

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 2017

- 05. und 6. Mai Gourmetmenü
- 06. und 7. Mai Hofweinprobe
- Neues Weingut Pfalz
- Juni Weinprobe auf der Havel
- Neue Weine
- 23. Juli bis 6. August Urlaub
- 26. und 27. August Symphonic Pop
- 20. Oktober Lesung mit Anne Riebel

Sehr geehrte Damen und Herren,

Der Weinladen ist 35 Jahre. Was für eine lange Zeit. Wir danken allen unseren Freunden Kunden und Lieferanten für diese schöne Zeit. Wir haben den Weinladen renoviert und den Laden werden von außen auch noch verschönern. Wir werden Einiges in diesem Jahr veranstalten.

Unser Wein des Monats Mai

Prosecco Bosco del Merlo Millesimato Doc Brut

Prosecco Brut Bosco del Merlo entsteht ausschließlich aus Glera Trauben, die bei Erreichen der richtigen technologischen Reife nachts geerntet werden, um die Erhaltung der aromatischen Eigenschaften der Trauben zu gewährleisten. Gärung zum Aufschäumen erfolgt bei 16° C, mit dem typischen Martinotti oder Charmat-Methode, Leben auf eine feine Perlage, angenehm und weich und mit einem zarten und unverwechselbaren Duft. Dieser Prosecco zeichnet sich durch eine brillante hellgelbe Farbe, eine in der Regel fruchtiger Duft mit blumigen Nuancen (Glyzinien und Akazien) und bemerkenswerte Eigenschaften von Apfel und Birne. Der Geschmack ist trocken, scharf und anhaltend, mit einer schönen Komplexität.

- Lebendige Frische, salziger Geschmack und Mineralität.
- Eine charmante Erscheinung, für die renommiertesten Tabellen entwickelt.
- Flagge und Symbol des italienischen Charme auf der ganzen Welt.

Alkohol 11,5 % vol Restsüße 8 g/l Säure 5,8 g/l Enthält Sulfite

Preis 0,75l 9,95 € 6er Karton 56,72 € oder 11+1



**2016er Salbanello Vin
Rosato Frizzante IGP**

Cabernet Sauvignon und Malbec
Paladin – Veneto
Der Wein ist für Familie Paladin
Ausdruck authentischer
Leidenschaft; durch Forschung und
Erfahrung heben sie zugleich
Tradition und Innovation hervor
Im Duft offenbaren sich satte
Kirsch- und Beerenaromen
Geschmack: Himbeeren,
Süßkirschen und Erdbeeren
Speiseempfehlung
Zu leichten Sommergerichten.

0,75l statt ~~6,90 €~~ **6,60 €**

Alkohol 13,5 % Allergene: Sulfite



**2015er Balance
Trollinger QbA rose
trocken 0,75l**

Der Trollinger ist eine beliebte
Württembergische Spezialität. In
der trockenen Ausbauart ist der
frische-kernige und fruchtige
Rosé ein Wein für alle Anlässe.
Eine Abwechslung im Alltag, mit
Pep und Schwung einer jungen
Weingeneration.

Speiseempfehlung:
Zu Salaten, Fisch und
einfach so

0,75l statt ~~5,25 €~~ **4,90 €**

Alkohol 11,5% Allergene: Sulfite



**2015er MR Riesling Pfalz
Kabinett feinherb
Weingut Müller-Ruprecht**

leicht, fruchtig, süffig feiner
Weinbergspfirsich

Speiseempfehlung:
Zu Salaten und Fisch

0,75l statt ~~6,60 €~~ **5,90 €**

Alkohol 10,5 % Allergene: Sulfite



**2015er RAFALE
Chardonnay VDP d'Oc
blanc**

Gelbe Farbe mit goldenen
Reflexen Komplexes Bukett mit
Butternoten und Birnenaromen
Füllig im Geschmack mit Honig
und Nussaromen

Speiseempfehlung:
Fisch, Geflügel, Käse

0,75l statt ~~4,59 €~~ **4,44 €**

Alkohol 12,50% Allergene: Sulfite



**2012er Mercedes Eguren
Cabernet Sauvignon VDT**

intensiv Rubinrot mit veilchen-
blauen Reflexe. Geschmack
Harmonie dank der Überreife und
der natürliche Konzentration, aber
weich mit Charakter, zeigt ein
perfektes Gleichgewicht zwischen
Süße, Säure und Tannine,
fruchtige Nachgeschmack und sehr
anhaltend

0,75l statt ~~6,60 €~~ **5,75 €**

Alkohol 13,0% Allergene: Sulfite



**2015er Bischoffinger
Sommercuvée trocken**

Er hat eine schöne gelbgrüne
Farbe und im Bukett erinnert er
an frische exotische Früchte. Im
Geschmack frisch & sehr
fruchtig, umrahmt von einer
leicht pikanten Säure. Der ideale
Speisebegleiter der
sommerlichen Küche, besonders
zu Fisch, hellem Fleisch, Salaten
& Gemüse. Der passende
Weißwein für ein perfekt
inszeniertes Sommermärchen.

0,75l statt ~~5,45 €~~ **4,95 €**

Alkohol 12,50% Allergene: Sulfite



Angebote gültig bis 30.06.2017 oder solange Vorrat reicht Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Neu Weine von Lergenmüller Pfalz – Hainfeld Leidenschaft, Lust & Lebensart



Das Weingut Lergenmüller ist der Spezialist für kräftige, international konkurrenz-fähige Rotweine und elegante weiße Burgunderweine. Die Weine unterstreichen eindrucksvoll ihre Pfälzer Herkunft und bestechen durch eine klare Frucht, unbändige Kraft und Fülle bei gleichzeitig höchster Eleganz. Dies wird erreicht durch die günstigen klimatischen Bedingungen in der Südpfalz, das wertvolle und facettenreiche Terroir des Weinguts und die leidenschaftliche Arbeit der Winzerfamilie. So entstehen Weine mit einer persönlichen, individuellen und unverwechselbaren Handschrift.

Scheurebe - ihrem Duft kann man sich schwer entziehen

Anbau - Die Scheurebe stellt an den Standort beinahe ebenso große Ansprüche wie der Riesling. Sie verträgt leidlich trockene, karge Böden, kommt gut mit Lößböden und mit kalkhaltigen Böden zurecht. Ihr Holz reift lange aus, die lange Assimilation des Blattwerks ermöglicht hochgradiges Lesegut. Die Traubenreife wird kurz vor dem Riesling erreicht, der Säureabbau in den mittelgroßen Beeren beginnt relativ spät. Gefährdet ist die Sorte durch Winterfröste ebenso wie durch Botrytis- und Oidiumbefall (Echter Mehltau).

Genuss - Die verschiedenen Ausbaustile und Qualitätsstufen ermöglichen eine vielfältige Verwendung von Scheurebeweinen. Dabei bietet sich der leichte Kabinettwein für die gesellige Runde an, trockene bis halbtrockene Spätlesen empfehlen sich als Begleiter zu aromatisch-würzigen Ragouts von Fisch und Geflügel, gerade auch zur asiatischen Küche, edelsüße Spätlesen und Auslesen passen zum fruchtigen Dessert.

Unsere **Scheurebe** von Lergenmüller hat Noten von Stachelbeere und Litschi.

Ein spannendes Mundgefühl mit pfeffriger Würze.

Alkoholgehalt 12,5% Restsüße 7,9g/l Gesamtsäure 7,4g/l Enthält Sulfite Drehverschluss

2016er LM Scheurebe QBA Pfalz 0,75l 8,80 € 6er Karton 50,16 €



Saint Laurent - die fast verschwundene Rebsorte erlebt eine Renaissance

Anbau - Die Sorte treibt früh aus (Gefährdung durch Maifröste) und reift zeitig. Insofern werden nur mittlere Lagen beansprucht. Allerdings lassen kühle Lagen die Säurewerte auf zu hohem Niveau verharren. Tiefgründige Böden sind ebenso geeignet wie kalkhaltige. Eine weiträumige, luftige Erziehung verhindert zu frühe Traubenfäule. Dadurch kann die Säure von 8 bis 10 Promille bei längerem Zuwarten im Herbst am Stock noch etwas abgebaut werden. Der Ertrag fällt mit 70 bis 80 hl/ha mittel aus. Das durchschnittliche Mostgewicht erreicht beachtliche 80 Grad Oechsle.

Genuss - Da in den meisten Fällen die Winzer die Rebsorte als Ergänzung ihres gehobenen Rotweinangebots sehen, handelt es sich bei den Saint Laurent Weinen meist um anspruchsvolle Tropfen, die sich gut zur Sonntagstafel eignen. Je nach Fruchtigkeit und Dichte passen sie eher zu leichteren oder kräftigeren Gerichten bis hin zu Wild und reifem Käse.

Unser **Saint Laurent** von Lergenmüller hat üppige Frucht von Heidelbeere und Wildkirsche.

Pfeffrig-würziger Körper, weiche Tannine, vollmundig und langanhaltend.

Alkoholgehalt 14,5% Restsüße 1,4g/l Gesamtsäure 4,9g/l Enthält Sulfite Korkverschluss

2011er LM Saint Laurent QBA Pfalz 0,75l 13,90 € 6er Karton 79,23 €



Aus dem Hause Lergenmüller haben wir noch weitere neue Weine.

Dieser Merlot ist mit einer Eleganz ausgestattet, die sich in einem feinen Duft nach Herzkirschen und einem fruchtig-würzigen Körper präsentiert.

Alkoholgehalt 13,0% Restsüße 6,3g/l Gesamtsäure 5,6g/l Enthält Sulfite Drehverschluss

2015er LM Merlot QbA Pfalz 0,75l 8,80 € 6er Karton 50,16 €

Aus der höchsten Weinlage der Pfalz (355 NN) resultiert ein äußerst feingliedriger Riesling mit kühler Mineralik. Die in Höhenlage gewachsene Weinstruktur steigert sich im Wechselspiel mit einem Hauch Fruchtsüße zu einem Wein von packender Säure und muskulösem Körper.

Alkoholgehalt 12,0% Restsüße 16,2g Gesamtsäure 8,1g Enthält Sulfite Drehverschluss

2015er Burrweiler Sankt Annaberg Riesling Feinherb 355NN 0,75l 10,50 € 6er Kart 59,85 €

Wein & Weinbedarf

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



Berlin Mai 2017

Frühjahrweinprobe

6. und 7. Mai 2017

Mit Frau Isele aus Bischoffingen und Herrn Keicher aus Heilbronn an der Probe wird es anlässlich unsere 35 Jährigen die eine oder andere Überraschung geben.

Samstag den 6. Mai 14 bis 18 Uhr und Sonntag den 7. Mai 13 bis 17 Uhr

Spargel Gourmetmenü

5. und 6. Mai 2017

Das bewährte Team Jordan Catering, Frau Isele und Herr Keicher und wir werden Ihnen einen schönen Abend bereiten. Es wird ein 5-gängiges Menü rund um den Spargel geben. Es werden meist 2 Weine zu den Gängen gereicht. Die Veranstaltung beginnt um 19 Uhr und kostet pro Person 46,50 €
Karten sind nur noch begrenzt vorrätig und nur mit bestätigter Voranmeldung.

Weinprobe auf der Havel

im Juni

Näheres folgt

Urlaub

23. Juli bis 6. August

Der Weinladen hat geschlossen vom 23. Juli bis 6. August

Symphonic Pop

26. und 27. August

Magische Momente mit dem Symphonic Pop Orchestra in Thyrow
Gute Musik mit guten Wein am 2. Wochenende im September
Wir werden dort Schwäbische Weine und Ensinger Mineralwasser ausschenken Mehr Information unter www.symphonic-pop.de.



Mörderische Weinprobe

20. Oktober

Die Schriftstellerin **Anne Riebel** liest ab 19 Uhr aus Ihren Weinkrimis. Zwischen den „Zeilen“ stellen wir Ihnen Weine vor. Eintritt 20,00 € pro Person inkl. Gutschein über 10,00 € auf unser Weinsortiment
Um Voranmeldung wir gebeten, wir haben nur begrenzt Plätze in unserem Laden. Reservierungen werden entsprechend der Anmeldung berücksichtigt.



Wir freuen uns auf die nächste Begegnung mit Ihnen und wünschen einen schönen Sommer.

mit freundlichen Grüßen

Ulrike Trump-Berndt

Friedrich Berndt

WEIN
LADEN
SPANDAU