

vinvinowein[®]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

NEWS – NOUVELLES – NOVITÀ – NEUIGKEITEN

München-Lehel

Achte Ausgabe

Juni 2022

INHALTSVERZEICHNIS

EDITORIAL	2
UNSER ONLINE-SHOP IST ERÖFFNET	3
BESONDERE SERVICES UND ANGEBOTE VON VINVINOWEIN	4
FESTE, VERANSTALTUNGEN, HOCHZEITEN, WEINPROBEN	4
IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND	5
UNSERE NEUEN WINZER	6
NEUE REBSORTEN IM SORTIMENT	7
KURZTICKER AUS DER BRANCHE - FÜR SIE GELESEN	10
WEINGUT GUSTAVSHOF	14
EIN WINZER UND 17 FRAGEN	17
QUIZ: WARENKUNDE - WAS IST DAS? - DIE AUFLÖSUNG	20
UNSER WEINSORTIMENT	22
VILLA WOLF IM MENÜ-UND-WEINVORSCHLAG	23
ÜBER UNS	25

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,
geteiltes Leid ist halbes Leid und geteilte Freude ist doppelte Freude. Wir haben Ihnen eine gute Nachricht mitzuteilen:

Mein Olivenöl-Patent (Deutsche Patentanmeldung Nr. 10 2019 121 158.1), das ich am 7. August 2019 beim Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA) eingereicht habe, wurde mir am 26. April 2022 erteilt.

Ich darf Ihnen das Patent kurz erläutern: Es betrifft ein Verfahren, um ungefiltertes Olivenöl haltbarer zu machen. Das Pressen des Olivenöls erfolgt in einer sauerstofflosen Atmosphäre. Zur Konservierung wird das Olivenöl nun in einem festen Aggregatzustand gekühlt bei einer Temperatur um den Gefrierpunkt aufbewahrt. Zur Weiterverwendung wird die oberste Schicht des Olivenöls abgeschabt. Das Olivenöl ist in binnen weniger Minuten flüssig und sein Aroma, seine Farbe, sein Geruch sind wieder genauso wie direkt nach dem Pressen des Olivenöls – ein Zustand, der durch die Verarbeitungsmethode und Einfrierung erzielt wird.



Wir haben vor, das Patent zu vermarkten. Die besten Olivenölhersteller in Europa können die Lizenzrechte erwerben, nach meinem Patent Olivenöl herstellen und dieses Olivenöl den besten Köchen und Feinschmeckerläden anbieten.

Unsere Kenntnisse, Erfahrungen und Veröffentlichungen im Kontext des Olivenölblogs werden wir in Form eines Buches zusammenfassen und veröffentlichen. Unsere Stammkunden werden das Buch als Dankesgeschenk 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

UNSER ONLINE-SHOP IST ERÖFFNET

Wir haben uns in den letzten Monaten darauf konzentriert, unseren Online-Shop auf die Beine zu stellen. Unser Ziel ist es, Ihnen die Auswahl und die Bestellung der Weine zu erleichtern. Bis dato hatten wir nur zwei Auswahlkriterien: Rebsorten und Winzer.

Unser neuer Online-Shop mit erweiterten **PRODUKT-KATEGORIEN** ermöglicht Ihnen, Ihr Wunschprodukt anhand von 8 unterschiedlichen Auswahlkriterien zu suchen:

- ① **WEINSORTE:** WEISSWEIN – ROTWEIN – ROSÉWEIN – [PERL-, SCHAUMWEIN; CHAMPAGNE](#) – ORANGEWEIN
- ② **WEIN** nach **LÄNDERN** und **WEINGEBIETEN:** 4 LÄNDER (das wird unverändert bleiben) und 20 WEINGEBIETE (weitere Weingebiete sind in Planung)
- ③ **WEINGUT / WINZER:** 28 WINZER (weitere Winzer sind in Planung)
- ④ **REBSORTEN:** 73 Rebsorten, wobei einige Rebsorten nur in Cuvées enthalten sind (wir sind auf weitere Rebsorten neugierig und werden Ihnen weitere vorstellen)
- ⑤ **PASST ZU:** 36 Vorschläge
- ⑥ **GESCHMACK** bei **WEIN:** TROCKEN – FEINHERB – FEINFRUCHTIG – LIEBLICH – SÜSS
bei **OLIVENÖL:** LEICHT – MEDIUM – INTENSIV
- ⑦ **Besondere Eigenschaften:** BIO – VEGAN – HISTAMINGEPRÜFT – ALKOHOLFREI – ZUCKERFREI
- ⑧ **Weitere Köstlichkeiten:** OLIVENÖL – KÜRBISKERNÖL – MAMA'S ART – SONSTIGES (in dieser Kategorie werden wir zusätzliche Produkte anbieten)

Außerdem können Sie sich eine Sortierung nach Preis, nach Beliebtheit und nach neuen Produkten anzeigen lassen.

A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

BESONDERE SERVICES UND ANGEBOTE VON vinvinowein

Wir organisieren und gestalten alles selbst, was zu einer gelungenen Veranstaltung gehört: Weinauswahl, Zusammenstellung eines Flying Buffets mit unserem Koch Gert Pischel, Servicepersonal, Gläser, Kühlschränke, Stehtische usw.



FESTE, VERANSTALTUNGEN, HOCHZEITEN, WEINPROBEN

Ob Sommerfest, Weihnachtsfeier, Geburtstagsfeier, Hochzeiten 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 dieses Formular: [vinvinowein.de/kontakt](https://www.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

vinvinowein[®]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

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 haben wir unsere **Website** weiterentwickelt. Am 30. Mai wurde er eröffnet, unser

ONLINE SHOP

LOVE WINE? COME IN!

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

vinvinowein[®]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

UNSERE NEUEN WINZER

Sie können sich gerne über die Weingüter und Winzer über unsere Website informieren.

Weingut Wittmann aus Rheinhessen – Winzer: Philipp Wittmann mit 5 Etiketten



Weingut Gustavshof aus Rheinhessen – Winzer: Andreas Roll mit 11 Etiketten



Weingut Villa Wolf aus der Pfalz – Winzer: Patrick Möllendorf mit 6 Etiketten



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[©]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

NEUE REBSORTEN IM SORTIMENT

Seltene, regionale und pilzresistente Rebsorten machen uns neugierig.

Solche Rebsorten möchten wir Ihnen vorstellen. Dies ist uns mit dem Gustavshof gelungen.

Hier sind unsere fünf neuen Errungenschaften:

Johanniter



Cabernet Cortis



St. Laurent

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

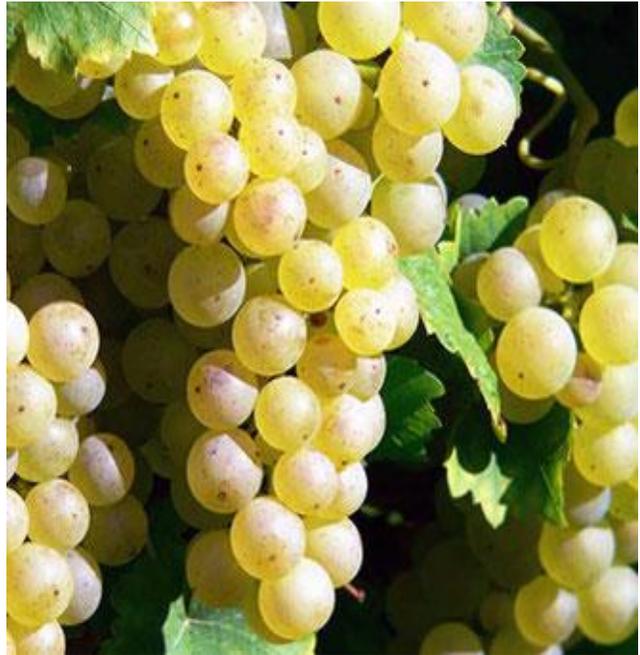
vinvinowein[®]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

Lemberger



Würzer



Würzer ist eine inzwischen sehr selten gewordene Rebsorte. Weltweit stehen davon nur noch circa 50 ha. Die Weinspezialität vom Gustavshof aus dieser Rebsorte besticht durch ihre feinwürzigen Duftnuancen und ihre elegante Geschmacksentfaltung auf der Zunge. Der Wein wirkt reif und trotzdem jugendlich und lässt sich wunderbar mit sommerlichen Gerichten, aber auch fein gewürztem Fisch und Pasta kombinieren.

Würzer zählt zu den autochthonen Sorten des Gustavshofs. Der Ursprung der Sorte liegt nur 3 km entfernt, in der ehemaligen Rebenzuchtanstalt Alzey, aus der auch Rebsorten wie die Scheurebe stammen. Dort wurde Würzer auf sehr ähnlichen Böden aus den Elternsorten Gewürztraminer und Müller-Thurgau gezüchtet.

In den 80er Jahren hatte er einen Höhepunkt im Süßwein-Bereich. Seit der Jahrtausendwende aber ist die bestockte Rebfläche stark rückläufig.

Auf dem Gustavshof gibt es den Würzer schon seit den Achtzigern als trockenen Rebsortenwein. Der Gustavshof hat es sich zur Aufgabe gemacht, diese erhaltenswerte und absolut regionale Rebsorte zu pflegen und in die Welt zu tragen.

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 04/2022 unter der Überschrift „Roséfarbene Revolution“ darüber, dass die dritte Weinfarbe die Weinwelt erobert.

Angefangen hat es mit dem Champagner und seit vergangenem Jahr gibt es auch Prosecco offiziell in einer pinkfarbenen Variante. Die Nachfrage nach Roséweinen ebbt nicht ab. Vorbei sind die Zeiten, als diese Weinfarbe nur süße, nichtssagende Weine versprach. Ob Stillwein oder prickelnd: Weinfans lieben die Mischung aus Struktur und Frische. Der Trend wird übrigens immer heller: Am beliebtesten sind zarte Lachsfarben.

Wir haben für Sie **Rosés**

aus 3 Ländern – 6 Weinregionen – von 7 Winzern – aus 5 Rebsorten – mit 8 Etiketten.

Die Weine bewegen sich in der Preisspanne von 7,95 € bis 24,90 €. Wenn Rosé auch Ihrem Gusto entspricht, ist bestimmt die eine oder andere Flasche für Sie dabei.

Unsere Rosés können Sie auf unserer [Website](#) begutachten und bestellen:

Villa Wolf	Pfalz / Deutschland
Gustavshof	Rheinhessen / Deutschland
Chateau Thieuley	Bordeaux / Frankreich
Famille Perrin	Rhone / Frankreich
Markus Molitor	Mosel / Deutschland
Potzinger	Steiermark / Österreich



2024-05



2024-02



2020-08



1937-04



1852-13



1945-02

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[©]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

- Das Deutsche Weininstitut informiert, , dass 13 % aller Deutschen Qualitätsweine mittlerweile roséfarben sind.
- Die *Weinwirtschaft* berichtet, dass Van Volxem sein Führungsteam vergrößert hat:

„Roman Niewodniczanski, Inhaber des Saar-Weinguts Van Volxem, erweitert das Führungsteam des Weinguts. Neu im Team sind als Kellermeister Christoph Friedrich, als Außenbetriebsleiter Lukas Becker und als Qualitätsmanager Weinbau Tim Thesen, wie das Unternehmen mitteilt. Zusammen mit Geschäftsleiter Christian Valk ist das Führungs-Quintett damit vollständig. Van Volxem bewirtschaftet 85 Hektar, überwiegend in Steillagen, und produziert jährlich rund 450.000 Flaschen. Niewodniczanski übernahm das damals 8 Hektar große Weingut im Jahr 2000. Seit 2019 ist der Neubau des Weinguts fertiggestellt.“



Christoph Friedrich (Kellermeister), Roman Niewodniczanski (Inhaber), Christian Valk (Geschäftsleiter),
Tim Thesen (Qualitätsmanager Weinbau), Lukas Becker (Außenbetriebsleiter) (v. l.)

- **Roman Niewodniczanski** selbst hat mitgeteilt:

VAN VOLXEM mit neuem Führungsteam

Das VDP.Weingut VAN VOLXEM erweitert das Team an der Seite von Christian Valk und verpflichtet gleich drei neue Führungskräfte für die Weiterentwicklung des Traditions-guts. Die beiden Geisenheimer Christoph Friedrich und Lukas Becker übernehmen hierbei die weinbau-

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[®]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

liche und kellertechnische Verantwortung. Der Oenologe Christoph Friedrich zeichnet sich verantwortlich für die Produktion der ca. 450.000 Flaschen. Lukas Becker trägt als Außenbetriebsleiter die Verantwortung für die 85 ha Steillagen. Ihm zur Seite steht Tim Thesen als neuer Qualitätsmanager Weinbau.

Roman Niewodniczanski: „Das neue Führungsteam ist für mich eine absolute Traumbesetzung. Die reiche Erfahrung unseres neuen Kellermeisters als einem der anerkannt besten Rieslingerzeuger Deutschlands in Kombination mit der großen Begeisterung für anspruchsvollen Steillagenweinbau unseres jungen, dynamischen Weinbauteams wird das Weingut VAN VOLXEM in seinem Exzellenzanspruch weiter voranbringen.“



ANKÜNDIGUNG UND VORRESERVIERUNG:

Roman Niewodniczanski wird am 17. Mai 2023 für unsere Kunden seine Weine in München vorstellen. Darüber möchten wir sie bei dieser Gelegenheit bereits frühzeitig informieren, damit Sie sich diese einmalige Weinverkostung in Ihrem Terminkalender vormerken können.

Unsere Stammkunden genießen bei der Teilnahme den Vorzug. Ihre Reservierung nehmen wir gerne schon jetzt entgegen.

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[®]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

- Der *Feinschmecker* informiert in Heft 06/2022 unter der Überschrift: „Null Prozent“ darüber, dass der Umsatz mit alkoholfreien Weinen so stark steigt wie nie zuvor – und mit ihm ebenso die Qualität. Auch Top-Weingüter bieten jetzt diese Alternativen an.

Desiree Schröder leitet den Vertrieb im Mosel-Gut Dr. Loosen. Seit über 200 Jahren steht der Betrieb für terroirgeprägte Mosel-Rieslinge aus Lagen wie Erdener Prälat oder Ürziger Würzgarten. Das exportstarke Weingut hat bereits frühzeitig eine Veränderung der Nachfrage erkannt. „Da wächst eine Generation heran, die zwar weiterhin gerne Wein trinkt, aber die viel stärker darauf achtet, was genau drin steckt und wie viel Ihnen guttut“, sagt Schröder. Auch Dr. Loosen bietet mittlerweile je einen [Null-Prozent-Wein](#) und [-Sekt](#) mit den Trauben aus den eigenen Weinbergen an.



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

Der „Dr. Lo“-Riesling ist von einer gelbfruchtigen Aromatik geprägt, die ganz ohne Süße daherkommt. „Es war nicht der deutsche, sondern der internationale Markt, der den An Schub dafür gab. Es wurde immer lauter gefordert: Wir brauchen alkoholfrei, aber in guter Qualität“, sagt Schröder.

Auch wir haben den Puls der Zeit erkannt und Weine und Sekt mit folgenden Auswahlkriterien in unser Sortiment eingeführt:

BIO – VEGAN – HISTAMINGEPRÜFT – ALKOHOLFREI – ZUCKERFREI

Der Trend geht in Richtung bio und vegan. Einige Weinliebhaber legen darauf besonderen Wert. Andere Menschen haben eine Histaminintoleranz. Auch sie möchten nicht darauf verzichten, guten Wein zu trinken. Die mögliche Ursache einer Histaminunverträglichkeit ist eine verringerte Aktivität des körpereigenen Enzyms Diaminoxidase (DAO), welches für den Abbau von Histamin zuständig ist. Histamin findet sich hauptsächlich in leicht verderblichen tierischen Lebensmitteln wie Fisch. Aber auch Lebensmittel, bei denen Fermentation eine Rolle spielt wie Wurst, Sauerkraut, Hefeextrakt, Bier und eben auch Wein, enthalten Histamin. Für Histamin-Allergiker haben wir histamingeprüfte Weine ausgesucht. Diese Weine haben einen sehr geringen Histamingehalt, der keine Allergie auslöst. Dabei überzeugen sie geschmacklich auf ganzer Linie.

Für Menschen, die auf Alkohol verzichten möchten oder müssen, haben wir nach alkoholfreien Weinen gesucht und sind fündig geworden. Alkoholfreie Weine zu trinken, bedeutet nicht automatisch, Abstriche bei Geschmack oder Qualität hinnehmen zu müssen. Genau darum geht es bei den Produkten, die wir in unser Sortiment aufgenommen haben. Mit dieser Produktlinie möchten wir zeigen, dass es möglich ist, auch alkoholfreie Weine zu genießen, die Herkunft, Rebsorte und Leidenschaft widerspiegeln.

Leider ist es uns aber noch nicht gelungen, einen alkoholfreien Rotwein ausfindig zu machen, der auch nach Wein schmeckt – die meisten, die wir getestet haben, schmecken eher nach Traubensaft als nach Wein. Aber wir haben noch nicht aufgegeben! Die Suche geht weiter.

Schließlich haben wir auch an Diabetiker gedacht. Für zuckerkrankte Weinliebhaber bieten wir zwei geeignete und ausgezeichnete Weißweine an.

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

WEINGUT GUSTAVSHOF GANZHEITLICHE WEINWIRTSCHAFT AUS LEIDENSCHAFT

Die Geschichte

Gustav Becker I. – Namensgeber des Weingutes und Ur-Großvater des heutigen Winzers Andreas Roll – musste 1924 die Zukunft schon vor Augen gehabt haben, als er ein großzügig angelegtes und stilvolles Gehöft errichtete, welches heute noch unverändert das Wahrzeichen des Weingutes darstellt. Es wurde bis 1976 zwar überwiegend für die Erzeugung landwirtschaftlichen Produkte genutzt, aber in dem Keller wurde von Anfang an die Liebe zur Weinherstellung gewahrt und praktiziert.

Als der Vater von Andreas Roll 1976 als jüngster Sohn des elterlichen Traditions-Weingutes den Hof übernahm, waren seine Ziele in seinen Träumen schon definiert. Zusammen mit seiner Frau formte er mit Leidenschaft, Innovation und Idealismus aus dem landwirtschaftlichen Betrieb ein Weingut, das mit seinen individuellen Weinen viele Weinfreunde in Deutschland und darüber hinaus fand. Der Vater pflanzte aus Überzeugung und wider aller Skepsis die ersten Rotweinreben in der Gemeinde und konnte ansehen, wie prächtig sie gediehen und reiften.

Heute lebt und arbeitet die Weingutsfamilie Roll in vier Generationen mit und für den Wein.



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

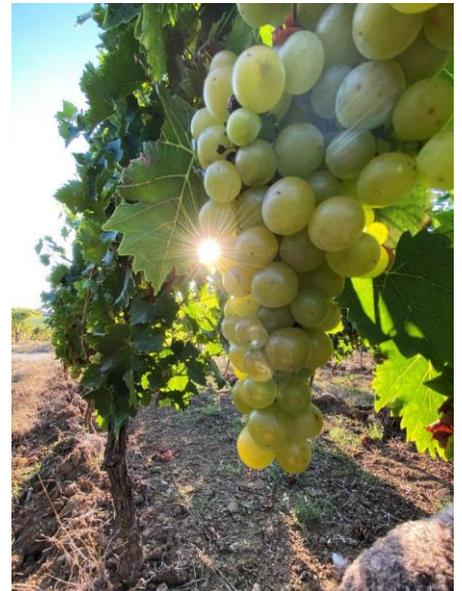
Nebha Ergin
n.ergin@vinvinowein.de
+49 (0)173 970 92 06

vinvinowein[®]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

Lage und Weine

Der Gustavshof in der kleinen Weinbaugemeinde Gau-Heppenheim liegt inmitten der rheinhessischen Hügel, circa 50 km südwestlich von Frankfurt und 30 km südwestlich von Mainz. Er wird als biodynamisches Weingut im Demeter-Verband am Seitenhang des höchsten Bergs der Region, dem Kloppberg, betrieben. Die nachhaltig-ökologische Hofkultur ist die Grundlage für lebendige, aussagekräftige, leckere Weine mit hoher Natürlichkeit und guter Lagerfähigkeit. Auch Traubensäfte, Verjus, Secco und Sekt profitieren von den vitalen, belebten Böden und der vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt in und um die Weinberge.



Grauburgunder und Riesling sind die Steckenpferde der Familie Roll, hochwertige, langlebige Naturweine ihre Leidenschaft und seltene Regionalsorten ihre Berufung. Um in der Entwicklung nicht stillzustehen, setzt der Gustavshof mehr und mehr auf robuste Rebsorten hoher Qualität. Außerdem gehört der noch heute einzigartige trockene Holunder Secco aus frischen Holunderblüten und Wein zum Sortiment, genauso wie alkoholfreie Genuss-Produkte.

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

Philosophie

Ökologischer Weinbau ist ein ganzheitliches Anbausystem, weshalb ganzheitliches Denken die Grundlage des Schaffens im Gustavshof ist. Hier wird seit über 100 Jahren Weinbau in einzigartigen Höhenlagen betrieben – seit 2012 biologisch-dynamisch. Die Überzeugung der Familie Roll ist, dass nur ein Weinberg mit gesundem Boden und einer intakten Tier- und Pflanzenwelt ausgeglichene Reben wachsen lässt. Und dass man nur von solchen Reben qualitativ hochwertige Trauben für Weine mit Charakter und Lagerungspotenzial ernten kann.

Für einen biologisch aktiven Boden gehen die Rolls schonend mit Wasser und Boden um, verwenden keine naturfremden chemisch-synthetischen Substanzen und verzichten auf Kunstdünger. Nur organische Dünger, nämlich selbst hergestellter Kompost, kommt zum Einsatz.

Die Reben werden auf dem Gustavshof vor Schädlingen und Krankheiten geschützt, indem die Familie Roll Nützlinge fördert, auf pflanzenstärkende Pflegepräparate setzt und Rebsorten anpflanzt, die natürlicherweise widerstandsfähig gegen Pilzkrankungen sind. Blühenden grüne Untersaaten in den Weinbergen fördern die Artenvielfalt und Steine, Büsche und Bäume schaffen neue vielfältige Lebensräume für oft schon bedrohte Pflanzen- und Tierarten.



„Biologisch-dynamisches Arbeiten im Weinberg bedeutet, immer alles im Blick zu haben: den Boden, die Reben, die Trauben und den Betrieb als Ganzes; und nur so wenig wie möglich in die Natur einzugreifen“, erläutert Andreas Roll. „Wir schauen immer wieder, wo wir noch etwas verbessern können, noch ökologischer arbeiten können und vielleicht noch etwas weglassen können, um am Ende wirklich nur die Traube und sonst nichts im Glas zu haben.“

Dadurch sind die Weine vielschichtig und lebendig. Sie spiegeln den Boden und den Jahrgang wider und bereiten Ihnen hoffentlich genauso viel Freude wie der Winzerfamilie.

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 WINZER 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 **Andreas Roll** vom **Weingut Gustvashof**



- vinvinowein: Stellen Sie sich vor, Sie wären eine Traube: Welche Rebsorte wären Sie?
Andreas Roll: Einen Reben-Sämling im Auenwald stelle ich mir sehr ausgeglichen vor.
- vinvinowein: Was ist Ihr Leibgericht und welchen Wein trinken Sie dazu?
Andreas Roll: In Bezug auf Essen bin ich Allesfresser, solange es gute, wenig verarbeitete Biozutaten sind. Und dann den dazu passenden Naturwein von uns oder einem befreundeten Naturweinwinzer.

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[©]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

- 3 vinvinowein: Wie sieht ein glücklicher Tag für Sie aus?
Andreas Roll: Glück kommt von innen und ich würde es nicht im Bezug zu einem Tag setzen.
- 4 vinvinowein: Welches ist Ihr Lieblingsrestaurant? (Mehrfachnennungen möglich)
Andreas Roll: In ganz vielen meiner potenziellen Lieblingsrestaurants war ich noch nicht. Aber ich werde noch viele finden. Ich liebe kulinarische Entdeckungsreisen und experimentierfreudige Köche, die ihr Handwerk lieben.
- 5 vinvinowein: Was bestellen Sie dort am liebsten?
Andreas Roll: Das Überraschungsmenü des Kochs. Das, was er am besten und liebsten kocht.
- 6 vinvinowein: Mit welcher Persönlichkeit würden Sie gerne fünf Stunden verbringen?
Andreas Roll: Mir ist egal, ob ein Mensch berühmt ist.
- 7 vinvinowein: Wie möchten Sie diese fünf Stunden mit dieser Persönlichkeit verbringen?
Andreas Roll: Lecker essen und guter Wein führt immer zu guten, kurzweiligen Gesprächen und netten Stunden.
- 8 vinvinowein: Haben Sie eine persönliche To-do-Liste mit konkreten Punkten, die Sie unbedingt erledigen möchten?
Andreas Roll: Wir sind in fünf Jahren das nachhaltigste Weingut Deutschland. Da gibt es viel zu tun. Und etwas mehr Freizeit wäre auch nett, wenn es sich ergibt.
- 9 vinvinowein: Wie entspannen Sie sich nach getaner Arbeit?
Andreas Roll: Warum nach der Arbeit entspannen? Macht man das als Künstler nicht bei der Arbeit?
- 10 vinvinowein: Was ist Ihr Traum?
Andreas Roll: Das ist mein Traum.
- 11 vinvinowein: Was bedeutet der Klimawandel für Ihr Weingut?
Andreas Roll: Wir passen uns ständig an ändernde Gegebenheiten an. Es hat keiner eine Glaskugel, von daher versuchen wir der Entwicklung immer einen Schritt voraus zu sein, was bisher ganz gut funktioniert.



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[®]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

- 12 vinvinowein: Wie haben Sie die nächste Generation für die Zukunft gerüstet?
Andreas Roll: Wir leben ein Leben nach unseren Werten vor und die Kinder können sich überlegen, ob sie sich etwas Ähnliches vorstellen können oder sie den Gustavshof nach ihren Werten weiterentwickeln wollen.



- 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?
Andreas Roll: - Gustavshof ist ganz gut, danke!
- Was für eine Frage? Wenn man mit seiner eigenen Familie nicht zufrieden ist, dann leistet man selbst nicht genug für ein positives Umfeld. Ich bin happy mit der Entwicklung meines Umfeldes und wir arbeiten ständig daran es weiterzuentwickeln. Kommunikation ist hier das A und O.
- Naturweinwinzer passt schon!
- 14 vinvinowein: Was würden Sie in der Welt ändern?
Andreas Roll: Wenn jeder ändern könnte, was er will, wo kommen wir da hin? Bitte nicht. Das wäre vermutlich schlimmer als der Ist-Zustand.
- 15 vinvinowein: Was oder wer hat Sie am meisten beeinflusst?
Andreas Roll: Es muss einem nicht zu jeder Frage etwas einfallen.
- 16 vinvinowein: Welche Arbeit nehmen Sie mit nach Hause?
Andreas Roll: Der Gustavshof ist unser Zuhause.
- 17 vinvinowein: Was würden Sie als Mensch gerne noch erreichen?
Andreas Roll: Ich brauche keinen Materialismus, sonst wäre ich wohl nicht Demeter-Winzer geworden. Wir sind „on the way“.

HERZLICHEN DANK, HERR ANDREAS ROLL!

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: WARENKUNDE - WAS IST DAS? DIE AUFLÖSUNG



Wir haben im letzten Newsletter gefragt, ob Sie erkennen, was auf dem Teller liegt.

Diese Gemüsesorte heißt **Bittermelone**.

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

Die **Bittermelone** (*Momordica charantia*), auch **Bittergurke**, **Goya-Gurke**, **Balsambirne**, **Balsamapfel**, **Karela** oder **Bittere Springgurke**, gehört zu den Kürbisgewächsen. Die tropische Gemüsefrucht wird in Afrika, Süd-, Ost- und Südostasien, Südamerika, Europa und in der Karibik angebaut und ist seit Jahrhunderten besonders im asiatischen Raum ein beliebtes Lebens- und Heilmittel. In Asien ist ein Gemüsegericht aus unreifen Früchten beliebt.



Vor der Zubereitung wird nach dem Entfernen der Samen das Fruchtfleisch in dünne Scheiben geschnitten und mit Salz eingerieben, um Bitterstoffe zu reduzieren. In Indien, besonders in Bengalen, gilt sie als appetitanregend und wird häufig als Vorspeise gereicht. (Quelle: Wikipedia)

Bittermelonen regen den Stoffwechsel an und helfen beim Prozess der Fettverbrennung. Die Speise, die wir mit der Bittermelone zubereitet haben und den dazu passenden Wein finden Sie auf [Seite 23](#).

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

UNSER WEINSORTIMENT

4 Länder - 20 Weingebiete - 28 Winzer

18 Jahrgänge - 73 Rebsorten - 204 Etiketten

Unser Angebot haben wir um einen Winzer, 5 Rebsorten und 24 Etiketten erweitert: Es ist jetzt ein Winzer mehr, weil wir mit zwei Winzern die Zusammenarbeit beendet und mit drei neuen Winzern gestartet haben. Alt beliebte und bewährte Weine von Van Volxem, Dönnhoff und Dr. Loosen sind wieder eingetroffen.

Weingeschmäcker sind vielfältig und ständig gibt es Neues zu entdecken. Zur individuellen Weinauswahl für Genießer haben wir ein [ein effektives Beratungstool](#) entwickelt.

Zur Weinauswahl gelangen Sie über unseren [Online-Shop](#). Dort haben Sie jetzt mehrere Auswahlkriterien und finden sehr detaillierte Weinsteckbriefe.

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 oder ergin@vinvinowein.de. Wir werden dann so schnell wie möglich ein Video dazu veröffentlichen. Die Videos können Sie auf unserer Webseite vinvinowein.de/video abrufen. Oder Sie folgen vinvinowein in den sozialen Netzwerken:



EIN PLUS AN GENUSS!

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

VILLA WOLF IM MENU-UND-WEIN-VORSCHLAG

Auf unserer Website finden Sie ein neues Format:

[Das Essen ist die Begleitung zum Wein.](#)

Weingut **Villa Wolf**, Pfalz/Deutschland

2021 Villa Wolf Gewürztraminer Qualitätswein feinherb & Bittergurke mit Pasta



Einkaufsliste und Tipps für Fortgeschrittene:

- 👉 Bittergurke, getrocknete Tomaten, Schalotten, grüne Spitzpeperoni, Thymian, Olivenöl. Vor der Zubereitung wird nach dem Entfernen der Samen das Fruchtfleisch der Bittergurke mit Salz eingerieben und 15 Minuten blanchiert, Dieser Vorgang dient der Reduzierung der Bitterstoffe. Anschließend wird sie in dünne Scheiben geschnitten, um dann in Olivenöl mit den restlichen Zutaten fertig zu garen. Das kann als appetitanregende Vorspeise gereicht, einem Salat beigemischt oder – wie in unserem Beispiel – als Zutat zu Pasta verwendet werden.

- 👉 Pasta: Emmer-Penne
- 👉 Serviert mit Parmigiano

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

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. Unsere Serie „Wahrheiten, Ansichten und Tipps zum Olivenöl“ ist abgeschlossen. 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“.

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, per E-Mail unter ergin@vinvinowein.de oder über den [Online-Shop](#) entgegen.

Unsere Auszeiten: Bitte nehmen Sie Ihre Bestellung rechtzeitig vor. Zwischen 10. und 20. Juni ist eine Lieferung leider nicht möglich. Letzter Bestelltermin ist: 09. Juni 2022. Zwischen 01. und 17. Juli ist leider auch keine Lieferung möglich. Letzter Bestelltermin ist: 29. Juni 2022.

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. 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
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin
n.ergin@vinvinowein.de
+49 (0)173 97 00 00