



Seit zehn Jahren berate und vertrete ich Privatpersonen sowie Unternehmen rund um das

- Miet- und Wohnungseigentumsrecht
- Wirtschaftsrecht
- Erbrecht
- Straßenverkehrsrecht

Besonderen Wert lege ich auf persönliche Betreuung und individuelle Beratung. Auch bei eiligen Fragen bin ich gerne jederzeit für Sie ansprechbar.

**Kanzlei**  
**Dr. jur. Michael Buß**

Taunusstraße 27 65183 Wiesbaden

T 0611- 3309829

F 0611- 3309830

M rechtsberater@t-online.de

W www.rechtsanwalt-buss.de

# TOP WINE GUIDE



## STEFFEN LYACHENKO

Gastronomie und Hotellerie sind seine Wurzeln, Wein seine große Leidenschaft. Nach erfolgreicher Sommelier-Karriere wendet **Steffen Lyachenko** seine Erfahrungen im Event-Management einer Investmentbank an. Als Inhaber von „Vinum et Veritas - Innovative Wein Events & Wein Handel“ moderiert er kreative kulinarische Weinevents „abseits der Trampelpfade“ und verkauft spannende Weine. **Von Jutta Lamy**

**E**in Leben reicht nicht, um alles über Wein zu lernen“, weiß Steffen Lyachenko, der seinen Horizont ständig durch Winzerbesuche und Weinmessen erweitert. Dabei profitiert der Sieger des Deutschen Sommelierwettbewerbes 2005 stark von seinen großen Lehrmeistern, den Chef-Sommeliers Yann Eon, Restaurant „Paul Bocuse“, und Noël Bajor, Restaurant „Le Louis XV, Alain Ducasse“. In dieser Zeit erkannte er, daß man nicht vor jedem großen Weinnamen auf die Knie fallen muß und hohe Ratings differenziert sehen soll. So rät er: „Mut zum eigenen Geschmack und eigenen Urteil.“ Bei seinen Weinevents werden Weine auf professionelle Weise – interak-

tiv – degustiert. Im Fokus stehen Geruchs- und Geschmackssensibilisierung, muntere Dialoge und Spaß. Besondere Weine werden „anders erlebt“, die Gäste „sollen vor Emotionen sprühen“. Für seinen gezielten Weinhandel kauft Steffen Lyachenko kompromißlos nur interessante Gewächse, die ihn begeistern. Er bevorzugt Weine, die „im Aroma klar, differenziert, spannend sind und das Terroir widerspiegeln.“ „Harmonie von Frucht, Säure und ‚Süße‘, gute Tannine, Mineralität und ein langes Finale machen einen guten Wein mitunter aus.“ Der Sommelier selbst trinkt am liebsten Riesling, weil diese Rebsorte für ihn die „faszinierendste der Welt“ ist. ■

**2005 Pinot Noir, Johannisberger Hölle,  
Weingut Chat Sauvage, Rheingau** 19,95 €

Einen großen Pinot Noir französischer Stilistik zu vinifizieren, war das ambitionierte Ziel. Es wurde ein fantastischer Pinot Noir, der einen vor Freude „schnurren“ lässt. Aromen von Schwarzkirsche, dunkle Beeren, Espresso, rauchige Röstnoten des Barriques küssen gekonnt die wunderbare Frucht, „süßliche“ Tannine, Mineralität, viel subtile Eleganz im Finale, „Chapeau!“



**2005 Elcione, Tenuta Vitalonga,  
Umbrien** 10,95 €

Sehr elegant und kraftvoll zugleich, feinwürzige, fruchtige Cuvée aus Merlot & Cabernet Sauvignon. Aromen schwarzer Süßkirsche, Cassis, Karamell, Schokolade, Hauch Tabak, Leder, edle Würze, Vanille. 6 Monate Ausbau im Barrique. Spürbare Mineralität durch fossilen Kalkboden. Perfekter Kuschelwein für die Herbst- und Wintersaison. Ein hervorragender Wein, ein zu leckeres, anspruchsvolles Schnäppchen!



**1998 Champagne, Ay Grand Cru,  
Fût de Chêne, Henri Giraud** 145,00 €

„Der beste Champagner meines Lebens!“. Sensationelle Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay. Aromenspektakel! Quitte, Golden Delicious, Sherry, Röstmandeln, Tabak, Leder, Schwarzbrot etc. Dezent Perlage, cremige Textur, gute Säurespannung, enorme Mineralität. 12 Monate Barrique. Peu à peu zelebriert dieser aristokratische Champagner seine majestätische Grandeur in einem Feuerwerk!



**2006 Chardonnay, „A la Percenette“,  
Domaine Pignier, Jura** 19,95 €

Meine faszinierendste Entdeckung in 2008. Aromen reifer Honigmelone, Birne, kandierter Ananas, edle Vanille, rauchige Eleganz gerösteter Haselnüsse. Viel Frucht wird durch virtuos eingesetztes Barrique veredelt. Die fast „salzige“ Mineralität führt einen sprachlos in ein knisterndes, grandioses Finale. Meisterwerk im Stile eines Puligny-Montrachet. Bio-Wein nach Demeter.



**2005 Hallgarten Riesling, Weingut Querbach,  
Rheingau** 9,40 €

Spontangärung durch weinbergseigene Hefe und lange Hefepotzeit geben diesem klasse Riesling viel Frische und Saftigkeit. Aromen von Pfirsich, zu Beginn Zitrus, Hauch Honig, feine Würze, kühle Noten wie Basilikum, Minze; Mineralität, die dezent an nassen Kies erinnert. Langer, frischer Nachhall. Typischer Querbach: spannender Charakterwein mit großem Alterungspotential!



**2005 Selección, López Cristóbal,  
Duero** 37,95 €

Grandioser Spitzenwein, 100% Tinto del país, in 14 Monaten drei Mal von neuen frz. Barriques umgarnt. Pure Selektion, nur in großen Jahrgängen, nur beste Reben mit max. 1,5 kg Trauben, davon werden nur die zwei schönsten Trauben geadelt. Komplexe, kraftvolle Aromen von Cassis, Brombeeren, würzig unterlegt von Kaffee, Karamell, Vanille, Schokolade. Am Gaumen beängstigende Dichte, sinnlich, endlos.

