

# NEWS AM LIMIT

AUSGABE #01 • Q4/2020 • WEIN AM LIMIT HAMBURG



# MOIN & WILLKOMMEN!

## Liebe Walinauten.

Wir leben in bewegten Zeiten und trotzdem geht das Leben weiter, es muss.... Wichtig sind dabei eine positive Grundhaltung und Veränderungswillen. Das, was vor uns liegt, ist eine große Aufgabe, die unser soziales Leben vorübergehend neu definiert. Angst und Panik sind schlechte Ratgeber. Entschlossenheit, Respekt und der Fokus auf das Wesentliche sind die besseren.

Es war bisher ein aufregendes Jahr bei Wein am Limit mit vielen Unwägbarkeiten, traurigen menschlichen Verlusten, aber auch erfolgreichen Momenten, wie die Auszeichnung bei den Awards des Schlemmeratlas zum „Online-Entertainment des Jahres“. Diese Kategorie ist neu und dokumentiert, wie wichtig heute die Vermarktungskanäle in den sozialen Netzwerken sind. Ein Säule, auf der Wein am Limit schon lange fußt. Der Weinhandel ist ein persönliches Geschäft und diese Tradition behalten wir bei. Wir verstehen uns als moderner Fachhändler, der diese Kanäle nutzt, um den Kontakt zu unseren Kunden, den

Walinauten, zu halten. Das Netz ist nicht unpersönlich oder unemphatisch, im Gegenteil, es ist schnell, effizient und direkt. Solange hinter den Rechnern noch Menschen und keine Robots sitzen, solange ist unsere Weinwelt noch in Ordnung.

Trotzdem wollen wir nicht vergessen, dass die Haptik und gut aufbereiteter Content im Print, eine schöne Entschleunigung zu dieser rasanten Welt darstellen. Deshalb haben wir uns entschlossen, in dieser Jahresend-Ralley erstmalig unsere Zeitung zu kreieren, um mit Euch ein paar schöne Geschichten aus unserer Welt zu teilen. Es gibt Grandioses von unseren Winzern zu berichten, somit immerhin auch mal positive Nachrichten.

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Lesen und „Spaß im Glas“ sowieso, schließlich sind wir bei Wein am Limit.

Herzlichst und bleibt gesund,  
Hendrik, Bianca und das WaL-Team



Neu bei WaL:  
Arnaud Lambert

2



Interview mit  
Josephin Peränen

4



Die Wahrheit über  
Champagner

9



# ARNAUD LAMBERT



## LOIRE – SAUMUR & SAUMUR-CHAMPIGNY

*Die Loire ist mit 1.000 km der längste Fluss Frankreichs. Sie entspringt im Zentralmassiv und mündet bei Nantes in den Atlantik. An der Loire gibt es sehr viele unterschiedliche Terroirs und Rebsorten. Im mittleren Bereich, zwischen den Anbauregionen Anjou und Saumur-Champigny, treffen maritime und kontinentale Klimaeinflüsse mit warmen Tagen und kalten Nächten aufeinander. Hier wachsen in erster Linie Chenin Blanc und Cabernet Franc. Die Weingärten des Anjou, im Schatten des Armorikanischen Massivs, bestehen aus Schiefer und Gneis, während die Böden in Saumur von einer porösen, kalkhaltigen und mineralhaltigen Formation namens Tuff geprägt sind. Des Weiteren gibt es reichhaltige Schwemmlandböden aus Ton und Sand durch Flussablagerungen. Diese verleihen den Weinen mehr Schmelz und Kraft.*

**W**as für eine geniale Präzision dachten wir, als wir die Kollektion dieses 50 Hektar großen Weingutes erstmalig in 2020 nacheinander probierten. Ein Wein nach dem anderen ein Juwel. Ein Glücksfall für uns, der auf der harten Arbeit – nach biologisch zertifizierten Kriterien – des im Burgund ausgebildeten Arnaud Lamberts beruht. Bereits sein Vater Yves Lambert (R.I.P. 2011) war eine Weinlegende an der Loire mit der Domaine St. Just. Das Vater und Sohn-Team legte 2005 den Grundstein für ihre gemeinsame Vision, einer nachhaltigen Landwirtschaft nach burgundischem Vorbild, die den Lagencharakter der Crus aus den Gemeinden St. Cyr und Brézé im Fokus hat. Mit der Managementübernahme des legendären Château de Brézé 2009 kamen weitere 20 Hektar der wertvollsten, ummauerten alten Lagen (Clos) Frankreichs in ihre Hände. Diese feinen Gewächse von den kalkreichen Tuffsteinböden, die mit den Sorten Chenin Blanc und Cabernet Franc bepflanzt sind, sind faszinierende Präzisionsarbeiten mit einer elektrisierenden Vitalität. Nicht überreif, sondern zum idealen Zeitpunkt gelesen und behutsam, ohne das Holzmonster, ausgebaut. Aufgrund der niedrigen pH-Werte wird bei der Weinbereitung der Weißweine nur minimal Schwefel und bei den Rotweinen gar kein zusätzlicher Schwefel verwendet. Überhaupt wirken diese Weine überzeugend lebendig und komplex, aber nie anstrengend. In Anbetracht der stattlichen Größe des Weingutes ist so viel Individualität und Persönlichkeit jedes einzelnen Weines unglaublich. „Große Weine entstehen im Weinberg!“ Dieses ermüdende Klischee hören wir so oft in der Weinwelt. Es ist zwar keine Worthülse, aber es erfordert konsequente Arbeit und Talent, um sie wahrhaftig werden zu lassen. Denn nur wenige setzen diese Maxime so gekonnt und ohne Allüren um, wie Arnaud Lambert und seine Equipe. Das, was bei Arnaud Lambert auf die Flasche gefüllt wird, gehört zum Feinsten, der dieser Tage an der Loire gekelterten Weine. ■

## NEU BEI WAL



### 1948 CREMANT DE LOIRE

- 📍 Saumur Blanc
- 🍷 100% Chenin Blanc
- 🍷 13,5%
- 🍷 Stahltank

Ein Cremant, der das Klischee des fruchtig-fröhlichen Partystoffs sicherlich nicht erfüllt. Er passt wohl mehr in die Riege der besten Schaumweine der Welt und bleibt ganz eigenständig. Die Grundlage bilden 70 Jahre alte Chenin Blanc (Pflanzjahr 1948) vom Kalkfels, mit dünner Tonauflage mit einem Durchschnittsertrag von 45 hl/ha. Die Grundweine wurden 6 – 8 Monate in gebrauchten Barriques (3 – 5 Belegung) gereift und die Flaschenlagerung betrug 36 Monate auf der Hefe. Das macht richtig Freude, vor allem weil er ohne Versanddosage abgefüllt wurde, und damit herrlich trocken ist. Es gibt die Mär, dass vor Urzeiten viele Champagnerhäuser an der Loire auf Einkaufstour gewesen sein sollen, bei dieser Qualität verstehe ich auch warum an dieser Geschichte etwas dran sein kann ...

**26,- €**

0.75 Liter (34,67 € / 1 Liter)



### 2019er CLOS DE MIDI

- 📍 Saumur Blanc
- 🍷 100% Chenin Blanc
- 🍷 13,5%
- 🍷 Stahltank

Eine klassischer Chenin Blanc aus einer 3,5 Hektar großen Lage, die 1985 gepflanzt wurde, mit einem Ertrag von 45 hl/ha. Der Boden besteht überwiegend aus Sand über Kalk und Ton. Der Ausbau erfolgt ganz ohne Schwefel. Spontanvergärung und Reifung auf der Vollhefe. Bewusst wird auf die malolaktische Gärung verzichtet, um ein knackigeres Säureprofil zu erlangen. Ein fruchtiger, purer Ausdruck dieser Sorte, der zum sofortigen Trinken gedacht ist. Die steinige Mineralität ist fesselnd und ein gutes Beispiel für schmeckbare Mineralität. Saftig, markant, herb, Spaß im Glas. Natürlich kann dieser Wein 5 – 10 Jahre reifen, ist jedoch in dieser Fruchtphase einfach zu köstlich, um den Korken nicht zu lupfen.

**14,90 €**

0.75 Liter (19,87 € / 1 Liter)



### 2017er CLOS DE LA RUE

- 📍 Saumur Blanc
- 🍷 100% Chenin Blanc
- 🍷 13,5%
- 🍷 Fassausbau

Eine 2 Hektar große Toplage von Arnaud Lambert, die mit im Schnitt 35 Jahre (die ältesten sind 1965 gepflanzt) alten Reben auf Kalk mit dünner Sandauflage bepflanzt ist. 40 hl/ha Ertrag. Spontanvergoren, Reifung für 24 Monate auf der Vollhefe in neuen und bis zu drei Jahre alten Barriques (je 1/3). Trotz der langen Reifung ist das Holzaroma sehr gut eingebunden, und begleitet ohne sich in den Vordergrund zu schieben. Ein komplexer, vielschichtiger Wein, der mit einer bezaubernden Feuersteinnote daherkommt. Ein großartiger Stoff, burgundisch im besten Sinn und mit einer kühlen Eleganz. Langes Alterungspotential von 15 – 20 Jahren. Am schönsten wohl in 3 – 5 Jahren, was natürlich Geschmacksache ist.

**39,90 €**

0.75 Liter (53,20 € / 1 Liter)



## ARNAUD LAMBERT

- VIGNERON À BRÉZÉ -



### 2020er COULÉE DE SAINT-CYR

- 📍 Saumur Blanc
- 🍷 100% Chenin Blanc
- 🍷 13,5%
- 🍷 Fassausbau

70 Jahre alte Chenin Blanc Reben aus der Gemeinde Saint-Cyr-en-Bourg und einer der Spitzenweine von Arnaud Lambert. Der Boden besteht auch hier aus Sand- und Tonaufgabe auf Kalkfels. 40 hl/ha Ertrag, Ganztraubenpressung, Spontanvergärung, Reifung in neuen und gebrauchten Barriques und partiell im Fuderfass und vor der Abfüllung weitere 8 Monate Harmonisierung im Edelstahl. Sehr komplex, tiefgründig und reich an Aroma. Textur und Mineralität lassen sich gut mit Burgund vergleichen. Der Schmelz, etwas Reduktions- bzw. rauchige Feuersteinnoten und die perfekt eingebundene Säure sind einfach episch, intensiv und lang. Schiere Begeisterung.

**27,- €**

0.75 Liter (36,00 € / 1 Liter)



### 2019er CLOS MAZURIQUE

- 📍 Saumur Rouge
- 🍷 100% Cabernet Franc
- 🍷 13,5%
- 🍷 Stahltank & Betongebinde

Cabernet Franc wie ich ihn liebe. Kühl, mineralisch-herb, saftig, rotfruchtig, würzig und mit einem Hauch von geschmorten, roten Paprika im Aroma. Ein knackiger, rescher Ausdruck, der zu rustikalen Gerichten mit Linsen und Bratwurst, oder geschmorten Gemüsen ein kulinarischer Höhepunkt ist. Der 3,7 Hektar große Weinberg ist 40 Jahre alt (1980) und liefert Erträge von 40 – 45 hl/ha. Komplett entrappt, spontanvergoren, Ausbau für 5 Monate im Stahltank und Betongebinden. So ein delikater, feiner Stoff, der ironischerweise auch rustikal ist, lässt sich wohl nur an der mittleren Loire keltern oder nur an ein paar wenigen Plätzen in der Welt. Herrlich authentisch.

**12,90 €**

0.75 Liter (17,20 € / 1 Liter)



### 2019er CLOS MOLETON

- 📍 Saumur Rouge
- 🍷 100% Cabernet Franc
- 🍷 13,5%
- 🍷 Fassausbau

Aus einer 40 Jahre alten Parzelle mit dicker Ton- und Sandauflage auf Kalk mit Minierrägen von 35 hl/ha. Komplett entrappt, sehr behutsame Mazeration, spontanvergoren im Stahltank und Betongebinden und Reifung von ca. zwei Jahren in neuen und gebrauchten Barriques. Weitere 8 Monate im Stahlgebinde zur Harmonisierung der finalen Assemblage. Ein großartiger Wein mit frischer Kühle, viel Mineralität, herb-rote Frucht und Gewürze. Wer Cabernet Franc liebt, der kommt um diesen Stoff nicht herum. Wer Zeit hat, der sollte einfach 15 – 20 Jahre warten und ein Feuerwerk an Aromen bekommen. Das ist ein großer Wein für Liebhaber, aber es gibt leider zu wenig davon.

**36,- €**

0.75 Liter (48,00 € / 1 Liter)



# Candiale

*Panzano in Chianti*

## Josephin Peränen



### CHIANTI CLASSICO

Zwischen den Dörfern Radda, Gaiole und Castellina liegt der historische Kern des Anbaubereiches Chianti. Der Boden wird von kalkhaltigem Albarizza-Ton und verwittertem Galestro-Sandstein geprägt. Zusammen mit seinen kühlen Winter- und heißen Sommertagen findet die spät reifende, bereits den Etruskern bekannte Rebsorte Sangiovese dort optimale Bedingungen vor.

#### Stell Dich und Dein Weingut bitte kurz vor.

Ich bin Josephin Peränen vom Weingut Candiale in Panzano im Chianti in der Toskana, Italien. Ursprünglich stamme ich aus dem Sauerland, wo meine Familie seit 1753 in Warstein Bier braut. Als zweite Tochter hat es mich schon früh eher zum Weinbau als zum Bierbrauen hingezogen.

Seit 2002 führen mein finnischer Mann Jarkko Peränen und ich unser Weingut im Chianti. Hier bauen wir in einem der ältesten Anbaubereiche der Welt Sangiovese an und keltern daraus den weltberühmten Chianti Classico.

#### Warum bist Du Winzerin geworden?

Ich wollte immer auf dem Land leben und arbeiten. Der Weinbau schien mir ideal, weil man das ganze Jahr in einem immerwährenden Zyklus lebt: vom Austrieb der Reben, zur Lese der Trauben, dem Pressen und schließlich der Abfüllung auf die Flasche. Ich empfinde dies als einen sehr naturnahen Beruf.

#### Gibt es Vorbilder, die Dich im Weinbau inspirieren oder inspiriert haben?

Natürlich gibt es große Winzerpersönlichkeiten, aber am meisten inspiriert hat mich die Erdverbundenheit von Landwirten.

#### Was nervt Dich an der Arbeit des Winzers?

Das viele Reisen und die italienische Bürokratie. All dies verbraucht wertvolle Zeit, die ich lieber hier im Weinberg verbringen würde.

#### Was ist die Besonderheit in Deiner Region?

Unser kontinentales Klima, die wie für den Weinbau geschaffenen Galestroböden und natürlich die atemberaubende Schönheit des Chiantis.

#### Terroirwein oder Kellerwein ... und warum?

Muss ich mich da entscheiden? Terroir ist maßgeblich, aber ohne sorgfältiges Arbeiten im Keller schafft man keine großen, beständigen Weine.

#### Tradition oder Innovation ... und warum?

Wir sind ein klassisch-traditionell und innovatives Weingut, das sagt doch schon alles. Ich habe großen Respekt vor Tradition, aber man muss offen für Entwicklungen sein und den Mut haben, Neues auszuprobieren.

Wir haben unseren Weinkeller nach energieeffizienten Maßstäben gebaut und als eines der ersten Weingüter unausgekleidete Rohzementtanks benutzt. Candiale war der erste Weinproduzent in ganz Italien, der Clayver-Keramikkugeln beim Ausbau getestet hat, und wir waren wohl auch die Ersten, die auf Baumwolle (statt Plastik) zum Rebaufbinden umgestiegen sind. Und das schon vor über 18 Jahren.

#### Wie wichtig ist biologischer Anbau für Dich?

Sehr wichtig. Wir leben und arbeiten mit der Familie auf unserem Weingut Candiale. Es war also von Anfang an klar, dass wir so umweltschonend wie möglich arbeiten würden.

Wir haben zwei Kühe und produzieren den Kompost zur Düngung des Weinbergs selbst. Unser Bestreben ist es, so wenig wie möglich einzugreifen, dazu gehört zum Beispiel auch das minimale Benutzen des Traktors, um der Verdichtung des Erdreichs entgegenzuwirken. Noch dazu gibt es in unserem Dorf Panzano im Chianti den ersten Zusammenschluss von Weinbauern und Landwirten, die fast ausschließlich biologisch arbeiten. Die gesamte biologische Anbaufläche in Panzano beträgt 90% und wir



hoffen, dass es in wenigen Jahren 100 % sein werden. Somit sind wir in Italien, aber auch in Europa, die erste Weinbauregion, die einheitlich biologisch produziert.

#### Welche Herausforderungen stellt der Klimawandel Deiner Region?

Die ganze Welt ist vom Klimawandel betroffen, doch durch das kontinentale Klima im Chianti kommen wir bisher, im Vergleich zu anderen Anbaugebieten, sehr glimpflich davon. In den letzten Dekaden konnten wir beobachten, dass das Klima extremer wird. Längere Trockenphasen, stärkere Regenfälle. Wir nehmen an, dass dieser Trend sich über die nächsten Jahre weiterhin verstärken wird.

#### Haben sich die Weine in den letzten Jahren durch diesen Einfluss verändert?

Nein. Natürlich spiegelt jeder Jahrgang die klimatischen Besonderheiten des Jahres wider. Jedoch lernt man als Winzer diese auszubalancieren und die Eigenheiten des Terroirs zum Ausdruck zu bringen.

#### Du hast einen Wunsch frei. Welcher ist das?

Entschleunigung für die Welt.

#### Was ist Dein Lieblingswein?

Ich habe zu viele, um hier alle aufzulisten. Ich liebe die Weinwelt für ihre unglaublich bunte Vielfalt an Rebsorten und Anbaugebieten. Nicht wählen zu müssen, ist ein absoluter Luxus.

#### Was ist für Dich Lebensqualität?

Zeit mit meiner Familie, gutes Essen und Weine und natürlich ein Saunabier aus meiner Heimatstadt Warstein nach einem langen Arbeitstag.





#### Was ist das Besondere am La Misse?

La Misse di Candialle ist unser „kleiner“ Chianti. Sein Name entspringt einem florentinischen Dialekt und bedeutet „La Signorina di Candialle“. Die Trauben stammen von unseren jüngeren Weinbergen und der Wein gärt und reift in 33 hl Betontanks. Der La Misse ist ein klassischer Chianti, mit den ursprünglichen Rebsorten Sangiovese, Canaiolo und Malvasia Nera.

Ein Chianti Classico, der eigentlich zu allen Gerichten passt – ein wunderbarer Wein für jeden Tag. ■

2013er

#### LA MISSE DI CANDIALLE

-  Toskana
-  Canaiolo, Malvasia Nera, Sangiovese
-  13,0 % Alkohol
-  Betontank

Ein Chianti Classico, der während seines Ausbaus kein Holz sieht, sondern im Beton reift. Es ist reine Trinkfreude: diese klare, saftige Kirschrucht vereint mit erdigen Duft der mergeligen Böden von Panzano. So köstlich kann Chianti Classico schmecken!

18,90 €

0,75 Liter (25,20 € / 1 Liter)





WEIN AM LIMIT

WEIN-ABO

# JEDEN MONAT SOUL IM GLAS!

Seit Mitte 2019 bieten wir die Möglichkeit eines Wein-Abos bei Wein am Limit. Der wichtigste Grund dafür ist, dass es so viele extrem starke Weine mit begrenzter Verfügbarkeit im Markt gibt. Wir können nicht all diese Weine in unser Portfolio aufnehmen. Aber nach unserer Meinung gehören viele davon entdeckt und wir haben die Möglichkeit, diese Weine anzubieten.

Natürlich haben auch unsere Winzer immer wieder tolle Neuigkeiten und begrenzte Mengen beziehungsweise Premieren oder Kellerreserven im Programm. Somit kommt ein schöner Mix zustande. Die meisten von Euch sind heutzutage stark in ihren Alltag eingebunden und es fehlt die nötige Zeit, sich ein paar leckere Rosinen herauszupicken. Das machen wir jetzt für Euch, denn unser Service erspart Euch das langwierige Scouting. Je mehr Mitglieder wir begeistern können, umso interessanter wird es natürlich auf Dauer für alle. Vor allem wegen der größeren Mengen, die wir in harten Verhandlungen für das Wein-Abo einkaufen können. Wir möchten aktuelle Trends aufgreifen und selbstredend die Jahreszeiten berücksichtigen. Denn Wein gehört in unseren Augen getrunken, entdeckt, verkostet, besprochen, geteilt, geliebt und geschätzt.

Die Flaschenanzahl im Abo variiert von 1 bis 3 Flaschen und somit ist auch mal eine Magnum oder eine halbe Flasche im Karton. Preislich werden wir uns immer unter dem Verkaufspreis bewegen. Das ist sicher ein weiterer Grund, sich für das Abo zu entscheiden. Denn „Geiz ist nur dann geil, wenn man ihn mit allen teilt!“ Und teilen möchten wir auch Infos zu den Weinen der Abo-Pakete. Dazu laden wir Euch in unseren exklusiven Mitgliederbereich für Abonnenten ein. Es gibt neben einem kurzen Text zu Weingut, Winzer und Wein ein Fact-Sheet und eine Video-Verkostung.

Dieses Wein-Abo soll etwas Lebendiges, Greifbares sein, kein Studium für Besserwisser, sondern für Menschen, die ihren Geschmack erweitern wollen. Ihr könnt es nutzen, um Euch zu informieren, oder Spaß zu haben und es ist eine Reise zu Bacchus' Sternen, auf die wir Euch mitnehmen wollen – keine Verklappung von Odds and Ends, Restposten oder langweiligem Schrott. Es soll Spaß im Glas sein, viel mehr Spaß als irgendwas. ■

## DIE ABO-VORTEILE

- ✓ 1 bis 3 Flaschen Wein im Monat
- ✓ Specials und kleine ausgesuchte Mengen
- ✓ Weinexpertisen & Insights zu jedem Wein
- ✓ Online-Videoerklärung der Weine
- ✓ 10 Prozent im WaL-Shop auf eine Bestellung pro Monat
- ✓ 69,- Euro im Monat inklusive Versand (versandkostenfrei in Deutschland und nach Österreich, andere Länder auf Anfrage)
- ✓ Monatlich kündbar (mind. drei Monate Laufzeit)

**JETZT  
ANMELDEN!**

[shop.weinamlimit.de/abo](https://shop.weinamlimit.de/abo)



FRANCK MASSARD



# 2018 LA CESTA



## FRANCK MASSARD

Seine Weinberge sind keine Monokultur, sondern reich an Biodiversität, auch weil Franck sie ohne Herbizide, Fungizide und Pestizide bewirtschaftet.



**O** bwohl 14,5%-Alk.-Weine nicht unserem präferierten Beuteschema entsprechen, waren wir von diesem Stoff von Anfang an begeistert. Wer sich auf Priorat einlässt, der muss solche hohen Werte eben akzeptieren, als ob er einen Boxer im Schwergewicht herausfordert. Die Formel, dass hoher Alkohol gleichbedeutend mit plump und marmeladig ist, geht bei diesem Stoff nicht auf. Die Vergärung und Mazeration der komplett entrappten, handgelesenen Beeren erfolgt langsam und behutsam im Stahltank. Es geht in erster Linie um eine vorsichtige Mazeration und keine starke Extraktion. Die Reifung erfolgte sechs Monate in gebrauchten französischen 500 Liter Tonneaux Fässern der 2. und 3. Belegung. Miniertträge von 1 kg Trauben pro Rebstock sind das Ergebnis rigoroser Selektion im Weinberg. Man spürt die mineralische Kühle des Bodens und die Frische der 550 Meter hohen Weinberge. Diese werden ohne Pestizide und Herbizide ausschließlich manuell bewirtschaftet. Welch köstlicher Duft in der Nase! Sauerkirschen, würziger Pfeffer und getrocknete Kräuter wie Thymian wechseln einander im dauernd verändernden dekadent ätherisch-fruchtigen Aroma ab. Das Holz drängt sich nicht vor sondern bleibt dezent im Hintergrund. Im Geschmack ist er voll, intensiv, dicht und lang, nicht zuletzt wegen der delikaten feinen Säure. Der 2018er „La Cesta“ ist ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt (weniger als 10 mg freien Schwefel). ■

- 📍 DOQ Priorat
- 🍷 85% Syrah, 15% Carignan
- 🍷 14,5% Alkohol
- 🍷 Fassbau

**33,90 €**

0.75 Liter (45,20 € / 1 Liter)



**„Der La Cesta ist ein perfekter Wein für den Jahresausklang. Die Kombination aus fruchtiger Wärme und kühler Mineralik ist faszinierend. Egal, ob Ente, Lamm oder Gans dieser Stoff begleitet ein Essen mit seiner saftigen Frische, ohne sich in den Vordergrund zu spielen. Ein Charakterstoff mit vielen positiven Eigenschaften... Muss man mal getrunken haben.“**

## PRIORAT / SPANIEN

Das Priorat ist eine kleine und heiße Weinregion in der Nähe von Barcelona, die unter Weinfreunden einen Klang wie Donnerhall genießt. Denn seit den 90er Jahren verschlägt es immer wieder Entrepreneure in dieses weniger als 2.000 Hektar kleine Gebiet. Es ist die magisch anziehende Energie aus warmem Mittelmeerklima, kühlem nördlichen Montsant-Bergwind namens Cierzo und den härtesten, ältesten Böden in ganz Katalonien namens Llicorella, die über 400 Millionen Jahre alt ist. Diese Schieferformation erinnert aufgrund ihrer vertikalen Ausrichtung und Schichtung stark an die Mosel.



WEINMYTHEN  
ENTSCHLÜSSELT

Foto: Christina Gotthardt

Seit Menschen sich intensiv mit Wein beschäftigen und er ein Kulturgut geworden ist, gibt es Behauptungen oder sogar Mythen, die wenig mit der Realität zu tun haben, sich aber teilweise über Jahrzehnte gehalten haben. Wir klären auf.

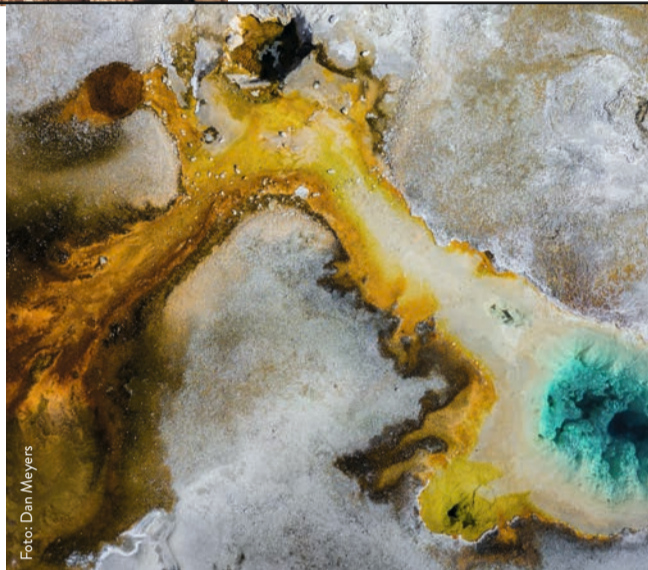
Erzeugt Schwefel  
eigentlich  
Kopfschmerzen?

Foto: Dan Meyers

**M**an hat wissenschaftlich herausgefunden, dass Schwefel nur in den seltensten Fällen Kopfschmerzen verursacht. Schwefel ist meist nicht das Problem, sondern eher der Alkohol. Alkohol ist ein Nervengift, das man nur in geringen Dosen zu sich nehmen sollte. Was häufig an Beschwerden auftritt und sich neben Kopfschmerzen beispielsweise auch in Form von geschwollenen Händen äußert, ist eine Histamin-Unverträglichkeit. Histamin findet sich in Gerbstoffen, und zwar sowohl in den Gerbstoffen der Traubenhäute als auch in denen von Holzfässern. Warum entstehen dann immer mehr Weine, bei denen bewusst auf Schwefel verzichtet wird? Der Grund ist, dass sich dann die Weine von Beginn an offener präsentieren und auch anders schmecken. ■

BIANCAS  
„SÜSSE WEIHNACHTEN“-  
PAKET

1 Stollen (250 Gramm) vom Promibäcker  
Jochen Gaues (Der Echte Gaues)

1 Fl. 2018 Straw Wine (0.375 L)



## Die WaL-Weihnachtspakete

SHARING IS  
CARING

shop.weinamlimit.de/weihnachtsspecial

HENDRIKS  
„SALZ DER ERDE“-PAKET

Quibaronnaise 98em anniversaire Sardinen  
und Olive & Salt Cracker  
von Dinses Cullinarium

1 Fl. Esprit Nature\*

„KEINE EXPERIMENTE ZU  
WEIHNACHTEN“-PAKET

1 Fl. 2016 Pinot Brut\*

1 Fl. 2019 Blanc de Rolle\*

1 Fl. 2018 Barbera Superiore\*

48,€  
~~59,90~~MANNIS „BLING BLING  
WEIHNACHTS“-PAKET

1 Fl. Hommage au Pinot Noir\*

1 Fl. 2016 Palladius\*

1 Fl. 2014 Brunello di Montalcino\*

235,€  
~~248,-~~„ANSCHNALLEN  
FÜR 2021“-PAKET

1 Fl. Gatinois Reserve\*

1 Fl. Dame Jane Rosé\*

105,€  
~~109,40~~





Foto: Simon Buchou

# DIE WAHRHEIT ÜBER CHAMPAGNER

**E**s ist erst ein paar Wochen her, seit wir einen neuen Champagne-Winzer ins Boot geholt haben. Sein Name ist Henri Giraud. Er ist einer jener Winzer, die unserer Meinung nach die besonderen Gegebenheiten der Region komplett ausloten und sie außerdem mit einer ganz eigenen Stilistik verbinden. Dies beides ist für uns der pure Ausdruck des Terroirs. Und Terroir ist das, was Champagner so besonders macht. Trotzdem entzünden sich am Champagner immer wieder Diskussionen. Was ist denn eigentlich das Besondere an diesem Schaumwein? Ist Champagner tatsächlich so einzigartig, wie es gerne behauptet wird? Oder kann man sich auch anderen Schaumweinen zuwenden?



► Der Boden in der Champagne ist zwar regionsabhängig, meist jedoch Kreideboden.  
(Foto: Christoph Raffelt)



## » Was ist das Besondere am Champagner? «

Um es vorwegzunehmen: Natürlich kann man sich auch anderen Schaumweinen zuwenden. Es gibt jede Menge toller Schaumweine. Gleichzeitig sind wir der Meinung, dass guter Champagner tatsächlich einzigartig ist und dass man ihn fast immer unter allen Schaumweinen der Welt herauschmecken kann. Und das funktioniert, obwohl die klimatischen und geologischen Gegebenheiten in der Champagne durchaus unterschiedlich sind. Es gibt mindestens 20 unterschiedliche Bodentypen in der Champagne, und zwar von der allseits bekannten Kreide über Kalk bis zu Sand, Mergel, Ton, Lehm und weitere Gesteinsarten. In Bouzy und Ambonnay, wo vor allem Pinot noir angebaut wird, liegt der Kreide-Anteil mit 93% höher als an der Côte des Blancs mit rund 68% Kreide. Westlich von Reims oder ganz unten in der Champagne, an der Côte des Bar, liegt der Anteil der Kreide bei fast 0%. Diese Bodentypen sind die Basis unterschiedlicher Rebsorten. Bis in die 1920er Jahre hinein gab es in der Champagne noch Dutzende Rebsorten – vor allem Gamay. Der große Verdienst des Verbandes der Champagne-Winzer ist es, dass sie die Anzahl der Rebsorten auf eine kleine Auswahl reduziert haben und dass schon früh Regeln für die Mindeststandards gesetzt wurde. Heute dominieren Chardonnay, Pinot noir und Meunier mit mehr als 97% der Fläche. Den Rest teilen sich Weißburgunder (Pinot blanc) und Grauburgunder (Fromenteau), Arbane und Petit Meslier.

Champagner darf nur mit einer festgelegten Ertragsobergrenze erzeugt werden. Die Trauben müssen von Hand gelesen werden, es darf nur eine bestimmte Menge gepresst werden, und die Weine müssen eine bestimmte Zeit auf der Flasche reifen. Bei einfachem Champagner sind es mindestens 15 Monate, bei Jahrgangs-

Champagner mindestens 36 Monate. Einige der wichtigsten Bestimmungen betreffen das Pressen der Trauben. Der Höchstertag beim Pressen ist auf 102 Liter Most (100 Liter Wein) bei 160 Kilo Trauben begrenzt. Die klassischen Conquard-Pressen in der Champagne fassen 4.000 Kilo Trauben. Aus der ersten Pressung der Trauben ergeben sich 10 volle klassische Weinfässer, die sogenannten pièces champenoise mit je 205 Litern. Hat man diese 2.050 Liter gepresst – man nennt diese Pressung tête de cuvée –, kann man die Maische wenden und noch einmal 410 Liter Wein, also noch zwei pièces pressen. Dieser Presswein wird dann taille genannt.

Warum erzählen wir das? Weil es um die Qualitätsmaßstäbe der Winzer, Champagne-Häuser und Marken geht. Diese Winzer nutzen lediglich die tête de cuvée. Die taille verkaufen sie. Dafür gibt es immer noch gutes Geld, aber für ihre Spitzenweine ist der Wein nicht geeignet. So sammeln sich recht große Mengen taille-Wein an, der dann in weniger ambitionierte Champagner fließt. Man sollte nicht vergessen: In der Champagne gibt es rund 16.000 Winzer und 340 Champagne-Häuser mit insgesamt 33.843 Hektar und einer Flaschenproduktion von 362.000.000 Flaschen jährlich. Nur ein Bruchteil davon ist Champagner, wie wir ihn verkaufen, Champagner also, der handwerklich auf hohem Niveau erzeugt wurde.

▼ **Traditionelle Conquard-Pressen fassen circa 4.000 Kilo Trauben aus denen in der ersten Pressung nur 2.050 Liter gepresst werden dürfen.** (Foto: Christoph Raffelt)



William Wouters schenkt aus: 3B Rosé auf einer Veranstaltung im Weingut von Filipa Pato & William Wouters.



## » Warum kostet ein Supermarkt-Champagner nur etwas mehr als zehn Euro? «

Das meiste ist Supermarkt- und Discount-Champagner, dessen Trauben aus Flächen kommen, die erstens nicht Premier oder Grand Cru sind, bei denen die Traubenpreise nicht so hoch sind, und die zweitens meist aus der taille gewonnen werden, also der zweiten Pressung. Das ist zwar nicht per se schlecht, erfüllt aber unserer Meinung nach nicht den Anspruch eines Luxusproduktes. Allerdings sind diese Champagner immer noch deutlich besser als das meiste, was sich sonst in den Regalen der Supermärkte an Schaumweinen tummelt. Und das ist es auch, worin sich die Champagne von allen anderen großen Schaumwein-Appellationen unterscheidet. Die Winzer der Region haben sich im Laufe der Zeit klare Regeln gegeben, die einen Mindeststandard gewährleisten, der auf einem guten Niveau gelegen hat. Champagner ist die einzige weltbekannte Marke in der Weinwelt die vom Nord- bis zum Südpol getrunken und geschätzt wird.

Bei Cava und – genauso deutlich – bei Sekt sieht das ganz anders aus. Die Schere zwischen Massenproduktion und Spitzensegment liegt viel weiter auseinander. Ein Sekt darf aus Trauben erzeugt werden, die aus Apulien oder La Mancha stammen, aber in Deutschland verarbeitet werden. Ein solcher Sekt muss nicht einmal in Flaschengärung, sondern kann im Tankgärverfahren erzeugt werden und wird in aller Regel mit sehr viel Süße abgefüllt, um alle Unzulänglichkeiten zu kaschieren. Diese Sekte werden trotz Sektsteuer (einst zur Finanzierung der Kriegsmarine erhoben) von € 1,02 pro 0,75-Liter-Flasche teilweise für nicht einmal € 2,50 angeboten. Kein Wunder, dass es deutsche Schaumwein-Erzeuger bis heute schwer haben, unter dem Namen Sekt hochpreisige, von Hand erzeugte Spitzensekte zu verkaufen. Glücklicherweise aber klappt das immer besser, weil immer mehr Produzenten, wie Marcus Hees aus Auen an der Nahe, immer bessere Winzersekte kelteren.



▲ Die Auener Weinberge, die Marcus Hees bestellt, liegen auf 300 bis 400 Meter Höhe und bringen Frische in seine Weine. (Foto: Peter Bender)

## » Und was ist nun die Alternative zu Champagner? «

Es gibt heute, wenn man gute Schaumweine trinken will, viele interessante Regionen. In Frankreich, aber auch in Deutschland findet man im Crémant eine Alternative. Crémant ist im Gegensatz zum Champagner meist der jüngere Schaumwein, der nur neun Monate auf der Hefe liegt meistens mit weniger Druck (Bar) in der Flasche. Die bekanntesten Crémants stammen von der Loire und aus dem Elsass, wo andere Rebsorten verwendet werden als in der Champagne und auch andere Bodentypen vorherrschen. Neben den Crémant-Gebieten haben sich einige andere Schaumwein-Regionen einen Namen gemacht. Dazu gehört das Piemont mit Pinot-noir-Spumante, ferner Tasmanien, die kühle Insel vor Australien. Dazu gehört aber auch der Nordwesten Portugals, der deutlich vom Atlantik beeinflusst wird und wo wir mit Soalheiro, vor allem aber mit Filipa Pato und William Wouters in Bairrada zwei Spezialisten für Espumante aus heimischen Rebsorten wie Bical, Baga und Arinto die auf Kalkboden wachsen gefunden haben.

Will man auf einem Niveau mit sehr guten Champagnern trinken, dann findet man diese Schäumer nur im Spitzensegment im Bereich Cava, auch in Franciacorta in der Lombardei, ferner im Spitzensegment deutscher Sekt-Erzeuger und mittlerweile unter den besten Häusern im Süden Englands, wo es dieselben Kalk- und Kreideböden gibt, die einst zusammen mit denen in der Champagne entstanden sind. Zu den besten Erzeugern der Champagne gibt es bisher keine wirkliche Alternative, da das Zusammenspiel von Klima, Boden, Rebsorte, die lange Tradition, Anspruch und Kompetenz der Winzer in der Champagne immer noch einzigartig sind. Die ganz großen Schaumweine, zu denen wir auch jene von Henri Giraud und Gatinois zählen, sind solche, die von der Kreide und dem Kalk in der Champagne erzählen und von einem langen Hefelager. Es sind Schaumweine mit großem Reifepotential, die sich innerhalb von Jahren enorm verändern können und eine unvergleichliche Komplexität entwickeln.

Wenn wir Schaumwein für einen wirklich besonderen Moment suchen, dann entscheiden wir uns immer für einen handwerklich hergestellten Champagner von einem authentischen Erzeuger. Für die meisten anderen Situationen im Leben gibt es eine große Vielfalt an Schäumern, die richtig gewählt, genauso viel Freude bereiten. ■



◀ Im Süden Englands ist die Beschaffenheit des Bodens dem der Champagne fast gleich. Die White Cliffs of Dover bestehen aus Kreide und sind ein selten schönes Naturerlebnis. Ganz in der Nähe werden die besten Schaumweine Englands produziert. (Foto: Nadia LoCurto)





## INTERVIEW



Henri Girauds Kellermeister

Sebastien Le Golvet


**HOMMAGE AU PINOT NOIR  
BLANC DE NOIR - MAGNUM**

-  Champagne AOC / Vallée de la Marne
-  100% Pinot Noir
-  12,0% Alkohol
-  Fassausbau

139,- €

1.5 Liter (92,67 € / 1 Liter)

**► What is special about Henri Giraud?**

Making wines is like making a building, you need foundations. Well, for wine that is exactly the same. Foundations for us are first, our history, which began in 1625. Then we need a great terroir. We have the chance to be located in Aÿ, Aÿ Grand Cru, historic and qualitative heart of Champagne. A great terroir of vines needs a great forest, to make its wines. For our wines, we are using the Argonne forest,

historic and qualitative forest of Champagne.

We are working with 10 different plots of the Argonne forest, and then drying and making our barrels in our „merranderie“, till the final toasting lead by nose.

**► What is special about the Champagne region?**

Champagne particularity its is soil. For us at Domain Henri Giraud, it is chalk, which is a tender and sedimentary roc, porous and per-

meable, really pure, forms into the warm seas of cretaceous. Chalk is actually mainly composed of an accumulation of platonic algae (coliths). Here in Aÿ, it is 20 cms of clay and limestone and then 200 ms of chalk. That's why you will find some persistent minerality and salinity into our wines. „Geniuses are born suffering“: quotation that makes sense for a Champagne region rooted in a poor soil, on a cold climate, at the extreme north limit of vine cultivation.

**► Why are you using wood of the Argonne forest?**

The Argonne forest is really different from the others forests we can find, and that's for its particularity what we are using woods from it. First of all, it's an historic forest: it was a supply location for Champagne barrel makers (they there 150 at some point, for only one left today). Its soil, „gaize“, is extremely poor, which brings some really dense and tight wood. What you'll have from it will be more delicate wines with less tannins, which is typically what we are looking for in champagne. The Argonne forest is a place rich in terroirs, with some little hills, creating some sunny or shady sides („adret“ sunny side, „ubac“ shady side).

**► Are you suffering climate change in the Champagne region?**

The particularity of Champagne terroir is to be at the extreme north limit of vine cultivation, so if I may, so far so good! We haven't been suffering yet. We have fully ripened grapes (10 - 10.5°), some ideals conditions, and no need to chaptalize, so that's good. Of course, harvests are coming earlier and earlier, with some shorter vegetative cycle then, but Champagne since its beginning always has been able to face some challenge.



## INTERVIEW

► **Is organic farming a crucial issue in the region of champagne?**

Organic farming is sure more important today. It's not an obligation of means though, but an obligation of results. Today, we are certified HVE (Haute Valeur Environnementale - High Environmental Value) and VD (Viticulture Durable - Sustainable Viticulture), it's been a long time since we've stopped working with weedkills, insecticides, etc. We are aiming for free pesticides wines, and the most sustainable work approach possible for vineyards. And that's a result what will speak for itself though the wine.

► **What is the main difference between Chardonnay and Pinot Champagne?**

Complexity will be the main difference in between Champagne coming from Pinot Noir or Chardonnay. Champagne from Pinot Noir – Blanc de Noirs – is slightly more complex and precise than Chardonnay. To understand, we have to go back to grape-varieties history : Pinot Noir was born 200 years before its natural and direct descendant, Chardonnay. Pinot Noir is originally the one that built Champagne notoriety, because we wanted to make a great white wine coming from black grape, with some special press methods. It's hard for me highlighting some others differences as both these grape-varieties' taste will vary according to criterias, like soil for example.

► **What is your most beautiful moment during the production of champagne?**

For me, that's the harvest. It's a really special moment, the Domain is waking up, with some extra activities, some vibrant moments, more than the rest of the year. It is all about sharing, celebrating and pleasure. But it's also a crucial moment, because this is the time where juice blendings have to be done in the barrels from the different plots of the Argonne Forest. And there is no turning back, choices matter. It's a really great time!

► **What is your favorite occasion to enjoy champagne?**

Best moment? In the morning, near 10:30, 11:00 am... Taste buds are still fresh, not yet damaged from the day, this is where you can fully feel the wine and its aromas, some real connection with it!

► **What's your biggest challenge as a winemaker?**

As a winemaker, biggest challenge is to be able to use a minimum of inputs if the vineyard, while keeping the sanitary and organoleptic qualities of the grape.

► **What means Life quality to you?**

Life quality is about «being able to». Being able to achieve things you want to do without restrictions or obligations. It's also having a job where you're happy, being surrounded by your family and of course today, being healthy. ■

Willi Schlögl und Johannes Schellhorn warten in der Freundschaft in Berlin Mitte mit einer mondänen Weinbar auf, in der das Wort Bar im Vordergrund steht. Warum erklären die beiden im Interview.

Fotos: Peter Rigaut / Freundschaft



# FREUNDSCHAFT

**Was ist das Besondere am Konzept der Bar Freundschaft?**

Das dynamische Duo Schellhorn/Schlögl – Schlögl/Schellhorn: zwei konträre Ansätze zum Thema, die sich gerade auch deshalb sehr gut überschneiden. Wir sind halt Österreicher, manchmal grantig, aber trotzdem geil drauf.

**Was macht einen guten Gastgeber aus?**

Verschwiegenheit und ein offenes Ohr und manchmal die richtige Anekdote zur richtigen Zeit, also Timing.

**Welche Weinstile und Regionen sind zurzeit bedeutend?**

Tu felix austria, die Herkunft wollen wir erst gar nicht verleugnen. Darüber hinaus das Burgund, die Loire, das Piemont und Nordamerika. Kurzum ehrlich arbeitende Winzer mit feinem, klarem Stil ohne viel Schnörkel und Dogma.

**Welche Herausforderungen stellt Euch die Pandemie?**

Klar ist es ein Kampf ums wirtschaftliche Überleben. Nach zwei Jahren Freundschaft wäre jetzt eigentlich die Zeit etwas durchzuschauen, und sich für die Zukunft zu rüsten. Stattdessen radeln wir halt nach zwei Bergetappen noch den Alp d'Huez rauf. Aber irgendwann geht's unweigerlich in die Abfahrt und beim Gas geben sind wir geübt.

**Trinken die Leute seither anders?**

Sie trinken vor allem früher (glücklicherweise wegen der Sperrstunde). Und gefühlt zumindest bei uns auch tendenziell besser, Qualität vor Quantität.

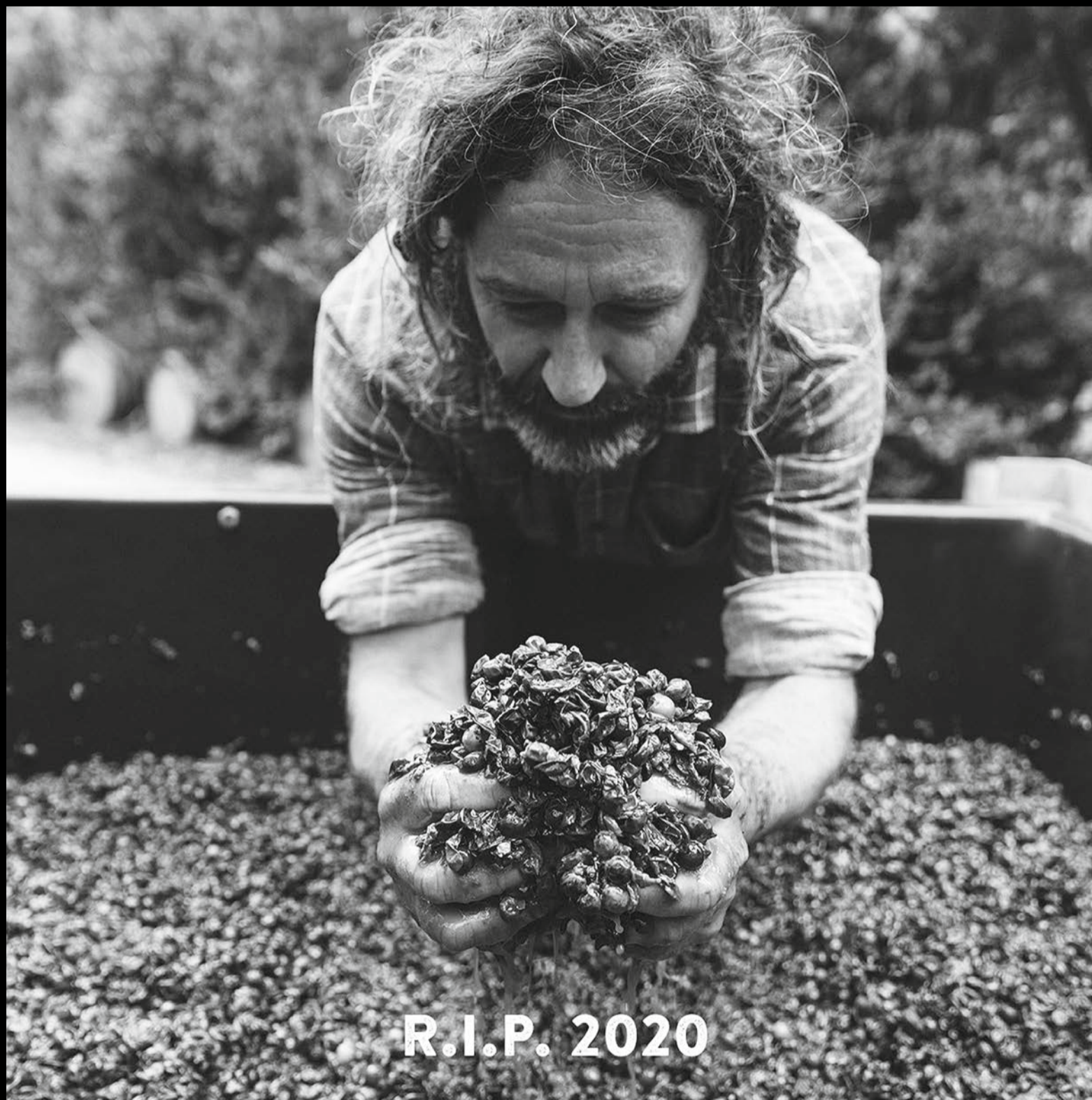
**Trinkt Berlin anders als Hamburg?**

Hamburg ist aus Berliner Sicht sehr eingesessen, klassischer und vor allem in sich homogener unterwegs. Der Berliner ist entweder genervt von dem, was es seit der Wende so gibt, oder genervt von bärtigen Typen mit Tätowierungen, die Hochdeutsch nicht als Muttersprache haben und ihnen irgendwas trübes, stinkiges empfehlen – mal so mal so.

**Was bedeutet Euch Freundschaft?**

Als Gruß eine klare Ablehnung gegen die Braune Suppe. Persönlich sind wir als Typen miteinander gewachsen, ohne aneinander zu wachsen und das ist glaube ich sehr schön.





## Die Besten gehen immer zu früh

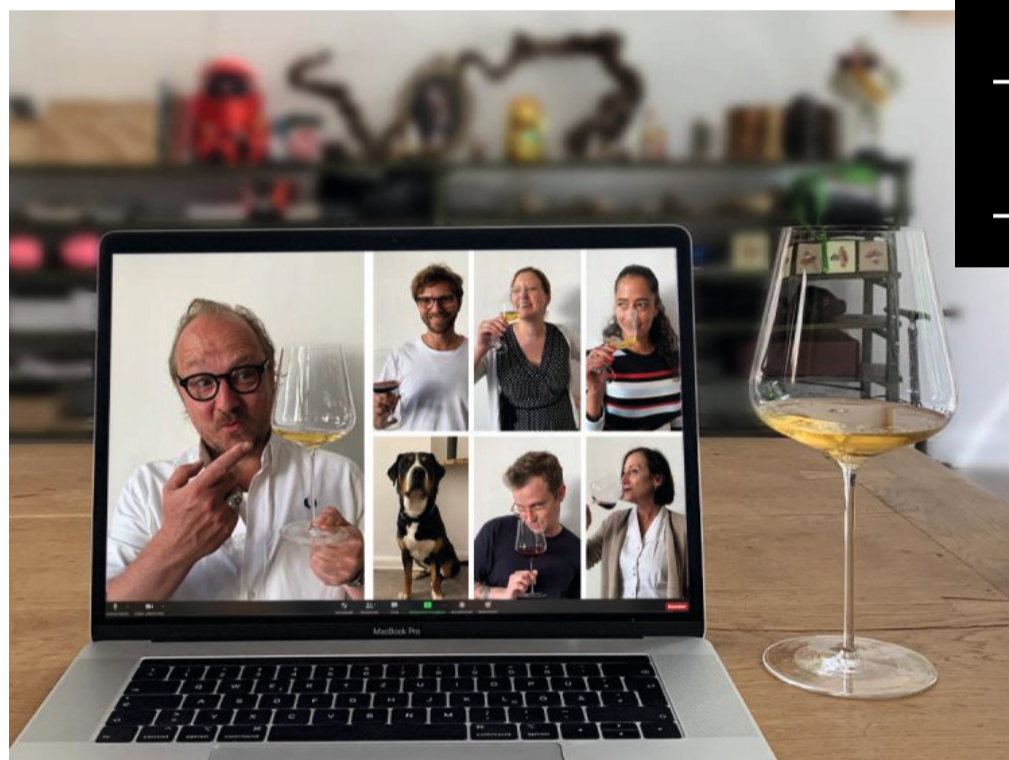
*Eine der feinsten Seelen der Weinwelt, ein liebevoller Vater und Familienmensch  
und Freund ist von uns gegangen. Wir sind schockiert und fassungslos.*

*Deine freundliche und warme Seele und Deine Leidenschaft haben uns stets inspiriert.  
Du wirst immer einen Platz in unserem Herzen haben.*

**R.I.P. Taras Ochota!**

*Wir sind in Gedanken bei Deiner Familie und den Angehörigen.*

# ONLINE- VERKOSTUNG



Unsere interaktiven Online-Verkostungen finden circa acht bis zehn Mal im Jahr statt. Diese dauern zwischen anderthalb bis zwei Stunden. Dazu nutzen wir die Plattform Zoom.us, mit der wir gute Erfahrungen gemacht haben. Vor allem, weil sie technisch einwandfrei und stabil ist. Durch den Chat und zusätzliche Icons lässt Zoom einen persönlichen Kontakt zu, der dem Event einen interaktiven Charakter verleiht.

Um den Teilnehmern ein gewisses Maß an Sicherheit im virtuellen Raum zu gewährleisten, versenden wir die Einladungen persönlich. Neben einem vorab separat zugeschickten Code erhält jeder Teilnehmer ein Passwort, das ihn an der Teilnahme zur Verkostung berechtigt. Wir lassen die Teilnehmer vorab im Warteraum und nur apart in das Meeting eintreten. Da uns Eure Privatsphäre wichtig ist, wird die Online-Verkostung nicht aufgezeichnet und somit auch nicht in sozialen Netzwerken wie etwa YouTube geteilt.

Die Winzer der vorgestellten Weine sind persönlich im Meeting anwesend und wir besprechen das jeweilige Weinpaket mit seinen/ihren Weinen. Dazu präsentieren wir kurze Filme, Fotos und Kartenmaterial. Am Ende der Verkostung können Fragen auch direkt an die Protagonisten gestellt werden. Somit wird die Online-Verkostung zu einem virtuellen Erlebnis mit zugleich informativem Charakter. Ihr habt jederzeit die Möglichkeit, Fragen zu stellen. ■

**JETZT ANSEHEN!**



[shop.weinamlimit.de/online-verkostung](https://shop.weinamlimit.de/online-verkostung)

Herzlich Willkommen zu den Wein am Limit Online-Verkostungen. Hier habt Ihr die Auswahl, ob Ihr an unseren fest geplanten Tastings teilnehmen wollt, oder ob Ihr ein Tasting selber veranstalten wollt, z. B. mit Eurer Firma, Geschäftskunden, Freunden oder, oder, oder...

## DIE 7. AUSGABE UNSERES KATALOGES IST DA.



Nun präsentieren wir Euch bereits die 7. Auflage unseres Katalogs mit über 60 Weingütern aus der ganzen Welt. Jedes für sich ist ein kleines Geschmacksuniversum und hinter jedem Label verbirgt sich eine Geschichte voller Passion. Unsere Winzer sind alle charismatische Persönlichkeiten, denen Authentizität, Handwerk und ein exzellentes Produkt am Herzen liegt. Individualität anstelle von Gleichschaltung, Geschmack anstatt Label-trinken. Ganz frisch eingetroffen sind die limitierten Einzellagen von William Downie und die legendären Weine von Giaconda sowie die lange vergriffenen Südafrikaner von Sadie Family, Mullineux Wines, Alheit

Vineyards und Crystallum. Neue Winzer gibt es natürlich auch im Portfolio: Wir freuen uns Sept Winery aus dem Libanon sowie Abbia Nova und Giuseppe Calabrese aus Italien in der WaL-Familie zu begrüßen. Mehr Infos zu den Weingütern gibt es im Weingutstext und den Weinbeschreibungen im Katalog. Viel Spaß beim Lesen und Stöbern! ■

**KATALOG-DOWNLOAD**

[shop.weinamlimit.de/katalog-2020](https://shop.weinamlimit.de/katalog-2020)





**FACEBOOK**

[facebook.com/HendrikThoma](https://facebook.com/HendrikThoma)

**INSTAGRAM**

#weinamlimit // @wein.am.limit

**TWITTER**

<https://twitter.com/hendrikthoma>

**ONLINE SHOP**

[shop.weinamlimit.de](https://shop.weinamlimit.de)

**VIDEO-BLOG**

[weinamlimit.de/aktuell](https://weinamlimit.de/aktuell)

**WEIN AM LIMIT**  
MIT HENDRIK THOMA

WEIN am LIMIT  
Inhaber Hendrik Thoma  
Erikastraße 47  
D-20251 Hamburg

Telefon +49(0)40 - 202 017 66  
Telefax +49(0)40 - 202 017 68  
E-Mail [office@weinamlimit.de](mailto:office@weinamlimit.de)

Zuständiges Gericht: Amtsgericht Hamburg  
Ust-IdNr. DE221884596

Bankverbindung: Marcard, Stein & Co  
Kontoinhaber: Wein am Limit - Hendrik Thoma  
IBAN DE 67 2003 0400 1002 0770 04  
BIC MCRD DEHH XXX

NEWS AM LIMIT - AUSGABE #01 - Q4/2020  
Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer  
zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren,  
wenn nicht anders beschrieben.