



## Erleben Sie mit mir ein kulinarisches Wochenende in Berlin...

## ...als Nachlese



Sehr geehrte Kunden, liebe Weinfreunde,

trotz Sturm sind wieder aus Berlin zurück.

Sie waren informiert. **Wine&Dine AO Yun im China Club am 27. Oktober.**

Die Stadt? Es heisst, man liebt sie oder hasst sie. Oder ist noch hin- und hergerissen. So wie ich. Aber was man den Berlinern neidlos lassen muss, ist ihre Spontanität und der lockere Umgang (siehe auch unten). Nicht umsonst zieht es die Jugend aus aller Welt nach Berlin. Und die jungen Köche!! Es gibt eine unglaubliche Gastroszene hier. Von bis.

Eben hat das von mir sehr geschätzte Magazin Rolling Pin

<https://www.rollingpin.de>

die Liste der **GERMANY'S 50<sup>th</sup> BEST CHEFS** veröffentlicht. Wenn ich richtig gezählt habe, alleine 6 Köche aus Berlin. Ich glaub' ich zieh' doch um.

Aber vorher nehme ich Sie mit auf unser Wochenende in Berlin. Vielleicht haben Sie ja Lust und wir ziehen alle um.



Sie können auch unten direkt zum Angebot springen, wenn Sie die Prosa nervt.

Ankunft in Berlin um die Mittagszeit. Es ist Freitag, es regnet und wir sind hungrig. Günstig, dass das Restaurant Bocca di Bacco

<https://www.boccadibacco.de>

in der Friedrichstrasse so günstig liegt. Thunfisch Confits mit Kürbis und mit Burrata gefüllte Ravioli. Meine halben **Rossj-Bass von Gaja** haben mir Zuhause meine Kunden weggenommen, weshalb wir hier gerne auf den Bestand des Boccas zurückgreifen.



Der gute Angelo findet die perfekte Balance zwischen dezentem Holzeinsatz, Frucht und Eleganz. Italienische Weißweine begeistern mich eher selten. Aber Gaja ist stets eine Top-Empfehlung. Der "Keller" des Boccas ist übrigens sehenswert. Klimatisiert und hinter Glas im Restaurant einsehbar.

Am Abend dann in den China Club

<https://www.china-club-berlin.com>

Was mich noch vor dem ersten Schluck KRUG Champagne beeindruckte und begeisterte, ist die beeindruckende Sammlung an zeitgenössischer chinesischer Kunst. Da Club = nicht öffentlich. Aber vielleicht sind Sie bereits Mitglied oder kennen jemanden, der Ihnen die Tür öffnet. Oder Sie kommen nächstes Jahr mit in den China Club, wenn wir wieder ein Event organisieren.

Unser Gastgeber Franz Kranzfelder ist absoluter Gastro-Profi. Das hatte ich schon bei der Vorbereitung mehrfach spüren können. Man muss nichts erklären. Es ist, als würde man von verschiedenen Blickrichtungen auf dasselbe Objekt sehen. Und so lief auch der Abend wie am Schnürchen.

Bis auf die Tatsache, dass sich der bescheidene Chef Tam nicht blicken ließ. Er fühlt sich wohl in seiner Küche. Aber nicht im Restaurant. Muss man akzeptieren. Ich hätte ihm gerne persönlich zu seinem Menü gratuliert. Hoffe, Sie nehmen mir das jetzt nicht krumm. Aber das hier hatten wir. Und zumindest beim Champagne und Wein können Sie dies nochmals nacherleben. Und sollten dies eigentlich auch tun.

Knusprige Entenrolle · Thunfisch mit Forellenkaviar · Hummer Dumpling

## **Krug Grande Cuvée 164e Edition**

Michael Grimm (19+): "...Am Anfang sehr verschlossen, öffnete sich erst nach gewisser Zeit im Glas. Aber dann diese unglaubliche Komplexität und Balance. Wahrlich ein Grande Champagne. Nächstes Mal wird der dekantiert!

\*\*\*

Trilogie

Jakobsmuschel mit Kaviar, Gebackene Riesengarnele mit Zitronen-Sesam-Wasabimayonnaise, Vegetarisches Dim Sum

## **Newton Unfiltered Cabernet Sauvignon 2014**

Michael Grimm (18-18,5): "...sehr schöne, reife, klare Frucht, tolle Cassis-Noten, am Gaumen große Finesse, dezent spicy, lang, große Balance, sehr schön, Charakter.

Robert Parker (93): "...A blend of 92% Cabernet Sauvignon and the rest Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec and Merlot, Newton's 2014 Cabernet Sauvignon Unfiltered has a dense ruby/purple color, a beautiful nose of blackcurrants, licorice, camphor and incense. There's some spice box and subtle background oak as well. It is medium to full-bodied, elegant, and like most of Newton's wines, seems to represent a beautiful crossover between the elegance and finesse of a great Bordeaux and the ripeness, power and exuberance of a Napa Cabernet Sauvignon. Drink it over the next 20+ years."

James Suckling (93): "...This Newton underlines the finesse and tension of the 2014 vintage in Napa with a full to medium body, ultra-fine tannins and a bright and energetic finish. Plenty of subtle blackcurrant, tobacco and forest-floor undertones. Drink or hold."

\*\*\*

Suppe „Tanjia“ Style mit Foie-Gras Wan Tan

## **Newton Single Vineyard Mount Veeder 2014**

Michael Grimm (19+): "...sehr komplexe Nase, spicy, viel Frucht ohne zu fruchtig zu sein, wow, sehr komplex auch am Gaumen, sehr lang, große Struktur"

James Suckling (96): "...Unique aromas of wet earth, mushrooms, dark fruits and flowers follow through to a full body, rich and chewy tannins and a powerful finish. This is muscular yet polished showing depth and length. Give it until 2020 to show you what it really has"

\*\*\*

Chef Tam's geröstete Ente mit chinesischen Kräutern Kurz gebratene Rinderfiletwürfel in schwarzer Pfeffersauce Pak Choi mit einer Auswahl gedämpftem Enoki, Shimeji & Button Pilzen Duftreis

Ao Yun 2014

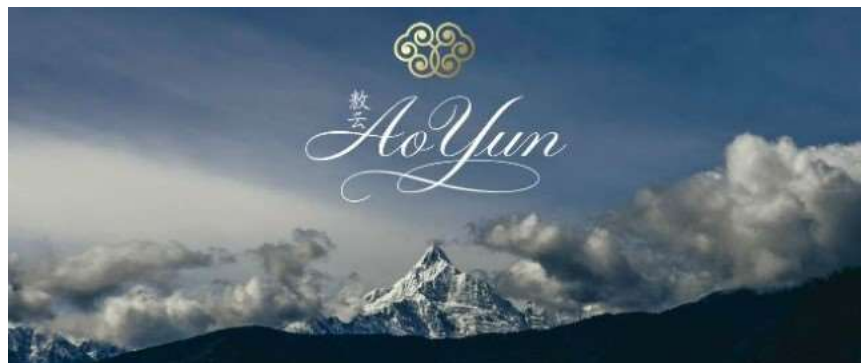
Michael Grimm (18,5+): "...kompakte, würzige Nase, gewisse Rauch- und Rösnoten, feine vegetale Noten, gute Struktur und Säure, erinnert in Stilistik eher an klassischen Bordeaux"

James Suckling gab dem ersten Jahrgang 2013 folgende Bewertung

James Suckling (93): "...Aromas of blackberry, blueberry and olives. Hints of bark and mushroom. Currants. Full body, ultra-fine tannins and a beautiful finish. A lovely dark fruit undertone. Minerally and very fine. Made of cabernet sauvignon with a touch of cabernet franc. This is 28 hectares in total. The vines have 10 years. It's all handmade. Beautiful structure and depth. This is a wine that really impresses with all the finesse and quality of tannins. Goes on for minutes. Better in 2020 but so fine now."

Und der 2014er ist laut allen, die die Erfahrung mit beiden Jahrgängen haben, bereits noch besser. Potential ist da und Entwicklung zeigt nach oben. Nach Deutschland kamen insgesamt nur 300 Flaschen. 6 haben wir am Freitag getrunken. Bleiben noch 294. Das ist nicht viel.

\*\*\*



Quark-Mousse mit kandierten Zitrusfrüchten und Organgensauerrahmeis

## Château d'Yquem 2007

Robert Parker (98): "...Tasted single blind against its peers. Under blind conditions, the Yquem 2007 shines like a diamond. Nevertheless, it is initially rather taciturn on the nose, eventually opening up beautifully with touches of lemon curd, Mirabelle, and clear honey. The palate is medium-bodied with very fine definition and there seems to be a great deal of energy and vigor dispensed for your pleasure. There is such race and nervousity, and then that finish just purrs with harmony and focus. This Yquem feels just so alive and vivacious, yet there is an effortless quality here that is unmatched by its peers. Tasted January 2011"

Vom 2007er Yquem blieb leider nichts für Sie übrig. Jetzt wissen Sie mal, wie das ist. Bei 535,00 EUR/Fl. erreiche ich auch nicht so viele Kunden. Aber Sauternes aus dem grandiosen 2007er sollten Sie verkosten. Ein Gedicht. Deshalb unten 2007 Climens und Rieussec. Und Climens hat wie Yquem 98 Punkte beim Bob.

## Château Climens 2007

Robert Parker (98): "...Tasted single blind against its peers. Chateau Climens always tends to go into its shell after bottling, which is probably why I was not dishing out an even higher score to this still, spellbinding Barsac. The 2007 is endowed with a lovely bouquet: very pure with honey, a touch of orange-blossom and a touch of quince. The palate is very well-balanced with great purity and a dash of spice as well as a lovely viscous, botrytis-laden finish that possesses awesome weight and persistency. This is a slice of heaven in a glass, but it definitely needs time to reveal its true potential. Tasted January 2011."

## Château Rieussec 2007

Robert Parker (92): "...The 2007 Rieussec is a blend of 87% Semillon, 4.5% Muscadelle and 8.5% Sauvignon Blanc picked between 13 September and 31 October. It has an almost Barsac-like bouquet with barley sugar joining the ginger and honeyed notes, quite powerful although I feel this is just going through a sullen patch at the moment. The palate is very pure and balanced with a wonderful seam of acidity that slices through the viscous botrytis fruit, quite spicy on the finish, although it does not possess the persistence of the 2005 or 2009, just cutting away swiftly. Tasted April 2016

Neben großartigen Restaurants verfügt Berlin über eine einmalige Auswahl an Museen. Und das macht schon wieder hungrig. Da ich das kommen sah, haben wir rechtzeitig und vor Wochen im Grill Royal reserviert.

<http://grillroyal.com/restaurant>

Andrea Kauk und Ihr Team sind perfekte Gastgeber und kennen ihre Gäste und deren Wünsche. Wir haben ja nix zu verstecken und für uns interessiert sich auch auch keine "Sau". Aber wenn, wie am Samstag eben, am Nachbartisch Wolfgang Joop sitzt und im Restaurant diverse Schauspielerinnen und hinter uns ein Jurymitglied von Voice of Germany, dann wollen die in Ruhe ihr Steak essen und feiern, ohne "paparazzisiert" zu werden. Und Sie denken jetzt, wenn das so ein Schickimicki-Laden ist, brauchen die auch keine top Qualität zu liefern? Da liegen Sie mal komplett falsch. Kenne kaum jemand, der so treffsicher Weine aus einer Liste auswählt, wie Andrea Kauk und ihre Sommelier-Recken. Seit einigen Wochen ist mit Alex beispielsweise ein Sommelier am Start, der vorher in New York in einem 2 Sternerestaurant gearbeitet hat. Und die Steaks? Wo bekommen Sie sonst **Jack's Creek Australian Beef**, der eben zum 2. Mal hintereinander die Steak-Wettbewerb in London gewonnen hat? Dicht gefolgt von Erzeugern aus Pommern. Und das Fleisch reift. Zwei riesige Trockenschränke stehen neben der Küche. Und die Weinkarte? Lässt aus keine europäischen Wünsche offen.

Wir haben mit großem Erfolg die aktuellen Jahrgänge 2015 von ORMA und ORENO verkauft. Auch die letzten Jahrgänge konnte ich schon verkosten und kaufen. Aber 10 Jahre zurück? Wir entschieden uns für 2007 Orma und Oreno. Orma ist Struktur und Charakter und Oreno Frucht und Fleisch. Beide auf ihre Art großartig. Ich kann Ihnen nur empfehlen, sich mit jüngeren Jahrgängen etwas einzudecken und/oder bei Andrea die 2007er zu trinken.



## Oreno – Tenuta Sette Ponti, Toskana 2015

James Suckling (98): "...Plenty of blackcurrant, blackberry and dark chocolate character with oyster shell and walnut undertones. Full body, extremely tight and structured with blueberry and light vanilla and coffee highlights. A gorgeous Oreno. Give this wine two or three years to come together

## ORMA – Bolgheri, Toskana 2015

James Suckling (98): "...Plenty of ripe blackberry and incense. Opens up beautifully in the glass. So perfumed. Full body and seamless tannins that coat your palate with a silky texture. Wonderfully framed with complex fruit. Drink in 2021 but already gorgeous."

Den Absacker nahmen wir dann bei Willi Schlögl in der Cordobar.

<http://www.cordobar.net>

Der 2000er Umathum aus dem Burgendland zeigte schon gewisse Reife in der Nase und Noten von Soya. Aber am Gaumen noch sehr gute Säure und große Eleganz. Die Bar kann ich sehr empfehlen. Den 2000er Umathum nicht mehr uneingeschränkt. Aber ich bin sicher, es findet sich unter den 100en an Positionen auch Ihr Wein.



Ja und dann war schon wieder Sonntag. Eher Sturmtag. Viel Zeit blieb uns nicht. Kurzes Mittagessen. Berlin ist und ißt auch Currywurst. Bisher habe ich mich immer gegen Currywurst gewehrt. Weniger wegen der Idee der Wurst mit Curry, als vielmehr deren eventuelle Herkunft. Muss gestehen, ich mache es meinen Begleitern nicht immer einfach. Ich bin, wie soll ich sagen, ein "Futter-Pingel". Es geht mir dabei nicht um extrem aufwändige Küche. Ich liebe auch die einfache. Aber die Herkunft der Zutaten und Rohprodukte ist mir extrem wichtig. Vor allem beim Fleisch. Wenn ich davon ausgehen muss, dass ich bei einer Curry-Wurst bei "Ottos Wurstexpress" Fleisch aus Massentierhaltung bekomme, kann ich nicht. Ein Mitglied unserer Gruppe meinte dann, er kenne einen Bio-Currywurst-Laden. Also hin. Laden zu. Und jetzt? Der plötzlich heftig niedergehende Regenschauer mit Sturmböhen nahm uns die Entscheidung ab. Wir standen zufällig vorm Adlon. Nix wie rein. Dann halt keine Currywurst. Es gab am Froschbrunnen noch einen Tisch für uns. In die Karte geblickt und die Wurst gesehen. Also doch noch eine **Currywurst vom Haveländer Apfelschwein**. Na also. Info vom Adlon: da Qualität mit artgerechter Aufzucht beginnt, wächst es inmitten intakter Landschaft mit reichlich Auslauf auf. Die Fütterung basiert auf natürlichen Apfeltrestern. Und dann auch noch mit Blattgold überzogen. Warum nicht ein Glas Champgne dazu? In der Karte stand glasweise der

2006er Vintage von Moet. Super, gibt es schon einige Zeit nicht mehr zu kaufen.

Der Ober kam mit einer Flasche 2008er. Meinem Einwand, in der Karte würde aber 2006er stehen, entgegnete er trocken und schlagfertig: "**Mein Herr, es geht immer weiter**" und ließ mich sprachlos zurück.

Wie erwähnt, gibt es den 2006er Vintage von Moet nicht mehr. Aber wir führen den ebenfalls großartigen 2008er und wenn Sie Champagne etwas entwickelter lieben, den 1998er. Der ist übrigens so gut, dass ich die komplette Zuteilung für Deutschland übernommen habe. Bekommen Sie nur bei mir. Und dann auch noch zum Vorzugspreis. Wo bekommen Sie nun nur noch die Curry-wurst her??

Wie immer beim mir, können Sie frei wählen und auch Einzelfalschen ordern.

Jahr	Château/Wein	Klassifikation/Weingut	Einh	Listenpreis EUR/FI. brutto	Vorzugspreis EUR/FI. brutto
	Bocca di Bacco				
2016	Chardonnay Rossj-Bass	Angelo Gaja	0,75	69,00 €	59,95 €
2015	Chardonnay Gaia&Rey	Angelo GAJA	0,75	219,00 €	179,95 €

				<b>Listenpreis</b>	<b>Vorzugspreis</b>
<b>Jahr</b>	<b>Château/Wein</b>	<b>Klassifikation/Weingut</b>	<b>Einh</b>	<b>EUR/FI. brutto</b>	<b>EUR/FI. brutto</b>
	<b>China Club Wine&amp;Dine</b>				
	<b>Champagne Grande Cuvée</b>	<b>Krug</b>	<b>0,75</b>	<b>189,00 €</b>	<b>159,00 €</b>
<b>2014</b>	<b>Cabernet unfiltered</b>	<b>Newton Estate, Napa Valley</b>	<b>0,75</b>	<b>75,00 €</b>	<b>59,95 €</b>
<b>2014</b>	<b>Cabernet Mount Veeder</b>	<b>Newton Estate, Napa Valley</b>	<b>0,75</b>	<b>189,00 €</b>	<b>149,90 €</b>
<b>2014</b>	<b>AO YUN</b>	<b>China</b>	<b>0,75</b>	<b>335,00 €</b>	<b>269,00 €</b>
<b>2007</b>	<b>Château Climens</b>	<b>1er Cru Classé, Barsac</b>	<b>0,75</b>	<b>159,00 €</b>	<b>139,95 €</b>
<b>2007</b>	<b>Château Rieussec</b>	<b>1er Cru Classé, Sauternes</b>	<b>0,75</b>	<b>64,90 €</b>	<b>64,90 €</b>
	<b>Adlon Currywurstbegleitung</b>				
<b>2008</b>	<b>Champagne Grand Vintage</b>	<b>Moet&amp;Chandon</b>	<b>0,75</b>	<b>59,00 €</b>	<b>53,50 €</b>
<b>1998</b>	<b>Champagne Grand Vintage</b>	<b>Moet&amp;Chandon</b>	<b>0,75</b>	<b>98,00 €</b>	<b>79,95 €</b>

Die Preise verstehen sich pro Flasche und **inkl. Mehrwertsteuer**. Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten. Es gelten die üblichen Zahlungs- und Lieferbedingungen laut Homepage.

# WINE & DINE

mit  
Brand Ambassadorin  
Wendy Van den Schrick

27. Oktober 2017

im



*Bacchus-Vinothek*  
Weinhandlung Grimm

# Menü

Knusprige Entenrolle · Thunfisch mit Forellenkaviar  
Hummer Dumpling

*Krug Grande Cuvée 164e Edition*

\*\*\*

Trilogie  
Jakobsmuschel mit Kaviar  
Gebackene Riesengarnele mit Zitronen-Sesam-Wasabimayonnaise  
Vegetarisches Dim Sum

*Newton Unfiltered Cabernet Sauvignon 2014*

\*\*\*

Suppe „Tanjia“ Style  
mit Foie-Gras Wan Tan

*Newton Single Vineyard Mount Veeder 2014*

\*\*\*

Chef Tam's geröstete Ente mit chinesischen Kräutern  
Kurz gebratene Rinderfiletwürfel in schwarzer Pfeffersauce  
Pak Choi mit einer Auswahl gedämpftem Enoki, Shimeji & Button Pilzen  
Duftreis

*Ao Yun 2014*

\*\*\*

Quark-Mousse mit kandierten Zitrusfrüchten  
und Orangensauerrahmeis

*Château d'Yquem 2007*

KRUG

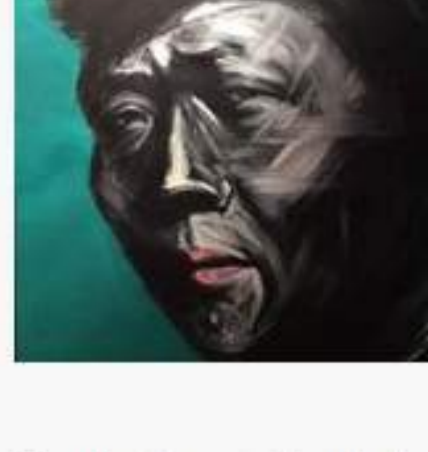
  
教云  
Ao Yun

  
NEWTON  
NAPA VALLEY

  
Château d'Yquem

## CHINA CLUB BERLIN

## Wan Tan &amp; Ao Yun



Sensationeller Abend der Bacchus-Vinothek/Weinhandlung Grimm mit den Weinhäusern Krug, Newton, Ao Yun und Château d'Yquem - und Brand-Ambassadorin Wendy Van den Schrick im China Club.

Was passt besser zur beeindruckenden Sammlung an zeitgenössischer chinesischer Kunst im China Club als ein Glas KRUG Champagne! Gastgeber Franz Kranzfelder und Michael Grimm sind Gastro-Profis - und so lief auch das anspruchsvolle

Menü wie am Schnürchen: Ein absolut fantastischer Abend mit den Gütern Krug, Newton, Ao Yun und Château d'Yquem.



## Das exzellente Menü:

Knusprige Entenrolle · Thunfisch mit Forellenkaviar · Hummer Dumpling

Krug Grande Cuvée 164e Edition

Michael Grimm (19+):

"...Am Anfang sehr verschlossen, öffnete sich erst nach gewisser Zeit im Glas. Aber dann diese unglaubliche Komplexität und Balance. Wahrlich ein Grande Champagne. Nächstes Mal wird der dekantiert!

Anzeige

freund Wein und Delikatessen



Trilogie Jakobsmuschel mit Kaviar, Gebackene Riesengarnele mit Zitronen-Sesam-Wasabimayonnaise, Vegetarisches Dim Sum

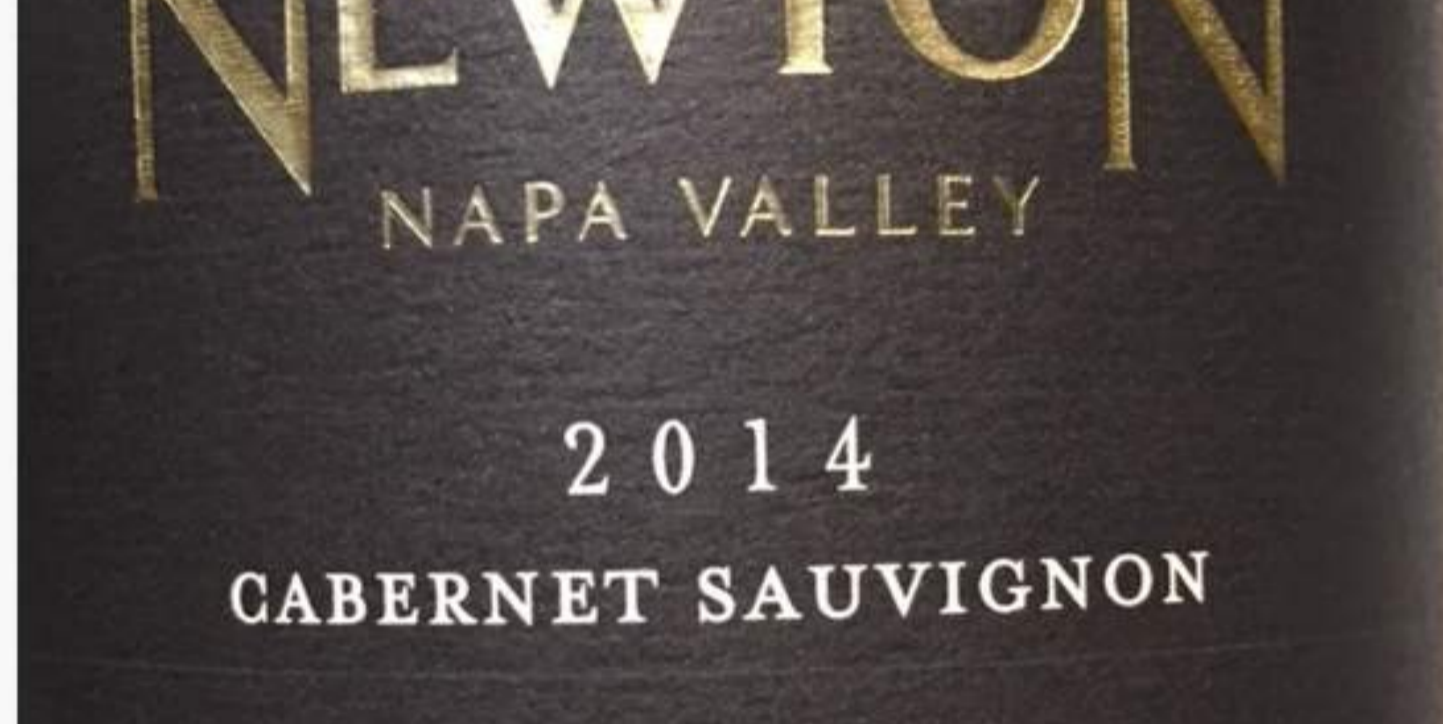
## Newton Unfiltered Cabernet Sauvignon 2014

Michael Grimm (18-18,5): "...sehr schöne, reife, klare Frucht, tolle Cassis-Noten, am Gaumen große Finesse, dezent spicy, lang, große Balance, sehr schön, Charakter.

Robert Parker (93): "...A blend of 92% Cabernet Sauvignon and the rest Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec and Merlot, Newton's 2014 Cabernet Sauvignon Unfiltered has a dense ruby/purple color, a beautiful nose of blackcurrants, licorice, camphor and incense. There's some spice box and subtle background oak as well. It is medium to full-bodied, elegant, and like most of Newton's wines, seems to represent a beautiful crossover between the elegance and finesse of a great Bordeaux and the ripeness, power and exuberance of a Napa Cabernet Sauvignon. Drink it over the next 20+ years."

James Suckling (93): "...This Newton underlines the finesse and tension of the 2014 vintage in Napa with a full to medium body, ultra-fine tannins and a bright and energetic finish. Plenty of subtle blackcurrant, tobacco and forest-floor undertones. Drink or hold."

## Suppe "Tanja" Style mit Foie-Gras Wan Tan



## Newton Single Vineyard Mount Veeder 2014

Michael Grimm (19+): "...sehr komplexe Nase, spicy, viel Frucht ohne zu fruchtig zu sein, wow, sehr komplex auch am Gaumen, sehr lang, große Struktur" James Suckling (96): "...Unique aromas of wet earth, mushrooms, dark fruits and flowers follow through to a full body, rich and chewy tannins and a powerful finish. This is muscular yet polished showing depth and length. Give it until 2020 to show you what it really has".

Chef Tam's geröstete Ente mit chinesischen Kräutern Kurz gebratene Rinderfiletwürfel in schwarzer Pfeffersauce Pak Choi mit einer Auswahl gedämpftem Enoki, Shimeji & Button Pilzen Duftreis



## Ao Yun 2014

Michael Grimm (18,5+): "...kompakte, würzige Nase, gewisse Rauch- und Rösnoten, feine vegetale Noten, gute Struktur und Säure, erinnert in Stilistik eher an klassischen Bordeaux"

James Suckling gab dem ersten Jahrgang 2013 folgende Bewertung

James Suckling (93): "...Aromas of blackberry, blueberry and olives. Hints of bark and mushroom. Currants. Full body, ultra-fine tannins and a beautiful finish. A lovely dark fruit undertone. Minerally and very fine. Made of cabernet sauvignon with a touch of cabernet franc. This is 28 hectares in total. The vines have 10 years. It's all handmade. Beautiful structure and depth. This is a wine that really impresses with all the finesse and quality of tannins. Goes on for minutes. Better in 2020 but so fine now."



Und der 2014er ist laut allen, die die Erfahrung mit beiden Jahrgängen haben, bereits noch besser. Potential ist da und Entwicklung zeigt nach oben. Nach Deutschland kamen insgesamt nur 300 Flaschen. 6 haben wir getrunken. Bleiben noch 294. Das ist nicht viel.

## Quark-Mousse mit kandierten Zitrusfrüchten und Organgensauerrahmeis



## Château d'Yquem 2007

Robert Parker (98): "...Tasted single blind against its peers. Under blind conditions, the Yquem 2007 shines like a diamond. Nevertheless, it is initially rather taciturn on the nose, eventually opening up beautifully with touches of lemon curd, Mirabelle, and clear honey. The palate is medium-bodied with very fine definition and there seems to be a great deal of energy and vigor dispensed for your pleasure. There is such race and nervousity, and then that finish just purrs with harmony and focus. This Yquem feels just so alive and vivacious, yet there is an effortless quality here that is unmatched by its peers. Tasted January 2011"

