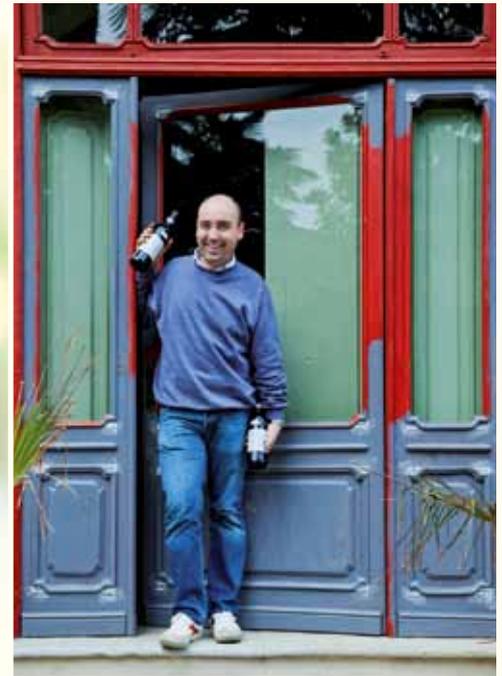


Telefon 0 68 38 / 9 79 50-0 · Fax 0 68 38 / 9 79 50-30  
Campus Nobel · Alfred Nobel Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
www.pinard.de

**PINwand N° 212**

Saarwellingen, im Oktober 2012



Fabio Alessandria, der Ur-Ur-Enkel des Commendatore, sympathisch, weltoffen und ein genialer Winzer!

ITALIEN

COMMENDATORE G.B. BURLOTTO – PIEMONTE

*Unsere Entdeckung des Jahrzehnts in Italien!*

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

**Wahrlich: DAS Traditionsgut des Piemonts katapultiert sich mit authentischen Weinen voller Noblesse als funkelnder Edelstein zurück in den piemontesischen Sternenhimmel: Magische Pretiosen, die wegen ihrer einzigartigen Feinheit, Frische und Eleganz stilistisch als die Burgunder des Piemonts gefeiert werden – und das zu atemberaubend günstigen Preisen (in Norwegen, den USA und Australien werden bereits 50 bis 100 Euro für die Flasche Barolo bezahlt!) wie in der guten, alten Zeit!**

**Vivere il sogno! „Mit dem 2008er Jahrgang verwirkliche ich meinen Lebenstraum. So fein, so elegant (bei aller Kraft und inneren Dichte) sollte mein Barolo immer schmecken,“ Fabio Alessandria, der Ur-Ur-Enkel des Commendatore, der ungemein sympathische jüngste Spross der Familie, der seit einer Dekade das Weingut qualitativ in die Stratosphäre geschossen hat.**

<b>IPI011208</b>	<b>Barolo „Acclivi“, rosso 2008</b>	14,5% Vol.	42,66 €/l	<b>32,00 €</b>
<b>IPI011208M</b>	<b>Barolo „Acclivi“, rosso 2008 MAGNUM</b>	14,5% Vol.	54,66 €/l	<b>82,00 €</b>

**Parker lobt im aktuellen Jahrgangsreport 2008 voller Begeisterung: „The 2008 Barolo Acclivi is a gorgeous wine that captures the essence of the house style with a deep expression married to a classic sense of structure. Dark red cherries, flowers, licorice and mint**



Piemont im Spätherbst: Im Vordergrund der Campanile des idyllischen Fleckchens Monforte d'Alba, im Hintergrund hat über Nacht der erste Schnee die Alpen mit feinem Puder überzogen. Gänsehautatmosphäre!

wrap around the muscular, vibrant finish. **The 2008 Acclivi is a classic, austere Barolo in the best sense of those terms. This is a fabulous showing from Burlotto. This is another strong set of wines from Burlotto. Over the last few years the winery seems to have made a major jump in quality. 94 Punkte!**

**Aber nicht nur Parker ist begeistert: Auch MERUM feierte den Acclivi als einen der betörenden Testsieger in der großen Barolo-Degustation!**

Es ist schlicht DER Archetypus eines großen Barolo aus Verduno, vinifiziert nach dem urtraditionellen Konzept, große Lagen NICHT getrennt auszubauen, sondern ihre positiven Eigenschaften zusammenzuführen, indem man erlesene Trauben der besten, steilen, sand- und kalkhaltigen Terroirs von Verduno in großen Holzfudern (Barrique sind, es sei hier nochmals betont, bei Burlotto für die Barolo-Reifung verpönt) gemeinsam ausbaut und dann diese großartige Assemblage als betörende Cuvée mit einem fabelhaften inneren Gleichgewicht, einer großen Balance und unvergleichlichen Harmonie auf die Flasche zieht. Dieses barolische Urgestein betört mit seinem fabelhaft brillanten, feinen Parfum, dem Markenzeichen großer Weine aus Verduno: Noble Aromen von Kirschen, blauen Beeren, Veilchen und Rosen umgarnen die Nase, am Gaumen begeistert die fabelhafte Balance zwischen Kraft und Dichte einerseits und einer grandiosen Finesse und Eleganz andererseits. Und welche packende Mineralität, welch aristokratische Struktur und welch traumhaft feine Tannine! Das ist ein urtraditioneller Barolo, wie er klassischer nicht sein kann! Zu genießen ab sofort (schmeckt am zweiten Abend genial!), Höhepunkt 2014 bis nach 2030.

Werte Kunden: Acclivi 2008 hat einfach ein überragendes Preis-Genuss-Verhältnis in einem der größten Barolo-Jahrgänge aller Zeiten!

Frisch eingetroffen sind aus Burlottos famosem 2011er Jahrgang zwei von Fabios beliebtesten Weinen, die sich in wenigen Jahren zu Klassikern unseres Programms entwickelt haben:

**IPI010511 Dolcetto d'Alba, rosso 2011 13,5% Vol. 13,26 €/l 9,95 €**

Was für ein genialer Einstiegswein in die verzaubernde Weinwelt unseres piemontesischen Traditionsgutes, ein traumhaft frischer, eleganter Dolcetto mit einer fabelhaften Trinkigkeit! In der verführerischen Nase ein einladender Duft nach roten Früchten (Himbeeren und Erdbeeren), Kirschen, Veilchen, Mineralien, rauchigen Zedernoten sowie ein zart kräuterwürziger Ton, alle Ingredienzien animierend unterlegt von einer betörenden floralen Note und frisch gemahlenem weißen Pfeffer. Am Gaumen eine extraktstübe, schmeichelnde, reife Frucht und ein wunderbar eleganter, geschmeidiger Körper mit seidiger Struktur, harmonisch balanciert, mit lebendigem, höchst animierendem Frucht-Säure-Spiel, das sehr lange nachklingt. Frucht und Fülle ergänzen sich auf traumhafte Weise mit Präzision und einem feinen mineralischen Zug und weichen Tanninen zu einem herrlichen Trinkspaß. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2015+.

**IPI010611 Barbera d'Alba, rosso 2011 14,5% Vol. 15,93 €/l 11,95 €**

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

Wow: Ein Barbera der Extraklasse in seiner so sympathischen Preisklasse, feinst gezeichnet zum einen durch Fabios sensible Hand und zum anderen durch die reife Säure des 11er Jahrgang, zwei Parameter, die einen ungemein hedonistischen, trinkfreudigen Wein ergeben. Schmeckt bereits heute köstlich und wird ab Frühjahr nächsten Jahres seinen Höhepunkt erreichen und weitere 3 Jahre hinweg zu gefallen wissen.

## FRATELLI BARBA – ABRUZZEN

**Gambero Rosso: „Barba – Hoher Qualitätsstandard zu fairsten Preisen mit interessanten, fest in der Tradition der Region verwurzelten Weinen von hohem Niveau“.**

**LAB010109 Barba, Montepulciano d'Abruzzo rosso 2009 13% Vol. 7,93 €/l 5,95 €**  
 Unser Wein des Jahres 2011 aus Italien!

Zwei Gläser im Gambero Rosso 2011 und die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis: „Giovanni Barba, einer der Spitzenwinzer der Region, hat sich im neuen Jahrgang fast überschlagen in seinem Ehrgeiz. Eine Galashow!“

Und Pinard de Picard meint: Es sind nicht nur die Prestigeweine, die Weinliebhaber verzaubern können. Schmackhafte, wirklich leckere Alltagsweine, die sich von ganz und gar nicht alltäglicher Qualität präsentieren und mit einer ureigenen Identität aufwarten können, sind nicht nur in Italien, sondern in der ganzen Weinwelt die große Ausnahme! Im Einstiegspreissegment für seriösen Rotwein eine solch betörende Qualität hinaubern zu können wie den Fratelli Barba Montepulciano d'Abruzzo rosso 2009, verdient, ihn zu unserem Wein des Jahres 2011 in Italien auszurufen: Welch nobler, authentischer Bauernwein mit ursprünglicher Wildheit und betörendem Charme!

Werte Kunden: Am besten kistenweise in den Keller lagern!

## BARONE RICASOLI, TOSKANA – DAS ÄLTESTE WEINGUT ITALIENS

**Das Beste aus einer wunderschönen Kulturregion seit der Erfindung des Chianti durch den legendären „Eisernen Baron“ Bettino Ricasoli!**

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 dereinst 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!

Und heute präsentieren wir als Neuaufnahme ein Weingut, das als Herzstück der Toskana bezeichnet werden muss: „Die Geschichte des Ricasoli-Guts ist mit der des Chianti Classico untrennbar verbunden“, Gambero Rosso.





Barone Francesco Ricasoli hat das legendäre Castello di Brolio zurückerobert...

Jeder Ziegel, jede Mauer, jeder Quadratmeter Boden atmet Geschichte. Man meint, das Klirren von Schwertern, das Wiehern von Schlachtrössern, den Gefechtslärm eines mittelalterlichen Scharmützels zu hören – im Angesicht dieser wahren Trutzburg mit ihren un-  
 einnehmbar scheinenden, mächtigen Bastionen und jäh aufragenden Festungswällen. Doch heute thront Castello di Brolio friedlich auf  
 einem malerischen Hügel in den Chianti-Bergen, umgeben von Weingärten, Olivenhainen und Zypressen, und die untergehende Sonne  
 taucht den eleganten, im Renaissance-Stil erbauten Wohntrakt der Burg in leuchtendes Terracotta-Rot.

Hinter diesem toskanischen Postkartenedyll verbirgt sich das **traditionsreichste Weingut im Chianti**: Barone Ricasoli und das legendäre  
 Castello di Brolio, gelegentlich als „Château Lafite Italiens“ bezeichnet, können auf eine lange Geschichte zurückblicken und sind seit  
 Jahrhunderten mit dem Weinbau der Region untrennbar verbunden: **Seit 1141 residiert das noble Geschlecht derer von Ricasoli auf dem  
 Schloss und produziert hier Wein – damit gilt Barone Ricasoli als das älteste Weingut ganz Italiens.** Bereits im 16. Jahrhundert ex-  
 portierte man Weine nach Amsterdam und London. Nachdem die Fehden des Mittelalters, die Waffengänge der napoleonischen Kriege und  
 die Schlachten um die Einigung Italiens geschlagen waren (Wer es etwas genauer wissen will: Die Familie stammt von den germanischen  
 Langobarden ab und war eine der „edlen“ Würdenträger des Reichs Karls des Großen. Sie verteidigte Florenz gegen die Angriffe Sienas  
 bis zur Einigung Italiens) konzentrierten sich die Barone auf dem Castello auf die Landwirtschaft, besonders auf den Wein.

In den späten 1860er-Jahren tüftelte der damalige Schlossherr, der „Eiserne Baron“ Bettino Ricasoli, **Premierminister in den ersten  
 Jahren des Staates Italien** (Spitznamen „Barone di Ferro“ d.h. „Eiserner-Baron“, ein Mann von Prinzipien, wie ihn sich so viele  
 Europäer auch heute an der Spitze Italiens wünschen würden!) an der optimalen Rebsortenmischung für den seiner Meinung nach  
 identitätsstiftenden, idealtypischen, repräsentativen und charakteristischen Wein der Region Chianti. Nach jahrelangen Versuchs-  
 reihen legte Bettino 1872 die im Großen und Ganzen bis heute gültige „Chianti-Formel“ – mit Sangiovese als Hauptsorte – fest. Damit  
 avancierte Ricasoli zum „Erfinder“ dieses Weins, zum „Vater des Chianti“.

Er schrieb damals in einem Brief: „Ich fand mich bereits durch die Ergebnisse der ersten Versuche darin bestätigt, dass der Wein von  
 der Sangiovese-Rebe den Hauptanteil seines Buketts (nach dem ich in besonderer Weise trachte) bezieht ...“ Die Vision Bettinos ist im  
 historischen Rückspiegel betrachtet geradezu verblüffend: Auch heute muss Chianti zu mindestens 80 % aus Sangiovese bestehen. Für  
 den Rest sind andere rote Trauben wie die heimischen Canaiolo und Colorino bzw. die französischen Sorten Merlot, Cabernet und Syrah  
 zugelassen.



*Angesichts der Geschichte und der wirkungsmächtigen Traditionen von Brolio könnte man glatt in Ehrfurcht erstarren. Doch genau das tat der Ur-Enkel von Bettino, Francesco Ricasoli, zum Glück nicht, als er das 240 Hektar große Weingut 1993 ins Familieneigentum „zurückkaufte“: Es war – und das tat allen Traditionalisten im Herzen weh – vorübergehend an einen internationalen Getränkekonzern bzw. ein australisches Weinkonsortium verloren gegangen, unter deren Regime die Qualität nicht oberste Priorität genoss – um es vornehm auszudrücken. Nach dem gelungenen Rückhol-Coup war in der Zeitschrift „Wine Today“ über Francesco, den 32. Barone Ricasoli, zu lesen: **„He has the key to the castle again.“** („Er hat den Schlüssel der Burg wieder in der Hand.“) Und er war fest entschlossen, diese „Schlüsselgewalt“ zu benützen, um das Weingut zu neuer – und damit traditioneller – Größe und Glorie zu führen.*

*„Ich will einen dritten Weg gehen – zwischen Massenproduzenten mit Durchschnittsqualitäten einerseits und Elitewinzern andererseits, die aber so wenig produzieren, dass man sich deren Weine nicht leisten kann oder gar nicht bekommt“, so Francesco, ein feinsinniger Mensch mit echter Persönlichkeit, Charakter und Eleganz. Der Erneuerer des Weinguts mit humanistischer Bildung spricht fließend Englisch, verfügt über Humor und eine ordentliche Portion unternehmerischer Dynamik (Mit ihm zu plaudern in seinem kleinen Restaurant im Schatten der Burg, unter alten Bäumen zu sitzen, trotz 40°C die Sommerhitze nicht zu spüren und dem Gesang der Grillen zu lauschen, das war schon ein magischer Nachmittag im Frühsommer dieses Jahres). Sobald er das Weingut übernommen hatte, blieb kein Stein mehr auf dem anderen, und das alte Familienmotto „Rien sans peine“ – frei übersetzt: „Nichts ohne Anstrengung“ – bekam eine neue Bedeutung. Ricasoli leitete sofort eine ambitionierte Neustrukturierung ein: Er legte die Qualitätslatte dramatisch höher, modernisierte mit großem Aufwand den Keller, ließ die Weingärten nach und nach roden und neu auspflanzen, die Pflanzdichte der Qualität wegen auf bis zu 6.600 Rebstöcke pro Hektar deutlich erhöhen, was eine wesentlich intensivere Rebwurzelkonkurrenz und damit ein Vordringen in mineralische, tiefer liegende Gesteinsschichten fördert. Auf diese Weise steigen die Qualitäten dramatisch an.*

*Die Rebärten Brolios finden sich alle in unmittelbarer Nähe der Burg. Hauptrebsorte ist natur- und traditionsgemäß Sangiovese, daneben sind Merlot, Cabernet Sauvignon und lokale toskanische Sorten von Bedeutung. Die Weingärten liegen auf 180 bis 500 (!) Meter Höhe, vorwiegend in Hügeln mit Süd- und Südwestexposition. Die Böden sind vielfältig: In den höheren Lagen dominiert „Macigno del Chianti“ – Sandstein mit Auflagen von Kalk, Mergel und Ton. In mittleren Lagen herrscht „Montemorello“ vor – karge Kalkböden, die unter den Namen Alberese und Galestro bekannt sind. Die „Pliocene“ genannten Böden in der Ebene schließlich sind von Kies und Sand geprägt.*

Parallel zur Neuübernahme startete der Barone 1993 ein wissenschaftlich fundiertes Programm zur Selektion und Weitervermehrung der besten alten Sangiovese-Rebstöcke des Weingutes: „Diese alten Sangiovese-Reben waren ein ungehobener Schatz.“ Als beratenden Önologen engagierte Francesco den als absoluten Meister seines Fachs geltenden und vielfach ausgezeichneten Carlo Ferrini, einen wahren „Wein-Zauberer“, der am Erfolg Ricasolis einen nicht zu unterschätzenden Anteil hat. Ende 1995 begannen die beiden, den Wein auf Brolio „neu“ zu machen.

**Bereits wenige Jahre nach der „Rückeroberung“ der Burg durch Ricasoli folgte der nächste Paukenschlag: Mit dem Chianti Castello di Brolio des Jahrgangs 1997 gelang dem Weingut eines der beeindruckendsten Comebacks seit Lazarus.** Mit diesem hauptsächlich aus Sangiovese, der Ur-Traube der Toskana, produzierten Wein brach der Barone in die Phalanx der damals dominierenden „Supertoskaner“ ein, jener aber nicht regionstypischen, dafür wuchtigen, häufig aus nicht-italienischen Rebsorten produzierten Cuvées. Jedes Weingut, das etwas auf sich hielt, hatte „seinen“ Supertoskaner, der nicht selten zum wichtigsten Wein der Kellerei geworden war. Bei all diesem Hype war **der traditionelle Chianti, der „quintessenzielle Wein der Toskana“** (Jancis Robinson), etwas zu kurz gekommen. Das wollte der Barone entschieden ändern!

Ricasoli: „Es erregte damals gehöriges Aufsehen, dass wir den Castello, also einen Chianti Classico, als besten und damit auch teuersten Wein unseres Gutes vorstellten!“ **Der Castello machte den Chianti als Weintyp wieder groß und rückte auch das Chianti-Gebiet als unverwechselbares Terroir wieder deutlich ins Bewusstsein der Konsumenten – und der Konkurrenten.** Heute, so der Barone, arbeite man bei diesem Wein am Fein-Tuning im allerhöchsten Qualitätsbereich. Der Castello di Brolio besteht zu 80 % aus Sangiovese und zu je 10 % aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Er ist unbestritten der Erstwein, das Flaggschiff, das Aushängeschild, mit dem das Weingut identifiziert wird, ein großer Wein aus den allerbesten Sangiovese-Partien von Brolio, ausgestattet mit einem klassischen Etikett, und – der Philosophie Ricasolis entsprechend – in gut verfügbaren Mengen vorhanden: je nach Jahrgang zwischen 50.000 und 100.000 Flaschen. Kein Wein also für Raritätensammler, sondern erschwinglicher Stoff für originären Chianti!

„Seit 1993 widme ich mich der Wiederentdeckung von Werten, die diesen Ort und seine Weine seit Jahrhunderten zu etwas Einzigartigem machen. So erforschen wir alte Varietäten des Brolio-Sangiovese und experimentieren mit neuen, studieren die Böden unserer Weingärten ausführlich, um die besten Lagen herauszufinden und das Qualitätspotenzial von Brolio weiter auszuschöpfen. **Wir wollen, so wie in der Vergangenheit, auch in Zukunft Meilensteine im Chianti Classico setzen**“, sagt Francesco.

Angesichts seiner beachtlichen Leistungen wird wohl niemand daran zweifeln wollen: Es war ihm durch „eisernen“ Willen – Ur-Ahn Bettino lässt grüßen – und ein ihn tatkräftig unterstützendes Dreamteam gelungen, **einen Mythos, einen Stil und ein Vorbild wieder aufleben zu lassen, die über Jahrhunderte die Geschichte des toskanischen Weinbaus geprägt hatten, aber vorübergehend verloren gegangen waren.** Ein altes englisches Sprichwort schien sich wieder einmal zu bewahrheiten: „Cometh the hour, cometh the man.“ – **Der richtige Mann zur richtigen Stunde.** **Unter der Leitung von Francesco Ricasoli erhob sich Castello di Brolio wie der Phönix aus der Asche:** Kaum zehn Jahre, nachdem er so beherzt nach dem Schlüssel zur Burg gegriffen hatte, war das Weingut vom Sanierungsfall zu „Italiens Kellerei des Jahres 2002“ und (wieder) zu einem der Leitbetriebe im Chianti geworden.

Zu den gemeinsam mit verschiedenen Universitäten durchgeführten Forschungsprogrammen auf Brolio gehört auch die Analyse der einzelnen Weinbergslagen – in Summe 240 Hektar – und deren Böden. Ricasoli: „Wir möchten unsere Weingärten und den Einfluss des Bodens auf den Wein besser verstehen, um die charakteristischen Eigenheiten des jeweiligen Bodens und der hier wachsenden Trauben möglichst unbeeinträchtigt in die Flasche zu transportieren.“ Die Römer nannten diesen Gedanken *genius loci* – den Geist des Ortes. Heute nennt man es *Terroir*.



Rechts oben: Endlich der sengenden Sonne entkommen: Mittagessen mit dem originären Chianti von Ricasoli süffeln, den Mädchen auf den Po blicken ;-)



Inspiziert von der französischen Weinphilosophie stellt Ricasoli seit einigen Jahren den Terroir-Gedanken vor allem bei den Top-Weinen in den Mittelpunkt seiner Bemühungen. Dieser Gedanke ist neu in der Toskana, denn „lagenreine“ Weine, also Crus, die weniger die Rebsorte als den Ausdruck des Terroirs im Fokus haben, spielen bis auf wenige Ausnahmen im Chianti-Gebiet nach wie vor keine große Rolle.

**Und das Beste, allen Ricasoli-Weinen Gemeinsame ist – in den Worten des Barone: „Es sind keine ermüdenden Verkostungs-, sondern höchst animierende Trinkweine mit unverwechselbarer Heimat. Denn wir versuchen, die so heitere und schöne Landschaft der Toskana mit all ihrer Vielfalt in unsere Weine einzufangen“.**

An dieser Entwicklung der letzten beiden Jahrzehnte und insbesondere am heutigen singulären Qualitätsstandard hätte wohl auch Francescos Vorfahre, der „Chianti-Erfinder“ Bettino Ricasoli, seine wahre Freude gehabt.

#### **ITO070411 Chianti del Barone, rosso 2011**

13% Vol. 10,53 €/l 7,90 €

Dieser so wohltuend trinkig schmeckende Chianti, eine geniale Vermählung zwischen Tradition (Sangiovese) und Moderne (Cabernet Sauvignon und Merlot), verzaubert mit einer expressiven, kühlen Frucht (roten Beeren und Sauerkirschen, aber auch wilden Veilchen, gegrillter Haselnuss, Schlehen und noblem Kakao) als pochendem Herzen dieses so saftigen, süßigen Weins, der zu Pasta und Pizza, zu Finocchiona (eine grobe Salami mit Fenchel), zu Bruschetta oder zu Scaloppine con Pomodoro und so vielen allen anderen Gelegenheiten (ob Hase oder Wildgeflügel, Hartkäse oder Antipasti) richtig lecker mundet. Er ist quirlig und schwungvoll, lebendig, würzig und ursprünglich, seine filigrane Finesse wird durch das animierende Säurespiel optimal gestützt und durch einen zarten Schmelz liebevoll getragen. Das Gaumengefühl ist derart delikate, feinherb und nachhaltig, dass Liebhaber dieses fabelhaften Alltagsweins vom Gefühl erfasst werden, die noble Frucht streichele regelrecht ihren Gaumen. Dieser authentische, herrlich filigrane Basiswein ist Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an die engagierten Winzer und das unvergleichliche Licht einer bezaubernd schönen, heiteren Kulturlandschaft.

Zu genießen ab sofort bis 2015+

#### **ITO070610 Brolio, Chianti Classico rosso 2010**

14% Vol. 18,53 €/l 13,90 €

Diese authentische Cuvee (zu 80% aus DER autochthonen Rebe des Chianti, dem Sangiovese, dazu je 10% Merlot und Cabernet Sauvignon) ist der älteste Wein im Portfolio von Ricasoli und seine Reben wachsen auf den besten Böden in Gaiole in bis zu 480 m Höhe und damit verbundenen kühlen Nächten! Und was ist das für ein betörender Schmeichler der Sinne: Weinliebhaber und Journalisten schwärmen gleichermaßen begeistert von den singulären Qualitäten dieses Classicos: Parker etwa urteilt euphorisch: „Der 2010er Chianti Classico Brolio ist ein großartiger Wein, einer der schönsten, den ich von Ricasoli getrunken habe. Verführerische Aromen von süßen schwarzen Kirschen, Lakritze und Tabak (dazu Cassis, reife Erdbeeren, Rosenblätter) explodieren förmlich im Glase dieses mit Auszeichnungen überhäuftes Chianti Classico. Augenfällig die Reinheit der vibrierenden Frucht und ihre Lebendigkeit. **Ein grandioser, ein sagenhafter Wein in dieser Preisklasse.**“ Diesen Elogen brauchen wir unsererseits nichts mehr hinzuzufügen, außer der Trinkempfehlung: Zu genießen wegen seiner zwar noch präsenten, aber sehr reifen Tannine schon ab sofort, Höhepunkt jedoch erst Ende 2013 bis nach 2018.

Dank der unermüdlichen Schaffenskraft von Baron Francesco Ricasoli, dem jüngsten Nachkommen dieser traditionsreichen Familie, konnte Brolio wieder in alter Blüte aufleben. „Niemals zuvor sah man das Land und die Weine so üppig gedeihen,“ so lobt Hugh Johnson, der legendäre Mann der britischen Weinszene. Und als Paradebeispiel für diesen vinologischen Höhenflug möchte ich Toskanafreaks den originären 2010er Brolio aus einem Wahnsinnsjahr des europäischen Südens (viel Frische im Trunk durch eine animierende, reife Säure und das Fehlen jeglicher marmeladiger Überreife) wärmstens anempfehlen. Brolio 2010: **Einer der größten Wein-Werte, die Liebhaber toskanischer Tropfen auf dem Markt finden können!**



in Barone. Unter uralten Bäumen sitzen, dem Zirpen der Grillen lauschen, ist auch das harte Leben eines reisenden Händlers leichter zu ertragen



**ITO070709 Rocca Guicciarda, Chianti Classico Riserva rosso 2009**

13,5% Vol. 18,53 €/l 13,90 €

Diese grandiose Riserva (ebenfalls wieder 80% Sangiovese und kleine Anteile an Merlot und Cabernet) zeigt enorm viel Schliff und eine traditionelle Stilistik und verwöhnt mit einer reifen Frucht (typisch eigentlich für ganz Europa im Fabeljahrgang 2009) sowie mit einer traumhaften Harmonie und Ausgewogenheit in Nase und Gaumen gleichermaßen. Welch ein Reichtum an fruchtiger Süße und zugleich auch einer erdverbundenen Würze! Tief rubinrot läuft dieser verführerische, lasziv-erotische Wein ins Glas, der Nase strömen Aromen von reifen Erdbeeren und Sauerkirschen entgegen, dazu eine florale Fliederduftigkeit, noble Kräuter und orientalische Gewürze, frische Minze und eine mineralische Graphit- und Zedernnote. Hier stört, bei aller Dichte, Kraft und Konzentration keinerlei marmeladige Überreife, stattdessen verwöhnen eine sangiovesetypische dichte, saftige, sahnig-cremige Frucht und traumhaft reife Tannine den Gaumen. Welch Essenz des Terroirs: Eine Sinfonie der unermesslichen Melodien, die ein großer Sangiovese in unkopierbarer Weise erklingen lassen kann. Die erlesene Frucht strengster Selektion der besten Trauben, die in den eng bestockten Weinbergen auf etwa 500 Meter über dem Meeresspiegel gewachsen sind. Ein sensationeller Chianti: Prächtige Aromen, feine Duftigkeit und wärmender Charme – die Seele des Chianti! Zu genießen ab sofort bis nach 2015.

**ITO070908 Casalferro, rosso 2008**

14% Vol. 43,87 €/l 32,90 €

Einer der beiden legendären Top-Weine des Gutes besteht aus 100% Merlot aus einer einzigen kalkhaltigen Parazelle in Gaiole und brilliert jedes Jahr mit Kraft und Fülle in einzigartiger Struktur und mit animierendem Temperament. Für den ‚Casalferro‘ werden nur die besten Trauben handverlesen und reifen dann 18 Monate in neuen 225 l Fässern aus französischer Eiche erlesener Provenienz heran und die besten Fässer werden dann mit höchster Könnerschaft miteinander vermählt. Ein Fruchtkorb dunkler Beeren (Blaubeeren, Cassis, Pfaumen) entströmt betörend dem Glase, auch Anklänge an Zedernholz und Veilchen und zarte Vanillearomen. Am Gaumen vollmundig mit viel dunkler Frucht, kraftvoller Körper mit sehr dichter Struktur, komplex und tief mit sehr gut eingebundenem, saftigem Tannin, ein „Kraftlackel mit seidiger Eleganz“, temperamentvoll im Frucht-Säure-Spiel und gesegnet mit einem langen fruchtbetonten Nachhall. Drei Rot-Gläser im Gambero Rosso und einer der wenigen wirklich überzeugenden Beweise dafür, Bordelaiser Edelreben im Chiantigebiet anzupflanzen und sie reinsortig zu großem Wein werden zu lassen. Chapeau!

**ITO070808 Colledilà, Chianti Classico rosso 2008**

14,5% Vol. 43,33 €/l 32,50 €

Seit meiner Jugend zählen die berausenden Tropfen der zauberhaften Toskana zu meinen persönlichen Herzblutweinen. Trotz so vieler Enttäuschungen zwischendurch wegen dünner, saurer Weinchen auf der einen, barriquegeschwängerten Monsterweinen, die vor lauter Kraft schier nicht laufen konnten, auf der anderen Seite. Und Welch ein Glück, wenn man endlich wieder einen dieser raren, aristokratischen Sangiovese mit filigranen Fruchttönen und einem gleichermaßen kühl-aristokratischen schmusigen Finish im Glase hat, der mit allen zwischenzeitlichen Enttäuschungen der Vergangenheit zu versöhnen vermag. „Colledilà“ ist der Inbegriff eines Chianti Classico, denn 100% Sangiovese-Reben von lehmigen Kalkböden (einem der ältesten Crus in Gaiole) ergeben nach 18 monatigem Ausbau in großen Fudern und kleinen Eichenholzfässern und nochmals vielmonatiger Flaschenlagerung einen wunderschön authentischen toskanischen Rotwein mit einer faszinierenden Reinheit in seinen Aromen und mit einer bezaubernden, intensiven, feinmaschigen, kühl-aristokratischen Frucht von kleinen, saftigen, roten und schwarzen Beeren, Marasca und Amarena-Kirschen, violetten Veilchen, zart unterlegt von rauchigen Zedernnoten und Anklängen an Graphit sowie frische Minze und Anis. Auf der Zunge eine geniale Spannung zwischen einer zart beerigen Fruchtsüße und dem erdigen Geschmack von kühler mineralischer Würze. Es sind dieser sanfte, leicht erotische Schmelz, die fabelhaft weichen Tannine und die genau richtig dosierte Fruchtsüße mit einer mittlerweile im Chianti nur noch selten anzutreffenden Frische und Delikatesse (infolge so vieler unsäglicher Holzorgien!), die schlichtweg begeistern! Dieser höchst animierende Wein voll innerer Harmonie, eine traumhafte Vermählung zwischen toskanischer Tradition und Moderne, steht in vollem Saft und ist ein chiantischer Samthandschuh. **Authentische, originäre Toskana voll Charakter und Noblesse, wie es nur noch gelegentlich anzutreffen ist: Die Seele des Chianti!**

Kein anderes Weingut kann auf eine so lange Geschichte zurückblicken, wie Ricasoli. Dieses fabelhafte Meisterwerk aus dem ganz großen Jahr 2008 demonstriert ausdrücklich die Rückkehr zu alter Klasse und Größe! Wahrlich: Toskana ungekünstelt, Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit. Wie der Wein – authentisch und unverfälscht!

**ITO071008 Castello di Brolio, Chianti Classico rosso 2008**

14% Vol. 46,53 €/l 34,90 €

**DER Klassiker des Gutes! 100% Sangiovese!** Einer der großen Weine der Toskana. So wie das Schloss selbst, ist auch der Wein ein Monument! Der 2006er wurde vom Wine Spectator, dem größten amerikanischen Weinmagazin, auf Platz 5 ihrer Top 100 Weine der Welt gesetzt und war damit der beste Wein Italiens. In einem großen Jahrgang! Aber 2008 will mir bisweilen gar noch besser gefallen wegen seiner erfrischenden Säure und damit einhergehenden Trinkigkeit. Auch James Suckling ist begeistert: „Wow. What a nose to this wine. Amazing aromas of blackberries, licorice and blueberries, with hints of flowers. Vivid and complex. **What a wine!**“ Zu genießen ist dieses legendäre Flaggsschiff des Gutes, von dem wir leider nur noch wenige Kisten erhalten konnten, ab Frühjahr 2013 bis nach 2020.

**Barone Ricasoli, das älteste Weingut Italiens**, vinifiziert „Edelweine“, die Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung darstellen an die heimische Sangiovese-Traube, an gelebte Tradition und das unvergleichliche Licht einer einzigartig schönen, heiteren, verzaubernden Kulturlandschaft. Geniale Genuss-Qualitäten zum Zurücklehnen, Träumen und Entspannen!

## FRANKREICH

**CHÂTEAU DE LA NEGLY - LA CLAPE: „BESTES WEINGUT DES LANGUEDOC“ (ROBERT M. PARKER)!**

Lang ersehnt, heiß begehrt: Klassiker unseres Programms von unserem französischen Urgestein Château de la Negly aus neuem Jahrgang frisch eingetroffen:

**FLA050411 La Brise Marine, blanc 2011** 13,5% Vol. 11,93 €/l 8,95 €  
 „Weiße Revolution im Süden Frankreichs“, Sterne-Sommelier Sebastian Georgi.

Einer der leckersten Weißweine Südfrankreichs, vinifiziert aus den autochthonen Rebsorten des Südens (Bourboulenc, Roussane, Marsane), war schon in einem (fast) gleich guten Vorgängerjahrgang Guru Robert Parker („ein wundervoller, attraktiver Weißwein“) sensationelle 91 Punkte wert. ‚Brise Marine‘ verführt mit sommerlichen Aromen, denn dieser großartige Wein, von einem Weinberg, der unmittelbar an das Meer angrenzt, duftet expressiv nach exotischen Früchten wie Mango, Maracuja, Ananas sowie nach gelbem Pfirsich, weißen Blumen und zarten Noten von Anis, alles traumhaft eingebettet in eine wunderschöne Mineralität. Ein Glas dieses saftigen, cremigen, charaktervollen, fein mineralischen, frischen und würzigen Weißweins aus großem Jahr zur mediterranen Küche oder abends auf der Terrasse und Erinnerungen an die unvergleichliche Landschaft der Provence werden wach und verführen zum Träumen. Zu genießen ab sofort bis wohl 2015.

„Überraschend diese animierende Frische, bei einem Weißwein aus dem Süden, die wirklich wie die ‚Brise des Meeres‘ anmutet“, freut sich Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, über diesen fabelhaften Weißwein.

Und Parker hat so Recht: **Dieses geniale Stöffchen stellt das Preisgefüge im Weißweinbereich in Frankreich schlicht auf den Kopf!**



**FLA050209 La Côte, rouge 2009** 14,5% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

Ein tiefes, sattes, dunkles Rot bildet die Robe dieses urwüchsigen, phantastischen Weins, der mit all den positiven Eigenschaften prunkt, derentwegen Kenner und Liebhaber die Weine aus dem wilden französischen Süden so sehr mögen: Betörend intensive Beerenfrüchte (frische Himbeeren, blaue Waldbeeren, rote Johannisbeeren und Cassis), dazu faszinierende Anklänge an Oliventapenade, süße Lakritze und Zeder, Zimt, schwarzen Pfeffer, Tabak und Kräuter der Provence, wie gegrillten Lorbeer und Oregano. Sogar Feigen und ein Hauch Zartbitterschokolade sind zu erschmecken, hinzu gesellen sich erfrischende Waldhimbeer- und Sauerkirscharomen, Minze und Eukalyptus sowie feinste anregende blumige Noten von Veilchen und intensiver Mineralität.

Am Gaumen zeigt dieser betörende Schmeichler eine cremige Fülle und eine traumhafte, herrlich leckere Fruchtkonzentration, die völlig frei bleibt von marmeladiger Süße. Stattdessen: Eine dem großen Jahrgang 2009 geschuldete animierende Cremigkeit, eine schöne Konzentration mit einer für den französischen Süden ungewöhnlichen Finesse, komplexe Beerenfrüchte, Wogen von Cassis, betörende Kräuteraromen und noble Schokoladenanklänge. Gestützt wird diese traumhafte Stilistik nicht nur von der festen mineralischen

## Erlesene Weine

Struktur, sondern auch von einem superfeinen, seidigen Tanningerüst, das diese verführerische Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan zu einem wahren Meisterwerk werden lässt. Schwerlich vorstellbar, dass man zu diesem Preis etwas Besseres im gesamten Languedoc finden kann!

Ein Sinnenzauber, ein seltener Glücksfall für anspruchsvolle Genießer! „Seidig fließt der Wein über die Zunge und verführt zum endlosen Weitertrinken“, urteilte Christina Hilker nach einer gemeinsamen Verkostung in Saarwellingen über einen gleich hervorragenden Jahrgangsvorgänger begeistert, den unzählige unserer Kunden mit großem Vergnügen gekostet haben. Neglys „La Côte“ scheint zu verdunsten, so schnell sind die Gläser stets geleert!

Zu genießen ab sofort (bei 16 bis 18°C) bis etwa 2016.

**FLA050310 La Falaise, rouge 2010**

15% Vol.

22,53 €/l

**16,90 €**

**Einer der besten Rotweine aus einem grandiosen Languedoc-Jahrgang, seinem kongenialen Vorgänger ebenbürtig, der mit 91-92 Parker-Punkten geadelt wurde.**

In der Farbe zeigt dieses Juwel des Midi ein tiefes, dichtes, undurchdringliches sattes Granat, das fast ins Schwarze übergeht und in der Nase ein komplexes, einladendes Bukett bietet, dabei ganz deutliche Anklänge an große, aber wesentlich teurere Côte Rôtie (!) evozierend: Intensive, betörende süßliche Frucht, Cassis, Brombeeren und Himbeeren, Schwarzkirschen, Zartbitterschokolade, Lakritz, schwarze Oliven, feinste süßliche Gewürze (Bourbon-Vanille, Weihrauch und Zimt). Diese faszinierende, syrahgeprägte Cuvée (dazu Grenache und Mourvèdre) ist wegen ihrer cremig-seidenen, butterweichen Tannine (ein wesentliches Charakteristikum des grandiosen Languedocjahrgangs 2010) bereits in ihrer Jugend wesentlich trinkanimierender als ihre weltberühmten Pendants von der nördlichen Rhône, aber auch, weil sich am Gaumen die niedrigere Säure traumhaft mit einer überwältigenden, expressiven mediterranen Aromatik (provençalische Kräuter, Schwarzbeeren, Cassis) sowie einer subtilen Mineralität paart: Eine großartige Demonstration des zunehmenden Alters besten Rebmaterials auf erstklassigem Terroir, gepaart mit traumhaften Jahrgangsgegebenheiten, die es so zuvor selten gegeben hat! Welch betörende Struktur am Gaumen, welch cremige Textur und höchste Sinnenwonnen (wehmütige Erinnerungen an Omas Pflaumen-Zimtpunsch auf der Zunge hervorruhend), welch kuschelige Tannine. Der faszinierend süßliche Fruchtextrakt setzt sich bis in den lang anhaltenden Abgang (wunderschöne Lakritz-Aromen!) betörend fort und umhüllt vollständig das Holz der neuen Barriques bester französischer Provenienz.

Dieser sanfte Riese wird mit zunehmender Flaschenreife die Wärme des Südens mit der Finesse des Norden vermählens! **Freuen Sie sich auf einen authentischen Terroir-Wein des Languedoc mit warmherziger Seele und mediterraner Ausstrahlung!** Diesen Klassiker des wilden französischen Südens legen sich Connaissseure kistenweise in den Keller: Zukünftige betörende Sinnenfreuden sind unvermeidlich!

Zu genießen ab sofort (empfohlene Trinktemperatur 16 bis 18°C), Höhepunkt 2013 bis nach 2017.



## DOMAINE SAINT PRÉFERT

**Isabel Ferrando vinifiziert feinst balancierte, feminine Rhôneweine – Magischer Kultstoff für Liebhaber großer Châteauneufs im burgundischen Stil: Eleganz und Finesse statt Alkohol und Marmelade!**

**FRS080111 „Beatus Ille“, Côtes-du-Rhône rouge 2011**

14% Vol.

14,53 €/l

**10,90 €**

Was verführt uns hier für ein erotisches Meisterwerk aus einer kleinen Parzelle, die etwa einen Kilometer entfernt von der Domaine liegt (und damit knapp außerhalb der Appellationsgrenzen von Châteauneuf-du-Pape), aber über ebenfalls traumhafte Böden verfügt und über ein Meer von Steinen wie in der weltberühmten Nachbarschaft. Und das zu einem Preis in der 10 Euro Kategorie – mein Gott, Bordeaux, was würdest Du für derart grandiose Qualitäten nur für Phantasiepreise aufrufen? Für einen solch faszinierenden, zum fröhlichen Zechen wie zum anspruchsvollen Essensbegleiter bestens geeigneten provençalischen Rotwein, einen provozierenden Lecker-Schmecker, was ihn zu einem der größten Preisbrecher des letzten Jahrzehnts macht! An der südlichen Rhône! In ganz Frankreich! Schlicht überall in der Welt! Daher unsere besondere Empfehlung! Ein Geschenk eines der legendären Güter Châteauneuf-du-Papes an die Liebhaber originärer Charakterweine aus einer Landschaft, die Lebensfreude pur vermittelt. Und uns stets in ihren Bann zu ziehen vermag: Mit einer schier unbändigen Sehnsucht, bei den ersten Früh-

lingsstrahlen der Sonne die Koffer packen zu wollen, um in die Düfte der provençalischen Erde (schwarze Beeren, Veilchen, Lavendel, schwarze Oliven, provençalische Kräuter, Minze und rauchig mineralische Anklänge) einzutauchen und unsere Sehnsüchte wahr werden lassen. Und wenn wir dann mal wieder doch nicht unseren hiesigen Pflichten entfliehen können, dann vermögen wir uns zumindest mit solch betörenden Klassikern einer verzaubernden Region wegzuträumen und zu verschmelzen mit seinen betörenden Aromen und der kühlenden Frische eines klaren Gebirgsquellbachs: „Kirchenfenster“ laufen am Glase entlang, reife Tannine verwöhnen den Gaumen der Nachhall ist ungemein würzig-mineralisch und besitzt tolle Frische im Kontext eines Rotweins der südlichen Rhône. Zu genießen ab sofort bis 2018+.

**FRS080610**      **Classique, rouge 2010**

14% Vol.

38,00 €/l

**28,50 €**

Eines der großen Schnäppchen von Châteauneuf-du-Pape, der in seiner Preis-Klasse in einer eigenen Liga spielt!

Parker: „This is a delicious, precise, elegant style of Chateauneuf du Pape to drink over the next 12-15 years.“



© Werner Richter

Goldener Oktober: Schöne Tage, aber die Abende und Nächte werden kühler. ZEIT, wieder große rote Burgunder zu trinken!

#### DOMAINE BERNARD DUGAT-PY – GEVREY CHAMBERTIN

*Weine voller Finesse und Kraft, Eleganz und Dichte – Weltklasse- Pinot Noir, die die Seele berühren!*

*In Frankreich ex aequo mit Romanée-Conti zu DER Kultdomaine des Burgunds avanciert:  
Die mythischen Gewächse von Dugat-Py in Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard!*

*Parker: „2010 hat noch mehr Energie, Lebendigkeit, Terroir als 2009, aber auch eine enorme Frucht, schöne Säure und feinstes Tannin: Die besten 2010er sind einfach spannend, begeisternd, mitreißend. Der 2010er Jahrgang verkörpert all die Qualitäten, die rote Burgunder zu den weltweit faszinierendsten Weinen machen.“*

*„Les meilleurs vins de France“, die Bibel der französischen Weinkritik, urteilt:  
„Der kleinste Wein von Dugat-Py ist bereits ein großer Wein“!*

*Unter seine höchst bewerteten Rotweine aus dem gesamten Burgund im Ausnahmejahrgang 2010 stuft Allen Meadows, der weltweit wohl einflussreichste Burgundkenner, allein 4 mythische Gewächse von Dugat-Py (und damit gar mehr als von Romanée-Conti)!*



Biologischer Anbau heißt im Burgund auch: Das Pferd kehrt bei den Spitzenwinzern in die Weinberge zurück.

Bernard Dugat-Py heißt der weltweit in den Medien und von Weinliebhabern gleichermaßen gefeierte „Wunderknabe“ des französischen Weins, der, unterstützt von seiner Ehefrau Jocelyne und seinem Sohn Loïc, eine derart leidenschaftliche, handwerklich aufwändige Weinbergsarbeit betreibt, wie ich sie in dieser extremen Form bisher vielleicht nur bei meinem Freund Klaus-Peter Keller kennen gelernt habe. Von Ende April bis Mitte Oktober werden keinerlei Besucher auf dem Weingut empfangen, es gibt keinen einzigen Tag Urlaub (welch unerbittliche und wahrlich einzigartige, geradezu preußisch anmutende Arbeitsdisziplin!) und die gesamte Familie arbeitet unermüdlich im Weinberg, um die optimalen Voraussetzungen zu schaffen für magische Pinot Noirs, wie sie nicht nur im Burgund unübertrefflich sind: **Maßstab und Vorbild für alle großen Terroirweine der Welt!** Bei aller unbestrittenen Meisterschaft in der sensibelsorgfältigen Vinifikation und dem unter optimalen Besingungen statt findenden Ausbau im teilweise uralten, aus dem 11. Jahrhundert stammenden Keller: „Großer Wein entsteht stets im Weinberg“, was jedoch so manche, bisweilen noch renommierte, Winzer in so mancher Anbauregion der Welt leider vergessen zu haben scheinen.

Ganz anders Bernard: Jeder einzelne Rebstock (**die ältesten mit des Burgunds, bisweilen bis 100 Jahre, und eine extrem seltene, uralte Selektion besten genetischen Pinot-Noir-Erbes mit fast schwarzer Traubenhaut und kleinsten Erträgen**) erhält, strikt nach den Regeln des biologischen Anbaus, eine höchst optimale Pflege und Erziehung, wie sie sonst nur liebevolle Eltern ihren Kindern angewöhnen lassen. Mit dem Resultat, dass die kerngesunden Träubchen (solche Qualitäten habe ich noch nie andernorts bei der Ernte gesehen!), die aufgrund ihrer fabelhaften Reife wie auf Romanée-Conti und Leroy in uralter Tradition mit Stängeln vergoren werden, eine höchst mögliche Finesse und Frische und jede Nuancierung ihres grandiosen, enorm kalkhaltigen Terroirs in den fertigen Wein einzubringen vermögen. Und ganz wichtig: Obwohl alle Trauben in höchster Reife gelesen werden, sind die Alkoholwerte der Weine stets sehr niedrig: Die Kraft und Dichte auf der Zunge kommt daher nicht durch ein Zuviel an Alkohol, sondern ausschließlich durch die einzigartige Konzentration und spezifische Reife, welche die grandiose, vielleicht einzigartige Qualität der speziellen Rebstöcke (der schwarzen Pinot Noir) Dugat-Pys widerspiegeln, die sonst fast nirgendwo im Burgund noch zu finden sind und das singuläre Erbe einer Winzerdynastie in der 12. Generation darstellen!

Kundige (und teilweise leidgeprüfte) Kenner wissen: Im Dschungel des Burgunds ist seit Jahrzehnten allein das Ethos eines biologisch oder naturnah, in jedem Fall aber handwerklich arbeitenden seriösen Produzenten DER Garant für beste Qualität: Keinesfalls aber der (noch so gelobte) Jahrgang oder die auch noch so klangvolle und hochpreisige Lage. Kein überzeugenderer Beleg dieser These ist zu finden als in diesen einzigartig finessenreichen, vorbildlich eleganten und dennoch so fabelhaft konzentrierten, dichten, packenden Meisterwerken von Dugat-Py. Es ist nicht die höchste winzerliche Kunst, entweder einen finessenreich-elegantem ODER einen kraftvollen Wein zu machen, aber es ist extrem schwierig, eine perfekte Balance zwischen beiden Kriterien herzustellen – die grandiosen, sublimen Pinot Noirs von Bernard vermögen es in exemplarischer Qualität! Seit 1975 ist er vom Weinvirus erfasst, doch in den ersten Jahren seiner Winzerkarriere verkaufte er seine Trauben aus den uralten Rebstöcken der Familie noch an die (damalige) Winzerelite des Burgunds: Lalou-Bize Leroy war Stammkunde wie viele andere berühmte Namen auch. Seit 1989 füllt der Genius aus Gevrey-

*Chambertin seine Weine selbst ab und seither ist für Kenner, Liebhaber und die Fachpresse gleichermaßen unstrittig, dass Pinot Noir zwar anders, aber niemals besser schmecken kann als Dugat-Pys ungemein elegante, gleichzeitig kraftvoll-mineralische und sinnliche Burgunder-Pretiosen. Sie verkörpern mit ihrer einzigartigen Finesse und Mineralität einen Pol von Weltklasseweinen, der in dieser Präzision und Strahlkraft nur ganz selten auf dem Planeten Wein zu finden ist; die betörende Frucht spielt sich nie, wie eine grell geschminkte Frau etwa, in den Vordergrund, sondern betört mit einer aristokratischen Noblesse.*

*Neben seinen weltweit einzigartigen uralten „schwarzen“ Pinot-Noir-Reben, die es Dugat-Py ermöglichen, mit seinem „meisterlichen, seltenen Können Terroirweine mit einem grandiosen Reifepotential“ (so das Classement, die Bibel der französischen Weinkritik ) zu erzeugen, tragen zur singulären Qualität von Bernards Weinen natürlich seine fabelhaften Lagen entscheidend bei: Gevrey-Chambertin verkörpert mit seinen 9 Grand Crus das Flaggsschiff der Côte de Nuits. Die Vermählung von vibrierender Mineralität mit unbändiger Kraft, von unvergleichlicher Finesse und tänzerischer Eleganz mit lasziver Fülle und einem komplexen Aromenreichtum lässt Liebhaber dieser Prestige-Appellation gar „vom Gipfelpunkt Burgunds“ (Gaston Roupnel) schwärmen, deren Grand Crus sich bis zu 30 Jahre und länger prachtvoll entfalten können! Und aus dieser reizvollen Prestigeappellation kommt DER neue Mythos des Burgunds, in Frankreich als Kultweingut enthusiastisch gefeiert und auf eine Stufe gestellt mit den um ein Vielfaches teureren Prestigegewächsen von Romanée-Conti!*

*Dugat-Pys verführerische Pretiosen zu genießen bedeutet stets: Ein grandioses Sinfonieorchester spielt auf, mit all seinen komplexen Klangkomponenten und in einer einzigartigen, emotional zutiefst berührenden Virtuosität – Feinsinnig, filigran und mächtig zugleich brillieren seine ungefilterten und ungeschönten Pinot-Noir-Weine im Glas! In ihrer Jugend muss man ihnen aufmerksam zuhören, denn sie brauchen Entwicklungszeit, wie eine menschliche Persönlichkeit, gewinnen dann Jahr für Jahr an Eleganz und in der phantastischen Reinheit ihrer Frucht und mit zunehmender Flaschenreifung enthüllen sie ihre wahre Pracht und werden zu seidigen, dicht über die Zunge schwebenden transparenten Wesen, die jeden bezaubern in ihrer majestätischen Schönheit. **Wahre Wein-Monumente, aus dem vielleicht besten Rebmaterial des gesamten Burgunds, authentische Charaktere von höchster hedonistischer Sinnlichkeit und mit einem unübertrefflichen Lager- und Entwicklungspotential gesegnet!***

*Und dazu aus dem vielleicht größten Jahrgang der neueren Geschichte Burgunds: Sie wissen, werte Kunden, nach dem schon als „Traum“-Jahrgang titulierten 2009er, dem in den klassischen Weinanbaugebieten Europas Überfliegerqualitäten attestiert werden, ist in 2010 im Burgund ein wohl noch hochwertigerer, in seiner Frische, seiner Harmonie und Transparenz (eingepackt in enorme mineralische Dichte) wohl einmaliger Jahrgang entstanden, dem vom Potential her **historische Dimension** attestiert wird!*

*Lassen Sie mich zur qualitativen Einschätzung hier in ausführlicherer Form nur die wohl weltweit renommierteste Stimme des Burgund, Allen Meadows, zitieren, der begeistert urteilt: „Ein aufregender, fesselnder, hochinteressanter und ultra-klassischer Jahrgang voller Feinheit, Balanciertheit, reifem Tannin und großartiger Transparenz. Weine mit enormer Energie, so traumhaft lebendig im Mund. 2010 hat einfach eine geniale Balance von allen Komponenten und kann qualitativ der überraschendste Jahrgang der letzten 20 Jahre sein, **schlicht von außerordentlicher, spitzennmäßiger Qualität** und viele Weine werden sich bei aller Lagerfähigkeit wohl schon früh mit hohem Genuss trinken lassen.“*

*Auch Steven Tanzer und Parker (2010 hat noch mehr Energie, Lebendigkeit, Terroir als 2009, aber auch eine enorme Frucht, schöne Säure und feinstes Tannin: Die besten 2010er sind einfach spannend, begeisternd, mitreißend. Der 2010er Jahrgang verkörpert all die Qualitäten, die rote Burgunder zu den weltweit faszinierendsten Weinen machen.) stufen 2010 zumindest in Teilen nochmals höher ein als 2009! Das Resümee also aus den Bewertungen von Meadows, Tanzer, Parker und meinen eigenen Noten ist eindeutig: **2009 und 2010 sind DER Zwillingjahrgang überhaupt in der Geschichte Burgunds: kraftvoll, konzentriert, mit enormer Fülle ausgestattet die majestätischen 09er, teilweise auch mit verführerischem Charme versehen; ungemein präzise, mineralisch, gesegnet mit feinsten Frucht und betörender Trans-***



Bernard hat Tino kräftig eingeschenkt: Unser Weinreisender braucht das stützende Rückgrat eines Barriques

parenz sowie der sprichwörtlichen Burgunder Finesse die zutiefst mineralischen 2010. So ein Zwillingsjahrgang wird vielleicht in Jahrzehnten nicht wiederkommen! Mit einem Wermutstropfen. Die Erträge in 2010 sind um ein Drittel geringer ausgefallen als normal!

Werte Kunden: Der Mythos des Burgunds lebt und erstrahlt mit den grandiosen Weinmonumenten von Dugat-Py in einem Glanz wie nie zuvor. Diese sinnlichen Pretiosen vermählen unvergleichliche Eleganz und Finesse mit formidabler Kraft, singulärer Konzentration und unübertrefflicher mineralischer Präzision: Das ist wahrlich die Transmission des Terroirs in die unvergleichlichsten, brillantesten, aufregendsten und feinsten Aromen, wie es nur die größten Weine der Welt vermögen. Qualitäten hors catégorie und meine persönlichen Lieblingsweine! **Magische Tropfen, schwebende Wesen, die verzaubern, eine Hommage an den Pinot Noir, für viele Weinliebhaber die größte rote Rebsorte der Welt!**

**FBU030710 Bourgogne, rouge 2010 (max. 2 Flaschen pro Kunde)**

12% Vol.

38,00 €/l

**28,50 €**

„Les meilleurs vins de France“, die Bibel der französischen Weinkritik, lobt euphorisch: „Der kleinste Wein von Dugat-Py ist bereits ein großer Wein“! Und so braucht auch diese traumhaft elegante Einstiegsdroge – Sinnliche Frucht (Saignée de Cassis, blaue Waldbeeren, schwarze Kirschen) trifft feinste Mineralität – noch wenigstens ein Jahr der Flaschenreifeung, bis sie ab Frühjahr 2013 (bis wenigstens 2017) ihre Qualitäten voll ausspielen wird. Und werte Kunden, ganz wichtig: **Wer die Pretiosen unseres Kleinods dennoch schon in der Jugend genießen möchte: Unbedingt karaffieren, sie gewinnen dramatisch an Qualität!**

**FBU030110 Bourgogne Halinard, rouge 2010**

12,5% Vol.

49,20 €/l

**36,90 €**

Die Einstiegsweine der besten Winzer des Burgunds verdienen wahrlich die besondere Beachtung von Kennern und Liebhabern, da hier die qualitativen Fortschritte der letzten Jahre, die „Erneuerung des Burgunds“ (Jancis Robinson), am besten sichtbar sind. Noch Ende der 70er- und in den 80er-Jahren gab es infolge vieler hausgemachter Fehler (insbesondere der exzessive Chemieinsatz, von dem die Böden Jahre brauchten, sich zu erholen) selbst bei berühmten Domainen nur wenige Premier, ja, selbst Grand Crus, die eine Qualität erreichten, wie man sie heute schon bei diesem Bourgogne de luxe des Winzermagiers aus Gevrey-Chambertin findet. Entdecken Sie, werte Kunden, das Mysterium des Burgunds über diesen grandiosen Charakterwein, der benannt ist nach einem Mönch, der im 11. Jahrhundert in Gevrey wirkte und den Keller der Domaine eigenhändig erbaute, wo sich noch heute die Weine von Dugat-Py in Ruhe behutsam entwickeln und Sie werden uns zustimmen, dass das Burgund eine eigene Weinwelt ist, denn die Feinheit und Eleganz eines Burgunders lässt sich mit nichts anderem vergleichen! Und dieser **Referenzwein seiner Preisklasse** entlockt dem glücklichen Genießer mehr Emotionen als viele renommierte Lagennamen der Côte de Nuits! Kein Wunder, stammen die exzellenten Trauben für diesen erlesenen Wein doch allesamt aus der Appellation Gevrey-Chambertin, von jüngeren Rebstöcken zwar, aber mit einer Kraft gesegnet, die den teilweisen Ausbau in neuen Barrique nicht nur problemlos schluckt, sondern geradezu fordert! Welch sinnlich-genialer Duft (Sauerkirschen und Himbeere, Mineralität, noble kräuterwürzige Anklänge) zum Verlieben schön! Feinheit und Finesse heißen die Kardinalstugenden eines großen Pinot Noirs. Nicht Extraktion, Kraftmeierei, Holzorgien oder extreme Farbtiefe. Ein exzellenter Burgunder soll fein, duftig, tief und elegant in seiner Aromatik sein und seidig über die Zunge laufen, tänzerisch schwebend und transparent gewirkt, ohne jegliche Schwere. Und diese von Liebhabern in aller Welt geschätzten Eigenschaften versinnbildlicht in stilbildender Qualität bereits dieser so ungemein, feinsinnige, mineralische Bourgogne Halinard, in seinem Charakter ein herausragender Gevrey! Welch traumhafte, unnachahmliche Balance am Gaumen. Packender mineralischer Nachhall und fabelhaft weiche Tannine. Zu genießen schon in seiner Jugend, Höhepunkt 2015 bis nach 2020.



**FBU030310 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rouge 2010**

13% Vol

100,00 €/l

**75,00 €**

Ein großer Burgunder lebt mehr als alle anderen emotional berührenden Weine dieser Welt von seiner Eleganz und Transparenz, DEN Parametern schlechthin in 2010. Und was besitzt dieser Vieilles Vignes („Alte Reben“) aus dem genetisch so wertvollen, einzigartigen Rebbestand von Dugat-Py nur für eine emotionale Ausstrahlung! Welch grandiose Feinheit und Noblesse, in der Nase Feuerstein, rote und schwarze Beeren, Kirschen, Rauxharomen und zarte Anklänge an weiße Trüffel. Am Gaumen so ungemein verspielt, elegant, eine betörende Frucht liebkost die Zunge, welch verführerischer Stil und welch langer Nachhall! Traditionell ausgebaute Weine der Côte de

Nuits verdanken ihren legendären Ruf ihrer einzigartigen Finesse und einer geradezu lasziv-erotischen Fruchtsüße, die fein unterlegt ist von einer faszinierenden, grandiosen Mineralität, die in ihrer nobelsten Ausprägung ungemein präzise und kühl im Charakter die Sinne betört. Welch fabelhafte Balance, welche seiden-cremige Tannine, welche belebende Säurestruktur (wahrlich ein „roter Riesling“!) und welche innere Harmonie bei einer sensationellen Länge und fabelhaften Mineralität. Zu genießen ab 2014 bis nach 2020.

**FBU030410 Pommard „La Levrière“ Vieilles Vignes, rouge 2010** 13% Vol. 132,00 €/l 99,00 €

„Ich verehere Burgund. Burgund, das ist eine ganz besondere Mentalität in vielerlei Hinsicht. Was ich hier so sympathisch finde, ist, dass der Mensch sich hier davon befreit hat, nur einen einzigen Geschmack zu haben. Ganz einfach, weil hier tatsächlich der Geschmack des Terroirs existiert, während es in Bordeaux eher der Geschmack einer Marke ist. Außerdem ist schon seit einigen Jahren zu bemerken, dass es in Burgund eine Rückkehr zu einer echten Weinkultur gibt. Das war vor 15 Jahren noch anders“ (Denis Dubourdieu, berühmter Önologe). Und ein solcher expressiver Ausdruck des Terroirs, der die Schönheit eines betörenden Pinot Noir idealtypisch ins Glas zu zaubern vermag, kommt aus Dugat-Pys großer Pommard-Lage „La Levrière“ von über 70 Jahre alten Reben. Mit seiner rotbeerigen Frucht und erdigen Noten, seiner famosen Struktur, seiner unbändigen mineralischen Energie und seiner Fokussiertheit ist dieser Nobelpurgunder einer der **bezauberndsten und sinnlichsten Pinot Noir der Côte de Beaune im Ausnahmejahrgang 2010!**

Höhepunkt 2017 bis nach 2035.

**FBU030209 Gevrey-Chambertin „Coeur de Roy“, rouge 2009**

13% Vol. 145,33 €/l 109,00 €

„Es scheint so zu sein, dass unsere Weine in 09 noch besser ausgefallen sind als in 2002 oder 1999 und stilistisch am ehesten vergleichbar sind mit dem legendären Jahrgang 1978“, meint Bernard Dugat-Py stets, ohne jegliche Spur von Überheblichkeit, aber mit sichtlichem Stolz in der Stimme. Stolz auf seine eigene handwerkliche Arbeit, die höchsten ethischen Ansprüchen genügen und Stolz auf seine uralten Reben mit ihrem einzigartigen genetischen Material, die **im gereiften Stadium die Weine zu unermesslich sublimen und unvergleichlich geschmackvollen Wesen erblühen lassen!** Und da einer unserer Lieblingsweine (Coeur de Roy“) in 2010 mengenmäßig quasi gar nicht existiert, haben wir sofort zugegriffen, als Bernard uns eine von einem Spitzenrestaurant bisher nicht abgerufene Partie aus 2009 angeboten hat. Welch ein Glücksfall für Sie und für uns!

Burgund ist zweifellos die Region weltweit, die sich in den letzten 20 Jahren, nach einem inneren Selbstreinigungsprozess, am vehementesten der Vereinheitlichung und Standardisierung des Geschmacks widersetzt hat, ja, Burgund ist auf besten Weg, sich in die genau entgegen gesetzte Richtung, zu höchster Individualität und expressivem Ausdruck des Terroirs, zu entwickeln. Für kundige Genießer, die den Liebreiz von Verschiedenartigkeit, Komplexität und Sinnlichkeit zu schätzen wissen, ein wahres Paradies! Und es sind bis zu 100 Jahre alte Prachtreben, die ein unvergleichliches Parfum verströmen, und welche die ganz kleinen Zauberräuchchen für diesen Domainen-Klassiker auf absolutem Grand-Cru-Niveau liefern. Der Reiz authentischer Pinot Noirs des Burgunds liegt in der einzigartigen Kombination von Zartheit und Kraft, die selbst außerordentlich reiche und konzentrierte Weine nicht „fett“ wirken lässt, im Unterschied zu vielen ihrer belanglosen Pendants

aus Übersee. Die singuläre aromatische Vielfalt dieser magischen Finessenweine erschließt sich in ihrer gesamten Komplexität erst nach einigen Jahren der Entwicklung: Wahre charakterliche Größe braucht Reifezeit – beim Wein wie beim Menschen. Und was haben wir hier einen Wahnsinnsstoff im Glase: Ein Meisterwerk mit einer verzaubernden Nase – Hedonistische Pinot Noir-Frucht (Himbeeren, Kirschen, schwarze Waldbeeren, würzige Kräuter), wie sie klarer und präziser nicht sein kann! Die innere Kraft und Dichte, der betörende Extrakt scheinen schwerelos – Sie werden aufgehoben in schwebender Transparenz und einer Feinheit und Eleganz, wie sie nur den großen Gevrey-Lagen zu eigen ist. Die fabelhafte Mineralität vermählt sich mit einer noblen Frucht, die am Gaumen förmlich explodiert, und mit dem Duft weißer Trüffel. Welch Wahnsinns-Extrakt, welcher unendlich langer, zutiefst mineralischer Nachklang, der dieses feminine Meisterwerk adelt. Unglaublich feiner Kultstoff mit seidenen Tanninen! Zu genießen wohl ab 2016 bis nach 2035.

**Von Allen Meadows im Vorjahr höher gar bewertet als der Echézeaux Grand Cru der Domaine Romanée-Conti! Und in 2009 gleichauf! Nur der Preis differiert ein wenig.**



**FBU031110      Gevrey-Chambertin „Les Evocelles“, rouge 2010**      13% Vol.      145,33 €/l      **109,00 €**  
*Welch traumhafte Eleganz, welch tänzerisches Spiel, welche Leichtigkeit des Seins, welch komplexe Tiefe des Geschmacks für diesen Pinot mit Seele, der „singt“, wie man im Burgund zu sagen pflegt. Das ist Schicht um Schicht sich entfaltende Finesse und eine fabelhaft präzise Frucht in einem seidenen Gewand! Von etwas höher gelegenen kalkigen Parzellen kommt eine Frische und Mineralität ins Glas, die exemplarisch die einzigartige Stilistik des Fabeljahrgangs 2010 verkörpert! Parker lobt begeistert: „This is a fabulous wine with plenty of Dugat-Py signature stamped all over it“.*

*Zweifellos: Diese betörende Pretiose ist einer der größten Weinwerte in 2010, einem Jahrgang, um den sich auf der ganzen Welt die Burgundliebhaber balgen und hat ein enormes Entwicklungspotential. Seinen Höhepunkt erreicht dieser Weltklassewein wohl nicht vor 2020 und hat danach eine strahlende Zukunft vor sich. Gänsehautwein und meine ganz besondere Empfehlung!*

**FBU031410      Vosne Romanée Vieilles Vignes, rouge 2010**      13% Vol.      145,33 €/l      **109,00 €**  
*Pinot Noir ist die dünnstschaligste aller roten Rebsorten und daher die zickigste, pflegeintensivste und empfindlichste, die ‚sensibel‘ auf falsche Behandlung in Weinberg und Keller reagiert. Als die Inkarnation einer fragilen, verletzlichen, grundehrlichen und empfindlichen ‚Persönlichkeit‘ braucht sie ein ihr gemäßes Mikroklima und die besondere Pflege eines einfühlsamen Winzers sowie einzigartige Böden, um ihre großen Stärken in einem hinreißenden Wein zu offenbaren: Eleganz, Finesse und die Transmission des Terroirs in unvergleichlich brillante, aufregende und feinste Aromen. Und dass ein Vosne-Romanée selbst als Dorfloge weltweit als Inbegriff der Feinheit gilt, beweist diese zu 100% nicht entrappte Luxusversion von zwei extrem felsigen Terroirs aus einem der berühmtesten Weinorte der Welt. Die extrem kalkreichen, kargen Böden (bereits 80 cm unter der oberen Lehmschicht beginnt der nackte Fels) vermitteln diesem feinsinnigen Wein, der von über 70 Jahre alten Reben stammt, mit seinen reintönigen, feinst süßlichen, klassischen Bilderbuch-Pinot-Aromen (kleine rote und blaue Beeren sowie saftige Schwarzkirschen, Cassis, Veilchen, und aufregende orientalische Gewürznoten, eine Orgie fast) eine großartige Mineralität und traumhafte Rasse, wie bei einem arabischen Vollbluthengst. Welch erlesener Abgang und welch dramatisch langer, energetischer Nachhall. „Les meilleurs vins de France“, die Bibel der französischen Weinkritik, urteilt: „Qualität eines Premier Cru wegen seines betörendes Duftes und seiner Fleischeslust am Gaumen“. Wunderbares Reifepotential (wenn jung trinken ab 2014, dann karaffieren bitte) mit seinem ersten Höhepunkt wohl erst ab 2020.*

**FBU030510      Gevrey-Chambertin 1er Cru „Champeaux“, rouge 2010**      13% Vol.      225,33 €/l      **169,00 €**  
*Gelegen in der Nähe zum legendären Clos Saint Jacques ist der 1er Cru Champeaux eine der Perlen des Burgunds mit seiner traumhaften Komplexität, seiner unergründlichen Tiefe, seinem sinnlich-erotisierenden Spiel und seiner exzessiven Mineralität! Feinheit und Liebreiz paaren sich mit Eleganz, Kühle und Finesse, aber auch einer fleischigen Kraft und lassen qualitativ die meisten Grand-Cru-Lagen von Winzern hinter sich, die nicht das unerbittliche Qualitätsstreben der sympathischen Dugats besitzen. Ein fabelhafter, authentischer Stoff, ein zutiefst emotionaler Wein, der die Seele zu streicheln vermag und der trotz seiner Kraft und breiten Schultern wegen seiner Zartheit brilliert und wegen seiner edlen, rot- wie schwarzbeerigen Frucht (insbesondere Himbeeren und Cassis!) sowie seinen Anklängen an schwarze Kirschen, Veilchen und erdig-würzigen Noten. Auf der Zunge eine betörende süßliche Frucht, dazu traumhaft präzise und wegen seines Anteils von 70% nicht entrappter Stengel eine Spur masculiner als der femininere Chapelle. Und welch fabelhafte Balance, welch seiden-cremige Tannine und welch innere Harmonie bei einer sensationellen Länge und fabelhaften Mineralität.*

*Bernhard Dugat-Py urteilt begeistert: „Der beste ‚Champeaux‘, der mir in meinem Leben gelungen ist!“*

**FBU030810      Gevrey-Chambertin 1er Cru „Petite-Chapelle“, rouge 2010**      13% Vol.      225,33 €/l      **169,00 €**  
*Petite Chapelle ist eine herausragende Premier-Cru-Parzelle, die unmittelbar an die legendären Grand Cru-Lagen Chapelle und Griotte angrenzt und zweifelsfrei einer der schönsten Premier Crus dieses ungemein finessenreichen Jahrgangs. Wahrlich: Eine Perle des Burgunds! Welch eine betörende Nase: Neben einer verführerischen rot- wie schwarzbeerigen Frucht und aristokratischen Sauerkirsch-Anklängen finden sich noble Röstaromen, Veilchen und Cassisanklänge und edle orientalische Gewürze. Am Gaumen so verspielt, so zart (ja, zärtlich fast!), daneben scheinen kleinste, süße Himeeren förmlich über die Zunge zu tänzeln. Der Musigny von Gevrey! So präzise, so fokussiert, so puristisch, so mineralisch. Aber auch so leichtfüßig und die Inkarnation von Finesse. Fabelhafte Harmonie und Balance, zutiefst mineralisch (Kalk pur!), großartige Länge und eine noch gefesselte Erotik, die darauf wartet, nach mehreren Jahren der Flaschenreifeung befreit zu werden: Dieser seidene Wein wird dann (ab etwa 2015) auf die Zunge gleiten wie flüssiger Samt. Ein emotional berührender Gruß aus einer der größten Weinanbauregionen der Erde, der unter die Haut geht.*

**FBU030610      Charmes-Chambertin Grand Cru, rouge 2010**      13% Vol.      386,67 €/l      **290,00 €**  
*Ein Weinmonument wie von einem anderen Stern! Der Chames-Chambertin ist der Beleg DER für Parkers pointierte Analyse: „2010 hat noch mehr Energie, Lebendigkeit, Terroir, aber auch eine enorme Frucht, schöne Säure und feinstes Tannin: Die besten 2010er sind einfach spannend, begeisternd, mitreißend. Der 2010er Jahrgang verkörpert all die Qualitäten, die rote Burgunder zu den weltweit faszinierendsten Weinen machen.“*

**FBU030910      Mazoyères-Chambertin Grand Cru, rouge 2010**      13% Vol.      386,67 €/l      **290,00 €**  
*Leider können wir von diesem raren mythischen Tropfen nur 2 Flaschen pro Kunde zuteilen: Welche himmlische Essenz des Pinot Noir aus unübertrefflich komplexer Frucht und irrer Mineralität und vibrierender Energie!*



Wieder eingetroffen sind die zwei Highlights aus der letzten Pinwände, deren Vorräte Sie, werte Kunden, im Handumdrehen „geplündert“ haben. Der Stoff scheint zu verdunsten, so schnell sind wohl die Gläser stets geleert ;-))

### DOMAINE PIERRE CLAVEL – DIE LEGENDE DES LANGUEDOC



Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, produziert in einen großen Jahrgang des Languedoc die dramatischsten Rotweine in seiner glanzvollen Karriere: Handwerkliche Unikate aus biologischem Anbau statt seelenloser Technoweine, und das zu unverschämt günstigen Preisen!

#### **FLA010111 Cado, IGP Pays d'Oc rouge 2011 (Bio)**

13% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

Der Chou-Chou unserer Kunden: Seine fabelhafte Balance, seine Frische und Eleganz heben ihn meilenweit aus dem uniformen Meer marmeladiger, ermüdender Weine, die den südfranzösischen Weinmarkt überschwemmen. Ein fröhlicher, ungemein trinkanimierender Wein mit nur 13% Alkohol, der die warmherzige Persönlichkeit seines sympathischen Produzenten bestens widerspiegelt und der Maßstäbe setzt in seiner Preis-Genuss-Wertigkeit! Ein „Cado“, ein Geschenk eben für die zahlreichen Freunde des Weinguts Clavel und eines der **größten Schnäppchen des Languedoc**.

Zu genießen ab sofort bis ca. 2014.



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

### DOMAINE LÉON BARRAL – FAUGÈRES

**Mineralische Weinunikate aus biodynamischem Anbau mit singulärem Charakter von den legendären Schieferböden des Faugères: In ihrer fabelhaften Qualität großen, teuren Prestigegewächsen der Côte Rôtie ebenbürtig – und dies zu den sympathischen Preisen des Languedoc!**

Didier Barral hat sein kleines Weingut, das unter Winzerkollegen, Händlern und Weinliebhabern gleichermaßen einen mythischen Ruf besitzt, in die absolute Spitze des Languedoc geführt und zählt heute zu den 3 besten Domainen: Von Parker wie der Revue du vin de France mit Elogien überhäuft!

#### **FLA100209 Jadis, rouge 2009**

14% Vol. 32,53 €/l 24,40 €

Frische, Frucht und Finesse treffen feinste Mineralität: „**Schade, dass man Wein nicht streicheln kann**“ (Kurt Tucholsky)!

Dieses faszinierende Aushängeschild der neuen authentischen Spitzenweine aus dem Languedoc, die von einer kleinen avantgardistischen Elite junger Winzer meisterhaft vinifiziert werden, ist ein traumhaftes Gewächs (überwiegend Syrah- und alte Carignanreben, dazu ein wenig Grenache und Cinsault) mit einem verführerischen, atemberaubenden Duft nach edler Bitterschokolade, noblen Zeder-Holznoten, orientalischen Gewürzen (wie Muskatnuss, Zimt, schwarzer Tee und frischen Pfeffer), schwarzen Brombernen, Cassis, Blaubeeren und der ganzen Fülle der provençalischen Kräuter (frischer Thymian!), erfrischendem Eukalyptus, Mocca, Oliventapenade sowie edlen Gewürze wie Nelken und Sternanis. Und dann in seiner verführerischsten Form Rauchfleisch und dunkler Tabak! Welch ein alle olfaktorischen Sinne betörender Hammer in der Nase! Neben diesen wildaromatischen Anklängen besitzt dieser GRAND VIN DU TERROIR feinste Noten von weißem Trüffel und eine wunderschön eingebundene, traumhaft geschliffene Mineralität: Ein bedrucktes Zeugnis seiner einzigartigen Böden aus schwarzem Schiefer. Dieser grandiose Wein präsentiert sich am Gaumen dicht und opulent, ja geradezu lasziv-erotisch mit verführerischen Schichten von komplexen Beerenaromen. Überraschend burgundisch-saftig in seiner Textur, gleitet er fast zärtlich über die jublierende Zunge und betört mit einer cremigen, feinwürzigen Tanninstruktur sowie einer animierenden Säure, die dem Wein bei aller verführerischen Opulenz eine große Eleganz verleiht! Sehr angenehme Abgang, mineralische, frische und aromatische mit Eukalyptus und Pfeffer. Ein phantastisches Unikat von einem der besten Winzer Frankreichs mit enorm viel Potential für die Zukunft.

Seit Christina Hilker, „Deutschlands Sommelier des Jahres 2005“ (Gault Millau), den Jadis im FEINSCHMECKER als ihre **Entdeckung des Jahres** feierte, zählt dieses sensationelle Gewächs für viele unserer Kunden zu ihren erklärten Lieblingsweinen aus dem französischen Süden! Wegen seiner fabelhaften Frische, Finesse und Eleganz, wegen der seidig-noblen Tannine und der kühlen

Mineralität ein unbedingter Tipp auch und gerade für frustrierte Bordeauxtrinker (**Ein solch einzigartiges Preis-Genuss-Verhältnis sucht man in allen Renommierregionen der Welt vergeblich!**) und ein neuer Referenzwein für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte Natur! Chapeau, Didier! Es gibt Weine, denen man mit Worten und Noten nur schwerlich gerecht werden kann, man muss sie einfach mit allen Sinnen genießen. Dieses hedonistische Gewächs gehört zur Kategorie persönlicher Lieblingswein und verdient meine ganz besondere Empfehlung! Hinter aller betörenden Frucht findet sich das **pochende Herz des großen Terroirs des Faugères, die wieder gefundene Kraft eines lebenden Bodens. Natur pur! Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und Charakter.**

### GÉRARD UND JEAN-LOUIS CHAVE – HERMITAGE

„*Le mystère de la mineralité*“, Revue du vin de France

„Zweifellos gehören Jean-Louis Chave und sein Vater Gérard, die jüngsten Vertreter einer Winzerdynastie, die seit sechs Jahrhunderten (seit 1481!) Hermitage bereitet, zu den **besten Weinproduzenten der Welt**,“ Parker.

**FRN010110 Côtes-du-Rhône „Mon Coeur“, J.L. Chave Selection rouge 2010 14,5% Vol. 19,93 €/l 14,95 €**

Ein betörender Côtes-du-Rhône brilliert stets mit beeriger, würziger Frucht und mit einem breiten Aromenspektrum, das seine Herkunft und seine Rebsorten widerspiegelt sowie mit trinkanimierenden saftig-weichen Tanninen. Jean-Louis Chave präsentiert uns hier eine Nobelausführung eines Rhône-Klassikers: Die Nase wird verzaubert von einem unglaublich animierenden Früchtekorb, der nach und nach immer wieder neue Aromen freigibt. Betörendes Sauerkirsch-, Brombeer- und Cassisbukett mit Anklängen an Tabak, Lakritze, gegrilltes Lammfleisch, Veilchen, frisch gemahlene schwarze Pfeffer, kräutrig-würzige Noten und Aromen von Sattelleder und grünen Oliven, feinst unterlegt von einer tiefgründigen Mineralität. Am Gaumen präsentiert sich dieser CdR-de luxe ebenso kraftvoll wie harmonisch und gesegnet mit einer fein balancierten Säure, stets eine Wohltat für Zunge und Gaumen bei Weinen aus dem europäischen Süden, sowie einer erfrischenden Sauerkirchnote. Ist das Zeug gut! Von allem so verschwenderisch viel, aber nichts im Übermaß! Wie ein bezaubernder Engel, der auf einem weichen Frucht-Tannin-Wölkchen schwebt. Eine reife, konzentrierte Frucht, welche rare Würzsubstanz und packende Mineralität, sanft eingebettet in butterweiche, seidene Tannine! Geniale Genuss-Qualität zum Träumen und Entspannen. **Dieser fabelhafte Côte-du-Rhône von einer Legende der französischen Winzerwelt besitzt eine Qualität, von der selbst viele höherpreisige Châteauneuf-du-Pape-Weine nicht einmal zu träumen wagen – ein authentischer Nobeltropfen aus Meisterhand! Genial!** Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte), Höhepunkt Ende 2012 bis nach 2017+.

**FRN010209 Saint-Joseph „Offerus“, J.L. Chave Selection rouge 2009 13,5% Vol. 32,67 €/l 24,50 €**

Diese beircende Pretiose hat alles, was ein großer Wein der nördlichen Rhône haben muss: Geniale Frische, betörende Frucht und eine abgründige mineralische Tiefe mit feiner Süße und geschliffenen Tanninen. Und welche traumhaft komplexe, ungemein raffinierte Aromenintensität. Dazu riecht man die Kraft der phantastischen Schiefer- und Granitböden und schmeckt die Kühle der großen Lagen, die hoch oben über dem tief eingeschnittenen Rhônetal gelegen sind. 2009 ist bei Chave ein mitreißender Jahrgang in Saint Joseph von ganz eigener, urwüchsiger Ausstrahlung, dicht gepackt, dabei von kühler und edler Textur, mit einem betörenden Fruchtnotenbukett, das an schwarze Beeren, Kirschen und Maulbeeren erinnert und stark ausgeprägte ätherische Noten besitzt mit Anklängen an Minze und Veilchen, vermischt mit dem Duft von schwarzem Pfeffer, Nelken, Rosmarin, reifen, schwarzen Oliven und würzig-rauchige, mineralische Noten. Am Gaumen präsentiert sich dieser noble Saint Joseph elegant, mit einer erfrischenden Säurestruktur und feinem Tannin. Und eine kühle, fast salzig wirkende Mineralität steckt in dunkelwürzigen Adern voller Frucht im langen Nachhall! Welche Harmonie! Ein genialer Wein, der erst am Anfang seiner Entwicklung steht, viele seiner Reize nur geheimnisvoll andeutet und dadurch



## Erlesene Weine

*fast mythisch wirkt, aber bereits soviel Offenherzigkeit zeigt, dass einem fast schwindlig wird. Kein Wunder, dass dieser Referenzwein aus Saint Joseph in den USA zwischen 50 und 70 Dollar die Flasche kostet. Wert ist er's allemal! Und was meint Parker? „The Chave estate wines' finest value is St.-Joseph (5,000 bottles produced in each vintage), which comes from hillside vines planted in pure schist just outside their home village of Mauves.“*

*Robert Parker: „Offerus 2009: One of the finest examples of this cuvee Chave has yet made“.*

**FRN010309 Hermitage, blanc 2009** 14,5% Vol. 332,00 €/l 249,00 €

*Einer der ganz großen Weißweine der Welt, ein emotional total berührendes Gewächs, besten burgundischen Grand Crus und deutschen Spitzenrieslingen absolut ebenbürtig.*

*Parker: „The bottled 2009 Hermitage Blanc is one of the greatest whites ever made chez Chave, and that's saying something given Chave's track record. This spectacular wine, normally a blend of 80% Marsanne and 20% Roussanne, exhibits layers of concentration, superb acidity and minerality, laser-like focus, and plenty of quince, white currant, citrus oil, honeysuckle, anise, white peach and apricot marmalade notes. This significant, full-bodied, dry white Hermitage should age for 30-50 years. However, given the vintage's flamboyance, it will be drinkable early in life. **99 Punkte**“.*

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühling 2013 bis 2016, mindestens.*

### DOMAINE LA FLORANE VISAN - CÔTES-DU-RHÔNE, VISAN

***Unser Geheimtipp des Jahres für die südliche Rhône von hoch gelegenem Terroir:  
Bioweine in frischem, urtraditionellem Stil weit ab von jeglichen Marmeladenorgien.***

*Unsere Kunden wissen es seit mittlerweile fast 20 Jahren: Die Rhône ist eine Wiege des Weingeschäfts Pinard de Picard. Viele Kenner der Szene sagen uns eine der besten Selektionen Europas nach, regelmäßig werden unsere Spitzengewächse in der Fachpresse mit den höchsten Bewertungen bedacht und räumen Testsiege ab. Und unsere leckeren, traumhaft preis-„werten“ Alltagsweine demonstrieren überzeugend die These, dass das Preis-Genuss-Verhältnis der Rotweine des gesamten französischen Südens weltweit unschlagbar ist. Eigentlich also gar kein Handlungsbedarf für uns an den sonndurchfluteten Hängen und Ebenen des Rhônetals.*

*Eigentlich.*

*Wären da nicht befreundete Spitzenwinzer aus Châteauneuf-du-Pape (so die Kategorie 100 Punkte-Weine) gewesen, die mir bei meinem letzten Besuch eindringlich ans Herz legten, ein junges Talent aufsuchen zu müssen: „Tino, Du suchst doch immer Winzer, die an der südlichen Rhône trinkanimierende Weine produzieren, die bei aller Fülle nicht fett sind, wo man den Alkohol kaum schmeckt und die in traditionellem Stil vinifiziert werden. Und da gibt es ein neues Jahrhunderttalent“. Mit Bedacht gewählte Worte, denn solche Empfehlungen provozierten mich natürlich, mein Jagdfieber war urplötzlich geweckt und da die Domaine in Saint Maurice gelegen ist, erlebte ich, nach einem kurzfristig avisierten Abendtermin (schön, wenn man Freunde hat!), eine traumhafte Fahrt in den Sonnenuntergang bei Gigondas...*



*... passierte einen meiner Lieblingsorte der Region, Vaison-La-Romaine, und traf dann schon bald auf der romantisch inmitten eines ökologisch intakten Waldgebietes gelegenen Domaine ein.*

Und dann ging alles ganz schnell, denn es war einfach nur stimmig: Der junge sympathische Adrien Fabre, mit dem die Chemie sofort stimmte, leitet seit 2001 das Weingut La Florane und seine Familie hat Weinwurzeln, die bis ins 15. Jahrhundert zurück reichen! Adrien ist Winzer mit Leib und Seele, bewirtschaftet seine liebevoll gepflegten Weinberge biologisch und der Wein gedeiht in bis zu 380 m Höhe phantastisch. Aufgrund dieser Höhenlage gibt es kühle Nächte, welche komplexe Aromen bilden und die Reife verzögern, so dass die Syrahtrauben erst Anfang Oktober – in Châteauneuf 4 Wochen vorher – gelesen werden, ähnlich den weltberühmten Lagen der nördlichen Rhône. Wegen dieser Höhenlage und der langsamen Ausreifung besitzen alle drei Gewächse eine lebendige Frische sowie eine komplexe Frucht und die mineralische Note und die reifen cremigen Tannine geben den Weinen eine unverkennbare Leichtigkeit und cremige Weichheit. Spürbar die sensible Vinifikation im unterirdischen, optimal gekühlten Keller, wo ganz schonend nur mit der Schwerkraft gearbeitet wird, ganz ohne Pumpen. Und als ich die im biologischen Anbau produzierten Weine probiert hatte, war ich wie elektrisiert: **Diese herrlich altmodischen, urwüchsigen, authentischen NATURWEINE, fernab jeglicher Holz- oder Marmeladenorgien, trafen mich mitten ins Herz.** Liebe auf den ersten Schluck! Und dazu sind sie unerhört preiswert! Und Pinard de Picard hat ein neues Weingut von der südlichen Rhône im Programm. Kategorie persönliche Lieblingsweine Tino Seiwert!

Werte Kunden: Sie sind im Laufe der Jahre so vielen unserer Entdeckungen getreulich gefolgt. Vielen Dank für dieses Vertrauen. Daher auch meine dringliche Empfehlung: Lassen Sie sich diese Perlen des französischen Südens auf keinen Fall entgehen!

**FRS120110 „A Fleur de Pampre“, Côtes du Rhône Visan rouge 2010** 13,5% Vol. 10,60 €/l 7,95 €  
Adriens „Traubenknospen“, (so die deutsche Übersetzung des Namens besitzt eine Qualität, die in ihrer so konsumfreundlichen Preisklasse schlicht unerhört ist – mit ungemein komplexen Aromen und einer sagenhaften Frische und Ausgewogenheit im fertigen Wein. Und dieser köstliche Alltagswein de luxe, (eine herrliche Melange aus Grenache und Syrah) brilliert in 2010, DEM klassischen Fabeljahrgang des französischen Südens, mit einer betörenden Nase: Welch expressive, verführerische Noten von roten Johannisbeeren, reifen Schwarzkirschen, Muskatnuss, Nelken, schwarzem Tee und frischem Eukalyptus, dazu eine schöne Mineralität! Am Gaumen eine schöne Dichte, dabei aber auch spielerisch leicht (Adrien erntet seine Trauben NIE in einem überreifen Zustand, Marmelade mag er auf dem Baguette, aber nicht im Wein) über die Zunge tänzelnd – kühle rote Fruchtaromen und noble Gewürze der Provence tanzen heißen Samba! Der gesamte Mundraum wird betört von cremigen, frischen Tanninen und einer finessenreichen Textur. Das ist ja geradezu atypisch in seiner Verspieltheit für die südliche Rhône. Keinerlei Schwere! Welch Charakterwein mit einer wilden Ursprünglichkeit, ein wehmütiger Gruß aus dem Herzen der verzaubernden Provence, der stets Lust macht auf das nächste Glas und die nächste Reise in eine traumhafte Naturlandschaft!

Wow, ist das gut, das ist einfach ein „geiler“ Stoff für wenig Geld, ein verzaubernder, ja ein berauschender Wein. Trinkspaß pur ab sofort!

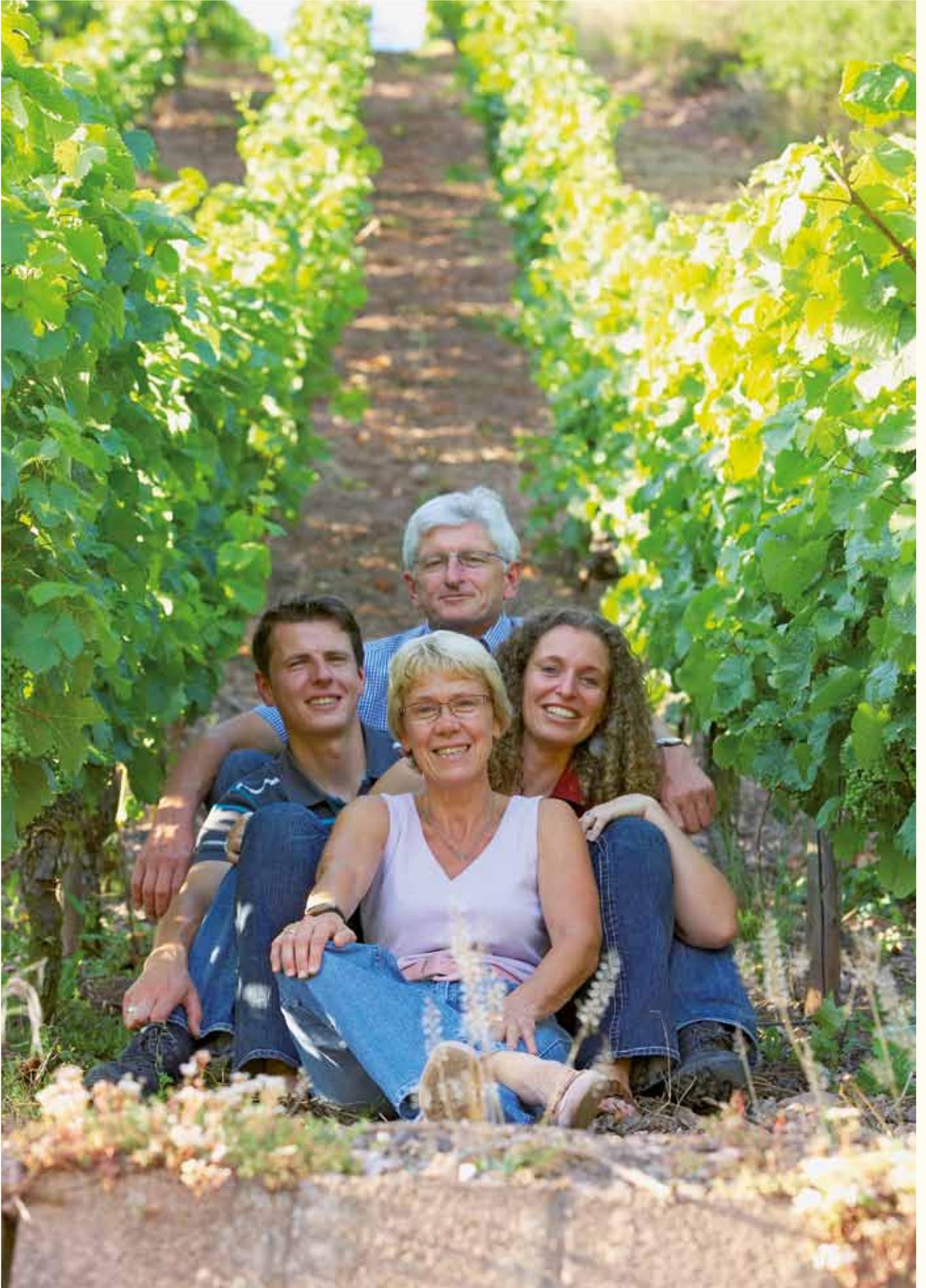
**FRS120209 „La Florane“, Côtes du Rhône Visan rouge 2009** 14% Vol. 13,26 €/l 9,95 €  
Herausragende Parzellen des Gutes von erstklassigen Kalk-, Lehm- und Kieselböden mit alten Reben geben diesem betörenden Wein (insbesondere Grenache, ein wenig Syrah) seinen Namen. Der Mistral, der berühmt-berüchtigte Wind des Südens „fegt“ häufig durch diese Weinberge und sorgt für einen optimalen Gesundheitszustand der Trauben. Was für ein authentischer „wilder“ Rhônewein mit einer faszinierenden Fülle an Aromen, mit einer Komplexität und Dichte, einer brillanten Struktur und animierenden Textur im Mund, die in dieser sensationellen Preisklasse alles andere als „normal“ sind. Dieser urwüchsige Wein trägt in sich die kühle Kraft des Mistral, der vor der Ernte im europäischen Traumjahrgang 2009 den Saft in den vollreif gelesenen Trauben so konzentrierte, dass ungemein dichte, expressive, beerenwürzige Aromen (insbesondere rote Johannisbeeren, Sauerkirsche und reife Himbeeren, elegante würzige Noten, Fliederanklänge, Bourbon-Vanille und gegrillte Brioche) wohligh dem Glase entsteigen. Die meisterhafte Weinbereitung strickt am Gaumen mit Konzentration, Extraktreichtum, aber auch mit feiner Fruchtsüße, Eleganz, Mineralität und einer großartigen Struktur. Welch traumhafte Balance, welch schmelzige Textur und welch runde, cremige Tannine. **Ein faszinierendes Weinoriginal, ein Maßstab in seiner Preisklasse, den die meisten Domänen der Region selbst mit ihren Spitzencuvées nicht erreichen!**

Trinkvergnügen pur ab sofort, Höhepunkt 2013 bis nach 2015.

„La Florane“ ist erotische Verführung pur!

**FRS120309 „Terre Pourpre“, Côtes du Rhône Visan rouge 2009** 14% Vol. 18,53 €/l 13,90 €  
Wir glauben, unsere Stammkunden werden staunen, wenn sie diesen urwüchsigen Naturwein erstmals im Glase haben. Denn die faszinierend kühle Frische, welche die Gerbstoffmuskeln bei jedem Schluck durchzieht, der Gegenentwurf zu alles süßlichen Marmeladenorgien und die frische Mineralität – das ist schlichtweg sensationell und **schmeckt wie ein Châteauneuf-du-Pape aller Schule zum Preis eines Côtes du Rhône!** Dieser Wein ist zwar ein Gewächs der südlichen Rhône, aber mit einer sensiblen Seele ausgestattet. In der Farbe ein tiefes, sattes, leuchtendes Purpurrot mit funkelnden Reflexen; in der Nase elegante, komplexe, feine, sehr verführerische, fast burgundisch anmutende Aromen von roten Beeren (Erdbeeren und Cassis), Sauerkirschen, Muskatnuss, Nelken und frischem Pfeffer sowie Bourbon-Vanille mit elegant-würzigem Kaffeeduft. Und dann ein belebender, trinkanimerender kühlen Unterton von frischer Minze und grünem Pfeffer! Am Gaumen traumhaft saftig mit einer erfrischenden, intensiven Sauerkirschnote, aber auch kühl und mineralisch mit feiner Würze. Mit seiner feinen Frucht verströmt dieser formidable Tropfen den Zauber der großartigen Landschaft in der unmittelbaren Umgebung von Gigondas. Bereits der betörende Duft signalisiert die noble Tanninqualität, die hohe Konzentration und enorme Dichte. Superb gelungen – und ein herausragender Tipp für alle, die das neue Südfrankreich zu schätzen wissen. Ein Wein, der sich wegen seiner frischen Mineralität jetzt schon wunderbar genießen lässt, der aber noch Potential (Höhepunkt 2013 bis nach 2015) in sich birgt, bis die feinkörnige Tanninstruktur mit ihrer animierenden Lakritznote und den würzigen Anklängen an Thymian und Salbei weiter abgeschliffen sein.

**91 Punkte bei Stephen Tanzer**, vergleichbar etwa mit 93/94 Punkten bei Parker, da Tanzer weitaus zurückhaltender wertet!



## DEUTSCHLAND

## WEINGUT EMRICH-SCHÖNLEBER - KULTWEINGUT AUS MONZINGEN

*„Seine eleganten Weine atmen jenes Understatement, das auch Werner Schönleber ausmacht, genau wie dessen gradlinige Bestimmtheit. Nichts ist in seinen Weinen vage, alles ist auf den Punkt, nichts protzt, doch jeder Wein weiß um seinen Wert“, lobt der Gault Millau und verlieh bereits die Titel "Deutschlands Kollektion des Jahres und „Deutschlands Winzer des Jahres“*

**Brandaktuell: Die WEINWIRTSCHAFT feiert eine Region. Chefverkoster Richard Grosche urteilt dezidiert:  
„Wohl nie zuvor fiel die Dominanz der Nahe so deutlich aus wie in 2011“.**

**„Nahe am Irrsinn: Schönlebers grosser Halenberg 2010 ist eine Legende für alle Ewigkeit!“, sagt der WEINWISSENER.**

**Und als „besten trockenen Riesling Deutschlands“, feierten bereits Gerhard EICHELMANN  
und der FEINSCHMECKER diesen majestätischen Halenberg.**

**„Weingut Emrich-Schönleber: The stars are pure magic“ (John Gilman, New York)**

Ein großer Riesling transportiert wie keine andere Rebsorte das Terroir, aus dem er stammt, ist ein einzigartiges Unikat, ein Heimatwein mit unverwechselbarer Seele. Werner Schönleber hat diese Seele niemals verkauft, seine grandiosen Charakterweine – ein Spiegelbild seiner eigenen unverfälschten Persönlichkeit – stehen in der großen Tradition einer jahrhundertealten Kultur und gehören zur schönsten und edelsten Ausprägung ihrer Sorte! Diese grandiosen Weißweine lösen bei Kennern tiefe Emotionen aus, können gar als Archetypus ihrer Edelreben und ihrer weltweit einzigartigen Anbauregion, der Nahe, gelten. Denn in diesem malerischen Flusstal, auf Höhe des 50. Breitengrades – an der nördlichen Grenze dessen also, wo Weinbau in Europa überhaupt möglich ist und die Reben im harten Überlebenskampf eine solche Vielzahl von Weinstilistiken ergeben, wie sonst nirgends auf der Erde – vinifiziert einer der weltbesten Winzer so reinrassige und urwüchsig-klassische Rieslinge, dass sie für jeden Liebhaber authentischer Gewächse die unverfälschte Inkarnation ihres großen, mineralischen Monzinger Terroirs darstellen! Es sind unglaublich animierende, vibrierend mineralische Weine von großer aromatischer Komplexität, sie verwöhnen mit ihrer grandiosen inneren Dichte den Gaumen und tänzeln dennoch im besten moselanischen Stil springlebendig auf der Zunge, besitzen großen Tiefgang und sind mit einer rassigen Säurestruktur ausgestattet: Es sind traumhafte Rieslingunikate, die niemals satt machen, die vielmehr stets zum Weitertrinken animieren.

Die grandiosen, singulären Qualitäten haben ihren Ursprung, wie sollte es auch anders sein, in legendären Lagen. In den beiden eng beieinander liegenden weltberühmten Terroirs ‚Frühlingsplätzchen‘ und ‚Halenberg‘ besitzen die sympathischen Schönlebers herausragende Filetstücke: beste Kernparzellen mit mythischem Ruf! Diese beiden benachbarten legendären Monzinger Steilhänge, die aufgrund ihrer unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen und ihrer spezifischen Thermiken grundverschiedene Weine hervorbringen, genossen bereits zu Anfang des 19. Jahrhunderts allerhöchstes Ansehen: Dies hielt beispielsweise kein Geringerer als Johann Wolfgang von Goethe in seinen Reisenotizen lobend fest. Doch hat erst Werner Schönleber – angetrieben vom Ehrgeiz, diese alte Wertschätzung wieder zu erreichen – beiden Lagen durch ungemein viel persönliches Engagement sowohl in ihre Erhaltung als auch in ihre Rekulтивierung (Entbuschung steilster Lagen und Neuanpflanzung) zu dem ihnen gebührenden Ruhm unter den weltbesten Rieslinglagen verholfen, indem er ihr wahrhaft großes Potenzial mit seinen phänomenalen Weinen aufgezeigt hat. Das ist **Schieferklang pur**, aber auch feinstes Gewebe von Kiesel und Quarzit. Die Weine vom eher rotschiefrigen Frühlingsplätzchen – in dieser Lage, Nomen est Omen, weicht der Winter immer zuerst von der Nahe in den angrenzenden Hunsrück zurück – schmecken so überschwänglich, als wären sie auf einer blühenden Alpenwiese unter blauem Himmel gewachsen. Werner Schönleber sieht sie „Jahrgang für Jahrgang stets früher zugänglich als den Halenberg, feinduftiger, aus feinsten Seide gewirkt, floraler, „fohlenhafter“ als die Halenberger, einem liebreizenden Mädchen mit betörendem Charme sehr ähnlich“. Dagegen sind die Rieslinge aus dem legendären blauschiefrigen Halenberg zumeist mineralisch-masculiner und wenn wir sie doch mit einer Frau vergleichen wollen, dann entsprechen sie eher dem Typus einer rassig-sinnlichen Schönheit mit einer hohen inneren Reife. Sie brauchen im allgemeinen mehr Zeit zur Entfaltung ihrer ganzen Pracht und entwickeln dann peu à peu ihre betörenden Aromen von Kräutern, ungemein tiefgründigen Mineralien, Zitrusfrüchten und Grapefruit, mitunter flankiert von einer rotbeerigen Note.

**Beide unmittelbar benachbarten Renommierlagen der Nahe erbringen somit gleich phantastische Qualitäten, aber von unterschiedlicher Stilistik infolge ihrer verschiedenartigen Bodenzusammensetzungen und mikroklimatischen Besonderheiten. Hier ist Terroir sinnlich fassbar und in der Flasche deutlich schmeckbar ausgeprägt.**

Die liebevoll gepflegten Rebflächen dieser weltberühmten Lagen umfassen überwiegend steile Süd- bis Südwesthänge, die zärtlich von der warmen Mittagssonne beschienen werden und die sich durch ein jeweils ganz spezielles Mikroklima auszeichnen. Denn die aus (dem im Sobernheimer Becken ungewöhnlich breiten) Nahetal sich entwickelnde Warmluft steigt, von Parzelle zu Parzelle höchst unterschiedlich, an den Hängen empor und bildet zusammen mit den kalten Fallwinden, die während der Nacht, vom Hunsrück kommend, über den Bergkamm sich in die Hänge schieben, ein ganz besonderes mikroklimatisches Puzzle, das für bedeutende qualitative wie stilistische Unterschiede in den einzelnen Wingerten verantwortlich zeichnet. An den Abschnitten, wo die steilen Lagen schon nach den ersten Sonnenstrahlen im Frühling wieder schneefrei sind, dort, wo die Greifvögel am Himmel majestätisch und scheinbar schwerelos ihre Kreise ziehen, dort ist die Thermik, der Aufstieg warmer Luft aus dem Tal, am deutlichsten zu spüren. In diesen traumhaften Parzellen mit ihren leichten, schiefrigen Böden bleiben die Trauben in der Regel deutlich kleinbeeriger als sonst in der Monzinger Region üblich

und werden dafür – infolge des optimalen Verhältnisses zwischen Saft und Haut – um so aromenreicher; die Erntemenge ist gering. Erst bei sehr hoher Reife und wesentlich später als bei prallen, dicht gepackten Reben setzt unter diesen Bedingungen (lockerbeerige Trauben, die sich nicht berühren) die Edelfäule ein, so dass auch die edelstüßen Weine von kristallklaren, reintonigen, feinsten Fruchtnoten geprägt sind.

Dazu kommt eine weitere Besonderheit der geographischen Lage: Monzingen liegt im Regenschatten der feuchten Westwinde. Denn der 816 m hohe Erbeskopf, der Idarkopf und vor allem der Hellberg teilen zumeist die tiefhängenden Wolken auf, so dass bereits in vier, fünf Kilometer Luftlinie, Richtung Soonwald, schon um die Hälfte mehr Niederschlag fällt als in Monzingen. Die Schönlebers wissen: Bergige Landschaften bringen die Wolken zum Ausregnen. Das bestimmt schon seit Generationen die Standorte der Reben und ist ein wichtiger Faktor, warum manche Orte selten oder nie, andere aber regelmäßig hervorragenden Wein hervorbringen.

Werner Schönleber geht sehr behutsam und äußerst sensibel mit diesem Geschenk der Natur um: Aufwändige Boden- und Laubarbeiten, Ausdünnen der Triebe, späte selektive Lese sehr reifer Trauben ausschließlich von Hand, schonende Pressung der Trauben, kühle Vergärung und sorgsamer Weinausbau, mit dem Vorsatz, möglichst wenig menschlichen Einfluss auf die ureigene Werdung des Weines zu nehmen, gewährleisten die bestmögliche Entwicklung und Bewahrung der terroirgeprägten Frucht und Mineralik in seinen großen Rieslingen. „Das Potential und die Charakteristik der Lage, der Rebsorte und der klimatischen Bedingungen des Jahrgangs möglichst unverfälscht in die Flasche zu bringen“, lautet Werners Maxime. Nicht selten haben seine zumeist durch Spontangärung im Holzfuder und Edelstahltank ausgebauten Rieslinge, die keinerlei Manipulationen ausgesetzt sind, um schon früh auf Jungweinverkostungen brillieren zu müssen, nach der Flaschenfüllung einen kleinen Durchhänger im Sommer nach der Ernte; doch um so brillanter präsentieren sie sich im Herbst danach. Die logische Konsequenz solch fabelhafter Weißweine auf absolutem Weltklasseniveau: Nicht nur Parker vergibt Traumbewertungen, der „Halenberg“ wird von den renommiertesten Kritikern der Welt wiederholt als **besten trockener Riesling Deutschlands** gefeiert und Werner Schönleber wird nach der grandiosen Auszeichnung für die **„Kollektion des Jahres“** vom Gault Millau zwei Jahre später auch als **„Winzer des Jahres“** geehrt! Wir zitieren sehr gerne aus der berührenden Laudatio: „Mit Beharrlichkeit und seltener Intensität arbeitete sich der Monzinger in die Weltspitze empor. Sein vorbildliches Streben nach Perfektion, kleine, wohlüberlegte Schritte, Arbeit an den so wichtigen Details, brachten den Erfolg. Ausrutscher – auch bei kleinen Weinen – gibt es bei ihm nicht. Er hat die großen Monzinger Lagen ‚Frühlingsplätzchen‘ und ‚Halenberg‘ erst wieder bekannt gemacht, hat ihr Potenzial mit seinen Weinen aufgezeigt. Kein Geheimnis steckt hinter den Qualitäten des Hauses, nur sorgfältige Arbeit: späte, häufig selektive Handlese, schonende Pressung, kühle Vergärung. **Die eleganten Weine atmen jenes Understatement, das auch Werner Schönleber ausmacht, genau wie dessen gradlinige Bestimmtheit.** Nichts ist in seinen Weinen vage, alles ist auf den Punkt, nichts protzt, doch jeder Wein weiß um seinen Wert“, schmeckt bereits herausragend im jugendlichen Stadium und reift über viele behutsam seinem Höhepunkt entgegen.

Werner Schönleber und seine gleichfalls ungemünst sympathische Frau Hanne (ein Goldstück!) haben somit binnen dreier Jahrzehnte das über 250 Jahre alte, traditionsreiche Weingut von einem soliden Familienbetrieb zu einem im Gault Millau mit der fünften Traube geadelten und damit in den kleinen **Olymp deutscher Weltklasseerzeuger** aufgenommenen Spitzengut entwickelt.

Mittlerweile werden sie weit mehr als nur unterstützt von ihrem Sohn **Frank**, der in den letzten Jahren stetig in die Mitverantwortung für die Weine hineingewachsen ist und der mit seinen Ideen zweifellos zur nochmaligen Qualitätssteigerung der Schönleberschen Rieslinge beigetragen hat. Der Gault Millau 2012 bringt es auf den Punkt: „Die Weinwelt singt seit Jahren ein Loblied auf Werner Schönleber - und vergisst dabei, dass Sohn Frank bereits seit 2006



Zwei starke Charakterköpfe, die natürlich nicht immer einer Meinung sein können. Aber wenn

für den Keller verantwortlich ist. Hier ist der Übergang so fließend gewesen, dass ihn kaum jemand außerhalb der Familie wahrnahm. Ein Riesenkompliment für Frank Schönleber und ein klares Indiz für die Harmonie in der Winzerfamilie. Ihre Arbeit gleicht einer perfekten Deklination.“

Gut beobachtet! Nicht wenige Kenner der Szene, meine Wenigkeit eingeschlossen, halten Frank für mit **das größte Winzertalent des Landes**. Nein, nicht nur der Nahe, sondern ganz Deutschlands! Er ist ein ausgesprochen kluger Kopf und obwohl „ich schon als Jugendlicher einen großen Teil meiner Freizeit im Weinberg verbracht habe, machte ich trotzdem mein Abitur, habe danach Weinbau und Önologie studiert und nach Praktika bei großen Winzern bereits seit 2006 den Keller unseres Weingutes weitgehend selbständig geführt“, berichtet er mir nicht ohne berechtigten Stolz. Denn Frank arbeitet mit so viel Herzblut, Sorgfalt und Perfektion, dass der gleitende Übergang in der Weingutsverantwortung völlig harmonisch, leise und unspektakulär verläuft und in der Öffentlichkeit, wie der GM zutreffend anmerkt, noch quasi gar nicht wahrgenommen wird. Welch spektakuläre Leistung!

Werte Kunden: Mit großer Freude besuche ich jährlich diese so gastfreundliche und sympathische Familie an der oberen Nahe: Die Gespräche (sie pflegen bei gutem Essen und großartigen Rieslingen stets bis tief in die Nacht zu dauern: Die Zeit vergeht wie im Fluge) mit den grundehrlichen Schönlebers sind immer wohltuend, ihre Analysen von profundem Tiefgang und ungeschminkt in der Sache. Selbstkritisch werten sie ihr eigenes Tun, freuen sich bei aller Bescheidenheit aber auch zutiefst über ehrliches Lob, denn ihre phantastischen Weine sind schließlich das Resultat harter Arbeit und bedingungsloser Hingabe. Doch alles Laute und Marktschreierische ist sowohl Frank als auch Werner, dem stillen ‚Grauen Wolf‘ mit der großen, hageren Gestalt, absolut wesensfremd. Und so sind es ausschließlich die sensationellen Qualitäten im Glase und die dadurch bedingten großen Erfolge bei vergleichenden Proben, die den mittlerweile legendären Ruf dieses Vorzeigeweingutes begründet haben – aber keinerlei Marketingstrategie. Werner Schönleber ist allen Elogen zum Trotz ein wohltuend bescheidener Mensch geblieben, aber auch ein begnadeter Winzergenius: Sein unermüdliches Schaffen dient ausschließlich der Transformierung seines phantastischen Terroirs in große Weine mit einem legendären Alterungspotential, zutiefst mineralische Rieslinge ureigenen Charakters mit einer Rasse, Tiefe und Komplexität, wie man sie sich weltweit kaum beeindruckender vorstellen kann. Werner kennt seine Landschaft, seine Heimat nicht nur haargenau; nein, er ist geradezu in sie eingetaucht. Er „spürt“

**seine großen Lagen, ist ihnen seelenverwandt, ist lebender Bestandteil seines legendären Terroirs! Und seine Reben drücken im Wein die bleibenden Eindrücke ihrer Heimat auf einfühlbare Menschen aus. Meisterlich!**

Eine persönliche Anmerkung zum Schluss: Ein großer Riesling transportiert wie keine andere Rebsorte das Terroir, aus dem er stammt, ist ein einzigartiges Unikat, ein **Heimatwein mit unverwechselbarer Seele**. Diese Seele ist mittlerweile in Gefahr! „Authentisch“ und „echte Gefühle“ schreit es uns aus den Regalen der Supermarktweine entgegen, deren Flascheninhalt nur allzu oft Industriewein ohne jeglichen Terroir-Bezug enthält, „Terro(ir)hefen“, sei Dank, mit denen unkritische Winzer von der Industrie geködert werden. Doch Werner Schönleber hat seine Seele niemals verkauft, seine grandiosen Charakterweine – ein Spiegelbild seiner eigenen unverfälschten Persönlichkeit wie der großen Monzinger Lagen, aus denen sie stammen – stehen in der großen Tradition einer jahrhundertealten Kultur und gehören zur schönsten und edelsten Ausprägung ihrer Sorte: Meine ganz besondere Empfehlung, Kategorie persönliche Lieblingsweine.

Und ich bin mir ganz sicher: Mit Frank Schönleber wird das auch zukünftig so bleiben: Das Weingut Schönleber hält klaren Kurs! Seine emotional unter die Haut gehenden Rieslinge sind in der Weinwelt gesetzt. **Hier sind wir zweifellos unter den Top-Five der deutschen Winzerelite!**

Zum Jahrgang 2011 in Deutschland: Die besondere „Magie der 11er Jahrgänge“ in den letzten drei Jahrhunderten scheint auch in 2011



...mal kracht, werden danach die Friedensflaschen getrunken...



mit Macht ihre Kraft zu entfalten: Vom „überragenden, kometenhaft guten Weinjahr“ (Handelsblatt), „ausgezeichnetem Weinjahr“ (VINUM), „magic vintage“ (John Gilman) oder gar „vintage of the century“ (Jancis Robinson) war schon in diesem Frühjahr die Rede! Die aktuellen Veröffentlichungen im Herbst diesen Jahres nach Abschluss der Jahrgangskostungen bestätigen diese These. Als zwei Beispiele unter vielen möchten wir hier zum einen Manfred Klimek (besser bekannt als Captain Cork in seiner wöchentlichen Kolumne in der WELT AM SONNTAG) zitieren:

„2011 hat ein paar der eindrucksvollsten Großen Gewächse hervorgebracht, die ich je in meinem Leben getrunken habe“, sowie das Fachmagazin für Gastronomen (IMPULSE), das von „fulminanten Qualitäten der Grossen Gewächse“ schwärmt. Natürlich muss man hierbei auch sehen, dass in Folge klimatischer Veränderungen die deutschen Weinanbauggebiete heuer Jahrgang für Jahrgang Qualitäten einfahren, die in den 60er Jahren vielleicht zweimal, in den 70er und 80er Jahren vielleicht drei- oder viermal nur pro Jahrzehnt erreicht wurden. Damals gab es teilweise so schlimme klimatische Bedingungen und so viele uninspirierte Winzer, dass einzelne Jahrgänge phasenweise schlichtweg untrinkbar waren. Doch diese Zeiten haben sich fundamental verändert. Deutscher Wein war wohl nie besser als heute. Ein grandioses Beispiel für deutsche Weltklasseweine sind die Rieslinge von Emrich-Schönleber: Jahrgang für Jahrgang sind die Qualitäten noch besser geworden als schon zuvor.

Oder um mit dem „Eichelmann 2011“ zu sprechen: „Wir sind beeindruckt, wie die Qualität seit Jahren weiter gesteigert wurde, wie Schönlebers Weine immer noch präziser, noch ausdrucksstärker geworden sind. **Das ist wahre Größe!**“

**DNA040511      Emrich-Schönleber Riesling trocken 2011      12,5% Vol.      11,87 €/l      8,90 €**

Jeder Schluck dieses phantastischen Einstiegweins in die magische Welt der Schönleberschen Gewächse mit nur 12,5 Vol. % Alkohol vermittelt dem Genießer ein frisches, befreiendes Gefühl, wie es nur ein rassiger und zugleich cremiger Riesling vermag! Und vermittelt im Glase die Erinnerungen an einen traumhaften Altweibersommer wie gemalt mit strahlend blauem Himmel, quasi ohne Nebel und ohne Taubildung. Bilderbuchwetter und Bilderbuchträubchen! Gilman: „**For a basic riesling this is outstanding and a great value in 2011.**“

**DNA042011      Lenz, Riesling Qba (halbtrocken) 2011      12,5% Vol.      14,00 €/l      10,50 €**

Fein mineralischer, vielschichtiger, in Nase wie Glas gleichermaßen verspielter Riesling, der mit seiner schwebenden Leichtigkeit und duftigen Transparenz (den Insignien seines großartigen Terroirs des Frühlingplätzchens) schier den Atem raubt, mit hellen Aromen von Pfirsich, reifen Mirabellen, pink Grapefruit und Orangenschale, die ihn funkeln lassen wie einen strahlenden Diamanten. Der ganz dezente Restzuckergehalt ist verantwortlich für eine feine Fruchtigkeit und ein herrliches Spiel auf der Zunge zwischen der zarten Süße und der lebendigen, reifen Säure, so dass sich dieser belebende LeckerSchmecker ungemein finessenreich, trinkanimierend, virtuos tänzelnd und harmonisch trocken präsentiert. Dabei hat dieser zarte Wein eine große innere Dichte; Konzentration und Finesse ergänzen sich zu perfekter Harmonie – und welch faszinierender, fruchtig-mineralischer Nachhall! Der perfekte Aperitif oder Begleiter zu Gerichten wie Parmaschinken mit Melone, geräuchertes Forellenfilet mit Gurkengemüse oder Carpaccio vom Seeteufel mit Limonen-Olivenöldressing. Gilman: „**Another terrific value in 2011.**“

Selbst der stets so zurückhaltende Werner Schönleber, der Antipode eines Sprücheklopfers, ist begeistert: „Ja, Tino, das könnte mein bester ‚Lenz‘ bisher sein!“

**DNA041111 Riesling „Mineral“ trocken 2011**

13% Vol. 18,53 €/l 13,90 €

Von exzellenten Trauben aus einer grandiosen Parzelle des Frühlingsplätzchens mit herausragendem Terroir (sehr viel Kieselsteine im Untergrund mischen sich mit Schiefergestein) und einer Partie des Halenberg (in seiner Stilistik folglich die schönsten Eigenschaften des Halenberg und des Frühlingsplätzchens vereined) stammt diese Inkarnation flüssig gewordener Mineralien, die vom glockenklaren Klang der Gesteine aus den Tiefen ihres Untergrunds erzählt und die im Glase zu einem gewaltigen, vielstimmigen Aromenchor (Grapefruit, Mandarinen, weiße Blüten, noble Ingredienzien allesamt, welche die edelsten Rieslinge Deutschlands adeln) anschwellen. Dieses berührende Rieslingunikat ist eine großartige Demonstration von Mineralität pur: Hier spüren Sie, werte Kunden, messerscharf den nackten Fels auf der Zunge – aber eingebettet in eine traumhaft leckere, cremige Textur! Welch Sinnenzauber, welch grandiose Präzision. Und welche Wollust. Gänsehautatmosphäre!

Dieser fabelhaft mineralische Riesling mit seinem feingliedrigen Körper (ja, was ist das eine famose innere Dichte, ohne fett zu wirken) hat mich in meiner Probe in Monzingen im Übrigen derart begeistert, dass ich mir buchstäblich das Fass auf den Rücken schnallen und mit diesem traumhaften Elixier durchbrennen wollte! **Kategorie persönlicher Lieblingswein eben.**



PS: Stuart Pigott feierte einen Jahrgangsvorgänger des Mineral unter dem Titel „**Steinreiche Tropfen**“ in der FAS. Wir zitieren in Auszügen: „Keine andere Komponente des Weins ist schwieriger zu erklären als die mineralische Dimension seines Geschmacks. Es handelt sich dabei jedoch um eine entscheidende Frage für den deutschen Wein, weil keine anderen Weißweine der Welt derart mineralisch schmecken wie die besten der hier wachsenden Rieslinge. Der Riesling „Mineral“ vom Weingut Emrich-Schönleber in Monzingen an der Nahe trägt diesen Namen nicht umsonst. **Mit seiner extrem mineralischen Prägung ist er geradezu ein Paradebeispiel, er ist eine Entdeckungsreise ins Reich der Steine.**“

PS II: **Dieser authentische, zutiefst salzig-mineralische Naheklassiker hat ein derartig fabelhaftes Niveau, dass in einer Blindprobe wesentlich teurere Große Gewächse gegen diese Referenzqualität keine Chance besitzen!** Welch strahlende, vibrierende Mineralität: Dieser verführerische Riesling-Klassiker „Mineral“ weckt Assoziationen an einen beschwingten Wolkentanz über den Höhenzügen der Nahe oder an den famosen Blick in einen tiefen, felsigen, kühlen Gletscherspalt. Glasklar, frisch und geschliffen. Für mich einer der ganz großen Schönleber-Klassiker, der in seiner Preisklasse in ganz Deutschland keine Konkurrenz zu fürchten hat. Zu genießen ist diese Essenz der Mineralien („ein großer Erfolg“, John Gilman) ab sofort bis 2018, mindestens.

**DNA040611 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling trocken 2011**

13% Vol. 23,33 €/l 17,50 €



**Feinste Frucht trifft tiefgründige Mineralität:** Betörendes, traumhaft verspieltes Frühlingsplätzchen mit ungemein viel Charakter und einer offenen, sinnlichen Ausstrahlung, die von den Aromen einer duftenden Blumenwiese, von reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten, Grapefruit, weißen Blüten, noblen Gewürznoten und etwas Pfirsich ebenso geprägt wird wie von den Mineralien des tiefgründigen Gesteins und dem ebenso frischen wie herrlich cremigen, mineralischen Nachhall. Die Zunge wird becirct durch eine saftige Frucht mit lebendiger Säure; diese ebenso fein strukturierte wie verspielte, enorm zupackende trockene „Spätlese“ besitzt Substanz und Tiefe sowie eine erstklassige Struktur und eine traumhafte Balance. Sie spiegelt das einzigartige Terroir des Monzinger Frühlingsplätzchens in all seinen Facetten wieder, da der Charakter seiner exzellenten Lage sich von Jahr zu Jahr deutlicher manifestiert. Der Grund: Die Rebstöcke haben ihr optimales Alter erreicht (und die aufwändige Bodenbearbeitung mit Grünbewuchs trägt reichlich Früchte!) und sind verantwortlich für das tolle Spiel auf der Zunge, unterlegt mit feinsten Mineralität und dem enorm langen, verspielten Nachhall – Ein hocheleganter, femininer Riesling mit beeindruckender Tiefe, phantastischem Spiel und elfenhaftem Charakter, der nicht nur jahrgangsbedingt, sondern auch, da Werner traumhaft „steinige“ Filetparzellen neu

erwerben konnte, besser ist denn je zuvor. Welch singuläre Feinheit, welch schwebende Transparenz! Wegen seiner betörenden Feinheit und Finesse in Referenzqualität von Pinard de Picard wiederum mit einem „coup de coeur“ („persönlicher Lieblingswein“) ausgezeichnet! **Und eine Oase der Anmut, Verspieltheit und Sanftheit in 2011.**

<b>DNA040711</b>	<b>Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs 2011</b>	12,5% Vol.	46,00 €/l	<b>34,50 €</b>
<b>DNA040711M</b>	<b>Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs 2011 MAGNUM</b>	12,5% Vol.	100,00 €/l	<b>75,00 €</b>

**Bester trockener deutscher Riesling 2010 (zusammen mit Kellers Abtserde) mit 96 Parkerpunkten!**

**Ein Rieslingduft von genialer Komplexität und ein Großes Gewächs mit gerade einmal 12,5 Volumenprozent: Großes Kino!**

Wir waren längst ausverkauft, konnten aber nochmals einige Kisten aus dem Weingut erhalten. Herzlichen Dank dafür!

Es ist schwer, das berührende Erlebnis beim Genuss dieses Großen Gewächses von alten Reben aus einer Parzelle mit tiefgründigem roten Lehm, Flusskieseln und rotem Schiefer adäquat zu beschreiben? Wie erfasst man dieses phantastische Kaleidoskop an Aromen, das komplexe Potpourri an Düften...? In der Nase faszinieren die sinnliche Fruchtigkeit, eine hochfeine Mineralität, eine traumhafte Frische, ein transparentes, feines Gewebe: Ein Wein wie aus Samt und Seide gewirkt, so herrlich verspielt, einem übermütigen Fohlen ähnlich und daher stets frühzeitiger geöffnet als der in seiner Stilistik so gänzlich anders gewirkte Halenberg. Dieser filigrane Weltklasseriesling schwebt geradezu in einer feinen, prononcierten Säure über die Zunge, dem Tanz der Elfen gleich, wie man es von großen Spätlesen der Mosel kennt. Seine perfekt balancierte würzig-zitrische Frucht-Säurestruktur ist betörend, frisch, gelbfruchtbetont und verwöhnt den Gaumen mit komplexen Geschmacksnoten von Pfirsich, Ananas, Stachelbeeren sowie Mandarine, verzaubernden floralen Noten und wiederum einer zart gewobenen, traumhaft salzigen Mineralität. Das großartige Terroir (von rotem Schiefer und Kiesel geprägt), das blühende Gehölz inmitten der Weinberge und der nahe Wald prägen die faszinierende Aromenkomplexität dieses Weltklasserieslings!

Dieser unglaublich animierende, Trinkfreude pur verströmende Weißwein aus kerngesunden, extrem kleinbeerigen Träubchen brilliert auf der Zunge mit einer fabelhaften Filigranität, seiner vibrierenden Rasse und seiner lagenbedingten Zartheit: Er gewinnt seine Faszination nicht durch Kraft und Dichte (Ja, das ist eines der schönsten Beispiele von „Nicht-Opulenz“), sondern durch ein ungemein finessenreiches Spiel, eine traumhafte Frische und eine moselanisch anmutende Eleganz, Leichtigkeit und Verspieltheit. Welch Feinheit in nirgendwo zu übertreffender Dimension!

Dieser hedonistische „Flatteur“ scheint die Gesetze der Schwerkraft aufzuheben und scheinbar schwerelos über die Zunge zu gleiten – einer becircenden jungen Frau mit wehendem Haar oder gar den Greifvögeln ähnlich, die hoch über den Steillagen der Nahe majestätisch ihre Kreise ziehen. Und es ist ihre Sensibilität, die sich bis zum langen, harmonischen, stets saftigen Ende hinzieht, welche die großen Rieslinge von Werner Schönleber für mich so unverwechselbar authentisch macht. Was für ein legendäres Frühlingsplätzchen, vielleicht das beste aller Zeiten, vinifiziert aus traumhaft klein- und lockerbeerigen Träubchen, die an den herrlichen Spätherbsttagen 2011 mit der Sonne in einer ungemein trockenen Luft (es gab selbst keinen Morgentau, aber kühle Nächte, so dass die Frucht schier unglaublich fein und brillant geblieben ist) um die Wette strahlen! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2016 bis 2025+.

<b>DNA040211</b>	<b>Halenberg Riesling Großes Gewächs 2011</b>	13% Vol.	48,67 €/l	<b>36,50 €</b>
------------------	-----------------------------------------------	----------	-----------	----------------

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

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

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

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

**Wahrlich: Das Große Gewächs aus dem Halenberg gehört mit einer schier unglaublichen Regelmäßigkeit alljährlich zu den großen trockenen Rieslingen Deutschlands. Es ist ein geniales Meisterstück, wie sich einander scheinbar ausschließende Parameter auf wundersame Weise miteinander vermählen und die „Naturgestze“ aufheben: Eine abgrundtiefe Mineralik und eine enorme innere Dichte vermählen sich mit verspielter Filigranität, einem faszinierenden, präzisen und zu gleicher Zeit cremigem Mundgefühl und höchster Eleganz. Weltklasse pur, 98-100 Punkte!**

Meine Liebe zu den charaktervollen Weinen der sympathischen Schönlebers findet ihren Ursprung in diesem fabelhaften Spitzenriesling vom Halenberg, einem wahrlich Großen Gewächs, das mich seit Jahren unentrinnbar in sein Gravitationsfeld gezogen und nie mehr losgelassen hat! Fasziniert das Frühlingsplätzchen wie ein liebreizendes junges Mädchen, das verträumt durchs Leben tänzelt, so kommt der Halenberg als aristokratischer Charakterkopf daher, aber auch einer rassigen südländischen Schönheit ähnlich, deren gelebtes Leben ihr eine faszinierende Reife und große Persönlichkeit verliehen hat. Und es ist der im Halenberg dominierende blaue Schiefer (an manchen Stellen trifft man sehr schnell auf nackten Fels), der zusammen mit hohen Quarzitanteilen die Basis für die komplexe, tiefgründige Mineralität dieses großen Rieslings legt. Was für ein singulärer Terroirwein von einer zwar kleinen, aber zweifellos einer der besten und spannendsten Lagen innerhalb ganz Deutschlands!

Dieser noble, majestätische, ja monumentale Riesling brilliert durch seine kräuterwürzige Nase mit intensiven Steinobst-, spektakulär schönen Grapefruit-, Orangen- und rauchigen Aromen. Am Gaumen eine konzentrierte, strahlende, reife Frucht, dabei einerseits ungemein saftig, dicht, ja muskulös, andererseits präzise fokussiert und transparent; faszinierend die ungemein reife, rassige Säure, betörend das mächtige mineralische Fundament, das vom vielstimmigen Klang der Mineralien (zurzeit noch etwas verhüllt von einem Mantel aus Frucht und Cremigkeit) aus den Tiefen des Felsenbodens erzählt. Welch sahniger Extrakt! Dazu gesellen sich eine enorme





*Kraft, Tiefe und Länge und eine feine, cremige, saftige Textur mit grandiosem Schmelz, die wohltuend seiden die Zunge umhüllt, gepaart mit einer Finesse und Filigranität, wie sie in dieser Kombination nur den großen Rieslingen der Nahe zu eigen sind. **So viel Körper und so wenig Schwere!** Der extrem lange, schier unfassbar salzig-mineralisch Nachhall (diese abgründige mineralische Seele eines Rieslings wächst vielleicht zwei bis dreimal in einem Jahrzehnt) dieses bestens balancierten, sinnlichen Rieslings von edler Gestalt und brillanter Struktur ist glockenklar.*

*Diese grandiose Hymne an die Transzendenz und Komplexität großer deutscher Rieslinge ist ein beseelter Wein, die Inkarnation seines legendären Terroirs (wahrlich die Essenz der Schiefermineralität), der dem wahren Weinliebhaber einen Zipfel der Unendlichkeit erschaffen lässt. Welch Hommage an den Halenberg, etwas weniger die eiserne Faust im Samthandschuh wie im durchaus vergleichbaren 2009er, dafür noch etwas mehr von der Noblesse getragen, ein magischer, verzaubernder Wein mit einer Balance und inneren Harmonie, die dieses mythische Gewächs jahraus, jahrein zu einem der größten auf der Welt erzeugten Rieslinge werden lässt! **Ein Wahnsinnsstoff, wie ein majestätischer Adler auf breiten Schwingen schwerelos durch die Lüfte schwebend! Besser kann kein Riesling der Welt schmecken, nur anders.** Danke Werner und Frank für einen der größten von Euch jemals vinifizierten Weißweine, die ich das Vergnügen und die Ehre hatte genießen zu dürfen. Dieser magische Riesling ist einer jener großen Weine, der den Verkoster sprachlos und den Genießer gerührt hinterlässt, wie bei einer großen Liebe. Man hat Tränen in den Augen. Das muss sie sein, **die Seele der Rieslingtraube.** Nichts, aber auch gar nichts ist hier laut oder aufdringlich – wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbergen sich jedoch abgründige Tiefen: Einmaliges und Unvergessliches!*

*Werte Kunden: Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Wie dieser Halenberg mit dem Zeug zur Legende. Mit großer Freude zu trinken ab sofort wird sich dieses Rieslingbaby wie eine menschliche Persönlichkeit über Jahre hinweg in seinem Charakter weiter entwickeln und seinen Höhepunkt voraussichtlich zwischen 2016 bis nach 2030 erreichen.*

*PS: Die Großen Gewächse der sympathischen Schönlebers wurden in den letzten Jahrgängen stilistisch immer puristischer. Es wurden mehr und mehr klein- und lockerbeerige Trauben ausgewählt, bei denen nicht mehr als fünf Prozent Botrytis toleriert werden. Das macht vor allem den Halenberg in seiner Jugend nicht immer leicht zu trinken, denn das ist ein urwüchsiger Charakterwein, wie es nur wenige gibt. Weine mit Botrytis haben einen frühen Charme, haben Cremigkeit und Opulenz, doch reifen sie in einer gänzlich anderen, mir auch häufig einen allzu großen Spaß machenden Weise. Der Halenberg jedoch betont die Mineralität in einer reinsten Form, aus der sich im Lauf der Lagerung eine tiefe kräuterige, hochkomplexe Aromatik entwickelt.*

**DNA041209 Monzinger Halenberg, Riesling -R- 2009**

13% Vol.

42,67 €/l

32,00 €

*Erst nach einer gewissen Zeit der Flaschenreife bringen Frank und Werner Schönleber eine in einer homöopathischen Dosis abgefüllte, harmonisch trocken schmeckende „Reserve-Version“ des Halenbergs auf den Markt, der mit einer Wahnsinnsmineralität begeistert, unter der sich eine feine, herbe Frucht verbirgt, die diesem Klassiker aus dem Hause Schönleber, der Edelschmiede deutscher Winzerkunst, einen harmonisch trockenen Charakter verleiht voller Spiel, Komplexität und einer irre, betörenden Mineralität.*

Ein ganz feiner, nobler Wein und dennoch von gewaltiger Kraft, der wie Seide über die Zunge gleitet. **Ein emotional berührender Gruß aus einer der größten Rieslinglagen der Welt, der unter die Haut geht!** Ein traumhafter Riesling mit enorm weiniger Substanz und enormer innerer Dichte aus einem ganz großen Nahejahrgang, Weltklasse pur in seiner trinkfreudigen Alkoholgradation von knappen 13 Volumenprozent Alkohol! Das macht uns auf der ganzen Welt niemand nach: Dieser Grandseigneur soll den Schönleberschen Anspruch eines Großen Gewächses erfüllen, aber mit einer Spur mehr Cremigkeit ausgestattet sein und sich dennoch mit spielerischer Finesse präsentieren. Als idealer Essensbegleiter ist er ein hochattraktiver Wein, „dessen Konzept zukunftsweisend ist. **Dieser Wein ist die Kür. Ein Maul voll Wein mit überbordender Finesse**“ (European Fine Wine Magazine). Kistenweise kaufen und ab sofort zu genießen, Höhepunkt bis nach 2030.

Werte Kunden: So wie dieser aristokratische, noble, geradezu zärtliche Riesling hat deutscher Wein bereits vor über 100 Jahren in seiner ersten großen Blütezeit geschmeckt. Derartig vinifizierte Weine brauchen immer zwei bis drei Jahre Zeit, bis sie ihre ganze innere Schönheit zeigen. Doch diese NATÜRLICH trocken schmeckenden Pretiosen entwickeln sich dann über Jahrzehnte hin zu blühenden Schönheiten“ und hierbei geht es stets um innere Werte statt lautmalersicherer Alkoholgradationen. Dieses phantastische Konzentrat vibriert vor salziger Mineralität und feinsten Jodanklängen und begeistert mit seiner verführerischen Finesse, schwebenden Transparenz und seiner genialen Süße-Säure-Spannung!

**Der Halenberg – R – 2009 ist ein Traum.** Alles andere wäre maßlose Untertreibung. Natürlicher kann Naherlesing kaum sein, das ist authentische deutsche Rieslingtradition. Weinfreude pur. Parker: 94-95+ Punkte.

**DNA041411 Monzinger Riesling Kabinett 2011**

10,5% Vol.

16,67 €/l

12,50 €

**Einer der besten Kabinette Deutschlands in 2011!**

Welch mineralischer, verspielter, zart gewobener, delikater, klassischer Kabinett – ein Riesling zum Niederknien schön, der in seiner Stilistik geradezu harmonisch trocken schmeckt. Sensationell! Schon in der hocheleganten Nase faszinieren eine sagenhafte Mineralität und eine ungemein komplexe, feiwürzige Aromatik, insbesondere Aprikose, Weinbergspfirsich, Cassis, Grapefruit, Maracuja und Mandarinen. Am glockenklaren Gaumen ungemein viel Spiel, Finesse, Rasse und eine vibrierende Mineralität, dazu eine enorme Dichte und eine gigantische Terroirwürze: Welch unnachahmliche Brillanz auf der Zunge, welche Leichtigkeit, welch betörendes Spiel und welche fokussierte Strahlkraft! Kühle Mineralität trifft reife Säure. Dieser fein ziselierte Riesling demonstriert auf einmalige Art und Weise, warum ein filigraner, tänzelnder, fruchtsüßer Kabinett unter vielen Liebhabern deutscher Weine so begehrt ist, nicht zuletzt wegen seiner Leichtigkeit im Alkohol, der ihn zu einem wunderbaren Zech-, Aperitif- und Terrassenwein werden lässt, aber gereift im Alter von ca. 10 Jahren auch zum idealen Begleiter für leichte, feine Speisen.

Welch schwebender Tanz des Schmetterlings und welch packende Kraft mineralischer Monzinger Urgewalten!

**DNA041011 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese 2011**

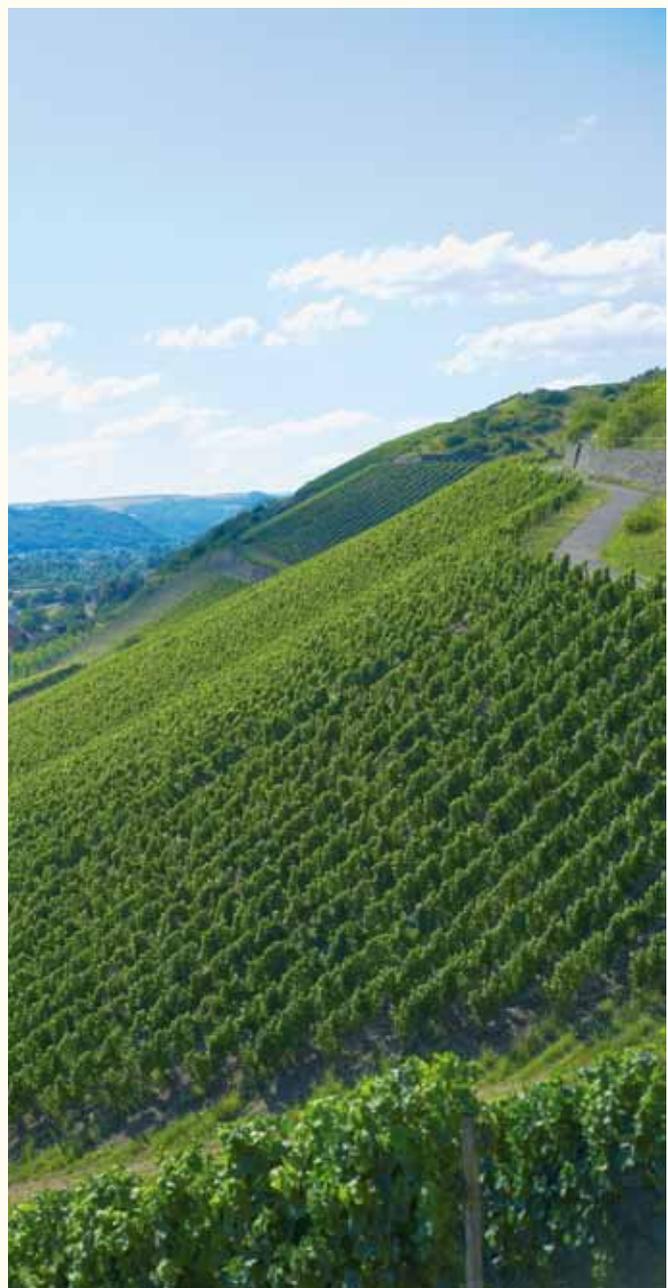
9% Vol.

26,53 €/l

19,90 €

Ein Rieslingduft von genialer Komplexität – im Mund betörende Rasse und Finesse, welch höchst animierendes Spiel, im minutenlangen mineralischen Nachhall tanzen die Aromen Samba. Fabelhaft verspielte Spätlese (aufgepasst, liebe Freunde von der Mosel, dieser extrem komplexe Wein ist eine unglaubliche Herausforderung) mit sagenhafter Tiefe, formidabler Finesse und einer großartigen, wiederum sehr reifen Säure! Diese fein ziselierte Säure und die noble Süße ergeben eine perfekte Balance und feinsten Schliff im subtilen Spiel, aber auch Fülle, Kraft, Cremigkeit, enormen Schmelz und eine unübertreffliche Struktur. Eine geniale, zutiefst berührende Spätlese von atemberaubender Rasse und makelloser Schönheit, schlicht Referenzqualität.

PS: Rieslingkenner wissen: Mit fortschreitender Flaschenreife schmecken die Weltklasse-Spätlesen deutscher Provenienz immer trockener und werden dann zu fabelhaften Essensbegleitern! Wegen seiner unglaublichen Balance und Frische zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2013 bis nach 2025.





**DNA040811 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Auslese 2011**

9% Vol. 43,33 €/l 32,50 €

*Eine der schönsten Auslesen in 2011! Sie tänzelt so leicht, so beschwingt, so betörend über die Zunge. Unendlicher Nachhall. Potenzial für mindestens 30 Jahre. Weltklasse, die man bezahlen kann. Wahrlich, ein Stück vom Himmel. Parker: 95 Punkte (höchste Auslesebewertung!) in 2010. Und 2011 ist auf Augenhöhe. Mindestens! Liebe Leut: Es ist unfassbar, wie viel Geld für prestigeträchtige französische edelsüße Spitzenweine gefordert und gezahlt wird. Und diese opulenten Gewächse bereiten zumindest mir nicht einmal richtigen Trinkspaß! Dabei liegt das Gute so Nahe! Werner Schönleber hat in 2011 geniale Spät- und Auslesen vinifiziert, so glockenklar, so mineralisch und so tänzerisch! Diese Weltklasse-Rieslinge lege ich mir kistenweise in meinen privaten Keller. Im Vergleich zu einem d'Yquem ist das ist wie Ferrari-Fahren gegen einen betagten alten Cadillac!*

Und dann haben wir in kleinen Mengen noch zwei extrem rare, ungemein wertvolle Pretiosen der sympathischen Schönlebers auf der großen Auktion in Bad Kreuznach für Sie ersteigert:

**DNA041611M „A.de.L” Riesling trocken 2011 MAGNUM VERSTEIGERUNG**

13% Vol. 206,27 €/l 154,70 €

„Auf der Lay“ bezeichnet eine großartige Monzinger Weinlage, in der neben Schiefer und Quarzit auch Kieselsteine eine erhebliche Rolle spielen. Das dritte große Terroir Monzingers. Der Wein stammt von Schönlebers ältesten Reben und hat das Format und den Anspruch eines großen Großen Gewächses. Dieser Riesling fokussiert in reinster Form auf die steinige, kühle Mineralität des Steilhanges. Pure Spannung mit endlosem Nachhall! Für die Ewigkeit gemacht, daher nur in Großflaschen abgefüllt.

**DNA040911 „Rutsch”, Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese 2011 VERSTEIGERUNG**

9,5% Vol. 63,47 €/l 47,60 €

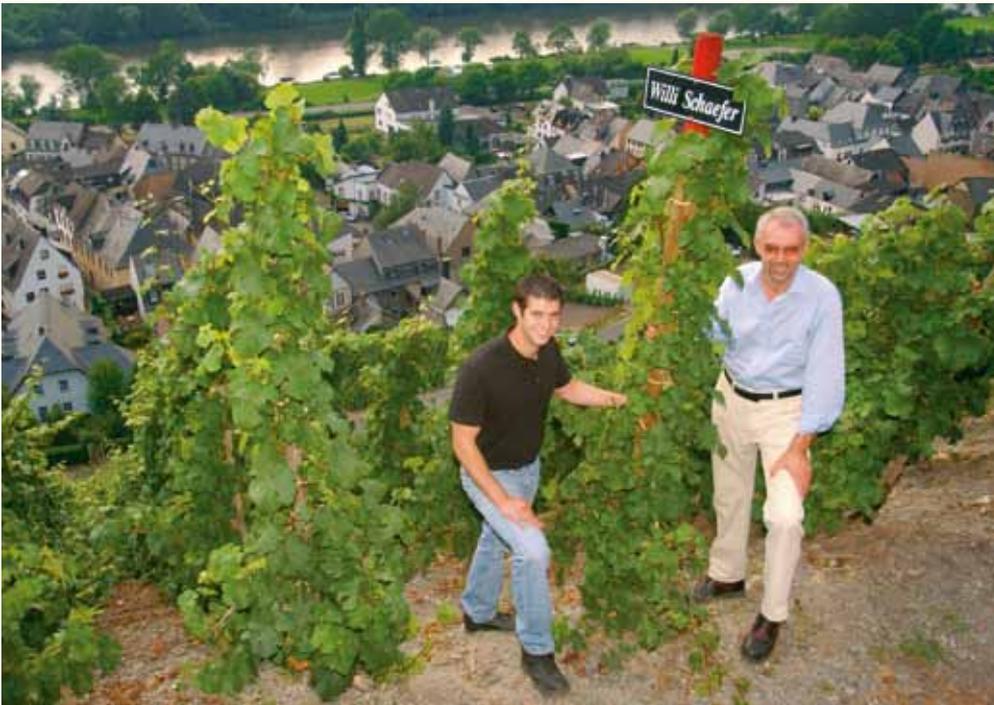
Die legendäre Spätlese „Rutsch“ wurde bisher nur 2002 und 2004 abgefüllt. Sie stammt aus Schönlebers steilsten und steinigsten Parzelle im Frühlingsplätzchen. Wenn, wie in diesem Jahr, alles zusammen passt und vor allem das Wetter mitspielt, wachsen in der „Rutsch“ unverkennbar feine, mineralische Spätlesen. Finesse pur! Eine magische Spätlese: Messerscharfe Mineralität und tänzerisches Spiel vereinen sich zu einem traumhaften Gesamtkunstwerk. Weltklasse pur aus Monzingen!

## WEINGUT HOLGER KOCH – BADEN

*Visionärer Winzergenius fasziniert mit traumhaften Burgundern voller Finesse: Stradivari-Geigen spielen auf!*

**DBA010111**      **Weißburgunder Kaiserstuhl „Edit. Pinard de Picard“, Baden 2011 DV 12,5% Vol.**      13,27 €/l      **9,95 €**

Welch lustvoller Prachtkerl eines feinsinnigen Weißburgunders, der Holger Kochs unerbittliche Qualitätsphilosophie beispielhaft in die Flasche transmittiert. Welch knackig-trockener, zart cremiger, aber vor allem vibrierender, rassig-kühler und tief mineralischer Weißburgunder auf absolutem Top-Niveau mit faszinierendem Charakter – und das bei gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol! Und wie fasziniert dieser ungemein pikante, tänzerische, fröhlich beschwingte Weißburgunder in der Nase durch seine begeisternde Duftigkeit (feinste Haselnussnoten, lecker geschäumte Salzbutter, Mohn, weißer Flieder, Zitruschalen, frische Brioche) und seine Anklänge an eine frisch gemähte Bergwiese im frühen Morgentau. Auf der Zunge ein betörend saftiger Weißburgunder, der bei aller typisch badischen Extraktichte und feinstem Schmelz (dafür zeichnet eine deklassierte Partie aus Kochs Paradewingert verantwortlich!) unglaublich verspielt, elegant und wegen seines feinen Säurespiels animierend frisch mit einem langen, rassigen, mineralischen Nachhall daherkommt und schier unwiderstehliche Schluckreflexe auslöst. In seiner sympathischen Preisklasse schlicht die Referenz! Ein Meisterstück in 2011!



## WILLI SCHAEFER - GRAACH, MOSEL

*Der König über ein kleines Himmel-Reich besitzt einen legendären Schatz: Feinsten Schiefer!*

Jeden Tag geht er persönlich hinaus in sein kleines (nur 3,5 ha), aber feines Königreich und kümmert sich eigenhändig um sein Volk: Traumhaft alte Rebstöcke besten genetischen Ursprungs, teilweise wurzelecht und uralte (!), die wunderbare kleinbeerige Träubchen tragen und die sich mit ihren tiefgründigen Wurzeln in den steilen Moselhängen in einen weltberühmten Schatz eingegraben haben: Verwitterter, weicher Schieferboden der allerfeinsten Art. Willi Schaefer, einer der Stillen und Leisen im Lande, der so bescheiden auftritt, dass viele in Deutschland gar nicht mal bemerkt haben, welche **Weltklasseweine in seinen legendären Lagen** wachsen und es wieder einmal das Ausland gewesen ist, das zuerst die unvergleichlichen Rieslinge mit ihrem unverwechselbaren Stil hymnisch feierte, hat in seiner mittlerweile über 30jährigen Winzerlaufbahn seine Vision verwirklicht: Er hat in seinen **wertvollen Steillagen die glockenklare Mineralität im Schiefer zum Klingen gebracht!**

Seine eleganten, so ungemein trinkanimierenden Rieslinge besitzen eine messerscharfe Mineralität, es sind unvergleichlich schlanke, rassige Weine mit enormer Ausstrahlung. „**Ihre aromatische Brillanz sowie ihre markante rassige Säure haben sie zum Gegenstand eines internationalen Kults gemacht**“, notiert begeistert Stuart Pigott! Wie immer bei den großen Winzern der Welt liegen die Ursachen der singulären Qualität in den Weinbergen. Und hier gibt es erhebliche mikroklimatische Unterschiede zu den benachbarten großen Wehlener und Bernkasteler Lagen: Nicht nur die Häuser des Orts, sondern auch Uferwiesen trennen diese weltweit gerühmten Lagen vom Flusslauf der Mosel, so dass hier eine deutlich anders geartete Thermik besteht. Und die tiefgrauen Schieferböden in den extrem steilen Hängen des Domprobsts (60 bis 70% Gefälle) und des Himmelreichs, die unmittelbar hinter den letzten Häusern von Graach majestätisch sich erheben, gebären unter den Händen eines ungemein bescheidenen Winzerstars traumhaft FEINE Rieslinge, die seit Jahren zu meinen persönlichen Lieblingsweinen gehören!



Ein gewichtiges Indiz für diese einzigartige Güte der Graacher Lagen kann man in der Geschichte finden. Heutzutage mögen andere Gemeinden mit lautstärkeren Winzern und modernem Marketing im Rampenlicht der Weinwelt stehen, aber **in der preußischen Klassifizierung der Moselweinberge von 1816-32 sind die Weinberge Graachs höher bewertet als die jeder anderen Gemeinde der gesamten Mosel, Saar und Ruwer!** Seien Sie versichert, werte Kunden, dass die preußischen Steuererheber sehr genau wussten, was sie taten. Und in diesen genialen Lagen vinifiziert der sympathische König von Graach, Willi Schaefer, mittlerweile zusammen mit seinem hoch talentierten und ebenso sympathischen Sohn Christoph, absolute Weltklasseweine, mit fabelhafter Reputation in den angelsächsischen Ländern, einzigartig in ihrer messerscharfen Mineralität und unvergleichlichen Brillanz – und in Deutschland hat es noch kaum jemand bemerkt! Greifen Sie zu, liebe Kunden, diese Rieslinge sind Glücksfälle im Leben eines jeden kundigen Weinliebhabers! **Klassischer, finessenreicher, mineralischer und feinfruchtiger kann die Mosel nicht schmecken!**

Bedenken Sie bitte auch, liebe Kunden: Diese so lebendigen Rieslinge besitzen ein legendäres Reife- und Entwicklungspotential – ohne jemals ihre Frische zu verlieren! Bei den Spätlesen 20-30 Jahre und mehr, bei den Auslesen bis zu einem halben Jahrhundert. Von Jahr zu Jahr werden diese Köstlichkeiten sich entwickeln und gewinnen eine Komplexität und Mineralität, die weltweit einzigartig sind: **Das sind Schichten um Schichten sich entfaltende Finesse und Eleganz.** Das kaleidoskopartige Aromenspektrum dieser legendären, absolut gleichwertigen Lagen ist dabei stetigen Veränderungen unterworfen. Aber eins bleibt dabei stets gleich: Beide Moselmythen aus dem Himmelreich wie dem Domprobst bereiten in jeder Phase ihrer Entwicklung Trinkspaß ohne Ende. Nichts ist schwer, alles so tänzerisch verspielt, leicht und fein! Wahrlich der Tanz des Schmetterlings!

Und die Qualität des Jahrgangs 2011 in unserem Traditionsweingut (seit 1590 übrigens werden hier diese fabelhaften Riesling-Pretiosen vinifiziert) ist noch größer als schon in den gefeierten Vorgängerjahren: „Grandios“, urteilte der Gault Millau 2010“, „klassische, höchst animierende Weine mit nicht weniger Extrakt als im Jahrhundertjahrgang 2007“, jubilierte Gerhard Eichelmann 2010 und Der FEINSCHMECKER reihte in seinem Riesling-Cup Willis fabelhaften trockenem Basisriesling ein in die Top-Ten der besten trockenem Rieslinge Deutschlands, umrahmt von den legendären Großen Gewächsen der berühmtesten Weinlagen der Welt!

Außerdem können wir Ihnen auch zu 2011 bereits ein offizielles allerhöchstes Lob vermelden: Eine der spannendsten Stimmen weltweit zu Moselrieslingen ist der völlig unabhängige Internetnewsletter „Mosel Fine Wines“ ([moselfinewines.com](http://moselfinewines.com)) von **David Rayer**, einem der kompetentesten Köpfe der französischen Weinszene, den ich zudem seit vielen Jahren als persönlichen Freund und einen der größten Intimkenner des Burgunds ungemein schätze und der uns auch in Frankreich bereits so viele Türen durch seine sympathische Art und seine exzellenten Kontakte zu den dortigen Winzerpersönlichkeiten geöffnet hat. Rayer urteilt dezidiert: „Willi Schaefers 2011er sind einfach grandios, wiederum mit einer sagenhaften Eleganz und Finesse gesegnet, hinzu kommt eine traumhafte Struktur, verbunden mit einer faszinierenden tänzerischen Leichtigkeit. Es gibt opulenter und kraftvollere Weine an der Mosel. Aber keine feineren. Und welch grandiose Komplexität! „2011 hat Willi Schaefer eine wundervolle Kollektion in ALLEN Kategorien vinifiziert“.

Wohl bekomm's.

PS: Immer wieder, wenn ich in einem guten Restaurant fruchtsüße Schaefer-Rieslinge finde, die bereits ein paar Jahre der Flaschenreife hinter sich haben und damit harmonisch trocken schmecken, ordere ich diese mit großer Vorfreude und bin jedes Mal begeistert: Diese fabelhaften, tänzerisch-schwebenden, feinsinnigen, ungemein dichten und traumhaft mineralischen Rieslinge schmecken solo getrunken hervorragend und sind schlichtweg geniale Essensbegleiter. **Solch absolute Riesling-Spitzen präsentieren sich auch nach Jahren der Flaschenreife knackig frisch und glockenklar mineralisch, das ist ganz großes Kino, das sind absolute Weltklassegewächse von Willi Schaefer!**

**DMO20111 Graacher Riesling trocken 2011** 11,5% Vol. 11,87 €/l 8,90 €

Die Qualität einer Jahrgangskollektion demonstriert stets auch der Einstiegswein, den man als Visitenkarte eines Weingutes bezeichnen kann. Und welch phantastischer Basisriesling funkelt hier strahlend im Glase, ein Understatementwein von exemplarischer Feinheit: konzentrierte mineralische Noten, Schieferakkorde, eine reife Zitrusfrucht, kandierte Orangenschalen, Birne Helene, Weinbergspfrsich, Limette und geröstete Mandeln betören die Nase.-

Alle Ingredienzien sind ganz fein verwoben und präzise auf den Punkt vinifiziert. Dieser verführerische Riesling-Klassiker weckt Assoziationen an einen beschwingten Wolkentanz über den Höhenzügen der steilen Graacher Lagen oder an den famosen Blick in einen tiefen, felsigen Gletscherspalt. Glasklar,

frisch und geschliffen. Für Kenner ein „Wahnsinns“-Gutsriesling, der an der Mosel in seiner Preisklasse keinerlei Konkurrenz zu fürchten hat. Jeder Schluck dieses phantastischen Einstiegweins in die magische Welt der Schaefer'schen Gewächse vermittelt dem Genießer ein frisches, befreiendes Gefühl, wie es nur ein rassiger Riesling vermag: Faszinierend, strahlend, hinreißend, verführerisch! Welch ‚feinsinniger‘, kühler, stahliger und dennoch ungemein kraftvoller salzig-mineralischer Wein. Welch glockenklarer Stil, welch vibrierende, rassige und dennoch reife Säure, frisches Bergkristallwasser kann nicht fokussierter, frischer und präziser die Zunge liebkoosen! Der FEINSCHMECKER reiht diesen Preisbrecher im letzten Jahrgang in seinem Riesling-Cup ein in die Top-Ten der besten trockenen Rieslinge Deutschlands, umrahmt von den legendären Großen Gewächsen der berühmtesten Weinlagen der Welt! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt jedoch erst im Frühjahr 2013 bis 2018!

**DMO020911 Graacher Riesling feinherb 2011**

11% Vol.

11,87 €/l

8,90 €

Dieser harmonisch trocken schmeckende Göttertrank ist in seiner Preisklasse von genialer Güte. Unvergleich in Stilistik und Charakter. Unvergleichlich in ihrer inneren Harmonie und Balance. Unvergleich in ihrem kaleidoskopartigen Aromenspektrum, angefangen bei purem Schiefer und saftigem Weinbergspfirsich, über den vielfältigen Duft einer Blumenwiese im Sommer bis hin zu betörenden Grapefruit-, Orangen-, Cassis- und Würz-Aromen! Welche Balance, welche innere Harmonie, alle Aromen so unvergleichlich gut eingebunden, nichts dominiert! Am Gaumen, welch ein hedonistisches Vergnügen, welch traumhaft schlanke Köstlichkeit! Ungemein mineralisch salzig auf der Zunge, fast keine erkennbare Restsüße und pfeffrige Würze im begeisternden Nachhall! Genialer Stoff! Zu genießen ab sofort bis 2018.

**DMO021011 Willi Schaefer Riesling 2011**

9,5% Vol.

12,67 €/l

9,50 €

David Rayer: „This is a killer of an Estate wine“!

In der betörenden Nase deutlich von einer rauchigen, kühlen, schiefrigen Mineralität geprägt, zart unterlegt von reiner Frucht: Elegante Zitrus-, Ananas-, Apfel-, Aprikosen- und weiße Pfirsichnoten, eingebettet in noble florale Aromen und Anklänge von gerösteten Mandeln, in seiner Stilistik zurückhaltend und leise, wie der bescheidene Winzer selbst. Am Gaumen eine imposante Terroirnote, eine tänzerische Feinheit, feingliedrige Säure, elegante zarte Süße und eine bestechende und zugleich anregende Mineralität, die diesen traumhaft schönen, fruchtsüßen Basiswein von Willi Schaefer auszeichnen. Welch genialer Duft, das ist Noblesse pur! **Eines der größten Schnäppchen des Schaefer'schen Fabeljahrgangs 2011 mit gerade einmal 9,5% Alkohol!**

**DMO021111 Graacher Himmelreich, Riesling Kabinett 2011**

8% Vol.

17,27 €/l

12,95 €

Dieser fein ziselierte Riesling demonstriert beeindruckend, warum ein Kabinett für viele Liebhaber den klassischen Moselwein par excellence darstellt, nicht zuletzt wegen seiner Leichtigkeit im Alkohol (8%), die ihn zu einem wunderbaren Zechwein werden lässt, aber auch zum idealen Begleiter für leichte, feine Speisen. Von exzellenten Schieferverwitterungsböden stammt dieser finessenreiche Kabinett mit einem traumhaft komplexen Aromenrad (steinige Kernobstnoten, saftiger Granny Smith, Zitrusfrüchte, Birne, frische Aprikose, rote Johannisbeeren (!), gegrillte Mandeln, weiße Blüten, Akazienhonig und Brioche bis hin zu vibrierend-rassigen mineralischen Anklängen) in der Nase und einem phantastischen Spiel auf der Zunge zwischen Süße und Säure - Im großen Jahrgang 2011 für meine geschmacklichen Vorlieben der „moselanischste“ unter allen Mosel-Kabinetten, da eine unübertreffliche Annäherung an das Leitbild, das ein jeder Liebhaber dieser Rebsorte und der Kategorie Kabinette tief in seinem Herzen bewahrt. Unübertrefflich harmonisch, ungemein



## Erlesene Weine

präzise und sagenhaft fein, frisch und leicht, traumhaft balanciert, vibrierende Säurestruktur, toller Spannungsbogen am Gaumen, daher ungemein rassig und animierend, ein Paradebeispiel eines klassischen, beschwingten Kabinetts – Ein Elfgleicher Stil, der auf der gesamten Welt nicht kopiert werden kann!

**Für mich persönlich einer der fünf schönsten Kabinette des Jahrgangs 2011 in ganz Deutschland mit traumhaft niedrigen 8 Volumenprozent Alkohol! Der Preis dieses Weltklasseweins kann im internationalen Kontext gesehen nur als absoluter Witz bezeichnet werden! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis 2026, mindestens!**

**DMO021211 Graacher Domprobst, Riesling Kabinett 2011 8% Vol. 17,27 €/l 12,95 €**

DER große Rivale aus dem eigenen Haus! Absolut ebenbürtig. Vielleicht eine Spur dichter und strukturierter noch, „wilder“ in den Aromen und mit einem größerem Entwicklungspotential ausgestattet. Sein Vorgänger wurde vom Gault Millau in die Top-Ten der besten Kabinette des Jahrgangs in Deutschland gewählt. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2018 bis nach 2030.

Ist das nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Riesling uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt?

David Rayer: „Diesem grandiosen Kabinett kann man nicht widerstehen!“ Dramatisches Preis-Genuss-Verhältnis!

**DMO020311 Graacher Domprobst, Riesling Spätlese (AP1012) 1. Lage 2011 8% Vol. 25,20 €/l 18,90 €**

Nun, wer te Kunden, haben wir die Freude, Ihnen eine Spätlese von fast außerirdischer Schönheit präsentieren zu dürfen, eine der großen Legenden der Mosel: Eine filigrane Pretiose mit verschwenderisch sich verschenkender Frucht (gelbes Obst wie Aprikose, aber auch kühle, schwarze Johannisbeernoten), betörenden, noblen Würzanklängen und von strahlender Brillanz. Aber auch Cremigkeit und Fülle bei gleichzeitiger geschliffener Klarheit, begleitet von einer abgründigen Mineralität, sind die dominierenden Charakteristika des Geschmacksbildes dieser tänzelnd-schmelzigen **Graacher Domprobst Spätlese**, die wie Seide über die Zunge gleitet. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis ca. 2030.

David Rayer: „Delicious wine“.

**DMO020211 Graacher Himmelreich, Riesling Spätlese 1. Lage 2011 8% Vol. 25,20 €/l 18,90 €**  
**max. 3 Flaschen pro Kunde**

Gänsehautatmosphäre! Feinste Frucht küsst irre Mineralität. In den Aromen ungemein würzig, dazu meine heiß geliebten Noten von grünem Tee und frischer Minze! Unfassbar langes Finale bei nur 8 Volumenprozent Alkohol. **Mein Traum einer Spätlese!** Zu genießen 2016 bis nach 2035.

**DMO020411H Graacher Domprobst, Riesling Auslese (AP1112) 2011 (0,375l) 7,5% Vol. 60,00 €/l 22,50 €**  
**max. 2 Flaschen pro Kunde**

Welch irre innere Kraft (ohne Schwere!) bei niedrigstem Alkohol (7,5%) und schwebender Leichtigkeit und Transparenz. Elfenhafte Struktur und ellenlanger Abgang. Das macht deutschen edelsüßen Kreszenzen niemand in der ganzen Welt auch nur annähernd nach! Welch ellenlanger und elfenhafter Abgang mit betörenden Aromen nach grünem Tee. Schon jung (!) zu genießen, doch Potential bis nach 2040!

**Eine preislich unfassbare Provokation zu allen Süßweinen irgendwo auf der Welt. Die großen Sauternes müssten vor Scham im Boden versinken! Weltklasse zu diesem Preis gibt's nur bei einer Handvoll Spitzenwinzer aus Deutschland! Das ist einmalig in der Welt. Der traumhaft-tänzerische Gegenpol zu allen opulenten Süßweinorgien!**

