

Weingut O, Olaf Schneider

5 Rieslinge des Jahrgangs 2012 und der Jahrgangsekt 2011



©Weingut O Ungsberg im Frühjahr

Wir haben im März 2013 die Weine von Olaf Schneider zum ersten Mal bewertet und waren buchstäblich entzückt. Es stimmt allerdings auch, dass es um den Jahrgang 2011 ging, über welchen Stuart Pigott mit folgenden Worten sprach: "Olaf Schneider, [WEINGUT O](#), in Traben-Trarbach hat möglicherweise seinen besten Jahrgang (2011er)bisher erzeugt. Hier ist die Leichtigkeit des Weins nicht weniger als seiner Kräuterwürze total überzeugend".

Nun habe ich erneut die interessante und schöne Aufgabe erhalten, die Weine des zumindest mittelfristig vielversprechenden Jahrgangs 2012 (und einen Sekt 2011) des Weingutes O zu verkosten. Es sind dies:

- Rieslingsekt Bachrauschen 2011
- Riesling Bikiniblick Ungsberg 2012
- Riesling Kabinett Feinherb Ungsberg 2012
- Riesling Kabinett Ungsberg, 2012
- Riesling Spätlese Ungsberg 2012
- Riesling Auslese Ungsberg 2012



Die Identitätskarte des Weinguts

Zum Weingut O:

Olaf Schneider konnte im Winter 2004 zwei Parzellen (Kräuterhaus + Ungsberg) per Handschlag übernehmen und gründete im 2005 das Weingut O.

Zwei Jahre später ergab sich die Gelegenheit im Ungsberg eine angrenzende, alt, meist wurzelechtbestockte Parzelle zu übernehmen. Mit dieser Expansion stieg sein heutiger Partner und Investor Dominik Betschart ein.

Zur Lage Ungsberg:

Die Mosel-Weinbau-Karte von 1897 stuft den Ungsberg in der höchsten Kategorie ein und liegt in Traben-Trarbach im Kautenbachtal, gute 1.5km von der Mosel entfernt. Der Ungsberg ist von der Säurestruktur mit den Lagen der Ruwer oder Saar zu vergleichen.

Zu den Weinen:

- 100% Riesling
- Steillagen, alles Handarbeit
- Boden, grauer und blauer Devonschiefer
- Grösse: 0.6 Hektar
- ca 70% mind. 100jährige wurzelechte Reben
- ca 30% ca. 50jährig
- Ökostandard seit 2008, nicht zertifiziert
- 70% Einzelstockbepflanzung, Rest am Draht
- alte Korbkelterpressung
- keine Mostfiltration
- Spontanvergärung, ohne Enzymeinsatz

Die Bewertung der Weine

Riesling Sekt Bachrauschen 2011

Wir haben am 28. November 2013 diesen Wein auf unserer [News-Site](#) schon bewertet.

Insgesamt 608 Flaschen dieses Sekts wurden abgefüllt, Null Dosage und erstaunliche Fruchtsüsse dafür, dass keine Dosage eingesetzt wurde!

Klares, im Licht glänzendes, helles Goldgelb mit feinen, lindengrünen Anklängen.



©Weingut O

Schöne, kräftige, im Glas gleichmässig aufsteigende, mittelgrosse Perlage.

Sehr mineralisches, zugleich aber auch floral-fruchtiges Bouquet. Die Sinneseindrücke wechseln rasch hintereinander. Rieslingtypische Frucht (reife Granny Smith Äpfel und reife Papaya), gelbe und rote Blüten, erinnert mich irgendwie an Rosenduft, fast parfümiert wirkend. Das Aromaspektrum wird durch Blütenhonig und rauchigen Anklängen von Feuerstein ergänzt. Ich habe es bei einem Wein resp. Sekt selten erlebt, dass sich die olfaktorischen Sinneseindrücke so rasch abwechseln, ohne je plump zu wirken oder sich gegenseitig über resp. zu verdecken.

Am Gaumen für einen Brut sehr fruchtsüss (es handelt sich hier aber nicht etwa um einen demi-sec oder einen trockenen oder gar extra-trockenen Sekt laut Flaschenetikette!). Aufgrund der komplexen Struktur am Gaumen gehe ich von einer längeren, traditionellen Flaschengärung von über einem Jahr aus. Zudem habe ich das Kostmuster mit Jahrgang 2011 auch erst kürzlich erhalten.

Die mineralischen Komponenten übernehmen nach dem ersten fruchtsüss-floralen Auftakt die Regie und verdrängen die Fruchtsüsse. Zusammen mit der anfänglich noch recht dominierenden Kohlensäure ergibt dies eine wunderschöne Gesamtstruktur. Auf den zweiten Schluck zeigt sich dann eine feine, salzige Mineralik, welche zunächst noch von der Kohlensäure verdeckt wird. Diese feine, salzige Mineralität wird durch die immer noch kompakt auftretende Frucht dieses Sektes optimal ergänzt.

Es dürfte ausserdem einer weiteren Reifung und Entwicklung nichts im Wege stehen. Ich muss aber gestehen, dass ich bei Jahrgangsspekt und Jahrgangschampagner noch keine allzu grosse Erfahrung besitze, was die Reifung in der Flasche bei Lagerung im eigenen Weinkeller betrifft.

Ein sehr intensiver und langanhaltender Abgang rundet das Bild wunderschön ab. Ein Sekt mit Suchtpotential, der sich mit manchem Erzeugnis bekannter Champagnerhäuser ohne Probleme messen und diese auch übertreffen kann. **17.5/20.**

Riesling „Bikiniblick“ Trabener Ungsberg 2012

Der Weinnamen klingt wie ein Scherz des Winzers, aber so heisst im Volksmund der Ort, an dem dieser Wein gewachsen ist. Der Trabener Ungsberg ist eine in Vergessenheit geratene Spitzenlage am Rande der Jugendstil Stadt Traben-Trarbach an der Mosel. Eigentlich beschreibt „an der Mosel“ die geographische Situation, wo sich der Weinberg tatsächlich befindet, nur unzureichend. In Tat und Wahrheit befindet sich der steile, schiefrige Ungsberg im Kautzenbachtal, welches sich von Traben-Trarbach in den Hunsrück hinaufschlingelt. Wer auf der Lage Bikiniblick steht, sieht nichts von der Mosel, sondern hat einen sensationellen Blick auf das Stadtbad der Stadt Traben-Trarbach, daher diese etwas ungewöhnliche Lagenbezeichnung.

Insgesamt wurden 902 Flaschen dieses Weines abgefüllt. Der Alkoholgehalt liegt bei angenehmen 11,1 vol.%. Bemerkenswerte 8 Gramm/Liter Säure und 8 Gramm natürlichen Restzuckers/Liter runden das Bild ab.

Helles, klares und intensives, im Licht glänzendes, helles Gelb mit limettengrünen Anklängen.

Wow, ein intensives und vielschichtiges Bouquet, welches mich aus dem Glas anspringt, obwohl ich den Wein, genauso wie die nächsten, eher zu kühl ins Glas eingeschenkt habe! Nebst den für den Riesling sortentypischen Früchten wie reifem Apfel, Zitrusfrüchten (von Zitrone über Limette hin zu Grapefruit), weissem Pfirsich und etwas exotischen Komponenten wie Maracuja, ist da eine sehr vielschichtige, aber noch recht kompakte und sich noch etwas verbergende Mineralität vorhanden. Die Fruchtnoten sind in allen Erzeugnissen zu erkennen, welche im vorliegenden Bericht bewertet werden. Nebst Schiefer sind da salzige, ganz leicht medizinisch wirkende Komponenten. Zudem sind da auch noch ätherische, an frische Kräuter erinnernde



©Weingut O Bikiniblick

Geruchskomponenten vorhanden. Ich bin mir absolut sicher, dass sich das Bouquet mit etwas Reifung sowohl harmonisieren, wie auch weiter öffnen und auch an Komplexität zulegen wird.

So, nun will ich endlich den ersten Schluck! Am Gaumen eine recht knackige Säure (viel, im Wein gebundenes, im Glas nicht perlendes CO₂?) und im ersten Moment wirkt der Wein kompakt, fast nichtssagend, hart. Knochenrocken, hier scheint sensorisch kein Gramm natürlicher Fruchtzucker bei der Gärung übrig geblieben zu sein, obwohl der Wein „nur“ 11% Alc. aufweist! Nach kurzer Zeit, nachdem sich der Wein im Mundraum etwas verteilen konnte, übernimmt eine recht salzige Mineralität das Zepter. Zusammen mit der doch ziemlich kräftigen Frucht, welche sich im langen und intensiven, mineralischen Abgang (Schiefer) nun fruchtig, fast fruchtsüß und cremig bemerkbar macht. Mit zunehmender Wärme des Weines kommen nun auch noch (nebst den schon erwähnten Kräutern) florale Elemente zum Vorschein.

Ein Wein, welcher nebst seinem ohnehin schon hohen Trinkfaktor einen recht hohen Suchtfaktor hat! Allerdings dürfte dieser mit etwas Reife in 1-3 Jahren nochmals um einiges grösser werden.

Dieser Wein kann sowohl solo, als auch zu einer Speise genossen werden. Genau dies werde ich nun mit einem asiatischen, fein gewürzten Nudelgericht ausprobieren (kein Bami-Goreng!).

In diesem noch jugendlichen Stadium des Weines bringen die asiatischen Komponenten der Speise die Frucht viel schöner zur Geltung. Der Wein wird harmonischer und die erwähnte, durch das im Wein gebundene, nicht perlende CO₂, welches meines Erachtens die erwähnte, harte Wahrnehmung des Weines bewirkt, ist nun komplett verschwunden oder fast gänzlich in den Hintergrund getreten. Allerdings sollte der Wein und das begleitende Essen nur Schluck resp. Bissen sequentiell genossen werden! So kommt es zum Maximum an Sinneseindrücken, wenn sich die scharfen, asiatischen Gewürzkomponenten mit den vielschichtigen, saftigen und fruchtigen Aromakomponenten des Weines ergänzen können! Im heutigen Zustand und ohne Speisebegleitung: **17/20**, in Kombination mit einer Speise: 17.75/20.



Ich bin mir aber sicher, dass dieser Wein nach einigen Jahren Kellerreife nochmals an Komplexität zulegen und den Genussfaktor um einiges vergrößern dürfte. Sei es solo, ohne Speisebegleitung oder in Kombination mit einem passenden Gericht. Es bleibt nun jedem Konsumenten und Geniesser selbst überlassen, ob der Wein in seinem heutigen, sehr jugendlichen Stadium genossen oder die nötige Geduld zur Reifung aufgebracht wird.

Riesling Ungsberg feinherb 2012

Insgesamt wurden 566 Flaschen dieses Weines abgefüllt. Der Alkoholgehalt liegt bei moderaten 10.4Vol. %, die 7.9 Gramm/Liter Säure federn die 20 Gramm/Liter natürlichen Restzuckers optimal ab und sorgen für einen guten Trinkfluss.

Klares und intensives, im Licht glänzendes, blasses Hellgelb mit limettengrünen Anklängen.

Sehr klassisches, von mineralischen Einflüssen stark geprägtes Rieslingbouquet. Wie schon beim Bikiniblick sind die für den Riesling sortentypischen Fruchtkomponenten sowie die gleiche Mineralität vorhanden. Zudem sind auch wie beim Bikiniblick diese feinen, ätherischen, an frische Kräuter erinnernde Geruchs-komponenten vorhanden. Der Wein zeigt die gleiche Handschrift und Stilistik des Winzers. Der Ungsberg feinherb ist allerdings noch um einiges mehr verschlossen als es der Bikiniblick aktuell ist. Ich bin mir aber sicher, dass dieser Wein in den kommenden Jahren eine sehr positive Entwicklung durchlaufen wird.



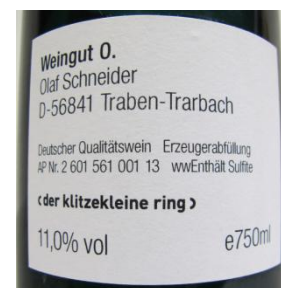
©Weingut O Ungsberg im Frühjahr

Am Gaumen mehr Fruchtsüsse, fein „traubig“, auch ist kein störendes, gebundenes, im Glas nicht perlendes CO₂ wahrnehmbar, welches den Bikiniblick zu Beginn etwas hart und säurebetont erscheinen liess. Dieser Wein hat ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Säure, Frucht(süsse), Extrakt und mineralischen Komponenten. Auch wenn dieser Wein definitiv noch zu jung ist, so sind die Sinneswahrnehmungen die ich beim Genuss empfinde, sehr vielversprechend. Ein Wein, welcher sowohl solo für sich alleine oder zu zweit (natürlich auch in einer geselligen Runde guter Freunde), oder auch in Kombination mit einer Speisebegleitung mit sehr viel Spass genossen werden kann. Allerdings sollte die den Wein begleitende Speise nicht zu dominant sein, da sonst der feine, filigrane Detailreichtum dieses Weines verloren geht. Sehr lange anhaltend, nebst den mineralischen Komponenten fein fruchtig, („traubig“) endend.



Wie schon erwähnt ist es nicht ganz einfach, diesen Wein zu einer Speise zu kombinieren....Das Nudelgericht, welches ich bei der Verkostung des Bikiniblickes eingesetzt habe, nutze ich aus Gründen der Vergleichbarkeit der Verkostungseindrücke der beiden Weine ein weiteres Mal. Die fettigen Elemente des Gerichtes und die „trockenen“ Gewürze (u.a. Curry) verdecken viele der vielschichtigen Geschmackselemente dieses Weines. Einzig die im Gericht verwendete Kaffirlimette und das Lorbeerblatt werden bei den Geschmacksempfindungen verstärkt hervorgehoben.

Ein sehr vielschichtiger, fein fruchtiger, mit mineralischen Komponenten raffiniert ergänzter Wein, welcher ein langanhaltendes und genussvolles Sinneserlebnis bietet. **17.75/20** ohne Speisebegleitung genossen, mit dem erwähnten Nudelgericht 17.25/20 mit eindeutigen Potential für mehr nach einigen Jahren Reifung im Weinkeller.



Nachtrag: Der Wein hat sich nun deutlich erwärmt, und ist aus den zu Beginn „Kühlschrank kalten“ 10° Celsius, auf nun fast 15° Celsius angestiegen. Diese Temperatursteigerung hat die Frucht („traubigkeit“) und die floralen Elemente stark in den Vordergrund treten lassen. Nach wie vor bleibt der Abgang sehr, sehr lang anhaltend. Der Wein wird zu keiner Zeit plump oder breit und fett, was das Potential und die Klasse dieses Weines nur bestätigt! Ich bleibe bei meiner Bewertung (s. oben).

Riesling Kabinett Ungsberg 2012

Insgesamt wurden 672 Flaschen dieses Weines abgefüllt. Der Alkoholgehalt liegt bei 9.0 Vol. %, was den Genuss (insbesondere im Sommer auf der Terasse) zum Vergnügen werden lässt. Die 44 Gramm/Liter des natürlichen Restzuckers sind sehr gut eingebunden und die 8.6 Gramm/Liter Säure sorgen in Kombination zusammen mit der erwähnten natürlichen Restsüsse für einen hohen Trinkspass.

Helles, klares und intensives, im Licht glänzendes, Gelb mit limettengrünen Anklängen.

Intensives und vielschichtiges Bouquet, obwohl ich den Wein eher zu kühl ins Glas eingeschenkt habe! Wie schon beim Bikiniblick sind die für den Riesling sortentypischen Fruchtkomponenten vorhanden. Zusätzlich ist eine sehr vielschichtige, aber noch recht kompakte und sich noch etwas verbergende Mineralität

vorhanden. Nebst Schiefer sind da salzige, ganz leicht medizinal wirkende Komponenten. Zudem sind da noch ätherische, an frische Kräuter erinnernde Geruchskomponenten vorhanden. Dieser Riesling Kabinett der 2012er Serie ist bislang (nebst Bikiniblick und dem Feinherb) am zurückhaltendsten, was die olfaktorischen Sinneseindrücke aus dem Glas betrifft. Mal sehen, ob sich das mit zunehmender Temperatur und Einfluss von etwas Luft verändert.

Am Gaumen im ersten Auftakt sehr verhalten, etwas jodig-medizinal aber ansonsten nicht viel hergebend. Allerdings macht sich nach dem ersten Schluck die komplexe Struktur bemerkbar. Dieser Wein hat sowohl viel Schmelz und Cremigkeit als auch eine verspielte, aber kräftige mineralische Salzigkeit und einen starken Schiefertone im ersten Abgang, welcher durch eine kräftige Fruchtigkeit aus der retronasalen Wahrnehmung ergänzt wird. Die natürliche Fruchtsüsse ist moderat, d.h. den Wein kann ich mir gut als Speisebegleiter (gleicher Einsatz und Kombinationsmöglichkeiten wie mit einem Grossen Gewächs) vorstellen.

Der Wein hinterlässt nach seinem langen Abgang im Mund und am Gaumen eine traubige Frucht, wie wenn ich reinen, unvergorenen, frischen, ungefilterten, nicht pasteurisierten Traubensaft getrunken hätte. **17.5/20**.

Riesling Spätlese Ungsberg 2012

Insgesamt wurden 283 Flaschen dieses Weines abgefüllt. Der Alkohol liegt mit 8.2 Vol. % eher im tieferen Bereich für eine Spätlese. Dies ist aber nicht negativ zu werten, im Gegenteil. 63 Gramm/Liter natürlichen Restzuckers werden durch 8.2 Gramm/Liter Säure sehr gut ergänzt.

Helles, klares und intensives, im Licht glänzendes, Gelb mit limettengrünen Anklängen.

Eher verhaltenes, aber trotzdem vielschichtiges Bouquet. Wie schon beim Bikiniblick sind die für den Riesling sortentypischen Fruchtkomponenten sowie die gleiche Mineralität vorhanden. Die mineralischen, salzig-medizinalen Komponenten sind ausserdem nicht zu vernachlässigen. Ganz, ganz dezent ist auch eine feine Petrolnote wahrnehmbar, was mich aber überhaupt nicht stört – im Gegenteil!

Am Gaumen ein cremiger Auftakt, welchem aber durch eine recht lebhaft Säure und salzige Mineralität gut Gegensteuer gegeben wird. Sehr floral (viele gelbe Blüten) und eine gut eingebundene Röstaromatik (grosses



©Weingut O



Holz d.h 3'000Lit., evtl. mehrfach gebraucht). Die komplexe Struktur machte sich erst nach einer Weile bemerkbar, als sich der Wein im Glas der optimalen Trinktemperatur angenähert hatte. Dieser Wein hat sowohl viel Schmelz und Cremigkeit, als auch eine verspielte, aber kräftige, mineralische Salzigkeit und einen starken Schiefernton im ersten Abgang, welcher durch eine kräftige Fruchtigkeit aus der retronasalen Wahrnehmung ergänzt wird. Die natürliche Fruchtsüsse ist moderat für eine Spätlese. Dies entspricht der Jahrgangscharakteristik (=gradlinige Weine), mehr Säure als 2011, eher zurückhaltender und nicht opulent und so primärfruchtig wie bei den 2011er Weinen. Das ist aber kein Nachteil (ausser für diejenigen Konsumenten, welche Ihre Weine ausschliesslich jung und während der ersten Fruchtphase trinken). Ich könnte mir gut vorstellen, dass sich die Weine des Jahrganges 2012 zwar langsamer als diejenigen des Jahrganges 2011 entwickeln, dafür aber auch langlebiger und mit mehr Potential ausgestattet sind. Der Wein hinterlässt nach seinem langen Abgang im Mund und am Gaumen eine traubige Frucht und einen feinen, mineralisch-salzigen Belag. Dieser Abgang ist wirklich sehr lang anhaltend und animiert auch dazu, den nächsten Schluck aus dem Glas zu nehmen! Die nur 8.2% Vol. Alkohol erhöhen das Trinkvergnügen und lassen es einen nie bereuen, sich ein weiteres Glas eingeschenkt zu haben! **17.75/20.**

Riesling Auslese Ungsberg 2012

Insgesamt wurden nur 105 Flaschen dieses Weines abgefüllt. Angenehme 7.6 Vol. % Alkohol, 93 Gramm/Liter natürlicher Restzucker, welcher durch die 7.6 Gramm/Liter Säure perfekt ergänzt wird.

Helles, klares und intensives, im Licht glänzendes, Gelbgold.

Ein vielschichtiges Bouquet, welches mir da aus dem Glas entgegenkommt, sehr traubig! Die gleichen Fruchtaromen sowie die gleiche Mineralität wie bei der Spätlese sind vorhanden. Aber auch bei diesem Wein gilt wie schon bei den vorhergehenden Erzeugnissen dieser Serie: Zu Beginn eher verhalten. Der 2012er Jahrgang ist definitiv kein Fruchtschmeichler und kein Jahrgang, welcher jung getrunken werden sollte/muss. Speziell den Weinen ab Kabinettstufe bringen einige Jahre Kellerreife zusätzliches Genussvergnügen beim Trinken. Selbst „Karaffieren“ bringt meines Erachtens nicht das gewünschte Ergebnis. Einzig die Reife im Weinkeller wird das volle Genusspotential zugänglich machen. Beim Jahrgang 2011 konnte die Entwicklung schön über mehrere Tage schrittweise verfolgt werden. Beim Jahrgang 2012 blieb mir das etwas verwehrt. Die Weine haben sich nicht im selben Masse verändert resp. entwickelt.

Am Gaumen recht kräftig, ein schönes Gleichgewicht zwischen der natürlichen Restsüsse dieses Weines und seiner Säure. Grapefruit und exotische Frucht dominieren, sobald der Wein eine etwas höhere Temperatur erreicht hat. Trotzdem wird das zu keinem Zeitpunkt plump oder breit und untrinkbar, im Gegenteil. Zeigt der Wein doch so, dass eine Struktur vorhanden ist, welche auch unter nicht optimalen Konditionen den Trinkgenuss sicherstellt. 18/20.

Fazit

Generell ist nach dem Genuss dieser Weine klar, dass es sich hier beim Winzer um eine Persönlichkeit handelt, welche keinen Wert darauf legt, allen Kunden und Konsumenten gefallen zu wollen. Die Weine sind eigenständig, haben Charakter und sind unverwechselbar von der Handschrift des Winzers geprägt. Keine Mainstream tauglichen 08/15 Kredenzen! Genau darauf legen wir bei Vinifera-Mundi Wert. Die Handschrift des Winzers und die Merkmale der Umgebung, von welcher der Wein stammt, sollen klar erkennbar sein. Also keine Supermarkt-Plörre oder irgendwelche à la Parker hochgezüchteten Gewächse!

Ich hatte nun das Vergnügen, während einer Woche diese Weine immer und immer wieder verkosten zu können. Das schon eingangs erwähnte, hohe Qualitätsniveau konnte sich auch nach einer Woche klar bestätigen. Die



Weine sind in den angebrochenen Flaschen nicht nach 1-2 Tagen aromatisch abgestürzt, sondern haben sich konstant weiterentwickelt. Allerdings muss ich klar darauf hinweisen, dass sich die Weine des Jahrganges 2012 in ihrer Jugend nicht so offen und fein-fruchtig einschmeichelnd zeigen, wie dies bei den Weinen des Jahrganges 2011 der Fall war. Auch hat keine vergleichbare Entwicklung der Weine in den angebrochenen Flaschen über mehrere Tage stattgefunden. Dies muss kein Nachteil sein (ausser vielleicht für Liebhaber junger Weine). Es zeigt einfach, dass auch bei Olaf Schneider der Jahrgang 2012 sehr klassisch geraten ist, dadurch aber auch nach mehr Ruhe und Reifezeit im eigenen Weinkeller verlangt. Dies bestätigt meine Erfahrung mit Weinen des Jahrganges 2012 anderer Winzer. Ich bin aber vom Potential des Jahrganges 2012 überzeugt, möchte allerdings keine zukünftigen Bewertungspunkte vergeben.

Ausser beim Sekt oder der Auslese lohnt es sich auf jeden Fall, den Wein mit einer Speise zu kombinieren. Gerade z.B. mit einer asiatischen Speise oder einem feinen Fischgericht zeigen sich das Potential und die enorme Vielfältigkeit des mineralischen Gerüsts dieser Weine.

Bezugsquellen: In Deutschland direkt ab Hof und in der Schweiz:

Wein Auslesen GmbH, Hochdorferstrasse 10, 6020 Emmenbrücke
Pascal Meier, Email: pascalmeier79@gmail.com, Tel: +41 (0) 76 366 62 52

Bona aestimare AG, Seestrasse 79, 8805 Richterswil
Telefon +41 (0) 44 687 18 84, Mobile +41 (0) 79 865 22 00
info@bona-aestimare.ch, <http://bona-aestimare.ch/>

Cave des Anges, Zentralstrasse 26, 2502 Biel
Telefon +41 (0) 32 341 00 00
info@cave-des-anges.ch, <http://www.cave-des-anges.ch/>

Autor: Urs Senn
25. April 2014
Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.