

PINARD



PICARD

PINWAND N° 288

WEINGUT JÜLG

# *Neues vom Zauberlehrling!*



## DEUTSCHLAND

### **Weingut Jülg | Pfalz . . . . . 4**

Neues vom Zauberlehrling: „Jülg kann alles!“ (WEINPLUS). Stimmt. Phantastische Weißweine, Rotweine mit unschlagbarem Preis-Genuss-Verhältnis und Platz 1 bei „Best of Sauvignon blanc“ im FALSTAFF.

### **Weingut Jakob Schneider | Nahe . . . . . 15**

Unser Newcomer des letzten Jahres und „Aufsteiger des Jahres 2017“ im Gault Millau. Großartige Naherleslinge aus den Toplagen dieses kleinen Weinparadieses, fast schon unverschämt preiswert!

## ITALIEN

### **Pieropan | Soave . . . . . 22**

Ohne Punkt und Komma für uns die beste Adresse für herausragende Soave. Eine Stilikone für italienischen Weißwein.

### **Isole e Olena | Toskana . . . . . 26**

Einer der großen Klassiker des Chianti begeistert mit einem Fabeljahrgang. Kategorie persönliche Lieblingsweine. Und ein Must have!

### **Bruno Giacosa | Piemont . . . . . 29**

Ein Name wie Donnerhall. Burgundisch inspirierte Gewächse voller Eleganz aus dem Hause einer „Traditionalisten“-Familie.

## FRANKREICH

### **Domaine des Bosquets | Gigondas . . . . . 34**

„2016 hat einfach alles, was man sich jemals in einem Wein wünschen könnte!“ (Jeb Dunnuck). Traumbewertungen bis zur 100! Eine bärenstarke Kollektion.

### **Domaine Richard Rottiers | Beaujolais . . . . . 40**

Einer der ‚jungen Wilden‘, die das Beaujolais zurück an die Spitze der faszinierendsten Weine Frankreichs führen. Das ist ganz hohe Winzerskunst.

### **Château d'Aydie | Madiran . . . . . 44**

Schon fast kein Geheimtipp mehr – die Weine aus dem Madiran überzeugen mit herausragender Qualität für kleines Geld.

### **Domaine de Fondrèche | Mont Ventoux . . . . . 48**

„Diese Weine gehören in jeden Keller der Welt!“ (Parker). Die ‚Cuvée Persia‘ übertrifft selbst viele Châteauneufs, bis 95 Punkte! Sensationell gut!

### **Clos des Papes | Châteauneuf-du-Pape . . . . . 54**

Einer der Referenzweine aus Châteauneuf-du-Pape. „Der Wein wird eine Schönheit!“ (Jeb Dunnuck), 97-100 Punkte! Das ist nahe an der Perfektion!

### **Château Tour des Gendres | Bergerac . . . . . 58**

„Die ausgewogensten und ebenmäßigsten Weine des gesamten Bergerac!“ (Revue du vin de France 2018). Wahre Schönheiten, ungeschminkt und natürlich. Luc de Conti ist der große Avantgardist der Region. Seit mehr als 20 Jahren.

## PORTUGAL

### **Anselmo Mendes | Vinho Verde . . . . . 64**

Der große Testsieger in diesem Frühjahr – VINUM verkostet die besten Vinho Verde: Platz 1-5 belegen die Weine von Mendes! Welch ein Triumph!



## PinWand N°288

Liebe Freunde von Pinard de Picard,

mit den neuen Jahrgangskollektionen von Johannes Jülg und Jakob Schneider stellen wir Ihnen heute unsere Senkrechstarter des letzten Jahres vor. Beides Neuaufnahmen in unser Sortiment, eroberten sie die Herzen unserer Kunden im Sturm und platzierten sich auf Anhieb unter den beliebtesten Weinen unseres Programms. Und auch die Fachpresse würdigt die Qualitätsentwicklung auf beiden Gütern: Jakob Schneider wird „Aufsteiger des Jahres 2017“ im Gault Millau und Johannes Jülg „Entdeckung des Jahres 2018“ bei Wein-Plus. Ihr Erfolgsgeheimnis: das sensationelle Preis-Genuss-Verhältnis ihrer Weine! Das ist in Deutschland schlicht unschlagbar und auch der neue Jahrgang ist eine ausdrückliche Kaufempfehlung unsererseits wert.

Mit Clos des Papes, der Domaine des Bosquets und unserem Klassiker Fondrèche präsentieren wir Ihnen gleich drei Topbetriebe, denen es gelungen ist, das Potential des Traumjahrgangs 2016 an der südlichen Rhône perfekt auf die Flasche zu bringen. Grandiose Weine mit Bewertungen bis zur Idealnote sind ihnen gelungen. Sie, werte Kunden, haben die Qual der Wahl. Das Schöne ist: bereits die Basisweine sind von außergewöhnlicher Güte.

Und unbedingt erwähnenswert ist auch das triumphale Abschneiden der Vinho Verde von Anselmo Mendes in einer Verkostung der Fachzeitschrift VINUM in diesem Frühjahr. Platz 1-5 gehen an den Meister von Alvarinho und Co. Besser geht es nicht!

Viel Spaß wünschen Ihnen

Ralf Zimmermann &  
Markus Budai

### Versandkonditionen innerhalb Deutschlands!

Frei Haus ab **95,00 €**  
oder ab **12 Flaschen**  
(Weine, Spirituosen & Olivenöle)

Für Bestellungen unterhalb der Freiausgrenze erheben wir eine Versandkostenpauschale von 6,50€



**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Erlasene Weine, Spirituosen & Feinkost  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen | Campus Nobel

Tel. 06838 97950-0 | Fax 06838 97950-30  
info@pinard.de | www.pinard.de



# Weingut Jülg

SCHWEIGEN

***Johannes Jülg, ein Meisterschüler von Klaus Peter Keller, katapultiert sich mit wunderbaren weißen und roten Gewächsen in die deutsche Burgunderspitze. Und das bei sagenhaft günstigen Preisen!***

*„Jedes Jahr können wir beim Weingut Jülg einen Schritt vorwärts erkennen!“ – Eichelmann*

*Falstaff: „Newcomer des Jahres 2017“*

*Wein-Plus: „Entdeckung des Jahres 2018“*

*„Frankreich ist hier ganz offensichtlich Vorbild. Spätburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, wie sie in Deutschland in dieser Qualität nurmehr wenig Konkurrenz haben. Aber halt, da ist ja auch noch der Riesling! Jülg kann alles.“ – Marcus Hofschuster*



Fotos: Woody T. Herner

Johannes Jülg, noch jung an Jahren, besitzt gleichwohl bereits ungemein viel Wissen und Erfahrung: Gelernt hat er unter anderem bei Klaus Peter Keller, Werner Schönleber und auf der nicht minder berühmten Domaine Clos des Lambrays im Burgund.

Meisterwinzer der handwerklichen Kunst formten so einen Meisterschüler, dessen Weg wir stets aufmerksam verfolgten und der sich mit seinem famosen neuen Jahrgang in die Spitzenliga der deutschen Weingüter katapultiert hat. Sodass auch der gestrenge Weinführer Eichelmann 2017 urteilt: „Jedes Jahr können wir beim Weingut Jülg einen Schritt vorwärts erkennen!“ Johannes Jülg ist längst angekommen im Olymp deutscher Burgundererzeuger. Letztes Jahr erst vom Falstaff zum „Newcomer des Jahres“ gekürt, können wir uns aktuell schon gar nicht mehr vorstellen, wie die Weinwelt ohne die Pfälzer Burgunder aus dem Hause Jülg aussähe. Wir wollen nicht mehr verzichten auf die vielleicht preiswertesten Burgunder Deutschlands!

Und ganz aktuell zeichnet auch Marcus Hofschuster, Verkoster von Wein-Plus, das Weingut als „Entdeckung des Jahres“ aus. Treffend analysiert er: „Frankreich ist hier ganz offensichtlich Vorbild. Spätburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, wie sie in Deutschland in dieser Qualität nurmehr wenig Konkurrenz haben. Aber halt, da ist ja auch noch der Riesling! Jülg kann alles.“

**„Jülg kann alles!“**

Marcus Hofschuster

Zusammen mit seinem Vater Werner bewirtschaftet der ebenso sympathische wie kluge Jungstar Hand in Hand rund 18 Hektar Rebfläche. An einem ganz speziellen Ort sind beide im wahrsten Sinne des Wortes als „Grenzgänger“ unterwegs. Wie das denn? Nun, das Weinanbaugebiet der Pfalz erstreckt sich als ein durchschnittlich sieben Kilometer breiter, etwa 23.600 Hektar umfassender Traubengürtel in einer klimatisch besonders gesegneten Region, in der alljährlich selbst Mandeln und Feigen reifen. Doch nur ein Örtchen besitzt eine ganz spezifische Eigenheit: Schweigen, und damit auch das seit 1961 bestehende Familiengut der Jülg im Grenzland zwischen Vogesen und Pfälzerwald, wo das Elsass die Pfalz berührt, besitzt erstklassige, sehr kalkhaltige Weinberge auf deutschem Territorium wie auf französischem! Das hängt zusammen mit der wechselvollen Geschichte der Pfälzer und Saarländer mit unseren französischen Freunden. 40% der Weinberge des Weinguts Jülg liegen daher auf französischem Staatsgebiet bei Wissembourg. Und vor dem Inkrafttreten des Schengener Abkommens mussten die weltoffenen Jülg, allesamt mit einer frankophilen Seele ausgestattet, stets ihren Reisepass bei der Arbeit im Weinberg mit sich führen!

Doch lassen wir diese Irrwege einer leidvollen kriegerischen Vergangenheit sein und uns lieber von den authentischen Terroirweinen, die unsere leidenschaftlichen Jülg mit viel Könnerschaft und Herzblut vinifizieren, sprechen: Ihr großartiges, kalkgeprägtes Terroir gibt ihnen die Möglichkeit, tolle Rieslinge und pfälzische Burgunder zu kreieren, deren Zauber wir uns seit der ersten Verkostung nicht mehr entziehen können. Das liegt an ihrer besonderen Stilistik, die darin gründet, dass sie, wie von Zauberhand geführt, einander sich auf den ersten Blick widersprechende Eigenschaften aufweisen: Sie sind...

- **stoffig und kraftvoll, gleichwohl elegant**
- **präzise in ihrer Textur, animierend frisch und gleichwohl saftig und mundfüllend**
- **betören mit einer traumhaften Frucht und sind gleichwohl höchst terroirbetont!**

Diese sehr individuelle Handschrift ist auch dem Gault Millau nicht entgangen, der trefflich urteilt: „Rundum eine gekonnte Kollektion in einem in der Pfalz sonst nicht verbreiteten Stil!“ Und bei unserem ersten Besuch in diesem gastfreundlichen Haus brachte der ungemein sympathische Johannes die Philosophie der Familie trefflich auf den Punkt: „Französische Tradition vereint sich bei uns mit deutscher Innovation und ergibt so einen einzigartigen individuellen Stil. Und bei jedem unserer Weine soll der Kunde unsere Linie in der Weinbereitung wiederfinden. Und gerne darf jedes unserer Gewächse seine Ecken und Kanten behalten und so auch wieder unverwechselbar werden in unserer Kollektion. Unsere handwerkliche Arbeit im Weinberg dient dem Ziel, unverwechselbare, eigenständige Weinunikate zu erzeugen!“



*Und das, liebe Kunden, ist Werner und Johannes Jülg vortrefflich gelungen. Jülg's Burgunder haben uns auf der Stelle verzaubert und wir sind froh und glücklich, Ihnen diese Juwelen deutscher Winzerkunst im aktuellen Jahrgang präsentieren zu können: Der Meisterschüler aus der Pfalz, der Grenzgänger zwischen zwei Welten, baut seine Weine derart gekonnt aus, dass sie schon im jugendlichen Stadium beachtliches Potential zeigen und höchsten Trinkgenuss bereiten und mit etwas Reife und Entwicklung ihre ganze Größe offenbaren werden sowie die jeweilige Individualität eines Weines, die in ihren großen Terroirs begründet liegt. Nur ein Satz noch zum Schluss von Klaus Peter Keller, der sich natürlich sehr darüber freut, dass ein weiterer Winzer seiner Schule, dem er das Riesling- und Burgundergen eingepflanzt hat, jetzt in unserem Programm fungiert: „Vergesst nicht den Kunden zu erzählen, dass die nette Oma von Johannes, die Erika, in der gastlichen Weinstube des Gutes tagtäglich die besten Bratkartoffeln auf der ganzen Welt macht. Und das mit ihren 82 Jahren!“ Daher haben wir unseren letzten Besuch in Schweigen auch ganz zufällig zur Mittagszeit geplant....*

*Mit großer Freude stellen wir Ihnen den frisch eingetroffenen Jahrgang mit grandiosen 2017er Weißweinen und perfekt ausbalancierten 2016er roten Burgundern vor:*

DPFo70317	Weißburgunder trocken 2017	DV	12% Vol.	9,46 €/l	7,10 €
-----------	----------------------------	----	----------	----------	--------

**Ralf Zimmermann:**

**„Das sprengt in dieser sympathischen Preisklasse fast alle Maßstäbe! Coup de Coeur ob seiner charmanten Art!“**

Welch ein großartiger, äußerst süffiger Zechwein und idealer Essensbegleiter aus der traumhaft schönen Pfalz, unmittelbar an der deutsch-französischen Grenze liegend. Er duftet präzise weißfruchtig und nach reifer Birne, etwas Akazienhonig und trumpft mit mineralischem Touch auf. Johannes baute rund ein Drittel im großen

Holzfass aus, um dem Wein eine ordentliche Länge zu verleihen. Und in der Tat fällt hier die feine Fülle am Gaumen auf, die in ihrer frischen Art ohne jede Opulenz zu beeindrucken weiß. Das hat keine kitschige Frucht, sondern ist herrlich mineralisch und geradlinig. Animierender Weißburgunder, dem der Jahrgang 2017 wunderbar steht. Denn hier finden wir sie wieder, schon im Einstiegsbereich die fesselnden, nur scheinbar gegensätzlichen Eigenschaften der Jülgischen Pretiosen. Ein vibrierend lebendiger Wein mit traumhaftem Spiel und betörender Eleganz. Herzhaft trocken mit spielerisch leichten 12,0% Alkohol und der sensible Holzeinsatz ist überhaupt nicht schmeckbar. Und bei aller Präzision und Rasse auch ein verführerischer, cremiger Schmelz. Ein idealer Essensbegleiter, füllig, aber nicht opulent. Unfassbar viel Wein für wenig Geld!

**„Vergesst nicht den Kunden zu erzählen, dass die nette Oma von Johannes, die Erika, in der gastlichen Weinstube des Gutes tagtäglich die besten Bratkartoffeln auf der ganzen Welt macht. Und das mit ihren 82 Jahren!“**

Klaus Peter Keller

DPFo70417	Weißburgunder „Kalkmergel“ trocken 2017	DV	12,5% Vol.	12,66 €/l	9,50 €
-----------	---	----	------------	-----------	--------

**Die Kalkmergel-Linie ist einfach eine Bank!**

Was im Weingut Jülg unter der Kalkmergel-Linie gefüllt wird ist einfach eine Bank. Für uns zählt diese Linie zu den wunderschönsten und sympathischsten Kollektionen Deutschlands. Der Weißburgunder von Kalkmergel-Böden ist etwas kräftiger im Bouquet als der Gutswein vom Weißburgunder. Das duftet schon etwas intensiver und komplexer im Glas. Eine kühle Mineralität und ein rebsortenspezifisches Aromenprofil vermählen sich hier wunderbar, Salzbutter, Kräuter und reife Zitrone mit Honigmelone. Mit Belüftung wird die Frucht sogar leicht exotisch, etwas Marille gesellt sich noch hinzu. Das ist einfach 2017 par excellence. Charmant und tiefgründig zugleich! Auf der Zunge ein saftiger Weißburgunder, der bei aller typisch pfälzischen Extraktstärke und feinstem Schmelz sehr verspielt, beschwingt und animierend rassig-frisch mit einem langen mineralischen Nachhall daherkommt. Das ist leicht cremig, zeitgleich stoffig am Gaumen und angenehm rund. Der geringe Anteil von Barriques ist nur dergestalt zu schmecken, dass der Weißburgunder hier eine feine, ruhige und entspannte Tiefe erlangt, die dem Wein seine Balance bereits in der Jugend mit auf den Weg gibt.

Ein großartiger Essensbegleiter, beispielsweise zu Weißweinsüppchen mit gebratener Jakobsmuschel, Carpaccio vom Schwertfisch mit Limetten-Olivenöl-Marinade oder einem Salat von Meeresfrüchten. Jeder Schluck kitzelt den Gaumen und macht Lust auf das nächste Glas!

Zu genießen ab sofort bis 2021+.

DPFo70517	Weißburgunder „Sonnenberg“ trocken 2017		13,5% Vol.	22,66 €/l	17,00 €
-----------	---	--	------------	-----------	---------

**Kraft, Fülle und Pfälzer Lebensfreude: Ein cremiger Weißburgunder der Spitzenklasse!**

Die Kalksteinlage Sonnenberg liefert den Stoff für diesen herrlich komplexen und fein ausbalancierten Weißburgunder. Jülg's Weine aus dem Sonnenberg sind stets etwas kraftvoller und immens aromatisch, wirken zeitgleich aber fast schwerelos. Der Weißburgunder duftet nach Feuerstein und kerniger Birne, reifer Ananas und sogar etwas Sanddorn. All dies wird ummantelt von einer zartrauchigen Komponente und feinen Würzigkeit. Am Gaumen überzeugt er durch sein Volumen und seine saftige Art in Form weißer Früchte und einem exotischen Hauch von Litschi. Ganz in der Vorstellung von Johannes, einander scheinbar widersprechende Eigenschaften zusammenzuführen, entspricht die Vielschichtigkeit dieses großartigen Weißburgunders einer Art von Weinen, die nicht nur der Kraft, burgundischen Cremigkeit und inneren Dichte Tribut zollen, sondern vielmehr sich auch der Eleganz verpflichtet fühlen. Bei allem Spiel auf der Zunge: Immer wieder begeistern uns die famose Kraft und Dichte, ohne fett zu sein. Johannes hat wahrlich mit großer Könnerschaft im sensiblen Ausbau das

Holz bester französischer Provenienz integriert, nicht schmeckbar, aber strukturgebend. Für einen Weißburgunder, der die Parameter dieser Rebsorte qualitativ verschiebt. Nach ganz weit oben!

Werte Kunden: Dieser grandiose Weiße Burgunder, eine der Referenzen der großen deutschen Weinanbauregion der Pfalz, ist ohne Zweifel ein äußerst gelungener Vertreter seiner Art. Johannes, der u.a. auch bei der Ikone Clos des Lambrays im Burgund seine Erfahrungen sammelte, hat hier ein Glanzstück abgeliefert. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis nach 2026.

DPFo71217	Riesling trocken 2017	DV	12,5% Vol.	9,46 €/l	7,10 €
-----------	-----------------------	----	------------	----------	--------

### Da ist Musik drin!

Das Weingut Jülg befindet sich in Schweigen, direkt an der deutsch-französischen Grenze. So stecken hier in den Weinen Trauben aus Pfälzer Lagen als auch aus Weinbergen, die bereits auf französischem Gebiet liegen. Und hier ist richtig Musik drin im Wein! Ein feinduftiger Riesling, der zart blumig riecht, aber auch eine exotische Fruchtfülle besitzt. Das ist gelbfruchtig und hedonistisch, fein ausgereift und sorgt bereits beim Riechen für pure Entspannung. Am Gaumen ist das ein kerniger Riesling, der trocken und würzig zugleich ist und neben einer typischen Pfälzer Fruchtfülle (viel Steinobst dieses Jahr und reife Zitrone) auch die nötige Spannung aufbaut. Eine feine reife Säure schlängelt sich hier durch und zieht den Riesling am Gaumen in die Länge. Ein grandioser Gutswein, der Freude macht auf ein weiteres Glas und 2017 von der typisch charmanten Seite zeigt. Da geht die Sonne auf!

Zu genießen ab sofort bis nach 2026.



DPFo71417	Riesling „Buntsandstein“ trocken 2017	DV	13,5% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
-----------	---------------------------------------	----	------------	-----------	--------

### „Der stärkste Buntsandstein bislang.“ – Werner Jülg

Papa Werner hält den 2017er Riesling vom Buntsandstein für den bislang stärksten Jahrgang bisher. Und dem schließen wir uns nahtlos an und bieten Ihnen daher diesen erlesenen Wein an, der für so wenig Geld so unglaublich viel Genuss beschert. Er ist der Kontrapunkt zum Kalkmergel, der dieses Jahr in seiner puristisch und geradlinigen Art perfekt die Böden widerspiegelt. Und der Buntsandstein? Der empfängt uns mit offenen Armen und holt uns direkt ab, um uns zu verführen! Das duftet nach Nektarinen und saftigen Aprikosen. Das ist reif, fast opulent in seiner Intensität und trotzdem geschliffen. Ein animierender Spaßwein, Riesling, der größte Freude bereits in der Jugend beschert. Die ausgeprägte Exotik am Gaumen, etwas Feuerstein – herrlich! Das klirrt am Gaumen! Leider gab es hiervon rund 60% weniger als in normalen Jahrgängen. Doch der Konzentration der niedrigen Erträge verdanken wir den glasklar besten und aromatischsten Riesling Buntsandstein, den die Jülg's bisher vinifiziert haben. Die Jülg's, die können es eben. Kein Wunder, zeichnet Marcus Hofschuster das Weingut aktuell denn auch als Entdeckung des Jahres aus und urteilt: „Spätburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, wie sie in Deutschland in dieser Qualität nurmehr wenig Konkurrenz haben. Aber halt, da ist ja auch noch der Riesling! Jülg kann alles.“

Zu genießen ab sofort bis 2021+

DPFo70117	Riesling „Kalkmergel“ trocken 2017	DV	13% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
-----------	------------------------------------	----	----------	-----------	--------

### Pur und direkt. Höchste Qualität für kleines Geld!

Wir werden nicht müde es zu erwähnen: Jülg's Kalkmergel-Linie ist schlichtweg sensationell. Und 2017 macht uns der Riesling richtig Freude! Das duftet würzig und nach gelber Kiwi und reifer Zitrone, die umgeben von kalkigen Noten im Glas liegt. Am Gaumen beeindruckt die Länge und Kraft, mit der sich der Riesling die Zunge entlang schiebt. Das ist rassig, eben ein Pfälzer Riesling par excellence. Einen Hauch puristischer als sein diesjähriger Partner vom Buntsandstein. Wer das Geradlinige und Karge von Kalkmergel-Böden liebt, wird an diesem Riesling allergrößte Freude haben. Das ist puristisch und eben doch typisch aromatisch für die Pfalz. Denn in seiner komplexen Entwicklung am Gaumen entfaltet er Richtung Abgang immer mehr fruchtig reife Aromen bis hin zu sonnenverwöhnten Aprikosen, während er im Antrunk minzig und mineralisch daherkommt. Ein Riesling zum Abtauchen mit schlicht unübertrefflichem Preis-Genuss-Verhältnis! Absolute Kaufempfehlung! Zu genießen ab sofort bis 2021+



DPFo70217

Riesling „Sonnenberg“ trocken 2017

13,5% Vol. 22,00 €/l

16,50 €

**Grandioser Riesling von einer großen Kalklage aus Frankreich, mit den ältesten Wingerten des Weingutes und auf absolutem Großen Gewächs-Niveau! In der Qualität, aber nicht im Preis!**

**Dieses grandiose Große Gewächs ist in seiner provokant günstigen Preisklasse einer der attraktivsten und stilistisch prägnantesten Rieslinge Deutschlands!**

Diese gen Süden gedrehten Parzellen, die bereits auf französischer Seite liegen, trumpfen mit sattem gelbem Kalk auf, der über dem reinen Kalkfels liegt. *Nomen est omen* beim Sonnenberg! Das ist ein sonnenverwöhnter, kräftiger Riesling, der wahnsinnig Druck am Gaumen aufbaut und eine grandiose Spannung besitzt. Welch faszinierende Mischung aus stahliger Mineralität, Zartheit und Komplexität, Kraft, Finesse und Pfälzer Fülle, wie sie nur wenige große Winzer auf die Flasche zu zaubern vermögen.

Ein gleichzeitig kraftvoller, dichter, packender, sehr komplexer Wein, dessen prickelnde, zupackende, expressive, ungemein salzige Mineralität vom Klang der Mineralien aus den Tiefen des Bodens erzählt. Dieser in seiner Stilik völlig eigenständige Wein trumpft mit dem Duft reifer Salzzitronen auf, die von Steinobst, Ingwer und weißen Blüten umspielt werden. Am Gaumen probieren wir hier einen sehr vielschichtigen, kräutrig-würzigen und gleichwohl saftig fruchtigen Riesling, der rund und ausgewogen daherkommt. Das hat die Tiefe und Komplexität eines Großen Gewächs! Das ist eben Sonnenberg pur! Eine Hymne an die Mineralität und Power großer trockener Rieslinge! Dieses grandiose Große Gewächs ist in seiner provokant günstigen Preisklasse einer der attraktivsten und stilistisch prägnantesten Rieslinge Deutschlands! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis 2028.





DPF071516

„Opus Oskar“ Sauvignon blanc 2016

13% Vol. 64,00 €/l

48,00 €

### 1. Platz! „Best of Sauvignon Blanc“ (Falstaff)

**„Best of Sauvignon Blanc“ – In der aktuellen Ausgabe des FALSTAFF erreicht der Sauvignon Opus Oskar die beste Bewertung des Wettbewerbs und belegt gemeinsam mit einem weiteren Wein den 1. Platz!**

Aus der ‚Laudatio‘: „Prägender Holzeinsatz, Mandarine, Litschi, Pfeffer, reife Sauvignonfrucht. Am Gaumen seidig, rund, feinnervig begleitet. Saftigkeit und Zug, mineralische Tönung, hohe Dichte in unscheinbarer Inszenierung, lang, zuletzt sehr mineralisch, raffinierter Wein ohne plakative Noten, hintergründig und potenzialreich!“

Dieser Beschreibung ist nicht viel hinzuzufügen. Mit gekonntem Holzeinsatz, die Tonneaus sollen dem Wein zusätzliche Struktur verleihen, bleibt dieser Musterknabe von Sauvignon immer auf der frischen Seite (Minze und Holunder), die Frucht dominiert nur ganz dezent die Aromatik, Ausdruck des Bestrebens von Johannes: „Wir versuchen die Nase zurückzudrängen, stattdessen suchen wir Säure und Mineralität!“ Die Balance zwischen Holzeinsatz und Frucht ist ganz vortrefflich gelungen, die Kalkböden, in diesem Fall auf der Elsässer Seite, bilden eine fantastische Unterlage, um einen Sauvignon Blanc der Extraklasse zu vinifizieren, der wie seine edlen französischen Vorbilder als Essensbegleiter konzipiert ist. Und Papa Werner hat auch schon direkt eine Empfehlung parat: „Da können Sie jederzeit ein Hummersüppchen dazu essen!“ Stimmt ;-)

DPFo70616

Spätburgunder trocken 2016

DV

13% Vol.

10,40 €/l

7,80 €

**Unfassbares Preis-Genuss-Verhältnis für einen Pinot!**

**Ein Spätburgunder in der 8 Euro-Klasse. Die Diva unter den Rebsorten, die so verletzlich ist und so viel Zuwendung im Weinberg braucht, zu einem solchen Preis zu vinifizieren, das können nur ganz wenige. Nein, wir kennen nur einen einzigen: Johannes Jülg!**

Was Johannes Jülg für knapp 8 Euro aus dem Spätburgunder zaubert ist nichts anderes als ein klares Bekenntnis zur Vernarrtheit in die Diva aller Rebsorten. Nur wer Pinot Noir liebt, kann zu diesem Preis einen derartigen Herzblut-Wein auf die Flasche ziehen. Und so hoffen wir, dass Sie, liebe Kunden, ebenfalls die Liebe zur elegantesten aller Rebsorten entdecken. Denn nichts anderes als eine Kennenlernverführung ist dieser Wein!

Eine präzise Pinot-Noir-Frucht und wegen seiner feinen, cremigen Tannine (eine absolute Rarität zu diesem sympathischen Preis!) sowie seinem feinduftigen Nachhall bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein, den Johannes hier abgefüllt hat. Das duftet frisch nach Sauerkirschen und Hibiskustee und ist so fein und kühl, wie wir es in dieser Preisklasse nicht kennen. Und dann ist da die Eleganz des 2016er Jahrgangs, die dem Spätburgunder seidig kühle Tannine verschafft, die Pinotfrucht am Gaumen tänzeln lässt. Das ist nie laut, das Holz bestens integriert und in seiner dezent würzigen Art einzigartig für einen Einstiegsburgunder. Weich und verführerisch, mineralisch, saftig und so was von geschmeidig. Statt Muskelprotzereien begeistern eine wunderbare Feinheit und Eleganz. Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert“ sein!

Nach mehrmonatiger Flaschenreifung jetzt fertig in seiner Entwicklung, daher ab sofort höchster Trinkgenuss bis 2021+



DPFo70716 Spätburgunder „Kalkmergel“ trocken 2016 13,5% Vol. 14,60 €/l 10,95 €

**„Wein soll eben auch in der Jugend Freude machen!“ – Johannes Jülg**

Johannes Jülg's Vorstellung vom Kalkmergel Spätburgunder ist „ein Wein, der das Potenzial hat, über 3-4 Jahre zu reifen, der aber gleichfalls auch bereits in der Jugend pure Freude verleiht.“ Und bei unserer Verkostung im Frühjahr merkte er an, dass 2016 ein Winzerjahrgang ist. Was bedeutet dies in diesem Fall? Das soll heißen, dass Johannes Jülg diesen Jahrgang selbst wahnsinnig gerne trinkt ;-). In seiner Präzision und Frische spiegelt 2016 eben alles wider, was er sich bei seinen Rotweinen wünscht. Und somit handelt es sich dieses Jahr um einen fantastischen Spätburgunder, der dem Idealbild des Weinguts entspricht.

Und für uns zählt die Kalkmergel-Linie im Sortiment des Weinguts zu den gelungensten Serien, die man hierzulande bekommen kann. Es handelt sich hierbei um Weine, die rebsortenspezifisch und vom Boden geprägt daherkommen und dies zu einem Preis-Genuss-Verhältnis, wie es einzigartig ist. Jülg und Kalkmergel bürgen für Zuverlässigkeit und pure Freude! So wie dieser feinduftige Spätburgunder, der zart nach Hibiskusblüten riecht und eine dunkle und zugleich klare Beerenfrucht besitzt. Johannes ver-

*Johannes Jülg ist längst angekommen im Olymp deutscher Burgundererzeuger. Letztes Jahr erst vom Falstaff als „Newcomer des Jahres“ gekürt, können wir uns aktuell schon gar nicht mehr vorstellen, wie die Weinwelt ohne die Pfälzer Burgunder aus dem Hause Jülg aussähe.*

*wendet hier nur Fässer nach mehrfacher Belegung, sodass kein Neuholz die filigrane Pinotfrucht überlagert. Und genau deshalb macht dieser Wein bereits im jugendlichen Stadium so viel Freude. Die Tannine sind seidig und weich, die Säure ist reif und bestens integriert. Und all dies bei einer sauberen, glasklaren Frucht, die sich kühl wie Seide am Gaumen ausbreitet. Das ist eine Eleganz und Vielschichtigkeit, wie sie beim Rotwein nur Pinot Noir erreichen kann. Ein wunderbarer Weinwert. Zu genießen ab sofort bis 2024+*

DPF070816

Spätburgunder „Réserve“ trocken 2016

13,5% Vol. 24,00 €/l

18,00 €

### **Ein großer Pinot Noir vom Newcomer des Jahres!**

*Johannes Jülg ist längst angekommen im Olymp deutscher Burgundererzeuger. Letztes Jahr erst vom Falstaff als „Newcomer des Jahres“ gekürt, können wir uns aktuell schon gar nicht mehr vorstellen, wie die Weinwelt ohne die Pfälzer Burgunder aus dem Hause Jülg aussähe. Wir wollen nicht mehr verzichten auf die vielleicht preiswertesten Burgunder Deutschlands!*

*Mit der Réserve-Version des 2016er Spätburgunders ist Johannes wieder ein Paradestück der Rebsorte gelungen. Man spürt einfach die Affinität zum Nachbarn Frankreich und auch die Erfahrung des Winzers (Johannes sammelte unter anderem Eindrücke bei der renommierten Domaine Clos des Lambrays, Keller und Emrich-Schönleber). Dieser dunkelbeerige Spätburgunder verbrachte 18 Monate im Barrique und duftet rotfruchtig nach Waldbeeren. Das ist hocharomatisch konzentriert, aber überhaupt nicht süßlich eingekocht, ein bravourös gelöster Balanceakt. Die Beerenfrüchte kämpfen hier um Aufmerksamkeit, sind so verdichtet und präsent. Hinzu kommen etwas Rosenblätter und Veilchen. Eine geniale Wohltat, die da aus dem Glas duftet. Am Gaumen rollt der Spätburgunder dann mit satter Brombeerfrucht entlang. Die Tannine sind strukturierend, aber sehr fein geschliffen. Man spürt deutlich, der Wein hat beste Anlagen zur weiteren Reifung. Und so profitiert er aktuell auch von der Luft, blüht mit Sauerstoffkontakt immer mehr auf und entfaltet stets neue Facetten. Das ist ungemein dicht am Gaumen, aber nicht schwer. Diese Eigenschaft des*





*Spätburgunders, Kraft und Feinheit gleichermaßen zu vereinen, ist einfach einzigartig. Zu genießen wegen des noch präsenten, aber feinkörnigen Tannins ab sofort (gewinnt enorm mit Luft), Höhepunkt 2019 bis 2026+*

DPFo70916

Spätburgunder „Sonnenberg“ trocken 2016

13,5% Vol. 32,00 €/l

24,00 €

***Großartiger Pinot Noir von unfassbarer Tiefe. Sticht sogar seinen Vorgänger aus!***

*Liebe Kunden, was Johannes Jülg mit seinem 2015er Jahrgang vom Sonnenberg hervorgebracht hat war schon grandios! Ein tiefgreifender, monumentaler Spätburgunder, wie er kaum besser sein könnte. Und trotzdem legt Johannes mit seinem 2016er Jahrgang nochmal in Punkto Finesse und Frische eins drauf! Wer hätte das gedacht?*

*Hier spielen die Vorzüge des Jahrgangs 2016 deutlich mit rein, der für die Pinot-Noir-Traube wie ein geschneiderter Massanzug sitzt. Frische, Präzision und Extrakt vereinen sich hier perfekt. Dieser leicht ätherisch duftende, an Pfefferminzblätter erinnernde Odem, den hier die Sauerkirschen und Hibiskusblütentearomen umgeben, verleiht ihm die finale Finesse. Wir haben es hier mit einer glasklaren, brillanten Frucht zu tun, die Kühle schmecken lässt, ja sogar an Kirschpastillen erinnert, so geschliffen feinfruchtig kommt sie daher. Am Gaumen zieht sich die Eleganz fort, doch man spürt direkt, dass hier eine gewisse Substanz vorhanden ist. Das ist Spätburgunder, der reifen kann, der ein gut strukturiertes Gerüst besitzt, ja sogar eine gewisse Fleischigkeit. Das ist rund und charmant, Spätburgunder, der einem immer wieder beim Genießen Wohlfühlcken offenbart, voller feiner Frucht zum Hineinlegen. Das ist eine Spur schlanker als 2015, dadurch präziser und näher am rebsortentypischen Fußabdruck des Spätburgunders. Genau deshalb empfinden wir ihn dieses Jahr nochmals als konsequente Weiterentwicklung des hauseigenen Stils.*

*Sonnenberg 2016: Wegen seiner Feinheit und Finesse ein Monument der neuen deutschen Rotweinkultur! Johannes Jülg, der Zauberlehrling, ist auf dem Weg zum deutschen Pinot-Magier!*

*Zu genießen ab sofort, da die Tannine butterweich sind, Höhepunkt 2020 bis nach 2027.*

DPF071016

Pinot Noir trocken 2016

13,5% Vol. 48,00 €/l

36,00 €

**Die Krönung des Pinot Noir.**

Johannes Jülg nennt seinen roten Spitzenwein schlicht Pinot Noir. Bewusst entkleidet er ihn von Orts- und Lagenangaben. Hier dreht sich alles um den Purismus der Rebsorte Pinot Noir. Sie steht hier im Vordergrund, nicht eine Lagentypizität. Und auch bewusst bezeichnet Johannes diesen Wein nicht als Spätburgunder, sondern Pinot Noir. Dies nicht, um internationale eine breitere Käuferschicht zu finden. Nein, dies hat andere Gründe. Diese Cuvée besteht ausschließlich aus französischen Pinot-Noir-Klonen und unterscheidet sich so zum deutschen Spätburgunder.

Dieser Wein besitzt eine Feinheit, Finesse und Mineralität, wie wir es in dieser referenzartigen Stilistik bei nur einer Handvoll deutscher Rotweinwinzer zu finden vermögen. Frische, Weichheit, Reichtum und Fülle, verborgen unter einem strukturgebenden Holzeinfluss von besten französischen Barriques vereinen sich hier in perfekter Art und Weise. Das ist gleichermaßen fein, saftig und tänzelnd. Allein das Bouquet vermag bereits zu verzaubern, duftet nach edlem Pinot-Parfüm und steigt wie von selbst aus dem Glas empor. Sauerkirsche, Schlehe, Veilchen und auch etwas Waldboden vermählen sich hier zu einer harmonischen Melange. Und ganz im Hintergrund kommen noch pfeffrige Anklänge hinzu. Am Gaumen überzeugt dieser Wein ohne Dampfhammer. Das hat einerseits eine fleischige Substanz wie man sie bei den Rotweinen von Jülg gewohnt ist, aber darüberhinaus nochmals ein tiefgreifenderes Niveau an Feinheit und Detailreichtum. Ein wahnsinnig edler Pinot Noir, der kernig am Gaumen ist, ohne streng zu sein, edel dahingleitet mit seinen samtigen und butterweichen Tanninen und gleichzeitig verheißungsvoll andeutet, welch großes Potenzial in ihm steckt. Zweifelsfrei wieder einer der schönsten Burgunder aus Deutschland. Riesenkompiment an Johannes.

Zu genießen ab sofort, da die Tannine butterweich sind, Höhepunkt 2020 bis nach 2028.



DPF071115

Rieslingsekt brut 2015

12% Vol. 15,93 €/l

11,95 €

**Ein wunderbarer Preisbrecher aus der traumhaft schönen Südpfalz!**

**WEINWIRTSCHAFT: Deutscher Sektpreis („steil nach oben, die hiesige Sekt-Spitze wird immer besser“) Kategorie Riesling die HÖCHSTPUNKTZAHL für unsere lebensfrohen Jülg!**

Vater Werner, der für die Schaumweine des Gutes verantwortlich zeichnet, hat ganze Arbeit geleistet! Bereits die Farbe beeindruckt mit leuchtendem Gold, das Mousseux ist feingliedrig. Die Nase vermittelt Mineralität und Salzigkeit pur, die Frucht und Noblesse zeigt sich in den fein hineingewobenen Noten von Pfirsich, Aprikose und Orangenzesten, dazu Anklänge von Brioche mit Salzbutter, duftige weiße Blüten und ein Hauch von Akazienhonig. Noten von kühlem Kalk fassen das Ganze wie eine Perle wunderschön ein und verleihen ihm einen straffen, animierenden Charakter. Am Gaumen eine wunderbar cremige Fülle und feinste mineralische Noten. Kraftvoll und elegant zugleich. Langer anregender Nachhall! Ein lustvoller Pfälzer Verführer und definitiv eine Provokation von wesentlich teureren Prestigegewächsen.





# Weingut Jakob Schneider

NAHE

*Gault Millau: „Aufsteiger des Jahres 2017: „Vom einfachsten Wein bis zu den atemberaubenden Spitzen hat jeder Wein Schliff, Würze und Saftigkeit. All das noch dazu zu überaus fairen Preisen!“*

*Stephan Reinhardt: „Dieser Familienbetrieb befindet sich in guten Händen!“*

*Weißburgunder und Riesling Cuvée Rote Erde: Exzellente Vertreter ihres Terroirs!*

*Jancis Robinson zählt Jakob Schneider zu den „New wave Germans“*

Das kleine idyllische Anbaugebiet der Nahe ist die Heimat einiger der besten Weingüter der Welt. Namen mit mythischem Klang unter Weinliebhabern, mit wem man auch immer spricht. Und dies mittlerweile weltweit! Und eine bodenständige, sympathische Familie, welche seit 1575 bereits an der mittleren Nahe ansässig ist, hat sich qualitativ in den letzten Jahren in den Weinolymp katapultiert. Mit solch dramatischen Qualitäten, dass sie auch den Testern des Gault Millau nicht verborgen geblieben sind. Sie kürten Jakob Schneider völlig zu Recht zum „Aufsteiger des Jahres 2017“ und verliehen ihm zusätzlich die vierte von fünf Trauben für einen der besten Betriebe Deutschlands.

Die fulminanten Qualitäten dieses Traditionshauses sind der gemeinsame Erfolg einer weinbegeisterten Familie. Mit viel Liebe zu den Reben, großem Fingerspitzengefühl und aufwändiger Arbeit kümmert sich Jakob Schneider um die Weinberge, die zu den besten Steillagen Deutschlands gehören. Nachhaltigkeit ist bei ihm keine leere Worthülse, sondern gelebte Alltagsrealität. Seit Anfang des Jahres trägt Jakob die Verantwortung für

den Ausbau der Weine im Keller und die Pflege der Weinberge. Er besitzt enormes Feingefühl, weiß unendlich viel und trifft auch intuitiv aus dem Bauch heraus seine Entscheidungen vor dem Hintergrund der jeweiligen Jahrgangsgegebenheiten. Es war eine große Freude, bei den Fassproben zu schmecken, mit wieviel handwerklicher Präzision er die Stilistiken seiner unterschiedlichen Terroirs kristallklar herausgearbeitet hat. Das ist ganz große Winzerkunst, die man nicht einfach nur lernen kann, die man auch im Blut haben muss!

Einen kleinen Einblick wollen wir Ihnen noch geben. Über die gute Seele des Weingutes, Oma Liesel, die mit 83 Jahren immer noch alle Mitarbeiter des Hauses täglich verköstigt, hat die FAZ einen lieben Kommentar geschrieben und drei Lebensweisheiten der rüstigen alten Dame zum besten gegeben: „Oma Liesel, eine Figur wie aus einem Brüder-Grimm-Märchen, quietschfidel und im Kopf so klar wie die Nahe an der Quelle.“ Und jetzt kommt's:

Das Wort hat Oma Liesel: „Süße Milch ist für die Kinder, saure Milch ist für das Schwein, Wasser saufen Pferd und Rinder, und für uns schuf Gott den Wein.“ Oma Liesel kann das Wort gerne behalten: „Wer stets nur reinen Wein getrunken, mit Maß und Ziel und niemals aufgesetzt, der wird den Tod erst bitten müssen, dass er ihm die Sense wetzt.“ Oma Liesel sollte das Wort nie mehr hergeben, denn sie ist eine heimliche Schwester von Horaz: „Trinke, solange der Becher winkt, nutze deine Tage. Ob man im Jenseits auch noch trinkt, das ist eine Frage.“

Danke der FAZ für diese wunderbaren Bonmots. Und Ihnen, liebe Kunden, wollen wir jetzt unsere ersten frisch eingetroffenen Weine unseres Kleinods aus Niederhausen eindrücklich ans Herz legen. Auch Jakob hatte 2017 ein arbeitsintensives Jahr. Denn seine guten Lagen waren Ende April schon weit ausgetrieben, als die Spätfröste zuschlugen. Bis zu 60% Ernteausfall, und dies in der Hermannshöhle, hat er teilweise zu verzeichnen. Folglich sind auch hier die Mengen leider überschaubar. Dafür überzeugt, was seinen Weg in die Flasche gefunden hat. Wir, Ralf Zimmermann und Markus Budai, cuvéeierten im März gemeinsam mit Jakob Schneider, bei einer mehrstündigen Verkostung, die beiden finalen Weine Weißburgunder Rote Erde und Riesling Rote Erde. Jetzt wo die gefüllten Weine bei uns im Lager eingetroffen sind, können wir sagen, dass beide Einstiegsweine auf verführerische Weise ihre Böden widerspiegeln! Der Weißburgunder mit einer zartfruchtigen und verspielten Art bei weicher Säure und der Riesling mit knackigem Kern, feinen Steinobstaromen und trinkfreudiger Leichtigkeit.



Oma Liesel freut sich: „Trinke, solange der Becher winkt, nutze deine Tage.“



Ein besonderes Erlebnis: das Cuvetieren der Weine für unsere Selektion „Rote Erde“.

Eine persönliche Herzenssache von Pinard de Picard, immer im Auftrag für Sie, liebe Kunden, die schönsten Weine zu finden. Persönlich verliebt haben wir uns dieses Jahr in den Riesling Kabinett Klamm. Dieser zeigt auf beeindruckende Weise, welches Potenzial im trinkfreudigsten aller Prädikate steckt und dies wie bei allen Weinen des Hauses zu absolut fairen und höchst erschwinglichen Preisen. Felsensteyer und Klamm sind neben der Hermannshöhle die beiden Paradelagen des Hauses. Wir sind uns sicher, dass man vom sympathischen Jakob Schneider noch viel hören wird! Weingut Jakob Schneider: Eine große Bereicherung unseres Programms!

DNA060117	Weißburgunder „Rote Erde“ trocken 2017	DV	13% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
DNA06017S	12 x Weißburgunder „Rote Erde“ trocken 2017 (10 + 2 Flaschen gratis)	DV	statt 95,40 €	8,83 €/l	nur 79,50 €

**Ein Überzeugungstäter!**

Der Weißburgunder „Rote Erde“ stammt von Lagen aus Porphyry, rotem Kieselstein und von Lehm durchsetztem Quarzit. Gemeinsam mit Jakob Schneider haben wir im Frühjahr über einen langen Nachmittag, bis spät in den Abend hinein, eine finale Assemblage erstellt. Dabei verkosteten wir blind in Frage kommende Tanks und Fässer, immer mit dem spielerischen Antrieb, die bestmögliche Qualität für Sie letztendlich auf die Flasche zu ziehen. Und es war uns eine echte Freude, gemeinsam mit Jakob auf Entdeckungstour zu gehen. Und jetzt, wo der

Weißburgunder in unserem Lager angekommen ist, sind wir sogar ein wenig stolz, wie gut er sich präsentiert. Weißburgunder, wie wir ihn uns als idealen Basiswein nicht besser vorstellen können!

Dieses Jahr steckt in der Cuvée ein hoher Anteil Niederhäuser Lagen. Der Weißburgunder vereint sowohl Kraft als auch Mineralität, Finesse und überzeugt durch eine zarte Frucht am Gaumen. Ein animierender, knackig trockener, zartcremiger und gleichzeitig eleganter Referenzwein dieser Preisklasse, der liebevoll Lust macht auf das nächste verzaubernde Glas. Er ist weißduftig und verströmt Aromen von Birnen, auch etwas Sesam klingt durch, da wir u.a. eine kleine Partie wählten, die auch im Holz ausgebaut wurde. Am Gaumen ist dieser tänzelnde Weißburgunder trocken, ja steinig, aber nicht zu karg. Die weiche Säure macht ihn federleicht, seine saubere Frucht erfrischt den Gaumen und der zartwürzige Nachhall verleiht ihm Ernsthaftigkeit. Ein charaktvoller Weißburgunder, der an lauen Sommerabenden auf der Terrasse genossen werden kann, solo oder als kongenialer Essensbegleiter überzeugt. Zu genießen ab 2019 bis nach 2022.

DNA060217	Riesling „Rote Erde“ trocken 2017	DV	12,5% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
DNA060217S	12 x Riesling „Rote Erde“ trocken 2017 (10 + 2 Fl. gratis)	DV	statt 95,40 €	8,83 €/l	nur 79,50 €

**2017:  
COUP DE COEUR!**

Liebe Kunden, mit grinsenden Gesichtern schauen wir zurück auf unsere Verkostung bei Jakob Schneider im Frühjahr 2017. Dort saßen wir gemeinsam mit Jakob und erprobten unsere Assemblage-Künste, um den perfekten Riesling „Rote Erde“ für sie zusammenzustellen. Über einen ganzen Nachmittag probierten wir blind verschiedene Fassproben, die hierfür in Frage kamen und natürlich waren unsere Ansprüche hoch, das bestmögliche aus dem Jahrgang herauszukitzeln. Basis dieses Rieslings bilden ausschließlich Rieslingtrauben, die von roten Gesteinslagen stammen. Ein Großteil, so viel sei verraten, kommt in diesem Jahrgang aus einer kleinen Tallage Namens Steinberg und den Paradelagen Felsensteyer und Klamm.

Die Qualität einer Jahrgangskollektion demonstrieren vor allem die Einstiegsweine, die man als Visitenkarte eines Weingutes bezeichnen kann. „Deutschlands Aufsteiger des Jahres 2017“ (Gault Millau und damit die verdiente Auszeichnung mit der vierten Traube als deutsches Spitzengut) liefert uns mit dem 2017er Jahrgang einen verführerischen Riesling, der mit seiner satten Nase, die sowohl steinige Aromen als auch zart Kernobst ausstrahlt, am Gaumen angenehm weich und trocken zugleich daherkommt. Ein feiner, nur zarter Schmelz verleiht ihm eine überraschende Struktur, die mit ihrer feinen Aromatik von Ananas, Apfel, Zitrone, Kardamom und Salz eine ideale Fusion beschert. Und dann ist da die perfekt herausgearbeitete Mineralität. Es knarzt und knackt am Gaumen, da rollt Gestein entlang. So muss er schmecken, ein Nahe-Riesling und wir sind tatsächlich ein bisschen stolz, dass er sich im nun gefüllten Stadium derart genial präsentiert.

Liebe Kunden, der Riesling „Rote Erde“ ist ein Preis-Leistungs-Hit, selbst im vor grandiosen Basisqualitäten so reichen Jahrgang 2017. Ein wunderbarer Wein, den sie sich mit seinem weichen, salzig mineralischen Nachhall



DNAo60317

Niederhäuser Rosenheck, Riesling trocken 2017

DV

12,5% Vol. 13,33 €/l

10,00 €

**Steillagen-Riesling par excellence!**

Der Niederhäuser Rosenheck Riesling, ein eleganter, filigraner Wein mit vibrierender Frische, ist ein Terroirwein erster Güte: Der von grauem Schiefer geprägte, steil nach Südwesten abfallende Hang mit bis zu 65% Neigung verleiht diesem rassigen Geschöpf eine mineralisch-rauchige Würze und eine kristalline Frucht, welche die Nase verwöhnen und die Zunge zärtlich streicheln! Das wirkt stahlig und puristisch, ja würzig und vom Boden geprägt. Am Gaumen kommen uns direkt Assoziationen an einen drahtigen und durchtrainierten Marathonläufer in den Sinn. Das ist angenehm trocken und kreist dann mit purer Zitrusaromatik am Gaumen, bis der Wein völlig umschlägt und mit umarmender und verspielter Art verblüfft. Quasi ein Marathonläufer beim Aufwärmen, dessen Muskeln geschmeidiger werden. Ein wunderbarer Alltagswein, der im Vergleich zu seinen beiden Kollegen von der Hermannshöhle und Klamm aktuell am charmantesten daherkommt. Ganz großes Riesling-Kino zu kaum fassbarem Preis! Zu genießen ab sofort bis 2023+

DNAo60417

Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling trocken 2017

DV

12,5% Vol. 17,26 €/l

12,95 €

**Unter Druck entstehen Diamanten!**

Helmut Dönnhoff hat den Ruhm einer einzigartigen Lage in die große weite Welt getragen! Und sein Nachbar Jakob Schneider vinifiziert aus einem der größten Rieslingterroirs dieses Planeten einen emotional berührenden Wein, der sicherlich nicht die unfassbare Komplexität des Dönnhoffschen Großen Gewächses besitzt, der aber in seiner Preiskategorie weltweit die Konkurrenz in Achtung stellt! Weine aus der Hermannshöhle genießen Weltruf! Diese traumhafte, weltberühmte Lage mit ihren bis zu 80 Jahre alten Reben bringt mineralische Weine hervor, sehr komplex, ungemein konzentriert, dicht, mächtig, extraktreich, gleichwohl aber herrlich verspielt, elegant und tiefgründig daherkommend.

60% Verlust hatte Jakob Schneider 2017 in seiner Paradelage zu verzeichnen. Die Erträge waren so niedrig wie wohl noch nie. Es war kein einfaches Jahr für Jakob, gab es doch viele Herausforderungen zu bewältigen, er übernahm die Weinbergarbeit neben der Vinifikation im Keller erstmals komplett alleine, nachdem ihm sein im Dezember verstorbener Vater, Jakob Schneider Senior, bei der Lese im hohen Alter nicht mehr helfen konnte.

Und wenn wir seinen trockenen Riesling von der Hermannshöhle verkosten, so fällt uns unweigerlich die alte Weisheit ein: „Unter Druck entstehen Diamanten.“ Denn was in diesem extraktreichen Jahrgang herausgekommen ist, kann zweifelsfrei als eine Art Quintessenz der Lage bezeichnet werden. Jakobs Hermannshöhle zeigt Anspruch, eine fast stahlige Nase, die in ihrer würzigen und leicht kräuterigen Art die pure Mineralität der Lage ausstrahlt. Gelbwurz, Kräuter und Schieferrauchigkeit vereinen sich hier in extremer Intensität. Am Gaumen bleibt die Hermannshöhle fein und schlank, jedoch ruht sie in sich, baut dann mit ihrer klar steinigen Aromatik, der milden Frucht in Form von saftigen Birnenspalten und Zitrone, eine Spannung auf, die in einen lang anhaltenden und feinschmelzigen Abgang mündet, der von reifer Pampelmuse begleitet wird. Dieser betörende, im großen Holzfass ausgebaute Riesling unterstreicht eindrucksvoll, warum in Weinbauregionen kalte Nächte und somit große Temperaturunterschiede zu warmen Tagen so eminent wichtig sind: Eine fabelhafte Frische, große Eleganz und Finesse sowie ausgeprägte Rassigkeit kennzeichnen diesen Riesling. Das macht großen deutschen Rieslingen in der gesamten Weinwelt so schnell keiner nach, das ist Rieslingduft, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann! Ein großes Kompliment, Jakob, an diesen genialen Riesling! Zu genießen ab sofort und Potential bis 2025+!

DNAo60817

Niederhäuser Klamm, Riesling Kabinett 2017

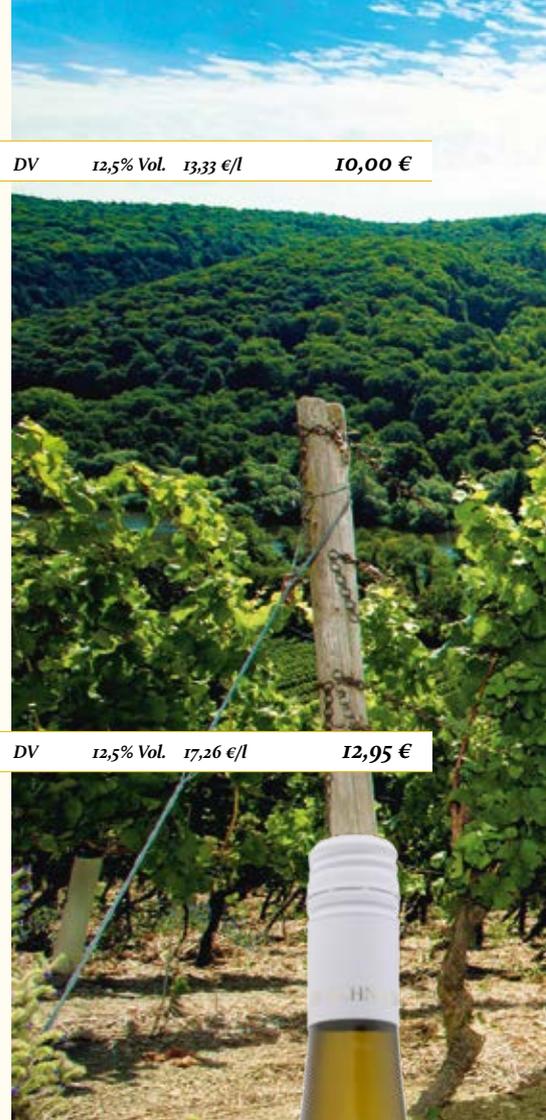
DV

9,5% Vol. 13,06 €/l

9,80 €

**Vorzüglicher Kabinett aus Paradelage.**

Die Niederhäuser Klamm ist neben der Hermannshöhle Jakobs Paradelage. Nur hat diese, anders als die Hermannshöhle, keinen geistigen Vater, der ihr bislang ein verdientes Renommee verschafft hat und schwebt damit





unter dem Radar. Doch unter Winzern ist die steilste Lage der Nahe (bis zu 70% Steigung!) mit ihren porphyrit-haltigem Vulkanverwitterungsgestein und Schiefer hoch angesehen.

Aus dieser Traumlage hat Jakob Schneider in 2017 einen fantastischen Kabinett gelesen. Er stammt von den Osthängen der Klamm, wo die Rebstöcke weniger der Abendsonne ausgesetzt sind, die Trauben somit die nötige Säure für einen Kabinett erhalten und gleichzeitig aber nicht zu reif werden. Dieser Kabinett tänzelt geradezu, er verzauberte uns bereits bei unserer Verkostung im Frühjahr, sodass wir uns schon damals auf die Ankunft im Sommer freuten. Ein feinwürziger Kabinett, der frisch weißblütig duftet und am Gaumen eine nahetypische Steinobstfrucht besitzt, die in Form reifer und saftiger Nektarinen am Gaumen zart dahinfließt. Jakob sucht hier durchaus auch eine fruchtige Komponente und so handelt es sich um einen verspielten und fleischigen Kabinett gleichermaßen, der mit etwas weicherer Säure und reifer Zitrusfrucht und einem Hauch Fruchtsüße pure Trinkfreude verkörpert. Das ist kraftvoll und doch tänzelnd zugleich, unbeschwert und komplex. Eigenschaften, wie sie eigentlich nur ein Kabinett besitzt. Zu genießen ab sofort bis 2030+

DNA061017

Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling Spätlese 2017

8% Vol. 19,73 €/l

14,80 €

### **Spätlese vom besten Terroir!**

Die Niederhäuser Hermannshöhle ist zweifelsfrei ein gesegnetes Stück Erde. Vielleicht die legendärste Lage der Nahe, da sie es sowohl schafft, exzellente trockene Rieslinge als auch magische restsüße Weine zu erzielen? Jakob Schneiders Spätlese ist dieses Jahr wieder so ein Beweis für die Exzellenz dieses Terroirs. Sie duftet vornehm im Glas nach Steinobst, Aprikose und Boskoop-Apfel und hat sogar einen Hauch Kokos als exotisches Element eigen. Am Gaumen spricht die Mineralität. Eleganz pur! Eine tropische Fülle, sehr saftig und dicht, breitet sich dieser Riesling am Gaumen aus. Hier gibt es richtig was zu schmecken. Das ist eben das Jahr 2017 mit seinen niedrigen Erträgen und magisch hohen Extrakten. Stoff für die Ewigkeit! Aprikose, Pfirsich und Zitrusfrucht vereinen sich, die Säure dabei aktuell eher im Hintergrund und gut integriert. Im Nachhall kommt mittels Passionsfrucht wieder eine exotische Komponente hinzu.

Eine hedonistische Spätlese, die mit ihrer jugendlichen Schönheit zu verblüffen weiß. Die pure Rieslinglust!

DNA060516

Niederhäuser Felsensteyer, Riesling trocken 2016

12,5% Vol. 16,00 €/l

12,00 €

**Traumhafte Mineralität küsst betörende Frucht und florale Aromen!****Gute Nachricht: Wir haben noch einen Nachschlag vom genialen 2016er Felsensteyer bekommen können! Gracie!**

Keine andere Komponente des Weins ist schwieriger zu erklären als die mineralische Dimension seines Geschmacks. Es handelt sich dabei jedoch um eine entscheidende Frage für den deutschen Wein, weil keine anderen Weißweine der Welt derart mineralisch schmecken wie die besten der in nordischen Regionen wachsenden Rieslinge. Jakobs ‚Felsensteyer‘ vermag mit seiner extrem mineralischen Prägung eine Entdeckungsreise in jenes mysteriöse Reich der Steine zu initiieren.

Jeder Schluck dieses phantastischen Einstiegs in die magische Mineralien-Welt vermittelt dem Genießer ein frisches, befreiendes Gefühl, wie es nur ein rassiger und zugleich harmonischer Riesling vermag! Von kerngesunden, sehr spät gelesenen lockerbeerigen Träubchen aus einer grandiosen Südsteillage mit dem verwitterten Vulkangestein Melaphyr stammt diese Inkarnation flüssig gewordener Mineralien. Sie erzählt vom glockenklaren Klang der Gesteine aus den Tiefen ihres Untergrunds, die im Glase zu einem vielstimmigen, feingliedrigen Aromenchor anschwellen: Weiße Blüten, Rosenblätter und steinig-mineralische Anklänge dominieren zunächst, mit Luft fächert sich dieser wunderbare Tropfen immer weiter auf, wird komplexer, Zitrusfrüchte und gelber Pfirsich gesellen sich hinzu, noble Gewürze und weißer Pfeffer. Dieses berührende Rieslingunikat ist eine großartige Demonstration von wilder Porphy-Mineralität, wie wir sie von den genialen Rieslingen von Tim Fröhlich her kennen. Hier spüren Sie, werte Kunden, messerscharf das Vulkangestein auf der Zunge – aber eingebettet in eine traumhaft rassige, präzise, packende Textur! Welch Sinnenzauber, welch grandiose Präzision, welch strahlende, vibrierende Mineralität. Glasklar, frisch und geschliffen. Zu genießen jetzt bis 2020.

DNA060717

„Magnus“ Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling trocken 2017

13% Vol. 28,00 €/l

21,00 €

**Magnus 2017: Understatement im Preis, Brillanz am Gaumen!****Gault Millau: „Ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis!“**

James Suckling über den 2015er Jahrgang: „**Er raubt mir den Atem!**“, 95 Punkte!

„Magnus“ 2017 ist ein Wein der Superlative. Qualitativ, nicht preislich! Nur die allerbesten, lockerbeerigen, kerngesunden Träubchen des Jahrgangs wurden für diesen außergewöhnlichen Riesling von der legendären Lage der mittleren Nahe mit seinem einzigartigen Terroir selektiert und mit sensibler Hand verarbeitet. Beim Magnus handelt es sich um die ältesten Parzellen, eine Partie teilweise 1939 gepflanzt, die Jakob in der Hermannshöhle besitzt.

Nur die beste Selektion goldgelber und reifster Trauben geht hier ein. Es ist Jakobs Spitzenwein, sein Grand Cru Riesling von der Hermannshöhle.

Ein magischer Klang erfüllt den gesamten Weinkosmos: Die Weine aus der Hermannshöhle genießen Weltruf! Diese traumhafte, weltberühmte Lage mit ihren bis zu 80 Jahre alten Reben bringt mineralische Weine hervor, sehr komplex, ungemein konzentriert, dicht, mächtig, extraktreich, gleichwohl aber herrlich verspielt, elegant und aristokratisch, extrem tiefgründig, mit verführerischen, verschwenderisch sich verströmenden Aromen von Pfirsich, rosa Grapefruit, Mandarinen, Schiefer und Anklängen an Ananas sowie eine frisch duftende Blumenwiese im Sommer.

Magnus 2017: Eine feinwürzige Nase, etwas Kurkuma, steinig-rauchige Aromen bis hin zu Feuerstein und ein Hauch Zitronenmelisse kitzeln die Nase. Das Bouquet ist geschliffen, im jugendlichen Stadium seines langen Lebens noch etwas verschlossen. Am Gaumen zeigt sich der Magnus gegenüber der „herkömmlichen“ Hermannshöhle von Jakob Schneider eine ganze Schippe dichter. Die feinen Gerbstoffe ergeben Grip am Gaumen, die feine Säure ist fein verwoben in das dichte Korsett aus steiniger Aromatik, die allenfalls von einem Hauch Pampelmuse fruchtig umspielt wird. Die Würzigkeit ist hier ausgeprägter, der Riesling wirkt fester. Das hat von allem deutlich mehr, ohne eben ein Plus an Schwere zu besitzen. Und dazu ein grandioses mineralisches, tabakiges, ungemein packendes Finale. Welch unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis.

Ein großartiger Riesling, der gerne reifen soll, ja der auch Zeit brauchen wird, so wie alle guten Großen Gewächse vom Riesling. Ein Riesling, der mühelos über 15 Jahre reifen wird. Zu genießen ab 2019 bis nach 2035.



DNA061217

Niederhäuser Klamm, Riesling trocken 2017

13% Vol. 23,86 €/l 17,90 €

**Riesling vom vulkanischen Porphyry!**

Die Niederhäuser Klamm ist neben der Hermannshöhle Jakobs Paradelage. Sie ist die steilste Lage der Nahe und mit bis zu 70% Steigung eine echte Herausforderung. Mit ihren porphyritartigem Vulkanverwitterungsgestein mit hohem Erzanteil bietet sie ideale Bedingungen für einen gut strukturierten Riesling mit betonter Mineralität. Die Geländestruktur gleicht hier einem Parabolspiegel, der für warme Temperaturen sorgt und die Trauben bis in den Spätherbst langsam ausreifen lässt.

Das riecht auch deutlich satter und schmelziger als beispielsweise die eher aristokratische Hermannshöhle. Eine schmelzige Frucht, leicht gelb und prall, in Form von Salzzitronen und Nektarinen drängt sich in den Vordergrund. Das ist ein kraftvoller Riesling im Bouquet, der direkt präsent ist. Am Gaumen zeigt er sich dann eher von der würzigen Seite, wirkt fast stahlig in der Art. Das erzeugt viel Spannung, die Aromenwelt reicht von Salzzitronen bis pure Steinigkeit. Dabei zieht sich der Niederhäuser Klamm enorm lang am Gaumen entlang, hallt immer wieder nach, selbst wenn der Wein schon lange geschluckt wurde. Ein eindrucksvoller Nahe-Riesling, gesegnet mit großem Potenzial. Insbesondere die niedrigen Erträge und hohen Extrakte des 2017-er Jahrgangs geben ihm ein Potenzial von mühelos 15 Jahren mit auf den Weg. Fantastischer Riesling und eines Grand Crus würdig! Zu genießen ab 2019 bis nach 2034.



Azienda Vitivinicola Leonildo

# Pieropan

SOAVE

**Unser Traditionsgut Pieropan ist geradezu ein Fanal im Meer belangloser Weine Venetiens! Schon in vierter Generation vinifiziert die sympathische Familie Weine, die von Kritikern der ganzen Welt gefeiert werden. Liebe Kunden, erleben Sie große Weißweine aus Italien und einen fabelhaften Amarone!**

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

*„Iconic Whites: Pieropan’s Soave Classico Calvarino was the first wine that showed me Italy could make great whites.“ – Decanter, Januar 2015*

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

*„Pieropan - anspruchsvollste Soave!“ – WEINWISSER*



Unser Traditionsweingut Pieropan ist geradezu ein Fanal in einem Meer belangloser Weine Venetiens! Hier vinifiziert eine sympathische Familie balancierte, mineralische, finessenreiche Weine in handwerklicher Arbeit, die von den Kritikern in aller Welt gefeiert werden, und das schon in der vierten Generation!

Auf den sanft geneigten Hügeln zu Füßen des Castels wachsen einige der betörendsten Weißweine des europäischen Südens.

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

**„Pieropan, ein Wort genügt!  
Ein Klassiker für Präzision  
und höchste Qualität.  
Schlicht Stil-Ikonen!“**

Gambero Rosso

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

Die beiden Brüder Andrea und Dario Pieropan vinifizieren die schönsten Soave-Weine, die Sie finden können. Was diese genialen Weine für uns vor allen anderen Soave-Gewächsen auszeichnet ist ihre Geradlinigkeit und Präzision, die mineralische Ader sowie ihre Eleganz und Feinheit.

Bei solch grandiosen Qualitäten bleibt abends jetzt auch mal die Rieslingflasche geschlossen. Pieropan, das sind venezianische Meisterwerke mit einem sehr raren Preis-Genuss-Verhältnis. Salute!

IVE020117



Soave Classico, DOC bianco 2017 (Bio)

DV

12% Vol.

13,26 €/l

9,95 €

**Soave, der jeden Sommer nochmal schöner macht.**

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

Wenn einem feine Mandelnoten und frischer Limettensaft entgegen duften, dann hat man den Soave Classico von Pieropan im Glas. Kaum kommt der Tropfen auf die Zunge weiß man, dass der Sommer köstlicher nicht schmecken kann. Limettenscheiben tanzen mit Holunderblüten, Marzipan mit Mandeln, das Ganze angeschoben von einem feinnervigen Puls. Das schmeckt frisch, das ist knackig, das macht Riesenspaß im Mund. Aus der zweiten Reihe drängen sich ganz dezent weiße Blüten nach vorne, eine leise Kräuternote mischt sich ein, geradlinig, ehrlich, ohne Schnickschnack. Den Gaumen lässt das alles kalt, der hat sich längst in die wunderbare Mineralität des Soave Classico verliebt.

Auch das Finale verzaubert: da laufen wiederum Limettenaromen und die weißen Blüten Hand in



Hand durchs Ziel und sorgen ganz am Ende für einen mineralischen sowie zart floralen Ausklang. Wir lieben diesen Wein! So geht Soave, so macht man Wein, der keine langen Reden braucht, der einfach nur getrunken werden will. Herrlicher Sommerwein! Spitze!

**IVE020216**  „Calvarino“, Soave Classico DOC bianco 2016 (Bio) 12,5% Vol. 21,26 €/l 15,95 €

### **Eleganter kann Soave kaum sein. Spitzenklasse!**

Ein Mix aus gelbem Apfel, Pfirsich und Holunder zieht sich verführerisch die Nasenflügel hoch, begleitet von ein paar frechen Spritzern einer reifen Zitrone. Auf der Zunge dominiert Zitrusfrucht und drängt die Aromen von gelben Äpfeln und reifem Pfirsich in den Hintergrund. Am Zungenrand ist es fein salzig, es kitzelt, animiert, erdige Noten unterfüttern die Frucht. Mit etwas Sauerstoffzufuhr drängen gelbe Kirschen in die erste Reihe und arrangieren sich dort mit der Zitrusfrische. Aus dem Off ganz plötzlich ein Hauch Basilikum, es ist phantastisch! Was ist das für ein Freudenfest im Mund, wie herrlich fühlt sich dieser Tropfen auch am Gaumen an. Weiße Mineralik, steinig, griffig und hinten raus wunderbar straight. Das Finale ist schlicht weltmeisterlich. Salzig, frisch und mineralisch, untermalt von einem Tick Zitrone. Trinkspaß ohne Ende ist das. Kühlen Sie den Calvarino gut und genießen sie ihn zu gegrilltem Fisch, zum Risotto, zu Spaghetti alle Vongole. Oder trinken sie ihn einfach so. Horten Sie was geht, der Stoff macht süchtig und verdunstet von alleine. Persönliche Empfehlung. Preis-Genusstechisch vielleicht der attraktivste Soave, den wir kennen. Der ist unschlagbar gut.

**IVE020316**  „La Rocca“, Soave Classico DOC bianco 2016 (Bio) 13% Vol. 30,53 €/l 22,90 €

### **Die absolute Spitze im Soave-Universum.**

La Rocca – die legendäre Lage Soaves, direkt am Castello Scaligero gelegen. Von hier stammt dieser Soave, der in einer eigenen Liga spielt.

Tropenfrucht und Mandel, Quitte und Jasmin, ein Hauch Grapefruit und dazu ein Tropfen Honig. Was geht da ab in der Nase, wie grandios ist dieser Duft! War der La Rocca 2015 schon sensationell, so zeigt sich der 2016er noch eine Schippe klarer, noch präziser, ohne von seinen weichen, harmonischen Kurven etwas eingebüßt zu haben. Mit einem Hauch Vanille, Veilchen und auch Flieder nimmt der Tropfen auf der Zunge Platz, ist weich im Auftritt und sehr elegant. Eine zarte Würze zieht am Gaumen kurz vorbei, ein Hauch von Gerbstoff, der sich Kaschmir zum Vorbild genommen hat, blitzt auf, am Ende wird es wieder zart floral und mineralisch. Mit Luft blüht der La Rocca geradezu auf, da kommen Mango und auch Maracuja, eher exotische Aromen, an die Oberfläche, feine Röstnoten trauen sich hervor, das Mundgefühl ist die reinste Wonne, der Geschmack schlicht grandios. Endlos lange schmeckt man noch der Mango nach, der Grapefruit und den frischen Zitrusnoten, begleitet von etwas Honig und Vanille. Mehr Soave können wir nicht im Mund haben, besser geht Soave auch nicht mehr. Das ist die Spitze im Soave-Universum. Ein Wein, der uns Freudentränen in die Augen treibt. Halbe Stunde in die Karaffe und dann aus dem großen Glas mit 10-12° genießen. Das ist Liebe!

**IVE020415** „Ruberpan“, Valpolicella Superiore DOC rosso 2015 13,5% Vol. 21,26 €/l 15,95 €

### **Vollgas! Valpolicella ohne Bremsen.**

Warum gibt es sowas nicht zum Inhalieren? Was für ein Duft! Süßes Holz, schwarze Sauerkirsche, ein Tick Minze, etwas Cassis und schwarzer Ceylon-Tee. Mamma mia, ist das grandios.

Knackig, frech und säurefrisch massiert der Ruberpan die Zunge, steht in ihrer Mitte und weicht keinen Millimeter zur Seite. Fruchtig? Ja, aber mit so einer Frische unterfüttert, die glatt als zitrusfrisch durchgeht, selbst bei einem Rotwein. Dabei ist es nur die fulminante Säureader, die für diesen Pulsschlag sorgt und Tempo in den Tropfen bringt. Mandeln dann am Gaumen, fein gemahlen, ein paar Kräuter, ein Tick Zitrone. Schwarze Kirschen, eingelegt in schwarzen Tee. Ein Traum von Valpolicella. Das Gerbstoffkleid kühl wie Seide, fein, geschliffen. Alles umweht von einem subtilen Nebel Unterholzes. Das Mundgefühl so leicht wie klar. Man trinkt ihn viel zu rasch, weil er gar so animierend, so subtil süß am Ende ist, ohne wirklich süß zu sein. Ist es Kirsche, die am Schluss noch einmal auf die Düse drückt und ihren letzten Saft hinaus presst? Wer Valpolicella mag, der kommt an diesem Tropfen nicht vorbei. Am besten mit 14-15° servieren, mit feinen Würsten und gereiftem Käse.



IVEo20514

„Vigna Garzon“, Amarone DOCG rosso 2014 (Bio)

16,5% Vol. 53,26 €/l

39,95 €

*Rauch, rohes Steak, Brombeeren und dazu Nelke. Die Nase jubelt, die Gier, den Wein im Mund zu spüren, steigt. Und dann ... nichts heiß und fett und überhaupt. Dafür kernig, fast zitrusfrisch und frech. Sauerkirschen hier, ein Schuss Limette dort. Struktur im Mund, Tannin, das mürbe wie auch körnig ist. Pflaume, aber keinesfalls überreif, auf der Zunge, am Gaumen Mineralität und Griffigkeit. Ein Amarone außerhalb des Üblichen, einer, der durch Frische und durch Feinheit auffällt. Er hört auf den Namen „Vigna Garzon“ und verleitet einen ganz hinterhältig, den Mund immer viel zu voll zu nehmen.*

*Kann Süße limettig schmecken? Kann Limette süß sein? Genau um diese Frage dreht sich alles. So wie der Amarone sich im Mund anfühlt und schmeckt, ist es ein permanentes Hin und Her und man bekommt ganz einfach nicht genug davon. Kann man einen Amarone zum „Trinkwein“ erklären? Diesen hier auf jeden Fall. Weil er ungewöhnlich frisch, vor allem aber schlank und rassig ist. Das ist Teufelszeug, das ist die Sünde, das Verlangen, die unstillbare Lust und Gier nach mehr davon. Der Garzon hat einfach nichts mit den gängigen Amarone zu tun, er fällt stilistisch gänzlich aus dem Rahmen. Für experimentierfreudige Weinliebhaber eine echte Entdeckung. Auch so kann ein Amarone schmecken, frisch, animierend, schlank. Unbedingt karaffieren und aus großen Gläsern mit viel Sauerstoff genießen, wird sich noch toll entwickeln.*

# Isole e Olena

TOSKANA

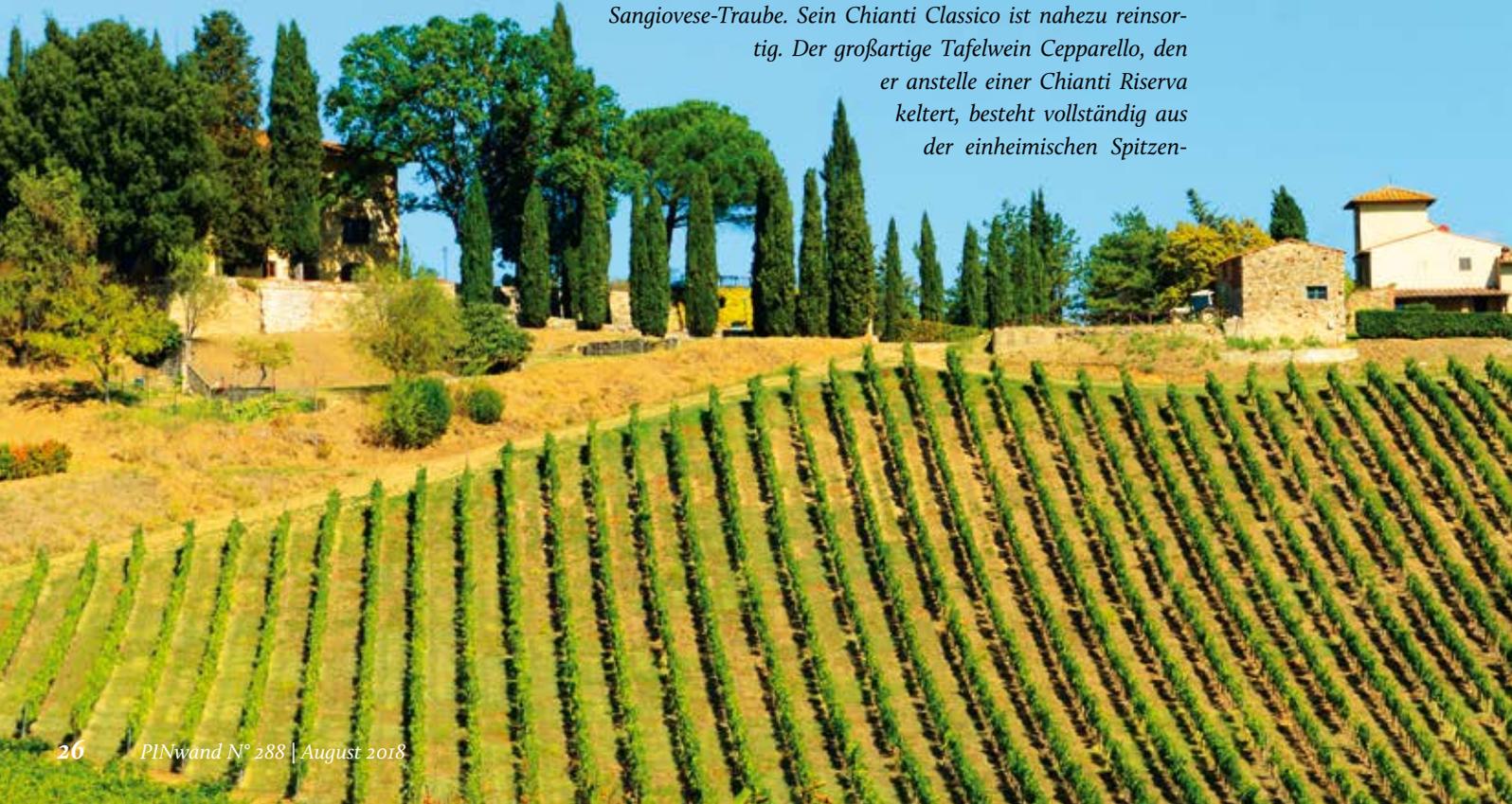
## Die Stilikone des Chianti!

*„Es sind Weingüter wie Isole e Olena, die mit ihren Weinen die Identität des Chianti Classico verkörpern. Ich bin diesen Winzern dankbar, dass sie in all diesen Jahren stilistischer Wirrungen so unbeirrt an ihren traditionellen Weinstilen festgehalten haben. Solange es noch solche Weine gibt, spüre ich, dass meine Chianti-Liebe erwidert wird.“ – Andreas März, Merum.*

*Viele unserer italophilen Kunden schätzen Andreas März, Herausgeber der besten Insiderzeitschrift für italienische Weine und Olivenöle, sehr! Und seine favorisierten Weine wie die von Baricci oder Burlotto haben einen großen Liebhaberstamm! Heute präsentieren wir eines seiner (oder gar DAS?) Lieblingsweingüter für echten Chianti, der nur nach Chianti schmeckt und nicht nach Barrique oder internationalen Rebsorten:*

*Paolo de Marchi hat in den vergangenen Jahren beharrlich daran gearbeitet, die Voraussetzungen für die Produktion von Spitzenweinen zu schaffen und zu verfeinern. Der Ort, wo die Qualität entschieden wird, ist für den aus dem Piemont stammenden Besitzer des Weinguts ausschließlich der Weinberg. Als er von einem Praktikum in den USA zurückkam, beschloss er, sich von fort an nur noch auf die Produktion absoluter Spitzenqualitäten zu konzentrieren. Und so ersetzte er Rebsorten durch den Sangiovese, sorgte dafür, dass die Erträge halbiert wurden, um komplexe und aromatische Weine zu erzeugen anstatt Volumen und optimierte den Keller auf möglichst saubere und effiziente Arbeitsweisen. Paolo hält bis heute kompromisslos an den Besonderheiten der toskanischen Weinkultur fest, damit sich seine Gewächse nicht dem weltweiten uniformen Geschmack annähern, sondern deutlich unterscheiden. De Marchi, studierter Önologe, hat in Kooperation mit mehreren Universitäten die besten Klone für seine Lagen gesucht und gepflanzt. Der unbeirrbar seinen Weg beschreitende Winemacher hat alte Weinterrassen wiederbelebt oder in schlechteren Lagen stillgelegt sowie die Reberziehung und Bodenbearbeitung verändert.*

*Das Resultat: Unangefochten gilt Paolos große Leidenschaft der Sangiovese-Traube. Sein Chianti Classico ist nahezu reinsortig. Der großartige Tafelwein Cepparello, den er anstelle einer Chianti Riserva keltert, besteht vollständig aus der einheimischen Spitzen-*



sorte und wird in neuen Barriques zur Reife gebracht, aber ohne jegliche Holzdominanz. Denn seine Weine verzichten auf jegliches ‚Chichi‘, sondern sollen traditionelle Interpretationen ihrer Rebsorten und des Terroirs sein. Nur mit dem Syrah erlaubt er sich hier internationales Kokettieren. Sein Wein zählt zu den komplexesten und dichtesten Gewächsen dieser Rebsorte und nimmt es mit den internationalen Syrah-Größen mühelos auf.

ITO090115

Chianti Classico DOCG, rosso 2015

13,5% Vol. 29,20 €/l

21,90 €

92 Punkte! (Parker)  
Traum-Chianti!

**Endlich wieder da, der Chianti Classico von Isole e Olena!**

Ein klassischer Chianti Classico, wie er authentischer wohl kaum schmecken kann. Ein edles Gewächs der Toskana mit seidigem Mundgefühl, feiner Struktur und einem Trinkvergnügen, das ihn weit höherpreisiger schmecken lässt, als er tatsächlich kostet!

Für viele Toskana-Aficionados ist genau dieser stilbildende Chianti Classico einer der großen Referenzweine des Chianti: Sangiovese kann anders schmecken, besser wohl kaum! Toskana unverfälscht und ungeschminkt, nobel im Duft und ungemein burgundisch in der Textur. Was für ein edler Chianti, der eher mit großen burgundischen Pinot Noirs verglichen werden kann als mit so vielen belanglosen, barriquegeschwängerten Chiantis. Und lange, werte Kunden, mussten wir auf den 2015er Jahrgang warten. Dieser beliebte Chianti Classico wurde über eine lange Durststrecke vom Weingut zurückgehalten. Denn eins war klar: Im Spitzenjahrgang 2015 kann der Chianti Classico nur ein grandioser Erfolg werden und im Weingut wusste man von der traumhaften Qualität des Jahrgangs. Und so sind wir froh, Ihnen endlich den wohl beliebtesten Chianti Italiens anbieten zu können, den Parker auch direkt mit für seine Preisklasse traumhaften 92 Punkten bewertet und gekonnt analysiert: „Das ist ein feiner und seidiger Sangiovese, der ganz sauber und mit Kraft und Intensität über den Gaumen gleitet.“

Nichts ist lautschreierisch, alle Ingredienzien sind nobel verwoben! Dieser grandiose Chianti verströmt einen bezaubernd duftigen und charmanten Hauch von Veilchen, süßlichen Kirschen (ganz typisch für 2015 in Italien!), Himbeeren, Kaffee, zarten Gewürzen (weißer Pfeffer) und betörenden Wildkräutern. Das ist unglaublich subtil und fnessenreich. Das Thema des Bouquets könnte wohl als Arbeitstitel lauten: „Die Verfeinerung des Feinen“. Am Gaumen gleiten dieser Chianti mit einer Eleganz dahin, die unerreicht in dieser Preisklasse scheint. Die Tannine sind besonders fein und bleiben dezent im Hintergrund. Die Frucht ist eine Mischung aus einerseits süßlichem Extrakt reifer Herzkirschen und der kühlen Eleganz von Brombeeren sowie der animierenden Frische von Johannisbeeren. Das ist wahrlich ein handwerkliches Meisterwerk voll burgundischer Finesse. Seine seidige, geschmeidige Fülle, sein edler Extrakt, die zart-herben Anklänge und seine animierend frische Säurestruktur mit Marzipan im Ausklang machen einfach Lust, diesen originären Chianti über einen Abend mit großem Genuss ‚solo‘ zu leeren – ein Wein, der aber auch als kongenialer Essensbegleiter zu Pasta oder gehobener italienischer Küche dient. Dieser Classico ist ein Urbild des Chianti! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2022+

ITO090215

Cepparello, IGT rosso 2015

14,5% Vol. 98,53 €/l

73,90 €

**Unerreicht und unkopierbar. Ein großer Klassiker der Weinwelt.**

Cepparello, das ist ein ganz großer Klassiker der italienischen Weinwelt. Und es ist der vollendete Versuch, die Essenz der Sangiovese-Traube einzufangen. Er gilt schlicht als DER Kultwein dieser Rebsorte. Niedrige Erträge, reifste Sangiovese-Trauben, ausgebaut in Barriques. Kann ein Duft so verführerisch sein? Oh ja! Reife Amarenakirschen, umhüllt von einer traumhaft weichen Hülle aus Sauer- und Herzkirschen setzen sich in der Nase fest

**Weinlegende!**

und gehen sanft in ihr auf. Das ist reinste Kirschfrucht in mehreren Schichten und Facetten eingefangen und damit sogar ein wenig an Burgund erinnernd. Feinheit und Vielschichtigkeit bestimmten den Cepparello. Der Mund badet augenblicklich in purer Wärme. Cepparello ist sanft, wärmend und kuschelweich. Eine echte Delikatesse mit seidigen und doch kräftigen Tanninen, die das große Potenzial andeuten. Aber dann ist da der warme 2015er Jahrgang mit all seiner Saftigkeit und seiner hedonistischen Ader! Dieser Sangiovese füllt den Mund auf und zwar ohne das Assoziationen an opulente Weine aufkommen. Das ist charmant, rund und hervorragend ausbalanciert. Ein grandioses Meisterwerk aus großem Jahr! Schwarze Kirschen und auch Brombeeren stehen auf der Zunge, am Gaumen streift sich edler Kaschmir ab, bringt Haftung. Ein Traum von Wein, ein Traum an Haptik und Geschmack. Das steht meilenweit über allem, was man gemeinhin von Chianti kennt. Das ist ganz ganz große Weinkunst! Das ist einer jener Weine, die über jegliche Trends erhaben sind. Sie sind feste Größen in der Weinwelt. Unauslöschlich, unverzichtbar und vor allem unkopierbar. Investieren Sie in eine Kiste dieses Tropfens und genießen sie ihn die nächsten zehn bis fünfzehn Jahre. **Ein Klassiker der Weinwelt und stilbildende Ikone für eine ganze Generation an Toskana-Winzern. Lieblingswein!!!!**



ITO0903II

Syrah Collezione Privata, rosso 2011

14% Vol. 63,86 €/l

47,90 €

Parkers Italien-Verkosterin Monica Larner, deren auf Finesse und Charakter basierende Urteile wir sehr schätzen, verleiht dem 2011er Syrah der Collezione Privata sensationelle 96 Punkte! Diesen „absolut delikaten roten Toskaner“ gibt es nur in den besten Jahren.

So wurde er beispielsweise 2010 nicht als reinsortige Füllung veröffentlicht. Denn

Syrah liebt sonnenverwöhnte Jahrgänge, so wie 2011. Und wie gut sich dies mit dem Hausstil Isole e Olenas verträgt, können wir mit diesem sensationellen Wein nachvollziehen.

**96 Parker-Punkte:  
„An exciting home run.“**

Bereits aus dem Glas steigen herzlich warme Töne von reifen Brombeeren und erdigem Untergrund. Amarenakirsche satt und auch ein Hauch Mokka vereinen sich hier. Das sind besonders dunkle Aspekte der Syrah-Traube, wie wir sie so nur von der Toskana kennen. Dieser Wein möchte keinen Nordrhône-Charakter imitieren, er will auch blind nach Italien gesteckt werden. Genau so funktioniert das Herkunftsmodell. Am Gaumen vollzieht der Wein dann eine völlige Verwandlung. Die reife Säure ist bestens in die satte und süßlich-reife Frucht integriert. Und genau diese gelungene Kombination verleiht dem Syrah von Isole e Olena seine Frische und Vitalität. Neben reifen Waldbeeren tun sich hier auch wieder erdige, ja kakaoige Aromen auf, die von Espresso und dunklen Gewürzen umspielt werden. Das mutet fast an wie ein extrem feiner, süßlicher Likör, nur ohne jegliche alkoholische Schwere. Ein wahnsinnig komplexer Rotwein, ein Rotwein, wie man ihn über einen langen Abend und über mehrere Stunden von seiner facettenreichen Art verzaubert Schluck für Schluck verkostet und in ihm immer wieder neue Aromenwelten entdecken kann.

Zu genießen dank später Herausgabe des Weinguts ab sofort, Höhepunkt 2020 bis 2030.

ITO0904I4

Cabernet Sauvignon Collezione Privata, rosso 2014

14% Vol. 86,53 €/l

64,90 €

### Toskanische Cabernet-Perfektion

Paolo de Marchi veröffentlicht von der Collezione Privata immer nur wenige tausende Flaschen. Dieser Cabernet Sauvignon ist pure toskanische Cabernet-Perfektion. Das Finesse-Jahr 2014 verleiht dem Wein eine bisher nie dagewesene Balance und Subtilität. Der Duft reifer Brombeeren, getrockneter Rosen, eingelegter Sauerkirschen und einem Hauch Mokka scheint hier wie aus einem Guss. Am Gaumen verströmt der Wein bereits jetzt pure Eleganz. Die Tannine sind noch präsent und zupackend. Doch mit ein- bis zweistündiger Belüftung fügen sich sich geschmeidig ins harmonische Gesamtbild dieses großartigen Toskana-Riesen ein. Wobei Riese das falsche Wort wäre, denn hier dreht sich alles um die finessenreiche Expression der doch kräftigeren Rebsorte. Eine wunderbare Collezione Privata, die wir mit ihren frischen Mentholnoten, der subtilen Würze von Zedernholz und Lakritz und der wie eingelegt erfrischend kühlen Frucht so noch nicht von Isole e Olena kannten. Sehr gut!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis 2028.



# Bruno Giacosa

## PIEMONTE

***Bruno Giacosa: Piemonteser Edelsteine mit Gänsehautatmosphäre.***

***Von einer begnadeten Traditionalisten-Familie, dem „Klassiker der Klassiker“, der Legende des Piemont, traditionelle Baroli und Barbaresci von Weltruf!***

*In der sanft gewellten Hügellandschaft der Langhe im Piemont, dem „Land am Fuße der Berge“, dieser mit ihrem herben Charme und ihren kulinarischen Köstlichkeiten verzaubernden Provinz im Nordwesten Italiens, wird zwar seit Menschengedenken Wein angebaut, aber zu wahren Ruhm hat der Region erst die Nebbiolo-Rebe verholfen, aus deren Trauben die bei Kennern in aller Welt begehrten, ungemein komplexen und extrem langlebigen Barolo- und Barbarescoweine erzeugt werden. Aber auch in dieser so reizvollen Landschaft entstehen die raren Spitzenweine nur dann, wenn unter günstigen klimatischen Bedingungen geerntete, kerngesunde Trauben aus den bevorzugten kargen, relativ steilen Lagen von wirklich großen Weinerzeugern und Winzerpersönlichkeiten verarbeitet werden. Und viele Liebhaber sehen in den betörenden Baroli und Barbaresci der begnadeten Traditionalistin Bruna Giacosa, des „Klassikers der Klassiker“ (so Horst Dohm, Flaschenpost aus Piemont), nicht nur die besten Weine des Piemont, sondern zählen sie zu den größten Gewächsen der gesamten Weinwelt.*

*Bereits Vater Bruno Giacosa, der Anfang des Jahres verstarb, baute den Ruf dieser Kult-Azienda auf. Er war die Inkarnation piemontesischer Weinkultur. Im zarten Alter von 16 Jahren stieg er in das Familiengeschäft ein und prägte es bis zu seinem Tod. Er war einer der ersten Erzeuger im Piemont, die lagenreine Rotweine füllten. Heute als Traditionalist bezeichnet, war er in den 60er Jahren ein absoluter Innovator des Piemont. Er brachte französisches Holz ins Piemont anstatt slawonischer Eiche, führte Stahltanks zur präzisen Vergärung ein und war Befürworter der Flaschenreifung und setzte sich mit dem Rocche di Falletto sein eigenes Denkmal. Nur wenige Weine der Welt können so viel hedonistisches Vergnügen bereiten wie dieser berührende Weltklassewein. Diese mythische Rarität mit dem weltberühmten „Red Label“ scheint geradezu wie eine Liebkosung der bacchantischen Seele!*

*Was ist aber nun das Besondere an den unverwechselbaren Weinen des „großen Schweigers“, wie Bruno Giacosa aufgrund seiner Wortkargheit, seiner Nachdenklichkeit, seiner Introvertiertheit und seiner Öffentlichkeitsscheu – allein die Qualität seiner Weine soll für sich sprechen, alles Marktschreierische war ihm vollkommen fremd – gerne tituliert wurde? Nun, in seinen großen Rotweinen findet sich die Quintessenz der Nebbiolotraube, aus*



der seine berühmten Baroli und Barbaresci gemacht werden, es sind Weine von unerhörter Komplexität und fruchtiger Fülle, von Kraft und beispielloser Langlebigkeit, gepaart jedoch mit einer Feinheit und Eleganz, wie sie nur wenige Große Gewächse aus den bedeutendsten Lagen der Welt aufzuweisen vermögen. Es sind Weine großen, individuellen Charakters und einzigartiger Typizität, Lichtjahre entfernt von jenem austauschbaren internationalen Langeweiler-Stil, der (nicht nur) uns ein Graus geworden ist.

Der Leitsatz des Altmeisters ist so einfach wie genial und wir finden ihn bei allen großen Weinen der Welt, „una semplice filosofia che si basa sul rispetto della tradizione sia in vigna che in cantina“. Natürlich hat sich auch Giacosa gemeinsam mit seinem Kellermeister Dante Scaglione behutsamen, sinnvollen Neuerungen und Fortentwicklungen in der Kellertechnik nicht widersetzt, hat die Gär- und Maischezeit auf nur noch 2 Wochen verkürzt, da in seinen Kellern jetzt mit neuen Edelstahltanks gearbeitet wird, deren Rührwerk und Remontagetechnik eine ausreichende Tanninausbeute garantieren. Allerdings werden dabei nur die Gerbstoffe aus der Schale extrahiert und nicht aus den Kernen, was dazu führt, dass die Intensität der Farbstoffe und Polyphenole sehr hoch ist, die Tannine selbst jedoch wesentlich cremiger und seidener erscheinen als früher. Den Ausbau der Weine in neuen Barriques oder auch nur in neuen großen Holzfudern, den sich die so genannten Modernisierer auf ihre Fahnen geschrieben haben, lehnt Giacosa genauso entschieden ab wie die artverändernde Begrenzung des Tanningehaltes im Barolo und Barbaresco, denn ein Barolo ohne spürbares, wenn auch weiches Tannin ist für den Doyen der traditionellen piemonteser Winzerkunst eine Verfälschung dieses in der Welt einmaligen Weines. Doch verwendet Giacosa seit Anfang der 90er Jahre vorwiegend mittelgroße Fässer aus französischer Eiche und weniger die alten, schweren Fässer aus slowenischem Holz, was den Weinen nochmals spürbar mehr Eleganz und Finesse verliehen hat. Unabhängig davon benötigen die großen, unfiltrierten Rotweine dieses Genies immer eine längere Zeit der Reife als die der Modernisten – Geduld also in unserer so hektischen Zeit ohne Zeit, ehe sie dann als wahrhaft majestätische Weine ein wirklich einzigartiges Trinkvergnügen bereiten. Mit Tochter Bruna Giacosa gibt es seit vielen Jahren eine weitere Konstante. Sie ist seit 2004 im Betrieb fest verankert und führt die Familientradition zielsicher fort und sorgt dafür, dass wir auch in der nächsten Generation noch ehrfürchtig von diesen Traumweinen sprechen werden.

**Bruno Giacosa: Die wahren Liebhaber Großer Gewächse, die eher das Leise, das Burgundische suchen, denn das marktschreierisch Laute, finden die betörende Seele des Piemont in den berührenden Pretiosen des grandiosen Betriebs aus Neive!**



IP1021217

Roero Arneis, bianco 2017

14% Vol. 26,00 €/l

19,50 €

**Die autochthone Königin des Piemont!**

Dass Roero Arneis von den Piemontesern auch liebevoll Barolo bianco genannt wird, verdeutlicht den Stellenwert dieser autochthonen Rebsorte. Dieser grandiose trockene Weißwein funkelt gold-grün im Glas. Mit seiner feinen Struktur, seiner zarten Mineralität und seinen betörenden Anklängen an Orangenschalen, Aprikose, Melone, Akazienblüten und seiner zarten Würze, „der beste Arneis im ganzen Piemont“ (Parker, der oftmals begeistert ist und schon mal 93 Punkte vergab!), ist schlichtweg hinreißend! Am Gaumen kommt dieser fabelhafte Weißwein knochentrocken daher mit herrlicher Frucht und rassig-knackiger Säure (Ananas), bei aller Cremigkeit, einem tänzerischen Spiel und vorzüglicher mineralischer Länge. Der Jahrgang 2017 darf sich selbstbewusst zu Italiens erfrischendsten Weißweinen zählen und ist eine echte Bereicherung der italienischen Weißweinwelt.

Wozu trinkt man einen Roero Arneis? Dieser verführerische Weißwein aus dem Herzen des Piemont trinkt sich am schönsten in seiner fruchtig frischen Phase der ersten beiden Jahre. Ein genialer Solo-Wein auf der sonnigen Terrasse, der aber auch ideal feine Antipasti begleitet oder Risotto, Kalbsfleisch und Salzwasserfische mit gebratenem Gemüse. Zu genießen ab sofort bis ca. 2021

IP1020416

Barbera d'Alba „Casa Vinicola Bruno Giacosa“, rosso 2016

15% Vol. 32,66 €/l

24,50 €

**Der elegante Typ Barbera.**

Was Bruna Giacosa aus dem Barbera d'Alba zaubert ist nichts anderes als die feinste und edelst mögliche Version dieser Rebsorte. Die Interpretationen der Rebsorte reichen vom einfachen Tischwein bis hin zum dichten

und konzentrierte Potenzialwein. Und Bruna schafft genau die perfekte Balance zwischen beiden Polen. Denn ursprünglich handelte es sich beim Barbera um einen Tischwein, der vor allem in seiner jugendlichen und verschwenderischen Fruchtphase getrunken wurde. Bis man ihr Potenzial auch dank niedriger Erträge und längerem Fassausbau erkannte. Doch die perfekte Balance erzielt ein guter Barbera, wenn er nicht zu stark extrahiert wurde. Dann duftet er wie hier fein nach Sauerkirsche, Kirschkernen und Veilchen. Allein das Bouquet strahlt eine Eleganz und Feinheit aus, die Gänsehaut aufkommen lässt. Am Gaumen erwarten uns mittelkräftige Tannine, eine reife Aromatik nach Herzkirsche, Pflaumen und auch ein Hauch Marzipan. Alles wirkt sehr klar und präzise aufgefächert. Ein wunderbarer Barbera, der die Herzen höherschlagen lässt.

Die Trauben stammen von sorgfältig ausgewählten Weinbergen der Nachbarschaft und wurden klassisch im traditionellen Holzfuder ausgebaut. Typ: Zeitloser Klassiker.

Zu genießen ab sofort bis ca. 2025+.

**IPO2015**

**Barbaresco „Asili“, rosso 2015**

14,5% Vol. 172,00 €/l

**129,00 €**

### **Die Legende aus dem Sensationsjahr 2015!**

Bruno Giacosa – Der begnadete Traditionalist, der „Klassiker der Klassiker“, die Legende des Piemonts! Die wahren Liebhaber Großer Gewächse, die eher das Leise, das Burgundische suchen, denn das marktschreierisch Laute, finden die betörende Seele des Piemonts in den berührenden Pretiosen des großen Weinmachers aus Neive! Burgundische Finesse trifft Piemonteser Kraft und Fülle.

Der Barbaresco Asili fängt die Essenz dieser so feinen Provinz ein. Eine leichte Tendenz zu früherer Trinkreife als der große Bruder Barolo bei gleicher Entwicklungsfähigkeit. Welch Potenzial im Barbaresco steckt, dies haben bereits Angelo Gaja und Bruno Giacosa vor Jahrzehnten bewiesen. Asili ist einer der ganz großen Weine aus dem Hause Giacosa. Er duftet nach Himbeeren, Rosen, Tabak und etwas Teer und hat auch ätherische Anklänge. Trotz des vollreifen Jahrgangs 2015 zeigt sich hier eine ungemene Eleganz. Hier wurde das volle Potenzial dieses perfekten Jahrgangs ausgeschöpft. Am Gaumen tänzeln die markanten aber doch fein polierten Tannine, ohne den Mund auszutrocknen. Das hat Spiel und Spannung. Tiefgang lautet das Motto dieser magischen Cuvée. Und über mehrere Stunden entwickelt sich dieser Traumstoff bereits im Glas. Die Aromenbandbreite reicht von Amarenakirsche bis zu reifen Pflaumen, wird um Orangenschale und sogar etwas Pfirsich erweitert. Der Asili blüht regelrecht auf mit Belüftung und zeigt seine volle aristokratische Ausstrahlung.

Liebe Kunden, ein Barbaresco aus dem Hause Giacosa zählt zu den schönsten Momenten, die man mit Italiens Rotweinangebot haben kann. Ein zeitloser Klassiker, unverändert Grazie ausstrahlend seit Generationen. Zu Recht zählen die Weine der Azienda zum Kanon italienischer Klassiker. Und der Barbaresco Asili aus dem perfekten Jahrgang 2015 vereint alle Attribute eines großen Piemontesers.

**IPO2014**

**Barolo Faletto, rosso 2014**

14% Vol. 14,00 €/l

**139,00 €**

## **95 Parker-Punkte von Monica Lerner!**

### **Hocheleganter Barolo klassischen Stils**

Viel Fingerspitzengefühl und die enorme Erfahrung von Bruna Giacosa und ihrem Önologen Dante Scaglione erbrachten wieder einen großartigen Spitzen-Barolo, der im Jahrgang 2014 voll auf Finesse setzt.

Zu Beginn dominieren getrocknete Gewürze und die typischen mineralischen Tabak-Noten den intensiven Duft, mit etwas Zeit und Luft dringen aber immer mehr Fruchtnoten in den Vordergrund, rote und schwarze Waldbeeren, Weichseln und Pflaumen, auch florale Noten und ein wenig Zedernholz. Das Bouquet strahlt in diesem kühlen Jahrgang enorme, fast burgundische Finesse aus! Gönnen Sie sich und dem Wein daher ein großes (Burgunder-) Glas und lassen Sie ihm Zeit darin. Am Gaumen noch jugendlich straff, viel reife Frucht und wiederum diese für einen Barolo aus Serralunga so typischen tabakigen Noten, kräftiger Körper mit komplexer Struktur und erstaunlich lebendigem Spiel, macht sofort Lust auf das nächste Glas, hat Tiefe und Eleganz, klingt sehr lange nach und hat Potential für viele Jahre. Obwohl schon fein antrinkbar, sollte man diesem Spitzengewächs noch 2-3 Jahre Flaschenreife im Keller gönnen, um sich vollends zu harmonisieren.

Gewirkt wie ein edler Seidentepich, der den Gaumen mit seinen überaus wohlschmeckenden Aromen vollständig auskleidet und von einer unangestregten Noblesse zeugt, wie sie nur den größten Weinen der Welt zu



eigen ist. Für uns einer der feinsten Barolo des Jahrgangs, dessen besten Gewächse Piemont-Altmeister Antonio Galloni zu den „aufregendsten jungen Barolos, die ich jemals verkostet habe“ zählt.

Zu genießen ab 2021 oder aktuell mit einigen Stunden in der Karaffe, bis ca. 2038+.

IPI020212

Barolo „Le Rocche del Falletto“ Riserva, rosso 2012

14,5% Vol. 492,00 €/l

369,00 €

**Legenden sterben nie! Einer der mythischen Rotwein-Lagen der Welt mit einem ewigen Potential. Die Essenz des Barolo!**

Das Non-Plus-Ultra für Barolo: Nur wenn die Qualität der Trauben exorbitant gut war, entschließt sich Giacosa, einen Rocche del Falletto mit dem legendären roten Etikett abzufüllen, produziert aus selektierten Trauben von den höchstgelegenen Kämmen der großartigen Lage Falletto. Noch intensiver in der Farbe als der „normale“ Falletto, auch noch komplexer (zur Stilistik des Falletto gesellen sich Noten gemahlener Steine und süßlicher Tabak hinzu) und ausdrucksstärker in den Aromen, mit einer phantastischen Dichte, ultrafein in den rassigen Gerbstoffen und mit einem unendlich langen Nachklang von Pflaumen, Rosen, Amarenakirsche und Teer, präsentiert sich ein Gentleman in Samt und Seide, ein Traum aus Finesse und Eleganz, der den Gaumen mit seinen überaus wohlschmeckenden Aromen vollständig auskleidet und der wegen der grandiosen Qualität seiner Ingredienzien von einer edlen Noblesse zeugt, wie sie nur den größten Weinen der Welt zu eigen ist. Sein hedonistischer Genuss sprengt die Grenzen des Gewohnten, ein zutiefst aristokratischer Wein, die Wiedergeburt eines Mythos! Einer der größten Weine Italiens.

Zu genießen mit größtem Vergnügen ab 2022 bis ca. 2045+.



**98 Punkte von James Suckling!**



# Domaine des Bosquets

GIGONDAS

**Kollektion 2016: Traumbewertungen mit potenziellem 100-Punkte-Kandidat!**

*„Gigondas 2016 – A Slam Dunk!“ VINOUS*

*„Julien Bréchet, einer der wahren Stars aus Gigondas!“ VINOUS*

*Neuer Superstar aus Gigondas, der fast alle Domainen aus Châteauneuf-du-Pape qualitativ hinter sich lässt.*

*„Truthfully, sky is the limit at this fabulous estate.“ – Jeb Dunnuck*

*„Die 2015er strahlen wegen ihrer Purheit und Finesse, aber die 2016er haben einfach alles was man sich jemals in einem Wein wünschen könnte. Man kann einfach mit keinem falsch liegen.“ – Jeb Dunnuck*

### **Eine Erfolgsgeschichte schreibt sich fort:**

Stammkunden wissen: Die Weine der Rhône und des Languedoc sind Urgesteine unseres Programms. Mit diesen betörenden Tropfen starteten wir vor 23 Jahren unser Weingeschäft. Schon früh zählten auch die Weine der Domaine des Bosquets dazu, doch irgendwann verloren wir uns ein wenig aus den Augen. Pinard hatte einfach ein zu umfangreiches Programm des französischen Südens. Wir mussten straffen, uns konzentrieren auf weniger Güter, um sie entsprechend in unseren Pinwänden präsentieren zu können und, eher zufälligerweise als gewollt, traf es auch die Domaine des Bosquets. Uns war nie so recht wohl bei dieser Entscheidung, mochten wir doch Weine und Winzer sehr und auch unsere Kunden trauerten diesen Heimatweinen aus Gigondas lange nach.

## **„Verpassen Sie nicht diese unglaublichen Weine!“**

Jeb Dunnuck

Doch im vorletzten Februar trafen wir uns im Rahmen der weltweit wichtigsten Messe für südfranzösische Weine in Montpellier wieder, degustierten den Jahrgang 2014 und waren hellauf begeistert. Und beschlossen, sofort unsere Zusammenarbeit wiederaufzunehmen. Auch unsere Kunden reagierten enthusiastisch und der Jahrgang verkaufte sich wie warme Semmeln. Den großen Jahrgang 2015 mit Weinen, auf die nach Jeb Dunnucks Bewertungen mit bis zu 99 Punkten weltweit ein Hype ohnegleichen eingesetzt hat, konnten wir kaum vorstellen, da waren die Flaschen bereits ausreserviert. Und nun ist die Sensation eingetreten: Jeb Dunnuck, Rhône-Experte, der bereits für Parker jahrelang verkostete, vergibt seiner so geliebten Domaine nun im Spitzenjahrgang 2016 nochmals höhere Wertungen. Und dieses Jahr sind die 100 Punkte potenziell drin!

Dunnuck ist extrem begeistert von der Kollektion („Verpassen Sie nicht diese unglaublichen Weine!“) und stuft den Jahrgang nochmals höher als seinen Vorgänger: **„Die 2015er strahlen wegen ihrer Purheit und Finesse, aber die 2016er haben einfach alles was man sich jemals in einem Wein wünschen könnte. Man kann einfach mit keinem falsch liegen.“** Kein Wunder, denn dieser sonnenverwöhnte Jahrgang, der zudem glücklicherweise gute Mengen lieferte, profitierte von langen und kühlen Nächten, welche die nötige Frische lieferten und ist somit, so schätzt auch schon Vincent Avril von Clos des Papes die 2016er ein, vergleichbar mit den beiden großen Klassikern 1990 und 2010: ein grandioser Jahrgang, der sich, so zeigen es unsere bisherigen Verkostungen, extrem homogen und auf hohem Niveau präsentiert.

Unsere Domaine des Bosquets ist ein magischer Ort voller Geschichte, geschützt durch einen gleichnamigen Hügel, der an der südlichen Grenze der Appellation Gigondas verläuft. Bereits 1376 wird erstmals Weinbau („vinea culta“) an dem Ort mit dem Namen „Les Bosquets“ im amtlichen Register notariell erwähnt. Die ersten Weingutsgebäude wurden bereits 1644 errichtet, so dass man wahrlich von einem historischen Weingut sprechen kann. 1987 übernimmt Sylvette Bréchet von ihrem Vater das Weingut, und gemeinsam mit ihrem Sohn Laurent beginnen sie, an der Qualitätsschraube zu drehen, Ziel ist die präzise Herausarbeitung der Typizität jeder einzelnen Parzelle, vom Weinberg bis zum Ausbau. Ein neuer Weinkeller wird errichtet in Form einer provenzalischen Kapelle sowie ein unterirdischer Reifekeller. Die Weine werden von Jahrgang zu Jahrgang besser. Und dann, 2006, ein weiterer Wendepunkt in der Weingutsgeschichte: Sylvettes zweiter Sohn, Julien, hatte zunächst ganz andere Ziele im Kopf: Als junger Draufgänger hatte er mit Wein nichts am Hut, wollte raus aus der kleinen beschaulichen Welt an der südlichen Rhône. Vielmehr verfolgte er eine Karriere als Rallyefahrer, immer im Rausch des Adrenalins, immer am Limit, immer volles Risiko, immer im Rampenlicht. Und Julien war gut, sehr gut, ehrgeizig, bissig und talentiert. Sein Weg führte steil nach oben, an die Spitze, er galt als einer der besten Nachwuchsfahrer Europas, eine glänzende Zukunft wurde ihm vorhergesagt, bis zu einem schweren Unfall, der alles, was bisher galt, seine Ideale und Zukunftsträume, in Frage stellte. Ein einschneidendes Erlebnis. Julien beendete seine Rennfahrerlaufbahn und kam zurück nach Hause, mit einem neuen Blick auf die Welt, das Leben und das, was wirklich wichtig ist und konzentrierte seinen ganzen Ehrgeiz und Enthusiasmus auf ein neues Ziel:

Wein. Auf großartigen Wein. Und mit einer genauen Vorstellung davon, was einen großartigen Wein auszeichnet: Ausdruck statt beeindrucken zu wollen, leise statt laut, „Ruhe statt Motorenlärm“. Seit 2009 ist er nun auf der Domaine des Bosquets für die Weinbereitung zuständig und mit der ihm eigenen Konsequenz verfolgt er sein Ideal und verbessert Jahr für Jahr die Stilistik der Weine, mit dem Ziel, sie immer feiner zu machen („Ich mache jedes Jahr von allem weniger: weniger Extraktion, weniger Holz, weniger Erntemenge, weniger Bearbeitung im Keller...“) Insbesondere die herausragende Finesse und Eleganz sowie die traumhafte Balance sind das Markenzeichen dieser neuen Generation von Weinen der südlichen Rhône.

Auf dem Weingut werden alle Details und jeder Arbeitsschritt sorgfältig durchgeplant. Vier Rebsorten werden auf dem Weingut angebaut, die Edelrebe Grenache dominiert. Ein weiterer fester Bestandteil auf unserem Traditionsgut sind Syrah, Mourvèdre und Cinsault; alle Weinberge sind schon sehr alt und daraus ergeben sich sehr geringe Erträge, die sich auf rund durchschnittlich 25 hl/ha belaufen. Die kerngesunden Trauben, die im Keller ankommen, werden schonend mit Hilfe der Schwerkraft weiterverarbeitet, dies ermöglicht außerdem eine sehr sanfte Extraktion. Das Ergebnis solch sensibler handwerklicher Winzerkunst sind gigantisch gute Weine, die zu den Besten ganz Frankreichs zählen, wegen ihrer Frische, Finesse und Eleganz sich deutlich von anderen Weinen der südlichen Rhône unterscheiden und die auch die meisten Prestige-Gewächse aus Châteauneuf-du-Pape qualitativ weit hinter sich lassen und darüberhinaus über ein großartiges Preis-Genuss-Verhältnis verfügen. Die Weine des Traditionsgutes Domaine des Bosquets sind wahrlich neue, alte Juwelen unseres Programms!

FRS260516

Denise Amiel, CdR rouge 2016

14,5% Vol. 14,53 €/l

10,90 €

### Zarte Extraktion als Vorbild. Schon in der Jugend traumhaft!

Dieser feine Côtes du Rhône stammt von wunderbaren Weinlagen aus der Gemeinde Beaumes de Venise. Er ist eine Hommage an die Tochter eines guten Freundes. Für uns ein Glanzstück der Rhône, gehört er doch zu den komplexesten Weinen seiner Preisklasse. Grenache und Syrah reichen sich hier die Hand, wurden jedoch ohne neues Holz ausgebaut. Das Thema ist hier eine ganz zarte Extraktion der Trauben, um einen möglichst delikaten Wein zu erhalten. Und genau deshalb bereitet er bereits jetzt im Jugendstadium so viel Trinkfreude!

Der dicht lilafarbene Côtes du Rhône duftet nach reifen Blaubeeren und Maulbeeren. Dazwischen strahlt eine feine Würzigkeit hindurch. Am Gaumen vermählen sich dann Cassis, viel schwarze Johannisbeeren, auch Muskatnuss und etwas Blutorange. Denise Amiel ist eine eher würzige und dunkelfruchtige Cuvée für einen von Grenache dominierten Wein. Wir lieben diesen Einschlag, da die Frucht nicht zu süßlich daherkommt. Das hat einen angenehm kühlen Charakter und sehr feine, nicht austrocknende Tannine. Die saftige Frucht macht ihn jetzt schon zu einem traumhaft süffigen Vertreter des französischen Südens. Hier bekommen Sie unglaublich viel Wein für kleines Geld! Ein Traum von Côtes du Rhône.

Macht bereits jetzt Riesenspaß und wird sich sicher noch über ein halbes Jahrzehnt entwickeln.

FRS260116

Domaine de la Jérôme, CdR rouge 2016

14,5% Vol. 18,53 €/l

13,90 €

### Betörend, saftig, sinnlich und charmant. Einfach köstlich.

Bereits beim Riechen läuft uns das Wasser im Mund zusammen. Reife Pflaumen, dunkle Kirschen und auch Waldbeeren geben sich die Ehre, schwarze Tinte dampft aus dem Hintergrund hervor. Die Zunge wird augenblicklich eingenommen von einem ganzen Korb voll Brombeeren und Johannisbeeren, reif und saftig, quietschvergnügt. Feiner Tabakrauch streicht zart den Gaumen ein, gefolgt von Himbeeren, die plötzlich wie aus dem Nichts auftauchen. Schwarzer Holunder macht sich bemerkbar, eine tolle frische Säureader sorgt für Leben und das Mundgefühl darf ruhig als göttlich bezeichnet werden. Eine feine Würze, elegant in ihrem Auftritt, nicht vorlaut, sondern schön verhalten, Saftigkeit hat das Kommando auf der Zunge, das Tanninkleid ist aus feinstem Zwirn gemacht; kühl und seidig, fein und vornehm. Wunderbar. Der La Jérôme entpuppt sich wieder als herrlich frischer Côtes du Rhône, als saftig-süffiger Geselle, der im Abgang rot und schwarz und würzig ist und mit Johannisbeeren im Finale noch einmal für eine ungewöhnlich Frische im Zentrum des Geschmacks sorgt. Ein wunderbarer Côtes du Rhône zu einem Preis, der mehr als fair ist. Vor allem aber einer, der das Potential zum Lieblingstropfen hat. Kühl genießen! **Unsere Top-Empfehlung.**



FRS260216

Gigondas, rouge 2016

14,5% Vol. 30,67 €/l

23,00 €

**Jeb Dunnuck:** „*Sie können hinter den Top-Cuvées herjagen, aber bitte übersehen Sie nicht diese Schönheit!*“ Gigondas. Schon der Name löst Sehnsucht nach dem Süden aus. Diese wunderbare Appellation, welche aufgrund ihres kühleren Klimas im Vergleich zum Châteauneuf-du-Pape stets etwas tanninkräftigere, aber auch frischfruchtigere Weine hervorbringt, überzeugt zudem zu einem sensationellen Preis-Genuss-Verhältnis, fallen doch die meisten Cuvées deutlich preisniedriger aus als ihre berühmten Kollegen aus der benachbarten Prestige-Appellation. Mit dem jungen Julien Bréchet hat die Domaine des Bosquets einen wahrhaftigen Pionier, der an Qualitätsschraube jedes Jahr seit über einem Jahrzehnt noch etwas weiter schraubt. Und in einem Traumjahrgang wie 2016, in dem Jeb Dunnuck hier sogar einen Kandidaten mit Potenzial zur Traumbewertung von 100 Punkten entdeckt hat, kann man mit dem eigentlichen Star des Weinguts, dieser „Basis-“Cuvée aus Gigondas nichts falsch machen. Und so weist auch der Meisterkritiker darauf hin, dass man allem Hype um die Prestige-Crus des Hauses keinesfalls den einfachen Gigondas vergessen sollte.

**94 Punkte (DECANTER)**  
**Der geheime Star**  
**des Weinguts!**

„Finesse, Balance und hohes Reifepotenzial“ so lauten Julien Bréchets Qualitätskriterien, die das Fundament des Hausstils bilden. Und diese Attribute vereint der Gigondas aus 60% Grenache sowie 25% Syrah, 10% Mourvèdre und 5% Cinsault perfekt! Reife Pflaume, Lorbeer und Maraschino-Kirschen duften hier überbordend aus dem Glas. Am Gaumen überzeugt der Gigondas durch sattes, reifes Tannin, das allerdings seidig über den Gaumen rollt. Er hat eine fantastisch kühle Art für einen Gigondas und überzeugt durch besondere Feinheit und Eleganz, hinten raus unterstreicht nochmals das feinkörnige Tannin die hervorragende Struktur, dies wird sich allerdings spätestens in einem Jahr perfekt integrieren. Doch schon jetzt beeindruckt uns dieser Wein durch seine facettenreiche und samtige Art, dem es perfekt gelingt, eine kühle Note mit reifer Frucht zu vereinen. Ein Gigondas, dem man sich nicht entziehen kann, der einen gefangen nimmt und sich unvergesslich in die vinophile Geschmacksbibliothek einbrennt. Sensationelle 94 Punkte im DECANTER, bis 93 von Dunnuck und 17+ von der gestrengen (Burgundliebhaberin) Jancis Robinson. Für uns das perfekte Aushängeschild der Domaine! Ab sofort zu trinken, Höhepunkt 2019 bis 2028.

sondere Feinheit und Eleganz, hinten raus unterstreicht nochmals das feinkörnige Tannin die hervorragende Struktur, dies wird sich allerdings spätestens in einem Jahr perfekt integrieren. Doch schon jetzt beeindruckt uns dieser Wein durch seine facettenreiche und samtige Art, dem es perfekt gelingt, eine kühle Note mit reifer Frucht zu vereinen. Ein Gigondas, dem man sich nicht entziehen kann, der einen gefangen nimmt und sich unvergesslich in die vinophile Geschmacksbibliothek einbrennt. Sensationelle 94 Punkte im DECANTER, bis 93 von Dunnuck und 17+ von der gestrengen (Burgundliebhaberin) Jancis Robinson. Für uns das perfekte Aushängeschild der Domaine! Ab sofort zu trinken, Höhepunkt 2019 bis 2028.



FRS260316

Gigondas „Le Lieu Dit...“, rouge 2016

15% Vol. 56,00 €/l

42,00 €

**Gigondas mit burgundischer Finesse: 96-98 Punkte!**

Diese Einzellage gibt es bereits seit 1376. Alte Grenache-Reben stehen hier auf Sandböden und sind gegen Nord-West ausgerichtet, direkt vor dem Weingutsgebäude. Vom Wind und vor exzessiver Sonneneinstrahlung gut geschützt, entsteht hier ein kraftvoller, aber stets feiner Gigondas der Extraklasse. Die außergewöhnliche Finesse und Komplexität ist der unermüdlichen Arbeit des jungen Julien Bréchet zu verdanken. Er baut den Wein in gebrauchten demi-muids (600l-Fässer) aus, anstatt sie in neues Holz zu geben. Hier dreht sich alles um die Erlangung eines perfekten Gleichgewichts, und dieses findet sich bei diesem Traum von Gigondas bereits in der Jugend. Für dieses wohlbalancierte Unikat verleiht Jeb Dunnuck satte 96-98 Punkte und sieht den 2016er „Le Lieu Dit“ als die bisherige Krönung der Lage an!

Dieser expressive Grenache (100%) duftet fein nach Cassis, aber auch Kirschen und etwas Minze. Man kann bereits die Kühle der Lage riechen! Am Gaumen vermischt sich eine süßlich reife Kirscharomatik mit hellfruchtigen Erdbeeren, fantastisch. Wer finessenreiche und kraftvolle Burgunder liebt, der greife zum „Le Lieu dit“. Wer es etwas kraftvoller bevorzugt, der wird seine wahre Freude im frechen „La Colline“ finden. Beide vereint, dass sie, gleichwohl sie über enorme Kraft verfügen, keineswegs überextrahiert daherkommen. Alles bleibt zart und harmonisch, selbst das Tannin ist bereits jetzt fein und seidig. Ein wunderbarer Gigondas, dessen Trinkfenster bereits jetzt beginnt und über die nächsten 15 Jahre puren Wein-Hedonismus verspricht!

Zu rotem Fleisch in jeder Spielart oder einfach als Spitzenklasse-Meditationswein genießen.

FRS260716

Gigondas „Le Plateau...“, rouge 2016

14,5% Vol. 56,00 €/l

42,00 €

**94-97 Punkte von Jeb Dunnuck:  
„Ich kann nicht abwarten, diesen Wein nach Abfüllung zu trinken.“**

„Le Plateau“ ist eine neue Cuvée parcellaire aus dem Hause der Bréchets, die auf Anhieb bis zu 97 Punkte Potenzial kassiert hat und damit eine Traumwertung vom Meisterkritiker der Rhône, Jeb Dunnuck, mit großem Stolz tragen darf. Diese Cuvée besteht überwiegend aus Mourvèdre und wird durch einen kleinen Anteil Syrah, Cinsault und Grenache abgerundet. Wir waren bei unserer Verkostung derart angetan, dass wir diese Einzellage natürlich direkt in unser Sortiment aufnehmen mussten. Leider gibt es nur kleine Mengen.

Neben seinem wilden und kraftvollen Lagen-Kollegen „La Colline“ und dem charmanten „Le Lieu-dit“ vereint diese neue Cuvée sozusagen das Beste beider Weine. Sie verbindet dunkle Früchte mit hellen und wird von feinen Garrigue-Noten, allen voran Thymian, Lavendel und Lorbeer, begleitet. Am Gaumen besticht er durch eine opulente Aromatik und kraftvolle Textur, die in einem tänzelnd erfrischenden Ausklang mündet. Länge, Rasanz, Spannung, Mineralität sind die Attribute dieses monolithischen Weins, geerntet mit lediglich 15hl/ha! Ein wahrhaftig grandioser Gigondas, der die volle Stärke des sonnenverwöhnten 2016er Jahrgangs beweist: Komplexität und Lagerpotenzial.

Trinkreife ab ca. 2019, Höhepunkt ab 2024 bis mindestens 2038.



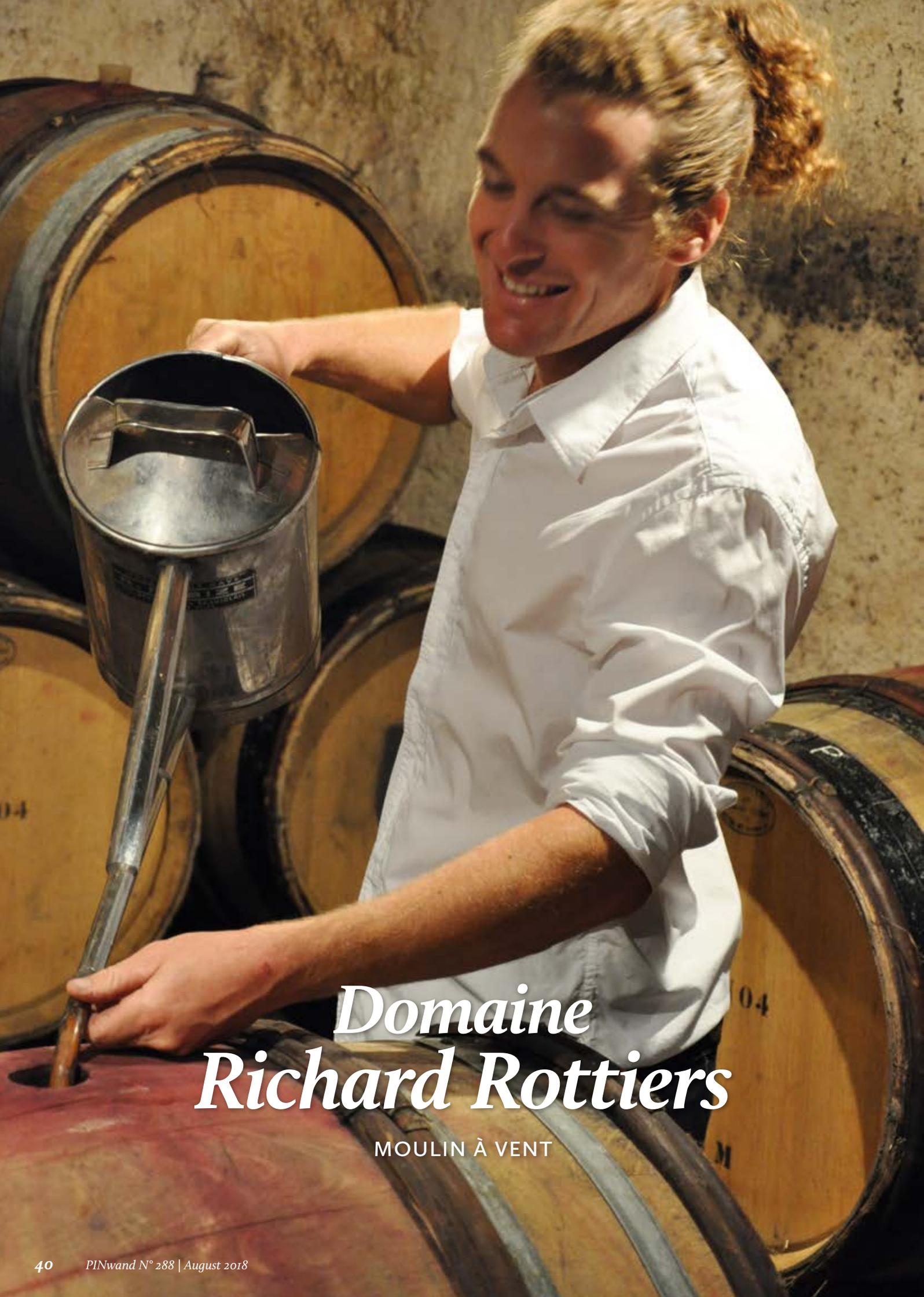


FRS260416      Gigondas „La Colline...“, rouge 2016      15% Vol.    77,33 €/l      58,00 €

**Sensation: 96-100 Punkte von Jeb Dunnuck!**  
*„Julien Bréchet hat die Domaine an die Spitze Gigondas gebracht!“ - Jeb Dunnuck*

La Colline ist eine Hochlage mit kalkhaltigen Mergelböden und beherbergt alte Grenache-Reben. Seinem sensationellen Vorgänger vergab Jeb Dunnuck 96 bis zu 99 Punkte Potenzial. Innerhalb kürzester Zeit war dieser feine Gigondas ausverkauft. Endlich können wir Ihnen den Nachfolgejahrgang dieses Highlights anbieten. Und die Sensation ist eingetroffen. Dem 2016er bescheinigt Jeb Dunnuck sogar das Potenzial zum perfekten 100 Punkte Kandidaten, damit übertrumpft er seinen Vorgänger nochmals um einen Punkt und rückt ihn noch näher an die Jahrhundertwertung heran. **„Vollkommen sensationell und zweifelsfrei einer der Top 2-3 Weine des Jahrgangs.“**, so urteilt der Rhône-Experte über den Wein.

„La Colline“ ist dieses Jahr tatsächlich ein wilder Kerl. Im Vergleich zum harmonischen und edlen „Le Lieu-dit“ überzeugt er durch angenehme Rassigkeit. Reife Heidelbeeren, dunkle Waldfrüchte und rauchige Gewürze kennzeichnen das Bouquet. Dabei überwiegt kein Holzeinfluss, denn die feinen Crus baut der junge Julien Bréchet, der von Altmeister Phillip Cambié beraten wird, in neutralen demi-muids aus anstatt sie im neuen Barrique zu baden. Erhaben ist auch das Mundgefühl. Auf der Zunge spürt man, wie sich das kühle Gerbstoffkleid sanft anschmiegt, wie es Haftung aufbaut und wie fein der Saft von schwarzer Waldfrucht austritt. Im Vergleich zum 2015er Jahrgang ist der 2016er nochmals erdiger und kraftvoller als sein bereits fantastischer Vorgänger. Man meint hier noch mehr Facetten zu finden. Der Abgang einfach grandios. Trotz immenser Power bleibt dieser Gigondas stets fein und frisch, niemals breit und heiß, immer lebendig. Ein echtes Monument und vielleicht der beste Gigondas des Jahrgangs?



*Domaine  
Richard Rottiers*

MOULIN À VENT

**Die weltweit einflussreiche und höchst renommierte Weinjournalistin Jancis Robinson hat in der Financial Times einen enthusiastischen Bericht über die neue Generation großartiger Beaujolais-Weine geschrieben. Ihr Urteil: „Great-value Beaujolais – Some of the wine world’s great bargains.“ Und einer dieser begeisternden „Jungen Wilden“ ist Richard Rottiers, den wir bereits entdeckt haben, als ihn quasi noch niemand kannte.**

Und wir haben ihn sofort **exklusiv für Deutschland verpflichtet**. Ein Glücksfall angesichts seiner kleinen Rebfläche (5 ha) sowie der Elogen, die ihm dann im Laufe der letzten Monate von den angesehensten Weinkritikern gesungen worden sind.

Richard Rottiers ist ein traditionell arbeitender Handwerker, seine Weinberge befinden sich zurzeit in der Umstellungsphase auf zertifizierten biologischen Anbau! Seine Weine haben enorm viel Dichte und Konzentration und verwöhnen zudem mit höchster Eleganz, toller Frische und tiefer Mineralität den Gaumen. Man merkt förmlich bei jedem Schluck, wie der junge Winzer brennt, wie er all sein Herzblut in die Vinifizierung seiner heiß geliebten Weine steckt. Und diese wunderbaren Trouvaillen sind wahrlich Perlen unseres Programms! Werte Kunden: Das neue Bewusstsein Beaujolaiser Spitzenwinzer ist beflügelnd und alle vergleichenden Degustationen zeigen, dass wir von einer wahren Renaissance des Beaujolais sprechen können. Wie vor 15 Jahren im Burgund. Aber zu viel sympathischeren Preisen!

**Das neue Bewusstsein Beaujolaiser Spitzenwinzer ist beflügelnd und alle vergleichenden Degustationen zeigen, dass wir von einer wahren Renaissance des Beaujolais sprechen können.**

Haben Sie Lust, uns in unsere kleine Zauberwelt des Beaujolais zu begleiten? Nach Moulin à Vent. Zu dem „jungen Wilden“ Richard Rottiers. Der seinen Traum von Rotweinen, die gleichzeitig Kraft, Konzentration, innere Dichte UND Finesse, Frische, Mineralität und Eleganz aufweisen, verwirklicht hat. Uns haben seine Weine begeistert, nein, sie verzaubern schier unsere Zungen. Gänsehautatmosphäre! Weine für Herz und Seele, wie sie

nur im Beaujolais wachsen können. So richtig grandiose Qualitäten auf burgundischem Niveau zu den dramatisch günstigen Preisen bester Weine des Languedoc!

FBJ040416



Beaujolais Villages rouge 2016 (Bio)

12% Vol. 16,66 €/l

12,50 €

### **Die totale Trinkfreude aus biologisch erzeugten Trauben!**

Richard ist noch keine 40 Jahre alt. Winzer zu sein liegt ihm im Blut. Seine Mutter besitzt ein Weingut im Chablais. Richard ist dort geboren und aufgewachsen und liebt daher höchst mineralische, frische und präzise Tropfen, Parameter, für die traditionell vinifizierte Chablaisweine weltberühmt sind. Nach dem Abitur hat er Landbau studiert, anschließend spezialisierte er sich in Geologie (das Leben im Boden und seine Mineralien). Dann bereiste er die weite Weinwelt, um zu lernen. Er war auch in Neuseeland und Südafrika. Aber das war dann doch so gar nicht seine Welt, die Stilistiken waren ihm zu opulent und die Weine zu rund und zu alkoholisch. Er stammt schließlich aus Chablais. Und liebt Frische, Finesse, Mineralität und Eleganz. Und genau diese Parameter war er, nach einer Rundreise im Beaujolais sicher, hier zu finden. An der Schnittstelle der Kühle des Nordens und der Wärme des französischen Südens. Nicht zu vergessen den Schatz uralter Reben! Richard besuchte die einzelnen Appellationen, untersuchte sorgsam die Böden und wurde fündig in einem des sowohl schönsten als auch vom Terroir her wohl wertvollsten Teil des Beaujolais: in Moulin à Vent. Seine Reben wachsen hier überwiegend auf rosa Granit mit feinen Mangan-Einschlüssen und ergeben eine burgundische Finesse und eine geradezu tänzerische Mineralität! Wie bereits in diesem exzellenten Village-Wein, dem Antonio Galloni dieses Jahr dem puren Trinkfluss entsprechende 90 Punkte verleiht.

Hier bündeln sich zarte Düfte im Glas. Lutschpastillen, etwas Himbeere, Erdbeere und ein Hauch weißpfeffriger Noten. Richard Rottiers empfiehlt selbst, diesen Gamay bei circa 12-14 Grad zu trinken, also leicht angekühlt. Dann ergibt sich auch am Gaumen ein engmaschiger, aber trinkfreudiger Beaujolais, der von einer zarten Struktur und intensiver rotfruchtiger Aromatik lebt, die auch von etwas Waldfrucht umspielt wird.

Das ist ziemlich viel Wein für kleines Geld und eine äußerst gelungene Visitenkarte in die Welt dieser so preiswerten Weine. Die Trauben stammen übrigens aus der Lage „La Sambinerie“, einem der feinsten Terroirs der Region.

**FBJ040516****Brouilly, rouge 2016**

13% Vol. 21,26 €/l

**15,95 €**

### Der Powerwein von Richard Rottier!

Brouilly ist einer der 10 Crus des Beaujolais und außerdem der südlichst gelegene. Dementsprechend komplex und kräftig fällt hier der Gamay aus. Richard Rottier hat hier zudem über 60jährige Reben stehen, deren Trauben er über ein halbes Jahr in französischer Eiche ausbaut. Dabei achtet er auf eine besonders zarte Extraktion des Leseguts. Richard ist ein absoluter Weinfreak, verliebt in die Region. Und um dem Genuss dieser genialen Weine die perfekte Grundlage zu beschere, gibt er jedem Wein seine Trinktemperaturempfehlung bei. Während beispielsweise der einfache Beaujolais Villages bei kühlen 12-14 Grad Celsius so richtig mit Trinkfluss glänzt, dürfen es bei diesem Wein schon 15 Grad sein und ein Stück Grillfleisch dazu.

Das merkt man auch direkt beim Riechen, denn der Wein duftet intensiver und expressiv nach dunklen Früchten, Gewürzen und einem Hauch Lavendel. Am Gaumen zeigt er sich für einen Gamay dicht strukturiert, aber eben Brouilly-typisch auch etwas kraftvoller. Daher kann man diesen Wein auch bedenkenlos noch fünf Jahre weglegen. Dann wird er noch feinbalancierter und entwickelt weitere Aromen. Reife Pflaumen, etwas Cassis und Tabak tauchen hier in einem samtig-seidenen Gerbstoffgerüst auf. Das ist einfach traumhafter Stoff und einer der großen Weine des Beaujolais, die eindeutig beweisen, welche Klasse in dieser südlichst gelegenen Subregion des Burgunds steckt!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis wohl nach 2028.

**FBJ040116****Moulin à Vent, rouge 2016 (Bio)**

13% Vol. 25,26 €/l

**18,95 €**

### 93 Punkte von Antonio Galloni für den 2016er!

Das ist die Krönung von Richard! Ein biologisch erzeugter Moulin à Vent, einer der nur zehn Crus des Beaujolais und mit Morgon zugleich der prestigeträchtigste. Die Reben sind hier mindestens 40 Jahre alt und einige sogar bis zu 80 Jahre. Trinken Sie diesen feinen Gamay bei 15 Grad, nicht zu warm aber nicht zu kalt. Dann hat er die perfekte Balance, die uns blind serviert tatsächlich ins Burgund an die goldene Küste lenken würde. Das ist so fein und detailliert wie ein finessenreicher Burgunder aus der edlen Pinot-Noir-Traube. Nur wirklich versierte Beaujolais-Liebhaber wissen schon lange um die Güte und Möglichkeit der Gamaytraube Bescheid. Denn Weine wie dieser sind es, die in den letzten Jahren dem immer etwas ein Schattendasein führenden Beaujolais immer mehr Aufmerksamkeit zukommen lassen. Und so steigen international die Beachtung dieser Weine, was sich auch in immer besseren Bewertungen niederschlägt und, wie wir leider feststellen können, auch so ganz langsam die Preise dieser immer mehr gesuchten Weine.

Dieser rotfruchtig duftende Moulin à Vent vereint Himbeeren, Sauerkirsche und Veilchen nebst Lavendel im Boquet. Am Gaumen brilliert eine glasklare und präzise Frucht, die pfeffrig und saftig zugleich ist. Dazu ein enormer mineralischer Spannungsbogen und eine großartige Säureader. „Die Umstellung auf biologischen Anbau und die Verwendung reifer Rappen in uralter Tradition erhöht die Säure und damit Frische und Trinkfreude im fertigen Wein“, so Richard. Ein wahrhaftig grandioser Wein, voller Potenzial und der gleichzeitig, dies unterscheidet ihn von vielen großen Weinen anderer Regionen, bereits bald nach der Abfüllung größte Trinkfreude bereitet. Warten oder trinken lautet die Devise. Gerne möchten wir noch mit einem treffenden Zitat auf die Erstklassigkeit dieser Subregion des Burgund abschließen. Stephan Reinhard, heute Verkoster bei Parker:

„Wir alle trinken so schrecklich gerne Pinot Noir. Und sprechen immer nur von Burgund. Ganz schön doof irgendwie. Klüger hingegen wäre es, eine andere Ersatzdroge auszuprobieren. Denn um was geht es uns, wenn wir von feinen Burgundern sprechen? Um Finesse, Frische und Eleganz, um Transparenz und Trinkbarkeit, um Verführung, Sinnlichkeit und Verführbarkeit. Um Gaumenerotik. Doch vor allem geht es uns um den Preis





*(denn sonst könnten wir ja auch Chambertin und La Tâche trinken). Daher empfehlen wir unseren Leserinnen und Lesern dringend, ins Beaujolais zu schauen!“*

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2021 bis wohl nach 2030.*

FBJo40215

„Dernier Souffle“, Moulin à Vent rouge 2015

13% Vol. 26,60 €/l

19,95 €

**Ein Beaujolais der Extraklasse.**

*Die Nase ins Glas gesteckt und alle Sinne eindrucksvoll verzaubert. Dunkle rote Beeren, Kirschen, fast schon schwarz, ein Strauß Veilchen und oben drüber eine Würze, die be-tört. Wenn das so schmeckt, wie´s riecht, sind wir im siebten Himmel. Genau so kommt es dann auch. Feinst gestrickt in der Textur, dabei richtig kernig auf der Zunge, am Gau-men spürt man kühle Seide. Flotte Säure haucht dem Tropfen Leben ein, lässt ihn losge-löst und unbeschwert erscheinen. Überhaupt ist es dieses phantastische Zusammenspiel von Säure und Tanninen, welches sich in harmonischem Einklang präsentiert. Es wirkt verspielt und hat doch so viel Kraft und Dichte. Der Dernier Souffle packt zu und zeigt sich gleichwohl dabei überraschend fein und filigran. Die Kirsche hat sich der Zunge angenommen und lässt keine Zweifel aufkommen, wer auf ihr den Taktstock schwingt. Den Gaumen hat die Würze okkupiert, doch sonst rockt hier dichte rote Frucht. Das ist Beaujolais der Extraklasse, der hat Charakter, Eleganz und einen Trinkfluß, der gewaltig ist. Ab in die Karaffe mit dem Tropfen und dann mit frischen 16° genießen. Zu Ratatouil-le oder einem Gockel in der Weinsauce. Ein Wein, der pure Lust und Lebensfreude aus-strahlt und jeden auf der Stelle in seinen Bann zieht.*



# Château d'Aydie

## MADIRAN

***FAZ: „Weil Bordeaux nur rund 200 Kilometer von der Gascogne entfernt liegt, versickerte der Tannat viele Jahrhunderte lang unbemerkt in den Fässern der Bordelaiser Weinkeller. Das war eben genau der richtige Saft für Châteaux und Händler, die ihren Weinen in schwachen Jahrgängen oder bei zu hohen Erträgen quasi per ‚Bluttransfusion‘ wieder auf die Beine halfen!“***

Die renommierten Weinjournalisten Cornelius und Fabian Lange sprechen gerne Klartext. Scheuen sich dabei auch nicht, heilige Kühe zu schlachten und Denkmäler vom Sockel zu holen. So wie in ihrem Aufsehen erregenden ganzseitigen Artikel in der FAZ über die qualitative Gleichwertigkeit bzw. gar Überlegenheit der ungemein preiswerten Weine aus dem Madiran gegenüber den Prestigeweinen aus dem Bordelais. Für die Kunden von Pinard de Picard ist diese These allerdings keine überraschende Erkenntnis, kennen sie doch bereits seit Jahren die beiden in der FAZ am meisten gerühmten Weingüter bestens und haben schon kistenweise unseren legendären ‚Batz‘ von Berthoumieu geordert sowie DEN Wein von Château d'Aydie, der das höchste Lob in der FAZ bekommen hat: „GANZ GROSS!“ Und das zu einem Preis, der zu dieser Bewertung in höchst provokantem Kontrast steht!

Das Madiran ist eine wunderschöne Landschaft abseits der großen Touristenströme. Hier kann man eine traumhaft traditionelle Küche genießen und vorzügliche Weine trinken. Die vielleicht immer noch als die größten Geheimtipps Frankreichs gelten! Die traditionsreiche Familiendomaine Aydie mit ihrer sympathischen Eignerfamilie François Laplace gehört schon seit Jahrzehnten zu den visionären Weinerzeugern in dieser traumhaft schönen Region am Fuße der majestätischen Pyrenäen und ist Aushängeschild und Kleinod gleichermaßen. Ihre zauberhaften Gewächse aus der edlen Tannat-Rebe haben maßgeblich zu dem provokanten Urteil der Gebrüder Lange beigetragen, deren Kernthesen aus dem fundiert recherchierten FAZ-Artikel wir hier nochmals benennen:

„- Eindringlich und mit einer beneidenswerten Unverfrorenheit verkörpern die heiteren, kühl-distinguierten Tannatweine einen unverfälschten Stil.

- Denn Tannat, das ist ein ungeheuer kräftiger, tiefdunkler und gerbstoffreicher Rotwein aus der Gascogne am Fuße der Pyrenäen-Ausläufer. .... Er liefert schon rein äußerlich alles, was die Herzen der Rotweinfans höherschlagen lässt. Bei der Farbe, bei der Tanningqualität und selbstverständlich auch bei der Frucht. Vor allem aber zaubert der Tannat ins Glas, was vielen dicken Rotweinen abgeht: Frische. Madiran setzt dort erst an, wo der Bordeaux aufhört.

- Diese herrlichen Rotweine werden weit unter ihrem eigentlichen Wert gehandelt!

- Schöner kann man sich mit Gerbstoffen nicht duellieren, wie sie sich fast unmerkelt herantasten, um dann am Gaumen Druck zu machen, dem Schluck Dynamik und dem Geschmacksbild eine vollendete dritte Dimension verleihen.“ (FAZ)

Viel Spaß also mit unserem Musketier aus dem Madiran, der die etablierte Konkurrenz aus dem Bordelais das Fürchten lehrt. Santé!

FSW050617

Aramis, blanc 2017

11,5% Vol. 7,93 €/l

5,95 €

### Wer dabei ernst bleibt geht auch in den Keller lachen.

Quietschvergnügt hüpfert uns der Aramis mit seinen Aromen von gelber Grapefruit, von Orangen und anderen exotischen Früchten in die Nase. Quietschvergnügt ist er dann auch im Mund, halleluja! Reife, saftige Zitrone, wieder gelbe Grapefruit, frisch gemähtes Gras und etwas überreife Litschi tummeln sich auf der Zunge. An den Wangen setzt verstärkter Speichelfluss ein, die Augenbrauen ziehen sich nach oben und die Mimik kommt ein wenig aus dem Gleichgewicht. Knackig ist die reinste Untertreibung, frech ein wahrlich schwaches Wort für diesen Tropfen. Der Kerl ist ein Tempobolzer, einer, der erst nach dem zweiten Schluck erfassbar wird, dann aber mächtig auf die Pauke haut. Weil er nicht nur frech ist, sondern mit einer ebenso subtilen Frische auftritt, die man im ersten Durchgang gar nicht wahrgenommen hat. Exotisch in der Frucht, weich im Körper, rund

im Mund, sehr saftig und doch dermaßen knackig, dass man unmöglich eine ernste Miene dazu machen kann. Frisch und flott, rasant und rücksichtslos erfrischend ist der Tropfen. Der absolute Partykracher, der totale Spaßwein. Angetrieben von 11,5 PS und ein Preis, der fast schon unanständig ist. Worauf warten Sie?

FSW050516

Aramis, rouge 2016

DV 13% Vol. 7,93 €/l

5,95 €

### So geht knackig, frisch und flott in rot.

Cassis und dunkelwürzige Oliven machen sich in aller Frische über die Nasenflügel her. Ein paar Kirschen, ein paar getrocknete Kräuter und ein Schuss Grafit gleiten nebenher. Genauso frisch tänzelt der Aramis dann auf der Zunge. Knackig, hoch im Puls, belebend und so richtig ausgelassen verstreut er seine Kirscharomen im Mund. Dahinter taucht Cassis auf und hat ein wenig Schokolade und orientalische Gewürze als Begleitschutz mit sich. Über den Gaumen weht ein ausgesprochen feines Gerbstoffwölkchen. Mit freundlichen Grüßen von Monsieur Tannat, der sich in allerfeinster Ausgehuniform befindet. Was für ein knackiger, packender und vor allem süffiger Tropfen! Die verführerische Süße verleitet unaufhörlich sich dem nächsten Schluck zu widmen, der hohe Puls sorgt für enormes Tempo und die reife Fülle dieses letztlich doch sehr eleganten Weines überzeugt auf voller Länge. So macht man Rotwein, der im Sommer ebenso viel Spaß macht wie im Winter. Ganz leicht

gekühlt wahrscheinlich noch viel mehr, weil man ihn dann auch noch zu allem, was vom Grill kommt, unbeschwert genießen kann. Ein wahrer Wonneprophen für wirklich kleinstes Geld.

**FSW050316** „Laplace“, rouge 2016 13,5% Vol. 11,73 €/l **8,80 €**

**Kühl, klar und schlank. Ein Adonis aus dem Madiran.**

Ein frischer Mix aus Kirschen und dunklen Brombeeren weht aus dem Glas heraus, darüber Pfeffer und etwas Veilchen. Ausgesprochen duftig diese Nase. Überraschend schlank trifft der Laplace auf der Zunge ein. Mittig zieht er durch, verschwendet keinen Millimeter auf der Seite, zeigt sich klar und präzise. Am Gaumen wunderbar würzig, nach weißem Pfeffer, getrockneten Gewürzen, etwas Unterholz und mittendrunter eine rote Kirsche. Cabernet Franc lässt grüßen. Ambitioniert im Puls, erfrischend kühl und ausgesprochen elegant im Mundgefühl. Fruchtig? Ja, durchaus, doch weit entfernt von überladen. Hier ist alles reduziert, entschlackt, von jeglichem Ballast befreit. Gut aufgeräumt! Man schmeckt Frucht, ohne in ihr zu ertrinken, man spürt Tannin, ohne dass es Druck macht, man trinkt und merkt, dass man immer viel zu wenig Wein im Mund hat. Ein Bilderbuchrotwein für den sommerlichen Grill, den lauen Terrassenabend, die einfache Jause und den Schluck Wein für zwischendurch. Auch auf die Gefahr hin sich zu wiederholen: Leute, geht ins Madiran und staunt, was dort für Wundertropfen in den Flaschen auf Euch warten. Um das, was diese Weine kosten, kann man sich den Keller bis zur Decke anfüllen.

**FSW050216** Les 2 Vaches Rouges 2016 PK 13,5% Vol. 11,93 €/l **8,95 €**

**So geht Zechwein. Was für ein Spaß!**

Was bitte ... prickelndes Cassis in der Nase. Schwarz und sauerfruchtig. Dank der Weichsel, die sich auch dazu gemischt hat. Grandios. Noch lustiger wird es dann im Mund. Saure Kirsche, schwarze Johannisbeere, hinten noch ein Hauch von Himbeere. Was bitte ... was für ein Spaß im Mund! Les 2 Vaches Rouges heißt dieser freche Tropfen und die "zwei roten Kühe" (so die Übersetzung) sind in der Tat ein schräges und liebenswürdiges Duo. Saftig, rund und frisch, ja gar belebend, ist der Wein auf der Zunge, am Gaumen reibt er sich kurz ab und zischt dann frisch und fruchtig in den wohlverdienten Abgang. Der Stoff ist ein begnadeter Unterhaltungskünstler. Das Mundgefühl erinnert ein wenig an einen jungen Beaujolais, der mit etwas Sauerstoff angereichert wurde. Aber auch ein wenig an Fer Savadou dank seiner Himbeernote. Und doch ist es lupenreiner Tannat. Was für ein Spektakel am Gaumen. Ein Vin de France, also einer, der zum "Trinken" gemacht ist, der nichts vorgibt, was er nicht ist, und deshalb das ist, was er ist, ein Zechwein allererster Güte. Wir sind hin und weg von diesem Tropfen. Kann bitte endlich jemand Wurst und Käse, Tomaten und Rillettes und, wenn es geht, noch einen Wildschweinbraten bringen? Toller Wein.

**FSW050115** Odé d'Aydie, rouge 2015 14% Vol. 15,73 €/l **11,80 €**

**Madiran von seiner charmanten Seite.**

Blaubeeren, Brombeeren und eine feine Wolke orientalischer Gewürze strömen einem aus dem Glas entgegen. Im Mund eine verführerische Süße. Nicht breit oder heiß, vielmehr angenehm frisch und fein. Im Hintergrund ein Hauch von Holz und hellem Tabak. Auf der Zunge rollt der Heidelbeer-Express durchs Zentrum und betört mit seinem blauen Saft, der reif und kühl ist. Das hier, liebe Damen und Herren, ist Tannat zum Trinken, zum Spaß haben. Jung, zugänglich, saftig, süffig, frech und frisch. Kein Gerbstoffkrieger, sondern ein charmanter, äußerst bezaubernder Geselle, der sich im Mund zu benehmen weiß. Der Odé d'Aydie ist derart schön zu trinken, dass man diesen Tropfen gerne auch im Sommer leicht gekühlt auf der Terrasse ausschenken kann. Saftig auf der Zunge, superfein am Gaumen, rot und blau im Abgang und im Nachhall mit dem Schild "will mehr davon" versehen. Ein Wein, der jeden Tannat/Madiran-Freund vor Freude jauchzen lässt. Der Odé d'Aydie ist Madiran in seiner schönsten Form. Ein wenig Luft, leicht gekühlt im Glas, ein schönes dickes Steak auf dem Teller und fertig ist das Rotweinglück. Hat locker zehn wunderbare Jahre Potential. Persönliche Empfehlung.



FSW050414

Château d'Aydie, rouge 2014

14,5% Vol. 23,93 €/l

17,95 €

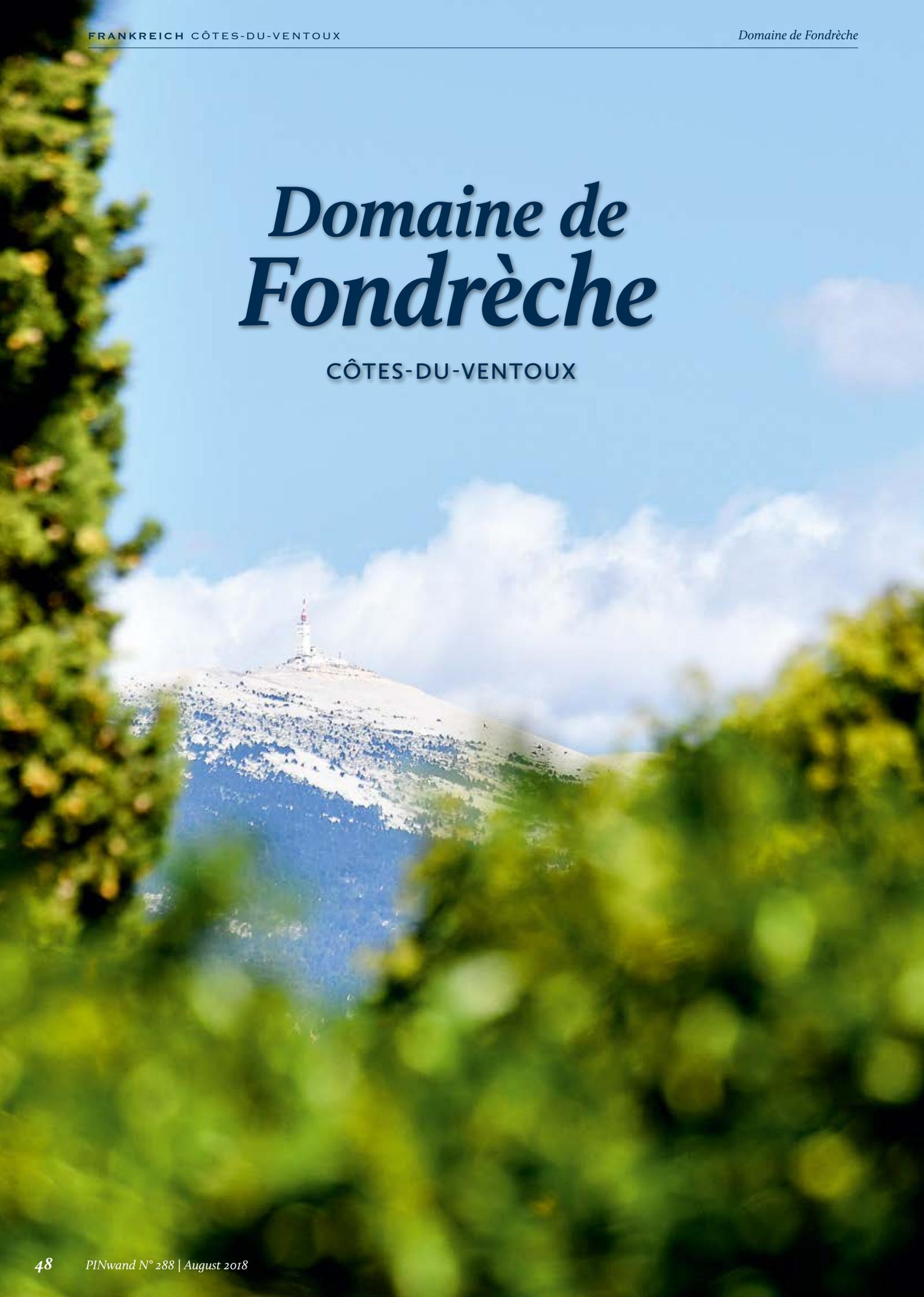
**Madiran monumental.**

Fast schwarz steht dieser Madiran im Glas. Der Duft vereinnahmt die Nase mit schwarzer Frucht und frisch gemahlenem Kaffee. Da brummt es fest in der Nase. Hat sich der Tropfen auf der Zunge dann erst breitgemacht, erliegen wir auf der Stelle seiner süßen Ader, seiner schwarzen Fruchtigkeit und seinem kühlen Körper, aus dessen Poren reiner Saft tropft. "It is exceptional" würde der distinguierte Brite dazu sagen, wir sagen, es ist einfach sündhaft sexy. Kaffee und Brombeeren, Heidelbeeren und feinstes Leder, darüber Seide, die im Kühlfach lag. Das Mundgefühl phänomenal, eindringlich, füllig und doch elegant, mächtig und doch fein. Ungemein komplex agiert der Tropfen auf der Zunge, ist frisch und frech, mal süß, mal blau, mal zärtlich ledrig. Dabei aber immer saftig, immer körperreich und stets elegant. Das Finale schlicht ergreifend, voll von dunkler süßer Frucht und einer grandiosen Würze. Gönnen Sie dem Meisterwerk eine Stunde Luft und genießen Sie ihn mit 14-16° zur Taube, Entenbrust und rotem Fleisch. Versuchen Sie ihn auch zu reifem Ziegenkäse. Oder lehnen Sie sich einfach zurück und entfliehen sie dem Alltag mit diesem außergewöhnlichen Tropfen. Ein Monument des Madiran.



# *Domaine de Fondrèche*

CÔTES-DU-VENTOUX



## Pinard de Picards Klassiker vom Mont Ventoux in Höchstform!

### Parker beurteilt unser Urgestein euphorisch:

**„Fondrèche is the reference point for what can be done in the Cotes du Ventoux. This is a source of sensational wines ... The wines remain underpriced!“**

Wir haben in der jüngeren Vergangenheit bereits des Öfteren über das Jahrgangstraumpärchen 2015/2016 an der Südrhône gesprochen. Die Fachpresse feiert geradezu euphorisch Sebastiens neue 2016er Kollektion. Jeb Dunnock: „Die Muster von Fondrèche haben mich umgehauen und sie sind das einzig Wahre. Jeder, der daran zweifelt, dass vom Mont Ventoux Weltklasseweine kommen, ist es sich selbst schuldig, diese Weine zu probieren!“ Und zückt 91-93 Punkte bereits für den Basiswein! Parkers Wineadvocate sieht das ähnlich, vergibt bis 92 Punkte und, wie übersetzt man „screaming value?“

Nach 2015 wird nun also auch der 2016er als neuer Traumjahrgang der südlichen Rhône gefeiert. Gleichauf mit 1990, 2007 oder 2010. So elegant, balanciert und frisch, bei aller gewohnten inneren Dichte und Konzentration, haben wir in seiner Jugend kaum einen Jahrgang der Rhône vom Fass probieren können! Werte Kunden, kaufen Sie, was Sie nur kriegen können. Das sind schier unfassbare Schnäppchen. Beste CdR haben die Qualität von Hochpreisgewächsen in mittleren Jahrgängen! Insbesondere bei einem Weingut wie der Domaine de Fondrèche, die von einem vorbildlich nachhaltig arbeitenden und sich höchstem handwerklichen Winzerethos verpflichtenden Magier geleitet wird.

Unser Bestseller ist schon seit Jahren ein wahres Kleinod aus dem landschaftlich verzaubernden französischen Süden, von dessen herausragenden Qualitäten, die Parker als sensationell bezeichnet, bei gleichzeitig unglaublich günstigen Preisen, selbst die Winzer im benachbarten Châteauneuf-du-Pape unter vorgehaltener Hand begeistert schwärmen! Wildromantisch gelegen am Fuße des malerischen Mont Ventoux, des heiligen Berges der Provençalen, sorgt sie seit Mitte der 90er Jahre unter der engagierten Leitung des begnadeten Winzers Sébastien Vincenti für erhebliches Aufsehen mit phantastischen Weinen aus naturnahem Anbau, die in kürzester Zeit in der internationalen Weinszene für Furore sorgten. Sébastiens Ziel sind fein balancierte, terroirgeprägte Weine mit gut integrierten Alkoholgradationen, welche die unverfälschte Seele ihrer provençalischen Heimat widerspiegeln. Sie erfreuen sich wegen ihrer komplexen, hedonistischen, betörenden Frucht bei unseren Kunden seit Jahren derart großer Beliebtheit, dass sie zu den meist gesuchten Weinen der gesamten Rhône gehören.

**„Ein überwältigender Erfolg, diese Weine gehören in jeden Keller der Welt!“**

Parker

Wahrlich: Die Domaine de Fondrèche bietet höchst authentische Weine an, mit provençalischer Seele. Diese Pretiosen vom Fuße des mythischen Mont Ventoux haben daher unter Kennern und Liebhabern längst Kultstatus und besitzen unzweifelhaft die Top-Qualität von Prestige-Cuvées aus Châteauneuf-du-Pape, befinden sich aber preislich weit darunter: Phantastische Weine in einer Schnäppchenqualität, wie man sie ganz selten in der gesamten Weinwelt finden kann. Oder um nochmals mit Parker zu sprechen: „Ein überwältigender Erfolg, diese Weine gehören in jeden Keller der Welt!“

FRSo30617

Le Blanc 2017

13% Vol. 13,20 €/l

9,90 €

### Mehr als ein perfekter Sommerwein.

Ausnehmend delikats strömt frischer Zitrusduft die Nasenflügel hoch, gefolgt von weißen Blüten und einer Prise Fleur de Sel. Höchst lebendig trifft der Le Blanc dann auf der Zunge auf, neckt sie mit Limette und mit gelber Grapefruit, um sofort danach in einen frischen, von weißen Blüten dominierten Auftritt überzugehen. Sanddorn ahnt man weit im Hintergrund, vorne taucht ein wenig Honig auf, der Wein ist aber in bester französischer Tradition trocken. Der Gaumen lechzt dem weißen Nebel nach, versucht, diesen animierenden Anklang zu bewahren, der sich so wohlig anfühlt. Alles, was an Frucht vorhanden ist, ist dieser kleinen gelben Grapefruit zu verdanken, die sich tapfer hält in diesem zunehmend mineralischen wie auch floralen Spiel. Auch das Finale könnte wohlgeschmeckender und animierender nicht sein. Feine Würze am Gaumen, ein frischer Touch im Nachhall, das Ende trocken und höchst aromatisch. Die Frucht hat frei, dafür trinkt sich dieser Tropfen weg als würd' es morgen nichts mehr davon geben. Der perfekte Sommerwein für alle, denen überbordende Frucht-

aromatik nicht viel bedeutet, die aber eine elegante französische Würze zu schätzen wissen. Ein Wein mit der wirklich ganz besonderen Note. Toller Essensbegleiter für mediterrane Gerichte und Publikumsliebhaber.

<b>FRSo30717</b>	<b>Cuvée Persia, blanc 2017</b>	13,5% Vol.	22,00 €/l	<b>16,50 €</b>
------------------	---------------------------------	------------	-----------	----------------

### Mineralische Haptik im Mund. Großartig.

Schon der Duft, der aus dem Glas strömt, macht große Lust, den ersten Schluck im Mund zu spüren. Heller Honig, Grapefruit, Pfirsich, schlicht verführerisch. Herrlich weich massiert der Persia die Zunge, Roussanne lässt grüßen. Er lässt sie kurz den Honig spüren, um sich im Anschluss seiner wunderbaren Frische hinzugeben. Pure Mineralik zeigt sich da, feinsten Blütenstaub weht durch den Mund, am Gaumen haftet er sich fest, bleibt ewig da und sorgt für eine Würze, der man sich nicht entziehen kann. Ein grandioses Schauspiel, das sich da im Mund abspielt. Der Wein ist herrlich trocken und für einen Südfrauzosen sehr präzise. Einfach traumhaft. Was von ihm bleibt, wenn er sich dann auf seinen Weg Richtung Abgang gemacht hat, ist eine phänomenale feine Würze, die im Mund lange nachhallt, eine leicht herbe Note, die nach weißen Blüten schmeckt und ein Mundgefühl, von welchem man sich wünscht, dass es auf ewig bleiben möge. Der Persia steht für Haptik pur, erfrischt, animiert und lässt einen nicht mehr los. Ein Franzose, der, so man nicht gerade auf der "fruchtigen" Seite des Weines steht, der perfekte Partner für heiße Sommertage, für den knackigen Salat und für den ganzen Fisch vom Grill ist. Weltklasse. Wie immer für uns einer der besten Weißweine von der Südrhône.

<b>FRSo30517</b>	<b>Le Rosé 2017</b>	12,5% Vol.	11,33 €/l	<b>8,50 €</b>
------------------	---------------------	------------	-----------	---------------

In normalen Jahrgängen einer unserer meistverkauften Rosés, in 2017 wie vielerorts in Europa leider mengenmäßig stark limitiert und im wahrsten Wortsinne in diesem Traumsommer nur ein Tropfen auf den heißen Stein, was der Qualität dieses Klassikers allerdings keinen Abbruch tut. Wie immer extrem animierend, geradlinig, mit lediglich 12,5% Vol. ein Leichtgewicht und gerade dadurch herrlich erfrischend. In der Nase frische Aromen von wilden Erdbeeren, schwarze Johannisbeere und Garriguenoten. Am Gaumen feinfruchtig, elegant, mit mineralischen Noten (von meist sandigen Böden) - köstlich für heiße Sommertage.

<b>FRSo31517</b>	<b>Persia Rosé 2017</b>	13% Vol.	22,40 €/l	<b>16,80 €</b>
------------------	-------------------------	----------	-----------	----------------

Im letzten Jahrgang erstmals in mikroskopischer Auflage vinifizierter Top-Rosé der Domaine, der aus den ältesten Rebstöcken von den besten Böden selektiert wurde. Sébastiens Idee ist, durch die rigorose „sélection parcelle“ das Potential seiner Terroirs deutlich zu machen. Diese geniale Assemblage aus 50 % Mourvèdre und je gleichen Anteilen Syrah und Grenache von sandigen und kalkhaltigen Böden, für 6 Monate auf der Hefe ausgebaut, besticht durch ihre komplexe Struktur und aromatische Vielschichtigkeit sowie die Fondrèche-typische Frische, ein anspruchsvoller Rosé für Terroirsucher, weniger ein Durstlöscher.

<b>FRSo31316</b>	<b>Le Rouge 2016</b>	14,5% Vol.	12,66 €/l	<b>9,50 €</b>
------------------	----------------------	------------	-----------	---------------

## Bis 93 Punkte von Jeb Dunnuck! Absolute Kaufempfehlung!

### Le petit Châteauneuf zu unfassbar günstigem Preis!

Back to the roots. Nachdem Sébastien die beiden seinerzeit fast schon legendären Cuvées Nadal und Fayard zu einer neuen Cuvée verschmolz (so mancher unserer Kunden hat deswegen die ein oder andere Träne verdrückt), hat er den Nachfolger, den er ganz simpel „Domaine de Fondrèche Le Rouge“ getauft hat, mittlerweile zum Aushängeschild des ganzen Anbaugebietes gemacht. Längst sind die alten Namen am Verblassen, denn er vinifiziert die letzten Jahre mit dem Le Rouge einen dramatisch schönen „Einstiegs“-Wein in die Welt der Rhône-Gewächse, erzielt Jahr für Jahr beste Testergebnisse und wird brandaktuell von Jeb Dunnuck mit 91–93 Punkten bewertet! Wenn überhaupt, dann gilt hier: Spektakuläres Preis-Genuss-Verhältnis!

Der heilige Berg der Provençalen, der Mont Ventoux, wacht majestätisch über die malerische Landschaft zu seinen Füßen. Die Weine von Sébastien Vincenti mit ihrem Schmelz, ihrer verführerischen, frischen Frucht und ihrer samtigen Fülle sind in kurzer Zeit eine Referenz der Region geworden. Und werden immer besser infolge Ertragsreduzierung und einem immer höheren Alter der Reben.

Eines der größten Schnäppchen des Jahres von der südlichen Rhône, zu einem **UNGLAUBLICH GÜNSTIGEN PREIS**, ist unser Bestseller von Sébastien. Châteauneuf-du-Pape, werte Kunden, ist nichts anderes als ein „gedelter“ Côtes du Rhône, DER Grand Cru der Rhône sozusagen. Doch das bedeutet auch, dass auf vergleichbar guten Terroirs in der Umgebung dieses Epizentrums von begnadeten Winzern ebenfalls aristokratische Weine erzeugt werden können – Sébastien Vincenti tut genau das, zu einem Bruchteil der in Châteauneuf verlangten Preise. Sensibel und schonend aus kleinbeerigen Trauben alter Grenache- (50%), Syrah- (30%) und Mourvèdrebeneben (20%) vinifiziert, begeistert dieser zutiefst dunkelrote, fast schwarze, höchst authentische Wein voll sinnlicher feiner Frucht. In der betörenden Nase faszinierende Anklänge an schwarze Waldbeeren, Erdbeeren, etwas Kräuter der Provence, saftige, pralle Süßkirschen, weißen Pfeffer und Lavendel, dicht und konzentriert. Die Zunge ist verückt von der schmelzigen, komplexen Frucht, rote Beeren dominieren, leicht kräutrig, Süßholz, ganz zarte Gerbstoffe und eine phantastische Struktur, dabei weich, samtig und von einer bisher nicht dagewesenen Eleganz – welch fabelhaftes Aushängeschild des französischen Südens. Der Alkohol perfekt eingebunden. Es gibt nicht viele Châteauneufweine, von den teuren Prestigegewächsen der absoluten Spitzendomainen abgesehen, die dieser Preissensation das Wasser reichen können! Herzlichen Glückwunsch Sébastien zu dieser phantastischen Leistung!

Zu genießen ab sofort wegen seinen saftigen, runden, schon jetzt bestens integrierten Tanninen. Sofort aufmachen und genießen, bis nach 2023, mindestens.

FRSo30416

Cuvée Persia, rouge 2016

14,5% Vol. 21,26 €/l

15,95 €

**TOP  
TIPP**

**Bis 95 Punkte  
von Jeb Dunnock!**

**Bis 95 Punkte von Jeb Dunnock!**

Was zahlt man eigentlich für derartige Qualitäten in Châteauneuf-du-Pape?! Welch sensationelle Qualität aus einer der landschaftlich reizvollsten Regionen Frankreichs mit ihrem großartigen Terroir! In der Stilistik aristokratisch, nobel und seiden, wird die Nase vom ‚Persia‘ mit einer extrem komplexen, zart rauchigen, aber auch ‚wil-



den' Aromatik, einer subtilen Mineralität (Graphit) und edlen zarten Tabaknoten sowie komplexen Anklängen an dunkle Waldbeeren, Crème de Cassis, Wacholder, Veilchen und einem Hauch von getrockneten Steinpilzen verwöhnt. Der Einfluss des neuen Barrique ist dabei nur ebenso dezent spürbar wie auf der Zunge, da der gewaltige Fruchtkern (wiederum dunkle Beeren, Holunder und Cassis) das Holz förmlich aufgesogen hat und auch das seidige, cremige Tanningerüst komplett ummantelt, das diesem großen Konkurrenten wesentlich teurerer Gewächse von der Côte Rôtie ein großes Reife- und Lagerpotential verleiht. In der Tat erinnert Sébastiens Spitzencuvée in 2016 mehr an die Legenden von der nördlichen Rhône denn aus dem heißen französischen Süden. Zudem hat der sympathische Superstar des Mont Ventoux die Traubenpartien der terroirmäßig höchst unterschiedlichen Syrahparzellen zunächst getrennt ausgebaut, dann mit großer Könnerschaft verschnitten und auch eine größere Partie in großen Holzfudern vinifiziert.

Das Resultat: Eine noch feinere Struktur als früher und eine klassischere Stilistik, eine enorme Dichte und eine fabelhafte Konzentration, eine große mineralische Tiefe, ein perfekt integrierter Alkohol und eine für die südliche Rhône extrem seltene Eleganz. Wie stets sind diese Parameter der großen Weine der Welt das Markenzeichen dieses nur in besten Jahrgängen erzeugten edlen Syrah (mit einem Zusatz von 10% bester Mourvèdre, was diesem Weinmonument noch mehr Komplexität verleiht), der keinerlei Anzeichen von Überreife oder marmeladiger Töne aufweist, der im Gegenteil bemerkenswert frisch und ungemein finessenreich daherkommt, „ganz nahe einem TOP-Hermitage“ (Parker), von dem ihn preislich Welten trennen. Ein rares hedonistisches Weinunikat, ein großes, eigenständiges Mont Ventoux-Gewächs ureigenen Charakters zu einem preislichen Bruchteil hoch bewerteter Châteauneuf-du-Pape Weine. Selbst angehende Weltklasse ist auf der Domaine Fondrèche für jeden Weinliebhaber erschwinglich! Wahrlich ein Mont Ventoux, der die prestigereichen Hermitage-Weine provoziert!

Jeb Dunnuck sieht ihn im Kampf um den Titel des „Bester Persia aller Zeiten“ als großen Rivalen der legendären 2007er und 10er! Schmeckt bereits heute phantastisch (dann aber bitte unbedingt dekantieren, um die noch ungezähmte Wildheit zu zivilisieren), Höhepunkt 2020 bis 2029+.

FRS031415

Divergente, Côtes du Ventoux rouge 2015

14% Vol. 53,20 €/l

39,90 €

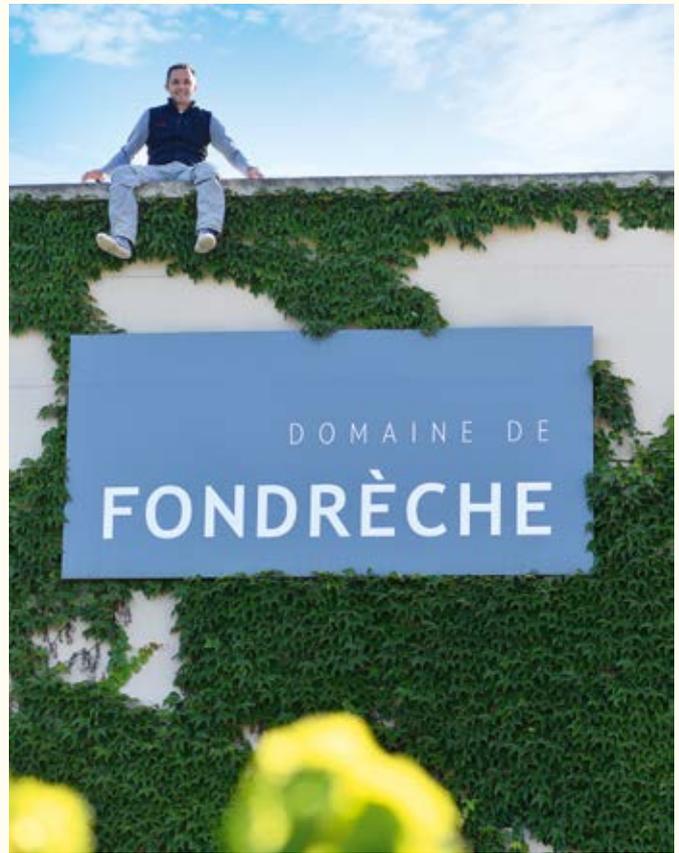
**A new star is born!  
Bis 96 Parker-Punkte!**

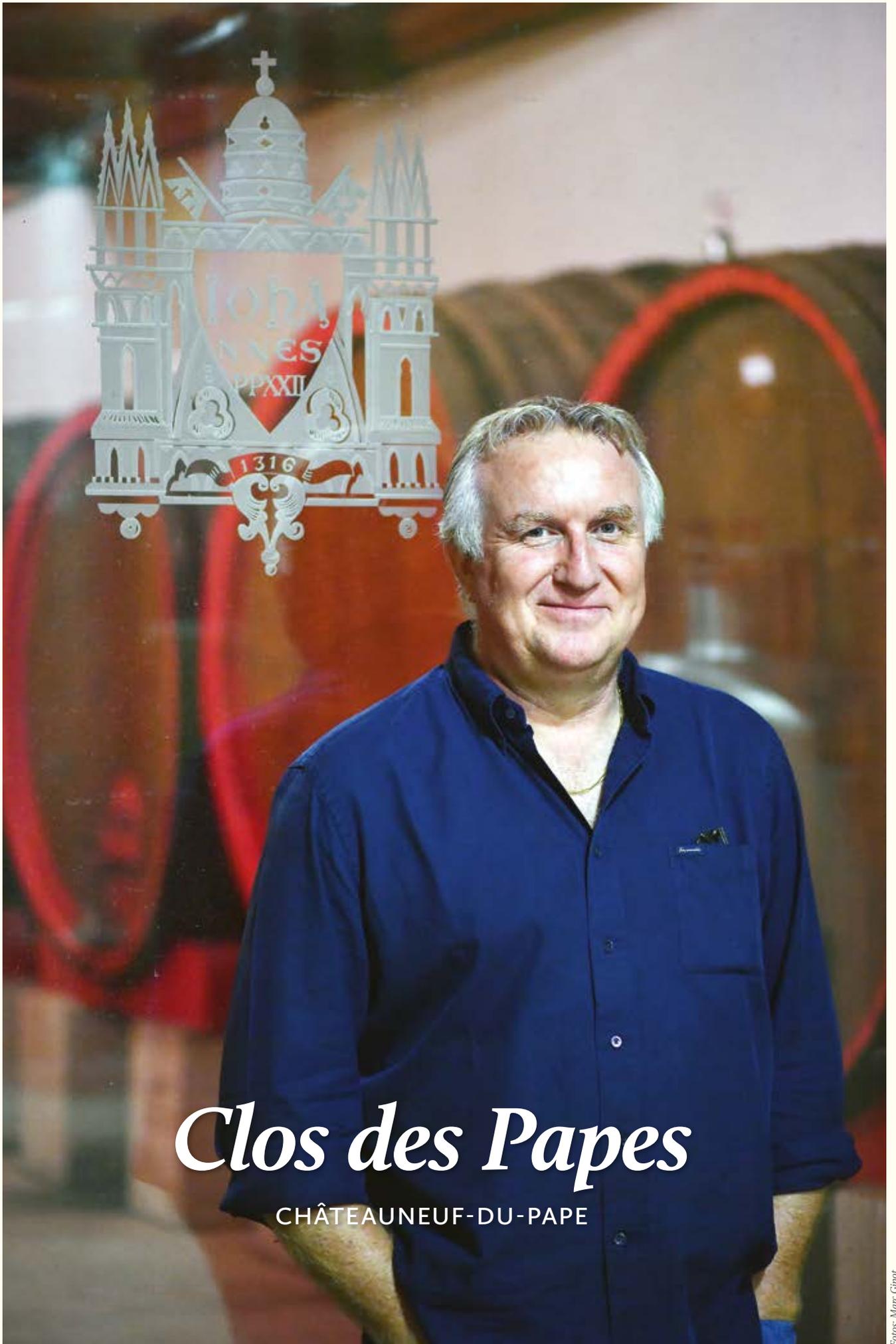
### Unser neuer Lieblingswein der südlichen Rhône

Alte Syrah-Reben eines speziellen Klons, gepflanzt 1961, sind die Grundlagen für einen Stoff, aus dem unsere Träume bestehen! Stilistisch nahe am großartigen Persia, aber mit dem kleinen entscheidenden Kick mehr! Was hat uns dieser geniale Tropfen innerlich berührt auf unserer Probe im Weinkeller am Fuße des Mont Ventoux. Die kaum möglich gehaltene Steigerung des Persia. Nicht weil er noch mächtiger wäre, im Gegenteil, er wirkt feiner! Obwohl er unglaublich reichhaltig, mächtig und konzentriert ist. Das sind die Paradoxien der besten Weine der Welt. Orgien verführerischer Cassis-Frucht vermählen sich mit tiefgründiger Mineralität! Wüssten wir nicht, wo wir uns befinden, sähen wir uns im Keller von Chave an der nördlichen Rhône! Dieser Stoff eines einzigen Fuders (damit wissen wir um die begrenzte Menge dieses Weltklasseweines) hat allerhöchstes Hermitage-Niveau! Das ist der ultimative Terroir-Ausdruck eines genialen Weins vom Mont Ventoux. Ein überwältigender Erfolg!

Was meint Parker bzw. sein für die Rhône zuständiger Verkoster Jeb Dunnuck eigentlich zum neuen Blackbuster der südlichen Rhône, dem Divergente 2015? „It reminiscent of a top flight Hermitage!“ Und dann vergibt er begeistert bis 96 Punkte, wie mehreren ganz großen Châteauneuf-du-Pape! Nur?! Nun, dazu muss man wissen, dass sich die Bewertungen im WINE ADVOCATE verändert zu haben scheinen. Das Pendel der Bewertungen ist zurück geschlagen Richtung Vernunft. Wurden beispielsweise im 2010er Jahrgang an der südlichen Rhône noch fast 30 Weine mit bis zu 100 Punkten bewertet, eine nicht nachvollziehbare Lobhudelei, so erzielt im großen Jahrgang 2015, den die Winzer als eine Mischung der genialen Jahrgänge 2007 und 2010 betrachten und der WINE ADVOCATE gleichermaßen als „beautiful vintage“ bewertet, nur ein Wein die 100 Punkte. Pendel schlagen stets weiter zurück als notwendig und müssen stets wieder einjustiert werden. Generell jedoch scheinen mir derartig vorsichtige Bewertungen seriöser als diejenigen in der Vergangenheit und sie werden auch zu einer wohltuenden Preisstabilität beitragen. Uns Verbraucher wird es freuen, denn unabhängig von den Punkten haben wir die gleichen Qualitäten auf dem Tisch stehen. Und im alten Bewertungsschema hätten wir hier wahrscheinlich die 98-100 Punkte gegeben, insbesondere, wenn wir die 96 Punkte des 2007er Persias als Vergleich heran ziehen. Doch genug zu diesem Thema. Wir trinken Weine und keine Punkte! Liebe Kunden, lagern Sie sich diesen absoluten Weltklassewein in Ihre Keller und genießen Sie in Bälde diesen grandiosen Weingiganten, der in einer Liga spielt mit den um ein Mehrfaches teureren Hermitagegewächse! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis (weit?) nach 2030.

Fotos: Marc Ginot





# *Clos des Papes*

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Fotos: Marc Ginot

## Die biodynamische Legende der Appellation!

**Parker: „Clos des Papes ist eines der Referenzgüter für traditionelle und lagerfähige Châteauneuf du Pape!“**

**Galloni: „Wenn Sie bei einem Châteauneuf-du-Pape vollmundige reife Früchte, harmonische Tannine und einen Gesamteindruck von Großzügigkeit und Üppigkeit suchen, dann hat 2016 einiges zu bieten. Die besten Weine zeigen zudem echte Energie, was 2016 zu einem herausragenden Jahrgang macht.“**

„L'homme fait la difference“, sagen die Franzosen über große Winzerpersönlichkeiten, was wörtlich übersetzt bedeutet: „Der Mann (und selbstverständlich auch die Frau) macht den Unterschied.“ Denn neben dem unverzichtbaren Schatz einer großen Lage ist es immer und immer und immer der Winzer, oder im Falle dieses so traditionsreichen Gutes eine ganze Familiendynastie, deren unermüdliches Qualitätsstreben die Charakteristika eines wunderbaren Terroirs mit dem erlesenen und feinen Stil der Weine verbindet, den nur ein genialer Schöpfer so ungemein feinfühlig zu interpretieren und herauszuarbeiten versteht. Kein anderes Gut, außer Beaucastel, kann nur annähernd die Tradition und glorreiche Vergangenheit einer der besten Appellationen der Welt verkörpern wie DER uralte Adel von Châteauneuf-du-Pape schlechthin: Denn die Familie Avril, die Besitzerin dieser altingesessenen Familiendomaine, ist bereits seit Anfang des 17. Jahrhunderts inmitten dieses ‚Wallfahrtsortes‘ der Weinenthusiasten ansässig und ihre weltweit berühmten, klassisch-eleganten, finessenreichen Gewächse sind seit jeher heiß begehrt. Und dies nicht etwa für eine nur in homöopathischen Dosen erzeugte Spitzencuvée! Nein, der traditionsbewusste Paul Avril, dessen Erbe von Sohn Vincent weitergeführt wird, war vehement gegen die Erzeugung von Luxuscuvéés, auch, weil er seit Jahrzehnten ohnehin dasjenige Lesegut, das nicht optimalen Ansprüchen genügt, an Négociants weiterverkaufte. Daher gibt es in jedem Jahr nur einen roten Châteauneuf-Wein und einen weißen, jeweils in höchst traditioneller Machart, unmanipuliert, weder geschönt noch filtriert – aber von Maßstäben setzender Finesse und Eleganz:

**„Wenn ein Preis für den beständigsten Erzeuger in Châteauneuf du Pape für Weine vergeben würde, die in den letzten 60 Jahren oder sogar länger hergestellt wurden, wäre Clos des Papes ein Kandidat, um den Preis zu gewinnen!“**

*The Wine Cellar Insider*

„Tiefgründigkeit, Geradlinigkeit, Frische. Weine, bei denen einem nicht die Schwere zu Kopf steigt, wie man es bei vielen Weinen aus dem Süden erlebt.“ (So Michel Bettane, der große Mann des französischen Weinjournalismus) Was uns schon immer besonders an dem roten Châteauneuf von Clos des Papes gefallen hat, ist seine innere Harmonie, seine Balance und die Abwesenheit jeglicher marmeladiger, überreifer Noten. Klassischer und finessenreicher kann kein Châteauneuf-du-Pape schmecken, nur anders! Die enorme Komplexität verdanken die Weine aber auch den verstreut über die ganze Appellation liegenden 80 (!) Parzellen, die über sehr unterschiedliche Böden verfügen, von den Sandböden im Westen bis hin zu den steinigen Lehm- und Kalksteinböden im Nordosten. So vereint die fertige Cuvée die Vorteile der unterschiedlichen Bodenformationen und der vielfältigen Rebsorten. Deutlich schmeckbar ist aber auch der Anteil von 7 ha uralter Reben, die in den berühmtesten Parzellen von Châteauneuf-du-Pape, auf der Hochebene von Crau, erzeugt werden. Vincent Avril erntet zudem „derartig gering, dass nur wenige Winzer in Frankreich oder anderswo in der Welt diesen Verlust an Menge hinnehmen würden“.

Die Kellerarbeit geschieht vorbildlich behutsam und traditionell bei konstant 12° C während des ganzen Jahres. Nach der extrem schonenden Vinifikation ohne Pigeage werden alle Rebsorten gemeinsam in großen Holzfässern ausgebaut und so sorgfältig wie möglich unfiltriert abgefüllt. Keine Barriques, keine tönernen Moden, Klassik pur! Jung schon häufig sehr ansprechend, gehören diese Gewächse aus der Kategorie persönlicher Lieblingswein zu den langlebigsten Tropfen der Appellation – ein großer Wein und ein Muss für alle Liebhaber nobler Châteauneuf-du-Pape-Gewächse.

Die Kellerarbeit geschieht vorbildlich behutsam und traditionell bei konstant 12° C während des ganzen Jahres. Nach der extrem schonenden Vinifikation ohne Pigeage werden alle Rebsorten gemeinsam in großen Holzfässern ausgebaut und so sorgfältig wie möglich unfiltriert abgefüllt. Keine Barriques, keine tönernen Moden, Klassik pur! Jung schon häufig sehr ansprechend, gehören diese Gewächse aus der Kategorie persönlicher Lieblingswein zu den langlebigsten Tropfen der Appellation – ein großer Wein und ein Muss für alle Liebhaber nobler Châteauneuf-du-Pape-Gewächse.

FRS170317

Le Petit Vin d'Avril rouge 2017

14,5% Vol. 15,86 €/l

11,90 €

**Einer der größten Weinwerte der südlichen Rhône, ein Super-Schnäppchen!**

Neben seinem Weltklasse-Rotwein vinifiziert Vincent Avril auch einen herrlich unkomplizierten Alltagswein von exzellenten Weinbergen in unmittelbarer Nachbarschaft zu Châteauneuf-du-Pape, die neben den traditionellen

Rebsorten der Region auch einen kleinen Anteil von Trauben der Edelreben Merlot und Cabernet-Sauvignon enthalten. Außerdem kommen hier auch jüngere Anlagen in den Wein, die später einmal in den Grand Vin von Clos des Papes eingehen werden. Dieser dicht granatfarbene Vin de Pays duftet fein nach Cassis und roten Lutschpastillen. Ein verführerisch likörig-reifer Duft sowie reife Brombeeren und Johannisbeeren tummeln sich hier. Am Gaumen ist Vincent Avrils „kleiner Wein“ reif und harmonisch. Die Tannine sind samtig, die Frucht von Lakritz, Anis und pfeffrigen Noten umspielt. Das trägt bereits deutlich die Handschrift des begnadeten Winzers, da der Wein ebenfalls über eine sehr feine Struktur verfügt und meilenweit entfernt ist von jeglichen überreifen oder marmeladigen Anklängen. Das Besondere an diesem traumhaften Alltagswein ist, dass er keine Jahrgangsbezeichnung trägt, sondern stets eine Assemblage aus verschiedenen Ernten darstellt. Diese exzellente Vermählung mehrerer Jahrgänge demonstriert daher eine besonders harmonische Verbindung und ist jedes Jahr ein garantierter Genuss. Von der Qualität dieser traumhaften Cuvée zu äußerst sympathischem Preis kann so mancher Châteauneuf-du-Pape nur träumen!

FRS170116	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2016	15,5% Vol.	106,53 €/l	79,90 €
FRS170116M	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2016 MAGNUM	15,5% Vol.	110,00 €/l	165,00 €

**Clos des Papes: Der Aristokrat der Südrhône, erzeugt nach biodynamischen Richtlinien.**

**Galloni: „Der Clos des Papes 2016 zeigt aromatische Intensität ohne Übergewicht und harte Kanten.“ 95-97 Punkte!**

Vincent Avril produziert ungemein komplexe, extrem finessenreiche, terroirgeprägte, traditionelle Châteauneuf-Weine alter Schule ohne jeglichen Barriqueausbau, geprägt durch alte Reben aller 13 in der Appellation zugelassener Rebsorten, die verantwortlich zeichnen für die große Harmonie und Ausgewogenheit seiner Weine. Der nach Prinzipien des biodynamischen Anbaus vinifizierte 2016er Clos des Papes besteht zu einem Großteil aus Grenache. Diese bildet das Rückgrat dieses Grand Vins, ist die wichtigste Komponente für die Langlebigkeit und Struktur des Weins. Vincent Avrils Klassiker sieht niemals neues Holz und Rappen. All dies, in Verbindung mit der hohen Reife des Lesematerials, ergibt einen extrem seidigen und feinen Châteauneuf-du-Pape, dessen charakteristische Aromatik stets von süßlich-reifen Früchten dominiert wird. Dieser dicht granatfarbene Rotwein zeigt bereits allein im wuchtigen Bouquet, welches Kraftjahrgang 2016 an der Südrhône war. Vincent Avril vergleicht ihn mit den beiden großen Klassikern 2010 und 1990, Dunnuck mit 2010 und 2007!

Am Gaumen verschmelzen reife Beeren mit Süßkirsche, Lakritz, Nelke und orientalischen Gewürzen. Die Tannine sind präsent aber seidig. Bei all der Komplexität und Intensität der Aromatik ist dies aber mitnichten ein erschlagender Rotwein, sondern ein harmonischer Châteauneuf mit vollmundiger und weicher Struktur. Im nicht enden wollenden Nachhall wechseln sich reife Zwetschgen, Hagebutten, Wal-



**97-100 Punkte!**

**97-100 Punkte von Jeb Dunnuck für die Biodyn-Legende Clos des Papes: „Der Wein wird eine Schönheit!“**



derdbeeren und dunkle Schokolade ab. 2016 ist mit Sicherheit einer der größten Jahrgänge der Dekade, ein echter vin de garde, dessen Potenzial und Kraft das Alleinstellungsmerkmal der geliebten Südrhôneweine verdeutlicht. Oder wie Parker es treffend zusammenfasst: „Der 2016er gibt alles vor, was man sich jemals in einem vollmundigen Rotwein wünschen würde.“ Und Antonio Galloni sieht den Jahrgang sogar über dem weit gelobten 2015er, verdichtet dies in seinem Jahrgangsbericht über die Region: „Der monumentale 2015er Jahrgang von Châteauneuf-du-Pape war fast unnachahmlich, aber 2016 war der Herausforderung gewachsen. Tatsächlich übertreffen in vielen Fällen die Weine aus diesem gleichmäßig herausragend warmen Jahr ihre älteren Geschwister oder sind ihnen zumindest physisch überlegen.“

Dieser Klassiker zählt zu den großen Weinpersönlichkeiten Frankreichs mit einer expressiven Natürlichkeit, der seine faszinierende Aura seinem großen Terroir und einer meisterhaften Weinbereitung durch Vincent Avril verdankt.

Zu genießen in den kommenden Monaten, in seiner animierenden Fruchtphase, Höhepunkt ca. ab 2023. Lagerpotenzial bis nach 2040.

FRS170217

Châteauneuf-du-Pape, blanc 2017

15% Vol. 78,66 €/l

59,00 €

### **Einer der großen Weißweinklassiker Frankreichs**

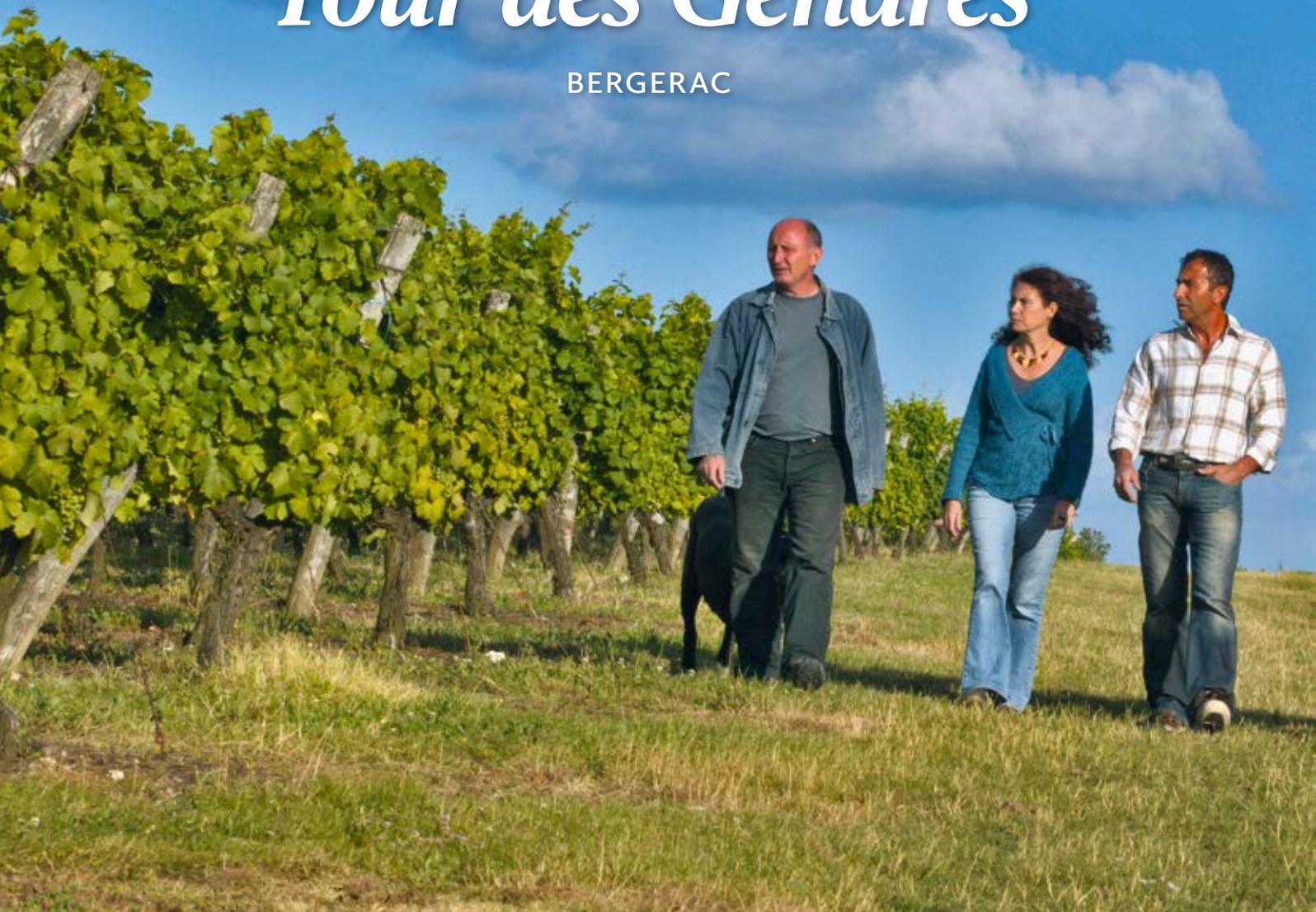
Vincent Avril liefert mit seinem weißen Châteauneuf-du-Pape aus den Rebsorten Roussanne, Grenache Blanc, Pikadin, Clairette, Picpoul und Bourboulenc einen Mythos der Rhône. Dieser magische Weißwein zählt zu Recht als einer der größten Weißweine Frankreichs und darüber hinaus besitzt er legendären Status unter den Weißen der Region, da er enormes Alterungspotenzial aufweist. Vielleicht auch, weil Vincent Avril für die Region unüblich den biologischen Säureabbau vermeidet, gerät dieser Klassiker stets derartig frisch und präzise. Denn weiße Châteauneufs kommen gelegentlich extrem kräftig und cremig daher. Das kann in der Jugend schon zu mächtig wirken. Aber hier halten sich Intensität und Trinkfluss gekonnt die Waage.

Dieser Typus Wein besitzt gemeinsam mit weißem Hermitage und Condrieu eine spezielle Entwicklung der Reife. In der Jugend wirkt der weiße Clos des Papes floral und dezent fruchtig und wie aus einem Guss. Der 2017er Jahrgang duftet nach weißen Blüten, reifer Honigmelone und hat eine feine Kopfnote von grünen Äpfeln. Am Gaumen ist er kaum cremig, nur dezent ölig, aber gebietstypisch komplex und aromatisch intensiv. Das schmeckt nach Pampelmuse, Meersalz, reifer Birne und etwas Pomelo. Mit der Reife von 5 bis 10 Jahren gewinnt der Wein dann plötzlich eine neue Dimension, die man so kaum erwarten würde. Schwarzer Trüffel, auch eine feine Petrolnote und Aromen von Brotkruste und Malznoten kommen dann hinzu. Das Spannende ist, das zwischen diesen zwei Stadien kaum Entwicklung stattfindet und der Wein nicht zu altern scheint. Daher sollte man ihn entweder jetzt ganz jung in den ersten vier Jahren trinken oder nach einem Jahrzehnt der Flaschenreife. In beiden Phasen begeistert dieser Weintyp, der so nur an der Rhône existiert. Schlichtweg ein Meisterstück!



# Château Tour des Gendres

BERGERAC



**„Die ausgewogensten und ebenmäßigsten Weine des gesamten Bergerac, schöne trockene Weißweine und Rotweine in steilem Aufstieg!“ – RvF 2018**

**Traumhaft schöne Bio-Weine mit moderatem Alkoholgehalt brillieren als Alternativen zu den Prestigewäxsen des benachbarten Bordelais!**

Wo sollen wir bei den Weinen von Tour des Gendres bzw. dessen genialem Besitzer Luc de Conti anfangen und wo aufhören?

VINUM urteilt in einer glänzend recherchierten Reportage über die großen Weine des französischen Südwestens und nach einer umfangreichen Degustation: „Eine der spannendsten Verkostungen seit Jahren, ein Weinparadies!“ Und konkret zu unserem ungemein preiswerten Bestseller ‚La Gloire de mon Père‘: **„In Pomerol bezahlt man für so etwas doppelt und dreifach!“**

Der FEINSCHMECKER hat über ein Jahrzehnt lang mehrere Gewächse von Tour des Gendres unter die 100 besten Weine der Welt gelistet!

Tolle Schlagzeilen und Bewertungen? Ja, aber das schrieben wir schon vor 10 Jahren! Und heute:

„Le Tour des Gendres ist der kluge Fahnenträger und Avantgardist für die ganze Region!“, so das dezidierte Urteil im „Guides des meilleurs vins de France 2018“. Und dies nach nun bereits über 25 Jahren Erfahrung in biologischem Weinbau. Denn schon Mitte der neunziger Jahre begann Luc, nach ökologischen Gesichtspunkten die Arbeit in seinen Weinbergen umzustellen. Weinberge, die den größten Schatz der Domaine bilden. Denn es ist schlicht ein Naturgesetz: „Natürlich“ findet sich bei allen großen Weinen der Welt die Ursache ihrer famosen Qualitäten zunächst im herausragenden Terroir. Und die exzellenten, dabei sehr unterschiedlichen Böden der Domaine Tour des Gendres in unmittelbarer Nachbarschaft zum Bordelais sind mit der gleichen Struktur gesegnet wie in den großen Lagen am Ufer der Gironde: Lehmiige Sandböden vermitteln den Weinen Cremigkeit und Frucht, karge Kalkböden zeichnen für die elegante, seidene Textur und die feine Mineralität verantwortlich und von kieseligen Granit- und Kalkböden kommen eine sehr spezifische Fruchtausprägung und die tiefe Farbe.

Zudem hat unser Freund Luc de Conti, die Lichtgestalt des Bergerac und in Frankreich längst als Winzerikone gefeiert, die Weinbergsarbeit in Bergerac geradezu revolutioniert: eine strikte Mengenbegrenzung, eine sehr späte und extrem selektive Ernte in mehreren Durchgängen, um nur auf den Punkt gereifte Trauben zu lesen, Umstellung auf biologisch-dynamischen Anbau, um eine tiefe Wurzelung der Rebstöcke (die im Übrigen aus uraltem, allerbestem genetischen Material bestehen) zu erreichen sowie eine manuelle Bearbeitung der extrem gepflegten Böden. Wer jemals die aufgelockerte, feinkrümelige Bodenstruktur in Lucs Weinbergen begutachtet und sie durch bloßen Augenschein mit dem „Beton“ seiner Nachbarn verglichen hat, der ahnt, was sich hinter dem Begriff der „lebenden Böden“ verbirgt und begreift, wie viel harte, körperliche Arbeit hinter dem Top-Zustand des erstklassigen Terroirs stecken muss. Mittlerweile besitzen wegen dieser Umstellung Lucs Rebstöcke deutlich mehr Frische infolge einer perfekten Säurestruktur und deutlich weniger Alkohol! Die in jahrelanger, mühevoller Handarbeit entstandenen „lebenden Böden“ voller Mikroorganismen helfen den Reben, ihre Erträge und die Qualitäten ihrer Beeren selbst zu regulieren. Dazu gibt ihnen Luc Gelegenheit durch seine intensive Weinbergsarbeit im Einklang mit der Natur – und nicht gegen sie!

## „Ich bin immer auf der Suche nach der bestmöglichen Balance in meinen Weinen!“

Luc de Conti

Luc de Conti ist zweifellos einer der lebenden Beweise der in Frankreich von jedem Weinfreund schon quasi mit der Muttermilch aufgesogenen These, dass der Begriff Terroir weit mehr umfasst als „nur“ die Qualität des Bodens, insbesondere nämlich auch die mikroklimatischen Bedingungen und an allererster Stelle der Winzer selbst. Seine Arbeit in Weinberg und Keller sind die wohl alles entscheidenden Faktoren, was die Qualität eines Weines letztendlich betrifft. In Frankreich gibt es eine alte Winzerweisheit, welche diese herausragende Bedeutung beschreibt, „Le vigna aime le soleil, mais plus encore l'ombre de son maître“, was bedeutet: „Die Rebe liebt die Sonne, aber noch mehr den Schatten ihres Herrn.“

Und so kommen wir nochmals zurück zum Anfang:

Das Ergebnis dieser jahrelangen, schrittweise erfolgten Verbesserungen zeigen Erfolg. Und das klare Urteil der REVUE DU VIN DE FRANCE lautet:

**„Von Tour des Gendres kommen die ausgewogensten und ebenmäßigsten Weine des gesamten Bergerac, schöne trockene Weißweine und Rotweine in steilem Aufstieg!“**

FSWo40217



„Classique“, blanc 2017 (Bio)

12% Vol. 10,53 €/l

7,90 €

### Kleiner Wein ganz groß. Weinspaß pur.

An Sauvignon blanc erinnernde grüne Paprika steigt in die Nase, untermalt von animierender Zitrusaromatik. Im Mund zeigt sich ein gänzlich anderes Bild. Richtig griffig steht der Tropfen auf der Zunge, zeigt kaum Frucht. Dafür gibt's Lindenblüten, Mandeln und Hibiskus. Frisch ist mehr als treffend, animierend ist der Trunk. Mineralik ist das oberste Gebot. Der Classique scheint überhaupt die Wein gewordene Mineralität, durchaus ungewöhnlich für einen Wein in dieser Preisklasse. Was da am Gaumen haftet ist bezaubernd. Es wirkt fein, trocken

und steinig. Der Nachhall dauert recht lange, man wird diese intensive "Steinigkei" nicht mehr los. Sie krallt sich förmlich fest und hört nicht auf zu wirken. Phantastisch. Auch die Zunge wird kompromisslos eingenommen von diesem Nebel, auch dort merkt man, wie sich alles der Mineralik unterordnet. Der Wein sorgt für ein Mundgefühl, an das man sich gewöhnen kann, der Trinkspaß ist ein wahrlich großer, der Trinkfluss höchst rasant. So macht man "kleine" Weine, die animieren. Dieser einfache Bergerac kann alles und kostet so gut wie nichts. Zuschlagen! Der Tropfen ist ein Hit.

FSWo40316



Cuvée des Conti, blanc 2016 (Bio)

13% Vol. 13,20 €/l

9,90 €

### Trocken, würzig und supersüffig.

Frisch gepflückte Aprikosen, Pfirsich, etwas Birnenschale und der Duft einer frisch gemähten Sommerwiese verzaubern die Nase. Im Mund das große Staunen. Viel Frucht auf der einen Seite, auf der anderen dann aber konsequent trocken, straight und griffig. Aprikosen, Pfirsich und auch Ananas stehen einer mineralischen Würze gegenüber, die sich mehr als zeigen kann. Irgendwo im Hintergrund Andeutungen von Muskatnuss und floralen Noten wie Flieder, die Würze haftet sich am Gaumen an, hinten auf der Zunge spürt man einen Rest von Frucht, die leise durch die Szenerie huscht. Saftig ist es und dennoch trocken, fruchtig ist es und dann doch so würzig und mineralisch. Die Kombination und das Zusammenspiel von Frucht und feinherber Würze, von Saft und Trockenheit, ist schlicht erstaunlich. Was bleibt von der Cuvée des Conti ist ein animierender Nachhall, ein Mundgefühl, das eher von dezenter Mineralik dominiert wird und ein klein wenig von Marillen. Das Verlangen nach dem nächsten Schluck ist groß und wer gerne frischen Fisch und knackiges Gemüse auf dem Teller hat, der sollte diesen Tropfen dazu im Glas haben.

FSWo40416



Moulin des Dames, blanc 2016 (Bio)

13,5% Vol. 26,60 €/l

19,95 €

### Kraftvoll, aromatisch und charakervoll.

Liebe Kunden: Vorhang auf für den besten Moulin des Dames der letzten Jahre! Die Umstellung auf biologischen Anbau hat Luc abgeschlossen, die Weinberge haben ihr Gleichgewicht gefunden, und Luc, der bekennende Rieslingfan, hat diesen Wein stilistisch auf ein neues Niveau gehoben.

Frisch geraspelt Zitronengras und frisches Heu duften in der Nase. Keine Frage, hier steht ein Sauvignon Blanc im Glas, ABER: der sich im Mund komplett anders präsentiert als man dies erwarten würde. Richtig würzig rollt er über die Zunge, die getrockneten Aprikosen und auch Quitte schmecken eher herb, von süßlicher Frucht keine Spur im Mund. Dafür umso aromatischer, umso mineralischer. Wir sind erstaunt, wie anders und wie gut Sauvignon Blanc schmecken kann, wie charakervoll und texturiert. Den Moulin des Dames darf man getrost "erwachsen" nennen, weil er heute da steht wie ein Großer, Verspieltheit und Opulenz war gestern, heute ist er durch und durch gefestigt.

Am Gaumen legt sich eine wunderbare Würze an, macht Druck und zeigt auch Grip, die Zunge lechzt geradezu nach dieser frischen, feinen Frucht, nach diesem griffigen Erlebnis. So geht Textur, so geht Profil. Hier ist nichts laut, hier musiziert ein eingespieltes Kammermusik-Orchester, in aller Ruhe. Im Abgang klingt dann wieder etwas frisches Heu an, mischt sich ins würzige Finale ein und sorgt für einen langen, aromatischen Nachhall. Ideal zu Fisch, Geflügel oder auch Ziegenkäse. Wunderbarer Sauvignon Blanc mit seriösem Anspruch.

FSWo41314F



Saussignac, blanc 2014 (Bio) (0,5l)

13% Vol. 39,80 €/l

19,90 €

### Ein Zaubertrank! Aus der Amphore.

Neu in Lucs Portfolio: eine Art Spätlese aus rosinierten Trauben, sehr präzise und ungewöhnlich.

Frischer Akazienduft in der Nase, Quitten sind mit dabei und auch etwas Waldhonig. Zauberhaft ist dieser Duft. Exotisch anmutend, verführerisch!

Und dann macht 's Bäng: auf der Zunge steht ein herber Süßwein, nach der exotischen Nase völlig unerwartet. Geht das überhaupt? Süß und herb zugleich? Nichts ist unmöglich, wie dieser Tropfen hier beweist. Der Saussignac schafft das mit links, ist süß in seinem Saft und herb in seiner Frucht. Reife Quitten hier, Akazienblüten da. Kandierte Ananas im Hintergrund, ein wenig Honig und darunter eine Würze, die für feine Wärme sorgt.



Der Gaumen spürt den süßen Druck, der sich jedoch im gleichen Augenblick sehr frisch zeigt. Ein Mundgefühl, das man erlebt haben muss. Man kaut den Wein, man rollt ihn auf und ab, um dieses doppelte Spiel erfassen zu können, und verliert sich immer mehr in diesem vielschichtigen Aromenspektrum.

Der Abgang ist von Quitte dominiert, als Untermauerung wieder diese wunderbare Würze, der Nachhall tropisch, exotisch, lang und ... herb. Ein Wein, den man zum Kuchen kosten sollte, der ein schlichtes Vanilleeis-Dessert krönt und der zu reifem Käse eine Top-Begleitung ist. Als Solist ein Tropfen, der sogar den trübsten Tag zu einem guten werden lässt. Großes Weinerlebnis!

FSWo40816



„Le Classique de Tour des Gendres“, rouge 2016 (Bio)

14% Vol. 10,53 €/l

7,90 €

**Sehr kühl und fein. Ein charmantes Universaltalent.**

Einmal Pflaumenkuchen mit Thymian und Veilchen bitte! Einfach wunderbar, dieser Duft, welche Kombination! Auf der Zunge trifft diese Cuvée aus 40% Malbec und 60% Merlot unerwartet frisch auf, und kühl ist auch der gesamte Eindruck im Mund.



Rosen, Veilchen und auch Nelken sind schmeckbar, ein Hauch von Orient klingt an. Der Gaumen ist fasziniert vom seidig feinen Grip, den der Classique de Tour des Gendres aufbaut. Schwarze Kirschen mischen sich mit Nachdruck ins Geschehen, dunkle rote Beeren trauen sich hervor, der Tropfen weiß, wie man sich aus dem Stand heraus beliebt macht. Auch etwas Rauch macht sich nun bemerkbar, ganz fein und leise nur im Hintergrund. Feine Röstaromen klopfen an und ganz hinten klingt eine reife Pflaumenaromatik an. Ein Traum ist auch die feine Würze, die diesen Alltagstropfen dominiert und eine gute Struktur vorgibt. Ein Wein, der laut nach der Wurst schreit und nach Fleisch, der jeden Sonntagsbraten zu einem Highlight werden lässt. Verträgt locker ein Stündchen im Dekanter und schmeckt mit frischen 16° am besten. Der Preis für diesen Tropfen: äußerst angenehm, um es zurückhaltend auszudrücken. Wirklich tolle Alternative zu vielen Bordeauxweinen.

FSWo40516



La Gloire de mon Père, rouge 2016 (Bio)

14% Vol. 18,00 €/l

13,50 €

### Der perfekte Küchentiger. Macht alles mit.

Ein Fruchtdessert könnte nicht besser duften. Rote Waldbeeren unter dunkler Schokolade, ein Hauch Lakritz als Topping und ein Veilchen als das Tüpfelchen auf dem i. Rund und saftig steht der La Gloire de mon Père (welch geniale Cuvée aus 50% Cabernet und je 25% Merlot und Malbec!) dann auf der Zunge, entlädt dort seinen



„Fassprobe“ bei Tour des Gendres

Luc ist selbst ganz begeistert von seinem ‚Les Anciens Francs‘:

**„Das ist der beste Cabernet meines Lebens!“**



prall gefüllten Korb von Waldfrucht, Himbeeren und auch Erdbeeren. Gebändigt wird die Fruchtfülle von einem zarten Rauch von Röstaromen. Man spürt edle Würze an der Zungenspitze, man genießt den kurzen süßen Kick danach und man mag den feinen Gerbstoffnebel, der am Gaumen entlangzieht. Eine angenehm frische Säureader sorgt für Tempo, hinter den Lippen wird es zärtlich griffig, man spürt Textur und genießt den reifen roten, fast schon violetten Saft. Erst am Ende tauchen wieder diese feinen Röstaromen auf, befeuern den Tropfen noch einmal kurz vor seinem Abgang und hinterlassen ein angenehmes Mundgefühl. Im Finale Grande klingt nochmals dunkle Schokolade an und geht mit der roten Waldfrucht gemeinsam durchs Ziel. Ein Wein, der sich für eine kurze Weile an der Luft mit Tiefe und Profil bedankt und z.B. zu gegrillter Ente an Steinpilzen beste Figur macht. Feiner Tropfen, der sich jeder Gelegenheit anpasst.

FSWo40115



„Les Gendres“, rouge 2015 (Bio)

14% Vol. 33,20 €/l

24,90 €

**Ein Merlot, den man sich notieren sollte.**

Fein gerührte Johannisbeerengelee, Brombeeren und Süßholz duften aus dem Glas heraus. Dank des im Bergerac eher kühlen Jahrgangs steht dieser Weinriese ebenfalls kühl wie eine Eins auf der Zunge, zeigt sich finessenreich und ausgesprochen fein. Reife Brombeeren, saftige Kirschen und jede Menge schwarze Johannisbeeren übernehmen das Kommando. Begleitet werden sie von zarten Eichentönen, die jedoch im Hintergrund bleiben. Am Gaumen streift sich ein samtig weicher Film ab, die Textur ist kühl und seidig. Überhaupt wirkt dieser Tropfen äußerst elegant und frisch im Mund. Fast kein Gewicht, klar fokussiert und dank des flotten Säurespiels richtig lebendig. Auch das Finale ist ein Erlebnis: da treffen sich die Früchte wieder, um in einen harmonischen, von edler Würze untermalten Abgang überzugehen. Was haften bleibt ist der Eindruck von Brombeeren und Johannisbeeren. Und ganz am Ende noch ein Stück Lakritze, um der Würze einen letzten süßen Stich zu geben. Ein Merlot, den man unbedingt am Radar haben sollte. Jetzt und in der Zukunft. Zu einem guten Rib-Eye Steak die reinste Offenbarung.

Hat enormes Reifepotential, jetzt auf jeden Fall karaffieren, besser aber noch 3-4 Jahre Zeit zum Reifen geben. Dann geht es los....

FSWo41415



„Les Anciens Francs“, rouge 2015 (Bio)

14% Vol. 33,20 €/l

24,90 €

**Für die großen Momente gemacht.**

Einer der Höhepunkte unserer Verkostungsreise zur Vinsud in diesem Frühjahr. Luc selbst ist von diesem Wein restlos begeistert: „Das ist der beste Cabernet meines Lebens!“ Verständlicherweise.

Schlicht betörend ist der Duft, der uns aus dem Glas entgegen strömt. Reife rote Beeren, ganz viel Kirsche und darunter ein Tick Johannisbeere. Dicht, komplex, elegant. Grandios. Der Auftritt, den der Les Anciens Franc im Mund hinlegt, ist ebenfalls bemerkenswert. Rote Kirschfrucht trifft Cassis, florale Noten von Veilchen schweben neben allerfeinsten Röstaromen. Die Zunge nur ganz leicht berührt, fast schwerelos steht der Wein auf ihr. Seidig weht das Gerbstoffkleid über den Gaumen, ultrafein und elegant. Es fühlt sich an, als hätte dieser Tropfen eine natürliche Kühlung eingebaut. So frisch, so belebend, so angenehm bahnt er sich seinen Weg. Keine Spur von Breite, nur auf die Zungenmitte fokussiert, ein Cabernet Franc, wie er besser nicht sein kann. Die Würze zeigt sich sehr verhalten, nur etwas Unterholz und Laub macht sich bemerkbar, das Kommando überlässt sie den Johannisbeeren und den Kirschen. Rote Frucht und elegante Würze in trauter Harmonie. So schön und einfach kann es sein. Im Finale ist es wieder Kirsche, die das Zepter in der Hand hält, hinter ihr der Rest der Meute auf dem Weg in einen langen wunderbaren Nachhall. Packen Sie das beste Fleisch aus, das sie haben und genießen sie den Tropfen in vollen Zügen. Ein wunderbarer Cabernet Franc von extrem kalkhaltigen Böden. Verträgt noch etwas Lagerung, Potential für mindestens 20 Jahre und mehr.



# Anselmo Mendes

## VINHO VERDE

***Terroirverwurzelt wie seine Alvarinhos, die Königin der portugiesischen Weißweinreben, Anselmo Mendes: Seine langlebigen Vinho Verdes zählen zu den Weißwein-Ikonen Portugals.***

*Liebe Freunde von Pinard de Picard,*

*solch einen Testerfolg erleben auch wir nicht alle Tage: Die Fachzeitschrift VINUM verkostet im Frühjahr Weine aus dem grünen und feuchten Norden Portugals, die immer populärer werdenden frischen, fruchtbetonten Vinho Verde, und zwar deren weiße Variante. Die Probe fand verdeckt statt und das Ergebnis ist ein Paukenschlag: die ersten 5 Plätze belegen ausschließlich die Weine unserer letztjährigen Neuaufnahme Anselmo Mendes. Welch ein Triumph!*

*Dieser Erfolg kommt nicht von ungefähr. Anselmo ist einer der Vordenker und Vorreiter des Terroir-Gedankens in seiner Heimat. Er kennt jeden Zentimeter seiner Erde, arbeitet die wesentlichen Elemente, jede Facette jeder einzelnen Lage heraus und vinifiziert alle Lagen separat. So kann jede Rebsorte und jede Parzelle am Höhepunkt ihrer Reife gelesen werden, was zur ständigen Qualitätsverbesserung beiträgt.*

*Dabei hilft ihm natürlich sein einzigartiger Schatz: das bestmögliche Terroir direkt vor seiner Haustür, nahe der Kleinstadt Melgaço und dem benachbarten Monção. Das Gebiet der DOC Vinho Verde gleicht einem nach Westen exponierten Amphitheater, das die regenreichen atlantischen Westwinde einströmen lässt. Im Jahresdurchschnitt fallen hier 1.200 mm Regen bei 3.100 Sonnenstunden pro Jahr. Die Meeresbrisen verleihen den*

Weinen diese unnachahmliche Frische, die porphyrischen Granitböden in Melgaço und die vorwiegend von Kalkstein geprägten Böden in Monção ihren mineralischen Charakter. Die beiden im Nordosten der DOC Vinho Verde gelegenen Unterregionen Melgaço und Monção weisen ein ganz besonderes Mikroklima auf: Sie sind von Bergen umgeben, die sie von den atlantischen Regenwinden etwas abschirmen. Dieser Schutz führt zu höheren Reifegraden, die so wichtig sind, damit perfekt ausbalancierte Alvarinhos entstehen, und bilden die ideale Voraussetzung, um Spitzen-Weißweine zu erzeugen.

**„Niedrig im Alkoholgehalt und Preis, hoch im Spassfaktor!“**

VINUM

Heute gilt Anselmo Mendes zwischen Minho und Algarve als Spitzenerzeuger, seine Weine werden Jahr für Jahr zu den Besten des Landes gekürt und auch auf internationaler Ebene hoch bewertet. Und dieser neuerliche Testerfolg in der VINUM ist ein weiterer Beleg für deren außerordentliche Qualität – und dies zu welchem Tarif! Hier stimmt einfach alles: „Niedrig im Alkoholgehalt und Preis, hoch im Spassfaktor“, so das Urteil der VINUM.

Neugierig geworden? Probieren Sie die Testsieger aus den Rebsorten Alvarinho, Avesso oder Loureiro, durchaus verschiedene Charaktere, aber gleich gutes Preis-Genussverhältnis! Auch als Kennenlernpaket!

PVVo10117  
PVVo10117S

**Muros Antigos Escolha branco 2017**  
12 x Muros Antigos Escolha branco 2017 (10+2 Flaschen gratis)

DV	12,5% Vol.	9,26 €/l	<b>6,95 €</b>
	statt <del>83,40 €</del>	7,72 €/l	<b>nur 69,50 €</b>

**Ein portugiesischer Tanzbär. Unschlagbares Weinvergnügen.**

VINUM - 5. Platz und Best Buy: „Eine bemerkenswert elegante Cuvee aus : Alvarinho, Loureiro und Avesso mit fein ; integrierter Säure und eleganter Cremigkeit. Getragen wird alles von reifer Apfelfrucht und subtilen Floralnoten. Im Finale mit angenehm herbem Biss.“ (2016er)

Wer Vinho Verde sagt, muss auch Anselmo Mendes sagen. Keiner bringt mehr Frische in diese Weine rein als er. In der Nase tanzt der Escolha Tango, er geizt nicht mit dem Aroma von Limetten, Äpfeln und Assoziationen an Stein. Im Mund dann das totale Feuerwerk vielschichtiger Aromen. Ein Furioso gelber Grapefruits und Limetten, frischer Blüten, Kalk und feinem Salz. Was da ganz frech über die Zunge rollt ist grandios, es neckt, es stichelt und lullt im nächsten Augenblick gleich wieder ein. Am Gaumen schmiegt sich ein weicher Film an, es wird ganz kurz sehr gelbfruchtig, danach bleibt aber nichts als edle Würze an ihm haften. Trocken wie ein Tischtuch, leicht wie eine Feder (obwohl der Körper doch recht rund ist) und so unglaublich lebhaft. Ein echter Tanzbär ist dieser Tropfen, Portugal in Reinkultur, Spaß hoch zehn und reinstes Weinvergnügen. Sein Preis ist fast zum Weinen schön. Gehen Sie raus auf die Terrasse, in den Garten und feiern sie die Feste ihres Lebens. Mit ihm, dem "kleinsten" von Anselmo, der schon so richtig groß ist.

PVVo10217

**Muros Antigos Loureiro branco 2017**

DV	12% Vol.	10,00 €/l	<b>7,50 €</b>
----	----------	-----------	---------------

**Ein Muntermacher auf höchstem Niveau!**

VINUM - 3. Platz: „Ein echtes Blumenfeld bietet dieser Wein im Bouquet, dazu reife Limette, am Gaumen extrem charmante Frische, wobei die Säure kein bisschen aggressiv wirkt. Sehr großer Trinkfluss, ruft mit drei Ausrufezeichen nach dem Sommer!!!“ (2016er)

Anselmo ist einer der Vordenker und Vorreiter des Terroir-Gedankens in seiner Heimat. Er kennt jeden Zentimeter seiner Erde, arbeitet die wesentlichen Elemente, jede Facette jeder einzelnen Lage heraus und vinifiziert diese separat. So kann jede Rebsorte und jede Parzelle am Höhepunkt ihrer Reife gelesen werden, was zur ständigen Qualitätsverbesserung beiträgt. Hier stimmt einfach alles: „Niedrig im Alkoholgehalt und Preis, hoch im Spassfaktor“, so das Urteil der VINUM zu seinen fantastischen Weinen.

Und mit diesem fantastischen Loureiro branco haben wir den flüssigen Beweis! Dieser florale, intensiv nach reifen Agrumen duftende Muntermacher lässt die Welt gleich ein Stückchen besser aussehen. Im Mund wird diese erfrischende Kombination weiter dekliniert: Herb, knackig und schlank. Die Textur des Tropfens ist griffig, knochentrocken ist der Tropfen. Und neben der saftigen Zitrus- und Pampelmusenfrucht schlängelt sich dann noch eine Portion Kalkstaub hindurch, verleiht dem Wein geschliffenen Charakter. Das ist Vinho Verde auf höchstem Niveau, der mit einer frischen Meeresbrise im Spätsommer zu vergleichen ist und einfach eine Wohltat für den Gaumen ist.





PVV010317	Muros Antigos Avesso branco 2017	13% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
-----------	----------------------------------	----------	-----------	--------

**Ein Wein, der nur den Vollgasmodus kennt.**

**Platz 2 - VINUM:** „Rebsortenreiner Avesso, zupackend rustikale Art, sehr würzig und erdig im Gesamteindruck neben den typischen Limette- und Blumenaromen. Die Säure wirkt vergleichsweise verhalten, dafür füllig-köstlicher Schmelz.“ (2016er)

Granny Smith und nasser Stein dominieren in der Nase, besprüht mit Limettenaroma, welches sich augenblicklich auch den besten Platz sucht auf der Zunge. Hier wird es aber dann aber so ‚steinig‘, als würde man im Steinbruch stehen und Feuerstein einatmen. Was für ein Mineraliker, was für ein "harter" Kerl, der trotz allem einen weichen Kern hat. Kalkig weht er am Gaumen ab, die Zunge hüllt er ein in ein Gemisch aus Kalkstaub und Apfel, lässt uns spüren, dass Wein nicht nur Geschmack, sondern auch viel Haptik ist. Dicht, herb, edel, fein und griffig macht er sich im Mund breit, ohne jedoch jemals wirklich breit zu werden. Voller Leben ist der Avesso - übrigens eine Rebsorte aus der Region Baião, einer der renommiertesten Vinho Verde-Regionen. Ein Sommerwein par excellence, ein Tropfen, den man keinesfalls in kleinen Schlucken trinken soll und auch nicht kann. Der hat so viel Tempo drauf, dass man am besten immer eine zweite Flasche in Reserve hat. Wenn Sie frischen grünen Apfel und krachende Mineralik mögen, dann ist der Avesso die Antwort auf alle sommerlichen Weißweinfragen. Mit kühlen 8° hinein ins Weinvergnügen, Sie werden diesen Tropfen lieben. Und Sie werden immer zu wenig davon zuhause haben. Bunkern bis unter die Kellerdecke.

PVV010417	Muros Antigos Alvarinho branco 2017	13% Vol.	15,33 €/l	11,50 €
-----------	-------------------------------------	----------	-----------	---------

**Alvarinho grandios, phänomenal, phantastisch.**

**Platz 4 - VINUM:** „Im Bouquet erinnert dieser feine Alvarinho mit seinen Pfirsich- und Apfelaromen an einen Riesling am Gaumen, aber er punktet statt mit rassischer Säure mit reifer Pampelmuse, feinen Bitternoten und geschmeidiger Textur. Sehr langes Finale.“ (2017er)

Unschlabar. Wer muss da noch riechen dran? Der Wein gehört getrunken. Literweise. Er stammt aus der Gegend um Monção e Melgaço ganz im Norden und wer ihn erst einmal gekostet hat, wird andächtig innehalten um ihn wirken zu lassen. Reife Grapefruit, feuchter Stein, eine Prise Meersalz, wie etwas Gischt aus dem Atlantik, und oben drüber reifes Zitronenfleisch. Dabei komplett trocken, griffig auf der Zunge, fest am Gaumen, kalkig, würzig, gelb. Die Tropen blitzten auf in Form von Pampelmuse und Orangen. Man drückt den Tropfen, rollt ihn,



wendet ihn und will ihn gar nicht schlucken. Physis pur im Mund, dabei geschmacklich klar und schlank (trotz einer eleganten, fülligen Textur), frisch die Frucht, sehr mineralisch, phänomenal das Mundgefühl. Chinin ist das was übrig bleibt am Gaumen, Sehnsucht das, was im Gehirn stattfindet. Nach dem nächsten Schluck, dem nächsten Rausch der Sinne, dem nächsten Glas gefüllt mit diesem Alvarinho aus Monção e Melgaço selbstverständlich. Kommen Sie und staunen Sie. Kosten Sie und genießen Sie. Und glauben Sie uns, wenn wir sagen: Das ist schlichtweg grandioser Suchtstoff, das ist die Essenz des Sommers. Anselmo Mendes weiß wie 's geht. Wir lieben seine Weine. Bitte mehr davon!

PVVo10517

Contacto Alvarinho branco 2017

13% Vol. 15,86 €/l

11,90 €

### Der Siegerwein – 1. Platz VINUM:

„Ausgesprochen körperreicher und vollmundiger Alvarinho. Der Saft blieb während zwölf Stunden in Kontakt mit den Traubenschalen. Herrlich mineralische Struktur, große Länge, viel Druck und enorm viel Grip.“ (2017er)

Boah, die ganzen Tropen in der Nase! Orangen, Pampelmusen und auch Grapefruit. Dazu nasser Stein und ein wenig Salz, wie schön. Kaum auf der Zunge angekommen, nichts als der frische Atlantik am Gaumen. Wie eine Prise Meeresschicht, erst am Ende taucht aromatisch so etwas wie reife Frucht auf. Ein runder, voller Wein, der trotzdem mittig über die Zunge rollt. Weich ist er, Kurven hat er, und doch ist er ein feiner, eleganter Tropfen. Am Gaumen lädt er eine wunderbare herbe Frische ab, streift ihn, pinselt ihn förmlich ein mit kühlem Steinstaub. Oder ist es doch der Muschelkalk der Böden, von denen dieser Tropfen stammt? Hat Fülle und ist trocken, hat Kurven und doch Idealfigur. Hat Körper und ist trotzdem fein und leicht. Alvarinho at its best von Meister Mendes, das macht ihm einfach so schnell keiner nach. Nomen est omen, der Wein weiß zu begeistern, so man ihn denn nur läßt! Vielleicht wäre Jodie Foster ja froh gewesen, wenn dieser charmante Kerl auf ihrer Suche nach außerirdischer Intelligenz „Contacto“ mit ihr aufgenommen hätte. Man kann es nicht oft genug betonen: Wenn im Sommer der Grill auf seine Holzkohlenfüllung wartet und die Terrasse und der Garten schon „ready“ sind für ihre Gäste, dann darf Alvarinho einfach auf keiner Party fehlen. Das ist Urlaub auf der Zunge, das ist einfach ... hier dürfen Sie das Wort Ihrer Wahl einsetzen. Kaufen!

## Das Testsieger-Paket zum Probieren:



PVVo19900P VINUM Testsieger-Paket (6 Flaschen)

5,55 €/l

statt 56,75 € nur 49,95 €

Je eine Flasche der oben genannten Weine, und dazu, als unsere persönliche Empfehlung, ein roter Vertreter aus dem Dourotal:

### „Dao“ Quinta de Silvares, Douro tinto 2015

Anselmo Mendes kann auch rot. Und zwar richtig gut. Dunkle, fleischige Erdbeerenfrucht steigt die Nase hoch, eine feine Röstung über allem drüber, im Hintergrund der Rauch von Kaffee und Rum. Betörend! Auf der Zunge etwas völlig Unbekanntes. Hagebutten, schwarze Johannisbeeren, Kaffee und eine Säureader, die man in einem Rotwein nicht erwarten würde. Dermaßen hoch im Puls, dass man nur bewundernd nicken kann. Am Gaumen feinstes Tannin, seidig, kühl und elegant. Exklusiv bei Pinard de Picard!

ALWAYS LOOK ON THE  
*Wine* SIDE  
OF LIFE

SOMMER  
SPEZIAL  
BESTSELLER  
*10 + 2 gratis!*

Werte Kunden, hier die Bestseller aus unserem Sommer-Spezial-Mailing. Profitieren Sie weiterhin von unseren attraktiven Sommer-Sparpaketen: Sie zahlen 10 Flaschen und erhalten 2 Flaschen gratis dazu!

**FLA260117P** Fontauriol, 12 x Marsanne-Roussanne Reserve 2017  
(10 + 2 Fl. gratis) ~~statt 83,40 €~~ **nur 69,50 €**  
Grandioses Weinvergnügen mit Verdunstungsfaktor 10!

**FLA260417P** Fontauriol, 12 x Grenache-Syrah Reserve rouge 2017  
(10 + 2 Fl. gratis) ~~statt 83,40 €~~ **nur 69,50 €**  
Ein perfektes Beispiel für die Preiswürdigkeit des Languedoc!

**FSW030217S** Tariquet, 12 x Sauvignon blanc 2017  
(10 + 2 Fl. gratis) ~~statt 78,00 €~~ **nur 65,00 €**  
FRANKFURT INTERNAT. TROPHY: Goldmedaille!  
CWSA BEST VALUE (ein großer Wettbewerb in China): Goldmedaille!

**FSW031017S** Tariquet, 12 x Rosé de Pressée 2017  
(10 + 2 Fl. gratis) ~~statt 71,40 €~~ **nur 59,50 €**  
GILBERT & GAILLARD: Goldmedaille!

**DNA013217S** Diel, 12 x Diel-Riesling „Edition Pdp“ trocken 2017  
(10 + 2 Fl. gratis) ~~statt 119,40 €~~ **nur 99,50 €**  
Das beliebteste Paket unserer Offerte. Vorgestellt wurde der Jahrgang 2016, der wegen der großen Nachfrage leider bereits ausverkauft ist. Deshalb für Sie aus der Kategorie **Lieblingswein** unsere aktuelle Sonderfüllung aus dem Jahrgang 2017 zum gleichen Vorteilspreis!

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freunde von Pinard de Picard,

wohl keine andere Rebsorte ist zurzeit in Deutschland so angesagt wie Grauburgunder. Beliebt wegen seiner Trinkigkeit gilt er gleichermaßen als hochwertiger Solokünstler oder auch als universeller Essensbegleiter.

Grund genug, für Sie, werte Kunden, ein Probierpaket mit den besten Grauburgundern unseres Programms zu schnüren, zum reduzierten Kennenlernpreis.

Gehen Sie auf eine spannende Entdeckungsreise durch die Pfalz, Rheinhessen, Baden und an die Nahe, Weine von verschiedensten Böden wie Löss, Porphyry, Kalkmergel oder Tonschiefer warten auf Sie. Mit dabei natürlich auch unser ‚Grauburgunder des Jahres‘ von Friedrich Becker!

**80024 Grauburgunder-Probierpaket 2017 (6 Flaschen) statt 77,85 nur 72,00 €**

**Sie erhalten JE EINE FLASCHE:**

- **Koch, Grauburgunder Kaiserstuhl „Edition Pinard de Picard“, Baden 2017**  
Unser beliebtester und meistverkaufter Grauburgunder, Holger Koch ist ein Burgunder-Virtuose in Weinberg und Keller, seine Markenzeichen sind Feinheit und Frische!
- **Diel, Grauburgunder Nahestein trocken 2017**  
Der Modellathlet in diesem Probierpaket trägt unverkennbar Caroline Diels Handschrift: glasklar, mineralisch, würzig, frisch, schlank – ein Klassiker in unserem Grauburgunder-Portfolio.
- **Schäfer-Fröhlich, Grauburgunder „S“ trocken 2017**  
Ein Grauburgunder de luxe. Was Tim Fröhlich auch anfasst wird einfach grandios, erst recht in einem Jahrgang 2017, den er selbst als einen seiner besten überhaupt ansieht. Welch gelungene Kombination aus Finesse und Rasse und gleichzeitig Schmelz und weichem Kern.
- **Becker, Grauer Burgunder „Kalkmergel“ QbA trocken 2017**  
Das ist er! Unser Grauburgunder des Jahres von über 50jährigen Reben. Faszinierend eigenständig und komplex, ungewöhnlich in der Farbe, ungewöhnlich im Geschmack. Das ist ganz großes Kino.
- **Kühling-Gillot, Grauburgunder „R“ 2017 (Bio)**  
Hervorragend gelungener Burgunder mit gekonntem Holzeinsatz, erstmals in dieser Art vinifiziert, gehört zu unseren Entdeckungen des Jahrgangs und ist neu in unserem Sortiment. Empfehlenswert.
- **Seehof, Grauburgunder trocken „Edition Pinard de Picard“ 2017**  
Unsere exklusive Selektion von Florian Fauths Grauburgunder besticht durch ihr exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis, wie bei allen Basisweinen von Seehof ist auch hier die mineralische Ader geradezu verblüffend.

Herzliche Grüße aus Saarwellingen  
Ralf Zimmermann und Markus Budai

*Salute!*

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis	Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
<b>PORTUGAL   Anselmo Mendes – Vinho Verde</b>					FSW041415	„Les Anciens Francs“, rouge 2015	24,90 €
	PVV010117	Muros Antigos Escolha branco 2017	DV 6,95 €	<b>FRANKREICH   Fondrèche – Mont Ventoux</b>			
	PVV010117S	12 x Muros Antigos Escolha branco 2017 (10+2)	69,50 €		FRS030517	Le Rosé 2017	8,50 €
	PVV010217	Muros Antigos Loureiro branco 2017	DV 7,50 €		FRS030617	Le Blanc 2017	9,90 €
	PVV010317	Muros Antigos Avesso branco 2017	8,95 €		FRS031316	Le Rouge 2016	<b>Dunnuck: bis 93 P</b> 9,50 €
	PVV010417	Muros Antigos Alvarinho branco 2017	11,50 €		FRS031517	Persia Rosé 2017	16,80 €
	PVV010517	Contacto Alvarinho branco 2017	11,90 €		FRS030717	Cuvée Persia, BLANC 2017	16,50 €
	PDO060115	„Dao“ Quinta de Silveiras, Douro tinto 2015	9,95 €		FRS030416	Cuvée Persia, rouge 2016	<b>Dunnuck: bis 95 P</b> 15,95 €
	PVV019900P	VINUM Testsieger-Paket <b>statt 56,75 € nur</b>	49,95 €		FRS031415	Divergente, CdV rouge 2015 Parker: 96 P	39,90 €
<b>DEUTSCHLAND   Weingut Jülg – Pfalz</b>				<b>FRANKREICH   Domaine des Bosquets – Gigondas</b>			
	DPF070317	Weißburgunder trocken 2017	DV 7,10 €		FRS260516	Denise Amiel, CdR rouge 2016	10,90 €
	DPF070417	Weißburgunder „Kalkmergel“ trocken 2017	DV 9,50 €		FRS260116	Domaine de la Jérôme, CdR rouge 2016	13,90 €
	DPF070517	Weißburgunder „Sonnenberg“ trocken 2017	17,00 €		FRS260216	Gigondas, rouge 2016	<b>DECANTER: 94 P</b> 23,00 €
	DPF071217	Riesling trocken 2017	DV 7,10 €		FRS260716	Gigondas „Le Plateau...“, rouge 2016	<b>94-97 P</b> 42,00 €
	DPF071417	Riesling „Buntsandstein“ trocken 2017	DV 8,95 €		FRS260316	Gigondas „Le Lieu Dit...“, rouge 2016	<b>96-98 P</b> 42,00 €
	DPF070117	Riesling „Kalkmergel“ trocken 2017	DV 8,95 €		FRS260416	Gigondas „La Colline...“, rouge 2016	<b>96-100 P</b> 58,00 €
	DPF070217	Riesling „Sonnenberg“ trocken 2017	16,50 €	<b>FRANKREICH   Rottiers – Beaujolais</b>			
	DPF070616	Spätburgunder trocken 2016	DV 7,80 €		FBJ040416	Beaujolais Villages rouge 2016 (Bio)	12,50 €
	DPF070716	Spätburgunder „Kalkmergel“ trocken 2016	10,95 €		FBJ040516	Brouilly, rouge 2016	15,95 €
	DPF070816	Spätburgunder „Réserve“ trocken 2016	18,00 €		FBJ040116	Moulin à Vent, rouge 2016 (Bio)	<b>VINOUS: 93 P</b> 18,95 €
	DPF070916	Spätburgunder „Sonnenberg“ trocken 2016	24,00 €		FBJ040215	„Dernier Souffle“, Moulin à Vent rouge 2015	19,95 €
	DPF071016	Pinot Noir trocken 2016	36,00 €	<b>FRANKREICH   Clos des Papes – Châteauneuf-du-Pape</b>			
	DPF071516	„Opus Oskar“ Sauvignon blanc 2016	48,00 €		FRS170317	Le Petit Vin d'Avril rouge 2017	11,90 €
	DPF071115	Rieslingsekt brut 2015 „Deutscher Sektpreis“	11,95 €		FRS170116	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2016	<b>97-100 P</b> 79,90 €
<b>DEUTSCHLAND   Weingut Jakob Schneider – Nahe</b>					FRS170116M	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2016 MAGNUM	165,00 €
	DNA060117	Weißburgunder „Rote Erde“ trocken 2017	DV 7,95 €		FRS170217	Châteauneuf-du-Pape, BLANC 2017	59,00 €
	DNA060117S	12 x Weißburgunder „Rote Erde“ trocken 2017 (10+2 Fl. gratis)	DV <b>statt 95,40 € nur</b> 79,50 €	<b>ITALIEN   Pieropan – Soave (*Bio)</b>			
	DNA060217	Riesling „Rote Erde“ trocken 2017	DV 7,95 €		IVE020117	Soave Classico, DOC bianco 2017 *	DV 9,95 €
	DNA060217S	12 x Riesling „Rote Erde“ trocken 2017 (10+2 Fl. gratis)	DV <b>statt 95,40 € nur</b> 79,50 €		IVE020216	„Calvarino“, Soave Classico DOC bianco 2016 *	15,95 €
	DNA060317	Niederhäuser Rosenheck, Riesling trocken 2017	DV 10,00 €		IVE020316	„La Rocca“, Soave Classico DOC bianco 2016 *	22,90 €
	DNA060417	Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling 2017	DV 12,95 €		IVE020415	„Ruberpan“, Valpolicella DOC rosso 2015	15,95 €
	DNA060516	Niederhäuser Felsensteyer, Riesling trocken 2016	12,00 €		IVE020514	„Vigna Garzon“, Amarone DOCG rosso 2014	39,95 €
	DNA061217	Niederhäuser Klamm, Riesling trocken 2017	17,90 €	<b>ITALIEN   Isole e Olena – Toskana</b>			
	DNA060717	„Magnus“ Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling 2017	21,00 €		ITO090115	Chianti Classico DOCG, rosso 2015	21,90 €
	DNA060817	Niederhäuser Klamm, Riesling Kabinett 2017	DV 9,80 €		ITO090215	Cepparello, IGT rosso 2015	73,90 €
	DNA061017	Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling Spätlese 2017	14,80 €		ITO090311	Syrah Collezione Privata, rosso 2011	<b>Parker: 96 P</b> 47,90 €
					ITO090414	Cabernet Sauvignon Collzezione Privata, rosso 2014	64,90 €
<b>FRANKREICH   Aydie – Madiran</b>				<b>ITALIEN   Giacosa – Piemont</b>			
	FSW050617	Aramis, blanc 2017	5,95 €		IPL021217	Roero Arneis, bianco 2017	19,50 €
	FSW050516	Aramis, rouge 2016	DV 5,95 €		IPL020416	Barbera d'Alba „Casa Vinicola“, rosso 2016	24,50 €
	FSW050316	„Laplace“, rouge 2016	8,80 €		IPL020115	Barbaresco „Asili“, rosso 2015	129,00 €
	FSW050216	Les 2 Vaches Rouges 2016	PK 8,95 €		IPL020514	Barolo Faletto, rosso 2014	139,00 €
	FSW050115	Odé d'Aydie, rouge 2015	11,80 €		IPL020212	Barolo „Le Rocche del Falletto“ Riserva, rosso 2012	369,00 €
	FSW050414	Château d'Aydie, rouge 2014	17,95 €	<b>AUS DEM ANSCHREIBEN   BESTSELLER UNSERER „10+2 GRATIS“ SOMMERAKTION</b>			
<b>FRANKREICH   Tour des Gendres – Bergerac (alle Bio)</b>					80024	Grauburgunder-Probierpaket 2017	<b>statt 77,85 €</b> 72,00 €
	FSW040217	„Classique“, BLANC 2017	7,90 €		FSW030217S	Tariquet, 12 x Sauvignon blanc 2017 (10+2)	<b>statt 78,00 €</b> 65,00 €
	FSW040316	Cuvée des Conti, blanc 2016	9,90 €		FSW031017S	Tariquet, 12 x Rosé de Pressée 2017 (10+2)	<b>statt 71,40 €</b> 59,50 €
	FSW040416	Moulin des Dames, blanc 2016	19,95 €		FLA260117P	Fontauriol, 12 x Marsanne-Roussanne Reserve, IGP Pays d'Oc blanc 2017 (10+2)	<b>statt 83,40 €</b> 69,50 €
	FSW041314F	Saussignac, blanc 2014 (0,5l)	19,90 €		FLA260417P	Fontauriol, 12 x Grenache-Syrah Reserve, IGP Pays d'Oc rouge 2017 (10+2)	<b>statt 83,40 €</b> 69,50 €
	FSW040816	„Le Classique de Tour des Gendres“, rouge 2016	7,90 €		DNA013217S	Diel, 12 x Diel-Riesling „Edition Pinard de Picard“ trocken 2017 (10+2)	<b>statt 119,40 €</b> 99,50 €
	FSW040516	La Gloire de mon Père, rouge 2016	13,50 €				
	FSW040115	„Les Gendres“, rouge 2015	24,90 €				

Freihaus ab 95,00 € oder 12 Flaschen (Wein, Spirituosen, Olivenöl).  
 Unterhalb der Freihausgrenze erheben wir eine Versandkostenpauschale in Höhe von 6,50 €.   
 Versandkosten ins Ausland auf Anfrage oder einzusehen unter [www.pinard.de](http://www.pinard.de)

Name / Firma \_\_\_\_\_

Kunden-Nr. (falls zur Hand) \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Lieferung:  DHL  DPD

IBAN \_\_\_\_\_ BIC \_\_\_\_\_

Kreditkartennummer \_\_\_\_\_ Gültig bis \_\_\_\_\_ Prüfziffer \_\_\_\_\_

Datum /Unterschrift \_\_\_\_\_

Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware einer einheitlichen Bestellung in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Pinard de Picard GmbH & Co. KG, Alfred-Nobel-Allee 28, 66793 Saarwellingen, Tel.: 06838/97950-0, Fax: 30, E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen können Sie unter <http://www.pinard-de-picard.de/geschaeftsbedingungen.html> einsehen. Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter [www.pinard-de-picard.de/kontakt/datenschutz.html](http://www.pinard-de-picard.de/kontakt/datenschutz.html). Gerne können Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung auch in schriftlicher Form bei uns anfordern.

DV: Dreiverschluss PK: Kunststoffkorken GV: Glasverschluss Hinweis zum Datenschutz: Sollten Sie kein Interesse an der Zusendung unserer Informationen haben, können Sie jederzeit einer weiteren Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke widersprechen.