

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



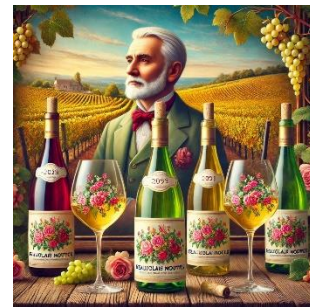
- **Whisky Probe 8. November mit Frau Bempreiksz**
- **Am 21. November 18 – 20 Uhr wir begrüßen den Beaujolais Nouveau**
- **Große Weine für besondere Tage am 22. November 19 Uhr**
- **Adventskonzert und vorab Weinprobe am 1. Dezember 13 Uhr Weinprobe ab 17 Uhr Adventskonzert**

Liebe Freunde vom Weinladen,

unser neuer Winzer aus dem Beaujolais

Georges Duboeuf – Der König des Beaujolais Nouveau

Wenn es einen Namen gibt, der untrennbar mit dem Beaujolais Nouveau verbunden ist, dann ist es **Georges Duboeuf**. Er wird oft als der „König des Beaujolais“ bezeichnet und war eine Schlüsselfigur, die diesen Wein über die Grenzen Frankreichs hinaus in die Welt getragen hat. Georges Duboeuf, der 1933 geboren wurde, erkannte früh das Potenzial des Beaujolais Nouveau und machte ihn mit einer geschickten Marketingstrategie zu einem globalen Phänomen.



In den 1960er Jahren begann er, den Beaujolais Nouveau nicht nur als Wein, sondern als **Ereignis** zu vermarkten – ein Fest, das den Wechsel der Jahreszeiten und die Freuden des neuen Weinjahres zelebrierte. Seine farbenfrohen, kunstvoll gestalteten Etiketten wurden zu einem Symbol für die Fröhlichkeit und Lebensfreude, die der Beaujolais Nouveau verkörpert. Georges Duboeuf hat die Begeisterung rund um diesen Wein in die Welt getragen, und so wurde der Beaujolais Nouveau Day jedes Jahr in vielen Ländern mit Spannung erwartet und ausgelassen gefeiert.

Duboeuf selbst war nicht nur ein Meister der Vermarktung, sondern auch ein **Perfektionist**, wenn es um Qualität ging. Obwohl der Beaujolais Nouveau oft als einfacher, schneller Wein angesehen wird, hat Georges Duboeuf stets darauf geachtet, dass seine Weine trotz der schnellen Produktionsweise eine hohe Qualität haben. Seine Zusammenarbeit mit kleinen Winzern in der Region half, den Ruf des Beaujolais zu stärken und gleichzeitig den typischen Stil und die Persönlichkeit dieser Region zu bewahren.

Das Fest des Beaujolais Nouveau

Der Beaujolais Nouveau Day ist heute in vielen Teilen der Welt zu einem freudigen Anlass geworden. In Frankreich öffnen Bars, Restaurants und Weinläden ihre Türen, um den ersten Schluck des Jahrgangs zu teilen, oft begleitet von neuer Musik, Tanz und traditionellen Gerichten der Region. Der Leitsatz des Tages – „Der Beaujolais Nouveau ist angekommen“ – wird dabei immer wieder ausgerufen und verstärkt das Gefühl eines fröhlichen Neuanfangs.

Doch nicht nur in Frankreich wird gefeiert. In Städten wie New York, London und Tokio gibt es große Partys, bei denen der Wein im Mittelpunkt steht. Der Beaujolais Nouveau ist ein Wein, der verbindet – er wird oft in lockerer Atmosphäre mit Freunden oder bei großen Festen getrunken. Es ist ein Wein, der keine Grenzen kennt und Menschen auf der ganzen Welt in einem gemeinsamen Moment des Genusses zusammenbringt.

Der Charme der Einfachheit

Obwohl der Beaujolais Nouveau von einigen Kritikern als zu einfach oder wenig anspruchsvoll beschrieben wird, liegt genau darin sein Reiz. In einer Welt, in der Weine oft nach ihren komplexen Aromen und ihrem Können, über Jahre zu reifen, beurteilt werden, ist der Beaujolais Nouveau eine Erinnerung daran, dass Wein auch etwas sehr **Spontanes** und **Unmittelbares** sein kann. Er lädt uns ein, das Hier und Jetzt zu genießen, ohne darüber nachzudenken, was morgen kommt.

Die Magie des Beaujolais Nouveau besteht darin, dass er uns erlaubt, für einen Moment die Hektik des Alltags hinter uns zu lassen und uns einfach dem Genuss hinzugeben – ein Wein, der jung, fruchtig und voller Lebensfreude ist. Und genau deshalb hat Georges Duboeuf mit seiner Vision diesen Wein zu einem festen Bestandteil der internationalen Weinkultur gemacht.

Die gereiften Weine Georges Duboeuf, Komplexität der Aromen

Im Vergleich zu den jungen, fruchtbetonten Weinen entwickeln die gereiften Weine von Duboeuf deutlich komplexere Aromen. Während die jungen Weine fruchtigen Noten von Kirschen, Himbeeren und Pflaumen haben, finden wir bei den gereiften erdige, würzige und mineralisch Noten

Entwicklung der Textur und Struktur

Die gereiften Weine von Duboeuf haben eine ausgeprägtere Struktur und Tanninreife im

Crus des Beaujolais

Die Crus des Beaujolais (die besten Lagen der Region) sind die Weine, die am besten für eine Reifung geeignet sind. Zu diesen zahlreichen Weinen aus Gemeinden wie Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Brouilly und Chiroubles. Jeder dieser Crus bringt Weine mit unterschiedlichen Charakteren hervor, die durch die Reifung verstärkt werden:

Morgon: Bekannt Kirschen und Pflaumenkompott Noten entwickeln

Moulin-à-Vent: Tanninstruktur und Alte Schwarzkirsche, Veilchen und Leder- und Zedernholznoten.

Fleurie: Gewürze, Waldboden und schwarzen Tee.

Lagerfähigkeit und Alterungspotenzial

Gereifte Weine von Georges Duboeuf, vor allem aus den Crus-Lagen, haben ein bemerkenswertes Alterungspotenzial. Insbesondere Moulin-à-Vent und Morgon

Mineralität und Terroir-Ausdruck

Ein weiteres Kennzeichen der gereiften Weine von Duboeuf ist ihr Terroir-Ausdruck. Die besten Granit- und Schieferböden, diese Mineralität schenkt den Weinen ihre Besonderheit

Elegante Balance

Die gereiften Weine von Georges Duboeuf sind für ihre feine Balance zwischen Frucht, Säure und Tanninen bekannt

Reifepotential bei begrenztem Holzeinsatz

Im Gegensatz zu vielen Weinen, die stark in Eichenholzfässern liegenausfruchtigen und mineralischen Nicht

Fazit

Die gereiften Weine von Georges Duboeuf, insbesondere aus den Crus des Beaujolais, bieten ein tiefgründigeres und anspruchsvolleres Trinkerlebnis als die jüngeren, fruchtbetonten Weine. Sie entwickeln eine faszinierende Komplexität, die von intensiven Fruchtaromen über erdige und würzige Noten bis hin zu floralen und mineralischen Nuancen reicht. Mit der Zeit gewinnen sie eine Tiefe und Eleganz, während sie gleichzeitig den einzigartigen Charakter der Beaujolais-Region und ihrer Terroirs widerspiegeln



WEIHNACHTLICHE WEINVERKOSTUNG

Sonntag, 1. Dezember | von 13 bis 17 Uhr

Verkosten Sie in der angenehmen und stimmungsvollen Atmosphäre unseres Weinladens Ihre Weinfavoriten für die Weihnachtszeit. Ab 17 Uhr laden wir Sie ein zum Adventskonzert im Wilhelmstädter Hinterhof. Bei Kerzenlicht und schwäbischem Glühwein unterhält das Duo MITundOHNE mit weihnachtlichen und wenigerweihnachtlichen Weisen.

WEIN LADEN SPANDAU

Wein & Weinbedarf | Weinladen-Spandau.de
 Metzger Straße 2 · 13595 Berlin-Spandau · Telefon 030 332 43 50
info@weine-trump-berndt.de · weine-trump-berndt.de · weinladen-spandau.de

Alkoholfreie Spezialitäten von Manufaktur Jörg Geiger GmbH

Die Manufaktur Jörg Geiger GmbH ist bekannt für ihre exzellenten alkoholischen und alkoholfreien Getränke, die aus regionalen und seltenen Früchten hergestellt werden.

Cuvée No. 11: Alkoholfrei 0,75l 11,80 €

Intensiver Duft nach reifen Äpfeln. In Zusammenspiel mit dem Eichenlaub entstehen spannende Würz-, und Kräuternoten. Satter Apfelgeschmack mit fein zitroniger Säure. Tannin von Holz, im langen frischen Nachhall.

0,75l Geiger Aecht Bitter! Alkoholfrei 0,75l 12,50 €

Neben dem gerbstoffreichen Saft der autochtonen Grünen Jagdbirne unterstreicht die Rote Stachelbeere das feine Säurespiel,. Natürlich dürfen duftige Komponenten wie Orangenblüten, Akazien- und Holunderblüten nicht fehlen. Die Bitternote verstärkt Schafgarbe und Wermut.



noch mehr in unseren Onlineshop unter diesen [Link](#)

Die Whiskyprobe

Für unser Whisky Freunde haben wir uns neue Kompetenz eingeladen. Frau Bemprechtsz wird Ihnen unter anderen auch einen Bio Whisky von [Nc'Nean](#) vorstellen Gutscheine bzw. Karten für die Probe am 08. November 19 Uhr sind schon erhältlich. Es werden Kleinigkeiten zur Stärkung gereicht Der Frühbucherpreis bis 15.10.2024 ist 44,50 € danach 49,50 € pro Teilnehmer im Laden oder unter Weinladen-Spandau.de buchbar

CHEERS TO US!

WHISKY TASTING

Für unser Whisky Freunde haben wir uns neue Kompetenz eingeladen. Frau Bemprechtsz wird Ihnen unter anderen auch einen Bio Whisky von Nc'Nean vorstellen Gutscheine bzw. Karten für die Probe am 08. Nov. 19 Uhr sind schon erhältlich. Es werden Kleinigkeiten zur Stärkung gereicht Der Preis ist 49,50 € pro Teilnehmer im Laden oder unter Weinladen-Spandau.de buchbar



MÄHWERK

– Schafe im Weinberg für nachhaltigen Wein

Bei den Winzerfamilien Seiz und Münzing aus Flein gedeihen Trauben für die hochwertigen Fleiner Weine unter tatkräftiger **Mithilfe von flauschigen Schafen**. Das ist nicht nur charmant anzusehen, sondern vor allem ein Stück **ganzheitlicher und umweltverträglicher Weinbau**. **mehr unter diesem [Link](#)**

[Mähwerk Riesling Feinherb QbA 2023](#) 0,75l 6,65 € + 0,25 € Pfand
Mähwerk – der nachhaltige Wein aus Flein. Ein frischer, feinfruchtiger Riesling mit frecher und knackiger Säure, der Lust auf „Mähr“ Wein macht.

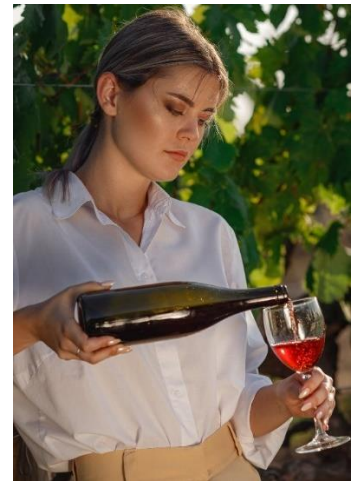
[Mähwerk Samtrot Feinherb QbA 2023](#) 0,75l 6,65 € + 0,25 € Pfand
Expertise: Mähwerk - der nachhaltige Wein aus Flein. Ein feinfruchtiger und milder Samtrot mit feinsten Fruchtaromen wie Erdbeeren und Waldbeeren. Die filigrane Tannin Struktur und feinst eingebundene Säure



Einladung zur exklusiven Weinprobe:

Was erwartet Sie:

Lassen Sie sich von einer erlesenen Auswahl an Weinen verzaubern und tauchen Sie ein in die Welt des feinen Genusses. Genießen Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Weinen aus Frankreich, Italien, Deutschland und Österreich. Die Weinprobe wird von Frau Trump-Berndt begleitet, die Ihnen die Feinheiten und Charakteristika der Weine näherbringen wird. Als Begleitung freuen Sie sich auf eine Auswahl an hochwertigen Käse- und Wurstspezialitäten, frischem Brot und feinen Antipasti. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit anderen Weinliebhabern auszutauschen und neue Kontakte zu knüpfen. Die Probe findet im Weinladen am **22. November 19 Uhr** statt. Anmeldung bis 17.11.2024 im Weinladen [oder online](#)
Preis bis 1. November 57,50 € danach 65,00€



Aktuelle Angebote finden Sie unserem [Onlineshop](#)

Die Parksituation hat sich ein wenig entspannt, die Baustellen werden weniger. Falls es mal bei Ihnen nicht klappt zu kommen nutzen Sie unseren Lieferservice.

Kommen Sie Gut durch die „kalte“ Jahreszeit und „Bleiben Sie Gesund“

Ihr Weinladen Spandau

Ulrike Trump-Berndt Friedrich Berndt

Wir bitten freundlichst um Beachtung unserer neuen
Öffnungszeiten Mo. – Fr. 10 – 19 Uhr

Samstag nur im Advent geöffnet und dann bis 16 Uhr

Die Veranstaltungen außer der Hofweinprobe finden ab 10 Teilnehmenden statt. Max. 20 Teilnehmende pro Abend. Übertragung möglich. Für Teilnehmende an kostenpflichtigen Veranstaltungen erhalten am jeweiligen Abend 5% Rabatt auf das gesamte Sortiment. !! Bitte beachte, dass im Falle einer Stornierung 14 Tage oder weniger vor der Veranstaltung keine Rückerstattung oder Umwandlung der Tickets möglich ist. Wir danken für Dein Verständnis. Alle Weine enthalten Sulfite. Die Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer.