

Die Lieblingsweine unserer Kunden

Verkaufsrenner 2015

Einmal jährlich listen wir unsere Verkaufsrenner. Wie immer sind Bewährtes und Überraschungen zu vermelden. Der Trend hin zum Weißwein ist ungebrochen: Sieben der zehn meistverkauften Weine sind Weißweine. Spitzenreiter war diesmal ein Riesling in der Literflasche. Glückwunsch an Rheinhessen! Die Pfalz schickte allerdings gleich fünf Weine unter die BESTEN ZEHN, wobei sich die Burgunderweine mit den aromatischen Weinen (Scheurebe und Frühlingsscuvée) ein Kopf-an-Kopf-Rennen lieferten. Auffällig ist die Dominanz der Selektionen unseres Chefs („Julius in der Pfalz“). Er macht dort einen super Job, indem er sich durch die Keller probiert und seine Weincuvéés zusammenstellt. Ebenfalls bemerkenswert ist die Deklassierung des italienischen Lugana. Prosecco und Lugana sind natürlich weiterhin trendig und noch hoch in den Verkaufszahlen, ihre Marktbeherrschung aber schwindet. Wie sich die Zeiten geändert haben. Wer spricht heute noch vom einstigen Verkaufsschlager Pinot Grigio. Bester Pinot Grigio (= Grauburgunder) kommt inzwischen aus Deutschland, vornehmlich aus der Pfalz und Rheinhessen. Letztlich ist das Klima entscheidend, ein wenig mehr Kühle ist beim Weißwein positiv ausschlaggebend. Deutscher Weißwein liegt also vorn!

Erstmals hat sich ein trockener Rosé unter den BESTEN ZEHN platziert. Roséweine sind zunehmend erfolgreich, weil sie universeller einsetzbar sind und heutzutage auch im trockenen Bereich gut schmecken. Der Rosé von Capçanes hat alles: kräftiges rosé, Fülle und ein tolles fruchtiges Aroma.

Verkaufshits Wein 2015

(gemessen an der Zahl verkaufter Flaschen, ohne Sekt)

1. (2) Riesling trocken 2014 (Ltr), Gröhl (Rheinhessen)
2. (1) Scheurebe tro. 2014, Selektion „Julius in der Pfalz“
3. (-) Rosso Veronese IGT 2013, Torre d'Orti (Venetien)
4. (-) Grauburgunder tro. 2013, Selektion „Julius in der Pfalz“
5. (-) Weißburgunder tro. 2014, Selektion „Julius in der Pfalz“
6. (3) Grauburgunder Kab. tro. 2014, Borell-Diehl (Pfalz)
7. (4) Frühlingsscuvée trocken 2014, Scherr (Pfalz)
8. (-) Rosso Veronese 2014, Vallerio Zenato (Venetien)
9. (-) Montsant Rosat „Mas Donis“ 2014, Celler Capçanes (Penedès)
10. (6) Lugana 2014, Vallerio Zenato (Venetien)

Unter den BESTEN ZEHN sind wieder einmal zwei Rotweine. Allerdings ist erstmals kein Spanier dabei. Die landeten diesmal auf den Plätzen 12 und 18. Kräftiger spanischer Rotwein ist weiterhin sehr begehrt, aber süffiger sind die Rotweine aus Venetien. Ihre Basis sind einheimische, autochthone Rebsorten (Corvina, Rondinella) in Kombination mit Internationalem (Cabernet und Merlot). Das alles aber mit weniger Holz, dezenterem Tannin und geringerer Konzentration als bei den Spaniern. Glückwunsch für den dritten Platz an die Brüder Piona mit ihrem Valpolicella-Weingut Torre d'Orti. Mit ihrem regionalen Wein (IGT) haben sie aus dem Stand heraus (mit den Rotweinen erst seit dem letzten Jahr im Sortiment) eine Messlatte für einen anspruchsvollen Rotwein für den täglichen Rotwein-Genuss gesetzt.

Probe zum Monatsbeginn: Lieblingsweine und „mehr“

Freitag, 4. März, 15 - 18.30 h
Samstag, 5. März, 11 - 15.30 h

LIEBLINGSWEINE

Es ist bei Weinliebhabern meist schwer, einen persönlichen Lieblingswein herauszufinden. Sie lieben die Vielfalt, wechseln ihre Vorlieben mit der Jahreszeit ... Dennoch haben wir unser Herner Team nach ihrem aktuellen Lieblingswein gefragt.

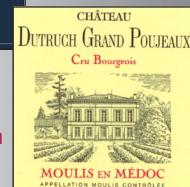
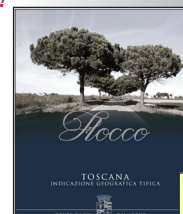
Liebingswein

Richard Gerdesmann:
2014 Riesling trocken, Buntsandstein - Alte Reben, Selektion „Julius in der Pfalz“ - 8,90 €
Der Riesling präsentiert sich am



Gaumen elegant und fein. Die angenehme, fast weiche Säure spielt wunderbar harmonisch mit den Aromen von Apfel und Aprikose.

Liebingswein Bettina Matthes:
Castello di Bolgheri, 2012 „Flocco“ Rosso Toscano IGT - 13,50€
Rubinrot mit glänzenden Reflexen. In der Nase intensives, anhaltendes Bouquet nach reifen dunklen Früchten und Gewürzen. Am Gaumen weiche samtige Tannine, angenehm frisch, harmonisch. Der Wein sollte einige Stunden vor dem Genuss geöffnet werden, dann präsentiert er sich mit einem vollen Körper und lang anhaltendem Finale.



Liebingswein Frank

Wehowsky:
Château Dutruch Grand Poujeaux, 2005 Moulis en Medoc - Cru Bourgeois Supérieur - 19,90 €

Dichtes, leuchtendes Rubinrot, in der Nase schwarze Johannisbeere, Brombeere, dezenter weißer Pfeffer, Nelken, feine tierische Noten und ein wenig Zimt. Am Gaumen hoch elegant: Frucht, Säure und Gerbstoffe, fein ausbalanciert. Ein klassischer Bordeaux in perfekter Trinkreife!

Nummehr zum 15. Mal versammeln wir herausragend gute Weinerzeuger aus Deutschland und Europa zu einer großen Weinprobe in Herne

Spitzen-Wein-Erzeuger laden ein zur Großen internationalen Probe

DEUTSCHLAND:

Weingut van Volxem - VDP (Saar), Roman Niewodniczanski
Selektion Julius in der Pfalz (Südpfalz), Hartmut Julius Meimberg
Weingut Borell Diehl (Südpfalz), Annette Borell-Diehl
Weingut Scherr (Südpfalz), Andreas Scherr
Weingut Wolf (Birkweiler/Südpfalz), Mathias Wolf
Weingut Kruger-Rumpf - VDP (Nahe), Stefan oder Philipp Rumpf
Weingut Gröhl (Rheinhessen), Eheleute Gröhl

ÖSTERREICH:

Weingut Rabl (Kamptal), Rudolf Rabl
Weingut Auer (Thermenregion), Leopold Auer

FRANKREICH:

Domaine des Corbillières (Touraine/Loire), Michael Walker (Export)
Domaine des Guyons (Saumur/Loire), Franck Bimont (Inhaber)
Anne de Joyeuse (Limoux), Marie-France Laporte (Export)
Domaine Cambis (St.Chinian), Martin Perolari (Junior-Inhaber)
Domaine La Bouysse (Corbières), Marie Anne Pauc (Export)
Domaine Piquemal (Roussillon), Marie-Pierre Piquemal (Inhaberin)

ITALIEN:

Az. Agr. G.D. Vajra (Piemont), Sophie und Guiseppe Vajra (Mitinhaber)
Az. Agr. Cavalchina & Torre d'Otri & Prendina (Venetien), Luciano Piona (Mitinhaber)
Az. Agr. Frascole - Bio (Toskana), Enrico Lippi (Inhaber)
Cantine Lizzano (Apulien: Primitivo di Manduria), Luca Circelli (Export)

SPANIEN:

Bodegas Arzuaga Navarro (Ribera del Duero), Jesús Sánchez (Export)
Bodegas Borsao (Campo de Borja), Begona Lopez Tafall Caceres (Export)
Bodega Alvia (Rioja Alta) Silvia Zabalo (Exportmanagerin) und Alfredo Bernáldez Fernández (Chefoenologe)

Samstag,
12. März
17 bis 20 Uhr

in den Räumen
unseres Ladens
und angrenzender
Gastronomie

Probengebühr 25 €
(Vorkasse)

rund 70 Weine stehen zur Probe bereit.
über 20 Erzeuger freuen sich auf eine Probe und ein Gespräch mit Ihnen.

... und bestellen sollten Sie an diesem Tag auch, es gelten besondere Preise !!!

Während der Probe bieten wir zwei Teller-Gerichte an.

Wenn Sie uns mit Ihrer Anmeldung zur Probe Ihre mail-Adresse mitteilen, erhalten Sie rechtzeitig vorher unser Speiseangebot.

erstmal dabei!

erstmal dabei!

erstmal dabei!

erstmal dabei!