



Peter Longueville

*Reiner Wein -  
(W)Einkaufsführer im  
normal-neurotischen Alltagsleben*

Über 300 Empfehlungen zu Weinen aus dem Fachhandel,  
SB-Warenhaus, Kaufhaus, Supermarkt, Discounter,  
Internet und Bürofachmarkt

# **Reiner Wein - (W)Einkaufsführer im normal-neurotischen Alltagsleben**

Über 300 Empfehlungen zu Weinen aus  
dem  
Fachhandel, SB-Warenhaus, Kaufhaus,  
Supermarkt,  
Discounter, Internet und Bürofachmarkt

Books on Demand

# Inhaltsverzeichnis

[Wunder gibt es immer wieder](#)  
[Karstadt](#)  
[Real](#)  
[Kleine, regionale Weinhandlungen](#)  
[Portwein, Weißwein und Champagner](#)  
[Jacques´ Weindepot](#)  
[Weinbücher](#)  
[Time flies when you are having fun](#)  
[Mövenpick Weinland](#)  
[Wein-Online-Portale](#)  
[Rewe](#)  
[Discounter und Getränkeabholmärkte](#)  
[Rossmann](#)  
[Bordeaux und die Normandie](#)  
[Edeka](#)  
[Kuriositäten und ein Weinspiel](#)  
[Runde Zwei - Jacques´ Weindepot](#)  
[Mövenpick here I go again](#)  
[Weinbücher Teil 2](#)  
[Karstadt - Nach der Umgestaltung](#)  
[Günstige gute Weine](#)

[Anhang: Übersichtstabelle aller verkosteten Weine](#)

## ***Wunder gibt es immer wieder.***

Zwischen Rotationsrasierern und Jeanshosen lacht uns der Naumachos an, von einem bedeutenden Weinguide hat dieser Wein zwei von drei möglichen Weingläsern als Auszeichnung erhalten. Und nun lacht uns dieser Wein bei einem bekannten Discounter für 6,99 Euro an, im Fachhandel kostet er mindestens 9,99 Euro, da muss man doch zugreifen, oder? Einziges Problem, der Erzeuger selber weiß auf Nachfragen gar nicht, dass sein Wein bei diesem Discounter verkauft wird, er kann sich erinnern, dass ein deutscher Gastronom 50.000 Flaschen haben wollte, er jedoch nur 4.000 liefern konnte. Irgendjemand hat also einen wundersamen Wege der Weinvermehrung gefunden und den Wein für 3.50 Euro an den Discounter geliefert. Und trotzdem fand dieser Wein bei bekannten Sommeliers und Weinguides hervorragende Bewertungen. Der Wein des Discounters ließ jegliche Andeutungen von Geschmack und Bukett vermissen. Nach tieferen Recherchen erfährt man, dass von diesem Wein lediglich eine Probe verkostet wurde, und diese auch nur als „verkehrs-fähig“ eingestuft wurde (FAZ 2008).

Die Verblendung ist nicht auf ein Land beschränkt, jeder dritte französische Wein verdient laut einer aktuellen Einschätzung des französischen Verbraucherschutzverbandes sein Qualitätssiegel nicht.

Wem kann man also noch trauen?

Wer kann schon bei dieser immensen Vielfalt von Weinen den Überblick behalten. Nicht nur diese ungeheure Quantität macht zu schaffen, auch werden einem keine Eigenschaften garantiert, auf die man sich verlassen kann.

Regeln, die woanders beim Kauf gelten, finden hier keine Anwendung. Man kann sich nicht auf Preis, Etiketten oder Namen verlassen.

Auch Aussagen, wie z.B. „gute Weine müssen teuer sein“, oder der Kauf in Abhängigkeit von der Attraktivität der Etiketten bringt einen nicht weiter. Auf die Informationen auf den Rückenetiketten kann man verzichten, sie liefern höchstens Grund zum Schmunzeln, angesichts von Rechtschreibfehlern und extremen Superlativen bei der Beschreibung von einfachen Weinen. Fakt ist, gute Weine müssen nicht teuer sein, und teure Weine müssen nicht zwingend gut sein. Meine Erfahrung mit dem Mouton Rothschild 1991 war eine Enttäuschung, der 1999 dagegen war superb. Ein Glücksspiel mit hohen Einsätzen.

Welchen Wein kann ich als Begleiter zum Picknick oder zu einfachen Alltagsgerichten nehmen, und welchen kann ich für ein romantisches Dinner oder für besondere Anlässe verwenden? Welchen Wein kann ich solo trinken, und gibt es wirklich gute Weine im Supermarkt?

**Ihr Nutzen!** Hier finden Sie Antworten! In dem vorliegenden (W)Einkaufsführer wird auch der Fachhandel kritisch unter die Lupe genommen. Des Weiteren verkostete ich viele Weine eines bekannten Kaufhauses, das in fast jeder Stadt anzufinden ist und beziehe gängige Supermärkte in meine Analyse mit ein. Denn was bringt es mir, wenn in Büchern oder Weinzeitschriften der überwiegenden Teil der Weine beim Winzer oder in kleinen Weinhandlungen zu bestellen sind. Sie finden in diesem (W)Einkaufsführer auch Beurteilungen exklusiverer Spitzen-Weine.

Ich besitze zwar keinen Weinberg, nur zwei Weinstöcke, aber mein Wissen ist mit Liebe, autodidaktisch, und über viele Jahre und viele Flaschen Wein erworben und gereift. Es sind die Aufzeichnungen von Jemandem, der irgendwann genauso ratlos vor einem stetig wachsenden Weinsortiment

stand wie auch Sie, der sich dies nicht gefallen ließ, den Wein-Dschungel durchforstete, und Massen von guten und von schlechten Weinen verkostet hat.

Ich werde keine Floskeln, wie z.B. „der Wein schmeckt ein bisschen nach einem nassen Sattel nach einem luxuriösen Ausritt“ verwenden. Die Notizen sind zum Großteil auf Rotweine bezogen, aber Weißweine und diverse Champagner werden selbstverständlich auch von mir beschrieben. Die einzelnen Verkostungen und Empfehlungen für den Weinkauf sind in meinen normal-neurotischen Alltag eingebunden, denn was ist eigentlich schon normal. Nach der Lektüre sollte es Ihnen nicht mehr passieren dass Sie einen 20 Euro teuren, weißen Bordeaux in die Boullabaise schütten (müssen), auch wenn die Suppe hiermit immer noch besser schmeckt als mit einem zwei Euro Wein (aber damit geht's auch).

Insgesamt finden Sie hier über 300 schonungslose Beurteilungen und Notizen zu Weinen aus den verschiedensten Einkaufsstätten, über die Sie sich zusätzlich im Anhang auf einen Blick Überblick verschaffen können.

Viel Spaß beim Verkosten!

Ihr Peter Longueville

Anmerkungen und Anregungen: [peterlongueville@yahoo.de](mailto:peterlongueville@yahoo.de)

## ***Karstadt.***

Karstadt hat, oder besser gesagt, hatte eine großartige Weinabteilung. Warum hatte, weil auch diese Abteilung dem Wandel unterliegt und Sortimentsstraffungen mit sich führt, doch mehr dazu in dem Kapitel „Karstadt - nach der Umgestaltung“. Ich habe schon die interessantesten Preisdifferenzen zwischen den verschiedenen Karstadt Häusern erlebt. In Bremen habe ich mal einen grandiosen **Chateau Leoville Barton 1999** für 35 Euro gekauft, in Braunschweig kostete dieser 55 Euro. Ein opulenter, harmonischer und ungeheuer kraftvoller Bordeaux.

**Italien Italien.** Ich fahre mit meinen Erkundungen fort, mit einem Spitzen-Wein, der allerdings auch seinen Preis hat, aber die Investition lohnt sich. In einem Weinbuch über die Toskana wird er als „erstklassiger Chianti“ erwähnt, aber das ist untertrieben, denn dieser Wein ist es einfach wert, mehr darüber zu schreiben. Der Nase präsentiert sich eine unbändige Duftwege, welche schon den hervorragenden Geschmack erahnen lässt, dann setzt man an und genießt einfach jeden Tropfen. Der **Badia a Passignano von Antinori** ist ein Wein, der Harmonie und Struktur vereint. Sein wunderschöner, weicher Körper zeigt Charakter mit Individualität. Alles in allem überaus empfehlenswert und sein Geld wert, na ja, vielleicht doch etwas teuer, dieser Italiener kostet über 40 Euro.

Zu meiner Schande muss ich gestehen, dass ich bisher erst einmal in Italien war, in der Toskana, und wer noch nicht da war, sollte unbedingt dorthin. Ich war damals mit einer Jugendgruppe dort, und neben dem ganzen Fun den wir

hatten, hat mich die Landschaft in ihren Bann gezogen. Es ist einfach unbeschreiblich im Freien auf Strohbällen zu schlafen, die milde Luft zu atmen, die Geräusche um einen herum, die Grillen die zirpen, die Sterne über einem und sonst nichts. Die Freude wird nur etwas getrübt, wenn der Schlafsack nicht ganz zugehen will und wer schon mal eine Nacht im Kalten verbracht hat, der weiß, was das bedeutet, da hilft es auch nicht mehr wenn man vorher einiges an Wein verkostet hat.

Darauf verkoste ich noch im Nachhinein erst mal ein Dreigespann an Chianti Classico Weinen, alle in der leicht gehobenen Preiskategorie von 15 Euro. **Peppoli von Antinori, Ruffino Reserva Ducale und der Poggio Bonelli** stehen vor mir. Der erste Eindruck, sie sind sich relativ ähnlich. Es sind saubere, sichere und anständige Weine mit einer schönen Frucht, subtiler Eleganz, nicht so sehr körperbetont, aber mit tollem Geschmack. Sie sind ausgewogenen im Geschmack und wirklich hervorragende Beispiele für harmonische, typische Chiantis. Dennoch finde ich diese Chiantis nicht für ein Festmahl oder für einen romantischen Nachtisch geeignet, wohl aber für eine kraftvollere Mahlzeit.

Ausgleichende Gerechtigkeit für die drei guten Chiantis stellt die folgende Verkostung dar. Ein herber Verlust ist für mich, 40 Euro für einen Wein zu bezahlen, den man in den Ausguss schüttet. Die Etikettentrinker spricht der **Modus von Ruffino** sofort an, ein rotorange-farbener Stern eingebettet in einem Mondphasendiagramm, auf dunkelblauem Hintergrund, Schrift in Gold. Aber jetzt kommt der Pferdefuß, und was für einer, der Wein ist entkorkt, und ich bete, dass er anders schmeckt als er riecht, doch dass ist nicht der Fall. Also da fällt mir doch echt eine Nadel aus dem Bund. Heiliger Bimbam, meine einzige Erklärung ist, dass dieser Wein oxidiert ist, umgekippt und somit ungenießbar, denn das ist es, was er ist: ungenießbar. Er riecht und schmeckt wie Sherry, also als gekühlter Aperitif

wäre er durchgegangen, aber nicht als Wein. Eigentlich müsste ich noch eine Flasche kaufen, um zu prüfen ob er wirklich oxidiert war oder tatsächlich so schmecken soll.

Dann bleiben wir doch einfach mal bei teuren Reinfällen, the next one, **Brunello di Montalcino**, gleiche Preiskategorie. Ich frage mich, wie lange ich so was noch mit machen kann, also mein Buch muss sich schon gut verkaufen, damit ich die Kohle wieder rein bekomme. Dieser Brunello hat einfach keinen Charakter, ist zu simple gestrickt und dabei noch unausgeglichen bei einem leicht grasigen Geschmack. Als Begleiter zum Essen kann man ihn leicht gekühlt trinken, aber wenn ich die Wahl hätte, würde ich einen der drei eben angesprochenen Chiantis bevorzugen, die sind eigenständiger und mit einer schönen fruchtigen Note versehen.

Heute steht mir ein Wein vom gestrigen Tag zur Verfügung, den ich während des metaphysischen Films „lost in translation“ entgegenmeiner Erwartung nicht ganz geschafft habe. Der Soundtrack passt zum Film, transzendent, melancholisch und sanft. Und an alte Zeiten erinnerte mich der Song „just like honey“ von Jesus and Mary Chain. der Camigliano Rosso die Montalcino schmeckt aber leider nicht wie Honig, eher wie die Wabe, etwas knöchern. Er weist zwar einen eigenständigen Charakter mit einem reifen Fruchtduft auf, womit wir keinen Wein von der Stange im Glas haben, aber er ist noch zu hart, zu grün. Der muss sich noch entwickeln und etwas weicher werden, so wie er jetzt ist, kann ich ihn zum Essen als Begleiter ganz gut verwenden aber nicht als gemütlichen Wein am Abend.

Die nächsten zwei Roten von Ruffino sind tadellos sauber und grundehrlich. **Rosso di Montalcino und Lodola Nuevo Vino Nobile de Montepulciano**. Der Verwendungszweck ist bei beiden das einfache Essen, für gehobenere Ansprüche sind sie noch zu rau und grün. Aber im Sommer als erfrischender Rotwein für ein Picknick sind beide gut vorstellbar, nur leider sind sie dafür mit rund 10

Euro etwas zu teuer. Da kann man viel besser einen schönen Beaujolais nehmen oder andere einfache Weine, die ich in späteren Kapiteln noch besprechen werde (wer hier nicht abwarten kann, der schaut einfach in die Bewertung im Anhang).

Und jetzt kommt ein Leckerbissen, der **Peperino von Teruzzi & Puthod**, die pro Jahr über eine Millionen Flaschen Wein herstellen, Weißen und Roten. Der Weißwein ist weitaus häufiger anzutreffen, auch außerhalb Karstadts, wie z.B. bei Edeka. Der Peperino (rot natürlich) hat ein nach reifen Kirschen duftendes Bukett, kombiniert mit einem fruchtigen Geschmack ergibt dies einen eigenständigen Wein mit einem voluminösen Körper. Dieser Wein bereitet ungeheure, bezahlbare Freude.

Bleiben wir noch ein bisschen bei den Italienern. Den **Masi von Campo Fiorin** gibt es auch noch eine Billigversion. Der Masi vor mir kostet zehn Euro und präsentiert sich leider wie viele Weine in dieser Preisklasse. Ein einfacher, junger frischer Wein, leicht spritzig, gut zum Essen geeignet, mehr nicht. Das Bukett ist allerdings interessant, denn es kommt ein schwaches Pflaumen-im-Speckmantel Aroma daher, und schaut man auf das Rückenetikett sieht man auch woran das liegt. Dieses, uns von einer Weinklassifizierung namens Amarone her bekannte, Bukett kommt vom Anteil der Veronese Trauben, die semi-dried sind. Es handelt sich um an der Luft getrocknete Trauben, die einschrumpeln und somit eine hohe Zuckerkonzentration aufweisen. Wahrscheinlich wird dies Verfahren heute auch nicht mehr so wirklich wie in den Ursprüngen praktiziert, aber so steht es noch auf den Etiketten.

So müssten eigentlich alle Montage enden. Es ist frisch aber nicht kalt, die Vögel singen, ein Eichhörnchen (ein Rotes und kein Graues, welches die Roten in manchen Städten schon vertrieben hat) klettert die Fichte in unserem Garten rauf und runter, die ersten Blumen zeigen sich und ich trinke einen Darjeeling in Between. Welcher Rotwein würde also zu

einer solchen Situation am besten passen? Ich habe mich für einen Wein von Antinori entschieden, Villa Antinori. Die Antinori Weine sind im deutschen Lebensmittelhandel weit verbreitet. Es handelt sich hierbei zwar auch um einen einfacheren Wein im Vergleich zu den anderen Weinen von Antinori, aber vom Preis her ist er doch schon ordentlich, für 14 Euro erwarte ich eigentlich mehr von einem Wein. Der **Villa Antinori** weist einen gefälligen Stil auf, ein sauberer, gut gemachter Tropfen aus der Toskana. Ähnlich wie bei den Weinen von Ruffino ist man von diesen Gütern einen gewissen Standard an Qualität gewohnt. Die Verbindung von Standard, Qualität und Massenware führt uns aber in die Mittelklasse, dieser Wein wäre folglich ein Golf unter den Autos. Durchaus ein Gefährt mit dem man aufwarten kann, er ist allerdings kein Audi oder gar ein Bentley. Ich kann meine Begleitung beim Dinner mit dem Golf zufrieden stellen, durchaus, er ist ein guter und treuer Weggefährte (ich fuhr selber lange Jahre einen), aber ich kann damit nicht entzücken, selbst wenn der Golf noch gepimpt ist, damals sagten wir allerdings aufgemotzt, kann ich damit nur eine bestimmte Zielgruppen beeindrucken, und da ich in diesem Buch nur den normal neurotischen Alltag betrachte und nicht tiefer in die Psychoanalyse einsteige, gehe ich auf diese besondere Zielgruppe auch nicht weiter ein.

Verlassen wir die Automobilbranche und ziehen einen zweiten Kandidaten heran um frohen Mutes in die Woche zu starten. Dem würzigen Bukett des **Le Volte von Orneltaia SPA Bolgheri** steht ein voller, warmer Geschmack mit schön ausbalanciertem Abgang gegenüber. Perfekt ausgewogen der fleischige Geschmack, in dem sich das Tannin harmonisch in die konzentrierte Struktur einfügt.

Da könnte ich eigentlich gleich auch noch den **Promis** aus der Toskana erwähnen, so muss für mich ein Wein sein, er schmeckt einfach nach Wein, trifft man eher selten an, so wie Tomaten nicht immer nach Tomaten schmecken. Aber hier sind alle Kriterien erfüllt, ein empfehlenswerter,

körperreicher, intensiver Wein, charaktervoll und einfach yummy. Aber 23 Euro ist schon ziemlich heftig wenn man hier öfter mal eine Flasche aufmachen möchte. Einer meiner Lieblingsweine ist in ausgesuchten Fachhandlungen, z.B. in Essen, Hamburg und auch Braunschweig anzutreffen. Der **Garofoli von Piancarda** ist ein grandioser Wein, der um einiges günstiger als der Promis ist, aber ebenso genussvoll, körperreich und herrlich weinig.

**Olé.** Weiter geht's mit ein paar Spaniern. Ich finde, wenn man in der Stadt bummelt, bietet es sich an, bei Karstadt vorbei zu schauen und in der Weinabteilung Vorräte aufzustocken. Starten wir mal mit dem **Finca Sobreno** für ca. 9 Euro, aus der Tinta de Toro Traube. Ich mach's kurz und schmerzlos: ein ausdrucksloser Wein, pelzig und zu viel Säure bei nicht existentem Bukett, mehr will ich über diesen Versuch eines Weins gar nicht sagen.

Also die Riojas finde ich ja schon toll, wobei es nicht immer die ehrwürdigen Reservas sein müssen, auch die Crianzas, die nicht so lange im Holzfass lagern, können gut sein. Die Betonung liegt auf können, denn der Rioja **Banda Azul von Paternina**, den unter anderem auch bei real und weiteren bekannten Einkaufsstätten im Sortiment ist, holt einen nicht hinter dem Ofen hervor. Also dieses blaue Band, naaaa, schon wieder ein Bukett als wäre ein Glas Schwarzwälder Kirschen an diesem roten Getränk vorbei geflogen. Man nehme einen Wein mit mittlerem Körper, füge etwas Bukett, etwas Säure und ein paar Tannine hinzu, schon ist ein Massengut kreiert. Hiermit kann man sicher eine Menge Pizza und Pasta kombinieren, kann man, keine Frage, muss man aber nicht. Wirklich besser ist da schon der **Reserva von Paternina**, Der ist durchaus empfehlenswert, ein elegant gereifter Rioja, mildes Bukett und mittlerer Körper, sanft am Gaumen mit einer dezenten Säure, aber er haut einen nicht wirklich um, ein eher unscheinbarer Begleiter zu einem guten Essen der dezent im Hintergrund verweilt.

Zum Abschluss gibt es dafür noch mal ein Schmankerl. **Der Condado de Haza** ist ein fruchtiger, dunkelroter Wein aus Tempranillo Trauben, der sich wirklich sehen lassen kann. Er ist kräftig und von fester Struktur, mit vollem Körper ausgestattet. Es mangelt vielleicht etwas an Eleganz und Samtigkeit, aber dafür gibt es einen eigenständigen Charakter und für mich ist der auf jeden Fall in der Kategorie der empfehlenswerten Weine ganz oben zu finden.

**Die so genannte Neue Welt.** Widmen wir uns doch nun mal der so genannten Neuen Welt zu, in einem ersten Schritt dem Napa Valley. Die Weine dieser Region sind oft alkoholreicher und wuchtiger als die Weine aus der Alten Welt. Eine unbändige Duftwoge aus roten Früchten sowie Röst- und Vanillenoten schlug mir bei der Probe des **Raymond Cabernet Sauvignon** (sattete 23 Euro) entgegen. Ein kraftvoller Körper, opulent, harmonisch mit einem angenehmen nachhaltigen Geschmack, und da dieser Winter extrem kalt ist, trinke ich den Wein bei der empfohlenen Höchsttemperatur von 20 Grad. Ein Superstart in die Erkundung unbekanntem Territorium, ein Spitzenwein aus dem Napa Valley mit viel Eigenständigkeit und herrlich wenig, im Gegensatz zu so einigen kuschelweichen Weinen aus dieser Region im selben Preissegment.

Der **Behringer** schmeckt im Gegensatz zu dem von Raymond wie ein kuschelweiches Plüschhäschen, keine Ecken und keine Kanten werden offenbart, viel zu schmuseweich und charakterlos. Ein Wein der den Massen schmeicheln soll.

Es folgt ein kleiner Abstecher nach Südafrika, also ich war noch nicht da, aber eine Arbeitskollegin schwärmte mir von ihrem Urlaub und den Weinen vor. Der **Paul Sauer Kanonkop** mit satten 14 % Alkohol kann diese positiven Eindrücke nur bestätigen. Er erfreut die Nase mit einer Duftmischung verschiedener roter Beeren vereint mit einer angenehmen Würznote. Ein leichter Schokoladenhauch

touchiert den Duft des Kanonkop Paul Sauer mit seinem weichen, angenehm nachhaltigen Geschmack. Zur vollen Entfaltung des Buketts trug sicherlich neben dem Kontakt mit der Umgebung (ich habe ihn mindestens eine Stunde vorher dekantiert) die relativ hohe Trinktemperatur bedingt durch die Raumtemperatur bei, bedingt durch die eisigen Temperaturen draußen.

Eine einfache Art kalten Wein zu temperieren, einfach unter warmes Wasser für einige Minuten halten, wie warm und wie lange, Fingerspitzengefühl. Auf die Heizung zu stellen ist keine Alternative, denn da hab ich z.B. den Wein dann vergessen, und als ich mich daran erinnerte, uuu, musste ich ihn erst mal wieder kühlen, und das hat ihm gar nicht gefallen. Neben der richtigen Temperatur ist auch das Glas von Bedeutung. Ein schönes Bordeaux oder Burgunder Glas muss sein, damit sich das Bukett optimal entfalten kann, ein zu kleines oder gar ordinäres Ikea-Kerzen-Glas oder Senf-Glas ist hier wirklich fehl am Platz.

Von Kanonkop habe ich gleich drei Weine in der Degustation, hier folgt nun der Zweite. Es ist das typische Bukett welches Cabernet Sauvignon entfaltet, gereift in French Oak. Wenn man also einen schönen, typischen, trinkreifen Wein mit Bordeaux-Style der höheren Klassifizierung verkosten möchte, so kann man auch zu diesem **Kanonkop Cabernet Sauvignon** greifen. Dieser liegt mit seinen 25 Euro zwar auch schon deutlich in der höheren Preiskategorie, aber es lohnt sich allemal. Ein toller Festtagswein.

Stuart Pigott hat diesen Wein in die high end stufe seiner Genussskala eingeordnet, und damit konkurriert er mit Weinen die mindestens fünf mal so teuer sind, Ende nach oben offen. Die Rede ist von dem **Pinotage von Kanonkop**. Für 25 Euro wird einem hier ein herrlicher Wein geboten, der diesmal, Abwechslung tut gut, mal nicht bestimmend aus der Cabernet Sauvignon Traube besteht, sondern halt aus der Pinotage. Und was für ein Bukett, eine

nahezu unbändige Duftwooge aus verschiedenen roten Beerenarten untermalt von einem betörenden Bananenduft strömt einem opulent entgegen. Perfekt ausgewogener Geschmack, in dem sich das sanfte Tannin harmonisch in die hoch konzentrierte Struktur einfügt. Rotes Ambrosia, majestätisch.

Bleiben wir noch ein bisschen in Südafrika. Ein weiterer Vertreter aus der Region Stellenbosch ist der **Rust en Vrede von Jan Pieter** Engelbrecht. Man kann ihm zumindest ein gewisses Maß an Charakter und Komplexität nicht absprechen, aber ich würde die Weine von Kanonkop vorziehen, diese liegen im Gesamturteil ganz klar vorne und sind zudem noch preisgünstiger. Somit ist der Rust en Vrede mit seinen 32 Euro einfach überteuert.

Zum Abschluss ein Wein mit Klasse. Von der Königin aus dem Burgund, der Pinot Noir Traube. Der nicht gerade günstige **Pinot Noir von Mondavi** ist ein absoluter Hochgenuss. Beschwingende Fruchtigkeit betört die Sinne. Ein sehr filigraner Wein mit Eleganz und kontrollierter Kraft.

**Ein Franzose, ein Deutscher und Hörbücher.** Auf einen guten Pinot Noir folgt ein Schlechter, diesmal aus dem Ursprungsland Burgund. Meine Empfehlung ist die, wenn Sie einen Wein vor sich haben, einen teuren noch dazu, von dem Sie annehmen, dieser sei umgekippt, gehen Sie unbedingt zurück und tauschen ihn um. Ich hab's nicht getan und könnt mich dafür, na ja, auf jeden Fall habe ich jetzt den teuersten Sherry den ich je besessen haben, aus Hospices de Beaune, Pommard, für die Karstadt AG hergestellt von Reine Pedauque. Ich hätte es wissen sollen, schon der Korken war irgendwie komisch. Schwamm drüber. Ein kalter, regnerischer, Wintertag, was tut man da am besten. Die Heizung aufdrehen, eine Cafe del Mar CD rein, ein Gläschen Wein und ein schönes Buch zu einem guten Wein. Und da habe ich einen genialen Autor entdeckt, Carsten Henn. Die Wein-Kriminalromane sind nicht zu