

Malt-Proben:  
Freitag, 22.2. „Best of 2012“  
Freitag 15.3. „Neueste Malts unabhängigiger  
Abfüller“ - MEHR: www.julius-meimberg.de

# Julius Meimberg

## Wir nähern uns Winters Ende

Schnee hatten wir Anfang Dezember. Weihnachten war es nass, danach war es nur noch grau. Auch in der Pfalz war es grau, allerdings war das Grau heller. Um in dieser Zeit kreativ zu arbeiten und abends dem Rotwein das Feld nicht ganz zu überlassen, musste ich weg, nach Mallorca: blauer Himmel, blaues Meer, grüne Wiesen, die ersten Mandelblüten. Entschuldigung, aber ich brauchte das nun wirklich!

Denn Sie wollen ein Weinjournal, das vom Ende des Winters erzählt. Nach der Zeit üppiger Familienfeste muss es nun leichter zugehen, trotz des Winters. Reife Weißweine passen gut zu leichter Winterküche. Und wenn dann so langsam der Frühling beginnt, möchte man vom kräftigen auf den leichteren Rotwein wechseln. Da ist Spätburgunder goldrichtig, Finesse zu leichter spätwinterlicher Küche!

Bei der Gelegenheit machte ich auch den „Julius“-Prospekt fertig. Karneval vertreibt den Winter, so heißt es. Aber mit Valentin und seiner Romantik beginnt der Frühling in Seele und Herzen. Beenden auch Sie das ungemütliche Grau! Wir helfen mit Weinen, die bewegen und unsere zarten Seiten wachrufen. Und obendrein helfen wir mit einer finessenreichen Küche in unserem „Julius“ nebenan.

Eine gute Zeit!  
Ihr

*Hartmut Julius Meimberg*

### Karnevalfreie Zone

dem Karneval genussvoll entfliehen

**Donnerstag bis Rosenmontag Abend,**  
7. bis 11.2.2013

JULIUS  
IN DER  
PFALZ

**Freitag, 8.2.:** Weinbergswanderung, Weinprobe (ein Winzer ist anwesend),

**Samstag, 9.2.:** Marktbesuch in Landau, gemeinsames Kochen ab 17 h

**Angebot:** 4 Nächte im Doppelzimmer, Programm,

Kochkurs incl. Speisen, begleitender Weine, Wasser, Espresso - € 349,- pro Person.

### Valentin Verwöhnwochenende

**Donnerstag bis Sonntag, 14.2. bis 17.02.2013**

**Donnerstag, 14.2. (19h):** 4 Gänge-Valentin-Menü,  
**Samstag, 16.2.:** Marktbesuch in Landau, gemeinsames Kochen (17 h)

**Angebot:** 3 Nächte im Doppelzimmer, Valentin-Menü, Programm, Kochkurs incl. Speisen, begleitender Weine, Wasser, Espresso - € 310,- pro Person.

### Ostern 2013

**Karfreitag bis Ostermontag, 29.3. bis 1.04.2013**

**Freitag, 29.3., 19h:** 3-Gänge Fisch-Menü

**Samstag, 30.3.:** Marktbesuch in Landau, gemeinsames Kochen (17 h)

**Sonntag, 31.3., 11h:** Eiersuchen mit Sekt im Kräutergarten

**Angebot:** 3 Nächte im Doppelzimmer, 3-Gänge Fisch-Menü am Freitag, Kochkurs am Samstag incl. Speisen, begleitender Weine, Wasser, Espresso - € 329,- pro Person.

*Generell: Frühstück optional*

### Unsere Buchempfehlung

**Terry Theise**  
„Mein Wein“

**Untertitel:**  
„Gegen den globalen Einheitswein“

€ 17,95

*Der Autor Terry Theise, ist ein wichtiger amerikanischer Importeur von Wein aus Deutschland und Österreich.*



*Auf Basis alljährlicher ausgiebiger Besuche und gründlicher Proben hier in Europa hat sich bei ihm eine enthusiastische Lebens- und Geschäftsphilosophie gebildet: Für ihn sind nur diejenigen Weine interessant, kaufens- und trinkenswert, die individuell und unterschiedlich sind und eine Geschichte von den jeweiligen Winzern (Familienweingütern) und ihren Terroirs erzählen können. Schon im Vorwort und der ausführlichen Einleitung legt er seine Weinphilosophie dar. Dabei wurde er nachhaltig von einigen Winzerpersönlichkeiten geprägt, einerseits von bekannten Winzern insbesondere von der Nahe und der Mosel (Rieslingfan!), aber auch von sehr eigenwilligen, eher unbekannteren Winzern, die er über Spezialisten (Weinkommissionäre) kennen lernte. Daraus bildete sich die erste Erkenntnis, dass gute Weinproduzenten traditionsverbundene Winzer sind, die sich am wohlsten als Weinbauern, also mit ihren Reben im Weinberg, fühlen. Sie entstammen meist kleineren Weinbaufamilien mit längerer Familientradition. Terry Theise bricht eine Lanze für die Einzigartigkeit verschiedenster Weine. Nur diese strahlen Schönheit aus und vermögen zu verzaubern. Größe, Kraft können nicht befriedigen, weshalb er vehement ablehnt, Weine daraufhin zu trimmen und sie dahingehend zu bewerten (à la Parker & Co.). Terry Theise liebt vor allem Weine mit Finesse und echtem, ernsthaftem Charakter. „Solche Tropfen schlagen die Sorgen in die Flucht, sie schenken Gelassenheit und Seelenruhe und beflügeln deine Tagträume ... und je tiefer du in sie eindringst, desto größer der Gewinn...“*

*Neben vielen schönen persönlich gefärbten Erfahrungen vermag der Autor auch seine Gedanken zu systematisieren, beispielsweise im Kapitel „Worauf es beim Wein ankommt – und worauf nicht“ und in seinen „Drei Grundsätzen“ zu Terroir, Spaß am Wein und Mut zum Schmelgen.*

*Persönliche Anmerkung: Mein persönlicher Werdegang als Weinhändler ist dem des Amerikaners Terry Theise recht ähnlich. Auch wenn ich ihn bisher persönlich nicht kennen lernen durfte, gibt es einige Weinpersönlichkeiten, die eine Schlüsselrolle in unser beider beruflichem Werdegang bildeten. Gemeinsam sind uns auch die ersten prägenden Weinerfahrungen mit Steillagenrieslingen an der Mittelmosel, die Riesling zu unserer persönlichen Lieblingsrebsorte werden ließ. Dabei spielt in Amerika und für Herrn Theise der restsüße Riesling eine viel größere Rolle als bei uns. Und natürlich lief nicht alles im Gleichklang, die Schlussfolgerungen für unsere Weinauswahl sind recht ähnlich: Wir sind leidenschaftliche Anhänger des individuellen, charaktervollen authentischen Weins. Aus diesem Grund empfehle ich das Buch. Hartmut Julius Meimberg*

Weinjournal

2013  
Februar  
März  
April

ausgesuchte  
Weine & Spirituosen

**Julius Meimberg GmbH**  
Weinhandel

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne  
Tel. 0 23 23 / 5 09 00  
Fax 5 35 00

Weinhandel@julius-meimberg.de  
www.julius-meimberg.de

**Geschäftszeiten Laden:**  
**Mo. – Do.: 10 – 18.30 Uhr**  
**Fr.: 10 – 19 Uhr**  
**Sa.: 10 – 16 Uhr**