

# PINARD *de* PICARD

PINWAND N° 274



## FRANKREICH

### **Château de la Négly | Languedoc . . . . . 4**

*Das Parfum des Südens! „Bestes Weingut des Languedoc!  
Ich bin ein riesiger Fan!“ – Parker*

### **Domaine Louis-Claude Desvignes | Beaujolais . . . . . 8**

*„2015 est un millésime de qualité exceptionnelle,“ BEAUJOLAIS AUJOURD'HUI. Und die  
höchst bewerteten Weine kommen von unserem Kleinod Desvignes!*

### **Tariquet | Gascogne . . . . . 13**

*Weißweinprovokationen aus dem wilden französischen Südwesten zu Jahr für Jahr  
„unmöglichen“ Preisen!*

### **Domaine de Fondrèche | Mont Ventoux . . . . . 16**

*Traumbewertungen in einem Traumjahrgang der südlichen Rhône!*

### **Domaine des Aires Hautes | Minervois . . . . . 20**

*Kleiner Minervois ganz groß & brandaktuell 90 Parker-Punkte: „Old-World fruit bomb!“*

### **AIX | Provence . . . . . 23**

*Einer der schönsten Rosé auf der ganzen Welt!*

### **Henri Boillot | Burgund . . . . . 26**

*Weltweit gesucht: Phantastische Kollektion aus einem Jahrhundertjahrgang!*

### **Fontauriol | Languedoc . . . . . 35**

*Unsere Entdeckung des Jahres 2014 aus Frankreich gefällt mit authentischen Weinen  
des französischen Südens, die dramatisch unterbezahlt sind!!*

### **Clos du Caillou | Châteauneuf-du-Pape . . . . . 38**

*Authentische Bio-Weine von weltberühmtem Terroir verkörpern die Vermählung von  
Tradition und Moderne! Höchstbewertungen bei Parker!*

## DEUTSCHLAND

### **Weingut Seehof | Rheinhessen. . . . . 42**

*Nie zuvor so gut wie in 2016, nie so groß die Nachfrage begeisterter Kunden.*

### **NEU: Weingut Jakob Schneider | Nahe . . . . . 48**

*Aufsteiger des Jahres im Gault Millau & Neueinsteiger bei Pinard de Picard!*

## ITALIEN

### **Commendatore G.B.Burletto | Piemont . . . . . 53**

*Vor einem Jahrzehnt schon unsere Entdeckung des Jahres in Italien! Jetzt von einem der  
besten Kenner und Verkoster italienischer Weine, Antonio Galloni, erstmals mit 100  
Punkten bewertet und damit bester Barolo im ganz großen Jahrgang 2013!*



## PinWand N°274

Liebe Kunden,

Novembernebel im Piemont. Doch Freude im Herzen. Mehr als 10 Jahre einer wunderbaren Beziehung. Zu Julia und Klaus Peter. Und zu Fabio. Wein kann so viel mehr sein als nur eine Geschäftsbeziehung: Daher strahlen hier die Gesichter, aber auch aus Vorfreude auf die anstehende Verkostung der 2013er Baroli Acclivi, Montvigliero und Cannubi! Was damals noch keiner von uns ahnte: Unsere beiden ungemein sympathischen Winzerstars durften sich kurz danach über 100-Punkte-Bewertungen für ihre phantastischen Weine freuen. Natürlich trinken wir alle keine Punkte, sondern große Weine. Dennoch sind wir glücklich, wenn unsere Winzer solch verdiente Auszeichnungen erfahren. Und Sie, liebe Kunden, haben sich in all den Vorjahren auf unsere Empfehlungen verlassen und die wunderbaren Weine dieser Winzer in Ihre Keller gepackt. Das gleiche Vertrauen spüren wir auch jetzt wieder, nach der Präsentation der ersten tollen 2016er Weine aus Deutschland und Frankreich. Nie zuvor war die Nachfrage nach einem Jahrgang so hoch wie in diesen Tagen, nicht einmal bei den grandiosen Jahrgangsvorgängern. Der Wermutstropfen: Mancher Wein ist im Handumdrehen ausverkauft, schneller als der Sommer kommt. Daher greifen Sie bei Interesse ganz schnell zu und sichern sich Ihre Lieblingsweine!

Herzliche Grüße aus Saarwellingen,

Tino Seiwert &  
Ralf Zimmermann



Wir denken an Ihren Rücken:  
Versand mit höchstens 12 Flaschen pro Paket!

**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Erlasene Weine, Spirituosen & Feinkost  
Alfred Nobel Allee 28  
66793 Saarwellingen | Campus Nobel  
Tel. 06838 97950-0 | Fax 06838 97950-30  
info@pinard.de | www.pinard.de

# Château de la Négly

LANGUEDOC

*Das Parfum des Südens! „Bestes Weingut des Languedoc!  
Ich bin ein riesiger Fan!“ – Parker*

**Château Négly: Ankommen. Meer sehen. Wind atmen. Salz und Weine schmecken.  
Wie wunderbar sind die Gestaden des Mittelmeeres!**

*Ich komme ins Schwärmen – Kein Wunder, ist doch unser Kleinod aus dem Languedoc ein richtiges Schmuckstück. Es befindet sich auf einem magischen Fleckchen Erde, geradezu zwischen Land und Meer angesiedelt. Ideal gelegen auf dem Südhang des „La Clape“ bringt das Château de la Négly, dessen Geschichte bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht, Weine von größtmöglicher Qualität hervor.*

*Da kommt selbst Parker mächtig ins Schwärmen: „Bestes Weingut des Languedoc. Alle Weine von Négly neigen zum vollmundigen, dekadenten Ende des stilistischen Spektrums, sie besitzen ein fabelhaftes, einzigartiges Bouquet sowie eine Ausgewogenheit, eine Homogenität und gleichzeitig sogar ein elegantes Profil am Gaumen. Ich bin ein riesiger Fan!“*

**Höchste Punktzahlen des gesamten Languedoc in den Jahrgängen 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 und dem heute präsentierten phantastischen 2016er hintereinander.**



Und dann die Bewertungen: Pinard de Picards Urgestein Négly erhält für seine Spitzenweine die höchsten Punktzahlen des gesamten Languedoc in den Jahrgängen 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 und dem heute präsentierten phantastischen 2016er hintereinander. **Eine schier unglaubliche Abfolge von Triumphen!** Und Parkers Empfehlung kurz und bündig: „Don't miss a chance to latch onto a bottle if you can!“ – And Pinard de Picard says: „Yes, you can!“

Müssen wir auch auf die beiden mit 100 Punkten bewerteten Spitzenweine aus 2016 noch einige Zeit warten, ebenso wie auf den grandiosen Falaise, zeigen doch bereits die heute präsentierten Basisweine die ganze Klasse eines Jahrgangs auf, der sich in Teilen Europas gerade anschickt, selbst noch einen Tick besser zu sein als die fabelhaften 2015er!

Château Négly: Das sind wahrlich irrsinnig gute Weine aus den traditionellen Edelreben der Region; sie sind mit einer tiefen, komplexen, hedonistischen Frucht versehen, ungemein vollmundig und mit einer atemberaubenden Nachhaltigkeit am Gaumen. Jean Rosset, der ebenso tatkräftige wie sympathische Patron, hat, zusammen mit einem höchst professionellen Team, sich seinen Lebenstraum verwirklicht und wahrhaft große, authentische Weine des Midi geschaffen. Sie zählen wegen ihrer im französischen Süden die Maßstäbe definierenden schwelgerischen Frucht und wegen ihres Terroircharakters zweifellos zu den neuen Referenzweinen des Languedoc, wie sie nur eine avantgardistische Winzerelite mit schöpferischem Genius bei gleichzeitiger Besinnung auf traditionelle Handwerkskunst vinifizieren kann.

PS: Seit Ende der neunziger Jahre werden die Weine regelmäßig von Robert Parker verkostet und haben mehrfach 100 Punkte erhalten. Das sind die höchsten Bewertungen, die Parker jemals für Wein aus dem Languedoc vergeben hat. Obwohl er damit die weltweite Néglymania immer weiter anheizt, das Château als „das beste Weingut des Languedoc“ adelt, sind die Preise (abgesehen von den extrem raren Luxuscuvées) noch immer extrem günstig: Die Preis-Genussrelationen beim ‚Côte‘ wie auch bei den beiden Rosé und dem ‚Brise Marine‘ sind schlichtweg unschlagbar und folglich gehören diese ungemein leckeren Weine zu unseren meist verkauften und beliebtesten Weinen des gesamten Midi, die vollmundigen Spitzenweine verkörpern Weltklasse pur. Power without weight! Viel Spaß beim schwelgerischen Genießen mit unseren Perlen des französischen Südens!

FLA051116

„L'Ecume“, rosé 2016

PK

13% Vol.

9,26 €/l

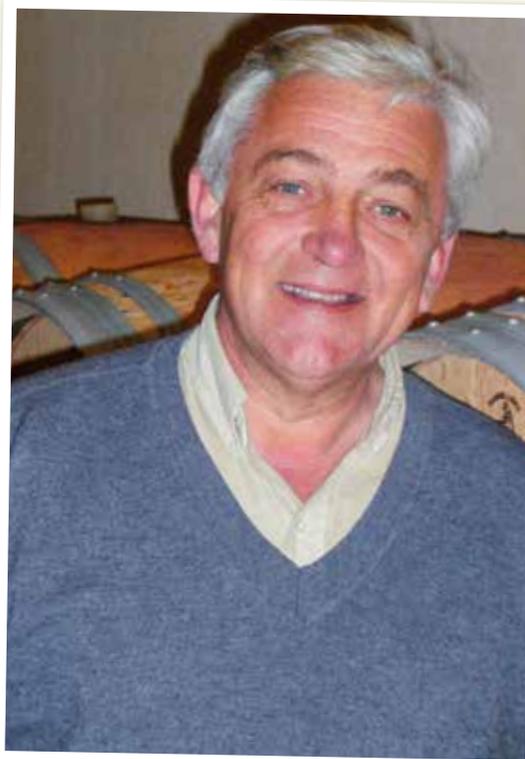
6,95 €

### **DER Inbegriff von Sommer-Rosé!**

**Parker zu „L'Ecume“ 2016: „A big Rosé, 90 Punkte!“  
Sensationsbewertung in dieser Preisklasse!**

**Die renommierteste französische Fachzeitschrift, die „Revue du vin de France“, zählte einen gleich guten Jahrgangsvorgänger dieses wunderbaren Rosés zu den 150 besten Weinen des Landes unter 10 Euro!**

Erdbeer-Zitrone. Was früher meine Eis-Lieblingskombination war, duftet mir hier aus dem Glas entgegen und weckt Erinnerungen. Kaum aber angetrunken und schon bin ich zurück im Hier und Jetzt und gleichzeitig in Südfrankreich. Herb, ja stoffig steht der L' Ecume auf meiner Zunge und lädt einen Korb mit Waldbeeren, Kirschen und weißen Litschis darauf ab. Aus dem Hintergrund lacht eine Zitronenspalte frech hervor, während vorne ein paar Rosenblätter durch die Szene taumeln. Und, welch (südfranzösisches) Wunder, über allem kreist eine feudale Würze die diesen kleinen Wein ganz groß erscheinen lässt. Am Gaumen spürt man erst, wie frisch der Tropfen wirklich ist, wieviel Mineralität er in sich mitführt und wie selbstbewusst er ein Tanningerüst zeigt, das einem Staunen abringt. Da ist Haftung in der Geschmackszentrale, da spielt die Frucht auf würzig und wer das erste Glas dann hinter sich hat, wünscht sich auf der Stelle eine Hitzewelle. Weil dieser Wein die wohl beste Ausrede dafür ist, sich permanent die Kiemen zu befeuchten. Das ist der Inbegriff von Sommer-Rosé und wer diesen Wein zu diesem Kurs nicht kistenweise einkauft, dem ist nicht zu helfen. Ich hab' mir bereits zwei davon gesichert, weil von diesem Rosé in diesem Sommer hier wohl mehr als eine Flasche unter die Räder kommen wird.



Grandseigneur Jean Paux-Rosset, die Seele der Domaine, und die nächste Generation: Sohn Bastien

FLA050816	„La Natice“, rosé 2016	GV	13% Vol.	15,86 €/l	11,90 €
-----------	------------------------	----	----------	-----------	---------

### Rosaroter Überflieger. Trinkalarm!

#### Parker brandaktuell:

**„This beauty picks up a saline like minerality on the finish and is a gorgeous Rosé. 91 Punkte!“**

Südfrankreich in der Nase. Unverkennbar! Betörend, expressiv und frisch. Erdbeeren, Pfirsich, Grapefruit und traumhaft mineralische Noten. Was jedoch im Mund abgeht, ist richtig großes Rosé-Kino. Knochentrocken setzt sich der La Natice sofort am Gaumen fest, fühlt sich weich und sanft darauf an und hinterlässt eine Herbheit die beeindruckt. Auf der Zunge weiße Blüten, rosa Grapefruit, ein paar frische Erdbeeren und eine herrlich feine Würze. Man giert nach diesem Wein, man will den Mund damit befüllen und ihn spüren. Freche Zitrustöne blitzen auf, befeuern die enorme Herbheit mit einer kecken Spritzigkeit und sorgen für ein angeregtes Wechselspiel von Haptik und Geschmack. Litschis haben sich eingefunden und ergänzen das Aromenspiel des rosaroten "Panthers". Man will auf der Stelle Hitze, will schwitzen, stöhnen, sich einen Platz im kühlen Schatten suchen und sich mit einem Fläschchen dieses Tropfens voller Freude die Kehle befeuchten. In großen Zügen selbstverständlich, weil der Wein sonst schon verdunstet ist bevor er überhaupt sein Ziel erreicht hat. Ich weiß, warum Südfrankreich und Rosé die genialste Kombination in rosa überhaupt ist. Gibt ´s nur dort, ist einzigartig und der La Natice ist schlicht ein absoluter Überflieger. Kistenweise bunkern! Persönliche Rosé-Empfehlung.

© istockphoto.com/ Musat



FLA050416	La Brise Marine, blanc 2016		14% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
-----------	-----------------------------	--	----------	-----------	--------

Kein Wein für alle, die nicht gewillt sind, ewige Liebe zu schwören.

#### Vor ein paar Tagen von Parker mit 91 Punkten bewertet!

Seit Jahren trink' ich ihn, seit Jahren lieb' ich ihn. Diesen kleinen Südfranzosen, den La Brise Marine. Der mich immer wieder aufs Neue fasziniert. Der mit verhaltener Säure auftritt, der rund und cremig ist im Mundgefühl. Leicht herb gefällt er sich in seinem Saft und seiner exotisch anmutenden Fruchtaromatik. Wie Lippenbalsam fühlt er sich an, auf der Zunge steht ein feiner herber Stoff, der sich sein Dasein mit einer wunderbaren Mineralität teilt. Weniger von Früchten dominiert, spielt sich eine elegante Würze in den Vordergrund, erst dann schmeckt man ein wenig Ananas und Pfirsich sowie eine Spur von Anis. Rauchig-würzig zieht er über den Gaumen. Ist er im Abgang auch noch saftig, bleibt auf der Zunge ein herber Film haften, der dem Wein noch lange trocken hinterher fühlen lässt. Hat etwas animierend „Bitteres“ an sich, was jedoch perfekt in seinem frischem Saft versteckt ist. Der La Brise Marine bringt dank seiner leicht an Gischt erinnernden Salzigkeit das Meer ins Wohnzimmer, ist ein

Wein, der irgendwie "entschleunigt" und uns in Südfrankreichstimmung versetzt. Ich mag den kleinen Südfranzosen. Seit dem ersten Mal. Und werde ihn auch weiter lieben und mir eine Pfanne Fisch und Meeresfrüchte dazu gönnen. Mein heimlicher Sommerwein, den ich richtig ungern teile. Und wenn, dann nur mit guten Freunden.

*La Brise Marine: Wahrlich eine frische Brise, die das Mittelmeer auf die Terrasse weht und schwelgerische Erinnerungen auslöst an die wunderbare Leichtigkeit des Seins in lauen südfranzösischen Sommernächten. „Immer wieder TOP dieser Wein, extrem animierend, saftige Fruchtfülle trifft Würze und Frische. Ein Traum zu Krustentieren und Muscheln, aber auch zu milden Curries. Dieser Wein zu einer warmen Focaccia mit Rosmarin oder einer Pizza, z.B. aus Sebastian Georgis Kölner Pizza-Tempel 485°, ist schlichtweg ein Traum.“ (Christina Hilker, Deutschlands Sommelière des Jahres 2005)*

FLA050216

La Côte, rouge 2016

14,5% Vol.

13,26 €/l

9,95 €



**Wie jedes Jahr der absolute Überflieger. So geht süffig.**

**Parker: „The 2016 La Cote has outstanding potential and is another beautifully concentrated red from this team that holds onto a sense of purity and elegance. Bis 92 Punkte!**

Wacholder, Waldbeeren, Lorbeerblätter und schwarze Oliven dampfen aus dem Glas heraus. Pfeffer hinten, vorne ein Zweig Oregano und dunkle Frucht. Was für ein Duft! Kaum kommt der La Côte in den Mund, geht der Zirkus richtig los. Was ist das für frisches Mundvergnügen, welch belebend freches Frucht- und Säurespiel geht da ab? Ein paar Veilchen tanzen mit roten Beeren, die Olive hat sich unter einem Berg Gewürzen eingeknistet und über allem schwebt eine feine Pfefferwolke, die ausgesprochen sexy ist. Dieser Überflieger ist leicht im Mund, pocht mit hohem Puls, erfrischt und trinkt sich gefährlich einfach weg. Der Tropfen hat kein Gramm Fett auf den Hüften, ist schlank auf der Zunge, wie überhaupt im ganzen Mund. Am Gaumen pfefferwürzig und doch (dank Carignan) auch dezent fruchtig. Das Gerbstoffkleid fast transparent, so fein fühlt es sich an. Ein Wein, der tanzt im Mund, der mit Cassis im Abgang angibt und vor Leben nur so strotzt. Kein großer Wein, aber ein großartiger! Gestützt wird seine traumhafte Stilistik nicht nur von der festen mineralischen Struktur, sondern auch von einer grandiosen Frische, einer für den Süden raren Eleganz, einem superfeinen, seidigen Tanningerüst, das diese verführerische Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan zu einem wahren Meisterwerk werden lässt. Schwerlich vorstellbar, dass man zu diesem Preis etwas Besseres im gesamten Languedoc finden kann!

**„Diese alles andere als alltägliche Qualität wächst auch im Languedoc alle 10 Jahre vielleicht einmal. So schmecken teure Reserve-Weine in ‚normalen‘ Jahren!“**

Ralf Zimmermann



# Domaine Louis-Claude Desvignes

MORGON

*„2015 est un millésime de qualité exceptionnelle,“ BEAUJOLAIS AUJOURD’HUI.  
Und die höchst bewerteten Weine kommen von unserem Kleinod Desvignes!  
Außerdem schon im Vorjahr höchstbewerteter Wein der Verkostung von 490  
Beaujolais in französischer Fachzeitschrift BEAUJOLAIS AUJOURD’HUI!*

*Neue Liebe. Die Weine des Beaujolais. Und die wunderschöne Region. Und erst die phantastische Küche...*

**Höchstbewerteter Beaujolais außerdem in der REVUE DU VIN DE FRANCE!**

**Auch die WEINWELT 1/2016 feiert in einer höchst lesenswerten Reportage die Renaissance des Beaujolais:  
Einer der 5 höchst bewerteten Weine einer großen Verkostung der 50 besten Beaujolais kommt von Desvignes!**

**Tino Seiwert: „Unter den denkbar optimalsten Bedingungen eines Jahrhundertjahrgangs vinifiziert Desvignes mit einem Schatz von sehr alten Reben urtraditionelle, verspielte Weine mit grandioser Frische aus dem Herzen des Beaujolais! Daher auch verdienter Testsieger in BEAUJOLAIS AUJOURD’HUI!“**

Morgon, eine verträumte, landschaftlich reizvolle Appellation, ist eine der Traumstätten der neuen Beaujolais Generation! Hier liegen einige der besten Crus der gesamten Region. Hier sind wir stilistisch im „Chambertin“ des Beaujolais. Die Weinberge gehören zu den eindrucksvollsten der Region; besonders imponieren die steilen Hügel des ehemaligen Vulkans Côte du Py, einer spektakulären Einzellage. Und da es in keinem anderen Gebiet des Beaujolais so viele unterschiedliche klimatische Verhältnisse gibt, ist es nicht verwunderlich, dass aus Morgon Weine unterschiedlichster Terroirausprägung und Qualitäten stammen. Können Sie sich überhaupt vorstellen, werte Kunden, dass im Jahr 1936, dem Jahr der Einführung des Appellationssystems in Frankreich, der beste Wein aus Morgon (aber auch aus Moulin à Vent) teurer war als beispielsweise die berühmtesten Gewächse aus Pommard? Morgon steht für eine ruhmreiche Vergangenheit! Und vor einer verheißungsvollen Zukunft!!

Foto: shutterstock.com/Gael\_F



Seit acht Generationen bearbeitet die Familie Desvignes liebevoll ihre Weinberge im Herzen der Côte du Py. (Daher auch der Name der Familie, Vignes = Weinberge, denn seit dem 11. Jahrhundert bildeten sich die Familiennamen in Frankreich häufig nach dem ausgeübten Beruf!) Die steilen Hänge sind extrem dicht mit 10.000 Stöcken/ha bepflanzt, ähnlich den renommiertesten Grand Crus im Burgund. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt zwischen 65 und 80 Jahren, die ältesten sind 100 Jahre. Auch dieses hohe Alter der Reben kennen wir natürlich von den berühmtesten Lagen des Burgunds, doch das hätten viele Weinliebhaber großer Weine so wohl niemals im Beaujolais erwartet!

Das Resultat solch phantastischer Bedingungen im Weinberg sind von Natur aus geringe Erträge mit sehr konzentrierter Frucht im betörenden Wein. Kombiniert mit Desvignes späten Lesen entstehen verführerische Pretiosen, die mit ihrer unangefochtenen Langlebigkeit die Konkurrenz in Angst und Schrecken versetzen. Dabei ist es ein äußerst sympathisches junges Geschwisterpaar, Claude-Emmanuelle, die quasi die Lust auf Wein in ihren Genen trägt und die als einzige Frau an der Weinbauschule in Mâcon gelernt hat, und ihr Bruder Louis-Benoit, ein leidenschaftlicher Schlagzeuger, die auf urtraditionelle Weise (und damit quasi schon wieder „modern“) ihr Weingut leiten. Sie verwenden die ganzen Trauben, entrappen also, je nach Jahrgangsbedingungen, wenig oder gar nicht. So wie beispielsweise ihre „nördlichen Nachbarn“ Romanée-Conti und Dujac. Die Reifung erfolgt sehr

behutsam und mit sensibler Könnerschaft in dem aus dem 18. Jahrhundert stammenden Keller (Sind wir hier an der Côte d'Or oder im Beaujolais? Fragte ich mich bei meinem ersten Besuch). Und der Hammer: Die Weine sehen dabei KEIN Holz. Das ist eine urtraditionelle Vinifizierung eines Beaujolais, da stört kein Holzeinfluss den Genuss der ungemein finessenreichen Weine schon in frühester Jugend und die alten Reben und die großartigen Böden geben genügend Struktur und ein ungewöhnlich langes Reife- und Entwicklungspotential mit. Mehrfach bereits konnte ich großartig gereifte Weine aus dem Jahrhundertjahrgang 1928 probieren!

**Im Beaujolais sind wir  
Zeitzeugen einer  
Qualitätsrevolution!  
Zu „SPOTTPREISEN“!**

Stephan Reinhard, VINUM

Werte Kunden: Im Beaujolais sind wir Zeitzeugen einer Qualitätsrevolution! Zu „SPOTTPREISEN“! (Stephan Reinhard in VINUM) Haben Sie Lust, wertige Kunden, uns in unsere kleine Zauberwelt des Beaujolais zu begleiten? Nach Morgon. Zu der seit Generationen Weinbau betreibenden Familie Desvignes und ihren ebenso talentierten wie sympathischen Besitzern, dem jungen Geschwisterpaar Claude-Emmanuelle und Louis-Benoit. Ihre Weine haben uns begeistert, nein, verzaubert schier unsere Zungen. Beim ersten Tropfen im Glase hatte ich das Gefühl: Diese betörenden Gamay sind für Pinard de Picard gemacht und für unsere Kunden. Gänsehautatmosphäre! Weine für Herz und Seele, wie sie nur im Beaujolais wachsen können. So richtig grandiose Qualitäten, höchst bewertet, auf burgundischem Niveau zu dramatisch günstigen Preisen!

FBJ030115

Morgon La Voûte Saint Vincent, rouge 2015

13,5% Vol.

15,33 €/l

11,50 €

**Irres Preis-Genuss-Verhältnis!**

**In der WEINWELT zweithöchst bewerteter Morgon, einer der Spitzenlagen der Region mit Schieferböden wie an der Mosel und Eisenoxydeinschüben.**

**In VINUM unter den besten 15 Weinen des gesamten Beaujolais!**

**Ein Beaujolais zum Liebhaben!**

Welch verführerische Leichtigkeit in der Nase (bei aller Dichte und Konzentration des großen Jahrgangs 2015) und am Gaumen, welch Feinheit in den komplexen Aromen! Sind wir hier im Burgund oder im Beaujolais? Erinnern Sie sich noch an eine von uns gern zitierte Kernaussage von Stephan Reinhard, heute Verkoster für Parker, in einer tollen Reportage über das Beaujolais in VINUM: „Wir alle trinken so schrecklich gerne Pinot Noir. Und sprechen immer nur von Burgund. Ganz schön doof irgendwie. Klüger hingegen wäre es, eine andere



Claude-Emanuelle und ihr Bruder Louis-Benoit tragen die Lust auf Wein in den Genen.

Ersatzdroge auszuprobieren. Denn um was geht es uns, wenn wir von feinen Burgundern sprechen? Um Finesse, Frische und Eleganz, um Transparenz und Trinkbarkeit, um Verführung, Sinnlichkeit und Verführbarkeit. Um Gaumenerotik. Doch vor allem geht es uns um den Preis (denn sonst könnten wir ja auch Chambertin und la Tâche trinken). Daher empfehlen wir unseren Leserinnen und Lesern dringend, ins Beaujolais zu schauen!“

Und genau um diese Parameter geht es in diesem großartigen Sinnenschmeichler! Was haben hier nur für eine betörende Pretiose im Glas, die im komplexen Duft einer großen Dorflage des Burgund nicht unähnlich ist. Nichts ist aufdringlich an diesem fein balancierten, harmonischen, entzückenden Gamay, der mit seiner tiefen Mineralität, seinen subtilen Aromen (Himbeeren, Kirsche, helle Schokolade) fein duftend dem Glas entsteigt. Kaum im Mund legt der Morgon La Voute Saint Vincent mit einem putzmunteren Säurespiel los. Wirft mit reifen dunklen Himbeeren um sich, schiebt feine Kräuter hinterher und lässt die Zunge vor Freude schnalzen. Soviel Frische, so viel Lebendigkeit, die fein und neckisch an den Zungenrändern mit feinen Würznoten ihren Höhepunkt erlebt. Was auch sehr beeindruckt, ist die zarte Haftung, die der Wein am Gaumen aufbaut. Wie ein aus feinstem Zwirn gemachter Anzug hinterlässt er ein seidig-kühles Gefühl und setzt danach Aromen roter Kirschen frei. Die Würze hält sich im Hintergrund auf, ist präsent, doch lässt sie der Frucht immer einen halben Meter Vorsprung, um den Charme zum Hauptdarsteller zu machen. Dieser kleine große Beaujolais sorgt für glückselige Zufriedenheit und besticht mit einer inneren Dichte, die nicht als Wucht oder Fett im Glase kracht, sondern zärtlich die Zunge streichelt. Ein Hammerwein seiner Preisklasse! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2018 bis wohl nach 2022.

Auch Parker hat schon mal restlos begeistert geurteilt: „**Fine Value!**“

<b>FBJ030215</b>	<b>Morgon Côte du Py, rouge 2015</b>	14,5% Vol.	23,93 €/l	17,95 €
------------------	--------------------------------------	------------	-----------	---------

Auch schon in den Vorjahren hoch gelobt:

- Unter den 10 besten Weinen in VINUM!
- **Zweithöchst bewerteter Wein in der REVUE DU VIN DE FRANCE!**
- Die WEINWELT urteilt: Die besten Beaujolais besitzen eine einmalige Finesse, klare Frucht, mineralische Rasse und können – entgegen üblicher Meinungen – gut altern. Dabei haben die Weine von Natur aus verhaltenen Alkohol und eine angenehme Säure, sind wunderbar zu trinken und passen ausgezeichnet zum Essen – genau der Weintyp, von dem Weinfreunde träumen“. **Und einer der drei höchst bewerteten Weine des ganzen Beaujolais ist dieser Zauberwein aus einer der besten Lagen der Region!**

**BEAUJOLAIS AUJOURD’HUI:  
„Grand Vin“ & Dritthöchste Bewertung!**

**„Beaujolais, wie man ihn lange suchen muss. Ein Traum von Gamay, ein Traum von Harmonie und Eleganz. Charaktervoll und höchst verführerisch!“ – Ralf Zimmermann**

Oh là là! Wie herrlich eindrucksvoll und sinnlich duftet das denn? Als säße ich in einem Bottich aus Brombeeren, Himbeeren und einem Sack voller Gewürze. Und nochmals oh là là für seinen Auftritt, den der Côte du Py auf meiner Zunge hinlegt. Wie ist das frisch, wie ist das körnig, wie traumhaft ist der Puls, der in diesem Weine pocht. Er rieselt leise und lässt eine Säurespur aufblitzen, die dem Genießer ein lustvolles Lächeln in die Mimik zu zaubern vermag und nimmt sich in einer Form des Gaumens an, die man durchaus als kernig

bezeichnen darf. Was hat der Kerl für eine charaktervolle Struktur, wie ist der luftig verwoben, wie weit entfernt ist dieser Tropfen von der Fadheit seelenloser Beaujolais, die die Regale der Supermarktketten füllen. Kaum atmet der du Py im Glas, nimmt er weiter Fahrt auf. Gräbt die Frucht aus, schiebt eine freche Sauerkirsche in die Zungenmitte und umweht sie mit einem Nebel von Kumin und dem Abrieb einer Nelke. Dann kommt der laszive Saft dazu und lässt ein wenig seine Muskeln, die sich in Form hochreifer dunkler Frucht zeigen, spielen. Das ist Beaujolais für Kenner, die wissen, dass sie abseits des Burgunds gleiche Qualitäten zu viel niedrigeren Preisen bekommen. Das ist ein Charakterwein und wahnsinnig süffig. Und welch feines Tannin aus Samt und Seide, wie wir es von großen Burgundern kennen. Dieser hedonistische Lecker-Schmecker unseres Kleinods aus Morgon verträgt aktuell noch die Karaffe, eine Stunde ist perfekt, und auch das große Glas. Hat viele wunderbare Jahre vor sich. Halleluja, ist der Tropfen köstlich!

FBJ030315

Morgon Côte du Py „Javernières“, rouge 2015

14,5% Vol.

26,60 €/l

19,95 €

max. 2 Flaschen pro Kunde

**Mit 18,5/20 Punkten brandaktuell eine Weltklassebewertung in BEAUJOLAIS AUJOURD’HUI.**

„Man erhebe diesen Tropfen in den Adelsstand. Noblesse, Eleganz, Finesse und Stil in perfekter Harmonie vereint. Gamay, der in seiner eigenen Liga spielt.“, so der Ausruf eines begeistertsten Kunden bei unserer Probe in Saarwellingen.

**Alle Welt will diesen Wein haben!  
Trotzdem belässt Desvignes den Preis  
bei unter 20 Euro! Der Wermutstropfen:  
maximum 2 Flaschen pro Kunde**

Tino Seiwert: „Dieser dunkelbeerige Weingigant von alten Reben des Javernières ist wie eine Reise in noch unbekannte Dimensionen eines verwunschenen Weinuniversums! Und eine zärtliche Liebeserklärung an eine märchenhafte Region! Liebe Kunden: Dieser geniale Sinnenzauber besitzt im internationalen Kontext betrachtet ein fast aberwitzig günstiges Preis-Genuss-Verhältnis!“

Javernières ist eine der renommiertesten Parzellen innerhalb des berühmten Côte du Py. An diesen Hanglagen entstehen zweifellos die besten Weine der Appellation Morgon, unmittelbar am Fuße des 352 m hohen Mont du Py, des ehemaligen Vulkans, gelegen, die entweder aus Schieferböden wie an der Mosel mit Eisenoxydeinschüben bestehen oder aus Pyrite, einem blauen vulkanischen Gestein. Diese Parzelle könnte eigentlich einen eigenen „Grand Cru“ Status beanspruchen, denn dieser famose Wein auf angehendem Weltklasseniveau von unseren



Uralte Reben in einem intakten ökologischen Umfeld.

*sympathischen Desvignes legt von dieser singulären Qualität beredtes Zeugnis ab.*

*Was haben wir hier nur für eine aristokratische Noblesse, gepaart mit betörender Frucht und abgrundtiefer Mineralität! Von phantastischen Reben, die auf kargen, kühlen, blauen Vulkangesteinen mit starker Neigung wachsen, kommt dieser berühmte Cru aus besonders reduziertem Ertrag: Und das auf ganz natürliche Art und Weise wegen seiner alten Reben! Wie ein hochwertiger Pinot Noir gar wirkt dieser Naturwein, der qualitativ neue Maßstäbe setzt. Bei aller Dichte und Konzentration des Jahrgangs transparent in der Textur, brilliert feine Säure durch das seidene Tanningerüst, das hier mehr die Aromen trägt, als dass es geschmacklich spürbar wäre. Und auf verblüffende Weise greift dieser Spitzen-Beaujolais die Analogie zum Pinot Noir auf: Saftige schwarze Kirsche in der Nase, Pflaumen und reife Cassisbeeren sowie florale (Veilchen!) Noten und eine jodige, rauchige Mineralität. Und am Gaumen: Welch seidige Textur. Bei aller Eleganz eine dramatische Dichte! Sehr vornehm, edel und betörend. Die Zunge umhüllt von einem Saft aus Waldbeeren und Kirschen, eine Rippe dunkle Criollo-Schokolade streift den Gaumen, ganz leise, kaum bemerkbar. Das Gerbstoffkleid wie das einer Prinzessin. Aus feinsten Seide, die sich kühl im Mund anfühlt. Erst im zweiten Anlauf merkt man, wie sich die subtile Würze leise im Mund bemerkbar macht, wie sie mit der dunklen reifen Frucht spielt und sich mit ihr zu einer harmonischen Essenz vereint. Der Javernières glänzt mit Spannung, lässt einen zutiefst spüren, wie es ist, wenn sich Säure, Frucht und Gerbstoff blind verstehen und für ein höchst animierendes Weinerlebnis sorgen. Da ist von nichts zu viel, von nichts zu wenig! Eine Stunde habe ich den Kerl jetzt in der Karaffe und er wird immer besser, immer feiner, immer graziler, immer eindrucksvoller. Aristokratisch möchte ich ihn bezeichnen, weil er so gesittet, so vornehm und so selbstverständlich elegant ist. So natürlich, ungekünstelt und so irgendwie über den Dingen stehend. Beaujolais der in einer eigenen Liga spielt. Meine ganz persönliche Empfehlung!*

**PS: „Welch verzückende Leichtigkeit, excellent value!“** – Parker über einen gleich guten Jahrgangsvorgänger

**PS 2:** Zinedine Zidane, Frankreichs Ballzauberer bei der WM 1998 im eigenen Land, hat sich mit seinem Fahrrad genau auf den kleinen hügeligen Wegen im Javernières für seine grandiosen Spiele, bei denen er die Fußballfans in aller Welt verzauberte, fit gemacht!

**PS 3:** Wir haben Ihnen seit vielen Jahren immer wieder geschrieben, dass der deutsche Riesling qualitativ (von Ausnahmen abgesehen aber immer noch nicht preislich) wieder seinen alten Spitzenplatz in der Liga der weltbesten Weine zurückerobert. Die aktuellen 100-Punkte-Bewertungen weltweit renommierter Weinjournalisten bestätigen das ausdrücklich. Und die gleiche Entwicklung stellen wir fest für die großen Weine einer lange verfernten Region, dem Beaujolais. Immer mehr Kenner aus der ganzen Welt kaufen diese Weine bei Pinard de Picard ein, sind wir doch mit gleich 5 Spitzengütern aus dieser wunderschönen Region einer der Botschafter dieser lange in Vergessenheit geratenen oder zur Primeurplörre verramschten Weine. **Heute gilt: Im Beaujolais sind wir Zeitzeugen einer Qualitätsrevolution! Zu „SPOTTPREISEN“!** (Stephan Reinhard in VINUM)



© Patrick Forget

# Tariquet

GASCOGNE

**Weißweinprovokationen aus dem wilden französischen Südwesten zu Jahr für Jahr „unmöglichen“ Preisen!**

*Über die vorzüglichen Weine von Tariquet haben wir eigentlich in den vergangenen Jahren schon alles gesagt, in der Kategorie Alltagsweine gehören sie definitiv mit zum Besten, was der französische Süden zu bieten hat. Ihre Begeisterung und die Verkaufszahlen sprechen eine deutliche Sprache. Wo bekommt man sonst noch so viel Wein für so kleines Geld?*

*Und auch im neuen Jahrgang, der seit kurzem verfügbar ist, hat die Familie Grassa wieder eine wunderschöne Kollektion gefüllt, die, wie in den Vorgängerjahren, mit Auszeichnungen überhäuft wird.*

*Brandaktuell: Der auf französische Gewächse spezialisierte Weinführer Gilbert & Gaillard zeichnet gleich 8 (!!)* Weine mit einer Goldmedaille aus, ein Beleg für die Güte des 2016er Jahrgangs.

FSW031016

Rosé de Pressée, rosé 2016

DV

11,5% Vol.

7,86 €/l

5,90 €

**Goldmedaille  
Gilbert & Gaillard**

Aus perfekt gereiften Träubchen der klassischen Edelreben Merlot, Cabernet Franc, Syrah und Tannat besteht dieser würzig-blumige Rosé, dessen animierender, intensiver Duft mit seinem Hauch von Anis, Lavendel und seinen kräutrig-würzigen Aromen Erinnerungen evoziert an die traumhaften Landschaften des französischen Südens. Hinter einem zarten Schleier von rotfruchtigen Beeren (Waldhimbeeren, Erdbeeren) treten mit längerer Öffnung immer intensiver verführerische Noten von reifen Kirschen, frischen Cassisblättern, Rosenblüten und Gariguet-Erdbeeren hervor.

Am Gaumen eine belebende, ungemein erfrischende, ganz feine Säure, eine subtile Fülle und eine ebenso kühle wie cremige Textur (Das ist große Rosékunst!), wiederum Anklänge an feinste Himbeeren und hochreife Kirschen sowie duftende Wiesenkräuter evozierend. Dieser herrlich leckere, würzige, intensive Rosé erweckt Assoziationen an Frühlings- und Sommergerüche der schönsten Art. Mit diesem animierenden, ungemein erfrischend-vibrie-

renden Wein im Glas, solo genossen oder als vorzüglicher Essensbegleiter, wird jeder laue Sommerabend zu einem sinnlichen Genuss. Wirklich gute Rosés sind extrem rar, doch hier finden Sie einen richtig seriösen mit einem salzig-mineralisch-würzigen Nachhall!

FSWo31116	Chenin-Chardonnay blanc 2016	DV	11,5% Vol.	8,66 €/l	6,50 €
-----------	------------------------------	----	------------	----------	--------

**Der Jungfernjahrgang erhielt von Mundus Vini die Auszeichnung: „Bester Weißwein Frankreichs!“**

**Daraufhin avancierte er zu unserem meist verkauften französischen Weißwein und war viel zu schnell ausverkauft. Ganz frisch ist der großartige 2016er eingetroffen: Best ever? Best ever!**

**Ein wunderbarer Zechwein und ein toller Essensbegleiter!**

Welch leckere Cuvée aus den zwei großen französischen Rebsorten Chenin Blanc und Chardonnay. Die beiden berühmten französischen Edelreben, die sich auf den kalkhaltigen Böden der Gascogne sehr wohl zu fühlen scheinen, vereinen in diesem feinst balancierten Wein ihre jeweiligen Vorzüge und spielen ihre Stärken aus. Der Chenin Blanc steuert seine würzig-mineralischen, ja gar salzigen Noten bei, der Chardonnay brilliert durch seinen weichen Schmelz und seine zart exotischen Fruchtaromen: Anklänge an saftige Mandarinen, Williams-Birne, weißen Pfirsich, grünen Apfel und Kirschblüten; im komplex-betörenden Bukett spielen der Chardonnay wie der Chenin Blanc ihre ganzen Stärken aus. Und zaubern eine vibrierende Energie auf die Zunge. Kein Wunder, bei den zechfreudigen 11,5 Volumenprozent. Und eins möchten wir ganz ausdrücklich unterstreichen: Für 6,50 Euro erhalten Sie nicht nur in Frankreich, sondern wahrscheinlich nirgendwo auf der Welt einen besseren Weißwein!

FSWo31516	Domaine la Hitaire, Gros Manseng-Chardonnay blanc 2016	13% Vol.	11,86 €/l	8,90 €
-----------	--	----------	-----------	--------

**Ungewöhnlich, extrovertiert und faszinierend. DER Party-Burner!**

**Brandaktuell: Goldmedaille Berliner Wine Trophy 2017**

**Letztes Jahr: „Bester Weißwein Frankreichs“, Mundus Vini**

Faszinierend bereits der Duft, der aus dem Glase strömt. Weiße Blüten, nussige Aromen und getrockneter Apfel. Nach und nach entwickeln sich dann steinig-mineralische Noten. Solch eine Nase sorgt dafür, dass sich Neugier breit macht und was im Anschluss auf der Zunge steht, ist ebenso interessant wie ungewöhnlich. Wahnsinnig frisch fühlt es sich an im Mund, am Gaumen fein, weißblütig, zart fruchtig und trocken. Auf der Zunge aber saftig, rund und äußerst animierend. Mild in der Säure, dafür umso zitrusfrischer an den Zungenrändern. Kaum am Gaumen, löst sich die Aromenvielfalt auf in einer weißen, blütenfrischen Wolke und sorgt für ein Finale, das sofort das Verlangen nach dem nächsten Schluck auslöst. So ungewöhnlich diese geniale Kombination aus der bekannten Rebsorte Chardonnay, aber dem unbekannteren Partner Gros Manseng auch sein mag, spätestens ab dem zweiten Schluck ist man schlicht fasziniert von dieser Wildheit, von dieser zart kräutrig untermalten „Weinerscheinung“ (so ein begeisterter Kunde). Dann zischt der La Hitaire, es gibt kein Halten mehr, dann ist man bereit für das große Fest im Freien.

Zu gegrilltem Fisch, zu Gemüse, zu Salaten oder einfach als Durstlöcher. Extrovertiert spielt er alle Stücke auf der Aromentastatur und begeistert bis zum letzten Tropfen. Ein „Partyburner“ (nochmals Kundenzitat)! Mit dem Gros Manseng-Chardonnay „Domaine La Hitaire“ kommt Sommerlaune auf, der exotische Duft und der fruchtige Gaumen versetzen uns direkt ans Meer oder auf die Terrasse. Liebe Leute, kistenweise kaufen. Das ist einer der größten Weißweinwerte Frankreichs! Viel Spaß!

FSWo31316	„Premières Grives“, Vin doux blanc 2016	11,5% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
-----------	---	------------	-----------	--------

**So süß kann wild und mineralisch sein.**

Sie mögen Sauternes, wollen aber kein Vermögen investieren? Dann werden Sie den hier lieben! Erstens, weil er etwas "wilder" ist (er kommt aus der Gascogne), zweitens, weil er weniger süß ist und drittens, weil er im Gegensatz zu den Sauternes für einen Spottpreis zu haben ist.

Aber der Reihe nach. Exotisch ist der Duft, nach Orangen, Limetten und nach Aprikosen. Im Mund ein Schauspiel saftig-sündiger wie unglaublich feiner Opulenz. Keine Spur von dick, vielmehr zart und angenehm fühlt

**Goldmedaille Berliner Wine Trophy 2017**



**Brandaktuell: Goldmedaille Mundus Vini 2017**

sich der Premières Grives an, verzaubert die Zunge mit feiner Tropenfrucht und zeigt am Gaumen, dass auch "süßer" Wein sehr mineralisch sein kann. Er wirkt belebend, ist frisch und in gewisser Weise zeigt er sogar Rasse. Auch eine ganz dezente Würze spürt man, wenn man diesen Tropfen etwas kaut und seinem Abgang zuführt. Der dann tatsächlich eine Mischung ist aus tropisch-fruchtig wie auch edel-würzig. Was für ein Spaß im Mund, was für 'ne Freude! Zeigt sich am Anfang süß, wird in der Mitte dank einer wunderbaren Säureader frisch und lebendig und zieht am Ende würzig, mit einem Tick von herber Süße, über den Gaumen ab. Ich will jetzt auf der Stelle eine richtige Pastete. Oder Käse. Oder eine Topfentorte. Okay, er ist keine hundert Jahre lagerfähig, bestenfalls drei bis vier. Aber solange hält der im Keller sowieso nicht durch. Ein wirklich ungewöhnliches autochthones Trinkvergnügen aus der Gascogne!

Foto: © istockphoto.com/mgfoto



# Domaine de Fondrèche

CÔTES-DU-VENTOUX



## ***Pinard de Picards Klassiker vom Mont Ventoux in Höchstform!***

*Parker beurteilt unser Urgestein euphorisch:*

*„Fondrèche is the reference point for what can be done in the Côtes du Ventoux. This is a source of sensational wines ... The wines remain underpriced!“ Sprach's und vergibt bis **96 Punkte!***

***Der phantastische Doppelspitzenjahrgang 2015/16 sind die besten Jahrgänge bisher unserer Kultdomaine am Fuße des mythischen Berges der Provençalen!***

***RHÔNE 2015/16 – Ein Paukenschlag!*** 2015 und 2016 werden als neue Traumjahrgänge der südlichen Rhône gefeiert. Gleichauf mit 1990, 2007 oder 2010. So elegant, balanciert und frisch, bei aller gewohnten inneren Dichte und Konzentration, habe ich in seiner Jugend kaum einen Jahrgang der Rhône vom Fass probiert! Werte Kunden, kaufen Sie, was Sie nur kriegen können. Das sind schier unfassbare Schnäppchen. Beste CdR haben die Qualität von Hochpreisgewächsen in mittleren Jahrgängen! Insbesondere bei einem Weingut wie der Domaine de Fondrèche, die von einem vorbildlich nachhaltig arbeitenden und sich höchstem handwerklichen Winzerethos verpflichtenden Magier geleitet wird. Sébastiens Ziel sind fein balancierte, terroirgeprägte Weine aus biologischem Anbau mit moderaten Alkoholgradationen, welche die unverfälschte Seele ihrer provençalischen Heimat widerspiegeln. Sie erfreuen sich wegen ihrer komplexen, hedonistischen, betörenden Frucht bei unseren Kunden seit Jahren derart großer Beliebtheit, dass sie zu den meist gesuchten Weinen der gesamten Rhône gehören.

*Wahrlich: Die Domaine de Fondrèche bietet höchst authentische Weine an, mit provençalischer Seele. Diese Pretiosen vom Fuße des mythischen Mont Ventoux haben daher unter Kennern und Liebhabern längst Kultsta-*

tus und besitzen unzweifelhaft die Top-Qualität von Prestige-Cuvées aus Châteauneuf-du-Pape, befinden sich aber preislich weit darunter: Phantastische Weine in einer Schnäppchenqualität, wie man sie ganz selten in der gesamten Weinwelt finden kann. Oder um nochmals mit Parker zu sprechen: „Ein überwältigender Erfolg, diese Weine gehören in jeden Keller der Welt!“

FRS030516

Le Rosé 2016

12,5% Vol.

10,60 €/l

7,95 €

**„Meine Rosé-Entdeckung 2017! Rosaroter Hardrock! Trocken wie britischer Humor“, schwärmte ein begeisterter Neukunde bei der Probe. Unsere Stammkunden lieben diesen Provençal, den der FEINSCHMECKER zu den drei besten Rosés Südfrankreichs zählte, schon seit 2 Jahrzehnten!**

Rein ins Rosévergnügen! Melone, Litschi und die rosa Grapefruit rocken in den Nasenflügeln. Darüber weht der Wind provençalischer Gewürze. Und dann geht richtig die Post im Mund ab. Da tanzt ein Tropfen auf der Zunge, der eine verführerische Idee von Frucht zeigt und sich darüber hinaus auf Würze, Mineralität und Frische konzentriert. Weiße Blüten am Zungengrund, am Gaumen herb, trocken wie britischer Humor und so wunderbar floral, wie es nur Frankreich kann. Schmeckt man Kalk oder ahnt man ihn nur? Knackig, frisch, kühl im Sinn des Wesens, glasklar, rein und mit einem Trinkfluss ausgestattet, das selbst einem Sprinter zu rasant sein könnte. Was für ein Rosé, der in uns den Zauber der Provence in Erinnerung ruft. Was hat der für ein Tempo drauf, wie zischt der über die Zunge und wie schnell verdunstet der im Mund. Welch superfrischer legerer Stil, durstlöschend und gleichwohl ausdrucksstark. Das Gegenteil opulenter alkoholgeschwängerter Monster-Rosés und ein idealer Begleiter für laue Abende. Fisch und Meeresfrüchte kaufen, Grill anheizen, Garnelen rauf aufs Gitter oder Lammkoteletts oder Merguez und dann ab ins Rosé-Nirwana. Der Le Rosé wird Sie in den rosaroten Wahnsinn treiben. Und Sie werden vielleicht gar nicht mehr zurückkommen wollen! Welch superfrischer legerer Stil, durstlöschend und gleichwohl ausdrucksstark. Sébastien Vincenti bringt das Credo dieses Leckererschmeckers auf den Punkt: „Das wichtigste ist die Trinkfreude“, grinst und schenkt uns das nächste Glas ein!

FRS030616

Le Blanc 2016

13% Vol.

13,06 €/l

9,80 €

**So geht delikat, so geht Suchtstoff. So geht Weinvergnügen pur.**

Weißblütig, leise, sehr verhalten und nur mit einem Schuss Zitrusfrucht duftet es die Nasenflügel hoch. Im Mund dafür ein ganz konträrer Auftritt. Spritzig, lebendig, feinst kräutrig und ungewöhnlich delikat. Sanddorn auf der Zunge, gelbe Grapefruit, etwas Limette und ganz viel weiße Blüten. Herb, aber nicht zu herb. Floral, aber nicht zu blütig, knackig und knochentrocken, JA! Was wohl am meisten beeindruckt, ist die Textur des Le Blanc. Luftig-locker, feinst rieselig, man kann das provençalische Leben auf der Zunge spüren. Der tanzt im Mund, hat Puls und entwickelt sich mit etwas Luft zu einem unwiderstehlichen Wein, von dem man nicht genug bekommen kann. Einer der schönsten Sommerweine und seit Jahren ein Klassiker unseres Programms, vinifiziert aus autochthonen Rebsorten des Südens: Grenache blanc, Clairette und ein höherer Anteil von Roussanne und Vermentino als in der Vergangenheit. Teilweise im neuen Holz ausgebaut, das zwar kaum schmeckbar ist, dem Wein aber seine cremige Textur verleiht. Im betörenden, würzigen Duft dieses originären Weißweins scheint sich geradezu die Seele seiner provençalischen Heimat widerzuspiegeln, und das um so mehr, wie er Luft bekommt. Es sind fein duftende sommerliche Aromen, mit denen man unweigerlich den Geruch von Kräutern, von blauen Lavendelfeldern und von einem sich in der Sonne spiegelnden Meer assoziiert.

**„Ein überwältigender Erfolg, diese Weine gehören in jeden Keller der Welt!“**

Parker

Würde man den Le Blanc animierend nennen, so wäre das die totale Untertreibung. Diesen Wein muss man ganz einfach lieben. Bis nichts mehr davon da ist. Zum gegrillten Fisch und Huhn der Überflieger. Zum frischen Gemüse der perfekte Partner. Als Solist, ein Wein der süchtig macht.

FRS031315

Le Rouge 2015

14% Vol.

12,66 €/l

9,50 €

**Le petit Châteauneuf zu unfassbar günstigem Preis!**

Back to the roots. Nachdem Sébastien den Stil des legendären Nadals in den letzten Jahren veränderte, was so manchem Liebhaber unseres Bestsellers nicht so ganz gefiel, ist er jetzt unter dem neuen Namen ‚Le Rouge‘ („der Rote“) wieder zurückgekehrt zur traditionellen Stilistik. Und vinifiziert einen dramatisch schönen Wein, der mindestens so gut ist wie der 2007er, der von Parker mit 93 Punkten bewertet wurde! Spektakuläres Preis-Genuss-Verhältnis! Der heilige Berg der Provençal, der Mont Ventoux, wacht majestätisch über die malerische Landschaft zu seinen Füßen. Die Weine des jungen Sébastien Vincenti mit ihrem Schmelz, ihrer verführerischen, frischen Frucht

und ihrer samtigen Fülle sind in kurzer Zeit eine Referenz der Region geworden. Und werden immer besser infolge Ertragsreduzierung, einem immer höheren Alter der Reben und der Umstellung auf biologischen Anbau.

Eines der größten Schnäppchen des Jahres von der südlichen Rhône, zu einem UNGLAUBLICH GÜNSTIGEN PREIS, ist unser Bestseller von Sébastien. Châteauneuf-du-Pape, werte Kunden, ist nichts anderes als ein „gelderter“ Côtes du Rhône, DER Grand Cru der Rhône sozusagen. Doch das bedeutet auch, dass auf vergleichbar guten Terroirs in der Umgebung dieses Epizentrums von begnadeten Winzern ebenfalls aristokratische Weine erzeugt werden können – Sébastien Vincenti tut genau das, zu einem Bruchteil der in Châteauneuf verlangten Preise. Einen seiner Edelsteine können wir Ihnen heute aus Fondrèches vielleicht bestem Jahrgang bisher mit großer Freude anbieten: Der Le Rouge („Der Rote“), ein qualitativ wie ein Fanal aus dem Meer belangloser Rhöneweinchen herausragender und einer der preiswertesten Weine der südlichen Rhône, wird sensibel und schonend und aus kleinbeerigen Trauben alter Syrah-, Mourvèdre- und Grenachereben vinifiziert, die einen zutiefst dunkelroten, fast schwarzen, höchst authentischen Wein voll sinnlicher süßlicher Frucht und einem Touch ungebändigter Wildheit ergeben. In der betörenden Nase faszinierende Anklänge an schwarze Waldbeeren, Kräuter der Provence, saftige, pralle Süßkirschen, weißen Pfeffer und Lavendel. Die Zunge ist verzückt von der schmelzigen, komplexen Frucht, der phantastischen Struktur und der trinkanimierenden Säure – welch fabelhaftes Aushängeschild des französischen Südens. Es gibt nicht viele Châteauneufweine, von den teuren Prestigegewächsen der absoluten Spitzendomainen abgesehen, die dieser Preissensation das Wasser reichen können! Herzlichen Glückwunsch Sébastien zu dieser phantastischen Leistung!

Zu genießen ab sofort wegen seinen saftigen, runden, schon jetzt bestens integrierten Tannine (gewinnt enorm mit Luft!), Höhepunkt 2017 bis nach 2022.

FRS030716	Cuvée Persia, blanc 2016	13,5% Vol.	22,60 €/l	16,95 €
-----------	--------------------------	------------	-----------	---------

#### Außerhalb unserer Stammkundschaft noch ein Geheimtipp. Demnächst der neue Superstar!

Für Liebhaber einer der rarsten und schönsten weißen Rhöneweine, die im letzten Jahrzehnt produziert worden sind. Infolge des noch sensibler geführten Ausbaus im neuen Barrique dezenter im Holzton als in der Vergangenheit, bei aller Cremigkeit und Fülle finessenreicher denn je zuvor (hier schmeckt man die sensible „Restauration“ uralter Reben von einem fabelhaften Kalk-Terroir) und traumhaft balanciert! Die Roussane-typische, fein strukturierte Säure gibt diesem grandiosen Rhöneweißwein eine Saftigkeit und Frische mit, die für den Süden Frankreichs Maßstäbe definiert! Dieser charaktervolle Wein ist wahrlich eine der großartigsten Ausdrucksformen der Roussanne-Rebe weltweit, ein außergewöhnlich gehaltvoller Wein mit einem tiefgründigen Bukett und komplexen Aromen, einer erfrischenden Textur und einer Klasse-Balance. Reichhaltig und füllig, gleichwohl fein und geschliffen, gleitet der Wein über die Zunge, füllt mit seiner Dichte und seiner würzigen, animierenden Säure den Gaumen vollständig aus, bleibt haften, verzaubert, die Zartheit des Holztones verbindet sich mit der Komplexität der Aromen zu einer beeindruckenden Geschmackssinfonie. Kraft und Finesse, Frucht und Mineralität vermählen sich zu einem unwiderstehlichen Tropfen, den man bereits heute, in seiner traumhaften Fruchtphase, mit größtem Genuss trinken kann. In seiner Preisklasse schlicht ein Maßstab im Süden Frankreichs! Und „natürlich“ Kultstatus bei seinen Fans und stets viel zu schnell ausverkauft!

Ein Wein den man vielleicht zu 20% schmeckt, aber zu 80% spürt. Ein Erlebnis der absoluten Sonderklasse. Ein Wein der Emotionen freisetzt. Zu frischen, knackigen Salaten, zu Fisch vom Grill und Meeresfrüchten. Oder trinken Sie den Persia einfach ohne alles und erleben sie mit ihm besondere Momente. Noch DER Geheimtipp!

FRS031415	Divergente, Côtes du Ventoux rouge 2015	14% Vol.	53,20 €/l	39,90 €
FRS031415M	Divergente, Côtes du Ventoux rouge 2015 MAGNUM	14% Vol.	56,00 €/l	84,00 €

#### A new star is born! Ein neuer Lieblingswein der südlichen Rhône von Tino Seiwert!

Alte Syrah-Reben eines speziellen Klons, gepflanzt 1961, sind die Grundlagen für einen Stoff, aus dem unsere Träume bestehen! Stilistisch nahe am großartigen Persia, aber mit dem kleinen entscheidenden Kick mehr!

**Weltklassewein! Bis  
96 Parker-Punkte!**

Was hat mich dieser geniale Tropfen innerlich berührt auf meiner Probe im Weinkeller am Fuße des Mont Ventoux. Nicht weil er übermächtig wäre mir seiner Kraft und Konzentration, im Gegenteil, weil er gleichzeitig so schier unfassbar elegant daherkommt. Das sind die Paradoxien der besten Weine der Welt. Orgien verführerischer Cassis-Frucht vermählen sich mit tiefgründiger Mineralität! Wüsste ich nicht, wo ich mich befinde, sähe ich mich im Keller von Chave an der nördlichen Rhône! Dieser Stoff eines einzigen Fuders (damit wissen



Verkostungen mit unserem Freund Sébastien Vincenti pflegen bis in den späten Abend anzu-dauern :-)

wir um die begrenzte Menge dieses Weltklasseweines) hat **allerhöchstes Hermitage-Niveau!** Das ist der ultimative Terroir-Ausdruck eines genialen Weins vom Mont Ventoux. In der Stilistik aristokratisch, nobel und seiden, werden Nase und Gaumen verwöhnt mit einer extrem komplexen, zart rauchigen, aber auch ‚wilden‘ Aromatik, einer subtilen Mineralität und edlen hellen Schokoladennoten sowie komplexen Anklängen an Cassis, Wacholder, Nelke, schwarzen Pfeffer, Veilchen und Blaubeeren verwöhnt. Welch überwältigender Erfolg! Diesen betörenden Sinneszauber werden wir voraussichtlich schon früh genießen können (wegen seiner seidenen Textur und seiner vollen saftigen Reife), so hedonistisch überwältigte er uns bei der Fassprobe und bei unseren Proben in Saarwellingen. Diese singuläre Qualität des Divergente zählt in ihrer traumhaften Dimensionierung zu den großen Wein-„Persönlichkeiten“ Frankreichs mit einer expressiven Natürlichkeit, der seine faszinierende Aura seinem großen Terroir und einer meisterhaften Weinbereitung durch unseren Freund Sébastien verdankt. Eine neue Legende ist geboren! Gänsehautatmosphäre!

**Eine neue  
Legende ist  
geboren!**

Was meint Parker eigentlich zum neuen Blackbuster der südlichen Rhône, dem Divergente 2015? „**This is one sensational looking barrel sample that's reminiscent of a top flight Hermitage!**“ Und dann vergibt er begeistert bis 96 Punkte, wie mehreren ganz großen Châteauneuf-du-Pape aus dem neuen Jahrhundertjahrgang! Dazu muss man auch wissen, dass sich die Bewertungen im WINE ADVOCATE verändert haben. Das Pendel der Bewertungen ist zurück geschlagen Richtung Vernunft. Wurden beispielsweise im 2010er Jahrgang an der südlichen Rhône noch fast 30 Weine mit bis zu 100 Punkten bewertet, eine nicht nachvollziehbare Lobhudelei, so erzielt im phantastischen Jahrgang 2015, den die Winzer als eine Mischung der genialen Jahrgänge 2007 und 2010 betrachten und der WINE ADVOCATE gleichermaßen als „beautiful vintage“ bewertet, nur ein Wein die 100 Punkte. Das wiederum ist viel zu vorsichtig gewertet, aber Pendel schlagen stets weiter zurück als notwendig und müssen daher immer wieder einjustiert werden. Generell jedoch scheinen mir derartig vorsichtige Bewertungen seriöser als diejenigen in der Vergangenheit und sie werden auch zu einer wohltuenden Preisstabilität beitragen. Uns Verbraucher wird es freuen, denn unabhängig von den Punkten haben wir die gleichen Qualitäten auf dem Tisch stehen. Und im alten Bewertungsschema hätte Parker wahrscheinlich die 98-100 Punkte gegeben! Doch genug zu diesem Thema. Wir trinken Weine und keine Punkte! Liebe Kunden, lagern Sie sich diesen absoluten Weltklassewein in Ihre Keller und genießen Sie in Bälde diesen grandiosen Weingiganten, der in einer Liga spielt mit den um ein Mehrfaches teureren Hermitagegewächse! Zu genießen ab 2018, Höhepunkt 2020 bis (weit?) nach 2030.

# Domaine des Aires Hautes

MINERVOIS, LANGUEDOC

**Aires Hautes, eine Kultdomaine unseres Programms und seit fast 2 Jahrzehnten ungemein beliebt bei unseren Kunden!**

Mama Chabbert kocht Tino Seiwert bei seinen Weingutsbesuchen immer einen leckeren Hasenbraten :-)



ROSEMARY

**Urwüchsige, charaktervolle Weine des Languedoc und tolle Qualitäten mit hohen Bewertungen („bester Wein des Languedoc“, VINUM) zu extrem fairen Preisen!**

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE: „Einer der fünf größten Rotweine des Languedoc!“**

**In einem Special der REVUE DU VIN DE FRANCE über die besten Weine Frankreichs wurde unser Freund, Winzermagier Gilles Chabbert, zum „Mann des Jahres“ gekürt!**

Liebe Weinfreunde, wir schmecken nie nur den Jahrgang, sondern immer auch die Menschen, die ihre Reben das Jahr über liebevoll pflegen und die Trauben zu Wein werden lassen. Und daher gehört in der französischen Bedeutung des Wortes Terroir immer auch der Winzer als wesentlicher Faktor dazu. Und unter der Führung von Gilles Chabbert, dem sympathischen Winzerstar des Languedoc, der sich trotz großer Erfolge seine Bodenhaftung bewahrt hat und den ich bei meinen Versuchen stets „dreckig“ im Weinberg antreffe (hierin Klaus Peter Keller sehr ähnlich), bringt eine hingebungsvolle Familie ihre ganze Leidenschaft für eines der wohlschmeckendsten Produkte, das Mutter Erde uns liefern kann.

Gilles ist ein vinologisches Naturtalent. In aufwändiger handwerklicher Arbeit erzeugt er dichte, tiefgründige, komplexe Weine mit einer reichhaltigen Frucht und von einer beeindruckenden Balance und Brillanz in den Aromen. Monumente der Inkarnation von Terroircharakter, die wie Fanale der Authentizität und Natürlichkeit aus einem Meer uniformer Massenerzeugnisse herausragen. Aires Hautes gehört unzweifelhaft zur Elite der Weingüter des Languedoc! Die neuen Jahrgänge zeugen infolge subtiler Verbesserungen in der Weinbergarbeit mehr denn je zuvor von dem Enthusiasmus, mit

**Aires Hautes gehört unzweifelhaft zur Elite der Weingüter des Languedoc!**

dem Gilles und seine Familie ihr Handwerk betreiben und von der Naturverbundenheit, mit der sie ganz tief im französischen Süden, in der Einsamkeit ihrer wildromantischen Landschaft, **traumhafte Weine aus biologischem Anbau produzieren, die mit das beste Preis-Genuss-Verhältnis des gesamten Languedoc besitzen!**

FLA020216

**Chardonnay blanc 2016 (Bio)**

13,5% Vol.

9,26 €/l



**6,95 €**

**Ein Chardonnay wie ein Charmebolzen. Und was für einer!**

Sehr leise ist der Duft im Glas. Etwas Apfel, ein Tick Nuss, ein Tropfen heller Honig und ein paar weiße Blüten. Im Mund dann eine echte Überraschung. Der erste Eindruck, herb, der zweite, floral, der dritte ... ist das köstlich! Ein paar getrocknete Marillen, ein paar Blütenblätter und eine Scheibe saftigen Apfels sorgen für eine eindrucksvolle Aromatik; Kalk und Stein am Gaumen für eine ausgeprägte Mineralität. Knochentrocken im Mund, keine Spur von irgendwelcher Fülle. Dafür Feinheit, Straffheit und vor allem eine traumhaft dezente Fruchtigkeit, die von etwas Honig untermalt wird. Der Trinkfluss schlicht gewaltig, das Verlangen nach dem nächsten Schluck unbändig. Frische als höchste Tugend, dezente Frucht als Statement. Erst am Ende taucht dann wieder die kleine Apfelspalte auf und treibt die Stimmung auf den Höhepunkt. Der herb-florale Abgang wieder ist es, der einen nur mehr staunen lässt. Ein Chardonnay der von einer eindrucksvollen Aromatik bestimmt ist, der auf jedes Chi-Chi verzichtet und einfach riesengroßen Spaß macht. Zu Fisch an hellen Saucen, zu Salaten, Käse, Kalbfleisch und Geflügel. Oder einfach solo, weil der Tropfen einfach und dazu auch noch richtig köstlich ist.

FLA020116

**Sauvignon blanc 2016 (Bio)**

13% Vol.

9,26 €/l



**6,95 €**

**Trink mich! Ich bin der Sommer: Viel Weinwert zum unglaublich kleinen Preis!**

Schon der Duft sagt einfach "Trink mich!" Typisch Sauvignon, ja, aber leise, kein Gebrüll. Frische Stachelbeeren und ein paar Splitter Feuerstein im Riechorgan. Und dann ab durch die Mitte der Zunge. Mit einer Spur von Kalk und Zitrustönen an den Rändern sowie mit einer unglaublich intensiven Mineralität am Gaumen. Keine Invasion von grünem Gras, kein Panikkonzert grüner Paprikas, kein Quietschbonngewitter. Dafür richtig seriöser Sauvignon Blanc, der mit enormer Mineralik punktet. Der fein im Mund ist, der Haftung aufbaut und der Struktur und Charakter hat. Die Fruchtbespielung durch die Stachelbeeren findet leise und dezent im Hintergrund statt. Vorne aber weht der Wind der wilden Würze. Zitrone, Kalk und Feuerstein in trauter Einigkeit. Mehr braucht es nicht, um Weine dieser Gattung sympathisch und vor allem trinkbar zu machen. Viel Weinwert zum unglaublich kleinen Preis. Kühlen Sie den Tropfen gut, werfen sie die Küche an und vergessen sie das Weinbudget. Mit diesem Tropfen kommen Sie locker und für lau durch jeden Sommer. Der zischt, der trinkt sich weg wie Wasser und ist superköstlich. „Das ist Sauvignon Blanc, den sogar ich am liebsten aus der Flasche trinken möchte. Und das heißt bei mir etwas“, meinte ein begeisterter Kunde in unserer Verkostung!

FLA020315

**„Tradition“, Minervois, rouge 2015**

14% Vol.

9,26 €/l

**6,95 €**

**Urtraditioneller Charakterkopf, der vor Authentizität nur so sprüht!**

**Kleiner Minervois ganz groß & brandaktuell  
90 Parker-Punkte:  
„Old-World fruit bomb!“**

Die Kräuter der Garrigue im Nasenflügel, dazu schwarze Oliven, Unterholz, eine Handvoll dunkler Beeren und oben drüber noch ein wenig Pfeffer. Was für ein Duft! Im Mund ein Auftritt, wie er authentischer nicht sein kann. Tiefe dunkle Würze unter saftig süßer Kirsche, erdig-rustikaler Charakter in einem mineralisch-frischen Körper. Einerseits kompakt im Mund, doch wundersamerweise ebenso fein und klar in der Textur. Man spürt die Kraft und staunt, wie elegant sich diese an ihr Werk macht. Auf der Zunge steht der Minervois sehr kraftvoll, dicht und hoch komplex, am Gaumen streift er Tannine ab, die überraschend weich sind. Der Abgang eine Offenbarung: kirschtig, saftig, würzig, erdig, schwarz, wenn man ihn farblich definieren wollte. Geht an der Luft so richtig auf, wird immer tiefer, saftiger, mineralischer. Grafit taucht auf, der Pfeffer hat sich wieder durchgegraben und die Olive macht sich jetzt erst richtig wichtig. Ein absoluter Charakterkopf ist dieser provokant preiswerte Tropfen, auch wenn er nur ein „kleiner“ Wein ist. Dafür gilt es ihm umso mehr Respekt zu zollen, weil er einfach großen Spaß macht und sich als Wein für jeden Anlass eignet, jetzt und erst recht auf seinem Höhepunkt ab Spätherbst und in den nächsten 5 Jahren. Perfekt zum Ratatouille oder zu rustikalen Schmorgerichten. Kleiner Minervois ganz groß! Ein mehr als sympathischer Zechwein im traditionellen Stil!

Aires Hautes, „Tradition“, Minervois, rouge 2015: Solch herausragende Terroirweine mit solch großartigem Preis-Genussverhältnis haben den legendären Ruf der betörenden Weine aus dem wilden französischen Süden bei Liebhabern in aller Welt vor nunmehr fast zwei Jahrzehnten begründet! Kaufen, was Sie nur kriegen können!

FLA020514	„Réserve“, Minervois La Livini�re, rouge 2014	14% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
FLA020614	Clos de l'Escandil, rouge 2014	14,5% Vol.	30,00 €/l	22,50 €
FLA020614M	Clos de l'Escandil, rouge 2014 MAGNUM	14,5% Vol.	32,66 €/l	49,00 €

Wieder eingetroffen unser Bestseller, über den Paula Bosch schon einmal geurteilt hat: „Ein Schmusewein ohne langweilige vordergründige Frucht, mit langem kraftvollem Finale. Eine einzige Verführung zum Weitertrinken. Was für ein Wein zu dem Preis!“ Und weiter mit den Elogen: „Der ‚La Livini re‘ besitzt Aromen und Extrakt wie ein gehobener Bordeaux“ (Handelsblatt) und ist eines der gr o ten Schnäppchen der gesamten Weinwelt! Wahrlich ein Geniestreich des stillen Stars des Languedoc! Für ihn sind Qualität und Nachhaltigkeit keine leeren Worth hlen, sondern gelebte Realität! Zu genießen ab sofort bis 2022+

**Ein Jahrgangsvorgänger wurde von VINUM zum besten Wein des gesamten Languedoc gewählt!**

**Weltklasse-Minervois! Ein Wein-Monument, der einen r hrt, ergreift und ganz ganz leise werden lässt. Ein ergreifender Wein, der mit allen Sinnen erfahren werden will.**

**Und Parker vergibt dem gleich guten Vorgänger begeistert bis 95 Punkte! Für einen französischen Wein ganz knapp über der 20 Euro-Grenze! Bordeaux, hörst Du die Botschaft?**

Mammamia! schreit die Nase, wegen der überbordenden Aromen, die aus dem fast tiefschwarz gef llten Glase sich lustvoll verströmen. Johannisbeere satt, Muskatnuss und s  es Holz. Dazu Bitterschokolade und ein Löffel Waldbeerkonfit. Was für ein ergreifender Duft! Im Mund geht´s munter weiter und der Clos de l'Escandil  berw lgt mich mit seiner dunklen, erdig-würzigen Aromatik. Dieser kraftvolle Wein erobert mit großer Fruchtkonzentration und seidiger Eleganz die Herzen aller Weinliebhaber. Diese grandiose Spitzencuv e von sehr alten Reben, 18 Monate in Eichenfässern aus Burgund gereift, ist ungemein dicht in seiner Textur, sexy-wollüstig, gleichwohl rasig am Gaumen. Im Abgang findet sich eine kühle mineralische Eleganz, die man sonst nur bei deutlich teureren Weinen aus Burgund oder Bordeaux kennt. Dieser geniale Escandil ist ein großer, emotional bewegender Rotwein. Gilles Chabbert, sein Erschaffer, ist ein beseelter Handwerker, einer der großen Winzerpers nlichkeiten in Frankreichs wild-romantischen Süden, der seine Weinberge so behutsam, so nachhaltig bewirtschaftet, dass kommende Generationen ihm danken werden. Und Gilles, was hast Du hier nur für ein Meisterwerk vinifiziert: Soviel Kraft und doch so fein. Kühl und ausgesprochen mineralisch im Mundgefühl, unendlich nachhaltig im Finale. Was für ein Monument an komplexer Sinnlichkeit! Ich bin verzaubert, paralysiert, hinüber. Ich will mehr von diesem Saft, will mich verlieren drin und morgen eine neue Flasche  ffnen. „Grandiosestes“ Minervois-Kino! Kaufen, bunkern, trinken, weinen! Vor Freude und vor Rührung. Ergreifend. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2018 bis nach 2025.



Hinter Aires Hautes steckt der sympathische Gilles Chabbert, von der REVUE DU VIN DE FRANCE als „Mann des Jahres“ gekrönt.



# Maison Saint Aix

PROVENÇE

*Einer der schönsten Rosé auf der ganzen Welt!*

**Das Licht des Südens: Der provençalische AIX Rosé von Eric Kurver gehört zur ganz kleinen, weltweiten Spitze ernstzunehmender Rosé. Er verbindet hervorragende Qualität mit französischem „savoir vivre“ und internationalem Flair.**

1888 zieht der holländische Maler Vincent van Gogh in die Provence, um hier die „heiteren Farben des Südens“ zu finden und sie auf die Leinwand zu zaubern. Ein Jahrhundert später lässt sich ein Landsmann van Goghs ebenfalls vom magischen Licht des Südens inspirieren. Eric Kurver malt in der Provence aber keine Sonnenblumen, sondern vinifiziert hier einen Rosé, der zu den besten der Welt zählt: AIX. Eric stammt aus keiner Winzerfamilie, interessierte sich aber schon mit ganz jungen Jahren für großen Wein. Nach Absolvierung der Economic Business School in Amsterdam gründete Kurver ein Unternehmen und war damit viele Jahre lang im internationalen Marketing, Merchandising und Branding erfolgreich. Um die Jahrtausendwende verkaufte er sein gut gehendes Geschäft für gutes Geld und zog mit Frau und Kindern in die Provence, um seinen Traum zu verwirklichen: Er wollte zum einen – wie seinerzeit van Gogh – die kalten, nördlichen Winter hinter sich lassen. Er wollte in Südfrankreich aber nicht – wie viele wohlhabende Engländer, Amerikaner oder Pariser – in Frührenten gehen, ein Gentleman Farmerdasein führen und nur ein paar Flaschen Wein für sich und seine Freunde in der Stadt produzieren. Nein, vielmehr suchte der mit typisch holländischen Kaufmanns-Genen ausgestattete Kurver

nach einer neuen Herausforderung: „Ich wollte Entrepreneur in der Ur-Heimat des Rosé werden und ein großes, erfolgreiches Weingut aufbauen. Mit einem klar definierten Ziel vor Augen: Mein Rosé sollte einfach zu trinken, aber komplex genug sein, um Preise zu gewinnen. Es sollte der beste Rosé der Welt werden!“

Dieser höchst ambitionierte Traum erwies sich als schwierig zu verwirklichen. Eine lange Suche, begleitet von vielen Enttäuschungen, endete letztendlich mit einem happy end auf einem geeigneten Weingut mit altem Rebbestand auf etwa 400m Höhe und kalkreichen Böden in der Nähe der wunderbaren Stadt Aix-en-Provence, die auch Namensgeber für diese neue Perle unter den südfranzösischen Rosés wurde. Die der Höhenlage geschuldeten großen Temperaturunterschiede zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten begünstigen die Ausprägung der komplexen Aromen in den kerngesunden Beerchen. Um die Qualität seines Weins so schnell wie möglich auf internationales Spitzenniveau zu heben, engagierte Kurver zusätzlich Olivier Nasles, den führenden Önologen der Provence und stellte auf biologischen Anbau um. Und der Name AIX hat gleich eine doppelte Bedeutung: Einerseits ist es eine Verbeugung vor Aix-en-Provence, dem historisch-kulturellen Mittelpunkt der Region, der Welthauptstadt des Rosé. Andererseits stellt der Name eine Verbindung zu Aix galericulata her, der lateinischen Bezeichnung der Mandarin-Ente, die sich zusammen mit Weintrauben und einem chinesischen Glückssymbol im AIX-Logo findet. Die lebenslang monogame Mandarin-Ente steht traditionell für ewige Treue, Freundschaft, Liebe, Hingebung, Lebensfreude, Romantik, Gemeinsamkeit. „Dies sind alles Werte, die auch in unserem Rosé zum Ausdruck kommen sollen“, erzählt Eric voll tiefer innerer Überzeugung für sein Produkt.

**„Mein Rosé sollte einfach zu trinken, aber komplex genug sein, um Preise zu gewinnen. Es sollte der beste Rosé der Welt werden!“**

Eric Kurver

## Ritterschlag statt Flinte!

Dass Eric Kurver als Branchenneuling in die Provence kam, erwies sich für ihn als großer Vorteil. So konnte er unbelastet von Tradition und Familiengeschichte an die Weinproduktion herangehen. Er erzählt es sehr anschaulich: „Hätte ich als Sohn einer alteingesessenen provençalischen Winzerfamilie plötzlich zu meinem Vater gesagt: ‚Jetzt modernisieren wir den Stil des Weines, verkaufen ihn auch in Hongkong, Aspen und San Francisco, machen ein neues Logo und Etikett, ändern bei der Gelegenheit auch gleich den Namen des Weingutes und des Weines‘, hätte der wahrscheinlich gesagt: ‚Nur über meine Leiche.‘ Oder er hätte die Schrotflinte aus dem Schrank geholt und mich vom Hof gejagt.“ Doch die Geschichte verlief genau anders rum und schon der erste Jahrgang unter Erics Regie bestätigte die Richtigkeit seines kompromisslos auf Qualität ausgerichteten Weges: Der AIX errang die Goldmedaille beim renommierten Concours Général Agricole in Paris. Für einen Ausländer ohne Weintradition in der Familie kommt das in einem vor Tradition geradezu strotzenden Weinland wie Frankreich dem Ritterschlag gleich.

Liebe Kunden: AIX ist ein „Great Rosé for Great Places“, wie der Winzer mit einem leichten Augenzwinkern scherzt. – Für uns ist er ein herrlicher Wein für jeden Tag, ein kleiner Luxus, den sich jeder leisten kann!

FPR040116	„Aix“ rosé 2016	13% Vol.	15,86 €/l	11,90 €
FPR040116M	„Aix“ rosé 2016 MAGNUM	13% Vol.	15,06 €/l	22,60 €

## Aix, das ist geradezu ein kultstoffverdächtiger Rosé!

Was für ein Katapultstart unseres neuen Kleinods in die Herzen der Weingenießer.  
Denn was ist das denn für ein Rosé,

... der in rund 25 Länder exportiert wird und den man auf der Sonnenterrasse eines Ski Resorts in Aspen genauso gerne trinkt wie im Blue Marlin Beach Club in Dubai oder im Blue Buddah Beach Club im belgischen Nobelbadeort Knokke?

... der von Sommeliers im Ritz-Carlton auf Aruba in der Karibik ebenso empfohlen wird wie im berühmten Raffles Hotel in London und im Grand Hotel Den Haag?

... den man in der Brasserie Bordelaise in Bordeaux ebenso serviert wie in französischen Restaurants in Hongkong und in Strand Clubs an der Côte d'Azur?

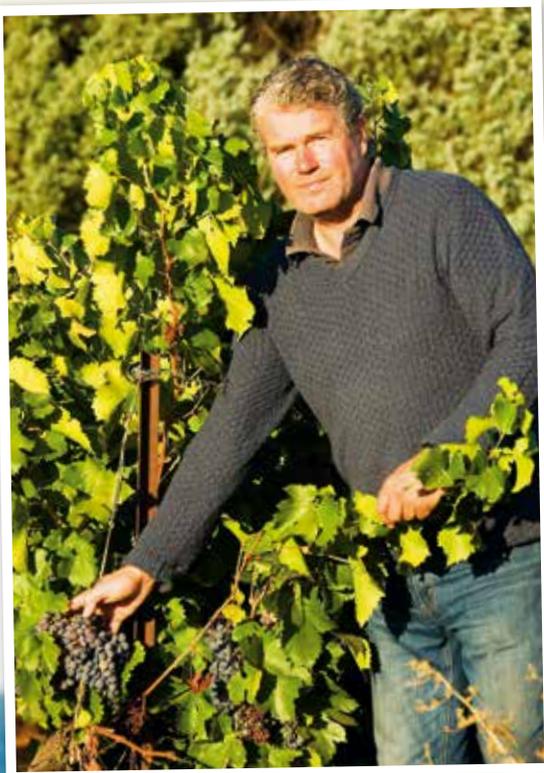
Die Provence: heitere Farben, Sonne, Duft, Würze, Wärme, Sinnlichkeit, Genuss und Lebensfreude – all dies steckt gebündelt in einem betörenden Glas AIX Rosé!

Foto: © Gerd Kressl

... den Gäste und Besucher auf Kunstmessen in Amsterdam und beim spanischen Fußballcup Copa del Rey ebenso gerne genießen wie beim Yachting Festival in Cannes, bei der Ibiza Regatta, auf der New York Fashion Week und bei den Dinnerpartys rund um die „24 Stunden von Le Mans“ oder den Grand Prix von Monaco?

... der in Michelin-Sterne-Restaurants als perfekter Essensbegleiter zu leichten Salaten, gegrilltem Fisch, Austern, Hummer, hellem Fleisch und Asia-Küche empfohlen wird, aber UNS ALLEN ebenso gut beim Sonntags-Lunch zuhause schmeckt, an lauen Sommerabenden und beim Gartenfest mit Freunden. Nicht umsonst hat Eric für seinen AIX das Motto „Great Rosé – Great Places“ gewählt. Er wünscht sich, dass die Menschen schöne, erfreuliche, bewegende, ruhige, sinnliche, oder auch aufregende Momente des Lebens mit seinem Rosé noch intensiver genießen. Mit dem AIX ist ihm das Kunststück gelungen, ein unbeschwert leichtes, typisch französisches „savoir vivre“-Gefühl und höchste Qualität in einem leicht zugänglichen, gleichzeitig höchst seriösen Rosé zu verbinden: So viel feine leckere Frucht, eine knackige Frische und eine appetitliche, einladende Farbe (ein helles, zwischen Lachs und roter Zwiebschale changierendes, strahlendes Rosé): Dieser elegante, delikate Tropfen zeigt eine tolle Balance zwischen knackiger Säure und feinen Aromen nach betörenden Früchten (Erdbeeren, Kirschen, Melonen), floralen Aromen wie Jasmin und provençalischen Kräutern. Er ist mineralisch, geradezu vibrierend, offenbart den Geschmack des Sommers und den Duft der Provence – gebündelt in einem Glas, welches die Farbe und das Licht des Südens verschwenderisch verströmt! Wahrlich: Dieser köstliche Tropfen ist einer der besten Rosé, die wir jemals im Leben getrunken haben: Noble Delikatesse vermählt sich mit enormer Süffigkeit! Geist und Gaumen werden erfrischt, ein Glas führt in Windeseile zum nächsten; das Zeug scheint an lauen Sommerabenden schier zu verdunsten. Zwischen dieser Qualität und 99% der Supermarkt-Rosé liegen nicht Welten, sondern Galaxien! Santé!

Eric Kurver liebt Herausforderungen. Seinen Aix Rosé schuf er voller Überzeugung für sein Produkt.



# Henri Boillot

BURGUND

*Seit über einem Jahrzehnt vinifiziert Henri Boillot  
Weltklasseweine aus den berühmtesten Lagen des Burgunds!  
Weiße und rote Legenden!*

Burgund, die große Liebe von Tino Seiwert, Klaus Peter Keller und vielen, vielen anderen...

© istockphoto.com/ phbcz

**Spätestens mit der in der Weingutsgeschichte alles überragenden Jahrgangs-Pentalogie 2011, 2012, 2013, 2014, 15 ist Boillot die ABSOLUTE NUMMER 1 für Weißwein im gesamten Burgund!**

*Beweise?: Stephen Tanzer feiert 2012 als „very good vintage“ und von den höchst bewerteten Weinen des Jahrgangs, die mindestens 94 Punkte erhalten haben, stammen sage und schreibe 16 (in Worten: sechzehn) aus der Kollektion von Henri Boillot.*

*Geradezu unmöglich, mag manch geneigter Leser denken! Und: Nicht mehr steigerungsfähig!?  
Weit gefehlt! 2013/4 erreichen die Lobeshymnen einen vorläufig neuen Höhepunkt:*

*Allen Meadows, der international wohl renommierteste Experte des Burgunds, feiert Boillot seit fünf Jahren mit den höchsten Bewertungen dieser grandiosen Region! Und hob mit dem Jahrgang 2013 Boillot in den vinologischen Olymp: Von den mit einer Weltklassebewertung und einem „Don't miss“ beurteilten größten Weinen „aus einem exzellenten Jahrgang“ (Meadows) stammen 9 dieser extrem raren, weltweit gesuchten Pretiosen von Henri Boillot (andere Top-Domains wie beispielsweise Leflaive haben gerade einmal 3 Weine platzieren können). Gleichzeitig zählt Meadows 5 von Boillots grandiosen Gewächsen zu den größten Schnäppchen des Burgunds und weitere 8 zu seinen besonderen Empfehlungen („sweet spots“). **Macht sage und schreibe 22, in Worten: zweiundzwanzig, TOP-Bewertungen im großen Jahrgang 2013!** Und Meadows urteilt dann zusammenfassend: „Boillot macht in 2013 atemberaubend schöne Weine, die fassungslos machen. Wunderbar trocken, tolle Konzentration und Balance und ein extremes Alterungspotential!“*

*Allen Meadows: „Höchstbewertung aller Rotweine Burgunds in 2014 in issue 62!“*

*Auch ein weiterer exzellenter Burgundkenner ist begeistert: In Antonio Gallonis (2006–2013 Weinkritiker beim Wine Advocate) vinous wertet Stephen Tanzer die Weltklasseweine von Boillot mit TOP Noten des Jahrgangs 2014!*



**Und dann der Gipfel des Erfolgs im Jahrhundertjahrgang 2015. Boillot erreicht wieder DIE Höchstnote bei Tänzer/Galloni und unter den besten 30 Weißweinen des Burgunds stammen über 10 von Weltstar Henri Boillot!**

Werte Kunden: Das ist unseres Wissens nach einzigartig und hat es NIE zuvor gegeben!! Boillot: Das ist zweifellos der Olymp des Burgunds!

Meine Verkostungen vor Ort (drei Mal war ich im vergangenen Herbst und in diesem Frühjahr über mehrere Tage wieder im Burgund, um den Jahrgang 2015 in all seinen Facetten und seinen gewaltigen Dimensionen zu verstehen) waren im Weißweinbereich wiederum eine Demonstration der Ausnahmestellung Henri Boillots. Nach meiner Auffassung setzen seine großartigen Weißweine – und dies in ihrer gesamten Bandbreite vom Bourgogne blanc („This is a terrific Bourgogne that easily competes with many villages level wines“, lobte schon Meadows) bis hin zu den legendären Spitzenweinen – die Maßstäbe. An diesen müssen sich alle anderen Chardonnays auf der ganzen Welt messen und orientieren. Alle Weinliebhaber, die erfahren möchten, zu welcher

### **Boillot: Das ist zweifellos der Olymp des Burgunds!**

qualitativen Höhen sich die Chardonnay-Rebe in den großen Terroirs von Meursault und Puligny-Montrachet emporzuschwingen vermag, dürfen sich die Referenzweine dieses genialen Produzenten nicht entgehen lassen.

Boillots singuläre Weißweine besitzen eine Frische, Mineralität, Präzision und Finesse, die im Burgund unerreichbar sind und vermögen ähnlich den einzigartigen Rieslingen von Klaus Peter Keller Emotionen zu wecken, wie wenige andere Weine der Welt. „Boillot hat das Privileg, mit den weltweit besten Lagen für Chardonnay aus Meursault, Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet arbeiten zu können“ (Steven Tanzer). Und die hier wachsenden lockerbeerigen, kerngesunden Träubchen werden von diesem visionären Genie in größter handwerklicher Kunst in einer ungemein einfühlsamen und extrem schonenden Kellerarbeit in einzigartige Weine transmittiert. „In einem feinen Corton, Meursault oder Puligny findet sich stets eine Dimension zurückhal-

tender Eleganz und Klasse, die sich jeder Nachahmung zu entziehen scheint“, konstatiert daher sehr zutreffend Remington Norman in seinem Klassiker über „die großen Weine der Côte d'Or“.

Und auch vergleichende Nachverkostungen der großen letzten Jahrgänge bestätigen die fast schon unfassbare Serie von Weinen der absoluten Weltspitze: Henri Boillot demonstriert wahrlich Jahrgang für Jahrgang ein sensibles Händchen beim Treffen des optimalen Erntezeitpunktes, stets veranlasst er eine radikale Selektion seiner kleinbeerigen Träubchen, die sowohl eine traumhaft reife, als auch kerngesunde Frucht besitzen: Das Resultat fasst Henri Boillot so zusammen. „Wir hatten die große Chance, Weine mit enormer Frische, einer großartigen Dichte und Konzentration sowie einer phantastischen Mineralität zu vinifizieren, die eine wunderbare Balance besitzen und ein immenses Alterungspotential. Ein Traum“.

### **EINFACH EINSAME SPITZE. Die Referenz. Der Olymp!**

Liebe Kunden: Lassen Sie sich die 2015er Fabel-Weine in Boillots ureigener Stilistik nicht entgehen: Vibrierend frische, finessenreiche Gewächse, rot immer besser werdend und in der kleinen Spitzengruppe der weltbesten Pinot Noirs, weiß (bei aller enormen Kraft dieses Ausnahmejahrgangs) mit die präzisesten, „pursten“, kristallinsten, konzentriertesten Weine des gesamten Burgunds: Traumhafte Trouvaillen! Neben ihrem großen Genussfaktor stellen diese betörenden Pretiosen auch eine extrem lohnende Wertinvestition in die Zukunft dar, da sie im Preis in den nächsten Jahren sicherlich stark steigen werden! Nicht nur für Meadows in den letzten Jahrgängen (und ich bin sehr auf seine Bewertungen gespannt, die im Laufe des Sommers veröffentlicht werden), auch für meinen persönlichen Geschmack bilden sie definitiv den Gipfelpunkt eines Jahrganges im Burgund, der in die Annalen eingehen wird als legendärer Jahrgang!

<b>FBU010615</b>	<b>Bourgogne blanc 2015</b>	13% Vol.	35,86 €/l	<b>26,90 €</b>
------------------	-----------------------------	----------	-----------	----------------

„Der Bourgogne gehört zu den größten Schnäppchen des Burgunds!“ – Meadows

„Und genau auf dem qualitativen Level der 2013er bewegt sich auch 2015, mit etwas weniger Säure und eine Spur cremiger und konzentrierter.“ – Tino Seiwert

Nicht nur die Liste der Besten der Besten rockt Boillot ganz gewaltig auf. Nein, seine „Einsteigerweine“ gehören stets zu den größten Schnäppchen („TOP-VALUE“) des Burgunds. Zumindest nach Einschätzung der weltweit wichtigsten Kritikerstimme diese Renommier-Region und nach der Meinung von Tino Seiwert!

Welch hedonistischer Traum eines klassischen weißen Burgunders mit brillanter Klarheit der Frucht, toller Präzision und grandioser Finesse. Wie delikat, wie präzise! Bei aller samtigen Textur und enormen Dichte und Jahrgangskonzentration bleibt dieser Bourgogne ein wunderschön rassiger, eleganter und finessenreicher Chardonnay! In der Nase mineralische sowie fein rauchige Feuersteinaromen und betörende Anklänge an Pfirsich, einen ganzen Strauß voll weißer Blüten und ein Hauch von geröstetem Brioche. Am Gaumen vibrierend vor Energie, saftig, harmonisch, steinig-mineralisch, wegen seiner cremigen Säurestruktur auch herrlich frisch und präzise und daher schon in seiner Jugend mit größtem Vergnügen zu genießen. In seiner Stilistik ganz eindeutig der „mineralisch-konzentrierte-aristokratische“ Typus, der den grandiosen salzigen Charakter des phantastischen 2015er Jahrgangs bei Boillot traumhaft widerspiegelt; von gleicher Qualität wie viele doppelt so teure Prestigeweine aus Meursault! Kein Wunder, stammen doch die Trauben überwiegend aus deklassierten Village-Lagen, insbesondere aus Meursault, zudem St. Romain und Auxey-Duresses!

„Wenn mir mein Bourgogne blanc gelingt, gelingt mir auch alles andere“, so pflegt Henri Boillot auf die Frage zu antworten, welcher Wein die größte Herausforderung für ihn darstelle. Dieser unter Kennern bereits legendäre Weißwein ist sicherlich das Beste, was in dieser Qualitätsstufe im Burgund zu erwerben ist.

Zu genießen ab Herbst dieses Jahres, Höhepunkt 2019 bis nach 2025.

<b>FBU011715</b>	<b>Meursault, blanc 2015</b>	13% Vol.	73,33 €/l	<b>55,00 €</b>
------------------	------------------------------	----------	-----------	----------------

### **Eines der größten Schnäppchen des Burgunds!**

Meadows urteilte schon mehrfach begeistert: „Gehört zu den größten Schnäppchen des Burgunds.“ Und dies trifft nach unseren Verkostungen gerade auch im Jahrhundertjahrgang 2015 zu!



*In der betörenden Nase dieser grandiosen Dorf-Lage (aus vier weltberühmten Terroirs wie beispielsweise Chevalières und Narvaux) ist eine ganz feine, jugendliche, würzige Holznote bester Provenienz noch zart vernehmbar. Aber nur ganz zart. Denn dieses Meisterwerk ist der Gegenpol zu nur allzu vielen holzgeschwängerten und nach simplen Butteraromen schmeckenden Meursault, bei denen Lage, Qualität und Preis sich in keiner gesunden Relation mehr befinden. Ganz anders beim Magier Henri Boillot: In seinem Meisterwerk öffnet sich eine wunderschön konturierte komplexe Frucht (hochreifer Pfirsich, Aprikose und Minze) und betörende Aromen von Flieder und Jasmin nebst weißen Akazienblüten, edler Haselnuss, Orangenzenen, frischen Mandarinen, weißem Pfeffer, Jod und feinsten Mineralität faszinieren im komplexen Duft. Referenzqualität!*

*Am Gaumen dann welch eine kraftvolle, seidige Persönlichkeit mit einer traumhaften inneren Dichte, einer raren aromatischen Reinheit (weißer Pfirsich, Zitrusfrucht und Brioche, das am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche noch betörender hervortritt) und mit dem intensiven Feuerstein-Geschmack von durch tiefe Rebwurzelung gelösten, irre salzigen Mineralien – DEN Geschmacksträgern großer weißer Burgunder schlechthin! Dieses fürwahr noble Gewächs strahlt eine Energetik und eine gebündelte, cremige Konzentration und Dichte, gleichwohl eine spielerische Finesse aus, wie sie für Weine von den alten Reben seiner vier unterschiedlichen Lagen aus Meursault, die durch ihre unterschiedliche Typizität zur großen Komplexität und der enormen Präzision dieses phantastischen Weines beitragen, typisch ist. Selten zuvor habe ich diese Dorf Lage so pur, präzise und kühl und gleichzeitig so voller Kraft im Glas gehabt. Das ist dem großen Jahrgang 2015 geschuldet!*

*Fürwahr ein „herausragender Meursault“ für kundige Genießer, „mit einer beeindruckenden Länge und einer einzigartigen, singulären Frische im langen Abgang, ein Schnäppchen des Jahrgangs mit einem exzellenten Preis-Genussverhältnis“, so Allen Meadows zu einem vergleichbaren Jahresvorgänger dieses grandiosen Meursault! Und Tino Seiwert meint: „Konzentriert, seidig und kühl am Gaumen, wunderbare florale Aromen, für eine Dorf Lage unfassbar salzig-mineralisch: wie aus einem Guss!“ Trinkvergnügen ab Herbst 2018, Höhepunkt 2021 bis 2028+.*

<b>FBU012315</b>	<b>Puligny-Montrachet blanc 2015</b>	13% Vol.	79,86 €/l	<b>59,90 €</b>
------------------	--------------------------------------	----------	-----------	----------------

**Tanzer: „This 2014 is a very promising wine!“**

Jahrgang für Jahrgang der große Rivale des grandiosen Meursault! Fülliger am Gaumen als der Meursault, gleichwohl von seidener Textur. Beide Dorfweine zeigen idealtypisch die Charakteristika ihrer großen Terroirs!

Meadows war schon so oft begeistert: „Einfach deliziös. So ein präziser, energetischer, lang anhaltender Wein, der viel komplexer ist als üblich bei Village-Gewächsen, mit hohem Alterungspotential und meine besondere Empfehlung. Gehört zu den größten Schnäppchen des Burgunds!“

Dieser Puligny ist wahrlich ein nobler Charakterwein mit betörenden floralen Aromen. Welch seidenes Mundgefühl, fülliger als der Meursault, aber gleichzeitig wieder so erfrischend und verführerisch, dass dem gerührten Genießer schier das Wasser im Munde zusammenläuft. Ungewöhnlich dicht und konzentriert, salzig-mineralisch und ungemein tief für einen Village. Zu genießen ab 2018 bis nach 2025.

Tanzer ist begeistert:  
**„Classic and long  
 for village wine!“**

<b>FBU010815</b>	<b>Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Perrières“ blanc 2015</b>	13,5% Vol.	153,33 €/l	<b>115,00 €</b>
------------------	--	------------	------------	-----------------

Welch irrer Extrakt. Welche enorme Fülle, hohe Reife, ja, fast schon Montrachetähnliche Mineralität und Opulenz! „Wärmer“ in den Fruchtaromen als alle anderen Crus, betörende Aromen von gelbem Pfirsich, frischer Aprikose, Blütenhonig sowie zauberhafte florale Anklänge wie Akazie und Kirschblüten. Welch grandiose jodige, tänzerisch-kühle Mineralität! Welch feiner Tropfen mit einer raren samtigen und kristallinen Struktur! Und welch fabelhafte Länge! Zu genießen ca. 2022 bis 2030+.

Steven Tanzer: „The superb, slowly mounting finish is subtle and long.“ In diesem Weißwein-Jahrgang der Superlative wieder so etwas wie ein Geheimtipp bei Boillot!



FBU010215

Meursault 1er Cru „Les Charmes“ blanc 2015

13,5% Vol.

126,66 €/l

95,00 €

**Bei unseren Fassproben wie so oft ein Favorit unter den Meursault-Weinen von Henri Boillot!**

Tanzer war schon hin und weg vom genialen 2012er:

„The most precise of these 2012s, subtle and long on the aftertaste“. Meadows schwärmt über diesen gleich wunderbaren 2013er, der so unvergleichlich sexy und soft im 2013er Kontext daherkommt: „This balanced and harmonious effort is really quite pretty and definitely worth a look!“

Und 2015 ist Tanzer wieder begeistert: „Tightens up considerably on the very long finish, with a strong saline mineral character emerging. Generous and not a bit hard.“

Meursault 1er Cru ‚Charmes‘: Einer der großen mythischen Lagen eines der berühmtesten Weißweinorte der Welt, der Weltklasse-Chardonnays gebiert, die im Laufe ihrer Entwicklung majestätischen Adel entfalten. Betörende Pretiosen mit abgrundtiefer kalkiger Mineralität, unübertrefflicher Komplexität und einer Sanftheit, die verantwortlich zeichnet für den Namen dieses singulären Terroirs: Charme(s)!

Welch traumhafter, atemberaubender, extraktreicher Weißwein, der bei aller Cremigkeit und Schmelz insbesondere geprägt wird von einer wunderbaren Präzision und einer Feinheit und Finesse, wie Sie die berühmtesten deutschen Riesling auszeichnen und von einer außergewöhnlichen Frische und Tiefe des Geschmacks: Begeisternde Aromen von gelben Früchten, reifer Birne, weißen Blüten, und würzigen Kräutern entsteigen wollüstig dem Glase.

Ein konzentrierter, dichter, energetischer Burgunder mit unfassbar langem, rauchig-mineralischem, tabakigen Nachhall, der über eine Minute lang die Zunge mit seiner grandiosen salzigen, vibrierenden Mineralität fordert, aber auch zärtlich liebkost und der in seiner so feinen und edlen Art die Maßstäbe seiner legendären Lage neu definiert: Noblesse oblige! Zu genießen etwa ab 2019, Höhepunkt 2022 bis nach 2028.

Werte Kunden: Wegen seiner traumhaft balancierten Säure ist dieser betörende „Charmes“ (Nomen est omen!) DIE Alternative selbst für Riesling-Freaks, die mit diesem grazilen großen Burgunder guten Gewissens einen Abend lang ihrer Liebe „untreu“ werden können! Ein sinnenverwirrender Zauber im „ebenso klassischen wie prachtvollen, hinreißenden, traumhaften Stil“ (Meadows für den 13er) für kundige Genießer und Ästheten, die das filigrane Florett dem Säbel vorzuziehen pflegen. Selbst Weltklasse kann im Burgund noch bezahlbar sein!

FBU011015

Puligny-Montrachet 1er Cru „Clos de la Mouchère“ blanc 2015

13,5% Vol.

153,33 €/l

115,00 €

**Dieser absolute Weltklasse-Wein hat einfach alles!**

Steven Tanzer: „Clos de la Mouchère“ blanc 2013: Extraordinary. Another premier cru at grand cru level in this cellar.“ Sprach's und vergab begeistert bis 96 Punkte. Er, der seltenst ganz nach oben auspunktet und sein Gesamtranking ALLER weißen Burgunder bei 97 Punkten beendet hat. Und 2014 hat bei allen Fassproben das gleiche Niveau gezeigt! Und 2015 schlägt er selbst wesentlich teurere Grand Crus! Ein Muss!

Einer der persönlichen Lieblingsweine von Henri Boillot („dieser Wein hat einfach alles“) und von Tino Seiwert! 2015 ist eine atemberaubende Leistung von Burgunds Winzerikone! Und mit dem „Clos de la Mouchère“ präsentieren wir Ihnen einen der Premier Cru-Superstars, der auch in 2015 absolutes Grand-Cru-Niveau besitzt: „Clos de la Mouchère“ ist eine exzellente Monopol-Parzelle aus großartigem Kalk-Lehmboden mit über 70 Jahre alten Reben innerhalb des 1er Crus Les Perrières in Puligny. Und was kommt hier nur für eine irre Qualität her in 2015! Welche grandiose Komplexität. Feinst verwoben tänzeln die noblen Aromen in der Nase und auf der Zunge: weiße Trüffel, Akazienhonig, gegrilltes Brot, florale Aromen, Muskat, weißer Pfeffer und Pfirsich. Am Gaumen eine



famose rauchige Mineralität, eine schwebende Transparenz und himmlische Balance bei einer traumhaft, cremig-samtigen, ja, geradezu fast öligen Textur und gleichzeitig wunderbar kühlen Präzision und einer enormen Kraft bei einer wiederum dem Ausnahmejahrgang geschuldeten energetisch-rassigen Komponente! Unendlich langer, zutiefst mineralischer Nachhall. Einer der faszinierendsten Puligny-Montrachets, die ich je im Leben genießen durfte. Weltklasse pur, notenmäßig nahe dem Ideal!

Ein wahrer „Über-Perrières“, wie FALSTAFF schon mal begeistert urteilte. Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten zählt dieser große klassische Wein in seiner Noblesse und Geschliffenheit zu den fabelhaften Werten eines Zauber-Jahrgangs! Besitzt ein legendäres Reifepotential bis sicherlich nach 2030. Antrinken würde ich ab etwa 2019.

Auch Allen Meadows war bisher Jahr für Jahr begeistert: „Grand-Cru-Qualität“ hat er schon früher konstatiert. Wahrlich: Ein vibrierendes, zutiefst salzig-mineralisches Gewächs solch irrer Qualität ist ganz allein eine Reise ins Burgund wert!

**Allein dieser Wein  
ist eine Reise ins  
Burgund wert!**

<b>FBU010715</b>	<b>Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Pucelles“ blanc 2014</b>	13,5% Vol.	166,66 €/l	<b>125,00 €</b>
------------------	---	------------	------------	-----------------

Heute dominiert weltweit ein „internationaler“ Chardonnay-Stil: Ein fülliger Weißwein mit üppigen tropischen Früchten, dem durch das „Zaubermittel“ Eichenholz ein reiches Gewand aus toastigem Vanillegeschmack angelegt wurde. Dieser leicht zugängliche Reiz eines Chardonnay-Weins hat jedoch überhaupt nichts diesem traditionellen weißen Burgunder von Winzermagier Henri Boillot gemein, der mit seiner irren salzigen Mineralität und seiner vibrierenden Säure, seiner animierenden Frische und ungemein reichhaltigen, subtil-komplexen Geschmacks- und Duftnuancen, die alle Geheimnisse ihres großes Terroirs in ihrer Jugend noch nicht preisgeben wollen, aber dennoch bereits Assoziationen erlauben an faszinierende, ungemein expressive Aromen, die von cremiger Haselnuss über reife Aprikosen, Orangenesten und würzigen Waldhonig bis hin zu floralen Noten und ungemein reichhaltige Mineralien reichen. Welche Komplexität, welch abgrundtiefe Mineralität (Feuerstein!), welch schwebende Transparenz und himmlische Balance bei einer gleichzeitig traumhaft cremigen Textur! Ein transparenter, genialer Burgunder mit unfassbar langem mineralischen Nachhall, der über eine Minute lang die Zunge mit einer grandiosen salzigen Mineralität fordert, aber auch zärtlich lieblich und der in seiner so feinen und edlen Art die Maßstäbe seiner legendären Lage neu definiert: Noblesse oblige!

<b>FBU011115</b>	<b>Corton-Charlemagne Grand Cru blanc 2015</b>	14% Vol.	253,33 €/l	<b>190,00 €</b>
------------------	--	----------	------------	-----------------

**Steven Tanzer: „Superb vin de terroir. A wine of outstanding density and solidity, this grand cru really scrapes the palate clean on the chewy, very long back end.“**

**Tino Seiwerts  
Favorit in 2016!**

Welch traumhaft schönes Baby, mit allen Anlagen eines Nobelpreisträgers ausgestattet! Welch rauchige, jodige und unendlich feine, rassige (Feuerstein-) Mineralität. Welch verführerische Fruchtnoten (von Birne, Mandarinen bis hin zu Cassis) und zart gegrillte Nussaromen, sowie bezaubernde Anklänge an Kirschenblüten und Akazien, ein Signum für feinste burgundische Chardonnay! Am Gaumen dann ganz großes Kino. Pure Emotion. Welche Anmut, gleichwohl welch erotische Fülle, welch Subtilität, welch Komplexität und Kraft und eine Superkonzentration. Hier spricht eines der großen Weißweinterroirs der Welt, die legendäre Lage „Corton Charlemagne“. Wahrlich: Schiere Konzentration und Dichte eines phantastischen Grand Crus treffen spielerische Finesse und abgrundtiefe Mineralität sowie eine unübertreffliche Aromenvielfalt. Weltklasse pur, besser kann kein Chardonnay auf dem Planeten Wein schmecken, nur anders! Zu genießen etwa ab 2022. Riesiges Potential!

Für Alain Meadows mehrfach der höchst bewertete Corton-Charlemagne des Jahrgangs!

„Les bonnes choses sont rares“, lächelt Henri Boillot verschmitzt, während er die von uns zum Abschluss einer langen Verkostung fast andächtig verkostete und gründlich geleerte Flasche betrachtet :-)

<b>FBU010415</b>	<b>Bâtard-Montrachet Grand Cru blanc 2015</b>	14% Vol.	660,00 €/l	<b>495,00 €</b>
------------------	---	----------	------------	-----------------

Einer der größten je im Burgund erzeugten Weißweine mit einer fabelhaften inneren Balance (die Dichte und der opulente Körper werden aufgehoben in einer schwebenden Transparenz), einer irren Mineralität vom Kalkstein (das Terroir dominiert die Rebsorte!) und Jodanklängen, einer völlig ungewöhnlichen Frische und einem grandiosen Potential! Dieser Weltklassewein aus mythischer Lage gehört auch in 2015 zu den begehrtesten Pretiosen des Burgunds.

**„This Montrachet  
has the structure  
of a red wine!“**

Steven Tanzer



*Ein absolutes MUSS!*

<b>FBU011215</b>	<b>Montrachet Grand Cru blanc 2015</b>	14% Vol.	1.186,66 €/l	<b>890,00 €</b>
------------------	--	----------	--------------	-----------------

**Tino Seiwert: : „Die Essenz von Konzentration und Kraft und gleichwohl Feinheit und Mineralität!“**

Liebe Kunden: So wie Klaus Peter Keller neben seinen Rieslingen eine heimliche Liebe pflegt und aus dieser Leidenschaft heraus mittlerweile einen der größten Pinot Noir der Welt außerhalb des Burgunds vinifiziert, so ist auch Henri Boillot seit einem Jahrzehnt wie ein Komet in die kleine Elite der besten Rotweinproduzenten empor geschossen. „Die Rotweine Boillots sind prachtvoll, von höchster Qualität und damit ein Teil der absoluten Spitzengruppe an der Côte de Beaune,“ lobt zurecht Patrick Essa, in Frankreich einer der angesehensten Burgundexperten. Und seit die Rotweinproduktion hauptverantwortlich in die Hände seines Sohnes Guillaume übergegangen ist, sind die Pinot Noirs **nochmals feiner und delikater geworden als sie es zuvor schon waren und befinden sich auf dem absolut gleichen TOP-Niveau wie das der anderen gut ein Dutzend Köpfe zählenden absoluten Spitzenerzeuger ganz großer Rotweine des Burgund: Weltklasse pur, authentische Charaktere von hedonistischer Sinnlichkeit und mit einem unübertrefflichen Lager- und Entwicklungspotential gesegnet. Bei Interesse daher bitte schnell zugreifen!**

<b>FBU013915</b>	<b>Bourgogne Pinot Noir 2015</b>	13% Vol.	35,86 €/l	<b>26,90 €</b>
------------------	----------------------------------	----------	-----------	----------------

Alain Meadows: „This would make an excellent choice for a house red that should be capable of rewarding a few years of cellaring“! Und dann zählt der „Burgunderpabst“ diesen phantastischen Weinwert zu „den größten Schnäppchen des Burgund in 2014!“ Und 2015 ist nochmals besser, da eine sehr hedonistische, reife Frucht und eine Maßstäbe setzende Dichte und Konzentration für einen „einfachen“ Bourgogne rouge!

<b>FBU013715</b>	<b>Volnay rouge 2015</b>	13% Vol.	76,00 €/l	<b>57,00 €</b>
------------------	--------------------------	----------	-----------	----------------

Das Urteil von Meadows:

„This is a first-rate villages though in fairness, it's a premier cru in all but name. Recommended.“

<b>FBU011415</b>	<b>Volnay 1er Cru „Les Caillerets“ rouge 2015</b>	13% Vol.	153,33 €/l	<b>115,00 €</b>
------------------	---	----------	------------	-----------------

Meadows: „This beauty should be terrific in time. 94 Punkte. Eines der Schnäppchen des Jahrgangs!“

<b>FBU011915</b>	<b>Clos Vougeot Grand Cru, rouge 2015</b>	13,5% Vol.	252,00 €/l	<b>189,00 €</b>
------------------	---	------------	------------	-----------------

„Der Perfektionismus in allen Details“, den Michel Bettane, der legendäre Mann des französischen Weinjournalismus, bei Henri Boillot konstatiert, zeigt sich, wie bei allen Winzer-Granden, natürlich bereits im Weinberg:

Wie die gesamte aktuelle Winzerelite arbeitet Boillot wie die Großvätergeneration in der großen Tradition der burgundischen Mönche. In höchster handwerklicher Qualität! Und: Es geht ihm nicht darum, die größtmögliche Reife oder gar eine Überreife in den Trauben zu erlangen, nein, es geht um die bestmögliche Balance zwischen Frucht, Alkohol, Mineralität und Säure! Denn für Kenner bleibt der höchste Ausdruck des Pinot Noir die unvergleichliche Finesse, die zwar in Kraft und Dichte eingebettet, aber immer mit einer unnachahmlichen Eleganz versehen ist. Es ist nicht so schwierig, einen eleganten ODER einen kraftvollen Wein zu machen, aber es ist extremste Winzerkunst, eine Ausgewogenheit zwischen BEIDEN Polen herzustellen. Nur die großen Pinot Noirs aus dem Burgund vermögen es meisterlich.

Und dieser legendäre Grand Cru von Henri Boillot ist ein solch singuläres Meisterwerk, ganz nahe dem Ideal. Power without weight.

<b>FBU013315</b>	<b>Chambertin Grand Cru, rouge 2015</b>	13,5% Vol.	358,66 €/l	<b>269,00 €</b>
------------------	---	------------	------------	-----------------

**Eine Legende des Burgund. Rotwein in sinnlicher Vollendung! Ein Meisterwerk für Jahrzehnte!**



# Domaine Fontauriol

LANGUEDOC

Foto: istockphoto.com/  
Francesco Ricca Iacomino

## **Unsere Entdeckung des Jahres 2014 aus Frankreich gefällt mit authentischen Weinen des französischen Südens, die dramatisch unterbezahlt sind!!**

*Unsere Kunden wissen: Das Languedoc ist eine Wiege des Weingeschäfts Pinard de Picard. Viele Kenner der Szene sagen uns eine der besten Selektionen Europas nach, regelmäßig werden unsere Spitzengewächse in der Fachpresse mit den höchsten Bewertungen bedacht und räumen Testsiege ab. Doch genau so wichtig sind für uns die Entdeckungen von Weinen, die zu kleinem Preis wunderbare Alltagsqualitäten bieten! So wie die Exklusiv-Füllung unserer Entdeckung Domaine Fontauriol, die wir Ihnen als attraktive Schnäppchenpakete offerieren. Sommerweine zum fröhlichen Gelage und exzellente Essensbegleiter!*

*Jean Vialade, der seine Weinberge auf biologischen Anbau umgestellt hat, der Gründer und Vater der heutigen Geschäftsführerin Claude Vialade, war einer der Pioniere des biologischen Weinbaus in Europa! Er war auch, in den 60er Jahren, einer der Ersten im Midi, der seine Weine selber abgefüllt und dann eigenständig die Flaschen in die ganze Welt exportiert hat. Jean Vialade hat sich von Anfang an, teilweise gar mit militanten Aktionen (ja, sie sind manchmal speziell, unsere französischen Freunde), für die Interessen aller Winzer des Languedoc-Roussillon eingesetzt, da diese zur damaligen Zeit (teilweise auch heute noch) die ärmsten Vignerons in Frankreich waren. Und seine Liebe galt stets seiner Heimat, zu der er, wie seine Tochter heute, einen starken emotionalen Bezug hat. Mit einer ganz klaren Zielsetzung: Weine für jedermann zu produzieren, die den Stil des Languedoc liebevoll widerspiegeln, die zwar nicht stilistisch bis ins letzte ausgereizt sind, die aber ein sehr gutes Niveau haben und in Relation dazu besonders preiswert sind!*

*Unsere Empfehlung: Kistenweise kaufen, liebe Kunden, erst Recht bei unseren heutigen Aktionspreisen!*

FLA260116	Marsanne-Roussanne Reserve, IGP Pays d'Oc blanc 2016	DV 13% Vol.	9,20 €/l	6,90 €
FLA260116P	12 x Marsanne-Roussanne Reserve, IGP Pays d'Oc blanc 2016 (10 + 2 gratis)	statt 82,80 €		nur 69,00 €

### Grandioses Weinvergnügen mit Verdunstungsfaktor 10.

Freude in der Nase. Leiser Duft nach Pfirsich und Melone, weißen Blüten und einem Hauch von Zitrusfrucht. Sie lieben trocken, weiß und blütenherb? Dann zeigt Ihnen dieser betörende Tropfen, wie das wirklich geht. Die Zunge eingehüllt in einen feinen, leichten Saft von weißen Blüten, am Gaumen ein wohlige Gefühl, von welchem man sich wünscht, es nie mehr los zu werden. Man sucht die Frucht und findet Mineralität und Würze, man versucht den Wein zu "lesen" und stellt fest, dass, wenn man länger nachdenkt, er ganz plötzlich schon verdunstet ist. Die betörenden Aromen der weißen Rebsorten des Südens, Marsanne und Roussanne, tanzen förmlich Samba: Der weiße Fontauriol animiert, macht Spaß und verleitet zum nächsten und zum übernächsten Glas. Ach was, trinken Sie die ganze Flasche! Der Fontauriol animiert zum ständigen Trinken und löst unbändiges Verlangen nach mehr aus. Es könnte leicht passieren, dass man am Ende mit einer leeren Flasche in der Hand da steht. Grandioser Trinkspaß mit Verdunstungsfaktor 10! Werfen Sie frischen Fisch auf den Grill, ein halbes Kalb oder wenn es gar nicht anders geht, einfach alles, was im Gemüsebeet verfügbar ist. Soviel genialen Weinspaß zu dem Kurs, den gibt es nur Frankreich. Vive la France! Kaufen, trinken, Party machen!

FLA260216	Rosé Syrah Reserve, IGP Pays d'Oc 2016	DV 12,5% Vol.	9,20 €/l	6,90 €
FLA260216P	12x Rosé Syrah-Grenache Reserve, IGP Pays d'Oc 2016 (10 + 2 gratis)	statt 82,80 €		nur 69,00 €

### Das totale rosarote Trinkvergnügen!

Fruchtig, blumig und auch herrlich würzig duftet es mir aus dem Glas entgegen. Rote Johannisbeeren, etwas Erdbeere und ein Tick von Kirsche sorgen für dezenten Speichelfluss, der, kaum, dass der gute Tropfen auf der Zunge steht, erst richtig einsetzt. Knochentrocken zieht der Fontauriol durch die Luke, ist frisch, wie man es nicht für möglich halten würde und zeigt seine leckere Frucht: Das betörende Parfum der Provence! Frische rote Beerenfrüchte, duftende Rosen und florale Aromen paaren sich mit einer feinen Würze. Es riecht förmlich nach dem französischen Süden! Was hat Claude Vialade da wieder nur ins Glasgebilde abgefüllt, das ist schlichtweg Wahnsinnszeug! Rosarotes Südfrankreich für jeden Tag, jede Zeit und jeden Anlass! Wahrlich: Frankreich und Rosé - unschlagbar, unerreich, einzigartig. Persönliche Empfehlung!



FLA260416	Grenache-Syrah Reserve, IGP Pays d'Oc rouge 2016	DV 13% Vol.	9,20 €/l	6,90 €
FLA260416P	12 x Grenache-Syrah Reserve, IGP Pays d'Oc rouge 2016 (10 + 2 gratis)	statt 82,80 €		nur 69,00 €

### Prinz Charming: Schnörkelloser Rotweinspaß! Vergnügen pur.

Wenn Rot duften kann, dann riecht es wohl so! Reife Kirschen, Brombeeren und auch Cassis geben sich ein Stelldichein. Dazu verführt bei diesem Rebsortenklassiker eine feine Würze. Und weil das erst der Auftakt ist, geht es auf der Zunge lustig weiter. Mit einer Textur die einen jubeln lässt, mit Charakter, mit tiefdunkler Frucht und einem halben Wald am Gaumen. Herrlich! Brombeeren tanzen mit trockenen Zweigen, Kirschfrucht hat sich an frisches Moos gekrallt, etwas Laub überdeckt den Korb mit frisch gepflückten Waldbeeren. Das Gerbstoffkleid so fein wie animierend, leise rieselnd, zart im Mund und richtig sexy. Man spürt, wie sich der Wein mit seiner seidigen Textur am Gaumen anschmiegt, wie er jung und durchaus fruchtig auf der Zunge tanzt. Der Abgang ein Gedicht aus Kirsche und trockenem Geäst, aus dunklen Beeren und dem Duft eines Sommerwaldes nach einem kurzen Regenschauer. Ein Wein, der Fleisch mag und auch gute Wurst, der jungen Käse gekonnt begleitet und als Solist mit frischen 14-16° ein frischer und vor allem, ein völlig unkomplizierter Rotwein ist. Spaßwein pflege ich zu solchen Tropfen gern zu sagen, und Spaß macht er. Darauf können Sie wetten! Zu genießen jetzt und 2018.

FLA260316	Carignan Vieilles Vignes, IGP rouge 2016	12,5% Vol.	9,26 €/l	6,95 €
FLA260316P	12 x Carignan Vieilles Vignes, IGP Aude rouge 2016 (10 + 2 gratis)	statt 83,40 €		nur 69,50 €

### Besser geht ‚gut & günstig‘ nicht. Lieblingswein!

In dunklem Violett steht der Carignan im Glas und duftet verführerisch nach frischen Kräutern, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Unvermindert geht die Freude weiter, weil auf der Zunge sich ein Wein ausbreitet, der mehr als nur beeindruckt. Tannine wie man sie von großen Weinen kennt. Sanft, charaktvoll, präsent und

doch so edel wie ein Kaschmirschal. Erst dann die schwarze Frucht. Cassis und Brombeeren, darunter das Feuer einer bezaubernden Würze, umhüllt von feinen Kräutern der Provence. Das Mundgefühl einfach umwerfend. Extrem frisch bebt es vor Leben, ist ungemein agil und tänzelt leicht und beschwingt vor sich hin. Der Tropfen pulst im Mund, neckt die Zunge, verführt den Gaumen und sorgt im frischen Abgang noch einmal für großes Staunen. Ich behaupte, dass Sie (sehr oft) um den doppelten Preis nur halb so gute Qualität bekommen. Der Carignan aus mehr als 50 Jahre alten Reben ist ein Hit. Ein Steak dazu, die Wurst vom Grill, eine rustikale Brettjause und auch guter Käse sind die besten Freunde dieses kleinen Rackers der wie selbstverständlich wie ein Großer auftritt. Ich liebe diesen Wein und werde mir selbst zwei Kisten davon in den Keller legen. Carignan in unfassbarer Qualität zu unfassbarem Preis. Besser geht ‚gut & günstig‘ nicht und wie die Franzosen das machen, wird mir ewig ein Rätsel bleiben. Zu genießen jetzt und 2018.



**FLA2699I6P Fontauriol-Probiertpaket 2016**

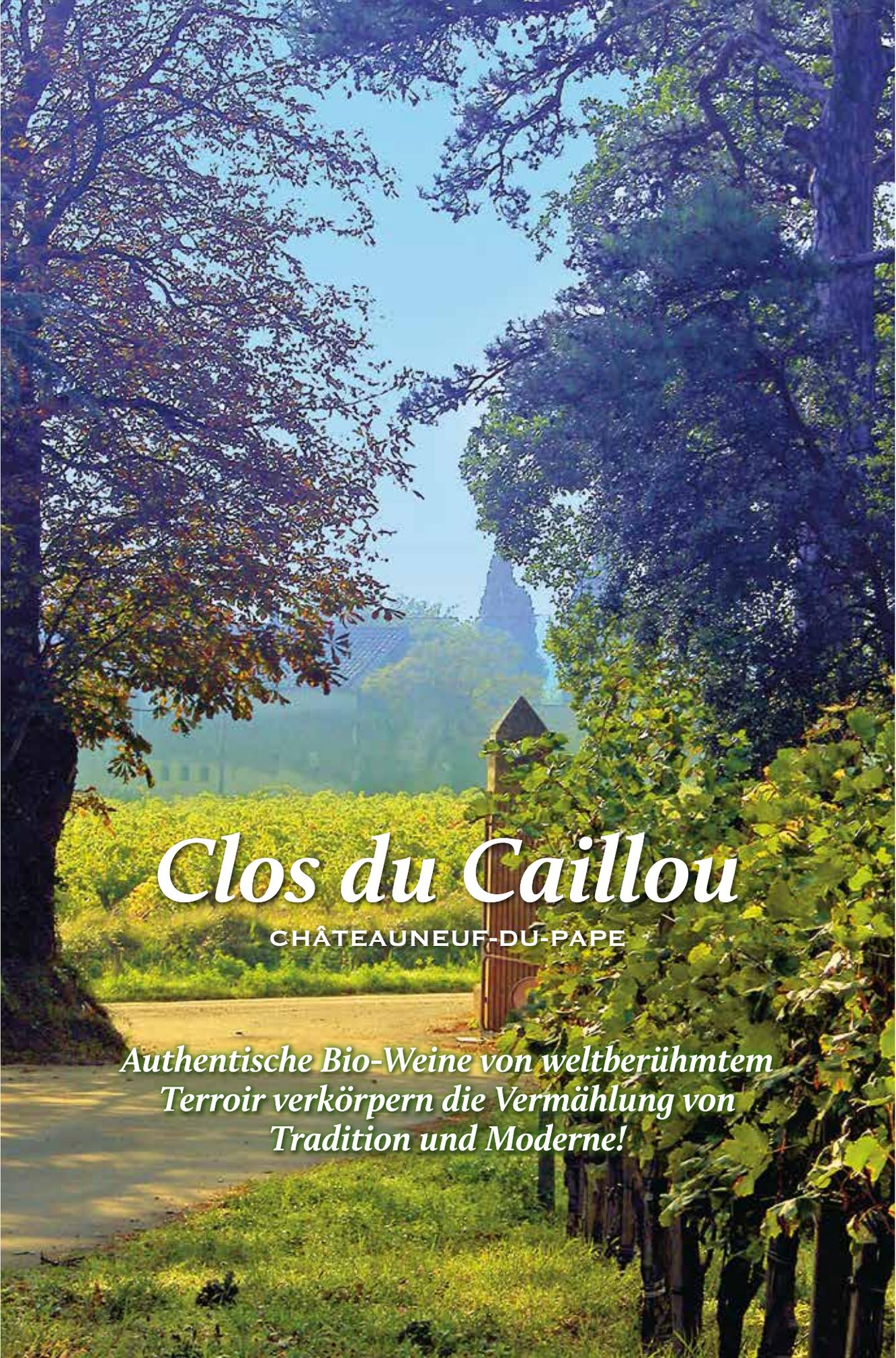
statt 82,95 €

**nur 69,00 €**

Jeweils 3 Flaschen Marsanne-Roussanne Reserve, IGP Pays d'Oc blanc 2016; Rosé Syrah-Grenache Reserve, IGP Pays d'Oc 2016; Grenache-Syrah Reserve, IGP Pays d'Oc rouge 2016 & Carignan Vieilles Vignes, IGP rouge 2016



Foto: ©istockphoto.com/Pellic



# *Clos du Caillou*

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

*Authentische Bio-Weine von weltberühmtem  
Terroir verkörpern die Vermählung von  
Tradition und Moderne!*

Viele von Ihnen, liebe Kunden, sind seit vielen Jahren begeisterte Liebhaber der Domaine Clos du Caillou und haben sich diese großartigen, langlebigen und höchst sinnlichen Gewächse in ihren Keller gelegt. Und Sie haben gut daran getan, bieten diese wunderbaren Weine doch in ihrer jeweiligen Preisklasse ein unübertrefflicher Genuss! Parker vergibt stets hohe Bewertungen, sowohl für den ungemein preiswerten „spektakulären Côtes du Rhône, ein kleiner Châteauneuf“ und erst recht für die „fabulösen Châteauneufweine selbst, die zu den besten Tropfen der Welt gehören. In addition to their sensational Châteauneufs, don't miss their Côtes du Rhônes!“

Clos du Caillou: Das ist eine Reise zu den Ursprüngen des Terroirs im wilden Süden Frankreichs, wo wir die berühmten Steine von Châteauneuf-du-Pape und feinsten Sand im Boden finden. Clos du Caillou: Das sind Glücksfälle von Wein, dichte, kraftvolle, tiefe und dennoch feine, elegante Gewächse, mit großer Fülle und Komplexität, die ihresgleichen suchen und die ungeschönt sowie unfiltriert abgefüllt wurden: Großartige Botschafter des einzigartigen Terroirs von Châteauneuf-du-Pape, authentische, hinreißende Weine fernab des Mainstream und nicht nur im jeweiligen Jahrgangskontext von einer singulären Finesse gezeichnet: Traumhafte Gewächse mit einer unnachahmlichen Balance von eleganter Opulenz und Mineralität als Quintessenz der herausragenden Lage des Weingutes zwischen zwei anderen weltberühmten Gütern, den Châteaux Rayas und Beaucastel!

FRSo20116	Côtes-du-Rhône, rouge 2016	14,5% Vol.	14,00 €/l	10,50 €
-----------	----------------------------	------------	-----------	---------

**Was verführt uns hier für ein erotisches Meisterwerk aus dem Überfliegerjahrgang 2016, der mit seinem kongenialen Jahrgangsvorgänger eines der besten Zwillingspaare der Weinhistorie bildet! Welch geniale Frische für einen südländischen Wein, welche Feinheit, welche saftige, ungemein komplexe Fruchtaromen!**

Parker urteilt: „Year after year, Clos du Caillou continues to produce some of the finest Cotes du Rhônes of the appellation.“ Und speziell zu 2015: „One of the leading estates in Châteauneuf du Pape... these are killer wines I wish every Southern Rhône lover could try!“

Und er hat ja so Recht! Dieser bezaubernde Côtes du Rhône von privilegierten Weinbergen ist einer der schönsten Weine seiner Art! Ein Glanzstück aus diesem weltberühmten Weingut, das zu den höchst dekorierten der Region gehört! Welche betörender, verzaubernder Duft in der Nase! Saftige Kirschen, Holunderbeeren, etwas Cassis und eine fast schon süße Würze wehen durch die Nasenflügel. Im Mund ein einziger Traum. Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Holunder, man ringt um Fassung, ob dieses wunderbaren Fruchtspektakels, das von einer feinen Tabaknote untermalt wird. Erst wenn man sich beruhigt hat, stellt man eine äußerst angenehme Würze fest am Gaumen, merkt man, wie elegant der Wein, wie verspielt und lebendig er vom Charakter her ist. Rund im Mundgefühl dank seines weichen Saftes, elegant dank feiner Würze, seidig aufgrund fast vollständig abgeschliffener Tannine, die bestenfalls noch einen Hauch von Haftung hinterlassen. Die Zunge kriegt gar nicht genug vom Saft der Kirsche und der Holunderbeeren, rollt sich vor Freude, verlangt nach mehr und man ergibt sich diesem Wunsch und nimmt den nächsten großen Schluck. Am Ende zeigt sich der Tropfen sogar etwas liköresk, schiebt eine süße Note hinterher und zeigt im Abgang nochmals alles was so in ihm steckt. Ein Wahnsinnswein, der einfach riesengroße Freude macht, der Trinkspaß pur ist und der am besten mit 16° ganz leicht gekühlt getrunken werden will. Unkompliziert und richtig süffig. **Ein Traum von Côtes du Rhône. Ganz großes unbeschwertes Weinvergnügen, eine sagenhafte Qualität für einen Preis von ca. 10 Euro und daher unsere ganz besondere Empfehlung!** Macht bereits jetzt Riesenspaß und wird sich sicher noch bis 2020 und länger gut entwickeln.

FRSo20215	Bouquet des Garrigues, Côtes-du Rhône rouge 2015 (Bio)	15% Vol.	19,33 €/l	 14,50 €
-----------	--	----------	-----------	---

**Eine duftige, beircende Fruchtwolke, ein seidiger Charmeur auf dem Niveau sehr guter Châteauneufweine, einer der drei besten je produzierten Jahrgänge!**

**„DIE Sensation im Angebot von Clos du Caillou“**

Paula Bosch

„DIE Sensation im Angebot von Clos du Caillou“, so urteilte Deutschlands renommierte Sommelière Paula Bosch bereits vor Jahren über diesen samtig eleganten Tropfen, der mit Auszeichnungen überhäuft wird: So belegte er im weltweiten Grenachetest des FEINSCHMECKERs mit einem überragenden Preis-Genussverhältnis einen Platz unter den Top Ten und wurde von Parker („the essence of Provence“) zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt!

Dieser komplexe Wein riecht so ungemein vibrierend und schmeckt so tiefgründig erfrischend und würzig, wie es im Süden Frankreichs vielfältig duftet! In der frischen Nase vermählen sich wilde Würznoten der Garrigue (No-

men est Omen) und feine helle Tabaknoten mit einem verführerischen saftigen, reifen Kirschenbukett, kleinen Waldbeeren und feinen Veilchenaromen. Am saftigen Gaumen eine traumhafte Energie und Fruchtsüße (dunkle Waldbeeren, wiederum pralle Kirschen, duftige florale Rosenblätter und Veilchen) und eine vibrierende, gleichwohl cremig-konzentrierte Textur. DAS ist der Jahrhundertjahrgang 2015! Weiche, runde, würzige Tannine mit einer Spur salzigen Kalksteins streicheln zärtlich die Zunge! Der betörende, traumhaft balancierte, enorm frische, fein mineralische Abgang begeistert mit einer eleganten und aufdringlichen Holzwürze. Sehr gut ausbalanciert!

Großes Kompliment an die Patronin Sylvie Vacheron, die mit dieser genialen Cuvée, **qualitativ einem großen Châteauneuf-du-Pape entsprechend, preislich dem eines guten Côtes-du-Rhône, einen der absoluten Lieblingsweine unseres gesamten Sortiments vinifiziert!** Santé.

Gerade wegen seiner feinen Mineralität eine absolute Bank für anspruchsvollen Trinkgenuss in diesem Preissegment, ein toller Wein, zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2018 bis ca. 2025.

FRSo20315	Châteauneuf-du Pape „Safres“, rouge 2015 (Bio)	15% Vol.	45,33 €/l		34,00 €
-----------	--	----------	-----------	---	---------

**Châteauneuf du Pape zum Fliegen. Welch Vermählung zwischen Kraft und glockenklarem Stil. In Frankreich der Superhit!**

**93-95 Parkerpunkte! Einer der größten Weinwerte des Jahrgangs, schlicht Schnäppchenalarm!**

Wenn einem Aromen von dunkelbeeriger Frucht und ein paar Kräutern der Garrigue in die Nase hüpfen, dann ist das eine echte Wohltat. Wenn dann im Mund das Spiel so weitergeht, kommt richtig Freude auf. Reife dunkle Waldbeeren tanzen auf der Zunge, Olivenbäume stehen am Wegesrand und die Garriguekräuter sind derart präsent, dass man am liebsten augenblicklich in die Küche will, um irgendwas damit zu würzen. Eine abgeriebene Orangenschale taucht noch auf, saftig wird es und auch enorm kraftvoll. Der Gaumen giert nach dem Tanninkleid, das so sanft wie samtig ist. Man taucht ein in ein ganzes Orchester sinnlicher Frucht auf der Zunge. Der Les Safres braucht in seiner Jugend noch die Karaffe, dann geht er auf im Glas und auch im Mund. Dann wird er richtig süffig wie auch ungemein sympathisch. Er dreht von Würze hin zu Frucht, wird immer klarer und auch immer straffer. Er wirkt frisch und fühlt sich bei aller Kraft und Konzentration des Jahrgangs ungemein reintönig und geschliffen im Mund. Die reifen, saftigen, geschliffenen Tannine sind eingebettet in eine feine Mineralität, sehr lang anhaltend, ein nobler Châteauneuf-du-Pape, ein Archetyp seiner Appellation, gleichwohl in seiner edlen Stilistik (aus Samt und Seide gewoben) wie ein Chambertin aus dem Burgund daherkommend! Noblesse oblige!

Im besten Wortsinne: Châteauneuf du Pape vom Feinsten!

FRSo20615	Châteauneuf-du Pape „Les Quartz“, rouge 2015 (Bio)	15% Vol.	72,00 €/l		54,00 €
-----------	--	----------	-----------	---	---------

**Eleganz und Finesse treffen urwüchsige Kraft!**

Dieser komplexe und nachhaltige Wein stammt von einer sehr mineralischen, sandigen und kalkhaltigen Parzelle, die mit roten Steinen übersät ist und mit ihrem Kiesel- und Kalkgehalt neben der enormen Kraft und Dichte für jene Eleganz und Tiefe sorgt, die nur den größten Weinen der Appellation zu eigen ist. Ultrafein in der Nase mit unglaublich viel Charme rüberkommend, enorme Vielfalt der Frucht und alles ist so fein verwoben. Im Mund dann eine Kraft, die die Franzosen als die Faust im Samthandschuh bezeichnen. Cremig-seidene Tannine, grandiose Mineralität mit viel weißem Pfeffer und Salz, unendlich lang. Ein grandioser Châteauneuf du Pape, einer der besten des Jahrgangs und wohl der beste Quartz, den ich bisher auf diesem Weingut probiert habe. Zu genießen 2020 bis ca. 2040.

FRSo20415	Châteauneuf-du Pape, Réserve, rouge 2015 (Bio)	15% Vol.	126,66 €/l		95,00 €
-----------	--	----------	------------	---	---------

**Ein berauscher Klassiker aus Samt und Seide für die Festtage des Lebens.**

Welch betörend seidige Essenz der Grenache (vermählt mit den Edelreben Mourvèdre und Syrah)! Der sanfte, harmonische, traumhaft balancierte Weingigant von den besten sandigen

**Parker: bis 97+ Punkte!  
Tino Seiwert: 97–99 Punkte!**



Parzellen (beste sandhaltige Böden sind der Ursprung von Eleganz und Finesse) unseres Weltklassegutes aus Châteauneuf-du-Pape erscheint wie eine Reinkarnation, oder besser gesagt, wie eine moderne Interpretation, der legendären Kultgewächse von Rayas in den 80er und 90er Jahren.

Für unseren Geschmack einer der fünf größten Châteauneuf-du-Pape aus dem Jahrhundertjahrgang 2015. Bei aller Kraft und Konzentration eine Hommage an die Sinnlichkeit der Grenache, eine Ode an eine einzigartige Region, deren beste Trauben über Jahrzehnte hinweg (ein offenes Geheimnis unter Insidern) zur „Veredelung“ großer Burgunder herangezogen worden sind. Daher auch hier butterweiche, reife, runde Tannine und eine unübertreffliche Balance, daher zu genießen wohl schon ab 2018, Höhepunkt 2022 bis nach 2040.

Einfach einzigartig – dieses unkopierbare Meisterwerk, ein, bei aller Kraft, bei aller Dichte, bei aller Konzentration, immens eleganter, feiner und berauschend schöner Châteauneuf-du-Pape. Man mag gar nicht aufhören, an dieser köstlichen Droge zu nippen. Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung!

Wie urteilt Parker nochmals? „One of the leading estates in Châteauneuf du Pape... these are killer wines I wish every Southern Rhône lover could try!“

**„One of the leading estates in Châteauneuf du Pape...  
these are killer wines I wish  
every Southern Rhône lover could try!“**

*Parker*



Bruno & Sylvie beweisen Jahr für Jahr ihr Gespür für perfekte Weine.

# Weingut Seehof

## RHEINHESSEN

*In Rheinhessen zu Hause: Ein kleiner, feiner Familienbetrieb sorgt für helle Aufregung im Land!*



*Und 2016 ist grandios! Niemals zuvor haben wir so viele deutsche Weine verkauft wie in diesem Frühling. Dies gilt ganz besonders für unser Kleinod, das Weingut Seehof: Unsere Kunden sind begeistert!*

*Handelsblatt: „Florian Fauth gehört zu Deutschlands besten Jungwinzern! Florians geniale Basis-Weine sind unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten unschlagbar!“*

*Karl Richter, befreundeter Weinhändler: „Florian Fauth, ein JAHRHUNDERTTALENT!“*

*Tino Seiwert: „Mit Florian Fauth arbeiten wir jetzt seit 10 Jahren zusammen. In dieser Zeit hat sich der sympathische rheinhessische Jung' von einem großen Talent zu einem der besten deutschen Winzer emporgearbeitet. Obwohl die Qualitäten seiner Weine unüberhörbar an die Pforte zur Weltklasse pochen, sind zwei Dinge unverändert geblieben: seine bodenständige, außerordentlich sympathische Persönlichkeit und ein dramatisches Preis-Genuss-Verhältnis seiner Weine, die längst zu Bestsellern in unserem Programm avanciert sind!“*

Kleiner Mann ganz groß.  
Da hat doch glatt der  
Jonathan seinem Opa  
Ernst den Traktor geklaut.  
Foto: © Justyna Reiss

**Florian Fauth:** Ein sympathischer Winzer, einer der Stillen und Leisen im Lande, arbeitet seit Jahren mit höchster Akribie und handwerklichem Ethos in Weinberg und Keller. Und was Florian in 2016 in die Flasche gezaubert hat, ist absolute Spitzenklasse – das sind rheinhessische Meisterwerke einer weinbeseelten Winzerfamilie. Selten in meinem Leben bin ich dermaßen glücklich und zufrieden von einem Weingutsbesuch nach Hause gefahren wie Anfang Februar – Ich wusste, ich hatte an diesem Tag ganz besondere Weine für unsere lieben Kunden von Pinard de Picard probiert.

**DRH051916 Weissburgunder trocken „Edition Pinard de Picard“ 2016 DV 12,5% Vol. 9,26 €/l 6,95 €**

**Tino Seiwert:** „Sensationelles Preis-Genuss-Verhältnis. Das sprengt in dieser Preisklasse fast alle Maßstäbe!“

Großartiger Terrassen- und Spargelwein zu provokantest niedrigem Preis. Präzise, feinfruchtig (verführerischer weißer Weinbergspfirsich), mineralisch, frisch. Tolle Cremigkeit, und das ohne jegliche Schwere! Welch vibrierend lebendiger Wein mit traumhaftem Spiel und betörender Eleganz. Knochentrocken. Bei aller Präzision und Rasse auch ein verführerischer Schmelz. Könnte wieder unser Sommerhit des Jahres werden, aber leider gibt es wohl zu wenig Flaschen dieses traumhaften LeckerSchmeckers, da es dieses eine spezielle Fuder war, das uns bei der Probe bei den sympathischen Fauths fast vom Hocker gehauen hat. Unfassbar viel Wein für wenig Geld!

**DRH050716 Grüner Silvaner trocken, „Edition Pinard de Picard“ 2016 DV 12,5% Vol. 9,26 €/l 6,95 €**



**Welch knochentrockener Prachtkerl aus alten Reben und ganz großem Silvanerjahr, der den natürlichen Charme des Verführers in sich trägt!**

**Stuart Pigott feierte einen gleich guten Jahrgangsvorgänger in der FAZ als „Paradebeispiel für gelungene Weine. Sehr stimmige Harmonie zwischen moderater Fülle und animierender Frische, ein geradezu optimaler Wein zum Spargel!“**

**Unser meist verkaufter  
Silvaner dieses Frühlings!**

Was haben wir hier nur für einen beschwingten Zaubertrank von den tollen Kalklagen Westhofs im Glas. Ein vibrierender Schluck solo genossen auf der Terrasse oder als genialen Begleiter zu Spargel oder Fisch oder hellem Fleisch wird jeden Kenner begeistern! Ein fruchtbetonter, wunderbar aromatischer Silvaner mit einer beeindruckenden mineralischen Feuersteinnote und faszinierenden Anklängen von reifer Birne, gelbem Weinbergspfirsich, Aprikose und einer belebenden, zart pfeffrigen Würzaromatik. Am Gaumen knochentrocken, cremig, komplex mit intensiven Aromen von duftenden Wiesenkräutern – gepaart mit viel Schmelz, Fülle und Extrakt, dabei aber wiederum auch von einer herrlichen Frische und Transparenz geprägt. Feingliedrige Säure, eine herrliche mineralische Würze, eine großartige Balance, schöner pfeffriger, ungemein langer Nachhall mit mineralischer Präzision: Ein ausdrucksstarkes, authentisches, beschwingtes Gewächs, ein Charakterwein, der bei aller Konzentration ohne Schwere über die Zunge zu tänzeln scheint.

Wahrlich, Rheinhessens traditionelle Ur-Rebe erstrahlt mit diesem Sinnenzauber in neuem Glanz: Schluck für Schluck, der über die Zunge gleitet, macht Lust auf das nächste Glas. Der Wein scheint zu verdunsten, so schnell sind stets die Gläser geleert. Beim Genuss tauchen bei mir immer wieder Assoziationen auf: Die sanft geschwungenen Hügel, das zarte Rosa der Mandelblüte, die wunderbaren Kalkfelsböden und natürlich die Leidenschaft der Winzerfamilie zu ihrem Boden: Dieser Referenz-Silvaner ist schlicht einer der größten Weinwerte Deutschlands: Es ist wahrlich ein prächtiger Bursche, ein echter Heimatwein!

**DRH050116 Riesling trocken, „Edition Pinard de Picard“ 2016 DV 12,5% Vol. 10,53 €/l 7,90 €**

**Einer der besten Gutsrieslinge Deutschlands!**

**Der meist verkaufte Riesling unseres Programms. Infolge seiner wunderbaren Würze nochmals einen Tick besser als der wunderbare 2015er! Wahrlich einer der besten Gutsrieslinge Deutschlands!**

Der köstliche Gutsriesling von Florian, der aus erlesenen Trauben der großen Westhofener Lagen Kirchspiel, Aulerde und Morstein stammt, demonstriert beispielhaft sein großes vinologisches Können. Und da wir von dieser hohen Qualität absolut begeistert sind, haben wir uns wie in den Vorjahren im Keller ein Fass aussuchen

dürfen, das uns wegen seiner betörenden Frucht und Würze (da spielt das Kirchspiel seine ganze Klasse aus, seiner Mineralität, seiner Balanciertheit und inneren Harmonie besonders gut gefiel und haben uns dieses Juwel wiederum als Edition Pinard de Picard exklusiv abfüllen lassen.

In der animierenden Nase fasziniert eine herrlich saftige, rassige, feine Frucht mit Anklängen an weiße Blüten, Aprikose, reifen Apfel und gelben Weinbergspfirsich, traumhaft unterlegt mit feinem mineralischen Spiel (Hier schimmert der vibrierend-energetische Kalkstein durch!) und einer zart pfeffrigen, kräutrigen Würze. Am Gaumen verspielt, rassig, saftig, gleichwohl anschmiegsam, ein geradezu zärtlicher Riesling also, der lustvoll über die Zunge läuft, immer wieder faszinierende Aromen von gelbem Steinobst freigebend, eine belebende Frische und ein feinst strukturiertes Säurespiel, das harmonisch abgepuffert wird durch einen wunderbaren Extrakt und eine hohe physiologische Reife.

Tolles Aufspiel am Gaumen! Mit feiner, salziger Mineralität, die ihn so traumhaft süffig macht, beweist er noble Kontur in authentischem Westhofener Charakter. Ein Aushängeschild für Florian Fauth und seine ungemein dynamische Region Rheinhessen und in der Einstiegsklasse deutscher Rieslinge. DER Referenzwein schlechthin mit einem unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis.

DRH051416

„Anno 1811“, Westhofen Riesling 2016

DV

12,5% Vol.

13,26 €/l

9,95 €

### Exklusiv bei Pinard de Picard und ein Hammer des Jahrgangs in 2016!

Dieser traditionelle Riesling ist einfach so dramatisch gut wie Anno 1811. Und unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten ein Hammer des Jahrgangs in 2016!

2011 war der Jungfernjahrgang dieses genialen Tröpfchens in einem urtraditionellen Stil, das seinen Namen der Dichtung eines großen Weltbürgers verdankt. Johann Wolfgang von Goethe war es, der von den himmlischen Tropfen in 1811 höchst angetan war:

**„Setze mir nicht, du Grobian, den Krug so derb vor die Nase!  
Wer mir Wein bringt, sehe mich freundlich an,  
sonst trübt sich der Eilfer im Glase“,**  
dichtete der Herr Geheimrat vergnügt – und vielleicht hatte er da schon „einen ganz kleinen im Tee“ ☺

Denn gemeint war natürlich der „Elfer“ – also der legendäre Kometenwein, der anno dazumal am Firmament hell erstrahlte. Und 2016 scheint bei Florian Fauth von ähnlich außerordentlicher Qualität. Dazu hat der sympathische Jungstar aus besten Steingrube- (der Parzelle unmittelbar neben Kellers legendärer Abtserde) und Morsteinpartien einen spontan vergorenen Riesling in „altem“ Stil vinifiziert, der so harmonisch schmeckt, wie man sich heute die großen Weine aus der guten alten Zeit vorstellt.

Die Nase ist fulminant und expressiv, sie duftet exotisch nach praller Gelbfrucht, Aprikose, Orange, Papaya und durch Zucker geschwenkte rosa Grapefruit und reife Ananas. Duftige und verspielte Aromen von Holunderblüte, ja einer ganzen Sommerwiese in voller Blüte, untermalen diesen betörenden Duft vortrefflich. Auch eine markante steinige und komplexe Mineralität ist erkennbar, aber aufgrund der Jugendlichkeit des Weines noch etwas im Hintergrund, sie wird mit etwas Reife deutlich hervortreten und den vibrierenden Spannungsbogen, den der Wein aufzeigt, noch verstärken. Der Gaumen ist unwahrscheinlich saftig und präzise, bei allem Spiel mit viel Druck und fester salziger Prägung, dazu eine reife Säure, perfekt eingebunden in den Fruchtschmelz. Nicht enden wollender Nachhall, der den Verkoster einfach nach





dem nächsten Glas verlangen lässt. Dieser traditionelle Riesling ist einfach so dramatisch gut wie Anno 1811. Und unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten ein Hammer des Jahrgangs in 2016!

Zwei Meinungen noch zu diesem traumhaften Riesling: Christina Hilker, Deutschlands Sommelière des Jahres 2005, schwärmt: „Grandioser Stoff zu einem fast unmöglichen Preis. Ein Hammer Wein, das ist wirklich top, top, top. Man wünscht sich einen See oder Gebirgsbach, in den man die Beine baumeln lässt, um am Steg oder Ufer diesem brillanten Wein zu frönen. Passt hervorragend zu Krustentieren, Muscheln und Fisch mit würzigen und fruchtigen Saucen, Curry, Safran und Erdnuss, zu exotischen Wok-Gerichten, gerne auch vegetarisch!“

Ralf Zimmermann: „**Mein Sommerwein des Jahres!**“

DRH050316

Weissburgunder „Von den Kalkterrassen“ trocken 2016

DV 13% Vol. 15,33 €/l 11,50 €

**Wow! Eleganz! Feiner Extrakt! Mineralität von den lockerbeerigen Träubchen aus dem Morstein, Würze von der Aulerde und dazu eine animierende Frische! Und Welch cremiger Fruchtschmelz auf der Zunge!**

Was für ein trinkiger Weißburgunder aus wunderbar gereiften Trauben der gerühmten Lage Aulerde mit einer verspielten, tiefgründigen, salzigen Mineralität, die an Gewächse aus dem legendären Morstein erinnert. Florian Fauth kann's einfach! Der ist nicht nur super sympathisch, der hat sein Handwerk auch von der Pike her gelernt. Wie wenige andere!

Welch enorme innere Konzentration, Welch burgundische Cremigkeit, (aber gleichzeitig auch die vibrierende Frische!) sowie die geradezu explosive Aromatik dieses Modell-Burgunders: Feine Birnen- und weiße Pfirsichnoten vermählen sich mit den typischen Anis-Anklängen der Große-Gewächs-Lage Aulerde sowie mit Honigmelone und frischer Ananas, expressiv unterlegt von würzigen Anklängen wie Muskat und weißem Pfeffer.

Und dann am Gaumen: Welch emotional berührender Solitär! Eine grandiose Frische vermählt sich mit lustvoller cremiger Opulenz. Welch Kraft ohne Schwere! Welch genialer, betörender, herzhaft trockener, cremiger und zutiefst rauchiger Weißburgunder. Wiederum ein Referenzwein in seiner sinnenfrohen Preisklasse, der mit seiner salzigen Mineralität und seinem betörenden Schmelz permanente Trinkfreude verströmt und liebevoll animiert auf das nächste lustvolle Glas! Bleibt ganz lange am Gaumen, daher ein Coup de Coeur von Pinard de Picard für diesen unwiderstehlichen Lustmolch! Zu genießen ab sofort bis 2020+

DRH051616

Westhofener Kirchspiel, Riesling trocken 2016

DV 13% Vol. 19,86 €/l 14,90 €

**Eines der ganz großen Schnäppchen des Jahrgangs 2016!**

**TOP-TIPP & Coup de Coeur!**

Dank neu erworbener Parzellen aus besten Teilstücken des Kirchspiels mit phantastischem Kalkuntergrund nochmals ein qualitativer Quantensprung zu den ebenfalls schon sehr guten Jahrgangsvorgängern!

**Und Würze und Kräuter spielen die berührende Melodie dieses genialen Rieslings, der Große Gewächse mühelos an die Wand zu spielen vermag!**

Aus dem Urstromtal des Rheins heraus erheben sich sanft die süd-südöstlich exponierten Westhofener Weinberge bis zum Rand eines Hochplateaus, wo sich die großartige Lage ‚Kirchspiel‘ wie ein Amphitheater zum Rhein hin öffnet und somit, bestens geschützt vor den kalten Westwinden, über ein optimales Mikroklima verfügt. Sie, werte Kunden, kennen diese große mythische Rieslinglage, die mittlerweile weltweit über ein Renommee verfügt wie die gerühmtesten Terroirs des

Burgunds, sicherlich von den stets in Windeseile ausverkauften Großen Gewächsen von Klaus Peter Keller. Die Rieslinge, die von dieser Fabel-Lage stammen, zeichnen sich zuvörderst niemals durch barocke Opulenz oder überbordende Muskeln aus; nein, in erster Linie bezaubert ein ‚Kirchspiel‘ seine Liebhaber durch eine unvergleichliche Eleganz und Finesse, fasziniert mit feinstem, tänzerischem Spiel und deutet schon in seiner Jugend sein komplexes Aromenspektrum an, das von Aprikose, Pfirsich, Zitrusfrüchten und Ananas über Melisse, Minze und Holunderblütennoten bis hin zu frischen, feinherb-kräutrigen Noten reicht und von einer samtig-seidenen, salzigen Mineralität unterlegt, ja geradezu liebkost wird. Und Würze und Kräuter spielen die berührende Melodie dieses genialen Rieslings, der Große Gewächse mühelos an die Wand zu spielen vermag! Was verführt bei diesem wunderbar balancierten Riesling bei aller Cremigkeit eine Feinheit und Finesse, welch glockenklarer Stil! Und was für ein Spiel auf der Zunge. Nomen est omen! Und welch unschlagbares Preis-Genussverhältnis, denn aufgrund der spezifischen Jahrgangsbedingungen und der kerngesunden Trauben infolge der traumhaft warmen Herbsttage (Der September, der ein Sommer war!) und kühlen -nächte erbrachte 2016 das beste Kirchspiel, das Florain Fauth bisher vinifizierte. **Welch sensationeller Gegenwert fürs Geld, denn hier finden wir, wer te Kunden, eindeutig eine Qualität, die bei vielen Winzern als wesentlich teureres Großes Gewächs vermarktet wird!**

Zu einer ähnlichen Beurteilung kam die österreichische Fachzeitschrift „wein.pur“ bereits vor Jahren, als sie eine große Degustation der rheinhessischen Spitzenweine vorgenommen hatte. Nur eine Nuance unter den Siegerweinen (die gerühmten Großen Gewächse) gewertet, gehört unser Preis-Leistungs-Wunder von Florian Fauth aus einer legendären Lage, die durch Klaus Peter Kellers Großes Gewächs Kultstatus bei Weinliebhabern aus aller Welt besitzt, zu den besten Rieslingen Rheinhessens! Und ab 2016 stammen die goldgelben, leckerbeerigen Träubchen von nochmals besseren Parzellen! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühjahr 2018 bis nach 2028.

DRH051216

Westhofener Morstein, Riesling trocken 2016

DV

12,5% Vol.

19,93 €/l

14,95 €

### Ein großer mineralischer Riesling aus Seehofs bisher bestem Jahrgang!

Tino Seiwert: „**Tabakige Mineralität küsst die wilden Kräuter Westhofens. Besser selbst als manche um ein Vielfaches teurere Große Gewächse!**“

Fein und rassig. Dabei ungemein kraftvoll! Wahrlich konzentrierter als je zuvor! Würzig-mineralischer Stil. Ein Morstein, wie er lebt und lebt! Und besser denn je zuvor. Weil diese Morstein-Parzelle, von den sympathischen Fauths vor 6 Jahren gekauft, nach einer 4-jährigen Umstellungsphase auf die sensible, handwerkliche Weinbergsarbeit es jetzt dankt und bessere Träubchen liefert als je zuvor. Und dazu kommt der rheinhessische Überfliegerjahrgang 2016. All das ergibt zusammen ein sensationelles Qualitätslevel! In der Nase ungemein komplexe Aromen: Muskatnuss, frisch geriebener weißer Pfeffer, reife Birne, Honigmelone, Orangenschalen, Holunder, intensive Pfefferminze, erfrischende Zitrusnoten. Und dann: Feinste Mineralität paart sich mit strahlend klarer, explosiver Frucht und einer sagenhaften Konzentration und Dichte, Finesse und kühlen Präzision! Am Gaumen von cremiger Textur, toller Dichte und Fülle sowie mit einer vibrierenden, rauchig-salzigen Mineralität und einer explosiven Energie! Braucht noch Zeit, seine ganze Komplexität zu entwickeln. Aber das wissen alle Liebhaber dieser legendären, weltberühmten Lage schon längst! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühjahr 2018 bis nach 2028.

Liebe Kunden, ich möchte es ausdrücklich betonen: **Dieser geniale Morstein hat wie beispielsweise Kellers „von der Fels“ ein geradezu irres Preis-Genussverhältnis und ist eine Hymne an die einzigartige Finesse und Mineralität großer Rieslinge aus den weltberühmten rheinhessischen Nobelterroirs, die mittlerweile in der Weinwelt einen ähnlich magischen Klang besitzen wie die teuersten Lagen des Burgunds!**

**Morstein Alte Reben:  
Eine der besten Riesling-  
Lagen der Welt!**







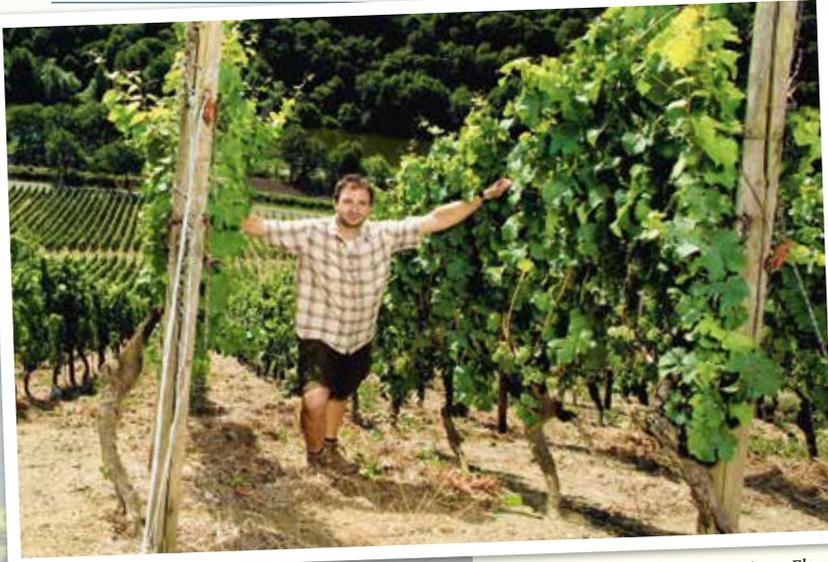
# Weingut Jakob Schneider

NIEDERHAUSEN, NAHE

***Gault Millau: „Aufsteiger des Jahres 2017: Vom einfachsten Wein bis zu den atemberaubenden Spitzen hat jeder Wein Schliff, Würze und Saftigkeit. All das noch dazu zu überaus fairen Preisen!“***

*Das kleine idyllische Anbaugebiet der Nahe ist die Heimat einiger der besten Weingüter der Welt. Namen mit mythischem Klang unter Weinliebhabern, mit wem man auch immer spricht. Und zwar überall auf der Erde! Und eine bodenständige, sympathische Familie, welche seit 1575 bereits an der mittleren Nahe ansässig ist, hat sich qualitativ in den letzten Jahren in den Weinolymp katapultiert. Mit solch dramatischen Qualitäten, dass sie auch den Testern des Gault Millau nicht verborgen geblieben sind. Sie kürten Jakob Schneider völlig zu Recht zum „Aufsteiger des Jahres 2017“ und verliehen ihm zusätzlich die vierte von fünf Trauben für einen der besten Betriebe Deutschlands.*

*Die fulminanten Qualitäten dieses Traditionshauses ist der gemeinsame Erfolg einer weinbegeisterten Familie. Mit viel Liebe zu den Reben, großem Fingerspitzengefühl und aufwändiger Arbeit kümmert sich Jakob Schneider Senior um die Weinberge, die zu den besten Steillagen Deutschlands gehören. Nachhaltigkeit ist bei ihm keine leere Worthülse sondern gelebte Alltagsrealität. Jakob Schneider Junior trägt die Verantwortung für den Ausbau der Weine im Keller. Jakob besitzt enormes Feingefühl, weiß unendlich viel und trifft auch intuitiv aus dem*



Jungmeister Jakob Schneider in seinem Element.

Bauch heraus seine Entscheidungen vor dem Hintergrund der jeweiligen Jahrgangsgegebenheiten. Es war eine große Freude, bei den Fassproben zu schmecken, mit wieviel handwerklicher Präzision er die Stilistiken seiner unterschiedlichen Terroirs kristallklar herausgearbeitet hat. Das ist ganz große Winzerkunst, die man nicht einfach nur lernen kann, die man auch im Blut haben muss! Wir werden Sie, liebe Kunden, in den nächsten Pinwänden bei der Präsentation weiterer großartiger Weine aus dem „Jahrhundertjahrgang 2016“ (Sam Hofschuster, [wein.plus.de](http://wein.plus.de)) unseres Kleinods noch mit vielen Details der weinbegeisterten Familie vertraut machen. Aber einen kleinen Ausblick will ich Ihnen heute schon geben. Über die gute Seele des Weingutes, Oma Liesel, die mit 82 Jahren immer

noch alle Mitarbeiter des Hauses täglich verkostet, hat die FAZ einen lieben Kommentar geschrieben und drei Lebensweisheiten der rüstigen alten Dame zum besten gegeben: „Oma Liesel, eine Figur wie aus einem Brüder-Grimm-Märchen, quietschfidel und im Kopf so klar wie die Nahe an der Quelle“ Und jetzt kommt's:

„Das Wort hat Oma Liesel: „Süße Milch ist für die Kinder, saure Milch ist für das Schwein, Wasser saufen Pferd und Rinder, und für uns schuf Gott den Wein.“ Oma Liesel kann das Wort gerne behalten: „Wer stets nur reinen Wein getrunken, mit Maß und Ziel und niemals aufgesetzt, der wird den Tod erst bitten müssen, dass er ihm die Sense wetzt.“ Oma Liesel sollte das Wort nie mehr hergeben, denn sie ist eine heimliche Schwester von Horaz: „Trinke, solange der Becher winkt, nutze deine Tage. Ob man im Jenseits auch noch trinkt, das ist eine Frage.“

Danke der FAZ für diese wunderbaren Bonmots. Und Ihnen, liebe Kunden, will ich jetzt unsere ersten frisch eingetroffenen Weine unseres Kleinods aus Niederhausen eindrücklich ans Herz legen. Den Jahrgang 2016 hat Jakob Schneider bravourös gemeistert und Rieslinge sowie Burgunder von kristalliner Schönheit, phantastischer Beschwingtheit und traumhafter Balance in die Flasche gebracht. Es sind flüssige Kunstwerke von einem jungen, sympathischen Winzer, der sich binnen kürzester Zeit von einem der größten Talente ganz Deutschlands zu einem gefeierten Spitzenwinzer entwickelt hat! Weingut Jakob Schneider: Eine große Bereicherung unseres Programms!

DNA060116

Weißburgunder „Rote Erde“ trocken 2016

13% Vol.

10,40 €/l

7,80 €

### **So schmeckt die Nahe, so riecht der Frühling!**

Was für ein Trinkvergnügen! Welch animierender, knackig trockener, zartcremiger und gleichzeitig eleganter **Referenzwein seiner sinnenfrohen Preisklasse**, der liebevoll Lust macht auf das nächste verzaubernde Glas. Dieser wunderbare Burgunder mit seinem würzigen Extrakt wird geprägt von einer lasziven Aromatik (salzige Feuerstein-Mineralität, weiße Blüten, Birnen, kräutige Noten), einer formidablen Frische und, bei aller Dichte und Konzentration eines reifen Spitzenjahres, mit einer kristallinen Klarheit. Man kann kaum erwarten, ihn zu kosten, so sehr verführt er unsere Sinne bereits in der Nase. Auf der Zunge dann ein süßer Schauer wegen seines zarten, cremigen, wohligen Schmelzes und wegen eines mit sensibler Könnerschaft eingesetzten und kaum schmeckbaren Holzausbaus. Und was besitzt dieser LeckerSchmecker nur für eine weiche, den Gaumen zärtlich liebkosende Säure und welche zarte mineralische Noten von den roten Vulkanböden, die diese Ausnahmegurgunder so unverwechselbar werden lässt. Jakob Schneiders Maxime schmeckt man auch bei seinen Basisweinen vom ersten Schluck an: Qualität geht vor Quantität. Und so finden Sie hier eine ganz besondere Empfehlung von Tino Seiwert, der diesen charaktervollen Weißburgunder an lauen Sommerabenden auf der Terrasse genießen wird, solo oder als kongenialen Essensbegleiter, und das nicht nur zum Spargel! Gewinnt enorm mit Luft!

Es erstaunt uns eigentlich nicht mehr: Weißburgunder ist urplötzlich so gefragt wie schon seit Jahren nicht mehr. Kein Wunder bei derart noblen Gewächsen: So herrlich präzise und frisch auf der Zunge, wohl dosiert

in der weichen Säure, cremig weich im Mundgefühl und ein saftiger Nachhall. Dieser geradezu unverschämt günstige Weißburgunder löst schier unwiderstehliche Schluckreflexe aus. Sein Finale ist knackig-trocken und vibrierend; mit seinen rassig würzigen Noten lässt er einfach immer wieder nach dem nächsten Glas verlangen. Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begehrt Du mehr?

DNAo6o2I6

Riesling „Rote Erde“ trocken 2016

12% Vol.

10,53 €/l

7,90 €

### Hochfeiner Schmelz, zarte Textur, verführerische Frucht!

Die Qualität einer Jahrgangskollektion demonstrieren zuvörderst die Einstiegsweine, die man als Visitenkarte eines Weingutes bezeichnen kann. Und welch betörender Basisriesling von kühlen Lagen funkelt hier strahlend im Glase, ein Understatementwein von exemplarischer Feinheit. Unser zweiter Knaller im Einstiegsbereich von „Deutschlands Aufsteiger des Jahres 2017“ (Gault Millau und damit die verdiente Auszeichnung mit der vierten Traube als deutsches Spitzengut), der ebenfalls von rotem Vulkangestein stammt, begeistert mit seinen gelbfruchtigen und floralen Aromen und überzeugt mit einem cremigen, gleichwohl vibrierenden Säurespiel! Beim Genuss dieses mineralischen Rieslings läuft vor meinem geistigen Auge das Bild des malerischen Nahetals ab, die Düfte dieser verzaubernden Landschaft haben sich tief eingepägt und ich bekomme Gänsehaut. Unwillkürlich schießen mir die Worte des Gault Millau in den Sinn: „Etliche Spitzenlagen der Nahe mit 52 Gesteinformationen bilden die Basis für die ausdrucksstarken Weine des Gutes Jakob Schneider. Vom einfachsten Wein bis zu den atemberaubenden Spitzen hat jeder Wein Schliff, Würze und Saftigkeit. All das noch dazu zu überaus fairen Preisen!“



**„Vom einfachsten Wein bis zu den atemberaubenden Spitzen hat jeder Wein Schliff, Würze und Saftigkeit. All das noch dazu zu überaus fairen Preisen!“**

Gault Millau

Liebe Leut', besser könnte ich es nicht ausdrücken und möchte Ihnen empfehlen, sich diesen verführerischen Riesling mit seinem weichen, salzig mineralischen Nachhall auf keinen Fall entgehen lassen und sich diesen „Preisbrecher“ kistenweise (kistenweise!!) in den Keller zu legen. Sie sind uns in den letzten beiden Jahrzehnten bei so vielen unserer Empfehlungen gefolgt. Und für dieses Vertrauen möchten wir uns ganz herzlich bedanken. Und einer unserer besten Tipps in all der Zeit ist dieser großartige Heimatwein der mittleren Nahe! Trinkspaß pur ab sofort bis 2019.

PS: Nachprobiert am zweiten Abend: Welch packende Trilogie von salziger Mineralität (in Referenzqualität für einen Gutsriesling), brillanter Frucht (Nektarine, Aprikose) und weißen Blüten. Und welch entspannte, cremig weiche Textur auf der Zunge! Und das alles bei nur 12 Volumenprozent. Sehr zum Wohle!

An der Nahe geht es rund ©



DNA060316

Niederhäuser Rosenheck, Riesling trocken 2016

12,5% Vol.

13,06 €/l

9,80 €

**Kristalline Frucht, schiefrige Mineralität und feine Würze ergeben einen Alltagswein de luxe!**

## Ganz großes Riesling-Kino zu kaum fassbaren Preis!

Der Niederhäuser Rosenheck Riesling, ein eleganter, filigraner Wein mit vibrierender Frische, ist ein Terroirwein erster Güte: Der von grauem Schiefer geprägte, steil nach Südwesten abfallende Hang verleiht diesem rassigen Geschöpf eine mineralisch-rauchige Würze und eine kristalline Frucht, welche die Nase verwöhnen und die Zunge zärtlich streicheln! Am Gaumen bei aller Dichte eine Eleganz und Finesse, die uns an eine grazile Tänzerin erinnert, die beim sinnverwirrenden Tanz federleicht über die Bühne wirbelt. Welch emotional berührendes Bild, das die singuläre Stilistik dieses Nahe-Rangers widerspiegelt und den kundigen Genießer die Leichtigkeit des Seins erleben lässt! Es ist so faszinierend, mit jedem weiteren Schluck wahrzunehmen, wie die Zunge sowohl wegen der Filigranität dieses verzaubernden Rieslings als auch wegen seiner beeindruckenden Dichte stets aufs Neue verwöhnt wird! **Ganz großes Riesling-Kino zu kaum fassbaren Preis!** Zu genießen ab sofort bis 2020+

DNA060416

Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling trocken 2016

12,5% Vol.

14,66 €/l

11,00 €

Oma Liesel freut sich:  
„Trinke, solange der  
Becher winkt, nutze  
deine Tage.“

**Hermannshöhle: Helmut Dönnhoff hat den Ruhm einer einzigartigen Lage in die große weite Welt getragen!**

Und sein Nachbar Jakob Schneider vinifiziert aus einem der größten Rieslingterroirs dieses Planeten einen emotional berührenden Wein, der sicherlich nicht die unfassbare Komplexität des Dönnhoffschen Großen Gewächses besitzt, der aber in seiner Preiskategorie, und das sage ich mit Bedacht, weltweit die Konkurrenz ins Achtung stellt!

Hermannshöhle: Welch magischer Klang erfüllt den gesamten Weinkosmos: **Die Weine aus der Hermannshöhle genießen Weltruf!** Diese traumhafte, weltberühmte Lage mit ihren bis zu 80 Jahre alten Reben bringt mineralische Weine hervor, sehr komplex, ungemein konzentriert, dicht, mächtig, extraktreich, gleichwohl aber herrlich verspielt, elegant und aristokratisch, extrem tiefgründig, mit verführerischen Aromen von Pfirsich,



rosa Grapefruit, Schiefer und Anklängen an Orangentart sowie eine frisch duftende Blumenwiese im Sommer (wobei die Aromenvielfalt im Laufe der Flaschenreifung so unglaublich ist, dass man sie nicht annähernd in Worte fassen kann). Am Gaumen feinst balanciert, von großer Tiefe, bei aller Kraft so verspielt und geprägt von einem edlem Schiefertone. Dieser betörende, im großen Holzfass ausgebaute Riesling unterstreicht eindrucksvoll, warum in Weinbauregionen kalte Nächte und somit große Temperaturunterschiede zu warmen Tagen so eminent wichtig sind: Welch fabelhafte Frische, welch große Eleganz und Finesse, welch unvergleichliche Rasse und vibrierende Stahligkeit, welch beeindruckende mineralisch-salzige Strahlkraft und welch perfekte Säurestruktur bei gebirgsquellartiger, kristallklarer Frucht. Das macht großen deutschen Rieslingen in der gesamten Weinwelt so schnell keiner nach, das ist Rieslingduft, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann! Und dazu ein grandioses mineralisches Finale. Welch unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis. Das man kaum zu glauben vermag, bevor man diesen Heimatwein von einer phantastischen Schieferlage selbst einmal verkostet hat! Zu genießen ab sofort und Potential bis 2022+!

**Irres Preis-Genussverhältnis!**

Diese geniale Hermannshöhle hat, wie beispielsweise Kellers „von der Fels“, ein geradezu irres Preis-Genussverhältnis!

DNA061115	Niederhäuser „Klamm“ SPONTI Kabinett 2015	9,5% Vol.	19,86 €/l	<b>14,90 €</b>
DNA061115M	Niederhäuser „Klamm“ SPONTI Kabinett 2015 MAGNUM	9,5% Vol.	22,66 €/l	<b>34,00 €</b>

Parker bzw. sein deutscher Verkoster Stephan Reinhardt:  
 „It is a really complex and expressive Kabinett!“

**Exklusiv bei Pinard de Picard!**

Tino Seiwert: **„Einer der 5 besten Kabinette Deutschlands. Einfach Weltklasse!** Aus Deutschlands größtem Süßweinjahrgang seit 1971. Dafür lasse ich alle Beerenauslesen der Welt steh'n! Eine Sponti-Nase wie bei Kellers legendären Kabinetten aus dem Roten Hang. Cremiger Stil ohne Schwere. Diese Stilistik beherrschen nur deutsche Winzer. Und da nur die allerbesten. Das gibt es nirgendwo sonst mehr auf der Welt. Unfassbare Relation Genuss-Preis. Da sind alle Parameter verschoben. Zu Gunsten des Konsumenten! Diesen Kabinett habe ich schon kistenweise in meinem privaten Keller eingebunkert. Für tolle Genuss-Erlebnisse in den nächsten 20 Jahren!



Zwei tragende Säulen der sympathischen Schneider-Familie: Laura mit ihrem fotoscheuen Schwiegervater Jakob Senior.

# Commendatore G.B.Burlotto

PIEMONTE

*Vor einem Jahrzehnt schon unsere Entdeckung des Jahres in Italien!  
Jetzt von einem der besten Kenner und Verkoster italienischer Weine,  
Antonio Galloni, erstmals mit 100 Punkten bewertet und  
damit bester Barolo im ganz großen Jahrgang 2013!*

Unsere Italien-Aficionados haben IHN seit Jahren schätzen, ja, lieben gelernt: Fabio Alessandria ist einer der sympathischsten Winzer, die wir kennen. Auf der ganzen Welt! Der so bescheidene Ur-Ur-Enkel des legendären Commendatore Burlotto, des Weingutsgründers und Lieferanten des italienischen Königshauses, arbeitet in seinen charaktervollen Weinen stets die Authentizität des Piemont heraus. Weine mit Seele, völlig unverfälscht von Holzorgien oder marmeladiger Überreife. Die sprichwörtliche burgundische Finesse und Eleganz sowie eine unübertreffliche Komplexität im betörenden Parfum zeichnen die feine Stilistik seiner unverwechselbaren Gewächse aus. Das ist die höchste Schule traditioneller Piemonteser Winzerkunst!

Kein Wunder, dass mittlerweile nicht nur wir und unsere Kunden, sondern auch die Fachpresse auf unser Kleinod aufmerksam geworden ist. Und viele schwärmen von diesen wunderbaren Qualitäten. Nicht nur wir oder Galloni oder MERUM oder VINUM: So urteilt beispielsweise der Gambero Rosso: „Burlotto, ein Glanzlicht Piemonteser Weinbautradition mit großem Geschichtsbewusstsein, ist in den letzten Jahren qualitativ durchgestartet!“ Liebe Kunden: die frisch eingetroffenen Piemonteser Heimatweine sind selbst im Kontext der seit Jahren gewöhnten Klasse von Fabios Weinen von spektakulärer Güte und die Bewertungen Gallonis ein mehr als verdienter Lohn. Da Sie, werte Kunden, unseren Empfehlungen seit Jahren gefolgt sind, haben Sie diese flüssigen Piemonteser Kunstwerke schon lange für relativ wenig Geld in Ihren Kellern liegen. **Es ist uns eine besondere Freude, dass mit Fabio und Klaus Peter Keller zwei unserer absoluten Lieblingswinzer (Sie sehen auf unserem Magazin-Cover, wie gut die beiden sich auch privat verstehen) ihre Spitzenweine innerhalb von ein paar Wochen von zwei der renommiertesten Weinkritiker der Welt mit 100 Punkten bewertet bekommen.** Wir alle trinken keine Punkte, sondern Wein. Und trotzdem ist es schön mitzuerleben, dass unsere Winzer solch verdientes Lob erhalten. Viel Freude Ihnen allen beim Genuss der Burlottoschen Pretiosen. Salute!

IP1010116

„Elatis“, rosato 2016

14% Vol.

13,26 €/l

9,95 €

Welch genialer Rosé mit komplexen roten Beereneromen (insbesondere reife Himbeeren und Walderdbeeren), Anklängen an Lavendelblüten, rässigen mineralischen Noten und einer fabelhaften Frische! Der Geschmack ist delikat fruchtig und ausgesprochen intensiv, der Körper traumhaft gehaltvoll (frisch, mit einer genialen cremigen Struktur) und der Abgang zeigt eine charakteristische Granatapfelnote. Ein solch vornehmer, feiner Rosé aus den Edelreben Nebbiolo, Barbera und Pelaverga trinkt sich dann auch fast wie ein leichter, schwebend-transparenter

Rotwein und passt zu vielerlei Gerichten, etwa zu Fischsuppe, Pasta, Pizza, Wurst und Käse, aber auch zu gegrilltem Fleisch. Höchstes Lob daher für diesen Referenz-Rosé – Ein Klassewein für wenig Geld! Er verzaubert mit betörender Frucht und gehaltvollem Körper (Das ist Europas Süden!), erweist sich am Gaumen dank feiner Säure und angenehmer Gerbstoffe als elegant, wunderbar saftig und frisch (Fast wie in Europas Norden!). Köstlich!

<b>IP1010216</b>	<b>Langhe „Viridis“, bianco 2016</b>	13% Vol.	15,93 €/l	<b>11,95 €</b>
------------------	--------------------------------------	----------	-----------	----------------

**„Unser Sauvignon-Liebling von einem Glanzlicht Piemonteser Weinbautradition mit großem Geschichtsbewusstsein, eine virtuose Interpretation.“** – Gambero Rosso

Welch unerhört köstlicher Sauvignon von bestem kalkigen Terroir, welch verführerische Nase: Komplexe Aromen von Birne, aromatischer Ananas, saftigem Pfirsich, Cassisblättern, Stachelbeeren, weißen Blüten, Mineralien und eine würzige Pfeffernote entsteigen animierend dem Glase. Am Gaumen bei aller Frische vollmundig, dicht und körperreich mit einer ausgeprägten Fruchtfülle! Die Kräuterwürze verleiht diesem wunderbaren Sauvignon einen unwahrscheinlich animierenden Nachhall. Ein phantastischer Weißwein, den man einfach wegsüffeln kann, der aber auch wunderbar zu Gerichten wie Spargelsalat mit Limonen-Kräuterdressing, Lachsparfait mit Crème fraîche, Minze und Salbei, asiatischen Wokgerichten und Sushi harmoniert.

**Viele teurere Gewächse von der Loire haben gegen diesen herrlich leckeren Understatement-Wein keine Chance!** Phantastisches Preis-Genussverhältnis!

<b>IP1010715</b>	<b>„Aves“, Barbera d’Alba, rosso 2015</b>	15% Vol.	21,26 €/l	<b>15,95 €</b>
------------------	---	----------	-----------	----------------

**Einer der größten Weinwerte des Piemont, ein Referenz-Barbera!**

Welch Grandseigneur des Barbera, eine Selektion der reifsten Trauben der besten Parzellen aus hohen (bis 420 m) und damit kühlen Lagen, die zum guten Teil in Barriques (davon jedoch nur 20% neu, denn das Holz hat eine dienende, ausschließlich strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden. Und was besitzt dieser Referenz-Barbera nur für eine grandiose Komplexität! Die aristokratische, rot- und blaubeerige (Cassis, Amarenakirsche, Waldbeeren), feinst süßliche, saftige Frucht betört erotisierend die Nase und vergießt sich hedonistisch, transparent und saftig auf die Zunge, wunderschön eingebettet in einen bunten Strauß erlesener orientalischer Gewürze, grünen Pfeffers, nobler Schokoladennoten und balsamischer Anklänge sowie einer eleganten Mineralität. Da ist keinerlei Schwere am Gaumen – bei allem Schmelz, hoher innerer Dichte und sinnlicher Fleischelust –, aber eine feinbalancierte Struktur und eine grandiose Komplexität. Zärtlich liebkost das dezente Holz die Zunge, die auch von seidenen, cremigen Tanninen verwöhnt wird, welche sinnlichen Trinkgenuss (am besten nach mehreren Stunden Öffnung oder noch besser am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche!) gewährleisten

**Burlottos ‚Aves‘ ist einer der größten Weinwerte des Piemont!** Wegen seines singulären Preis-Genuss-Verhältnisses haben wir bereits einen Jahrgangsvorgänger dieses betörenden Charakterweins zu unserem Wein des Jahres aus Italien (Gambero Rosso: „Spektakuläre Qualität“) gewählt! Viel Vergnügen Ihnen allen mit diesem piemontesischen Klassiker: Seine komplexe Frucht, seine ungemein trinkanimierende Saftigkeit und Geschmeidigkeit in außergewöhnlich lustvoller Mundtextur machen Burlottos Spitzen-Barbera zu einer der verführerischsten Weinpersönlichkeiten aus Bella Italia. Salute! Trinkgenuss ab sofort, Entwicklungspotential bis nach 2020.

<b>IP1011113</b>	<b>Barolo, DOCG rosso 2013</b>	14% Vol.	39,93 €/l	<b>29,95 €</b>
------------------	--------------------------------	----------	-----------	----------------

**Trotz seines Sensations-Preises von unter 30 Euro letztjährig einer der betörenden Testsieger in der großen MERUM-Degustation!**

Antoni Galloni: „All of Burlotto's 2013 Barolos are exceptional! Burlotto's 2013 Barolo is one of the very best wines in its price range and class. Don't miss it“

<b>IP1011213</b>	<b>Barolo „Acclivi“, rosso 2013</b>	14% Vol.	52,66 €/l	<b>39,50 €</b>
<b>IP1011213M</b>	<b>Barolo „Acclivi“, rosso 2013 MAGNUM</b>	14% Vol.	65,33 €/l	<b>98,00 €</b>

**Ein Siegerwein!** Umrahmt von bis zu 190 Euro teuren Luxusweinen gehört dieser große Barolo („er verzaubert“) zur Gruppe der höchst bewerteten „Legenden“ in einer großen VINUM-Verkostung!



Mehr als 10 Jahre einer wunderbaren Beziehung. Zu Julia und Klaus Peter. Und zu Fabio. Wein kann so viel mehr sein als nur eine Geschäftsbeziehung: Hier strahlen die Gesichter an der Pforte zum Glück bei der Verkostung der 2013er Baroli Acclivi, Monvigliero und Cannubi!

Galloni: „This Acclivi“ 2013 is a fabulous Barolo in the making!”

Im Vorjahr einer der grandiosen Testsieger in der großen MERUM-Degustation! DER Archetypus eines großen Barolo aus Verduno! „Acclivi“ vereint in sich die Eleganz des Monvigliero mit der Kraft des Cannubi! Das ist ein aristokratischer Barolo, wie er klassischer nicht sein kann!

<b>IPI011313</b>	<b>Barolo „Monvigliero“, rosso 2013</b>	14% Vol.	57,33 €/l	<b>43,00 €</b>
------------------	---	----------	-----------	----------------

Max. 2 Flaschen pro Kunde!

**Einer der grandiosen Testsieger in der großen MERUM-Degustation. DER Pinot Noir des Piemont!**

**100 Punkte! – Galloni**

100 Punkte in Gallonis VINOUS: „Burlotto's 2013 Barolo Monvigliero is simply magnificent! It is a wine that will leave readers weak at the knees!”

<b>IPI010313</b>	<b>Barolo „Cannubi“, rosso 2013</b>	14% Vol.	60,00 €/l	<b>45,00 €</b>
------------------	-------------------------------------	----------	-----------	----------------

**Weltklassestoff! Einer der betörenden Testsieger sowohl in der großen MERUM- als auch in der VINUM-Degustation!**

Galloni: „The Cannubi is a total knock-out. 97+ Punkte“

**100 Punkte!!  
– Tino Seiwert**

Cannubi ist vielleicht die berühmteste Lage im gesamten Barolo-Gebiet. Hier vereinen sich alle positiven Eigenschaften großer Baroli: Kraft und Harmonie, maskuline wie feminine Charakterzüge, Ying und Yang. Großer Piemonteser Wein kann vielleicht anders schmecken, aber niemals besser!

Tino Seiwert: „Im ausgereiften Stadium wird dieser „Latour des Piemont“ wegen seiner Vermählung von Kraft und Eleganz wohl wieder mein Lieblings-Barolo in diesem Fabel-Jahrgang. 100 Punkte!”

*Weisheit des Tages ☺*

*Geld alleine macht nicht glücklich,  
man muss schon Wein davon kaufen.*

