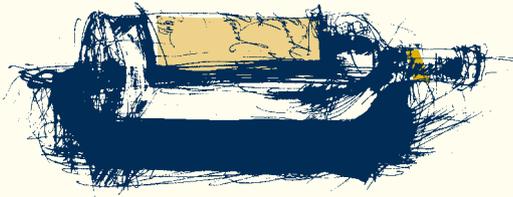


PINARD *de* PICARD®



*Deutschlands
Weinhändler
des Jahres
WEINWIRTSCHAFT 2010*

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° 234

Saarwellingen, im März 2014



Er ist nicht nur unser Winzer. Er sind seit Jahren unser Freund: Pierre Clavel probierte Ende Februar mit Tino Seiwert seine neue Jahrgangskollektion.

FRANKREICH

**DOMAINE PIERRE CLAVEL –
HANDWERKLICH VINIFIZIERTE BIO-WEINE VON DER TREUEN SEELE DES LANGUEDOC**

ER ist da!

Lang ersehnt, heiß begehrt, frisch eingetroffen: Copa Santa 2012! Der Jahrhundert-Copa!

*Tino Seiwert auf der VINISUD Ende Februar in Montpellier zu Pierre Clavel: „Dein Copa 2012 hat die Zärtlichkeit einer glut-
zügigen südfranzösischen Schönheit. Und bei aller Aristokratie auch ihre Wildheit!“*

*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!*

Erlesene Weine

FLA010713 Mescladis, rosé 2013 (Bio) 13% Vol. 9,20 €/l **6,90 €**

Dieser von der **Revue du vin de France zum schönsten Rosé des Languedoc** (Cuvée aus Syrah und Grenache) gekürte vinologische Gruß vom Fuße des magischen Pic St. Loup ist der Gegenentwurf zu allen lieblosen „Rosé von der Stange“, welche die Regale der Supermarktketten füllen, wahrlich ein ernst zu nehmender, ‚zärtlicher‘ Wein auch für anspruchsvolle Rotweintrinker! **Ein Rosé zum Träumen schön!** Verführerische Nase mit frischen Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und Zitronenschalen, dazu ein erfrischender Anis-Duft. Welch wunderschöne kühle und vibrierende Energie im Mund mit Anklängen an reife Erdbeer-Aromen und ein animierender kräutriger, mineralischer Nachhall. Ein Muss für alle Clavel-Fans!

FLA010412 Le Mas, rouge 2012 (Bio) 14% Vol. 8,67 €/l **6,50 €**

Von Jens Priewe, einer Ikone des Weinjournalismus, im FEINSCHMECKER enthusiastisch gelobt: „Heißer Tipp: erfreulich günstige Rote für gemütliche Abende! Es gibt sie wieder, die hochanständigen Roten für wenig Geld.“

Unser **meist verkaufter Bio-Rotwein** aus dem Languedoc begeistert jeden Kenner vom ersten Schluck an. Was ist das nur für ein faszinierender Trinkspaß für jeden Tag! „Le Mas“ ist das Spiegelbild einer edlen Seele: Wer je das Glück hatte, Pierre kennen zu lernen, der weiß um die Seriosität dieses großartigen Mannes ohne Allüren und einem stets weit geöffneten Herzen. Santé, Pierre! Dieses Stöffchen begeistert seit Jahren die Fachwelt: Joel Payne, der Herausgeber des Gault Millau, reiht es in einer großen Languedoc-Reportage in VINUM ein unter die „**besten Schnäppchen des gesamten Languedoc**“. Schlicht Bio vom Feinsten, unschlagbar in seiner Preisklasse!

FLA010212 Les Garrigues, rouge 2012 (Bio) 14% Vol. 11,93 €/l **8,95 €**

„Coup de coeur“!

Paula Bosch, Deutschlands „Grande Dame“ der Sommelière (über viele Jahre hinweg eine Institution im „Tantris“, München), hat bereits vor über einem Jahrzehnt Clavels ‚Garrigues‘ in ihrer viel beachteten 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 und die seine Weine so wohltuend von so vielen alkoholischen Marmeladenbomben aus den Supermärkten unterscheidet und die natürlich in einem in ganz Europa von der Säurefrische geprägten Jahrgang die Herzen der Liebhaber nochmals höher schlagen lässt) 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.

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!

Wahrlich: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, „schenkt“ uns mit dem vibrierenden Jahrgang 2012 (einem der besten, feinsten, ausgewogensten Languedocjahrgängen aller Zeiten), wohl die dramatischsten Rotweine bisher in seiner glanzvollen Karriere! Der legendäre „Les Garrigues“ prunkt mit einer wollüstigen Eleganz: Dem Glase entsteigen Wogen köstlichen Parfums der Provence (noble Kräuter der Garrigue, rote Beeren, orientalische Gewürze, grüner Pfeffer und florale Düfte), verzaubernd und alle Sinne betörend. Ein traumhaft harmonischer „Südwein“ mit 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!

FLA010312 La Copa Santa, rouge 2012 (Bio) 14% Vol. 21,20 €/l **15,90 €**

ER ist da!

Lang ersehnt, heiß begehrt, frisch eingetroffen: Copa Santa 2012! Der Jahrhundert-Copa!

Tino Seiwert auf der VINISUD Ende Februar in Montpellier zu Pierre Clavel: „Dein Copa 2012 hat die Zärtlichkeit einer glut-äugigen südfranzösischen Schönheit. Und bei aller Aristokratie auch ihre Wildheit“

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!

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

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



O'zapft is!!

Erlesene Weine

In der Farbe ein leuchtendes, tiefes, sattes Dunkelrot, in der Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, geprägt von der frischen Frucht von wild wachsenden roten und blauen Beeren, intensiven, feinen Gewürzanklängen, einem faszinierenden Touch von grünen Oliven, schwarzem Pfeffer und floralen Noten, großen, klassischen, aber wesentlich teureren Prestigeweinen von der südlichen Rhône einerseits sehr ähnlich, andererseits mit einer Sinnlichkeit und Saftigkeit gesegnet, die den Copa dennoch zu einem unverwechselbaren Unikat werden lässt. Dem Gaumen schmeichelt dieses Urgestein des Languedoc bei aller Dichte und Cremigkeit und allem südlichen Feuer mit einer unvergleichlich weichen, cremig-schmelzigen, aber auch ungemein frischen (DAS ist 2012!) Textur und einer harmonisch integrierten, einerseits zart wilden und andererseits dezent süßlichen Frucht. Welche Geschmeidigkeit, welche kühle Finesse (Das ist wohl DIE entscheidende Weiterentwicklung in der Stilistik der Clavelschen Weine in den letzten Jahrgängen – wahrlich der Kontrapunkt zu den banalen alkoholischen Marmeladenweinen des europäischen Südens wie der Neuen Welt), unterlegt von einer trinkanimierenden Frische, einer würzigen Struktur und einer butterartigen, schmelzig-seidenen Tanninstruktur sowie einem ungemein langen Abgang. Zweifelloser Kultweinstatus! Wegen seiner seidenen, reifen Tanninstruktur höchster Trinkgenuss ab sofort (bei ca. 18° Trikotemperatur), Höhepunkt 2016 bis 2024, mindestens.

Mon Dieu! Pierre, was hast Du hier für eine phantastische Qualität abgefüllt, sicherlich den besten ‚Copa‘ aller Zeiten. Chapeau Pierre et merci! Kistenweise in den Keller legen und über Jahre hinweg Traumqualitäten genießen!

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

**DOMAINE DE FONDRÈCHE –
PINARDS KLASSIKER VOM MONT VENTOUX**

Parker urteilt euphorisch: „Fondrèche is the reference point for what can be done in the Cotes du Ventoux. This is a source of sensational wines that still sell for incredibly fair prices.“

RHÔNE 2012 – Ein Paukenschlag!

2012 wird als neuer Traumjahrgang der südlichen Rhône gefeiert, nahe den Jahrhundertjahrgängen 2007 und 2010 und unserer Ansicht nach noch besser, da viele Weine über eine für südliche Regionen geradezu spielerische Textur verfügen. So tänzerisch, bei aller Dichte und Konzentration, habe ich in seiner Jugend noch keinen Jahrgang der Rhône erlebt! Werte Kunden, kaufen Sie, was Sie nur kriegen können. Das sind schier unfassbare Schnäppchen. Beste CdR haben die Qualität von Hochpreisgewächsen in mittleren Jahrgängen!

Die **Domaine de Fondrèche** ist seit Jahren ein wahres Kleinod aus dem traumhaft schönen französischen Süden, von dessen sensationellen Qualitäten selbst die Winzer im benachbarten Châteauneuf-du-Pape unter vorgehaltener Hand begeistert schwärmen! Gelegen in einer wildromantischen Landschaft am Fuße des malerischen Mont Ventoux, des heiligen Berges der Provenzalen, sorgt sie seit Mitte der 90er Jahre unter der engagierten Leitung des jungen, begnadeten Winzers **Sébastien Vincenti** für erhebliches Aufsehen mit phantastischen Weinen aus **biologischem Anbau**, die in kürzester Zeit in der internationalen Weinszene für Furore sorgten. Sébastiens Ziel sind fein balancierte, **terroirgeprägte Weine** mit moderaten Alkoholgradationen, **welche die unverfälschte Seele ihrer provençalischen Heimat widerspiegeln**. Sie erfreuen sich wegen ihrer komplexen, hedonistischen, betörenden Frucht bei unseren Kunden seit Jahren derart großer Beliebtheit, dass sie zu den am stärksten nachgefragten Weinen der gesamten Rhône gehören.

Wahrlich: Die **Domaine de Fondrèche** bietet daher phantastische Weine in einer **Schnäppchenqualität, wie man sie ganz selten in der gesamten Weinwelt finden kann.**



Sébastien Vincenti

Mittlerweile suchen gar die Winzerikonen des wilden französischen Südens unseren Freund Sébastien auf, um mit ihm über seine Weinbergsarbeit zu reden – und, um von ihm zu lernen! Denn Sébastien, dieser so kluge, aber immer bescheiden und bodenständig gebliebene junge Mann, vinifiziert aus perfekt gereiften Tauben von bis zu 90 Jahre alten, sehr tief wurzelnden Rebstöcken zweifellos **DIE Referenzweine** seiner aufstrebenden Appellation. Sie verströmen im Glase einen faszinierenden Duft, der von ihrer traumhaft schönen Landschaft mit ihrem faszinierenden provençalischen Licht erzählt und sie werden trotz Parkers Elogien noch immer zu derart extrem fairen Preisen verkauft, dass sie angesichts ihrer großartigen Qualitäten geradezu als Schnäppchen gelten müssen und immer



Der legendäre Mont Ventoux - mythischer Berg der Provençalen im fahlen Licht der aufgehenden Frühlingssonne....

© Werner Richner

viel zu schnell ausverkauft sind. Sébastien Vincenti hat die Region des wildromantischen Mont Ventoux aus ihrem lange anhaltenden Dornröschenschlaf wach geküsst und ist unbestritten – trotz seiner Jugend – **das Idol und Vorbild einer zahlenmäßig noch kleinen Winzerelite, die sich anschickt, Châteauneuf-du-Pape das Fürchten zu lehren!**

Dabei stellt sich dem aufmerksamen Beobachter natürlich die Frage, wie in dieser bis vor einem Jahrzehnt trotz ihres phantastischen Terroirs und ihrer überwältigend schönen Landschaft fast vergessenen Appellation solch traumhafte Qualitäten entstehen können?

Den qualitativen Wendepunkt im Weinanbau in dieser wildromantischen Region markiert das Jahr 1990. Damals übernahm die Familie Barthélemy-Vincenti die alteingesessene Domaine de Fondrèche, die über fabelhafte Böden verfügt und die bereits damals mit bis zu 90 Jahre alten, sehr tief wurzelnden Rebstöcken bestückt war. Mit diesen exzellenten natürlichen Voraussetzungen in die Lage versetzt, erstklassige Qualitäten zu erzeugen, baute man hochmoderne, optimal gekühlte Kelleranlagen (selbst im heißesten Sommer verbleiben die Temperaturen bei maximal 14° C) und so konnte Sébastien, der kluge, innovative Kopf der Familie, beginnen, Weine zu kreieren, die in kürzester Zeit in der internationalen Weinszene für Furore sorgten. Zunächst verbesserte Sébastien die Bedingungen im Weinberg dramatisch. Er stellte auf **biologischen Anbau** um, schnitt die seitlichen Wurzeln der Rebstöcke weg, um die Hauptwurzel tiefer in die Erde zu zwingen, forcierte die Blattwerksarbeit (je nach Jahrgangsbedingungen sorgt er für mehr Beschattung oder bessere Durchlässigkeit des Sonnenlichts und vermeidet durch die Lockerbeerigkeit der Trauben jegliche Fäulnisprobleme) und führte eine strikte Ertragsbegrenzung ein. Hinzu kamen kleine, aber geniale Verbesserungen in der Kellertechnik, erfolgreiche Experimente mit der Mikrooxidation und eine äußerst schonende Vinifizierung in Stahl- und Betoncuves sowie ein wohl dosierter, kaum vernehmlicher Holzein-



satz. So vinifiziert Sébastien seine **terroirgeprägten Gewächse** zwar in einem moderat modernen Stil, hat ihnen aber ihre Authentizität und ihre provençalische Seele bewahrt, so dass diese Pretiosen vom Fuße des mythischen Mont Ventoux unter Kennern und Liebhabern südfranzösischer Weine längst Kultstatus erreicht haben. Sébastiens Spitzencuvées ‚Nadal‘ und ‚Persia‘ besitzen gar die Top-Qualität von Prestige-Cuvées aus Châteauneuf-du-Pape, befinden sich aber preislich auf dem Niveau guter Côtes-du-Rhône. Die Domaine de Fondrèche bietet daher phantastische Weine in einer **Schnäppchenqualität, wie man sie ganz selten in der gesamten Weinwelt finden kann.**

Oder um mit Parker zu sprechen: **„Ein überwältigender Erfolg, diese Weine gehören in jeden Keller der Welt!“**

FRS030613 „L'Éclat“ blanc 2013 13% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

Einer der schönsten Sommerweine Frankreichs und seit Jahren ein Klassiker unseres Programms, vinifiziert aus autochthonen Rebsorten des Südens (Grenache blanc, Roussanne, Clairette und Vermentino) und teilweise im neuen Holz ausgebaut, das zwar kaum schmeckbar ist, dem Wein aber seine cremige Textur verleiht. Im betörenden, würzigen Duft dieses originären Weißweins scheint sich geradezu die Seele seiner provençalischen Heimat widerzuspiegeln. Es sind Aromen von Salbei, Anis und weißen Blüten, unterlegt von einer dezent fruchtigen Note, die an reife Birne, Pfirsich und einen exotischen Früchtekorb erinnert. Es sind fein duftende sommerliche Aromen, mit denen man unweigerlich den Geruch von Kräutern, von blauen Lavendelfeldern und von einem sich in der Sonne spiegelnden Meer assoziiert.

Dieser fabelhafte Weißwein hat zudem in den letzten Jahren deutlich an Frische gewonnen, was der stetig verbesserten Bodenarbeit durch Sébastien zu verdanken ist. Und dem Jahrgang 2013, der in ganz Europa durch seine pikante, rassige Säure begeistert. Ein Glas dieses herrlichen Weines genossen zur mediterranen Küche oder abends solo auf der Terrasse: Schon werden Erinnerungen wach an die unvergleichliche Landschaft der Provence und verführen unweigerlich zum Träumen.

Zu genießen ab sofort bis Ende 2016.

FRS030713 Cuvée Persia, blanc 2013 13% Vol. 21,27 €/l 15,95 €

Für Liebhaber großer französischer Gewächse einer der rarsten und schönsten weißen Rhôneweine, die im letzten Jahrzehnt produziert worden sind. Infolge des noch sensibler geführten Ausbaus im neuen Barrique dezenter im Holzton als in der Vergangenheit, bei aller Cremigkeit und Fülle finessenreicher und frischer denn je zuvor (hier schmeckt man den Zukauf uralter Reben von einem fabelhaften Kalk-Terroir) und traumhaft balanciert! Die Roussane-typische, gut strukturierte Säure gibt diesem grandiosen Rhôneweißwein eine Saftigkeit und Frische mit, die für den Süden Frankreichs die **Maßstäbe definiert!**

Dieser monumentale Wein ist wahrlich eine der großartigsten Ausdrucksformen der Roussanne-Rebe weltweit, ein außergewöhnlich gehaltvoller Wein mit einem tiefgründigen Bukett und komplexen Aromen von Lavendel, Rosenblättern, Akazienblüten, Orangenschalen, Aprikosen, Zitronemelisse und Mineralien, einer erfrischenden Textur und einer fabelhaften Balance. Verspielt, fein und geschliffen, geradezu zärtlich gleitet der Wein über die Zunge, füllt mit seiner Dichte und seiner würzigen, animierenden Säure den Gaumen vollständig aus, bleibt haften, verzaubert, die Zartheit des Holztones verbindet sich mit der Komplexität der Aromen zu einer beeindruckenden Geschmackssinfonie. Kraft und Finesse, Frucht und Mineralität vermählen sich zu einem unwiderstehlichen Tropfen, den man bereits heute, in seiner traumhaften Fruchtphase, mit größtem Genuss trinken kann. 92 Parker-Punkte übrigens für einen – fast – vergleichbar guten Jahrgangsvorgänger. In seiner Preisklasse schlicht der Maßstab im Süden Frankreichs!

FRS030512 „L'Instant“ Rosé 2012 PK 12% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Unser beliebtester Rosé! Die letzte Palette aus dem Überflie gerjahrgang 2012!

Beim großen FEINSCHMECKER-Rosé-Test Südfrankreich einer der drei Siegerweine!

FRS030212 Cuvée Fayard, rouge 2012

14% Vol.

11,33 €/l

8,50 €

Der FEINSCMECKER feierte „11 Rotweine, bei denen Preis und Leistung stimmen. Wahre Schnäppchen und die **FEINSCHECKER-Favoriten aus ganz Europa**“. Zu diesen derart euphorisch bewerteten Weinen gehörte auch unser Bestseller „Fayard“!

Parker: „outstanding!“

Tino Seiwert: „Fayard 2012, the best ever made! Einer der größten Jahrgänge der südlichen Rhone und ein phantastisches Händchen des genialen jungen Weinmachers Sébastien Vincenti ergeben einen **Alltagswein de luxe in Referenzqualität!**“

Frisch und saftig (DAS ist 2012!!!) steigen die betörenden Fruchtaromen aus dem Glas, entströmen lustvoll dem Glase und becircen wie da einst der Gesang der Sirenen. Dann der erste Schluck – die Zunge wird geradezu überschwemmt mit reintoniger, brillant klarer Frucht: Pralle Kirschen, rote Beeren und dunkle Waldbeeren, dazu florale Noten, schwarzer Pfeffer und Kakao-Anklänge. Was für ein Trinkspaß, sofort setzt der Schluckreflex ein (was beim Verkosten der Weine eigentlich eher abträglich ist ;-), ein neuer Schluck offenbart dann die Frische und Balance des Weins, nichts Schweres oder Marmeladiges stört, und zarte, reife Gerbstoffe geben eine faszinierende Struktur. Mann ist das gut! Das ist einfach geiler Stoff für wenig Geld, ein verzaubernder, ja berauschender Wein. Erinnerungen werden wach an den genialen 2007er, der von Parker mit 91 Punkten geadelt wurde!

Bereitet bereits jetzt sofort in seiner Jugend Riesenspaß, mit Potential für mindestens weitere 5 Jahre auf höchstem Niveau.

FRS030311 Cuvée Carles Nadal, rouge 2011

14,5% Vol.

16,67 €/l

12,50 €

Nadal 2011: Von Parker nachverkostet und endlich in seinem Potential erkannt. Und von ursprünglich 88 Punkten in der Fassprobe auf 93 Punkte angehoben!!! Unsere Kunden haben uns jedoch immer vertraut und trotz der ursprünglich völlig missglückten Parker-Bewertung Tausende von Flaschen gekauft und ein Super-Schnäppchen gemacht. Die letzte Palette ist eingetroffen und damit die letzte Gelegenheit, den Keller aufzufüllen!

Und Sie wissen, werte Kunden: Châteauneuf-du-Pape ist nichts anderes als ein „geadelter“ Côtes du Rhône, DER Grand Cru der Rhône sozusagen. Doch das bedeutet auch, dass auf vergleichbar guten Terroirs in der Umgebung dieses Epizentrums von begnadeten Winzern ebenfalls aristokratische Weine erzeugt werden können – Sébastien Vincenti tut genau das, zu einem Bruchteil der in Châteauneuf verlangten Preise: Die betörende Cuvée Carles Nadal jedenfalls ragt qualitativ wie ein Fanal aus dem Meer belangloser Rhönweinchen herausragender und ist einer der preiswertesten Weine der südlichen Rhône!

Parker: „Sensational effort, 93 Punkte!“

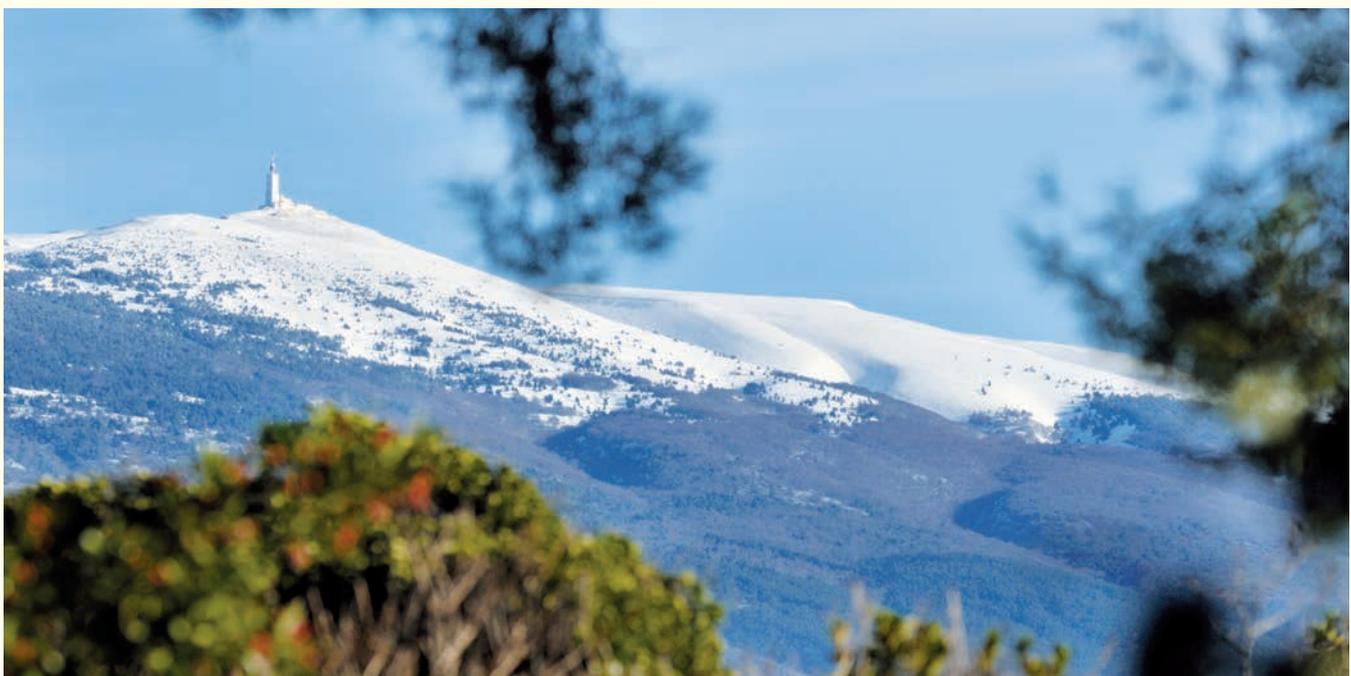
FRS030412 Cuvée Persia, rouge 2012

14,5% Vol.

21,27 €/l

15,95 €

Frisch eingetroffen nach der Fertigstellung unserer Pinwand. Detaillierte Beschreibung daher erst im nächsten Mailing. Meine Notizen von der Fassprobe vor Ort weisen auf eine geniale Qualität hin. Und Sie wissen: **2012 wird als neuer Traumjahrgang der südlichen Rhône gefeiert, nahe den Jahrhundertjahrgängen 2007 und 2010 und unserer Ansicht nach noch besser, da viele Weine über eine für südliche Regionen geradezu spielerische Textur verfügen.** So tänzerisch, bei aller Dichte und Konzentration, habe ich in seiner Jugend noch keinen Jahrgang der Rhône erlebt! Werte Kunden, das sind schier unfassbare Schnäppchen. Beste CdR haben die Qualität von Hochpreisgewächsen in mittleren Jahrgängen, Pretiosen wie der Persia pochen an die Pforte der absoluten Weltspitze! Was zahlt man dafür in Châteauneuf-du-Pape????!!! Kaufen, Leute, kaufen!





DOMAINE JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER, CHÂTEAU DE CHAMBOLLE-MUSIGNY

Der Winzermagier aus Chambolle-Musigny vinifiziert Pinot Noir voller Eleganz und Filigranität – In seinen „roten Rieslingen“ begegnen sich sinnliche Finesse und feinste Mineralität!

Frédéric Mugnier besitzt eine der schönsten Weindomänen in Chambolle, das Château de Chambolle-Musigny, in Familienbesitz seit 1863. Bei meinem letzten Besuch Anfang Dezember erwartete mich nach dem Betreten des herrschaftlichen Gebäudes wieder einmal eine angenehme Überraschung: Vor einigen Tagen wohl hatte Mugnier wieder eine Weinlieferung Großer Gewächse aus Deutschland erhalten, die noch unmittelbar neben der Eingangstür auf ihren Ehrenplatz im Keller warteten: Weltklasserieslinge von Helmut Dönnhoff aus der Hermannshöhle und legendäre Große Gewächse von Klaus-Peter Keller. Aber eigentlich ist Mugniers Vorliebe für große deutsche Weißweine für Kenner keine Überraschung: Denn Frédéric Mugnier vinifiziert unvergleichliche, traumhafte Pinot Noir mit einer Präzision und Feinheit, wie kaum ein zweiter im Burgund: Parameter, wie wir sie auch in den großen Rieslingen von Keller und Dönnhoff wieder finden.

Für Kenner und Liebhaber ist daher unstrittig, dass Pinot Noir zwar anders, aber niemals besser schmecken kann als Mugniers un-
gemein elegante und sinnliche Burgunder-Pretiosen. Sie verkörpern mit ihrer einzigartigen Finesse und Filigranität einen Pol von
Weltklasseweinen, den bei deutschen Rieslingen die schönsten fruchtsüßen Spätlesen von Prüm oder Kellers Abtserde im trockenen Be-
reich verkörpern. (Wiederum keine Überraschung, dass Klaus-Peter Keller die Pinots von Frédérique zu seinen persönlichen Favoriten
zählt: „La qualité se reconnaît!“) Mugniers Weine zu genießen bedeutet stets: Geigen spielen auf und feinsinnig, filigran brillieren
seine unvergleichlichen Pinot-Noir-Weine im Glas! In ihrer Jugend muss man ihnen aufmerksam zuhören. Doch mit ein wenig Reife auf
der Flasche enthüllen sie ihre wahre Pracht und werden zu **seidigen, schwebend-transparenten Wesen, die jeden bezaubern in ihrer
majestätischen Schönheit, ihrer eleganten Tiefgründigkeit und funkelnden Komplexität.** Kategorie persönliche Lieblingsweine!

FBU050111 Nuits St. Georges 1er Cru „Clos de la Maréchale“, rouge 2011 13% Vol. 92,00 €/l 69,00 €

Wie Burgundkenner sicherlich wissen, hat Frederic Mugnier die 1er Cru-Lage „Clos de la Maréchale“ in Nuits St. Georges erst mit dem Jahrgang 2004 nach 50jähriger Verpachtung von Faiveley in den Familienbesitz zurückbekommen. Faszinierend, wie seither von Jahrgang zu Jahrgang die ureigene Handschrift Mugniers (insbesondere wegen einer deutlich verbesserten und sensibleren Weinbergspflege) die Pretiosen aus dieser großen Lage immer deutlicher geprägt hat. Und die erstklassigen Parzellen auf der Beaune-Seite von Nuits St. Georges bringen von ihren Böden her eher zartere, femininere Weine hervor als die an Vosne Romanée angrenzenden, was der feinen Stilistik von Mugnier mit seinen komplexen, sehr feinen rot- und blaubeerigen Aromen, seinen grazilen floralen Anklängen, seiner steinigen Mineralität und seinen so unendlich zarten Tanninen sehr entgegenkommt. Und welch kühle, elegante, animierende Säurestruktur! Es gibt heut zu Tage wohl keinen Nuits St. Georges mit mehr Finesse, vibrierender Energie und spielerischer Eleganz! Das findet auch das EUROPEAN FINE WINE MAGAZIN in seiner Liste der Empfehlungen von 25 roten Festtagsweinen: „Sehr guter Wein muss nicht unbedingt ein Vermögen kosten. Solche Weine zu finden, braucht es Übersicht und Kennerschaft. Zweiundneunzig Probanden aus ganz Europa wurden blind verkostet und beurteilt, fünfundzwanzig davon waren das reine Vergnügen.“ Dazu zählt das Magazin unseren betörenden Nuits St. Georges von Mugnier und urteilt dezidiert: „**Ein Wein aus der Abteilung Klassik, wie man sie nie wieder missen möchte.** Schmeckt hochwertig und komplex, aber nicht kompliziert. Ein Gefüge von reifem Tannin, strukturierender Säure und graziösem Körper. Zeigt Format und Länge - **ein Schmuckstück für den Weinkeller.**“

Und Pinard de Picard urteilt: „In der Nase eine intensive, betörende Frucht von schwarzen Kirschen, blauen und roten Beeren, Rosenblättern, Graphitanklängen, zart rauchige Noten wie schwarzer Tee und eine ungemein feine Mineralität. Clos de la Maréchale, dass ist einer der großen Terroirweine der Welt, den Kenner zu den besten Premier Crus des Burgunds zählen! Zu genießen durchaus ab sofort, Höhepunkt aber erst 2018 bis nach 2030.

Parker: „This is an impressive showing“!

DOMAINE CLOS MARIE - PIC SAINT-LOUP, LANGUEDOC

Wegen der Inkarnation von Mineralität und burgundischer Eleganz in seinen Weinen und deren Vermählung mit südlicher Lebensfreude und enormer innerer Dichte und Konzentration zählt unser Kleinod vom Fuße des mythischen Bergrückens Pic Saint-Loup mit seinen spektakulär seidenen Rotweinen unter Kennern zu den drei besten Domainen des Languedoc!

Michel Bettane, die Legende des französischen Weinjournalismus, urteilt gar begeistert:

„Clos Marie – Das IDEAL des Languedoc!“

Clos Marie: Höchste Bewertung von David Schildknecht, der in Parkers WINEADVOCATE für den französischen Süden zuständig ist, für einen Wein des gesamten Languedoc!

Das Languedoc ist eine Wiege des Weingeschäfts von Pinard de Picard. Jahr für Jahr habe ich intensiv die Region bereist und intensiv verkostet. Und viele Kenner der Szene sagen uns eine der besten Selektionen Europas nach, regelmäßig werden unsere Spitzengewächse in der Fachpresse mit den höchsten Bewertungen bedacht und räumen Testsiege ab. Und bei all meinen Proben hat sich eine legendäre Verkostung ganz tief in mein Gehirn eingegraben:

Es ist Mitte Februar 2006, im tiefen Süden Frankreichs. In Montpellier scheint die zuhause so sehnlichst vermisste Sonne und beschert uns Frühlingstemperaturen von fast 15° C und in der Ferne leuchtet das blaue Mittelmeer. Es ist einer der wirklich guten Tage im Leben eines Weinhändlers. Wir probieren in einer vergleichenden Verkostung den Jahrgang 2004 im Languedoc und EINE Domaine ragt qualitativ weit über alle anderen heraus: Clos Marie! Die Weine lassen deshalb so aufhorchen, weil sie – bei aller inneren Dichte und enormer Konzentration – so viel präziser, mineralischer, kühler in ihrer Stilistik geworden sind als früher und sich daher deutlich von allen anderen Gütern des Pic St. Loup unterscheiden, einer Appellation, die viele Kenner für die beste vielleicht des gesamten Languedoc halten. Was hat diesen stilistischen Wandel und dramatischen Qualitätsschub der Domaine bewirkt? Ich musste sofort auf das Weingut, nachverkosten und die Domaine für Pinard de Picard verpflichten.

*Christophe Peyrus, ein „Besessener“ der Weinbergsarbeit und der kluge Kopf hinter diesen „neuen“ Weinen des Pic Saint-Loup, war zwar, wie so viele ambitionierte Winzer, bereits 1992, zur Zeit der großen Aufbruchstimmung also – die in einer **qualitativen Revolution der Weine des Languedoc** mündete –, aus der örtlichen Genossenschaft ausgezogen, um seine eigene, ebenso kleine wie feine Domaine „Clos Marie“ zu gründen. Sofort waren seine Weine in aller Munde, waren aber „nur“ ähnlich gut wie die von 5-6 anderen Spitzengütern auch rund um den mythischen Hausberg von Montpellier, den Pic Saint-Loup, deren Weine sich schnell allesamt einen kleinen Kultstatus in der rasant wachsenden weltweiten Fangemeinde der immer begehrter werdenden Weine des wildromantischen französischen Südens erarbeiteten. Der ganz große Schub für Clos Marie, der ihn an die Spitze der Weingüter des gesamten riesigen Languedoc führen sollte, kam jedoch erst ein paar Jahre später. Es war die Umstellung auf biologischen und dann, inspiriert durch viele **Diskussionen mit seinem Freund Gérard Gauby, auf biodynamischen Anbau**, die seit Mitte des ersten Jahrzehnts des neuen Millenniums nochmals zu einer dramatischen Qualitätssteigerung auf dem Weingut führte. Und das in einer für das Languedoc, damals wie heute, sehr raren, ungewöhnlichen Stilistik: **Finesse, Eleganz und eine nördlich inspirierte Kühle in der Frucht wie am Gaumen, dazu ultrafeine, geschliffene Tannine und einen für den französischen Süden extrem moderaten Alkoholgehalt (etwa 13,5% Vol.). Betörend schöne Trinkweine mit seidener Textur, einer schwebenden Finesse und einer vibrierenden Mineralität statt barocker Opulenz und marmeladiger Überreife! Wahrlich eine neue qualitative Revolution. Die zweite im Languedoc!***



Dreamteam in Sachen Wein: Françoise Julien und Christophe Peyrus!

Erlesene Weine

Und danach wurde Jahrgang für Jahrgang der abgefüllte Wein auf unserem Kleinod nochmals besser, die Reben wurzelten infolge des biodynamischen Anbaus auf sanften Hügeln und steilen Hängen immer tiefer und ergaben dadurch immer mineralischere, feinere Weine. Zusammen mit der ebenso tatkräftigen wie attraktiven Françoise Julien führte Christoph binnen weniger Jahre sein Weingut an die Spitze des Languedoc. Unter die **Top 3**, wie die meisten Kenner der Szene dezidiert urteilen, meine Wenigkeit eingeschlossen. Aber völlig unterschiedlich im Stil etwa zu den fülligeren Gewächsen von La Pèira mit Weinen, die trotz aller Kraft und Konzentration des Südens so fein und elegant, so nobel und aristokratisch schmecken wie eine hypothetische Mischung aus Burgund und nördlicher Rhône. Singular in ihrer Stilistik!!!

So genießt das kleine Gut mittlerweile legendären Ruf unter Winzerkollegen und Weinhändlern, seine Weine zieren die Karten der besten Restaurants in Frankreich. Und ein weltweiter Run auf seine Weine setzte ein, erst Recht, nachdem **Parker**, bzw. sein für das Languedoc zuständiger Autor David Schildknecht, Sie wissen schon, der, mit den sehr vorsichtigen Punktevergaben, Clos Marie in 2007 mit 97, und im letzten verkosteten Jahrgang 2010 gar mit 97+ Punkten bedachte, der **höchsten Bewertung, die er je einem Wein des Languedoc zuerkannt hat!**

Und diese Adellung erfolgte völlig zu Recht! Denn die Weine von Clos Marie sind anders als all die anderen des Languedoc. Eine ganz eigene Ausstrahlung und Charisma prägen sie. Sie bezaubern durch eine schwebende Finesse, ihre Komplexität in der noblen Frucht und eine salzige Mineralität, die sich mit außergewöhnlicher Frische verbindet: Harmonie pur! Sie wirken etwas leise in der Jugend, ungemein vielschichtig und komplex (die Umstellung auf biodynamischen Anbau ist abgeschlossen und die Weine brillieren quasi vom ersten Tag auf der Flasche an) und überhaupt nicht (vor)laut oder mächtig. So wie ihre sympathischen Erschaffer, Françoise und Christophe. Im Stadium der Reife brillieren sie mit ihrer Noblesse und ihrer seidigen Länge und sie verblüffen mit ihrer spektakulären Eleganz und Mineralität. **Sie erfinden das Languedoc neu, so wie Gauby das Roussillon neu erfunden hat**, verbinden ihre betörende Frucht mit einer Feinheit, die an große Burgunder oder an wesentlich teurere Pretiosen von der nördlichen Rhône denken lässt.

Wahrlich: **Es sind singuläre Weinunikate voller Charakter und Authentizität mit einem legendären Reife- und Entwicklungspotential, die, kämen sie denn aus den bekannten Renommierregionen der Welt, ein kleines Vermögen kosten würden!**

Drogen- und Schnäppchen-Alarm!**FLA080112 „Manon“, blanc 2012**

13% Vol. 22,60 €/l 16,95 €

Dieser elegante, zutiefst mineralische Tropfen (aus den autochthonen französischen Edelreben Maccabeu, Roussane, Clairette, Grenache blanc) hat die herausragende Qualität, in der ganz kleinen Spitzengruppe der besten Weißweine des wildromatischen Languedoc mitzuspielen und damit eine **ultimative Herausforderung der großen Weißweine der französischen Renommierregionen** darzustellen!

Die vibrierend-rassige, salzige Mineralität und die komplexe Frucht erinnern in der Tat eher an **wesentliche teurere Burgunder** als an einen mediterranen Wein, so klar, reintonig und präzise zieht sich ihre tiefgründige Spur über die gesamte Zunge. Ein begeisterndes Unikat mit einer großen inneren Dichte und Cremigkeit am Gaumen, aber auch sagenhaft präzise, elegant und frisch: Traumhaft komplex in seiner Aromatik (florale Noten vermählen sich mit Noten von weißem Pfeffer und edlen Gewürzen der Provence), eine perfekte Balance zwischen phantastischem Schmelz, seidiger Textur und vibrierender salziger Mineralität von den erstklassigen Kalkböden des Pic St. Loup. Natürlich ist diese südländische Cuvée ein unverwechselbares Kind ihrer Heimat. Auf der anderen Seite brilliert sie mit ihrer phantastischen Finesse und Frische, die diesen Wein so wohltuend „anders“ macht, so ganz ohne Schwere, ihn so fundamental aus der Masse der zumeist belanglosen und langweiligen Weißweine des französischen Südens heraushebt, wie kaum einen anderen. Ein höchst individueller Wein mit einem lang anhaltenden, frischen Nachhall, solo genossen Trinkfreude pur, ein Traum zudem zu Fisch, Geflügel, Salaten und asiatischer Küche, schlicht eine dieser betörenden Pretiosen des Südens, bei der ich auch einen Abend lang guten Gewissens meine Liebe zu großen Rieslingen deutschsprachiger Herkunft vergessen kann. **Für Aurélie Botton („Best young Sommelier Bordeaux & Champagne“)** einer der weißen Referenzweine, eine „rare Perle“, des wilden französischen Südens. Und von der RVF bereits mit sensationellen 17/20 Punkten angesichts seines mehr als fairen Preises bewertet!

FLA080212 „Olivette“, rouge 2012

13,5% Vol. 19,93 €/l 14,95 €

Michele Bettane, die Legende des französischen Weinjournalismus, feiert in seinem brandaktuell erschienenen „Guide de vins de France 2014“ euphorisch diesen phantastischen Tropfen: **„Schon der Einstiegswein (Olivette) nähert sich dem Ideal des Languedoc.“**



Die bezaubernde Françoise Julien zeichnet gemeinsam mit Christophe Peyrus verantwortlich für

Tino Seiwert: „In seiner Preisklasse ist dieser noble Schmeichler der Sinne selbst im Languedoc ein (fast) unvergleichlicher Traum von feinfruchtigem Wein, der eine grandiose Frische, eine große innere Harmonie und eine sprichwörtliche burgundische Finesse in sich vereint“.

Ralf Zimmermann: „Was Gauby in puncto Eleganz und Finesse für das Roussillon ist, das sind die Weine von Clos Marie für das Languedoc. Extraklasse!“

Ja, das ist fast ein Pinot Noir des Languedoc, „Erinnerungen selbst an große Baroli werden wach wegen seiner Würze und Veilchenaromen“ (Ralf Zimmermann) und so ist dieser feinst balancierte, harmonische Grandseigneur vom Fuße des mythischen Pic Saint-Loup geprägt von seiner für den französischen Süden extrem raren, seidigen und unvergleichlich kühlen Finesse und einer fabelhaft seidenen Tanninstruktur. Die expressive Mineralität in der Nase umhüllt noch die sich erst in Ansätzen verströmende komplexe Frucht (wilde Wald-

beeren vermählen sich mit roten Johannisbeeren, Kirschen, frisch gemahlenem weißen Pfeffer, Lorbeer und einer subtilen Veilchen- und Lavendel-Aromatik) und betört, verbunden mit burgundischer Noblesse, mit seiner traumhaften Energie, mit seiner samtene Fülle einschmeichelnd den Gaumen, hüllt ihn ein mit ihrem seidenen Tuch, verweilt, will nicht mehr loslassen. Assoziationen werden geweckt zu den legendären Gewächsen von Gauby und dennoch ist dieser rare Tropfen aus edlen Syrah-, Grenache- und Mourvèdretrauben ein unverwechselbares, authentisches Urgestein des Pic St. Loup mit einer faszinierenden Frische und Kühle in den geschliffen, feinen Gerbstoffen, einem harmonischen Zungengefühl von zartem Schmelz und fabelhafter Mineralität: ein kleiner Geniestreich von Françoise und Christoph, Terroir pur und WeinGENUSS in Vollendung! **Clos Maries Meisterwerk aus biodynamischem Anbau ist in seiner Preisklasse selbst im Süden Frankreichs fast ohne Konkurrenz und bietet ungewöhnlich viel Gegenwert fürs Geld!** Zu genießen ab sofort, am besten am zweiten Abend aus den geöffneten Flasche, Höhepunkt 2015 bis 2025.



Die traumhaft mineralischen und ungewöhnlich eleganten Weinriesen vom Pic Saint-Loup

FLA080311 „Simon“, rouge 2011

13,5% Vol. 33,20 €/l 24,90 €

Der „Simon“, rouge 2011, wird von Michel Bettane, der Legende des französischen Weinjournalismus in seinem brandaktuellen Frankreichführer 2014 mit 18/20 Punkten als einer der 15 „BESTEN WEINE DES LANGUEDOC“ (und dies aus den letzten vier Jahrgängen 2008, 2009, 2010 und 2011 zusammen!) gefeiert.

Mineralische Würze und sinnliche Finesse küssen feinste Mineralität: Power without weight!

Einer der spektakulärsten, finessenreichsten und trinkanimierendsten Rotweine des wilden französischen Südens, der neben seiner „geilen“ Frucht, seiner faszinierenden Frische und beispielhaften Mineralität ungemein dicht, komplex und harmonisch daherkommt und daher von noblem aristokratischem Charakter geprägt ist. Die ungemein vielschichtige, fast explosive Aromatik (rote und blaue Früchte, geröstetes Fleisch, frisch gemahlener grüner Pfeffer, Lorbeer, schwarze Oliven, Feuerstein, noble Kräuter der Garrigue) dieses großen Charakters verwöhnt verführerisch die Nase. Am Gaumen ungemein subtil, von einer sowohl seidigen als auch würzigen Textur gezeichnet, traumhaft präzise und von einer tiefen mineralischen Ader durchzogen: Welch phänomenal großer Spitzenwein von einer bis dato im Languedoc seltenst erlebten burgundischen Finesse, Eleganz und Mineralität. Ein Referenzwein für DEN neuen Stil des französischen Südens! Terroir pur! Der feinfruchtigen Grenache und dem noblen Syrah gewidmet (allerdings in der Stilistik die Antipoden zu modernen Châteauneuf-du-Pape-Weinen), die auf kalkhaltigen Böden am mythischen Hausberg Montpelliers, dem Pic St. Loup, einen expressiven, singulären, traumhaft faszinierenden Charakter entwickeln. Welch betörende FEINE Pretiose im Reigen der faszinierenden großen Clos Marie-Jahrgänge. Und Kurt Tucholskys Worte in Erinnerung ruft: „Schade, dass man Wein nicht streicheln kann!“

Aber er uns! Mit diesem genialen Kunstwerk haben Christophe Peyrus und Françoise Julien ihrer Heimat, ein vinologisches Denkmal gesetzt.

Dieser so eigenständige Weltklassewein, der in sich die Insignien seines großen Terroirs am Fuße des mythischen Pic. St. Loup zu einer genialen Synthese zwischen der aromatischen Präzision eines burgundischen Grand Crus aus Chambertin, der wilden Würzigkeit und Syrah-Expressivität eines legendären Nord- Rhöneweins und der Kühle und Mineralität eines großen Bordelaiser Gewächses vereint, gehört in jeden Keller eines ambitionierten Weinliebhabers. **Dieser noble Aristokrat, ein unverwechselbarer Solitär, wird, als Pirat in Blindproben der Prestigeweine dieser Welt eingesetzt, so manches vinologische Weltbild zum Einsturz bringen!**

Erlesene Weine

Greifen Sie zu, werte Kunden, Sie werden es nicht bereuen! Zu genießen ab sofort (aus großen Gläsern und zu einem exquisiten Mahl durchaus auch schon jetzt!), Höhepunkt 2017 bis nach 2025.

Michel Bettane: „**Einer der BESTEN WEINE DES LANGUEDOC**“, zu höchst attraktivem Preis!
„Grandiose Stilistik! Tiefe Kraft wie ein Teufel, opulent, gleichzeitig jedoch fein, liebreizend, würzig und samtig. 18/20 Punkten! Un grand Simon!“

FLA080411 „Les Métairies du Clos“, rouge 2011 13,5% Vol. 33,20 €/l 24,90 €

DER große Rivale des ‚Simon‘, die dramatische Expression von Carignan (über 60 Jahre alte Reben) und Grenache Gris, einer absoluten Rarität im Languedoc!

Tino Seiwerts persönlicher Lieblingswein des Languedoc in 2011!

Welch betörende vinologische Schönheit, die mit einer unwiderstehlichen Ausstrahlung zu verführen weiß. Mit sinnlicher Opulenz (DAS ist 2011!), aber auch mit vibrierender Rasse und einer Maßstäbe setzenden Eleganz, einer geradezu tänzerischen Leichtigkeit und irren Frische. Einer präzisen Mineralität, wie an der Schnur gezogen, einer noch verhaltenen, aber sehr komplexen Frucht (die zurzeit noch sehr distinguiert daherkommt, zurückhaltender als beim sinnlichen Simon) und einer wilden, würzig-rauchigen, sehr kühlen Stilistik, die an Weltklasseweine von der nördlichen Rhône erinnert in einer Vermählung mit einem puristischen Chambolle, noble Gewächse also, die ein Vielfaches dieser betörenden Trouvaille kosten. Im Bordelais kosten diese grandiosen Qualitäten wie der „Les Métairies du Clos“ das Vielfache!

DOMAINE BELLES PIERRES – DER GEHEIMTIPP DES LANGUEDOC

Eine „neue“ Domaine aus dem Herzen des wildromantischen französischen Südens und dann noch DER Geheimtipp? Hat Pinard da was übersehen in den letzten Jahren?

Ja und nein.

Nein, denn Damien Coste war schon vor über 15 Jahren im Programm von Pinard de Picard! Zurzeit der revolutionären Aufbruchstimmung im Languedoc. Und seine gleichzeitig so authentischen wie eleganten Weine waren Perlen unseres Programms.

Ja, weil wir uns dann irgendwie aus den Augen verloren haben. Pinard hatte einfach ein zu umfangreiches Programm des Languedoc, 4 Weingüter allein aus Montpeyroux, 4 allein vom Pic Saint-Loup. Wir mussten straffen, uns konzentrieren auf weniger Güter, um sie entsprechend in unseren Pinwänden präsentieren zu können und, eher zufälligerweise als gewollt, traf es auch Belles Pierres. Mir war nie so recht wohl bei dieser Entscheidung, mochte ich doch Weine und Winzer sehr und auch unsere Kunden trauerten diesen Heimatweinen des Languedoc lange nach.

Und jetzt im Februar trafen wir uns im Rahmen der weltweit wichtigsten Messe für südfranzösische Weine in Montpellier wieder. Pierre Clavel intervenierte und meinte, wir müssten unbedingt Damien Costes neue Jahrgänge probieren: Im Laufe der Zeit seien seine Weine wegen der sorgfältigen, liebevollen Weinbergsarbeit immer besser geworden und die Preise noch auf dem Niveau von vor ca. 10 Jahren.

Neugierig geworden machten wir uns auf den alt bekannten Weg zur Domaine, erstklassigen Terroirs im Herzen des Languedoc, in Saint Georges D'Orques, wo extrem steinhaltige Kalk- und Lehmböden, mosaikartig (das erklärt auch den Namen unserer beiden neuen Edelsteine) in die Garriguelandschaft eingebettete Lagen mit einem hohen Eisenanteil, traumhaft feinduftige, expressive, verzaubernde Weine hervorbringen.

Und dann: Welch Wiedersehensfreunde. Damien ist wahrlich ein Herzblutwinzer. Ein aufrechter, ehrlicher Weinbauer des Languedoc. Authentisch, wie seine erfrischenden, feinfruchtig-eleganten Weine. Eine Seele von Mensch. So, wie ich ihn vor über 15 Jahren schon kennen lernte. Und das, obwohl er traurige private Schicksalsschläge hat wegstecken müssen in den letzten Jahren. Und er kann leider nicht mehr richtig sehen. Er tastet sich mit seinen Flaschen behutsam an unsere Probiergläser, will uns unbedingt SEINE Weine persönlich ausschenken. Wir verkosten - und sind begeistert. Sicher: Hier sind wir nicht in der absoluten Spitzenliga des Languedoc. Doch Damians sinnliche



Schöne Steine ©

Weine schmecken so „saulecker“, so sehr nach überschwänglich duftendem Süden, bleiben dabei so herrlich auf der feinfruchtigen, eleganten Seite, ohne Schwere und Opulenz. Und ratzfatz sind die Gläser geleert. Trinkweine des Midi, wie sie schöner nicht sein können. Zu Preisen, die wir kaum glauben können. Das können nur sehr fleißige Familienbetriebe anbieten, die handwerklich, aber ohne große Kostenstruktur arbeiten.

Wahrlich: Belles Pierres war und ist ein Glücksfall für unsere Kunden. So ungemein duftig wirken Weiß- wie Rotwein, transparent, gehaltvoll, mit dem Feuer des Südens, aber süffig wie gute Burgunder; sie stechen aromatisch meilenweit aus dem modernen Einerlei hoch extrahierter, langweilig süßlicher, dicker Weine heraus, wie sie inzwischen typisch sind für industriell hergestellte Massenweine des Midi.

Sie setzen die Maßstäbe ihrer Preisklasse im Languedoc. Für authentische Trinkweine ihrer traumhaft schönen Region.

Beim Abschied sind wir tief berührt. Wir freuen uns alle gemeinsam auf die neue Zusammenarbeit. Manchmal gehen wir Menschen Umwege im Leben. Weil wir nicht erkennen, welchen Schatz wir eigentlich schon besitzen: Belles Pierres („Schöne Steine“, so benannt nach den malerischen Steinmauern, welche die Reben vor dem stürmischen Tramontanawind schützen) und Damien Costes: Willkommen zurück an Bord. Schön, dass wir uns wieder gefunden haben!

PS: Der Name „Mosaïque“ hat hintersinnige Ursachen: Mosaïque, weil verschiedene Reben in die Assemblage eingeflossen sind, weil mehrere Kulturen (Damiens leider viel zu früh verstorbene Frau war Kolumbianerin) auf der Domaine zusammen arbeiten, weil die Parzellen keine Monokulturen darstellen, sondern mosaikartig in die Garriguelandschaft eingelassen sind und die Düfte dieser Naturlandschaft über die Beerenhaut in die Weine transmittieren und schließlich, weil man im Boden ein Mosaik aus der Römerzeit gefunden hat. Komplexe Hintergründigkeit, so komplex, wie diese betörenden Weine in der Nase duften und am Gaumen munden. **Greifen Sie zu, insbesondere bei unserem heutigen Schnäppchenpreis und genießen Sie in vollen Zügen. Santé!**

FLA230812 Cuvée Mosaïque, VdP blanc 2012 13% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Aktionspreis: Statt 8,50 € nur 6,95 €

Nur selten vermitteln Weißweine aus dem französischen Süden rauschende Trinkfreude nennt. Nur all zu oft wirken sie überreif und müde, der Technikretorte entsprungen, aber nicht dem Terroir und des Winzers handwerklicher Kunst. Ein Paradebeispiel für emotional berührenden Weißwein, wie er in Frankreichs Süden auch gelingen kann, ist Damiens **Cuvée Mosaïque** aus dem Herzen des Languedoc. Diese betörend duftende Cuvée ist ein brillanter Weißwein, der auf Sauvignon Blanc (60%) Viognier (30%) und Grenache Blanc (10%) basiert, klassischen traditionellen weißen Rebsorten des Languedoc. Welch ein grandioser Terroirwein, aromatisch komplex, belebend frisch mit angenehm niedrigem Alkohol (knappe 13%), der die Faszination des Languedoc ohne Hitze und Schwülstigkeit in die Flasche zaubert. Er betört zunächst durch den Duft nach exotischen Früchten. Zudem verzaubern betörende Anklänge an Blüten, Aprikose, weiße Blumen und feinste Gewürze. Sein subtiler, unaufdringlicher Duft ist fein verwoben, frisch und klar, dabei sehr komplex. Die Zunge jubiliert wegen der animierenden, knackigen Frische, der tiefgründige Wein präsentiert sich vielschichtig, voller Schlift und von traumhafter Eleganz. (Die Trauben werden sehr reif frühmorgens geerntet und in kleinen Behältern von 30 bis 40 kg schnell zum Weinkeller transportiert, um ihre Frische zu bewahren!) Natürlich ist diese südländische Cuvée ein unverwechselbares Kind ihrer Heimat. Auf der anderen Seite brilliert sie mit ihrer Finesse und Frische, die diesen Wein so wohltuend „anders“ macht, ihn so fundamental aus der Masse der zumeist belanglosen und langweiligen Weißweine des französischen Südens heraushebt!

Wahrlich: Ein faszinierender Weißwein für die schönen, ja gar die sündigen Stunden des Lebens, insbesondere an lauen Frühlings- und Sommerabenden, wo er die saisonale Küche perfekt zu begleiten versteht, so dass mir das Wasser im Mund zusammenläuft. Ein emotional berührender Gruß aus der dem verführerischen Süden, DIE Alternative zu Riesling und Chardonnay. Unbedingt probieren!

FLA230211 Cuvée Mosaïque, rouge 2011 13,5% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Aktionspreis: Statt 8,50 € nur 6,95 €

Im riesigen Weinmeer des Languedoc triumphiert leider immer noch das Mittelmaß. Aber es gibt auch gigantische Qualitäten im Süden Frankreichs, die weltweit fast ohne Konkurrenz sind. Und es gibt sogar immer noch Güter, die eine Art Geheimtipp-Status besitzen! Wie diese harmonische, elegante, fruchtbetonte, traumhaft frische und ungemein trinkfreudige Cuvée aus Grenache, Syrah

Erlesene Weine

und Cinsault, die in ihrer sympathischen Preisklasse im wahrsten Wortsinn eine Duftmarke zu setzen vermag!!! Denn das, was wir Ihnen heute hier präsentieren, unser Wort drauf, gehört zum Besten, was wir in den letzten Jahren in diesem Segment jemals probieren durften!

Was sind das nur für verführerische Düfte nach blauen Beeren, roten Kirschen, Cassis und wilden Waldbeeren, nach Veilchen und den unvergleichlich aromatischen Gewürzen der Provence. Hedonismus pur! Man riecht und schmeckt den Süden. Ein Sehnsuchtswein! Seine zarte Transparenz und Komplexität in Duft und Geschmack, seine beeindruckende seidige, samtige Struktur (völlig ungewöhnlich in dieser so konsumfreundlichen Preisklasse), sein verführerischer Schmelz, sein bei aller inneren Dichte geradezu beschwingter Körper im Kontext südfranzösischer Weine und die butterweichen Tannine machen ihn zu „everybodys darling“. Zu genießen ist dieser Schmeichler der Sinne ab sofort bis 2016+.

Werte Kunden: Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preiswert sein!

„Ein prunkvoller Schluck, der nach Kräutern des Südens, nach Rosmarin und Salbei, duftet und saftig nach dunklen Kirschen schmeckt“, jubilierte Pit Falkenstein im Handelsblatt. So bereiten auch preiswerte Trinkweine wahren Genuss.

ITALIEN

AZIENDA AGRICOLA NELLO BARICCI – MONTALCINO

DIE Insiderzeitschrift für italienischen Wein und Olivenöl, MERUM, wertet im großen Brunello-Test Baricci als einen der drei besten Weine unter 170 degustierten und teilweise dramatisch teureren Prestigewächsen!

Baricci: Burgundische Noblesse in erfrischend spröder Verpackung, Montalcino ungekünstelt, Wein und Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit.

Bariccis Traumlage Montosoli ist der EINZIGE CRU in ganz Montalcino, berühmt seit dem Mittelalter wegen der legendären Frische und Komplexität der hier produzierten Weltklasse-Brunelli!

Der urtraditionelle Brunello von Nello Baricci verkörpert genau die Stilistik eines Weines aus Montalcino, den Liebhaber unverwechselbarer, authentisch-traditioneller Weinstile immer wieder mit Herzblut genießen. Ein Herzblut-Heimatwein mit Seele, unkopierbar auf der Welt, eines der immer seltener werdenden großen Weinoriginale.

Die Geschichte unseres Traditionsgutes haben wir Ihnen schon mehrfach erzählt. Und Sie können Sie gerne auf unserer Homepage nochmals nachlesen. Heute berichten wir Ihnen von einer Verkostung der besten Zeitschrift für italienische Weine, nämlich MERUM. Deren Chefredakteur Andreas März hat die Baricci-Weine bereits mehrfach verkostet, jeweils höchst bewertet und euphorisch kommentiert:

„Toll finde ich, dass der heutige Brunello von Baricci genauso schmeckt wie seine Brunello der frühen 80er Jahre, die mich vor 20 Jahren wiederholt nach Montalcino pilgern ließen. **Gäbe es doch mehr Baricci in Italien!** Nur sehr wenige italienische Winzer können sich leider damit brüsten, ihrem Stil seit 20 Jahren treu geblieben zu sein“. Andreas März hat so Recht: Törichte Moden kommen und gehen, echte, originäre Qualität ist zeitlos groß und einzigartig! Und Bariccis Solitäre demaskieren gnadenlos, sowohl preislich wie qualitativ gesehen, die meisten Prestige-Barrique-Brunelli als völlig überteuert!



Morgennebel hüllt das idyllische Montalcino ein

*Werte Kunden: Letzte Woche probierte ich abends bei mir zu Hause den neuen Jahrgang 2009. Es ist ein magischer Moment, den ich schon kenne: Immer wieder, wenn ich diesen großen Sangiovese öffne, der mir nie aus dem Sinn zu gehen scheint, seit ich ihn vor vielen Jahren das erste Mal getrunken habe, zunächst nur verzückt an ihm rieche und ihn danach wohligh auf der Zunge verspüre, sehe ich vor meinem geistigen Auge das traumhafte Städtchen Montalcino in der milden Abendsonne weithin sichtbar auf seinem in fahles Licht getauchten Berghügel leuchten. Welch zutiefst emotionale sentimentale Erinnerung! Und werte Kunden: **Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt?***

Warum nur, um alles in der Welt, präsentieren sich dann so viele Brunelli heutzutage als (durchaus hochwertige, aber dennoch höchst) austauschbare Kopien eines internationalen Weinstils, der in Barrique-Langeweile zu ersticken droht? Nur allzu viele, bis vor wenigen Jahren noch urtraditionell arbeitende Brunello-Winzer finden heuer mehr Geschmack an Röstaromen, die vom Brennen des Fasses stammen, und an Holzantennen, während gleichzeitig die kundige Kundschaft zunehmend ihre Barrique-Abneigung unüberhörbar in Kaufverweigerung äußert und sich begeistert den wenigen noch verbliebenen traditionellen Winzern und ihren authentischen Weinen zuwendet. Ich jedenfalls fühle mich in guter Gesellschaft mit diesen echten Weinliebhabern und Toskana-Freaks, die das „altmodische“ Bedürfnis nach typischen, von jeglichen Fremdaromen verschonten, dafür trinkanimierenden und so himmlisch nach Heimat duftenden Terroir-Weinen verspüren. Der einfach nach Montalcino schmeckt. Und nach nichts anderem! Und mein Fernweh nach dieser Perle der Toskana wird erheblich getrübt, wenn der zu Hause verkostete Brunello eben nichts mehr mit Brunello, mit Ursprung und sinnlicher toskanischer Lebensfreude zu tun hat.

*Dafür gibt es jedoch überhaupt keinen einleuchtenden Grund, denn die besten Parzellen des Anbaubereiches von Montalcino verfügen über ein phantastisches Terroirpotential. „Der Sangiovese ergibt dort authentische Weine, die tatsächlich unvergleichlich sind und dem **Brunello den Ruf eines der großen Weine der Welt** eingetragen haben. Wenn nun Produzenten solch großer Lagen ihre Weine mit moderner Önologie so verfremden, dass man beim besten Willen nicht mehr auf ihre Herkunft schließen kann, dann ist das ein **Kulturfrevel**. Diese Verfremdung des Weins ist umso dümmlicher, als Weine aus Spitzenlagen dadurch nicht mehr von Weinen aus den heißen Plantagen im Süden des Hügels zu unterscheiden sind. Es soll mir mal einer erklären, warum ein Brunello, der gleich schmeckt wie eine Maremma-Cuvée oder ein Wein aus den Abruzzen oder aus Kampanien, seinen Preis wert sein soll!“ So das zornige, aber meinen geschmacklichen Vorlieben nach absolut zutreffende Urteil von Andreas März, streitbarer Chefredakteur von MERUM, einer unbedingt empfehlenswerten Zeitschrift, die sich vehement für unmanipulierte Olivenöle und authentische Weine Italiens engagiert.*



Und was haben wir hier für ein einzigartiges Terroir in Montalcino: „Nonno Nello haben wir alles zu verdanken. Als er 1955 sein Halbpächterdasein hinter sich ließ und selbstständiger Winzer wurde, kaufte er den Hof Colombaio di Montosoli nicht aus purem Zufall, sondern weil es schon damals hieß, der beste Wein werde hier erzeugt. Der Montosoli-Hügel gilt als inoffizieller Grand Cru Montalcinos“, erzählt Enkel Francesco voller Stolz. Und es spricht viel Liebe, Dankbarkeit und Ehrfurcht aus seinen Worten. Hochachtung für ein einzigartiges Lebenswerk: Opa Nello war 1967 Erstunterzeichner der Satzung des Konsortiums von Montalcino mit der Mitgliedsnummer Eins. Und mit 92 Jahren ist dieser so unglaublich bescheidene Winzer einer der wenigen Gründungsmitglieder, die heute noch leben.

*Und was für ein unverfälschter Stil zeichnet unseren **urtraditionellen Brunello von Nello Baricci** aus! Ganz anders als die nur allzu vielen barocken Konzentrationsmonster „schleicht“ sich dieser Wein eher leise in alle Sinne und betört durch burgundische Finesse und Eleganz. Auch im Mund setzt sich diese feine Klarheit des Weines betörend fort und bleibt noch minutenlang am Gaumen haften, wenn das Glas schon lange geleert ist. Die mit einem phantastischen Entwicklungspotential ausgestatteten Brunelli von Baricci sind große, unverwechselbare Sangiovese-Unikate. Es sind ungemein ausdrucksstarke Weine, die durch feinste Frucht, kraftvolle Klarheit, betörende Eleganz und ein*

Erlesene Weine

langes Finale dem Ruhm des großen Brunello gerecht werden. Ein „Muss“ für Liebhaber subtiler Genüsse, welche Kaschmir und Seide, Finesse und Eleganz mehr schätzen als vorlautes Krachen im Glase oder Holzorgien für Bibernäuler. Ein urtraditioneller Referenzwein für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte Brunello-Authentizität!

Werte Kunden: Der Brunello von Baricci verkörpert genau die Stilistik eines Weines aus Montalcino, den Liebhaber unverwechselbarer, authentisch-traditioneller Weinstile lieben. **Ein Herzblut-Heimatwein mit Seele, unkopierbar auf der Welt, eines der immer seltener werdenden großen Weinoriginalen. „Gäbe es doch mehr Baricci in Italien!“**

Andreas März hat so Recht: Törichte Moden kommen und gehen, echte, originäre Qualität ist zeitlos groß und einzigartig! Wohl bekomm's!

ITO020111 Rosso di Montalcino 2011 14% Vol. 23,33 €/l 17,50 €

Welch wunderbares Schnäppchen aus der Toskana! Der noch bessere Nachfolger unseres langjährigen Bestsellers, der erstmals 2005 zum schönsten Rosso des Jahrgangs gekürt wurde!

Im Jahrgang 2009 wurde dieser betörende Schmeichler der Sinne im Finale des italienischen „Oscar del Vino 2012“ gar zu den 3 Siegern in der Kategorie „bestes Preis-Qualitäts-Verhältnis“ gewertet!

Und dann wird in einem großen Tasting von Weinen mit zwei Jahren Flaschenreife der 2009er von der Vereinigung der italienischen Sommelierunion mit dem Preis für das beste Preis-Qualitäts-Verhältnis in ganz Italien ausgezeichnet. Herzlichen Glückwunsch Nello!

Alle Trauben, welche diesen herausragenden Rosso aus Montalcino bilden, wachsen ausschließlich, wie sein großer Bruder, auf dem großen Brunello-Terroir, nämlich auf der einzigen Cru Lage der Appellation in Montosoli, einem mit einem einzigartigen Mikroklima gesegneten Stückchen Erde. **Kein Wunder, dass dieser Rosso die Qualität hat, wie bei vielen anderen Produzenten der Prestige-Brunello!**

Ein authentisches toskanisches Urgestein, das von seiner wohl-tuend altmodischen Stilistik her so schmeckt wie in der guten alten Zeit. Kompromisslos umgesetzte Tradition mit Charisma, Charakter und Authentizität. Montalcino ungekünstelt - originärer kann man das Blut der Toskana nicht trinken! Zu genießen ab sofort bis ca. 2018.

ITO020209 Brunello di Montalcino, rosso 2009 14,5% Vol. 43,87 €/l 32,90 €

Schon der „keine“ Bruder, der Rosso, gewann mit dem Jahrgang 2009 die Auszeichnung Oscar del Vino von der Assoziation der italienischen Sommelier für das beste Preis-Genuss-Verhältnis in 2009!

Und den „DiWine Award“ des besten italienischen Weins in 2009!!!

Die Trauben für diesen genialen Rosso stammen natürlich vom legendären Montosoli-Hügel, sind aber letztendlich die für den Brunello als nicht herausragend genug aussortierten. Wenn der „kleine“ Rosso dann schon die Preise abräumt in 2009, dann er-ahnen Sie, werte Kunden, die Fabelqualität des Brunello in Europas Jahrhundertjahrgang!

Die langlebigen aristokratischen Brunelli von Baricci brillieren als urwüchsige unverwechselbare Sangiovese-Unikate mit Herz und Seele. Es sind Jahrgang für Jahrgang urtraditionelle Weine, die durch feinste, reife Beerenfrucht (in 2009 saftige rote und auch blaue Früchte, wie z.B. pralle Kirschen und reife Erdbeeren, auch Cassis, dazu Anklänge an noble Gewürze wie Muskatnuss und rosa Pfeffer und rauchige Noten von würzigem Tabak und frischen Veilchen), eine unvergleichliche Eleganz bei gleichzeitig enormer Kraft und ein langes Finale den Ruhm und den Mythos eines großen Brunello in die ganze Welt hinaustragen. Und dieser sonnige 2009er, ein ganz großes Jahr für ganz Europa und insbesondere für die Region Montalcino wie auch für unseren Traditionalisten Baricci selbst, ist bei aller inneren Dichte, samtene Fülle und betörenden Vollmundigkeit wegen seiner wohl zuvor so noch nie erreichten Frische im Kontext eines warmen Jahrhundertjahrgangs geradezu ein Antipodenwein zu den nur allzu vielen „dicken“, marmeladigen Wuchtbrummen und zu den austauschbaren Weltweinen im technisch gestylten Einheitslook, die leider viel zu häufig seit über einem Jahrzehnt in Italien, gerade auch in der Toskana, vinifiziert werden.



Nello und sein Enkel Federico verkosten voller Stolz ihre authentischen, urtraditionellen Weine

Liebhaber eines „altmodischen“, handwerklichen Weinstils werden begeistert sein: Die Zeit scheint still zu stehen. Oder gar zurückgedreht. In eine Epoche, als die Begriffe ‚winemaking‘ oder „Atomisierung“ von Weinen und „labortechnische Wiederaussetzung“ (heiße Kandidaten für das Unwort des Jahres wahrer Weinliebhaber!) unbekannt waren und handwerkliches Ethos eines visionären Wein„bauern“ allein die Qualität und Größe eines Weines bestimmte.

Verstehen Sie, werte Kunden, mich bitte nicht falsch. Früher war nicht alles besser. Bei weitem nicht. Weder beim Wein, noch in der Lebenswirklichkeit der Menschen. Ich begrüße natürlich viele Neuerungen, die in den letzten Jahrzehnten die Welt so positiv veränderten. Aber manche tradierte Wertvorstellungen kommen meinem Weltbild auch sehr nahe. Dazu gehören Verlässlichkeit, Ehrlichkeit, Weltoffenheit, keine Toleranz der Intoleranz gegenüber und die Liebe zum Echten. Zum wahren Leben. Darüber kann natürlich jeder von uns unterschiedliche Vorstellungen haben, gemeinsam finden könnten wir uns vielleicht in einem ureigenen, unverfälschten Kosmos, wie ihn dieser Archetypus von Brunello sein eigen nennt: Ein nobler Kern intensiver Mineralität (zurzeit noch ein wenig überlagert von lustvollen Wärme des Jahrgangs), eine betörend saftige, reife Frucht, deren Opulenz von einer nahezu nordischen Kühle ummantelt wird und cremige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, nein, streicheln und lieblosen zärtlich die Zunge. Welch herrlich balancierte Textur, welche Präzision und welch animierende Trinkigkeit! (Zurzeit in seiner schönsten Primärfuchtphase bei

ca. 16-18° C genießen bitte.) Diese betörend duftige und zugleich wilde aromatische Transparenz, gepaart mit warmer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, machen Nello Baricci unmodisch-urwüchsigen Brunello einmalig und stets mit Freude in einer Blindprobe identifizierbar. **Dies ist burgundische Noblesse in erfrischend spröder Verpackung, Montalcino ungekünstelt, Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit. Wie der Wein – authentischer kann man einen Brunello auf der Flasche nicht erleben!**

Vergleichen Sie doch bitte einmal Qualität und Preis dieses edlen Weines mit dem der anderen hoch gerühmten Montalciner oder irgendeinem sonstigen Weltklassewein aus Italien: Er macht schlichtweg Staunen! Selbst in den Prestigeregionen der Weinwelt gibt es sie also noch, selten zwar, aber bisweilen kann man sie finden – **Fabelqualitäten zu werten Preisen, wie dieser authentische Heimatwein voller Noblesse, Charakter und Originalität!** Mein Fernweh nach Montalcino entflammt jedenfalls stets aus Neue, wenn ich ihn zu Hause verkostete: **Ein Brunello, der nach nichts außer Brunello schmeckt!**

Brunello Baricci 2009 – Das muss nochmals ganz deutlich gesagt werden: Ein urtraditioneller Rotwein nobelster toskanischer Provenienz! Eine begeisternde, eher ungewöhnliche Frische und eine formidable Struktur (hierin gar dem phantastischen 2007er eine Spur überlegen), eine traumhafte Balance aller Komponenten, ein samtener Körper, seidene Tannine und eine geradezu lustvolle erotische Textur. Liebhaber originärer winzlicher Handwerkskunst, deren Visionen großer Weine in unverfälschten Heimat-Herzblutweinen authentischen Charakters ihre Entsprechung finden, werden begeistert sein und sich auf Sternstunden ihres Lebens in hedonistischen Höhenflügen freuen können! Aber bitte nicht zu laut weiter-

sagen, denn die Quantität dieser betörenden Droge ist wie stets leider arg begrenzt und wir haben niemals genug Wein, um über das ganze Jahr hinweg unsere begeisterten Kunden beliefern zu können! Dieser urige Montalcino ist wegen seiner phantastisch feinen, schmelzigen Tannine (Dekantieren bitte oder über wenigstens zwei Abende aus der geöffneten Flasche probieren) ab sofort mit großer Trinkfreude zu genießen, Höhepunkt ca. 2018 bis 2030+.

PS I: In MERUM urteilt Andreas März nach einer umfassenden Verkostung (170 Brunelli wurden degustiert) des ebenfalls herausragenden 2006er begeistert: „**Brunello di Montalcino ist der klassische Grand Cru der Toskana! Ein einzigartiger Wein, wenn es auch weniger begeisternde Brunello gibt, als es für eine der höchst bewerteten Appellationen der Welt wünschbar wäre.**“ Und dann adelt er ganze DREI Pretiosen „aus einem geradezu unübersichtlichen Angebot von verschiedenen Etiketten“ (und teilweise dramatisch teureren Prestigewächsen) mit der höchsten Bewertung. **Darunter unseren Ur-Brunello von Baricci!**

PS II: Im Übrigen kommentiert März seine Verkostung mit sympathisch offenen Worten, die ich Ihnen ebenfalls nicht vorenthalten möchte: „Bei unseren Bewertungen zählt für uns neben Vielschichtigkeit und Komplexität vor allem die Eleganz. Größe ist für mich nicht ein Synonym für schwarzes Rubin, überreife Konzentration, für Tanninstruktur, sondern für Feinheit, für Eleganz, für Tiefe und Nachklang. **Ich möchte Wein trinken, genießen, in seinem Nachhall schwelgen. Er soll mich für einen Moment alles vergessen machen, mich schweben lassen.** Was interessiert mich, ob der Wein lagerfähig ist oder nicht, ob er dies ist oder das? Entweder es macht





© Werner Röhmer

Laue Abende in der Toskana verführen zum Träumen: Bei Vollmond tauchen die Hügel in ein bleiches Märchenlicht und Dörfer, romantische Gehöfte und Zypressen zeichnen sich wie Scherenschnitte in die Nacht.

Klick oder eben nicht. Das ist wie bei der Liebe. Nicht immer ist es die Schönste, sondern die, bei der das Feeling stimmt. Und dieses stimmt perfekt zwischen mir und einigen dieser Brunello." Salute!

PS III: Für ihren großartigen Brunello erhielt unsere in stimmigem Einklang mit der Natur arbeitende und sich stets am Prinzip der Nachhaltigkeit orientierende sympathische Familie Baricci auch schon zum **zweiten Mal den begehrten „Snail-Award“** von Slow-Wine (dem Weinführer von Slow Food), der nicht nur die Auszeichnung für höchste Qualität beinhaltet, sondern auch für Authentizität und Nachhaltigkeit. Slow food fordert: „Nachhaltigkeit bedeutet, dass **wir die Aufmerksamkeit auf die Folgen legen, in welcher Art wir unser Essen und Trinken** produzieren. Wir müssen gute Verwalter der Umwelt sein, in der wir leben, wir müssen die biologische Vielfalt, von der wir abhängig sind, schützen, wir müssen menschlich sein zu den Tieren und fair zu den Menschen, die wir beschäftigen. Wir müssen also darauf bestehen, dass qualitativ hochwertige Lebensmittel zur Verfügung stehen, die wir über handwerkliche Abläufe in der Tradition der Region gewinnen, die gut, sauber und fair sind.“

PS IV: Auf dem Familienweingut Baricci wird seit der Gründung der Domaine in 1954 exakt nach diesen Prinzipien von „slow wine“ gearbeitet: Schon Nello, einer der ersten Vollzeitwinzer in Montalcino (auf einer alten Urkunde steht er als die Nr. 1 in der Produzentenliste und er konnte sich den besten Platz für seine Reben in Montalcino aussuchen. Und das war und ist nach Meinung aller Leute im Ort der legendäre Hügel „Montosoli“ im Norden der Appellation, in der kühle Nachtwinde für eine langsame und komplexe Ausreifung der lockerbeerigen Träubchen sorgen und eine völlig ungewöhnliche Frische in den fertigen Wein transmittieren), arbeitete im Weinberg rein biologisch und legte die Grundlage für die These, dass Baricci wohl stilistisch das traditionellste Weingut dieses malerisch gelegenen, traumhaft schönen Fleckchens Montalcino darstellt. Niemals machte man törichte Moden mit. Ende der 90er wurden unsere „Trotzköpfe“ aus Montalcino ein wenig belächelt von der einheimischen „Konkurrenz“, weil man nicht auf der Welle der Barriquegeschwängerten, opulenten Marmeladenweine mitgeschwommen ist (Die gleichen Winzer, deren Söhne heute leise am Weingut anklopfen, um nachzufragen, wie man denn eigentlich in diesem urtraditionellen Stile handwerklich arbeiten muss, um solch feine, elegante Weine produzieren zu können. Der kundige Kunde verweigert sich offenbar immer mehr den holzigen Biberweinen ;-)) Wie die Zeiten sich doch ändern!). So wie man auch bis heute seine Weine niemals beim Gambero Rosso oder bei Parker anstellt. Und wie man auch niemals die ursprüngliche Größe des Weingutes erhöht hat. Ganze 14.000 Flaschen Brunello werden im Schnitt Jahrgang für Jahrgang gefüllt und für ein im Vergleich zu den hochgehypften, aber qualitativ keinesfalls besseren Weinen aus Montalcino zu einem Bruchteil deren Preisen an dankbare, treue Kunden in aller Welt verteilt. Pinard de Picard ist stolz darauf, dieses traditionelle Elitegut exklusiv auf dem deutschen Markt zu vertreten.

Herzlichen Dank unserer sympathischen Winzerfamilie Baricci im Herzen der Toskana für eine jahrzehntelange Arbeit im Einklang mit der Natur und für ihre urtraditionellen Brunelli jenseits aller Preisorgien!

CANTINA DEL PINO - PIEMONT
WELTKLASSEWEINE AUS BARBARESCO, DEM HERZEN DES PIEMONT

Unsere Entdeckung des Jahres 2013 begeistert mit Fabel-Qualitäten in traditionell-klassischem Stil. Das Winzergenius und Visionär Renato Vacca ist aber nicht dogmatisch verhaftet in einer Vinifikation, die lange als Idealtypus einer nur vermeintlich guten alten Zeit glorifiziert wurde, sondern ist durchaus kreativ inspiriert wird von den Ideen der Moderne! Holz ist nicht des Teufels, sondern sensibel eingesetzt (ohne schmeckbares Toasting) ein strukturgebendes Element, Konzentration und Dichte werden nicht auf die Spitze getrieben, sondern verwöhnen zärtlich Zunge und Gaumen!

IPI060612 Dolcetto d'Alba, rosso 2012 13% Vol. 15,87 €/l 11,90 €

Ein saftiger, verführerischer Dolcetto mit einem phantastischen Preis-Genuss-Verhältnis einbringen! In der sinnlichen Nase ein einladender tiefdunkler Duft nach reifen roten Früchten (Himbeere!), Veilchen und prallen Kirschen, feinst unterlegt mit einer betörenden floralen, pikant pfeffrigen und tabakigen Noten. Aber auch am Gaumen ist sie wieder da, diese betörende, extraktsüße, sagenhaft schmeichlerische Frucht mit den gespeicherten Aromen des piemontesischen Sommers, ungemein saftig, ein Charmeur und Schmeichler der Zunge, bei aller faszinierenden vibrierenden, kühlen Minz-Frische (das ist in Südeuropa DAS Signum des Jahrgangs!) und bemerkenswerten Struktur sehr geschmeidig und wunderbar harmonisch balanciert mit lebendigem Frucht-Säure-Spiel, das im ungemein eleganten Körper lange nachklingt. Zum Hineintauchen schön. Salute! Zu genießen ab sofort bis ca. 2017.

Tino Seiwert: „Definitiv der beste Dolcetto bisher von unserer Cantina del Pino!“

IPI060112 Langhe Nebbiolo, rosso 2012 13,5% Vol. 21,27 €/l 15,95 €

Die Reben für diesen genialen Nebbiolo stehen allesamt in den besten Barbaresco-Lagen unseres Traditionsgutes und kommen von den jüngeren Reben. Dieser wunderbare Tropfen hat mir bei der Verkostung schier die Sprache verschlagen, so sehr ragt er qualitativ aus der Masse gleich- und gar höherpreisiger Piemonteser Weine heraus. Das ist (wie bei Burlottos Nebbiolo, wenn auch in einem anders gearteten Stil) schlichtweg grandiose und hoch elegante Barbaresco-Qualität, die bei anderen Spitzengütern auch unter diesem Label abgefüllt würde, bei unserem Qualitätsmagier Renato jedoch unter dem schlichten Rebsorten-Etikett zu völlig unmöglichem Preis vermarktet wird! Welch betörendes, authentisches piemontesisches Urgestein!

Ungemein fein im aristokratischen Bukett (betörender Kirschenduft und Anklänge an rote und schwarze Beeren, delikate florale Noten wie Rosenblätter und zart würzige Aromen wie Zimt und Vanille). „Meilenweit entfernt von barriquegeschwängerten modernen Weinen, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele erkennen lassen. Wie dieser betörende Langhe, genau so schmeckt und riecht es im Piemont!“ So habe ich einmal den Nebbiolo unseres Betsellers von Burlotto charakterisiert. Und diese Worte treffen ebenso zu auf Renatos etwas stoffigere Version seines Heimatweins! Dieser **LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner berühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barbaresco**. Zu genießen ab sofort bis 2016+.

Parker zum fast gleich guten Jahrgangsvorgänger: „It is a fabulous value.“



Renato Vacca, von vornehmer Haltung wie seine aristokratischen Weine. Seine tiefgründigen Augen spiegeln Sympathie und Melancholie gleichermaßen...

IPI060309 Barbaresco, rosso 2009

14,5% Vol. 39,73 €/l 29,80 €

Renato Vacca hat die Seele des Piemont gefunden. Und sie eingebunden in diesen großartigen Barbaresco! Welch fabelhaft weiche, die Zunge liebkosende Frucht und welch himmlische Trüffelaromen. Und welch emotional berührende Harmonie zwischen einer aristokratischen Feinheit unter Bewahrung der rebsortencharakteristischen Tannine und einer ungemein präzisen Struktur. Barbaresco in Balance. Wie es perfekter kaum gelingen mag! Zu genießen ab Herbst 2014 bis 2025.

IPI060408 Barbaresco Ovello, rosso 2008

15% Vol. 52,67 €/l 39,50 €

Besitzt die geniale Fruchtsüße einer 2009ers und die grandiose Struktur der 2010er! Während ich an diesem verführerischen, rotbeerig-mineralischen Meisterwerk (Ist das eigentlich Nebbiolo oder schon Pinot Noir? Das ist ja der absolute Hammer!) mit seiner fast einzigartigen Balance und inneren Harmonie rieche und ihn danach wohligh-samtig auf der Zunge verspüre mit seinen Anklängen an pralle Kirschen, Rosenblätter und Feuersteinmineralien, sehe ich vor meinem geistigen Auge die traumhafte Landschaft des Piemont in der milden Abendsonne weithin sichtbar auf seinem in fahles Licht getauchten Berghügel leuchten. Gänsehautatmosphäre! Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt? Zu genießen ab 2016 bis etwa 2030. (Obwohl: Das Zeug schmeckt heute schon am zweiten Tag aus der geöffneten Flasche ganz phantastisch!)

Parker: „Incredibly refined, Ovello 2008 impresses for its overall balance and sense of harmony“!

SPANIEN

**ALVARO PALACIOS –
SPANIENS WINZERLEGENDE VERZAUBERT DIE WEINLIEBHABER MIT BETÖRENDEN TERROIRWEINEN!**

Der große italienische Schriftsteller Alberto Moravia sagte: „Wenn die Passion fehlt, fehlt alles. Ohne Leidenschaft ist nichts zu erreichen.“ Alvaro Palacios hat den Gipfel der Weinwelt erklommen. Denn ER ist Leidenschaft pur.

Neue Jahrgänge der spanischen Winzerikone vom Decanter und vom Wine Spectator begeistert gefeiert: Traumhafte Tropfen mit phantastischem Preis-Genuss-Verhältnis!



Alvaro Palacios ist Winzer mit Leib und Seele. Stets ist er in seinen biodynamisch bearbeiteten Weinbergen unterwegs.

*Es gibt wenige Persönlichkeiten, die alle Menschen in ihrem Umfeld mit ihrem Charisma derartig in ihren Bann zu schlagen vermögen wie ER: Seiner vibrierenden Energie, seinem Esprit, seiner Ausstrahlung und seiner offenen Herzlichkeit kann sich niemand entziehen. Alvaro Palacios zählt zu den bedeutendsten Winzern der Welt und ist in Spanien zu der **Ikone eines ganzen Landes** aufgestiegen. Er gilt als Wiederentdecker und Retter vergessener geglaubter Weinbauregionen und historischer Weingärten mit bis zu 100 Jahre alten Rebstöcken und schwärmt für autochthone Rebsorten wie beispielsweise die **Mencía im Bierzo, wo bereits sein Basiswein brandaktuell vom Wine Spectator zu den TOP 100 Weinen des Jahres 2012** gewählt worden ist.*

Unsere heutigen Angebote sind wahre Perlen unseres Programms. Meine ganz besondere Empfehlung.

SRI010212 „La Vendimia“, tinto 2012 14% Vol. 11,33 €/l 8,50 €
Der Favorit von Liebhabern betörender fruchtbetonter Rotweine aus der Rioja!

Alvaro hat das alte Traditionsweingut seiner Familie mit einem Paukenschlag in die absolute Elite der Rioja geführt. Und dies demonstriert bereits sein Einstiegswein, seine ureigene Visitenkarte also, auf geniale Weise:

Dieser verführerische Rioja hat mit das beste Preis-Genuss-Verhältnis im Gesamtprogramm von Pinard de Picard.

François Chartier, kanadischer Weinguru, und bereits 1994 als bester Sommelier der Welt gefeiert, hat unsere Vendimia in 2009 als Nummer 1 seiner TOP 100-Weine mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis auf der ganzen Welt ausgezeichnet.

Und 2012 topt diesen guten 09er nochmals um mehr als nur einen Wimpernschlag!

Parker beurteilte den 2011er im WineAdvocate: „Ten dollars? Yes, please. **90 Punkte!**“

SRI010310 „La Montesa“, tinto 2010 14% Vol. 17,20 €/l 12,90 €
SRI010310P 12 x „La Montesa“, tinto 2010 (zum Preis von 11 Flaschen) statt 154,80 € nur 141,90 €
Schnäppchenpaket: 12 Flaschen zum Preis von 11!

Es ist ein erhebendes Gefühl, vom legendären Pilgerberg Monte Yerga aus 600 Metern Höhe auf ‚La Montesa‘, das Herzstück der Bodega, hinunter zu blicken: Mit all seiner majestätischen Würde und Erhabenheit streckt sich der behutsam gepflegte Weinberg den sanften Hügel weit nach Osten hinab. Im Hintergrund liegt Alfaro, die Heimatstadt jenes Mannes, der La Montesa zu einer der beeindruckendsten Weinlagen Spaniens gemacht hat: Alvaro Palacios. Seine Familie betreibt hier im äußersten Osten der Rioja seit 150 Jahren Weinbau. Alvaro verbrachte seine prägenden Lehrjahre in Frankreich, doch statt danach auf das Familienweingut zurückzukehren, ging er eigene Wege und baute zuerst sein legendäres Weingut im Priorat auf. Erst nach dem Tod seines Vaters übernahm „der verlorene Sohn“ 2000 auch das Familienweingut „Palacios Remondo“ und begann mit dramatischen Änderungen eine Qualitätsrevolution: Dabei blieb kaum ein Stein auf dem anderen!

*Alvaro stellte das Weingut auf **biodynamische Landwirtschaft** um. Mit dem enormen Qualitätspotential des schon vom Vater bepflanzen La Montesa-Weinbergs und dessen alten Tempranillo-, Garnacha- und Carignan-Weinstöcken hatte Alvaro einen ungeschliffenen Diamanten in der Hand, der es ihm in Verbindung mit seiner unerschöpflich scheinenden Energie ermöglichen sollte, das Weingut binnen kurzem in die absolute Elite der Rioja und damit Spaniens zu führen. „Der wichtigste Schlüssel zur Qualität ist die Bio-Diversität im Weingarten – vom Rebstock über die dazwischen wachsenden Kräuter bis zum Schmetterling. Die biologische Landwirtschaft bringt all die komplexen, in ihrer Gesamtheit süchtig machenden Aromen des Bodens und des Weingartens in den Wein.“ So zeigt der*

aristokratische ‚La Montesa‘, der „mediterranste Wein der Rioja“ (Palacios), neben betörenden roten, traumhaft reifen Fruchtnoten (das ist höchste erotische Wein-Verführungskunst!) auch noble Aromen von edler Schokolade, schwarzen Waldbeeren, prallen Kirschen, schwarzem Pfeffer, frischer Muskatnuss und Eukalyptusanklingen.

Welch verzaubernde Sinfonie zwischen uralten Reben und großem Terroir! Welch saftige, frische, cremige Textur mit einem Maul voll reifer Kirschen auf der Zunge und einem langen, würzigen Nachhall! „Man muss den Weingarten lieben und verstehen, um das Beste aus ihm zu machen“, sagt Palacios, wühlt mit den Händen im Boden und schwärmt von dessen geologischer Vielfalt und unglaublichem Potenzial: „Nur wenig organisches Material, Lehm, Kalk, Sedimente aus dem Quartär, Kieselsteine, Granit, ein wenig Basalt und andere vulkanische Anteile. Diese ungeheure Komplexität gibt ein liebevoll gepflegter Boden an die Weine weiter, auch in Form einer für Spanien ungewöhnlichen, erfrischenden Säurenote!“ Danach erläutert Alvaro, in seiner Stimme immer leiser werdend und zwischen seinen geliebten Garnacha-Rebstöcken stehend (am Horizont die majestätischen Pyrenäen, über ihm der blaue Himmel) mit ausgebreiteten Armen und ohne falsches Pathos: **„Diese Weingärten haben ihre eigene Würde, die wir respektieren müssen. Sie gehören zum kulturellen Erbe Spaniens, wir haben die Verantwortung für sie und müssen sie an unsere Kinder weitergeben.“**

Zu genießen ist diese samtene Pretiose, die es vermag, die Seele zu berühren, die Staunen macht ob ihrer singulären Frische und ihrer inneren Kraft ohne jegliche Schwere, ab sofort, Höhepunkt 2015 bis nach 2020.

Wahrlich: La Montesa 2010 ist eine verführerische, höchst erotische Cuvée, „une caresse“ (eine zärtliche Liebkosung), wie die Franzosen so schön zu sagen pflegen!

Parker: „Subtile Noten aus reifen roten Kirschen, floralen Noten, Gewürzen, Kräutern und Kalkstein. Der Gaumen ist mineralisch, vibrierend, pur, balanciert, mit einem langen Nachhall. **Simply delicious and a great value! It is extremely elegant!**“ **93 Punkte.**



SBI010111

„Pétalos de Bierzo“, tinto 2011

14,5% Vol.

18,53 €/l

13,90 €

DER Sensationserfolg im Herbst 2013. Kaufen, Leute, kaufen!

Das kleine, wildromantische, hügelige Anbaugelände Bierzo liegt in der kühlen Nordwestecke Spaniens mit idealen mikroklimatischen Bedingungen. Dort führt Alvaro Palacios zusammen mit seinem Neffen Ricardo sein Weingut, das mittlerweile weltweit in aller Munde ist. Dessen Rebfläche verteilt sich auf mehr als 130 kleine Parzellen. Und deren unterschiedliche Bodenzusammensetzungen, die singuläre Höhenlage (bis zu 800 m, daraus folgen ideal kühle Nächte für die Aromenbildung) und der atlantische Einfluss sorgen für eine lange Vegetationsperiode und komplexe Ausreifung dieser der in biodynamischem Anbau behutsam gepflegten Träubchen, die eben nicht bei heißen Temperaturen in der Sonne gebraten werden, sondern unter diesen optimalen mikroklimatischen Gegebenheiten eine traumhafte Aromenbildung erfahren. **Die hohen Unterschiede in der Tages- und Nachttemperatur bewirken eine enorme Komplexität der Weine!**

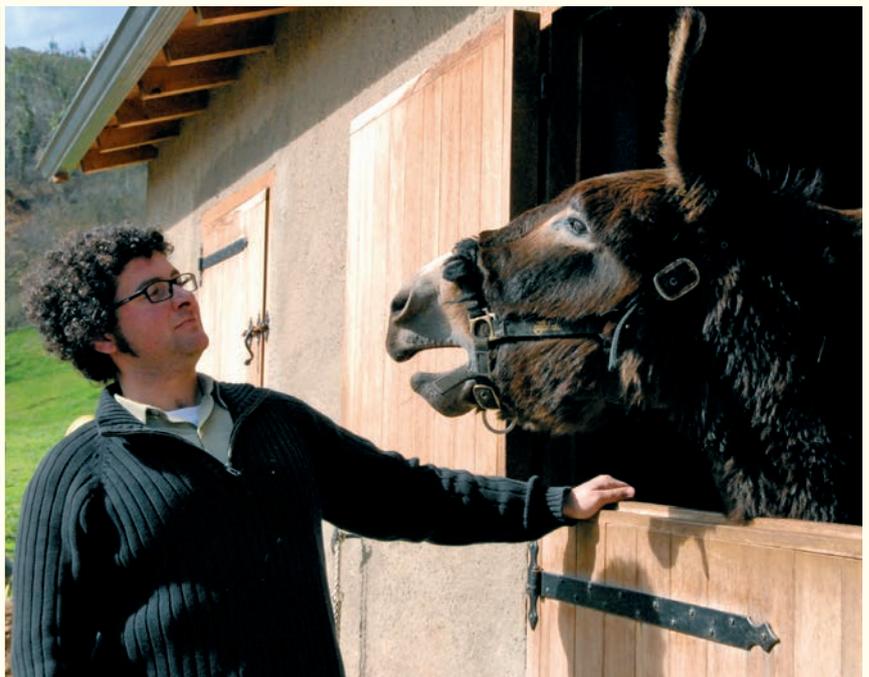
Als einzige Rebsorte wird die heimische Mencía angebaut, die es wie kaum eine andere Sorte versteht, Energie mit Eleganz zu verbinden. Tiefe, Aroma, Finesse, Mineralität, Harmonie, Länge und den nahezu burgunderartigen Charakter verdanken die Weine einerseits den eisen- und mineralienhaltigen Schieferböden, andererseits der Mencía-Rebe. Sie kam vor 600 Jahren mit jenen Mönchen aus Frankreich, die entlang des Jakobsweges Klöster im Bierzo gründeten und die Weinbaukultur mitbrachten. Alvaro schwört auf die Mencía: „Wozu soll ich Cabernet pflanzen, wenn ich diese perfekt angepasste Rebe hier habe, die mir alles gibt, was im Boden und in der Region steckt?“ Die Rebanlagen in Bierzo sind mehr als 50 Jahre alt, ein großer Teil sogar mehr als 90 Jahre und liefern so auf natürliche Weise niedrige Erträge. **Die teilweise extrem steilen Parzellen werden biodynamisch bewirtschaftet, anstelle von Traktoren kommen Pferde und Mulis zum Einsatz. Die natürliche Balance der kleinen Parzellen hat eine ökologische Vielfalt an Fauna und Flora zur Folge, so dass man mit Fug und Recht behaupten kann, dass hier die Natur mit sich selbst und den Menschen in harmonischem Einklang steht.**

Und so finden wir hier einen für seine attraktive Preisklasse geradezu unglaublich feinen, präzisen, mineralischen und komplexen Rotwein mit einer sinnlichen, betörenden Frucht: Verführerische Aromen von prallen schwarzen Kirschen, wild wachsenden Schwarzbeeren, frischen roten Johannisbeeren, duftenden Rosenblättern, hellem Tabak und nobler asiatischer Gewürze verbinden sich harmonisch mit perfekt integrierten Eichennoten zu einem Schmeichler der Sinne mit beeindruckender Dichte und Konzentration. Kräftig am Gaumen, aber keinerlei Schwere traktiert die Zunge, vielmehr verbleibt dieser autochthone Wein aus biodynamischem Anbau infolge seines relativ kühlen Kleinklimas und seiner 40 bis 90 Jahre alten Reben (100% Mencía) auf der feinen Seite und fasziniert mit einer transparenten Leichtigkeit. Dazu gesellen sich schmelzige, geradezu seidene Tannine und verbinden sich mit einer tiefen salzigen Mineralität zu einem lang anhaltenden, die Zunge beircendenden Abgang. Zu genießen ab sofort bis 2018+.

Dieser Charakterwein vom „Pfad der Pilger“ in unmittelbarer Nähe zum berühmten Jakobsweg wurde wegen seiner phantastischen Qualitäten bereits in einem Vorgängerjahrgang von den führenden Weinjournalisten herausragend bewertet:

Parker: „It is an *outstanding value* and introduction to the Mencía grape.“

Wine Spectator: 92 Punkte und Platz 1 der Kategorie „Smart Buys“ (Weine mit einem herausragenden Preis-Genuss-Verhältnis). „This could very well be the best Petalos produced to date!“



Ricardo Palacios - Der Eselstüsterer :-)

DEUTSCHLAND

*Der Frühling ist da! Der Spargel nicht mehr weit.
Und was mundet da besser als Riesling, Weißburgunder und Grüner Silvaner!*

WEINGUT HOLGER KOCH – BADEN

Visionärer Winzergenius fasziniert mit traumhaften weißen und roten Burgundern voller Finesse: Stradivari-Geigen spielen auf!

Tagesspiegel-Gastro-Papst Bernd Matthies über seine vinologischen Vorlieben: „Wer sich sein Leben lang mit Wein beschäftigt, der landet, was Rote angeht, unweigerlich beim Spätburgunder, das ist nun mal so. Ich kann mir bestenfalls das untere Viertel leisten, aber das reicht völlig. Denn wirklich fabelhafte, feine Kaiserstühler von Holger Koch gibt es bei Pinard de Picard“.

Gault Millau 2013: „Die aktuelle Kollektion hat uns wieder einmal rundum begeistert. Schon die ‚einfachen‘, aber ultrafeinen Weiß- und Grauburgunder sind es, die uns immer wieder in Erstaunen versetzen. Die Pinot Noirs, denen die ganze Zuneigung von Holger Koch zu gehören scheint, präsentieren sich eleganter den je, bereits der „Einsteiger“ verspricht ganz großen Genuss!“

„Meine Vision sind mineralische Weiß- und Rotweine, die einen samtigen, kraftvollen Körper mit vielschichtiger, fnessenreicher, feiner Frucht verbinden“, urteilt Holger Koch, einer der klügsten Köpfe der deutschen Winzerszene. Und diesem Ideal ist der Modell-Badener in den letzten Jahren immer näher gekommen: Noble, „zurückhaltende, doch nachhaltige Aromen statt lauter, protziger Verkostungsweine“ lobt daher auch zu Recht der Gault Millau die feinsinnigen Rot- und Weißweine von Holger Koch, die in ihrer edlen Stilistik auch meinen Vorstellungen von einem großen Pinot Noir und einem grandiosen Weiß- oder Grauburgunder so sehr entsprechen, dass ich sie in ihrer so ungemein attraktiven Preisklasse als DIE Qualitätsreferenz in Baden bezeichnen möchte. Kategorie absolute Lieblingsweine und unsere ganz besondere Empfehlung!

DBA010112 Weißburgunder Kaiserstuhl „Edition Pinard de Picard“, Baden 2012 DV 12,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €
Welch lustvoller Prachtkerl eines feinsinnigen Weißburgunders, der Holger Kochs extreme Qualitätsphilosophie beispielhaft in die Flasche transmittiert. Welch knackig-trockener, zart cremiger, aber vor allem vibrierender, rassig-würziger und tief mineralischer Weißburgunder auf absolutem Top-Niveau mit faszinierendem Charakter – und das bei gerade einmal 12,5 % Alkohol! Das ist Baden at its best. Das ist Holger Koch! Und wie animierend fasziniert dieser ungemein pikante, traumhaft dichte, aber gleichzeitig fröhlich beschwingte Weißburgunder in der Nase durch seine begeisternde Duftigkeit (feinste Würzanklänge, kräutige Noten, Weinbergspfrirsich, Birne, lecker geschäumte Salzbutter, weißer Flieder, Limettenschalen) und seine Anklänge an eine frisch gemähte Bergwiese im frühen Morgentau. Auf der Zunge ein betörend fokussierter und saftiger Weißburgunder, der bei aller typisch badischen Extraktichte und feinstem Schmelz (dafür zeichnet eine extra Partie aus Kochs Paradewingert in unserer Sonderfüllung verantwortlich!) unglaublich verspielt, elegant und wegen seines feinen Säurespiels animierend frisch mit einem langen, rassigen, mineralischen Nachhall daherkommt und schier unwiderstehliche Schluckreflexe auslöst. In seiner sympathischen Preisklasse schlicht die Referenz!

Ein Meisterstück in 2012!





© Werner Richner

Dreameam ©

DBA010712 Grauburgunder „Steinfelsen“, Baden 2012 12,5% Vol. 17,27 €/l 12,95 €
Exklusivfüllung für Pinard de Picard!

Holger Koch geht ebenso sensibel wie kompetent ans Werk; seine aus biologischem Anbau entstehenden Weine sind von höchster Qualität und haben schlichtweg Vorbildcharakter für ganz Baden! Einzelne Spitzenpartien seiner Weinbergsterrassen baut er getrennt aus und unsere persönlichen Favoriten werden seit dem großen Jahrgang 2012 unter dem Etikett ‚Steinfelsen‘ vermarktet. Die Rebpersönlichkeiten für diesen genialen Grauburgunder stehen ebenfalls auf einem hoch gelegenen, im Falle des Grauen Burgunders aber sehr sonnigen und windgeschützten Terrain (im Unterschied zum Weißburgunder liebt der Grauburgunder exakt diese Bedingungen) und sorgen für einen höchst expressiven Charakter. Und was ist das nur für ein individueller Weißwein mit Größe und Ausstrahlung im Glas, der mit Luftzufuhr immer mehr an mineralischer Tiefe und aromatischer Komplexität (reife Birne, aromatische Ananas, Zitrusfrucht, betörender Flieder, weißer Pfeffer!) gewinnt. Als grandioser 2012er ungemein frisch, geschmeidig, cremig-schmelzig und badisch füllig im Glas, aber natürlich auch, wie sein „kleiner“ Bruder schon, geprägt von einer salzigen Meursaultartigen Mineralität, Struktur und faszinierenden Präzision am Gaumen. Heute schon ein großer Trinkgenuss und noch wenigstens drei Jahre auf höchstem Niveau!

Tino Seiwert: „Grandioser LeckerSchmecker, unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten in Baden unschlagbar“!

DBA010612 Weißburgunder „Steinfelsen“, Baden 2012 12,5% Vol. 17,27 €/l 12,95 €
Exklusivfüllung für Pinard de Picard!

Welch genialer, betörender, herzhaft trockener, zart cremiger, hocheleganter, würziger und zutiefst mineralischer Weißburgunder – Welch fabelhafter Essensbegleiter, welch phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis! Im grandiosen Jahrgang 2012 von enormer Dichte und gleichzeitig wegen der wunderschönen kühlen Nächte während der Ernte auf dem windigen, hoch gelegenen Berggrücken, auf dem die ältesten Reben des Gutes angesiedelt und dessen kleinbeerige Träubchen exklusiv in unseren „Steinfelsen“ geflossen sind, von unübertrefflicher Finesse.

2012 ist wohl Holger Kochs bisher bester Jahrgang!

Welch phantastische Kraft ohne Schwere! Und Weißburgunder ist urplötzlich so gefragt wie schon seit Jahren nicht mehr. Aber es sind nicht einfach nur Rebsorten-Moden, die immer wiederkehren. Vielmehr spielen die spezifischen klimatischen Bedingungen Holgers Burgundersorten 2012 in die Karten mit geschmacklich anspruchsvollen, aromatisch komplexen Gewächsen: In der Nase betörende Anklänge an reife Birne, Feuerstein, Weinbergspfrsich, frische Aprikose, Zitrusfruchtschalen, eine blühende Blumenwiese, weiße Blüten, Vanille und feinste kräutige Noten. Traumhaft würzig und frisch auf der Zunge, sensibel eingebunden in eine feine salzig-mineralische Note (Die „Steinfelsen“ zeigen sich hier von ihrer ganz charmanten Seite), wohldosiert in der Säure und schier unfassbar cremig weich im Mundgefühl. Zu genießen ab sofort bis 2016+

„Was für ein genialer, erfrischender, würzig-mineralischer Weißburgunder!“, wie Aurélie Botton, MBA und „Best Young Sommelier of Bordeaux & Champagne“, begeistert urteilt!

Und der Gault Millau 2013 schwärmt: „Ultrafeine Weißburgunder.“ Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begehrt Du mehr?

DBA010812 Spätburgunder Alte Reben, Baden 2012 12,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €
 DER Hammer!

Welch sensationelle 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 präzise, tänzerische Pinot-Noir-Frucht und wegen seiner fabelhaft feinen und saftigen Tannine (eine absolute Rarität zu diesem sympathischen Preis!) sowie seinem feinduftigen Nachhall bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein, den Holger Koch hier abgefüllt hat.

Werte Kunden: Niemals habe ich im Burgund einen so gelungenen, harmonischen, verspielt, balancierten, feinfruchtigen Pinot Noir in dieser genussfreundlichen Preisklasse gefunden! Holger und dem fabelhaften Jahrgang 2012 sei Dank! In der Nase ein verführerischer Strauß von roten Beerenaromen, insbesondere betörende Anklänge an rote Johannisbeere, Waldhimbeeren und eine feine, attraktive Kirschruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Dazu noble Noten von Veilchen, Rosen, rosa Pfeffer, aber auch rauchige Anklänge von hellem Tabak und edlen Gewürzen wie Sternanis und Muskatnuss. Am Gaumen eine packende, salzige Mineralität, nochmals saftige, rotebeerige Aromen, geschmeidig, aber auch schmeichlerisch und mit einer inneren Dichte versehen, die man in Deutschland zu diesem Preis wohl kein zweites Mal findet. Mehr noch jedoch fasziniert mich die völlige Abwesenheit marmeladiger Noten und eine wunderbare Feinheit und Eleganz. Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert“ sein! Zu genießen ab sofort bis 2018, mindestens.

Gault Millau 2014: „Bereits der „Einsteiger-Pinot-Noir“ verspricht ganz großen Genuss! Koch erzeugt Jahr für Jahr enorm elegante, alles anders als vordergründige Weine“. Unser „Alte Reben“ scheint Modell gestanden zu haben für diese Aussage!

WEINGUT KELLER – „DEUTSCHLANDS WINZER DES JAHRZEHTS“ (GAULT MILLAU)

*Auf meinem Schreibtisch liegt der brandaktuelle **Jahrgangsbericht 2013** unseres rheinhessischen Weltklassewinzers. Wir zitieren hier in einem kleinen Auszug Klaus-Peter Kellers Jahrgangs-Einschätzung:*

„In 2013 mussten Reben und Winzer von Anfang an kämpfen. Neben notwendigem Wetterglück bedurfte es auch großen Anstrengungen im Weinberg über die gesamte Vegetationszeit hinweg, um bis in den November hinein ernten zu können.

„Qualität kommt von sich quälen!“ - Diesen Satz habe ich in meiner Kindheit oft von meinem Vater gehört, als die Witterung in den 80er Jahren es noch nicht so gut mit uns meinte, wie es heute der Fall ist.

Sich quälen heißt bei Wind und Wetter in den Reben zu stehen, um Triebe von Hand einzuflechten und damit das Wachstum kleiner, dickschaliger und ganz besonders aromaintensiver Trauben zu begünstigen; um Blätter wegzunehmen, damit die Trauben nach ergiebigem Regen wieder schnell abtrocknen; um Triebe gerade zu stellen, damit kein Träubchen das andere berührt und die Sonnenstrahlen ungehindert darauf scheinen und die Trauben küssen können. Immer wieder aufs Neue kommt es darauf an im Weinberg ein Gleichgewicht aus Aufwuchs an Gras, Klee und Wildkräutern in Konkurrenz zur Rebe zu suchen, das es dem Rebstock ermöglicht kleine Trauben mit dicken, widerstandsfähigen Schalen und möglichst komplexen Aromen aus langer und langsamer Reife zu liefern.

All das war notwendig um auch in 2013 große Weine keltern zu können, von denen wir noch in 20 oder mehr Jahren schwärmen werden.





*In der Breite wird es - in diesem gleichzeitig die Sensibilität und Tatkraft des Winzers fordernden Jahrgang - in Deutschland viele Weine geben, die nicht das Niveau der hervorragenden Vorjahre erreichen dürften. **In der Spitze jedoch sind im Jahrgang 2013 Meisterwerke gewachsen, die durch Ihr großartiges Zusammenspiel aus reifer Säure und hohem Extrakt nahezu für die Ewigkeit gemacht sind.** Die Erträge sind dabei etwas kleiner ausgefallen als in 2012. Ein Mengenverlust, der uns einerseits schmerzt, andererseits aber konnten so die am Stock verbliebenen Trauben gerade dadurch weiter an Ausdruck gewinnen. Das ergibt charaktervolle trockene Spitzenweine aus kleinen Erträgen, dafür mit toller Substanz, Struktur und Länge. Winzerherz, was willst du mehr?"*

*Neugierig geworden? Dann können Sie mit unserem beliebtesten Frühlingswein der letzten Jahre die ersten warmen Sonnenstrahlen genießen und sich einen eigenen ersten Eindruck verschaffen über die (und auch wir möchten das hier ausdrücklich betonen: **NUR in der Spitze der Winzerschaft**) traumhaften Qualitäten von 2013. Wohl bekomm's!*

DRH011013 Grüner Silvaner, trocken 2013 12Vol. 11,33 €/l 8,50 €

*„Frühling lässt sein blaues Band, wieder flattern durch die Lüfte,
Süße, wohlbekannte Düfte, streifen ahnungsvoll das Land“ (Eduard Mörike)*

Wow, was sind das auch in 2013 für Emotionen pur! Kommen Sie mit mir zu einer Erlebniswanderung ins Land der 1000 Hügel und erschnuppeln Sie den Frühling! Kein Wunder, dass der Gault Millau zu unserem Parade-Silvaner begeistert anmerkt: „So duften die Sommerwiesen, so schmecken die frisch gepflückten Äpfel, so schmeckt die Weite des Landes der tausend Hügel.“

Was ist das nur für ein genialer, trinkanimierender Terrassenwein und kongenialer Essensbegleiter (da wird in Bälde nicht nur der Spargel jubilierten!) aus perfekt gereiften Träubchen von liebevoll gepflegten alten Reben: Auf exzellenten Muschelkalk- und tiefgründigen Lehmböden wächst dieser feinfruchtige, zutiefst mineralische, wunderbar aromatische Grüne Silvaner mit einer beeindruckenden Feuersteinnote in der Nase und faszinierenden Anklängen von frischem Wiesenheu, gepaart mit nobler Kräuterwürze, Pfirsich, Limette und Blütendüften einer blühenden Frühlingswiese. Und was für ein genialer innerer Extakt. (Hohe Extraktwerte, deutlich mehr als in den Vorjahren, kennzeichnen generell den Jahrgang 2013 in Deutschland) Am Gaumen tanzen die Aromen Samba und dieser leckere Wonnetrophen macht mit viel feinkalkigem Schmelz, aber auch mit einer traumhaften Feinheit, einer „schwebenden“ Leichtigkeit und Verspieltheit, einer vibrierenden Frische (auch das ist typisch 2013!), Präzision und Transparenz seinen großen Lagen alle Ehre. Auf der Zunge faszinieren eine herrliche Würze, eine großartige Balance und ein betörend pfeffriger, ungemein langer Nachhall.

Klaus-Peter schwärmte bereits im Herbst von den Träubchen: „Lockerbeerig, gold-gelb hängen sie an den Stöcken. Geschmacklich die pure Freude. Das Reinbeißen in die vollreifen Silvanertrauben war ein Hochgenuss!“

Und so haben die begnadeten Kellers in 2013 wieder ein belebendes, grandios mineralisches (hier spürt man mit jedem Schluck den energetischen Kalkstein im Untergrund der Reben), knochentrockenes Gewächs aus dieser traditionellen rheinhessischen Paraderewe vinifiziert! Welch superfrische Wahnsinnsnase, welche Nachhaltigkeit, Komplexität und eine irre salzige Mineralität, wie sie in dieser sympathischen Preisklasse völlig ungewöhnlich ist und eine Demonstration des qualitativen Höhenflugs, zu dem diese rheinhessische ‚Urrebe‘ unter den Händen einer begnadeten Winzerpersönlichkeit wie Klaus-Peter Keller ansetzen kann. Zu genießen ab sofort, entwickelt sich dieses fabelhafte autochthone Gewächs in der geöffneten Flasche über mehrere Tage hinweg vorzüglich – wenn Sie sich denn solange beherrschen können!

Jeder Schluck dieses grandiosen Silvaners aus kleinen Erträgen macht Lust auf das nächste Glas: Der Wein scheint zu verdunsten, so schnell sind stets die Gläser geleert. Denn bei Klaus Peters 2013er Grünem Silvaner schmeckt man wie bei seinen ungemein beliebten Vorgängern ein großes Stück **rheinhessischer Seele im Glas**.

Das ist eine heiße Liebesbeziehung zwischen „Deutschlands Romanée-Conti“ (VINUM), seinem grandiosen Terroir und sorgsam gepflegten, alten, autochthonen Reben. Die sanft geschwungenen Hügel, das zarte Rosa der Mandelblüte, die wunderbaren Kalkfelsböden und natürlich die Leidenschaft einer Winzerfamilie zu ihrem Boden: Dieser Referenz-Silvaner ist schlicht einer der größten Weinwerte Deutschlands – ein betörend mineralischer Frühlingzauber vom Muschelkalk, der viele vier- bis fünffach teurere Burgunder mit Leichtigkeit aus dem Felde schlägt! Robert Parker hat ja so Recht: „An excellent value.“ Dieses Urteil ist ja fast noch understatement...

Auch Rudolf Knoll, ein Urgestein des deutschen Weinjournalismus, jubelt voller Begeisterung in VINUM: „Was Klaus-Peter und Julia Keller in den letzten Jahren Weiß wie Rot in die Flasche brachten, ist atemberaubend gut. Auch wer deutlich unter 10 Euro ordert, bekommt bereits Weine, von denen viele andere Betriebe nur träumen ...“

DRH010612 Riesling „von der Fels“, trocken 2012
12,5% Vol. 22,53 €/l **16,90 €**

Alles geht einmal zu Ende.... Die letzte Palette eines unserer absoluten Publikumsliebblinge schmilzt dahin wie der Schnee in der Frühlingssonne.

Von all den Elogen, mit denen Klaus-Peters „von der Fels“ bedacht wurde, möchten wir nur John Gilman, Herausgeber von VIEW OF THE CELLAR zitieren:

„Der beste Jahrgang, den ich je von diesem Wein probiert habe. Welch kaleidoskopartige Mineralität, am Gaumen die Dichte eines Großen Gewächses mit einem sehr, sehr langen und rassigen Nachhall. Es ist ein absolut atemberaubender, umwerfender Wein in diesem 2012er Jahrgang und zeigt ganz offensichtlich, dass das Feuerwerk beim Weingut Keller dieses Jahr bereits unterhalb der Großen Gewächse anfängt, 93+Punkte!“



Ernte 2013: Aurelie Botton und Tino Seiwert haben kräftig mitgeholfen. Mittendrin statt nur dabei :-)

Der Spätherbst 2013 brachte auch sehr entspannte, herrlich warme Sonnentage mit T-Shirt – Wetter. Hier sehen Sie Bilder von unserem Ernteeinsatz an der Rheinfront im legendären Hipping, dem Weinberg, aus dem der offizielle Thronjubiläumswein der englischen Königin gelesen worden ist. Es war ein so schöner Tag, es folgte ein geselliger Abend in launiger Runde und eine verdammt harte Nacht: Tinos Rücken schmerzte wie verrückt nach einem Tag „Sklavenarbeit“ in dieser dramatisch schönen Steillage. Spaß gemacht hat es trotzdem.

WEINGUT HELMUT DÖNNHOFF - OBERHAUSEN / NAHE

Intellektueller Feingeist von der Nahe vinifiziert traumhaft balancierte und fitnessreiche Rieslinge mit weltweitem Kultstatus.

FEINSCHMECKER: „Der König des Rieslings! Nach fünf Tagen Blindprobe staunte die Jury des FEINSCHMECKERS nicht schlecht, wessen Wein sie zum besten trockensten Riesling des Jahrgangs 2011 gekürt hatte: Zum dritten Mal in Folge geht der Preis an Helmut Dönnhoff aus Oberhausen an der Nahe.“

Was bedeutet: „Dönnhoffs Hermannshöhle 2009 und 2010 und 2011 jeweils bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“

John Gilman: „Dönnhoff 2012: Die 2012er Kollektion von Dönnhoff kann der größte Jahrgang für trockensten Riesling in der Weingutsgeschichte werden!“ Und weiter: „Der 2012er Jahrgang ist bei Dönnhoff in der ganzen Bandbreite ausgezeichnet, vornehme Weine mit einem tollen Terroirausdruck und einer wunderschönen Säurestruktur für eine lange Lagerung und einem tollen Entwicklungspotential!“

Die renommierte Grand Jury European ehrt Helmut Dönnhoff als „Seigneur du vin 2012“. Die Auszeichnung erhielt er im Rahmen des vierten Welt Wein Symposiums. Der Preis wurde zum ersten Mal verliehen und soll zukünftig jährlich eine Persönlichkeit aus der internationalen Weinwelt für seine langjährige, den Weinbau prägende Arbeit würdigen.



Romantisches Nahetal: Von Helmut's Heimatort Oberhausen fährt man über die Brücke zu seinen legendären Weinbergslagen.

DNA020112 **Dönnhoff Riesling „Edition Pinard de Picard“, trocken 2012 DV** 12% Vol. 14,53 €/l **10,90 €**

Mit ca. 12 Volumenprozent Alkohol eine Wahnsinnstrinkigkeit und eine Qualität, die für „einen Riesling zum täglichen Genuss nirgendwo auf der Welt besser und preiswerter sein kann. Eine wunderbare Weinflasche für jeden Tag!“, John Gilman. Und was ist 2012 für ein rassiger, eleganter, ‚kühler‘ und traumhaft mineralischer Gutsriesling aus den besten Fässern des Dönnhoffschen Kellers (die wir wiederum exklusiv für unsere Kunden aussuchen durften) auf absolutem Spätleseniveau, der auf wunderschöne Art und Weise die Typizität der großen Oberhäuser Lagen demonstriert.

Die Trauben für unsere Exklusivfüllung stammen allesamt aus großartigen Einzellagen mit mineralischem Untergrund vulkanischen Ursprungs aus dem Oberhäuser Felsenberg, die Helmut eigens für unsere Cuvée „geopfert“ hat, um diesen Basisriesling de luxe mit einer schier unglaublichen mineralischen Spannung zu versehen. In der betörend intensiven Nase begeistert eine herrliche Frucht, die den eigenständigen Charakter des Jahrgangs anzeigt, der in seiner absoluten Spitze, wie hier bei Helmut Dönnhoff, der Attribuierung mit „Glanz und Gloria“ (Jancis Robinson) vollauf gerecht wird: Welch zart verwobene, verführerische Anklänge an rosa Pampelmuse, Feuerstein, Zitruschalen, Weinbergspflirsich, Kräuter und feinste Mineralien. Nahe pur!

Und was für eine steinige Aromatik! Faszinierend am Gaumen, spielerisch und tänzelnd, traumhaft mineralisch, feinwürzig und dennoch cremiger, schmelziger und extraktreicher als der „normale“ Gutsriesling von Helmut, tolle innere Spannung, dabei mit nur 12,5 % Alkohol ausgestattet und somit ein phantastischer Zechwein auf allerhöchstem Niveau! Welche Noblesse, welche Rasse, welche geniale Aromatik! Phantastisches Preis-Genussverhältnis – Dieser fabelhafte Gutsriesling ist nichts anderes als eine deklassierte Spätlese und damit ein „Geschenk“ eines der größten Winzer der Welt an seine Kunden! Welch grandioses Schnäppchen, **ein Meisterwerk des Grandseigneurs der Nahe!**

DNA024112 **Höllன்பfad, Riesling trocken 2012** 12,5% Vol. 26,53 €/l **19,90 €**

Mit diesem fabelhaften Riesling hat Helmut sich seinen letzten offen gebliebenen Jugendtraum erfüllt: Denn es gab eine steile Traditionslage, die er schon als Kind bewunderte und von der er auch niemals glauben konnte, sie jemals in seinem Portfolio haben zu können: Ein südlich orientierter steiler Wingert in der im 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts weltberühmten Lage Roxheimer Höllன்பfad! Dieser traditionsreiche Klassiker der Nahe, qualitativ gesehen auf herausragendem Grand Cru Niveau, wurde schon vom alten Reichspräsidenten Hindenburg getrunken und hoch geschätzt. Es ist der rote Sandstein im Roxheimer Höllன்பfad, der diesen so traditionsreichen Riesling, den wir in Helmut's grandiosen Jahrgang 2011 erstmals als Jungfernewein präsentieren können, so unverwechselbar macht wegen seiner besonders weichen Säure, seiner salzigen Mineralität und seinen komplexen, insbesondere floralen Aromen. Die Lage Höllன்பfad erinnert zudem wegen ihrer Steilheit und ihres roten Sandsteins ein bisschen an die neuen Weinberge Klaus-Peter Kellers im weltberühmten Roten Hang bei Nierstein und sein Name leitet sich wohl von zwei Phänomenen her: Einmal scheint dieser Steilhang im berührenden Abendlicht einer „roten Hölle“ nicht unähnlich und darin zu arbeiten fällt höllisch schwer (ich erinnere mich leidvoll an meine Ernteerfahrung in Klaus-Peter Kellers Steillage Hipping).

Was strahlt dieser Rieslinggigant aus dem Roxheimer Höllenpfad nur für eine Finesse aus, wie berauschend spielt er mit einer unvergleichlichen inneren Balance und welch grandiose Mineralität paart sich im ungemein langen Nachhall mit einer faszinierenden Frucht. Und wie tänzerisch und verspielt liebkost er die Zunge – Wahrlich ein neues Husarenstück des Magiers von der Nahe! Herzlichen Glückwunsch, Helmut. Heute hast Du die Herzstücke aller traditionsreichen Weingüter an der Nahe in Deinem Besitz. Du bist jetzt der „unumschränkte Herrscher“ der mittleren Nahe. Du selbst bist ihr Herzstück und ich wünsche Dir, dass Du es noch viele Jahrzehnte genießen kannst.

Kein Wunder, dass Kenner und Liebhaber großer Nahe-Riesling begeistert sind: So jubiliert Stuart Pigott in der FAZ: „**Die Nahe ist um eine Neuheit reicher: Ein Weißwein, der den geschmacklichen Rahmen sprengt!**“

Und dann erläutert einer der größten Rieslingkenner der Welt: „Der Rahmen des gewohnten Geschmacks lässt sich durch die Reaktivierung von Weinbergslagen sprengen, in deren Bewirtschaftung lange Zeit kein großer Ehrgeiz gesteckt wurde. Ein wichtiges aktuelles Beispiel ist der Höllenpfad von Roxheim/Nahe. Wie viele der erstklassigen, aber weniger bekannten Lagen des Gebiets liegt der von kargem rotem Buntsandsteinboden geprägte steile Südhang mit spektakulärem Blick über die umliegenden landwirtschaftlichen Flächen etwas abseits vom eigentlichen Nahetal. Zwei Hektar mit alten Reben und einem Hektar Brachfläche hat das Weingut Dönnhoff in Oberhausen/Nahe 2010 im Höllenpfad übernommen und, wie Helmut Dönnhoff sagt, ‚zuerst einmal zurück ins Leben geholt‘. Der Reiz für Dönnhoff und seinen Sohn Cornelius lag in der Erweiterung ihres Hauptbesitzes in Schlossböckelheim, Niederhausen und Norheim an der mittleren Nahe, wo Schiefer und Vulkansteine vorherrschen, um eine Weinbergslage mit ganz anderem Gesteinsboden. Trotz seiner erheblichen Kraft bleibt dieser neue Wein schlank und spannungsgeladen mit einer ausgeprägten Würze im Finale. Sehr frisch wirkt er und bei optimaler Lagerung hat er mindestens zehn Jahre vor sich. Es handelt sich um einen **neuen Spitzenwein des bekannten Betriebs, der aber deutlich niedriger im Preis liegt als die Großen Gewächse.**“ Ein wahres Schnäppchen!

PS: Schon seit Urzeiten, und zwar bevor der Name Rote Teufel für Helmut's und meine gemeinsame große Liebe im Fußball, den schwierige Zeiten erlebenden, ruhmreichen FCK (Wahre Liebe kennt keine Liga!), zu Zeiten Fritz Walters geprägt wurde, besaßen die Etiketten des Roxheimer Höllenpfads bereits ein „rotes Teufelchen“ als unübersehbares Markenzeichen (das übrigens demnächst auch die Etiketten wieder zieren wird!). „Lieber Helmut: Und jetzt ist dieser faszinierend mineralische Wein in Deinem Besitz und in meiner Vermarktung. Manchmal hält das Leben die schönsten Überraschungen parat. :-“

DNA022912 Riesling QbA 2012 DV

12% Vol

13,26 €/l

9,95 €

Welch zarte, sinnliche Verführung. Wie ungemein fein und fast überhaupt nicht süß, sondern harmonisch trocken schmeckend! Schlicht DER Durstlöscher des Sommers! In der Nase von einer animierenden Mineralität geküsst, zart unterlegt von betörenden Aromen von Feuerstein, gelbem Weinbergspfrsich, klassischen Zitrusfrüchten und Anklängen an florale und kräutrige Aromen. Welch genialer Duft, das ist Noblesse pur, so zurückhaltend und leise in seiner Stilistik wie der Winzer selbst. Am Gaumen eine tänzerische Textur und ein vibrierendes Süße-Säurespiel. Wahrlich eine kaum zu übertreffende Qualität im QbA-Bereich, die aufgrund ihrer Mineralität, ihres Extrakts und ihrer schönen Balance zwischen Süße und feingliedriger Säure herrlich ausgewogen, in keinster Weise aber aufdringlich süß schmeckt, sondern wegen ihrer knackigen Frische und den gerade einmal 10 Volumenprozent Alkohol zum steten Weitertrinken animiert. (Fast) gleich gute Jahrgangsvorgänger erhielten von Parker 89 und 90 Punkte und wurden von Jancis Robinson als dringliche Kaufempfehlung bewertet. Eines der größten Schnäppchen des Dönnhoffschen Fabeljahrgangs 2012!



Erlesene Weine

DNA02212 Oberhäuser Brücke, Riesling Spätlese 2012 8,5% Vol. 36,67 €/l 27,50 €

Legenden sterben niemals und so wird auch diese phantastische Spätlese jedes Jahr in homöopathischen Dosen neu geboren! Diese ewige Rivalin der Hermannshöhle stammt aus einer nur 1ha großen, in unmittelbarer Nähe des Flusses liegenden Parzelle in Dönnhoff'schem Monopolbesitz (bestes Rebmaterial, von Helmut's Großvater bereits angepflanzt), die aufgrund ihrer Bodenstruktur (hohes Wasserhaltevermögen, da Lehmschichten über Schiefer) und der Typizität ihrer Weine als kleinste Einzellage der Nahe separat klassifiziert wurde: ein Terroirwein legendärer Güte.

Sehr komplexer Aromenbogen, orgiastisch-exotische Frucht und florale Noten, tolle Frische wegen „geiler“ Säure, mineralisch, perfekte Säurestruktur, sehr konzentriert und von cremiger Textur (bei aller Präzision durchaus etwas opulenter als die ungemein präzise Hermannshöhle), großer Druck am Gaumen, kerniger Körper, traumhafte Balance zwischen Säure und Süße und ein unendlicher, tänzelnder, zutiefst mineralischer Nachhall. Ein klassischer, sehr rarere Riesling erlesenster Provenienz, der in sich die mineralischen Geheimnisse einer mythischen Nahelage birgt.

John Gilman: „A very pretty wine“!

DNA020912 Dellchen Riesling trocken Großes Gewächs 2012 13,5% Vol. 48,00 €/l 36,00 €

Von David Schildknecht, in Parkers wine advocate für Deutschland zuständig, mit der höchsten Bewertung aller trockenen deutschen Rieslinge in 2006 geadelt!

Und, wertere Kunden, 2012 spielt jahrgangsbedingt nochmals in einer ganz anderen Liga! Von klassischen steilen Schieferterrassen in einer Felsmulde in Norheim, in die auch vulkanische Elemente (Porphyr!) eingeschlossen sind, stammt dieser phänomenale Riesling mit seinen wunderbar komplexen, subtilen Aromen.

Das „Dellchen“ ist eine uralte stille große Liebe von Helmut Dönnhoff, eine traumhafte Lage, der er mit der Vinifizierung als Großes Gewächs Weltruf verlieh. Bereits in den 60er Jahren, als Helmut Dönnhoff noch Lehrling war (Sie wissen ja mittlerweile schon aus meinen Erzählungen, auch große Meister fallen nicht vom Himmel!), stand er Jahr für Jahr aufgeregt und voller Neugier vor den Fässern mit den Weinen aus Norheim, von dessen berühmter Vergangenheit im Mittelalter (die bedeutendsten Klöster Deutschlands hatten hier kostbare Besitzungen!) er damals noch gar nichts wusste. Und während die großen Winzerkoryphäen Flaschen aus allen Spitzenlagen der mittleren Nahe nebeneinander stellten und sich darüber ereiferten, ob die Schlossböckelheimer Kupfergrube besser sei als die Niederhäuser Hermannshöhle, prägte sich der Geschmack der Norheimer Weine, vor allem der aus dem bizarren Felsenland des Dellchen (wie der Name schon andeutet, eine durch Felsvorsprünge nach Westen wie nach Osten hin perfekt geschützte südlich exponierte Einbuchtung), unauslöschlich in das Gedächtnis des jungen Helmut ein.

Es war der Beginn einer Herzensangelegenheit!

Denn als in den 70er Jahren die damalige Krise des deutschen Weinbaus auch die Nahe erfasste, gehörte das Norheimer Dellchen – trotz seines einzigartigen Terroirs mit optimalen mikroklimatischen Bedingungen – aufgrund seiner schwer zu bearbeitenden Steillage zu den ersten Wingerten, die wegen zu hoher Bewirtschaftungskosten aufgegeben wurden. Bis zur Unkenntlichkeit mit Sträuchern überwuchert, einige Trockenmauern eingefallen: So bot sich Helmut Dönnhoff Ende der 80er Jahre das Herzstück des Dellchens dar, als er sich seinen Jugendtraum erfüllen und dieses Filetstück erwerben konnte. Terrassen mussten entbuscht und wieder mit Riesling bepflanzt werden. Doch heute haben sich alle Mühen und Entbehrungen gelohnt: „Die Trauben, die an den mittlerweile älter gewordenen Reben wachsen, geben von Jahr zu Jahr mehr die Mysterien des Dellchens



preis: Wie die Planeten eines Sonnensystems umkreisen Aromen von würzig-kräutrig über expressive Apfelnoten, Pfirsich, Mango, Limette und Williams-Christbirne (aber auch, gerade in 2012, verführerisch duftenden Grapefruitaromen!) bis hin zu dem präzisen, steinigen, schiefbrig-mineralischen Kern des Weins, in sicherer Distanz und doch in harmonischen Bahnen gehalten durch eine markante, allerdings niemals spitze Säure. Trotz seiner Sinnlichkeit und charmant-cremigen Textur (und damit höchstem Verführungspotential schon in der Jugend) sollte man das Dellchen schon ein wenig reifen lassen. Doch auch nach Jahren bleiben Rieslinge der Extraklasse wie die aus dem Dellchen ein mystisches Rätsel, aber ein wunderbares – und nicht weniger wunderbar als diese Weine ist die Rettung einer der traditionsreichsten und zugleich besten Weinlagen in Deutschland!“

Mit großer Freude zitierte ich Ihnen, liebe Kunden, aus einer faszinierenden VINUM-Reportage, in der die Geschichte „einer der ältesten Spitzenlagen Deutschlands“ und ihrer Wiederbelebung durch Helmut Dönnhoff ungemein spannend erzählt wird. Gänsehautatmosphäre! Mein Wort drauf: David Schildknecht trifft das Potential dieser Lage mit seiner spektakulären Beurteilung auf den Punkt! Denn nie geht etwas Aufdringliches vom ‚Dellchen‘ aus, vielmehr ist es verspielt und traumhaft tänzerisch sowie zupackend zugleich und besitzt eine tolle Mineralität. Welch unglaublich betörende Nase, weiblicher, sinnlicher, feinsinniger in seiner Stilistik als die Hermannshöhle. Helmut urteilt schmunzelnd: „Das Dellchen „muss“ ja jedes Jahr ohne mein Zutun besser werden, denn die immer tiefer wurzelnden, neu angepflanzten Reben werden älter und liefern immer bessere Trauben! Die Norheimer Lagen verkörpern in ihren Weinen immer mehr das weibliche Element (im Unterschied zum eher masculineren Felsenberg) und jetzt ist das Dellchen so schön geworden, so voller Sexappeal, dass die Buben hinterherlaufen“, erzählt er augenzwinkernd verschmitzt. Und mir scheint, er ist selbst einer dieser verliebten jungen Männer.

Zu genießen empfehle ich Ihnen dieses wahrlich aristokratische Große Gewächs mit seinem edlen Schiefertone ab sofort, Höhepunkt 2018 bis 2030+.

DNA020312 **Hermannshöhle Riesling trocken Großes Gewächs 2012** 13,5% Vol. 53,20 €/l 39,90 €

Was für eine Serie!



Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2013: „Dönnhoffs Hermannshöhle 2011 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“

Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2012: „Dönnhoffs Hermannshöhle 2010 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“

Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2011: „Dönnhoffs Hermannshöhle 2009 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“

Gault Millau 2008: „Hermannshöhle bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“
John Gilman: „2012 hat das Potential wie 2011!“

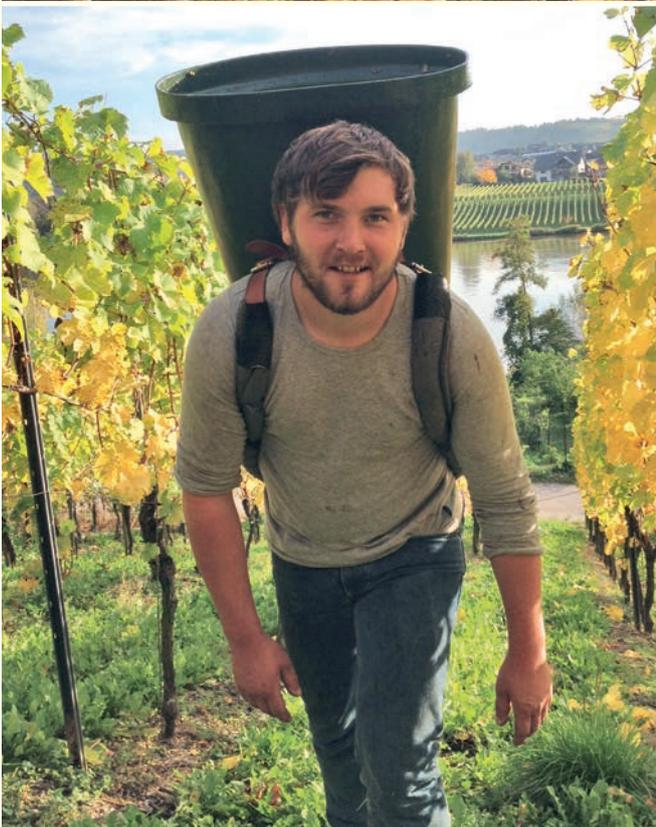
Deutschlands Winzerlegende trifft auf SEIN magisches Terroir! Jede Lage hat ein Gesicht. Das des Menschen, der den Ruhm einer einzigartigen Lage in die große weite Welt hinaustransportiert hat! Uns was hat die weltweit als eine der absoluten Spitzenlagen aller deutschen Weinanbaugebiete gerühmte Hermannshöhle nur für ein legendäres Terroir: Windoffener steiler Südhang zur Nahe, Niedrigerziehung der Rebstöcke wegen optimaler Ausnutzung der Bodenwärme, Kompostierung der Böden, um die Feuchtigkeit zu speichern, Grauschieferverwitterung und komplexe Mischung verschiedener Gesteinstypen: „Heute wird der Name Niederhäuser Hermannshöhle von Weinfreunden auf der ganzen Welt mit Ehrfurcht ausgesprochen, Helmut Dönnhoff verhalf den Weinen aus dieser Lage zu mehr als nur Beachtung und Bewunderung, er gab ihnen eine Aura“, so das dezidierte Urteil von Stuart Pigott.

WEINGUT JULIAN HAART - PIESPORT-MOSEL

Der Lieblingsschüler von Klaus-Peter Keller und Deutschlands größtes Winzertalent verzaubert mit betörenden Pretiosen von der Mittelmosel auf absolutem Weltklasseniveau!

FAZ Dezember 2013: „Winzer-Entdeckung des Jahres 2013 – Julian Haart.

Er ist auf dem besten Weg in Richtung Winzerelite Deutschlands. Seine Markenzeichen: Feingefühl und Eleganz!“



Klein, aber fein, lautet eine alte Volksweisheit. Nie war sie wohl zutreffender als in der Causa Julian Haart. Die Ein-Mann-Manufaktur (mittlerweile tatkräftig unterstützt von seiner sympathischen und hübschen Ehefrau Nadine) von der Mittelmosel vinifiziert gerade einmal ca. 12.000 Flaschen. Eigenhändig!

ER ist anders als die anderen. Er hat einen sehr eigenen Kopf. Das zeigte sich schon früh in seiner Jugend, als er, das Kind zweier begeisterter Lehrer, „absolut keinen Bock auf Schule hatte“. Er bolzte stattdessen Fußball, aber noch viel lieber half er seiner Mutter – in der Küche! Immer, wenn Mutter und Sohn mittags nach Hause kamen, zog es ihn magisch an den Herd. Er schnippelte die Zutaten und sog die Aromen von Fisch und Fleisch, von Gemüse und Gewürzen tief in sich auf. „Obwohl meine Mutter sich über die unerwartete Hilfe auch freute, haben meine Eltern damals sehr an mir gezweifelt. In der Schule habe ich zu ihrem höchsten Missfallen nur das Nötigste getan und als sie mir zu meinem 15ten Geburtstag einen Roller schenken wollten, wie ihn auch meine Freunde besaßen, bat ich sie darum, doch für das Geld mit mir in ein Spitzenrestaurant essen zu gehen. Meine Eltern sahen sich zunächst entgeistert an und fragten sich wohl, was sie denn in der Erziehung dieses Kindes alles falsch gemacht hätten. Doch dann erfüllten sie mir meinen Wunsch.“

Aus diesem Geburtstagsgeschenk („Das war wie ein Erwachen für mich. So eine Aromenexplosion in Mund und Nase hatte ich noch nie zuvor erlebt. Das war ganz große Kunst!“) wurde eine Initialzündung. Eine, deren Auswirkungen wiederum seinen Eltern gar nicht gefallen wollte. Julian schmiss die Schule. „Der Unterricht war mir viel zu langweilig. Und zu theoretisch ausgerichtet. Ich selbst bin von meinem ganzen Naturell her ein „Hand“-Arbeiter. Mit meinen Händen nur kann ich meine mir gegebene Kreativität ausleben.“ Gedacht, getan. Julian lernte so gut kochen (er arbeitete unter anderem im Sternerestaurant Landgasthof St. Urban und bei Deutschlands 3-Sterne-Koch Klaus Erfort), dass ich auf der einen Seite zutiefst bedaure, dass er nicht in diesem Metier geblieben ist: Seine Kreationen sind schlichtweg köstlich, ach was, genial. Er ist ein geborener Drei-Sterne Koch!

Aber da gab es ja noch die andere Seite in ihm. Er stammt schließlich aus einer der berühmtesten Winzerdynastien der Mosel – der Name Haart hat seit Jahrzehnten strahlenden Klang – und so lernte er auch das Weinmachen von der Pike an. Werner Schönleber von der Nahe „brachte mir zunächst den Grundschliff bei, bei Heymann-Löwenstein und Egon Müller bekam ich den Feinschliff“. Und als hätte es nicht schon ausgereicht, gleich bei drei deutschen Weltklassewinzern in die Lehre zu gehen, verbrachte er anschließend noch zwei Gesellenjahre bei „Deutschlands Romanée Conti“ (VINUM), bei Klaus-Peter Keller in Rheinhessen.

Das war eine harte Zeit für den jungen Mann. Frühmorgens in den Weinberg, dann in den Keller und abends – von wegen Freizeit. Klaus-Peter und Julia Keller hatten sehr schnell das zweite große Talent von Julian Haart bemerkt und so ging's abends statt in die

Auch Nadine und Julian haben wir bei der Ernte 2013 besucht, aber nicht mitgeholfen. Tinos Rücken verweigerte die Arbeit in dieser teuflisch steilen Lage...

Disco ab in die Küche. Damit begann natürlich auch eine ganz besondere Beziehung zwischen dem Meister und seinem „Lehrling“. Da sprechen drei Menschen die gleiche Sprache, sind gleich begeistert von der unermesslichen Aromenvielfalt großer Gerichte und großer Weine und fangen an, sich gegenseitig zu inspirieren. Das, was Klaus-Peter Julian ganz besonders ans Herz legt, ist die Betonung von Finesse und Eleganz im Wein als wichtigstes Kriterium großer Winzerkunst. Die Komplexität der Aromen einzufangen, ihr subtiles Spiel in einem großen Wein sinnlich erfahrbar zu machen, diese Philosophie impft Klaus-Peter seinem Lieblingsschüler förmlich ein und Julian ist ebenso wissbegierig wie gelehrt. Er saugt die Worte Klaus-Peter Kellers, der, selbst noch so jung an Jahren, schon zum Idol einer ganzen nachwachsenden Winzergeneration in Deutschland geworden ist, förmlich in sich auf.

Und er beginnt sofort, die Theorie in die Praxis umzusetzen. Nicht nur in Keller und Weinberg bei Julia und Klaus-Peter, nein, an der Mosel, seiner Heimat, hat er ein winziges Stückchen Weinberg pachten können. An Wochenenden, wenn er frei hat, düst er in „seinen“ Steilhang an die Mosel, ackert und rackert wie ein Besessener, um seinen ersten eigenen Wein vinifizieren zu können. Er ist wie beseelt von der Idee, an der Mosel, dem Synonym für die weltbesten süßen Weine, einen trockenen Riesling zu machen nach den Grundsätzen, die ihn Klaus-Peter gelehrt hatte.

Es kommt die erste, winzig kleine Ernte. Mit Folgen! Beim bundesweit viel beachteten Berliner-Riesling-Cup 2010 geschieht schier Ungeheuerliches: Julians Jungfernwine landet auf dem vierten Platz, inmitten, nein, fast vor der gesamten deutschen Rieslingelite. Welch Paukenschlag beim Eintritt in die große weite Weinwelt.

Und dann verlässt er Rheinhessen ganz. Mit einer Träne in den Augen. Aber auch einer Vision. Tagaus, tagein steht Julian seither in seinen brutal steilen Lagen, rackert wie ein Besessener und pflegt liebevoll seine alten Reben.

*Und die Weinwelt reagiert immer begeisterter: **Vor zwei Jahren erreicht Julian mit 93 Punkten die höchsten Einstiegsbewertungen, den je ein deutscher Winzer bei Parker schaffte. Und im Jahrgang 2011 gibt's gar 2 mal die 94 Punkte!** Und Parkers für Deutschland zuständiger Verkoster David Schildknecht gilt zu recht als besonders seriös, streng bewertend und liebt vor allem die Eleganz und Finesse in den Weinen. Julians grandiose Rieslinge verkörpern diese Tugenden idealtypisch! Kein Wunder, dass die FAZ ebenfalls hellhörig geworden ist und Julian vor ein paar Wochen als „**Winzer-Entdeckung des Jahres 2013**“ feiert!*

*Werte Kunden: Beim Wein geht es mir bisweilen so wie beim Reisen - Wer von Ihnen kennt sie nicht auch, die Sehnsucht nach der Fremde? „Nur wer bereit zu Aufbruch ist und Reise, mag lähmender Gewöhnung sich entrafen“, wusste bereits Hermann Hesse. Und die Suche nach dem Originären, dem Ursprünglichen, hat mich immer in die weite Welt hinaus getrieben. Aber sind nicht alle Reisen auch darauf angelegt, um irgendwann wieder heimzukehren? So, wie Odysseus nach seiner langen Irrfahrt endlich heim nach Ithaka findet. Und so wie Konstantin Wecker dereinst voller Inbrunst jubilierte, nach einem langen Toskana-Trip zurück in München,.: „Wieder dahoam!“ Und ganz ähnlich empfinde ich beim Wein. Beim Probieren aller Schätze der Weinwelt dauert es stets nur eine gewisse Weile, dann ist sie da, die unstillbare Sehnsucht nach meinem Heimatwein. Dem deutschen Riesling! Unkopierbar in seiner Filigranität, seiner Präzision, seiner schwebenden Transparenz, seiner tänzerischen Leichtigkeit und überschwänglichen Aromenintensität. Nach einer tatsächlichen stattgefundenen oder auch nach nur einer vinologischen Reise endlich wieder deutschen Riesling trinken: **DAS IST HEIMAT.** Endstation Sehnsucht. Und so emotional schmecken sie eben, die betörenden Pretiosen von Julian Haart!*



Ha(a)rt ist die Weinbergsarbeit in den Steillagen der Mittelmosel!

Erlesene Weine

*Julian Haart ist der Mann der Zukunft für trockenere wie süßen Riesling von der Mosel. Mein Wort drauf: Werte Kunden, lassen Sie sich diese **traumhaften Pretiosen unserer WEINMANUFAKTUR von der Mosel auf keinen Fall entgehen: Es sind Sternstunden des Jahrgangs 2013. Übertreffen wohl nochmals seine grandiosen 2012er um einen Wimpernschlag. Großer Moselwein kann anders, niemals aber besser schmecken!***

DMO050113 Moselriesling 2013 10% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

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

Und Julian Haart ist brandaktuell der „Newcomer des Jahres“ in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung! Und kein geringerer als Stuart Pigott zeichnet sich verantwortlich für diese Wahl!

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

Und kein Wunder hat bei der Vinifizierung dieses Edel-Rieslings geholfen, sondern die selektive Auswahl bester Trauben aus den Grand Cru-Lagen Schubertslay, Goldtröpfchen und Ohligsberg. Das hohe Alter vieler dieser Reben (darunter die ältesten in unserem Programm aus ganz Deutschland) erbringt ungemein lockerbeerige Träubchen mit hoher Aromenintensität und tiefer Mineralität. Und was macht Julian damit. Statt sie allesamt für seinen großen Wein zu nutzen, „piddelt“ unser im positiven Wortsinn Weinverrückte alle Beerchen raus, die vielleicht nicht ganz das Niveau für den höchsten Anspruch für einen Grand Cru besitzen und vinifiziert einen Gutsriesling höchster Qualität. Und das alles macht Julian Haart eigenhändig. Nur seine hübsche und sympathische Frau Nadine hilft ihm dabei. Keine Saisonkräfte! Nur so kann man im fordernden Jahrgang 2013 an der Mosel bei extrem niedrigen Erträgen eine solche Wahnsinns-Penibel-Selektion hinlegen, um einen derart qualitativ durch die Decke schießenden Moselriesling zu erzeugen. Jung genial zu trinken und trotzdem, wie alle 2013er ein legendäres Reifepotential.

Das ist die ganz große Stärke von 2013: Eine langsame Ausreifung bei niedrigen Erträgen, enorm hohen Extraktwerten und einer rassigen Säurestruktur.

Ein komplexes Aromenrad (zurzeit dominieren Anklänge von gelbem Pfirsich, weißer Pampelmuse, Aprikosen und Mirabellen, weißen Blüten und Blütenhonig) vermählt sich mit einer traumhaft erfrischenden Säure, bestens auf der Zunge in einen schmelzigen Kern eingebunden und nach hinten heraus einer wahrlich vibrierenden, kühlen, packend Mineralität. Und was hat dieser betörende Riesling nur für eine innere Balance und Harmonie, trotz aller inneren Dichte wirkt er in keinster Weise fett, sondern besitzt immensen Schub und ist sehr elegant, ein TRINKWEIN par excellence mit nur 10% Alkohol (DAS ist die große Stärke der Mosel, das kann außerhalb Deutschlands niemand!), der den Einfluss von Julians Meisters Klaus-Peter ebenso zeigt wie Julians bereits deutlich erkennbare eigene Handschrift!

Werte Kunden: Für einen Moselriesling dieser Preisklasse ist dieser Wein eine absolute Sensation – Er ist ein Geschenk geradezu von Deutschlands größtem Winzertalent an alle Rieslingfreunde der Welt! Die ungemein frische, lebendige, finessenreiche, trinkanimierende Art vereint sich mit cremigem Mundgefühl (hier spielen die alten Reben ihre ganze Klasse aus) und einer geschmeidigen, seidenen Textur und so erzeugt Julias Meisterwerk permanent Lust auf den nächsten Schluck und animiert so zum fröhlichen Gelage. Und der vibrierende Nachhall ist zutiefst mineralisch! Ein großartiger MoselRiesling in originärem Haart-Stil von spektakulären, dramatisch schönen Steillagen zu einem fast unglaublich günstigen Preis! Doch Vorsicht, Suchtgefahr!

*Übrigens: Unser erster Jahrgang des MoselRieslings von Julian Haart, unserer Entdeckung des Jahres, war im Handumdrehen ausverkauft. Kein Wunder: In Berlin hatte mit Martin Zwick als sympathischem Gastgeber der „**Berlin Gutsriesling Cup**“ stattgefunden. Und den **zweiten Platz** in dieser illustren Gesellschaft, besser bewertet gar als der Gutsriesling seines „Meisters“ Klaus-Peter Keller oder der legendäre SaarRiesling von Van Volxem, belegt unser Freund **Julian Haart aus Piesport mit seinem traumhaft schönen MoselRiesling**. Genau dieses Highlight aus der Gutsriesling-Liga, das damals geradezu Schockwellen in die verblüffte Weinwelt schickte, wollen wir Ihnen heute wärmstens anempfehlen!*

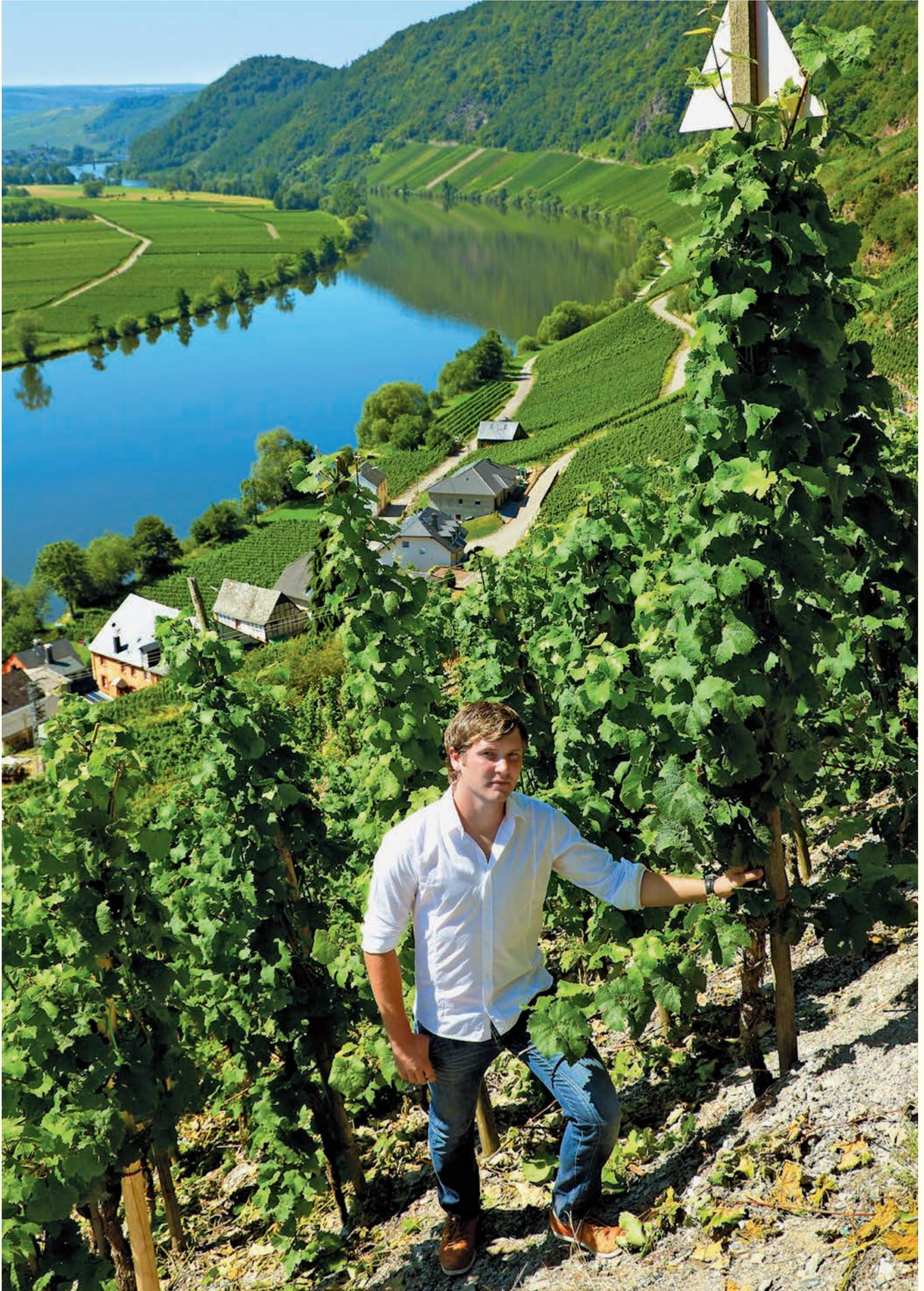
Tino Seiwerts ganz besondere Empfehlung!

DMO050513 Goldtröpfchen Große Lage 2013 11,5% Vol. 35,87 €/l 24,90 €

In Subskription, Auslieferung Herbst 2014, späterer Preis 28,50 €

Ha(a)rt kämpfen muss der Jungstar der Mosel!

Eigenhändig stets in dem Teil des Piesporter Goldtröpfchens, der unmittelbar in die gnadenlos steile Parzelle Schubertslay übergeht. Eine Lage, eine Legende! Wurzelechte Reben. 1905 gepflanzt. Also fast 110 Jahre alt. Das brutal steile Kernstück (über 80%) des weltberühmten Goldtröpfchens. Nur die besten Träubchen, extrem selektiv handverlesen, ergeben einen Stoff, aus dem die Träume des ambitionierten Weinliebhabers bestehen!



Erlesene Weine

Was haben wir hier bei aller inneren Dichte und Kraft (Die Insignien des Goldtröpfchens, die aber auch bei weniger sorgfältig arbeitenden Winzern als Julian Haart leicht in eine opulente Fülle abdriften können) nur für einen tänzerischen, kräuterwürzigen und zutiefst salzig-mineralisch-rauchigen Grand Cru von der traumhaft schönen Mittelmosel im Glas. Komplex und intensiv in der Nase mit noblen floralen Noten und edlen Fruchtaromen wie Aprikose, Ananas und saftige weiße Pampelmuse. Am Gaumen eine Primaballerina und auf der Zunge so animierend kühl, rassig mineralisch und traumhaft lang. Dieser Riesling singt! Er erzählt – leise und verträumt – von seinem großen Terroir und der bewegten Vergangenheit der uralten Rebpersönlichkeiten, die diesen verführerischen Grandseigneur geboren haben. Was haben sie nur alles erlebt. Den ersten Weltkrieg, die Inflation, die Goldenen Zwanziger, das düsterste Kapitel der deutschen Geschichte incl. des zweiten Weltkrieges, das Wirtschaftswunder, die vier Meisterschaften der Roten Teufel, Moden törichter wie überdauernder Art sowie Mosel-Jahrhundertjahrgänge wie 1921, 1959 und 2005.

Solch turbulente Zeiten wollen überstanden werden. Aber sie schenken auch innere Gelassenheit. **Alte Reben erbringen daher stets ganz andere Weine als junge**, die, ungestüm und überbordend, ihre Muskeln spielen und es im Glase krachen lassen. Doch diese Große Lage aus dem Piesporter Goldtröpfchen zeigt wahren Grand-Cru Charakter. Von der feinsten, von der filigransten vorstellbaren Seize. Vielleicht kann ein Bild, wertere Kunden, die singuläre Stilistik aus 2013 verdeutlichen helfen: Als Anerkennung für höchste tänzerische Kunst führte man im russischen Zarenreich Ende des 19. Jahrhunderts den Begriff der Prima Ballerina Assoluta ein, eine Ehrenbezeichnung, die an die größte Tänzerin ihrer Zeit vergeben wurde. Niemand hätte mehr als Anna Pawlowa, die als sterbender Schwan unsterblichen Ruhm erwarb, diesen Titel verdient gehabt, denn sie tanzte nicht bloß: Sie schien vielmehr **elfengleich** über das Parkett zu schweben. Und genau diese **unendliche Leichtigkeit** entfaltet dieser gleichzeitig so grafitvolle Riesling Grand Cru, wenn er ätherisch duftend die Nase betört und mit seiner **unvergleichlichen Verspieltheit** über die Zunge tänzelt! Die Zeit steht still und die Schwerkraft scheint nicht mehr zu existieren

Das ist ein ganz großer, souveräner Riesling, ein emotional berührender Gruß aus einer der schönsten und besten Weinlagen der Welt, der unter die Haut geht!

Wahrlich: 2013 ist ein Jahrgang der großen Lagen und der großen Winzer! Chapeau, Julian! Große Weine aus Piesport schmecken zwar schon unmittelbar nach der Flaschenfüllung hervorragend, entwickeln sich jedoch hervorragend weiter und haben ein enormes Potential. Insbesondere in Jahrgängen mit langsamer Ausreifung der Träubchen und grandiosen Extraktwerten!

Sie erinnern sich noch, was Klaus-Peter Keller zum Jahrgang 2013 sagt: „In der Spitze sind im Jahrgang 2013 Meisterwerke gewachsen, die durch Ihr großartiges Zusammenspiel aus reifer Säure und hohem Extrakt nahezu für die Ewigkeit gemacht sind. Die Erträge sind dabei etwas kleiner ausgefallen als in 2012. Ein Mengenverlust, der uns einerseits schmerzt, andererseits aber konnten so die am Stock verbliebenen Trauben gerade dadurch weiter an Ausdruck gewinnen. Das ergibt charaktervolle trockene Spitzenweine aus kleinen Erträgen, dafür mit toller Substanz, Struktur und Länge. Winzerherz, was willst du mehr?“

Und da ich weiß, dass Klaus-Peter die Meisterwerke von Julian Haart aus 2013 bereits probiert hat, wird auch dieser Grand Cru Pate gestanden haben für das Urteil des „Hohepriesters des Rieslings“ (New York Times). Kaufen Leute, Kaufen. Der Subskriptionspreis ist deutlich niedriger als nach Freigabe im Herbst. Wenn er denn dann überhaupt noch erhältlich sein sollte!

Herzliche Grüße senden *Aurélie Botton, Ralf Zimmermann und Tino Seiwert*



Tschüs Mosel. Du bist immer eine Reise wert.