

Viel besser als ihr Ruf Die Ports von Sandeman

Sandeman ist Supermarkt. Diese Gleichung stimmt – und doch wieder nicht. Axel Probst weiss, was bei Migros, REWE & Co. nicht im Regal steht, und hat die besten probiert.

Unter anderem hat der «Don» als Markenzeichen dazu geführt, dass Sandeman eine der weltweit bekanntesten Portweinmarken geworden ist. Leider entspricht aber hierzulande die qualitative Wahrnehmung nicht dem tatsächlichen Produktportfolio, da Sandeman eher mit den günstigeren Supermarkt-Ports als mit hochwertigen Gewächsen in Verbindung gebracht wird. Beitragender Faktor ist die geringe Präsenz höher- oder gar hochwertiger Gewächse in den deutschsprachigen (Fach-)Geschäften. So findet man selten einen Late Bottled Vintage oder 20-jährigen Tawny und fast nie einen Vintage Port von Sandeman, sondern eher die Standard Rubies und Standard Tawnies. Ein Grund für den WeinWisser, sich auch anlässlich der kommenden festlichen Tage der Sandemänner anzunehmen, die unberechtigterweise etwas im Hintergrund stehen.



Innovative Geschichte

Dabei blickt die Firma auf eine erstaunliche Geschichte zurück: Bereits 1790 hat George Sandeman I. mit einem Kredit von nur 300 Britischen Pfund das Unternehmen gegründet. Um den firmeneigenen Port als Marke zu etablieren, wurden schon im frühen 19. Jahrhundert die Weinfässer mit Prägnungen versehen. Bereits 1880 exportierte Sandeman etikettierte Flaschen nach England und hob sich damit als erster Hersteller von der Massenware ab. Im Bestreben, die Marke stärker zu bewerben, wurde 1928 der «Don» zur Galionsfigur der Firma und schnell zur ersten bekannten Figur der Werbebranche.

Um die Einheitlichkeit der Vintage Ports sowohl optisch als auch qualitativ sicherzustellen, wurde schon 1937 angekündigt, den Vintage Port des Spitzenjahrgangs 1935 nur «in-house» abzufüllen und nicht mehr fassweise ins Ausland zu verkaufen. Obwohl dies auch bei Sandeman nicht konsequent durchgeführt wurde, hatte Sandeman doch einen wegweisenden Einfluss auf die gesamte Portweinbranche, die ab dem Jahrgang 1975 ihren Vintage Port nur noch in Portugal auf Flaschen abfüllen und nicht mehr wie früher in Fässern verkaufen durfte. In den 60ern und 70ern konnte Sandeman durch Fernsehwerbung den Weltmarkteinfluss zusätzlich verstärken. Diese Kult-Spots sind auch heute noch auf der Webseite abrufbar (www.sandeman.eu).

Ein besonderes Sandeman-Merkmal war schon immer die Aufgeschlossenheit gegenüber Innovationen. Mit der Einführung der «Vau Vintage Ports» hat sie einen qualitativen und preislichen Mittelweg zwischen den Late Bottled Vintage Ports und den Vintage Ports geöffnet. So sind die Vau Vintage Ports nicht etwa Single Quinta Vintage Ports von Sandemans Quinta do Vau, sondern vielmehr Vintage Ports, die aufgrund eines grösseren Touriga-Franca-Anteils für einen früheren Genuss konzipiert

wurden. Anmerkung: Den einzigen Vintage Port der Quinta do Vau als Single Vintage – also ein Port nur aus dieser Lage – gab es im Jahr 1988.

Weltweit 21 Flaschen. Pro Minute!

Sandeman ist einer der ganz grossen Port-Produzenten, ohne dass dabei die Qualität leidet. Pro Minute werden weltweit 21 Flaschen Sandeman Port gekauft. Die Firma exportiert in 55 Länder und ist eines der wenigen Portweinhäuser, die tatsächlich weltweit präsent sind. In vielen Ländern ist Sandeman die umsatzstärkste Portweinmarke, so zum Beispiel in Belgien (Weltmeister des Portwein-Pro-Kopf-Konsums), Italien, den USA, Deutschland und Italien. 70 % der Menge und 80 % des Umsatzes erreicht Sandeman durch seinen Portwein, den Rest hauptsächlich durch Sherry.

Executive Summary für die schnelle Übersicht

Bis zum Jahr 1970 waren Sandeman Vintage Ports ein klarer «Must Buy» und «Must Have (Tasted)» für jeden (Port) Weinfreund. In den 80ern ging durch den Verkauf an die Firmengruppe Seagram die Qualität zugunsten der Quantität zurück. Mit der Übernahme durch die Sogrape-Gruppe hat die Marke jedoch ihre alten Stärken wiederentdeckt, und George Sandeman fungiert als Leitfigur und Botschafter des Hauses. Die aktuelleren Vintage Ports seit 1997 sind klare Kaufempfehlungen, die auch wieder über das traditionell grosse Lagerungspotenzial verfügen.

Aber auch mit einem Glas Sandeman Port der preislichen Mittelklasse (10y und 20y old Tawny oder LBV) ist man sehr gut bedient. Die Vau Vintage Ports (siehe oben) sind ein perfekter Mittelweg zwischen den traditionellen Vintage Ports und den Late Bottled Vintage Ports, sollten aber inner-



halb der ersten 15 Jahre konsumiert werden. Innerhalb dieses Zeitraums bestechen die Weine durch ein sensationelles Preis-Genuss-Verhältnis. Preis-Leistungs-Sieger ist der Vau Vintage 2000 bzw. 2003. Im Spitzenbereich zu empfehlen: Sandeman 40y old Tawny und die Vintage Ports 1955, 1948, 1935 und 1900.

White Port Apitiv: Ein hervorragender Vertreter der süßen, fruchtigen White Ports. Viel Quitte und Aprikose in Nase und Gaumen mit fruchtigem Abgang. Eiskalt, auch perfekt als PorTonic (1/3 Port, 2/3 Tonic, Eiswürfel und Zitrone). **15/20**

Tawny: In der Nase noch fruchtig mit merklichem Holz. Süßler, leichter Gaumen ohne Ecken und Kanten. **14/20**

Imperial Reserve: Der Special Tawny mit einer Reifezeit von ca. 8 Jahren. Gut gereifter Port mit frischen Himbeernoten und einem leichten Reifetouch vom Fass. **15/20**

10y old Tawny: Dunkelrote, transparente Farbe, gut strukturiert. In der Nase eine gute Mischung aus frischer Frucht und verhaltenen Trockenfrüchten, leicht schokoladig. Ansprechender Gaumen, relativ leicht, aber dem Bouquet entsprechend. Leichter, angenehm frischer Abgang. Einer der besten seiner Art. **16/20**

20y old Tawny: Saubere orangefarbene. Nussige Nase mit Marzipan und Dattelnnoten. Süßler, voller, samtiger Gaumen mit intensiven Haselnussaromen, Marzipan und einer sehr ansprechenden Frische. Sehr ausgewogener, langer Abgang. **17+/20**

30y old Tawny: Braunrote Farbe. Im Bouquet viel Malz und Kaffee. Ansprechende

Säure und viel Honig am Gaumen, Frucht und verbrannter Zucker. Langer, säureunterstützter Abgang. Bis zu 15 Jahre nach Abfülldatum trinken. **17+/20**

40y old Tawny: Dunkelgoldrote Farbe mit grün-braunen Reflexen. Intensive, vielschichtige, frische Nase mit Mokka, Malz und Honig. Voll integrierter, sehr konzentrierter Gaumen, leicht cremig. Ausgeprägte Kaffee- und Honignoten, Minze. Langer konzentrierter Abgang. Begeistert. **18/20**

Ruby: Vollfruchtiger, junger, fehlerfreier Portwein. Wenig Länge. Zum direkten Verzehr. **14/20**

Founder's Reserve: Die Cash-Cow von Sandeman. Sehr viel intensiver und runder als der Standard Ruby. Volle Himbeernase und ein sehr bekömmlicher Gaumen. Kurzer Abgang. Zum direkten Verzehr. **15+/20**

LBV 2000: Mittlere Struktur, saubere Reflexe, tiefdunkle rote Farbe, merklicher Wasserrand. In der Nase Brombeeren, Cassis, sehr fruchtig. Leichte Alkoholnote, hintergründig Tabak und Lakritze. Am Gaumen mittleres Gewicht, Frucht, Waldbeeren, leicht alkoholisch, elegante Säure und gut integrierte Tannine. Mittellanger, leicht alkoholischer Abgang. **16/20**

LBV 2007: Volle, tiefrote Farbe. Frische, aber verhaltene Nase, Würze und Tabak, leicht grüne Banane. Der Gaumen ist intensiver, als die Nase verspricht: volle schwarze Johannisbeere, Würznoten, Tannine und Säure. Nice. **16/20 trinken -2015**

Vintage Port 2007: Da Sandeman keinen 2008er und auch keinen 2009er Vintage Port produzierte, ist ihr hervorragender 2007er Vintage Port der jüngste aus der Sandeman-Familie. Ausgeprägte violette Farbe bei mittlerer Struktur. Cassisnase, sehr konzentriert. Ansprechend frische Säure und Alkohol. Die anfangs vorhandenen unreifen Töne einiger Fassproben sind nun passé. **17+/20 2020-2050**

Vintage Port 2003: Frische, fruchtige Nase mit viel Brombeeren. Voller, schon integrierter Gaumen, weisser Pfeffer. Langer,

Der Vintage Port 1935

Sandeman deklariert als Vintage Jahrgangssports, wenn die Qualität stimmt. Allerdings variieren die hergestellten Mengen erheblich. So sind in den 40ern zum Beispiel die Jahrgänge 1943, 1945, 1947 und 1948 als Jahrgangssports erhältlich. Daneben wurden «für den privaten Verbrauch» auch Jahrgänge wie 1946 hergestellt, allerdings nie öffentlich verkauft.

Der Sandeman Vintage Port 1935 weist neben der hervorragenden Qualität auch eine historische Besonderheit auf. Da Sandeman als einer der wenigen Hersteller im Krönungsjahr des britischen Königs Georg V. – im Jahr 1911 – einen Vintage Port hergestellt hatte, ist der Vintage Port aus dem Jahr 1935, dem Todesjahr von Georg V., ebenfalls diesem Herrscher gewidmet. Gleichzeitig enthält die nahezu identische Rückseite der Flasche einen Hinweis auf die Krönung Georg VI. im Jahr 1937, da der Port in diesem Jahr auf die Flasche abgefüllt wurde. Ein wahrhaft königlicher Genuss des langjährigen Hoflieferanten der «Royals». Auch der 1977er Vintage Port «The Silver Jubilee» ist dem 25-jährigen Krönungsjubiläum Elisabeth II. gewidmet.

würziger Abgang. Sehr klassischer Port mit viel Tanninen, Säure und Frucht für ein langes Leben. **18/20 2020-2060**

Vintage Port 2003: Leicht stumpfe tiefrote Farbe. Verhaltene, würzig-frische Nase, hauptsächlich Süssholz und überreife Birne. Am Gaumen viel Tannine, voll und rund. Noch Primärfrucht vorhanden. Mittellanger, voller Abgang. **17/20 trinken -2025**

Vintage Port 2000: Tiefschwarze volle Farbe. In der Nase viel Kaffee, Mokka,

Die besten Weine aus Spanien

AALTO * HACIENDA MONASTERIO * MAURO * MAS ALTA * LA RIOJA ALTA * LÓPEZ DE HEREDIA * VEGA SICILIA * TESO LA MONJA * RODA * SIERRA CANTABRIA * FINCA VILLACRECES * QUINTA SARDONIA * ÁLVARO PALACIOS * ALIÓN * SASTRE * UVM.

Cielo del Vino Weinhandels GmbH, Schatzbogen 52, D-81829 München

www.cielo-del-vino.de Tel. +49 89 451 08 490 service@cielo-del-vino.de

SANDEMAN PORT



Himbeeren und Heidelbeeren. Voller, samtiger Gaumen, süsse Heidelbeeren, intensive Kaffeenoten. Langer Abgang. Derzeit verschlossen. **17+/20 2020-2050**

Vau Vintage Port 2000: Matte, tiefschwarze Farbe. Im Bouquet Schokolade und Frucht. Schon hier merkt man, dass dieser Port sowohl zu süssen als auch zu fruchtigen Nachspeisen hervorragend einsetzbar ist. Viel Säure, spürbare Tannine, volle Schokoladennoten und viel Himbeeren am Gaumen. Mittellanger, charmanter Abgang mit gut stützender Säure. **17/20 trinken -2020**

Vau Vintage Port 1999: Ganz leichte Transparenz in der sonst blickdichten dunkelroten Farbe. Im Bouquet Kaffee und Veilchen. Ein wenig zu eindimensional im frisch-floralen Gaumen. Kaffee und Würznoten. Kurzer, geschmacklich einwandfreier Abgang. **16/20 austrinken**

Vau Vintage Port 1997: Tiefschwarze Farbe mit immer noch ausdrucksstarken Reflexen. Nahezu keine Alterungsspuren. Tiefes, voll-fruchtiges Kirschbouquet mit Teer und Kaffee. Am Gaumen Säure, Tannine und massive rotbeerige Frucht. Leicht säurehaltiger Abgang. Einer der grossen 97er. **18/20 trinken -2050**

Vau Vintage Port 1997: Transparent dunkelrote Farbe. Leicht gebackene Nase, Himbeeren und Malz. Auch im Gaumen gebackene Noten, rote Beeren und derzeit zu intensiver Alkohol. Mittellanger, angenehmer Abgang. **16/20 austrinken**

Vintage Port 1994: Auch der 94er zeigt noch Reflexe in der dunkelroten Farbe. Schokolade, Kirschen und Himbeeren in der Nase. Nicht ganz so tief wie der 97er. Am Gaumen Tannine, Frucht, Alkohol und Säure und somit alle notwendigen Komponenten, aber nicht so rassig wie der 97er. Mittellanger Abgang. **17/20 trinken -2050**

Vintage Port Quinta do Vau 1988: Nun ist die Verwirrung komplett! Der einzige wirkliche Single-Quinta-Vintage-Port, den Sandeman je hergestellt hat. Hellrote, stark gealterte Farbe, elegante Pflaumennase. Auch am Gaumen elegant, jetzt sehr gut zu geniessen. **16/20 trinken -2020**

Vintage Port 1985: Die 85er haben auch bei Sandeman ein Problem mit flüchtigen Säuren, daher hat sich die Firma entschlossen, diesen Jahrgang überhaupt nicht mehr zu verkaufen. Wenn man eine gute Flasche erwischt, ist es ein ansprechender gealterter Vintage Port mit einer vollfruchtigen und schokoladigen Nase. Im Mund ist noch viel Säure spürbar. Mittellanger, ausgewogener Abgang. Aufgrund der hohen Ausfallquote aber Hände weg! **17/20 trinken -2035**

Vintage Port 1982: 1982 ist prinzipiell ein recht leichter Portweinjahrgang, derzeit aber sehr schön zu geniessen. Da der 82er Sandeman bei einem meiner Londoner Lieblingsrestaurants lange auf der Karte stand, habe ich diesen Port sehr oft verkostet. Volle braunrote Farbe. In der Nase viel würzige Frucht und Kaffee. Extrem ausgewogener, wenn auch nicht zu tiefgründiger Gaumen mit Vanille, Kaffee und Frucht. Mittellanger, ausgewogener Abgang. **17/20 trinken -2020**

Vintage Port 1980: Dunkelrote, leicht transparente Farbe. Auch nach ca. 7 Stunden an der Luft wirkt er staubig an Bouquet und Gaumen. Nicht wirklich integriert. Hände weg. **14/20 trinken -2030**

Vintage Port 1977: «Jubilee». Volle, rot-orange Farbe. Ausgewogene Kirsch- und Pflaumennase mit Orangen und Tabak. Am sehr gut gereiften Gaumen hauptsächlich Kirsche und Orangen, sehr ausgewogen. Runder, intensiver Abgang. Derzeit und für die nächsten 20 Jahre perfekt zu trinken. **18/20 trinken -2035**

Vintage Port 1975: Ein typischer 75er: Sehr transparente hellrote Farbe mit bräunlichen Reflexen. Verhaltene, eindimensionale Nase mit hauptsächlich floralen Noten und Minze. Auch am Gaumen ein Leichtgewicht: ausgewogen und rund, aber zu oberflächlich. Kurzer, aber angenehm runder Abgang. **16/20 austrinken**

Vintage Port 1970: Frische, transparente rote Farbe mit ganz leichtem Wasserrand. Im Bouquet viel blumige Frische, vielschichtig. Voller, komplexer Gaumen mit überragenden Schokoladennoten, hintergründig ansprechende florale Noten. Langer, komplexer Abgang. Sehr gut. **18/20 trinken -2025**

Vintage Port 1967: Volle dunkelrote Farbe. Frisch-fruchtige Nase mit Schokolade und blumigen Noten. Würziger, schokoladiger Gaumen, insgesamt sehr rund. Ansprechende Komplexität. **17/20 trinken -2020**

Vintage Port 1966: Der 66er Sandeman ist kein herausragender Vertreter dieses immer noch im Schatten der Jahrgänge 1970 und 1963 stehenden Vintages. Volle tiefrote Farbe. Frisch-fruchtiges Bouquet mit würzig-schokoladigem Gaumen. Voll entwickelt. Mittellanger, ausgewogener Abgang. Nice drinker now. **16+/20 trinken -2020**

Vintage Port 1965: Transparent rote, entwickelte Farbe mit braunen Reflexen. Hintergründige Frucht in der sonst recht eindimensionalen Nase. Samtiger Gaumen, eher elegant und bereits völlig entwickelt, viel Kaffee und Honig. Mittellanger Abgang. Gerade noch **17/20 austrinken**

Vintage Port 1963: Der 63er Sandeman Vintage Port unterliegt starken Qualitätsschwankungen (bottle variation). Bei der letzten Verkostung im Royal Airforce Club in London hatten wir viel Glück: Jungdliches Dunkelrot mit einer scharf-würzigen Nase, viel Honig und Minzschokolade. Am Gaumen frisch und aggressiv mit spürbaren Tanninen und Säure. Viel Minze und Schokonoten. Langer, ausgewogener Abgang mit viel Druck. **18/20 trinken -2025**

Vintage Port 1960: Altersentsprechende volle Farbe mit leichtem Wasserrand. Viel Milchsokolade im frischen Bouquet mit ansprechendem Säurerückgrat. Auch im Mund dominiert die Schokoladennote, würzig und frisch. Mittellanger, ausgewogener Abgang. Sehr schön. **17+/20 trinken -2035**

Vintage Port 1958: Die 58er zeigen sich derzeit besser, als man es von diesem nicht generell deklarierten Jahrgang erwartet, doch der Sandeman dieses Jahrgangs überzeugt nicht: rotbraune Farbe, stark gealtert. Im Bouquet hauptsächlich Teer und verbrannter Zucker. Eindimensionaler Gaumen mit leichtem Honig und Karamell. Mittellanger, aber langweiliger Abgang. **16/20 trinken -2014**

Vintage Port 1955: Volle, jugendliche Optik, dunkelrote Farbe. In der Nase und im Gaumen Schokolade satt und viel Würze im Hintergrund. Am Gaumen noch eine leichte Schärfe und auch wieder viel Schokolade und Malz. Langer, voller Abgang. **18/20 trinken -2040**

Vintage Port 1950: Geheimtipp: Die meisten 1950er Vintage Ports sind schon über ihren Zenit, doch der Sandeman Vintage Port dieses Jahrgangs besticht durch eine dunkelrote Farbe mit wenig Alterungsspuren. Blumige Nase mit viel Schokolade. Ansprechend gereifter Gaumen mit Honig- und Schokoladennoten. Mittellanger, leicht bitterer Abgang. **17/20 trinken -2025**



SANDEMAN PORT

Vintage Port 1948: Erkennbarer Wasserrand in der dunkelroten, intensiven Farbe. Viel Schokolade und Pfeffer in der Nase, voll und rund. Voller, samtiger, intensivschokoladiger Gaumen mit würziger Süsse. Ausdrucksstarker, langer und vielschichtiger Abgang. «Wine of the night» beim 2011er Sandeman-Showdown in London mit über 25 Sandeman Vintage Ports.

19/20 trinken –2040

Vintage Port 1947: Rotbraune Farbe mit mittelintensivem Wasserrand. Verhaltenes Bouquet mit hintergründig süßem Karamell und Kräuternoten. Auch der Gaumen zeigt hauptsächlich Karamell und Süsse. Leichter Alkohol im Abgang.

17/20 trinken –2020

Vintage Port 1946: Transparente, rot-orange Farbe. Ausdrucksstarke florale Nase mit viel Malz und Honig. Ausgewogene Textur am Gaumen mit Toffee und Malz, sehr lebendig. Mittellanger Abgang.

17/20 trinken –2020

Vintage Port 1945: Rötlich-braune Farbe mit gut erkennbarem Wasserrand. Verhaltenes Bouquet mit viel Karamell. Am Gaumen viel Honig und Malz, nicht zu intensiv, aber ein toller gereifter Vintage Port. Intensiver mit mehr Dekantierzeit.

18/20 trinken –2030

Vintage Port 1943: Mittelintensiver Wasserrand in der rötlich-braunen Farbe. Karamell in der Nase, fruchtig-würzig im Hintergrund. Samtiger Gaumen mit viel Gewürz- und Mokkanoten. Mittellanger Abgang.

17/20 trinken –2025

Vintage Port 1935: Volle dunkelrote Farbe, fast keine Alterungsspuren. Frisches,



komplexes Bouquet, sogar noch mit fruchtigen Noten (Himbeeren), Rosinen und Kaffee, hintergründig würzig. Intensiver, tiefer Gaumen mit viel Würze, Lakritze und Honig. Ausgewogener, intensiver und langer Abgang mit mehreren Stufen. Super!

19/20 trinken –2020

Vintage Port 1934: Wurde nur von einer Handvoll Portweinproduzenten deklariert. Tiefrote Farbe mit bräunlichen Reflexen. Karamellnoten in Nase und Gaumen,



viel frisch-blumige Noten, sehr lebendig. Langer, frischer Abgang. Toll!

18/20 trinken –2025

Vintage Port 1927: Die 27er überraschen durch ihren noch fast jugendlichen Charakter. Volle, dunkelrote Optik ohne erkennbaren Wasserrand. In der Nase viel verbrannter Zucker und blumige Frische. Voller, wuchtiger und integrierter Gaumen mit Malz- und Karamellnoten. Leicht alkoholisch im Abgang, aber lang und ausgewogen.

18/20 trinken –2035

Vintage Port 1911: Der Port des Krönungsjahres von König Georg V. ist nur von ganz wenigen Herstellern deklariert worden, u.a. von Sandeman und Ramos Pinto. Die Qualität dieses Ports hat aber ausgereicht, ein Jahrhundert zu überdauern, daher kann diese Entscheidung so schlecht nicht gewesen sein. Allerdings zeigt der 1911er Sandeman starke Altersspuren in der blassbeigen Optik. Süßes Bouquet mit verbranntem Zucker und Rosinen. Auch im Gaumen dominieren die Karamellnoten, hintergründig Orangenschalen. Mittellanger Abgang. Nach ca. 45 Minuten an der Luft beginnt der Port, sich zu desintegrieren, er wird allmählich bitter.

17/20 austrinken

Vintage Port 1900: Einer der ganz großen Sandeman-Ports und noch unbeschreiblich jung. Volle, tiefrote Farbe und ein für das Alter sehr dünner Wasserrand. Volle Honig-Karamell-Nase mit Minze. Am voll integrierten und ausdrucksstarken Gaumen allerlei Gewürze, Honig und Karamell. Langer, voller Abgang. Spitzenport.

19/20 trinken –2030

Vintage Port 1884: Orange-goldene Farbe mit sehr ausgeprägtem Wasserrand. Butterscotch und Toffee in der Nase, leichte Gewürznote (Rosmarin). Voll integrierter Gaumen, leicht müde, viel Toffee. Mittellanger, ausgeglichener Abgang.

17/20 trinken –2014

Vintage Port 1873: Bereits beige Farbe mit einem ausgeprägten Wasserrand. Konzentrierte, volle Nase mit Karamell, Pflaume und gebackenen Noten, Malz und Honig. Direkt nach dem Dekantieren ausge-

wogen, wird doch der Branntweingeschmack mit fortschreitender Dekantierzeit intensiver. Honig und Malznoten erkennbar. Mittellanger, gut strukturierter Abgang.

17/20 trinken –2014

IMPRESSUM

Verlag in Deutschland:

Konradin Selection GmbH, Ernst-Mey-
Straße 8, D-70771 Leinfelden

Korrespondenzadresse in der Schweiz:

Weinwisser, c/o PKF AG,
Lavaterstrasse 40, CH-8002 Zürich,
Telefon +41 55 244 52 44,
Fax +41 55 244 52 45

Geschäftsführer: Peter Dilger

E-Mail: info@weinwisser.com

Internet: www.weinwisser.com

Redaktion: Christoph Schmidt,
redaktion@weinwisser.com

Autoren: Shirley Amberg (SA), René
Gabriel (RG), Axel Probst (AP), Stephan
Reinhardt (SR), Tobias Treppenhauer
(TT)

Fotos: René Gabriel, Tobias Treppenhauer

Erscheinungsweise: monatlich

Anzeigen: inserat@weinwisser.com

Abonnements: Brigitte Sauer,
abo@weinwisser.com

Grafik: mauermedia werbeagentur
Rafael Mauer, D-65195 Wiesbaden

Korrektorat: Annegret Kuhn,
D-71640 Ludwigsburg

Druck: Jacob Druck, D-78467 Konstanz

Abonnementspreise p. a.: CHF 176
(Schweiz); EUR 123,20

Copyright: Wiedergabe von Artikeln nur
mit ausdrücklicher Genehmigung der
Redaktion.

Alle Preisangaben ohne Gewähr.

Für unverlangt eingesandte Weine
können wir keine Verantwortung über-
nehmen.