

WeinEvents

Berlin

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

entdecken . erleben . genießen


Dienstag, den 19. August 2008, 19.30 Uhr
**Holger Zurbrüggen ist Rindchen-Loire-Botschafter:
 Loire-Menü 2008 im Balthazar**

Wir haben Holger Zurbrüggen zum Rindchen-Loire-Botschafter ernannt. Letztes Jahr bereiste er die Region und die Rindchen-Winzer, um dieses Jahr seine önologischen Erfahrungen in einem Fünf-Gang-Menü für uns zu verarbeiten. Wir starten mit drei knackfrischen 2007er Sauvignon Blancs, für die die Loire nicht von ungefähr berühmt ist. Holger Zurbrüggen arbeitet zu den fein nuancierten Aromen sehr präzise die Persönlichkeit der einzelnen Weine heraus: Der frisch-exotische Sauvignon von Beausejour bekommt durch Ananas und die mineralischen Partner aus dem Ozean genau die fruchtig-kalksteinige Unterlage, um brillieren zu können. Der 2007er Menetou Salon ist schmelziger und üppiger und das streicht die Küchenbrigade des Balthazar durch Pasta mit Trüffel wunderbar heraus. Der 2007er Pouilly Fumé schließlich, mit seiner typischen Feuersteinnote, bekommt mit Röstaromen vom Zander, Pulpo und Paprika richtig Feuer unterm Hintern und kann mit seinem schon fast salzigem Abgang glänzen. Man könnte denken, dass Holger Zurbrüggen sein kreatives Pulver schon verschossen hätte, doch weit gefehlt – legt er doch zum Gamay und dem lieblichen Vouvray genauso passgenau und überraschend nach: Geschmortes zum Gamay mag noch kulinarisches Allgemeingut sein, doch Himbeer-Chilijus und leicht säuerliches Kartoffel-Buttermilchpüree machen die Cuvée Vincent und die Balthazar-Kreation zu Blutsbrüdern. Der nächste Wein, der Vouvray ist nicht einfach zu begleiten, bringt er doch mineralische „Zickigkeit“ und das fruchtige „Samtpfötchen“ gleichzeitig ins Spiel. Wir sind gespannt auf die kräuterig-fruchtige Antwort mit Salbei und Aprikosen! *Marion Wiese*


Die Loire fließt eindeutig am 19. August durchs Balthazar – kommen Sie mit auf die Weinreise!

Die Weine und das Menü:

 2007 Sauvignon Blanc „Les Grenettes“,
 Domaine Beauséjour

 Thunfisch und Jakobsmuschel
 mit Ananas-Chutney

2007 Menetou Salon AC, Pierre & Christine Jacolin

Ricotta Tortelloni mit Rucola-Trüffel Vinaigrette

 2007 Pouilly Fumé AC,
 Domaine Yvon & Pascal Tabordet

 Gebratener Zander
 mit Pulpo-Paprika Eintopf

 2006 Gamay „Cuvée Vincent“,
 Domaine Beauséjour

 Geschmorte Ochsenschulter in Himbeer-Chilijus,
 Kartoffel-Buttermilchpüree und Gemüsestroh

 2003 Vouvray Moeulleux,
 Domaine de la Rouletière – Gilet, Chenin Blanc

 Salbei Topfenmousse
 mit karamellisierten Aprikosen und Joghurtcreme-Eis

Preis pro Person € 49,50 inkl. begleitender Weine und Wasser
**Bitte reservieren Sie direkt im Restaurant Balthazar, Kurfürstendamm 160, 10709 Berlin,
 Tel. 030 8940 8477, www.balthazar-restaurant.de**
**Sehr geehrte
 Damen und Herren,
 werte Weinfreunde in
 der Hauptstadt und
 Umgebung,**

während ich diese Zeilen in die Tasten haue, schüttet es bei uns in Hamburg wie aus Eimern – aber bei der Aussicht auf all die schönen Genuss-Erlebnisse, die meine freundlichen Berliner Kollegen schon wieder für Sie ausgetüftelt haben, zieht sofort wieder Sonne ins Herz ein.

Vielleicht hat Petrus ja ein Einsehen und beschert uns, wenn Sie diesen unseren spätsommerlichen WeinEvent-Brief erhalten, ja doch noch ein paar schöne, trockene und warme Wochen.

Ansonsten bedauere ich zwar, wie immer, wenn die neuesten Berlin-Events auf meinen Bildschirm flattern, dass ich rund 280 km weit entfernt wohne – meinem Ziel, mein Gewicht zu halten, ist dieser „Sicherheitsabstand“ indes durchaus förderlich.

Also – genießen Sie die tollen Menüs gerne für mich mit, ich bin dann – kalorienarm – im Geiste bei Ihnen!

Beste Grüße aus dem Norden

Ihr Gerd Rindchen

Wein-, Kultur- und Genießerreise auf der Donau vom 26.10. bis 03.11.2008

Es sind noch Plätzchen da!

Hätten Sie nicht auch Lust, mit uns auf der „Mozart“, dem schönsten und komfortabelsten Schiff, das die Donau je gesehen hat, eine Genießerreise von Passau nach Budapest und retour zu unternehmen? Am Wegesrand besuchen wir gemeinsam mit Ihnen einige der besten Winzer Österreichs, verkosten ihre Weine und lassen uns von ihnen in die Geheimnisse ihrer Keller entführen. Unser Partner ist die Reederei Deilmann, die für höchsten Komfort und exzellente Servicequalität steht. Für diese Reise stehen noch einige Plätze zur Verfügung. Preise pro Person ab € 1059,- (Innenkabine) bzw. € 1339,- (Außenkabine).

 Informationen, Katalog und Buchung: Reederei Peter Deilmann, z. Hd. Herrn Dartsch • Am Holm 25 • 23730 Neustadt/Holstein
 Tel. 04561 – 396-276 • Fax 04561 – 39649-276 • e-mail: michael.dartsch@deilmann.de

1. bis 31. August 2008
**Genießen mit Rindchen wird Olympische Disziplin!
 Einen Monat lang Peking-Enten-Menü
 zum sportlichen Rindchen-Preis**

Schon lange sind wir für uns und Sie auf der Suche nach einem authentischen chinesisches Restaurant ohne Glutamatverseuchung und halogener OP-Illuminierung. Wir können uns nicht als alleinige Entdecker rühmen, denn zeitgleich als wir anfragen uns durch die Speisekarte des *Hot Spot* zu testen, kam aus den Reihen der Rindchen-Kunden ebenfalls der Hinweis auf den „heißen Punkt“ unweit des Ku'Dammes. Das erste was uns bei Frau und Herrn Wang beeindruckte, war eine umfangreiche Weinkarte mit besonderem Fokus auf deutsche Weißweine. Da sind wir uns einig und starten auch unser Rindchen-Peking-Enten-Menü für Sie mit einem klassischen Riesling vom Moselaner Weingut Paulinshof, der wunderbar mit würzigem Tofu und höllisch scharfem Chinakohl harmoniert. Zugebenermaßen ist das Ambiente noch optimierungsfähig, doch das gerät in Vergessenheit durch den reizenden Service und authentische Speisen. Insbesondere die Pekingente, die nach Präsentation im knusprigen Ganzen drei Gänge lang ganz unterschiedlich auf den Tisch kommt, ist ein liebevoll zelebrierter Hochgenuss, den wir noch durch unseren Solitär, den chinesischen Red Dragon steigern! Davon gibt es für zwei Personen eine Flasche begleitend zu den Entengängen, bevor wir Sie entsatt mit obstigem Dessert auf den Heimweg entlassen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Ente abschließend für zwei Personen anbieten oder zwei mal zwei... – aber eine Ente pro Nase wäre etwas viel des Guten. Dafür haben wir für Sie einen olympiareifen Schnäppchenpreis mit den Wangs ausgehandelt:

Zwei Personen speisen inklusive Weinbegleitung und Wasser für € 59,50, also fünfgängig für € 29,75 pro Person! Und das den ganzen August lang! Bitte reservieren Sie mindestens einen Tag im Voraus, damit Ihre Ente rechtzeitig zur würzigen Tünke gelassen werden kann.

Marion Wiese

Die Weine und das Menü finden Sie auf der Rückseite

**Wir beliefern Sie ab 75,- €
 Warenwert* bundesweit
 frei Haus!**

*Unter € 75,- plus € 5,95 Versandgebühr



Die Weine und das Menü im Hot Spot:

2007 Riesling Kabinett feinherb
Kestener Herrenberg, Paulinshof, Mosel
0,2 l pro Person

2005 Noble Dragon, Cabernet Sauvignon,
Syrah und Dragon's Eye –
Shandong, Changyu Pioneer Wines, China
1 Flasche für 2 Personen

Vegetarische Vorspeisenplatte

Brustfleisch mit knuspriger Haut von frisch
gebackener Ente, die mind. 24 Stunden lang ein-
gelegt und luftgetrocknet ist; serviert mit Fladen,
Gurke, Porree und dazu harmonisch abgestimmter
Weizenpaste-Soße

Gebratenes Entenfleisch mit Gemüse,
Geschmack nach Ihrer Wahl

Suppe aus den Entenknochen

Frisches Obst mit gebackener Banane

Preis für je 2 Personen € 59,50 (€ 29,75 pro Person) inkl. Wein und Wasser

Bitte reservieren Sie direkt im Restaurant Hot Spot, Eisenbahnstraße 66, 10709 Berlin
Tel. 030 8900 6878, Fax 030 8900 6877

Sonntag, den 7. September 2008, 18.30 Uhr

Das ultimative Riesling-Rindchen-Menü zur Ersten-Gewächs-Premiere Rindchen, Kolja Kleeberg und der VAUDP



Wie immer präsentieren die VDP-Winzer ihre ersten Gewächse des Jahres 2007 zum allerersten Mal Anfang September bei der Gutswein in Berlin. Wenn schon die neuen und alten Winzergrößen aus dem erlauchten Rindchen-VDP-Sortiment zu Gast sind, stellen wir natürlich ein Menü der Spitzenklasse zusammen.

Dieses Jahr ist das Motto: *Alles Riesling!* Da muss Kolja Kleeberg schon ganz tief in sich gehen, um gleich drei Nahe-Rieslingen zur Vorspeise und gar den geheimen ersten Gewächsen gerecht zu werden. Wir haben im Vorfeld mit den Winzern konferiert, um ihnen zumindest schon mal einen geschmacklichen Steckbrief aus den Rippen zu liefern und das hört sich vielversprechend an: Christoph Graf, vom Weingut Reichsrat von Buhl, spricht von üppigen Curryaromen, Prinz Constantin zu Salm-Salm erwartet Großes, der Wein ist aber noch nicht gefüllt. Zum Dessert bringen wir noch eine echte Rarität für Sie an den Start: Die halbtrockene 1988er Riesling Auslese aus der Wehlener Sonnenuhr von S.A. Prüm, von dem wir noch genau 10 Magnum-Flaschen besitzen und der bei einer kürzlichen Verkostung nicht nur uns, sondern auch berufene Weinjournalisten ins Schwärmen brachte. Kolja Kleeberg wartet noch auf die letzten Abfüllungen der knackfrischen Rieslinge, um Ihnen wirklich den ultimativen Gaumen-Kick vorzusetzen. Wir freuen uns schon auf einen illustren Winzerabend mit Ihnen im stilvollen Ambiente des Sternetempels VAU. Sobald das Menü feststeht, finden Sie es natürlich bei uns im Internet – dann könnte es allerdings für Ihre Reservierung im VAU zu spät sein – da müssen Sie uns und Kolja Kleeberg wohl blind vertrauen...

Marion Wiese

EINTRITTSKARTEN FÜR DIE GUTSWEIN

Beim Kauf von VDP-Weinen im Wert von € 75,- im Kontor Berlin, erhalten Sie Eintrittskarten für die Gutswein zum Vorzugspreis von € 15,- (statt regulär € 25,-).

Die VDP-Messe findet am 6. September 2008 von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr im Atrium des Daimler Chrysler-Gebäudes am Potsdamer Platz statt.



Die Weine:

1. Gang

2007 Riesling Kabinett trocken
Oestrich Doosberg
Domänenweingut Schloss Schönborn, Rheingau

2007 Riesling Kabinett trocken
Hallgartener Jungfer
Weingut Balthasar Ress, Rheingau

2007 Riesling Spätlese trocken
Hattenheimer Schützenhaus
Weingut Hans Lang, Hattenheim Rheingau

2. Gang

2007 Riesling Kabinett trocken
„Erdener vom blauen Schiefer“
Weingut S.A.Prüm, Mosel

2006 Traisener Bastai
Riesling Spätlese trocken
Gutsverwaltung Niederhausen-
Schlossböckelheim, Nahe

3. Gang

2007 Riesling Wallhäuser Johannisberg
1. Lage Großes Gewächs
Prinz zu Salm, Weingut Schloss Wallhausen,
Nahe

4. Gang

2007 Riesling Ungeheuer Forst
1. Lage Großes Gewächs
Reichsrat von Buhl, Pfalz

Dessert

1988 Wehlener Sonnenuhr, Magnumflasche
Riesling Auslese halbtrocken
Weingut S.A. Prüm, Mosel

Preis pro Person € 99,00 inkl. begleitender
Weine und Wasser

Bitte reservieren Sie direkt im Restaurant
VAU, Jägerstraße 54, 10117 Berlin
Tel. 030 20 29 73 0, www.vau-berlin.de



VDP: Die Prädikatsweingüter



Die Weine und das Menü:

2006 Riesling Spätlese feinherb, Projekt
Goldberg, Weingut Fuchs, Mosel
Mit Vanille gebratene Jakobsmuschel
auf Safrancouscous & Stachelbeerpüree

2003 Barbaresco DOCG Classico
Orlando Abrigo, Piemont
Roulade vom Stubenküken

2003 Chianti Classico Riserva
Castello di Cacchiano, Toskana
Zweierlei vom Reh

1990 Brunello di Montalcino
Poggio Degli Ulivi
Schokoladen-Gewürzküchlein mit
eingekochten Kumquats & Kümmeleis

Preis pro Person € 69,90
inkl. begleitender Weine

Bitte reservieren Sie direkt im Restaurant
NQ 14, Am Südstern 14, 10965 Berlin,
Tel. 030 32 53 45 83, www.noiquattro.de

Zentrale
Rindchen's Weinkontor GmbH & Co. KG
Ellerhorst 1 · 25474 Bönningstedt
Tel. 040/556 20 20 · Fax 040/556 20 220
www.rindchen.de · info@rindchen.de

Kontor Charlottenburg
Lerschpfad 4/Ecke Spandauer Damm
14059 Berlin
Tel. 030/30 20 36 05 · Fax 030/30 20 36 07
Di-Fr 11.00–20.00 und Sa 10.00–16.00 Uhr

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Sie finden uns 8x in und um Hamburg
und in Berlin.

Alle Adressen im Internet unter

www.rindchen.de