

Weine mit Charakter.

2009 / 2010



brot&butter
— MANUFACTUM. —



Weine mit Charakter sind schwer zu finden, erst recht, wenn man nicht alltägliche Alltagsweine sucht, geprägt von den Rebsorten, vom Terroir und vom Können der Winzer. Was sie von vielen anderen unterscheiden muß: daß sie keinen Stil, und sei er noch so erfolgreich, imitieren oder sich uniformen Standards angleichen, sondern daß sie ihren „eigenen Kopf“ haben.

Fünfzehn in diesem Sinn stimmige,

charaktervolle Weine haben wir für Sie zusammengestellt:

Individualisten, die dazu ermutigen, Unterschiede zu riechen und zu schmecken. Nicht immer vordergründig gefällige Weine, aber in jedem Fall zu dem passend, was wir bei brot&butter anbieten, in Qualität und Anspruch.

Die Weine sind sehr unterschiedlich und lassen dies spüren, allein schon bedingt durch die Rebsorten, die typisch sind für die jeweilige Region. Durch den Boden, auf dem sie wachsen, sowie das Mikroklima, das sie umgibt, entwickeln sie ihre unverwechselbaren Eigenschaften. Der Winzer fördert diese Anlagen im Weinberg, indem er möglichst wenig in die Natur eingreift, den Ertrag aber zum Beispiel reduziert, um mehr Konzentration und Geschmack zu erreichen. Beim Ausbau und bei der Reifung im Keller arbeitet er langsam, weil ein Wein sich nur mit der Zeit entwickeln kann. Die meisten unserer Weine vergären deshalb spontan, was bedeutet, nicht gesteuert und entsprechend schnell, sondern durch die natürlichen Hefen im Lesegut.

Dies bekommt ihrer Entwicklung und Vielschichtigkeit gut und läßt ihren Herkunftscharakter hervortreten – es bringt allerdings auch ein Risiko für den Winzer mit sich, weil er den Verlauf kaum beeinflussen kann.



Alle Weine stammen von Winzern, die mehr als ihr Handwerk verstehen; ihr Ehrgeiz, eine Handschrift zu zeigen, ist spürbar. Der Schwerpunkt liegt bei deutschen und österreichischen Weinen, französische, italienische und portugiesische komplettieren das Sortiment. In vielen Fällen lohnt es sich, die Weine zu dekantieren oder ihnen zumindest im Glas ausreichend Gelegenheit zur Entfaltung

zu geben; auch Weißweinen bekommt dies manchmal erstaunlich gut.

Auch wenn es sich um Alltagsweine handelt, sind die brot&butter Weine nicht kurzlebig, sondern über mehrere Tage trinkbar und entwickeln ihre Aromen kontinuierlich. Sicher sind wir uns, daß Entdeckungen zu machen sind und sich bei der ersten (und auch den folgenden) Begegnungen in der Nase und vor allem im Mund Erstaunliches wie Erfreuliches erschließt – und Geschmack und Textur unsere Einschätzung rechtfertigen: Weine mit Charakter.

Hinweis:

Zu jedem Wein finden Sie Erläuterungen, die sich auf die Region, den Winzer und den Geschmack beziehen. Zusätzlich macht ein kleiner Steckbrief notwendige und nützliche Angaben, zum Beispiel zum Alkoholgehalt, zum Ausbau und zur Vergärung, die Indizien liefern über Typus und Struktur. Beschreibung und Steckbrief dienen der ersten, durchaus differenzierten Orientierung, können und wollen aber den trinkenden Selbstversuch natürlich nicht ersetzen.

2008 Silvaner Kabinett
 „Sulzfelder Cyriakusberg“
 Weingut Zehnthof
 Franken



Wilde Hefen.

Im mainfränkischen Sulzfeld pflegen, fast könnte man sagen zelebrieren, Wolfgang und Ulrich Luckert auf kargen Muschelkalkböden eine Silvaner-Kultur, die vom Aussterben bedroht ist. Denn sie vergären mittels wilder Umgebungshefen, bauen im klassischen Stückfaß aus und lassen ihre Weine lange auf der Hefe reifen. Das ist fränkische Tradition, wie es sie kaum noch gibt.

Kräuterwürzig und erdig duftet ihr bekömmlich leichter Cyriakusberg bescheiden „leise“ im Bukett – fernab vom Parfüm, wie es durch moderne Turbohefen entsteht. Saftig schmeckt er, dieser trockene Silvaner, und auch kraftvoll: ein seltenes Exempel wohlthuend entschleunigter fränkischer Weinkultur.

2008 Silvaner Kabinett, 0,75l (€ 13,07 / 1l)

€ 9,80

Klassifikation:	Kabinett	Vergärung:	spontan
Alkoholgehalt:	12% vol.	Ausbau:	gr. Holzfaß
Restzuckergehalt:	< 2,0 g/l	Dekantieren:	ja
Boden:	Muschelkalk	Trinkbar bis:	2012+
Rebsorten:	Silvaner	Verschluß:	Schraubverschluß

2008 Riesling
 Weingut Wittmann
 Westhofen
 Rheinhessen



Rhein Hessischer Pionier.

Die Winzerfamilie Wittmann zählt zu den Bio-Pionieren der ersten Stunde im deutschen Weinbau – das einst vom Billigmakel stigmatisierte Rheinhessen verdankt den Wittmanns maßgeblich seine heutige Popularität. Mitten im Wonnegau produzieren sie auf lehmigen Kalkböden charaktervolle, individuelle Weine.

Philipp Wittmann hat für uns aus speziellen Partien der berühmten Lagen „Morstein“ und „Kirchspiel“ einen Riesling komponiert, der den Charakter der Weine Rhein Hessens exemplarisch spiegelt: Kristallin in der Struktur, fruchtbetont und wohlduftend im Bukett, seidig, aber präzise in der Mineralität. Ein Beispiel für die faszinierende Vielfalt, die deutschen Riesling einzigartig macht.

2008 Riesling QbA, 0,75l (€ 15,87 / 1l)

€ 11,90

Klassifikation:	QbA	Vergärung:	spontan
Alkoholgehalt:	12,5% vol.	Ausbau:	gr. Holzfaß
Restzuckergehalt:	< 2,0 g/l	Dekantieren:	nein
Boden:	Kalk, Lehm	Trinkbar bis:	2012+
Rebsorten:	Riesling	Verschluß:	Schraubverschluß

2008 Riesling
Weingut Van Volxem
Saar



Kraft des Schiefers.

Roman Niewodniczanski, der dynamische Eigner des Traditionsweingutes an der Saar, ist maßgeblich für die Renaissance der einst weltberühmten, kleinsten deutschen Weinbauregion mitverantwortlich.

Ein in der Tradition der Saar verwurzelter Winzer, der auf steilen Schieferlagen, bestockt mit alten Reben, authentische Rieslinge produziert. Unser Saar-Riesling – aus Trauben von Vertragswinzern – wurde langsam spontan vergoren und lange im Fuderfaß auf der Hefe gereift; er ist trocken im Trunk und mineralisch auf der Zunge. Seidig durchzieht ihn die frische Säure des Jahrgangs, unverwechselbar und deutlich ist das würzige Schiefer-Profil der Saar.

2008 Saar Riesling, 0,75l (€ 14,53 / 1l)

€ 10,90

Klassifikation:	QbA	Vergärung:	spontan
Alkoholgehalt:	12,5% vol.	Ausbau:	gr. Holzfaß
Restzuckergehalt:	< 4,0 g/l	Dekantieren:	ja
Boden:	Schiefer	Trinkbar bis:	2015+
Rebsorten:	Riesling	Verschluß:	Naturkork

2007 Riesling Auslese
„Trittenheimer Apotheke“
Eva Clüsserath,
Mosel



Ein Blick zurück.

Traditioneller Moselriesling, wie es ihn kaum noch gibt: ohne Mostvorklärung spontan vergoren, im alten Fuderfaß lange auf der Hefe gelagert und nach nur leichter Filtration abgefüllt. Ein Typus Wein, der Weltruhm genoß, bis ihn die Trockenideologie der achtziger Jahre in die Vergessenheit verdrängte. Ein Blick zurück: Dies ist Riesling, wie er einmalig war und nun wieder ist: cremig und seidig weich im Trunk, vom spürbaren Restzucker der Auslese getragen.

Von feiner filigraner Säure gepuffert, und die Mineralität der steilen Schieferlagen dringt bis in den letzten Mundwinkel vor. Ausnahmsweise kein brot&butter Wein für jeden Tag, aber einer, der wirklich Charakter hat.

2007 Riesling Auslese, 0,5l (€ 35,80 / 1l)

€ 17,90

Klassifikation:	Auslese	Vergärung:	spontan
Alkoholgehalt:	8,5% vol.	Ausbau:	Fuderfaß
Restzuckergehalt:	75,0 g/l	Dekantieren:	nein
Boden:	Schiefer	Trinkbar bis:	2015
Rebsorten:	Riesling	Verschluß:	Naturkork

2008 Weißburgunder „SC“
 „Gimmeldinger Biengarten“
 Weingut Christmann
 Pfalz



Sehr selbstbewußter Pfälzer.

Steffen Christmann setzt, wie heutzutage viele Spitzen-Weingüter, auf biologischen Anbau und traditionellen Ausbau, um Qualität und Individualität zu steigern. Die Pfalz zeigt deshalb neuerdings wieder prägnante Herkunftsmerkmale, und so steht auch Christmanns Weißburgunder „SC“ weniger für eine bestimmte Lage als für typischen Pfälzer Weincharakter.

Stoffig füllt er den Mund, weich und satt, fast „fett“ in der Substanz, und nussig und hefig im Charakter präsentiert er klare Rebsortentypizität, aber auch selbstbewußte Pfälzer Herkunft. So würzig und cremig schmeckt kaum ein anderer Weißburgunder aus deutscher Produktion

2008 Weißburgunder „SC“, 0,75l (€ 21,20 / 1l) € 15,90

Klassifikation:	QbA	Vergärung:	spontan
Alkoholgehalt:	13% vol.	Ausbau:	gr. Holzfaß
Restzuckergehalt:	< 2,0 g/l	Dekantieren:	ja
Boden:	Buntsandstein	Trinkbar bis:	2012
Rebsorten:	Weißburgunder	Verschluß:	Naturkork

2007 Grüner Veltliner „Kamptal“
 Weingut Fred Loimer
 Kamptal



Auch zur Erfrischung.

Lange galt die Wachau als Aushängeschild des österreichischen Weinbaus. Das änderte sich, seit Winzer wie Fred Loimer und Kollegen dem benachbarten Kamptal nachhaltig ein eigenes Profil geben. Fred Loimers Grüner Veltliner aus dem Kamptal beweist bemerkenswerte Eigenständigkeit: ein Veltliner, wie man ihn sich wünscht.

Pfeffrig im Duft, kraftvoll mineralisch auf der Zunge, schlank und rassig, aber zugleich saftig und mild in der Säure. Ein trockener, würziger Wein; Urgestein und Löß sind der Boden für Identität mit klarem Profil. Ein traditioneller Grüner Veltliner, der bei Gelegenheit nicht zu schade ist als Erfrischungsgetränk und Durstlöcher.

2007 Grüner Veltliner, 0,75l (€ 13,07 / 1l) € 9,80

Klassifikation:	Qualitätswein	Vergärung:	Reinzucht/spontan
Alkoholgehalt:	12,5% vol.	Ausbau:	Edelstahl
Restzuckergehalt:	< 4,0 g/l	Dekantieren:	nein
Boden:	Urgestein, Löß	Trinkbar bis:	2011+
Rebsorten:	Grüner Veltliner	Verschluß:	Schraubverschluß

2008 Côtes de Provence Rosé
 Domaine Saint André de Figuière
 Provence



Traditionelle Direktpressung.

Aus biologischem Anbau: Rosé aus der Provence, wie er sein sollte. Zart wildlachsfarben, weil er nicht aus dem heute üblichen Ausbluten des Mostes zur Rotweinherstellung gewonnen wurde, sondern aus traditioneller Direktpressung. Diese strukturell beste Art der Rosé-Herstellung stabilisiert die Aromen.

Hier fügen sich 50% Mourvèdre, 25% Cinsault und 25% Grenache, die typischen Rebsorten der Provence, zu einem kompromißlos trockenen, feinherben Geschmack. Zarte Gerbstoffe, präzise dosiert, geben Länge, Ausstrahlung und Standvermögen, die ein guter Rosé braucht; kann er doch nur so der Aromenpracht sommerlicher Küche Paroli bieten. Der Preis mag auf den ersten Blick nicht rosétypisch sein, die Qualität ist es aber auch nicht ...

2008 Côtes de Provence Rosé, 0,75l (€ 17,20 / 1l) € 12,90

Klassifikation:	AOC	Vergärung:	Reinzucht
Alkoholgehalt:	12,5% vol.	Ausbau:	Edelstahl
Restzuckergehalt:	< 2,0 g/l	Dekantieren:	nein
Boden:	Kalk, Lehm	Trinkbar bis:	2011+
Rebsorten:	Cuvée, s. oben	Verschluß:	Kunststoffkork

2007 Spätburgunder
 „Heimersheimer Berg“
 Weingut Sebastian
 Ahr



Zickige Rebe.

Spätburgunder alias Pinot Noir ist die wohl zickigste rote Rebsorte überhaupt: fäulnis- und hitzeempfindlich im Weinberg, sensibel in der Weinbereitung – eine ständige Herausforderung an den Winzer. An der Ahr gedeiht der typisch deutsche Spätburgunder, fein und würzig im Duft, transparent in der Farbe, kraft- und charaktervoll im Geschmack.

Der Spätburgunder von Sebastian wird traditionell spontan vergoren und ohne Eingriffe langsam im Holzfaß ausgebaut. Seine Farbe ist erstaunlich hell, der Wein kommt leicht und mild in den Gerbstoffen auf die Zunge; er schmeckt beerig und würzig und hat eine seidige Note.

2007 Spätburgunder QbA, 0,75l (€ 13,07 / 1l) € 9,80

Klassifikation:	QbA	Vergärung:	spontan
Alkoholgehalt:	12,5% vol.	Ausbau:	Holzfaß
Restzuckergehalt:	< 2,0 g/l	Dekantieren:	ja
Boden:	Lehm, Kiesel	Trinkbar bis:	2012+
Rebsorten:	Spätburgunder	Verschluß:	Naturkork

2007 Blaufränkisch „Eisenberg“
Uwe Schiefer
Burgenland



Burgundisch geprägt.

Österreichs Rotweine erobern den Weinmarkt. Die besten unter ihnen tun dies in mutiger Eigenständigkeit und Stilistik, frönen sie doch nicht dem globalen Geschmacksideal von Reife, Süße und Opulenz, sondern setzen auf Frische, Delikatesse und Trinkfreude. Uwe Schiefer interpretiert die typisch burgenländische Rebsorte Blaufränkisch, hierzulande bekannt als Lemberger, entsprechend burgundisch in Struktur und Finesse.

Erfrischend in der Säure, dicht, aber transparent in den Gerbstoffen, würzig, animierend und herzhaft. Uwe Schiefer definiert seinen Rotwein mutig neu im Geschmacksbild, ein animierender Wein, einmalig und unverwechselbar.

2007 Blaufränkisch, 0,75l (€ 15,87 / 1l)

€ 11,90

Klassifikation: Qualitätswein
Alkoholgehalt: 12,5% vol.
Restzuckergehalt: < 1,0 g/l
Boden: Schiefer, Lehm
Rebsorten: Blaufränkisch

Vergärung: spontan
Ausbau: gr. Holzfaß
Dekantieren: ja
Trinkbar bis: 2012+
Verschluß: Naturkork

2008 Coteaux du Languedoc
„Oeillade“
Mas Plan de L'Om
Languedoc



Ganz ehrlich.

Das südfranzösische Languedoc bietet neben viel Langeweile auch manchen Schatz. „Oeillade“ von Joel Foucou, eine Cuvée aus Cinsault, Grenache und Syrah, verdankt ihren geschmeidigen Körper den „Terrasses du Larzac“, den roten Lehm- und würzigen Schieferböden im Hinterland von Montpellier.

Im Duft überzeugen dunkle Frucht und mediterrane Kräuterwürze, und auf der Zunge entwickelt sich kraftvolle Fülle in angenehmer Gerbstoffhülle. Joel Foucou vertraut traditionell in Weinberg und Keller auf die Kraft der Natur, er verzichtet auf Holz und baut seinen Wein so einfach wie überzeugend aus. Ein ursprünglicher, ehrlicher Tropfen, der jeden Tag genossen werden will.

2008 Coteaux du Languedoc, 0,75l (€ 13,07 / 1l)

€ 9,80

Klassifikation: AOC
Alkoholgehalt: 13% vol.
Restzuckergehalt: < 2,0 g/l
Boden: Schiefer, Lehm
Rebsorten: Cuvée, s. oben

Vergärung: spontan
Ausbau: Tank
Dekantieren: ja
Trinkbar bis: 2010+
Verschluß: Naturkork

2007 Côtes de Ventoux
 Domaine Clos de Trias
 Rhône



Würzig und schmeichelnd.

Even Bakke sammelte als Weinmacher für Spitzenbetriebe im kalifornischen Napa Valley wertvolle Erfahrungen. Sie kommen ihm heute auf der eigenen kleinen Bio-Domaine am Mont Ventoux im südlichen Rhôneetal zugute. Bakke setzt auf biodynamische Methoden im Weinberg und bewußt auf traditionelle Arbeit im Keller.

Der junge Norweger bereitet aus Cinsault, Grenache, Syrah und Mourvèdre, den typischen Rebsorten des französischen Südens, einen strukturierten Rotwein mit viel Würze, die an Menthol, schwarze Oliven und Kräuter der Provence erinnert. Trotz mächtiger Gerbstoffpräsenz ist der Wein fast samtig und seidig.

2007 Côtes de Ventoux, 0,75l (€ 13,07 / 1l)

€ 9,80

Klassifikation:	AOC	Vergärung:	spontan
Alkoholgehalt:	14% vol.	Ausbau:	gr. Holzfaß
Restzuckergehalt:	< 2,0 g/l	Dekantieren:	ja
Boden:	Kalk, Lehm	Trinkbar bis:	2012+
Rebsorten:	Cuvée, s. oben	Verschluß:	Naturkork

2006 „Pó de Poeira“
 Douro Tinto
 Douro



Von der Terrasse.

Jorge Moreira, ein junger Weinmacher aus dem Douroal im Norden Portugals, steht für die Zukunft des aufstrebenden Weinlandes. Auf spektakulär steilen Granit- und Schiefer-Terrassen hoch über dem Fluß stehen alte Rebsorten wie Touriga Franca und Roriz und andere autochthone Sorten, die es nur in Portugal gibt.

Daraus keltet er einen faszinierend eigenständigen Rotwein. Modern das Etikett, traditionell dagegen die Weinbereitung: Die Trauben werden in Granitbecken mit den Füßen zertreten, der Wein lagert anschließend in Holzfässern und reift dort zu einem dicht gepackten, fruchtbeladenen Roten heran: würzig und kraftvoll, warm und kühl zugleich.

2006 Pó de Poeira, 0,75l (€ 19,87 / 1l)

€ 14,90

Klassifikation:	Qualitätswein	Vergärung:	Reinzucht
Alkoholgehalt:	14% vol.	Ausbau:	Barrique
Restzuckergehalt:	< 2,0 g/l	Dekantieren:	ja
Boden:	Granit, Schiefer	Trinkbar bis:	2011+
Rebsorten:	Cuvée	Verschluß:	Naturkork

2007 Nebbiolo delle Langhe
Cascina Luisin
Piemont



Aus anderer Zeit.

Im Piemont hat sich in den letzten Jahren viel verändert, der Einzug moderner Weinbereitungstechniken hat zu einem globalkonformen Einheitsgeschmack geführt und die Eigenwilligkeit der Piemonteser Rebsorten verwischt. So ist es schwierig geworden, traditionell bereitete Weine zu finden, doch mit Roberto Minuto, jung an Jahren, aber selbstbewußt in Keller und Weinberg, gibt es einen Traditionalisten im besten Sinne.

Sein kerniger Nebbiolo steht für die kalkigen Terroirs Barbarescos und zeigt regionale Persönlichkeit. Spröde und präsent in den Gerbstoffen, charaktervoll und erfrischend auf der Zunge: Dieser Wein scheint aus einer anderen (einer besseren) Zeit zu stammen.

2007 Nebbiolo delle Langhe, 0,75l (€ 18,53 / 1l) € 13,90

Klassifikation:	DOC	Vergärung:	spontan
Alkoholgehalt:	13% vol.	Ausbau:	Holzfaß
Restzuckergehalt:	< 1,0 g/l	Dekantieren:	ja
Boden:	Kalk	Trinkbar bis:	2012+
Rebsorten:	Nebbiolo	Verschluß:	Naturkork

Crémant de Bourgogne
Rosé Brut
Parigot & Richard
Burgund



Mit feiner Perlage.

Crémant, einst die Bezeichnung für schäumenden Wein, der mehr Rahm (französisch „Crème“) als Schaum entwickelte, steht heute für „halbschäumenden Wein“ aus traditioneller Flaschengärung, der sanft perlt und besonders bekömmlich ist.

Das Haus Parigot & Richard in Burgund bereitet unseren Crémant Rosé aus 100% Pinot Noir: lachsfarben, fein und vornehm duftend, frisch und angenehm trocken, weil er als „Brut“ auf nur 12 g/l Restzucker dosiert wurde. Ein Crémant mit feiner Perlage und viel Finesse, der seinen Rang unter den Schaumweinen hat – und der sich sogar am zweiten Tag noch ausgezeichnet trinken läßt.

Crémant de Bourgogne Rosé, 0,75l (€ 18,53 / 1l) € 13,90

Klassifikation:	AOC	Vergärung:	Reinzucht
Alkoholgehalt:	12% vol.	Ausbau:	Edelstahl
Restzuckergehalt:	12,0 g/l	Dekantieren:	nein
Boden:	Kalk	Trinkbar bis:	2011
Rebsorten:	Pinot Noir	Verschluß:	Naturkork

Champagner Veuve Fourny
Blanc de Blancs
Brut Nature



Zuckerfrei.

Weinmachen ist Handwerk, so das Credo der Brüder Fourny aus Vertus im Herzen der Champagne. Ihre Familiendomaine füllt unseren Blanc de Blancs aus 100% Chardonnay von besten Premier Cru-Lagen als raren „Brut Nature“ ab, also ohne jede Zuckerzugabe („Dosage“) nach dem Abtrennen von der Hefe – ein Indikator ambitionierten Winzerhandwerks.

Durch traditionell langsame Vergärung und viel Zeit im Keller entwickelt der Champagner seinen wohlthuend feinen Charakter und seine belebende, noble Frische. Wer nun meint, ein Champagner habe in einem brot&butter Weinsortiment nichts zu suchen, dem widersprechen wir nicht unbedingt – doch es wäre ein Jammer, diesen nie kennenzulernen.

Champagner Blanc de Blancs, 0,75l (€ 39,73 / 1l) € 29,80

Klassifikation:	AOC	Vergärung:	spontan
Alkoholgehalt:	12% vol.	Ausbau:	gr. Holzfaß
Restzuckergehalt:	< 3,0 g/l	Dekantieren:	nein
Boden:	Kalk, Kreide	Trinkbar bis:	2013+
Rebsorten:	Chardonnay	Verschuß:	Naturkork

Unsere Weinpakete.



Weinpaket „Weiß- und Roséweine“.

Sechs Flaschen, bestehend aus je einer Flasche:

2008 Riesling, Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen

2008 Riesling, Weingut Van Volxem, Saar

2008 Weißburgunder „SC“, „Gimmeldinger Biengarten“,
Weingut Christmann, Pfalz

2007 Grüner Veltliner „Kamptal“, Weingut Fred Loimer, Kamptal

2008 Côtes de Provence Rosé, Domaine Saint André de Figuière
Provence

Crémant de Bourgogne, Rosé Brut, Parigot & Richard, Burgund

statt € 75,30

€ 68,00



Weinpaket „Rotweine“.

Sechs Flaschen, bestehend aus je einer Flasche:

2007 Spätburgunder, „Heimersheimer Berg“, Weingut Sebastian,
Ahr

2007 Blaufränkisch „Eisenberg“, Uwe Schiefer, Burgenland

2008 Coteaux du Languedoc, „Oeillade“, Mas Plan de L’Om
Languedoc

2007 Côtes de Ventoux, Domaine Clos de Trias, Rhône

2006 „Pó de Poeira“, Douro Tinto, Douro

2007 Nebbiolo delle Langhe, Cascina Luisin, Piemont

statt € 70,10

€ 63,00



Gute Form, dünnes Glas.

Diese mundgeblasene Dekantierkaraffe kommt aus der ältesten Glashütte Frankreichs. Sie hat eine ungewöhnliche, aber dem Zwecke überaus angemessene Form: Mit dem Inhalt einer 0,75-l-Flasche ist die Karaffe etwa halb gefüllt. Der Flüssigkeitsspiegel hat dann die größtmögliche Oberfläche, was der angestrebten sanften Zufuhr von Luftsauerstoff förderlich ist.

Es mag auf den ersten Blick vergleichbare Karaffen geben – die herausragende (und eben unvergleichliche) Qualität dieser hier werden Sie schon beim Einschenken, allerspätestens aber beim Weingenuß erkennen. Die Karaffe ist so geformt, daß sie in jeder Neigung genau ausbalanciert ist – was das Einschenken leichtmacht. Sie läßt sich durch die weite Öffnung leicht und ohne Luftblasen befüllen; der Hals ist eng genug, ein Entweichen des Bouquets zu verhindern, zugleich weit genug, daß der Wein beim Einschenken nicht „blubbert“ (und nebenbei – die Karaffe tropft nicht). Und schließlich: Die Karaffe ist so extrem dünnwandig, daß der Wein in kurzer Zeit die geeignete Trinktemperatur annimmt.

LA ROCHÈRE DEKANTIERKARAFFE

Glas, mundgeblasen.

Höhe 21 cm, 22 cm Ø. Gewicht 980 g.

€ 79,00



KARAFFENABTROPFSTÄNDER STAHL

Hält die gespülte und mit dem Hals nach unten eingehängte Karaffe. Der stabile Ständer aus vernickeltem Stahl (Materialstärke 6 mm Ø) nimmt auch andere Formen von Dekantierkaraffen auf. Aus Frankreich. Höhe 23,5 cm, 20 cm Ø. Gewicht 360 g. Ohne Karaffe.

€ 27,00



Der Doppelflügel. (Heeley's A1.) Von Monopol.

Die Kraft wird mit einer Hebelübersetzung von etwa 3:1 auf den Korken übertragen und zieht ihn ganz leicht und – dank eines Zentrierings in der Glocke – äußerst sauber. Das Monopol-Spitzenmodell hat gehärtete Stahlgewinde, einen Korkabstreifer, ist fein poliert und mattiert.

MONOPOL HEBELKORKENZIEHER

Hochfein poliert, vernickelt und mattvernickelt, mit Zentrierung.

Große und schwere Ausführung – nicht zu vergleichen mit all jenen Geräten, die nur ähnlich aussehen.

Höhe 19 cm, Hebellänge 10,5 cm.

Gewicht 290 g.

€ 44,00



„Le ‚92‘ “. Für Sommeliers und Weinbauern.

Das legendäre Kellnermesser aus der Messerschmiede Cartailleur-Deluc in Thiers, gegründet im Jahr 1896. Es ist ganz aus Edelstahl – und die einzelnen Teile sind nicht einfach miteinander vernietet, sondern über haltbare und schöne Vollmessingschrauben verbunden (das erleichtert im Fall des Falles auch den Einbau von Ersatzteilen).

Die Spindel aus gehärtetem Stahl, fest und sicher gehalten von einer Feder aus massivem Feder-Rundstahl, ist antihaftbeschichtet und auf der Außenseite mit einer zusätzlichen Rille versehen.

FRANZÖSISCHES KELLNERMESSER

Edelstahl 18/10, gebürstet; Heft aus einem Stück gebogen. Mit Kapselheber und Messer mit Mikroverzahnung. Spindel mit Seele aus gehärtetem Stahl, antihaftbeschichtet. Gelenkschrauben aus Messing. Länge 11,5 cm. Gewicht 65 g.

Alle Ersatzteile über uns.

€ 29,00

brot&butter Läden

brot&butter – der Titel steht nicht nur synonym für unsere wichtigsten und zugleich scheinbar alltäglichsten Lebensmittel. brot&butter ist auch Programm. Das Ziel: der kleinen, aber wachsenden Zahl von Erzeugern „richtiger“ Lebensmittel einen größeren Markt zu verschaffen; wobei das Attribut „richtig“ hier in des Wortes altem Sinn gemeint ist als „gut, ordentlich, gehörig, stimmig und integer“. Richtig in diesem Sinne schließt also alles aus, was die landwirtschaftliche Produktion heute fragwürdig und eben „falsch“ erscheinen läßt – in tierschützerischer, ökologischer, landschaftsästhetischer, wirtschaftlicher und schließlich in geschmacklicher Hinsicht.

Lebensmittel in diesem Sinne – Brot, Butter, Käse, Wurst und andere Lebensmittel erhalten Sie in unseren Ladengeschäften an den Standorten München, Berlin, Düsseldorf, Köln und Waltrop.



brot&butter Düsseldorf
Steinstraße 4
40212 Düsseldorf
Telefon (0211) 66 83 85 3
duesseldorf@brot-und-butter.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 10 – 19 Uhr,
Samstag 10 – 18 Uhr



brot&butter München
Dienerstr. 12
80331 München
Telefon (089) 23 54 82 50
muenchen@brot-und-butter.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 9.30 – 19 Uhr,
Samstag 9.30 – 18 Uhr



brot&butter Köln
Brückenstraße 23
50667 Köln
Telefon (0221) 29 94 23 60
koeln@brot-und-butter.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 10 – 19 Uhr,
Samstag 10 – 18 Uhr



brot&butter Berlin
Hardenbergstraße 4–5
10623 Berlin
Telefon (030) 26 30 03 46
berlin@brot-und-butter.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 10 – 20 Uhr,
Samstag 10 – 18 Uhr



brot&butter Waltrop
Hiberniastraße 4
45731 Waltrop
Telefon (02309) 60 88 06
waltrop@brot-und-butter.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 11 – 19 Uhr,
Samstag 10 – 18 Uhr
Oktober bis Dezember:
Freitag 11 – 20 Uhr





brot & butter
MANUFACTUM.

Hiberniastraße 4 • 45731 Waltrop • www.brot-und-butter.de