DER ERDIGE
2012 Sylvaner
Franken

Stefan Vetter hatte ganz eigene Ideen vom Weinmachen, aber leider kein Weingut. Also pachtete er sich kleine Parzellen im fränkischen Iphofen, die er nur mit der Hand bewirtschaftet. In seiner Garagenkellerei lässt er dem werdenden Wein seine Ruhe. Der Most vergärt spontan, nach 15 Monaten im Holzfass wird dann unfiltriert abgefüllt. Das Ergebnis arbeitet die erdigen Noten des Silvaners bestens heraus. Ein feines, absolut treffendes Charakterbild dieser Rebsorte entsteht. Dazu braucht es auch keine Alkoholkeule: Bei 10,5 Prozent ist dann Schluss. Aber der Genuss geht weiter.

HAMMERS WEINKOSTBAR
12,30 Euro, Körtestr. 20, Kreuzberg,
Tel. 69 81 86 77, hammers-wein.de

DER SCHÄUMENDE
2011 Fée des Bulles
Chenin Blanc Perlant

Vereint mit seinen natürlichen Hefen gärt dieser Chenin Blanc von der Loire in einer dickwandigen Flasche zu Ende. Diese älteste Methode der Schaumweingewinnung erlaubt minimale Schwefelgaben und braucht auch sonst kein Make-up. Die »Fée des Bulles« der Domaine Les Sablonnettes tanzt verführerisch zwischen Frische und Reife. Besser eine zweite Flasche kalt stellen.

VINS VIVANTS
12,50 Euro, Online-Shop,
vins-vivants.de

DER WÜRZIGE
2011 Le Vin Est Une Fête
Côtes du Marmandais

Versteckt im Hinterland von Bordeaux experimentiert Elian da Ros mit spannenden Cuvées. Das biodynamische Handwerk hat er im Elsass gelernt, Schwefel rührt er am liebsten gar nicht an. Sein schwingender Feier-Wein vereint Merlot, Cabernet Sauvignon, die Lokalrebe Abouriou und Cabernet Franc zu einem Spiel aus Frucht und Würze. Bei gerade mal 12,5 Prozent Alkohol.

PASSION VIN
9,90 Euro, Köpenicker Str. 18-20,
Kreuzberg, Tel. 61 78 96 05, passion-vin.de

DER FRISCHE
2013 Gavi
Spinola

Wer es auf sich nimmt, die harte Arbeit im Weinberg mit Pferden zu verrichten, den treibt eine ganzheitliche Vorstellung vom Weinmachen an. Auf Castello di Tassarolo im Piemont widmet sich Massimiliana Spinola mit biodynamischer Hingabe der Cortese-Traube, aus der der Gavi bereitet wird. Oft ein eher fader Wein, hier quicklebendig. Zudem lässt sich im direkten Vergleich nachvollziehen, welche Rolle Schwefel spielt: Der Basis-Gavi ist mit (7,50 Euro), der Gavi Spinola ohne (10,90 Euro) gefüllt. Darüber glänzt der Gavi Titouan aus 70 Jahre alten Reben (16 Euro). Ein animierender Dreisprung.

DIVINUM
Schützenstr. 50, Steglitz,
Tel. 44 34 18 70, divinum.de

www.perfetto.de

Angebot gültig bis 30.05.2014

Unser Weintipp

Genießen Sie zum Vorteilspreis - 7 x in Berlin!

PIC SAINT LOUP RÉSERVE LES ALMADES
Dieser Wein zeigt angenehme Noten von roten Früchten, Veilchen und Lakritze. Am Gaumen ist er wunderbar geschmeidig. Ein eleganter und gut strukturierter Wein.
Preis pro Liter 7.99

5.99 0,75-l-Flasche