

NEWS – NOUVELLES – NOVITÀ – NEUIGKEITEN

München-Lehel

Siebzehnte Ausgabe

Oktober 2027

INHALTSVERZEICHNIS

<u>EDITORIAL</u>	<u>2</u>
<u>„WAHRHEITEN, ANSICHTEN UND TIPPS ZUM OLIVENÖL“ – MITTELMEERDIÄT</u>	<u>4</u>
<u>MEIN WEIN-KNIGGE</u>	<u>7</u>
<u>DIE WEINERnte 2026 – DER KLIMAWANDEL VERÄNDERT DEN EUROPÄISCHEN WEIN</u>	<u>7</u>
<u>BESONDERE SERVICES UND ANGEBOTE VON VINVINOWEIN</u>	<u>16</u>
<u>WEITERE SERVICES VON VINVINOWEIN</u>	<u>17</u>
<u>NEUES VON UNSEREN WINZERN</u>	<u>18</u>
<u>IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND</u>	<u>20</u>
<u>KURZTICKER AUS DER BRANCHE – FÜR SIE GELESEN</u>	<u>21</u>
<u>BESUCH DES KÖSTEM-OLIVENÖLMUSEUMS IN URLA</u>	<u>23</u>
<u>CHÂTEAU THIEULEY – MARIE & SYLVIE COURSELLE</u>	<u>27</u>
<u>ZWEI WINZERINNEN UND 16 FRAGEN</u>	<u>31</u>
<u>UNSER WEINSORTIMENT</u>	<u>37</u>
<u>DORADE ROYAL AUS DER BISCAYA MIT CHÂTEAU THIEULEY AOC BORDEAUX BLANC</u>	<u>37</u>
<u>UNSER BLOG UND MAMA'S ART</u>	<u>39</u>
<u>ÜBER UNS</u>	<u>40</u>

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,

Ab diesem, unserem 17. Newsletter werden wir viele unserer Artikel zweisprachig – auf Deutsch und Englisch – veröffentlichen. Der Grund dafür sind unsere Kunden: Immer wieder wurden wir gebeten, unseren Newsletter auch in englischer Sprache anzubieten. Diesem Wunsch kommen wir nun gerne nach.

Unsere Kundschaft ist inzwischen international. Seit Juli 2019 haben wir Wein in folgende Länder geliefert: **Belgien, Dänemark, Deutschland, England, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Italien, Kroatien, Lettland, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Spanien, Tschechien und die USA.**

Wir freuen uns, mit unserem Newsletter künftig noch mehr unserer internationalen Kunden zu erreichen und Ihnen unsere Leidenschaft für **Wein, Genuss und Weinkultur** auch mit einer Ausgabe auf Englisch näherzubringen.

„Wein ist kein Medikament, kein Gift, keine Droge, sondern ein kulturelles Lebensmittel – so tief verwurzelt in der europäischen Geschichte wie Brot oder Olivenöl. Ihn abzuschaffen, weil es theoretisch gesünder wäre, wäre etwa so klug, wie Autos zu verbieten, um Verkehrstote zu vermeiden.“

Harald Scholl



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

„WAHRHEITEN, ANSICHTEN UND TIPPS ZUM OLIVENÖL“

WAS OLIVENÖL SO GESUND MACHT

Olivenöl kann als Bestandteil einer vollwertigen Ernährung zur Vorbeugung so mancher Zivilisationskrankheit beitragen. Gesund ist es vor allem wegen seines hohen Gehaltes an einfach ungesättigten Fettsäuren und einer Reihe natürlicher Stoffe wie Polyphenolen, Tocopherol, Squalen, Pflanzensterinen und anderen.

Je besser das Öl, desto reicher ist es an wertvollen Stoffen. Von einem beim Discounter erworbenen „Extra“-Vergine sollte man keine Polyphenol-Rekorde erwarten. Olivenöl ist zweifellos gesund, doch es wäre unseriös, einzelne Lebensmittel isoliert von der restlichen Ernährung und vom Lebenswandel als Gesundmacher anzupreisen. Wer gesund leben und die Gesundheitsrisiken tief halten will, wird auf die Gesamtqualität seiner Nahrung in Verbindung mit einem entsprechenden Lebensstil achten müssen. Der gesunde Löffel Olivenöl vor dem Frühstück nützt wenig, wenn dann nur noch Zigaretten, zuckerhaltige Getränke und hochverarbeitete Lebensmittel folgen sowie gleichzeitig jede körperliche Anstrengung vermieden wird.

Statistisch gesehen erkranken in den Mittelmeerländern wesentlich weniger Menschen an Arteriosklerose oder erleiden einen Herzinfarkt als in Nordeuropa. Man weiß, dass die sogenannte Mittelmeerdiät, in der Olivenöl großzügig verwendet wird, dafür mitverantwortlich ist. Die traditionellen mediterranen Ernährungsgewohnheiten, wie sie Anfang der 1960er Jahre in vielen Mittelmeerländern typisch waren, umfassten eine Fülle von pflanzlichen, wenig verarbeiteten, regionalen und saisonalen Lebensmitteln als Grundstock, dazu geringe Mengen von Milchprodukten, rotem Fleisch, Fisch und Geflügel sowie maßvollen Weinkonsum zu den Mahlzeiten, und als Hauptquelle für Fett Olivenöl. Heute ernähren sich zwar auch in Südeuropa die meisten Menschen anders, Olivenöl ist jedoch das wichtigste Fett geblieben.

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 Körper ist in der Lage, die meisten Fettsäuren selbst zu bilden, er ist lediglich darauf angewiesen, dass wir ihm die sogenannten essenziellen Fettsäuren zur Verfügung stellen: Die wichtigsten Vertreter essenzieller Fettsäuren sind die Omega-3-Fettsäuren und die Omega-6-Fettsäuren. Die Omega-9-Fettsäuren gelten als wichtig, aber nicht als essenziell, da der Körper sie aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren auch selbst herstellen kann. Omega-3 findet sich reichlich in fettem Fisch. Lein-, Walnuss- und Rapsöl sowie Walnüsse sind ebenfalls gute Lieferanten. In Olivenöl ist die Menge als Quelle für Omega 3 nicht ausreichend.

Weizenkeimöl, Sojaöl, Sonnenblumenöl, Maiskeimöl oder Nüsse enthalten viel Omega-6. Laut dem Bundesministerium für Bildung und Forschung sind in der Ernährung ein Teil gesättigte und zwei Teile ungesättigte Fettsäuren optimal. Bei den mehrfach ungesättigten Fettsäuren sollte der Anteil von Omega-3-Fettsäuren hoch sein. Und: Mehr als ein Drittel des aufgenommenen Fettes sollte aus Omega-9-Fettsäuren, vorzugsweise Ölsäure, bestehen. Omega-9 findet sich in Olivenöl, Rapsöl, Haselnussöl, Avocados, Haselnüssen und Mandeln. Omega-9-Fettsäuren kann der Körper zwar begrenzt selbst herstellen, es wird aber empfohlen, genügend davon über die Nahrung aufzunehmen.

(Quelle: Merum - Italien-Magazin für Wein, Olivenöl, Reisen und Speisen)

Unsere eigenen Erfahrungen mit den mediterranen Ess- und Lebensgewohnheiten haben wir in unserem Buch „**Wahrheiten, Ansichten und Tipps zum Olivenöl**“ im neunten Kapitel „Die traditionelle mediterrane Ernährungs- und Lebensweise“ zusammengefasst.

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

Weitere nützliche Informationen über Olivenöl können Sie meinem Buch entnehmen. Auf unserer Website können Sie in das Buch hineinschnuppern und es bestellen. Bitte nutzen Sie dazu diesen [Link](#). Bei einer Bestellung von mindestens 10 Exemplaren erhalten Sie Händlerpreise. Bitte kontaktieren Sie mich in diesem Fall unter ergin@vinvinowein.de.



Inhaltverzeichnis

Einführende Gedanken von Holger Stromberg	06	56	Genauso wie nach dem Pressen. 🍷
Vorwort	08	58	Fazit - Frisches Bio Olivenöl
🌳 Olea prima omnium arborum est. Der Baum der Unsterblichkeit	10	60	Urkunde
🌿 Gesund. Lecker. Narhaft. Hochwertig.	16	61	Patentschrift
Welcher Preis ist für 0,5 Liter Olivenöl angemessen?	18	64	Kochen. Schmecken. Essen. Wiederholen. 🍴
Was ist der Unterschied zwischen schwarzen und grünen Oliven?	22	66	Okraschoten
Welche Rolle spielt die Farbe des Olivenöls?	23	68	Lauch alias Porree
Warum sind manche Olivenöle bitter?	24	70	Grüne Bohnen
Gefiltertes oder ungefiltertes Olivenöl - welches ist besser?	26	72	Pintobohnen
Welche Olivenölkategorien gibt es in der EU?	30	74	Erbsen
Welche Rolle spielt die Olivensorte für die Qualität des Öls?	32	76	Topinambur
Ist Olivenöl gesund?	34	78	Zucchini
Die traditionelle mediterrane Ernährungs- und Lebensweise	36	80	Weizengrütze alias Bulgur mit Schwarzkohl
Nach welchen Kriterien soll ich mein Olivenöl aussuchen?	40	82	Pesto aus Grünen Oliven
Welche Flaschengröße ist für mich die richtige?	42	84	Spargelsalat
Wie lange ist das Olivenöl haltbar?	44	86	Schwarzwurzel
Wo und wie kann ich das Olivenöl lagern?	46	90	Artischocke mit Avocado
Wozu kann ich Olivenöl verwenden?	48	92	Pasta mit Mönschsbart
Wie bereite ich ein Salatdressing mit Olivenöl zu?	52	94	Tamarilloketchup
Wo soll ich Olivenöl kaufen und auf welche Kriterien beim Kauf soll ich Wert legen?	54	96	Schalotten-Appetizer und Granatapfel-Balsamico
Welche Angaben auf dem Etikett deuten auf ein gutes Olivenöl hin?		98	Knollensellerie
		100	Kräuterolivenöl
		102	Schafskäse, Oliven, Brot und Tee. 🍷
		104	Woher kommt meine Affinität zu Oliven und zum Olivenöl?
		106	Nachwort

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

MEIN WEIN-KNIGGE

MEINE EINSICHTEN FÜR WEINLIEBHABERINNEN UND WEINLIEBHABER

Meine **persönlichen Gedanken und Empfehlungen** zum Thema Wein und Weinetikette habe ich in „Mein Wein-Knigge“ für alle Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber zusammengestellt. Auf 24 Seiten teile ich meine Erfahrungen, meine Überzeugungen und meine Leidenschaft für Wein – und möchte damit auch einen kleinen Beitrag zu einem bewussten und genussvollen Umgang mit Wein leisten.

„Mein Wein-Knigge“ ist mein Geschenk an unsere treuen Kundinnen und Kunden.

Da der vollständige Newsletter inklusive des „Knigge“ zu umfangreich geworden wäre, möchten wir Ihnen ein Exemplar bequem und kostenlos über diesen [Link](#) auf unserer Website zum **Download** zur Verfügung stellen. Das **Passwort für den Download** senden wir Ihnen in einer separaten E-Mail zu.

Vielleicht finden Sie die eine oder andere Anregung, die Ihre persönliche Freude am Wein bereichert. Als kleinen Vorgeschmack finden Sie hier das Inhaltsverzeichnis.

1. Einschenken des Weines
2. Anstoßen mit Wein – worauf sollte man achten?
3. Wie halte ich das Weinglas?
4. Wie schwenkt man Wein richtig?
5. Trinktemperatur des Weines
6. Die richtige Auswahl des Weinglases
7. Unterschiedliche Flaschenverschlüsse
8. Wann wird die Flasche Wein geöffnet?
9. Worin liegt der Charme reifer Weine?
10. Welches Wasser passt zum Wein?
11. Darf man Wein mit Eis oder Sprudelwasser mischen?
12. Darf man Champagner verspritzen?
13. Perl- und Schaumweine – nur ein Aperitif?
14. Welche Weinfarbe passt zu Fisch?
15. Wine Pairing – die Harmonie von Speise und Wein!
16. Die größten Fehler bei der Auswahl eines Weines
17. Wein und Kopfschmerz – ist der Wein schuld?

Und natürlich freue ich mich sehr, wenn Sie „Mein Wein-Knigge“ Ihren Freunden und allen Weinliebhabern weiterempfehlen. „Mein Wein-Knigge“ kann über diesen [Link](#) für 7 € bestellt werden. Wir wünschen viel Freude beim Lesen und Entdecken!

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 WEINERTE 2026 DER KLIMAWANDEL VERÄNDERT DEN EUROPÄISCHEN WEIN

Ein Weinjahr zwischen Hitze, Trockenheit und früher Reife

2026 wird als **außergewöhnliches Weinjahr** in Erinnerung bleiben. In vielen europäischen Weinregionen begann die Weinlese so früh wie selten zuvor. Deutschland, Österreich, Frankreich und Italien berichten von ungewöhnlich schnell gereiften Trauben. Gleichzeitig leiden zahlreiche Weinberge unter Trockenheit und Hitze. Die Beeren bleiben kleiner, die Erträge gehen zurück und die Winzer müssen den optimalen Zeitpunkt für die Lese immer genauer bestimmen.

Das Bemerkenswerte dabei: **Eine kleine Ernte bedeutet nicht automatisch einen schlechten Jahrgang.** Im Gegenteil. Dort, wo die Reben den extremen Bedingungen standhalten konnten, präsentieren sich die Trauben teilweise ausgesprochen gesund, aromatisch und konzentriert. Aber 2026 zeigt auch etwas anderes: Der europäische Weinbau verändert sich. Was früher als außergewöhnlicher Jahrgang galt, wird zunehmend Teil einer neuen Realität. Der Klimawandel verändert nicht nur die Menge des Weins. Er verändert auch den Zeitpunkt der Ernte, die Zusammensetzung der Trauben und damit langfristig den Charakter unserer Weine.

2026: Die Weinlese beginnt so früh wie selten zuvor

In Deutschland begann die Weinlese 2026 außergewöhnlich früh. Nach Angaben des Deutschen Weininstituts startete die Lese bereits in der zweiten Augustwoche – rund eine Woche früher als im Durchschnitt der vergangenen fünf Jahre. Ende August waren in praktisch allen deutschen Anbaugebieten bereits Trauben in der Lese. Der Grund liegt vor allem in der Witterung: Ein sehr warmer Sommer beschleunigte die Entwicklung der Reben erheblich. Die Trauben erreichten schnell hohe Zuckerwerte. Gleichzeitig begann die Säure abzunehmen.

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

Und genau hier liegt eine der größten Herausforderungen für den Winzer: **Wann ist eine Traube wirklich reif?** Früher konnte man vereinfacht sagen: Wenn genügend Zucker vorhanden ist, kann geerntet werden. Heute reicht diese Betrachtung nicht mehr aus. Denn ein guter Wein braucht ein harmonisches Verhältnis von

- Zucker
- Säure
- Aromen
- phenolischer Reife
- Frische
- und physiologischer Reife.

Wenn die Traube aufgrund großer Hitze sehr schnell Zucker aufbaut, kann der optimale Erntezeitpunkt wesentlich kürzer werden. Der Winzer muss dann entscheiden: **Noch warten – oder bereits lesen?** Wartet er zu lange, kann die Säure zu stark zurückgehen und der spätere Wein zu alkoholreich und breit wirken. Liest er zu früh, kann die aromatische und phenolische Reife noch nicht vollständig erreicht sein.

Deutschland: Gesunde Trauben, kleine Beeren und eine sehr frühe Ernte

Deutschland gehört zu den Ländern, in denen der Klimawandel für den Weinbau zunächst auch positive Seiten hatte. Die deutschen Weinregionen waren früher häufig mit dem Problem konfrontiert, dass die Trauben in kühlen Jahren nicht vollständig ausreifen konnten. Das hat sich verändert. Heute erreichen Riesling, Spätburgunder und andere Rebsorten wesentlich zuverlässiger hohe Reifegrade. Doch 2026 zeigt die andere Seite dieser Entwicklung.

Das Deutsche Weininstitut berichtet von sehr gesunden Trauben, gleichzeitig aber von kleineren Beeren aufgrund der Trockenheit. Die Winzer erwarten deshalb eher unterdurchschnittliche Erträge. Besonders junge Rebanlagen leiden unter dem Wassermangel, weil ihre Wurzelsysteme noch nicht tief genug reichen. Kleine Beeren können dabei durchaus Vorteile haben. Sie enthalten weniger Saft, aber häufig eine höhere Konzentration an Inhaltsstoffen. Das kann zu aromatischeren und konzentrierteren Mosten führen. Aber auch hier gilt: **Konzentration allein macht noch keinen großen Wein.** Ein großer Wein braucht Balance. Gerade bei Weißweinen ist die Säure entscheidend. Sie sorgt für Frische, Spannung und Trinkfluss. Deshalb wird es spannend sein zu beobachten, wie sich die 2026er Rieslinge entwickeln. Die entscheidende Frage lautet nicht: **Wie viel Zucker hatten die Trauben? Sondern: Wie viel Frische konnten die Winzer in den Wein retten?**

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

Österreich: Weniger Wein, aber möglicherweise sehr ausdrucksstarke Weine

Auch Österreich erlebt 2026 eine außergewöhnlich frühe Weinlese. Nach Angaben der Landwirtschaftskammer Österreich begann die Hauptlese in Niederösterreich, der Steiermark und Wien bereits Anfang September. Im Seewinkel im Burgenland war die Lese zu diesem Zeitpunkt teilweise schon weit fortgeschritten.

Die österreichische Weinwirtschaft erwartet für 2026 lediglich etwa 1,7 Millionen Hektoliter – mehr als 30 Prozent weniger als im Vorjahr. Ursache sind vor allem Trockenheit und die dadurch entstandenen kleinen Beeren und geringeren Mostausbeuten. Qualitativ ist das Bild allerdings wesentlich positiver. Die Trauben sind nach Angaben der Landwirtschaftskammer gesund und reif. Die kleinen Beeren versprechen eine hohe Konzentration und intensive Aromatik. Besonders bei den roten Rebsorten werden dichte und vollreife Weine erwartet. Das ist ein schönes Beispiel dafür, warum man einen Jahrgang niemals allein anhand der Erntemenge beurteilen sollte.

Wenig Wein kann sehr guter Wein sein. Aber eine kleine Ernte bedeutet für den Winzer gleichzeitig wirtschaftlichen Druck. Weniger Flaschen müssen einen erheblichen Teil der Fixkosten eines Weingutes tragen.

Italien: Bis zu 20 Tage früher als gewohnt

Auch Italien erlebt 2026 einen außergewöhnlich frühen Jahrgang. Nach aktuellen Berichten begann die Lese in vielen Regionen ein bis zwei Wochen früher als üblich; in einzelnen Weinbergen lag der Beginn sogar bis zu 20 Tage vor dem normalen Termin. Die Ursache ist auch hier der außergewöhnlich heiße und trockene Sommer. Die Winzer berichten vielfach von gesunden Trauben und guter Konzentration. Gleichzeitig steigen die Zuckerwerte, während die Gesamtsäure teilweise niedriger ausfällt. Dadurch werden die Entscheidungen über den optimalen Lesezeitpunkt immer schwieriger.

Besonders interessant ist die Situation im Piemont. Dort wurden erste Trauben bereits Ende Juli gelesen. Beim Moscato war die Ernte teilweise schon beendet, während die Lese roter Rebsorten begann. Einige Betriebe mussten wegen der Hitze sogar besonders früh am Morgen lesen und die Trauben anschließend kühlen.

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

Das zeigt, wie stark sich der Klimawandel inzwischen auf die praktische Arbeit im Weinberg und im Keller auswirkt. Noch vor wenigen Jahrzehnten hätte man eine Weinlese im Juli in vielen europäischen Regionen für kaum vorstellbar gehalten.

Frankreich: Ein besonders schwieriges Jahr

Frankreich gehört zu den Ländern, bei denen die Auswirkungen 2026 besonders deutlich werden. Das französische Landwirtschaftsministerium schätzt die Weinproduktion 2026 auf rund **34 Millionen Hektoliter**. Das wären etwa sechs Prozent weniger als 2025 und 17 Prozent weniger als der Durchschnitt der Jahre 2021 bis 2025. Die Zahlen sind allerdings noch vorläufig, da die Ernte noch läuft beziehungsweise regional noch nicht abgeschlossen ist. Hinter dieser Zahl verbergen sich jedoch enorme regionale Unterschiede. Besonders betroffen sind Champagne sowie **Burgund/Beaujolais**.

Champagne: Der früheste Jahrgang der Geschichte

Die Champagne ist vielleicht das eindrucksvollste Beispiel dafür, wie sich der Weinbau verändert. 2026 begann die Lese so früh wie noch nie. Die ersten Weinberge wurden bereits am **6. August** gelesen. Ab dem 17. August lief die Ernte in der gesamten Region. Damit lag die allgemeine Lese ungefähr zwei Wochen vor dem Vorjahr. Nach Angaben des Comité Champagne handelt es sich um die früheste Weinlese seit Beginn der Aufzeichnungen.

Dem vorausgegangen waren ein ungewöhnlich früher Austrieb und eine frühe Blüte, mehrere Hitzewellen sowie eine ausgeprägte Trockenheit. Interessant ist jedoch erneut der Gegensatz zwischen **Menge und Qualität**. Die Trauben waren klein und die Erträge moderat. Gleichzeitig waren die Trauben laut Comité Champagne außergewöhnlich gesund und reif. Die Moste zeigten trotz hoher Reife bemerkenswerte Frische, Konzentration und Fruchtintensität. Das ist für die Champagne von besonderer Bedeutung. Denn Champagner lebt nicht nur von Frucht und Reife. Er braucht **Säure und Spannung**.

Genau diese Balance wird in einer wärmer werdenden Champagne zunehmend zu einer Herausforderung. Die Klimaveränderung könnte damit langfristig sogar den Stil der Region beeinflussen. Ein Champagner aus einem wärmeren Klima ist möglicherweise reifer, fruchtiger und alkoholreicher als der Champagner, den wir aus dem 20. Jahrhundert kennen.

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 Klimawandel verändert nicht nur die Menge – sondern auch den Geschmack

Das ist vielleicht die wichtigste Erkenntnis. Wenn wir über Klimawandel und Wein sprechen, denken wir häufig zuerst an geringere Ernten. Doch die Veränderung geht wesentlich tiefer. Sie betrifft den Geschmack des Weins. Höhere Temperaturen beschleunigen die Reife der Trauben. Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass höhere Temperaturen mit früheren Ernteterminen verbunden sind. Gleichzeitig können sich Zuckergehalte und Säureprofile verändern. Das kann mehrere Konsequenzen haben:

- **Mehr Zucker** bedeutet grundsätzlich ein höheres potenzielles Alkoholniveau.
- **Weniger Säure** kann dazu führen, dass ein Wein breiter und weniger frisch wirkt.
- **Frühere Ernte:** Die Winzer müssen den optimalen Zeitpunkt immer genauer treffen.
- **Höhere Konzentration:** Kleine Beeren können aromatisch und phenolisch konzentrierte Moste ergeben.
- **Veränderte Aromatik:** Wenn die Reife bei höheren Temperaturen stattfindet, verändert sich auch die Entwicklung der Aromastoffe. Das Ergebnis kann ein Wein sein, der reifer, alkoholreicher und fruchtbetonter ist als der traditionelle Stil einer Region.

Ist der Klimawandel für den Weinbau nur negativ?

Nein. Das wäre ebenfalls eine zu einfache Betrachtung. Für viele nördlichere oder früher kühle Weinregionen hat die Erwärmung zunächst sogar Vorteile gebracht. Deutschland ist dafür ein gutes Beispiel. Noch vor einigen Jahrzehnten waren hohe Reifegrade nicht selbstverständlich. Heute können viele deutsche Weinregionen regelmäßig sehr reife Trauben hervorbringen. Auch weiter nördlich entstehen inzwischen neue Weinbaugebiete.

Wissenschaftliche Untersuchungen gehen davon aus, dass sich die geografischen Voraussetzungen für den europäischen Weinbau verändern werden. Wärmere Regionen geraten stärker unter Hitze- und Wasserstress, während nördlichere und höher gelegene Gebiete teilweise bessere Bedingungen erhalten können. Gleichzeitig ist eine einfache Verschiebung des Weinbaus nach Norden nicht möglich, weil auch Wasserverfügbarkeit, Krankheiten, Böden und andere Faktoren eine Rolle spielen. Die europäische Weinlandkarte könnte sich deshalb langfristig verändern.

A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Die neue Aufgabe des Winzers: Nicht mehr Reife erzeugen, sondern Reife kontrollieren

Vielleicht liegt hier der größte Wandel. Früher bestand eine der wichtigsten Aufgaben des Winzers darin, genügend Reife zu erreichen. Heute besteht die Herausforderung zunehmend darin, **eine zu schnelle Reife zu verhindern oder zumindest richtig zu steuern**. Dafür stehen den Winzern verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung:

- Auswahl geeigneter Rebsorten und Klone
- angepasste Unterlagen
- Begrünung und Bodenmanagement
- Erhöhung der Wasserspeicherfähigkeit des Bodens
- angepasste Laubarbeit
- Schutz der Trauben vor extremer Sonneneinstrahlung
- Arbeiten in den frühen Morgenstunden
- gegebenenfalls Bewässerung, wo sie erlaubt und nachhaltig möglich ist
- Anpassung des Erntezeitpunktes
- Selektion der Trauben im Weinberg

Dabei wird die Bedeutung des Bodens immer größer. Ein gesunder, humusreicher Boden kann Wasser besser speichern. Tief wurzelnde alte Reben können in Trockenperioden teilweise auf Wasserreserven zugreifen, die jungen Reben noch nicht zur Verfügung stehen.

Auch Österreich berichtet 2026, dass die Auswirkungen der Trockenheit stark von Bodenbeschaffenheit, Wasserspeicherfähigkeit und Bewirtschaftung abhängen. Besonders junge Rebanlagen waren gefährdet.

Der Winzer der Zukunft muss den Klimawandel lesen können

Der Weinbau war schon immer eine Kunst des Beobachtens. Der Winzer beobachtet den Boden, die Rebe, die Blüte, die Beeren, das Wetter, den Reifegrad und schließlich den Geschmack der Trauben. Diese Fähigkeit wird in Zukunft noch wichtiger. Denn die Wettermodelle und langfristigen Durchschnittswerte allein reichen nicht.

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 Weinberg kann wenige Kilometer vom nächsten Weinberg entfernt völlig anders reagieren. Ein tiefgründiger Boden kann eine Trockenperiode besser überstehen als ein flachgründiger Boden. Eine alte Rebanlage kann anders reagieren als eine junge. Eine nach Norden ausgerichtete Parzelle kann bei großer Hitze Vorteile gegenüber einer südlich exponierten Lage haben. Und genau deshalb wird **Terroir** möglicherweise sogar noch wichtiger.

Was bedeutet das für den Weinliebhaber?

Wir werden uns daran gewöhnen müssen, dass ein Jahrgang nicht mehr unbedingt so schmeckt, wie wir ihn aus der Vergangenheit kennen. Ein Bordeaux kann reifer werden. Ein Burgunder kann früher gelesen werden. Ein Riesling kann höhere Alkoholwerte erreichen. Ein österreichischer Grüner Veltliner kann stärker von Trockenstress geprägt sein. Ein Champagner kann mehr Frucht und Reife besitzen und gleichzeitig vor der Herausforderung stehen, seine klassische Säure zu bewahren. Das bedeutet aber nicht, dass die Weine schlechter werden.

Es bedeutet, dass der Winzer mehr denn je gefordert ist. Ein guter Winzer kann aus schwierigen Bedingungen hervorragende Weine erzeugen. Ein schwieriger Jahrgang ist deshalb nicht automatisch ein schlechter Jahrgang. Und ein warmer Jahrgang ist nicht automatisch ein großer Jahrgang. **Entscheidend ist, wie der Winzer mit dem Jahrgang umgeht.**

2026 zeigt uns die Zukunft des europäischen Weinbaus

Wenn man Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich miteinander vergleicht, erkennt man ein gemeinsames Muster:

- Die Vegetation beginnt früher.
- Die Trauben reifen schneller.
- Die Ernte beginnt früher.
- Die Beeren werden unter Trockenstress kleiner.
- Die Erträge können sinken.
- Gleichzeitig können Konzentration und Aromatik zunehmen.

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

2026 ist deshalb mehr als nur ein weiterer Jahrgang. Es ist ein Jahr, in dem sich viele Entwicklungen gleichzeitig beobachten lassen. Die Europäische Umweltagentur weist darauf hin, dass Europa sich schneller erwärmt als der globale Durchschnitt und dass Hitze, Dürre und andere Extremereignisse zunehmend die Anpassungsfähigkeit verschiedener Wirtschaftsbereiche herausfordern.

Auch die internationale Weinorganisation OIV beschreibt Klimaveränderungen und extreme Wetterereignisse inzwischen als zentrale Herausforderungen für den Weinsektor und betont die Notwendigkeit der Anpassung.

Und was bleibt am Ende im Glas?

Das ist für uns Weinliebhaber die spannendste Frage. Wir können Statistiken über Hektoliter lesen. Wir können Erntemengen vergleichen. Wir können Temperaturrekorde betrachten. Aber Wein ist letztendlich kein statistisches Produkt. Wein ist ein Naturprodukt. Und deshalb wird jeder Jahrgang seine eigene Geschichte erzählen. Vielleicht wird der Riesling 2026 besonders aromatisch und konzentriert sein. Vielleicht werden einige österreichische Rotweine ungewöhnlich dicht und kraftvoll.

Vielleicht entstehen in der Champagne Weine mit großer Reife und gleichzeitig erstaunlicher Frische. Vielleicht wird ein Burgunder aus einer besonders gut gelegenen Parzelle trotz aller Schwierigkeiten eine außergewöhnliche Eleganz zeigen. Und vielleicht werden wir bei manchen Weinen feststellen, dass der Winzer genau im richtigen Moment gehandelt hat. Das macht Wein so faszinierend. Wir können das Wetter nicht bestimmen. Wir können den Klimawandel nicht im Keller wegzaubern. Aber der gute Winzer kann beobachten, reagieren und Entscheidungen treffen.

Unser Fazit

Der Jahrgang 2026 zeigt uns, dass sich der europäische Weinbau verändert. Die größte Herausforderung ist nicht mehr überall die Frage, ob die Trauben ausreichend reif werden. Die Herausforderung lautet zunehmend: **Wie bewahren wir Frische, Eleganz und Balance in einer immer wärmeren Welt?**

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

Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich geben darauf unterschiedliche Antworten. Die einen arbeiten mit Rebsorten und Unterlagen, die besser mit Hitze umgehen können. Andere verändern die Bodenbewirtschaftung, die Laubarbeit oder den Erntezeitpunkt. Wieder andere suchen neue Lagen in höheren oder kühleren Regionen. Dabei wird eine Erkenntnis immer wichtiger: **Großer Wein entsteht nicht allein durch gutes Wetter.** Großer Wein entsteht durch das Zusammenspiel von **Boden, Rebe, Klima, Erfahrung** und der **richtigen Entscheidung im richtigen Moment.**

Vielleicht wird genau das die wichtigste Fähigkeit des Winzers im 21. Jahrhundert sein. Nicht gegen das Klima zu arbeiten, sondern **das Klima zu verstehen und mit ihm zu arbeiten.** Und wenn wir in einigen Jahren einen Wein des Jahrgangs 2026 im Glas haben, werden wir vielleicht erkennen, dass dieser Jahrgang nicht nur von Hitze und Trockenheit erzählt. Er erzählt auch von der Fähigkeit des Menschen, sich zu verändern – ohne dabei die Seele des Weines zu verlieren.

Denn **Wein bleibt Wein. Aber die Bedingungen, unter denen er entsteht, verändern sich.** Für einen Weinhandel wie vinvinowein ist deshalb die Frage spannend, welche Regionen und Winzer besonders gut mit diesen Veränderungen umgehen. Ein trockener, heißer Jahrgang kann bei einem sorgfältig arbeitenden Winzer durchaus großartige Weine hervorbringen, während derselbe klimatische Jahrgang in einer anderen Region erhebliche Probleme verursachen kann.

2026 ist deshalb weniger ein „schlechter Jahrgang“ als vielmehr ein **sehr anschauliches Beispiel dafür, wie stark sich die Bedingungen des europäischen Weinbaus verändern.**

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

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 Geschäftspartner stellen wir für Sie zusammen.

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

WEITERE SERVICES VON vinvinowein

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 oder rufen Sie einfach an: 089 5488 6666.



Bild: Rosewood München

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

NEUES VON UNSEREN WINZERN



SONDERAUSSTELLUNG MIT WERKEN DES TURINER KÜNSTLERS SALVO (SALVATORE MANGIONE) IM JUNI 2026

Es gibt Orte, die man innerlich in sich trägt, selbst wenn man vielleicht nie dort gelebt hat. Ich sage „vielleicht“, weil ich von diesem Leben spreche – wer weiß, was davor war, wer weiß, was danach kommt. Oft sind es Empfindungen: ein Duft, die Feuchtigkeit in der Luft, die Farben, die Stille. Manchmal frage ich mich, ob das Haus, in dem mein Vater dreißig Jahre lang in Trinoro lebte, von Salvo inspiriert wurde, der es sowohl bei Sonnenaufgang als auch bei Sonnenuntergang malte – unter den Sternen, die über das Tal wachen und sich im Laufe der Zeit nicht verändern, außer durch den Wechsel der Jahreszeiten.

Unter der rosafarbenen Kuppel, vor den Palmen, hat man das Gefühl, an einem Ort außerhalb der Zeit und des Raumes zu sein; vielleicht denkt man an Sizilien. Mein Vater hat nie wirklich in Sizilien gelebt, aber die Insel hatte ihn in ihren Bann gezogen. Er heiratete eine Palermitanerin (meine Mutter) und revolutionierte mit Passopisciaro den Weinbau am Ätna. Gemeinsam mit meiner Mutter kaufte er Häuser in Ortigia und auf Stromboli. Schließlich baute er in Scicli das, was ich sein „Mausoleum“ nannte – vielleicht einen Ort, an dem er glaubte, eines Tages sterben zu werden, um seine Erinnerung dieser Insel zu hinterlassen.

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

Salvo hingegen wurde in Sizilien geboren, lebte aber ebenfalls nie wirklich dort. Im Alter von neun Jahren zog er nach Turin, wo er sein gesamtes Leben verbrachte. Und doch ist Sizilien in seinen Gemälden allgegenwärtig – die Kirche San Giovanni degli Eremiti, der ausbrechende Ätna ... Aber auch wenn er an anderen Orten malte, fügte er seinen Bildern immer wieder ein Stück Sizilien hinzu: eine Kuppel, eine Palme, Farben, die für Landschaften, die sonst eher karg und trocken wären, ungewöhnlich leuchtend sind, eine Fröhlichkeit, die die Sehnsucht nach Orten überdeckt, die man innerlich in sich trägt, obwohl man dort nie gelebt hat.

Mein Vater brachte seine Welt nach Sizilien. Salvo brachte Sizilien in seine Welt. Mit dieser Ausstellung versuchen wir, ein wenig von dieser Verbindung zu erzählen.

Benjamin Franchetti



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. Einmal im Monat machen wir auf Veröffentlichungen, Videos und Blogs in sozialen Medien wie YouTube, Instagram, Facebook, LinkedIn, Xing und nebenan aufmerksam.

Unsere Blog-Serie „17 Wahrheiten, Ansichten und Tipps zum Olivenöl“ hat großes Lob gefunden. Daraus haben wir ein Buch mit Rezepten mit Olivenöl in deutscher und englischer Sprache erstellt. Sie können das Buch bei uns als Druckversion für 26 € oder als E-Book für 18 € bestellen, gerne auch signiert.

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 im Oktober 2021 erstmals ein exklusives Kunden-Update ausgesandt, das voraussichtlich zweimal im Jahr erscheinen wird, jeweils zum Winter- und Sommeranfang. Bis zu viermal im Jahr erhalten Kunden und Interessenten weiterhin unseren ausführlichen und informativen Newsletter.

Neben Weinen bieten wir auch Olivenöl, steirisches Kürbiskernöl und Balsamessige an – natürlich direkt vom Winzer. Zudem haben wir für unsere 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 2022 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

KURZTICKER AUS DER BRANCHE - FÜR SIE GELESEN

- *Falstaff* präsentiert in der Ausgabe 7/2026 das Duell zwischen Frankreich und Italien: Savoir-vivre gegen Dolce Vita, die Eleganz und Präzision Frankreichs gegen die Lebensfreude und Produktnähe Italiens. In einem solchen Duell treten die beiden Nationen meist in verschiedenen Schlüsseldisziplinen gegeneinander an. Hier ist eine Übersicht der Kategorien, in denen sich die beiden Giganten typischerweise „duellieren“:

Disziplin	Frankreich (Savoir-vivre)	Italien (Dolce Vita)
Küche	Technik & Haute Cuisine: Komplexe Saucen, stundenlanges Reduzieren, Butter und Perfektion bis ins kleinste Detail.	Produkt & Schlichtheit: Wenige, aber makellose Zutaten. Olivenöl, reife Tomaten, frische Kräuter und die Magie der Einfachheit.
Wein	Châteaux & Terroir: Bordeaux, Burgund und Champagner setzen die weltweiten Standards für Reifepotenzial und Prestige.	Vielfalt & autochtone Reben: Von Barolo über Chianti bis Brunello – eine unendliche Vielfalt an lokalen Rebsorten voller Charakter.
Kaffee & Bar	Café au Lait & Bistrot: Gemütliches Sitzen am Straßenrand, Sehen und Gesehenwerden bei einem verlängerten Kaffee.	Espresso & Aperitivo: Ein schneller <i>Caffè</i> im Stehen an der Bar und das rituelle Glas Spritz oder Negroni vor dem Abendessen.

A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

KURZTICKER AUS DER BRANCHE - FÜR SIE GELESEN

Käse

Käsewagen-Tradition: Roquefort, Camembert, Comté – intensiv, oft gereift und als eigener Menügang vor dem Dessert zelebriert.

Alltagshelden & Frische: Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala, Gorgonzola – perfekt zum Kochen oder als purer Genuss.



Illustration: Fallstaff, Ausgabe 7/2026

Welcher Genusstyp sind Sie?

- **Frankreich** gewinnt oft, wenn es um formelle Perfektion, intellektuellen Weingenuss und die absolute Kunst des Handwerks geht.
- Italien siegt meist beim Wohlfühlfaktor, der Spontaneität und der Fähigkeit, aus drei Zutaten ein Weltklasse-Gericht zu zaubern.

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

BESUCH DES KÖSTEM-OLIVENÖLMUSEUMS IN URLA - EIN MUSS FÜR OLIVENÖL-LIEBHABER



Am 4. Juli waren wir anlässlich des Geburtstags einer Freundin in Urla. Tagsüber besuchten wir das [Köstem Zeytinyağı Müzesi](#), eines der größten Olivenölmuseen der Welt.

Zu unserer großen Freude war der Gründer und Inhaber des Museums, Doç. Dr. Levent Köstem, an diesem Tag ebenfalls vor Ort. Ich stellte mich ihm vor und wir kamen schnell ins Gespräch. Herr Köstem führte uns persönlich durch das Museum. Anschließend unterhielten wir uns ausführlich über Oliven, Olivenöl, mein deutsches Patent zur Herstellung von Olivenöl sowie über mein Buch „Wahrheiten, Ansichten und Tipps zum Olivenöl“ / „Facts, Views and Tips on Olive Oil“.



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

Zu meiner großen Freude bestellte Herr Köstem spontan zehn Exemplare. Diese sind nun im Museumsshop erhältlich. Noch mehr freue ich mich darüber, dass Herr Köstem in diesem Jahr gemeinsam mit seinem Sohn nach München kommen wird. Wir werden unsere Zusammenarbeit und den fachlichen Austausch weiter vertiefen.

Das Museum liegt mitten im renommierten Weinbaugebiet Urla. Sollten Sie Ihren Urlaub in dieser Region verbringen, kann ich Ihnen einen Besuch des Museums nur wärmstens empfehlen. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit, stöbern Sie im Museumsshop und genießen Sie anschließend die ausgezeichnete Küche des Museumsrestaurants.

Besonders beeindruckt hat mich die Philosophie von Doç. Dr. Levent Köstem. Für ihn ist die Olive weit mehr als ein landwirtschaftliches Produkt – sie ist ein bedeutendes Kulturgut und eine Lebensweise. Über viele Jahre hat er historische Olivenölpresen aus ganz Anatolien zusammengetragen und im Originalmaßstab restaurieren lassen. So entstand ein Museum, das die Geschichte der Olivenölherstellung lebendig vermittelt.

In der örtlichen Zeitschrift „[Dergi Urla](#)“ erschien ein sehr interessanter Artikel über das Köstem-Olivenölmuseum, den ich Ihnen nicht vorenthalten möchte:

In Urla gibt es einen Ort, an dem man nicht nur herumpaziert, sondern regelrecht in eine Kultur eintaucht 🌿 Hinter dem Köstem-Olivenölmuseum, einem der größten Olivenölmuseen der Welt, steht eine ganz klare Leidenschaft: Doz. Dr. Levent Köstem.

Levent Köstem betrachtet die Olive nicht nur als Produkt, sondern als Lebensweise. Er hat Jahre damit verbracht, alle in Anatolien bis heute verwendeten Olivenöl-Pressverfahren im Originalmaßstab zu sammeln und diese Kultur am Leben zu erhalten. Das Ergebnis ist ein wirklich beeindruckendes Museum.

Aber dies ist kein klassisches Museum... Hier gibt es Produktion, hier gibt es Arbeit, hier gibt es Geschichten. Es ist ein Ort, an dem jeder Teil des Olivenbaums verwertet wird, der einen „Null-Abfall“-Ansatz verfolgt und sogar darauf abzielt, Kindern in den Werkstätten die Welt der Oliven und der Natur näherzubringen. Denn seiner Meinung nach sind Kinder der entscheidende Faktor für den Fortbestand dieser Kultur.



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 HISTORISCHE UMGEBUNG DES KÖSTEM-OLIVENÖLMUSEUMS

Herr Doç. Dr. Levent Köstem informierte mich auch über die besondere historische Bedeutung der Umgebung des Museums. Der Standort befindet sich in einer Region, die an das Gebiet der antiken Stadtstaaten **Klazomenai und Erythrai** grenzt. Diese Gegend gilt als eine der historischen Ursprungsregionen des Olivenbaums.

Besonders beeindruckend ist, dass es in dieser Region noch heute zahlreiche alte Olivenbäume gibt, von denen einige nach Angaben von Dr. Köstem **3.000 bis 3.500 Jahre** alt sein sollen. Damit wird deutlich, welch lange Geschichte der Olivenbaum und die Olivenkultur in dieser Region haben.

Klazomenai und Erythrai, das heutige Urla und seine Umgebung, gehören zu den bedeutenden antiken Siedlungen an der Westküste Anatoliens.

Klazomenai

Archäologische Ausgrabungen, insbesondere im Gebiet von **Limantepe bei İskele**, belegen eine Besiedlung, die bis in die frühe Bronzezeit zurückreicht. Die ersten Siedlungsspuren werden auf das **3. Jahrtausend v. Chr.** datiert.

Als ionische Stadt wurde Klazomenai während der sogenannten **ionischen Wanderung im 11. bis 10. Jahrhundert v. Chr.** gegründet. Klazomenai gehörte später zu den **zwölf Städten des Ionischen Bundes**.

Die Geschichte der menschlichen Besiedlung reicht damit etwa **5.000 Jahre** zurück, während die Geschichte Klazomenais als ionische Stadt ungefähr **3.000 Jahre** umfasst.

Erythrai – das antike Urla

Auch Erythrai war eine der zwölf Städte des Ionischen Bundes. Die Gründung als ionische Stadt wird ebenfalls in die Zeit der ionischen Wanderung, etwa um **1000 v. Chr.**, datiert.

Auch hier reichen die Spuren menschlicher Besiedlung wesentlich weiter zurück. Die Region war bereits in der Bronzezeit besiedelt; ihre besondere Bedeutung als ionische Stadt entwickelte sich jedoch etwa ab dem **10. Jahrhundert v. Chr.**



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 REGION MIT AUSSERGEWÖHNLICHER GESCHICHTE

Zusammenfassend kann man sagen: Die menschliche Besiedlung der Region Urla-Klazomenai-Erythrai blickt auf etwa 5.000 Jahre Geschichte zurück. Als bedeutende ionische Städte existieren Klazomenai und Erythrai seit ungefähr 3.000 Jahren.

Wenn man heute zwischen den alten Olivenbäumen dieser Landschaft steht, wird die Verbindung zwischen **Geschichte, Olivenkultur, Landwirtschaft und Weinbau** besonders deutlich. Genau diese Verbindung macht die Region um Urla für mich so außergewöhnlich.



Mein Fazit: Das Köstem-Olivenölmuseum gehört zu den **kulturellen Höhepunkten der Ägäisregion**. Wer sich für Olivenöl, Geschichte, Nachhaltigkeit und Genuss interessiert, sollte sich einen Besuch keinesfalls entgehen lassen.

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

CHÂTEAU THIEULEY - MARIE & SYLVIE COURSELLE

INNOVATION IM EINKLANG MIT TRADITION UND UMWELT

Wer an Bordeaux denkt, hat meist einen kräftigen Rotwein vor Augen. Das Château Thieuley bei La Sauve Majeure geht einen eigenen Weg: Rote und weiße Reben wachsen hier zu gleichen Teilen, und geführt wird das Gut heute von zwei Schwestern.

Eine Familiengeschichte seit 1950

Die Geschichte des Weinguts Thieuley beginnt im Jahr 1950, als André Courselle das Château erwarb. 1972 übernahm sein Sohn Francis, damals ein junger Ingenieur und Professor für Önologie, die Weinberge. In dreißig Jahren wuchs die Anbaufläche unter seiner Leitung von vier auf 80 Hektar. Sie verteilt sich auf drei Güter: Château Thieuley, Clos Sainte Anne und Château Saint Génès. Noch immer gehört alles zu 100 Prozent der Familie.



Francis Courselle bewies früh Eigensinn. Als die meisten Winzer in Bordeaux Anfang der 1980er Jahre ihre weißen Reben rodeten und rote pflanzten, setzte er auf Sauvignon Blanc und Sémillon. Diese Entscheidung prägt das Gut bis heute: **Thieuley ist vor allem für seine Weißweine bekannt, für Bordeaux ist das ein Alleinstellungsmerkmal.**

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

Zwei Frauen an der Spitze

Heute führen Marie und Sylvie Courselle, die Töchter von Francis, das Weingut. Beide sind Agraringenieurinnen und Önologinnen. Sie sammelten Erfahrung auf Weingütern in Australien, Kalifornien, Italien und Spanien sowie im Languedoc, in Burgund und in Châteauneuf-du-Pape. Auf dem Château Thieuley haben sie die Aufgaben klar aufgeteilt: Marie verantwortet die technische Seite der Weinerzeugung, Sylvie die kaufmännische. Gemeinsam führen sie die Qualitätstradition des Hauses fort, mit einem Team, dem Sorgfalt und Respekt wichtig sind.



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

Drei Lagen, drei Charaktere

Das Terroir von Thieuley besteht aus Ton und Kies. Der Name geht auf das altfranzösische „tioule“ zurück, eine Ziegelei, die den örtlichen Ton verarbeitete. Der Clos Sainte Anne liegt in Capian in den Côtes de Bordeaux. Auf Terrassen und nach Süden geneigten Hängen ruhen tiefgründige Kiesböden über Ton und Kalk, ideal für die Reifung des Merlot. Auch beim Château Saint Génès liegt Kies an der Oberfläche, darunter Ton und Kalk. Hier pflanzte Francis Courselle zudem Trüffeleichen, auch wenn bis zur Ernte viel Geduld nötig ist.



Angelegt wurden die Weinberge nach dem Vorbild der Grands Crus. Mit durchschnittlich **5.500 Rebstöcken pro Hektar** stehen die Reben fast doppelt so dicht wie im Schnitt der Appellation. Dazu kommen Begrünung zwischen den Reihen, sorgfältige Laubarbeit und eine grüne Lese. Seit dem Jahrgang 2017 ist das Gut nach Terra Vitis zertifiziert.

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

Im Weinkeller verbinden die Courselles traditionelles Know-how mit modernster Technik. Dazu gehören die automatisierte Temperaturregelung der Tanks, der Maischekontakt und die pneumatische Pressung unter Stickstoff für die Weißweine. Diese wichtigen Verfahren und Techniken kommen auf dem Château seit langem zur Anwendung. Das Ziel besteht darin, **neue Technologien mit tiefem Respekt für Traditionen und Terroir** zu vereinen.



Cuvées aus Überzeugung

Die Weine des Guts sind überwiegend Cuvées. Bei den Weißen mischen die Winzerinnen Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris und Sémillon, bei den Roten Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Das Credo bei Thieuley lautet: Jede Sorte bringt eigene Aromen mit, und sorgfältig komponierte Cuvées sind komplexer als sortenreine Weine.

Eine Sonderstellung nehmen „Les Truffières“ ein: sortenreine Chardonnay und Syrah-Weine, die seit 2007 angebaut werden. Sie dürfen nicht als Bordeaux-AOC abgefüllt werden und tragen deshalb die Bezeichnung Vin de France.

Das Portfolio des Château Thieuley reicht vom Crémant de Bordeaux als trinkfreudigem Aperitif über klassische Rotweine bis zum vollmundigen Dessertwein. Jeder Weinliebhaber auf dieser Welt, ob Einsteiger oder Connaisseur, wird im Sortiment der Courselles einen Wein für jegliche Gelegenheit finden. Weine von [Château Thieuley](#) können Sie bei uns erwerben.

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

ZWEI WINZERINNEN UND 16 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 **Marie & Sylvie Courselle vom Château Thieuley**



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

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | vinvinowein:
Marie & Sylvie Courselle: | Stellen Sie sich vor, Sie wären eine Traube: Welche Rebsorte wären Sie dann?
Wenn ich eine weiße Rebsorte wäre, wäre ich wahrscheinlich Sémillon – eine Traube, die nicht so berühmt ist wie andere, aber viel Komplexität mitbringt und hervorragend reift. Wenn ich eine rote Rebsorte wäre, wäre ich Merlot, weil ich Merlot einfach liebe. |
| 2 | vinvinowein:
Marie & Sylvie Courselle: | Was ist Ihr Leibgericht und welchen Wein trinken Sie dazu?
Wir essen mindestens einmal pro Woche Austern. Sie passen einfach perfekt zu einer weißen Bordeaux-Cuvée! |
| 3 | vinvinowein:
Marie & Sylvie Courselle: | Wie sieht für Sie ein glücklicher Tag aus?
Das kommt darauf an, ob es ein Arbeitstag oder ein Urlaubstag ist! Wir lieben es, Gäste auf Château Thieuley zu empfangen. Ein glücklicher Tag ist für uns, wenn wir unsere Leidenschaft bei einer Besichtigung oder bei einer Flasche Wein mit anderen teilen können. Ein schöner Tag endet oft mit etwas Sport und anschließend einem Glas Wein an einem schönen Ort. |
| 4 | vinvinowein:
Marie & Sylvie Courselle: | Welches ist Ihr Lieblingsrestaurant?
Wir lieben die Atmosphäre einer Brasserie oder eines Bistros – sie ist lebendig und typisch für die französische Gastronomie. In unserer Nähe gibt es viele schöne Lokale, zum Beispiel das Bistrot Louis in Latresne oder L'Entre Deux Verres in Quinsac. In Bordeaux mögen wir beispielsweise das Puy Paulin oder das Le Scopitone . |
| 5 | vinvinowein:
Marie & Sylvie Courselle: | Was bestellen Sie bevorzugt in Ihrem Lieblingsrestaurant?
Im Restaurant bestelle ich häufig Fisch. Wolfsbarsch und Seehecht – am liebsten mit einer Sauce aus Tomaten und Olivenöl – gehören zu meinen Lieblingsgerichten. |
| 6 | vinvinowein:
Marie & Sylvie Courselle: | Mit welcher Persönlichkeit würden Sie gerne fünf Stunden verbringen?
Ich würde gerne fünf Stunden mit Thomas Pesquet verbringen, dem berühmten französischen Astronauten, denn sein Beruf ist wirklich außergewöhnlich. |

- 7 vinvinowein: Wie möchten Sie diese fünf Stunden mit dieser Persönlichkeit verbringen?
Marie & Sylvie Courselle: Ich würde ihn fragen, ob er Wein trinkt oder mag, und wir würden wahrscheinlich über den Klimawandel und Nachhaltigkeit sprechen, da er sich sehr für diese Themen engagiert.
- 8 vinvinowein: Haben Sie eine persönliche To-do-Liste mit konkreten Punkten, die Sie unbedingt erledigen?
Marie & Sylvie Courselle: Ich schreibe ständig To-do-Listen, denn unser Beruf ist unglaublich vielseitig und anspruchsvoll. Marie und ich sind oft überall gleichzeitig unterwegs und haben ständig das Gefühl, der Zeit hinterherzulaufen.



- 9 vinvinowein: Wie entspannen Sie sich nach getaner Arbeit?
Marie & Sylvie Courselle: Marie und ich entspannen uns beim Sport – Laufen oder Schwimmen –, mit Atem- und Dehnübungen sowie durch Kaltbäder nach der Wim-Hof-Methode.

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

- 10 vinvinowein: Was ist Ihr Traum?
Marie & Sylvie Courselle: Ich denke, Frieden und Glück sind ein Traum, den jeder Mensch hat.
- 11 vinvinowein: Was bedeutet der Klimawandel für Ihr Weingut?
Marie & Sylvie Courselle: Das wäre zu lang, um es ausführlich zu erklären. Kurz gesagt: Wir müssen uns heute viel stärker anpassen als früher – bei den Rebsorten, dem Lesezeitpunkt oder der Vinifikation. „Anpassung“ ist wahrscheinlich das Wort, das unsere Situation am besten zusammenfasst.



- 12 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 und welchen Beruf würden Sie gerne ausüben?
- Marie & Sylvie Courselle: Das ist schwer zu sagen. Ich träume nicht besonders viel – wir sind beide sehr bodenständig. Was jedoch stimmt: Wir fühlen uns unserem Land und Château Thieuley sehr verbunden. Wir sind hier aufgewachsen, haben seine Entwicklung seit unserer Kindheit miterlebt und lieben es, hier zu leben.

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

- 13 vinvinowein: Was würden Sie in der Welt ändern?
Marie & Sylvie Courselle: Wir sind keine Träumerinnen.
- 14 vinvinowein: Was oder wer hat Sie am meisten geprägt?
Marie & Sylvie Courselle: Unsere Familie hat uns sehr geprägt, denn wir führen ein Familienunternehmen. Wir haben großen Respekt vor der Arbeit, die die vorherigen Generationen geleistet haben.
- 15 vinvinowein: Welche Arbeit nehmen Sie mit nach Hause?
Marie & Sylvie Courselle: Ich wohne direkt auf dem Weingut. Das ist sehr praktisch, macht es aber auch schwierig, wirklich von der Arbeit abzuschalten.
- 16 vinvinowein: Was möchten Sie als Mensch noch erreichen?
Marie & Sylvie Courselle: Ich denke, wir alle wünschen uns Glück. Mehr Miteinander und gesellschaftlicher Zusammenhalt können dabei helfen, dieses Ziel zu erreichen.



MERCI BEAUCOUP, MESDAMES MARIE & SYLVIE COURSELLE!

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 - 22 Weingebiete - 31 Winzer

18 Jahrgänge - 79 Rebsorten - 260 Etiketten

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 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

DORADE ROYAL AUS DER BISCAYA MIT CHÂTEAU THIEULEY AOC BORDEAUX BLANC "CUVÉE FRANCIS COURSELLE"

Die Dorade wurde mit dem Kiemennetz gefangen und war ein echtes Prachtexemplar – 2,77 kg. Als Beilage gab es bunten Salat.

Auf unserer Website finden Sie das Format: [Das Essen ist die Begleitung zum Wein.](#)

Unser neuer Rezeptvorschlag:
Dorade Royal und Bunter Salat
mit [Château Thieuley AOC Bordeaux Blanc "Cuvée Francis Courselle"](#)



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

Einkaufsliste für zwei Personen

- 👉 Dorade Royal möglichst Angelware
- 👉 Zitrone, Lorbeerblatt, Rosmarin
- 👉 Bunter Salat nach Gusto

Zubereitung

- 👉 Dorade Royal mit Zitrone, Lorbeerblatt und Rosmarin im Ofen bei 180 Grad Celsius 40 Minuten garen.
- 👉 Bunten Salat mit Zitrone und Olivenöl servieren



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 Newsletter über diesen [Link](#). Unsere Serie „Wahrheiten, Ansichten und Tipps zum Olivenöl“ ist abgeschlossen. Alle bis jetzt veröffentlichten Blogs über Olivenöl finden Sie auf unserer Website. Das Buch können Sie über diesen [Link](#) bestellen!

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“.

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

Sie leben in München? Dann liefern wir Ihnen Ihre Bestellung ab einem Bestellwert von 120 € 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 Betriebsferien sind vom 24. Dezember 2026 bis zum 10. Januar 2027. Alle Bestellungen bis zum 22. Dezember werden wir noch vor unserem Urlaub liefern. Sehr gerne können Sie uns während dieser Zeit kontaktieren und Ihre Bestellungen zusenden. Alle Bestellungen, die in dieser Zeitperiode eingegangen sind, werden wir ab dem 11. Januar 2027 liefern oder versenden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

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

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.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie eine angenehme Zeit.

Geben Sie aufeinander acht,
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 12 12