



# bleuciel

Organize Lookbook

Neujahrsausgabe 2019

## organize communications

WE LOVE, LIVE  
AND COMMUNICATE  
THE GOOD LIFE

Organize ist eine von den Gründern persönlich geführte Agentur für Beratung & Kommunikation mit konsequenter Spezialisierung auf Wein, Food, Gastronomie & mehr. Durch unsere Markt- und Fach-Expertise sind wir in der Lage, Marken tiefgründig zu denken und starke Identitäten in Design und Text zu schaffen, um Inhalte von Relevanz in die richtigen Kanäle zu vermitteln. Dies tun wir seit 1993 wirksam für kleine und große Unternehmen, Gruppierungen und Institutionen aus Deutschland und der ganzen Welt. Mit Kreativität und Feingefühl erreichen wir Multiplikatoren und Verbraucher mit maßgeschneiderten Aktivitäten von Social Media über Event- und Medienarbeit bis hin zu klassischer Werbung.

**bleuciel** ist unser Agentur-Magazin, ein Lookbook rund um aktuelle Kunden und unsere Projekte.

Lassen Sie sich inspirieren und melden Sie sich! Unsere Teams in Karlsruhe und Zürich sind gern für Sie da.

[contact@organize.de](mailto:contact@organize.de)

Regelmäßige Updates aus unserem Agenturleben gibt's auf

 [organize.ka](https://www.facebook.com/organize.ka)

 [organize\\_communications](https://www.instagram.com/organize_communications)



**BARBARA WANNER**  
Managing Partner  
[b.wanner@organize.de](mailto:b.wanner@organize.de)



**OLIVER FRANK**  
Managing Partner  
[o.frank@organize.de](mailto:o.frank@organize.de)



**STEFAN JAKUBIK**  
Design  
[s.jakubik@organize.de](mailto:s.jakubik@organize.de)



**SVEN KOCH**  
Senior Consultant  
[s.koch@organize.de](mailto:s.koch@organize.de)



**LISA LAIMER**  
Trainee  
[l.laimer@organize.de](mailto:l.laimer@organize.de)



**FLORIANE LE TACON**  
Consultant  
[f.letacon@organize.de](mailto:f.letacon@organize.de)



**LISA MOHR**  
Consultant  
[l.mohr@organize.de](mailto:l.mohr@organize.de)



**NADJA ÖHRLEIN**  
Senior Consultant  
[n.oehrlein@organize.de](mailto:n.oehrlein@organize.de)



**CHRISTINE SCHAEFER**  
Consultant  
[c.schaefer@organize.de](mailto:c.schaefer@organize.de)



**ELKE TROGISCH**  
Design  
[e.trogisch@organize.de](mailto:e.trogisch@organize.de)

## IMPRESSUM

**Herausgeber** Organize Communications GmbH, Riefstahlstraße 6, 76133 Karlsruhe, Tel. +49 721 912450, [contact@organize.de](mailto:contact@organize.de), [organize.de](https://www.organize.de)

**Druck** Organize Communications GmbH, Riefstahlstraße 6, 76133 Karlsruhe, Tel. +49 721 912450, [organize.de](https://www.organize.de) – Bestellen Sie ein freies Exemplar, gedruckt auf unserer Digitaldruckmaschine, mit dem Betreff „bleuciel – Exemplar bestellen“ per E-Mail: [contact@organize.de](mailto:contact@organize.de)

# #bleuciel

---



Mailand



Wachenheim



Mailand

Das Vorwort dieses Bleuciel möchte ich Europa widmen. Wenig wird derzeit mehr infrage gestellt als die Europäische Union, die Gemeinschaft, in der wir leben. Ungern wollen wir hier politisch werden. Keine Sorge, wir werden es nicht. Aber wir möchten zu Papier bringen, was Europa für uns bedeutet. Allem voran sind es die jungen Europäer, mit denen wir heute zusammenarbeiten, die uns inspirieren und an Europa glauben lassen: Mit Nicola Libelli, Antonios Askitis, Willi Schlögl und Johannes Schellhorn seien an dieser Stelle nur einige genannt. Nicht zu vergessen unsere Mitarbeiterinnen Floriane Le Tacon und Lisa Laimer. Ohne eine europäische Gemeinschaft wäre unsere Welt und unser Arbeiten nur halb so

bunt und nur halb so schön. Davon sind wir überzeugt. Und ohne diese Gemeinschaft wären wir nicht die, die wir heute sind. Geprägt durch meine Eltern bin ich schon als Jugendliche offen für die europäischen Nachbarn gewesen und konnte inspirierende Austauschprogramme in Frankreich, Italien und Großbritannien begleiten. Das hat mich nicht nur geprägt, sondern zu einem liberalen, offenen Menschen gemacht. Und genau deshalb will ich – nicht zuletzt im Blick auf die kommenden Generationen auch in Zukunft an Europa glauben.

Herzlichst

Babsi Wanner | [b.wanner@organize.de](mailto:b.wanner@organize.de)

# all about content



Kellerei Terlan  
Die Besten  
für die Besten



Triumvirat  
„Legendary“



Weingut Walz  
Neuen Wind  
sichtbar machen

08

09

13



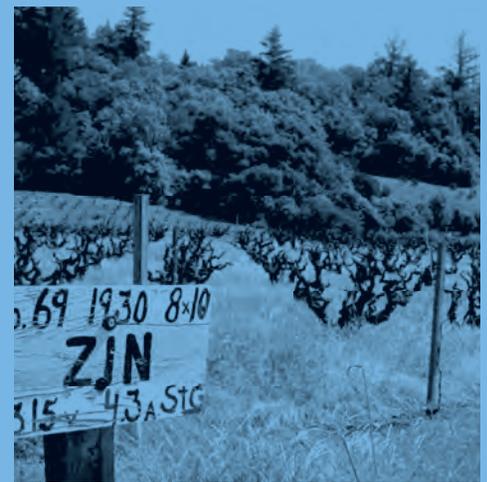
Castell  
Wichtige  
Auszeichnung

14



Dr. Bürklin-Wolf  
Erneut die Nase vorn

15



Wines of California  
Zinfandel – Weit  
gereist, in Kalifornien  
angekommen

16

München | 15.09.2018  
Wine & Dine in der Brasserie OskarMaria



München | 16.09.2018  
Wines of Portugal Experience



Berlin | 17.09.2018  
Wines of Portugal Campus



## Must-Taste nicht nur für Portugal-Weinfans

Experience und Campus erneut gut besucht

**Mitte September waren wir für Wines of Portugal in München und Berlin unterwegs, um mit unseren beliebten und bereits etablierten Events wieder Portugals Weinwelt mit der deutschen Wein-Szene in Kontakt zu bringen.**

Besonders freuen wir uns, dass im vergangenen Jahr wieder die **Wines of Portugal Experience im BMW-Showroom in München am Lenbachplatz** stattfinden konnte. Die Besucher verkosteten über 200 portugiesische Weine von 22 Erzeugern und konnten zudem an vier kurzweiligen geführten Verkostungen von Portugal-Experte David Schwarzwälder teilnehmen. Ob erfahrene Wein-Nase oder interessierter Neuling – bei diesem Eventkonzept findet jeder passende Weine und relevante Informationen. Knapp 180 Besucher folgten bei schönstem spätsommerlichem „bleuciel“ der Einladung aus Portugal.

Am Vorabend der Experience boten wir Portugal-Fans außerdem wieder die Möglichkeit, bei unserem **Wine & Dine** tiefer einzutauchen und in der Münchner Brasserie OskarMaria tolle Kombinationen von Wein und Speisen zu genießen. Einige der Winzer waren persönlich anwesend und tauschten sich auf Englisch, Portugiesisch und mit Händen und Füßen rege mit den interessierten Teilnehmern aus.

Den Abschluss der intensiven drei Tage bildete der bereits etablierte **Wines of Portugal Campus**. Der lehrreiche Tag, eine geniale Weiterbildung für Fachbesucher aus Handel und Gastronomie, fand 2018 zum dritten Mal statt – im vergangenen Jahr **erstmalig in Berlin**. In der Kalkscheune nutzten knapp 150 Fachleute aus ganz Deutschland die Möglichkeit, tiefer in die Materie einzudringen. Bei vier spannenden geführten Verkostungen von Experten wie Hendrik Thoma (MS), Christina Fischer und Sebastian Bordthäuser konnten die Teilnehmer des Campus ihr Wissen stark vertiefen. Zusätzlich nutzten mehr als 40 Fachleute das kostenfreie Intensiv-Seminar „Wines of Portugal Academy“ mit David Schwarzwälder, um anschließend das begehrte Zertifikat zum „Certified Ambassador“ zu absolvieren.

[winesofportugal.com](http://winesofportugal.com)

 [WinesOfPortugalDeutschland](https://www.facebook.com/WinesOfPortugalDeutschland)

## Portugal in der Schweiz auf Erfolgskurs

Wines of Portugal blickt auf ein sehr erfolgreiches erstes Jahr zurück

Die Premiere der großen **Wines of Portugal Präsentation mit 46 Winzern in Genf** war ein großartiger Erfolg: Erstmals wurde eine Tischpräsentation mit 46 Winzern in der Westschweiz von unserem Schweizer Büro organisiert. Die großartige Resonanz gab dem Konzept recht. Mehr als 350 Besucher nutzten die Gelegenheit, im Le Richemond in Genf Weine aus fast allen Regionen Portugals zu verkosten und sich mit den Winzern auszutauschen. Auch die Wines of Portugal Academy sowie die Vorstellung ausgewählter Weine der Wines of Portugal Challenge, des wichtigsten Wein-Wettbewerbes in Portugal – fachkundig geleitet von Journalist und Portugal-Experte David Schwarzwälder – nutzten die Besucher gerne.

Mit den **Portuguese Wine Nights** konnten zwei Teilnehmer der Portugal-Reisen ihre Begeisterung für das spannende Weinland an ihre Gäste weitergeben, denn portugiesische Weine sind grandiose Essensbegleiter. Gastgeber des ersten **Wine & Dine** war Jörg Slaschek im **Restaurant Attisholz in Riedholz**. Über 80 Gäste wollten sich diese Gelegenheit nicht entgehen lassen. Gastkoch Ricardo Machado aus Lissabon begeisterte mit einem grandiosen Menü, das wunderbar mit den 11 portugiesischen Weinen harmonierte. Das zweite Wine & Dine im **Hotel Schweizerhof Bern** hatte einen intimeren Rahmen. Auch hier waren die Gäste begeistert von den präsentierten 12 Weinen zum Menü von Silvan Durrer. David Schwarzwälder führte fachkundig und charmant durch beide Portuguese Wine Nights.

Außerdem konnten wir eine ausgewählte Gruppe von sechs Weinhändlern und Sommeliers mit einer **Weinreise nach Portugal** begeistern. Vom Alentejo bis an den Douro konnten sie Weine und Winzer aus verschiedenen Regionen kennenlernen und Kontakte knüpfen, von denen einige bereits vielversprechende Früchte tragen.

Genf | 23.10.2018

Wines of Portugal Experience



Riedholz | 27.10.2018

Wine & Dine im Attisholz



Bern | 09.11.2018

Wine & Dine im Hotel Schweizerhof Bern





## Die Besten für die Besten

Terlan-Probe in Baden-Baden und Karlsruhe

Wir lieben unseren Standort Karlsruhe. Das liegt sicherlich mit an den zahlreichen Genuss-Möglichkeiten in und um die Stadt, aber auch an den vielen kompetenten „Weinnasen“ in unserem direkten Umfeld. Leider finden jedoch nur sehr selten Tastings für die hier lebende Weinszene statt. Klaus Gasser von der Cantina Terlan war bereit, dies zu ändern. Das Ergebnis: zwei beeindruckende Terlan-Proben in Baden-Baden und Karlsruhe. Die Teilnehmer schätzten den kleinen, persönlichen Rahmen und die hochkarätige Auswahl der Weine mit einer unglaublichen Jahrgangstiefe. Sowohl die berühmte 1991er Rarity als auch ein bemerkenswert frischer Weißwein aus dem Jahr 1955 verdeutlichten erneut eindrucksvoll die Terlan-Philosophie. Ein weiteres Tasting Anfang Mai ist bereits in Planung: die Sommeliers von Saarbrücken bis Koblenz dürfen sich freuen.

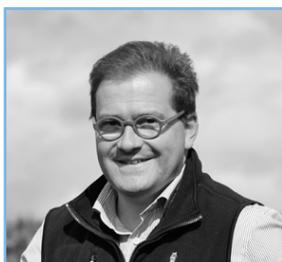
[cantina-terlano.com](http://cantina-terlano.com)

 Kellerei-Terlan-Cantina-Terlano

 cantinaterlano

Berlin | 21.-22.10.2018

# „Legendary“



*Cyril Brun,  
Chef de Cave von  
Charles Heidsieck*



*Winzer-Ikone  
Paul Hobbs*



*Lene Bucelli,  
Önologin bei Biondi-Santi*

Mit einer Ausnahmeverkostung von genialer Jahrgangstiefe zog Eggers Sohn an zwei Tagen mehr als 70 Weinexperten in die neue Berliner Weinbar Freundschaft. Drei Weinlegenden hatte Geschäftsführerin Susanne Scheichl extra für dieses Tasting einfliegen lassen: Cyril Brun (Charles Heidsieck), Lene Bucelli (Biondi-Santi) und Paul Hobbs (Paul Hobbs). Im Gepäck hatten die Wein-Experten für die mehr als 70 wissbegierigen Gäste großartige Weine und Raritäten bis zum Jahrgang 1988. Bei den Proben wurde

deutlich, wie gut die Qualitätsphilosophien einerseits zueinander passen und sich andererseits ideal ergänzen. Jeder einzelne schafft auf dieser Ebene Weine, die im jeweiligen Gebiet unverkennbar an der Spitze stehen. „Die Weinauswahl ist genauso essenziell, wie die Geschichten und Eindrücke, die man sammelt, wenn man diese qualitätsversessenen Winzer persönlich trifft“, zeigen sich die Wirte Willi Schlögl und Johannes Schellhorn beeindruckt.



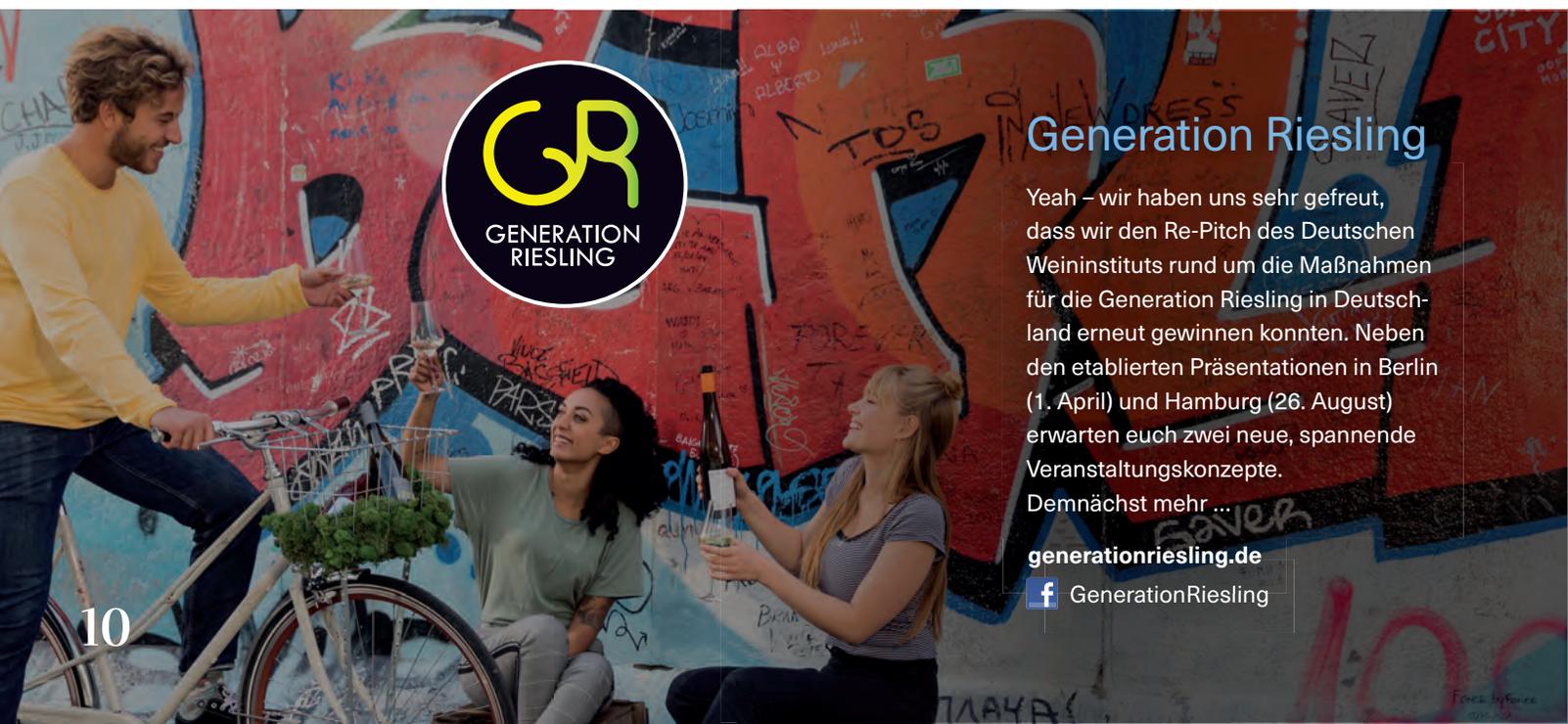
## HOPP SCHWIZ

2009 ging Organize Communications Switzerland an den Start. 2019 stehen uns gleich zwei Jubiläen ins Haus. Denn Nadja Öhrlein bereichert bereits 20 Jahre, also seit 1999, unser Organize Team und ist ein wichtiger Pfeiler unserer Agentur und Qualitätsphilosophie. Sie leitet unsere Organize Communications GmbH in Zürich und ist hauptverantwortlich für das „Informationsbüro Deutsche Weine“ im Auftrag des Deutschen Weininstituts. Unvergessen sind unsere Projekte des Pop-Up Restaurants Deutsche Weine, die Generation Riesling Auftritte auf dem Street Food Festival Zürich und die mittlerweile etablierte große Degustation mit deutschen Winzern. Wir sind stolz, dass wir bis heute zahlreiche Aktivitäten für Deutsche Weine in der Schweiz realisieren dürfen. Daneben konzipiert und betreut Nadja inzwischen viele spannende Projekte für unsere Kunden – nicht zuletzt, weil sie zu einer echten Kennerin der Schweizer Szene geworden ist. Danke Nadja!



Unser PR-Team hat in den letzten Monaten zwei neue Gesichter bekommen. Lisa und Lisa halten die Stellung, während sich unsere Eva um den Zuwachs in Miniaturform kümmert.

P.S.: Die Weine geben einen Hinweis auf die Herkunft unserer PR-Mädels.



## Generation Riesling

Yeah – wir haben uns sehr gefreut, dass wir den Re-Pitch des Deutschen Weininstituts rund um die Maßnahmen für die Generation Riesling in Deutschland erneut gewinnen konnten. Neben den etablierten Präsentationen in Berlin (1. April) und Hamburg (26. August) erwarten euch zwei neue, spannende Veranstaltungskonzepte. Demnächst mehr ...

[generationriesling.de](http://generationriesling.de)

 GenerationRiesling



## Vier Neuzugänge für „Wein am Limit“

3 x Kalifornien, 1 x Washington neu im Sortiment

Mit Hanzell Vineyards, Matthiasson Wines und Arnot-Roberts aus Kalifornien und den Gramercy Cellars aus Washington verzeichnet der Hamburger Weinimporteur gleich vier spannende Neuzugänge und bleibt seiner Philosophie treu, die qualitative Weinnische stringent zu besetzen.

Bei allen vier Neuzugängen aus den USA war es Bianca Ganson und Master Sommelier Hendrik Thoma zum einen wichtig, dass die Weinstile zur „Wein am Limit“-Philosophie passen. Zum anderen möchten sie auch ein Zeichen setzen, dass es in den USA Vielfalt und Individualität auf höchstem Niveau gibt – insbesondere da hierzulande das Bild der kalifornischen Weine durch Massenprodukte bei Verbrauchern oftmals stark verfälscht ist. Wein am Limit zeigt mit diesen Neuzugängen, dass die nächste vielversprechende Episode des kalifornischen Weinbaus in vollem Gang ist.

## Charlotte Scholz ist neue Vertriebsleiterin

Fürstlich Castell'sches Domänenamt besetzt Stelle intern

Mit Charlotte Scholz besetzt das Domänenamt die Stelle der Vertriebsleiterin mit einer Person, die das Weingut bereits gut kennt. Gemeinsam mit dem Weingutsleiter Peter Geil wird sie die Alleinstellungsmerkmale des Weingutes und der Weine schärfen sowie weiter profilieren.

Charlotte Scholz ist seit Januar 2019 neue Vertriebsleiterin. Die ausgebildete Winzerin arbeitet bereits seit einem Jahr im Bereich Vertrieb und Marketing für das Fürstlich Castell'sche Domänenamt. Zuvor war sie Vinotheksleiterin und Assistentin der Geschäftsführung in den namhaften Weingütern Heitlinger und Burg Ravensburg. Während ihres Weinbetriebswirtschaftsstudiums an der Hochschule Heilbronn konnte die 29-Jährige ihr Fachwissen bereits beim Weingut Dr. Bürklin Wolf ausbauen. An ihrer neuen Position in Castell reizen Charlotte Scholz vor allem die vielseitigen Gestaltungsmöglichkeiten: „Im Domänenamt tut sich einiges. Mit der Neueinführung der Weinlinie ‚Die Gefährten‘ haben wir bereits 2018 gezeigt, dass wir gerne querdenken. Als Vertriebsleiterin Sorge ich zusammen mit Peter Geil dafür, dass es so erfolgreich weitergeht.“



## Jan Hock ist neuer Außenbetriebsleiter bei Dr. Bürklin-Wolf

Mit Jan Hock ist die Stelle des Außenbetriebsleiters im Weingut Dr. Bürklin-Wolf neu besetzt. Der gebürtige Deidesheimer kennt das Weingut und die Lagen von klein auf und hat bereits früh angefangen, sich damit auseinanderzusetzen.

Jan Hock ist seit Januar 2019 neuer Außenbetriebsleiter des Weingut Dr. Bürklin-Wolf. Zuvor war der Pfälzer über sieben Jahre lang engagierter Betriebsleiter im Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim e.V., wo er bereits seinen Zivildienst absolvierte. Während seines Studiums an der Hochschule Geisenheim sammelte der heute 32-Jährige erste Erfahrungen beim Weingut Bernhard Ott in Österreich. Jan Hock freut sich auf seine neue Herausforderung bei Dr. Bürklin-Wolf: „Als Deidesheimer ist es die Erfüllung eines Traums in den Weinbergen rund um Forst, Deidesheim, Ruppertsberg und Wachenheim zu arbeiten – insbesondere mit dem Fokus auf Biodynamie und dem Ziel, Weinberge so lange wie möglich am Leben zu halten. Gemeinsam mit Steffen Brahner und Nicola Libelli werden wir als erste Projekte deshalb auch die Erhaltung der alten Anlagen vorantreiben und die zeitlose Qualität der Weine weiter ausbauen. Das liegt auch Bettina Bürklin-von Guradze sehr am Herzen.“ Dabei ist es Jan Hock außerdem wichtig, gemeinsam mit dem Team das zu bewahren, was in zehn Jahren Biodynamie erarbeitet wurde, und dennoch neue Impulse zu geben.





## Doran

Es tut sich was in Andrian

Neben der neuen Gestaltung der gesamten Ausstattung, hat die Kellerei Andrian in diesem Jahr mit dem Chardonnay Doran ihre Selektionslinie um einen Spitzenwein erweitert. Die Trauben für den Doran stammen aus Kalksteinschichten, die optimal für den Anbau von Chardonnay geeignet sind. Sie werden im Barrique ausgebaut. Trotz seines schmeckbaren Holzeinsatzes behält der Wein eine kernige Säure und überzeugt durch eine exotisch reife Frucht. Man darf gespannt sein auf das Alterungspotenzial dieses brandneuen Weines.

[kellerei-andrian.com](http://kellerei-andrian.com)

 Kellerei-Cantina-Andrian

 cantina\_andriano



## Tor di Lupo

Das Aushängeschild für Lagrein

Der aus der autochthonen Südtiroler Rebsorte Lagrein gewonnene Tor di Lupo wurde bereits Ende der 1980-er Jahre als einer der ersten Premium-Weine dieser Rebsorte ausgezeichnet und glänzt heute noch am Andrianer Weinhimmel. Ertragsreduktion im Weinberg, Handlese und sorgfältige Arbeit im Keller sind die Basis für diesen kräftigen Rotwein. Die Nase besticht mit einer intensiven Note nach Bitterschokolade, Waldfrüchten und Sauerkirschen. Im Gaumen überzeugt der Tor di Lupo mit einer samtigen Struktur, einem schönen Säurespiel sowie einem kraftvollen Finish.

## Pferd Willi

Seit drei Jahren unterstützen im renommierten Weingut Dr. Heger nicht nur Mensch & Maschine die Handarbeit im Weinberg, sondern auch ein Schwarzwälder Kaltblüter: Pferd Willi.

Durch das Ziehen der Winterfurchen in den eng bestockte Parzellen des Winklerbergs lockert Pferd Willi die Bodenstruktur, sodass die Wurzeln besser atmen können. Das Resultat dieser Pferdestärke kann sich sehen lassen: ein Silvaner mit Aromen von tropischen Früchten und Wiesenkräutern – Perfekt zu leichten Frühlingserichten.



## Mimus

Der Ihriger Weinberg ist für seinen warme Lage bekannt, welche ausdrucksstarke und markante Weine hervorbringt. Aus der dort wachsenden Spätburgunderrebe wird der unverkennbare Mimus vom Weingut Dr. Heger gewonnen. Das Ergebnis feinfühligere Handarbeit ist ein Spätburgunder, der inzwischen Kultstatus genießt. Typisch badisch und typisch Heger zeigt er einen feinen Duft von Kirschen und eine würzige Note von Zimt. Am Gaumen finden sich Aromen von Hagebutte und getrockneten Beeren.

[heger-weine.de](http://heger-weine.de)

 Weingut-Dr-Heger

 weingut\_dr\_heger



# Neuen Wind sichtbar machen

**E**s ist für uns immer etwas ganz Besonderes, Familienbetriebe im Rahmen eines Generationswechsels begleiten zu dürfen. Zum einen gibt es jahrelange Erfahrung, gemeinsame Werte und erarbeitete Erfolge. Zum anderen möchte die nächste Generation natürlich auch ihre eigenen Ideen um- und das erworbene Know-how einsetzen. Das erfordert Finger-spitzengefühl.

Mara Walz, die junge Generation des württembergischen Weingutes Bastian Walz in Ensingen, und ihre Eltern, wollten diese Energie positiv nutzen und den frischen Wind sichtbar nach außen tragen. Eine schöne Aufgabe für unser Design-Team. Das Corporate Design des Weingutes wurde sanft überarbeitet und das Logo dezent modernisiert. Der markante Walz-Schriftzug ist nahezu unverändert geblieben, wurde aber durch eine moderne Typografie sinnhaft ergänzt. Die kreierte Farbwelt passt zudem zur brandneuen Vinothek, was für ein harmonisches Gesamtbild im Außenauftritt sorgt.

Nach einer klaren Neustrukturierung des Sortiments ging es im nächsten Schritt an die Etiketten-Umgestaltung für die Literflaschen, Gutsweine und Jahreszeiten-Cuvées. Der beeindruckende Blick aus der Vinothek auf den Ensinger Schanzreiter inspirierte uns, diesen auch aufs Etikett zu bringen. Der stilisierte, in Walz-Grau gehaltene Weinberg überzeugt nun als wertiges, unverwechselbares Element auf dem Etikett. Bei der Gestaltung der neuen Jahreszeiten-Cuvées durften wir uns kreativ noch etwas mehr austoben. Es sollte bunt und auffällig werden. Das Thema bietet viele Ansätze und Möglichkeiten. Mara und ihre Familie hatten am Ende die Qual der Wahl aus zahlreichen jahreszeitlich anmutenden Entwürfen.

Weiter geht es in diesem Jahr mit neuen Etiketten für das Premium-Segment und einer neuen Homepage. Schritt für Schritt ist der beste Weg nach vorn. Einmal mehr zeigt sich hier perfekt, dass ein Generationenwechsel, sinnvoll moderiert, alle zufrieden macht.



walz-wein.de

 weingutwalz

 weingutwalz

Mara Walz

» In Castell habe ich meinen Traumjob gefunden. Ich habe hier die Chance bekommen, ein renommiertes, traditionsreiches Weingut mit viel Lagenpotenzial für die Zukunft aufzustellen. Die Auszeichnung der DLG motiviert mich zusätzlich und bestätigt meinen Weg.

*Peter Geil, Weingutsleiter*



## Wichtige Auszeichnung

Peter Geil ausgezeichnet bei „DLG-Jungwinzer des Jahres“

**D**ass Peter Geil die optimale Besetzung für den Job an der Spitze des traditionsreichen fränkischen Weingutes ist, bestätigt jetzt auch der Wettbewerb „Jungwinzer des Jahres“. Der 33-Jährige sicherte sich den zweiten Platz und bringt somit Franken nach fünf Jahren wieder auf das Treppchen des renommierten Nachwuchswettbewerbs.

In insgesamt drei Runden stellte Peter Geil sein Know-how vor einer Fach-Jury aus Wein-Experten, Dozenten und Önologen unter Beweis. Nach einem Online-Test mit Fragen rund um die Weinwelt bewies er mit den eingereichten Castell-Weinen, darunter auch Weine der neuen Linie „Die Gefährten“, dass er sein Know-how auch in die Praxis umsetzen kann. Im Finale präsentierte er sich und das Weingut souverän und mit viel Leidenschaft. Auch in der abschließenden sensorischen Wein-Bewertung schnitt er gut ab und sicherte sich den zweiten Platz. Der erste Platz ging in diesem Jahr an Dominik Münzenberger

vom Weingut Münzenberger aus Zornheim in Rheinhessen. Auf dem zweiten Platz landete Anika Hattemer-Müller von der Sektmanufaktur Hattemer / Wein- & Sektgut Nikolaus, ebenfalls aus Rheinhessen. Gemeinsam mit der Fürstenfamilie und einem schlagkräftigen Team arbeitet Peter Geil erfolgreich an der Weiterentwicklung des Traditionsweingutes und an der stetigen Qualitätssteigerung der Weine. So wurde 2017 beispielsweise der Vermarktungsrhythmus der Premiumweine umgestellt, um den großen Weinen mehr Zeit zum Reifen zu geben. „Die Weine erhalten durch die zusätzliche Zeit im großen Holzfass Stabilität, Fülle und Struktur. Wir können somit den Trinkgenuss für unsere Kunden positiv beeinflussen. Erste Verkostungsergebnisse bestätigen, dass dies der richtige Weg ist, um den hohen Ansprüchen auch in Zukunft gerecht zu werden“, begründet Peter Geil die Umstellung.

castell.de  Domäne-Castell  domaene\_castell



## Erneut die Nase vorn

### Bester 5-jähriger und 10-jähriger trockener Riesling im Vinum Weinguide

Im Vinum Weinguide Deutschland 2019 gewinnt das renommierte Wachenheimer Familienweingut Dr. Bürklin-Wolf unter Leitung der Pfälzer Unternehmerin Bettina Bürklin-von Guradze zum wiederholten Male in den Kategorien „bester fünfjähriger“ und „bester zehnjähriger trockener Riesling“. Zum einen erhielt der Kirchenstück G.C. 2008 als bester zehnjähriger trockener Riesling die „Bernhard-Breuer-Trophy“, zum anderen der Pechstein G.C. 2013 als bester fünfjähriger trockener Riesling die „Fritz-Knorr-Trophy“, die dem langjährigen, 2012 verstorbenen Kellermeister von Dr. Bürklin-Wolf gewidmet ist.

„Wir freuen uns extrem über die erneuten Auszeichnungen für unsere reifen trockenen Rieslinge. Sie sind eine großartige Anerkennung für das ganze Team und insbesondere für unseren jungen Kellermeister Nicola Libelli“, sieht sich Bettina Bürklin-von Guradze in ihrer Weinphilosophie bestätigt. „Denn die Erzeugung großer trockener Rieslinge mit Reifepotenzial ist für uns nicht nur eine große Leidenschaft, sondern auch das wichtigste und vordringlichste Ziel unserer täglichen Arbeit. Die Herkünfte bleiben über Jahrzehnte auf geniale Weise schmeckbar. Das birgt eine große Faszination gerade auch für die Kunden, die in diesen Weinen eine hervorragende Kapitalanlage sehen. Die

Nachfrage nach diesen Weinen übersteigt schon seit Jahren das Angebot.“

Seit 2005 bewirtschaftet Dr. Bürklin-Wolf seine gesamte Rebfläche von 86 Hektar biologisch-dynamisch. Die Zertifizierung erfolgte bereits 2008. „Wir bemerken jedes Jahr, wie die Umstellung auf Biodynamie unsere Weine verändert hat. In allen Stufen sind sie wesentlich individueller, spannender und reifefähiger geworden und spiegeln genau ihren Standort und ihr Terroir wider. Diese Auszeichnungen im zehnten Jubiläumsjahr der Zertifizierung erfüllen uns mit Stolz und bestärken uns, unseren Weg fortzusetzen“, freut sich Geschäftsführer Steffen Brahner.

### Reifeprüfung à la Bürklin-Wolf

**Gereifte Rieslinge aus besten Lagen und motivierte Sommeliers aus besten Locations: Die ideale Kombination für einen gelungenen Sonntag-Nachmittag.**

Zur Verkostung in kleiner, exklusiver Runde hatte das Weingut Dr. Bürklin-Wolf Mitte November geladen. Zwanzig renommierte Sommeliers kamen in den Genuss einer genialen Verkostung mit Jahrgangstiefe im Vorfeld des Meininger Sommelier Summits.

Nach der Begrüßung in der neuen Vinothek im Englischen Garten fand die Verkostung mit dem gesamten Bürklin-Team statt. Fünf gereifte G.C. Rieslinge – 2013 Gaisböhl, 2007 Jesuitengarten, 2004 Kirchenstück, 1999 Hohenmorgen und 1994 Reiterpfad – aus der Magnum serviert, unterstrichen eindrucksvoll die Lagenphilosophie des Hauses und das enorme Reifepotenzial der Weine.

[buerklin-wolf.de](http://buerklin-wolf.de)  [buerklin.wolf](https://www.facebook.com/buerklin.wolf)  [drueklinwolf](https://www.instagram.com/drueklinwolf)

# Zinfandel

Weit gereist, in Kalifornien angekommen

**D**er berühmteste Kalifornier nach Arnold Schwarzenegger ist wohl der ebenfalls aus Österreich importierte Zinfandel. Zinfandel – das ist doch die kalifornische Ausgabe des süditalienischen Primitivo? Nein! Zinfandel und Primitivo sind zwar genetisch identisch, denn beide sind Klone einer Sorte, die sich auf die kroatische Rebsorte Crljenak Kastelanski zurückführen lassen. Dennoch ist der Zinfandel heute eine eigene kalifornische Varietät und die stilistischen Unterschiede zu Primitivo sind deutlich. Unter Liebhabern wird der Zinfandel aufgrund seiner Bandbreite geschätzt. Weinneulinge können mit diesem Rotwein nicht viel falsch machen, denn bereits die Einstiegsweine sind gut gemacht und machen Lust darauf, mehr von der Rebsorte kennenzulernen. Für Weinexperten finden sich spannende Premium-Zinfandel von ambitionierten Winzern. Eine regelmäßige Verkostung lohnt sich also allemal.

Zinfandel ist die am dritthäufigsten angebaute Rebsorte Kaliforniens. Historiker können die Wurzeln des Zinfandels bis in die 1820er zurückverfolgen: George Gibbs, ein New Yorker Rebschulens-Betreiber, lernte bei einem Besuch in Wien diese Rebsorte, die zuvor aus Kroatien nach Wien gelangt war, im kaiserlichen Pflanzenbestand kennen. Er kaufte ein paar Zweige und brachte sie nach Amerika. Schon wenig später boten Bostoner Händler diese Sorte zum Verkauf an. Danach verbreitete sich die Rebsorte, die wohl anfangs kurz fälschlicherweise als österreichischer Zierfandler deklariert war, rasch als eine der beliebtesten Tafeltrauben des Landes.

Zinfandel gilt heute als Aushängeschild für kalifornische Weine und wächst in verschiedenen Regionen wie Napa, Sonoma, Paso Robles oder Lodi unter unterschiedlichen klimatischen Bedingungen. In kühleren Anbaugebieten wie Sonoma Valley entstehen Weine mit

Noten von roten Früchten; wärmeres Klima, wie beispielsweise in Lodi, sorgt für Noten von Anis und Brombeeren. Gemeinsam ist allen Zinfandelweinen das typisch würzige Aroma mit Noten von Nelken, Pfeffer und Zimt. Eine große Varianz zeigt die Rebsorte auch, was ihre Volumenprozent angeht. Fruchtbetonte, leichtere Zinfandel beginnen bei 13,5 Prozent, opulenter und kräftigere Ausgaben können auch mal mehr als 15 Prozent bringen.

Das Besondere an der Rebsorte ist, dass es noch viele alte Rebstöcke gibt, die nicht selten mehr als 100 Jahre alt sind. Dieses hohe Alter sorgt für Komplexität und Struktur. Ein gutes Beispiel dafür ist das Weingut Brazin, deren Zinfandel-Reben 40 bis 100 Jahre alt sind und dichte, intensive Weine im mittleren Preissegment hervorbringen. Das Weingut liegt im Anbaugebiet Lodi, nur eine Autostunde von San Francisco entfernt. Das Gebiet gilt auch als



„Capital of Zinfandel“, mehr als 40 Prozent der Zinfandelweine Kaliforniens stammen von dort. Das mediterrane Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten, die natürliche Belüftung aufgrund der Nähe zur San Francisco Bay, gepaart mit der geringen Anzahl an Regentagen, lassen die Trauben zu einer hohen physiologischen Reife gelangen. Dadurch ist die Region bekannt für fruchtbetonte Zinfandel mit einer seidigen Textur und mineralischer Struktur.

Neben den Unterschieden in Klima und Terroir sind es natürlich die Menschen, die den kalifornischen Zinfandel in seiner Charakteristik maßgeblich prägen. In diesem Zusammenhang ist vor allem der Name Joel Peterson als Wegbereiter zu nennen. Der „Godfather of Zinfandel“, wie er unter Kennern auch genannt wird, gründete nach seiner Ausbildung im Jahr 1976 die Ravenswood Winery. Von Beginn an war es seine Intention, einen komplexen und hochwertigen Zinfandel auf die Flasche zu bringen. Seine Weine stammen aus bis zu 100 Jahre alten Rebanlagen und präsentieren sich so authentisch wie er selbst. Authentisch zeigt sich auch die nächste Generation: Sein Sohn Morgan Twain-Peterson hat sich mit gerade mal 36 Jahren mit seinem Weingut Bedrock Vineyards bereits Zinfandel Kultstatus erarbeitet. Dabei verliert er keineswegs die Bodenhaftung und sagt: „We want to dream big but keep production low.“

Im nördlichen Anbaugebiet Sonoma liegt mit dem Weingut Seghesio ein



weiterer Zinfandel-Spezialist in Healdsburg. 1895 von den italienischen Immigranten Edoardo und Angela Seghesio gegründet, ist das 160 Hektar große Weingut bis heute in Familienbesitz. Die Hälfte davon ist mit Zinfandel bestockt. Auch hier ergeben Bodenbeschaffenheit und Klima in Kombination mit Know-how einen großen Wein von hoher Dichte, Frucht und Struktur. Die Weine von Seghesio gehören seit Jahren zur Spitze Kaliforniens und sind ein gutes Beispiel dafür, dass sich Zinfandel auch in der gehobenen Preislige behaupten kann.

Unterschiedliche Bedingungen und Stilrichtungen machen den Zinfandel zum Begleiter von Gerichten aus aller Welt. Als fruchtbetonter Rotwein eignet er sich für gewürzte, etwas schärfere Barbecue- und Currygerichte. So passt Zinfandel z.B. hervorragend zu Tonkatsu, ein japanisches Schweine-Nackenkotelett in einer würzigen Currysauce. Aber auch Pasta mit Wildragout und dunklem Fleisch

brillieren mit ihm an der Seite. Die zimtigen Noten machen ihn außerdem zu einem harmonischen Begleiter zu türkischen oder marokkanischen Gerichten, die gerade in den Wintermonaten herrlich von innen wärmen, wie z.B. Tomaten-Tajine oder orientalisches Lammfilet. In einer kräftigeren Form macht er seinem Image als Allrounder alle Ehre und kann auch zum Dessert, etwa zu dunkler, herber Schokolade und zu reifem Hartkäse gereicht werden, was auf die weichen, gut eingebundenen Tannine zurückzuführen ist.

Eine regelmäßige Verkostung bei verschiedenen Gelegenheiten lohnt sich, denn Zinfandel-Weine zeigen eine enorme Bandbreite und Ausdruckstärke, die vor allem vor dem Hintergrund des genialen Preis-Leistungs-Verhältnisses oft ihresgleichen sucht.

[discovercaliforniawines.de](http://discovercaliforniawines.de)

 CaliforniaWinesDeutschland

 californiawines

# Wenn der Hammer fällt ...

**E**in Banksy zerstört sich von selbst, Rockefeller löst Yves Saint-Laurent ab, ein Scotch erzielt fast eine Million – Versteigerungen sind hoch im Kurs. Ein Trend, der sich jetzt auch für deutsche Spitzenweine deutlich abzeichnet, auch wenn oder gerade weil bei den großen VDP-Versteigerungen nicht nur Raritäten, sondern vor allem Weine des aktuellen Jahrgangs unter den Hammer kommen.

Galten die gängigen Versteigerungen an Mosel, Nahe und Rhein vor zehn Jahren doch eher als verstaubtes Auslaufmodell, sind sie heute ausgebucht und erzielen regelmäßige Steigerungen und Rekorde. Nationale und vermehrt internationale Käufer steigern sich

begeistert in den Riesling-Himmel. Eine Betrachtung der nüchternen Zahlen liefert dabei interessante Fakten rund um die deutschen Spitzengewächse. So lässt sich die gestiegene Attraktivität schon allein aus der Anzahl der versteigerten Flaschen bei der VDP-Versteigerung Rheingau und Nahe (mit Rheinhessen, Pfalz und Ahr) ablesen. Wurden zwischen 2010 und 2016 durchschnittlich gut 3.000 Flaschen pro Jahr versteigert, lag die Flaschenzahl 2017 und 2018 deutlich auf 4.500 und mehr Flaschen. Entscheidenden Anteil an dieser Entwicklung hat dabei Rheinhessen: Hier wurden in den letzten beiden Jahren jeweils deutlich über 2.000 Flaschen versteigert, während der Durchschnitt der Jahre davor bei lediglich 800 Flaschen lag.

Gesamtumsatzes der Versteigerung in Bad Kreuznach.

Ähnlich positiv zeigt sich auch die Entwicklung im Durchschnittspreis (bereinigt auf 0,75l). Schwankte dieser 2007 bis 2015 in Rheinhessen noch zwischen 75 und 150 Euro, setzte 2016 eine sehr deutliche Steigerung auf 189 Euro ein, die sich 2017 weiter nach oben entwickelte (238 Euro) und in diesem Jahr einen satten Sprung auf gut 400 Euro gegenüber dem Vorjahr lieferte.

Die Versteigerung des VDP.Großer Ring Mosel, Saar und Ruwer steht im Gegenzug dazu vor allem für Preisrekorde. Der Scharzhofberger Kabinett von Egon Müller knackte 2016 die 200-Euro-Marke und ist weiter gestiegen. 2018 konnte er knapp 250 € pro Flasche Erlösen. Auch der Rekord der Rekorde ist ein Scharzhofberger. Die 2003er Scharzhofberger Trockenbeerenauslese wurde 2015 als „Teuerster Wein der Welt“ für 14.994 € pro Flasche versteigert, höher als alles, was jemals weltweit für eine von einem Weingut erstmals als aktueller Jahrgang auf den Markt gebrachte Flasche Wein erbracht hat.

Sichtbar wird eine deutliche Tendenz zu Top-Lagen, wie z.B. der Scharzhofberg an der Saar, der bei der Moselversteigerung satte 35 % des Gesamtumsatzes erzielt. Noch markanter sieht das Ergebnis in Rheinhessen aus. 52 % des Gesamtumsatzes des Rheinhessen-Anteils der diesjährigen Versteigerung



*Klaus-Peter Keller*

Zusammen zeigt sich dadurch eine enorme Steigerung des Gesamtumsatzes in den letzten Jahren, insbesondere in Rheinhessen: Was bis 2014 zwischen knapp 50.000 € und gut 100.000 € pendelte, kletterte bereits 2015 auf 151.000 €, um danach deutlich zu steigen (2016: 215.701,19 €, 2017: 625.593,41 €) und in diesem Jahr fast eine Million zu erreichen und damit gut zwei Drittel des

stammt aus der Niersteiner Spitzenlage Pettenthal im Roten Hang und gerade mal von zwei Winzern – Klaus-Peter Keller und Kai Schätzel.



Kai Schätzel

Ein weiteres Phänomen – der Aufschwung der deutschen Wein-Versteigerungen ist insgesamt durch wenige Player geprägt, die die Versteigerung als Teil ihres Unternehmenskonzepts stark verinnerlicht haben, allen voran Egon Müller von der Saar und Klaus-Peter Keller aus Rheinhessen, aber auch der Versteigerungsneuling Kai Schätzel, dessen Weine aus dem Pettenthal sich im Wert gerade jährlich verdoppeln.

Die Frage, was ihn motiviert, seine großen Weine zu versteigern, beantwortet Kai Schätzel überzeugt: „Wenn

die Nachfrage die Jahresproduktion um ein Vielfaches übersteigt, sind Versteigerungen ein sehr eleganter Weg, das Verteilungsproblem zu lösen.

Zudem ergibt sich durch die Versteigerungen ein zweiter interessanter Bewertungsmaßstab für unsere Weine, der sich über den Preis und das Entwicklungspotenzial definiert. Neben dem klassischen Punktesystem ist das ein interessanter Aspekt für uns Winzer. Dass unsere Rieslinge wieder eine solche weltweite Beachtung finden, ist außerdem ein gutes Zeichen mit einem positiven Effekt für alle deutschen Winzer“, zeigt sich der

dynamische Rheinhessen überzeugt. Nicht ganz ohne Grund. Er hat das Thema Versteigerung fest in sein Unternehmenskonzept integriert und sein Pettenthal Riesling Kabinett Goldkapsel kam im Jahr 2018 mit über 200 € für die Magnumflasche als zweitwertester Kabinett in Deutschland unter den Hammer.

Wer kauft diese Weine? Neben privaten Sammlern sind es überwiegend Händler, die sich die raren Positionen sichern, um sie später an ausgewählte Kunden zu verteilen. Das noch junge Unternehmen Concept Riesling OHG

aus Düsseldorf ist mit seinen Eigentümern Nils Lackner und Philipp Kutsch einer der großen Player der diesjährigen Auktion. Es setzt seinen Schwerpunkt auf wertvolle Rieslingweine aus Deutschland. „Wir beobachten den Markt genau und glauben nicht, dass dieses Jahr bereits das Ende der Fahnenstange darstellt, sondern gehen von einer weiteren positiven Entwicklung des deutschen Rieslings aus. Mit den Versteigerungen sprechen wir zwar nur über ein kleines, sehr spezielles Marktsegment, welches aber eine starke Leuchtturmfunktion bis hinein in die Einstiegsbereiche ausübt“, so der Händler, der gerade über weitere Standorte über die Düsseldorfer Grenzen hinaus nachdenkt. „Deutscher Riesling galt einst als einer der exklusivsten Weine der Welt. Wir sind überzeugt, dass er sich diesen Status zurückerobert wird.“



Egon Müller

# Susumaniello

Eine Sorte, fünf Mal Rubino

**A**pulien zählt zu den aufstrebenden Regionen Italiens. Ob im Tourismus, in der Lebensmittel-erzeugung oder im Wein, die „Pugliesi“ verstehen es, sich einerseits gekonnt abzuheben und gleichzeitig positiv präsent zu sein. So gehört Primitivo aktuell zu den beliebtesten Rotweinen bei den deutschen Konsumenten. Auch wenn nicht alle Vertreter dieser Sorte für Glücksmomente sorgen, zeigt diese Tendenz, dass autochthone Rebsorten in der Gunst der Deutschen stetig steigen. Nebst Primitivo hat gerade Apulien in diesem Bereich Einiges zu bieten, tolle Rebsorten wie Negroamaro, Susumaniello & Co. stehen derzeit jedoch noch im Schatten des übermächtigen Bruders.

Für die Tenute Rubino aus Brindisi ist es insbesondere der Susumaniello, mit dem sich das Weingut in höchstem Maße identifiziert und tiefgründig auseinandersetzt. Eher zufällig ist Luigi Rubino auf die außergewöhnliche Sorte gestoßen, denn sie war nur vereinzelt im gemischten Satz in den neu erstandenen Weinbergen der Tenuta Jaddico zu finden. Die ursprüngliche Herkunft des Susumaniellos, ist aller Wahrscheinlichkeit nach Dalmatien. Spätere DNA-Analysen haben zudem eine Verwandtschaft zum Sangiovese gezeigt. Den klangvollen Namen verdankt er seiner hohen Produktivität in jungen Jahren. Die Pflanze kann wie ein Esel, italienisch auch „somariello“, bepackt werden. Die mundartliche Redewendung

„Susu lu somariello!“ bedeutet soviel wie „Lauf Esel lauf!“. Wird der Susumaniello Rebstock jedoch älter als zehn Jahre, verliert er rasant an Produktivität. Der Ertrag schrumpft auf höchstens 0,8 kg bis 1 kg pro Rebstock. Man geht in Apulien heute davon aus, dass diese Besonderheit der Hauptgrund für den Rückgang der Rebsorte war. Ende des letzten Jahrhunderts war Susumaniello in Apulien nahezu verschwunden.

Luigi Rubino sind die Susumaniello Stöcke zunächst ebenfalls durch ihren besonders niedrigen Ertrag aufgefallen. Das weckte sein Interesse und den Unternehmmergeist zugleich. Als erstes Weingut ließ er jeden Stock auf der Tenuta



Jaddico kennzeichnen, vervielfältigte sie zielstrebig und begann umgehend mit dem Ausbau, weil Traubenqualität, Dichte und Weinqualität nur so auf den Prüfstand gestellt werden konnten. Er kreierte aus bis zu 80 Jahre alten Reben den Wein Torre Testa, der 2000 als erster Susumaniello sortenrein gefüllt und vermarktet wurde. Schnell entwickelt sich der Torre Testa zu einer Ikone in Apulien und gewinnt weltweit an Reputation, was in wiederkehrend guten Bewertungen zum Ausdruck kommt.

Mit seinem Wein und viel Leidenschaft für das Produkt konnte Luigi Rubino nach und nach den Ruf der Rebsorte verbessern. Zeigten sich die bisher bekannten sortenreinen Susumaniello-Rotweine nach einer kurzen Mazeration im Aroma eher neutral, konnte Luigi Rubino durch eine längere Maischegärung sowie die kontrollierte Antrocknung einer ausgewählten Menge Trauben nicht nur ein großartiges Rubinrot, sondern auch wunderbar pflaumige Töne, eine dunkle Beerenfrucht und blumige Nuancen herausarbeiten. Durch den Ausbau im

Barrique in Erstbelegung kommen Würz- und Kaffeenoten dazu. Körperreich, von guter Struktur und intensiv am Gaumen zeigen sich die Tannine feingliedrig. Seine gute und zuverlässige Säurestruktur lässt den Susumaniello zudem gut reifen.

Das Geheimnis der Rubino Weine liegt jedoch nicht nur in der Sorte selbst, sondern auch an der genialen Lage. Direkt an der Adria, 8 km nördlich von Brindisi, wächst der Susumaniello von Rubino auf den kalkhaltigen Böden der Tenuta Jaddico, die einen hohen Sandanteil aufweisen. Motiviert durch den Erfolg des Torre Testa widmete, das Team um Luigi Rubino der Sorte mehr und mehr Aufmerksamkeit, experimentiert und tastet sich an neue Ideen heran, nicht zuletzt, da die Qualität schlichtweg überzeugt. Es ist das erklärte Ziel des Familienweingutes, dem Susumaniello aus seinem Schattendasein zu helfen.

Im Jahr 2011 wird der Torre Testa durch einen weiteren sortenreinen Rotwein mit dem bedeutungsvollen Namen Oltremé ergänzt – zu deutsch „Mehr als ich“ –

den Luigi seiner Frau Romina widmet. Auch der Oltremé durchläuft eine längere Maischegärung, ergänzt u.a. von einer ca. 10-monatigen Reife im Stahltank. Das Ergebnis ist ein harmonischer und schmeichelnder Wein mit einer eleganten Struktur.

Diese ersten beiden Rotweine entwickeln sich über die Jahre grandios. Mehr und mehr Weinfreunde machen sich mit dem Susumaniello in dieser reinen Form vertraut und es entsteht eine wachsende Fangemeinde.

Das Winzer-Ehepaar Romina und Luigi Rubino tüftelt weiter. Als Nächstes folgt 2012 der erste Schaumwein nach traditioneller Flaschengärung aus der geliebten Sorte für die Tenute Rubino: Der Sumaré, der inzwischen in zwei unterschiedlich langen Hefelagern von 24 und 36 Monaten erhältlich ist. Das Besondere beider Sumarés ist die frühe Ernte der Trauben, die bereits Anfang September stattfindet. Dadurch bewahren sich beide ihre gute Säure. Geschmacklich steht der 24-monatige elegant, ausgewogen und vollmundig da, während der 36-monatige intensiver und frischer, mit einer feingliedrigen Hefearomatik glänzt. Die sehr kurze Mazeration sorgt für die zarte Rosé-Farbe. Beide Schaumweine zählen zweifelsohne zu den besten „Bollicine“ Süditaliens. Der Erfolg gibt ihnen recht – auch international. So war der 24-monatige bereits unter den Top 10 bei den Sakura Awards 2016 in Japan für den „Besten Wein in Verbindung mit Sushi“.

2015 wird die Susumaniello-Palette dann durch den Torre Testa Rosato ergänzt, ein feiner und vielseitiger Roséwein mit ausgeprägter mineralischer Note. Dieser Wein wurde kontrolliert bei 16 bis 18°C in Stahltanks vergoren, gefolgt von einem circa 5-monatigen Ausbau im Stahltank. Falstaff zeichnete ihn bei der „Rosati d'Italia Trophy“ mit 91 Punkten aus.

[tenuterubino.com](http://tenuterubino.com)

 TenuteRubinode

 tenuterubino



NEU BEI ORGANIZE

# Washington State Wines

---

Seien Sie dabei:

**11. März 2019**  
**HOTEL SIDE | Hamburg**

An diesem Tag dürfen wir für interessierte Fachbesucher in Hamburg die Weinwelt Washingtons präsentieren. Unterstützung bekommen wir von zahlreichen Winzern sowie renommierten Referenten.

Die Anmeldung ist bereits jetzt möglich:  
[washington@organize.de](mailto:washington@organize.de)  
[washingtonstatewine.de](http://washingtonstatewine.de)

# never get bored

Stöbere in den reizvollsten  
Weinthemen der Welt.



**B**ei republik.wine können sich alle ganz unkompliziert registrieren, die mit Wein & Food arbeiten: Gastronome, Weinhändler, Weineinkäufer, Weinverkäufer, Winzer ... Ob arrivierter Profi oder motivierter Newbie, wer dabei ist, bekommt seine Einladungen zu den ultimativen Wein-Events ohne Umwege direkt

ins eigene E-Mail-Postfach. Wer sich in der deutschen Wein-Kommune vernetzen, neue Winzer treffen und von den besten Weinreferenten der Republik lernen will, sollte sich kurz Zeit für die Anmeldung nehmen.

Mit QR-Code geht's noch schneller.

JOIN THE  
REPUBLIK.WINE



**You like  
bleuciel?**

[contact@organize.de](mailto:contact@organize.de)