

Wein & Weinbedarf

GbR Ulrike Trump-Berndt
& Friedrich-Karl Berndt
Metzer Str. 2 13595 Berlin
Tel. 030 332 43 50
Fax 030 332 82 30
info@weine-trump-berndt.de
www.weinladen-spandau.de
www.weine-trump-berndt.de



Berlin Mai 2019

- **Hofweinprobe 4. Mai 2019**
- **Spargel Gourmetweinprobe 3. und 4. Mai 2019**

Sehr geehrte Damen und Herren,

in diesem Herbst freuen wir uns wieder auf die eine oder andere Begegnung mit Ihnen und Ihre Bewertung unserer neuen Weine. Wir haben schöne Weine aus Österreich vom Weingut Weixelbaum gefunden. Die neuen 2018er Weine werden spannend, zum probieren ab Mitte kommender Woche. **Die Südtiroler Weine aus Kaltern sind eingetroffen.** Wir werden einige am Wochenende öffnen.



[Spargelgourmet Weinprobe 03. und 4. Mai 19 Uhr](#)

es wird ein Spargel Menu mit fünf Gängen serviert, bestehend aus einer Suppe, einer warmen Vorspeise, einen Zwischengang, einem Hauptgang und ein Dessert, Zu dem Menu werden jeweils zwei korrespondierende Weine serviert. Marianne Isele aus Bischoffingen - Baden und Herr Keicher aus Erlenbach bei Heilbronn - Württemberg werden die Weine präsentieren und vorstellen. Teilnehmerzahl begrenzt, daher bitte unbedingt vorher Anmelden bis 29. April.

Unter folgenden Link finden Sie die Menüfolge [MENÜ](#)

Hof-Weinprobe

04. Mai 2019

wir stellen Ihnen verschiedene Weine aus unserem Sortiment vor, die Winzerin Marianne Isele und der Winzer Willi Keicher haben auch die neuen Weine von der jeweiligen Genossenschaft dabei. Wir haben neue Weine und Jahrgänge aus Österreich und Italien zusätzlich in der Verkostung. Für den kleinen Hunger ist gesorgt. Eintritt pro Person 10,00 € wird bei Einkauf von einem 6er Karton verrechnet. Anmeldung ist nicht erforderlich hilft uns aber bei der Planung



[Unserer Empfehlungen zum Spargel finden Sie unter folgenden Link klicken Sie den Spargel an oder unter Weinladen Spandau Spargel suchen](#)

Das Anbaugebiet des Monats Südtirol - Alto Adige mit der Ersten und Neue und die Kellerei Kaltern

Malerisch liegen die Rebterrassen der **Erste+Neue** im Gebiet rund um den Kalterer See und auf den Hängen am Fuße des Mendelgebirges. Die gesamte Anbaufläche befindet sich im Zentrum des Weinlandes Südtirol und verteilt sich auf unterschiedliche Einzellagen, die mit den am besten geeigneten Rebsorten für die jeweiligen Böden und Witterungsbedingungen bepflanzt wurden. Verwöhnt von den wärmenden Strahlen der südlichen Sonne und der alpinen Frische der Berg fängt die Traube die malerische Landschaft ein und macht die Weine zu Botschaftern dieses wunderbaren Fleckchens Erde. Mehr zur Ersten und Neuen als [Download](#)



Weine von der Ersten und Neuen.



Südtirol Sauvignon 2017 DOC

KLIMA: Alpenmediterranes Klima

BODEN: Lehm- und kalkhaltige Schuttablagerungsböden

AUSBAU: Gärung bei niedrigen Temperaturen und anschließende Lagerung im Edelstahltank; besonders schonende Verarbeitung der Trauben zur Erhaltung der typischen vegetativen Aromen.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,0 % vol., Gesamtsäure: 6,0 g/l, Restzucker: 2,5 g/l Enthält Sulfite

DEGUSTATION: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Schöne Aromen nach Holunder und Brennnessel. Am Gaumen angenehm fruchtig mit frischem Säurespiel.

BEGLEITIDEEN: Passt hervorragend zu Spargelgerichten und würzigen Vorspeisen oder einfach als Aperitif.

TRINKREIFE: 2018-2020

SERVIERTEMPERATUR: 7 – 9 ° C

0,75l 9,95 € oder 6er Karton 56,72 € oder Nimm 12 Zahl 11



Rosè 2017 Vigneti delle Dolomiti IGT

Cabernet 30%, Merlot 30%, Blauburgunder 20%, Lagrein 20%

KLIMA: Mediterranes Klima

BODEN: Lehmhaltige Schuttablagerungen

AUSBAU: Durch eine schonende Pressung gelangen nur wenige Farbstoffe aus den Schalen der Rotweintruben in den Most. Gärung und Lagerung erfolgen ausschließlich im Edelstahlbehälter, um möglichst viel Frische im Wein zu erhalten.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 % vol., Gesamtsäure: 4,7 g/l, Restzucker: 2,5 g/l enthält Sulfite

DEGUSTATION: Helle rubinrote Farbe. Frisches, leicht an Veilchen und Erdbeeren erinnerndes Bouquet. Im Trunk lebendig, feiner Abgang mit frischem Säurerückgrat.

BEGLEITIDEEN: Kann als Aperitifwein sowie zu weißem Fleisch serviert werden. SERVIERTEMPERATUR: 9 - 10 ° C

0,75l 8,50 € oder 6er Karton 48,45 € oder Nimm 12 Zahl 11



Kellerei Kaltern - Südtirol

Gestern, heute und morgen - Die Geschichte der Kellerei Kaltern reicht weit zurück. Es hat mehr als ein Jahrhundert gebraucht, bis unsere Kellerei zu dem wurde, was sie heute ist und wofür sie heute steht: Professionalität, Leidenschaft, familiäre Gemeinschaft, Erfahrung und höchste Qualitätsansprüche. Wein steht in Kaltern in erster Linie für Genuss und Qualität.

FAIR'N GREEN - Selbstverständlich nachhaltig Die Kellerei Kaltern ist seit dem Jahrgang 2018 als erster Weinproduzent Italiens und als erster Genossenschafts-betrieb mit der Nachhaltigkeitszertifizierung von FAIR'N GREEN ausgezeichnet. Weinliebhaber können so nicht nur exzellente Weine genießen, sondern auch solche, die unter verantwortungs-vollen Bedingungen für Mensch und Natur hergestellt wurden. Mehr unter: [Download](#)



Südtirol Vial Pinot bianco - Weißer-Burgunder 2017 DOC

KLIMA: Alpenmediterranes Klima

BODEN: mineralstoffreicher, lehmiger Kalkschotter mit Sandanteil

AUSBAU: Gärung bei niedrigen Temperaturen und anschließende Lagerung im Edelstahltank; besonders schonende Verarbeitung der Trauben zur Erhaltung der typischen vegetativen Aromen.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 % vol., Gesamtsäure: 6,3 g/l, Restzucker: 2,5 g/l Enthält Sulfite

DEGUSTATION: leuchtendes Gelbgrün – frische, fruchtbetonte Art; nach Golden Delicious, Birne und Quitte– saftig mit kerniger Säure und fruchtbetontem Abgang

BEGLEITIDEEN: Er passt gut zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.

TRINKREIFE: 2019-2021

SERVIERTEMPERATUR: 7 – 9 ° C

0,75l 10,90 € oder 6er Karton 62,13 € oder Nimm 12 Zahl 11



St. Magdalener DOC 2017

REBSORTEN: Vernatsch 100%

KLIMA: Mediterranes Klima

BODEN: sandiger Porphyrboden, wärmespeichernd und wasserdurchlässig

AUSBAU: Maischegärung bei 26°C mit 7-tägiger Mazerationszeit; Säureabbau und 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 % vol., Gesamtsäure: 4,7 g/l, Restzucker: 2,5 g/l enthält Sulfite

DEGUSTATION: sattes Kirschrot – fruchtbetonte Nase nach Kirsche, etwas Bittermandel und Veilchen – saftig und mit Schmelz am Gaumen, weich und rund im Abgang

BEGLEITIDEEN: Er eignet sich besonders zu Nudelgerichten und leichten Fleischspeisen.

TRINKREIFE: 2019-2021SERVIERTEMPERATUR: 13 - 15 ° C

0,75l 7,90 € oder 6er Karton 45,03 € oder Nimm 12 Zahl 11

Wir haben uns entschlossen nur noch unsere emails nur noch auf Anforderung zu versenden. **Wenn Sie weiterhin 3-4 mal im Jahr unsere Kundenbriefe als Email wollen müssen Sie sich bitte in unserem Shop bei dem Newsletter eintragen.** Link Wir belohnen dies mit einer Flasche Hausmarke Sekt bei Ihrer nächsten Bestellung.

[Stöbern Sie in unseren Sonderangeboten](#)

Wir freuen uns auf die nächste Begegnung mit Ihnen

Mit freundlichen Grüßen

Ulrike Trump-Berndt Friedrich Berndt



Wein & Weinbedarf
GbR Ulrike Trump-Berndt & Friedrich Berndt
Metzer Str. 2 13595 Berlin
Tel. 030 332 43 50 Fax 030 3328230
Email info@weine-trump-berndt.de
www.weine-trump-berndt.de www.weinladen-spandau.de



Wir freuen uns immer über Kommentare und Anregungen zu unserem Programm!

www.facebook.com/weinladenspandau

Rufen Sie uns an unter: 030 332 43 50 oder senden sie uns eine Email info@weine-trump-berndt.de

Falls Sie keine Email mehr wünschen senden Sie eine Email an info@weine-trump-berndt.de bitte mit der Mail Adresse unter der Sie die Mail empfangen haben