

PINARD



PICARD

SONDERMAILING
VERSTEIGERUNGEN

- ▶ WEINGUT KELLER
- ▶ BATTENFELD-SPANIER
- ▶ WAGNER-STEMPEL
- ▶ EMRICH-SCHÖNLEBER
- ▶ SCHÄFER-FRÖHLICH
- ▶ CAROLINE DIEL
- ▶ DÖNNHOFF
- ▶ WILLI SCHAEFER
- ▶ JOH. JOS. PRÜM
- ▶ MARKUS MOLITOR
- ▶ EGON MÜLLER

*"Zum ersten,
zum zweiten,
zum dritten!"*



***Deutschlands Spitzenweine
kommen unter den Hammer!***

PINARD DE PICARD IST FÜR SIE MIT DABEI!



Werte Kunden,

wir freuen uns, Ihnen als Liebhaber deutscher Rieslinge und Spätburgunder auch dieses Jahr als besonderen Service von Pinard de Picard einige ausgewählte Weine anzubieten, die am Freitag, dem 20. September 2019 in Trier sowie am 22. September in Bad Kreuznach versteigert werden.

Weinauktionen haben in den Riesling-Regionen in Deutschland eine lange Tradition, die bis in das 19. Jahrhundert zurückreicht, als bereits die deutschen Spitzenweine an den Höfen der Könige und Zaren absolute Wertschätzung genossen und die höchsten Preise der damaligen Zeit erzielten. Mit der Qualitätsexplosion der letzten Jahre steigt auch das Interesse der deutschen Konsumenten wieder dramatisch an, diese unvergleichlichen Schätze auf den großen Versteigerungen zu kaufen, nachdem es über Jahrzehnte hinweg vor allem ausländische Weinliebhaber waren, welche diese Juwelen großer deutscher Rieslingkultur erwarben.

Der „Verband Deutscher Naturweinversteigerer“ (später VDP) hat 1912 die ersten Weine in Bad Kreuznach versteigert. Und nächstes Wochenende kommen wieder einige extrem rare und extrem wertvolle Unikate unter den Hammer.

Ihnen, als Liebhaber exklusiver Weine, bieten wir an, die unserer Meinung nach erlesensten Raritäten direkt für Sie zu ersteigern: Es sind einzigartige Rieslingunikate unseres rheinhessischen Weltklassewinzers Klaus Peter Keller (sein mittlerweile legendärer Spätburgunder Morstein „Felix“ und das mit dem G-Max konkurrierende Große Gewächs aus dem Pettenthal sowie der heiß ersehnte Riesling Kabinett aus der Schubertslay, an der Mosel!), der Folgejahrgang von H.O. Spaniers Neuzugang aus dem Zellertal, sowie unserer Nahe-Perlen Schäfer-Fröhlich, Emrich-Schönleber, Caroline Diel und Dönnhoff aus deren größten Lagen, dazu zwei Pretiosen von Willi Schaefer von der Mosel sowie Markus Molitor: Geniale, aber, es sei nochmals betont, extrem rare Rieslingmonumente, die höchsten Genuss versprechen (und nebenbei sind sie auch eine erstklassige Wertanlage)! Diese be-

seelten Weine lösen tiefe Emotionen aus und können gar als Archetypus ihrer Edelreben gelten. Es sind Rieslinge und Deutschlands bester bisher vinifizierter Rotwein, die zum Mythos werden können und die nur über diese Weinversteigerung erhältlich sind.

Bitte teilen Sie uns bei Interesse bis Donnerstag, den 19. September 2019, 12 Uhr, mit (am besten per Email oder Fax, natürlich gerne auch telefonisch), für wie viele Flaschen Sie bis zu welchem Preis zu bieten wünschen. Wir möchten nochmals darauf hinweisen, dass es sich bei diesem Angebot um einen speziellen Service von Pinard de Picard für unsere besten Kunden handelt.

Wir selbst werden natürlich wie gewohnt vor Ort in Bad Kreuznach und auch in Trier sein und versuchen, Ihre Auktionswünsche zu erfüllen. In den letzten Jahren ist es uns so gelungen, mehrfach die begehrtesten Weine für unsere Kunden zu ersteigern. Besonders stolz sind wir beispielsweise die einzige 3-Liter-Flasche G-Max 2012, die jemals in den Verkauf gegangen ist, für einen Liebhaber aus Norddeutschland ersteigert zu haben, gegen harte internationale Konkurrenz aus Indien, den USA und Brasilien.

Zum Netto-Versteigerungspreis kommen für Sie außer der Mehrwertsteuer keine weiteren Aufschläge hinzu!

Im Anhang zu dieser eMail finden Sie ein PDF mit der Vorstellung der angestellten Weine sowie einen bereits vorbereiteten Bestell/Auktionszettel mit der Möglichkeit, stufenweise Gebote zu platzieren. Die dort eingetragenen Preise dienen Ihnen als Orientierungshilfe. Den Bestell/Auktionszettel können Sie einfach ausgefüllt mit Ihren Wünschen an uns zurück mailen oder faxen (06838/97950-30). Auf Wunsch können wir darüber hinaus in Ihrem Auftrag auch auf alle anderen an den Versteigerungen angebotene Weine steigern.

Wir wünschen Ihnen viel Glück bei der Auktion und drücken Ihnen die Daumen, dass Ihre Gebote den Zuschlag erhalten.

Herzliche Grüße aus Saarwellingen

*Ralf Zimmermann &
Markus Budai*

und das Team von Pinard de Picard

Weingut Keller

FLÖRSHEIM-DALSHEIM, RHEINHESSEN



DRH014516

WESTHOFEN MORSTEIN PINOT NOIR „FELIX“ GROSSES GEWÄCHS 2016

Aus dem finessenreichen und hocheleganten Rotweinjahrgang 2016 bieten Julia und Klaus Peter Keller 360 Flaschen ihres raren Paraderotweins an – und, um es vorneweg zu sagen, für uns einer der besten, wenn nicht DER beste Rotwein Deutschlands! Geringste Erträge von oftmals weniger als 12 hl/ha (wie etwa bei Leroy) treffen auf allerbesten Kalkfelsboden im Morstein, dazu uralte Reben (72 Jahre) und feinste Pinot-Genetik aus dem Burgund! Und all das in den Händen von Julia und Klaus Peter, die mit ihren letzten Jahrgängen auch beim Rotwein die absolute Weltspitze erreicht haben.

Liebe Kunden: Große Gefühle, großes Finesse-Weinkino. Es ist schlicht eine Wonne, die emotional berührenden Rotweine von Klaus Peter Keller zu genießen, die nur hauchzart vom Holz geküsst wurden. „Wenn alte Reben, beste Genetik und genialer Boden zusammentreffen, dann brauch’ ich keine Neuholzschminke im Wein“, hat Klaus Peter eine klare Vorstellung von seinem Rotwein. Er vermittelt Gänsehautatmosphäre und streichelt sanft die Seele. Morstein Felix 2016 lässt den Genießer meditativ in purer Sinnlichkeit versinken, aus der man gar nicht mehr auftauchen möchte. Das ist Hedonismus pur, ein gewaltiges Naturereignis, eine unvergleichliche Sinfonie zwischen Rebsorte und Terroir, von einfühlsamer Meisterhand perfekt dirigiert! Ein Wein, den man nur mit seinen besten Freunden trinkt! Morstein Felix ist nichts anderes als der G-Max in Rot. Ein Solitär!

Die auserlesenen Beeren werden von Julia und Klaus Peter von Hand entrappt und in einem kleinen, offenen Holzgärbottich vergoren, ultra-traditionell wird die Maische mit den Füßen untergestoßen – entspannter und schonender geht es nicht!!

Und diese geniale Kombination aus großartigem Weinberg, perfekter Reb-

pflge und schonendster Extraktion können Sie, liebe Weinfreunde, auch im betörend, umwerfend präzisen, komplexen und zugleich fantastisch trinkanimierenden MORSTEIN Pinot Noir Felix“ schmecken.

Seit seiner Lehrzeit in Burgund bei Rousseau und Lignier ist Klaus Peter beseelt von einer Idee: Einen der besten Pinots der Welt zu erzeugen. Mit dem MORSTEIN FELIX Alte Reben ist er seinem Traum ganz nahe gekommen. Nein, er ist angekommen im Olymp der besten Burgunder-Erzeuger! Hugh Johnson hat es erkannt: „Many many winemakers in Burgundy would be happy to have such superbe Pinots in their cellars“.

Und die Liste der überzeugten Bewunderer dieses Weines ist lang:

► Für den Chefredakteur des WEINWISSER, Guseppe Lauria, steht der 2015er Morstein an der Spitze der deutschen Rotweine in diesem Ausnahmejahr. Dies bestätigt das auch der einflussreiche New Yorker Kritiker John Gilman (View from the Cellar): „Kellers Rotweine werden immer noch besser, da die Reben älter und die Erträge noch kleiner ausfallen. Kellers Pinots stehen an der Spitze aller deutschen Rotweine – sie sind brillant!“

► Die Grande Dame der Wein-Journalisten und Master of Wine Jancis Robinson wurde vom WEINWISSER gefragt: „Was war Ihr letztes Weinerlebnis, bei dem Sie Gänsehaut bekommen haben?“ Robinsons Antwort: „Als ich mit meiner Kollegin Julia Harding MW den Abschluss der neuesten Auflage des „Oxford Companion to Wine“ feierte, tranken wir einen 2012 Westhofener Morstein Spätburgunder Großes Gewächs, ein großartiger Wein!“



► Stephan Reinhardt, Deutschland-Verkoster für Parker, ist vom Pinot aus dieser magischen Lage verzaubert: Es ist sein Wein des Jahres 2016!

► Dirk Würtz, einer der bekanntesten Weinblogger der Welt: „Keller macht Pinot. Nicht irgendeinen. Wahrscheinlich DEN Pinot schlechthin. Um das alles zu beschreiben, müsste ich jetzt ellenlang ausholen. Das geht leider nicht. Vor mir steht die Ausgeburt an Eleganz und das Sinnbild eines Pinot. Diese Eleganz, diese Säure, diese Länge, diese Struktur, diese perfekten Tannine – ein Wahnsinn. Ein Monument, ein Denkmal für Deutschen Pinot. Der Wein ist schlicht perfekt. Mehr geht nicht. Ich bin dankbar, derartiges probieren zu dürfen. Sehr dankbar! Man merkt übrigens, dass hier einer Pinot produziert, der weiß, wie große Burgunder schmecken.“

► Achim Becker, der von uns sehr geschätzte Weinterminator, schwärmt bereits in allerhöchsten Tönen vom 2014er : „Ein atemberaubender Morstein Spätburgunder Felix. 2014 setzt auf den Giganten aus 2013 noch leicht eins drauf! Dieser Wein verbindet in idealer Form die Fülle von 2012 mit der Feinheit und Finesse von 2013, zeigt aber ebenfalls die von Klaus Peter bei seinen Pinots angestrebte Leichtigkeit und Eleganz.“

„Und sie werden von Jahr zu Jahr immer noch präziser, komplexer und feiner“, ergänzt begeistert John Gilman.

► Hugh Johnson, die Ikone des britischen Weinjournalismus. Als er die Kellerschen Burgunder probierte, huschte ihm ein Lächeln übers Gesicht: „Klaus Peter, viele in Burgund wären froh, wenn sie solche Rotweine im Fass hätten.“ Und dann nimmt er Keller zusammen mit Romanée-Conti und 5 weiteren weltberühmten Domainen ins „Who is who“ des Pinot Noirs auf. Ein Ritterschlag!

► Und Sam Hofschuster auf Wein-Plus: „Morstein Pinot - ein deutscher Spätburgunder wie von einem anderen Stern! Alles wird in den Schatten gestellt von Kellers ungeheuer saftigem, salzigem, getrocknet-floralem, hochfeinem Konzentrat, das Gerbstoffe hat, die Seidenspinnerrauen reihenweise in den Selbstmord treiben würden, hätten sie eine Ahnung von Wein. Taxi, heimfahren, austrinken...“

► Und nochmals Jancis Robinson: Sie vergab schon in 2012 begeistert 19/20 Punkten („What a triumph!“), damit ebenfalls die höchste Bewertung eines deutschen Rotweins und stellt den Morstein „Felix“ 2012 auf eine Stufe mit beispielsweise Romanée-Contis La Tâche, dem Chambertin von Leroy und dem Musigny von Mugnier! Das ist sicherlich nochmals ein Ritterschlag.

► Sebastian Georgi, ehemals Sommelier des Jahres, ausgezeichnet für seine Edel-Pizzeria mit der besten Weinkarte Deutschlands: „Im Kontext erscheinen so viele Pinots aus Deutschland dagegen wie Fortuna Köln gegen Real Madrid!“

Es war einer der absoluten Lieblingsweine unseres leider viel zu früh verstorbenen Freundes Tino Seiwert, den er im Jahrgang 2014 fast zärtlich wie folgt beschrieb: „Morstein 2014, ein Hedonist, ein strahlender Fixstern! Kellers Morstein Felix, (benannt nach seinem ältesten Sohn Felix, der gerade sein erstes Lehrjahr bei von Buhl absolviert hat) aus Erträgen, wie man sie sonst nur noch bei Leroy in Burgund kennt (unter 10 hl/ha), wird bei allem Zauber der Frucht von seiner vibrierenden kalkigen Mineralität geprägt. Und mit jeder Minute länger im geöffneten Glas öffnen sich Schichten um Schichten von verführerischen Aromen und transparente Finesse streichelt sinnlich die Zunge. Und welch nicht enden-wollender mineralischer Nachhall! Dieser Morstein wird in Blindproben vinologische Weltbilder zum Einsturz bringen! Bei einer Blindprobe unter Burgunderkennern hielten ihn Experten für den Romanée-Conti und umgekehrt!“

Morstein 2016: Ein Inbegriff der Eleganz, voll rotbeeriger Frucht und duftender Sauerkirschen. Ein saftiger und konzentrierter Pinot-Feingeist, aus Klaus Peter ältestem Weinberg, der mit seinen 72jährigen Reben schwerelos über den Gaumen wandert. Wie ein Seiltänzer, der feinste Frucht, ausgewogene Säure, perfektes Tannin und seinen gutgebauten Körper in meisterhafter Balance voranbewegt. Die pure Finesse sorgt für Gänsehaut bei diesem Großen Gewächs aus alten Pinot-Reben aus dem Morstein.

Wenn Sie üppige, alkoholstarke Australier lieben

– steigern Sie diesen Wein bitte nicht!

Wenn Sie das Feuer und die Kraft eines Châteauneufs lieben

– dann ist dieser Wein nichts für Sie!

Doch wenn Sie ultimative Finesse, Zartheit und Präzision im Glas lieben, wenn sie immer schon einmal ein kleines Engelchen im Mundraum spüren wollten, wie es puren Kalk wie Weihwasser auf der Zunge tänzelnd verteilt – dann ist das genau Ihr Wein!

Im Stile eines ganz großen Musigny von Frederic Mugnier. Wir sind bei der Verkostung dieses Elixieres zutiefst berührt und stimmen der Grande Dame der Weinjournalisten voll zu: „Bei Kellers Morstein bekomme ich Gänsehaut.“

Diese Jahr über hatten wir die großzügige Möglichkeit, den Versteigerungs-Spätburgunder nicht nur im Weingut, sondern auch im Vergleich mit anderen Weinen des Jahrgangs mehrfach zu verkosten. Allein beim Schreiben dieser Zeilen, dem Durchgehen der gesammelten Notizen, läuft uns das Wasser nachträglich nochmals im Mund zusammen und wir blicken mit großem Vergnügen auf die Versteigerung. 2016 brachte geniale Weine hervor, wenn leider auch im Spitzenbereich mit deutlich zu niedrigen Mengen. Es ist gar nicht so leicht in einem Jahrgang wie 2016, der zwar kühl und saftig ist, allerdings enorm niedrige Erträge hervorbrachte, Konzentration in Form von Finesse und Eleganz zu bündeln und nicht als schiere Kraft. Um dem entgegenzuwirken, arbeitete Klaus Peter – und



sein Sohn Felix unterstützt ihn stärker denn je zuvor dabei – mit großflächiger Beschattung der Trauben. Sie wickelten die Triebe, anstatt sie zu schneiden, erhielten so unversehrte Weinreben (Übrigens eine Methode, die auch auf der Domaine Leroy praktiziert wird, aufgrund ihres enormen Arbeitsaufwandes aber kaum andernorts regelmäßige Anwendung findet). Mit 50% Ganztrauben, bei denen die Rappen beibehalten werden, gewannen die beiden sowohl Struktur als auch Frische im Wein. Dies gelingt nur in Jahren, in denen die Rappen bereits gut ausgereift sind, denn bereits ein kleiner Anteil noch grüner Stängel sorgt für unreife und grüne Noten.

Der 2016er Morstein strahlt eine rotbeerige Finesse im Glas aus. Er riecht „heller“ als der konzentrierte 2015er Jahrgang. Sauerkirschen steigen aus dem Glas, hinterlassen ein ätherisches Bouquet subtiler Aromen und zarter Frucht. Dieser nicht endendwollende Duft, dieses parfümartige und schwebende Element besitzen nur die allerfeinsten Burgunder, die in unserem Gedächtnis tief verankert sind. Mit jedem Schwenken des Glases offenbaren sich neue Facetten und Nuancen, der Wein gewinnt an Würzigkeit.

Am Gaumen dann erlangt man Zugang zur Walhalla des Pinot Noir. Eine saftige und strukturgebende rote Frucht vermählt sich mit einem Hauch dunkler Beeren. Konzentriert gleitet diese blitzsaubere Frucht über den Gaumen, wird begleitet von feinkörnigen und samtigen Tanninen. Eine lebendige Säure, die für Vitalität sorgt, trägt den Wein, gebettet in saftige und tiefe Frucht und bestens integriert, bis tief in den Nachhall. Man fühlt die 72 jährigen Reben, die 2012 ihre erste Ernte nach ihrer Umveredlung ergaben. Man fühlt die Tiefe, die Ausgewogenheit des Spätburgunders. Man fühlt Leichtigkeit, Präzision und Finesse, unterlegt von einer Würzigkeit, die einen unweigerlich tief in den Bann zieht. Der älteste Spätburgunderweinberg der Kellers ist ein Gigant. Aber einer mit leisen Tönen. So könnten wir noch ewig weiterschwärmen: es sind genau diese Dichotomien, die die ganze Größe dieses Weines ausmachen, die uns ungläubig staunen lassen, wie es Klaus Peter immer wieder gelingt, das Beste aus seinen bevorzugten Lagen für Pretiosen voll innerer Harmonie und perfekter Balance herauszufiltern, so unaufgeregt und leise, dass selbst unbändige Kraft wie eine zarte Liebkosung wirkt, dass selbst ein Sturm nur wie ein elektrisierender Hauch erfrischend über die Haut streift. Nur ganz wenigen Weinen dieser Welt wohnt diese Gabe inne.

Werte Kunden: Wir geben Ihnen auf unserer Bestellliste Korridore vor, in denen Sie Ihre Versteigerungsgebote eintragen können. Bis hin zu einem Gebot „no limit“, dass Sie in der unteren Zeile eintragen können. In den letzten Tagen sind wir wieder und wieder von Interessenten angerufen worden, die speziell für den Morstein Felix (und das Pettenthal GG sowie das Erstlingswerk aus der Schubertslay) von uns eine Prognose des Preises erhalten wollten. Diese Frage ist jedoch ungemein schwer zu beantworten. Wir vermuten, bei der Weltklasse-Qualität dieses Pinot und der Anwesenheit von Händlern und Privat-Kunden aus der ganzen Welt, dass eine Flasche nicht unter 500 Euro netto zu ersteigern sein wird. Eher irgendwo bei 600-700+ (2014 erzielte 550 Euro, 2015 bereits 610 Euro), obwohl Klaus Peter diesem Preis-Trend entgegenzuwirken versucht, indem er wie im Vorjahr ganze 360 Flaschen in die Versteigerung gibt. Die Preise für gleich gute Grand Crus aus dem Burgund wie dem La Tâche, dem La Romanée, einem großen Musigny oder Chambertin liegen ja noch deutlich drüber. Die besten Pinot des Burgund haben mit dem Morstein Grand Cru von Keller Konkurrenz auf Augenhöhe bekommen!

Wir wünschen Ihnen sehr, liebe Kunden, dass die Kronjuwelen deutscher Winzerkunst in ihre Hände gelangen mögen. Die Versteigerungsweine sind ja alle aus kleinsten Erträgen und in kleinsten Stückzahlen erzeugt. Und daher natürlich sehr rar. Den kleinen Rest, der nicht versteigert wird, hält Klaus Peter für die Familie, Freunde und künftige Generationen in der Schatzkammer. Somit reden wir heute über Weine, die noch um einiges rarer sind als beispielsweise Coche Durys Corton Charlemagne. Keller Versteigerungsweine zu besitzen, ist etwa so, als ob Harald Wohlfahrt und Eckhard Witzigmann gleichzeitig bei Ihnen zu Hause in ihrer Küche stünden und für Sie das Sonntagsdinner kochen würden! Kellers Versteigerungsweine sind zudem ganz große Kunst. Der Charakter der allerbesten Lagen ist in Flaschen gefüllt! Oder wie Lars Daniels, Master of Wine, aus den Niederlanden sagt: „Kellers Weine sind wahnsinnig gut. Nur wenige Erzeuger weltweit können solche Weine erzeugen. Exceptional at every Level!“

Und nun kommen wir zu den beiden ebenfalls heiß ersehnten Rieslingen. Bevor wir weiterziehen an die Mosel, (ja, Sie haben richtig gelesen!), widmen wir uns allerdings dem Mythos Roter Hang, in dem die Kellers aus dem Pettenthal einen magischen Wein aus einer 0,29ha kleinen Parzelle einfangen, der sich für viele bereits mit dem G-Max um die Pole-Position des besten trockensten Rieslings duelliert.



DRH0128178 PETTENTHAL RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2018

„Today Keller is the greatest producer of dry Riesling in Germany – their wines are cherished on a global scale that would have been unimaginable a decade ago.“ – John Gilman

Wiesbaden, Ende August, Sonntagabend. Der VDP präsentiert kurz vor ihrer Freigabe am 1. September die Großen Gewächse Deutschlands, in der Qualitätshierarchie das Non plus Ultra deutscher Weinkultur im trockenen Bereich, aus den besten Weinbergen sämtlicher Anbauggebiete, sozusagen eine Grand Cru-Gala.

Und am Ende des Tages wartet auf die Verkoster in einem kleinen Nebenraum in den Kurhauskolonaden das eigentliche Highlight des Tages, die Präsentation einiger der erlesensten Weine, die in diesem Jahr auf den Versteigerungen an der Mosel und in Bad Kreuznach unter den Hammer kommen werden. Mit dabei: das Pettenthal Großes Gewächs 2018 von Klaus Peter, jener Wein, der binnen kürzester Zeit zu einer Legende aufgestiegen ist, und so drängen sich die Verkoster um die Flaschen, um einen winzigen Schluck dieses Elixiers probieren zu können. Und ja, um es direkt vorweg zu sagen: es ist der faszinierendste, berührendste, packendste Wein, den wir an diesem Tag probieren durften, ein nachhaltig beeindruckendes, tief emotionales Erlebnis, DER Moment des Tages.



Vielleicht können Sie sich noch an letztes Jahr erinnern:

20/20 Jancis Robinson, als erstes dt. Große Gewächs

100/100 MoselFineWines

100/100 James Suckling

Das FINE Magazin zieht völlig zu Recht den Schluss : „ Kellers Pettenthal GG ist ein Jahrhundertwein – gemacht für die Ewigkeit.“

Pettenthal Großes Gewächs– der perfekte Wein?

Einen ähnlichen Ritterschlag erhielt der wohl mythischste trockene Wein aus Deutschland, Klaus Peters G –Max, im vorletzten Jahr von Decanter Magazin als erster trockener deutscher Riesling – ein Ritterschlag nicht nur für die Kellers, sondern für den kompletten deutschen Weinbau. Was sich hier in den letzten 15-20 Jahren getan hat, ist einfach grandios. Die besten deutschen Rieslinge stehen heute Kopf an Kopf mit den großen Burgundern auf den feinsten Tafeln der Welt. „Mutig genug, anders zu denken; kühn genug zu glauben, er könnte die Welt verändern; und talentiert genug, das dann auch zu tun.“

Liebe Kunden, wissen Sie noch, wer das gesagt hat? Es war Barack Obama über Steve Jobs! Warum wir ihn hier zitieren? später mehr.

Pettenthal Großes Gewächs 2018: Es ist die strahlendste Perle des Jahrgangs im trockenen Rieslingbereich - geboren aus nacktem, rotem Schieferfels.

Seit 2009 bewirtschaftet die Familie Keller die magische Parzelle am roten Hang, von deren Qualität bereits vor vielen Jahrzehnten das englische Königshaus begeistert war und es auch heute noch immer ist. In diesen nun 10 Jahren haben die Kellers diese Parzelle immer besser kennen und fühlen gelernt.

Mit dem Jahrgang 2016 führten sie eine weitere Selektionsstufe ein, sie vinifizierten einen NIERSTEIN Riesling, um wirklich nur noch das „Filet de Filet“, die ausgewählten Trauben der allerbesten Stöcke aus den besten Partien des Hippings und Pettenthals für das Grosse Gewächs zu verwenden, was bedeutet, dass es nochmals weniger Flaschen der Großen Gewächse gibt, aber mit welcher Qualität!!! Unfassbar!

Julia und Klaus Peter, inzwischen unterstützt von Sohn Felix, der mit der gleichen Passion gesegnet ist wie seine Eltern, genießen es, in diesen Parzellen im Herbst auch gerne einmal ganz alleine zu arbeiten: „Wir lieben es, früh am Morgen im Hang zu stehen. Die Sonne strahlt die reifen Träubchen an und wir haben das Gefühl, sie lächeln zurück. Eine grandiose Stimmung im Berg, die wir in vollen Zügen genießen.“

In 2018 waren die Erträge im Vergleich zum Vorjahr nochmals um über 20% kleiner, und dies in einem Jahrgang, der eigentlich das Potential bot, höhere Erträge einzufahren! „Wir waren halt ganz besonders streng. Viel und gut geht eben nicht, für uns war es wichtig, dass der 2018er durch und durch das Pettenthal-Gen trägt und wir sind uns gar nicht sicher, ob er vielleicht sogar den 2017er in einigen Jahren überragen könnte. Das ist absolut grandioser Riesling und wir sind FK Schmitt, dem Vorbesitzer, unglaublich dankbar, dass wir diese kleine Parzelle in 2009 von ihm erwerben durften.“

Im Pettenthal, jener Steillage am weltberühmten „Roten Hang“, hoch über dem Rhein bei Nierstein, dominieren der rote Schieferfels und der rote Sandstein. Der Boden hier ist jedoch so enorm karg, dass die Reben sehr tief in dem weichen Stein wurzeln müssen, um an Nahrung und Mineralien zu gelangen. Zudem tritt das Felsband, das sich durch den gesamten Roten Hang zieht, hier am ausgeprägtesten an die Oberfläche. Die Humusschicht ist extrem dünn, unmittelbar unter der Oberfläche beginnt der schroffe Fels und Nährstoffe für die Rebe sind nur tief im steinigen Boden zu finden. Mechanische Bewirtschaftung ist gänzlich unmöglich. Hier kann nur von Hand gearbeitet werden. Sie wissen, werte Kunden: Je höher und steiler die Gewanne liegen, desto schwieriger sind die Lebensumstände für die Reben. Und das ist stets eine Voraussetzung für große Weine!

Die extremen Bedingungen, unter denen die Reben im Pettenthal existieren, sind der Grund dafür, dass dieser geniale Riesling einen nobel-distinktierten burgundischen Charakter hat. So lange ein „fetter“ Boden ausreichend Nährstoffe liefert, können sich die Fruchtaromen, die stets aber eher der schöne Schein eines Weines sind, der die wahren Werte zunächst noch verhüllt, bestens herausbilden. Im Pettenthal-Riesling jedoch dominiert stets der karge Stein, der ganz andere Aromen in den Wein zaubert als „nur“ schöne Frucht: Zartkräutige Würzigkeit und eine hochfeine Stilistik.

Doch das Große Gewächs aus dem Pettenthal ist auch ungemein präzise, transparent und vibrierend frisch: Bei unseren Verkostungen, sowohl im Weingut, als auch in der Vorprobe der Versteigerungsweine wollten wir immer wieder an diesem Glase riechen, diese Aromenballett ist von unbeschreiblicher Schönheit. Schlicht DIE Essenz des roten Schiefers! Welch grandioser Riesling von unfassbarer Komplexität, der schon heute hervorragend mundet, der aber Jahre brauchen wird, all seine Nuancierungen zu entfalten.

Ralf Zimmermann: „Pettenthal 2018 ist Emotion pur! Er hat sie wieder, diese unglaublich faszinierende, würzige und feine Nase, die einen ma-





gisch in den Bann zieht, die den Wein blind aus allen anderen Gewächsen heraus unverkennbar prägt. Eine irre, fast schon schroffe Mineralität, ein athletischer Körper, einfach pure Riesling-DNA.“

Es gibt nur ganz wenige Flaschen aus dieser nur 0,29 ha großen Filet-Parzelle. Wahrlich einer der rarsten großen Weine der Welt! John Gilman deutet an, dass die Auktion wieder ein Highlight der Versteigerung darstellen wird: „Das 2018er Pettenthal GG wird dieses Jahr zur Auktion in Bad Kreuznach angeboten und einer der Stars der Veranstaltung sein. Die sehr niedrigen Erträge im Jahrgang 2018 haben die beste Pettenthal Großes Gewächs-Füllung von Klaus Peter Keller hervorgebracht, an die ich mich erinnern kann, sie jemals verkostet zu haben.“

Pettenthal 2018: Gänsehaut pur! Erneut! Die Weltklasse, die Feinheit und Prägnanz deutet sich bereits im Bouquet an. Kein anderer Wein hebt sich so enorm ab. Das Terroir des Roten Hangs ist einmalig und Klaus Peter Keller fängt es magisch ein. Keine Überkonzentration, sondern Finesse. Es duftet kräuterig, sogar nach Tabak. Diese Pikanz in der Nase lässt aufhorchen. Dann erhebt sich der rote Schiefer, gibt den Ton an, gefolgt von zarten Zitrusblüten, einem Hauch Orangenschale. Und ganz oben eine Kopfnote von petroligem Schieferduft. Das ist ein magischer Riesling, dessen druckvolle und tiefe Mineralität sich minutenlang aufbaut und nicht ausklingen will. Ein exzellenter Riesling soll fein, tiefgründig und elegant in seiner Aromatik sein und seidig in der Mineralität über die Zunge laufen, tänzerisch schwebend und transparent gewirkt, ohne jegliche Schwere. Und diese von Liebhabern in aller Welt geschätzten Eigenschaften versinnbildlicht in stilbildender Qualität dieses so ungemein schiefbrig-salzige und tabakig-mineralische Pettenthal! Doch das ist noch nicht alles. Das ist nicht NUR Feinheit. Unter der Oberfläche spürt man den roten Schie-

fer lodern. Wie eine Urgewalt! Die Konsequenz: Das Pettenthal verändert sich dramatisch, schraubt sich mit Luftzufuhr (wenn Sie es darauf ankommen lassen, dann über mehrere Tage hinweg) im Glas unaufhaltsam in schwindelerregende Höhen, lässt geologische Schichten aus der Tiefe des Bodens Stufe um Stufe sich entblättern und prunkt letztendlich in einer unfassbar packenden, vibrierenden Feuerstein-Mineralität. Derartig dramatische Entwicklungen können nur wenige Weine auf der Welt. Was für ein genialer geschmacklicher Kosmos! Ein mitreißender, ein leidenschaftlicher Riesling. So, wie wir ihn lieben!

Und Klaus Peter hat vor wenigen Jahren damit begonnen, gegen einen weit verbreiteten Stil bei den GG's, das Pettenthal immer noch feiner in seiner Stilistik werden zu lassen. Das erinnert uns an den Ritt auf einer Rasierklinge und das trauen sich nur ganz wenige. Seitdem Klaus Peter das Pettenthal bewirtschaftet, strahlt es, hebt sich ab. Doch mit dem Jahrgang 2016 läutete er eine neue Ära ein, die mit 2017 den bis dahin wohl größten Wein aus dem Pettenthal hervorbrachte. Und die große Sensation im Jahrgang 2018 ist, dass er dieses unfassbar hohe Niveau aufrechterhält. So wie ein Adler, der sich einmal in wagemutige Höhen geschwungen hat, mit sicherem und festem Flügelschlag zum Weiterflug ansetzt. Und jetzt verstehen Sie wohl auch, warum wir die Worte Obamas an den Anfang dieses Textes gestellt haben: Klaus Peter ist „mutig genug, anders zu denken; kühn genug zu glauben, er könnte die Welt verändern; und talentiert genug, das dann auch zu tun“.

Das Pettenthal von Klaus Peter Keller: Ein Bruch sämtlicher Konventionen und Aufbruch in ein neues Geschmacks-Zeitalter am Roten Hang. G-Max Niveau in neuer Stilistik!



98 Punkte
GILMAN

DMO250218 SCHUBERTSLAY RIESLING KABINETT „ALTE REBEN“ 2018
DMO250218M SCHUBERTSLAY RIESLING KABINETT „ALTE REBEN“ 2018 MAGNUM

„The Voice of Schubertslay“

Schubertslay: „The Jewel in the Mosel Crown“ – Julia Harding, MW (Jancis Robinson)

John Gilman: „Brillanter Wein. 98 Punkte!“

Das ist er, der Wein, auf den wir uns alle so unheimlich gefreut haben. Für uns und unsere Freunde vom Weingut Keller ist es ein ganz besonders emotionaler Wein, weil unser leider viel zu früh verstorbener Freund und Gründer von Pinard de Picard, Tino Seiwert, Julia und Klaus Peter immer darin bestärkt hat, dass Keller und Schubertslay ein unschlagbares Dream Team sein würden – es war auch sein Traum, den wir heute im Glas haben, wenn wir diesen wahnsinnig feinen, leisen, tief mineralischen Kabinett-Wein aus 120 Jahre alten, wurzelechten Reben verkosten dürfen. Tino war immer ein riesen Kabinett Fan – und als er zudem Aubert de Villaines Worte zu den alten, wurzelechten Reben im Romanée-Conti aus der Zeit von vor 1945 hörte („The taste of the old, ungrafted vines in DRC Conti – that's the lost voice of DRC“), wusste er, dass die Hände und die Intuition von Julia und Klaus Peter, ihre Liebe und Hingabe zum Kabinett und die uralten, wurzelechten Reben, am Einzelpfahl gezogen, eine wunderbare, unschlagbare Kombination sein würden und das Julia und Klaus Peter die Richtigen sein würden, um „The Voice of Schubertslay“ wieder in hellsten Tönen klingen zu lassen und beschwor sie geradezu, diese unheimlich arbeitsintensive Parzelle unbedingt zu übernehmen, als sich die Chance dazu ergab.

Für Kellers ist dieser Weinberg wie Heimkommen – Klaus Peters Mutter stammt von der Mosel und hat dort im Weinbau gearbeitet – sie brachte ihre Reben mit nach Rheinhessen und der Aufstieg des Weingut Keller zu einem der absoluten deutschen Top-Betriebe begann. Mit viel harter Arbeit, großer Leidenschaft und einer spürbaren Liebe nicht nur für die eigenen Weine, sondern für alle großen deutschen Weine und die großen Weine der Welt, haben es die Kellers geschafft, zum „Gesicht des deutschen Weinbaus zu werden“ (Forbes Magazin).

Die Nachricht, dass Kellers die uralten Reben in der Schubertslay für die nächsten 10 Jahre übernehmen würden, ist in der Weinbranche eingeschlagen wie eine Bombe. „Es ist in etwa so, als würde J.F. Coche-Dury eine Parzelle im Musigny übernehmen“, schrieb ein begeisterter Weinfreund auf Jancis Robinson.com.

Könnte Tino heute hier diesen Text schreiben, hätte er bestimmt einen passenden Fussballvergleich zur Hand – die Schlagzeile könnte nur heißen: Neben Barcelona zaubert Messi jetzt auch in München! (auch wenn Sie alle wissen, dass sein und unser Herz hier im Saarland für den FCK und nicht für die Bayern schlägt!)

Die Schubertslay, einer der mythischsten Weinberge Deutschlands: Wir reden hier vom wurzelechten, nur 0,8 ha großen Kernstück des Piesporter Hanges, oberhalb des Dörfchen Ferres gelegen, den schon der Römer Ausonius um 360 n. Chr. besang und sicher zu den feinsten und auch spektakulärsten Weinbergen an der ganzen Mosel gehört. Jancis Robinson bezeichnet diese kleine, extrem steile Parzelle als das „jewel in the mosel crown“ – den strahlendsten Edelstein in der Mosel-Krone. Die 120 Jahre alten Rebstöcke stehen hier in Einzelpfahlerziehung in kleinen, von Fels zerklüfteten Terrassen in unbereinigten Fluren. Umgeben von Trockenmauern, welche Schutz bieten und die Tagessonne speichern, bietet die Schubertslay darüber hinaus ein ursprüngliches Bild der Weinregion Mosel. In der alten preußischen Steuerkarte ist dieser Bereich in der höchsten Kategorie eingestuft.

Jäh stürzt dieser Berg in die Tiefe, wo die Mosel in ihrem Bett vorbeifließt, die Hangneigung macht es schier unmöglich, sich hier normal bewegen zu können, der Wunsch nach einem Sicherungsseil keimt auf, und wer hier schon einmal versucht hat, Halt zu finden, der vermag es sich vorzustellen, welche Mühen es bereitet, diesen Weinberg zu bewirtschaften. Aber leicht haben es sich Julia und Klaus Peter noch nie gemacht, wenn es darum ging, Topqualitäten einem Weinberg abzuringen. Und die uralten Rebstöcke mit ihren lächerlich kleinen Erträgen liefern Träubchen, die die abgrundtiefe Mineralität des schroffen Schieferfels in ihrem feinen Saft extrahiert haben. Träubchen für die Weine, auf die Weinliebhaber weltweit, seitdem die Kunde des Schubertslay-Keller-Projekts an die Öffentlichkeit gedrungen ist, wie elektrisiert warten.

Und die ersten Kritikerstimmen sind euphorisch:

- ▶ John Gilman, Herausgeber von ‚View from the Cellar‘, großer Liebhaber deutscher Weine und profunder Kenner derselben sowie durchaus strenger Kritiker, vergibt begeistert 98 Punkte – die höchste Bewertung, die er jemals einem jungen Moselkabinett gegeben hat in seiner 30jährigen Tätigkeit als Weinschreiber und natürlich auch die höchste Wertung aller Kabinette des Jahrgangs 2018. „Ein brillanter Wein... Er ist pur, mit mittlerem Körper und laserstrahlartig focussiert, mit perfekter Balance, knackiger Säure, wunderschöner, aufblühender Komplexität und atemberaubender Länge sowie Grip im filigranen und elektrisierenden Abgang. 98 Punkte!“
- ▶ Auch Jancis Robinson vergibt die höchste Punktzahl für einen deutschen Kabinett (18,5/20): „Dieser Wein hat Delikatesse und erobert dennoch Ihren Gaumen - und fesselt Ihre ganze Aufmerksamkeit - mit dem intensiven Kontrast zwischen Fruchtsüße und Säure. Es ist ein intensives Kabinett, behält aber immer die Finesse des Kabi-Stils. Wunderschöne Tiefe... seidig und großartige Länge. Hat Kraft im Herzen, aber Leichtigkeit in seinen Gliedern. 18,5/20 Punkten“
- ▶ Und Mosel Fine Wines urteilt: „Der Wein ist unglaublich rein, energiegelich und dennoch so raffiniert am Gaumen und hinterlässt ein herrlich luftiges und pikantes Gefühl im fast halbtrocken anmutenden Finale. Dies ist ein prächtiges und vielschichtiges Kabinett, das seinem Prädikat treu bleibt. Das Potential ist immens. 95-97 Punkte!“



Das Filetstück der Schubertslay



Markus Budai: Mit Weinenthusiasten haben wir uns diese Fragen schon öfters gestellt: „Wie würde jene Lage schmecken, wenn sie unter den behutsamen Händen eines anderen Winzers ausgebaut würde, welches Potenzial könnte ein anderer Winzer aus einer Lage herausholen? Und welcher Lagencharakter würde sich hierbei herauskristallisieren?“ Dieser Diskussionsstoff, der uns schon einige lange Weinabende bescherte und für kontroverse Diskussionen sorgte, wurde nun zur Wirklichkeit. Dass sich die Familie Keller der Mosel widmet und dann auch noch einem der historisch attraktivsten und aufwändigsten zu bewirtschaftenden Weinberg, ist schlichtweg ein Gedicht für jeden Weinliebhaber und sicherlich eine der mit größter Aufmerksamkeit verfolgten Begebenheiten der Weinwelt. Was gibt es schöneres, als bei diesem historischen Ereignis selbst dabei gewesen zu sein?

Als wir Ende September in den frühesten Morgenstunden und bei Temperaturen um den Gefrierpunkt nach Piesport fuhren, um die feinen Träubchen für den Kabinett einzufangen, herrschte eine höchst euphorische Stimmung, wie ich sie bislang noch nicht erlebt habe. Da wäre die Ehrfurcht vor dem Projekt, die Euphorie im Erstlingsjahr bei der Lese dabei sein zu dürfen, die Unsicherheit, welche Bedingungen, vor denen selbst erfahrene Winzer respektvoll sprechen, uns erwarten würden. Und die eisigen Hände, die im Morgennebel auf Traubensuche gingen! Ein Potpourri der Gefühle! All dies verwandelte sich rasch in pure Motivation, als wir mit Julia, Klaus Peter, Felix sowie Nadine und Julian Haart oberhalb der Schubertslay standen und die ersten Rieslingtrauben lasen.

Die Schubertslay mit ihren Einzelpfählen wirkt auf einen Novizen wie ein Labyrinth. Man muss schon jeden Schritt genau vorausplanen, bevor man ihn tätigt. Allein die letzten Reben stehen kurz vor einer 30 Meter tiefen Abbruch-

kante, die Steillage mit 80% Steigung ist ein Kampf gegen sämtliche Gesetze der Schwerkraft. Wie Elisabeth Heller, die uns bei der Lese unterstützte anmerkte, muss man schon eine moselanische Bergziege sein, um sich in der Schubertslay mühelos zu bewegen. Den Eimer stets gegen die wurzelechten Knorzen gelehnt, sodass die wertvollen Trauben nicht den Berg hinabkullern, lasen wir hier mit nach vorne gestrecktem Oberkörper. Klaus Peter warnte mich bereits am Vortag, nicht ohne Wanderstiefel zu kommen. Ein weiser Rat, den ich mit den ersten Schritten in dieser Steillage verstand.

Es faszinierte mich vor allem, mit welcher Gelassenheit wir Stock für Stock nach besten Trauben überprüften. Der Faktor Zeit spielte dabei eine völlig untergeordnete Rolle. Wichtig war nur, dass stets die besten und geeignetsten Trauben in die Eimer kämen. Dabei motivierte uns Klaus Peter immer wieder, auch einzelne Beeren vor dem Lesen zu probieren. Das veranschaulichte mir auf einprägsame Weise, wie Qualität im Weinberg entsteht. Denn ein Wein schmeckt stets auch immer nach all den Trauben, die NICHT in den Wein eingingen. Ein Luxus, den man sich leisten können muss. Denn die 120 jährigen wurzelechten Rebstöcke bringen ohnehin nur extreme niedrige Erträge. Für einen halben Hektar Rebfläche gingen hier 700 insgesamt Lesestunden drauf!

Wir beendeten die Lese zum späten Mittag. Der Nebel war verfliegen, die Sonne strahlte am wolkenlosen tiefblauen Himmel, Handschuhe, Jacken und Mützen längst abgestreift, genossen wir den einmaligen Ausblick von der Schubertslay auf die Mosel. Eine tiefbeeindruckende Erfahrung, bei der jede Anstrengung (der Muskelkater nach einer solchen Lese ist mit nichts vergleichbar!) sich im Rückblick in pure Lebensfreude verwandelt.

Schubertslay Kabinett Alte Reben 2018:

Über zwei Tage pressten Felix und Klaus Peter die Trauben in der alten Korbpresse. Anfang September durften wir das Ergebnis endlich genießen (Normalerweise geben wir uns hochseriös und würden hier von verkosten sprechen, dies scheint uns aber beim Trinken und mehrfachen Nachschmecken dieses einmaligen Kabinetts als höchst unangebracht). Das Ergebnis ist ein Kabinett, wie ihn sich Klaus Peter sicherlich nicht hätte besser ausmalen können. Man muss kein Connoisseur dieses sowohl von Winzern wie Weinliebhabern höchst geschätzten Prädikats sein, um die Magie, die der Riesling hier entfaltet, schmecken und sinnlich erleben zu können. Der Schubertslay Kabinett von wurzelechten, 120 jährigen Reben duftet subtil und fein. Rote Äpfel, getrocknete Lindenblüten, Geißblatt und ein feiner Schieferduft steigen aus dem Glas. Ein zarter Hauch Pfirsich (Piesporter-Terroir!) schlängelt sich in diesem feinen Bouquet hindurch, welches schlichtweg der Inbegriff der moselanischen Finesse darstellt. Dieser Kabinett ergreift einen in seiner Eleganz, hat eine tiefe Basis in Form saftiger Frucht, die in diesem jugendlichen Stadium minimalistisch wirkt. Feine aromatische Meyer-Zitronen können wir hier herausschmecken, auch ein Hauch rot-schaliger Äpfel, gelber Tee und die pure Schiefermineralität. Das ist ein seidiger und gleichermaßen spannungsgeladener Kabinett, dessen feines Säure-Frucht-Spiel einen fast trockenen Charakter ausstrahlt, ein anschauliches Beispiel von Ying und Yang darstellt. Und dabei verkörpert dieser Kabinett den Inbegriff eines Piesporter Kabinetts, der stets saftige Frucht mit tiefer Schiefermineralität zu vereinen weiß, dabei federleicht über den

Gaumen schwebt wie es kein anderer Wein weltweit besser kann als ein Kabinett. Ein Wein, bei dem man sich trotz des enormen Potenzials automatisch beim Nachschmecken ertappt, weil dessen Trinkfluss so selbstverständlich daherkommt. Kabinett ist ein Stück Kulturgut, vielleicht zu den größten Stärken der Deutschen Weinkultur zählend und die Schubertslay ist ihr unangefochtenes „Juwel in der Moselkrone“ (Julian Harding, MW).

Werte Kunden: 10 Jahre lang werden wir Zeit haben, die Meisterwerke, die die Kellers in dieser Zeit aus dieser fantastischen Parzelle vinifizieren werden, zu erwerben (dann läuft die Pacht aus und sie werden diesen wunderbaren Weinberg wieder abgeben) – spätestens dann werden diese Weine zusammen mit den besten Jayers, Contis und Leroy's zu den gesuchtesten Sammlerstücken der Welt gehören – da sind wir uns sicher.

Am 22.9. 2019 haben begeisterte Weinfreunde erstmalig die Chance, sich einige Flaschen dieses super raren Weines, von dem lediglich 360 Flaschen versteigert werden, zu sichern – die Erträge in der Schubertslay sind minimal (oftmals nur 10-15hl/ha), die Qualität unfassbar gut, genauso spektakulär wie der Weinberg selbst!

Sichern sie sich den Premierenjahrgang von Julia und Klaus Peter aus der Schubertslay – sie werden es nicht bereuen.



Battenfeld-Spanier

HOHENSÜLZEN – RHEINHESSEN, PFALZ



DRH021618 ZELLERTAL KREUZBERG „VDP.ERSTE LAGE“, RIESLING TROCKEN 2018 (BIO)

„2018 war einfach ein Zellertal-Jahr.“ – H.O. Spanier

Vergangenes Jahr feierte H.O. Spanier als Grenzwanderer mit diesem Riesling aus der Pfalz sein Debüt. Nun geht der Riesling aus dem Zellertal Kreuzberg in die nächste Runde! Es ist ja kein Geheimnis, dass Hans Oliver im Zellertal, besonders mit den beiden Lagen Frauenberg und Schwarzer Herrgott, an der Grenze zur Pfalz liegend, Meisterwerke aus grandiosen Lagen zu weingewordenen Träumen vinifiziert. Das Zellertal, wo urkundlich bereits seit dem 8. Jahrhundert Weinbau betrieben wird, teilt heute eine Grenze in Rheinhesisches und Pfälzer Gebiet auf. Für Hans Oliver sind dies jedoch nur imaginäre Grenzen, schaut er im Wesentlichen doch nach den Bodenformationen, die sein Terroir definieren. Unterhalb des Schwarzen Herrgott befindet sich eine Parzelle, die sich an das schwarze Kreuz anlehnt, den Herrgott verlängert und „Zellertal Kreuzberg“ heißt. Ihre einzigartige Bodenformation und das Potenzial der Trauben haben H.O. dazu verleitet, diese Parzelle von über 40 jährigen Reben singulär abzufüllen. Nur rund 240 Flaschen gehen in die Auktion ein!

Marcus Hofschuster (Wein-Plus) hat den 2018er Versteigerungswein probiert und ist begeistert: „Herber, fester, vielschichtiger und tiefer, nussiger, zart rauchiger und angedeutet speckiger Duft mit erst zurückhaltenden, dann deutlicheren, feinen gelbfruchtigen Aromen, pflanzlichen bis kräuterigen Noten und intensiver Mineralik. Reife, saftige, sehr fest gewirkte Frucht, feine, lebendige Säure und merklicher Griff von reifem Gerbstoff, noch viel Hefe, rauchige bis speckige und nussige Aromen, ein Hauch Tabak und florale Nuancen, wieder sehr präsenste Mineralik, nachhaltig, ausgezeichnete Substanz und Tiefe, leicht süßlicher Schmelz, gewisse Wärme, schwarzbeerige Nuancen im Hintergrund, sehr guter bis langer, fester, saftiger und komplexer Abgang, wieder mit merklichem Gerbstoff-Griff

und zart tabakigen Tönen.“ Das ist die seriöse Verkostungsnotiz. Und dies die inoffizielle, die Marcus Hofschuster auf Instagram veröffentlicht hat: „Das ist natürlich blöd, wenn man offene Weine im Kühlschrank vergisst. Also: meistens. Manchmal ist es jedoch völlig unblöd. Das hier war am ersten Tag sehr gut, am zweiten sehr sehr gut, am dritten sehr sehr sehr gut und am vierten war ich mir sicher, ich hätte es jetzt kapiert. Nur um dann, nach locker einer Woche und dem Versuch, den Rest nebenher wegzutrinken, feststellen zu müssen: Nebenhertrinken geht hier nicht. Das ist zu tief, fest, komplex und spannend, um trinkergänzend sonstnochwas zu machen. Der Babyspeck ist nach überm Daumen sehr vielen Tagen völlig weg, der Wein noch stringenter, präziser, herber, umwerfender als bisher. Ich hatte ihn schon sehr hoch. Wenns blöd läuft, hab ich ihn noch zu niedrig. Besseres hatte ich an trockenem Riesling aus dem Jahr jedenfalls noch nicht. Nichtmal annähernd Ähnliches.“

Schon bei unserem Besuch im Weingut im Frühjahr zeigt sich die Brillanz des Weines. Der Riesling vom Kreuzberg ist ein puristischer Riesling, der druckvoll über den Gaumen gleitet, kein Gramm Fett zu viel besitzt. Wir hatten diesen Wein noch auf der Vorprobe der Versteigerungsweine in Wiesbaden. Hier zeigte er sich, mittlerweile gefüllt, in bester Manier. Für uns so etwas wie die Quintessenz des Jahrgangs bei Battenfeld-Spanier. Kein Rohdiamant, sondern ein geschliffenes Meisterwerk, welches den wichtigen Spagat von Potenzial und Trinkfluss meisterlich vereint. „Zellertal Kreuzberg“ ist ein Finesse-Riesling, unabhängig von Jahrgangsbegebenheiten steht er als Athlet im Olymp der großen Rieslinge. Das hat sich 2017 angedeutet und mit dem Jahrgang 2018 bewiesen.

Wagner-Stempel

SIEFERSHEIM – RHEINHESSEN



DRH070118

„EMT“ RIESLING TROCKEN 2018

Der Jahrgang 2018: „Wir haben den ganzen Herbst kurze Hosen getragen. Das war eine Traubenlese wie in Südfrankreich!“ – Daniel Wagner

EMT ist wie oft vermutet kein Akronym, sondern schlichtweg der Nachname des Siefersheimer Besitzers, von dem Daniel Wagner seine Ursprungspartelle des Großen Gewächs Heerkretz erwarb. Ihm zu Ehren benannte er seinen Spitzenriesling, einer Selektion aus dem nur 30ar kleinen Filetstück des Heerkretz. Daniel markiert für seine Mitarbeiter die einzelnen Stöcke der über 50 jährigen Reben, die dann in einem Lesegang für den Versteigerungswein eingefahren werden. Nur 360 Flaschen kommen unter den Hammer, einen minimalen Rest behält er für seine Schatzkammer. Dieser komplett im Stahltank ausgebaute Riesling ist stets eine Spur feiner als der Heerkretz Große Gewächs. Man spürt die Dichte der alten Reben, die etwas höhere Grundreife des Ausgangsmaterials und die mineralische Ader, die im Wein pocht. Er liegt aromatisch nahe am Heerkretz GG, doch jede Facette ist hier nochmals runder und feiner und das hebt ihn letztendlich deutlich von ihm ab! 2015 war der Debütjahrgang, dem James Suckling auf Anhieb 99 Punkte verlieh. Die Besonderheit dieser Lage: Porphyrfels mit einer leichten Auflage von steinigen Lehmböden, die dem Riesling seine so markante Würze verleihen.

Im herausforderungsvollen Jahrgang 2018 hat Daniel bei seinem Aushängeschild mit höchstem Aufwand und nicht zu reif (bei ca. 93 Oechsle) die Rieslingtrauben aus dem Filetstück gelesen. Um die gewohnt kühle und prägnante Art im Jahrgang 2018 beizubehalten, haben Daniel Wagner, Oliver Müller und das Team enorme Anstrengungen unternommen. 2017 galt es ob der Spätfröste die wenigen und genialen Trauben zu erhalten,

2018, in diesem großzügigen Jahrgang, war die Aufgabe, nur die allerbesten Träubchen zu selektionieren, um einen puristischen und straffen Wein einzufangen. Schon früh im Jahr stellte er die Weichen für seine geniale Kollektion im Weinberg. Mittels Grünlese entlastete er die Trauben und reduzierte die Erträge. Durch den Frost 2017 waren die Reben ausgerut, haben 2018 vieles zurückgegeben und auszugleichen versucht, was im Vorjahr verloren ging. Der späte und partielle Laubschnitt schützte die Trauben wie ein Sonnenschirm während der sonnenreichen Periode, sodass Daniel den Jahrgang 2018 am ehesten mit 2016 aufgrund ähnlicher Verläufe und analytischer Werten vergleicht. Auch im Keller ging Daniel dieses Jahr ganz anders vor als vergangenes Jahr. Er presste das Traubenmaterial nur zart, der EMT wurde als Ganztrauben gepresst, da lange Maischestandzeiten dieses Jahr zu phenolische Weine erbracht hätten und auf den Ausbau im Holz verzichtete er auch fast komplett.

Der EMT duftet zunächst unnahbar, geheimnisvoll, scheu, entfaltet mit Luft dann zarte Anklänge von Honigmelonen, Sternfrucht und Zitronen. Das Bouquet ist dabei glasklar und puristisch, wie aus einem Guss. Am Gaumen schwebt der Wein geradezu über die Zunge, lässt jede Schwere vermissen (genial!), fast tänzerisch anmutend trotz seiner großen inneren Kraft, er wirkt wie poliert, makellos und glänzend und brillant klar. Eine zitronige Grundaromatik prägt diesen Riesling, der mit frischer Säure und heller Frucht und einem beeindruckend mineralischen Kern (jaaaa, der knackt fein auf der Zunge) an den Start geht. Ein großer Wein, ein ganz großer Wein, und unter den persönlichen Lieblingsweinen unsererseits im Jahrgang 2018, gemeinsam mit Klaus Peter Kellers Pettenthal für uns das Aha-Erlebnis bei den trockenen Weinen auf der Versteigerungsvorprobe in Wiesbaden. Wunderschön.

Weingut Schäfer-Fröhlich

BOCKENAU – NAHE

© Dietrich Schröder



DNA030717H FELSENECK, RIESLING BEERENAUSLESE GOLDKAPSEL 2017 (0,375L)

„2017 ist einer der allerbesten Jahrgänge, die wir bisher gemacht haben.“ – Tim Fröhlich

Tim Fröhlich hat zweifelsfrei vergangenes Jahr mit seinen 2017ern DIE Kollektion der Nahe eingefahren. Wir erinnern uns an grandiose Gutsweine und einen einzigartigen dramatischen Aufbau bis zu den Spitzen der Kollektion. Wie durch ein Wunder blieb unser ‚Fred Feuerstein‘ der Nahe 2017 von den Spätfrösten, die Ende April deutschlandweit um sich griffen, verschont. Nun stellt er für die Versteigerung 48 Flaschen Beerenauslese an, das Feinste vom Feinsten, die er bis zur Versteigerung zurückhielt. Aus der legendären Lage Felseneck stammen diese hochfeinen rosinierten Trauben, die einen edelsüßen Riesling der Extraklasse ergeben. Besonderheit des Felsenecks ist die ideale Exposition der leicht erwärmbaren Schiefer- und Quarzit-Gesteinsböden dieser bis zu 65% steilen Südlage. Sie verleihen dieser grandiosen, weltberühmten Lage ihren Namen und

die besondere Mineralformation die lagentypische, unübertreffliche Feinheit und ungemein vielschichtige Mineralität. Das Felseneck schwebt in diesem Wein förmlich, duftet glockenklar aus dem Glas. Das liegt auch daran, dass die Trauben bei später Reife überwiegend durch den Wind rosiniert wurden, anstatt, von Edelfäule ergriffen, sich am Stock in süßlichen Nektar zu verwandeln. Das ist eine Beerenauslese, die saftig und frisch daherkommt, nach reifen Pfirsichen duftet und eben so schmeckt. Eine feine Honignote umgibt die Frucht, hallt noch minutenlang nach, wenn der vor Konzentration und Extrakt strotzende ölige Riesling längst getrunken ist. Das ist ein wunderbares und einzigartiges Elixier, und einige Flaschen davon zu ergattern rechtfertigt jede Anstrengung.

Weingut Emrich-Schönleber

MONZINGEN – NAHE



DNA041618M „AUF DER LEY“ RIESLING TROCKEN 2018 MAGNUM
DNA041618D „AUF DER LEY“ RIESLING TROCKEN 2018 DOPPELMAGNUM

„Schönlebers Rieslinge schmecken so wie nur die größten Weine der ganzen Welt!“

– *Stephan Reinhardt/Parker*

Frank und Werner Schönleber vinifizieren in ihren legendären Monzinger Lagen Frühlingsplätzchen und Halenberg absolute Weltklasseweine! Diese legendären Rieslinge werden alljährlich gefeiert, von Weinliebhabern und Kritikern gleichermaßen. Auf unseren Ten-Years-After-Jahrgangsproben gehören die Weine stets zu den bestplatzierten.

Frank Schönleber hat 2018 eine wunderbare Kollektion eingefahren, die sich ganz der hedonistischen Freude des Jahrgangs widmet. Im Vergleich zum Spezialisten-Jahrgang 2017, der erst in einigen Jahren so richtig aufblühen wird, für uns in der magischen Reihe neben 2008 und 2004 steht, liefert der aktuelle Jahrgang bereits in seiner Jugend direkt ab. Damit bringt er Menschen zusammen! Sowohl Connaissseure als auch Novizen werden größte Freude mit den Weinen haben, denn Potenzial besitzen sie, die beiden Großen Gewächse des Jahrgangs, die auch in Wiesbaden Ende August bei ihrer ersten Präsentation die Kritiker zu überzeugen wussten, und der ‚Auf der Lay‘ ist die Krönung der Kollektion!

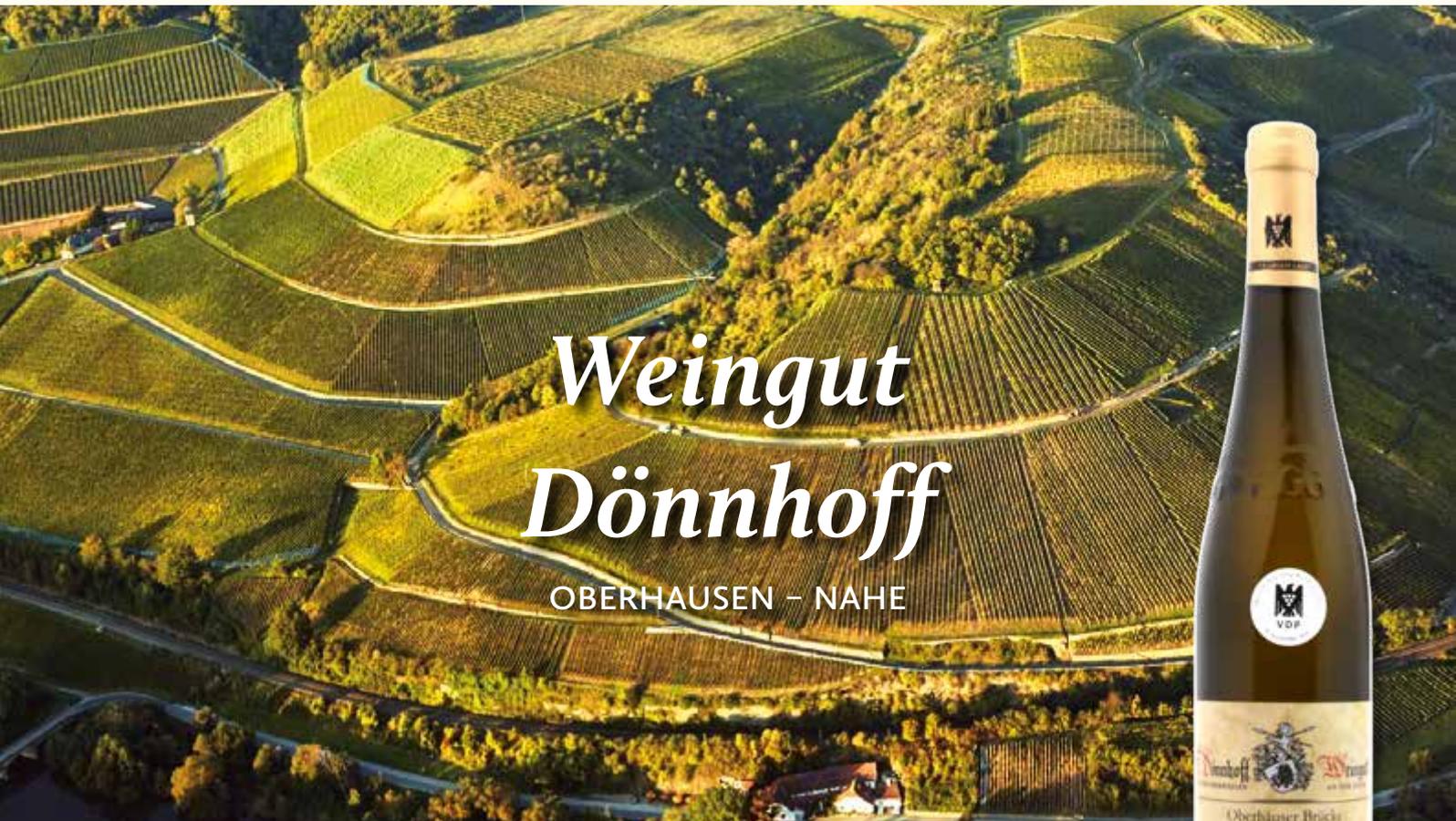
„Auf der Lay“ bezeichnet eine großartige Monzinger Weinlage, in der neben Blauschiefer und Quarzit auch Kieselsteine eine erhebliche Rolle spielen. Das dritte große Terroir Monzingers, und das dritte große Terroir der Schönleberes. Die Charaktere der beiden anderen Top-Lagen ‚Frühlingsplätzchen‘ und ‚Halenberg‘ sind den Liebhabern großer Rieslinge wohl bekannt. Der ‚Auf der Lay‘ verkörpert dagegen eine ganz andere Stilistik: Dieser Riesling stammt von den ältesten Reben der Schönlebers, aus einer Parzelle des Frühlingsplätzchens und fokussiert in reinster Form die kühle

Mineralität des Steilhanges – puristischer, ‚steiniger‘, mit einer ungemein feinen, salzigen Mineralität.

Der ‚Auf der Lay‘ 2018 positioniert sich gekonnt und klar über den beiden Großen Gewächsen als Solitär. Wie auch in den Jahren zuvor, liest Frank Schönleber die Parzelle des ‚Auf der Lay‘ noch vor den beiden Großen Gewächsen. „Das war eine wichtige Entscheidung 2018“, merkt er dazu an. Das bringt ihn in einem Jahrgang 2018 exzellent auf die Spur, verleiht ihm geradezu etwas Athletisches. Eine feine Würze strahlt aus dem Glas. Etwas frisch geriebener Wasabi, gelbfleischige Pfirsiche, Zitrone und Glockenblumen treten auf. Das duftet zugänglich und klar, immer von der Mineralität des Rieslings geprägt. Am Gaumen ist dieser große Wein ausgewogen, besitzt einen stahligen und kühlen Charakter. Ein Purist trotz cremiger Einschläge. Er ist überraschend zugänglich im Bouquet, dabei mineralisch und zartwürzig. Für uns ein ganz starker ‚Auf der Lay‘!

„Er zeigt besonders in warmen Jahrgängen direkt sein Potenzial. In den kühleren ist er zunächst oft verschlossen, blüht dann mit etwas Reife aber richtig auf.“ (Frank Schönleber). Wohl genau deshalb beeindruckt dieser Riesling uns im Jahrgang 2018 so sehr.

Wer je das Vergnügen hatte, ältere Jahrgänge des ‚Auf der Lay‘ verkosten zu dürfen, kann sicher die Begeisterung, die dieses herausragende Gewächs allenthalben auslöst, nachvollziehen – ein „Stein“-Wein pur, Ausdruck seines grandiosen Terroris, voller Individualität und eigenständigem Charakter. Und weil dieser Wein ein unglaubliches Reifepotenzial besitzt, gibt es ihn zu Recht auch ausschließlich im Großformat, in der Magnumflasche.



Weingut Dönnhoff

OBERHAUSEN – NAHE



DNA024518
DNA024518M

OBERHÄUSER BRÜCKE GG RIESLING MONOPOL 2018
OBERHÄUSER BRÜCKE GG RIESLING MONOPOL 2018 MAGNUM

Cornelius Dönnhoff über den Jahrgang 2018: „Wein, wie ich ihn gerne trinke!“

Für uns hat Cornelius Dönnhoff bereits im vergangenen Jahr eine mehr als ruhmewürdige Kollektion eingefahren. In extremen Jahrgängen wie 2018 beweist er dann nochmals eindrucksvoll, wie einzigartig sowohl sein Gefühl für Wein als auch das innere Bestreben, stets Höchstleistungen zu erbringen ist. Es gibt Winzer, die an Veränderungen der gewohnten Arbeitsabläufe verzweifeln, völlig in ihrer Routine verfangen sind, und solche, die instinktiv zu handeln wissen, wenn sich eine neue Herausforderung zeigt, so wie Cornelius. Er stellte sich und das Team auf die trockeneren Tage des vergangenen Sommers bestens ein. Alte Rebstöcke waren kraftvoll genug und brachten exzellente Trauben hervor, die jungen Anlagen entlastete er durch grüne Lese, sodass sie all ihre Kraft in die deutlich weniger vorhandenen Trauben stecken konnten. Das war nur eine der vielen kleinen Stell-schrauben, an denen er im Weinberg drehte. Eine, vielleicht DIE wesentlichste Entscheidung lag 2018 wohl im Lesezeitpunkt. Und Cornelius wählte den frühesten der Guts-geschichte: „Nicht zu früh, um den Reben die Zeit zu geben, die Aromen auszubilden. Aber auch nicht zu spät, um die Trauben nicht mit allzu hohen Mostgewichten zu ernten.“ Eine Gratwanderung, die die ganze Erfahrung eines Winzers verlangt. Und nun wird diesen Monat das Große Gewächs von der Oberhäuser Brücke versteigert. Ein Monument, die Spitze der Kollektion. Hier wird Weingeschichte erlebbar. Und Sie können Ihre Gebote abgeben!

Oberhäuser Brücke Riesling Großes Gewächs 2018

Die Oberhäuser Brücke ist die kühlfte Lage im dönnhoff-schen Lagenport-folio. Sie hat als einzige die direkte Nähe zum Fluss, leicht kühlere Nächte als die Hermannshöhle und schroffere Nacht-Tag-Temperaturunterschiede. Bis 2015 wurden hier nur edelsüße Weine gewonnen. Doch die klimatischen Veränderungen und der Traumjahrgang 2015 ermöglichten erstmals für ein Großes Gewächs prädestinierte Trauben zu lesen, die trocken vergoren wurden. Diese karge Lage ist ein Potpourri der Dönnhoff-schen Böden. Schiefer, ein Untergrund aus Vulkangestein, Anteile von Kalk und Quarzit, sogar etwas Sandstein sammeln sich hier. Die Brücke thront aromatisch sogar über dem Flagg-schiff, der Hermannshöhle. Obwohl so karg, stammt hiervon der aromatischste trockene Riesling des Hauses, ein Monolith, eine Sensation und einer der großen Weine Deutschlands! Es handelt sich hierbei um eine Selektion der reifsten Trauben. Die Besonderheit, und selten wurde Terroir anschaulicher als hier: Cornelius selektiert direkt am Rebstock welche Träubchen in seinen Versteigerung-swein eingehen. Dabei wandert die sonnenzugewandte Seite der Trauben am Rebstock in das Große Gewächs, die schattengewandte Seite in die verführerische Spätlese.

Die Brücke 2018 duftet fein und intensiv. Rote Früchte, saftige Pampelmusen und Äpfel steigen aus dem Glas. Lindenblüten tänzeln um den noch jungen Riesling, Schieferduft nimmt einen zentralen Platz ein. Das ist ein tiefen-spannter Riesling der Extraklasse. Am Gaumen wirkt die Brücke komplex und doch subtil. Man fühlt die Kraft, die sensationelle Tiefe des Rieslings.



DNA020715	NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE „FREITAG“ RIESLING TROCKENBEERENAUSLESE 2015
DNA020715H	NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE „FREITAG“ RIESLING TROCKENBEERENAUSLESE 2015 (0,375L)
DNA020715M	NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE „FREITAG“ RIESLING TROCKENBEERENAUSLESE 2015 MAGNUM

Das ist ein komplexer, aromatischer und feiner Riesling, der elegant und geschliffen daherkommt und einen runden Charakter ausstrahlt. Seine seidige Textur steht im Kontrast zum noch schroffen Bouquet. Gaumen und Nase werden sich noch annähern, deuten dabei an, in welche Richtung sich dieser geniale trockene Riesling entwickeln wird. Das ergibt ein vielschichtiges Gebilde aus schiefrieger Aromatik, zarter aber reifer Frucht und feinem Säurespiel mit zitronigem Ausklang. Beim Verkosten dieses Monuments denken wir an eine weitere Weisheit, die uns Helmut einst auf den Weg mitgab, welche die Philosophie des Weinguts und alles drumherum ideal zusammenfasst: „Wir machen Herkunftsweine, keine Brands. Und ich brauche auch keine Geschichten zu erfinden, die erzählen mir die Weinberge.“ Wie wahr!



Hermannshöhle „Freitag“ Riesling TBA 2018

Welch monumentaler Erfolg!

Robert Parker: 100 Punkte
James Suckling: 100 Punkte
Gault & Millau: 100 Punkte

Trockenbeerenauslesen bleiben für jedes Weingut ein Unikat. Dieses rare Geschenk der Natur übt auch heute noch nachhaltige Faszination auf Winzer und Weinliebhaber aus. Für viele zählen diese Meisterwerke zu kleinen Gottesbeweisen der Weinwelt. Dieses Jahr hat Cornelius Dönnhoff einen monumentalen Wein zur Versteigerung angestellt, von dem nur 6 Flaschen, sowie 24 Halbflaschen und eine Magnum versteigert werden. Die Trockenbeerenauslese aus der Niederhäuser Hermannshöhle stammt aus dem für Süßweine wohl einzigartigem Jahrgang 2015, von dem zurecht als Jahrhundertjahrgang gesprochen werden kann. Die an einem Freitag gelesene Trockenbeerenauslese wurde in mühevoller Handarbeit in der Korbpresse über 24 Stunden gekeltert, nachdem jedes einzelne Beerchen für dieses Süßweinelixier von Hand ausgewählt wurde. Sie erhielt die wohl einmalige Höchstauszeichnung, die alle Rekorde sprengt. Gleich dreifach darf sich die TBA als perfekter Wein rühmen. Sowohl Parker, als auch James Suckling und der Gault Millau vergaben 100 Punkte! Stephan Reinhardt für Robert Parker schreibt: „Das ist reichhaltig, enorm lecker, konzentriert und süß, jedoch auch pfeffrig und pikant, sogar salzig und animierend. Das ist nichts weniger als eine perfekte TBA und zudem noch von wunderbarem Trinkvergnügen.“ Ein Wein für 100 und mehr Jahre!

3 x 100 Punkte

**PARKER, SUCKLING,
GAULT & MILLAU**

Caroline Diel

BURG LAYEN – NAHE



DNA013518	BURG LAYER SCHLOSSBERG „VDP.ERSTE LAGE“ RIESLING KABINETT 2018
DNA013518M	BURG LAYER SCHLOSSBERG „VDP.ERSTE LAGE“ RIESLING KABINETT 2018 MAGNUM
DNA013518D	BURG LAYER SCHLOSSBERG „VDP.ERSTE LAGE“ RIESLING KABINETT 2018 D.MAGNUM

„Wohl nie zuvor waren ihre Weine klarer, reduzierter, feiner, lebendiger und angenehmer zu trinken als jetzt.“

– Stephan Reinhardt, F.A.S. August 2019

*„Kaum jemand – und diese Betrachtung gilt nicht nur in den Grenzen Deutschlands –
tanzt so virtuos auf so vielen Hochzeiten“ – Gault & Millau*

Caroline Diels Versteigerungs-Kabinett ist für uns ein wahrer „Mehrgenerationenwein“, denn dieser Kabinett hat das Potenzial für Jahrzehnte der Reife. Er hat die Tiefe und die Kraft für eine grandiose Entwicklung, bleibt dem Wesen seines Prädikats, dem Kabinett, dabei aber stets treu. Dieser im Stahltank ausgebaute und spontanvergorene Riesling erinnert uns an geniale Mosel-Kabinette, in seiner feinrauchigen und zartwürzigen Art. Er stammt aus dem Burg Layer Schlossberg, in dem das Weingut den Bärenanteil besitzt. Besonderheit sind hier die verwitterten Schieferböden, die mit dünner Lehm-Kieselstein-Schicht bedeckt sind. Bereits 1901 wurde der Schlossberg in der preußischen Grundsteuerkartierung hoch eingestuft. Feine Spontanvergärungsnoten prägen diesen tiefgreifenden Kabinett.

Er duftet mineralisch und fein, zeigt Anklänge von saftigen Pampelmusen und Aprikosen. Darüber schwebt eine feine Anisnote. Bei all der saftigen Frucht kommt dieser Kabinett aufgrund der feinen Säure niemals von seiner Spur ab. Er ist zartcremig und offenbart Aromen von Steinobst und Zitronen. Sogar ein Hauch grüner Tee keimt hier auf, lässt uns wieder an große Kabinette der Mosel, genauer noch aus dem Ruwertal, erinnern. Die kräuterigen Aromen geben ihm eine Leichtigkeit und subtile Aromatik, verschmelzen mit einer angenehmen Feuersteinnote. Ein ganz großartiger Kabinett aus dem Burg Layer Schlossberg, der uns an seinen sensationellen Vorgänger aus 2015 erinnert! Eine echte Empfehlung für Kabinettliebhaber!

Unser Top-Tipp!

Weingut Willi Schaefer

GRAACH – MOSEL



Mosel Fine Wines über 2018 an der Mosel: „2018 hat Christoph Schaefer mal wieder sein bemerkenswertes Talent unterstrichen. Er ist einer der wenigen Winzer, die es schafften, die reife Softness des Jahrgangs zu überwinden und echte klassische Moselweine zu produzieren: Filigran, prädikatsgetreu rassig und einnehmend. Es ist folglich keine Überraschung, dass die Kollektion voller Highlights steckt.“

Liebe Kunden, bei einem derartig kleinen Familienbetrieb, wie die Schaefer ihn haben, mit ihren lediglich 4 Hektar, kann ein kleiner Jahrgang wie 2017 schon mal nahezu existenzbedrohend sein. Vergangenes Jahr gab es aufgrund der Spätfröste nur die halbe Ernte und quasi keine trockenere und edelsüßen Weine. Dafür hat die Natur sich revanchiert und mit dem Jahrgang 2018 steht uns die volle Bandbreite des Portfolios zur Verfügung.

Und obendrauf gibt es zwei feine Versteigerungsweine, welche die Krönung der Kollektion darstellen. Viele der wenigen Flaschen des Jahrgangs sind bereits unter unseren treuen Schaefer-Fans und Stammkunden in wenigen Tagen nach ihrer Präsentation regelrecht verdampft. Bei den fantastischen Versteigerungsweinen besteht noch die Möglichkeit, sich ‚lebende‘ Legenden zu ergattern.

DMO020718 GRAACHER DOMPROBST, RIESLING SPÄTLESE 2018

Dieses Jahr strotzt der Domprobst bei Christoph Schaefer nur so vor tiefgreifender und saftig-roter Frucht. Diese tänzelnde Art der Lage kommt idealerweise im Prädikat der Spätlese am schönsten zur Geltung. Unsere beiden Mosel-Spezialisten von Mosel Fine Wines geben 96 Punkte (und damit gar einen Punkt mehr gegenüber dem sensationellen Vorgänger der Versteigerung aus 2017) und urteilen: „Der Wein hat alles, um in ein oder zwei Dekaden einen magischen Ausdruck eines Moselrieslings hervorzu-

bringen.“ 2018 brachte eine aromatische Spätlese hervor, die fein nach Holunder, Pfeffer und rotem Apfel riecht, am Gaumen saftig und mineralisch zugleich ist, dabei eine, wie Christoph Schaefer es beschreibt, „ungewöhnlich tiefe Frucht“ besitzt. Ein Monument, von dem wir auch privat zielstrebig einige Flaschen ersteigern werden und sicherlich der Inbegriff einer klassischen Mosel-Spätlese. Unbedingte Empfehlung unsererseits!



DMO020818 GRAACHER DOMPROBST, RIESLING AUSLESE GOLDKAPSEL 2018
 DMO020818H GRAACHER DOMPROBST, RIESLING AUSLESE GOLDKAPSEL 2018 (0,375L)
 DMO020818M GRAACHER DOMPROBST, RIESLING AUSLESE GOLDKAPSEL 2018 MAGNUM

Wer den Weingutsstil kennt weiß, dass Christoph Schaefer vor allem die klassisch fruchtsüßen Weine am Herzen liegen. Das ist die Stärke der Schaefers, seit Generationen.

Auch wenn es 2018 nur stockweise Kleinstmengen botrytisierter Trauben gab, von denen der Großteil frei vom Edelschimmel am Stock rosinierte, hat Christoph alle Anstrengungen unternommen, um die schönsten Auslese-Trauben zu ergattern. Ein Fässchen hat Christoph dem Weinberg aber abgerungen, und dieses wird ob der homöopathischen Mengen in die Versteigerung eingehen. „Über den Sommer war hier alles grün. Wir hatten sogar einen späteren Austrieb als 2017. Als es dann warm wurde, sind die Trauben schnell gewachsen und das ging so rasant weiter. Wir hatten aber genug Kräfte, die uns unterstützt haben bei der schnellen Lese. So ist 2018 am Ende alles andere als ein 2003er. Wir hatten zwar die früheste Lese

des Weinguts, aber waren am Ende froh, diese genutzt zu haben, denn später ging die Säure zu weit nach unten. Als wir lasen, war die Säure und das so wichtige energiegeladene Konstrukt in den Trauben noch perfekt vorhanden. Dadurch, dass das Wetter über die Lese gut blieb und wir mit dem Team keinen Druck hatten, konnten wir uns Zeit nehmen und richtig entspannt die feinsten Trauben herausselektionieren.

Das war die Besonderheit 2018!“

Christoph Schaefers Auslese ist ein magisches Elixier des Jahrgangs und so etwas wie die intensivere Version seiner Spätlese. Neben Holunderblüten und weißem Pfeffer gesellt sich hier noch eine exotische Komponente hinzu, die an Kokos, saftige eingelegte Pfirsiche und rotschaligen Apfel erinnert. Am Gaumen gleitet die Auslese mit saftiger Passionsfrucht, roten Beeren und einer schiefriigen Grundader entlang, besitzt dabei ein Potenzial für mehr als eine Generation. Definitiv eines der Highlights unter den Mosel-Auslesen aus 2018.

Weingut Joh. Jos. Prüm

WEHLEN - MOSEL



DMO110418 WEHLENER SONNENUHR, RIESLING SPÄTLESE 2018
 DMO110418M WEHLENER SONNENUHR, RIESLING SPÄTLESE 2018 MAGNUM

„Egal in welcher Stimmung man auch sein mag, die Welt schaut stets ein Stück besser aus, mit einem Glas Prüm in der Hand.“ - Stephan Reinhardt, The Fine Wines of Germany

„Einen Prüm-Wein erkennt man mit geschlossenen Augen. Niemand an der Mosel beherrscht das fruchtige Register souveräner. Die Spät- und Auslesen sind schlicht ergreifend Weltklasse: elegant, in sich ruhend, würzig und zugleich von heiterem Charme.“ - Gault Millau Weinguide 2018

*“Das Weingut Joh. Jos. Prüm ist eines der ‚Flaggschiffe‘ in der deutschen Weinkultur, ein Ausnahmeweingut.“
 - Stuart Pigott*

96 Punkte

MOSELFINEWINES

Riesling zum Niederknien schön! Das Idealbild gar eines tänzerischen, verspielten moselanischen Rieslings. Ganz im Stil des Hauses lehnt sich die Sonnenuhr nicht zu sehr aus dem Fenster. Exotische und tropische Aromen, wie man sie in einem warmen Jahrgang wie 2018 erwarten würde, bemerken wir hier nicht. Nein, es duftet elegant und subtil nach wei-

ßen Blüten, Cassis und einer zartrauchigen Schieferwürze. Die Wehlener Sonnenuhr zeigt sich in der Jugend stets zurückhaltender im Hause Prüm, besitzt unter Liebhabern aber den wohl höchsten Status, was ihr Reifepotenzial anbelangt. Am Gaumen zeigt sich ein ausbalancierter Stil mit Betonung auf gelbfleischigem Pfirsich und grünem Apfel. Hier spürt man den sonnenverwöhnten Jahrgang in Form saftiger und hedonistischer Frucht. Eine feine zitronige Säure steht ihr gegenüber, bietet das Rückgrat für zwei bis drei Jahrzehnte bester Reifeentwicklung. Hut ab vor dieser ausbalancierteren und feinfühligem Spätlese. Genau dieser Stil des Hauses hat den Weinen zu Weltruhm verholfen.



DMO112118 WEHLNER SONNENUHR, RIESLING AUSLESE 2018
 DMO112118M WEHLNER SONNENUHR, RIESLING AUSLESE 2018 MAGNUM

Die Auslese ist die Königsdisziplin der Mosel und findet ihren reinsten Ausdruck in der Wehlener Sonnenuhr aus dem Hause Joh. Jos. Prüm. Hätten wir die Aufgabe, einen Kanon zu erstellen über die bedeutendsten und wichtigsten Weine des deutschen Weinbaus, so hätte die Wehlener Sonnenuhr von Prüm im Prädikat Auslese garantiert einen Platz in den Top 10 sicher. Denn eine derartig vielschichtige, dabei tänzelnde und doch elegant zurückhaltende Art, unterstützt durch niedrige Alkoholgehalte und nur zarte Fruchtsüße, bringt kein anderer Süßweintyp der Welt derartig grazil hervor. Wie schon im Vorjahr hat Katharina Prüm bei den Versteigerungsweinen die ganze Konzentration auf die Wehlener Sonnenuhr gesetzt. Auch diese Auslese besteht, wie viele des Jahrgangs 2018, aus nahe-

zu komplett botrytisfreien Trauben. Die Wärme und die intensiven Winde ohne feuchte Morgenluft ließen die Trauben ohne Edelpilz am Stock rosinieren. Das Ergebnis sind glockenklare Auslesen, wie diese Versteigerungsvariante, bei der frische Aromen von Bratäpfeln, Aprikosen und Mandarinen ineinander verschmelzen und einen kompakten Gesamteindruck ergeben. Die Auslese besitzt immenses Potenzial, zeigt sich auf der süßlicheren Seite und hallt minutenlang nach („Der Nachhall ist höchst eindrucksvoll“ – Moselfinewines). Eine wahre Versteigerungs-Auslese, die viele Jahrzehnte Potenzial besitzt. Eben ein Mehrgenerationen-Wein, wie er stellvertretend für den Mythos Mosel steht!

DMO112518 WEHLNER SONNENUHR, RIESLING AUSLESE GOLDKAPSEL 2018
 DMO112518H WEHLNER SONNENUHR, RIESLING AUSLESE GOLDKAPSEL 2018 (0,375L)
 DMO112518M WEHLNER SONNENUHR, RIESLING AUSLESE GOLDKAPSEL 2018 MAGNUM

Die Goldkapsel-Varianten aus dem Hause Prüm unterscheiden sich gegenüber den „normalen“ Auslesen dadurch, dass hier auch botrytisierendes Lesegut, also durch den Edelschimmel rosinierte Trauben, vergoren werden. Eine Rarität im Jahrgang 2018! Dies ergibt eine andere Komplexität im Wein, aber auch eine nochmals feinere Aromatik, die neben klarer Frucht auch kandierte Früchte, englische Marmeladen und dunklere Noten einbringt. Diese verführerische Auslese duftet angenehm nach zimtigem Bratapfel, Mandarinen und Kokosnusscrème. Sie ist enorm

vielschichtig, erinnert uns gar an noble Beerenauslesen. Hier steckt enormes Potenzial im Wein. Am Gaumen ist diese hochkomplexe Auslese kräftiger, man spürt eine öligere Konsistenz als bei der tänzelnden Auslese. Das strahlt aromatisch über allem und ist bei aller Komplexität immer noch verblüffend leichtfüßig und vor Vitalität strotzend. Kurzum: Großer Wein!

94-97 Punkte
 MOSELFINEWINES

DMO112618 WEHLNER SONNENUHR, RIESLING AUSLESE LANGE GOLDKAPSEL 2018
 DMO112618H WEHLNER SONNENUHR, RIESLING AUSLESE LGK 2018 (0,375L)
 DMO112618M WEHLNER SONNENUHR, RIESLING AUSLESE LANGE GOLDKAPSEL 2018 MAGNUM

Eine LGK, also eine Lange Goldkapsel-Auslese, ist auch in einem Traditionsbetrieb wie Joh. Jos. Prüm eine absolute Rarität und wird nur in besonderen Jahrgängen dem Weinberg abgerungen. In einem trockenen Jahrgang war dies kaum möglich, da der Edelschimmel Botrytis cinerea sich so kaum ausbreiten konnte. Einen kleinen Anteil aus raren handgelesenen Trauben von einzelnen Stöcken ging hier jedoch ein. Die Besonderheit: Die Botrytis-Trauben befanden sich bereits auf Beerenauslese-Niveau. Wir hatten das Glück, die Versteigerungsweine vorab zu verkosten zu können, und die lange Goldkapsel setzt der einfachen Variante nochmals deutlich eins drauf in Punkto Komplexität. Hier ist die Frucht kandierter, die Schieferwürze bissiger und die zarte Süße in perfekter Balance mit

der intensiven Säure. Sehr schön fassen David Rayer und Jean Fisch von Moselfinewines den meisterlichen Spagat dieser Goldkapsel-Variante ein: „Am eleganten und verspielten Gaumen ist der Wein zart ölig, aber hervorragend konzentriert und aromatisch präzise. Trotz der enormen Intensität und der barocken Komplexität einer Beerenauslese hinterlässt er ein großartiges Gefühl von Luftigkeit und Frische. Dies ist ein erstaunlich raffinierter edelsüßer Wein, der hier gerade am Entstehen ist.“

96-98 Punkte
 MOSELFINEWINES

Markus Molitor

BERNKASTEL, WEHLEN – MOSEL

DMO068617 BERNKASTELER DOCTOR, RIESLING AUSLESE*** 2017 (TROCKEN, WEISSE KAPSEL)

100 Punkte
PARKER

Der 100-Punkte-Abonnent geht in Runde zwei!

Dieser magische Traumstoff wird auf der Riesling-Auktion des Bernkasteler Rings versteigert. Schon jetzt ist klar, der Wein wird erneut Rekorde sprengen. Denn es handelt sich um einen magischen Riesling von ehrwürdigem Terroir, dem Bernkasteler Doctor! Letztes Jahr gab es zum ersten Mal aus dem Hause Molitor einen Riesling aus dieser Grand-Cru-Lage!

„Das ist wahrscheinlich der beste trockene Riesling, den ich in meinem Leben hatte. Im März 2018 zweimal aus derselben Flasche verkostet. Und ja, ich habe die Flasche ziemlich leer hinterlassen. Das ist kein schlechtes Zeichen, würde ich sagen.“ So kommentiert Parker-Verkoster Stephan Reinhardt den Wein und bewertete ihn mit der vollendeten Wertung, 100 Punkte! Und die Mosel-Spezialisten von Moselfinewines, die mit Spitzenwertungen eher konservativ umgehen, vergaben ebenfalls 100 Punkte

(„Bei diesem Wein dreht sich alles um Zartheit, Präsenz und Ausgewogenheit. Das Finish ist intensiv und gleichzeitig schwerelos. Dies ist ein Mordsding, das in diesem frühen Stadium noch ziemlich schüchtern und scheinbar verschlossen ist. Das ist absolut atemberaubend.“).

Und 2017? Da hat Markus Molitor sein 100-Punkte-Abo verlängert. Ihm gelang die meisterliche Kür, erneut 100-Parker-Punkte einzufahren. „**Das wird ein weiterer unsterblicher Doctor,**“ so Parker-Verkoster Stephan Reinhardt.

Es ist klar, dass dieser Wein das Highlight der Bernkasteler-Versteigerung darstellen wird. Mit der sensationellen 100-Punkte-Wertung hat der Doctor nun von Anbeginn an die Höchstnote in Parkers Wine Advocate in Stein gemeißelt.

DMO068717 BERNKASTELER DOCTOR, RIESLING AUSLESE*** 2017 (EDELSÜSS, GOLDENE KAPSEL)

„Diese Auslese ist eine weitere heranwachsende Legende Markus Molitors.“

Für 12 Jahre verpflichtete sich Markus Molitor, den legendären Bernkasteler Doctor in Pachtbewirtschaftung in flüssig gewordene Träume zu verwandeln. Wenn einem Terroir-Freak wie Molitor eine der legendärsten und prestigeträchtigen Lagen angeboten wird, kommt ein großer Wein im Debütjahrgang heraus. Direkt heimste die edelsüße Auslese 98+ Parker-Punkte im Debütjahrgang 2016 ein, die trockene Variante gar die perfekte Wertung von 100 Punkten. Und nun hat auch die edelsüße Variante des Doctors im mengenmäßig kleinen Spitzenjahrgang ihre Vollendung erreicht. Mit 100 Parker-Punkten zählt auch sie zu den unsterblichen Mo-

numenten aus dem Hause Molitor.

„**Diese Auslese ist eine weitere heranwachsende Legende von Markus Molitor**“, so Stephan Reinhardt, der im Auftrag von Parker alle Weine Deutschlands verkostet. Besonderheit ist hier die Tiefe und innere Spannung dieser feinen Auslese, die stets auf der zitronig-frischen Seite bleibt und einen mineralischen Kern besitzt, der einen sofort in den Bann zieht.

Das ist ein historischer Wein, und wir gönnen jedem, der die Chance hat, dieses Rieslingmonument zu ersteigern.

100 Punkte
PARKER

96 Punkte

PARKER

© Weingut Markus Molitor

DMO062117 ZELTINGER SONNENUHR, RIESLING SPÄTLESE 2017 (EDELSÜSS, GOLDENE KAPSEL)

Markus Molitors Versteigerungs-Spätlese von der Zeltinger Sonnenuhr ist unser diesjähriger Geheimtipp. Während bei den beiden 100-Punkte-Meisterwerken klar ist, dass sie unter Liebhabern ob der kleinen Mengen niemals aufgeteilt werden können und auf der Auktion Rekorde erzielen werden, trauen wir dieser genialen Spätlese zu, dass sie zu durchaus fairem Kurs ersteigerbar ist. Und hier lohnt es sich zuzugreifen. Denn wenn der Mikro-Parzellen-Enthusiast Markus Molitor, unser Meister des

Details, Weine zur Versteigerung gibt, dann, weil ihre Güte unanfechtbar ist. Hierbei handelt es sich um eines der drei für Markus Molitor ganz persönlich herausragenden Gewächse seiner 2017er Kollektion. Eine Weltklasse-Spätlese, die in ihrer pfirsich-saftigen Art bereits ganz nahe einer fantastischen Auslese ist und eine magische Anziehung besitzt (Stephan Reinhardt: „Diese Spätlese ist wie ein Parfüm – subtil aber subversiv intensiv und super aufregend.“). Top-Tipp!



Egon Müller-Scharzhof

WILTINGEN – SAAR



DMO120418 SCHARZHOFBERGER RIESLING KABINETT ALTE REBEN 2018

Mythos Scharzhofberg!

Der Name Egon Müller und der Scharzhofberg sind untrennbar miteinander verwoben. Dieser Mythos, eine der weltbesten Weinlagen und ein Traditionsbetrieb, dessen Qualität über mehrere Generationen makellos strahlt, zählen zur Speerspitze unserer Weinkultur. Und in dem Scharzhofberger Kabinett, dessen Versteigerungsvariante dieses Jahr ausschließlich aus den alten, noch wurzelechten Reben in den Parzellen „Breiten Weg“ im Zentrum des Scharzhofbergs und aus der oberen Front „Knipp“ stammen, findet der legendäre Weinberg seinen perfekten Ausdruck.

Egon Müller IV bricht auf den Trierer Versteigerungen mit seinen Weinen alljährlich Rekorde. Sein Kabinett hebt sich dadurch ab, dass er eigentlich kein Kabinett im heutigen Sinne ist. Vielmehr geht es Müller bei der Vinifi-

kation darum, den Naturweingedanken in diesem Wein umzusetzen. Der traumhafte Kabinett wirkt stets ausgesprochen karg, sodass ihn viele Verkoster trockener einschätzen, als es seine wahren inneren Werte sind. Im Jahrgang 2018 fällt der Kabinett natürlich etwas intensiver und fruchtiger aus. Doch gilt: Hier knarzt der Schiefer im Glas und das stahlige Rückgrat, welches den besten Saar-Weinen zu eigen ist, stellt den Pfahl, um den sich Kräuter und nur eine zarte Frucht schlängeln. Der Jahrgang 2018 ist allein schon deshalb ein absolutes Sammler-Must Have, weil Egon Müller eine neue Dekade einleitet: Mit dem Jahrgang 2018 übergibt der langjährige Kellermeister Stefan Fabian, der seit 2000 die Fuder des Scharzhofs verwaltete, an seinen Nachfolger Heiner Bollig ab.



SONDERMAILING
VERSTEIGERUNGEN

PINARD *ale* PICARD

VDP-Versteigerung 2019

Ich möchte auf folgende Weine bieten:

Bestellung per Fax: 06838/97950-30, Telefon: 06838/97950-0 oder auch per Post:
PINARD de PICARD • Alfred-Nobe-Allee 28 • 66793 Saarwellingen oder www.pinard.de

Menge	Wein	Einzelpreis
BATTENFELD-SPANIER - RHEINHESSEN		
DRHo21618	Zellertal Kreuzberg, Riesling trocken 2018 (Bio)	240 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	160,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	180,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	200,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	225,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
KLAUS PETER KELLER - RHEINHESSEN/ MOSEL		
DRHo14516	Westhofen Morstein Pinot Noir „Felix“ GG 2016	360 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	550,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	600,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	650,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	700,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO250218	Schubertslay Riesling Kabinett „Alte Reben“ 2018	360 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	325,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	350,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	400,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	450,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO250218M	Schubertslay Kabinett „Alte Reben“ 2018 MAGNUM	6 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	800,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	900,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	1000,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	1250,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO062113	Pettenthal Riesling Großes Gewächs 2018	360 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	550,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	600,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	700,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	800,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*

Menge	Wein	Einzelpreis
WAGNER-STEMPEL - RHEINHESSEN		
DRHo70118	EMT Riesling trocken 2018	360 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	80,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	90,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	100,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	120,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
EGON MÜLLER - SAAR		
DMO120418	Scharzhofberger Riesling Kabinett Alte Reben 2018 (Versteigerungswein)	1200 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	220,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	230,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	250,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	275,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	----- €*
SCHÄFER-FRÖHLICH - NAHE		
DNA030717H	Felseneck, Beerenauslese Goldkapsel 2017 (0,375l)	48 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	225,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	250,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	275,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	300,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
EMRICH-SCHÖNLEBER - NAHE		
DNA041618M	„Auf der Ley“ GG Riesling trocken 2018 MAGNUM	300 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	240,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	250,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	275,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	300,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DNA041618D	„Auf der Ley“ GG 2018 DOPPELMAGNUM	10 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	620,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	640,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	680,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	725,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	----- €*

* **Liebe Kunden, hier können Sie einen Betrag Ihrer Wahl oder gar „No Limit angeben.“**

Wichtig: Bei den oben gelisteten Geboten handelt es sich um **NETTO-Gebote!**
Außer der fälligen Mehrwertsteuer kommen für Sie darüber hinaus zum
Versteigerungspreis **keinerlei weitere Aufschläge** hinzu.

Name / Firma

Kunden-Nr. (falls zur Hand)

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

eMail

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

Lieferung: DHL DPD

Zahlungswunsch: Bankeinzug Rechnung Kreditkarte

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) 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 <https://www.pinard-de-picard.de/geschaeftsbedingungen.html> einsehen. Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/datenschutz.html>. Gerne können Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung auch in schriftlicher Form bei uns anfordern. Allgemeine Informationen über den Umfang der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und über Ihre Datenschutzrechte finden Sie unter https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/190111-Informationspflicht-Datenerhebung_Vr_10.pdf

VDP-Versteigerung 2019

Ich möchte auf folgende Weine bieten:

Bestellung per Fax: 06838/97950-30, Telefon: 06838/97950-0 oder auch per Post:
PINARD de PICARD • Alfred-Nobe-Allee 28 • 66793 Saarwellingen oder www.pinard.de

Menge	Wein	Einzelpreis
DÖNNHOFF - NAHE		
DNA024518	Brücke GG Riesling 2018	420 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	160,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	175,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	200,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	225,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DNA024518M	Brücke GG Riesling 2018 MAGNUM	24 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	275,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	300,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	350,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	400,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DNA020715	Niederhäuser Hermannshöhle „Freitag“ Riesling Trockenbeerenauslese 2015	6 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	2400,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	2500,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	2750,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	3000,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DNA020715H	Niederhäuser Hermannshöhle „Freitag“ Riesling Trockenbeerenauslese 2015 (0,375l)	24 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	1200,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	1350,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	1500,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	1750,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DNA020715M	Niederhäuser Hermannshöhle „Freitag“ Riesling Trockenbeerenauslese 2015 MAGNUM	1 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	7500,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	8000,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	8500,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	9000,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*

Menge	Wein	Einzelpreis
CAROLINE DIEL - NAHE		
DNA013518	Burg Layen Schlossberg 1. Lage Riesling Kabinett 2018	300 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	30,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	35,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	40,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	45,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DNA013518M	Burg Layen Schlossberg 1. Lage Kabinett 2018 MAGNUM	30 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	80,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	90,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	100,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	120,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DNA013518D	Burg Layen Schlossberg 1. Lage Kabinett 2018 DOPPELM.	3 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	180,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	200,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	225,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	250,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
MARKUS MOLITOR - MOSEL		
DMO068617	Bernkasteler Doctor, Riesling Auslese*** 2017 (trocken, weiße Kapsel)	150 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	1000,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	1100,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	1200,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	1300,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	----- €*
DMO068717	Bernkasteler Doctor, Riesling Auslese*** 2017 (edelsüß, goldene Kapsel)	90 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	400,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	450,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	500,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	600,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	----- €*
DMO062117	Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Spätlese 2017 (edelsüß, goldene Kapsel) (Versteigerungswein)	150 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	70,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	80,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	90,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	100,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	----- €*

* **Liebe Kunden, hier können Sie einen Betrag Ihrer Wahl oder gar „No Limit angeben.“**

Wichtig: Bei den oben gelisteten Geboten handelt es sich um **NETTO-Gebote!** Außer der fälligen Mehrwertsteuer kommen für Sie darüber hinaus zum Versteigerungspreis **keinerlei weitere Aufschläge** hinzu.

Name / Firma

Kunden-Nr. (falls zur Hand)

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

eMail

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

Lieferung: DHL DPD

Zahlungswunsch: Bankeinzug Rechnung Kreditkarte

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) 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 <https://www.pinard-de-picard.de/geschäftsbedingungen.html> einsehen. Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/datenschutz.html>. Gerne können Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung auch in schriftlicher Form bei uns anfordern. Allgemeine Informationen über den Umfang der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und über Ihre Datenschutzrechte finden Sie unter https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/190111_Informationspflicht_Datenerhebung_Vr_10.pdf

VDP-Versteigerung 2019

Ich möchte auf folgende Weine bieten:

Bestellung per Fax: 06838/97950-30, Telefon: 06838/97950-0 oder auch per Post:
PINARD de PICARD • Alfred-Nobe-Allee 28 • 66793 Saarwellingen oder www.pinard.de

Menge	Wein	Einzelpreis
J.J. PRÜM - MOSEL		
DMO110418	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Spätlese 2018	240 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	95,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	110,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	125,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	150,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO110418M	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Spätlese 2018 MAGNUM	60 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	125,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	140,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	155,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	180,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO112118	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese 2018	150 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	110,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	120,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	130,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	140,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO112118M	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese 2018 MAGNUM	45 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	220,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	240,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	260,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	280,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO112518	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese Goldkapsel 2018	60 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	250,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	275,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	290,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	310,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*

Menge	Wein	Einzelpreis
DMO112518H	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese GK 2018 (0,375l)	72 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	100,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	125,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	150,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	175,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO112518M	Wehlener Sonnenuhr, Riesl. Auslese GK 2018 MAGNUM	6 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	530,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	550,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	575,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	600,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO112618	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese Lange Goldkapsel 2018	30 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	630,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	660,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	700,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	750,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO112618H	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese Lange Goldkapsel 2018 (0,375l)	90 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	250,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	275,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	300,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	325,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	----- €*
DMO112618M	Wehlener Sonnenuhr, Auslese Lange GK2018 MAGNUM	3 Fl.
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	2000,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	2250,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	2500,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	2750,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	----- €*

* **Liebe Kunden, hier können Sie einen Betrag Ihrer Wahl oder gar „No Limit angeben.“**

Wichtig: Bei den oben gelisteten Geboten handelt es sich um **NETTO-Gebote!**
Außer der fälligen Mehrwertsteuer kommen für Sie darüber hinaus zum Versteigerungspreis **keinerlei weitere Aufschläge** hinzu.

Name / Firma

Kunden-Nr. (falls zur Hand)

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

eMail

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

Lieferung: DHL DPD

Zahlungswunsch: Bankeinzug Rechnung Kreditkarte

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) 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 <https://www.pinard-de-picard.de/geschaeftsbedingungen.html> einsehen. Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/datenschutz.html>. Gerne können Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung auch in schriftlicher Form bei uns anfordern. Allgemeine Informationen über den Umfang der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und über Ihre Datenschutzrechte finden Sie unter https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/190111-Informationspflicht-Datenerhebung-Vr_10.pdf

VDP-Versteigerung 2019

Ich möchte auf folgende Weine bieten:

Bestellung per Fax: 06838/97950-30, Telefon: 06838/97950-0 oder auch per Post:
PINARD de PICARD • Alfred-Nobe-Allee 28 • 66793 Saarwellingen oder www.pinard.de

Menge	Wein	Einzelpreis
WILLI SCHAEFER - MOSEL		
DMO020818	Graacher Domprobst, Riesling Auslese Goldkapsel 2018 60 Fl.	
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	195,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	210,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	225,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	240,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO020818H	Graacher Domprobst, Riesling Auslese GK 2018 (0,375l) 120 Fl.	
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	90,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	100,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	110,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	120,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO020818M	Graacher Domprobst, Riesl. Auslese GK 2018 MAGNUM 3 Fl.	
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	450,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	500,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	550,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	600,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*
DMO020718	Graacher Domprobst, Riesling Spätlese 2018 540 Fl.	
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	85,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	95,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	120,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Gebot von	140,00 €
	Flaschen bestelle ich bis zu einem Limit von	----- €*

* **Liebe Kunden, hier können Sie einen Betrag Ihrer Wahl oder gar „No Limit angeben.“**

Wichtig: Bei den oben gelisteten Geboten handelt es sich um **NETTO-Gebote!**
Außer der fälligen Mehrwertsteuer kommen für Sie darüber hinaus zum
Versteigerungspreis **keinerlei weitere Aufschläge** hinzu.

Name / Firma

Kunden-Nr. (falls zur Hand)

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

eMail

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

Lieferung: DHL DPD

Zahlungswunsch: Bankeinzug Rechnung Kreditkarte

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) 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 <https://www.pinard-de-picard.de/geschaeftsbedingungen.html> einsehen. Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/datenschutz.html>. Gerne können Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung auch in schriftlicher Form bei uns anfordern. Allgemeine Informationen über den Umfang der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und über Ihre Datenschutzrechte finden Sie unter https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/190111-Informationspflicht-Datenerhebung_V1_10.pdf