André Macionga Cuvée

KOLLEKTION 1

Wein erzählt Geschichten. Lassen sie mich eine erzählen…

ANDRÉ MACIONGA CUVÉE

2011 stellte ich mir das erste Mal die Frage: «Wie würde wohl mein eigener Wein schmecken?» Die Auswirkungen auf diese Frage waren für mich wegweisend und prägten meine weiteren Lebensjahre.

Von Jahr zu Jahr entwickelte sich das Cuvetiéeren für mich zu einer immer größer werdenden Passion. Heute sind das Kreieren von Wein und die damit verbundene Gesellschaft «André Macionga Cuvée» feste Bestandteile meines Lebens.

2017 cuvéetierte ich zum ersten Mal Weine mit vier Weingütern zusammen. Die kooperative Arbeit und der damit verbundene kreative Austausch mit Winzern aus verschiedenen Regionen ist für mich sehr wertvoll; und immer wieder ein Akt der Inspiration. Dank dieser Zusammenarbeit konnte ich meine Vorstellungen verwirklichen. Dies hatte zur Folge, die André Macionga Cuvée GmbH zu gründen.

Die Cuvées, die wir bisher kreieren durften, sind einzigartige Weine. Sie sind eindeutig aufgebaut und haben Substanz. Lassen Sie sich von Geschmacksbildern am Gaumen verzaubern und setzen Sie sich mit diesen charakterstarken Weinen auseinander. Sie werden zahlreiche Nuancen und Facetten entdecken.

Auf eine weitere Reise durch die Welt der Aromen!

ANDRÉ MACIONGA UND DIE WELT DES CUVÉETIERENS

André Macionga, 2013 «Sommelier des Jahres» der F.A.Z. und 2017 «Gastgeber des Jahres» im Gault&Millau, befasste sich schon früh mit der Welt des Weins: «Willst du die Weine kennen, musst du sie probieren». Durch das Eintauchen in die Welt der Aromen und deren Kombinationsmöglichkeiten entwickelte André Macionga bereits in jungen Jahren eine Leidenschaft für verschiedene Geschmackswelten.

«Wein vermag es unglaublich vielseitig und vielschichtig zu sein, unterschiedlich in Textur, Geschmack und Geruch.»

Geschmackssinne vertiefen

Als 2006 die Zusammenarbeit mit Marie Anne und Tim Raue begann, ermöglichten sie André, Wein auf hohem Niveau zu erkunden. Seine Vorgehensweise: Er wählte eine Region und befasste sich über mehrere Monate intensiv mit dieser. André vertiefte so sein Studium Schritt für Schritt, bis er dieses Gebiet verstanden hatte. Danach wechselte er zur nächsten Region. Oft bereiste er Weingüter, tauschte sich mit Winzer aus, erkundete verschiedene Terroires und tauchte buchstäblich in die Aromawelt der verschiedenen Weine ein. «Marie und Tim boten mir die Möglichkeit, mich auf Wein zu fokussieren und dabei die feinen Differenzen der Aromen zu erkennen». André bildete sich autodidaktisch zum Weinexperten.

«Es ist wie es ist.»

Auf den Weg des Cuvéetierens kam André Macionga durch die Begegnung mit Horst Sauer. «Mit dem Probieren entwickelte sich meine Passion für Wein. Und mit dieser Passion wuchs mein Forschungswille», erklärt André. «Wie würde wohl mein eigener Wein schmecken?!» Dies herauszufinden ermöglichte ihm Horst Sauer. Von Anfang an verstanden sich die beiden sehr gut. So entstand mit wenigen Worten durch übereinstimmende Sensorik der erste gemeinsame Cuvée von Horst Sauer und André Macionga: «Es ist wie es ist.».

André Macionga

«Mit Wein kann man erleben. Wie ein und dieselbe Flasche Wein sich in einer Stunde komplett verändern kann, das finde ich faszinierend.»

Was heisst Cuvéetieren?

In Frankreich bedeutet «Cuvée» etwas anderes als in Deutschland. In Frankreich wird jede Abfüllung von Wein in Flaschen als Cuvée bezeichnet. Steht auf der Flasche «Grand Cuvée» oder «Cuvée Prestige», weist dies auf eine hohe Qualität des Weins hin. Hingegen ist das deutsche «Cuvée» ein anderes Wort für Verschnitt, eine Mischung aus verschiedenen Rebsorten, was auf Französisch «Assemblage» genannt wird. Hierbei geht es darum, die bestmögliche Qualität des Weins durch die richtige Mischung von einzelnen Rebsorten in eine optimale Balance zu bringen.

Es gibt verschiedene Methoden, Wein zu cuvéetieren. Die wohl bekannteste und klassische ist, den schon gereiften Wein, sortenrein und schon gelagerten, zu verschneiden. Von jedem Fass werden Proben genommen; danach beginnt das Experimentieren auf der Suche nach der perfekten Harmonie.

Sensorisches Komponieren

André Macionga produziert die Cuvées nach genannter Methode. Im Weinkeller, gemeinsam mit dem Winzer, degustiert er Fass um Fass. Durch diese Probierreihen setzt André Macionga sensorisch ein Geschmacksbild zusammen. Dabei stellt er sich die Frage: «Was könnte zusammenpassen, was nicht?» Durch seine Erfahrung in den letzten Jahren erahnt er schnell, was aus den verschiedenen Aromen entstehen könnte. «Da gibt es zwei schöne Bilder, die vereint werden, und plötzlich resultiert daraus ein komplett neues Gesamtergebnis; ein einzigartiges Bild, welches Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber völlig zu überraschen vermag», so Macionga. Es sind die vielfältigen Möglichkeiten an Komposition, die André Macionga faszinieren.

Eigenschaften optimal vereint

Eine harmonisch abgestimmte Cuvée bietet dem Weinliebhaber oft mehr als ein Wein aus einer einzelnen Rebsorte. Das Cuvéetieren ermöglicht es, Aromen, Körper und Mundgefühl, Frucht und Säure sowie die Ausgewogenheit des Abgangs in ein harmonisches Gleichgewicht zu bringen. Die Eigenschaften der einzelnen Weine stehen so im Einklang miteinander. Sie führen zu einem einmaligen Geschmackserlebnis.

Durch Hinterfragen vielfältig erschmecken

Wer eine Cuvée von Andre Macionga Cuvée trinkt, soll ein Geschmackserlebnis haben. Die Weine von André Macionga sind eindeutig aufgebaut und haben Substanz. Dies ist mitunter ein Grund, weshalb sie sich ausgezeichnet als Speisebegleitung eignen. Und ist der Wein einmal geöffnet und «atmet» er, dann offenbart er dem Genießer alle fünf Minuten eine neue Facette. Das ist spannend, eine wahre Freude. Denn Wein soll Freude bereiten. «Mit Wein kann man erleben. Wie ein und dieselbe Flasche Wein sich in einer Stunde komplett verändern kann, das finde ich faszinierend», erklärt Macionga.

Sich von Geschmacksbildern am Gaumen verzaubern lassen – das sollen alle, die sich mit den Cuvées von André Macionga Cuvée auseinandersetzen. Ein einzigartiges Erlebnis. André Macionga: «Wein bedeutet für mich Leidenschaft, Emotionen, Geselligkeit, Harmonie und Liebe. So vielseitig wie das Leben.»

1 **KAMANIMA 2015**
0,75 L | 1,5 L | 3 L

2 **KOMPLEX19 2016**
0,75 L | 1,5 L | 3 L

3 **ES IST WIE ES IST 2015**
0,75 L | 1,5 L | 3 L

3 **ES IST WIE ES IST 2014**
0,75 L | 1,5 L | 3 L

3 **ES IST WIE ES IST 2013**
1,5 L | 3 L

3 **ES IST WIE ES IST 2012**
1,5 L | 3 L

4 **NYMPHE VOM MONTFORT 2016**
0,75 L | 1,5 L | 3 L

5 **UNARTIG 2016**
0,75 L | 1,5 L

KAMANIMA

Markus Schneider & André Macionga

Projekt Kamanima

Markus Schneider zählt für mich zu den besonderen Winzern Deutschlands. In den letzten zwei Jahrzehnten hat Markus ein Weingut aufgebaut, welches sich zur deutschen Weinelite entwickelt hat und Weine der Spitzenklasse produziert. Zehn Jahre ist es her, seit wir das Vergnügen hatten, uns kennenzulernen. Aus dieser Freundschaft, langjähriger Erfahrung und Passion entstand die außerordentliche Cuvée «Kamanima». Ein Wein, vermischt aus den besten Fässern des Gutes, der zackige und spitzige Töne von sich gibt und dennoch enorm rund ist. Wer in den Genuss dieser raren, limitierten Edition kommt, wird sich bestimmt Tim Raue anschließen. Er serviert diesen Wein exklusiv in seinem Restaurant. Da kann man nichts machen – außer weitere «Kamanima» zu genießen.

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Wein «Kamanima 2015» empfehle ich das folgende Weinglas:

Burgunder Glas

ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

Zu Beginn präsentieren sich Aromen, die einen lederartigen Eindruck hinterlassen. Geprägt von feinen roten Beeren weist diese Cuvèe bereits großen Charakter auf. Trotz des jungendlichen Alters dieses Weins wirkt er gehaltvoll, würzig und maskulin. Die Langlebigkeit spürt man heraus: Auch in Zukunft wird «Kamanima» ein beeindruckender Genuss bleiben. Am Gaumen ist schon von Anfang an eine zarte Gerbsäure präsent, und das Bouquet zeichnet sich aus durch Töne von Roterbete, Rosmarin und Tabak.

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

Nach einigen Minuten des Oxidierens breitet sich das Geschmacksbild aus. Nuancen von fein zermahlenem schwarzem Pfeffer, dichte konzentrierte Kirsche und Aromen, die würzig, fleischig und kräftig wirken, erweitern das Geschmacksbild. In der Nase scheinen die Aromen dominanter zu werden. Die Kombination aus Waldbeeren und Kräutern ergeben ein aufregendes Aromabild. Viele Kräuter und der ätherische Geruch von Fichtennadeln geben dem Wein eine angenehme Tiefe. Gepaart mit der Gerbsäure, die nun eleganter wird, entsteht eine kühle, feinfaserige Textur. Es ist eine vielschichtige, packende Konzentration von Aromen. Die greifbare Spannung der Geschmäcker hebt diese Cuvée auf ein extrem hohes Niveau.

DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Neben der wilden Seite dieser Cuvée kommt allmählich eine weiche, subtile Ebene zum Vorschein. Sie macht sich durch Noten von Madagaskarpfeffer, Zartbitterschokolade und Amarena – italienische, eingelegte Sauerkirschen – bemerkbar. Durch diese zarte Säure, eine dezente Süße und minimal konzentrierte Herbe wird der Wein nun herrlich vollmundig. Die markanten, erdigen und fleischigen Akzente ziehen sich wie ein roter Faden durch das komplette Geschmackbild und bleiben bis zum Schluss bestehen. Ein wunderbar, komplexes Aromenbild. «Kamanima» ist eine absolute Rarität. Sie werden auch in fünfzehn Jahren mit Entzücken feststellen, dass die Blütezeit dieser Cuvée nicht vergeht.

KOMPLEX19

Klostermühle Odernheim & André Macionga

Projekt Komplex19

Es gibt nur wenige deutsche Rotweinproduzenten, die mich in den letzten Jahren kontinuierlich so überzeugt haben wie die Klostermühle in Odernheim. Dementsprechend war es mir gleich zu Beginn ein Anliegen, gemeinsam eine Rotweincuvée zu schaffen. Die ersten Fassproben im Keller der Klostermühle beeindruckten mich und waren vorzüglich. Das gemeinsame Cuvéetieren mit dem Winzer des Gutes, Thomas Zenz stellte sich als großes Vergnügen heraus.
Der Name «Komplex19» spiegelt sich in der Sinnesfreude dieses Weins wieder: Diese Cuvée ist Komplex, eine Geschlossenheit, ein Kreis. Was es mit der Zahl Neunzehn auf sich hat, das bleibt ein Mysterium. Oder vermögen Sie dieses Rätsel zu lösen?

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Wein «Komplex19» empfehle ich das folgende Weinglas:

Burgunder Glas

ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

Direkt nach Öffnen der Flasche wirkt der Wein filigran, sanft und leise. In die Nase dringt ein würzig rauchiger Geruch mit einer dezenten Nelkennote. Am Gaumen erschmecke ich reife Sauerkirsche, saftige Zwetschge und süsse Waldhimbeere. Die Cuvée erinnert mich an einen eleganten Amarone. Dieses Aromabild ruft klassische Musik in meine Gedanken. Eine packende Symphonie von roten Früchten.
Durch die Geschmacksergänzung von Veilchen und etwas Brombeere entsteht eine Fusion, die einen Hauch von Schwefel aufkommen lässt. Ein wahres Feuerwerk der Aromen.

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

Darauf folgen der dominante Geruch von Beerensaft in würziger Schwere und eine minimale Note von Lorbeeren und Veilchen. Mit der Addition von Luft geht die Entwicklung spürbar in eine aufregend raffinierte Richtung. Die Note von schwarzem Trüffel, der mich an die Knolle aus dem südwestlichen Périgord in Frankreich erinnert, kommt zum Vorschein. Feine Nuancen von Rosinen – unterstrichen vom Duft der Rosenblätter – geben der Trüffelnote spannende Akzente. Neue Facetten wie die Süße von Datteln, eine an Menthol erinnernde Frische und zierliche Tannine geben dem Wein einen enormen Tiefgang. Das Aromabild von «Komplex19» entwickelt sich mehr und mehr zu einem kunstvollen Gemälde.

DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Die von Sauerstoff unterstützte Vielschichtigkeit bringt Gerüche von Dattel, Schlehe und einem Hauch Hagebutte mit sich. Die Note von geröstetem Kaffee macht sich im Gaumen breit, und im Abgang festigen sich die sanft pelzigen Tannine. Die zu Beginn filigran wirkende Cuvée hat sich nun zu einem starken, intensiven Wein entwickelt. Dessen Bouquet vermag es, mit einer komplexen Melodie zu verzaubern. Neunzehn Musiker spielen, ein Dirigent vereint – vollendet ist die Sinfonie.

ES IST WIE ES IST 2015

Horst Sauer & André Macionga

Cuvée Nr. 5

Mit dieser Cuvée haben Horst Sauer und ich einen weiteren vielschichtigen Wein gemeinsam kreiert. Sie lässt einen zahlreiche Ecken und Kanten erschmecken. Diese scharfen Geschmacksformen geben «Es ist wie es ist 2015» volle Komplexität und Raffinesse.

Als ich meine Mitarbeiter zu der ersten «André Macionga Cuvée-Wein-Degustation» einlud, hinterließ vor allem dieser Wein einen außerordentlich positiven Eindruck. Einige bezeichneten ihn sogar als ihren Favoriten.

Mittels intensiver Frucht und ausgewogener Säure ergibt sich aus dieser geschliffenen Gestalt von Aromen ein voller Wein. Rund und ausgewogen.

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Wein «Es ist wie es ist 2015» empfehle ich das folgende Weinglas:

Burgunder Glas

Mehr Informationen zu den anderen «Es ist wie es ist» Jahrgängen finden sie auf unserer Website.

ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

Als Erstes tritt ein starker Geruch von exotischen Früchten in dunkelgelbem Ton auf. Außerdem schwingt dezent der Duft von Litschi mit. Im Gaumen erschmecke ich zu Beginn gereifte Williams Birne und Quitte. Die Textur ist lieblich und scheint leicht wachsig zu sein. Eine frische Zitrussäure unterstreicht das gesamte Bouquet und lässt so die Cuvée besonders voll wirken.

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

In der Nase wirkt der Wein nun dichter als zuvor. Überraschend wirkt der helle Geschmack von Holunder. Auch jetzt atme ich die intensiv exotische Note ein. Reife Melone und ein Hauch von Kreuzkümmel ergänzen den Geruch. Am Gaumen wird es weicher und fruchtiger. Die Säure wirkt dezenter und runder und begleitet so die Aromen im Abgang. Die Quitte verwandelt sich mehr in Apfel, und in der Säure schwingt die Note von Kumquat mit. Diese Geschmacksbilder erinnern mich an einen reifen, weißen Burgunder. Die oxidativen Töne ähneln einer Flasche von feinem Corton Chalemagne aus den 70ern.

DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Der intensive Duft von Zitrone in der Nase lässt mich kurzzeitig an einen von meiner Frau selbst gebackenen Käsekuchen mit Zitonenglasur erinnern. Auch im Gaumen spiegelt sich der Geschmack von Zitrone wider, jedoch mit süßerem Eindruck. Aprikosen und Yuzu runden das Geschmacksbild ab. Trotz zahlreichen intensiven Aromen wirkt der Wein trocken im Gaumen. Holz und Erde umrahmt von dunkler Schokolade geben dieser Cuvée einen markanten Abschluss. Ich bin gespannt, wie sich der Wein in zehn Jahren präsentieren wird. Auf die Zukunft!

NYMPHE VOM MONTFORT

Klostermühle Odernheim & André Macionga

Das Projekt Nymphe vom Montfort

Die Zusammenarbeit mit dem Weingut Klostermühle Odernheim und das damit verbundene Projekt «Nymphe vom Montfort» bereitete mir von Anhieb an große Freude. Schon seit einigen Jahren kenne und genieße ich die vom Weingut selbst produzierten Weine. Sie treffen meinen Geschmack in höchstem Grade. Mit der «Nymphe vom Montfort» ist eine Cuvée entstanden, die für mich ein geniales Zusammenspiel von typischem Wein des Weinbergs und einer individuellen, persönlichen Idee von Aromen und deren Umsetzung zum Ausdruck bringt. Diese Cuvée überzeugt alleine schon durch die Geschmackswelt ihres Ursprungs, dem Weinberg Montfort. Ein Weinberg, den ich zu den außergewöhnlichsten und interessantesten Burgunderweinbergen Deutschlands zähle.

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Wein «Nymphe vom Montfort 2016» empfehle ich das folgende Weinglas:

Burgunder Glas

ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

Als erstes taucht in der Nase ein verlockender Geruch nach subtilem Burgunder auf. Außerdem nehme ich dezente Nuancen von Steinobst war. Am Gaumen hat der Wein bereits von Anfang an einen wunderschönen Feinschliff im Bouquet. Im Mund wirkt die Textur der Cuvée frisch und Seiden ähnlich. Unterstrichen wird das Ganze von einer hellen, gelben Fruchtnote sowie einer feinen Linie von Säure, die sich durch das ganze Geschmacksbild zieht.

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

Die Reise der Gerüche geht weiter. Fabelhafte Würze, leichte Kräutertöne, etwas Zitronengras und ein Hauch von Anis kommen in der Geruchswelt auf. Der Gaumen spiegelt dieses Aromabild wider und unterstreicht den zarten Ton von Nüssen. Der mineralische Geschmack kommt mehr zum Vorschein und erinnert an Kalkstein. Die florale Note steigt, und alles in allem wirkt der Wein nun vitaler. Die Cuvée strahlt in vollreifer Präsenz. Das Aromabouquet erinnert an Ananas und leichte Apfeltöne. Nase und Gaumen verbinden sich im gleichzeitig harmonisch und komplex wirkenden Aromabild.

DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Mit Sauerstoff wirkt das Geschmacksbild dieser Cuvée immer voller und tiefgründiger. In der Nase kommen immer wieder neue Aromen dazu, allerdings bleiben auch die zuvor dagewesenen Gerüche bestehen. Die Mineralität scheint salziger zu werden. In der Fruchtnote dominiert der Geschmack von Pfirsich. Auch ein nussiger Ton tritt in den Vordergrund, begleitet von Holz und Mandelnoten. Die «Nymphe vom Montfort» ist ein Wein, der schon in jungem Alter im Geschmack überzeugt. Es wird interessant sein zu sehen, wie sich diese Cuvée in den kommenden Jahren entwickeln wird. Sicher ist: «Nymphe vom Montfort 2016» ist ein Wein, der glänzt – ob heute oder morgen.

UNARTIG

Neverland & André Macionga

Das Projekt Unartig

Im Herbst 2015 wurde ich auf das im Rheinhessischen Vendersheim liegende Weingut Neverland aufmerksam. Die Brüder Sebastian und Marcel Class luden mich zu einer privaten Wein-Degustation ins Neverland ein. Nach einigen Besuchen auf dem Weingut und gemeinsamen Degustationen entschlossen wir uns, zusammen ein Projekt zu starten.

Nachdem wir die Cuvée kreiert hatten und der ganze Prozess abgeschlossen war, verkosteten wir gemeinsam die erste Flasche. Das Wort «Unartig» wurde ausgesprochen und war auf Anhieb einleuchtend und zweifellos der richtige Name für diesen Wein.
Diese Cuvée zeigt sich in zahlreichen Facetten. «Unartig» ist ein Unikat. Frivol, keck und selbstsicher.

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Wein «Unartig 2016» empfehle ich das folgende Weinglas:

Chardonnay Glas

ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

Als erstes grüßt eine feine Note Holunder in der Nase. Danach mischt sich ein Hauch weißer Pfeffer dazu. Frisch aufgezogen hinterlässt der Wein ein Aroma von unausgereifter Melone im Zusammenspiel mit der knackigen Säure von grünem Apfel. Im Farbton von Grün und hellem Gelb – herrlich erfrischend.

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

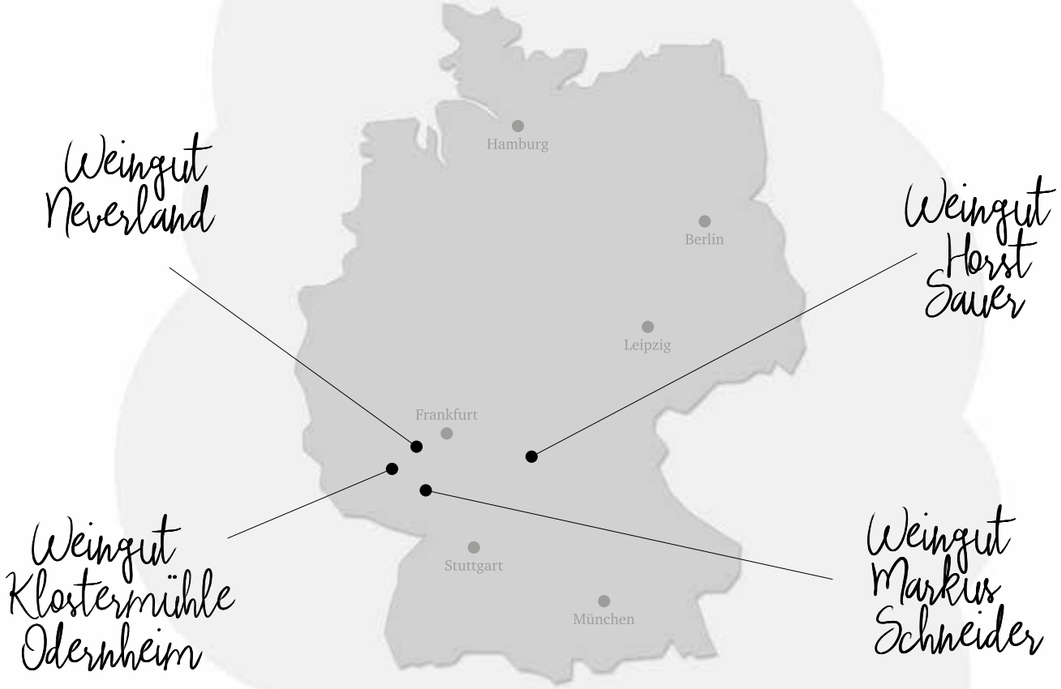
In der zweiten Runde, mit Entwicklung durch etwas Sauerstoff, gewinnt der Wein an neuen Facetten. Der zarte Holunder als auch die Brise Pfeffer bleiben vorhanden. Nun mischt sich jedoch weißer Pfirsich ins Bouquet. Auch Grapefruit mengt sich ins Geschmacksbild. Neben der Frische von Grapefruit entfalten sich als Begleiter zahlreiche Kräuter, die an ätherische Öle erinnern. Die ausgezeichnete Säurestruktur verstärkt die vielschichtige Komplexität am Gaumen. Diese Struktur bleibt auch im Abgang erhalten. Dieser Geschmack erinnert mich an das Gefühl, wenn nach einem langen, kalten Winter der erste sonnige Frühlingstag an die Tür klopft.

DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Die Reise geht weiter. Die Farbe, die anfangs Grün war, hat sich nun in ein dunkles Gelb entwickelt. Außerdem taucht ein Hauch Mandarinenzeste auf. Zusätzlich erscheint das Aroma der Kumquat zusammen mit einer Brise Anis. Die Säure zieht sich etwas zurück, aber das Kräuterkarussell dreht sich dennoch weiter. Die Textur wird immer öliger, fast ein bisschen wachsig.
Neben den aromatisch gelben Farbtönen entsteht ein milder Geschmack von Passionsfrucht sowie eine kaum bemerkbare Süße von Marzipan und Bourbon Vanille.
«Unartig» erzählt eine einzigartige Geschichte. Wie ein ausgezeichneter Film, den man mehrmals schauen möchte, um Dinge zu erkennen, die einem beim ersten Mal vielleicht entgangen sind.

WEINGÜTER


Weingut Neverland
Weingut Horst Sauer
Weingut Klostermühle Odernheim
Weingut Markus Schneider
Hamburg
Berlin
Leipzig
Frankfurt
Stuttgart
München

HORST SAUER

Das Weingut Horst Sauer im fränkischen Escherndorf ist eines der meistprämierten in Deutschland. 2017 kürte der Gault Millau Horst Sauer zum Winzer des Jahres. Horst und seine Tochter Sandra Sauer betreuen zusammen über 18 Hektar der besten Weinberge Frankens, darunter den Lump und den Fürstenberg. Auf diesem Weingut finden sich Rebsorten wie Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Weissburgunder, Bacchus, Scheurebe oder Spätburgunder. Das Ergebnis sind herausragende Weine mit unverwechselbarer, konzentrierter Frucht und hoher Lebensdauer.

www.weingut-horst-sauer.de

MARKUS SCHNEIDER

Der Name Markus Schneider gehört zu den bekanntesten in Deutschland und steht für den Bergriff «neues WeinDeutschland» wie kaum ein zweiter. Das Gut umfasst 92 Hektar, auf denen 800.000 Flaschen im Jahr produziert werden, welche auf einigen der besten Weinkarten der Welt zu finden und bereits wenige Monate nach ihrer Premiere vergriffen sind. Eine Erfolgsgeschichte Made in Germany, ohne lange Tradition - dafür mit viel Herz.

www.black-print.net

KLOSTERMÜHLE ODERNHEIM

Das Weingut Klostermühle Odernheim liegt im Herzen des Weinbaugebietes Nahe in Rheinland-Pfalz. Es entstand im frühen Mittelalter als Wirtschaftshof des Klosters Disibodenberg und steht damit für über 1000 jährige Weinbautradition. Der Weinberg «Montfort» gehört zu den steilsten der Welt. Das Weingut bewirtschaftet über 13,5 Hektar, auf denen im Jahr ca. 110.000 Flaschen produziert werden, davon 30.000 Flaschen Sekt und 3.000 Flaschen Brände. Zu den Rebsorten gehören Spätburgunder, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling und Gewürztraminer.

www.weingut-klostermuehle.de

NEVERLAND

Das Weingut Neverland zählt zu den spannendsten Weingütern Deutschlands. Neverland ist ein Ort, der inspiriert und ein einzigartiges Weinerlebnis möglich macht. Hauptverantwortlich dafür sind Sebastian, Julia und Marcel Class, die das Weingut gemeinsam führen. Sie kreieren unkonventionelle Weine, die beeindrucken. Julia, Marcel und Sebastian Class spielen mit Traditionen und schaffen gleichzeitig Räume für neue Perspektiven. Auf dem im nördlichen Rheinhessen gelegenen Weingut gedeihen auf 15 Hektar hauptsächlich zwei Gruppen von Reben: zum einen die teilweise mehr als fünfzig Jahre alten Bukett-Rebsorten Bacchus, Huxelrebe, Scheurebe, Gewürztraminer und Müller Thurgau; zum anderen die Burgunder-Rebsorten: Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder und Spätburgunder, sowie Cabernet Sauvignon.

www.neverland-wine.de

MÔNA G. ULNER

Die Zusammenarbeit mit der Künstlerin Môna G. Ulner

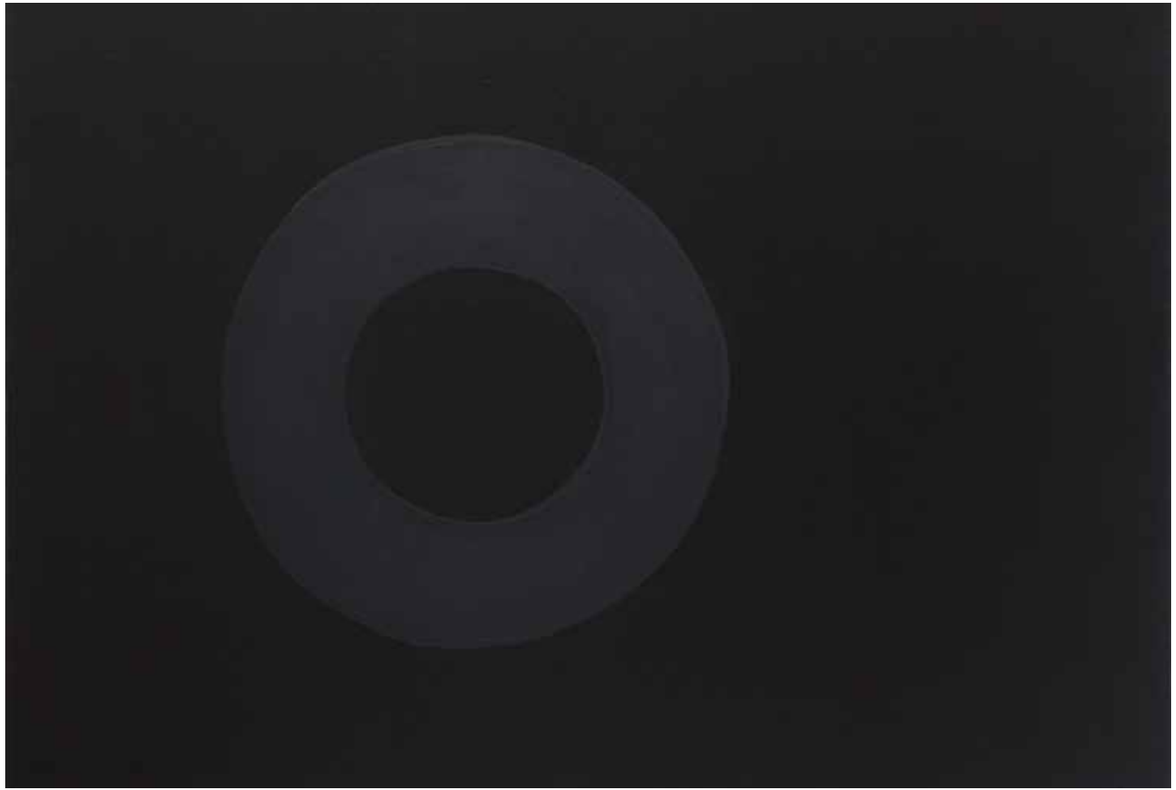
Die Etikette für den Wein «Komplex19» bringen Harmonie, Ausgewogenheit und die Dynamik der Trinktextur visuell zum Ausdruck. Entworfen wurden sie von der Münchner Künstlerin Môna G. Ulner.

Visuelle Poesie

Ulners Kunstwerke bestechen durch eine außerordentliche Farben- und Ausdruckskraft. Sie lässt ihre Kunstwerke in einem jahrelangen Übungs- und Arbeitsprozess entstehen und schafft so eine unmittelbare Präsenz und Verdichtung. Ihr künstlerisches Schaffen gleicht dem Handwerk des «Cuvéetieren», der mystischen Welt des Weins.

Das Kunstwerk, welches wir für das Etikett des Weins «Komplex19» erworben haben, ist mit Acryl auf Leinwand gemalt. Ein Kreis in einem Grauton auf dunklem Grund. Die Ruhe des Zenkreises, die dieses Bild ausstrahlt, verbunden mit dem Kreis als Symbol der Vollkommenheit und Unendlichkeit assoziieren wir mit unserem Wein «Komplex19».

www.mona-g-ulner.com



KONTAKT

André Macionga Cuvée GmbH

Bülowstr. 65
10783 Berlin
Deutschland

Geschäftsführer:
André Macionga & Frank Veit

Tel: +49 (0) 30 98 55 91 68
info@AndreMaciongaCuvee.com
www.AndreMaciongaCuvee.com

www.facebook.com/andremaciongacuvee

www.instagram.com/andremaciongacuvee

www.AndreMaciongaCuvee.com