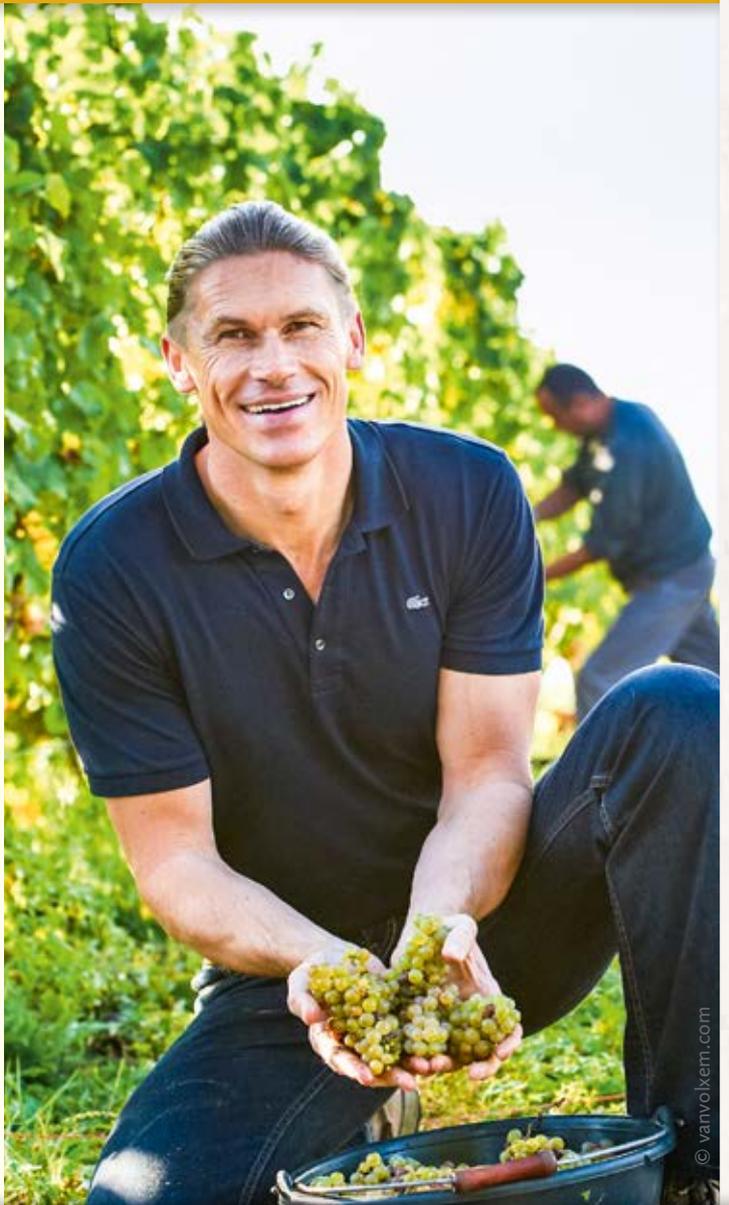


WEINGUT RUDOLF FÜRST
Deutschlands Burgunder-Könige!



VAN VOLXEM

Der Saar-Gigant ist Winzer des Jahres! -VINUM

*„Weltklasseweine aus Franken
vom Winzer des Jahres 2018!“*

– FALSTAFF

RST

*Weingut
Rudolf Fürst*

BÜRGSTADT, FRANKEN

© Gert Krautbauer

Geniales Tandem: Vater Paul und Sohn Sebastian

Der Traditionsbetrieb steht für großartige Weine aus Burgundersorten: kraftvolle, ungemein dichte Spätburgunder, elegante Frühburgunder sowie geradezu klassizistisch beseelte Weiße Burgunder und Chardonnays. Weine, die unbedingt zu Deutschlands Spitze zählen und ihren französischen Pendants absolut ebenbürtig sind.

„Viele Weingüter gibt es nicht in Deutschland, die gleichermaßen große Weiß- und Rotweine erschaffen. Dieser Betrieb ist einer davon.“ – Gault & Millau Weinguide 2019

„Ich bin stets beeindruckt davon, wie gut die Fürst-Weine – sowohl rot als auch weiss – reifen und immer feiner, runder und großzügiger über die Jahre werden.“ – Stephan Reinhardt, The Finest Wines of Germany

„Das ist absolutes Topniveau, nicht nur in Franken. Denn das hat der Erfolg des Weinguts Rudolf Fürst auch mit sich gebracht. Die Weine von Paul und Sebastian sind mittlerweile weltweit gefragt und gesucht. Völlig zurecht, wie wir finden.“ – Vinum

„In der Zeit seit Sebastians Einstieg ist die Qualität der Kollektion immer noch weiter gestiegen, was angesichts des bekannt hohen Niveaus der Fürst'schen Weine kaum möglich erscheint.“ – Vinum Weinguide 2019

„Sebastian Fürst wurde Anfang 2018 nicht von ungefähr zum Falstaff »Winzer des Jahres« ernannt, das zeigen auch die neuen Weine. Bereits an der Basis bringt einem ein Etikett wie der Riesling »pur mineral« die ganze Klasse ins Glas, die auch die hochpreisigeren Etiketten kennzeichnet: Fürsts Weine haben eine Eleganz, die niemals konstruiert und trotzdem immer durchdacht wirkt.“ – Falstaff

Pioniere im Maintal oder: Im Westen viel Neues: Als Monika und Paul Fürst 1979 ihr neues Gutsgebäude inmitten eines Weinbergs gebaut hatten, an den jenseits von Spessart und Odenwald wohl kaum jemand einen Gedanken verschwendet hätte, konnten sie nicht ahnen, dass sie damit den Grundstein für ein wahres Weinmonument legen würden. Der Centgrafenberg mit seinen Buntsandsteinböden zählt zweifelsohne zu den deutschen Spitzenlagen für Spätburgunder. Ein Renommee, das sich der unerschütterlichen Überzeugung und dem kompromisslosen Engagement Paul Fürsts verdankt. Heute führen er und Sohn Sebastian ge-

meinsam den Betrieb und schreiben ihre Erfolgsgeschichte, Jahrgang für Jahrgang, Wein für Wein weiter.

Und diese Weine, weiße wie rote, zählen seit mindestens drei Jahrzehnten zu den bemerkenswertesten ihrer Art in Deutschland. Der Vinum-Weinguide adelt das fränkische Weingut als 5-Sterne-Betrieb (Höchstbewertung!) und urteilt: „Als Paul Fürst den Betrieb der Eltern übernahm, hatte niemand in der Weinwelt den Ort Bürgstadt auf dem Radar, der Centgrafenberg war bestenfalls einigen Insidern als brauchbare Lage im Westen Frankens bekannt. Es ist der akribischen Arbeit von Paul Fürst in den letzten 30 Jahren zu verdanken, dass die Weinkarte Deutschlands um einen weltweit bekannten Ort reicher geworden ist.“ Und auch der Gault&Millau zieht angesichts vor so viel Perfektion den Hut: „Eigentlich möchte man sich einer Fünf-Trauben-Bewertung nicht einfach so hingeben. Das Haar in der Suppe finden, eine kleine Kritik anbringen. Funktioniert aber nicht. So absolut stimmig ist der Auftritt von Fürst.“

Über mangelnde Spitzenbewertungen und Auszeichnungen kann Familie Fürst nicht klagen, längst sind sie in der Walhalla der großen Burgunderbetriebe angekommen. Was aber darüber hinaus unsere Neugier geweckt und eine intensive Zusammenarbeit mit den Spitzenwinzern aus Franken begründet hat, sind die Entwicklungen der letzten Jahre und die aufregende Zukunft, die sie versprechen.

Eine Betriebsübergabe zählt sicher zu den heikelsten Zäsuren in Familienunternehmen, etliche Spitzenbetriebe sind daran schon gescheitert. Bei Paul und Sebastian hingegen sehen wir echtes Teamwork: Vater und Sohn ergänzen sich ideal, lassen sich dabei allen Spielraum. Noch beeindruckender: Sie gehen Wagnisse ein, beschreiten gemeinsam völlig neue Wege und zählen unbedingt zur Avantgarde des Weinbaus in Deutschland.

Schon früh galt Sebastians Leidenschaft handwerklich erzeugten Burgundern. Eine Leidenschaft, die ihn seinerzeit zur Domaine de l'Arlet (Nuits-St-Georges) und zu Marc Kreydenweiss, dem legendären Biodynamiker im Elsass führte.



© Bauswein

Zurück in der Heimat, brachte er das neu erworbene Wissen der „Pinot-Noir-Studienreise“ in seinen ersten eigenen Rotweinjahrgang ein, den beeindruckend gelungen 2008er. Was wir bei Vater und Sohn Fürst schätzen, ist die ganz klar heimatliche Verwurzelung und gleichzeitige Nähe zum Burgund. Und erst recht die Weitsicht, die diese beglückende Kombination aus heimischem Terroir und absolut inspirierter Interpretation ermöglicht.

Der Erfahrungsschatz und das umfassende Wissen der beiden schlägt sich insbesondere bei den Weißweinen nieder, deren „konventionell deutsche Stilistik“ mittels „französischer Verfahren“ behutsam transformiert wird. Das ist auch dem Vinum-Weinguide nicht verborgen geblieben: „Die Lust auf ständige Verbesserung wurde schon vor geraumer Zeit auf andere Rebsorten ausgedehnt. Weißburgunder und Chardonnay sind immer unter den Besten in Deutschland zu finden, mittlerweile drängt auch Riesling aus dem Centgrafenberg ganz nach vorn.“ Wir erleben hier gerade einen von enormem Know-how geprägten stilistischen Wandel, der seine wohl beeindruckendste Ausprägung im Chardonnay aus den Astheimer Lagen erfährt. Für uns zählen sie – neben denen von Julian Huber – zu den besten heimischen Exemplaren.

DIE LAGEN

Das Weingut liegt inmitten des Bürgstadter Bergs, der, um noch die burgundische Referenz zu bemühen, dort wohl einem 1er Cru entspräche. Seine Buntsandsteinverwitterungsböden prägen maßgeblich Eigenschaften und Profil der Fürst'schen Rotweine. „Der Bürgstadter Berg hat einen ganz spezifischen Charakter, noch spezifischer und unterschiedlicher sind die Parzellen für die Großen Gewächse, die wir

aus ihm hervorbringen,“ beschreibt Sebastian die Situation. Die Parzellen, Filetstücke par excellence, das sind die beiden Großen Lagen Centgrafenberg und Hundsrück. Und in der Tat unterscheiden sich die beiden Spätburgunder-GGs, bei nahezu identischer Vinifikation, jedes Jahr enorm: der Centgrafenberg stets anmutig elegant und im besten Sinne ausgewogen, der Hundsrück dagegen auftrumpfend majestätisch, mit einem mehr Würze und aromatischer Kraft.

Einige Kilometer vom Weingut der Familie entfernt gedeihen in Klingenberg die Spätburgunder auf einem völlig anderen Terroir. „Für uns sind die Klingenger Weine feuriger, die Bürgstadter kühler.“ In der Großen Lage Schlossberg, dem Herzstück der steilen Terrassenlagen, haben Vater und Sohn aufwendig alte Trockenmauern erneuert und in einigen Parzellen die Stockdichte auf 12.000 Reben pro Hektar erhöht. Weiter Zeilenabstand in Verbindung mit hoher Stockdichte ist laut Sebastian einer der Schlüssel zum Erfolg für große Spätburgunder. Nächstes spannendes Projekt: die Erhöhung der Stockdichte in einer Top-Parzellen der Lage Hundsrück.

Wenn man von Fürst spricht, muss man unbedingt auch die traumhaften Frühburgunder erwähnen. Diese hierzulande nur noch selten anzutreffende, recht komplizierte Rebsorte hat Paul Fürst schon früh für sich entdeckt. Wer Pinot Noir schon für die Diva unter den Rebsorten hält, kennt vermutlich den ungleich divenhafteren, vielleicht sogar anspruchsvolleren Pinot Madeleine nicht ... 1,7 Hektar pflegen die Fürsts und bewahren damit eine Tradition, die in Churfranken nachweislich bis ins Jahr 1875 zurückverfolgt werden kann. Der Frühburgunder ergibt gehaltvolle, intensiv dunkel-fruchtige Weine, als es die im Vergleich zum „großen Bruder“ Spätburgunder hellere Farbe vermuten lässt. Bemer-



Fantastischer Blick auf den Bürgstadter Berg und das Weingut Fürst

kenswert ist auch das Reifepotenzial des Frühburgunders, wenn er à la Fürst vinifiziert wird: 10+ Jahre sind gesetzt!

ZUR VINIFIKATION

„Um einen guten Wein auszubauen, gibt es nicht viele Möglichkeiten. Er ist ein Naturprodukt. Unsere Grundlage. Ich mache also einfach das, was für den Wein am besten ist. Und wenn die Traube gut ist, wird auch der Wein gut. Am Tag der Ernte weiß ich genau, welchen Schatz ich in den Händen halte. Im Ausbau dürfen dann einfach keine Nachlässigkeiten entstehen.“ (Paul Fürst)

Der Ausbau der von Hand und mit niedrigen Erträgen gelesenen Burgunder erfolgt mittels offener Maischegärung in überwiegend großen Holzbottichen. Sebastian entscheidet sich bei den Spätburgundern für eine klassische Vinifikation. Anstelle einer Kaltmazeration, mazeriert er die Trauben zwischen 10–13 °C vor. Hierfür kommt Trockeneis als reiner Oxidationsschutz zum Einsatz. Extreme Betonung der Frucht wäre ihm zuwider, der Stil des Hauses sind kräftige, dabei ungemünst elegante Weine mit klarer, straffer Struktur und würziger Aromatik. Sobald die spontane Gärung beginnt, führt er eine Remontage durch. Das sogenannte Überschwappen belüftet den Wein, macht ihn rund. Wenn sich eine Kruste über den Trauben bildet, drückt er diese vorsichtig mit einem Holzstab hinunter (Pigeage). „Ich möchte eine lange Gärung und gute Vormazeration und dabei viel Aroma extrahieren.“ Anschließend presst Sebastian den Wein mit einer Korbpresse schonend ab, lässt ihn über Nacht sedimentieren und baut ihn dann im Holzfass aus. Während für den Spätburgunder Tradition nur gebrauchte Fässer zum Einsatz kommen, vertraut er bei den Großen Gewächsen fast ausschließlich auf neues Holz – entgegen jeglichen Trends zu

gebrauchtem Holz. Wer seine Burgunder probiert, versteht auch die Intention. Denn die Synthese von Buntsandsteinböden, churfränkischem Klima und klassischer Vinifikation sind intensive Rotweine, die sich, im Gegensatz zu vielen anderen deutschen Spätburgundern, durch eine kraftvoll-dichte Textur und eine enorme Tiefe auszeichnen. Eigenschaften, die es mit neuem Holz mühelos aufnehmen können, regelrecht nach solchen Rahmenbedingungen verlangen. Das Ergebnis sind dabei stets herrlich komplexe, wunderbar ausbalancierte, geradezu verführerische Burgunder mit fantastischem Potenzial zur Reife – einzigartige Weine und Meisterwerke im eigentlichen Sinne, die Geschichte geschrieben haben und auch in Zukunft schreiben werden. Paul und Sebastian Fürst sind gerade wieder dabei, sich neu zu erfinden, und wir sind stolz und hochofrend, die beiden seit dem vergangenen Jahr auf diesem Weg begleiten zu dürfen.





SILVANER „PUR MINERAL“ 2019

Ein Klassiker des Hauses – lebendig, erdverbunden und elegant.

DFR011519	Silvaner „pur mineral“ 2019	11,5% Vol.	13,20 €/l	9,90 €
-----------	-----------------------------	------------	-----------	--------

Im von Sandstein dominierten Churfränkischen nimmt der Silvaner traditionell keine besonders große Rolle ein. Mit Charlemagne kamen die Burgundersorten in die Region und haben sich gehalten. Doch im Volkacher Karthäuser besitzen die Fürsts drei Hektar Weinlagen auf Muschelkalk. Und dort stehen einträchtig Chardonnay, Weißburgunder und Silvaner nebeneinander. Von dort stammt der „Silvaner ‚pur mineral‘“, der längst ein Klassiker des Hauses ist. Der Wein wird überwiegend im großen Holzfass ausgebaut, was ihm eine seidige Textur verleiht.

Im Auftakt erinnert der Silvaner ein wenig an Gianduja mit leicht gerösteten Haselnüssen. Dann wird der Wein fruchtiger. Etwas grüne und gelbe Birne verbindet sich mit einem Hauch von Orange. Schließlich ist es aber eine gewisse Steinigkeit und Erdigkeit in Verbindung mit hellem Tabak, die diesen Wein prägt. Am Gaumen ist der Name des

Weines „pur mineral“ wieder Programm. Natürlich hat der Silvaner nicht den gleichen zitrischen Säuredruck wie sein Pendant, der Riesling, aber der Wein ist klar und durchgegrenzt. Und dazu bietet er eine knackige, überaus frische Säurestruktur und hat eine feine, fast pudrige Textur. Auch hier überlagern die leicht erdigen, steinigen und tabakigen Noten die Frucht, die sich aus knackigem wie mürbem Kernobst zusammensetzt und von ein wenig Orangenschale begleitet wird. Der Ausbau im großen Holz und das lange Hefelager verleihen dem erdverbundenen Silvaner eine besondere Klasse und Eleganz. Es ist schlicht und einfach ein sehr schöner Wein und ein formidabler Essensbegleiter – vor allem zu Gerichten vom Süßwasserfisch mit Buttersaucen, zum Spargel und zu gedämpften Kartoffeln.

Zu genießen ist Fürsts Silvaner ab sofort bis mindestens 2026.



RIESLING „PUR MINERAL“ 2019

Druckvoll, pur und mineralisch: Wenn der Name eines Rieslings zum Programm wird.

DFR010919	Riesling „pur mineral“ 2019	11,5% Vol.	14,66 €/l	11,00 €
-----------	-----------------------------	------------	-----------	---------

Seit langer Zeit gehört der Riesling „pur mineral“ zu den Klassikern des Hauses Rudolf Fürst. Grundehrlich, klar und so pur wie möglich macht er seinem Namen alle Ehre. Ein großer Teil der Frucht stammt aus dem von Buntsandstein geprägten Bürgstadter Centgrafenberg und ist so etwas wie die Vorlese des Großen Gewächses. Ausgebaut wird der Wein je nach Jahrgang in schwankenden Prozentzahlen im Edelstahl und im großen neutralen Holzfuder. Das Ergebnis ist immer ein rassiger Riesling voller Druck und Energie, aber auch mit viel Cremigkeit und Finesse. Mit jedem Schluck erlebt man schon hier beim Gutswein die Klasse dieses Weinguts und seines Machers Sebastian Fürst, der 2018 im Falstaff zum „Winzer des Jahres“ gekürt wurde.

Der 2019er Jahrgang duftet wie eine Mischung als knackigem Kernobst, Lanolin und zerriebenem nas-

sen Stein samt zwei Spritzern Limette und Zitrone. Das wirkt in der Nase frisch, klar, würzig und belebend. Am Gaumen wird dann die ganze Energie dieses Rieslings offensichtlich. Die Säure ist reif wie auch kristallin und packt unmittelbar zu. Diese Säurestruktur ist das eigentlich Besondere an diesem Jahrgang. Wann hat man, untrennbar vereint, diese Reife und Energie schon mal in dieser Weise erfahren? Begleitet wird sie von einer griffigen Textur, die sich mit etwas Wärme in Cremigkeit auflöst. Auch hier überwiegt knackiges Kernobst, auch hier finden sich die grünen und gelben Zitrusfrüchte samt einem Streifen Zitronenschale. Das ist kraftvoll, druckvoll und – man muss es einfach sagen – pur und mineralisch bis zum letzten Moment.

Dieser Wein bietet ab sofort pure Trinkfreude, hat aber Potential bis 2025 und länger.

WEISSER BURGUNDER „PUR MINERAL“ 2019

Geradeaus und klar, pur und mineralisch, elegant und feinwürzig

– einfach ein sehr starker Weißburgunder.

DFR01119	Weisser Burgunder „pur mineral“ 2019	12% Vol.	19,33 €/l	14,50 €
----------	--------------------------------------	----------	-----------	---------

Wenn man auf die Riege der Einstiegsweine des Weinguts Rudolf Fürst schaut, fällt auf, dass der Weiße Burgunder preislich ein wenig höher liegt als Riesling und Silvaner. Wenn man den Wein dann im Glas hat, wird schnell klar, warum das so ist. Schon der Riesling und der Silvaner der „pur mineral“-Linie sind ja auf hohem Niveau vinifiziert. Beim Weißen Burgunder allerdings wird deutlich, warum Rudolf Fürst vor allem ein Burgunderhaus ist und dass selbst der einfachste Burgunder ein Niveau hat, das andere gerne mit ihren Orts- oder sogar Lagenweinen erreichen würden. Der Weiße Burgunder vom Muschelkalkboden in Volkach wird bei den Fürsts ganz schnörkellos und klar, eben „pur“ und „mineralisch“ ausgebaut und natürlich schon von Außenbetriebsleiter Sebastian Schür genauso im Wingert vorbereitet. Gelesen wird recht früh mit knackiger Frucht und einer klaren Säurestruktur, die 2019 auf der ganzen Linie für eine wun-

derbare Verbindung von Reife und Frische bei den Weinen sorgt. Der „Weiße Burgunder ‚pur mineral‘“ duftet zunächst nach weißen, aber auch nach einigen gelben Blüten. Dazu kommen Noten von Birnen, Kap-Stachelbeeren und Karambole, ferner ein wenig Orangenzeste sowie leicht erdig würzige Noten. Am Gaumen hat der Weiße Burgunder eine beeindruckende seidige Eleganz, die man bei Gutsweinen in dieser Präzision nur selten findet. Der Wein fächert sich breit auf, ohne in die Breite zu diffundieren. Vielmehr bleibt er präzise, klar in der Säure, bodenständig in seiner Erdigkeit, pur in der Frucht und lebendig in seiner mineralischen Ader, die sich im Finale mit einer leichten Jodigkeit verbindet – ganz so, als ob der Muschelkalk sich durch den Wein äußern würde.

Zu genießen ist Fürsts Weißer Burgunder ab sofort bis mindestens 2026.



WEISSER BURGUNDER „BÜRGSTADTER BERG“ ERSTE LAGE 2018

Fürsts „Weißer Burgunder“ aus dem Bürgstadter Berg ist ein umwerfend komplexer, substanzreicher und eleganter Vertreter dieser Sorte.

DFRo11818 Bürgstadter Berg Weisser Burgunder 1. Lage 2018 13% Vol. 33,33 €/l 25,00 €



Wenn wir alljährlich die Großen Gewächse unter den Weißen Burgundern aus deutschen Landen probieren, dann können wir nicht behaupten, dass wir davon durchweg in jedem Falle begeistert seien. Allzu oft verbindet sich bei ihnen eine primäre Fruchtigkeit mit einem allzu sorglosen Einsatz von Neuholz. Bei der Ersten Lage des Weißen Burgunders von Sebastian Fürst vom eisenhaltigen Buntsandstein im Bürgstadter Berg kommt diese Diskrepanz nicht auf. Hier zeigt sich vielmehr, welch begeisterndes Niveau an Eleganz, Komplexität und Finesse diese Sorte entwickeln kann. Frucht spielt dabei tatsächlich eine eher untergeordnete Rolle. Sebastian interpretiert den Weißen Burgunder hier vielmehr im Sinne eines burgundisch ausgebauten Chardonnay – den es ja aus derselben Lage gibt. Diese beiden Weine sind gar nicht so weit voneinander entfernt – und doch weit genug, um absolut rebsortentypisch nebeneinander zu stehen.

In 2018 hat das Team im Weinberg vortreffliche Arbeit geleistet, um Sebastian Fürst im Keller die Möglichkeit zu geben, aus einem trockenen und

heißen Jahr einen mineralisch lebendigen, fokussierten und saftigen Wein zu vinifizieren. Er baut den Weißen Burgunder „Bürgstadter Berg“ ja mit viel Trub im Fass aus, sodass sich eine enorme Substanz und Dichte an burgundischem Charakter ergibt. Im Duft zeigt sich dies in einer hohen Intensität von Birnencreme, Mandarinen- und Orangennoten in Verbindung mit einer leicht herben Steinigkeit sowie Würze und einem feinen Unterton vom Holz. Der Gaumen ist geprägt von einer voluminösen Frucht, die überaus saftig und doch auch seidig erscheint. Es steckt viel Kraft dahinter, die vom Holz strukturiert ist. Die Säure ist naturgemäß reif und sanft, gleichzeitig aber lebendig. Auch hier findet sich wieder die Steinigkeit, verbunden mit einem Hauch von Salz, herben Kräuternoten und einer Würze, die an die Schale von Bitterorangen erinnert. Als Gesamtkomposition ist das wunderbar balanciert, harmonisch und absolut empfehlenswert!

Zu genießen ist Fürsts Weißer Burgunder ab sofort bis mindestens 2026.



ASTHEIMER CHARDONNAY 2018

Fränkischer Chardonnay mit burgundischer Anmutung.

DFR011318	Astheimer Chardonnay 2018	12,5% Vol.	37,33 €/l	28,00 €
-----------	---------------------------	------------	-----------	---------

Das Weingut Rudolf Fürst hat sich zu einem Meister aller Klassen entwickelt, wenn es um herausragende Burgunderweine geht. Das gilt für Früh- und Spätburgunder, aber genauso für Weißburgunder und vor allem auch für Chardonnay! Diese neue Klasse ist mit Sebastian Fürst eingezogen, der mit Sebastian Schür einen Außenbetriebsleiter an seiner Seite hat, der – selbst Schaumweinproduzent – genau weiß, wie die Weinberge aussehen müssen, um präzise Chardonnays & Co. zu erzeugen. Mit dem Traubenmaterial geht Sebastian Fürst in den Keller und kreiert solch feine Weine wie den 2018er „Astheimer Chardonnay“. Der Chardonnay stammt – im Gegensatz zum Buntsandstein-Chardonnay „Bürgstadter Berg“ – vom Muschelkalk. Für 2018 war es entscheidend, die Laubwände so dicht zu halten, dass die Trauben nicht zu viel Sonne abbekamen, gleichzeitig aber so zu arbeiten, dass die physische Reife recht früh erreicht wurde und entsprechend früher als üblich gelesen werden konnte. Genau das hat das Fürst-Team gut hinbekommen und Trauben in den Keller gebracht, die zu lediglich 12,5 % Alkohol geführt haben – ideal für Chardonnay. Im Keller wurde der Chardonnay leicht gequetscht, Sebastian vergärte die Trauben im Holzfass und baute sie im burgundischen Pièce auf der Hefe aus. Man schmeckt den Neuholzanteil von rund 20 %. Das Holz nimmt also durchaus geschmacklich Einfluss, und auf welche Weise! Beim vorletzten Besuch gaben wir uns mit dem burgundischen Tonnelier die Klinke in die Hand, der extra nach Franken angereist war, um Sebastians Weine zu verkosten und die richtigen Fässer zu wählen. Und das schmeckt man; denn hier wird auf sehr hohem Niveau an jeder Stellschraube gedreht und nachjustiert.

Im Duft erwartet uns also, da wir schon beim Thema sind, ein feines, zurückhaltend duftiges Holz, das jedoch überlagert wird von einer noch reduktiven Flintnote, die hier zwar den Ton angibt, aber nicht etwa als Solist, sondern als Teil einer Kammerorchesters. Reduktion ist Thema, wird aber nicht weiter ausgebreitet, sondern fügt sich nahtlos ein in die Noten aus Zitronen- und Mandarinschale, Saftorange, kandiertem Ingwer, Bleistift, Lemon-Curd und besten, leicht angerösteten Piemont-Haselnüssen. Das macht schon sehr viel



Lust auf den ersten Schluck. Und nach dem ersten Schluck kommt der zweite; denn dieser Chardonnay ist so was von saftig, frisch und tatsächlich – ohne den Begriff zu sehr strapazieren zu wollen – burgundisch elegant, dass man nur begeistert sein kann. Zumindest geht es uns so. Die Frucht ist gelb-sowie weißfleischig und durchsetzt mit zitrischer Frische. Das Holz ist geradezu perfekt eingebunden, gibt Struktur und eine Feinheit, bei der direkt klar wird, dass hier jemand exzellent mit dem Holz umgehen konnte und auch keine Kosten scheute, genau das passende Holz auszuwählen. Aus dem langen Hefelager ergab sich eine seidige Textur und eine wunderbare Tiefe. Die Säure schließlich ist reif und lebendig, der Wein leicht salzig und pikant. Er ist vorzüglich gelungen!

Dieser Wein bietet ab sofort pure Trinkfreude und hat Potential bis 2027 und länger.

CHARDONNAY BÜRGSTADTER BERG ERSTE LAGE 2018

Schon auf diesem Chardonnay müsste eigentlich „Großes Gewächs“ stehen, so gut ist er.

DFRo11418	Bürgstadter Berg 1. Lage Chardonnay 2018	13% Vol.	46,66 €/l	35,00 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Was im Weingut Rudolf Fürst an Arbeit geleistet worden ist, um auch in einem so warmen Jahr wie 2018 einen großen Jahrgang zu erzeugen, hat sich ausgezahlt. Das schmeckt man bei allen Weinen dieses Jahres, besonders aber bei diesem Erste-Lage-Chardonnay „Bürgstadter Berg“. Wir sind mehr als begeistert von diesem Wein, dessen Reben im eisenhaltigen Buntsandstein wurzeln. Sebastian Fürst und Sebastian Schür, der Außenbetriebsleiter des Weinguts, haben vorzügliche Arbeit geleistet, um im Herbst Trauben zu lesen, die einen geradezu perfekten Reife- und Säuregrad besaßen, um einen solch fantastischen Wein zu erzeugen. Und was im Weinberg begann, wurde im Keller vollendet. Sebastian Fürst ist definitiv einer der großen Chardonnay-Köner der Republik. Und das liegt nicht zuletzt an seinem Händchen für den richtigen Holzeinsatz und an seinem Wissen um die Vergärung und den Ausbau mit „Dreck und Speck“ – wie man in Winzerkreisen gerne sagt –, also auf der Vollhefe, die einfach noch einmal eine andere Dimension in den Wein bringt, als wenn man den Wein nach der Vergärung von der Hefe abzieht und ihm „nur“ die Feinhefe gönnt.

All das geschieht betont reduktiv, aber nie überlagernd. Daher findet man die für Chardonnay so in Mode gekommenen Knallplättchentöne in einer dezenten, geradezu eleganten Art, verbunden mit einer feinen Holznote, die ebenfalls immer präsent ist, aber nie dominierend wirkt. Genau darin liegt

das Können bei diesem Weingut. All das hat seinen Platz, all das wird von Jahr zu Jahr fein justiert und auf die jeweilige Säurestruktur, den pH-Wert und die Frucht abgestimmt, die das Jahr bringt. In 2018 duftet der Wein neben dem leichten Flint vor allem nach Amalfi- und Zedrat-Zitronen, Trockenkräutern und zerstoßenem Stein, einem Hauch von Haselnüssen und einer jodigen Meeresbrise. Ja, in der Tat: Dieser Chardonnay wirkt geradezu kühl und unglaublich präzise.

Am Gaumen dann verbindet sich die Kraft des Jahrgangs mit einer reifen, aber immer beeindruckend hell und saftig bleibenden Frucht, in der wiederum das Zitrische dominiert, und das in Verbindung mit einer Anmutung von Kreide und Stein. Das ist genial! Denn wer würde einen so hellen und glasklaren Wein aus diesem Jahrgang erwarten? Hier dreht sich extrem viel um Textur und Struktur, um Lebendigkeit und Mineralität. Der lange Ausbau auf der Vollhefe liefert eine immense Tiefe, das Eisen des Bodens drückt sich in einer ganz eigenen Form von Elektrizität aus, die diesem Chardonnay innezuwohnen scheint. Das Salzige und Jodige des Bürgstadter Bergs wiederum fügt dem Wein eine zusätzliche Schicht an Komplexität hinzu und sorgt außerdem für noch mehr Trinkfluss. Achtung, bei diesem Stoff besteht die Gefahr, abhängig zu werden!

Dieser Wein bietet ab sofort pure Trinkfreude und hat Potential bis 2030 und länger.



BÜRGSTADTER WEINBERG

CHARDONNAY „R“ 2018

Das Chardonnay-Flagschiff!

DFR010518	Chardonnay „R“ 2018	13% Vol.	65,33 €/l	49,00 €
-----------	---------------------	----------	-----------	---------

Traumhafter Chardonnay aus einer in Asbach Ende der 1990er Jahre von Paul Fürst gepflanzten Parzelle, die besonders kleine und lockerbeerige Trauben hervorbringt. Die erste Chardonnay-Pflanzung im Hause Fürst!

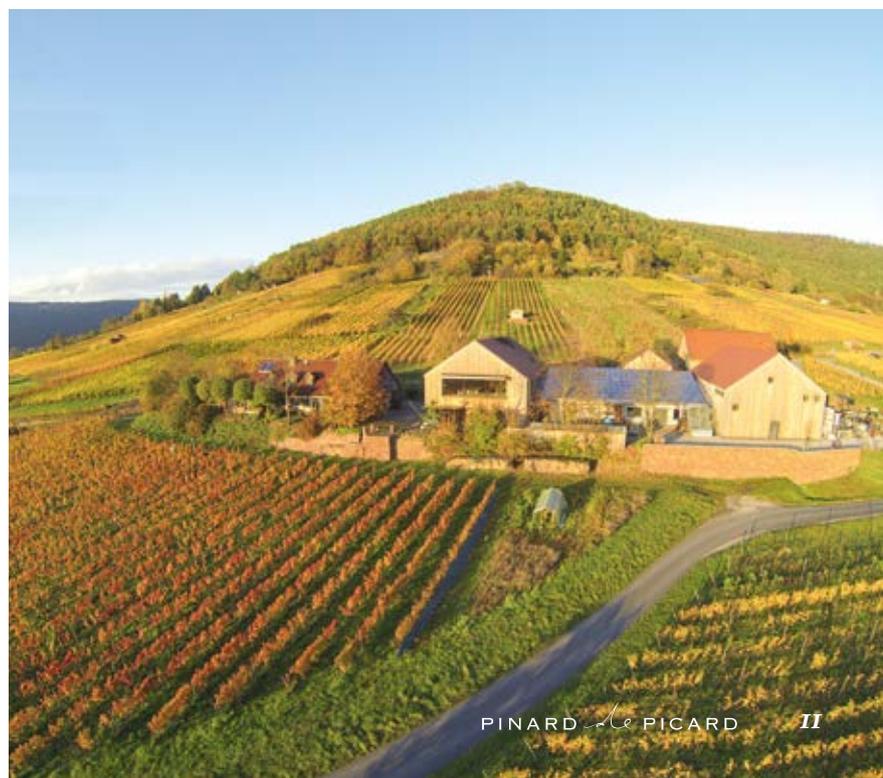
Sebastian Fürsts Chardonnay R darf sich zweifelsfrei zur Elite der besten Chardonnays Deutschlands zählen. Gemeinsam mit einer kleinen Gruppe ähnlich denkender Winzer führt er die Rebsorte hierzulande auf ein neues und zuvor nicht existentes Niveau. Bei der Reserve-Version handelt es sich um die ältesten Rebstöcke aus besten Parzellen der Lage Karthäuser. Die Trauben werden hier regelmäßig reif und Sebastian tastet sich alljährlich an einen noch früheren Lesetermin hin. Dabei bringt die Parzelle besonders lockerbeerige und aromatische Trauben hervor. Der Wein verbringt in neuen und gebrauchtem Holz seinen Ausbau, gewinnt aber etwa ein halbes Jahr vor der Füllung auf der Feinhefe im Stahltank noch mehr Straffheit.

Hier dominiert im jugendlichen Stadium noch etwas mehr der Holzeinfluss gegenüber dem Astheimer Chardonnay. Das Bouquet ist kräftig, fast üppig, allerdings nicht von Frucht geprägt, sondern mehr von hefigen und nussig-würzigen Noten mit einem Hauch Feuerstein. Dahinter tummeln sich dann Ananas, etwas Aprikose und ein Hauch Eukalyptus. Am Gaumen ist der Wein herb und saftig

zugleich. Eine lebendige Säure verleiht ihm Frische, das Gerüst ist dicht gepackt mit mineralischen Noten, Quitten, Pfirsich und Meersalz. Besonders ist hier vor allem der kalkige Grip, der dem Chardonnay eine ungeheure Griffigkeit mitgibt, ihn knochentrocken erscheinen lässt. Ganz klar ein großer Wein, noch im Babystadium und mit einer handvoll anderer Chardonnays aktuell an der Spitze in Deutschland!



© Bauschwein





WEISSER BURGUNDER „R“ 2018

Weißburgunder sui generis

DFR011218	Weisser Burgunder „R“ 2018	13% Vol.	56,00 €/l	42,00 €
-----------	----------------------------	----------	-----------	---------

Hierbei handelt es sich um eine Selektion der besten Parzellen und Trauben. Sebastian geht hier in die Vollen, liest die Trauben in kleinen Kisten, legt nicht nur Hand, sondern auch Fuß an: Tatsächlich werden diese Trauben mit den Füßen angequetscht – ein besonders schonendes Verfahren. Diese Reserve-Version zählt für uns zu den schönsten Weinen, die aus dieser Rebsorte in Deutschland vinifiziert werden und ist, gemeinsam mit Schäfer-Fröhlichs „R“, einer unserer beiden Weißburgunder-Favoriten des 2019er-Jahrgang. Das Bouquet duftet fein nach würzigem Holz allerbesten Provenienz, wirkt wie ein Gefäß, das die Frucht umfängt. Darin auch Meersalz, Stein und Honigmelone. Diese Mischung aus Kalk, Holzwürze und reduzierter Frucht ist höchst attraktiv. Blind ginge der Wein leicht als

Chardonnay aus dem Burgund durch, denn nur allzu oft hält sich die Vorstellung von Weißburgunder als einem recht fruchtigen, mithin weichen Weißwein. Schenkt man der Rebsorte aber die gleiche Aufmerksamkeit wie dem Chardonnay, zeigt sich das ganze Spektrum ihrer Möglichkeiten. Dabei besitzt der Wein nicht ein Mehr an Kraft und Schwere, vielmehr ist es die größere Feinheit, das Plus an Ausgewogenheit und die erhabene Tiefe, die er ausstrahlt. Etwas, das Sebastian Fürst schon früh verinnerlicht hat: Er weiß, dass weder Druck noch Wucht, sondern Finesse und vor allem Energie einen wirklich beeindruckenden Wein ausmachen. Hier zeigt er exemplarisch, wozu diese Rebsorte im Stande ist: ein großer Wein, ein Weißburgunder sui generis! *Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2023 bis ca. 2033.*

SPÄTBURGUNDER „TRADITION“ 2018

Was für ein überragend guter Einstieg in die Spätburgunder-Welt von Rudolf Fürst!

DFR010618	Spätburgunder Tradition 2018	13% Vol.	18,13 €/l	13,60 €
-----------	------------------------------	----------	-----------	---------

In der Eloge, die man im 2019er „Vinum Weinguide“ zum Weingut Rudolf Fürst finden konnte, heißt es: »In der Zeit seit Sebastians Einstieg ist die Qualität der Kollektion immer noch weiter gestiegen, was angesichts des bekannt hohen Niveaus der Fürst'schen Weine kaum möglich erschien.« Und bei „Wein-Plus“ wird es mittlerweile als „eines der besten Weingüter der Welt“ bewertet, was auch daran liegt, dass es durch die Jahrgänge hinweg bei dieser Art von Weingütern eigentlich keine Schwächen mehr gibt.

Tatsächlich hat Sebastian – so haben wir den Eindruck – im Einstiegssegment noch einmal an der Qualitätsschraube drehen können, und der 2018er Spätburgunder „Tradition“ zeigt dies auf beeindruckende Weise. Im Prinzip wird dieser Pinot Noir wie ein großer Wein behandelt. Die Erträge liegen deutlich unter 50 hl/ha, da Sebastian sich sicher ist, dass es »keinen Sinn macht, beim Spätburgunder zu schwach einzusteigen«. Das gilt natürlich nicht nur für die Menge, sondern auch für die Grundqualität der Trauben. Die stammen überwiegend aus Bürgstadter Lagen vom eisenhaltigen Buntsandstein, aber auch aus einer Parzelle aus Astheim vom Muschelkalk und ferner aus Klingenberg.

Ebenso findet man hier Trauben aus Vorlesen bzw. aus jüngeren Parzellen der Lagen Centgrafenberg und Hundsrück für Große Gewächse. Auch wenn die Qualität vor allem natürlich im Weinberg entsteht, so ist es auch der subtile Umgang mit dem richtigen Holz im Ausbau und der langen Reifezeit, die dem „Tradition“ mittlerweile einen gewissen Kultstatus bei unseren Kunden beschert hat.

Allein der Duft ist schon betörend. Der 2018er „Tradition“ zeigt eine wunderbare Verbindung von roten Beeren, Flieder und Minze und hat würzige Noten von Tomatenessenz und Unterholz, die aber äußerst subtil und perfekt verwoben sind. Am Gaumen ist dies ein seidiger und sinnlicher Wein mit zarter Würze und Frucht, eleganter Textur und einer betörenden Saftigkeit. Dieser Wein hat sehr viel Charme und sehr viel Substanz und ist dabei schon so offen und harmonisch, dass es eigentlich unfassbar ist, dass dieser Wein von einem der Top-3-Burgunderweingüter Deutschlands für € 13,60 zu haben ist. Was für ein Geschenk! Das ist ganz sicher ein Coup de Cœur.

Dieser Wein bietet ab sofort pure Trinkfreude, hat aber Potential bis 2028 und länger.



BÜRGSTADTER SPÄTBURGUNDER 2018

Traumhafter Ortswein, der das Buntsandstein-Terroir widerspiegelt

DFR010718	Bürgstadter Spätburgunder 2018	13% Vol.	26,00 €/l	19,50 €
-----------	--------------------------------	----------	-----------	---------

Der Bürgstadter Spätburgunder von Paul und Sebastian Fürst ist einer unserer absoluten Favoriten der Kollektion. Er spiegelt exzellent das einzigartige Buntsandstein-Terroir seiner Lagen wider. Im Prinzip handelt es sich hierbei gegenüber dem „Spätburgunder Tradition“ um die etwas höherwertige Selektion Bürgstadter Trauben, die ein weiteres halbes Jahr im Fass verbringt. „Viele Parzellen sind hier bereits auf dem Sprung, in unsere Cuvée aus dem Bürgstadter Berg einzugehen,“ erklärt uns Sebastian. Im burgundischen Kontext wäre das dann so etwas wie ein sehr nobler Villages, der eigentlich überwiegend aus 1er-Cru-Anlagen stammt. Dieser zart helle Spätburgunder duftet nach Erdbeeren und Brennesseln. Sebastian kann Pinot wie wenig andere in Deutschland. Bereits mit diesem Ortswein gelingt es ihm, den Charme und die Anziehungskraft der Rebsorte fein zu definieren. Der

Wein strahlt eine ätherische Note aus, duftet regelrecht aus dem Glas nach Sauerkirschen. Der Ausbau in gebrauchtem Holz über 18 Monate gibt dem Wein Tiefe, ohne ihm seine noble Fruchtigkeit in der Jugend zu rauben. Das ist ein äußerst feiner Spätburgunder, der am Gaumen – ganz typisch Fürst – ein für deutschen Spätburgunder kräftiges, aber fein ziseliertes Tannin und damit enorme Struktur besitzt. Er besitzt gegenüber dem Tradition einen tieferen mineralischen Kern, wirkt noch griffiger und obwohl er bereits eine Qualitätsstufe drüber spielt, geht ihm niemals die Feinheit abhanden. Mit der Luft taut dieser feine Ortswein noch mehr auf, gewinnt an Aromentiefe. Hagebutten, Blutorangen und ein würzig-nussiger Ausklang mit Nelken bauen sich im Glas auf. Das ist purer Pinot-Zauber, mit der klaren Handschrift unseres fränkischen Lieblingsbetriebs aus Bürgstadt.





BÜRGSTADTER BERG FRÜHBURGUNDER ERSTE LAGE 2018

Frühburgunder ist an sich schon eine Seltenheit.

DFR011018	Bürgstadter Berg 1. Lage Frühburgunder 2018	13% Vol.	42,66 €/l	32,00 €
-----------	---	----------	-----------	---------

Die Fürsts haben diese Rebsorte in Franken vor dem Vergessen bewahrt. Was für ein Glück!

Der Pinot Noir, der Spätburgunder, ist eine mutationsfreudige Sorte. Zu den vielen Verwandlungen, die er neben denen zum Pinot Gris und Pinot Blanc durchgemacht hat, gehört die zum Frühburgunder, dem Pinot Noir Précoce oder Pinot Madeleine, wie er in Frankreich genannt wird. Das muss schon vor Jahrhunderten der Fall gewesen sein; denn darauf deuten sowohl die zahlreichen mehr als 100 Synonyme hin als auch die Tatsache, dass der Frühburgunder wohl schon im Mittelalter vom Burgund aus nach Ingelheim, wo Karl der Große zeitweise residierte und Burgundersorten anpflanzen ließ, und dann auch nach Churfranken gekommen ist. Trotz der langen Tradition wäre der Frühburgunder beinahe ausgestorben. Zwar war er in den frühen 1900er Jahren an der Ahr noch die am weitesten verbreitete Rebsorte, doch schon in den 1960ern gab es in ganz Deutschland nur noch 15 Hektar. Das lag neben einem damaligen Virenbefall vor allem auch daran, dass die früh reifende Sorte eine noch größere Diva ist als der Spätburgunder, weshalb sich mit ihr irgendwann kaum noch ein Winzer befassen wollte. Mittlerweile aber erlebt die Sorte eine bescheidene Renaissance, unter anderem deshalb, weil Winzer wie Paul Fürst sich ihrer angenommen haben und sie sehr wertschätzen, besonders auch

deshalb, weil sie als früh reifende Burgundersorte in Zeiten des Klimawandels einige Vorteile bietet.

So gibt es also Parzellen im Bürgstadter Berg, die mit Frühburgunder bestockt sind, der im Keller ganz ähnlich ausgebaut wird wie der Spätburgunder. Das Ergebnis ist aber ein spürbar und vor allem schmackbar anderes. Im Duft meint man zwar fast einen Spätburgunder mit einem Hauch Syrah im Glas zu haben. Aber es zeigt sich hier in der Frucht von Beeren und einem Hauch von Sauerkirschen auch eine reife Zwetschge und ein für den Frühburgunder typischer Anflug von Teer. Hinzu kommen leicht rauchige und erdige Noten sowie Kräuterwürze. Am Gaumen verbindet sich das Erdige und Bodenständige dieser Sorte mit der reifen und dunklen Frucht, die sich aber zugunsten von Trockenkräutern, Unterholz, Grafit und Gewürzen eher in den Hintergrund schiebt. Am beeindruckendsten präsentieren sich bei diesem formidablen Frühburgunder die prägnante Säurestruktur und das griffig markante Tannin, das dem „Bürgstadter Berg“ eine ganz eigene kraftvolle Struktur gibt, ohne es an Finesse mangeln zu lassen. Es ist ein wunderbar vielschichtiger Wein.

Dieser Wein bietet schon jetzt große Trinkfreude. Sein ganzes Potential dürfte er aber ab 2022 bis 2030 und länger ausspielen.



Von hier stammt einer der besten Rotweine Deutschlands: Der legendäre Hundsrück

KLINGENBERGER SPÄTBURGUNDER 2018

Was für ein Charmeur!

DFR011718	Klingenberger Spätburgunder 2018	13% Vol.	38,66 €/l	29,00 €
-----------	----------------------------------	----------	-----------	---------

Fürsts 2018er Spätburgunder „Klingenberger“ ist ein Ausbund an Seidigkeit und Sinnlichkeit.

Neben Ingelheim in Rheinhessen, wo bereits Karl der Große Burgunderreben anpflanzen ließ, dürfte Klingenberg eine der längsten Burgundertraditionen in Deutschland haben. Das liegt an der damals engen Bindung an die burgundischen Herzöge und Könige wie etwa an Karl den Großen. Und so hat sich der Schlossberg in Klingenberg zu einer der großen Lagen für Spätburgunder entwickelt. Zwischenzeitlich waren die steilen Terrassenlagen, in denen es teils nur eine oder zwei Reihen pro Terrasse gibt, fast in Vergessenheit geraten und verwahrlost. Es bedurfte einiger ehrgeiziger Winzer wie etwa Paul Fürsts, die über die Mittel verfügten und auch das Engagement aufbrachten, den Namen der Lage und des Ortes wieder erklingen zu lassen. Doch wer einmal in diesem Weinberg gestanden hat, der wird seine Emotionen kaum unterdrücken können, so einzigartig ist diese Lage, aus der ein großer Teil der Trauben für diesen Spätburgunder stammt. Eine andere Lage findet sich am Rande des Schlossbergs, etwas weiter außerhalb des Ortes, die gleichfalls steil und sehr steinig ist.

Das Jahr 2018 war eine große Herausforderung für das Team um Sebastian Fürst und Außenbetriebsleiter Sebastian Schür. Schließlich war der Jahrgang

heiß und trocken, und der Klingenberger Schlossberg ist eine wärmere Lage als beispielsweise der Centgrafenberg in Bürgstadt. Doch wie großartig haben sie das gemeistert! Der Spätburgunder ist früh ins Weingut gekommen, sodass die Trauben eine exzellente Reife aufwiesen, aber letztlich nicht mehr als 13 % Alkohol erbrachten.

So ist 2018 ein „Klingenberger Spätburgunder“ entstanden, der sich feinwürzig und steinig zeigt und dies mit einer dunklen Waldbeerfrucht sowie mit Schlehen verbindet. Zu den Noten von trockener Erde, Laub und Unterholz gesellen sich Tabak und ein wenig warmer Rauch. Am Gaumen ist der „Klingenberger Spätburgunder“ ein echter Charmeur. Er hat zwar Kraft, die er gut verpackt, vor allem aber bietet er Samt und Seide in der Textur, wiederum eine weitgehend dunkle, von feiner Würze durchdrungene Frucht und ein perfekt rahmendes Holz. Es ist ein Pinot Noir mit einer ganz leichten Fruchtsüße, die sich hervorragend mit einer Note von Tomatenessenz, mit einer reifen Säure und diesem so wunderbar eleganten Holzeinsatz verbindet. Ein Spätburgunder für die späten Stunden des Tages.

Dieser Wein bietet ab sofort pure Trinkfreude, hat aber Potential bis 2028 und länger.



„Das ist absolutes Topniveau, nicht nur in Franken. Denn das hat der Erfolg des Weinguts Rudolf Fürst auch mit sich gebracht. Die Weine von Paul und Sebastian sind mittlerweile weltweit gefragt und gesucht. Völlig zurecht, wie wir finden.“

– VINUM



CENTGRAFENBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2019

Präzisions-Riesling vom Buntsandstein

in Subskription, Lieferung ab September 2020

DFR010419

Centgrafenberg GG Riesling 2019

56,00 €/l

42,00 €

Das Weingut Fürst ist mit seinen Spätburgundern derartig stark, dass man es oft als reines Rotweingut wahrnimmt. Ein Irrtum! Viel mehr ist Fürst ein Burgunderbetrieb – neben den stillbildenden Spätburgundern und schon immer exzellenten Weißburgundern belegen das in den letzten Jahren vor allem die grandiosen Chardonnays. Nicht vergessen darf aber auch das Riesling-GG aus dem Centgrafenberg, das jahrein, jahraus zur Spitze der besten trockensten Rieslingen Deutschlands zählt. Und mit diesem Jahrgang möglicherweise noch mehr als sonst!

Die Mikroklimata und Buntsandsteinverwitterungsböden des Maintals mit ihrem hohem Eisenanteil bedingen einen Riesling, der sich stilistisch von vielen, vergleichbar vinifizierten Großen Gewächsen abhebt. Er besticht durch Klarheit und eine enorme Dichte, wirkt wie aus einem Guss, duftet nach Amalfi-Zitronen, zerriebenem Kalkstein und Eisenkraut – ein glasklares Bouquet, unendlich fein und kühl. Am Gaumen zeigt der Centgrafenberg dann seine Kraft,

das Aromenspektrum reicht von frischen festen Birnenspalten bis zu Limettenabrieb. Es ist ein purer, sehr klarer, knochentrockener und mineralisch geprägter Riesling, dabei cremig, mit einem Hauch Würze von getrockneten Blüten. Lang und seidig legt er sich über den Gaumen, wird von einer minimalen Holznote zart rauchig umrahmt. Der Centgrafenberg wirkt im ganz jugendlichen Stadium fast ein wenig schüchtern, ähnlich wie Dönnhoffs Hermannshöhle oder Frank Schönlebers Halenberg, entwickelt sich aber in wenigen Jahren zu einem spannungsgeladenen Riesling der Extraklasse. Sebastian Fürst betont bei seinem Spitzenriesling den mineralischen Aspekt der Rebsorte, die Frucht rückt dabei in den Hintergrund. Eines der stilistischen Vorbilder ist Trimbachs Elsass-Ikone, der Clos Ste Hune. Einfach ein grandioser Riesling, der ob seiner feinpolierten Art wie ein glänzender Marmorstein zwischen rauen Felsen hervorsteht und im Jahrgang 2019 nochmals an Präzision gewonnen hat.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl 2023 bis ca. 2042.



CENTGRAFENBERG SPÄTBURGUNDER GG 2018

Filigranes Aushängeschild von Fürst

in Subskription, Lieferung ab September 2020

DFR010118	Centgrafenberg GG Spätburgunder 2018	78,66 €/l	59,00 €
DFR010118M	Centgrafenberg GG Spätburgunder 2018 MAGNUM	67,22 €/l	121,00 €

Der Bürgstadter Centgrafenberg ist fest mit der Weingutsgeschichte verbunden und maßgeblicher Faktor für den Erfolg der Fürsts. Paul Fürst baute 1979, gemeinsam mit seiner Frau Monika, das neue Gutsgebäude inmitten des Centgrafenberges. Hier, zwischen den Reben, wollte er zu Hause sein. Doch ahnte er damals wohl kaum, dass ihm diese Rebzeilen internationalen Ruhm bescheren würden. Denn damals waren weder Weingut noch das Churfränkische über die Landesgrenzen hinaus bekannt, und gewiss nicht für herausragende Spätburgunder. Heute sieht die Situation völlig anders aus: „Das ist absolutes Topniveau, nicht nur in Franken. Denn das hat der Erfolg des Weinguts Rudolf Fürst auch mit sich gebracht. Die Weine von Paul und Sebastian sind mittlerweile weltweit gefragt und gesucht. Völlig zurecht, wie wir finden.“ – Vinum

Mit seinen Buntsandsteinböden zählt der Centgrafenberg zu den besten Lagen für Spätburgunder und hat dank Familie Fürst eine Stellung erreicht, die heute unantastbar und geradezu legendär geworden ist. Paul und Sohn Sebastian haben sich, Burgunder für Burgunder, in die Geschichte des deutschen Weins eingeschrieben. Neben dem Hundsrück und dem Klingenberg Schlossberg präsentiert sich der Centgrafenberg stets als elegantester, feingliedrigster und kühlster Burgunder. Das ist zweifach bemerkenswert, denn Sebastian

baut ihn – das Traubenmaterial stammt nahezu ausschließlich von burgundischen Klonen – in komplett neuem Holz aus. Doch die Lage absorbiert das Holz geradezu, benötigt es sogar wie keine andere. Schon bei einer unserer frühen Fassverkostungen war Sebastian vom Jahrgang 2018 begeistert: „Das ist was ganz besonderes.“ Kraft und Finesse vereinen sich hier perfekt. So duftet der Centgrafenberg zart nach dunkelsüßen (bis fast kandierten) Herzkirschen, feinwürzigen Kräutern und, ganz sortentypisch, Hagebutten. Das duftet so ätherisch und schön, dass man das Glas schon nicht mehr absetzen will. Die Frucht ist burgundisch ausgeprägt, über die Maßen elegant. Am Gaumen unterlegt eine zartwürzige Note den dicht strukturierten Wein, neben noch mehr Kirsche kommen eine Spur Mokka und ein Hauch von Eisen dazu – Profil und „klare Kante“. Das Barrique ist noch präsent, die Tannine aber schon in diesem Stadium bestens integriert. Im Nachhall dann fruchtig-ätherische Noten (Kirsche und Eukalyptus) – ein idealtypischer, sinnlicher Spätburgunder, der das Spiel von Finesse und Kraft meisterhaft beherrscht und von dem wir uns ein enormes Reifepotenzial versprechen. Der Spätburgunder vom Centgrafenberg ist und bleibt das prächtige Aushängeschild des Weinguts.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl 2023 bis 2040+



SCHLOSSBERG SPÄTBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS 2018

Frucht, Feinheit und betörende Frische: Spätburgunder aus der Steillage

in Subskription, Lieferung ab September 2020

DFR010318	Schlossberg GG Spätburgunder 2018	105,33 €/l	79,00 €
-----------	-----------------------------------	------------	---------

Der Schlossberg zeichnet sich durch völlig anderes Terroir aus und hebt sich allein schon dadurch ab, dass er nicht wie die beiden Großen Gewächs aus dem Hundsrück und Centgrafenberg in Bürgstadt und damit unmittelbar ums Weingutsgebäude gelegen ist.

Die Reben wachsen auf zum Teil extremen steilen Terrassenlagen in Klingenberg, einige der Trockenmauern haben Paul und Sebastian in aufwändiger Arbeit restauriert, nachdem sie die Lage 2004 erworben und dort edelste Pinot-Klone mit hoher Stockdichte gepflanzt hatten. Der Schlossberg verlangt das ganze Jahr über Handarbeit, denn mit schweren Maschinen lassen sich die steilen Lagen nicht erklimmen. Wie auch im Centgrafenberg stehen die Reben auf Buntsandsteinverwitterungsböden. Paul Fürst charakterisiert die beiden Standorte so: „Die Klingenberger sind feuriger, die Bürgstädter Lagen kühler.“

2018 war ein durchaus warmes Jahr. Wir waren überrascht, sowohl im Burgund, als auch in Deutschland, wie charmant und intensiv, ja sexy, die Spätburgunder geraten sind. Dabei war es nicht einfach, den kühlen und mineralischen Kern der häufig etwas divenhaften Rebsorte zu erhalten.

Aufwändige Laubarbeit etwa war eine Maßnahme von vielen, die dem aktuellen Jahrgang zugute kam. Doch das Ergebnis kann sich sehen und wunderbar schmecken lassen! Der Schlossberg singt förmlich im Glas: eine fast schwebende, angenehm säuerliche Kirsche, eingerahmt von Hagebutten und duftigen roten Johannisbeeren. Ungemein hellfruchtig und tatsächlich von ganz anderer Ausprägung als bei den Bürgstädter Lagen. Der Schlossberg ist das, wenn man so will, maskulinste der drei Großen Gewächse, zeigt enorme Struktur, ohne dabei die charmante Rotfruchtigkeit zu verlieren, die dem Weine Frische und eine „helle“ Kühle verleiht. Die Tannine klassisch burgundisch gefügt, dicht und straff gezeichnet – Markenzeichen und Hausstil der Fürsts. Pudrig-kühle Kalknoten, dazu eine dunkle Würze, die an lange gezogenen Assam-Tee erinnert und eine fast tabakartige, unendliche feine Würze. Unserer Meinung nach Jahr für Jahr einer der besten Spätburgunder Deutschlands, der in seiner 2018er-Gestalt unbedingt in der Champions League spielt! „Ein besonderer Jahrgang“, so Sebastian Fürst, der auf diesen grandiosen Wein – zurecht! – mächtig stolz ist.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl 2024 bis 2042+



Eine spektakuläre Lage in Klingenberg: Der Schlossberg





© Gert Krautbauer

HUNDRÜCK SPÄTBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS 2018

Zwei Meter Felsmassiv prägen die Lage

in Subskription, Lieferung ab September 2020

DFR010218	Hundsrück GG Spätburgunder 2018	172,00 €/l	129,00 €
-----------	---------------------------------	------------	----------

Einer der ganz großen Spätburgunder Deutschlands kommt aus Franken. Genauer gesagt aus Bürgstadt in Churfranken. Noch genauer: aus Lagen direkt am Weingutsgebäude von Familie Fürst. Die Rebstöcke für den Hundsrück, wie der Centgrafenberg Teil der Ersten Lage Bürgstadter Berg, stehen auf besonders kargen, besonders eisenhaltigen Buntsandsteinböden direkt an einer Felskante in Randlage. Die Bodenschicht über dem Felsmassiv ist rund 2 Meter dick und erwärmt die reine Südhanglage schnell, was den Hundsrück zum würzigsten und kräftigsten Wein im Trio der Großen Gewächse macht.

Wir meinen es vollkommen ernst, wenn wir diesen Wein für einen der preiswertesten Spätburgunder halten. Denn im Vergleich zu vielen in deutlich höherer Flaschenzahl produzierten Weinen (ganz gleich ob Burgunder oder Bordeaux-Blends, deren fantasievolle Preise gänzlich andere Sphären erreichen), handelt es sich bei diesem Gewächs um Handwerk pur, auf wenige tausend Flaschen verteilt. Und das zugleich eine, wenn nicht die Referenz für das Potenzial deutscher Spätburgunder darstellt. Der Hundsrück strahlt im Ausnahmejahrgang 2018 natürlich besonders. Unglaublich interessant, wie deutlich, wie markant sich hier die Lage bemerkbar macht: Schlehe, Hagebutte und

Kräuter, allen voran Liebstöckel steigen aus dem Glas. Diese erhabene und tiefe, ja wuchtige Nase ist einfach 100% Hundsrück-Terroir. Nochmals ein Hauch feuriger und kompakter als der rotkirschige Schlossberg, filigraner als der kühle und ausbalancierte Centgrafenberg. Die Dichtpflanzung, burgundisch inspiriert, mit breitem Zeilenabstand und hoher Stockdichte, ist typisch für die Pinot-Anlagen der Fürsts. Im Hundsrück experimentiert Sebastian mit einer noch extremeren Dichtpflanzung und Erziehung mit Drahtrahmen. Maßnahmen, die sich allerdings erst in den nächsten Jahren im Wein manifestieren werden. Und die dann die alljährlich hohen Erwartungen an solche Spitzenweine erfüllen und vermutlich übertreffen werden. Hundsrück: ein großer, mächtiger Burgunder, der bewusst etwas mehr Kanten und Kontur zeigt, der eine im besten Sinne „eigentümliche“ Energie verströmt, die uns fast magisch erscheint. Noch sehr jung, ungestüm jugendlich, steht noch ganz am Anfang einer langen Reise, die man natürlich am liebsten sofort begleiten möchte, die man aber auch ohne weiteres erst in einem Jahrzehnt antreten könnte. Potenzial ohne Ende.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl 2026 bis 2043+

Van Volxem

WILTINGEN, SAAR



2019: Schon jetzt eine glorreiche Kollektion vom „Winzer des Jahres“!

„...große Weine mit eigenem Charakter, der launischen Natur abgerungen“ – Der Stern

Roman Niewodniczanski leitet die Renaissance der Saar ein: „Ein Weingut, das europaweit Maßstäbe setzt“ – Volksfreund

„Van Volxem ist eine der modernsten, neu gebauten Weinmanufakturen Europas“ – Fabian Theiß, Geschäftsführer des VDP Mosel

Die Weinmanufaktur Van Volxem ist mittlerweile als Mehrgenerationen-Projekt, Vorzeigebetrieb und Saar-Ikone in aller Munde. Roman Niewodniczanski, der im vergangenen Jahr mit dem beeindruckenden neuen Gutsgebäude eine neue Ära einleitete, hat binnen weniger Jahre die einstige Stellung der Saar als Paraderregion neu zementiert. Im luxuriösen Weingut durfte sich der langjährige Kellermeister Dominik Völk eine Spielweise kreieren, die so manchen Winzertraum noch übersteigt. Auf Schwerkraft ausgerichtete Arbeitsprozesse, eine überdachte Traubenannahme und eine Vielzahl edelster Pressen setzen eine Benchmark an der Saar, während die großen Weine im unterirdischen und kühlen Keller in großen Stockinger-Fudern schlummern. Jene Großen Gewächse des Jahrgangs 2019, die wir Ihnen heute erstmalig vorstellen.

Große Weine aus den Steillagen der Saar!



Roman Niewodniczanski und sein begnadeter Winemacher Dominik Völk

Stellvertretend für die Anerkennung dieser Bemühungen um das wiedererlangte Renomé der Saar mag die Auszeichnung des Meininger Excellence Awards im vergangenen Jahr gelten. Den Ehrenpreis der Jury, den der Meiningers Fachverlag verleiht, erhalten Menschen, die auf ganz eigene Art Besonderes leisten, die durch das persönliche Engagement dazu beitragen, die Weinwelt „ein Stück besser, spannender, interessanter zu machen.“ In der Ansprache der Jury hieß es:

„So halte ich diese Laudatio auf Roman Niewodniczanski nicht deshalb, weil Dominik Völk – seine rechte Hand und Betriebsleiter bei Van Volxem – in den letzten beiden Jahren die nach meinem Geschmack weltbeste Kollektion an trockenen Rieslingen auf die Flasche gebracht hat (...) Der Ehrenpreis hat ebensowenig damit zu tun, dass Roman Niewodniczanski gerade eine Kellerei der Superlative über den Steillagen der Saar errichtet hat, die technisch und architektonisch in der Liga von Cheval Blanc, Antinori oder Mouton Rothschild spielt. (...) Sein Ziel war und ist etwas gänzlich anderes. Schon

damals hat er seinem Hobby gefrönt. Und ich meine jetzt nicht das Rennradfahren, sondern das Sammeln historischer Weinkarten von Restaurants, von Händler-Preislisten, vor allem aber von alten Versteigerungsunterlagen und Weinbergskarten. Diese Dokumente spornten ihn an, den großen Lagen der Saar wieder jene Reputation zu verschaffen, die sie im 19. Jahrhundert genossen, als sie sich auf Augenhöhe mit den großen Bordeaux-Châteaux bewegten. (...) Die Rekultivierung von 19 Hektar Steillagen war sein erstes Großprojekt dieser Art und die Kosten waren so hoch, dass frühestens die nächste Generation davon profitieren wird. Auch diese Haltung verbindet ihn mit den ganz Großen der Weinwelt. (...) Lieber Roman Niewodniczanski, betrachte den Ehrenpreis der Jury bitte als Würdigung des bisher geleisteten und als Ansporn, diesen Weg weiter zu beschreiten.“

Und da steht sie nun vor uns, die brandneue Kollektion des Jahrgangs 2019.

Der heißgeliebte SaarRiesling, das Aushängeschild von Van Volxem und unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten einer der attraktivsten Rieslinge Deutschlands, ist wieder da, strahlende Kabinette, ein extrem süffiger Weißburger zum Darinbaden und insgesamt vom Schieferterroir geprägte Rieslinge der Extraklasse. Für uns eine Kollektion, die konsequent die philosophischen Grundwerte Roman Niewodniczanskis widerspiegelt, ja diese zementiert. Die Stärke des Jahres: Hocharomatische und kraftvolle Weine, die trotzdem schweben, die schmecken wie aus einem kühlen Jahrgang und doch den Charme eines frühreifen Jahres besitzen. Eine Verbindung, an die wir uns so in keinem anderen Jahrgang der letzten Dekade erinnern können. 2019 ist ein Unikat!

Dominik Völk selbst ist begeistert von seinen 2019er Rieslingen: „Der Jahrgang ist besonders früh zugänglich. Gleichzeitig erinnert er mich an die sehr guten 2017er. Und doch scheint mir der aktuelle Jahrgang bei gleichem Potenzial in der Jugend weniger abweisend. Die Großen Gewächse, allen voran der Volz und die beiden Rieslinge aus dem Scharzhofberg sind idealtypisch für ihre Lagen und kommen meiner persönlichen Präferenz eines Saar-Rieslings extrem nahe. Dabei war 2019 kein leichtes Jahr, sondern sehr arbeitsintensiv. Denn die Lese konzentrierte sich auf ein enges Zeitfenster. Wir haben ein großes und starkes Team gehabt, diesem verdanke ich durch penibelste Selektion und mehrstufige Vorarbeit das exzellente Traubenmaterial. 2019 verbindet eine gewisse Reife, ohne dabei ins Exotische abzurutschen. Ein Jahrgang, der nochmals präziser als 2018 ausfällt.“

Lassen Sie sich daher verführen von diesen betörenden großen Rieslingen, die ihre grandiosen Terroirs, aus denen sie stammen, so traumhaft in der Flasche widerspiegeln. Sie sind einzigartige Unikate einer weltberühmten, zwar kleinen, aber feinen Region. Sie sind das pochende Herz der Saar, Heimatweine mit unverwechselbarer Seele, Weinoriginale ganz eigener Persönlichkeit. Sie sind wahrlich die Essenz ihrer legendären Lagen.

SCHIEFER RIESLING 2019

Der Stein spricht und knistert auf der Zunge.

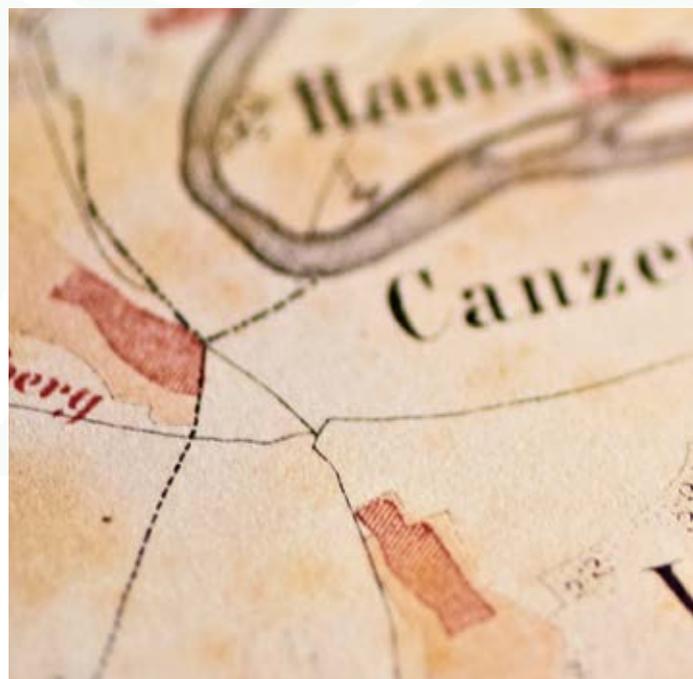
DMO010619	Schiefer Riesling 2019	DV	12% Vol.	13,20 €/l	9,90 €
-----------	------------------------	----	----------	-----------	--------

Liebe Kunden, wer die Weine des Weinguts Van Volxem mit seinen beiden Weinmachern Roman Niewodniczanski und dem Kellermeister Dominik Völk in den letzten Jahren geordert hat, der hatte einen brillanten Jahrgang nach dem anderen im Glas. 2019 steht dem in nichts nach. Und das merkt man schon beim „Schiefer-Riesling“, der zusammen mit seinem etwas fülligeren Pendant, dem „VV“, den Einstiegswein der Kollektion bildet. Die Trauben stammen von diversen bis zu 30 Jahre alten Reben aus eigenen Weingärten oder aus denen von befreundeten Winzern, und sie sind geprägt von devonischem Schiefer mit Anteilen von vulkanischem Rhyolith, Quarzporphyr und Grauwacke. Der Schiefer ist hier nicht nur namentlich erwähnt, Schiefer ist bei diesem Wein Programm, und zwar ab dem ersten Moment; denn Schiefer bestimmt mit seiner Kräuterwürze und vor allem mit seiner Rauchigkeit das gesamte Aroma dieses brillanten Weins, der bei Van Volxem im Edelstahl ausgebaut wird.

Der „Schiefer-Riesling“ ist ein betont rasser, säurebetonter Einstieg, der natürlich trotzdem über eine sehr fein balancierte, ganz zurückhaltende

Restsüße verfügt, die sich jedoch offiziell im trockenen Bereich bewegt. Trotzdem gehört das bei einem solchen Saar-Riesling natürlich einfach dazu. Die Säure aber saugt die Süße förmlich auf und äußert sich in der Nase mit Noten von Zitronen und Limetten. Dazu kommt ein Hauch Passionsfrucht, ferner Minze und weitere Küchenkräuter, etwas helles Stein- und Kernobst und vor allem Stein, und zwar in geriebener und feuchter Form, aber auch rauchig. Am Gaumen vollführt dieser Wein geradezu einen Veitstanz auf der Zunge, so viel Elektrizität bringt dieser Riesling mit seiner Mineralität an die Zunge. Zitronen und Grapefruits sorgen für Frische, eine feine Salzigkeit für Trinkfluss. Der Wein versprüht nur so seinen Charme und macht schiere Lust auf das nächste Glas. Das ist helle Saftigkeit und brillante Säure bei moderatem Alkohol. Das ist ferner in diesem Preissegment sicher ein Referenzwein für die Saar und einer, bei dem man nicht zu wenige Flaschen einlagern sollte, weil man sonst schnell auf dem Trockenen säße.

Diesen Wein trinken wir jetzt bis 2024.



RIESLING VV 2019

„VV“ steht für Van Volxems klassischen Stil mit der Brillanz von heute

DMO012719	Riesling VV 2019	DV	12% Vol.	13,20 €/l	9,90 €
-----------	------------------	----	----------	-----------	--------

Liebe Kunden, Wein ist neben grundsätzlichen Qualitätskriterien bekanntermaßen Geschmacksache. Und Geschmack kann sich verändern. So ist es auch Roman Niewodniczanski, dem Inhaber des Weinguts Van Volxem, ergangen. „Die Weine sind schlanker geworden“, erklärt Roman, „mit meinen ersten Weinen wollte ich beeindrucken und voluminöse Weine schaffen. Jetzt bevorzuge auch ich zumeist diese neue Leichtigkeit, schließlich werde auch ich älter. Und meine Weine sollen leichtfüßig sein, das war schon immer die Triebfeder der Weine von der Saar: Eine animierende Trinkbarkeit müssen sie haben. Aber bisweilen vermisse ich auch die alten Van-Volxem-Weine, die aus den ersten Jahren dieses Jahrtausends. Und es gibt auch Kunden, die wehmütig an den Stil der früheren Jahrgänge zurückdenken. Aber dafür gibt es ab seit 2016 unseren Einstiegsriesling auch in einer etwas fülligeren und feinfruchtigeren Stilistik, sahniger und verführerischer vielleicht noch als der fokussierte Schiefer-Riesling.“ Tatsächlich stammt der „VV“ im Prinzip von den gleichen Lagen wie der „Schiefer-Riesling“, und zwar vom Devonschiefer, in den sich ein wenig Rhyolith, Porphy und Grauwacke mischen. Ausgebaut wird er ebenso mit Spontanvergärung im Edelstahl, und er reift auch im Edelstahl. Nur stammt die Frucht aus einer etwas späteren Lese, und der Wein bleibt bei etwas

mehr Restzucker stehen, wie es eben früher an der Saar gang und gäbe war. So ergibt sich ein feinherber Riesling, dessen Säure aber ebenso brilliert wie beim „Schiefer-Riesling“. Wie deutlich sich aber die Veränderung in dem Wein mit gerade einmal drei Gramm mehr Restzucker auswirkt, wird klar, wenn man beide Weine nebeneinander probiert. Der „VV“ strahlt zwar auch die Rauchigkeit des Schiefers aus. Doch stehen hier die satten Steinobst- und Grapefruitnoten noch stärker im Vordergrund. Schon in der Nase duftet es unglaublich saftig, aber doch klar und brillant mit würziger Begleitung.

Am Gaumen wird diese kongeniale Verbindung dann noch einmal offensichtlicher. Die Frucht ist reif, saftig und gelb. Sie wird begleitet von herb zitrinischen Noten, einer feinen Schieferwürze und einer ebenso feinen Fruchtsüße, die jedoch durchgezogen wird von einer prägenden Säure. All das verstärkt sich in gewisser Weise gegenseitig und führt wegen der Spannung und Mineralität, die der Wein besitzt, und ebenso wegen der feinen Salzigkeit, die sich im Finale bemerkbar macht, dazu, dass man vom „VV“ eigentlich nicht genug bekommt. Muss man sich in Van Volxems Einstiegsbereich tatsächlich zwischen „Schiefer-Riesling“ und „VV“ entscheiden? Wir fürchten, wir trinken beide gleich gerne. *Diesen Wein trinken wir jetzt bis 2024.*



VAN VOLXEM

WEISSBURGUNDER 2019

Der Saar-Weißburgunder. Punkt.

DMO010919	Weißburgunder 2019	12% Vol.	15,86 €/l	11,90 €
DMO010919M	Weißburgunder 2019 MAGNUM	12% Vol.	19,20 €/l	28,80 €

Van Volxems „Weißburgunder“ ist ein noch vergleichsweise junger Wein, doch die Reben, von denen er stammt, sind alt. Das liegt daran, dass Roman Niewodniczanski und Kellermeister Dominik Völk recht lange gezögert haben, einen reinsortigen Weißburgunder in einem Riesling-Weingut auf die Flasche zu bringen. Schließlich siegte der Respekt vor der Weißburgunder-Tradition an der Saar im Allgemeinen und der im Weingut Van Volxem im Besonderen. Und noch etwas kam hinzu: Die beiden waren insgeheim immer absolut begeistert von der Qualität der Trauben, deren Reben in Devonschiefer mit Anteilen von Sanden, Kalk und Quarzporphyr wurzeln. Nun, um es klar zu sagen: Wir sind ebenfalls begeistert von diesem 2019er „Weißburgunder“, der eine Messlatte für jeden anderen Weißburgunder von der Saar sein dürfte. Spontan vergoren und ausgebaut in Edelstahl und ein wenig in Holz mit langem Ausbau auf der Feinhefe, ist dies ein so eleganter wie frischer, so präziser wie sinnlicher Wein. Im Duft erinnert er an

frische wie mürbe Birnen mit Vanille-Creme, und man spürt einen Hauch von Exotik. Dieser Wein verhehlt dabei nicht im Geringsten seine Herkunft, sondern integriert im Gegenteil die Rauchigkeit vom Schiefer und die Mineralität nahtlos. Und das geschieht sowohl im Duft als auch am Gaumen, wo der „Weißburgunder“ sich zunächst in eine cremige, leicht hefebetonte Textur hüllt, dann aber die Säure vom Schiefer aufnimmt, die bei einem Weißburgunder naturgemäß etwas eingedämmter ist als bei einem Riesling. Daher ist der „Weißburgunder“ gleichsam etwas leiser, aber deshalb nicht weniger eindringlich mit seiner Kombination aus weißfleischiger reifer Frucht, einer exotischen Komponente, pikanten Noten und einer cremigen Eleganz. Er ist ausgesprochen seidig und – nicht zu verachten – ideal geeignet als Begleitung zu einer Fisch- oder Geflügelküche mit leicht cremigen Saucen und mit Kräutern sowie Pilzen.

Diesen Wein trinken wir jetzt bis 2025, er hat aber noch Potential für weitere Jahre.



SAARRIESLING 2019

Was für ein genialer Stoff! Der 2019er „Saar Riesling“ ist Emotion pur: energiegeladen, lebendig, saftig und absolut präzise.

DMO011019	SaarRiesling 2019 DV	12% Vol.	16,80 €/l	12,60 €
DMO011019M	SaarRiesling 2019 MAGNUM	12% Vol.	20,13 €/l	30,20 €
DMO011019D	SaarRiesling 2019 DOPPELMAGNUM	12% Vol.	21,66 €/l	65,00 €

Die Begriffe „feinherb“ oder gar „halbtrocken“ sucht man auf den Etiketten Van Volxems vergeblich. Das sind nicht die Kategorien, in denen Roman Niewodniczanski und sein kongenialer Weinmacher Dominik Völk denken. Und auch viele Kunden schrecken diese Begriffe bis heute ab. Dabei mögen manche von Ihnen, verehrte Kunden, genauso wie wir solche Weine besonders gerne, vor allem auch dann, wenn sie von der Saar kommen. Und warum sollte das auch verwundern? Ist ein Wein wie der „Saar Riesling“ von Van Volxem nicht „Saar pur“ und „Saar klassisch“? Tatsächlich ist dieser Wein einer der schönsten Vertreter dieses Stils, den es seit so langer Zeit gibt und den man nirgendwo sonst kopieren kann. Auch in 2019 ist er das Aushängeschild des Weinguts und im Laufe der Jahre geradezu zu einem Archetyp eines Saar-Rieslings auf Gutswein-Niveau geworden. Er ist wieder derart voller Energie, Spannung und Lebendigkeit, dass wir sehr begeistert sind. Dieser Wein weckt Emotionen. Er ist berührend, charakterstark, voller Mi-

neralität und so wunderbar reif, fruchtig und salzig, dass wir gar nicht von ihm ablassen können. Er ist so etwas wie die perfekte Vermählung von physiologischer Reife mit lebendiger Säure, spontan vergoren und ausgebaut im Edelstahl, frisch und klar und doch auf den Punkt genau spät gelesen und reif. Marille und Marcuja treffen auf Mandarine und Grapefruit, kandierten Ingwer und Blüten, etwas Fenchelpollen und rauchig feuchten Schiefer. Der gesamte Riesling strotzt nur so vor Vitalität und will getrunken werden. Es ist uns kaum möglich, etwas von diesem Wein einzulagern, dabei lohnt es sich, die Entwicklung dieses brillanten „Saar Rieslings“ zu verfolgen – so viel steckt in diesem Wein, der nichts weniger ist als das Geschenk eines Teams von genialen Weinmachern.

Diesen Wein trinken wir jetzt bis 2026. Unter seinem Schraubverschluss reift er langsam, aber das, was sich in den Jahren verändert, ist es wert, Beachtung zu finden; denn der Wein gewinnt noch einmal deutlich an Tiefe und Komplexität.

WILTINGER RIESLING 2019

Wiltinger Riesling – einer der besten Ortsweine überhaupt.

DMO010819	Wiltinger Riesling 2019	12,5% Vol.	18,53 €/l	13,90 €
DMO010819M	Wiltinger Riesling 2019 MAGNUM		21,86 €/l	32,80 €

Werte Kunden, wenn man sich durch das Angebot von Van Volxem durchprobiert, so ist es faszinierend, zu sehen, wie sich ein Wein gleichsam auf dem anderen aufbaut. Das gilt bereits für die Basis, den „Schiefer-Riesling“ und den „VV“, über denen dann der „Saar-Riesling“ und schließlich der „Wiltinger-Riesling“ liegen. All diese Weine stammen von einem ähnlichen, von Devonschiefer, Rhyolith, Porphy und Grauwacke geprägten Terroir. Sie wurden spontan vergoren, lange auf der Feinhefe belassen und im Edelstahl ausgebaut. Doch tatsächlich werden die verwendeten Reben älter, die Weine von Stufe zu Stufe intensiver und kulminieren vorerst in einem der besten Ortsweine von der Saar.

Der „Wiltinger“ liefert bestechend viel Saar-Typizität mit seinem an rauchende Colts erinnernden Charakter aus Schiefer, leichtem Petrol und Rauch sowie aus Wacholder, Schlehe, Pfeffer und heller Frucht. Grapefruits findet man hier samt Schale,

Weinbergspfirsich, Anis und Süßholz. Am Gaumen gesellen sich Kräuternoten hinzu und noch mehr Stein, Salz, Jod und süßes Steinobst, das jederzeit von dieser einzigartigen blauen und steinigen Mineralität gekontert wird. Die Säure ist, wie immer bei Van Volxem, brillant bei diesem Orts-Riesling, sodass man immer weiter trinken möchte – natürlich immer unter Maßgabe der „Drink in Moderation“-Vorgabe. Zum Glück ist das bei einem Riesling von 12,5 % immer noch recht gut möglich – zumal der Wein auf der Zunge tanzt und damit auch so schnell nicht aufhören möchte. Der „Wiltinger-Riesling“ ist eine der großen Errungenschaften des modernen Weinbaus an der Saar und Aushängeschild eines Weinguts, dass vor allem den trockenen Saar-Wein wieder auf Weltniveau gebracht hat. Er ist atemberaubend.

Diesen Wein trinken wir jetzt bis 2026, er hat aber noch Potential für weitere Jahre!

90 Punkte
WEINWIRTSCHAFT



"Bester Ortswein"
& 92 Punkte!
WEINWIRTSCHAFT 2020





SAARBURGER RIESLING 2019

Neu bei Pinard!

DMO013219	Saarburger Riesling 2019	12,5% Vol.	19,86 €/l	14,90 €
-----------	--------------------------	------------	-----------	---------

Der VDP.Ortswein aus Saarburger Steillagen ist neu bei uns im Sortiment. Wir haben ihn aufgenommen, weil er sich so glasklar von seinem Wiltinger Ortswein unterscheidet. Saarburg ist eine der bekanntesten Ortschaften der ganzen Saar. Denn hier befindet sich eine der legendärsten Lagen, der Saarburger Rausch. Dominik Völk, Kellermeister von Van Volxem erklärt uns die Unterschiede: „Im Gegensatz zu den Lagen aus Wiltingen sind jene in Saarburg immer aromatisch reifer, allerdings ohne pummelig zu geraten.“ Er stammt von rötlichen Schieferböden und besticht im Bouquet durch einen intensiven Duft nach Birnen, etwas Waldmeister und Schiefer. Damit wirkt er, das ist typisch im Jahrgang 2019, deutlich kühler als der Jahrgangsverlauf es erwarten ließ. 2019 besticht durch niedrige Erträge, ausgereifte Frucht und eine angenehme Säure, die für Frische sorgt. Am Gaumen zeigt er sich präsenter als der verschlossene Wiltinger-Riesling, der deutlich karger ausfällt. Saarburg hat Speck auf den Rippen – das

natürlich im Kontext der schlanken Saar-Riesinge. Reife Äpfel, etwas Pampelmusen und Zitrusabrieb vermischen sich hier am Gaumen. Da möchte man einfach ein großes Glas nehmen, damit auf der Terrasse verschwinden und den Sonnenuntergang beobachten. Gut gekühlt und aus einem ordentlichen Glas genossen, boxt auch dieser Wein in einer deutlich höheren Klasse als man ihm es zutrauen würde. Kein Wunder, stammt er doch ebenfalls aus Steillagen, die mühevoll von Hand bewirtschaftet werden müssen. Weine von Mosel, Saar und Ruwer bieten eben immer ein bisschen mehr fürs Geld. Kein Wunder erhielt dieses Gewächs für den Jahrgang 2017 bereits sensationelle 94 Punkte von Parker-Verkoster Stephan Reinhardt, der für den Wein regelrecht warb: „Dieser Wein könnte mit sämtlichen GGs der Mosel konkurrieren und gar nicht mal so schlecht abschneiden.“

Diesen Wein trinken wir jetzt bis 2025, er hat aber noch Potential für einige Jahre mehr.

GOLDBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2019

Wawerner Goldberg: Erste Wahl für den frühen Genuss der Großen Gewächse

in Subskription, Lieferung ab September 2020

DMO010219	Goldberg Riesling Großes Gewächs 2019	34,66 €/l	26,00 €
DMO010219M	Goldberg Riesling Großes Gewächs 2019 MAGNUM	38,00 €/l	57,00 €



Obwohl ihn zum Westen ein großes Waldstück abdeckt und für frischen Winde sorgt, handelt es sich beim Wawerner Goldberg um eine sonnenintensive Lage. Die Trauben reifen hier schnell aus, das erklärt warum sie einst berühmter und daher teurer als beispielsweise Château Latour, Mouton-Rothschild, Haut-Brion oder Palmer im Bordelais war, was eine alte Verkaufsliste eines der besten Schweizer Weinhändler aus den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts beweist! Betrachten wir die Qualitäten, die Roman und Dominik uns heute präsentieren, dann wundern die damaligen Preise in keinsten Weise. Denn diese dramatische Steillage in Wawern, einem Ort, der historisch gesehen als Heimat der ältesten Lage der Saar gilt und dessen beste Parzellen im Goldberg liegen, besteht aus roten, eisenreichen Schieferverwitterungsböden. Diese Lage wurde in alten preußischen Steuer-

schätzlisten von 1860, die strikt an der Qualität der Weinberge ausgerichtet waren, wegen ihrer optimalen mikroklimatischen Gegebenheiten wie Schiefergehalt des Bodens, Wasserführung und Sonneneinstrahlung in die höchste Abgabenstufe eingereiht! Und dieser lange der Vergessenheit anheimgefallene Weinberg, diesen einzigartigen Schatz, hat Roman Niewodniczanski, unser visionärer Winzermagier, gehoben. Gemeinsam mit dem Wiltinger Gottesfuß ist der Goldberg die Lage in Roman Niewodniczanskis Lagenportfolio, welche wohl den aromatischsten Riesling hervorbringt. Im Jahrgang 2019 hat Kellermeister Dominik Völk den Goldberg nochmals etwas trockener vergoren als im Vorjahr. Das bringt ihn bestens auf Spur, ändert aber nichts an der Tatsache, dass sich die hedonistische Lagentypizität ausbreitet und uns ein breites Grinsen ins Gesicht zaubert. Der Riesling duftet nach Pomelo, Honigmelonen und Sternfrucht.

Auch ein Hauch gelbe Kiwi liefert einen exotischen Eindruck. Das ist ein wunderbar intensiver Riesling, für uns immer die erste Wahl nach der Arrivage der Großen Gewächse. Denn der Goldberg zeigt bereits in der Jugend, was ein Großes Gewächs ausmacht: Komplexität und Tiefgang. Er ergreift einen regelrecht. Am Gaumen da zeigt sich ein dichter, fast öliges Riesling mit tiefer und schiefrieger Textur. Er ist angenehm weich und zitronig, ohne plump daherzukommen. Die Saar bringt einfach geniale Rieslinge hervor. Man schmeckt hier regelrecht die Schieferlagen, die goldgelben Äpfel. Beeindruckend ist, wie sich der Riesling im Abgang immer mehr verjüngt, ja dem erst so intensiv wirkenden Charmeur die Ohren langzieht. Das verschlankt den Wein und macht Lust auf ein weiteres Glas.

Zu genießen ab sofort bis nach 2032.





VOLZ RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2019

Unser diesjähriger Favorit!

in Subskription, Lieferung ab September 2020

DMO011219	Volz Riesling Großes Gewächs 2019	42,66 €/l	32,00 €
DMO011219M	Volz Riesling Großes Gewächs 2019 MAGNUM	46,00 €/l	69,00 €

Zusammen mit dem Scharzhofberger Riesling stellt dieses Große Gewächs für uns die Spitze der Kollektion 2019 dar.

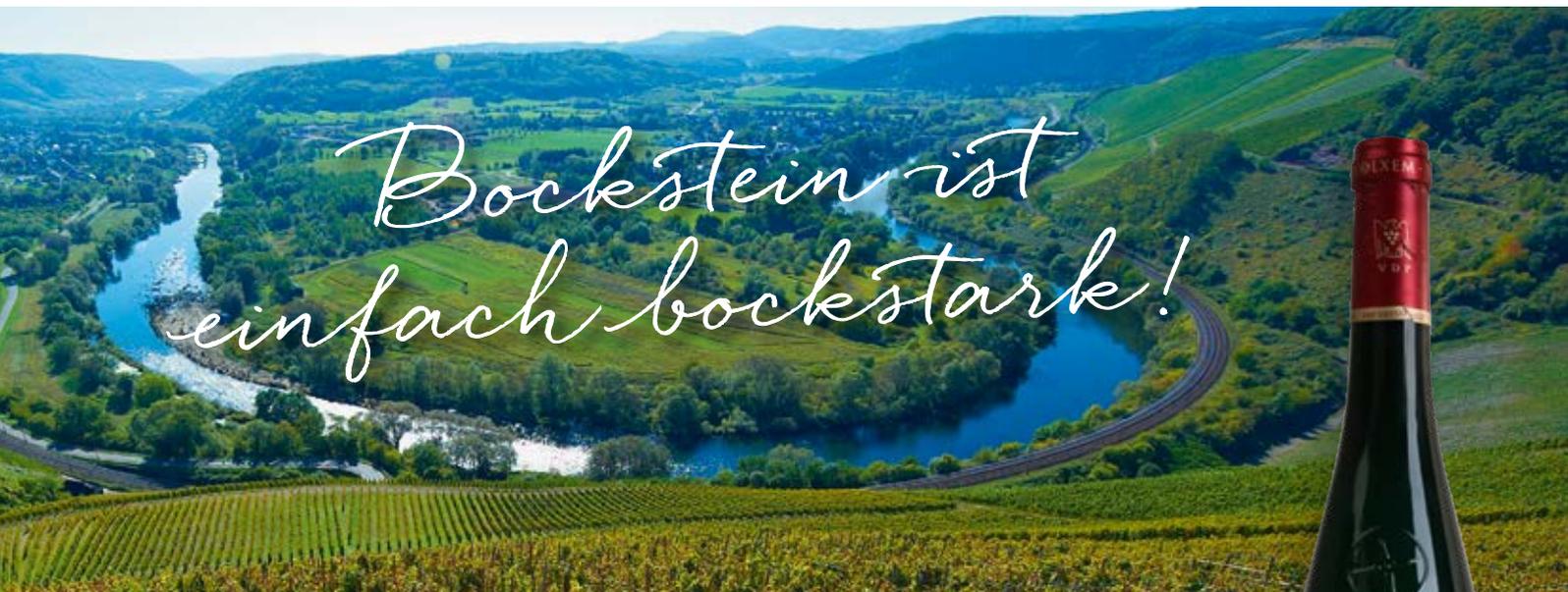
Der Scharzhofberg mit all seinen Ausläufern ist im Jahrgang 2019 eine bärenstarke Lage, aus welcher Roman gemeinsam mit Kellermeister Dominik Völk ganz große Rieslinge gewonnen haben. Es ist jedes Mal eine Freude, sich durch die Fassproben zu kosten, die Großen Gewächse untereinander im Charakter und Potenzial einzufangen, abzuwägen und Favoriten ausfindig zu machen. Wir sind schon lange persönliche Fans des Pergentsknopp und des Volz. Zwei Lagen, die immer ganz vorne mitmischen. Dieses Jahr stachen der Volz gemeinsam mit dem Scharzhofberger Riesling für uns als puristischste und fokussierteste Rieslinge heraus. Dabei ist es kein Wunder, dass der Volz ebenso glänzt wie seine berühmten Brüder aus dem Scharzhofberg. Hierbei handelt es sich nämlich um eine besonders wertvolle, südwestlich ausgerichtete Spitzenlage, unmittelbar an den mythischen Scharzhofberg angrenzend (daher auch in der Preußischen Lagenklassifikation von 1868 in der Klasse der privilegierten Terroirs als Grand Cru geführt!), mit skelettreichen Grau- und Blauschieferböden mit zahlreichen Quarzeinschüben und über 80 Jahre alten, wertvollen Reben bestockt.

Dies ergab in 2019 einen äußerst feingliedrigen, frucht- und mineralienintensiven Riesling. Ganz klar

der schlankste Riesling unter den Großen Gewächsen im Lagenportfolio Van Volxems. Kellermeister Dominik Völk verrät das Geheimnis der Lage: „Der Volz, der heute Teil des Wiltinger Braunfels ist, bringt einfach Trauben mit verrückt niedrigen Erträgen hervor. Das gibt dem Wein seine Energie und Textur.“ Er duftet aus dem Glas filigran nach Ananas, angemaischem Apfel, etwas frischem Ingwer und weißen Blüten. Er ist zart, übt sich im Purismus. Das ist messerscharf, eben typisch Saar und hochspannend. Am Gaumen da gelingt es dem Volz sowohl kraftvolle Frucht in Form von Pampelmusen und etwas gelben Pflaumen aufzulegen, als auch durch Druck und Zug am Gaumen zu überzeugen. Der Volz besitzt eine großartige innere Komplexität, die fordert, aber – unserer Meinung nach –, nochmals eine andere Tiefe als alle bisherigen Großen Gewächse aufweist. Auch einer der Lagen-Favoriten des Jahrgangs von Kellermeister Dominik Völk, ganz nah dran am großen 2017er, der ebenfalls durch all das überzeugt, was ihm NICHT anhaftet und gerade durch diesen Purismus die perfekten Proportionen besitzt. Der Riesling ist wie ein Pfeil, baut immense Spannung auf. Damit ist er das Gegenstück zum wollüstigen und ausladenden Gottesfuß. Welch ein Triumph des Terroirs und bestimmt Anwärter auf die Höchstwertung, sobald er von den Parker, Meininger, Weinwisser und Co verkostet wurde. Da sind wir uns sicher!

Zu genießen ab sofort bis nach 2034+.





BOCKSTEIN RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2019

Bockstein: Absolute Steillage

in Subskription, Lieferung ab September 2020

DMO013119	Bockstein Riesling Großes Gewächs 2019	42,66 €/l	32,00 €
-----------	--	-----------	---------

Der Ockfener Bockstein zählt gewiss zu den Klassikern und höchstbewerteten Lagen der Saar. Sie erhebt sich, steht man einmal vor dem Weinberg, wie eine Rampe mit ihrer enormen Steigung und im steilsten Teil meint man vor einer Rebwand zu stehen. Devonschieferböden und sehr karge Grauwacke zeichnen die Lage aus. Das Ergebnis ist ein besonders kraftvoller aber auch feiwürziger Riesling. Er zeigt sich straff und präzise im Glas, besitzt aber auch hedonistische Facetten. Er duftet nach grünen Kiwis, Äpfeln, Zitronen und Ananas. Ein regelrechter Fruchtkorb, dem der rauchige Duft nach warmen Schieferplatten entgegensteht und der durch den fast einjährigen Ausbau im großen Stockinger-Holzfass eine innere Harmonie entwickeln wird, die einzigartig ist. Denn schon im Frühjahr überzeugt uns die bärenstarke Fassprobe dieser legendären Saar-Steillage. Am Gaumen baut der Bockstein richtig Spannung auf, zählt zu den druckvollsten Rieslingen der Kollektion. Er ist straff und engmaschig, aber gleichermaßen von bacchantischer Tiefe und Genussfreude. Weiße Blüten, Ananas und Birnen vermischen sich im langen Nachhall. Dort erzeugt der formidable Riesling regelrecht Grip am Gaumen. Eine tolle Lage, die, wie Dominik Völk, der Kellermeister der Weinmanufaktur Van Volxem erklärt, auch in der gleichen Hangausrichtung wie der Scharzhofberg verläuft. Dazu ein passendes Zitat vom Stern: „Van Volxem-Weine sind Handarbeit. Präzisionsarbeiten wie eine Leica, wie eine Glashütten-Uhr,.... Grosse Weine mit eigenem Charakter, der launischen Natur abgerungen.“



SCHARZHOFBERGER RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2019

Scharzhofberg: Teuerste Weißweinlage der Welt.

in Subskription, Lieferung ab September 2020

DMO010519	Scharzhofberger Riesling Großes Gewächs 2019	50,66 €/l	38,00 €
DMO010519M	Scharzhofberger Riesling Großes Gewächs 2019 MAGNUM	59,33 €/l	89,00 €

„Im Jahrgang 2019 ist der Scharzhofberger für uns auf Augenhöhe mit dem Pergentsknopp!“

– Ralf Zimmermann

2017 höchst bewerteter Riesling im WEINWISSER unter allen GGs:

„Ein Wein, so schön wie eine Michelangelo-Skulptur. Eine gemeißelte Delikatesse.“

Der Wiltinger Scharzhofberg ist eine der legendären, weltberühmten Lagen der Saar, der seit Urzeiten im Fokus des weltweiten Interesses von Weinliebhabern verblieben ist. Egon Müller hat diesen Namen in die Welt hinausgetragen und ihm mit seinen edelsüßen Rieslingen mythischen Klang verliehen.

Eigentlich ist der Scharzhofberg, steht man vor ihm, keine spektakuläre Lage. Wie eine riesige angelegte Rampe ragt er hunderte Meter weit empor, im fast immergleichen Winkel. Der Scharzhofberg strahlt keine visuelle Dramatik aus. Doch jeder Winzer, der mal vor ihm stand, begutachtete ihn mit Ehrfurcht. Zweifelsfrei zählt der Wiltinger Scharzhofberg zu den größten Lagen Deutschlands und der Welt. Müsste man die historisch wichtigsten Weinlagen Deutschlands auf fünf beschränken, es gäbe wohl keine Aufzählung ohne ihn. Die perfekte Exposition zur Sonne und die Schieferverwitterungsböden sind die goldene DNA der Lage.

Daniel Deckers schreibt in seinem Klassiker „Zur Lage des Deutschen Weins“ über die historische Lage: „Der Scharzhofberg ist ein archetypischer nördlicher ‚Weinberg‘, wie sie von den Römern von Mitte des dritten Jahrhunderts an entlang der Flußtäler angelegt wurden; sie bildeten die Grundlage für die Rieslinge von Mosel, Saar und Ruwer.“ Er zeigt im jugendlichen Stadium zartrauchige Spontanvergärungsnoten, vielleicht von allen Rieslingen Van Volxems die intensivsten. Weißer frisch geschroteter Pfeffer, etwas Zitronenschale und Pfirsich duften aus dem Glas. Das wirkt präzise und fein. Genau mit dieser zarten Struktur und Eleganz

legt er sich auch auf den Gaumen nieder. Er erinnert uns stark an den Volz, hat aber nochmals eine weitere Komponente, ein Mehr an Tiefgang, welcher in Worte schwer zu fassen ist. Damit ist er etwas zugänglicher und kraftvoller. Doch selbstredend im typischen Kontext messerscharfer Saar-Rieslinge. Er wirkt dunkler als der Volz, präziser als die Parzelle aus dem Pergentsknopp, der noch mehr Zeit zur Entfaltung benötigen wird. Er ist damit dem Pergentsknopp im Jahrgang 2019 ziemlich dicht auf den Fersen. Lange hält er nach, ohne sich in intensiver Frucht zu baden und dies, obwohl er eine gewisse Grundreife besitzt. Das ist ein ungemein den Gaumen auskleidender, steiniger Riesling, der bei aller Spannung über den Gaumen schwebt oder wie Öl zwischen Schieferplatten kriecht und sich immer rarer macht. Ein ganz großer Wein!

Van Volxems Scharzhofberger besitzt jene aristokratische und mineralische Anmutung, die den Mythos der Lage begründet. Was wir hier im Glas haben ist die Essenz der besten, meist ältesten Rebstöcke, die allerfeinsten Rieslingträubchen. Hier ist Terroir mit allen Sinnen erlebbar. Denn diese traumhafte Lage, die aus reinem feinstem Blauschiefer besteht, spiegelt sich geradezu archetypisch in diesem filigran-transparenten, ungemein spielerischen und dennoch packenden Riesling wieder.

PS: Der Winzer des Jahres (Vinum Weinguide 2018) hat hier ein enormes Großes Gewächs eingefangen. Dabei wirkt es für uns so, als ob Dominik Völk nochmals mehr Präzision in den letzten Jahrgängen in seinen Großen Gewächse herausgearbeitet hat. Vielleicht auch eine Konsequenz der neu erbauten Weinmanufaktur, in der Dominik bereits den letzten, mehrfach ausgezeichneten Jahrgang, kelterte. Bei unseren Besuchen zur Einweihung des Gebäudes schwärmte er: „Alles ist auf Effizienz ausgelegt. Wir haben genug Freiraum, um schalten und walten zu können wie wir wollen und können allen Weine genau so viel Aufmerksamkeit geben, wie wir es idealerweise wollen.“





© dieth+schrüder

ALTENBERG ALTE REBEN RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2019

„Es gibt nicht viele Weinlagen in Deutschland, die es an Majestät mit dem ‚Kanzemer Altenberg‘ aufnehmen können.“

in Subskription, Lieferung ab September 2020

DMO011419	Altenberg Alte Reben Riesling Großes Gewächs 2019	56,00 €/l	42,00 €
DMO011419M	Altenberg Alte Reben Riesling GG 2019 MAGNUM	59,33 €/l	89,00 €

...„Und es gibt nicht viele Rieslinge, die einem Wein ebenbürtig sind, der seinen Ursprung in jenem rotbraun-schwarz schillernden Hang am Unterlauf der Saar hat,“ so kommentiert Dr. Daniel Deckers in seinem Buch „Zur Lage des Deutschen Weins“ die Große Lage der Saar, in welcher auch Roman Niewodniczanski legendäre Rebanlagen besitzt. Bis zu 70% Hangneigung, verwitterter Devonschiefer und teils wurzelechte Reben sind die Attribute, mit denen sich der Altenberg schmücken kann. Er war auch, so Daniel Deckers, eine der wenigen Lagen, die fast unangetastet blieben, als im 19. Jahrhundert viele Lagen durch Terrassen und Stützmauern befahrbar und besser bewirtschaftbar gemacht wurden. Viele Jahrzehnte ob seiner schwierigen Bewirtschaftung nahezu in Vergessenheit geraten, erlebt jene Lage spätestens mit der Renaissance des deutschen Weins Anfang der 2000er Jahre und den Großen Gewächsen mächtigen Aufwind. Denn in jener Preiskategorie der Spitzenweine lohnt sich die intensive Bewirtschaftung der Lage wieder und die weitgehende Unversehrtheit dieses Bergs wird mit großen Rieslingen, trocken wie fruchtsüß belohnt. So hat sich die Lage in den letzten Jahren zum geheimen Liebling der Kritiker hochgearbeitet. Stephan Reinhardt, der gewissenhafte Deutschland-Verkoster für Parker, vergab für den 2015er Altenberg 97 Punkte. Eine Traumwertung! Und der Weinguide der Weinwelt setzt mit 95 Punkten ähnlich hoch an, wurde im 2016er Jahrgang von Parker sogar mit 97 Punkten eingestuft. Auch 2017 hielt der Altenberg sein Niveau, 2017 verlieh Sascha Speicher (Meininger) 96 Punkte für das Große Gewächs.

Mit süd-südöstlicher Ausrichtung, direkt an der Saar gelegen, reifen die Trauben hier stets vollreif

aus. Die von verwittertem Rotliegenden durchzogenen Schieferböden sind Basis für die alten Rieslingreben. Der Altenberg vereint Kraft und Mineralität. Ein beeindruckender Riesling. Allein die Nase des satt goldenen Rieslings erzählt viele alte Geschichten seines vorzüglichen Terroirs.

Im Jahrgang 2019 zeigt sich der Altenberg mit erhabenem Bouquet. Es duftet etwas nach Schiefer, Spontanvergärung und ein Hauch Schwarzer Tee scheint durch eine fast schüchterne Birnen- und Zitrusfrucht. Die Frucht bleibt im Hintergrund, ist im jugendlichen Stadium im Bouquet quasi kaum existent. Erst mit Belüftung wagt sich die Frucht heraus. Das ist wunderbar pur, fast von monolithischer Ausstrahlung. Am Gaumen deutlich seidig, dabei mit extremem Tiefgang, weitet sich das Schieferthema aus. Die Frucht wiederum im Hintergrund bei diesem Steinwein, die Säure bestens integriert. Diese ist präsent, das ist im Jahrgang 2019 typisch, aber eben geschickt eingefädelt, perfekt verwoben mit der dichten Textur des Rieslings. Ganz sicher ist der Altenberg wohl einer der dichtesten, ja kraftvollsten Rieslinge unter den großen Lagen Van Volxems. Zweifellos der Corton-Charlemagne von der Saar! Qualitativ! Nicht preislich. Gleich gute Legenden aus Corton-Charlemagne kosten das zehn- bis fünfzehnfache!

Das Terroir des kargen Gerölls der dramatisch steilen Schieferwand des Altenbergs und das reife, kerngesunde Lesegut des Jahres ergeben einen Riesling mit betörender Extraktsüße, die ihm einen fast verträumten, nicht enden wollenden, salzigen, aber auch cremigen Abgang verleiht. Welche Vielschichtigkeit und Rasse!

Altenberg 2019: Das ist ganz großes Kino mit riesigem Reifepotenzial von mühelos 10-15 Jahren.



GOTTESFUSS ALTE REBEN RIESLING GG 2019

Höchst bewerteter Riesling der Mosel im Jahrgang 2017 (WEINWELT)

in Subskription, Lieferung ab September 2020

DMO011519	Gottesfuß Alte Reben Riesling Großes Gewächs 2019	56,00 €/l	42,00 €
DMO011519M	Gottesfuß Alte Reben Riesling GG 2019 MAGNUM	59,33 €/l	89,00 €

2019: Ein Gottesfuß, der einen mit offenen Armen empfängt.

Erste Station einer Weinbergstour mit Roman Niewodniczanski, dem Botschafter der Saar, ist gewiss der Wiltinger Gottesfuß. Denn von hier aus kann man fast alle der Großen Gewächse-Lagen des Weinguts sehen. Am beeindruckendsten ist aber dieser extrem steile Prachthang. Einem Amphitheater gleichend, mit warmer Thermik von der unmittelbar zu seinem Fuß fließenden Saar gesegnet, verfügt er über skelettreiche Rot- und Blauschieferböden mit hohem Eisengehalt. Die Pflanzdichte (über 11.000 Stöcke pro Hektar!) der teilweise über 120 Jahre alten wurzelechten Reben unterbindet jede direkte Bodenbesonnung und setzt die Pflanzen extremer Konkurrenz aus, weshalb sie ihre Wurzeln tief in die Erde versenken müssen, um sich wertvolle Nährstoffe zu sichern. Dies ist die Grundlage für diesen phantastischen Riesling und seine sagenhafte Mineralität. Schier ungeheuer war der Arbeitsaufwand in dieser einst renommiertesten Wiltinger Lage, ja, sie war in der ersten Blütezeit von Mosel, Saar und Ruwer angesehener noch als der Scharzhofberg (!) und wir sind sicher, Roman und Dominik werden diesem Terroir seinen gebührenden Rang zurückgeben. Tausende von Einzelpfählen mit Wagenladungen von Draht und Nägeln wurden in den Fels geschlagen, Selektionsreben von Hand nachgepflanzt, Tonnen von Pferdemist, Stroh und diversen Komposten eingebracht. Nicht zuletzt wurden die Rebstöcke in mehreren Etappen durch Schnitt ‚tiefer gelegt‘, damit die Wärme des Schieferbodens die Trauben optimal versorgen kann. Wenn man sich einmal selbst in diese Steillage begeben hat, und sei es nur für den Augenblick eines Fotos und um das geniale Saar-Panorama zu genießen, geht einem schon mal schnell die Puste aus. Dafür steigt der Respekt um so mehr, wenn man bedenkt, dass hier in diesem Weinberg allein mehrere tausende Stunden pro Jahrgang gearbeitet werden!

2019 lässt keine Zweifel: Der Gottesfuß strahlt Brillanz aus. „Insgesamt ist das Jahr sehr zugänglich,“ merkt Kellermeister Dominik Völk an. Dabei sieht er 2019 qualitativ durchaus auf Augenhöhe mit 2017, der wohl bisher höchst ausgezeichneten Kollektion Van Volxems. Nur ist 2019 nochmals zugänglicher in der Jugend, während 2017 erst einige Jahre der Flaschenreife benötigen wird. Dann sollten Novizen wie Kenner keine Zweifel an der Größe der Rieslinge haben. Wer das nachvollziehen will, sollte gern zum aktuellen Jahrgang greifen. Denn hier strahlen Aprikosen und Pflirsiche aus dem Glas. Ein Hauch Zitrusabrieb sorgt für eine ätherische, fast schwebend wirkende Nase. Am Gaumen zeigt der Gottesfuß dann so richtig seine Herkunft. Man meint den puren Schiefer zu schmecken. Er überzeugt durch einen typisch stahligen Charakter, der zugleich von dichter Frucht, einer genialen Balance aus gelber Frucht und reifer Säure, geprägt ist. Man spürt förmlich, wie der Gottesfuß die Tagessonne eingefangen hat. Er zählt gemeinsam mit dem Goldberg zu den gehaltvollsten Rieslingen der Kollektion, natürlich immer im Kontext der kühlen und eher leichten Saar-Rieslinge. Anders als die Lagen Volz oder Altenberg ist der Riesling hier cremiger und geht mehr in die Breite. Er ist ein aromatischer Gaumenschmeichler. Daher bereitet er auch schon in seiner Jugend am meisten Freude. Er nimmt einen mit offenen Armen in Empfang! 120 Jahre alte wurzelechte Reben in einer dramatisch schönen und zugleich grausam steilen, von edlem Rotschiefer geschaffenen Lage haben einen Wein zum Schwelgen hervorgebracht. Er vermittelt den Eindruck purer Lebensfreude.

Der Gottesfuß bereitet mit etwas Belüftung bereits jetzt pures Trinkvergnügen, Höhepunkt bis nach 2038.



SCHARZHOFBERGER -P- PERGENTSKNOPP RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2019

Pergentsknopp 2019: Mythos Scharzhofberg!

in Subskription, Lieferung ab September 2020

DMO011319	Scharzhofberger -P- Pergentsknopp Riesling GG 2019	74,66 €/l	56,00 €
DMO011319M	Scharzhofberger -P- Pergentsknopp Riesling GG 2019 MAG	78,00 €/l	117,00 €

Dr. Daniel Deckers (Zur Lage des Deutschen Weins), über die ersten Jahrgänge des Pergentsknopp, Anfang der 2000er Jahre: „Ein trockener Wein von einer Statur und mineralischen Würze, wie es sie bis jetzt aus dieser Lage noch nicht gab. Nur wenige Fachleute hierzulande oder im Ausland haben einen solchen trockenen Wein hier für möglich gehalten. Die Scharzhofberger Karten sind neu gemischt worden.“

98 Punkte von Jens Priewe: „Noch nie habe ich einen trockenen Moselwein so hoch bepunktet.“ (Jahrgang 2017)

97 Punkte - Zusammen mit dem Volz höchstbewertetes GG des Jahrgangs 2017 von Sascha Speicher (Meininger)!

Hervorgegangen aus dem Filetstück einer exzellenten Parzelle des Scharzhofbergs, genauer: Aus dem steilsten Kernstück mit den ältesten Reben eines der berühmtesten Weißweinterroirs der Welt und vinifiziert in der Obhut eines großartigen Winzers und magischen Künstlers! Das ist der Pergentsknopp! Dieser Wein ist schier unfassbar komplex. Die Aromen dieses quellbachklaren Saftes entwickeln sich über Stunden, über Tage gar von reifen Quitten, Steinobst bis hin zu Kiwispalten, Limetrenabrieb, raffiniert verwoben mit mineralischen Gesteinsnoten und einem Hauch Schieferwürze. Präzision im Trunk, Brillanz in der Frucht, Komplexität der Würze und bestechend interpretierte abgrundtiefe Mineralität. Selten, ganz selten im Leben haben wir einen Weißwein im Glase gehabt, der mit einer derartig rassigen Mineralität alle Sinne herausfordert! Welch Dichte und gleichwohl Eleganz, welch schier kaum zu bändigende Wildheit! 2019 überzeugt uns in aller Vollmundigkeit und erhabenen Tiefe des Scharzhofberger Terroirs. Ein Wein voller Kraft und Spannung am Gaumen.

Blauer und ein kleiner Anteil roter Schiefer prägen die mineralische Struktur des Pergentsknopp und

betören die Sinne eines jeden Genießers. Dominik Völk, der geniale KellerMEISTER, erweist sich als sensibler Interpret eines Terroirs, das er sinnlich erlebbar in Wein überführt hat: Extrem fein und elegant entwickelt dieser Weltklasseriesling nach einigen Monaten der Flaschenreife eine etwas cremigere Textur als zur Zeit noch (bleibt in dieser Hinsicht aber stets der Gegenpol zum Gottesfuß wie auch zum Altenberg!), wird aber niemals seine noble Stilistik, seine tänzerische Verspieltheit und fordernde Tiefgründigkeit verlieren. Ein irrsinnig mineralischer, edler Aristokrat mit einer großen Länge und wiederum Pomelo im nicht enden wollenden, mit reifer Säure unterfütterten und cremigen Abgang, an den man sich noch Tage nach der Verkostung gerührt zurückerinnert. Man muss ihn aber nicht ehrfürchtig meditierend genießen, denn dieser fabelhafte Wein wird nach einigen Monaten der Flaschenreifung auch über einen ungemein hohen Trink- und Genussfaktor verfügen. Das ist die Stärke bei allen Gewächsen aus dem Hause Van Volxem.

Dieses Meisterwerk mit expressiver Schieferqualität von einem der berühmtesten Weinberge Deutschlands erfüllt alte Lagenklassifikationen mit neuem Leben und präsentiert sich wie stets als der wohl „intellektuellste“ Riesling in der Kollektion von Van Volxem. Mittlerweile rar, weil weltweit gesucht, hat er sich seine Ausnahmestellung über viele Jahre hart erarbeitet.

Pergentsknopp 2019: Ein saftiger, von dunkler Aromatik geprägter Riesling. Er wirkt vollkommen und in seiner Tiefe erhaben, über allen Lagen schwebend. Das Jahr 2019 bringt eine kraftvolle Textur ohne überbordende Exotik. Riesling mit Twist! Er, der große Klassiker der Kollektion, ist das Aushängeschild für die denkbare Spitzenstellung Van Volxems. Der krönende Abschluss einer gelungenen Kollektion, ein großer Wein, bei dem Stille am Verkostungstisch herrscht.



ROTSCHIEFER RIESLING KABINETT (FEINHERB) 2019

Wie eine laue Sommerbrise

DMO010319	Rotschiefer Riesling Kabinett (feinherb) 2019	10,5% Vol.	16,80 €/l	12,60 €
DMO010319M	Rotschiefer Riesling Kabinett (feinherb) 2019 MAGNUM		20,13 €/l	30,20 €

Bei diesem animierenden Kabinett aus Rotschieferanlagen steht eindeutig der Boden im Vordergrund.

Dieser saartypische Kabinett stammt aus den legendären Traumparzellen der Saar wie dem Gottesfuß, der Kupp und dem Braunfels. Bewusst wurden hier vor den Großen Gewächsen die Trauben vorgelesen, als sie noch nicht zu reif waren. Goldgelbe Träubchen mit ausreichend Säure sind das Ergebnis. Die Nase ist allein für sich bereits ein Träumchen, eine Duftprobe, die man nicht mehr aus der Hand geben will. Es duftet nach eingelegten Birnen, ein bisschen Muskatblüten und nicht zu reifer Mango. Einfach ein verführerischer Duft, den der Rotschiefer Kabinett da an den Tag legt. Am Gaumen überzeugt er durch sein Rothschie-

fer-Terroir, wirkt würzig und ausgewogen. Das ist wunderbar feinfruchtig, balanciert und schwebend am Gaumen. Wie eine laue Sommerbrise, die am Abend Gänsehaut erzeugt. Einfach ein Riesling zum Entspannen und den Tag ausklingen lassen. Das fällt bei 10% Vol. spielerisch leicht!

Werte Kunden: Der Hauch von Restsüße in diesem betörenden Kabinett ist kaum schmeckbar, da so gut ausbalanciert. Da bleibt nur überwältigende Feinheit! Vergessen Sie teuren Schaumwein, trinken Sie preiswerten Rotschiefer. Die Preise trennen Äonen. Die qualitative Gleichwertigkeit jedoch ist eingemeißelt im vibrierenden Genuss im Glase! Eintauchen in die Leichtigkeit des Seins, in eine verzaubernde Welt von Zartheit, Fröhlichkeit und Weisheit.



ALTE REBEN „FUDER NR.4“ 2019

Nur bei Pinard de Picard!

zur Reservierung, Lieferung ab August 2020

DMO011119	Alte Reben „Fuder Nr.4“, 2019	23,86 €/l	17,90 €
DMO011119M	Alte Reben „Fuder Nr.4“, 2019 MAGNUM	26,63 €/l	39,95 €

Dieser edle Riesling-Solitär hat mittlerweile eine ureigene Pinard-de-Picard-Tradition: Roman hat uns wie stets sein bestes Fuder der ältesten Reben aus seinen Saar-Steillagen separat abgefüllt und damit einen Wein geschaffen, der Liebhaber großer deutscher Rieslinge wegen seiner traumhaften Mineralität, seiner geschmeidigen, cremigen Textur und seiner faszinierenden Frucht schlicht in Entzücken versetzt – und dies zu einem genialen Preis!

Da Roman und sein langjähriger Kellermeister Dominik in den letzten Jahren ihren individuellen Stil konsequent weiterentwickelt haben und in ihren großen Rieslingen präziser denn je zuvor die Finesse und Eleganz ihrer fabelhaften Lagen mit Weltruf herausarbeiten, präsentieren sie uns und Ihnen mit diesem ebenso frischen wie cremigen und tief mineralischen 2019er einen herrlich trockenen, vibrierend rassigen Riesling voll feiner, filigraner Frucht, der seine Herkunft von einem der besten Weiß-

weinterroirs der Welt, den steilen Schieferlagen der Saar, in Referenzqualität widerspiegelt. Eine geniale Mischung aus dem kompakten 2017er Jahrgang und der fruchtigen Fülle der 2015er Rieslinge. So in etwa lässt sich der aktuelle Jahrgang umschreiben.

Es ist die pure Mineralität, die hier schon in der Nase und später dann am Gaumen überzeugt. Eine fruchtige Frische, ein Hauch von Zitrusabrieb, Orangenblüte und Pampelmusen samt Ananas tummeln sich hier am Gaumen, unterlegt von der zarten Würzigkeit getrockneter Blüten. Das Hauptthema dieser Fassabfüllung lautet Präzision! In seiner Stilikistik filigran, trinkfreudig und von feinem Schmelz im ungemein langen, mineralischen Abgang (Salz und Jod) unterlegt. Kurzum: Ein wunderschöner Riesling von den Steillagen der Saar aus traumhaft alten Reben, ein phantastischer Essensbegleiter, der den Maßstab setzt in seiner Preisklasse.





Werte Kunden, die folgenden 3 Weine sind noch nicht gefüllt und werden analog zu den Großen Gewächsen erst im September auf den Markt kommen. Dennoch möchten wir Ihnen die Weine bereits heute zur Reservierung anbieten, die ausführliche Präsentation folgt dann im Herbst:

Ritterpfad Riesling Kabinett Große Lage (feinfruchtig)

DMO012819	Ritterpfad Riesling Kabinett Große Lage (feinfruchtig) 2019	21,20 €/l	15,90 €
-----------	---	-----------	---------

Ein Berg, ein Steilhang, an dessen Flanken schon die Kreuzritter auf schmalen Pfaden die Region durchquert haben sollen. Heute ein Meisterwerk an schwerem, eisenhaltigem Schieferboden, der die Riesling Reben auf wunderbare Weise prägt

und die Trauben mit seiner perfekten Ausrichtung zur besten Reife antreibt. Ein cremiger Riesling Kabinett aus dieser Grossen Lage verbindet die erdige Mineralik des Rotschiefers mit einem zarten Fruchtspiel aus reifen gelben Früchten.

Bockstein Riesling Spätlese Große Lage 201

DMO010419	Bockstein Riesling Spätlese Große Lage 2019	26,60 €/l	19,95 €
-----------	---	-----------	---------

Der Ockfener Bockstein, unbestritten eine der wertvollsten Rieslinglagen der Welt, erhebt sich majestätisch in einem schmalen Seitental der Saar. Mit seinen skelettreichen Devonschieferböden und der kargen Grauwacke als Grundlage kriert dieser Berg feinwürzige und charaktervolle Rieslingweine.

Gepaart mit einer herrlichen natürlichen Restsüße entfaltet diese Spätlese am Gaumen ihr volles Aroma in einem Spiel ausgereifter goldgelber Früchte und endet in einem intensiven, köstlich animierenden Nachklang.

Windvogt Weißburgunder 2019

DMO011619	Windvogt Weißburgunder 2019	34,66 €/l	26,00 €
-----------	-----------------------------	-----------	---------

Der Windvogt ist eine alte Parzellenbezeichnung in der Lage Wawerner Ritterpfad. Es handelt es sich um Parzellen, die bereits in den 1860er Jahren von preußischen Steuerschätzern mit der Bewertung 8

von 8 in die Gruppe der wenigen, höchst bewerteten (Grand Cru-) Weinbergslagen aufgenommen wurden. Als einziger Wein auf Van Volxem wird der Windvogt in kleinen neuen Barriques ausgebaut.

ZUR RESERVIERUNG!
Auslieferung ab September 2020

Sondermailing Deutschland

Saarwellingen, im Juli 2020

SCHÄFER-FRÖHLICH (Nahe) – FÜRST (Franken) – VAN VOLXEM (Saar)

Liebe Freunde von Pinard de Picard, werte Kunden,

„2019 könnte der Deutschland-Jahrgang des Jahrhunderts werden!“

Wenn dies mal keine Ansage ist, die es seit einigen Tagen bei niemand Geringerem als der Grande Dame des Weinjournalismus, Jancis Robinson, zu lesen gibt!

Mit dieser Einschätzung greift sie eine Stimmung auf, die auch wir schon von vielen unzähligen begeisterten Kundenrückmeldungen kennen:

Der Jahrgang 2019 trifft bei vielen Weinliebhabern voll ins Schwarze, vereinen die besten Weine doch eine reife, frische Aromatik, die zu meist ohne jeden Anflug von Exotik daherkommt, mit einer angenehm weichen Textur und einer griffigen, gut eingebundenen Säure, die für Geradlinigkeit, Schliff und Spannung sorgt.

Der Schlüssel zum Erfolg in einem für die Winzer anspruchsvollen Jahrgang war für viele von ihnen die richtige Wahl des Lesezeitpunktes sowie die unterjährige intensive Weinbergsarbeit, um die Reben die Jahrgangsgegebenheiten optimal adaptieren zu lassen. Nicht mehr der spätestmögliche Erntezeitpunkt garantiert heute das beste Ergebnis und die höchste aromatische Ausprägung in den Weinen. In den zunehmend heißen und trockenen Sommern rückt der Lesebeginn immer mehr nach vorne, das Bewahren von Frische und Präzision rückt immer mehr in den Fokus der Bestrebungen der besten Winzer.

Welch phantastische Weine 2019 (und bei den Rotweinen in 2018!) möglich waren, zeigen die drei Betriebe, die wir Ihnen heute in diesem Deutschland-Sondermailing präsentieren.

Die Weine der Familie Fröhlich aus Bockenau an der Nahe zählen nun seit einigen Jahren schon zum Besten, was es in Deutschland gibt. Die Gegebenheiten in 2019 haben ihnen dabei genau in die Karten gespielt, um den einzigartigen Stil ihrer Weine auf den Punkt zu bringen: filigrane, zutiefst mineralische Weine, spontan vergoren, mit einer phantastischen Spannung, unglaublich viel Zug und einer animierenden Rasse. Eine extrem starke Kollektion, nicht nur im Bereich der sechs exzellenten Riesling-Grand Crus und Kandidat auf den Titel „Kollektion des Jahres“.

Paul und Sebastian Fürst sind so etwas wie die „Burgunderkönige“ Deutschlands. Ihre Rotweine genießen höchstes internationales Ansehen und in Deutschland Kultstatus. Aber auch die weißen Sorten zählen zur kleinen Spitzengruppe der stärksten Gewächse hierzulande, unter der feinfühligsten Regie von Sebastian Fürst gelingt es dem fränkischen Vorzeigebetrieb, das Qualitätsniveau Stück für Stück noch weiter zu heben. Herausragende, emotional berührende Weine, die uns einen wohligen Schauer über den Rücken jagen.

Primus inter pares an der Saar ist Van Volxem. 2019 überzeugt hier mit ungemein saftigen, weichen Weinen, die unbändigen Trinkspaß von den Guts- über die Ortsweine bis zu den Großen Gewächsen bieten. Wie nur wenig andere verstehen es Roman Niewodniczanski und sein Kellermeister Domink Völk, mit ihren Weinen die Herzen ihrer Fans zu erreichen, der aromatische Stil, unterfüttert mit dem typischen „Saarschiefer“, der wie ein Fußabdruck ganz zart Zeugnis ablegt von der spektakulären Heimat der Weine, verzaubert die Weinliebhaber bereits in der Jugend.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesen drei grundverschiedenen Weingütern, die auf ihre individuelle Art ihren unverzichtbaren Beitrag zum Faszinum ‚Deutscher Wein‘ leisten und dessen Ruhm über die Landesgrenzen hinaus in die ganze Welt tragen.

Viel Spaß beim Schmökern

Ralf Zimmermann, Markus Budai
und das Team von Pinard de Picard

Salute!

Sondermailing Deutschland

Lieferrn Sie mir bitte folgende Weine:

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	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
WEINGUT SCHÄFER-FRÖHLICH – Nahe * in Subskription, Lieferung 09/2020			
	DNA031819	Blanc de Noir, rosé trocken 2019	10,90 €
	DNA031919	Fröhlich trocken 2019	7,90 €
	DNA033819	Gewürztraminer trocken 2019	9,00 €
	DNA032819	Weisser Burgunder trocken 2019	9,90 €
	DNA030119	Bockenauer Weisser Burgunder „S“ tr. 2019	15,90 €
	DNA032919	Grauburgunder „S“ trocken 2019	15,90 €
	DNA030919	NaheRiesling trocken 2019	10,90 €
	DNA031019	„Vom Vulkangestein“ - Edition Pinard de Picard, Riesling trocken 2019	16,90 €
	DNA031119	„Schiefergestein – Selection“, Riesling tr. 2019	19,90 €
	DNA039919P	„Riesling-Paket Pinard de Picard-Exclusiv“ 2019 satt 95,40 € nur	89,95 €
	DNA034118	Schiefergestein feinherb Riesling 2018	18,90 €
	DNA031219	Felseneck Riesling Kabinett 2019	16,90 €
	DNA033019	Bockenauer Felseneck, Riesling Spätlese 2019	19,90 €
	DNA030419	Bockenauer Felseneck, Riesling Spätlese Goldkapsel 2019	26,00 €
	DNA033419	Bockenauer Weißburgunder „R“ trocken 2019 *	35,00 €
	DNA033319	Frühlingsplätzchen Riesling GG 2019 *	45,00 €
	DNA030219	Felsenberg Riesling GG 2019 *	45,00 €
	DNA030319	Kupfergrube Riesling GG 2019 *	49,00 €
	DNA030819	Halenberg Riesling GG 2019 *	49,00 €
	DNA030819M	Halenberg Riesling GG2019 MAGNUM *	109,00 €
	DNA033219	Stromberg Riesling GG 2019 *	49,00 €
	DNA030519	Felseneck Riesling GG 2019 *	53,00 €
	DNA030519M	Felseneck Riesling GG 2019 MAGNUM *	114,00 €
VAN VOLXEM – Saar * in Subskription, Lieferung 09/2020			
	DMO010919	Weißburgunder 2019	11,90 €
	DMO010919M	Weißburgunder 2019 MAGNUM	28,80 €
	DMO010619	Schiefer Riesling 2019	9,90 €
	DMO012719	Riesling VV 2019	9,90 €
	DMO010319	Rotschiefer Riesling Kabinett (feinherb) 2019	12,60 €
	DMO010319M	Rotschiefer Kabinett (feinherb) 2019 MAGNUM	30,20 €
	DMO011019	SaarRiesling 2019 Weinwirtschaft: 90 P	12,60 €
	DMO011019M	SaarRiesling 2019 MAGNUM	30,20 €
	DMO011019D	SaarRiesling 2019 DOPPELMAGNUM	65,00 €
	DMO010819	Wiltinger Riesling 2019 Weinwirtschaft: Bester Ortswein!	13,90 €
	DMO010819M	Wiltinger Riesling 2019 MAGNUM	32,80 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
VAN VOLXEM – Saar * in Subskription, Lieferung 09/2020			
	DMO013219	Saarburger Riesling 2019	14,90 €
	DMO011119	Alte Reben „Fuder Nr.4“, 2019 Reservierbar, Lieferung ab 08/2020	17,90 €
	DMO01119M	Alte Reben „Fuder Nr.4“, 2019 MAGNUM Reservierbar, Lieferung ab 08/2020	39,95 €
	DMO012819	Ritterpfad Riesling Kabinett GL (feinfruchtig) 2019 Reservierbar, Lieferung ab 09/2020	15,90 €
	DMO010419	Bockstein Riesling Spätlese Große Lage 2019 Reservierbar, Lieferung ab 09/2020	19,95 €
	DMO011619	Windvogt Weißburgunder 2019 Reservierbar, Lieferung ab 09/2020	26,00 €
	DMO010219	Goldberg Riesling GG 2019 *	26,00 €
	DMO010219M	Goldberg Riesling GG 2019 MAGNUM *	57,00 €
	DMO013119	Bockstein Riesling GG 2019 *	32,00 €
	DMO011219	Volz Riesling GG 2019 *	32,00 €
	DMO011219M	Volz Riesling GG 2019 MAGNUM *	69,00 €
	DMO010519	Scharzhofberger Riesling GG 2019 *	38,00 €
	DMO010519M	Scharzhofberger Riesling GG 2019 MAGNUM *	89,00 €
	DMO011419	Altenberg Alte Reben Riesling GG 2019 *	42,00 €
	DMO011419M	Altenberg Alte Reben GG 2019 MAGNUM *	89,00 €
	DMO011519	Gottesfuß Alte Reben Riesling GG 2019 *	42,00 €
	DMO011519M	Gottesfuß Alte Reben GG 2019 MAGNUM *	89,00 €
	DMO011319	Scharzhofberger -P- Pergentsknopp Riesling GG 2019 *	56,00 €
	DMO011319M	Scharzhofberger -P- Pergentsknopp Riesling GG 2019 MAGNUM *	117,00 €
WEINGUT FÜRST – Franken * in Subskription, Lieferung 09/2020			
	DFR011519	Silvaner „pur mineral“ 2019	9,90 €
	DFR010919	Riesling „pur mineral“ 2019	11,00 €
	DFR011119	Weisser Burgunder „pur mineral“ 2019	14,50 €
	DFR011818	Bürgstadter Berg Weißburg. 1. Lage 2018	25,00 €
	DFR011318	Astheimer Chardonnay 2018	28,00 €
	DFR011418	Bürgstadter Berg 1. Lage Chardonnay 2018	35,00 €
	DFR011218	Weisser Burgunder „R“ 2018	42,00 €
	DFR010518	Chardonnay „R“ 2018 max. 2 Fl./Kunde	49,00 €
	DFR010618	Spätburgunder Tradition 2018	13,60 €
	DFR010718	Bürgstadter Spätburgunder 2018	19,50 €
	DFR011718	Klingenberger Spätburgunder 2018	29,00 €
	DFR011018	Bürgstadter Berg 1. Lage Frühburgunder 2018	32,00 €
	DFR010818	Bürgstadter Berg 1. Lage Spätburgunder 2018	32,00 €
	DFR010419	Centgrafenberg GG Riesling 2019 *	42,00 €
	DFR010118	Centgrafenberg GG Spätburgunder 2018 *	59,00 €
	DFR010118M	Centgrafenberg GG Spätbu. 2018 MAGNUM *	121,00 €
	DFR010318	Schlossberg GG Spätburgunder 2018 *	79,00 €
	DFR010218	Hundsrück GG Spätburgunder 2018 *	129,00 €

Name / Firma

Kunden-Nr. (falls zur Hand)

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Lieferung per: DHL DPD

Zahlungswunsch: Bankeinzug Rechnung

Datum /Unterschrift

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

IBAN BIC

Kreditkarte: Mastercard Visa American Express

Kreditkartennummer Gültig bis Prüfziffer

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

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