

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° 227

Saarwellingen, im Oktober 2013



Leonildo Pieropan, zweiter von links, prägte den einzigartigen Stil des Weingutes, seine Söhne Andrea und Dario katapultieren es qualitätsmäßig in die Stratosphäre

ITALIEN

PIEROPAN – VENETIEN

Unsere Neuaufnahme des Jahres 2013 aus Italien begeistert mit traumhaft mineralischen und ungemein feinen Soave!

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

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

Es gibt Weinanbauregionen in Europa, die heute magischen Klang besitzen und Liebhabern edler Gewächse ein Lächeln auf die Lippen zaubern, die hatten ihr Image über Jahrzehnte infolge hausgemachter Probleme schier irreparabel zerstört. Doch sie kamen wieder, wie Phönix aus der Asche.

Burgund ist eine solche Region. Die Pinot Noirs waren in den 50er, 60er, 70er und 80er Jahren größtenteils grottenschlecht. Die Weinberge von Chemikalien kaputt gespritzt. Rhôneweine wurden tanklasterweise angekarrt, um die dünne Plörre „aufzupäppeln.“ Heute sind die TOP-Burgunder die gesuchtesten Rotweine weltweit.

Rheinhessen, mittlerweile Synonym weltweit für große trockene Rieslinge, „verdankte“ sein „Image“ in diesen grausamen Jahrzehnten der Liebfrauenmilch.

Als Pinard de Picard vor fast 20 Jahren gegründet wurde, erlebten unsere Kunden der ersten Stunde die Qualitätsrevolution des Languedoc und des Roussillon hautnah mit.

Erlesene Weine

Im Mittelalter wurde die sich immer weiter ausbreitende Gamay-Rebe durch herzogliches Dekret aus dem Burgund verbannt und ins Beaujolais zurück gedrängt. Manche Forscher vermuten eine Art Wirtschaftskrieg dahinter. In den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts wie in der Zeit nach dem 2. Weltkrieg wurden im Beaujolais grandiose Weine erzeugt, die heute noch in der Flasche geradezu unglaublich jung (einen Wein von 1929 haben meine Wenigkeit, aber auch einer der berühmtesten Weinjournalisten der Welt in einer Blindprobe etwa 20 Jahre alt geschätzt!) und fein munden. Welcher Pinot Noir kann das von sich behaupten? Dann ruinierte der Primeur das Ansehen des Gamay über Jahrzehnte. Seit mehreren Jahren erleben wir jedoch eine schier vorher unvorstellbare Renaissance dieser traumhaft schönen Anbauregion nördlich von Lyon. Pinard de Picard engagiert sich mit ganzem Herzen und hat die führenden Güter exklusiv für Deutschland in seinem Programm.

In Italien steht die Region Venetien mit dem berühmt-berüchtigten Soave idealtypisch für den traurigen Niedergang einer Region. Wie an der Mosel nach dem unseligen Weingesetz von 1971 wurde mit der Ausdehnung der Anbauflächen von den hochwertigen kargen, mineralischen Hügellagen in die fruchtbaren Böden der Täler die Qualität für lange Zeit, von rühmlichen Ausnahmen abgesehen, schier ausradiert.

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

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

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

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

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

Werte Kunden: Weißweine und Italien. Das war für mich bisher nie eine Traumkombination. Aber Andrea und Dario haben mich konvertieren lassen. Bei solchen Qualitäten bleibt abends jetzt auch mal die Rieslingflasche geschlossen. Salute!



Bella Italia! Auf den sanft geneigten Hügeln wachsen einige der betörendsten Weißweine des europäischen Südens, Soave mit Füßen tritt.

IVE020112 Soave Classico, DOC bianco 2012

12% Vol.

13,20 €/l

9,90 €**Der Inbegriff des Soave! Eine Stilikone!**

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

Dieser betörende, ungemein frische Classico liefert einen dezent gelb getönten Wein, dessen Parfum alles andere als oberflächlich italienisch fruchtig wirkt; er duftet vielmehr komplex würzig, mineralisch und betörend intensiv nach Zitronengras, nach Kirsch- und Holunderblüten, nach Weißdorn und Flieder, nach Birne, Akazie und weißem Pfeffer. Oder, wie Aurélie Botton beim Verkosten begeistert ausrief: „L'espressione più fresca e giovane di Soave Classico“!

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

Schlicht ein Traum von Soave!

IVE020211 „Calvarino“, Soave Classico DOC bianco 201112,5% Vol. 19,93 €/l **14,95 €**

„Das gewohnte Rassegeschöpf ist der Calvarino, der zu einer frischen und zugleich komplexen Nase einen ausdauerstarken und griffigen Geschmack“ (Gambero Rosso) von beeindruckender Statur offenbart. Es ist ein Typus von Soave, wie man ihn in selten findet, springt er einen doch nicht gleich aromatisch laut an und ist eine Referenz für die natürliche Ausstrahlung der Rebsorte. „Schuld“ daran ist seine Herkunft: ‚Calvarino‘ ist ein historischer Weinberg aus einer der besten Parzellen der Soave Classico Region und wurde von der Familie Pieropan etwa 1900 gekauft. Er bildet heute das Herz des Familienbesitzes. Die vulkanischen Böden sind reich an Lehm und Tuffbasalt, das dem hier produzierten Soave eine grandiose Mineralität verleiht. Von allem, was der „normale“ Soave Classico besitzt, hat der Calvarino noch ein bisschen mehr. Er ist ein bisschen tiefer, ein bisschen edler, ein bisschen

intensiver. Das ist höchste traditionelle Soave-Stilistik!. Deshalb kommt der ‚Calvarino‘ des famosen Jahrgangs 2011 vor allem würzig, fein mineralisch und mit einer betörenden, Birnen-, gelben Apfel- und Melonenfrucht ins Glas. Mit Luft entwickeln sich komplexe und noble Anklänge an gelben Pfirsich, Feuerstein-Mineralität, eine leichte Rauchigkeit, Mandarinen, grüner Tee, Kirsch- und Mandelblüten. Dieser noble Italiener verströmt sich dann lustvoll auf der Zunge, expressiv und fein, man ahnt die Höhe der Lage, und obwohl er knochentrocken ist, fließt er saftig und cremig über die Zunge, überraschend mineralisch gewürzt, angenehm weich in der Säure und doch rassig mundfüllend. Ein Klasse-Soave, der für ein ursprünglich grandioses, heute all zu oft mit Füßen getretene Renommee einer potentiell großartigen Region referenzartig steht. Zu genießen ab sofort bis 2020+

Einer der berühmtesten Italienexperten der Welt ist begeistert. James Suckling urteilt: „This is very pure mineral and pear pie aromas. Creamy too. Full body, with intense flavors of sliced pears and apple with a finish of lively acidity that turns to white pepper and basel. 92/100 Punkte“.



in der fruchtbaren Ebene, die sich im Hintergrund abzeichnet, wird unsägliche Plörre produziert, die das Image des



Handwerkliche Sorgfalt! Liebe zum Produkt.

IVE020311 „La Rocca“, Soave Classico DOC bianco 2011

13% Vol. 29,07 €/l 21,80 €

Der weiße Burgunder Venetiens!

Die legendäre Lage „La Rocca“ befindet sich auf dem Berg Monte Rocchetta, knapp unterhalb der mittelalterlichen, von den Scaligern erbauten Burg (Berg und Burg zieren auch unser Umschlagbild und die vorige Seite), mitten in Soave. Die Ernte der Trauben erfolgt so spät wie möglich (Ende Oktober, wie großer deutscher Riesling), um die einzigartige Komplexität und Aromatik einzufangen, die diesen reichhaltigen Wein so besonders machen. Hier haben wir schlicht den Burgunder Venetiens im Glas, zu einem Bruchteil der im Burgund geforderten Preise! So hat auch der Gambero Rosso eine Verkostung renommierter Bourgogne Blanc gemacht und der ‚Rocca‘ hat den 2ten Platz belegt! Ich selbst sehe ihn stilistisch nahe bei einem Grand Cru aus Corton-Charlemagne. Welche komplexe, feine Nase, welche Rasse und Frische und kühle, salzige Mineralität, welche grandiose Finesse und Leichtigkeit auf der Zunge. Grandioser Nachhall. Eine Hommage an sein phantastisches, kalkhaltiges Terroir.

Leute, der Wein ist so saulecker, unsere zur Verfügung stehende Flaschenzahl leider limitiert, so dass ich Ihnen nur leise zuflüstern kann: Kaufen, bevor es andere tun!

COMMENDATORE G. B. BURLOTTO – PIEMONTE

Der Gambero Rosso urteilt: „Burlotto, ein Glanzlicht Piemonteser Weinbautradition mit großem Geschichtsbewusstsein, ist in den letzten Jahren qualitativ durchgestartet!“

MERUM, die Insiderzeitschrift für italienische Weine, feiert in mehreren großen Jahrgangsdegustationen die genialen Baroli Burlottos mit den jeweils höchsten Bewertungen! Beispielsweise wurden 215 Baroli aus 2006 verkostet, 13 davon wurden mit 3-4 bzw. 4 Sternen als Testsieger geadelt, darunter unsere Spitzenbaroli Cannubi und Acclivi unseres Traditionsgutes Burlotto!

Und nur ein Winzer, unser Kleinod Burlotto, hat in 2007 von MERUM für alle drei eingereichten Weine die Höchstbewertung bekommen und eine besondere Auszeichnung für deren alles überstrahlende Trinkigkeit erhalten.

Und in der letzten aktuellen Degustation (Jahrgang 2008) werden 231 Barolo verkostet, dabei erhalten 49 „Könige der Weine“ die Höchstbewertungen: „Großartige Weinerlebnisse“! Einige der 104 teilnehmenden Weingüter haben wahrlich tolle Kollektionen angestellt, **nur bei zwei Weingütern jedoch erhalten ALLE angestellten Baroli die begehrten Höchstbewertungen.** Und die Preise der Pretiosen von Burlotto (eines der beiden Siebergüter) betragen ca. die Hälfte des zweiten derart herausragenden Weingutes!

Dann gibt es die große VINUM-Degustation von über 200 Baroli: Burlottos Cannubi unter den Testsiegern mit einem „unerhörten“ Preis-Genuss-Verhältnis!

Und Burlotto wird jetzt auch von Parker mit grandiosen Bewertungen geadelt – Seine Spitzenbaroli 2008: Gleichauf gewertet mit einem fast 10-mal so teuren Gaja-Wein und preislich schlicht DIE Provokation des Jahrgangs!

Wahrlich: Burlotto, DAS Traditionsgut des Piemont, katapultiert sich mit authentischen Weinen voller Noblesse als funkelnder Edelstein in die kleine Elite italienischer Weltklassegüter: Magische Pretiosen, die wegen ihrer einzigartigen Feinheit, Frische und Eleganz stilistisch als die Burgunder des Piemonts gefeiert werden – und bei uns zu atemberaubend günstigen Preisen (in Norwegen, den USA und Australien werden aber bereits 50 bis 100 Euro für die Flasche Barolo gefordert und bezahlt!) wie in der guten, alten Zeit!

Heute legen wir den Schwerpunkt der Präsentation auf die frisch abgefüllten Basis-Weine aus dem kühlen, rotbeerigen, ungemein energetischen, fein balancierten, also ungemein klassischen **Jahrgang 2012, der im Piemont wie in Châteauf-neuf-du-Pape (hier spricht Michel Bettane von vielleicht noch größeren Qualitäten als in 2010) einer der größten Jahrgänge aller Zeiten zu werden verspricht!** Fabio Alessandria, der Ur-Ur-Enkel des Commendatore Burlotto, hat sich in 2012 aufgrund der großartigen klimatischen Bedingungen quasi selbst übertroffen. Der jüngste Spross der Familie hat nach Absolvierung sowohl der Önologeschule wie einer Universitätsausbildung seit dem Jahr 2000 die Verantwortung im Keller übernommen und leitet das Gut gemeinsam mit seinen Eltern Marina Burlotto und Giuseppe Alessandria, wobei der Vater noch immer Tag und Nacht im Weinberg tatkräftig mitarbeitet. Nur zwei Angestellte und periodische Aushilfskräfte während der Ernte ergänzen die vom Weinanbau „berauschte“ Familie, deren ganzes handwerkliches Tun der Maxime höchster Qualität gewidmet ist, was in der Konsequenz bedeutet, alle wichtigen Arbeiten mit eigener Hand zu bewerkstelligen. **Auf dem Weingut Burlotto steht die Winzerfamilie noch selbst in Keller und Weinberg und jettet nicht permanent zu Verkostungen um den Erdball.** Denn Fabio ist ein absolut Weinbesessener, so, wie Klaus-Peter Keller beispielsweise, der ihn mittlerweile auch, begeistert von den großartigen Qualitäten, in Verduno besuchte. Er arbeitet in seinen charaktervollen Weinen stets die Authentizität

tät des Piemont heraus. Weine mit Seele, unverfälscht von Holzorgien oder marmeladiger Überreife. Die sprichwörtliche burgundische Finesse und Eleganz sowie eine unübertreffliche Komplexität im betörenden Parfum zeichnen die feine Stilistik seiner unverwechselbaren Gewächse aus. Das ist die **höchste Schule traditioneller Piemonteser Winzerkunst!**

All unseren Kunden, die traditionell vinifizierte Tropfen fernab von ermüdenden Holzorgien lieben, können wir **eine der spannendsten Weingutsentdeckungen in der gesamten Geschichte von Pinard de Picard** nur wärmstens anempfehlen! Traumhafte Terroirweine, allesamt höchst eigenständige, urwüchsige Tropfen mit großem Charakter, absolute Geheimtipps und daher weit unterbepreiste Schnäppchen!

Kategorie persönliche Lieblingsweine.

IPI010512 Dolcetto d'Alba, rosso 2012 12,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

Was für ein genialer Einstiegswein in die verzaubernde Weinwelt unseres piemontesischen Traditionsgutes, ein traumhaft frischer, eleganter Dolcetto mit einer fabelhaften Trinkigkeit! In der verführerischen Nase ein einladender Duft nach saftigen roten Früchten (Himbeeren und Erdbeeren), Kirschen, Veilchen, Mineralien, rauchigen Zedernoten sowie ein zart kräuterwürziger Ton, alle Ingredienzien animierend unterlegt von einer betörenden floralen Note und frisch gemahlenem weißen Pfeffer. Am Gaumen eine kühle, vibrierende Textur, eine höchst animierende, saftige Frucht von roten Beeren und ein wunderbar eleganter, geschmeidiger Körper mit seidigen Tanninen, harmonisch balanciert, mit lebendigem Frucht-Säure-Spiel, das sehr lange nachklingt. Frucht und Fülle ergänzen sich auf traumhafte Weise mit Präzision und einem feinen mineralischen Zug zu einem herrlichen Trinkspaß mit NUR 12,5%vol! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2016+. Phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis!

IPI010412 Verduno Pelaverga, rosso 2012 13,5% Vol. 15,93 €/l 11,95 €
Gambero Rosso: „Platz eins seiner Traubenliga“

MERUM, die Insiderzeitschrift für authentische italienische Weine und Olivenöle, urteilt nach einer Degustation dieser in Deutschland fast gänzlich unbekanntes Rebsorte euphorisch: „**Pelaverga von Verduno: Für Liebhaber feiner Weine!** Begeisternd war die Begegnung mit dem Pelaverga. Die delikate Sorte mit dem Aroma von grünem Pfeffer und dem feinen Tannin wird vor allem die Freunde feiner Weine entzücken. Leider ist die Produktion sehr gering und auf die Gemeinde Verduno im Barolo-Gebiet beschränkt.“ Und dann bewerten die MERUM-Verkoster drei dieser autochthonen, Trinkfreude pur verschenkenden Gewächse gar mit drei Sternen, eine Adelung quasi für derart preis„werte“ Tropfen! Mit dabei natürlich die traumhafte Trouvaille unserer Entdeckung des Jahrzehnts aus Italien, unser Kleinod Burlotto!

IPI010612 Barbera d'Alba, rosso 2012 14,5% Vol. 15,93 €/l 11,95 €

Wow! Dieser im großen (nicht schmeckbaren) Holzfass ausgebaute wunderbare Barbera verkörpert die klassische puristische Typizität des Barbera: Eine betörende Frucht (florale Anklängen wie Veilchen sowie kleine rote und schwarze Beeren, frische Walderdbeeren, saftige Kirschen, orientalische Gewürze) paart sich mit einem seidigen Körper voller Eleganz, Finesse und genialer Frische (da stört keinerlei Schwere den Trinkfluss) sowie einer rauchigen Mineralität, die dem hohen Kalkanteil im Untergrund seiner erstklassigen Lage geschuldet ist. So feinsinnig die Frucht, so reichhaltig und dicht ist sie andererseits, besitzt eine tolle Reife ebenso wie eine traumhaft integrierte, vibrierende, kühle Säure und sehr weiche, cremige Tannine, die diesen ungemein harmonischen und wunderbar komplexen Sinnenschmeichler stets mit höchstem Genuss wegzischen lassen.

Wahrlich: Ein Barbera der Extraklasse in seiner so sympathischen Preisklasse, feinst gezeichnet zum einen durch Fabios sensible Hand und zum anderen durch die kühle, vibrierende, Maßstäbe setzende Balance des 2012er Jahrgang, zwei Parameter, die einen ungemein hedonistischen, trinkfreudigen Wein ergeben. Schmeckt bereits heute köstlich und wird ab Frühjahr nächsten Jahres seinen Höhepunkt erreichen und weitere 4 Jahre hinweg zu gefallen wissen.



Piemont: Land der Hügel und Reben am Fuße der Berge



IPI010712 „Aves“, Barbera d'Alba 2012 14,5% Vol. 21,07 €/l **15,80 €**
 Welch Grandseigneur des Barbera, eine Selektion der reifsten Trauben der besten Parzellen aus hohen (bis 420 m) und damit kühlen Lagen, die zum guten Teil in Barriques (davon jedoch nur 20% neu, denn das Holz hat eine dienende, ausschließlich strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden. Und was besitzt dieser Referenz-Barbera nur für eine grandiose Komplexität! Die aristokratische, rot- und schwarzbeerige (Cassis, Amarenakirsche, Waldbeeren), feinst süßliche, traumhaft saftige Frucht betört erotisierend die Nase und vergießt sich hedonistisch, transparent und ungemein saftig auf die Zunge, wunderschön eingebettet in einen bunten Strauß erlesener orientalischer Gewürze, grüner Pfeffer, nobler Schokoladennoten und balsamischer Anklänge sowie einer traumhaft eleganten Mineralität. Da ist keinerlei Schwere am Gaumen – bei allem Schmelz, hoher innerer Dichte und sinnlicher Fleischeslust –, aber eine feine, balancierte Struktur und eine grandiose Komplexität. Zärtlich liebkost das dezente Holz die Zunge, die auch von seidenen, cremigen Tanninen verwöhnt wird, welche sofortigen Trinkgenuss (am besten am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche!), aber auch ein großes Entwicklungspotential bis nach 2020 versprechen.

Burlotto's „Aves“ ist **einer der größten WEINWERTE des Piemont!** Wegen seines singulären Preis-Genuss-Verhältnisses haben wir bereits einen Jahrgangsvorgänger dieses betörenden Charakterweins zu unserem **Wein des Jahres aus Italien** (Gambero Rosso: „Spektakuläre Qualität“) gewählt! Und 2012 ist wohl für den Barbera ein noch größeres Jahr als 2010. Viel Vergnügen jedenfalls mit diesem piemontesischen Klassiker: Seine komplexe Frucht, seine ungemein trinkanimierende Saftigkeit und Geschmeidigkeit in außergewöhnlich lustvoller Mundtextur machen Burlotto's Spitzen-Barbera zu einer der verführerischsten Weinpersönlichkeiten aus Bella Italia. Salute!

IPI011012 Langhe Nebbiolo, rosso 2012 14% Vol. 19,93 €/l **14,95 €**
 Die Reben für diesen genialen Nebbiolo (der mir bei der Verkostung auf dem Weingut schon in mehreren Jahrgängen schier die Sprache verschlagen hat, so sehr ragt er qualitativ heraus, das ist schlicht grandiose und hoch elegante Barolo-Qualität, der bei anderen Spitzengütern auch unter diesem Label abgefüllt würde, bei unserem Qualitätsmagier Fabio jedoch unter dem schlichten Rebsorten-Etikett zu völlig unmöglichem Preis vermarktet wird!) stehen allesamt in den besten Barolo-Lagen des Traditionsgutes Burlotto, wobei es sich vorwiegend um die Trauben von jüngeren Rebstöcken handelt, die aber bereits eine feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden, hocharomatischen Beeren transportieren. Ein betörendes piemontesisches Urgestein! Authentisch, ungemein fein im Bukett (Sauerkirschen und Erdbeeren, delikate florale Noten, Oliventapenade, weißer Pfeffer und schwarze Trüffel sowie zart rauchige Aromen, 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! Die dramatische Qualität dieses famosen, stilistisch ungemein zarten, sehr feinen Nebbiolo macht fast sprachlos, dieser **LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barolo und Barbaresco** und demonstriert das ganze vinologische Können eines Ausnahmetalents wie Fabio Burlotto. Nicht viele der wesentlich teureren Baroli werden unserer Preis-Genuss-Sensation von Burlotto das Wasser reichen können. Versprochen!
 Verspielt, bei allem schmelzige Textur kühle Säure Struktur
 Zu genießen ab diese Winter, im groß Glass und am besten am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche! Höhepunkt Herbst 2014 bis 2018.

IPI011109 Barolo, DOCG rosso 2009 14% Vol. 38,67 €/l **29,00 €**
IPI011109H Barolo, DOCG rosso 2009 (0,375l) 14% Vol. 45,20 €/l **16,95 €**

Trotz seines Sensations-Preises von unter 30 Euro einer der betörenden Testsieger in der großen MERUM-Degustation!
 Die großen Winzer des Piemont interpretieren den Barolo höchst unterschiedlich, wie ein Musiker seine Sonaten. Es gibt alle Facetten zwischen den konsequenten Modernisten, die den Barriqueausbau auf ihre Fahnen geschrieben haben, und

den Bewahrern von Tradition und kulturellem Erbe. Sie, werte Kunden, haben die freie Wahl, unter all diesen Interpretationen Ihre Lieblingsweine zu finden. Und einer dieser traditionellen Baroli, die mein Fernweh nach dem Piemont schüren, die Sehnsucht, in der milden Abendsonne auf die in fahles Licht getauchten Berghügel blicken zu dürfen und dramatisch schöne Sonnenuntergänge zu erleben vor dem Hintergrund schneebedeckter, majestätischer Alpenwipfel, möchte ich Ihnen jetzt wärmstens anempfehlen.

Dazu sollten Sie wissen: Die großen Weine von Verduno unterscheiden sich ebenso deutlich von denen der anderen berühmten Piemonteser Lagen wie beispielsweise die Grand-Cru-Lagen des Burgunds untereinander. Verduno steht für Finesse, Eleganz und ein betörendes Parfum, was natürlich – neben dem sensiblen Ausbaustil der Familie Burlotto – den großartigen Böden geschuldet ist, die, in traumhafter Exposition, einen hohen Sandanteil haben und ab etwa 60 cm Tiefe viel Kalk im Untergrund.

Das Resultat: Feinste Frucht (Amarenakirsche) und florale Noten von Veilchen und welken Rosen sowie betörende Anklänge an weiße Trüffel und grüner Pfeffer begeistern schon in der Nase (Die Baroli von Verduno mit ihrem so feinen Parfum verwöhnen wahrlich alle „Nasenhären“!) und verbinden sich auf der Zunge mit Feinheit, Spiel und Finesse zu einer betörenden burgundischen Stilistik. Authentisches, unverfälschtes Piemont! 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 ist dieser geniale Traditions-Barolo ab dem Spätherbst diesen Jahres (Frühe Trinkreife gepaart mit schönem Alterungspotential ist ein Signum des genialen Jahrgangs 2009 im Piemont, der ein langsames Ausreifen komplexer, subtiler Aromen in einem Bilderbuchherbst ermöglichte), Höhepunkt 2016-2025+.

IPI011209	Barolo „Acclivi“, rosso 2009		
	14% Vol.	44,00 €/l	33,00 €
IPI011209M	Barolo „Acclivi“, rosso 2009 MAGNUM		
	14% Vol.	56,00 €/l	84,00 €

Einer der grandiosen Testsieger in der großen MERUM-Degustation! DER Archetypus eines großen Barolo aus Verduno!

Dieser singuläre Grandseigneur ist vinifiziert nach dem **urtraditionellen Konzept**, große Lagen NICHT getrennt auszubauen, sondern ihre positiven Eigenschaften zusammenzufügen, indem man erlesene Trauben der besten (steilen) sand- und kalkhaltigen Terroirs von Verduno in großen Holzfudern (Barrique sind, es sei hier nochmals betont, bei Burlotto für die Barolo-Reifung verpönt) gemeinsam ausbaut und dann diese großartige Assemblage als betörende Cuvée mit einem fabelhaften inneren Gleichgewicht, einer großen Balance und unvergleichlichen Harmonie auf die Flasche zieht.

Dieses barolische Urgestein betört daher auch mit seinem fabelhaft brillanten, feinen Parfum, DEM Markenzeichen großer Weine aus Verduno: Noble Aromen von prallen Amarenakirschen, blauen Beeren, einem zarten Duft von grünem Pfeffer, schwarzen Trüffeln, Lakritze, Veilchen und Rosen umgarnen die Nase. Noblesse oblige! Am Gaumen begeistert die fabelhafte Balance zwischen Kraft und Dichte einerseits und einer grandiosen Säurestruktur, Finesse und Eleganz andererseits. Und welche packende Mineralität, welche Brillanz und welche traumhaft feine, seidige Tannine! Das ist ein aristokratischer Barolo, wie er klassischer nicht sein kann!

Zu genießen ab sofort (schmeckt am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche genial!), Höhepunkt 2016 bis nach 2030.

PS: Blindprobe in Saarwellingen mit erfahrenen Verkostern. „Ist das Musigny 2009 von Mugnier“, fragte begeistert ein Weinfreund, der meine Vorlieben für diese Pretiose kennt und sie selbst in seinem Keller hütet. Kann es ein schöneres Kompliment denn geben?



Und endlich wieder eingetroffen ist DER SENSATIONSERFOLG unserer Sommer- Pinwand – **Niemals zuvor in unserer Geschichte wurde uns ein italienischer Rotwein so dramatisch schnell förmlich aus den Händen gerissen: Ampeleias Traum-Rotwein ‚Kepos‘ ist endlich wieder lieferbar! Und die Spitzencuvée wird brandaktuell mit phantastischen 95 Punkten bewertet:**

AMPELEIA (ELISABETTA FORADORI) – MAREMMA IN DER TOSKANA

Urwüchsige Rotweine voller ursprünglicher Wildheit aus einer der dramatischsten Naturlandschaften Frankreichs!

Gambero Rosso: „Kompromissloses Qualitätsstreben, ein persönlicher, innovativer Stil unter bestmöglicher Einbeziehung des Terroirs“.

Tino Seiwert: „Geschmeidig und elegant, bei aller Kraft fein und fließend wie Seide, dabei harmonisch, facettenreich, kühl (!) und von komplexer Frucht geprägt. Die Weine von Ampeleia sind meine absoluten Favoriten in der Maremma und konkurrieren mit den allerbesten Chianti Classico um die Krone des besten Weins aus der Toskana!“

ITO010110	Kepos, rosso 2010	13,5% Vol.	19,87 €/l	14,90 €
ITO010110P	12 x Kepos, rosso 2010 (12 Flaschen zum Preis von 11)	13,5% Vol.	statt 178,80 € nur	163,90 €

Schnäppchenpaket: 12 Flaschen zum Preis von 11!

- **92 Parkerpunkte und damit eigentlich unterbewertet.**
- **Zwei rote Gläser im Gambero Rosso und die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis!**
- **Tino Seiwert: „Einer der spektakulärsten Weinwerte Italiens“!**

Welch dramatischer schöner Trinkwein de luxe aus Europas Jahrgang der Frische (mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, ideal für die Aromenbildung!) namens „Kepos“ (griech. „Garten“) aus den fünf mediterranen Rebsorten Grenache, Mourvèdre, Marsellane, Carignano und Alicante. Er ist derart gut, dass er im Gambero Rosso bereits drei Gläser erhalten hat und daraufhin vinifiziert, bereits jung mit höchstem Genuss getrunken werden zu können. Welch feinfruchtige und animierende Nase (zum Hineinknien schön!) mit betörenden Aromen von Sauerkirschen, reifen Waldhimbeeren, Dörrpflaumen, Veilchen, mediterranen Kräutern, Tabak, schwarzen Oliven und balsamischen Noten. Der Gaumen präsentiert sich ungemein schmeichlerisch und charmant mit feiner Fruchtsüße und verführerischen Noten von zarter Bitterschokolade, einer anregenden Säure und einer ebenfalls traumhaft weichen, seidenen Tanninstruktur. Welch geniale Frische und welch großartiger Ausdruck seines mediterranen Terroirs: Trinkanimation pur und ein phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis! Ganz großes Kino!

Und ein dramatischer Beleg der These des Gambero, dass die Weine von Ampeleia „stilistisch eher auf Eleganz als auf Opulenz“ abzielen. Das ist „power without weight“! Wahrlich eher die Ausnahme denn die Regel in der von Marmeladenweinen überschwemmten Maremma!

Daher für mich Kategorie persönlicher Lieblings-Toskaner, der viele holzgeschwängerte Chianti-Classico mühelos an die Wand zu spielen vermag.

Und bei diesem trinkanimierenden Latin-Lover kommt mir unwillkürlich Benjamin Franklins Bonmot in den Sinn, der in großen Lettern über San Franciscos bester Weinhandlung (Divino) prunkt: „**Wein ist der beste Beweis, dass Gott es liebt, uns glücklich zu sehen.**“

Großer Wein aus der Toskana kann bisweilen so preiswert sein!

ITO010210	Ampeleia, rosso 2010	14% Vol.	35,87 €/l	26,90 €
------------------	-----------------------------	----------	-----------	----------------

94 Parkerpunkte schon in 2009. Doch 2010 ist DER Jahrgang des europäischen Südens, den viele Liebhaber von Rotweinen eines kühleren Stils eindeutig bevorzugen!

Daher auch die noch höhere aktuelle Bewertung des FALSTAFF in der Oktoberausgabe 2013: „Perlen an der Küste der Toskana: Die besten der excellenten Weine, 95 Punkte“ für unseren Ampeleia 2010, damit einer der 9 Favoriten der Redaktion und im qualitativen Umfeld des ca. 459 Euro teuren Ornellaia!

Tino Seiwert: „Ich hatte nie gedacht, dass in die Maremma ein solch eleganter, fast filigraner, geradezu zärtlicher Wein wachsen kann. Großes Kino!“



Am Fuße des pittoresken Bergdörfchens Roccatederigi

Auf einer Höhe von 450 bis 600 Metern liegen die von ihren natürlichen Gegebenheiten her so gesegneten Parzellen, auf denen die Edelrebe Cabernet Franc unter optimalen Bedingungen gedeiht, die unter anderem dem legendären Cheval blanc sein unverwechselbares Charisma verleiht. Der Temperaturunterschied zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten vertieft und verfeinert die Aromen der Trauben, das vulkanische Gestein bringt in der fertigen Cuvée famose Mineralität, Feinheit und Länge am Gaumen. Filetstück von Ampeleia ist die Lage „Bella Vista“ – Nomen est Omen! – direkt oberhalb von Roccatederighi. Der nahe Kastanien- und Eichenwald und die bis hierher reichende Meeresbrise, welche die Trauben nach Regenfällen stets gut abzutrocknen weiß und damit vor Fäulnis bewahrt, schaffen ein günstiges Mikroklima. Hier, auf einer mittleren Höhe zwischen 280 und 350 Metern, sind die Weingärten vorwiegend mit Sangiovese, des Weiteren mit Carignano, Grenache, Alicante und Mourvèdre bestockt. Kellermeister Marco zitiert dazu ein nur auf Englisch funktionierendes Wortspiel: „Mourvèdre should see the sea.“

Der schönste Platz dieser mittleren Lagen ist Sassoforte, mit wasserdurchlässigen, steinigen, roten Tonböden, umgeben und geschützt von Korkeichen, Olivenbäumen, Felsen und Macchia. „Diesem Terroir verdankt der Ampeleia Feinheit und Eleganz“, urteilt Marco. Auf etwa 200 Meter Seehöhe schließlich finden wir die am tiefsten gelegenen Weingärten: Schwere Tonböden, durchsetzt mit Fossilien und Kalk, um einige Grad höhere Temperaturen als in den hohen und mittleren Lagen geben dem Wein Kraft, Konzentration und Dichte. Jede Parzelle wird separat händisch am Höhepunkt der Reife gelesen. Angesichts der Vielfalt wundert es nicht, dass sich die Ernte über eineinhalb Monate erstreckt: vom Grenache Anfang September bis zum Cabernet Franc Mitte Oktober.



...sonnen sich die Weinberge von Ampeleia. Im Hintergrund links oben schimmert das blaue Mittelmeer...

fruchtige Interpretation einer bisher gänzlich unbekanntem Maremma, der ich einen derart emotionalen, feinsinnigen Wein niemals zugetraut hätte! In einem tiefen Schwarzrot läuft dieses Monument ins Glas. Betörend intensive Aromen (süße Schwarzkirschen, saftige dunkle Beeren, Cassis, noble Grand Cru Schokolade, Vanille, dunkler Tabak, edles Zedernholz, Minze, noble Kräuter und schwarzer Trüffel) verströmen sich verschwenderisch, werden mit längerer Verweildauer im Glase immer intensiver und zeugen von einem großen Reifepotential, welches sich hinter diesem genialen Wein verbirgt. Am Gaumen zeigt er sich noch sehr verschlossen, begeistert aber mit erfrischender Säure, gekonntem, sensiblen Holzeinsatz und feinkörniger Tanninstruktur. Ein traumhaft eleganter Wein voller Charakter und Noblesse und trotz seiner seidigen Struktur von ungebärdiger wilder Ursprünglichkeit, eine Synergie von sieben großen Rebpersönlichkeiten, eine neue Referenz der emotional berührenden Toskana, der solo getrunken begeistert und prachtvolle Gerichte adelt: Taube, Wild oder Lamm mit aromatischen Beilagen wie Steinpilzen und Trüffel. Ein Lager- und Entwicklungspotential von mindestens 10 Jahren, bei nur allzu verständlicher Neugier und Genuss bereits im Laufe dieses Jahres – unbedingt Dekantieren, bitte!

Ein Muss in jedem Keller mit ambitionierten italienischen Tropfen!

Die extrem gepflegten Traubchen werden zudem dreimal streng selektioniert – Ausdünnen am Weinstock im Sommer, dann bei der Lese selbst und schließlich noch einmal auf dem Weingut. Das bereits gekühlt (!) in den Keller transportierte, perfekte Lesegut wird, je nach Rebsorte, entweder in Betontanks oder hölzernen Gärbehältern, kleinere Mengen in Stahltanks vergoren. Die sieben Grundweine werden zunächst jeder für sich bereitet, dann zweimal assembliert, zuerst im Mai, dann noch einmal im Dezember. Der cuvéeierte Ampeleia reift dann etwa 16 Monate in zart getoasteten französischen Barriques (ein Drittel neues Holz), weitere zwölf Monate in der Flasche. Mit einem grandiosen Resultat: Der „Ampeleia“ ist ein völlig „neuer“ Wein der Maremma, die anderweitig nur allzu oft zu opulent-marmeladigen Tropfen neigt. Er verkörpert die andere, die helle Seite des Mondes! Finesse, Geschmeidigkeit, seidene Tannine – welch traumhaft elegant-

ITO010312 **Unlitro di Ampeleia, rosso 2012**

12,5% Vol.

9,95 €/l

9,95 €

Schnäppchenpreis! Statt 10,75 € nur 9,95 €**DER italienische Sommerhit zum Picknick, der natürlich auch in Herbst und Winter herausragend mundet. Und unsere letzte Palette gibt's zum absoluten Freundschaftspreis!****Ein Literwein?**

Na, klar doch. Eine Hommage an gemeinsame Abendessen mit der ganzen Familie, bei denen man eine anspruchsvolle Flasche Wein gemeinsam wegzechen kann. **Großartige Qualität für seinen Preis!** Parker war schon im Vorjahr begeistert: „It is a joyous red loaded with personality. Best of all, the Unlitro is a terrific value, 89 Punkte“. Kaufen, Leute, kaufen, dieses herrliche Zeug mit **nur 12,5% Alkohol** (Jaaaaa! Auch solch trinkanimierende balancierte Tropfen mit einer eher kühlen Stilistik - rote Früchte, würzige Anklänge, dezente, erfrischende Säure) werden heute noch im Herzen Italiens vinifiziert und im Handumdrehen ausverkauft sein!



© age fotostock / LOOKfoto

FRANKREICH

DOMAINE DES AIRES HAUTES – MINERVOIS

In einem kenntnisreichen Special der „Revue du vin de France“ über die besten Weine Frankreichs wird unser Naturtalent Gilles Chabbert zum „Mann des Jahres“ gekürt!

VINUM wertet die Spitzencuvée Clos de l'Escandil unseres Languedoc-Klassikers Aires Hautes mit der höchsten Punktzahl in einer großen, repräsentativen Languedoc-Verkostung!

„Das Minervois hat vielleicht auf lange Sicht das beste Potential aller Appellationen im Gebiet Languedoc-Roussillon“, urteilen einflussreiche Weinkritiker auf der ganzen Welt, wie beispielsweise Robert M. Parker. Warum ist dem so? Nun, die besten Weingärten im Herzen des Minervois liegen relativ hoch auf sanften, nach Süden ausgerichteten Hängen auf dem Terroir von „La Livinière“ am Fuße der Montagne Noir, welche zu einem vor atlantischen Tiefausläufern schützen, gleichzeitig aber in der Nacht frische, ja kühle Luftmassen von den Bergkämmen zu den Wingerten führen. Diese bedingen extreme Temperaturunterschiede (entscheidend für die fabelhafte Komplexität der Weine), denn am Tage findet sich in dieser Subregion das heißeste Mikroklima des gesamten Languedoc mit extrem wenig Niederschlägen. Der vegetative Zyklus dauert relativ lange von Anfang April bis Mitte Oktober und gewährleistet somit einen idealen, da sehr langsamen Reifeprozess. Das dominierende Terroir in „La Livinière“ besteht aus Kieselsteinen und Löss an der Oberfläche und **hartem Kalkgestein im Untergrund** – die ideale Basis für tief mineralische Weine. Die geringe natürliche Fruchtbarkeit dieses Bodens verbindet sich mit seiner wenig ausgeprägten Fähigkeit, Wasser zu speichern, so dass die Erträge schon von Natur aus gering ausfallen.

Aber es sind nicht nur diese idealen natürlichen Voraussetzungen, welche die hohe Einschätzung renommierter Experten bezüglich des Qualitätspotentials des Minervois stützen, sondern es ist vor allem die **Aufbruchstimmung der Menschen**, die hier in der Gluthitze des Südens die steinigten, kargen Böden bewirtschaften und sich dem unbedingten Streben nach höchster Qualität verschrieben haben. Im Bewusstsein der großartigen Chance, die ihnen die natürlichen Gegebenheiten ihrer privilegierten Heimat bietet, lebt eine avantgardistische Generation junger Winzer ihre Vision. Inspiriert durch die römische Göttin Minerva, die ihrer Heimat den Namen gab und nicht nur Göttin der Weisheit, sondern auch des Mutes ist, haben sie sich mit unermüdlichem Elan und großer Leidenschaft daran gemacht, das Geschenk der Natur zu nutzen. So initiierten sie bereits 1990, also am Beginn der revolutionären Aufbruchstimmung im Languedoc, eine Qualitätsoffensive und reduzierten freiwillig die erlaubten Erträge. 1998 schließlich wurde La Livinière mit vier Nachbargemeinden offiziell als erster Cru des Minervois anerkannt. Beispielhaft für den Erfolg dieses qualitätsorientierten Denkansatzes steht der märchenhafte Aufstieg unserer **Domaine „Aires Hautes“** nicht nur an die Spitze des Minervois, sondern in die kleine Eliteklasse der südfranzösischen Domänen überhaupt!

Die historische Mühle von Villeneuve-Minervois aus dem Jahr 1819 inmitten der malerisch gelegenen Weinberge



Bevor die Brüder **Eric** und **Gilles Chabbert** die von ihrem Vater gegründete Domaine übernahmen, wurde die gesamte Ernte zum Spottpreis lose „en vrac“ verkauft. Gilles, für die Weinbereitung zuständig und ein typischer Vertreter des neuen Denkens der nachrückenden Winzergeneration, war sehr schnell mit den erzeugten Qualitäten völlig unzufrieden und stellte die gesamte Produktion auf quasi **biologischen Anbau** um (ohne Zertifizierung allerdings, da er wie manch seiner Kollegen keine Lust hat, sich mit „Funktionären rumzuzügeren“), beseelt von der Absicht, auf den wertvollen Parzellen der Familie großartige Weine zu erzeugen. Eric, der nebenbei eine Apotheke betreibt und der sich um die geschäftlichen Angelegenheiten der Domaine kümmert, betont wie sein Bruder immer wieder, dass sie sich als **„Handwerker“** (artisan) verstehen, die in bester Tradition mit dem Geschenk der Natur, ihren privilegierten Weinärten, behutsam umgehen.

Gilles ist wohl ein vinologisches Naturtalent. In harter handwerklicher Arbeit erzeugt er dichte, tiefgründige, komplexe Weine mit einer reichhaltigen Frucht und von einer beeindruckenden Balance und Brillanz in den Aromen. **Monumente der Inkarnation von Frische und Terroircharakter, die wie Fanale der Authentizität und Natürlichkeit aus einem Meer uniformer Massenerzeugnisse herausragen.** Die Fachpresse ist dementsprechend voll des Lobes für die Erzeugnisse unseres Kleinods: **Gilles Chabbert erhielt die Auszeichnung „Mann des Jahres“** und Aires Hautes gehört ein Jahrzehnt nach dem Beginn der weit reichenden Veränderungen, die Gilles und Eric vornahmen, unzweifelhaft **zur Elite der Weingüter des Languedoc!**

Besonders erfreulich dabei ist, dass die sympathischen Brüder trotz der enorm gestiegenen Qualitäten bei ihrer Preisgestaltung extrem bodenständig geblieben sind – ein Charakterzug, der unsere Vorliebe für diese hervorragenden Weine und ihre Erzeuger noch einmal gesteigert hat. Und die neuen Jahrgänge zeugen infolge subtiler Verbesserungen in der Weinbergsarbeit mehr denn je zuvor von dem Enthusiasmus, mit dem Gilles und Eric ihr Handwerk betreiben und von der Naturverbundenheit, mit der sie ganz tief im französischen Süden, in der Einsamkeit ihrer wildromantischen Landschaft, **traumhafte Weine aus biologischem Anbau produzieren, die mit das beste Preis-Genuss-Verhältnis des gesamten Languedoc besitzen!**

PS: Vielen Dank „Mama“ Chabbert für ihren traditionellen Hasenbraten, den sie mir bei jedem meiner Besuche mit so viel Liebe am offenen Kamin zubereitet.

FLA020112 Sauvignon blanc 2012

13% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

Traumhaft fruchtiger Sauvignon Blanc! Exzellenter Rebsortencharakter mit komplexen Aromen von Cassisblättern, Zitrusfrüchten, frischer Minze, Stachelbeeren und zarten Anklängen von Zitronenschale und weißen Blüten. Eine erstklassige Alternative für alle diejenigen, denen mittlerweile die Loireweine à la Sancerre schlicht zu teuer geworden sind. Die kerngesunden Trauben für diesen wegen seiner cremigen Fülle von unseren Stammkunden so sehr geliebten Sauvignon blanc werden übrigens stets bereits Mitte August in den frühen Morgenstunden geerntet, um die feine Säurestruktur und tolle Frische zu bewahren!

Star-Sommelier Hendrik Thoma ist begeistert: „Schöner regionaler Charakter, mineralisch.“

Und Tino Seiwert urteilt: „Diese Qualität kostet an der Loire das Doppelte und Dreifache. Mindestens!“

FLA020212 Chardonnay blanc 2012

13% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

Was für ein leckerer Chardonnay für den täglichen Trinkgenuss, ein Musterexemplar an Rebsortencharakter, Frische und Reintönigkeit. In der Nase eine animierend frische, „knackige“ Aromatik, zarte Zitrus-, Weinbergpfirsich- Minze-Melisse- und Haselnussnoten mit mineralischen Anklängen, ein vibrierender Chardonnay mit einer tollen Harmonie und Balance am Gaumen, schwelgerische Erinnerungen an die wunderbare Leichtigkeit des Seins in lauen südfranzösischen Sommernächten evozierend! Gilles Chabbert: „In dieser Flasche finden unsere Kunden die Seele unserer Region“.

FLA020311 „Tradition“, Minervois, rouge 2011

14% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Welch Überflieger aus einem Fabeljahrgang des Minervois! Einer der besten, wie Weinkritiker und über einen großen Erfahrungsschatz verfügende ältere Winzer gleichermaßen urteilen! Analog zum genialen Jahrgangsvorgänger werden in 2011 schlicht die Qualitätsparameter um eine Preisklasse nach oben verschoben!

Und was haben wir hier für einen genialen Basiswein, der in „normalen“ Jahrgängen Spitzencuvées zur Ehre gereichen würde. Tiefdunkles Purpurrot in der Farbe, in der Nase verschwenderische Aromen von vollreifen schwarzen Kirschen und schwarzen Beeren (Heidelbeeren, Brombeeren), verführerischen mediterranen Kräutern wie Rosmarin und Thymian, schwarzen Oliven, Lakritze und zarten Anklängen von frischem weißem Pfeffer und ausgeprägt duftige Noten von Rosen und Veilchen. Am Gaumen zeigt sich die gleich komplexe, feine Frucht in Verbindung mit einer kühlen Mineralität. Die elegante Säurestruktur, das feincremige Tannin und der fruchtsüße, höchst animierende Nachhall tragen dazu bei, dass es sich bei diesem ungemein preiswerten Rotwein bei aller Dichte um einen sehr anregenden Tropfen handelt, der zu keinem Zeitpunkt sättigend wirkt. **Dieser authentische Minervois präsentiert sich sinnlich-hedonistisch, zu schön fast, um es zu glauben, aber es ist süße Realität, was sich da im Glase abspielt!** Was für ein schmelziger, tieffruchtiger Leckerschmecker, leicht gekühlt im kommenden Sommer auch ein faszinierender Rotwein, ansonsten ein wunderschöner Alltagswein von höchstem Niveau für jede Gelegenheit aus niedrigen Erträgen von unter 30 hl/ha, der das große vinologische Können der sympathischen Chabbert-Brüder ausdrücklich demonstriert. Zu genießen ab sofort bis 2015+.

Extrem günstiges Preis-Genussverhältnis - selbst nach den Maßstäben des Languedoc, die im weltweiten Vergleich keine Konkurrenz zu scheuen brauchen.

Ein Wein zum kistenweise in den Keller legen!

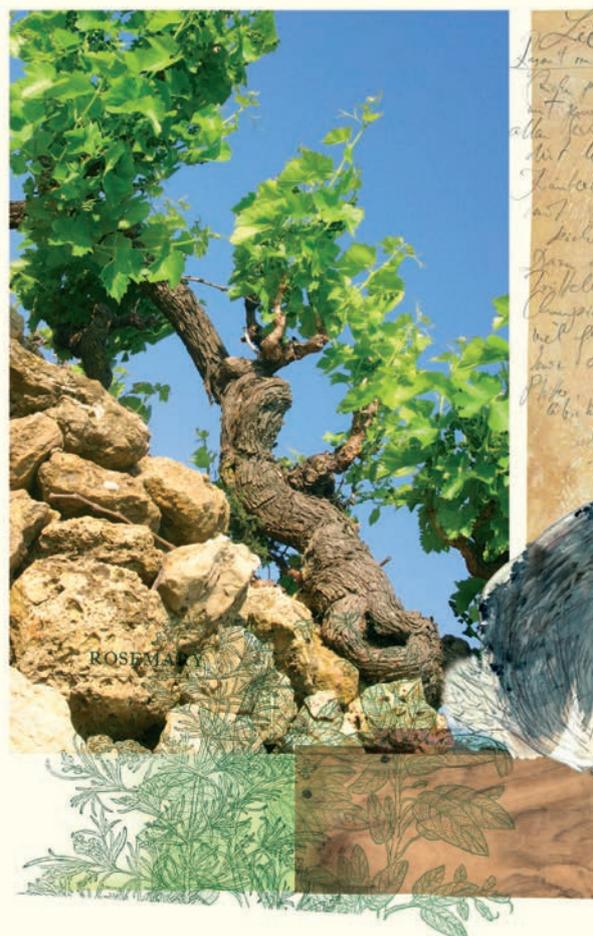
FLA020510 „Réserve“, Minervois La Livinière, rouge 2010

14,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

Paula Bosch feiert unseren roten Bestseller von Aires Hautes: „Was für ein Wein zu DEM Preis!“

Die Grande Dame der deutschen Sommelier-Szene, schwärmt: „Zwischen Narbonne und der mittelalterlichen Festungsstadt Carcassonne liegen die Weinberge des Minervois. Die besten Böden sind kiesel- und kalkhaltig. Sie befinden sich auf den sanften Südhängen der Kommune La Livinière. Hier haben die Brüder Eric und Gilles Chabbert ihr Weingut, das die Fachpresse schon seit Jahren zur Elite der südfranzösischen Weinregionen zählt. Eric, Besitzer einer Apotheke, sorgt sich um die geschäftlichen Belange, während sich Gilles um die Weine und ihren biologischen Anbau kümmert. Trotz seines vinologischen Talents diskutiert er ständig mit seinen Kollegen über die Qualität seiner Weine und wie er sie doch noch verbessern könnte. **Die Cuvée La Livinière aus den Trauben Syrah, Grenache und Carignan zählt nach meiner Meinung zum Besten, was das Languedoc zu bieten hat.**“

Treffend analysiert, Paula!



„Mama“ Chabbert grillt Tino Seiwert bei seinen Weingutsbesuchen stets einen le...

Wahrlich: Eric und Gilles Chabbert, die in **handwerklicher Tradition** ihre sorgfältig gepflegten und nach rein biologischen Kriterien angebauten Reben bearbeiten, haben verstanden, so wie beispielsweise auch Pierre Clavel. Sie, die sie nie die Wurzeln ihrer bäuerlichen Herkunft vergessen haben, sie, bei denen Gastfreundschaft keine leere Worthülse ist, sondern unvergessliche Abende mit himmlischen leiblichen Genüssen und intensiven Gesprächen bedeutet, haben wirklich begriffen:

Das Languedoc darf niemals seinen einzigartigen Vorsprung verlieren, der diese von ihrem privilegierten Klima gesegnete Region in den letzten Jahren zu einem weltweit einzigartigen El Dorado für preisbewusste Weinliebhaber hat werden lassen. Solch herausragende Terroirweine mit einem großartigen Preis-Genussverhältnis haben den legendären Ruf der betörenden Weine aus dem wilden französischen Süden bei Liebhabern in aller Welt vor nunmehr fast zwei Jahrzehnten begründet!

Und eines dieser ob ihrer spektakulär niedrigen Preise weltweit gefeierten Gewächse ist diese verführerische Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan mit ihrem tiefdunklen, schwarz schimmernden Granatrot, von Michel Bettane, dem großen Mann des französischen Weins, als intensiver Ausdruck ihres großen Terroirs gefeiert, besitzt ungemein ausladende, komplexe Aromen. Fast wollüstig duftet sie nach schwarzen und blauen Beeren wie Cassis, Heidel- und Himbeere sowie nach reifen Sauerkirschen und wilder Weichsel, begleitet von Wacholder, Zimt, Nelke, Anis, Koriandernoten, Pfefferminze, Oliventapenade, gemahlenem weißen Pfeffer und dunklem Nougat. Am Gaumen dann ein faszinierender Kontrast zwischen kühlen, frischen, mineralischen Noten (ja, das ist die große Kunst in einem Jahrhundertjahrgang wie 2010, auch die Frische und damit die Balance eines Weines zu bewahren!) und einer tiefen, verführerischen Frucht. Das Tannin ist fabelhaft reif und angenehm cremig.



ckeren Hasenbraten

Paula Bosch lobt: „Ein Schmusewein ohne langweilige vordergründige Frucht, mit langem kraftvollem Finale. Eine einzige Verführung zum Weitertrinken.“
Zu genießen ab sofort bis 2016+.

Und wahrlich besitzt dieser LeckerSchmecker ein fast schon unwirkliches Preis-Genuss-Verhältnis. Ein echtes Highlight, Schnäppchenalarm! 90-91 Parkerpunkte bereits für den großartigen 2006er, doch 2010 spielt in Südfrankreich in einer ganz eigenen Qualitätsliga! Da liegen schlichtweg nochmals 2-3 Punkte dazwischen.

Werte Kunden: Solch Wahnsinns-Werte gibt es sehr selten in einem Weinliebhaberleben! Ein Sinnenzauber, ein seltener Glücksfall für anspruchsvolle Genießer! Seit der ersten Präsentation dieses Juwels reagieren unsere Kunden überschwänglich: Der ‚La Livinière‘ avancierte zu einem der größten Verkaufserfolge in der Historie von Pinard de Picard!

Kein Wunder auch, dass Pit Falkenstein in seiner wöchentlichen Kolumne im **HANDELSBLATT** urteilte: „Der ‚La Livinière‘ besitzt Aromen und Extrakt wie ein gehobener Bordeaux“ und ist eines der größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt!

FLA020608 Clos de l'Escandil, rouge 2008

14,5% Vol.

26,53 €/l

19,90 €

Dieses großartige Elixier von perfekt gereiften Trauben sehr alter Rebstöcke aus dem besten Terroir von ‚La Livinière‘ gehört zweifellos zu den größten Gewächsen des gesamten Midi! Bei diesen fabelhaften Qualitäten und der komplexen Aromatik (Schwarze Beeren, Kirschen, noble Gewürze wie Vanille, Zimt, Muskatnuss und Pfeffer sowie eine rauchige Mineralität) ist es kein Wunder, dass sich die **Fachpresse bei der Bewertung der letzten Jahrgänge mit Lobeshymnen** überschlägt:

- Coup de coeur“ im Guide Hachette,
- Bettane & Desseauve stufen den 04er wie den 05er wegen seiner Eleganz und seiner rassigen Tannine als „très bon vin“ ein,
- die Bibel der französischen Weinkritik, das „Classement 2005 der besten Weine“, zählt ihn zu den 10 größten,
- die Revue du vin de France zu den **fünf größten Rotweinen des Languedoc** und wählt Gilles wegen dieses „reichhaltigen, kraftvollen, aromenintensiven Weines mit seinen phantastisch reifen Tanninen und der gleichzeitig großartigen Frische und Finesse, einer Cuvée also höchster Qualität zu weisem Preis, zum „Mann des Jahres“!
- Und VINUM wertet diese legendäre Spitzencuvée zusammen mit dem Grange des Pères mit der höchsten Punktzahl in einer repräsentativen Languedoc-Verkostung, in der 150 große Weine blind degustiert wurden! Herzlichen Glückwunsch Gilles Chabbert für diesen emotional aufwühlenden Referenzwein aus Frankreichs wildem Süden!

CLOS SAINT-JEAN - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Phantastischer Wein zu sehr fairem Preis, „eines der großen Schnäppchen von Châteauneuf-du-Pape“, Parker (der zudem Clos Saint-Jean 2011 an die Spitze der Appellation punktete) und ein phantastischer Alltagswein aus 2012, dem vielleicht noch besseren Jahrgang als 2012, wie Michel Bettane vermutet!



Châteauneuf-du-Pape ist der Ort auf Erden, der aktuell die größte Zahl von Weltklassegütern sein eigen nennen darf. Diese vinifizieren charaktervolle Rotweine, die wegen ihrer originären, authentischen, aber auch höchst unterschiedlichen Stilistik unter Weinliebhabern einen legendären Ruf besitzen. Der Shooting-Star unter diesen Domainen mit magischem Klang ist das Familienweingut Clos Saint-Jean, deren Gewächse mit höchsten Punktwertungen von Fachjournalisten gefeiert werden!

FRS140112 Les Calades, Vin de Pays rouge 2012
14,5% Vol. 10,53 €/l 7,90 €

Für unsere Kunden seit Jahren einer der größten Weinwerte des französischen Südens! Kistenweise in den Keller legen!

Neben ihren Weltklasse-Châteauneuf machen die Brüder Vincent und Marcel auch einen herrlich leckeren Alltagswein, der ebenfalls über eine sehr feine Struktur verfügt und meilenweit entfernt ist von jeglichen überreifen oder marmeladigen Anklängen. In der Nase ein verführerisches komplexes Aromenspektrum, geprägt von reifen Kirschen und Erdbeeren, aromatischen roten Waldbeeren, getrockneten Rosenblätter, edlem Kakao, hellem Havannatabak, Vanille und Nelken, fein unterlegt von einer intensiven Note, die an Omas Pflaumenröster mit Zimt, an dunkle feuchte Erde, frischen Pfeffer und weißen Trüffel erinnert und somit Assoziationen an seine wild-lebendige, urwüchsige Heimat hervorruft. Bezaubernd die südlich geprägte Struktur auf der Zunge! Schwebend transparent breitet sich seine würzige Textur aus, betört die Geschmackspapillen mit seidig-cremiger, saftiger Präsenz und reifen, weichen Tanninen und wirkt duftig, elegant und fein in Trunk wie Anmut: Ein ungemein, charmanter und verführerischer Alltagswein (jetzt und in den beiden nächsten Jahren wegsüffeln, am besten bei ca. 17° C) mit einem wunderschönen mineralischen Nachhall!

FRS140211 Châteauneuf du Pape, rouge 2011
16% Vol. 37,27 €/l 27,95 €

Ankunftsangebote bis zum 3. November: statt 27,95 € nur 23,90 €

„Eines der großen Schnäppchen von Châteauneuf-du-Pape, der in seiner Klasse in einer eigenen Liga spielt“, jubelt Parker schon seit Jahren!

Ein traumhafter Frühlingsschmiedag in Châteauneuf-du-Pape bei unserem letzten Besuch im Juni diesen Jahres: Es herrscht flirrende Hitze, mächtige Kieselsteine („galets roulés“) verwandeln die Weingärten in warme Backöfen, knorrige alte Rebstöcke ducken sich unter dem kräftig wehenden Mistral, dazu gesellen sich ein lautes Zirpen der Zikaden und der intensive Duft von provençalischen Kräutern. Dreizehn Rebsorten reifen hier im Epizentrum der Rhône heran, eine Vielfalt, die neben der singulären Qualität der Böden der markanteste Unterschied zu allen anderen Appellationen des Rhônétals ist. Doch die dominierende Rebsorte bei den meisten majestätischen Gewächsen ist die Grenache.

So wie hier in diesem wunderbar dichten, fein strukturierten Weingiganten von ca. 75 Jahre alten Reben (dazu insbesondere Mourvèdre, Syrah und Cinsault), der aufgrund seiner großen inneren Harmonie und seiner Balanciertheit schon ab sofort höchsten Trinkgenuss verspricht! In der Nase eine klassische, bei allem Sex-Appeal und hedonistischen Charakter vibrierend kühle Stilistik, keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Fruchtprobe, stattdessen sehr komplexe, fein verwobene Aromen der erlesenen Trauben der uralten Reben: Wilde Brombeeren, reife, saftige schwarze Kirschen, weißer Pfeffer, Veilchen, Brombeeren, feinwürzige, geröstete Kräuter der Provence (Thymian!), heller Tabak, schwarze Schokolade und noble mineralische Noten. Am Gaumen betörende Kraft und Würze statt marmeladiger Überreife, verbunden mit einer wohldosierten, ganz zart süßlichen, ungemein hedonistischen Frucht, die mit einem kleinen herben Touch versehen ist (das Signum



traditioneller großer Châteauneufweine) und die diesen Wein zu einem großen Klassiker wird reifen lassen. Traumhaft kompakte Textur am Gaumen, schmelzend vor Saft und seidig-samtigen Gerbstoffen, getragen von kühler Würze, die an schwarze Oliven und Kräuter der Provence erinnert, in keinsten Weise fett oder rustikal, dafür ungemein frisch! Dieser delikate Wein gehört Jahrgang für Jahrgang zu meinen persönlichen Favoriten und fasziniert als wunderschöne Verkörperung eines absolut klassischen, phantastisch komplexen Gewächses einer der großartigsten Regionen innerhalb der gesamten Weinwelt – und in Relation dazu zu einem dramatisch günstigen Preis! Und Parker urteilte schon mehrfach euphorisch: „An outstanding Chateauneuf du Pape“!
Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühling 2014 bis 2020+



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

LA PÈIRA, TERRASSES DE LARZAC – LANGUEDOC

UNSERE Entdeckung des Jahres 2012 aus Frankreich IST DER STRAHLENDE NEUE FIXSTERN DES LANGUEDOC und wird von den renommiertesten Weinexperten der Welt geradezu hymnisch gefeiert:

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Sie, werte Kunden, wissen es seit mittlerweile fast 20 Jahren: Das Languedoc-Roussillon ist die Wiege des Weingeschäfts Pinard de Picard. 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 unsere leckeren, traumhaft preis-, „werten“ Alltagsweine demonstrieren überzeugend die These, dass das Preis-Genuss-Verhältnis der Rotweine des französischen Südens weltweit unschlagbar ist. Eigentlich also gab es keinen Handlungsbedarf für uns im wilden, sonnendurchfluteten Midi.

Eigentlich!

Doch regelmäßig, Jahrgang für Jahrgang, überprüfen wir bei uns im Hause die von uns repräsentierten Güter und ihre Weine mit den am höchsten von Fachpresse und Kennern gelobten Produkten, die wir nicht im Angebot führen. Wir wollen schließlich nicht betriebsblind werden und stets nur das Beste für Sie zur Auswahl haben. Zudem kann sich inmitten der unverlangt eingesandten ungezählten Weinproben hoffnungsfroher Winzertalente vielleicht einmal die berühmte qualitativ hochwertige Stecknadel im Heuhaufen befinden, der bis dato unbekannte Überflieger, auf den die ganze Welt gewartet hat. Doch die Wahrscheinlichkeit eines derartigen Fundes tendiert, vorsichtig formuliert, gegen Null. Der beste Vergleich solchen Tuns wäre wohl, den Manuskriptberg eines Verlegers ins Auge zu fassen (Und jetzt zitiere ich aus der renommierten „World of Fine Wine“, in der ANDREW JEFFORD, ein weinjournalistisches Urgestein, von seinem ersten Erlebnis mit unserer Neuvorstellung schwärmt und genau diese Metapher benutzt), „diese legendären Haufen unerbetener Manuskripte, in dem der Lektor hofft, versteckt zwischen umständlichen Erstlingswerken, exzentrischen Ernährungsratgebern und den Kindheitserinnerungen von Senioren, den einzig wahren und im besten Sinne Gold wertem Text zu finden, den er seinen skeptischen Vorgesetzten triumphierend unter die Nase halten könnte. Ähnlich steht es um die Kostproben, die diejenigen, die über Wein schreiben, regelmäßig ins Haus geliefert bekommen. Alle verdienen es, probiert zu werden, die meisten verdienen eine Bewertung, aber bislang bin ich noch nie auf einen gestoßen, der mein **imaginäres Pantheon** neu geordnet hätte, wie es nur ein durch und durch großartiger Wein kann.

Nie, bis vor einigen Wochen (und Pinard de Picard ging es bekanntlich bis vor etwa 18 Monaten genau so!).

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

letzten Jahres stolz präsentierte, trifft voll ins Schwarze. Er schien mir bei der Lektüre wie ein „djà vue“-Erlebnis. Exakt so hatte ich empfunden bei meinen ersten Probeschlucken dieser so unendlich schönen Pretiosen. 100erte Degustationsweine allein aus dem Süden Frankreichs laufen jedes Jahr meine Kehle runter, doch so elektrisiert wie in der Causa La Pèira war ich schon seit Jahren nicht mehr. Diese neue Domaine ist aus dem Stand heraus für mich **eine der beiden besten des Languedoc**. (Die andere ist Clos Marie, mit Weinen jedoch ganz anderen Stils. Das ist etwa so, wie wenn man Latour mit Lafite vergleicht!) **Die renommiertesten Journalisten aus der ganzen Welt sehen es ähnlich bzw. werten La Pèira allein an die Spitze.**

Bevor ich Ihnen heute den neuen Jahrgang dieser Spitzen des Languedoc eindringlich ans Herz legen möchte (nochmals einen Tick besser als im schon grandiosen Vorjahr, da die Weinberge sich mittlerweile in einem optimalen Zustand befinden und im Keller jetzt die besten Barriques der renommiertesten französischen Tonneliers zu finden sind), hier alle wichtigen Fakten zum Weingut und den Menschen, die an diesen Zauberwerken mitgewirkt haben:

La Pèira liegt im Herzen des Languedoc. „Mas Jullien“, „Mas de Daumas Gassac“ und „Grange des Pères“, ebenfalls weltberühmte Namen der Region, liegen in unmittelbarer Nachbarschaft. Ich selbst habe viele persönliche Erinnerungen an Landschaft und Leute, verbrachte ich doch als Student Ende der 70er Jahre meine Campingurlaube am Ufer des malerischen Flusses Hérault, der sich wildromantisch durch das Tal schlängelt. „Wild“ haben wir damals auch gecampt, Fische eigenhändig mit selbst gebastelten Speerspitzen aus dem Fluss gefangen und am Ufer gegrillt und einen 10-l Kanister Rotwein für umgerechnet 5 Euro nachmittags beim örtlichen Winzer gekauft.

Am Morgen danach entsprachen der Umfang der schauerlich malträtierten Köpfe meiner Begleiter(innen) und meiner selbst dem des leer gesoffenen Kanisters. Für mehr Qualität reichten damals weder mein Geld noch das Können der Winzer. Gleich geblieben in all den Jahren danach ist die ursprüngliche Schönheit einer grandiosen Landschaft, dramatisch verändert hat sich die Qualität der Weine, denn Mikroklima und Bodenzusammensetzung, das Terroir also, ist von singulärer Güte! Neue Männer brauchte dazu das Land, Winzer mit Leidenschaft, erfolgshungrig und bestens ausgebildet (und von Anfang an, hier sei nur Marlène Soria genannt, trugen auch mutige Frauen dieses lodernde Feuer im Herzen!)

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

„Ein Wein, so delikats, wie man das sonst nur von wenigen Grand Crus aus Frankreich kennt, braucht den Vergleich mit weltberühmten Weinen nicht zu fürchten“, Parker

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

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

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

TERRASSES DU LARZAC: Appellation de l'année 2011 de Bettane & Desseauve

Werte Kunden: Neugierig geworden? Dann kann ich Sie nun nur noch, DIE Neuentdeckung des Jahres 2012 vertrauensvoll in Ihr Weinportfolio aufzunehmen. 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! Santé.



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

FLA150112 „Les Obriers de la Pèira“, rouge 2012

13,5% Vol.

18,60 €/l

13,95 €

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

In der Farbe zeigt dieses Juwel des Midi ein tiefes, dichtes, sattes Rubinrot und in der Nase begeistert ein komplexes Bukett, das trotz seiner mediterranen Rebsorten Carignan und Cinsault in der Nase verführerische Anklänge an große, wesentlich teurere Pomerol-Weine evoziert. In seiner Preisklasse ist dieser Schmeichler der Sinne selbst für die Maßstäbe des Languedoc ein unvergleichlicher Traum von Wein, ein feinst balancierter, harmonischer Grandseigneur von den Terrassen von Larzac, der geprägt ist von seiner für den französischen Süden extrem raren und unvergleichlich kühlen Finesse (hier spielt der Cinsault seine ganze Klasse aus!), einer saftigen Frucht, einer die Referenz definierenden Balance sowie einer fabelhaft seidenen Tanninstruktur. Die expressive Mineralität in der Nase umhüllt die sich reichlich verströmende komplexe Frucht (wilde Waldhimbeeren vermählen sich mit blauen Früchten, saftigen Kirschen, Walderdbeeren, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Zartbitterschokolade, schwarzen Oliven, Veilchen und geräuchertem Speck) und betört, verbunden mit geradezu burgundischer Noblesse, mit seinen saftigen, rotbeerigen Aromen und seiner samtigen Fülle einschmeichelnd den Gaumen, hüllt ihn ein mit ihrem seidenen Tuch, verweilt, will nicht mehr loslassen. In seiner kühlen Stilistik scheint dieser phantastische 2012er wie eine Wiedergeburt des wunderschönen 2010ers, er ist ebenso wie dieser schon in seiner frühesten Jugend infolge seiner betörenden, frischen Frucht sehr geöffnet und von betörendem Charme. Die seidenen, schmelzigen Tannine, ein Charakteristikum des großen Jahrgangs 2012 ebenso wie der handwerklichen Winzerkunst (Obriers ist übrigens der alte occitanische Name für ouvriers, also die Handwerker), begleiten sanft einen fulminanten Nachhall mit einer expressiven mediterranen Aromatik (provençalische Kräuter, rote Beeren, Kirschen) sowie einer subtilen Mineralität. Ab sofort zu genießen, Höhepunkt ab Herbst nächsten Jahres bis etwa 2020+.

Werte Kunden: **Freuen Sie sich mit mir auf einen authentischen Terroir-Wein des französischen Südens mit warmherziger Seele und mediterraner Ausstrahlung!** Parker lobt: „Don't miss it, especially if you love finesse“.

Und ich gebe Ihnen mein Wort: In seiner attraktiven Preisklasse ist das wohl wieder der beste Wein des französischen Südens, genau so wie schon in 2010!

FLA150211 „Las Flors de la Pèira“, rouge 2011

14,5% Vol.

39,93 €/l

29,95 €

Die in ihrer Stilistik so eigenständige Mourvèdre-Rebe ist schon seit jeher eine große Schwäche von mir (man denke nur an die genialen Weltklasse-Rotweine von Beaucastel!) und ergibt zusammen mit den Trauben der sorgsam gepflegten Syrah-, Grenache- und Cinsaultstöcke einen traumhaft authentischen Wein des wilden französischen Südens. Obwohl David Schildknecht im wine advocate auch zu Recht darauf hinweist, dass diese noble Cuvée ihn, ähnlich wie bei mir der ‚Obriers‘, auch an einen großen Bordeaux erinnert („Ich möchte auf die pomerolartigen Aspekte dieser Cuvée hinweisen, wie ein Lafleur“), haben wir es bei diesem Weltklassewein mit einem höchst eigenständigen Charakter zu tun. Warum?

„Die Antwort liegt im Boden“, urteilt die ‚Financial Times‘. Und Andrew Jefford (DECANTER) fügt hinzu: „Das Hochplateau von Larzac (auch wegen des von dort stammenden salzigen Roqueforts weltberühmt) ist sehr kalkhaltig und auf seinen Hängen und Terrassen wachsen inmitten des provençalischen Parfums traumhafte Weine, wahre Entdeckungen. **Es ist der Saft der kalkigen Steine!**“

Genau so ist es. Es sind nicht die oft besungenen Mysterien des Weins, sondern ist das großartige Terroir, das dieses Weinunikat so unverwechselbar macht. Verstanden im umfassenden Sinn, wie es die Franzosen benutzen. Nicht nur der Boden also, sondern die Flora und Fauna der Umgebung, das Mikroklima und der prägende Einfluss des Menschen. Und Winzergenius **Jérémy Depierre**, der seine reichhaltigen Erfahrungen aus seinen Lehrtagen auf Château Margaux immer stilbildender in die tägliche Arbeit mit einbringt und der mitverantwortlich zeichnet für die Auswahl der besten Barriques der besten französischen Tonneliers, hinterlässt deutlich seine Spuren im fertigen Wein.



Am wildromantischen Fluss Hérault habe ich als mittelloser Student oft wild gecamp't, Fische getrunken. Am Morgen danach entsprachen der Umfang der schauerlich malträtierten Köpfe Qualität reichten damals weder mein Geld noch das Können der Winzer.

Somit haben wir hier einen eigenständigen, charaktvollen Rotwein des wilden französischen Südens, der eine Noblesse zeigt und ein aristokratisches Antlitz wie ein großer Bordeaux. Schildknecht, die ‚Financial Times‘ und Andrew Jefford haben also alle drei Recht!

Daher besitzt dieser betörende, ungemein komplexe Tropfen ein faszinierendes Parfum von vollreifen roten und blauen Früchten (Wald-erdbeeren, süße rote Himbeeren, Cassis sowie rote Kirschen, dazu grüner Pfeffer, frische Lakritze, betörender Flieder und abgrundtiefe mineralische Anklänge) in einer dramatischen Intensität. Mit einem einzigen Schluck taucht man regelrecht ein in eine andere Welt und (er)lebt seinen ureigenen Traum vom Languedoc, denn trotz der Reichhaltigkeit an Fruchtnoten gelingt es diesem sowohl wollüstig lasziven wie gleichermaßen aristokratischen Gewächs auch die betörenden Düfte der Hügellandschaft einzufangen (viele aromatischen Pflanzen wie beispielsweise Fenchel und die Kräuter des Südens gedeihen hier prächtig), auf denen die Edelreben gewachsen sind und die mit floralen Anklängen an verführerisch duftenden Sommerflieder und Pfingstrosen zu begeistern wissen. Und welch Sinnenschmeichler dann am Gaumen: Was ist das nur ist ein traumhaft ausgewogener, faszinierender, lebhafter, dichter, harmonisch balancierter, seidiger (überhaupt nichts Marmeladiges oder Schweres in der Textur) und feinduftiger Wein – geprägt von der Einzigartigkeit seiner Herkunft. Dieser vibrierende Wein trifft idealtypisch meine Vorstellungen authentischer Gewächse des französischen Südens: Der kieshaltige Kalkstein am Fuß der Larzac-Hochebene, die wo Schafe für die Produktion von Roquefortkäse die thymianhaltigen Wiesen abgrasen, verleiht wohl dieses besondere Aroma, die Anklänge an Jod und salzige Mineralität im lange nachklingenden Abgang, das die Weine einzig macht unter den Granden des Languedoc. **Die Edelreben der Region bringen alles mit, wonach die Steine im Boden zu dürsten scheinen. Das ist Versuchung pur! Anrinkbar ab sofort, Höhepunkt 2016 bis nach 2025.**

Jérémie Depierre hat in diesem Meisterwerk den Charakter und die Düfte des Südens mit dem höchsten Standard der Weinbereitung auf den nobelsten Bordelaiser Gütern vereint!

94 Parker-Punkte bereits in 2009. Der Rhönereport denkt 96 Punkte für den genialen 2010er an. Und 2011 ist ein genialer Jahrgang für unsere neue Kultdomaine, nochmals einen Tick besser als alle Vorgängerjahre!

Daher urteilt Tino Seiwert: Diese große Qualität findet man selbst in Südfrankreich zu diesem Preis wohl kein zweites Mal. Ähnliche Qualitäten kosten in Châteauneuf locker 50-60 Euro, in den Prestigeregionen des Bordelais und im Burgund leicht mal über 100 Euro. Unüberschmeckbar pocht dieses Weinmonument an die Pforte zur absoluten Weltklasse. Dramatisches Preis-Genuss-Verhältnis!

PS: Michel Bettane feiert in seinem brandaktuellen Frankreichführer 2014 die **TERRASSES DU LARZAC als Appellation de l'année 2011!**

FLA150411 „Deusyls de la Pèira“, VdP blanc 2011
14,5% Vol. 39,87 €/l 29,90 €

Wahrlich: Dieser aristokratische Weißwein (aus den französischen Edelreben Viognier und Roussanne) hat die Qualität, eine der mythischen Weißweinlegenden des wildromatischen Languedoc zu

werden und damit die ultimative Herausforderung der großen Weißweine Frankreichs! In Südfrankreichs großem Jahrgang 2011 von singulärer aromatischer Qualität, einem wunderbaren Schmelz und einer nie zuvor da gewesenen Frische! Die sagenhafte Mineralität und edle, komplexe Frucht erinnern an große weiße, wesentliche teurere Burgunder, so klar, reintönig und präzise zieht sich ihre tiefgründige Spur über die gesamte Zunge. Ein begeisterndes Meisterwerk, mächtig, konzentriert, aber auch sagenhaft präzise und elegant am Gaumen: Ungemein komplex, geradezu explosiv in seiner Aromatik (Blüten von Jasmin, Akazienblätter, aromatischer Ananas, Mango, frischer Aprikose und Mandarine) und zarten Gewürzen (Bourbon-Vanille, Muskatnuss, hellem Tabak) vom Ausbau im noblen Barrique, eine perfekte Balance zwischen phantastischem Schmelz, seidiger Textur und vibrierender salziger Mineralität. Zweifellos einer der dramatischsten Weißweine Frankreichs! Zu genießen ab sofort bis 2018+. Parker lobt begeistert: „Welch Schönheit! Dieser rare Weißwein hat in seiner herausragenden Qualität selbst seine Produzenten fast überrascht, die, wie jedermann weiß, zu den drei am besten arbeiten Winzern des Languedoc gehören und die ihr großartiges Terroir und ihren Hafen der alten Reben mit harter Arbeit, Inspiration und dem notwendigen Glück zu neuer Größe geführt haben!“

Simon Field (MW) flüpt aus: „Eine burgundische Seele, eine burgundische Stilistik zum attraktiven Preis des französischen Südens!“



mit dem selbst gebastelten Speer gefangen und den Wein des Midi aus 10-Liter-Kanistern meiner Begleiter(innen) und meiner selbst dem des leer „gesoffenen“ Kanisters. Für mehr © Martin M. Miles

**FLA150311 „La Pèira en Demaisèla”, rouge 2011**

14,5% Vol.

86,67 €/l

65,00 €

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

„The Rhone Report”, Jeb Dunnock: 97-100 Punkte für den absoluten Weltklassewein von La Pèira in 2010! „Ganz klar einer der Spitzenweine der Region. Und ich rechne gerne noch alle Weine vom südlichen Rhône-Tal in den Vergleich mit ein!“

Jay McInerney berichtet im Wall Street Journal enthusiastisch über den stilistisch vergleichbaren La Pèira 2007, vergleicht ihn überschwänglich mit den legendären 100-Punkte-Weinen wie dem 1989 La Mission Haut-Brion, dem 1990 Henri Bonneau Reserve des Célestins und dem (laut Antonio Galloni „nicht von dieser Welt stammenden“) Fattoria Galardi Terra di Lavoro 2004.

Tino Seiwert: Frisch verkostet: 97+ Punkte für den überragenden 2010er, 98-99+ für den sensationellen 2011er!

Werte Kunden, dieser zutiefst berührende, absolute Weltklassewein des französischen Südens ist einer der emotional am stärksten mich packenden Pretiosen, die ich jemals aus dem gesamten Mittelmeerraum probieren konnte. Ein unglaublich majestätischer, traumhaft komplexer Tropfen (60% Syrah 40% Grenache) mit einem riesigen Entwicklungspotential, welcher sich anschickt, die **Qualitätsmaßstäbe des Languedoc neu zu definieren und wohl der beste Wein ist, der bisher im wilden französischen Süden erzeugt wurde!** Die Bewertungen, die (nach 96 Parker-Punkten schon in 2009) bis zu 100 Punkten in 2010 reichen, sind absolut zutreffend!

Aus kleinsten Erträgen (zwischen 7 und 10hl/ha) wird hier ein Stoff produziert, aus dem die Träume von wahren Liebhabern bestehen: Ein spektakuläres Meisterwerk mit einer expressiven Aromatik, nicht mehr mit der portweinähnlichen Überreife ausgestattet, die im vergangenen Jahrzehnt im Süden Frankreichs sehr in Mode waren und peu à peu die Weinliebhaber zu langweilen begannen. Zwar ist diese geniale, mich auch persönlich zutiefst emotional berührende Spitzencuvée von Pèira in ihrer Textur immer noch unglaublich dicht und konzentriert, wie die allerbesten Weine des Bordelais (das ist definitiv höchste Premier Cru Qualität!!), dabei jedoch in seiner betörenden Textur von einer Eleganz und einer spektakulären Reinheit einer klassischen Frucht geprägt, die stilbildend sein wird für die großen Weine des Mittelmeerraumes. In der Nase eine phantastische Vielfalt der Aromen, insbesondere Cassis und Brombeeren, wilde, dunkle, reife Waldbeeren und Kirschen, Pflaumen, orientalische Gewürze, Ingwer, Muskat, Lakritze sowie geröstete provenzalische Kräuter, dunkler Tabak, geräuchertes Fleisch, noble Bitterschokolade, getrocknete Rosenblätter sowie eine geniale Feuersteinmineralität – einfach betörend! Die Zunge taucht ebenso ein in exakt diese Orgie komplexer Aromen, der Mundraum wird zudem gepackt von animierenden Noten von Nelken und Schlehen und einer packenden Mineralität! Dieser irre extraktreiche und ungemein frische (ja, Frische, das ist eine wahrlich neue Qualitätsdimension im Languedoc), in Referenzqualität balancierte Wein betört den Gaumen, verweilt, man will nicht loslassen, nicht unterschlucken, die Tannine spürbar präsent, aber so unglaublich seiden, geschliffen und weich, und dann – welch grandioser Abgang. Das ist intellektuelle Rasse in langem Nachklang! Ein ungemein verführerischer, lasziv-erotischer Wein, aber nicht opulent, eher druckvoll, irgendwie schlank und mächtig zugleich, so präzise, edel und nobel wie vielleicht nie zuvor im Languedoc!

Ein Weltklasse-Wein, der selbst den mit 96 Parker-Punkten bewerteten 09er klar in den Schatten stellt und der sich zurzeit wie ein erst angeschliffener Rohdiamant präsentiert (aber unbedingt jetzt schon in seiner schönsten Primärfruchtphase ein oder zwei Flaschen „opfern“, das ist Hedonismus pur!) und der seine wahre Größe mit etwas Lagerung zwischen 2016 bis ca. 2030 voll entfalten wird.

Wahrlich: Dieser Riese von Wein definiert die **Qualitätsmaßstäbe des Languedoc neu**. Punktum!

Viele Kenner halten ihn für den besten Wein, der bisher im wilden französischen Süden erzeugt wurde! Ein paar renommierte Stimmen noch vielleicht dazu:

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

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

PS: Es ist offensichtlich: La Péira dokumentiert, dass die ärmlichen Böden und sorgsam gepflegten Edelreben dieser grandiosen Lage über eine verborgene Größe verfügen. Die tief reichenden Steine (die sowohl von „meinem“ Fluss L'Hérault wie auch vom Meer angespült wurden), sind sehr unterschiedlicher Natur (Schiefer, Kalk, Quarz, Fossilien) und erbringen somit sehr differenzierte Mineralien in den fertigen Wein. Früher wurden hier nur Olivenbäume gepflanzt und auf antiken Karten kann man sehen, dass man unter diesen Schatten spendenden alten, weitausladenden Bäumen zu Fuß von Saint André bis nach Montpeyroux laufen konnte – ein Geschenk der Götter in den heißen Sommern. Und genau diese Gesteinsschichten mit ihren eisenhaltigen Lehmateilen sind heute mitverantwortlich für La Péiras wahrlich großes Gewächs, das behutsam, im Sinne eines biologischen Anbaus (aber ohne Zertifizierung), von unseren „drei Genies“ in handwerklicher Tradition angefertigt wird. **Das betörende Weinmonument ‚La Péira‘ ist der Inbegriff von Komplexität und betörender Frucht. Das Languedoc schlägt ein neues Kapitel seiner Geschichte auf. Und Sie, werte Kunden, sind herzlich eingeladen, dabei zu sein.**

DOMAINE JEAN-PHILIPPE FICHET – MEURSAULT

„Der Jahrgang 2010 in Burgund hat, rot wie weiß, großartige Weine hervor gebracht. Die Weißweine sind genial, großartig, einsame Spitze gar für alle Liebhaber einer ‚Old-School‘ Stilistik! 2010 steht als Synonym für makellose Schönheit, wo alle Voraussetzungen für Größe geschaffen waren. Eine reife, aber gleichzeitig enorm frische Frucht, eine hohe Konzentration, aber auch nicht zuviel davon, eine grandiose Säurestruktur, eine unfassbar Reinheit im Ausdruck, eine intensive Mineralität und, als bestes von allem, eine spektakulär schöne Balance. In meinen Augen sind die ungemein frischen, höchst mineralischen 2010 daher noch interessanter (unwiderstehlicher gar) als die zwar exzellenten, aber auch reiferen, konzentrierteren und teilweise gar üppigen 2009er“! So urteilt Allen Meadows, der weltweit einflussreichste Burgundkenner und -kritiker, begeistert!



Jean-Philippe Fichet: Welch begeisternde Gewächse zaubert er Jahr für Jahr, zum Dahinschmelzen schön....



Unterwegs..... Endlich: Meursault!

Und Meadows legt nach: „2010er Kollektion ist eine der besten Kollektion, die Jean-Philippe Fichet je gemacht hat! Weine voller Energie und OHNE neues Holz in den Barriques!

Wahrlich: **Große Winzerpersönlichkeiten produzieren endlich wieder die absoluten Spitzenqualitäten, die den einzigartigen Ruf, den Mythos Burgund, in der ganzen Welt verbreitet haben!**

Und wir, werte Kunden, begeben uns heute mitten ins Herz dieses Mysteriums: Meursault gilt unter Weinkennern in aller Welt aufgrund seiner großartigen Lagen als der Ort im Burgund, wo legendäre Weißweine hergestellt werden: Fast ein Dutzend Spitzenwinzer produzieren Weltklasseweine mit magischem Klang, die zu den meistgesuchten Gewächsen des Planeten Wein gehören. Und bis in die jüngste Vergangenheit hinein ein absoluter Geheimtipp für eine verschworene Gemeinde von Liebhabern großer weißer Burgunder, zählen die traumhaft mineralischen Gewächse von **Jean-Philippe Fichet** dennoch bereits zu den drei bis fünf besten Kollektionen (je nach persönlicher Präferenz bezüglich der hier vorherrschenden sehr unterschiedlichen Weinstile) aus dieser weltberühmten Gemeinde. Doch seit Allen Meadows in seinem Burgunderreport die Weine dieser uralten Familiendomaine feiert, zudem mit höchsten Einkaufsempfehlungen adelt (beispielsweise unseren Bourgogne Vieilles Vignes als eines der größten Schnäppchen des Burgunds bewertet), sind Fichets Weine quasi vom Markt verschwunden. Doch wir haben uns nach unserer Verkostung vor Ort, ebenfalls total begeistert von diesen traumhaft balancierten, extrem feinen, finessenreichen und zutiefst mineralischen Weinen, bestens eingedeckt und können Ihnen daher diese Raritäten zu extrem fairen Preisen und mit großer Freude präsentieren.

Alle Weinliebhaber, die erfahren möchten, zu welcher qualitativen Höhen sich die Chardonnayrebe in den legendären Terroirs des Burgunds emporzuschwingen vermag, dürfen sich die authentischen Referenzweine dieses genialen Produzenten nicht entgehen lassen. Jean-Philippe ist nicht nur ein ungemein sympathischer, bodenständiger Mensch, seine mit sensibler Hand vinifizierten Weißweine besitzen eine Frische, Mineralität, Präzision und Finesse, die im Burgund von ganz wenigen anderen Winzern erreicht werden („Ich mag keine schweren, opulenten Weißweine trinken. Finesse und Eleganz zählen für mich weit mehr als überbordende Kraft“, so das dezidierte Urteil von Fichet). Fichets Arbeitsethik ist geprägt durch eine große Hingabe zu den täglichen Anforderungen in Weinberg und Keller: „Seit ich 1981 als Winzer anfang, habe ich in all den Jahren viel hinzulernen können. Heute weiß ich, dass ein wirklich großer Wein nicht auf den einen Faktor x zurückzuführen ist, sondern die Summe vieler wohlüberlegter, bisweilen kleiner Details, die in ihrer Summe erst das große Puzzle ergeben“, beschreibt Jean-Philippe seine sorgfältige Arbeitsweise. Das Resultat solch großer handwerklichen Kunst: **Authentische, berührende Bio-Weißweine der absoluten Weltklasse, die verdeutlichen, dass „in einem feinen Meursault oder Puligny sich stets eine Dimension zurückhaltender Eleganz und Klasse findet, die sich jeder Nachahmung zu entziehen scheint“,** wie Remington Norman, das journalistische Urgestein bezüglich burgundischer Winzer, Weine und Terroirs, es so trefflich formuliert hat. Lassen Sie sich, liebe Kunden, diese traumhaften Trouvaillen aus einem grandiosen Weißweinjahrgang auf gar keinen Fall entgehen! Jean-Philippe Fichets geniale Pretiosen sind bei aller inneren Dichte und Kraft filigran, unvergleichlich fein und frisch sowie mit der sprichwörtlichen burgundischen Finesse ausgestattet: Hedonistische, sublime, kristalline Meisterwerke, höchste Expression weltberühmten Terroirs!

Erlsene Weine

FBU080110 Bourgogne blanc 2010 13% Vol. 22,60 €/l 16,95 €

„A lovely Bourgogne“ Meadow!

„Kristaline Saftigkeit. Salzig-mineralisch. Frischer, brillanter Nachhall“, Aurélie Botton (Best Young Sommelier Bordeaux & Best Young Sommelier Champagne)

FBU081010 Auxey Duresses blanc 2010 12,5% Vol. 37,20 €/l 27,90 €

DER Geheimtipp! Anders im Stil als die Klassiker aus Meursault! Aus dem lieu-dit Nampoillon, der an Saint-Romain angrenzt. Ein begeisternder, frischer Burgunder mit rauchig-mineralischem, salzigen Nachhall!

FBU080810 Meursault „Meix sous le Château“, blanc 2010 13% Vol. 60,00 €/l 45,00 €

In der betörenden Nase dieser grandiosen Dorflage ist eine ganz feine, jugendliche, würzige Holznoten bester Provenienz noch zart vernehmbar. Dann zeigt sich eine pure jodige Mineralität im betörenden Duft und eine wunderschön konturierte Pfirsichfrucht und Anklänge von frischen Aprikosen nebst weißen Blüten (Akazien!), gegrillter Haselnuss, Vanille, weißem Pfeffer und Anis. Am Gaumen eine tolle Frische und eine geradezu seidige Persönlichkeit mit einer traumhaften inneren Dichte, einer raren aromatischen Reinheit und mit dem intensiven Feuerstein-Bodengeschmack von durch tiefe Rebwurzelung gelösten Mineralien, DEN Geschmacksträgern großer weißer Burgunder schlechthin! Dieses fürwahr noble Gewächs strahlt eine Komplexität und eine gebündelte, stahlige Konzentration aus sowie eine majestätische Cremigkeit, wie sie für Weine von den alten Reben seiner grandiosen Lage aus Meursault typisch ist. Seidig, duftig, mineralisch, langer Nachhall: wie aus einem Guss. Fürwahr ein toller „Understatementwein“ (Allen Meadows) für kundige Genießer! Trinkvergnügen ab sofort, aber bitte unbedingt dekantieren und im groß Glass servieren, Höhepunkt Herbst 2014 bis etwa 2020.

FBU080410 Meursault „Les Chevalières“, blanc 2010 13,5% Vol. 72,00 €/l 54,00 €

„Bestes Schnäppchen von der Côte d’Or 2010“ – Allan Meadows!

„Les Chevalières“ ist wegen seiner extrem steinigen Böden eines der größten Terroirs („mustergültige Meursaults“ schwelgt begeistert Burgundikone Remington Norman) dieser weltberühmten Appellation und demonstriert eindrucklich die schönsten Seiten seiner großartigen, extrem kalkreichen Lage: Betörende, ungemein komplexe, kühle Aromen und so betörend fein-mineralische Noten nach Feuerstein, Lindenblüten, Weißdorn, Jasmin, Zitrusfrüchten und Jod. Intensiv auch die packenden Würznoten, die an Anis, frisch geriebene Muskatnuss und weißen Pfeffer erinnern. Ganz zarte Kräuteranklänge (Salbei und Minze) runden das verzaubernde Aromenspektrum ab. Am Gaumen eine packende, salzige Mineralität, DAS Signum eines großen Meursault, dazu eine fabelhafte Säure und ein rassiges Spiel, fein unterlegt von ganz subtilen Holzeinflüssen und wiederum einer irren, salzigen Mineralität: Unvergleichliche Finesse und Eleganz statt ermüdender Holzprotzerei, das ist wahrhaft Kraft ohne Schwere. Eleganz, Finessen und Mineralität pur. Schlichtweg Referenzcharakter! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis etwa 2022.

„Ein klassischer Chevalières. Mineralität und Feinheit pur!“ (Meadows)

FBU080710 Meursault „Les Gruyaches“, blanc 2010
13% Vol. 65,33 €/l 49,00 €

„Bestes Schnäppchen von der Côte d’Or 2010“ – Allan Meadows!

Welch traumhafte Parzelle, die an den legendären ‚Les Charmes‘ angrenzt und deren Reben 1918 gepflanzt wurden.

Und welch betörende Pretiose mit abgründtiefer kalkiger und salziger Mineralität und enormer Komplexität. „Vraiment“ ein traumhafter, atemberaubender, extraktreicher Weißwein voller Dichte und Cremigkeit, von einer außergewöhnlichen Frische und Tiefe des Geschmacks, voll vibrierender Kraft und von einer faszinierenden Lebendigkeit. Ein begeisternder, transparenter, genialer Burgunder mit langem, rauchig-mineralischem Nachhall, der die Zunge mit seiner grandiosen salzigen Mineralität fordert, aber auch zärtlich liebkost und der in seiner so feinen, edlen und balancierten Art die Maßstäbe seiner Lage neu definiert: Noblesse oblige! Zu genießen etwa ab 2015, Höhepunkt 2017 bis nach 2025.



Aurélie Botton in einer steinigen, erstklassigen Parzelle in Meursault

BEAUJOLAIS

Im großen Parker- und VINUM-Test.

Das Ergebnis:

Parker degustiert in seiner brandaktuellen Ausgabe 207 des WINE ADVOCATE 271 Weine der großen Jahrgänge 2009, 2010 und 2011 im Beaujolais. Die höchsten 6 Bewertungen erhalten die grandiosen Spitzenweine der Winzer von Pinard de Picard, (die wir in Deutschland exklusiv im Programm haben!) Mit Weltklassebewertungen.

Und die ersten 4 Plätze, inclusive der drei höchst bewerteten Beaujolais-Weine aller Zeiten, gibt es in DIESER Pinwand! Es sind die Weltklassegewächse unserer Domaine Jules Desjournays!

Auch VINUM testet in seiner Juni-Ausgabe 2013 die besten Beaujolais. 54 tolle Weine aus den Jahrgängen 2009, 2010 und 2011. Das Resultat: Vier Siegerweine thronen mit einer Weltklasse-Bewertung auf dem Podest - alle in Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard erhältlich. Und drei davon in der heutigen Pinwand. Es sind die gleichen Siegerweine wie bei Parker, nur in etwas anderer Reihenfolge!

Übrigens: Auch die weltweit wohl einflussreichste und renommierteste Weinjournalistin, Jancis Robinson, hat in der Financial Times einen enthusiastischen Bericht über die neue Generation großartiger Beaujolais-Weine geschrieben. Ihr Urteil: „Great-value beaujolais – Some of the wine world’s great bargains.“

*Fällt das Wort Beaujolais, winken eine Reihe von Kunden immer noch entsetzt ab? Aber: Wir können Sie gut verstehen. Jahrzehnte lang war auch kein Tropfen Beaujolais über meine Zunge geflossen. Zu tief sitzend die Enttäuschungen aus frühester Jugend. Zu ramponiert der Ruf der Region „dank“ der unsäglichen Primeur-Plörre. Doch gute Freunde haben mich in den letzten Jahren an die Hand genommen und mir Weine aus dem Beaujolais vorgestellt, die mein Herz vor Freude jauchzen ließen. **Eleganz und Finesse und Frische und ganz niedriger Alkoholgehalt** statt belangloser Frucht durch Ultrahoherhitzung bei der Vergärung und/oder dünnen Weinchen ohne Extrakt. **Doch diese Zeiten haben sich bei einer kleinen Avantgarde von Spitzenwinzern dramatisch verändert.** Und jetzt sind auch die besten Journalisten der Welt, die Spürnasen, die Trends setzen, in dieses neu entstehende Weinparadies aufgebrochen und schreiben ihre Gaumenfreuden, die sie zu fast unfassbar günstigen Preisen entstehen können, in die Welt hinaus. Hören wir Ihnen doch vielleicht einfach zu, was sie uns zu sagen haben!*

So feiert Chefredakteur Stephan Reinhardt in der Juni-Ausgabe von VINUM „Les Crus du Beaujolais: Grosse, feine Gamay“ die Wiederauferstehung einer am Boden zerstörten Region! Wir zitieren mit großer Freude aus seiner fundierten Reportage, die wirklich im Heft in Gänze weiter zu lesen lohnt:

*„Wer Beaujolais hört, denkt an Primeur und wendet sich ab. Der Primeur ist die Liebfrauenmilch des Beaujolais: Anfang vom Ende, aber auch **Urgrund des Neuanfangs.** Im Beaujolais beginnt er bei jenen Erzeugern, die das Potenzial der Region heben: **alte Reben in steilen Granitlagen, die feinfruchtig-elegante Weine zu fairen Preisen liefern.**“*

*Burgund ist, was die Preise die Premiers und Grands Crus angeht, längst abgedreht, und doch trinken wir alle so schrecklich gerne Pinot Noir. Und sprechen doch immer nur von Burgund. **Ganz schön doof** irgendwie. Klüger hingegen wäre es, eine andere **Ersatzdroge** auszuprobieren. Denn um was geht es uns, wenn wir von feinen Burgundern sprechen? Um Finesse, Frische und Eleganz, um Transparenz und Trinkbarkeit, um Verführung, Sinnlichkeit und Verführbarkeit. Um **Gaumenerotik.** Doch **vor allem geht es uns um den PREIS,** denn sonst könnten wir ja auch Chambertin und la Tâche trinken (für über 1000 Euro die Flasche!). Daher empfehlen wir unseren Leserinnen und Lesern dringend, ins Beaujolais zu schauen (oder zu reisen), auch wenn das zunächst einmal wie ein Festplattenfehler klingt (Stichwort: Primeur). Doch zum einen ist die hügelige und ursprünglichsten Frankreichs. Und zum anderen werden hier aus der Gamay-Traube Rotweine erzeugt, die von einer **sensationellen Süffigkeit und frischen Fruchtigkeit** sein können, die einem mal wieder so richtig Lust aufs Weintrinken machen.*

*Wie recht Stephan Reinhard und VINUM doch haben! Beaujolais heute: Das ist ein Glücksfall für kundige Weinkenner, die einen in seiner Stilistik auf der ganzen Welt einzigartigen Tropfen genießen können, aus einer einzigen Rebsorte, dem Gamay hergestellt, der auf sanft gewellten Schiefer- oder Granithängen (bisweilen mit etwas Kalkstein vermischt) im nördlichen Teil des berühmt-berüchtigten Anbaugesbietes **absolute Weltklasseweine** (in ihrer Stilistik wegen ihrer Finesse und ihrer betörenden Frucht an große Burgunder erinnernd, aber wegen ihrer Aromatik auch Assoziationen an Baroli und geniale Hermitage klassischen Stils evozierend, ja auch an traditionelle große Bordeaux aus den 80er Jahren!) gebären kann.*

*„In Bestform bildet der bereits jung zu genießende Beaujolais das große Vorbild für alle Bemühungen in der ganzen Welt, rote Erfrischung in Flaschen zu füllen. Der Wein ist außerordentlich charmant und zugänglich, hat ein saftiges Aroma, das in Verbindung mit der Aussicht auf feine Säure den Appetit schon anregt, ehe noch der erste Schluck auf die Zunge gekommen ist. Damit präsentiert sich ein Beaujolais als das krasse Gegenteil der intensiven, fassgereiften Roten, die derzeit in Mode sind. Und ein **seriöser alter Beaujolais Cru schmeckt sehr ähnlich wie ein roter Burgunder**“, jedoch zu einem Bruchteil des Preises seiner nördlichen Prestige-Nachbarn, schwärmt völlig zu recht auch JANCIS ROBINSON, eine der weltweit renommiertesten Weinexpertinnen.*



Beaujolais steht vielerorts für Lebensfreude pur: köstliche Weine, deftiges Essen!

© Patrick Forget / LOOK-foto

Lust bekommen auf ein Glas traumhaft schönen Rotweins, der auch im Sommer Trinkvergnügen pur bereitet? Dann tauchen Sie doch mit uns ein in magische Weinwelten. **Tropfen, die verzaubern, eine Hommage an den Gamay, der, auf erstklassigem Terroir wachsend und in den Händen begnadeter Winzerpersönlichkeiten vinifiziert, zu den größten roten Rebsorten der Welt gehört! Charaktervolle Terroirweine zu absoluten Understatement-Preisen!**

DOMAINE JULES DESJOURNEYS - DER TRAUM VOM FLIEGEN

Fabien Duperray ist ein Naturereignis!

Er ist der Winzer, auf den Beaujolais ein halbes Jahrhundert gewartet hat. Er ist der ungekrönte König seiner Region. Aufgestiegen in den Olymp der französischen Winzergötter: Die höchsten 5 Bewertungen in den Jahrhundert-Zwillings-Jahrgängen 2009/2010 (eine vergleichbare Konstellation gab es mal 1928/29) erhalten seine grandiosen Spitzenweine in Parkers großer Beaujolais-Degustation: „I know of no more exciting Beaujolais wines than these“.

Auch Michel Bettane, die Legende des französischen Weinjournalismus, ist genau so begeistert. In seinem brandaktuellen „Le Guide Bettane & Dossaune des Vins de France 2014“ urteilt der knallharte Kritiker geradezu euphorisch: „Seit seinem ersten Jahrgang 2007 macht Fabien Duperray ‚(les) très grands vins‘ des Beaujolais. Der Jahrgang 2010 hat eine Höhe erreicht, die man noch nie gesehen hat in dieser Region!“

In Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard!

Fabien Duperray hat in Frankreichs Winzerszene einen Ruf wie Donnerhall.

Zum einen ist er einer der berühmtesten Weinnégociants, denn er vertritt die prestigereichsten Rotweindomänen des Burgunds (wie Romanée-Conti) in Paris. Ein Weinkenner und -liebhaber von Gottes Gnaden! Aber nicht nur die besten und rarsten Burgunder hat Duperray Jahr für Jahr selbst getrunken, sondern alle großen Weine der Welt.

*Und vor langer Zeit schon schoss eine kühne Idee in seinen Kopf, die im Laufe der Zeit immer mehr Gestalt annahm. Er wollte selbst einen der ganz großen Rotweine Frankreichs machen („Die müssen zu den 50 besten Weinen der Welt gehören! Und Winzer zu werden war schon mein Jugendtraum.“) So weit, so gut, mag man da noch denken. Für verrückt hielten ihn aber dann nicht wenige, als er beschloss, dieses Unterfangen **ausgerechnet im Beaujolais** umzusetzen. Wie denn das um alles in der Welt?*

Fabien Duperray kennt alle großen Weinlagen Frankreichs wie seine Westentasche. Und in seinem Berufsleben steht er mit beiden Beinen fest auf der Erde. Er hat auch nie abgehoben, obwohl er ungemein erfolgreich ist. Er ist immerhin der höchst respektierte Botschafter der Legenden des Burgunds!



Fabien Duperray – der König des Beaujolais. Visionärer Winzergenius und harter handwerklicher Arbeiter.



© Inter-Beaujolais

Warum also Beaujolais?

Diese Entscheidung war eine des Kopfes und des Verstandes. Fabien stammt aus Lyon. Schon als junger Bursche sammelte er uralte Bücher über die Weinberge und das Anbauggebiet des Beaujolais. Diese wunderschöne Region war immer seine emotionale und geographische Heimat gewesen. Und er wusste von den legendären Qualitäten, die man in früheren Jahrzehnten hier vinifizierte. Er hatte diese großen Weine selbst getrunken. Und Beaujolais sollte seinen Platz einnehmen unter den besten und gerühmtesten Rotweinen der Welt. Als großer Rivale des benachbarten Burgund!

Darum also Beaujolais!

Doch Fabien wusste um die Schwere seiner Aufgabe. Nicht nur war das Image der Region, vorsichtig gesprochen, ramponiert. Es war eine große Herausforderung, in den nicht im besten Zustand befindlichen Weinbergen überhaupt das große Terroir zu finden, das es ihm erlauben würde, Weine vinifizieren zu können, die im Konzert der Großen der Welt mithalten könnten.

Er ließ sich Zeit. Viel Zeit! ER, der alle großen Terroirs der Welt persönlich kennt und das Potential von Lagen intuitiv richtig einzuschätzen vermag, kaum dass er Boden und Exposition begutachtet hat. Nie war er bei seiner Bereisung der Region 100% zufrieden, nie total überzeugt.

Dann kam der Tag, der sein Leben veränderte. Dieser so kluge Kopf war schier vom Donner gerührt, als er eines Tages auf einer steilen Parzelle („Welch unglaublich steiles Gefälle. Das sieht ja aus wie in den Steilhängen der Côte Rôtie oder an der Mosel, schoss es in seine Gedanken“) stand mitten im Zauberreich des Tâcholais, das mit bis zu **135 Jahren alten Rebstöcken auf erstklassigen Granitböden** bestückt ist. Uralte, knorrige Persönlichkeiten sah er vor sich. Wurzelecht. Aus der Zeit noch vor der Reblauskatastrophe. Duperray biss in die Trauben – und es war um ihn geschehen!

Welch phantastischer Geschmack betörte seine Zunge. Er, der alle Traubenqualitäten Frankreichs in seinem olfaktorischen Gedächtnis abgespeichert hat, war wie elektrisiert. Mit diesem Geschenk der Natur machte er sich auf den Weg, sich seinen lang gehegten Jugendtraum zu erfüllen. Er gründete die Domaine Jules Desjournays. Kaufte nur allerbeste Weinberge mit wunderbarem genetischen Urmaterial. 50 bis 135 Jahre alte Reben auf den besten Granit-Terroirs von Fleurie und Moulin à Vent. Ganze 7 ha. **Qualität sollte alles sein, die Menge so gering wie möglich, um optimale Arbeit leisten zu können.** Mit ganz wenigen, hoch motivierten Mitarbeitern begann er hart zu arbeiten. Sehr hart. 2006 war das. Stellte auf **biologischen Anbau** um, begann Prinzipien der biodynamischen Anbauweise mit einfließen zu lassen.

„Eine Weinbergarbeit auf dem Level der besten Domainen des Burgunds“, wie Parker mittlerweile ebenso treffend wie anerkennend urteilt!

Erlesene Weine

*Macht eine penible Auslese der Trauben vom Feinsten. Arbeitet unglaublich sorgfältig und sensibel im Keller. Alle Arbeiten nur mit Hilfe der Schwerkraft. Kein Pumpen schädigt den edlen Saft. Der Ausbau erfolgt in **allerbesten Barriques und Tonneaux bester französischer Provenienz, die den Weinen eine sehr geschliffene, noble Ausprägung geben.***

*Beim Ausbau bekommen die Weine **alle Zeit der Welt. Werden quasi entschleunigt.** (Daher kommen erst jetzt die großen Zwillings-Jahrgänge 2009 und 2010 auf den Markt!) Und natürlich nicht filtriert.*

*Werte Kunden: Ich habe viele Wingerte und viele Weinkeller der Welt gesehen. Der großen Winzer. Der ganz großen. Doch eine solche Liebe und Sorgfalt im Detail findet man nur ganz selten. Vielleicht ist dies eine Folge der Gnade einer einmaligen Chance, auf den besten Weinbergen des Beaujolais mit einem uralten Rebschatz einzigartige Weingemälde mit einer fabelhaften inneren Balance und grandiosen Frische zu zeichnen. Und es ist wohl auch das Wissen um das Finden seiner wahren Berufung in der zweiten Hälfte seines Lebens. Chapeau, Monsieur Duperray! Chapeau aber auch wegen der singulären Qualität Ihrer betörenden Pretiosen, die mein Bild von Beaujolais endgültig auf den Kopf gestellt haben. **Beaujolais kann Weltklasse!***

*PS: Fabien Duperray lehnt geradezu scheu jeden Hype um seine Person ab. Ein Rummel um seine Person ist ihm suspekt. „**Meine Weine sind es, die ihre Geschichte erzählen. Jedem, der zuhören will. Auch ihren leisen, sublimen Tönen. Meine Rebstöcke und ihr einzigartiges Terroir sind die wahren Helden meiner Geschichte. Nicht ich. Ich bin nur der erste Diener meiner Reben**“, stellt Duperray seine historisch zu nennende Leistung weit unter den Scheffel. Denn seine Weine sind in Frankreich und den USA eingeschlagen wie eine Bombe. Die besten Restaurants der Welt reißen sich um die kleine Produktion. Und Parker urteilt begeistert: „**I know of no more exciting Beaujolais wines than these!**“*

*Wahrlich: Fabien Duperray hat das **Beaujolais neu erfunden.** Er ist der beste Botschafter meines Zauberreichs des „Tâcholais“ (von mir liebevoll so genannt, weil der erste große Wein des Beaujolais mich an den legendären La Tâche erinnerte!). Mit betörenden Pretiosen, die höchst moderate Alkoholgradationen (12,7 bis 13%) aufweisen. Fabien Duperray ist schon mit seinen ersten Jahrgängen weit voran gekommen auf dem Weg, sein ehrgeiziges Lebensziel zu erreichen. Und mit den Jahrgängen 2009 (den wir erst später präsentieren, da er zurzeit verschlossener ist als sein Nachfolger, den Sie aber auch gerne bereits kaufen können) und 2010 ist es süße Realität: **Seine Rotweine aus dem Beaujolais gehören zu den besten 50 Weinen der Welt** „Besser kann kein Wein schmecken, nur anders“, Tino Seiwert). Er besitzt die Entschlusskraft und den Enthusiasmus, sein visionäres Ziel mit aller Leidenschaft zu verfolgen. Ohne wenn und aber. Denn wer Angst hat, beim Fliegen abzustürzen, der muss ein ganzes Leben Fußgänger bleiben!*

Liebe Kunden: Wir laden Sie heute herzlich ein, diese neue Dimension Beaujolaiser Weltklasse-Weine kennen zu lernen. Qualitäten in allerfeinster Stilistik (Antipoden zu alles erschlagenden, marmeladigen Alkoholbomben aus der Neuen Welt), die zu diesen provokant niedrigen Preisen in Bezug auf ihre Qualität vielleicht nirgendwo sonst auf der Welt produziert werden können. Unbedingt probieren!

FBJ020710	„La Chapelle des Bois“, Fleurie rouge 2010 (max. 6 Fl./Kunde)	13% Vol.	53,20 €/l	39,90 €
FBJ020710M	„La Chapelle des Bois“, Fleurie rouge 2010 MAGNUM	13% Vol.	53,27 €/l	79,90 €

„Chapelle des Bois“ ist eine der renommiertesten Parzellen innerhalb des berühmten Cru Fleurie, welcher eigentlich einen eigenen „Grand Cru“ Status beanspruchen könnte. Dieser Wein auf absolutem Weltklasseniveau legt von dieser singulären Qualität bededtes Zeugnis ab.

*In einem im wahrsten Sinne des Wortes burgundischen Stil! Werte Kunden: Moden kommen und gehen und Akzente verschieben sich. Auch im Weingeschmack. Aber ein Stil hat allen Torheiten getrotzt, hat zu allen Zeiten seine Liebhaber verwöhnt und, ich wage zu behaupten, wird für immer und ewig eine eingeschworene Fan-Gemeinde finden: Aristokratische Noblesse und Feinheit, eine verzückende, spielerische Leichtigkeit auf der Zunge, gepaart mit betörender Frucht und abgründtiefer Mineralität! Und von phantastischen Reben, die auf kargen, kühlen, Granitgesteinen mit starker Neigung wachsen, kommt **Desjourney berühmter Wein: Höchstbewertung von Parker** zusammen mit dem ‚Chassignol‘, **Testsieg bei Vinum** ebenfalls zusammen mit dem Chassignol‘ sowie auch dem ‚Michelons‘.*

Wie ein hochwertiger Pinot Noir wirkt dieser Naturwein, der qualitativ neue Maßstäbe setzt für das Beaujolais. Sehr moderat im Alkohol (13 Volumenprozent!), transparent in der ungemein präzisen Textur, brilliert feine Säure durch das seidene Tanningerüst, das hier mehr die Aromen trägt, als dass es geschmacklich spürbar wäre. Und auf verblüffende Weise greift dieser Spitzen-Beaujolais die Analogie zum Pinot Noir auf: Saftige rote



Weithin sichtbares Wahrzeichen von Fleurie: La Chapelle des Bois mit ihren fast 140 Jahre alten Reben.



Beeren in der Nase, Pfingstrosen, Mandeln, Kirschenblüten ... und Veilchen blühen am Wegesrand bzw. durchströmen die Nase und eine jodige, frische Mineralität entzückt alle olfaktorischen Sinne. Und am Gaumen: Welch seidige Textur (dieser Aspekt bringt Parker zum Schwärmen und ich sehe den ‚Les Amoureuses‘ von Mugnier vor meinem geistigen Auge!), welche animierende Kühle im cremigen Mundgefühl, welche noble Tannine. Und wieder eine Hymne auf das Veilchen-Parfum! Bei aller Leichtigkeit und Beschwingtheit eine dramatische Dichte. Und schlichtweg eine burgundische Eleganz. Punktum! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis nach 2030.

Parker: „Desjourneys’s ehrfürchtiger 2010 Fleurie La Chapelle des Bois Très Vieilles Vignes übertraf sogar meine eigenen ausschweifenden, begeisterten Erwartungen!“

PS: Alle auf hohem künstlerischen Niveau stehenden Etiketten von Desjourneys sind von Fabien selbst gezeichnet und erzählen jeder eine eigene spannende Geschichte. Das Etikett auf dem ‚Chapelle des Bois‘ heißt der ‚Drachentöter‘ oder ‚terrasser l’administration‘. Desjourneys-Fans, die seit 2 Jahren seine Weine kennen, erahnen vielleicht warum? Unter denjenigen Kunden, die uns daher die Idee hinter diesem feinsinnigen Etikett erzählen können, verlosen wir drei 6er Kisten mit Desjourneys-Weinen aus den Vorjahren, um die Entwicklungsschritte des Weinguts besser nachvollziehen zu können. Wir freuen uns auf Ihre Zuschriften. Die Geschichten hinter den Motiven der Etiketten erzählen wir Ihnen ein andermal!

FBJ020610	„Les Moriers“, Fleurie rouge 2010	13% Vol.	53,20 €/l	39,90 €
FBJ020610M	„Les Moriers“, Fleurie rouge 2010 MAGNUM	13% Vol.	53,27 €/l	79,90 €

„Nicht weniger eindrucksvoll und imponierend wie sein Bruder aus ‚Chapelle des Bois‘, aber dramatisch anders im Stil!“ So urteilt Parker.

Wir stimmen beiden Thesen ausdrücklich zu. Das steile Terroir des ‚Les Moriers‘ (Übersetzt: Maulbeerbaum, denn vor Urzeiten, vor der Bepflanzung mit Weinreben standen hier Maulbeerbäume, die der Ansiedlung von Seidenraupen dienten) mit seinem Gefälle von bis zu 60%, gelegen übrigens in unmittelbarer Nachbarschaft zu Moulin à Vent, ist anders als beim ‚Chapelle‘. Der schwer zu bearbeitende Steilhang mit seinen über 90 Jahre alten Reben weist im granithaltigen Boden auch hohe Schieferbestandteile auf. Paradoxiertweise schmeckt dieser phantastische Wein jedoch in seiner Jugend nicht noch eleganter (was allerdings auch nicht vorstellbar ist), sondern kräftiger und dunkelbeeriger, also etwas „reifer“, vollmundiger in seiner Frucht als der ungemein feinsinnige ‚Chapelle‘. Hier haben wir eher Chambertin im Glas (nach längerer Öffnung evoziert er auch Erinnerungen an große Bordeaux aus den 80er Jahren, als diese noch nicht alkoholgeschwängert daher kamen wie neuerdings!) als Chambolle-Musigny!

Und so haben wir auch hier eine der Perlen des Beaujolais im Glas, die sich anschicken, Burgund qualitativ heraus zu fordern. Mit seiner traumhaften Komplexität, seiner unergründlichen Tiefe, seinem sinnlich-erotisierenden Spiel und seiner exzessiven Mineralität!

Erlesene Weine

Feinheit und Liebreiz paaren sich mit Eleganz, Kühle und Finesse, aber auch einer fleischigen Kraft und lassen qualitativ die meisten Lagen von Winzern des Burgund hinter sich, die nicht das unerbittliche Qualitätsstreben des passionierten, ja enthusiastischen Fabien Duperray besitzen. Ein fabelhafter, authentischer Stoff, ein zutiefst emotionaler Wein, der die Seele zu streicheln vermag und der trotz seiner Kraft und breiten Schultern wegen seiner Zartheit brilliert und wegen seiner edlen, rot- wie schwarzbeerigen Frucht (insbesondere Kirschen, Himbeeren, Pflaume und Cassis!) sowie seinen Anklängen an Muskatnuss, Rosenblätter, pikante Nüsse und Veilchen sowie erdig-würzige Noten. Auf der Zunge eine betörende süßliche Frucht (Brombeeren!), dazu traumhaft präzise und stilistisch eine Spur masculiner, fleischbetonter als der femininere, tänzerische Chapelle. Und welch fabelhafte Balance, welch seiden-cremige Tannine und welch innere Harmonie bei einer sensationellen Länge und grandiosen Mineralität. Zu genießen ab Herbst 2014, Höhepunkt 2017 bis 2030+

FBJ020210	Moulin à Vent, rouge 2010	12,7% Vol.	53,20 €/l	39,90 €
FBJ020210M	Moulin à Vent, rouge 2010 MAGNUM	12,7% Vol.	56,67 €/l	85,00 €

Alle Weine der Domaine Jules Desjournays, diejenigen aus Moulin à vent und die von Fleurie, kommen von **zwei der berühmtesten (Grand) Cru-Lagen des Beaujolais**. Sie werden mit einer unübertrefflichen Sorgfalt im Weinberg wie im Keller hergestellt. Und alle sind offensichtlich die gleich geliebten Babys eines emotionalen Weinenthusiasten. So ist Fabiens absolute Qualitätsphilosophie Schluck für Schluck in diesem grandiosen Moulin à Vent schmeckbar: Der Winzer ist ein genialer Mittler zwischen seinem großen Terroir und seinen berührenden Weinen!

Auf mehreren ausgewählten Einzelparzellen rund um die berühmte Mühle, das Wahrzeichen der ganzen Region, wachsen die 50 bis 90 Jahre alten Reben für diesen spektakulären Tropfen, die auf unglaublich ärmlichen Granitböden stehen mit Einschüben von mineralischen Adern, die diesem fabelhaften Cru bei aller Frucht schwarze Kirschen und roten Waldbeeren) eine unverwechselbare, betörend würzige Note verleihen mit einem Hauch verruchter Wildheit. Schmeckbar hier die Fähigkeit der alten Reben, durch die leicht lehmhaltige obere Schicht des Bodens in die mineralischen Tiefen des darunter liegenden Granits vorzudringen und dessen mineralischen Kern mit feinsten Präzision in diesen sinnlichen Gamay, einem großen Pinot Noir ähnlich, umzusetzen!

Pinot Noir? Aber ja doch. Wir sind in meinem geliebten Tâcholois! Und haben hier eine Pretiose im Glas, die im betörenden Duft einem **großen Clos de Bèze nicht unähnlich ist, wie Fabien voller Stolz bei unserer Verkostung feststellte!** Und der große Burgundkenner muss es schließlich wissen!

In der Nase finden wir also ungemein komplexe und faszinierend reintonig-prachtvolle Anklänge an rote und schwarze Beerenfrüchte (schwarze Kirschen und roten Waldbeeren) sowie packende würzige Noten und subtile Anklänge an geräuchertes Fleisch, alle Ingredienzien fein getragen von einer traumhaft rauchigen Mineralität (Jod und Eisen). Am Gaumen dicht, aber gleichzeitig schwebend, filigran, präzise, ungemein fokussiert, transparent. Dazu ein enormer mineralischer Spannungsbogen und eine großartige Säureader, mit Luftzufuhr von Minute zu Minute im Glas besser werdend und in ein ungemein kraftvolles, zupackendes Finale mit seidenen Tanninen mündend. Im Glase haben wir einen Traum aus Moulin à Vent, der die Paradoxien der großen Weine der Welt zeigt, zugleich seidig und opulent scheint, reichhaltig und fein und der betört mit seinem reifen Bukett von Gewürzen und feinsten Frucht und der facettenreiche Geschmacksnuancen von sinnlicher Fülle und Nachhaltigkeit demonstriert, einem großen Sinfonieorchester ähnlich, dessen geniale Musiker zu vollkommener Harmonie ihrer Instrumente finden. Bei aller inneren Kraft ein geradezu zärtlicher, ein erotischer, traumhaft geschliffener, finessenreicher Wein. Nichts ist aufdringlich an diesem fein balancierten, harmonischen Gamay, der mit seiner abgründigen Mineralität, seinen subtilen Aromen und einer inneren Dichte besticht, die nicht als Wucht oder Fett im Glase kracht, sondern ganz piano zärtlich die Zunge streichelt. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2016 bis 2025+.



Erlesene Weine

FBJ020510	„Les Michelons“, Moulin à Vent rouge 2010 (max. 6 Fl./Kunde)	12,8% Vol.	66,53 €/l	49,90 €
FBJ020510M	„Les Michelons“, Moulin à Vent rouge 2010 MAGNUM	12,8% Vol.	70,00 €/l	105,00 €

Zusammen mit dem ‚Chassignol‘ Höchstnote der VINUM-Verkostung und einer der 4 strahlenden Testsieger!

Zweithöchste Bewertung bei Parker.

90 Jahre alt Reben aus einer der besten Lagen Frankreichs zeichnen verantwortlich für einen Stoff, aus dem die Träume von Weinliebhabern bestehen. Das ist definitiv das Niveau von berühmten Grand Crus aus dem Burgund. Höchste Eleganz (aber wer te Kunden, lassen Sie sich nicht vom ersten Eindruck täuschen, da steckt unbändige Kraft dahinter) und eine komplexe, aristokratische Frucht paaren sich mit tänzerischer Leichtigkeit und seidiger Textur sowie geschliffenen Tanninen. Phantastische Balance, sensationell langer Nachhall. Zu genießen ab Frühjahr 2014, Höhepunkt 2018 bis 2035+

Fabien Duperray: **„Wenn Gamay mit allem Herzblut und aus alten Reben stammend hinsichtlich seiner Vinifizierung ganz sensibel in Richtung Eleganz und Finesse und Feinheit ausgebaut worden ist, dann ist er noch besser als die größten Pinot Noir, da seine unvergleichliche Frische höchste Trinkeslust hervorruft“.**

Und Fabien muss es wissen. Er verkauft schließlich den Romanée-Conti!

FBJ020410 „Chassignol“, Moulin à Vent rouge 2010

13% Vol. 79,87 €/l 59,90 €

max. 1 Fl./Kunde (nur 1563 Flaschen für die ganze Welt wurden vinifiziert!)

FBJ020410M „Chassignol“, Moulin à Vent rouge 2010 MAGNUM

13% Vol. 83,33 €/l 125,00 €

Zusammen mit dem ‚Les Michelons‘ Höchstnote der VINUM-Verkostung und einer der 4 strahlenden Testsieger!

Höchste Bewertung bei Parker.

Gelegen direkt oberhalb des ‚Michelons‘ wachsen die bereits uralten Trauben dieses Meisterwerks. Welch Urschrei der Mineralität. Welche unvergleichliche Präzision. Unfassbar komplexe Frucht. Seidige Textur! Bleistiftnoten wie bei klassischen Haut Brion und Rayas. Power without weight. Der ‚G-Max‘ des Beaujolais! Zu genießen ab Ende 2014 (obwohl: das Zeug schmeckt heute schon genial. Bei der Nachverkostung mit Aurélie Botton habe ich die Flasche an einem Abend geleert. Das ist magischer Stoff. Das wird ein Kultwein, eine Legende!) Höhepunkt 2018 bis 2035+



© Daniel Gillet - Inter Beaujolais

Fabien Duperray: **„Man muss diese Weine aufspüren, begehren gar, um zu begreifen, was alte Rebstöcke mit extrem niedrigen Erträgen im Beaujolais vermögen!“**

Meine Wertung: 98-100 Punkte!

Michel Bettane, die Legende des französischen Weinjournalismus, ist genau so begeistert. In seinem brandaktuellen **„Le Guide Bettane & Dessauve des Vins de France 2014“** urteilt der knallharte Kritiker geradezu euphorisch: **„Seit seinem ersten Jahrgang 2007 macht Fabien Duperray die „très grands vins“ des Beaujolais. Der Jahrgang 2010 hat eine Höhe erreicht, die man noch nie gesehen hat in dieser Region!“**

DEUTSCHLAND

Werte Kunden: Wir schwärmen seit Monaten von den großartigen Qualitäten, die in 2012 in Deutschland gewachsen sind. Heute lassen wir einige der internationalen Kritiker zu Wort kommen, die mittlerweile alles probiert und ihr Urteil gefällt haben. Wenn Sie Interesse an den deutschen Spitzenweinen, dann sollten Sie nicht mehr zu lange zögern. Einige der schönsten Weine (z.B. alle Grand Crus von Keller und Van Volxem sind ausverkauft und die Vorräte unserer noch verfügbaren Weine schmelzen wie Schnee in der Sonne!

Captain Cork: „Deutschland 2012 - Das Jahr ist groß.“

Jancis Robinson: „Germany 2012: Go and order!“

FALSTAFF in seiner Oktoberausgabe 2013: „2012 ist ein hervorragender Weißweinjahrgang in Deutschland. Die Nahe auf sehr hohem Niveau! Der Aufstieg des deutschen Weines hält an, der Jahrgang zeigt deutlich, dass die deutschen Winzer international keine Konkurrenz mehr zu scheuen brauchen. Und die diese Qualität kommt noch immer zu sehr vernünftigen Preisen auf den Markt, vor allem, wenn man sie mit gleichwertigen Produkten von Italien oder Frankreich auf den Prüfstand stellt.“

„Selten gab es einen Jahrgang in Deutschland, aus dem die Weine so viel Substanz hatten, aber auch so charmant wirkten wie in 2012“, **Stuart Pigott**.

© Van Volxem



WEINGUT VAN VOLXEM - WILTINGEN SAAR

Weinreporter Mario Scheuermann: „Deutschland Jahrgang 2012 - Van Volxem fängt da an, wo die anderen aufhören.“

FALSTAFF: „Bester Wein in Deutschland 2012 Van Volxems Gottesfuß“

DMO010612 **Schiefer Riesling 2012** 12% Vol. 13,07 €/l **9,80 €**

Der Witwenmacher!

Welch herausragender Beleg, dass die „Riesling-Renaissance bei uns tatsächlich stattfindet,“ (Stuart Pigott in der FAZ), „verlangt dieser Einstiegswein doch stets nach dem nächsten Schluck“, wie selbst der im Allgemeinen so wohlthuend zurückhaltende Dominik Völk bei unserer gemeinsamen Verkostung auf dem Weingut anmerkt. Schlicht ein „Witwenmacher“, wie Roman augenzwinkernd meint. Was das denn sei, lautete da meine verblüffte Frage. „So wurden früher an der Saar solch betörende Rieslinge genannt, weil sich wohl so mancher Winzer im Keller an seinem eigenen, wohlschmeckenden Gebräu totgesoffen hatte“, fügte Roman ernst hinzu.

Wohl bekomm's ;-)))



DMO011012 SaarRiesling 2012 12% Vol. 15,47 €/l 11,60 €
Sensationsbewertungen für den legendären SaarRiesling:

Jancis Robinson nach der großen Degustation in London von Deutschlands besten 2012ern: „Very great value“. Und dann vergibt die Rieslingexpertin begeistert 17/20 Punkten, eine Bewertung, die angehende Weltklasse suggeriert!

Die WEINWIRTSCHAFT bewertet Deutschlands wohl berühmtesten Basisriesling mit schier unglaublichen 92 Punkten und damit höher selbst als viele um ein Mehrfaches teurere Große Gewächse. Und wählt ihn mit großem Abstand zum WEISSWEIN DES JAHRES 2012 auf der ganzen Welt. Herzlichen Glückwunsch unserem Dream-Team nach Wiltingen.

Manfred Klimek (Weinfreunden bestens bekannt als CAPTAIN CORK) urteilt in seiner stets lesenswerten Weinkolumne in der Welt am Sonntag: „ Deutscher Riesling at its best. Viel Wein für geringes Geld.“

Jens Priewe: „Van Volxems Saar-Riesling – der beste Weißwein der Welt in der 10 Euro-Klasse.“

Jancis Robinson: „Es kam mir nie in den Sinn, bei Van Volxem auf Schnäppchenjagd zu gehen, aber ca. 11 Euro sind in diesem Wein gefährlich gut angelegt. Ein großer Weißwein in jeder Hinsicht!“

DMO011112 „Fuder Nr.4“ Saar Riesling Alte Reben 2012 12% Vol. 23,93 €/l 17,95 €
DMO011112M „Fuder Nr.4“ Saar Riesling Alte Reben 2012 Magnum 12% Vol. 26,63 €/l 39,95 €
Weltweit exklusiv bei Pinard de Picard!

Im Vorjahr wie in diesem Jahr mit 18 bzw. 17,5/20 Punkten eine Weltklassebewertung bei Jancis Robinson: „Unzensierte Mineralität, die nur dann den Wein prägt, wenn Schiefer auf alte Reben trifft. Ein Feuerwerk. Ekstatische Verzückung! A wine to make friends or enemies!“

Und unsere Exklusivfüllung ist wie stets das beste Fass der Alten Reben und qualitativ damit nochmals höher zu bewerten!

Werte Kunden: Dieser edle Riesling-Solitär hat mittlerweile eine ureigene Pinard-de-Picard-Tradition: Roman hat uns wie stets auch im grossen Jahrgang 2012 sein bestes Fuder der ältesten Reben aus seinen Saar-Steillagen separat abgefüllt und damit einen Wein geschaffen, der Liebhaber großer deutscher Rieslinge wegen seiner traumhaften Mineralität, seiner geschmeidigen, cremigen Textur und seiner faszinierenden Frucht schlicht in Entzücken versetzt – und dies zu einem Preis, der im internationalen Kontext gesehen geradezu als unverschämte niedrig zu bezeichnen ist! Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte und nicht zu kalt servieren – 11 bis 12° C sind optimal, ebenso der Gebrauch großer Burgunderkelche!), Höhepunkt Frühjahr 2014 bis nach 2018.



Nicht nur KellerMEISTER: Dominik Völk

DMO010212 Goldberg Riesling Große Lage 2012 12% Vol. 25,20 €/l **18,90 €**
Falstaff Oktober 2013: 94 Punkte! Und damit spielt er in der absoluten nationalen Spitze mit!

Goldberg in Wawern? Noch nie gehört, haben sicherlich viele von Ihnen vor wenigen Jahren noch gedacht. Verständlich. Denn diese Lage war quasi aus dem kollektiven Weingedächtnis der Deutschen verschwunden. **Dabei war sie dereinst berühmter und daher teurer wie beispielsweise Château Latour, Mouton-Rothschild, Haut-Brion oder Palmer im Bordelais**, was beispielsweise eine Verkaufsliste eines der besten Schweizer Weinhändler aus den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts beweist! Die Weinkellerei E. Buess, Neuchâtel, bot an: Mouton-Rothschild 7 Franken, Latour 7 Franken, Haut-Brion 6,75 Franken, Palmer 6,75 Franken, ABER: Wawerner Goldberg 9 Franken!

Kenner wundern diese Preise in keinsten Weise. Denn die fabelhafte Steillage in Wawern, die historisch gesehen als älteste der Saar gilt und dessen beste Parzellen im Goldberg liegen, besteht aus roten, eisenreichen Schieferverwitterungsböden, die **mit das größte Terroir an der Saar** bilden: So wurde auch in den alten preußischen Steuerschätzlisten von 1860, die strikt an der Qualität der Weinberge ausgerichtet waren, diese legendäre Lage wegen ihrer optimalen mikroklimatischen Gegebenheiten wie des Schiefergehaltes des Bodens, der Wasserführung und Sonneneinstrahlung in die höchste Abgabenstufe eingereiht! Dieses absolute Spitzen-Terroir hat Roman Niewodniczanski, dem die Region der Saar so unendlich viel zu verdanken hat, peu à peu neu erworben und mittlerweile kommen aus dieser grandiosen Parzelle Einzellagen-Rieslinge, die den legendären, aber verblassten Ruhm dieses Weinbauortes in neuem Glanze erstrahlen lassen.

Für geschichtlich Interessierte: Jakob Lintz hieß das dereinst von Mönchen angelegte Weingut in seiner Glanzzeit, das in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts wegen der wirtschaftlichen Schwierigkeiten in der Zwischenweltskriegszeit und mangels geeigneter Erben in der Bedeutungslosigkeit versank. Nur der Name Goldberg für die seinerzeit so hoch gerühmten, teilweise noch mit phantastischen alten Reben bestückten Parzellen (in Anlehnung an die qualitativ einzigartigen goldbeerigen Träubchen, die in dieser Renommierlage der Saar wuchsen) hat bis heute Bestand.

Und diese lange der Vergessenheit anheim gefallene mythische Lage, diesen einzigartigen Schatz, hat Roman Niewodniczanski, unser visionärer Winzermagier, gehoben. Ähnlich wie der grandiose Jungfernjahrgang 2007 trägt das „Goldstück“ 2012 die vermeintlichen Paradoxien der großen Weine der Welt in sich: Kraft und Muskeln, die enorme innere Dichte (bei aller dem Jahrgang 2012 zu verdankenden Präzision!), sein Schmelz (ja, das kann eisenhaltiger roter Schiefer auch) und seine salzige Mineralität, sie werden eingebettet in ein faszinierend subtiles Spiel, das diesen fein balancierten, harmonischen Weltklassewein von der Zungenspitze bis zum gewaltigen Abgang kohärent durchziehen. Die unvergleichlich schöne, hedonistische Nase brilliert mit einer tiefen, eleganten Würze (weißer Pfeffer!) und gewinnt schon bald nach der Öffnung rasant an Fruchtaromen und Mineralität. Wenn man in das Glas hinein riecht, steigen wohlige Erinnerungen an zarte Marillenmarmelade mit kleinen Schiefersplintern auf, Noten von weißem Pfirsich, frischer Aprikose, Mandarinen, reifer Ananas und Zitrusfrüchten umschmeicheln die Nase, dazu gesellen sich florale Anklänge von Akazienblüten, erfrischende kräutige Noten, ein Hauch von Bienenwachs und eine packende steinige Mineralität.

Im Mund bei aller Dichte und Kraft mit einer vibrierenden Säure gesegnet. Diese noble, aristokratische Diva von der Saar kann als Inkarnation flüssig gewordener Mineralien gelten, mit einem lang anhaltenden, rassigen Abgang, den man bei diesem lasziv-erotischen Körper in dieser Form nicht erwartet hätte. Noch Minuten nach dem letzten Schluck ist die vibrierende Frische, dramatische Saftigkeit und packende Mineralität (vom eisenhaltigen Boden!) des Weines im Mund präsent: Goldberg 2012, das ist die Rieslingfaust im Samthandschuh, die sich in den nächsten Jahren zu samtener Finesse entwickeln wird!

Geniales Preis-Genuss-Verhältnis, eines der besten der gesamten Van Volxem Kollektion! Und in seiner ersten Blütephase teurer als alle Pretiosen des Bordelais! Und heute qualitativ bereits wieder Weltklasse pur!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis nach 2022.

WEINGUT EMRICH-SCHÖNLEBER - KULTWEINGUT AUS MONZINGEN

FALSTAFF: Die **drithöchste Bewertung ganz Deutschlands** erhält Schönlebers genialer Halenberg 2012: „Finessenreich und lang anhaltend, salzig, großes Entwicklungspotential!“

DNA040212	Halenberg, Riesling Großes Gewächs 2012	12,5% Vol.	48,67 €/l	36,50 €
DNA040212M	Halenberg, Riesling Großes Gewächs 2012 MAGNUM	12,5% Vol.	52,67 €/l	79,00 €

Gault Millau 2013: „Ein steiniger Untergrund, die Reben müssen hier tief wurzeln. Das „Große Gewächs“ Halenberg gehört mit einer schier unglaublichen Regelmäßigkeit alljährlich zu den großen trockenen Rieslingen Deutschlands und zeigt aufs Feinste, wie sich Mineralik, Dichte und Filigranität vereinen lassen.“

„Werner Schönlebers Halenberg – Bester trockener Riesling Deutschlands“, Eichelmann ‚Deutschlands Weine 2008‘

„Schönlebers Halenberg – Bester trockener Riesling Deutschlands“, Feinschmecker!

„Schönlebers Halenberg – Zweitbesten trockener Riesling Deutschland ex aequo mit Kellers Abtserde“, Gault Millau 2010

„Halenberg 2010 – eine Legende für die Ewigkeit“, WEINWISSER

Meine Liebe zu den Weinen der sympathischen Schönlebers findet ihren Ursprung genau in diesem fabelhaften Spitzenriesling vom Halenberg, einem wahrlich Großen Gewächs, das mich seit Jahren unentrinnbar in sein Gravitationsfeld gezogen und nie mehr losgelassen hat! Diese grandiose Hymne an die Transzendenz und Komplexität großer deutscher Rieslinge ist ein beseelter Wein, die Inkarnation seines legendären Terroirs (wahrlich die Essenz der Schiefermineralität), der dem wahren Weinliebhaber einen Zipfel der Unendlichkeit erhaschen lässt. Gehört in jeden ambitionierten Weinkeller. Weltspitze, die noch bezahlbar ist!



Und da gibt es ja noch den „Kleinen“ Bruder. Qualitativ ganz nah dran, aber zum halben Preis:

DNA04011 **Monzinger Halenberg Riesling trocken 2012** 12,5% Vol. 26,53 €/l **19,90 €**

Was für eine geniale Essenz von besten Trauben aus dem legendären Halenberg, die zwar den extrem hohen qualitativen Ansprüchen der ausschließlich auf höchste Qualität fixierten Schönleber-Familie für ihrem Spitzenwein nicht genügten, wohl aber in fast jedem anderen Weingut Deutschlands als Grosses Gewächs abgefüllt worden wären. Freuen Sie sich werte Kunden, denn so bekommen Sie eine absolute Riesling-Top-Qualität zu Preisen weit unter denen anderer Grosser Gewächse, die jedoch bei weiten nicht die Qualität dieses tief mineralischen, ungemein präzisen Rieslings besitzen.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2014 bis nach 2020.

Und da gibt es noch eine wahre Trouville:

„Beinahe gigantisch!“

Manfred Klimek feiert in der WELT AM SONNTAG den Mineral 2012 von Emrich Schönleber **qualitativ als Großen Gewächsen ebenbürtig.**

DNA041112 **Riesling „Mineral“ trocken 2012** 12% Vol. 19,33 €/l **14,50 €**

Von exzellenten Trauben aus einer grandiosen Parzelle des Frühlingsplätzchens mit großartigem Terroir (Kieselsteine im Untergrund und Schiefergestein) und einer Partie des Halenberg (in seiner Stilistik folglich die schönsten Eigenschaften des Halenberg und des Frühlingsplätzchens vereinernd) stammt diese Inkarnation flüssig gewordener Mineralien, die vom glockenklaren Klang der Gesteine aus den Tiefen ihres Untergrunds erzählt und die im Glase zu einem gewaltigen, vielstimmigen Aromenchor (Grapefruit, Limetten, Orangenschalen, Flieder, Feuerstein, feine Gewürze wie weißer Pfeffer und Muskatnuss, noble Ingredienzien allesamt, welche die edelsten Rieslinge Deutschlands adeln) anschwellen. Dieses berührende Rieslingunikat ist eine großartige Demonstration von Schiefer-Mineralität pur: Hier spüren Sie, werte Kunden, messerscharf den nackten Fels auf der Zunge – aber eingebettet in eine traumhaft rassige, präzise, packende Textur! Welch Sinnenzauber, Welch grandiose Präzision. Gänsehautatmosphäre!

Dieser authentische, zutiefst salzig-mineralische Naheklassiker hat ein derartig fabelhaftes Niveau, dass in einer Blindprobe wesentlich teurere Große Gewächse gegen diese Referenzqualität keine Chance besitzen! Welch strahlende, vibrierende Mineralität. Unbedingt zugreifen und sich diesen Schatz kistenweise einlagern!

Frank und Werner Schönleber strahlen. Der Wein ist gut. Weltklasse aus Monzingen!

Und wir strahlen auch, denn wir machen jetzt Feierabend. Tschüss bis zum nächsten mal sagen Aurélie Botton, Ralf Zimmermann und Tino Seiwert.

© Robert Dieth

