

# 8 Einkaufstipps für mehr Genuss zuhause!

von Andreas Neymeyer  
Dipl.-Ing. Weinbau und Oenologie

WWW.WEINGUT-BASTIAN.DE

**L. Bastian** SEIT 1868

ENDINGEN AM KAISERSTUHL

Hallo!

Herzlich Willkommen auf Deinem Weg zu mehr Freude beim Weingenuss.

Nachfolgend stelle ich Dir 8 Tipps vor, wie Du beim Einkauf von Dir unbekannten Weinen den für Dich bestmöglichen Wein auswählst.

Sie basieren auf meiner über 25 jährigen Erfahrung in der Herstellung, im Verkauf und natürlich dem Genuss von Weinen.

Mit diesen Tipps gebe ich Dir möglichst einfache Empfehlungen an die Hand.

Da es sich beim Thema Wein um ein sehr vielfältiges Thema handelt, in welchem es unbegrenzt viele geschmackliche Möglichkeiten gibt, musst Du auch ein bisschen für Dich herausfinden welche Art Wein Dir schmeckt.

Auch, ob Du bei meinen Jahrgangsempfehlungen lieber bei den jüngeren, oder den gereiften Weinen in der Spanne meiner Angaben zuhause bist.

Ich habe mich in diesen Tipps noch nicht mit der geschmacklichen Vielfalt beschäftigt. Um das auszuprobieren bestelle doch einfach meine Online Weinproben, die Genusswelt des Weissweins, oder die Genusswelt des Rotweins. Hier bekommst Du die Möglichkeit Deinen Geschmack mit einem Erlebnis zu verbinden.

<https://www.weingut-bastian.eu/online-weinprobe-ihr-einzigartiges-weinerlebnis/>



Mit den Empfehlungen 1 und 2 wirst Du Weine finden, die der größten Zahl an Weintrinkern schmecken. Allerdings ist Geschmack immer auch eine persönliche Sache.

Ich freue mich auf Deine Rückmeldung von Dir unter:

[service@weingut-bastian.de](mailto:service@weingut-bastian.de)



Gerne auch über einen Kommentar bei <https://www.facebook.com/weingutbastian/>

>> Teile Deine Erfahrung als Google Bewertung



Herzliche Grüße und viel Freude mit unseren Samentweinen

Andreas Neymeyer  
Dipl.- Ing. Weinbau & Oenologie

**P.S.: Auf dem letzten Blatt habe ich Dir alle Infos kompakt zum Mitnehmen aufgelistet!**

# 8 Einkaufstipps für mehr Genuss zuhause!

von Andreas Neymeyer  
Dipl.-Ing. Weinbau und Oenologie

WWW.WEINGUT-BASTIAN.DE

**L. Bastian** SEIT 1868

ENDINGEN AM KAISERSTUHL

## Beim Kauf aus dem Regal: Achte auf Flaschen ohne Staub.



Weine ohne Staub auf der Flasche zeigen an, dass diese gekauft werden. Meide dabei allerdings bekannte Weine aus der Werbung, oder Sonderangebote. Dort könnte der Preis, oder die Werbung für den Kauf verantwortlich sein und nicht zuerst die Qualität. Sollte es keine verstaubten Flaschen geben, dann wird der Markt äußerst professionell geführt und die Flaschen regelmäßig abgewischt. Dann gilt Nr. 2.

## Frage nach dem zuständigen Betreuer der Weinabteilung.



Er weiß aufgrund seiner Nachbestellungen welcher Wein außerhalb der Werbung und den Sonderangeboten viel gekauft wird.

Wenn er sich mit dem Thema Wein beschäftigt, oder es sich um eine Weinhandlung handelt, dann weiß er auch welche Weine bestimmte Altersgruppen und Käufer bevorzugen. Das ist natürlich auch bei uns im Weingut der Fall.

Ideal ist ein Einkauf mit Probiermöglichkeit. Bei uns ist das immer möglich!

## Wo kannst Du runde, oder säurebetonte Weine erwarten?



Jede Rebsorte hat Ihre Neigung zu niedriger, oder höherer Säure in den Trauben. Diese Säure verändert sich während der Weinbereitung. Bei Rotwein ist der „Biologische Säureabbau“ (BSA) durch spezielle Milchsäurebakterien eine naturgegebene Normalität. Wir selber haben uns diese Eigenschaft auch für unsere Weissweine in innovativer Weise erarbeitet. Diese haben nach dem BSA oft weniger Säure als ein Rotwein. Dafür steht unser Begriff des Samtweins, der trotzdem elegant und fruchtig bleibt.

**Wenn Du keine Informationen hast kannst Du von folgender Abstufung, was den Säuregehalt eines Weines angeht, ausgehen:**

Riesling  
Rosé, Weissherbst, Blanc de Noirs  
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muskateller  
Weisser Burgunder, Scheurebe, Silvaner  
Französischer Pinot Noir Rotwein  
Grauer Burgunder  
Müller Thurgau  
**Unsere Weissweine und Rosé Weine**  
Gebstoffbetonte Rotweine  
Spätburgunder & Deutscher Pinot Noir  
**Unsere Rotweine**  
Gewürztraminer  
**Bestimmte Weissweine von uns!**

Sehr hohe Säure



Extrem niedrige Säure

# 8 Einkaufstipps für mehr Genuss zuhause!

von Andreas Neymeyer  
Dipl.-Ing. Weinbau und Oenologie

WWW.WEINGUT-BASTIAN.DE

**L. Bastian** SEIT 1868

ENDINGEN AM KAISERSTUHL

## Die Jahrgangsfrage für Weisswein und Rosé / Weissherbst



Je günstiger der Wein ist, desto mehr Kompromisse müssen in der Herstellung gemacht werden. Oft geht das zu Lasten der Haltbarkeit.

Ich empfehle folgendes Vorgehen:

Weissweine der letzten Weinlese, die noch vor Weihnachten gefüllt werden, sollten schnell getrunken werden. Ziel eines „Wein Machers“ (=Oenologen) ist eine Lagerung auf der Hefe bis mindestens in den Februar des Folgejahres. Das macht die Weine langlebiger.

Weisswein < ca. 7 €

Kauf des aktuellsten Jahrgangs

Weisswein > ca. 8 €

Hier kann es durchaus sinnvoll sein den vorletzten Jahrgang zu kaufen. Wenn den Weinen in der Fasslagerung nach der Gärung Zeit gegeben wurde brauchen diese mehr Zeit für Ihre Entwicklung. Sie sind später aber auch haltbarer, runder und ausdrucksstärker.

Weisswein > ca. 15 €

Hier können es auch mal mehrere Jahre z. B. 2 - 5 sein. Eine Empfehlung ohne weiteres Wissen über den Ausbau ist schwierig. Unsere \*\*\*\* Stern Weine oder der weisse Likörwein gehören in diese Kategorie.

## Die Jahrgangsfrage für Rotweine



Ein Rotwein erhält seine Samtigkeit durch die Verkettung der im Wein enthaltenen Gerbstoffe, die auch als Tannine bezeichnet werden. Das braucht Zeit und Fingerspitzengefühl des Oenologen.

War die Erntemenge zu hoch, dann ist die Säure zu hoch und es fehlen die wichtigen Tannine für diesen Vorgang, die allerdings auch Einfluss auf die Haltbarkeit haben. Gerade bei günstigen Weinen mit Jahrgangsangabe ist das eine Herausforderung.

Rotwein < ca. 7 €

Mit dem Kauf des vorletzten Jahrgangs sollte sich die Unruhe etwas gelegt haben. Den neusten Jahrgang würde ich nur kaufen, wenn ich weiß, dass der Wein mit Süße abgerundet ist.

Rotwein > ca. 8 €

Hier kann es durchaus sinnvoll sein auf den vorvorletzten Jahrgang, oder noch ein bis zwei Jahre älter zu gehen. Hier gibt es allerdings noch ein weiteres Kriterium, das bei Deiner Weinauswahl helfen kann:

Rotwein > ca. 15 €

Der Abfülltermin. (mehr dazu im nächsten Punkt)  
Hier können es auch mal mehrere Jahre 4 - 10 Jahre sein. Eine Empfehlung ohne weiteres Wissen über den Ausbau ist schwierig. Unsere \*\*\*\* Stern Weine verfügen über dieses Potenzial. Ausbau mit Eichenholzkontakt, oder Rebsorten mit mehr Tanninen sind auch länger haltbar. Es kann dann jedoch sein, dass diese auch erst mal reifen müssen.

Wie Ihr das beschleunigen könnt werde ich Euch in meinem **Whitepaper „Wie der Genuss sofort gesteigert werden kann“** erzählen. (Erscheint demnächst im Newsletter)

**Übrigens:** Der Rotweingeschmack wird durch die Tannine hervorgerufen. Diese sind auch im Eichenholz oder Kaffee enthalten. Im Eichenholz und Kaffee entsteht die „Trinkbarkeit“ durch Röstung. Im Rotwein durch die alkoholische Extraktion und Reifung.



# 8 Einkaufstipps für mehr Genuss zuhause!

von Andreas Neymeyer  
Dipl.-Ing. Weinbau und Oenologie

WWW.WEINGUT-BASTIAN.DE

**L. Bastian** SEIT 1868

ENDINGEN AM KAISERSTUHL



## Der Abfülltermin hilft Dir bei der Auswahl

Wenn auf der Flasche kein Jahrgang angegeben ist, dann wird es bei ausländischen Weinen schwierig. Oft fehlt bei der obligatorischen Losnummer eine Angabe des Fülldatums. Bei Deutschen Weinen könnt Ihr an der amtlichen Prüfungsnummer, der „A.P. Nr.“ sehen, in welchem Jahr der Wein gefüllt wurde. Wenn das ersichtlich ist, dann wird es vor allem für Rotweine interessant.

Ich und auch andere Oenologen haben bei Zugriff auf mehrere Jahrgänge und Rebsorten die Möglichkeit einen Rotwein schon fast optimal trinkreif auf die Flasche zu füllen. So präsentiert sich ein Wein nach etwa 6 Monaten, oder einem Jahr Flaschenreife schon wunderbar rund und bleibt trotzdem haltbar.

Beispiele dafür sind unsere NOVUM und TAGE wie DIESER Rotweine.

Bei den Weissweinen könnt Ihr anhand der A.P. Nummer ebenfalls sehen wann der Wein gefüllt wurde. Je günstiger der Wein ist desto neuer sollte das Fülljahr sein.

Das Jahr ist die letzte Zahl z. B. 319/05/22 = 2022. Wir werden bei den neuen Füllungen auf unserem Etikett nun auch den Monat ergänzen. Z. B. ..../22-02 = Februar 2022.

Das ist allerdings eine Serviceleistung von uns und keine Verpflichtung!

Der Jahrgang ist dann 1 Jahr älter, oder der Wein so gut, dass auch ältere Jahrgänge noch geschmeckt haben bzw. schmecken.



## Wie sieht es bei Sekt aus (gilt auch für Champagner)?

Bei den niedrigen Preisen wie Sekt oft von großen Sektkellereien angeboten wird, müssen eventuell Kompromisse gemacht werden, die der Haltbarkeit abträglich sind.

Bei jungen Sekten mit mehr Restsüße, ab trocken und halbtrocken, oder sogar süß, kann das anfangs durch die Süße versteckt werden.

(Hinweis; trocken schmeckt beim Sekt schon dezent süßlich bis recht süß!)

Punkt 1 und 2 bieten hier eine mögliche Vorgehensweise.

Leider markieren viele meiner Kollegen beim Sekt kein Füll- oder Fertigstellungsdatum.

Wir haben uns vor vielen Jahren schon dafür entschieden in der Losnummer mit Monat/Jahr die Füllung bzw. den Zeitpunkt der Fertigstellung anzugeben.

Bei unserem meistverkauften Sekt der „Bastian Krone“, die früher „Breisgau Perle“ hieß und seit ca. 1904 verkauft wird, sieht es dann so aus L: 106t-01/22.

Nach diesem Termin empfehlen wir den Sekt innerhalb von 3 Jahren zu genießen, da mit Kohlensäureverlusten über den Sektkorken auch das maßgebliche Element für Haltbarkeit verloren geht.

# 8 Einkaufstipps für mehr Genuss zuhause!

von Andreas Neymeyer  
Dipl.-Ing. Weinbau und Oenologie

WWW.WEINGUT-BASTIAN.DE

**L. Bastian** SEIT 1868

ENDINGEN AM KAISERSTUHL



## Stelle Fragen

Je mehr Du über Wein und generell über bestimmte Weine weißt, umso sicherer wird Dein Weineinkauf sein. Unser Verkaufsteam ist in den Grundlagen der Weine gut geschult. Und wenn es dann doch mal spezieller wird, dann gibt es z. B. mich, den Oenologen (griech. der Weinkundige = Kellermeister), der Deine Fragen sicher beantworten kann. Wenn Du etwas Spezielles wissen willst, dann sende uns eine E-mail unter:  
[service@weingut-bastian.de](mailto:service@weingut-bastian.de).

Das gleiche gilt auch für Händler und Gastronomen, die dann wieder auf den Produzenten zurück greifen können. In meinen Online Weinproben und den 2 min Weinwissen Videos hast Du die Möglichkeit Dein Wissen direkt von der Quelle zu beziehen und das bei der [www.online-weinprobe.com](http://www.online-weinprobe.com) mit viel Genuss.

Ein großartiges Wein- Erlebnis!  
Dein Weg zum perfekten Weingenuss!

[www.online-weinprobe.com](http://www.online-weinprobe.com)

Auch ein tolles Geschenk!

Dir werden die Flaschen zugesandt!  
Über [www.online-weinprobe.com](http://www.online-weinprobe.com)  
kannst Du Dich kostenfrei  
registrieren und interessante und  
unterhaltsame Videos zu den  
Weinen und rund um  
unsere Produktion ansehen.  
Du bist dabei vollkommen flexibel  
wann und wie viel Du ansehen  
und probieren willst!



### ow2 - Die Genusswelt des Rotweins

NOVUM Faszination Noir trocken  
Pinot Noir trocken  
Edition Bienenfresser Prior trocken  
Cuvée Noir \*\*\*\* trocken  
TAGE wie DIESER Faszination Noir - „trockenalternative“  
Blauer Spätburgunder „Beerig“ lieblich



statt 92,50 € inkl. Versand **69 €** 6 x 0,75 l Fl.  
Sie sparen 23,50 €! Literpreis 13,56 €

### ow4 - Verspieltes Burgundererlebnis in trocken

DURAT et LUCET Cuvée Prestige brut  
Grauer Burgunder TAGE wie DIESER trocken  
Chardonnay trocken  
Faszination Rosé trocken  
NOVUM Faszination Noir trocken  
Pinot Noir trocken



statt 77,00 € inkl. Versand **69 €** 6 x 0,75 l Fl.  
Sie sparen 8,00 €! Literpreis 13,56 €

### ow1 - Die Genusswelt des Weissweins

Bastian Krone trocken Gründersekt  
LOVE of my Life Weisswein trocken  
Grauer Burgunder TAGE wie DIESER trocken  
Edition „STEPHANIE“ weiss feinherb  
Muskateller lieblich  
Riesling lieblicher



statt 64,50 € inkl. Versand **59 €** 6 x 0,75 l Fl.  
Sie sparen 5,50 €! Literpreis 11,33 €

### ow3 - Die verführerische Stephanie

Sparkling Muskateller „Total verliebt“ trocken  
Edition Stephanie Weiss  
Edition Stephanie Bouquet  
Edition Stephanie Rosé  
Edition Stephanie Blauer Spätburgunder  
TAGE wie DIESER Faszination Noir



statt 66,00 € inkl. Versand **59 €** 6 x 0,75 l Fl.  
Sie sparen 7,00 €! Literpreis 11,33 €

### ow5 - Piccolo Schnuppererlebnis

Bastian Krone trocken Gründersekt 0,2 L  
Grauer Burgunder TAGE wie DIESER trocken 0,25 L  
Edition Stephanie Rosé 0,25 L  
NOVUM Faszination Noir trocken 0,25 L  
TAGE wie DIESER Faszination Noir 0,25 L  
BASTIAN BELL Roter Likörwein 0,375 L



statt 42,00 € inkl. Versand **36 €**  
Sie sparen 6,00 €! Literpreis 22,86 €

1 x 0,20 l Fl.  
4 x 0,25 l Fl.  
1 x 0,375 l Fl.

# 8 Einkaufstipps für mehr Genuss zuhause!

von Andreas Neymeyer  
Dipl.-Ing. Weinbau und Oenologie

## Checkliste zum Mitnehmen

WWW.WEINGUT-BASTIAN.DE

**L. Bastian** SEIT 1868

ENDINGEN AM KAISERSTUHL

1

### Achte auf verstaubte Flaschen im Regal.

Wenn Du auf Nummer sicher gehen willst, dann kaufe Weine ohne Staub. Meide dabei allerdings bekannte Weine aus der Werbung, oder Sonderangebote. Dort könnte der Preis, oder die Werbung für den Kauf verantwortlich sein.

2

### Frage nach dem zuständigen Betreuer der Weinabteilung.

Er weiß aufgrund seiner Nachbestellungen welcher Wein außerhalb der Werbung und den Sonderangeboten viel gekauft wird. Diese Weine schmecken dann zumindest vielen Weintrinkern.

3

### Wo kannst Du runde, oder säurebetonte Weine erwarten?

Wenn Du keine Informationen über den Wein hast, solltest Du von folgender Abstufung, was den Säuregehalt eines Weines angeht, ausgehen:

Riesling  
Rosé, Weissherbst, Blanc de Noirs  
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muskateller  
Weisser Burgunder, Scheurebe, Silvaner  
Französischer Pinot Noir Rotwein  
Grauer Burgunder  
Müller Thurgau  
**Unsere Weissweine und Rosé Weine**  
Gebstoffbetonte Rotweine  
Spätburgunder & Deutscher Pinot Noir  
Unsere Rotweine  
Gewürztraminer  
**Bestimmte Weissweine von uns!**

Sehr hohe Säure



Extrem niedrige Säure

4

### Die Jahrgangsfrage für Weisswein und Rosé / Weissherbst

Weissweine des aktuellen Jahres, die noch vor Weihnachten gefüllt werden, sollten schnell getrunken werden.

|                      |                                                        |
|----------------------|--------------------------------------------------------|
| Weisswein < ca. 7 €  | Kauf des aktuellsten Jahrgangs                         |
| Weisswein > ca. 8 €  | Vorletzter oder aktueller Jahrgang                     |
| Weisswein > ca. 15 € | 2 - 5 alte Weine unter Umständen besser, oder noch gut |

5

### Die Jahrgangsfrage für Rotweine

|                    |                                                                                                                            |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rotwein < ca. 7 €  | Vorletzter Jahrgang! Aktueller Jahrgang nur, wenn der Wein Restsüße, oder beispielsweise als „Primeur“ gekennzeichnet ist. |
| Rotwein > ca. 8 €  | 2-4 Jahre alt. Abfülltermin beachten. (mehr dazu im nächsten Punkt)                                                        |
| Rotwein > ca. 15 € | Hier können es auch mal mehrere Jahre 4 - 10 Jahre sein.                                                                   |

6

### Der Abfülltermin hilft Dir bei der Auswahl

Wenn auf der Flasche kein Jahrgang angegeben ist. Bei Deutschen Weinen könnt Ihr an der amtlichen Prüfungsnummer, der „A.P. Nr.“ sehen, in welchem Jahr der Wein gefüllt wurde. Das Jahr ist die letzte Zahl z. B. 319/05/22 = 2022. Hier könnt Ihr Euch dann statt an dem Jahrgang an dem Fülljahr orientieren. Der Jahrgang ist dann 1 Jahr älter, oder der Wein so gut, dass auch ältere Jahrgänge noch geschmeckt haben bzw. schmecken.

7

### Wie sieht es bei Sekt aus (gilt auch für Champagner)?

Hier fehlt leider oft die Kennzeichnung des Füllzeitpunktes. Punkt 1 und 2 bieten hier eine mögliche Vorgehensweise. Wir haben uns vor vielen Jahren schon dafür entschieden in der Losnummer mit Monat/Jahr die Füllung bzw. den Zeitpunkt der Fertigstellung anzugeben.

Nach diesem Termin empfehlen wir innerhalb von 3 Jahren den Sekt zu genießen, da mit Kohlensäureverlusten über den Weinkorken auch das maßgebliche Element für Haltbarkeit verloren geht.

### Stelle Fragen

8

Je mehr Du über Wein und generell über bestimmte Weine weißt, umso sicherer wird Dein Weineinkauf sein. Wenn Du etwas Spezielles wissen willst, dann sende uns eine E-mail unter: [service@weingut-bastian.de](mailto:service@weingut-bastian.de).

Das gleiche gilt auch für Händler und Gastronomen, die dann wieder auf den Produzenten zurück greifen können. In meinen Online Weinproben und den 2 min Weinwissen Videos hast Du die Möglichkeit Dein Wissen direkt von der Quelle zu beziehen und das bei der [www.online-weinprobe.com](http://www.online-weinprobe.com) mit viel Genuss.