



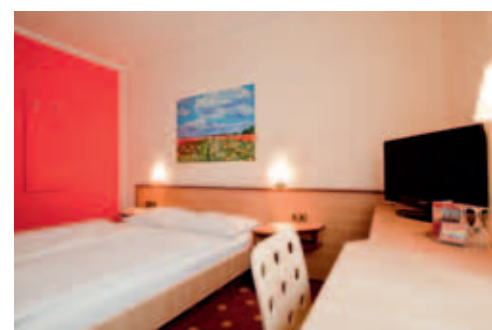
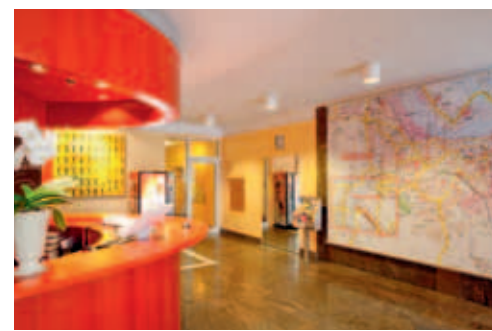
♥-lich Willkommen in den arcona HOTELS & RESORTS.

So vielfältig die Standorte, so **bunt** sind auch die attraktiven Angebote unserer einzigartigen Häuser, die die Lust wecken einfach einmal eine Fahrt ins Blau zu machen – **#arconamachtblau**.

Machen Sie mit uns einfach einmal blau vom Alltag!



arcona.GuteHotels.Mittendrin.
www.arcona.de



Einfach mal einen Gang runterschalten.

- 3-Sterne Hotel garni
- Direkt in der Innenstadt am Rathaus gelegen
- 48 Zimmer, Hotelbar, Kiosk, Kickertisch
- Bed & Bike zertifiziert, Fahrradkeller, Lunchpakete
- Tiefgarage und freie Nutzung des Fitnessbereiches gegenüber im Steigenberger Hotel Sonne

Die kleine Sonne
Steinstraße 7 · 18055 Rostock
Tel. +49 381 4612-0
www.die-kleine-sonne.de

Geschäftsanschrift: arcona Hotel Sonne GmbH
Die Kleine Sonne · Steinstraße 9 · 18055 Rostock



Frühling/Sommer 2016
Spring/Summer 2016
14. Jahrgang/Vintage, Nr./no. 1

WORTH KNOWING. AMUSING. SOMETHING NEW.

WIR SIND NICHT BLAU, WIR MACHEN NUR BLAU!

WE DON'T FEEL BLUE, WE SEA BLUE!



Aber keine Sorge Sie müssen jetzt nicht befürchten, dass wir alle nach Hause gehen. 2016 stellt unsere Hotelgruppe, die arcona HOTELS & RESORTS, das Jahr unter ein ganz besonderes Motto: arcona macht blau. Und das Motto passt doch wie die Faust aufs Auge – was ja dann übrigens auch blau wäre – zu uns. Allein wenn Sie den Blick aus den Fenstern unserer Weinwirtschaft schweifen lassen, sehen Sie das wunderschöne Wasserblau der Havel. Ab dem 23. April können Sie das bunte Treiben auf unserer Havel direkt von unserer Strandbar aus beobachten und bei einem Cocktail oder erfrischendem Bier den Blick ins Blaue schweifen lassen. Nicht nur Wasser, sondern auch blaues Blut fließt durch Potsdams Adern. Unsere schöne Stadt war seit jeher Residenzstadt preußischer Könige, die das Stadtbild mit ihren Repräsentationsbauten, wie Schloss Sanssouci und Belvedere, maßgeblich bestimmten. Blaublütig geht es übrigens auch bei unseren Aufführungen von Das Original KRIMIDINNER® am 22. April oder 15. Oktober zu. Schloss Darkwood, herrschaftlicher Stammsitz derer von Ashtonbury, wird Schauspiel großer Tragödien sein. Freuen Sie sich auf zwei spannende Geschichten und mörderisch gute 4-Gang-Menüs. Unser Tipp: Damit auch Muttis mal blau machen können, gibt es an Muttertag unseren Muttertagsbrunch, zwar kein Frühstück am Bett, dafür muss aber auch nicht die Küche aufgeräumt werden! In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Zeit zum Blau machen.

But don't worry, you don't have to think that we are all going to be home sick. In 2016 our hotel group, arcona HOTELS & RESORTS is celebrating the year with a special slogan: arcona seas blue. And that slogan suits us perfectly. When you cast your eyes out of the window of our Weinwirtschaft you will see the wonderful blue water of the Havel River. Beginning on 23 April you can watch the colourful activity on the Havel River directly from the comfort of our beach bar. Enjoy a refreshing cocktail or a beer and cast your gaze across the endless ocean. Not only water, but royal blood flows through Potsdam. Our beautiful city has always been a residence for Prussian kings, who largely defined the city's skyline with their representative buildings, such as Sanssouci Palace and Belvedere. There is also a little royal blood flowing through the staging of our original KRIMIDINNER®, which runs from 22 April through 15 October. Darkwood Castle, stately headquarters of Ashtonbury, will become the scene of great tragedies. Look forward to two exciting stories and gruelingly delicious four-course menus. Our tip: So that even mothers can take a break and sea blue we serve our Mother's Day brunch on Mother's Day; not breakfast in bed, but you won't have to clean up the kitchen, either! We hope you have a thoroughly enjoyable "day off".

Ihre Gastgeberin Meike Wallek & das Team der Weinwirtschaft

Your host, Meike Wallek & your Weinwirtschaft team

BLAUE STUNDE

Herzlich willkommen in der (B)arcona

Genießen Sie zu unserer Happy Hour von 17.00 bis 18.00 Uhr an unserer Bar alle Getränke* zum halben Preis.

* ausgenommen Craft beer

#arcona MACHT BLAU 2016

WERDEN SIE ZUM WEINENTDECKER.

BECOME A DISCOVERER OF FINE WINE.

SUMMERDRINK MIRA – MIX YOUR OWN

Genießen Sie unseren neuen sehr erfrischenden MIRA-Weincocktail (6,90 €) und variieren Sie mit Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale, ganz nach Ihrem Geschmack. MIRA ist ein alkoholischer Wein Cocktail mit intensiver Mirabellen Note. Gemeinsam mit dem entsprechenden Soft Drink (Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale) ergibt dies die optimale Mischung und Erfrischung für die sonnigen Monate. Wir wünschen viel Genuss!

Enjoy our new and very refreshing MIRA wine cocktail (6.90 €) and create variety by mixing tonic water, bitter lemon or ginger ale – as you wish! MIRA is a wine cocktail with a strong Mirabelle plum taste. Together with an appropriate soft drink (tonic water, bitter lemon, or ginger ale), this yields an optimum mixture and refreshment during the sunny and hot summer months. Enjoy!

TIPP

IMPRESSUM/IMPRINT

Die Weinwirtschaft finden Sie im arcona HOTEL AM HAVELUFER./Weinwirtschaft is located in arcona HOTEL AM HAVELUFER.

WEINWIRTSCHAFT · Zepelinstr. 136 · 14471 Potsdam
Tel. +49 331 9815-0 · Fax 331 9815-555 · www.weinwirtschaft.arcona.de
Ein Unternehmen der arcona HOTELS & RESORTS./A company of arcona HOTELS & RESORTS.

Herausgeber/Publisher: arcona HOTEL AM HAVELUFER
Satz/Typesetting: Katrin Holtfoth Kommunikationsdesign, Hamburg

Die Restaurantpreise der Weine setzen sich zusammen aus dem „Außer-Haus-Preis“ unserer Weinwirtschaft je Flasche (0,75 l), zuzüglich 20,00 € Korkgeld. So macht Weintrinken Spaß, denn Sie genießen attraktive Weine für „kleines Geld“ (Schaumweine und Großflaschen sind hiervon ausgenommen). Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer./The list prices of the wines are made up of the "purchase" price of our Weinwirtschaft for each bottle (0,75 l) plus a 20,00 € corkage fee. This makes drinking wine fun, since you can enjoy high-quality wines at "next to nothing" (sparkling wine and large bottled wines are not included). We reserve the right to change vintages. All prices include the applicable VAT.

VERANSTALTUNGEN

EVENTS

OSTERBRUNCH AM OSTERSONNTAG

27. März 2016 von 11.30 bis 14.30 Uhr
Entdecken Sie Ostersonntag auf unserem Buffet leckere Köstlichkeiten.
24,50 € pro Person inkl. Kaffeespezialitäten, Prosecco und Piano Musik

EASTER BRUNCH ON EASTER SUNDAY

27 March 2016 from 11:30 am to 2:30 pm
On Easter Sunday, discover wonderful delicacies. 24.50 € per person incl. coffee specialties, Prosecco and piano music

BLICK INS BLAUE – Strandbareröffnung

23. April 2016 ab 14.00 Uhr
Zu unserem Strandbar Opening erwarten Sie leckere Cocktails, ein köstliches Barbecue und Livemusik. Eintritt frei

VIEW ACROSS THE BLUE OCEAN – opening of the beach bar

23 April 2016 at 2:00 pm
We will serve delicious cocktails, a delightful barbecue and live music to the opening of our beach bar.

HERRENTAG an der Strandbar

5. Mai 2016 ab 12.00 Uhr
Neben Live Musik halten wir Deftiges vom Grill und kühle Getränke für Sie bereit. Eintritt frei

Free admission MEN'S DAY at the beach bar

5 May 2016 from 12:00 pm
Aside from live music, we will serve delicious grilled food and cool drinks. Free admission

PFGINGSTBRUNCH

15. Mai 2016 von 11.30 bis 14.30 Uhr
Zu unserem Pfgingstbrunch haben Sie die Auswahl zwischen einer Vielzahl an leckeren Speisen.
24,50 € pro Person inkl. Kaffeespezialitäten, Prosecco und Piano Musik

PENTECOST BRUNCH

15 May 2016, from 11:30 am to 2:30 pm
Our Pentecost brunch you can choose from a wide range of delicious entrées and dishes.
24.50 € per person incl. coffee specialties, Prosecco and piano music

EINSCHULUNGSBUFFET

03.09.2016 von 11.30 bis 14.30 Uhr
Feiern Sie die Schuleinführung Ihres Kindes mit einem leckeren Buffet bei uns in der Weinwirtschaft. 20,16 € pro Person

SCHOOL OPENING BUFFET

03.09.2016 from 11:30 am to 2:30 pm
Celebrate your child's first day of school with a delicious buffet in our Weinwirtschaft. 20.16 € per person

Herzwaffeln mit Blaubeeren

Heart-shaped waffles with blueberries

Zutaten:

- 250g Butter
- 400 g Zucker
- 2 Eier
- 500 g Mehl
- 20 g Backpulver
- 50 ml Milch
- 50 g Vanillezucker
- 300 g Blaubeeren
- 200 ml Rotwein
- 100 g Erdbeeren
- 1 Orange
- 1/2 Schale Physalis zur Deko
- 40 g Puderzucker zur Deko

Ingredients:

- 250 g Butter
- 400 g Sugar
- 2 Eggs
- 500 g Flour
- 20 g Baking powder
- 500 ml Milk
- 50 g Vanilla sugar
- 300 g Blueberries
- 200 ml Red wine
- 100 g Strawberry
- 1 Orange
- 1/2 Physalis peel for decoration
- 40 g Powdered sugar for decoration

Zubereitung:

Margarine/Butter, Zucker, Eier schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und verrühren. Danach im Waffeleisen goldbraun backen.

Preparation:

Margarine/butter, sugar; beat eggs into a foam. Add flour, baking powder and milk and stir. Then bake golden-brown in a waffle iron.

Blaubeeren:

Den Rotwein aufkochen lassen und den Vanillezucker und Zucker unterrühren. Mit 20 g Stärke abbinden und Blaubeeren heiß übergießen. Danach die Blaubeeren kalt stellen und abkühlen lassen.

Blueberries:

Allow the red wine to boil and add vanilla sugar as well as sugar. Thicken with 20 g cornstarch and cover with hot blueberries. Then cool with blueberries and cool.



JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
<i>VINTAGE</i>	<i>DESIGNATION</i>	<i>CONTENT IN L</i>	<i>BUY & CARRY</i>	<i>DRINK BOTTLE</i>	0,2 l	0,1 l
W-EDITION W-EDITION						
2015	◊ Silvaner QbA, Bickel-Stumpf, Franken, Deutschland	3,00	45,00	119,00	8,00	4,00
2015	◊ Riesling QbA, Spreitzer, Rheingau, Deutschland	3,00	45,00	119,00	8,00	4,00
2015	◊ Grauburgunder QbA, Graf von Kageneck, Baden, Deutschland	3,00	40,00	99,00	7,00	3,50
2015	◊ Ercavio Rosado, Más que Vinos, V.T. Castilla, Spanien	1,50	22,50	59,00	8,00	4,00
2015	◊ Spätburgunder QbA, Graf von Kageneck, Baden, Deutschland	3,00	40,00	99,00	7,00	3,50
2014	◊ Chianti DOCG, Terri di Priori, Toskana, Italien	3,00	42,00	102,00	7,00	3,50
2012	◊ Halcon Real Tempranillo, Finca Museum, Cigales, Spanien	3,00	35,00	85,00	6,00	3,00

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
<i>VINTAGE</i>	<i>DESIGNATION</i>	<i>CONTENT IN L</i>	<i>BUY & CARRY</i>	<i>DRINK BOTTLE</i>	0,2 l	0,1 l
SCHÄUMENDE WEINE SPARKLING WINE						
2015	◊ Prosecco frizzante DOC Stelvin, Villa Sandi, Venetien, Italien	0,75	8,00	24,90	3,50	
2015	◊ Riesling Sekt Brut, Markus Klumpp, Baden – BIO	0,75	14,50	39,50	5,50	
2015	◊ Rimuss Secco, Hallau, Schweiz – alkoholfrei · non alcoholic	0,75	8,50	27,50	4,00	
2015	◊ Champagne Taittinger Brut Réserve, Frankreich	0,75	39,00	79,00	13,00	
2015	◊ Crémant Brut Excellence rosé, Bouvet-Ladubay, Loire, Frankreich	0,75	14,50	38,00	6,00	

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
<i>VINTAGE</i>	<i>DESIGNATION</i>	<i>CONTENT IN L</i>	<i>BUY & CARRY</i>	<i>DRINK BOTTLE</i>	0,2 l	0,1 l
„DER JUNGE WILDE – WEINGUT LUKAS KRAUSS“ “THE YOUNG AND RESTLESS ONE – VINEYARD LUKAS KRAUSS”						
2014/15	◊ chapeau krauß Weißweincuvée, Weingut Lukas Krauß, Pfalz, Deutschland	0,75	8,50	28,50	8,00	4,00
2014/15	◊ silvaner krauß, Weingut Lukas Krauß, Pfalz, Deutschland	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
2015	◊ Pornfelder Rosé, Weingut Lukas Krauß, Pfalz, Deutschland	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
2015	◊ Pornfelder Rotweincuvée, Weingut Lukas Krauß, Pfalz, Deutschland	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
<i>VINTAGE</i>	<i>DESIGNATION</i>	<i>CONTENT IN L</i>	<i>BUY & CARRY</i>	<i>DRINK BOTTLE</i>	0,2 l	0,1 l
EMPFEHLUNGEN AUS DER REGION WINES FROM THE REGION						
2014	◊ Müller Thurgau, Werderaner Wachtelberg, Werder	0,75	8,50	23,50	5,50	3,50
2014	◊ Bacchus QbA, Radebeul Schloss Wackerbarth, Sachsen	0,75	11,90	31,90	9,00	4,50
2014	◊ Kerner QbA, Radebeul Schloss Wackerbarth, Sachsen	0,75	11,90	31,90	9,00	4,50
2013	◊ Scheurebe Kabinett, Radebeul Schloss Wackerbarth, Sachsen	0,75	14,90	34,90	10,50	5,50

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
<i>VINTAGE</i>	<i>DESIGNATION</i>	<i>CONTENT IN L</i>	<i>BUY & CARRY</i>	<i>DRINK BOTTLE</i>	0,2 l	0,1 l
WEISSWEINE WHITE WINE						
2014	◊ Grauburgunder QbA, Markus Klumpp, Baden	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
2014	◊ Weißburgunder, Markus Pfaffmann, Pfalz	0,75	6,00	26,00	7,00	3,50
2014/15	◊ Muskateller QbA trocken, Oliver Zeter, Pfalz	0,75	9,50	29,50	8,00	4,00
2013	◊ Riesling, Weingut Wegeler, VDP. Gutswein, Rheingau	0,75	9,90	24,50	6,50	3,50
2014/15	◊ Riesling Kabinett, Weingut Landgraf, Rheinhessen	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2015	◊ Chardonnay Spätlese Kalkstein, Weingut Manz, Rheinhessen	0,75	12,00	32,00	9,00	4,50
2014/15	◊ Riesling unplugged, Weingut Tesch, Nahe	0,75	9,50	29,50	8,00	4,00
2014/15	◊ Riesling „Haus Klosterberg“. Weingut Markus Molitor, Mosel	0,75	9,50	29,50	8,00	4,00
2014	◊ Grüner Veltliner Gaisberg Kamptal DOC, Weingut Dolle, Kamptal, Österreich	0,75	12,50	32,50	9,00	4,50
2013	◊ Chardonnay Hasel, Weingut Johann Topf, Kamptal, Österreich	0,75	25,00	45,00		
2014	◊ Chablis AC, Louis Latour, Bourgogne, Frankreich	0,75	17,00	37,00		
2014	◊ Sancerre Blanc Les Caillottes AOC, Bernard Reverdy, Loire, Frankreich	0,75	15,50	35,50	10,00	5,00
2014	◊ L'Araldo' Pinot Grigio delle Venezie IGT, Casa Vinicola Minini, Venetien, Italien	0,75	5,50	25,50	7,00	3,50
2014	◊ Campogrande Orvieto Classico DOC, Santa Cristina, Antinori, Umbrien, Italien	0,75	7,00	27,00	7,00	3,50
2014	◊ Vina Esmeralda, DO Catalunya, Miguel Torres, Katalonien, Spanien	0,75	7,90	27,90	9,00	4,50
2014	◊ Natureo Free Moscatel, Torres, Penedes, Spanien – alkoholfrei · non alcoholic	0,75	8,50	28,50	7,00	3,50
2015	◊ Vinho Verde Branco, Conde Villar, Alentejo, Portugal	0,75	6,50	26,50	7,00	3,50
2014	◊ Sauvignon Blanc Coastal, Buitenverwachting, Constantia, Südafrika	1,50	18,50	56,50	8,00	4,00
2013	◊ Chardonnay, Terra Noble, Curico Valley, Chile	0,75	6,50	26,50	7,80	3,90
2015	◊ Montes Reserva Chardonnay, Curicó Valley, Montes, Valle Central, Chile	0,75	7,00	27,00	8,00	4,00

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
<i>VINTAGE</i>	<i>DESIGNATION</i>	<i>CONTENT IN L</i>	<i>BUY & CARRY</i>	<i>DRINK BOTTLE</i>	0,2 l	0,1 l
ROTWEINE RED WINE						
2013/14	◊ Ursprung Cuvée, Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75	10,50	30,50	9,00	4,50
2014	◊ Black Print, Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75	17,50	37,50	12,00	6,00
2014	◊ „Das kleine Kreuz“ QbA, trocken, Rings, Pfalz	0,75	25,00	45,00	16,00	8,00
2014	◊ Dornfelder QbA trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	0,75	6,50	26,50	7,80	3,90
2014/15	◊ Trollinger QbA trocken, Weingut Wilhelm Kern, Württemberg	0,75	6,50	26,50	6,00	3,00
2013	◊ Blaufränkisch Johanneshöhe, Weingut Prieler, Burgenland, Österreich – #arconamachtblau	0,75	10,50	30,50	9,00	4,50
2013	◊ Magistral, Pinot Noir, AOC Schaffhausen, Hallau, Schweiz	0,75	24,50	44,50		
2012/13	◊ Côtes du Rhône Grand Réserve, Pierre Amadieu, Rhône, Frankreich	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
2013	◊ Château Haut Pontet Grand Cru AOC, Saint-Emilion, Bordeaux, Frankreich	0,75	21,00	41,00		
2014	◊ Primitivo Puglia I Tratturi, Feudi di San Marzano, Apulien, Italien	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2014	◊ Montepulciano d'Abruzzo DOC, Farnese Vini, Abruzzen, Italien	0,75	5,50	25,50	7,00	3,50
2014	◊ Bardolino DOC, Villa Cardini, Lago di Garda, Italien	0,75	5,50	26,50	7,80	3,90
2014	◊ Ercavio Tempranillo Roble, Más que Vinos, V.T. Castilla, Spanien	0,75	10,50	30,50	8,00	4,00
2011/12	◊ El Señorito, Más que Vinos, V.T. Castilla, Spanien	0,75	20,00	40,00		
2013	◊ Altos Ibéricos Crianza Tempranillo, Miguel Torres, Rioja, Spanien	0,75	10,00	30,00	8,00	4,00
2014	◊ Fabelhaft Tinto Douro DOC, Niepoort S.A., Porto, Douro, Portugal	0,75	11,50	31,50	8,00	4,00
2012	◊ Merlot Vriesenhof, Selection Alexander von Essen, Stellenbosch, Südafrika	0,75	9,00	29,00	8,00	4,00
2010	◊ Meifort, Buitenverwachting, Constantia, Südafrika	0,75	10,00	30,00	9,00	4,50
2013	◊ Kaiken Reserva Malbec, Vina Kaiken (Montes), Mendoza, Argentinien	0,75	7,50	27,50	7,00	3,50
2013	◊ Montes Reserva Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley, Montes, Chile	0,75	7,50	27,50	7,00	3,50

SCHAUEN SIE AUCH IN UNSER W – DAS MAGAZIN UND ENTDECKEN SIE WEITERE LIEBLINGSWEINE FÜR ZU HAUSE.

ALSO TAKE A LOOK IN OUR W – THE MAGAZINE AND DISCOVER OTHER FAVOURITE WINES TO SAVOUR AT HOME.



JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
<i>VINTAGE</i>	<i>DESIGNATION</i>	<i>CONTENT IN L</i>	<i>BUY & CARRY</i>	<i>DRINK BOTTLE</i>	0,2 l	0,1 l
BIOLOGISCH UND FAIR TRADE ORGANIC AND FAIR TRADE						
2015	◊ Chenin Blanc-Sauvignon Moonlight, Stellar Organics, Western Cape, Südafrika	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2015	◊ Santa Digna Chardonnay, Miguel Torres, Valle Central, Chile	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2015	◊ Santa Digna rosé, Cabernet Sauvignon, Miguel Torres, Valle Central, Chile	0,75	7,50	27,50	7,50	3,90
2014	◊ Las Altillas Rosado, Baron de Ley, Rioja, Spanien	0,75	6,50	26,50	7,50	3,90
2012/13	◊ Spätburgunder „Magmatit“ trocken, Weingut Abril, Baden	0,75	17,50	37,50	12,00	6,00
2015	◊ Shiraz-Cabernet Moonlight, Stellar Organics, Western Cape, Südafrika	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2013	◊ Santa Digna Carménère, Miguel Torres, Central Valley, Chile	0,75	8,50	28,50	8,00	4,00

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
<i>VINTAGE</i>	<i>DESIGNATION</i>	<i>CONTENT IN L</i>	<i>BUY & CARRY</i>	<i>DRINK BOTTLE</i>	5 cl	<i>SERVED BY THE GLASS</i>
SÜSSWEINE SWEET WINE						
2014/15	◊ Sauvignon Blanc Sweetheart, Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland	0,500	13,00	33,00	4,00	
2014	◊ Bechtheimer Stein, Cuvée Beerenauslese, Dreissigacker, Rheinhessen	0,375	14,50	34,50	5,00	