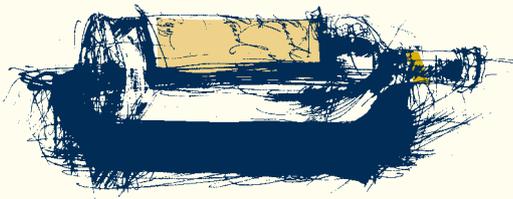


PINARD *de* PICARD®



*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° 214

Saarwellingen, im November 2012



© Werner-Richner

FRANKREICH

DOMAINE SANTA DUC – GIGONDAS

*Unser Klassiker Santa Duc vom Fuße der malerischen Dentelles de Montmirail brilliert seit über einem Jahrzehnt mit Fabel-
Qualitäten auf Augenhöhe mit den teuersten Prestige-Weinen aus Châteauneuf-du-Pape, nur dramatisch preis„werter“!*

Und 2010 ist an der Rhône ein Paukenschlag! Parker, weltweit als DIE Stimme der Rhône geachtet, urteilt brandaktuell (Wine advocate 203, Ausgabe November/Dezember): „2010 ist an der südlichen Rhône also qualitätsmäßig (gleichauf mit 2007) der größte Jahrgang in all den 30 Jahren, in denen ich in dieser Region verkostet habe!“ Und einer der drei Winzer mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis seiner Weine im gesamten Jahrgang ist Yves Gras von unserem Urgestein Santa Duc.

Yves Gras, dieser so sympathische, immer noch jugenhaft wirkende, legendäre Star von Gigondas, steht seit Jahren unangefochten in vorderster Reihe der Spitzenerzeuger an der südlichen Rhône („Ausnahmegut für erstklassige Gigondas, die beste Adresse in diesem Gebiet“, Parker). Auf diesem sehr steinigen Terrain entstehen grandiose Weine, die zu den besten Gewächsen Frankreichs gehören und daher weltweit heiß begehrt sind.

Und mit seinen neuen großen Jahrgängen hat Yves seine stilistisch so originären, charaktervollen Terroirweine infolge subtiler Verbesserungen in Weinberg und Keller nochmals in neue qualitative Höhen katapultiert – mit einem größeren Spektrum an Expression und Typizität als früher – die sich in Textur, Struktur und Geschmackskomplexität mit jedem großen Wein der Welt messen lassen können. „Gigondasweine faszinieren durch eine ursprüngliche, ausdrucksvolle Art, die auf Frische und Finesse nicht verzichtet. Selten hat die Jury Weine einer Appellation verkostet, die von kommerziellen Glättungstendenzen so unberührt war: kuschelweicher Frucht-



und Schokoladenschmelz? Fehlanzeige. Der Gigondas ist ein mutiger Individualist, originell, eigenständig, lagerfähig“, so das fundierte Urteil von Autor Stephan Reinhardt im FEINSCHMECKER, als Santa Duc in einer Verkostung der großen Weine einer der landschaftlich schönsten Regionen Frankreichs souverän die **beiden ersten Plätze** belegte!

Und in Südeuropas Jahrhundertjahrgang 2010 (DER Jahrgang der Finesse und Frische) hat Yves Gras seinem vinologischen Schaffen die Krone aufgesetzt mit **Referenzqualitäten wie von einem anderen Stern: Wohl die aufregendsten Empfehlungen des Jahres von der südlichen Rhône, eine spektakuläre Demonstration von Parkers klarem Urteil: „Yves Gras is one of the great personalities of the southern Rhone“!**

Zum Jahrgang:

RHÔNE 2010 – Ein Paukenschlag! Parker, weltweit als DIE Stimme der Rhône geachtet, fasst es so zusammen: „Ich kann mich überhaupt nicht an einen Jahrgang erinnern, der gleichzeitig so konzentriert und kraftvoll am Gaumen ist und reichhaltig in den Aromen und darüber hinaus über eine solch begeisternde Säurefrische verfügt. Dazu haben die 2010er ein phantastisches Alterungspotenzial, doch gleichzeitig sind die Tannine süß und mit einzigartiger Eleganz und Finesse versehen! **2010 ist an der südlichen Rhône also (qualitätsmäßig gleichauf mit 2007) der größte Jahrgang in all den 30 Jahren, in denen ich in dieser Region verkostet habe.**“

Und dann stellt Parker in seinem brandaktuellen Wine Advocate 203 (November 21012) noch einmal ganz dezidiert die **Frische** – und damit die **Trinkfreude** – des Jahrgangs 2010 (ein wesentlicher Aspekt, warum wir Ihnen, werte Kunden, diesen Jahrgang, als den besten des europäischen Südens seit Jahrzehnten, schon seit Monaten so eindringlich ans Herz legen!) als singuläres Qualitätsmerkmal in den Mittelpunkt seiner Jahrgangslaudatio. Und resümiert begeistert: „Die südliche Rhône ist und bleibt das facettenreichste und das lohnendste Kleinod für Weinliebhaber, sowohl hinsichtlich der Qualität und Größe der Weine und des Preis-Genuss-Verhältnisses. Ein wahrer Schatz!“

Und drei Weingüter ragen wegen ihrer dramatisch günstigen Preise angesichts ihrer spektakulären Qualitäten und hohen Parkerpunkte noch einmal aus der Qualitätspyramide deutlich hervor. Und wir präsentieren heute einen der drei Überflieger: Santa Duc!

FRS090110 Gigondas, rouge 2010

15,5% Vol.

26,60 €/l

19,95 €

Testsieger der legendären FEINSCHMECKER-Verkostung!

Nach dem grandiosen Testsieg im FEINSCHMECKER sind wir Jahrgang für Jahrgang mit unserem Klassiker aus Gigondas stets im Handumdrehen ausverkauft. Und gute Kunde können wir unseren Liebhabern dieses Weingiganten vom Fuße der malerischen Dentelles de Montmirail vermelden, die ihre Bestände dieses Rhônetraditionalisten leer getrunken haben: Der 2010er erinnert uns in seiner geschmacklichen Ausprägung wiederum so sehr an den Gewinner der großen FEINSCHMECKER-Degustation, dass wir nach einer vergleichenden Verkostung bei uns im Hause nochmals aus der Laudatio von Stephan Reinhardt zitieren wollen: Denn dieser ungemain reichhaltige, tiefgründige Klassiker ist sich in seiner Stilistik, jenseits aller modischen Torheiten, die in der Weinszene kommen und gehen, über die Jahre hinweg treu geblieben: „Das Bukett ist intensiv fleischig-würzig, duftet nach dunklen (und roten) Beeren, Pflaumen und Leder. Geschmeidiger Fruchtauftritt mit Veilchen, Zigarrentabak und (weißer) Schokolade; feste, kräftige Struktur, unheimlicher Druck, sehr gehaltvoll, reife Frucht im langen Finish. Exzellent!“

Ein toller, fleischiger, sinneslustiger Wein eben (vom winespectator brandaktuell mit 94 Punkten eher noch etwas unterbewertet), mit packendem, noble, mineralisch-pfeffrig-würzigem Nachklang, der gemütliche Winterabende mit festlichen Mahlzeiten traumhaft begleitet. Ein Schmeichler der Sinne, sein Preis ist angesichts seiner dramatischen Qualitäten ein absolutes Schnäppchen!

Zu genießen wegen seiner weichen Tannine ab sofort, Höhepunkt Herbst 2014 bis nach 2025.

FRS090410 Gigondas Grand Grenache 66, rouge 2010

15,5% Vol.

56,00 €/l

42,00 €

96 Parkerpunkte und damit eine Preisprovokation der Luxus cuvées aus Châteauneuf-du-Pape!

Ein neues Aushängeschild unseres Weltklassewinzers von phantastischen Parzellen mit Lehm-Kalkböden ist ein „atemberaubendes, überwältigendes Beispiel für einen Grenachewein in seiner schönsten Ausprägung“ (Parker) aus alten Reben, der selbst Weinliebhaber, die schon alles getrunken haben, nochmals in höchstes Staunen (und Entzückung!) zu versetzen vermag. Welch „geile“ Aromenorgie in der Nase: Süßer, schwarzer Kirschkör mit Waldhimbeere und Walderdbeeren, Cassis, noble dunkle Schokolade, himmlisch duftendem Lavendel, Pfeffer, frischer Eukalyptus und ein Pfauenrad an süchtig machenden (orientalischen) Gewürzen. Am Gaumen Hedonismus pur. Was für ein „gefälliger“ Wein, aber einer mit ausgeprägtem Charakter. Betörende Frucht, grandiose Mineralität, majestätische Dichte und Konzentration (die Kraft der alten Reben!), trinkige Frische und traumhafte Balance machen diesen Weltklassewein für Grenache-Aficionados jetzt und in den nächsten 15 Jahren zu einem atemberaubenden Erlebnis!



© Werner Richter

Die malerischen Dentelles de Montmirail sind ein Paradies für Mensch und Natur

Und dann haben wir heute noch zwei herrlich leckere Alltagsweine mit unübertrefflichem Preis-Genuss-Verhältnis. Oder wie Parker meint: „**Ein wahrer Schatz**“!

FRS090310 Les Plans, V.d.P. de Vaucluse rouge 2010

14% Vol. 6,60 €/l 4,95 €

Von privilegierten Weinbergen in den malerischen Vaucluse kommt ein wunderschöner Lecker-Schmecker aus einem der oder wohl gar dem größten Rhônejahrgänge aller Zeiten, ein „**köstlicher Wein zu sehr niedrigem Preis**“, wie nicht nur Parker euphorisch urteilt. Die in optimalem Reifezustand geernteten Trauben von über 40 Jahre alten Grenachereben (dazu Syrah und ein wenig Mourvèdre) ergeben einen schmeichlerischen Tropfen, den zu genießen Trinkspaß pur bereitet und der bereits mit seinen Vorgängerjahren für erheblichen Wirbel sorgte: Jahrgang für Jahrgang absoluter Schnäppchenalarm! Im dichten, aber auch traumhaft balancierten und frischen 2010er dominieren im betörenden Duft verführerische Aromen von reifen, süßlichen, schwarzen Beeren, Kirschen, dazu noble Tabakblätter, Lakritze und würzig-erdige Anklänge. Im Mund präsentieren sich die reifen Tannine bestens integriert, eingehüllt in reichlich viel Frucht und Körper und feinst strukturiert. Und welch Kühle in der Textur und welch betörende Noten von Kirschen und weißem Pfeffer. Das ist 2010! Yves fröhlich-leckerer Vin de Pays erhebt sicherlich nicht den Anspruch, ein großer Wein zu sein, doch er bietet Qualitäten, die Sie, werte Kunden, in so manch teurem Prestigewein nicht finden – und das zu einem sensationell günstigen Preis, der in diesem Segment das Maß aller Dinge an der südlichen Rhône darstellt. Kistenweise einlagern! Zu genießen ab sofort bis 2014+.

FRS090509 Côtes du Rhône, Vieilles Vignes rouge 2009

14% Vol. 10,60 €/l 7,95 €

Welch traumhafte Symbiose provençalischer Düfte mit einer erfrischenden Mineralität: In diesem ungemein charmanten, extraktreichen, hedonistischen Sinnenzauber beeindruckt bereits seine satte granatrote Farbe, welche die ungewöhnliche Konzentration dieser leckeren Selektion kerngesunder, hochreifer Trauben von alten Reben leuchtend signalisiert, mit einer Dichte und Tiefe sowie einer Eleganz, die in der Tat Referenzqualität in seiner sympathischen Preisklasse widerspiegelt. Ein seltener Glücksfall eines betörend schmeichlerischen und erfrischend trinkigen Weins! In der Nase verführerische Fruchtfülle pur, wilde Heidelbeeren, reife Brombeeren, pralle schwarzen Kirschen und rote Johannisbeeren, dazu edle Tabakblätter sowie noble Garrigue-Noten: Lorbeer, Thymian und Oregano vermählen sich harmonisch mit Lakritze und einer zarten Pfeffernote – Da werden sehnsüchtige Erinnerungen wach an laue Sommernächte am Fuße der wildromantischen Dentelles de Montmirail! Auf der Zunge herrlich saftig, mit einer feinen, betörenden Fruchtsüße – Reife, kleine Grenachetrauben scheinen Samba zu tanzen! Fabelhaft weiche, cremige Tannine, eine fokussierte Mineralität und eine völlig ungewöhnliche schwebende Leichtigkeit für einen südlich inspirierten Wein: Raffinesse statt Opulenz, leise Töne statt üppiger süßlicher Fruchtorgie – und dennoch ein betörender Schmeichler. Wahrlich eines der größten Schnäppchen aus einem Fabeljahrgang der Rhône! Höhepunkt ab sofort bis 2014.



MAISON BOUVET-LADUBAY
„FESTE FEIERN“ MIT UNSEREN EDLEN SCHAUMWEINEN VON DER LOIRE!

Der legendäre Ruf von Bouvet-Ladubay wird stets untermauert durch grandiose Testsiege: Die WEINWIRTSCHAFT beurteilte die Premium-Schaumweine der Welt: „Eingereicht wurden nur Spitzenerzeugnisse, die weltweit bereits einen guten Ruf haben und größtenteils auch schon mit Preisen ausgezeichnet wurden. Die Konkurrenz war also sehr groß und sehr gut.

1. Platz für Bouvet Trésor!“

Kein anderer Schaumweinerzeuger hat in den letzten Jahren für solch ein Aufsehen, ja für so viel ungläubiges Erstaunen auf internationalen Verkostungen gesorgt wie einer der ältesten und gleichzeitig der renommierteste Schaumweinerhersteller an der Loire, Bouvet-Ladubay. Dieses 1851 gegründete Traditionshaus, im reizvollen und romantischen Loiretal bei dem hübschen Städtchen Saumur gelegen, verfügt über ca. 8 km lange, kühle Kellergewölbe, in denen unter optimalen Bedingungen nach der hochwertigen traditionellen Methode (Flaschengärung) Sekte auf absolut gehobenem Champagnerniveau erzeugt werden – nur wesentlich preiswerter. Die historischen Stollen sind tief in den angrenzenden Weinberg gegraben: Zu Zeiten des Sonnenkönigs Louis XIV wurde hier Kalkstein zum Bau von prächtigen Schlössern gebrochen. Elektrisches Licht gibt es in den meisten Stollen bis heute nicht. Zumeist erhellt nur der Schein einer Karbidlampe die Szenerie. Mindestens zwei Jahre reift hier der perlende Inhalt. „Bei den gehobenen Qualitäten können es auch vier und fünf Jahre sein“, erklärt Monsieur Herbreteau, Maître de Chai, lächelt dann und legt den Finger an die Lippen. Er löscht für einen Augenblick die Lampe. Nun ist es absolut dunkel, absolut (das arg strapazierte Adjektiv trifft hier) still. Ein leichtes Gruseln ist zu spüren, doch auch ein Gefühl dafür, dass Sekt der Spitzenklasse in einer solchen Umgebung gut aufgehoben ist!

Grundlage für die außergewöhnlichen Qualitäten dieses Traditionshauses ist die Lese sehr reifer und streng selektierter Chenin Blanc- und Chardonnay-Trauben, die für den individuellen Charakter dieser exzellenten Schaumweine verantwortlich sind. Zahlreiche Publikationen in diversen Gourmet- und Weinzeitschriften mit Blindverkostungen wirklich großer Champagner, in denen die Sekte von Bouvet-Ladubay als Piraten eingeschmuggelt wurden, belegen eindrucksvoll **die Gleichwertigkeit, bisweilen gar die Überlegenheit dieser herausragenden Sekte selbst gegenüber hochwertigen Champagnerprodukten.** Diese klassisch trockenen, cremigen, mit einer weichen Seidigkeit und großartigen Frische ausgestatteten Premium-Schaumweine von der Loire sind wegen ihrer perfekten Produktionsbedingungen und der Sorgfalt im Detail im Weinberg wie im Keller einfach weltweit konkurrenzlos gut, provozierend günstig und verdienen daher eine ganz besondere Empfehlung! Mit ihrer nervigen Dichte, transparenten Reintönigkeit und fruchtigen Finesse sind sie genau das Richtige zum Schwelgen, Genießen, Feiern – oder einfach nur so!

PS: In vielen französischen Familien ist es Brauch, an Weihnachten Loire-Sekt zu entkorken – nicht statt, sondern trotz Champagner. Er prickelt einfach frischer, fröhlicher und fruchtiger als viele gravitatischen Berühmtheiten aus Reims. Daher bitte auch in Deutschland unbedingt mal probieren, doch Vorsicht: Vinologische Weltbilder könnten einstürzen!

FLO010110	Cuvée Saphir Blanc Brut 2010	12,5% Vol.	14,53 €/l	10,90 €
FLO010110P	12 x Cuvée Saphir Blanc Brut 2010 (12 Fl. kaufen, nur 11 bezahlen)		statt 130,80 € nur	119,90 €

Fein ausbalancierte, frische, harmonische Cuvée aus 95% Chenin blanc und 5% Chardonnay, glänzende Goldfarbe mit grünen Reflexen, feine, lang anhaltende Perlage, fruchtige Nase, dezent-elegante Aromen von Nüssen, Früchten, Akazien und weißen Blumen, Sieger zahlreicher Degustationen. Unser meistverkaufter Sekt dieses begnadeten Spezialisten für edle Schaumweine von der Loire: **Fast ungläubliches Preis-Genussverhältnis!**



FLO010500	Cuvée „150“	12,5% Vol.	16,67 €/l	12,50 €
------------------	--------------------	------------	-----------	----------------

Ein reinrassiger Chardonnay-Cremant der Extraklasse, dessen Preis angesichts der teuren Champagnerprodukte gleicher Qualität nur als Provokation bezeichnet werden kann! Dieser klassische Sekt fasziniert durch seine Loire-typische „Leichtigkeit des Seins“, seine Frische und Eleganz, sein finessenreiches Perlenspiel, die cremige Textur und den überzeugenden Nachklang, der Chardonnay-spezifische Aromen wie bei großen Champagnern preisgibt. Welch eine herrliche Duftigkeit und Eleganz! Diese stimmige Komposition aus tausend Komponenten lässt viele Blanc des Blancs-Champagner alt aussehen. Ein feingeschliffener Diamant mit vielen funkelnden Facetten!

FLO010208	Cuvée Trésor Blanc Brut 2008	12,5% Vol.	21,20 €/l	15,90 €
FLO010208P	Cuvée Trésor Blanc Brut 2008		statt 190,80 € nur	174,90 €

(12 Fl. kaufen, nur 11 bezahlen)

„Schaumwein des Jahres in Frankreich“!

Einen überschäumend guten Traumsekt, der weltweit keine Konkurrenz zu fürchten hat, zu diesem absoluten Sensationspreis: Unmöglich, meinen Sie? Dann sollten Sie unbedingt einmal diese klassische Prestigecuvée aus den besten Chenin- (80%) und Chardonnaytrauben exklusiver Lagen probieren. Welche Finesse und Rasse, welch feines Perlenspiel, welch ausdrucksvolles Bouquet (Quitten, reife gelbe Früchte, dezente Röstnoten) kennzeichnen diesen mittlerweile unter Kennern legendären Sekt.



Erlesene Weine

Er wurde wie die großen Champagner von Krug zu 100% in neuen Barriques vergoren und hat in etlichen Blindverkostungen große Namen der Champagne souverän auf die Plätze verwiesen. Doch vergleichen Sie doch selbst zu Hause und lassen Sie sich in genussreichen Stunden von diesem Prachtexemplar eines Weltklassesektes verzaubern. Der Trésor Blanc tänzelt förmlich auf der Zunge sowie am Gaumen und hat die Attribute eines Grand Cru: Feinheit, Leichtigkeit, Ausgewogenheit und Bekömmlichkeit. Eine sinnlich-verführerische Champagner-Alternative mit einer feinen Säurestruktur und dem gewissen Frischekick!

Die Laudatio des in Frankreich hoch angesehenen Weinführers „Guide Hachette“ liest sich wie folgt: „Nach einem viermonatigen Aufenthalt im Edelstahl und nach sechs Monaten in Barriques gründen Chenin und Chardonnay einen klaren gelben Wein, mit einer sehr feinen Perlung. Vanille, frisches Obst und weiße Blumen bilden eine delikate seltene Nase. Im Mund eine frische Cuvée, mit einer bemerkenswerten Länge und einer Dominanz von Williams Birne, sehr typisch für die großen Schaumweine des Loire-Tals. Superb.“

Daher Coup de Coeur vom Guide Hachette und 1. Platz im Test der WEINWIRTSCHAFT der berühmtesten Premium-Schaumweine der Welt!

FLO010300 Cuvée Trésor Rosé Brut 12,5% Vol. 20,67 €/l 15,50 €

DIE qualitative Ausnahme unter den französischen Rosé-Schaumweinen und offensichtlich auch bei unseren Kunden sehr beliebt. Reinsortig hergestellt aus Cabernet Franc-Trauben fasziniert dieser rassige Sekt durch eine zartrosa Tönung, eine beeindruckende rotfruchtige Nase (Johannisbeeren, Himbeeren und zarte Erdbeeranklänge) und einen ausgewogenen Geschmack auf der Zunge mit einer delikaten Konzentration. Ein einmaliger, verrückter, fast anarchistischer Tropfen mit dem vollen, weinigen Körper eines Roten und der Lebendigkeit eines Weißen: Die Quintessenz eines Roses!

FLO010408 Saumur Extra Brut Blanc Zéro Dosage 2008 12,5% Vol. 21,20 €/l 15,90 €

Faszinierende, kompromisslos-eigenständige und daher einzigartige Cuvée, da vollkommen trockene Selektion ohne Dosage (d.h. ohne Aufzuckerung bei der Füllung), aus extrem ausgelesenem Traubenmaterial: Sie erscheint geradezu wie der Nektar des Trésor Blanc, cremig-weich, sehr fein, tiefgründig, frisch und lang. Rar und grandios, sensationelles Preis-Genussverhältnis. Es gibt nur wenige Champagner der preislichen Oberliga, die hier mithalten können!

Durch den Verzicht auf die Dosage (d.h. immer auch eine gewisse Aufzuckerung) geradezu perfekt geeignet für Diabetiker, die auf ihren Zuckerhaushalt achten müssen und dabei weder bei Qualität noch Genuss Kompromisse eingehen möchten.

Und dann gibt's noch die französische Antwort von Bouvet-Ladubay auf italienischen Prosecco, natürlich zum absoluten **Schnäppchenpreis** für die Festtage:

FLO010700 La Petite Bulle, Vin Pétillant Blanc de Blancs SC 12,5% Vol. 9,20 €/l 6,90 €

FLO010700P 12 x La Petite Bulle, Blanc (12 Fl. kaufen, nur 11 bezahlen!) statt 82,80 € nur 75,90 €

FLO010800 La Petite Bulle, Vin Pétillant Rosé SC 12,5% Vol. 9,20 €/l 6,90 €

FLO010800P 12 x La Petite Bulle, Rosé (12 Fl. kaufen, nur 11 bezahlen!) statt 82,80 € nur 75,90 €

Von den Ufern der Loire.....





© Céline Deschamps

... zu den Schieferböden des Faugères: Landschaften von intensiver Schönheit

DOMAINE SAINT ANTONIN – FAUGÈRES

Frédéric Albaret produziert authentische, individuelle Weinunikate voller Frische, Finesse und Mineralität auf den berühmten schwarzen Schieferböden des Languedoc!

„Les Magnoux“ – Ein Weltklassewein des französischen Südens zu einem völlig unmöglichen Preis!

FLA060111	„Les Jardins“, rosé 2011 DV	12% Vol.	9,20 €/l	6,90 €
FLA060111P	12 x „Les Jardins“, rosé 2011 (12 Flaschen: Nur 8 zahlen, 4 Flaschen von uns geschenkt)		statt 82,80 € nur	55,20 €

Ein Fabel-Rosé, von dem wir schlicht zuviel eingekauft haben und den wir jetzt zum absoluten Schnäppchenpreis anbieten!

FLA060311	Les Jardins de Saint Antonin, rouge 2011	14,5% Vol.	9,20 €/l	6,90 €
------------------	---	------------	----------	---------------

Der FEINSCHMECKER jubelt: „Les Jardins – Der schönste Wein der Welt unter 10 Euro“

Und unser Kleinod, die Domaine Saint Antonin, ist permanent für weitere dicke Schlagzeilen gut! Ein Hammer schlechthin ist die Bewertung des FEINSCHMECKERS im Januarheft 2012: „FEINSCHMECKERS Highlights des Jahres 2011: **Hundert Lieblingsweine – Die ZEHN SCHÖNSTEN WEINE DER WELT unter 10 Euro!**

And the winner is: Pinard de Picards Entdeckung aus dem Languedoc, unsere Domaine Saint Antonin, seit Jahren bekannt für ein dramatisch gutes Preis-Genuss-Verhältnis seiner betörenden Weine, mit einem unserer langjährigen Bestseller als **SIEGERWEIN: „Les Jardins de Saint Antonin“, unfassbar günstig!**

Der FEINSCHMECKER urteilt im Detail: „**Auch für wenig Geld muss man nicht auf Stil und Mineralität verzichten. Mollige Frucht und ein kühler Kern von den Schiefer-Terrassen der Lanquedoc-AOC Faugères.**“

FLA060411	Faugères „Lou Cazalet“, rouge 2011	14,5% Vol.	13,07 €/l	9,80 €
FLA060411P	12 x Faugères „Lou Cazalet“, rouge 2011 (12 Flaschen kaufen, nur 11 bezahlen!)		statt 117,60 € nur	107,80 €

Eine intensive, dichte Fruchtwürze und edle Beerenaromen zeichnen den fabelhaften Faugères-Jahrgang 2011 aus, der seinen frischen, saftig-noblen Charakter, weitab von modischen marmeladigen Exzessen, den mineralischen schwarzen Schieferböden verdankt. Schon die Nase scheint mit der Zunge zu schnalzen: Rote und blaue Früchte, vanillige Kirschnoten, Cassis-, Himbeer- und Cappuccino-anklänge ergeben einen seidigen Touch. Und welcher hedonistischer Genuss am Gaumen: saftige, kühle Blaubeeren, Schwarzkirschen, edle Gewürze und eine wiederum vom Schiefer stammende **feinste Mineralität**, die wie bei großen traditionellen Bordeauxweinen an Bleistift erinnert, eine in dieser Preisklasse ganz und gar ungewöhnliche **Eleganz, Finesse und Feingliedrigkeit**, bestens integrierte, frische, seidige, cremige Tannine und ein schöner, schmeichlerischer, ungemein feiner, rauchig-mineralischer, zart tabakiger Nachhall begründen ein **sensationelles Preis-Genussverhältnis**, das selbst für den französischen Süden extrem selten ist.

Erlesene Weine

Nach längerer Luftzufuhr wird die Zunge zärtlich gestreichelt von einer ungemein seidenen, kühlen Textur, die nichts anderes ist als der schmeckbare Ausdruck des schwarzen Schieferbodens, der den großen Terroirweinen des Faugères einen authentischen Charakter verleiht.

Diese kühle Mineralität und die duftige Würze im geschmeidig dichten Mundgefühl vereinen den Charme, das Licht und die Wärme des Südens mit der Singularität des schiefrigen Terroirs. Kein modischer Neuholzton, keine Rustikalität, keine Marmelade! Stattdessen ein großartiger, mineralischer Terroirwein de luxe der leisen Töne, der mit viel Komplexität und Charakter, Ausstrahlung und Geschmack, mit Würze, phantastischer Frische und mineralischer Tiefe in seiner sympathischen Preisklasse die Qualitätsmaßstäbe des Languedoc definiert!

Frédéric Albaret hat sich souverän seinen Platz in der ganz kleinen Elite der Spitzenwinzer des Languedoc erobert mit Referenzqualitäten der neuen Generation: Finesse und Eleganz, Rasse und Frische statt marmeladiger Langeweile. Daher lege ich Ihnen seit vielen Jahren diese so traumhaft preiswerten, ungemein finessenreichen Rotweine aus dem Faugères als meine Lieblingsweine ganz besonders ans Herz. Aber auch **Parker** hat unsere Domaine Saint Antonin entdeckt und mit Elogen überhäuft. Er schreibt wörtlich, dass **er überhaupt nicht verstehen könne, wie so gute Weine, die zu den phantastischsten, ja unglaublichsten Weinwerten der Welt zu zählen seien, zu einem solch günstigen Preis zu haben sind!** So erhielt dieser sensationell preiswerte Faugères bereits zweimal 91 Punkte! **Und 2011 ist nochmals deutlich, aber wirklich deutlich, besser!** Frédéric erklärt: „Meine schönsten Weine bisher, in einer Balance und Harmonie wie nie zuvor.“

Zu trinken nach unserem Geschmack ab sofort (Tannine sind sehr fein und reif) bis ca. 2020

FLA060210 Les Magnoux, rouge 2010

14,5% Vol.

21,27 €/l

15,95 €

Seine Qualität: Singulär in seiner Preisklasse. Schlicht die Referenz! Seine Bewertungen bei Fachjournalisten: Einzigartig in seiner Preislige! **94 Parkerpunkte für einen französischen Wein, der seinerzeit weniger als 15 Euro kostete** – das gab es unseres Wissens nach noch nie!

Frédéric Albarets Spitzencuvée „Les Magnoux“ lässt auf unkopierbare Weise die abgrundtiefe und zugleich seidene Mineralität und den unverfälschten Terroircharakter des schwarzen Schiefers sinnlich erfahrbar werden! Wegen seiner erotisierenden Duftkomplexität DAS Aushängeschild der neuen authentischen Spitzenweine aus dem Languedoc, zwar enorm dicht und mit einer enormen Tiefe und einem grandiosen Schmelz versehen, aber überhaupt kein Extraktionsmonster mit Muskeln und überbordendem Eichenholz, stattdessen mit einer vor kurzem im französischen Süden noch nicht vorstellbaren Finesse gesegnet, an der sich die anderen großen Weine des Languedoc messen lassen müssen! Tiefdunkelrot steht dieser noble Weinriese im Glas, in der Nase ungemein komplexe, verführerische schwarze Beeren und rote Früchte, dazu Lakritze, Johannisbeerblätter sowie feine, würzige Anklänge und Noten von schwarzen Oliven, Eukalyptus und Zigarrenkiste. Die expressive Frucht und eine traumhaft cremige Textur betören schmeichlerisch den Gaumen, hüllen ihn ein in ein samtenes Tuch, verweilen, wollen überhaupt nicht mehr loslassen. Faszination pur!

Dieser großartige Wein löst mit seiner seidigen Fülle wohlige Schauer aus, ein herrlich runder, harmonischer, delikater, verführerisch weicher Wein; der noble Kern seiner intensiven Mineralität umspielt dabei fordernd die Zunge. Danach öffnet sich die dichte, kühle Gerbstofftextur im Mund, um die Sinne mit mächtiger Kraft, aber auch mit zartem Schmelz, Geschliffenheit und wiederum subtiler Schiefer-Mineralität zu verwöhnen. Und welch dramatische Länge! Nach 24-stündiger Öffnung breitet sich vor dem staunenden Betrachter eine expressive, kühle Minzfrische aus wie bei einem großen Mouton-Rothschild!

Ein wahrer Geniestreich von Frédéric, Terroir und Individualität pur und von extremer Qualität: Wein-GENUSS in Vollendung! Es fällt schwer, stilistische Vergleiche zu finden für diesen Gänsehautwein, er vereint in sich die edle Kühle eines großen Syrah der nördlichen Rhône mit der Eleganz und Finesse eines aristokratischen Gewächses aus dem Burgund. Das ist wahrlich DER Gegenentwurf zu allen marmeladigen Syrahs aus der Neuen Welt! Welch betörende Qualität aus dem vielleicht bisher größten Jahrgang im Faugères – und hier wiederum die absolute Spitze verkörpernd. Bravissimo! Frische, Frucht und Finesse treffen feinste Mineralität. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis 2022+.

PS: Nachdem dieser Spitzenwein von Parker im grandiosen 2004er Jahrgang mit für seine Preisklasse unglaublichen 94 Punkten geadelt wurde, erzählte mir Frédéric, dass ihm jedermann „geraten hat, jetzt müsse ich doch endlich die Preise erhöhen. Doch warum sollte ich dies tun? Damit sich dann nur noch die Reichen der Welt meine Gewächse leisten können? Niemals! Ich mache Weine für Liebhaber, aber nicht für Etikettentrinker.“ Welch noble altruistische Einstellung!



Ein begnadeter Winzer: Frédéric Albaret



© Werner Richter

Land der Reben und romantischen Dörfer - Herbststimmung im Burgund

DOMAINE BOISSON-VADOT
WELTKLASSEWEISSWEINE AUS MEURSAULT IM HERZEN DES BURGUND

Unsere Entdeckung des Jahres 2010 begeistert im Jahrgang 2010 mit Fabel-Qualitäten!

*Burgund ist die Heimat einiger der größten trockensten Weißweine der Welt – und damit die einzige ernsthafte Konkurrenz zu den besten trockensten Rieslingen deutschsprachiger Provenienz! Nirgendwo sonst erreicht die Chardonnayrebe diese einzigartige Kombination aus **Kraft und Eleganz, Geschmeidigkeit und Präzision sowie Mineralität und Lagencharakter wie an der Côte de Beaune, dem weltberühmten südlichen Teil der Côte d'Or.** Das Epizentrum dieser genialen Weißweine befindet sich wenige Kilometer südlich von Beaune und umfasst die mythischen Orte Meursault, Puligny Montrachet und Chassagne Montrachet. Und hier haben wir ein wahres Kleinod aufgespürt, das in Deutschland noch kaum jemand kennt außerhalb unserer Kundschaft (weil Pinard de Picard es exklusiv vertreibt), das aber in den letzten 2 Jahren in Frankreich selbst für erheblichen Wirbel gesorgt hat und mittlerweile von informierten Weinfreunden in der ganzen Welt gesucht wird wie die berühmte Nadel im Heuhaufen!*

*Burgundkenner wissen, dass es sehr schwierig ist, weltbekannte Domänen der berühmtesten Weinregion der Welt neu ins Programm aufnehmen zu können, da diese Renommiergüter seit Jahren ständig ausverkauft sind und daher eigentlich keine neuen Kunden akzeptieren. Nur unseren guten Kontakten in unser Nachbarland und unserem Leumund unter französischen Winzern haben wir es zu verdanken, dass wir diese Gesetze des Marktes aushebeln konnten und Ihnen, werte Kunden, mittlerweile beispielsweise die Kultdomänen Liger-Belair oder Dugat-Py gar exklusiv für Deutschland anbieten können. Doch noch wesentlich schwieriger gestaltet sich im Dschungel von Burgund die Suche nach Weingütern, die, obwohl im Mitbesitz der **legendären großen Terroirs**, aus sehr unterschiedlichen Gründen aber noch nicht so in aller Munde sind, dennoch gute bis herausragende Qualitäten produzieren und ihre Weine zu **derart extrem fairen Preisen** verkaufen, dass sie das Qualitäts-Preis-Gefüge im Burgund auf den Kopf zu stellen vermögen. Diese Suche in unzähligen Verkostungen vor Ort gleicht der nach der berühmten Stecknadel im Heuhaufen!*

Aber manchmal ist alles ganz anders.

Und da wir diese Geschichte bisher erst zweimal in zwei Jahren veröffentlicht haben (danach waren wir in rekordverdächtigem Tempo jeweils im Handumdrehen ausverkauft!) und unsere zahlreichen Neukunden diese spannende Story noch überhaupt nicht kennen, wollen wir sie hier gerne nochmals erzählen:

Ende Oktober stand er unangemeldet in der Lager- und Verkaufshalle von Pinard. Aufgeregt war er, der sonst so besonnene Kerl! Kam direkt aus dem Burgund, wollte eigentlich nach Paris zurück, wo er lebt(e) und arbeitet(e, mittlerweile ist er nach Strassburg um-

Erlesene Weine

gesiedelt) und machte einen großen Umweg durch das Saarland. Es war **David Rayer**, einer der größten Weinkenner der burgundischen Szene. Fast niemand sonst ist so oft im Burgund wie er, in den Weinbergen und beim Probieren im Keller. Und er hatte gerade einen Freund besucht, der bei Coche-Dury in der Ernte arbeitete. Burgund ist die zweite große Wein-Liebe seines Lebens, zusammen mit den frucht- und edelstüßen Rieslingen der Mosel (Er präferiert eben die Finesse im Wein, Opulenz und hohe Alkoholwerte sind ihm mehr als suspekt!), mit denen er sich intensiv in seinem unabhängigen und kostenlosen Internetnewsletter „Mosel Fine Wines“ (moselfinewines.com) beschäftigt. Er kennt an der Mosel wie im Burgund fast jeden Rebstock beim Namen. Und fast jeden Winzer. Aber nur fast! Denn besagter französischer Weinfreund, der bei Coche den Herbst verbrachte, schleppte ihn zu einer Domaine in der Nachbarschaft, deren rührige Besitzer unter dem Einfluss des mit ihnen wiederum gut befreundeten Jean-Francois Coche, DER Legende des Burgunds im Weißweibereich, in den letzten Jahren die Qualität ihrer Weine dramatisch in die Höhe schraubten. David degustierte, war schier sprachlos („Tino, das ist im **Stil wie eine hypothetische Mischung aus Coche und Raveneau. Kostet aber dagegen fast nichts!**“), kaufte Probeflaschen und fuhr, statt nach Paris zurück, nach Saarwellingen. Hier probierten wir gemeinsam, eilten am nächsten Morgen (zurück) ins Burgund, besuchten die Weinberge der Domaine, tranken uns durch ungezählte Fässer im unterirdischen, bestens temperierten Weinkeller und nahmen das Weingut stante pede für den deutschen Markt exklusiv unter Vertrag.

Was zunächst recht schwierig schien. Nicht, dass die Familie nicht wollte. Sie waren sichtlich angetan von unserem Programm und der Präsentation der Weingüter in unseren Pinwänden. Aber sie hatten schlichtweg nichts mehr zu verkaufen. „Rien“! Zwar beginnen sie traditionell erst im November, nach einigen Monaten der Flaschenreifung, den neuen Jahrgang, damals also 2008, jetzt 2010, zu vermarkten, doch sie waren restlos ausreserviert. Denn in Frankreich und in Nordamerika haben sie unter Insidern bereits Kultstatus. **Und sie sind ein kleiner, handwerklich arbeitender, bäuerlicher Betrieb, der keine großen Mengen produziert.** Aber es hatte ihnen auch sichtlich imponiert, dass ich mich nach der Verkostung in Saarwellingen sofort ins Auto geschwungen und sie ohne weitere Rückversicherung aufgesucht hatte. Sie spürten meinen Enthusiasmus für ihre Weine. Bemerkten, dass ich unbedingt wollte! Und, nach einer kurzen Familienberatung, beschlossen sie, bei allen Importeuren ein wenig zu kürzen und damit eine zwar nicht übermäßig große, aber vermarktungsfähige Menge an Pinard de Picard abzuwickeln. Merci beaucoup!

Und was soll ich Ihnen jetzt noch erzählen. Wenn ich meiner Begeisterung freien Lauf lasse, kriegen wir wieder Ärger. Mit Ihnen. Weil wir ausverkauft sind, bevor Sie alle die Pinwand fertig gelesen haben (Und: In 2010 gibt es leider in ganz Burgund im Schnitt etwa ein Drittel weniger Ernte). Also in aller Kürze: Bernard Boisson heißt der Patron. Ein burgundischer Charakterkopf. Lebt für seinen Wein. Hat seinen Plan im Kopf, baut die Weine so reduktiv aus, wie sonst wohl nur noch Coche-Dury. Daher die typischen gegrillten Aromen in all seinen Weinen, die Noten von Schießpulver und Feuerstein. Die irre salzige Mineralität. Setzt Holz nur ganz moderat ein. Er will Wein trinken, so elegant, finessenreich und trinkig, wie nur möglich, und nicht wie ein Biber am Holze nagen. Seine Weine brauchen Luft (selbst der einfache Burgunder schmeckt nach drei bis 4 Tagen Öffnung noch hervorragend, ach was, am besten!), werden über Jahre immer komplexer. Er pumpt die Weine bei der Kellerarbeit nicht um, arbeitet nur mit Schwerkraft, filtriert nicht. Erntet stets ganz spät. Riskant spät. Nur ganz reife, kerngesunde Trauben! Ist fast immer draußen in seinen kalkreichen Wingerten: „Man muss seine Weinberge kennen, wie seine Kinder, dann kann man sie richtig erziehen“. Und seine Kinder liebt er sehr. Sohn und Tochter, beide Ende 20, haben seinen Weinvirus geerbt. Sind daher bereits in voller Mitverantwortung in Keller und Weinberg. Und haben bereits einen Teil des Gutes überschrieben bekommen. Der Grund, warum unsere Weine von Boisson unterschiedliche Etiketten haben. Aber alle die gleich phantastische Qualität!

Als ich spät in der Nacht nach Hause zurückkam, war ich todmüde, aber glücklich. Habe tags drauf eine Probeflasche zu **Klaus-Peter Keller** geschickt. Den Meursault Chevalières. Weil ich weiß, wie sehr Deutschlands Winzermagier große Burgunder-Weine liebt. Er probierte diesen Wein dann auch flugs zusammen mit sieben weiteren Burgund-Aficionados. Blind gegen Coche-Durys genialen, aber wesentlich teureren Premier Cru Genevrières. **Alle, wirklich alle, hielten den Coche für Boisson. Und umgekehrt! Das war die Adlung für unsere, nein Davids, Entdeckung!**



Bernard Boisson, ein burgundisches Urgestein aus Meursault

Wahrlich: Die Familie Boisson lässt gelebte Tradition zu wegweisender Avantgarde werden, bescheiden und voller Idealismus, nachhaltig für unsere Umwelt und visionär in ihren Qualitäten. **Kategorie persönliche Lieblingsweine!**

PS I: Denjenigen unserer Kunden, die Ihre Liebe zum Burgund erst neu entdecken, sei gesagt, dass eine Handvoll Spitzenwinzer in Meursault mit seinen mythischen Lagen die wohl mineralischsten, „feinsten und kaum von anderen Weißwein-Lagen zu übertreffenden Terroirs des Burgunds besitzt“, wie zutreffend Jancis Robinson in ihrem unbedingt empfehlenswerten, spannend geschriebenen Standardwerk „Das Oxford Weinlexikon“ (Vielleicht DAS Buch der Bücher über Wein – ein unerschöpfliches brillantes Nachschlagewerk!) analysiert.

PS II: Burgundkenner wissen, dass drei Faktoren den Schlüssel zur Qualität im Burgund determinieren – und zwar in dieser Reihenfolge: Der Name des Erzeugers, die Lage und der Jahrgang. Und wir präsentieren Ihnen heute DEN Insider-Winzer im Weißweinbereich, der in den letzten Monaten die französische Weinwelt in hellen Aufruhr versetzt hat: **Ein qualitätsbesessener Winzer, legendäre Terroirs und mit 2010 für viele Burgundkenner wegen seiner singulären Frische der größte Jahrgang aller Zeiten** – und Preise, die im Vergleich zu denen der renommierten Superstars provokant günstig daherkommen. Des kundigen Weinliebhabers Herz – was begehrt Du mehr?



FBU020110 Aligoté Anne Boisson, blanc 2010

13,5% Vol.

18,00 €/l

13,50 €

Der leckerste Trinkspaß Burgunds – Trinkfreude pur paart sich mit höchstem Qualitätsanspruch!

Ein guter Aligoté soll prickelnde Frische ins Glas transportieren und bei allem Körperreichtum eine Eleganz aufweisen, die dem Wein auf der Zunge eine burgundische Balanciertheit und große innere Harmonie vermittelt. Sehr selten nur habe ich diese Kriterien bei einem Aligoté finden können, denn wirklich hervorragende Qualität erreichen nur wenige Weine, bei denen die Trauben auf hochwertigen Lagen angebaut und im Keller mit der gleichen Sorgfalt ausgebaut werden wie die Spitzenweine einer Domaine. Voilà, endlich haben wir ein solches Musterexemplar gefunden, das dazu noch über eine für seine Preisklasse ungewöhnlich packende, sehr feine delikate Mineralität verfügt, traumhaft vermählt mit verführerischen Noten von roten und weißen Blüten (Flieder, Akazie), Zitrus- und Aprikosenfrucht und mit Luft gesellen sich packende Pfirsichnoten hinzu. Und was nennt dieser LeckerSchmecker nur für einen Preis sein eigen, der im Kontext des Burgunds schon eine gewaltige Provokation darstellt! Und was besitzt dieser filigrane Wein nur für eine seidene Textur und was hat er für seine so oft malträtierte Rebsorte nur für einen unglaublich komplexen und langen Nachhall. Ein Referenzwein für einen Aligoté und (auch) ein phantastischer Essensbegleiter. Unsere Sommelière Aurélie Botton empfiehlt ihn insbesondere zu Krustentieren, zu allen Arten von amuse bouche, zu Pasta mit Venusmuscheln, zu Lachscarpaccio mit Zitrusfrucht-vinaigrette oder einfach als Aperitif!

Ein Aligoté ist niemals ein großer Lagerwein, daher kann man ihn mit größtem Vergnügen ab sofort bis etwa 2015 genießen. Santé!

FBU020210 Bourgogne blanc 2010

13% Vol.

23,74 €/l

17,80 €

Welch hedonistischer Traum eines klassischen weißen Burgunders! In der Nase mineralische sowie fein rauchige Aromen und betörende Anklänge an Pfirsich, Ananas, gesalzene Butter, Feuerstein, weiße Blüten und weißer Pfeffer; am Gaumen reichhaltig, traumhaft saftig, mineralisch, wegen seiner prägnanten Säurestruktur auch herrlich frisch, damit äußerst animierend und daher schon jetzt mit größtem Vergnügen zu genießen. In seiner Stilistik bei aller Konzentration eher der „mineralisch-rassig-elegante“ als der opulent-cremige Typus, auf der Zungenmitte mit einem frischen Kern von salziger Butter und wiederum würziger Haselnuss versehen, dazu weiße Blumen und wiederum weißer Pfeffer. Sehr harmonisch, balanciert und erfrischend! Ein großartiger Gaumenschmeichler mit wahrhaft geschliffenem Charakter, ein betörender Charmeur, **von gleicher Qualität wie viele doppelt so teure Prestigeweine aus Meursault**. Kein Wunder, stammen doch die Trauben aus deklassierten Village-Lagen, und zwar ausschließlich aus Meursault! Zusammen mit Coche-Durys und Boillots Bourgogne ist dieser vibrierende Weißwein sicherlich das Beste, was in dieser Qualitätsstufe im Burgund zu erwerben ist. Rasse, Finesse und Mineralität, die beschwingte Leichtigkeit eines vibrierenden Rieslings gar, zeichnen eine wunderbare Einführung in die phantastische Welt der stilistisch so eigenständigen Weißweine Boissons.

Große Qualität aus einem der größten Jahrgänge aller Zeiten im Burgund mit einem zauberhaften Preis-Genuss-Verhältnis! Zu genießen ab sofort bis 2016, mindestens.

FBU020310 Meursault, blanc 2010

13% Vol. 48,00 €/l 36,00 €

Bernard Boisson: „Ich bin ein Verfechter einer traditionellen alten Schule, ich mache meine Spitzenweine nicht als hedonistische Flatters, ich will keine bloß als ‚gut‘ gelobten Weine. Mein Ziel ist klar definiert: Ich will die besten Weine machen, nichts anderes, Punktum!“

Und diesen Anspruch demonstriert in Reinkultur unser Klassiker der Klassiker aus Meursault! In der betörenden Nase dieser grandiosen Dorf-Lage (die Trauben stammen aus weltberühmten, phantastischen Terroirs wie Chevalières und Narvaux) betört eine ganz feine, würzige Note von gerösteter Haselnuss und für diese Preisklasse geradezu phantastische, ungemein tiefgründige mineralische Anklänge. Das ist DER Maßstab für seine Preisklasse. Dann öffnet sich in der Nase eine wunderschön konturierte, komplexe Stein- und Kernobstfrucht nebst zarten Anklänge an Abate-Birne sowie weiße Blüten (Weißdorne), Vanille, Krokant und feinste Brioche. Am Gaumen eine kraftvoll-cremige, aber gleichzeitig seidige Persönlichkeit mit einer traumhaften inneren Dichte, einer raren aromatischen Reinheit und mit dem intensiven Feuerstein-Bodengeschmack von durch tiefe Rebwurzelung gelösten salzigen Mineralien – DEN Geschmacks-trägern großer weißer Burgunder schlechthin! Dieses fürwahr noble Gewächs strahlt eine Energetik und eine gebündelte, stahlige Konzentration und majestätische Dichte aus, wie sie für Weine von den alten Reben seiner unterschiedlichen Lagen aus Meursault, die zur großen Komplexität dieses phantastischen Weines beitragen, typisch ist. Seidig, duftig, mineralisch: wie aus einem Guss. Fürwahr ein toller Meursault für kundige Genießer, „mit einer geradezu unvergleichlichen inneren Dichte, fabelhaften Präzision auf der Zunge und einer formidablen Länge“, urteilt David Rayer, einer größten Weinkenner der burgundischen Szene.

Trinkvergnügen bereitet dieser geniale Meursault ab sofort, aber bitte dekantieren oder über mehrere Abende hinweg aus der geöffneten Flasche probieren (er wird dann immer schlanker und präziser und verliert seine in den ersten Monaten auf der Flasche zu vernehmenden reduktiven Töne, die diesen großen Meursault so kennzeichnen wie sonst nur die weltberühmten Weine von Coche-Dury), Höhepunkt 2014 bis wohl nach 2020.

FBU020510 Meursault „Les Grands Charrons“, blanc 2010

13% Vol. 52,00 €/l 39,00 €

Unmittelbar an die berühmten und um ein Vielfaches teurere Premier Crus von Meursault schließt diese grandiose Lage mit geradezu identischem Terroir an und stellt viele ihrer benachbarte, wesentlich hochpreisigeren Prestigeweine weit in den Schatten. Welch komplexes Aromenspektrum (Brioche, reife Birnen, Lindenblüten, Pfirsich und tropische Früchte, Haselnuss, Feuerstein, weißer Pfeffer) streichelt zärtlich die Nase, welch packende innere Dichte und Konzentration vermählen sich am Gaumen. Und dann, welch packende, jodige Mineralität, DAS Signum eines großen Meursault. Unvergleichliche Finesse und Eleganz statt ermüdender Holzprotzerei, das ist wahrhaft Kraft ohne Schwere. Schlichtweg Referenzcharakter! Werte Kunden: Heute dominiert zum Leidwesen so vieler Weinliebhaber weltweit ein „internationaler“ Einheits-Chardonnay-Stil – Ein fülliger Weißwein mit üppigen tropischen Früchten, dem durch das vermeintliche „Zaubermittel“ Eichenholz ein reiches Gewand aus toastigem Vanillegeschmack angelegt wurde. Dieser leicht zugängliche Reiz eines Chardonnay-Weins hat jedoch überhaupt nichts mit diesem traditionellen weißen Burgunder von Burgunds großem Geheimtipp gemein. Bei Boisson-Vadot paart sich, trotz des Ausbaus in sorgfältig ausgesuchten Barriques edler Provenienz, aristokratische Noblesse mit mineralischer Tiefe und einem betörenden Aromenspektrum. Besser kann Chardonnay nicht schmecken – nur anders! Zu genießen ist diese **Ode an Meursault** ab sofort (wird jeden Abend aus der geöffneten Flasche komplexer und verführerischer), Höhepunkt 2015 bis nach 2025.



© Werner Richner

Anne Boisson und ihr Mann studieren begeistert unseren Katalog und PINwände



FBU020410 Meursault „Sous la Velle“, blanc 2010 13% Vol. 53,20 €/l 39,90 €

Der große Rivale! Von gleicher Qualität, aber stilistisch unterschiedlich: Noch eine Spur finessenreicher, dafür weniger kraftvoll als der ‚Charrons‘. Mehr von Würzaromen und floralen Noten (Weißdorn!) sowie Abate-Birne und Pfirsich geprägt denn von gerösteter Haselnuss. Insgesamt eine etwas kühlere Stilistik als der ‚Charrons‘ und eine eher salzige als jodige, jedenfalls ungemein feingiedrige Mineralität.

An Gaumen eine tänzerische Eleganz mit fabelhafter Präzision und traumhafter Frische. Das ist ja fast ein Rieslingstil! Meine geliebten deutschen Pretiosen von Keller oder Schäfer-Fröhlich aus einem großen Jahrgang lassen grüßen! Sehr langer Nachhall mit purer Frucht und eleganten Würzaromen im vibrierenden Abgang.

Es ist übrigens sehr spannend zu verfolgen, wenn man den ‚Charrons‘ und den ‚Sous la Velle‘ über mehrere Abende aus der geöffneten Flasche vergleicht: Beide entwickeln sich stilistisch aufeinander zu – letzterer wird cremiger und weicher, während der ‚Charrons‘ präziser und focussierter wird. Zwei große Weine mit noch so unendlich viel Entwicklungspotential!

FBU020610 Meursault „Les Chevalières“, blanc 2010 13% Vol. 61,33 €/l 46,00 €

Dat iss er! An diesen fabelhaften Burgunder (Frucht und Mineralität überlagern in strahlender Brillanz jegliche Anklänge an den Ausbau in den Nobel-Barriques!) werden Klaus-Peter Keller and friends noch oft denken! Doch diese Erinnerung ist ein Quell der Freude, denn diesen Weltklasse-Burgunder kann man in einer Blindprobe wahrlich mit Coche-Durys Meisterwerk verwechseln. So nah in der betörenden Stilistik, so ähnlich in der singulären Bodenqualität, so viele Gemeinsamkeiten im mustergültigen Ausbaustil. In der Nase tanzen Noten von weißem Pfirsich, packendem Weißdorn und weißem Pfeffer geradezu Samba, dirigiert von einer singulären mineralischen Reinheit. Gänsehaut pur! Nochmals eine Spur eleganter vielleicht als die übrigen Meursault, vielleicht noch ein wenig klarer in der Frucht und sehr, sehr mineralisch. Doch hier reden wir nur noch über Nuancen. Aber zweifellos: „Les Chevalières“ ist eines der größten Terroirs („ein mustergültiger Meursault“ schwelgt begeistert Burgundkenner Remington Norman) seiner weltberühmten Appellation. Und unser Kleinod Boisson-Vadot setzt dieser legendären Lage die Krone auf! Zu genießen wohl ab 2014 bis nach 2030!

FBU020810 Auxey-Duresses 1er Cru „En Reugne“, blanc 2010 13% Vol. 53,20 €/l 39,90 €

Das ist wieder einmal Tino Seiwerths persönlicher Favorit in der Zauber-Kollektion von Boisson-Vadot! Ganz anders im Stil als die Klassiker aus Meursault! Eine irre salzige Mineralität (von relativ steilen, extrem kalkreichen Böden aus der Spitzenlage von Auxey-Duresses, vielleicht dem größten Geheimtipp aller französischen Weißweinterroirs!) in Nase und Gaumen wird begleitet von gegrillten Feuerstein- und Schießpulveraromen, die an eine hypothetische Mischung der besten Weißweine Coche-Durys und Raveneaus denken lassen. Ein begeisternder, ungemein frischer Burgunder mit unfassbar langem, rauchig-mineralischem, tabakigen Nachhall, der über

Erlesene Weine

eine Minute lang die Zunge mit seiner grandiosen salzigen Mineralität fordert, aber auch zärtlich liebkost und der in seiner so feinen und edlen Art die Maßstäbe eines Premier Cru definiert: Noblesse oblige! Antrinkbar, dabei geduldig sich über mehrere Abende dem hedonistisch sich verschenkenden burgundischen Verführer lustvoll hingeben, doch bitte bedenken: das ist definitiv ein Weinbaby mit dem Potential für einen Nobelpreisträger und für gut zwei Jahrzehnte!

Bitte Geduld also für einen der **größten Weinwerte Burgunds!** Mehrere Sommeliers, denen wir diesen grandiosen Weißwein in einer Blindprobe präsentierten, stuften ihn als höchst teuren **Grand Cru** ein. Verständlich! Denn wo sonst finden sich noch diese höchste Expression des Terroirs verbunden mit einer traumhaften Transparenz, einer sinnlich-präzisen Frucht und einer vibrierenden Mineralität?

FBU020710 Auxey-Duresses 1er Cru, rouge 2010

13% Vol.

39,87 €/l

29,90 €

Ja, einen ganz feinen, delikaten Rotwein machen die sympathischen Boissons auch noch. Kenner wissen: Burgund ist nicht Burgund. Und Pinot Noir ist nicht einfach Pinot Noir. Das großartige an Region und Rebsorte sind die unterschiedlichen Ausprägungen, die so differenzierten Geschmäcker, welche die größte Rotweinrebsorte der Welt auf den grandiosen Lagen seiner mythischen Landschaft hervorbringt.

Und ein solch expressiver Ausdruck des Terroirs, der die Schönheit, die Filigranität und die Finesse der kleinen roten Beerenfrucht in Kombination mit würzig-erdigen Nuancen auf unvergleichliche Weise idealtypisch ins Glas zu zaubern vermag, kommt aus ‚**Auxey-Duresses**‘, westlich von Meursault und Pommard gelegen und, wenn es so etwas denn in Burgund überhaupt noch gibt, ein echter Geheimtipp. Überhaupt kein Wein für Körper- und Opulenztrinker! Feinste, reintönige Frucht (Himbeeren, Kirschen und Erdbeeren) vermählt sich in der Nase mit einer rauchig-mineralischen Note (dazu Bitterschokolade und orientalische Gewürze) und am Gaumen mit einer schwebenden Transparenz einer spielerischen Leichtigkeit und würzig-pfeffrigen Anklängen in einem langen Abgang mit reifem, feinerbem Tannin. Zu diesem völlig ungewöhnlichen, ungemein sympathischen Preis bekommen Sie sonst keine Dorflage, geschweige denn einen hochwertigen Premier Cru. Santé! Dieser grandiose Wein braucht noch ein bis zwei Jahre der Flaschenreifung, bis er sein ganzes Potential entfalten kann. Aurélie Botton, „best young Sommelier Bordeaux & Champagne, empfiehlt: „Er wird dann hervorragend mit gebratenem Fleisch, Geflügel oder kleinem Federwild mit Preiselbeersosse harmonieren“.

Wahrlich: Solch burgundische Eleganz, die in die Mysterien des Terroirs einweiht, verzaubert schlicht alle Genießerherzen. Diese sinnliche Pretiose vermählt unvergleichliche Finesse mit unübertrefflicher mineralischer Präzision!





**CLOS DU MONT-OLIVET – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE:
EIN URSCHREI DER AUTHENTIZITÄT**

***Betörende Rotweine in traditionellem Stil voller Eleganz und Finesse begeistern Liebhaber in aller Welt!
Mont-Olivet ist der Antipode des Zeitgeistes!***

Rhôneweine sind seit zwei Jahrzehnten in aller Munde. Die „kleinen“ Côtes-du-Rhône sind herausragende Alltagsweine, die phantastische Qualitäten zu einem derart niedrigen Preis bieten, wie sie sonst kaum noch auf der Welt zu haben sind. Und nicht nur Robert M. Parker bezeichnet Châteauneuf-du-Pape als den Weinort, der die meisten Weltklassewinzer beheimatet und dessen Weine er privat mit großer Vorliebe trinkt. Viele Weinkritiker und -liebhaber sind der Ansicht, dass sie mit einem hervorragenden Châteauneuf-du-Pape den wohl größten Gegenwert für ihr Geld erhalten und so sind die Weine der besten Hersteller immer sehr schnell ausverkauft, insbesondere diejenigen, die preislich nicht völlig abgehoben haben und die damit weitaus weniger kosten als gleich gerühmte und gleich hoch bewertete Bordelaiser Gewächse. Die führenden Weinjournalisten in aller Welt haben zu diesem Ruhm der Châteauneufweine erheblich beigetragen, indem sie Jahrgang für Jahrgang (und das ist durchaus verständlich, denn die Weinqualitäten an der südlichen Rhône wurden seit 20 Jahren durch die klimatischen Veränderungen dramatisch besser noch als vor Jahrzehnten) das hohe Lied der besten Weine dieser großartigen Region gesungen haben.

Doch dieser neu gewonnene Ruhm hat auch einen Preis, wie jede Medaille ihre zwei Seiten hat. Das „Problem“ in Châteauneuf und Umgebung ist die Orientierung der meisten Winzer an einem Weinstil der JEDEM (den Journalisten wie den Kunden) gefallen und wenig anecken soll. Und je runder, je gefälliger, im Gefolge davon auch mächtiger und opulenter ein Châteauneuf-du-Pape in den letzten Jahren geworden ist, um so sicherer waren ihm Ruhm, Ehre und ein guter Abverkauf. Verstehen Sie mich bitte nicht falsch, werte Kunden, das sind einige Weltklasseweine dabei, die sich ihr Prestige auf der ganzen Welt absolut verdient haben.

*Aber mir persönlich fehlt mittlerweile etwas. Ich vermisse das „Nicht so Runde“, das nicht Perfekte, das nicht makellos Schöne. Oder anders formuliert: Ich vermisse den **Urschrei der Authentizität**, ich vermisse Rhôneweine, wie sie früher einmal geschmeckt haben, als weder die perfekte Reife im Weinberg noch die kellertechnischen Optimierungsmöglichkeiten Einzug gehalten hatten. Dabei geht es mir so ein wenig wie mit den Frauen. Die mit den Modelmaßen ist noch lange nicht die Schönste und erst recht nicht die Interessanteste! Und so habe ich angefangen, mich umzuschauen, wo denn noch urtraditionelle Châteauneuf-du-Pape wachsen würden. Ungeschminkt! Echte, kernige Weine. Mit Ecken und Kanten. Oder auch feinst geschliffen. Mir war und ist völlig klar, dass wir mit einem solchen Weingut in eine Nische vordringen würden, denn die überwiegende Mehrzahl der Käufer von Châteauneuf-Gewächsen und aus der Umgebung ist mit dem aktuell vorherrschenden Weinstil höchst zufrieden. Was unsere Verkaufszahlen ausdrücklich belegen! Aber für eine Minderheit unter unseren Kunden und für mich selbst, die angefangen haben, eben jenen alten Stil zu vermissen, bin ich auf die Suche gegangen. Ich hatte da ein paar neue Tipps und auch einige alte Adressen auf Lager.*

Und ich wurde schnell fündig. Genau gesagt, blieb ich gleich beim ersten Gut „hängen“, das ich aufsuchte. Zu überragend die Qualitäten der Weine, die zudem exakt meinem Ideal entsprachen. Es ist ein altes Traditionsgut. Der Name des Weinguts geht auf einen Notar zurück, der 1547 einen Weinberg namens „ad Montem Olivetti“ besaß – die Tradition der Weinbereitung in der Familie selbst ist seit vier

Generationen verankert. Und das Weingut hatte in Vorzeiten bereits eine hohe Reputation unter der Leitung des legendären Seraphin Sabon. Und heute wird Mont-Olivet vom nicht minder gerühmten Joseph, dessen Kindern und Enkeln (sieben insgesamt) in seinem Sinne weiter und gar zu neuen Blüten geführt. Die Familie gewinnt ihre herrlich gehaltvollen, ungemein feingliedrigen und komplexen Weine in urtraditionellem Stil aus ihren alten Reben, zumeist Grenache, die über viele Parzellen von Châteauneuf-du-Pape verteilt sind und so die Vorzüge der unterschiedlichen Terroirs in sich vereinen.

Die Vinifikation erfolgt bei den ebenso rührigen wie sympathischen Sabons völlig traditionell, die Weine werden weder geschönt noch filtriert und neue Barrique lassen sie wie der Teufel das Weihwasser. Großer Wein ist letztendlich gar nicht so schwierig. Und erst recht ist keine Hexerei. Man braucht drei Dinge: Großes Terroir, alte Reben besten genetischen Materials und vom Wein beseelte Winzer. Das reicht vollkommen aus. Alles andere ist Schnickschnack! Und was haben die Sabons in all den letzten Jahrzehnten nur für Moden kommen und gehen sehen. Ihr Stil blieb aber immer der gleiche! „Mont-Olivet, un domaine intemporel“ („Mont-Olivet ist eine zeitlose Domaine“), brachte Céline Sabon, eine von Josephs Enkelinnen, die sympathische Philosophie des Gutes bei einem kürzlichen Besuch hier in Saarwellingen auf den Punkt.

Mir waren diese noblen Weine auch schon mehrfach in vergleichenden Verkostungen vor Ort immer wieder mal positiv aufgefallen. Aber Pinard de Picard hatte ja nun überhaupt keinen Bedarf an einer Neuaufnahme in Châteauneuf-du-Pape, da wir hier so stark aufgestellt sind wie wenige andere Händler in Europa. Aber jetzt war für mich die Zeit gekommen! Bereits im Frühjahr dieses Jahres, als ich in Châteauneuf den Jahrgang 2010 verkostete, der für Parker mit 2007 zusammen der beste ist, den er in seiner 30-jährigen journalistischen Laufbahn verkostet hat (bei mir ist er der einsame Favorit aufgrund seiner singulären Frische), haben wir entschieden: Mont-Olivet gehört in unser Programm. Mir war klar, dass wir mit Weinen in diesem urtraditionellen Stil, diesen Antipoden zu Opulenz und Konzentration, nur denjenigen (kleinen) Teil unserer Kunden erreichen würden, die entweder den gängigen Stil in Châteauneuf ganz ablehnen oder denen es vielleicht nur etwas langweilig geworden war und die auch neben Pégau mal wieder andere Weine im alten, fast ausgestorbenen Stil probieren würden. Und da diese Weine nicht hoch gepunktet waren (von zwei/drei Ausnahmen in zwei Jahrzehnten abgesehen), war auch kein übermäßig großer Run auf diese Gewächse zu erwarten. Obwohl es in unserem Programm auch eindrucksvolle Gegenbeispiele für diese These gibt, wie es z.B. Barici in Montalcino oder Burlotto in Piemont. Aber die breite Dominanz weltweit gesuchter Châteauneufweine in unserem Programm macht(e) diese Annahme nicht sehr wahrscheinlich. (Doch manchmal kommt es doch ganz anders als man denkt.) Aber wir wollten diese Alternative in unserem Programm haben und kauften ein. Die Präsentation unseres neuen Kleinods Clos du Mont-Olivet war genau für unsere heutige Pinwand vorgesehen.

Und in der Zwischenzeit kam der HAMMER. In seinem brandaktuellen Wine Advocate schlägt Parker zu und bewertet die Spitzencuvée unseres Traditionsgutes mit 99 Punkten. Eines muss ich diesem „Sauhund“ ja wirklich lassen: An der südlichen Rhône, seiner zweiten

Heimat, bewertet er durchaus auch Weine, die eigentlich in ihrer Stilistik dem widersprechen, was man so gemeinhin als „Parkerweine“ bezeichnet, tatsächlich ihrer wahren Qualität entsprechend. Chapeau! Das ist richtig seriöse journalistische Arbeit. Pinard de Picard freut sich jedenfalls, Ihnen diese Weine aus dem Fabeljahrgang 2010 als (bisher) einziger Importeur in Deutschland anbieten zu können. Und das trotz Parkers Punktesegen in (hoffentlich) ausreichenden Mengen, da wir ja im Frühjahr eingekauft haben, lange bevor die ganze Welt auf Mont-Olivet aufmerksam geworden ist und jetzt alle Hebel in Bewegung setzt, diese Weine auch erwerben zu können.

Neugierig geworden? Dann laden wir Sie herzlich ein zu einer spannenden Reise zu den Antipoden des Mainstreams einer weltbekannten Appellation, zu einer Domaine, die einige der letzten großen, stilistisch noch ganz traditionell geprägten Weine ihrer so gerühmten Region vinifiziert. Mit Herzblut!

Ein Urschrei der Authentizität!

FRS190110 „La Sabonite“, Vin de Table rouge

13,5% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

Geradezu exemplarisch verkörpert dieser kleine, bezaubernde Einstiegswein die Vorzüge unseres Traditionsgutes: In der Nase tänzerische Aromen von roten Früchten wie Himbeeren und Erdbeeren, saftigen dunklen Kirschen und feinen Gewürzen; aber auch zarte florale Noten nehmen die Sinne gefangen. Am Gaumen eine animierende Frische und Kühle, aber keinerlei Schwere, wiederum eine leckere, rotbeerige Frucht, ohne jeden Hauch von Überreife, mit einer weichen Tanninstruktur. Weit über all den belanglosen Weinen seiner Region schwebt der ‚La Sabonite‘ in eigenen Sphären – für seine Preisklasse richtig gut! Schmeckbar der Anteil an Trauben von bestem Terroir aus Châteauneuf-du-Pape, das für den ‚Grand vin‘ zwar deklassiert wurde, diesem Einstiegschmeichler aber einen Qualitätschub verleiht. Ein absoluter „best buy“ mit unschlagbarem Preis-Genussverhältnis.



FRS190210 „Font de Blanche”, Côtes du Rhône rouge 2010
 14% Vol. 10,60 €/l 7,95 €

Was für ein leckerer Côtes du Rhône. Der leicht süßliche, fein verwobene Duft, subtil geprägt von reifen Erdbeeren, Waldhimbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Veilchen, edlen Kräutern der Garrigue, Pflaumen und Datteln fasziniert selbst Kenner, die sonst nur wesentlich teurere Prestigegewächse genießen. Die samtene Textur des Weines, seine fröhliche Saftigkeit und animierende Würze, seine tiefgründige Beerenfrucht und sein bestens eingebundenes cremiges und schmelziges Tannin, das die Zunge verwöhnt, sowie sein beeindruckender Nachhall heben ihn deutlich aus dem belanglosen Meer uniformer Rhône-Weine empor. Dieser herrliche, geradezu „schlanke“ CdR aus DEM Jahrhundertjahrgang in Châteauneuf und Umgebung ist das genaue Gegenteil eines marmeladigen, überkonzentrierten Monsterweins, es dominieren vielmehr spielerische Eleganz und burgundische Finesse. Welch charaktvoller Trinkspaß für jeden Tag, das ist Individualität pur statt belangloser Uniformität! Dieses südfranzösische Weinvergnügen setzt souveräne Maßstäbe in Sachen Preis und Genuss und hat weltweit keine Konkurrenz zu fürchten. Wir lieben diesen urwüchsigen CdR so ehrlich und natürlich wild, wie er sich heute bereits präsentiert. Wer ihn zarter und burgundischer vorzieht, sollte noch ein paar Monate mit dem Genuss warten. Derartige Weine zu finden und zu genießen in dieser Perfektion bereichern jeden Weinfreund um eine Trinkerfahrung, die genauso kostbar sein kann, wie der Genuss einer teuren Prestige cuvée!

FRS190310 „Montueil-La Levade”, Côtes du Rhône Vieilles Vignes rouge 2010
 14% Vol.1 2,67 €/l 9,50 €

Noch feiner im Stil als der ‚Font de Blanche‘, da dieser aristokratische CdR zu 80% aus Grenache und 15% Carignan vinifiziert ist mit nur einem kleinen, 5%igen Anteil an Syrah, die wiederum beim ‚Font de Blanche‘ mit 40% einen dominierenden Charakter hat. So finden wir hier eine kühle und saftige rotbeerige Frucht sowie mediterrane Kräuter in den Aromen und am Gaumen eine geradezu leichte, tänzerische kühle Textur. Welch Rarität an der Rhône und welch genialer, würziger, von alten Carignanreben geprägter Abgang!

FRS190710 „Varene”, Côtes du Rhône rouge 2010 14,5% Vol. 17,27 €/l 12,95 €

Das Zeug ist so irre gut. Das ist Stil alter Châteauneuf-du-Pape, würde sonst wo auch als solcher viel teurer verkauft, deutlich komplexer als die allermeisten Weine der Welt in dieser Preisklasse, geniale Frucht, traumhafte Würze, betörende Eleganz, überhaupt nichts Marmeladiges, tolle Struktur. Ein Emotionen auslösendes Weinmonument, ein Archetypus großer Rhôneweine! Mit einem großen Problem: Es gibt viel zu wenig davon!

FRS190410 „Clos du Mont-Olivet”, Châteauneuf-du-Pape rouge 2010 15% Vol. 33,27 €/l 24,95 €

Das ist der Jahrgang 2010, der vielleicht beste aller Zeiten, in unwirfender Interpretation. Ein burgundisch inspirierter Modellwein des Jahrgangs, weil er einer seiner kühnsten und feinsten ist. Dieser betörende Châteauneuf ist daher keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Fruchtbombe, stattdessen faszinieren sehr feine, noble, ungemein komplexe Aromen, unter denen zurzeit zart süßliche dunkle Kirschen, Crème de Cassis, Himbeeren, schwarzer Tee und weiße Trüffel (die mit zunehmender Reife immer deutlicher hervortreten werden), frisch gemahlener Pfeffer, geröstetes Fleisch, mineralische Noten (Graphit!), schwarze Oliven, Weihrauch, Haselnuss, Veilchen und orientalische Gewürze herauszuschmecken sind. Am Gaumen sehr dicht und extraktreich und trotzdem traumhaft frisch und geradezu ‚schlank‘ wirkend, dann wieder Wogen feinst süßlichen Glycerins und ein faszinierendes, unverwechselbares Aromenspiel seiner provençalischen Landschaft, dabei sehr lang anhaltend und extrem mineralisch. Aromatische Tiefe, Komplexität und delikater Schmelz vereinen sich mit Konzentration und Extrakt, aber auch subtilem Spiel und traumhafter Finesse sowie cremigen, kühlen Tanninen. Welch delikater, präziser Wein mit grandiosem Nachhall: Noblesse oblige! Dieser ebenso aristokratische wie urwüchsigt-traditionelle Châteauneuf gehört zu meinen persönlichen Lieblingsweinen! Im Glase betört wahrlich die Essenz uralter Grenachereben! Was für ein Urgestein mit atemberaubender Tiefe und von höchst authentischem Charakter. Zu genießen ist diese Ode an die Finesse, Frische und Eleganz (bei aller Dichte und Konzentration dieses majestätischen Gewächses) der urtraditionellen Stilrichtung in Châteauneuf zwischen 2015 und 2030+. Alle Weine von Clos du Mont-Olivet gewinnen mit Alter an Komplexität und ich durfte auf dem Weingut 50 Jahre alte Pretiosen degustieren, die von einer fabelhaften Frische gezeichnet waren!

FRS190510 „Cuvée du Papet”, Châteauneuf-du-Pape rouge 2010 15,5% Vol. 93,20 €/l 69,90 €

FRS190510M „Cuvée du Papet”, Châteauneuf-du-Pape rouge 2010 MAGNUM 15,5% Vol. 92,66 €/l 139,00 €

Der hedonistische Genuss dieses Weltklasseweines aus teilweise über 105-jährigen Reben (die Selektion der besten Trauben) sprengt die Grenzen des Gewohnten. Schier unfassbare Konzentration und Kraft vermählen sich mit Präzision. DAS ist höchste handwerkliche Winzerkunst. Unkopierbar, singulär! Zu genießen wohl ab 2015/16 bis nach 2040.

Ein Urschrei der Authentizität, 99 Parkerpunkte, für Tino das Ideal eines zutiefst aristokratischen Châteauneuf-du-Pape, die Geburt eines Mythos, einer „Legende“.



ITALIEN

RIECINE – DIE REFERENZ DER TOSKANA

Ein mythischer Name aus einer der magischen Kulturlandschaften der Welt verzaubert mit biologisch angebauten originären Chiantis voller Noblesse!

Laue Abende in der Toskana verführen zum Träumen: Bei Vollmond tauchen die Hügel in ein bleiches Märchenlicht und Dörfer, romantische Gehöfte und Zypressen zeichnen sich wie Scherenschnitte in die Nacht. Die Toskana kann man riechen in diesen Nächten („Da packt mich ein Verlangen“, sang der einst Konstantin Wecker): Den schweren Duft des steinigen Bodens, den erdigen Morgendunst ihrer Wälder. Im Frühling das betörende Parfum aus Gärten und Olivenhainen, den wilden Lorbeer und die Süße der Akazienblüten. Den berausenden Geruch des Herbstes, wenn die Traubenernte begonnen hat. Und schließlich den Wein, die Seele der Toskana. Es ist die süchtig machende Gesamtheit all der betörenden Sinneseindrücke, die sanfte, allumfassende Harmonie, welche den einzigartigen Charakter dieser großen Kulturlandschaft prägt. Gänsehautatmosphäre, unvergesslich in der Seele verwahrt. Kein Wunder, dass seit meiner Jugend die wirklich großen Weine der zauberhaften Toskana zu meinen persönlichen Lieblingsgewächsen gehören: Herzblutweine, deren Stilistik jedoch in den letzten drei Jahrzehnten erheblichen Veränderungen unterworfen war!

Nach den vielen dünnen, sauren Weinchen der 80er Jahre wurden und werden heute mit hohem keller-technischen Aufwand viel zu viele fette, in ihrer Stilistik austauschbare Marmeladenweine aus internationalen Rebsorten produziert: Rubens trifft Schwarzenegger. Viele wahre Toskana-Liebhaber haben jedoch einfach keine Lust, diese „barriquegeschwängerten“ Monstertropfen zu trinken, die vor schierer Kraft kaum zu laufen, geschweige denn grazil im Glase zu stehen vermögen! Aber es gab und gibt die rühmlichen Ausnahmen in der Toskana: Handwerklich, in größter Achtung vor der Natur vinifizierte Sangiovese-Weine (die autochthone Urrebe der Region), vibrierend lebendige Geschöpfe voller Individualität – und somit das genaue Gegenteil eines in industrieller Massenproduktion gefertigten, immer gleich schmeckenden „Coca-Cola“-Produkts! Eine dieser leider so raren Trouvaillen können wir Ihnen heute mit heißem Herzen anempfehlen, denn die neuen Jahrgänge sind wieder frisch eingetroffen: Das **Weingut Riecine** aus Gaiole in Chianti ist in jeder Hinsicht eine Perle und einer der strahlenden Fixsterne von „bella Italia“ und nimmt in stilistischer Hinsicht eine absolute Ausnahme-stellung ein. Seine Weine sind so betörend anders – schwebenden Wesen ähnlich, in unverfälschter, höchst authentischer toskanischer Weintradition! Diese Inkarnation von burgundischer Feinheit in Duft und Textur bildet den Gegenpol zu den unzähligen austauschbaren Technoweinen, die heute den Markt überschwemmen. **Originäres Chianti, wie es nobler und unverfälschter nicht sein kann!**



... Sean O'Callaghan, Spiritus Rector auf Riecine, findet auch einmal Zeit zur Muße.

Kein Zweifel: „Riecine“ ist in den knapp vier Jahrzehnten seines Bestehens zur Legende geworden. Und vor allem ein Mann ist dafür verantwortlich: Sean O'Callaghan (liebevoll als Meister der Sangiovese titulierte) führte dieses toskanische Kleinod an die absolute Spitze der Region und machte es zu einem der besten Weingüter ganz Italiens! Die konsequente Hinwendung zum zertifizierten biologischen Anbau war dabei nur noch das letzte Tüpfelchen auf einem steilen Erfolgsweg, dessen Credo stets die höchstmögliche Qualität

im Glase war, vinifiziert aus DER autochthonen Rebsorte der Toskana! Das Resultat solch liebevoller Arbeit im Detail sind geschliffene Sangiovese-Delikatessen – völlig frei von modischen überreifen Aromen, fetter Frucht oder gar trockenen Tanninen. **Handwerkliche Sangiovese-Weine voller Eleganz statt holzüberladener Supertuscans aus internationalen Modesorten!** Diese urigen, authentischen Chianti gehen schlicht unter die Haut! Sie beschwören die Magie ihrer Herkunft, sie rufen wehmütige Erinnerungen wach an laue Sommerabende unter toskanischem Himmel und das unbeschreiblich schöne fahle Licht in der Abenddämmerung, sie besitzen burgundische Textur und sind außerordentlich vielschichtig im faszinierenden Duft. Gänsehautatmosphäre! Die Sehnsucht nach solch ursprünglichen, unverwechselbaren, authentischen Weinen zu fairen Preisen wie nach dem prallen Leben in mediterranem Ambiente lodert im Herzen eines jeden echten Toskanafans. **Diese originären Chianti wagen avantgardistische Tradition, besitzen Charisma und unverfälschten Herkunftscharakter: Sie sind die Essenz der Toskana, wahrlich ihr pochendes Herz! Die magischen Weine von „Riecine“ gehören schlicht zu den größten Weinen Italiens.**



© Werner Richner

ITO040411 „For Jasper“, rosé 2011

12% Vol. 11,33 €/l 8,50 €

Feinste Frucht paart sich mit animierender Würze und versprüht mediterrane Lebensfreude. Welch perfekter Begleiter herzhafter südlich inspirierter Gerichte! Ein Rosé derart authentischer Stilistik mit so wenig Alkohol ist ganz, ganz rar in Italien und findet sein Pendant in den berühmten, aber wesentlich teureren Bandol-Rosés von der französischen Mittelmeerküste. Unbedingt probieren. Dieser LeckerSchmecker lässt selbst überzeugte Roségegner konvertieren!

ITO040110 Chianti Classico, rosso 2010

14,5% Vol. 21,20 €/l 15,90 €

Decanter: Bester Chianti des Jahrgangs 2007 mit 18,5 von 20 möglichen Punkten und 5 Sternen (Höchstbewertung)!

Und 2010 (das ist in der Toskana nicht anders als im Piemont oder an der südlichen Rhône) setzt da nochmals einen dramatischen Eleganz- und Frische-Kick drauf!

Für viele Toskana-Aficionados bildet Riecines Chianti Classico aus zertifiziertem biologischen Anbau einen der großen Referenzweine des Chianti: Sangiovese kann anders schmecken, besser wohl kaum! Toskana unverfälscht und ungeschminkt, nobel im Duft und burgundisch in der Textur. Dieser grandiose Chianti aus einem Überfliegerjahrgang verströmt einen bezaubernden Hauch von Veilchen, Sauerkirschen, Tabak, Minze, Pfeffer, Dörrobst, Weihrauch und betörenden Wildkräutern, der in mir sentimentale Erinnerungen auslöst an meine erste Toskanareise vor vielen Jahren – Die Zeit steht still, unverwechselbare Gerüche und Erinnerungen kehren wieder. Die Zunge jubiliert ob der Feinheit und Transparenz der köstlichen Frucht, die sie zärtlich liebkost und der er-

frischenden Säurestruktur, die zum fröhlichen Gelage animiert: Das ist wahrlich ein handwerkliches Meisterwerk voll burgundischer Finesse mit samtene, cremigen Tanninen, das wohlige Emotionen auslöst. Seine seidige, geschmeidige Fülle, sein edler Extrakt, die zart-herben Anklänge an die duftende Erde der toskanischen Hügellandschaft nach einem zarten sommerlichen Landregen und seine animierend frische Säurestruktur machen einfach Lust, diesen urigen Chianti über einen Abend mit großem Genuss ‚solo‘ zu leeren – ein Wein, der aber auch als kongenialer Essensbegleiter zu Pasta oder gehobener italienischer Küche dient. Ein duftiger, saftiger Tropfen aus einer traumhaften Landschaft, ein originärer Chianti, wie er authentischer wohl kaum schmecken kann. Für meinen persönlichen Geschmack einer der schönsten italienischen Rotweine, die ich in diesem Jahr verkosten durfte: Noblesse oblige! **Ein edles Gewächs der Toskana mit seidigem Mundgefühl, feiner Struktur und einem Trinkvergnügen, das diese Pretiose aus biologischem Anbau weit teurer schmecken lässt als sie kostet!**

„Ein kleiner toskanischer Pinot Noir“, staunt der Wein-Gourmet. Stimmt. Das ist wahrlich ein Chianti, bei dem wir ins Schwärmen und Träumen geraten. Best ever? Durchaus möglich. Auf jeden Fall Referenzcharakter!

Jens Priewe, Ikone des italienischen Weinjournalismus, urteilt: **„Im Chianti Classico liegt die Messlatte hoch, und wer die Entwicklung verfolgt, weiß, dass man, um wirklich der Beste zu sein, erstmal die Weine von ... Riecine schlagen muss.“**

ITO040209 Chianti Classico Riserva, rosso 2009 14% Vol. 42,67 €/l 32,00 €
Große DECANter-Verkostung: 106 Riserva des großen Jahrgang 2007 wurden verkostet! Platz 1 mit 19/20 Punkten unsere betörende Riserva von Riecine!
2009 hat sowohl die gleiche Qualität wie eine ähnliche Stilistik!

Brandaktuell: 83 Riserva des „Jahrhundertjahrgangs 2009“ in der Dezember/Januarausgabe der WEINWELT verkostet: Die zweithöchste Bewertung erhält unser Klassiker von Riecine, der sich „in den vergangenen Jahren immer weiter nach vorne gearbeitet hat und heute klar zu den besten Erzeugern des Chianti Classico zählt: spannende Nase mit perfekt dosiertem Holz und feiner Kirschfrucht, viel Finesse!“

Diese grandiose Riserva zeigt so unendlich viel Schliff und eine derartig kühle, fast burgundisch anmutende Stilistik und verwöhnt mit einer traumhaften Frische und Eleganz in Nase und Gaumen gleichermaßen, dass man diesen berührenden Tropfen getrunken haben muss, um es zu glauben. Welch ein Reichtum an fruchtiger Süße und zugleich auch einer erdverbundener Würze! Eine solch geballte Ladung an Frucht und Terroir mit perfekt strukturierten Tanninen ist bei einer Riserva in der Toskana nur ganz, ganz selten zu finden. Tief rubinrot läuft dieser verführerische, bei aller Eleganz auch durchaus lasziv-erotische Wein ins Glas, der Nase strömen hedonistische fruchtbetonte Aromen entgegen, reife Blau- und frische Himbeeren, schwarze Kirschen, Brombeeren, dazu eine florale Fliederduftigkeit, noble Kräuter, edle Milkschokolade, Weihrauch, Oregano und eine rauchig-mineralische Graphitnote. Am Gaumen stört, bei aller Dichte, Kraft und Konzentration, keinerlei marmeladige Überreife, stattdessen verwöhnt eine sangiovesetypische elegante, saftige (fast sahnige), herrlich kühle Frucht. Veilchen, dunkle Edelhölzer, viel Würze, Minze, geröstetes Weißbrot, noble Bitterschokolade, wilde Kräuter und mineralische Noten im kräftigen, langen, intensiven Nachhall ergeben Biss, Frische und pures Trinkvergnügen. Und dann spielt sich am Ende noch mal so eine Note von blühenden Veilchen zurück auf die verzückte Zunge! Welch Essenz des Terroirs und welch zärtliche Samtheit der Tannine: Eine Synphonie der unermesslichen Melodien, die ein großer Sangiovese in unkopierbarer Weise erklingen lassen kann. Die erlesene Frucht sensibelster Selektion der besten Trauben, die in den eng bestockten Weinbergen auf etwa 500 Meter über dem Meeresspiegel (die hoch gelegenen Weinberge hatten im warmen Sommer 2009 eindeutig die Nase vorne, denn sie wurden von den Hitzeexzessen der niedrig gelegenen Lagen verschont) gewachsen sind. Ein schier unglaublich feiner Chianti mit Aura und Komplexität: Prächtige Aromen, feine Duftigkeit und wärmender Charme – wahrlich der **verzaubernden Toskana pochendes Herz**. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühjahr 2013 bis nach 2018.

Eine überzeugende, emotional berührende Antwort auf Uniformität in vielen toskanischen Gütern auf hohem, aber letztendlich langweiligem Niveau!

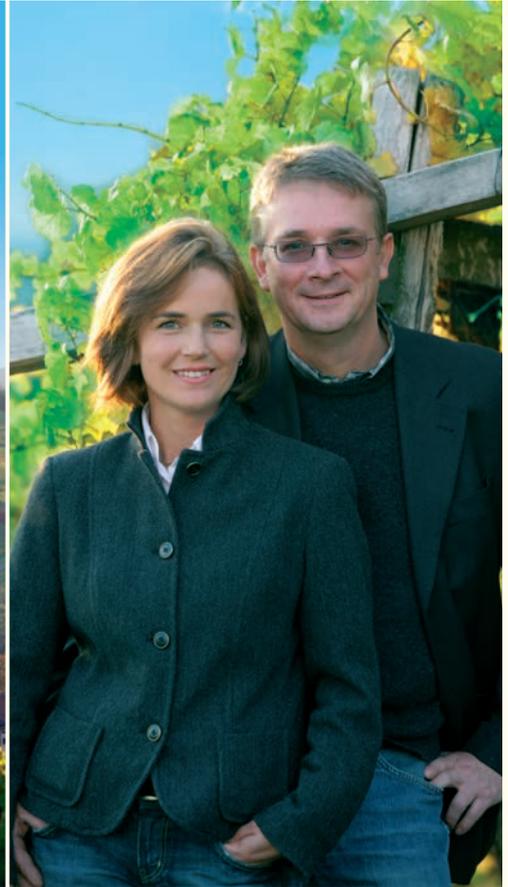


Ich bin auf MEINER Straße in der Toskana. Glücksgefühle schießen ins Herz.

ÖKONOMIERAT REBHOLZ:

*„Kollektion
des Jahres“*

IM KOMETENJAHRGANG 2011!



Birgit und Hansjörg Rebholz haben allen Grund zum Strahlen

DEUTSCHLAND

WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ – SIEBELDINGEN

Winzer des Jahres 2002 und brandaktuell Kollektion des Jahres 2013!

*Der Gault Millau 2013 ist gerade erschienen. Sei dezidiertes Urteil!: „Der Ehrentitel **„Kollektion des Jahres“** geht in die Pfalz: an Hansjörg Rebholz, der in 2011 ein großartiges Sortiment erzeugt hat. „Ob Weißburgunder, Sekt, Riesling oder Spätburgunder – der Siebeldinger Ausnahmewinzer beherrscht die ganze Klaviatur par excellence. Und was im Jahrgang 2011 glänzt, ist wirklich pures Gold“, loben die Tester begeistert. So ist es! Daher herzlichen Glückwunsch unseren sympathischen „Rebhölzern“. Ihr habt Euch diese Auszeichnung wahrlich über viele Jahrgänge hinweg mehr als verdient und Pinard de Picard hat Euch wegen der phantastischen Qualität des in seiner Spitze von vielen Kritikern als Kometenjahrgang gefeierten 2011er ja bereits im Frühling des Jahres in seinem Sondermailing als „heißen Kandidaten für die Kollektion des Jahres“ vorgestellt. Gerne zitieren wir weiter aus der Laudatio des Gault Millau: „Mit insgesamt sechs Weinen in den bundesdeutschen Bestenlisten setzte das Weingut Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen einen Meilenstein und erhält die Auszeichnung **„Kollektion des Jahres“**. Der Weißburgunder verzaubert mit himmlischem Schmelz, der Riesling ist in Flaschen gefangene spielerische Leichtigkeit mit endloser Tiefe. Schon Großvater und Vater Rebholz standen ein für ihre Markenzeichen-Weine, nämlich kompromisslos individuelle, trockene Gewächse, die anfangs verschlossen und reserviert wirken, sich aber mit jedem Jahr mehr öffnen und schließlich als strahlende Gewächse dastehen. Wer auf diesem Niveau Wein in all seinen Facetten erzeugt, darf als der vielleicht kompletteste Betrieb Deutschlands bezeichnet werden“, schwärmt der Chefredakteur des Gault Millau WeinGuide, Joel Payne.*

Dass Rebholz gleich drei Weine in den Top Ten der besten weißen Burgundersorten des Jahrgangs platziert, ist allein schon ungewöhnlich. Gleichzeitig noch zwei Rieslinge unter den besten acht des Jahrgangs zu haben – das sei einzigartig, findet die Redaktion. Abgerundet wird diese Leistung des Siebeldinger Winzers mit einem Riesling Brut aus 2008, der zu den vier besten Winzersekten Deutschlands gehört.

*Sie, werte Kunden, kennen alle Details zu Rebholz' Traumjahrgangs aus unseren Mailings dieses Jahres. Heute stellen wir Ihnen die vom Gault Millau gefeierten Gewächse nochmals vor. Als ersten Wein legen wir Ihnen den phantastischen Jahrgangssekt von Rebholz eindringlich ans Herz. Er erhält im aktuellen Gault Millau die **dritthöchste Bewertung, kostet aber weniger als die Hälfte der noch höher bewerteten Weltklassesekte**. Der Gault Millau hat vollkommen recht, wenn er urteilt, „dass es lange her ist, dass deutsche Rieslingsekte ebenso weltweite Anerkennung genossen wie Champagner“ und dass es, heute **„die besten je in Deutschland erzeugten Sekte gibt, die mit den besten Champagnern mühelos mithalten“**. Rebholz' Rieslingsekt ist in der Tat von spektakulärer Qualität!*

**DPF032908 Riesling Sekt Brut 2008**

12% Vol.

23,93 €/l

17,95 €

Gault Millau: „Das Musterbeispiel eines großen Rieslingsektes. Der bekennende Liebhaber feinsten Champagner (Hansjörg) stellt an seine (ausgezeichneten) Sekte viel höhere Ansprüche als andere. Rebholz ist in seiner Klasse vielleicht derjenige, der am meisten Risiko eingeht.“

Auch eine Perle des deutschen Weinjournalismus, Caro Maurer, einzige deutsche weibliche Master of Wine, sieht die besten deutschen Sekte mit hochwertigen Champagner-Produkten auf Augenhöhe: „Champagner – und sonst nichts. Lange Zeit galt der französische Klassiker als der einzig wahre, der beste, der exklusivste Schaumwein der Welt. Doch die Konkurrenz hat aufgeholt. Den Namen haben sich die Produzenten aus der Champagne zwar schützen lassen, aber ihre Methode, Schaumwein zu erzeugen, wird überall kopiert. In der Qualität steht deutscher Spitzen-Sekt dem Champagner heute kaum mehr nach, doch im Preis ist er meist unvergleichlich günstiger.“

Pinard de Picard meint: „Rebholz' Rieslingsekt ist ein Meisterwerk. In der Nase begeistern Aromen von Brioche, salzige Butter, Pfirsiche, Zitrusanklänge und noble Gewürze. Im Mund vibrierende, präzise, focussierte Energie und eine animierende Frische. Solch dramatische Qualität kostet in der Champagne in der Tat ein Vielfaches“!

Besser kann man die künftigen Feste zum Jahresende jedenfalls nicht feiern.

Weitere Highlights in Rebholz' Jahrgangskollektion sind zweifellos die Großen Gewächse.

Und sie sind heiß begehrt. Sein weißer Burgunder hat die höchste Punktzahl des Jahres erhalten. Viele unserer Kunden haben diesen Konkurrenten wesentlich teurerer weißer Burgunder schon lange im Keller liegen. Die letzten Kisten geben wir als Einzelflaschen ab, damit möglichst viele Weinliebhaber diesen grandiosen Stoff noch kennen lernen können.

DPF030411 Im Sonnenschein Weißer Burgunder Großes Gewächs 2011 (Bio)

14% Vol.

48,00 €/l

36,00 €

Einzelflaschenabgabe!

Das ist zweifellos **DIE Weißburgunderperle** Deutschlands in einer Überfliegerqualität, die wegen ihrer vom Muschelkalk geprägten salzigen Wahnsinnsmineralität, ihrer Rauchigkeit, ihrer höchst möglichen Eleganz und transparenten Leichtigkeit (bei aller inneren Dichte!) selbst solch phantastische Jahrgangsvorgänger, welche ebnefalls die **Höchstbewertungen des Gault Millau für Deutschland** erhielten, nochmals überragt. Und dann auch am Gaumen wieder eine irre salzige Mineralität! Und welch singuläre Präzision (Kein Wunder, bei unter 2 g Restsüße!). Der Überraschungscoup für Degustationen mit weitaus teureren Prestigegewächsen aus dem Burgund!

Und da gibt es noch einen weiteren phantastischen Weißburgunder, ganz klein im Preis und von höchster Qualität. Tinos Lieblingsweißburgunder für den täglichen Genuss:

DPF030211 Weißer Burgunder Kabinett trocken 2011 (Bio) 12% Vol. 14,40 €/l 10,80 €

Dieser inspirierende und bei allem Spiel wunderbar cremige Weißburgunder, dazu braucht es allerbeste Traubenqualität auf höchstem Spätleseneiveau, um einen solch brillanten, höchst anregenden Weißburgunder aus einer grandiosen Parzelle, die unmittelbar an den legendären Mandelberg angrenzt. Er fasziniert in der Nase durch seine terroirgeprägte Individualität und sein komplexes Aromenspiel: Mandel, Butter, Apfel, Birne, Haselnüsse und eine wunderbare Raucharomatik, die sich aus dem traumhaften Zusammenspiel von Rebe und Muschelkalkboden ergibt. Was für ein fabelhafter Essensbegleiter (seafood), der eindrucksvoll belegt, dass gerade die Burgundersorten eine der großen Stärken der Südpfalz sind. Die Rebsorte Weißburgunder schwingt sich unter den Händen des benadeten Magiers Rebholz zu ungeahnten Höhenflügen emporkommt und wird damit zu einer echten Alternative auch für Rieslingfreaks! Zu genießen ab sofort bis 2015.

Bereits dieser herrliche Einstiegswein demonstriert ausdrücklich, dass im Bereich der **Weißburgunder wohl niemand in Deutschland bessere Weine machen kann als Hansjörg Rebholz**. Was die Auszeichnungen des Gault Millau belegen, der in den letzten Jahren mehrfach Rebholz' Weißburgunder GG zum besten Deutschlands kürte. Bravo!

Und dann gibt es natürlich die Rieslinge. Schlicht Überfliegerqualitäten in 2011. Perlen des Jahrgangs! Der Gault Millau 2013 urteilt: „Die Qualität der trockensten Rieslinge in Deutschland ist kontinuierlich besser geworden - und die Spitzenklasse breiter. Und **auf Platz zwei der trockensten Rieslinge Deutschlands: Rebholz' Kastanienbusch Großes Gewächs**. „Spielerische Leichtigkeit, endlose Tiefe, großartiger Wein mit enormem Potenzial.“

DPF030611 Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs 2011 (Bio) 12,5% Vol. 50,67 €/l 38,00 €

Aus einer spektakulär schönen Steillage südlicher Exposition (mehr als 300m hoch gelegen) mit einem herrlichen Ausblick über den Talkessel auf den Pfälzer Wald, einer jener raren Orte, die auf feinfühligere Menschen einen magischen Zauber verströmen, kommt einer der legendären Spitzenrieslinge Deutschlands. Die roten Schieferböden, die es in der gesamten Pfalz nur in Teilen des Kastanienbuschs gibt, prägen diesen majestätischen, tief mineralischen Riesling, der so anders schmeckt als die großen Rieslinge von der Nahe, dem Rheingau oder Rheinhessen, aber auch sehr verschieden von allen anderen Pfälzer Weinen.



So sehen Sieger aus! Schatolala ... Hansjörg, seine Weine und sein Verein!



Erlesene Weine

Denn hier kommt stilbildend der einzigartige Boden ins Spiel, der rote Schiefer, der diesem grandiosen Riesling neben der Pfälzer Fülle, Dichte und Konzentration eine Finesse und Mineralität verleiht, die jeden Liebhaber begeistert, der diesen fabelhaft schönen Wein niemals genießen darf. Ungemein betörend, dicht und sehr mineralisch in der Nase, mit höchst komplexen Aromen von Cassis, Holunder, Wiesenblumen, grünen Tee und Aprikosenkompott, unterlegt von einer Note, die an karamellisierten Rhabarber erinnert, aber auch rauchige, zartherbe, kräuterwürzige Anklänge an Speck und hellen Tabak evoziert. Extrem packend im Mund, großartige mineralische Würze, dazu eine sehr saftige, präzise, herrlich reife Säure, überaus konzentrierte Struktur sowie eine vibrierend vitale, finessenreiche, aber auch wohligh-cremige Textur und ein grandioses, sehr langes, ungemein rassiges Finale mit seidigen Tanninen und voller feinfuchtiger Eleganz und Mineralität! Ein traumhafter Riesling, trotz aller Dichte und Extraktreichtums wohl der feinste seiner Art in der Pfalz und der verführerischste, duftigste in Rebholz 2011er Kollektion, eine Inkarnation flüssig gewordener Mineralien aus tiefen geologischen Schichten, eine Hommage an eines der ganz großen Weißwein-Terroirs der Welt!

„Einer der großartigsten trockensten Weißweine auf dem Planeten Wein: feinblumig und zartwürzig im Duft. Den Gaumen durchzieht dieser überaus subtile Wein mit edler Rieslingfrucht, feiner Mineralität und delikatem Säurespiel und hinterlässt die Erinnerung an einen einzigartigen, vielschichtigen Riesling von schwereloser Eleganz“, so die Hymne von Stuart Pigott an dieses zutiefst emotional berührende Weinmonument. Der ‚Kastanienbusch‘, das ist Weltklasse pur, die Paradoxien der großen Weine der Welt demonstrierend, da Dichte, Kraft und Leichtigkeit königlich vereint! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis nach 2025.

Der GM lobt: „Der Riesling Kastanienbusch ist die in Flaschen getragene spielerische Leichtigkeit des Rieslings mit endloser Tiefe.“

Aber Tinos Favorit im Kometen-Jahrgang 2011 („Ja, ich sehe ihn dieses Mal gar noch besser als meinen geliebten Kastanienbusch“) ist das Große Gewächs „Ganz Horn“. Ein Urschrei der Mineralität!

DPF031711 „Ganz Horn“ Riesling Großes Gewächs 2011 (Bio) 12,5% Vol. 45,33 €/l 34,00 €

Ich sag es frei und offen: Alle Großen Gewächse des Winzermagiers aus der Südpfalz faszinieren mich und alle Fachleute, mit denen ich bisher über diese berührenden Weinmonumente diskutieren konnte. Und dennoch habe ich einen persönlichen Favoriten in diesem Jahr: Den „Ganz Horn“!

Warum?



Weil dieser Grandseigneur gerade einmal 12,8 Volumenprozent Alkohol hat. Wo finden wir diesen Parameter denn heute noch in Grossen Gewächsen? Wahre Größe definiert sich nicht durch (alkoholische) Lautstärke!

Und weil wir hier einen sagenhaft salzigen und mineralischen Wein im Glase haben, mit schier unbeschreiblicher Präzision und kristalliner Reinheit! Erinnerungen werden wach an Klaus-Peter Kellers Morstein, obwohl dieser Vergleich, wie alle Vergleiche, natürlich hinkt. Kalk im Untergrund des Morsteins, Buntsandstein im Ganz Horn! Aber zweimal diese irre Mineralität. Und beide Male diese aristokratische Noblesse. Welch ein phantastischer trockener Weltklasse-Riesling aus kerngesundem Lesegut, welcher heute noch völlig unentwickeltes Rieslingbaby, wohl der Antipode eines füllig-opulenten Pfälzer Schmusekätzchens, von enormer puristischer Klarheit, laserstrahlartiger Präzision und, es sei nochmals betont, abgrundtiefer Mineralität. Im komplexen rauchig-mineralischen Duft explosionsartige, feinste, ungemein komplexe, würzige Frucht: Anklänge an edle, reife Zitrusfrüchte, Weinbergspfirsich, Ananas, frisch gepflückte Kräuter, „fleur de sel“ und immer wieder Mineralität!

Und am Gaumen: „Power without weight“ – Unendliche Kraft und Dichte vermählen sich mit einer moselanischen Leichtigkeit und tänzerischem Spiel, einfach grandios die

Ingredienzien, überwältigend, schlicht ein Riesling, der sprachlos werden lässt. Assoziationen bilden sich, Erinnerungen werden wach, ich träume mit offenen Augen und vernehme Gerüche nach heißen Steinen an einem Sommertag, nachdem es geregnet hat: der Dampf steigt auf ... Unglaublich langer Nachhall durch eine irre, meersalzige Mineralität (wie ein Reibeisen scheint sie über die Zunge zu gleiten!) und eine traumhaft reife Säure, wie ein Weißwein ihn ganz selten besitzt, ein sehniger Marathonläufer, der gewaltig kommen wird auf Dauer, nach Jahren etwas kuscheliger wird, aber nicht fett, immer von der glockenklaren Mineralität geprägt, großen weißen Burgundern nicht unähnlich. Welch intellektueller Riesling zur Meditation, aber auch so animierend im Trunk, einer der mineralreichsten Rieslinge in der Geschichte des traditionsreichen Gutes. Kategorie absoluter Lieblingswein! Wie schon der charismatische Großvater von Hansjörg Rebholz („Die Rieslinge vom Buntsandstein, durchzogen von Kiesel und Granitanteilen, sind immer die Liebe auf den zweiten Schluck“, wohl weil sie wahre Langstreckenläufer sind, sehr leise in ihrer Jugend, ungemein nobel und das Gegenteil von jeglicher Protzigkeit) haben viele Rieslingliebhaber auf der ganzen Welt eine enge innere Affinität zum Sonnenschein, der zwar in seiner Jugend eine den Kenner fordernde, ‚intellektuelle‘ Stilistik besitzt, der erobert werden will, der aber über ein phänomenales Entwicklungspotential verfügt und im ausgereiften Zustand zu den größten Rieslingmonumenten der Welt gehört.

Dieses legendäre Gewann „Ganz Horn“, eine der absoluten Renommierlagen der Pfalz, gebiert unter den Händen des leidenschaftlichen Perfektionisten Hansjörg Rebholz einen der faszinierendsten deutschen Rieslinge – das filigranste seiner Großen Gewächse, stilistisch das völlige Gegenteil von Pfälzer Kuscheligkeit. Der feste Kern dieses extremen Langstreckenläufers sprüht nur so vor abgründiger Mineralität, die den gesamten Mundraum kohärent durchzieht! „Rebholz kombiniert eine klare vollreife Fruchtaromatik und Säure, die eine Art Trägerrakete des im Weinberg herausgearbeiteten, im Keller erhaltenen und durch keinerlei Korrekturmaßnahmen geschönten Terroir-Ausdrucks sind“, kommentiert Stuart Pigott die Stilistik der phänomenalen Weine unseres Pfälzer Weltklassewinzers. **Der grandiose Riesling ‚Ganz Horn‘ fliegt mit diesem Schub in die Unendlichkeit des Weinuniversums, um in wenigen Jahren als leuchtender Fixstern zu den großen Legenden deutscher Winzerkunst gezählt zu werden. Ein Meisterwerk nahe dem Ideal mit dem Potential für mehr als zwei Jahrzehnte!**

Unbedingt probieren, ein Muss in jedem ambitionierten Weinkeller!

PS: Deutschlands Große Gewächse sind zweifellos weltweit betrachtet die größten Schnäppchen der Neuzeit mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis aller Weltklasseweine. Zudem besitzen sie einen Vorteil, den Ihnen kein anderer großer Wein der Welt streitig machen kann: **Ein großer Riesling bereitet, im Unterschied zu den anderen großen Weinen der Welt, in jedem Stadium seiner Entwicklung Trinkfreude pur.**





Hansjörg und seine legendären Bodenformationen: Buntsandstein, roter Schiefer, Muschelkalk

Und wie bei dem Weißburgunder haben wir auch bei den Rieslingen einen ganz speziellen Tipp für Sie: Einen großen Wein zu kleinem Preis! Vom Gault Millau 2013 höher gar bewertet als viele Große Gewächse von anderen Winzern! Und das völlig zurecht. Sensationelles Preis-Genuss-Verhältnis!

DPF031211 Riesling „vom Muschelkalk S“ Spätlese trocken 2011 (Bio) 13% Vol. 22,00 €/l 16,50 €

*Betörende Anklänge an fleischiges, gelbes Obst (reife Ananas, Aprikose!) entströmen diesem lustvollen, runden, femininen Wein, der im Unterschied zum salzig-mineralischen Spiel des Buntsandsteins eher wie die Inkarnation einer verführerischen, lasziven jungen Dame im Glase brilliert. Eine junge Frau mit Stil und Noblesse und trotz ihrer Laszivität auch von ‚kühler‘ Eleganz. Und welch Schmelz und Kraft am Gaumen und eine grandios gepufferte Säure, die daher auch quasi gar nicht schmeckbar ist. Auch rauchige Anklänge und tiefgründige, speckig-mineralische, würzige Noten vom Muschelkalk (welche die Frucht zurzeit noch zärtlich ummanteln und nur in Ansätzen frei geben) prägen diese brillante Spätlese gleichen Namens, die bei aller Cremigkeit dennoch traumhaft präzise über die Zunge gleitet (ja, diese vermeintlichen Widersprüche in sich vereinen zu können, das ist eine große Stärke der Rebholzschen Weine!) und mit ihren explosiven Aromen nach orangenen Früchten die Sinne betört!
Trinkfreude pur ab sofort, Höhepunkt jedoch erst 2013 bis nach 2018.*

Werte Kunden: Rebholz Weißweine sind die Koryphäen der Pfalz, die wiederum zu den allerbesten Deutschlands gehören – Ein Winzer mit Visionen und sein Traditionsweingut ist schlicht ein Mythos! Wir hätten uns die absolute Spitze des Jahrgangs 2011 in der Pfalz auch mit noch so viel Phantasie nicht perfekter wünschen können, als er sich nun präsentiert!

WEINGUT SCHÄFER-FRÖHLICH – BOCKENAU

Was für ein Erfolg: Doppelter Doppelsieg in den Königsdisziplinen des deutschen Rieslings – beste Rieslinge trocken und beste Spätlese!

Gault Millau 2013: Platz 1 und 4 für die Weltklasse-Spätlesen von Tim Fröhlich, dem „Meister der Spontanvergärung“: Fabelqualitäten zu Preisen, die im internationalen Kontext betrachtet ein Witz sind. „Die Konkurrenz blickt hinterher“, resümiert der Gault Millau 2013!

Doppelsieger ebenfalls im Berliner Rieslingcup: Schäfer-Fröhlich - Geniale trockene Rieslinge, Große Gewächse wie von einem anderen Stern. Mineralisch, präzise und höchst individuell: „Born to be wild!“

Martin Zwick, Riesling-Liebhaber aus Berlin, organisierte im Oktober im Kreise ausgewiesener Riesling-Freaks eine viel beachtete Blindverkostung von über 40 deutschen Spitzenrieslingen aus 2011. Einen Doppelsieg (Felseneck vor Felsenberg) feierte dabei Tim Fröhlich von unserem Paradedgut von der Nahe (Schäfer-Fröhlich). Geniale Rieslinge, wie von einem anderen Stern.

DNA030511 Felseneck Riesling Großes Gewächs 2011 13% Vol. 51,33 €/l **38,50 €**
 Felseneck 2011: Sieger im Berlin Riesling Cup 2012!

WeinWisser: „Tim Fröhlichs fast schon erschreckend präzises Felseneck GG ist atemberaubend in seiner radikalen Terroirprägung. Riesling in Perfektion und von genialer Klarheit. Ein Muss für jeden Rieslingkeller!“

wein.pur: „Schäfer-Fröhlichs Riesling Felseneck GG Wein des Jahres 2011!“

Der FEINSCHMECKER wählt das Große Gewächs Felseneck (von PdP mit der Idealnote von 100 Punkten ausgezeichnet) im Riesling-Cup um den besten trockenen Riesling Deutschlands auf Platz eins!

Robert M. Parker: „Es gibt in Deutschland derzeit kein spannenderes oder aufregenderes Weingut als Schäfer-Fröhlich“.

Das GG Felseneck 2008 erhält im wine advocate die zweitbeste Bewertung, die jemals einem trockenen deutschen Riesling zuerkannt wurde!

Welch erlauchte Liste an Auszeichnungen! Und welch packender, wilder Wein! Nomen est Omen. Die felsigen, leicht erwärmbaren Schiefer- und Quarzit-Gesteinsböden dieser bis zu 65% steilen Südlage verleihen einer grandiosen Lage ihren Namen und die besondere Mineralformation dem „primus inter pares“ in Tims phantastischer Weißweinkollektion ihre lagentypische, unübertrefflich feine und ungemein vielschichtige Mineralität, die ich in dieser extrem feinen Form in 2011 nur in einem der legendärsten deutschen Rieslinge, in Kellers Abtserde nämlich, wahrgenommen habe. „Felseneck“ 2011, das ist wie in den drei gleich phantastischen und im Handumdrehen ausverkauften Vorgängerjahren eine Ode an, nein, das ist DIE Inkarnation einer geradezu verruchten, rauchigen, von Feuerstein dominierten Mineralität. Aber, was ist das auch – und schon wieder sind wie bei den vermeintlichen Paradoxien der genialen Rieslingunikate von Schäfer-Fröhlich – bei aller Kraft für ein leiser Wein, wenn man ihn denn in seiner Jugend unmittelbar nach dem Ausschneiden verkostet. Nichts ist laut. Nichts ist aufdringlich. So piano sein Spiel. Aber dann schleicht sich das „Felseneck“ ganz sachte, aber immer vehementer in alle Zellen des Körpers, man spürt intuitiv, da hat man ganz Großes im Glas und man erkennt: Wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich in diesem Druidentrunk Einmaliges und Unvergessliches! Ein Rieslingbaby mit allen

Felseneck: Ein der steilsten Lagen der Nahe, was auf diesem Foto nur ansatzweise zu erahnen ist.



Erlesene Weine

Anlagen für einen Nobelpreis! Und heute so schwer noch zu erfassen in all seinen geschmacklich unendlich komplexen Dimensionen, in all seinen schier unergründlichen Facetten.

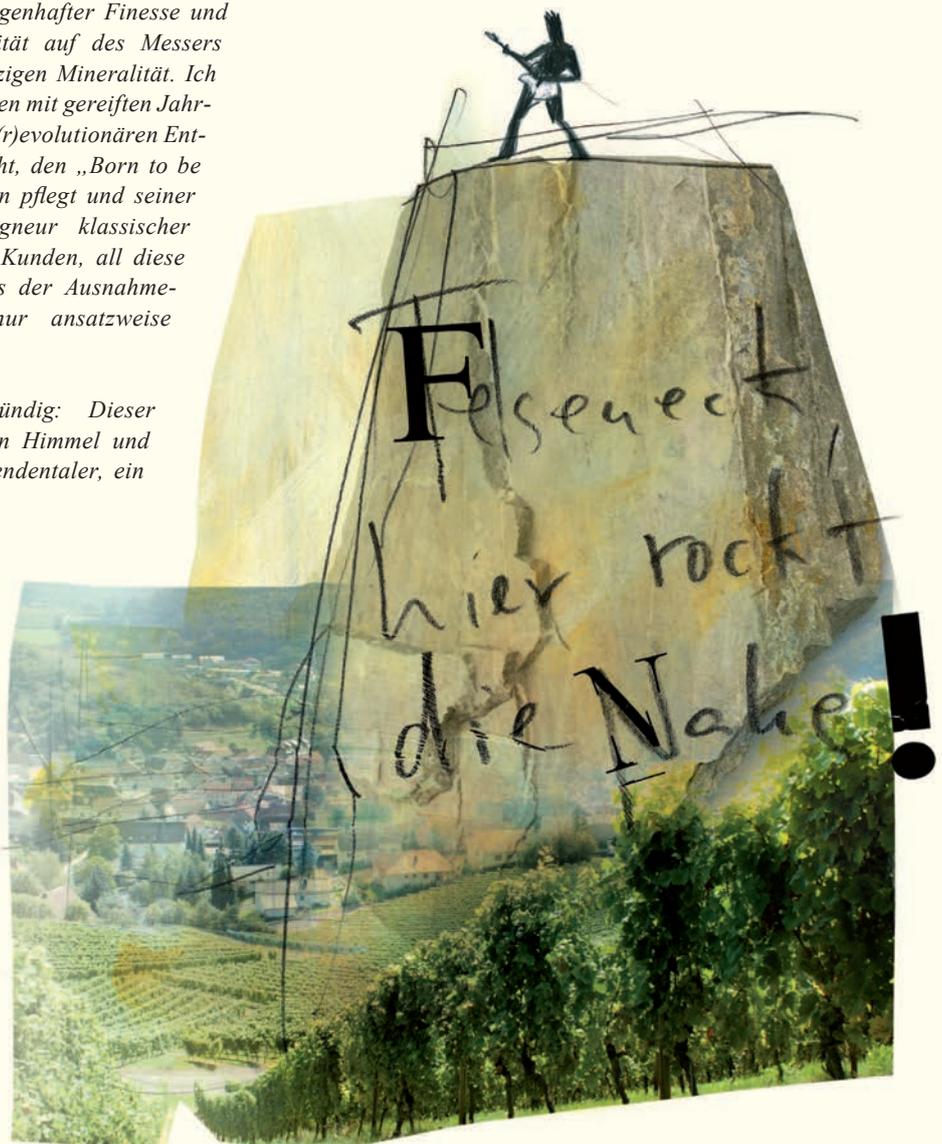
Denn er fängt im Glas so harmlos an und schraubt sich erst mit viel Luftzufuhr Schluck für Schluck, unaufhaltsam gleichsam, in fruchtige Höhen und in mineralische Tiefen. Und welch sensationelle Mundstruktur: cremig, seiden, geschliffen! Ein Weltklasse-Riesling zu einem wirklich völlig unmöglichen Preis: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

Aber: Sich großem Wein hingeben zu können, sich verführen zu lassen wie in einem grandiosen Liebesakt, die Vielschichtigkeit, die Komplexität, die Tiefgründigkeit und vibrierende Mineralität eines großen Terroirweins in sich aufzusaugen und mit Körper und Geist ihn erfassen, heißt auch, mit seinen unergründlichen Geheimnissen zu leben, wie bei einer klugen, interessanten Frau, die vielleicht nie alles von sich preiszugeben bereit ist! (Natürlich werden weibliche Leser meiner Zeilen mehrheitlich sich einen dementsprechenden Mann vorzustellen vermögen) Aber sind es nicht gerade die Mysterien Frauen und Wein, die uns verzaubern, gefangen nehmen und nie mehr loslassen. Zum Eintauchen verführen, zum ekstatischen Genuss. So schön und interessant wohlfeile Erklärungen und exakte Beschreibungen auch immer sein mögen, sie können immer nur einige Phänomene der Oberfläche abbilden. Wie viel spannender und genussvoller ist das Surfen zwischen den Welten, zwischen oberflächlicher Struktur und innerem Verborgenen, wie viel genussvoller ist das Abtauchen in geheimnisvolle und unbekannte Tiefen der Wahrnehmung – bei den größten Weinen der Welt wie bei faszinierenden menschlichen Wesen!

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

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

Bockenauer Felseneck Großes Gewächs 2011: Hier sublimieren die Reben den steinigigen Boden ins Glas und lassen Schiefer und Quarzit geschmacklich lebendig werden. Dies ist ein Fabel-Riesling wie aus einer anderen Welt. Daher bewerte ich ihn wie seine drei Vorgänger wiederum mit 100 Punkten, der Idealnote, die ich bis dato gerade einmal ein knappes Dutzend mal in meinem Wein-genießerleben einem Weißwein zu-



erkennen mochte.

Bewertungen, die von vielen Kennern geteilt werden:

Der WEINWISSENER lobt: „Irrsinnig gut! Kaum jemals besser zu machen. Eins Muss für JEDEN Rieslingkeller“ und wein.pur feiert ihn als WEIN DES JAHRES 2011.

Danke jedenfalls aus ganzem Herzen an Tim Fröhlich für einen Traum-Riesling „hors catégorie“! Er scheint einem Medium gleich, das die Seele streichelnd liebkost und die Gefühle des seligen Genießers in einen berausenden Fluss zu wandeln vermag. Werte Kunden: Nobles Lesegut wird mit der Kunst eines visionären Winzermagiers in raffiniert feinen Wein verwandelt, so unaufgeregt wie unspektakulär, so leise wie überzeugend. Dieser große Wein hat alles. Was er noch braucht, ist Zeit und, wann immer man ihn genießen will, viel Luft, sich zu entfalten. Daher empfehle ich ihn zu dekantieren und aus großen Gläsern zu probieren. Anrinkbar bereits ab sofort, Höhepunkt wohl 2015 bis nach 2030.

Man kann es gar nicht oft genug sagen: Deutschlands Große Gewächse sind zweifellos weltweit betrachtet die größten Schnäppchen der Neuzeit mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis aller Weltklasseweine – Tims Meisterwerke legen beredtes Zeugnis ab! Und John Gilman hat ja so recht und der Grand Cru aus dem Felsenack ist DER Beweis schlechthin: „Schäfer-Fröhlich 2011 a magic vintage!“

Und dann gibt's noch zwei weitere spannende Veröffentlichungen über Schäfer-Fröhlichs wahre Kometen-Kollektion in 2011:

WEINWIRTSCHAFT: „Dem Weingut Schäfer-Fröhlich ist das unglaubliche Kunststück gelungen, alle vier Großen Gewächse auf Weltklasse-Niveau zu erzeugen. Also das Felsenack, der Felsenberg, der Halenberg (beide fast ausverkauft) und die Kupfergrube.“ Und der Gault Millau 2013 wertet gar die Kupfergrube höher als die drei anderen Grossen Gewächse. Dieses Urteil (wie in weiten Teilen die Bewertungen der trockenen Rieslinge des GM) kann ich nun nicht nachvollziehen. Bei aller Liebe zur Kupfergrube hat dieser „Weltklassewein“ (WEINWIRTSCHAFT) doch nicht ganz die alles überstrahlende Brillanz und die Komplexität der anderen Großen Gewächse von Tim. Das Bessere ist immer der Feind des Guten. Fürwahr, es ist ein toller Wein, der mit seinen zart exotischen Aromen und seiner genialen Mineralität nicht nur zu gefallen, sondern auch zu umschmeicheln weis. Aber probieren Sie doch selbst, werte Kunden, welches Urteil Ihren geschmacklichen Vorlieben mehr entspricht. Mir persönlich gefällt halt Messi besser als Ronaldo!



Tim der Himmelsstürmer – mit beiden Füßen auf dem Boden!

DNA030311 Kupfergrube Riesling Großes Gewächs 2011

13% Vol. 46,00 €/l 34,50 €

In unmittelbarer Nachbarschaft zum Felsenberg, gerade einmal 150 m entfernt liegend und dennoch Rieslinge von gänzlich anderem Charakter gebierend, wächst das Große Gewächs der Schlossböckelheimer Kupfergrube. Auf einer alten Kupferschürfung an einer Engstelle des Nahe-Tals entstand diese weltweit wohl einzigartige Weinberglage, in der das Weingut Schäfer-Fröhlich ein „Filetstück“ besitzt: Spektakulär am Fuße einer nackten vulkanischen Felswand gelegen, welche die Wärme in die sorgsam gepflegten Rebanlagen reflektiert, mit einem phantastischen Mikroklima gesegnet, das wegen der Enge des Tals und der dadurch bedingten leicht verminderten Sonnenscheineinstrahlungsstunden eine langsame, gleichmäßige, optimale Ausreifung der lockerbeerigen Träubchen garantiert, die wiederum für die singuläre Stilistik dieses Rieslinggiganten verantwortlich zeichnet. Der äußerst mineralische vulkanische Verwitterungsboden (mit einem Hauch von Kalk im felsigen Untergrund) lässt in dieser unvergleichlichen Terroir-Enklave regelmäßig gelb- und rotfruchtige Rieslinge entstehen, die wegen ihrer minzigen, kräuter-würzigen Noten und wegen ihrer expressiven Aromen, die, einem ungebändigten Fohlen gleich, schier aus dem Glase zu springen scheinen, eine Sonderstellung an der Nahe einnehmen. Aber auch wegen seiner charakteristischen würzigen Tabakigkeit, die lüstern bereits die Nase kitzelt und am Gaumen vollends explodiert und verblüffenderweise mit Anklängen selbst an duftige Veilchen und, in bestimmten Phasen seiner Entwicklung, feinste Kirscharomen wie bei großen Pinot Noirs! Welch ungebärdige Kraft, welch immense Dichte, welch unergründliche Tiefe und welch dramatische, fast „brutale“, ungemain salzige Mineralität, die in ihren unendlichen Dimensionen ähnlich gewaltig erscheint wie im Felsenberg und die Jahrgang für Jahrgang nach der Übernahme der Parzelle durch unser „Dream-Team“ in 2004 noch deutlicher hervortritt, während die früher vorherrschenden exotischen Aromen immer dezenter Hintergrund getreten sind.

Erlesene Weine

Und wie unbezähmbar, wie urwüchsig wild, eine immense innere Freiheit ausstrahlend, steht dieses singuläre Riesling-Unikat im Glase. Das ist exakt der Gegenpol zu einem schnurrenden Pfälzer Schmusekätzchen, hier begeistert eine steinige, eine kühle „nordische“ Stilistik, das ist eine gewaltige Herausforderung aller weich gespülten Mainstreamweine der Welt. Und für die Tester des Gault Millau Tims bester trockener Riesling in 2013!

Dazu empfehlen wir Ihnen, liebe Kunden, im trockenen Bereich zwei weitere großartige Weine aus Schäfer-Fröhlichs Top-Kollektion, die heute bereits höchsten Trinkgenuss versprechen:

DNA030911 Nahe Riesling trocken 2011 12,5% Vol. 14,53 €/l **10,90 €**

Der FEINSCHMECKER lobt nach einer großen Degustation der 09er Gutsrieslinge euphorisch: „Unser Testsieger ist der Nahe-Riesling von Schäfer-Fröhlich“. Und auch der 2010er wurde wiederum zu den drei besten Deutschlands gezählt! Und der aktuelle 2011er, dessen bestes Fass wie stets exklusiv für Pinard de Picard gefüllt worden ist, ist wieder ein heißer Kandidat für den besten Gutsriesling Deutschlands in 2011! Was verführt hier eine Feinheit und Finesse, welch glockenklarer Stil! Einen besseren Gutsriesling habe ich bei allen meinen Verkostungen in den letzten Wochen nicht finden können, nur stilistisch andersartige! Welch unvergleichliche Trilogie von Frucht, Feinheit und Finesse!

Was für ein fulminanter Einstieg in die mythische Welt der authentischen Terroir-Unikate unserer sympathisch-fröhlichen Familie, die bereits seit über 200 Jahren so erfolgreich im Weinbau tätig ist.

DNA030111 Bockenauer Weisser Burgunder „S“ trocken 2011 13,5% Vol. 21,27 €/l **15,95 €**

Dieser komplexe, tief mineralische Burgunder demonstriert eindrucksvoll, mit welchem intuitivem Feingefühl der sympathische Nahestar das exzellente Terroir seiner großen Lagen über die hochreifen Trauben der alten Reben in seine betörenden Weine transportiert. Die optimalen klimatischen Bedingungen in den sonnigen Oktobertagen 2011 mit ihren kühlen, aromenbildenden Nächten sind verantwortlich für die enorme innere Konzentration, die Cremigkeit und die geradezu explosive Frucht dieses noblen Burgunders; die Rotschiefer- und Quarzlitböden der erstklassigen Wingerte verleihen diesem dichten, cremigen, noblen Tropfen eine unnachahmliche Feingliedrigkeit und Eleganz. In der fein Nase animierende Aromen von Honigmelonen, reifen Birnen dazu zarte Anklänge von Haselnüssen, gelbem Apfel und weißen Rosenblüten in der begeisternden Kombination mit einer einzigartigen Mineralität. Einfach traumhaft! Am Gaumen setzen sich die betörenden Fruchtaromen fort, umhüllen frisch, cremig und dicht die Zunge, zart unterlegt von einer noblen Würze und einer wiederum ausgeprägt feinrassigen Mineralität im langen Nachhall.

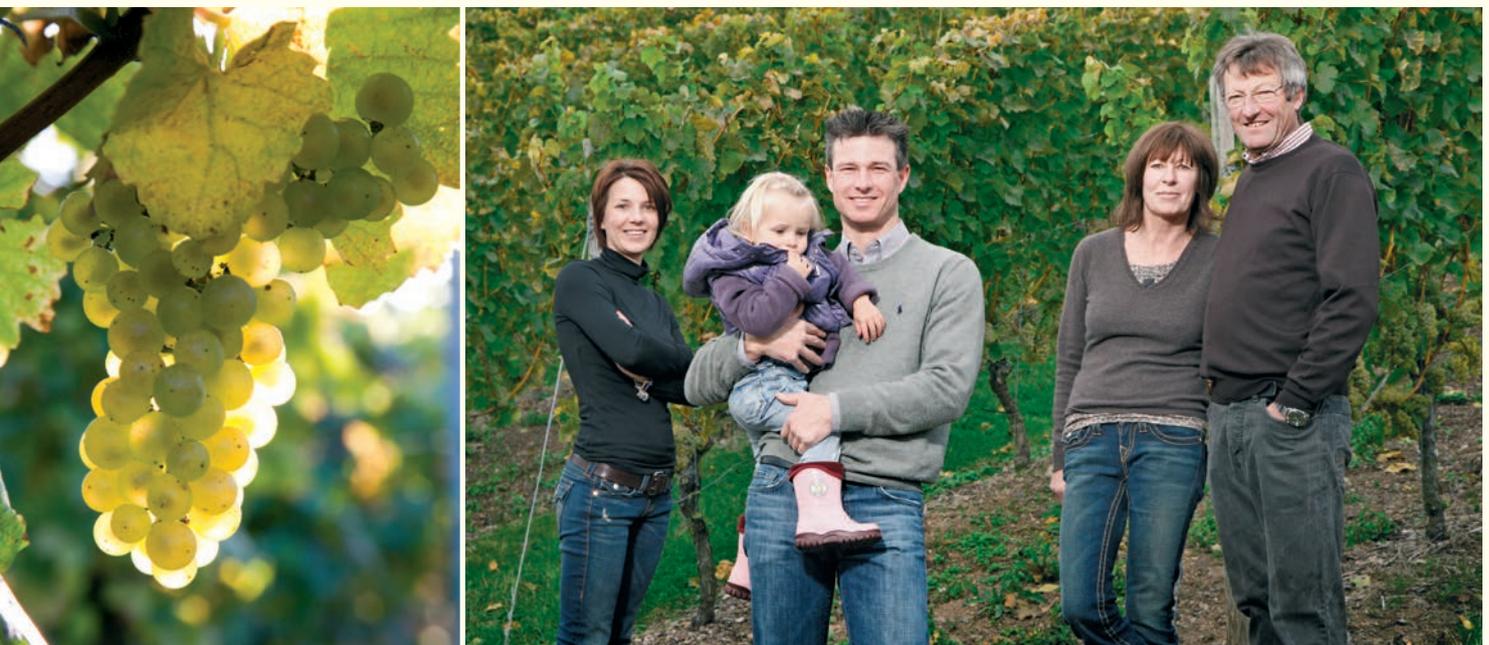
Welch phantastische Alternative zu wesentlich teureren Burgunder-Prestigewächsen!

Und weiter geht's mit Weltklasse pur von der Nahe. Unübertreffliche Kabinette und Spätlesen unseres Winzergenius aus Bockenau: Das Felseneck hat es geschafft, in die Phalanx der mythischen Weinlagen der Welt aufzurücken, bei dessen Nennung allein dem Kenner wohlige Schauer über den Rücken laufen. Und die Preise für nachfolgende Rieslinge sind schlicht verrückt niedrig!

DNA031211 Bockenauer Riesling Kabinett „Schiefergestein“ 2011 8% Vol. 18,53 €/l **13,90 €**

Gault Millau 2013: Dritthöchste Punktzahl in ganz Deutschland in der Kategorie Riesling Kabinett!

Ein elfenhaft schwebender, federleichter glockenklarer, tänzerisch verspielter Kabinett, Ein elfenhaft schwebender, glockenklarer, tänzerisch verspielter Kabinett mit sagenhaft leichten 8 Vol.%, ein emotional berührendes Unikat, dass zu den schönsten Rieslingen



Das „Dream-Team in Sachen Wein“ (Gault Millau)



Felsenberg - eine der großen mythischen Nahe-Lagen

gehört, die im ganzen letzten Jahrzehnt in Deutschland gewachsen sind. Traumhafte Frucht küsst vibrierende Mineralität. Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten unschlagbar in der ganzen Welt!

Tino Seiwerts Lieblings-Kabinett in 2011!

DNA033011 Bockenauer Felseneck, Riesling Spätlese 2011 7,5% Vol. 23,47 €/l 17,60 €

Der Gault Millau Sieger Deutschland 2011

„Beide phantastischen Spätlesen von Schäfer-Fröhlich ließen die Konkurrenz aus ganz Deutschland spielend hinter sich,“ lautet das klare Urteil des Gault Millau 2013. Dass quasi der „kleinere Bruder“ gewonnen hat, liegt darin, dass er in seiner Jugend bereits geöffnet ist und daher jetzt schon göttlich schmeckt. Zwar kommen beide Spätlesen aus einer enormen Steillage des Felseneck mit sehr hohem Schieferanteil, doch finden sich in der Sieger-Spätlese die Trauben von etwas jüngeren Rebstöcken (die aber dennoch bereits über 35 Jahre alt sind) und die bereits jetzt mit einer alles überstrahlenden Fruchtaromatik unglaublich zu gefallen wissen. Betörende Frucht küsst abgründige Schiefermineralik! Weltklasseriesling zu einem Preis, wo weiße Bordelaiser Spitzen zum sich Schämen in den Keller müssen! Kaufen, Leute, kaufen, trinken und einen guten Teil einlagern. Das Zeug's wird mit Reife noch soviel besser!

DNA030411 Bockenauer Felseneck, Riesling Spätlese Goldkapsel 2011 7,5% Vol. 34,00 €/l 25,50 €

Gault Millau 2010: Platz 1 in der Kategorie Riesling Spätlese

Gault Millau 2014: Platz 4 in der Kategorie Riesling Spätlese

Wissen Sie eigentlich, werte Kunden, dass auf alten deutschen Weinetiketten nicht Riesling drauf stand, sondern nur die Lage! Denn jeder Kunde wusste früher, aus dieser großen Lage kommt nur Riesling. Das ist so wie im Burgund: Da prangt ja auch nicht Pinot Noir auf dem Etikett von La Romanée. Und so bräuchte es eigentlich die Bezeichnung Riesling auch heute nicht auf einer Lage, die beginnt, genau so legendär zu werden in aller Welt wie dieser Stern des Burgunds: Das Felseneck! Warten Sie mal noch ein paar Jahre ab. Diese mythische Lage kann Weltklasse im trockenem wie im fruchtsüßen Bereich! Und so ist diese aristokratische Weltklassespätlese mit ihrem unglaublichen inneren Spannungsbogen, ihrer Wahnsinnsfrucht und grandiosen Mineralität in ganz großer, klassischer, rarer Riesling, von edler Gestalt, der in sich die mineralischen Geheimnisse seines großen Terroirs birgt. Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Ich bin sicher, diese geniale Spätlese mit ihrer unergründlichen subtilen Tiefe wird jeden Liebhaber großer deutscher Rieslinge glücklich machen. Samt und Seide sowie eine schier unglaubliche innere Dichte ohne jegliche Schwere (die Goldkapsel ist nicht schwerer oder fülliger als ihr Bruder, eher einen Tick filigraner noch, wegen der noch älteren Reben und einer etwas früheren Lese), fein gewoben aus dem Gestein einer der größten Weinberglagen der Welt. Welch betörende Melange, Welch betörender Klang aus Schiefer und komplexester Frucht. Dieser flüssige mineralische Nektar wird zur Legende werden und wird von mir in 2011 mit 100 Punkten bewertet! In ihrer Dichotomie von Kraft und Eleganz vergleichbar der oben angesprochenen Legende aus dem Burgund: dem Mythos La Romanée! Nichts an diesem betörenden Wein ist laut, aufdringlich oder geschminkt, stattdessen Noblesse pur! Nirgendwo auf der gesamten Welt gibt es noch einmal solche Parameter in einem großen Wein wie in solch brillanten Rieslingdiamanten! Zu genießen wie alle großen Spätlesen ab sofort (aber eigentlich ist sie zu schade dafür!!), Potential jedenfalls für Jahrzehnte!



PORTUGAL

**QUINTA ALTANO – ZAUBERHAFTES PORTUGAL:
AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU, MIT ÜBER 350 JAHREN WEINBAUTRADITION!**

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

Winespectator: Weltklasse, 99 Punkte!

Parker: „Very fine value for the price“.

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

*Begonnen hatte hier alles vor über 350 Jahren: Walter Maynard, 1659 Konsul von Porto, verschiffte bereits seit 1652 Portwein und über viele Generationen hinweg (Andrew James Symington heiratete 1891 in die Familie ein und ist damit der Namensgeber der „Symington Family Estates“) entwickelte sich das Familienunternehmen zum Portwein-Uradel Portugals: Ihr Spitzenprodukt **Graham’s** gehört zur absoluten Portweinelite und als DER führende Erzeuger verkaufen die Symington Family Estates heute über ein Drittel aller Premium-Portweine der Welt!*

*Sieben rührige Symingtons arbeiten auch heuer in den Führungspositionen in ihrem traditionsreichen Familienunternehmen, einer in der zwölften, sechs in der dreizehnten Generation. **Charles Symington** ist seit 1990 Kellermeister, eine Legende mittlerweile in Portugal und das Oberhaupt der Familie. Von der harten handwerklichen Weinbergsarbeit im Dourotal (größter Bio-Produzent Portugals!) bis zur traditionellen Weinbereitung, Reifung und abschließenden Verkostung der Weine ist immer ein Familienmitglied (das im Übrigen zuvor 7 Jahre außerhalb des eigenen Unternehmens gearbeitet haben, die große weite Welt gesehen und damit wertvolle Erfahrungen*

gesammelt haben muss – Betriebsblindheit wird so gezielt vorgebeugt!) direkt verantwortlich und garantiert damit die hohe Qualität jeder einzelnen Flasche, die hier erzeugt wird. Die Bindung der Familie Symington an ihre Weine ist somit nach 350 Jahren im Portweingeschäft stärker als je zuvor: Eine beispiellose Tradition, die in den letzten Jahren einen innovativen Schub erfahren hat durch die Produktion hochwertiger trockener Rot- und Weißweine, die zur absoluten Spitze Portugals gehören!

Die Bewertungen des legendären Vintage-Ports sind stets spektakulär. Der 2007er beispielsweise erhält 97 Punkte bei Parker und gar 99 im Wine Spectator. Doch auf hohe Bewertungen ist dieser aristokratische Edelport ja seit Ewigkeiten bereits abonniert. Noch nicht so bekannt sind die trockenen Rotweine, die jedoch im Laufe der letzten Dekade einen qualitativen (R)Evolutionsschub erfahren haben.

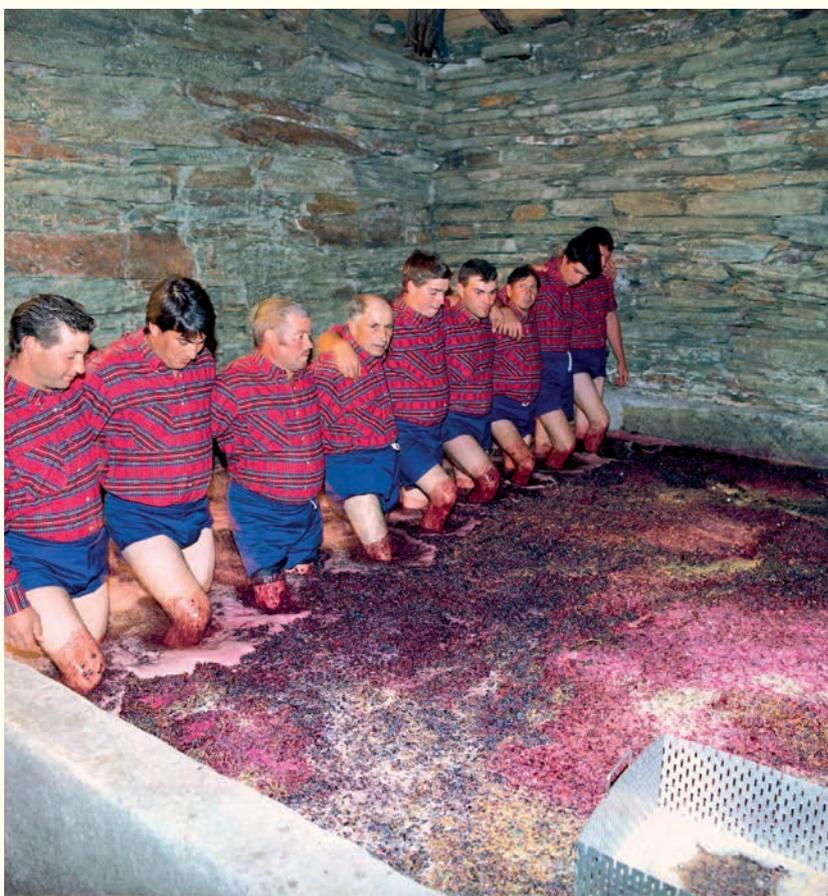
Worin liegen die Ursachen für die exorbitanten Qualitäten dieser ungemein finessenreichen, atypisch eleganten Weine des europäischen Südens.

Zum einen im Schiefer im Untergrund sowie im großen Schatz wertvoller alter autochthoner Rebsorten, die hauptverantwortlich zeichnen für den unverwechselbaren Stil der Douro-Rotweine. Von etwa 90 bekannten Rebsorten im Bereich dieser traumhaft schönen Flusslandschaft gelten Tinta Roriz, Touriga Nacional und Touriga Franca als die besten. Und aus diesen „Klassikern“ bereitet Altano seine roten Pretiosen.

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

Auch die Kellerarbeit setzt Maßstäbe. So verbindet man beispielhaft das uralte Wissen um die beste Weinbereitung mit den Vorteilen moderner Technologie. Noch immer werden Teile der Trauben bei den Symingtons nicht maschinell gepresst, sondern auf die althergebrachte, traditionelle Weise in „Lagares“ mit den Füßen gestampft.

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



Die Sehnsucht nach solch ursprünglichen, unverwechselbaren Weinen mit unverfälschtem Herkunftscharakter zu fairsten Preisen, bei deren Genuss Erinnerungen wach werden an unvergessliche Tage in einer einzigartigen Flusslandschaft und das pralle Leben in mediterranem Ambiente, lodert im Herzen eines jeden echten Rotweinfans. Die 350jährige Tradition und die Erfahrung der Familie Symington sind mit jedem Glas schmeckbar: Die magischen Weine von Altano sind die Essenz des Douro-Tals, wahrlich ihr pochendes Herz! Sie gehören schlicht zu den größten Weinen Portugals und unseres gesamten Programms!

PDO010111 Altano, branco 2011

12,5% Vol.

9,27 €/l

6,95 €

Seit letztem Jahr ein Renner in unserem Sortiment ist der Altano branco 2011 aus den autochthonen Rebsorten Malvasia Fina und Moscatel Galego: Kein Wunder bei diesem fabelhaften Preis-Genuss-Verhältnis: Welch idealer Zechwein und hervorragender Begleiter zur mediterranen Küche. Was für ein grandioser Biowein aus Portugal zu dramatisch günstigem Preis! Welch Lebendigkeit und Komplexität im Duft und welch spielerische Eleganz in der herrlich fruchtigen und feinwürzigen, verführerischen Nase: Klassische



Aromen von Cassisblättern, von reifen Stachelbeeren, Weinbergpfirsich, frischen Aprikosen, Holunderblüten, Honigmelone, Minze, frisch gemähtem Heu und Cassis vermählen sich mit einem exotischen Früchtekorb (Maracuja und Ananas) und traumhaft mineralischen Anklängen. **Ganz großes Kino zu fast völlig unvorstellbarem Preis!** Am Gaumen betörend frisch und mineralisch, eine noble Eleganz ausstrahlend mit seiner feinst ausbalancierten Säure und großen Finesse.

Ein traumhafter Zechwein des europäischen Südens und universeller Essensbegleiter!

PDO010210 Altano, tinto 2010 13% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Die traditionellen Rebsorten Tinta Roriz und Touriga Franca vermählen sich zu einem betörenden Gewächs von zutiefst dunkelroter Farbe mit einem berausenden Bukett nach kühler Crème de Cassis, Kirschen, roten und blauen Beeren, Veilchen und dunklem Tabak mit einer ganz dezent süßlich- (wie angenehm und ungewöhnlich vornehm bei einem Trink- und Zechwein des europäischen Südens!) würzigen Fruchtextplosion im Munde. Verführerisch am Gaumen: Kirsch-, Brombeer- und schwarze Johannisbeernoten vermählen sich mit Bitterschokolade, Lakritz und Aromen von orientalischen Gewürzen, Zimt und Nelke und einer präzisen Finesse (wiederum höchst ungewöhnlich für einen südeuropäischen Rotwein, aber leicht zu verstehen, wenn man weiß, dass dieser Schmeichler der Sinne nur knapp 13 Volumenprozent Alkohol besitzt), einer saftigen, seidig-würzigen, zart feinherben Tanninstruktur und einem pfeffrig-würzigen, grandios mineralischen Nachhall, („für den Preis zu gut, um wahr zu sein, rief ein begeisterter Kunde bei uns nach einer Verkostung in Saarwellingen aus!) Was streichelt dieser LeckerSchmecker die Zunge! Welch Triumph des Schiefers! Weich, cremig und dennoch so viel Struktur. Wahrlich: Ein Moselwein aus Portugal! **Und aus Europas Fabel-Jahrgang 2010 eines der besten Preis-Genussverhältnisse, das ich je im Leben im Glase hatte.** Frische und Finesse statt alkoholisch-opulenter Dekadez. Da jubelt des kundigen Weinkenners Herz! Zu genießen ab sofort wegen seiner butterweichen Tannine bis etwa 2016+.

Parker: „For this money it is hard to do much better“.

PDO010310 Altano „Etiqueta Verde“, tinto 2010 (Bio)

13% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

Welch angenehm leichter Rausch der Seele! Was für ein genialer Wein des europäischen Südens! So fein, präzise, mineralisch und komplex in der sinnlichen Frucht. Dazu bei aller Dichte und Konzentration höchste Eleganz am Gaumen und geschliffene, seidene Tannine. Und welch noble Orgie expressiver, zart rauchiger Mineralität und ebenso betörender wie eleganter Frucht (Cassis, Kirsche, rote und blaue Beeren, Lakritze, Zimt, Tabakblätter) und nobler Gewürze, wahrlich eine Liebkosung des mineralischen Schiefers! Ein Biowein voll sinnlicher Noblesse, ein aristokratischer Grandseigneur (gerade einmal 13% Alkohol für einen südeuropäischen Rotspan: Da kann moderner Bordeaux sich mal eine dicke Scheibe abschneiden!), der zärtlich die Zunge liebkost statt eines schweren holprigen Bauerntunks. Der geniale Zauberer Messi halt statt eines polternden Mourinho! Einer meiner ganz **persönlichen Lieblingsweine**, wie sein Jahrgangsvorgänger unschlagbar in seiner Preisklasse! Kistenweise kaufen, so genial ist der Stoff! Wegen seiner seidenen Tannine zu genießen ab sofort bis mindestens 2018.

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

PDO010508 Altano Quinta do Ataíde Reserva, tinto 2008

14% Vol. 26,40 €/l 19,80 €

Touriga Nacional, „die Königin“ der portugiesischen Trauben, bildet die Grundlage für diesen zutiefst dunkelroten Wein mit einer immensen Dichte und Konzentration. Dieser aber ist beileibe kein Monsterwein, im Gegenteil, er präsentiert sich voller Finesse und Feinheit. Nochmals eleganter als sein betörender Jahrgangsvorgänger: Der Schiefer lässt schönste Grüße ausrichten! In der Nase sehr komplexe, nuancierte Aromen von schwarzen und roten Früchten, Cassis, prallen Kirschen, sehr feinen Gewürzen, Rosen, Lavendel und Veilchen und zarte, wie bei großen Bordelaiser Weinen, perfekt eingebundene Toastanklänge vom neuen Barrique; am



Die Symingtons - DIE legendäre Winzerdynastie Portugals Charles (2. von rechts) ist der önologische Kopf der Familien-„Bande“

Gaumen noble Schokoladen- und Vanillenoten und wiederum feinste Beereneraromen, eine traumhafte Struktur, Harmonie und Tiefe, ein betörender Sinnenzauber mit butterzarten Tanninen von einer äußerst raren Seidigkeit. Feinheit und Finesse verbinden sich mit einem lodernden südlichen Feuer. (Die organische Substanz in den Böden, das dadurch erhöhte Wasserrückhaltevermögen ohne Trockenstress ist spürbar schmeckbar!) Dieser Cru hat Charakter, er gibt sich zwar schmeichlerisch, aber besitzt jene Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut. Ungemein langer, zutiefst feinbeeriger und mineralischer Abgang! Einer dieser so seltenen Weine, bei denen ich begeistert notiere: „Ein veritabler Kraftprotz, aber edel gekleidet in eine Abendgarderobe aus Samt und Seide“.

Wahrlich: Ein edles Gewächs des Südens mit prachtvollem Mundgefühl, raffinierter Struktur und einem Trinkvergnügen, das diese Pretiose aus biologischem Anbau weit teurer schmecken lässt als sie kostet! Ab sofort zu genießen, Höhepunkt Ende 2013 bis nach 2020. Die Reserva zählt zu den elegantesten und besten „neuen“ Rotweinen Portugals, es mag üppigere geben, aber wenige, die so fein sind. Eine Hommage an den Schiefer!

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

PDO030200 Graham's Fine Ruby Port

20% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

Ein richtig seriöser Port für jeden Anlass, zu solch exorbitant günstigem Preis (und das aus weltbekanntem Haus, der Benchmark des Portweins sozusagen!), dass er unbeschwerten Trinkgenuss für jeden Tag verspricht. Hält sich mühelos über mehrere Wochen aus der geöffneten Flasche. Genießen zu Schoko-Desserts, zur Zigarre oder einfach so! Gut gekühlt auch als Aperitif zu genießen. Aber bitte nicht zuviel davon ;-)



Gelassenheit, Würde, Stolz - so viel gelebtes Leben!

PDO030307 Graham's L.B.V. Port 2007 20% Vol. 23,87 €/l 17,90 €

Genialer Portwein zu äußerst fairem Preis – Der Geheimtipp aus dem Dourotal!

Jahrelang haben wir vergeblich einen hochwertigen Portwein gesucht, der absolute Spitzenqualität zu einem günstigen Preis bietet. Endlich wurden wir fündig: Graham's hat im Fabeljahrgang für Portwein, in 2007, nicht nur einen Weltklassejahrgangsport abgefüllt (mit 99 Punkten bewertet), den viele unserer Kunden in ihrem Keller liegen haben, sondern auch einen L.B.V. Port. Dieser wunderschöne Tropfen ist 5 Jahre im Holzfass gereift, um schon unmittelbar nach der Abfüllung (wegen seines ganz weichen Tannins und seiner schmelzigen Fruchtaromen) höchsten Trinkgenuss zu versprechen. Dieser ungemein komplexe Portwein, der bei unseren Degustationen vor Ort hier in Saarwellingen zu Begeisterungstürmen bei unseren Kunden führte und der sich ebenfalls nach Öffnung der Flasche problemlos mehrere Wochen im dunklen Regal aufbewahren lässt, verwöhnt mit seiner betörenden Süße, seinen komplexen Anklängen an rote und schwarze Waldbeeren, reife Pflaumen und Mon Chéri Kirschen, getrocknete Feige, Aprikosen, Tabakblätter und seinen noblen Schokoladenaromen auch die Gaumen verwöhnter Weinliebhaber. Eine ganz besondere Empfehlung von Aurélie Botton! **„Ein Traum zu warmer Foie gras, Ente mit Feigen, Steak au poivre, Käse wie Cantal, Roquefort oder Bleu d'Auvergne, Desserts wie ‚Tarte feuilletée aux fruits rouges‘ oder Schokoladenleckereien und zur Zigarre!**

PDO030194 Graham's Vintage Port 1994 20% Vol. 129,33 €/l 97,00 €

Unter einem funkelnden, extrem undurchsichtigen Granatrot mit tiefschwarzen Anklängen betört eine phantastische, sehr intensive Nase nach verführerischen Brom- und Johannisbeeren, knackiger Traubenhaut und einem Hauch von Eukalyptus. Der Gaumen badet in faszinierenden Aromen von dunklen Zwetschgen, Sauerkirschen, Brombeerfrucht und Arabica Kaffee. Dazu beircen malzige Noten, Rosentee, schwarzer Pfeffer, Graphit, Lakritze und kandierte Früchte die Sinne. Ein vollmundiger Körper, eine beeindruckende Dichte, eine traumhafte innere Balanciertheit und die typische Finesse und Komplexität von Graham's zeichnen diesen Vintage Port der Extraklasse aus. Die einzigartigen Schieferterroirs an den Ufern des Douro sind verantwortlich für die elegante Raffinesse der großartigen, perfekt eingebundenen, allerfeinsten Süße, die den privilegierten Genießer dieses Ausnahmeelixiers verzaubert.

Ein wunderbarer Wein von singulärer Qualität mit extrem geschliffenen Tanninen und einem ewig langen, nicht enden wollenden Abgang. Absolute Weltklasse und unsere ganz besondere Empfehlung für die großen Momente des Lebens! Einer der größten Weinwerte des Jahrzehnts! 96 Parkerpunkte!

Werte Kunden: **Dieser monumentale Portwein hat jetzt seinen ersten Höhepunkt erreicht, besitzt aber noch Reifepotential für weitere 3 Jahrzehnte. Und ganz entscheidend: Unsere reifen Graham's Ports lagerten bis zur Auslieferung im November 2012 bei Graham's auf dem Weingut, vagabundierten nicht, wie so viele andere Flaschen, nach dem Subskriptionsverkauf durch alle möglichen Hände und befinden sich dementsprechend in perfektem Zustand!**

Magische Nacht am wildromantischen Douro: Ein leicht gekühlter Graham's, ein selbst gefangener, in der Glut des Lagerfeuers gegrillter Fisch und ;-)

