

Meiningers weinwelt

3

APRIL
MAI
2019
DEUTSCHLAND
€ 7,80

Edel & gut
Weine unterm
Hammer

Das Auge isst mit
Schicke Food-
Spots in Brüssel

Ungestüm
Junge Talente
im Trentino

**ECHE
ENTDECKUNGEN
DIE BESTEN
ORANGE
WINES**

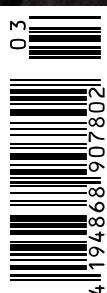
20
JAHRE
Meiningers
weinwelt

Châteauneuf-
du-Pape
vom Feinsten

Mitmachen!
Feiern Sie mit uns
und gewinnen Sie
einen von 20 Preisen

CHAMPIONS LEAGUE

Roman Niewodniczanski verhilft der Saar
zu internationalem Ruhm



Meininger weinguide

90 | Orange- und
Naturweine
Top Entdeckungen

98 | Die Appellation
Châteauneuf-du-Pape
Jahrgang 2016

106 | MUNDUS VINI
Biofach 2019
Die Medaillen-Hits

116 | Spitzenweine
aus dem Jahr 1999
Echte Größen

Für Sie verkostet
**Spitzen-
weine**
aus dem
Jahrgang 1999
ab Seite 116

WIE WIR VERKOSTEN

Alle Weine wurden von unseren Experten-Jurys verdeckt verkostet

WIE WIR BEWERTEN

81 bis 84 Meininger-Punkte	gute Qualität
85 bis 88 Meininger-Punkte	sehr gute Qualität
89 bis 91 Meininger-Punkte	herausragende Qualität
92 bis 94 Meininger-Punkte	internationale Spitze
95 bis 100 Meininger-Punkte	Weltklasse

°C EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

Faustregel:

Junge Weißweine werden etwas kälter (6-10 °C) als reife und körperreiche Weißweine serviert (8-10 °C).
Junge Rotweine etwas kühler (14-16 °C), gereifte und große Rotweine etwas wärmer (16-18 °C).

€ PREIS-LEISTUNGSHIT

diese Weine sind jeden Cent doppelt wert

⚡ PULSBESCHLEUNIGER

mal nicht objektiv, sondern rein subjektiv – die Weine mit diesem Logo haben uns besonders berührt

BEZUGSQUELLEN/PREISE

Hier finden Sie Kontaktinformationen zum Produzenten selbst oder zu einem Vertriebspartner. Die Preise basieren auf den Angaben des Einreichers.

1999

20 JAHRE
Meiningers
weinwelt

Highlights zum Jubiläum

**20 Jahre MEININGERS
WEINWELT: Neben jeder Menge
Geschichten, Porträts und
Trends heißt das im Rückblick
natürlich auch: verkosten,
verkosten, verkosten! Höchste
Zeit für ein Wiedersehen mit
einigen Favoriten aus dem
Gründungsjahr.**

Text: Christoph Nicklas



Jahrgang 1999

In bester Verfassung

Auf welche Jahrgangstabelle und in welche Region man auch schaut: 1999 war eigentlich nirgendwo ein großer, denkwürdiger Top-Jahrgang. Für die Winzer aus deutschen Anbaugebieten beispielsweise ging es nach einer frühen und warmen Vegetationsphase während der Lese im Oktober oft ums Selektieren. Ein Jahr für Spezialitäten von der Spätlese bis zu Edelsüßem. Auch anderswo in Europa war 1999 in erster Linie durch hohe Temperaturen und eine frühe Reife geprägt, so lief zum Beispiel in Bordeaux schon Mitte September die Lese. Hervorragende Resultate brachte die Wärme im Piemont und in der Toskana (Bolgheri, Maremma, Brunello und Chianti Classico). Ähnlich hoch wurde der Jahrgang nur noch für die Österreichischen Gewächse eingestuft. Sowohl Grüner Veltliner und Riesling aus den nördlichen Gebieten wie Kamptal, Kremstal oder Wachau (angesichts des reifen Jahres konnten in Niederösterreich hohe Alkoholgrade auftreten, die es zu balancieren galt) als auch kräftige Rotweine und Süßes aus dem Burgenland machten von sich reden – und überzeugten auch in betagter Version bei unserer Probe.

Wir haben zum Jubiläums-Überblick entsprechend punktuell Weine bei Erzeugern und Importeuren angefragt, die in diesen jahrgangstechnisch hoch eingeschätzten Regionen aktiv sind, und ihre Favoriten unter die Lupe genommen. Für Fans von Gereiftem sei gleich gesagt: In einer mal mehr, mal weniger großen Menge sind alle hier präsentierten Weine auch noch erhältlich, meist direkt ab Weingut und somit aus bestmöglichen Lagerbedingungen. Überraschend war beim Tasting daher nicht unbedingt die Tatsache, dass die meisten Weine aus den beschriebenen Gebieten brillierten, sondern dass auch einige „Exoten“ dieses Jahrgangs aus eher niedrig bewerteten Herkunftsn wie Portugal und Spanien voll überzeugten. Ein Beweis dafür, dass es eigentlich gar kein schwarz-weißes Jahrgangsdiken mehr gibt und die Qualität heute stärker bei Winzer und Weingut liegt.

Zum zehnjährigen Jubiläum 2009 hatten wir uns übrigens schon einmal verschiedene Weine aus dem Jahrgang 1999 vorgenommen, allerdings mit dem damals aktuellen, jüngeren Pendant als Vergleich. Was sich seinerzeit schon ankündigte, hat sich in der Probe zum 20-jährigen Jubiläum bestätigt: Viele große Weine aus den europäischen Top-Terroirs – ob Mosel-, Pfalz- und Rheingau-Rieslinge, Veltliner aus Niederösterreich oder Rotweine aus Norditalien – können fantastisch reifen und sind auch heute noch in bester Verfassung.

Und was damals schon galt, gilt heute auch noch. Bereits in der Ausgabe zum zehnjährigen Jubiläum schrieben wir: „In aller Regel werden Weine viel zu früh verkostet.“ Dem ist eigentlich nichts hinzuzufügen, außer vielleicht noch ein ganz klarer Apell an Sie: Es sollten viel mehr reife Weine getrunken werden!

1999 Forster Jesuitengarten Riesling G. C. Spätlese trocken, Pfalz, 13 %vol.

super feine Würze, Earl Grey, Menthol, auch Tabak, rotbeerige Frucht, Apfelchutney, erdig-hefige Aromen, perfekte Reife; am Gaumen super vital, die Würze setzt sich fort, leiser, aber druckvoll-griffiger Typ, die Kühle des Jahrgangs drückt sich perfekt aus, dezent rauchig und enorm saftig, Restzucker (8,4 Gramm!) kaum wahrnehmbar und perfekt integriert

Bezugsquelle:

Weingut Dr. Bürklin-Wolf
www.buerklin-wolf.de

1999 Ried Käferberg Grüner Veltliner trocken, Kamptal, 14,5 %vol.

dunkle, satte und leicht angetrocknete gelbe Frucht, feine Reifenoten, Mirabellentarte, Waldhonig, Wachs, Orange-Pekoe-Tee, kräutrig-erdige Würze; zeigt sich dann am Gaumen überraschenderweise zarter, als der Duft vermuten lässt, der Alkohol ist perfekt verpackt, pikanter Säurenerv hält den Wein immer noch sehr lebendig

Bezugsquelle:

Weingut Bründlmayer
www.brundlmayer.at



**1999 Loibner Steinertal
Grüner Veltliner Smaragd
trocken, Wachau, 13 %vol.**

sehr attraktive Reife, wirkt dabei total frisch und fast etwas reduktiv, erdige Würze, Mandeln, frisch aufgeschnittene Champignons, Williams Christbirne, Salzzitrone, null Botrytis, klarer, ruhiger und gediegener Duft; schlank und griffig, filigran und verspielt, wird im Glas immer jünger, fein salziges Finale
Bezugsquelle:
Weingut Alzinger
www.alzinger.at

**1999 Kremser Kögl
Neuburger Solist trocken,
Kremstal, 12,5 %vol.**

intensive, kräutrig-pfeffrig-minzige Würze, reifes Kernobst, viel Stachelbeere, auch Zitrusfrucht, Verbene, heller Nougat, zart-vegetabil, gelbe Pflaumen, etwas Wachs; wirkt am Gaumen viel jünger, prägnante Säure, leichtes, hell-nussiges Finale
Bezugsquelle:
Kirchmayr Wein- & Sektkellerei
www.wein-erlebnis.at

**1999 Zieregg Sauvignon
Blanc trocken, Steiermark,
12,5 %vol.**

extrem intensive Farbe: Bernstein bis Kupfer; im Duft genauso imposant: geballte Exotik, Papaya, Mango, Maracuja, dazu salzig-nussige Würze, Nougat, Marzipan und Karamell, auch kräutrige Würze, Wermut; tolle Balance am Gaumen, viel Druck, aber nicht zu wuchtig, stoffig mit enormer Salzigkeit, zart-hefig, Alkohol so gut wie nicht spürbar
Bezugsquelle:
Weingut Tement
www.tement.at

**1999 Senftenberger
Pfenningberg Riesling vom
Urgestein trocken, Kremstal,
12,5 %vol.**

spürbare, aber sehr stimmige Reife, ganz feine, klare und saubere Petrolnoten, Apfeltarte, Karamell, Honig, hefig-nussig, Tabakblätter, Löwenzahn, Sommerwiese, kandierte Zitrusfrucht; geniale Frische am Gaumen, kristallklar, minzig, druckvoll, super Trinkfluss
Bezugsquelle:
Weingut Proidl
www.proidl.com

**1999 Clos du Rocher Grand
Cru Yvorne trocken,
Chablais, 12 %vol.**

ein Highlight in Sachen Frische: wirkt viel jünger, mit minziger, heller Würze, frischer und kandierter Ananas und Mango, auch Grapefruit, helle Nuss- und Hefearomen, ganz zarte Anklänge von altem, großem Holzfass; schlank, säurefrisch und mit mineralischem Druck, dabei sehr filigran und animierend, so reift großer Chasselas
Bezugsquelle:
Obrist SA
www.obrist.ch



1999 Saarburger Rausch Riesling Auslese, Mosel, 7,5 %vol.

nimmt einen im Duft sofort gefangen mit extrem intensiver, fast scharfer grünlicher Würze, taufisch, ein Fächer aus Zitrusfrucht (Limette, Grapefruit, Bergamotte), dazu helles Kernobst, Quitte, feine Reifenoten wie Wachs und Kolophonium, Nougat, etwas Walnuss, ätherische Noten wie Menthol und Salbei; irre spannend am Gaumen mit vibrierendem Süße-Säure-Spiel, attraktiver Frische und riesigem Trinkfluss

Bezugsquelle:

WeinArt

(Mindestbestellwert 150,00 €)

www.weinart.de

1999 Rauenthaler Baiken Riesling Spätlese (Versteigerungswein), Rheingau, 9 %vol.

dunkle, florale Würze, Langpfeffer, Eukalyptus und Tannenhonig, eingemachte Mirabellen, Bratapfel, sehr feine Reife mit Rheingautypischer Safrannote, erdig, leicht medicinal; sehr weich am Gaumen, Süße-Säure perfekt balanciert, ätherisch, super Länge

Bezugsquelle:

Hessische Staatsweingüter

Kloster Eberbach

www.kloster-eberbach.de/weingut

1999 Kiedricher Gräfenberg Riesling Auslese, Rheingau, 9 %vol.

beeindruckende Farbe: strahlendes, dunkles Bernstein; feine dunkle Gewürzaromen, salziges Lakritz, Panettone, Fruchtebrot, auch Aprikosenchutney, kandierte Orangenzeste, blonder Tabak; extrem druckvoll ohne jede Schwere, sehr trinkig, verblüffende Frische, Zitrusbonbon im Finale

Bezugsquelle:

Weingut Robert Weil

www.weingut-robert-weil.com

1999 Schloss Johannisberger Riesling Beerenauslese Rosa-Goldlack, Rheingau, 9 %vol.

ein Kaleidoskop aus Frucht und Gewürzen: satte, frische gelbe Steinobstnoten, dazu Safran, Currypulver, Kardamom und Bockshornklee, auch florale Anklänge, Bergamotte, auch Hefe; enorme Saftigkeit, feines Teetannin, sehr frisch und vital, pikante Säure, die die Süße aufbricht

Bezugsquelle:

Fürst von Metternich

Winneburg'sche Domäne

Schloss Johannisberg

www.schloss-johannisberg.de

1999 Erbacher Marcobrunn Riesling Auslese (Versteigerungswein), Rheingau, 10,5 %vol.

gereift, aber mit sehr attraktiver, kräutrig-floraler Aromatik: Bergamotte, kandierter Ingwer, Verbene, Kartäusernelke, auch Grüntee, dann viel gelbe Frucht (Mango und Aprikose); eindrucksvolle Frische am Gaumen, große Saftigkeit, zittrisch-animierend, wirkt sehr leicht

Bezugsquelle:

WeinArt

www.weinart.de



**1999 Ruster Ausbruch
Welschriesling, Burgenland,
9 %vol.**

wunderschöne Reife gepaart mit feinsten, trockener Botrytis, Dörrobst, getrocknete Schalen von gelbem Kernobst, Krokant, Salzkaramell, nussig, Mandel, dann auch sehr stimmige Harz- und Wachs-Aromen; konzentrierter, wuchtiger Auftritt am Gaumen, deutlich weniger Säure als die reifen Rieslinge, aber dennoch mit Frische und Präsenz, salzig-minzig bis ins Finale
Bezugsquelle:
 Weingut Feiler-Artinger
www.feiler-artinger.at

**1999 Freiburger Schloßberg
Spätburgunder Spätlese
trocken, Baden, 13,5 %vol.**

hat sich bei aller Reife die Bilderbuch-Typizität eines Kaiserstühler Spätburgunders bewahrt: warme, dunkle Aromatik, pfeffrig-rauchige Würze, Walderdbeere, Hagebutte und etwas getrocknete Blüten, zart vegetabil; frisch mit lebendiger Säure, die Spannung bringt, auch minzig, immer noch solides Tannin, schlank und saftig-herb
Bezugsquelle:
 Weingut Stigler
www.weingut-stigler.de

**1999 Solitaire
Burgenland, 13 %vol.**

sehr spannende Mischung aus Reife und immer noch röstiger Holzwürze, speckig-rauchig, getrocknete Küchenkräuter, Tabak, auch nussige Anklänge, dazu satte dunkelrote und blaue Frucht, Heidelbeere, Sauerkirsche, feine Nuancen von Leder; am Gaumen setzt sich die Frische durch, wirkt noch immer straff, herbe Saftigkeit und tolle Länge ohne jede Schwerfälligkeit
Bezugsquelle:
 Weingut Feiler-Artinger
www.feiler-artinger.at

**1999 Bela Rex
Burgenland, 14 %vol.**

überrascht sofort mit enormer Kühle und Frische, viel Minze und Menthol, tolle, reife und schwarzfruchtige Cabernet-Aromatik mit Cassis und Holunder, auch Bitterschokolade, Marzipan, ganz zart animalisch; nach wie vor sehr straff, herbes und forderndes Tannin, viel Saft und Extrakt, pikant fruchtig, lebendig und präsent, gute Säurefrische, Langstreckenläufer, der sicher noch weiter reifen kann
Bezugsquelle:
 Weingut Gesellmann
www.gesellmann.at

**1999 Château Yon-Figeac
Saint-Émilion Grand Cru
(Magnum) Bordeaux,
13 %vol.**

verdeutlicht einmal mehr, wie gut und langsam Magnumflaschen reifen können, kühle Würze, Menthol, Eukalyptus, Thymian, auch Süßholz, dann leicht vegetabil, Liebstöckel, wirkt positiv „old school“ und sehr klassisch, Kirschkern, rote Beerenfrucht; sehr facettenreich am Gaumen, recht schlank, herber Biss, reifes, festes Tannin, hat immer noch Potenzial
Bezugsquelle:
 WeinArt
www.weinart.de



**1999 San Leonardo,
Vallagarina IGT, 13 %vol.**

sehr feine, vegetabile Cabernet-Aromatik mit Spitzpaprika, Rote Bete und Bohnen, pfeffrige Würze, auch Kräuter der Provence, dunkle und dichte Waldfrucht, sehr elegant; sind am Gaumen vornehm und nie aufdringlich, satte Saftigkeit und viel Extrakt, prägnante Säure und feste Tanninkonturen, süßlich-würziges Finale, frisch und präsent, hat weiteres Potenzial

Bezugsquelle:

Tenuta San Leonardo
www.sanleonardo.it

**1999 Saffredi,
Toscana IGT, 13,5 %vol.**

deutlich gereift und mit leichter Oxidation, entwickelt aber nach einer Weile im Glas durchaus eigenen Charme, viel Vanille-Holz-Würze, angetrocknete Waldfrucht und Pflaumenkonfitüre, dann aber auch kräuterwürzig-frische Anklänge mit Süßholz und Eisenkraut; Reife ist auch am Gaumen dominierend, malzig-fleischig, angenehme Würze, dicht und ausgewogen, aber auf jeden Fall jetzt zu trinken ohne längeres Warten

Bezugsquelle:

Fattoria Le Pupille
www.fattorialepupille.it

**1999 Tenuta di Trinoro,
Toscana IGT, 15 %vol.**

der vielleicht verblüffendste Rotwein der Probe: Man merkt ihm weder die 20 Jahre Reife noch die 15 Volumenprozent Alkohol an, stattdessen ätherisch-süßliche, zugleich kühle Aromatik, Schwarztee, Lakritz, Süßholz und Anis, rote Paprika, reife Pflaume, Amarenakirsche und Marzipan, null Oxidation; feinkörniges Tannin und auch am Gaumen balsamische Würze, saftig, mit viel Zug und Trinkfluss, sehr angenehme Säure

Bezugsquelle:

Tenuta di Trinoro
www.vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro

**1999 Nambrot,
Toscana IGT, 14 %vol.**

wirkt anfangs etwas floral-parfümiert, mit Luft wird er allerdings spannender, und zeigt Aromen von Leder, Zartbitterschokolade, erdige Anklänge, auch getrocknete schwarze Beerenfrucht, Cassis, etwas Champignon; am Gaumen dann mit immer noch sehr festem und prägnantem Tannin, viel Spannung und ordentlichem Säurerückgrat, kann sicher noch einige Zeit weiter reifen

Bezugsquelle:

Tenuta di Ghizzano
www.tenutadighizzano.com

**1999 Vigneto Manachiara
Brunello di Montalcino
DOCG, 13,5 %vol.**

im Duft mehr Würze als Frucht, heller Tabak, Lakritz, Süßholz und Marzipan, Nuss-Nougat, Schokolade, auch etwas Leder, dunkle Waldfrucht; Reife am Gaumen spürbar, aber nicht zu weit entwickelt, insgesamt sehr ausgewogen und harmonisch, röstig, aber nicht zu vordergründig, guter Tanninbiss, schöne Länge, alles passt – jetzt trinkreif und noch mit Potenzial

Bezugsquelle:

Tenute Silvio Nardi
www.tenutenardi.com



1999 Rosso del Conte, Sicilia Contea di Sclafani DOC, 14 %vol.

zeigt etwas Oxidation, aber durchaus noch interessantes Aromaspektrum, erdige Würze, südliche Wärme, Nougat, Champignon, Senfsaat, immer nochholzgeprägt, Waldfrucht-kompott, auch Rumtopf; kräftiger Typ, der Alkohol ist am Gaumen deutlich präsent, wird dann aber insgesamt harmonischer, gute Länge, jetzt trinken

Bezugsquelle:

Tasca d'Almerita
www.tascadalmerita.it

1999 Quinta Vale Dona Maria, Douro DOC, 14 %vol.

ein gutes Beispiel dafür, dass auch die roten Stillweine aus dem Dourotal ansprechend reifen können, dezente, recht kühl-florale Nase, Veilchen, Earl Grey, Tabakblätter, auch etwas Leder und sehr dunkle Beerenfrucht, erdige Würze; überraschend markante Säure, wirkt insgesamt jugendlich mit fast noch trocknenden Tanninen, Alkohol gut verpackt, kann sicherlich noch reifen

Bezugsquelle:

Quinta Vale D. Maria
www.quintavaledona.com

1999 Quinta do Crasto Vintage Port, Douro, 19,5 %vol.

obwohl 1999 kein legendärer Jahrgang für Vintage Port war, macht der Crasto mit ersten Reifenoten Spaß, sehr konzentriert, Rumtopf, eingelegte Pflaumen und Rote Grütze, aber gleichzeitig auch Frische mit Menthol und Blutorange; am Gaumen balsamisch und doch elegant, feingliedrig, finessenreich und mit schöner Länge, kein störender Alkohol, wieder viel Pflaume, geradlinig, kann locker noch reifen

Bezugsquelle:

Quinta do Crasto
www.quintadocrasto.pt

1999 Dehesa La Granja 14, Vino de la Tierra de Castilla, 14 %vol.

bringt das Thema Reife perfekt auf den Punkt: Kam erst nach 14 Jahren Lagerung in Fass und Flasche in den Kellern der Bodega auf den Markt und ist heute in idealer, taufischer Verfassung, kühle Würze, Minze und Mentholtabak, Mokka, feines Leder, Lavendel, Piment, Herzkirsche; brilliert auch am Gaumen, jederzeit absolut frisch, sehr voll, feinstes, körniges Tannin, toller Biss, leicht jodig, steht am Anfang einer langen Entwicklung

Bezugsquelle:

zum Beispiel Hawesko
www.grupopesquera.com

1999 Cuvée Louise, Champagne AOC, 12,5 %vol.

wunderschöne Reife und zugleich immer noch sehr frisch, feines Bratapfel-Aroma, dunkle Hefewürze, in Butter angeröstetes Brioche, Moos und Trüffel, auch Krokant, Nougat, ätherisch-minzige Würze, Virginia-Tabak, etwas Bitterorange; schlank und dennoch druckvoll, feine Perlage, sehr vital, zarter Gerbstoff, Hefe perfekt integriert, super angenehme Säure, großer Champagner, der sich jetzt hervorragend trinken lässt

Bezugsquelle:

Vranken-Pommery Deutschland
www.vranken-pommery-shop.de



Meiningers weinwelt

Herausgeber Peter Meininger

Geschäftsführung Andrea Meininger-Apfel, Christoph Meininger

Chefredaktion Ilka Lindemann

Art Director Sabine Wulfert

Redaktion Carla Bongers, Christine Neubecker, Christoph Nicklas

Freie Autoren und Mitarbeiter dieser Ausgabe

René Antrag, Veronika Creelius, André Dominé, Wolfgang Faßbender, Michael Hornickel, Stefan Nink, Christoph Raffelt, Sascha Speicher, Felicitas Then

Verkostungsleitung Christian Wolf

Layout Manfred Bachtler, Steffen Heppes

Geschäftsleitung Produktion Horst Emmert

Geschäftsleitung Media Ralf Clemens

Verkaufsleiter Jörg Sievers

Mediaberaterin Charlotte Balonier

Vinothek/Leserservice Melanie Bosse/Marita Hock

Vertrieb DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Düsternstraße 1-3, 20355 Hamburg, www.dpv.de

Titelfoto Andreas Durst

MEININGERS WEINWELT – Das Magazin für Genießer erscheint sechsmal jährlich in der MEININGER VERLAG GmbH, Maximilianstraße 7-17, 67433 Neustadt, Tel. 06321 8908-0, Telefax: 06321 8908-84

Druck PVA, Landau

Kartographie Fischer, Aichach

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Karten und Pläne sowie die Darstellungen der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwertung einschließlich des Nachdrucks ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages möglich. Dies gilt auch für Aufnahmen in elektronischen Datenbanken und Vervielfältigungen auf CD.

Anzeigen-Preisliste Nr. 21, gültig ab 1.1.2019

Das Heft ist im Zeitschriftenhandel erhältlich. Einzelheft-Preis 7,80 Euro inkl. MwSt. Im Lesezirkel darf MEININGERS WEINWELT nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland. Bestellungen von Einzelheften richten Sie bitte an: MEININGER VERLAG, Leser-Service, Maximilianstraße 7-17, 67433 Neustadt. Das Abonnement kostet 39,60 € und hat eine Mindestlaufzeit von einem Jahr (6 Ausgaben). Danach kann es jederzeit schriftlich beim MEININGER VERLAG gekündigt werden.

AUSKUNFT ZUM ABONNEMENT

ISSN: 2194-6930
MEININGERS WEINWELT erscheint 6x jährlich
Deutschland: 39,60 € inkl. Versand
Ausland: 51,25 € inkl. Versand
Tel. 06321 8908-30
Fax 06321 8908-14
E-Mail vertrieb@meininger.de

AUSKUNFT ZU ANZEIGEN

ARGENTINIEN
Diego Eidelman
Bulnes 1785 P.8 C
C1425DKC Buenos Aires
Tel. +54 911 56175036
Fax +54 11 48280622
E-Mail diego@clubsycontinents.com

AUSTRALIEN
InterMedia Worldwide
Mr. Mike McCorry
105 Albion Street
AUS-Surry Hills, Sydney NSW 2010
Tel. +61 292111690
Fax +61 292802893

DEUTSCHLAND
Tel. 06321 8908-49
Fax 06321 8908-80
E-Mail anzeigenverkauf@meininger.de

FRANKREICH
Ute Schalberger
Am Himmel 7b
50858 Köln
Tel. 0221 58919393
Mobil 0171 4421231
E-Mail ute.schalberger@t-online.de

ITALIEN

Ediconsult Internazionale
Piazza Fontane Marose, 3
I-16123 Genova
Tel. +39 010 583684
Fax +39 010 566578
E-Mail wine@ediconsult.com

USA

Hans J. Niebergall
Wines from California
474 N Bedford Road
Bedford Hills, New York, 10507
Tel. +1 914 7086241
E-Mail niebergall@niebergall-law.com

LESERANFRAGEN ZU BEITRÄGEN

IN MEININGERS WEINWELT
Tel. 06321 8908-29
Fax 06321 8908-84
E-Mail weinwelt@meininger.de

AUSKUNFT ZUM INTERNET

VON MEININGERS WEINWELT
Tel. 06321 8908-29
Fax 06321 8908-73
E-Mail contact@meininger.de
www.meiningers-weinwelt.de

Dieser Ausgabe liegen Prospekte folgender Firmen bei:

Hapag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH
Ballindamm 25, 20095 Hamburg

Pro Idee GmbH & Co. KG
Gut-Dämme-Str. 4, 52070 Aachen

FrischeParadies GmbH & Co. KG
Geschäftsbereich weinwerk Frankfurt
Lärchenstr. 80, 65933 Frankfurt

Wir bitten unsere Leser um freundliche Beachtung

AUF EINEN KLICK!

Europas größtes Portal für die Getränkebranche: Weine & mehr, News, Events, Adressen, Verkostungen & Wettbewerbe auf www.meininger.de.

MEININGER ONLINE

WEIN GETRÄNKE EVENTS

Im MEININGER VERLAG erscheinen:



MEININGER
VERLAG