

Telefon 0 68 38 / 9 79 50-0 · Fax 0 68 38 / 9 79 50-30
Campus Nobel · Alfred Nobel Allee 28 · 66793 Saarwellingen
www.pinard.de

PINwand N° 241

Saarwellingen, im September 2014



Sie sind nicht nur unsere Winzer. Sie sind seit Jahren unsere Freunde: Estelle und Pierre Clavel.

FRANKREICH

DOMAINE PIERRE CLAVEL

Handwerklich vinifizierte Bio-Weine von der „treuesten Seele des Languedoc“!

Unser Freund Pierre Clavel ist nicht nur ein begnadeter Winzer, sein verschmitztes schelmisches Lächeln, seine permanent gute Laune und ansteckende Fröhlichkeit machen ihn darüber hinaus zu einem Sympathieträger par excellence – bei Winzerkollegen, Händlern und Weinliebhabern gleichermaßen. Seit Jahren sind seine authentischen Garrigueweine aus naturnahem Anbau absolute Klassiker und Bestseller unseres Programms! Kein Wunder: So gigantisch sind die Qualitäten, so unverschämt niedrig in Bezug dazu die Preise, dass, ob dieser phantastischen Relation, sowohl Kritiker als auch Liebhaber stets aufs Neue ins Schwärmen geraten. Bravo, Pierre: **Du hast Dein Herz am rechten Fleck und ein sehr sensibles Gespür für die Wünsche und Sehnsüchte Deiner treuen Kunden.**

FLA010813 Cascaille, blanc 2013 (Bio)

13,5% Vol.

17,07 €/l

12,80 €

Großartige Weißweinrarität aus Frankreichs wildem Süden: Ein authentischer und beschwingter Weißwein des Midi (aus Roussanne, Grenache blanc, Muscat à petits grains und Carignan blanc) 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 Fruchttanklängen 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.



Da iss'er. Nicht Pierre ist gemeint, natürlich auch nicht Tino, auch nicht der Copa. Nein! Der neue CADO! Lang ersehnt, heiß begehrt. Pierre: „Délécieux!“

Dankeschön für unsere treuen Kunden von Pinard diesen Kultwein.

Und Jahr für Jahr wird daraus ein Bestseller, von dem wir nie auch nur annähernd genug Stoff bekommen, um alle Nachfragen befriedigen zu können. Doch jetzt sind wir endlich wieder in der Lage, zu liefern. Danke, Pierre! Welch herausragender Zechwein und kongenialer Essensbegleiter!

Zu genießen ab sofort bis ca. 2016.

FLA010212 Les Garrigues, rouge 2012 (Bio)

14% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

„Coup de coeur“! Von Tino Seiwert (März 2014)

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

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 ihrem viel beachteten Magazin der Süddeutschen Zeitung euphorisch gefeiert. Seither ist der ‚Garrigues‘ state of the art in seiner sympathischen Preisklasse.

Und unser heute präsentierter 2012er ist infolge subtiler Fortschritte während eines weiteren Jahrzehnts in Weinberg (insbesondere der Umstellung auf biodynamischen Anbau) und Keller und seiner immensen Frische (die es Pierre in den letzten Jahren meisterhaft herauszuarbeiten gelingt) selbst diesem großen Wein nochmals überlegen. Deutlich komplexer und auch markant frischer! Hier spielt natürlich auch der Jahrgang 2012 eine große Rolle, der im Burgund und im Süden Frankreichs von den Fachjournalisten euphorisch gefeiert wird.

Pierre Clavel ist so ein „leiser“, sympathischer Patron. Wenn er ins Schwärmen gerät beim gemeinsamen Degustieren, dann ist er emotional tief berührt. Niemals möchte er das Gefühl haben, mir etwas aufzuschwatzen. Was angesichts der von ihm vinifizierten Qualitäten allerdings ein absurder Gedanke ist. Jedenfalls war er bei unserer Verkostung auf seinem einsam gelegenen Weingut fast aus dem Häuschen: „Tino, das war immer ein Traum von mir. Ein balancierter Weißwein mit Mineralität und Frische aus dem Herzen des Languedoc. So eine Qualität ist mir noch nie bisher gelungen. Wie ein kleiner Stern am Himmel über dem Pic St. Loup! Ist das nicht ein kleines Wunder?“ Nein, lieber Pierre! Wunder hast Du nicht nötig. Es ist Deine ehrliche, handwerkliche Arbeit, die diesen strahlenden Stern hat aufgehen lassen.

Geniale Bio-Qualität zum Träumen und Meditieren.

Merci. Et santé!

FLA010113 Cado, IGP Pays d'Oc rouge 2013 (Bio)

7,93 €/l

5,95 €

ER IST WIEDER DA. Lang ersehnt, heiß begehrt, einer der Lieblingsweine unserer Kunden! Pierre hat ihn wieder exklusiv für Pinard de Picard abgefüllt: den legendären „Cado“! Nun ist der Jahrgang 2013 an der Reihe, über den die Bibel der französischen Weinkritik, die REVUE DU VIN DE FRANCE, begeistert urteilt: „2013 ist der beste Jahrgang im Languedoc seit 1998!“

Und diese feinwürzige, sinnliche Cuvée (Grenache, Carignan, Syrah) rockt mit verführerischen schwarzen Früchten (reife schwarze und rote Waldbeeren, knackige, schwarze Kirschen) in der Nase. Dann auf der Zunge: Seine fabelhafte Balance, seine Frische und Eleganz und seine schmelzigen Tannine heben ihn meilenweit aus dem uniformen Meer marmeladiger, ermüdender Weine, die den Markt derzeit überschwemmen. Ein fröhlicher, ungemein trinkanimierender Wein, der die warmherzige Persönlichkeit eines sympathischen Winzer in das Glas zu transportieren vermag und der Maßstäbe setzt in seiner Preis-Genuss-Wertigkeit!

Ein „Cado“, ein Geschenk eben für die zahlreichen Freunde des Weinguts Clavel und eines der größten Schnäppchen des Languedoc. Jahr für Jahr macht Pierre mittlerweile als

Daher erhält der ‚Garrigues‘ 2012 Tino Seiwerts „coup de coeur“, denn was hier von unserem bescheidenen Superstar Pierre Clavel auf die Flasche gezogen wird, ist anspruchsvollstes Kulturprogramm mit den autochthonen Rebsorten seiner wild-romantischen Region!

Und dieser traumhafte Tropfen prunkt bei aller wollüstigen Eleganz mit einer wunderbaren inneren Balance und Dichte: Dem Glase entsteigen Wogen köstlichen Parfums der Provence (noble Kräuter der Garrigue, rote Beeren, Veilchennoten, orientalische Gewürze, grüner Pfeffer und florale Düfte), verzaubernd und alle Sinne betörend. Ein traumhaft harmonischer „Südwein“ mit schmelzigen Tanninen und Champagner im Blut! Und einer singulären Jahrgangsfrische!

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

FLA010512 „Bonne Pioche“, Pic Saint Loup rouge 2012 (Bio)
14% Vol. 15,87 €/l 11,90 €

Pierre, einer der *Qualitätspioniere* des Languedoc, hat im mythischen Bergmassiv des Pic St. Loup, im wildromantischen Hinterland von Montpellier gelegen, eine weitere großartige Parzelle mit einem wertvollen Rebbestand erwerben können und vinifiziert hier nach der Umstellung auf biologischen Anbau einen der stilistisch eigenständigsten Weine, die Sie im gesamten französischen Süden finden können: Unverwechselbare Rasse und Raffinesse kennzeichnen seit jeher das berühmte Terroir des Pic Saint Loup! Und insbesondere die Syrahtraube findet in der so reizvollen Region der „Wolfsschnauze“ optimale mikroklimatische Bedingungen und lässt in den Händen erstklassiger Winzer noble Weine entstehen mit großer Finesse und Eleganz, einer spezifischen Frische und Kühle, einer wildaromatischen, beerigen Frucht mit feinwürzigen Anklängen sowie mit weichen, edlen, delikaten Tanninen.



O'zapft is!!

Und was ist unserem Freund Pierre hier nur für ein Paukenschlag gelungen! Welch feinnervig duftende Cuvée (insbesondere Syrah, dazu Grenache und Mourvèdre), welche konzentrierte Aromenvielfalt, insbesondere charakteristische blaue wie rote Beeren, Kirschen, noble Schokolade, Minze, dazu feine Gewürzanklänge, ein wenig Pfeffer und elegante rauchige Noten. Transparent und duftig entströmt dieser tolle Wein dem Glas, am Gaumen finden Konzentration, Dichte, Tiefe, ja ein Hauch von Wollust ihr harmonisches Pendant in einer subtilen Finesse und einer raren Eleganz und münden in einer geschmacklichen Komplexität, die sehr ungewöhnlich ist. Auf der Zunge beeindruckt die Finesse des herausragenden Jahrgangs und seines besonderen kargen, kalkhaltigen Terroirs sowie eine schöne Mineralität und eine frische kühle Frucht, die diesen betörenden Wein animierend begleitet; im Finale eine charmig-cremige Tanninstruktur. Das ist faszinierende Qualität auf beeindruckendem Niveau, das ist originärer Charakter von Trauben grandioser Parzellen und ein expressiver, unverwechselbarer Stil. Nach längerer Öffnung gesellen sich zu Schichten von tiefdunklen Beeren feine Noten von schwarzen Oliven und Tapenade und ganz zarte Gewürzanklänge. Dieser subtile Wein, jeglicher Aufdringlichkeit abhold und in seiner kühlen Expressivität von seiner Charakteristik her grundverschieden allen anderen Weinen Pierres (und in seiner ungekünstelten Natürlichkeit wiederum ein typischer Clavel), ist ein absolutes MUSS im Keller eines jeden Clavel-Liebhhabers.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis ca. 2025

FLA010312	La Copa Santa, rouge 2012 (Bio)	14% Vol.	21,20 €/l	15,90 €
FLA010312M	La Copa Santa, rouge 2012 (Bio) MAGNUM	14% Vol.	21,33 €/l	32,00 €

Legendär 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!

Seine Liebhaber wissen es: Copa Santa ist weit mehr als nur ein Wein, **Copa Santa ist lustvolles Lebensgefühl!**

DOMAINE FONTAURIOL – LANGUEDOC

Unsere Entdeckung des Jahres aus Frankreich!

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

Uns so legen wir Ihnen die vier Rebsortenklassiker unserer Neuaufnahme ganz besonders ans Herz. Sie demonstrieren ausdrücklich, dass, wie kaum eine andere Weinregion weltweit, der Süden Frankreichs nach wie vor eine wahre Fundgrube ist für preiswerte Weine von hohem Niveau. Diese reizvolle Landschaft zwischen dem Rhône-Delta im Osten und den Pyrenäen im Westen verfügt über beste Terroirs, auf denen viele alte Reben stehen, die für die Erzeugung von geschmacksintensiven Rot- und Weißweinen geradezu prädestiniert sind. **Kistenweise kaufen, erst Recht bei unseren heutigen Aktionspreisen!**

FLA260113 Marsanne-Roussanne, IGP Pays d'Oc blanc 2013 DV 12,5% Vol. 9,20 €/l 6,90 €
FLA260113P 12 x Marsanne-Roussanne, IGP Pays d'Oc blanc 2013 (zum Preis von 10 Flasche) ~~Statt 82,80 Euro~~ nur 69,00 €
Schnäppchenpaket: 12 Flaschen kaufen, nur 10 bezahlen! Dies entspricht einem Preis von 5,75 Euro je Flasche!

Die betörenden Aromen der südlichen Rebsorten Marsanne und Roussane tanzen förmlich Samba. Aber nicht wie die Brasilianer im rauschenden WM-Halbfinale, sondern wie die entfesselt wirbelnden Deutschen. Wie sich doch die Zeiten ändern!

Das ist wahrlich die Alltags-Alternative zu einem Châteauneuf-du-Pape blanc! Die reichhaltigen aromatischen, komplexen Reben des Südens duften hier im Glas apart nach weißem Pfirsich, einem erfrischenden Zitrusfrüchtekorb, nach reifem Apfel und weißen Blumen. Und welch köstliche und animierende mineralische Noten! Am Gaumen ein vollmundiger, saftiger LeckerSchmecker mit einer cremigen Säure, einer eleganten Struktur und NUR 12,5 % Vol. Da kommt doch Trinkfreude pur auf! Brillant und tänzerisch auf der Zunge mit einem animierenden Nachhall. Perfekt als Aperitifwein oder als Begleiter zu Fisch, hellem Fleisch und vielen Gerichten der mediterranen Küche. Der richtige Weißwein für alle, die auch mal eine Alternative zu knackigen deutschen Rieslingen suchen.

FLA260213 Rosé Syrah-Grenache, IGP Pays d'Oc 2013 DV 12,5% Vol. 9,20 €/l 6,90 €
FLA260213P 12x Rosé Syrah-Grenache, IGP Pays d'Oc 2013 (zum Preis von 10 Fl.) ~~Statt 82,80 Euro~~ nur 69,00 €
Schnäppchenpaket: 12 Flaschen kaufen, nur 10 bezahlen! Dies entspricht einem Preis von 5,75 Euro je Flasche!

Ein Charmeur mit einer animierenden Frische! Welch verführerische Nase: Rote Beeren und florale Aromen paaren sich mit einer südlichen Würze! Sehr animierend durch seine zarte Cremigkeit. Idealer Begleiter zu allen Arten von Grill- und Pastagerichten!

FLA260413 Grenache-Syrah, IGP Pays d'Oc rouge 2013 DV 13% Vol. 9,20 €/l 6,90 €
FLA260413P 12x Grenache-Syrah, IGP Pays d'Oc rouge 2013 (zum Preis von 10 Fl.) ~~Statt 82,80 Euro~~ nur 69,00 €
Schnäppchenpaket:
12 Flaschen kaufen, nur 10 bezahlen! Dies entspricht einem Preis von 5,75 Euro je Flasche!

Der Süden Frankreichs ist eine Fundgrube für preis„werte“ Weine von hohem Niveau! Bestes Beispiel ist unsere brillante Cuvée aus den Rebsortenklassikern des Südens, Grenache und Syrah. Verführerischer Duft nach Kirsche, Cassis, roten Beeren und frischer Minze. Präzise und saftig am Gaumen. Ein Publikumsrenner diesen Sommers!

FLA260313 Carignan Vieilles Vignes, IGP Aude rouge 2013 DV 12,5% Vol. 9,20 €/l 6,90 €
FLA260313P 12x Carignan Vieilles Vignes, IGP Aude rouge 2013 (z. Preis von 10 Fl.) ~~Statt 82,80 Euro~~ nur 69,00 €
Schnäppchenpaket:
12 Flaschen kaufen, nur 10 bezahlen! Dies entspricht einem Preis von 5,75 Euro je Flasche!

50 Jahre alte Carignanreben bilden das Fundament für diesen sinnlichen und fein fruchtigen Rotwein des Pays d'Oc. Die traumhafte Melange aus satter Frucht und geschmeidigem Gaumenfluss trifft den Geschmack fast aller Rotweintrinker. Im Duft die betörenden Aromen des Südens: Reife, süße Kirschen, Himbeere, Cassis, Capuccino und mediterrane Kräuter. Am Gaumen cremig mit schmeichlerischen Tanninen. Kistenweise in den Keller legen, denn dieser südfranzösische Charmeur passt traumhaft zu allen herzhaften Gerichten!





Das Herz des Languedoc: Blauer Himmel, weißer Kalkfelsen, grüne Reben

LA PÈIRA EN DAMAISELA – LANGUEDOC

Unsere Entdeckung des Jahres 2012 aus Frankreich ist der strahlende neue Fixstern des Languedoc!

Die Spitzenweine von Pèira werden im „Classement des Meilleurs vins de France 2014“ der in Frankreich enorm einflussreichen Lafont Presse-Gruppe enthusiastisch gefeiert. Mit 98 und mit 100 Punkten tummeln sie sich in der Elite der besten Rotweine Frankreichs! Das war im Jahrgang 2010. Und jetzt präsentieren wir diese edlen Tropfen aus dem Überfliegerjahrgang 2012!

Weil es ein ebenso schöner wie kenntnisreicher Artikel ist, möchte ich hier das Urteil des „Classement 2014“ in Auszügen zitieren: „Die Terrassen des Paradieses! (Gemeint sind die TERRASSES DU LARZAC, die Appellation des Jahres bei den Meinungsmachern der französischen Weinkritik, Bettane und Dessenave, das potentiell vielleicht beste Weinanbaugebiet des gesamten französischen Südens, Anmerkung Tino Seiwert) Jeder Schluck versetzt uns in eine bessere Welt. Dieses Husarenstück ist nicht nur sehr selten, es ist geradezu monumental.

La Pèira hat sich auf das Qualitätsniveau eines Premier Cru aus Bordeaux und eines Grand Cru aus Burgund katapultiert.

Welch schlichtweg wundervolle, fabelhafte Leistung. Die Weinbergarbeit ist großartig und macht das Terroir noch besser, der Ausbau im Keller in bestem Holz ist geradezu luxuriös. Es ist alles andere als Zufall, dass die ungeschönt und unfiltriert abgefüllten Weine von La Pèira mehr an die Quintessenz eines Göttertrankes erinnern als an Traubensaft. Im übrigen ist es nicht nur das Talent und das unbedingte Wollen der Besitzer, nicht nur das phantastische Terroir die das Wunder in jeder Flasche erklären können. Wir können Ihnen versichern, dass jeder ‚Flacon‘ der Domaine ein Stück Magie enthalten muss. Wie könnte man andernfalls erklären, dass ihre Verkostung Weinliebhabern in aller Welt eine Freude und eine Glückseligkeit gar schenkt, die man normalerweise nur als Kind erfahren kann, niemals aber als Erwachsener.“

Treffender kann man die emotionale berührenden Meisterwerke von La Pèira nicht beschreiben. Sie scheinen wahrlich wie ein Stück vom Himmel!

Werte Kunden: Sie erinnern sich vielleicht noch, dass wir Ihnen vor fast einem Jahr die Ergebnisse unserer Vergleichsprobe der Jahrgänge 2010 und 2011 von Pèira vorgestellt haben.

Dem La Pèira haben wir 97+ Punkte für den überragenden 2010er, 98-99+ für den sensationellen 2011er gegeben!

Das Classement 2014 vergibt dem 2010er, ähnlich wie wir, 98 Punkte.

Dementsprechend ist der nochmals feinere, daher nochmals einen Hauch bessere 2012er ein ernsthafter Kandidat für die 100 Punkte!

Diese Einschätzung unterstreichen auch die Urteile gewichtiger Stimmen des Weinjournalismus:

„Braucht den Vergleich mit weltberühmten Weinen nicht zu fürchten“, lobt Parker.

Jancis Robinson: „*Sehr fein und ausgewogen. Voller Freuden, geschmeidig und raffiniert, enorm verführerisch und reich und glamourös*“.

„*Der Vorzeigewein dieser neuen Unternehmung kann sich leicht zu dem nächsten großen globalen Kultwein entwickeln,*“ Gary Vaynerchuk, Wine Library

„*Anerkanntermaßen einer der Spitzenweine Frankreichs*“, Simon Field, Master of Wine

„*Da kommt ein neuer Name!!! Ein spektakulärer Südfranzose*“, René Gabriel

Zachy's (New York): „*La Pèira - Southern France's First Growth*“

Jeb Dunnuck (Wine Advocate) urteilt: „*In my view, La Pèira is the leading estate in all of the Languedoc and Roussillon!*“

„*Ich bemühe mich immer, die Art von ‚Macho-Superlativen‘ zu vermeiden, die den Wert einer Weinkritik zunichtemachen können, doch die Mühe, die das Team von La Pèira in seine Weinjahrgänge hineingesteckt hat, hat mich wirklich umgehauen*“, Andrew Jefford (The New France)

„*Ein Gut, dessen Weine uns gleich bei der ersten Verkostung derart beeindruckt haben, dass wir das Dreiergespann, dem seine Schöpfung zu verdanken ist, seitdem als ‚die Genies‘ bezeichnen*“, World of Fine Wine

97-100 Punkte für den ‚La Pèira en Demaisèla‘, „The Rhône Report“

Nach all den Elogen hier nun ein Blick auf die Region und die Menschen, die für dieses „Weinwunder“ verantwortlich zeichnen:

La Pèira liegt im Herzen des Languedoc. „Mas Jullien“, „Mas de Daumas Gassac“ und „Grange des Pères“, ebenfalls weltberühmte Namen der Region, liegen in unmittelbarer Nachbarschaft. Ich selbst habe viele persönliche Erinnerungen an Landschaft und Leute, verbrachte ich doch als Student Ende der 70er Jahre meine Campingurlaube am Ufer des malerischen Flusses Hérault, der sich wildromantisch durch das Tal schlängelt. „Wild“ haben wir damals auch gecampt, Fische eigenhändig mit selbst gebastelten Speerspitzen aus dem Fluss gefangen und am Ufer gegrillt und einen 10-l Kanister Rotwein für umgerechnet 5 Euro nachmittags beim örtlichen Winzer gekauft. Am Morgen danach entsprachen der Umfang der schauerlich malträtierten Köpfe meiner Begleiter(innen) und meiner selbst dem des leer gesoffenen Kanisters. Für mehr Qualität reichten damals weder mein Geld noch das Können der Winzer. Gleich ge-





Der Sänger, der Macher, die Anwältin und eine uralte Lagenkarte von La Pèira

blieben in all den Jahren danach ist die ursprüngliche Schönheit einer grandiosen Landschaft, dramatisch verändert hat sich die Qualität der Weine, denn Mikroklima und Bodenzusammensetzung, das Terroir also, ist von singulärer Güte! Neue Männer brauchte dazu das Land, Winzer mit Leidenschaft, erfolgshungrig und bestens ausgebildet (und von Anfang an, hier sei nur Marlène Soria genannt, trugen auch mutige Frauen dieses lodernde Feuer im Herzen!)

Und es sind drei ungewöhnliche Menschen, drei wahre Charakterköpfe, die das neue Kleinod des Languedoc leiten. La Pèira gehört dem berühmten, in London lebenden australischen Komponisten **Rob Dougan** und seiner Lebensgefährtin, der Rechtsanwältin **Karine Athon**, die mit dem Winzergenius **Jérémie Depierre** (der seine reichhaltigen Erfahrungen aus Lehrtagen auf Château Margaux mitbringt) zusammenarbeiten, der vor Ort, in einer der ältesten Weinanbauregionen Frankreichs, für die gesamte Weinbereitung verantwortlich ist. Dieses kongeniale Dreiergespann, „**die Genies**“ (World of Fine Wine), hat binnen weniger Jahre intensiver Weinbergarbeit (im zwar nicht zertifizierten, aber quasi biologischen Anbau) und behutsamer, sensibler Kellerarbeit die Domaine im Handumdrehen nicht nur an die Spitze des Languedoc geführt, sondern zu einer der besten Adressen in ganz Frankreich gemacht, wie die Kenner der Region zu rühmen wissen.

Gerne zitiere ich an dieser Stelle die „World of Fine Wine“, in der ANDREW JEFFORD, ein weinjournalistisches Urgestein, von seinem ersten Erlebnis mit unserer Neuvorstellung schwärmt: „Bislang bin ich noch nie auf einen Tropfen gestoßen, der mein **imaginäres Pantheon** neu geordnet hätte, wie es nur ein durch und durch großartiger Wein kann.“

Nie, bis vor einigen Wochen.

Da traf mal wieder ein unangefordertes Paket aus dem Languedoc bei mir ein. Diese Probeflaschen hatten **Etiketten von schlichter, klassischer Schönheit** mit verwirrenden, schwer aussprechbaren Namen. Es waren Weine, die bei keinem britischen Importeur, geschweige denn bei einem Einzelhändler im Sortiment geführt werden. Und dies waren die **besten unerbetenen Kostproben, die mir je zugesandt wurden**. Mein Pantheon ist fortan neu geordnet. Ich habe dem Winzer mitgeteilt, dass ich ihn und sein Team für **Genies** halte.“

Bei solch Wortgewalt und kenntnisreicher Beurteilung bleibt mir nur noch zu schweigen. Außer meiner Empfehlung, dass Sie sich diese **singulären Weinunikate voller Charakter und Authentizität mit einem legendären Reife- und Entwicklungspotential in den Keller legen mögen, die, kämen sie denn aus den bekannten Renommierregionen der Welt, ein kleines Vermögen kosten würden! Santé.**

FLA150412 „Deusyls de la Pèira“, VdP blanc 2012

14% Vol. 39,87 €/l 29,90 €

Wahrlich: Dieser aristokratische Weißwein (aus den französischen Edelreben Viognier und Roussanne) hat die Qualität, eine der mythischen Weißweinlegenden des wildromantischen Languedoc zu werden und damit die ultimative Herausforderung der großen Weißweine Frankreichs! In Südfrankreichs traumhaft balanciertem Jahrgang 2012 von singulärer aromatischer Qualität, einem wunderbaren Schmelz und einer animierenden Frische! Die sagenhafte Mineralität und edle, komplexe Frucht erinnern an große weiße, wesentliche teurere Burgunder: Ein begeisterndes Meisterwerk, samtig, cremig, konzentriert und bei aller Fülle höchst trinkanimierend: Ungemein komplex, geradezu explosiv in seiner Aromatik (Frühlingsblüten von Jasmin, Geißblatt, Akazienblätter, aromatische Ananas, reife Birnen, Mandarinen, erfrischende Zitruschalen), vermählt mit zarten Gewürzen (Bourbon-Vanille, Muskatnuss, hellem Tabak) vom Ausbau im noblen Barrique, dazu eine kühle Feuersteinmineralität, eine perfekte Balance zwischen phantastischem Schmelz, seidiger Textur, animierender Lebendigkeit und vibrierender Energie. Zweifellos einer der dramatischsten Weißweine Frankreichs! Zu genießen ab sofort bis 2020.

Kein Wunder, dass Parker begeistert schreibt: „Welch Schönheit! Dieser rare Weißwein hat in seiner herausragenden Qualität selbst seine Produzenten fast überrascht, die, wie jedermann weiß, zu den drei bis vier am besten arbeitenden Winzern des Languedoc gehören und die ihr großartiges Terroir und ihren Hafen der alten Reben mit harter Arbeit, Inspiration und dem notwendigen Glück zu neuer Größe geführt haben!“

Simon Field, Master of Wine, ist begeistert: „Eine burgundische Seele, eine burgundische Stilistik zum attraktiven Preis des französischen Südens!“

Erlesene Weine

FLA150112 „Les Obriers“, rouge 2012 13,5% Vol. 18,60 €/l 13,95 €

Tino Seiwert: „Seit 20 Jahren kümmere ich mich intensiv um die Weine des Languedoc. Unser ‚Obriers‘ 2012 ist rückblickend in all den langen Jahren **einer von drei ganz herausragenden Weinen in dieser attraktiven Preisklasse**, die ich je im Glase hatte. Kistenweise kaufen!“

Werte Kunden: Freuen Sie sich mit mir auf einen authentischen Terroir-Wein des französischen Südens mit warmherziger Seele und mediterraner Ausstrahlung!

Parker lobt: „Don't miss it, especially if you love finesse“.

In der Farbe zeigt dieses Juwel des Midi ein tiefes, dichtes, sattes Rubinrot und in der Nase begeistert ein komplexes Bukett, das trotz seiner mediterranen Rebsorten Carignan und Cinsault in der Nase verführerische Anklänge an große, wesentlich teurere Pomerol-Weine evoziert. In seiner Preisklasse ist dieser Schmeichler der Sinne selbst für die Maßstäbe des Languedoc ein unvergleichlicher Traum von Wein, ein feinst balancierter, harmonischer Grandseigneur von den Terrassen von Larzac, der geprägt ist von seiner für den französischen Süden extrem raren und unvergleichlich kühlen Finesse (hier spielt der Cinsault seine ganze Klasse aus!), einer saftigen Frucht, einer die Referenz definierenden Balance sowie einer fabelhaft seidenen Tanninstruktur. Die expressive Mineralität in der Nase ummantelt die sich reichlich verströmende komplexe Frucht (wilde Waldhimbeeren vermählen sich mit blauen Früchten, saftigen Kirschen, Walderdbeeren, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Zartbitterschokolade, schwarzen Oliven, Veilchen und geräuchertem Speck) und betört, verbunden mit geradezu burgundischer Noblesse, mit seinen saftigen, rotbeerigen Aromen und seiner samtigen Fülle einschmeichelnd den Gaumen, hüllt ihn ein mit einem seidenen Tuch, verweilt, will nicht mehr loslassen. In seiner kühlen Stilistik betört dieser phantastische 2012er schon in seiner frühesten Jugend die Herzen von Kennern, infolge seiner betörenden, frischen Frucht und seines betörenden Charmes. Die seidenen, schmelzigen Tannine, ein Charakteristikum des großen Jahrgangs 2012 ebenso wie der handwerklichen Winzerkunst (Obriers ist übrigens der alte occitanische Name für ouvriers, also die Handwerker), begleiten sanft einen fulminanten Nachhall mit einer expressiven mediterranen Aromatik (provençalische Kräuter, rote Beeren, Kirschen) sowie einer subtilen Mineralität. Ab sofort zu genießen, Höhepunkt ab Frühjahr nächsten Jahres bis etwa 2020+.

Werte Kunden: Freuen Sie sich mit mir auf einen authentischen Terroir-Wein des französischen Südens mit warmherziger Seele und mediterraner Ausstrahlung!

FLA150212 „Las Flors“, rouge 2012 14% Vol. 39,93 €/l 29,95 €

Eines der schönsten Weinbücher überhaupt stammt von Paula Bosch, der „Grande Dame“ der deutschen Sommelierszene: „Rotwein, eine Genussreise durch Europa“. Paula, die über Jahrzehnte hinweg (nicht nur im Sterne-Restaurant „Tantris“) durch ihr außerordentlich großes Fachwissen wie auch durch ihre faszinierende Persönlichkeit die Weinszene in Deutschland maßgeblich mitprägte, stellt hier „Rotweine vor, die nicht nur gut schmecken, sondern das Gemüt beflügeln, das Herz bewegen und das Blut in unseren Adern besser fließen lassen“ (Paula Bosch).

Unser Meisterwerk aus dem nördlichen Languedoc, der Kultwein „Las Flors de la Pèira“, hat es ihr besonders angetan. Wir zitieren: „Ein nebliger, dunkler Nachmittag im November wurde schon mit dem ersten Roten, dem Basiswein „Les Obriers de la Pèira“, ins rechte Licht gerückt. Der Zweitwein des Hauses „Las Flors de la Pèira“ hat nicht nur schon beim ersten Schluck überzeugt, er hat die restliche Planung des Tages stark verändert. Die Flasche sorgte für ein abendfüllendes Programm – ich hatte Mühe, für weitere Proben in den Tagen darauf einen Rest in der Flasche zu lassen. Der Geschmack ist wie der Duft: umwerfend gut! Sanfter Fluss und Druck am Gaumen... „Das Meisterwerk ist eine sensationelle Überraschung, nicht nur auf das Weingut, sondern auf die ganze Region bezogen. Ich habe den Wein bei unterschiedlichen Temperaturen über fünf Tage verkostet, das Ergebnis blieb eine umwerfende Essenz des Weins, ein Wein für den Keller eines jeden Weinfreaks. Ein großes Terroir für große Weine!“





Treffender kann man diesen Wein nicht beschreiben, der in 2012 eine derart famose Qualität besitzt, dass er mühelos viele große Gewächse aus dem Bordelais, die über 100 Euro kosten, an die Wand zu spielen vermag!

Zu genießen ab sofort in seiner schönsten Primärfruchtphase, Höhepunkt 2017 bis nach 2025.

FLA150312 „La Pèira en Demaisèla“, rouge 2012
14% Vol. 86,67 €/l 65,00 €

„Ein Wein, so delikat, wie man das sonst nur von wenigen Grand Crus aus Frankreich kennt“, Parker, Wine Advocate

„The Rhone Report“: 97-100 Punkte für den absoluten Weltklassewein von La Pèira in 2010! „Ganz klar einer der Spitzenweine der Region. Und ich rechne gerne noch alle Weine vom südlichen Rhône-Tal in den Vergleich mit ein!“ Und 2012 setzt nochmals was drauf und schmeckt mir wegen einer Finesse und Feinheit, die er vorher so noch nie besessen hat, wie eine hypothetische Vermählung einen Chambertin von Rousseau mit einem Haut Brion, meint Tino Seiwert.

Jay McInerney schwärmt im Wall Street Journal bereits enthusiastisch über den stilistisch noch nicht ganz so souveränen La Pèira 2007 (das war erst der Beginn einer revolutionären Entwicklung auf dem Weingut), vergleicht ihn mit den legendären 100-Punkte-Weinen wie dem 1989 La Mission Haut-Brion, dem 1990 Henri Bonneau Reserve des Célestins und dem (laut Antonio Galloni „nicht von dieser Welt stammenden“) Fattoria Galardi Terra di Lavoro 2004.

Werte Kunden, dieser zutiefst berührende, absolute Weltklassewein des französischen Südens ist einer der emotional am stärksten mich packenden Pretiosen, die ich jemals aus dem gesamten Mittelmeerraum probieren konnte. Ein unglaublich majestätischer, traumhaft komplexer Tropfen (60% Syrah 40% Grenache) mit einem riesigen Entwicklungspotential, welcher sich anschickt, die Qualitätsmaßstäbe des Languedoc neu zu definieren und wohl der beste Wein ist, der bisher im Languedoc erzeugt wurde! Alle Elogien der Fachpresse sind zutreffend, meine Fassprobe aller Fässer im Februar diesen Jahres auf dem Weingut hat mir schier den Atem geraubt!

Aus kleinsten Erträgen (zwischen 7 und 10hl/ha) wird hier ein Stoff produziert, aus dem die Träume von wahren Liebhabern bestehen: Ein spektakuläres Meisterwerk mit einem expressiven Parfum, in seiner betörenden Textur immer noch unglaublich dicht und konzentriert, wie die allerbesten Weine des Bordelais (das ist definitiv höchste Premier Cru Qualität!), dabei jedoch von einer Eleganz und einer spektakulären Reinheit seiner verzaubernden Frucht geprägt, die stilbildend sein wird für die großen Weine des Mittelmeerraumes. In der Nase eine phantastische Vielfalt der Aromen, insbesondere Cassis und Brombeeren, wild wachsende, reife rote Waldbeeren und Kirschen, Pflaumen, orientalische Gewürze, Ingwer, Muskat, Lakritze sowie geröstete provenzalische Kräuter, dunkler Tabak, geräuchertes Fleisch, noble Bitterschokolade, getrocknete Rosenblätter sowie eine geniale Feuersteinmineralität – einfach betörend! Die Zunge taucht ebenso ein in diese Orgie komplexer Aromen, der Mundraum wird zudem gepackt von animierenden Noten von Nelken und Schlehen und einer vibrierenden Mineralität! Dieser irre extraktreiche und ungemein frische (ja, Frische, das ist eine wahrlich neue Qualitätsdimension im Languedoc. Und das ist natürlich 2012!), in Referenzqualität balancierte Wein betört den Gaumen, verweilt, man will nicht loslassen, nicht unter schlucken, die Tannine spürbar präsent, aber so unglaublich seiden, geschliffen und weich, und dann – welch grandioser Abgang. Das ist intellektuelle Rasse in langem Nachklang! Ein ungemein verführerischer, lasziv-erotischer Wein, aber nicht opulent, eher druckvoll, irgendwie schlank und mächtig zugleich, so präzise, edel und nobel wie vielleicht nie zuvor im Languedoc!

Ein Weltklasse-Wein, der die Qualitätsmaßstäbe des Languedoc neu definiert. Punktum! Und nur einem kleinen Kreis von Weinliebhabern in aller Welt vor-



Von den Terrassen du Larzac, einer der nördlichsten Appellationen des Languedoc, stammen nicht nur große Weine, sondern in den Orten Pègairrolles-de-l'Escalette und Octon wird auch ein sehr geschätzter Käse (Roquefort) hergestellt.

behalten, da nur etwa 300 Kisten produziert worden sind. Doch Pinard de Picard als einer der **Entdecker dieser Kultdomaine** hat sich, ähnlich wie bei der weltweit gesuchten Kellerkiste, gut eindecken können.

Viele Kenner halten den „**La Pèira en Demaisèla**“ für den besten Wein, der bisher im wilden französischen Süden erzeugt wurde! Ein paar renommierte Stimmen noch zum fast gleich guten Vorgängerjahrgang dazu:

Jancis Robinson: „Sehr fein und ausgewogen. Voller Freuden, geschmeidig und raffiniert, enorm verführerisch und reich und glamourös“.

„Der Vorzeigewein dieser neuen Unternehmung kann sich leicht zu dem nächsten großen globalen Kultwein entwickeln,“ Gary Vaynerchuk, Wine Library



„Le Grand Cru du Sud de la France“ (Andrew McMurray), „von zweifellos **einer der besten Domainen ganz Frankreichs**“, Parker.

Es ist offensichtlich: „**La Pèira en Demaisèla 2012**“ dokumentiert, dass sein einzigartiges Terroir mit seinen sorgsam gepflegten Edelreben dieser grandiosen Lage über eine Größe verfügt, wie die berühmtesten Weinlagen der Welt. Die tief ins Erdreich reichenden Steine (die sowohl von „meinem“ Fluss L'Hérault wie auch vom Meer angespült wurden), sind sehr unterschiedlicher Natur (Schiefer, Kalk, Quarz, Fossilien) und erbringen somit sehr differenzierte Mineralien in diesen singulären Wein des Midi. (Im Spätmittelalter wurden übrigens hier Olivenbäume gepflanzt und auf antiken Karten kann man sehen, dass man unter diesen spendenden alten, weitausladenden Bäumen zu Fuß von Saint André bis nach Montpeyrux laufen konnte – ein Geschenk der Götter in den heißen Sommern.) Und genau diese Gesteinsschichten mit ihren eisenhaltigen Lehmantteilen sind heute mitverantwortlich für La Péiras wahrlich großes Gewächs, das behutsam, im Sinne eines biologischen Anbaus (aber ohne Zertifizierung), zwar nicht von den Göttern, aber von unseren „drei Genies“ in handwerklicher Tradition angefertigt wird. **Das betörende Weinmonument ‚La Pèira‘ ist der Inbegriff von Komplexität, Mineralität und betörender Frucht. Famose innere Dichte und Konzentration trifft auf eine vibrierende Finesse!**

Das Languedoc schlägt ein neues Kapitel seiner Geschichte auf. Und Sie, werte Kunden, sind herzlich eingeladen, dabei zu sein.

Dieser göttliche Nektar schmeckt schon in seiner Primärfuchtphase unglaublich gut, Höhepunkt wohl zwischen 2017 und 2030+

CLOS DES PAPES – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Finesse, Eleganz u. hedonistisches Trinkvergnügen prägen einen „Châteauneuf-Klassiker von uraltem Rhôneadel!“ (Michel Bettane)

Der Wine Spectator feierte bereits in seinem Ranking der 100 besten Weine der Welt, die in 2007 auf den Markt kamen, den Clos des Papes 2005 als Nr. 1!

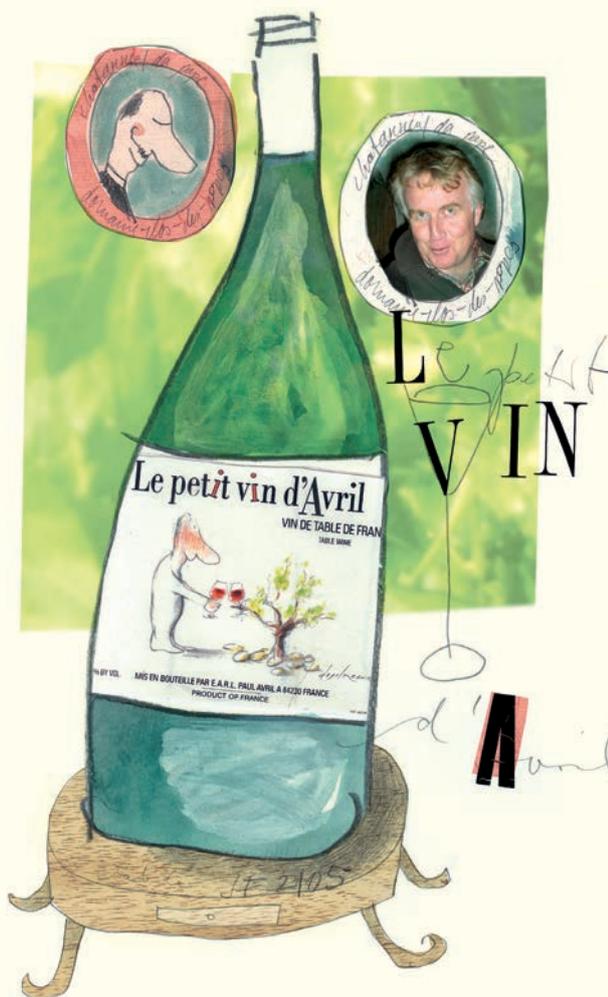
Tino Seiwert: „Der Clos des Papes 2012 ist einer der 5 besten Clos des Papes, die ich jemals genießen konnte. Und er erinnert mich in seiner Stilistik an den legendären 1978er, mit dem meine jahrzehntelange „Freundschaft“ mit diesem absoluten Weltklassewein begann.“

Von Parker mit bis zu 98 Punkten die 4-höchste Bewertung des Jahrgangs unter über 300 verkosteten Rotweinen aus Châteauneuf-du-Pape.

„L'homme fait la difference“, sagen die Franzosen über große Winzerpersönlichkeiten, was wörtlich übersetzt bedeutet: „Der Mann (und selbstverständlich auch die Frau, Anmerkung T.S.) macht den Unterschied“. Denn neben dem unverzichtbaren Schatz einer großen Lage ist es der Winzer, oder im Falle dieses so traditionsreichen Gutes eine ganze Familiendynastie, deren unermüdliches Qualitätsstreben die Charakteristika eines wunderbaren Terroirs mit dem erlesenen und feinen Stil der Weine verbindet, den nur ein genialer Schöpfer so ungemein feinfühlig zu interpretieren und herauszuarbeiten versteht. Kein anderes Gut außer Beaucastel kann nur an nähernd die Tradition und glorreiche Vergangenheit einer der besten Appellationen der Welt verkörpern wie DER uralte Adel von Châteauneuf-du-Pape schlechthin: Denn die Familie Avril, die Besitzerin dieser alteingesessenen Familiendomaine, ist bereits seit Anfang des 17. Jahrhunderts inmitten dieses ‚Wallfahrtsortes‘ der Weinenthusiasten ansässig und ihre weltweit berühmten, klassisch-eleganten, finessenreichen Gewächse sind seit jeher hoch gerühmt und heiß begehrt. Und dies nicht etwa für eine nur in homöopathischen Dosen erzeugte Spitzencuvée! Nein, die traditionsbewussten Avrils, Vater Paul und Sohn Vincent, sind vehement gegen die Erzeugung von Luxus cuvées, auch, weil sie seit Jahrzehnten ohnehin dasjenige Lesegut, das nicht optimalen Ansprüchen genügt, an Négociants weiter verkaufen. Daher gibt es in jedem Jahr nur EINEN roten Châteauneuf-Wein, jeweils in höchst traditioneller Machart, unmanipuliert, weder geschönt noch filtriert – aber von Maßstäben setzender Finesse und Eleganz: „Tiefgründigkeit, Geradlinigkeit, Frische, Weine, bei denen einem nicht die Schwere zu Kopf steigt, wie man es bei vielen Weinen aus dem Süden erlebt“ (Michel Bettane, der große Mann des französischen Weinjournalismus).

Was mir schon immer besonders an den Weinen von Clos du Papes gefallen hat, ist ihre innere Harmonie, ihre Balance und die Abwesenheit jeglicher marmeladiger, überreifer Noten. **Klassischer und finessenreicher kann kein Châteauneuf-du-Pape schmecken, nur anders!** Die enorme Komplexität verdanken die Weine aber auch den verstreut über die ganze Appellation liegenden 80 (!) Parzellen, die über sehr unterschiedliche Böden verfügen, von den Sandböden im Westen bis hin zu den steinigen Lehm- und Kalksteinböden im Nordosten. So vereint die fertige Cuvée die Vorteile der unterschiedlichen Bodenformationen und der vielfältigen Rebsorten. Deutlich schmeckbar ist aber auch der Anteil von 7 ha uralter Reben, die in den berühmtesten Parzellen von Châteauneuf-du-Pape, auf der Hochebene von Crau, erzeugt werden. Vincent Avril erntet zudem „derartig gering, dass nur wenige Winzer in Frankreich oder anderswo in der Welt diesen Verlust an Menge hinnehmen würden. Allerhöchste Qualität der streng selektierten Trauben ist die einzig zulässige Maxime“ (Michel Bettane). Die Kellerarbeit geschieht vorbildlich behutsam und traditionell bei konstant 12° C während des ganzen Jahres. Nach der extrem schonenden Vinifikation ohne Pigeage werden alle Rebsorten gemeinsam in großen Holzfässern ausgebaut und so sorgfältig wie möglich unfiltriert abgefüllt. Keine Barriques, keine törichten Moden. **Klassik pur! Jung schon häufig sehr ansprechend, gehört dieses Gewächs aus der Kategorie persönlicher Lieblingswein zu den langlebigsten Tropfen der Appellation – ein großer Wein und ein Muss für alle Liebhaber nobler Châteauneuf-du-Pape-Gewächse.**

FRS170313 Le Petit Vin d'Avril 13,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €
Neben seinem Weltklasserotwein vinifiziert Vincent Avril auch einen herrlich leckeren Alltagswein von exzellenten Weinbergen in unmittelbarer Nachbarschaft zu Châteauneuf, die neben den traditionellen Rebsorten der Region auch einen kleinen Anteil von Trauben der Edelreben Merlot und Cabernet-Sauvignon enthalten. Diese herrlich saftige, ungemein frische, purpurrote Cuvée mit ihren noblen Waldheidelbeer-, Cassis-, Brombeer- und Erdbeereanklängen und feinen Gewürz- und Lakritzennoten trägt deutlich die Handschrift eines begnadeten Winzers, da sie ebenfalls über eine sehr feine Struktur verfügt und meilenweit entfernt ist von jeglichen überreifen oder marmeladigen Anklängen. Das Besondere an diesem traumhaften Alltagswein ist, dass er keine Jahrgangsbezeichnung trägt, sondern stets eine Assemblage aus verschiedenen Ernten darstellt. So setzt sich dieser wunderbare Trinkwein aus den Jahrgängen 2011/12 und 13 zusammen: Diese exzellente Vermählung dreier Ernten demonstriert daher eine





ausgesprochen harmonische Verbindung ihrer positiven Jahrgangscharakteristika. **Von der Qualität dieser traumhaften Cuvée zu äußerst sympathischem Preis kann so manch überteuertem Châteauneuf-du-Pape nur träumen! Einer der größten Weinwerte der südlichen Rhône, ein Super-Schnäppchen!**

Trinkspaß pur ab sofort wegen der seidigen Tannine, jedoch verfügt dieser superleckere Wein über ein Entwicklungspotential von 6 bis 8 Jahren – das Signum exzellenter Lagen, reifer Trauben und großer Jahrgänge.

FRS170213 Châteauneuf-du-Pape, blanc 2013 14% Vol. 73,33 €/l 55,00 €

Der weiße Châteauneuf von Clos des Papes ist sicherlich einer der gesuchtesten Weißweine, die jedes Jahr die Keller um das berühmte Herzstück der Rhône verlassen – da extrem rar. **Ein ganz großer weißer Châteauneuf-du-Pape und eine herausragende Alternative für Liebhaber großer französischer Weißweine, die auch außerhalb des Burgunds auf der Suche nach vinologischen Schätzen sind.**

Parker urteilt: „It’s a gorgeous wine that can be consumed in its fresh and vibrant youth, or cellared for a decade or two. It’s a knockout white that should not be missed! Drink now-2032.“

Tino Seiwert: „Einer der ganz großen Weißweine des französischen Südens: wild, vibrierend, in seiner Jugend durch florale Aromen geprägt, mit Flaschenreife über 5 - 10 Jahre (wobei man ihn im 4-8 Jahr nach der Füllung nicht trinken sollte) immer mineralischer werdend und damit an einen großen Hermitage blanc erinnernd“.

FRS170112 Châteauneuf-du-Pape, rouge 2012 15% Vol. 105,33 €/l 79,00 €

FRS170112M Châteauneuf-du-Pape, rouge 2012 MAGNUM 15% Vol. 106,00 €/l 159,00 €

Ein Châteauneuf-du-Pape wie kein anderer. Und das aus biologischem Anbau! 98 bis 100 Punkte Tino Seiwert.

Vincent Avril produziert ungemein komplexe, extrem finessenreiche, terroirgeprägte, traditionelle Châteauneuf-Weine alter Schule ohne jeglichen Barriqueausbau, geprägt durch alte Reben aller 13 in der Appellation zugelassener Rebsorten, die verantwortlich zeichnen für die große Harmonie und Ausgewogenheit seiner Weine. Der hedonistische 2012er Jahrgang ist traumhaft balanciert, mit einer großartigen Konzentration, Dichte und Kraft, einer phantastischen Tiefe und einer faszinierend komplexen Aromenvielfalt: Schichten um Schichten von schwarzen und roten Früchten (insbesondere Waldhimbeeren und Walderdbeeren, Cassis), süßen Kirschen, reifen Zwetschgen, gerösteten Kakaobohnen, Schlehen, Hagebutte, schwarzem Pfeffer, Trüffeln und allerfeinsten Gewürzen. Auf der Zunge delikate Verführung pur durch eine betörende, edle Fruchttiefe, unglaublich reichhaltig, komplex, ausladend, animierende Frische, die reifen, saftigen, geschliffenen Tannine sind eingebettet in eine straffe Mineralität, extrem lang anhaltend, ein majestätischer Châteauneuf-du-Pape, ein Archetyp seiner Appellation, gleichwohl in seiner noblen Stilistik (aus Samt und Seide gewoben), wie ein Chambertin aus dem Burgund daherkommend!

Extrem streng liest Vincent jede einzelne Traube (auf die Stunde genau wurde die optimale Reife abgewartet) von Hand, zu unterschiedlichen Zeitpunkten in den einzelnen Parzellen, um immer den optimalen Reifezustand zu treffen, so dass dieses Weltklassegewächs in dem zu Recht mit Lobeshymnen bedachten Jahrgang 2012 zu einem der **fünf besten Weine in der glanzvollen Geschichte dieses Traditionsgutes** zu zählen ist und damit qualitativ nahe dem Ideal liegt. Aufgrund seiner fabelhaften Balanciertheit, seiner Ausgewogenheit, Frische, Finesse und Eleganz bei gleichzeitiger enormer Dichte, Reife und Konzentration kann ich Ihnen, werte Kunden,



diesen sagenhaft großen Stoff, der einmal zu den Legenden von Châteauneuf-du-Pape gehören wird, nur wärmstens empfehlen: **Diese singuläre Qualität zählt in ihrer traumhaften Dimensionierung zu den großen Wein-„Persönlichkeiten“ Frankreichs mit einer expressiven Natürlichkeit, der seine faszinierende Aura seinem großen Terroir und einer meisterhaften Weinbereitung durch Vincent Avril verdankt.**

Gänsehautatmosphäre!

Zu genießen jetzt schon und in den kommenden Monaten in seiner schönsten Primärfruchtphase, danach wird sich dieses Weinmonument vielleicht wieder verschließen, Höhepunkt wohl 2018 bis nach 2040.

Wieder eingetroffen der im Handumdrehen ausverkaufte Bestseller unserer August- Pinwand. Doch wir hatten noch Reservierungen in der Hinterhand :-)

DOMAINE LA FLORANE - CÔTES-DU-RHÔNE, VISAN

Unser Geheimtipp von der südlichen Rhône und unser Weingut des Jahres von hoch gelegenem, kühlem Terroir: Bioweine in frischem, urtraditionellem Stil weit ab von jeglichen Marmeladenorgien.

Floranes urwüchsige NATURWEINE, fernab jeglicher Holz- oder Marmeladenorgien, treffen Liebhaber authentischer Rhôneweine mitten ins Herz. Liebe auf den ersten Schluck! Und dazu sind sie unerhört preiswert! Daher unser Weingut des Jahres 2014!

FRS120112	„A Fleur de Pampre“, Côtes du Rhône Visan rouge 2012 (Bio)	13,5% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
FRS120112P	12x „A Fleur de Pampre“, Côtes du Rhône Visan rouge 2012 (Bio) (12 zum Preis von 11 Fl.)		statt 95,40 €	nur 87,45 €

In seiner überaus sympathischen Preisklasse unser „**Bio-Wein des Jahres**“ aus dem Jahrhundertjahrgang der südlichen Rhône.

Adriens „Traubenknospen“ (so die wörtliche Übersetzung) besitzt eine Alltags-Qualität, die schlicht unerhört ist – mit ungemein komplexen Aromen und einer sagenhaften Frische und Ausgewogenheit. Und dieser köstliche Biowein de luxe, (eine herrliche Melange aus Grenache und Syrah) brilliert in 2012, DEM traumhaft balancierten und ungemein frischen Fabeljahrgang des französischen Südens, mit nur knapp 13,5% Alkohol (welche Wohltat angesichts so mancher ermüdender Alkoholexzesse) und zum anderen mit seiner betörenden Nase: Welch expressive, verführerische Noten von schwarzen Kirschen, roten Johannis- und Waldbeeren, Muskatnuss, Nelken, schwarzen Oliven und frischem Eukalyptus, unterlegt von einer ganz feinen Mineralität! Am Gaumen eine schöne Dichte, dabei aber auch spielerisch leicht (Adrien erntet seine Trauben NIE in einem überreifen Zustand, 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 cremigen, reifen, feinen Tanninen und einer finessenreichen Textur. Das ist ja geradezu atypisch in seiner Verspieltheit für die südliche Rhône. Keinerlei Schwere! Trinkspaß pur ab sofort!

Welch Charakterwein mit einer wilden Ursprünglichkeit, ein wehmütiger Gruß aus dem Herzen der verzaubernden Provence, der stets Lust macht auf das nächste Glas und die nächste Reise in eine traumhafte Naturlandschaft! Tino Seiwert schwärmt: „**Guter Wein ist Glück im Kleinen, ein Stückchen Urlaub im Alltag.** Beim lustvollen Probieren dieses Tröpfchens ist mir diese Aussage in den Sinn

gekommen. Daher ist dieser verführerische Schmeichler in seiner überaus sympathischen Preisklasse unser ‚Bio-Wein des Jahres‘ aus einem Jahrhundertjargang der südlichen Rhône!“

DOMAINE RICHARD ROTTIERS, MOULIN À VENT, BEAUJOLAIS

Die Höchstbewertungen Parkers im gesamten Beaujolais in 2011 und 2012 bei etwa 500 verkosteten Weinen!

Die weltweit einflussreiche und höchst renommierte Weinjournalistin Jancis Robinson hat in der Financial Times einen enthusiastischen Bericht über die neue Generation großartiger Beaujolais-Weine geschrieben. Ihr Urteil: „Great-value beaujolais – Some of the wine world’s great bargains.“ Und einer dieser begeisternden „Jungen Wilden“ ist unsere Neuaufnahme Richard Rottiers, den wir bereits zwischen Winter und Frühling letzten Jahres auf einer unserer Verkostungsreisen entdeckt haben, als ihn quasi noch niemand kannte.

Und wir haben ihn sofort **exklusiv für Deutschland verpflichtet**. Ein Glücksfall angesichts seiner kleinen Rebfläche (5 ha) sowie der Elogen, die ihm dann im Laufe der letzten Monate von den angesehensten Weinkritikern gesungen worden sind.

Kein Wunder, dass drei Größen der internationalen Weinkritik Rottiers jetzt auch entdeckt haben. „Natürlich“ feiert ihn **Jancis Robinson** in der FINANCIAL TIMES mit Traumbewertungen; **Michel Bettane**, der Journalist mit den besten Insiderkenntnissen Frankreichs, zählt Richard aus dem Stand zu den TOP-Winzern und den ‚Champ de Cour‘ zu den besten Weinen des gesamten Beaujolais; **Parker** zückt gar die **Höchstbewertung im Beaujolais in 2011 und 2012 bei etwa 500 verkosteten Weinen!** **Welch ein Katapultstart in die Champions League der Region!**

FBJ040111 Moulin à Vent, rouge 2011

13% Vol. 18,53 €/l **13,90 €**

Jancis Robinson: „Where else could you find a wine made with French finesse from vines that are 70 years old for this price?“ Werte Kunden: Einen schöneren Beweis für diese These einer der renommiertesten Weinexpertinnen der Welt werden Sie schwerlich finden können! **Ein begeisternder Moulin à Vent, ein emotional berührender Botschafter der edlen Gamay-Rebe und seiner malerischen Landschaft.** Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis wohl nach 2020.

FBJ040311 „Champ de Cour“, Moulin à Vent rouge 2011

13% Vol. 30,53 €/l **22,90 €**

Höchstbewertung von Parker in 2011 im gesamten Beaujolais!

Welch traumhafte Balance zwischen einem grandiosen Extrakt und einer immensen Konzentration auf der einen Seite, und andererseits eine animierende Frische, eine burgundische Eleganz und eine tiefe Mineralität den Wein kennzeichnen! „Il pinote“, in der Nase und am Gaumen (Richard vergleicht ihn zu Recht mit großen Pinot Noirs von der Côte de Nuits! Der Junge aus Chablis lebt und arbeitet im Beaujolais und vinifiziert Weine mit den großen Tugenden seiner Herkunft!) Ungemein expressive Aromen entströmen dem Glase: Kirschen, Veilchen, Iris, noble Gewürze! Welche Feinheit und vibrierende Mineralität auf der Zunge. Dieser Wein strahlt jeden Genießer an. Er belebt mit seiner packenden Energie und seinem dichten Extrakt, er ist so dicht und mundfüllend und dennoch gleichzeitig so ungemein fein! Seine facettenreichen Geschmacksnuancen sind noch von sinnlicher Fülle und Nachhaltigkeit, einem großen Sinfonieorchester ähnlich, dessen geniale Musiker zu vollkommener Harmonie ihrer Instrumente finden. Bei aller inneren Kraft ein geradezu zärtlicher, finessenreicher Wein.

Nichts ist aufdringlich an diesem perfekt balancierten, harmonischen Gamay, der mit seiner abgrundtiefen Mineralität, seinen subtilen Aromen und einer inneren Dichte besticht, die nicht als Wucht oder Fett im Glase kracht, sondern ganz piano zärtlich die Zunge streichelt und in einem langen, salzigen Nachhall endet. Ein Lieblingswein! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2016 bis 2028+.

PS: Dieser betörende Rotwein wird international nicht nach dem Einkaufspreis gehandelt, sondern nach seiner Qualität. Und kostet daher auf den asiatischen Märkten über 50 Euro, aber wohl nicht zuletzt wegen Parkers Bewertung. Zu unserem Preis also eindeutig **Schnäpphenalarm!**



Richard Rottiers, traditionell arbeitender Handwerker, ist einer der „jungen Wilden“, die im Beaujolais eine qualitative Revolution vorantreiben und der von Parker gefeiert wird. Mit Traumbewertungen!

DOMAINE MICHEL OGIER - CÔTE RÔTIE

Noble Kultweine aus einer der berühmtesten Appellationen Frankreichs – extrem rar und von legendärer Qualität!

Parker: „One of France’s most brilliant small artisanal wineries is that of the Ogier family in Ampuis“!

Südlich von Lyon, bei dem kleinen Städtchen Vienne gelegen, wachsen die besten Weine der Appellation Côte Rôtie auf zwei extrem steil zur Rhône hin abfallenden, terrassierten Berghängen, die eine Höhe von etwa 300 Metern mit einem Gefälle von 30 bis 55 Grad erreichen, so dass jeglicher Einsatz von Maschinen schon von Natur her ausgeschlossen ist und die gesamte Weinbergsarbeit manuell erfolgen muss. Seit Anfang der 80er Jahre füllt Michel Ogier seine an den Steilhängen der „Côte Blonde“ auf Graniterrassen wachsenden Syrahweine selbst ab. Vorher verkaufte er einen Großteil seiner Ernte an die beiden wohl berühmtesten Winzer der nördlichen Rhône, an Max Chapatier sowie an Marcel Guigal, bei dem er lange Zeit selbst als **Kellermeister** gearbeitet hatte und somit sowohl als Traubenlieferant wie als Vinificateur für den Weltruf dieser Weine mitverantwortlich zeichnete. Michel Ogier rechnet sich selbst eher zu den **Traditionalisten** in der kleinen Kult-Appellation, vergärt seine Weine meisterhaft in Barriques bester französischer Provenienz, so dass ungewöhnlich feine, finessenreiche, seidige Syrah mit einer beeindruckend beerigen, reifen Fruchtsüße erzeugt werden. Diese faszinierende Kombination aus Aroma und Finesse, Kraft und Struktur, Dichte und Tiefe findet man sonst nur noch bei den Gewächsen von Guigal (insbesondere der „Mouline“ scheint von der Stilistik ähnlich), doch verfügen die Weine von Ogier darüber hinaus über eine derart außergewöhnliche Eleganz für einen Rhônewein, dass sie an große Crus aus Pomerol oder gar aus Volnay erinnern. Seit einigen Jahren ist sein ehrgeiziger und gleich begnadeter Sohn Stephane, der an der Weinbauschule in Beaune studierte, verantwortlich für die Weinbereitung und setzt durchaus neue Akzente: Er entschied sich für Spontanvergärung und entwickelte die Stilistik hin zu etwas mehr Konzentration als früher bei einem gleichzeitigen Mehr an vibrierender Frische. Und erhielt auch prompt schon mehrfach 100 Parkerpunkte!

Fast logisch, dass die Domaine Ogier unter Insidern, selbst von der Winzerkonkurrenz an der nördlichen Rhône, daher mittlerweile hinter vorgehaltener Hand respektvoll als **die heimliche Nr. 1 der Côte Rôtie** gehandelt wird. Parker urteilt, dass hier „einige der fesselndsten Weine der Appellation auf absolutem Weltklasseniveau produziert werden mit einem der besten Preis-Genussverhältnisse („one of the areas best wine values“). Welch berührende Weinunikate, die wie ein Fanal aus dem Meer uniformer Langweiler internationaler Machart, und seien diese auch noch so hoch bewertet, herausragen!

Keine Region der Welt kann Syrah besser, edler und klassischer als die nördliche Rhône!

FRN020212 La Rosine, rouge 2012 12,5% Vol. 24,67 €/l 18,50 €
 Von einer einzigartigen Parzelle, die unmittelbar an die Spitzenlagen der Côte Blonde angrenzt, mit nach Süden hin sich wendenden und absolut identischen erstklassigen Böden gesegnet wie die weltberühmten Lagenweine, aber eben unmittelbar außerhalb der Appellation gelegen (und deshalb „nur“ ein Vin de Pays), stammt diese **legendäre Preissensation**, die im Geschmack einem ganz großen Côte Rôtie sehr ähnlich ist. „Zusammen mit August Clapes Côtes-du-Rhône, der auch aus 100% Syrah hergestellt wird, ist dies **einer der besten Weine aus dem nördlichen Rhône**, den man zu einem **spektakulären Preis-Genussverhältnis** bekommt und der besser schmeckt als viele reguläre Côte Rôties“, so urteilt beispielsweise Parker über diesen tiefdunklen, dichten, attraktiven, weichen Wein, der in der Nase ein expressives Aroma von wilder Heidelbeere und schwarzer Kirsche zeigt in Verbindung mit Cassis, zart rauchig-mineralischen Noten (wie am Kaminfeuer!), Lavendel, Thymian, grünen Oliven, Pfeffer, Lakritze und rauchigem Schinkenspeck. Am Gaumen bei aller inneren Dichte und Konzentration von kühl-mineralischer Textur und ungemein präzise, saftig, voller Rasse und Eleganz, demonstriert er auf geniale Weise die Mineralität eines großen Côte Roties in Verbindung mit der verführerischen Säure eines finessenreichen Burgunders (einen Vergleich, den auch Jancis Robinson zieht!) und der genialen Struktur eines klassischen Saint Julien. Welch harmonische Balance auf der Zunge, welch weicher, zart süßlicher, ungemein frischer und trinkanimerender Abgang. Noch vor den genialen 1991ern und 2011ern der eindeutig beste „Rosine“, den die sympathischen Ogiers bisher vinifiziert haben! Authentisch, charakterstark, eigenwillig, ein Grandseigneur mit Charme, ein edler Syrah, gewirkt aus Samt und Seide!

Zu genießen ab sofort wegen seiner butterweichen Tannine, Höhepunkt in der Komplexität seiner betörenden Frucht und der Entfesselung einer ungewöhnlich tiefgründigen Mineralität 2015 bis 2025+. Tino Seiwert: „Best ‚Rosine‘ ever“! Was im übrigen Parker genau so sieht: „**2012 Rosine - superb value, exhibits classic Cote Rotie-like aromas!**“



Die Côte Rotie sind so steil, dass die sympathischen Ogiers ihrem Pferd die Augen verbunden haben.

FRN020612 Viognier de Rosine, Vin de Pays Rhodanienne, blanc 2012

12,5% Vol. 26,53 €/l 19,90 €

Viognier: Noch in den 60er Jahren war diese in Duft und Charakter singuläre Rebsorte fast vom Aussterben bedroht. Heute erfreut sie sich großer Beliebtheit. Säurearm auf der Zunge (DER Kontrast zu deutschem Riesling), solo genossen ein Traum und ein kongenialer Begleiter zur asiatischen Küche. Und der Viognier ‚La Rosine‘ zeigt diese singuläre weiße Rebsorte der Welt in Bestform. Und das zum äußerst fairen Preis. In der Nase ein Hauch feinsten Vanille, reifer Birne und Quitte, Aprikose und exotisches Obst. Salzig gewürzt becirct sie die Zunge und eine cremig-sahnige Konsistenz verwöhnt den Gaumen. Aber nicht plump und breit, sondern präzise, fein, elegant und fokussiert. Sinnlicher Genuss!

FRN020111 Côte Rôtie „Reserve du Domaine“, rouge 2011

13% Vol. 78,67 €/l 59,00 €

Große Weine von den Granitsteillagen der Côte Rôtie faszinieren wegen ihrer grandiosen Finesse und Mineralität und ähneln verblüffenderweise im ausgereiften Stadium in Geschmack und Textur besten Bordelaiser Gewächsen! Und was haben wir hier für einen genialen Stoff im Glas! 70% der von den Ogiers in hervorragendem Reifegrad eingebrachten Syrahtrauben stammen von der Côte Blonde genannten Seite der Côte Rôtie, die für die expressive Aromatik dieses Spitzenweines verantwortlich ist, 30% der Trauben von der Côte Brune, die insbesondere Weichheit und Fülle einbringen. Dieser beeindruckende delikate Wein brilliert wie immer durch seine hohe Eleganz, seine beeindruckende Finesse und seine herausragende Komplexität, eine tiefdunkle Farbe und eine irre Pracht von Aromen wie dunklen Beeren, Cassis, geräuchertem fetten Speck (DIE charakteristischen Kennzeichen der großen Syrahweine der nördlichen Rhône), Veilchen, Schokolade, orientalischen Gewürzen, schwarzen Oliven, Rauch, Leder, Pfeffer, Trüffeln, Mineralien vom Granit, feine süße Tapenade und Bourbon-Vanille. Am explosiven Gaumen präsentiert sich dieser noble Gigant tief, reichhaltig, rassig, ausgewogen und finessenreich, dazu eine herrliche reife Süße im phantastisch langen Abgang; die delikaten, traumhaft weichen, süßlichen Gerbstoffe schmecken bereits heute ungemein saftig und sind von seidener Struktur. Zu genießen ab sofort bis nach 2030+.

Im Stadium seiner höchsten Reife wird dieser edle, aristokratische Côte Rôtie selbst Kenner verblüffen mit einem Profil, das an reifen Pomerol oder großen Saint Émilion erinnert; kühle Finesse, begeisternde Expressivität und vibrierende mineralische Frische verbinden sich zu einem komplexen, betörenden Aromenbild! Stéphane Ogiers famoser, traumhaft balancierter Côte Rotie 2011 bietet ein Syrah-Erlebnis der absoluten Spitzenklasse! Gänsehautatmosphäre!

DOMAINE JOBLOT – GIVRY

Parker urteilt: „Burgund 2012: Kleine Mengen, exzeptionelle Weine bei härtester Weinbergsarbeit, vibrierende, energetische Weine mit toller Frische und phantastischem Terroirbezug, einige Legenden, vergleichbar 2010, aber femininer in den Tanninen“!

Und: „Die Familie Joblot bringt regelmäßig Givrys hervor, die ebenso gut oder besser sind als die meisten Grands Crus von der Côte d’Or – nur dramatisch günstiger im Preis!“

Meadows ist begeistert: „Burgund 2012: Viele exzellente, vibrierende, terroirgeprägte Weine, konzentriert, harmonisch, saftig, brillante Aromen, reife Tannine (häufig relativ früh trinkreif!), großer Frische und moderatem Alkohol zwischen 12 und 13%. Wermutstropfen: die geringen Mengen!“
Und urteilt zudem: „Joblot: Die größten Schnäppchen des Burgunds!“

John Gilman schwärmt: „The Brilliant 2012 Burgundy Vintage: The Extremely Low Yields Produce Stunning Beauty. 2012 must clearly be ranked amongst the most beautiful young Burgundies I have ever had the pleasure to taste!“



Tradition. Alte Winzerkunst. Die Entschleunigung der Zeit.



Der höchste Ausdruck des Pinot Noirs ist die Finesse. Eine Finesse, die in ihrer schönsten Ausprägung in eine famose Kraft eingebettet, aber immer mit einer unvergleichlichen Eleganz verbunden ist. Es ist nicht die höchste Kunst, entweder einen finessenreichen ODER einen kraftvollen Wein zu machen, aber es ist extrem schwierig, eine perfekte Balance zwischen beiden Kriterien herzustellen – die besten Weine des Burgunds vermögen es in exemplarischer Qualität! Und in dieser mythischen Region reihen sich die fabelhaften Rotweine von **Jean-Marc Joblot** ein in die Phalanx der ganz großen Gewächse mit legendärem Ruf. Jean-Marc, der mit seinem ungebändigten blonden wilden Haar eher an eine Rockstarlegende erinnert, als dass er in das traditionelle Bild eines Winzers passt, ist zwar eine Seele von Mensch, aber auch ein höchst eigenwilliger, intelligenter Kopf – Ein Mann, der genau weiß, was er will! Wenn er über seine liebevoll gepflegten Weinberge spricht, seine Arbeit und seine inspirierende Philosophie, so meint man, eher einen intellektuellen „professeur“ von der Sorbonne dozieren zu hören als einen Weinbauern, so akribisch, so präzise, so wissenschaftlich fundiert sind seine Äußerungen. Er schwört auf niedrige Erträge und eine lange, behutsame Gärung.

Seine exzellenten Lagen befinden sich im beschaulichen, romantischen Dörfchen Givry und seine alten Reben im **biologischen Anbau sorsam gepflegt: Die traditionelle Familiendomaine Joblot ist ein wahres Kleinod im unüberschaubaren Dschungel von Burgund. Rote Referenzburgunder, die größten Geheimtipps der Region, zu unglaublich günstigen Preisen: Ich verspreche Ihnen: Viele um ein Mehrfaches teurere Grand-Crus mit gerühmten Namen haben gegen diese fabelhaften Pretiosen keine Chance. Schnüppchen-Alarm!**

Wahrlich: Jean-Marc Joblot is the uncontested king in the Givry appellation“ (Robert M. Parker)!

FBU040812 Pied de Chaume, Givry, rouge 2012 13% Vol. 29,20 €/l **21,90 €**

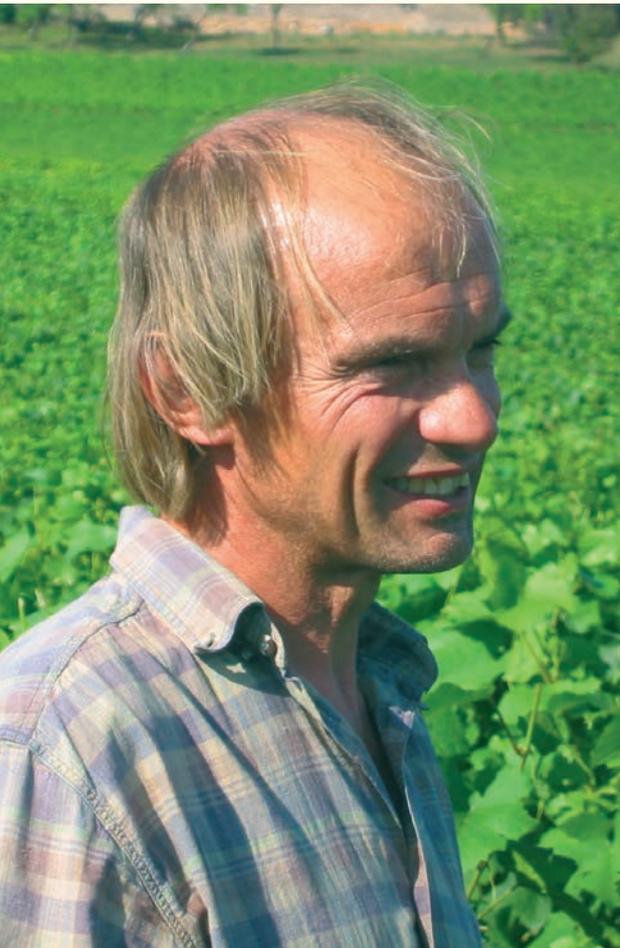
Kleine Menge, irre Qualität!

Dieses Prachtexemplar eines Pinot Noirs wird von Frank Kämmer im WEIN-GOURMET als **großartiges Schnüppchen unter 25 Euro gefeiert**: „Jean-Marc Joblot hat mittlerweile fast schon Kultstatus. Seine Rotweine verfügen über eine bisher in dieser Appellation nicht gekannte Tiefe und Persönlichkeit sowie ein bemerkenswertes Reifepotential und **stellen so manchen großen Wein der Côte d’Or in den Schatten**“. Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte), Höhepunkt bis nach 2020+.

FBU040312 Givry 1er Cru „Clos Marole“, rouge 2012 13% Vol. 34,53 €/l **25,90 €**

„Große Weine muss man komponieren wie große Musik“, Jean-Marc Joblot.

Und was haben wir nur für eine geniale Komposition! Welch Zauber eines zart-kirschigen und betörend schwarzbeerigen Dufts, welch komplexes, sinnlich-laszives Pinot-Parfum! Die wunderschöne Landschaft Burgunds taucht vor dem inneren Auge auf und ein Bouquet-Garni-Duft sowie Aromen von Wacholder, Nelke, weißem Trüffel und gemahlenem schwarzen Pfeffer steigen aus dem Glas, dazu verführerische Fruchtaromen von prallen Kirschen, blauen Beeren, Waldhimbeeren, noblem Bitterkakao, Veilchen, zarter Lakritze, frischer Minze und tiefen Mineralien – hier durchaus auch Anklänge an große, feingliedrige, traditionelle Vosne-Romanée evozierend. Der Körper ist ungewöhnlich samtig und doch fest konturiert, das geschmeidige, cremige Tannin trägt ein rot- und blaubeeriges Fruchtspiel von Waldbeeren, Griotte-Kirschen und roten Johannisbeeren, dazu zeigt sich noch eine feine Note von rassisger Mineralität. Genial! Ein Premier Cru, der für die Côte Chalonnaise geradezu exemplarisch ist und DIE ultimative Herausforderung selbst für die Grands Crus der Côte d’Or, die ein Mehrfaches dieses traumhaften Weines kosten. Kein Wunder, erinnert doch, eine Laune der Natur, die Kalkformation des ‚Marole‘ an den weltberühmten Clos de la Roche! Maskuline Kraft ist eingebettet in sinnliche Saftigkeit und finessenreiches Spiel. Feinste Mineralität und enorme Differenziertheit der Aromen machen fast süchtig nach dem nächsten Schluck. Das ist Burgund pur, zum Abtauchen, zum Träumen, zum Meditieren. Und im unend-



lich langen, saftigen, zutiefst jodig-mineralischen Nachhall kommt der sattribinrote Wein selbst dann noch in Wellen wieder, wenn man meint, er wäre schon längst abgetaucht.

Diese fabelhafte Hommage an eine der großen Rebpersönlichkeiten der Welt und seinen traumhaften, weichen, cremigen Tanninen lassen diesen großen Wein stets mit höchster Freude genießen, Höhepunkt etwa 2017 bis nach 2028+.

Von Meadows gleich hoch bewertet wie viele der berühmtesten Premier Cru (beispielsweise von Perrot-Minot, Lambrays oder Méo-Camuzet) aus den Prestige-Lagen, die teilweise deutlich über 100 Euro kosten!

FBU040612 Givry 1er Cru „Clos du Cellier Aux Moines“, rouge 2012
13% Vol. 34,53 €/l 25,90 €

Die grandiose Qualität dieses betörenden Pinot Noir versinnbildlicht exemplarisch, warum die Domaine Joblot als DER große Geheimtipp Burgunds gehandelt wird. Durch die niedrigen Erträge und eine lange, bei niedrigen Temperaturen geführte Gärung zeigen sich diese Referenzweine des südlichen Burgunds ungemein komplex und brillieren mit einer rassigen, packenden Mineralität, und mit einer fabelhaften Frucht (Waldhimbeeren, saftige, rote Kirschen), zarte Veilchennoten, würzige Tabak-Anklänge sowie schwarzem Tee, betörenden Aromen, die sich mit kraftvoller Eleganz und einer zurzeit geradezu fleischigen, wollüstigen Textur vermählen. Welche Orgie verführerischer Kirsch- und Veilchenaromen! Der „Clos du Cellier Aux Moines“ ist stets der mineralischste und in seiner Jugend häufig verschlossenste Pinot Noir der sympathischen Familiendomaine Joblot, braucht daher stets die längste Flaschenreife, bis er alle Facetten seines phantastischen Terroirs offenbart. Deshalb empfehle ich, diesen „Chambolle“ aus Givry trotz der Weichheit seiner Tannine mit höchstem Trinkspaß erst ab 2018 bis etwa 2030+ zu genießen.

Werte Kunden: Sie ahnen es schon: Von Meadows ebenfalls gleich hoch bewertet wie viele der berühmtesten Premier Cru (beispielsweise von Perrot-Minot, Lambrays oder Méo-Camuzet) aus den Prestige-Lagen, die teilweise deutlich über 100 Euro kosten!

FBU040712 Givry 1er Cru „Clos du Bois Chevaux“, rouge 2012
13% Vol. 34,53 €/l 25,90 €

„Der Clos des Bois Chevaux 2012 ist ein Hammer!“ (Tino Seiwert)

Seine betörenden Aromen prunken mit verführerischen roten Kirschen, Blaubeeren und reifen Johannisbeeren, süßen Lakritzedüften, Veilchen und vibrierenden mineralischen Anklängen. Doch das ist längst noch nicht alles! Ich schnuppere die Erde von Givry und schmecke am Gaumen neben saftigen roten und blauen Beerenfrüchten, animierenden Sauerkirschen und feinen Mineralien ein pikantes Aroma von dominikanischem Tabak. Auch dieser Wein begeistert neben der schmeichlerisch-sinnlichen Fruchtsüße mit seiner charakteristischen Würze, die allen Joblot-Weinen zu eigen ist. Dabei bleibt dieser sensationelle Premier Cru bei aller Konzentration und inneren Dichte immer auf der delikat-mineralischen Seite. Das ist eine packende Extase in energetischem Kalkterroir!

Dieser betörende Pinot (der sich mit Flaschenreife immer mehr hin zum „Chambertin“ Joblots entwickelt, zu einem Bruchteil dessen Preises) fängt im Glas so harmlos an und schraubt sich Schluck für Schluck, unaufhaltsam gleichsam, in fruchtige Höhen und, in mineralischen Tiefen. Und welch sensationelle würzige Tanninstruktur, cremig, seiden, geschliffen. Zu genießen ab sofort, am besten schmeckt er am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche), Höhepunkt wohl 2017 bis 2028+

Ein Premier Cru zu einem wirklich völlig unmöglichen Preis: Zuschlagen, werte Kunden, kaufen, was Sie nur kriegen können!

Vielleicht der primus inter pares in einer geilen Kollektion! Das ist Grand-Cru-Qualität!



Jean-Marc Joblot wird seit 3 Jahren tatkräftig von Juliette, seiner ebenso hübschen wie sympathischen Tochter, unterstützt. Und auf dem Bild neben ihr sehen wir die dritte Generation: ihren geliebten Großvater!

CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS - CÔSTIÈRES DE NÎMES

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

Und wertet unseren Preisknaller ‚Les Galets Rouges 2012‘ zu den 50 besten Weinen ganz Frankreichs unter 8 Euro!!!

Und nicht genug der Elogen: „Mourgues du Grès erstrahlt seit Jahren wie ein Leuchtturm in den Costières de Nîmes, dank seiner herausragenden Roséweine, die überwiegend aus der Syrahraube vinifiziert werden, aber auch wegen ihrer seriösen Arbeit bei den fabelhaften Rotweinen“, so lobt Frankreichs renommiertester Weinführer, das „Classement“, dieses sprichwörtliche Kleinod, das südlich der alten Römerstadt Nîmes und nördlich der wildromantischen Camargue gelegen ist. Seit vielen Jahren sind diese authentischen Gewächse einer der großen Renner in unserem Programm und nicht nur die französische, sondern auch die internationale Fachpresse beurteilt die so vorbildlich preiswerten Weine euphorisch: Parker zählt sie zu den „best values“ und der Feinschmecker kürt den ‚Les Galets Rosés‘ zum Sieger in einem umfassenden Test der besten südfranzösischen Rosés! Lassen Sie sich, liebe Kunden, diese fabelhaften Weine, wahre Juwelen unseres Programms, auf gar keinen Fall entgehen: Südfrankreich authentisch, so wie es vielfältig duftet, riecht und schmeckt!

FRS050313 Fleur d’Eglantine, rosé 2013
 13,5% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

Brandaktuell: 89 Parker-Punkte!

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. Die Edelreben Mourvèdre, Grenache, Syrah und Carignan bilden fürwahr eine harmonische Einheit. Zum fröhlichen Gelage genau so geeignet wie als kongenialer Essensbegleiter zum Grillen und zu leckeren Salaten!

FRS050900 Pressée de Cerise, Kirschsirup (0,23l) DV
 17,17 €/l 3,95 €

Neben den vorzüglichen Rosés haben Anne und François Collard noch eine weitere regionstypische Spezialität zu bieten: „Rote Diamanten“. In ihren Obstplantagen wachsen verschiedene Kirscharten in buntem Mix: Garnet, Van, Summit und New Moon. Wie dürfen wir uns immer freuen, wenn im Frühsommer eine Palette Wein von Mourgues du Grès bei uns eintrifft: niemals vergißt Anne, uns ein Körbchen voll mit leckeren, frisch gepflückten Kirschen obenauf zu packen.

Und aus diesen saftigen, reifen Kirschen stellt Anne nach eigenem Rezept (nur Kirschen, etwas Zucker und ein Spritzer Limone) einen wunderbaren Pressée de Cerise, einen Kirsch-Sirup, her, der sich ideal kombinieren lässt als Coulis mit Desserts wie Pannacotta, zu Joghurt oder als „cocktail du soleil“ mit dem Rosé Fleur d’Eglantine (oder, als alkoholfreie Variante, einfach nur mit Wasser). Unbedingt probieren!

Daher unser besonderes Schnäppchenpaket:

FRS050313P 11x Fleur d’Eglantine, rosé 2013
+ 1 x Pressée de Cerise, Kirschsirup (0,23l)
 statt 69,40€ nur 62,00 €



Le cocktail du soleil...

FRS050113 Les Galets Rosés 2013 13,5% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Von der REVUE DU VIN DE FRANCE zu den „Grands rosés de Méditerranée“ gewählt und von der TERRE DE VINS unter die Top 13 „Qualité-Prix des rosés de l'été“!

Testsieger der großen FEINSCHMECKER-Degustation Südfrankreich!

In seiner sympathischen Preisklasse schlicht einer der besten Rosés der Welt! Zumindest der vom FEINSCHMECKER höchst bewertete Südfrankreichs! Von Parker bereits mit 90 Punkten geadelt! Und so urteilt er über unseren Galets Rosés 2013: „Lively and juicy! Well-made and enjoyable!“

LES MEILLEURS VINS DE FRANCE ist begeistert: „Dieses Weingut gehört regelmäßig zu den besten Produzenten. Wo andere Rosés unter einer massiven Extraktionsorgie leiden, bietet Mourgues de Grès harmonische und frische Weine an!“

FRS050612 Les Galets, rouge 2012 14% Vol. 9,27 €/l 6,95 €
Ein Traum von Alltagswein!

TOP-GEHEIMTIPP

Einer „der besten 50 Rotweine ganz Frankreichs unter 8 Euro.“ (Bettane)

Die Eleganz, Wärme und Expressivität der bestens gepflegten Syrah-, Grenache- und Mourvèdrereben dominieren diese phantastische, mediterran geprägte Cuvée. Intensive Nase nach verführerischen süßen reifen Brombeeren, prallen Kirschen, Feigen, Lorbeer, schwarzen Oliven und edlen Gewürzen der Provence, insbesondere Thymian. Am Gaumen ist dieser saftige, südliche Wein wiederum enorm fruchtbetont (Noten von Cassis, Maulbeeren und Kirsche) und schmeichlerisch, nicht zuletzt aufgrund seines hohen

Glycerin- und Extraktgehaltes, besitzt infolge der spezifischen Jahrgangsbedingungen eine traumhaft trinkige Frische, präsentiert sich sehr balanciert und harmonisch, ist gesegnet mit cremig-würzigen Tanninen und schlichtweg ein ungemein leckerer, fröhlicher provençalischer Wein. Dieser großartige Bestseller unseres Programms wurde im qualitativ ähnlichen starken Jahrgang 2007 von Parker mit 92 Punkten geadelt, eine absolute Rarität in seiner so ungemein sinn- und genussfreundlichen Preisklasse!

Les Galets rouge 2012 ist eine großartige Demonstration von Herkunft und Ursprung, der Dimensionen der potentiellen Möglichkeiten seiner noch immer weitgehend unbekanntem Region demonstrierend. Unmöglich zu diesem Preis meinen Sie? Gar die Quadratur des Kreises? Lassen Sie sich überzeugen: Ich lege Ihnen diesen faszinierenden Tropfen wärmstens ans Herz: **Jeder Schluck ein Treffer!** Kombinieren Sie diesen leckeren Wein mit allen Arten von Fleischgerichten, gerne auch zu Wild, oder mit cremigen Käsen: Sie werden Ihre helle Freude haben! Mit höchstem Spaß- und Genussfaktor ab sofort zu genießen!

Nicht nur Bettane ist begeistert und zählt diesen phantastischen Alltagswein zu den **50 besten Tropfen aus ganz Frankreich unter 8 Euro**. Die „Schweizerische Weinzeitung“ vergibt geradezu sensationelle 16/20 Punkten für einen Wein dieser sympathischen Preis-



Wie eine Oase in der Steinwüste der Costières de Nîmes liegt in unmittelbarer Nachbarschaft unseres Kleinods Mourgues du Grès der malerische „Port de Beaucaire“. Der Abend wird eingetrunken – mit einem der besten Rosé der Welt und seinen unverwechselbaren provençalischen Heimataromen.

klasse und notiert: „Offensive, jugendlich wirkende Frucht, reife Johannisbeeren, schwarze Kirschen, Hauch Gewürznote. Saftig, süffig mit viel Frucht und feinem Tannin.“

Und Parker schwärmt: „The bistro styled 2012 Costieres De Nimes Galets Rouges dishes up loads of sweet red fruit, earth and hints of leather to go with a medium-bodied, straightforward, quaffable feel on the palate. A great mid-week drinker, it should be enjoyed over the coming couple of years.“

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

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

ITALIEN

SALADINI PILASTRI – MARKEN

**Geniale Bio-Weine in dramatischer Qualität
und „ein Highlight für Schnäppchenjäger“ (Parker).**

IMA010112 Rosso Piceno 2012 (Bio) 13% Vol. 7,07 €/l **5,30 €**

Er läuft und läuft und läuft...

... unser „kleiner“ Wein mit großen Schlagzeilen:

„EIN BIO-ITALO-TRAUM ZUM NIEDRIGSTPREIS! DER HELLE WAHNSINN.“ (Tobias Treppenhauer, Der Weinlakai, WEINWISSER.)

Und weiter: „Eine solche Qualität für etwas über 5 EUR zu erhalten ist schlichtweg der helle Wahnsinn. Es ist der perfekte ‚Alltags-Allrounder‘, der sowohl solo getrunken klasse ist als auch zum Essen hervorragend passt.“ Soweit die begeisterteste Stimme vom Weinlakai.

Und Jens Priewe, eine Ikone des Wein-Journalismus, jubiliert: „Zu verführerisch ist sein Geschmack, zu bescheiden der Preis“!

Von Steven Tanzer mit 90 Punkten gefeiert! Eine sehr ungewöhnliche Bewertung angesichts seines so bescheidenen Preises!

Zudem wird dieser grandiose Lecker-Schmecker aus biologischem Anbau auch von **Robert Parker zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt.**

IMA010413 Falerio Vigna Palazzi, bianco 2013 (Bio) 13% Vol. 7,93 €/l **5,95 €**

Beim überwältigenden Erfolg der Weine aus den Marken spielt natürlich auch der Tourismus eine wichtige Rolle. Da die beliebte Region in Mittelitalien – im Westen begrenzt von der Toskana und Umbrien – an der malerischen Küste der Adria liegt, löschen hier regelmäßig Urlauber ihren Durst mit heimischen Weißweinen. Angeblich soll schon der Westgotenkönig Alarich beim Angriff auf Rom seine Truppen mit dem berühmten Trebbiano „gestärkt“ haben. Heute für viele kundige Weinliebhaber unvorstellbar, deren sensible Zungen schon von allzu vielen unzumutbaren „Qualitäten“ aus dieser reizvollen Landschaft traktiert worden sind.

Doch neben diesen unzählig dünnen Wässerchen aus den Supermärkten für unkritische Touristen gibt es auch einen richtig seriösen, frischen, anregenden Bio-Weißwein (der neben Trebbiano auch Chardonnay und Pecorino enthält) mit faszinierenden Aromen von Melone, Weinbergspfirsich und Birne. Am Gaumen unkompliziert, süffig, eine knackige Mineralität, säurearm, dennoch mit genügend Rasse und Frische zum fröhlichen Zechen ausgestattet. Welch ein leckerer Weißwein für die Terrasse, zum Meeresfrüchtesalat, zur Melone mit Parmaschinken oder zu Spaghetti mit Tomatensoße.

Von Robert Parker ebenfalls zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt.



Malerische Marken: Ein Naturparadies!
Hier finden wir einen „Bio-Italo-Traum zum
Niedrigstpreis! Der helle Wahnsinn!“



Bella Italia! Auf den sanft geneigten Hügeln wachsen einige der betörendsten Weißweine des europäischen Südens, in der fruchtbaren Ebene, die sich im Hintergrund abzeichnet, wird unsägliche Plörre produziert, die das Image des Soave mit Füßen tritt.

PIEROPAN – VENETIEN

Gambero Rosso: „Pieropan, ein Wort genügt! Ein Klassiker für Präzision und höchste Qualität. Schlicht STILIKONEN!“

Parker: „Pieropan ist schon lange qualitativ die Nr. 1 in Soave, doch seine neuen Jahrgänge erreichen nochmals ein höheres Level! Edelsteine, die meine Leser nicht verpassen sollten!“

WEINWISSER (August 2014): „Pieropan- anspruchsvollste Soave!“

In Italien steht die Region Venetien mit dem berühmt-berüchtigten Soave idealtypisch für den traurigen Niedergang einer renommierten Region. Die Ausdehnung der Anbauflächen von den hochwertigen kargen, mineralischen Hügellagen in die fruchtbaren Böden der Täler hatte die Qualität für lange Zeit, von rühmlichen Ausnahmen abgesehen, schier ausradiert. Und die Vielzahl der dort produzierten, in industrieller Massenerzeugung abgefüllten Plörre (verzeihen Sie mir bitte meinen drastischen Ausdruck, aber er zeichnet die Realität) wird in Supermärkten verramscht. Aber es gibt auch eine Seele des Soave:

*Ein Traditionsweingut im Besitz von hochwertigen Lagen hat über ein Jahrhundert lang die Qualität hoch gehalten. Es war und ist geradezu ein Fanal in einem Meer belangloser Weine! Hier vinifiziert die sympathische **Familie Pieropan** balancierte, mineralische, finessenreiche Weine in Handarbeit, die von den Kritikern in aller Welt gefeiert werden, und das schon in der **4ten Generation!***

1890 bereits wurde das Gut von dem Arzt Leonildo Pieropan gegründet. Dieser hat es später an seine Söhne Fausto und Gustavo vererbt. Der Enkel des Gründers (mit dem gleichen Vornamen wie sein Opa) hat nach der Übernahme des Weinguts die Kellerei grundlegend erneuert. Er hat darüber hinaus mit seinem einzigartigen Stil maßgeblich die Qualität und das Ansehen der Weine geprägt. Und diesen Standard haben dessen Söhne, Andrea und Dario, nicht nur aufrechterhalten, sondern nochmals auf die Spitze getrieben! So urteilt Parker völlig zu Recht: „Pieropan ist schon lange qualitativ die Nr. 1 in Soave, doch seine neuen Jahrgänge erreichen nochmals ein höheres Level! Edelsteine, die meine Leser nicht verpassen sollten!“

*Hinter dieser nochmaligen Qualitätsexplosion stecken zwei kluge Köpfe, die ein unschlagbares Team bilden! Andrea ist Weinbauer (Agronom!), sein jüngerer Bruder Dario Önologe. Sie verbinden auf ihren traumhaft gelegenen Hügellagen Tradition und Moderne, haben einen optimal klimatisierten Keller errichtet und stellen ihre mit Herzblut gepflegten Rebstöcke gerade auf **biologischen Anbau** um. Sie sind beseelt von einer Idee: Elegante, feine, frische Weine mit niedriger Alkoholgradation zu vinifizieren, die solo getrunken wunderbar munden, die aber auch perfekt zum Essen passen sollen in bester mediterraner Mentalität!*

Das Resultat: Die Familie Pieropan verzaubert uns mit Soave der absoluten Spitzenklasse. Das ist wahrhaft eine Konkurrenz gar für die besten Weißweine der Welt, deutschen Riesling und großen Chardonnay aus dem Burgund.

Daher das Urteil des Gambero Rosso: „Pieropan, ein Wort genügt! Ein Klassiker für Präzision und höchste Qualität. Schlicht STILIKONEN!“

Werte Kunden: Weißweine und Italien. Das war für mich bisher, vorsichtig formuliert, schon relativ selten eine Traumkombination. Aber Andrea und Dario haben mich konvertieren lassen. Bei solch grandiosen Qualitäten bleibt abends jetzt auch mal die Rieslingflasche geschlossen.



PS: Seit der Aufnahme von Burlotto vor 5 Jahren hat sich kein anderes italienisches Weingut mehr quasi über Nacht mit einer derartigen Begeisterung in die Herzen unserer Kunden eintrinken können. Venezianische Meisterwerke mit einem sehr raren Preis-Genuss-Verhältnis. Salute!

IVE020113 Soave Classico, DOC bianco 2013 12% Vol. 13,27 €/l **9,95 €**
Der Inbegriff des Soave! Eine Stilikone!

Als Einstiegswein zu äußerst sympathischem Preis geradezu eine Provokation! Gekeltert aus besten, bis zu 60 Jahre alten Garganega- und Trebbiano-Reben aus exzellenten Weinbergen der Familie Pieropan im Herzen des Soave Classico Gebiets. Endlich mal wieder ein faszinierender Weißwein aus Italien, der nicht die übliche banale Frucht-Retorte ins Glas bringt, sondern unverwechselbar und souverän dem Charakter seiner Herkunft und seiner autochthonen Rebsorte huldigt.

Dieser betörende, ungemein frische Classico liefert einen dezent gelb getönten Wein, dessen Aroma alles andere als oberflächlich italienisch fruchtig wirkt; er duftet vielmehr komplex würzig, mineralisch und betörend intensiv nach Zitronengras, nach Kirsch- und Holunderblüten, nach Weißdorn und Flieder, nach Birne, Akazie und weißem Pfeffer. Das ist wahrlich „L'espressione più fresca e giovane di Soave Classico!“

Und dann am Gaumen: Welch kernige Frische und welch subtiles Spiel! Packende Vitalität, vermählt mit angenehmer Fülle auf der Zunge und einer tollen salzigen Mineralität! Bleibt lange im Mund und endet in einem kühlen würzigen Abgang. Seine für einen mediterranen Wein vorbildliche Säure macht ihn strukturell zu einer der spannenden Weinpersönlichkeiten Italiens, die solo getrunken wegen seiner „Süffigkeit“ und wegen seiner wohltuenden Unaufgeregtheit als universeller Essensbegleiter die Maßstäbe definiert. Zu genießen ab sofort bist 2016.

Schlicht ein Traum von Soave!

IVE020212 „Calvarino“, Soave Classico DOC bianco 2012 12,5% Vol. 19,93 €/l **14,95 €**

„Das gewohnte Rassegeschöpf ist der Calvarino, der zu einer frischen und zugleich komplexen Nase einen ausdauerstarken und griffigen Geschmack“ (Gambero Rosso) von beeindruckender Statur offenbart. „Schuld“ daran ist seine Herkunft: ‚Calvarino‘ ist ein historischer Weinberg aus einer der besten Parzellen der Soave Classico Region und wurde von der Familie Pieropan etwa 1900 gekauft. Er bildet heute das Herz des Familienbesitzes. Und einer der berühmtesten Italienexperten der Welt ist begeistert. James Suckling urteilt: „This is very pure mineral and pear pie aromas. Creamy too. Full body, with intense flavors of sliced pears and apple with a finish of lively acidity that turns to white pepper and baselt. 92/100 Punkte“.

IVE020312 „La Rocca“, Soave Classico DOC bianco 2012 13% Vol. 29,07 €/l **21,80 €**
Der weiße Burgunder Venetiens!

Höchstbewerteter Soave im WEINWISSER: „Klarer Referenzwein!“!

Die legendäre Lage „La Rocca“ befindet sich auf dem Berg Monte Rocchetta, knapp unterhalb der mittelalterlichen, von den Scaligern erbauten Burg dem Wahrzeichen der Region, mitten in Soave und gesegnet mit exzellenten Kalksteinböden. Die Ernte der Trauben erfolgt so spät wie möglich (Ende Oktober, wie großer deutscher Riesling), um die einzigartige Komplexität und Aromatik einzufangen, die diesen reichhaltigen Wein so besonders machen. Hier haben wir schlicht den **Burgunder Venetiens im Glas, zu einem Bruchteil der im Burgund geforderten Preise!** So hat auch der Gambero Rosso eine Verkostung renommierter Bourgogne Blanc gemacht und der

Erlesene Weine

„Rocca‘ als Pirat hat den 2ten Platz belegt! Ich selbst sehe ihn stilistisch nahe bei einem Grand Cru aus Corton-Charlemagne. Welche komplexe, feine Nase und welch grandioses Parfum, welche Rasse und Frische und kühle, salzige Mineralität, welch grandiose Kraft, gepaart mit Finesse und Leichtigkeit auf der Zunge. Grandioser Nachhall. Eine Hommage an sein phantastisches, kalkhaltiges Terroir.

Solch Spitzen-Soave aus legendären Crus schmecken mit ihrer betörenden Frucht bereits in frühester Jugend ausgezeichnet und gewinnen dann über ein Jahrzehnt an Komplexität! Vorzüglicher Essensbegleiter, der sich stets den Speisen unterzuordnen weis!

IVE020411 „Ruberpan“, Valpolicella Superiore DOC rosso 2011 (Bio) 13,5% Vol. 21,20 €/l 15,90 €
 Ein Valpolicella Superiore vom Feinsten aus zertifiziertem biologischen Anbau! Ein nobler Italiener von erlesener Güte. Welch ein Reichtum an erdverbundener Würze! Man kann sie förmlich riechen, die warme Erde in lauen italienischen Sommernächten! Eine solch geballte Ladung an Frucht und Terroir mit perfekt strukturierten Tanninen, einer tiefen Mineralität und einer erfrischenden Säure bedeutet schlicht Referenzqualität! Ein betörender Valpolicella mit Aura und Komplexität: Prächtige Aromen, feine Duftigkeit und spröder Charme. Salute!

Zu genießen ab sofort, am besten zwei Abende lang aus der geöffneten Flasche (gewinnt enorm mit Luft!) bei ca. 15 bis 17° C, bis 2018+.

DEUTSCHLAND

Große Gewächse Deutschland 2013!

Ende August war ich, wie jedes Jahr, in Wiesbaden auf der die bestens organisierten und von Top-Journalisten und Händlern aus aller Welt besuchten Probe der Großen Gewächse Deutschlands 2013. So wie wir schon in all unseren Mailings der letzten Monate ausdrücklich betonten, schwankte die **Qualität zwischen Himmel und Hölle**. Da Sie diese meine Einschätzung ja bereits kennen, zitieren wir heute einen der profiliertesten Journalisten Deutschlands:

Sascha Speicher, Chefredakteur des MEININGERS SOMMERLIER-Magazins, urteilt:

„Die gute Nachricht vorneweg: Es gibt vom Jahrgang 2013 **mindestens ebenso viele Weltklasse-Rieslinge wie in den beiden Vorjahren**. Die wirklichen Highlights des Jahrgangs zeichnet eine Finesse, eine vibrierende Mineralität und engmaschige Textur aus, wie sie nur in kühlen Jahrgängen mit spätem Lesezeitpunkt zu erreichen ist. Die ganz feine Rieslingklinge. Echte Edelsteine! So wie der Jahrgang in der absoluten Spitze strahlt, streut die Qualität bei den weniger gelungenen Tropfen. Stark entsäuerte Weine aus unter großem Fäulnisdruck vor der physiologischen Reife gelesenen Trauben, die dann mit 8 Gramm Zucker aufgehübscht wurden, sind ebenso zu finden, wie Weine mit einem hohen Botrytisanteil, die in der Jugend vor Primärfrucht strotzen, aber im Kern wenig Finesse und Tiefe besitzen.“

Dieser Aussage Speichers möchte ich voll inhaltlich zustimmen!

Und heute präsentieren wir Ihnen Perlen des Jahrgangs. Es sind die Pretiosen des Top-Weingutes Schäfer-Fröhlich, die zu den absoluten Spitzen des Jahrgangs gezählt werden! Sein Weißburgunder „R“ 2013 wird im SOMMELER-MAGAZIN als der wohl **beste Weißburgunder Deutschlands gefeiert, auf dem Niveau der „kühlsten und feinsten Premier Crus der Côte d’Or!“** Nur veeel preiswerter!

Und dann gibt es eine gleich spektakuläre Verkostung in der WEINWIRTSCHAFT: **Die ersten 14 Plätze der Nahe-Rieslinge in 2013 werden von den Weinen der Winzer von Pinard de Picard belegt.** (Diese wahrlich Großen Gewächse präsentieren wir heute und in der nächsten Pinwand!) Ich glaube, eine solche Dominanz der Nahewinzer unseres Programms hatten wir bisher noch nie!



Nahe. Heimat!

Drei Große Gewächse von Schäfer-Fröhlich erhielten in dieser umfangreichen Verkostung an der Nahe die Höchstnote, zwei weitere folgten mit einem Pünktchen Abstand mit der zweithöchsten Bewertung. Ein **Schäfer-Fröhlich-Festival!**

WEINGUT SCHÄFER-FRÖHLICH – BOCKENAU

„Tim Fröhlich hat in 2013 wieder einmal absolut brillante Weine vinifiziert. Sie gehören zu den überwältigenden, ja, zu den schönsten Gewächsen der ganzen Weinwelt. Seine 2013er Kollektion ist eine REFERENZ für die Qualität in diesem Jahrgang“, so urteilte John Gilman („View from the cellar“), weltweit geschätzt für seine großartigen Berichte über Burgund, Bordeaux und Deutschland, bereits im Frühjahr.

Beginnen wir heute zunächst mit Tim Fröhlichs weißen Burgundern, die brandaktuell im SOMMELIER-MAGAZIN in den vinologischen Olymp erhoben werden:

Sascha Speicher widmet sich unter der treffenden Schlagzeile „König Rieslings Erster Ritter“ den weißen Burgundern an der Nahe und schwärmt von Schäfer-Fröhlich. Sein dezidiertes Urteil: „An der Nahe wachsen im Schatten der alles überstrahlenden Rieslinge ganz nebenbei auch die **besten Weißburgunder Deutschlands**, ausgestattet mit einer unvergleichlichen Feinnervigkeit und großem mineralischen Ausdruck! Aus dem braven Schwiegermutterliebling wird ein Burgunder mit Ecken und Kanten. Die Sorte gewinnt an Nerv und erhält dank der unbändigen Nahe-Mineralität auch eine Engmaschigkeit und einen Zug am Gaumen, die sonst im Burgunderbereich nur bei feinen, aber kühleren (aber wesentlich teureren, Anmerkung Tino Seiwert) Premier Crus aus dem Burgund zu finden sind.“



Stimmt!!

Wir präsentieren Speichers heiße Empfehlungen:

DNA032813 Weisser Burgunder trocken 2013

12,5% Vol. 14,60 €/l 10,95 €

Welch eleganter, saftiger, herzhaft trockener, zart cremiger, und zutiefst mineralischer Weißburgunder von teilweise meist 40 Jahre alten Reben mit einem so niedrigen Ertrag fast wie ein Grosses Gewächs – Ein Weißburgunder, der Maßstäbe setzt in seiner sinnfrohen Preisklasse, der sich betörend in Zunge und Nase verströmt und liebevoll Lust macht auf das nächste Glas.

Sascha Speicher: „Die Gutswein-Variante erweist sich als fruchtig-pikanter Allrounder mit erstaunlicher Länge.“

DNA030113 Bockenauer Weisser Burgunder „S“ trocken 2013

13% Vol. 21,27 €/l 15,95 €

Kraft und Cremigkeit treffen Feinheit und explosive Frucht!

Werte Kunden. Was ist das nur für eine tolle Balance, welch enorme Stoffigkeit ohne jegliche Schwere, welch Kraft und Komplexität von alten Reben. Das ist definitiv **streng selektierte Grosse-Gewächs-Qualität zu einem absoluten Understatement-Preis!**

Sascha Speicher: „Der Weißburgunder ‚S‘ spielt nochmals in einer ganz anderen Liga. Rauchig und äußerst würzig von Süßholz bis Koriandersamen, äußerst griffig am Gaumen, der trotz seiner Pikanz enorm anschiebt und vom Auftakt bis zum Finale unter voller Spannung steht.“

DNA033413 Bockenauer Weißburgunder „R“ trocken 2013

13% Vol. 42,67 €/l 32,00 €

Ein Solitär!

So etwas hat es in Deutschland noch nicht gegeben, schrieben wir bereits bei der Präsentation des Jungfernjahrgangs 2012! Natürlich: Ein großes Terroir zeichnet sich auch dadurch aus, dass der Boden einen großen Einfluss auf die jeweils vorherrschenden Aromen eines Weines hat.

Erlesene Weine

Aber: Hier dominiert das Terroir (gemeint als Zusammenspiel eines roten Schiefers und der singulären Handschrift des genialen Winzers Tim Fröhlich) die Rebsorte, sie „haut sie quasi weg“.

Und wie schmeckt das Zeug nur so geil. Das riecht nach Schiefer, nach dem „Stall“ von Schäfer-Fröhlich, aber nur nicht nach (wenn auch noch so gutem) Weißburgunder!!! Das ist Feuerstein pur. Stein und Mineralien! Und die subtilen Fruchtaromen so rassig und nobel: Pfirsich, Ananas, Aprikose und weiße Blüten. Das sind Aspekte, die an einen großen Riesling aus einer der besten Lagen Deutschlands erinnern. Aber dann gesellt sich eine traumhafte innere Dichte hinzu, eine würzige Rauchigkeit und eine schmelzige Crémigkeit, die uns vor unserem geistigen Auge ins Burgund entführt. Aber welcher junger weißer Burgunder schmeckt bei der Fassprobe so wenig vom Holz geprägt und so präzise, rassig und fokussiert wie dieser Solitär. Ganz in der Vorstellung von Tim entspricht die Vielschichtigkeit dieses Großen Weißburgunders einer Art von Weinen, die nicht nur der Kraft, burgundischen Cremigkeit und inneren Dichte Tribut zollen, sondern vielmehr der Eleganz, einer aristokratischen Finesse und der Kristallinität des Jahrgangs verpflichtet sind.

Und 2013 ist nochmals eine Schippe trockener (!) und mineralischer (wegen des singulären Extrakts des Jahrgangs!) als der grandiose 2012er.

Werte Kunden: Dieser legendäre Weiße Burgunder, eines der Prunkstücke der großen deutschen Weinanbauregion der Nahe, ist ohne Zweifel eine großartige Alternative zu den um ein Vielfaches teureren Prestigegewächsen aus dem Burgund. **DIE Alternative zu einem Corton-Charlemagne!**

Selbst Weltklasse kann für einen Burgunder noch bezahlbar sein! Wenn er aus Deutschland kommt!!

Angesichts solch dramatischer Qualität gerät auch Sascha Speicher im Sommelier Magazin vollends ins Schwärmen:

„Während bereits beim Weißburgunder ‚S‘ leichte Burgund-Assoziationen aufkommen, **katapultiert der Weißburgunder ‚R‘ das sensorische Ortungssystem vollends zu den kühlest und feinsten Premier Crus der Côte d’Or.** Rauchig, eng, puristisch, weniger Frucht, mehr Kräuterwürze, dunkle Gewürznoten, insgesamt etwas weniger plakativ, dafür aber noch tiefgründiger und engmaschiger als der Weißburgunder ‚S‘. **Ob es 2013 einen besseren deutschen Weißburgunder gibt? Ich wage es zu bezweifeln. Von den Großen Gewächsen kommt jedenfalls keiner an Fröhlichs Weißburgunder ‚R‘ heran.**“

Und jetzt kommen wir zu den Rieslingen. Lassen Sie mich das Ergebnis der Verkostung der WEINWIRTSCHAFT nochmals auf der Zunge zergehen: **Die ersten 14 Plätze der Nahe-Rieslinge in 2013 werden von den Weinen der Winzer von Pinard de Picard belegt.**

Und drei Große Gewächse von Schäfer-Fröhlich erhielten in dieser umfangreichen Verkostung an der Nahe die Höchstnote, zwei weitere folgen mit einem Pünktchen Abstand mit der zweithöchsten Bewertung. Ein **Schäfer-Fröhlich-Festival!** Herzlichen Glückwunsch unserem Dream-Team von der Nahe! Wir präsentieren die Siegerweine:

DNA030313 Kupfergrube Riesling Großes Gewächs 2013 13% Vol. 51,33 €/l 38,50 €

Steinreich! Der Boden dieser grandiosen Steillage am Fuße eines Vulkanfelsens. Und steinreich der rauchig-mineralische Charakter dieses Weltklasse-Rieslings!

WEINWIRTSCHAFT: „Positiv wilde Art, extrem viel Frucht, super saftig, spielt am Gaumen mit seinem Extrakt, lang im Abgang!“

Auf einer alten Kupferschürfung an einer Engstelle des Nahe-Tals entstand diese weltweit wohl einzigartige Weinbergslage, in der das Weingut Schäfer-Fröhlich ein „Filetstück“ besitzt: Spektakulär am Fuße einer nackten vulkanischen Felswand gelegen, welche die Wärme in die sorgsam gepflegten Rebanlagen reflektiert, mit einem phantastischen Mikroklima gesegnet, das wegen der Enge des Tals und der dadurch bedingten leicht verminderten Sonnenscheineinstrahlungsstunden (welch Zungenbrecher) eine langsame, gleichmäßige, optimale Ausreifung der lockerbeerigen Träubchen garantiert, die wiederum für die singuläre Stilistik dieses Rieslinggiganten



Terroir, Präzision und Finesse in reiner, purer Ausprägung: Tim Fröhlich, qualitätsversessener



Charakterkopf, definiert diese Parameter immer wieder von Neuem auf perfekte Art und Weise!

verantwortlich zeichnet. Der äußerst mineralische vulkanische Verwitterungsboden (mit einem Hauch von Kalk im felsigen Untergrund) lässt in dieser unvergleichlichen Terroir-Enklave Rieslinge entstehen, die wegen ihrer minzigen, kräuterwürzigen Noten und wegen ihrer expressiven Aromen (weiße Grapefruit, Ananas, Aprikose, Pfirsich, weiße Blumen) eine einzigartige Stilistik an der Nahe einnehmen. Und am Gaumen: Welch ungebärdige Kraft, welch immense Dichte, welch unergründliche Tiefe und welch salzige Mineralität, die Jahrgang für Jahrgang nach der Übernahme der Parzelle in 2004 und der sorgfältigen Regenerierung der Böden durch unser „Dream-Team“ heute hervorsteht, während die in früheren Jahrgängen vorherrschenden exotischen Aromen dezenter in den Hintergrund getreten sind. Kraft und geschmeidige Eleganz (so die Laudatio des Gault Millau) bilden hier keinen Gegensatz, sondern zwei betörende Seiten einer Medaille, die einander im Faszinosum dieses fabelhaften Rieslings ergänzen. Und der sensationell schöne 2013er demonstriert beispielhaft, wie sich die phantastischen Terroirs der Nahe unter dem einfühlenden Dirigat von Tim Fröhlich Jahrgang für Jahrgang besser entfalten und immer mehr zu ihrem wahren Charakter finden. Die Kupfergrube zeigt demnach eine ähnliche Entwicklung, wie wir sie im letzten Jahrzehnt beim grandiosen Hubacker von Klaus-Peter Keller miterleben durften.

Werte Kunden: Wie unbezähmbar, wie urwüchsig wild, eine immense innere Freiheit ausstrahlend, steht dieses singuläre Riesling-Unikat im Glase. Das ist exakt der Gegenpol zu einem schnurrenden Pfälzer Schmusekätzchen, hier begeistert eine steinige, eine kühle „nordische“ Stilistik, das ist eine gewaltige Herausforderung aller weich gespülten Mainstreamweine der Welt! Maßstäbe setzend die fabelhafte Balance infolge einer wunderbar animierenden, reifen Säure, einer kristallklaren Struktur und einer intensiven, salzigen Würze im unendlich langen, tabakig-mineralischen Nachhall: Das ist vibrierende, kaum gebändigte Energie vom rockenden Vulkangestein – Welch steinige Macht eines singulären Bodens, eine Inkarnation flüssig

gewordener Mineralien aus tiefen geologischen Schichten, eine Hommage an eines der ganz großen Weißwein-Terroirs der Welt!

Wenn Sie die Kupfergrube schon ab sofort genießen wollen, kein Problem. Aber bitte dekantieren Sie diesen Charakterkopf oder probieren über mehrere Tage hinweg aus der geöffneten Flasche: Dieser höchst individuelle Charakterkopf braucht Zeit und Ruhe, Entspannung und Geduld, bis man erleben kann, wie seine komplexen Schichten sich langsam entblättern und entfalten. Sie werden dann eine Zeitreise in die Zukunft dieses Weltklasserieslings unternehmen, der Potential besitzt bis 2035+.

John Gilman: „An absolutely brilliant Grosses Gewächs in 2013“

DNA030813	Halenberg Riesling Großes Gewächs 2013	13% Vol.	51,33 €/l	38,50 €
DNA030813M	Halenberg Riesling Großes Gewächs 2013 MAGNUM	13% Vol.	56,47 €/l	84,70 €

WEINWIRTSCHAFT: „Hocharomatisch, viel fruchtsüßes Extrakt“!

F. Scott Fitzgerald gilt als einer der Hauptvertreter der amerikanischen Moderne. Seine Romane avancierten zu weltweiten Bestsellern und viele seiner Bücher zählen zu den Klassikern der angloamerikanischen Literatur. Fitzgeralds postulierte „Prüfung eines erstklassigen Geistes“ besteht darin, „zwei widersprüchliche Ideen gleichzeitig hegen zu können“. Das ist die höchste Schule des Verstandes. Aber auch die eines absoluten Weltklasseweines. Einen wahrlich attraktiven, körperreichen, kräftigen, mächtigen Wein zu vinifizieren ODER einen aristokratisch filigran-finessenreichen, das können alle Spitzenwinzer der Welt, die ein großes Terroir besitzen. Magische Weine jedoch gehen darüber hinaus, sie können das vermeintlich Paradoxe. Sie vereinen majestätische Kraft mit ungeheurer Präzision und unvergleichlicher Eleganz. Und einen solch raren singulären Riesling haben wir hier im Glas. **Elementare Urgewalt trifft auf aristokratische Finesse!**

Es ist der im Halenberg dominierende blaue Schiefer, der die Basis legt für die unermessliche Komplexität, und, bei aller notwendigen Kraft und grandiosen Dichte, die burgundische Finesse, filigrane Feinheit und tiefgründige SALZIGE Mineralität dieses berührenden, ungemünzt rässigen Rieslings, der von einer der besten und gerühmtesten Rieslinglagen der Welt stammt! Dieser grandiose Solitär erobert



mit Luft im Glas eine neue Dimension, dann steigen aus den unergründlichen mineralischen Tiefen seiner Seele zuvor verborgene Schichten auf, seine grandiose Wildheit beispielsweise, die auch das ‚Felseneck‘ immer wieder auszeichnet, und er mutiert zur becircenden Sirene, die nicht nur Odysseus auf der sittlichen Ebene in seelische Konflikte zu stürzen vermochte. Welche Menge prallen Lebens!

Und dann zeichnet sich am Gaumen nochmals ein grandioser innerer Spannungsbogen ab, baut sich muskulöse Kraft auf, eingebettet in eine reife, rassige Säure und ein betörendes, mächtiges, aber gleichzeitig seidenes (**Dichotomien prägen diesen fesselnden Rieslingsolitär!**) mineralisches Fundament, das vom vielstimmigen Klang der Mineralien aus schiefriegen Tiefen erzählt. Welch irrsinnige Länge, in Wellen schleicht er sich auf die Zunge zurück, wenn er längst ausgetrunken ist, welch nobles Extrakt, gepaart mit einer Finesse und Filigranität, wie sie in dieser Kombination nur den ganz großen Rieslingen Deutschlands zu eigen sind. Schauer laufen über den Rücken, bei jedem Schluck dieses beseelten Weines.

Diese grandiose Hymne an die Transzendenz und Komplexität großer deutscher Rieslinge ist ein emotional berührender Wein und die Inkarnation seines mythischen Terroirs (die Essenz der Schiefermineralität), die den wahren Weinliebhaber einen Zipfel der Unendlichkeit erhaschen lässt. Hedonistischer Genuss in Vollendung, Gänsehautwein! Potential für 40 Jahre gar meint John Gilman. Und das Zeugs wird bereits im nächsten Frühling phantastisch munden: Große Gewächse KANN man lange lagern, MUSS man aber NICHT! Ich selbst genieße etwa 50% meiner Schätze in den ersten 2-3 Jahren nach der Abfüllung, dann verschließen sich diese großen Rieslinge oft und erstrahlen ab dem 6-7 Jahr in neuer Blüte.

DNA033213 Stromberg Riesling GG 2013 13% Vol. 51,33 €/l 38,50 €

WEINWIRTSCHAFT: „Große Tiefe.“

Stromberg 2013: Gelesen Anfang November! Die Qualität ist selbst mit dem Begriff „überirdisch“ (John Gilman) nur schwer zu fassen: Es gibt stilistisch andere Rieslinge, definitiv keinen Besseren! Welch kraftvoller wie gleichzeitig unfassbar präziser, eleganter, filigraner, kristalliner (DAS können nur wenige Weiß- wie Rotweine auf der ganzen Welt, diese scheinbaren Gegensätze in Duft und Körper zu vereinen!), ungemein komplexer Wein, dessen rassige, zupackende, expressive Mineralität (DAS ist 2013) vom Klang der vulkanischen Mineralien aus den Tiefen des Bodens erzählt, die der Lage „Stromberg“ ihr einzigartiges, unverwechselbares Profil verleihen und im Glase zu einem gewaltigen vielstimmigen Chor mit einer faszinierenden Tiefe anschwellen. Dieser in seiner Stilistik völlig eigenständige Riesling wird, ähnlich wie Kellers Morstein, so manchen Weinnovizen nach der Degustation ein wenig ratlos zurücklassen: Keine Spur ist zu finden von vordergründigen Fruchtaromen, stattdessen brilliert dieser noble Wein mit einer tiefgründigen, brillanten Mineralität, FEUERSTEIN PUR, die in der Historie der trockensten deutschen Rieslinge kaum ein Beispiel findet und die den edlen, aristokratischen Fruchtkörper (zurzeit zeigen sich subtile Anklänge an rosa Grapefruit, Mandarinen und kühle Kräuternoten) mit seinen feinsten Adern rauchig durchwebt.

Und dann am Gaumen: Dieser transzendente Riesling schwebt geradezu durch den gesamten Mundraum und begeistert mit einer fabelhaften Ur-Mineralität, wie sie auch im Weißburgunder R zu finden ist und wie sie im Burgund beispielsweise der 20x teurere Corton-Charlemagne von Coche-Dury aus Meursault besitzt, was eindrucksvoll demonstriert, wie qualitativ gleichwertig doch die großen Böden aus dem Burgund und von der Nahe heutzutage sind. Das große Terroir des Stromberg kann infolge sorgfältigster Bodenbearbeitung unserer „fröhlichen“ Familie mittlerweile über Jahre hinweg ALLE Facetten seiner einzigartigen Lage in den fertigen Wein transformieren. Und so manifestiert sich am Gaumen als Resultat dieser langjährigen behutsamen Weinbergsarbeit und einer intensiven, ja liebevollen Betreuung der alten Reben ein beeindruckend fokussierter Wein von atemberaubender Rasse, kristalliner Struktur, vibrierender Strahlkraft und einer schier unergründlichen aromatischen Tiefe. Was für ein archaischer „Ursprungswein“.

Das ist HEIMAT. Ein Schluck dieses raren Rieslings von nobler und edler Gestalt führt Sie, liebe Kunden, auf eine vinologische Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Terroir. Stromberg pur! Eine Hymne an die salzige, wilde Mineralität und Komplexität großer trockener Rieslinge! Dieser Wein hat Glanz in seinen Augen!

John Gilman: „Great wine“!

DNA030513	Felseneck Riesling Großes Gewächs 2013			
		13% Vol.	52,67 €/l	39,50 €
DNA030513M	Felseneck Riesling Großes Gewächs 2013 MAGNUM			
		13% Vol.	60,87 €/l	91,30 €

Ein Siegerwein!

Im Jahrgang 2011 Gewinner im Berliner Riesling-Cup und bei Parker zusammen mit Kellers Abtserde die höchste Bewertung aller trockensten deutschen Rieslinge!

Und wenn ich 3 Worte nur hätte, den 2013er Felseneck zu charakterisieren, dann wären es FEINHEIT, FINESSE, PRÄZISION!

WEINWIRTSCHAFT: „Extrem dicht, feinste Schiefer-Mineralität ganz fein verwoben mit Säure, Frucht und Süße“!

Der Schiefer rockt.

*Die infolge ihrer großartigen Exposition leicht erwärmbaren Schiefer- und Quarzit-Gesteinsböden dieser bis zu 65% steilen Südlage verleihen einer grandiosen, weltberühmten Lage ihren Namen und die besondere Mineralformation dem „primus inter pares“ in Tims phantastischer Weißweinkollektion ihre lagentypische, unübertreffliche FEINHEIT und ungemein vielschichtige MINERALITÄT. Und das „Felseneck“ 2013 ist wiederum eine Ode an, nein, das ist **DIE Inkarnation einer geradezu verruchten, rauchigen, von Feuerstein dominierten puren Schiefer-Mineralität.***

Aber, was ist das auch – und schon wieder sind wie bei den vermeintlichen Paradoxien der genialen Rieslingunikate von Schäfer-Fröhlich – bei aller Kraft für ein leiser Wein, wenn man ihn denn in seiner Jugend unmittelbar nach dem Ausschneiden verkostet. Nichts ist laut. Nichts ist aufdringlich. So piano sein Spiel. Aber dann schleicht sich das „Felseneck“ ganz sachte, aber immer vehementer in alle Poren des Körpers, man spürt intuitiv, da hat man ganz Großes im Glas und man erkennt: Wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich in diesem Druidentrunk Einmaliges und Unvergessliches! Ein Rieslingbaby mit allen Anlagen für einen Nobelpreis! Und heute so schwer noch zu erfassen in all seinen geschmacklich unendlich komplexen Dimensionen, in all seinen schier unergründlichen Facetten, die schlicht unter die Haut gehen.

*Denn er fängt im Glas so harmlos an und schraubt sich erst mit viel Luftzufuhr Schluck für Schluck, unaufhaltsam gleichsam, in ekstatische aromatische Höhen (von noblen Gewürzen geprägt!) und in ungeheure mineralische Tiefen. Und welche sensationelle Mundstruktur: cremig, seidig, geschliffen! **Ein absoluter Weltklasse-Riesling!** Zuschlagen, werte Kunden, kaufen, was Sie nur kriegen können! Denn dieser Solitär verändert alles, was rund um einen geschieht: Die Zeit steht still, unverwechselbare Gerüche und Erinnerungen der Jugend kehren wieder. Die Zunge jubiliert ob der Feinheit und Transparenz der Frucht, die sie zärtlich liebkost und der erfrischenden Säurestruktur, des edlen Extrakts und der unendlichen Mineralität, die geradezu zum fröhlichen Gelage animiert: Auch absolute Weltklasseweine müssen nicht ehrfurchtsvoll angestarrt werden, nein, sie wollen mit Lust getrunken werden und wohlige Emotionen auslösen!*

Liebe Kunden: Ich könnte Ihnen noch stundenlang erzählen von diesem deliziösen Wein, versuchen, seine Vielschichtigkeit der Aromen in Worte zu fassen, seine innere Balance zu beschreiben, den Spagat zwischen unbändiger Kraft, sagenhafter Finesse und fabelhafter Präzision, seine Filigranität auf des Messers Schneide und die Abgründe seiner salzigen Mineralität. Ich könnte berichten von meinen Erfahrungen mit gereiften Jahrgängen dieses Rieslingmonuments, den (r) evolutionären Entwicklungsschritten, die er stets vollzieht, den „Born to be wild“-Phasen, die er trotzig einzulegen pflegt und seiner Hinentwicklung zu einem Grandseigneur klassischer deutscher Rieslingkultur. Aber, werte Kunden, all diese Worte klängen banal, würden niemals der Ausnahmequalität dieses großen Weins nur ansatzweise Rechnung tragen können.



Fertisch!



Daher mein Urteil kurz und bündig: Dieser atmosphärische Riesling, der zwischen Himmel und Erde zu tanzen scheint, ist ein transzendenter, ein beseelter Wein, Maßstäbe setzend, mit Kultwein-Charakter, ein göttlicher Tropfen mit unendlicher Länge, die Inkarnation seines unvergleichlichen Terroirs, dessen Ausstrahlung, dessen vibrierender Energie sich niemand wird entziehen können!

Danke jedenfalls aus ganzem Herzen an Tim Fröhlich für einen Traum-Riesling „hors catégorie“! Er scheint einem Medium gleich, das die Seele streichelnd liebkost und die Gefühle des seligen Genießers in einen berausenden Fluss zu wandeln vermag.

Werte Kunden: Man kann es gar nicht oft genug sagen: Deutschlands Große Gewächse sind zweifellos weltweit betrachtet die größten Schnäppchen der Neuzeit mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis aller Weltklasseweine – Tims Meisterwerke legen beredtes Zeugnis ab!

Nobles Lesegut wird mit der Kunst eines visionären Winzermagiers in raffiniert feinen Wein verwandelt, so unaufgeregt wie unspektakulär, so leise wie überzeugend. Dieser große Wein hat alles. Was er noch braucht, ist Zeit und, wann immer man ihn genießen will, viel Luft, sich zu entfalten. Daher empfehle ich ihn zu dekantieren und aus großen Gläsern zu probieren. Antrinken würde ich ihn erstmals im Frühjahr 2015, Höhepunkt wohl ab 2018 bis nach 2035.

Aber auch unterhalb der Kategorie Große Gewächse verzaubert uns Tim Fröhlich mit wunderbaren Weinen:

DNA031913 Fröhlich trocken 2013

11% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

Ein traumhaft leckerer, sehr feiner Müller-Thurgau (eine leider von all zu vielen uninspirierten Winzern oftmals übel malträtiertere Sorte) mit gerade einmal 11 Volumenprozent von sehr alten Reben, der einfach nur Trinkspaß pur bereitet. Beschwingt und fröhlich trocken fließt er über die Zunge, sein nobler Charakter verbindet sich mit mineralischen Noten vom Porphyr (welch anderer Müller-Thurgau kann mit solchen Vorzügen prunken?!) und den floralen Anklängen an seine Heimatlagen! Und das Terroir dominiert klar die Rebsorte, weiße Blüten sowie Anklänge an Feuerstein, Birne, reifem weißem Pflirsich begeistern die Nase, eine kühle Frische den Gaumen. Was für ein unglaublich animierender, erfrischender, rassig-knackiger, beschwingter Wein. Wie klares Gebirgsquellwasser. Einfach Klasse für diesen Preis!”

John Gilman: „This is one of the best bottlings from this varietal that I have ever tasted”.

DNA031813 Blanc de Noir, rosé trocken 2013

12% Vol. 14,60 €/l 10,95 €

Welch unendlich frischer, mineralischer, feinfruchtiger, extrem zartfarbener Rosé der absoluten Luxusklasse mit traumhaften Aromen nach Himbeeren, weißen Früchten, Limettenschalen, floralen Noten und einer „geilen“ Feuersteinaromatik! Ungemein elegant und komplex in der Nase. So fein, so erfrischend, so rassig! Und so verspielt und präzise auf der Zunge. Unüberschmeckbar die traumhaft

reifen Pinot Noir-Reben von großartigem Vulkangestein! Das ist nordisch frischer Rosé der Extra-Klasse, stilistisch völlig anders, als wir je einen Sommerwein aus südeuropäischen Ländern getrunken haben.

Tino Seiwert: „Einer der drei besten Rosé des Jahrgangs in ganz Deutschland! Unbedingt kaufen!“ Das ist nordisch frischer Rosé der Extra-Klasse, stilistisch völlig anders, als wir je einen Sommerwein aus südeuropäischen Ländern getrunken haben.

John Gilman: „Tim Fröhlich was very happy with the quality of the pinot noir fruit in 2013, and his Blanc de Noirs Trocken has turned out very nicely indeed. A lovely wine!“

DNA030913 Nahe Riesling trocken 2013 11,5% Vol. 15,33 €/l **11,50 €**

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!

Und der aktuelle 2013er, dessen Trauben erst Ende 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 2013!

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 (Nektarine, Aprikose, weiße Pampelmuse) 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“.

DNA031213 Bockenauer Riesling Kabinett 2013 7,5% Vol. 19,93 €/l **14,95 €**
Für Ralf Zimmermann der **Kabinett des Jahres in Deutschland!**

Der Gault Millau hat so recht: „Schäfer-Fröhlichs Rieslinge: „Wie wahrhaft großer Kunst merkt man Ihnen die unglaublich aufwendige Arbeit nicht an, sie wirken trotz all ihrer Brillanz herrlich unangestrengt!“





Herbststimmung in der Pfalz

WEINGUT FRIEDRICH BECKER - SCHWEIGEN

Gault Millau 2012: „Friedrich Becker ist der **BESTE SPÄTBURGUNDERWINZER Deutschlands: Acht Mal in neun Jahren (davon sieben Mal in Folge) stellt Becker den höchst bewerteten Rotwein des Jahres in Deutschland, allein diese Serie ist ohne Beispiel. Kaum jemand sonst kann eine so lückenlose Reihe großer Spätburgunder aufstellen, die längst schon seinen exzellenten Vorbildern aus der Bourgogne Paroli bieten können“.**

Der Gault Millau 2013 urteilt über Beckers Weltklasseweine: „Die 2010er Spätburgunder (die wir neben den neuen Jahrgängen heute offerieren) bieten das gleiche Bild wie immer: Hier dominieren nie Kraft und Alkohol, sondern Finesse und Eleganz, wie man sie von den besten Gewächse aus dem Burgund kennt“.

Gault Millau 2014: „Die Stars des Pinot Noirs.“

Beckers Weißweine wurden von Jahrgang zu Jahrgang immer besser. Mittlerweile sind sie ebenfalls Weltklasse! Der Beweis: VINUM kürt den ‚Muschelkalk‘ nach einer großen Verkostung von 900 Weinen gar zum „besten trockenen Riesling Deutschlands 2012: Ein Typ, der fast süchtig macht“! Und das zu einem völlig unmöglichen Preis!

Herzlichen Glückwunsch den sympathischen Beckers aus der malerischen Südpfalz.

Es sind visionäre Köpfe und begnadete Hände, die Weinunikate geschaffen haben, die den besten deutschen Rieslingen und den Spitzenweinen aus dem Burgund Paroli bieten können: Deutschlands (Rot-)Weinmärchen geht also weiter. Unser Dank gilt den deutschen Rotweinkönigen, dem „Alten Fritz“, und seinem kongenialen Sohn, dem „Jungen Fritz“, die seit Jahren gemeinsam verantwortlich zeichnen für die sensationellen Qualitäten und die singuläre Stilistik dieser großen Weinunikate. Messerscharf das Urteil von Neal Martin aus dem Team von Robert Parker bezüglich Beckers Pretiosen: „Nobel und, brutal ehrlich, eine Stufe besser als der Rest – Sie verdienen ein großes, dankbares Publikum!“

Kein Wunder: Ein großartiges Terroir, steile Hanglagen und sanfte Hügel, traumhafte Reben aus bestem, teilweise uraltem genetischen Material und eine vorbildliche Weinbergarbeit tatkräftiger Menschen gehen bei unserem Kleinod aus der Südpfalz eine unübertreffliche Synthese ein! „Unseren größten Reichtum behandeln wir nicht selten wie Dreck. Das Erd-Reich“. Friedrich Becker nimmt kein Blatt vor den Mund. Unangepasst ist er. Ein engagierter Charakterkopf. „Der herbe Duft des Bodens zwischen Tau und Tag, beim ersten Gang durch den Weinberg, sagt die Nase dem Winzers alles über den Zustand seines Weinbergs. Und damit über seinen wertvollsten Besitz. Dieses ihm anvertraute Erd-Reich in seinem natürlichen Gleichgewicht lebendig und vital zu erhalten, gebietet der Respekt vor der Natur. Aber auch das ureigenste Interesse. Denn nur auf dieser Grundlage wächst Qualität. Hier im Grenzland zwischen Vogesen und Pfälzerwald, wo das Elsass die Pfalz berührt, sind unsere Böden mit besonderem geologischem Reichtum gesegnet. Neben Buntsandstein besitzen wir jene Melange aus Kalk, Mergel und Ton, wie sie auch das Burgund auszeichnet. Nicht zufällig also haben wir hier vor über 40 Jahren unseren Pinot Noir gepflanzt“. Und mittlerweile ist aus einer vagen Hoffnung und einer großen Vision süße Realität geworden: Friedrich Becker ist, Schritt für Schritt, zum besten Spätburgunderwinzer Deutschlands avanciert.

Die tatkräftigen Beckers sind sich einig: „**Der beste Dünger eines Weinbergs sind die täglichen Fußstapfen seines Winzers.** Im Keller dürfen wir nur mehr keine handwerklichen Fehler machen, arbeiten nur mit Schwerkraft, ohne Pumpen, und so schonend wie irgend möglich, um nur die feinsten Tannine aus der Traubenhaut zu extrahieren. Doch **unsere mineralischen Weine werden nie besser sein als das Lesegut, das zum Hoftor hereinkommt**“, lautet das einhellige Urteil von Vater und Sohn! Und in solch vorbildhafter inneren Einstellung liegt die Dominanz dieser genialen Rotweinwinzer: Eine solch beeindruckende Jahrgangsserie gibt es wohl auf der ganzen Welt kein zweites Mal!

Herzlichen Glückwunsch also nochmals unseren visionären Köpfen und begnadeten Händen, die diese Weinunikate geschaffen haben, die selbst den Spitzenweinen aus dem Burgund Paroli bieten können: Der deutschen Rotweinkone, dem „Alten Fritz“ und seinem Sohn, dem „Jungen Fritz“, der vor allem auch verantwortlich zeichnet für den sensationellen Qualitätsanstieg der Weißweine dieses Pfälzer Paragades: **Die Auszeichnung von VINUM für den besten trockenen deutschen Riesling in 2012 (unser ungemein preiswerter ‚Muschelkalk‘) ist ein weiterer Meilenstein in der einzigartigen Erfolgsgeschichte der sympathischen Becker-Dynastie.** Chapeau! Ihnen, werte Kunden, legen wir daher heute eine einzigartige Becker-Kollektion ans Herz, fabelhafte Rotweine und Rieslinge der absoluten Welt-Spitzenklasse. Wahrlich: Das „**Weingut Becker hat eine Ausnahmestellung inne und gehört zu Deutschlands besten Erzeugern**“, Gault Millau.

DPF011012 Riesling „Fass 11“ trocken 2012 DV 12% Vol. 13,07 €/l 9,80 €

Dieser betörende, ungemein expressive Riesling bezaubert mit seiner Melange aus faszinierenden Pfälzer Fülle und einer grandiosen Frische und brilliert schon in seiner Jugend mit seinem komplexen Fruchtspektrum, das von Feuerstein, Cassisblättern, weißem Pflirsich, Limone, reifer Grapefruit bis hin zu Minze, weißen Blüten und rauchigen Bodennoten reicht und das fast süchtig macht in der Intensität der Aromen, in der Reinheit seiner geschmacklichen Komponenten und dem unverkennbaren authentischen Rieslingcharakter seiner großen Schweigener Lagen. Am Gaumen fasziniert bei allem Schmelz und inneren Dichte eine tänzerische Leichtigkeit (Das kann die Pfalz wie keine zweite deutsche Region!) und eine phantastische salzig-mineralische Note. Ein Gutswein ist stets die Visitenkarte einer Domaine. Und die sympathischen Beckers haben sich mit ihrem Basisriesling in 2012 selbst übertroffen. Doch bei unserer Probe im Keller stach das Fass Nr. 11 wegen seiner singulären Komplexität nochmals so deutlich qualitativ hervor, dass wir den ‚Alten Fritz‘ baten, uns dieses Juwel separat abzufüllen. Welch begeisternder, in sich ruhender Riesling, harmonisch, balanciert, mit gerade einmal 12% Vol. Alkohol – schlichtweg atemberaubend! Unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis!

DPF012313 Riesling „Muschelkalk“ trocken 2013 DV
13% Vol. 19,93 €/l 14,95 €

Eine Sensation: Von VINUM im Vorjahr zum **besten trockenen Riesling Deutschlands** gekürt: „**Ein Typ, der fast süchtig macht**“!

Werte Kunden: Stundenlang vorschwärmen könnte ich Ihnen von diesem phantastischen Riesling zu völlig unmöglichen Preis. Weit unter denen aller renommierten Grossen Gewächse! Doch wir lassen allein seine Ausnahmegütern im Glase sprechen: Seine betörende Nase nach eleganter Frucht und nobler Würze, seine rassige Mineralität vermählt mit einem grandiosen Spiel, seine cremige Textur und sein vibrierender, würzig-mineralischer Nachklang machen ihn zu einer AUSNAHME seiner Preisklasse. Das ist definitiv die Qualität allerbesten Grosser Gewächse. Zu einem Bruchteil deren Preise!! Wir sind überzeugt: Der ‚Muschelkalk‘ von Becker ist wieder der Riesling-Shooting-Star des Jahrgangs! Mineralischer noch, rassiger als in 2012. Fritz Becker strahlt bei der Verkostung über das ganze Gesicht: „Ich bin glücklich!“

Oder, wie VINUM schreibt: „**Ein Typ, der fast süchtig macht**“.

DPF012412 Weißer Burgunder „Wormberg“ trocken 2012 DV
14% Vol. 26,60 €/l 19,95 €

Spontan vergoren. Stark. Füllig. Tiefgründig. Ungeschönt. Unfiltriert. Welch majestätischer Solitär! Famose Komplexität in der Nase. Weißer Pflirsich wird begleitet von Cassisblättern, Hagebutte, Sanddorn und mineralisch-rauchigen Würzaromen. Der Gaumen fasziniert mit einer irren inneren Kraft und einem noblen Tanningerüst und gegrillten Noten von edlem Holz, so dass man, blind getrunken, meinen könnte, einen Rotwein im Glase zu haben. Bei allem Spiel: **Welch famose Kraft und Dichte** (Der Antipode zu den filigranen, kristallinen Weißburgundern von Schäfer-Fröhlich), ohne fett zu sein. Langer Nachhall mit weicher Frucht. Grandios. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2016 bis nach 2020.



Da ist Musik drin!

© Armin Faber

Zeit. Muße. Genuß.

© Armin Faber



DPF010211 Spätburgunder „Cuvée Pinard de Picard“ trocken 2011 13% Vol. 18,60 €/l 13,95 €

Unser-Rotwein-Tipp für die Festtage des Lebens: Großer Pinot zu dramatisch günstigem Preis! Exklusiv bei Pinard de Picard!

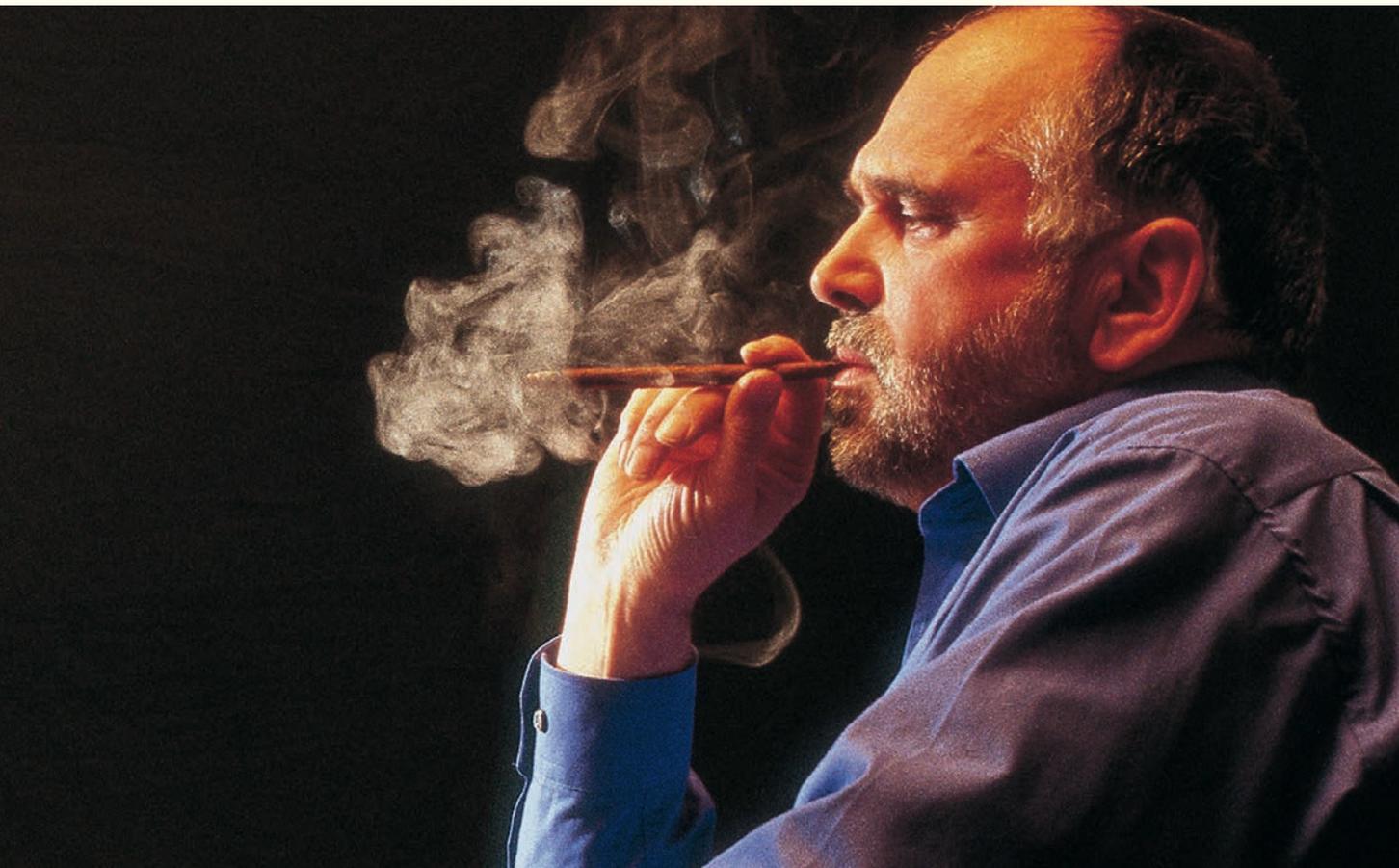
Einen großen Winzer erkennt man immer an seinem Einstiegswein. Und welch tolle Qualität funkelt hier im Glas und bietet ungemein viel Pinot fürs Geld. Ein betörender Spätburgunder, der die klare Handschrift des Meisters zeigt und der so lecker und beschwingt schmeckt, wie Burgunder aus großen Dorflagen (die aber locker das Doppelte kosten!) sein sollten, aber nur ganz selten sind! Ein toller Rebsortencharakter, eine Klasse Pinot-Noir-Frucht und wegen seiner feinen, cremigen Tannine (eine absolute Rarität zu diesem sympathischen Preis!) sowie seinem feinduftigen Nachhall bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein, den Vater und Sohn exklusiv für Pinard de Picard abgefüllt haben. Und nach dem großen Erfolg mit den legendären Vorgängerjahren konnte die Qualität unserer Cuvée nochmals deutlich gesteigert werden (!), weil die sympathischen Beckers auch im großen Jahrgang 2011 **eine erstklassige Traubenpartie aus Top-Lagen nur für unsere Kunden in diesen phantastischen Basiswein** abgefüllt haben. Herzlichen Dank dafür.

Werte Kunden: Ganz, ganz selten habe ich im Burgund einen so gelungenen, harmonischen, balancierten Pinot Noir in dieser genussfreundlichen Preisklasse gefunden! In der Nase rote, blaue und schwarze Beerenaromen, zarte Anklänge an Cassis und eine feine, attraktive Kirschfruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Dazu verführerische Noten von Veilchen, Rosen, nobler Grand-Cru-Schokolade, aber auch animierenden Gewürzen wie Zimt, Sternanis und Muskatnuss. Am Gaumen saftig, geschmeidig, schmeichlerisch und mit einer inneren Dichte und Cremigkeit versehen, die man in Deutschland zu diesem Preis wohl kein zweites Mal findet. **Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert“ sein!** Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2018, mindestens.

DPF010310 Spätburgunder Kammerberg Großes Gewächs 2010 13,5% Vol. 78,67 €/l 59,00 €

Tiefe Mineralik trifft feinste Frucht und eine traumhaft präzise Struktur!

Wie guter Rotwein gemacht wird, wurde Friedrich Becker einmal gefragt. „Mit dem Bauch“, hat er intuitiv geantwortet, so wie es die trockene Art dieses individuellen Charakterkopfes ist. Und so präsentiert sich auch dieses wahrhaft große Gewächs (Nomen est omen), das stets erst nach einer gewissen Zeit der Flaschenlagerung auf den Markt kommt, wenn die erste Trinkreife erreicht ist, bei „aller Dichte und Finesse fleischig und emotional“, so der Gault Millau, und ist vielleicht der **tiefgründig-mineralischste unter allen Burgundern aus Deutschlands bestem Rotweingut**, in seiner Stilistik Anklänge an die besten Pinot Noirs aus dem großen Terroir von Vosne-Romanée im Burgund evozierend.



*In der Nase fasziniert eine grandiose Frucht in aristokratischer Stilistik: Feine Kirscharomen, rote Johannisbeeren, saftige Himbeeren und ein Hauch von floralen Noten dominieren zurzeit den ungemein komplexen Duft, grandios unterlegt von einer kalkigen, rassigen Mineralität, rauchig-tabakigen Aromen, erdigen Anklängen und hellen Tabakdüften. Am Gaumen breitet sich bei aller Dichte und Kraft eine feinsinnige Pracht aus und kleidet die Zunge verführerisch mit delikaten Aromen roter Beerenfrüchte ein. Ein trinkanimierender Säurenerv sorgt in Verbindung mit feinherben, cremigen Gerbstoffen für eine phantastische Frische und ein traumhaftes Mundgefühl. Und welch geschliffene Tannine, welch unergründliche Tiefen und welch grandioser salzig-mineralischer Abgang, sobald dieser edle Spätburgunder genügend Luftzufuhr erhält. Finesse verbindet sich mit Länge. Ganz großes emotionales Kino. Schlicht ein Weltklassewein! In Blindproben wird dieser grandiose Rotwein stets als glänzender Vertreter eines **elegant-kraftvollen, klassischen Burgunders erachtet**, den man ab sofort (Dekantieren bitte, Höhepunkt erst 2016 bis 2025+) genießen kann. Ein solch harmonischer, perfekt ausbalancierter Pinot Noir kann niemals billig sein, doch **im internationalen Vergleich gesehen ist sein Preis geradezu ein Schnäppchen!***

Gault Millau: „Was Becker uns an Rotweinen vorsetzte, hinterließ uns sprachlos!“

DPF010410 Spätburgunder „Sankt Paul“ Großes Gewächs 2010 13,5% Vol. 78,67 €/l 59,00 €

*Ein ganz großer Pinot Noir, der seine Pendanten ebenfalls in den berühmtesten Lagen des Burgunds findet, aber mit seiner fleischigen Lust eher in Chambertin. Dieser Spätburgunder wird auch Bordeaux-Fans höchsten Genuss bereiten. Noble Eleganz paart sich mit süchtig-machendem Sex-Appeal und geschliffenen Tanninen. Ein singuläres Meisterwerk, in dem sich ein großes Terroir versinnbildlicht und sein magisches Antlitz enthüllt. Eine Göttergabe, deren aromatische Faszination (eine beschwingte rote, aber auch dunkle Beerenfrucht vermischt sich mit prallen Kirschen, dazu getrocknete rote Blüten, Bitterschokolade, frisch geschroteter schwarzer Pfeffer und Havanna-Tabak) berührt und die über Jahre hinweg nicht vergessen werden wird! Am Gaumen eine große Harmonie zwischen stoffiger, schmelziger Fülle und rassischer, salziger, kühler Mineralität. Und der Gault Millau schwärmt seit Jahren über diesen fabelhaften, lasziv-mystischen Wein: „Friedrich Becker gehört seit seinem legendären 1989er zu den bedeutenden Rotweinmachern Deutschlands und kaum jemand sonst kann seitdem eine so lückenlose Reihe großer Spätburgunder aufstellen. **Der Sankt Paul gehört zu den besten Rotweinen Deutschlands!**“*

Und wir selbst sehen diesen genialen, ungemein dichten Wein qualitativ auf gleicher Stufe wie wesentlich teurere Premier Crus aus Burgund, denn eine derartige burgundische Eleganz, die in die Mysterien des Terroirs einweicht, solch pure Sinnlichkeit, solch tänzerisches Spiel bei aller inneren Dichte, solch traumhafte innere Harmonie und eine solch geschliffene Tanninstruktur werden Sie zu diesem Preis in Frankreich schwerlich finden können.

Chapeau, „Alter Fritz“! Die deutsche Rotweinelite ist auf Augenhöhe mit den Pretiosen des Burgunds!

Und genau diese Einschätzung bestätigt der Gault Millau, der dezidiert urteilt: „Eleganz wie in Burgund“!

Erlesene Weine

DPF010612

Pinot Noir 2012

13,5% Vol.

160,00 €/l

120,00 €

Tino Seiwert: „Wegen seiner traumhaften Komplexität, seiner grandiosen Frische und seines schier unglaublichen Extrakts der beste deutsche Rotwein, der bisher in Flaschen gefüllt wurde“.

Fritz Becker: „Wohl mein bester Wein bisher!“

Der Pinot Noir 2012 ist dazu „verurteilt“, den wenigen Weinliebhabern in aller Welt, die jemals eine Flasche dieser Inkarnation des deutschen Rotweinwunders genießen dürfen, nichts anderes als hedonistische Freude zu bereiten! „Der Pinot Noir besitzt eine kaum zu überbietende Feinheit und Eleganz, geschmeidige Tannine, eine berückende Schönheit mit süchtig machendem Potential! Perfekte Harmonie von Frucht reife und Struktur, generös in allen Belangen, unglaublich lang anhaltend, grandioser Schmelz“, schwärmt der Gault Millau. Dieser unglaublich komplexe, sinnlich betörende Wein riecht so ungemein vibrierend und schmeckt so tiefgründig erfrischend, wie es in den ‚lebenden‘ Weinbergen der rührigen Beckers an der deutsch-französischen Grenze lebendig vielfältig duftet. Wenn ich einen Schluck dieses originären, ungemein extraktreichen, mit Luftzufuhr immer mineralischer werdenden Pinot Noirs (Ah, welche Pinot-Süße streichelt die Zunge. Welch erotischer Stoff! Welch extreme Präsenz! Verführung pur!) zu mir nehme, werden wohlige Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohltuende Sonne eines Spätnachmittags an einem warmen Sommerabend, der kühlende Abendwind streicht bereits über die Reben, und ich tanke Hoffnung und Kraft.

Probieren Sie, werte Kunden, wenigstens eine Flasche dieses feinfruchtigen, mineralischen, extraktreichen Burgunders, der darüber hinaus eine geniale Frische in sich trägt und eine traumhafte Finesse, der nach Herkunft schmeckt, nach Pfälzer Heimat, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist: **Nie zuvor gab es nach meiner festen Überzeugung einen besseren Rotwein aus deutschen Landen als dieses emotional berührende, hedonistische Weinmonument!**

Power without weight – Wie Klaus Peter Kellers legendärer Riesling G-Max!

Die Pfalz beb't!

Und tschüüüü! Ralf Zimmermann grüßt aus Saarwellingen und Tino Seiwert aus großen deutschen Weinbergslagen: Die Beobachtung des Jahrgangs 2014 hat begonnen. Wir werden berichten.



Der Alte Fritz und der Junge Fritz: Weltklasse-Winzer. Mit Herz!