

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 Dezember 2017

- **Sonntagsweinprobe 3. Dezember**
- **Adventssingen 3. Dezember**
- **Samstage im Advent bis 16 Uhr geöffnet**
- **1.- 4. Januar geschlossen**
- **12.-17. Februar Urlaub**

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns auf unsere neuen Weine und Veranstaltungen mit Ihnen und wünschen, dass es eine schöne Adventszeit wird. In der Anlage finden Sie unsere Veranstaltungen

Unser Monatswein im Dezember

2016er Le Dit De La VILLAGES SEGURET CLAPASSIERE AOC Cotes du Rhone rouge

Die Weingärten befinden sich entlang der Gemeinde von Séguret, am Fuße des "Dentelles de Montmirail".
Boden: Argilo-kalkhaltigen Hänge und Terrassen
Rebsorte: 85 % Garnacha, 15 % Syrah
Die Trauben werden mit der Hand gelesen.
Der Ertrag ist: 36 hl/ha geerntet von Hand
Vinifikation: Traditionell. 21 Tage lang komplett auf der Schale nur einmal am Tag wird der Hut manuell abgesenkt.
Danach wird der Wein abgepresst und in verschiedene Fässer gefüllt.
Reifung: 5 % des Weines in neuen Barriquefässern und 95 % der Weine, reifen "ohne-Eiche"
Farbe: herrliche tief Rotwein mit rubinroten intensiven Reflexen
Duft: komplex nach schwarzen Früchten, Brombeeren, schwarze Johannisbeere und Lakritze.
Geschmack: fleischig, runden und bereits zu trinken bereit bei 16-17°
Lagerfähig: 5 bis 7 Jahren
Passt zu: gegrillten Fleisch, Wurst, Rinderbraten.



Preis 0,75l statt ~~9,50€~~ im Dezember 8,95 €

Wein enthält Sulfite

Unser Angebot für 2017

<p><u>2015 Strasser Zweigelt Niederösterreich</u></p> <p>Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Am Gaumen mild mit saftiger Kirschfrucht, gut eingebundene Säure. Ein klassischer Zweigelt, mild und unkompliziert.</p> <p>Speiseempfehlung: Schweinefilet, Ente und Pasta</p> <p>0,75l statt 8,75 € 8,25 € Alkohol 13,0% Allergene: Sulfite</p>		<p><u>2013 Chateau de Laborde Bordeaux AOC rouge</u></p> <p>intensiv dunkelrot. Nase von reifen Früchten, Vanille, Woody elegant. Mund voll, Tannin, rund, mit Aromen von Früchten und Holz gut ausbalanciert.</p> <p>Speiseempfehlung: Zu dunklem Fleisch, Gans und Käse</p> <p>0,75l statt 7,50 € 6,90 € Alkohol 12,5% Allergene: Sulfite</p>	
<p><u>2015 MR Kallstadter Saumagen Riesling Spätlese</u></p> <p>In der Nase Pfirsicharomen, schöne Süße am Gaumen, leichte Mineralität, feine Säure, konzentriert und dicht</p> <p>Speiseempfehlung: Zu Weichkäse und süßen Tarte</p> <p>0,75l statt 9,75 € 9,25 € Alkohol 13,5% Allergene: Sulfite</p>		<p><u>2016 Grantschen Grauer Burgunder Württemberg trocken</u></p> <p>fruchtig- wuchtiges Bukett, feine Spritzigkeit, extraktreich mit großem Körper und intensivem Gaumenspiel.</p> <p>Speiseempfehlung: Meeresfrüchte, Ente- und Gänsebraten, milden Käse</p> <p>0,75l statt 5,75 € 5,25 € Alkohol 12,50% Allergene: Sulfite</p>	
<p><u>2014 Verrazzano Rosso IGT Toscana Rosso</u></p> <p>Dieser Wein will den ursprünglichen Chianti Classico zu neuem Leben erwecken, der früher aus roten und weißen Rebsorten bestand. Rubinrot, mit leichten Noten von roten Früchten und Konfitüre.</p> <p>Speiseempfehlung Zu Pasta, weißem Fleisch, frischem Käse und Gemüsegerichten</p> <p>0,75l statt 7,75 € 7,25 € Alkohol 12,5% Allergene: Sulfite</p>		<p><u>2014 Bischoffinger Enselberg Spätburgunder RESERVE trocken</u></p> <p>Dieser Spätburgunder präsentiert sich würzig, rauchig mit einer Note nach getrockneten Früchten und Schokolade. Ertragsreduziert. mind. 9 monatige Lagerung im Barrique sorgen für diesen kraftvollen und fülligen Wein.</p> <p>Speiseempfehlung: Dunklem Fleisch und reifen Käse</p> <p>0,75l statt 14,95 € 13,95 € Alkohol 13% Allergene: Sulfite</p>	

Angebote gültig bis 31.12.17 oder solange Vorrat reicht Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Präsentvorschläge:

Wir füllen Ihnen Geschenkkartons mit edlen Weinen

Unser Vorschlag **Grantschen - Weine**

0,75l **Chardonnay mit Weißburgunder trocken**

Eine feine Barrique-Note, die sich harmonisch in den runden Körper einbindet. 13% Alkohol

0,75l **Wildenberg Rosewein trocken**

Ein frischer fruchtiger, süffiger Wein, der sich sehr ausgewogen präsentiert. 12,5% Alk.

0,75l **Wildenberg Lemberger H trocken**

Kräftig, wuchtiger Rotwein mit sehr schönen Holzaromen, die mit natürlichen Fruchtaromen harmonisieren. 13% Alkohol

[Im Geschenkkarton mit Motiv Weihnachten](#) 27,80 € Nr. 691610

[In der 3er Holzkiste ausgelegt mit Holzwohle](#) 32,80 € Nr. 691613



Abbildung 1 3er Geschenkkarton Weihnachten

Unser Vorschlag Südtirol **Alto Adige**

0,75l **Sauvignon Stern DOC** 14 % Alkohol

Helles Strohgelb, Holunder, Cassis in der Nase, etwas Stachelbeere Frucht auch am Gaumen, saftig-salzig, gute Länge mit fruchtigem Abgang.

0,75l **Campaner Cabernet Sauvignon Riserva**

dunkles Rubinrot, reife Brombeeren, satter Ansatz mit zupackendem Tannin, viel Frucht und Schmelz - langer Abgang 13,5% Alk

[Im 2er Geschenkkarton mit Motiv Prestige](#) 27,40 € Nr. 691620

[In der 2 Holzkiste ausgelegt mit Holzwohle](#) 31,15 € Nr. 691623



Abbildung 2 2er Geschenkkarton Motiv Prestige Silbergrau

Unser Vorschlag **VDP Weingut Heitlinger - Baden**

0,75l **Heitlinger Auxerrois trocken** 12,5% Alk

Weiche und gehaltvolle Substanz trägt die Aromen von Birne, rotem Apfel und weiße Johannisbeere. Mild und Reif.

0,75l **Heitlinger Four 2015** 13% Alk

Reifung in gebrauchten Barriquefässer. FOUR ist ein Cuvée aus Pinot Noir, Pinot Meunier, Lemberger und Cabernet. Aromen von Schwarzkirsche, Pflaume und Waldbeere. Volle Frucht, weiche Tannine und langes Finish.

[Im 2er Geschenkkarton Motiv Weihnachten](#) 22,50 € Nr. 691630

[In der 2er Holzkiste mit Holzwohle ausgelegt](#) 26,25 € Nr. 691633



Abbildung 3 2er Holzkisten Leisten

Bei Versand kommt je Empfänger 6,20 € Portopauschale hinzu.

Alle Weine enthalten Sulfite.

gültig bis 31.12.17 oder solange Vorrat reicht Alle Preise inklusive 19% MwSt.

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



2012 DICKER FRANZ GG Blaufränkisch (Lemberger)

Die Trauben werden schonend von Hand geerntet, mehrere Erntedurchgänge gewährleisten, dass nur reife und unbeschädigte Beeren in den Keller kommen. Im Weingut werden sie gewissenhaft sortiert und in kleinen Gebinden als ganze Beeren und ganze Trauben in Holzcuves vergoren. Der biologische Säureabbau erfolgt im Barrique, hier reifen die Weine 10-15 Monate. Aromen von Schwarzkirsche, Cassis und Holunder, Kaffee und Kakao. Kraftvoller Körper mit einem Hauch von Schokolade, sattem Tannin und langem Finale. Zu Wild und Wildgeflügel, Lamm, Pfeffersteak, kräftige Ragoutgerichte und würzigem Käse.
Alkohol: 13,5 %vol Säure: 6,2 g/l Restzucker: 0,8 g/l Trinktemperatur 16-18°C



Preis 0,75l 27,50 € 6er Karton 156,75 €

GG - GROSSE LAGE kennzeichnet Weine aus den besten Weinbergslagen. Die Böden der Lage DICKER FRANZ sind ein Gemisch aus Gips-Keuper, entstanden im Trias vor ca. 250 Jahren. Das Verwitterungsgestein ist karg, wärmespeichernd und sehr kalkhaltig und damit optimal für die Erzeugung von gehaltvollen Rotweinen. Den Namen verdankt die Lage Freiherr Franz Göler von Ravensburg (1701 bis 1765). Er war den kulinarischen Genüssen sehr zugeneigt und ging in die Familienanalen als der „Dicke Herr“ ein. Nicht nur der ehemalige Schlossbau am Bergfried, sondern auch sein Lieblingsweinberg wurden nach ihm benannt. Zum Probieren am 1. Adventswochenende

Am Weinprobe am 1. Advent 13-17 Uhr

3. Dezember 2017

Probieren Sie in Ruhe den Wein bei uns im Laden

Danach Adventskonzert im Wilhelmstädter Hinterhof 17-18 Uhr

Mit und ohne mit Special Guest werden Sie wieder verzaubern

Weinseminar I im Weinladen

23. Februar 2018

lernen Sie verschiedene deutsche Weine kennen. Die Grundlagen und deren An- und Ausbau- methoden von Weinen. Tipps für den Weingenuss. Beginn um 19 Uhr bei uns im Laden.
Karten 19,50 € pro Person oder 29,50 € beim Kauf von 2 Flaschen Wein aus dem Seminar.
Ab 16. Februar 22,50 € bzw. 32,50€

Weinseminar II im Weinladen

20. März 2018

lernen Sie verschiedene Internationale Weine kennen. Unterschiedliche Weine aus ver- schiedenen Regionen Europas mit verschiedenen Stilen. Beginn um 19 Uhr bei uns im Laden.
Karten 19,50 € pro Person oder 29,50 € beim Kauf von 2 Flaschen Wein aus dem Seminar.
Ab 13. März 22,50 € bzw. 32,50€

Spargel Gourmetmenü

28. April 2018

Das bewährte Team Jordan Catering, Frau Isele und Herr Keicher und wir werden Ihnen einen schönen Abend bereiten.

Wir bitten um Voranmeldung für alle Veranstaltungen.

Wir freuen uns auf die nächste Begegnung mit Ihnen und wünschen eine angenehme Adventszeit.

mit freundlichen Grüßen

Ulrike Trump-Berndt

Friedrich Berndt

Bitte beachten sie die beiliegenden Hinweise.

**WEIN
LADEN
SPANDAU**