

Bacchus-Vinothek

Weinhandlung Grimm



Oberndorfer Str. 2 · D-78628 Rottweil
Tel. 0741 / 1 72 06 · Fax 0741 / 1 72 07
info@bacchus-vinothek.com
www.bacchus-vinothek.com

Antica Terra & Lillian Winery

Antica Terra and Lillian
www.anticaterra.com
www.lillianwinery.com

Maggie Harrison

Sehr geehrte Kunden, liebe Weinfreunde,

das letzte Wochenende startete spannend, sympathisch und vor allem genussvoll. In München. Sympathisch vor allem wegen Maggie. Einer Frau, die kaum zu bremsen ist. Bin ja nicht lahm. Aber ich lief ihr immer hinterher.

Erst das Masterclass-Tasting mit 18 Sommeliers im Kempinski Vier Jahreszeiten. Start war auf 14.00 Uhr angesetzt. Mit dem Service war wegen Gläsern, Dekantieren,...alles besprochen. Ich gegen 12.30 Uhr noch auf der Autobahn. Wollte Maggie im Hotel abholen. Message dort. Frau Harrison ist schon im Restaurant, wo die Probe stattfindet. Na prima. Ich hinterher. Sie entkorkte, verkostete und dekantierte alles selbst. Die Sommeliers waren von Maggie und ihren Weinen extrem beeindruckt und hatten viel zu fragen. Entsprechend lange ging die Veranstaltung. Zurück zum Hotel. +/- 1 Stunde Zeit, bevor es zum wine&dine ging. Aperó war auf 18.30 Uhr gesetzt. Wieder war mit dem Sommelier wegen den Weinen alles besprochen und alles vorbereitet. Maggie und ich verabredeten uns auf 17.45 Uhr, um die 15 Minuten gemeinsam zum Restaurant zu gehen. Also ich war echt pünktlich um 17.40 im Foyer. Schwör's. Und wartete...Um 18.00 mail an Maggie (Sie ist ja schließlich Frau. Da kann es schon mal zu Verzögerungen kommen), ob sie vielleicht noch etwas Zeit benötigen würde. Mail 10 Sekunden später zurück. „Michael, I'm at the Restaurant already“. Also ich wieder hinterher....

Und dann waren wir im **Landersdorfer & Innerhofer**. Schauen Sie in Städten, in denen Sie die Gastronomie nicht so gut kennen, auch in den Michelin oder Gault&Millau? Das Landersdorfer brauchen Sie nicht suchen. Vergessen Sie es.



Das war der Tipp eines kulinarischen Müncher Urgsteins. Danke, Markus.

Ein solches Restaurant und vor allem einen solchen Chef und Restaurantleiter habe ich lange nicht erlebt. Und vor allem keine solche Küche. Zwei 100%ige Vollblutgastronomen und Genußmenschen. Große solide Küchenleistung ohne Schnickschnack aber alles auf dem Punkt. Allein die Vorspeise: Pouchiertes Ei mit Ibericoschinken, knusprig im Ciabatta gebacken, Pfifferlingsalat. Und dann das Steinpilzrisotto!! OK, OK,...ich hör' ja schon auf.

Wohnen Sie in München oder Umgebung und kennen das Landersdorfer nicht? **Gehen Sie hin!!!** Das ist kein Tipp mehr. **Das ist ein MUST!!** Kommen Sie von weither und sind zu Besuch in München und wissen nicht wohin? Gehen Sie ins Landersdorfer! Die Weinkarte macht riesigen Spaß. Aber da steht bei weitem nicht alles, was in dem unterirdischen und engen Keller gelagert ist. Lassen Sie sich von Robert beraten oder verführen. Und gehören Sie auch zu den Pomerolliedhabern, die den Petrus-Preisen unter 2000 EUR nachweinen? Im Landersdorfer & Innerhofer steht der 2004er Petrus zu 1800 auf der Karte.

<http://www.landorsdorferundinnerhofer.de>

Auf dem Bild Robert Innerhofer (Restaurantleiter und Sommelier, links) und Johann Landersdorfer (Chef). Ich sandwichted. Keine Kommentare, bitte. Das war morgens um halb 2 nach dem letzten Glas Coche –Dury.

Das Hammermenü von Johann wurde begleitet von den großen Pinot Noirs von Antica Terra und den Syrahs und dem Cab von Lillian. Ich denke, alle Teilnehmer würden eifrig nicken, wenn ich die oenologische Handschrift von Maggie mit große Eleganz und Finesse aber auch Power und Komplexität beschreiben würde. Und warum es mehrere Pinots gibt? Bis auf Antikythera sind es keine keine Lagen. Jede ausgebaute Charge wird permanent verkostet.



Entwickelt sich der Wein in eine mineralische Richtung, geht er in die Cuvee Ceras. Findet sich eher ein blumiges Rosenaroma, wird daraus Botanica. Und ist der Wein so individuell, dass er sich weder Ceras noch Botanica zuordnen lässt, wird er weiter als Obelin ausgebaut.

Leider konnten viele unter Ihnen nicht am wine&dine teilnehmen. Schade....aber nicht mehr zu ändern. Aber vielleicht verkosten Sie diese zu Hause?

Mit 15% Rabatt auf die Listenpreise kommen Sie zwar nicht in den Genuß der Küche von Johann und die Weine werden Ihnen auch nicht von Maggie erläutert. Aber immerhin kommen Sie zu einem Toppreis an ihre Weine.

Ihr Michael Grimm

15% Rabatt auf die Listenpreise:

Art	Jahr	Wein	Einh	stock	EUR/FI. brutto minus 15% Rabatt
		Antica Terra, Oregon			
2584	2013	Angelicall Rosé	0,75	14	98,00
2969	2014	Angelicall Rosé	0,75	2	98,00
8899	2014	Pinot Noir Botanica	0,75	32	109,00
5936	2015	Pinot Noir Botanica	0,75	32	98,00
6531	2013	Pinot Noir Ceras	0,75	98	98,00
2767	2014	Pinot Noir Ceras	0,75	5	98,00
10608	2015	Pinot Noir Ceras	0,75	48	98,00
6697	2013	Pinot Noir Obelin	0,75	30	135,00
7968	2013	Pinot Noir Antikythera	0,75	18	159,00
		Lillian, CA			
6688	2013	Rousanne	0,75	24	79,00
7028	2013	Lillian Syrah	0,75	55	82,00
10711	2013	Syrah Gold Series No 03	0,75	46	98,00
8715	2011	Syrah Gold Series No 01	0,75	62	98,00
11332	MV	Cabernet Sauvignon No 2 - 2013&2014	0,75	6	198,00
7437	NV	Cabernet Sauvignon No 1 - 2010&2011	0,75	62	219,00

Die Preise verstehen sich minus 15% Rabatt, pro Flasche und **inkl. Mehrwertsteuer**. Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten. Es gelten die üblichen Zahlungs- und Lieferbedingungen laut Homepage.