

PINARD



PICARD

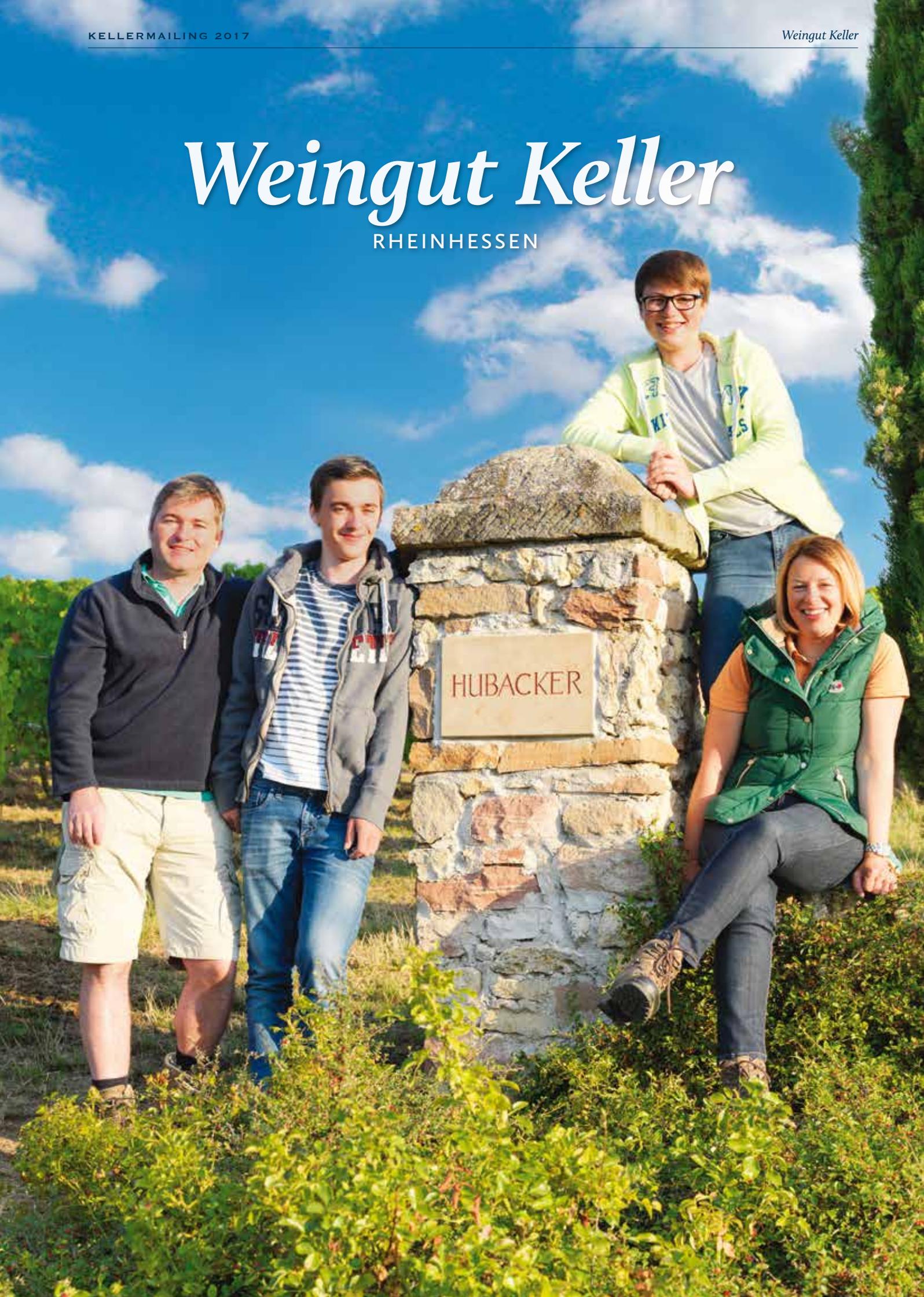
KELLERMAILING 2017

„Die glücklichsten  
Trauben auf  
der ganzen Welt“

*– M. Bayer, Kellers Praktikant aus Österreich, beim Ernten  
der Abtserde-Parzelle am 2. November 2016*

# Weingut Keller

RHEINHESSEN



## Vom „Wunder von Bern 1954“ zum „Wunder im Weinberg 2016!“ (SWR)

„Sechs Minuten noch im Wankdorfstadion in Bern - keiner wankt....Eine Fußballweltmeisterschaft ist nur alle 4 Jahre. Und wann sieht man ein solches Endspiel? Bozsik, immer wieder Bozsik, der rechte Läufer der Ungarn, hat den Ball - verloren diesmal, an Schäfer. Schäfer nach innen geflankt. Kopfball - abgewehrt. Aus dem Hintergrund müsste Rahn schießen. Rahn schießt... Toooooor! Toooooor! Toooooor! Toooooor!... Drei zu zwei führt Deutschland fünf Minuten vor dem Spielende. Halten Sie mich für verrückt, halten Sie mich für übergeschnappt. Ich glaube, auch Fußball-Laien sollten ein Herz haben und sollten sich an der Begeisterung unserer Mannschaft und an unserer eigenen Begeisterung mitfreuen und sollten jetzt Daumen halten....Die ganze deutsche Mannschaft setzt sich ein - mit letzter Kraft, mit letzter Konzentration. Ottmar Walter fällt hin. Boszik an zwei Deutschen vorbei - jetzt haben die Ungarn eine Chance - spielen ab zum rechten Flügel - Czibor - jetzt ein Schuss! Gehalten von Toni! Gehalten! Die Ungarn erhalten einen Einwurf zugesprochen. Der ist ausgeführt - kommt zu Boszik - aus! Aus! Aus! Aus! Das Spiel ist aus! Deutschland ist Weltmeister. Schlägt Ungarn mit drei zu zwei Toren im Finale in Bern.“

Und dann verschlügt es dem Rundfunkreporter (Fernseher gab es damals quasi noch keine) die Stimme und er schweigt und schluchzt überwältigt von seinen Gefühlen. Gänsehaut pur! Die hochemotionalen Worte Herbert Zimmermanns machten ihn im Nachhinein selbst zum Mythos. Viele fußballbegeisterte Jungs in meinem Alter, mich eingeschlossen, konnten die ganze Reportage von Schallplattenaufnahmen her auswendig. Wir konnten sogar jeden Satz in seiner tonalen Melodie wiedergeben! Jüngere unter Ihnen kennen diese Live-Reportage vielleicht von Sönke Wortmanns grandiosem Film aus dem Jahre 2004. Doch warum diese überwältigenden Emotionen Zimmermanns, die man in der knisternden Form sonst nur von brasilianischen oder argentinischen Sportreportern kennt?

Weil es ein besonderes Momentum war! Deutschland lag nach den 12 schlimmsten Jahren seiner Geschichte 1954 immer noch moralisch und wirtschaftlich am Boden. Zudem war unsere Walter-Mannschaft (benannt nach dem Bruderpaar Ottmar und Fritz Walter, dem legendären Regisseur von Kaiserslautern, einer Stadt bzw. einem Verein, die 5 dort gebürtige Finalteilnehmer stellte, etwas nie zuvor Dagewesenes und wahrscheinlich nie mehr Wiederholbares!) als krasser Außenseiter zur WM in die Schweiz gefahren. Und dann verlor sie in der Vorrunde gegen den haushohen Turnierfavoriten, die Ungarn, die in den 50er Jahren das Maß aller Dinge im Welt-Fußball waren, sozusagen die Brasilianer ihrer Zeit, mit 3:8. Ungarns Spielmacher und späterer Real Madrid-Spieler Ferenc Puskás war so berühmt, wie es heute Messi oder Ronaldo sind und bot dabei ein spektakuläres Spiel. Und Deutschland trauerte! Was damals kaum einer wusste: Sepp Herberger, der deutsche Trainer-Fuchs, hatte eine B-Elf aufgestellt, um die Gegner über die wahre Stärke der eigenen Mannschaft im Unklaren zu lassen. So weit, so gut. Doch im Finale, beim nächsten und entscheidenden Aufeinandertreffen der WM, führte Ungarn nach wenigen Minuten schon wieder 2:0. Alles schien den prognostizierten Gang zu gehen. Kaum noch Hoffnung für Deutschland.

Doch dann schlug das Spiel um. Es war Fritz-Walter-Wetter. (Fußball-Insider wissen, wovon ich spreche!) Deutschland wurde immer stärker, erzielte den Anschluss- und den Ausgleichstreffer. Und dann begannen die vielleicht emotionalsten 6 Minuten einer Sportreportage. Deutschland gewann und eine ganze Nation konnte sich nach Jahren der Depression wieder so richtig freuen. Ein Ruck ging durch das Land und brachte Hoffnung, Zuversicht und Stolz zurück!

### „Da hat der liebe Herrgott seine Hand über uns gehalten.“

Warum erzählen wir Ihnen hier von diesem Mythos um den Erfolg der deutschen Elf? Nun, im Juni 2016 sah es in den deutschen Weinbergen und Winzerherzen im übertragenen Sinn so aus, wie 1954 bei den Fans nach der Vorrunden-Klatsche gegen die Ungarn. Frost, Regen und falscher Mehltau hatten den Reben hart zugesetzt. Jetzt waren die Winzer gefordert: Kämpfen, schufteten, sich plagen, sich schütteln und weitermachen: Extreme Arbeit in den Weinbergen musste geleistet werden. Und dann schlug das Wetter komplett um. Ein traumhafter August und ein September, der ein warmer Sommermonat war (ich glaube, der wärmste seit es Wetteraufzeichnungen gibt), veränderten alles! Und die Krone setzten allem der Oktober und Anfang November auf, die mit kühlen Nachttemperaturen die Komplexität der Aromen extremst förderten. Bei meinen Besuchen und Erntetagen in den deutschen Weinanbauregionen blickte ich dann auch ab Ende September in glückliche Gesichter und spürte förmlich die Erleichterung unserer Winzer, die sich ausdrückte in Worten wie: „Nur ein Wunder hat uns geholfen“, „Da hat der liebe Herrgott seine Hand über uns gehalten“ oder in Erinnerung an das legendäre WM-Finale 1954: „So ungefähr muss das Wunder von Bern gewesen sein“. Fast ungläubiges Staunen darüber, dass, nach den

Malaisen des Frühjahrs, im Spätsommer und Herbst 2016 ein Jahrgang entstanden ist, der bei den Winzern, die in den schwierigen Monaten schufteten wie verrückt, Weine hervorgebracht hat, die im trockenen Bereich in die Annalen eingehen werden als ganz außergewöhnlich groß! Klaus Peter Keller ist begeistert: „In 2016 sorgte das Sommermärchen im Herbst in Form eines Altweibersommers wie aus dem Bilderbuch und eines goldenen Oktobers dafür, dass die Qualität der Trauben am Stock förmlich explodierte. Wir fühlten uns beim Anblick der Beeren wie im Paradies! Unser aller Gesichter strahlten, als die Lese Anfang November zu Ende ging!“

Und so, wie die deutsche Mannschaft nach dem 3:8 in der Vorrunde von ihren Kritikern zerrissen worden war und danach euphorisch gefeiert wurde, drehte sich nach diesem Bilderbuchherbst die Stimmung dem Jahrgang 2016 gegenüber. Abgerechnet wird halt immer zum Schluss („Ein Spiel dauert 90 Minuten“ oder mehr ☺, so der legendäre Herberger), im Fußball wie im Weinberg. Die Presse urteilte daher auch alsbald: „**Jahrhundertjahrgang**“ bzw. „**2016: Das Wunder im Weinberg**“. Und in der Tat. Bei den deutschen Spitzenwinzern kommt ein ganz aufregender Jahrgang auf uns zu. Qualitativ eine geniale Phalanx trockener, extraktreicher Spitzenrieslinge aus kerngesunden Trauben und Burgunder (rot wie weiß), auf die ich mich schon während der gesamten Gärung gefreut habe wie ein kleines Kind. („**Ein Idealjahrgang**“, schwärmt selbst Klaus Keller, der seine 51te Ernte einfuhr!)

Und Sie liebe Kunden, sind wohl genauso begeistert wie wir selbst, denn noch nie in unserer Geschichte hat Pinard de Picard so rasend schnell die ersten Basisweine verkauft wie in diesem Frühjahr! Nie zuvor beispielsweise waren Kellers Grüner Silvaner oder der Limestone, die wir Ihnen normalerweise mehrere Monate lang anbieten können, binnen weniger Wochen quasi ausverkauft! Diese LeckerSchmecker verdunsten im Glas wie Regentropfen in der Wüste – das sind Spaßmacher allererster Güte, betörende Weine, die man einfach lieb haben muss. Beim Schreiben dieser Zeilen (ich habe dabei noch immer die unfassbar emotionale Reportage von 1954 in Erinnerung, die sich in mein Gehirn eingepflanzt hat!), flattert ein neuer Bericht über unsere Kellerfamily auf meinen Schreibtisch. „Was ist Kellers großes Geheimnis?“, fragt darin James Halliday, Australiens bekanntester Weinschreiber im Weekend-Australian-Magazine. Nach meinen unzähligen Besuchen im Weingut und zahlreichen Einsätzen während der Ernte komm ich zum gleichen Schluss wie Halliday: Es ist ihre Nähe zu den Reben. Julia und Klaus Peter sind beide jede einzelne Minute während der Ernte draußen mit dabei, während Papa Klaus (mit der Erfahrung von mehr als 50 Ernten) die Trauben zu Hause in Empfang nimmt. Ein eingespieltes Team, dass nicht nur versteht, sondern intuitiv fühlt, wie es ihren Reben und Trauben geht.

Liebe Weinfreunde, Sie schmecken nie nur den Jahrgang, sondern immer auch die Menschen, die die Reben das Jahr über 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 Kellers 2016er Kollektion zeigt die ganze Leidenschaft einer hingebungsvollen Familie für das wohl schönste und wohlschmeckendste Produkt, das Mutter Erde uns liefern kann. Kellers „Riesling Secret“? – „Verehrter James Halliday, es die tiefe Liebe zum Boden, zu den Reben und zum Wein!“

Und so sprechen die grandiosen Qualitäten in 2016 einfach für sich! Gleichwohl wollen wir Ihnen jetzt vor der Präsentation der Weine, wie es guter Brauch bei uns ist, Klaus Peter Keller selbst ganz ausführlich die ungemein spannende Geschichte eines außergewöhnlichen Jahrgangs erzählen lassen. Insiderwissen aus erster Hand, das unsere Kunden jedes Jahr mit Spannung erwarten!

#### „Liebe Freunde von Pinard de Picard,

gerade komme ich aus dem Keller, wo ich die Fässer des neuen Jahrgangs verkostet habe. Ich bin ganz beflügelt von den tollen Qualitäten, die dort unten schlummern. Mit solch einem Hochgefühl lässt sich der Jahrgangsbericht fast wie von selbst zu Papier bringen. „Die Nähe zum Weinberg ist die wichtigste Voraussetzung, um seine Reben zu verstehen“, hat mir Charles Rousseau von der Domaine Armand Rousseau in Burgund immer erklärt, „je näher man heranrückt, desto mehr wird aus dem Verstehen ein Fühlen, Klaus Peter“. Diesen Satz hab ich nie vergessen.



Goldgelbe, kerngesunde, lockerbeerige Träubchen strahlen im goldenen Herbst 2016 mit Julia um die Wette.



*Und ich habe daraus für meine Arbeit Schlüsse gezogen. Wenn man „fühlen“ möchte, muss die Größe des Betriebs überschaubar bleiben. Sich aufs Wesentliche zu beschränken und alte Reben wertzuschätzen – das sind zwei der wichtigsten Punkte, die mich an Burgund immer fasziniert haben. Und vielleicht lieben auch wir unsere alten Reben deshalb so besonders, die schmalen Gassen zwischen den Rebzeilen, die niedrigen Laubwände. Wir streicheln die Pflanzen, verwöhnen sie und wir sprechen mit ihnen. Die Trauben, die dort wachsen, sind die Basis der besten Qualitäten unseres Betriebes. Was dort auf kargem Kalksteinfels wächst, ist einzigartig und unkopierbar. Hier arbeiten zu dürfen, ist für uns wie ein kleines Stück vom Paradies. Ein guter Grundstock an alten, tief verwurzelten Reben, die schon viel erlebt und mitgemacht haben, war in 2016 von großem Vorteil, denn alte Reben lassen sich auch in einem verrückten Jahr wie 2016 so leicht nicht aus der Ruhe bringen. Da geht es den Reben ganz wie uns Menschen auch. Jahrzehntelange Erfahrung zahlt sich aus.*

***Hier arbeiten zu dürfen,  
ist für uns wie ein kleines  
Stück vom Paradies.***

*Ein kleiner gedanklicher Einschub: Wie viele EU-Gelder werden genau in diesem Bereich zur Zeit verschwendet, in dem man in Zeiten des Klimawandels die Anlage von breiten Rebpassagen mit wenigen Rebstöcken pro Hektar fördert. So ein Unsinn! Genau das Gegenteil bringt beste Qualität. Hohe Stockdichte mit hoher Wurzelkonkurrenz und Beschattung, niedrige Laubwände, die ihre Früchte langsam zur besten Reife führen – vielschichtige Aromen, die in dieser Feinheit nur schwer sonst auf dem Planeten erreicht werden. Ist einzigartige Qualität weniger förderungswürdig als Masse und Effizienz?*

*Zurück zum Weinjahr. Die erste Hälfte von 2016 glich eher einem ständigen Kampf mit den Kräften der Natur als einem liebevollen Miteinander – aber wenn am Schluss solch großartige Weine in den Fässern liegen, dann haben sich all die Stunden harter Arbeit im Rebberg wieder mal gelohnt. Der Jahrgang 2016 hat es uns zu Beginn wirklich nicht leicht gemacht, liebe Weinfreunde, und ich muss etwas ausholen, um zu erklären,*



Pinot bewacht den Tino, damit dieser nicht nur Abterde-Träubchen nascht, sondern sie ins Erntekörbchen legt.

warum er mich jetzt so begeistert.

20. Dezember 2016, 6.00 Uhr am Frühstückstisch: Ich lese die Überschrift zur Wahl der „Sportler des Jahres“: „Die Sieger von Baden-Baden sind allesamt in schwierigen Zeiten gereift.“ Unser Tennis-Ass Angelique Kerber wollte vor fünf Jahren aus Frust mit dem Tennis aufhören. Heute ist sie die Nummer eins der Weltrangliste. Fabian Hambüchen plagten dauerhafte Schulterschmerzen, sein Olympia-Aus stand kurz bevor. Heute ist er unser Reck-Olympiasieger. Kira Walkenhorst wurde von schlimmen Knieschmerzen geplagt. Auf dem letzten Drücker wurde sie fit für die Olympiade in Rio und darf sich heute – zusammen mit Laura Ludwig – Volleyball-Olympiasiegerin nennen. Fabian Hambüchen brachte es auf den Punkt, als er erklärte, dass es die Sieger von 2016 vereine, „mentale Höllenqualen“ in der Vorbereitung erlitten zu haben. „Höllqualen“ und „Höllentritt der Gefühle“ kann ich auch für die ersten sechs Monate des Weinjahres 2016 voll unterschreiben.

Nach einem zu milden Winter mit blühenden Mandelbäumen bei uns am Weingut im Januar (!), blieben die Temperaturen dann aber bis Mitte April eher kühl. Der Austrieb der Reben erfolgte im Normbereich der letzten Jahre und wir hatten einige schlaflose Nächte, als Spätfröste drohten, das junge Grün an den Reben zu vernichten. Zum Glück dauerte diese Phase nur kurz. Die Temperaturen stiegen merklich an im Mai und es wurde feucht im Weinberg. Richtig feucht!

Wir können uns an keinen Jahrgang erinnern, der im Mai und Juni so viele Regentage mit sich brachte wie 2016. Die feuchtwarme Witterung sorgte für erhöhten Pilzdruck, insbesondere der Befall von falschem Mehltau wurde zum Problem, da teilweise Blütenstände völlig zerstört wurden. Weil die Rebzeilen durch die starken Niederschläge stark aufgeweicht waren, betrieben wir Pflanzenschutz wie zu Großvaters Zeiten: zu Fuß und per Hand mit dem Schlauch. Selbst mit leichtem Gerät war es teilweise unmöglich, die Weinberge zu bearbeiten, so dass wir mit unserer Mannschaft oftmals im strömenden Regen vollen Einsatz bringen mussten. Noch Anfang Juni sah es danach aus, als sollte der 2016er die Strafe der Natur für den besonders guten 2015er werden. Wir litten mit unseren Reben im Weinberg, deren junge Früchte während und nach der Blüte nicht enden wollendem Regen ausgesetzt waren. In dieser Phase des Jahres fühlten wir uns wie Odysseus auf seiner Odyssee, dem der Meeresherr Poseidon einen Sturm schickt, den er nur mit letzter Kraft überlebt. 492 mm Niederschlag – eine komplette Jahresmenge in nur sechs Monaten. Sogar ein Totalverlust schien uns in dieser Zeit nicht ausgeschlossen! Wäre es so weitergegangen, hätte Pinard de Picard als Titelbild für diesen Jahrgangsbericht mit großer Gewissheit kein strahlendes Träubchen aus dem Morstein zeigen können, sondern vielmehr ein dickes Krokodilstränchen vor aufgeplatzten Beeren gewählt!

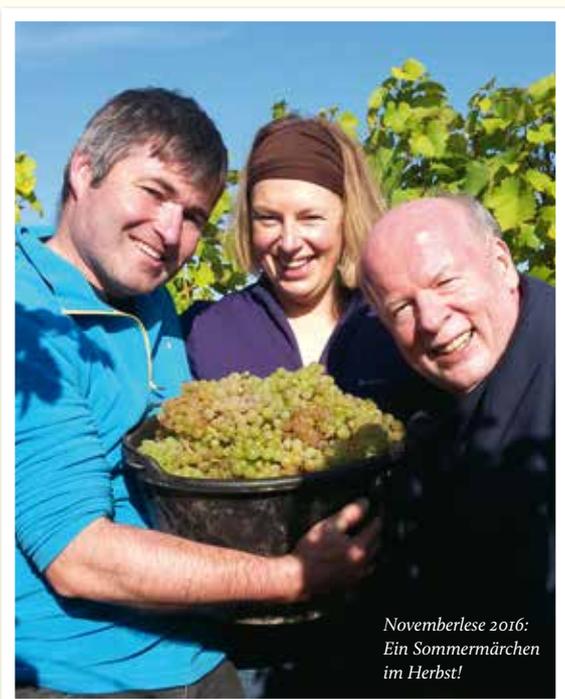
**Die ersten sechs Monate  
des Weinjahres 2016 waren  
ein Höllenritt der Gefühle.**

Doch so wie sich Odysseus mit Hilfe der „weißen Göttin“ Leukothea retten konnte, muss uns Gott Bacchus zur Seite gestanden haben. Zumindest seine guten Kontakte zu Apollo und Aurora hat er in dieser Zeit voll ausge-

**„Das Wunder im Weinberg“ (SWR)**

	Niederschlag August bis Oktober 2016	Durchschnittstemperatur	Sonnenscheinstunden im September
2016:	94 mm	17,8°C	241
2015:	133 mm	15,5°C	184
2014:	164 mm	15,9°C	172
2013:	186 mm	14,9°C	189

spielt, denn ab Mitte Juli hatten wir traumhafte Sonnenaufgänge frühmorgens im Weinberg und strahlenden Sonnenschein am Tag. Von Regen keine Spur mehr! Der Pilzdruck in den Weinbergen sank und die Böden trockneten zunehmend ab. Lediglich in der Reife hinkte der Jahrgang auch im August noch 15-20 Tage hinterher – d.h. unsere Reben brauchten dringend einen Bilderbuchseptember und -oktober, um die Trauben zu bester Reife zu bringen. Und genau so kam es! Die Irrfahrt der Natur war endlich beendet und ein „Sommer im September“ (DWI) brachte den Jahrgang endgültig auf Kurs. Der Herbstmonat verwöhnte uns und unsere Reben mit schönstem Sonnenschein und über 3,8°C über dem langjährigen Durchschnitt liegenden Temperaturen. Der SWR berichtete gar vom **„Wunder im Weinberg“**, das sich da im September ereignet hatte, und auch wir konnten unser Glück selbst kaum fassen.



Novemberlese 2016:  
Ein Sommermärchen  
im Herbst!

Da einige unserer Trauben während der Blüte verrieselten, hingen sie nun wunderschön klein und lockerbeerig am Stock. Solche Trauben kann man leider nirgendwo bestellen, man kann sie sich nur immer wieder wünschen! Haben sie doch einen enormen Vorteil: Aufgrund guter Belichtung und Belüftung werden sie oft dickschaliger, also aromenintensiver und auch widerstandsfähiger als ihre größeren, nicht verrieselten Brüder und Schwestern. Der sommerliche September mit Tagesdurchschnittstemperaturen von beinahe 18°C führte dazu, dass die Träubchen ihren Entwicklungsrückstand aufholen konnten. Nun stand nur noch die lange und langsame Endausreife auf unserem Wunschzettel für den perfekten Herbst. Und auch dieses Geschenk machte uns die Natur in 2016. Man hatte fast das Gefühl, als wolle sie sich entschuldigen für die nassen Monate im Frühjahr. Mit nur gut 8°C im Schnitt waren die Tage im Oktober sonnig und klar, aber frisch, die Nächte teilweise sogar klirrend kalt. Für Gaby, unsere Praktikantin aus Venezuela, die auf dem Weg zum „Master of Wine“ ist, war frühmorgens bei 0 Grad Zwiebschalenlook angesagt (s. Bild nebenan).



Wenn **langsame Reife mit moderaten Alkoholwerten** einhergeht, kann man von einem Jahrgang sprechen, genau wie wir ihn lieben, weil er Trinkfreude auf höchstem Niveau verspricht. Eine äußerst sorgfältige und arbeitsintensive Pflege in alten Weinbergen (da musste man ganz nah dran sein!), in Verbindung mit nahezu idealer Witterung im Herbst, spielte uns ein Geschenk in die Hand, das man durchaus als Wunder der Natur bezeichnen kann.

### Ein Jahrgang, genau wie wir ihn lieben!

Der Riesling ist die Rebsorte, die am meisten von den tollen Herbstbedingungen profitiert hat, weil sie bis Anfang November am Stock perfekt ausreifen konnte. Die Beeren blieben in 2016 lockerbeerig und überwiegend kerngesund. Wir konnten kleine Mengen hervorragender Auslesen und Beerenauslesen mit strahlender Säure und großartigem Extrakt einbringen – Süßweine werden in 2016 allerdings ein rares Gut bleiben! Die trockenen und feinerben Riesling-Jungweine bestechen mit feinem Duft, komplexer

Dichte und extraktreichem Nachhall. Großartige Qualitäten, wie wir sie uns besser nicht wünschen könnten. Mich persönlich erinnert 2016 ein wenig an 2013 – mit dem einen, großen Unterschied, dass wir in 2016 ganze 53 Sonnenscheinstunden mehr im September hatten und die Durchschnittstemperatur um fast 3 °C höher als in 2013 war. Das hat natürlich seine Auswirkung auf den Charakter der Weine. Sie besitzen sehr hohe Extraktwerte (prädestiniert für lange Lagerung) durch die gute Wasserversorgung der Pflanzen, eine kühle Frische wird von vollreifer Frucht eingefangen (die in 2013 deutlich verhaltener ausgeprägt war), dazu der Charme und die Präzision, für die die genialen Bedingungen im Herbst wohl zuständig sein dürften. Durch die niedrigen Temperaturen im Oktober und November war die Säure nur langsam zurückgegangen, die Aromen in den Beeren konnten sich über Wochen weiter verfeinern und intensivieren und bei der Ernte fühlten wir uns schließlich so glücklich wie kleine Kinder im Süßigkeitenladen.

Unser Techniker Peter brachte es Anfang November auf den Punkt: „Wenn ich mir die Trauben hier in der Abtserde anschau, fühle ich mich wie im siebtem Traubenhimmel.“ (s. Bild rechts)

Es war ein phantastischer Ernteabschluss mit strahlenden Gesichtern im Keller und singenden und pfeifenden Erntehelfern im Weinberg. Wir werden diesen Jahrgang, der so bescheiden startete und derart grandios endete, ganz bestimmt niemals mehr vergessen. Im ständigen Kampf mit der Natur haben die Reben in 2016 Außergewöhnliches geleistet. Charakterweine, die so nicht gewachsen wären, hätte nur die Sonne geschienen! Wichtig war, dass man auch als Winzer bereit war, diesen Kampf anzunehmen. Denn schon jetzt ist erkennbar, dass der Jahrgang die Spreu vom Weizen klar trennen wird. Ein Jahrgang, der uns alles abverlangt hat, endet mit einem freudigen Lächeln im Gesicht!

**„Ich fühle mich wie im siebten Traubenhimmel!“**

Einen ganz herzlichen Dank an alle Mitarbeiter und Freunde, die uns übers ganze Jahr unterstützt haben. Es macht viel Freude mit Euch zu arbeiten, Ihr seid die Seele unseres Betriebes und ohne Euch würde selbst die beste Vorlage der Natur nicht zu solchen Weinen führen. Und ganz viel Spaß beim Genuss der 2016er Weine wünsche ich allen Freunden von Pinard de Picard!

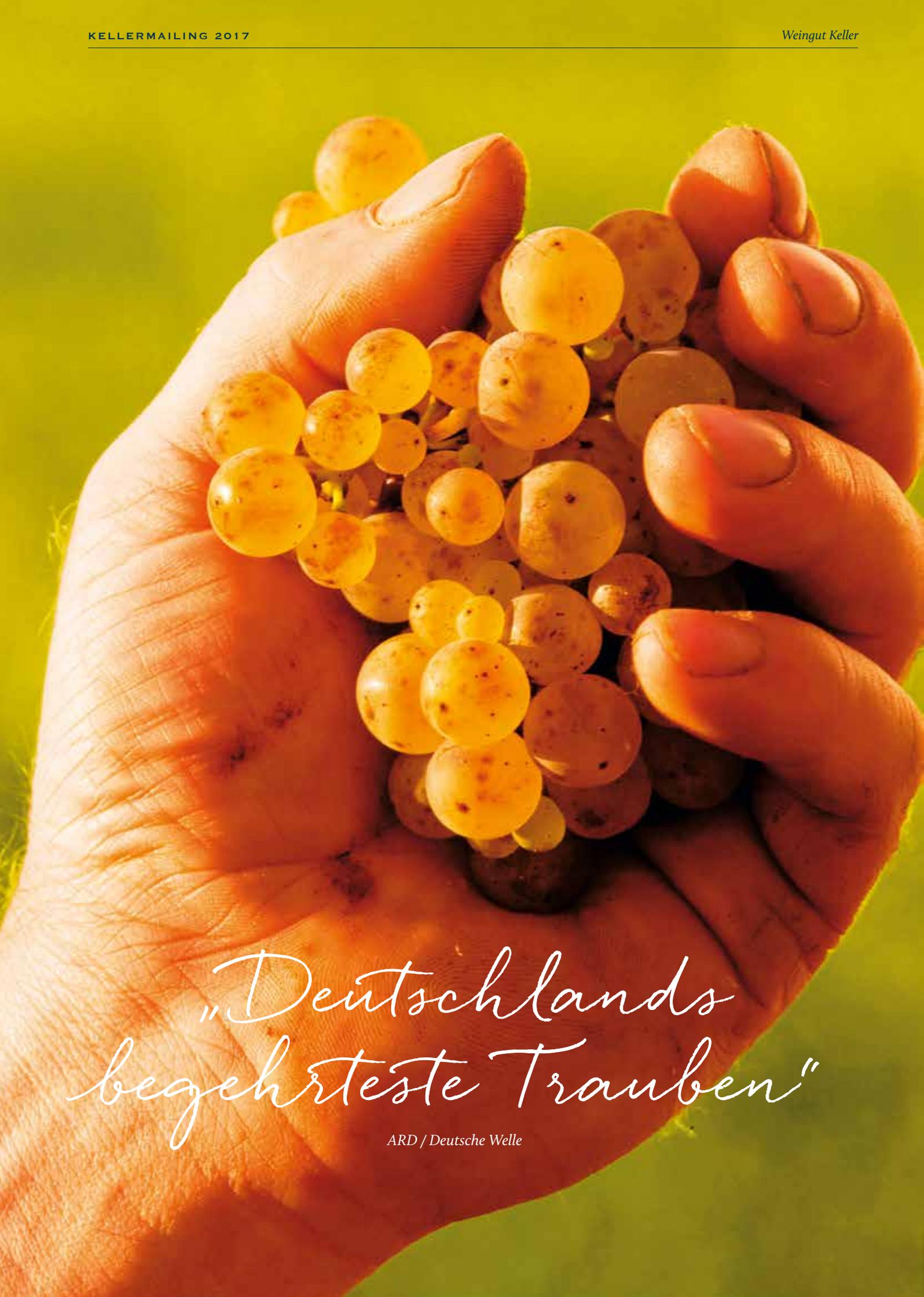
#### **Ihr Klaus Peter Keller“**

Herzlichen Dank Klaus Peter für Deinen detaillierten Bericht, der mich, nach meinen alljährlichen spannenden Ernteerfahrungen an goldenen Oktobertagen, nochmals hautnah miterleben lässt, wie ich damals „gelitten“ habe. Im wahrsten Sinne des Wortes, bin ich doch beim Nassen Deiner Trauben einen 4m hohen Hang abgestürzt und kullerte den „lächelnden“ Reben vor die Füße. Ich muss immer noch schmunzeln, wenn ich an diese Ernteerlebnisse denke. Und wenn ich absolut zutreffende Beurteilungen lese wie „Klaus Peter Keller: Ein Weltstar unter den Winzern!“ (FINE Das Weinmagazin), dann habe ich immer vor Augen, mit wieviel Leidenschaft Julia und Du Euch Euren Weltruhm erarbeitet habt!

Ihr kamt in keinem Rheingauer Schloss oder adeligen Saar-Château auf die Welt – Ihr wurdet in Rheinhesen geboren. Die besten Lagen dort waren vor 20 Jahren allenfalls Insidern bekannt. Ihr suchtet Euch die Grand Cru Parzellen aus, die wegen ihrer singulären Qualität schon vor 850 Jahren im Besitz der Klöster waren und fngt an Weine zu machen, die „nicht von dieser Welt sind“. (Stephan Rheinhardt, kompetenter Parker-Verkoster für Deutschland). Und du avancierst zum „Goldjungen“ in der über 200 jährigen Familiengeschichte der Kellers (FINE), zum „Winzergenie“







*„Deutschlands  
begehrteste Trauben“*

ARD / Deutsche Welle

(WAMS), zum „Traubenflüsterer“ und Ihr beide wurdet mit unzähligen weiteren Auszeichnungen überschüttet. Und jede einzelne dieser Ehrungen war absolut verdient. Sogar Her Majesty war „deeply touched“ von der Qualität eines Kellerschen Großen Gewächses aus 2012 und lud Euch zum afternoon tea in den Buckingham Palace. Dort wart ihr mittlerweile schon mehrere Male und der Kellersche Riesling Virus scheint auf die nächsten Generationen der Windsors übergelungen zu sein, denn sowohl zur Geburt von Prince William als auch zur Geburt von Princess Charlotte gab es Riesling aus Eurem Weingut. FINE trifft es auf den Punkt: „Keller ist in Windeseile an die Spitze der deutschen Winzer gerauscht.“ Oder wie Antonio Galloni im FORBES MAGAZINE ausführt: „Keller ist das Gesicht des neuen Deutschlands.“

In der aktuellen Ausgabe des DECANTER (das mit einflussreichste internationale Weinmagazin) erreicht Euer G-Max 2015 als erster deutscher trockener Riesling die Traumpunktzahl von 100 und das Urteil: „The pinnacle of dry Riesling“, Morstein und Abtserde GG folgen mit jeweils 99/100. Damit werden Eure Spitzenweine höher bewertet als alle Burgunder Granden wie Romanee-Conti, Liger-Belair, Mugnier im für Burgund ganz großen Rotweinjahr 2015. Das hat es noch nie zuvor gegeben! Aber, liebe Kunden, wir haben diese Einschätzungen der Weinqualitäten deutscher Spitzenwinzer schon seit Jahren prognostiziert. Deutscher Riesling ist in der ganzen Welt wieder da angekommen ist, wo er vor über 100 Jahren schon mal stand: Wegen seiner unvergleichlichen Eleganz und Finesse sowie seiner einzigartigen Noblesse bildete er die absolute Spitzenliga der begehrtesten und damit teuersten Weine der Welt, gegen die selbst die großen Namen des Bordelais ‚billig‘ gehandelt wurden! Deutscher Riesling war schon damals der König unter den Weinen. Insofern ist die Bewertung des in über 90 Ländern erscheinenden DECANTER ein weiterer kleiner Schritt für Julia und Klaus Peter, aber ein großer für den deutschen Wein. Und Sie, unsere Kunden, haben all diese Weine zu spektakulär günstigen Preisen – im Vergleich zu allen ausländischen Weinen aus Prestige-Regionen – in Ihrem Keller liegen.

**DECANTER:**  
**G-Max 100 Punkte!**  
**Ein kleiner Schritt für Julia und Klaus Peter, aber ein großer für den deutschen Wein.**

Und Euer Erfolgsrezept, Julia und Klaus Peter, ist alles, nur keine Hexerei! Ihr arbeitet sehr hart, jahraus, jahrein! Ihr seid eine weinbegeisterte Familie, die immer nah dran am Weinberg ist, Ihr macht wenig Präsentationen und steht lieber stets in Kirchspiel, Hubacker, Abtserde oder an der Rheinfront und gewinnt somit sehr früh ein feines Gefühl für den dort am Stock reifenden Jahrgang. Ihr seid sehr risikobereit, wenn es darum geht, durch längere Hangzeiten am Stock noch bessere und komplexere Weine zu erzeugen, was mir selbst als Händler manchmal schlaflose Nächte bereitet!! Ihr könnt, wie wenige andere, ein Team überzeugen, dass es jetzt nur noch diesen kleinen Regen geben wird und danach die Sonne scheint, die Nächte kühl und die Aromen explodieren werden in Euren Träubchen. Dann sitzen 12 Personen (oft Lehrlinge und Praktikanten aus der ganzen Welt, auch Freunde der Familie) mit leuchtenden Augen am Tisch und man merkt, wie ihnen da gerade völlig unbewusst ein Riesling Virus implantiert wurde, der sie ihr ganzes Leben begleiten wird. Ich kann ein Lied davon singen – mir ging es ganz ähnlich... So gebt ihr mit viel Akribie und Zeitaufwand die Botschaft vom „guten“ Wein weiter. Unter den neuen Hoffnungsträgern des deutschen Rieslings, the next generation, kommen mit die hoffnungsvollsten überhaupt, wie beispielsweise Julian Haart, aus Eurer harten Schule. „Wer bei Keller gelernt hat, kann sich fühlen wie ein Witzigmann-Schüler bei den Köchen“, Rudi Knoll (VINUM).

Liebe Julia, lieber Klaus Peter,  
 bleibt genauso, wie Ihr seid: All der Hype, der in der ganzen weiten Welt um Eure Weine und Klaus Peter als Person gemacht wird, hat Eure innere Einstellung nicht verändert. Ihr habt Euren inneren Kompass bewahren können, der Euch stets ein guter Stern gewesen ist. Mögen selbst Könige Euren Rieslingen frönen und ihn aus aller Welt zu Galadinnern und großen Weinproben laden: Es kümmert Euch nicht wirklich, denn es ist die NATUR, in der ihr Euch einfach am Wohlsten fühlt. Ihr lebt, ganz bescheiden und ohne je ein Aufhebens darum zu machen, soziales Engagement und nachhaltiges Wirtschaften beispielhaft vor. Wollt Euren Jungs Felix und Max später ein intaktes Stückchen Erde übergeben. Arbeitet so naturnah wie möglich im Weinberg. Ihr wollt nämlich gesunde, bekömmliche Weine trinken. **Ihr LEBT Wein!**

Unsere Kunden stellen uns immer wieder die Frage, was denn im Detail bei den Kellers so anders gemacht wird als sonst in der Weinwelt. Angeregt durch diese Nachfragen haben Klaus Peter und Julia sich hingehockt und einmal für Sie die wesentlichen Punkte ihrer Arbeit in Weinberg und Keller zusammengefasst. Gerne veröffentlichen wir hier die 10 Maximen unserer sympathischen Familie, die erklären wie der KellerWein entsteht:

# Enge Gassen Tiefe Wurzeln Alte Reben

## Wie KellerWein entsteht

### Unsere Böden

1. Unsere alten Reben sind tief verwurzelt, sie überstehen auch trockene und karge Jahre. Die Reihen sollten eng, die Reben dicht gepflanzt sein. Denn natürliche Konkurrenz durch hohe Stockdichte führt zu noch besserer Qualität. In den großartigen Kalkstein- & Schieferlagen unserer Region besitzen wir häufig die ältesten (und engsten!) Rebberge, die wir liebevoll hegen und pflegen, auch wenn der zeitliche Aufwand dafür nicht unerheblich ist. Zum Weingut gehören neun Große Lagen mit feinsten Schiefer- und Kalksteinböden.
2. Mit Gesteinsmehlen, ökologischen Düngern sowie Mulchpräparaten steigern wir die Widerstandsfähigkeit unserer Reben gegen Krankheiten und Schädlinge und verbessern die Bodenstruktur. Das natürliche Wurzelwachstum in tiefere Bodenschichten wird gefördert und die Nährstoffverfügbarkeit der Pflanzen verbessert.
3. Unsere Steillagen bewirtschaften wir von Hand, in Hang- und Flachlagen achten wir auf Traktoren mit geringem Gewicht, um Bodenverdichtungen zu vermeiden. Zahlreiche Arbeitsgänge werden auch hier von Hand verrichtet.



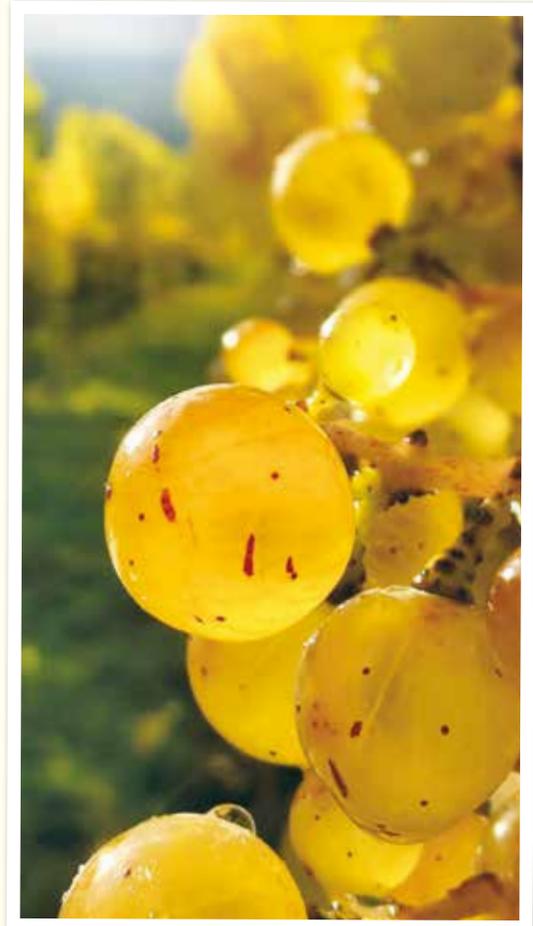


### Unsere Reben

4. Ein Großteil der Reben, die heute in unseren besten Lagen wachsen, hat Hedwig Keller (Klaus Peters leider früh verstorbene Mutter) bereits in den 60er und 70er Jahren selektiert und von der Saar mit zu uns nach Rheinhessen gebracht. In unseren alten Anlagen pflanzen wir nach Bedarf lieber jüngere Reben nach, als die alten zu roden. Wir nutzen eigene Selektionen mit oft ganz alter Genetik, um möglichst viele unterschiedliche Charaktere in unseren Weinbergen einzufangen. Wie in einer intakten Großfamilie sitzen und leben hier mehrere Rebgenerationen zusammen im Weinberg. Die Vielfalt im Reberg ist eine wichtige Grundlage großer, komplexer und langlebiger Weine.
5. Bis in den März hinein führen wir den Winterrebschnitt durch. Einige fruchtbare Augen an der ausgewählten Fruchtrute werden während dieser Arbeit bereits entfernt, um die Ertragsmenge zu verringern und die Durchlüftung in der Laubwand zu verbessern.
6. Im Juni und Juli brechen wir vorsichtig von Hand im Kopf der Rebe überzählige Triebe weg, dadurch reduzieren wir weiter den Ertrag und verbessern die Belichtung. Bis in den August hinein stellen wir unsere Reben – Trieb für Trieb – von Hand gerade, um ein schnelles Abtrocknen von Trauben und Blättern nach Niederschlägen zu garantieren. Dadurch beugen wir auch dem Aufkommen von Schadpilzen vor. Wir führen einen sehr späten ersten Laubschnitt durch, in einigen alten Top-Parzellen schneiden wir gar nicht, sondern flechten das Laub ein, um jeglichen Stress für die alten Pflanzen zu vermeiden und ihre natürliche Wuchskraft zu fördern. Jede Parzelle bekommt ihr individuelles Pflegekonzept.

### Unsere Trauben

7. Die lange und langsame Ausreife der Trauben am Stock ist unser Ziel (Das ist wie Niedrigtemperaturgaren in der Küche). Das Risiko der späten Ernte (durch Vogelfraß, Niederschläge...) gehen wir ein, um Ende Oktober und manchmal auch im November noch vielschichtigere und ausdrucksstärkere Trauben ernten zu dürfen.
8. Wir ernten von Hand in 15kg-Kisten oder Kippwägen, die die Trauben nur unter Ausnutzung der Schwerkraft in die Kelter transportieren. Darüber hinaus sortieren wir am Stock und auf Sortiertischen von Hand. Drei Keller-Generationen, mit Erfahrung von zusammen bald 100 Herbsten, kümmern sich um Ernte, Verarbeitung und Einlagerung des neuen Jahrgangs.
9. Im Keller ist kontrolliertes „Nichtstun“ unser oberstes Gebot, die Erhaltung des natürlichen Potenzials der Trauben, die wir im Weinberg geerntet und im Weingut gekeltert haben. Oftmals über Monate vergären die Moste im alten Holzfass oder Edelstahl – je nach Sorte und Jahrgang. Für jede Weinbergspazelle (und ist sie noch so klein) haben wir das passende Fass im Keller, bei edelsüßen Spezialitäten können das manchmal auch nur 20 Liter oder sogar weniger sein.
10. Die Jungweine sind unsere Babys und der Keller die Babystation. Es gibt nichts Schöneres und Aufregenderes als die Entwicklung des neuen Jahrgangs zu verfolgen. In zahlreichen Proben entscheiden wir in der Familie, welche Fässer den Charakter unserer Böden und Lagen am besten widerspiegeln. Ab März beginnen wir mit der Abfüllung der Gutsweine, ab Spätsommer werden die Großen Gewächse in Flaschen gefüllt. Die Spätburgunder folgen ca. 20 Monate nach der Ernte. Ein neuer Jahrgang ist geboren!





*Sie sehen, werte Kunden, alle Schritte bei den sympathischen Kellers sind wohl durchdacht. Klar, Klaus Peter ist ein visionärer Winzer. Sein großer Wein wächst im Weinberg, aber entsteht auch in seinem Kopf und Bauch gleichermaßen. Rieslinge der absoluten Weltspitze zu vinifizieren, setzt sehr viel Intuition voraus. Originäre, unverfälschte, charaktervolle Tropfen kann man nicht am Reißbrett konzipieren. Selbst ein unbändiger Geist wie der von Klaus Peter, der mir in seinem Streben nach absoluter Erkenntnis geradezu als der „Faust des Weinbaus“ scheint, braucht eine Ergänzung im Bauchgefühl: Das intuitive Verstehen der Natur, das Belauschen der Reben, die unbedingte Liebe zur Traube. Vertrauen in sie setzen!*

*Wie einfühlsame Pferdeflüsterer für den Laien wie von Zauberhand traumatisierte Tiere heilen, gibt es auch begnadete „TRAUBENFLÜSTERER“. Sie sind das ganze Jahr über GANZ NAH DRAN! Man spürt es aus jeder Pore: Klaus Peter ist einfühlsamer Winzer mit Leib und Seele, der seine Berufung gefunden hat. Daher kommen auch junge Menschen aus der ganzen Welt, von allen Kontinenten, um bei ihm zu lernen. Wer könnte ihnen denn besser zeigen, wie man große Weine macht! Über einen berühmten Jazz-Musiker hat ein Kritiker einmal geschrieben: „Ein guter Musiker weiß, wann sein Einsatz in einem Orchester kommt, ein großer Jazzer spürt es!“ Klaus Peter Keller spürt und weiß!*

*Liebe Kunden: Ich gestehe freimütig: Ich bin seit Jahren bekennender Keller-Fan! Der Weine und der Menschen Julia und Klaus Peter, die mir in all den Jahren sehr vertraut geworden sind. Sie machen wenig Präsentationen und stehen lieber im Weinberg. Sie lieben die Natur und gutes Essen, einfache, aber bestmögliche Grundprodukte: Ein tolles Sauerteigbrot etwa oder die Eier von eigenen Hühnern (die ich sehr vermisse, wenn ich meine Ration zu Hause aufgebraucht habe) oder die Salate und Früchte aus eigenem Garten! Die Augen von Julia und Klaus Peter strahlen, wenn sie früh am Morgen zum Himbeernaschen an die Sträucher gehen. Und wenn ich Sie ab und an mal unangemeldet mit einem frischen Fisch überrasche, den ich in Frankreich besorgt habe (ich wohne keine 10 km von der hoffentlich immer offen bleibenden Grenze entfernt) – dann ist die Freude groß und wir grillen im Sommer und sitzen bis spät in den*

**Der „Traubenflüsterer“  
Klaus Peter Keller  
spürt und weiß!**

Abend mit guten Weinen zusammen. Ich freue mich jedenfalls immer wieder, bei Ihnen Gast sein und das erleben zu dürfen, was Kurt Tucholsky einmal so ausdrückte: „Freundschaft, das ist wie Heimat.“ Ein großes Geschenk. Vielen Dank dafür.

So, und jetzt zu den 2016er Weinen. Julia und Klaus Peter haben 2016 geniale, emotional zutiefst berührende Weine vinifiziert, die Maßstäbe setzen für alle großen Weißweine der Welt. Es sind begeisternde Rieslingunikate, stilbildende (insbesondere in Punkto Mineralität und Eleganz), authentische Klassiker der Weinwelt, gewachsen auf großen Lagen mit einzigartigem Terroir, nirgendwo auf der Welt kopierbar. Weißweine mit dem Potential zur Legende! Oder wie Jancis Robinson lobt: „Man hat den Eindruck, dass Kellers Weine immer noch ein bisschen besser werden!“

**„Man hat den Eindruck, dass Kellers Weine immer noch ein bisschen besser werden!“**

Jancis Robinson

Der Jahrgang 2016 hat den Kellers zweifellos in die Karten gespielt in ihrer Vision von zutiefst finessenreichen Rieslingen, Silvanern und Burgundern. Sie haben die Steilvorlage der Natur genutzt, um höchste Eleganz in die Flaschen zu zaubern, die hierin gar wohl noch den 2015ern einen Tick überlegen sind. Wieder mal absolute Lieblingsweine des Jahrgangs, die allesamt auch in meinen privaten Keller wandern!

Noch ein letzter Einschub, den ich fast vergessen hätte: Sie, liebe Kunden, Sie fragen uns oft, wann man denn die großen Kellerweine trinken könne: Die Antwort ist simpel: IMMER. In ihrer Jugend wie im Alter. Echte Finesse arbeitet nicht gegen, sondern mit der Zeit. „Sie erschließt sich nicht auf den ersten Schluck, mag anfangs vielleicht gar nicht wahrgenommen werden, offenbart sich peu à peu. Finesse ist wie wahre Kunst, eine Zeitschnecke. Sie speichert und bewahrt Geheimnisse, gibt diese nur Stück für Stück frei.“ So bringt es Weinjournalist Manfred Luer auf den Punkt. Und so gewinnen auch die Keller-Weine, obwohl sie schon in ihrer Jugend grandios schmecken (Ich trinke regelmäßig ca. die Hälfte dieser Rieslinge in den ersten beiden Jahren!), im Laufe ihrer Entwicklung nochmals eine ganze Dimension!

Bevor wir jetzt zu den einzelnen Weinen kommen, muss ich noch etwas Allerletztes loswerden: Wenn ich die nachfolgenden Elogen beim Korrekturlesen betrachte, die Klaus Peter Kellers Weinen völlig zu Recht von den kompetentesten Journalisten (ja, ich sehe Sie nachsichtig lächeln, natürlich auch von mir selbst) geflochten werden, stutze ich ein wenig. Ich habe den Eindruck, dass hierbei etwas ganz Wichtiges unter den Tisch zu fallen droht: Die Seele der Kellerschen Weine. Die tiefen Emotionen, die sie auszulösen vermögen! Natürlich bin ich wie alle Weinkritiker völlig überzeugt von der singulären Qualität dieser Rieslinge. Aber meine Gefühle gehen wesentlich tiefer, als es Punkte ausdrücken können.

Und es geht bei Julias und Klaus Peters Weinen nicht um Platz 1, 2 oder was weiß ich sonst noch was. Punkte und Testsiege kann man doch nicht wirklich trinken.

Aber ich kann große Weine aus tiefstem Herzen genießen. Dabei innehalten. Staunen. Mich ganz und gar diesem Augenblick hingeben. Wissen Sie noch, werte Kunden, wann Sie den letzten Sonnenuntergang am Meer erlebt haben? Mit Ihrem Partner auf dem Gipfel eines Berges (Nein, kein 5000er!) gestanden und tief ins Tal geblickt haben? Einen Regenbogen geschaut oder ein

Eichhörnchen gestreichelt haben? Das heißt für mich, Gänsehautatmosphäre tanken. Und diese Glücksmomente meine ich, wenn ich Keller-Weine trinke. Und genau um diese Momente geht es doch wirklich im Leben. Um Dinge, die unsere Seele berühren.

„I am deeply touched“. Die Queen bringt es in ihrem Dankesbrief an die Kellers auf den Punkt. Keller Wein trinken heißt für ihre Liebhaber, ihre geschmackliche Heimat zu finden, sich angekommen zu fühlen, zu Hause zu sein. Wer wie die gesamte Keller-Familie (so, wie es für die wirklich engagierten großen Winzer auf ihren Familiendomainen auf der ganzen Welt selbstverständlich ist) stets mit Freude und Leidenschaft im eigenen Wingert steht, mit ihren Reben mitfühlt und -„denkt“, verleiht seinen Weinen einen ureigenen Charakter. Sie strahlen Wärme aus und geben ein Gefühl von Heimat und Geborgenheit.



Endlich genug aller Vorreden: **Jetzt kommt sie, die „atemberaubende Keller-Phalanx“ (Gault Millau) 2016, Weine, in die ich mich seit meinen ersten Verkostungen unsterblich verliebt habe. „Wir sind jetzt im THEATER MEINER TRÄUME“, raunte ich Klaus Peter beim letzten Tasting im Keller zu. Der Meister lächelte nur verschmitzt. Denn seine 2016er sind wahrlich Meisterwerke eines außerordentlichen Jahrgangs!**

<b>DRH011716</b>	<b>Weisser Burgunder - Chardonnay, trocken 2016</b>	13% Vol.	18,60 €/l	<b>13,95 €</b>
------------------	---	----------	-----------	----------------

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

Tino Seiwert: „Die ultimative Provokation wesentlich teurerer Weißweine von der Côte de Beaune! Diese faszinierende Cuvée ist das Pendant des Rieslings ‚von der Fels‘ im Burgunderbereich. Alle Maßstäbe sprengend, die man in dieser Preisklasse erwarten kann. Kein Wunder, der Jahrgang 2016 legt, wie sein kongenialer Vorgänger, auf all die großartigen Jahrgänge von Keller qualitativ nochmals eine Schippe drauf! Die Natur hat Klaus Peter im Herbst eine Steilvorlage geschickt, die er so souverän verwandelt hat, wie Aubameyang bei Dortmund und Lewandowski bei Bayern die Tore einnetzen. Unbedingt kaufen! Und mit Grandezza ein Coup de Coeur bei Pinard de Picard!“



Klaus Peter Keller: „Die Burgundersorten hingen lockerbeerig und in perfektem Gesundheitszustand am Stock. Beim Weißburgunder und Chardonnay lagen die Mostgewichte zwischen 90° und 93° Oechsle, die Säure zwischen 7 und 8g/l im Most. Trauben zum Verlieben!“

Ist das Zeug gut! Diese traumhaft komplexe Cuvée demonstriert eindrucksvoll, mit welch intuitivem Feingefühl der Faustsche Geist des deutschen Weines das so oft beschworene Terroir seiner großen Lagen über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transmittiert. Die fabelhaften Muschelkalkböden der liebevoll gepflegten Wingerte unserer packend-mineralischen Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay versprühen in diesem genialen Wein eine vibrierende Energie, die so typisch ist für Kalkböden im allgemeinen und für den phantastischen Keller-Jahrgang 2016 im speziellen!

Dieser feine, elegante Wein fasziniert mich mit jeder neuen Flasche, die wir mit Freunden genießen, als sei es das erste Mal. Dem Glase entspringen betörende Anklänge an einen komplexen Früchtekorb, sowie das faszinierende Parfum einer Blumenwiese im Frühling und vibrierende, pfeffrige, kalkig-mineralische Noten. Insbesondere Feuerstein! Am Gaumen eine feingliedrig-elegante, verspielte, beschwingte Stilistik (DAS ist 2016!), gleichwohl traumhaft schmelzig und extraktreich und gleichzeitig so lebendig, rassig und ungemein dicht in der Textur! Das ist wahrlich eine zärtliche, salzig-mineralische Liebkosung der Zunge und definitiv die neue Referenz einer deutschen Chardonnay-Cuvée in dieser Preisklasse, ach was, noch weit darüber!

Liebe Kunden: Die Begeisterung für diesen Wein lässt mich einfach nicht los. Und dafür gibt es auch ganz praktische Gründe: Klaus Peter hat in seinem Jahrgang der Superlative erst zum dritten Mal eine Partie einer Spitzen-Weißburgunderparzelle hinzufügen können, so dass die Qualität der hervorragenden Vorgängerjahre nochmals übertroffen werden konnte. Dieser Qualitätssprung ist also keine Hexerei, sondern schlichtweg das Resultat noch besserer Träubchen, die in perfekt gereiftem und kerngesunden Zustand im Herbst 2016 geerntet werden konnten! Diese elegante Cuvée verzaubert daher genauso wie in 2015, der zum absoluten Lieblingswein unserer Kunden avancierte. Und ich wiederhole mich in diesem Punkte gern: Was für eine gewaltige Provokation (!) für so viele überteuerte Burgunderweine, die nur von ihrem übertriebenen Barriqueinsatz leben. Noblesse statt Holz! Ein individueller Weißwein aus Deutschlands dynamischster Anbauregion mit Größe und Ausstrahlung. Ein Zaubertrank zum Nächte-Eintrinken. Träumen. Genießen. Lust ohne Reue... Referenzcharakter! **Auch ein vorzüglicher Essensbegleiter de luxe! Natürlich auch zum Spargel.** Zu genießen ab sofort bis 2020+.



Felix (18) hat nach bestandenem Abitur seine Ausbildung bei Mathieu Kauffmann im Weingut Reichsrat von Buhl begonnen. Während des Herbstes dort hat er 11 kg Gewicht verloren und sieht die Schulzeit nun schon mit ganz anderen Augen ☺. Felix ist momentan besonders fasziniert von den Rebsorten Muskateller, Riesling und Spätburgunder, den baut er auch gerne mal frisch und knackig als Rosé aus – das kann er jetzt schon viel besser als sein Papa!

Der 2. Sohn Max (16) hat Opa Klaus (51. Ernte) in den zwei Wochen Herbstferien tatkräftig – vor allem im Keller – unterstützt und war für die Gärkontrolle zuständig. Gut gemacht, Max!

Liebe Weinfreunde, Sie sehen, die 10. Kellergeneration wächst langsam in den Betrieb hinein. Wir freuen uns, dass die Liebe für die Reben, das Streben nach allerbesten Qualität, der Respekt für die Weinberge und der Mut zum kreativen Querdenken auch bei der nächsten Keller Generation offenbar auf fruchtbaren Boden zu fallen scheint.

Auf der nächsten Seite kommen wir zum weltweit gefragtesten Riesling unserer Keller-Family. Ein Rohdiamant aus den jüngeren Reben der Großen Gewächslagen Rheinhessens, die aber mittlerweile auch schon 30 Jahre alt sind und daher viel tiefer in den Bodenschichten verankert sind, was natürlich die Qualität nochmals steigert. Weltweit besitzt dieser „**kleine G-Max**“ einen magischen Klang.

DRH010616	Riesling „von der Fels“, trocken 2016	12,5% Vol.	22,60 €/l	16,95 €
DRH010616M	Riesling „von der Fels“, trocken 2016 MAGNUM	12,5% Vol.	50,66 €/l	38,00 €

**Erstmals in der Historie von Pinard de Picard vergeben wir die Auszeichnung WEIN DES JAHRES!**

**Unser Wein des Jahres 2017!**

Sehr oft habe ich diesen phantastischen Wein in allen Stadien seines Werdens probieren können. Zusammen mit Magier Klaus Peter im Keller den neuen Jahrgang verstehen lernen, ein Gefühl bekommen, wie die Natur sich ausdrückt in einem Jahr, das mit viel Kampf begann und mit einem Sommermärchen im Herbst endete, war ein wunderbarer Prozess, der sich über Monate hinzog. Es könnte ein ganz, ganz, ganz großer „von der Fels“ werden, ein Traumfass nach dem anderen, war mein Eindruck, als ich noch vor Weihnachten die ersten Proben vom Fass probieren durfte. Die Weine zogen mich völlig in den Bann. Und die Idee war geboren: Wegen des schier unfassbaren Preis-Genuss-Verhältnisses dieses magischen Trunks, der schon in den Vorjahren unsere Kunden und die Journalisten gleichermaßen in Verzückung versetzte, küren wir erstmals einen Wein des Jahres bei Pinard de Picard. Und Klaus Peter, stolz über diese Entscheidung, zog dann als besonderes Schmankerl noch ein Fass von der Abtserde ab und veredelte damit unseren Zaubertrank „von der Fels“. Das Ergebnis: **„Von der Fels 2016“ ist BEST EVER, es ist wahrlich ein „kleiner G-Max“!**

Und was gab es nicht schon an Elogen aus den Vorjahren:

**„Von der Fels‘ 2013 an der Spitze bei Riesling-Probe im Wine Enthusiast mit 95 Punkten! „Große Gewächs-Qualität, orchestral in der Komplexität. Kraft und Dichte. Tänzerisch. Voller Lebensfreude, atemberaubend schön!“**

**Huon Hooke, der führende Wein-Journalist Australiens, veröffentlicht eine Liste der besten 20 Weine, die zur Zeit in „down under“ zu erwerben sind. Darunter der ‚Von der Fels‘ mit spektakulären 96 Punkten: „Fülle, Konzentration, Charme, Kraft, Finesse, Lebendigkeit. Begeisternd! Ein Kracher!“**

**„Die mineralische Seele der Riesling Traube“, New York Times**

**„Von der Fels“ unter den Top 13 der besten Rieslinge Deutschlands, FEINSCHMECKER 1/2017**

**„Legende“ – nennt Herbert Seckler, Kultwirt der Sylter Sansibar, unser Kronjuwel „von der Fels“**

**„Viel Wein für relativ wenig Geld.“, NZZ**

**Und dann ein Probe, an der ich staunend teilgenommen habe: Die 24 besten Rieslinge des großartigen Jahrgangs 2004 aus Deutschland, Österreich und dem Elsass werden verkostet. Nur weltberühmte Namen und Lagen. DIE Überraschung des Abends jedoch war ein Pirat. Kellers Preishit ‚von der Fels‘ verweist mühelos die Hälfte der wesentlich teureren Prestige-Rieslinge auf die Plätze.**

**‚Von der Fels‘: Vom Geruch des heißen Fels nach einem warmen Sommerregen in einer lauen Nacht. Feinste Mineralität paart sich mit strahlend klarer, explosiver Frucht und einer sagenhaften Feinheit, Finesse und kühlen Präzision!**

Die legendären Großen Gewächse der Keller-Familie genießen als weltberühmte Aushängeschilder des rheinhesischen Traditionsgutes unter Weinliebhabern in aller Welt einen mythischen Ruf. Die Nachfrage ist bei weitem größer als die zur Verfügung stehenden Mengen. Und die Wartezeit auf diese Fabelweine aus 2016 können wir Ihnen ein wenig versüßen mit einem Spitzenriesling aus perfekt gereiften Trauben von jüngeren, aber auch von Jahr zu Jahr schmeckbar älter werdenden Rebstöcken aller gerühmten Grand-Cru-Lagen, der von solch sensationeller Qualität ist, dass er vielerorts in der Welt ehrfurchtsvoll als der „kleine G-Max“ gerühmt wird und viele Große Gewächse spielend hinter sich lässt. Versprochen!

Ich bekenne hier ausdrücklich: Seit Jahren bin ich höchste Qualität beim ‚von der Fels‘ gewohnt. Ich schwärme von diesem Riesling, lege ihn kistenweise in den Keller und trinke ihn auch bereits in seiner frühesten Jugend. Ich kann daher die Elogen für diesen kleinen G-Max absolut nachvollziehen. **Mit seinem Abtserde-Anteil aus den älteren Reben erreicht er eine neue Qualitätsdimension!**



*Liebe Kunden: Der 2016er ‚Von der Fels‘ demonstriert Mineralität pur. Welch geile würzige Nase, welch tolle Textur auf der Zunge, sehr verspielt (Hallo, Kirchspiel!) und cremig zugleich und mit der Finesse der Abtserdeträubchen gesegnet. Große innere Dichte und eine messerscharfe Präzision. Und welch verführerische, noble Fruchtklänge (Hubacker lässt grüßen). Ganz hinten raus nochmals ein tolles vibrierendes Aufspiel. Langer mineralischer Nachklang (Morstein, Du Kalkterminator!), ach was, eine schier unendliche Länge für einen Riesling diese Preisklasse. Referenzqualität!*

*‚Von der Fels 2016‘: Das ist eine Hymne an die einzigartige Finesse und Mineralität großer Rieslinge (Der Kick des Kalksteins!) aus den weltberühmten rheinhessischen Nobelterroirs, die mittlerweile in der Weinwelt einen ähnlich magischen Klang besitzen wie die teuersten Lagen des Burgunds! Und die Beschwingtheit, die Lebensfreude, die Lebendigkeit, die Rasse, die Eleganz und der verführerische Charme dieses kleinen G-Max erlebe ich immer wieder beim Hören eines bestimmten Musikstücks: im „Frühling“ von Vivaldis Violinenkonzert „Vier Jahreszeiten“. Die Verspieltheit, die Filigranität des Violinenspiels, der Aufbruch in den Frühling, der Energieschub nach den kalten Wintertagen: Welch emotionaler Zauber der Musik und des Rieslings.*



*Reben sind auch nur Menschen.  
Im hohen Alter zeugen ihre Narben  
von einem intensiven Leben.*

DRH010116

Sylvaner „Feuervogel“ trocken 2016

34,53 €/l

25,90 €

in Reservierung, Lieferung  
ab Juni 2017

„Nicht genug, dass Klaus Peter Keller eine Reihe von Top-Lagen im Portfolio hat. Was er daraus macht (besonders der Sylvaner „Feuervogel“), ist noch einmal **eine Klasse für sich**. Chapeau!“ – FEINSCHMECKER

**„Die besten Sylvaner, wie der ‚Feuervogel‘ von Keller, der alle rheinhessischen Pendants mühelos überragt, fangen die Seele Rheinhessens ein, der Duft der Streuobstwiesen, die Weite des Horizonts, das Salz des Urmeers.“**

Gault Millau

Igor Strawinsky „Feuervogel“: Ein magischer Vogel als Beschützer einer innigen Liebe gegen die Macht eines bösen Zauberers!

Hätten Sie's gewusst? Die ältesten Gesteine in Rheinhessen sind über 400 Millionen Jahre alt! Sie garantieren den unverwechselbaren mineralischen Charakter, die warmherzige Seele der großen Rheinweine.

Alt, wenn auch bei weitem nicht so alt, ist die Sylvanertradition in Rheinhessen. Vor 150 Jahren waren über 50% der Anbaufläche mit der autochthonen Urrebe bepflanzt. Und so ist ein Schluck Sylvaner stets ein Schluck gelebter Tradition! Wie bei diesem vibrierenden, höchst authentischen Gewächs. Im traditionellen Holzfass ausgebaut, in seiner betörenden Stilistik an noble Weißweine aus dem Burgund erinnernd, obwohl es sich um grundverschiedene Rebsorten handelt. Aber Klaus Peter ist es gelungen, diesen ebenso cremigen wie grandios mineralischen Wein von über 70 Jahre alten Sylvanerreben mit einer sprichwörtlichen burgundischen Finesse und Eleganz zu versehen, die man im Burgund aber erst bei teuren Prestigelagen zu finden vermag.

In der saftigen Nase des Feuervogels betören komplexe Aromen von Feuerstein, feiner Kräuterwürze, weißen Blüten und Johannisbeeren, faszinierend unterlegt von einer unendlich tiefen, epischen, zart rauchigen Mineralität und einer fein ziselierten, vibrierenden Säure. Welch traumhafte Vermählung zwischen großem altem Holzfass und feinsten Frucht, die dem Wein eine außergewöhnliche Struktur verleiht. Schichten um Schichten feiner Aromen werden freigesetzt, dieser noble Wein entblättert sich geradezu über Stunden und Tage, großartiger Schmelz und Extrakt süße, so muskulös, füllig und saftig und gleichzeitig so nobel und elegant, so ungemein frisch und vibrierend und ein lang anhaltender, dichter, würzig-mineralischer, ja sogar salziger Nachhall. Welch eindrucksvolle Demonstration höchster winzerlicher Handwerkskunst, bravo! Julia und Klaus Peter sind selbst begeistert: „2016 ist ein Ausnahme-Jahrgang für Sylvaner und Burgunder. Die Beerenhäute waren dick, wunderschön goldgelb und sehr lange gesund. Die Aromen konzentriert und komplex. **Ein Wein voller Seele, Kraft, Würze und Tiefsinn. Ein Sylvaner zum Verlieben, der die rheinhessische Seele widerspiegelt. Ein prächtiger Bursche! Ein echter Heimatwein!**“

PS: Vielleicht noch ein paar Worte zum Namen dieses Weltklasse-Weines. Klaus Peter ist begeistert von Strawinskys Ballett. Grazil öffnet der majestätische Feuervogel seine Flügel beim sinnenverwirrenden Tanz. Federleicht wirbelt er über die Bühne und bricht schließlich die Macht eines bösen Zauberers. Welch emotional berührendes Bild, das genau die singuläre Stilistik dieses Ur-Sylvaners widerspiegelt, der, nach des Prinzen Kuss, wie „Phönix aus der Asche zum Höhenflug ansetzt“ (so Manfred Lüers treffende bildliche Beschreibung in VIVART) und somit als Demonstration steht für die Renaissance einer authentischen Rebsorte. „Manchmal muss etwas erst fast zugrunde gehen, damit es in neuem Glanz erstrahlen kann. Der Feuervogel ist solch ein Repräsentant der Erneuerung, des Lichts, der Wärme“ (VIVART). Und ein urwüchsiger, unverfälschter Terroirwein, ein wahrlich ‚Großes Gewächs‘ von beseelten Menschen produziert, das seiner Region und seiner fast vergessenen Rebsorte unüberschmeckbare Stimme verleiht! Dieser Wein gehört in jeden ambitionierten Keller.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2025. Oder noch deutlich länger. Ich bin gerade erst dabei (vor ein paar Monaten bei einem Weinfreund nochmals einen „normalen“ Sylvaner von Keller aus 2004 getrunken; gigantisch!), die Dimensionen dieses Edel-Sylvaners in Ansätzen verstehen zu lernen.

Liebe Kunden: Dieser große Wein enthebt sich wie ein Adler, der majestätisch hoch in die Lüfte steigt, den Fesseln seiner Rebsorte und erzählt frei von der Magie seines legendären Kalkstein-Terroirs. Mein Wort drauf!

DRH017316

Grauer Burgunder - S - 2016

36,00 €/l

27,00 €

**Stolz und Freude!**in Subskription, Lieferung  
ab September 2017

Klaus Kellers einundfünfzigster arbeitsreicher Jahrgang auf dem Weingut. Lieber Klaus, herzlichen Glückwunsch und unser aller Wünsche für viele weitere Jahre in bester Gesundheit und mit hoher Lebensfreude.

Aber da ist nicht nur Stolz, sondern ein großes Stück innerer Zufriedenheit, wenn nicht gar reinen Glücks!

Auf einen überwältigend schönen Grauburgunder, der wesentlich teurere Prestigeweine des Burgunds massiv herausfordert. Meine lieben französischen Winzerfreunde: Es wird ernst!

Mit diesem genialen Burgunder sind wir qualitativ nicht mehr im Premier Cru Bereich, sondern definitiv noch eine Stufe höher. Preislich liegen wir, schier unglaublich, auf der Ebene großer Dorflagen im französischen Weißweinepizentrum um Beaune.

Aber: Woher auf einmal dieses völlig neue Qualitätsniveau bei einem Grauburgunder? „In der Anlage wird fast alles per Hand gemacht, natürlich auch der Boden von Hand gehackt! 30 hl/ Ertrag, über 55 Jahre alte Reben, nur 1,45 m Zeilenbreite, daher auch hoher Konkurrenzdruck für die Wurzeln, ganz niedrige Laubwände, Kalkstein im Untergrund, ganz ähnlich wie in Burgund,“ erzählen mir Vater und Sohn. Und letztendlich beruhen die wirklich guten Dinge stets auf ganz einfachen Prinzipien: Beste Grundprodukte, seien es eine frisch gefangene Forelle oder ein feines Stück Fleisch vom Bio-Metzger, seien es ein großes Terroir und beste kleinbeerige Rebselektionen: Große Köche und große Winzer zaubern aus diesen Zutaten den Stoff, der die Herzen von Genießern höher schlagen lässt. Pur. Und ohne Chichi!

So wie bei diesem genialen Meisterwerk: Ein Burgunder, der auf der Zunge vibriert, ein Tänzer mit Kraft und Schmelz und wunderbar seidiger Mineralität am Gaumen. Wenn man die genialen Wesenszüge von Messi oder Lewandowski in einem Wein vereinen könnte – so ähnlich würde der schmecken! Die Urgewalt der alten Reben sorgt für Druck und Dichte. Die Energie des Kalksteins und die Verspieltheit und Präzision einer tollen Lage führen in den Händen zweier Meisterwinzer zu einem Grauburgunder, der mit seiner Tabakigkeit Gänsehaut am ganzen Körper erzeugt. Absolut genialer Stoff!

Zu genießen ab Freigabe im Herbst, Höhepunkt ab 2019 und ein großes Potential!

Kaufen Leute, kaufen. Eines der denkwürdigen Schnäppchen des Jahrgangs!

**Meine lieben  
französischen  
Winzerfreunde:  
Es wird ernst!**

DRH017216

Weisser Burgunder - S - 2016

36,00 €/l

27,00 €

Der große Rivale des Grauburgunders auf absolut identischem Qualitätsniveau! „Als Winzer geht einem bei solch Burgundern einfach das Herz auf.“ Klaus Peters Worte bei unserer Verkostung fallen mir wieder ein. Und auch mir geht das Herz auf, wenn ich diesen magischen Wein, oder den Grauburgunder, im Glase habe. Schluck für Schluck ziehen sie mich unentrinnbar in ihren Bann, verzaubern, wollen nicht mehr loslassen. Hier strömen die Energie des Kalkfels und die Magie der alten Reben gemeinsam ins Glas. Ich bin tief berührt, liebe Kellers, dass Ihr diese begeisternden Burgunder mit uns und unseren Kunden teilt! Genuss-Potential bis nach 2030!

in Subskription, Lieferung  
ab September 2017





DRH010216	Kirchspiel, Riesling trocken Großes Gewächs 2016	48,00 €/l	36,00 €
-----------	--	-----------	---------

in Subskription, Lieferung  
ab September 2017

*„The German Chassagne-Montrachet brings tears to your eyes“, lobt Jancis Robinson begeistert und hat schon zweimal das Kirchspiel mit 19,5/20 Punkten ausgezeichnet und damit der höchsten Punktzahl, die sie jemals einem trockenen Riesling irgendwo auf der Welt gegeben hat.*

**Das 2013er Kirchspiel GG gewinnt die Große-Gewächs-Verkostung in Norwegen!**

*„Ich möchte immer wieder an diesem Glas riechen, der Duft ist von unbeschreiblicher Schönheit – das ist Raffinesse pur, das ist knisternde Erotik.“ So Max Gerstl, sympathischer Schweizer und einer der renommiertesten Weinexperten der Welt, der für den verspieltesten und kräuterwürzigsten der Großen Gewächse Kellers bereits 20/20 Punkten gezückt hat!*

Sieger der Ten-Years-After-Probe des Gault Millau: **Beste gereifter trockener deutscher Riesling!**

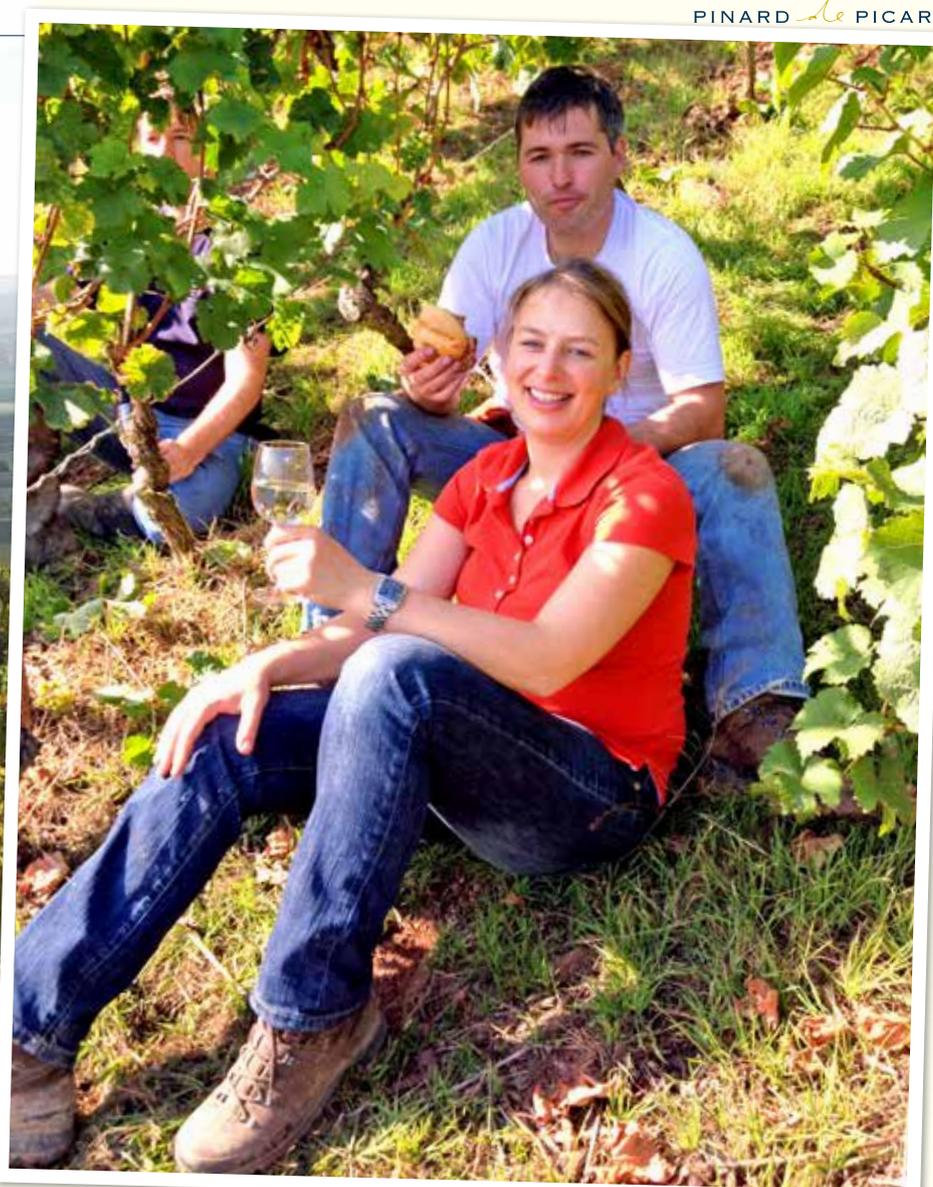
*„Keller ist unangefochten Deutschlands Hauptlieferant für Spitzenweine.“ Gault Millau 2017*

*Kirchspiel 2016: Welch betörende „Primaballerina“ von kräuterwürziger Feinheit, scheinbar schwerelos über die Zunge schwebend. Welch lustvolle Assoziationen an pures Gebirgsquellwasser an einem heißen Sommertag erquickt die Seele, Welch tänzerische Eleganz und dramatische Feinheit! Und Welch betörendes Feuersteinaroma!*

*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.*

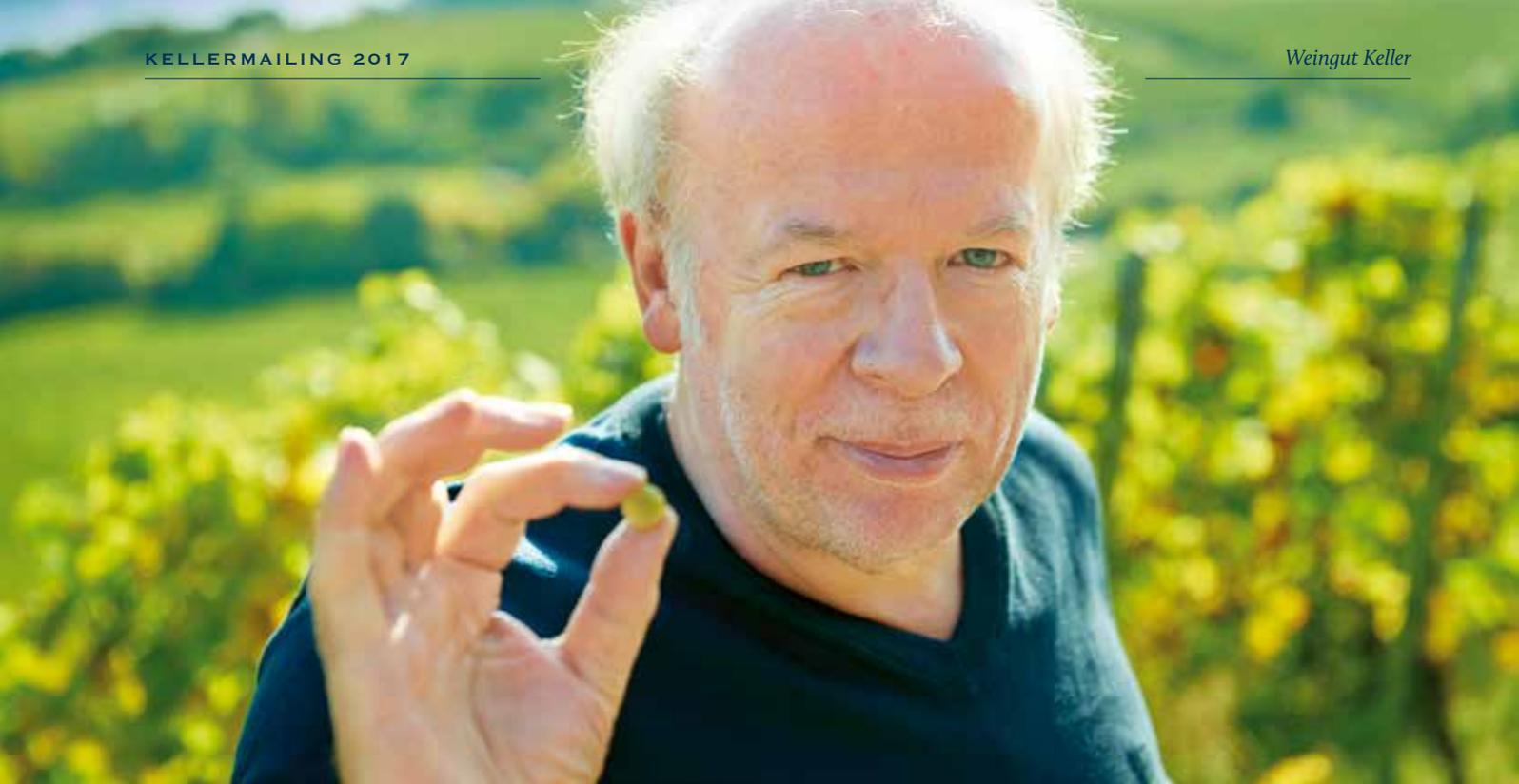


Ernte-Pause im  
sonnigen Oktober.



Herausragende Parzellen mit einem phantastischen Potential demonstrieren Jahr für Jahr deutlicher die Früchte der Revolutionierung in der Weinbergsarbeit, die Klaus Peter seit dem Kauf dieses rheinhessischen Filetstücks vorgenommen hat. Mittlerweile ist die Regeneration dieser phantastischen Lage abgeschlossen, die Böden sind durch Humusbeigaben und jahrelanges mühevolleres Umgraben aufgelockert und lebendig wie nie zuvor: Und es ist wie stets bei großen Weinen das erstklassige Terroir dieses rheinhessischen Filetstücks – nackter, energetischer Kalksteinfels im Untergrund mit rötlichen Eisenoxideinschüben –, das die Basis für die großartige rauchig-tabakige und unvergleichliche kräutrige Würze dieses edlen Rieslings legt, der mit seinem grandiosen tänzerischen Spiel und seiner betörenden Frische verzaubert und wie stets unwiderstehliche Trinkreflexe evoziert. Welch hocheleganter verspielter Körper und welch feinstrukturierter, ungemein komplexer, mineralisch präziser Nachhall. „Wie an der Schnur gezogen,“ schwärmt selbst Klaus Peter bei unserer Probe begeistert, fügt hinzu: „Kirchspiel at it's best, ein großer Jahrgang für diese begradete Lage“ und ich darf's sogar zitieren!

Vielleicht kann eine Metapher, werte Kunden, die singuläre Stilistik des Kirchspiels verdeutlichen helfen: Als Anerkennung für höchste tänzerische Kunst führte man im russischen Zarenreich Ende des 19. Jahrhunderts den Begriff der Prima Ballerina Assoluta ein, eine Ehrenbezeichnung, die an die größte Tänzerin ihrer Zeit vergeben wurde. Niemand hätte mehr als Anna Pawlowa, die als sterbender Schwan unsterblichen Ruhm erwarb, diesen Titel verdient gehabt, denn sie tanzte nicht bloß: Sie schien vielmehr elfengleich über das Parkett zu schweben. Und genau diese unendliche Leichtigkeit entfaltet Kellers Kirchspiel im Laufe seiner Flaschenreifung, wenn er ätherisch duftend die Nase betört und mit seiner unvergleichlichen Verspieltheit über die Zunge tänzelt! Die Zeit steht still und die Schwerkraft scheint nicht mehr zu existieren. Und bei vielen Verkostungen ist dieser so spielerisch schwebende Riesling (Nomen est omen) der erste Wein, der geleert ist, gleich, welch andere große Namen der Probe zur Ehre gereichen! Was letztendlich mehr über die grandiose Qualität des Kirchspiels aussagt als jede Bewertung! Zu genießen ab Freigabe im Herbst und Potential für 2 Jahrzehnte.



DRH010816	Hubacker, Riesling trocken Großes Gewächs 2016	53,33 €/l	40,00 €
-----------	--	-----------	---------

in Subskription, Lieferung  
ab September 2017

**„Die Auszeichnung für den besten gereiften Riesling geht in diesem Jahr nach Rheinhessen. Kellers Hubacker ist der in jüngster Vergangenheit wohl meist ausgezeichnete Wein.“** – FINE Das Weinmagazin, Dezember 2015

Die bekannten norwegischen Weinjournalisten Merete Bo und Bendikt Kristiansen testen für die Tageszeitung DN die besten Rieslinge des Jahrgangs 2013 („Der Jahrgang trennt die Spreu vom Weizen.“). **Der am höchsten bewertete Wein der Probe: Unser Hubacker Großes Gewächs!**

**„Hubacker Großes Gewächs 2013: Top Pick – irrsinnig mineralisch“**, Süddeutsche Zeitung, September 2014

**„Überragendes Großes Gewächs aus dem Hubacker“**, High Johnson, Ikone des Weinjournalismus

**„Besser war der Hubacker noch nie!“** Marcus Hofschuster, Wein-Plus

Le Grand Jury Europeen, eine Vereinigung berühmter Weinjournalisten aus aller Welt, urteilt nach einer großen Verkostung der besten deutschen, elsässischen und österreichischen Rieslinge: **„Hubacker ist der größte Wein!“**

**„Glücklich darf sich schätzen, wer ein paar Flaschen ‚Hubacker‘ im Keller liegen hat!“** – René Gabriel, renommierter Schweizer Weinkritiker, Hrsg. des WEINWISSER und Fachautor: ‚Bordeaux Total‘

**„HUBACKER – ein Wein mit dem Charme eines Frühlingmorgens und der süchtig machenden Magie einer Vollmondnacht.“** – N. Lewandowski in: Die größten Rieslinge der Welt.

**„Keller erzeugt einige der großartigsten trockenen Rieslinge der Welt.“** – Australian Financial Report

Tino Seiwert: „Was ist das nur für ein nobler, edler Riesling, gewonnen aus kleinbeerigen Träubchen, die dick-schalig enorm extraktreich und aromatisch am Stock hängen. In der Nase und im Mund aufgrund seiner exotischen Komplexität die Inkarnation des gelben Kalksteinfels und ein irrer langer mineralischer Nachhall. Wesentlich präziser, feiner, fokussierter, vibrierender als noch vor 5 bis 8 Jahren, in denen er einen deutlich barockeren Stil sein Eigen nannte. Zusammen mit 2015 der größte Hubacker aller Zeiten. **98–100 Punkte.**“

Das legendäre Große Gewächs ‚Hubacker‘ genießt schon über viele Jahre hinweg als weltberühmtes Aushängeschild des Weinguts Keller unter Weinliebhabern einen mythischen Ruf. Die sanft geschwungene Hanglage im Rhein Hessischen Hügelland in Flörsheim-Dalsheim, deren beste Parzellen sich seit 1789 im Monopolbesitz der

**98–100 Punkte!**

*Familie befinden, profitiert im Wind- und Regenschatten des Donnersberges von seinem einzigartigen Mikroklima. Hinzu kommt der skelettreiche, von der Farbe her ins zart Gelbliche tendierende Mergelboden mit seinem mächtigen Kalkfelsen im Untergrund, der den Weinen ihre feste mineralische Struktur und feinsinnigen exotischen Aromen verleiht (die aber heute, im Gegensatz zu früher, nur hauchzart Nase und Gaumen liebkosen) und der im Laufe vieler Jahre naturnahen Anbaus und Winterbegrünung eine exzellente Humusaufgabe erhielt. Und welch monumentales Kunstwerk aus dem denkwürdigen Jahrgang 2014 spiegelt sich bei meinen Proben bei Rheinhessens Rebenmagier im Glase!*

*Betörend die extrem tiefgründige und komplexe Nase, Faszination pur im mineralisch-würzigen Duft nach Weinbergspfirsich, Feuerstein sowie betörenden Anklängen von exotischen Aromen (Papaya, Grapefruit!), eingebettet in eine spektakuläre kalkgeprägte Mineralität. Trotz der über viele Jahrgänge erfolgten Verschlankungskur des „Hubis“ (Finesse in all seinen Weinen ist Klaus Peters Maxime) begeistert noch immer eine enorm dichte, mächtige, kraftvolle, lustvoll-opulente Textur, die aber in keinsten Weise schwer daherkommt, da vollvibrierender Vitalität und Energie. Hinzu gesellt sich eine extrem tiefe, vielschichtige und salzig-mineralische Würze: Ein herrlich balancierter, majestätischer Wein mit präziser Rasse und enormer Frische, der bei aller Dichte und sagenhafter Konzentration fast tänzerisch leicht über die Zunge gleitet und extrem lang anhält (**so nachhaltig war er noch nie zuvor!**), in majestätischen Wellen immer und immer wieder zurückkehrt, dabei immer stärker aufbrandend und das hohe Lied singend von der Magie seines genialen Kalksteinterroirs. Ein erotischer Wein mit Gänsehautatmosphäre! Schlichtweg ein einziges Fest für alle Sinne, für Herz und Verstand.*

*Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Manchmal kaufe ich Weine ein, die ich nur ganz schwer weiter veräußern kann, da der Verkauf viel Herzblut kostet. So hoffe ich denn, dass dieses Große Gewächs Hubacker (der stilistisch an 2004 erinnert) in gute Hände gelangen möge, nicht als Spekulationsobjekt missbraucht werde und stattdessen all diejenigen glücklich machen wird, die es mit Wonne genießen wollen. Und zwar ab Freigabe im September 2017.*

*PS: Goethe hat es schon gewusst: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend“. Und so wird jede Flasche Hubacker 2016 seine Liebhaber über Jahre hinweg verzaubern! Der Magie, die von seinem Spiel, seiner knisternden Erotik und seiner vibrierenden Mineralität ausgeht, kann man sich nicht entziehen. Weinlage und Interpret sind füreinander bestimmt: Seelenverwandtschaften!*



DRH011816

Abtserde Großes Gewächs Riesling trocken 2016

96,00 €/l

72,00 €

in Subskription, Lieferung  
ab März 2018„Der Nektar der Götter“ – [www.robertparker.com](http://www.robertparker.com)„Höchste Bewertung für das 2013 Abtserde Große Gewächs“,  
Gerhard Eichelmann, Deutschlands Weinführer„The Abtserde Große Gewächs plays in a different league“,  
David Schildknecht, ehemaliger Parker Verkoster Deutschland1. Platz in der „Ten years after“-Verkostung für Deutschlands  
besten gereiften Riesling, WEINWISSENER 2016Tino Seiwert: „Jetzt lehne ich mich wieder einmal ganz  
bewußt weit raus: Die Abtserde spielt in der Tat in einer eigen-  
nen Liga. Daher sehe ich sie in 2016, wie auch schon in 2015,  
auf dem gleich exorbitanten Niveau des G-Max' und diesem  
auch stilistisch nahe. **100 Punkte. Auf diesem Planeten  
geht trockener Riesling nicht besser... Mein persönlicher  
Favorit in Kellers Traumjahrgang 2016!**“John Gilman: „The Abtserde GG is another absolutely  
monumental bottle, and will be a must have for any long-  
time Keller fans.“DECANTER: 99 Punkte für die  
phantastische Abtserde 2015!Kellers alte Reben beim  
early morning Yoga ©

Noch keine Lage zuvor hatte es im Gault Millau geschafft, im trockenen, im feinfruchtigen sowie im edelsüßen Bereich den Siegerwein des Jahres zu stellen! Aber die karge Kalkstein Parzelle ist ein einfach Universalgenie und kann alles. Sie verbindet die besten Eigenschaften der Mosel (Finesse und Beschwingtheit) mit den Stärken der großen Weine vom Rhein (Kraft und Noblesse). Einfach ein magisches Stückchen Erde!

Sein oder Nicht-Sein, das ist hier die Frage: Grand Cru in Burgund oder Abtserde in Rheinhessen... Das große Terroir der Abtserde ist eine phantastische, von einer alten Trockenmauer nach Norden hin abgeschirmte Südlage mit dem höchsten Kalkgehalt aller großen Westhofener Lagen und einer unterirdischen Wasserader, die eine optimale Versorgung der alten Reben auch in trockenen Sommermonaten garantiert. Sie erinnert von ihrer Exposition her sehr stark an die gerühmtesten Lagen des Burgunds, genau so wie das Band von rötlichem und weißem Kalkgestein, das in dieser binnen drei Jahren zu weltweitem Ruhm gelangten, wohl besten Lage Westhofens, förmlich aus dem Boden zu wachsen scheint. Schon in einer Warmperiode des Mittelalters, als die Rieslinge aus dem rheinhessischen Hügelland erstmals legendären Ruf besaßen, demonstrierte der Volksmundname dieses großen Terroirs, „an Abtes Erden“ (bereits im Jahre 1280 in Urkunden erwähnt), die herausragende Stellung dieses gesegneten Stückchen Lands. Die Geschichte der Benennung dieses magischen Fleckchens Erde möchte ich Ihnen gerne nochmals erzählen:

Ein weinbegeisterter Bischof zu Worms bezog seinen Lieblingsriesling jahrein, jahraus aus Westhofen. Doch dann wurde er unzufrieden. Die Qualität war auf einmal nicht mehr dieselbe wie gewohnt. Also schickte er einen Abt, seinen persönlichen Sekretär, auf die Reise, um die Ursache dieser Qualitätsminderung zu ergründen. Und dieser wurde schnell fündig. Die schlauen Bauern vor Ort waren nämlich auf die pfiffige Idee gekommen, nicht mehr die von Natur aus kleinbeerigen, nur Stecknadelkopf großen (und damit ertragsschwachen, aber dickschaligen und ungemein aromenintensiven) Trauben dieser felsigen, extrem kalksteinhaltigen und nur sehr mühsam zu bearbeitenden Lage zum Riesling für den Bischof zu verarbeiten, sondern einfach die Trauben aus der wesentlich weniger Mühe kostenden Ebene von Westhofen zu nehmen. Zornbebend erließ der Abt ob solch dreisten Frevels ein strenges Dekret: Ab sofort durften für den bischöflichen Riesling nur noch die Trauben aus unserer hoch gelegenen, extrem kalkigen Parzelle verwendet werden, die danach bei den verdrießlichen Bauern „an Abtes Erden“ hieß.

Ein zärtlicher Wein, der alle Geschmacksknospen streichelt und richtungweisend steht für eine neue Generation trockener deutscher Weltklasserieslinge. Sinnlicher Genuss in Vollendung! Doch der Bischof war ab dem nächsten Jahrgang wieder ein glücklicher Mensch, ebenso wie all diejenigen Kenner, die sich in den letzten Jahrgängen diesen absoluten Weltklasseriesling in den Keller legen durften. Ich selbst bin stets wie vom Donner gerührt: Ungläubiges

Staunen ob seiner fabelhaften Kraftentfaltung, ungläubiges Staunen ob seiner elfenartigen Feinheit und einer subtilen Verspieltheit - in dieser subtilen Art seit dem 2014er Jahrgang - ungläubige Beobachtung der eigenen Sinne. Welch Wunder der Natur, verletzlich, sinnlich, grazil in seiner schwebenden Transparenz, erschütternd in seiner bebenden, salzigen (Feuerstein-) Mineralität, verzaubernd in seinem komplexen Aromenspiel, zart die Seele streichelnd, ein emotional berührendes Naturerlebnis. Einer der großen Weißweine der Welt (besser kann kein Wein schmecken, höchstens anders!), der dem stauenden Verkoster die Grenzen der eigenen Wahrnehmungsfähigkeit verdeutlicht. Es beginnt vorne auf der Zungenspitze ganz leise und zart, dann das facettenreiche Spiel einer Primaballerina in der Mitte und im minutenlangen Nachhall Urgewalt pur, die schier aus dem Glase springen möchte! Es ist kaum möglich, sich ein Mehr an Präzision, Noblesse und kaleidoskopartiger Komplexität vorzustellen, als sie diese Hommage an die urwüchsige, feinrauchige Kalkstein-Mineralität mit ihrer einzigartigen Finesse, Präzision, kristallklaren Tiefe und Eleganz in sich vereint! Worte klängen banal, wollten sie der inneren Harmonie und Balance, der sowohl cremigen wie laserstrahlartigen Textur (man muss verkostet haben, damit der Verstand diesen scheinbaren Gegensatz zu akzeptieren bereit ist), der tänzerischen Leichtigkeit, der seidnen Transparenz und der salzigen, tabakig-würzigen Mineralität dieses ungemein lange nachklingenden flüssigen Urgesteins gerecht werden. Welch Geniestreich der Natur. Wieder einmal erweist sich Klaus Peter Keller als sensibler Künstler, der Jahrgang für Jahrgang sein Werk nicht einfach reproduziert, sondern stets aufs Neue die Dramatik eines Jahrgangs und die emotionalen Dimensionen einer unvergleichlichen Weltklasselage zu interpretieren weiß.

### **Abtserde 2016: Das ist zweifellos die Quintessenz des Rieslings, eine Hommage an die größte Weißweinrebe der Welt!**

**Ein zärtlicher Wein, der alle Geschmacksknospen streichelt und richtungweisend steht für eine neue Generation trockener deutscher Weltklasserieslinge. Sinnlicher Genuss in Vollendung!**

Ich mag ihn einfach: Diesen dramatischen Wein, der wie kaum ein anderer Riesling die einzigartige Vermählung einer abgrundtiefen Mineralität mit einer elfenartigen Leichtigkeit und einem finessenreichen Tanz verkörpert!

Abtserde 2016: Das ist zweifellos die Quintessenz des Rieslings, eine Hommage an die größte Weißweinrebe der Welt. Unglaublich komplex mit hoher Extraktsüße, fein und wundervoll seidig, von großer Tiefe und Eleganz. Flüssige Träume vom energetischem Kalk und einer salzigen Mineralität in einer Dimension, die man geschmeckt haben muss, da sie sich letztendlich in ihrer Komplexität jeder Beschreibung entziehen! Rheinhessens

pochendes Herz. Großes emotionales Kino, das mich unwiderruflich in seinen Bann zieht. Da kann ich immer wieder mein Glas nachschenken und lustvoll meditieren - Eine ganze Menge Leben!

Wenn der Vater mit dem Sohne...



Liebe Kunden: Ich MUSS noch einmal meiner Begeisterung für die Abtserde 2016 freien Lauf lassen: Sie ist ein singuläres Riesling-unikat, ein Weißwein rarer Ausstrahlung und Authentizität, ein Monument an Finesse und facettenreicher Mineralität. Hier finden wir sie wieder, die andere, die helle Seite des Mondes, wie ich einmal bei einem von mir ebenfalls mit 100 Punkten bewerteten G-Max beschrieben habe: Bei aller inneren Kraft feiner, schlanker, mineralischer und spielerischer als jemals zuvor, ein atmosphärischer Riesling, der zwischen Himmel und Erde zu tanzen scheint. Ein zärtlicher Wein, ganz und gar ursprünglich, der alle Geschmacksknospen streichelt und richtungweisend steht für eine neue Generation trockener deutscher Weltklasserieslinge. Sinnlicher Genuss in Vollendung. Gerne möchte ich auch Klaus Peter hier zitieren: „Ich habe im letzten Jahr gesagt, dass 2015 wohl der beste Jahrgang für das Große Gewächs aus der Abtserde werden könnte. Aber jetzt, da ich den 2016er im Glas habe, packt er mich mit seiner irren Präzision, seiner Kraft und noblen Eleganz und ich bin mir gar nicht so sicher, wie 2015 danebenstehen wird. Beides sind tolle Weine von unseren kargsten Kalksteinfelsböden aus alten Reben. Welcher wird wohl auf längere Sicht der Größere werden? Der geniale 2015er oder der 2016er, der – im steten Kampf mit der Natur – im November schließlich uns alle in den siebten Traubenhimmel schickte!?“

Stephan Reinhardt, Deutschlands Parker Verkoster:  
„Die Großen Gewächse von Keller sind so  
schwierig zu bekommen wie Karten für den Ring  
der Nibelungen in Bayreuth!“





*Tino Seiwert: „Der Stephan hat wirklich recht. Und weil ich das ja auch weiß, hab ich mich schon mal hinreißen lassen, den König der Keller'schen Kollektion einer spontanen Qualitätskontrolle zu unterziehen und habe mir einfach den Ring der Nibelungen in meinem Wohnzimmer gegönnt.“ ©*

**Und jetzt kommen wir zu der weltweit gesuchten Kellerkiste „Von den Großen Lagen“, die Rieslinglegenden enthält, die nur in dieser genialen Sortimentskiste angeboten werden:**

DRH011516P

„Von den Großen Lagen“ Limitierte Edition 2016

1.260,00 €

in Subskription, Lieferung ab März 2018

### Die Fortsetzung einer wunderbaren Freundschaft...

In dieser edlen, hochwertigen Holzkiste findet sich schlicht die Kollektion der größten deutschen Rieslinge! Diese Kiste ist weltweit wohl schwerer zu erhalten als selbst die Sortimentskiste von Romanée-Conti! Aber wer bei uns in der Zuteilung ist, hat keinen Stress damit und Jahr für Jahr seine Lieblingsweine sicher! Und ich weiß von vielen unserer Kunden aus persönlichen Gesprächen, dass es Ihnen so geht wie mir selbst: Die KellerKiste ist eine emotionale „Schatzkiste“ und jedes Mal, wenn ich den Weinkeller betrete und die Kiste sehe, leuchten meine Augen!

Nicht nur meine. Klaus Peter weiß auch davon zu erzählen:

„Die Kellerkiste ist innerhalb weniger Jahre zu einem Lieblingskind unserer Kunden geworden. Es tut uns als Winzer unheimlich gut, in den zahlreichen Gesprächen, Mails und Faxen zu erfahren, mit welcher Vorfreude und Begeisterung viele von Ihnen, liebe Weinfreunde, der Auslieferung unserer Jahrgangskiste entgegensehen. Ein Weinfreund aus Berlin hat uns bei der letzten Auslieferung sehr zum Schmunzeln gebracht: ‚Am Samstag ist die Kellerkiste bei mir angekommen. Ein edles Teil und der Inhalt erst. Meine Frau musste nachts auf die Couch umziehen.‘ Wir hoffen jedenfalls, dass die Kiste nur kurzzeitig im Bett gelagert wurde (nicht nur wegen der zu hohen Temperatur ist das nicht der ideale Lagerort für diese Weine) und wünschen Ihnen viele gemeinsame, genussreiche Stunden mit den Weinen.“

### Und jetzt zum Inhalt der gesuchtesten Weinkiste der Welt:

- 2 Flaschen G-Max 2016
- 2 Flaschen Morstein Riesling Großes Gewächs 2016
- 2 Flaschen Abtserde Riesling Großes Gewächs 2016
- 2 Flaschen Hubacker Riesling Großes Gewächs 2016
- 2 Flaschen Kirchspiel Riesling Großes Gewächs 2016
- 1 Flasche Hipping Riesling Große Lage 2016
- 1 Flasche Nierstein Hipping Auslese Goldkapsel 2016





Mit großer Freude stellen wir Ihnen einige Trouvaillen unserer Schatzkiste hier nochmals näher vor:

**Morstein Großes Gewächs Riesling trocken 2016**

**DECANTER: 99 Punkte für den genialen Morstein 2015!**

**Sieger der 10-Jahre-auf-der-Flasche-Probe der 24 besten Rieslinge Deutschlands, Frankreichs und Österreichs aus 2004!**

**„A brilliant, brilliant wine!“ – John Gilman:**

**Ten years after, Europas große Rieslinge im Test und der 1. Platz: Keller Morstein 97/100P.**

**Jancis Robinson: Morstein – „How does one describe perfect harmony?“**

**„Keller Morstein – Der weiße Cheval Blanc!“ – Wineterminator**

WEINWISSER: „Morstein 2015: 19,5/20Punkten“

„A thinking wine!“

„Riesling des Jahres.“ GAULT MILLAU 2017

Jancis Robinson

*Pinard de Picard: „Morstein 2016: Der kühle Verführer aus ganz alten Reben! Wilde Mineralität entspringt kargem Fels. Pur und ungeschminkt. Die Inkarnation des Kalksteins mit einer rauchigen, fast verruchten Kalksteinwürze. Dazu eine dramatische Finesse, eine Feinheit und ein unendlich langer Abgang, hierin dem genialen 2015er sehr ähnlich. Ein archaischer Ursprungswein von verwitterten Kalksteinböden mit einer einzigartigen, salzig-mineralischen Struktur und einem hochkomplexen Körper, der sich über viele Jahre hinweg in immer neuen Verwandlungen zu einem der besten jemals erzeugten Rieslinge entwickeln wird!“*

*Welch faszinierend feiner, finessenreicher, dabei gleichzeitig ungemein dichter (Da, sind sie wieder, die Dichotomien der großen Weine der Welt!) wie komplexer Garde-Riesling, dessen prickelnder, ungemein zupackender, expressiver Extrakt vom Klang der Mineralien aus den Tiefen des Bodens erzählt, die der Lage „Morstein“ wiederum ihr einzigartiges, unverwechselbares Profil verleihen und im Glase zu einem gewaltigen vielstimmigen Chor mit einer faszinierenden Tiefe anschwellen. Dieser in seiner Stilistik völlig eigenständige Riesling erschließt dem Weinnovizen eine neue Welt: Keine Spur ist zu finden von vordergründigen Fruchtaromen, stattdessen brilliert dieser noble Wein mit einer tiefgründigen, geschliffenen Mineralität, die den edlen Körper mit seinen feinsten Adern würzig-rauchig durchweht. („Du kannst gleich nochmals eine Flasche ziehen gehen – bei diesem Morstein hast du nämlich die Frucht im Keller vergessen“, scherze ich daher gerne immer wieder mit Klaus Peter bei unseren gemeinsamen Verkostungen dieser Hymne auf das große Terroir vom wilden Kalk, da die komplexe Frucht erst mit Luftzufuhr sich subtil entfaltet.)*



Zudem zeigt sich schon in der Nase eine grandiose Präzision und ein zarter Schmelz, der danach wohltuend seiden die Zunge umhüllt, gepaart mit salzigen Noten und einem Touch Jod! Diese Charakteristik, die seit 3-4 Jahren zu finden ist, ist der entscheidende Unterschied zu früheren Jahrgängen, als der ‚Morstein‘ in seinem jugendlichen Stadium noch fast schmerzhaft die Zunge mit einer ungeschliffeneren Mineralität attackierte. Nicht, dass dieser Weltklasseriesling auch nur einen Hauch dieser zupackenden, tabakig-rauchigen Mineralität, des Signums seiner einzigartigen Lage, verloren hätte, doch in den letzten Jahrgängen schwebt er mit einer zuvor nie gekannten FEINHEIT durch den gesamten Mundraum und begeistert mit seiner kühlen, puristischen Transparenz, wie sie selbst größten Prestige-Burgundern nicht zu Eigen ist, was demonstriert, dass die kalksteingepäg-

**„And a drinking wine.  
Mit einem dynamischen Aufspiel  
und großartiger Mineralität  
im langen Nachhall.“**

Klaus Peter Keller

ten Terroirs aus dem Burgund und Rheinhessen qualitativ zumindest gleichwertig sind. Ein Schluck dieses raren Rieslings, der stets all diejenigen Weinliebhaber in aller Welt verückt, die das große Glück haben, ein paar Flaschen dieses sinnlichen Weinunikats zu erwerben, führt Sie, liebe Kunden, auf eine vinologische Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Terroir. Morstein pur und ungeschminkt mit intensivem Extrakt und einem grandiosen Aufspiel in der irren Länge! Ein transzendentaler, ein beseelter Riesling, ein göttlicher Wein, die Inkarnation seines Terroirs, dessen Ausstrahlung, dessen vibrierender Energie sich niemand wird entziehen können!

**Tino Seiwert: „Novemberlese im Morstein – das sagt schon ganz viel. Lange und langsam sind die Trauben in den alten, engen Rebassen herangereift. Ein Gefühl von Vollkommenheit, absolutem Genügen, Vollendung gar, beseelt den Genießer! 100 Punkte für diesen göttlichen Wein!“**

*Morstein: Uralte Reben ergeben spektakuläre trockene und süße Weißweine und Deutschlands besten Spätburgunder!*



## Hipping Riesling Große Lage 2016

„Keller Nierstein – Gänsehaut pur vom Schiefer.“ – Gault Millau

„Riesling with great expression of the Pettenthal and Hipping terroir. In the steep Nierstein vineyards, Klaus Peter and Julia Keller have probably produced their finest wines so far.“ – Parker, Dezember 2015

Höchstnote von Jancis Robinson für trockenen Riesling in 2012: **19/20 Punkten**

„98/100 Punkten, bester trockener Riesling des Jahrgangs 2012 in Deutschland“, James Suckling

„Der Babywein für den kleinen Prinz George von England.“ – ‚Deutschlands begehrteste Trauben‘, Deutsche Welle

Wie ein rotes Band tritt das ca. 280 Millionen Jahre alte Urgestein aus Tonschieferfels, auch „Roter Hang“ genannt, bei Nierstein an die Erdoberfläche. Der karge Urgesteinsboden speichert die Wärme des Tages, während die kühlen Nachtwinde der Seitentäler einen spannenden Kontrapunkt setzen. Zusammen mit dem Einfluss des an seinem Fuße dahin gleitenden majestätischen Rheins und den unterirdischen Wasseradern macht das den Rotschiefer zu einem einzigartigen Mikrokosmos, einem der außergewöhnlichsten Terroirs weltweit. Und dieses singuläre Mikroklima kann der Riesling wie keine andere Rebsorte in die Flasche übersetzen und lässt hier unvergleichbare, emotional packende Weine entstehen. Der Hipping, ein wahres Kleinod, liegt an sehr exponierter Stelle des Roten Hanges, dort wo der Südosthang mit dem Südhang zusammentrifft. Diese Position im Rotliegenden zwischen den Lagen Brudersberg und Oelberg bedingt, dass hier vorzügliche Wachstumsfaktoren vereint sind. Die Wärme des seeartig erweiterten Rheins, die intensive Sonneneinstrahlung in geschützter Lage und der stark verwitterte rote Schiefer des Steilhanges lassen kleine Rieslingtrauben von intensivem Geschmack gedeihen.

„Der Wein, den die Königin von England trinkt.“

Süddeutsche Zeitung

Durch die steile Hanglage (bis zu 80%) und die traumhafte Ausrichtung der Reben profitieren die Trauben von der vollen Morgensonne, die zudem noch vom Vater Rhein reflektiert wird. Die sich in den Herbstnächten um die Trauben legende Feuchtigkeit kann so schnell abtrocknen und die Beeren bleiben in späten Jahrgängen bis lange in den November hinein gesund. Das Kellersche Gewann im Hipping thront wie ein Adlerhorst auf der Hangspitze. Es ist das steilste Stück und die Riesling-Reben wachsen auf einem rotschieferigen felsigen Untergrund, in den sich die Wurzeln förmlich hinein „fressen“ müssen.

Klaus Peter liebt diese Lage sehr. Und er kann viel besser als ich von ihren Vorzügen erzählen: „Unsere kleine Hipping-Parzelle ist ein wahres Kleinod im Roten Hang. Hier entstehen in Jahren mit später Reife wunderbar filigrane Weine, die bei moderatem Alkoholgehalt vor Mineralität und Bodenausdruck nur so strotzen. Weine, die man über Jahrzehnte in ihrer Entwicklung verfolgen kann. Dies ist auch dem englischen Königshaus vor etlichen Jahren aufgefallen. Bereits 1953 orderte der Königshof aus dieser Parzelle (damals noch im Besitz des Weinguts Franz Karl Schmitt). Wir sind stolz darauf, dass nun, 60 Jahre später, diese einstmals als gute Sitte gepflegte Tradition – Riesling galt zu Beginn des letzten Jahrhunderts nicht nur als die vielleicht nobelste Rebsorte weltweit, sondern auch als begehrteste – wieder aufgegriffen wurde und unser 2012er Hipping zum diamantenen Thronjubiläum von Königin Elizabeth II. am britischen Hof ausgewählt wurde.“

Auch 2013 gelang ein grandioser Hipping, der zum Babywein des kleinen Prinz George bestimmt wurde. Ende Februar durften wir diesen Wein im Kensington Palace vorstellen. Wir freuen uns sehr über diese große Ehre – sie ist uns zusätzlicher Ansporn, diese Steil-Parzelle auch in Zukunft mit voller Leidenschaft und Hingabe zu bewirtschaften.“

Ich kann Kellers Begeisterung für den Hipping nur allzugut verstehen: In seiner Primärfruchtphase entwickelt er sich über mehr als eine Woche aus der geöffneten Flasche grandios, wird jeden Tag finessenreicher, nobler, aristokratischer: Ein Tanz der Elfen! Und welche fabelhafte Balance auf der Zunge infolge einer animierenden reifen Säure und einer intensiven, salzigen Würze im unendlich langen, pikant-kühlen, mineralischen Nachhall. Das ist vibrierende, kaum gebändigte Energie vom roten Schiefer! Das ist der Geschmack des Terroirs, das sind tanzende Mineralien, steinige Mineralik, feinste exotische Aromen, Schiefer auf der Zunge, salziger Herkunftscharakter, Feuerstein. Und welche Weichheit der Tannine, die zupacken, ein enormes Potential versprechen – und andererseits so verführerisch weich zum Gelage animieren. Welch steinige Macht des rotschieferigen Bodens!



*Bei aller Kraft sanft getragen von einem grandiosen inneren Spannungsbogen. Ein atmosphärischer Riesling wie vor über 100 Jahren in der Glanzzeit der deutschen Rieslinge, ganz und gar ursprünglich und authentisch, der alle Sinne streichelt und beispielhaft steht für eine neue (alte!) Generation trockener deutscher Rieslinge. Hedonistischer Genuss in Vollendung. Unverschämte Lust auf mehr! Ein Rieslingsolitär, ein brillanter Wein, Weltklasse pur. Potential für Jahrzehnte!*



*Hipping: Die Wand. Echte Liebe!*

**G-Max 2016**

Kein deutscher Riesling der Neuzeit hat solche Elogen erfahren, deren bedeutsamste wir Ihnen nochmals in Erinnerung rufen wollen:

*Das britische Weinmagazin DECANTER, das monatlich in über 90 Ländern erscheint, vergibt in seiner April-Ausgabe 2017 zum ersten Mal 100 Punkte für einen trockenen deutschen Riesling – den legendären 2015er G-Max. „Keller’s 2015 GGs are frankly as good a set of young wines from any producer and vintage as I’ve ever tasted.“ – William Kelley, DECANTER*

**100/100 Punkten für den G-MAX 2013:** Zum zweiten Mal erhält der G-Max als bester deutscher Riesling die Höchstpunktzahl (John Gilman, View from the Cellar, New York)



## Die Seele der Rieslingtraube!

**G-Max 2014 Höchstwertung für trockenen Riesling des Jahrgangs**  
in Parkers The Wine Advocate, Dez. 2015

**„Der G-Max ist ein Wein, der über den Wolken schwebt. Der Winzer selbst bleibt lieber auf dem Boden.“ – FINE**

Der 2012er und er 2014er G-Max gewinnt in der Königsdisziplin des Gault Millau und wird bester trockener Riesling des Jahrgangs: **„Eine Gabe der Götter. Der Montrachet unter den Rieslingen.“**

FALSTAFF **„Liste der 100 besten Weine der Welt“: Nummer eins der trockenen Riesling – G-Max!**

**„Die Höchstpunktzahl habe ich bislang nie vergeben – damit ist nun Schluss! Besser geht es nicht – also 20/20 Punkte.“ – Rudolf Knoll, VINUM 2010**

Sam Hofschuster: **„100 Punkte für den grandiosen 2004er“**

Gerhard Eichelmann: **„100 Punkte für den genialen 2004er“**

Genug der Elogen! Stattdessen eine simple Frage. Wer oder was ist denn nun eigentlich der G-Max?

Zunächst eine Antwort in Worten: Alte Reben einer erlesenen, geheim gehaltenen (damit kein „Pilgerpfad“ von Weintouristen mit all ihren Folgen entstehen kann) kleinen Parzelle einer der großen Lagen der Kellers liefern beständig in jedem Jahrgang aufs Neue einen Stoff, der unter Weinliebhabern weltweit eine neue Legende begründet hat und der aufgrund seiner singulären Qualität zur gesuchten Rarität mit mythischem Ruf, edelsten Burgundern gleich, avancierte. Welch unübertreffliche Interpretation höchster deutscher Rieslingkultur, die in Weltklassebewertungen, der Idealnote von 100 Punkten, für den auf allen internationalen Märkten wie die berühmte Stecknadel im Heuhaufen gesuchten G-Max (auf Versteigerungen im Internet werden bis zu 1500 Euro die Flasche bezahlt!), mündet. Und der G-Max 2016 ist schlicht ein Sinnenzauber vom sensiblen Winzermagier mit den begnadeten Händen: Eine rare Pretiose, die zur Legende mutieren wird. Nichts, aber auch gar nichts ist hier laut oder aufdringlich – wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich jedoch Einmaliges und Unvergessliches!

Diese These unterstreicht ein wunderschönes Kompliment: „Viele Weine, selbst gute, lassen dich Lärm schmecken. Aber nur die allerbesten geben dir Stille zu kosten. Ich habe an diesem Nachmittag Stille verkostet.“ So Michael Quentel in ‚Der WeinWisser‘, nach einer 10 Jahres-Vertikale G-Max.

G-Max 2016: Ein magischer Riesling und einer jener großen Weine, der den Verkoster sprachlos und den Genießer gerührt hinterlässt, wie bei einer großen Liebe. Man hat Tränen in den Augen. Das muss sie sein, DIE SEELE DER RIESLINGTRAUBE! Oder die von mir bereits mehrfach angesprochene helle Seite des Mondes!

Liebe Leut': Der G-Max ist einzigartig. Ein vollkommener Wein. Ein Souverän! Wunderschön beschreibt Deutschlandspezialist Sam Hofschuster diese Ausnahmestellung des G-Max: „Blind probiert hat er mir beim ersten Schluck Gänsehaut und einen Schweißausbruch besorgt, wie ich das bislang noch nicht oft er-



lebt habe. Tiefer und komplexer ist kein anderer trockener Riesling dieses Jahr, konzentrierter vermutlich auch nicht. Dabei wirkt der Wein bei aller Kraft und Festigkeit so tänzerisch wie ein erstklassiger Mosel-Kabinett. Danach ist man erst einmal eine Zeitlang für andere Weine verdorben.“

Übrigens: Ein „leiser“ Winzermagier, dessen zutiefst filigrane Pinot Noirs nicht wenige Kenner als mit die größten Weine des Burgunds ansehen, Frédéric Mugnier, der ein großer Liebhaber der Kellerschen Rieslinge ist, hat bei einer gemeinsamen Verkostung mit Klaus Peter eine wunderbare Metapher für derart zugleich zutiefst mineralische und dabei einzigartig finessenreiche Weine gefunden. Er hat sie mit Mozarts feinsinnigen Violinkonzerten verglichen, wenn sie denn von hochkarätigen Interpreten vorgetragen werden, die über die nötige Sensibilität verfügen – denn auf eine schwebende Leichtigkeit und makellose Natürlichkeit kommt es dabei insbesondere an. Wenn sich die Solovioline aus der Stille mit lupenreinem Ton in langsamem, verträumtem Tempo löst, bevor sie jubilierend die Lebendigkeit des Orchesters wieder aufnimmt und die Seele verzaubert, mit unnachahmlich farbenreichem, warmem Klang: feinsinnig und beredt in der Lyrik, mit kleinen Delikatessen zwischendurch ... So viel Leben, so viel Spontaneität – ein Hauch von feiner Melancholie, ein wenig Ungläubigkeit vielleicht? Um so purer und mitreißender wirkt sie noch lange nach – ein haltloser Ausbruch der Freude!

Liebe Kunden: Vor fast 15 Jahren schrieb ich Ihnen bereits, deutscher Riesling sei auf dem Weg zurück in die absolute Weltspitze. Jetzt ist es eingetreten. Ein kleines Beispiel mag dieses verdeutlichen:

**„Blind probiert hat der G-Max mir beim ersten Schluck Gänsehaut und einen Schweißausbruch besorgt, wie ich das bislang noch nicht oft erlebt habe. Danach ist man erst einmal eine Zeitlang für andere Weine verdorben.“**

Sam Hofschuster



*Christies Fine Wine New York fragt : „G-Max – is that the Montrachet of Rheinhessen?“*

*Die Antwort Zachys (wichtigstes Versteigerungshaus für rare Weine in NY):*

***„No – Montrachet is the G-Max of Burgundy!“***

*Generell bin ich ja ein so durchschnittlicher Prognostiker der Zukunft, wie alle anderen Menschen auch ohne prophetische Begabung. Aber in einem war ich mir immer sicher: Riesling kommt wieder dahin, wo er vor 100 Jahren schon mal war. An die Spitze der größten Rebsorten der Welt! Und so ist es gekommen – in 2016 erleben wir einen Hype um diesen Jahrgang, den sie sich nicht vorstellen können. Wir halten diese Kronjuwelen Deutschlands für Sie verfügbar. Hier bei Pinard bekommt ihr seit Jahren sicher und zuverlässig die Kellerkiste, während sich die ganze Welt um Einzelflaschen des G-Max streitet. Denn Sie haben uns schon immer geglaubt und diese magischen Weine in Ihren Kellern eingelagert. Sie sind mir dabei so sehr gefolgt, dass deutscher Wein mittlerweile so stark in unserem Programm vertreten ist wie französischer. Und damals schon, vor 15 Jahren, war ER der Hoffnungsträger schlechthin: Klaus Peter Keller*

***Heute eine „Ikone“!***

*Wine Enthusiast*

*Stephan Reinhardt, kompetenter deutscher Weinjournalist, schreibt in Parkers WINE ADVOCATE so liebevoll über Keller, dass ich es wörtlich in englischer Sprache wiedergeben möchte:*

*„Klaus Peter Keller is now a godfather not only of Riesling in all its varieties from dry to noble sweet (although the quantities of the highest predicates were extremely rare in 2013 and 2014), he also produces one of the best Scheurebe (dry) and Rieslaner (noble sweet) on planet wine; and since 2013, also **some of the finest Pinot Noirs in the German speaking countries.**“*

*Dann schauen wir uns doch jetzt mal in Ruhe an, was der „Godfather“ noch an Schätzen für uns zu bieten hat. Dazu wechseln wir mal kurz die Farben der Magie bei Keller und präsentieren Ihnen - psst, ganz leise, die Mengen sind viel zu gering – zwei seiner vorzüglichen Rotweine! Sie wissen ja:*

*„Kellers Rotweine sind das exakte Gegenteil zur allgemeinen Jagd nach Konzentration, eleganter geht es kaum noch. Groß in jeder Hinsicht!“ – FINE, Dezember 2015*

*„Keller erzeugt Weltklasse Spätburgunder.“ – Robert Parker’s The Wine Advocate, Dezember 2015 mit der Höchstnote für einen deutschen Spätburgunder!*

*Jancis Robinson: „The stunning quality of the best German Pinots is one of the world’s best kept secrets.“*

*„Kellers Pinots are the best in Germany“ – DECANTER, April 2017*

*Immer mehr Liebhaber von Rotweinen, die Eleganz und Finesse im Glase mehr schätzen statt schierer Kraft und Opulenz haben in den „roten Rieslingen“ von Klaus Peter Keller eine neue Liebe entdeckt. Aus der ganzen Welt kommen immer mehr Anfragen nach diesen delikaten, präzisen Pretiosen und die Nachfrage ist viel höher als das Angebot. Und das nicht nur beim Morstein „Felix“, der jeweils im September in Bad Kreuznach versteigert wird und den Kenner wie Liebhaber des Pinot Noir gleichermaßen qualitativ auf einer Stufe sehen wie die berühmtesten Weine des Burgunds, seien es beispielsweise Contis La Romanée, Mugniers Musigny oder Rousseaus*





Alte Reben liefern die Träubchen für einen Pinot Noir der absoluten Weltspitze.

Chambertin. Nein, genauso stark ist auch die Nachfrage nach den beiden Meisterwerken, die wir Ihnen heute präsentieren. Und lassen wir doch noch einmal Klaus Peter selbst zu Wort kommen, der uns aus erster Hand erzählt, wie es zur Qualitätsexplosion in seinen Rotweinen gekommen ist, die Sam Hofschuster auf [wein-plus.de](http://wein-plus.de) das Urteil „wie von einem anderen Stern“ hat fällen lassen:

„Times they are changing, singt Bob Dylan in einem seiner berühmten Lieder und für keine Rebsorte bei uns im Betrieb trifft das mehr zu als für den Spätburgunder. Hier hat die Natur ihren ganz wichtigen Anteil an der Qualitätsexplosion gehabt. Früher wurde Spätburgunder oft als dünnes, saures Wässerchen belächelt und viele Weinliebhaber suchten lieber gleich in Südfrankreich, Italien, Spanien oder Übersee, um ihre Rotweingelüste zu stillen. Doch die Zeiten ändern sich ...

Dort, wo ursprünglich vielleicht mal ideales Klima herrschte, wird es heute immer wärmer. Bei uns hingegen wird das Wetter immer günstiger – auch für die Burgunder. Noch um 1850 schrieb Johann Philipp Bronner in seiner „Geschichte des Rheinweines“ über unsere Region: „Hier könnten große Weine wachsen, so denn die Trauben regelmäßig ausreifen.“ Bronner war ein Visionär seiner Zeit und erkannte das große Potenzial unserer Böden, aber auch er konnte nicht ahnen, wie genial die Bedingungen hier 150 Jahre später für den Spitzenweinbau sein würden. Die einzigartigen, von Kalksteinfelsadern durchzogenen Böden gab es hier schon immer – nur war es etwas zu kühl, um die Trauben zu perfekter

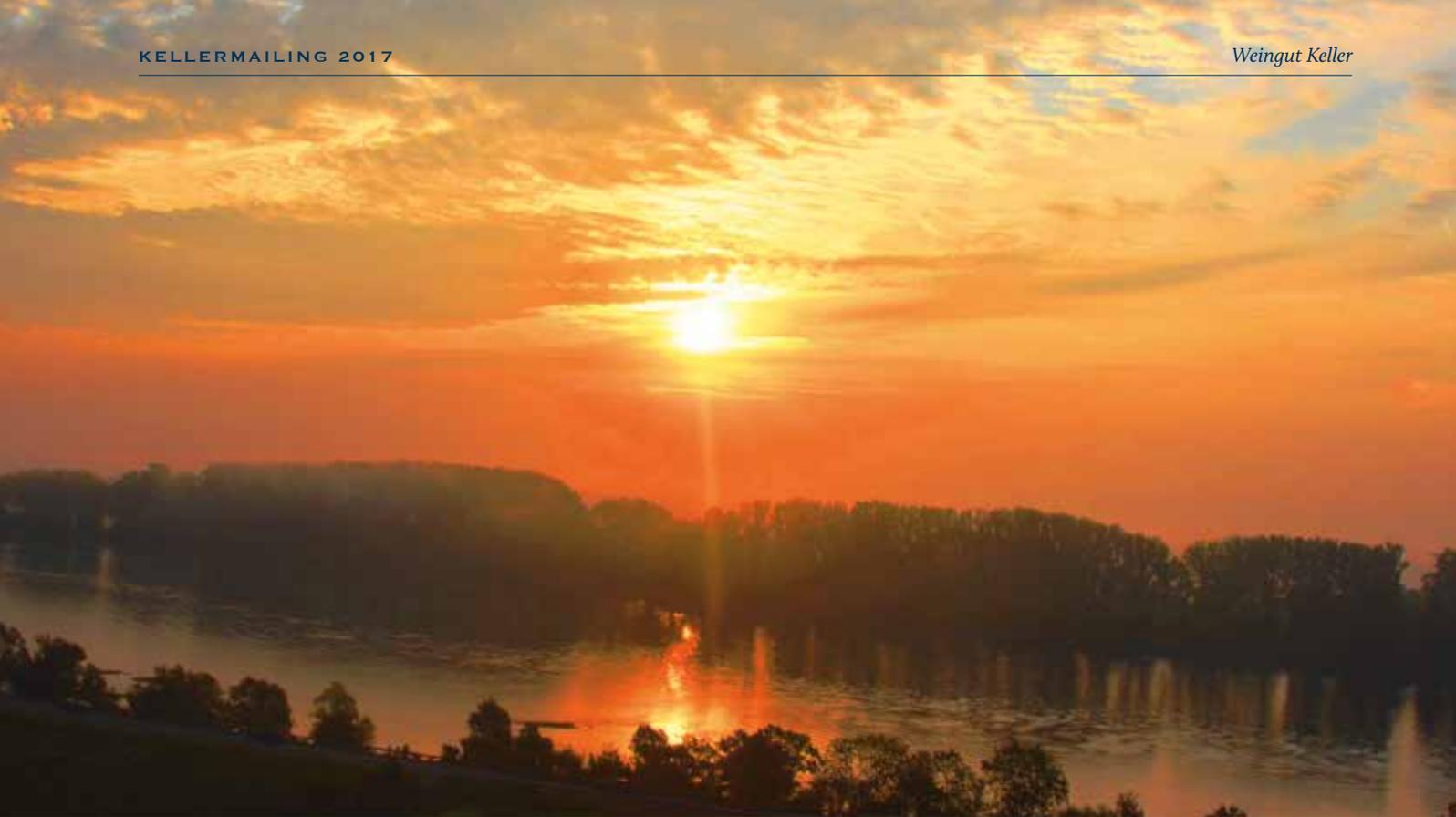
Reife zu führen. Die Weinberge schlummerten wie ein unentdeckter Diamant, der nun geborgen und zu Hochglanz geschliffen wird. Ein ganz, ganz großes Dankeschön an dieser Stelle an meinen Vater (und natürlich auch an meine im Jahr 2000 verstorbene Mutter):

Ohne Euer Engagement und Euren Glauben an das große Potenzial der Böden und das Klima unserer Region wäre Rheinhessen heute nicht das, was es ist, und unser Betrieb würde mit Sicherheit ganz anders dastehen, denn die Aufbauarbeit war enorm hart und es gab zahlreiche schmerzhaft Rückschläge zu überstehen.

Nur ein historisches Beispiel aus Burgund – eine weitere Parallele zu Rheinhessen – sei an dieser Stelle noch angefügt: Noch im 19. Jahrhundert wurden einige der größten Spätburgunder-Lagen in Burgund (besonders Chambertin und La Romanee) regelmäßig als Schaumwein, sog. mousseux, verkauft. Warum? Zum einem war Schaumwein damals begehrter als Rotwein – der weitaus wichtigere Gesichtspunkt ist aber die geringe natürliche Reife, die im 19. Jahrhundert viele Trauben in Burgund bei der Ernte aufwiesen. Sie waren schlichtweg zu sauer für Rotwein, ideal hingegen für „mousseux“. Und die älteren Weinfreunde werden sich vielleicht auch noch erinnern, wie Burgunder in den 60er, 70er und 80er Jahren geschmeckt haben und wie konzentriert und vielschichtig sie heutzutage sind.

Doch zurück zu unseren Rotweinen. **2015 war ein Traumjahrgang für die Spätburgunder.** Die Trauben wurden perfekt reif, hatten dicke Schalen und eine hohe, feine Tanninqualität. Schon bei der offenen Büttengärung hat man gespürt, was da für ein großer Jahrgang im Werden ist: Rubinrote Verführer mit sanften Tanninen und strukturiertem Nachhall. Wir haben gezielt auch mit Rappen gearbeitet, um Frische und Finesse zu erhalten! Ein Jahrgang, der wohl bereits einige Jahre nach der Abfüllung viel Freude bereiten könnte und nicht die längere Verschlussphase der 13er oder 10er aufweisen wird. Das bedeutet: Unmittelbares Glück im Glas für jetzt und für viele Jahre! Dem großen Pinot-Jahrgang 2005 nicht unähnlich – nur mit 10 Jahren mehr Erfahrung ausgebaut. Denn damals, 2005, wurden Julia und ich erst noch langsam an die Übernahme des Weinguts herangeführt!“ Danke Klaus Peter für Deine wie immer sehr anschaulichen Worte. Deine genialen Rotweine faszinieren uns seit Jahren. Und 2015 ist nun mal von den klimatischen Bedingungen her das beste, was bisher in Deutschland wachsen konnte. Deine beiden Großen Gewächse sind von genialer Qualität mit einer transparenten Frucht, wie die allerbesten Pretiosen des Burgunds, und erinnern mich stilistisch an die Meisterwerke von Mugnier! Der My-





thos des Pinot Noirs lebt und erstrahlt mit solch magischen Weinmonumenten in einem Glanz wie nie zuvor. Diese sinnlichen Pretiosen vermählen unvergleichliche Eleganz und Finesse mit formidabler Kraft, singulärer Konzentration und unübertrefflicher mineralischer Präzision: Das ist wahrlich die Transmission des Terroirs in die unvergleichlichsten, brilliantesten, aufregendsten und feinsten Aromen, wie es nur die größten Weine der Welt vermögen. Eine Qualität hors catégorie! Und sie besitzen eine verführerische Sinnlichkeit und eine Komplexität, die sie in verglichen Proben mit den besten Pinot Noir des Burgunds nicht mehr als deutsche Spätburgunder erkennen lassen. Ganz großes emotionales Kino! Diese beiden Spätburgunder sind Juwelen eines jeden ambitionierten Weinkellers, magische Tropfen, die zur Kategorie persönliche Lieblingsweine zählen. Das deutsche Rotweinemärchen geht weiter, denn das ist Gänsehautatmosphäre pur. Und es sind „leise Pinot“. So, wie wir sie lieben. Denn Feinheit und Finesse heißen die Kardinalstugenden eines großen Pinot Noirs. Nicht Extraktion, Kraftmeierei, Holzorgien oder extreme Farbtiefe. Ein exzellenter Burgunder soll fein, duftig, tief und elegant in seiner Aromatik sein und seidig über die Zunge laufen, tänzerisch schwebend und transparent gewirkt, ohne jegliche Schwere. Und diese von Liebhabern in aller Welt geschätzten Eigenschaften versinnbildlichen in stilbildender Qualität Deine beiden Großen Gewächse. Wahrlich: Ein Geigenspiel erklingt, ganz piano und auf einer Stradivari natürlich – Ich will noch eine ganze Menge Leben!

Lieber Klaus Peter: Seit Deiner Lehrzeit in Burgund bei Rousseau bist Du beseelt von einer Idee: Einen der besten Pinots der Welt zu erzeugen. Du bist Deinem Traum schon ganz nahe gekommen. Nein, Du bist angekommen im Olymp der Burgunder-Erzeuger! Hugh Johnson hat es erkannt: „**Many many winemakers in Burgundy would be happy to have such superbe Pinots in their cellars.**“ Herzlichen Glückwunsch auch zur Aufnahme in Johnsons exklusiven „Who is who“ des Pinot Noir Club. Nur 6 Mitglieder weltweit – Das Weingut Keller zusammen mit der Domaine Romanée Conti! Deutschland schreibt wahrlich weitere Sommermärchen und wir haben einen weiteren Grund, stolz auf dieses Land sein zu können. Du bist einer seiner besten Botschafter!

<b>DRH011415</b>	<b>Bürgel Spätburgunder GG 2015</b>	60,00 €/l	<b>45,00 €</b>
		in Subskription, Lieferung ab September 2017	
<b>DRH012915</b>	<b>Frauenberg Spätburgunder GG 2015</b>	90,66 €/l	<b>68,00 €</b>
		in Subskription, Lieferung ab September 2017	

**Und jetzt kommen wir zum letzten Kapitel unseres Keller-Sondermailings: den Süßweinen. Hier finden wir nochmals traumhafte Gewächse von spektakulärer Qualität! Klaus Peter war bei unseren Verkostungen sehr euphorisch und sichtlich stolz: „Das sind Weine, die einem das Herz höher schlagen lassen. Das ist, wie wenn ein Engelchen die Zunge küsst.“**

Der Magier trifft es auf den Punkt: Die Klarheit und klirrende Präzision der Frucht bei gleichzeitig strahlender Säure ist einfach überwältigend! Diese phantastischen Pretiosen können auch jung genossen schon traumhaft gut schmecken und haben das Potential bis zu einem halben Jahrhundert: Es sind Meisterwerke der Glückseligkeit!

**DRH010916H****Pius, Beerenauslese 2016** (0,375l)

47,73 €/l

**17,90 €**

in Reservierung, Lieferung ab Juni 2017

**Kellers Einstieg in die magische Welt des Süßweins – zum sensationellen Preis!  
EIN ELFENREIGEN AUF DER ZUNGE – FAST JEDE SÜNDE WERT.**

Dieser schier unfassbar günstige Tropfen ist seit Jahren schlichtweg der erfolgreichste Süßwein im Pinard-de-Picard-Programm! Die wiederum extrem lange Reifezeit der Träubchen am Stock beschert uns sinnliche, komplexe Aromen: Exotische Früchte, getrocknete Aprikose, rosa Grapefruit, reife Passionsfrucht, frisch aufgeschnittene Orangen, Ananas, würziger Waldhonig und Passionsfrucht. Im Mund explodiert ein ungemein facettenreiches Süße-Säurespiel, ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse, ein wahrer Elfenreigen tänzelt auf der Zunge! Der Kalkstein vibriert förmlich im Munde. Hier ist den Kellers wahrlich ein Süßwein-Meisterwerk gelungen. Soviel Süßwein-Glück zu solch bescheidenem Preis ist wie ein 6er im Lotto. Ein herrlicher Begleiter zu vielen Arten von süßen Desserts aber auch solo genossen zum Träumen schön. Ein großer Weinwert aus einem phantastischen Kellerjahrgang, von dem nicht nur Sie, werte Kunden, sondern auch ihre Kinder und Enkelkinder noch schwärmen werden. Diese betörende BA entwickelt sich über Tage hinweg in der geöffneten Flasche ganz hervorragend und besitzt ein ausgezeichnetes Reifepotential von mindestens 30 Jahren+.

Diese geniale Beerenauslese hat zweifellos TBA-Niveau. Ein Wahnsinns-Schnäppchen: Bei aller Liebe zu d'Yquem: Bei einer Vergleichsprobe ist das wie Porsche fahren gegen einen betagten alten Cadillac.

Gänsehautatmosphäre  
am weltberühmten  
Roten Hang bei Nierstein.

**DRH012316****Westhofen Abtserde Riesling Spätlese Goldkapsel 2016**

60,00 €/l

**45,00 €**

in Reservierung, Lieferung ab Juni 2017

Als ich diese magische Spätlese erstmals verkostete, war ich, wie beim Großen Gewächs aus der mythischen Lage Abtserde, wie vom Donner gerührt und seither hat diese Pretiose mich stets bei jeder Probe zutiefst emotional berührt: Ungläubiges Staunen ob ihrer fabelhaften Kraftentfaltung, aber noch mehr ungläubiges Staunen ob ihrer elfenartigen FEINHEIT und ihrer feingliedrigen FINESSE.

Diese aristokratische Weltklassespätlese mit ihrem unglaublichen inneren Spannungsbogen, ihrer Wahnsinnsfrucht und grandiosen Mineralität ist ein ganz großer, klassischer, rarer Riesling von nobler und edler Gestalt, der in sich die mineralischen Geheimnisse seines großen Terroirs birgt. Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Ich bin sicher, diese geniale Spätlese mit ihrer unergründlichen Tiefe wird jeden Liebhaber großer deutscher Rieslinge glücklich machen. Feinste Seide gewoben aus dem Kalkgestein einer der größten Weinbergslagen der Welt. Welch Wunder der Natur, verletzlich, sinnlich, grazil in seiner schwebenden Transparenz, erschütternd in seiner bebenden Mineralität, ungemein berührend in seiner irre komplexen Aromatik, wahrlich ein seltenes Naturerlebnis! Einer der großen Weißweine der Welt, der dem staunenden Verkoster die Grenzen der eigenen Wahrnehmungsfähigkeit verdeutlicht. Keine Spätlese der Welt kann besser, sondern nur anders schmecken! In ihrer Dichotomie von Kraft und Eleganz vergleichbar einer Legende aus dem Burgund: dem Mythos La Romanée! Die Lage Abtserde hat in 2016 mit dem Großen Gewächs, dieser zeitlosen Spätlese und einer gleich fabelhaften Auslese gleich drei Weltklassegewächse geboren! Wenige Terroirs auf der ganzen Welt nur können in diesen Sphären schweben! Potential für 30 Jahre und mehr!

Abtserde Spätlese 2016: Sie ist wahrlich eine schönsten Spätlesen in der über 200jährigen Geschichte des Weingutes, sie ist die Inkarnation von schwebender Transparenz –und besitzt in ihrer Leichtigkeit einen Hauch vom Flügelschlag eines Schmetterlings. Ganz große Winzerkunst!

**DRH013116****Westhofen Abtserde Riesling Auslese 2016**

181,33 €/l

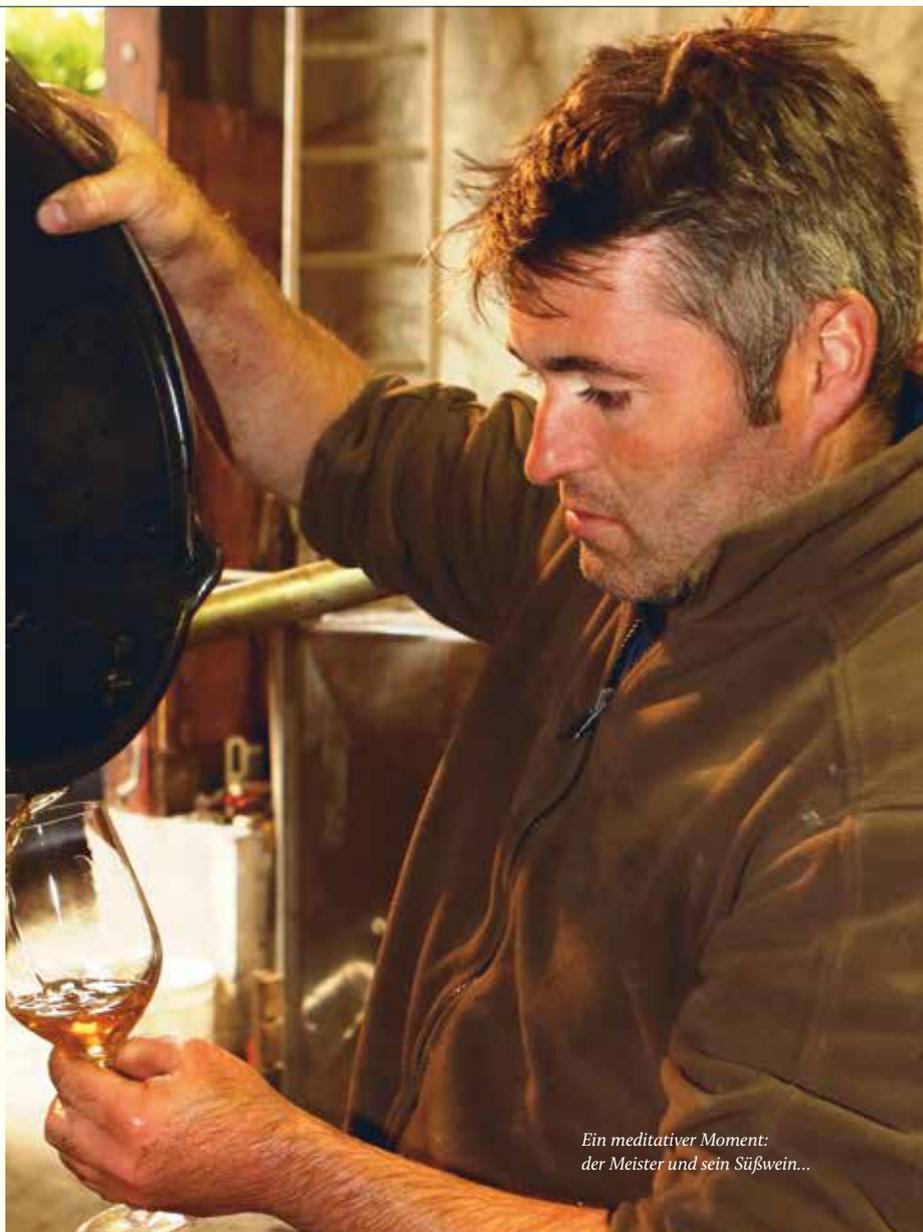
**68,00 €**

in Reservierung, Lieferung  
ab Juni 2017

Noch keine andere deutsche Lage zuvor hat es im Gault Millau geschafft, im trockensten, wie im feinfruchtigen und im edelsüßen Bereich den Siegerwein des Jahres zu stellen. Kellers karge Kalkstein-Parzelle ist einfach ein Universalgenie. Sie verbindet die besten Eigenschaften der Mosel (Finesse und Beschwingtheit) mit den Stärken der großen Weine vom Rhein (Kraft und Noblesse).

Liebe Kunden: Sie kennen wahrscheinlich die zeitlosen Worte des kleinen Prinzen: „Man sieht nur mit dem Herzen gut. Das Wesentliche ist für die Augen unsichtbar,“ (Antoine de Saint-Exupéry). Und so ist es auch beim Wein, nicht nur beim Menschen. Seine ganze Größe, seine Emotionalität nehmen wir über die Gefühle auf, die wir bei wahrhaft großen Tropfen empfinden, wenn wir sie auf der Zunge verspüren: Weine mit Seele!

Und solch einen verzaubernden Tropfen haben wir hier im Glas: Große Kraft paart sich mit spielerischer Leichtigkeit und glockenklarer Stilistik. Eine ureigene Dimension einer Auslese! Dieser Traum aus flüssigem Gestein wird zur Legende werden, denn dieser vibrierende Riesling mit einer fabelhaften Frische (DAS ist der Jahrgang, DAS ist die Abtserde und DAS ist ein begnadeter Winzer!) und Leichtigkeit und einer unnachahmlichen Rasse, Aromenkomplexität und unergründlichen Mineralität ist ein einzigartiges Unikat und besitzt ein legendäres Reife- und Entwicklungspotential – ohne jemals seine Frische zu verlieren – von bis zu einem halben Jahrhundert. Wenn Sie die Essenz der Abtserde probieren möchten – das Herz, ihre Seele, den ganz tiefen Kern – dann empfehle ich Ihnen aus ganzem Herzen diesen elektrisierenden Wein. Eine Auslese (Darf ich sagen, dass ein Hauch Verruchtheit in ihr steckt?!), bei der jeder sinnliche Schluck sofort auch Lust auf den nächsten macht. Diese vollendete Schönheit endet mit solch einem Nerv, mit Rasse und phantastischer Gelbfruchtaromatik, dass ich mir Mozarts Zauberflöte etwas lauter drehe und die Flasche genüsslich über den Abend in kleinen Schlucken gönne. Das ist pure Magie, die man erlebt haben muss. Von Jahr zu Jahr wird diese Köstlichkeit sich grandios weiter entwickeln und eine Komplexität und Mineralität gewinnen, die weltweit einzigartig ist: Das sind Schichten um Schichten sich entfaltende Finesse und Eleganz, wobei das kaleidoskopartige Aromenspektrum von Jahr zu Jahr immer mehr begeistert wird. Viel Vergnügen mit einem der größten Weißweine der Welt!



Ein meditativer Moment:  
der Meister und sein Stößwein...

<b>DRH017016</b>	<b>Nierstein Hipping Riesling Auslese 2016</b>	90,66 €/l	<b>68,00 €</b>
------------------	--	-----------	----------------

in Reservierung, Lieferung ab Juni 2017

### **Weltklasseauslese vom roten Schiefer in den Steillagen hoch über dem Rhein!**

Extrem filigran, tänzelnd und fein. Ein Wein zum Zuhören, der mit leiser Stimme zu uns spricht. Hier ist nichts vordergründig Lautes. Dafür Tiefenentspanntheit pur. Doch bei aller Leichtigkeit bringt der Wein, getragen durch seine schiefrige Mineralität, eine singuläre Tiefe, Struktur und Komplexität mit. Wie ein qualitativ und quantitativ hervorragendes Orchester, welches leise, ganz piano, mit höchster Sensibilität, gleichwohl in einer beachtlichen Fülle und Gesamtheit spielt. Ohne jeglichen überflüssigen Wumms. Konzentriert auf das Wesentliche. Das man mit dem Herzen aufnimmt. Das für die Augen Unsichtbare. Flüssiger Balsam für die Seele!

Hipping: Rieslinge, die die Queen trinkt. Aber ich bin kein Royalist, sondern überzeugter Republikaner. Also Leute, lasst uns diese köstliche Pretiose in Deutschland trinken! Zu genießen ab sofort, Potential für mehr als 50 Jahre!

<b>DRH016116</b>	<b>Nierstein Pettenthal Riesling Auslese 2016</b>	181,33 €/l	<b>68,00 €</b>
------------------	---	------------	----------------

in Reservierung, Lieferung ab Juni 2017

Im Pettenthal dominieren der rote Schiefertone und der rote Sandstein, das weltberühmte „Rotliegende“ also. Der Boden hier ist jedoch so enorm karg, so dass die Reben sehr tief in dem weichen Stein wurzeln müssen, um an Nahrung und Mineralien zu gelangen. Zudem tritt das Felsband, das sich durch den gesamten Roten Hang zieht, hier am ausgeprägtesten an die Oberfläche. Die Humusschicht ist extrem dünn, unmittelbar unter der Oberfläche beginnt der nackte Fels und Nährstoffe für die Rebe sind nur tief im steinigen Boden zu finden. Mechanische Bewirtschaftung ist gänzlich unmöglich. Hier kann nur von Hand gearbeitet werden. Sie wissen, werte Kunden:

Je höher und steiler die Gewanne liegen, desto schwieriger sind die Lebensumstände für die Reben. Und das ist eine Voraussetzung für große Weine! In Pettenthal-Rieslingen dominiert stets der karge Stein, der ganz andere Aromen in den Wein zaubert als „nur“ schöne Frucht: **Zartkräftige Würzigkeit und eine hochfeine Stilistik!**

Und diese Auslese ist schier unglaublich präzise, transparent und vibrierend frisch: Bei meinen Verkostungen möchte ich immer wieder an diesem Glase riechen, das elfenhafte Aromenballett ist von unbeschreiblicher Schönheit. Schlicht DIE Essenz des roten Schiefers! Welch grandiose Auslese von unfassbarer Komplexität, die schon heute hervorragend mundet, die aber Jahre brauchen wird, all ihre Nuancierungen zu entfalten. Das ist Gänsehautatmosphäre pur. Schlicht Weltklasse. Pettenthal Auslese 2016: Die mit dem Schiefer tanzt. Und Tino Seiwerth persönlicher Favorit!

Liebe Kunden: Es gibt in 2016 noch andere traumhafte Auslesen in historischer Qualitätsdimension. Bessere aber nicht. **Ohne wenn und aber 100 Punkte!**

Der Wermutstropfen: Es gibt nur wenige Flaschen aus dieser nur 0,29 ha großen Filet-Parzelle! Wahrlich einer der rarsten großen Weine der Welt!

PS: Sämtliche Süßweine vom Pettenthal schafften es schon, im Gault Millau in ihren Kategorien zu den vier besten ihrer Art in Deutschland zu zählen! Das gab es noch nie und wird es vielleicht auch so schnell nicht wieder geben!

DRH015716H

Nierstein Hipping Riesling Beerenauslese Goldkapsel 2016 (0,375l)

530,66 €/l

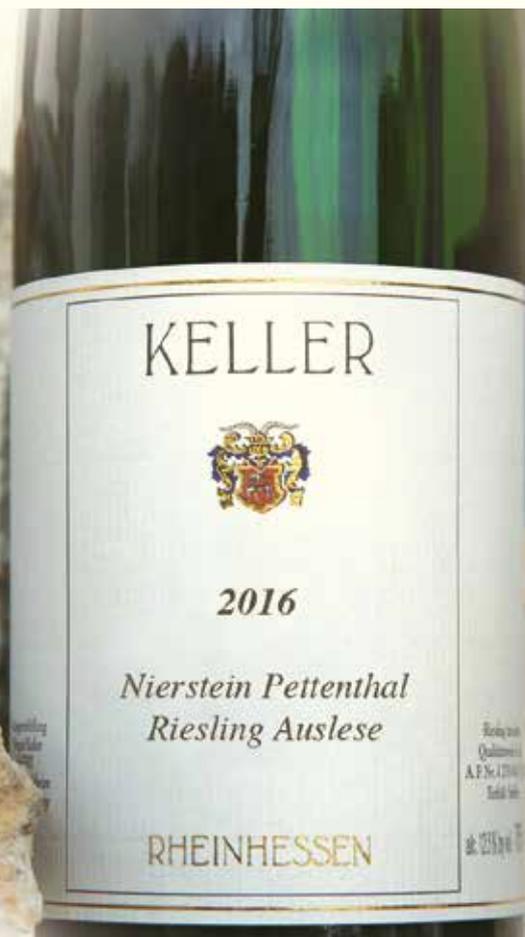
199,00 €

in Reservierung, Lieferung  
ab Juni 2017

Königlicher als diese Beerenauslese kann Riesling nicht schmecken. Hochfeine Schieferaromatik – sensationelle Säure – das ist wahres Engespippi auf der Zunge! Ich fühle mich im siebten Himmel ob der Schönheit und Anmut dieses Weines und verneige mich vor einem der größten Terroirs der Welt. Und auch ein wenig vor meinem Freund Klaus Peter Keller.

**Die Beerenauslese Hipping Goldkapsel ist ein Monument. Ein GENERATIONENWEIN, wenn Sie es denn so entscheiden mögen, der aber, wenn Sie Lust auf dieses Elixier verspüren, ab sofort mit höchstem Genuss getrunken werden kann. Denn wie sagte schon Oscar Wilde: „Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß, ob sie je wiederkommen!“**

Schließen möchten wir unser Sondermailing Keller mit einem Gedankengang, der mich bei den Nachproben zur Beschreibung dieser Wahnsinnskollektion aus 2016 nicht mehr loslässt: Klaus Peter ist ein Traubenfänger! Traubenfänger – was ist das denn? Sie wissen, es gibt charismatische Persönlichkeiten, die Menschen so begeistern und für sich einnehmen können, dass man sie liebevoll als Menschenfänger bezeichnet. Trainer Jürgen Klopp ist so jemand. Und bei Klaus Peter hat man den Eindruck, dass sich seine Trauben wünschen, nur von ihm und seinem Team geerntet zu werden. Er streichelt sie, spricht mit ihnen und setzt sich für den „Denkmalschutz“ alter Anlagen ein. Man hat das Gefühl, dass seine Trauben ihn dafür lieben – und dass sie seine Liebe mit feinstem Geschmack zurückbezahlen. Ein kleines Beispiel aus der Schlussphase der Ernte 2016: Die Trauben werden behutsam in den Eimer gelegt, und sei es noch so kalt, Julia und Klaus Peter würden niemals Handschuhe anziehen – Sie wollen nicht nur wissen, sie wollen fühlen und spüren – die Trauben immer berühren, um sie noch besser verstehen zu lernen. Diese innige Beziehung existierte auch 1954 zwischen der deutschen Fußballmannschaft, insbesondere ihrem Kapitän, dem unvergessenen Fritz Walter, und ihrem Trainer Sepp Herberger. Und so betrachtet war der Weltmeistertitel 1954 gar kein Wunder. Es war vielmehr „die Bereitschaft jedes einzelnen, alles für den anderen zu geben“ (Fritz Walter). So wie bei den Kellers und ihren Trauben!





**„Das Gesicht des  
neuen Deutschlands!“**

*– Antonio Galloni, Forbes Magazin*