

# SAMSTAG AUF DER WINE VIBES

## Samstag auf der Wine Vibes

Unter dem Motto „Guter Wein macht Party“ fand am Wochenende die Wine Vibes in Berlin statt. Fast hätten wir sie verpasst, nach einem langen Tag in Baumärkten und im Garten wollten wir den Abend gemütlich ausklingen lassen. Da hat uns die Abendschau mit der Wine Vibes bekannt gemacht. Das wäre doch was - ist zwar nicht unsere Musik, aber eine Wein-Party klingt schon sehr cool. Etwas kurzfristig... wollen wir noch, oder wollen wir nicht? Wir wollen und während ich normalerweise morgens 1,5 Stunden brauche um mich fertig zu machen schaffe ich es in 12 Minuten mich komplett ausgeh-fein zu machen. Um kurz nach 21Uhr waren wir dann am Postbahnhof am Ostbahnhof.



45€ hat der Eintritt gekostet, dafür war ein Essen und so viel Wein wie man möchte inklusive. Die Weingläser hatten einen Pfand von 15€, da passt man besonders gut auf.

Wir starten mit etwas prickelndem, einem Bouvet-Ladubay, Crémant de Loire, während wir uns einen Überblick verschaffen.



Wir entscheiden uns dafür auf der rechten Seite zu starten und wandeln von einem deutschen Winzer zum nächsten. Ich bin ja normalerweise kein großer Fan von deutschen Weinen, aber es gibt doch einige die mich positiv überraschen. Vom Weingut Strub gibt es einen Sauvignon Blanc der intensiv nach saurem Apfel schmeckt, aber irgendwie hat der was. Das Weingut Bauer hat Etiketten die einen einfach neugierig machen was da in der Flasche steckt. Gut nur, wenn man kein Rassist, Terrorist oder A...loch ist. Da macht einem die Flasche eine klare Ansage! Nur den Merlot habe ich nicht so gemocht. Aber der kam erst später. Wir wandern weiter zum Weingut Jülg wo ganz anschaulich Bodenmuster in Glasgefäßen stehen. Bis hier haben wir doch einige Weißweine gekostet die uns gefallen haben. Endlich finden wir auch den Wasserstand. Aber die Ansage daneben ist unmissverständlich:



Ok, also geht's weiter. Bessere Hälfte holt sich schon einen Teller mit verschiedenen Wurstsorten und etwas Käse am Stand von Vom Einfachen das Gute. Leider ein grauenvolles Foto das dem Tellerchen nicht gerecht wird.



Wir wandern weiter nach Österreich wo die Motif-Weine leider etwas vielversprechender aussehen als sie schmecken. Also ein schneller Rückzug nach Frankreich - und hier treffe ich auf meinen

Favoriten: ein 2010er Pinot Noir „Galets Oligocènes“. So lecker – wirklich, ich bin verliebt! Da kann auch Italien nicht mithalten und ganz furchtbar wird es leider irgendwo zwischen Australien (war noch ok) und Neuseeland (es gab wohl einen Grund warum der Stand von seinem Besitzer verlassen wurde). Bulgarien wurde direkt entsorgt und wir haben uns zurück an vertraute Stände begeben.

Ich hatte keinen allzu großen Hunger, wir hatten ja schon gegrillt, also habe ich mir etwas zu essen ausgesucht was mich am meisten gereizt hat – unabhängig davon ob es satt macht oder nicht. Nobelhart und schmutzig lautet das Motto von Billy Wagner und Micha Schäfer und es gibt eingelegte Birnen mit Thymian, Honig und einer süßlichen Crème in der Mitte von der ich leider nicht gefragt habe was es war.



Ich nutze die Chance und frage gleich mal welchen Wein ich mir dazu holen soll – wann hat man schon die Chance sich von Billy Wagner beraten zu lassen? Empfohlen wurde mir ein junger 2013er Riesling mit ordentlich Bums. Hat super gepasst.



Langsam geht der Alkohol zur Neige, die Leute ziehen wie Raubtiere von Stand zu Stand auf der Jagt nach den letzten Tropfen. Spät zum halben Eintritt zu kommen wäre hier eine blöde Idee. Auch beim Essen wird langsam eingepackt – wir teilen uns noch eine feine Räucherlachsstulle.



Ein wunderbarer Abend mit vielen Neuentdeckungen. Ich bin auch ziemlich sicher, dass der leicht beschwerte Kopf am nächsten Morgen nicht von den guten Weinen, sondern von der elektronischen Musik kam... aber das ist reine Spekulation. Die eine oder andere Flasche habe ich festgehalten, mal schauen was sich davon demnächst in unserem Weinregal tummelt.

Auf jeden Fall einen Besuch wert!

