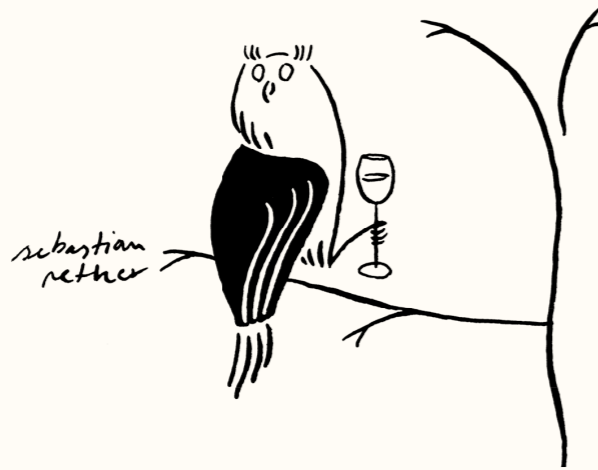




**Ausgewählt und kuratiert von der
Büchergilde in Zusammenarbeit
mit Cathrin Trost von
Geisels Weingalerie, München.**



Alle Lektüre-Empfehlungen
finden Sie im aktuellen Magazin



Büchergilde

Weingalerie

Nº 1

Liebe Mitglieder
der Büchergilde,



„Genuss – das ist es, was in allem gesucht wird“, wusste der römische Philosoph Seneca; und behält bis heute Recht. Lesefreude und Genussfreude verheißen Momente der Entspannung, beide gehören zusammen. Dabei ist der Genuss so vielfältig wie individuell. Die Auswahl von Büchern wie Weinen folgt dem persönlichen Geschmack, für beide gibt es den Massenmarkt und die kleinen feinen Anbieter abseits des Mainstreams, es gibt Bestsellerlisten und Geheimtipps, kurz: Buch und Wein lassen sich bestens gemeinsam genießen. Ausgewählte Literatur und ausgesuchte Weine – das passt gut zusammen. Umso mehr, wenn die Weine nicht nur inhaltlich punkten, sondern auch mit einer besonders schönen Ausstattung.

In Kooperation mit Geisels Weingalerie haben wir eine exklusive Auswahl für Sie zusammengestellt. Die Münchner Weingalerie der Hoteliers Geisel mit ihren ambitionierten Sommeliers ist eine der ersten Adressen für Weinkenner aus München und der Region und exklusiver Weinlieferant der Spitzengastronomie.

Mit dieser fachkundigen Unterstützung können wir Ihnen erstmals sorgsam ausgewählte Weine in einer limitierten Künstler-Edition präsentieren. Die Zeichnungen sind von Sebastian Rether exklusiv für die Büchergilde Weingalerie angefertigt. Er ist unseren Lesern bereits bekannt als Illustrator des Bandes *Foc/Feuer*. Cathrin Trost, ausgezeichnete Nachwuchssommelière des Jahres 2017, stellt Ihnen die Weine so fachkundig wie charmant vor.

**Bestellschein
siehe Magazin
Seite 146**

BESTELLUNG

Telefon (069) 27 39 08-90
Fax (069) 27 39 08-25 / 26

POST

Büchergilde
Postfach 160165
60064 Frankfurt

EMAIL

service@buechergilde.de
INTERNET
buechergilde.de

Nr. 1	Riesling Kabinett trocken 2016	Weinbau Geisel	(0,75L)	€ 15,90 (€ 21,20/L)	NR 350018
Nr. 2	Weißer Burgunder 2016, trocken	von Winning	(0,75L)	€ 18,50 (€ 24,66/L)	NR 350026
Nr. 3	Sancerre Cuvée Camille 2016, trocken	Domaine Merlin-Cherrier	(0,75L)	€ 19,50 (€ 26,-/L)	NR 350034
Nr. 4	Spätburgunder trocken, trocken	Dr. Heger	(0,75L)	€ 24,90 (€ 33,20/L)	NR 350042
Nr. 5	8 Vents Tinto 2015, gehaltvoll	Atlan & Artisan	(0,75L)	€ 19,50 (€ 26,-/L)	NR 350050
Nr. 6	Barolo La Morra 2013, gehaltvoll	Ciabot Berton	(0,75L)	€ 33,- (€ 44,-/L)	NR 350069
***	Degustationspaket	Weine 1 bis 6	(0,75L)	€ 120,-	NR 351006
Nr. 7	Weißer Burgunder Sekt	Sekthaus Höfer	(0,75L)	€ 19,90 (€ 25,33/L)	NR 350077
Nr. 8	Zwetschkenbrand	Hans Reisetbauer	(0,375L)	€ 55,- (€ 157,14/L)	NR 350085

Weine enthalten Sulfite. Alle Preise inklusive 19% Mwst. Kostenfreie Lieferung ab einem Bestellwert von € 99,- (nur Inland). Bei geringerem Bestellwert berechnen wir pauschal € 8,90. Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung immer auch die Mitgliedsnummer an.

KUNDENSERVICE

Mo – Fr von 9 – 17 Uhr
(069) 27 39 08-50



Wir wünschen
viel Freude beim
Genießen!



Cathrin Frost,

die waschechte Münchnerin, trotzte ihrer bieraffinen Geburtsstätte schon früh und verschrieb sich mit ganzem Herzen sowie durstigem Geiste dem edlen Rebsaft. Nach erfüllenden Jahren in der Sternegastronomie ist die IHK-geprüfte und bereits als Nachwuchssommelier ausgezeichnete Weinenthusiastin nun seit 2011 in Geisels Weingalerie anzutreffen, wo sie mit Hilfe ihrer vier Kollegen sowie rund 800 verschiedenen Weinen für glückliche Kunden und weinsinnige Erkenntnisse sorgt.

Doch nicht nur in der bekannten Weingalerie frönt sie ihrer vinophilen Leidenschaft, sondern auch in ihrer Freizeit greift sie gerne zu animierenden Tropfen – am liebsten in Kombination mit beflügelnden Zeilen, denn Cathrin ist nicht zuletzt aufgrund ihrer umfassenden Französisch-, Italienisch- und Englischkenntnisse eine Liebhaberin von Worten, Zeilen und wahrlich anstößiger Poesie.



Sebastian Rether,

geboren 1985, studierte an der Hochschule Konstanz Kommunikationsdesign und an der HAW Hamburg Illustration. 2009 machte er ein Internship im Office of Paul Sahre (O.O.P.S.) in New York. Heute lebt und arbeitet er als freischaffender Künstler und Illustrator in Hamburg.

Sein Buch *Foc/Feuer* entstand im Rahmen von Sebastian Rethers Bachelor-Abschluss. Rethers Stil zeichnet sich durch skizzenhafte Zuspitzung, feine Ironie und seinen feinen Strich aus, wie man auch bei den Weinetiketten für die Büchergilde Weingalerie sehen kann. Die bei der Büchergilde erschienene Ausgabe wurde 2017 von der Stiftung Buchkunst als eines der Schönsten Bücher Deutschlands ausgezeichnet.



Weißer Burgunder Sekt

SEKTHAUS HÖFER | FRANKEN | TROCKEN

So prickelnd wie eine sommerliche Spritztour und so vergnüglich perlend wie ein locker-lippiges Gedicht. Der Burgundersekt aus dem Hause Höfer bezirzt den Gaumen durch fein nussige Aromen sowie eine betörende Perlage und beeindruckt den Geist durch einen dichten Körper mit ausdrucksstarker Länge. Ein animierendes Trinkvergnügen, welches im Champagnerverfahren hergestellt und aus fränkischen Trauben vinifiziert wird.

NR 350077 | (0,75 L) | Alk. 12,5% | € 19,90 (€ 25,30/L)

Dazu empfehlen wir:
Graham Swift, *Ein Festtag*



2016

Riesling Kabinett trocken

WEINBAU GEISEL | TAUBERFRANKEN

Eine saftige Frische, feine Noten von grünem Apfel und eine animierende Rieslingsäure, bei der einem das Wasser im Munde zusammenläuft. – Das Riesling Kabinett 2016 stammt vom „Hausweinberg“ der Familie Geisel, der Grand Cru Lage Markelsheimer Probstberg im Taubertal und wird von Paul Fürst zu einem klassischen Tropfen ausgebaut, der das Herz erfrischt, den Geist beschwingt und so manche literarische Zeile mit neuer Poesie erfüllt.

NR 350018 | (0,75 L) | Alk. 11,5% | € 15,90 (€ 21,20/L)

Dazu empfehlen wir:
Mariana Leky, *Was man von hier sehen kann*



2014

Spätburgunder trocken

DR. HEGER | KAISERSTUHL

Wenn sich beerige Frische und samtige Schwere die Waage halten und von feingeschliffenen Tanninen begleitet werden, dann war ein echter Könnler in Sachen Weinbau am Werk. – Ein Könnler wie der talentierte und passionierte Winzer Joachim Heger. Sein Spätburgunder ist ein schluckgenauer Glaskamerad, welcher, angenehm hintergründig, einen bleibenden Eindruck hinterlässt und so mancher, literarischen Stunde zu mehr gehaltvollem Tiefgang verhilft.

NR 350042 | (0,75 L) | Alk. 13% | € 24,90 (€ 33,20/L)

Dazu empfehlen wir:
Hanya Yanagihara, *Ein wenig Leben*

Erlesene Genüsse



2016

Weißer Burgunder trocken

VON WINNING | PFALZ

Im großen Holzfass ausgebaut, schmelzig und warm, aber dennoch elegant und von einer feinen Säure durchzogen. – Der von Winning Weißburgunder ist ein edler Glaskamerad für erfüllende Stunden mit angenehmer Bodenhaftung und beflügelten Gedanken. Bei einem solchen Schluck möchte man es dem Herren auf dem Etikett am liebsten gleichtun und sich zu verträumten Stunden mit baumelnder Seele und verblauenden Gedanken in üppige Weinberge zurückziehen.

NR 350026 | (0,75 L) | Alk. 13% | € 18,50 (€ 24,66/L)

Dazu empfehlen wir:
Ingo Schulze, *Peter Holtz*



2016

8 Vents Tinto

ATLAN & ARTISAN | MALLORCA | GEHALTVOLL

Saugut und mit sonnigem Gemüt! Sebastian Keller, der weinsinnige Kopf hinter Atlan & Artisan berät nicht nur Weingüter in vielerlei Ländern, sondern züchtet im sonnenverwöhnten Mallorca auch eigene Schätze – und zwar Schweine und Reben. Das flaschenfüllende Ergebnis seiner vinophilen Leidenschaft ist ein gehaltvoller Tinto, mit einer satt würzigen Nase nach schwarzen Oliven, Noten von getrockneten Kräutern und reifen Tanninen.

NR 350050 | (0,75 L) | Alk. 14% | € 19,50 (€ 26,-/L)

Dazu empfehlen wir:
Julian Barnes, *Der Lärm der Zeit*



Zwetschkenbrand

HANS REISETBAUER | OBERÖSTERREICH

Gut miteinander Kirschen essen und dabei Zwetschken trinken! Der wahrlich ausgezeichnete, österreichische Brenner Hans Reisetbauer handelt und destilliert getreu seinem Motto „Qualität schafft Freundschaft“. Und so genießt man auch diesen feinwürzigen Zwetschkenbrand am besten in der feingeistigen Gesellschaft alter Freunde – oder gewinnt mit Hilfe der aromatischen Zwetschke Schluck für Schluck neue dazu!

NR 350085 | (0,375 L) | Alk. 41,5% | € 55,- (€ 157,14/L)

Dazu empfehlen wir:
Sinclair Lewis, *Das ist bei uns nicht möglich*



2016

Sancerre Cuvée Camille

DOMAINE MERLIN-CHERRIER | LOIRE | TROCKEN

Es gibt Momente, in welchen man einen klaren Blick, einen aufgeweckten Geist und erfrischte Gedanken braucht. – Momente, in denen man am besten den aromatischen, aber knochentrockenen Sancerre der Domaine Merlin-Cherrier im Glas haben sollte. Das französische Weingut ist ein klassischer Familienbetrieb, bei dem Madam mit Schreibmaschine und kühlem Kopf die Büroarbeit erledigt, während Monsieur mit kundiger Hand und erfülltem Herz die Weinberge bestellt. Rundum ausbalanciert und erfrischend geradlinig.

NR 350034 | (0,75 L) | Alk. 12,5% | € 19,50 (€ 26,-/L)

Dazu empfehlen wir:
Arthur Miller, *Fokus*



2013

Barolo La Morra

CIABOT BERTON | PIEMONTE | GEHALTVOLL

Ein Barolo wie er im Buche steht – und auch einer entspannten Lesestunde mit vollmundigen Aromen zu wahrhaft gaumenschmeichelnder Länge verhilft. Im klassischen Piemonteser Stil ausgebaut, sorgt der gehaltvolle Rote für bleibenden Eindruck ohne sich allzu dominant in den Vordergrund zu spielen. Mit dieser hintergründigen Art tut er es seinen Machern, dem Weingut Ciabot Berton nach, das bereits seit Generationen für tiefgehende Weine ohne oberflächliche Allüren steht.

NR 350042 | (0,75 L) | Alk. 14,5% | € 33,- (€ 44,-/L)

Dazu empfehlen wir:
Orhan Pamuk, *Die rothaarige Frau*