

PINARD *de* PICARD®



Deutschlands  
**Weinhändler  
des Jahres  
2010**  
WEINWIRTSCHAFT

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° 206

Saarwellingen, im April 2012



Spaniens legendärste Lage: der Mythos L'Ermita! Und DER Winzermagier Alvaro Palacios.

SPANIEN

ALVARO PALACIOS – PRIORAT

***Spaniens Winzerlegende vinifiziert mit dem Kultstoff L'Ermita in 2010 einen 100 Punkte-Wein  
und verzaubert die Weinliebhaber mit betörenden Terroirweinen!***

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

*Es gibt wenige Menschen, die einen mit ihrem Charisma derartig in ihren Bann zu schlagen vermögen: Seiner vibrierenden Energie, seinem Esprit, seiner Ausstrahlung und seiner offenen Herzlichkeit kann sich niemand entziehen. Alvaro Palacios zählt zu den bedeutendsten Winzern der Welt, ist in Spanien zu der Ikone eines ganzen Landes aufgestiegen und hat mit dem L'Ermita einen der mythischen Kultweine der Welt geschaffen. Er gilt als Wiederentdecker und Retter vergessener Weinbauregionen und historischer Weingärten mit bis zu 100 Jahre alten Rebstöcken und schwärmt für autochthone Rebsorten wie Mencía im Bierzo und Garnacha im Priorat. Und es war schon ein bewegender Nachmittag an einem warmen, strahlend schönen Maientag diesen Jahres, als Ralf Zimmermann, meine Wenigkeit, Klaus-Peter Keller und seine Frau Julia (Beide begleiten mich, wann immer es ihre knappe Freizeit erlaubt, zu den großen Winzerpersönlichkeiten Europas: Wenn Klaus-Peter schon nicht in seinen eigenen Weinbergen steht, dann treibt ihn sein Instinkt in die legendären Lagen Frankreichs, Italiens oder eben Spaniens) mit Alvaro eine der dramatischsten Weinbauregionen der Welt, SEIN Priorat, erkundeten: Hier, in einem dramatisch schönen Reben-Amphitheater, das sich zu einem gigantischen Bergrücken hin öffnet, war geradezu körperlich spürbar, wie innig die Beziehung von Spaniens Winzeridol ist zu seinem mythischen Terroir und seinen Reben.*



© Gerd Kressl

Klaus-Peter und Alvaro: Zwei sympathische Weltstars, EINE Leidenschaft!

Alvaro verschmilzt geradezu mit der Natur, scheint eins zu werden mit seinen Rebpersönlichkeiten. Liebevoll kümmerte er sich um seine alten Stöcke, richtete hier das Blattwerk, schichtete dort am Fuß eines uralten Stockes behutsam Felsmaterial auf, um ihn zu schützen und verlor sich mit Klaus-Peter in langen fachlichen, aber auch sehr emotional geführten Gesprächen: Zwei der größten Weinmacher der Welt haben sich gefunden und auf Anhieb verstanden!

Und sie hatten sich so viel zu erzählen. Alvaro berichtete von seinen Lehr- und Wanderjahren in Frankreich, von wo er Ende der 1980er Jahre viele neue Ideen für seine Arbeit nach Spanien mitgebracht hatte: Den Gedanken der kompromisslosen Qualität, die Achtung vor bewahrenswerten, lang gelebten Traditionen, damit konsequent betrieben die Hinwendung zur biodynamischen Landwirtschaft („Nur ein natürlicher, von Chemie unverseuchter Boden und ein gesunder, vitaler Rebstock bringen die Lage und die Aromen des Weingartens klar und rein zum Ausdruck“) und eine intensive Handarbeit im Weingarten, das Pflügen der Böden mit Pferden und Mulis und seine schon seit seiner Kindheit (Alvaro ist Winzerkind in 5ter Generation) tief angelegte Liebe zu Reben und Böden. Daraus ergibt sich seine Vision, höchst authentische, charaktervolle Weine so weit als möglich aus alten Rebstöcken mit tiefen Wurzeln zur Mineralien-gewinnung zu vinifizieren, extreme Ertragsbeschränkungen pro Hektar einzuführen und die Rotweinvergärung in großen Holzbottichen vorzunehmen sowie den Einsatz des Barriques nur als Medium einer sensiblen Reifung zu begreifen: „**Alles Wertvolle kommt aus dem Weingarten.** Das Beste, das wir im Keller erreichen können, ist, die betörende Frucht und die komplexen Aromen im fertigen Wein zu konservieren.“ Palacios spricht Satz für Satz, und auch hier ist er in gedanklichem Einklang mit Klaus Peter, von Weingärten und Reben so liebevoll wie von lebendigen Wesen, nennt sie „spirituell, mythisch, kraftvoll, tiefgründig“, betont aus ganzem Herzen den „tiefen Respekt für den Weinberg, den Boden und die Rebe. Die Qualität des Weingartens ist wichtiger als alles andere, wichtiger als der Keller, wichtiger als der Winzer“, betont er. Und die Demut in seinen Worten klingt wahrhaftig und überzeugend.

Nur mit einem derartigen Charakter gesegnet, kann ein Winzer zur Ikone seines Landes werden und ein legendäres, mythisches Gewächs wie den L'Ermite vinifizieren. Und das im Priorat, einer Anbauregion, die vor 2 Jahrzehnten noch völlig vergessen war, obwohl sie infolge eines bedeutenden Klosters bereits im Mittelalter zu den bedeutendsten Weinbaugebieten Spaniens zählte. Doch das war infolge der Reblauskatastrophe und der Vertreibung der Mönche im 19. Jahrhundert längst Geschichte. In den 1990er-Jahren erfasste dann eine regelrechte Revolution das Gebiet, in dem sich die Produktionsmethoden für das Priorat kaum verändert hatten, seit die Karthäusermönche im 12. Jahrhundert das Kloster Priorat d'Escaladei errichteten, das der ganzen Region ihren Namen gab. Einige wenige, heute allesamt legendäre Winzer erkannten das enorme Potential, das in den Böden und in den bis zu 100 Jahre alten Garnacha- und Carineña-Reben steckte und bauten neue Weingüter auf. Unter den „jungen Wilden“, die in dieser spirituellen Landschaft den unverfälschten Weinbau suchten, war federführend auch unser Freund Alvaro Palacios mit beseeltem Eifer dabei. Das hohe Alter der Weinstöcke, magere, felsige Böden über Schiefer-Gestein und Quarz und die auf beide Faktoren zurückzuführenden äußerst geringen Erträge – im Durchschnitt 6-10 hl/ha – erbringen nur allerkargste Erträge, aber auch grandiose Qualitäten auf absolutem Weltklasseniveau. Mechanisierung auf den kleinen, steilen Terrassenweinbergen ist so gut wie unmöglich: Die Spitzenwinzer wie Alvaro arbeiten mit Pferden und im biodynamischen Anbau und brillieren mit komplexen Verschnitten uralter spanischer Reben mit kleinen Anteilen edler französischer Sorten und bauen ihre Gewächse sorgfältig in neuen französischen Eichenfässern aus, bar jeden enervierenden Holztons aus amerikanischer Eiche, der früher so viele spanische Weine von jeder Finesse und Komplexität kastierte. Und liegt diese landschaftlich so reizvolle Region auch nur zwei Autostunden von der pulsierenden Metropole Barcelona entfernt, glaubt man doch, auf einem anderen Planeten zu sein: Die mystische, hoch gelegene Landschaft (kühle Nächte!) ist rau, gebirgig, im Sommer unerträglich heiß, im Winter unwirtlich und bis auf wenige Dörfer menschenleer. Und dennoch: Aus dem Priorat kommen einige der besten Weine der irdischen Welt!

Und die qualitative Spitze bilden die legendären Weine von Alvaro Palacios, der mit der betörenden Stilistik seiner Gewächse und mit ihrer akzentuierten Frucht die **revolutionäre Entwicklung der modernen spanischen Weine** geprägt hat. Dabei legt Alvaro, bei aller Erneuerung in Wingert und Keller, größten Wert darauf, seine unterschiedlichen Böden und die Charaktereigenschaften der jeweiligen Rebsorten im fertigen Wein idealtypisch zum Ausdruck zu bringen. Dazu bedarf es nicht nur großer Erfahrung und tiefstem Wissen,



sondern ebenso viel intuitivem Fingerspitzengefühl, genialer Kreativität und der konsequenten Umsetzung neuer Ideen. Nicht umsonst wird Alvaro Palacios wegen seiner grandiosen Leistungen gerne mit den begnadeten Spitzenköchen seines Landes verglichen! Werte Kunden: Es gibt noch so viel von Alvaro und seinem leidenschaftlichen Leben zu erzählen. Von seinen Studienjahren und seinen Praktika auf den berühmtesten Domainen der Welt. Von seinen großen Erfolgen („Weinmacher des Jahres“ u.v.a.) könnte ich Ihnen stundenlang berichten und seinen glühenden Visionen. Doch für heute möchte ich mit seinen berührenden Abschiedsworten schließen, die er nach einem langen, in gemeinsamer vertrauter Runde verbrachten Tag seinem großen Winzerkollegen Klaus Peter Keller sagte, dessen legendäre Rieslinge seinerseits von Alvaro zu den größten Weißweinen der Welt gezählt werden: „Wein ist ein zauberhaftes, beeindruckendes Mysterium. Er stimuliert, macht Dich glücklich und gesund. **Er ist schlicht mein Lebenselixier**“. Salud!

**SPR010310 Camins del Priorat, tinto 2010**

14,5% Vol.

18,60 €/l

13,95 €

**Priorat sensibel interpretiert: Betörende Frucht küsst verspielte Mineralität!**

Alvaros geniales Meisterwerk (bis 94 Parkerpunkte in 09) aus 50 % Carignan (im Priorat Samsó genannt), 40 % Garnacha und ein wenig Syrah und Cabernet Sauvignon ist ein wahrer Charmeur: Er will gefallen. Und er gefällt! Feinste rote und schwarze Beerenaromen paaren sich mit geschliffener Eleganz und einer Feinsinnigkeit, wie sie nur in harter handwerklicher Arbeit den schieferhaltigen Böden des Priorat in einer Höhenlage von bis zu 600 Metern abgerungen werden können. Ein Priorat-Wein betörender Qualität, wie er sicherlich kein zweites Mal zu diesem attraktiven Preis zu finden sein dürfte. Der große Jahrgang 2010 („der beste der 2000er Dekade“, Alvaro) des europäischen Südens zeigt schon in seiner Jugend seine großen Anlagen und bereitet bereits heute Trinkvergnügen pur, wird jedoch erst in ein bis zwei Jahren sein ganzes Pfauenrad an süchtig machenden, prallen, erotischen Aromen offenbaren. Er kann es einfach, Alvaro Palacios, egal, ob der Winzermagier mit Weinen wie L'Ermite und Finca Dofi in der Liga der himmlischen Genüsse spielt oder ob er mit diesem LeckerSchmecker Camins del Priorat in angesichts seiner herausragenden Qualitäten kaum glaublichen preis„werten“ Gefilden spielt. Unbedingt probieren!

**SPR010209 Les Terrasses Velles Vinyes, tinto 2009**

14,5% Vol.

33,20 €/l

24,90 €

Palacios weltweit gesuchte Rotweine leuchten wie strahlende Fixsterne am spanischen Weinhimmel. Grundlage für die herausragende Qualität seiner Weine sind zum einen die alten Rebstöcke, zum anderen die Mini-Erträge: Selbst für die Einstiegsweine in seine magischen Welten werden nur 25 Hektoliter pro Hektar geerntet, mehr geben die steilen Hänge und die extrem kargen Schieferböden einfach nicht her. Der Qualitätsfanatiker Alvaro hat somit an der schier unglaublichen Renaissance des Priorat großen Anteil und wer dieses Energiebündel jemals persönlich erlebt hat, weiß, dass er sich mit dem Erreichten nie zufrieden gibt. Und dennoch ist er geradezu glücklich mit seinem ‚Les Terrasses‘ denn hier „hast du das ganze Priorat im Glas“. Die Trauben der Edelreben Garnacha (30 %), Cariñena (60 %) sowie Cabernet und Syrah stammen aus unterschiedlichen großen Lagen im Priorat, den „Terrassen“, und ergeben als Cuvée einen herrlichen Priorat, der mit zum Leitbild seines Anbaugebietes wurde. Reife, wollüstige Aromen von Hagebutte, schwarzen Kirschen, Oliventapenade, geräuchertem Speck und Preiselbeeren betören die Nase. Am Gaumen ein hinreißender Auftakt von verführerischen Früchten, die von reifen Brombeeren dominiert werden und auf der Zunge schmeichelnde und dennoch kernige Gerbstoffe, ungemein extraktreich, mit viel Spiel und immensem Druck. Ein Spitzenwein mit unvergleichlicher, eleganter Nachhaltigkeit. Ebenfalls (bis) 94 Parker-Punkte! Zu genießen ab sofort bis 2018+.

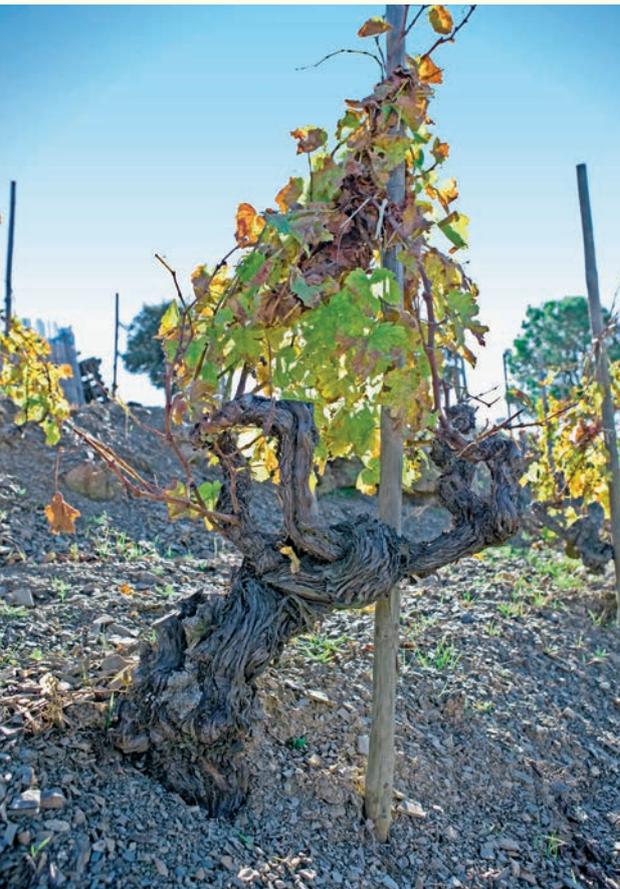
**SPR010408 Gratallops, tinto 2008**

14,5% Vol.

53,20 €/l

39,90 €

Álvaro Palacios ist einer der Pioniere des Priorats und heute schon die lebende Legende dieser emotional packenden Region. Und sein großes Vorbild ist das Burgund! Deshalb kreiert er finsessenreiche und elegante, vor allem aber beseelte Rotweine, die neben ihrer betörenden Frucht das einmalige Terroir des Priorat abbildeten. „Respektiere den Boden und gib den Weingärten all Deine Liebe. Im Rhythmus des Mondes. 22 Männer arbeiten jahraus, jahrein im Rhythmus des Erdtrabanten im Weingarten, gepflügt wird mit Mulis. Die Arbeit der Männer, der Geist des Tieres, seine Kraft, Sanftheit und Geduld – all das ist im Weingarten. Und später im fertigen Wein.“ Und der 2008er Gratallops zeigt eindrucksvoll, wie phänomenal gut das Terroir in den Spitzenlagen des Priorats ist, das durch seinen kargen Schieferböden für eine geradezu sensationelle Kühle bei diesem phänomenalen Wein sorgt. Wie immer bei Álvaro Palacios geht es zu-



© Gerd Kressl

Über 100 Jahre alte Reben: wahre Persönlichkeiten!

vörderst um Feinheit und Eleganz und gleichwohl beeindruckt dieser Gigant auch durch Konzentration, Kraft und Intensität. Aber das Leitbild ist Raffinesse, Feinsinnigkeit und Mineralität. Welch Orgie betörender Fruchtaromen, aber bitte sehr, Noblesse oblige! Exzellente Balance – DAS Signum von Álvaro – zwischen Frucht, Frische, Mineralität, feinfühligem Holzeinsatz und edlen Tanninen, der Nachhall ultralang und ein von würziger Kirschfrucht getragenes grandioses Finale. Die Bewertung im **Guía Proensa 2011: 98/100 Punkten!**

Wahrlich: Das ist das pochende Herz eines großen Terroirs, die wieder gefundene Kraft eines lebenden katalanischen Bodens in biodynamischer Bearbeitung. Natur pur! Aber nicht nur der Mulis und Pferde wegen, die die steilen Terrassen mit unendlicher Gleichmut und immenser Geduld pflügen. Sondern auch wegen des Charakters der Menschen, die dieses edle Geschöpf erschaffen haben. **Ein edler Priorat mit Seele, Authentizität und Charakter.** Zu genießen ab sofort bis mindestens 2025.

**SPR010110 L'Ermita, tinto 2010 in Subskription 866,67 €/l 650,00 €**

**Klaus Peter Keller: „Der beste spanische Wein der Neuzeit, den ich getrunken habe. Das ist schlichtweg Rotwein in Perfektion“!**

**In zwei Verkostungen von Tino Seiwert mit 100 Punkten bewertet. Und vom Gefühl her höher eingeschätzt als die gleich hoch benoteten besten Bordelaiser Gewächse in 2010.**

Die Legende der Legenden! 70 bis 100 Jahre alte Rebstöcke, **die Essenz der dramatisch schönen Landschaft des Priorats** mit steinigem, kargem, extrem mühsam zu bearbeitenden Böden, gewonnen aus aberwitzig kleinen Erträgen. Insgesamt nur ca. 2.500 Flaschen jährlich werden gefüllt. Diesen Wein nicht zu mögen ist unmöglich. Schon beim ersten Schluck ist man sprachlos und gerührt – wie beim Anblick der ersten Liebe seines Lebens. Was für eine Noblesse gepaart mit Power, Vielschichtigkeit, extremer Nachhaltigkeit am Gaumen und ewigem Finish. Einzel-

ne Aromen rauszugreifen macht bei diesem Göttertrank einfach noch keinen Sinn, denn ein breites Spektrum fördernder Komplexität tut sich auf, entzieht sich einem, kehrt in Wellen zurück und lässt den betäubten Betrachter taumeln in die Glückseligkeit. Welch magischer Kultstoff, welch rares Glück für all die Liebhaber, die jemals diesen Mythos im Glase haben werden.

„Ein großer Wein fängt die Aromen der Lage ein, auf der er wächst. Und L'Ermita ist ein magischer Ort mit Gänsehautatmosphäre“, meint Alvaro zu Klaus Peter, als wir, im Weinberg stehend, eine Fassprobe dieses Zipfels der Glückseligkeit degustieren. Es ist die gewaltige Kraft und die burgundische Leichtigkeit, deren Anmut und Magie unbeschreiblich sind. Keine Worte können das spirituelle Ausmaß und den wunderbaren Liebreiz beschreiben, der aus diesem Quell der Sinnlichkeit und spirituellen Schauer hervorsprudelt.

**Parker hat den 2009er mit 97 bis 100 Punkten bewertet. Doch „2010 ist der beste Jahrgang des Jahrzehnts“ merkt Alvaro mit leiser, bewegter Stimme an. „Als ich diesen Wein erstmals kostete, spürte ich, Garnacha hält die Zeit an. Mit diesem Wein haben wir die Seerosen von Monet gemalt.“ Wir schweigen, schwelgen und genießen.**

Die Zeit scheint wirklich still zu stehen. Es ist einer der magischen Momente im Leben!

**Wahrlich: Die betörenden Weine des Winzermagiers Alvaro Palacio verblüffen mit ihrer spektakulären Frucht, Frische, Finesse und Mineralität.**

Seit der Aufnahme in unser Programm im letzten Herbst haben sich seine bisher präsentierten Weine aus Rioja und Bierzo aus dem Stand zu absoluten Bestsellern entwickelt. Kein Wunder, verblüffen die betörenden Weine des charismatischen Spaniers doch mit ihrer spektakulären Frucht, Frische, Finesse und Mineralität. **Sie revolutionieren Spaniens Weinbau und sind singuläre Weinunikate voller Charakter und Authentizität mit einem in der Spitze legendären Reife- und Entwicklungspotential.** Drei dieser grandiosen Gewächse, die die Herzen unserer Kunden im Sturm eroberten, wollen wir Ihnen heute nochmals anempfehlen:

**SRI010211 „La Vendimia“, Rioja tinto 2011**

14% Vol.

11,87 €/l

**8,90 €**

**Neuer Jahrgang des Favoriten unserer Liebhaber betörender fruchtbetonter Rotweine aus der Rioja!**

Alvaro hat das alte Traditionsweingut seiner Familie mit einem Paukenschlag in die absolute Elite der Rioja geführt. Und dies demonstriert bereits sein Einstiegswein, seine Visitenkarte also, auf geniale Weise: **Diese betörende Pretiose hat mit das beste Preis-Genuss-Verhältnis im Gesamtprogramm von Pinard de Picard.** Überwiegend aus Tempranillo-Trauben gewonnen, allesamt aus der Spitzenlage „La Montesa“ und mit einer genialen Struktur versehen, indem Alvaro ihm hochwertige Fässer beimischt, die gar die Qualitätsanforderungen für eine hochwertige Crianza erfüllen. Nach kurzer Öffnungszeit entsteigen dem Glase Wogen köstlicher Aromen: Schwarze Kirschen, reife Waldbeeren, Zedernanklänge und feinste Würze. Am Gaumen eine erstaunliche Fülle mit herrlich saftiger und reifer Kirschfrucht, samtigen Gerbstoffen und schöner Länge. Welch fruchtig-mineralischer Stil mit höchstem Trinkgenuss! Zurzeit

präsentiert sich dieser Sinnenzauber aus einem Jahrgang, in dem kein Tropfen Regen während der Ernte fiel und der so einen „sagenhaften Reifezustand der Trauben“ (Alavro) ermöglichte, noch ein wenig verschlossen, demonstriert aber mit seiner erotischen Fruchtfülle und seiner beispielhaften inneren Balance bereits sein großes Potential und wird sich nach wenigen Wochen der Flaschenreife in schönster Form präsentieren!

**SRI010108** „Pláacet Valtomelloso“, Rioja blanco 2008 13,5% Vol. 26,60 €/l 19,95 €  
**Noblesse, Reife und innere Harmonie – Ein Weißweinunikat mit Kultstatus in Spanien!** In seiner ureigenen Stilistik der schmelzigenfüllige, geradezu lasziv-erotische Gegenpol zu den filigranen Rieslingweinen deutscher Provenienz. (Fast) jede Sünde wert!

**SRI010308** „La Montesa“, Rioja tinto 2008 14% Vol. 17,20 €/l 12,90 €  
**SRI010308P** 12 x „La Montesa“, tinto 2008 (12 Fl. zum Preis von 11) 14% Vol. statt 154,80 € nur 141,90 €

Es ist ein erhebendes Gefühl, vom legendären Pilgerberg Monte Yerga aus 600 Metern Höhe auf La Montesa, das Herzstück der Bodega, hinunterzublicken. Gänsehautatmosphäre. Wie bei dem Wein, den man im Glase hat! So zeigt der aristokratische ‚La Montesa‘, das Aushängeschild des Weingutes und zugleich der „mediterranste Wein der Rioja“ (Palacios), neben dunklen, betörenden Fruchtnoten (das ist höchste erotische Wein-Verführungskunst!) auch noble Kräuteraromen wie Thymian und Rosmarin. Welch verzaubernde Sinfonie zwischen uralten Reben und großem Terroir! „Und Alvaro, zwischen seinen geliebten Garnacha-Rebstöcken stehend, am Horizont die majestätischen Pyrenäen, über ihm der blaue Himmel, sagt stolz, mit ausgebreiteten Armen, aber ganz ohne falsches Pathos: „Diese Weingärten haben ihre eigene Würde, die wir respektieren müssen. Sie gehören zum kulturellen Erbe Spaniens, wir haben die Verantwortung für sie und müssen sie an unsere Kinder weitergeben.“

Zu genießen ist diese samtene Pretiose, die es vermag, die Seele zu berühren, ab sofort, Höhepunkt 2013 bis nach 2020.

### TELMO RODRIGUEZ – „UN BORDEAUX EN ESPAGNE“

**Kultige Terroirweine von alten Reben aus Spaniens spannendsten Anbauregionen vereinen Konzentration, Eleganz und Finesse und setzen ihre ureigene „Identität gegen eine weltweit im industriellen Maßstab hergestellte Multi-Kulti-Stilistik“, Telmo Rodriguez!**

**SRU010111** Basa, Vino de Rueda blanco, 2011 DV 13% Vol. 10,00 €/l 7,50 €

Dieser seit Jahren ungemein beliebte, leckere Trinkspaß, eine erfrischende Cuvée aus Verdejo, Viura und Sauvignon Blanc gilt unter Kennern als einer der spannendsten trockenen spanischen Weißweine mit einem traumhaften Preis-Genuss-Verhältnis. Herrlich fruchtig und würzig in der verführerischen Nase: Aromen von Pfirsich, reifen Stachelbeeren, frisch gemahlenem Heu und Cassis vermählen sich mit einem exotischen Früchtekorb und mineralischen Anklängen von der Verdejotraube. **Große Qualität kann so unfassbar preiswert sein!**

Telmo Rodriguez - ein Wunderknabe des spanischen Weins



**STO010110** Dehesa Gago, Toro tinto 2010 14,5% Vol. 11,73 €/l 8,80 €

Der legendäre Weinberg zählt zu den ältesten in Spanien: Schon die Pilger im Mittelalter auf dem Weg nach Santiago de Compostella stärkten sich an diesem großartigen Wein für ihren mühevollen Weg! Im Westen Kastiliens, an der Grenze zu Portugal gelegen, in der so ungemein dynamischen Region Toro, in uralten Rebanlagen mit einer extrem exponierten Sonneneinstrahlung, produziert Telmo, dieser sympathische „Wunderknabe des spanischen Weinbaus“, einen Rotwein, der von Parker in 2007, wie seit Jahren bereits (!), zu den „awesome wine values“ gezählt wird, die also ein Preis-Genussverhältnis bieten, das nicht nur seiner Meinung nach geradezu unglaublich ist: 100% Tinta de Toro-Trauben aus 40 bis 70 Jahre alten, überwiegend wurzelechten Weinstöcken ergeben ein traumhaftes Gewächs von schwarzroter Farbe, einem berausenden Bukett nach Crème de Cassis, Kirschen, wilden Brombeeren, Walnüssen, Schlehen, Oliventapenade und dunklem Tabak mit einer süßlich-würzigen Fruchtextplosion im Munde. Verführerisch und sehr dicht am Gaumen, Kirsch-, Brombeer- und Schwarze Johannisbeernoten vermählen sich mit Bitterschokolade, Lakritz und Aromen von orientalischen Gewürzen, Zimt, Nelke und Kreuzkümmel – ungemein komplex, fleischig, generös, eine noch kompakte, aber herrliche Tanninstruktur, pfeffriger Nachhall, („zu gut, um wahr zu sein, Weinliebhaber sollen zu ihrem Händler rennen, nicht gehen, um ein paar Flaschen dieses Nektars zu erhaschen“, schrieb Parker über einen ähnlich phantastischen Jahrgangsvorgänger“).

Ein Wein, der zudem im 99er Jahrgang vom **FEINSCHMECKER** gar zu den **100 besten Weinen der Welt** gezählt wurde (eine euphorische Einstufung, die mir schon ein wenig überschwänglich scheint, andererseits aber den betörenden Reiz dieses reinsortigen, authentischen Tempranillo verdeutlicht) und einer unserer meist verkauften spanischen Rotweine überhaupt.



Wir stehen hoch über dem Douro und sind emotional tief beeindruckt, ja geradezu überwältigt von einer spektakulären Kulisse: Einerseits eine natürliche Flusslandschaft mit rauem Charme, gleichzeitig aber auch eine vom Menschen geschaffene Kulturlandschaft, in ihrer pittoresken Art vergleichbar mit den Reisanbauterrassen in Ostasien, aber auch, und dies nicht nur wegen des Schiefers im Untergrund, mit den Steillagen der Mosel bei Winnigen. Gänsehautatmosphäre!

## PORTUGAL

## QUINTA ALTANO – DOURO

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

*Parker: „Very fine value for the price“.*

**PDO010310 Altano „Etiqueta Verde“, tinto 2010 (Bio)** 13% Vol. 13,27 €/l 9,95 €  
**Welch angenehm leichter Rausch der Seele!** Was für ein genialer Wein des europäischen Südens! So fein, präzise, mineralisch und komplex in der sinnlichen Frucht. Dazu bei aller Dichte und Konzentration höchste Eleganz am Gaumen und geschliffene, seidene Tannine. Und welch noble Orgie expressiver Mineralität und ebenso betörender wie eleganter Frucht (Cassis, Kirsche, rote und blaue Beeren, schwarze Oliventapenade, Lakritze, Zimt), wahrlich eine Liebkosung des mineralischen Schiefers! Ein Biowein voll sinnlicher Noblesse, ein aristokratischer Grandseigneur (**gerade einmal 13% Alkohol für einen südeuropäischen Rotspan: Da kann moderner Bordeaux sich mal eine Scheibe abschneiden!**), der zärtlich die Zunge liebkost statt eines schweren holprigen Bauerntunks. Der geniale Zauberer Messi halt statt eines polternden Mourinho! Einer meiner ganz **persönlichen Lieblingsweine**, wie sein Jahrgangsvorgänger unschlagbar in seiner Preisklasse! Kistenweise kaufen, so genial ist der Stoff! Wegen seiner seidene Tannine zu genießen ab sofort bis mindestens 2018.

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

## ITALIEN

## COMMENDATORE G.B. BURLOTTO – PIEMONT

*Unsere Entdeckung des Jahrzehnts in Italien!*

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

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

Große VINUM-Degustation von über 200 Baroli: Burlottos Cannubi unter den Testsiegern mit einem „unerhörten“ Preis-Genuss-Verhältnis!

Burlotto jetzt auch von Parker mit grandiosen Bewertungen geadelt: Im großen Jahrgang 2007 werden die Spitzenbaroli gleichauf gewertet mit einem fast 10-mal so teuren Gaja-Wein und preislich schlicht DIE Provokation aller Spitzenweine des Jahrgangs!

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

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

**Vivere il sogno! „Mit dem 2008er Jahrgang verwirkliche ich meinen Lebensraum. So fein, so elegant (bei aller Kraft und inneren Dichte) sollte mein Barolo immer schmecken!“**

*Burlotto: Wie alles anfing.*

Frühjahr 2009: Nach (viel zu) langer Zeit will ich endlich wieder eine Woche Urlaub machen. Ausspannen, Bücher lesen und Wein nur in homöopathischen Dosen zum Essen genießen. Vielleicht war dazu der Ort etwas unglücklich gewählt. Das Piemont. Meine Freunde hielten die Idee auch, gelinde gesagt, für naiv. Schlugen scherzhaft den amazonischen Regenwald oder ernsthafter Skandinavien als Alternative vor. Nur weit weg vom Wein! Aber ich brauchte die Sonne und das Licht des Südens. Und ich liebe nun mal die sanft gewellten Hügel der Langhe, dieses mich stets in seinen Bann ziehende „Land am Fuße der Berge“. Die schneebedeckten Alpenwipfel grüßen an klaren Tagen majestätisch aus der Ferne, das Licht der Sonne kann solch berührende Momente schaffen wie an wenigen Plätzen der Welt! Welch traumhaftes Fleckchen Erde mit Gänsehautatmosphäre. Und vor der „heimtückischen Gefahr“ von Winzern und Weinen hielt ich mich gewappnet. Niemand in Italien war von meiner Reise unterrichtet. Niemand erwartete mich. Aber in meinem Reisegepäck, in meiner Bücherkiste auch noch, fuhr ein Danaergeschenk mit. Wie das?

Nun, ein enger persönlicher Freund, dazu ein begnadeter Weinkenner mit einem Geschmack, der meinem eigenen sehr nahe kommt (scherzhaft pflege ich ihn „meine andere Zunge“ zu nennen), hatte mir ein paar Wochen vor meiner Reise eine Flasche Barolo geschenkt, den Monvigliero 2004 von Burlotto, mit der dringlichen Empfehlung, ihn alsbald zu probieren. Dieser Wein, den ihm wiederum ein amerikanischer Weinfreund und intimer Kenner der piemontesischen Weinszene ans Herz gelegt hatte, sei atemberaubend gut, in einem unvergleichlichen, ganz traditionellen Stil vinifiziert und dazu unerhört preiswert. Trotz dieser mich elektrisierenden Worte wanderte die Flasche ungeöffnet auf meine Palette noch zu degustierender Weine, da ich in jedem Frühjahr bis über beide Ohren in die Verkostung des neuen Jahrgangs deutscher Rieslinge vertieft bin. Am Tage meiner Abreise fiel mir auf einmal dieser Barolo wieder ein, ich steckte ihn intuitiv in die erwähnte Bücherkiste, um ihn vor Ort abends auf der Terrasse endlich mal zu probieren. So reiste der Monvigliero in seine Heimat zurück. Mit dramatischen Folgen!

Als ich ihn am zweiten „Urlaubs“-Abend öffnete, war ich wie vom Donner gerührt: Dieser herrlich **altmodische, urwüchsige, authentische Barolo**, fernab jeglicher Holz- oder Marmeladenorgien, traf mich mitten ins Herz. **Liebe auf den ersten Schluck**. Der Wein schien zu verdunsten, so schnell war die Flasche geleert. Urplötzlich waren mein Jagdfieber geweckt und alle guten Vorsätze, meinen Urlaub betreffend, über Bord gespült. Am nächsten Morgen stand ich ohne Voranmeldung auf dem Weingut, verkostete, ohne mich als Händler zu erkennen zu geben, die gesamte Kollektion und war restlos begeistert. Ich fuhr ins Hotel zurück und recherchierte im Internet, was ich über das Weingut, von dessen klangvoller Geschichte ich bis dahin nur rudimentäre Kenntnisse hatte, erfahren konnte. Unsere Mitarbeiter in Saarwellingen wurden sofort in „Alarmzustand“ versetzt, durchsuchten die Fachpresse, fanden in MERUM, der von mir so geschätzten Zeitschrift, in einer aus Zeitgründen von mir nicht sorgfältig durchgearbeiteten Ausgabe enthusiastische Bewertungen zu Burlottos in Deutschland noch völlig unbekanntem Weinen, die mich in meiner Einschätzung bestärkten. Ich vereinbarte daraufhin am



© Werner Richner



folgenden Tag einen offiziellen Termin auf dem Weingut. Nach einer ebenso ausführlichen wie spannenden Besichtigung von Weinbergen und Keller sowie einer umfangreichen Verkostung phantastischer älterer Jahrgänge (sehr wichtig, um das Reifepotential zu begutachten) wurden wir uns sofort handelseinig. Ein Bruch übrigens eherner Prinzipien von Pinard de Picard, alle einzukaufenden Weine nochmals in Ruhe in Saarwellingen nachzuprobieren, um nicht sentimental in den Weinregionen (oder der Attraktivität einer schönen Winzerin :-)) zu erliegen, aber die Qualitäten von Burlottos Kollektion waren einfach zu spektakulär! Die Nachdegustationen bei Pinard führten dann schließlich sogar dazu, diese Inkarnation Piemontesischer Tradition wegen des spektakulären Preis-Genuss-Verhältnisses zu unserer Entdeckung des Jahres zu wählen, eine Auszeichnung, die wir im folgenden Jahr erweiterten als unsere **Entdeckung des Jahrzehnts in Italien!** Unsere Kunden schmeckten ebenso und bestätigten seither Monat für Monat unsere Einschätzung der Ausnahmequalitäten der Pretiosen von Burlotto mit ihrem Bestellzettel: Nach der erstmaligen Präsentation des Weingutes in unserer September-Pinwand 09 avancierten Burlottos Pretiosen aus dem Stand zu unseren **meist verkauften italienischen Weinen.**

Unsere Neukunden der letzten Monate kennen diese brillanten Gewächse noch nicht, sind aber neugierig geworden? Dann erzählen wir Ihnen (und natürlich unseren Stammkunden, die sich noch einmal die ganze Story in Erinnerung rufen wollen) jetzt von der Geschichte und den Weinen eines der ältesten Weingüter Italiens.

Mit **Commendatore Giovan Battista Burlotto** fing alles an. Er war im 19. Jahrhundert eine der großen Persönlichkeiten des Piemont. 1850 gründete er seine Kellerei (die ältesten erhaltenen Etiketten stammen aus 1865 und legen Zeugnis ab von einer bewegten Geschichte) in Verduno, inmitten einiger der besten Weinbergslagen einer begnadeten Region. Commendatore Burlotto wird von Zeitzeugen als eine ungemein starke Persönlichkeit und als begnadeter Winzer charakterisiert. Seine urigen Tropfen erwarben binnen kürzester Zeit legendären Ruf und er avancierte zum Hoflieferanten des Königshauses Savoyen: So wurde der Barolo zum **Wein der Könige und König des Weins!** Die Qualität von Burlottos Weinen (als einer von ganz wenigen Winzern füllte er bereits damals selbst ab) war so spektakulär, dass sie mit Auszeichnungen überhäuft wurden. Seine Lagen Cannubi und Monvigliero genossen in ganz Europa einen Ruf wie Donnerhall. Daher wurde Burlotto auch 1899 als einziger Weinlieferant für die berühmte Nordpolexpedition des Herzogs der Abruzzen ausgewählt! **Barolo trifft Eisbär!** Und Comm. G.B. Burlotto gilt seither als einer der Väter des Barolo. Er ist zweifellos einer der bedeutendsten Wegbereiter der großen Weine des Piemont!



Eisbär trifft Barolo!

In den 150 Jahren danach war die Geschichte unseres Traditionsgutes so wechselhaft wie die Geschehnisse des Piemont. Insbesondere die Kriegs- und Nachkriegsjahre waren unglaublich hart, die Region verarmte. Doch über all die Wirren der Zeitenläufe hinweg hat die Familie Burlotto um ihr Weingut gekämpft und, bei allen notwendigen Modernisierungen, die **Fahne der Tradition** hochgehalten. **Fabio Alessandria, der Ur-Ur-Enkel des Commendatore,** ist heute für die Weinbereitung zuständig. Der jüngste Spross der Familie hat nach Absolvierung sowohl der Önologeschule wie einer Universitätsausbildung seit dem Jahr 2000 die Verantwortung im Keller übernommen und leitet das Gut gemeinsam mit seinen Eltern Marina Burlotto und Giuseppe Alessandria, wobei der Vater noch immer Tag und Nacht im Weinberg tatkräftig mitarbeitet. Nur zwei Angestellte und periodische Aushilfskräfte während der Ernte ergänzen die vom Weinanbau „berauschte“ Familie, deren ganzes handwerkliches Tun der Maxime höchster Qualität gewidmet ist, was in der Konsequenz bedeutet, alle wichtigen Arbeiten mit eigener Hand zu bewerkstelligen. Auf dem Weingut Burlotto steht die Winzerfamilie noch selbst in Keller und Weinberg und jettet nicht permanent zu Verkostungen um den Erdball. Denn Fabio ist ein absolut Weinbesessener, so wie Klaus-Peter Keller beispielsweise. Er sucht in seinen reintonigen Weinen stets die **Authentizität des Piemont. Weine mit Seele,** unverfälscht von Holzorgien oder marmeladiger Überreife. Die sprichwörtliche burgundische Finesse und Eleganz sowie eine unübertreffliche Komplexität im betörenden Parfum zeichnen die feine Stilistik seiner unverwechselbaren Gewächse aus. Das ist die **höchste Schule traditioneller Piemonteser Winzerkunst!**

Daher ist es eigentlich nur folgerichtig, dass unsere heute präsentierten Baroli von Burlotto die besten Bewertungen in den oben angesprochenen letzten beiden großen MERUM-Degustation erhalten haben, womit sie fast die gesamte Winzerelite des Piemont duplierten



© Herbert Lehmann

Die Sonne erwärmt den piemontesischen Morgen, der Nebel weicht.

und das zu **Preisen, die fast unwirklich sind**, wenn man das Preisgefüge großer Baroli oder anderer renommierter Prestigeweine auf der Welt betrachtet. Und als noch spektakulärer fast betrachten wir das Qualitätsniveau der genialen „Einstiegsdrogen“ von Fabio Alessandria!

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

#### Kategorie persönliche Lieblingsweine.

**IPI010111** „Elatis“, rosato 2011 14% Vol. 12,67 €/l 9,50 €

Welch grandioser Rosé mit komplexen roten Beerenaromen (insbesondere reife Himbeeren und kleine, wild wachsende Walderdbeeren), floralen und mineralischen Noten und einer fabelhaften Frische! Der Geschmack ist delikatsüß und ausgesprochen intensiv, der Körper traumhaft gehaltvoll (cremiger, fleischiger als in 2010) und der Abgang zeigt eine charakteristische Mandelnote. Ein solch vornehmer Rosé aus den Edelreben Nebbiolo, Barbera und Pelaverga trinkt sich dann auch fast wie ein leichter, schwebend-transparenter Rotwein und passt zu vielerlei Gerichten, etwa zu Fischsuppe, Pasta, Pizza, Wurst und Käse, aber auch zu gegrilltem Fleisch. Höchstes Lob daher für diesen Referenz-Rosé – Ein Klassewein für wenig Geld! Er verzaubert mit üppiger Frucht reife und gehaltvollem Körper, erweist sich am Gaumen dank feiner Säure und angenehmer Gerbstoffe als wunderbar saftig und frisch. Köstlich!

**Unser Rosé des Jahres aus Italien!**

**IPI010211** Langhe „Viridis“, bianco 2011 13,5% Vol. 15,33 €/l 11,50 €

**Gambero Rosso: „Unser Sauvignon-Liebling von einem Glanzlicht Piemonteser Weinbautradition mit großem Geschichtsbewusstsein, eine virtuose Interpretation“.**

Welch unerhört köstlicher Sauvignon von bestem kalkigen Terroir, der es spielerisch leicht mit deutlich teureren Weinen der Loire oder Neuseelands aufnehmen kann. Welch verführerische Nase: Komplexe Aromen von Aprikose, Cassis, Stachelbeeren, weißen Blüten, Mineralien, Passionsfrucht, blauen Waldbeeren und eine würzige Pfeffernote entsteigen wollüstig und reif dem Glase. Am Gaumen sehr dicht, füllig und körperreich mit einer ausgeprägten Fruchtfülle und einer cremigen Säure. Die Kräuterwürze verleiht ihm einen unwahrscheinlich animierenden Nachhall. Ein phantastischer Weißwein, den man einfach so wegsüffeln kann, der aber auch wunderbar zu Gerichten wie Spargelsalat mit Limonen-Kräuter dressing, Lachsparfait mit Crème fraîche, Minze und Salbei, asiatischen Wokgerichten und Sushi harmoniert. Viele teurere Gewächse von der Loire haben gegen diesen herrlich leckeren Understatement-Wein keine Chance! Dieser geniale Piemonteser verfügt über ein derart phantastisches Preis-Genussverhältnis, dass man ihn kistenweise kaufen sollte!

**IPI010510** Dolcetto d'Alba, rosso 2010 13,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

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

© Franz Marc Frei /LOOK-foto



**IPI010910 Langhe Freisa, rosso 2010**

14,5% Vol.

15,87 €/l

11,90 €

Freisa ist eine uralte Rebsorte des Piemont und „genetisch betrachtet quasi der Vater des Nebbiolo“ (Fabio). Und was ist das nur für ein traumhaft fruchtiger (insbesondere Veilchen und Himbeeren), un-  
gemein frischer und beeindruckend strukturierter Rotwein, der nach einer mehrmonatigen Flaschen-  
reifung mit das Eigenständigste ist, was Sie, werte Kunden, heute in Italien finden können. Kategorie  
persönlicher Lieblingswein von Tino Seiwert. Das ist die **Inkarnation von Frische und Authentizi-  
tät**. Wein ist für mich etwas ganz anderes als ein simpler Durstlöscher. In seinem Duft möchte ich  
gerne baden, ihn auf der betörten Zunge genießen, in seinem Nachhall lange schwelgen. Er soll  
mich, wenn auch nur für einen Moment, alles vergessen machen und mich frei schweben lassen. Was  
interessiert mich, ob der Wein da eine Ecke oder dort eine Kante hat? Ganz im Gegenteil, das kann  
entscheidend dazu beitragen, ob es klick macht oder eben nicht. Das ist so wie in der Liebe. Nicht  
immer ist es die vermeintlich Schönste, sondern die, bei der „es“ stimmt! So wie bei diesem singulär  
schmeckenden Botschafter des Piemont. Salute!

Zu genießen ab Herbst 2012, Höhepunkt 2014 bis nach 2020.

**IPI010710 „Aves“, Barbera d'Alba, rosso 2010**

14,5% Vol.

19,93 €/l

14,95 €

Welch Grandseigneur der Barbera, eine Selektion der reifsten Trauben der besten Parzellen, die  
zum guten Teil in Barriques (davon jedoch nur 20% neu, denn das Holz hat eine dienende, aus-  
schließlich strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden.  
Und was besitzt dieser Referenz-Barbera für eine grandiose Komplexität! Die aristokratische,  
schwarzbeerige, feinst süßliche Frucht betört erotisierend die Nase und vergießt sich hedonistisch,  
transparent und ungemein saftig auf die Zunge, wunderschön eingebettet in einen bunten Strauß er-  
lesener orientalischer Gewürze, nobler Schokoladennoten und balsamischer Anklänge. Da ist keiner-  
lei Schwere am Gaumen – bei allem Schmelz, hoher innerer Dichte und sinnlicher Fleischeslust –,  
aber eine grandiose Komplexität. Zärtlich liebkost das dezente Holz die Zunge, die auch von seidenen  
Tanninen verwöhnt wird, welche sofortigen Trinkgenuss (am besten am zweiten Abend aus der ge-  
öffneten Flasche!), aber auch ein großes Entwicklungspotential bis nach 2017 versprechen.

Ein Überflieger in seiner Preisklasse, einer der größten WEINWERTE des Piemonts! Wegen seines  
singulären Preis-Genuss-Verhältnisses haben wir den Jahrgangsvorgänger dieses betörenden  
Charakterweins zu unserem **Wein des Jahres 2010 aus Italien** (Gambero Rosso: „Spektakuläre  
Qualität“) gewählt! Und 2009 ist wohl für den Barbera ein noch größeres Jahr als 2008. Viel Ver-  
gnügen jedenfalls mit diesem piemontesischen Klassiker: Seine komplexe Frucht, seine ungemein  
trinkanimatorische Saftigkeit und Geschmeidigkeit in außergewöhnlich lustvoller Mundtextur machen  
Burlottos Spitzen-Barbera zu einer der verführerischsten Weinpersönlichkeiten aus Bella Italia.  
Salute!

**IPI010809 „Mores“, Langhe rosso 2009**

14% Vol.

20,67 €/l

15,50 €

Welch betörende Cuvée aus je 50% Barbera und Nebbiolo, welche die jeweils schönsten Charakter-  
eigenschaften beider piemontesischer Edelreben in sich vereinigt. Man muss diesen verzaubernden  
Duft des traumhaft schönen Landes am Fuße der Berge getrunken haben, um es wirklich glauben  
zu können. Dieser Schmeichler der Sinne ist so lasziv-erotisch am Gaumen, so rund, so traumhaft  
geöffnet bereits, dass die Probeflaschen im Handumdrehen leer gesüffelt waren. Das Zeug schien  
gleichsam zu verdunsten, so gut schmeckt es.

Zu genießen ab sofort bis 2015+.

**IPI011010 Langhe Nebbiolo, rosso 2010**

14% Vol.

19,93 €/l

14,95 €

Die Reben für diesen genialen Nebbiolo (der mir bei der Verkostung auf dem Weingut schier die  
Sprache verschlagen hat, so sehr ragt er qualitativ heraus, das ist schlicht **grandiose Barolo-Quali-  
tät**, der bei anderen Spitzengütern auch unter diesem Label abgefüllt würde, bei unserem Quali-  
tätsmagier Fabio jedoch unter dem schlichten Rebsorten-Etikett zu **völlig unmöglichem Preis** ver-  
marktet wird!) stehen allesamt in den besten Barolo-Lagen des Traditionsgutes Burlotto, wobei  
es sich vorwiegend um die Trauben von jüngeren Rebstöcken handelt, die aber bereits eine feine  
salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden, hocharomatischen Beeren transportieren. Ein  
betörendes piemontesisches Urgestein! Authentisch, ungemein fein im Bukett, meilenweit entfernt  
von barriquegeschwängerten modernen Weinen, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele  
erkennen lassen. Wie dieser betörende Langhe, genau so schmeckt und riecht es im Piemont! Die  
dramatische Qualität dieses famosen Nebbiolo macht fast sprachlos, dieser **LeckerSchmecker ist  
zweifelloso auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus  
Barolo und Barbaresco** und demonstriert das ganze vinologische Können eines Ausnahmetalents wie  
Fabio Burlotto. Nicht viele der wesentlich teureren Baroli werden unserer Preis-Genuss-Sensation  
von Burlotto das Wasser reichen können. Versprochen!



© Herbert Lehmann

Piemont: Land der Hügel und Reben am Fuße der Berge

Und nun kommen wir zu den **Juwelen aus Burlottos einzigartiger Kollektion, den Baroli 2008**, den Perlen aus einem ganz großen piemontesischen Jahrgang (für meinen persönlichen Geschmack zusammen mit 04 der schönste bisher des ganzen Jahrzehnts!), die frisch bei uns in Saarwellingen eingetroffen sind. Spannend und höchst interessant hierzu finden wir den ebenso sensiblen wie kritischen Kommentar des Chefredakteurs von MERUM, Andreas März, zur Entwicklung der Stilistik der piemontesischen Spitzenweine, anlässlich der Veröffentlichung der großen, repräsentativen Verkostung von über 200 Baroli, in der unsere Kreszenzen Cannubi und Acclivi zu den 13 besten Gewächsen gewählt wurden (Herzlichen Glückwunsch unserer jungen Winzerikone aus dem Piemont)! Wir zitieren:

„Bedenkt man, dass die **Appellationen Barolo und Barbaresco zu den besten, angesehensten und höchstbewerteten Weingebieten der Welt** gehören (Die Nebbiolo-Traube findet in den Lagen und auf den Böden der Langa alle Voraussetzungen für großartige Weine), muss erstaunen, wie groß die Zahl durch önologische Eingriffe anonymisierter Weine hier ist. Warum der Geier versuchen die Winzer nicht einfach, ihren einzigartigen Standortvorteil auszukosten und **Barolo zu erzeugen, der wie Barolo schmeckt?** Die Winzer halb Italiens beneiden ihre Kollegen aus den Hügeln um Alba, denn sie selbst sind auf Grund ihrer weniger privilegierten Situationen dazu gezwungen, auf den **dämlichen Mehrheitsgeschmack Rücksicht zu nehmen und ihre Weine mit Ruß-, Holz- und Röstaromen zu würzen**. Aber was tun die privilegierten Langa-Winzer? Sie ahmen jene nach, die sie beneiden! Und sie gefährden die Kultur der Einzellagen, die im Piemont Tradition hat. Ich finde es spannend, bei den verschiedenen Baroli nach den Lagenunterschieden zu suchen, die Weine miteinander zu vergleichen und den Nuancen auf den Grund zu gehen. Genau dies fasziniert mich ja auch bei den Weinen meiner heimlichen Liebe Burgund. Doch durch die Standardisierung der Baroli durch den Ausbau in kleinen Holzfässer werden sämtliche Nuancen eingeebnet. Und zwar restlos! Neues Holz dominiert und schleift alle Feinheiten und den unverkennbaren Eigengeschmack weg. Zum Glück tun das nicht alle Winzer. Aber neben begeisternden Weinen haben wir jede Menge Barolo gefunden, die genauso schmecken wie irgendwelche Weine aus irgendwelchem weinkulturellen Niemandsland. Ganze 133 der 215 von mir verkosteten Barolo würde ich ungetrunken stehen lassen! Ich finde es einfach sehr schade um das einzigartige Potenzial, das im Nebbiolo und in den Lagen der Langa steckt. Doch eine kleine Gruppe von Winzern (das ist die wahre Elite, T.S.), denen **mehr der klassische Terroircharakter als modische Tendenzen am Herzen liegen**, erzeugt Barolo, die einfach toll sind! Es sind klassische Weine, trinkige, charaktervolle, fruchttiefe Vollblut-Nebbiolo, mit einer Intensität von Freude und Genuss, zu der nur Nebbiolo-Weine in der Lage sind.“

Und die höchsten Bewertungen der Baroli von Burlotto sind ein grandioser Triumph seriöser handwerklicher Winzerkunst in urtraditionellem Stil. **Barolo 2008: Das ist tolle Finesse, Eleganz, Frische und Mineralität bei hoher Konzentration und Dichte und sagenhaft feinkörnigen Tanninen für eine frühe Trinkbarkeit und großem Potential für Jahrzehnte! Salute!**

<b>IPI011108</b>	<b>Barolo, DOCG rosso 2008</b>	14,5% Vol.	38,67 €/l	<b>29,00 €</b>
<b>IPI011108H</b>	<b>Barolo, DOCG rosso 2008 (0,375l)</b>	14,5% Vol.	45,20 €/l	<b>16,95 €</b>

**Trotz seines Sensations-Preises unter 30 Euro einer der betörenden Testsieger in der großen MERUM-Degustation!**

Die großen Winzer des Piemont interpretieren den Barolo höchst unterschiedlich, wie ein Musiker seine Sonaten. Es gibt alle Facetten zwischen den konsequenten Modernisten, die den Barriqueausbau auf ihre Fahnen geschrieben haben, und den Bewahrern von Tradition und kulturellem Erbe. Sie, werte Kunden, haben die freie Wahl, unter all diesen Interpretationen ihre Lieblingsweine zu finden. Und einer dieser traditionellen Baroli, die mein Fernweh nach dem Piemont schüren, die Sehnsucht, in der milden Abendsonne auf die in fahles Licht getauchten Berghügel blicken zu dürfen und dramatisch schöne Sonnenuntergänge zu erleben vor dem Hintergrund schnee-



Klasse schmeckt's. Fabio und Tino sind begeistert. Auf's Foto gebannt von unserem „Hausphotographen“ Klaus-Peter Keller.

bedecker, majestätischer Alpenwipfel, möchte ich Ihnen jetzt wärmstens anempfehlen. Dazu, werte Kunden, sollten Sie wissen: Die großen Weine von Verduno unterscheiden sich ebenso deutlich von denen der anderen berühmten Piemonteser Lagen wie beispielsweise die Grand-Cru-Lagen des Burgunds untereinander. Verduno steht für Finesse, Eleganz und ein betörendes Parfum, was natürlich – neben dem sensiblen Ausbaustil der Familie Burlotto – den großartigen Böden geschuldet ist, die, in traumhafter Exposition, einen hohen Sandanteil haben und ab etwa 60 cm viel Kalk im Untergrund. Das Resultat: Feinste Frucht (Erdbeeren, Kirschegeist) und florale Noten von Veilchen und welken Rosen sowie betörende Anklänge an weiße Trüffel und Lakritz begeistern schon in der Nase (Die Baroli von Verduno mit ihrem so feinen Parfum verwöhnen wahrlich alle „Nasenbären“!) und verbinden sich auf der Zunge mit Feinheit, Spiel und Finesse zu einer betörenden burgundischen Stilistik. Authentisches, unverfälschtes Piemont! Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt? Zu genießen ist dieser geniale Traditions-Barolo ab sofort (Frühe Trinkreife gepaart mit enormem Alterungspotential ist DAS Signum des genialen Jahrgangs 2008 im Piemont, der ein langsames Ausreifen komplexer, subtiler Aromen in einem kühlen Bilderbuchherbst ermöglichte), Höhepunkt 2015-2025+.

<b>IPI011208</b>	<b>Barolo „Acclivi“, rosso 2008</b>	14,5% Vol.	42,67 €/l	<b>32,00 €</b>
<b>IPI011208M</b>	<b>Barolo „Acclivi“, rosso 2008 MAGNUM</b>	14,5% Vol.	54,67 €/l	<b>82,00 €</b>

**Einer der betörenden Testsieger in der großen MERUM-Degustation!**

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

<b>IPI011308</b>	<b>Barolo „Monvigliero“, rosso 2008</b>	14,5% Vol.	46,67 €/l	<b>35,00 €</b>
<b>IPI011308D</b>	<b>Barolo „Monvigliero“, rosso 2008 DOPPELMAGNUM (3 l)</b>	14,5% Vol.	53,33 €/l	<b>160,00 €</b>

Tino Seiwert: „**Mein Lieblings-Barolo!**“

**Klaus-Peter Keller: „Der beste Barolo, den ich je getrunken habe. Wegen seiner unvergleichlichen Trinkfreude und seiner singulären Finesse!“** (Und am Abend zuvor hatten wir in einer Probe den 2004er Monfortino von Conterno, der 100 Parker-Punkte erhalten hat!)

Nach all meinen Trinkerfahrungen mit großen piemontesischen Weinen finden wir hier den ungewöhnlichsten und einen der allerFEINSTEN aller Baroli, gewachsen auf fabelhaften Sandböden (vergleichbar dem legendären Terroir von Rayas in Châteauneuf-du-Pape) mit hohen Kalkanteilen im Untergrund. Doch es ist nicht nur dieser großartige Boden einer der mythischen und von Kennern höchst eingeschätzten Lagen des Piemonts, der diesen stilistisch einzigartigen Wein prägt, sondern auch seine Vinifizierung: Wie in den guten alten Zeiten werden die Trauben für diesen magischen Wein noch **ausschließlich mit den Füßen gekeltert!** Niemand sonst im Piemont führt diese alte Methode heute noch fort. Daher welch mutige und weise Entscheidung des jungen genialen Fabio Alessandria! Sie bedeutet für die Praxis, dass die Beeren nicht entrappt werden (also nicht ihrer Stiele beraubt werden, eine Vorgehensweise, wie sie beispielsweise auch auf der Domaine Romanée Conti gepflegt wird) und so ihre ganze komplexe Frucht und Frische bewahren können und durch das vorsichtige, ja, fast zärtliche Treten der ganzen Trauben mit ihren Schalen und Kämme mit den Füßen (ein hartes Draufstampfen ist dabei gar nicht möglich, da würden die Fußsohlen von den harten Traubenstengeln viel zu sehr schmerzen) werden nur die allerfeinsten, weichen Tannine, ohne jegliche Bitterstoffe, extrahiert. Das Resultat: Ein unverwechselbarer Stil zeichnet diesen urtraditionellen Barolo aus!

Ganz anders als die vielen Konzentrationsmonster „schleicht“ sich dieses Kätzchen auf leisen Pfoten in alle Sinne und verführt durch eine fabelhaft hedonistische Frucht (kleine rote Früchte, v.a. Himbeeren), betörende florale Noten von Rosen und Veilchen, sinnlicher Moschus und eine burgundische Finesse und Eleganz. Auch im Mund setzt sich diese feine Klarheit des Weines höchst animierend fort und bleibt noch minutenlang am Gaumen haften, wenn das Glas schon lange geleert ist. Und welch Feinheit der Tannine, welch messerscharfe Mineralität! Dieses extrem langlebige, unverwechselbare Nebbiolo-Unikat ist mit keinem anderen Barolo vergleichbar, es erinnert, je nach Entwicklungsstadium, Kenner der großen Weine der Welt an die legendären, um ein Vielfaches teureren Gewächse von Rayas, wie sie in den 80er und 90er Jahren einmal geschmeckt haben oder an extrem feinsinnige Musigny! Aber nur wegen der einzigartigen Feinheit und Delikatesse der Frucht, der schwebenden Transparenz sowie der seidenen, butterweichen Tannine. Geschmacklich haben wir hier nicht das Burgund, sondern die Seele des Piemont im Glas! Ein „Muss“ für Liebhaber subtiler Genüsse, welche Kaschmir und Seide, Finesse und Eleganz mehr schätzen als vorlautes Krachen im Glase oder Holzorgien für Bibernäuler. Ein untraditioneller Referenzwein für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte Barolo-Authentizität!

Wieder einmal: **Mein persönlicher „coup de coeur“ des Jahres für italienischen Wein, wahrlich eine Herzensangelegenheit!**  
Zu genießen ab sofort (am zweiten Abend vermag er Sie bereits in den Weinhimmel zu entführen), Höhepunkt 2014 bis 2025+.

<b>IPI010308</b>	<b>Barolo „Cannubi“, rosso 2008</b>	14,5% Vol.	53,20 €/l	<b>39,90 €</b>
<b>IPI010308M</b>	<b>Barolo „Cannubi“, rosso 2008 MAGNUM</b>	14,5% Vol.	65,33 €/l	<b>98,00 €</b>

**Einer der betörenden Testsieger sowohl in der großen MERUM-, als auch VINUM-Degustation!**

Kalk und Sand bilden auch in dieser berühmten piemontesischen Spitzenlage (übrigens das einzige große Burlotto-Terroir, das nicht in Verduno angesiedelt ist, sondern zum Ort Barolo gehört) den Nährboden für einen Stoff, aus dem die Träume von Liebhabern großer klassischer Baroli bestehen. Auch hier finden wir idealtypisch das Credo aller großen Baroli von Burlotto – Finesse und Eleganz, eingepackt jedoch in eine mächtige, ungeheure Kraft, wie sie ein arabischer Vollbluthengst verkörpert. Werte Kunden: Dieser Bilderbuch-Cannubi verkörpert genau die Stilistik eines Barolo, den Liebhaber aus aller Welt genießen möchten, immer wieder suchen – und doch leider so selten finden. Ein unverfälschter Heimatwein mit Seele, unkopierbar auf der Welt, eines der immer seltener werdenden authentischen Weinoriginale! In der betörenden Nase ein klassisches Barolo-Parfum. Kirschen und blaue Beeren vermählen sich mit faszinierenden Anklängen von Rosen, Veilchen und Teer. Ein nobler Kern intensiver Mineralität, eine betörend saftige Frucht, deren Fülle von einer nahezu nordischen Kühle ummantelt wird und cremige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, nein, streicheln und lieblosen zärtlich die Zunge. Welch phantastische Säurestruktur (!), welch herrlich balancierte Textur, welche Präzision und welch animierende Trinkigkeit! Diese betörend duftige aromatische Transparenz, gepaart mit majestätischer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, macht Burlottos Cannubi-Referenz zu einem einmaligen Weinerlebnis – Originärer kann man keinen Barolo-Klassiker auf der Flasche erleben! Eine ungeheure Kraft, ummantelt von einer traumhaften burgundischen Finesse und Eleganz. **Weltklassestoff!**

**Cannubi ist verständlicherweise wohl die berühmteste Lage im gesamten Barolo-Gebiet. Hier vereinen sich alle positiven Eigenschaften großer Baroli: Kraft und Harmonie, maskuline wie feminine Charakterzüge, Ying und Yang. Großer Piemonteser Wein kann vielleicht anders schmecken, aber niemals besser!**

Cannubi, der „primus inter pares“ bei Burlotto? Oder sind es doch der ‚Monvigliero‘ oder gar der ‚Acclivi‘? Time will tell. Jedenfalls braucht der ‚Cannubi‘ im Unterschied zu seinen drei Brüdern noch wenigstens zwei, vielleicht drei Jahre Flaschenreife, bevor wir ihn anzutrinken empfehlen! Eine Flasche Cannubi von Burlotto ist jedenfalls wie Porsche kaufen und nur einen Polo bezahlen müssen! Burlottos Baroli gehören zu den allergrößten Schnäppchen der Weinwelt. Höhepunkt 2016 bis nach 2030.

Übrigens: Alle Baroli von Burlotto haben als einige von wenigen bei MERUM den JLF-Test bestanden, was bedeutet, dass die Flaschen bei den Proben so viel Spaß machten, dass sie ratzefatze leer getrunken wurden. Aber lassen wir noch einmal MERUM selbst erzählen, was „JLF“ genau bedeutet: „JLF – ‚Je leerer die Flasche, desto besser der Wein‘ ist ja eigentlich nur eine ironisch-lustvolle Provokation des tierischen Ernstes, mit dem manche glauben, sich dem Thema Wein nähern zu müssen. Wir sind noch immer der Meinung, Wein hätte etwas mit Trinken zu tun, mit Vergnügen, mit Spaß.“





Helmut Dönnhoff, der Grandseigneur von der Nahe

## DEUTSCHLAND

### WEINGUT HERMANN DÖNNHOFF – OBERHAUSEN

*Helmut Dönnhoff: Intellektueller Feingeist von der Nahe vinifiziert traumhaft balancierte und fitnessreiche Rieslinge mit weltweitem Kultstatus.*

**Brandaktuell: Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2012: „Dönnhoffs Hermannshöhle 2011 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“**

*EICHELMANN Deutschlands Weine 2012: Weingut des Jahres und beste Weißweinkollektion, Weingut Hermann Dönnhoff: „Helmut Dönnhoff ist einer der wenigen deutschen Winzer mit Weltruhm! Kein Grund für Ihn, sich auszuruhen, nein, seine Rieslinge werden immer noch besser, faszinierend trocken wie süß!“*

**FINE WINE MAGAZINE: „Wein ist auch Heimat: Helmut Dönnhoff hat ein untrügliches Gespür für das Essentielle von Rebstock und Lage“**

**WEINWISSER: „Helmut Dönnhoff: Der Magier mit dem gewinnenden Bubenlächeln – Weine für die Ewigkeit, eine komplette Legensammlung!“**

**Parker vergibt in allen degustierten Jahrgängen Traumnoten bis mehrfach hin zur Idealbewertung von 100 Punkten!**

**DNA020111 Dönnhoff Riesling „Edition Pinard de Picard“, TROCKEN 2011 12,5% Vol. 14,53 €/l 10,90 €**

*Mit gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol eine Wahnsinnstrinkigkeit und eine Qualität, die für „einen Riesling zum täglichen Genuss nirgendwo auf der Welt besser und preiswerter sein kann!“, John Gilman.*

*Und was ist 2011 für ein rassisger, eleganter, ‚kühler‘ und traumhaft mineralischer Gutsriesling aus den besten Fässern des Dönnhoffschen Kellers (die wir wiederum **exklusiv für unsere Kunden** aussuchen durften) auf absolutem Spätleseniveau, der auf wunderschöne Art und Weise die Typizität der großen Oberhäuser Lagen demonstriert. Die Trauben für unsere Exklusivfüllung stammen allesamt aus großartigen Einzellagen mit mineralischem Untergrund vulkanischen Ursprungs, die Helmut eigens für unsere Cuvée „geopfert“ hat, um diesen Basisriesling mit einer schier unglaublichen mineralischen Spannung zu versehen. Helmut schwärmt selbst begeistert „von (m)einem Jahrgang 2011, der die Vorzüge reifer Jahrgänge wie 2009 mit der Frische und Struktur kühlerer Jahrgänge auf’s Schönste vermählt“.*

*In der unglaublich intensiven Nase begeistert eine herrliche Frucht, die den eigenständigen Charakter des Jahrgangs anzeigt, der in seiner absoluten Spitze, wie bei Helmut Dönnhoff, der Attribuierung als Kometenjahrgang vollauf gerecht wird: Welch zart verwobene,*

verführerische Anklänge an rosa Grapefruit, Feuerstein, Weinbergspfirsich, Kräuter und feinste Mineralien. Nahe pur! Und was für eine steinige Aromatik! Faszinierend am Gaumen, spielerisch und tänzelnd, traumhaft mineralisch, feinwürzig und dennoch cremiger, schmelziger und extraktreicher als sein bei unseren Kunden so ungemein beliebter Jahrgangsvorgänger, tolle innere Spannung, dabei mit nur 12,5 % Alkohol ausgestattet und somit ein phantastischer Zechwein auf allerhöchstem Niveau! Welche Noblesse, welche Rasse, welche geniale Aromatik! Phantastisches Preis-Genussverhältnis – Dieser fabelhafte Gutsriesling ist nichts anderes als eine deklassierte Spätlese und damit ein „Geschenk“ eines der größten Winzer der Welt an seine Kunden! Welch grandioses Schnäppchen, ein Meisterwerk des Grandseigneurs der deutschen Winzerelite, das er exklusiv nur für Pinard de Picard gefüllt hat. Herzlichen Dank, Helmut!

Ralf Zimmermann: „Der beste Basisriesling Dönnhoffs, den wir Ihnen in der Weinhandelsgeschichte von Pinard de Picard anbieten konnten.“

**DNA020310 Hermannshöhle Riesling trocken Großes Gewächs 2010** max. 3 Fl. pro Kunde 13% Vol. 47,87 €/l 35,90 €  
Aus eisernen Gutsreserven losgegeist. **Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2011: „Dönnhoffs Hermannshöhle 2011 zum zweiten Mal in Folge bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“**

Hermannshöhle: Welch magischer Klang erfüllt den gesamten Weinkosmos: Deutschlands Winzerlegende trifft auf SEIN magisches Terroir! Jede Lage hat ein Gesicht. Das des Menschen, der den Ruhm einer einzigartigen Lage in die große weite Welt hinaustransportiert hat! „Heute wird der Name Niederhäuser Hermannshöhle von Weinfreunden auf der ganzen Welt mit Ehrfurcht ausgesprochen, Helmut Dönnhoff verhalf den Weinen aus dieser Lage zu mehr als nur Beachtung und Bewunderung, er gab ihnen eine Aura“, so das dezidierte Urteil von Stuart Pigott.

**DNA020610 Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese 2010** 8% Vol. 39,93 €/l 29,95 €  
Diese aristokratische Weltklassespätlese mit ihrem ungläublichen inneren Spannungsbogen, ihrer Wahnsinnsfrucht und grandiosen Mineralität ist ein ganz großer, klassischer, rarer Riesling, von edler Gestalt, der in sich die mineralischen Geheimnisse seines großen Terroirs birgt. Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Ich bin sicher, diese geniale Spätlese mit ihrer unergründlichen subtilen Tiefe wird jeden Liebhaber großer deutscher Rieslinge glücklich machen.

## WEINGUT KELLER – RHEINHESSEN

„Deutschlands Winzer des Jahrzehnts“, so die einzigartige Auszeichnung des Gault Millau!

Rudi Knoll, ein Urgestein des deutschen Weinjournalismus, urteilt: „Keller – Deutschlands Romanée-Conti in Weiß“. Und Knoll weiß natürlich auch: „Im Preis liegt Keller weit unter den noblen roten Burgunderweinen.“

John Gilman, weltweit geschätzt für seine großartigen Berichte über Burgund, Bordeaux und Deutschland, schwärmt über den Jahrgang 2011 bei Keller: „A magic vintage. Trocken wie süß, wie im Vorjahr **DER Fixpunkt für irrsinnig brillante Weine in elektrisierender Vollkommenheit!**“

Die Reifeprüfung!





Der Turm im Hubacker: Wahrzeichen einer weltberühmten Lage

Und selbst Klaus Peter Keller, der stets so wache, kritische Geist, urteilt begeistert: „**Der Jahrgang 2011 ist ein Geniestreich der Natur geworden!**“ Die besondere „Magie der 11er Jahrgänge“ in den letzten drei Jahrhunderten scheint auch in 2011 mit Macht ihre Kraft zu entfalten: Vom „überragenden, kometenhaft guten Weinjahr“ (Handelsblatt), „ausgezeichnetem Weinjahr“ (VINUM) oder gar „vintage of the century“ (Jancis Robinson) ist die Rede! Doch überzeugen Sie sich doch bitte selbst!

**DRH011011 Grüner Silvaner, trocken 2011**

12,5% Vol.

10,93 €/l

8,20 €

Jeder Schluck dieses grandiosen Silvaners macht Lust auf das nächste Glas: Der Wein scheint zu verdunsten, so schnell sind stets die Gläser geleert. Denn bei Klaus Peters 2011er Grünem Silvaner schmeckt man ein großes Stück rheinhessischer Seele im Glas. Die sanft geschwungenen Hügel, das zarte Rosa der Mandelblüte, die wunderbaren Kalkfelsböden und natürlich die Liebe und Leidenschaft einer Winzerfamilie zu ihrem Boden: **Dieser Referenz-Silvaner ist schlicht einer der größten Weinwerte Deutschlands – ein betörend mineralischer Frühlingszauber vom Muschelkalk, der viele vier- bis fünffach teurere Burgunder mit Leichtigkeit aus dem Felde schlägt!**

Der Mainzer Restaurant- und Weinführer jubelt zu Recht voller Begeisterung: „Was Klaus-Peter und Julia Keller in den letzten Jahren Weiß wie Rot in die Flasche brachten, ist atemberaubend gut. Auch wer deutlich unter 10 Euro ordert, bekommt bereits Weine, von denen viele andere Betriebe nur träumen ...“

Das Paradebeispiel eines rheinhessischen Silvaners zu großartigem Preis oder wie Robert Parker im aktuellen WineAdvocate über Kellers Grünen Silvaner urteilt: „An excellent value.“ Dem kann ich mich nur anschließen: Kistenweise einlagern.

**DRH011711 Weißer Burgunder - Chardonnay, trocken 2011**

12,5% Vol.

18,53 €/l

13,90 €

Ist das Zeugs gut! Diese traumhaft komplexe Cuvée demonstriert eindrucksvoll, mit welch intuitivem Feingefühl der Faustsche Geist des deutschen Weines das so oft beschworene Terroir seiner großen Lagen über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transmittiert. Die fabelhaften Muschelkalkböden der erstklassig gepflegten Wingerte unserer ungemein mineralischen Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay versprühen in diesem genialen Wein eine vibrierende, feine, elegante Energie, die so typisch ist für Kalkböden im Allgemeinen und für den bei Keller phantastischen Jahrgang 2011 im Speziellen! Sehr komplexe, aber zart verspielte Nase mit Anklängen an Williamsbirne, Weinbergspfirsich, an eine frühlingshafte Blumenwiese und Brioche, betörend vermählt mit dezenten Noten von edler Vanille aus dem großen Holzfass. Am Gaumen eine sowohl feingliedrig-elegante als auch verführerisch cremige und betörend mineralische Stilistik. Ungemein präzise in der spielerisch agierenden, cremige Säurestruktur (ein Traum!), schlank, rassig, nervig und angenehm frisch auf der Zunge. Die Saftigkeit eine Chardonnay hat eine neue Referenz! Eine traumhaft leckere und animierende Cuvée, aber nicht vorlaut, eher ein leiser Wein von edler Stilistik. Aber auch eine gewaltige Provokation (!) für so viele überbeuerte 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. Referenzcharakter!

Wahrlich: zwei Essensbegleiter de luxe! Und das nicht nur zum Spargel.

## WEINGUT SEEHOF – WESTHOFEN, RHEINHESSEN

*Deutschlands dynamischste Weinanbauregion, Rheinhessen, ist die Heimat eines der größten Winzertalente des Landes: Florian Fauth. Gault Millau: „Veritable Schnäppchen!“*

**DRH050111 Riesling trocken, „Edition Pinard de Picard“ 2011 DV**  
12,5% Vol. 9,87 €/l 7,40 €

Der köstliche Gutsriesling von Florian, der überwiegend von erlesenen Trauben aus der großen Westhofener Lage Kirchspiel stammt (dazu einige Partien aus der Aulerde, dem Morstein sowie dem Rotenstein – einer Lage, die immer etwas langsamer reift und damit spät geerntet werden kann, was auch in einem Jahrgang wie 2011 ein echter Glücksfall ist, da die Trauben aus dieser Partie in dem traumhaften Altweibersommer 2011 mit den kalten, die Aromen spendenden Oktobernächten den entscheidenden Tick Kühle, Frische, Zug und Präzision erhalten haben), demonstriert beispielhaft sein großes vinologisches Können.

Und da wir von dieser hohen Qualität absolut begeistert sind, haben wir uns wie in den Vorjahren im Keller ein Fass aussuchen dürfen, das uns wegen seiner betörenden Frucht, Balanciertheit und inneren Harmonie besonders gut gefiel und haben uns dieses Juwel wiederum als **Edition Pinard de Picard** exklusiv abfüllen lassen. **DER Referenzwein schlechthin mit einem unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis.**

**DRH051111 Spätburgunder rosé, trocken 2011 DV** 12,5% Vol. 9,87 €/l 7,40 €  
**La Vie en Rosé!**

Werte Kunden: Wir haben hier definitiv einen der schönsten Sommerweine des Jahres im Glas – und dazu den perfekten Begleiter für jede sommerliche Grillparty. Wir küren daher Florians die Zunge liebkosenden 2011er zu **unserem Lieblingsrosé aus Rheinhessen!**

Wie sehr Seehofs Rosé die Menschen begeistern kann, zeigte auch Florians grandioser Erfolg bei der Frauen-WM: Bei einer großen Auswahlprobe, an der sich 150 Deutsche Weingüter beteiligten, wurden die besten Weine in einer strengen Blindverkostung ausgewählt und zur heimischen FIFA Frauen-WM ausgesucht, die in den VIP-Bereichen aller WM-Stadien ausgeschenkt wurden. Darunter, zu unserer großen Freude, unser traumhaft leckerer Rosé des Weinguts Seehof!

**DRH051410 „Anno 1811“, Westhofen Riesling 2011** 13% Vol. 13,27 €/l 9,95 €  
Goethe war sehr von den himmlischen Tropfen in 1811 angetan:

„Setze mir nicht, du Grobian,  
den Krug so derb vor die Nase!  
Wer mir Wein bringt, sehe mich freundlich an,  
sonst trübt sich der Eilfer im Glase“,

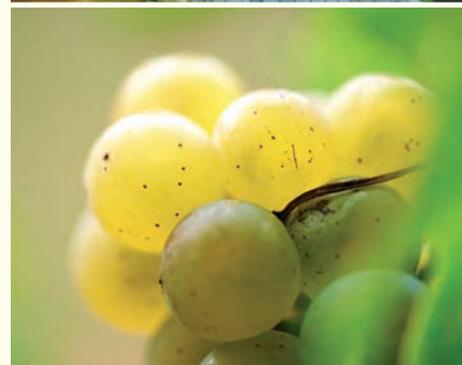
dichtete der Herr Geheimrat 1815 vernügt – und vielleicht hatte er da schon einen im Tee. Denn gemeint war natürlich der „Elfer“ – also der legendäre Kometenwein, der anno dazumal am Firmament hell erstrahlte. Und 2011 scheint in der Spitze von ähnlich legendärer Qualität. Dazu hat Florian aus besten Steingrube- (der Parzelle unmittelbar neben Kellers legendärer Abtserde) und Morsteinpartien einen spontan vergorenen Riesling in „altem“ Stil vinifiziert, der so harmonisch schmeckt, wie man sich heute die großen Weine aus der guten alten Zeit vorstellt.

Geprägt von einer einzigartigen Balance und einer vibrierenden ursprünglichen Kraft der energetischen Kalkböden seiner großen rheinhessischen Terroirs vermag er zarte Assoziationen an Van Volxems SaarRiesling-Stil Mitte des letzten Jahrzehnts zu evozieren und ist ein Must in 2011, dem die Fachpresse attestiert, ein „überragender, kometenhaft guter Weinjahrgang“ (Handelsblatt), „ein ausgezeichnetes Weinjahr“ (VINUM) oder gar „vintage of the century“ (Jancis Robinson) zu sein.

Einfach so dramatisch gut wie Anno 1811!

**DRH050211 Westhofener Steingrube, Auxerrois trocken 2011 DV**  
13% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

Auxerrois ist eine heute kaum noch bekannte uralte Rebsorte, die in der ureigenen Stilistik ihrer feineren Weine gewisse Ähnlichkeiten mit Pinot Blanc oder Weißburgunder besitzt. Und die Steingrube, in der dieser bei unseren Kunden so beliebte Weißwein wächst und die unmittelbar an Kellers legendäre Abtserde anschließt, ist ein Filetstück unter Florians großen Westhofener Lagen! Zu genießen ab sofort bis 2013.





Der mythische Bergriese des Pic St. Loup ist die wildromantische Heimat unserer Freunde Estelle und Pierre Clavel

## FRANKREICH

## DOMAINE PIERRE CLAVEL – DIE LEGENDE DES LANGUEDOC!

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

***Legendär, die FEINSCHMECKER-Degustation, die den Copa Santa auf eine Stufe stellt mit den weltberühmten, aber um ein Vielfaches teureren Spitzenweinen der Côte Rôtie von Guigal!***

Unser Freund Pierre Clavel ist nicht nur ein begnadeter Winzer, sein verschmitztes schelmisches Lächeln, seine permanent gute Laune und ansteckende Fröhlichkeit machen ihn darüber hinaus zu einem Sympthieträger par excellence – bei Winzerkollegen, Händlern und Weinliebhabern gleichermaßen. Seit Jahren sind seine authentischen Garrigueweine aus naturnahem Anbau absolute Klassiker und Bestseller unseres Programms! Kein Wunder: So gigantisch sind die Qualitäten, so unverschämt niedrig in Bezug dazu die Preise, dass, ob dieser phantastischen Relation, sowohl Kritiker als auch Liebhaber stets aufs Neue ins Schwärmen geraten. So hat Pierre verdientermaßen längst Kultstatus in seiner zahlreichen Fangemeinde erreicht! Und das sei ihm von ganzem Herzen gegönnt! Denn Pierre, mittlerweile im 3ten Jahrzehnt mit großer Leidenschaft als Winzer tätig, diesem so sehr in sich ruhenden, so viel Zufriedenheit und Gelassenheit ausstrahlenden Familienmenschen, sind alle Eitelkeiten fremd und er betont immer wieder ernsthaft, seine Arbeit sei doch gar nichts Besonderes (welch Understatement!) und es ist sein erklärter Wunsch, dass seine Weine preislich erschwinglich bleiben, denn „ich bin ein Mann einfacher Herkunft, und ich möchte, dass sich jeder Weinliebhaber auf der Welt meinen Wein leisten kann, egal, wie viel er verdient.“

Wer je das Glück hatte, Pierre näher kennen zu lernen, der weiß um die Ernsthaftigkeit dieser Worte und um die Seriosität dieses großartigen Mannes. Und seine zu später Nacht in geselliger Runde bisweilen vorgetragenen melancholischen südfranzösischen Weisen zeichnen einen sensiblen Menschen, dem Ruhm sehr wenig bedeutet und der konsequent seine Weine für so kleines Geld verkauft, dass hier das Preis-Genussverhältnis erheblich gestört ist – jedoch zu Gunsten des Konsumenten! Bravo, Pierre: **Du hast Dein Herz am rechten Fleck und ein sehr sensibles Gespür für die Wünsche und Sehnsüchte Deiner treuen Kunden.** Und Du brillierst Jahrgang für Jahrgang mit einer traumwandlerischen Sicherheit mit höchsten Qualitäten: Urwüchsigen, fruchtbetonten Weinen aus handwerklicher Edelproduktion voller Schmelz, Cremigkeit und Frische sowie seidenen Tanninen, die sich stets bereits in ihrer Jugend mit großem Genuss trinken lassen und die dennoch ein großes Entwicklungspotential versprechen – **in der zweiten Hälfte der ersten Dekade des 21. Jahrhunderts, Traumjahrgängen des französischen Südens allesamt, mehr denn je zu zuvor. Meine ganz besondere Empfehlung!**

**FLA010811 Cascaille, blanc 2011**

13,5% Vol.

12,67 €/l

**9,50 €**

Großartige Weißweinrarität aus Frankreichs wildem Süden: Ein authentischer und beschwingter Weißwein des Midi und eine wunderbare Alternative zu allen belanglosen Supermarkt-Billigweinen aus industrieller Weinerzeugung! Seit Jahren einer der großen Weißwein-Klassiker in unserem Programm – Ein Glas dieses saftigen, cremig-weichen, charaktervollen, fein mineralischen, frischen und kräutrig-würzigen Weißweins (mit verführerischen Fruchtanklängen und Noten von weißen Blüten und Blumen, Mandeln und Akazien!) aus großem Jahr zur mediterranen Küche oder abends auf der Terrasse und Erinnerungen an die unvergleichliche Landschaft der Provence werden wach und verführen zum Träumen. Pierre Clavel ist so ein zurückhaltender, sympathischer Patron. Wenn er ins Schwärmen gerät beim gemeinsamen Degustieren, dann ist das eine regelrechte Rarität. Niemals möchte er das Gefühl haben, mir etwas aufzuschwatzen. Was angesichts der von ihm vinifizierten Qualitäten allerdings ein absurder Gedanke ist. Jedenfalls war er bei unserer Verkostung auf seinem einsam gelegenen Weingut fast aus dem Häuschen: „Tino, das war immer ein Traum von mir. Ein



strukturiertes Weißwein mit Mineralität und Frische aus dem Herzen des Languedoc. So etwas ist mir noch nie bisher gelungen. Wie ein kleiner Stern am Himmel über dem Pic St. Loup! Ist das nicht ein kleines Wunder?“

Nein, lieber Pierre! Wunder hast Du nicht nötig. Es ist Deine ehrliche, handwerkliche Arbeit, die diesen strahlenden Stern hat aufgehen lassen. Geniale Bio-Qualität zum Träumen und Meditieren. Merci. Et santé!

**FLA010711 Mescladis, rosé 2011 DV**

12,5% Vol.

8,93 €/l

6,70 €

Auch bei diesem von der Revue du vin de France zum schönsten Rosé des Languedoc gekürten vinologischen Gruß vom Fuße des magischen Pic St. Loup geht Pierre unbeirrt und konsequent seinen Weg weiter. War sein Rosé vor 10 Jahren noch, wie so viele andere auch, geprägt von der Suche nach Konzentration, Volumen und (wie er mit einem lustigen Zwinkern in den Augen in der Luft die Formen eines drallen Frauenkörpers nachzeichnet), „pummeligen Rundungen“, der Rubens Geschmacksvorlieben zu Ehren gereicht hätte, so hat sich der Charakter des Mescladis mittlerweile völlig gewandelt. Pierre hat sein selbst erklärtes Ziel auf wunderbare Art und Weise erreicht: „Eleganz und Frische“ als Maxime für einen herrlich animierenden Sommerwein auf die Flasche zu zaubern, einen bezaubernden Gruß aus dem sonnenverwöhnten Midi, der mit gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol so herrlich trinkanimierend die Zunge verwöhnt. Schlank, frisch und höchst anregend präsentiert sich daher diese zart lachsfarbene Cuvée aus den klassischen Rebsorten des Südens (Syrah und Grenache) und zählt zum Besten, was man in Sachen Rosé in Frankreichs wildem Süden finden kann: In der Nase ein verlockender Duft nach roten Johannisbeeren und Himbeeren, am Gaumen eine saftig-knackige, geschmeidige Frucht mit einer feinen Säure und eine großartige Balance. Dies ist kein liebloser „Rosé von der Stange“, welcher die Regale der Supermarktketten füllt, sondern ein ernst zu nehmender, „zärtlicher“ Wein auch für anspruchsvolle Rotweintrinker! **Ein Rosé zum Träumen schön!**

**FLA010411 Le Mas, rouge 2011 (Bio)**

14% Vol.

8,67 €/l

6,50 €

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

Unser **meist verkaufter Bio-Rotwein** aus dem Languedoc begeistert jeden Kenner vom ersten Schluck an. Was ist das nur für ein faszinierender Trinkspaß für jeden Tag! Kein Wunder, entstammt doch dieser Lecker-Schmecker einem neuen Traumjahrgang des Languedoc, in dem selbst die Basisweine der besten Winzer so gut munden wie sonst selbst die Reserve-Qualitäten durchschnittlicher Güter. Welch urwüchsige, dunkelrubinrote Cuvée aus reifen Carignan-, leckeren Grenache- und noblen Syrah- sowie erstklassigen Cinsaulttrauben (wobei letztere für die traumhafte Frische dieser so trinkanimierenden Cuvée verantwortlich zeichnen) funkelt hier im Glase! Die ‚kühle‘ Stilistik dieses charaktvollen Alltagsweins für höchste Ansprüche betört mit einer geradezu unverschämte delikaten Aromatik, wie sie finessenreiche, burgundisch inspirierte Weine aus Châteauneuf-du-Pape und von der nördlichen Rhône aufweisen: einer frischen, beerigen (welche Orgie an Cassis!), ungemein animierenden Frucht mit zart kräuterwürzigen Anklängen in der Nase und Noten von Oliven, Kräutern der Garrigue, geröstetem Fleisch und saftigen, schmeichlerischen, cremigen Gerbstoffen auf der Zunge.

Im neuen Überfliegerjahrgang des französischen Südens wartet der „Le Mas“ mit der gleichen Dichte und Konzentration auf wie seine so ungemein beliebten Vorgänger, ist jedoch noch mineralischer als je zuvor, besitzt eine noch höhere, deutlich schmeckbare Komplexität in der berausenden Frucht (wie unglaublich lecker können rote und blaue Waldbeeren denn eigentlich schmecken!), eine Spur ungezügelter Wildheit sowie ein einzigartiges Gleichgewicht zwischen reifen, cremigen Tanninen und einer animierenden Säure und ist wie stets unverkennbar geprägt von seinem Terroir und der klaren Handschrift der großen Winzerpersönlichkeit Pierre Clavels!

„Le Mas“ ist das Spiegelbild seiner edlen Seele: Wer je das Glück hatte, Pierre kennen zu lernen, der weiß um die Seriosität dieses großartigen Mannes ohne Allüren und einem stets weit geöffneten Herzen. Santé, Pierre!

Dieses Stöffchen begeistert seit Jahren die Fachwelt: Joel Payne, der Herausgeber des Gault Millau, reiht es in einer großen Languedoc-Reportage in VINUM ein unter die „**besten Schnüppchen des gesamten Languedoc**“. Schlicht Bio vom Feinsten, unschlagbar in seiner Preisklasse!

## Erlesene Weine

**FLA010210 Les Garrigues, rouge 2010 (Bio)**

14% Vol.

11,33 €/l

8,50 €

Paula Bosch, Deutschlands renommierte Sommelière (ehemals „Tantris“, München), hat bereits vor über einem Jahrzehnt den ‚Garrigues‘ im Magazin der Süddeutschen Zeitung euphorisch gefeiert; der 2010er ist infolge subtiler Fortschritte über ein weiteres Jahrzehnt in Weinberg (insbesondere der Umstellung auf **biodynamischen Anbau**) und Keller und seiner immensen Frische (die es Pierre in den letzten Jahren meisterhaft herauszuarbeiten gelingt und die seine Weine so wohltuend von so vielen alkoholischen Marmeladenbomben aus den Supermärkten unterscheidet und die natürlich in einem in ganz Europa von der Säurefrische geprägten Jahrgang die Herzen der Liebhaber nochmals höher schlagen lässt) selbst diesem großen Wein nochmals überlegen – dabei aber in seiner Stilistik sehr ähnlich. Ein wenig komplexer, länger anhaltend und eben ein wenig frischer. Meine unbedingte Empfehlung, denn was hier von dem so bescheidenen Pierre Clavel auf die Flasche gezogen wird, ist anspruchsvollstes Kulturprogramm mit den autochthonen Rebsorten seiner wild-romantischen Region!

Wahrlich: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, „schenkt“ uns mit den Überfliegerjahrgängen 2009/10, zwei der besten Languedocjahre aller Zeiten, wohl die dramatischsten Rotweine seiner glanzvollen Karriere! Der legendäre „Les Garrigues“ prunkt mit einer wollüstig-barocken Eleganz – Dem Glase entsteigen Wogen köstlichen Parfums der Provence, verzaubernd und alle Sinne betörend. Ein Blockbuster mit Champagner im Blut! Und einer singulären Jahrgangsfrische! Ein wahrlich dionysischer Tropfen! **Extrem günstiges Preis-Genussverhältnis – selbst nach den Maßstäben des Languedoc! Solche Schnäppchen gibt es einmal im Jahrzehnt, vielleicht!** Wahrlich ein Spitzenwein im Vergleich zu den meisten anderen Bioweinen ähnlicher Preislage. Typisch Pierre Clavel eben. *Château, mon ami!*

**FLA010310 La Copa Santa, rouge 2010 (Bio)**

14% Vol.

18,60 €/l

13,95 €

**Lang ersehnt, heiß begehrt: Copa Santa 2010!**

**Legendär mittlerweile die FEINSCHMECKER-Degustation, die den Copa Santa an die Spitze stellte vor die weltberühmten, aber um ein Vielfaches teureren Spitzenweine der Côte Rôtie von Guigal! Kultweinstatus!**

Enthusiastische Lobeshymnen werden dieser authentischen, spektakulär schönen Cuvée (Syrah, Grenache, Mourvèdre, ausgebaut in gebrauchten Barriques erlauchter Provenienz) mit ihrer tiefgründigen Ursprünglichkeit sowohl in der Fachpresse als auch von Weinliebhabern Jahrgang für Jahrgang gesungen. Und was hat unser liebenswerter Freund Pierre in DEM Jahrgang des französischen Südens für eine traumhafte Qualität in die Flasche gebracht: Welch noble Stilistik, welch edler Stoff! In der Farbe ein leuchtendes, tiefes, sattes Dunkelrot, in der Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, geprägt von frischen, wild wachsenden roten und blauen Beeren, intensiven, feinen Gewürzanklängen, einem faszinierenden Touch von frischen Trüffeln und schwarzem Pfeffer, großen, klassischen, aber wesentlich teureren Prestige-Rhôneweinen einerseits sehr ähnlich, andererseits mit einer Sinnlichkeit gesegnet, die den Copa zu einem unverwechselbaren Unikat werden lässt. Dem Gaumen schmeichelt dieser Aristokrat des Languedoc mit einer unvergleichlich weichen, cremigen, schmelzigen Textur und einer harmonisch integrierten, zart wilden Frucht. Welche Geschmeidigkeit, welch kühle Finesse (Das ist wohl DIE entscheidende Weiterentwicklung in der Stilistik der Clavelschen Weine in den letzten Jahrgängen, eingebettet hier zudem in die nordisch-kühle Jahrgangsstilistik – wahrlich der Kontrapunkt zu allen banalen alkoholischen Marmeladenweinen des europäischen Südens wie der Neuen Welt), unterlegt von einer animierenden mineralischen Ader und einer butterzarten, schmelzig-seidenen Tanninstruktur sowie einem ungemein langen, in Wellen wiederkehrenden mineralischen Abgang. Zweifellos **Kultweinstatus!**

**Mon Dieu! Pierre, was hast Du hier für eine phantastische Qualität abgefüllt, den besten ‚Copa‘ aller Zeiten (was Du sogar schelmisch grinsend bei Deinem kürzlichen Besuch hier in Saarwellingen zugegeben hast), und das zu seit Jahren nahezu unverändertem, provokant günstigem Preis. Kistenweise in den Keller legen und über Jahre hinweg Traumqualitäten genießen!**

Copa Santa ist weit mehr als nur ein Wein, Copa Santa ist pures Lebensgefühl!

Wegen seiner seidenen Tanninstruktur höchster Trinkgenuss ab sofort, Höhepunkt 2013 bis 2020, mindestens.



## BURGUND 2009: EIN JAHRHUNDERTJAHRGANG!

Lassen Sie mich zur qualitativen Einschätzung eines der größten Jahrgänge der letzten 100 Jahre die wohl weltweit renommierteste Stimme des Burgunds, Allen Meadows, zitieren, der begeistert urteilt: „Ein exzellenter, ein außerordentlicher Jahrgang mit großer Fülle, Anmut, Liebreiz und verführerischem Charme. Zu vergleichen mit großen Jahrgängen wie 2005, 1999, 1978 oder 1959 halte ich ihn für eine hypothetische Cuvée aus 1985 und 1989, denn die besten 09er kombinieren die Eleganz, Feinheit und Zärtlichkeit des 85ers mit der Reife, relativ niedrigen Säure und Konzentration des 89ers und werden sich bei aller Lagerfähigkeit wohl schon sehr früh mit hohem Genuss trinken lassen.“

Wir präsentieren Ihnen heute 3 unserer persönlichen Favoriten aus einem der besten Burgund-Jahrgänge aller Zeiten:

**DOMAINE BOISSON-VADOT –  
WELTKLASSEWEISSWEINE AUS MEURSAULT IM HERZEN DES BURGUNDS**

*Unsere Entdeckung des Jahres 2010!*

**FBU020109 Aligoté, blanc 2009**

12,5% Vol.

17,27 €/l

12,95 €

Ein guter Aligoté soll prickelnde Frische ins Glas transportieren und bei allem Körperreichtum eine Eleganz aufweisen, die dem Wein auf der Zunge eine burgundische Balanciertheit und große innere Harmonie vermittelt. Sehr selten nur habe ich diese Kriterien bei einem Aligoté finden können, denn wirklich hervorragende Qualität erreichen nur wenige Weine, bei denen die Trauben auf hochwertigen Lagen angebaut und im Keller mit der gleichen Sorgfalt ausgebaut werden wie die Spitzenweine einer Domaine. Voilà, endlich haben wir ein solches Musterexemplar gefunden, das dazu noch über eine für seine Preisklasse ungewöhnlich packende Mineralität verfügt, traumhaft vermählt mit verführerischen Noten von weißen Blüten, Aprikose und Minze, und einen Preis sein eigen nennt, der im Kontext des Burgunds schon eine gewaltige Provokation darstellt! Ein Referenzwein für seine oftmals so heftig malträtierte Rebsorte, deutlich dichter, saftiger und fülliger als sein beliebter, aber puristischerer Jahrgangsvorgänger und daher auch ein phantastischer Essensbegleiter, den wir jung zu trinken empfehlen.

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



© Werner Richner

**DOMAINE ROSSIGNOL-TRAPET – GEVREY-CHAMBERTIN**

*Die kleine Kultdomaine Rossignol-Trapet fasziniert mit verzaubernden Pinot Noirs aus biodynamischem Anbau und mit phantastischem Preis-Genuss-Verhältnis!*

**FBU060209 Gevrey-Chambertin, rouge 2009 (Bio)**

13% Vol.

46,67 €/l

35,00 €

Die sympathischen Rossignol-Brüder möchten die betörenden Aromen des Pinot Noirs niemals durch Barriquenoten überlagern. Deshalb kommt bei den Dorflagen nur ca. 20 % neues Holz strukturgebend zum Einsatz. Diese vorbildliche Qualitätsphilosophie liefert feinfruchtige Weine, die ohne übermäßige Extraktion die delikaten Eigenarten ihrer Terroirs präzise und authentisch zum Ausdruck bringen. So auch bei diesem verführerischen Pinot, dessen komplexer, zartrauchiger, rotbeeriger Duft (Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren und Cassis, fein verwoben mit frisch geschrotetem schwarzen Pfeffer und zarten Noten von Eukalyptus) von der Finesse und der betörenden Süße geprägt ist, welche die Stilistik der großen Rotweine von Rossignol-Trapet kennzeichnen. Die erstklassigen Trauben für diese großartige Dorflage stammen von 5 verschiedenen Terroirs, die mit ihren unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen zur Vielschichtigkeit dieses einzigartigen Villages-Weines beitragen. Am Gaumen bei aller Fülle und Dichte feinst balanciert, sehr harmonisch, enorm frisch und ungemein präzise, sehr elegant und mit herrlich reifen Blaubeeraromen und Kirschanklängen versehen. Eine subtile Mineralität, „schöne Länge und feinere Tannine, als man sie gewöhnlich in Villages-Weinen findet“, urteilt dezidiert Allen Meadows, bezüglich der Weine des Burgunds der weltweit angesehenste Kritiker. Zu genießen ist dieser fabelhafte Pinot Noir ab sofort, Höhepunkt Ende 2014 bis 2022+.

**DOMAINE BERNARD DUGAT-PY – GEVREY CHAMBERTIN:  
WEINE, DIE DIE SEELE BERÜHREN!**

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

**Unter seine 25 höchst bewerteten Rotweine aus dem gesamten Burgund im Überfliegerjahrgang 2009 stuft Allen Meadows, der weltweit wohl einflussreichste Burgundkenner, allein 5 mythische Gewächse von Dugat-Py (und damit gar mehr als von Romanée-Conti)!**

**FBU030209    Gevrey-Chambertin „Coeur de Roy“, rouge 2009                                13% Vol.            145,33 €/l            **109,00 €****

Burgund ist zweifellos die Region weltweit, die sich in den letzten 20 Jahren, nach einem inneren Selbstreinigungsprozess, am vehementesten der Vereinheitlichung und Standardisierung des Geschmacks widersetzt hat, ja, Burgund ist auf besten Weg, sich in die genau entgegengesetzte Richtung, zu höchster Individualität und expressivem Ausdruck des Terroirs, zu entwickeln. Für kundige Genießer,

die den Liebreiz von Verschiedenartigkeit, Komplexität und Sinnlichkeit zu schätzen wissen, ein wahres Paradies!

Und es sind bis zu 100 Jahre alte Prachtreben, die ein unvergleichliches Parfum verströmen, und welche die ganz kleinen Zauberträubchen für diesen Domainen-Klassiker auf absolutem **Grand-Cru-Niveau** liefern. Der Reiz authentischer Pinot Noirs des Burgunds liegt in der einzigartigen Kombination von Zartheit und Kraft, die selbst außerordentlich reiche und konzentrierte Weine nicht „fett“ wirken lässt, im Unterschied zu vielen ihrer belanglosen Pendants aus Übersee. Die singuläre aromatische Vielfalt dieser magischen Finessenweine erschließt sich in ihrer gesamten Komplexität erst nach einigen Jahren der Entwicklung: Wahre charakterliche Größe braucht Reifezeit – beim Wein wie beim Menschen. Und was haben wir hier einen Wahnsinnsstoff im Glase: Ein Meisterwerk mit einer verzaubernden Nase – Hedonistische Pinot Noir-Frucht (Himbeeren, Kirschen, schwarze Waldbeeren, würzige Kräuter), wie sie klarer und präziser nicht sein kann! Die innere Kraft und Dichte, der betörende Extrakt scheinen schwerelos – Sie werden aufgehoben in

schwebender Transparenz und einer Feinheit und Eleganz, wie sie nur den großen Gevrey-Lagen zu eigen ist. Die fabelhafte Mineralität vermählt sich mit einer noblen Frucht, die am Gaumen förmlich explodiert, und mit dem Duft weißer Trüffel. Welch Wahnsinns-Extrakt, welch unendlich langer, zutiefst mineralischer Nachklang, der dieses feminine Meisterwerk adelt. Unglaublich feiner Kultstoff mit seidenden Tanninen! Wie die meisten großen Weine des Jahrgangs erst zu genießen ab 2018 bis nach 2035.

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

Wieder eingetroffen:

**CHÂTEAU DE PARSAC – MONTAGNE-SAINT-ÉMILION**

**Ein in Insiderkreisen fast schon legendärer Geheimitipp vom rechten Ufer brilliert mit einer sensationellen Qualität, gegen die auch viele wesentlich teurere Grand Crus aus Saint-Émilion keine Chance haben!**

**FBX610105    Château de Parsac, Montagne-St-Emilion rouge 2005                                13% Vol.            23,33 €/l            **17,50 €****

Die WEINWELT urteilt in einer sehr interessanten Reportage über die Möglichkeiten, in Bordeaux noch „Entdeckungen zu besten Preisen“ zu machen: „Bordeaux gilt als Herkunft teurer Weine. Ganz Bordeaux? Nein. Wir haben für Sie ausgiebig die Randappellationen von Bordeaux durchkreuzt. Und haben entdeckt: In den historischen Randbezirken der Grands Crus lassen sich verborgene Schätze heben... Und sie liegen nur den berühmten Steinwurf von den benachbarten Nobelvierteln Saint-Émilion und Pomerol entfernt“.

Von einem solch seltenen Schatz wollen wir Ihnen jetzt erzählen: Unsere betörende Trouvaille stammt aus einem hügeligen Gebiet nordöstlich von Saint-Émilion mit großem landschaftlichen Reiz und erstklassigen Kalk-Lehmböden. Auf diesen Hügeln (den „Montagne“) findet man eine Reihe von ruhmreichen historischen Bauwerken und die besten Weine von hier scheinen ihrer Vergangenheit höchste Ehre erweisen zu wollen. „Während die Bestockung (in unserem Fall 80% Merlot und 20% Cabernet Franc) dieselbe wie in Saint-Émilion ist; ist auch die Qualität ähnlich wie die der Saint-Émilion-Weine,“ urteilt euphorisch, aber durchaus zu Recht, einer der renommierten Weinführer Frankreichs, der Guide Hachette. Dunkelkirschrot wiegt sich der Wein im Glase und verströmt einen verzaubernden Duft nach Kirschen, Himbeeren, Cassis, frischen Pflaumen, Minze und einem Hauch nobler Mineralität und edler Gewürze. Und welches köstliches Entzücken löst die elegante Struktur des Weines am Gaumen aus. Was mir so besonders an diesem Monument klassischer Bordelaiser Winzerkunst imponiert: So viele moderne Bordelaiser Gewächse sind mittlerweile vom



Bernhard Dugat-Py hat das Pferd in die Weinberge zurückgebracht.



aufdringlichen Holz dominiert, das in Wahrheit nur mangelnde Weinbergsarbeit unzulänglich kaschiert! Bei Château de Parsac hingegen finden Sie das genaue Gegenteil: Komplexe Aromatik, Geschmeidigkeit, ein Hauch von zartherber Fruchtsüße, extrem feine Struktur, Tiefgründigkeit, Eleganz, Ausgewogenheit, Frische und Finesse pur, seidene, feinsaftige Tannine für ein großes Lager- und Entwicklungspotential und nicht den Hauch einer marmeladigen Opulenz. Und das bei gerade einmal **13 Volumenprozent Alkohol**, so wie es früher für großen Bordelaiser Wein selbstverständlich war, was heute jedoch die seltene Ausnahme ist. **Lassen Sie sich, liebe Kunden, diese Gelegenheit nicht entgehen. Solch fabelhafte Qualitäten aus Bordeaux zu solch fairen Preisen findet man so selten wie die berühmte Stecknadel im Heuhaufen.** Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Ende 2012 bis nach 2020.

### CHÂTEAU BEUCASTEL – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**Originäre Weltklasseweine der südlichen Rhône aus biodynamischem Anbau von legendärem Terroir und traumhafter Eleganz und Finesse!**

**FRS011210 Perrin, „Grand Prébois“, VdP Méditerranée rouge 2010 (Bio) DV 14% Vol. 9,27 €/l 6,95 €**  
Welch traumhafter Lecker-Schmecker aus edlen Grenache-, Syrah- und Mourvèdrereben, Cinsault und Clairette – einer der größten Weinwerte der südlichen Rhône überhaupt, „von einem der traditionellsten Weingüter Westeuropas, geschaffen in kompromissloser handwerklicher Ethik“ (Parker)!

Der fein verwobene, typisch (Grenache) süßliche Duft, subtil geprägt von leckeren saftigen Kirschen, roten und schwarzen Früchten (insbesondere Cassis und Himbeeren), Lorbeer, Pfeffer, Lakritze, schwarzen Oliven, Zimt und würzigen Kräutern der Garrigue fasziniert selbst Kennergaumen, die sonst nur wesentlich teurere Prestigegewächse zu genießen pflegen. Die samtene Textur des Weines, seine fröhliche Saftigkeit und animierende Würze, seine tiefgründige Beerenfrucht und sein bestens eingebundenes cremiges und schmelziges Tannin, das die Zunge verwöhnt sowie sein beeindruckender Nachhall heben ihn deutlich aus der Masse seiner Konkurrenten hervor. Dieser hedonistische Tropfen aus DEM Überfliegerjahrgang der südlichen Rhône ist das genaue Gegenteil eines marmeladigen, überkonzentrierten Frucht-Monsterweins, es dominieren vielmehr spielerische Eleganz, burgundische Finesse und eine geradezu nordische Kühle und Frische: Welch ungemein wohltuende trinkige Stilistik, die heute an der Rhône leider weitgehend ausgestorben ist, bei den absoluten Spitzenwinzern aber (endlich!) eine fröhliche Renaissance feiert. Was ist das nur für ein charaktvoller Trinkspaß für jeden Tag, das ist Individualität pur statt belangloser Uniformität! Dieses südfranzösische Weinvergnügen setzt souveräne Maßstäbe in Sachen Preis und Genuss und hat weltweit keine Konkurrenz zu fürchten.



**Diese Zauberqualität, die bei vielen anderen Gütern als wesentlich teurerer Châteauneuf-du-Pape-Wein vermarktet würde, hat uns derart begeistert, dass wir uns wie in 2009 die gesamte Cuvée als Exklusivabfüllung für Pinard haben reservieren lassen. Santé!**

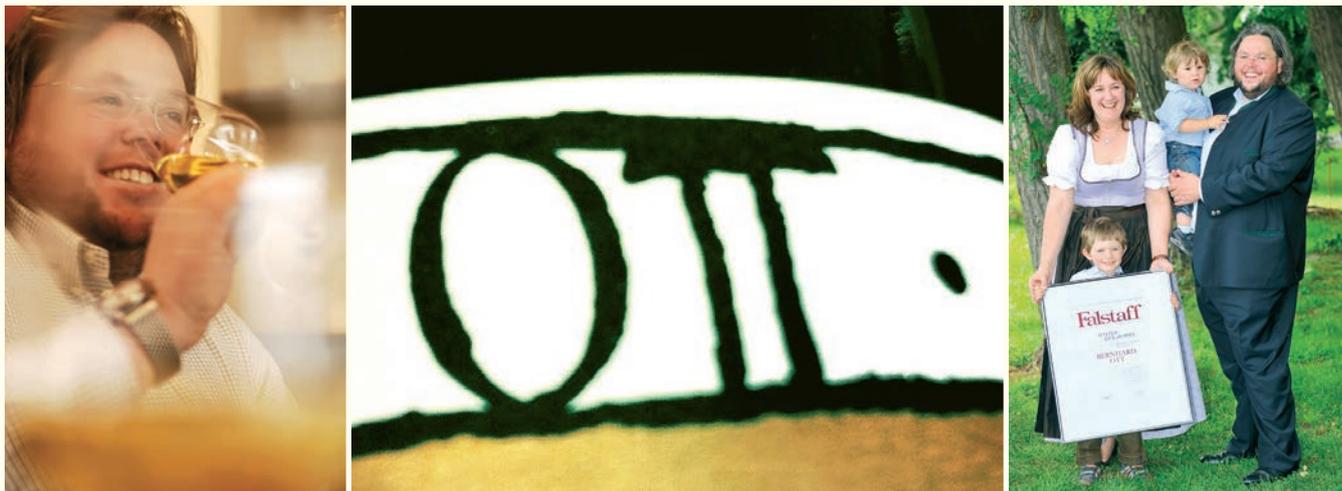
**FRS010609 Coudoulet de Beaucastel, rouge 2009 14% Vol. 23,93 €/l 17,95 €**  
Parker: „The 2009 Côtes du Rhône Coudoulet red represents the essence of Provence“.

Nur die berühmte „Autoroute du soleil“ trennt das exzellente steinige Terroir des ‚Coudoulet‘ von dem des unmittelbar angrenzenden legendären ‚Châteauneuf‘ von Beaucastel! Und die kühle Eleganz dieses Weines ist für einen Côtes-du-Rhône geradezu sensationell! Dies ist edler Stoff der absoluten Spitzenklasse! Was ist der Familie Perrin für ein großer Wurf mit diesem Wein gelungen! Rhôneadel von traumhafter Finesse und selten erlebter spielerischer Eleganz! Dieser aristokratisch-deliziose Tropfen mit seiner cremig-seidenen Mundtextur, der das Wort „steinreich“ neu definiert, läutet ein Rhônefestival ein, ein erotisches Feuerwerk der Sinne gar! Zu genießen mit größtem Vergnügen ab sofort (Dekantieren bitte oder am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche probieren), Höhepunkt Mitte 2012 bis wenigstens 2017+.

**FRS010710 Châteauneuf-du-Pape, rouge 2010 in Subskription 74,67 €/l 56,00 €**

**Für Liebhaber originärer Rhôneweine einer der charaktvollsten Rotweine der Welt! Legenden sterben nie, Gänsehautatmosphäre!** Die südliche Rhône wird in dieser Dekade von einer fast „unheimlichen“ Serie großer Jahrgänge heimgesucht. Bis auf den in den sintflutartigen Regenfällen des Septembers „abgesoffenen“ 2002er waren alle Jahrgänge schlichtweg groß, sie unterschieden sich nur in ihrer jeweiligen Stilistik. Gab es also in den 60er, 70er, 80er und 90er Jahren pro Dekade nur 2, bisweilen 3 herausragende Resultate, kann man aufgrund der veränderten klimatischen Bedingungen und einer im Vergleich zu früher wesentlich engagierteren Weinbergsarbeit durch bestens ausgebildete Winzer ab 2000 fast ununterbrochenen von einer Jahrhundertqualität sprechen. Und bereits heute haben sich um den Jahrgang 2010 Mythen entwickelt, denn alle Fassproben signalisierten den Weinexperten, dass 2010 eine Qualität erreicht haben könnte, wie wohl nie zuvor! Warum ist dem so?

Parker, weltweit als DIE Stimme der Rhône geachtet, fasst es so zusammen: „2010 besitzt eine phantastische Säure (Säure ist DAS Signum des Jahrgangs 2010 europaweit. Was sich in Deutschland bei nicht wenigen Rieslingen als Problem erwies, ist ein großer Segen für die südlichen Anbauländer Europas, denen es bisweilen an Trinkfrische mangelt, T.S.) und damit verfügen die Weine über eine animierende Trinkigkeit, wie seit vielen Jahrgängen nicht mehr. Es ist geradezu ein Paradox: **Ich kann mich überhaupt nicht an einen Jahrgang erinnern, der gleichzeitig so konzentriert und kraftvoll am Gaumen ist und reichhaltig in den Aromen und darüber hinaus über eine solch begeisternde Säurefrische verfügt. Dazu haben die 2010er ein phantastisches Alterungspotenzial, doch gleichzeitig sind die Tannine süß und mit einzigartiger Eleganz und Finesse versehen!**“



## ÖSTERREICH

## WEINGUT BERNHARD OTT – „ÖSTERREICHS MR. GRÜNER VELTLINER“

Bernhard Ott, legendärer Weinmacher aus dem ungemein spannenden Anbaugebiet Wagram, wurde vom FALSTAFF, dem renommierten österreichischen Weinführer, bereits mit dem Titel „WINZER DES JAHRES“ ausgezeichnet, der bedeutendsten Ehrung, die ein Winzer in Österreich erreichen kann. „Österreichs Mr. Grüner Veltliner“, wie der sympathische Genuss-Mensch Bernhard Ott in der Wein-szene liebevoll tituliert wird, beweist Jahrgang für Jahrgang aufs Neue, dass er in puncto Grüner Veltliner, DER autochthonen Rebsorte Österreichs, von niemandem übertroffen werden kann.

**OWG010411 Grüner Veltliner „Am Berg“ 2011 DV**

12% Vol.

11,33 €/l

**8,50 €**

„Gerade im Einstiegsbereich darfst Du keine Kompromisse machen. Der ‚kleinste‘ Wein eines Gutes ist immer auch seine Visitenkarte“. Dieses sympathische Credo hat Bernhard Ott mit diesem ebenso herrlichen Terrassenwein wie hervorragenden Essensbegleiter eindrucksvoll bestätigt („Ja“, schmunzelt Bernhard beim Verkosten, „für diese Qualität haben wir in mehreren Erntedurchgängen extrem selektiert. Da ist keine Botrytisraube drin. Dieser ‚Berg‘ ist in der Tat einer meiner bisher besten. Unsere Umstellung auf bio-dynamischen Anbau zahlt sich Jahrgang für Jahrgang immer mehr aus!“). Und welch immense Dichte und Kraft, welch unnachahmliche Eleganz und Finesse für einen Basiswein der charaktervollen autochthonen österreichischen Rebsorte vereinen sich mit einer in 2011 cremig-reifen Säure zu einem großen Trinkvergnügen zu fairem Preis. Kühler, pfeffriger Birnen-, Melonen- sowie Reineclaudenduft, dazu zarte Tabaknoten in der mineralischen Nase, frisch, cremig und glockenklar am Gaumen, animierende pfeffrige Würze und salzige Mineralität, ungemein vollmundige Art (wiederum gerade einmal knappe 12 Volumenprozent Alkohol, welch beeindruckende Kraft ohne alkoholische Schwere!), traumhaft balanciert und ausgewogen für einen derart preisgünstigen Wein, zartfruchtiger zitrischer Abgang. Genießen Sie dieses authentische Urgestein vom Fuße des Wagrams in vollen Zügen an den ersten lauen Frühlingsabenden und während des kommenden Sommers! Wohl bekomm's!

FALSTAFF: „Der perfekte Alltagsveltliner!“

**OWG010111 Grüner Veltliner „Fass 4“ 2011 DV**

12,5% Vol.

18,33 €/l

**13,90 €**

Der legendäre KLASSIKER unseres Kleinods vom Wagram, vinifiziert aus 5 verschiedenen kleinen, erstklassigen Lagen aus den Feuersbrunner Rieden, der geradezu traumhaft Eleganz mit Trinkvergnügen paart und dessen Vorgänger in einer großen Publikumsverkostung zum „beliebtesten Weißwein in Belgien und Holland“ gewählt wurde! Grüngelb funkelt er im Glase und präsentiert sich mit einer fein verwobenen Duftnote, erinnernd an gelbe Früchte, Quitten, Anis, Zitrusfrüchte und den für die Rebsorte so typischen Touch von frisch gemahlenem weißen Pfeffer. Am Gaumen ungemein dicht, cremig-weich, sehr vielschichtig, saftig, extraktreich und präzise mit feiner mineralischer Note und langem, vom würzigen Charakter des Weines und noblen Aromen von weißen Blüten dominiertem Nachhall. Ein toller Essensbegleiter, der aufgrund seiner animierenden Art Trinkgenuss pur garantiert! Jeder Schluck macht Lust auf das nächste Glas!

PS I: Unschlagbares Preis-Genussverhältnis, schlicht ein Parade-Veltliner, der die innige Liebesbeziehung zwischen einem Winzer-genius, „seiner“ Rebsorte und seiner Heimat, dem Wagram, widerspiegelt!

PS II: Zweimal bereits Platz 2 im großen „Grüner Veltliner Grand Prix“ des Falstaff!

**OWG010710 Grüner Veltliner „Stein“ 2010 (Bio) DV**

13% Vol.

34,53 €/l

**25,90 €**

Fabelhafte Urgesteinsböden auf Ost-West Terrassen im unteren Kamptal. Unter der Decke aus Löss verbergen sich auf engem Raum verschiedene Gesteine, Schotter eines alten Donaulaufes und Gföhler Gneis. Einladend, reifer gelber Apfel und Steinfrucht. Mit feiner Kräuterwürze und rauchig-mineralischen Nuancen. Kraftvoll, saftig, aber gleichzeitig elegant mit ausgewogener Säurestruktur. Eine neue Perle im Portfolio von Österreichs Veltliner-Magier!