

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° 209**

Saarwellingen, im August 2012



© Van Volxem

**WEINGUT VAN VOLXEM – WILTINGEN SAAR**

**FALSTAFF:** „Roman Niewodniczanski, der weiße Ritter von der Saar: Der WINZER DES JAHRES 2012!“

**Günther Jauch:** „Van Volxem – ein absoluter Spitzenbetrieb, für den es nur ein Gesetz gibt: Das Gesetz der bedingungslosen Qualität!“

**Roman Niewodniczanski:** „2011 – Ein sa(ar)genhafter Jahrgang von historischer Qualität: Der Zustand der geernteten Trauben war die Erfüllung all meiner Träume. Darauf habe ich gewartet, seit ich Winzer bin! Ein einziger Rausch! Aufgrund der grandiosen Qualitäten stufen wir den Jahrgang auf Van Volxem auf einem Niveau mit den inzwischen legendären Saarjahrgängen 1921, 1945, 1959 und 1971 ein!“

**Manfred Klimek (Weinfreunden bestens bekannt als CAPTAIN CORK)** urteilt in seiner stets lesenswerten brandaktuellen Weinkolumne in der Welt am Sonntag (25.3.2012): „Roman ist ein leidenschaftlicher Quereinsteiger und ein wilder Verfechter biologischen Weinbaus. Sein 2011er SaarRiesling ist das reine Vergnügen, ein Maul voller frischer Frucht und leichter Würze: großes Lagerpotential!“

**STERN:** „Der Rebenflüsterer – Roman Niewodniczanski erzeugt Saarweine mit mythischem Ruf“

**Stuart Pigott (FAZ):** „Van Volxems geschmeidige, körperreiche Weine beweisen die Riesling-Renaissance der neuen Winzergeneration.“ Und das bei zumeist gerade einmal 12 Vol.% Alkohol – Das ist wahrlich die Quadratur des Kreises im Überfliegerjahrgang der Saar, im potentiellen Legendenjahrgang 2011!

**Doppelsieg für Van Volxem in einer Verkostung von 116 deutschen Winzermarkenweinen bei best-of-wine.com!**



© Van Volxem

In den Gesichtern der Lesemannschaft und des Chefs, „der weiße Ritter von der Saar und Winzer des Jahres 2012 (FALSTAFF)“, spiegelt sich die Freude über einen sa(ar)genhaften Jahrgang

**Stephan Reinhardt im FEINSCHMECKER: „Van Volxem: Sehr komplexe Rieslinge mit Struktur, innerer Dichte und cremiger Textur; lecker für die einen, kulturphilosophische Traktate für die anderen. Jedenfalls Weine, auf welche die Welt in Zukunft nicht mehr wird verzichten wollen.“**

Noch nie zuvor konnte Roman Niewodniczanski eine Ernte unter derartig optimalen Bedingungen einbringen wie in 2011. Doch lassen wir den Magier selbst zu Worte kommen: „Die klimatischen Bedingungen an der im Vergleich zu anderen Regionen gewohnt kühleren Saar waren in 2011 so gut wie selten zuvor: Auf ein sommerlich warmes Frühjahr mit perfekter Blüte folgte ein Sommer, der die für unsere kargen Schiefersteillagen so wertvollen und heiß erwarteten Niederschläge mit sich brachte (Der Regen fällt auf den Schiefer, der Schiefer löst Mineralstoffe und diese lagern sich kontinuierlich in den Trauben ein!) und der schier unendlich lange, gar nicht-enden-wollende ‚Goldene Herbst‘ boten phantastische Bedingungen für einen Großen Jahrgang an der Saar! Was waren das nur für sonnenreiche Tage und kühle Nächte im ‚indian summer‘. Das gänzliche Ausbleiben von Regen-, Sturm- oder Hagelereignissen erlaubte es uns bereits ab Ende September, ohne die sonst herbsttypische Hektik, Steilhang für Steilhang mehrfach von Hand selektiv vorzulesen. Dies ermöglichte unseren 45 bienenfleißigen Erntehelfern, sämtliche Trauben im Zustand der physiologischen Vollreife zu ernten. Schon die Früchte für die Gutsweine Schiefer und SaarRiesling begeisterten dank moderater Erträge mit expressiver Aromatik reifer Pfirsiche, Aprikosen, Maracujas und Papayas. Dank der kühlen Nächte blieb auch die weitgehend aus hochwertiger Weinsäure bestehende Säurestruktur der Trauben erhalten, was für den späteren Trinkspass der Weine von außerordentlich großer Bedeutung ist. Auch die für die Struktur und das Mundgefühl der späteren Weine elementaren Extraktwerte sind erfreulich hoch, was den so ungemein hilfreichen Regenfällen der Sommermonate zu verdanken ist. Der Abschluss der Ernte der 2011er erfolgte erst im November bei schönstem Herbstwetter und dank der Oktoberfröste hatten die Trauben in den letzten Wochen nochmals an Aroma zugelegt. Die goldgelben, auch Anfang November noch immer zu 99% perfekt gesunden Rieslingbeeren waren von einem Aromenreichtum, wie wir es bisher selten erlebt haben.

**Daher mein Fazit: 2011 ist ein sa(ar)genhafter Jahrgang von historischer Qualität: Der Zustand der geernteten Trauben war die Erfüllung all meiner Träume. Darauf habe ich gewartet, seit ich Winzer bin! Ein einziger Rausch! Aufgrund der grandiosen Qualitäten stufen wir den Jahrgang auf Van Volxem auf einem Niveau mit den inzwischen legendären Saarjahrgängen 1921, 1945, 1959 und 1971 ein!“**



Nie zuvor (O.K., vielleicht doch in 2009, aber da konnte er ja noch nicht ahnen, was 2011 wachsen würde!) habe ich den Zwei-Meter-Riesen „Niwo“, wie ihn seine Freunde rufen, mit derart leuchtenden Augen von den Erntegegebenheiten schwärmen hören, voller Begeisterung vom **„GRÖSSTEN JAHRGANG DER LETZTEN JAHRZEHNTE AN DER SAAR** (sprechen), der bisher einzigartige, mineralreiche Rieslinge mit einer traumhaft komplexen, spektakulär reichhaltigen und ungemein verführerischen, erotischen, ja, gar wollüstigen Frucht sowie einer geradezu irren Mineralität erbrachte: **2011 konnten wir hier Weine machen in einer Stilistik wie vor hundert Jahren: Fast alle unsere Rieslinge haben gerade einmal 12 Vol.% Alkohol!** Das ist einfach wie ein Sechser im Lotto! Diese niedrigen Alkoholwerte in bester Saarwein-Tradition machen doch erst unseren Riesling so einzigartig bekömmlich und trinkanimierend, wie er in der ganzen Welt kein zweites Mal gemacht werden kann. Welche Leichtigkeit des Seins! Und dann diese traumhaft komplexe Aromatik und eine wunderbar reife, weiche, cremige Säure. Für mich ist ein Traum in Erfüllung gegangen!”

Wahrlich, werte Kunden, **„Roman Niewodniczanski, der weiße Ritter von der Saar, ist Der WINZER DES JAHRES 2012!“** (FALSTAFF), **„für den es nur ein Gesetz gibt: Das Gesetz der bedingungslosen Qualität!“** (Günther Jauch).

**DMO011111 „Fuder Nr.4“, Saar Riesling Alte Reben 2011**  
Weltweit exklusiv bei Pinard de Picard!

12,5% Vol.

23,93 €/l

17,95 €

**Zahlreiche Vorbestellungen belegen, wie sehnsüchtig Van Volxems Paraderiesling von Alten Reben der Steillagen der Saar herbei gewünscht worden ist. Frisch abgefüllt können wir endlich liefern!**

Dieser edle Riesling-Solitär hat mittlerweile eine ureigene Pinard-de-Picard-Tradition: Roman hat uns wie stets auch in Deutschlands Überflieger-Jahrgang 2011 sein **bestes Fuder der ältesten Reben** aus seinen Saar-Steillagen separat abgefüllt und damit einen Wein geschaffen, der Liebhaber großer deutscher Rieslinge wegen seiner traumhaften Mineralität, seiner geschmeidigen, cremigen Textur und seiner faszinierenden Frucht schlicht in Entzücken versetzt – und dies zu einem Preis, der im internationalen Kontext gesehen geradezu als unverschämt niedrig zu bezeichnen ist!

Worin liegt nun aber die Ursache für die singuläre Qualität dieses Fuders Nr. 4?

Nun, es ist die Zugabe zweier erst Mitte November (!) geernteter phantastischer Traubenpartien aus erlesenen Parzellen in unsere Exklusivabfüllung: Zum einen stammen diese hocharomatischen Beerchen, wie im letzten Jahr, von einer großartigen Steillage aus dem **legendären Gottesfuß!** 50 bis 120 Jahre alte Reben sind verantwortlich für den Stoff, aus dem die Träume geboren werden! Zum anderen kommen die Träubchen aus der Steillage des Klosterbergs, einem Seitental neben dem Gottesfuß mit erstklassigem grauen Schiefer, auf dem die (nach dem Gottesfuß) zweitältesten Reben des Gutes wachsen! Da Roman zudem in den letzten Jahren seinen individuellen Stil konsequent weiterentwickelt hat und in seinen großen Rieslingen präziser denn je zuvor die Finesse und Eleganz seiner fabelhaften Lagen mit Weltruf herausarbeitet, präsentiert er uns und Ihnen mit diesem ebenso frischen wie cremigen und tief mineralischen 2011er einen herrlich trockenen, vibrierend rassigen Riesling voll feiner, filigraner Frucht, der seine Herkunft von einem der besten Weißweinterroirs der Welt, den steilen Schieferlagen der Saar, in Referenzqualität widerspiegelt. Welch geniale Vermählung der Dichte und Konzentration aus 2009 mit der einzigartigen Frische, Säurestruktur und Mineralität aus 2004! Roman urteilt begeistert: **„2011 ist mein Traumjahrgang bisher, der mich so beglückt, dass ich den Jahrgang nur mit Ehrfurcht betrachten kann.**





© Van Volxem

*Welche Schönheit der Träubchen im letzten Herbst, goldgelb, wie gemalt. Mein ‚Saarriesling Alte Reben Fuder 4‘ hat dieses Jahr fast die Qualität meiner geliebten Grand Crus. Vor allem mag ich seine Leichtigkeit (Werte Kunden: 12% Alkohol nur bei dieser inneren Dichte und Konzentration!) und Trinkfreude, bei einer vollreifen, verführerischen Frucht.“*

*Und der goldene Oktober 2011 ist auch verantwortlich für die balsamische Konsistenz des Saftes dieser perfekt gereiften kleinen Beeren von bis zu 120 Jahre alten Reben aus allersteilsten Schieferschluchten, so dass sich dieser große trockene Riesling nochmals deutlich dichter und komplexer zeigt in der traumhaft vielschichtigen, ungemein mineralisch-brillanten Aromatik als sein schon geniales Pendant, der von Kritikern und Liebhabern gleichermaßen gefeierte Saar-Riesling. Nase und Gaumen werden verückt von einer vibrierenden Mineralität, einer animierenden Frische und einem komplexen Aromenbündel voll betörender Frucht, insbesondere süßer Pfirsich, Orangenesten, Litschi, Muskatblüte (DAS Signum perfekter Reife in absoluten Ausnahmejahrgängen!), rosa Grapefruit, reife Zitrusfrüchte, Ananas und Mandarinen; dazu brillieren eine ungemeine feine Würze (mit Nuancierungen, die an noble orientalische Gewürze denken lassen!) sowie eine intensive florale Duftigkeit, die an Flieder, Holunderblüten, Akazienhonig und, nach längerer Öffnung, an eine leckere, selbst gemachte Fruchtcreme aus exotischen Früchten erinnert.*

*Obwohl die Zunge von einer seidigen Textur wohlig umhüllt wird (Jens Priewe urteilte begeistert über einen fast gleich guten Jahrgangsvorgänger: „Dieser cremige und würzige Wein streichelt den Gaumen, statt ihn mit der Säurepeitsche zu traktieren.“), fasziniert dieser harmonisch trockene, ungemein tiefe und dichte Wein infolge seiner reifen, rassigen Säure und seiner kristallinen, salzig anmutenden Mineralität (intensiver denn je zuvor!), aber auch durch seine Transparenz, sein Spiel, seine vibrierende Rasse und seine noble Finesse, die Leichtigkeit des Seins an magischen Abenden traumhaft widerspiegelnd. Phantastische Präzision, in seiner Stilistik filigraner, trinkfreudiger noch als selbst in seinen grandiosen Vorgängern! Viel Schmelz im ungemein langen, mineralischen Abgang (Salz und Jod, großen Prestigegewächsen des Burgunds gleich!), ein wunderschöner Riesling von den Steillagen der Saar aus traumhaft alten Reben, ein phantastischer Essensbegleiter, der den Maßstab setzt in seiner Preisklasse. Wahnsinnsstoff für's Geld – zweifellos **einer der größten Wein-Werte Deutschlands!** Bravo, Roman. Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte und nicht zu kalt servieren – 11 bis 12° C sind optimal, ebenso der Gebrauch großer Burgunderkelche!), Höhepunkt Herbst 2012 bis nach 2017.*

*Natürlich empfehlen wir nochmals unsere drei erfolgreichsten Weißweine des Jahres 2012:*

**DMO010611 Schiefer Riesling 2011**

12% Vol.

13,07 €/l

**9,80 €**

**Der Witwenmacher!** *Welch traumhafte Qualität offenbart der oftmals als ‚kleiner‘ Bruder des legendären Saar-Rieslings gefeierte Schieferriesling im Glase! Aber was heißt hier ‚kleiner‘ Bruder? Der Schieferriesling ist ein qualitativ absolut ebenbürtiges Gewächs, das sich nur in seiner Stilistik vom Saarriesling deutlich unterscheidet: Er ist bei aller inneren Dichte schlanker, rassiger und frischer im Körper, wodurch die pikante Mineralität des Schiefers (Nomen est Omen) noch stärker in den Vordergrund tritt. Jedes Glas dieses tänzelnden Rieslings versprüht schiere Lust beim Genuss! Eine seit mehreren Jahren sich abzeichnende Tendenz hat mit 2011 ihren bisherigen Höhepunkt erreicht: „Die Weine sind schlanker geworden“, schwärmt Roman, „meine ersten Weine wollte ich beeindruckend und voluminös, eben dicke, mundfüllende Granaten. Jetzt bevorzuge ich diese neue Leichtigkeit, schließlich werde auch ich älter. Und meine Weine sollen bekömmlich sein, das sei schon immer die Triebfeder der Weine der Saar gewesen: Eine animierende Trinkbarkeit müssen sie haben. Und in dieser Hinsicht möchte ich wieder einmal meinen Betriebsleiter Dominik Völk loben, denn er hat diese modifizierte Stilistik entscheidend mitgeprägt. Ihm und meinem Team habe ich sowieso unendlich viel zu verdanken, alles andere ist Schall und Rauch“, stellt der Zwei-Meter-Riese sein Licht bescheiden mal wieder viel zu sehr unter den Scheffel.*



© Van Tolken

Wie dem auch immer sei: Dieser verzaubernde Mineralextrakt Schiefer Riesling 2011 demonstriert ausdrücklich die Tugenden eines der größten Jahrgänge der Saar aller Zeiten!

Welch verführerische Fruchtaromen nach reifem Pfirsich, Aprikose, Maracuja, Grapefruit und betörende Noten von einem duftenden frühlingshaften Blumenstrauß. Die hohe Reife des kerngesunden Traubengutes, seine faszinierende salzige Mineralität, die sich über viele Monate hinweg kontinuierlich einlagern konnte, da während der gesamten, sehr langen Vegetationsperiode niemals Wasserstress bestand, und seine harmonische, reife Säure zeichnen das Kernthema, mit dem die besten Rieslinge der Saar in 2011 allesamt brillieren werden! Welch geradezu nicht enden wollender Trinkfluss, der durch eine sehr moderate, höchst trinkanimierende Alkoholgradation von knappen 12 Volumenprozent, eine zart cremige Textur (welch innere Wärme und Fülle ohne Schwere!), eine verführerische Frucht und eine tiefe, geheimnisvolle Mineralität zum fröhlichen Zechen verleitet. Ein Referenzriesling der Saar: Authentisch, mineralisch, rassig, strahlend-präzise! Terroir pur!

Kein Wunder bei dieser extrem hohen Qualität innerhalb seiner Preiskategorie, dass die renommierte niederländische Sommeliervereinigung bereits den 2008er Schiefer Riesling, Romans Einstiegsdroge in seine magischen Weinwelten, im Rahmen des „21ste Proefschrift Wijnconours“ aus einer Verkostung von insgesamt 3.500 Weinen zum besten trockenen Weißwein in Holland kürte. Ruhm und Ansporn für Roman zugleich, auch künftig mit viel handwerklicher Sorgfalt in seinen einzigartigen Schiefersteillagen Gutsweine mit einem singulären Preis-Genuss-Verhältnis zu erzeugen. Welch herausragender Beleg, dass die „Riesling-Renaissance bei uns tatsächlich stattfindet,“ (Stuart Pigott in der FAZ), „verlangt (dieses kleine Weinwunder, T.S.) doch stets nach dem nächsten Schluck“, wie selbst der im Allgemeinen so wohlthuend zurückhaltende Dominik Völk bei unserer gemeinsamen Verkostung auf dem Weingut anmerkt. Schlicht ein „Witwenmacher“, wie Roman augenzwinkernd meint. Was das denn sei, lautete da meine verblüffte Frage. „So wurden früher an der Saar solch betörende Rieslinge genannt, weil sich wohl so mancher Winzer im Keller an seinem eigenen, wohl-schmeckenden Gebräu totgesoffen hatte“, fügte Roman ernst hinzu.

Wohl bekomm's ;-))

<b>DMO011011</b>	<b>Saar Riesling 2011</b>	12% Vol.	15,20 €/l	<b>11,40 €</b>
<b>DMO011011M</b>	<b>Saar Riesling 2011 MAGNUM</b>	12% Vol.	19,33 €/l	<b>29,00 €</b>

Manfred Klimek (Weinfreunden bestens bekannt als CAPTAIN CORK) urteilt in seiner stets lesenswerten Weinkolumne in der Welt am Sonntag (25.3.2012): „Roman ist ein leidenschaftlicher Quereinsteiger und ein wilder Verfechter biologischen Weinanbaus. Sein **2011er Saar Riesling ist das reine Vergnügen**, ein Maul voller frischer Frucht und leichter Würze: großes Lagerpotential! Deutscher Riesling at its best. Viel Wein für geringes Geld.“

<b>DMO010311</b>	<b>Rotschiefer Riesling (feinfruchtig) 2011</b>	10,5% Vol.	14,60 €/l	<b>10,95 €</b>
------------------	---	------------	-----------	----------------

Ein ungemein fröhlicher, unkomplizierter Riesling, **DIE dramatisch preiswerte Alternative zum Champagner, eine Einladung zum Opern schmettern in der Badewanne!** Oder, wie Christina Hilker, Sommelier des Jahres 2005, verschmitzt lächelnd meint: „Ein Wein, von dem man ganze Badewannen trinken könnte, da er sich so anregend und trinkanimierend präsentiert, mit grandios niedrigem Alkoholgehalt von 10 Vol %.“

Werte Kunden: Die Preise trennen Äonen. Die qualitative Gleichwertigkeit jedoch ist eingemeißelt im vibrierenden Genuss im Glase! Engelspipi ohne Schwere. Eintauchen in die Leichtigkeit des Seins, in eine verzaubernde Welt von Zartheit, Fröhlichkeit und Weisheit. ... Oder schlicht: Eine sich im unendlich langen Augenblicke verlierende unermessliche Lust!

## WEINGUT BATTENFELD-SPANIER – HOHENSÜLZEN, RHEINHESSEN

**Hans Oliver Spanier brilliert in der dynamischsten deutschen Anbauregion für trockenen Riesling mit faszinierenden Öko-Weinen auf absolutem Weltklasseniveau: „Meine Weine sind sinnlich und in ihrer Jugend noch unnahbar. Ihre Tiefe zeigen sie, wenn man sich Zeit für sie nimmt.“**

**Der Bioverband Ecovin vergibt begeistert dem Kronprinzen von Klaus-Peter Keller die Auszeichnung für den besten biologisch produzierten Riesling Deutschlands!**

Die Region Rheinhessen setzte im letzten Jahrzehnt zu einem vorher nie geahnten Höhenflug an und steht heute als Synonym gar für trockene Weltklasserieslinge deutscher Provenienz! Am äußersten südlichen Rand dieser Renommierregion, unmittelbar an der Grenze zur benachbarten Pfalz, vinifiziert einer der Top-Aufsteiger der letzten Jahre, Hans Oliver Spanier, von seinen Freunden liebevoll H.O. gerufen, traumhaft mineralische Rieslinge, mit denen er sich binnen weniger Jahre in die absolute deutsche Spitzenklasse katapultiert hat. Mit seinen nicht einmal 40 Lenzen verfügt H.O. zudem dennoch bereits über fast 20 jährige Berufserfahrung und hat sich qualitätsbesessen und voller Leidenschaft dem Riesling verschrieben. Inspiriert durch intensive Gespräche mit seinem geliebten Großvater, der ihm erklärte, wie man früher Wein im handwerklichen Stil gemacht hat, ohne die „Segnungen“ der modernen Önologie, hat er sich als unbeirrbarer Freigeist konsequent dem ökologischen Weinanbau zugewandt und sich vom Bundesverband ECOVIN zertifizieren lassen.

Der äußerste Süden des sonnenreichsten und niederschlagsärmsten (da im Regenschatten des Donnerbergs gelegen) Weinanbaugebietes Deutschlands: Da schließt der kundige Weinliebhaber schnell auf besonders üppige und alkoholreiche Weine. Und liegt damit doch nicht richtig, weil die Reben unseres Ökobetriebs über die Täler von Pfrimm und Eisbach direkt an die „große Klimaanlage“ der Nordpfälzer Berge angeschlossen sind. Von Ihnen strömt nachts kühle Luft in Richtung Rhein und verleiht den an diesen Hängen wachsenden grandiosen Weinen eine kernige Lebendigkeit und Frische. Charaktervoll, ausdrucksstark und von Jahr zu Jahr ausgereizter in Weinberg und Keller setzen daher H.O.s Weinunikate mit eigenständiger Stilistik neue Maßstäbe. Niedrige Erträge, sorgfältige ökologische Arbeit im Weinberg, Düngung nur mit natürlichem Kompost, Vergärung der streng selektierten Trauben auf wilden Hefen, langsamer und schonender Ausbau auf der Hefe und sensibler Ausbau in Holzfässern oder Edelstahl tanks sorgen für eine Qualität, die seine Rieslinge zu den gefragtesten ihrer Region haben werden lassen. Bei jedem Schluck dieser Terroirweine schmeckt man, dass das von der Natur gegebene Lesegut so authentisch wie möglich im Keller in singuläre Weinqualität umgesetzt wurde. „Es sind unsere einzigartigen Böden, welche den Weinen ihre mineralische, unverwechselbare Note geben, gepaart mit der ganzen Fruchtfülle, die den Riesling so unvergleichlich macht. Wir versuchen nur noch, das Geschenk der Natur unverfälscht in die Flasche zu transportieren“, stellt der ebenso sympathische wie lebensfrohe H.O. seine großen Fähigkeiten bescheiden unter den Scheffel.

Dabei unterscheiden sich seine Rieslinge sehr deutlich von denen der anderen Spitzenwinzer in Rheinhessen. Hat H.O. doch zu seiner eigenen, originären Interpretation seiner großen Kalksteinlagen gefunden. So wie Klaus-Peter Keller in seinen Rieslingen die höchst mögliche Finesse, Feinheit und Eleganz herauszukitzeln versucht, hat H.O. eine Vorliebe für einen kraftvolleren, maskulineren Rieslingstil, der bei allem Schlift mit seiner Cremigkeit und seinem verführerischen Schmelz die Zunge des Rieslingliebhabers betört. Diesen Stil stützt er auch im Keller durch die Verwendung edler, alter Holzfässer – mehrfach bereits hat er bestens gepflegte alte Fassbestände aufkaufen können, einmal gar die ältesten aus dem vorvergangenen Jahrhundert („ein echter Glücksgriff, wie ein 6er im Lotto“) – die seinen majestätischen Rieslingen eine zusätzliche Dimension an Komplexität bescheren. Und in 2011 hat H.O. unverkennbar seinen ureigenen Stil weiterentwickelt, der **seinen Vorzeige-Bio-Weinen, die Maßstäbe setzen und als Vorbilder gelten in ihrer jeweiligen Kategorie, einen unverwechselbaren Charakter verleiht.** Alle großen Terroir-Weine der Welt haben ihren eigenen individuellen Charakter, ihr sinnliches Markenzeichen. Es ist dabei stets die Melange aus ihrem einzigartigen Terroir und der genialen Handschrift ihres Winzers, der sie geschaffen hat. So begeistern bei allen 2011er Battenfeld-Weinen die mineralisch kühle Präzision und eine cremige, reife Säurestruktur (das ist absolute Klasse!), die in komplexe, noble Fruchtaromen (die aber wie in einem grandiosen Orchester nicht dominant hervortreten, sondern sich harmonisch in die Gesamtkomposition einfügen) eingebettet sind, so dass aus all diesen Komponenten eine fast elektrisierende geschmackliche Spannung entsteht: Oder wie Hans-Oliver dezidiert anmerkt: **„Wein ist die schmeckbare Transformation von Licht und Stein. Die Rebe ist der Dolmetscher. Wenn ich Steinwein schmecke, erlebe ich Licht. Liquid Sky.“**





*Dramatische Abendstimmung in Rheinhessen - dramatisch mineralische Steinweine!*

*Wahrlich: H.O. hat eine traumhaft schöne, emotional tief berührende Kollektion 2011 vinifiziert und sich in die absolute Spitze deutscher Weltklassewinzer katapultiert. **Großes Kino mit verzaubernden Weinen! Wir hätten uns den Battenfeld-Jahrgang 2011 auch mit noch so viel Phantasie nicht perfekter wünschen können, als er sich nun im Glase präsentiert.***

*PS: Auf Hans Olivers Homepage prunkt selbstironisch, aber auch selbstbewusst der Ausspruch: „Der einzige Spanier, der etwas von Riesling versteht“. Für Kenner keine Frage, dass dieses Bonmot längst Realität geworden ist. Wir sind glücklich, dieses rheinhessische Musterweingut in unserem Programm präsentieren zu können: **Battenfeld-Spanier produziert Bio-Weine, wie sie besser nicht sein können!***

**DRH021211 Weisser Burgunder Gutswein trocken 2011 (Bio) DV 13% Vol. 11,87 €/l 8,90 €**

*Dieser traumhaft frische, ungemein inspirierende, kompromisslos trockene Weißburgunder von erstklassigen Kalk- und einer kleinen Partie Lössböden aus Hans Olivers Heimatort Hohen-Sülzen fasziniert in der Nase durch sein nuanciertes Aromenspiel (weiße Blüten, ganz zarte Haselnussanklänge, dazu gelbe Früchte sowie eine feine rauchige kräuterwürzige Mineralität), seine terroirgeprägte Individualität und eine schwebende Transparenz. Am Gaumen dicht, konzentriert, cremig und mit einer tollen Kraft versehen, dabei jedoch auch von einer verspielten, eleganten, ja fast filigranen Stilistik (Überhaupt nichts Schweres oder Plumpes ist diesem noblen Weißburgunder zu eigen: Power without weight!), angenehm frisch bis zum grandiosen Finale (hier spürt man förmlich die kalte Luft, die nachts vom Donnersberg kommend über die Weinberge streicht), extraktreich, mit feinsten Mineralität und animierender Zitrusfrucht im lang anhaltenden Abgang. Ein traumhaft leckerer Terrassenwein, der die Leichtigkeit des Seins an lauen Sommerabenden widerspiegelt und immer wieder Lust macht auf das nächste Glas, aber auch ein fabelhafter Essensbegleiter, der eindrucksvoll belegt, dass Hans Oliver neben seinen genialen Rieslingen auch die Rebsorte Weißburgunder meisterhaft zu vinifizieren weiß!*

**DRH020811 Riesling „Edition Pinard de Picard“ trocken 2011 (Bio) DV 12,5% Vol. 11,93 €/l 8,95 €**

*Eine späte Lese reifer, kerngesunder Träubchen erbrachte in 2011 einen ungemein fokussierten Wein voll strahlender, vibrierender Mineralität und gesegnet mit einer cremigen Säure, einer animierenden Frische und einem sinnlichen Mundgefühl infolge seiner wunderschönen Konzentration und inneren Dichte. Und dieser knochentrockene Basisriesling – „meine Visitenkarte“ sagt H.O. voller Stolz – das Aushängeschild des Gutes, ist derart gelungen (Stuart Pigott: „Battenfelds Rieslinge leuchten bereits vom kleinsten Wein an“), dass wir Hans Oliver wiederum baten, für Pinard de Picard eine Selektion seiner besten Fässer abzufüllen, die wir Ihnen, werte*

Kunden, heuer ganz besonders ans Herz legen möchten. Dieser knackig frische, ‚kühle‘ und traumhaft mineralische Gutsriesling auf absolutem Spätleseniveau demonstriert beispielhaft die Typizität der großen rheinhessischen Kalklagen. Schon in der Nase brilliert präzise und intensiv die Mineralität des energetischen Kalksteins, die mit Ihrer kühlen und frischen Aromatik fesselnd animierend wirkt. Fein verwoben betören Aromen vom reifen Weinbergspfirsich, Grapefruit, Fleisch weißer Birnen, Fuji-Apfel und dezente Anklänge von Tannenhonig und weißen Blüten. Diese leckere Edition für Pinard de Picard verwöhnt die Zunge mit einer höchst moderaten Alkoholgradation (gerade einmal 12,5%) sowie einer saftigen Fruchtfülle und präsentiert sich zudem infolge seiner reifen, vibrierenden Säure herzhaft rassig und trinkanimierend frisch am Gaumen. Man möchte mit der Zunge schnalzen! Schön, dass es solch leckere und bezahlbare Weißweine gibt, die so unspektakulär gut sind: Ein phantastischer Zechwein auf allerhöchstem Niveau, ein großartiger Riesling für den Alltag aus zertifiziertem Bioanbau, der die Stilistik seiner Herkunft aus drei Gemarkungen gekonnt in prononcierte Frische und erstklassige Qualität übersetzt: Die Monsheimer Lagen zeichnen verantwortlich für die animierende, packende, salzige Mineralität (die



um so vibrierender den Gaumen streichelt, je länger die Flasche geöffnet ist), das Mölsheimer Terroir für die Finesse und Hohen-Sülzen für den verführerischen Schmelz. Mühelos steckt man auch die zweite Flasche am Abend weg: **Ein Gutsriesling edelster Provenienz zu einem dramatisch günstigen Preis!**

**DRH020611 „Eisbach“ Riesling trocken 2011 (Bio) DV**  
12,5% Vol. 15,87 €/l 11,90 €

**Schon wieder eine der Provokationen des Jahrgangs in Deutschland!**  
Sebastian Georgi, Top-Sommelier im „Wasserturm“ in Köln, urteilt: „Das ist definitiv Großes-Gewächs-Niveau!“

Und so verdammt Recht hat der Kerl! Eine irre, „dreckige“ Mineralität vermählt sich mit einer ungemein komplexen, traumhaft reifen Frucht in der Nase und verströmt sich wie ein kristallklarer, sich übermütig ins Tal ergießender Gebirgsbach über die Zunge und brilliert mit einer kühlen Finesse und puristischen Präzision, von der die meisten um ein Vielfaches teureren Großen Gewächse durchschnittlicher Winzer nur alpträumen können! Hier hat er Gültigkeit, der alte Lateiner: „Nomen est omen“. Denn der Eisbach, ein im Regenschatten des Donnersbergmassivs entspringender Mittelgebirgsbach, der Hohen-Sülzen mit der aromenbildenden Nachtkühle beschenkt, verzögert in Meisterhänden wie denen von H.O. auch bei hohen Tagestemperaturen die Traubenreife und bewahrt stets eine vibrierende, in 2011 aber ungemein reife, cremige Säure in den Trauben. Und so brilliert der ‚Eisbach‘ im Glase zwar einerseits wie ein erfrischender, kristallklarer Berg-

see, in den der kundige Genießer einfach nur eintauchen möchte, verführt aber andererseits ebenso durch seine reife Frucht wie durch sein schmelziges, harmonisches Mundgefühl. Oder, um mit H.O. zu sprechen: „Erfrischend, kühl, ziseliert. Die Rieslingfrucht tritt in den Hintergrund, die Steinaromen dominieren: Kräuter, Würze, Tabak.“ Genießen und wegzischen jetzt bis 2016+!

**DRH021411 Hohen-Sülzen Grüner Sylvaner trocken 2011 (Bio)** 13% Vol. 18,53 €/l 13,90 €

Ein im großen, alten, edlen Holzfass ausgebauter Sylvaner wie ein Donnerhall, aber nicht nur wegen seiner Kraft, Dichte und Cremigkeit, die er zweifellos in hohem Maße besitzt, sondern wegen seiner burgundischen Finesse und Eleganz, die ihn einzig macht unter seinesgleichen und einer sensationellen Mineralität, die von seinem großartigen Kalkterroir erzählt!

In der Nase betören faszinierende Aromen von Weinbergspfirsich, hochreifen Aprikosen und Mirabellen, Orangen, Grapefruit, Feuerstein, Johannisbeeren, wilden Kräutern, intensiv duftenden Blüten und Birnen – Schichten um Schichten feiner Aromen werden freigesetzt, der Wein entblättert sich geradezu über Stunden und Tage, großartiger Schmelz und Extraktsüße, lang anhaltend, fulminanter, fruchtig-mineralischer Abgang, welch eindrucksvolle Demonstration höchster winzerlicher Handwerkskunst, bravo! Zu genießen ab sofort (Dekantieren empfohlen, nicht zu kalt servieren bitte!) bis nach 2015.

**Vom Gault Millau schon mal auf den ersten Platz der rheinhessischen Sylvaner gesetzt!**

**DRH021511 Hohen-Sülzen Weissburgunder trocken 2011 (Bio)** 13% Vol. 18,53 €/l 13,90 €

Sir Winston Churchill postulierte, man solle „dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“. Wie wahr! Und welch sinnfroher Referenz-Weißburgunder funkelt hier goldgelb im Glase, eine Hommage an eine große Rebsorte, die beispielhaft demonstriert, welch hohes Niveau der engagierte Hohen-Sülzener unter optimalen weinbaulichen und önologischen Voraussetzungen zu vinifizieren in der Lage ist. Cremige, saftige Dichte, warmer Brioche-Teig im fülligen Duft, unterlegt von reifem Weinbergspfirsich, Ananas, Mirabellen, Aprikosen, Honigmelone und von einer intensiven Mineralität.

Dieser eindrucksvoll dimensionierte Weißburgunder aus einer großartigen Kalklage begeistert mit seidig-sanfter Fülle, Präzision und animierender Frische am Gaumen. Spontan im (noch dezent schmeckbaren) Holzfass vergoren, sehr lange und extrem schonend auf der Hefe gereift.



Der Schwarze Herrgott :-)

Längst gehört der Rheinhesse H.O. zu den besten deutschen Winzern, was er in 2011 mit seinem wunderbar gelungenen Weißburgunder „S“ deutlich unter Beweis stellt, der im langen Nachhall mit salziger Mineralität und geschmeidiger Textur begeistert und in seiner „betörenden Stilistik und Qualität großen Chardonnays aus der Bourgogne ähnelt und Vorzeigecharakter unter den deutschen weißen Burgundern besitzt“, wie Christina Hilker, „Deutschlands Sommelier des Jahres 2005“, begeistert urteilt! Zu genießen ab sofort bis 2016+.

**DRH020111 Hohen-Sülzen Riesling trocken 2011 (Bio)** 13% Vol. 21,20 €/l 15,90 €  
**Finesse trifft betörende Frucht und feinste Mineralität!**

Dieser betörende, ungemein komplex-expressive Riesling bezaubert mit seiner frischen kräutrigen Aromatik und feinstem Spiel und deutet schon in der Jugend sein breites Fruchtspektrum an, das von Pfirsich, Limone, Minze, Rosenblätter, Passionsfrucht und Steinobst bis hin zu exotischen Anklängen (sogar weißer Pfeffer und Zimt!) reicht und das fast süchtig macht in der Intensität der Aromen, in der Reinheit seiner geschmacklichen Komponenten und dem unverkennbaren authentischen Rieslingcharakter seiner großen steinigen, extrem kalkigen Lagen aus Hohen-Sülzen (welch kerngesunde Trauben, an strahlend schönen Spätherbsttagen gelesen!) mit Anklängen an rauchiges Gestein. „Ausladende Rieslingfrucht und vibrierender Kalkfels: ein Steinwein zum Träumen schön“ (H.O.).

Am Gaumenfaszinieren bei allem Schmelz zuerst die klare mineralische, rassige Note und die perfekt integrierte Säurestruktur (grandiose Frische!), dann, nach längerer Öffnung, das komplexe Spiel der Aromen von intensiv duftendem Weinbergspfirsich, Aprikosen, reifer Flugananas, Feuerstein und Cassis. Faszinierend im langen Abgang ist die leichte Würze mit ihren betörenden Trockenkräuternoten. Welch noble, feine und aristokratische Struktur!

**Dieser zutiefst mineralische Riesling mit einer viskosen Dichte besitzt die hohe Qualität, die in den meisten anderen Betrieben als teures Großes Gewächs verkauft würde und hat vom Bioverband Ecovin bereits zweimal die Auszeichnung als bester biologisch produzierter Riesling des Jahrgangs bekommen!** Herzlichen Glückwunsch H.O. für diesen großartigen Erfolg.

Und 2011 (Ich weiß ehrlich gesagt nicht, wie er das soooo hingekriegt hat!) spielt nochmals in einer ganz anderen Liga mit seiner traumhaften Mineralität und der grandiosen Feinheit im Duft. Welch femininer in sich ruhender Riesling, unaufgeregt, aber begeisternd! „Ein Minnesänger. Er findet immer schöne Worte. Aber er ist auch sehr hintergründig, wenn man ihm aufmerksam zuzuhören weiß“, H.O. Sensationelles Preis-Genuss-Verhältnis! Großer deutscher Wein, wie er unnachahmlich ist, einmalig und einzigartig! Zu genießen ab sofort bis 2018+. Wir empfehlen, diesen großen Rivalen wesentlich teurerer Großer Gewächse wie eben diese aus großen Burgunderkelchen zu genießen. Ganz großes Kino.

**DRH021311 Mölsheim Riesling trocken 2011 (Bio)** 13% Vol. 21,20 €/l 15,90 €

Der große Rivale. Seit Jahren! In seiner Textur fülliger, cremiger, majestätischer. Unglaubliche Würze in Nase und Mund. Bei aller Kraft ein enorm animierender Nachhall voller Frische. Grandios!

**DRH020211 Kirchenstück, Riesling Großes Gewächs trocken 2011 (Bio) in Sub.** 13,5% Vol. 38,67 €/l 29,00 €

Welch faszinierende Mischung aus einer in dieser Lage zuvor so wohl noch nicht erlebten Frische und Mineralität, aus Komplexität, Kraft, Fülle und Pfälzer Schmusekätzchen. Diese große deutsche Anbauregion für trockenen Riesling liegt nur einen Steinwurf von Hohen-Sülzen entfernt, dessen bestes Terroir mit einer Selektion hochwertiger Reben den Kernwingert der südlich exponierten Renommierlage von H.O.s Heimatort bildet. Welch brillanter, ungemein harmonischer, höchst individueller Riesling mit enorm viel Charakter. Eine präzise Mineralität und eine fabelhafte Säurestruktur sorgen für einen großartigen Spannungsbogen und eine fabelhafte Frische: **Lustvolle pfälzer Fülle trifft rheinhessische Lebensfreude und Leichtigkeit!** Dieses majestätische, sinnenfrohe Große Gewächs wird sich in den nächsten Monaten zu einem der attraktivsten, aber auch stilistisch prägnantesten Rieslinge Deutschlands entwickeln: „Ich will keine netten Weine erzeugen, ich will kompromisslose Weine machen, die Ecken und Kanten haben dürfen“, diesen Leitsatz von H.O. demonstriert dieser Paraderiesling idealtypisch. Authentizität pur! Das ist feinste Bodenprägung, das ist grandioses Terroir!

Und daher begeistern bei aller Kraft und Dichte bei diesem Ausnahmegewächs neben einer Wahnsinnsnoblesse insbesondere eine irrsinnige, vom Feuerstein geprägte Mineralität, die präziser wirkt denn je zuvor sowie eine betörende, von weißen Blumen (Jasmin!) dominierte Aromatik! Und eine fabelhaft reife Säure (hier werden auch alle diejenigen Weißweinliebhaber ihre wahre Freude haben, denen sonst Rieslinge zu säurebetont sind, daher auch eine traumhafte Alternative für Burgunderliebhaber, insbesondere des legendären Montrachet) und eine wunderbare Saftigkeit, mit der viele Wachauer-Rieslinge in ihrer besten Zeit brilliert haben, lange bevor etliche von Ihnen unter Alkoholexzessen und Botrytisüberfluss ihren Trinkspaß einbüßten. **Zweifellos besitzt das Kirchenstück unter Deutschlands Großen Gewächsen ein unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis!** Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis 2020+.

Sam Hofschuster von [wein-plus.de](http://wein-plus.de) urteilt in seiner „Wer-das-nicht-kauft-ist-selber-schuld-Liste der Großen Gewächse: „Der Name Kirchenstück lässt sicher noch niemanden vor Ehrfurcht erstarren. Was H.O. Spanier inzwischen aus diesen unbekanntenen Weinbergen holt, **steht den Rieslingen aus den berühmtesten Lagen Deutschlands jedoch nicht mehr nach.** Man muss dieses kompromisslose, ungeheuer feste, tiefe und mineralische Meisterwerk probiert haben, um es zu glauben.“  
Stimmt!

Der mittelalterliche Name für das Hohen-Sülzen  
Kirchenstück ist GRIEBLSTEYN: Aufgeriebener Kalk.  
Reine Mineralität für die Trauben.



**DRH020311 Frauenberg, Riesling Großes Gewächs trocken 2011 (Bio) in Subskription** 13% Vol. 46,67 €/l **35,00 €**  
Eleganz und Kraft, Dichte und Finesse, Mineralität und Frucht, Feinheit (hier schmeckt man die späte Ernte der kerngesunden Trauben, die von den kühlen Nächten extrem profitierten!) und Länge: Der zutiefst kalkhaltige Mergel des parallel zum Hang terrassierten Flörsheimer Frauenbergs macht es möglich, alle Attribute eines trockenen Weltklasse-Rieslings in einem großen Wein zu vereinen. Gewachsen in steiler Lage, gehört dieser fabelhafte Wein – von der Stilistik her Battenfelds elegantester, schlankster, ja ein fast „asketischer Wein“, wie Rieslingfreak Stuart Pigott es so trefflich formuliert – zu meinen persönlichen Favoriten, seit er im Jahrgang 2002 bereits in einer Blindprobe großer deutscher und wachauer Rieslinge brillierte und, damals noch zum großen Erstaunen aller Experten, in der absoluten Spitzengruppe landete.

Dieser grandiose Kalkterminator von aristokratischer Struktur fasziniert durch seinen mineralischen Charakter – eine hypothetische Mischung aus Kellers Kirchspiel mit seinem eleganten Spiel und seinen würzig-kräutrigen Aromen und dem legendären Morstein mit seiner dramatischen Kraft und seiner Tabakigkeit – und mit einer cremigen Konsistenz, die diesen Weltklasse-Riesling zu einem einzigartigen Unikat werden lässt. Ein traumhaftes Spiel, eine enorme innere Dichte mit einer vibrierenden, energetischen, geschliffenen Säure, eine animierende Kräuterwürze, eine faszinierende Feuersteinaromatik, sinnenbetörende Anklänge an steinige Marillenfrucht, frisch geerntete Aprikosen, Orangenschale und salzige Austern sowie eine abgrundtiefe Mineralität vermögen den Zauber dieser großen rheinhessischen Renommierlage eins zu eins ins Glas zu emittieren. Das sinnliche Mundgefühl, das dieser Mineralienzauber auslöst, fasziniert, nimmt ein, begeistert und lässt nicht mehr los. Welch Orgie des Kalk, unterlegt mit vibrierend rassischer Rieslingenergie! Ein packender Wein, der tief berührt in seiner spürbar edlen Art und abgrundtiefen, kühl-kalkigen und lasziv-lustvollen Mineralität! Ein nobler Rheinhesse in der Champions-League aus „einer Kalkfelsunterlage. Wer ihn hören will, muss schweigen können. Tanzende Mineralien, salziger Herkunftscharakter. Streng, consequent und stolz,“ so unser ebenso stolzer Spanier. Zu genießen ab seiner Freigabe im Herbst, Höhepunkt 2015 bis 2025+.

H.O.s Rieslinggigant aus dem fast schon legendären Frauenberg verdeutlicht wie kein anderes Gewächs idealtypisch die Philosophie des großen rheinhessischen Weinmachers: „Ich verstehe mich als **Steinweinproduzent. Die Frucht ist der schöne Schein, die Aromen der Steine dagegen verleihen Tiefe und Dreidimensionalität. Liquid Earth.** Daher ist mein Frauenberg ausgereizte Mineralität. Meine Interpretation eines extremen Steinweins, der zum Meditieren einlädt. Leben in den Zwischenräumen.“

**DRH020711 Am Schwarzen Herrgott, Riesling Großes Gewächs trocken 2011 (Bio) in Subskription**

13% Vol. 46,67 €/l 35,00 €

**Ein neuer Fixstern am deutschen Große-Gewächs-Himmel und von mir letztjährig bereits in meine persönliche Bestenliste der 10 schönsten Rieslinge des Jahrgangs aufgenommen!**

Lassen wir Hans-Oliver selbst erzählen: „Der ‚Schwarze Herrgott‘ liegt am Beginn des Zellertaler Beckens, das mit dem Frauenberg seinen Abschluss findet. Hier wie dort herrscht die reine Kalkfelsunterlage vor. Den wesentlichen Unterschied machen die mikroklimatischen Begebenheiten. Während der Frauenberg von der offenen, exponierten Lage und dem Winddurchzug geprägt ist, befindet sich



der Schwarze Herrgott an einer steilen engen Bruchkante, welche diese Renommier-Lage nochmals vor Regen und einer zu vollen Härte des Lichteinfalls schützt. Während der Frauenberg im Licht förmlich badet, zieht der Schwarze Herrgott auch das mythische Schattenreich an.

Der Schwarze Herrgott ist im Übrigen eine der ältesten und berühmtesten Weinlagen Deutschlands (urkundlich bereits im 8. Jahrhundert als Weinberg erwähnt), seit Jahrzehnten aber in Vergessenheit geraten.

Vielleicht auch, weil mitten durch den Schwarzen Herrgott die Grenze zwischen Rheinhessen und der nördlichen Pfalz verläuft. Doch nach Jahren intensiver Vorarbeit soll diese grandiose Lage wieder aufleben, mit einem Wein, der nicht nur an der Grenze wächst, sondern der auch geschmacklich eine Grenzauslotung ist. **Denn der Riesling aus dem Schwarzen Herrgott ist ein dem Schatten abgetrotzter Lichtwein. Die Präzision, die der Riesling hier hervorbringt, ist selbst unter den kargen Kalkfelslagen des Wonnegau einzigartig.**

Nichts dient oder ist Beiwerk, alles ist nur um seiner selbst wegen. Tiefgründig und tänzelnd zugleich vereint der Wein würzige Steinaromen mit lichthaft schwebender Eleganz.

Die pikante Nase nach Jod und Mineralien (und weißem Pfeffer T.S.) wird von unaufdringlichen weißen Fruchtnoten wie Mirabelle und reifer Quitte umspielt. Die knackig stahlige, messerscharf ziselierte Mineralität am Gaumen unterstreicht das unaufgeregte Aromenspiel, wie es nur große Weine besitzen. Das geht über Riesling hinaus, erinnert an die großen Weine aus Meursault, und trotzdem: **DAS kann nur Riesling.**

**Wein ist ein mythisches Getränk. Nicht nur ural, sondern auch noch aufgeladen mit religiöser Bedeutung. Als Winzer arbeitet man immer an der Erde und im Himmel.“**

Gut gebrüllt, Löwe! Und Dein Schwarzer Herrgott ist wahrlich edler Göttertrunk! Geniale Qualität!

## Erlesene Weine

Viele unserer Kunden wissen, dass H.O. Spanier seit seiner Hochzeit mit der ebenso attraktiven wie sympathischen Carolin zusammen mit dieser für die Weinbereitung ihres **elterlichen Traditionsguts Kühling-Gillot** verantwortlich zeichnet, das u.a. am weltberühmten „**Roten Hang**“ zwischen Nackenheim und Nierstein auf grandiosem Terroir mit Traumparzellen gesegnet ist. Hier am linken Rheinufer liegen in extrem steilen, nach Süden bis Südosten ausgerichteten, windgeschützten, sonnenreichen Hanglagen mit dem namengebenden, alles überstrahlenden roten Schiefer biologisch bearbeitete Wingerte (Carolin: „Der nachfolgenden Generation wollen wir gesunde Böden und damit verbunden die Möglichkeit zu Spitzenweinen hinterlassen. Unsere beiden Weingüter arbeiten daher ökologisch“), die seit über 200 Jahren der Familie gehören und besonders langlebige Rieslinge gebären, die sich durch ihren seidig-rotschieferigen Charakter von allen anderen deutschen Spitzengewächsen dramatisch unterscheiden. Zwei Pretiosen mit legendären Namen können wir Ihnen heute anbieten:

**DRH030111 Kühling-Gillot, Nierstein Riesling trocken 2011 (Bio)** 13,5% Vol. 21,20 €/l **15,90 €**  
 Dieser geniale Ortslagen-Riesling trägt den Namen der wohl weltweit bekanntesten Weinbaugemeinde der sogenannten „Rheinfront“. **Ein Überflieger in seiner Preisklasse, der in Blindproben vielen wesentlich teureren Großen Gewächsen keine Chance lässt. Ein Schmeichler der Sinne, der ab sofort hedonistisches Trinkvergnügen bietet und dennoch ein Langstreckenläufer ist mit viel Kraft und Potential. Reines rotes Terroir!**

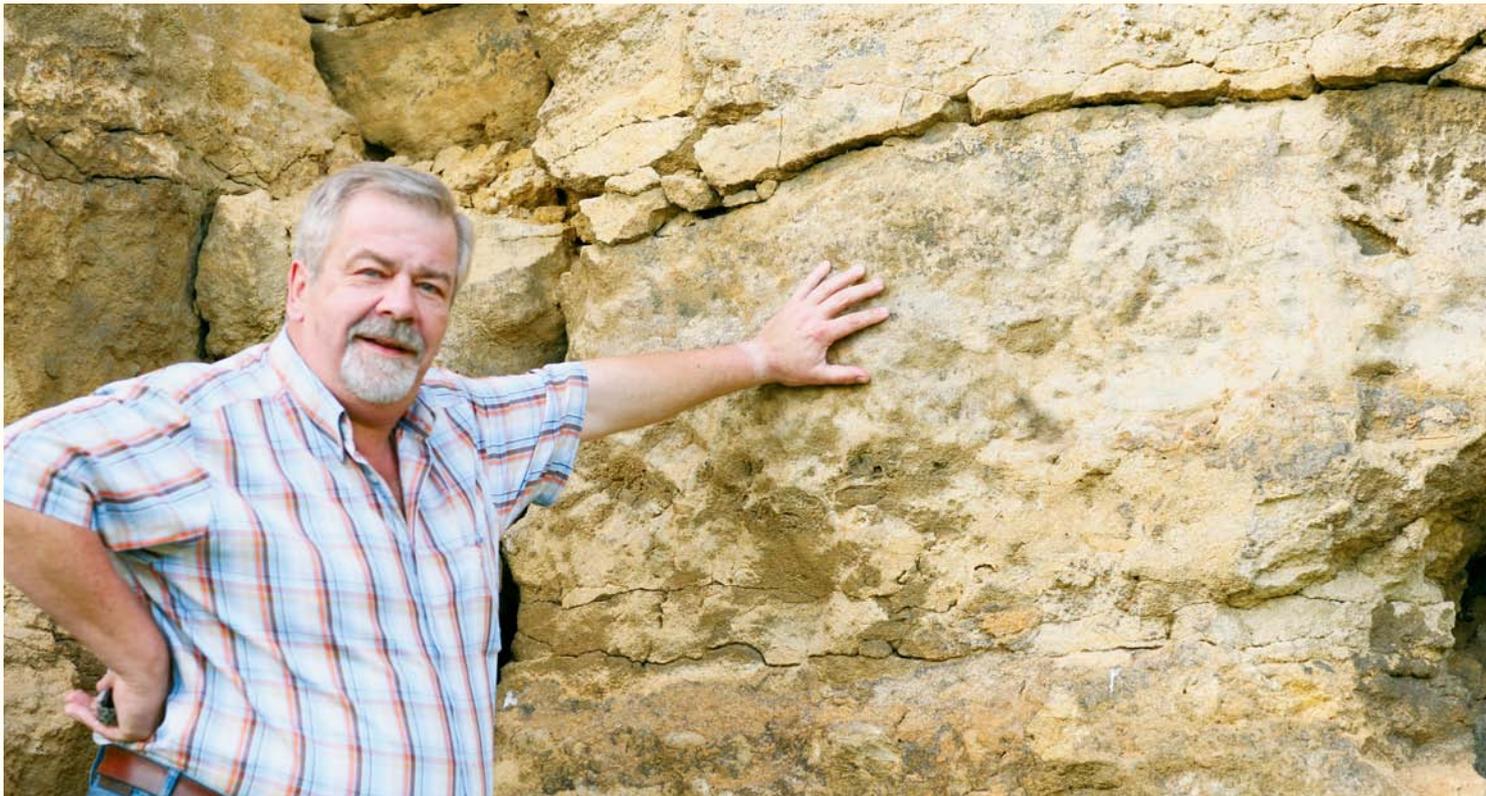
**DRH030309 Kühling-Gillot, Pettenthal Riesling Großes Gewächs trocken 2009 (Bio)** 13,5% Vol. 43,33 €/l **32,50 €**

*Aus der Schatzkammer des Gutes!*

*Das ist vibrierende, kaum gebändigte Energie vom roten Schiefer! Das sei der Geschmack des Terroirs, das sind tanzende Mineralien, steinige Mineralik, Petrol auf der Zunge, salziger Herkunftscharakter, Feuerstein, eben: „**Liquid Earth**“!*

*Der weltberühmte Rote Hang an der Rheinfront – Rieslingqualitäten wie von einem anderen Stern!*





© Sven Paustian

Ein Mann, eine Wand – zwei Legenden: Bernd Philippi und der Kallstadter Saumagen

## WEINGUT KOEHLER-RUPRECHT – KALLSTADT, PFALZ

### *Mineralische Kalk-Urgesteine deutscher Rieslingkultur!*

„Seine Weine aus der berühmten Lage Saumagen sind Weltklasse.“ So begann bereits 1998 ein Artikel in der Zeitschrift FEIN-SCHMECKER. Im gleichen Jahr kürte das Magazin den Besitzer des Traditionsgutes Koehler-Ruprecht, Bernd Philippi, zum Winzer des Jahres. Zweifellos, das Pfälzer Urgestein und Sympathieträger par excellence, den schönen, genussreichen Dingen des Lebens zugeneigt wie kaum ein zweiter, war bereits in den 90er Jahren die unangefochtene Nummer 1 in Deutschland, was die Qualität trockener Rieslinge betraf. Niemand konnte ihm auch nur annähernd das Wasser reichen. Und seine Saumagen-Legenden (insbesondere die mythischen Jahrgänge 1990, 96, 98, 2004, 2008, 2009, in aller Welt gerühmte Meilensteine hin auf dem Weg zum trockenen Weltklasse-Riesling deutscher Provenienz) gehören seit jeher zu meinen persönlichen Lieblingsweinen! Wahrlich: Die traditionell spät auf den Markt kommenden Pretiosen von **Bernd Philippi, Pfälzer Urgestein und weltoffener Kosmopolit, der Lebenslust, Weinwissen und Bauchgefühl unschlagbar in seiner Persönlichkeit vereint und wahrlich eine der großen Winzerpersönlichkeiten der Welt** ist, gehören in jeden ambitionierten Weinkeller! Seine großen Charakterweine, inkl. der legendären ‚R‘ bzw. ‚RR‘, Essenzen der großen Pfälzer Kalklage Saumagen, möchten wir Ihnen heute anempfehlen! Kategorie persönliche Lieblingsweine!

Kein Wunder, dass Liebhaber auf der ganzen Welt diese Unikate kultartig verehren und Jahr für Jahr große Kontingente aufkaufen, so dass es enorm schwierig war, respektable Mengen für unsere Kunden ordern zu können. Und was besitzen die magischen Rieslinge von Bernd Philippi nur für eine einzigartige Stilistik, wie sie KEINE anderen Rieslinge der Welt aufweisen und sich so in ihrer ungeheuren kalkgeprägten Mineralität dem gewohnten Geschmacksbild entziehen, das Liebhaber in aller Welt von den Weinen der edelsten aller Rebsorten in ihrem olfaktorischen Gedächtnis gespeichert haben! In ihrer Jugend machen diese **singuläre Mineralität** und der traditionelle Ausbau in teils über 100 Jahre alten Holzfässern **Bernds Meisterwerke unnahbar** in jeder Hinsicht: Extrem verschlossen und von einer brutalen Mineralität in Nase und Gaumen geprägt, die selbst gestandene Weinkenner, denen jedoch die Stilistik der Philippischen Weine unbekannt ist, sie fälschlicherweise bisweilen als korkbehaftet einstufen lassen. Doch lassen sie sich nicht täuschen, verehrte Kunden – Bernds Meisterwerke verbieten schlicht den flüchtigen Blick in ihrer frühesten Jugend. Sie sollten stets über Jahre reifen, um ihren Genusshöhepunkt zu erreichen und in ihrer ganzen Strahlkraft zu betören. Liebhaber der magischen Rieslinge von Koehler-Ruprecht wissen daher, dass auch dieser mineralische Schleier sich nach einiger Zeit der Flaschenreife (daher unbedingt auf unsere Trinkempfehlungen achten, wenn auch alle Weine von Bernd erst dann auf den Markt gelangen, wenn sie, am ANFANG ihrer Trinkreise stehen) lüften und dann eine brillante Frucht, eingebettet natürlich in das feste mineralische Fundament, ihre Herzen betören wird. Bernds wahrlich unvergleichliche Unikate sind wie ein **Urschrei der Authentizität** in einem Meer belangloser Industrieweinchen, die supermarktkompatibel die Märkte überschwemmen. Originäre, traditionelle Charakterweine versus seelenlose Technoprodukte! Und daher führen wir sie mit großer Freude in unserem Sortiment, wohl wissend, welche Irritationen sie in ihrer Jugend bisweilen auslösen können und nicht ohne Rieslingnovizen eher abzuraten, sich diesen traditionellen Meisterwerken zu nähern.

Kenner aber wissen: Selbst Berns Basisweine belohnen jedes zusätzliche Jahr an Kellerreifung, wie auch jedes längere Öffnen der Flaschen, weil dann die betörende Fruchtigkeit sich immer mehr in den Vordergrund spielt. Wahre Größe braucht Reifung, beim Menschen, wie beim Wein! Und die emotional unter die Haut gehenden Spitzenrieslinge aus diesem weltberühmten Traditionsgut sind grandiose Weltklasseweine. „Entscheidend sind die authentischen Aromen des Saumagens“, sagt der stets gut gelaunte Wein-Kosmopolit Philippi und beteuert: „Wir machen hier knalltrockene Weine und haben noch nie aufgezuckert. Heutzutage ist dagegen vielfach die Suche nach dem schnellen Glück gefragt. Das haben wir noch nie mitgemacht, und genau das schätzt unsere Kundschaft.“ Und dann verweist Bernd Philippi auf einen weißen 1900er Corton-Charlemagne aus dem Burgund – für den Kallstädter ein prägendes Weinerlebnis und ein Jahrhundertwein: „Der hatte genau die Aromen wie meine trockenen Saumagen-Auslesen!“ Daher nimmt auch Weinjournalist Manfred Lürer in Stuart Pigotts Standardwerk „Wein spricht Deutsch“ darauf Bezug und urteilt dezidiert, dass „die südlich ausgerichteten

Filetstücke des Saumagens tatsächlich genauso außergewöhnlich sind wie der mächtige, ebenso in aller Welt gerühmte Corton-Berg im Burgund. Zur römischen Zeit war diese Lage ein Kalksteinbruch und diese riesige, mit Brocken aus Kalkstein gefüllte Senke ist einzigartig und produziert Rieslingunikate, die genauso unverwechselbar schmecken. Der 1890 geborene Ernst Koehler, Großvater von Bernd Philippi, begann dort ab 1920 Rieslingreben zu setzen. Koehler leitete bis 1969 das Weingut und war ein absoluter Verfechter des Naturweingedankens. Er ist daher das erklärte Vorbild für Bernd Philippi.



Dabei hat der Enkel nicht nur den klassischen Ausbau des Rieslings im Holzfass weiter verfeinert, sondern sich durch penibelste Selektion der Trauben einen Namen gemacht. So werden – je nach Jahrgang – für die trockenen Auslesen nur die besonders aromatischen, gesunden,

kleinen Beeren nach den Farben Gold, Gelb und Grün gelesen, getrennt ausgebaut und erst später, abhängig vom Geschmack des Jungweins, verschnitten. Dann zeigt sich der ganze Triumph des nicht primärfrucht-dominierten Weins: Ein sehr frisches, originäres Aroma, das den Saumagen deutlich schmeckbar macht“ und die Tradition dieser grandiosen Lage in den fertigen Wein transmittiert. **Bernd Philippi, Pfälzer Urgestein und weltoffener Kosmopolit, der Lebenslust, Weinwissen und Bauchgefühl unschlagbar in seiner Persönlichkeit vereint, ist wahrlich eine der großen Winzerpersönlichkeiten der Welt!**

Und seine Rieslinge die Essenz der großen Pfälzer Kalklage Saumagen!  
Kategorie persönliche Lieblingsweine!

**DPF020109 Kallstadter Riesling Kabinett trocken 2009**

11,5% Vol. 11,33 €/l 8,50 €

Welch energiegeladener Dialog von Kalk und eleganter Frucht! Dieser ungemein expressive, extrem mineralische (welch ein Zauber vom kuscheligen Kalk!) Riesling bezaubert mit seiner faszinierenden Pfälzer Fülle (die aber stets auf der präzisen Seite verbleibt und trotz aller burgundischen Anklänge keinesfalls ins Barocke abgleitet) und brilliert schon in seiner Jugend mit einem komplexen, sich verschwenderisch vergießenden Fruchtspektrum, das von Pfirsich, Limone, Orangenblüten, Minze bis hin zu zart exotischen Anklängen (Zimt!), Artischocken, Kiefernzapfen und Noten von Nougat und Lavendel reicht und das fast süchtig macht in der Intensität seiner unbändigen Mineralität, in der Reinheit seiner geschmacklichen Komponenten und dem unverkennbaren authentischen Rieslingcharakter seiner großen Kallstadter Lagen. Am Gaumen faszinieren bei allem Schmelz und innerer Dichte eine phantastische salzig-mineralische Note und subtile Anklänge an weiße Johannisbeeren. Ein Gutswein ist stets die Visitenkarte einer Domaine. Und das Urgestein Bernd Philippi hat sich mit seinem Basisriesling in 2009 selbst übertroffen. **Schnäppchenalarm!** Welch begeisternder, in sich ruhender Riesling, harmonisch, balanciert, mit gerade einmal 11,5 % Volumenprozent Alkohol – schlichtweg atemberaubend! Unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis! Meilenweit von den heute in Mode gekommenen, reinzuchtvergoerenen Pfälzer Kuschelkätzchen entfernt. Pfälzer Authentizität, wie der Winzergenius, der sie geschaffen hat!

Zu genießen ab sofort bis etwa 2015+.

**DPF020209 Kallstadter Saumagen, Riesling Kabinett trocken 2009**

12,5% Vol. 15,87 €/l 11,90 €

Der Kallstadter Saumagen – wahrlich eine der mythischen Rieslinglegenden der Welt, aus der Bernd Philippi seine besten Weine macht. Die Römer haben hier schon Kalk gebrochen und so entstand ein Kessel mit reiner Südhanglage, die sich nur zum Dorf hin Richtung Osten öffnet. In diesem außergewöhnlichen Kleinklima in einem magischen Ort, dessen Schwingungen sich niemand entziehen kann, der je mit Gänsehaut hier gestanden hat, gelangt der Riesling zu voller Reife und gewinnt eine dramatische Mineralität. In großen Jahren sind die trockenen Weine von einer geradezu barocken Fülle; erstaunlich haltbare Gewächse mit enormer Kraft und mächtigem Körper, eingebettet in einen famosen mineralischen Spannungsbogen! Doch mit der Zeit kommen sie zur vollen Geltung, wie etwa die legendären 1990er oder 1996er Rieslinge oder die grandiose 1998er Auslese R, einer der besten trockenen Rieslinge, die in Deutschland in den vergangenen 15 Jahren auf die Flasche kamen. Gerade dann, wenn der Schwanengesang auf die meisten Primärfrucht-Weinchen

schon verklungen ist, beginnen Philippis Meisterwerke erst aufzuleben. Und welcher sensationellen Gegenwert fürs Geld finden wir, werte Kunden, bereits in diesem faszinierenden Kabinett! Die Nase wird umgarnt von feinsten Mineralität, „Kalk at its best“, komplexe Aromen von schwarzem Tee, Minze, Lavendel, Nougat de Montelimar und betörende Frucht von Aprikose, Mango und knackigem Apfel sowie an Haselnuss (wie bei großen Burgundern, die ein Vielfaches kosten!). Am Gaumen eine tolle Balance und Harmonie, saftig und dicht, ohne dick oder fett im Glase zu krachen, sensationell reife Säurestruktur (das sind Welten, nein Galaxien zu 99% der 2009er!), ungemein feinwürzig-mineralischer, sehr langer Nachhall. Unbedingt probieren, zu genießen ab sofort bis nach 2016.

**Dieses Pfälzer Urgestein schmeckt nach Heimat und Seele, wagt Herkunft und Charakter, Präzision und kalkige Mineralität. Dies ist schlicht mein trockener Lieblingskabinett aus dem Überflieger-Jahrgang 2009!**

**DPF021209 Kallstadter Annaberg, Chardonnay Spätlese trocken 2009**  
12,5% Vol. 17,27 €/l 12,95 €

Nicht nur Kalk, sondern auch Sand im Untergrund dieser höher gelegenen Parzelle von Philippi prägen die Stilistik dieser grandiosen, auf den Punkt gereiften Spätlese. Sehr komplexe, aber zart verspielte Nase mit grandiosen mineralischen Noten, zu denen sich dann Anklänge an Williamsbirne, Weinbergspfirsich, Akazienhonig, Ananas und fein duftendes Brioche gesellen, betörend vermählt mit dezenten Noten von edler Vanille aus dem großen Holzfass. Am Gaumen eine sowohl frische, feingliedrig-elegante als auch verführerisch cremige Stilistik. Ungemein präzise in der spielerisch agierenden, cremigen Säurestruktur (ein Traum!), schlank, rassig, nervig und angenehm frisch auf der Zunge. Da ist keine Spur von Schwere oder vorlauten Holznoten, die so viele Weichen aus Übersee dominieren. Und eine gewaltige Provokation (!) für alle überbeurteilten Burgunderweine, die nur von ihrem übertriebenen Barriqueinsatz leben. Noblesse statt Holz! Ein individueller Weißwein aus Deutschlands dynamischster Anbauregion mit Größe und Ausstrahlung. Unter Preis-Genussgesichtspunkten schlichtweg unschlagbar! Zu genießen ab sofort bis ca. 2016.

**DPF020309 Kallstadter Saumagen, Riesling Spätlese trocken**  
**„Edition Pinard de Picard“ 2009**  
12,5% Vol. 22,53 €/l 16,90 €

**DPF020309M Kallstadter Saumagen, Riesling Spätlese trocken**  
**„Edition Pinard de Picard“ 2009 MAGNUM**  
12,5% Vol. 46,67 €/l 35,00 €

**Exklusivfüllung für Pinard de Picard!**

Nicht wenige Weinliebhaber behaupten, dass diese grandiose Spätlese der flüssig gewordene Albtraum sei für banale Wein-Früchtchen mit dropsigen Gummibärchen-Aromen! Zweifellos: Die legendären Spätlesen Philippis aus dem Saumagen genießen als weltberühmte Aushängeschilder unter Weinliebhabern einen legendären Ruf. In der Nase betörend mit komplexen Aromen von Feuerstein, Zitrusfrüchten, saftigem reifen Pfirsich, Honig, Sandelholz und dem unwiderstehlichen Duft einer Sommerwiese, die in voller Blüte steht, alle Ingredienzien fein unterlegt von einer extrem tiefgründigen animierenden Mineralität. (Ach hätten doch nur alle gerühmten Großen Gewächse einen derartig mineralischen Charakter!) Am Gaumen verwöhnen eine rassige Frucht sowie zart würzige, salzige und tief mineralische Noten, harmonisch eingebettet in eine ungemein cremige, dichte, extraktreiche Konsistenz und eine reife, den Gaumen verwöhnende Säurestruktur, welche die Zungenpapillen so wunderbar erfrischt, dass Erinnerungen an einen klaren, frischen Gebirgsbach evoziert werden, der sich tänzelnd und übermütig ins tiefe Tal ergießt. Im eminent langen Nachhall die Saumagen-typische, in ihrer Jugend noch brutale, später harmonisch eingebettete Mineralität. Welch grandioses Pfälzer Urgestein! Zu trinken ab sofort, Höhepunkt Herbst 2012 bis nach 2020.

PS: Bernd Philippi schaut stets unter die Fassade des schönen Scheins, er will das Innere erforschen und die Seele des nackten Kalksteins entdecken. Er ist die Inkarnation eines unbeugsamen Menschen, der völlig unangepasst und unbeeinflusst von aktuellen Moden seinen stilistisch ganz eigenen Weg geht! Seine Rieslinge gehen weit über hedonistischen Trinkspaß hinaus – es sind intellektuelle Heraus-



## Erlesene Weine

forderungen und Projektionsflächen für unsere Sehnsüchte nach den echten Dingen, die heute verloren zu gehen drohen. Wie seine Saumagen mit ihrer unverwechselbaren Seele. Tradition pur auf der Zunge!

**Bernd Philippis mit einem oder zwei „R“ versehenen Weine kommen oft erst nach Jahren der Flaschenreife in den Verkauf. Es sind die Legenden deutscher Rieslingkultur!**

**DPF020508 Kallstadter Saumagen, Riesling Spätlese -R- trocken 2008 12,5% Vol. 53,20 €/l 39,90 €**

Gault Millau: „Gelungene Spitzenrieslinge aus diesem Haus sind grandiose Meisterwerke. Aus dem Kallstadter Saumagen holt Bernd Philippis seine besten Weine. In manchen Jahren sind die trockenen Weine von einer geradezu barocken Fülle, behalten aber eine zauberhafte Eleganz und Lebendigkeit. Ergebnis sind erstaunlich haltbare Weine mit Kraft und Körper. Doch mit der Zeit kommen sie zur vollen Geltung und gehören wohl mit zu den besten je erzeugten trockenen Rieslingen. Gerade dann, wenn der Schwanengesang auf die meisten Weine schon verklungen ist, beginnen Philippis Meisterwerke aufzuleben, wie wir bei Vergleichsproben nach zehn Jahren feststellen konnten.“ Und was hat diese grandiose Spätlese nur für eine irre Mineralität (Feuerstein), und ein enormer Körper und eine grandiose innere Dichte und Viskosität stehen in phantastischem Gleichgewicht mit der zarter Frucht (die NIEMALS bei Bernds Weinen im Vordergrund steht), der Eleganz, Finesse und Frische des Jahrgangs, den nicht wenige Kenner für den größten in der ersten Dekade des Jahrtausends halten. Zu genießen ab sofort. Höhepunkt 2013 bis nach 2020.

**DPF020607 Kallstadter Saumagen, Riesling Spätlese -RR- trocken 2007 13% Vol. 65,33 €/l 49,00 €**

Gerhard Eichelmann, „Deutsche Weine“: „Bernd Philippis macht die **eigenwilligsten und faszinierendsten Weine in der Pfalz. Was heißt in der Pfalz, in Deutschland!** Kein anderer gibt seinen Weinen so viel Zeit, bis er sie in den Verkauf bringt. Die 2009er Riesling Auslese „RR“ beispielsweise wird nicht vor 2016 in den Verkauf kommen. Verkostet man einmal ältere Jahrgänge dieses Weins, dann kann man verstehen warum. Aber auch schon in ihrer Jugend verraten sie, was in ihnen steckt. Alle Weine von Bernd Philippis sind enorm stoffig und bestechen durch ihre Nachhaltigkeit. Sie schwimmen gegen den Strom an und trotzen dem Trend, möglichst frische konsumreife Weine sehr jung auf den Markt zu bringen. Sie sind in ihrer Jugend sicherlich schwierig für den, der solche Weine nicht (mehr) kennt. Sie sind von enormer Lagerfähigkeit, nicht nur die Reserve-Weine (R oder RR), sondern auch die „einfachen“ Rieslinge und die barriqueausgebauten Burgunder. Die faszinierendsten Weine von Bernd Philippis kommen aus dem Saumagen. In besonderen Jahren bietet er auch eine R-Version diese Rieslings an – ein Wein mit Kultstatus. **Bernd Philippis hält 2007 für einen ganz großen Jahrgang, weshalb er erstmals eine Spätlese in einer Doppel-R-Version erzeugt hat.** Ein kraftvoller Wein (der allerdings ein grandioses Spiel und seinen Spätlesecharakter traumhaft widerspiegelt), (abgrundtief) mineralisch wie gewohnt – und noch viel zu jung, wie gewohnt.“ Daher ist diese Prestiose, ein Monument deutscher Rieslingkultur, **noch untrinkbar für wenigstens 2 Jahre), aber am Gaumen zeigt er bereits die atemberaubende Tiefe der irren salzigen Mineralität. Das kann nicht mal der Clos von Ravenneau!**

Welch traumhafter Riesling, wegen seiner Dichte und Extraktreichtums und der alles durchdringenden Mineralität eine Inkarnation flüssig gewordener Mineralien aus tiefen geologischen Schichten, eine Hommage an eines der ganz großen Weißwein-Terroirs der Welt. Und was für ein Spiel auf der Zunge: Das ist Spätlesequalität auf Referenzniveau!

**DPF020408 Kallstadter Saumagen, Riesling Auslese trocken 2008 12,5% Vol. 31,87 €/l 23,90 €**

Wenn man mit dem Pfälzer Unikatwinzer im Innenhof seines Traditionsgutes wieder mal einen legendären Schinken von frei laufenden Schweinen verkostet (Lieber Bernd, allein diese Köstlichkeiten sind jede Reise zu Dir wert – das wahrhaft Gute kann bisweilen so einfach sein!), die er in halb Europa von befreundeten Bauern bezogen hat und ihn von seinen zahlreichen Verkostungen mit legendären Weinen wie Château Yquem 1811, Château Margaux 1900 oder uralten Burgundern schwärmen hört, dann begreift man ziemlich schnell, was hinter seiner Winzerkunst steckt: die permanente Schulung des eigenen Geschmackssinns als Parameter zur Vinifizierung einiger der größten Terroirweine der Welt. Die Qualität des Jahrgangs 2008 auf dem Weingut Koehler-Ruprecht ist selbst mit dem Begriff sensationell nur schwer zu fassen und im trockenen Auslese-Bereich sind wir auf absolutem Weltklasse-Niveau! Welch komplexer Wein, dessen prickelnde, ungemein zupackende, expressive Mineralität vom Klang der Mineralien aus den Tiefen des Bodens erzählt, die der Lage „Saumagen“ ihr einzigartiges, unverwechselbares Profil verleihen und im Glase zu einem gewaltigen, vielstimmigen Chor mit einer faszinierenden Tiefe anschwellen.

Doch dieser in seiner Stilistik völlig eigenständige Riesling wird in seiner Jugend wie stets so manchen Verkoster nach der Degustation ein wenig ratlos zurücklassen:

Keine Spur ist zu finden von vordergründigen Fruchtaromen (nach längerer Öffnung zeigen sich Anklänge an Orangenesten, gebräunten Zimt, Fliederblüten und würzige Kräuter), stattdessen glänzt dieser noble Wein mit einer tiefgründigen, brillanten Mineralität, wie ich sie von Klaus-Peter Kellers legendärem Morstein kenne und die den edlen, enorm komplexen Fruchtkörper mit seinen feinsten Adern würzig-rauchig durchweht. Zudem zeitigt sich schon in der Nase ein grandioser Schmelz, der danach wohltuend seiden die Zunge umhüllt. Und am Gaumen: Welch betörend reife Säure, charakteristisch für den Traum-Jahrgang 2008, welch cremiger Extrakt, wie ihn die Weltklassegewächse von Coche-Dury aus Meursault besitzen, insbesondere der großartige ‚Perrières‘, was eindrucksvoll demonstriert, wie qualitativ gleichwertig sich doch die kalksteingepägten Terroirs aus dem Burgund und der Pfalz in der Realität präsentieren. Unbändige Kraft und famose Dichte paaren sich mit Eleganz und betörendem Spiel, „power without weight“, lasziv-erotischer Charakter, abgrundtiefe Mineralität mit nobelsten orientalischen Gewürzen, zu genießen ab sofort, Höhepunkt jedoch erst 2014 bis nach 2020.

Diese ungemein mineralische, traumhaft balancierte Auslese ist über den kargereren, puristischeren Stil der 90er Jahre wie eine strahlend erblühte schöne Frau hinausgewachsen und ist bei allem Schmelz dennoch ein archaischer, elfenhafter „Ursprungswein“ geblieben,

der in den letzten Jahren all diejenigen Weinliebhaber in aller Welt verückte, die das große Glück hatten, ein paar Flaschen dieses sinnlichen Weinunikats aus großen Jahrgängen zu erwerben. Ein Schluck dieses mythischen Rieslings von nobler und edler Gestalt führt Sie, liebe Kunden, auf eine vinologische Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Terroir. Saumagen pur! Eine Hymne an die Mineralität und Komplexität großer trockener Rieslinge, die Inkarnation seines legendären Terroirs, dessen Ausstrahlung, dessen vibrierender Energie sich niemand wird entziehen können!

**DPF020705 Kallstadter Saumagen, Riesling Auslese -R- trocken 2005 13% Vol. 64,00 €/l 48,00 €**  
Die Quintessenz, die Legende, 100 Punkte vom Gault Millau in 2004. Und 2005 ist auf Augenhöhe. Weltklasse pur! Anrinkbar ab sofort, Höhepunkt 2014 bis nach 2025.

Romantische Abendstimmung in der Pfalz, der „Toskana Deutschlands“





© age fotostock / LOOK-foto

## ITALIEN

## AMPELEIA (ELISABETTA FORADORI) – MAREMMA IN DER TOSKANA

*Flüssige Seide aus der Maremma – Der im Schnee „geborene“ Ampeleia ist eine Hommage an die Sinnenfreuden mediterranen Lebens!*

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

Alles begann im Schnee der italienischen Alpen – beim Skifahren. Abends in der Hütte philosophierten drei Freunde, die Naturverbundenheit, Liebe zur mediterranen Kultur und Leidenschaft für das Ursprüngliche teilen, wie wohl ihr gemeinsames Idealbild eines Rotweines aussehen sollte: **Geschmeidig und elegant, bei aller Kraft fein und fließend wie Seide, dabei harmonisch, facettenreich und von komplexer Frucht geprägt.** Es wäre wahrscheinlich beim Philosophieren geblieben, wären die drei Freunde nicht die beiden tatkräftigen Südtiroler Unternehmer und Weinliebhaber Thomas Widmann und Giovanni Podini gewesen, sowie unsere Trentiner Kultwinzerin Elisabetta Foradori, die von Weinliebhabern wie -kritikern euphorisch als ungekrönte Königin des Teroldego gefeiert wird. Die drei waren alsbald fest entschlossen, ihre Idee zu verwirklichen und den Wein, der zuerst im Kopf entstand, auch in der Realität zu produzieren. „Bei mir kam als Motivation verstärkend hinzu, dass ich den Wunsch hatte, nach meinem 40. Geburtstag neben dem Teroldego noch etwas Anderes zu machen, eine neue Herausforderung zu suchen“, erzählt Elisabetta mit funkelnden Augen und ihrer ansteckenden Begeisterung. In den vergangenen 20 Jahren hatte die aparte Schönheit schließlich im Alleingang und gegen alle modischen Torheiten des Zeitgeists die nur in ihrer Heimat wachsende Rebsorte Teroldego aus dem Halbdunkel der Geschichte geholt, deren Qualitätspotential erkannt, voll ausgeschöpft und in die absolute Elite der italienischen Rotweine geführt. Sie hatte im Trentino wahrlich **Drachenblut zu Wein veredelt!** Und ihr „neuer“ Wein sollte die betörende pralle Vielfalt der mediterranen Kultur und ihrer einzigartigen Landschaft zum Klingen bringen.

Als die Vision der drei Freunde immer klarer wurde, suchten die Weinafficionados nach dem best geeigneten Ort zur Verwirklichung ihres Zieles. „Das Unternehmen gestaltete sich viel schwieriger als gedacht, wir hatten uns bereits viele Plätze in Italien angesehen und wollten fast schon aufgeben, als wir 2002 das hier fanden“, sagt Elisabetta und weist mit den Armen auf die Hügel rund um das „**Ampeleia**“ (griechisch „ampelos“, „Rebstock“) genannte neue Weingut. Dieser magische Ort liegt einige Kilometer nördlich von Grosseto im Landesinneren, in Sichtweite des malerischen Bergdorfes Roccatederighi. Dieser **wilde Teil der zur Toskana gehörenden Maremma** entspricht so gar nicht dem gängigen Toskanabild mit sanften Hügeln, Säulenzypressen, Kulturmetropolen und Renaissance-Palästen. Stattdessen liegt eine vom Tourismus nahezu unberührte, raue, aber unwiderstehlichen Charme ausstrahlende Hügellandschaft vor dem staunenden Betrachter – unaufgeregt, dennoch spektakulär. Schier endlose Kastanien- und Eichenwälder, unterbrochen von kleinen Olivenhainen, Wein- und Obstgärten prägen diese von würzigen Düften durchwehte mediterrane Kulturlandschaft.

Nur wenige enge Straßen und Wege führen durch das undurchdringlich scheinende, immergrüne Buschwerk der Macchia – ein Paradies für Wildschweine im Übrigen! – zu verborgenen, im Hinterland liegenden Bauernhöfen und zu Bergdörfern hinauf, die wie Schwalbennester auf den felsigen Hügelkuppen kleben. Von dort oben zeigt sich die pittoreske, zum nur 30 Kilometer entfernt liegenden Meer

hin sanft abfallende Landschaft in ihrer vollen Pracht. Die küstennahe Region gilt als historischer Handelsplatz und Einflussbereich verschiedener mediterraner Kulturen: Die Toskana, Sardinien und Südfrankreich haben im Laufe der Jahrhunderte ihre Spuren hinterlassen. Foradori, Widmann und Podini waren begeistert von der Vielfalt der Böden und der Natur in den verschiedenen Höhenlagen, erkannten das phänomenale Potential für den Weinbau und beschlossen, genau hier ihren Traum zu verwirklichen.

Die begnadete Winzerin stellte umsichtig ein junges Team zusammen, dem sie ihr volles Vertrauen schenkt. Doch natürlich ist sie mit ihrem einzigartigen Know-how unverzichtbarer Spiritus Rector von Ampeleia, die leitende, treibende Kraft. Das Weingut selbst ist weder ein atemberaubender futuristischer Neubau aus Beton und Glas noch eine protzige Villa Rustica, sondern ein für die Bautradition dieses magischen Landstriches typisches, sanft in die Landschaft eingefügtes kleines „Podere“, ein landwirtschaftliches Gut, das man den Vorbesitzern – traditionellen Weinbauern und Viehzüchtern – abgekauft und umstrukturiert hat. Zu den von den tüchtigen Vorgängern übernommenen Weinbergen kamen nach gründlichem Studium der Bodenprofile und der mikroklimatischen Gegebenheiten 54 (!) weit im Umkreis verstreute Parzellen auf verschiedenen Höhenniveaus mit insgesamt sechs verschiedenen Bodenarten hinzu, auf denen sieben verschiedene Rebsorten für den Ampeleia kultiviert werden. Jede Rebsorte wurde entsprechend den klimatischen und geologischen Gegebenheiten genau dorthin gepflanzt, wo sie ihrer Natur nach am besten gedeiht. Man setzte die Rebstöcke extrem eng – 7.000 bis 8.000 Rebstöcke pro Hektar –, um ihre Konkurrenz um Nährstoffe und damit die Qualität der Trauben zu fördern. Den Hauptanteil machen Sangiovese und Cabernet Franc aus. Sangiovese, die toskanische Rebe par excellence, gibt dem Ampeleia seine Standfestigkeit. Leichten Fußes kommt der Cabernet Franc hinzu, der in der Maremma bis dato nicht verbreitet war. Und doch ist er weit gereist, kam in römischer Zeit aus dem Kaukasus über Albanien nach Venetien, wo er bis heute kultiviert wird. Frucht, Würze, Eleganz und Körper sind die Charakteristiken, die der Cabernet Franc in den Ampeleia einbringt. Die übrigen Rebsorten tragen mit ihren spezifischen Eigenschaften zum singulären, faszinierend komplexen Charakter des Ampeleia bei. Sie festigen die Statur des Weines und beleben die Fruchtaromen, wie die Grenache mit ihren Himbeer- und Minzenoten. Oder der an Gewürze wie Lorbeer erinnernde Mourvèdre, der zudem einen gewissen wild-animalischen Charme ausstrahlt. Die farbtintensive Alicante verstärkt das tiefe und kräftig funkelnde Dunkelrot des Ampeleia. Komplettiert wird das Sortenspektrum von Carignano und Marsellane, einer Kreuzung zwischen Grenache und Cabernet Sauvignon.

Foradori: „Wir haben uns bei der Suche nach dem richtigen Standort und den geeigneten Rebsorten natürlich viele Gedanken gemacht, aber uns auch auf unser Bauchgefühl und unsere Intuition verlassen, die ihrerseits wiederum auf lange Erfahrung aufbauen. Und wir lernen jedes Jahr viel dazu.“ Die sieben Rebsorten spiegeln daher nicht nur das philosophische Konzept von Ampeleia und die wechselvolle Geschichte und Kultur der Region wider, sondern „sie ergeben auch eine **phantastische önologische Synergie, denn das Ganze ist stets mehr als die Summe der Teile**“, meint der aus Kaltern in Südtirol stammende junge Kellermeister Marco Tait, der früher bereits auf Foradoris Weingut in Mezzolombardo arbeitete. Zusammen mit Elisabetta hat dieser begnadete Handwerker einen wahrlich „neuen“ Wein der Maremma geschaffen, der den Traum der drei Freunde süße Realität hat werden lassen: Dieser unverwechselbare, in seiner Rebsortenzusammensetzung einzigartige Tropfen brilliert als grandioser Antipode zu den vielen Marmeladenbomben, die wahre Weinliebhaber bisher die Maremma nicht gerade als Quell sinnlicher Freude erfahren ließen. Der „Ampeleia“ hingegen fasziniert die Freunde großer authentischer Tropfen mit seiner grandiosen Finesse, seiner singulären Eleganz und traumhaften Balanciertheit. Und das um so deutlicher, je mehr die Umstellung auf biodynamischen Anbau Früchte trägt. Mit dem „Ampeleia“ erblickt ein mythischer Wein das Licht der Welt, aus einer im Schnee der Alpen geborenen Idee wird eine heftige Umarmung des mediterranen Lebens geboren: **Ein großes, emotionales Gewächs, das sich von heute auf morgen in die Elite der italienischen Rotweine katapultiert hat, ein großer toskanischer Wein wie aus dem Bilderbuch und eine phantastische Vermählung zwischen einer Bordelaiser Edelrebe und toskanischer Tradition, ein wahrer Aristokrat, der in seiner Balanciertheit und inneren Harmonie, seiner Echtheit und Noblesse das Epos einer großartigen Landschaft zu erzählen weiß!**

Vor der Weinprobe auf Ampeleia gab es für Aurelie und Tino eine farbenfrohe Stärkung. Lecker war's!





Drei große Weinpersönlichkeiten: Elisabetta Foradori, die Visionärin, Marc Tait, der Kellermeister, und Simona Spinelli, die Gutsverwalterin

**ITO010311 Unlitro di Ampeleia, rosso 2011 (1 l)**

13% Vol. 9,95 €/l 9,95 €

Ein Literwein? Na, klar doch. Eine Hommage an gemeinsame Abendessen mit der ganzen Familie, bei denen man eine anspruchsvolle Fläche Wein gemeinsam wegzechen kann. Großartige Qualität für seinen Preis. Parker ist begeistert: „It is a joyous red loaded with personality. Best of all, the Unlitro is a terrific value, 89 Punkte“. Kaufen, Leute, kaufen, das Zeug wird im Handumdrehen weg sein!

**ITO010110 Kepos, rosso 2009 Einführungspreis bis zum 15.9.2012**

13,5% Vol. 18,53 €/l statt 14,90 € nur **13,90 €**

**Brandaktuell 92 Parkerpunkte.**

**Tino Seiwert: Einer der spektakulärsten Weinwerte Italiens!**

Welch dramatischer schöner Trinkwein de luxe aus Europas Jahrgang der Frische (mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, ideal für die Aromenbildung!) namens „Kepos“ (griech. „Garten“) aus den fünf mediterranen Rebsorten Grenache, Mourvèdre, Marsellane, Carignano und Alicante. Er ist derart gut, dass er im Gambero Rosso bereits drei Gläser erhalten hat und daraufhin vinifiziert, bereits jung mit höchstem Genuss getrunken werden zu können. Welch feinfruchtige und animierende Nase (zum Hineinknien schön!) mit betörenden Aromen von Sauerkirschen, Waldhimbeeren, Dörrpflaumen, Veilchen, mediterranen Kräutern, Tabak, schwarzen Oliven und balsamischen Noten. Der Gaumen präsentiert sich ungemein schmeichlerisch und charmant mit feiner Fruchtsüße, anregender Säure und einer ebenfalls traumhaft weichen, seidenen Tanninstruktur. Welch geniale Frische und welch großartiger Ausdruck seines mediterranen Terroirs: Trinkanimation pur und ein phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis! Ganz großes Kino! Und ein dramatischer Beleg der These des Gambero, dass die Weine von Ampeleia „stilistisch eher auf Eleganz als auf Opulenz“ abzielen. **Kategorie persönlicher Lieblings-Toskaner**, der viele holzgeschwängerte Chianti-Classico mühelos an die Wand zu spielen vermag.

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

Großer Wein aus der Toskana kann bisweilen so preiswert sein!

**ITO010209 Ampeleia, rosso 2009**

14% Vol. 35,87 €/l **26,90 €**

**ITO010209M Ampeleia, rosso 2009 MAGNUM**

14% Vol. 39,33 €/l **59,00 €**

**ITO010209D Ampeleia, rosso 2009 DOPPELMAGNUM (3l)**

14% Vol. 40,00 €/l **120,00 €**

**94 Parkerpunkte**

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

Der schönste Platz dieser mittleren Lagen ist Sassoforte, mit wasserdurchlässigen, steinigen, roten Tonböden, umgeben und geschützt von Korkeichen, Olivenbäumen, Felsen und Macchia. „Diesem Terroir verdankt der Ampeleia Feinheit und Eleganz“, urteilt Marco. Auf etwa

200 Meter Seehöhe schließlich finden wir die am tiefsten gelegenen Weingärten: Schwere Tonböden, durchsetzt mit Fossilien und Kalk, um einige Grad höhere Temperaturen als in den hohen und mittleren Lagen geben dem Wein Kraft, Konzentration und Dichte. Jede Parzelle wird separat händisch am Höhepunkt der Reife gelesen. Angesichts der Vielfalt wundert es nicht, dass sich die Ernte über eineinhalb Monate erstreckt: vom Grenache Anfang September bis zum Cabernet Franc Mitte Oktober.

Die extrem gepflegten Träubchen werden zudem dreimal streng selektioniert – Ausdünnen am Weinstock im Sommer, dann bei der Lese selbst und schließlich noch einmal auf dem Weingut. Das bereits gekühlt (!) in den Keller transportierte, perfekte Lesegut wird, je nach Rebsorte, entweder in Betontanks oder hölzernen Gärbehältern, kleinere Mengen in Stahltanks vergoren. Die sieben Grundweine werden zunächst jeder für sich bereitet, dann zweimal assembliert, zuerst im Mai, dann noch einmal im Dezember. Der cuvèierte Ampeleia reift dann etwa 16 Monate in zart getoasteten französischen Barriques (ein Drittel neues Holz), weitere zwölf Monate in der Flasche. Mit einem grandiosen Resultat: **Der „Ampeleia“ ist ein völlig „neuer“ Wein der Maremma, die anderweitig nur allzu oft zu opulent-marmeladigen Tropfen neigt.** Er verkörpert die andere, die helle Seite des Mondes! Finesse, Geschmeidigkeit, seidene Tannine – welch traumhaft elegant-fruchthige Interpretation einer bisher gänzlich unbekanntenen Maremma, der ich einen derart emotionalen, feinsinnigen Wein niemals zugetraut hätte! In einem tiefen Schwarzrot läuft dieses Monument ins Glas. Betörend intensive Aromen (süße Schwarzkirschen, saftige dunkle Beeren, Cassis, noble Grand Cru Schokolade, dunkler Tabak, edles Zedernholz, Minze und schwarzer Trüffel) verströmen sich verschwenderisch, werden mit längerer Verweildauer im Glase immer intensiver und zeugen von einem großen Reifepotential, welches sich hinter diesem genialen Wein verbirgt. Am Gaumen zeigt er sich noch sehr verschlossen, begeistert aber mit erfrischender Säure, gekonntem, sensiblen Holzeinsatz und feinkörniger Tanninstruktur. Ein traumhaft eleganter Wein voller Charakter und Noblesse und trotz seiner seidenen Struktur von ungebärdiger wilder Ursprünglichkeit, eine Synergie von sieben großen Rebpersönlichkeiten, eine neue Referenz der emotional berührenden Toskana, der solo getrunken begeistert und prachtvoll Gerichte adelt: Taube, Wild oder Lamm mit aromatischen Beilagen wie Steinpilzen und Trüffel. Ein Lager- und Entwicklungspotential von mindestens 10 Jahren, bei nur allzu verständlicher Neugier und Genuss bereits im Laufe diesen Jahres – unbedingt Dekantieren, bitte!

**Ein Muss in jedem Keller mit ambitionierten italienischen Tropfen!**

Parker ist begeistert: „I was deeply impressed with the wines I tasted from Ampeleia this year. Every time I went back to the wines, I found a new shade of dimension. A gradual conversion to biodynamic farming and an increased use of cement vats are stripping these wines to the bare essentials, and what comes through more often than not these days is pure class. The 2009 Ampeleia is the most striking wine I have ever tasted from Ampeleia. 94 Punkte“.

**ITO010407M Empatia, rosso 2007 MAGNUM Exklusiv bei Pinard de Picard 14% Vol. 50,00 €/l 75,00 €**

Und dann gibt es noch in homöopathischen Dosen ein Highlight für Merlot-Liebhaber, eine Demonstration der potentiellen Möglichkeiten dieser Edelrebe in der Toskana. Diese Rarität gibt es in Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard. Parker ist ob der Qualitäten begeistert: „The Empatia (magnum) is another striking wine. The Empatia, a pure Merlot, impresses for its textural elegance and silkiness. Ultimately, the Empatia is more about brute power than finesse.“ Viel Spaß mit diesem betörenden Unikat.

Maremma – blühende Landschaft an den Gestaden des blauen Mittelmeers



## FRANKREICH

**DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD: IN DEUTSCHLAND EXKLUSIV BEI PINARD DE PICARD!**

**Die sympathische „Zaubermaus“ aus Morgon im Herzen der renommierten Cru-Lagen des Beaujolais begeistert mit grandiosen Weinen zu „unverschämt“ niedrigen Preisen!**



Wir von Pinard de Picard verkaufen nur Weine, die wir selbst trinken mögen. Und wir pflegen enge Beziehungen zu „unseren“ Winzern, sind ihnen bisweilen gar freundschaftlich verbunden. Und manch einem unserer Betriebe gehört unsere ganz besondere Sympathie. So wie dieser kleinen Domaine im Herzen von Morgon, einem der drei besten Crus des gesamten Beaujolais. Und ihrem rührigen Besitzer Jean-Marc-Burgaud! Eine Seele von Mensch, klug, sensibel, einfühlsam, aber auch ein Kämpfer vor dem Herrn. Ein echter Gallier aus altem Schrot und Korn. Mit quasi nichts, außer einer erstklassigen Ausbildung, hat er 1989 angefangen, mit gerade einmal 3 ha geliehener Weinberge. In einer Region, die das schlechteste Image von ganz Frankreich besaß. Dem Primeur-Schrott sei „Dank“! Doch Jean-Marc hat die Ärmel aufgekrempelet und wie besessen auf ein Ziel hin gearbeitet: den besten Beaujolais überhaupt zu vinifizieren. Und dieser beste Beaujolais sollte dann nicht nur mit irgendwelchen Weinen aus Frankreich mithalten, sondern ein echter Konkurrent sein zu den gerühmtesten Prestigegewächsen aus der Nachbarregion Burgund.

Und wie sehr hat Jean-Marc dafür geschuftet. Hat seine Weinberge, deren im Herzstück von Morgon gelegene Traumparzellen überwiegend ein schiefriges Terroir besitzen, was für die hohe Eleganz und Finesse seiner Weine verantwortlich zeichnet, mit ihren alten, wertvollen Reben liebevoll gepflegt wie kein zweiter. Hat mit quasi biologischen Methoden eine Vorreiter-Rolle für seine Region eingenommen. Hat das Pferd wieder in die Wingerte gebracht. Und im Keller eine so sensible und schonende Weinwerdung praktiziert, dass sie gar an eine sanfte Geburt erinnert. Das sind **magische Tropfen, die verzaubern, eine Hommage an den Gamay, der, auf erstklassigem Terroir wachsend und in den Händen begnadeter Winzerpersönlichkeiten vinifiziert, zu den größten roten Rebsorten der Welt gehört!** Charaktervolle Terroirweine zu absoluten Understatement-Preisen!

Und es war ein für mich geradezu berührender Moment, als mich ausgerechnet Klaus-Peter, der Revolutionär Rheinhessens, zu diesem Magier begleitet hat! Und Kellers denkwürdige, geradezu **zärtliche Liebeserklärung an eine vergessene Region, ihre Charakterisierung als Tâcholsais als Hommage an die Eleganz und Trinkigkeit ihrer Weine**, ist bei uns mittlerweile zum geflügelten Wort geworden. Meine erste Berührung nach vielen Jahren mit dieser uralten Weinanbauregion hat ein Feuer entzündet, das ewig brennen wird. Und beim wieder nach Hause fahren, habe ich mich geradezu entschuldigt bei den Weinbergen, denen ich so lange die kalte Schulter gezeigt hatte, nur weil sie malträtiert wurden und werden von uninspirierten industriellen Massenerzeugern. Dabei haben sie so ein großes Potential. „Es tut mir aufrichtig leid, dass ich Euch so lange nicht beachtet habe“, flüsterte ich ihnen in Gedanken zu. „Aber ich komme Euch sehr bald wieder besuchen“!

Werte Kunden: Der Jahrgang 2011 hat in den klassischen Anbauregionen Europas sehr unterschiedliche Qualitäten hervorgebracht. Nach all meinen bisherigen Verkostungen vor Ort sind **die eindeutigen Sieger die Saar und das Beaujolais: Die klimatischen Bedingungen haben eine Jahrgangsstilistik erschaffen, welche die schönsten Eigenschaften aus 2009 (Dichte und Konzentration) mit der Frische und Eleganz von 2010 vereint. Ganz großes emotionales Kino! Und mein heißer Tipp des Jahres, was die Relation Preis-Genuss betrifft! Santé!**

**FBJ010111 Beaujolais Villages „Les Vignes de Thulon“, rouge 2011 12,5% Vol. 10,60 €/l 7,95 €**  
**UNSER ROTWEIN DES SOMMERS 2012!**

Und das aus dem besten Jahrgang des Beaujolais seit Ende der 20er Jahre des 20. Jahrhunderts! Das fröhliche Image eines leckeren fruchtbetonten Beaujolais ist durch kriminelle Primeur-Panschereien und -Orgien sowie den obligatorischen Kopfschmerz danach arg ramponiert. Das aber haben die (zugegebenermaßen wenigen) guten Produzenten dieser landschaftlich so reizvollen Region überhaupt nicht verdient. Dennoch hatten sie lange Zeit keine Chance gegen die Massenbetriebe, die das Beaujolais quantitativ beherrschen. Und der kundige Weinkenner wandte sich ab mit Grausen! Aber die wenigen aufrechten Gallier haben einfach niemals aufgegeben, haben gearbeitet wie irre in ihren schönen, sanft gewellten Weinbergen, sind teilweise auf biologischen oder gar biodynamischen Anbau umgestiegen, haben nach und nach begeisterte Käufer für ihre liebevoll produzierten Gewächse gefunden und heute sind ihre Weine unter Kennern weltweit mit Kultstatus versehen und auf einmal so gesucht wie die rarsten Pretiosen des Burgunds. Und die dramatisch zu nennende Nachfrageexplosion nach den absoluten Preisknüllern unseres neuen Kleinods aus Morgon beginnt bereits bei seiner Einstiegsdroge: Welch animierende Frische im Trunk (wie in 2010!), welch köstliche Orgie an Frucht (Cassis, Schattenmorellen und schwarze Herzkirschen, Zimt, feinste mineralische Note, hierin dem 2009er sehr nahe!) entschwebt dem Glase, welch spielerische





Leichtigkeit (gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol!) auf der Zunge. Wie ungemein süffig rinnt dieser betörende Stoff die Kehle herunter und: Welch qualitativer Hammerschlag für einen phantastischen Alltagswein, der jedoch alles andere als alltäglich schmeckt! Und wo um alles in der Welt ist denn Tannin? Es ist kaum schmeckbar, nur ganz dezent als Struktur gebende Komponente eingebunden. Daher zu trinken mit höchstem Genuss ab sofort bis 2013.

Leicht gekühlt (muss aber nicht sein) für **Tino Seiwert der schönste Sommer-Rotwein 2012**. Kategorie persönlicher Lieblingswein! Oder wie Jancis Robinson meint: „**Das große Vorbild für alle Bemühungen in der ganzen Welt, rote Erfrischung in Flaschen zu füllen!**“

**FBJ010211 Régnié „Vallières“, rouge 2011**

12,5% Vol.

13,27 €/l

**9,95 €**

Auf ‚Gamay (noir à jus blanc)‘ entfallen rund 98% der Anbaufläche im Beaujolais. Damit ist das Beaujolais unter allen größeren Weinbaugebieten Frankreichs am stärksten „monocépagiste“, also von einer einzigen Rebsorte geprägt, die in den Händen begnadeter Winzer zu genialen Höhenflügen befähigt ist. Das Gebiet Régnié ist der höchst gelegene Beaujolais-Cru, grenzt an Morgon im Norden und Brouilly im Süden und gebiert ungemein finessenreiche, fruchtige, schwebend-„leichte“ Pretiosen. Dementsprechend angenehm und unverwechselbar weich in den fruchtbeladenen würzigen Gerbstoffen füllt dieses Hochgewächs den Mund mit cremigem Mundgefühl voller frischer und gar nicht adstringierender und doch präsenter Gerbstoffe – das kann entweder nur ein hochwertiger Pinot Noir von den Côte de Nuits sein oder ein Cru aus dem Beaujolais von derart seriöser Machart, wie sie Jean-Marc Burgaud hier in Reinkultur zelebriert. So wird erstklassiger natürlicher Beaujolais nicht nur zum seriösen Rotweingenuss, sondern auch zum unvergesslichen geschmacklichen Erlebnis. Vergessen Sie alles, was sie bisher über das Beaujolais wussten, streichen Sie vor allem den unsäglichen Primeur aus Ihren Erinnerungen und genießen Sie den völlig eigenständigen Charakter dieses grandiosen (Grand) Crus. Dieser klassifizierte Lagenwein legt mit seinen betörenden Anklängen an Kirschen, Himbeeren, Pfefferaromen und seinen mineralisch-würzigen Noten wahrlich Ehre ein für das geschundene Image seiner wunderschönen Region. Leicht gekühlt im Sommer wird er zum herrlich erfrischenden Rotweingenuss besonderer Art: verführerische Frucht küsst kühle Mineralität. „Il pinote“, wie man in Frankreich begeistert so feinsinnige Rotweine (gerade einmal knappe 12,5 Vol%) zu rühmen weiß! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2013 bis 2017+.

**FBJ010811 Morgon „Les Charmes“, rouge 2011**

13% Vol.

15,33 €/l

**11,50 €**

Das fröhliche Image eines leckeren fruchtbetonten Beaujolais ist durch kriminelle Primeur-Panschereien und -Orgien sowie den obligatorischen Kopfschmerz danach arg ramponiert. Das aber haben die (zugegebenermaßen wenigen) guten Produzenten dieser landschaftlich so reizvollen Region überhaupt nicht verdient. Dennoch hatten sie lange Zeit keine Chance gegen die Massenbetriebe, die das Beaujolais quantitativ beherrschen. Und der kundige Weinkenner wandte sich ab mit Grausen! Aber die wenigen aufrechten Gallier haben einfach niemals aufgegeben, haben gearbeitet wir irre in ihren schönen, sanft gewellten Weinbergen, sind teilweise auf biologischen oder gar biodynamischen Anbau umgestiegen, haben nach und nach begeisterte Käufer für ihre liebevoll produzierten Tropfen gefunden und heute sind ihre Weine, insbesondere die raren Spitzengewächse, unter Kennern weltweit mit Kultstatus versehen und auf einmal so gesucht wie die gerühmten Pretiosen des Burgunds. Und ein Renner war bereits im letzten Jahr unser hedonistischer LeckerSchmecker unseres Kleinods aus Morgon mit seiner animierenden Frische im Trunk, seiner komplexen, saftigen, reifen Frucht (deutlich schwarzbeeriger als unser ‚Régnié‘: Cassis, Brombeere und schwarze Herzkirschen, Bitterschokolade, Fenchel, feinste mineralische Noten und würzige Anklänge) und seiner cremigen, dichten Textur auf der Zunge. Wie ungemein süffig rinnt dieser betörende Stoff die Kehle herunter! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt ab Herbst/Winter 2012 bis 2017+.



Sanft gewellte Hügel bestimmen das Landschaftsbild im verwunschenen „Tâcholais“

**FBJ010311 Morgon Côtes du Py, rouge 2011**

13% Vol. 17,27 €/l 12,95 €

Moden kommen und gehen und Akzente verschieben sich. Auch im Weingeschmack. Aber ein Stil hat allen Torheiten getrotzt, hat zu allen Zeiten seine Liebhaber verwöhnt und, ich wage zu behaupten, wird für immer und ewig eine eingeschworene Fan-Gemeinde finden: Aristokratische Noblesse, gepaart mit betörender Frucht und abgründtiefer Mineralität! Und von seiner besten Lage, mit ihren kargen, kühlen Böden und ihrer starken Neigung (Die besten Weine der Appellation Morgon entstehen an der Hanglage Côte du Py, unmittelbar am Fuße des 352 m hohen Mont du Py gelegen, die aus Schieferböden, ähnlich der Mosel, mit Eisenoxydeinschüben besteht), kommt **Jean-Marc's größte Provokation** aus besonders reduziertem Ertrag. Wie ein hochwertiger Pinot Noir wirkt dieser Naturwein, der nicht nur preislich neue Maßstäbe setzt für das Beaujolais, sondern auch qualitativ. Niedrig im Alkohol (knapp 13 Volumenprozent!), transparent in der Textur, brilliert feine Säure durch das seidene Tanningerüst, das hier mehr die Aromen trägt, als dass es geschmacklich spürbar wäre.

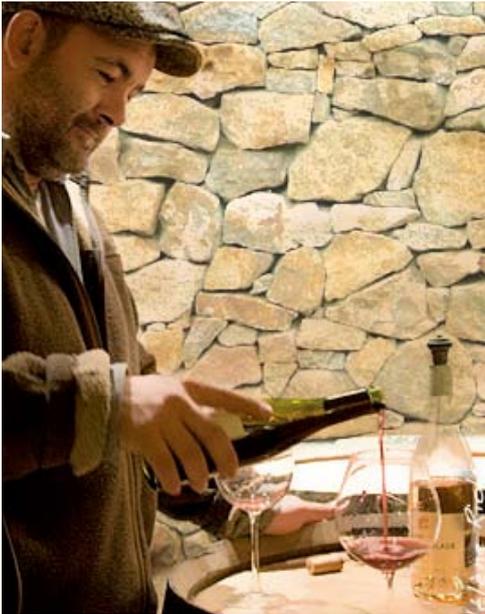
Und auf verblüffende Weise greift dieser **Spitzen-Beaujolais** die Analogie zum Pinot Noir auf: Wenn man diese betörende Pretiose im Glase hat, riecht man Würze, schwarz- und blaubeerige Frucht (Cassis und Pflaume), welke Rosenblätter, Fenchel, Anis, Veilchen, Rauch und geröstetes Fleisch, eine feine Säure und eine Süße und Fülle, die diesem Charakterwein geschmacklich eine eigene Dimension verleiht und Assoziationen gleichzeitig weckt an große Burgunder wie an Côte Rôtie und auch an Baroli, an drei teure Prestigegewächse gleichermaßen.

Und wegen seiner sensationellen Textur am Gaumen, seiner packenden Mineralität und trotz seiner 92-93 Parker-Punkte im fast gleich guten 2009er Vorgängerjahr (Sie wissen, werte Kunden: 2011 gilt im Beaujolais, anders als im Burgund, als der beste Jahrgang der Neuzeit!) ist diese betörende Pretiose eines der größten Schnüppchen auf dem internationalen Weinmarkt. Schön, dass es solch authentischen Charakter zu unschlagbarem Preis im Weinbusiness heute noch gibt. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2016+.



**ROC D'ANGLADE, LANGUEDOC: STERN DES SÜDENS****Unsere erfolgreichste Neuaufnahme des Jahres 2011 aus Frankreich!****Tino Seiwerts Lieblingsrotwein aus dem wild-romantischen Languedoc: Ein Weltklasse-Rotwein aus biodynamischem Anbau in authentischem Stil und ein mineralischer Weißwein voll burgundischer Finesse!**

Sie als langjährige Kunden wissen: Das Languedoc 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. Um so mehr freuen wir uns, dass einer der Top-Five der Region, der einzige große Name des Languedoc, der bisher in unserem Programm fehlte, sich entschieden hat, seine Weine seit letztem Jahr **in Deutschland** über Pinard de Picard vermarkten zu lassen. Und das mit überwältigendem Erfolg.



**Remy Pedreno** ist ein Winzergenius, dessen Name unter Kennern südfranzösischer Weine einen magischen Klang besitzt, seit er sich mit seinem genialen 2001er Jahrgang in die Top Ten der absoluten Spitzenwinzer des französischen Südens katapultierte. Dabei produziert er stilistisch höchst eigenständige Rotweine, die selbst langjährige Beobachter der Szene in ehrfürchtiges Schwärmen versetzen – angesichts ihres unverwechselbaren, singulären Charakters, ihrer vibrierenden Expressivität und ob ihrer Staunen auslösenden, fämosen Komplexität. Ungemein individuelle, spannende Weine, wie auch der Werdegang des Autodidakten Remy selbst: Früher war er Informatikingenieur – aber auch schon damals ein begeisterter Weinliebhaber. Eines Tages verlor er die Lust am alten Job, der Weinvirus hatte ihn infiziert und er besuchte große Winzer an der Rhône und im Burgund. Um zu lernen. Spektakulär dann die Anfangserfolge des Weinverrückten auf einer gepachteten Parzelle in der Nähe von St. Gilles inmitten der Camargue. Aus der Edelrebe Syrah vinifizierte er nach seinen ureigenen Vorstellungen einen unter Kennern heiß begehrten Wein, in leider homöopathischer Dosis: den legendären „Clos de la Belle“, der durch seine für die Costières de Nîmes noch nie zuvor erlebte Komplexität und Eleganz zur Referenzgröße wurde und Erinnerungen wach rief an die größten Syrah der nördlichen Rhône! Leider, hatten nur wenige Liebhaber jemals das Glück, diesen Wein zu verkosten, zu winzig die Menge dieser mittlerweile nicht mehr produzierten Pretiose.

Doch Remy Pedreno sann auf Abhilfe. Mit wachem Auge für das beste Terroir der Region kaufte er „verwahrloste“ Lagen in der Nähe von Nîmes (die aber schon vom Augenschein her demonstrierten, dass sie seit Jahren nicht mehr mit den „Segnungen“ der Agrarchemie beglückt worden waren), die ein spektakuläres Potential besitzen: Nur eine knappe Bodenschicht von 60 Zentimeter Tiefe bedeckt den darunter liegenden nackten Fels. Welch eine Chance, mineralische Weine voller Finesse zu vinifizieren! Diese neuen, alten Crus des wilden französischen Südens regenerierte er mühsam und stellte auf biodynamischen Anbau um. Mit dem dann fertig gestellten eigenen modernen Weinkeller, und somit unter optimalen Voraussetzungen, brachte Remy dann Jahrgang für Jahrgang immer spektakulärere Weine auf den Markt. Und diese betörenden Pretiosen wiesen nun messerscharf die Richtung: Remy's höchst authentische Gewächse, die weder geschönt noch filtriert sind, gehören stilistisch zur kleinen Elite der neuen Generation von großen autochthonen Weinen aus dem Languedoc! Ihre begnadeten Macher sind visionäre Winzer wie Remy, Didier Barral, Frédéric Albarêt (Saint Antonin), Christophe Peyrus (Clos Marie) oder Laurent Vaillé (Grange des Pères). Ihre eleganten, finessenreichen Weine von den besten Weinbergen der Region interpretieren die Typizität ihres Terroirs und ihrer Reben mit Samt und Seide, grandioser Mineralität und kaleidoskopartiger Komplexität. Sie sind der Gegenentwurf zu so vielen, oftmals irgendwie gleich schmeckenden, ermüdenden uniformen „Garrigueweinen“ des französischen Südens. Die Weine von Spitzenwinzern wie Remy Pedreno wirken dagegen elegant, finessenreich, komplex und nobel! Sie besitzen eine deutlich kühlere, cremigere Tanninstruktur als Pendant zur feurigen, aber fein ziselierten Frucht und brillieren mit einer subtilen, originären Aromenvielfalt, die ihresgleichen sucht – und letztlich unverkennbarem Terroir-Charakter. Und dahinter steht harte, handwerkliche Arbeit und biologischer bzw. biodynamischer Anbau, penible Selektion und die Frucht niedriger Erträge. Nur so fließt **originärer, unverwechselbarer Charakter ins Glas, nur so löst bereits das Hineinschnuppern wohlige Emotionen aus wie bei den Nobelweinen aus den legendären Prestigeregionen der Welt. Nur der Preis ist dramatisch günstiger als bei den roten Pretiosen aus Burgund oder Bordeaux.**

Viel Spaß Ihnen, werte Kunden, mit diesen großen Individualisten des Languedoc von Roc d'Anglade. Kaum ein anderer Winzer vermochte sich binnen so kurzer Zeit so eindrucksvoll an die Spitze des französischen Südens zu katapultieren wie Remy Pedreno.

**FLA140111 Roc d'Anglade, VdP du Gard rosé 2011 12,5% Vol. 15,93 €/l 11,95 €**

Welch grandiose Ausnahmequalität, die sich über Monate in der Flasche positiv entwickelt und nicht wie so viele Billig-Rosé wie ein Komet im Flug verglüht. Feinste Frucht paart sich mit animierender Würze und versprüht mediterrane Lebensfreude: Sehnsüchte nach lauen Sommerabenden in der Provence werden wachgeküsst. Fließt rassig über die Zunge, animierend wirkt feine Säure im Trunk, die der transparenten Frucht Struktur und Nervigkeit verleiht. Welch perfekter Begleiter herzhafter mediterraner Gerichte! Ein Rosé derart

authentischer Stilistik ist ganz, ganz rar in Frankreich und findet sein Pendant in den berühmten, aber wesentlich teureren Bandol-Rosés von der Mittelmeerküste. Unbedingt probieren. Dieser lachsfarbene LeckerSchmecker lässt selbst überzeugte Roségegner konvertieren! „**Einer der besten Rosé Frankreichs, ein anspruchsvoller Durstlöcher**“, so lobt euphorisch Frankreichs renommiertester Weinführer, „Les meilleurs vins de France 2011“. PS: Alkoholexzesse waren früher. Dieser geniale Südfranzose brilliert mit gerade einmal 12,5 Volumenprozent. Ein Prachtkerl in avantgardistischer Tradition!

**FLA140310 Roc d'Anglade, VdP du Gard blanc 2010** 13,5% Vol. 42,67 €/l 32,00 €

Legendäres Weißweinunikat in homöopathischer Dosis aus einem europäischen Fabeljahrgang der Frische und Mineralität. Weinliebhaber, Fachjournalisten und Winzerkollegen schwärmen unisono vom Montrachet des französischen Südens. Und das, obwohl es sich um einen reinsortigen Chenin Blanc, die Edelrebe von der Loire, handelt. Aber die extreme Finesse, die unendliche Länge, die betörenden Anklänge an weiße Blüten und die grandiose salzige Mineralität suggerieren eine Pretiose aus Frankreichs berühmtester Weinbergslage aus dem Herzen des Burgunds. So viel innere Dichte und Konzentration und gleichzeitig eine tänzerische Leichtigkeit und grandiose Frische, diese singuläre Qualität gibt es in Frankreichs Süden vielleicht noch zwei- bis dreimal: Ein wahrlich großer, lange lagerfähiger Weißwein, der auf allen bedeutenden Weinkarten der besten französischen Restaurants zu finden ist (weil er ein hervorragender Menübegleiter ist, selbst zum hellen Fleisch!) und der die Träume fortgeschrittener Kenner und Genießer wahr werden lässt!

**FLA140210 Roc d'Anglade, VdP du Gard rouge 2010** 13% Vol. 42,67 €/l 32,00 €

Wow! In diesem strahlenden Fixstern des französischen Weinhimmels dominieren Finesse, Frische (Ja, DAS ist 2010), Reinheit und Eleganz, bei aller inneren Dichte, über schiere Kraft und Konzentration. Dieser hochkomplexe Wein schmeckt wie eine hypothetische Vermählung zwischen einem großen „kühlen“ Wein der Côte Rôtie und einem verführerisch-lasziven Châteauneuf-du-Pape der Spitzenklasse und demonstriert eindringlich das große Terroir des französischen Südens.

Welch faszinierender Wein, der bei unseren Verkostungen in Saarwellingen unsere Kunden immer wieder zu Begeisterungstürmen hinreißt! Zunächst betört ein ungewöhnlich ausdrucksstarkes, expressives, extrem vielschichtiges, geradezu überwältigendes Bukett. Die Nase erschnuppert kaleidoskopartige orgiastische Aromen von roten Früchten, wilden Waldbeeren, Eau de Vie de vieux Kirsch, feinsten Gewürzen, Minze und Leder, Kakaopulver, Tabak sowie Anklänge an eine herrlich duftende, sommerliche Gebirgsblumenwiese. Dies alles fein unterlegt mit einer subtilen Mineralität, ungemein verführerisch und geradezu sinnlich. (In einer internen Verkostungsrunde bemerkte ein Teilnehmer, um dem unwiderstehlichen Charme dieses Weines nicht zu erliegen, müsse man ihn, den langjährigen treuen Ehemann, fesseln wie einst Odysseus an den Gestaden der Sirenen.)



Am Gaumen verbinden sich dann eine fabelhafte Konzentration (viele kleine Kirchenfenster laufen ölig das Glas herunter) und eine rare aromatische Komplexität mit der faszinierenden Frische – und dann: mineralische Komponenten schimmern wieder und wieder durch das noble Gewebe hindurch, das aus feinsten Seide gewirkt und geradezu transparent zu sein scheint — anders kann ich dieses wahrhaft singuläre Gaumengefühl nicht umschreiben. Das ist gewachsene Harmonie aller Komponenten und ein Reichtum an Materie, edler Beerenfrucht und schwarzem Pfeffer, wie es nur wenigen wirklich großen Weinen der Welt zu eigen ist: ein monumentaler Jahrhundertwein, der jeden Weinliebhaber in sein unwiderstehliches Gravitationsfeld zieht. Mit einer ungeheuren Anziehungskraft und der fordernden, pulsierenden Energie, die unter all seiner gewaltigen Dichte und den fruchtbeladenen Schichten von beerigen Aromen eine faszinierende Lebendigkeit und eine terroirgeprägte, wahrhaft authentische Struktur erahnen lässt – man möchte Roc d'Anglade bei so viel Charisma am liebsten sofort genießen! Dann aber bitte unbedingt dekantieren, ein großer Wein ist schließlich in jeder Phase seines Lebens ein großer Wein (insbesondere, wenn seine Tannine so seiden und cremig gewirkt sind), der Höhepunkt liegt jedoch erst zwischen 2015 bis nach 2025. Dann im Stadium der Reife brilliert diese Schönheit mit ihrer Noblesse und ihrer seidigen Länge und verzaubert mit einer spektakulären Finesse und Mineralität. **Derart becirrende Pretiosen erfinden das Languedoc neu, so wie Gauby das Roussillon, verbinden ihre betörende Frucht mit einer Eleganz, die an große Burgunder denken lässt. Wahrlich: Ein singuläres Weinunikat voller Charakter und Authentizität mit einem legendären Reife- und Entwicklungspotential, das, käme es denn aus den bekannten Renommierregionen der Welt, ein kleines Vermögen kosten würden!**

### DOMAINE SAINT PRÉFERT – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

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

Sie ist eine sehr attraktive Frau. Von schöner Gestalt, außergewöhnlich klug und äußerst sympathisch. Hat in Grenoble Politikwissenschaften studiert, zudem Kunstgeschichte und 10 Jahre lang erfolgreich eine Bank geführt. In ihren Adern fließt skandinavisches Blut (blonde Haare und blaue Augen) genauso wie nordafrikanisches. Sie stammt aus dem malerischen Örtchen Carpentras unweit des mythischen Bergriesen der Provençalen, dem Mont Ventoux, ihr Ehemann kocht ausgezeichnet und ist geachteter Bürgermeister einer kleinen Gemeinde, ihre junge Tochter besucht noch die Grundschule. Ein Leben in der Idylle.

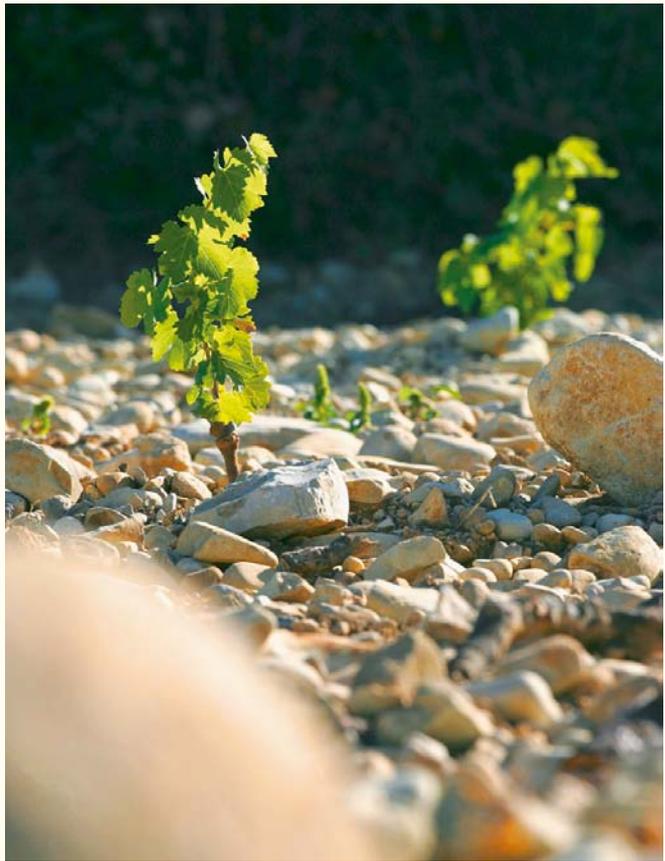
Da bricht das Unvorhersehbare in ihr geordnetes Dasein ein. Isabel Ferrando trinkt einen der mythischen Weine der Welt – einen Meursault aus dem Burgund von Coche-Dury – und ist wie vom Donner gerührt. Dieser Moment sollte ihr Leben dramatisch verändern: Der Weinvirus hat sie erfaßt und sie kann fortan nicht mehr loslassen. Sie will es wissen, mit aller Macht, wie man solch emotional zutiefst berührende Weine mit magischer Ausstrahlung vinifizieren kann. Also beginnt sie wieder zu lernen: Diesmal studiert sie das Geheimnis großen Weins. Ihr Lehrmeister ist die Ikone der südlichen Rhône, die letzte noch lebende Legende aus grauer Urzeit fast, Henri Bonneau. Dessen zuallererst von der Finesse geprägte Weine entstehen ausschließlich im Weinberg, seine Kellerarbeit ist, vorsichtig formuliert, vorsintflutlich. Doch welche Komplexität und Eleganz findet der schwelgerische Genießer in diesen großen magischen Gewächsen. Und Isabel versteht sehr schnell, begreift intellektuell wie intuitiv.

Mit weiblicher Sensibilität geht sie nach ihren neuerlichen Lehrjahren ans Werk und kauft ein



Weingut mit phantastischem Potential von einer alten Winzerin, die sich zur Ruhe setzt: Welch traumhafte alte Reben auf einem erstklassigen Terroir! Sie tauscht sich gedanklich aus, mit Henri Bonneau ebenso wie mit Lucien und Marie José Michel, den rührigen Besitzern unserer Vorzeigedomaine Vieux Donjon. Mit sensibler Hand restauriert sie die Weinberge, schafft lebende Böden mit einer Vielzahl von Mikroorganismen (zurzeit läuft noch die Umstellungsphase für **biologischen Anbau**), nimmt Neuanpflanzungen zwischen den Rebzeilen vor, um die Pflanzdichte zu erhöhen, erarbeitet ein ausgeklügeltes System vieler kleiner, wohlüberlegter Schritte, die wie ein zusammengesetztes Puzzle ein Gesamtkunstwerk ergeben und die Qualitäten der auf den Punkt gereiften, in der frischen Morgenkühle geernteten Trauben (mit Stängeln, wie Dugat-Py oder Dujac im Burgund, um noch mehr Frische und Finesse zu erzielen!) drastisch erhöhen und arbeitet, wie viele große Winzer der Welt, im Einklang mit den Mondphasen.

Die Kellerarbeit: Keine Hexerei! Traditionell, behutsam, so schonend wie möglich, aber auch hier immer wieder kleine Detailverbesserungen im Vergleich zu früher, wie die Installierung von Kühlmöglichkeiten in den Betoncuvées und das Arbeiten nur noch mit Hilfe der Schwerkraft. Das Ergebnis: **Phänomenal schöne Rotweine feinst balancierten femininen Stils mit einer Finesse, wie sie den großen Altmeistern Henri Bonneau und dem leider verstorbenen Jaques Renaud von Rayas zur Ehre gereichen! Diese fabelhaften Gewächse transformieren die große Tradition von Châteauneuf-du-Pape in eine verheißungsvolle Zukunft, fernab jeglicher Internationalisierung der Weinstile.** Châpeau, Isabel!



PS: Die Weinjournalisten reagieren von Jahrgang zu Jahrgang begeisterter, ja, geradezu euphorisch. Die New York Times lobt: „Bester Wein aus Châteauneuf-du-Pape“; der wine spectator vergibt in 2005 die zweithöchste Bewertung aller Chateaufweine nach Clos des Papes und auch für meinen persönlichen Geschmack gehören die fabelhaft femininen, finessenreichen Gewächse in ihrer burgundischen Stilistik zu den allerschönsten Weinen ihrer legendären Appellation. **Diese Anti-Marmeladenweine zählen zweifellos zur Kategorie persönliche Lieblingsweine!** Was jetzt auch Parker findet, der Isabel als eine der großen Winzerinnen der südlichen Rhône feiert: „This superb estate has become one of my favorite estates in Châteauneuf-du-Pape. If you haven't discovered Saint-Prefert and the brilliant winemaker Isabel Ferrando, it's about time!“ Und begeistert 100 Punkte vergibt!

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

14% Vol.

14,53 €/l

**10,90 €**

Parker hat ja so recht: „Isabel Ferrando is a great story. Domaine St.-Prefert is one of a handful of estates that made great wines in 2003, following that up with strong performances in 2005 and 2006, producing blockbusters in 2007, and now hitting pay dirt again in the last vintages.“ Und was führt 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 Frühlingsstrahlen 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 Spätherbst diesen Jahres bis 2018+.

In der schöpferischen Synthese von Boden, Mikroklima, alten Reben und den intuitiven Entscheidungen großer Winzer liegen die Geheimnisse solch faszinierender Weine!

**FRS080610 Classique, rouge 2010**

14% Vol.

38,00 €/l

**28,50 €**

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

Ein wunderbar finessenreicher, fein strukturierter Weingigant, der aufgrund seiner großen inneren Harmonie und seiner Balanciertheit schon ab sofort höchsten Trinkgenuss verspricht! In der Nase eine klassische, bei allem Sex-Appeal und hedonistischem Charakter

vibrierend kühle Stilistik, keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Fruchtbombe, stattdessen sehr komplexe, fein verbundene Aromen der erlesenen Trauben der mit so viel Liebe und Einfühlungsvermögen verwöhnten alten Rebstöcke: Wilde Brombeeren, weißer Pfeffer, saftige schwarze Kirschen, Cassis, weiße Trüffel, Oliventapenade, Tabak, feinwürzige, geröstete Kräuter der Provence, Feigen und noble mineralische Noten. Am Gaumen betörende Kraft und rauchige Würze statt marmeladiger Überreife, verbunden mit einer wohldosierten, ganz zart süßlichen, ungemein hedonistischen Frucht, die mit einem kleinen herben Touch versehen ist (das Signum traditioneller großer Châteauneufweine) und die diesen Wein zu einem großen Klassiker wird reifen lassen. Zärtliche Textur am Gaumen, schmelzend vor Saft und seidig samtigen Gerbstoffen, getragen von kühler Würze und in keinsten Weise fett oder rustikal, aber vorbildhaft ausgewogen: Dieser delikate Wein mit seinem seidigen Tannin gehört zu meinen persönlichen Favoriten in 2010 und fasziniert als wunderschöne Verkörperung eines absolut klassischen, phantastisch komplexen Gewächses einer der großartigsten Regionen innerhalb der gesamten Weinwelt – und in Relation dazu zu einem dramatisch günstigen Preis!

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

**FRS080210 Réserve Auguste Favier, rouge 2010**

15% Vol. 52,00 €/l 39,00 €

Viele kundige Liebhaber nobler Châteauneuf-Gewächse möchten keine Marmeladenweine mehr (eine Stilistik, die infolge der klimatischen Veränderungen und eines immer weiter nach hinten geschobenen Erntezeitpunktes höchst- und überreifer Trauben nicht gerade wenige Weine in den Jahrgängen 2001 und 2003 geprägt hat); sie suchen bei aller Dichte und Konzentration primär Finesse, Frische und eine innere Balanciertheit, die trinkanimierende Weine ergibt, von denen man mit höchstem Genuss auch eine ganze Flasche trinken kann und nicht ermüdet nach einem Gläschen abwinkt. Unter Kennern einen der spannendsten und interessantesten Weine der gesamten südlichen Rhône, der genau diese urtraditionelle und zugleich zeitlose finessenreiche Stilistik verkörpert, hat Isabel mit diesem authentischen, nach ihrem Großvater Auguste Favier benannten großartigen Gewächs geschaffen, das wir Ihnen heute ganz besonders ans Herz legen möchten. Von erstklassigen, mit einem Steinmeer übersäten Parzellen, die unmittelbar um das Weingut gruppiert sind, stammt diese unglaublich aromenreiche, opake Cuvée aus 80% Grenache (von 40 bis 100jährigen! Reben), 15% uralter Cinsault sowie ein wenig Mourvèdre. In der Nase begeistern komplexe Aromen von betörender Reinheit und faszinierender Frische: Cassis und Brombeeren, reife Kirschen (Pinot-Stil), weißer Trüffel, geröstetes Fleisch, ein duftender Blütenstrauch der Provence, tiefgründige Mineralien und feinste Gewürzanklänge, in dieser betörenden Stilistik dem herausragenden 2005er sehr ähnlich, nur einen Tick beschwingter noch und mit einer sensationellen Feinheit und seidigen Stilistik gesegnet. Am Gaumen präsentiert sich dieser neue Fixstern am Himmel von Châteauneuf zwar ungemein dicht und cremig, ist aber ebenso von seiner burgundischen Finesse (Musigny!) und Frische sowie einer edlen Frucht tiefe geprägt. Die traumhaft reifen, saftigen, cremigen, butterweichen Tannine sind eingebettet in eine feine mineralische Struktur und der animierende, betörend-sinnliche Nachhall ist extrem lang anhaltend. Ein emotionaler, ein zutiefst berührender Wein, ein Spiegelbild der sensiblen Persönlichkeit, die diesen Weltklassewein geschaffen hat. Danke, Isabel! Dieses Weinmonument, eine strahlende Diva mit einer fabelhaften sinnlichen Fruchtsüße in einer singulären puristischen Klarheit, wird bei Liebhabern feiner Châteauneufweine Kultweincharakter erlangen! **Eine Referenz des Jahrgangs!** Zu genießen wegen seiner feingliedrigen, noch etwas körnigen Tannine ab 2016, Höhepunkt 2020 bis 2040, mindestens. **Parker:** „Wie das Blut der Reben!“ Bis 95 Punkte!



**FRS080310 Collection Charles Giraud, rouge 2010 max. 3 Fl. pro Kunde**

15% Vol. 130,67 €/l 98,00 €

Extrem rare Top-Cuvée aus (über 60-100jährigen) edlen Grenache- und Mourvèdrereben, Rhôneadel in seiner nobelsten Ausprägung. Ein Châteauneuf-Urgestein, eine strahlende Diva mit einer fabelhaften Fruchtsüße und damit bei aller Präzision auch wollüstigen Anklängen! Dazu eine Wahnsinnstanninqualität, seidig-subtil! Der wine spectator adelt diesen „most exciting hot wine“ bereits im eher schwierigen 2006er Jahrgang mit 95 Punkten. Und diesmal ist er einer der großen Stars des wunderschönen Jahrgangs 2010! Oder um nochmals mit Parker zu sprechen, der enthusiastisch notiert: „If you haven't discovered Saint-Prefert and the brilliant winemaker Isabel Ferrando, it's about time!“ Zu genießen wegen seiner seidenweichen Tannine bereits ab sofort (ja, das ist dann zwar irgendwie ein „Babymord“, aber das Zeugs schmeckt bereits heute einfach „saumäßig“ lecker!), Höhepunkt 2018 bis 2035+.

Nachdem Parker dieses „Mordsding“ mit 98-100 Punkten geadelt hat, ist ein weltweiter Hype um diesen raren Kultstoff ausgebrochen! Dieser Wein kostet mittlerweile auf den internationalen Märkten zumeist über 130 Euro mit steigender Tendenz! Bitte haben Sie Verständnis, dass wir wegen der starken Nachfrage und der Vielzahl an Vorreservierungen maximal 3 Flaschen pro Kunde zuteilen können.

Tino Seiwert: „Vielleicht der hedonistischste Châteauneuf-du-Pape, der mich so jung so unglaublich gefesselt hat. Welche innere

*Balance, welches Gesamtkunstwerk! Isabell hat ein Gemälde für die Ewigkeit geschaffen. Kategorie persönlicher Lieblingswein! Ein Châteauneuf kann nur anders, aber niemals besser schmecken!”*

*Aurélié Botton, MBA und neu bei Pinard de Picard: „Traumhaft schön. Am Gaumen nur Samt und Seide.“*

*Und zum Schluss ein paar Highlights aus der für viele Liebhaber großartigsten Weinanbauregion der Welt, dem Burgund:*

### DOMAINE HENRI BOILLOT – CÔTE DE BEAUNE

*Werte Kunden: Lassen Sie uns ungewohnterweise mit einem sehr ausführlichen Werturteil zu den Winzern und dem Jahrgang beginnen. Denn bei beiden finden wir singuläre Qualitäten! So werden die großartigen Weißweine der Domaine Henri Boillot von Allen Meadows, dem international wohl renommiertesten Experten des Burgunds, seit vier Jahren mit den höchsten Bewertungen dieser grandiosen Region gefeiert! Und 2010 ist einfach outstanding! Wir fassen zusammen: „Bereits die phantastischen 2007er wie 2008er von Boillot sind von wahrer Größe in traditionellem, klassischem burgundischen Stil. In den letzten Jahrgängen sind Boillots Weine stets nichts anderes als phänomenale Qualitäten und Boillot selbst avancierte zum besten Négociant im Burgund für große Weißweine. Seine Weine sind extrem beeindruckend und imposant und jedem Weinliebhaber dringlichst anempfohlen!*

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

*Die Konsequenz: In 2010, also wohl Burgunds bestem Jahrgang der Neuzeit, zählen allein 12 der ebenso grandiosen wie emotional berührenden Pretiosen von Henri Boillot zu den ausdrücklichen Empfehlungen von Meadows, sowohl was die Schnäppchen des Jahrgangs angeht als auch die potentiellen Jahrhundertweine mit den höchsten Jahrgangsbewertungen!*

*Auch Steven Tanzer stuft 2010 nochmals höher ein als 2009 („Ich ziehe den Stil der 2010er Weißweine dem der 2009er vor, es ist genau mein Geschmack wegen ihrer Frische, der Reintönigkeit, der salzigen Mineralität, der enorm tiefen Frucht sowie der floral-würzigen Noten“) und sieht in seinen Bewertungen die Weißweine Boillots als einen Gipfelpunkt des Burgunds in 2010.*

*Das Resümee aus den Bewertungen von Meadows, Tanzer und meinen eigenen Noten ist eindeutig: Henri Boillot ist in 2010 im Weißweinbereich EINSAME SPITZE in Burgund!*

*Nach der Präsentation in der letzten Pinwand sind die ersten Weine von Henri restlos vergriffen. Aber wir ahnten dies im voraus und haben uns noch absolute Spitzenweine aufgehoben. Denn einige von Ihnen waren schließlich im Urlaub, als die letzte Pinwand erschienen ist :-)*

#### **FBU011710 Meursault, blanc 2010**

13% Vol. 53,20 €/l **39,90 €**

*In der betörenden Nase dieser grandiosen Dorf-Lage (aus vier phantastischen, weltberühmten Terroirs wie Chevalières und Narvaux) ist eine ganz feine, jugendliche, würzige Holznote bester Provenienz noch hautart vernehmbar. Dann öffnet sich eine wunderschön konturierte Frucht und betörende Aromen von Flieder und Jasmin nebst weißen Blüten, Haselnuss, getrockneten Rosenblättern, Birne, Jod und feinsten Mineralität faszinieren im betörenden Duft. Am Gaumen eine kraftvolle, seidige Persönlichkeit mit einer traumhaften inneren Dichte, einer raren aromatischen Reinheit (weißer Pfirsich, Birne, Brioché) und mit dem intensiven Feuerstein-Bodengeschmack von durch tiefe Rebwurzelung gelösten, irre salzigen Mineralien – DEN Geschmacksträgern großer weißer Burgunder schlechthin! Dieses fürwahr noble Gewächs strahlt eine Energetik und eine gebündelte, stahlige Konzentration und spielerische Finesse aus, wie sie für Weine von den alten Reben seiner vier unterschiedlichen Lagen aus Meursault, die durch ihre unterschiedliche Typizität zur großen Komplexität dieses phantastischen Weines beitragen, typisch ist. Seidig, duftig, für eine Dorflage unfassbar mineralisch: wie aus einem Guss. Fürwahr ein „großartiger Meursault“ für kundige Genießer, „mit einer beeindruckenden Länge und einer einzigartigen, singulären Frische im langen Abgang, ein Schnäppchen des Jahrgangs mit einem exzellenten Preis-Genussverhältnis,“ Allen Meadows!*

## Erlesene Weine

Denjenigen unserer Kunden, die Ihre Liebe zum Burgund erst neu entdecken, sei gesagt, dass eine knappe Handvoll Spitzenwinzer in **Meursault** mit seinen mythischen Lagen die wohl **mineralischsten**, „**feinsten und kaum von anderen Weißwein-Lagen zu übertreffenden Terroirs des Burgunds besitzt**“, wie zutreffend Jancis Robinson in ihrem unbedingt empfehlenswerten, spannend geschriebenen Standardwerk „Das Oxford Weinlexikon“ (Vielleicht DAS Buch der Bücher über Wein – ein unerschöpfliches brillantes Nachschlagewerk!) analysiert. Trinkvergnügen ab sofort, aber bitte dekantieren, Höhepunkt 2016 bis etwa 2025. Und Steven Tanzer vergibt für diese phantastische Dorflage aus Meursault höchst ungewöhnliche 92 Punkte!

**FBU012310 Puligny-Montrachet, blanc 2010** 13,5% Vol. 60,00 €/l 45,00 €  
Der große Rivale des grandiosen Meursault!

**FBU011310 Meursault 1er Cru „Les Poruzots“ blanc 2010** 13,5% Vol. 78,67 €/l 59,00 €  
„Les Poruzots“ mit seinen dramatischen Kalkböden ist als 1er Cru noch ein absoluter Geheimtipp und ergibt in seiner betörenden Stilistik urtraditionelle, cremige Weine mit fabelhafter Mineralität, faszinierenden Feuersteinaromen, Anklängen auch weißen Blüten, Haselnuss und einer Boillotypischen traumhaften Würze und Frische: Bâtonnage, das Aufrühren der Hefen, um den Weinen mehr ‚Fett‘ zu geben, lehnt Boillot seit über einem Jahrzehnt konsequent ab! Mit überwältigendem Erfolg: Am Gaumen animiert dieser Traum eines genialen Meursault, aus einer der großen Lagen der Welt für authentische Chardonnays (die nach ihrer Heimat schmecken und nicht nach Eichenspänen und Cocalisierung!), eine Primadonna mit erotisch-lasziver Verführung, mit seiner vibrierenden Struktur endgültig zur ekstatischen Explosion: Feinste Frucht liebkost tiefgründige Mineralität, streichelt die Zunge und will nicht enden in einem betörenden Abgang, der noch nach Minuten den Gaumen liebkost. Zu genießen ab 2014 bis nach 2025. Großes emotionales Kino!

**FBU010410 Batard-Montrachet Grand Cru, blanc 2010 max. 1 Flaschen pro Kunde!** 14% Vol. 372,00 €/l 279,00 €  
Einer der größten je im Burgund erzeugten Weißweine mit einer fabelhaften inneren Balance (die Dichte und der opulente Körper werden aufgehoben in einer schwebenden Transparenz), einer irren Mineralität vom Kalkstein (das Terroir dominiert die Rebsorte!) und Jodanklängen, einer völlig ungewöhnlichen Frische und einem grandiosen Potential! Dieser Weltklassewein aus mythischer Lage wurde schon von Allen Meadows zu den größten Gewächsen des 2008er Zauberjahrgangs gezählt und gehört in 2010 zu den rarsten Pretiosen, die man auf dem Planeten Wein finden kann! Den Glücklichen, die davon eine Flasche in Ihrem Keller ruhen haben, wird er sinnliches Trinkvergnügen pur bereiten.



Wenn der Sommer bald schon gehen wird, dann sicherlich mit weniger Wehmut, wenn uns ein solcher Herbst (wie hier im Burgund) erwartet!

© Werner Richner