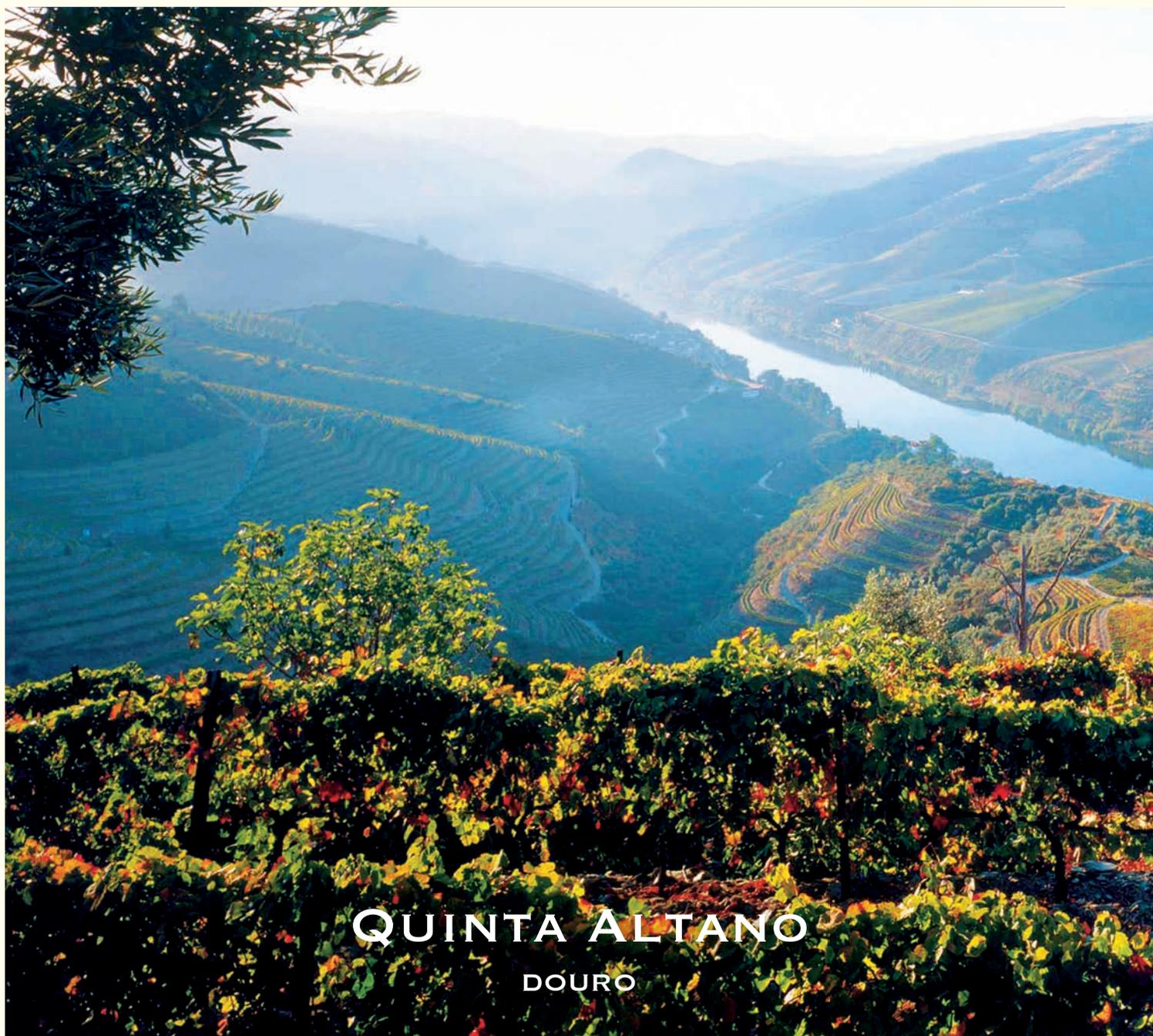


PINARD *de* PICARD
PINWAND N° 252



Quinta Altano

*Der Fluss des Weines – Moselanische Finesse und spielerische Eleganz
aus dem Douro-Tal: Betörende Weine aus nachhaltigem Anbau!*



QUINTA ALTANO DOURO

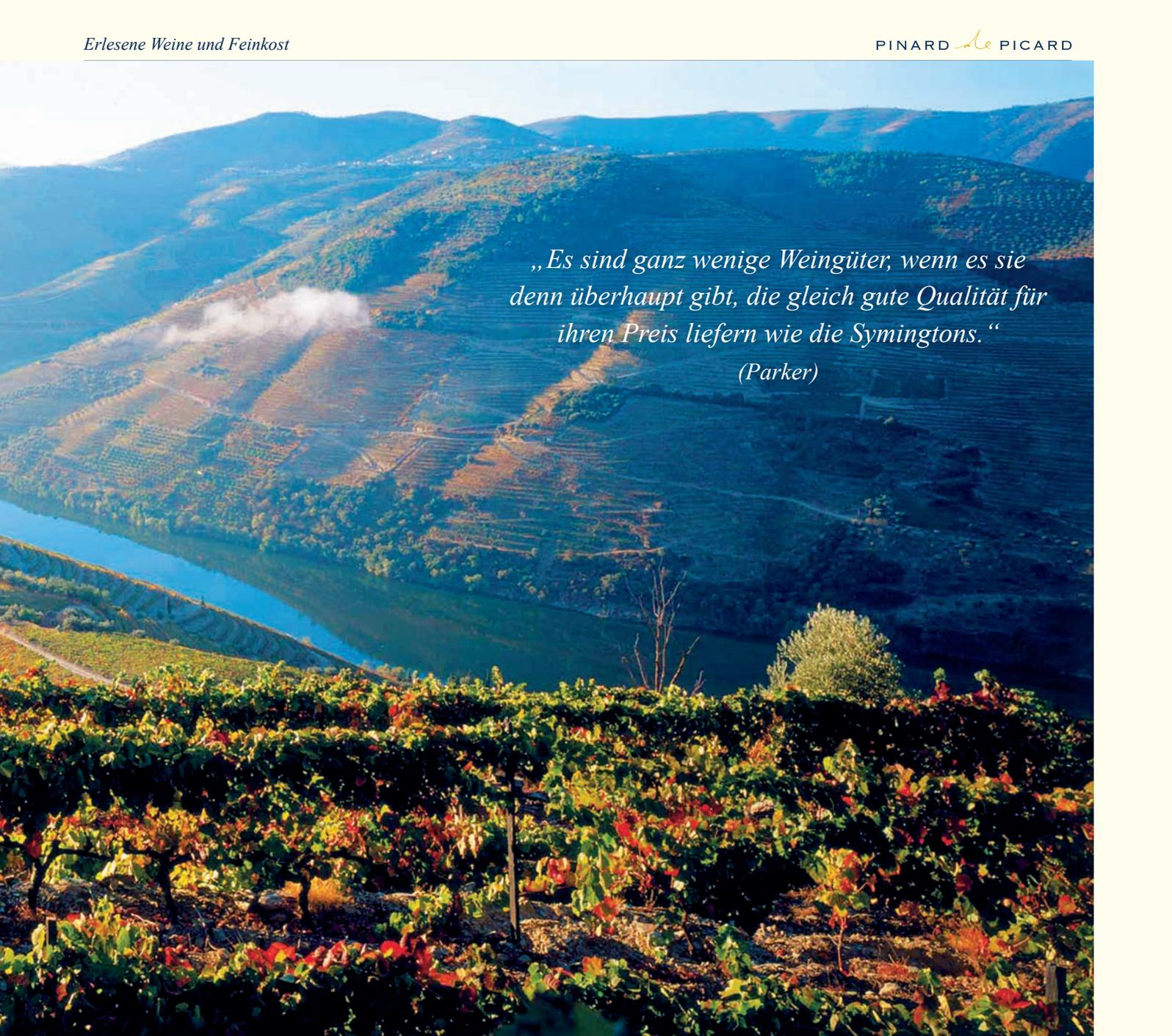
Der Fluss des Weines – Moselanische Finesse und spielerische Eleganz aus dem Douro-Tal!

Portugals Weine werden immer besser: „2011 ist der erste Jahrhundertjahrgang am Douro, der klassische, tiefe Rotweine von bisher unbekannter Qualität hervorgebracht hat!“ (Weinwisser)

Wir stehen hoch über dem Douro und sind emotional zutiefst beeindruckt, ja geradezu überwältigt von einer spektakulären Kulisse: Einerseits eine natürliche Flusslandschaft mit rauem Charme, gleichzeitig aber auch eine vom Menschen geschaffene Kulturlandschaft, in ihrer pittoresken Art vergleichbar mit den Reisanbauterrassen in Ostasien, aber auch, und dies nicht nur wegen des Schiefers im Untergrund, mit den Steillagen der Terrassenmosel. Gänsehautatmosphäre! Nach einigen Minuten meditativen Schweigens und stillen inneren Genusses machen wir uns auf den Weg und besuchen eines der ältesten und besten Weingüter im Douro-Tal, und damit ganz Portugals, die Quinta Altano.

Begonnen hatte hier alles vor über 350 Jahren: Walter Maynard, 1659 Konsul von Porto, verschiffte bereits seit 1652 Portwein und über viele Generationen hinweg entwickelte sich das Familienunternehmen zum Portwein-Uradel Portugals: Ihr Spitzenprodukt Graham's gehört zur absoluten Portweinelite und als DER führende Erzeuger verkaufen die Symington Family Estates über ein Drittel aller Premium-Portweine der Welt! Andrew James Symington heiratete 1891 in die Familie ein und ist damit der bis heute gültige Namensgeber der „Symington Family Estates“, die ihre unverschämte preis-, werten“ Weiß- und Rotweine unter dem Etikett Altano vermarktet.

*Sieben rührige Symingtons arbeiten heuer in den Führungspositionen in ihrem traditionsreichen Familienunternehmen, einer aus der zwölften, sechs aus der dreizehnten Generation. Charles Symington ist seit 1990 Kellermeister, eine Legende mittlerweile in Portugal und das Oberhaupt der Familie. Von der harten handwerklichen Weinbergsarbeit im Dourotal (**größter Bio-Produzent Portugals!**) bis zur traditionellen Weinbereitung, Reifung und abschließenden Verkostung der Weine ist immer ein Familienmitglied direkt verantwortlich und garantiert*



„Es sind ganz wenige Weingüter, wenn es sie denn überhaupt gibt, die gleich gute Qualität für ihren Preis liefern wie die Symingtons.“

(Parker)

damit die hohe Qualität jeder einzelnen Flasche, die hier erzeugt wird. Zuvor muss es 7 Jahre außerhalb des eigenen Unternehmens gearbeitet haben, die große weite Welt gesehen und damit wertvolle Erfahrungen gesammelt haben – Betriebsblindheit wird so gezielt vorgebeugt! Die Bindung der Familie Symington an ihre Weine ist somit nach 350 Jahren im Portweingeschäft stärker als je zuvor: **Eine beispiellose Tradition, die in den letzten Jahren nochmals einen qualitativen Revolutionsschub erfahren hat durch die Produktion hochwertiger trockener Rot- und Weißweine, die zur absoluten Spitze Portugals gehören!**

Worin liegen die Ursachen für die exorbitanten Qualitäten dieser ungemein finessenreichen, geradezu atypisch eleganten Weine des europäischen Südens? Zum einen im Schiefer im Untergrund sowie im großen Schatz wertvoller alter autochthoner Rebsorten, die hauptverantwortlich zeichnen für den unverwechselbaren Stil der Douro-Rotweine. Von etwa 90 bekannten Rebsorten im Bereich dieser traumhaft schönen Flusslandschaft gelten Tinta Roriz, Touriga Nacional und Touriga Franca als die besten. Und aus diesen „Klassikern“ bereitet Altano seine roten Pretiosen.

Dazu verlaufen alle Arbeitsschritte in Weinberg und Keller nach vorbildlichen Kriterien. Die Reben genießen ein Wachstum unter ökologischen Bedingungen in einer intakten Landschaft, in der es von Leben in und über der Erde nur so wimmelt. Unsere Impressionen von einem Spaziergang durch die Weinberge können in dieses nachhaltige Wirken der sympathischen Symingtons nur einen klitzekleinen Einblick gewähren: In den letzten Jahren wurden die Erfolge der ökologischen Bewirtschaftung sichtbar in der Rückkehr verschiedener Tierarten wie Fischotter, Hasen, Igel, kleine Reptilien, Insekten, Falken, Eulen, dem Wappentier des Gutes (!), Adler, Schmetterlinge, Libellen usw. ...

Auch die Kellerarbeit setzt Maßstäbe. So verbindet man beispielhaft das uralte Wissen um die beste Weinbereitung mit den Vorteilen moderner Technologie. Noch immer werden Teile der Trauben bei den Symingtons nicht maschinell gepresst, sondern auf die althergebrachte, traditionelle Weise in „Lagares“ mit den Füßen gestampft. Das sind unterschiedlich große Granitbecken, in denen bis zu 40 Männer und Frauen in auf mehrere Tage verteilten Durchgängen jeweils einige Stunden auf- und ab marschieren, um die Trauben zu quetschen. Der Grund ist



weniger ein nostalgischer, als ein nüchtern-pragmatischer. Man machte durch vergleichende Versuche die Erfahrung, dass vor allem der Portwein an Charakter und Ausdruck verliert, wenn die Trauben maschinell mit hohem Druck gepresst werden. Der Fuß eines Menschen zerkleinert die Trauben schonender als jede Maschine (vgl. unseren beliebten Barolo Monvigliero von Burlotto!) und so sind alle Symingtons fest überzeugt, dass sich auf diese Weise Frucht und Farbe besser aus den Trauben lösen. Traubenkerne und -stiele werden durch den schonenden Druck nicht so stark verletzt, als dass unerwünscht viel Säure und Tannine in den Wein gelangen könnten.

Und jetzt kommt eine Meisterleistung von Charles Symington ins Spiel: Er hat einen „robotic lagar“ entwickelt, der die Vorzüge der traditionellen Bearbeitung mit dem menschlichen Fuß imitiert. Hierbei wird nicht einfach mechanisch der Tresterhut aufgebrochen, sondern ein Druck von 20 kg pro qcm ausgeübt (dies ist der Druck, den ein Mensch, egal, wie schwer er ist, auf den Boden ausübt, wenn er sich bewegt). Die Maschine wird nie müde, sie „vergisst“ keine Traube und sie übt immer den gleich vorsichtigen Druck aus. Ich konnte die gravierenden Unterschiede kaum glauben, bis ich bei einer Vergleichsverkostung im Keller der Symingtons erlebt habe, wie weit der Most aus dem „robotic lagar“ dem aus der Fußbereitung bzw. dem aus dem üblichen mechanischen Pressverfahren (mit viel zu hohem Druck) überlegen war.

Und es ist einfach unüberschmeckbar: Einer der strahlenden Fixsterne am Weinhimmel Portugals ist das Weingut Altano am Douro und nimmt in stilistischer Hinsicht eine absolute Ausnahmestellung ein. Die Weine sind so betörend anders als fast alles, was von der iberischen Halbinsel kommt – schwebenden Wesen ähnlich! Diese Inkarnation von burgundischer Feinheit in Duft und Textur bildet den Gegenpol zu den unzähligen austauschbaren Opulenzweinen, die heute den Markt überschwemmen und sind völlig frei von modischen überreifen Aromen, fetter Frucht oder gar trockenen Tanninen. Diese urigen, originären Douro-Weine gehen schlicht unter die Haut! Sie beschwören die Magie ihrer Herkunft! Die Sehnsucht nach solch ursprünglichen, unverwechselbaren Weinen mit unverfälschtem Herkunftscharakter zu fairen Preisen, bei deren Genuss Erinnerungen wach werden an unvergessliche Tage in einer einzigartigen Flusslandschaft und das pralle Leben in mediterranem Ambiente, lodert im Herzen eines jeden echten Rotweinfans. Die 350jährige Tradition und die Erfahrung der Familie Symington sind mit jedem Glas schmeckbar: Die magischen Weine von Altano sind die Essenz des Douro-Tals, wahrlich ihr pochendes Herz! **Sie gehören schlicht zu den größten Weinen Portugals und unseres gesamten Programms!**

PDO010114	Altano branco 2014	12,5 Vol.%	9,27 €/l	6,95 €
PDO010114J	12 x Altano branco 2014 (zum Preis von 10)		statt 83,40 €	nur 69,50 €
<i>Angebot gültig bis zum Ende des Sommers bzw. so lange der Vorrat reicht!</i>				

Ganz großes Kino zu fast völlig unvorstellbarem Preis!

Seit Jahren ein Renner in unserem Sortiment ist der Altano branco aus den autochthonen Rebsorten Malvasia Fina, Moscatel sowie etwas Viosinho und Rabigato. Kein Wunder bei diesem fabelhaften, geradezu singulären Preis-Genuss-Verhältnis: Welch idealer Zechwein und gleichzeitig welch exzellenter Begleiter zur mediterranen Küche. Was für ein grandioser LeckerSchmecker aus Portugal zu dramatisch günstigem Preis! Welch Lebendigkeit und Komplexität im Duft und welch spielerische Eleganz in der herrlich fruchtigen und feinwürzigen, verführerischen Nase: erfrischende Kräuteraromen von Brennnessel, Minze und Basilikum vermischen sich mit fruchtigen Noten von Pfirsich, Maracuja und Ananas.

Am Gaumen betörend frisch und mineralisch, eine noble Eleganz ausstrahlend mit seiner anregenden feingliedrigen Säure, traumhaft eingebettet in die saftige Frucht. Ein Zechwein des europäischen Südens den man in rauen Mengen trinken möchte! Und ein universeller Essensbegleiter!

Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, ist begeistert: „**Perfekt! Ein Wein von dem man nicht genug im Keller haben kann! Mehr davon! DIE Alternative zu so vielen langweiligen Sauvignons!**“

PDO010213	Altano tinto 2013	13,5 Vol.%	9,27 €/l	6,95 €
PDO010213J	12 x Altano tinto 2013 (zum Preis von 10)		statt 83,40 €	nur 69,50 €
<i>Angebot gültig bis zum Ende des Sommers bzw. so lange der Vorrat reicht!</i>				

Die traditionellen, autochthonen Rebsorten Touriga Franca, Tinta Roriz und Tinta Barroca vermählen sich zu einem betörenden Gewächs von zutiefst dunkelroter Farbe mit einem berausenden Bukett von kühler Crème de Cassis, reifen schwarzen Kirschen, roten und blauen Beeren, Pfeffer und feiner Holzwürze, die elegant an Zedernholz denken lässt mit einer ganz dezent süßlich- (wie angenehm und ungewöhnlich vornehm bei einem Trink- und Zechwein des europäischen Südens!) würzigen Fruchtextplosion im Munde. Verführerisch am Gaumen: Frische Pflaumen-, Brombeer- und schwarze Kirschnoten vermählen sich mit Aromen von orientalischen Gewürzen, Zimt und Nelke und einer kühlen, präzisen Finesse (wiederum höchst ungewöhnlich für einen südeuropäischen Rotwein, aber leicht zu verstehen, wenn man weiß, dass dieser Schmeichler der Sinne nur knapp 13,5 Volumenprozent Alkohol besitzt), einer saftigen, seidig-würzigen, zart feinherben Tanninstruktur und einem pfeffrig-würzigen Nachhall. Was streichelt dieser LeckerSchmecker die Zunge! Welch Triumph des Schiefers! Weich, samtige-cremige Textur und dennoch so viel Struktur. **Und eines der besten Preis-Genussverhältnisse, das ich je im Leben im Glase hatte.** Frische und Finesse statt alkoholisch-opulenter Dekadenz. Da jubelt des Weinliebhabers Herz! Zu genießen ab sofort wegen seiner butterweichen Tannine bis etwa 2018+.

Ein super Rotwein zum Grillen, da die weichen Tannine und die Frucht perfekt zu den Röstnoten passen! Und ein überragendes Preis-Genussverhältnis!

„Schade, dass man Wein
nicht streicheln kann.“
(Kurt Tucholsky)



Charles ist der önologische Kopf der Symington-Family

PDO010312	Altano „Ataíde Etiqueta Verde“, tinto 2012	13,5 Vol.%	13,27 €/l		9,95 €
-----------	--	------------	-----------	---	--------

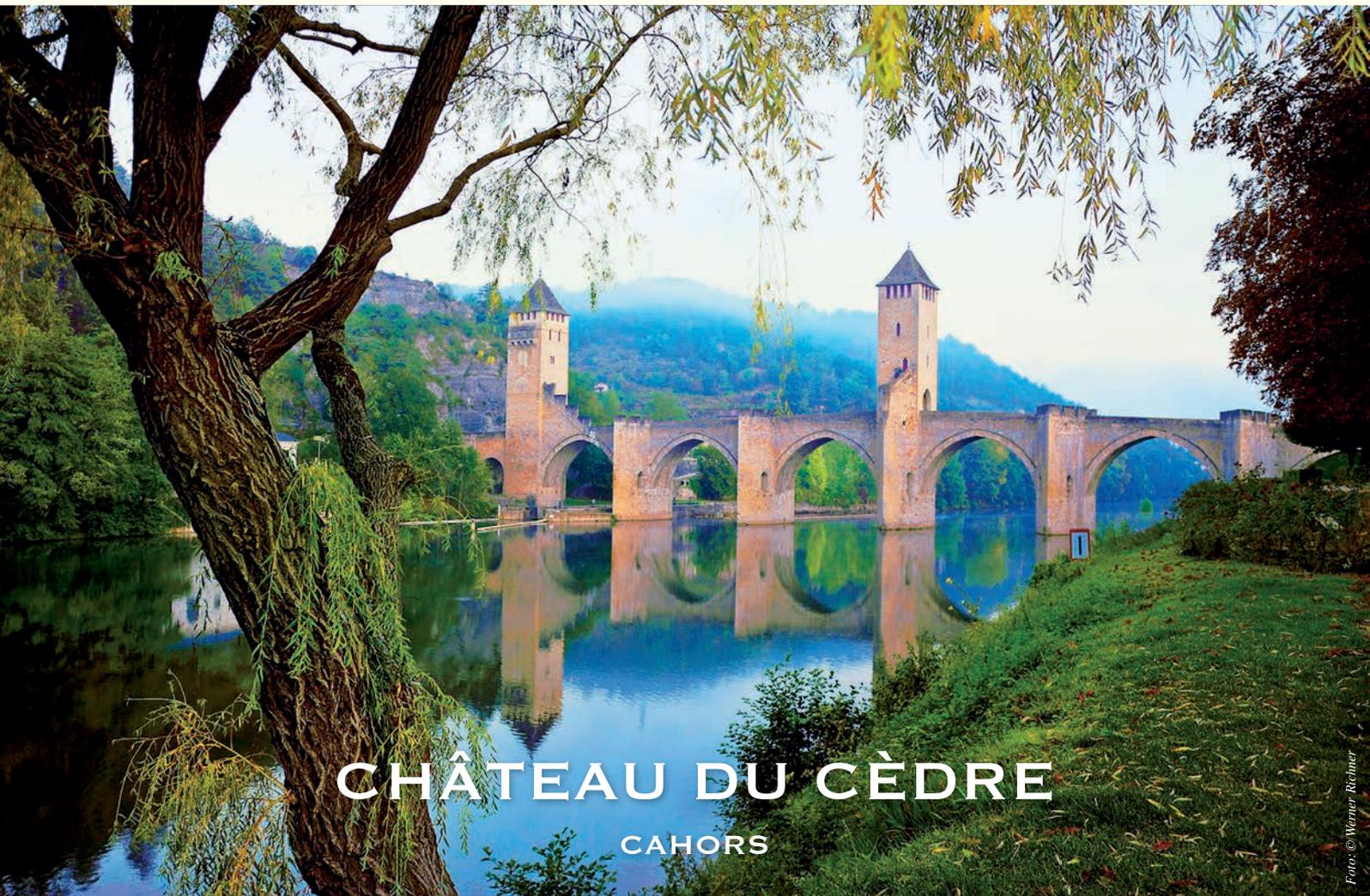
Welch angenehm leichter Rausch der Seele! Was für ein genialer Wein des europäischen Südens! So fein, präzise, mineralisch und komplex in der sinnlichen Frucht. Dazu bei aller Dichte und Konzentration höchste Eleganz am Gaumen und geschliffene, seidene Tannine. Und welch noble Orgie expressiver, dunkler Brombeer- und erfrischender Blaubeernoten, floraler Buchsbaum- und Veilchenaromen, zart erdig-rauchiger Mineralität und ebenso betörender wie eleganter Frucht sowie edler Schokolade, schwarzem Tee und nobler Gewürze. Wahrlich eine Liebkosung des mineralischen Schiefers! Ein Biowein voll sinnlicher Noblesse, ein aristokratischer Grandseigneur, der zärtlich die Zunge liebkoost statt eines schweren holprigen Bauerntunks. Der geniale Zauberer Messi hält statt eines polternden Mourinho! Einer meiner ganz persönlichen Lieblingsweine, wie sein Jahrgangsvorgänger unschlagbar in seiner Preisklasse! Kistenweise kaufen, so genial ist der Stoff! Wegen seiner seidenen Tannine zu genießen ab sofort bis mindestens 2020+.

PDO010511	Altano Quinta do Ataíde Reserva, tinto 2011	14,0 Vol.%	19,87 €/l		14,90 €
-----------	---	------------	-----------	--	---------

WEINWISSER: „2011 ist der erste Jahrhundertjahrgang am Douro, der klassische, tiefe Rotweine von bisher unbekannter Qualität hervorgebracht hat!“ Und gleich mal 16+ Punkte für unsere betörende Reserva: ein absoluter Preis-Leistungs-Hammer!

Touriga Nacional, „die Königin“ der portugiesischen Trauben, bildet die Grundlage für diesen zutiefst dunkelroten Wein mit einer immensen Dichte und Konzentration. Dieser aber ist beileibe kein Monsterwein, im Gegenteil, er präsentiert sich auch voller Finesse und Feinheit: Der Schiefer lässt schönste Grüße ausrichten! In der Nase sehr komplexe, nuancierte Aromen von schwarzen und roten Früchten, Cassis, prallen Kirschen, noblen Gewürzen (Zimt, weißer Pfeffer und Nelken), Lavendel und Veilchen, feine Holzwürze, die an edlen Tabak und Zedernholz erinnert. Am Gaumen noble Kaffee- und Vanillenoten und wiederum feinste rote Beerenaromen, eine traumhafte Struktur, Harmonie und Tiefe, ein betörender Sinnenzauber mit cremigen Tanninen und von einer raren Seidigkeit. Feinheit und Finesse verbinden sich mit einem lodernnden südlichen Feuer. (Die organische Substanz in den Böden, das dadurch erhöhte Wasserrückhaltevermögen ohne Trockenstress, ist spürbar schmeckbar!) Dieser Cru hat Charakter, er gibt sich zwar schmeichlerisch, aber besitzt jene Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut. Ungemein langer, zutiefst feinbeeriger und mineralischer Abgang! Einer dieser so seltenen Weine, bei denen ich begeistert notiere: „Ein veritabler Kraftprotz, aber edel gekleidet in eine Abendgarderobe aus Samt und Seide.“

Wahrlich: Ein edles Gewächs des Südens mit prachtvollem Mundgefühl, raffinierter Struktur und einem Trinkvergnügen, das diese Pre-tiose aus biologischem Anbau weit teurer schmecken lässt als sie kostet! Ab sofort zu genießen, gewinnt extrem mit Luft, Höhepunkt 2016 bis nach 2025. Die Reserva zählt zu den elegantesten und besten „neuen“ Rotweinen Portugals, es mag üppigere geben, aber wenige, die so fein sind. Eine Hommage an den Schiefer!



CHÂTEAU DU CÈDRE

CAHORS

Das romantische Flüsschen Lot mäandert durch das malerische Cahors

Brandaktuell: Die sensationellste Bewertung in den 20 Geschäftsjahren von Pinard de Picard, die je ein französischer Wein der attraktiven Kategorie der Alltagsweine erhalten hat: 94 Punkte für Cèdres Preisbrecher der 7 Euro-Klasse!

In unserer Jubiläumspinwand 250 haben wir Ihnen unseren Klassiker aus dem Cahors wieder vorgestellt, der seit unserer Anfangszeit ein fester Bestandteil unseres Programms ist. Wir haben dabei den Schwerpunkt auf die Subskription der Spitzenweine des aktuellen Jahrgangs gelegt, Rotweine der absoluten Weltklasse, die mit Elogien überhäuft werden:

Michel Bettane im GUIDE DES VINS 2015: „Château du Cèdre ist seit 15 Jahren die absolute Spitze des Cahors!“

VINUM: „Pascal Verhaege von Château du Cèdre, der Cahors-Gigant!“ Und Höchstbewertung „in der spannendsten Verkostung seit Jahren“ über die großen Weine des gesamten französischen Südwestens, „die verkannteste Weinschatzkammer der Welt“, für die Grand Cuvée von du Cèdre: „Einer der großen Weine der Welt“!

Eine weitere große Auszeichnung erhält du Cèdre durch die renommierte Revue du Vin de France. In einem Dossier über Weine aus biologischer Landwirtschaft zählt die RVF das Château du Cèdre zu den angesehensten 9 Weingütern Frankreichs, zusammen mit mythischen Namen wie La Romannée-Conti und Domaine de Trévallon.

Wahrlich sind Pascal Verhaeghes authentische Weinunikate voll innerer Dichte und Konzentration. Aber auch wegen ihrer singulären Frische, Finesse und Eleganz gelten sie unter Kennern wie Liebhabern als DIE ultimative Provokation der größten und teuersten Bordelaiser Gewächse. Und das beste ist, dass Pascal auch Weine für jeden Tag vinifiziert, die alles andere als alltäglich sind, die seit Jahren als Bestseller in unserem Programm fungieren und immer wieder Weinjournalisten fast aus der Fassung bringen ob der singulären Relation von Qualität und fast unverschämte günstigem Preis. Doch was wir Ihnen heute präsentieren können, das gab es noch nie: Unser Héritage 2012 wird vom hoch angesehenen WINE ENTHUSIAST mit 94 Punkten gefeiert. Und das bei einem Preis von deutlich unter 10 Euro. Kistenweise kaufen, liebe Kunden, das Zeug wird weggehen wie warme Semmeln und bringt Trinkspaß pur ab sofort bis ca. 2025!

FSW070612 Héritage, rouge 2012

10,60 €/l



7,95 €

WINE ENTHUSIAST: 94 Punkte!

Authentischer Charakterwein aus einer wildromantischen Landschaft.

Das hat die Wein-Welt
noch nicht geseh'n!!!

Tiefstes Kardinalsrot, ja fast schwarze Farbe. In seiner faszinierenden Stilistik ein gleichermaßen urwüchsiger wie erstaunlich früh zugänglicher Wein aus ganz lockerbeerigen, kerngesunden Träubchen bestens gepflegter Malbec-Rebstöcke (dazu knappe 10% Merlottrauben), in Eichenholzfudern meisterlich vinifiziert und behutsam ausgebaut. In der Nase eine betörende, unglaublich reichhaltige Frucht (deutlich schmeckbar der schmeichelnde Einfluss des ‚weichen‘ Merlot) von wilden roten Früchten, Sauerkirschen, reifen, süßlichen Brombeeren und Blaubeeren sowie eine berauschte Würznote von weißem Pfeffer (typisch für Malbec), dazu Zeder, Minze, balsamische Noten, Goudron und Veilchen. Mit Luftzufuhr auch Anklänge an wilde Gewürze und Oliventapenade, dazu auch eine frische Minznote und ein Hauch noblen Kakaos. Für einen derart phantastischen Alltagswein nicht nur erstaunlich vollmundig und strukturiert, sondern dabei ungewöhnlich weich, saftig und geschmeidig, was keine Überraschung ist, denn auch bei der so delikaten, zart-cremigen Tanninstruktur spielt wiederum der kleine Merlotanteil eine ebenso entscheidende Rolle wie die genialen Vinifizierungskünste eines brillanten Magiers. Diese so trinkanimierende Einstiegsdroge in die magische Weinwelt Pascal Verhaeghes verdeutlicht, warum das „Classement“, die ‚Bibel‘ der französischen Weinkritik, Château du Cèdre als Referenzgut seiner grandiosen Region feiert, „mit durchgehend großen Qualitäten seit über 15 Jahren“.

Zu genießen durchaus schon ab kommendem Herbst zu herzhaften Gerichten, Höhepunkt wohl ab 2017/18 bis vielleicht gar nach 2025!

Und jetzt legen wir Ihnen noch einen traumhaften Sommerwein ans Herz und die letzten Kisten der absoluten Weltklasse-Gewächse aus 2012, die beiden Spitzencuvées, welche die feinsten und besten sind, die Pascal bisher gefüllt hat! Die Trauben wurden kerngesund gelesen bei optimaler physiologischer Reife; die **Weine aus biologischem Anbau** präsentieren sich daher voller betörender Frucht, mit einer salzigen Mineralität und einer trinkanimierenden Frische: **So schmecken nur die allergrößten Jahrgänge!**

FSW070913	Cedrus, blanc 2013	11,5 Vol. %	7,47 €/l		5,60 €
-----------	---------------------------	-------------	----------	---	--------

Welch erfrischender Lecker-Schmecker, welch geniales Wein-Schnäppchen in der 5 Euro-Klasse aus dem wilden Südwesten Frankreichs. Ein Klassewein aus den traditionellen Reben der Region, Ugni blanc und Colombard, eine Hommage also an seine urige, wildromantische Heimat. Und damit zaubert unser langjähriger Freund Pascal hier einen traumhaften Alltagswein im historisch-traditionellen Stil ins Glas zu einem geradezu unverschämte günstigen Preis. Feinwürzig in der Nase, dazu gesellen sich attraktive Aromen von weißem Pflirsich, Fuji- Apfel, erfrischenden Cassisblättern und Zitruschalen. Am Gaumen tänzerisch, eine vibrierende, saftige Textur und eine erfrischend kühle, schlanke Stilistik bei aller inneren Dichte und Konzentration. Kaum schmeckbare Säure, daher auch DIE Alternative zu deutschem Riesling. Und all die Qualität bei gerade einmal 11,5% Alkohol!

FSW070212	„Le Cèdre“, rouge 2012	13 Vol. %	40,00 €/l		30,00 €
-----------	-------------------------------	-----------	-----------	---	---------

Werte Kunden, dass ist sicherlich der frischeste und damit trinkanimierendste ‚Le Cèdre‘ aller Zeiten! Welche Allianz von Kraft und Eleganz, traumhafter Reife und betörender Frische!

Die Revue du Vin de France feiert den Le Cèdre 2012 in ihrer Jahrgangsbewertung 2012 des gesamten französischen Südwestens als einen von nur fünf Weinen (!) mit ihrer **Höchstbewertung**: „Réussite exceptionnelle“!

„Eine verzaubernde Melange zwischen Burgund und Bordeaux“, schwärmt das „Classement 2013“, die Bibel des französischen Weins. Aber welcher Wein aus dem Bordelais kann zu solch provokantem Preis eine ähnliche Klasse aufweisen? Wahrscheinlich keiner! Vielmehr ist dieser Wein die neue Referenz, an der sich die besten Weine aus Bordeaux messen lassen müssen. Das ist der Stoff, aus dem Legenden geboren werden!

Ach ja: LES PLUS GRANDS VINS DE FRANCE urteilt:

„Die Cuvée ‚Le Cèdre‘ ist sicherlich der **größte aus der Malbectraube vinifizierte Wein Frankreichs.**“

FSW070312	„Grande Cuvée“, rouge 2012	13 Vol. %	92,00 €/l		69,00 €
-----------	-----------------------------------	-----------	-----------	---	---------

Vom Ursprung des Sinnlichen: Das Flaggschiff des Nobelwinzers!

Welch strahlende Schönheit, potenziell ein 100 Punkte-Wein!

Schlichtweg das Non plus Ultra von den ältesten Reben unserer Vorzeigedomaine! Ein Weinunikat mit einer legendären Aura. **Diese ultimative Herausforderung Bordelaiser Premier Grand Crus** mit einem schier unglaublichen Extrakt hat ein Potential für eine über 30jährige Entwicklungs- und Lagerzeit. Kultweinstatus! Ein Jahrhundertwein, der eine Länge und eine Frische und Eleganz besitzt, die referenzartig sind für ihre Region. Eine solche Qualität, einen sinnlichen Rotweingiganten mit dieser emotionalen Ausstrahlung, seiner unvergleichlichen komplexen Aromatik, seiner grandiosen Mineralität, seinem ultralangen Abgang und seiner unübertrefflichen Feinheit und Finesse, hat man in seinem Leben nur selten im Glase. Einer der großen hedonistischen Monumente des Planeten Wein, bei dessen Genuss mir das berühmte Zitat aus Goethes Faust unwillkürlich in den Sinn geschossen ist: „Augenblick, verweile doch! Du bist so schön!“ Zu genießen wohl etwa ab 2018 bis 2035+

VINUM: Höchstbewertung „in der spannendsten Verkostung seit Jahren“ über die großen Weine des gesamten französischen Südwestens, „die verkannteste Weinschatzkammer der Welt“, für unsere Grand Cuvée von du Cèdre: „**Einer der großen Weine der Welt!**“



DOMAINE HENRI BOILLOT

BURGUND

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

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

Und spätestens mit der in der Weingutsgeschichte alles überragenden Jahrgangstriologie 2011, 2012, 2013 ist Boillot die ABSOLUTE NUMMER 1 für Weißwein im gesamten Burgund!

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

Geradezu unmöglich, mag manch geneigter Leser denken! Nicht mehr steigerungsfähig!?

Weit gefehlt! 2013 erreichen die Lobeshymnen gar einen neuen Höhepunkt:

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

Auch ein weiterer exzellenter Burgundkenner ist begeistert: Antonio Galloni, von 2006 bis 2013 Weinkritiker beim Wine Advocate und jetzt Herausgeber von vinous und einer der weltweit gewichtigsten Stimmen in den Weinbeurteilungen wertet 4 Weltklasseweine von Boillot zu den TOP 9 des Jahrgangs 2013!

DAS IST ZWEIFELLOS DER OLYMP DES BURGUNDS!

Werte Kunden: Das ist unseres Wissens nach einzigartig und hat es NIE zuvor gegeben!!

Noch einige Urteile zum Jahrgang 2013 im Burgund im allgemeinen:



Parker urteilt: „*A fascinating, very good vintage!*“

John Gilman, *VIEW FROM THE CELLAR*: „*Burgundy 2013: Beautiful!*“

Tino Seiwert: „**2013 ist im Burgund ein stilistisch einzigartiger Jahrgang.** Wenn überhaupt, ist er bei den Rotweinen mit den legendären 1978ern und 1993ern vergleichbar, die heute von den meisten Kennern als der beste ihrer Dekaden beurteilt werden. Ein wenig erinnert er mich auch an den großartigen 2010er und ist Rot wie Weiß in der Spitze von höchster Qualität Und wir finden in 2013 wunderbare Extraktwerte, so dass das Terroir der großen Lagen präzise herausgearbeitet wird. **Singulär ist in jedem Fall die einzigartige Frische dieses grandiosen Jahrgangs.**“

Meine Verkostungen vor Ort (drei Mal war ich im vergangenen Herbst und Winter über mehrere Tage wieder im Burgund, um den Jahrgang 2013 in all seinen Facetten und seinen gewaltigen Dimensionen zu verstehen) waren im Weißweibereich eine Demonstration der Ausnahmestellung Henri Boillots. Nach meiner Auffassung setzen seine großartigen Weißweine – und dies in ihrer gesamten Bandbreite vom Bourgogne blanc („This is a terrific Bourgogne that easily competes with many villages level wines“, lobte schon Meadows) bis hin zu den legendären Spitzenweinen – die Maßstäbe. An diesen müssen sich alle anderen Chardonnays auf der ganzen Welt messen und orientieren. Alle Weinliebhaber, die erfahren möchten, zu welcher qualitativen Höhen sich die Chardonnay-Rebe in den großen Terroirs von Meursault und Puligny-Montrachet emporzuschwingen vermag, dürfen sich die Referenzweine dieses genialen Produzenten nicht entgehen lassen.

Boillots singuläre Weißweine besitzen eine Frische, Mineralität, Präzision und Finesse, die im Burgund unerreichbar sind und vermögen ähnlich den einzigartigen Rieslingen von Klaus Peter Keller Emotionen zu wecken, wie wenige andere Weine der Welt. „Boillot hat das Privileg, mit den weltweit **besten Lagen für Chardonnay aus Meursault, Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet arbeiten zu können**“ (Steven Tanzer). Und die hier wachsenden lockerbeerigen, kerngesunden Träubchen werden von diesem visionären Genie in größter handwerklicher Kunst in einer ungemein einfühlsamen und extrem schonenden Kellerarbeit in einzigartige Weine transmittiert. „In einem feinen Corton, Meursault oder Puligny findet sich stets eine Dimension zurückhaltender Eleganz und Klasse, die sich jeder Nachahmung zu entziehen scheint“, konstatiert daher sehr zutreffend Remington Norman in seinem Klassiker über „die großen Weine der Côte d'Or“.

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

Liebe Kunden: Lassen Sie sich die 2013er Fabel-Weine in Boillots ureigener Stilistik nicht entgehen: Vibrierend frische, finessenreiche Gewächse, rot in der kleinen Spitzengruppe der weltbesten Pinot Noirs, weiß die präzisesten, „pursten“, kristallinsten, konzentriertesten Weine des gesamten Burgunds: Traumhafte Trouvailles!

Neben ihrem großen Genussfaktor stellen diese betörenden Pretiosen auch eine extrem lohnende Wertinvestition in die Zukunft dar, da sie im Preis in den nächsten Jahren sicherlich stark steigen werden! Nicht nur für Meadows, auch für meinen persönlichen Geschmack bilden sie definitiv den Gipfelpunkt eines Jahrganges im Burgund, der in die Annalen eingehen wird als legendärer Jahrgang! **EINFACH EINSAME SPITZE.** Die Referenz. Der Olymp! Oder um noch einmal Meadows schier unglaubliche Bewertungen in Erinnerung zu rufen: **22, in Worten: ZWEIUNDZWANZIG, TOP-Bewertungen im „exzellenten Jahrgang 2013, atemberaubend schöne Weine“!**

FBU010613	Bourgogne blanc 2013	13 Vol.%	31,87 €	23,90 €
------------------	-----------------------------	-----------------	----------------	----------------

Meadows: „**Der Bourgogne 2013 gehört zu den größten Schnäppchen des Burgunds!**“ Nicht nur die Liste der Besten der Besten rockt Boillot ganz gewaltig auf. Nein, seine „Einsteigerweine“ gehören stets zu den größten Schnäppchen („TOP-VALUE“) des Burgunds. Zumindest nach Einschätzung der weltweit wichtigsten Kritikerstimme diese Renommier-Region und nach der Meinung von Tino Seiwert!

Welch hedonistischer Traum eines klassischen weißen Burgunders mit brillanter Klarheit der Frucht, toller Präzision und grandioser Finesse.

Wie delikat, wie präzise! Bei aller samtigen Textur und Saftigkeit bleibt dieser Bourgogne ein wunderschön feingliedriger, subtiler, rassiger, eleganter und finessenreicher Chardonnay! In der Nase mineralische sowie fein rauchige Feuersteinaromen und betörende Anklänge an Pfirsich, weiße Blüten, Anis, frische Minzetöne und ein Hauch von geröstetem Brioche. Am Gaumen vibrierend vor Energie, saftig, harmonisch, steinig-mineralisch, wegen seiner prägnanten Säurestruktur auch herrlich frisch und präzise, damit äußerst animierend und daher schon in seiner Jugend mit größtem Vergnügen zu genießen. In seiner Stilistik ganz eindeutig der „mineralisch-rassige-aristokratische“ Typus, der den grandiosen salzigen Charakter des phantastischen 2013er Jahrgangs bei Boillot traumhaft widerspiegelt; von gleicher Qualität wie viele doppelt so teure Prestigeweine aus Meursault! Kein Wunder, stammen doch die Trauben überwiegend aus deklassierten Village-Lagen, insbesondere aus Meursault, zudem St. Romain und Auxey-Duresses!

„Wenn mir mein Bourgogne blanc gelingt, gelingt mir auch alles andere“, so pflegt Henri Boillot auf die Frage zu antworten, welcher Wein die größte Herausforderung für ihn darstelle. Dieser unter Kennern bereits legendäre Weißwein ist sicherlich das Beste, was in dieser Qualitätsstufe im Burgund zu erwerben ist. Zu genießen ab Herbst dieses Jahres, Höhepunkt 2017 bis nach 2020.

FBU011713	Meursault, blanc 2013	13 Vol.%	61,20 €/l	45,90 €
------------------	------------------------------	----------	-----------	----------------

Meadows urteilte schon mehrfach begeistert: „**Gehört zu den größten Schnäppchen des Burgunds. Auch und gerade in 2013!**“

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

Am Gaumen eine kraftvolle, seidige Persönlichkeit mit einer traumhaften inneren Dichte, einer raren aromatischen Reinheit (weißer Pflirsich, Birne, Zitrusfrucht und Brioche, das am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche noch betörender hervortritt) und mit dem intensiven Feuerstein-Geschmack von durch tiefe Rebwurzelung gelösten, irre salzigen Mineralien – DEN Geschmacksträgern großer weißer Burgunder schlechthin! Dieses fürwahr noble Gewächs strahlt eine Energetik und eine gebündelte, cremige Konzentration und gleichzeitig eine spielerische Finesse aus, wie sie für Weine von den alten Reben seiner vier unterschiedlichen Lagen aus Meursault, die durch ihre unterschiedliche Typizität zur großen Komplexität und der enormen Präzision dieses phantastischen Weines beitragen, typisch ist. Und nie zuvor habe ich diese Dorf-Lage so pur, präzise und rassig im Glase gehabt. Das ist dem großen Jahrgang 2013 geschuldet!

Fürwahr ein „herausragender Meursault“ für kundige Genießer, „mit einer beeindruckenden Länge und einer einzigartigen, singulären Frische im langen Abgang, ein Schnäppchen des Jahrgangs mit einem exzellenten Preis-Genussverhältnis“, so Allen Meadows zu diesem grandiosen Meursault! Und Tino Seiwert meint: „Seidig, duftig, für eine Dorf-Lage unfassbar salzig-mineralisch: wie aus einem Guss!“ Trinkvergnügen ab sofort (aber bitte dekantieren oder über zwei bis drei Tage aus der geöffneten Flasche probieren!), Höhepunkt 2019 bis etwa 2025+.

FBU012313	Puligny-Montrachet, blanc 2013	13 Vol.%	66,00 €/l	49,50 €
------------------	---------------------------------------	----------	-----------	----------------

Jahrgang für Jahrgang der große Rivale des grandiosen Meursault! Beide Dorfweine zeigen idealtypisch die Charakteristika ihrer großen Terroirs!

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

Dieser Puligny ist wahrlich ein nobler Charakterwein mit betörenden floralen Aromen. Welch seidiges Mundgefühl, dabei dennoch so reichhaltig, aber gleichzeitig wieder so erfrischend und verführerisch, dass dem gerührten Genießer schier das Wasser im Munde zusammenläuft. Ungewöhnlich dicht, mineralisch und tief für einen Village. Aber das hat ja auch schon Meadows zutreffend analysiert.

Zu genießen ab 2018 bis nach 2025.

Tanzer: „Großartiger Village-Wein mit toller Balance und Länge!“

FBU010813	Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Perrières“ blanc 2013	13,5 Vol.%	118,67 €/l	89,00 €
------------------	--	------------	------------	----------------

Meadows: „Besondere Empfehlung!“

Welch irrer Extrakt. Welche Fülle, hohe Reife, ja, fast schon Montrachet-ähnliche Mineralität und Opulenz! Einzig in der Stilistik der Boillotschen Pretiosen im Premier-Cru Bereich in 2013. „Wärmer“ in den Fruchtaromen als alle anderen Crus, betörende Aromen von gelbem Pflirsich, frischer Aprikose, Blütenhonig sowie zauberhafte florale Anklänge wie Akazie und Kirschblüten. Welch grandiose jodige, tänzerisch-kühle Mineralität! Welch feiner Tropfen mit einer raren samtigen und kristallinen Struktur! Und Welch fabelhafte Länge! Zu genießen ca. 2018 bis wohl nach 2030+.

Steven Tanzer: „Exzellentes Potential.“ **In diesem Jahrgang der Superlative so etwas wie ein Geheimtipp bei Boillot!**

FBU010213	Meursault 1er Cru „Les Charmes“ blanc 2013	13,5 Vol.%	100,00 €/l	75,00 €
------------------	---	------------	------------	----------------

Bei den Fassproben ein diesjähriger Favorit unter den Meursault-Weinen von Henri Boillot!

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



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

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

Ein begeisternder, transparenter, energetischer Burgunder mit unfassbar langem, rauchig-mineralischem, tabakigen Nachhall, der über eine Minute lang die Zunge mit seiner grandiosen salzigen, vibrierenden Mineralität fordert, aber auch zärtlich liebkost und der in seiner so feinen und edlen Art die Maßstäbe seiner legendären Lage neu definiert: Noblesse oblige! Zu genießen etwa ab 2018, Höhepunkt 2020 bis nach 2028.

Werte Kunden: Wegen seiner traumhaft balancierten Säure ist dieser betörende ‚Charmes‘ (Nomen est omen!) DIE Alternative selbst für Riesling-Freaks, die mit diesem grazilen großen Burgunder guten Gewissens einen Abend lang ihrer Liebe ‚unreu‘ werden können! Probieren Sie, wertige Kunden, diesen schönen, feinen, zutiefst salzig-mineralischen Burgunder vielleicht doch schon mal in diesem Sommer über mehrere Abende aus der geöffneten Flasche und lassen Sie sich verzaubern vom Charme und der Ausdruckskraft eines des großen Weltklasse-Terroirs von Meursault! Ein sinnverwirrender Zauber im ‚ebenso klassischen wie prachtvollen, hinreißenden, traumhaften Stil‘ (Meadows) für kundige Genießer und Ästheten, die das filigrane Florett dem Säbel vorzuziehen pflegen. Selbst Weltklasse kann im Burgund noch bezahlbar sein!



FBU011013

Puligny-Montrachet 1er Cru „Clos de la Mouchère“ blanc 2013

13,5 Vol.%

125,33 €/l

94,00 €

Steven Tanzer: „Clos de la Mouchère“ blanc 2013: Extraordinary. Another premier cru at grand cru level in this cellar.“ Sprachs’s und vergab begeistert bis 96 Punkte. Er, der seltenst ganz nach oben auspunktet und sein Gesamttranking ALLER weißen Burgunder bei 97 Punkten beendet hat.

Einer der persönlichen Lieblingsweine von Henri Boillot („dieser Wein hat einfach alles“) und von Tino Seiwert!

2013 ist eine atemberaubende Leistung von Burgunds Winzerikone! Und mit dem „Clos de la Mouchère“ präsentieren wir Ihnen einen der Premier Cru-Superstars, der auch in 2013 absolutes Grand-Cru-Niveau besitzt. „Clos de la Mouchère“ ist eine exzellente Monopol-Parzelle aus großartigem Kalk-Lehmboden mit über 70 Jahre alten Reben innerhalb des 1er Crus Les Perrières in Puligny. Und was kommt hier nur für eine irre Qualität her in 2013! Welche grandiose, alle Maßstäbe eines 1er Cru sprengende Komplexität. Feinst verwoben tänzeln die sexy Aromen in der Nase und auf der Zunge: weiße Trüffel, Akazienhonig, gegrilltes Brot, florale Aromen, Muskat, weißer Pfeffer, Nelke und Pfirsich. Am Gaumen eine famose rauchige Mineralität, eine schwebende Transparenz und himmlische Balance bei einer traumhaft, cremig-samtigen, ja, geradezu fast öli-

Sunny-Boy Zimmermann hat im Weinberg gut lachen. Währenddessen verkosten Henri Boillot und ...



Foto: © istockphoto.com/mgfoto

gen Textur und gleichzeitig wunderbar kühlen Präzision und einer enormen Kraft bei einer wiederum dem Ausnahmeharveste geschuldeten energetisch-rassigen Komponente! Unendlich langer, zutiefst mineralischer Nachhall. Einer der faszinierendsten Puligny-Montrachets, die ich je im Leben genießen durfte. Weltklasse pur, notenmäßig nahe dem Ideal!

Ein wahrer „Über-Perrières“, wie FALSTAFF schon mal begeistert urteilte. Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten zählt dieser große klassische Wein in seiner Noblesse und Geschliffenheit zu den fabelhaften Werten eines Zauber-Jahrgangs! Besitzt ein legendäres Reifepotential bis sicherlich nach 2030. Antrinken würde ich ab etwa 2018.

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

FBU010713	Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Pucelles“ blanc 2013	13,5 Vol.%	130,67 €1	98,00 €
------------------	---	------------	-----------	----------------

Meadows: „Besondere Empfehlung!“

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

Auch Meadows ist total begeistert: „The beautifully stylish, intense and fleshy middle weight flavors possess good verve and outstanding depth on the impressively rich and persistent finish. This is generous yet quite classy and should also amply repay up to a decade of cellaring!“

FBU011113	Corton-Charlemagne Grand Cru blanc 2013	14 Vol.%	225,34 €1	169,00 €
------------------	--	----------	-----------	-----------------

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

Für Allen Meadows der höchst bewertete Corton-Charlemagne des Jahrgangs: „Classic Corton-Charlemagne that offers formidable cellar potential!“ Und natürlich ein „Don’t miss!“

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

FBU010413	Batard-Montrachet Grand Cru, blanc 2013	14 Vol.%	526,67 €1	395,00 €
------------------	--	----------	-----------	-----------------

Einer der größten je im Burgund erzeugten Weißweine mit einer fabelhaften inneren Balance (die Dichte und der opulente Körper werden aufgehoben in einer schwebenden Transparenz), einer irren Mineralität vom Kalkstein (das Terroir dominiert die Rebsorte!) und Jodanklängen, einer völlig ungewöhnlichen Frische und einem grandiosen Potential!

Dieser Weltklassewein aus mythischer Lage gehört in 2013 zu den begehrtesten Pretiosen des Burgunds.

Den Glücklichen, die davon eine Flasche in Ihrem Keller ruhen haben, wird er sinnliches Trinkvergnügen pur bereiten. Die Stilistik dieses höchst bewerteten Bâtard-Montrachets trifft Meadows auf den Punkt: „**Despite the excellent concentration, there is absolutely no heaviness; indeed this embodies what I call power without weight. Don’t miss!**“

FBU011613	Bienvenues Batard Montrachet Grand Cru blanc 2013	14,0 Vol.%	526,67 €1	395,00 €
------------------	--	------------	-----------	-----------------

Tino Seiwert: **Die Essenz von Feinheit und Mineralität!**

Allen Meadows: „**Gorgeous! Don’t miss!**“

Liebe Kunden: So wie Klaus Peter Keller neben seinen Rieslingen eine heimliche Liebe pflegt und aus dieser Leidenschaft heraus mittlerweile einen der größten Pinot Noir der Welt außerhalb des Burgunds vinifiziert, so ist auch Henri Boillot seit einem Jahrzehnt wie ein Komet in die kleine Elite der besten Rotweinproduzenten empor geschossen. „**Die Rotweine Boillots sind prachtvoll**, von höchster Qualität und damit ein Teil der absoluten Spitzengruppe an der Côte de Beaune,“ lobt zurecht Patrick Essa, in Frankreich einer der angesehensten Burgundexperten. Und seit die Rotweinproduktion hauptverantwortlich in die Hände seines Sohnes Guillaume übergegangen ist, sind die Pinot Noirs nochmals feiner und delikater geworden als sie es zuvor schon waren und befinden sich auf dem absolut gleichen TOP-Niveau wie das der anderen gut ein Dutzend Köpfe zählenden absoluten Spitzenerzeuger in den Côte de Nuits: Weltklasse pur, authentische Charaktere von hedonistischer Sinnlichkeit und mit einem unübertrefflichen Lager- und Entwicklungspotential gesegnet. **Die Qualitäten in 2013 sind outstanding. Bei Interesse daher bitte schnell zugreifen!**

FBU013713	Volnay, rouge 2013	13,0 Vol.%	65,33 €/l	49,00 €
------------------	---------------------------	-------------------	------------------	----------------

Für Meadows in 2013 eine „viel höhere Qualität als bei Dorflagen üblich!“

Kraft paart sich mit Leichtigkeit und schwebender Transparenz! Daher auch einer meiner persönlichen Favoriten bei den „roten Rieslingen“ der Côte de Beaune ist dieser Saft eines großen Burgunders (eine Stilistik, weshalb bereits Shakespeare solcherart Pretiosen als den wahren Nektar des Abendlandes bezeichnete) – Nirgendwo sonst auf der Welt findet man bei Pinot Noirs eine solch mythische Verbindung zwischen großem Winzerkönnen und magischem Terroir! Für viele Burgund-Aficionados bleibt der höchste Ausdruck des Pinot Noirs die Finesse, eingebettet in enorme Kraft, aber immer mit Eleganz. Es ist einfach, einen eleganten oder einen kraftvollen Wein zu machen, aber es ist sehr schwierig, eine Ausgewogenheit zwischen beiden Polen herzustellen. Dieser fabelhafte Volnay mit seiner enormen Dichte und Konzentration UND seiner fabelhaften Filigranität kann beide Parameter idealtypisch vermählen! Viele wesentliche teurere Premier Crus haben dagegen nicht den Hauch einer Chance! Unverkennbar die fabelhafte Klasse eines in seiner Spitze grandiosen Jahrgangs! Welch ein Genuss: Fülle, Konzentration, verzaubernde Frucht (rote Beeren, insbesondere „himmlisch“ duftende Himbeeren), Mineralität und Finesse, alles ist da in verschwenderischer Vielfalt, aber von Nichts hat es auch nur einen Hauch zu viel, ein Wein wie ein Modell der großen kapriziösen Rebsorte Pinot Noir! Solch burgundische Transparenz und Eleganz, die in die Mysterien des Terroirs einweicht, solch pure Sinnlichkeit verzaubert alle Genießerherzen. Zu genießen (fast) schon ab sofort, doch Potential für Jahrzehnte!

FBU011413	Volnay 1er Cru „Les Caillerets“ rouge 2013	13,0 Vol.%	118,67 €/l	89,00 €
------------------	---	-------------------	-------------------	----------------

Burgund ist nicht einfach Burgund. Und Pinot Noir ist nicht einfach Pinot Noir. Das großartige an Region und Rebsorte sind die unterschiedlichen Ausprägungen, die so differenzierten Geschmäcker, welche die größte Rotweinsorte der Welt auf den grandiosen Lagen seiner mythischen Landschaft hervorbringt. Und ein solch expressiver Ausdruck des Terroirs (weißer Fels!), der die Schönheit, die Filigranität und die Finesse der kleinen roten Beerenfrucht in Kombination mit würzig-mineralischen Nuancen auf unvergleichliche Weise idealtypisch ins Glas zu zaubern vermag, kommt aus ‚Caillerets‘, einer der allerbesten Lagen Volnays. Das zeigt ein gerade von mir wieder verkosteter edler Tropfen: Der grandiose 99er ist ein himmlischer Genuss – laszive Sinnlichkeit paart sich mit abgrundtiefer Mineralität! Ich möchte die Empfehlung aussprechen: Wer die Seele großer Volnay-Weine verstehen will, der sollte dieses Elixier wenigstens einmal im Leben im gereiften Zustand getrunken haben. Viele wesentliche teurere Grand Crus haben dagegen nicht den Hauch einer Chance!

Henri Boillot hat einen legendären Ruf im Burgund für die Konsequenz, mit der er sich von jeder Traube „trennt“, die seinen exorbitanten Ansprüchen nicht genügt. Seine großartigen Pinot-Noir-Pretiosen sind Weine von höchster Delikatesse, „von überlegener Ausgewogenheit“, (Essa) und sein Volnay Cailleret der „1a Beleg für die These, dass die besten Côte de Beaune in ihrer Komplexität, Struktur und ihrer Klasse den besten Grand Crus der Côte de Nuits ebenbürtig sind“, schwärmt Stephen Tanzer. Und mehr denn je bin ich von dieser These in 2013 überzeugt! Bei der Fassprobe sind wir alle restlos begeistert von diesem Weltklasse-Pinot, bei dem sich eine vibrierende Kalksteinmineralität mit einer Orgie an betörender rot- und schwarzbeeriger Frucht (rote Johannisbeeren, Cassis, pralle Kirschen) sowie nobler Bitterschokolade, Graphit, Anis, asiatischem Tee und edler Würze vermählt. Welch seiden-sinnliche Struktur, welche unübertreffliche Finesse in den edlen Tanninen. Zu genießen ab 2018, Höhepunkt 2021 bis nach 2030.

FBU010313	Volnay 1er Cru „Les Chevrets“ rouge 2013	13,0 Vol.%	106,53 €/l	79,90 €
------------------	---	-------------------	-------------------	----------------

Der große hausinterne Rivale des Caillerets! Und der Favorit von Meadows: „The overall impression of refinement is enhanced by the notably fine grain of the tannins and this is really lovely, indeed it's very Volnay.“ Große Fülle, packende, vibrierende Dichte, enorme Tiefe, dennoch faszinierende Eleganz am Gaumen, reife, seidene Tannine, abgrundtiefe Mineralität!

FBU011913	Clos Vougeot Grand Cru, rouge 2013	13,5 Vol.%	198,67 €/l	149,00 €
------------------	---	-------------------	-------------------	-----------------

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

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



... Tino Seiwert seriös weiter Arbeitsethos!

Und dieser legendäre Grand Cru von Henri Boillot ist ein solch singuläres Meisterwerk, ganz nahe dem Ideal. Welche Symbiose zwischen Feinheit, Kraft und Präzision und welche Symphonie der rotbeerigen Aromen, die sich mit betörenden floralen Anklängen und Noten von weißen Trüffeln und hellem Tabak vermählen. Die Rebe als Übersetzer ihres einzigartigen, weltberühmten Terroirs, sinnlicher Genuss in Vollendung. Power without weight.



DOMAINE PIERRE CLAVEL

LANGUEDOC

Pic-Saint-Loup, mon amour! Die Heimat von Pierre Clavel ist eines der schönsten Fleckchen Erde im Languedoc.

Er ist die treue Seele des Languedoc: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, vinifiziert in biologischem Anbau liebevoll handwerkliche Unikate statt seelenloser Technoweine. Seit Jahren ein Lieblingswinzer von uns und unseren Kunden! Und endlich ist ER da! Lang ersehnt, heiß begehrt, frisch eingetroffen: Le Mas 2014!

FLA010814	„Cascaille“, blanc 2014	13 Vol.%	17,07 €/l		12,80 €
------------------	--------------------------------	----------	-----------	---	----------------

Großartige Weißweinrarität aus Frankreichs wildem Süden: Ein authentischer und beschwingter Weißwein des Midi (aus Roussanne, Grenache blanc, Marsanne, Carignan blanc, Clairette, Vermentino, Viognier und Muscat Petit Grain) und seit Jahren einer der großen Weißwein-Klassiker in unserem Programm. Ein Glas dieses saftigen, cremig-weichen, charaktervollen, fein mineralischen, frischen und kräutig-würzigen Weißweins (mit verführerischen Fruchtanklängen wie Pfirsich, Zitrusfrüchte und frische Aprikose sowie intensive Noten von Cassisblatt, von weißen Blüten und Blumen!) aus großem Languedoc-Jahr zur mediterranen Küche oder abends auf der Terrasse und Erinnerungen an die unvergleichliche Landschaft der Provence werden wach und verführen zum Träumen.

FLA010414	Le Mas, rouge 2014	13,5 Vol.%	9,27 €/l		6,95 €
------------------	---------------------------	------------	----------	---	---------------

Unser **meist verkaufter Bio-Rotwein** aus dem Languedoc begeistert jeden Kenner vom ersten Schluck an, und dies seit vielen Jahren. Was ist das nur für ein faszinierender Trinkspaß für jeden Tag! „Le Mas“ ist das Spiegelbild einer edlen Seele: Wer je das Glück hatte, Pierre kennen zu lernen, der weiß um die Seriosität dieses großartigen Mannes ohne Allüren und einem stets weit geöffneten Herzen.

Pierre Clavel ist wieder ein großer Wurf gelungen mit seinem 2014er Le Mas. In der Nase betören zunächst tolle rauchige Noten, Lakritze und würzige Aromen von Nelke und schwarzem Pfeffer, dann entwickelt sich ein ganzes Feuerwerk saftiger und fruchtiger Aromen von blauen und schwarzen Beeren, Kirschen, Brombeeren, Cassis und Heidelbeeren, sowie ein Hauch Veilchen und Feige.

Der Gaumen schwelgt geradezu in den satten, herrlich fruchtig süßen Aromen, die ganz präzise, klar und reintönig mit einer cremigen und frischen Expression den kundigen Genießer verzaubern, ein leckerer Extrakt mit schöner Balance und animierender Frische. Das Finale ist lang anhaltend und die Tannine sind schön saftig, seidig und würzig. Mon Dieu, Pierre, das schmeckt einfach nur gut!



Estelle und Pierre: Immer den Schalk im Nacken...



FLA010213

Les Garrigues, rouge 2013 14 Vol.% 11,93 €/l 8,95 €

Das bezaubernde Parfum des Südens!

Und auch ein „Coup de coeur“, die höchste und sehr begehrte Auszeichnung, im Weinführer „Guide Hachette“ 2015, mit dem dezidierten Urteil: „Eine Referenz des Languedoc!“

Welch lustvolles „Kulturprogramm“ mit den autochthonen Rebsorten seiner wild-romantischen Region: Syrah, Mourvèdre und Grenache! Wahrlich: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, „schenkt“ uns mit dem vibrierend frischen, gleichwohl dichten, fülligen, konzentrierten Jahrgang 2013 wohl die dramatischsten Rotweine bisher in seiner glanzvollen Karriere! Der legendäre „Les Garrigues“ prunkt mit einer wollüstigen Eleganz: Dem Glase entsteigen Wogen köstlichen Parfums der Provence (noble Kräuter der Garrigue, rote Beeren, orientalische Gewürze, grüner Pfeffer und florale Düfte), verzaubernd und alle Sinne betörend. Ein traumhaft harmonischer „Südwein“ mit Fülle und lustvoller Opulenz gar, mit schmelzigen, cremigen Tanninen und Champagner im Blut! Und einer trinkanimierenden Jahrgangsfresche! Zu genießen ab sofort bis nach 2020.

Ein wahrlich dionysischer Tropfen! Extrem günstiges Preis-Genussverhältnis – selbst nach den Maßstäben des Languedoc! Solche Schnäppchen gibt es einmal im Jahrzehnt, vielleicht! Im Vergleich zu den allermeisten anderen Bioweinen ähnlicher Preislage einfach ein Spitzenwein! Typisch Pierre Clavel eben. Chapeau, mon ami!

PS: Paula Bosch, Deutschlands „Grande Dame“ der Sommelière (über viele Jahre hinweg eine Institution im „Tantris“, München), hat bereits vor über einem Jahrzehnt Clavels ‚Garrigues‘ in ihrer viel beachteten Kolumne im Magazin der Süddeutschen Zeitung euphorisch gefeiert. Seither ist der ‚Garrigues‘ state of the art in seiner sympathischen Preisklasse.

Und im „besten Jahrgang des Languedoc seit 1998“, so das schwärmerische Urteil der Revue du Vin de France, auch der „beste ‚Les Garrigues‘ aller Zeiten“, Tino Seiwert. Nehmen Sie mich beim Wort!

FLA010313

La Copa Santa, rouge 2013

14,5 Vol.% 21,20 €/l



15,90 €

Unser Copa wird vom FALSTAFF in der aktuellen Ausgabe als **TOP VALUE** gefeiert!

Die Revue du vin de France wertet den Jahrgang 2013 im Languedoc als den besten seit 1998! Und Pierres „Copa“ läuft zu absoluter Hochform auf!



Sie wissen: Legendär ist mittlerweile die FEINSCHMECKER-Degustation, die den Copa Santa an die Spitze stellte vor die weltberühmten, aber um ein Vielfaches teureren Spitzenweine der Côte Rôtie von Guigal! Kultweinstatus!

Enthusiastische Lobeshymnen werden dieser authentischen, spektakulär schönen Cuvée (Syrah, Grenache, ausgebaut in Fudern erlauchter Provenienz) mit ihrer tiefgründigen Ursprünglichkeit sowohl in der Fachpresse als auch von Weinliebhabern Jahrgang für Jahrgang gesungen.

Und was hat unser liebenswerter Freund Pierre in einem Traum-Jahrgang des französischen Südens nur für eine traumhafte Qualität in die Flasche gebracht: Welch noble Stilistik (deutlich schmeckbar die Verwendung neuer Holzfuder eines der besten Produzenten der Welt statt der früher üblichen gebrauchten Barriques), welch edler Stoff!

In der Farbe ein leuchtendes, tiefes, sattes Dunkelrot, in der Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, geprägt von der frischen Frucht von wild wachsenden roten und blauen Beeren, intensiven, feinen Gewürzanklängen, einem faszinierenden Touch von frischen Oliven, schwarzem Pfeffer und floralen Noten, großen, klassischen, aber wesentlich teureren Prestigeweinen von der südlichen Rhône einerseits sehr ähnlich, andererseits mit einer Sinnlichkeit und Saftigkeit gesegnet, die den Copa dennoch zu einem unverwechselbaren Unikat werden lässt. Es ist das Parfum des Südens! Dem Gaumen schmeichelt dieses Urgestein des Languedoc bei aller Dichte und Cremigkeit und allem südlichen Feuer mit einer unvergleichlich weichen, cremig-schmelzigen, aber auch ungemein frischen Textur und einer harmonisch integrierten, einerseits zart wilden und andererseits dezent süßlichen Frucht. Welche Geschmeidigkeit, welche Eleganz, welche kühle Finesse (Das sind wohl DIE entscheidenden Weiterentwicklungen in der Stilistik der Clavelschen Weine in den letzten Jahrgängen – wahrlich der Kontrapunkt zu den banalen alkoholischen Marmeladenweinen des europäischen Südens wie der Neuen Welt), unterlegt von einer trinkanimierenden Frische, einer würzigen Struktur und einer butterzarten, schmelzig-seidenen Tanninstruktur sowie einem ungemein langen Abgang. Zweifellos Kultweinstatus! Zu genießen ab Frühjahr 2016, Höhepunkt Herbst 2017 bis 2025, mindestens.

Mon Dieu! Pierre, was hast Du hier für eine phantastische Qualität abgefüllt, zusammen mit 2012 vielleicht den besten ‚Copa‘ aller Zeiten. Chapeau Pierre! Et Merci! Kistenweise in den Keller legen und über Jahre hinweg Traumqualitäten genießen!



CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS

CÔSTIÈRES DE NÎMES

Michel Bettane, der Guru der französischen Weinjournalisten, urteilt in seinem aktuellen „Guide des vins 2015“: „Mourgues du Grès ist wahrlich der Pionier der wiedergefundenen Qualität der Region mit einer wunderbaren Balance zwischen Finesse und Struktur!“

FRS050314	„Fleur Eglantine“, rosé 2014	13 Vol.%	8,67 €/l		6,50 €
-----------	------------------------------	----------	----------	---	--------

Die „Einstiegsdroge“ in eine Welt sinnlich-verführerischer Rosé mit höchstem Genusspotential und eine Ohrfeige für so viele unsägliche Billig-Plörre aus den Regalen der Supermärkte: Wunderbar belebender, fruchtiger, extraktreicher Alltagsrosé, duftet fein nach roten Beeren (Himbeeren!), Pfingstrosen, erfrischender Zitrusfrucht, jodiger Mineralität (und das bei einem solch preiswerten Einstiegswein!) und zart würzigen Aromen. Feiner mineralischer Nachhall!

FRS050114	„Les Galets Rosés“, rosé 2014	13,5 Vol.%	9,87 €/l		7,40 €
-----------	-------------------------------	------------	----------	---	--------

Von der REVUE DU VIN DE FRANCE zu den „Grands rosés de Méditerranée“ gewählt und von der TERRE DE VINS unter die Top Ten der „Qualité-Prix des rosé de l'été“!

Testsieger der großen FEINSCHMECKER-Degustation Südfrankreich!

Unser Klassiker, der seit Jahren auf Preise und Höchstbewertungen abonniert ist! Welch ein hedonistischer Trinkgenuss für wirklich anspruchsvolle Liebhaber eines erfrischenden und dennoch betörend aromatischen Rosés. Aber auch Weinliebhaber, die normalerweise nicht zu einem Rosé greifen, sollten diesen hochwertigen, frischen, fruchtigen, aus Syrah und Grenache vinifizierten Ausnahmerosé und Testsieger der großen FEINSCHMECKER-Degustation Südfrankreich unbedingt einmal probieren. In der Nase schmeichlerische, sehr intensive Aromen von Cassis, Waldhimbeeren und Kirschen, feinst verwoben mit eleganten pfeffrigen und kräutigen Gewürznoten. Am Gaumen saftig, schmelzig-cremig und höchst anregend mit einer pikanten Johannisbeernote und einer erfrischenden Säurestruktur. Einfach ein wunderbarer Rosé mit viel Geschmack, Frucht und vibrierender Frische - ein Meisterwerk von erstklassigen Reben aus dem wildromantischen Languedoc im tiefen Süden Frankreichs.

In seiner sympathischen Preisklasse schlicht einer der besten Rosés der Welt! Und von Parker bereits mit 90 Punkten geadelt!

FRS051012	Cuvée 46, rouge 2012	14,0 Vol.%	13,07 €/l	9,80 €
------------------	-----------------------------	-------------------	------------------	---------------

François & Anne Collard, das sympathische Winzerehepaar von Mourgues du Grès, „schenkt“ uns mit dem vibrierenden Jahrgang 2012 wunderbare Rotweine des französischen Südes, die nach weit mehr schmecken, als sie kosten: Und so begeistert die Cuvée 46, vinifiziert aus teilweise sehr alten Cinsault-Reben sowie Grenache und Syrah, Weichheit und Schmelz am Gaumen und endet mit saftigen, frischen Fruchtaromen in packend filigraner Finesse. Sie duftet verführerisch nach roten Kirschen, Himbeeren, Cassis, Lavendel und nach den köstlichen Parfums der Provence (feinste Kräuter der Garrigue und grüne Oliven). Ein traumhaft harmonischer „Südwein“, der mit frischer Energie über den Gaumen tänzelt mit schmelzigen Tanninen und Champagner im Blut!



DOMAINE LA FLORANE

CÔTES-DU-RHÔNE, VISAN

Unser Geheimtipp von der südlichen Rhône und unser letztjähriges Weingut des Jahres von hoch gelegenem, kühlem Terroir: Bioweine in frischem, untraditionellem Stil!

Er ist jung, dynamisch und sehr sympathisch: Adrien Fabre, den renommierte Winzer aus Châteauneuf-du-Pape anerkennend als Jahrhunderttalent ansehen, leitet das Weingut La Florane und seine Familie hat Weinwurzeln, die bis ins 15. Jahrhundert zurückreichen! In die Zeit fast zurück, als sein Heimatort Saint Maurice noch „Terre Papale“, also päpstliches Hoheitsgebiet, gewesen ist. Adrien ist Winzer mit Leib und Seele, bewirtschaftet seine liebevoll gepflegten Weinberge biologisch und der Wein gedeiht in bis zu 380 m Höhe phantastisch. Aufgrund dieser Höhenlage gibt es kühle Nächte, welche komplexe Aromen bilden und die Reife verzögern, so dass die Syrahtrauben erst Anfang Oktober – in Châteauneuf 4 Wochen vorher – gelesen werden, ähnlich den weltberühmten Lagen der nördlichen Rhône.

Wegen dieser Höhenlage und der langsamen Ausreifung besitzen alle drei Gewächse eine lebendige Frische sowie eine komplexe Frucht und die mineralische Note und die reifen cremigen Tannine geben den Weinen eine unverkennbare Leichtigkeit und cremige Weichheit. Spürbar die sensible Vinifikation im unterirdischen, optimal gekühlten Keller, wo ganz schonend nur mit der Schwerkraft gearbeitet wird, ganz ohne Pumpen. Und als ich die im biologischen Anbau produzierten Weine erstmals probiert hatte, war ich wie elektrisiert: Diese herrlich atmospärischen, urwüchsigen, authentischen NATURWEINE, fernab jeglicher Holz- oder Marmeladenorgien, trafen mich mitten ins Herz. Liebe auf den ersten Schluck! Und dazu sind sie unerhört preiswert!

Werte Kunden: Lassen Sie sich diese Perlen des französischen Südens auf keinen Fall entgehen! Sie sind ein Spiegelbild des ebenso tüchtigen wie sympathischen Winzers Adrien, einem echten Urgestein des wilden französischen Südens, der in jungen Jahren als „capitaine“ der Rugbymannschaft von Châteauneuf-du-Pape für Furore sorgte und heute mit seinen grandiosen Weinen zu überaus attraktiven Preisen die dortigen Prestigedomänen das Fürchten lehrt. Kistenweise einlagern! Santé!

  **FRS120514** „À Fleur de Pampre“, Côtes du Rhône Visan blanc 2014 13 Vol.% 10,60 €/l 7,95 €

Ein cremiger, dichter, komplexer und gleichermaßen frischer Weißwein aus Frankreichs traumhaft schönem Süden. In der Nase betören florale Aromen und Anklänge an reifen Pfirsich, Birne, Mandarinen und exotische Fruchtdüfte sowie eine vibrierende Mineralität. Am Gaumen verführt dieser samtene Schmeichler der Sinne mit sommerlich-südlichen Aromen und da dieser von der Marsanne und Roussane getragenen Cuvée ca. 10% Viognier zugegeben wurde, verfügt dieser verführerische Tropfen über einen sehr eigenständigen Charakter, der unsere Herzen höher schlagen lässt. Ein Glas dieses saftigen, cremig-weichen, fein mineralischen und würzigen Bioweins zur mediterranen Küche oder im Sommer abends auf der Terrasse und Erinnerungen an die unvergleichliche Landschaft der Provence werden wach. Zu genießen ab sofort bis 2016+.

  **FRS120414** „À Fleur de Pampre“, Visan rosé 2014 12,5 Vol.% 10,60 €/l 7,95 €

Abends auf der Terrasse: Die Sonne versinkt als roter Spielball am Horizont und im Glas präsentiert sich ein eleganter, perlmuttfarbener Bio-Rosé (Cuvée aus Cinsault, Grenache und Syrah) mit einer faszinierenden Qualität: hocharomatisch, intensiv, dicht, frisch-würzig. In der Nase animieren saftige Fruchtaromen: Himbeeren, Erdbeeren, auch erfrischende Zitrusnoten vereinen sich fröhlich mit grazilen floralen und würzigen Aromen. Am Gaumen ein lebendiger, vibrierender Charakter mit einer subtilen Fülle und ganz feiner Säure (das ist höchste Rosé-Kunst!) und wiederum Anklänge an feinste Himbeeren, rote Johannisbeeren, feine Zitrusfrucht. Dazu ein langer, würzig-mineralischer Nachhall. **Gute Qualität kann bisweilen so preis„wert“ sein!** Ein unaufgeregter, eleganter und kühler Vertreter seiner Art als leichtfüßige sommerliche Erfrischung.

Zu genießen entweder solo getrunken, aber auch ganz besonders zum Grill wegen seines tollen Extrakts und seiner feinen Struktur. Santé!

  **FRS120114** „À Fleur de Pampre“, Côtes du Rhône Visan rouge 2014 13,5 Vol.% 10,60 €/l 7,95 €

Adriens „Traubenknospen“ (so die wörtliche Übersetzung des Namens) besitzt eine Alltags-Qualität, die schlicht unerhört ist – mit ungemein komplexen Aromen in der Nase und einer singulären Frische und Ausgewogenheit am Gaumen. Und dieser köstliche Biowein de luxe (eine herrliche Melange aus Grenache und Syrah), brilliert in 2014 mit nur knapp 13,5% Alkohol! Welche Wohltat angesichts so mancher ermüdender Exzesse.

Die Nase ist verführerisch: Welch expressive Noten von provencalischen Kräutern, das Parfum des Südens, von roten Kirschen, Brombeeren, Holunderbeeren, Schlehe und grünen Oliven, unterlegt von einer ganz feinen Mineralität! Am Gaumen eine schöne Dichte, dabei aber auch spielerisch leicht (Adrien erntet seine Trauben sehr wohl in einem optimalen Reifezustand, aber NIE überreif. Marmelade mag er auf dem Baguette, aber nicht im Wein!)

über die Zunge tänzelnd – kühle rote Fruchtaromen und noble Gewürze der Provence tanzen heißen Samba! Der gesamte Mundraum wird betört von geschliffenen, reifen, feinen Tanninen und einer finessenreichen Textur. Welch Verspieltheit für südlichen Rhônewein. Keinerlei Schwere! Trinkspaß pur ab sofort! „Le vin des Copains!“ schmunzelt Adrien.

Ich komme beim Genuss dieses wunderbaren Weines unweigerlich ins Träumen: Welch verzaubernde Sinfonie zwischen uralten Reben und großem Terroir! Das sanfte Streicheln des Windes auf der Haut, das Spiel des Lichtes, sentimentale Erinnerungen werden wach und Freude kommt auf für die nächste Reise in eine traumhafte Naturlandschaft! „Guter Wein ist Glück im Kleinen, ein Stückchen Urlaub im Alltag.“

Und in 2014 begeistern mich die „Traubenknospen“ wegen der animierenden Frische des Jahrgangs gar noch mehr als zuvor! Der ideale Begleiter zu mediterraner, kräuterwürziger Küche. Ab sofort trinkbar, Potential bis 2020.

FRS120212 „La Florane“, Côtes du Rhône Visan rouge 2012 14 Vol.% 15,93 €/l  **11,95 €**

Herausragende Parzellen des Gutes von erstklassigen Kalk-, Lehm- und Kieselböden mit alten Reben geben dieser betörenden Cuvée (insbesondere Grenache, dazu ein wenig noble Syrah und uriger Carignan) seinen Namen. Der Mistral, der berühmt-legendäre, bisweilen gefürchtete Wind des Südens, „fegt“ häufig durch diese Weinberge und sorgt für einen optimalen Gesundheitszustand der Trauben. Und diese ergeben einen charaktervollen, authentischen „wilden“ Rhônewein mit einer faszinierenden Fülle an Aromen, mit einer Komplexität und Dichte, einer brillanten Struktur und animierenden Textur im Mund, Parameter, die in dieser Preisklasse alles andere als „normal“ sind. Dieser urwüchsige Wein trägt schmeckbar in sich die kühle Kraft des Mistrals, der vor der Ernte im europäischen Traumjahrgang 2012 den Saft in den vollreif gelesenen Trauben so konzentrierte, dass ungemein dichte, expressive, beerenwürzige Aromen (insbesondere rote Johannisbeeren, rote Kirschen und reife Himbeeren, elegante würzige Noten, Fliederanklänge, Bourbon-Vanille und gegrillte Brioche) wohligh dem Glase entsteigen. Die meisterhafte Weinbereitung besticht am Gaumen mit Konzentration, Extraktreichtum, aber auch mit feiner Fruchtsüße, Eleganz, Mineralität und einer großartigen Struktur. Welch traumhafte Balance, welche schmelzige Textur und welche runde, cremige, frische Tannine. **Ein faszinierendes Weinoriginal, ein Maßstab in seiner Preisklasse, den die meisten Domänen der Region selbst mit ihren Spitzencuvées nicht erreichen!**

Trinkvergnügen pur ab sofort bis nach 2018.

La Florane ist Verführung pur!

FRS120312 „Terre Pourpre“, Côtes du Rhône Visan rouge 2012 14 Vol.% 18,60 €/l  **13,95 €**

„Bio-Wein mit sehr guter Balance!“ (VINUM)

Wir sind überzeugt: Unsere Stammkunden werden staunen, wenn sie diesen urwüchsigen Naturwein erstmals im Glase haben. Denn die faszinierend kühle Frische, welche die Gerbstoffmuskeln bei jedem Schluck durchzieht (der Gegenentwurf zu allen süßlichen Marmeladenorgien) und die frische Mineralität – das ist schlichtweg sensationell und **schmeckt wie ein Châteauneuf-du-Pape alter Schule zum Preis eines Côtes-du-Rhône!**



Dieser betörende Wein ist ein Gewächs der südlichen Rhône, aber nicht überbordend opulent, sondern mit einer sensiblen Seele ausgestattet. In der Farbe ein tiefes, sattes, leuchtendes Purpurrot mit funkelnden Reflexen; in der Nase elegante, komplexe, feine, sehr verführerische, fast burgundisch anmutende Aromen von roten Beeren (Erdbeeren, pralle Kirschen und Cassis), Veilchen, Muskatnuss, Nelken und frischem Pfeffer sowie Bourbon-Vanille mit elegant-würzigem Kaffeeduft. Und dann ein belebender, trinkanimerender kühler Unterton von frischer Minze und rauchig-würziger Mineralität! Am Gaumen saftig mit einer erfrischenden, intensiven Sauerkirschnote, aber auch kühl und mineralisch mit feiner Würze. Mit seiner feinen Frucht verströmt dieser formidable Tropfen den Zauber der großartigen Landschaft in der unmittelbaren Umgebung von Gigondas. Noble Tanninqualität, hohe Konzentration und enorme Dichte! Superb gelungen – und ein herausragender Tipp für alle, die das neue Südfrankreich zu schätzen wissen. Ein Wein, der sich wegen seiner frischen Mineralität, seiner noblen, samtigen Textur jetzt schon wunderbar genießen lässt, der aber noch Potential (Höhepunkt Herbst 2015 bis nach 2019) in sich birgt, bis die feinkörnige Tanninstruktur mit ihrer animierenden Lakritznote und den würzigen Anklängen an Thymian und Salbei weiter abgeschliffen sind.

Eine absolute Provokation wesentlich teurer Prestigeweine aus Châteauneuf-du-Pape. Kaufen. Leute, kaufen!

Das Urteil des FALSTAFF, der die Bewertung TOP-Value vergibt: „Vielschichtiger Duft aus mediterraner Würze, getrockneten Tomaten und Herbsttrompeten. Fordernd und eigensinnig. Ätherisch-pfeffriger Geschmack mit markanter mineralischer Säure und mediterraner Würze im Finish. Zusatzurlaub für Südfrankreichliebhaber oder: einfach ein prächtiger Wein!“

Und VINUM (April 2015) feiert die „Klasse aus der Masse. Côtes du Rhône Weine für jeden Tag, die ein richtig gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.“ Von den 17 empfohlenen „Perlen aus dem Weinmeer“ stammen sage und schreibe 9 aus dem Programm von Pinard de Picard. Darunter dieser zaubernde „Bio-Wein mit sehr guter Balance!“



Foto: © istockphoto.com/ Freeartist



CANTINE DUE PALME

APULIEN

Trullis – geradezu das Wahrzeichen Apuliens: Historische Rundhäuser aus massivem Naturstein, die im Sommer Schutz bieten vor der Hitze und im Winter die Wärme des offenen Kaminfeuers speichern.

Gambero Rosso: „Qualität, Terroir, Authentizität!“

Und ein Serienabonnement des Paradeferds Riserva „Selvarossa“ (8x in Folge) auf die 3 Gläser!

In Süditalien werden die Weine der besten Güter in den letzten Jahren beständig nochmals besser. Und besitzen teilweise ein spektakuläres Preis-Genussverhältnis! So auch auf der Cantina Due Palme in Apulien. Diese Region im tiefen Südosten des Landes ist mit einem vorzüglichen Klima gesegnet. Geprägt wird sie durch ihre Lage zwischen dem ionischen und dem adriatischen Meer, vor allem aber durch die scheinbar immer präsente Sonne und ein faszinierendes, unverwechselbares Licht. Einzigartig ist die Vielzahl an Böden, von sandig und kalkreich bis hin zu steinig und kompakt. Kein Wunder also, dass die vielfältigen Weine dieser sonnenverwöhnten Region immer beliebter werden! Wie die der Muster-Cantina Due Palme. Sie ist das Werk ihres Gründers und Präsidenten Angelo Maci, der vierten Generation einer Winzerfamilie und rastloser Pionier in Bezug auf Qualität. Angelo war es, der apulische Weine auf die internationalen Weinkarten gebracht hat. Sein Herz schlägt für heimische Rebsorten und er kämpft für die Erhaltung der traditionellen und weltweit einzigartigen Reberziehung „Alberello Pugliese“ (Bäumchenerziehung), wobei die Rebstöcke in Einzelbuschform gezogen werden ohne Stützpfähle oder Drahtrahmen. Wenn also die Weinberge mit so viel Liebe und Leidenschaft gehegt und gepflegt werden wie auf der Cantina Due Palme, dann können wir Ihnen aus den heimischen Rebsorten wie Negroamaro und Primitivo traumhaft verführerische Rotweine anbieten, die Ihren Gaumen erfreuen werden. Unbedingt probieren, denn diese Weine tragen die apulische Sonne in Ihre Herzen. Salute!

IPU010113	„Costa“ Negroamaro, rosso 2013	12,5 Vol.%	9,20 €/l	6,90 €
IPU010113J	12x „Costa“ Negroamaro, rosso 2013 (zum Preis von 10!)	12,5 Vol.%	statt 82,80 €	nur 69,00 €

Angebot gültig bis zum Ende des Sommers bzw. so lange der Vorrat reicht!

Das Licht des Südens, die pralle Lebensfreude des mediterranen Lebens, gepaart mit einer nahezu nordischen Kühle. Und das bei nur 12,5% Alkohol. Für einen apulischen Rotwein! „Unmöglich“, sagen Sie? Aber es ist wahr! Verkosten Sie doch unbedingt selbst! Am besten gleich kistenweise!

In der Nase demonstriert der Negroamaro, wie wohl er sich in seiner apulischen Heimat fühlt und zeigt sich von seiner schönsten schmeichlerischen Seite mit viel beeriger Frucht und fülliger Süße (Pflaumen, pralle, reife Himbeeren, Karamel, feinste Gewürze wie Zimt und schwarzer Pfeffer). Auch am Gaumen fasziniert die süße Frucht, eingebettet in eine die Zunge liebkosende schmelzige Fülle.

Dieser Schmeichler der Sinne passt ausgezeichnet zu Pasta mit Fleischsaucen, Fleisch vom Grill, Pizza, Geflügelragout, leichten Wildgerichten, Käse und bietet natürlich solo genossen Trinkspaß pur.

IPU010113	„Costa“ Primitivo, rosso 2013	12,5 Vol.%	9,20 €/l	7,95 €
IPU010113J	12x „Costa“ Primitivo, rosso 2013 (zum Preis von 10!)	12,5 Vol.%	statt 95,40 €	nur 79,50 €

Angebot gültig bis zum Ende des Sommers bzw. so lange der Vorrat reicht!

Diese schwarze Sensation aus Apulien präsentiert sich in einem leuchtenden Schwarzviolett einer reifen sizilianischen Olive. Welch hedonistische Nase: Verführerische, harmonische Aromen von Brombeeren, Feigen, Oliven, mediterranen Kräutern und Cassislikör. Der sensible Barriqueausbau (französische! Eiche) zeichnet für eine samtig-laszive Textur am Gaumen verantwortlich. Eine ganze Menge prallen Lebens! Diese geschmackliche Harmonie auf der Zunge mündet in einem cremigen Finale, in dem keinerlei Gerbstoffe zu schmecken sind. Welch lustvoll-samtene Fülle!

Dieser grandiose Primitivo verbindet die Grandezza eines toskanischen Crus mit der Reife und Opulenz des sonnenverwöhnten italienischen Südens. Nur: Für einen vergleichbaren Chianti zahlen Sie locker das 3-5 fache! Salute!

IPU010313	„Serre“ Susumaniello, rosso 2013	13,5 Vol.%	11,33 €/l	8,50 €
-----------	----------------------------------	------------	-----------	--------

Unser Bestseller des Sommers 2015: Unser meist verkaufter italienischer Rotwein!

Eine überschwängliche Fruchtbombe mit butterweichen Kuscheltanninen, verführerischem Parfum und duftenden Gewürzen des Mittelmeerraums. Am Gaumen hohe Dichte und Fülle, das ist schlicht die Authentizität Apuliens auf hohem Niveau. Mit diesem schnurrenden Wildkätzchen im Glas genießen Sie das Feuer des Südens!



Foto: © due palme

Angelo Maci, der Macher!

IPU010411	„Selvarossa“ Riserva, rosso 2011	14,5 Vol.%	19,87 €/l	14,90 €
-----------	----------------------------------	------------	-----------	---------

Der Selvarossa Riserva wird im Gambero Rosso Jahrgang für Jahrgang hintereinander mit drei Gläsern ausgezeichnet! Jetzt schon achtmal in Folge!

Diese authochthone Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera ist somit ein Klassiker in der apulischen Weinwelt!

Doch wie kann ein solch hoch bewerteter Spitzenwein so provokativ preiswert sein? Hierzu eine ganz sympathische Antwort von Angelo Maci, Herz und Motor der Cantina: „Wir verkaufen unseren Premiumwein deshalb zu einem so günstigen Preis, weil wir ALLEN Weinliebhabern einen hochqualitativen Wein bieten wollen.“ Welch geradezu altruistische Einstellung!

Werte Kunden: Diesen Gaumenschmeichler müssen Sie probiert haben! Das Paradeppferd der Cantine Due Palme, der Fixstern der Region, verzaubert mit süßen Tabak- und Fruchtaromen in der Nase und verführt den Gaumen verschwenderisch mit Aromen dunkler Beeren, Pflaumen und Schokolade. Er ist, hierin durchaus ähnlich dem wunderbaren ‚Serre‘, anschiemig wie ein Schmusekätzchen und trinkanimierend frisch zugleich. Grandiose Dichte! Nicht ohne Grund wird der Selvarossa vom Gambero Rosso stets mit drei Gläsern ausgezeichnet: Acht mal in Folge gab es jetzt die Höchstmnote! Dieses schon als zweitbesten Rotwein ganz Italiens ausgezeichnete Gewächs hat es auf jeden Fall verdient!

TERRE DI SANT' ALBERTO / RUGGERI

VALDOBBIADENE

Prosecco- Land: Bella Italia!

Der Name des Weinguts „Terre di Sant'Alberto“ stammt von der Bezeichnung eines bestimmten Gebietes im Herzen von Valdobbiadene, wo auf malerischen Hügeln die steilen Weingärten ausschließlich per Hand bearbeitet werden können. Die hier erzeugten Weine sind das Ergebnis aus langjähriger Erfahrung und dem überlieferten Fachwissen von Generationen, welches durch eine herausragende Qualität auf Basis dieses einzigartigen Terroirs zum Ausdruck kommt. Verantwortlich für diese alles andere als alltägliche Qualität zeichnet kein Geringerer als Paolo Bisol, allen Liebhabern herausragender Prosecci bekannt als Leiter des Weingutes Ruggeri, welches zu den besten Prosecco-Produzenten überhaupt gezählt wird und im Gambero Rosso, der italienischen Weinbibel schlechthin, in Serie die begehrte Auszeichnung „Tre bicchieri“ für seine Weine erhält.

IVE030100 Terre di Sant'Alberto / Ruggeri, Prosecco Frizzante DOC brut 11,0 Vol.% 9,27 €/l **6,95 €**

Der Einstiegs-Prosecco aus dem Hause Terre di Sant'Alberto ist ein wunderbar leckerer Frizzante mit ganz feiner Perlage. Sein fruchtiges Aroma besticht am Gaumen durch Frische und zarte Süße und sein geringer Alkoholgehalt macht ihn zum idealen Begleiter von Snacks und leichten Speisen oder einfach zum puren Genießen auf der Terrasse. Der ideale Opener für lange laue Sommernächte...

IVE030200 Terre di Sant'Alberto / Ruggeri, Prosecco Spumante DOC brut 11,0 Vol.% 11,80 €/l **8,90 €**

Der „große“ Bruder des leichtfüßigen Frizzante, etwas seriöser ;-)) und als Spumante fast schon unverschämt günstig! Dieser geniale Einstiegswein in die Prosecco-Welt von Ruggeri bzw. der Familie Bisol, hat sich nach seiner ersten Vorstellung vor einigen Wochen im Handumdrehen zum Publikumsliebling entwickelt und glänzt mit einem wahrlich ausgezeichneten Preis-Genussverhältnis.

IVE030400 Ruggeri, „Giall'oro“ Valdobbiadene Prosecco Spumante DOCG extra dry 11,0 Vol.% 15,87 €/l **11,90 €**

Riecht man mit geschlossenen Augen am Glas, strahlen sofort reife, rotbackige Äpfelchen uns entgegen, und zarte Duftwolken umschmeicheln die Nase: Akazienblüten, Holunder, auch weißer Flieder. Gewinnt zunehmend an Komplexität, animierende Fruchtigkeit und eleganter Blütenduft bilden eine verführerische, aber auch ruhige, sehr feine Melange, ein Prosecco, der schon beim Riechen entspannt.

Im Mund dann noch intensivere Frucht, wieder reife, goldgelbe Äpfel, aber auch süße Zitrusfrucht, die für Frische sorgt, bleibt schlank und leicht, ein superanregender Stoff, der gleichzeitig total unaufgeregt ist, ruht in sich selbst, perfektes Gleichgewicht! Wirkt straff im Mund, trocken, mit einer Anspielung von süßer Frucht, äußerst animierend, und dieser angenehme Geschmackseindruck hallt eine gefühlte Ewigkeit im Mund nach.

Wegen seiner leichtfüßigen und inspirierenden Art ein Prosecco für alle Fälle des Lebens!

IVE030514 Ruggeri, „Giustino B.“ Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante extra dry 2014 11,5 Vol.% 22,53 €/l 16,90 €

Dieser Prosecco ist eine Hommage. Gewidmet dem Gründer des Hauses Ruggeri, Giustino Bisol, der mit der visionären Hingabe eines leidenschaftlichen Winzers sein ganzes Leben daran getüftelt hat, sei es im Weinberg, sei es im Keller, die Qualität seiner Weine Stück für Stück zu verbessern, und in diesem Streben niemals innezuhalten.

Und er ist schlichtweg auch eine Hommage an den Prosecco selbst, an die bezauberndste Ausprägung dieser so verführerischen Spielart schäumender Träume.

„Giustino B.“ ist die Verkörperung italienischen Stolzes und Leidenschaft, weingewordene Grandezza, ein Prosecco voll würdiger Ausstrahlung und ernsthafter Anmutung. Zusammengestellt aus ausgewählten Trauben der besten Cru-Lagen auf den spektakulär steilen Hängen der Hügel von Valdobbiadene, thront die zarte Frucht (Gelbe Äpfel, Orangenesten, Holunder, aber alles ganz dezent) auf einem faszinierenden, alles dominierenden mineralischen Fundament. Ganz große Klasse! Bleibt im Mund ungemein straff und dennoch weich, fast cremig in der Textur, aber mit klarer, frischer, kühler Expression. Und irgendwo, ganz weit hinten, schimmert ein winziger Hauch von Süße, die aber so fein justiert ist, um Giustino B. die kleine Gefahr von zuviel Strenge zu nehmen. Eine nahezu perfekte Komposition: Mineralität dominiert Frucht. Giustino Bisol wäre sehr stolz auf dieses Produkt.

WIR SIND ÜBERGLÜCKLICH!

**VON BUHLS ERSTGEGORENER: 1. PLATZ
,BEST OF WINZERSEKT‘**



„Best of Winzersekt“: Wir haben die Sieger!

Herausragender Testerfolg für unsere Perlen-Magier RAUMLAND und VON BUHL!

„Mit diesen Weinen kommt man prima durch den Sommer“! So beginnt in der aktuellen Ausgabe des Weinmagazins FALSTAFF ein sehr lesenswertes Special über den Siegeszug deutscher Winzersekte. In einer großen Blindverkostung schafften es 52 Weine bis ins Finale - Und die strahlenden Gewinner sind wahrlich keine Unbekannten: Platz 1 geht an Von Buhls Rieslingsekt, Platz 2+3 an unseren „Altmeister“ Volker Raumlund. Gratulation unseren Sekt-Ikonen in der Pfalz und in Rheinhessen!

WEINGUT REICHSRAT VON BUHL - PFALZ



Charakterköpfe: Werner Sebastian, der alte Reichsrat, Mathieu Kauffmann und Richard Grosche

DPF040113 Rieslingsekt Brut 2013 12,5 Vol.% 19,87 €/l 14,90 €

Wir zitieren aus der Laudatio des FALSTAFF: „Riecht beinahe wie ein Champagner aus der Côte des Blancs nach geriebener Apfelschale. Herzhaft druckvolle Säure, mineralischer Fond, hefebetonter Abklang mit exzellenter Länge. Sehr kompletter Wein, mit Frucht und Mineralität, mit strammer Frische und ausgeprägter Würze, die Süße ist spürbar, aber tritt nicht hervor, perfekt abgestimmt.“

Eingeschlagen wie eine Bombe hatte auch bereits Anfang diesen Jahres die Bewertung von Manfred Klimek in der WELT: „Der beste Rieslingsekt Deutschlands!“

Werte Kunden: Manfred Klimeks Bewertung dieser Herausforderung großer Champagner ist derartig zutreffend, dass wir an dieser Stelle darauf verzichten, eine eigene Beschreibung vorzunehmen. Klimek hat einfach schon alles darüber geschrieben. Wir zitieren: Die Vision war „ein Schaumwein, den die Welt noch nie getrunken hat: individuell, doch für die Breite verständlich, aufregend und gleichzeitig bekömmlich, letztlich champagnergleich, weil das der Riesling und der Pfälzer Boden durchaus hergeben. Wer so hoch greift, greift schnell ins Leere. Doch bei Reichsrat von Buhl liegt tatsächlich ein im Detail sogar dramatisch unterschiedlicher Sekt im Keller. Und er trägt so eindeutig Mathieu Kauffmanns Handschrift, dass man an der Legende von Region und Terroir zu zweifeln beginnt. Der Brut von Buhl riecht und schmeckt nach gerade reif gewordenen Birnen und jungen Aprikosen und verzichtet erfreulicherweise auf jene kleine Note Bitterkeit, die viele deutsche Rieslingsekte als eine Art stilistisches Merkmal prägen. Am Gaumen eine wunderbar feine, sanfte, cremig auf der Zunge tänzelnde Perlage, die unweigerlich Assoziationen an Champagner aufkommen lässt. Wunderbare, reife Säure, sie ergibt mit der Cremigkeit eine tolle Einheit, fordert zum Weitertrinken auf. Sehr gut auch das Finish, hier nivelliert kein Zucker, der Sekt behält seine kristalline Ausstrahlung, die Aprikose und ein wenig Salz blitzen durch. Großartig!

Es ist der erste deutsche Rieslingsekt, der ohne Zweifel mit wertvollen Markenchampagnern mithalten kann. Das war bislang nur die Ausnahme, von der man oft annehmen musste, sie sei zufällig entstanden.“

Und es gibt auch noch eine dritte gleich euphorische Bewertung, die Jürgen Mathäß, Gault Millau Verkoster Pfalz, veröffentlicht hat: „Der neue Riesling-Sekt des Weinguts Reichsrat von Buhl ist eine Sensation und ein Meilenstein: brillante Klarheit im Aroma, ein Duft von reifen Äpfeln, Birnen und Aprikosen. Dazu eine cremig-weiche Brioche-Note, die wir bei Spitzen-Champagnern so schätzen; zartes, feinstes Säurefinale. Vor allem aber: kein Hauch Bitternis oder bissiger Säure, mit denen uns leider die meisten Riesling-Sekte in die Arme von Burgunder-Cuvées treiben.

Im Allgemeinen trauen wir uns zu, die Qualität von Champagnern einem Preisniveau zuzuordnen. Diesen würden wir – Herkunft Champagne vorausgesetzt und nur auf die Qualität geachtet – zwischen 40 und 50 Euro schätzen!“

Probieren Sie, wertige Kunden, diesen grandiosen Schaumwein doch selbst und urteilen Sie nach Ihrem Geschmack, ob er viele renommierte Champagnermarken hinter sich lassen kann. Wir sind fest davon überzeugt!

SEKTHAUS RAUMLAND – RHEINHESSEN

Der Seriensieger!

Es gibt keine Verkostung, in denen nicht ein Sekt aus der Manufaktur Raumland auf dem Siegertreppchen landet. So auch bei der großen Falstaff-Verkostung „Best of Winzersekt“, bei der Volker Raumland, primus inter pares unter den deutschen Top-Sekterzeugern, es mit gleich zwei Sekten unter die Top 3 schafft!

DRH040408 8. Triumvirat – Grande Cuvée Brut 2008 12,0 Vol.% 48,67 €/l 36,50€

Triumvirat: Platz 2 in der großen Blindverkostung „Best of Winzersekt“
Gault Millau 2015: „Platz eins für Volker Raumland? Das ist inzwischen keine Neuheit mehr, denn in den letzten zehn Jahren hat er sieben Mal den Vogel abgeschossen. Mit dem Spitzensekt „Triumvirat“ im Stil eines veritablen Jahrgangs-Champagners hat Raumland quasi schon ein **Abonnement auf den Spitzenplatz im Wettbe-**

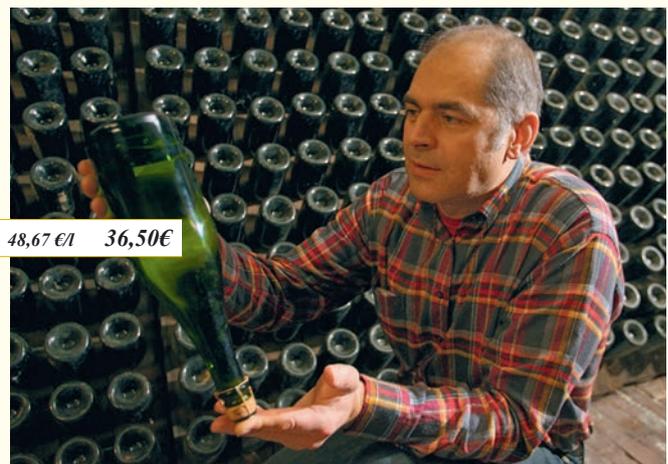


Foto: © Arne Deiert

werb „Sekt des Jahres“. Und zudem ein alter Bekannter, denn diese klassische Champagner-Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier ist schon seit vielen Jahren das Maß aller Sekte deutscher Erzeugung: auch die achte Auflage ist ebenso ausgewogen wie zupackend mit feinen Hefeeinflüssen bei gleichzeitig kräutrig-mineralischer Vitalität, aber immer subtil: Volker Raumland ist qualitativ über die Jahre gesehen ganz klar die Nummer eins unter den deutschen Sekterzeugern: servieren Sie das Triumvirat mal verdeckt, wenn frankophile Gäste kommen...

Wie könnte es anders sein: Auch das VIII Triumvirat ist ein Riese, ohne zu muskulös zu sein, stärker denn je, mit Finesse und Rasse, feines Mousseux, sanfter Schmelz, fast schwebende Transparenz!”

Und die SÜDDEUTSCHE ZEITUNG urteilt über das Triumvirat: „Deutscher Winzersekt? Klingt vielleicht nicht so sexy wie Champagner – schmeckt aber oft genauso gut wie das französische Vorbild und bietet **im Vergleich ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis**. Es war vor einiger Zeit bei einer Champagnerprobe unter Experten. Sommeliers, Weinhändler und -journalisten waren zusammengekommen, um die Prestige-Cuvées der großen Champagnerhäuser zu verkosten. Eine sogenannte Blindprobe, mit verdeckten Etiketten. Was keiner der Fachleute ahnte: Man hatte einen „Piraten“ eingeschmuggelt, einen deutschen Sekt aus dem rheinhessischen Flörsheim-Dalsheim. Nicht nur, dass kein Verkoster die Finte bemerkte, **der Pirat wurde auch mit 93 von 100 Punkten sehr gut bewertet und lag am Ende punktgleich mit einem Dom Pérignon aus dem berühmten Champagnerhaus Moët & Chandon. Der kleine Unterschied: der Franzose kostet 130 Euro, der Rheinhesse – ein „Triumvirat“ von Volker Raumland – 36,50 Euro.**

DRH040308	Raumland, „MonCoeur“ brut 2008	12 Vol.%	30,00 €/l	22,50 €
-----------	--------------------------------	----------	-----------	---------

Exklusiv bei Pinard de Picard!

In völlig neuer Füllung mit veränderter Rebsorte von Tino Seiwert („**Mein Geheimtipp**“) persönlich ausgewählt und der Nachfolger unseres Sensationserfolges des letzten Jahres. Volker Raumlands große Liebe bei den Sekten gehört den Burgundersorten (hier ausschließlich Spätburgunder!) Spitzenlagen im „Bürgel“ (aus dem Keller einen Traumrotwein vinifiziert) und in Hohensäulen ungemein packende, mineralische Sekte hervorbringen mit Anklängen an Brioche, Nüsse und weiße Blüten wie ihre berühmtesten, um ein vielfaches teurere Pendants aus der Champagne. Strahlende Finesse küsst Kraft und pure Präzision. **Für meinen Geschmack DIE Referenz für perlende Träume mit unschlagbarem Preis-Genuss-Verhältnis auf der ganzen Welt!**

Liebe Weinfreunde, aus eigener Erfahrung kann ich ihnen berichten:

„Bei Weißwein denkt man bisweilen Dummheiten,
bei Rotwein sagt man bisweilen Dummheiten
und mit ‚MonCoeur‘ habe ich Dummheiten gemacht ;-)“

Welch Wein für die Liebe, als Aperitif und als unübertrefflicher Essensbegleiter für ganze Menüs. **Weil dieser Schaumwein mein Herz berührt hat wie kein anderer in der Preisklasse um die 20 Euro, habe ich dieser Exklusivfüllung für Pinard de Picard den Ehrentitel „MonCoeur“ gegeben.** Ein „Deutscher Champagner“ wie in der guten alten Zeit mit nobler Perlage und riesigem Reifepotential (schmeckt heute schon ganz hervorragend und nach 6 Monaten Flaschenreife noch besser), den man gar noch bezahlen kann – wahrlich ein edler Aston Martin unter den Perlen!

DRH040209	Raumland, „MonFleur“ brut 2009	12,5 Vol.%	21,27 €/l	15,95 €
-----------	--------------------------------	------------	-----------	---------

Exklusiv bei Pinard de Picard!

Gault Millau: „Das Frappierende am Vorzeige-Betrieb Raumland ist: Man kann bedenkenlos JEDEN Sekt kaufen. Und, so fragt der Gault Millau 2014, „was ist das Geheimnis ihres gekonnten Glasperlenspiels? Akribische Weinbergsarbeit, langjährige ökologische Arbeitsweise, Handlese in kleinen Gebinden, konsequent nur die hochwertige Erste Pressung bei allen (!) Sekten, schonende Verarbeitung im Keller, langes Hefelager. Stilistisch setzte Raumland auf die Leichtigkeit des Weins. **Er ist damit näher dran an der Champagne als am konventionellen deutschen Winzersekt.**“

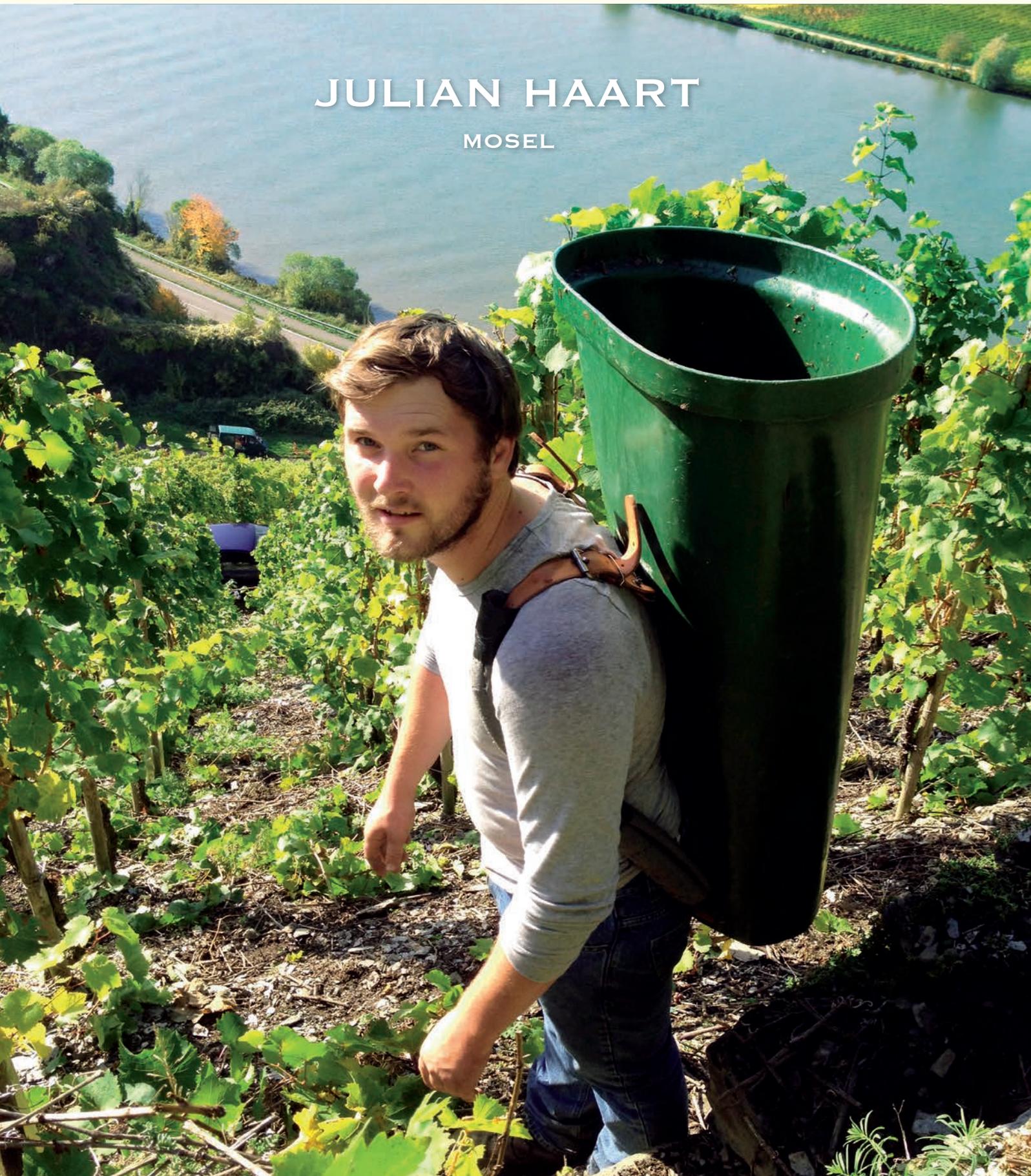
Gut analysiert, Gault Millau! Genau so macht Volker Raumland sensationelle Sekte, die ganz erstaunlich reifen können! Und so gibt es viele Konsumenten, die gerade unseren stilvollen Riesling-Sekt ungemein hoch einschätzen. Kein Wunder, ist unsere Exklusivfüllung doch von einer im Bereich der Riesling-Sekte einzigartigen, verführerischen Stilistik: Eine betörende Frucht in der Nase paart sich am Gaumen mit einer gleichzeitig traumhaft eleganten, aber auch cremig-gehaltvollen Textur. Und das ganze bei gerade einmal 12,5% Vol. Das ist Deutschlands Traumjahrgang 2009 in Perfektion, das macht uns auf der ganzen Welt so schnell niemand nach!

PS: Noch ein interessantes Detail: Zeichen setzt Volker Raumland auch bei der Pressung. Nur die sogenannte „Tête de Cuvée“ also. Und das selbst bei den Basis-Sekten, die dadurch noch prickelnder werden. Das ist in dieser Konsequenz wegweisend, denn diese Cuvée wird in der Champagne meist nur für die hochwertigsten Produkte benutzt, da sie am aromatischsten ist.



JULIAN HAART

MOSEL



Born to be Haart!

John Gilman: Julian Haart ist der aufsteigende Stern der Mittelmosel und seine Weine in 2014 sind ,outstanding'!

*Der Lieblingsschüler von Klaus Peter Keller war vor 5 Jahren Deutschlands größtes Winzertalent.
Und heute gilt er zu Recht als einer der absoluten Spitzenwinzer der Mosel!*

Aktueller Testerfolg: „Prächtiger, purer Rieslingsaft. Leichtigkeit trifft auf herrlichen Trinkfluß. Ein junger Klassiker.“ So der FALSTAFF über den Moselriesling 2014, stolze 90 Punkte und die Auszeichnung ‚Best Buy!‘

DMO050114 Moselriesling 2014

11,5 Vol.%

13,27 €/l

9,95 €

John Gilman: „The 2014 Mosel Riesling bottling is excellent!“



Die Mosel ist Schiefer. Und Schiefer ist h(a)rt. Julian Haart!

Weinkenner wissen: Es sind wahrlich nicht immer die teuren Prestigegewächse der Welt, die den Weinliebhaber emotional berühren. Bisweilen verzaubern nämlich Rieslinge wegen eines singulären Zusammentreffens zwischen ihrer brillanten Qualität und einem provokant günstigen Preis die Herzen auch des kundigsten Connaisseurs. Und was strahlt beispielsweise dieser MoselRiesling unseres Spitzenwinzers aus Piesport nur für eine Magie aus! Was für eine Demonstration seiner stilistisch so eigenständigen Welt aus einigen der traditionsreichsten, legendären Steillagen der weltweit besungenen Mittelmosel.

Dieser betörende Trunk beruht auf der selektiven Auswahl bester gold-gelber Träubchen aus den Grand Cru-Lagen Schubertslay, Goldtröpfchen und Ohligsberg. Das hohe Alter vieler dieser Reben (darunter gar die ältesten in unserem Programm aus ganz Deutschland!) hat ihre Wurzeln tief in die steinige Erde eindringen lassen und zeichnet verantwortlich für diesen packenden MoselRiesling mit seiner hohen Aromenintensität und tiefen Mineralität. Und was macht Julian damit. Statt sie allesamt für seinen großen Wein zu nutzen, „piddelt“ unser im positiven Wortsinn Weinverrückte alle Beerchen raus, die vielleicht nicht ganz das Niveau für den höchsten Anspruch für einen Grand Cru besitzen und vinifiziert einen Gutsriesling höchster Qualität. Und das alles macht Julian Haart eigenhändig. Nur Nadine hilft ihm dabei und manchmal bekommt er Hilfe von einer Frau aus der Verwandtschaft. Keine Saisonkräfte! Hier steht der Koch doch tatsächlich selbst in der Küche!

Beim Schnuppern in diesen vibrierenden Riesling fühle ich mich sofort in eine der schönsten Weinlandschaften der Welt versetzt. Sehe mich vor meinem geistigen Auge mit Julian durch seine dramatisch steilen Hanglagen kraxeln und genieße das magische Parfum des Schiefers! Ein komplexes Aromenrad, das sich in den nächsten Wochen immer mehr entfalten und die typischen Moseldüfte wie in einem Brennglas spiegeln wird, vermählt sich mit einer traumhaft erfrischenden und gleichwohl milden Säure, bestens auf der Zunge in einen schmelzigen Kern eingebunden. Welch cremiges Mundgefühl verwöhnt den Gaumen und hinten heraus begeistert in einem vibrierenden Aufspiel eine kühle, packende Mineralität. Und was hat dieser betörende Riesling nur für eine innere Balance und Harmonie, trotz aller inneren Dichte wirkt er in keinsten Weise fett, sondern besitzt immensen Schub und ist sehr elegant, ein harmonisch trocken schmeckender TRINKWEIN par excellence mit nur 11,5% Alkohol!

Werte Kunden: Für einen MoselRiesling dieser Preisklasse ist dieser Wein eine absolute Sensation. Ein großartiger MoselRiesling in originärem Haart-Stil von spektakulären, dramatisch schönen Steillagen zu einem fast unglaublich günstigen Preis! Doch Vorsicht, Suchtgefahr! Da muss ich selbst aufpassen, denn Julians Publikumsrenner wird Kistenweise auch in meinem eigenen Keller landen!

DMO050214 Piesporter Riesling 2014

12 Vol.%

19,93 €/l

14,95 €

John Gilman: „The village wine from Piesport is outstanding in 2014!“

Tino Seiwert: „Julian Haarts Piesporter Riesling 2014: Schiefer unplugged“

Julian Haart stammt aus einer legendären Familie, die als älteste Winzerdynastie im Piesporter Moselbogen bereits seit Jahrhunderten (erste urkundliche Erwähnung 1337) qualitativen Weinbau betreibt. Unter Kennern gilt die Lage Piesporter Goldtröpfchen als eines der herausragenden Terroirs der Mosel, da sie von allen Lagen die überschwänglichsten Aromen hervorbringt und von Kennern in Blindproben durch ihre typische Aromatik leicht identifiziert werden kann. Sie umfasst den besten Teil des nach Süden ausgerichteten steilen Hanges, der wie ein großartiges natürliches Amphitheater antiken Ausmaßes geformt ist und auch die letzten Strahlen der untergehenden Abendsonne wie ein riesiger Brennspiegel einfängt.



Die Sonne heizt so ungehindert den Schiefer auf, wobei die Wasserfläche die Strahlen zusätzlich in die steilen Lagen reflektiert. In diesem einzigartigen Mikroklima entwickeln die Weine eine für die Mosel rare Fülle und Saftigkeit sowie eine betörende Fruchtaromatik. Der Schiefer ist bereits seit Äonen zu tiefgründiger Feinerde mutiert mit hoher Wasserhaltekapazität, welche die Regenschauer lokaler Gewitter wie ein Schwamm aufsaugt, so dass selbst in heißen Jahrgängen kein Trockenstress auftritt. Die lockerbeerigen Trauben liefern mit beeindruckender Konstanz ein Lesegut, das in den Händen von begnadeten Winzern feinst ausbalancierte Weine ergibt.

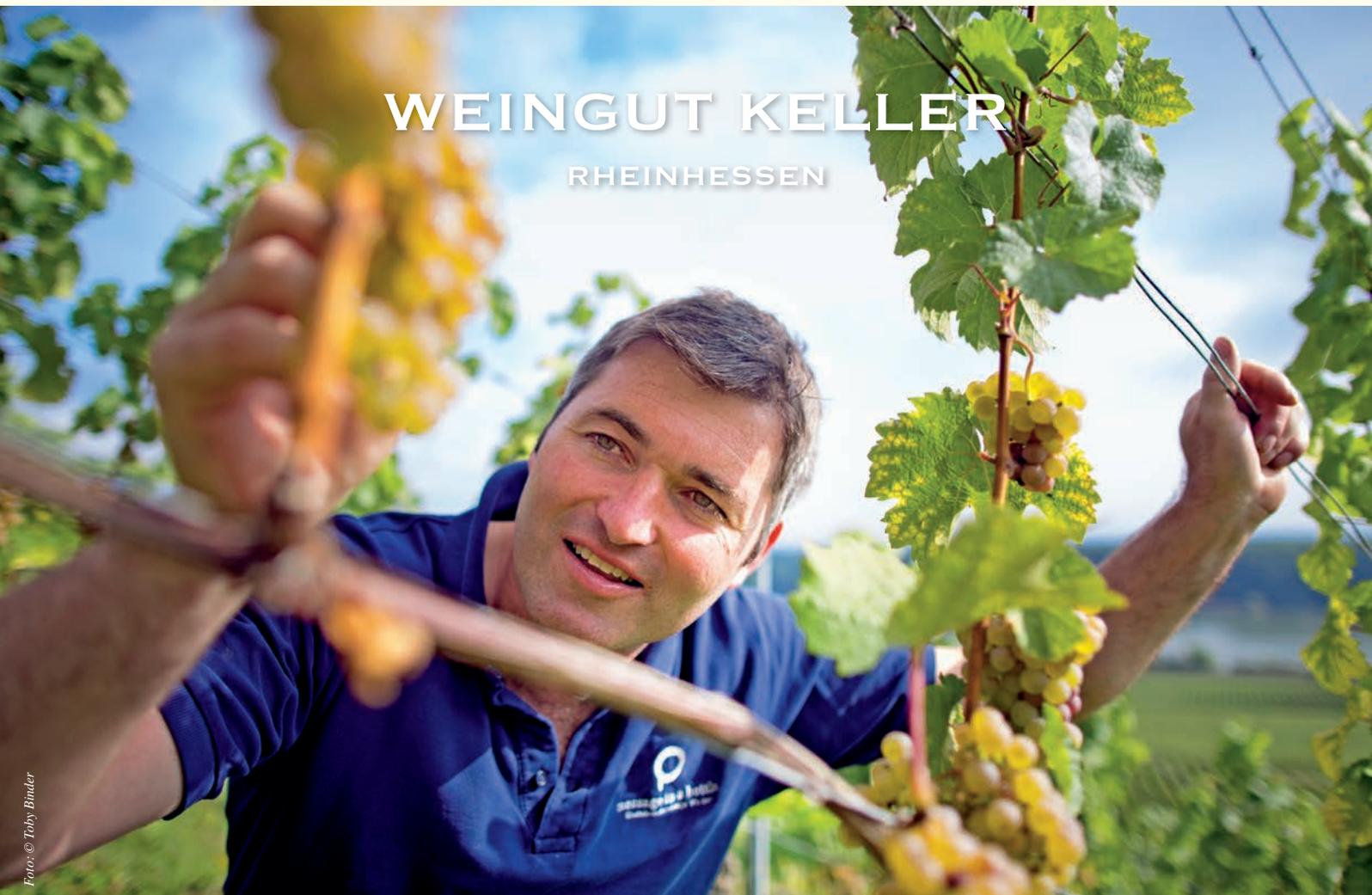
Und dafür musste der Jungstar ha(a)rt kämpfen in 2014, einem Jahrgang, der den Moselwinzern alles abverlangte. Eigenhändig rackerte er mit seiner attraktiven Frau Nadine in der Steillage des Piesporter Goldtröpfchens, um höchst persönlich geradezu Traube für Traube zum optimalen Zeitpunkt zu ernten. Das ist DER große Vorteil von kleinen Betrieben, dass der Chef selbst für alle Arbeiten verantwortlich zeichnet (und nicht eine auch noch so qualifizierte Erntemannschaft). Das ist eine Garantie quasi für höchste Qualität.

So wie bei diesem hedonistischen Kleinod aus dem Goldtröpfchen: Nase und Gaumen werden verückt von einer vibrierenden rauchigen Mineralität, einer animierenden Frische und einem noblen, komplexen Aromenbündel voll betörender Frucht (in keinsten Weise aufdringlich, sondern harmonisch in die grandiose Gesamtkomposition eingebunden), insbesondere Weinbergspfrirsich, Orangenzesten, Zitronengras und weiße Pampelmuse; dazu brillieren eine feine Würze sowie eine intensive florale Duftigkeit, die an Flieder und Holunderblüten erinnert.

Die Zunge wird von einer seidigen Textur wohligh umhüllt, eine schmeichlerische Fülle kleidet den Gaumen lüstern aus, gleichwohl verbleibt dieser noble Botschafter des Goldtröpfchens stets auf der spielerisch-transparenten, zutiefst mineralischen Seite. Riesling unplugged! Da ist zwar enorm viel Kraft, aber ohne jegliche Schwere. Was auch die gerade einmal 12% Alkohol liebevoll unterstreichen. Und welch Faszinosum im langen Nachhall mit seiner reifen, rassigen Säure und seiner kristallinen Mineralität. Ein Wahnsinnsstoff fürs Geld – **zweifelloser einer der größten Wein-Werte Deutschlands!** Julian, Du hast Dein großes Ziel definitiv erreicht, große, präzise, wahrlich trockene Mosel-Rieslinge zu vinifizieren. Bravo!

Große Weine aus Piesport schmecken zwar schon unmittelbar nach der Flaschenfüllung hervorragend, entwickeln sich jedoch grandios und haben ein enormes Potential. Hier wahrscheinlich bis deutlich nach 2025.

„The wine is outstanding in 2014“, schreibt John Gilman. Der Kerl hat Geschmack und ein sicheres Urteil!



WEINGUT KELLER

RHEINHESSEN

FINE (Das Weinmagazin): „Klaus Peter Keller: Ein Weltstar unter den Winzern!“

Stephan Reinhardt, Parker's Verkoster für Deutschland: „Klaus Peter and Julia Keller are the superstars in Germany!“

„Keller, die Weinikone, vinifiziert die heiß begehrtesten Weine Deutschlands“ (Wine Enthusiast)

„Keller ist unangefochten Deutschlands Hauptlieferant für Spitzenweine. Der Konsument tankt in seinen Weinen vitales Feingefühl und elegante Kühle, quasi beschwingte Lebenslust. Er ist Deutschlands Meister aller Klassen“, Gault Millau 2015

„Klaus Peter Keller: Der Traubenflüsterer“ (EUROPEAN FINE WINE MAGAZIN)

John Gilman („View from the cellar“) ist hellauf begeistert: **„KELLER 2014: Atemberaubend, brillant, kometenhaft, great, great vintage, absolute Spitze innerhalb einer großen Anzahl grandioser Erfolge der besten Weingüter in 2014!“** Und heute stellen wir Ihnen einige Perlen aus Klaus Peters neuem Traumjahrgang vor:

DRH014314 Keller Riesling 2014	12,0 Vol.%	14,60 €/l	10,95 €
---------------------------------------	------------	-----------	----------------

Große Blindverkostung der Crème de la Crème der Gutsrieslinge Deutschlands aus 2014 bei Pinard de Picard. 50 Rieslinge der besten Güter werden kritisch unter die Lupe genommen. Fast zwei Drittel der Weine sind richtig gut, 12 gar herausragend. Und der Sieger? Mit einem Wimpernschlag an der Spitze des glorreichen Dutzends, mal wieder der Keller!

Pinard de Picard hat sich in 2014 wieder die besten Fässer des Keller Rieslings für unsere Exklusivfüllung aussuchen dürfen. Und Klaus Peter hat unsere Partie nochmals veredelt durch eine Zugabe einer erlesenen Traubenpartie aus der Grand-Cru-Lage Kirchspiel: „This German Chassagne Montrachet brings tears to my eyes,“ Jancis Robinson, Master of Wine.

Sie erinnern sich: 2007 war die Geburtsstunde eines neuen Mythos – Ein Fass zum Träumen schön legte die Grundlage zu unserem ersten Keller Riesling! Auch seine Nachfolger wie der 08er wurden begeistert gefeiert: Die dänische Gastro-Zeitschrift bewertete den grandiosen Basisriesling als „traumhaft mineralisch zu einem phantastisch niedrigen Preis“ mit 5 von 6 möglichen Sternen! Eine solch grandiose Qualität finden wir auch wieder im Weltmeisterjahrgang 2014! Es sind nicht immer nur die teuren Prestigegewächse der Welt, die den wahren Weinliebhaber emotional berühren. Bisweilen verzaubern gerade Weine wegen eines singulären Zusammentreffens ihrer brillanten Qualität und eines provokant günstigen Preises die Herzen auch des kündigungsten Kenners. Und was strahlt dieser phantastische Keller Riesling nur für eine Magie aus! Was für ein fulminanter Einstieg in die mythische Welt der so authentischen Terroir-Unikate unseres rheinhessischen Traditionsgutes!

In der komplexen kräuterwürzigen Nase (Das ist legendärer Kirchspiel-Stil!) finden wir eine herrlich saftige, rassige, noble Fruchtsüße von reifem Weinbergspfirsich, Feuerstein und floralen Anklängen, allesamt feinste Aromen, die über dem Glase zu schweben scheinen. Am Gaumen traumhaft unterlegt mit einer packenden Mineralität und einer trinkanimierenden Saftigkeit. Kennen Sie das Gefühl, wenn Sie in einen langsam gereiften Oldenburger Apfel beißen und dessen Saft schier aus dem Mund tropfen will? So „geil“ ist die Textur dieses wunderbar fokussierten Rieslings! Gepaart mit einer animierenden Frische und geschliffenen, seidenen Mineralität, allesamt traumhafte Ingredienzien, welche die Zunge zärtlich lieblosen und die einen nicht mehr loslassen. Und dann gibt es hinten heraus ein grandioses Aufspiel, das Schluckreflexe auslöst, wiederum unterlegt von einer zart kräutigen Würze, die Assoziationen an die phantastischen Großen Gewächse von Klaus Peter Keller evozieren, „dem Hohepriester des Rieslings“, wie es die New York Times so zutreffend formuliert hat.

Keller Riesling 2014: Das ist schlichtweg eine Flasche der Kategorie persönlicher Lieblingswein, die man, ehe man sich versieht, in einem Zuge leer getrunken hat. Für einen Einstiegswein (welch Understatement!) in die faszinierenden Weinwelten eines ebenso sensiblen wie handwerklich genialen Winzermagiers ist dieser edle Tropfen eine absolute Sensation – Er ist ein Geschenk geradezu eines großen Winzers an alle Rieslingfreunde von Pinard de Picard! Diese herrlich leckere, vibrierend frische und so ungemein bekömmliche Selektion hat binnen weniger Jahre Kultstatus bei unseren Kunden erlangt und besitzt eine solch singuläre Präzision und Feinheit, dass man diesen Stil in Rheinhessen in 2014 garantiert kein zweites Mal mehr finden wird! Auf seinem Preisniveau absolute Weltklasse!

Er ist eines der Aushängeschilder eines Weinguts, das viele Weinliebhaber in aller Herren Länder mittlerweile für den besten Produzenten trockener Weißweine auf der gesamten Welt halten!

DRH011714 Weisser Burgunder - Chardonnay, trocken 2014	13,0 Vol.%	18,60 €/l	13,95 €
---	------------	-----------	----------------

Tino Seiwert: „Die 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. Unbedingt kaufen!“

Ist das Zeug gut! Diese traumhaft komplexe Cuvée demonstriert eindrucksvoll, mit welchem 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 bei Keller phantastischen Jahrgang 2014 im speziellen! Wie Klaus Peter auch selbst meint: „Einer meiner absoluten Lieblingsjahrgänge!“

Foto: © dieth + schroeder





Kluge Köpfe wissen, dass die Ernte-Equipe umso sorgfältiger arbeitet, wenn denn der Meister selbst tatkräftig anpackt.

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, aus dem zurzeit gelber Pfirsich und aromatische Ananas zart hervorschnicken sowie das Parfum einer Blumenwiese im Frühling und vibrierende, pfeffrige, kalkig-mineralische Noten.

Am Gaumen eine feingliedrig-elegante, verspielte, beschwingte Stilistik, 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! Zu genießen ab sofort bis ca. 2019+.

Liebe Kunden: Die Begeisterung für diesen Wein lässt mich einfach nicht los. Und dafür gibt es auch einen ganz praktischen Grund: Klaus Peter hat in diesem Jahr erstmals 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! Diese elegante Cuvée verzaubert daher wie nie zuvor. 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 Nächste-Eintrinken. Träumen. Genießen. Lust ohne Reue... . Referenzcharakter! Ein universeller Essensbegleiter de luxe!

Eines der ganz großen Schnüppchen des Jahrgangs 2014!

Rudi Knoll (VINUM), seit Jahrzehnten DIE seriöse Stimme des Journalismus zum deutschen Wein, ist begeistert: „Keller – Deutschlands Romanée-Conti in Weiß“. Und Knoll weiß natürlich auch: „Im Preis liegt Keller noch weit unter den noblen Burgunderweinen!“

DRH010114 Silvaner „Feuervogel“ trocken 2014

12,5 Vol.%

34,53 €/l

25,90 €

„Nicht genug, dass Klaus Peter Keller eine Reihe von Top-Lagen im Portfolio hat. Was er daraus macht (besonders der Silvaner „Feuervogel“), ist noch einmal eine Klasse für sich. Chapeau!“ (Der FEINSCHMECKER, Februar 2015)

„Die besten Silvaner, wie der „Feuervogel“ von Keller, der in 2013 alle rheinhessischen Pendants mühelos überragt, fangen die Seele Rheinhessens ein, der Duft der Streuobstwiesen, die Weite des Horizonts, das Salz des Urmeers.“ (Gault Millau 2015)

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 Silvanertradition in Rheinhessen. Vor 150 Jahren waren über 50% der Anbaufläche mit der autochthonen Urrebe bepflanzt. Und so ist ein Schluck Silvaner 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 Silvanerreben mit einer sprichwörtlichen burgundischen Finesse und Eleganz zu versehen, die man im Burgund aber erst bei teuren Prestigelagen zu finden vermag.

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



WEINGUT SCHÄFER-FRÖHLICH

BOCKENAU, NAHE

Großer Wein beginnt mit liebevoller Pflege ab der Geburt

Schäfer-Fröhlich: WINE AWARD 2015 - „Kollektion des Jahres!“ (FEINSCHMECKER)

2014 ist ein weltmeisterlicher Jahrgang: Jogi Löw hat seine 22 Jungs, Tim Fröhlich seine Reben zur Höchstleistung geführt. Unsere Nationalmannschaft hat in Brasilien den Gipfel erklommen und Tim Fröhlich ist im „Jahrgang 2014 in der absoluten Spitze seines Schaffens.“ So das brandaktuelle Urteil von John Gilman, weltweit geachtet als Stimme des deutschen Rieslings, der dann noch für die Weine die Attribute „outstanding“ und „stellar“ hinzufügt.

Stephan Reinhardt feiert in Parkers WineAdvocate vom Januar diesen Jahres die 2013er Weltklasserieslinge von Tim Fröhlich: **Unter den 16 höchst bewerteten Rieslingen Deutschlands befinden sich gleich 4 Große Gewächse vom Weingut Schäfer-Fröhlich in Bockenau!** Und diese Pretiosen lagern in Ihren Kellern!

Und noch ein fast unfassbarer Triumph: **Tim Fröhlichs fünf Rieslinge GG werden in der Verkostung der Großen Gewächse Deutschlands in der WEINWELT fünf mal unter die acht höchst bewerteten Rieslinge Deutschlands gewertet. Das ist ein historisch zu nennendes Urteil, das gab es noch nie zuvor!** Das muss man sich mal auf der Zunge zergehen lassen, so, wie seine Weine. Tim Fröhlich vinifiziert sechs Große Gewächse aus absoluten Weltklasselagen. Und fünf davon werden in der großen Verkostung der WEINWELT bei 240 verkosteten Rieslingen unter die besten 8 Weltklasserieslinge aus Deutschland gewertet!

Gault Millau 2015: „Schäfer-Fröhlich – eine klare Kaufempfehlung. Und damit meinen wir: Jeden Wein!“

Liebe Kunden: Es ist weder die Opulenz noch eine große Wucht, sondern eine unvergleichliche innere Balance und der Zauber eines speziellen Parfums, die einen Wein aus großer Lage so unvergleichlich macht. Unsere französischen Freunde nennen das den „Gout de Terroir“, den Geschmack also, den ein kleines Stück Erde mit seinem ganz spezifischen Boden in Kombination mit seiner Rebe und dem einfühlsamen Gestaltungswillen eines großen Winzers hervorbringen kann. Das sind einzigartige Kunstwerke, eine Begegnung mit dem Wesen der Natur. Es sind die Geschöpfe des Winzers, dessen ureigene Interpretation der Wingert- und Kellerarbeit etwas Mystisches schafft, Weine mit unverwechselbarer Aura. Und Tim Fröhlich ist ein ganz großer seiner Zunft. Seine Rieslinge scheinen bisweilen wie von einem anderen Stern, von geradezu außerirdischer Qualität und sind in punkto Filigranität und Finesse schlicht State of the Art.



DNA030914 Nahe Riesling trocken 2014

12,0 Vol.%

15,93 €/l

11,95 €

Der FEINSCHMECKER lobte bereits erstmals nach einer großen Degustation der 2009er Gutsrieslinge euphorisch: „**Unser Testsieger ist der Nahe-Riesling von Schäfer-Fröhlich**“.

Und auch der 2010er wurde wiederum zu den drei besten Deutschlands gezählt!

Der aktuelle 2014er, dessen Trauben wohlbemerkt Mitte Oktober aus Grand Cru-Lagen (!) geerntet worden sind und dessen bestes Fass wie stets exklusiv für Pinard de Picard gefüllt worden ist, ist ein ganz heißer Kandidat für den besten Gutsriesling Deutschlands in 2014!

Was verführt hier eine Feinheit und Finesse, welch grandiose Frische, welch vibrierender Extrakt und welch glockenklarer Stil! **Einen besseren Gutsriesling habe ich bei allen meinen Verkostungen in den letzten Wochen nicht finden können, nur stilistisch andersartige!** Welch unvergleichliche Trilogie von grandioser Mineralität (in Referenzqualität für einen Gutsriesling), brillanter Frucht (Pfersich, Nektarine, Aprikose) und weißen Blüten bereits in der Nase!

Auf der Zunge tänzelnd, vibrierend, glockenklar, ungemein leichtfüßig, präzise, filigran und kräuterwürzig. Was für ein fulminanter Einstieg in die mythische Welt der authentischen Terroir-Unikate unserer sympathisch-fröhlichen Familie, die bereits seit über 200 Jahren im Weinbau tätig ist und heute im vinologischen Olymp angekommen ist.

John Gilman (VIEW OF THE CELLAR) urteilt begeistert: „An excellent value“. Und fragt: „Ist das vielleicht der beste Gutswein, den ich auf meiner gesamten Deutschlandreise gefunden habe?“

Urteilen Sie doch bitte selbst, liebe Kunden!

DNA031014 „Vom Vulkangestein“ - Edition Pinard de Picard, Riesling trocken 2014

12,0 Vol.%

21,27 €/l

15,95 €

John Gilman: „**It is outstanding wine and one of the best values to be found in the vintage!**“

Einige erstklassige Partien von Parzellen aus besten Grand-Cru-Lagen auf Vulkangestein, die nicht in die Großen Gewächse Felsenberg oder Stromberg eingeflossen sind, wurden unter dem Namen ihres großartigen Gesteins, von dem die edlen Reben stammen, abgefüllt: In der Tat einer der besten Weinwerte Jahres in Deutschland, wie Gilman es auf den Punkt bringt!

Diese becirrende Pretiose mit einer glockenklaren Mineralität und einer kristallinen Strahligkeit, die viele Grand Crus aus anderen Regionen mühelos an die Wand spielt, können wir Ihnen heute mit großer Freude anbieten. Eine traumhaft komplexe Nase (weiße Früchte, Oran-

gentarte, Limettenschalen und weiße Grapefruit) paaren sich mit betörenden Anklängen an frische Kräuter, noble Gewürze, Meersalz und eine strahlende, sehr komplexe Mineralität. Auf der Zunge ungemein tief und konzentriert, dabei aber immer auf der verspielt-tänzerischen Ebene bleibend. Power without weight! Hier rockt das Vulkangestein im Glase mit balancierter Kraft, die eingebettet ist in eine berührende Feinheit, rassige Frische und vibrierende Präzision. Grandioses Finale mit Anklängen an feine Graphitnoten! Frisches Quellwasser aus kühlem Gebirgsgrund kann anmutiger den Durst der Seele nicht stillen. Zu genießen nach ein paar Monaten Flaschenreife, besitzt ein riesiges Potential bis wohl nach 2030.

DNA031114 „Schiefergestein – Selection Tino Seiwert“, Riesling trocken 2014 12,0 Vol.% 26,60 €/l 19,95 €

Exklusivfüllung für Pinard de Picard!

Werte Kunden: Im Jahrgang 2011 war die Geburtsstunde! Tim Fröhlich hatte erstmals eine Partie des Felsenecks, bei der er zögerte, ob er sie denn in das Große Gewächs Felseneck geben könne (Ich war vehement dafür, weil mir dieses Fass so gut schmeckte: „Das ist mein Wein“, sagte ich ihm!) oder als ‚Schiefergestein‘ füllen sollte, exklusiv an Pinard de Picard gegeben. Mit sensationellem Erfolg!

Woraufhin wir uns Jahr für Jahr nach ausführlichen Verkostungen aller Partien stets ein Fass sichern können, das eigentlich für das Große Gewächs vorgesehen ist. Vielen Dank, Tim! So bieten wir Ihnen nun zum dritten Mal in der Geschichte von Pinard de Picard eine Selection Tino Seiwert (es ist ja „mein“ Riesling!) an. Das ist fast die gleich irre Qualität wie beim Großen Gewächs, der Preis eine einzige Provokation und der Wein ist ab sofort liefer- und ab Herbst wohl trinkbar. In der begeisterten Nase explodieren eine rassige Schiefer-Mineralität und Würze (die Bodenstruktur definiert dieses edle Gewächs!), gelber Pflirsich, weiße Grapefruit, erfrischende kräutige Noten sowie weißer Pfeffer und rote Blütenblätter. Und immer wieder mineralische Noten. Feuerstein! Das ist wie Schiefer pur in der dampfenden Luft nach einem warmen Sommerregen!

Am Gaumen das faszinierende Momentum von Kraft und Feinheit, die scheinbaren Paradoxien der großen Weine der Welt, und eine saftig-kristalline Struktur. Und immer wieder diese „geile“ Mineralität bis in den langen würzigen Nachhall und eine sensationelle Filigranität auf der Zunge. Diese Inkarnation von Finesse, Kristallinität, mineralischem Extrakt und purer Feinheit hat ein Potential für mindestens 15 Jahre! John Gilman sieht gar ein Potential bis 2040 und wertet: „Exzellenter Wein, Niveau vieler Großer Gewächse, großes Schnäppchen!“

PS: Der DECANTER, eine der renommiertesten Weinzeitschriften der Welt, verkostete in 2011 die deutschen Rieslinge unterhalb der Großen Gewächs-Klasse. Sein euphorisches Urteil: „Ein neuer qualitativer Geist in Deutschland!“ **Der höchst bewertete Wein mit sensationellen 18/20 Punkten (das ist eine Weltklassenote) ist Schäfer-Fröhlichs „Schiefergestein“, von dem Pinard de Picard das beste Fass als „Selection Tino Seiwert“ hatte füllen lassen.** Und diese Abfüllung ist definitiv nochmals einen Punkt höher zu bewerten als die „normale“ Füllung. Welch Geschenk von Tim Fröhlich an die Kunden von Pinard de Picard!

DNA031214 Felseneck Riesling Kabinett 2014 7,5 Vol.% 21,20 €/l 15,90 €

Unser Kabinett des Jahrgangs 2014 aus ganz Deutschland!

Welch verzaubernder Riesling, der schon in diesem Sommer so wunderbar schmeckt und ein Potential bis etwa 2040 besitzt!

Wie verführerisch verwöhnt dieser geniale Riesling Nase und Zunge gleichermaßen: Die brillante Frucht (Weinbergspflirsich, Cassisblätter, Pampelmuse und reife Zitrone) küsst pikante Würze (Ingwer!), eingebettet in einen Kokon von Schieferduft, becirct förmlich alle olfaktorischen Sinne und animiert geradezu zum Eintauchen ins Glas. Dieser filigran-finessenreiche Kabinett mit einem phantastischen Süße-Säure-Spiel auf der Zunge ist in 2014 der moselanischste unter allen Rieslingen der Nahe – tänzerisch, verspielt, ungemein präzise und sagenhaft fein, ein Referenzwein eines klassischen Kabinetts der Nahe!

Die dramatische Steillage Felseneck ist eines der besten Terroirs Deutschlands, das spannende Gewächse voller Rasse, Finesse und Ausstrahlung hervorbringt, die zu begehrten Kultgewächsen wurden und von Liebhabern in aller Welt gesucht werden. Und der Preis dieses Weltklasseweins kann im internationalen Kontext gesehen nur als Witz bezeichnet werden. Ein beschwingter, fröhlicher Wein, der zum „ewigen“ Weitersüffeln animiert, der sehnsüchtige Erinnerungen wachruft an die sprudelnde Quellenklarheit eines jungen, tänzelnden Baches im frischen Frühling. Wow, Welch ein phantastischer Aperitifwein! Da kann man getrost einmal den wesentlich teureren Edelchampagner vergessen! Einer der größten Weinwerte Deutschlands in 2014 mit einem unübertrefflichen Preis-Genussverhältnis!

Tino Seiwerts Lieblingskabinett in 2014!





WEINGUT HOLGER KOCH

NAHE

Strahlende Kinderaugen: Der Papa hat großen Stoff gemacht!

***Visionärer Winzergenius fasziniert mit traumhaften weißen Burgundern voller Finesse: Stradivari-Geigen spielen auf!
Ralf Zimmermanns Lieblingsburgunder dieses traumhaften Sommers!***

DBA010114	Weißburgunder Kaiserstuhl „Edition Pinard de Picard“, Baden 2014	12,5 Vol.%	13,27 €/l	9,95 €
------------------	---	------------	-----------	---------------

In seiner sympathischen Preisklasse schlicht die Referenz! Das ist Baden at its best. Das ist Holger Koch! Das ist so unglaublich fein und so gut!

Handgelesen und streng selektioniert wurde diese Exklusivfüllung für Pinard de Picard. Welch lustvoller Prachtkerl eines feinsinnigen Weißburgunders, der Holger Kochs extreme Qualitätsphilosophie beispielhaft in die Flasche transmittiert.

Ein Weißburgunder auf absolutem Top-Niveau mit einem faszinierendem Charakter, mit tollen rauchigen Noten von weißem Pfirsich, Birne, Grapefruit, aber auch florale Noten, Akazien sowie einem Hauch Aprikose und Marzipan.

Auf der Zunge einfach nur betörend, fokussiert und feingliedrig, mit leichten floralen Anklängen, einer brillantklaren Fruchtigkeit und einer unglaublichen Leichtigkeit. Dieser geniale Tropfen ist gleichermaßen verspielt, elegant und wegen seines feinen Säurespiels animierend frisch mit einem langen, rassigen, mineralischen Nachhall und löst schier unwiderstehliche Schluckreflexe aus. Das Finale ist knackig-trocken und vibrierend mit rassis würzigen Noten.

DBA010414	Grauburgunder Kaiserstuhl „Edition Pinard de Picard“, Baden 2014	12,5 Vol.%	13,27 €/l	9,95 €
------------------	---	------------	-----------	---------------

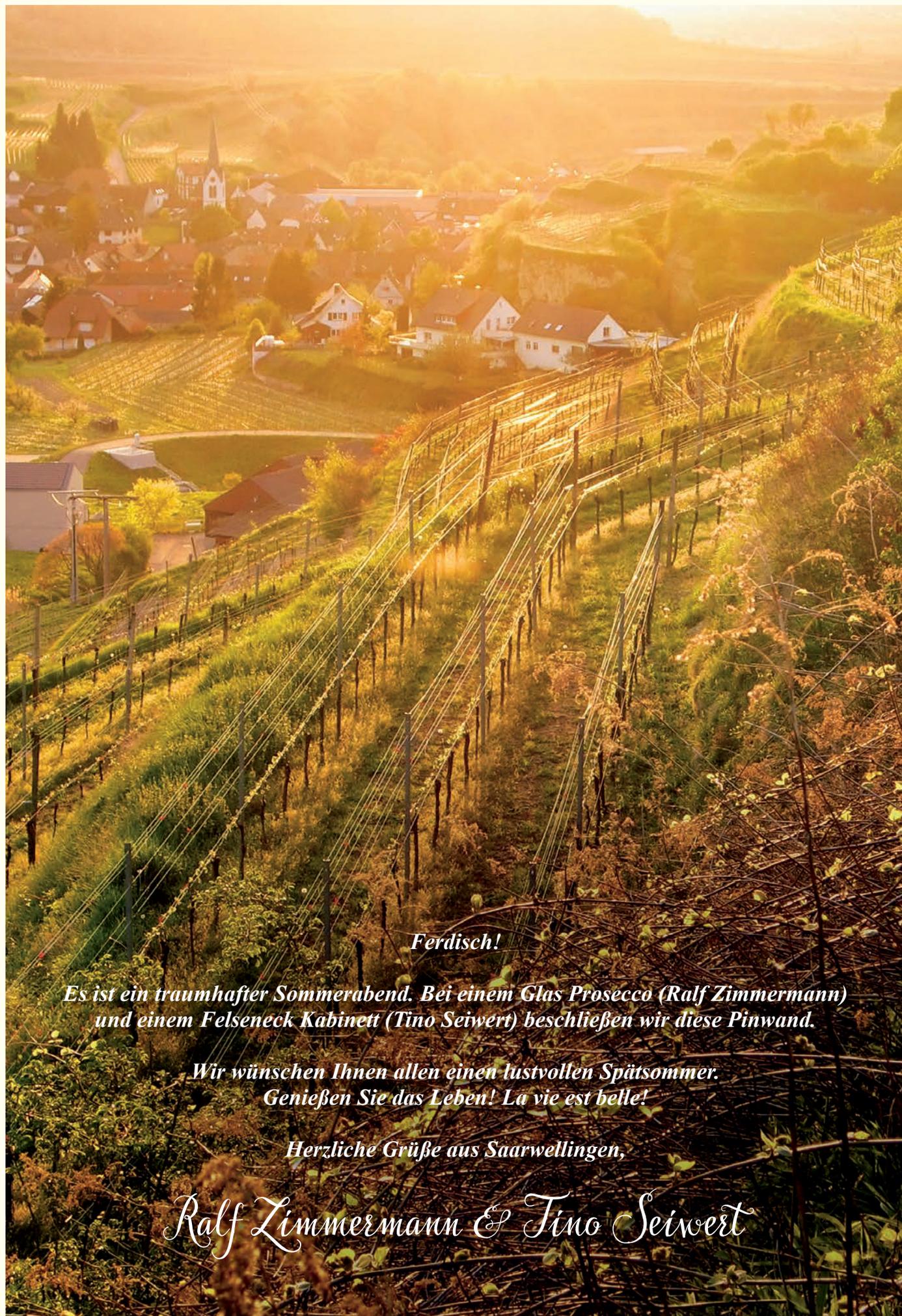
Das ist ganz großes Kino in der 10 Euro-Klasse!

„Pinot Grigio! Ausgelutscht, sagen Sie? Dann probieren Sie mal Grauburgunder“, meinte die SZ in einem mittlerweile legendären Special über diese häufig völlig unterschätzte Rebsorte. „Zwei Stöfchen aus der gleichen Rebe und doch schlug die Deutsche Version den Gigolo um Längen. Dieses eindeutige Ergebnis ist die Folge eines direkten Vergleichs bester deutscher Grauburgunder und italienischer Pinot Grigios, der von je fünf Experten der deutschen und der italienischen Sommelier-Union in München durchgeführt wurde. Das Resultat: Die ersten vier Plätze wurden allesamt von Grauburgundern belegt, dann erst kamen die ersten Italiener.“

Und Holgers verzaubernder Grauburgunder ist in seiner Preisklasse schlicht ein Maßstab für Baden! Welch individueller Weißwein mit Größe und Ausstrahlung, die Nase erschnüffelt neben einer mineralischen Tiefe ein intensiv aromatisches Parfum mit Mandeln, Kokosnuss, rosa Pampelmuse, Limone, Zitronat, Ingwer und Wacholderstrauch.

Ungemein frisch am Gaumen mit viel Zitrusfrucht und einer klaren, würzigen Mineralität, dann gewinnt der Wein zunehmend an Fülle und Volumen, ohne je schwer zu werden. Holger ist es gelungen, einen ganz präzisen und vielschichtigen Grauburgunder auf die Flasche zu bringen.

PS: Deutscher Grauburgunder ist derzeit gefragt wie lange nicht mehr. Haben vielleicht viele Weinkenner die Nase gestrichen voll von banalen Allerwelt-Pinot-Grigio, welche die Regale der Supermärkte füllen? Ganz anders bei dieser Flasche: Charakter und Herkunft sind ungeschminkt auf die Flasche gezaubert!



Ferdisch!

Es ist ein traumhafter Sommerabend. Bei einem Glas Prosecco (Ralf Zimmermann) und einem Felseneck Kabinett (Tino Seiwert) beschließen wir diese Pinwand.

*Wir wünschen Ihnen allen einen lustvollen Spätsommer.
Genießen Sie das Leben! La vie est belle!*

Herzliche Grüße aus Saarwellingen,

Ralf Zimmermann & Tino Seiwert