

## NEWS – NOUVELLES – NOVITÀ – NEUIGKEITEN

München-Lehel

Sechste Ausgabe

November 2021

### INHALTSVERZEICHNIS

<b>EDITORIAL</b>	<b>2</b>
<b>BESONDERE SERVICES UND ANGEBOTE VON vinvinowein</b>	<b>3</b>
<b>FESTE, VERANSTALTUNGEN, WEINPROBEN</b>	<b>4</b>
<b>IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND</b>	<b>5</b>
<b>KURZTICKER AUS DER BRANCHE - FÜR SIE GELESEN</b>	<b>6</b>
<b>CHAMPAGNE DOYARD-MAHÉ: BLANC DE BLANCS MIT TRADITION &amp; FINESSE</b>	<b>9</b>
<b>EINE WINZERIN UND 17 FRAGEN</b>	<b>11</b>
<b>METIN AR: WORLD'S BEST RESTAURANTS 2021</b>	<b>14</b>
<b>WANDERUNG AUF KORSIKA MIT DEM BUREAU MONTAGNE NEBBIU</b>	<b>16</b>
<b>QUIZ: KÜCHENUTENSILIEN - WAS IST DAS? DIE AUFLÖSUNG</b>	<b>18</b>
<b>EIN PLUS AN GENUSS</b>	<b>20</b>
<b>FAMILIE HUGEL IM VIDEO</b>	<b>21</b>
<b>ÜBER UNS</b>	<b>23</b>

#### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

## EDITORIAL

Liebe Genießerinnen und Genießer des guten Geschmacks,

2006 haben wir uns über unsere Zukunft Gedanken gemacht – darüber, wie wir unser Leben langfristig planen möchten. Wir beschlossen, unsere damalige Firma 2016 zu verkaufen, um uns ab dann einer Materie zu widmen, die uns beiden Spaß macht und mehr Freiräume ermöglicht. Das Ziel war und ist, bis zu unserem Lebensende geistig und körperlich fit zu bleiben.

Unsere Zukunft sollte der Wein sein. 2007 haben wir berufsbegleitend eine Ausbildung zur Weinfachfrau respektive zum -fachmann durchlaufen und anschließend beim Weingut Ziereisen im Markgräflerland ein zweieinhalbjähriges Praktikum absolviert. 2009 haben wir unser neues Gewerbe angemeldet und lagerfähige Weine gekauft, um zum Start der Weinberatung einen Grundstock reifer Weinraritäten vorrätig zu haben. Weinberatung: seit Juli 2019 unsere neue, exklusive Aufgabe – aber welche Weine? Weingebiete? Winzer?

Wir wollten exklusiv mit Winzern zusammenarbeiten, die wir zuvor persönlich kennenlernen konnten. Das jeweilige Weingut sollte in maximal zehn Autostunden erreichbar sein, seine Weine in Handarbeit herstellen und transparent wirtschaften. Deshalb haben wir unser Sortiment auf Deutschland, Italien, Frankreich und Österreich begrenzt und wollten hier möglichst viele Weingebiete und Weine kennenlernen und aus unterschiedlichen Rebsorten auswählen. Alle 27 Winzer, mit denen wir arbeiten, sind empathische Menschen, die ihr Handwerk beherrschen. Während unseres Praktikums haben wir erfahren, welchen Aufwand die Herstellung einer einzigen Flasche Wein erfordert und warum diese mindesten 8 €, lieber mehr kosten sollte. Wir setzen auf Wertigkeit – während in Deutschland die Verbraucher durchschnittlich 2,34 € für eine Flasche Wein ausgeben. Aldi Süd verramscht Anfang November 2021 einen 2020er Sangiovese Primitivo Puglia IGT für 1,89 €. Wer so was trinkt, ist selbst schuld.



### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

# vinvinowein<sup>©</sup>

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

Als Naturprodukt hat Wein preisliche Untergrenzen. Werden diese unterschritten, bekommen Sie Industrieware, die biochemisch getrimmt wird, um den Verbrauchergeschmack zu treffen. Das ist Verbrauchertäuschung. Unser eigener, exklusiver Ansatz war deshalb eine weise Entscheidung, wie auch die Dokumentation der ZDF-Sendung WISO [„Wein mit Beigeschmack – Die Tricks der Wein-Industrie“](#) aufzeigt: Fast alle Billigweine enthalten Pestizide – nicht nur eine Pestizidsorte, sondern bis zu fünf (mehr im „Kurtzicker aus der Branche“). Davon kann man sogar krank werden. Und Weine aus Übersee werden in Deutschland wie Obstsaften in riesigen Industrieanlagen in Flaschen abgefüllt.

Wie bei allen Lebensmitteln gilt auch bei Wein das Prinzip: lieber wenig, aber hochwertig. Warum soll ich einen Wein trinken, empfehlen und verkaufen, der tausende Kilometer entfernt hergestellt wurde und von dort transportiert werden muss. Was ist der Mehrwert? Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt? **WIR LIEBEN WERTIGKEIT.**

## BESONDERE SERVICES UND ANGEBOTE VON vinvinowein

Im September haben wir die Büroeröffnungsfeier für die GLOBAL Vermögenspartner GmbH in der Maximilianstraße 25 allein organisiert – ein Novum für uns. Wir haben alles, was zu einer solchen Büroeröffnungsfeier gehört, selbst gestaltet: Weinauswahl, Zusammenstellung eines Flying Buffets mit unserem Koch Gert Pischel, Servicepersonal, Gläser, Kühlschränke, Stehtische usw.



### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

## FESTE, VERANSTALTUNGEN, WEINPROBEN

Ob Sommerfest, Weihnachtsfeier, Geburtstagsfeier usw.: Gerne organisieren wir auch Ihre Feste und Veranstaltungen. Wir können die Getränke zusammen aussuchen und Ihnen liefern. Übrig gebliebene Flaschen nehmen wir wieder zurück. Außerdem organisieren wir mit Leidenschaft gemeinsam mit unserem Koch köstliche Flying Buffets und stellen auf Wunsch Servicepersonal. Gerne informieren wir Sie persönlich darüber. Auch Firmengeschenke an Kunden und Geschäftspartnern stellen wir für Sie zusammen.

Wir veranstalten außerdem individuelle Weinverkostungen. Konkret können wir für kleine Gruppen von bis zu 12 Personen Weinproben organisieren. Wenn Sie in Ihrer Küche, im Garten oder in der Firma eine solche Weinprobe veranstalten und Ihre Freunde, Familien, Nachbarn oder Kunden dazu einladen möchten, organisieren wir das gerne für Sie.

Oder Sie sorgen für eine Location und Verköstigung und ich bringe die passenden Weine vorbei und kann Ihnen und Ihren Gästen etwas über die Weine erzählen. Sehr gerne können wir den Rahmen der Weinprobe gemeinsam abstecken. Oder schwebt Ihnen vielleicht schon ein Thema für die Weinprobe vor? Etwa eine bestimmte Rebsorte, ein besonderer Winzer, eine Weinregion oder die perfekte Begleitung eines Menüs?

Fein, dann verwenden Sie bitte zur Terminanfrage folgendes Formular: [vinvinowein.de/kontakt](http://vinvinowein.de/kontakt) oder rufen Sie einfach an: 089 5488 6666.



### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

## IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND WEIN, OLIVEN- UND KÜRBISKERNÖL, FEINKOST, GENUSSVOLLE LEBENSART UND EMPFEHLUNGEN

Wir informieren über feine Weine, leidenschaftliche Winzer und deren Weingüter. Ein bis zwei Mal im Monat machen wir auf Veröffentlichungen, Videos und Blogs in sozialen Medien wie YouTube, Instagram, Facebook, LinkedIn, Xing, nebenan und nextdoor aufmerksam. Unsere Blog-Serie „17 Wahrheiten, Ansichten und Tipps zum Olivenöl“ hat großes Lob gefunden, wofür wir herzlich danken. Unter der Website-Rubrik „Wein & Location“ stellen wir Lokale vor, wo man nicht nur gut essen kann, sondern die auch traumhaft gelegen sind und auf deren Weinkarte sich Winzer wiederfinden, die in unserem Sortiment repräsentiert sind. Was uns begeistert, möchten wir gerne mit Ihnen teilen.

Um über Neuigkeiten rund um **vinvinowein** zu informieren, haben wir am 23. Oktober erstmals ein exklusives Kunden-Update ausgesandt, das voraussichtlich zweimal im Jahr erscheinen wird, jeweils zum Winter- und Sommeranfang. Viermal im Jahr erhalten Kunden und Interessenten weiterhin unseren ausführlichen und informativen Newsletter.

Neben Weinen bieten wir auch Olivenöl und steirisches Kürbiskernöl an – natürlich direkt vom Winzer. Zudem haben wir in unserer Produktlinie *Mama's Art* in Mitteleuropa wenig bekannte Marmeladenspezialitäten hergestellt. In kleinen Mengen produziert, sind diese kulinarischen Preziosen unseren besten Kunden und guten Freunden vorbehalten.

Wegen der stark gestiegenen Nachfrage entwickeln und gestalten wir unsere **Website** weiter. Der Prozess dauert noch an. Ab dem ersten Quartal 2022 werden unsere Dienstleistungen auch über unsere Webseite als **E-Commerce** angeboten.

Wir wünschen Ihnen viele genussvolle Abende und freuen uns, wenn Sie uns weiterempfehlen.

Bleiben Sie gesund und glücklich.

Ihr **vinvinowein**-Team aus dem Münchner Lehel

Nebha & Ahmet Sabri Ergin

### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

## KURZTICKER AUS DER BRANCHE - FÜR SIE GELESEN

- *Der Feinschmecker* berichtet in Heft 10/2021 über einen Wiener Höhenflug: „Weltweit einzigartig: Österreichs Metropole hat ein eigenes Wein-Anbaugebiet.“ Vorgestellt wird auch der **Winzer Fritz Wieninger**: „Fritz Wieninger entdeckte vor rund 20 Jahren den Gemischten Satz neu und war so einer der Wegbereiter des modernen Weinbaus in Wien.“ Weine von Wieninger sind in unserem Sortiment. Auch *Wiener Gemischten Satz* können Sie über uns beziehen. Mit ihm hat eine alte Tradition ihren Platz neu gefunden, als mit dem Jahrgang 2013 die geschützte Herkunftsbezeichnung *Wiener Gemischter Satz DAC* (Districtus Austriae Controllatus) eingeführt wurde. Heute steht diese Weißweinspezialität wie keine andere für das Wiener Terroir. 30 % der Rebflächen werden mit einem bunten Durcheinander an Sorten bepflanzt. Am häufigsten sind Grüner Veltliner, Riesling, Weiß- und Grauburgunder sowie Chardonnay, aber auch seltenere Reben wie Neuburger, Rosenmuskatteller, Jubiläumsrebe oder Rotgipfler kommen vor. Für einen Wiener Gemischten Satz müssen im Weingarten mindestens drei verschiedene Rebsorten angebaut werden. Der größte Rebenanteil darf nicht über 50 % liegen, der drittgrößte Anteil muss mindestens 10% betragen.



### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

- Die Getränkezeitung GZ vermeldet: „DEHOGA-Umfrage: Gastgewerbe unter Vorkrisenniveau. Laut einer aktuellen Umfrage des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) setzten Hotels und Restaurants im September 5,3 Prozent weniger um als im Vorkrisenjahr 2019. Damit haben sich die Umsatzverluste der Branche etwas abgeschwächt, erklärt der Verband. Insbesondere die Betriebe mit überwiegend touristischen Umsätzen würden aufatmen. Sie berichten wie bereits im August von Umsatzzuwächsen und zwar im September in Höhe von 4,0 Prozent (August +3,0 Prozent) gegenüber 2019. ‚Der Trend zum Kurzurlaub und Urlaub in der Heimat hält an‘, erklärt Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes. Viele Menschen hätten Deutschland als Reiseland neu entdeckt. Auch die Lust auf Ausgehen und geselligem Zusammensein sei groß. Erhebliche Umsatzausfälle beklagten jedoch noch die Business- und Tagungshotels, Eventcaterer sowie Clubs und Diskotheken. Es werde noch eine Weile dauern, bis die verheerenden Folgen der Krise mit monatelangem Lockdown überwunden seien, so Zöllick. So wies das Statistische Bundesamt für das erste Halbjahr für das Gastgewerbe ein reales Minus von 61,4 Prozent aus.“
- *fizz* – *Gastro. Culture. Now!* weiß von den „Top 5 Openings München“. Demnach präsentiere sich Münchens neue Gastronomie im Sommer 2021 bunt gemischt: „Von italienischer Klassik über Fine-Dining-Nikkeiküche bis zu hipem Oriental-Food.“ Hier die vorgestellten Lokale: [Café Kranich](#), [The Duke Bar](#), [Casa Nostra](#), [Waca](#), [Little Habibi](#).
- Am 1. November 2021 lief im **ZDF** die **WISO-Doku**: „Wein mit Beigeschmack – Die Tricks der Wein-Industrie“. Ist Wein ein reines Naturprodukt – oder eher ein getränketechnologisches Erzeugnis? Die Doku von Anna Fein, Erik Hane und Stefan Hanf geht auf Spurensuche: Unter welchen Bedingungen werden die Weine produziert, die für weit unter 3 € feilgeboten werden? Die Sendung ist bis November 2023 in der [ZDF-Mediathek](#) verfügbar.

## A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

# vinvinowein<sup>®</sup>

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

- Der Welschriesling ist nach Rebflächenanteil die Nummer Zwei der österreichischen Weißweine – und er hat einen eigenen Wettbewerb. „Der **Weinlaubenhof Kracher** aus Illnitz zählt zu den Gewinnern der ersten Wösch-Meisterschaft,“ berichtet *Der Feinschmecker* in Heft 10/2021. „Der Welschriesling erlebt gerade seine Renaissance,“ so Meisterschafts-Initiator Gerhard Retter, Sommelier und Gastronom in Berlin (*Cordo Bar*). Der Weinlaubenhof Kracher ist bei uns gelistet und seinen Welschriesling können Sie über uns beziehen.



## A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06



## CHAMPAGNE DOYARD-MAHÉ BLANC DE BLANCS MIT TRADITION & FINESSE

Die Côte des Blancs durchläuft die weltberühmte französische Weinbauregion Champagne südlich vom Vallée de la Marne in Nord-Süd-Richtung. Das schmale, rund 20 km lange Anbaugebiet ist charakterisiert durch nach Osten ausgerichtete Hänge und verdankt seinen Namen der Farbe der angebauten Rebsorte: 95 % Chardonnay. Die Champagner aus diesem Gebiet tragen die Bezeichnung „Blanc de blancs“. Im Zentrum dieses besonderen Landstrichs hat Maurice Doyard 1927 das Weingut Doyard-Mahé gegründet. Doyard hat auch jenseits der Arbeit in den eigenen Weinbergen der Champagne wertvolle Dienste erwiesen und nachhaltig für das Renommee der Region als Appellation d'Origine Protégée gewirkt. 1941 zählte er zu den Mitbegründern des Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC).

Maurice Doyard war der Urgroßvater der heutigen Winzerin Carole Doyard, die Maison befindet sich also bereits seit vier Generationen im Familienbesitz – dieses generationsübergreifende Vinifikations-Know-how spiegelt sich in jedem Tropfen Champagne Doyard-Mahé wider. In Vertus, heute ein Ortsteil von Blancs-Coteaux südlich von Epernay, ist die Familie seit rund einem Jahrhundert zu Hause und seit 1952 stellt die Moulin d'Argensole, eine Wassermühle aus dem 18. Jahrhundert, das Herz des Gutes dar. Hierher werden die Trauben nach der Lese gebracht und hier können die Besucher der Maison die Köstlichkeiten von Doyard-Mahé probieren, im Frühjahr und Sommer auch im Schatten der blühenden Bäume des wunderschönen Gartens, wo die idyllische Atmosphäre Zeugnis vom traditionsreichen Winzer-Familienleben und vom savoir-vivre der Champagne ablegt.



### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

Auf den Gutsgründer Maurice Doyard folgte Jean, dann Philippe und seit 2005 steht Carole Doyard dem Gut als Besitzerin, Managerin und Winzerin vor. Wie es für die Côte des Blancs typisch ist, wird auch auf den 6 Hektar von Doyard-Mahé zu 95 % Chardonnay angebaut, der Rest ist Pinot noir. Bio-zertifiziert ist die Maison noch nicht, aber für Carole Doyard haben der Respekt für die Umwelt und die Gesundheit ihrer Böden höchste Priorität. Herbizide werden nicht mehr eingesetzt und auch der Einsatz von Pestiziden wurde stark eingeschränkt. Stattdessen wird auf Gründüngung mit eigenem Kompost und Komposttee gesetzt. Doyard ist überzeugt, dass eine lebendige und vielfältige Bodenbiologie die mineralischen Besonderheiten ihres Terroirs auf die Trauben optimal überträgt. Diese werden bei Doyard-Mahé ausschließlich mit der Hand verlesen und danach sorgfältig selektiert.

Bis auf den Rosé bestehen die Champagner von Doyard-Mahé, charakteristisch für Blanc de blancs, zu 100 % aus Chardonnay. Dennoch erscheint der Name „Champagne Cuvée“ auf den Etiketten. Was zunächst verwirrt, lässt sich schnell aufklären: Es bezieht sich auf eine Besonderheit bei der Champagner-Bereitung. Beim Pressen wird der zuerst erzeugte Most als „Cuvée“ bezeichnet. Dies ist der Saft des Fruchtfleischs, der ohne großen Druck gewonnen wird. (Die beiden späteren Säfte sind die „Première Taille“ der zweiten Pressung und die „Deuxième Taille“.) Bei Doyard-Mahé wird nur der beste Saft verwendet, also die Cuvée. Nur diese wird hier als qualitativ hochwertig angesehen, um Weine großer Finesse mit subtilen Aromen und einzigartigem Geschmack hervorzubringen. Cuvée-Champagner können auch besser altern.

Zu den verschiedenen Blanc de blancs-Cuvéés von Doyard-Mahé zählen die Cuvée Empreinte, die Cuvée Désir oder die Millesime-Cuvéés. „Empreinte“ (Prägung, Abdruck) verweist auf die Familientradition, weil dieser Champagner in dieser Ausgestaltung schon vom Großvater hergestellt wurde. Der „Désir“ entspricht dem „Wunsch“ von Carole Doyard, einen besonderen Champagner mit weniger Zucker, aber mehr Komplexität zu erzeugen. Die „Millesimes“ schließlich sind Jahrgangs-Champagner. Aber auch ein Rotwein aus den Pinot noir-Trauben des Gutes wird bei Doyard-Mahé gekeltert. Alle ihre Erzeugnisse versteht Carole Doyard als definitiven Ausdruck des Erbes ihrer Vorfahren und praktische Umsetzung ihrer Philosophie der Liebe und des Respekts gegenüber dem natürlichen Leben auf ihrem Terroir.

## A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

## EINE WINZERIN UND 17 FRAGEN

Wir bewegen uns außerhalb des Mainstreams, denn wir kooperieren nur mit Winzern, die wir persönlich kennen. Auch die Beziehung zu unseren Kunden ist nicht anonym – **wir kennen auch unsere Kunden.**

Die Kette Winzer-Weinberater-WeinliebhaberIn und Weinliebhaber muss für uns lückenfrei intakt sein: Je besser wir die Winzer kennen, desto besser verstehen wir ihre Weine. Je genauer wir die Wünsche unserer Kunden kennen, desto präziser können wir auf diese eingehen und individuelle Angebote machen. Deshalb haben wir für Sie den Fragenkatalog „Weinauswahl für den Genießer“ entwickelt und auf unserer Website eingestellt.

Für unsere Winzer wiederum haben wir einen privaten Fragekatalog konzipiert. Deren Antworten veröffentlichen wir in unseren Newslettern und auf unserer Website. So haben auch Sie die Gelegenheit, die Winzer, deren Weine Sie genießen, persönlich kennenzulernen.

### Fragen an **Carole Doyard** von der Maison Champagne Doyard-Mahè



- 1 vinvinowein: Stellen Sie sich vor, Sie wären eine Traube: Welche Rebsorte wären Sie?  
Carole Doyard: Wenn ich eine Traube wäre, dann wäre ich definitiv Chardonnay – Mineralität, Frische und auch Genuss.
- 2 vinvinowein: Was ist Ihr Leibgericht und welchen Wein trinken Sie dazu?  
Carole Doyard: Ich würde am liebsten immer Meeresfrüchte mit Chardonnay aus der Champagne, aber auch mit Burgunder genießen.

### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

# vinvinowein<sup>®</sup>

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

- 3 vinvinowein: Wie sieht ein glücklicher Tag für Sie aus?  
Carole Doyard: Was ist ein glücklicher Tag für mich? Gute Frage, da ich meinen Beruf liebe, würde ich sagen: Ein wunderschöner Nachmittag in meinem Weinberg mit Sonne, einer Verkostung des Vin clair (Grundwein vor der Versetzung) mit anschließendem Aperitif mit Freunden und einer Flasche Champagner.
- 4 vinvinowein: Welches ist Ihr Lieblingsrestaurant? (Mehrfachnennungen möglich)  
Carole Doyard: Feinschmeckerrestaurants sind reizvoll, aber manchmal kann einfaches Essen sehr erholsam sein. Zum Beispiel im bistroartigen [Les Avisés](#) in Avize, eine *assiette de charcuterie* (Platte mit Aufschnitt) im [Le Royal Champagne](#) mit der tollen Aussicht oder im [Le Bocal](#), einem Fischrestaurant in Reims mit wunderbaren Austern.
- 5 vinvinowein: Was bestellen Sie dort am liebsten?  
Carole Doyard: Ich bin bestrebt, die Spezialitäten des jeweiligen Restaurants zu probieren, aber ich liebe Jakobsmuscheln und *ris de veau* (Kalbsbries).
- 6 vinvinowein: Mit welcher Persönlichkeit würden Sie gerne fünf Stunden verbringen?  
Carole Doyard: Mit meinem Urgroßvater [Maurice Doyard](#), eine weithin bekannte Persönlichkeit. Leider habe ich ihn nie kennengelernt, weil er verstarb, bevor ich geboren wurde.
- 7 vinvinowein: Wie möchten Sie diese fünf Stunden mit dieser Persönlichkeit verbringen?  
Carole Doyard: Ich würde von ihm vieles über die Zeit wissen wollen, als die Appellation Champagne geschützt wurde, über die Weinherstellung damals und über [Madame Veuve Clicquot](#), wie es war, eine Frau in der Weinwelt zu dieser Zeit zu sein – weil es immer noch kompliziert ist!
- 8 vinvinowein: Haben Sie eine persönliche To-do-Liste mit konkreten Punkten, die Sie unbedingt erledigen möchten?  
Carole Doyard: Ich mache jeden Tag eine To-Do-Liste für den Garten – bei meiner Arbeit dauert es manchmal etwas länger, aber ich schließe sie ab und bin glücklich, weil ich sie heute erledigt habe!
- 9 vinvinowein: Wie entspannen Sie sich nach getaner Arbeit?  
Carole Doyard: Spazieren gehen oder laufen mit meinem Hund.
- 10 vinvinowein: Was ist Ihr Traum?  
Carole Doyard: Dass meine Kinder gesund bleiben und einen Beruf haben, den sie lieben.

## A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

# vinvinowein<sup>®</sup>

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

11 vinvinowein: Was bedeutet der Klimawandel für Ihr Weingut?

Carole Doyard: Die klimatischen Veränderungen führen zu weniger Säure, stärkerer Reifung der Trauben und häufigeren Frostschäden. Aber sie sind auch Anlass, die Arbeitsweise in den Weinbergen zu ändern und zum Beispiel mit Gründüngung zu arbeiten, um organisches Material und Frische in den Boden zu bringen.



12 vinvinowein: Wie haben Sie die nächste Generation für die Zukunft gerüstet?

Carole Doyard: Keine Pestizide und keine Insektizide mehr! Die Einhaltung hoher Umweltstandards (*Haute Valeur Environnementale* [HVE], *Viticulture Durable en Champagne* [VDC]) ist für mich wichtig, um die nächste Generation auf einen guten Weg zu bringen.

13 vinvinowein: Wenn Sie Ihr Leben noch einmal von vorne beginnen und die Rahmenbedingungen selbst bestimmen könnten:

- Wo würden Sie gerne geboren werden?
- In was für eine Familie würden Sie gerne hineingeboren werden?
- Welchen Beruf würden Sie gerne ausüben?

Carole Doyard: Ich würde nichts ändern und das Gleiche tun – ich bin die, die ich heute bin, weil meine Erfahrungen aus der Vergangenheit mich dazu gemacht haben.

14 vinvinowein: Was würden Sie in der Welt ändern?

Carole Doyard: Keine Gewalt gegen Kinder, nirgendwo auf der Welt.

15 vinvinowein: Was oder wer hat Sie am meisten beeinflusst?

Carole Doyard: Meine Eltern, weil sie mir die Wahl gegeben haben, eigene Dinge zu tun.

16 vinvinowein: Welche Arbeit nehmen Sie mit nach Hause?

Carole Doyard: Ich lebe auf der *domaine*, was mein Traum ist und manchmal auch leicht traumatisch sein kann, weil ich meine ganze Arbeit immer nach Hause bringe. Aber es ist meine Leidenschaft.

17 vinvinowein: Was würden Sie als Mensch gerne noch erreichen?

Carole Doyard: ??

**MERCI BEAUCOUP, M<sup>me</sup> CAROLE DOYARD!**

**A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR**

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

## METIN AR: WORLD'S BEST RESTAURANTS 2021

Diesmal möchte ich Ihnen ein Buch empfehlen. Sind Sie Kosmopolit und Feinschmecker und schätzen einen guten Wein? Dann möchten Sie dieses Buch bestimmt lesen. Der Autor ist weltweit unterwegs und schreibt über seine gastronomischen Erfahrungen. Ich habe ihn in Bodrum über meinen Cousin Baris Ulug bei einigen Flaschen Rotwein kennengelernt. Er hat uns sein Buch geschenkt. Wir hatten so viele gemeinsame Themen, worauf ich ihn nach München zur Weinprobe und zum Diner eingeladen habe – er hat prompt angenommen. Ich freue mich auf diese Begegnung. Metin Ar hat auf fünf Kontinenten 200 Restaurants besucht und darüber geschrieben.

Hier ist seine **Top 20**:

- **Arzak** (San Sebastian/Spanien)
- **Atelier Crenn** (San Francisco/USA)
- **Attica** (Melbourne/Australien)
- **Blue Hill** (New York/USA)
- **Dinner by Heston** (London/England)
- **Disfrutar** (Barcelona/Spanien)
- **El Cellar de Can Roca** (Girona/Spanien)
- **Eleven Madison Park** (New York/USA)
- **Caggan** (Bangkok/Thailand)
- **Le Bernardin** (New York/USA)
- **Mani** (San Paulo/Brasilien)
- **Mikla** (Istanbul/Türkei)
- **Mirazur** (Nizza/Frankreich)
- **Noma** (Kopenhagen/Dänemark)
- **Osteria Franscescana** (Modena/Italien)
- **Piazza Duomo** (Alaba/Italien)
- **Pujol** (Mexico Stadt)
- **Steirereck** (Wien/Österreich)
- **Test Kitchen** (Kapstadt/Südafrika)
- **Tickets** (Barcelona/Spanien)



Auch in Deutschland war Metin Ar unterwegs und berichtet über die Berliner Lokale **Adnan**, **Borchardt**, **Fischers Fritz**, **The Grand** und **KaDeWe**.

### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

Wenn Metin Ar ein Restaurant nicht gefällt, schreibt er nicht darüber. Die Restaurants im Buch wurden aus einer Vielzahl von besuchten Lokalen ausgewählt und bieten ein breites Spektrum von Street Food über Pizzaläden bis hin zu 3-Sterne-Restaurants. Jede einzelne Empfehlung ist prägnant begründet und um Tipps zum jeweiligen Ort ergänzt. Es gibt auch einen Blog: [metinar.com/travel](https://metinar.com/travel).

Metin Ar hat einen Abschluss in Elektrotechnik und Wirtschaftswissenschaften. Er ist Vorsitzender von Canyon Venture Partners, für die er Kunden bei Fusionen und Akquisitionen berät. Zudem ist er Direktor mehrerer Unternehmen. Die italienische Regierung zeichnete ihn 2004 und 2015 mit den Titeln „Cavaliere“ und „Grande Ufficiale“ für die Beratung italienischer Unternehmen bei Unternehmenskäufen aus.



**World's Best Restaurants 2021** ist bei  
Cosmo Publishing Company  
in englischer Sprache erschienen  
(ISBN: 978-1-949872-40-8).

#### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

# vinvinowein<sup>®</sup>

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

## WANDERUNG AUF KORSIKA MIT DEM BUREAU MONTAGNE NEBBIU

Im Juli 2021 waren wir auf Korsika. Wir sind nach Bastia geflogen und haben in Saint Florent im Hotel La Roya übernachtet. Was macht man auf Korsika? Natürlich wandern. Am besten mit einer Führung. Das Fremdenverkehrsamt in Saint Florent hat uns an das [Bureau Montagne du Nebbiu](#) verwiesen, eine Gruppe von Bergführern und Tourenleitern. Wir haben uns für eine Sonnenuntergangs-Führung

entschieden, die mit folgende Angaben lockte: „Atemberaubende Sonnenuntergangs-Wanderung auf den südlichen Bergrücken von Teghime (Furiani-Höhe) mit authentischem Picknick mit lokalen Produkten.“

Unser Führer Jean Paul hat uns im Hotel um 18 Uhr abgeholt und uns zum Startpunkt L'Ouest du Col de Teghime gebracht. Hier waren auch die anderen Mitwanderer, insgesamt waren wir 13. Die Franzosen sprachen keine andere Sprache als Französisch, nur Jean Paul konnte Englisch – aber die Stimmung war super! Wir haben mit den Franzosen mit Händen und Füßen gesprochen. Einige französische Wörter, die ich aus der türkischen Sprache kannte, haben für Gelächter gesorgt.



**BUREAU MONTAGNE DU NEBBIU**  
SCAGNU MUNTAGNOLU DI U NEBBIU

### RANDONNÉE COUCHER DE SOLEIL

BASTIA - SAINT FLORENT - MARANA GOLU - CAP CORSE

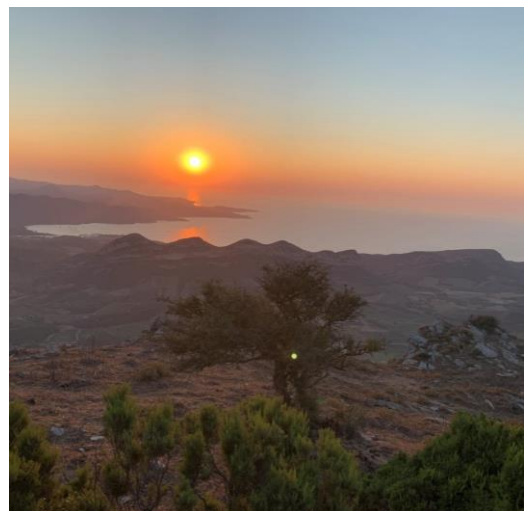


VENEZ PRENDRE DE LA HAUTEUR !  
À TRAVERS LE MAQUIS, LAISSEZ VOTRE REGARD S'ÉCHAPPER EN LONGEANT LA CRÊTE QUI SÉPARE LA MER MÉDITERRANÉE ET TYRRHÉNIENNE. ACCOMPAGNÉ D'UNE HALTE GOURMANDE TRADITIONNELLE, VEZ ASSISTER À LA FUITE DU SOLEIL VERS LES CRIQUES DESSINÉES PAR LE DESERT DE L'AGRIATE.

**DÉPART À 18H, TOUS LES LUNDIS & JEUDIS**  
DURÉE DE MARCHÉ : 3H - ALLER/RETOUR

**LOCALISATION**  
PARKING DANS LE VIRAGE, 100M À L'OUEST DU COL DE TEGHIME

**TARIFS**  
30€ PAR PERSONNE - DEMI TARIF POUR LES ENFANTS DE -12 ANS



### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06



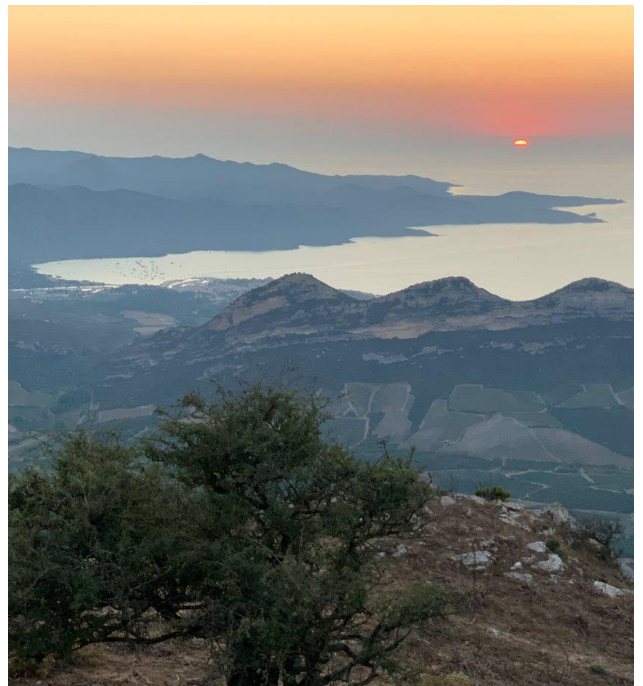
# vinvinowein<sup>®</sup>

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

Auf dem Gipfel gab es lokale Köstlichkeiten zu essen und zu trinken. Den wunderschönen Sonnenuntergang haben wir sehr genossen. Ich sagte zu meiner Frau, dass wir unmöglich den selben Weg in der Dunkelheit zurück laufen könnten. Aber Jean Paul holte Stirnlampen aus dem Rucksack und so gelangten wir auf einem breiteren, wenn auch längeren Weg wieder zu den Autos. Um 23:15 Uhr waren wir wieder im Hotel – es war ein unvergesslicher Abend, das schönste Wandererlebnis in unserem Leben. Wir planen nun noch ein Urlaub auf Korsika. Dann werden wir auch die Tagestour in Angriff nehmen, die durch den Stella-Wald zu einer riesigen Stechpalme führt. Ich habe während der Wanderung ein Video gedreht. Sie finden es unter [vinvinowein.de/empfehlungen/](https://www.vinvinowein.de/empfehlungen/).



Jean Paul und seine Frau Cathy



## A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

## QUIZ: KÜCHENUTENSILIEN - WAS IST DAS? DIE AUFLÖSUNG



Wir haben im letzten Newsletter gefragt, ob Sie erraten, was auf dem Bild zu sehen ist, das wir Ihnen gezeigt haben. Dieses Utensil dient dazu, Marmeladengläser und Weinflaschen, die mit Schraub- oder Glasverschlüssen versehen sind, leicht aufzumachen. Und wieder hat ein Kunde das Rätsel gelöst und dafür eine Flasche Roséwein erhalten.

### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

# vinvinowein<sup>©</sup>

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA



Wir werden im nächsten Newsletter unsere Quizreihe fortsetzen. Falls Sie selbst eine Quizfrage haben und der Meinung sind, diese Frage sei schwer zu lösen, teilen Sie es uns gerne mit. Auch dafür bekommen Sie zur Belohnung eine Flasche Roséwein.

**WIR FREUEN UNS, VON IHNEN ZU HÖREN!**

**A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR**

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

## EIN PLUS AN GENUSS

**WIR HABEN UNSER WEINSORTIMENT UM DAS  
WEINGUT STEFAN POTZINGER ERWEITERT.**

**4 Länder - 20 Weingebiete - 27 Winzer**

**18 Jahrgänge - 68 Rebsorten - 182 Etiketten**

Weingeschmäcker sind vielfältig und ständig gibt es Neues zu entdecken. Ein besonderes Schmankerl: Vom **Weingut Dönnhoff** haben wir von einem der begehrtesten Rieslinge aus einer der besten Lagen (Niederhäuser Hermannshöhle) eine kleine Zuteilung bekommen!

Zur individuellen Weinauswahl für Genießer haben wir ein effektives Beratungstool entwickelt.

Zur Weinauswahl gelangen Sie über [vinvinowein.de](https://vinvinowein.de).

Unsere Sortimentsliste erhalten Sie unter [vinvinowein.de/wein-auswahl](https://vinvinowein.de/wein-auswahl).

## UNSERE VIDEOS: GENUSS ZUM ANSCHAUEN UND ZUHÖREN

Weine sind unsere ganze Leidenschaft. In unseren Videos erläutern wir die Besonderheiten einzelner Rebsorten und Weine. Außerdem geben wir Tipps, mit welcher Speise ein Wein optimal harmoniert, wofür man Olivenöl vielfältig verwenden kann oder wie man mit Wein Marmelade verfeinern kann.

## UNSER GANZ BESONDERER SERVICE:

Sie möchten für einen unserer Weine eine Speiseempfehlung erhalten?

Schreiben Sie uns über [vinvinowein.de/kontakt](https://vinvinowein.de/kontakt) oder [ergin@vinvinowein.de](mailto:ergin@vinvinowein.de). Wir werden dann so schnell wie möglich ein Video dazu veröffentlichen. Die Videos können Sie auf unserer Webseite [vinvinowein.de/video](https://vinvinowein.de/video) abrufen.

Oder Sie folgen vinvinowein in den sozialen Netzwerken:



### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
[ergin@vinvinowein.de](mailto:ergin@vinvinowein.de)  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
[n.ergin@vinvinowein.de](mailto:n.ergin@vinvinowein.de)  
+49 (0)173 970 92 06

# vinvinowein<sup>®</sup>

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

## FAMILLE HUGEL IM VIDEO



Wir haben zur Vorstellung der elsässischen Winzer Hugel ein kulinarisches Video mit einem 2016er Familie Hugel Gewürztraminer Estate gedreht. Zubereitet habe ich Artischockenböden mit violetter Spargel und rosa Weintrauben. Auf unserer Website finden sie die Vorstellung des Weins und Detailinformationen zur Speise. Dieses Rezept habe ich selbst kreiert und dem von mir bewunderten Koch Auguste Escoffier gewidmet.

Reformator der Kochkunst des 20. Jahrhunderts. Essen wurde gesünder und bekömmlicher, die gesamte Küchentechnik und das Mise en Place wurden von ihm modernisiert und zweckgerichtet vereinfacht.

In seinem „Le Guide Culinaire“ (dt.: „Kochkunstführer“, ISBN: 978-3-86820-343) erfasste er erstmals systematisch Rezepturen für das gesamte Nahrungsangebot. Bis heute ist sein Vermächtnis eine schier unerschöpfliche Fundgrube für die Zubereitung, Anrichtung und Garnierung von Speisen – eben die „Bibel“ aller Kochbücher vom „Kaiser“ aller Köche.

Das umfangreiche Sachregister enthält alle deutschen und französischen Bezeichnungen der Rezepturen und Garnituren.

### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

# vinvinowein<sup>®</sup>

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

## UNSER BLOG ÜBER WEIN, OLIVENÖL UND MEHR



In unserem Blog informieren wir Sie über Wein, Olivenöl, feine Speisen und vieles mehr. Folgen Sie uns in den sozialen Medien oder abonnieren Sie unseren Blog über [vinvinowein.de/anmeldung-newsletter](https://vinvinowein.de/anmeldung-newsletter). In den nächsten Wochen informieren wir Sie weiterhin über „Wahrheiten, Ansichten und Tipps zum Olivenöl“. Alle bis jetzt veröffentlichten Blogs über Olivenöl finden Sie auf unserer Website.

## *Mama's Art* KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR FREUNDE



Die Kochkunst unserer Vorfahren ist ein Schatz, den wir bewahren wollen. Deshalb haben wir die Produktlinie *Mama's Art* kreiert. Dabei verfeinern wir vererbte Rezepte und verwandeln sie in Delikatessen, die es nirgendwo sonst zu kaufen gibt. Unsere Köstlichkeiten produzieren wir in kleinen Mengen, „just for family and friends“.

## VERWÖHNEN SIE SICH UND IHRE LIEBSTEN ZU DEN FESTTAGEN!

Auch dieses Jahr ist vieles anders. Statt auf einer großen Silvester-Gala machen wir es uns im kleinen Kreis und zuhause gemütlich. Dabei kommt der Genuss aber keineswegs zu kurz – im Gegenteil: Wir bringen Ihnen Ihre Weine nach Hause. Bitte nehmen Sie Ihre Bestellung bereits jetzt vor. Wir stehen Ihnen sehr gerne für Ihre Fragen und Bestellungen zur Verfügung.

Letzter Bestelltermin 2021: **20. Dezember 2021**  
Letzte Lieferung 2021: **22. Dezember 2021**  
Ab dem **17. Januar 2022** sind wir wieder gerne für Sie da.

### A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06

## BEQUEMER GEHT'S NICHT: UNSER FREI-HAUS-SERVICE

Sie leben in München? Dann liefern wir Ihnen Ihre Bestellung kostenlos bis an die Wohnungstür. Die Rechnung begleichen Sie nach Erhalt der Lieferung. Unser Sortiment an edlen Weinen, feinem Olivenöl und Feinkost finden Sie auf unserer Website. Bestellungen nehmen wir telefonisch unter 089 5488 6666 & 0176 4550 7206 oder per E-Mail unter [ergin@vinvinowein.de](mailto:ergin@vinvinowein.de) entgegen.

## ÜBER UNS KULINARIK AUS LEIDENSCHAFT

vinvinowein, das sind wir: Nebha und Ahmet Ergin, ein Herz und eine Seele. Die Liebe zu Wein und gutem Essen wurde uns in die Wiege gelegt. Mit unserem Unternehmen haben wir uns in einem der schönsten Viertel von München niedergelassen: im Lehel, direkt am Englischen Garten.

Persönliche Beratung liegt uns am Herzen, deshalb stehen wir Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite. Wir helfen Ihnen dabei, Ihren privaten Keller mit passenden Tropfen auszubauen. Außerdem beraten wir Sie kompetent bei der Weinauswahl für Ihre Feier oder ein gepflegtes Abendessen mit Gästen. Dank jahrelanger Erfahrung können wir Ihnen zu jeder Speisenfolge die passenden Weine empfehlen. Sie erreichen uns telefonisch unter 089 5488 6666 & 0176 4550 7206 oder per E-Mail unter [ergin@vinvinowein.de](mailto:ergin@vinvinowein.de). Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Bleiben Sie gesund und glücklich!

Ihr vinvinowein-Team aus dem Münchner Lehel  
Nebha & Ahmet Sabri Ergin



**A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR**

Lehelstr. 1  
80539 München  
089 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin  
[ergin@vinvinowein.de](mailto:ergin@vinvinowein.de)  
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin  
[n.ergin@vinvinowein.de](mailto:n.ergin@vinvinowein.de)  
+49 (0)173 9 17 39