

PINARD *de* PICARD  
SONDERMAILING

# Weingut von Winning

DEIDESHEIM, PFALZ



# „Weingut von Winning – Der Stern der Pfalz!“

Tino Seiwert

**Höchstbewertung der  
trockenen deutschen Rieslinge  
2014 durch Stephan Reinhardt  
in Parkers Wine Advocate!**

**„Bester trockener Riesling:  
Forster Kirchenstück  
Großes Gewächs“**

GAULT MILLAU 2015

**Sieger der großen Drei-Länder-Vergleichsverkostung der  
besten 25 Sauvignon-Blancs aus Deutschland, Österreich und  
der Schweiz: Von Winning Sauvignon Blanc „500“ mit der  
Weltklassenote 18/20 Punkten!**

**Von Winning –  
das neue deutsche  
Kultweingut!**

CAPTAIN KORK

**Best of Riesling 2015 – 1. Platz:  
Deidesheimer Herrgottsacker  
Bester trockener Lagenwein  
mit moderatem Alkohol**

MEININGER

**„Riesling-Champion 2015 – Ein Feuerwerk  
der Hochkaräter! Doppelsieger und  
Riesling-Champion 2015: Stephan Attmann  
mit seinem Weingut Von Winning.“**

1400 Rieslinge aus dem Jahrgang 2014 wurden von VINUM (siehe Septemberheft 2015) verkostet.  
Das Urteil der Jury: „Es war ein Riesling-Feuerwerk, das Ende Juni bei den Finalrunden des  
VINUM-Wettbewerbs ‚Riesling-Champion‘ gezündet wurde. Da viele Winzer anstellten, die zur  
deutschen Elite gerechnet werden, und außerdem eine Reihe von teilweise noch unbekanntem Talenten  
angenehm überraschte, ist es nicht übertrieben, vom hochkarätigsten Riesling-Wettbewerb in  
Deutschland zu sprechen. Dementsprechend war das Niveau. Es versetzte unsere Juroren fast in einen  
Zustand der Euphorie! Eigentlich wäre eine Vergnügungssteuer fällig gewesen! Die Pfalz war der große  
Triumphator mit dem Sieger in der Champion-Wertung: Von Winning.“



Stephan Attmann habe ich vor vielen Jahren kennen gelernt. Wir waren zusammen mit deutschen Spitzenwinzern im Burgund, probierten vom Fass die großen Weine der besten Winzer und aßen und tranken und diskutierten abends zusammen in den von mir heiß geliebten Bistros von Beaune. Schon damals fiel mir sein Gespür für die Komplexität und Feinheit der Pinots und Chardonnays auf. Seine enorme Begeisterungsfähigkeit faszinierte mich und erinnerte mich an Klaus Peter Keller. Für mich ist sie ein untrügliches Zeichen für die Beziehung und die Liebe und das innere Feuer zum Produkt Wein, das in Stephan unverkennbar lodert.

Wir sitzen zusammen im Innenhof des Weinguts von Winning in Deidesheim, angrenzend an das gutseigenen Restaurant Leopold, das mich schon oftmals mit seiner ausgezeichneten traditionellen Pfälzer Küche erfreute. Ein wunderschöner Ort, der mich aufgrund seiner Architektur an die Toskana erinnert. „Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein“, dieses Gefühl, das Goethe im vielleicht berühmtesten Werk der deutschen Literaturgeschichte, im ‚Faust‘, poetisch niederschrieb, erfasst mich durch und durch. In diesem Hof kann man stundenlang sitzen, miteinander „schwätzen“, gut essen und die Abende eintrinken...

Liebe Kunden: Dieses Haus der Gastlichkeit ist ein absolutes Muss für alle Genießer, welche die wunderschöne Mittelhaardt im Norden der Pfalz besuchen!

Und jetzt probieren Stephan und ich den Jahrgang 2015 seines Weinguts, das in den letzten Jahren für erhebliche Furore gesorgt und die Spitzengruppe der deutschen Winzer ganz schön durcheinander gewirbelt hat.

Stephan hat eine bemerkenswerte Biographie. Er hat die Winzerarbeit erst gelernt, nachdem er diplomierter Betriebswirt war. Stephan kam also genau wie ich über die Leidenschaft zum Wein zu seinem Beruf. Er absolvierte aber nicht nur eine Winzerlehre, sondern verdingte sich danach in den Kellern berühmter Kollegen, wo er sich ein profundes Wissen erwarb und immer mehr auch zum genialen Verkoster avancierte. Und dann kam ein Ruf, der sein Leben veränderte. Achim Niederberger, erfolgreicher und so gleich weinbegeisterter Unternehmer aus der Pfalz, investierte vor einem Jahrzehnt in renovierungsbedürftige Spitzenbetriebe wie Winning oder Buhl und sorgte so für frischen Wind in diesen Traditionsgütern des deutschen Weinbaus. Und Niederberger hatte das große Glück, den charismatischen Stephan Attmann als Betriebsleiter für von Winning zu verpflichten.

Stephans Ziel war klar von Anfang an. Er will die berühmten Lagen der zentralen Mittelhaardt in Forst und Deidesheim wieder an die Spitze der großen trockenen Rieslinge Deutschlands führen. Will das alte Traditionsgut (gegründet 1849) wieder wachküssen und in neuem (alten) Glanz erstrahlen lassen.

Und dieses große Ziel hat er im Rekordtempo erreicht. Die neue Qualitätsdimension seiner beseelten Weine sind keine Zufallsprodukte, sondern zeigen jetzt schon über mehrere Jahrgänge hinweg den Ausdruck von handwerklicher Kompetenz und größter Inspiration. Was nicht nur die Auszeichnung für den besten trockenen deutschen Riesling im Gault Millau 2015 belegt. Viele andere Preise hat Stephan abgeräumt und ich selbst bin ebenfalls ein großer Fan dieser burgundisch inspirierten Rieslinge geworden, die so anders sind als alles andere, was sonst in Deutschland vinifiziert wird. Denn Stephan ist geprägt von der französischen Weinkultur. Und das schmeckt man in all seinen ungemein charaktervollen Weinen. Das handgelesene Traubengut lässt er aufwendig selektionieren, er gärt spontan und baut seine Weine bis zu ihrer Füllung auf der Vollhefe aus. Teilweise in Edelstahl, teilweise in Holzfässern unterschiedlicher Größe, die seinen holzausgebauten Weinen bei aller Präzision eine burgundische Struktur mit einer cremigen Textur und einer ganz dezenten Holznote verleihen.

**Stephans Ziel war von Anfang an klar: Er will den Riesling wieder zum Klingen bringen und das alte Traditionsgut in neuem Glanz erstrahlen lassen.**



Das Ergebnis all dieser sorgfältig geplanten Details, Stephans Visionen und klarer Prinzipien ist grandios: „Was Stephan Attmann in nur sechs Jahren geschafft hat, ist an Rasanz kaum zu überbieten. Es ist ihm nicht weniger als die Etablierung eines neuen Weinstils in der Pfalz gelungen“, bringt es der Gault Millau auf den Punkt!

Ein weiteres Geheimnis des Erfolges unseres Traditionsgutes ist die Konzentration auf ausschließlich die besten Weinberge nach dem Prinzip: Ein großer Wein entsteht im Weinberg in einer Philosophie des naturnahen, nachhaltigen Weinanbaus. Das Verständnis des Wingert als Ökosystem und die Förderung der natürlichen Vorgänge (beispielsweise das Arbeiten nach Mondphasen) sowie eine liebevolle Pflege der Rebstöcke ergibt zusammen mit einer spätest möglichen Lese perfekt gereifte, klein- und lockerbeerige, goldgelbe Träubchen, die im unterirdischen großen Gewölbekeller auf sensible Weise ausgebaut werden und zu großen Weinen führen.

## **Es ist unverkennbar: Stephan Attmann liebt nicht nur Wein. Er lebt ihn!**



Das ist mit Händen spürbar bei unserer Verkostung im Hof des Gutes. Mittlerweile ist es später Vormittag, die Sonnenstrahlen der ersten Frühlingstage erwärmen Haut und Seele und aus Stephan sprudelt es nur so heraus. Er erklärt die Philosophie seiner Arbeit. Den trockenen Spitzenweinen auf Weltklasseniveau von berühmtesten Pfälzer Lagen widmet er das klassische Jugendstil-Etikett, angelehnt an die Glanzzeiten des Weinguts von Winning zu Anfang des 20. Jahrhunderts. Die anderen Weine, die mir ebenfalls großartig munden und die eher für den anspruchsvollen Genuss für jeden Tag konzipiert sind, finden sich unter dem ebenfalls traditionsreichen Namen Dr. Deinhard. Alle so ungemein facettenreichen Weine von Stephan zeichnet eine betörende Aromatik aus und sie sind in ihrer Textur komplex und dicht verwoben mit einer betörenden Fülle und enormem Tiefgang. Und was besitzen sie allesamt für eine durchdringende Mineralität! Die Großen Gewächse erinnern stark an hochwertige weiße Burgunder der absoluten Spitzenklasse. Es sind visionäre Tropfen, die einen ureigenen Stil begründen.



Stephan Attmann (von VINUM zu recht als Riesling-Champion gefeiert), sein Verständnis für Wein und sein ureigener Stil sind eine große Bereicherung für den deutschen Wein und eine exzellente Ergänzung unseres Programms. Seine Visionen sind zukunftsweisend, sein bisheriges Schaffen hat einen weltweiten Hype um seine Weine ausgelöst und sie sind Kult geworden. Lieber Stephan, wir freuen uns sehr auf eine spannende Zusammenarbeit in den nächsten Jahren. Und ich mich persönlich auf unseren nächsten Umtrunk im kleinen Paradies Eures traumhaften Innenhofs!

Sternstunden im Leben eines Weinhändlers:  
Jahrgangsverkostung 2015 mit Stephan Attmann!



<b>DPF051615</b>	<b>Dr. Deinhard Forster Riesling UK trocken 2015</b>	DV	12,5% Vol.	11,33 €/l	<b>8,50 €</b>
------------------	--	----	------------	-----------	---------------

**Der zweite Rohdiamant aus dem grandiosen Jahrgang 2015: Ein Bestseller wie im letzten Jahr, der qualitativ nochmals eine Schippe drauflegt!**

Von wunderbaren Parzellen aus dem Forster Ungeheuer, einer der Traumlagen deutscher Rieslingkultur, kommt unser Einstiegswein in die großartige Palette unserer von Winning Weine. Und was für einer! Wiederum Kategorie persönlicher Lieblingswein. Und warum ist das so? Weil dieser Riesling alles besitzt, was mein Herz begehrt: Saft, Würze, Ausdruck, Charakter, ein Aromenbündel gelber Früchte und weißer Blüten, vibrierende Energie, Schmelz, feine, salzige Mineralität (Feuerstein), Präzision – Des kundigen Rieslingliebhabers Herz: Was begehrt du mehr? Vielleicht die rassig-kühle Textur, die lustvoll die Zunge verwöhnt, die belebende Frische und das feinst strukturierte Säurespiel, das harmonisch abgepuffert wird durch einen wunderbaren Extrakt und eine hohe physiologische Reife.

Und dann noch das tolle Aufspiel am Gaumen, das diesen süffigen Weißwein, der schon ab sofort Trinkvergnügen pur bereitet (was für ein ‚geiler‘ Terrassenwein an den kommenden warmen Frühling- und Sommertagen), so traumhaft süffig macht.

Liebe Kunden: Es ist sehr ungewohnt für diesen Preisbereich, geradezu großes Kino, einen Riesling mit soviel Struktur, Länge und Klasse zu finden. Er zeigt, wie dramatisch gut und preiswert deutscher Riesling sein kann. Eine noble Kontur in authentischem Forster Charakter. Eine großartige Visitenkarte von Stephan Attmann!

<b>DPF050115</b>	<b>Riesling Drache trocken 2015</b>	DV	12,5% Vol.	11,33 €/l	<b>8,50 €</b>
------------------	-------------------------------------	----	------------	-----------	---------------

Welch hedonistisches Aromenspektrum: In der verführerischen Nase von Mineralität und anregender Würze geprägt, dann entfalten sich animierend Zitrusblätter, reife Äpfel, Orangenschalen, Anklänge von Holunderblüte und weißen Blüten. Und noch mehr frische Noten finden sich am Gaumen, die an wilde Minze erinnern. Und mit etwas Sauerstoffzufuhr taut der Wein immer mehr auf und zeigt noch deutlicher seine mineralische Stilistik und bleibt dabei ungemein vibrierend. Kühle und Frische mit einer anregenden Säurestruktur und die Zitrusfrüchte vermitteln das belebende Gefühl einer herzhaften sommerlichen Erfrischung, eingebettet in wohligen Schmelz und Würze. Ungewöhnlich langer Nachhall für einen Einstiegswein dieser Preisklasse. Dieser ‚Drache‘



*spuckt kein Feuer, er wirkt vielmehr wohltuend belebend und geradezu stimulierend an einem heißen Sommertag, wie ein schattiges Picknick in einem Zitronenbaumhain. Ein Klassewein, der ob seines Preises mehr als einmal freudiges Staunen ausgelöst hat. Trinkfreude pur ab sofort. Der Sommer möge kommen!*

<b>DPF050215</b>	<b>WIN WIN Riesling trocken 2015</b>	DV	12,5% Vol.	14,00 €/l	<b>10,50 €</b>
------------------	--------------------------------------	----	------------	-----------	----------------

*Grandioser Winzer, grandioser Jahrgang, grandioser Weinguts-Riesling mit einer hinter sinnigen Wortbedeutung. Der hälftige Ausbau im nur sehr dezent schmeckbaren Holz und Stahltank ergibt Frische und Cremigkeit in der Nase und am Gaumen gleichermaßen. Welch knochentrockenes Prachtexemplar! Und trotzdem oder gerade deswegen ein sehr gefälliger Stil. Hoher Extrakt und Schmelz! Junge Reben aus besten Lagen, teilweise Große-Gewächs-Parzellen, zeichnen für die hohe Qualität verantwortlich. Gelbe süße Zitrusaromen, reife Stachelbeeren und reifer Weinbergspfirsich entsteigen dem Glase, ein leichter Touch von Mandarine und eine salzige Mineralität. Am Gaumen leichtfüßig rassig und vibrierend aromatisch. Liebe Leut': Schon der 2014er WIN WIN war ein Publikumsrenner, doch kein Zweifel, dass sein Nachfolger aus potentiell ganz großem Jahr nochmals faszinierender schmeckt: Ein wunderbarer Wein im Glase, insbesondere auch im Verhältnis zu dem, was er kostet. Wahrlich eine WIN Win Situation für alle unsere Kunden und Liebhaber verführerischer Pfälzer Schmusekätzchen. Einfach lecker!*

<b>DPF051315</b>	<b>Sauvignon blanc II trocken 2015</b>	DV	12,5% Vol.	14,40 €/l	<b>10,80 €</b>
------------------	--	----	------------	-----------	----------------

**Ein Bestseller des Frühlings!**

*Und das wird jeder Weinliebhaber verstehen, sobald das verführerische Parfum die Nase umschmeichelt! Hedonismus pur. Welch Leichtigkeit, welch Frische und Pikanz. Da ist absolut keine Schwere und da sind auch wieder gerade einmal 12 Volumenprozent Alkohol. Was ist das nur für ein traumhaft expressiver, feiner Duft nach Feuerstein, Cassisblättern, würzigen Kräutern, Minze. Grapefruit und feinsten mineralischen Noten, den Insignien großer Terroirs, die nach längerer Öffnung im Glase immer präsenter werden. Sind wir hier in der Pfalz oder an der Loire? Kann Sancerre denn schöner sein?*

*Auf der Zunge eine geniale Spannung zwischen einer zart beerigen Frucht und dem erdigen Geschmack von kühler mineralischer Würze. Welch lebhaft, pulsierende, delikate Komposition! In seiner Textur cremiger und anschiemiger als sein beliebter Jahrgangsvorgänger! Die Säure am Gaumen ist sehr reif und bestens in die*

**„Ein grandioser Wein!“  
Captain Cork**

großartige Frucht integriert; eine eindruckliche Referenz für die großartigen Spitzenweine der Pfalz, die den so vielen unsäglichen Übersee-Billig-Weinchen aus dieser oftmals so malträtierten Rebsorte (man denke nur an die Banalität so vieler unsäglich-er Tutti-Frutti-Fruchtbomben, die den wahren Kenner sich stets mit Schaudern abwenden lassen) die Originalität großer authentischer Terroirs entgegensetzen.

Hier haben wir einen Traum von Wein, mit das beste, was der Planet Wein für ca. 10 Euro zu bieten hat!

Das meint auch CAPTAIN CORK, der bei diesem Sauvignon Blanc regelrecht ins Schwärmen gerät:

„Ein grandioser, einfacher Wein, dessen Trauben aus den Lagen rund um Deidesheim geholt wurden. Attmann macht aus seinem Sauvignon Blanc einen Wein, der schmeckt, als käme er von der Loire. Mit jenem Mehr von Mineralität, das deutsche Weine erkennbar macht.

Die wunderbare Süffigkeit, der Schmelz, das Trinkvergnügen nehmen das Terroir einfach in ihr Gepäck und transportieren es die Kehle hinunter. Die Größe dieses Weins ist seine recht wagemutig hergestellte Balance.“

Trinkspaß pur ab sofort, sowohl solo wie auch als hervorragender universeller Essensbegleiter!

DPF052015	Rosé WIN WIN 2015	DV	12,5% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
-----------	-------------------	----	------------	-----------	---------

Grandioser Winzer, grandioser Jahrgang, wunderbar cremiger Rosé. Der Ausbau im nur sehr dezent schmeckbaren Holz ergibt Frische und Fülle (deutlich fülliger als unser toller Rosé von Rebholz, der schlanker wirkt) in der Nase und am Gaumen gleichermaßen. Welch Prachtexemplar mit nur 12% Alkohol! Ein Stil, der sehr gefällt: Hoher Extrakt und Schmelz! Ein wunderbarer Wein im Glase, insbesondere auch im Verhältnis zu dem, was er kostet. Wahrlich eine WIN WIN-Situation für alle unsere Kunden und Liebhaber verführerischer Pfälzer Schmusekätzchen. Einfach nur lecker!

DPF053013	Chardonnay II 2013	DV	13% Vol.	17,33 €/l	13,00 €
-----------	--------------------	----	----------	-----------	---------

Mitte März auf der Prowein in Düsseldorf, der wichtigsten Weinmesse Europas, wenn nicht gar der Welt, auf der Spitzenwinzer aus aller Herren Länder ihre aktuellen Jahrgänge präsentieren, werden auch unter Insidern die spannendsten Tipps ausgetauscht und die Winzer fachsimpeln auch über die Weine ihrer Kollegen, sehen manche Dinge kritisch und schwärmen andererseits in höchsten Tönen. Ein Wein sorgte für extrem viel Furore: Beispielsweise war der erste Satz unseres österreichischen Starwinzers Bernhard Ott nach unserer gegenseitigen herzlichen Begrüßung: „Tino, ich hab‘ gerade die Weine von von Winning probiert. Genial! Und ein Wein hat mich total fasziniert: Der Chardonnay II 2013. Schick mir doch bitte gleich zwei Kisten davon nach Österreich!“ Gesagt, getan. Bernhard genießt jetzt in Feuersbrunn diesen Schmeichler aus der Pfalz und wir können auch Ihnen diesen leckeren Rebsortenklassiker präsentieren: Der Einstiegs-Chardonnay bei Stephan Attmann. Aber was heißt hier Einstiegswein? Und wieviel Geld müssen Sie im Burgund für einen derart hohen Weinwert investieren!! Tolle rauchige Nase, da ist feinst eingebundenes Holz im Spiel mit feinstem Vanilleton und verführerische Butter-Nuancen. In der verführerischen Frucht von exotischen Aromen geprägt, insbesondere Mango, Ananas und Maracuja und ein Hauch gelber Pfirsich und weiße Schokolade. Am Gaumen cremig, aber ohne Schwere, mit einer reifen Säure und sehr fokussiert mit feinen mineralischen Noten. Tolle Länge für einen sogenannten Einstiegswein. Stephan kann wahrlich alle Rebsorten und nicht nur Riesling! Beste von Winning-Stilistik und ein Schmeichler der Sinne. Zu genießen ab sofort bis 2018+

DPF050315	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling trocken 2015	DV	12,5% Vol.	19,33 €/l	14,50 €
-----------	---	----	------------	-----------	---------

**Best of Riesling 2015, 1. Platz: Bester trockener Lagenwein (moderater Alkohol) – MEININGERS Weinwelt**

Das Erstlingswerk aus dieser grandiosen Lage, die zwischen den großen Gewächslagen ‚Kalkofen‘ und ‚Forster Ungeheuer‘ angesiedelt ist, sorgte schon im Vorjahr für erhebliches Aufsehen. Der erstklassige Weinberg steigt nach Südosten an und der Boden wird hauptsächlich von sandigem Lehm auf Buntsandstein bestimmt. Doch unter der unscheinbaren Oberfläche brodelt es gewaltig: Hier finden wir energetischen Kalk sowie Basalt, der diesem Spitzenriesling seine wunderbar tiefgründige Mineralität verleiht. Das ist ein echter Hammer! Und dann diese ungemein betörende, feinfruchtige (aromatische gelbe Früchte) und zart würzige Nase, so gekonnt unterlegt von floralen Noten (die mit Luftzufuhr immer stärker und verführerischer werden) und Feuerstein. Immer wieder Feuerstein. Dann Vervene. Und Minze. Und da wird mit Flaschenreife in den nächsten Monaten gar noch mehr kommen!





*Am Gaumen großes Kino – Das ist 2015 von seiner schönsten Seite! Welch tolle Textur auf der Zunge, verspielt, rassig und cremig zugleich und mit der Finesse seiner großen Lage gesegnet. Schmelz und Kraft und eine messerscharfe Präzision. Ganz hinten raus nochmals ein tolles vibrierendes Aufspiel. Langer mineralischer Nachklang! Wählen Sie bitte ein großes Glas, denn mit Luftzufuhr wird dieser Riesling immer besser und mundet auch am zweiten und dritten Abend ganz hervorragend.*

*Deidesheimer Herrgottsacker 2015: Hier wird Terroir sinnlich erlebbar! Das ist Beschwingtheit, Lebensfreude und Lebendigkeit! Ein Spitzenwein des „Riesling-Champions“, der aber deutlich niedriger im Preis liegt als die Großen Gewächse. Ein wahres Schnäppchen!*

*Und schon im Vorjahr ein verdienter Sieg bei der großen Verkostung „Best of Riesling 2015“ im Wettbewerb mit 1.837(!) Rieslingen, in der Kategorie ‚Bester trockener Lagenwein mit moderatem Alkoholgehalt‘.*

DPF050415

**Ruppertsberger Reiterpfad Riesling trocken 2015**

12% Vol.

21,33 €/l

**16,00 €**

***Im Vorjahr einer der beiden Doppelsieger Von Winnings in der großen VINUM-Verkostung!***

*Und damals wie heute ein persönlicher Favorit Tino Seiwerts! „Ein Maul voll Wein. Ein Maul voller praller pfälzischer Lebensfreude!“ Einer der größten Weinwerte Deutschlands!*



Foto: © Henner Rosenkranz

Wer viel schafft, hat sich ein Schwätzchen in der Sonne mehr als verdient!

Es ist Frühling. Ich sitze, wie gerne um diese Zeit, mit Stephan Attmann im Innenhof des Weinguts von Winning in Deidesheim. Wir probieren den Jahrgang 2015. Und lange bevor wir zu den Großen Gewächsen kommen, bin ich bei einigen Weinen wie elektrisiert. Und auch genau wie letztes Jahr bei diesem Ruppertsberger Reiterpfad! Nach ein paar Minuten im Glas öffnet er sich bereits heute wie ein strahlend schönes Mädchen, das zur Frau erblüht und strahlt in seiner Aromenkomplexität: In der verzückten Nase frische Noten von Mandarine, Passionsfrucht, reifen Melonen, Holunderblüte, Birne und wunderbar würzige Aromen; alle Ingredienzien traumhaft verwoben. Sensationell dicht dann am Gaumen, leicht salzige Mineralität, mit einer schier unglaublich hedonistischen, cremigen, fast burgundischen Anmutung. Endet in einem tollen, lang anhaltenden, feinwürzig-mineralischen Finale.

Spielt locker mit im Konzert der besten Großen Gewächse Deutschlands, die mindestens das Doppelte kosten.

Reiterspfad 2015: Das ist mehr, viel mehr als nur eine kleine geschmackliche Sensation in seinem Preisbereich!

Wie alle 2015er von Stephan Attmann schmeckt auch der Reiterpfad bereits jetzt vorzüglich und wird sich über weitere 3–4 Jahre wunderbar weiterentwickeln.

DPF051513	Sauvignon blanc 500 trocken 2013	12,5% Vol.	50,67 €/l	38,00 €
-----------	----------------------------------	------------	-----------	---------

**Wir präsentieren mit Freude den brandaktuellen Sieger der großen Drei-Länder-Vergleichverkostung der besten 25 Sauvignon-Blancs aus Deutschland, Österreich und der Schweiz in der Mai-Ausgabe von VINUM: Von Winning Sauvignon Blanc „500“ mit der Weltklassenote 18/20 Punkten!**

Lassen wir doch hier die neutrale Stimmen der Jury zu Worte kommen:

„Sauvignon Blanc ist der Aufsteiger unter den weißen Rebsorten in Deutschland, der Schweiz und Österreich – wie auch im Rest der Welt. Doch zu welcher Größe und welchen Stilistiken ist die weiße Lady im deutschsprachigen Raum fähig? Und welches Land gewinnt den Deiländerkampf? Als Favorit gingen die Weine aus der Steiermark ins Rennen, doch es wurde ein echtes Kopf-an-Kopf-Rennen mit einem Sieger aus der Pfalz. Und einem Ergebnis: Die Winzer beherrschen den Holzeinsatz mittlerweile perfekt.“

**Sieger der großen  
Drei-Länder-  
Vergleichsverkostung!**

Winnings „500“ ist bereits eine Legende. Ausgebaut in neuen 500-Liter-Holzfässern, im sogenannten Halbstück, stammen die Trauben zum Teil von einer recht neuen Dichtpflanzung mit 9000 Stöcken pro Hektar in der Lage Paradiesgarten, zum Teil von alten Anlagen auf Kalkböden. Mehr als einer denkt bei diesem Wein an einen weißen Bordeaux – und zwar einen richtig guten (Einwurf Tino Seiwert: an den weißen Haut Brion!). In seiner unkonventionellen Art überaus begeisternd. Stephan Attmann nennt zwei Punkte, die bei der Herstellung von Weltklasse-Sauvignon-Blanc so wichtig sind: ‚Schönungsmittel werden vermieden, der Sauvignon blanc reagiert hier noch ‚beleidigter‘ als Riesling! Und es braucht gesundes reifes, aber nicht überreifes Traubenmaterial. Das sind 90 Prozent der Arbeit – und das ist in den meisten Jahren viel Arbeit!‘

Verkostungsnotiz: Viel Holz, viel Rauch, viel Mineralik, viel Säure, viel Harmonie – und ganz wichtig: eine kühle Art. ‚Umwerfend‘, schrieb eine Verkosterin mit drei Ausrufezeichen. Große Länge, eigene Prägung. Fast einhellige Begeisterung.“

Große Gewächs-Kenner wissen: Ein großer Riesling bereitet, im Unterschied zu den anderen großen Weinen der Welt, in jedem Stadium seiner Entwicklung Trinkfreude pur: Kein starker Barriqueeinfluss hemmt im jugendlichen Stadium den hedonistischen Genuss; große trockene Rieslinge reifen daher vielleicht gar länger als beste Weißweine aus dem Burgund bis zu 20, im Einzelfall auch 30 Jahre lang, was neben ihrem Genussfaktor auch zu einer erstklassigen Kapitalanlage führt. Probieren Sie, werte Kunden, wenn Sie Lust haben, daher die Weine mit viel Freude auch und gerade, wenn sie jung sind (dann Dekantieren bitte oder vielleicht über mehrere Tage aus der geöffneten Flasche genießen) und Sie gewinnen einen Einblick in die phantastische Aromenvielfalt, die weltweit nur eine einzige Weißweinrebe besitzt: der Riesling! Dies trifft ganz besonders auf den Jahrgang 2015 zu, speziell in der Pfalz, denn der scheint mir ganz eigene Wege zu gehen. Es ist schier unfassbar, welch hedonistischen Trinkgenuss die Großen Gewächse Von Winnings bereits seit den ersten Fassproben bereiten. **So früh so unfassbar viel Trinkspaß habe ich noch bei keinem Jahrgang zuvor erlebt!!** Und mittlerweile probiere ich seit über 25 Jahren alle möglichen Rieslinge in allen Stadien ihrer Reifung! Deshalb mein Rat an dieser Stelle: Trinken Sie die allerbesten Pfälzer Rieslinge 2015 auch schon in ihrer Jugend. Diese sind jetzt und in den nächsten fünf Jahren Genuss pur! **Ihre Zungen werden jublieren!** Das Einzige, was schwer einzuschätzen ist, ist die langfristige Lagerfähigkeit von Rieslingen, die schon in ihrer frühesten Jugend so unverschämt gut schmecken. Wir werden Sie auch in den nächsten Jahren immer wieder informieren, wie sich diese Weltklasse-Weine entwickeln.







DPF050515	Grainhübel Großes Gewächs Riesling trocken 2015	32,00 €/l	24,00 €
DPF050515M	Grainhübel Großes Gewächs Riesling trocken 2015 MAGNUM	36,00 €/l	54,00 €

in Subskription, Lieferung  
ab September 2016

### **Ein Großes Gewächs zu unerhörtem Preis!**

Lockerbeerige, kerngesunde Träubchen ergeben einen Stoff, aus dem die Träume von Rieslingliebhabern in aller Welt bestehen. Grainhübel: Ein Wein, der mich seit meiner ersten Fassprobe gepackt und nicht mehr losgelassen hat. Sein Terroir ist vom feinsten: Ein grandioser Kalkboden, ein ehemaliges Korallenriff, erbringt eine vibrierende Mineralität und einen expressiven aromatischen Charakter. Und ergibt ein brillantes Beispiel für Stephan Attmanns Gefühl für großes Terroir und seine ebenso sensible wie meisterhafte Vinifizierungskunst und all die Emotionen, die er in die Herstellung seiner stilistisch einzigartigen Weine hinein legt.

Betörend die extrem tiefgründige und komplexe Nase, Faszination pur im betörenden Parfum nach gelben Früchten, Linden- und Akazienblüten, Haselnuss und Zitronengras, eingebettet in eine großartige würzige Mineralität. Am Gaumen eine konzentrierte, kraftvolle Textur, die aber in keinsten Weise schwer daherkommt, da voll vibrierender Vitalität und Energie. Ich habe es schon ein paar Mal geschrieben: Ein exzellenter Riesling soll fein, tiefgründig und elegant in seiner Aromatik sein und seidig in der Mineralität über die Zunge laufen, transparent gewirkt, ohne jegliche Schwere. So wie der Grainhübel 2015! Daher genießen wir hier einen herrlich balancierten, verführerischen Wein mit präziser Rasse und enormer Frische, der bei aller Dichte fast schwebend über die Zunge gleitet und lange anhält. Schlichtweg ein einziges Fest für alle Sinne, für Herz und Verstand. Zu genießen ab Freigabe im September 2016.

Grainhübel 2015: Das ist wahrlich ein genialer Weißwein der Pfalz. In der Textur fast wie eine hypothetische Vermählung von großen burgundischen Chardonnays mit vibrierenden deutschen Rieslingen. Daher prägen eine rassige Frische, eine fein-würzige, rauchige Mineralität, eine feine Holznote und eine enorme Länge sein Mundgefühl. Das ist lustvolle Pfälzer Fülle, eingebettet in präzisen Schliff, das ist Lebensfreude pur und die Leichtigkeit des Seins!

Grainhübel 2015: In seiner Preisklasse einer der Weine des Jahres! Großes Kino für Kenner und Genießer! Kaufen, liebe Kunden, kaufen!



DPF050715	Ungeheuer Großes Gewächs Riesling trocken 2015	37,33 €/l	28,00 €
DPF050715M	Ungeheuer Großes Gewächs Riesling trocken 2015 MAGNUM	41,33 €/l	62,00 €

in Subskription, Lieferung  
ab September 2016

## DIE SENSATION!

**94 Parker-Punkte: Das beste Preis-Genuss-Verhältnis der genialen Großen  
Gewächse Deutschlands in 2014! Und 2015 setzt da nochmal eine ganze Schippe drauf!**

Fürst Bismarck prägte einst den Ausspruch: „Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer!“ Und auch dieser 2015er dürfte ihn wohl in Verzückerung geraten lassen, weilte denn der alte Reichskanzler noch unter uns. Die südostlich geneigte Hanglage dieses auf hartem Kalkfelsen und vulkanischem Basaltgestein gepflanzten Wingers bedingt durch die optimale Erwärmung des steinigen Bodens die vorbildliche Ausreifung der Trauben und Ausbildung wunderschöner, fast schon wollüstig anmutender Fruchtaromen, ein ganzer Korb reifer Südfrüchte breitet sich in Nase und Mund gleichermaßen aus: Orangenzesten, Clementinen, Limetten, Mango, Papaya, rosa Grapefruit und und und... Welch orgiastische Fülle, aber auch dezente, leicht würzige und florale Noten sind wahrnehmbar, und dann, als Kontrapunkt, eine phantastische, straffe Mineralität. Basalt und Kalk grüßen mit salziger Raffinesse und verleihen der überbordenden Fruchtfülle die notwendige Bodenhaftung und einen festen Grip. Was für ein balancierter, vielschichtiger, komplexer Wein, der einerseits total trocken ist, andererseits aber mit seiner immensen Fruchtsüße reizt, ein Bilderbuchwein mit gandiosem Schmelz und toller Länge, der alles in sich vereint, Kraft und Beschwingtheit, Frische und Saftigkeit, Fruchtfülle und prägnante Mineralität. Präsentiert sich schon jetzt in seiner Jugend erstaunlich zugänglich und gut. Ungeheuer gut. Ein großer Riesling der Pfalz mit der Präzision und Mundtextur bester burgundischer Chardonnays!



DPF050815	Kalkofen Großes Gewächs Riesling trocken 2015	37,33 €/l	28,00 €
DPF050815M	Kalkofen Großes Gewächs Riesling trocken 2015 MAGNUM	41,33 €/l	62,00 €

in Subskription, Lieferung  
ab September 2016

### **Kalkig die Herkunft, Kalkig der Charakter!**

Obwohl Stephan meint, dass sein Kalkofen „noch nie so konzentriert gewesen ist wie 2015“, scheint er mir auch diesmal der ‚Moselaner‘ unter den Großen Gewächsen Von Winnings, so tänzerisch verspielt, so finessenreich und mit so seidener Textur glänzt dieser Rieslingriese im Glas. Und was für eine unfassbare, ja geile Mineralität, die die fast 60 Jahre alten Rebstöcke aus dem Boden saugen: natürlich schmeckt der Kalkboden durch, mit einem salzigen, jodigen und fast staubig kernigen Unterton, absolut packend. Dieser Wein befindet sich in einer wunderbaren, perfekten Balance und voll innerer Harmonie: Frische, gelbe Zitrusnoten, reife Aprikose, betörende Dörrfrüchte, feinste Curry-Anklänge, süßes Feingebäck, auch grüne Kräuter, Minze, alles sehr belebend. Wirkt durch einen schönen Säurebogen einerseits frisch, mit Zug, gleichzeitig verfügt er über eine hohe Extraktsüße, eine sich wunderbar ergänzende Kombination, was diesen Wein einfach superlecker macht und sehr komplex in seiner ausgeprägten Aromatik. Ja, mit Harmonie und Balance lässt sich dieser leichtfüßige Verführer wohl am besten beschreiben. Äußerst delikat und lang anhaltend, wahrlich ein großer Wein. Sehr, sehr stark.

**Dieser Wein  
lässt einen nicht  
mehr los!**



<b>DPF050915</b>	<b>Langenmorgen Großes Gewächs Riesling trocken 2015</b>	37,33 €/l	<b>28,00 €</b>
<b>DPF050915M</b>	<b>Langenmorgen Großes Gewächs Riesling trocken 2015 MAGNUM</b>	41,33 €/l	<b>62,00 €</b>

in Subskription, Lieferung ab September 2016

Großartige Lage in Verlängerung des Deidesheimer Paradiesgartens, in perfekter Osthanglage mit viel früher Morgensonne und frühem Schatten und Abkühlung schon zeitig am Nachmittag, was schon einen ersten Hinweis gibt auf die noble, kühle, gleichwohl cremige Textur dieses Riesling-Giganten. Diese kälteste Große-Gewächs-Lage Von Winnings ergibt einen ganz speziellen, zauberhaften Charakter. Er erinnert, wie alle Weine von Stephan, natürlich an großen Chardonnay und bleibt dennoch unverkennbar ein großer Riesling! Großes Kino für Liebhaber präziser Weißweine in schlankem Stil, die gleichwohl über eine tolle innere Dichte verfügen. Die Aromatik changiert von nobler gelber Frucht hin zu weißen floralen Aromen und gar Veilchen. Spannend, dass Stephan Attmann ihn als Echezeaux unter den Rieslingen bezeichnet. Burgund-Kenner werden diese Analogie sicher verstehen. Ganz großer Stoff zu absolutem Understatement-Preis!

<b>DPF051115</b>	<b>Pechstein Großes Gewächs Riesling trocken 2015</b>	62,67 €/l	<b>47,00 €</b>
<b>DPF051115M</b>	<b>Pechstein Großes Gewächs Riesling trocken 2015 MAGNUM</b>	66,67 €/l	<b>100,00 €</b>

in Subskription, Lieferung ab September 2016



Ein zutiefst mineralischer Grandseigneur, der seit vielen Jahren zu meinen persönlichen Lieblingsweinen gehört. Die Qualität ist so riesig, dieser Wein so betörend, dass dieser Aristokrat auch in meinen privaten Keller wandert! Dabei ist die Stilistik in 2015 deutlich anders als in den Vorgängerjahren, da er heuer weitaus mehr Charme und Sexappeal besitzt als gewohnt. Und dennoch ist auch der Pechstein 2015 eine Hymne an die einzigartige Finesse und Mineralität großer Rieslinge aus den weltberühmten Nobelterroirs der Mittelhardt, die in der Weinwelt einen ähnlich magischen Klang besitzen wie beispielsweise die teuersten Lagen des Burgund! Seine starken Ausprägungen einer Feuerstein-Mineralität, seine fast extreme Balanciertheit und seine Geschmeidigkeit auf der Zunge erinnern mich an hochpreisige Chevalier-Montrachet nobelster Provenienz.

Was strahlt dieser Riesling-Gigant nur für eine Finesse bei gleichzeitiger burgundischer Cremigkeit aus, wie berauschend spielt er auf mit seiner Fokussiertheit und welcher grandiose Mineralität paart sich im ungemein langen vibrierenden Nachhall mit einer faszinierenden, ungemein komplexen Frucht. Welch Kraft ohne Schwere. Und wie erotisierend liebkost er die Zunge!

Pechstein 2015: Ein Solitär. Unaufgeregt. Souverän. Einfach Weltklasse! Dies ist der einzige Riesling aus Stephans Wahnsinns-Kollektion 2015, den ich erst im Frühjahr 2017 antrinken würde!

<b>DPF051815</b>	<b>Jesuitengarten Großes Gewächs Riesling trocken 2015</b>	65,33 €/l	<b>49,00 €</b>
------------------	--	-----------	----------------

in Subskription, Lieferung ab September 2016

Das Terroir des Jesuitengarten ähnelt dem des direkt angrenzenden Kirchstücks, dieser so faszinierenden Kombination aus Kalk und vulkanischem Basaltgestein. Und wie bei allen Forster Lagen findet es seine Ausprägung in einer atemberaubenden, salzigen Mineralität, die mit der außergewöhnlichen exotischen Fruchtfülle der Weine ein verführerisches Spiel eingehen.

Vollmundige, üppige Tropenfrucht schmilzt im Mund in einer weichen, cremigen Textur, unglaublich dicht und konzentriert, eine delikate saftige Süße umschmeichelt den Gaumen, und die Mineralität strafft diese überbordende, verschwenderische Fülle und gibt halt und Struktur. Großartiger Wein mit einer ganz großen Schwachstelle: es gibt von diesem Traumstoff nur einige wenige Flaschen, mit Abstand das rarste aller Großen Gewächse Von Winnings.

Foto: © Markus Bassler



<b>DPF051215</b>	<b>Kirchenstück Großes Gewächs Riesling trocken 2015</b>	78,67 €/l	<b>59,00 €</b>
<b>DPF051215M</b>	<b>Kirchenstück Großes Gewächs Riesling trocken 2015 MAGNUM</b>	82,67 €/l	<b>124,00 €</b>

*in Subskription, Lieferung  
ab September 2016*

*Es ist unverkennbar: Stephan Attmann liebt nicht nur Wein. Er lebt ihn! Das ist mit Händen spürbar bei unserer gemeinsamen Verkostung im Keller des Gutes. Dabei zeigt sich, dass das Kirchenstück ein Wein ist wie kein anderer aus seiner Kollektion. Magische Größe. Alle Großen Gewächse von Stephan erinnern stark an hochwertige weiße Burgunder der absoluten Spitzenklasse. Es sind visionäre Tropfen, die einen ureigenen Stil begründen. Und das Kirchenstück ist wegen seiner enormen Fülle stilistisch am nächsten dran an den Grand Crus des Burgunds. Dieser Riesling singt im Glas, so kristallin und reintönig präzise demonstriert er bei aller Montrachetähnlichen Fülle und Kraft Mineralität und Struktur im Mund, ist expressiv im Duft und anmutig in seiner Ausstrahlung. Je länger dieser Weltklasse-Riesling in der Flasche reift, umso stärker entwickelt sich seine Aromatik von roten Beeren und Holunder hin zu Weihrauch, Haselnuss und gebrannten Mandeln. Welch Kaleidoskop von Aromen!*

*Der Wein wirkt dicht und satt in der Frucht, besitzt eine mächtige Konzentration, aber keine ermüdende Schwere. Dafür aber sinnlichen Schmelz und große Präzision. Ein magischer Riesling, einerseits typisch Pfalz, andererseits unverkennbar das Resultat einer innigen Liebesbeziehung zwischen dem Winzer und der weltberühmten Lage direkt hinter der Forster Kirche mit ihrem spezifischen Mikroklima: Seit über 200 Jahren weltberühmt, verströmen die großartigen Weine trotz ihrer Muskeln eine vibrierende Leichtigkeit auf der Zunge. Ganz großes emotionales Kino! Mit jedem Schluck wird klarer, warum das Kirchenstück für viele Kenner eine der besten und teuersten Lagen der Pfalz ist. Einer der großen Weine des Jahres. Und mein Urteil möchte ich gerne durch meinen Schweizer Freund Max Gerstl stützen, der einmal geschrieben hat: „Raffinierter kann ein Duft nicht mehr sein, ganz fein, ein zartes, sinnliches Fruchtbündel begleitet von intensiver Mineralität, ein köstliches Parfüm. Der Wein schmeichelt dem Gaumen, erfüllt ihn mit himmlischen Aromen, Struktur, Rasse, Kraft und Fülle, alles ist im Überfluss das, geniale cremig feine Säure und sublimen Extraktzüsse, alles tanzt in einträchtiger Harmonie, ein Meisterwerk des Rieslings. 20/20 Punkten!“*

*„Mein bestes  
Kirchenstück ever!“*

*Stephan Attmann*

*„Noch niemals zuvor  
hat mich irgendein  
Kirchenstück in seiner  
Jugend so fasziniert  
wie diese Schönheit!“*

*Tino Seiwert*



DPF052215	„MARMAR“ Ungeheuer GG Riesling trocken 2015	113,33 €/l	85,00 €
DPF052215M	„MARMAR“ Ungeheuer GG Riesling trocken 2015 MAGNUM	116,67 €/l	175,00 €
DPF052215D	„MARMAR“ Ungeheuer GG Riesling trocken 2015 DOPPELMAGNUM	116,67 €/l	350,00 €

### Großer Riesling, großer Weißwein, Weltklasse pur, aber kein Großes Gewächs! 98–100 Punkte!

in Subskription,  
Auslieferung ab März  
2017, unfiltriert, nach  
langem Hefelager!

Liebe Kunden, Sie haben von diesem Riesling noch nie etwas gehört? Logisch, denn es gibt ihn erstmals in Von Winnings phantastischem Jahrgang 2015 und in Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard. Die Geburtsstunde dieses genialen Rieslingsolitars schlug bei meiner ersten Fassprobe des Jahrgangs im kühlen Februar, frierend im Kellergewölbe unseres Traditionsortes stehend und die Fässer der Großen Gewächse durchprobierend. Als Stephan und ich die unterschiedlichen Fässer des Ungeheuers degustierten, war es mir, als schließe der Blitz bei mir ein. Ein Fass ragte qualitativ enorm heraus, war nochmals viel vibrierender, von einer „geilen“ Spannung und Energetik gezeichnet, dass Stephan und ich wie aus einem Munde meinten: „Dieses Fass müssen wir separat füllen, diese einzigartige Geschmackskomposition dürfen wir Rieslingfreunden nicht vorenthalten.“

**Coup de Coeur!**  
**98–100 Punkte!**

Doch warum schmeckt(e) dieses Gebinde so anders als die anderen Ungeheuer-Fässer, die ja ebenfalls von vorzüglicher Qualität sind, die bereits in 2014 von Stephan Reinhardt in Parkers WINE ADVOCATE mit 94 Punkten geadelt wurden und jahrgangsbedingt in 2015 nochmals höher zu werten sind? Was war da los mit dem einen Fass? „Tino, die Trauben für dieses Fass stammen aus einer ganz bestimmten Parzelle. Es sind Kalk- und Basaltböden, die deutlich weniger Bodenaufgabe besitzen, als es andere Partien des Ungeheuers aufweisen.“ Minutenlang standen Stephan und ich um dieses Fass herum, diskutierten, verglichen nochmals, sprachen nachher beim Essen darüber, telefonierten nach meiner Heimreise mehrmals miteinander und ich fuhr schließlich vor einer Woche nochmals zum Weingut. Jetzt, Mitte Mai, konnten wir uns natürlich ein noch besseres Bild machen und entschieden uns dann zu einer kleinen Revolution. Da man aus einer Großen Gewächs-Lage nur ein GG machen kann, beschlossen wir, dieses alles überragende Fass zwar separat abzufüllen, aber auf die Bezeichnung Großes Gewächs zu verzichten. Wir benannten diese Exklusivfüllung von Pinard de Picard nach zwei Vulkankraterseen, die unweit dieser Parzelle infolge Basaltabbau zwei Maren gleich in die Landschaft eingebettet sind. Bei Pinard de Picard intern haben wir längst ein Kosewort für diese Spezialparzelle des Ungeheuers gefunden und nennen ihn unter uns nur noch unseren „Nessy“!

Liebe Kunden: Es gibt Weine, die uns schlicht verzaubern, die uns in eine andere Welt entrücken lassen. Visionäre Tropfen, die einen ureigenen Stil begründen. So wie bei diesem genialen Meisterwerk: Ein Riesling, der auf der Zunge vibriert, ein Grandseigneur, ein nobles Geschöpf mit ungeheurer Kraft und Schmelz und wunderbar seidiger Mineralität am Gaumen. Ein Riese von Wein, der die vermeintlichen Paradoxien von Eleganz und Konzentration majestätisch in sich vereint. Um als leidgeprüfter FCK-Fan meine beliebten Fußballvergleiche auch hier ins Spiel zu springen: Wenn man die genialen Wesenszüge des Edeltechnikers Messi mit der Kampfkraft des Kriegers Vidal in einem Wein vereinen könnte – so ähnlich würde der schmecken! Und wir alle sind ganz nah am Spielfeld dran! Die Urgewalt der alten Reben sorgt für Druck und Dichte, die kalkreichen Böden für eine singuläre Noblesse und Finesse. Und wenn alle Großen Gewächse von Stephan mich zumeist stark an hochwertige weiße Burgunder der absoluten Spitzenklasse erinnern, dann ist es bei diesem Weltklassewein viel eher der berühmteste Weißwein des Bordeaux, der Haut Brion, dessen Stilistik leise Anklänge in mir hervorruft. Die Vielfältigkeit der Riesling-Aromatik scheint schier unerschöpflich!

Wahrlich: Die Energie des Kalksteins und die messerscharfe Präzision einer tollen Lage führen in den Händen unseres Deidesheimer Meisterwinzers zu einem Weingemälde, das Gänsehaut am ganzen Körper erzeugt. Absolut genialer Stoff – Den brauch ich in meinem eigenen Keller! Tino Seiwerts Coup de Coeur für einen großen Weißwein! Und 98–100 Punkte! Und wie alle Von Winning Weine in 2015 ab Freigabe mit höchstem Genuss zu trinken!

PS: Ich habe es schon mehrfach geschrieben: Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Manchmal kaufe ich Weine ein, die ich nur ganz schwer weiter veräußern kann, da der Verkauf viel Herzblut kostet. So hoffe ich denn, dass unser kleines Ungeheuer „Nessy“ in gute Hände gelangen möge, nicht als Spekulationsobjekt missbraucht werde und stattdessen all diejenigen glücklich machen wird, die es mit Wonne genießen wollen. Goethe hat es schon gewusst: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“ Zum Wohle!





*Liebe Kunden: Stephan Attmann wird wegen seinen phantastischen Kollektionen von VINUM völlig zu recht als Riesling-Champion ausgezeichnet. Und 2015 haben seine Weine einen derart hedonistisch verführerischen Stil, dass man mit Fug und Recht urteilen kann, dass er eine der besten Jahrgangskollektionen Deutschlands in diesem „dream vintage“ (Jancis Robinson) vinifiziert hat. Herzlichen Glückwunsch Stefan, Dir und Deinem Team. Dein Verständnis für Wein und dein ureigener Stil sind eine große Bereicherung für den deutschen Wein und gehören zu den Juwelen unseres Programms. Deine Visionen sind zukunftsweisend, Dein bisheriges Schaffen hat einen weltweiten Hype um Deine Weine ausgelöst und sie sind Kult geworden. Macht weiter so Jungs, unsere Kunden und wir werden uns so manchen Abend in den nächsten Wochen, Monaten und Jahren mit Euren genialen 2015ern versüßen können. Auf Euer aller Wohl!*