

Meiningers weinwelt 4

**SOMMER-
TREND**
**LOW
ALCOHOL
WINES**

Muscadet
Frankreichs
markante Weine

Mallorca
Insel für
Gourmets

Amore mio
Oenotourismus
in Sizilien

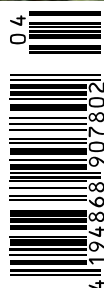
JUNI
JULI
2019
DEUTSCHLAND
€ 7,80



**„SPASS
MUSS SEIN“**

**ES WIRD BLUMIG
DIE 70 BESTEN
BUKETTWEINE**

Das Projekt von Juliane Eller, Joko Winterscheidt
und Matthias Schweighöfer



• *Meininger* • weinguide

88 | Wie das duftet
Bukettrebsorten im
Vergleichstest

94 | Nero d'Avola
Die rote Leitrebsorte
aus Sizilien

98 | Weniger ist mehr
Low Alcohol Wines
sind der Sommertrend

102 | Messe-Schätze
Unsere Entdeckungen
von der ProWein

Für Sie verkostet
**Flower
Power Weine**
Die besten Traminer,
Muskateller & Co.
ab Seite 88

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



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-LEISTUNGS-HIT

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.

Nero d'Avola

Treffer ins Schwarze

Nero d'Avola ist die Brot- und Butter-sorte Siziliens. Vom Verschnittwein legte sie eine erstaunliche Karriere zum kräftigen Essensbegleiter hin. Wir stellen die spannendsten Exemplare vor.

Text: Michael Hornickel

Alle reden vom Aufschwung der Weine Siziliens. Das wird für Italiens mit Abstand größtes Anbaugebiet aber auch Zeit. Mit etwas über 100.000 Hektar verfügt die Insel über mehr Rebfläche als alle deutschen Anbaugebiete zusammen. Da hat man nur mit Spezialitäten in hochwertiger Qualität eine Zukunft. Zwei Leitsorten bildeten sich im laufenden Jahrzehnt heraus: der weiße Grillo (in Meiningers Weinwelt 4/2018 vorgestellt) und der rote Nero d'Avola, beide nach der weißen Catarratto die meist angepflanzten Sorten der Insel.

Nero d'Avola (der „Schwarze aus Avola“, benannt nach einem Ort an der Ostküste) ist ein echter Südländer, zunächst sehr attraktiv in der Aromatik, beerenfruchtig (oft Brombeer, Cassis) bei leichteren Vertretern eher in Richtung Kirsche. Bisweilen kommt der Duft getrockneter mediterraner Kräuter hinzu, etwa nach Oregano oder Thymian, der in Sizilien etwas krautig riecht. Manchmal fällt die Würze auch balsamisch (Melisse, Wacholder) aus. Aus höheren Lagen kommt eine pfeffrige Würze hinzu und mit der Reife können die Weine

eine ledrige Note entwickeln. Ein bisschen erinnert das Aroma-profil an Syrah, zumindest solange keine kochigen Noten hineinrutschen, was bei heißen Temperaturen zur Erntezeit schon mal passiert.

Im Mund zeigen sich die ehrgeizigsten Vertreter des Nero d'Avola vollsaftig bis extrem dicht und konzentriert, manchmal warm, im Idealfall, ohne ins Marmeladige abzugleiten. Die dichte Saftigkeit wirkt selten sättigend, weil sie durch herzhafte Tannine deutliche Konturen erhält. Die Qualität dieser Tanninbetonung bestimmt dann ganz wesentlich die Güte eines Nero d'Avola. Bei Überextraktion fällt sie bisweilen nämlich ein bisschen trocken oder gar trocknend aus. Dann wird's anstrengend. Sind die Tannine reif, rund und feinkörnig, dann kann ein Nero d'Avola sehr elegant ausfallen. Kommt noch ein bisschen Säurefrische hinzu, dann wirkt so ein Nero d'Avola für einen mediterranen Wein auch überraschend frisch und kühl.

Bei allen positiven Attributen bleibt Nero d'Avola dennoch ein eher unkomplizierter Wein, der längst den Massenmarkt erobert hat. Ja, man könnte ihm fehlende Tiefe vorwerfen. Dass dies nicht ein unabwendbares Schicksal des Nero d'Avola sein muss, beweisen einige besondere Exemplare, die von uns die höchsten Bewertungen erhalten haben, allen voran der geschliffene 2015er Lu Patri von Baglio del Cristo di Campobello aus Kalk- und Kreideböden, die für Eleganz und eine gewisse Kühle sorgen. Ohne Zweifel einer der großen Weine Italiens.

TOP TIPPS BIS 7,00 €

88

2017 Luna Vini Vaccaro Nero d'Avola, Sicilia DOC, 13 %vol.

wirklich sehr dunkle Farbe; pikante Nase mit rauchig-würziger Note zur satten Kirschfrucht; viel Saft und Fruchtfleisch, gestylt mit feinem Holz und Tannin-Finale

Bezugsquelle:
Stephan Pellegrini GmbH
www.pellegrini.de

Preis:
6,99 €



2017 Nero di Stelle Nero d'Avola, Sicilia DOP, 14 %vol.

ebenso unaufdringlich wie stilvoll, hat einfach alles und das mit Biss und Länge ohne groß zu sein – einfach ansprechend zu trinken

Bezugsquelle:
Alibrianza Srl
www.alibrianza.it

Preis:
7,00 €



2018 Principe di Granatey Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14 %vol.

alles komplex und dicht mit bestem Tannin, ein bisschen edelbitter, wobei eine süßliche Rundung hilft; wirkt edel

Bezugsquelle:
Cantine Colomba Bianca
www.colombabianca.com

Preis:
7,00 €



87

2018 Purato Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14 %vol.

sehr typisch mit Beerenfrucht und viel

balsamischer Würze, dabei straff und dicht, alles mit Balance

Bezugsquelle:
The Wine People
www.twpwines.com

Preis:
6,99 €



2017 Forriero Nero d'Avola, Sicilia DOP, 14 %vol.

duftet nach frischen roten Beeren; voluminös und dabei dennoch geradlinig mit trockenem Biss im langen Finale

Bezugsquelle:
Alibrianza Srl
www.alibrianza.it

Preis:
7,00 €



85

2017 Barone Montalto Nero d'Avola, IGT Terre Siciliane, 13,5 %vol.

sehr frische Nase bei fruchtigem Saft mit etwas trockenem Tannin; gepflegte Zechwein-Qualität mit (hier seltenem) Schraubverschluss

Bezugsquelle:
Barone Montalto SPA
www.baronemontalto.it

Preis:
5,49 €



2018 Campanile Nero d'Avola, Sicilia DOC, 13,5 %vol.

fruchtbetonter, unkomplizierter Typ, dabei sehr ordentlich mit feinem Biss, ja attraktiv mit Frucht und Würze

Bezugsquelle:
Casa Vinicola
Feudo Rudini Srl
www.vinirudini.it

Preis:
7,00 €



2018

89

2018 Antura Nero d'Avola, Sicilia DOP, 13,5 %vol.

saftig, stoffig, dicht, duftet dabei mediterran nach getrockneten Kräutern

Bezugsquelle:Maggio Vini S.a.s.
www.maggiolini.it**Preis:**
8,00 €

88

2018 Nero Oro Nero d'Avola Appassimento, Sicilia DOC, 14 %vol.

dichte Art und opulente, süßliche Frucht durch das Appassimento-Verfahren (Antrocknen der Trauben), dabei aber immer mit überraschend frischem Biss

Bezugsquelle:The Wine People
www.twpwines.com**Preis:**
circa 10,00 €**2018 Coste a Preola Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14 %vol.**

alles recht pikant, erinnert an Espresso macchiato; bei allem Volumen wirkt er leicht, für den Jahrgang etwas reif

Bezugsquelle:Tenuta Gorghi Tondi
www.gorghitondi.com**Preis:**
9,50 €

86

2018 Cusumano Disueri Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14 %vol.

kann vor Dichte kaum gehen, ist

dabei nicht nur fruchtbetont, sondern auch balsamisch würzig, was für eine gewisse Eleganz sorgt

Bezugsquelle:Cusumano Srl
www.cusumano.it**Preis:**
8,00 €**2018 Resilience Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14,5 %vol.**

Flexibilität („Resilience“) muss man wohl hinsichtlich des extremen Stylings mitbringen, dabei viel Saft und Kraft

Bezugsquelle:Cantine Colomba Bianca
www.colombabianca.com**Preis:**
15,00 €**2017**

90

2017 Aquilae Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14 %vol.

typische, fast schwarze Farbe; diskrete Nase, dennoch viel Beerenfrucht und attraktive Würze getrockneter mediterraner Kräuter; vor allem im Mund animierend fruchtig-würzig, dabei elegant

Bezugsquelle:CVA Canicatti Soc. Coop
www.cvacanicatti.it**Preis:**
9,90 €

89

2017 Baglio di Pianetto Nero d'Avola, Sicilia DOC, 13 %vol.

relativ hellfarben und auch sonst eher schlank, ein bisschen wie ein Pinot, dann allerdings mit ordentlich Tannin und mit einem kuriosen Gemisch aus

vegetativen Noten und Sahnekaramell

Bezugsquelle:deuna GmbH & Co. KG
www.deuna.de**Preis:**
9,90 €**2017 Sherazade Donnafugata Nero d'Avola, Sicilia DOC, 13 %vol.**

ein Früchtekorb, aber eher eingelegte Früchte, auch vegetative Noten; viel Saft mit Biss und Länge; so stellt man sich einen Nero d'Avola vor

Bezugsquelle:Donnafugata Srl
www.donnafugata.it**Preis:**
10,50 €**2017 Donnatà Nero d'Avola Sicilia DOC, 14 %vol.**

vielschichtig, von pflanzlich über würzig bis Nuss-Nougat; elegant saftig mit feinem Biss und noch Potenzial

Bezugsquelle:Alessandro di Camporeale
www.alessandrodicamporeale.it**Preis:**
12,00 €**2017 Rasula Nero d'Avola, Sicilia DOP, 13,5 %vol.**

frische Nase mit viel Beerenfrucht, dunkle Würze; ausgewogen im Mund mit fruchtigem Saft und würzigem Biss

Bezugsquelle:Maggio Vini S.a.s.
www.maggiolini.it**Preis:**
12,00 €**2017 Vurria Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14 %vol.**

in sich ruhend würzig und beerenfruchtig, dabei saftig und rund, ja samtig stoffig-dicht mit Himbeere und Vanille, vielschichtig und subtil

Bezugsquelle:Di Giovanna Srl
www.di-giovanna.com**Preis:**
14,00 €**2017 Belli Folli Valle dell'Acate Nero d'Avola, Sicilia DOC, 13 %vol.**

mehr rote als schwarze Beerenfrucht, vielschichtig mit Konturen und Art; viel Biss und große Länge

Bezugsquelle:Valle dell'Acate
www.valledellacate.it**Preis:**
14,00 €**2017 Palmeri Blu Nero d'Avola, Sicilia DOP, 14,5 %vol.**

duftig fruchtig, etwas marmeladig, dann aber auch kühl balsamisch würzig (Wacholder...); saftig und stoffig mit kräftigem Biss und Länge

Bezugsquelle:Soc.Agr. Palmeri Famiglia Breitschmid-Heiniger Srl
www.tenutapalmeri.it**Preis:**
36,00 €

88

2017 Luna Passante Nero d'Avola, Sicilia DOC, 13 %vol.

machte sich mit seinem ungewöhnlichen Mond-Etikett bekannt; dahinter folgt ein ehrgeiziger Schoko-Nougat-Typ durch Holzdominanz, den etwas kühl-balsamische Würze noch rettet

Bezugsquelle:Etiké International Srl
www.etike.it**Preis:**
circa 12,00 €

2017 Campo Reale Nero d'Avola, Sicilia DOC, 13,5 %vol.

viel Beerenfrucht mit Würze, auch balsamisch; saftig mit feinem Biss, alles da, wenn auch ohne große Tiefe, so doch ansprechend zu trinken

Bezugsquelle:

GIV Deutschland GmbH

Preis:

7,90 €



2017 Fondo Antico Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14 %vol.

intensive Kirsch- und Beerenfrucht, ein bisschen rotes Gummibärchen, sehr aufgeweckt und frisch

Bezugsquelle:

Fondo Antico S.r.l. Società Agricola
www.fondoantico.it

Preis:

9,00 €



2017 Lagnusa Nero d'Avola, Sicilia DOC, 13,5 %vol.

feine Nase, ein Fruchtling, viel Beerenfrucht mit karamelliger Note; saftig, rund und nett, dennoch Tannin-Biss, frisch-würziges Finale

Bezugsquelle:

Feudo Montoni
www.feudomontoni.it

Preis:

12,00 €



87

2017 Vini Vaccaro Nero d'Avola – Merlot, Sicilia DOC, 13,5 %vol.

Nase eher diskret aber ansprechend; vollsaftig mit Frucht und Würze bei viel Nerv, ja kräftigem Tannin-Finale

Bezugsquelle:

Stephan Pellegrini GmbH
www.pellegrini.de

Preis:

7,99 €



2017 Naturalmente Bio Nero d'Avola, Sicilia DOC, 13,5 %vol.

intensive Nase mit Beerenfrucht bis Schokolade; süßlich-beerensaftig im Mund mit viel Spiel

Bezugsquelle:

Caruso e Minini
www.carusoeminini.it

Preis:

12,00 €



2017 Falcoreale Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14,5 %vol.

nette Beerenfrucht mit hellen Tönen, erinnert leicht an Brause; voluminös, dabei säuerlich und herb

Bezugsquelle:

Azienda Agricola Rigogliosi
www.rigogliosivini.it

Preis:

18,00 €



86

2017 Sette Aje Nero d'Avola, Sicilia DOP, 13,5 %vol.

hellfarben und vordergründig fruchtig, ein bisschen rote Grütze; modern gemachter, runder Zechwein

Bezugsquelle:

Feudo Solaria Aziende Vitivinicole Srl
www.feudosolaria.com

Preis:

8,00 €



2016

89

2016 Antura Nero d'Avola Riserva, Sicilia DOP, 14,5 %vol.

deutliche Kirschnoten mit leichter, positiver Reife; im Geschmack ein bisschen der Cabernet-Typ mit herbem Tannin, aber harmonisch

Bezugsquelle:

Maggio Vini S.a.s.
www.maggiiovivi.it

Preis:

12,00 €



2016 Sofé Vini Vaccaro Nero d'Avola, Salaparuta DOC, 14 %vol.

ausladende, beerige Nase, dazu Amarenakirsche, dunkle Schokolade, deutliche Muskatnote; dichter Saft mit Säurefrische, reifem Tannin und Länge

Bezugsquelle:

Stephan Pellegrini GmbH
www.pellegrini.de

Preis:

13,99 €



2016 Ammasso Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14,5 %vol.

klassisch beerenfruchtig mit Nuss-Nougat, wirkt recht edel; saftig mit jugendlichem Tannin, süßlich gerundet, gutes Potenzial

Bezugsquelle:

Barone Montalto SPA
www.baronemontalto.it

Preis:

24,99 €



2016 Feudo Principi di Butera Deliella Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14 %vol.

dunkler Beerentyp mit frischen Kräuter- noten; bei viel Saft und Kraft wirkt er leicht durch frischen Biss; viel Potenzial

Bezugsquelle:

Zonin1821
www.zonin1821.it

Preis:

circa 39,00 €



88

2016 Gazerotta Nero d'Avola, IGT Terre Siciliane, 14 %vol.

beerige, auch leicht vegetabile Nase bei extraktsüßlichem Saft mit kräftigem

Tannin; das hat Konturen und Tiefe

Bezugsquelle:

Carlo Pellegrino & C. S.p.A.
www.carlopellegrino.it

Preis:

11,50 €



2016 Saia Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14 %vol.

gereift wirkender Typ, etwas rustikal durch festes, leicht grünes Tannin, aufgewogen durch balsamische Frische

Bezugsquelle:

Feudo Maccari
www.feudomaccari.it

Preis:

21,00 €



87

2016 Tradizione Nero d'Avola, IGT Terre Siciliane, 13 %vol.

beerenfruchtig und würzig; schlank wirkender Typ mit guter Säurestruktur bei viel Länge

Bezugsquelle:

Azienda Agricola Costantino L. & Figli
www.costantinowines.it

Preis:

14,00 €



2016 Nesos Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14 %vol.

die Tanninbetonung kündigt sich schon in der Nase an, dazu gibt's dunkle Beerenfrucht und balsamische Würze (Holunder ...), alles mit frischem Biss, ein Klassiker

Bezugsquelle:

Alcesti Srl
www.alcesti.it

Preis:

15,00 €



2016 Santa Tresa Avulisi Nero d'Avola, IGP Terre Siciliane, 13,5 %vol.

fruchtig in der Basis mit deutlichen Kräuternoten; frisch am Gaumen, reifes Tannin, alles ausgewogen, angemessene Länge

Bezugsquelle:

The Wine People
www.twpwines.com

Preis:

16,99 €



2016 Cortese Senia Nero d'Avola, IGP Terre Siciliane, 13 %vol.

beerenfruchtig mit dezent vegetabilen Noten; ehrlich gebaut mit guter Säurestruktur bei festem Tannin (Bio-Wein)

Bezugsquelle:

The Wine People
www.twpwines.com

Preis:

19,99 €



86

2016 Gibilmoro Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14 %vol.

wirkt bei allem fruchtigen Saft in der Struktur noch etwas jugendlich ungestüm, das aber durchaus mit Potenzial

Bezugsquelle:

Azienda Agricola Gaspare Di Prima
www.diprimavini.it

Preis:

13,00 €



2015

91

2015 Lu Patri Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14 %vol.

typische, fast schwarze Farbe; sehr frische Frucht (rote bis dunkle Beeren, Brombeere...) mit tiefer Würze bei

dichter Saftigkeit mit angenehmem herbem Finale

Bezugsquelle:

Baglio del Cristo di Campobello
www.cristodicampobello.it



Preis:
24,90 €



90

2015 Cutaja Nero d'Avola Riserva, Sicilia DOC, 14 %vol.

dicht fruchtig (Pflaume, Brombeere...) mit röstiger Würze (dunkle Schokolade, Kakao, Lebkuchen), kraftvoll

Bezugsquelle:

Harald L. Bremer GmbH
Haus italienischer Qualitätsweine
www.bremerwein.de

Preis:

11,90 €



89

2015 Sorante Nero d'Avola, Sicilia DOC, 14,5 %vol.

die reife Beerenfrucht zieht sich durch den ganzen voluminösen, stoffig-dichten Wein bei feinkörnigem Biss

Bezugsquelle:

Tenuta Gorgi Tondi
www.gorghitondi.com

Preis:

18,00 €



88

2015 Feudo Arancio Nero d'Avola Riserva, Sicilia DOC, 13,5 %vol.

mittelgewichtiger Typ mit klassischer Beerenfrucht und Würze bei zart-bitterem aber feinkörnigem Tannin

Bezugsquelle:

Nosio SPA Gruppo Mezzacorona
www.mezzacorona.it

Preis:

10,00 €



2015 Tenuta La Favola Nero d'Avola, Eloro Pachino DOC, 13,5 %vol.

angenehm leicht wirkend mit diskreter, reifer Beerenfrucht und grünlicher Würze, dezent animalisch; langes, adstringentes Finale

Bezugsquelle:

Tenuta La Favola
www.tenutalafavola.it

Preis:

11,00 €



2015 Sud Bastonaca IGP Sicilia, 14 %vol.

fruchtig-würziger Verschnitt mit Grenache bei edel-animalischer Note und viel Biss im Finale

Bezugsquelle:

Tenuta Bastonaca
www.tenutabastonaca.it

Preis:

20,00 €



2015 Don Antonio Morgante Nero d'Avola Riserva, Sicilia DOC, 15 %vol.

schöne dunkle Farbe mit violetter Rand; kräftig, dick, dicht und voluminös mit reifer Beerenfrucht und festem Biss

Bezugsquelle:

ViP Weine Santo Di Raimondo
www.vip-weine.de

Preis:

24,50 €



86

2015 Rari Nero d'Avola, IGP Terre Siciliane, 14 %vol.

der typisch dichte Saft mit klassischer

Frucht und Würze ist deutlich süßlich gerundet; zusammen mit dem freundlichen Preis ist das was für Einsteiger

Bezugsquelle:

Zeter – Die Weinagentur
GmbH & Co. KG
www.zeter-wein.de

Preis:

7,50 €



2013

92

2013 Valle dell'Acate Tané Nero d'Avola, Vittoria DOC, 14 %vol.

ein extrem dichtes Gemisch aus Fleischbrühe, Mon Chéri und mediterranen Kräutern, alles sehr edel und hoch konzentriert aber nie zu mächtig; noch in Topform und lange nicht müde

Bezugsquelle:

Valle dell'Acate
www.valledellacate.it

Preis:

41,00 €



2012

89

2012 Capitolo Uno Nero d'Avola, IGT Terre Siciliane, 14 %vol.

ansprechende, fruchtige Nase mit Schokonoten, wirkt insgesamt noch jugendlich, auch die Tannine; hat noch locker Potenzial

Bezugsquelle:

Azienda Agricola Costantino L. & Figli
www.costantinowines.it

Preis:

20,00 €



Meininger weinwelt

Herausgeber Peter Meininger

Geschäftsführung Andrea Meininger-Apfel, Christoph Meininger

Chefredaktion Ilka Lindemann

Art Director Sabine Wulfert

Redaktion Carla Bongers, Christine Neubecker,
Christoph Nicklas, Sabrina Throm

Freie Autoren und Mitarbeiter dieser Ausgabe

Sebastian Bordthäuser, André Dominé, Wolfgang Faßbender,
Michael Hornickel, Rolf Klein, Stefan Nink, Sascha Speicher,
Matthias Stelzig, Felicitas Then, Jo Wessels

Verkostungsleitung Christian Wolf

Layout Manfred Bachtler, Steffen Heppes, Britta Scheydt

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 Illi Freunde/Peter Bender

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

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