

## Weingenuß im Winter

Manchmal hat man das verstärkte Gefühl, dass die Jahreszeiten nicht mehr so richtig ausgeprägt sind. Dieser Winter war (bisher) wenig frostig, und Schneeglöckchen sind bereits im Januar auszumachen. Dennoch, es ist Winter; die Ruhe in der Natur ist allgegenwärtig. Es ist überwiegend kalt und es wird weiterhin früh dunkel. Da ziehen wir uns abends gern in unsere vier Wände zurück.

Das gilt auch für mich selbst, auch dann, wenn ich alljährlich im Januar auf Mallorca Urlaub mache. Zwar erwacht die Natur dort früher; zaghaft startet bereits Mitte Januar die Mandelblüte. Die Abende sind dennoch lang. Und was macht man an den langen Abenden? Man arbeitet das vergangene Jahr auf, sortiert Fotos, plant das Jahr im Groben, die Reisen, Urlaube .... Natürlich versinkt man auch im Sessel, sieht sich einen Film an, liest ein Buch. Dazu gehört ein kleiner Imbiss und natürlich ein Glas Wein, meist ein Rotwein.

Soll es ein Weißwein sein? Dann ist Spritzigkeit in dieser Jahreszeit nicht so sehr angesagt, wohl eher Reife. Heute Mittag, ich bin schließlich im Urlaub, war es ein mallorquinischer Weißwein aus dem Barrique, Jahrgang 2009.

Zu Hause, Anfang Januar besuchte ich einen befreundeten Koch in seinem Restaurant in Essen. Das Besondere für mich ist seine Weinkarte voller französischer, perfekt gereifter Weine. Besonders gern stürze ich mich dort auf die Weißweine. Im Winter suche ich keine frische, jugendliche Frucht und Spritzigkeit. Mein Körper, meine Seele verlangen nach perfekter Reife, nach Ruhe und Tiefe. Fürwahr keine Weinleichen einer nicht gepflegten Weinkarte, sondern gut gereifte, hochwertige Weine aus Chardonnay, Grauburgunder oder gar Riesling. Solche Weine liebe ich, und sie graben sich ins Gedächtnis ein. Sie markieren Momente des Genusses, der Zufriedenheit, des Glücks.

Genießen Sie den Winter!

Ihr  
*Heimberg*

### Unsere nächsten Malt-Proben:

**Peated Single Malt** Freitag, 31. Januar 2014  
bereits ausgebucht

**Japan versus Schottland** Eine Auswahl japanischer Single Malts trifft auf schottische Klassiker  
Freitag, 21. Februar 2014 - bereits ausgebucht.

#### Independent Bottler:

**Douglas Laing neu entdeckt**  
Auchentoshan 12 Y Minded, Blair Athol 11 Y Minded, Tamdhu 10 Y Minded, Braeval 12 Y Minded, Dailuaine 7 Y Minded, Double Barrel Breavel & Caol Ila, Double Barrel Ardbeg & Glenrothes  
Freitag, 14. März 2014 (Probengebühr: 30 €)  
Reservierung möglich.

#### Old & Rare

Wir öffnen unsere Single-Malt-Schatzkammer  
Freitag, 11. April 2014 (Probengebühr: 50 €).  
Leider nur sehr begrenzte Teilnehmerzahl. Reservierung möglich (Vorkasse)



Im Winter ruht die Natur, ruhen auch die Reben. Jetzt ist die richtige Zeit, den Wuchs des letzten Jahrgangs zurückzuschneiden. Soweit, dass (bei qualitätsorientierten Winzern) nur ein Trieb als Bogen übrig bleibt, an dem im Frühjahr die Rebe neu austreibt und ihre jungen Fruchtruten (Zweige) für ein Jahr bildet. Dieser Rebschnitt findet im Winter statt. Das abgeschnittene Holz des vergangenen Jahres wird verbrannt (sieht man häufig im Burgund) oder mit einer Maschine zerkleinert und verbleibt als Humus im Weinberg.

JULIUS  
IN DER  
PFALZ

[www.julius-pfalz.de](http://www.julius-pfalz.de)

### Unsere Arrangements:

#### Ostern

Karfreitag bis Ostermontag, 17. - 21. April  
nur noch ein Appartement frei

#### Zwischen Aquarell, Kochen & Wein

Freitag bis Sonntag, 9. - 11. Mai

Während ein Partner Aquarelle in der Natur malt, vergnügt sich der andere mit Kochen und Touren durch Weinkeller und Weinberge.

#### Himmelfahrt

Donnerstag bis Sonntag, 29. Mai - 1. Juni  
Kochkurs „Frühjahrsküche“, Weinwanderung & Weinprobe, Oldtimer, Tag offener Gärten

#### Pfingsten

Freitag bis Pfingstmontag, 6. - 9. Juni  
Kochkurs „Frühjahrsküche“, Weinwanderung & Weinprobe

#### Sommeranfang

Donnerstag (Fronleichnam) bis Sonntag, 19. - 22. Juni  
mit Kochkurs in unserer Kochwerkstatt, Backen in der Kügler Mühle/Siebeldingen, Weinproben

#### Gartenfreude

Montag bis Donnerstag, 30. Juni - 3. Juli  
Führung durch Pfälzer Privatgärten und Parks, Tafeln im Kräuter- und Naschgarten, je ein Mediterranes bzw. Kräuter- und Blumenmenü

Weinjournal

2014  
Januar  
Februar  
März  
April

ausgesuchte  
Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH  
Weinhandel

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne

Tel. 02323/50900

Fax 53500

Weinhandel@julius-meimberg.de  
[www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de)

#### Geschäftszeiten Laden:

Mo. - Do.: 10 - 18.30 Uhr

Fr.: 10 - 19 Uhr

Sa.: 10 - 16 Uhr