

JULIA'S GENUSS TIPPS // KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISEN

  
*Julia*®

**WEINKARTE**  
*für*  
*Weihnachten*

[www.juliahudemann.de](http://www.juliahudemann.de)



PERL  
WEIN

JULIA'S  
GENUSS  
TIPPS

## Meine Lieblingsweine

PREIS/  
FLASCHE

### CREMANT BRUT

Blanc

Cave de Lugny (Frankreich, Bourgogne)

0,75l | 11,5% Vol. Alc.

13,90 €

Traube: Chardonnay

Ein reinrassiger Chardonnay, elegant wie ein echter Champagner aus der Champagne, kann dieser aus der Bourgogne absolut mithalten. Und besticht viel Geschmeidigkeit und einer zarten Perle. Und das zu einem sagenhaften Preis-Genuss-Verhältnis.

### CREMANT BRUT

Rosé

Cave de Lugny (Frankreich, Bourgogne)

0,75l | 11,5% Vol. Alc.

14,90 €

Traube: Chardonnay, Pinot Noir, Gamay

Ein Crémant elegant perlilig wie ein echter Champagner aus der Champagne, kann dieser wunderbare Cuvée aus der Bourgogne absolut das Wasser reichen. Er verwöhnt uns mit beerig fruchtigen Noten und einer angenehme zarten Perle. Ein Rosé, perfekt zum Einstieg in einen wunderbaren Weihnachtsabend. Und das zu einem sagenhaften Preis-Genuss-Verhältnis.

### CHAMPAGNER

La Chapelle – INSTINCT

CL de la Chapelle (Frankreich, Champagne)

0,75l | 12% Vol. Alc.

30,00 €

Traube: 75% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 5% Chardonnay

Ich mag diesen wunderbaren Champagner besonders, weil er ganz sanft und herrlich perlilig mit feiner Mousse ist. Er bringt diesen charakteristischen Duft nach Mandel und Brioche mit und verwöhnt die Sinne zu einer Reise nach Frankreich in das malerische Dörfchen Villedommange, wo mitten drin die putzige Kapelle steht, die dem Champagner 'La Chapelle' seinen Namen gab.

Und gut spricht für sich: er erhielt 2015 die Internationale Goldmedaille in Brüssel.

Das Weingut ist die Kooperative aus Winzern, mittlerweile 23, die sich für höhere Qualität und ein gemeinsames bewirtschaften der Premier Cru Flächen entschieden haben und ihre Freundschaft pflegen, anstatt gegeneinander zu arbeiten. Ein Win-Win für alle! darauf ein wunderbares Glas Champagner.

*Lasst die Korken knallen.  
Auf unser Wohl!*

Julia Hudemann | Gereonshof 25 | 50670 Köln

UMSATZSTEUER-ID: DE265437303

BANKVERBINDUNG: Kreissparkasse Köln

+49 (0) 171 - 14 14 056

STEUERNUMMER: 64 172 380 507

BIC: COKSDE33XXX

julia@juliahudemann.de

IBAN: DE53 3705 0299 1000 5402 00

in Kooperation mit:



## Meine Lieblingsweine

### CANDORÁ

**Chardonnay**

Schola Sarmenti (Italien, Apulien)

**0,75l | 13,5% Vol. Alc.**

PREIS/  
FLASCHE

**9,90 €**

Traube: Chardonnay

Bei diesem Wein passt die Aussage „Sonne im Glas“ ganz perfekt. Die Trauben werden im äußersten Süden Italiens – auf dem Stiefelabsatz – 300 Tage lang mit „Sonne satt“ verwöhnt und das dürfen wir schmecken. Die frühe Ernte, bereits Ende August, ermöglicht die perfekte Harmonie aus cremigen Chardonnay-Aromen und einem klaren kühlen Weißwein, denn die Wurzeln ranken sehr tief, um sich mit Wasser zu versorgen. Dies und das nahegelegene Meer gibt dem Wein eine schöne animierende Frische. Es entsteht in dieser Kombination ein Duft der einen gedanklich in den Urlaub versetzt.

So können wir die deutsche, kalte Winterzeit gut genießen – mit italienischer Sonne im Glas.

### EINSTERN

**Pinot Blanc – Lagen-Cuvée**

Markus Molitor (Deutschland, Mosel)

**0,75l | 12,0% Vol. Alc.**

**15,90 €**

Traube: Chardonnay, Pinot Noir, Gamay

Ein Crémant elegant perlend wie ein echter Champagner aus der Champagne, kann dieser wunderbare Cuvée aus der Bourgogne absolut das Wasser reichen. Er verwöhnt uns mit beerig fruchtigen Noten und einer angenehme zarten Perle. Ein Rosé, perfekt zum Einstieg in einen wunderbaren Weihnachtsabend. Und das zu einem sagenhaften Preis-Genuss-Verhältnis.

### RIESLING SPÄTLESE 2016

**Zeltinger Sonneuhr, weiße Kapsel (trocken)**

Markus Molitor (Deutschland, Mosel)

**0,75l | 11,0% Vol. Alc.**

**22,00 €**

Noch vor 100 Jahren gehörten die Rieslinge aus den Spitzenlagen von Mosel und Saar zu den teuersten Weinen der Welt – man stelle sich vor, teurer als Bordeaux. 1868 hat die preußische Steuerbehörde anstatt ursprünglich angedachten 5 Klassen der Einfachheit halber nur drei Klassen zugelassen. „Molitor-Weine“ werden ausschließlich in den beiden als „besonders wertvoll“ eingestuften Klassen angebaut – so auch dieser elegante, fein mineralische und großartige Molitor Riesling.

Der Weinberg „Zeltinger Sonneuhr“ hat oft über 80 Jahre alte wurzelechte Rebstöcke. Feiner, steiniger, leichter Blauer Devonschieferboden. Absolute Premiumlage mit „Mini“ Erträgen, die dafür aber Spitzenklasse sind. Unvergleichliche Reife und Eleganz. Hier in der absoluten Molitor Premium Liga als Auslese, aber man lese und staune, trocken in der weißen Kapsel angebaut. Ich sage ein einzigartig phantastisches Genuss-Erlebnis. Hier als Spätlese angebaut, was bei Molitor aber die „Abwesenheit von trocken“ bedeutet – ein absoluter Hochgenuss für's Weihnachtsfest.

*Fröhliche Weihnachten!*

## Meine Lieblingsweine

PREIS/  
FLASCHE

### RIPASSO DELLA VALPOLICELLA

superiore

San Cassiano (Italien, Veneto)

0,75l | 14,5% Vol. Alc.

19,90 €

Cuvée aus 80% Corvina, 10% Molinara, 10% Rondinella und ganz viel italienischer Passion. Ganz meiner inneren „Julia“ zu Ehren, verzaubert uns dieser Wein aus dem Veneto, der Spielstätte von „Romeo & Julia“, mit seiner beerigen Farbe, seinem umwerfend fruchtigen Duft nach Brombeere, Kirsche, Pflaume und lässt uns von Italien träumen, wenn er uns mit seinen Taninen am Gaumen schmeichelt. Als „kleiner Bruder vom Amarone“ ist dieser Ripasso ein absolutes Highlight - noch so leicht, dass er auch mittags ein toller Begleiter zu Tagliorini al tartuffo ist, doch so opulent und kräftig, dass er zu Steaks und Rindfleisch die perfekte Harmonie bildet.

Mirko Sella führt das familiäre Weingut mit Engagement und Liebe seines Vaters und Großvaters weiter. Er hegt und pflegt per heute auf zehn Hektar Oliven und Trauben, die zu den besten des Valpolicella-Gebietes zählen. Schon vor dem Trend hat er großen Wert auf handlese und naturnahen Ausbau gelegt, was super saubere Weine von Spitzenqualität entstehen lässt.

### NAUNA

Primitivo & Negroamaro

Schola Sarmanti (Italien, Apulien)

0,75l | 16,0% Vol. Alc.

19,90 €

Traube: 40% Primitivo und 60% Negroamaro

Bei diesem Wein erzähle ich immer die Szene: „Man gebe mir einen schönen Winterabend, eine Hütte in den Bergen, einen Kamin, ein Bärenfell ... und dann genau diesen Wein!“ Dieser Primitivo & Negroamaro Cuvée von 55 Jahre alten Reben aus dem sonnenverwöhnten Apulien ist für mich der Innbegriff für einen seelisch schönen, opulenten und beerig schmelzigen Rotwein – mit und ohne Essen, der uns mit seinen Aromen verwöhnt und die Winterzeit geniessen lässt. Einfach ein Gedicht!

### PIASTRAIA

Bolgheri Superiore

Michele Satta (Italien, Toscana)

0,75l | 14,5 % Vol. Alc.

35,00 €

Ein ganz großer Bolgheri SUPERIORE

aus je 25% Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot, die getrennt für rund 12 Monate im Barrique ausgebaut und dann erst später zusammen cuvéiert werden. Authentisch und ausdrucksstark.

Die Region des Bolgheri verbinden die Meisten mit Namen wie Ornellia, Sassicaia oder Grattamacoo. Doch, der diese Vision und Machart mit Sangiovese als Hauptdarsteller-Traube als erster - und entgegen der geltenden Norm im Bolgheri umsetzte, war und ist Michele Satta. So sind auch seine Weine. Ein echtes Preis-Genuss-Verhältnis, weil er es liebt Weine zu machen. Sie sind großartig und im Vergleich zu den anderen sympathisch bezahlbar und warten mit vielen Taninen und Authentizität auf - und bleiben de dennoch schön dennoch schön elegt.

*A l'amore e alla Salute!*