



Wein radikal anders

Hausmesse 2024

Freitag, den 19. April 2024 von 16:00 - 20:00 Uhr und
Samstag, den 20. April 2024 von 11:00 - 17:00 Uhr



Herzlich Willkommen!

... zur Hausmesse der „K&U-Weinhalle“. Schön, dass Sie uns und unsere Winzer besuchen.

Die **Winzer** stehen in der Reihenfolge dieser Verkostungsliste an ihren Ständen. Die Nummer in dieser Liste ist auch die Standnummer, die Sie auf dem Banner über jedem Winzer finden.

Messerabatt: Wir gewähren 10 % Messerabatt ausschließlich auf die Weine dieser Verkostungsliste (ausgenommen Subskriptionen und bereits reduzierte Weine) ab einer Bestellmenge von 6 Flaschen pro Sorte. Dazu muß Ihre Bestellung auf dem Originalformular bis zum 21.04.2024 abends bei uns eingetroffen sein. Danach gewähren wir keinen Nachlaß mehr.

Abholung/Lieferung: Sie können gerne Ihre bestellten Weine ab Montag, dem 29.04.2024 bei uns in der Weinhalle abholen (Montag bis Freitag 10-16 Uhr). Ab einem Mindestbestellwert von 90.- € liefern wir auch frei Haus. Darüber hinaus gelten unsere bekannten Geschäftsbedingungen.

Und nun wünschen wir Ihnen spannendes Weinerleben und uns allen angenehme Messetage.

Erlebnistouren (Tour 1 bis Tour 9).....	2-17
Die Winzer (nach Standnummern)	18
Wir über uns	32

Alles über Weine und Winzer finden Sie auf

Weinerlebnis-Tour N° 1

Der aufregende Einstieg ins Weinerleben

(13 Weine)

Zum »Weinkenner« wird man nicht, nur weil man viel trinkt. Erst, wenn man über Wein mehr sagen kann als »schmeckt mir« oder »schmeckt mir nicht«, kann er zum Erlebnis werden. Dazu braucht es weder Fachchinesisch noch das Who-ist-Who der Weinwelt. Es reicht die Bereitschaft, sich mit Neugier auf die eigenen Sinne einzulassen, um für das, was sie erleben lassen, Worte zu finden. Wenn Ihr wißt, warum ein Wein so schmeckt wie er schmeckt, ist der Weg zum Weinverständnis nicht mehr weit. Fragt die Winzer danach, bei denen Ihr probiert! Nur handwerklich nachhaltig erzeugter Wein kann vom Boden erzählen, auf dem er gewachsen ist, vom Wetter des Jahres, von Hitze und Kälte, Regen und Trockenheit. **Genau das will Euch diese Tour erleben lassen.**

55 | 2023 Weissburgunder (Landwein gT)
Holger Koch 11,50 €

Saftige Struktur von Lössboden am Kaiserstuhl. Viel Substanz im Mundgefühl durch Schalenkontakt. Mehr Würze als Frucht. Anspruchsvoll.

10 | 2019 Bordeaux Blanc »Château Moulin du Sud«
Château Moulin du Sud 12,00 €

Klassischer weißer Bordeaux. Sauvignon Blanc und Semillon sind die Rebsorten. Angenehm fruchtiger Duft, edler Geschmack, milde Säure

50 | 2021 »Ad Libitum« Rioja Tempranillo blanco
Bodega Juan Carlos Sancha 12,00 €

Weißwein aus der Höhe im kühlen Hinterland der Rioja. Eine Zufallskreuzung als Rebsorte. Spontane Gärung, langes Hefelager im Holzfaß

59 | 2019 Müller-Thurgau »Gegenstrom«
Rainer Zang 15,90 €

Durch 10% Maischegärungsanteil aromatische Intensität und stoffige Substanz im Mund. Langes Hefelager im großen Holzfaß

78 | 2022 Gelber Muskateller »Straden«
Weingut Neumeister 16,90 €

Die aromatischste weiße Rebsorte. Spontan vergoren im Edelstahltank. Dort 6 Monate auf der Feinhefe gereift. Wunderbar würziger Duft

69 | 2022 Viognier »K&U«
AdamsWein 18,00 €

Säurearme, aromatische Rebsorte aus dem Rhonetal. Hier von Kalkboden aus Rheinhessen, deshalb trotz niedrigster Säure straff und griffig

54 | 2022 Gutedel feinherb
Harteneck 12,00 €

Die Rebsorte gilt als billig, in der Schweiz ist sie Grand Cru. Weich und mundfüllend saftig, der Allrounder, hier mit 14 g/l Restzucker



www.weinhalle.de

51 | 2019 Rioja »Solar de Libano« Crianza (Organic)
Castillo de Sajazarra 11,00 €

Unverfälscht echter Rioja aus der Höhe der Rioja Alta (600-800 m).
Deshalb delikater, frisch und säurebetont, kühl im Trunk.

6 | 2022 »CocoriCot« Côtes du Lot
Château les Croisilles 11,50 €

Malbec von Lehm und Kalk. Dickschalig, dunkelfarbig, rustikal. Nur kurz
extrahiert, deshalb süffig, kühl, fruchtbetont und charmant

14 | 2022 »La Pierre Plantée« Saint-Chinian
Les Eminades 14,00 €

Die klassische Cuvée des Südens: Syrah, Cinsault, Grenache. Im Edel-
stahltank spontan vergoren und gereift. Einfach, ehrlich, präsent

52 | 2020 »Banastero« Tinta de Toro
Zabdi Wines 13,00 €

Mehr Rotwein fürs Geld geht kaum. Reinsortiger Tempranillo aus dem
heißen Toro. Gekonnte Weinbereitung im Holzfaß für tolle Gerbstoffe

94 | 2021 Malbec »Adelante«
Adelante Wine 16,90 €

Malbec aus Argentinien. Andere Genetik als bei Nr. 6. Enorm dicht, dun-
kel und würzig, durch Bewässerung samtig geschmeidige Gerbstoffe

20 | 2022 Muscat de Rivesaltes (Vin doux naturel) AOC
Pouderoux 14,50 €

Süßwein vom Fuß der Pyrenäen. Hier wird mit Alkohol die Gärung ge-
stoppt. Alte Tradition. Eine Welt für sich. Nicht mehr produziert

Notizen

Weinerlebnis-Tour N° 2

Weißwein. Faszinierende Vielfalt von Herkunft und Machart

(12 Weine)

Banaler Weißwein riecht »fruchtig«. Wie die meisten Weißweine heute. Dagegen präsentieren die **Weißweine dieser Tour** ihre Herkunft in spürbar griffigem Mundgefühl und in ungewohnt würziger Aromatik. Ihr lebendiger Boden macht den geschundenen Begriff »Mineralität« zum entscheidenden Faktor für Qualität; sie sorgt für dichtes Mundgefühl und Länge am Gaumen, für das charakteristisch salzige Gefühl auf der Zunge, das eher zu spüren als zu schmecken ist. Wir stellen Euch hier Weißweine aus besonderen Lagen vor, von lebendigen Böden, von Reben aus engagierter Bearbeitung und individueller Weinbereitung, die Winzerkunst erlebbar macht.

23 | 2023 Côtes du Rhône Blanc »La Gerbaude«
Domaine Denis Alary 12,00 €

Eine typische weiße Cuvée aus der Hitze des südlichen Rhônetales. Deshalb weich, würzig, rund und mild in der Säure, mundfüllend saftig

44 | 2020 Getariako Txakolina »Adur«
Adur, Barrero y Gomez 14,00 €

Reinsortiger Weißwein aus dem Baskenland. Seine Reben stehen direkt am kühlen Golf von Biskaya. Frisch, säurebetont, eigenwillig direkt

44 | 2022 Douro Branco Reserva »La Rosa« (weiß)
Quinta de la Rosa 16,00 €

Weißwein aus autochthonen Rebsorten aus dem heißen Dourotal in Portugal. Trocken, saftig präzise im Mund, fast neutral, trotzdem frisch

9 | 2022 Jurancon »Domaine Castera« sec
Domaine Castera 16,50 €

Weißwein aus dem französischen Südwesten am Fuß der Pyrenäen. Autochthone Rebsorten. Säurebetont kühl, strahlend frisch, gelbe Frucht

64 | 2022 Riesling »Steinreich«
Ansgar Clüsserath 16,50 €

Typischer Mosel-Riesling. Frische Säure, schlank, durch langes Hefelager im alten Holzfaß saftig und fast geschmeidig, Schiefer-Duft

60 | 2022 Silvaner »Sur Lie«
Weingut Richard Östreicher 26,00 €

Sur Lie. Steht für lange auf der Vollhefe im Holzfaß gereift. Keine Frucht, dafür tiefgründige Würze, weil spontan vergoren. Salzig frisch

*Es macht mich tatsächlich glücklich,
dass die großartigsten Weine
unserer Winger die sind, die mit
dem größten Respekt vor der Natur
erzeugt wurden.
(Christoph Schlee, Einkauf/IT)*



www.weinhalle.de

65 | 2022 Scheurebe »M« trocken
Weingut Wittmann 23,00 €

Eine besondere Scheurebe. Winzer fragen. Neuzüchtung, die sich durchgesetzt hat. Hocharomatisch, füllige Textur, kann lange reifen

68 | 2020 Sauvignon Blanc »I«
von Winning 19,80 €

Berühmte Aromarebsorte. Hier aus der Pfalz. Gärt im Holzfaß, reift dort auch ein Jahr auf der Hefe. Saftig, frisch, typische Aromatik

16 | 2022 Saumur blanc »La Cerisaie«
Domaine la Reniere 17,90 €

Chenin Blanc von Kalkboden an der Loire. Im Holzfaß spontan vergoren, langes Hefelager. Komplexe Aromatik, säurebetont, anspruchsvoll

36 | 2021 »Giulia Erminia« Pecorino bianco IGT
Fiorano 24,00 €

Eine uralte, fast ausgestorbene Rebsorte Mittelitaliens. Hier gekonnt im Holzfaß ausgebaut. Internationale Stilistik, lokaler Charakter

62 | 2021 »Röttgen« GG
Heymann-Löwenstein 42,00 €

Großer Riesling aus Steillage an der Terrassenmosel. Schieferboden. Spontane Gärung im Holzfaß. Einmalig in Duft, Geschmack und Mundgefühl

22 | 2019 »Zinnkoepflé« Gewürztraminer Grand Cru
Leon Boesch 33,00 €

Trockener Gewürztraminer aus Spitzenlage. Aromasorte, spontan vergoren, im Holzfaß ausgebaut. Mineralität, Lagencharakter, Mundgefühl

Weinerlebnis-Tour N° 3

Rotwein. Dem Geheimnis von Farbe und Gerbstoffen auf der Spur

(13 Weine)

Die Farbe von Rotwein gilt als Indikator für Qualität: Je dunkler desto besser. Eines der vielen Wein-Märchen. Physikalisch hängen die Farbstoffe eines Rotweines an dessen Gerbstoffketten, die man auch Tannine nennt. Sie werden während der Weinbereitung aus den Schalen der Beeren »ausgelutscht«. Ein pechrahenschwarzer Rotwein muß also zwingend viele Gerbstoffe haben. Hat er sie nicht, ist seine Farbe nicht echt. **Diese Tour führt Euch durch alle Arten von Gerbstoffen**, von leicht und delikat (also hell in der Farbe) bis zu dicht und viel (also dunkel in der Farbe). Sie macht die Qualität von Gerbstoffen nachvollziehbar, und damit über deren Mundgefühl und physische Wirkung auch den Preis von Rotwein.

88 | 2021 Kadarka »Szekszard«
Heimann & Fiai 12,00 €

Kadarka steht für dünne Beerenschale, also helle Farbe mit wenig Gerbstoff. Delikat und zart in den Gerbstoffen, frisch in der Säure

25 | 2022 Côtes du Rhône »Un Air de Réméjeanne«
Remejeanne 11,50 €

Grenache, Syrah. Zum Teil mit Stiel und Stängel vergoren, im Betontank ausgebaut. Süffig, duftig und fruchtig fein in den Gerbstoffen

4 | 2022 »Saint Jean« Rouge IGP Coteaux de Verdon
Domaine Myrko Tepus 23,50 €

Grenache aus dem kühlen Norden der Provence. Als ganze Trauben vergoren. Helle Farbe, aber tiefgründige Würze und potente Struktur

61 | 2022 Sulzfelder Frühburgunder
Zehnthof Luckert 22,00 €

Alte rare Rebsorte. Kleine Beeren, dicke Schalen. Kalkboden. Vergärung abgebeert. Holzfaßausbau. Raffinierte Gerbstoffqualität

**66 | 2020 Spätburgunder »Aus den Lagen«
Christmann 30,00 €**

Dünnschaliger Spätburgunder von Kalkboden. Holzfaßausbau, Vergärung mit 20-30% ganzen Trauben. Delikate Finesse mit zartem Rückgrat

**26 | 2020 Côtes du Rhône Villages »Fan dé Lune«
Saladin 24,00 €**

Dickschalige Mourvèdre trifft auf Grenache und Syrah. Kiesel und Lehm an der heißen Südrhône. Dunkle Würze, kraftvolle Gerbstoffe

**56 | 2021 »Cuvée AnnÄ«
Thomas Seeger 19,00 €**

Cuvée aus Spätburgunder, Blaufränkisch und Schwarzriesling. Holzfaß. Würzig, duftig, dichte, seidige Gerbstoffe von samtiger Konsistenz

**90 | 2022 Kekfrankos
Filep 16,95 €**

Blaufränkisch aus Eger in Ungarn. Raffiniert dichte, kühle Konsistenz aus warmem Anbaugbiet. Holzfaßausbau, schonende Extraktion

**35 | 2022 »Montesecondo« Sangiovese IGT
Montesecondo 17,50 €**

Sangiovese aus dem Chianti. Typisch spröde Struktur, ätherischer Duft, Ausbau im Betontank. Präsenze Gerbstoffe, italienische Säure

**37 | 2019 Barbera d'Ásti »Gradale«
Villa Terlina 18,00 €**

Dickschalige Rebsorte. Dichte Packung an Gerbstoffen, gezähmt im kleinen Holzfaß. Straffe Säure, rustikale Kraft, deftige Gerbstoffe

**32 | 2019 Irpinia Aglianico DOC »Gioviano«
Il Cancelliere 19,90 €**

Dickschalige rustikale Rebsorte aus trockener, heißer Region. Präsent trockene, rustikale Gerbstoffe, mehr geht kaum. Brauchen viel Zeit.

**10 | 2020 Château »Vieux Riviere«
Château Vieux Riviere 20,00 €**

Typisch Bordeaux: Viel Merlot, Cabernet Sauvignon und Franc. Dickschalige Sorten. Holzfaßausbau. Dunkle Würze statt Frucht, elegant

**19 | 2020 »La Truffiere« rouge Côtes du Roussillon Villages
Danjou-Banessy 27,00 €**

Grenache, Mourvèdre, Carignan aus winzigen Erträgen von alten Reben. Kompakt, dicht, frisch. Edle Gerbstoffqualität. Großer Wein.

*Bäume!
Wir brauchen viel mehr Bäume
auch in Weinbergen. Mit ihnen
kehrt das Leben zurück -
ober- und unterirdisch.
(Dunja Albricht)*

Weinerlebnis-Tour N° 4

Vergessene Rebsorten.

Ursprünglicher Charakter statt modernes (W)einerlei

(12 Weine)

Sie wurden nicht mehr gepflegt, nicht mehr angebaut, im schlimmsten Fall gerodet: autochthone Rebsorten. So nennt man nur lokal existierende, deshalb weitgehend unbekannte, oft uralte Rebsorten, die sich nur vor Ort über Generationen entwickelten. Die bekannten modernen Rebsorten stammen aus industrialisierter Rebzucht; sie wurden gezielt auf Ertragssicherheit und Effizienz gezüchtet. Die alten autochthonen, unverzuchteten Lokal-Rebsorten kommen aber mit den Wachstumsbedingungen vor Ort viel besser zurecht als die standardisierten Massensorten. Entsprechend individuell und aufregend »anders« präsentieren sich ihre Weine. Laßt sie auf Euch wirken. **Diese Geschmacks-Tour stellt Euch ihre faszinierende Vielfalt in Stil und Charakter vor.**

21 | 2022 »La mise en Abymes« AOP Vin de Savoie
13 Lunes 15,00 €

Alpenwein. Die Rebsorte Jacquère, adaptiert an Höhe, Klima und Sonneneinstrahlung. Strahlkraft mit der Präzision eines Laserstrahls

87 | 2022 »Juhfark« Estate
Somloi Vador 16,90 €

Juhfark die Rebsorte, Somlo die Herkunft. Ein Vulkan in Ungarn. Sensationelle Textur im Mund: Strahlend präzise, rassig und irre komplex

86 | 2022 Keknyelü
Valibor 18,00 €

Kéknyelü, der Blaustängler. Uralt, fast ausgestorben, hochwertig. Viel Gefühl im Mund, cremig und saftig, trocken und aufregend gut

30 | 2021 Campania Fiano IGP »Paóne«
Cantina del Barone 18,00 €

Fiano aus Kampanien. Eine der feinsten weißen Rebsorten Italiens. Im Stahltank ausgebaut, lange auf der Hefe gereift. Großer Charakter

1 | 2021 »(H)emera Blanc« Ile de Beauté IGP
Vico 22,00 €

Genovese aus Korsika. Vergessene Rebsorte. Sensationelle Textur. Füllig, fast sahnig, trocken, originell und animierend. Gemüsewein

33 | 2021 »Arcaro« Maturano Frusinate IGT
D.S. bio 22,00 €

Maturano. Vergessene Rebsorte aus dem Latium. Dunkelwürzig, altmodisch unmodisch, kraftvoll aber fein, intensiv aber elegant und nobel

27 | 2022 Pecorino d’Abruzzo »Vento e Sale«
Caprera soc. agr. 24,90 €

Die große alte weiße Rebsorte der Abruzzen. Pikant würzig, mineralisch salzig, gelb und grün im Charakter, eindrucksvoll im Mundgefühl

83 | 2022 Csókaszölő (rot)
Bussay Winery 18,90 €

Tschokaschölö. Großartiger Rotwein aus seltener Sorte. Tanzt delikat und elegant über die Zunge, fruchterfüllt, würzig und wohltuend



www.weinhalle.de

29 | 2019 »Cirò« rosso Classico Superiore DOC
Cataldo Calabretta 15,90 €

Gaglioppo. Rustikale Sorte aus Kalabrien. Muß sich vor der Hitze schützen, hat deshalb dicke Beerenschale mit kräftigen Gerbstoffen

34 | 2019 Cesanese del Piglio DOCG »Giarrocco«
Falcone Natural Wines 25,00 €

Cesanese. Uralte, edle Rebsorte aus dem Latium. In der Amphore ausgebaut. Dicht wie Samt, edel wie Seide, kühl und kräftig zugleich

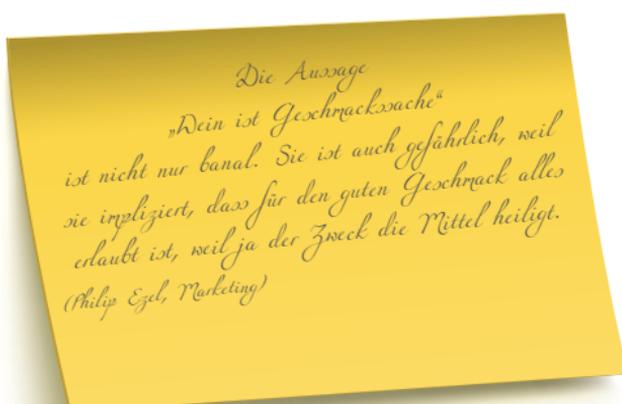
41 | 2020 Lagrein »Riserva« DOC
Gojer Glögglhof 29,00 €

Dunkler Samt in dichter Packung an Gerbstoffen. Einer wie keiner. Blaubeere trifft auf Brombeere, Tabak und kühler rauch. Edle Konsistenz

28 | 2017 Aglianico del Vulture »Logos« DOC
Ripanero 22,90 €

Aglianico, edle Rebsorte des italienischen Südens. Von vulkanischem Boden. Eindrucksvoll dicht gepackt, kompakt und nobel würzig.

Notizen



Weinerlebnis-Tour N° 5

Natur- und Orange-Wein.

Freiheit der Sinne, abseits von Gewohnheit und Norm

(14 Weine)

Sie sind der Stachel im Fleisch der etablierten Weinwelt: Naturweine. Produziert ohne einen der vielen geschmacksverändernden Zusatzstoffe der modernen Kellerwirtschaft. Längst nicht alles, was im Naturwein glänzt, ist auch Gold, seine mutige Individualität hat den Weinmarkt von heute aber nachhaltig verändert und bereichert. Orange-Weine sind Weißweine, die wie Rotweine gemacht werden. Dazu wird der Saft ihrer weißen Trauben nicht sofort nach dem Pressen von den Beerenschalen getrennt, sie werden vielmehr über viele Stunden, Tage oder gar Wochen vom gärenden Most »ausgelutscht«, was ihrem Wein dunklere Farbe und herbe Gerbstoffe beschert. Weißwein für Rotweintrinker. **Eine Tour, die dem wichtigsten Trend im Wein von heute gewidmet ist.**

82 | 2021 Medový Musksátek
Richard Stávek 24,90 €

Kann Wein kompromißloser sein? Nackig, mager, sauer und brutal ungeschminkt und unberührt. Gewöhnungsbedürftig, braucht Anleitung

71 | 2022 Riesling trocken (VDP.Gutswein)
Beurer 11,90 €

Riesling mit biologischem Säureabbau. Unfiltriert, minimal geschwefelt, deshalb mundfüllend saftig in milder Säure. Schmeckt nach mehr

79 | 2021 »Goldfish« Naturwein-Cuvée weiß
Zillinger 14,50 €

Grüner Veltliner und Traminer. Kurz maischevergoren wie früher. Ursprünglich rauchig, nicht »gemacht«, kaum geschwefelt, aufregend roh

8 | 2022 »Zuru Zuru« Muscat d'Alexandrie sec
Mamaruta 19,00 €

Orangewein. 8 Tage auf den Beerenschalen vergoren, wie Rotwein. Extrem duftig und aromatisch. Ungeschwefelt. Herbe Gerbstoffe, Substanz

39 | 2021 »Terra!« IGT Sillaro (Albana di Romagna)
Villa Papiano 19,90 €

Albana aus der Höhe des Apennin. Lange in der Amphore maischevergoren. Spürt man kaum. Herb und trocken. Dichte Fülle in karger Textur

48 | 2022 Blanco Natural »A Pèl« Xarel-lo Amphora
Loxarel Vitivinicultors 16,90 €

Xarel-lo in der Amphore vergoren. Ungeschwefelt. Niedriger Ertrag. Mundfüllend saftig, fast weich, nackt und irgendwie doch opulent

33 | 2021 »Indomato Macerato« Maturano del Frusinate IGT
D.S. bio 19,90 €

Orangewein. Indomato = ungezähmt. 6 Monate auf den Beerenschalen belassen! Herbe Gerbstoffe in dichter Packung und attraktivem Mundgefühl



77 | 2020 Gemischter Satz Buchertberg®
Herrenhof-Lamprecht 20,00 €

Gemischter Satz? Laßt ihn euch erklären. Jede einzelne der vielen Rebsorten trägt zur Komplexität bei. Wohltuend dicht, reizvoll komplex

58 | 2019 Silvaner »Silex«
Landbau Kraemer 25,00 €

Silvaner aus Franken ganz anders. Unfiltrierter Naturwein als Cuvée aus diversen Partien, von Edelstahl bis Orange. Cooler Stoff!

24 | 2021 »Austral« AOP Côtes du Rhône Blanc
Domaine La Ferme Saint-Martin 29,90 €

Orangewein aus dem Rhôneetal. Herb und komplex, exotisch und grandios vielfältig im Mundgefühl. Berührend gut, wenn man die Gerbstoffe mag

74 | 2019 Lemberger
Roterfaden 18,00 €

Lemberger = Blaufränkisch. Samtiger Rotwein aus spektakulär schöner Terrassenlandschaft. Wegweisend duftig, süffig, dicht und würzig

11 | 2021 »L'Insoumis« Vin de France Rouge
Agarrus | Serge Scherrer 16,50 €

Carignan, die große alte Rebsorte des Südens. Maximal natürlicher Bauernwein. Deftig, kraftvolles Muskelspiel, herzhaft Konsistenz

46 | 2020 »Naturaleza Salvaje« Tinto
Azul y Garanza 17,00 €

Grenache aus der Navarra. In der Amphore gezähmt. Kühle Konsistenz, samtig dichte Gerbstoffe, edle Textur. Ungeschwefelt ,mundfüllend

10 | 2021 Petit Cormeil »Sans Soufre«
Château Cormeil Figeac 21,50 €

Ungeschwefelter Merlot aus Saint Emilion, wie man ihn so natürlich nur selten im Glas hat. Edel, würzig, kühl und raffiniert im Mundgefühl

Notizen

Weinerlebnis-Tour N° 6

Den Preis kennen.

Den Wert schmecken.

(6 Weine)

Wenn man in Deutschland über Wein spricht, spricht man über seinen Preis. Man zitiert sein »Preis-Leistungs-Verhältnis«. Wer da was leisten muß, scheint den Zitierenden nicht klar zu sein. Der qualitäts- wie preisentscheidende Faktor im Weinbau ist die menschliche Arbeit. Um so mehr, je steiler die Lagen, je älter die Reben, je kleingliedriger die Parzellen, je niedriger die Erträge sind. Und das in klimatisch schwierigen Jahren, in denen unsere Weine ohne Zusatzstoffe, Korrekturen und geschmacksverändernde Eingriffe auf Flasche kommen sollen. Das geht nur mit kerngesunden Trauben von lebendigen Böden. Sie sind es, die Geld kosten. Testen Sie Ihre Kriterien in **dieser Tour, die aufsteigendem Preis den geschmacklichen Mehrwert an die Seite stellt.**

67 | 2022 Grauer Burgunder »Handwerk« trocken
Sven Leiner 11,90 €

Kann Weißwein preiswerter sein? Biodynamik, Handwerk, spontane Gärung im Edelstahl. Reintönig, anspruchsvoll dicht, aromatisch hochwertig

85 | 2022 »Hematit« Welschriesling (ex-Csopak)
St. Donat Winery 14,80 €

Nirgendwo gelingt Welschriesling besser als im ungarischen Balaton. Vulkanische Böden, Handlese, spontane Gärung, Naturwein. Sensationell

70 | 2021 Silvaner „R“ Reserve
Wagner-Stempel 19,00 €

Die Referenz. Ältere Reben, niedriger Ertrag, Holzfaßausbau. Silvaner als großer Wein. Tiefgründig würzig, edel, kompakt und wertvoll

15 | 2022 »Mas Clavel« Côteaux du Languedoc
Pierre Clavel 12,90 €

Netter kleiner Wein. Mechanisch geerntet, sauber ausgebaut im Betontank. Alltagswein, wie man ihn sich wünscht. Sympathisch gut.

13 | 2021 Syrah »Pleine Terre« Rouge IGP
Chemins de Bassac 16,50 €

Biodynamischer Anbau, Handlese, Ausbau im kleinen Holzfaß. Syrah rarer Klasse und Expressivität. Die Gerbstoffe machen den Unterschied

93 | 2020 Pinot Noir Estate »San Andreas Estate«
Hirsch Vineyards 75,00 €

Huch, ist der leise und fein! Krach machen ist einfach. Finesse und Eleganz mit Kraft und Druck sind schwer zu erzielen. Hier zu erleben

Notizen

Weinerlebnis-Tour N° 7

Besonderer Charakter.

Weine von vulkanischen Böden. (8 Weine)

Der Boden wird gerne zum wesentlichen Geschmacksmerkmal im Wein erklärt. Mineralogen wissen, daß dies nicht sein kann. Sie billigen ihm aber zu, seine Morphologie, also seine Struktur, im Wein fühlen zu können. So läßt felsiger Untergrund mit wenig Erdauflage den Wein straff, präzise und fast mager wirken, wogegen fetter Boden mit hohem Erdanteil und Nährstoffgehalt ihn weich und mundfüllend macht. **Vulkanische Böden sind vielfältig**, sie können pures Gestein sein, aber auch fruchtbarer Asche-Auswurf. Entsprechend unterschiedlich fallen ihre Weine aus. Gemein ist allen eine rauchig speckige Aromatik und ein mysteriös weich wirkendes Mundgefühl. **Dem Einfluß der Struktur des Bodens auf den Wein widmen wir diese besondere Tour.**

84 | 2021 »St George« Cuvée Balaton
Gilvesy 13,50 €

Riesling, Welschriesling und Furmint von vulkanischem Boden am Plattensee. Weich und mild in der Säure, rauchig und speckig im Duft

31 | 2021 Greco di Tufo DOCG »Miniere«
Cantine dell'Angelo 18,00 €

Die Rebsorte Greco steht hier auf einer alten Schwefelmine. Deshalb im Duft Anklänge an Schwefel, obwohl er keinen enthält

30 | 2021 Campania Fiano IGP »Particella 928«
Cantina del Barone 25,90 €

Fiano steht hier auf vulkanischer Asche. Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank. Typisch rauchiger Duft und etwas speckiger Geschmack

91 | 2021 Tokaj »Rány« Hárslevelű
Sanzon Tokaj 21,90 €

Dünne Erdauflage, darunter hartes Vulkangestein. Kein Körper, sondern karge Rasse sind die Folge. Mager und doch saftig im Körper

1 | 2020 Rouge de Corse »Le Bois du Cerf«
Vico 14,00 €

Würzige Fülle in saftiger Gerbstoffpackung. Vulkanischer Basalt prägt die Weine auf Korsika. Herbstlich rauchiger Charme in warmem Körper

28 | 2017 Aglianico del Vulture »Physis« DOC
Ripanero 26,00 €

Aglianico von vulkanischem Tuff. Ausgebaut im großen Holzfaß. Dichte, massive Gerbstoffphysis von rauchiger Fülle und würziger Pracht

18 | 2020 Côte Roannaise »Diogene«
Domaine des Pothiers 32,00 €

Gamay von der Route de Basalt. Im Duft kalter Rauch, Im Mund samtig speckige Gerbstoffdichte, der Ausbau in Amphore zähmt sie zu Samt

53 | 2018 Pinot Noir »Kapellenmosesbuck«
Charlotte und David Beck 60,00 €

Großer Pinot Noir aus Baden von einem kleinen vulkanischen Tephrit-Hügel mit Kalkeinlagerung. Dicht, groß, tiefgründig, komplex rauchig

Weinerlebnis-Tour N° 8

Physik als Gefühl.

Champagner, Crémant, Sekt, PetNat ... was unterscheidet sie?

(11 Weine)

Schaumwein ist so beliebt und vielfältig wie nie zuvor. Doch kaum jemand weiß, wie die Blasen in den Wein kommen, warum die einen aggressiv schäumen, die anderen fein perlen; warum es mal große, mal kleine, mal viele, mal wenige Blasen in ihnen gibt und warum manche so billig und andere so teuer sind. Fest steht: Nur guter Schaumwein verschafft der Hefe, ohne die es keine Gärung und damit keine Kohlensäure im Wein gäbe, den besonderen Auftritt, der ihn zu weit mehr macht als zu Wein, der schäumt. Es ist die physikalische Wirkung seiner Perlung, die Qualität und Preis von hochwertigem Schaumwein definiert. Um sie erleben zu können, will diese **Tour die Physik der Blasen** zu fühlbar verständlichen Kriterien für Preis und Qualität machen.

72 | Birnenschaumwein »Bratbirne« trocken
Jörg Geiger 19,00 €

Zugesetzte Kohlensäure in einem wunderbar fruchtigen, trockenem Birnenschaumwein. Feine, sinnliche Perlung ohne jede Aggressivität

5 | 2023 »Cerdon du Bugey« Demi sec
Renardat-Fache 19,50 €

Methode Ancestral. Ein PetNat, der aber degorgiert, also von der Gärhefe getrennt wird. Feinste Süße, angenehm feine Perlung

81 | 2022 Krefty-N
Karla Oliva 23,90 €

Tschechischer Naturschaumwein aus Dornfelder und Sauvignon Blanc. Eigenwillig trocken und würzig, dunkelrot, feine Perlung, Gerbstoffe

80 | 2022 Pet Nat »Ancestral«
Claus Preisinger 23,00 €

Naturschaumwein, ohne Hefe- und Zuckerzusatz zur Flaschengärung. Ein Blanc de Noir aus rotem St. Laurent. Trocken, cremig, feine Perlen

38 | »BRUTROSSO« Lambrusco di Sorbara Spumante Brut
Cantina della Volta 16,90 €

Lambrusco als echter Spumante. Durch die Gerbstoffe der roten Trauben leises, feines Perlenspiel, das sich erst auf der Zunge entfaltet

57 | 2019 Jahrgangssekt »Brut Nature«
Gut Wilhelmsberg 22,00 €

Knochentrockener Silvaner-Sekt, drei Jahre auf der Hefe gereift. Grundwein im Stahltank ausgebaut. Deftige Perlung bei 6 bar Druck.

76 | Brut »Rosé« Reserve
Fred Loimer 25,00 €

Großer Rosé-Sekt aus Zweigelt, Pinot Noir und St. Laurent aus Ganztraubenpressung. 6 Bar Druck. Nach 24 Monaten auf der Hefe degorgiert



www.weinhalle.de

17 | Crémant »3/7.7.4« Brut Nature
Louis de Grenelle 28,50 €

Großer Crémant von der Loire. Ein Blanc de Noir aus drei roten Rebsorten, deshalb besonders feines Perlenspiel bei 6 Bar Druck

47 | 2019 »Miratge« Clàssic Penedès Brut Nature
Finca La Font de Jui 18,00 €

Grandioser Cava Brut Nature, 30 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung gereift. Noble Autolyse-Aromatik, vornehmes Perlenspiel (6 Bar)

63 | 2013 Sekt »Riesling Réserve« Dosage Zero
Griesel & Compagnie 54,00 €

2013 fing bei Griesel alles an. Tolle Grundweinqualität. Lange Jahre auf der Hefe. Feinste Perlung. Die Aromen der Reife und der Zeit

7 | Champagne »R« de Veuve Fourny Extra Brut
Champagne Veuve-Fourny 62,50 €

Großer Champagner, der Grundwein in Barriques ausgebaut. Er bestimmt den Duft. Hefige Rasse, druckvoll feine Perlung. Spitzenqualität

*Wenn der Weinberg eine
Todeszone für Diversität ist,
schmeckt der Wein
entsprechend.*

(Martin Kössler)

Weinerlebnis-Tour N° 9

Subjektive Spitze.

Für Besserschmecker, Könner und alle, die es werden wollen.

(12 Weine)

Die meisten Weintrinker verlassen sich auf antrainierte Trink-Gewohnheiten. Diese Klischees erfüllt die moderne Önologie zuverlässig im Keller. Wirklich guter Wein läßt sich aber nicht nach den Rezepten der Industrie herstellen. Er kann nur auf lebendigen Böden aus der Hand ambitionierter Winzer entstehen. Seine Größe zu erkennen, setzt vor allem selbstkritische Reflexion über die eigenen geschmacklichen Fähigkeiten voraus, denn wahre Winzerkunst reproduziert nicht Klischees, sondern versucht, den Charakter der Herkunft so individuell und ungeschminkt wie möglich im Wein einzufangen. Exemplarisch sind das jene **Weinpersönlichkeiten, die wir Ihnen in dieser Tour als »besonders eindrucklich« empfehlen.**

19 | 2022 »Coste« Côtes du Roussillon blanc
Danjou-Banessy 22,50 €

Nicht ihr größter Wein, aber ein großer Wein. Macabeu die Rebsorte. Große Klasse. Druckvoll mineralisch, straff und salzig. Beeindruckend

16 | 2018 Saumur blanc »Signature«
Domaine la Reniere 28,50 €

Große Chenin Blanc aus heißem Jahr von einem Spitzen-Winzer der Loire. Exotische Fülle, reife Pracht, kompakte Dichte. Eindrucksvoll!

89 | 2022 Tokaj »Kovágó KVG« Furmint & Hárslevelü
Barta Pince 54,90 €

Trockener Tokajer absoluter Spitzenklasse. Ultrapräzise wie großer weißer Burgunder, karg, straff, extrem mineralisch, Weltklasseniveau

2 | 2020 »Vino di Gio« Vin de Bellet Blanc
Clos Saint-Vincent 79,00 €

Eine Legende von der Côte d'Azur. Großer Vermentino rarer Rasse und Klasse. Tiefgründig, vertikal, geschmeidig und endlos lang am Gaumen

93 | 2020 Pinot Noir »Sanford&Benedict SBHVC«
Au Bon Climat 54,00 €

Eine der besten Lagen für Pinot Noir Kaliforniens. Zart, aber druckvoll; aromatisch exotisch; lang am Gaumen, irre komplex im Nachklang

Der Klimawandel spaltet den Weinbau in die, die mit allen technischen Mitteln weiterhin gegen die Natur business as usual betreiben und solche, die mit der Natur regenerative Kulturmethoden entwickeln. Diese Winzer suchen wir.
(Darja Ulbricht, Einkauf/Verkauf)



www.weinhalle.de

92 | 2018 Cabernet Franc
Wassmann 30,00 €

Der verkannte Cabernet. Aus Villany in Südungarn. Dichte Gerbstoffphysiologie, konzentriert, kompakt und tiefgründig, agil und groß. Weltklasse

42 | 2021 »Cassiano« IGT
Manincor 39,00 €

Südtiroler Klassiker aus sechs globalen Rebsorten, allen voran Merlot. Dichte fruchtbeladene Exotik in weichen Wohlfühl- Gerbstoffen

12 | 2017 Faugères »Grande Réserve de Schiste« Amphore
Binet & Jaquet 54,00 €

Schieferboden, Biodynamik, südliche Pracht der Aromen. Großer Rotwein aus den Rebsorten des Südens, in der Amphore gezähmt. Rare Klasse

49 | 2019 Ribera del Duero »La Navilla«
Viña Pedrosa 45,00 €

Eine Legende aus Ribera del Duero von einer Lage aus 845 m Höhe. Rare Spitzenklasse. Tief, dicht, kühl und frisch. Tempranillo raffiniert

40 | 2020 »Nepomuceno« Benaco Bresciano rosso IGT
Cantrina 33,00 €

Ein dicker Brummer für Amarone-Freunde. Pracht und Wucht vom Gardasee. Merlot, Rebo und Marzemino. Schwarz, konzentriert, enorm dicht.

3 | 2019 »Ursus« Côtes de Provence Rouge AOP
Clos de L'Ours 42,00 €

Der Bär aus der Provence. Schwarz, dicht, konzentriert, Gerbstoffe bis zum Anschlag. Mehr geht kaum, mehr will man auch nicht.

75 | 2021 Schilfwein »Zweigelt«
Angerhof-Tschida 45,00 €

311 g Zucker. Aus getrockneten Trauben. Reife rote Frucht, opulentes Karamell, feine Gerbstoffe, groß und üppig, aber nicht überladen

Notizen

Frankreich • Korsika

1 | Vico

● 2022	Blanc de Corse »Le Bois du Cerf«	15,00 €
● 2021	»(H)emera Blanc« Ile de Beauté IGP	22,00 €
● 2020	Rouge de Corse »Le Bois du Cerf«	14,00 €
● 2023	Rosé de Corse »Le Bois du Cerf«	14,50 €

Frankreich • Provence

NEU

2 | Clos Saint-Vincent

● 2022	»Le Clos« Vin de Bellet Blanc	44,00 €
● 2020	»Vino di Gio« Vin de Bellet Blanc	79,00 €
● 2021	»Le Clos« Vin de Bellet Rouge	44,00 €
● 2019	»Vino di Gio« Vin de Bellet Rouge	69,00 €

Frankreich • Provence

NEU

3 | Clos de L'Ours

● 2022	»Milia« Côtes de Provence Blanc AOP	24,50 €
● 2021	»L'Agachon« Côtes de Provence Rouge AOP	25,50 €
● 2019	»Ursus« Côtes de Provence Rouge AOP	42,00 €
● 2022	»L'Accent« Côtes de Provence Rosé AOP	17,50 €

Frankreich • Provence

NEU

4 | Domaine Myrko Tepus

● 2021	»Le Lointain« blanc IGP Coteaux de Verdon	32,00 €
● 2022	»Dai !« Rosé IGP Coteaux de Verdon	20,00 €
● 2019	»Nitchivo« Rouge IGP Coteaux de Verdon	23,00 €
● 2022	»Saint Jean« Rouge IGP Coteaux de Verdon	23,50 €
● 2019	»Le Grand Adret« Rouge IGP Coteaux de Verdon	31,00 €

Frankreich • Bugey

5 | Renardat-Fache

● 2023	»Cerdon du Bugey« Demi sec	19,50 €
● 2022	»Cerdon du Bugey« sec	19,50 €

Frankreich • Cahors (Südwesten)

6 | Château les Croisille

● 2022	Cahors »Le Croizillon«	11,00 €
● 2022	»CocoriCot« Côtes du Lot	11,50 €
● 2021	Cahors »Silice«	15,00 €
● 2021	Cahors »Calcaire«	18,00 €
● 2020	Cahors »DIVIN de Croisille«	30,00 €

Frankreich • Champagne

7 | Champagne Veuve-Fourny

●	Champagne »Grands Terroirs« Brut 1er Cru	44,00 €
●	Champagne Blanc de Blancs »Brut Nature« 1er Cru	46,00 €
●	Champagne »Grand Rosé« Brut 1er Cru	50,00 €
●	Champagne »R« de Veuve Fourny Extra Brut	62,50 €
●	2015 Champagne »Rosé Vinotheque MV15« Extra-Brut 1er Cru	80,00 €

Frankreich • Fitou

8 | Mamaruta

● 2022 »Trafalgar« Muscat Blanc à Petits Grains	16,50 €
● 2020 »Constellations« sec	18,00 €
● 2022 »Zuru Zuru« Muscat d'Alexandrie sec	19,00 €
● 2022 »Amassa«	13,00 €
● 2022 Rosé »Un Grain de Folie«	13,00 €

Frankreich • Jurançon (Südwesten)

NEU

9 | Domaine Castera

● 2022 Jurançon »Domaine Castera« sec	16,50 €
● 2022 »Memoria« VdF Demi-sec	24,50 €
● 2021 Jurançon »Tauzy« sec	25,90 €
● 2021 Jurançon Moelleux »Domaine Castera«	17,90 €
● 2022 Jurançon Moelleux »Caubeigt«	29,90 €

Frankreich • Bordeaux

10 | Château Cormeil Figeac

● 2021 Petit Cormeil »Sans Soufre«	21,50 €
● 2018 Château Cormeil-Figeac St. Emilion Grand Cru	29,00 €
● 2019 Bordeaux Blanc »Château Moulin du Sud«	12,00 €
● 2020 Château »Vieux Riviere«	20,00 €

Frankreich • Languedoc

11 | Agarrus | Serge Scherrer

● 2022 »Autres Horizons« IGP Cevennes blanc	15,50 €
● 2021 »La Vigne du Facteur« IGP Cevennes	13,50 €
● 2020 »Les Toiles« AOP	15,00 €
● 2021 »L'Insoumis« Vin de France Rouge	16,50 €

Frankreich • Languedoc

12 | Binet & Jaquet

● 2022 Faugères »Tradition«	16,50 €
● 2020 Faugères »Reserve«	22,00 €
● 2019 Faugères »Grande Réserve«	34,00 €
● 2017 Faugères »Grande Réserve de Schiste« Amphore	54,00 €

Frankreich • Languedoc

13 | Chemins de Bassac

● 2022 »L'Olivette« Blanc (Roussanne) VdF	10,00 €
● 2022 Blanc »Sans Script« IGP Côtes de Thongue	17,00 €
● 2020 »Lune Rouge« IGP	10,00 €
● 2021 Syrah »Pleine Terre« Rouge IGP	16,50 €
● 2022 Rosé »Syrah« VdF	10,00 €

Frankreich • Languedoc

14 | Les Eminades

● 2021 »Montmajou« Saint-Chinian blanc	19,00 €
● 2020 »Silice« Saint-Chinian blanc	21,00 €
● 2022 »La Pierre Plantée« Saint-Chinian	14,00 €
● 2022 Saint-Chinian »Cebenna«	17,90 €
● 2021 »Vieilles Canailles« Saint-Chinian	34,00 €

Frankreich • Languedoc

15 | Pierre Clavel

● 2022 »Mas Clavel« Côteaux du Languedoc	12,90 €
● 2022 »Les Garrigues« Côteaux du Languedoc	15,00 €
● 2021 »Bonne Pioche« Pic St. Loup	19,00 €
● 2021 »Copa Santa « Côteaux du Languedoc	22,50 €

Frankreich • Loire

NEU

16 | Domaine la Reniere

● 2022 Saumur blanc »La Cerisaie«	17,90 €
● 2018 Saumur blanc »Signature«	28,50 €
● 2018 Vin Mousseux Rosé »Uru-Anna« Brut Nature	20,00 €
● 2022 Saumur rouge »La Renière«	17,90 €
● 2018 Saumur rouge »Signature«	28,50 €

Frankreich • Loire

17 | Louis de Grenelle

● Crémant de Loire Rosé »Perle« Brut	15,50 €
● Saumur Blanc »Louis« (Bio) Brut	17,90 €
● Saumur Rosé »Louis« (Bio) Brut	17,90 €
● Crémant de Loire »Chardonnay« Extra Brut	19,90 €
● Crémant »3/7.7.4« Brut Nature	28,50 €

Frankreich • Roannaise (Loire)

18 | Domaine des Pothiers

● 2022 Côte Roannaise »Fou de Chene« IGP Urfé	22,50 €
● 2022 Petillant »Eclipse«	20,90 €
● 2021 Côte Roannaise »L'Integrale«	25,50 €
● 2020 Côte Roannaise »Diogene«	32,00 €
● 2022 Côte Roannaise »Granit Rosé«	12,90 €

Frankreich • Roussillon

19 | Danjou-Banessy

● 2022 »Supernova« Vin de France	18,50 €
● 2022 »Coste« Côtes du Roussillon blanc	22,50 €
● 2022 »Roboul« Côtes du Roussillon Villages	22,50 €
● 2020 »La Truffiere« rouge Côtes du Roussillon Villages	27,00 €
● 2020 »Les Myrs« Côtes du Roussillon Villages	37,00 €

Frankreich • Roussillon

20 | Poudoux

● 2022 Muscat de Rivesaltes (Vin doux naturel) AOC	14,50 €
● 2022 Maury Vendange VDN	17,90 €
● Maury Hors d'Age »15 ans«	32,90 €

Frankreich • Savoie

21 | 13 Lunes

● 2023 »Apremont« AOP Vin de Savoie	14,90 €
● 2022 »La mise en Abymes« AOP Vin de Savoie	15,00 €
● 2022 Pet Nat »Les 13 Bulles« AOP Vin de Savoie	19,50 €
● 2023 »Le Coeur en Goguette« AOP Vin de Savoie	16,90 €
● 2022 »La Nuit nous appartient« AOP Vin de Savoie	19,90 €

Frankreich • Elsaß

22 | Leon Boesch

● 2021 »Les Fous« Gewürztraminer trocken	17,90 €
● 2019 »Zinnkoepflé« Gewürztraminer Grand Cru	33,00 €
● 2018 »Zinnkoepflé« Gewürztraminer Grand Cru Vendanges Tardives	35,00 €
● 2017 »Soixante-Douze« Crémant d'Alsace Brut	21,00 €
● 2021 »Les Jardins« Pinot Noir	19,90 €

Frankreich • Südrhône

23 | Domaine Denis Alary

● 2023 Côtes du Rhône Blanc »La Gerbaude«	12,00 €
● 2022 Côtes du Rhône »La Gerbaude«	11,50 €
● 2022 Cairanne (Cru des Côtes du Rhône)	14,50 €
● 2021 Cairanne »La Brunote«	16,90 €

Frankreich • Südrhône

NEU

24 | Domaine La Ferme Saint-Martin

● 2022 »Les Romanins« AOP Côtes du Rhône	14,50 €
● 2022 »Sur la Rose« AOP Ventoux Les Vins de Thomas	14,90 €
● 2021 »Les terres jaunes« AOP Beaufort de Venise	18,90 €
● 2021 »Austral« AOP Côtes du Rhône Blanc	29,90 €

Frankreich • Südrhône

25 | Remejeanne

● 2023 Côtes du Rhône blanc »Les Chevreuilles«	13,50 €
● 2023 Côtes du Rhône blanc »Les Arbousiers«	16,90 €
● 2022 Côtes du Rhône »Un Air de Réméjeanne«	11,50 €
● 2022 Côtes du Rhône »Les Chevreuilles«	13,50 €

Frankreich • Südrhône

26 | Saladin

● 2020 Côtes du Rhône »Loic«	20,00 €
● 2021 Côtes du Rhône »Paul«	21,50 €
● 2020 Côtes du Rhône Villages »Fan de Lune«	24,00 €
● 2020 »Chaveyron 1422« Vin de Table (Syrah)	30,50 €
● 2020 »Haut Brissac« Vin de Table	30,50 €

Italien • Abruzzen**NEU****27** | Caprera soc. agr.

- **2022** Pecorino d'Abruzzo »Vento e Sale« 24,90 €
- **2021** Trebbiano d'Abruzzo »Fortuna« 17,90 €
- **2022** Cerasuolo d'Abruzzo »Le Vasche« 17,90 €
- **2020** Montepulciano d'Abruzzo »Le Vasche« 21,90 €

Italien • Basilicata**NEU****28** | Ripanero

- **2017** Aglianico del Vulture »Logos« DOC 22,90 €
- **2021** »Chronos« Malvasia Bianca di Basilicata (Macerato) 25,90 €
- **2017** Aglianico del Vulture »Physis« DOC 26,00 €

Italien • Kalabrien**NEU****29** | Cataldo Calabretta

- **2021** »Ansonica« Calabria bianco IGP 14,90 €
- **2022** »Cirò« bianco Classico Superiore DOC 15,50 €
- **2019** »Cirò« rosso Classico Superiore DOC 15,90 €

Italien • Kampanien**30** | Cantina del Barone

- **2021** Campania Fiano IGP »Paóne« 18,00 €
- **2021** Campania Fiano IGP »Particella 928« 25,90 €

Italien • Kampanien**NEU****31** | Cantine dell'Angelo

- **2021** Greco di Tufo DOCG »Miniere« 18,00 €
- **2020** Greco di Tufo DOCG »Torrefavale« 22,00 €

Italien • Kampanien**NEU****32** | Il Cancelliere

- **2019** Irpinia Aglianico DOC »Gioviano« 19,90 €
- **2016** Taurasi DOCG »Nero né« 34,00 €

Italien • Latium**NEU****33** | D.S. bio

- **2021** »Indomato Macerato« Maturano del Frusinate IGT 19,90 €
- **2021** »Arcaro« Maturano Frusinate IGT 22,00 €
- **2022** »Volumnia« Rosso del Frusinate IGT 21,00 €
- **2021** »Palmieri« Lecinaro Frusinate IGT 25,00 €

Italien • Latium**NEU****34** | Falcone Natural Wines

- **2020** Cesanese del Piglio DOCG »Primi Cinque« 22,00 €
- **2019** Cesanese del Piglio DOCG »Giarrocco« 25,00 €
- **2021** Cesanese del Piglio DOCG »5/dodici« 33,00 €

Italien • Toskana

35 | Montesecondo

● 2021	»TIN« Bianco IGT Anfora	30,50 €
● 2022	»Montesecondo« Sangiovese IGT	17,50 €
● 2021	Chianti Classico DOCG	24,50 €
● 2020	»TIN« Rosso IGT Anfora	32,00 €

Italien • Marken

36 | Fiorano

● 2022	»Orgilla« Pecorino bianco	14,00 €
● 2021	»Giulia Erminia« Pecorino bianco IGT	24,00 €
● 2022	»I Paoli« Marche Sangiovese IGT	11,50 €
● 2019	»Terre di Giobbe« Rosso Piceno Superiore DOC	13,90 €

Italien • Piemont

37 | Villa Terlina

● 2022	»Pietre de Luna« Vino Rosso	13,00 €
● 2022	»Bricco Fancia« Vino Rosso	13,00 €
● 2019	Barbera d' Asti »Gradale«	18,00 €
● 2017	Barbera d' Asti »Monsicuro«	29,00 €

Italien • Emilia Romagna

38 | Cantina della Volta

●	Lambrusco di Sorbara »Rimosso« DOP	17,00 €
●	»BRUTROSSO« Lambrusco di Sorbara Spumante Brut	16,90 €
● 2017	Lambrusco di Sorbara »Spumante Rosé« DOP	26,90 €
● 2015	Lambrusco di Modena »36« DOP	22,00 €

Italien • Emilia Romagna

39 | Villa Papiano

● 2021	»Terra!« IGT Sillaro (Albana di Romagna)	19,90 €
● 2017	»Probi« Sangiovese Modigliana Riserva	24,90 €
● 2020	»Vigna Beccaccia« Romagna DOC Sangiovese Modigliana	33,90 €
● 2019	»Pré« Romagna DOC Sangiovese Predappio	33,90 €

Italien • Lombardei

40 | Cantrina

● 2020	»Riné« Benaco Bresciano bianco	18,00 €
● 2022	»Gropello« Riviera del Garda Classico	14,90 €
● 2020	»Nepomuceno« Benaco Bresciano rosso IGT	33,00 €
● 2023	Valtinesi Riviera del Garda »Chiaretto«	15,50 €
● 2023	»Rosanoire« Rosato Pinot Nero	16,00 €

Italien • Südtirol

41 | Gojer Glögglhof

● 2022	Sauvignon Blanc »Karneid«	19,50 €
● 2022	St. Magdalener Classico	16,00 €
● 2021	Lagrein »Granat« DOC	18,00 €
● 2020	Lagrein »Riserva« DOC	29,00 €

Italien • Südtirol

42 | Manincor

● 2023 »La Contessa« Bianco DOC	22,00 €
● 2022 »Conte« Rosso DOC	22,00 €
● 2021 »Mason« Pinot Noir DOC	38,00 €
● 2021 »Cassiano« IGT	39,00 €
● 2023 Rosé »La Rose de Manincor« IGT	24,00 €

Portugal • Douro

44 | Quinta de la Rosa

● 2022 Douro Branco Reserva »La Rosa« (weiß)	16,00 €
● 2017 Late bottled Vintage LBV	18,00 €
● 2021 Douro Tinto »La Rosa«	15,00 €
● 2019 Douro Tinto Reserva »La Rosa«	36,00 €

Spanien • Baskenland

45 | Adur, Barrero y Gomez

● 2020 Getariako Txakolina »Adur«	14,00 €
● 2017 Getariako Txakolina »Adur XO«	34,00 €

Spanien • Navarra

46 | Azul y Garanza

● 2023 Vitis de Azul y Garanza	9,90 €
● 2022 »Naturaleza Salvaje« Orange	16,90 €
● 2021 Volalto (Jumilla)	9,90 €
● 2022 Abril de Azul y Garanza	8,00 €
● 2020 »Naturaleza Salvaje« Tinto	17,00 €

Spanien • Penedes

NEU

47 | Finca La Font de Jui

● 2019 »Miratge« Clàssic Penedès Brut Nature	18,00 €
--	---------

Spanien • Penedes

NEU

48 | Loxarel Vitivinicultors

● 2022 »Cora« Moscat Amphora	10,90 €
● 2022 Blanco Natural »A Pèl« Xarel-lo Amphora	16,90 €
● 2021 »Ancestral Rosé« Brut Nature »A Pèl«	21,00 €
● 2018 Classic Penedès blanco „MM De Loxarel“	29,90 €
● 2020 Tinto Natural »A Pèl« Amphora	16,00 €

Spanien • Ribera del Duero

49 | Viña Pedrosa

- 2019 »Cepa Gavilán« Crianza 15,00 €
- 2020 Ribera del Duero »Crianza« 28,00 €
- 2019 Ribera del Duero »Reserva« 45,00 €
- 2019 Ribera del Duero »La Navilla« 45,00 €

Spanien • Rioja

NEU

50 | Bodega Juan Carlos Sancha

- 2021 »Ad Libitum« Rioja Tempranillo blanco 12,00 €
- 2022 »Ad Libitum« Rioja Maturana blanca 15,00 €
- 2021 Cerro La Isa blanco »Viñedo Singular« 50,00 €
- 2020 »Peña el Gato« Garnacha Natural 22,00 €
- 2020 »Peña el Gato« Garnacha Granito 22,00 €

Spanien • Rioja

51 | Castillo de Sajazarra

- 2019 Rioja »Solar de Libano« Crianza (Organic) 11,00 €
- 2018 Rioja »Reserva« Castillo de Sajazarra 22,00 €
- 2017 Rioja »Digma« (Graciano) 45,00 €

Spanien • Toro

52 | Zabdi Wines

- 2022 »Banastero« Verdejo D.O. Toro 13,00 €
- 2020 »Banastero« Tinta de Toro 13,00 €
- 2019 »Banastero Crianza« Tinta de Toro 18,00 €

Deutschland • Baden

53 | Charlotte und David Beck

- 2019 »Hues Wii« Pinot Noir 20,00 €
- 2019 Pinot Noir »Herrrenbuck« 25,00 €
- 2018 Pinot Noir »Eichert« 49,00 €
- 2018 Pinot Noir »Kapellenmosesbuck« 60,00 €

Deutschland • Baden

54 | Harteneck

- 2022 Gutedel trocken 11,90 €
- 2022 Gutedel feinherb 12,00 €
- 2021 »Vollmond« Chasselas trocken 14,90 €
- 2020 Mythos 32,00 €

Deutschland • Baden

55 | Holger Koch

- 2023 Weissburgunder (Landwein gT) 11,50 €
- 2022 Grauburgunder (K&U-Sonderedition) 15,00 €
- 2022 Pinot Noir SF (N) 18,00 €
- 2019 Pinot Noir (K&U-Sonderedition) 24,00 €
- 2021 Pinot Noir * * * 39,00 €

Deutschland • Baden

56 | Thomas Seeger

● 2022 Weißer Burgunder VDP Ortswein	11,00 €
● 2022 Weisswein »Cuvée GeorG«	18,00 €
● 2022 Spätburgunder QbA	13,00 €
● 2021 »Cuvée AnnA«	19,00 €
● 2021 Blaufränkisch »Spermen R«	44,90 €

Deutschland • Franken

57 | Gut Wilhelmsberg

● 2021 »Kalk & Keuper« Silvaner	12,00 €
● 2019 Jahrgangssekt »Brut Nature«	22,00 €

Deutschland • Franken

58 | Landbau Kraemer

● 2019 Johanniter »Muschelkalk«	13,00 €
● 2020 »Weiss« Taubertal	16,90 €
● 2019 Silvaner »Silex«	25,00 €
● 2022 Pet Nat »Weiss Rosé« Brut Nature	17,00 €
● 2020 »Rosé« Taubertal	23,00 €

Deutschland • Franken

59 | Rainer Zang

● 2020 »Erdung« Cuvée weiß trocken	9,90 €
● 2019 »Widerstand« Cuvée weiß trocken	9,90 €
● 2019 Müller-Thurgau »Gegenstrom«	15,90 €
● 2019 Silvaner »Gegenstrom«	15,90 €
● 2021 Silvaner »Lg« (Langgraben) unfiltriert	19,90 €

Deutschland • Franken

60 | Weingut Richard Östreicher

● 2022 Silvaner »Sur Lie«	26,00 €
● 2022 Silvaner »Augustbaum«	39,00 €
● 2022 Chardonnay »Rossbach« QbA	75,00 €
● 2021 Spätburgunder »Hallburg«	25,00 €
● 2018 Spätburgunder »Rosen«	42,00 €

Deutschland • Franken

61 | Zehnthof Luckert

● 2022 Sulzfelder Blauer Silvaner	16,00 €
● 2022 Silvaner »Alte Reben«	18,00 €
● 2021 Silvaner »Berg K&U«	28,00 €
● 2022 Sulzfelder Frühburgunder	22,00 €
● 2022 Sulzfelder Spätburgunder	22,00 €
● 2020 Spätburgunder »Maustal« GG	55,00 €

Deutschland • Mosel

62 | Heymann-Löwenstein

● 2022 Riesling »Schieferterrassen«	24,50 €
● 2021 Riesling »Schieferterrassen«	24,50 €
● 2021 »Röttgen« GG	42,00 €
● 2021 Uhlen »L« Laubach GG	49,90 €

Deutschland • Hessische Bergstrasse

63 | Griesel & Compagnie

● 2020 Sekt Brut Tradition »Rosé«	19,90 €
● 2020 Sekt Brut Tradition »Blanc de Noirs«	19,90 €
● 2020 Sekt Brut Tradition »Riesling«	19,90 €
● 2019 Sekt »Pinot Noir« Brut Nature Prestige	28,00 €
● 2013 Sekt »Riesling Réserve« Dosage Zero	54,00 €

Deutschland • Mosel

64 | Ansgar Clüsserath

● 2022 Riesling »Vom Schiefer« trocken	11,00 €
● 2022 Riesling »Apotheke« Kabinett	16,00 €
● 2022 Riesling »Steinreich«	16,50 €
● 2022 Riesling »Trittenheimer Apotheke« trocken	33,00 €

Deutschland • Rheinhessen

65 | Weingut Wittmann

● 2022 Grauburgunder trocken (VDP.Gutswein)	14,90 €
● 2022 Weissburgunder trocken (VDP.Gutswein)	14,90 €
● 2022 Scheurebe »M« trocken	23,00 €
● 2022 Westhofener Riesling (VDP.Ortswein)	29,00 €

Deutschland • Pfalz

66 | Christmann

● 2022 Riesling »Aus den Lagen«	20,00 €
● 2022 Riesling »Vogelsang« GG	70,00 €
● 2020 Spätburgunder »Aus den Lagen«	30,00 €
● 2020 Spätburgunder »Gimmeldinger Schlössel«	44,00 €

Deutschland • Pfalz

67 | Sven Leiner

● 2022 Grauer Burgunder »Handwerk« trocken	11,90 €
● 2022 Weißer Burgunder »Handwerk« trocken	11,90 €
● 2021 Grauburgunder »Lehmboden« Pfälzer Landwein	21,00 €
● 2022 Weissburgunder »Kalkboden« Pfälzer Landwein	21,00 €
● 2020 Weißburgunder »Kapelle«	30,00 €

Deutschland • Pfalz

68 | von Winning

● 2020 Sauvignon Blanc »I«	19,80 €
● 2020 Sauvignon Blanc »500«	45,00 €
● 2016 Weißer Burgunder »KU 500« trocken	28,00 €
● 2018 Pinot Noir »An den Achtmorgen« GG	70,00 €

Deutschland • Rheinhessen

69 | AdamsWein

● 2022 Viognier »K&U«	18,00 €
● 2022 Chardonnay »Auf dem Haun«	42,00 €
● 2021 Spätburgunder »Ingelheim«	15,90 €
● 2021 Spätburgunder »Horn«	59,00 €
● 2021 Spätburgunder »Pares«	90,00 €

Deutschland • Rheinhessen

70 | Wagner-Stempel

● 2022 Riesling trocken (VDP.Gutswein)	11,00 €
● 2021 Silvaner „R“ Reserve	19,00 €
● 2022 Siefersheim Riesling »Vom Porphyrr« (VDP.Ortswein)	19,00 €
● 2021 Riesling »Höllberg« GG	31,00 €
● 2021 Riesling »Scharlachberg« GG	36,00 €

Deutschland • Württemberg

71 | Beurer

● 2022 Riesling trocken (VDP.Gutswein)	11,90 €
● 2022 Stettener Riesling »Schilfsandstein«	15,80 €
● 2021 Stettener Riesling »Kieselsandstein«	18,90 €
● 2021 Stettener Trollinger	12,90 €

Deutschland • Württemberg

72 | Jörg Geiger

○ PriSecco® N°11 Unreifer Apfel Eichenlaub	10,90 €
○ PriSecco® N°25 Birne Schlehe Douglasie	11,90 €
○ Craft Cider »Holzapfel« still fassgelagert	16,50 €
○ Birnenschaumwein »Bratbirne« trocken	19,00 €
○ Birnenschaumwein »Bratbirne« alkoholfrei	19,90 €

Deutschland • Württemberg

73 | Leon Gold

● 2022 Riesling (Gutswein)	9,90 €
● 2023 Riesling Kabi feinherb	12,00 €
● 2021 Gundelsbacher Riesling trocken	15,90 €
● 2022 Rosé trocken	9,90 €
● 2023 Muskat-Trollinger Rosé	10,90 €

Deutschland • Württemberg

74 | Roterfaden

● 2021 Riesling (Gutswein)	16,00 €
● 2019 Riesling »Endschleife«	25,50 €
● 2019 Lemberger	18,00 €
● 2020 Lemberger »Endschleife«	33,00 €

Österreich • Burgenland

75 | Angerhof-Tschida

● 2022 Auslese »Muskat-Ottonel«	12,90 €
● 2020 Beerenauslese »White«	14,90 €
● 2020 Beerenauslese »Sämling 88«	18,90 €
● 2012 Trockenbeerenauslese »Sämling«	34,90 €
● 2021 Schilfwein »Zweigelt«	45,00 €

Österreich • Kamptal

76 | Fred Loimer

● 2022 Grüner Veltliner »Langenlois Kamptal« DAC	12,00 €
● »gluegglich«	12,00 €
● Extra Brut Reserve	25,00 €
● Brut »Rosé« Reserve	25,00 €
● 2014 Große Reserve Blanc de Blanc	65,00 €

Österreich • Steiermark

77 | Herrenhof-Lamprecht

● 2021 Furmint vom Sandstein	16,00 €
● 2020 Gemischter Satz Buchertberg®	20,00 €
● 2019 Grauburgunder Sand & Kalk Reserve	25,90 €
● 2019 Pinot Noir vom Opok	23,90 €

Österreich • Steiermark

78 | Weingut Neumeister

● 2022 Gelber Muskateller »Straden«	16,90 €
● 2020 Sauvignon Blanc »Klausen«	32,00 €
● 2021 Sauvignon Blanc »Klausen«	32,00 €
● 2021 Sauvignon Blanc »Moarfeitl«	39,00 €
● 2021 Roter Traminer »Steintal«	29,90 €

Österreich • Weinviertel

79 | Zillinger

● 2021 »Goldfish« Naturwein-Cuvée weiß	14,50 €
● 2020 Grüner Veltliner »Kalkvogel«	25,90 €
● 2021 Grüner Veltliner »Kalkvogel«	32,50 €
● 2020 Grüner Veltliner »Radikal«	43,90 €
● 2022 Rosé »Spring Break«	12,90 €

Österreich • Burgenland

80 | Claus Preisinger

● 2022 Kalkundkiesel »weiß«	19,90 €
● 2022 Blaufränkisch »Kalkstein«	13,00 €
● 2022 Zweigelt »Kieselstein«	13,00 €
● 2022 Puszta Libré	12,50 €
● 2022 Pet Nat »Ancestral«	23,00 €

Tschechien • Böhmen**NEU****81** | Karla Oliva

- 2021 Krefty-R 19,90 €
- 2022 Krefty-N 23,90 €

Tschechien • Böhmen**NEU****82** | Richard Stávek

- 2021 Medový Musksátek 24,90 €
- 2021 RR White 22,90 €
- 2021 Hauswein Rosé 15,90 €
- 2021 Rose Divy Rysak 24,90 €

Ungarn • Balaton | Szent György-hegy**NEU****83** | Bussay Winery

- 2022 Csókaszőlő (rot) 18,90 €

Ungarn • Balaton | Szent György-hegy**84** | Gilvesy

- 2021 »St George« Cuvée Balaton 13,50 €
- 2019 Sauvignon Blanc »Mogyoros« 18,90 €
- 2021 »Tarányi« Rajnai Rizling 18,90 €
- 2020 Furmint »Varadi« 19,90 €

Ungarn • Balaton | Szent György-hegy**85** | St. Donat Winery

- 2022 »Hematit« Welschriesling (ex-Csopak) 14,80 €
- 2022 »Slikker« Welschriesling 16,90 €
- 2019 »Szent Donat« Welschriesling 21,90 €
- 2022 »Tufa« (Cuvée Rot) 15,90 €

Ungarn • Balaton | Szent György-hegy**NEU****86** | Valibor

- 2022 Keknyelü 18,00 €

Ungarn • Somló**NEU****87** | Somloi Vándor

- 2022 »Juhfark« Estate 16,90 €
- 2022 »Furmint« Nagy-Somloi (Lagen-Weißwein) 17,95 €

Ungarn • Szekszárd

88 | Heimann & Fiai

- 2018 Kekfrankos »Szivem« 28,00 €
- 2019 Kekfrankos »Szivem Baranya-völgy« (Lage) 35,00 €
- 2021 Kadarka »Szekszard« 12,00 €
- 2020 Kadarka »Porkoláb-völgy« 24,90 €

Ungarn • Tokaj

89 | Barta Pince

- 2022 Tokaj »Öreg Kiraly Dulo« Furmint 28,90 €
- 2021 Tokaj »Öreg Kiraly Dulo« Hárslevelü 43,90 €
- 2022 Tokaj »Kovágó KVG« Furmint & Hárslevelü 54,90 €
- 2017 Tokaj »Öreg Kiraly Dulo« Szamorodni 31,90 €

Ungarn • Tokaj

NEU

90 | Filep

- 2020 Tokaj »Furmint & Hárslevelü« 17,95 €
- 2022 Kekfrankos 16,95 €

Ungarn • Tokaj

91 | Sanzon Tokaj

- 2021 Tokaj »Classic« Furmint 16,90 €
- 2021 Tokaj »Rány« Furmint 21,90 €
- 2021 Tokaj »Rány« Hárslevelü 21,90 €
- 2018 Tokaj »Szamorodni« 21,90 €

Ungarn • Villany

NEU

92 | Wassmann

- 2017 Kekfrankos 22,00 €
- 2018 Cabernet Franc 30,00 €
- 2018 Kekfrankos 22,00 €

USA • Kalifornien

93 | Au Bon Climat

- 2020 Pinot Noir »K&U Sonderedition« 28,00 €
- 2020 Pinot Noir »Sanford&Benedict SBHVC« 54,00 €
- 2017 Pinot Noir »Docs Ranch« 89,00 €
- 2020 Pinot Noir Estate »San Andreas Estate« 75,00 €
- 2020 Pinot Noir »Bohan Dillon« 49,90 €
- 2021 Pinot Noir »Mindego Ridge« 65,00 €
- 2019 Syrah »Harrison Grade« 79,90 €
- 2021 Pinot Noir »La Neblina« 60,00 €

Argentinien • Mendoza

94 | Adelante Wine

- 2021 Malbec »Adelante« 16,90 €

Geschmacksreisen

Die Geschichte von K&U beginnt 1982. Die vier Gründer*innen verstehen Weingenuss als bewußten Widerstand gegen die Uniformisierung des Geschmacks durch die Industrie. Auf der Suche nach Weinen mit Charakter bereisen wir seitdem die Welt, suchen und importieren handgemachte Weine unbekannter Provenienzen, arbeiten mit Winzer*innen, die nicht dem Ruf nach »Effizienz« folgen, die sich der Ideologie des permanenten Wachstums verweigern und den Mut haben, wider Zeitgeist und Markt individuelle, spannende Weine zu erzeugen.



Dazu verlegt unser Konzept **»Wein radikal anders«** die Einkaufskriterien für unserer Weine in den Weinberg. Dort wollen wir sehen und verstehen, wie unsere Winzer*innen ihre Böden lebendig erhalten, ihre Reben gegen die Extreme des Klimawandels stärken, für Diversität über und im Boden sorgen, die Monokultur ihrer Weinberge aufbrechen und so im Zusammenspiel mit der Natur den Geschmack und Charakter der Herkunft in ihre Weine bringen.

Unsere Hausmesse steht unter dem Motto »Geschmacksreisen«. Wir laden Sie ein, sich staunend und neugierig auf den Weg zu Ihrem Geschmack zu machen, zu entdecken, welcher aromatische Reichtum in einem Glas Wein stecken kann. Wer die Anstrengung des Unbekannten in Kauf nimmt, macht sich aktiv auf die Reise. Wer in den »schönsten Wochen des Jahres« statt aufregend unbekannter Landesküche das bewährte Buffet vorzieht, wählt die Sicherheit des Gewohnten. Er geht nicht auf Reisen, er wechselt nur den Ort.

Wenn Sie sich als Reisende(r) auf das bereiste Land einlassen, um mehr über dessen Selbstverständnis, Identität und Kultur zu erfahren, werden Sie feststellen, daß Reisen bildet. Unsere Winzer*innen auf der Hausmesse bieten an, Sie mitzunehmen auf die Reise zum Dortigen, zum Fremden in ursprünglich angestammten Rebsorten, in anderer Vinifikation, in anderer Stilik, die stolz den Charakter ihrer Herkunft widerspiegeln. Wenn Sie sich auf diese Geschmacksreisen einlassen, machen Sie vielleicht Entdeckungen, die Ihnen Genuß bescheren, den Sie so nicht erwartet haben. Wir wünschen gute Reise!

K&U-Die Weinhalle

Gebr. Kössler & Ulbricht GmbH & Co KG
Nordostpark 78 · 90411 Nürnberg
Versand: Mo 10-16 Uhr, Di bis Fr 10-18 Uhr,

Telefon: +49(0)911 - 52 51 53
Fax: +49(0)911 - 529 88 74
info@weinhalle.de | www.weinhalle.de

Geschäftszeiten Ladengeschäft:

Unser Ladengeschäft bleibt weiterhin geschlossen. Wir beraten Sie von Montag bis Freitag aber wie gewohnt persönlich am Telefon und beliefern Sie auch mit unseren handwerklich produzierten Weinen und Lebensmitteln so zuverlässig wie schnell.

Innerhalb des Stadtgebietes Nürnberg per Kurier, innerhalb Deutschlands per DHL oder Spedition.

Sie können Ihre vorbestellte Ware aber auch gerne bei uns wochentags zwischen 10 Uhr bis 16 Uhr abholen. Onlinebestellungen stehen ab dem nächsten Werktag zur Abholung bereit.

Kommanditgesellschaft, Sitz Nürnberg, HRA Nürnberg 9371, Persönlich haftende Gesellschafterin: Gebrüder Kössler & Ulbricht, Verwaltungs-GmbH, Sitz Nürnberg, HRB 11194, DE 133 254 189, Geschäftsführer: Dipl. Ing. Martin Kössler Biozertifiziert durch DE-ÖKO-001

Druck und Layout: Osterchrist Druck und Medien GmbH

Jugendschutz: Gemäß der gesetzlichen Bestimmungen schenken wir keinen Alkohol an Personen unter dem 16. Lebensjahr aus. Wir erlauben uns in bestimmten Fällen das Alter von Kundinnen und Kunden zu prüfen.