

PINARD *de* PICARD®

PINWAND N° 312

neu
in unserem
Programm!



ENVÍNATE

Spaniens Terroiristen

Extrem unterschiedlich. Extrem spannend. Extrem anders!

DEUTSCHLAND

- Weingut Battenfeld-Spanier** | Rheinhessen 4
„Battenfelds Rieslinge leuchten bereits vom kleinsten Wein an!“, Stuart Pigott. „Puristische Eleganz, immer lässiger, finessenreicher und präziser!“ Gault & Millau.
- Weingut Kühling-Gillot** | Rheinhessen. 16
Mythos Roter Hang! Strahlende Gewächse von der Rheinfront. Inclusive Subskription der Großen Gewächse, Mini-Mengen, aber Maxi-Qualität!
- Weingut Emrich-Schönleber** | Nahe 30
Was für eine Kollektion! „Schönlebers Rieslinge schmecken so wie nur die größten Weine der Welt!“, Stephan Reinhardt. Frank Schönleber rockt in 2019!
- Weingut Keller** | Rheinhessen 48
„Deutschlands Meister aller Klassen!“, Gault & Millau: Traumhafte Burgunder zum Niederknien von Deutschlands Vorzeigebetrieb.

FRANKREICH

- Domaine Saint Préfert** | Châteauneuf-du-Pape 52
Sie zählen zu den besten Châteauneufs überhaupt. Feminine, elegante Rhôneschönheiten. Aktuelle Weltklassebewertungen für den neuen Jahrgang, knapp an der Perfektion!
- Jean-Philippe Fichet** | Burgund 59
„Das ist der beste Jahrgang meiner Karriere!“ J.-P. Fichet über seine 2018er.

SPANIEN

- NEU: Envínate** | Almansa - Ribeira Sacra - Teneriffa 66
Das zur Zeit spannendste Projekt im spanischen Weinbau! Rare Kultweine, die neue Horizonte eröffnen. Schlichtweg spektakulär!

ITALIEN

- Chiara Condello** | Emilia-Romagna 80
Poesie in Flaschen – Weine mit Seele. Die zauberhafteste Interpretation von Sangiovese, Finesse pur. Vorsicht, Suchtgefahr!
- NEU: Antoniolo** | Piemont 85
Ein neuer Edelstein in unserem Programm. Die Zukunft des Piemont liegt genau hier. Vom Rohdiamant zum Kronjuwel, ein Must Have für alle Barolo-Liebhaber aus ganz starkem Jahrgang. Große Klasse!
- Cusumano** | Sizilien 92
Die wunderbare Vermählung von Tradition und Moderne! Betörende Alltagsweine zum Sommer-Spar-Preis! Und faszinierende Gewächse vom Fuße des Ätnas!

RÜCKSEITE

- Van Nahmen** | Niederrhein 100
Jeder Saft ist ein himmlischer Genuss! Brandaktuell: Gold beim CiderWolrdAward 2020! Sie müssen diesen Cidre der Extraklasse unbedingt probieren, welch herrliche sommerliche Alternative zu Wein!

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Erlasene Weine, Spirituosen & Feinkost
Alfred Nobel Allee 28
66793 Saarwellingen | Campus Nobel
Tel. 06838 97950-0 | Fax 06838 97950-30
info@pinard.de | www.pinard.de

PinWand N°312



Liebe Freunde von Pinard de Picard,

wir freuen uns riesig, Ihnen in dieser PINwand gleich zwei neue, wirklich herausragende Weingüter präsentieren zu können.

*Sie stehen für das zur Zeit wohl spannendste Weinprojekt Spaniens: **Envínate!** 4 Freunde, die sich während des Studiums kennenlernten, sind dabei, die spanische Weinwelt auf den Kopf zu stellen. In vier verschiedenen Regionen Spaniens ‚erfinden‘ sie den Wein neu, weg mit alten Hüten, auf der Suche nach dem perfekten Wein, kompromisslos auf Herkunft setzend, mit niedrigen Alkoholgradationen und einer unfassbaren Eleganz. Ja, wir reden von Spanien! Die Weine sind extrem rar und weltweit gesucht, nachdem wir sie im letzten Jahr nur unter der Ladentheke verkaufen konnten, können wir Ihnen heute mit dem neuen Jahrgang Envínate offiziell vorstellen. Weltklasse!*

Der zweite neue Edelstein unseres Programms kommt aus dem Piemont, genauer gesagt aus dem Alto Piemonte, ganz im Norden.

Hier liegt die Zukunft des Piemont, gehört diese Region doch zu den Gewinnern der Klimaerwärmung. Sie kennen unsere Begeisterung für große Barolo und Barbaresco.

*Mit **Antoniolo** präsentieren wir Ihnen die absolute Spitze des kleinen Anbaugebiets Gattinara, Nebbiolos, die zum Besten gehören, was es in Italien gibt. Die Weine sind eine Verheißung! Rohdiamanten, die sich zum Kronjuwel entwickeln werden.*

***Emrich-Schönleber, Battenfeld-Spanier, Kühling-Gillot:** drei Namen, die für sich stehen und keiner weiteren Erklärung bedürfen. Referenzgüter für deutschen Spitzenwein, allemal in einem Jahrgang wie 2019, der bei unseren Topbetrieben spektakuläre Weine hat entstehen lassen.*

Überragende Große Gewächse und phantastische Basisweine, die unsere Herzen schneller schlagen lassen. Es sind emotional berührende Kollektionen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre unserer Pinwand

*Ralf Zimmermann &
Markus Budai*

**Versandkonditionen
innerhalb Deutschlands!**

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

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



Battenfeld-Spanier

HOHENSÜLZEN



© Medienagenten

Hans Oliver Spanier brilliert in der dynamischsten deutschen Anbauregion für trockene Rieslinge mit faszinierenden Öko-Weinen auf absolutem Weltklasseniveau!

„Ich bin ein Fan von 2019. Er hat eine Kernigkeit, die viele nicht mehr gewohnt waren.“ – H.O. Spanier

„Winzer des Jahres“ – Vinum Weinguide 2018

„Weingut des Jahres – Beste Weißweinkollektion“ – Eichelmann Weinguide 2018

Kollektion des Jahres – FEINSCHMECKER Wine Awards 2016

„Nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftet Hans Oliver Spanier sein Weingut seit mehr als 20 Jahren, und auch in der Stilistik seiner Weine verfolgte er von Beginn seinen eigenen Weg.“ – Feinschmecker

„Battenfelds Rieslinge leuchten bereits vom kleinsten Wein an“ – Stuart Pigott

Winzer und Winzerin des Jahres 2018 im Vinum Weinguide, beste Weißweinkollektion im Eichelmann, wir wissen kaum, was H.O. und Carolin Spanier-Gillot hier noch draufsetzen könnten. Doch die beiden schaffen es immer wieder, uns aufs Neue zu begeistern. Direkt mit dem Hohen-Sülzener Ortswein setzt H.O. Spanier die qualitative Benchmark für den Jahrgang 2019 in dieser unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten so attraktiven Kategorie. Sascha Speicher bewertet den vergangenen Jahrgang nach der Mainzer Weinbörse mit der höchsten Note aller verkosteten Ortsweine und urteilt: „Die Ortsweine spielen auf den Weinkarten noch nicht die Rolle, die ihnen eigentlich gebührt. Viele Winzer haben inzwischen begriffen, welche Chance sich da bietet. Rheinhessen geht eigene Wege.“

Doch kommen wir nun zum Kern unseres Themas, dem bevorstehenden Jahrgang 2019. Es ist mit Sicherheit kein Geheimnis mehr, werte Kunden, dass 2019 exzellente Weine hervorbrachte. Hierüber berichteten wir bereits ausführlich. Auch für H.O. Spanier ist 2019 ein Glanzstück der Dekade.

„Ich bin ein Fan von 2019. Der Jahrgang hat eine Kernigkeit, die viele nicht mehr gewohnt waren.“ Und spielt damit auf die vergangenen warmen Jahre und die Klimaerwärmung an. Es ist in der Tat jene Ambivalenz, dass auch eine ehr warmer Jahrgang wie 2019 nach einem kühlen schmeckt, der ihn so einzigartig macht. Man hat eine kraftvolle Frucht aber eben auch vibrierende Säure und Frische. Ein großer Jahrgang für H.O., der ihn mit 2016 und den Großen Gewächsen des Jahres 2002 vergleicht. „2004 war deutlich karger, unsinnlicher, 2002 hatte Schmelz und Dichte, den 2004 bis heute nicht so vorweisen kann. Das Stichwort lautet ‚Fruchtreduziert‘. Wir haben die letzten 20 Jahre alle unternommen um die Frucht zu reduzieren, das ist uns 2019 gelungen.“ Es gibt zwar etwas weniger Menge als 2018, doch im Schnitt zufriedenstellende Erträge. Die Lese begann vor Ort, zog sich über den Roten Hang und endete klassisch im Frauenberg. Wichtige Elemente waren auch 2019 das Auslegen von Stroh in den Weinbergen, um Feuchtigkeit zu erhalten und ein gutes Laubmanagement. Im Zellertal und am Roten Hang gab es quasi keine Botrytis, es war feucht aber kalt, erst später wieder wärmer. Ein echt lässiges Jahr.“



Was können wir sagen? Hans Oliver hat all die richtigen Schritte gewählt und am Ende eine geniale Kollektion eingefahren. Das große Plus von Spitzenwinzern: Sie können es sich im Namen der Qualität erlauben, auf große Mengen zu verzichten, selektionieren solange, bis die gewünschte makellose Qualität eingefahren ist. Werte Kunden, freuen Sie sich auf einen exzellenten Jahrgang, der wie kaum ein anderer Jahrgang einzuordnen ist und damit für Furore sorgt. Hochkonzentrierte und kraftvolle Weine, die gleichermaßen tänzeln und Brillant am Gaumen besitzen. Neben den makellosen Rieslingen aus den Großen Lagen möchten wir auch die qualitativ herausragenden Guts- und Ortsweine (bereits aus besten Lagen!) hervorheben. Zudem

gibt es wieder zwei bärenstarke Burgunderweine. Sie sind in ihrer Preisklasse ‚state of the art‘!

Hans Oliver Spanier: Ein Bilderbuchwinzer der neuen deutschen Rieslingkultur. Seine Weine zieren seit Jahren verdienstermaßen die Weinkarten der besten Restaurants!

Der waschechte Rheinhesse sieht seine Pflanzen als Verbündete, kennt seine Böden wie die eigene Westentasche und pflegt sogar noch wurzelechte Reben. Er arbeitet in seinen Weinbergen liebevoll ökologisch und vergärt spontan. In das landläufige Klischee eines Bio-Winzers lässt Hans Oliver Spanier sich aber nicht stecken. Er ist weltläufig und genießt das Leben in vollen Zügen. Wenn er nicht in Weinberg und Keller schuftet, sehen wir ihn nicht in Latzhose, sondern in feinem Tuch. Er ist ein unangepasster Freidenker. Und daher ist Hans Oliver geradezu prädestiniert, authentische Weine zu vinifizieren. Heimatweine mit Herzblut!

Heimatweine? Wenn wir in der großen weiten Weinwelt vom Ursprung uns faszinierender Weine sprechen, dann brauchen wir doch zumeist das französische Wort Terroir. Hans Oliver erklärt seinen Ansatz: „Die französische Sprache ist sehr raffiniert, ein wenig verspielt und versteht es, im Vagen zu bleiben. Als vor zehn Jahren der Begriff des „Terroir“ in Deutschlands Weinwelt Einzug hielt, versuchten seine Apologeten auch gar nicht erst, ihn ins Deutsche zu übersetzen.“ Dabei ist unser deutsches Wort ‚Heimat‘, bezogen auf Weine, die ihren Ursprung zeigen, mindestens genauso zutreffend. Es ist zudem viel emotionaler. Es erzählt vom Elternhaus, der Kindheit und von Freunden, der ersten Liebe und von all den Menschen, in dessen Herzen man einen festen Platz gefunden hat. Unsere Stammkunden wissen bereits längst, dass wir der festen Überzeugung sind, dass die Authentizität von Weinen, ihr unverwechselbarer Charakter, auf ihrer Herkunft von einem bestimmten Ort beruht. Dem „genius loci“. Und wir bilden uns ein, wenn die Winzer ihren Wein dort machen, wo sie geboren und aufgewachsen sind und jeden Rebstock mit Namen kennen, schmecken uns deren Weine einfach besser: Nach dem Geist ihrer Heimat. Nach Ursprung. Nach Seele.

Im Gegensatz zu industriellen Massenweinen sind solche Weine kein austauschbares industrielles Produkt, sondern das Resultat einer innigen Liebesbeziehung zwischen dem Winzer und seiner Heimat. Im Gegensatz zu industriellen Massenweinen! Wir sind keine allzu großen Anhänger einer internationalen Schule des Weinbaus. Es sind nur die Ausnahmen von der Regel, dass uns manchmal auch Weine munden, die von Kellermeistern und Önologen, von sogenannten „Weinmachern“, produziert werden, die gegen Honorar um die Welt jetten, um nach ihren kellertechnischen Formeln „Wunder“ zu wirken. Allzu häufig schmecken diese Weine jedoch völlig gleich, ganz egal, wo sie angebaut worden sind. Als wären sie nach Rezeptur gemacht!

Ganz anders die Authentizität von Weinen, die auf ihrer

mythischen Verwurzelung an einem historischen Ort mit „gewachsenen“ Lagen beruhen. Handwerklich liebevoll hergestellt von einem Winzer, der seine Heimat genau kennt und weiß, wie er die jährlich wechselnden Witterungsverläufe optimal darauf einstellen kann. Der Geist eines Ortes ist so etwas wie eine Einladung an kundige Weinkenner, seine Geheimnisse kennen zu lernen. Und „Grand-Cru-Lagen, wie beispielsweise der ‚Frauenberg‘ oder das ‚Pettenthal‘, sind die erogenen Zonen der Erde, ein Zusammentreffen von Nervenenden, die bei der Berührung mit Sonnenlicht kribbeln.

Grandiose Qualitäten im Glas entstehen folglich im Zusammenspiel von Großen Lagen (Rheinhessen ist hierfür weltweit mittlerweile genauso bekannt wie das Burgund!) und einem engagierten Winzer-Kopf, der sein Terroir im optimalen Fall von Kindesbeinen an kennt! Der im besten Falle nicht provinziell ist, sondern auch die Welt kennt. Reisen schafft Bildung! Solche Winzer schreiben Weingeschichte. Sie prägen Wein. Sie geben ihm Individualität. Ihre Geschöpfe haben uns etwas zu sagen. „Der Winzer beschäftigt sich Tag für Tag mit seinem Weinberg. Bei Sonnenaufgang und Sonnenuntergang, bei Regen, Hagel, Schnee und Hitze. Jahrein, jahraus. Und irgendwann, nach Jahren dieser äußeren wie inneren Beschäftigung, hat der Winzer einen Geschmack auf der Zunge, wie der Wein aus dieser bestimmten Lage zu schmecken hat. Der Winzer schmeckt die Lage, bevor er die Trauben überhaupt auf der Kelter hat. Es ist, so altmodisch es klingt, ein mystisches Ereignis.“ erklärt Hans Oliver in seiner höchst engagierten Art.

Ähnlich begeistert äußern sich auch Weinjournalisten. Die Huffington Post urteilt: „Hans Oliver Spanier im Qualitätsolymp des deutschen Weins angekommen.“ Und der Gault Millau findet: „Hans Oliver Spanier hat einen eigenen, originären Stil gefunden und gehört zweifellos zu den führenden Rieslingwinzern. Der sich in den letzten Jahrgängen gar noch weiter gesteigert hat. Seine Weine besitzen puristische Eleganz, werden immer lässiger, finsessenreicher und präziser. Dabei sind die Rieslinge regelrechte Athleten, durchtrainiert, mit Fleisch auf den Knochen!“ Recht gebrüllt, Löwe!

PS: Zu guter Letzt gibt Hans Oliver noch ein ganz wichtiges Puzzle zum Verständnis seiner Weine preis: „Ich bin ein eigensinniger Mensch und so sollen auch meine Weine sein. Sie sollen Ecken und Kanten haben und müssen nicht jedem gefallen!“ Offene und wahre Worte. Der Kerl ist halt ein Freidenker. Unsere Meinung: Hans Oliver produziert Bio-Weine, wie sie besser nicht sein können! Und so sehr er auch betont, wie er die Aromen der Steine im Riesling liebt, die ihm Tiefe und Dreidimensionalität verleihen, betören diese gleichermaßen mit einer verzaubernden, nie vordergründigen Frucht, die in seinen Weinen stets weit mehr ist als nur ein schöner Schein. Weltklasserieslinge der neuen deutschen Winzergeneration! Das Weingut Battenfeld-Spanier ist einer der Stars der Region Rheinhessen und zählt zu jenen Top-Winzern, die das „Wunder“ von Rheinhessen mit initiiert haben! Bio-Weine in ihrer schönsten Ausprägung!

Viel Spaß liebe Kunden mit diesen Bioweinen vom Feinsten aus der deutschen Renommierregion Rheinhessen!



GRÜNER SYLVANER GUTSWEIN TROCKEN 2019

Helle Nase, gelbe Kiwi, Pflaumig gelbfleischig, feine Nase, fruchtreduziert,

DRHo20519		Grüner Sylvaner Gutswein tro. 2019	DV	12% Vol.	14,40 €/l	10,80 €
-----------	---	------------------------------------	----	----------	-----------	---------

Jahrhundertealte Tradition: Rheinhessen und Sylvaner

Trinkanimierende 12% Alkohol, ein seriöser Ausbau und H.O. Spaniers hohes Qualitätsverständnis, machen diesen Grünen Sylvaner, wie er hier im Wonnegau genannt wird und eine Jahrhunderte alte Tradition besitzt, zu einem wunderbaren Vertreter der Rebsorte. Das großartige Kalkterroir Hohen-Sülzens verleiht dem Wein einen starken Charakter. Es duftet hier nach gelben Kiwis, gelbfleischigen Pflaumen und etwas getrockneten Blumen und Kräutern. Diese würzig-fruchtige Mischung wirkt höchst nobel und facettenreich. Am Gaumen, da strahlt der gebietstypische Sylvaner ob seiner reduzierten Frucht. Salzigkeit, eine zarte Würze, all diese Komponenten, wie man sie eher eine Kategorie hochpreisiger erwartet, sind hier bereits vorhanden. Eine Überraschung? Nein!

Denn bei all dem großen Erfolg rheinhessischer Rieslinge vergisst man schnell, dass hier auch traditionell der Sylvaner beheimatet ist, sogar einst die Mehrheit der Rebfläche ausmachte. Der Guts-Sylvaner von Battenfeld-Spanier ist ein wunderbarer Sylvaner, allerdings mit der ureigenen Handschrift des Hauses und unter höchsten Qualitätsanforderungen angebaut. Nicht nur wegen seiner Vollmundigkeit und der cremigen Art schätzen wir diesen Gutswein. Wenige Weine nur meistern es, eine derartig breite Palette an Speisen perfekt zu bereichern. Der Grüne Sylvaner von Battenfeld-Spanier ist wegen seiner dezenten Aromen nicht nur ein vielseitiger Essensbegleiter (also bei weitem nicht nur zum Spargel), sondern auch ein wunderbarer Zechwein für laue Sommerabende im Garten. Und eine weitere Demonstration der Referenzqualitäten, die Battenfeld-Spanier schon im Basisbereich vinifiziert. Das ist Charakter, da vibriert der Kalkfels, das ist der Wonnegau, das ist Heimat!

„LEOPOLD“ GRÜNER SYLVANER HOHEN-SÜLZEN TR.2019

Großer Sylvaner, angebaut im alten Holz

DRHo21419		„Leopold“ Grüner Sylvaner Hohen-Sülzen tr. 2019		12,5% Vol.	24,66 €/l	18,50 €
-----------	---	---	--	------------	-----------	---------

Dieser Grüne Sylvaner wurde benannt nach einem der beiden Söhne von Carolin und H.O. Spanier. Er stellt die Spitze der Rebsorte im Weingut Battenfeld-Spanier dar. Um dieser Prägnanz und Tiefe zu erzielen, greift H.O. Spanier auf Reben aus dem Eisbachtal zurück. Es sind die großen Temperaturunterschiede von Tag zu Nacht, welche die Trauben hier lange ausreifen lassen und somit hochkomplexe Weißweine ermöglichen. Dieser im alten und edlen Holzfass ausgebaute Sylvaner besticht durch enorme Dichte und Finesse. Er ist gegenüber dem Guts-Sylvaner cremiger und noch mehr vom Terroir geprägt. Das duftet würzig nach Thai-Basilikum, weißen Blüten, Birnen und Feuerstein. Am Gaumen zeigt er eine nahezu epische Mineralität, wie man sie beim Sylvaner selten derartig ausgeprägt vorfindet.

Wegen seiner burgundischen Finesse und Eleganz, seiner Frische und Präzision, die ihn einzigartig

macht in seiner Preisklasse, gehört dieser Riese vom Kalksteinterroir aus nachhaltigem biologischem Anbau zu den besten Vertretern Deutschlands. Beobachten Sie ihn ruhig auch mal über mehrere Tage. Schichten um Schichten feiner Aromen werden freigesetzt, der Wein entblättert sich geradezu mit zunehmendem Luftkontakt.. Welch begeisternde Balance und eindrucksvolle Demonstration höchster winzerlicher Handwerkskunst. Bravo! Großer Sylvaner-Stoff, ein Vorzeigecharakter, der neue Liebhaber für die rheinhessische Ur-Rebe gewinnen wird!

„Der Leopold“ kann schon jetzt genossen werden. Doch das hier ist kein Sylvaner nur für ein Jahr, er wird sich vielmehr über 3-4 Jahre in der Flasche hervorragend weiterentwickeln.



WEISSER BURGUNDER „R“ TROCKEN 2019

Große-R Weissburgunder aus dem Tonneau



DRHo21019		Weisser Burgunder „R“ trocken 2019	12,5% Vol.	18,40 €/l	13,80 €
-----------	---	------------------------------------	------------	-----------	---------

H.O. Spanier spricht vom „intellektuellen Kulturwandel“, den wir in der Welt des Weins durchleben. Ein wunderbares Beispiel ist die Reserve-Version seines Weißburgunders. Wer Hans Oliver kennt weiß, dass er kein Freund plakativer Frucht ist. Selbst beim Riesling sieht er die jugendlich primärfuchtigen Aromen als eine Übergangsphase an, bis die Steinigkeit hervortritt. Und er liebt natürlich auch die großen Weine aus Burgund. Mit dem Weissburgunder ‚R‘ gibt es nun eine Cuvée, die sich stilistisch daran lehnt. Hierbei handelt es sich um ausgewählte Partien des beliebten und geschätzten Weißburgunder Gutswein, allerdings wurden diese im gebrauchten 500 Liter Holzfass, dem Tonneau ausgebaut. Dieser Weissburgunder riecht und schmeckt wie feinste weiße Gewächse aus der Bourgogne. Das Holz steht hier weniger im Vordergrund, dient vielmehr als Bote, um die rauchige Mineralität der Rebsorte zu transportieren. Und so duftet diese Reserve-Version zart nussig, um dann nur subtile Anklänge an helle Früchte (Ananas samt Strunk, Zitronen) durchklingen zu lassen, begleitet vom Duft nach frischem Brioche und etwas Aloe Vera.

Am Gaumen zieht dieser animierende Wein generös seine Runden. Das ist mineralisch, hat Spannung und Kraft, ohne dass sich diese in Alkoholeskapaden niederschlägt. Damit dieser stoffige Wein seine aromatische Tiefe erlangt, muss er bis nach Ostern des nächsten Jahres auf der Feinhefe reifen. Sicher, andere Winzer würden einem solchen Wein ein neues Barriques verpassen und die Trauben deutlich reifer lesen. Doch Hans Oliver übt sich im Verzicht, um das Reine und Pure der Rebsorte zu bewahren und vor allem Trinkfluss zu garantieren. Das ist eine feine, sehr noble und komplexe Interpretation eines Weissburgunders. Genau das zeichnet ihn aus! Ganz getreu Battenfeld-Spaniers Leitgedanke: „Le terroir, c’est moi!“ bleibt die Frucht im Hintergrund, während die subtile Würze und Mineralität der Rebsorte zum Vorschein kommt. Ganz toller vibrierender Burgunder mit Anspruch. Und zu dem Preis kann man hier ohnehin nichts falsch machen!

PINOT BLANC „LOUIS“ TROCKEN 2019

Pinot Blanc, der grandezza ausstrahlt

DRHo21519		Pinot Blanc „Louis“ trocken 2019	12,5% Vol.	28,00 €/l	21,00 €
-----------	---	----------------------------------	------------	-----------	---------

Diese Hommage von H.O. Spanier an seinen Sohn Louis und die Wonnegauer Heimat liebäugelt mit den mittlerweile wesentlich teureren Weißweinen von der Côte de Beaune! Schlicht Maßstäbe sprengend, die man in dieser Preisklasse erwarten kann. Kein Wunder, der 2019 ist der Rebsorte wie auf den Leib geschnitten! Coup de Coeur!

Dieser traumhaft komplexe Pinot Blanc demonstriert eindrucksvoll, mit welchem Feingefühl Hans Oliver das Terroir seiner großen Kalklagen über die hochreifen Trauben in die Flasche zaubert. Sie versprühen in diesem genialen Wein eine vibrierende Energie, die so typisch ist für Kalkböden im Allgemeinen und den Wonnegau im Speziellen. Dieser feine, elegante Weissburgunder nach französischem Vorbild, daher auch frankophil benannt, paart Mineralität mit Trinkfluss. Es sind die hohen Tag- und Nachtunterschiede der Temperaturen, welche eine lange Ausreifung der Pinot-Blanc-Trauben erlauben ohne dass an Frische zu verlieren.

Das duftet höchst sinnlich und nobel aus dem Glas. Dem entspringen Anklänge von Zitrusfrüchten, allen voran Mandarinen sowie weißpfeffrig-würzige Noten und eine kalkig-mineralische, ja flintige Nase. Umrahmt wird das ganze von feinhefigen Noten dank der geduldsamen Ausbauweise im Tonneau. Die 500 Liter Fässer verströmen eine feine Holzfassnote, haben allerdings nichts mit frisch getoastetem und vanilligen Holz gemeinsam. Der Pinot Blanc besticht am Gaumen durch ungewöhnliche Kraft, eine sehr dezente Frucht und intensive Struktur. Das ist knochentrocken, höchst anspruchsvoll und sinnlich.

Noblesse statt ermüdender Holzorgie! Dieser Wein zeigt exemplarisch, dass in Rheinhessen nicht nur der Riesling zu absoluter Weltklasse auflaufen kann. Ein individueller Weißwein aus Deutschlands dynamischster Anbauregion mit Größe und Ausstrahlung!

Zu genießen ab sofort, gerne bei 10-12 Grad Celsius, bis ca. 2025+.



© Mark Vogel



„EISQUELL“ RIESLING TROCKEN 2019

Understatement pur

DRHo20619		„Eisquell“ Riesling trocken 2019	12% Vol.	15,73 €/l	11,80 €
-----------	---	----------------------------------	----------	-----------	---------

Im Weingut Battenfeld-Spanier gibt es eigentlich keinen Gutsriesling. Denn alle Trauben stammen bereits aus „VDP.Erste Lage“. Schon hierbei handelt es sich um eine Selektion aus kalkhaltigen Steillagen im Wonnegau und um Hohen-Sülzen sowie dem Zellertal. Natürlich von Hand gelesen, dann nochmals am Sortiertisch kontrolliert, bevor der Wein dann im Edelstahl und großen Doppelstückfässern auf der Hefe reift. So wie auch ein Großes Gewächs! Der Riesling Eisquell duftet total fein nach nicht zu reifer Ananas, Rauch und etwas Sanddorn. Das Bouquet ist fein und wirkt kühl. Am Gaumen zeigt sich die Säure fein integriert, der Riesling ist angenehm weich strukturiert, besitzt

aber eine spannungsvolle Geradlinigkeit. Das ist ein kräftiger und stoffiger Riesling, dessen Fruchtpalette von gelben Kiwi über Ananas, Birnen und gelben Pflaumen reicht. Seidig im Ausklang, angenehm trocken und niemals sperrig. Das ist einfach ein feiner und tänzelnder Wein, den man herrlich in der Jugend trinken kann, dessen salziger Nachhall den Eindruck des puren Kalkfels am Gaumen hinterlässt und H.O. Spanier dieses Jahr stilistisch an den großen Jahrgang 2002 erinnert.

Zu genießen ab sofort, gerne 1-2 Flaschen für die nächsten 5-8 Jahre zurückhalten. Dieser Gutswein dreht mit Reife auf wie manch großer Wein.



HOHEN-SÜLZEN RIESLING TROCKEN 2019

„Das Mineral in seiner reinsten Form“

DRHo20119		Hohen-Sülzen Riesling trocken 2019	12,5% Vol.	24,66 €/l	18,50 €
-----------	---	------------------------------------	------------	-----------	---------

„Unser Ziel ist es, das Mineral in seiner reinsten Form zu zeigen.“ So beschreibt H.O. Spanier seinen Antrieb im Weinbau. Und wenn man Weine wie diesen trinkt, versteht man was er damit meint. Es geht ihm nicht darum Traubensaft in all der Fruchtigkeit einzufangen, sondern das Terroir seiner Lagen einzufangen, diese voneinander abzugrenzen, die Herkunft herauszuarbeiten. Der Hohen-Sülzener Riesling ist kein klassischer Ortswein, sondern stammt eigentlich bereits aus „Ersten Lagen“, genauer gesagt aus dem Kirchenstück. Das nennt man Understatement! Diese vom Kalk geprägte Lage entspringt dem Eisbachtal. Bereits die Bezeichnung deutet an, hier herrscht eine kühleres

Mikoklima vor. Es ist der kalte Mittelgebirgsbach, der im Donnersbergmassiv seinen Anfang findet und für große Unterschiede zwischen den Tages- und Nachttemperaturen sorgt. Die Trauben reifen hier besonders gut aus und behalten gleichzeitig Spannung und Frische.

Eine feine Nase gibt der Jahrgang 2019 ab. Ein verspielter Riesling liegt da im Glas, duftet etwas nach Pomelo, gelben Pflaumen und Winteräpfeln. Das ist offen und doch dicht gebündelt, regelrecht Kompakt. Eine feine Rauchigkeit umgibt den Wein, eine würzige bis flintige Ausprägung legt sich unter die Frucht, schwingt hier mit. Das ist ein wunderbarer, knochentrockener Riesling, dessen feine



Säure bestens integriert ist. Er schmeckt nach Williams-Birnen und Kaktusfeigen, auch getrockneten Kräutern und ist feinkörnig in der Struktur, ja sogar ein wenig fleischig. Man spürt die niedrigen Erträge des Jahrgangs 2019, die ausgereiften Tauben aber auch die Frische, wie sie hier im Eisbachtal erhalten bleibt. Ein Hauch Cremigkeit verleiht dem Wein eine angenehme Fülle obwohl er puristisch bleibt. Hier stimmt einfach alles. Riesling, der einen abholt und auf die Reise mitnimmt. Dieser Riesling besitzt

die hohe Qualität, die bei vielen anderen Winzern als teures Großes Gewächs verkauft würde. Kein Wunder wurde sein Vorgänger In in Meiningers Sommelier-Magazin gar als bester Ortswein des VDP bewertet („Top Reifepotenzial“)! Mit den perfekten Proportionen von 2019 sind wir sicher, dieser Podiumsplatz ist ihm auch dieses Jahr fast schon garantiert!

Zu genießen ab sofort bis nach 2029+

MÖLSHEIM RIESLING TROCKEN 2019

Für uns einer der schönsten Ortsweine des Jahrgangs!

DRHo21319	 Mölsheim Riesling trocken 2019	12,5% Vol.	29,33 €/l	22,00 €
-----------	--	------------	-----------	---------

„Die Ortsweine spielen auf den Weinkarten noch nicht die Rolle, die ihnen eigentlich gebührt. Viele Winzer haben inzwischen begriffen, welche Chance sich da bietet. Rheinhessen geht eigene Wege.“ Mit dieser Laudatio legt Sascha Speicher in Meiningers Sommelier kräftig vor. Und führt weiter aus: „Sie stehen in vielen Fällen für das beste Preis-Genussverhältnis, sind nie anstrengend zu trinken, gleichzeitig fast immer komplexer und mit weitaus mehr Herkunftscharakter ausgestattet als die Gutsweine der Weingüter.“ Ganz vorne dabei sind die Ortsweine von Hans Oliver. Der Hohen-Sülzener landete vergangenes Jahr mit seinen Ortsweinen auf den ersten Plätzen. Für H.O. Spanier ist der Mölsheimer Riesling der kleine Bruder des Großen Gewächs aus dem Frauenberg. Kein Wunder: In diesem begeisterten 'Premier Cru' stammen die kerngesunden Träubchen aus den grandiosen Lagen ‚Frauenberg‘ und ‚Am Schwarzen Herrgott.‘ Dieser Riesling ist etwas früher trinkreif als das Große Gewächs, hat aber ein fantastisches Preis-Genuss-Verhältnis und schlägt charakteristisch voll in die Aromatik der Großen Gewächse ein. Für uns ein evergreen deutschen Rieslings, ähnlich wie die Terroir-Trilogie von Hansjörg Rebholz, dessen Gesteins-Rieslinge

immer die Vorstufe der Großen Gewächse bilden, die von den drei verschiedenen Bodentypen geprägt sind. Hier haben wir harten Kalkfels anstatt weichen Kalkschotter wie in Hohen-Sülzen. Er ist das Gegenstück zum Hohen-Sülzener Riesling. Also nochmals purer, geradliniger und athletischer. Aber eben auch etwas fordernder in der Jugend. „Fruchtreduziert ist das Stichwort.“ beschreibt H.O. Spanier es und fügt hinzu bei unserer Verkostung im Weingut: „Wir haben die letzten 20 Jahre alles getan um die Frucht zu reduzieren, das ist uns 2019 gelungen.“ Das zeigt sich konkret im Glas dann so: Ein Hauch Orangenspalten, Kalksteinabrieb und tabakige Würze. Am Gaumen seidig, voller Kraft und fein poliert, baut der Mölsheimer seinen Spannungsbogen auf. Das ist total fein, zeigt ein erfrischendes Aufspiel und einen ellenlangen Nachhall. Mölsheim pur, Battenfeld-Spanier in Bestform aus großem Jahrgang. PS: Die Lagen befinden sich hier allesamt auf mindestens 200m über Meereshöhe. Über 15jährige Reben, aus ersten Lagen des VDP gehen hier ein. Ein handwerkliches Meisterstück in seiner Preiskategorie und Geheimtipp unterhalb der Großen Gewächse.

Großer Riesling-Purist



KIRCHENSTÜCK, RIESLING GROSSES GEWÄCHS TR. 2019

Feinpolierter und gewichtiger Riesling der Extraklasse

DRHo20219		Kirchenstück, Riesling Großes Gewächs trocken 2019	12,5% Vol.	60,00 €/l	45,00 €
DRHo20219M		Kirchenstück, Riesling GG trocken 2019 MAGNUM	12,5% Vol.	64,00 €/l	96,00 €

Subskription, Auslieferung ab September 2020

„Ich bin ein Fan von 2019!“ – H.O. Spanier



Das Hohen-Sülzener Kirchenstück ist eine Parade- lage, die bereits vor dem 30jährigen Krieg Erwäh- nung fand. Sie befindet sich im nördlichen Ho- hen-Sülzen, oberhalb der Sankt-Mauritius-Kirche. Anders als das berühmte Pfälzer Kirchenstück, ein Paradoweinberg unserer Freunde von Von Winning, ist diese gleichnamige rheinhessische Lage unter den Großen Gewächsen vielleicht eher Kennern bekannt und noch so etwas wie ein Geheimtipp. Wahrscheinlich auch, weil es neben H.O. Spanier kein weiteres VDP-Zugpferd der Region gibt, das derartig hohe Qualitäten aus dieser genialen Lage zaubert? Denn jedes Jahr sind wir verblüfft von der Erhabenheit dieses Weins. Hier stehen die Reben auf einer weichen, kalkhaltigen Steinauflage, die eine gute Nährstoffversorgung hergibt, haben da- runter aber auch einen kalkhaltigen Unterboden. Mit nur leichter Hangneigung von ca. 15%, die für eine gute Durchlüftung sorgt, bestehen hier ähn- liche Bedingungen wie in besten Grand Cru-La- gen im Burgund. Auch ein Grund, warum Batten-

feld-Spanier in diesem Gewann auch noch einen Spätburgunder erzeugt.

Das Kirchenstück hat im Schnitt über 35-jährige Re- ben und H.O sagt selbst über den Wein: „Man spürt geradezu die Grandezza älterer Rebberge.“ Dafür hat er gemeinsam mit Carolin und dem starken Team viel Arbeitszeit in die Weinberge investiert. Sie fahren Stroh aus, um während des Sommers die vorhandene Feuchtigkeit in den Hanglagen zu be- halten. 2019 gestaltete sich der lesezeitpunkt hier als „normal“.

Dieses Großformat, welches im Stück- und Dop- pelstückfass ausgebaut wurde, ist ein exzellenter Vertreter des Jahrgangs. „Ich bin ein Fan von 2019! Denn das Jahr hat eine Kernigkeit, die viele nicht mehr gewohnt waren.“ erklärt Hans Oliver. Und in der Tat – es ist die Ambivalenz des Jahrgangs – aus einem eher warmen Jahr, wie es in den letz- ten Jahren der Fall war, Weine hervorzubringen die kühl schmecken. Das Kirchenstück hat immer etwas Poliertes an sich, wie feiner und hochglänzender Marmor. Es duftet nach Meyer-Zitronen, Pampelmusen und Kalkstein. Am Gaumen rollt der Riesling mit gewichti- ger Kraft über die Zunge, wie eine marmor- ne schwere Murmel, die einmal ins Rollen ge- kommen, ihre klare Laufbahn fortführt. Ein Riesling, wie aus einem Guss, glasklar. Das schmeichelt geradezu in seiner Vollkom- menheit und Balance, besitzt aber die meisterhaf- te Eigenschaft in all der Perfektion niemals ermüdend daherzukommen. Riesling mit zar- tem Schmelz, flintigem Kalkstein und mar- kanter Würze vom Antrunk bis zum Nach- hall. Der Kalkstein ergibt hier einen kräftigen Typ Riesling mit enormem Spannungsbogen. Dieses Große Gewächs hat ähnlich wie Klaus Peter Kellers Hubacker in den vergangenen Jahrgängen einen Wandel hin zu steigen- der Subtilität und Spannung durchlaufen. Das wirkt einfach wie aufgeräumt und ent- schlackt und besitzt obendrein im Jahrgang 2019 die perfekten Proportionen für kno- chentrockenen und großen Riesling.



© Medienagenten



Subskription, Auslieferung ab September 2020

FRAUENBERG, RIESLING GROSSES GEWÄCHS TR. 2019

„Frauenberg steht für mich sinnbildlich für Eleganz.“ – H.O. Spanier

DRHo20319		Frauenberg, Riesling Großes Gewächs trocken 2019	12,5% Vol.	69,33 €/l	52,00 €
DRHo20319M		Frauenberg, Riesling GG trocken 2019 MAGNUM	12,5% Vol.	73,33 €/l	110,00 €

H.O. Spanier hat klare Bilder von seinen Großen Gewächsen im Kopf. Und in der Tat, sie unterscheiden sich wie die großen Meisterwerke von Malern, besitzen aber bei aller Diversität stets die klare Handschrift des dahinterstehenden Künstlers. „Die Purheit und Feinheit des Frauenberg begeistert mich. Ich liebe diesen Wein in seiner Feinheit. Denn die große Stärke des Frauenberg ist das Subtile. Es ist kein Lautsprecher-Wein, er braucht keine Wildheit, ist nicht künstlich. Das extrem Reduzierte ist in Zeiten wie diesen extrem wohltuend.“

Verantwortlich hierfür ist das durchgängig weiße Bodenprofil des Frauenberg. Die Flörsheimer Lage hat eine Kalkschotter-Auflage, wohingegen der Unterboden aus nichts anderem als reinem Kalkfels besteht. Die Trauben reifen hier besonders gut aus und die Stöcke sind regelmäßig von kühlen Winden durchzogen. Hier wurzeln die Reben sehr tief, denn nur so kommen sie im kargen Boden an Nährstoffe. Für Carolin Spanier-Gillot gibt es kaum einen anderen Wein, der sich mit der Reife besser entwickelt. Allerdings muss man sich bei diesem mannigfaltigen Wein gedulden, bis er all seine vielen Schichten entblättert. Er erscheint uns so massiv und nobel zugleich wie italienischer Carrara-Marmor. Die Nase des 2019er Jahrgang verströmt zitronige

Düfte auf Kalkstein. Das ist ein klares und subtiles Bouquet. Am Gaumen packt der Wein dann zu, allerdings mit Samthandschuhen, zeigt sich seidig und fein. Er gleitet regelrecht in seiner zitronigen Ausprägung über den Gaumen, wirkt feinpoliert. Wenn man diesen großen Riesling dann am Gaumen kreisen lässt, so entwickelt er eine fast brauchiale Gewalt, eine enorme Konzentration, Zeichen der niedrigen Erträge des 2019er Jahrgangs. Der pure Fels scheint hier seinen Ausdruck zu finden, neben der feinen Zitrusnote findet sich quasi kein weitere Frucht, sondern ein Hauch Sesam sowie frischer Tabak.

Der Wein lebt von seiner Präzision und Vielschichtigkeit, ist wie ein japanisches Messer mit seinen unendlichen Schichten aus gehärtetem Stahl zu einem Gesamtkunstwerk geschmiedet worden. Ganz klar einer der stärksten Weine von Battenfeld-Spanier, der vor allem dem geduldsamen Liebhaber seine wahre Größe erschließen wird. Für uns im Jahrgang 2019 einer der absoluten Favoriten vom Kalkstein-Terroir. Und welches Potenzial in dieser großartigen Lage steckt, zeigen auch die kürzlichen Neuzugänge unserer beiden Spitzenwinzer Julian Haart und Klaut Peter Keller. Beide vinifizieren hieraus seit kurzem Riesling!



AM SCHWARZEN HERRGOTT, RIESLING GG TROCKEN 2019

„Das ungehobelte Meisterstück“ – H.O. Spanier

Subskription, Auslieferung ab September 2020

DRHo20719



Am Schwarzen Herrgott, Riesling Großes Gewächs tr. 2019 12,5% Vol. 69,33 €/l

52,00 €

Eine tiefdunkle Expression von Mineralität. Ein Riesling, der eine neue Dimension eröffnet!

Bereits vergangenes Jahr schnitten die Zellertaler und Mölsheimer Lagen überdurchschnittlich gut ab, brachten die aufregendsten Weine hervor. 2019 schließt sich dicht an dieser These an, jedenfalls fanden wir hier einige unserer Favoriten. Die Krönung, das ist klar, ist der Riesling von der Parzelle „Am Schwarzen Herrgott“.

Der karge Kalk scheint wie gemacht dafür, um gegen die intensive Frucht des Niedrigertragsjahrgangs gegenzuarbeiten. Den expressivsten Ausdruck der Mineralität findet der Riesling hier im Zellerweg am Schwarzen Herrgott.

Wenige Weine schaffen es, den Verkoster derartig in den Bann zu ziehen und mit ihrer Stille und Tiefe zu fesseln wie dieser hier. H.O. hat einmal über seine Philosophie gesagt „Die Traube ist für mich der Dolmetscher, der unsere extrem vom Kalk geprägten Böden des südlichen Wonnegaus in Wein übersetzt. Und das ist, was mich interessiert: das jenseits der vergänglichen Frucht angesiedelte Aromenspektrum der Steine und des Bodens. Tanzen die Mineralien. Salziger Herkunftscharakter.“ Doch lassen wir den Großmeister selbst erzählen:

„Der ‚Schwarze Herrgott‘ liegt am Beginn des Zellertaler Beckens, das mit dem Frauenberg seinen Abschluss findet. Hier wie dort herrscht die reine Kalkfelsunterlage vor. Den wesentlichen Unterschied machen die mikroklimatischen Begebenheiten aus. Während der Frauenberg von der offenen, exponierten Lage und dem Winddurchzug geprägt ist, befindet sich der Schwarze Herrgott an einer steilen engen Bruchkante, welche diese Renommier-Lage nochmals vor Regen und einer zu vollen Härte des Lichteinfalls schützt. Während der Frauenberg im Licht förmlich badet, zieht der Schwarze Herrgott auch das mythische Schattenreich an. Der Schwarze Herrgott ist im Übrigen eine der ältesten und berühmtesten Weinlagen Deutschlands (urkundlich bereits im 8. Jahrhundert als Weinberg erwähnt), seit Jahrzehnten aber in Vergessenheit geraten. Vielleicht auch, weil mitten durch den Schwarzen Herrgott die Grenze zwischen Rheinhessen und der nördlichen Pfalz verläuft. Doch nach Jahren intensiver Vorarbeit soll diese gran-

diose Lage wieder aufleben, mit einem Wein, der nicht nur an der Grenze wächst, sondern der auch geschmacklich eine Grenzauslotung ist. Denn der Riesling aus dem Schwarzen Herrgott ist ein dem Schatten abgetrotzter Lichtwein. Die Präzision, die der Riesling hier hervorbringt, ist selbst unter den kargen Kalkfelslagen des Wonnegau einzigartig. Nichts dient oder ist Beiwerk, alles ist nur um seiner selbst wegen. Tiefgründig und tänzelnd zugleich vereint der Wein würzige Steinaromen mit lichthaft schwebender Eleganz. Die pikante Nase nach Jod und Mineralien wird von unaufdringlichen weißen Fruchtnoten wie Mirabelle und reifer Quitte umspielt. Die knackig stahlige, messerscharf ziselierte Mineralität am Gaumen unterstreicht das unaufgeregte Aromenspiel, wie es nur große Weine besitzen. Das geht über Riesling hinaus, erinnert an die großen Weine aus Meursault, und trotzdem: DAS kann nur Riesling. Wein ist ein mythisches Getränk. Nicht nur uralte, sondern auch noch aufgeladene mit religiöser Bedeutung. Als Winzer arbeitet man immer an der Erde und im Himmel.“

2019 ist wieder ein Riesling, den wir uns in Bildern gesprochen als flüssiges Magma vorstellen. Die Nase tief, magisch anziehend, verrucht und zart flintig sowie rauchig. Curry, Ananas, ein Hauch Zitronen. Am Gaumen von einer feinen Phenolik und Kernigkeit geprägt, die beeindruckt. „Der Frauenberg befindet sich auf einem Plateau, hat vom Wind eine fast polierte Kargheit, das spiegelt sich auch im Wein wider. Der Herrgott ist rau und ungeschliffen, quasi das Gegenstück zum Frauenberg. Wir haben hier einmal das polierte und das ungehobelte Meisterstück im Glas.“ so H.O. Spaniers meisterliche Charakterisierung, der die Eigenheiten seiner Lagen wie niemand anders kennt und zueinander abgrenzen mag. Es ist ein magischer Wein, dies steht fest. Zu welcher Philosophie und Stilistik man sich nun mehr hingezogen fühlt, dies möchten wir jedem Weinliebhaber offenlassen. Für uns, die steht fest, sind zeigen die Weine zwei Seiten einer Medaille. Man muss sie einfach mal gegeneinander probieren, um ihre wahre Größe und das Wechselspiel nachvollziehen zu können. Und genau das macht es so ungemein interessant!





© Battenfeld-Spanier

Kühling-Gillot

BODENHEIM



Majestätische, vom Schiefer geprägte Rieslinge der Extraklasse

„Schon in der ersten Ausgabe des dieses Jahr zum 18. Mal erscheinenden Weinführers wurde das Weingut empfohlen, neun Jahre später wurde das Weingut als Aufsteiger des Jahres ausgezeichnet. Weitere neun Jahre später nun sind die Weine spannend wie nie, haben weiter an Komplexität und Nachhaltigkeit gewonnen.“

– Gerhard Eichelmann

Gault Millau: „Hans Oliver Spanier hat das Weingut mit seinen Ideen und seiner Tatkraft stilistisch enorm vorangebracht. Die Qualitäten aus diesen Filetstücken deutschen Weinbaus sind nochmals dramatisch „angestiegen“, die Rieslinge haben noch mehr an Statur gewonnen, werden präziser, straffer und vitaler“. Und so verwundert es auch überhaupt nicht, dass die Weine der beiden Spitzengüter Battenfeld-Spanier und Kühling-Gillot unverkennbar einen gemeinsamen Stil haben, den der Winzer vorgibt, und die doch, aufgrund des völlig unterschiedlichen Terroirs, unverkennbar verschieden sind. So urteilt auch die WEINWELT: „Der Stil der Weine ist von der jeweiligen Lage geprägt. Die verbindende Handschrift zwischen den beiden Weingütern herzustellen, das war mein großes Ziel“, berichtet H.O. Spanier und schätzt, dass der Prozess sich über fünf Jahre hinweg entwickelt hat, bis er mit den Ergebnissen zufrieden war.“

Die Grundlage dieses grandiosen Erfolgs? „Ökologische Bewirtschaftung, biodynamische Elemente, natürliche Vergärung, langes Hefelager und große Holzfässer sind nur einige Stichpunkte unseres handwerklichen Ansatzes. Alle unsere Weine werden per Hand gelesen“, so Hans Olivers Ehefrau Carolin engagiert, „Biologisch bearbeitete Wingerte dienen nicht nur der Qualität unserer Weine, wir wollen auch der nachfolgenden Generation gesunde Böden hinterlassen!“

„Ökologische Bewirtschaftung, biodynamische Elemente, natürliche Vergärung, langes Hefelager und große Holzfässer sind nur einige Stichpunkte unseres handwerklichen Ansatzes. Alle unsere Weine werden per Hand gelesen.“

– Carolin Spanier-Gillot

Liebe Kunden, möglicherweise haben Sie sich schon gefragt, was hinter der Aufteilung der beiden Weingüter Battenfeld-Spanier und Kühling-Gillot steckt. Beide Betriebe sind aus elterlichem Vorbesitz unabhängig voneinander entstan-

den und erst durch die Heirat von Carolin und Hans Oliver quasi ineinander aufgegangen sind. Und wie viele wissen, ist es Hans Oliver, der heute auch die Weine aus dem Hause Kühling-Gillot im Keller ausbaut.

Es war (und ist) sicherlich eine sinnvolle Entscheidung, die beiden Betriebe so aufrechtzuerhalten – denn sie unterscheiden sich durch zwei wesentliche Kriterien: Lesezeitpunkt und Böden. Beiden Faktoren erfordern eine scharfe stilistische Trennung der Weingüter, auch wenn sie von den Eheleuten über die letzten Jahre konzeptionell zu einer Einheit verschmolzen wurden. „Winzerin und Winzer des Jahres“ interessiert die Frucht im Wein allenfalls sekundär. Es geht ihnen darum, herkunftsgeprägte „Steinweine“ zu erzeugen. Sind es bei Battenfeld-Spanier überwiegend vom Kalk geprägte Weinberge, die immer etwas später gelesen werden, beginnt Hans Oliver mit der Ernte in den vom Rotschiefer geprägten Anlagen Kühling-Gillots an der Rheinfront deutlich früher. Hinter Oppenheim und über den Roten Hang bis nach Nackenheim zieht sich dieses rote Band. Das etwa 280 Millionen Jahre alte Urgestein aus Tonschieferfels (daher „Roter Hang“), tritt hier an die Erdoberfläche. Der karge

Urgesteinsboden speichert die Wärme des Tages, während die Nachtwinde aus den Seitentälern einen kühlenden Kontrapunkt setzen. Zusammen mit dem Einfluss des am Fuße des Hangs dahinfließenden majestätischen Rheins und den unterirdischen Wasseradern

entsteht hier ein spannender, einzigartiger Mikrokosmos, der ein ebenso außergewöhnliches Terroir bedingt. „Kalk hat mit Schiefer einfach gar nichts zu tun, das ist eine ganz andere Liga,“ erklärt H.O. kurz und bündig die Bodensitua-

tion. Die Resultate, die der „Terroirist“ erzielt, sprechen für sich: Carolin und Hans Oliver „bilden so das Dreamteam der Weinszene in Deutschland“ (Falstaff) und katapultieren beide Weingüter in die kleine Elite der besten des ganzen Landes! Ihre Weine strotzen nur so vor subtiler(!) Kraft und einem Mehr an Würze und gönnen sich und uns trotzdem eine verführerische Saftigkeit. Hier ist jeder Superlativ gerechtfertigt, jede fast schon stereotype Qualität überdeutlich vorhanden: elegante Kühle, puristische Klarheit, noch mehr Finesse, dabei durch und durch authentisch! Perlen der deutscher Rieslingkultur? Diamanten!

„Über den Erfolg der Spitzenweine sollte nicht in Vergessenheit geraten, welche Qualitäten hier bereits an der Basis vorhanden sind. (...) Heute werden die Weine getragen von einem feingliedrigen Säuregerüst, sind moderat im Alkohol und haben sich stilistisch immer weiter verfeinert.“

- Vinum Weinguide 2019

H heute stellen wir Ihnen, werte Kunden, die aktuelle Kollektion des in der Tat „heiß“-ersehten Jahrgangs 2019 vor. Beide Betriebe legen größten Wert darauf, nicht etwa die Frucht der Trauben einzufangen, sondern diese zu reduzieren, um das Augenmerk auf Herkunft, Böden, und „Gestein“ zu richten, diese ins Licht treten zu lassen. Das ist im Jahrgang 2019 eindrucksvoll gelungen – nicht nur bei den fulmi-

nanten Großen Gewächsen, sondern konsequent durch alle Qualitäten hindurch, die Basis eingeschlossen.

Den Anfang machen die Quinterra-Weine, verführerisch, dabei angenehm komplex, denen man mit der Bezeichnung „Basiswein“ nicht wirklich gerecht wird. „Gutswein“ – ja, das trifft es besser, denn bei diesem Gut handelt es sich um ein veritables „Spitzengut“! Zudem gibt es mit dem Grauen Burgunder „R“ und dem Chardonnay zwei Vertreter, die uns beim Blindverkosten mal eben nach Frankreich (und zurück) entführt haben – ganz große Leinwand! Und das zum Heimkino-Preis. Bitte

mehr davon! Und natürlich sind die Großen Gewächse, eine beeindruckende Phalanx von Lagenweinen, grandios gelungen: kraftvolle, saftige und intensive Rieslinge mit großem Charme und noch größerem Potenzial. Mit Leichtigkeit einer der besten Jahrgänge der letzten Dekade!

Im letzten Frühjahr noch eine Riesenbaustelle, ist der neue Reifekeller mittlerweile fertig gestellt!



QVINTERRA SCHEUREBE TROCKEN 2019

Scheurebe mit „dritter Dimension“

DRH030619		Qvinterra Scheurebe trocken 2019	12% Vol.	15,73 €/l	11,80 €
-----------	---	----------------------------------	----------	-----------	---------

Die latinisierende Namensgebung „Qvinterra“ entspringt den je fünf Ortschaften und Böden, von denen die Kühling-Gillot-Weine stammen. Es handelt sich hierbei um einen echten „Terroir-Wein“, so präzise wie die aromenintensive Scheurebe herausgearbeitet ist. Dieser Wein schmeckt vollkommen anders, als „man“ landläufig erwartet: mineralisch und würzig wie nur wenig andere Scheureben. Wer nur Cassis, grüne Paprika oder Stachelbeeraromen erwartet, wird hier völlig überrascht vom sortentypischen Potenzial dieses Wein, von der steinig-rauchigen Nase, die für Carolin Spanier dem Qvinterra eine „dritte Dimension“ verleiht.

Und die sich in der Nase deutlich bemerkbar macht: gerösteter Sesam, rote Johannisbeeren sowie Ananas und Melone. Der eher reduktive Ausbau sorgt im Wein für eine trockene, betörend karge Anmutung und ein straffes mineralisches Grundgerüst – für eine „klassische“ Scheurebe eine Seltenheit. „Die Reben sind hier 45 Jahre alt, das ist der große

Schatz auf den wir zurückgreifen können.“ erklärt H.O. Spanier.

Mit zunehmendem Luftkontakt fächert der Qvinterra ein ganzes Pfauenrad subtiler Fruchtaromen auf: Baby-Ananas, Honigmelone, nicht zu reife Birne, dazu florale Noten (Wiesenblumen), stets unterlegt von einer kühlen Rauchigkeit.

Am Gaumen, und das macht die Scheurebe so interessant, überwiegt eine würzige wie mit dem Silberstift gezeichnete Aromatik, der Wein ist knochentrocken, bei aller Geradlinigkeit immer komplex! Feinheit und Mineralität, an die unserer Meinung nach kein Sauvignon Blanc (oft von deutlich jüngeren Anlagen) herankommt. Ein wunderbarer Begleiter für den Sommer – und die nächsten beiden auch! Für unseren Geschmack eine der drei besten Scheureben aus Deutschland, ganz gleich ob als Solist – vom Aperitif bis zum Zechwein – oder als wunderbar vielseitiger Essensbegleiter.



QVINTERRA RIESLING TROCKEN 2019

Feincremiger Riesling der Extraklasse

DRH030519		Qvinterra Riesling trocken 2019	12% Vol.	15,73 €/l	11,80 €
-----------	---	---------------------------------	----------	-----------	---------

Die latinisierende Namensgebung von Carolin Spaniers „Qvinterra“-Portfolio bezieht sich auf die je fünf Ortschaften und Böden, von denen die Trauben für die Weine stammen. Und wer Battenfeld-Spanier und Kühling-Gillot kennt, weiß um die Güte der Einstiegsweine. Von Hand gelesen, noch einmal am Sortiertisch im Weingut selektioniert, spontan vergoren – alles andere als „nur“ Basisweine!

Dieser erfrischend eigenständige Riesling von der Rheinterrasse ist in seiner Stilistik vielen hauptsächlich fruchtbetonten crowd-pleasern weit entfernt. Im Glas finden sich gelbe Pflaumen, ein Hauch Anis und Gewürze, die an eine Currymischung erinnern. „Hier in Oppenheim, woher rund 60 % der Trauben für den Qvinterra stammen, beginnen wir mit der Lese – bevor es dann weiter an den roten Hang geht,“ erklärt H.O. Spanier. Ein Vorgehen, das sich dem Wein spürbar mitteilt: Prägnanz, Frische, am Gaumen wunderschön balanciert, insgesamt etwas cremiger und weicher als etwa der „Eisquell“, die Kalklagen-Variante von Battenfeld-Spanier: ein echter Charmeur mit rheinhessischer Fülle und zarter Mineralität.

Überhaupt ist der Gutswein stets die Visitenkarte eines Weinguts. Und mit dem erstaunlich komplexen Basisriesling haben sich Carolin und Hans Oliver selbst übertroffen. Ein Gutswein darf (muss?) immer ein bisschen mehr bieten, als er eigentlich kostet. Aber er muss eben auch von Anfang an Freude bereiten, muss im Grunde Lust darauf zu machen, den nächsten Schritt zu wagen und sich auch den Spitzenweinen anzunähern. Mit dem Qvinterra, da wetten wir, gewinnen unsere sympathischen Weinmacher jeden Rieslingfreund gleich mit dem ersten Schluck! Druckvoll, saftig, mineralisch, am Gaumen konzentrierte Frucht und eine schon fast ölige Fülle, aber dank seines puristisch trockenvergorenen Ausbaus, der komplette Gegenentwurf zu von Restzucker kaschierten Rieslingen, die nach einiger Zeit der Reife nur noch „verwaschen“ im Glas stehen.

Trinkvergnügen bietet dieser Gutsriesling ab sofort, kann allerdings mühelos bis 2025 reifen und gewinnt dann sogar noch an Ausdruck und Tiefe.



GRAUBURGUNDER „R“ 2019

Die Reserve-Variante: Ein Evergreen!

DRH031519



Grauburgunder „R“ 2018

12,5% Vol.

18,40 €/l

13,80 €



Von Battenfeld-Spanier gibt es den Weißen Burgunder als Reserve, bei Kühling-Gillot ist der Grauburgunder das Pendant mit dem „R“-Zusatz. Beide gehören in dieser Preisklasse zu unseren absoluten Favoriten und zieren seit dem ersten Jahrgang unser Sortiment. Denn Burgunderrebsorten ins Barrique packen, das können viele Winzer. Aber die nötige Substanz der Weine, die Abstimmung von passendem Holz bzw. Toasting auf den Jahrgang – das beherrschen noch immer noch viel zu wenige. Denn soll das Holz den Wein nur küssen, bedarf es nicht höchster Aufmerksamkeit, sondern auch einer leichten Hand. Zwar findet wohl „jeder Topf seinen Deckel“, aber bei der Kombination von Holz und Wein stellt sich die berühmte Partnersuche deutlich schwerer heraus. Hier allerdings haben Carolin und Hans Oliver ein meisterliches Gespür dafür entwickelt, nicht zuletzt, weil ihre Liebe zu burgundischen Weinen groß ist und sie sich an dieser Stilistik mindestens ebenso meisterlich orientieren.

Der Grauburgunder „R“ stammt von den wärmeren und kalkhaltigen Lagen aus Bodenheim bzw.

Oppenheim und ist eine Selektion der mittlerweile 25–30 Jahre alten Anlagen. Es ist die Mischung aus französischen Tonneaux, langem Ausbau auf der Feinhefe und die Subtilität der Grauburgunderfrucht, die uns so gefällt. Der Wein duftet nach gerösteten Mandeln, Kalk, zurückhaltend fruchtig: Honigmelone, reife Birne, dazu etwas goldgelber Apfel. Diese elegante Liaison aus Frucht, Holz und zarter Würze ist perfekt ausbalanciert, speziell in diesem Jahr, dank der völlig unproblematischen Lese der Burgunderrebsorten (perfekte physiologische Reife, angenehm moderat im Alkohol). Das Holz ideal integriert, von maskierender Fruchtsüße keine Spur – in dieser Preisklasse ist das für uns ein Evergreen, die Frage, ob man nicht mehrere Flaschen davon im Keller einlagern sollte, erübrigt sich: man soll! Das macht einfach großen Spaß, ganz gleich, ob nach einem langen Tag als kleine Belohnung, zur Entspannung oder zum Essen. Gerade das Multitalent Grauburgunder „kann“ mit derartig vielen Gerichten, dass man mit einer Flasche (oder zweien) auf dem Tisch im Grunde immer richtig liegt.

NACKENHEIM RIESLING TROCKEN 2019

Unikat vom roten Schiefer

DRH030819



Nackenheim Riesling trocken 2019

12,5% Vol.

29,33 €/l

22,00 €



„Bereits hier stammen alle Trauben aus VDP-1.-Lagen. Nackenheim hat im Jahrgang 2019 eine geniale Kühle und Frische behalten.“ – H.O. Spanier

Der Nackenheimer Riesling stammt ausschließlich aus ersten Lagen. „Oben, wo es kühler ist und flacher wird, sind fantastische Weinberge, die Reben teilweise über 50 Jahre alt,“ erklärt H.O. Spanier. Seine ausgeprägte Charakteristik verdankt der Wein, neben den klimatisch perfekten Jahrgangsbedingungen, vor allem den speziellen Böden: Sein Geheimnis ist der rote Schiefer. Diesem begegnet man in Rheinhessen hinter Oppenheim, von dort erstreckt sich er sich oberflächlich über einige Kilometer entlang des Rheins am berühmten Niersteiner Roten Hang und verläuft dann ab Nackenheim wieder unter der Erde. Der eisenhaltige Boden – hierzu-



lande eine echte Rarität – speichert die Sonnenwärme besonders gut. Man findet solche Böden in Deutschland nur selten: stellenweise an der Mosel, an der Nahe (Frühlingsplätzchen), in der Pfalz lediglich in Hansjörg Rebholz' Kernparzelle des Kastanienbuschs, im Modenbachtal und eben, „prominenter“ könnte die Namensgebung nicht sein, am roten Hang in Rheinhessen!

Daher ist dieser Riesling immer so etwas wie der Rivale des Niersteiner Rieslings (mit hohem Petenthal-Anteil). Hier allerdings dominieren die Rothenberg-Trauben im Glas, die einen fülligeren, kraftvollen Rieslingstyp mit feiner Würze und Feuersteinaromatik, die an eben entflammte Streichhölzer erinnert, hervorbringen. Dazu im Duft ein

Anflug von Birnen und Sternfrucht, am Gaumen dann angenehm stoffig, druckvoll und äußerst nachhaltig, dabei verspielt. Das ist kernig, mit intensiver, bestens integrierter Säure, im Nachhall wieder Sternfrucht, dann auch gelbe Pflaumen. Bei aller Intensität und Tiefe (langes Hefelager und Ausbau in alten Stückfässern bewahren sich hier auf Schönste) wirkt der Riesling nie undifferenziert „laut“, sondern bleibt stets im nuancierten Piano – das allerdings im hintersten Winkel zu hören ist. Eine Widersprüchlichkeit, die so nur der rote Schiefer in sich vereint. In diesem Jahr unter den Ortsweinen von Kühling-Gillot unser eindeutiger Favorit!



NIERSTEIN RIESLING TROCKEN 2019

„Das Eintrittstor in die Welt der Terroir-Weine von Kühling-Gillot.“

DRHo30119



Nierstein Riesling trocken 2019

12,5% Vol.

29,33 €/l

22,00 €



Dieser grandiose Lagen-Riesling trägt den Namen des wohl bekanntesten Weinorts der sogenannten „Rheinfront“, dessen „genius loci“ (heute nennen wir's „Terroir“) sich schon seit gefühlten „Urzeiten“ in den großen Weinen großer Winzer ausdrückt. Und in diesem komplexen Niersteiner spiegelt sich bereits all das wider, was in den Großen Gewächsen Kühling-Gillots noch weiter auf die Spitze getrieben wird: strenge Selektion, natürliche Vergärung mit wilden Hefen, Ausbau im großen Holzfass, langes Hefelager, geringe Filtration. Dadurch blitzt in diesem hedonistischen „Niersteiner“ (der Löwenanteil der Trauben stammt aus Parzellen des Pettenthals, der Rest aus dem Hipping sowie dem Ölberg) bereits überdeutlich der Bodencharakter des Rotschiefers auf, er verkörpert perfekt all das emotional Berührende, wofür Rheinweine so lange so berühmt waren. Das Rotliegende des Roten Hangs geradezu majestätisch ausgedrückt!

Man möchte beim 2019er-Ortswein den flüssig gewordenen Stein am liebsten in tiefen Zügen einatmen: die einnehmende, dunkle Tiefe, den Duft nach geröstetem Sesam, Curry und Kaktusfeigen – würzig, exotisch, intensiv, ausladend. Am Gaumen wirkt der Riesling wie aus einem Guss, zeigt sich straff und wird dabei von einer feinen Phenolik geleitet, dazu Pampelmusen und wieder Kaktusfeigen. Ein Riesling mit wohlthuender Reife und Prägnanz am Gaumen, der schon jetzt(!) – anders als die Großen Gewächse – alles zeigen kann, was dieses Terroir ausmacht: der Rote Hang nimmt hier Gestalt an! Er erzählt die Geschichte seiner Herkunft und vermittelt, was für eine Faszination Wein ausstrahlen kann, wenn er wie hier in bester handwerklicher Manier, mit Respekt vor der Natur und Geduld vinifiziert wurde.

CHARDONNAY „R“ 2019

Neuste Generation Spitzenchardonnay

DRHo31419



Chardonnay „R“ 2019

12,5% Vol.

33,33 €/l

25,00 €

Top-Tipp!

EIN GENIALER WEIN!

Unserer Meinung nach hat vor allem eine Rebsorte – dank ihrer enormen Entwicklung – in den letzten Jahren im Spitzensegment deutscher Winzer einen höheren Stellenwert erlangt: der Chardonnay. Vor etwa 20 Jahren unterschieden sich die Vertreter noch enorm von ihrem französischen Vorbild. Sie stammten häufig von suboptimalen Klonen, wurden ebenso häufig zu reif gelesen, waren in ihrer Frucht zu üppig und durch teures, allzu oft falsch eingesetztes Holz leider regelrecht vermurkst. Das hat sich in den vergangenen Jahre glücklicherweise stark verändert. Seit etwa fünf bis sieben Jahren gibt es mehr als ein gutes Duzend Chardonnays aus Deutschland, die „ganz nah dran sind“ am Burgund.

Der Chardonnay „R“ ist zweifellos eine dieser weißen Burgunderperlen. Für uns zählt er zu den gelungensten Vertretern, die momentan aus Deutschland stammen – zusammen mit den Chardonnays von Fürst, Rebholz, Jülg und Huber.

Es ist auch keine Überraschung, dass dieser Wein derart gut ist. Denn es gibt einen entscheidenden Faktor, der ihn oft bei unseren Verkostungen hier in Saarwellingen den – zu Recht – begeisterten Kunden als ungemein „burgundisch“ erscheinen lässt:

Die Reben wurden bereits 1990 gesetzt, zu einer Zeit also, in der in Deutschland erstmals Chardonnay angepflanzt werden durfte. Anders als viele Winzer, die noch keine eigene Erfahrungen mit der Rebsorte hatten und auf Duftklone setzten, deren Aromatik auch mit zunehmendem Alter der Reben niemals mit der von klassischen Burgundern vergleichbar ist, handelt es sich bei Kühling-Gillot um Chardonnay mit tatsächlich burgundischer Genetik. Die mittlerweile tiefwurzelnden, auf Kalkmergel stehenden Reben, sind die Grundlage für eine burgundische, dabei völlig eigenständige Stilistik: ein Glückgriff!

Der Chardonnay aus Oppenheim duftet zart mineralisch, der Holzeinsatz ist hier extrem gekonnt, die perfekte Qualität des Toastings der 500-Liter-Tonneaux lässt sich mehr nur als erahnen. Hier ist nichts aufgesetzt, sondern fügt sich in die Struktur des Weins ein, der am Gaumen kraftvoll cremig und subtil fruchtig daherkommt, ja lässig mit „rhein Hessisch“ gelber Frucht jongliert, ohne an innerer Spannung zu verlieren. Und das zu einem Preis, für den man im Burgund – bei aller Liebe zu dieser Region – mittlerweile nur noch selten einen Ortswein, geschweige denn einen, mit so einer Klasse erwerben kann.





ÖLBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS TROCKEN 2019

Ölberg: Der Name ist Programm!

Subskription, Auslieferung ab September 2020

DRH030219



Ölberg Riesling Großes Gewächs trocken 2019 12,5% Vol.

60,00 €/l

45,00 €

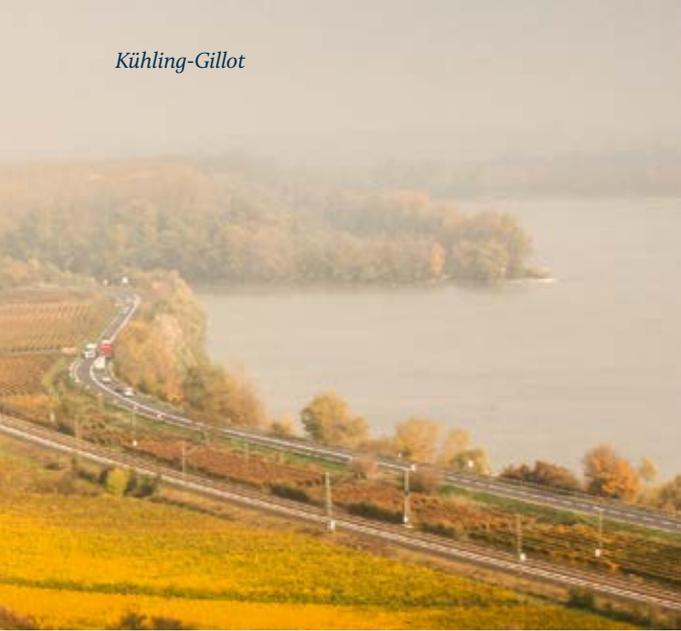
„Das Bodenmanagement war vor allem für den Erfolg der Lage verantwortlich“ – H.O. Spanier

Ganze 11,32ha des Ölberg sind als VDP-Große-Lage klassifiziert. Bei einer Hangneigung von 65 bis 120% (!) kann es einem ganz schön schwindelig werden. Wenn man hier erst einmal mehrere tausende Stunden im Jahr arbeitet, müssen einem die aufgerufenen Preise nach wie vor preisgünstig erscheinen. Die südlichste Lage des Portfolios aus dem Hause Kühling-Gillot im Roten Hang ist auch zugleich die in der Jugend charmanteste. Wie so viele grandiose Lagen, die seit Jahrhunderten für große Weine bekannt und berühmt sind, weist auch der Name Ölberg auf ein früheres Kloster und seinen biblischen Bezug hin. Dass die Weine aus dem Ölberg eine dichte Viskosität besitzen und der Anteil an ätherischen Ölen besonders hoch ist, hat die Namensgebung sicherlich unterstützt. Der Ölberg verläuft im zentralen Bereich des Roten Hanges in Ost-West-Richtung als weit auslaufende Hauptlage und hat als einzige der Roten-Hang-Lagen volle Südexposition. Der Gesteinsboden ist stark zerklüftet, was die Weinbergsarbeit ebenso mühsam macht wie die Steigung. Während im Rothenberg und Pettenthal die Felsbänder bis an die Oberfläche treten, ist der Boden im Ölberg poröser und durchlässiger. Der rote Tonschiefer wurde in den Jahrmillionen aufgerieben, zärtlich zerbröseln er heute unter den Händen, wenn er gerieben wird, und er hat damit über die Zeitaläufe quasi die Humusschicht ersetzt!

Ölberg 2019: Den ganzen Erfolg des 2019ers im Ölberg zeichnet H.O. Spanier im aufwändigen Bodenmanagement verantwortlich. Wie im Vorjahr fuhren Carolin und H.O. Spanier anfermentiertes Stroh in die Steillage. Der Humusaufbau schützte die Böden

und sie konnten ihre Feuchtigkeit erhalten, die auch dank späterer Niederschläge trotz der Steillage gut erhalten blieben. „Man hat vom Ölberg den vollen Blick auf den Rhein. Es war hier ganzjährig über grün, die Blätter haben sich gut gehalten, weil wir dem Bodenmanagement besonderes Augenmerk geschenkt haben.“ so Hans Oliver.

Der Ölberg duftet nach reifer Ananas und gelben Zwetschgen. Hinzu kommt eine dunkle und feine, ja rauchige Note. Er ist geschliffen, aromatisiert dicht und feinstoffig. Über den ganzen Wein erstreckt sich eine feine flintige Note und Phenolik, welche den Gaumen ganz zart berührt, als hätte man pures Gesteinsmehl im Glas. Das macht ihn allein schon in seiner Textur hochinteressant und einzigartig. Ein Wein, der buchstäblich Grip am Gaumen besitzt, Druck aufbaut. Pampelmusen, Ananas und kandierte Zitronen tummeln sich hier. Die Frucht ist prägnant und ausgereift aber nicht üppig. Dafür sorgt auch die feine Säure die hier gut eingebettet bis zum Nachhall mitklingt. Die mineralische Würze des Rotliegenden bringt einen Klassiker hervor, der durch Ausgewogenheit und Eleganz besticht. Das ist ein ausladender Riesling, der sehr einnehmend, ja schmusebedürftig auf den Gaumen trifft und uns Rieslingliebhaber verwöhnt. Doch bei aller Kraft und Konzentration wirkt dieser Gentleman in keinsten Weise laut oder aufdringlich, denn die enorme Frische der dunklen Aromen und eine helle Frucht vermischen sich hier bei diesem harmoniesüchtigen und zeitgleich auf Präzision ausgelegten Riesling. So wäre es nicht falsch zu behaupten, dass dieses Große Gewächs vom Riesling durchaus für Liebhaber burgundisch balancierter Weine ausgelegt ist. Und für alle, die exzellenten Riesling mit starkem Charakter lieben sowieso!



PETTENTHAL RIESLING GROSSES GEWÄCHS TROCKEN 2019

Aus der steilsten Parzelle ganz Rheinhessens!

Subskription, Auslieferung ab September 2020

DRH030319  Pettenthal Riesling Großes Gewächs trocken 2019 12,5% Vol. 69,33 €/l 52,00 €

Das Pettenthal, vielleicht in den letzten Jahren die meistgeschätzte Parzelle Rheinhessens, schließt unmittelbar südlich des Rothenbergs an. Ja, beide Lagen gehen gar fließend ineinander über, sodass Ausrichtung, Neigung und vor allem die Bodenzusammensetzung nahezu identisch sind. 170 Meter über Meeresspiegel befinden sich die höchsten Parzellen. Damit sind diese gar etwas höher gelegen als im Rothenberg.

H.O Spaniers ökologisches Arbeiten im Wingert wie im Keller gibt diesem großen Riesling eine unverwechselbare Identität, die ihren Ursprung in einer der steilsten Weinbergspartellen der Welt findet: Das Pettenthal hat eine Neigung von 70 bis 100%! Diese faszinierende Lage hoch über dem Rhein zwischen Nierstein und Nackenheim ist ein gesegnetes Stückchen Erde mit einer Aura, der man sich kaum entziehen kann.

Im Pettenthal dominieren der rote Schieferthon und der rote Sandstein. Der Boden hier ist so enorm karg, dass die Reben sehr tief in dem weichen Stein wurzeln müssen, um an Nahrung und Mineralien zu gelangen. Zudem tritt das Felsband, das sich durch den gesamten Roten Hang zieht, hier am ausgeprägtesten an die Oberfläche. Die Humusschicht ist extrem dünn, unmittelbar unter der Oberfläche beginnt der nackte Fels und die Nährstoffe für die Rebe sind nur tief im steinigen Boden zu finden. Sie wissen, werte Kunden: Je höher und steiler die Gewanne liegen, desto schwieriger sind die Lebensumstände für die Reben. Und das ist stets eine Voraussetzung für große Weine!

Diese extremen Bedingungen der Steillage, un-



ter denen die Reben im Pettenthal leben müssen, sind der Grund dafür, dass dieser geniale Riesling, ähnlich wie Kellers Pendant, einen nobel-distinguierten, burgundischen Charakter hat. So lange ein „fetter“ Boden ausreichend Nährstoffe liefert, können sich die Fruchtaromen, die stets aber eher der „schöne Schein eines Weines“ (Battenfeld) sind, der die wahren Werte zunächst noch verhüllt, bestens herausbilden. Im Pettenthal-Riesling jedoch dominiert stets der karge Stein, der ganz andere Aromen in den Wein zaubert, als das „nur“ eine schöne Frucht vermag: Insbesondere eine tabakige Würzigkeit und eine abgrundtiefe, rauchige Mineralität. Natürlich auch zart unterlegt (die Betonung liegt auf ‚zart‘) von einem noblen Pfauenrad an

gelbfruchtigen Aromen, das hier jedoch in keinsten Weise dominiert, gleichwohl einen lieblichen Reiz hinzufügt. All diese Ingredienzien ergeben ein irres vielschichtiges Spektrum, komplex im Mund und zugleich aufregend wild und aristokratisch im Charakter.

Kühling-Gillots Pettenthal 2019 in einem Bild: Der Denker von Auguste Rodin. Dieser feinpolierte in sich gekehrte Riese scheint Gegensätze zu verbinden, strahlt enorme Ruhe aus und doch kann man ihm all seine Größe und Kraft bereits Ansehen. Nicht nur für Synästhetiker strahlt das Pettenthal eine dunkle Art aus, die sich gar nicht so leicht in klare Aromen definieren lässt. Sensorische Schubladen sind hier unangebracht. Das ist Riesling hors categorie! Ein Ansatz: Unter rauchigem Gewand zeugen Anklänge von Ananas und Sternfrucht sowie Kumquats, dass sich eine ganz feine Frucht im Wein niederlegt. Doch diese ist in sich gekehrt, lugt nur aus dem Glas hervor ohne komplett ans Tageslicht zu treten. Darunter bordelt am Gaumen Mineralität, die in einem feinen und seidigen Gewand daherkommt. Das Pettenthal ist 2019 sehr elegant

und rund, dabei von erhabener Feinheit geprägt. Ein sehr puristischer Riesling mit kräutriger Note und klarer Niersteiner Herkunftscharakter. Kraft und Klasse geben sich die Hand! „Das Pettenthal muss leben von Eleganz und Präzision“, so definiert es H.O. Spanier. Das ist ein vor Spannung und Energie strotzender Riesling, der gleichwohl charmant seine Runden zieht, aber vor allem Spannung aufbaut, in dem er sich in die Länge dehnt und kaum aushallen möchte.

Liebe Kunden. Das Pettenthal und der „rote Hang“ haben in der Welt der Weine magischen Klang: Eine atemberaubende Landschaft und ein Riesling, der mit dem roten Schiefer tanzt! Wer diese geologische Reise entdecken möchte, der sollte die Entwicklung dieses Giganten über die nächsten mindestens 10, eher 20 Jahre begleiten. Denn wie es Carolin treffend zusammenfasst: „Für uns ist Reife ein Reinigungsprozess: Die Aromen der Traube schmelzen ab und die Aromen der Lage, des Bodens und des Steins treten in den Vordergrund. Erst dann kommt unser genius loci - die Rheinterrasse und der Schieferboden des Roten Hangs - zu seiner eigentlichen Erscheinung.“



HIPPING RIESLING GROSSES GEWÄCHS TROCKEN 2019

Großer Riesling der Gegensätze

Subskription, Auslieferung ab September 2020

DRH031119



Hipping Riesling GG trocken 2019

12,5% Vol.

69,33 €/l

52,00 €

Die zwei Parzellen von Carolin und Hans Oliver Spanier vereinen wie ein Parabolspiegel die Facetten des Hippings. Denn sie stehen sich nämlich als Nord- und Südhang direkt gegenüber, unweit entfernt von der Lagen-Markierung, die hollywoodartig in weißen Buchstaben in der Großen Lage steht. Doch noch ein weiterer Gegensatz prägt diesen Wein, der legendäre Boden des im roten Hang liegenden Hippings.

Der Hipping, ein wahres Kleinod, liegt an sehr exponierter Stelle des Roten Hanges, dort wo der Südosthang mit dem Südhang zusammentrifft. Wie ein rotes Band tritt das ca. 280 Millionen Jahre alte Urgestein aus Tonschieferfels bei Nierstein an die Erdoberfläche. Der karge Urgesteinsboden speichert die Wärme des Tages, während die kühlen Nachtwinde der Seitentäler einen spannenden Kontrapunkt setzen. Zusammen mit dem Einfluss des an seinem Fuße dahingleitenden majestätischen Rheins und den unterirdischen Wasseradern macht das den Rotschiefer zu einem einzigartigen Mikrokosmos, einem der außergewöhnlichsten Terroirs weltweit. Und dieses singuläre Mikroklima kann der Riesling wie keine andere Rebsorte in die Flasche übersetzen und lässt hier unvergleichbare, emotional packende Weine entstehen. Diese Position im Rotliegenden zwischen den Lagen Brudersberg und Oelberg bedingt, dass hier vorzügliche Wachstumsfaktoren vereint sind. Die Wärme des seeartig erweiterten Rheins, die intensive Sonneneinstrahlung in geschützter Lage und der stark verwitterte rote Felsen-Schiefer des Steilhanges lassen kleine Rieslingtrauben von intensivem Geschmack gedeihen. Die Konsequenz: Große Rieslinge voller Mineralität und dem Ausdruck ihres speziellen Bodens. Die außergewöhnliche Qualität dieser deutschen Spitzenlage blieb auch dem englischen Königshaus nicht verborgen, das seit Jahrzehnten dem Hipping zutiefst verbunden ist.

Hipping 2019: Der Hipping ist kräftig und ungestüm. Diese ungeschliffene Art macht ihn erst so interessant. Da duftet es nach Senfkörnern und Hefe aus dem Glas. Unterlegt wird das Ganze von Ingwerkonfitüre und auch etwas weißen Blüten. Ein hochkomplexes, sehr fein herausgearbeitetes Bouquet. Besonders beeindruckt aber die Würze und Kraft am Gaumen. Der Riesling ist klar vom Boden geprägt, das oberste Ziel von Carolin und H.O. Spa-



nier. Ananas beißt sich in die stahlige Struktur des Weins. Das ist fein, hinten raus im Abgang poliert, ja fast seidig und damit konträr zum wilden und kraftvollen Anrunk am Gaumen, wo der Hipping regelrecht auf einen losbrettert. Mandarinenpalten, Yuzu und Meersalz sind hier eingebettet in das dichte Korsett des Rieslings. All diese Nuancen befinden sich noch im Embryostadium, kommen mit Belüftung stets klarer zur Geltung. Da ist ein großer Riesling, dessen Verslossenheit auch Zeichen seines großen Potenzials und des schonen ausgebauten Traubenmaterials ist. Ein ausladendes Großes Gewächs aus starkem Jahrgang!





Der Primus inter pares des Roten Hangs

96 Punkte: „Der Gaumen ist unglaublich lebendig und vollmundig“ – James Suckling über 2018

96 Punkte: „Ein weiterer Langstreckenläufer von H. O. Spanier.“
– Stephan Reinhardt über Rothenberg 2018

„So scharf wie ein Samurai Schwert“ – Stuart Pigott über Rothenberg 2016

„Ein sagenhafter Riesling“ – Stephan Reinhardt über Rothenberg 2016

„Bester trockener Riesling Deutschlands“ für Rothenberg GG Wurzelecht 2014! – Gault Millau 2016

„Rothenberg ist das beste Große Gewächs Deutschlands im Jahrgang 2013.“ – Wein-Plus.de

ROTHENBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS TROCKEN 2019

Rothenberg: Wurzelecht

Subskription, Auslieferung ab März 2021

DRH030419		Rothenberg Riesling Großes Gewächs trocken 2019	12,5% Vol.	240,00 €/l	180,00 €
DRH030419M		Rothenberg Riesling GG trocken 2019 MAGNUM	12,5% Vol.	244,00 €/l	366,00 €

Der legendäre Rothenberg liegt am nördlichen Ende des berühmten Roten Hangs. Durch die steile Hanglage und die (Süd)ost-Ausrichtung profitieren die Trauben von der Morgensonne, die vom majestätisch dahingleitenden Rhein reflektiert wird, gleichwohl sorgt diese Exposition für eine gewisse Kühle. Die sich in den Herbstnächten um die Trauben legende Feuchtigkeit kann so schnell abtrocknen und die Beeren bleiben in manchen Jahren bis lange in den November hinein gesund. Das Kühling-Gillotsche Gewann im Rothenberg thront wie ein Adlerhorst auf der Hangspitze. Es ist das steilste Stück im Rothenberg und wird, ähnlich einem burgundischen Clos, durch eine stützende Steinmauer eingefasst. „Rot“henberg – Wahrlich, Nomen est Omen. Die Riesling-Reben wachsen auf einem rotschiefrigen felsigen Untergrund, in den sich die Wurzeln förmlich hineinfressen müssen. Es sind sicherlich einige der ältesten Riesling-Rebstöcke Deutschlands, dazu gar wurzelecht, da sie noch vor den Schutzgesetzen gegen die Reblaus-Katastrophe in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts gepflanzt wurden. Die uralten Rebstöcke mit ihrem minimalen Ertrag führen dazu, dass der Rothenberg in seiner Jugend eher unnahbar erscheint.

Beim Rothenberg wirkt jede Facette nochmals differenzierter und intensiver als beim Pettenthal. Da sind noch mehr bewusste Ecken und Kanten, an denen man immer wieder neue Charakterzüge dieses großen Rieslings entdecken kann. Die – Verzeihung – geile Nase des 2019ers ist so rauchig und dunkel, wenn man nie einen großen Riesling im Glas hatte, weiß man gar nicht, wie intensiv mineralisch diese feine Rebsorte doch riechen kann. Der Rothenberg ist anziehend, deutlich stoffiger als all seine kleinen Geschwister vom Roten Hang. Er besitzt das mehr an Mineralität und Tiefe, in Punkto Qualität setzt er die Messlatte für das Mögliche im Jahrgang einfach nochmals eins höher als gedacht. Für H.O. zeigen sich die Großen Gewächse klar orientiert am für ihn hochspannenden Jahrgang 2002, erinnern auch an 2016. Welch geniale Mischung für alle Eingeweihten Rieslingliebhaber!

Es ist nicht das Mehr an Kraft, was den Rothenberg ausmacht, sondern das Plus an Feinheit und Tiefe. Er verweilt in einer angenehm feinpolierten, fast marmornen Haptik und verströmt doch auch Würze, zeigt Kante. Dabei dreht der Wein am Gaumen regelrechte Runden, bewegt sich weg vom Gaumen um dann wellenförmig nachzuhalten. Er schraubt sich mit Belüftung zu einem athletischen Wein empor, gewinnt mit jedem Tag der Öffnung an Dynamik. Allein schon die tagelange Entwicklung zeigt das große Potenzial dieses Weines auf. Dieser authentische, höchst individuelle Charakterdarsteller ist eine profunde Weinpersönlichkeit, braucht Zeit und Ruhe, Entspannung und Geduld, bis man erlebt, wie sich seine komplexen Schichten langsam entblättern und entfalten. Mit Flaschenreife wird er, über mehrere Stunden dekantiert, mit einem einzigartigen, spektakulären Aromenfächer brillieren.

Es sind vor allem die alten Reben, die ältesten, die hier scheinbar unbeeindruckt von Jahresverläufen tief im Gestein wurzeln und die Trauben bestens versorgen. Sie machen den Unterschied. Das ist vibrierende, kaum gebändigte Energie vom roten Schiefer! Das ist der Geschmack des Terroirs, das sind tanzende Mineralien, steinige Mineralik, Petrol auf der Zunge, salziger Herkunftscharakter, Feuerstein, eben: „Liquid Earth“! Eine steinige Macht des rotschiefrigen Bodens! Bei aller Kraft sanft getragen von einem grandiosen inneren Spannungsbogen. Ein atmosphärischer Riesling, ganz und gar ursprünglich und authentisch, der alle Sinne streichelt und beispielhaft steht für eine neue Generation trockener deutscher Rieslinge. Ein Riesling-Solitär, nobel, souverän, Weltklasse pur. Ähnlich in seiner Stilistik einem grandiosen Montrachet, nur eben in den Rheinhessischen Breitengraden mit der dort idealen Rebsorte, dem Riesling bepflanzt und von den zu den ältesten Rebstöcken Deutschlands zählenden Trauben gewonnen.

Weingut Emrich-Schönleber

MONZINGEN

© Medienagenten

„Schönlebers Rieslinge schmecken so wie nur die größten Weine der ganzen Welt!“
– Stephan Reinhardt (Parker)

„Qualitativ bin ich hochzufrieden. Ich sehe den Jahrgang im Vergleich zwischen 2009 und 2015. Er hat schon Stoff, ist aber noch feiner, eleganter und mineralischer als beispielsweise 2018.“ – Frank Schönleber

*„Wir haben supergesunde Trauben geerntet.“
– Frank Schönleber*

Es ist nicht unüblich, dass nach einem mengenmäßig großen Jahr der Folgejahrgang oft eher klein ausfällt. Denn die Natur holt sich was sie braucht. Nach dem generösen 2018er verzeichnete das Weingut Emrich-Schönleber bei den Rieslingen, die fast den kompletten Rebsortenspiegel ausmachen, die kleinste Ernte seit 1997! Früh schon im Jahr definierten die Gescheine jene Voraussetzungen. Wir hatten zum Glück noch Anfang März die Möglichkeit, persönlich in Monzingen zur Fassprobe vorbeizuschauen und uns einen Eindruck zu verschaffen. Wir können nur sagen, wir sind begeistert nach Hause gefahren und auch Frank Schönleber

kann selbstbewusst auf eine einzigartige Kollektion mit vielen Spitzen zurückblicken. Denn 2019 ist exzellent! „Qualitativ bin ich hochzufrieden,“ äußerte er sich zum Jahrgang, den er stilistisch zwischen 2009 und 2015 sieht. Ein schöner und treffender Vergleich!

Wir präsentieren Ihnen eine exzellente Kollektion, die für uns meisterlich die Stilistik des Hauses widerspiegelt. Höchst charmante und feine Weißweine, die stets geprägt sind von den exzellenten Schiefer-Lagen Monzingens. Wein, die in ihrer Jugend eine feinpolierte und angenehme Konsistenz besitzen und ebenso für ihr exzellentes Reifevermögen bekannt sind. Ein schnörkelloser und stilvoller Jahrgang steht uns bevor, dessen Frucht im besten Sinne kraftvoll daherkommt, aber trotzdem durch eine noble und kühle Zurückhaltung überzeugt. Eine Kombination, die für uns einzigartig ist!

Besonders gefällt uns dieses Jahr der Einstiegsbereich. Die Burgunder überzeugen mit schlanken 12,5% Vol. und einer noblen Balance. Sie sind für uns in ihren Proportionen per-

fekt eingefangen. Auch die Reserve-Qualitäten zeigen sich ganz fein, dabei stets im Holz zurückhaltend und mineralisch betont. Der Gutsriesling ist von einer besonderen Güte, die wir einfach in dieser Preisklasse hervorheben wollen. Echte Klasse gibt es bereits mit den „kleinen“ Großen Gewächsen, dem Halgans und dem Frühtau. In unserem Traditionsbetrieb von der Nahe, der zu den besten Betrieben Deutschlands gehört, allein die Konstanz spricht hierfür (wir denken an 5 Sterne im Eichelmann, 5 F im Feinschmecker, 5 Sterne im Vinum-Wein-guide und der Einordnung als Weltklasse-Betrieb bei Wein-Plus), gab es letztjährig Zuwachs! Seit jeher prägen die beiden Monzinger Lagen Halenberg und Frühlingsplätzchen die Kollektion von Werner und Frank Schönleber. Im zweiten Jahrgang verkosten wir nun den Monzinger Niederberg, welcher das Lagen-Portfolio unseres ehrwürdigen Betriebes von der Nahe bereichert. Die 4,2 ha umfassende Lage trumpft mit der gleichen Bodens-Struktur wie der Halenberg auf und befindet sich in flacherer Neigung unweit der monolithischen Lage. Ein fantastischer Wein, der es in sich hat!

Seit vielen Jahren zählen die Weine von Werner und dessen Sohn Frank Schönleber zu unseren persönlichen Favoriten. Mit den Großen Lagen Frühlingsplätzchen und Halenberg, die sich wie ein ideales Pärchen ergänzen, zählen die Weine aus dem Monzinger Vorzeigebetrieb zur absoluten deutschen Spitze. Das Weingut Emrich-Schönleber ist ein Klassiker, welches aber nicht nur die deutsche Weinlandschaft geprägt hat, sondern mit seinen Weinen aus diesen beiden legendären Lagen den Ruf deutscher Weine und deren Renommee auf der internationalen Bühne in den Fokus der interessierten Weinöffentlichkeit gerückt hat. In den 60er Jahren waren es zuerst Werner Schönlebers verblüffende edelsüße Spitzenweine, die Aufmerksamkeit erregten, seine trockenen Gewächse taten es ihnen aber schnell gleich. Probiert man heute die ersten trockenen Rieslinge dieser Zeit, so zählen sie zur Spitze dieser Epoche und viele Weinsammler, die heuer nach dem neusten Jahrgang des Großen Gewächses aus dem Halenberg lechzen, begeben sich auf die Suche nach den mittlerweile heiß begehrten trockenen Klassiker der früheren Jahre, die schon damals stilprägend waren und andeuteten, welch großartige Zukunft trockenen Rieslingen bevorsteht. Denn diese Weine besitzen immer noch eine atemberaubende Frische bei einem feinen mineralischen Kern.

Ja, Schönlebers Weine sind auch heute stilprägend, mit ihrem glockenklaren Stil, den zartwürzigen und mineralischen Großen Gewächsen, die vor allem mit einigen Jahren Reife wie immer zur deutschen Spitze zählen.

Der Gault Millau bringt es auf den Punkt: „Die Weinwelt singt seit Jahren ein Loblied auf Werner Schönleber - und vergisst dabei, dass Sohn Frank bereits seit 2006 für den

Keller verantwortlich ist. Hier ist der Übergang so fließend gewesen, dass ihn kaum jemand außerhalb der Familie wahrnahm. Ein Riesenkompiment für Frank Schönleber und ein klares Indiz für die Harmonie in der Winzerfamilie. Ihre Arbeit gleicht einer perfekten Deklination.“

Werner und Frank Schönleber
haben ihr traditionsreiches
Weingut in den Olymp deutscher
Weltklasseerzeuger katapultiert.

Werner und Frank Schönlebers grandiose Charakterweine stehen in der großen Tradition einer jahrhundertalten Kultur und gehören zur schönsten und edelsten Ausprägung ihrer Sorte!

Doch möchten wir uns nun voll und ganz der aktuellen Kollektion widmen und wünschen Ihnen schon jetzt viele genussreiche Stunden mit den fantastischen Weinen aus Monzingen!



RIVANER TROCKEN 2019

Ein federleichtes Schmankerl!

DNAo4319	Emrich-Schönleber Rivaner trocken 2019	DV 12% Vol.	10,53 €/l	7,90 €
----------	--	-------------	-----------	--------

Das schicke durchsichtige Weinfläschchen deutet bereits farblich an, dass wir es hier mit einem federgewichtigen und animierenden Weißwein zu tun haben. Der Rivaner, vielen auch als Müller-Thurgau bekannt, ist ein kleines Schmankerl im Portfolio der Schönlebers. Obwohl die Gewichtung mit 86% Rebsortenanteil ganz klar beim Riesling liegt, ist dieser Wein mittlerweile nicht mehr wegzudenken. Diese animierende Einstiegsdroge in die magischen Weinwelten der sympathischen Nahe-Familie setzt sich auch bewusst von den Rieslingen ab.

Er duftet nach Muskatnuss, Williams-Birnen und weißen Blüten. Sogar eine frische und würzige Hopfennote können wir hier entdecken. Das ist

belebend und vor allem angenehm leicht. Am Gaumen zeigt der Rivaner einen feinen Schmelz ohne zu cremig zu geraten. Er bleibt nämlich eher leicht und geradlinig in seiner Art. Die Aromen von Williams-Birnen, Muskatnuss und Nashi-Birne zeichnen eine zarte Frucht. Perfekt für die Terrasse an warmen Sommertagen, als Begleiter zur leichten Küche oder feiner Aperitif. Er wirkt in seiner ganzen Art nahezu schwerelos, und wer gerne zarte und erfrischende Roséweine oder Blanc de Noirs trinkt, wird auch mit diesem Weißweinpendant größte Freude haben. Kein Wein zum Einlagern, sondern für sofortigen Trinkspaß – Öffnen, wegzischen und genießen!

WEISSBURGUNDER TROCKEN 2019

Erfrischender und subtiler Weißburgunder

DNAo43319	Weissburgunder trocken 2019	12,5% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
-----------	-----------------------------	------------	-----------	--------

Beim Riesling gibt es dieses Jahr zwar im Weingut Emrich-Schönleber nur äußerst geringe Mengen, dafür konnte Frank aber bei den Burgundern in die Vollen gehen. Ausgebaut im Stahl und großen Holzfässern von 2.500 bis 3.000 Liter Volumen, zeigt sich die filigranste der Burgunderrebsorten mit bestens verpacktem Holzeinsatz. Die Trauben stammen hier von traumhaften Lagen Monzingers mit sonniger Südexposition und lehmreichen roten Schieferböden. Wir werden dabei nicht müde zu betonen, wie gelungen wir den Jahrgang 2019 für Burgundersorten halten. Denn anders als im Vorjahr, wo die Winzer höchst sensibel agieren mussten um schlanke Basisweine zu keltern, bewegt sich im Jahrgang 2019 alles im grünen Bereich. Mit 12,5% Vol. besitzt dieser Gutswein ideale Proportionen. „Qualitativ bin ich hochzufrieden. Ich sehe den Jahrgang im Vergleich zwischen 2009 und 2015.

Er hat schon Stoff, ist aber deutlich feiner, eleganter und mineralischer als beispielsweise 2018,“ so Frank Schönleber bei unserer Fassprobe im Frühjahr.

Eine feine Nase zeichnet dieser Wein. Er duftet subtil zitronig und floral. Birnenspalten mischen sich dazwischen. Das ist ein elegantes und offenes Bouquet, welches mit einer zarten Muskatnusswürze eine weitere Dimension erlangt. Am Gaumen schmeckt der Weißburgunder so, wie ein Wein dieser Klasse sich präsentieren muss. Seidig, frisch und klar, dabei bereits jetzt bestens ausgewogen. Ein großer Teil lag dieses Jahr im Stahl, der Holzanteil ist gegenüber dem Vorjahr etwas zurückgefahren, weil es dem Jahrgang besser steht. Das sehen wir auch so! Für uns ein wunderbarer Burgunder und im Preisbereich unter 10 Euro schon eine echte Bank!



WEISSBURGUNDER -S- TROCKEN 2019

Die logische Konsequenz des Einstiegs-Weißburgunders

DNA043519	Emrich-Schönleber Weißburgunder -S- trocken 2019	12,5% Vol.	20,00 €/l	15,00 €
-----------	--	------------	-----------	---------

Frank Schönlebers Weißburgunder -S- ist die logische Weiterentwicklung seines Basis-Weißburgunders. Er wurde nun komplett im großen Holz (3.000 Liter) ausgebaut und die Trauben stammen im Wesentlichen aus einer Parzelle, die mitten im Frühlingsplätzchen gelegen ist, nämlich direkt unterhalb der Lagenbeschilderung. In seiner bescheidenen und zurückhaltenden Art urteilt Frank: „Der Wein ist meiner Meinung nach nochmals deutlich griffiger und schöner geworden, dank seiner mineralischen Ader. Er erinnert auch schon ein bisschen an Burgund.“ Stuart Pigott, der gemeinsam mit James Suckling wohl zu jenen Kritikern gehört, die übers Jahr die meisten internationalen Weine verkosten, fasst es deutlich mutiger zusammen: „Warum sollten Sie viel mehr Geld für einen Premier Cru aus Chablis ausgeben, wenn dieser Wein eine vergleichbare Qualität bietet?“

Im Vergleich zum Gutswein duftet dieser Weissburgunder intensiver, zeigt sich kraftvoller. Das Holz ist hier aber nicht in Form von Vanille spürbar.

Es gibt dem Wein einfach mehr Tiefe, Volumen, bleibt aber ebenso klar und pur. Es riecht nach Forellen-Birnen, weißen Blüten und getrockneter Kamille und einer höchst angenehmen Holzfassnote. Am Gaumen ist der Weissburgunder dann überraschend schlank und griffig. Genau so muss das sein! Die zarte Cremigkeit gibt ihm Tiefe, die nussig-birne Aromatik eine schöne Eleganz. Unterlegt wird das Ganze von einer feinen Salzigkeit. Wunderschön geradlinig, 2019 ist einfach prädestiniert für athletischere Burgunder-Weine. Deshalb bringt auch dieser Weissburgunder wunderbar sportliche 12,5% Vol. auf die Waage.

Diese Cuvée demonstriert eindrucksvoll, mit welchem intuitivem Feingefühl Frank und Werner das so oft beschworene Terroir ihrer großen Lagen über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transmittieren. Die interessante Verbindung aus fast öliger Konsistenz am Gaumen, aber schlanker Frucht, verleiht dem Wein Finesse und Charme.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2025+



GRAUBURGUNDER -S- TROCKEN 2019

Ein Klassiker unseres Programms.

DNA041819	Emrich-Schönleber Grauburgunder -S- trocken 2019	12,5% Vol.	20,66 €/l	15,50 €
-----------	--	------------	-----------	---------

Das Weingut-Schönleber und Grauburgunder bilden eine lange Erfolgsgeschichte bei Pinard de Picard. Seit vielen Jahren, genauer seit dem großen Grauburgunder-Pinot Grigio-Vergleichstest der „Süddeutschen Zeitung“, der den Grauburgunder -S- der Schönlebers auf Platz 1 gesehen hat (die Juroren waren eine Gruppe deutscher und italienischer Sommeliers), mit einem klaren Triumph der Grauburgunder über ihre italienischen Brüder, handelt es sich bei diesem Wein um einen Klassiker unseres Programms, der nicht mehr wegzudenken ist.

2019 ist Frank Schönleber ein großer Wurf gelungen, die Jahrgangsbegebenheiten lieferten eine grandiose Vorlage, die nur noch umgesetzt werden musste. „Ich finde, die 2019er Burgunder haben eine tolle Balance in jeglicher Beziehung und ich bin sehr zufrieden damit,“ so der Meister seines

Fachs. Ausgebaut im großen Holz, überzeugt er durch seine feine Einbindung der Frucht und Mineralität im jugendlichen Stadium. Es duftet zart nussig aus dem Glas, die Frucht definiert sich über Honigmelonen und kleine Birnen von Streuobstwiesen. Am Gaumen zeigt sich der Wein klar und transparent, ebenfalls zart nussig und cremig. Er besitzt auch einen angenehmen Grip am Gaumen, ohne zu hart daherzukommen. Alles ist hier am richtigen Fleck und das von Anbeginn. Buttrige Noten von neuholzgeschwängerten Grauburgundern findet man hier nicht vor. Die Qualität dieses Weines ist Werner und Frank viel zu lieb und teuer, um dessen feinen Facetten mit Barriques zu überschminken. Und so bleibt der Wein animierend, mit feinem erdigem Unterbau und einer unserer Grauburgunderfavoriten.





EMRICH-SCHÖNLEBER RIESLING TROCKEN 2019

Ein exzellenter Gutswein mit starkem Charakter

DNA040519	Emrich-Schönleber Riesling trocken 2019	DV 12,5% Vol.	13,20 €/l	9,90 €
-----------	---	---------------	-----------	--------

Es sind vor allem die Einstiegsweine, die uns unverfälscht vom Charakter des neuen Jahrgang berichten und bereits einen wundervollen Ausblick erlauben auf die Großen Gewächse. Der Gutsriesling von Emrich-Schönleber ist natürlich die Visitenkarte des Weinguts. Dieser steht ganz im Zeichen des Jahrgangstypus 2019. Im Weingut Emrich-Schönleber übrigens jener mit dem kleinsten Ertrag bei den Rieslingen seit 1997! „Die Gescheisanlage der Trauben definierte quasi schon vor, welche Menge es gab. Nach dem mengenmäßig starken Jahrgang 2018 haben sich die Reben 2019 einfach erholt, zudem kam es zur Verrieselung während der Blüte ob der hohen Temperaturen. Qualitativ bin ich jedoch hochzufrieden mit dem 2019er,“ so Frank Schönleber über die Parameter des Jahrgangs.

Uns überzeugt dieser Gutswein so stark wie schon lange nicht mehr. Ja, wir würden ihn fast eine Kategorie höher ansiedeln, so sehr gefiel er uns bei der Fassprobe im März vor Ort. Er duftet höchst facettenreich und zart. Da finden sich florale Düfte,

auch etwas Muskatwürze und ein Hauch Kräuter sowie Aloe Vera im Glas. Der Riesling wirkt kühl und mineralisch anstatt tropisch! Am Gaumen zeigt er sich schön trocken und balanciert. Ihn durchzieht eine Leichtigkeit, wie sie für das Weingut Emrich-Schönleber seit jeher stilbildend ist. Die Seidigkeit und Feinheit am Gaumen ist betörend, die Aromen zwischen Aloe Vera, Grüntee und Limettenabrieb schwankend. Das ist ein bärenstarker Gutswein, der herb daherkommt aber nicht kantig, dessen frische Säure Lust macht auf ein weiteres Glas.

Kurzum: Gutsriesling, der direkt nach dem Eingießen präsent ist und große Trinkfreude bereitet. So kann Gutsriesling begeistern! Jeder Schluck dieses phantastischen Einstiegsweins in die magische Welt der Schönleberschen Gewächse vermittelt dem Genießer ein frisches, befreiendes Gefühl, wie es nur ein rassiger und zugleich harmonischer Riesling vermag.



LENZ, RIESLING QBA (HALBTROCKEN) 2019

Ein klarer Sommerwein!

DNA042019	Lenz, Riesling Qba (halbtrocken) 2019	12% Vol.	14,60 €/l	10,95 €
-----------	---------------------------------------	----------	-----------	---------

Der Lenz ist stets der etwas vollere Gutsriesling. Durch einen Hauch Fruchtsüße verströmt er eine charmante Fülle und Balance, bei der jeder Novize sofort zum Weinliebhaber wird. Er stammt von roten Schieferböden, davon gar Parzellen aus dem Frühlingsplätzchen sowie angrenzende Lagen mit ähnlicher Bodenstruktur. Ein Riesling, der wie ein Sonnenfänger über die Felder zieht, ein Muntermacher erster Güte und federleichter Riesling, dessen schwebende Stilistik ganz dem Weingutsstil entspricht. Allein die Nase ist wunderbar zart und fein. Es duftet expressiv nach Zitronen und Pampelmusen, auch einem Hauch Aprikosen. Am Gaumen, da schwebt der Riesling, zeigt sich saftig und zu keinem Zeitpunkt süßlich. Zitronen und Pampel-

musen sowie eine zarte Schieferwürze prägen die Aromatik. Einfach ein feiner, mineralischer, floraler Riesling, der mit seiner schwebenden Leichtigkeit und duftigen Transparenz schier den Atem raubt. Er besitzt etwas mehr Fruchtsüße als der trockene Gutsriesling. Das macht ihn in der Jugend geschmeidiger und es liegt für uns Nahe (!), ihn auf der Terrasse zu trinken. „Wichtig ist mir beim Lenz, dass der Geschmackseindruck passt. Er soll schlank und süffig sein, eine angenehme Frische besitzen und zum nächsten Schluck animieren,“ schwärmt Frank.

Perfekter Aperitif zum Beginn eines Festes oder Essens und ein genialer Terrassenwein!



Die Schönlebers: Anne und Werner, sowie Frank und Anja



RIESLING „MINERAL“ TROCKEN 2019

„Das Wort auf dem Etikett verspricht genau das, was der Wein liefert.“ – Jancis Robinson

DNA04119	Riesling „Mineral“ trocken 2019	12,5% Vol.	19,86 €/l	14,90 €
----------	---------------------------------	------------	-----------	---------

Der Name ist Programm! Der Riesling „Mineral“ von Emrich-Schönleber begeistert uns jedes Jahr aufs Neue. Es gibt für uns keinen anderen Wein, der die Stilistik des Hauses derartig gut veranschaulicht wie dieser. Ein glockenklarer, fast tänzelnder Riesling, der neben einer feinen Frucht vor allem die pure Mineralität der Rieslingtraube betont. Genau dieses Schauspiel, die gegen die Mineralität ankämpfende Frucht und die Leichtigkeit, eine stets vibrierende, aber eben harmonisch integrierte und belebende Säure und tiefgründige Würzigkeit machen den Stil des Hauses aus. Und in seiner attraktiven Preisklasse wäre der „Mineral“ für uns die erste Adresse, wenn Sie werte Kunden, einen Eindruck bekommen wollen, welche Klasse die beiden Großen Gewächse Frühlingsplätzchen und Halenberg auszeichnet.

Allein die Nase lässt uns eintauchen in eine Aromenwelt, die von Schieferwürze geprägt wird. Der 2019er Riesling „Mineral“ zeichnet eine dunkle Aromatik, wirkt verrückt. Und dann sind da Anklänge von Birnenspalten, etwas Zitrusfrucht. Dieser animierende und schlanke „Gutsriesling“ überzeugt durch seine kühle Art. Ein Riesling, der von seinen

durch Schiefer und Quarzit geprägten Böden berichtet. In sich ruhend, seidig und schlank. Jahr für Jahr einer der feinsten Rieslinge seiner Preisklasse. Er stammt übrigens meistens aus dem Monzinger Niederberg (aus dem Frank Schönleber aus den besten Parzellen und ältesten Reben seit zwei Jahren ob seiner Einzigartigkeit auch separat eine Wein ausbaut) und je nach Jahrgang ist auch mal ein Anteil aus dem Halenberg enthalten. Noble Herkünfte, die man schmecken kann! Jeder Schluck dieses phantastischen Einstiegweins in die magische Mineralien-Welt der Schönleberschen Gewächse vermittelt dem Genießer ein frisches, befreiendes Gefühl, wie es nur ein rassischer und zugleich harmonischer Riesling vermag!

Dieser authentische, zutiefst salzig-mineralische Naheklassiker hat ein derartig fabelhaftes Niveau, dass in einer Blindprobe manch wesentlich teurere Große Gewächse gegen diese Referenzqualität keine Chance besitzen! Es handelt sich hierbei um einen unverzichtbaren Wein, einen der großen Schönleber-Klassiker.

Dieser Schönleber-Klassiker bereitet direkte Freude, besitzt aber Reifepotenzial bis mindestens 2028.



„FRÜHTAU“ MONZINGER RIESLING TROCKEN 2019

Großer Auftritt für den Riesling vom Schiefer

DNA040619	„Frühtau“ Monzinger Riesling trocken 2019	12,5% Vol.	23,33 €/l	17,50 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Glücklich kann sich schätzen, wer einige gereifte Jahrgänge vom Frühtau im Keller hat. Ja, aus der Großen Lage Frühlingsplätzchen stammt dieser Hammerwein, der seit 2015 bei unseren sympathischen Schönlebers unter dem Namen ‚Frühtau‘ abgefüllt wird und zuvor als Frühlingsplätzchen Spätlese trocken vermarktet wurde.

Denn dieser feine Wein besitzt bereits fast die Güte der großen Weine, gehört er doch zu der extrem beliebten Liga der Weine, die wir gerne als „kleines Großes Gewächs“ bezeichnen, so wie Klaus Peters „Von der Fels“, Tim Fröhlichs „Schiefer- und Vulkan-gestein“ oder die Terroir-Linie aus dem Hause Rebholz in der Pfalz.

2019 brachte im Weingut Emrich Schönleber wunderschöne Gutsweine hervor, feinzelebrierte Ortsweine und bei den Lagenweinen konnte sich Frank so richtig austoben. Der „Frühtau“ ist ein Beweis für die Exzellenz des 2019er Jahrgangs. Er duftet fein und verspielt nach gelbem Tee, reifer Kiwi und auch etwas Passionsfrucht. Da ist eine Exotik im Glas, die nicht laut daherkommt, aber auch eine feine, fast schon verspielte Reife, die wunderbar

harmonisch und intensiv ausfällt. Zwischen dieser Frucht scheint auch eine angenehme Grünwürze hindurch, die dem Wein ein enges Korsett gibt, ihn bisweilen als kühl erscheinen lässt. Am Gaumen, da zeigt sich der Schieferverwitterungsboden des Frühlingsplätzchens, jener beeindruckenden Lage, die sich vor der Ortseinfahrt Monzingers und nur wenige hunderte Meter vom Weingut gelegen in steilem Hang erstreckt. Der „Frühtau“ hat stets etwas Feminines und verspieltes. Da ist Leichtigkeit im Glas. Doch zeigt der Wein eben auch schon eine enorme Tiefe für einen Riesling dieser Preiskategorie. Was beeindruckt, ist die verspielte Art des Frühlingsplätzchens, die auch im Frühtau durchschlägt und hier in cremigerer Form vorhanden ist. Sie spiegelt das einzigartige Terroir der Monzinger Lage Frühlingsplätzchen in all ihren Facetten wider, da sich der Charakter der exzellenten Lage von Jahr zu Jahr deutlicher manifestiert. Ein wunderbar trockener und doch seidiger, fast polierter Riesling der Extraklasse. Undenkbar, diesen Wein im Jahrgang 2019 nicht zu mögen!

Zu genießen ist dieser geniale Wein ab sofort bis ca. 2030



„HALGANS“, RIESLING TROCKEN 2019

Halgans: Dem Großen Gewächs dicht auf den Fersen!

DNA040119	„Halgans“, Riesling trocken 2019	12,5% Vol.	25,33 €/l	19,00 €
-----------	----------------------------------	------------	-----------	---------

Aus der majestätischen Lage Monzinger Halenberg, bis 2015 als Spätlese trocken deklariert, stammt dieser Wein, der seit Anbeginn als offener Geheimtipp galt. Denn im Prinzip steckt hier ja auch ein „kleines“ Großes Gewächs in der Flasche, siehe Kellers ‚Von der Fels‘ oder Schäfer-Fröhlichs ‚Schiefergestein‘!

Stellt man den Halgans dem Frühtau gegenüber, so muss man kein Profi sein, um herauszuschmecken, welcher Provenienz beide Rieslinge entstammen. So typisch zieht sich die Lagencharakteristik durch die kleinen Geschwister der Großen Gewächse. Der Frühtau exotisch und expressiv, dabei federleicht, der Halgans dunkler und würziger im Bouquet. Am Gaumen griffig, fast tief geprägt. Er besitzt in der Jugend weniger Spiel als der quicklebendige Frühtau-Riesling, strahlt dabei aber auch eine monolithische Kraft aus. Er, der vom blauen Schiefer stammt, zeigt eine rote Frucht, die von subtiler Spontanvergärung und reifen Zitronen geprägt ist. Man spürt hier einfach, dass ein großer Wein im Glas ist. Die Aromatik treibt dem gerührten Verkoster schier die Tränen in die Augen. Welch tolle cremige Textur verwöhnt die Zunge. Große innere Dichte und eine messerscharfe Präzision. Und Welch verführerisch noble Fruchtklänge nebst feinwürzigen, ja tabakigen Noten. Die Lebensfreude, die Lebendigkeit, die Rasse, die Eleganz und

der verführerische Charme dieses kleinen Halenbergs machen diesen Wein so grandios, der immer etwas ungestümer als das Große Gewächs daherkommt.

Frank Schönleber vergor diesen Wein spontan, baute ihn dann im großen Holz aus, so wie auch die Großen Gewächse. 2019 brilliert einfach! Der „Halgans“ verströmt seine feine Magie. Bildlich gesprochen: Zitrone, die auf warmem Schiefer serviert wird. Man spürt, dass der Halenberg ein magerer Standort ist. Der Wein besitzt Tiefe und Kraft, ohne schwer zu sein. Seine zarte Phenolik leitet den engmaschigen Wein, dessen Lagencharakteristik unverkennbar heraussticht. Die Trauben waren hier wunderbar kleinbeerig, der Schalenanteil etwas höher, auch weil die Beeren mehr Sonne abbekamen und sich hiervor wohl schützten. Das erklärt die Engmaschigkeit und feine Textur des Weins.

Halgans 2019: Anwärter auf einen der besten trockensten Riesling des Jahrgangs unter 20 Euro? Wir trauen es ihm zu! Dieser Klasse-Riesling besticht durch feine Textur, Kraft und Spannung am Gaumen. Ein MUSS für alle Riesling-Fans.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis ca. 2030



MONZINGER NIEDERBERG RIESLING TROCKEN 1G, 2019

Feine Lage von mindestens 35jährigen Reben

In Reservierung, Auslieferung ab September 2020

DNA043719

Monzinger Niederberg Riesling trocken 1G, 2019

12,5% Vol.

34,66 €/l

26,00 €



Vergangenes Jahr feierte der Niederberg Riesling sein Debüt. Ein Neuzugang, der Riesling-Fans hellhörig werden ließ. In der traditionsreichen und konstanten Geschichte des Weinguts Emrich-Schönleber gab es einen bedeutenden historischen Zuwachs. Seit jeher prägen die beiden Monzinger Lagen Halenberg und Frühlingsplätzchen die Kollektion von Werner und Frank Schönleber. Und seit jeher gehen Trauben aus dem Monzinger Niederberg in die fantastischen Weine der Schönlebers ein. Doch wurde diese Lage zuvor niemals separat gefüllt und dürfte damit auch den größten Liebhabern des Monzinger Traditionsbetriebs unbekannt sein. Die bereits auf Weinkarten von 1901 vorzufindende Lage, die nach den VDP-Statuten als 1. Lage eingestuft wird, befindet sich unweit des Halenbergs in einer etwas flacheren Neigung. Die 4,2 ha umfassende Lage besticht durch die gleiche Bodenstruktur wie der Halenberg. Blauschiefer und Quarzit durchziehen diese kühle Lage, die aufgrund ihrer im Tal gelegenen Exposition etwas weniger von der Thermik geprägt wird als das Große Gewächs.

Es gab eine lange Findungsphase, bis Werner und Frank beschlossen, diese 1. Lage gesondert auszubauen. Sie ging zuvor oft in den Riesling „Mineral“ ein. Doch merkten Vater und Sohn, dass in warmen Jahren diese sehr hochwertigen Trauben dem Wein eine intellektuelle Tiefe gaben, die im Einstiegsbereich eher am frühen Genuss hindert, in kalten

Jahren den Mineral karger erscheinen ließ, als er sein sollte. Nein, der Niederberg war ein Querkopf und eigenständiger Denker und bettelte geradezu darum, separat vinifiziert zu werden. Vergangenes Jahr war es soweit und mit 93 Punkten von Stephan Reinhardt (Parker) war der Riesling auch gleich ein großer Kritiker-Erfolg.

Da wir diesen Neuzugang im Schönleberschen Portfolio nun erst im zweiten Jahrgang im Glas haben, möchten wir keine Stildefinition in Stein meißeln, die durch die Jahrgangstypizität dominiert werden könnte. Denn um einen echten Lagencharakter zu erkennen, muss man Weine in ihrer Gesamtheit über viele Jahrgänge verkosten. Was wir aber sagen können ist, dass der Niederberg qualitativ, zumindest für uns, grob gesagt zwischen Halgans und den Großen Gewächsen einzuordnen ist. Er zeigt sich klar definiert und fein im Bouquet. Das ist präzise, von nicht zu reifer Zitrusfrucht geprägt und subtil würzig. Am Gaumen leitet eine feine Phenol-Struktur den Riesling, der mit intensiver Schieferwürze und gelbpflaumiger Frucht ganz fein und lange nachhallt. Das hat Tiefe, Eleganz und Ausstrahlung. Kein Wunder, hat Frank Schönleber diesen Wein doch absolut gleich behandelt wie seine beiden Großen Gewächse. Das ist schon hochfein und schon eine Klasse überhalb des ‚Halgans‘ und ‚Frühtaus‘ einzustufen. Eine absolute Bereicherung im Portfolio von Emrich-Schönleber!



FRÜHLINGSPLÄTZCHEN RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2019

Frühlingsplätzchen 2019: Höchst charmant!

DNA040719

Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs 2019 12,5% Vol.

54,66 €/l

41,00 €

„Top 11 der Spitzenweine 2018“ in der F.A.S. laut Stephan Reinhardt!

Immer und immer wieder hat das Frühlingsplätzchen in zahlreichen Blindproben gereifter Großer Gewächse bei Kritikern und auch hier bei unserer jährlich durchgeführten 10-Years-After-Probe der besten Großen Gewächse bewiesen, dass es absolut auf Augenhöhe mit dem Halenberg einzustufen ist. Denn das Frühlingsplätzchen steht oft nach über 10 Jahren Reife am filigransten und zartesten da, beeindruckt dann ob des jugendlichen Stadiums und der Feinheit am Gaumen. Frühlingsplätzchen. Allein diese Lagenbezeichnung strahlt etwas Leichtes und für viele auch Feminines aus. Ein zarter Lagenname, der auch so wunderschön dem Charakter dieser Monzinger Paradelage entspricht, die voller Charme und Seidigkeit sowie einer unerreichten Leichtigkeit wunderschöne Attribute für trockenen Riesling ausstrahlt.

Jene Lage, die von rotem Schiefer und tiefgründigem roten Lehm geprägt ist, die sich am Ortseingang Monzingers entlang der Bundesstraße erstreckt und mit ihrer rampenförmigen Auslegung beeindruckt, präsentiert sich in der Jugend stets offen und charmant. Dieser expressive und leichte Charakter hat manch Fehlurteil ergeben. Gegenüber dem stets kraftvolleren und monolithischeren, da so dunkel wirkendem Halenberg, wurde den Weinen aus dieser Lage gelegentlich ein kürzeres Potential zugeschrieben. Welch Irrtum!

Dabei hat das Frühlingsplätzchen über die Jahre stets mehr an Kontur und Präzision gewonnen, sodass wir heute, und um die Erfahrung gereifter Jahrgänge reicher, von zwei ebenbürtigen Lagen sprechen. Ja, manchmal, speziell in wärmeren Jahrgängen, hat es die Lage sogar leichter und damit ein wenig die Nase vorn!

Dank der Schieferböden mit lehmigen Anteilen konnten hier die Rieslingtrauben nämlich bestens durch den trockenen Sommer kommen. Es ist schwer, das berührende Erlebnis beim Genuss dieses Großen Gewächses von alten Reben aus einer Parzelle adäquat zu beschreiben. Wie erfasst man dieses phantastische Kaleidoskop an Aromen, das komplexe Potpourri an Düften...?

Zart lautet das Stichwort! Das Bouquet wirkt seidig und weich, Grapefruitspalten, und Frühlingsblüten



so wie ein Hauch Muskatnuss steigen aus dem Glas. Das ist höchst verführerisch und fein gewoben. Birnenspalten steigen auf, Kernobst können wir hier nicht ausmachen. Der Jahrgang strahlt eine Frische aus, die eine andere, eher hellere Fruchttausprägung ergab. Am Gaumen ist der Riesling einfach nur fein und intensiv. Ein einnehmender trockener Riesling, dessen feiner Extrakt das Stichwort Charme aufkommen lässt. Der Wein tänzelt am Gaumen, ist niemals hart und abweisend, nie laut, sondern stets kühlend und entspannend. Dieser filigrane Weltklasseriesling schwebt geradezu in einer feinen, prononcierten Säure über die Zunge, fast schon so, wie man es von großen Weinen der Mosel kennt. Mandarinen und ein Hauch nobler Yuzu-Frucht wird hier verströmt. Das ist hochfein und völlig schwebend, ja so federleicht und filigran wie ein frisch gebrühter Jasmin-Tee, der ebenfalls nur durch das Schwenken mit frischen Blüten aromatisiert wurde, dessen Blumigkeit aber kaum zu greifen ist. Ein Weltklasse-Riesling, von dem es im Jahrgang 2019 leider nur wenige Flaschen gibt, denn die Erträge lagen beim Riesling so niedrig wie zuletzt 1997!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2038+.



HALENBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2019

Halenberg 2019: Dramaturgie pur!

DNA040219	Halenberg Riesling Großes Gewächs 2019	13% Vol.	58,66 €/l	44,00 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Subskription, Auslieferung ab September 2020

Wenn wir den Halenberg und das Frühlingsplätzchen vor Auge haben, fällt uns das wohl berühmteste Zitat aus Goethes Faust ein: „Zwei Seelen wohnen, ach! in meiner Brust, die eine will sich von der andern trennen: Die eine hält in derber Liebeslust sich an die Welt mit klammernden Organen; die andre hebt gewaltsam sich vom Dust zu den Gefilden hoher Ahnen.“ Beide Große Gewächse sind keine Konkurrenten. Doch finden wir uns jedes Jahr im Zwist um die Vorherrschaft der beiden großen Weine des Hauses. Ein Wechselbad der Gefühle, bei dem sich je nach Tagesstimmung und Reifestadium andere Präferenzen ergeben. Das Frühlingsplätzchen ist in all seiner Beschwingtheit wohl mehr dem Transzendentalem zugeneigt, schraubt sich in himmlische Sphären empor, der kräftige Halenberg mit seiner dunklen Mineralik bleibt der Erde treu, wenngleich sein monolithisches Charisma in der Jugend wie nicht von dieser Welt erscheint.

Halenberg, das ist wahrlich ein Großes Gewächs, das den Liebhaber, hat man jemals diesen Wein im Glas gehabt, unentrinnbar in sein Gravitationsfeld zieht und nie mehr loslässt! Fasziniert das Frühlingsplätzchen von Anbeginn wie ein liebreizendes junges Mädchen, das verträumt durchs Leben tänzelt, so kommt der Halenberg als aristokratischer Charakterkopf daher. Halenberg braucht seine Zeit! Und es ist der im Halenberg dominierende blaue Schiefer (an manchen Stellen trifft man sehr schnell auf nackten Fels), der die Basis für die komplexe, tiefgründige Mineralität (Feuerstein!) dieses großen Rieslings legt, der enorm dicht, kompakt und konzentriert im Glase steht. Was für ein singulärer Terroirwein von einer zwar kleinen, aber zweifellos einer der besten und spannendsten Lagen Deutschlands!

2019 deutete sich bereits früh an, dass die Rieslinge neben niedrige Erträge liefern würden. Wohl auch, weil sie sich nach dem mengenmäßig großzügigen Jahrgang 2018 einfach erholen mussten. Die Natur sorgt eben immer für einen ausgewogenen Lauf der Dinge. Bis Ende Mai war es laut Frank eher kühl, sodass das Jahr mit langsamem Wachstum startete. Erst im Juni legte die Sonne los, dafür dann umso intensiver. So sehr, dass auch die kurzen Regenfälle wortwörtlich wie ein Tropfen auf einen heißen Stein ausfielen. Es ist dem Alter der Reben zuzuschreiben, dass diese die Hitze ohne Probleme

überstanden. Trockenstress hatten Schönlebers dieses Jahr nicht zu verzeichnen. Abseits dieser Wetterkapriolen entwickelte sich der Jahrgang zunehmend zu einem klassischen Lesefenster. Es gab kühle Nächte, die Trauben konnten gut ausreifen und es war kühler als im Vorjahr. Und so ernteten sie wunderbare Trauben im Halenberg. Bei unserer Fassprobe spürte man bereits die Größe des 2019er Halenbergs. Nicht etwas, weil er so facettenreich ausfiel, sondern ob seiner enorm langsamen Entwicklung. Er wirkt noch völlig verschlossen und jugendlich, meistens ein gutes Zeichen für großes Potenzial, kerngesunde Trauben und höchst schonende Behandlung im Keller. So bescheinigte uns Frank auch, dass der Halenberg dieses mal eher langsam vor sich hingor. Der Halenberg spiegelt vielleicht am besten Franks Bild vom Jahrgang 2019 wider, den er stilistisch zwischen 2009 und 2015 einsortiert.

Er verströmt einen dunklen Charakter, zeigt sich kraftvoll und zartheftig. Eine einnehmende Opulenz steigt aus dem Glas, ohne eine klar definierte Frucht zu verströmen. Nein, wir reden hier eher von Hefe und Gestein, von Schieferwürze als von Frucht. Diese zeigt sich in Form von hellem Wiesenobst, etwas Quitten, Äpfel und kleine Birnen. All das wird unterlegt vom Schiefer, von getrockneten Kräutern. Am Gaumen legt sich der Halenberg kraftvoll nieder, wie ein Adler, der sich auf einem Felsvorsprung mit breit ausgestreckten Flügeln niederlässt, dort einen Moment verweilt und dann zum Abflug ansetzt. Der Klassiker des Hauses ist unter allen Großen Gewächsen Deutschlands eines der begehrtesten, ein echter Blue-Chip und ein Evergreen unter den trockenen Rieslingen, den man in jedem Jahrgang blind kaufen kann. Denn dem Halenberg eilt ein legendärer Ruf voraus!

Es ist die abgründige, ausgeprägt mineralische und kräuterwürzige Nase, die sofort klarstellt, dass wir es hier nur mit dem Halenberg zu tun haben können.

Eine tolle Frucht gesellt sich neben die tiefe Mineralik des blauen Schiefers. 2019 vereint Reife und Kraft mit der Aromatik eines kühlen Jahrgangs. Das ist vielleicht die beste Entsprechung, wenn man diesen speziellen und einzigartigen Jahrgang irgendwie einfangen will. Er schmeckt kühl aber nicht unreif, er hat Kraft aber keine echte Opulenz.

Ralf Zimmermann: „Der Halenberg 2018 von Schönleber ist von allen Großen Gewächsen der Nahe wohl das Monolithischste!“

Weinwisser über den Halenberg 2017: „Der Halenberg ist ausschliesslich mit Riesling bestockt. Nach Süden ausgerichtet und mit bis zu 70% Steigung, verlangt er mit seinem steinigen, von blauem Schiefer und Quarzit geprägten Boden den Reben einiges ab.“

„An all-time-Great!“ (Jancis Robinson)

„Ein steiniger Untergrund, die Reben müssen hier tief wurzeln. Das ‚Große Gewächs‘ Halenberg gehört mit einer schier unglaublichen Regelmäßigkeit alljährlich zu den großen trockenen Rieslingen Deutschlands und zeigt aufs Feinste, wie sich Mineralik, Dichte und Filigranität vereinen lassen.“

– Gault Millau 2013





Die Frucht ist introvertiert anstatt exotisch und satt. Die Weine haben eine gute Säure, die bestens integriert ist. Damit ist 2019 hochinteressant und ziemlich perfekt und das für Novizen wie absolute Riesling-Freaks.

Im Vergleich zum seidigen und intensiven Frühlingsplätzchen hebt sich der Halenberg durch seine festere Textur und eine zarte Phenolik ab, die ihm noch mehr Grip verleiht. Es ist der schwerere, aber auch noch tiefergreifende Riesling im Jahrgang 2019. Ein Wahnsinnsstoff. Besser kann kein Riesling der Welt schmecken, nur anders.

Seit vielen Jahren zählt der Halenberg zu unseren persönlichen Lieblings-Rieslingen. Eine Stil-Ikone, die uns schon vor mehr als einem Jahrzehnt zeigte, welch Potenzial in trockenen Rieslingen aus Deutschland steckt. Jahr für Jahr wandert er auch in unseren privaten Keller, um dann mit einigen Jahren der Flaschenreife getrunken zu werden. Eine kleine Anekdote: Zuletzt präsentierte Frank Schönleber in Hamburg auf einer wahren Riesling-Fan-Veranstaltung vor hunderten Teilnehmern einige der besten gereiften Weine des Hauses, und viele Teilnehmer

brachten ebenfalls Rieslingschätze mit, darunter erstaunlich viele aus dem Hause Emrich-Schönleber. Jahrgänge vom Halenberg wie 2004 oder 2008 sind innerhalb weniger Jahre echte Legenden geworden und unter Sammlern heiß begehrt. Wenn man diese Weine heute im Glas hat, weiß man auch warum. Der Halenberg zählt nach wie vor zu einem der preiswertesten Großen Gewächse, liefert er doch in jedem Jahrgang das Maximum an Qualität. Schon wieder sind wir bei den vermeintlichen Paradoxien der genialen Rieslingunikate der Schönlebers oder auch Kellers oder auch Tim Fröhlichs, bei aller Kraft für einen aristokratischen Wein: Nichts ist laut. Nichts ist aufdringlich, aber man spürt intuitiv, da hat man etwas ganz Großes im Glas und man erkennt: Wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich in diesem Druidentrunk Einmaliges und Unvergessliches! Und heute so schwer noch zu erfassen in all seinen geschmacklich unendlich komplexen Dimensionen, in all seinen schier unergründlichen Facetten, die schlicht unter die Haut gehen!

Mit großer Freude ab Herbst zu trinken, Höhepunkt voraussichtlich zwischen 2023 bis nach 2039.



MONZINGER RIESLING KABINETT 2019

„Der Kabinett ist eine der wertvollsten Kategorien des deutschen Weins.“

– Stephan Reinhardt

DNA041419	Monzinger Riesling Kabinett 2019	10% Vol.	19,33 €/l	14,50 €
-----------	----------------------------------	----------	-----------	---------

In seiner sehr schönen Kolumne in der FAS schreibt Stephan Reinhardt unter dem Titel „Zeit für den Kabinett“ eine kleine Hymne auf den wahren Kabinett. „Der Kabinett ist eine der wertvollsten Kategorien des deutschen Weins,“ heißt es da und werde ferner gekennzeichnet als ein Wein, „dessen Trauben nicht zu spät und nicht zu reif gelesen werden, um das zu erhalten, was den Kabinett einzigartig macht: Leichtigkeit und Frische, verbunden mit Intensität, Struktur und Herkunftscharakter.“

Überall wird über Weine mit Trinkfluss gesprochen. Was gibt es „trinkigeres“ als einen federleichten Kabinett? Eine Eigenschaft, die in keiner anderen Weinbaunation aufgrund der klimatischen Verhältnisse erreicht werden kann! Genau diese Faszination macht einen echten Kabinett aus. Das greift auch Stephan Reinhardt in seiner Kolumne auf und schreibt: „Ausladende, alkoholreiche Weine zu erzeugen ist keine Kunst. Einen tänzerischen

und filigranen Wein mit nur wenig Alkohol, aber viel Geschmack, pikanter Würze und trinkanimierender Säure hinzubekommen, ist in der sich dramatisch erwärmenden Welt kaum noch möglich, wenn das angestrebte Leichtgewicht aufgrund zu früher Lese nicht nur grün und dünn, sondern reif und komplex sein soll.“

Frank Schönleber zaubert diesen Riesling aus einer weniger tiefgründigen Lage, die kleine Erträge liefert und sich langsam im Mostgewicht entwickelt. Es sind die Seitentäler der Nahe, die hier für eine langsamere Vegetation sorgen. Die ideale Voraussetzung, um einen Kabinett zum idealen Zeitpunkt zu lesen. Denn nur wenn er nicht zu reif ist, wenn die Säure noch in den Trauben knackt, gerät ein Kabinett trinkig. Im Prinzip muss die zarte Fruchtsüße von der Säure ausbalanciert werden, sodass man den Wein sensorisch kaum als süß wahrnimmt.

Der Monzinger Kabinett duftet fein nach eingelegten Pfirsichen. Ein eher fruchtbetonter Typ Kabinett, der die Sonnenstrahlen eingefangen hat. Die fleischigen Nektarinen und diverses Steinobst stehen ihm wunderbar, denn am Gaumen wirkt er fruchtintensiv und saftig. Bei all der Intensität – und dies kann nur Kabinett – schwebt er aber über dem Gaumen, zeigt sich doch federleicht und von feiner Mineralität und frischer Säure ausbalanciert. Ein purer und klarer Riesling, der dem Hedonismus frönt. Dieser fein ziselierte Riesling demonstriert auf einmalige Art und Weise, warum ein filigraner, tänzelnder, fruchtsüßer Kabinett unter vielen Liebhabern deutscher Weine so begehrt ist, nicht zuletzt wegen seiner Leichtigkeit im Alkohol, der ihn zu einem wunderbaren Zech-, Aperitif- und Terrassenwein werden lässt.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2031+



MONZINGER FRÜHLINGSPLÄTZCHEN RIESLING SPÄTLESE 2019

Komplex, würzig, schwebend

In Reservierung, Auslieferung ab September 2020

DNA041019	Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese 2019	9,5% Vol.	28,00 €/l	21,00 €
-----------	---	-----------	-----------	---------



Die 2019er Spätlese vom Monzinger Frühlingsplätzchen hat es in sich! Das duftet nach Rosen und Lychee. Eine würzige Ausprägung des roten Schiefers? Jedenfalls wirkt diese Spätlese ungemein pikant und feinfruchtig. Sie ist fein konzentriert, aber glockenklar in ihrer Aromatik. Da wird Spannung am Gaumen aufgebaut und trotzdem bleibt die Fruchtsüße in ihrer Konzentration moderat. Diese ‚verspielte‘ Lage eignet sich ganz hervorragend für die Produktion einer animierenden, nicht zu konzentrierten Spätlese. Sie hebt sich von der etwas tieferen und dunkleren Halenberg-Spätlese ab, in dem sie würziger und rassiger daherkommt.

Es bedarf schon großen Könnens, eine Spätlese so pikant und, trotz der vorhandenen Restsüße, einen fast trockenen Eindruck auf der Zunge hinterlassend zu vinifizieren – Welch betörende Rasse und Finesse, welch höchst animierendes Spiel, im minutenlangen mineralischen Nachhall tanzen die Aromen hier umeinander. Fabelhaft verspielte

Spätlese (aufgepasst, liebe Freunde von der Mosel, dieser extrem komplexe Wein ist eine unglaubliche Herausforderung) mit sagenhafter Tiefe, formidabler Finesse und einer großartigen, wiederum sehr gut intgerierten Säure! Die fein ziselierte Säure und die noble Süße ergeben eine perfekte Balance und feinsten Schliff im subtilen Spiel, aber auch Fülle, Kraft, Cremigkeit, enormen Schmelz und eine unübertreffliche Struktur. Nur die ganz großen Spätlesen Deutschlands können mit einem derartigen Spannungsbogen zwischen glockenklaren Aromen (ein frischer Quellbach aus tiefen geologischen Schichten scheint sich übermütig ins Tal zu stürzen), einer fabelhaften Dichte und einer vibrierenden Filigranität und Finesse brillieren.

PS: Rieslingkenner wissen: Mit fortschreitender Flaschenreife schmecken die Weltklasse-Spätlesen deutscher Provenienz immer trockener und werden dann zu hochinteressanten Essensbegleitern!

MONZINGER HALENBERG RIESLING SPÄTLESE 2019

Schieferwürze pur!

In Reservierung, Auslieferung ab September 2020

DNA040319	Monzinger Halenberg Riesling Spätlese 2019	9% Vol.	28,00 €/l	21,00 €
-----------	--	---------	-----------	---------



Tief, dunkel und komplex

Die Spätlese erklärt ihre Entstehung im Prinzip allein durch ihre Bezeichnung. Was für den Weinläien zunächst irritierend klingen mag, erschließt sich, wenn man die geschichtliche Entstehung jenes Prädikates betrachtet, bei dem – so die historische Auslegung – der berühmte Spätlesereiter im 18. Jahrhundert nach Fulda entsandt wurde, um eine Probe der bereits reifen Trauben zum Fürstbischof zu bringen, um die damals notwendige Genehmigung zum Erntebeginn einzuholen. Als dieser mit großer Verspätung zurück im Rheingau eintraf, waren die Trauben bereits rosiniert und von Edelfäule befallen. Die Spätlese war geboren. Doch hat der Klimawandel über all die Jahre dafür gesorgt, dass die allerbesten Spätlesen heute doch wesentlich früher gelesen werden. Denn wer richtig bis zum Schluss wartet, erntet oft zu üppige und botrytis-behaftete Spätlesen, denen es ob der absteigenden Säure mit der Reife der Trauben an Spannung fehlt. Dieses Umdenken hat im Hause der Schönlebers

schon lange stattgefunden. Drum zeigt sich der Halenberg im Jahrgang 2019 wunderbar würzig und rassig. Der Halenberg dreht bei den fruchtsüßen Rieslingen unserer Meinung nach besonders auf. Denn neben der charmanten und verspielten Frucht verströmt er stets eine dunkle Komponente, lässt den blauen Schiefer so richtig aufblühen. Zudem steht ihm die Spontanvergärung in der Jugend besonders gut.

Diese Spätlese aus der Großen Lage Monzings duftet rauchig und dunkel. Schieferwürze pur! Ganz zart zeigt sich die Frucht in Form von Anklängen junger Birnen. Eine wunderbare Spätlese, die tief verwoben ist, deren zarte Phenolik am Gaumen eine angenehme herbe Stilistik einschlägt. Das bietet der Fruchtsüße schon im jugendlichen Stadium Paroli. Für uns ein wunderbarer Riesling, von sehr gewohntem Bild - die Lagentypizität des Halenbergs scheint unverkennbar hindurch!

Frank, der bei seinem Vater Werner auf die jahrzehntelange Erfahrung eines von Deutschlands besten Süßweinwinzern und Stilikone der goer Jahre zugreifen kann, liegen die fruchtsüßen Prädikate. Er fängt sie wie ein Elixier ein, zum richtigen Zeitpunkt und zaubert aus ihnen blitzsaubere und erfrischende Rieslinge, so wie diese Spätlese aus dem Halenberg.

Rasant ist wohl das richtige Wort für diesen Überflieger von der Nahe, weil er temporeich sich sei-

nen Weg ans Ziel sucht. Wir trauen es uns kaum zu sagen, aber, liebe Kunden, trinken Sie diese Spätlese bereits jetzt, jung, ungestüm, aber vital bis in die letzte Pore, das macht so unglaublich viel Spaß, selbst in dieser noch unfertigen und erst am Beginn ihrer Entwicklung stehenden Reife. Und wer sich beherrschen kann, wird auch noch in den nächsten 25 Jahren sich an einer herausragenden Spätlese laben können.



MONZINGER FRÜHLINGSPLÄTZCHEN RIESLING AUSLESE 2019

Schwebend leichte Auslese

In Reservierung, Auslieferung ab September 2020

DNA040819H Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Auslese 2019 (0,375l) 8,0% Vol. 46,66 €/l 17,50 €

Monzinger Frühlingsplätzchen Auslese. Schon beim Aussprechen zieht es uns unweigerlich die Mundwinkel nach oben. Denn wir verbinden schöne Erlebnisse mit den Auslesen aus dem Frühlingsplätzchen. 2019 hat Frank dieses Prädikat wunderbar eingefangen. Der Riesling duftet fein und filigran nach Rosen, Birnen und weißen Blüten. Eine fast holunderartige Frische strömt aus dem Glas, die für eine Auslese beachtlich ist. Man riecht bereits, diese Auslese ist kein schweres Elixier, sondern ein angenehmes Leichtgewicht. Seidig und nur zart

süßlich gleitet es am Gaumen dahin. Eingelegte Mandarinen und Pfirsiche prägen den feinfruchtigen Riesling. Die Säure ist präsent aber bestens integriert, die Konsistenz eher fein, nicht ölig konzentriert. Eine wunderbare Trink-Auslese, die uns enorm viel Freude bereitet. Vielleicht der ideale Begleiter zum Topfen-Soufflé mit Erdbeeren und Holunderblüten? Oder zu einem feinsäuerlichen Käse, einer nicht zu üppigen Apfeltarte. Oder einfach solo, wenn entspannte Stunden herbeigezaubert werden sollen.





© Medienagenten

MONZINGER HALENBERG RIESLING AUSLESE 2019

Königsklasse!

In Reservierung, Auslieferung ab September 2020

DNA042119H	Monzinger Halenberg, Riesling Auslese 2019 (0,375l)	8,5% Vol.	49,33 €/l	18,50 €
------------	---	-----------	-----------	---------

Wenn der Halenberg aufdreht, dann richtig. Vergangenes Jahr war die zuletzt der Fall. Für James Suckling zählt die Auslese aus der berühmten Lage zu den Top 10 Weinen des Jahres aus Deutschland. 99 Punkte vergab er!

Schon Werner Schönleber war eine Koryphäe für die fruchtsüßen Weine aus dem Halenberg und zementierte den heutigen exzellenten Ruf für das Weingut Emrich Schönleber. Frank hat diese Erfahrung in sich aufgesogen und ein echtes Gespür für die edelsüßen Weine entwickelt. Die Auslese aus dem Halenberg zählt zu unseren Favoriten der ohnehin höchst gelungenen Kollektion. Diese zarte und ernsthafte Interpretation aus dem Halenberg ist höchst fein. Für uns die beste Auslese des Weinguts. Sie duftet musaktig und nach Birnenspalten. Eine Schiefernote steigt aus dem Glas. Am Gaumen da spannt sie den langen Bogen bei gut intgerierter Säure. Pampelmuse und Birnenspalten sowie grüne

Teeblätter können wir ausfindig machen. Sie hat enorme Tiefe, zeigt sich lang und verwoben, hat aber gleichzeitig auch etwas Wildes. Das ist eben Halenberg in Reinform.

Gelegentlich fragen Kunden uns, zu welchem Anlass man solche Weine wie diesen trinken soll. Wir finden, der Wein selbst ist der Anlass. Ziehen Sie sich eine Flasche von diesem edelsüßen Elixier auf und die Sonne scheint gleich heller. Diese motivierende, höchst wohltuende, ja glücklich machende Aura strahlen nur edelsüße Weine aus. Denn sie bereiten zu jedem Zeitpunkt enorme Freude, auch wenn wir klar feststellen müssen: mit 10, 20 oder gar 40 Jahren sind diese Essenzen noch jugendlich, legen dann ihre Süße ab und zeigen ihr ganzes Potenzial. Edelsüße Weine besitzen eine ganz eigene Magie, die sich jedem aber bereits mit dem ersten Schluck erschließt!



MONZINGER HALENBERG RIESLING BEERENAUSLESE 2019

Rarer Mehrgenerationenwein!

In Reservierung, Auslieferung ab September 2020

DNA042619H	Monzinger Halenberg, Riesling Beerenauslese 2019 (0,375l)	7,5% Vol.	200,00 €/l	75,00 €
------------	---	-----------	------------	---------

Wenn der Halenberg aufdreht, dann richtig. Vergangenes Jahr war die zuletzt der Fall. Für James Suckling zählt die Auslese aus der berühmten Lage zu den Top 10 Weinen des Jahres aus Deutschland. 99 Punkte vergab er!

Schon Werner Schönleber war eine Koryphäe für die fruchtsüßen Weine aus dem Halenberg und zementierte den heutigen exzellenten Ruf für das Weingut Emrich Schönleber. Frank hat diese Erfahrung in sich aufgesogen und ein echtes Gespür für die edelsüßen Weine entwickelt. Die Auslese aus dem Halenberg zählt zu unseren Favoriten der ohnehin höchst gelungenen Kollektion. Diese zarte und ernsthafte Interpretation aus dem Halenberg ist höchst fein. Für uns die beste Auslese des Weinguts. Sie duftet musaktig und nach Birnenspalten. Eine Schiefernote steigt aus dem Glas. Am Gaumen da spannt sie den langen Bogen bei gut intgerierter Säure. Pampelmuse und Birnenspalten sowie grüne

Teelblätter können wir ausfindig machen. Sie hat enorme Tiefe, zeigt sich lang und verwoben, hat aber gleichzeitig auch etwas Wildes. Das ist eben Halenberg in Reinform.

Gelegentlich fragen Kunden uns, zu welchem Anlass man solche Weine wie diesen trinken soll. Wir finden, der Wein selbst ist der Anlass. Ziehen Sie sich eine Flasche von diesem edelsüßen Elixier auf und die Sonne scheint gleich heller. Diese motivierende, höchst wohltuende, ja glücklich machende Aura strahlen nur edelsüße Weine aus. Denn sie bereiten zu jedem Zeitpunkt enorme Freude, auch wenn wir klar feststellen müssen: mit 10, 20 oder gar 40 Jahren sind diese Essenzen noch jugendlich, legen dann ihre Süße ab und zeigen ihr ganzes Potenzial. Edelsüße Weine besitzen eine ganz eigene Magie, die sich jedem aber bereits mit dem ersten Schluck erschließt!

Klaus Peter Keller

FLÖRSHEIM-DALSHEIM



Unbändige Liebe und Leidenschaft für ihr Handwerk, viel Gespür und Intuition, unstillbarer Wissendurst: daher erzeugen Kellers solch großartige Weine, „die in einer eigenen Liga spielen!“
– Spiegel

Mit den folgenden Worten schloss Klaus Peter in diesem Jahr seinen Erntebericht: „Nicht nur Bacchus lächelt glücklich beim Jahrgang 2019 – liebe Weinfreunde, wir werden alle unsere Freude daran haben!“ Heute präsentieren wir Ihnen zwei Burgundercuvées aus dem zur Zeit vielleicht besten Winzerbetrieb Deutschlands. Wir zitieren nochmals Klaus Peters Erntebericht: „Auch bei den weißen Burgundersorten hingen die Trauben zur Ernte wie gemalt am Stock. Auf unsere Cuvée aus Weissburgunder und Chardonnay

(um die sich wieder Felix ganz besonders gekümmert hat!) können wir uns jetzt schon alle freuen: cremig, vielschichtig und charaktvoll. Felix' Gespür für Burgunder eben ...!“ Und dann freuen wir uns ganz besonders, Ihnen mit dem Kalk. Stein.Zeit 2019 exklusiv für Deutschland den jüngsten Edelstein aus dem überragenden Portfolio von „Deutschlands Meister aller Klassen!“ (Gault & Millau) anbieten zu können. Einfach traumhaft!

KALK.STEIN.ZEIT TROCKEN 2019

Weltpremiere & Exklusiv bei Pinard de Picard!

DRH017919	Kalk.Stein.Zeit trocken 2019	Diam-Kork	12,5% Vol.	19,93 €/l	14,95 €
-----------	------------------------------	-----------	------------	-----------	---------

Drei Generationen, eine Seele.

Werte Kunden, bereits seit 1789 widmet sich im mittlerweile unter Weinliebhabern weltbekanntes Örtchen Flörsheim-Dalsheim eine Winzerfamilie hingebungsvoll dem Weinbau. Die Rede ist natürlich von der Familie Keller, in der aktuell drei Generationen Hand in Hand zusammenarbeiten. Und es ist genau dieses Zusammenspiel, das fruchtbare Zusammentreffen von Erfahrung, Wissen, Passion, Könnerschaft, ausgefeilter Handwerkskunst, Enthusiasmus und Elan und nicht zuletzt die gemeinsame Lust am Genuss, welches eine selten gesehene Dynamik entfaltet, die nicht nur uns immer mehr begeistert und die weltweit für großes Aufsehen und Anerkennung sorgt.

Oft sagen wir, dass sich in großen Weinen auch stets die Persönlichkeit des Winzers widerspiegelt. In diesem neuen exklusiven Wein, den wir Ihnen heute erstmalig anbieten können, kommt all dies zum Ausdruck. Diese faszinierende Cuvée aus Grauburgunder, Chardonnay, Weißburgunder und einem Hauch Silvaner (die Partie stammt aus der Feuervogelparzelle, im großen Holzfass ausgebaut, und verleiht diesem großartigen Wein noch mehr Tiefgang und Seele) stammt aus vom Kalkstein geprägten rheinhessischen Toplagen und dem für uns magischen, enorm vielversprechenden Jahrgang 2019 – über den die Grande Dame der Weinkritik, Jancis Robinson, brandaktuell urteilt: „Keller 2019 makes your heart beat faster.“

Opa Klaus Liebe zur Heimat und das Wissen um die charakteristischen Vorteile der Böden einer jeden einzelnen Parzelle kommen hier zur Geltung, denn neben dem Riesling ist es der Silvaner, welcher seit Generationen den Weinbau Rheinhessens prägte (und die Kalklagen sind hierfür ideal geeignet, unterstützen sie doch die feine Mineralität der Rebsorte). Klaus Peters langjährige Erfahrung und seine großartige Winzerkunst, die ihn in den kleinen Kreis der anerkannt weltbesten Winzer geführt hat, wird nun ergänzt durch Felix einzigartiges Gespür für Wein und dessen überbordende Energie, der man sich kaum entziehen kann.

Nach seinen Lehrjahren in der Pfalz, an der Nahe und in der Champagne studiert Felix gerade in Geisenheim, er sprüht nur so vor Elan, neben seinem Studium bewirtschaftet er noch einen kleinen Rieslingweinberg im Roseneck am Rhein, den er von Theresa Breuer gepachtet hat, und zu Hause im elterlichen Weingut widmet er seine ganze Liebe und Aufmerksamkeit insbesondere den Burgundersorten, deren Qualität er auf ein neues Niveau geschraubt hat, sowie den Sekten des Weingutes, die allerdings noch viele Jahre auf der Hefe reifen werden. (Auch wenn es noch einige Zeit dauern wird, versprechen wir Ihnen bereits jetzt: hier entsteht Großes!!).

Es ist reine Freude, bei den Jahrgangsprüben zu beobachten, mit welcher unbändiger Dynamik sich Felix hier einsetzt und welche Ideen und Ansätze er einbringt. Und natürlich ist es auch für Klaus Peter ein Geschenk, das Jahr über jemanden in den Weinbergen an seiner Seite zu haben, der mit denselben Argusaugen, demselben Ehrgeiz und derselben Detailversessenheit über die großen Lagen wacht, dabei nie zögert, selbst Hand anzulegen (aktuell pflanzt Felix ganz frisch eine Dichtpflanzung von bis zu 16.500 Reben pro Hektar, haucht so einem neuen Weinberg Leben ein), dem er blind vertrauen kann.

Auf dem Weingut Keller diskutieren drei Generationen leidenschaftlich miteinander, motivieren sich zu immer neuen Höchstleistungen und genießen den regen Austausch. Hier treffen Entschleunigung, die Fokussierung und Reduktion auf das Wesentliche, auf die Dynamik einer neuen Generation, eine höchst inspirierende, fruchtbare Konstellation. Bei den Kellers wird eine neue Ära eingeläutet. Und genau dies spiegelt sich in diesem neuen Wein wider. Der ‚Kalk.Stein.Zeit‘ leuchtet hell, goldgelb im Glas. Diese geniale Cuvée aus Grauburgunder, Chardonnay, Weißburgunder und, als i-Tüpfelchen, einem Hauch Feuervogel-Silvaner von alten Reben, entfaltet bereits beim ersten Hineinriechen ins Glas eine enorme, dichtgewirkte Intensität. Gel-

NEU: Exklusiv bei Pinard de Picard!

be Pflaumen, Birnen und eine zart nussige Würze haben hier ihren großen Auftritt. Die Frucht wirkt dabei, ganz kellertypisch, enorm fein, reintönig und animierend. Dieser atemberaubend schöne Weißwein erweist sich auf der Zunge als zartcremiger, sehr saftiger und seidigweicher Burgunder von großer Komplexität und Dichte. Eine fleischige, lustvolle Frucht in Form gelber Pflaumen, Birnen und Mirabellen versammelt sich hier und kleidet den Gaumen mit einem ganzen Füllhorn verführerischer Aromen aus, dabei unterlegt von der schiebenden Kraft der exzellenten Kalklagen, die hier ein zartmineralisches Fundament liefern. Mit mehr Kontakt an der Luft gewinnt die Cuvée zunehmend an Focus und Feinheit, baut Spannung auf. Die Mineralität umgarnt dezent die saftige, elegante Frucht, zart florale Noten und eine subtile Würze nehmen immer mehr Raum ein und fächern sich, Schicht um Schicht, immer weiter auf. Und irgendwie meinen wir hier auch die edle Erhabenheit des Feuervo-

gel-Silvaners zu erschmecken, dessen feine Würze, seine fast verruchte und ungemein anziehende Aromatik durch den Holzausbau (beste, einmal belegte Fässer von Dagueneau an der Loire und d'Auvenay aus dem Burgund fanden Verwendung!) für das i-Tüpfelchen und eine weitere aromatische Facette sorgt, die diesen Wein so einzigartig macht und uns doch so wohltuend vertraut vorkommt. Wow, das ist enorm viel Wein fürs Geld. Ein neuer großer Wurf aus dem Hause Keller! Und ein heißer Kandidat für die beste Burgundercuvée Deutschlands.

Kurzum: Mit dem ‚Kalk.Stein.Zeit‘ bricht ein neues Zeitalter an. Es zeigt, dass bei Kellers Teamwork at its best gelebt wird. Eine generationenübergreifende Leidenschaft ist hier spürbar und schlägt sich auch in den grandiosen Weinen nieder. Denn merke: Große Weine spiegeln immer auch die Seele des Winzers (und in diesem Fall dreier Generationen) wider!

WEISSER BURGUNDER - CHARDONNAY, TROCKEN 2019

Die nobelste Weißburgunder-Chardonnay der Gutsgeschichte!

DRH011719	Weisser Burgunder - Chardonnay, trocken 2019	DK	12,5% Vol.	19,93 €/l	14,95 €
-----------	--	----	------------	-----------	---------

Terrassenwein par excellence

„Rast' ich, so rost' ich“. Dieser Spruch zielt die Etiketten einer der besten Winzerfreunde Klaus Peters, Bernd Philippi. Es ist auch ein Spruch, der auf das ganze Wesen der Familie Keller zutrifft, wo es jedes Jahr vielfältige Neuigkeiten zu berichten gibt. Es reicht ihnen nicht, jedes Jahr Weine auf gleichem Niveau einzufahren, nein. Die Kellers wollen sich stets verbessern! Drum gibt es bei dieser fantastischen Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay einiges zu berichten. Wie Sie vielleicht wissen, arbeiten mittlerweile drei Generationen im Weingut Keller. Und Sohn Felix widmet sich mit besonderem Augenmerk den Burgundern des Betriebs. Eine kleine aber sehr feine Chardonnay-Parzelle im Zellertal, genauer gesagt im „Zellerweg am schwarzen Herrgott“ hat Felix für sich gewonnen. Es ist der Kalksteinfels, der harte Boden, der ihn hier so begeistert. Bereits bestens vernetzt, organisierte er in Eigenregie die für ihn adäquaten Fässer. Diese stammen von den Domainen Dagueneau von der Loire und d'Auvenay (Lalou Bize-Leroy!) aus dem Burgund!

Dieser Wein kann sich sehen lassen! 2019 war ein wunderbarer Jahrgang, dessen Größe sich durch alle weißen Rebsorten zieht. Das stellte kürzlich auch Parker-Verkoster Stephan Reinhardt fest, der

nach Verkostung der ersten Weine zusammenfasste: „2019 schmeckt enorm vielversprechend für deutschen Riesling, aber auch für Weißburgunder und sogar Grauburgunder.“ Es ist das einzigartige Gespür, welches schon Klaus Peter auszeichnete, für die perfekten Proportionen eines Weins, welche diese Cuvée besonders macht. Auch hier wieder getreu dem Motto entstanden „Wir müssen keine Weine einfahren, die wir so nicht im Weinberg finden“, erfuhr diese Cuvée ihre finale Vermählung nach ausgiebigen Proben im Keller. Und obwohl der Großteil im Stahltank verbrachte, denn diese Cuvée überzeugt in erster Linie durch klare Frucht und feine Mineralität, ist es genau dieser meisterliche Gedanke, eines der besten Fässer in diese Cuvée einfließen zu lassen, welches sich hier so klar ausdrückt. Denn das Potenzial der Chardonnay-Parzelle ist enorm: die Rebstöcke stehen auf Lagen, deren Bodenstruktur jenen im Burgund enorm ähneln. Felix: „Die Reben sind hier zu vergleichen mit dem Morstein. Die Pflanzen sind super gut versorgt durch die unterliegenden Wasserdern, so gibt es keine Probleme mit Trockenheit.“

Für uns ist diese geniale Cuvée qualitativ nichts anderes als das Pendant des Rieslings ‚von der Fels‘, nur im Burgunderbereich. Alle Maßstäbe spren-



gend, die man in dieser Preisklasse erwarten kann! Und das schafft dieser Wein nicht mittels plakativem Holzeinsatz, sondern durch unendliche Finesse, die wiederum erst durch allerbestes Traubenmaterial erreicht werden kann. Diese traumhaft komplexe Cuvée demonstriert eindrucksvoll, dass oberstes Qualitätsmerkmal über alle Lagen und Jahrgänge hinweg stets die sorgfältige Arbeit des Winzers ist.

Im Glas vermischen sich hier zarte Anklänge von Früchten. Frische Äpfel, etwas Pomelo und ein Hauch von Birnen strahlen aus dem Glas. Der Chardonnay nimmt hier eine noble Position ein, eine feine Kalknote kitzelt die Nase. Das ist wunderbar subtil und nobel anmutend, vor allem für eine Burgundercuvée dieser Preisklasse. Die Frucht ist präsent, aber eben meilenweit entfernt von oberflächlicher Aromatik.

Am Gaumen ist diese Cuvée engmaschig, der Chardonnay verleiht dem Wein Körper und bringt die florale Note des Weißburgunders auf Spur, gibt den Rahmen für die Feinheit der zarten Rebsorte. Kaum Cremig, sondern fast so geradlinig wie ein Riesling zieht sich der Wein mit festem Kern über den Gaumen. Dabei überzeugt die fein verwobene Säure, die im Hintergrund das Rückgrat bildet, aber zu keinem Zeitpunkt apart auftritt. Das ist so seidig und angenehm weich, dabei von einer Saftig-

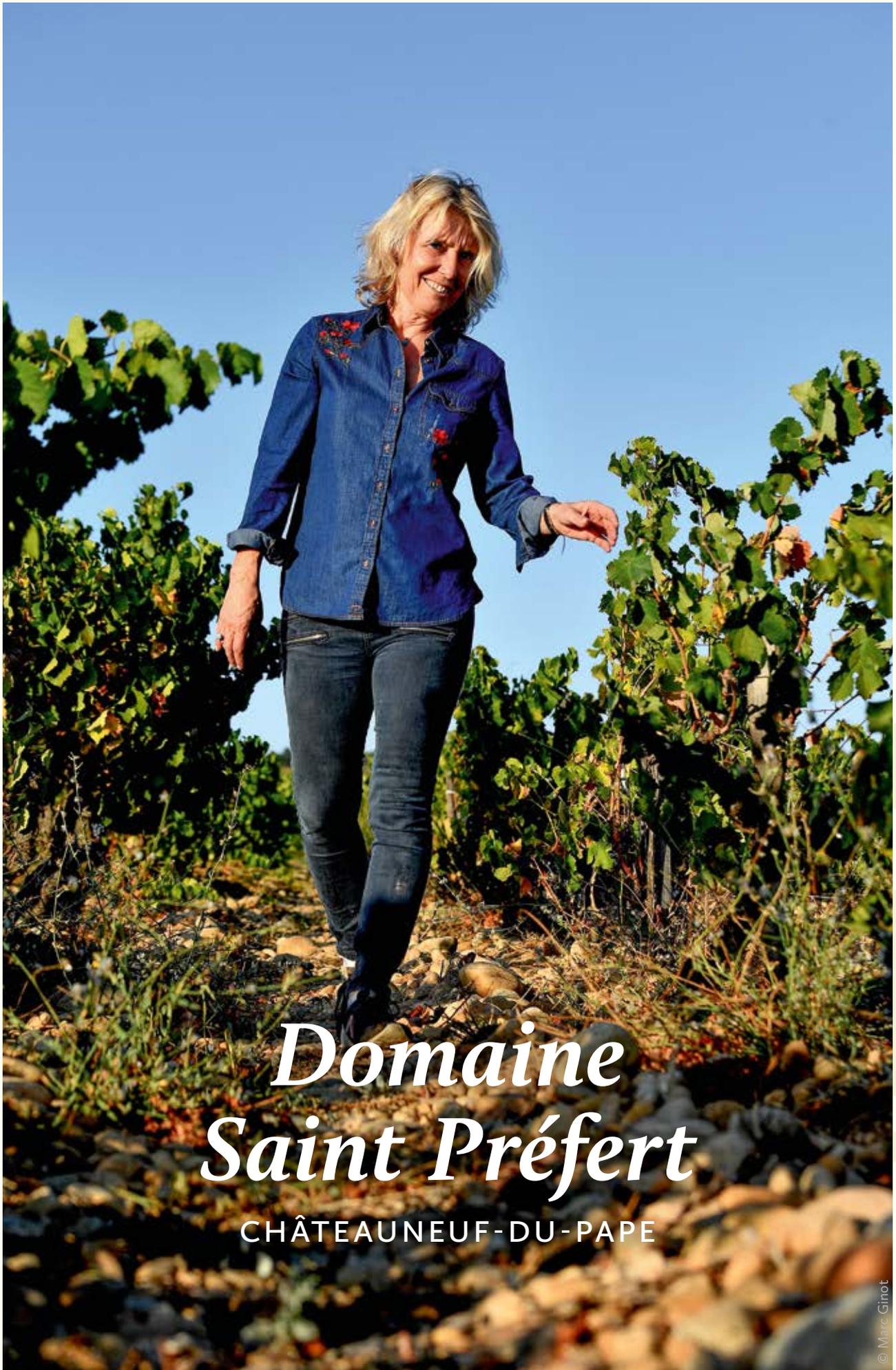
keit geprägt, welche diesen Terrassenwein strahlen lässt. Grapefruit, weißfleischige Nektarinen und etwas Zitrusfrucht prägen den Wein nebst einer feinen Feuerstein-Kalknote. Es ist die verführerische Mischung aus zartem Schmelz mit cremigen Noten und der präzisen und klaren Frucht, die diesen Wein ausmacht. Beeindruckend dabei die Entwicklung am Gaumen: Im Antrunk zeigt sich die Cuvée mit ihrem vollmundigen und saftigen Stil, um dann hinten raus im Abgang immer fokussierter und letztendlich fast schon karg auszuklingen. Der Wein verschlankt sich regelrecht am Gaumen. Ein hedonistischer Burgunder ohne Schwere, aber voller Aromenintensität.

Kurzum: Dieser Wein deutet bereits an, welches Niveau wir zukünftig bei den Burgundern aus dem Hause Keller erwarten dürfen. Denn immer mehr bringt sich Felix mit neuen Ideen ein, die man direkt schmecken kann. Und es freut uns so sehr dabei zuzusehen, wie immer wieder neue Denkanstöße eine weitere Dimension in die kellerschen Weine bringen, wie inspirierend Klaus Peter und Felix zusammenarbeiten und einen verheißungsvollen Blick in die Zukunft erhaschen lassen.

Diese individuelle Burgundercuvée aus Deutschlands dynamischster Anbauregion ist ebenso Essensbegleiter-de-luxe wie animierender Terrassenwein.

Strenge Auslese: Für Felix unabdingbar zur Erzeugung großer Weine





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

„Wie ich letztes Jahr schrieb, kreierte die Inhaberin Isabel Ferrando weiterhin einige der tiefgründigsten Weine der Welt, und die Jahrgänge 2017 und 2018 werden an diesem Trend nichts ändern.“ – Jeb Dunnuck

Charles Giraud 2018: „Zählt zu den Top 2-3 Weinen des Jahrgangs 2018“ – Jeb Dunnuck

„Isabel Ferrando verdient enorme Anerkennung für die Steigerung der Qualität und des Images dieses Weingutes. In vielerlei Hinsicht verkörpert sie die Weine, die sie produziert, und zeigt nach Außen hin enorme Großzügigkeit und Eleganz bei gleichzeitig starkem Willen und großem Ehrgeiz.“ – Parker

Die Geschichte der Domaine Saint Préfert ist eine ungewöhnliche. Die Schöpferin der fantastischen Châteauneufweine, die heute zu den Besten der kleinen, berühmten Appellation gezählt werden, ist eine spätberufene Quereinsteigerin. Zunächst studierte Isabel Ferrando in Grenoble Politikwissenschaften, zudem Kunstgeschichte und 10 Jahre lang führte sie erfolgreich eine Bank.

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

Mit weiblicher Sensibilität geht sie nach ihren neuerlichen Lehrjahren ans Werk und kauft ein Weingut mit phantastischem Potential von einer alten Winzerin, die sich zur Ruhe setzt: Welch traumhafte alte Reben auf einem erstklassigen Terroir! Sie tauscht sich gedanklich aus, mit Henri Bonneau

ebenso wie mit Lucien und Marie José Michel, den rührigen Besitzern unserer Vorzeigedomaine Vieux Donjon. Mit sensibler Hand restauriert sie die Weinberge, schafft lebende Böden mit einer Vielzahl von Mikroorganismen (die Umstellung noch die auf biologischen Anbau ist abgeschlossen), nimmt Neuanpflanzungen zwischen den Rebzeilen vor, um die Pflanzdichte zu erhöhen, erarbeitet ein ausgeklügeltes System vieler kleiner, wohlüberlegter Schritte, die wie ein zusammengesetztes Puzzle ein Gesamtkunstwerk ergeben und die Qualitäten der auf den Punkt gereiften, in der frischen Morgenkühle geernteten Trauben drastisch erhöhen und arbeitet, wie viele große Winzer der Welt, im Einklang mit den Mondphasen.

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

PS: Die Weinkritiker reagieren von Jahrgang zu Jahrgang begeisterter, ja, geradezu euphorisch: Die New York Times etwa lobte: „Bester Wein aus Châteauneuf-du-Pape“; der wine spectator vergab bereits in 2005!! die zweithöchste Bewertung aller Châteauneufweine und auch für unseren persönlichen Geschmack gehören die fabelhaft femininen, finessenreichen Gewächse in ihrer burgundischen Stilistik zu den allerschönsten Weinen ihrer legendären Appellation. Seitdem folgt ein Höhepunkt auf den anderen. „Alle 2017er dieses Betriebs sind brillante Weine und der 2017er Châteauneuf-du-Pape sollte kistenweise gekauft werden,“ schrieb Jeb Dunnuck im letzten Jahr.

Und der neue Jahrgang? Diese Anti-Marmeladenweine zählen zweifellos zur Kategorie persönliche Lieblingsweine. 2018 hat Isabel Ferrando wieder Spitzenwertungen eingeheimst, Jeb Dunnuck zählt den ‚Charles Giraud‘ gar unter die Top 2-3 des Jahrgangs! Und das ist nur die Spitze des Eisbergs!

CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC 2019

Der Definition eines wahren Grand Crus würdig!

FRSo80419



Châteauneuf du Pape BLANC 2019

13,5% Vol.

74,66 €/l

56,00 €

95 Punkte

DUNNUCK

Seit dem Jahrgang 2003 kann man nun schon Isabel Ferrandos Interpretationen Châteauneuf-du-Papes beobachten. Innerhalb dieser Zeit hat die Dame einen einmaligen Status erreicht, der mit dem Jahrgang 2019 nochmals konsequent aufgewertet wird. Ferrando arbeitet nun nach biodynamischer Philosophie, nachdem sie lange Zeit bereits Weine aus biozertifizierter Bewirtschaftung füllte. Einer der vielen kleinen Schritte zum Status des primus inter pares der Region. Es fällt gar nicht so leicht, die Philosophie Isabels genau zu definieren, sie entzieht sich allen Schubladen zwischen Tradition und Moderne. Ihr großer spiritus rector, Henri Bonneau und Rayas der goer Jahre setzten ein Zeichen für hochfeinen Châteauneuf-du-Pape. Und den verkörpert heutzutage Isabel Ferrando mit jedem ihrer Weine. Besonderes Schmankerl ist ihr Weißwein. Er macht nur einen Minianteil der Gesamtproduktion aus, so wie Weißweine aus Châteauneuf-du-Pape überhaupt nur einen Bruchteil der von Rotweinen geprägten Region darstellen. 80% Clairette und 20% Roussanne bilden die Zauberformel für diesen kraftvollen Riesen.

Das ist ein großer Wein, an den man sich erst einmal herantasten muss, speziell wir Deutschen,

die mit ihrem vom Riesling geeichten Gaumen die Frische eines Weins immer über die Säure und Frucht definieren. Das hier ist ein Texturwein, ein Weißwein, der den Gaumen beherrscht und fast keinerlei Frucht aufweist. Er duftet zwar zart nach Pfirsichen, Birnen und Ananas, doch überwiegt die mineralische und würzige Komponente. Safran, Getreide und Lakritz liegen hier noch im Glas. Das ist hochkomplex und sehr intensiv! Am Gaumen – wir empfehlen den Wein 2-3 Stunden zu karaffieren – überzeugt Ferrandos Weißwein durch enorme Kraft und zarten Schmelz. Die Gerbstoffe erzeugen regelrecht Grip am Gaumen. Und dann ist da doch eine angenehme Säure, die für die Region ungewohnt vital ist, ja burgundisch anmutet. Der Weißwein, der über sechs Monate im gebrauchten 600-Liter-Fass ausgebaut wurde, spielt seine ganzen Stärken dann aus, wenn er zu kräftigen Speisen gereicht wird, bei denen man an Butter oder Fett keinesfalls sparen brauch.

Ein toller Speisenbegleiter zu opulenten Gerichten. Beim Meeresfisch schafft er einen feinen Kontrast zu üppig gewürzten Gerichten mit reichlich Butter, beim Fleisch saftiges Schwein oder rosa gebratenes Kalbsfleisch mit in Butter geschwenktem Gemüse und tiefdunkler Sauce. Potenzial bis 2035.

„CLOS BEATUS ILLE“, CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 2019

Isabel Ferrandos „Côtes du Rhône“ auf Spitzenniveau!

FRSo80119



„Beatus Ille“, Côtes-du-Rhône rouge 2019

13,5% Vol.

25,20 €/l

18,90 €

Schon mit dem ersten Duft, der aus dem Glas strömt, wird man sich dessen bewusst, dass man mit dem „Clos Beatus Ille“ einen ganz besonderen Wein im Glas hat. Denkt man sonst an „Côtes du Rhône“, dann fallen einem oftmals süffige Weine ländlicher Herkunft mit Wumm, Frucht und Würze ein, aber ohne größeren Anspruch. Auch diese Weine haben ihre Berechtigung. Anders ist es aber bei einer Spitzenwinzerin wie Isabel Ferrando, die 2003 vom Bankwesen zum Weinmachen wechselte, die Domaine Saint Préfert übernahm und heute „ei-

nige der tiefsten Weine der Welt vinifiziert“, wie es Rhône-Koryphäe Jeb Dunnuck ausdrückt. Bei ihr ist der „Côtes du Rhône“ nicht schlicht ein würziger Landwein, sondern der Start in eine oft lebenslange Freundschaft und Verbundenheit, die mit ihrem besonderen Stil des Weinmachens einhergeht. Bei ihr bekommt man mit dem „Clos Beatus Ille“ einen „Côtes du Rhône“ ins Glas, der die Würze und Wärme des Südens mit burgundischer Eleganz und Finesse verbindet. Mit der Zeit ist diese Cuvée zudem immer komplexer und tiefsinniger



geworden, was sicher auch damit zu tun hat, dass sie neben der wichtigsten Rebsorte Grenache und ihrem Counterpart, dem Cinsault, mittlerweile auch kleinere Mengen an Mourvèdre und Syrah integriert. Diese beiden Sorten bringen eine zusätzliche Komponente an geheimnisvoller Dunkelheit, an fleischigen Noten und an dunklen Blüten mit ins Glas. Der purpurrote, leicht transparente „Côtes du Rhône“ verbindet Noten von abgehangenem Rindfleisch und Teer mit dunklen Blüten wie Lavendel und Veilchen, mit saftigen Schwarzkirschen, mit Lakritze, feuchtem Waldboden und zerstoßenem Stein. Ausgebaut hat Isabel Ferrando den „Côtes du Rhône“ über sechs Monate im Beton und im gebrauchten Cuve, sodass die dunkle Frucht ganz klar im Vordergrund stand. Finesse und Eleganz bilden hier eine Einheit, und das bei einem so kraftvollen

und würzigen Wein, dessen süße Kirschkörnoten sich mit Garrigue und roter Lakritze vereinen und über einen Gaumen gleiten, der durch das feine Tannin wie poliert erscheint. Dieser Wein ist genauso einladend, saftig und trinkfreudig, wie wir es von einem „Côtes du Rhône“ erwarten. Gleichzeitig ist er aber so elegant und raffiniert, wie es viele ausgewachsene „Châteauneuf-du-Papes“, „Gigondas“ oder „Vacqueras“ gern sein würden. Kein Wunder, dass Isabel Ferrando in „Parker’s Wine Advocate“ zu den fünf besten Produzenten des „Châteauneuf“ gezählt wird, wenn ihr einfachster Wein schon auf solchem Niveau spielt. Für uns ist er auch in 2019 wieder ein ganz besonderer Herzenswein, der uns berührt und dem wir deshalb unseren Coup de Cœur verleihen.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE „CLASSIQUE“ ROUGE 2018

Ein „Châteauneuf-du-Pape“ mit „textbook notes“, wie Jeb Dunnuck es zusammenfasst. Von ihm gibt es 92–94 Punkte

FRSo8o618  Châteauneuf-du-Pape Classique, rouge 2018 13,5% Vol. 46,66 €/l 35,00 €

Normalerweise zeichnet sich Isabel Ferrandos „Châteauneuf-du-Pape „Classique““ durch rund 85-90 % Grenache aus. Doch im Jahr 2018 lag die Menge an Grenache in ihren Weingärten rund 50 % niedriger als sonst. Daher ist nicht nur die Menge des biologisch zertifiziert erzeugten Weines deutlich geringer, auch die Zusammensetzung der Rebsorten hat sich ein wenig von Grenache (rund 75 %) in Richtung Cinsault, Mourvèdre und Syrah verschoben. Der „Châteauneuf“ ist etwas dunkler ausgefallen und auch würziger hin zu abgehangenem Rindfleisch, dunkler Schokolade, etwas Teer, Veilchen und Garrigue. Die Frucht ist bestimmt von dunklen Himbeeren und Brombeeren, ein wenig Cassis und Schwarzkirschen. All das wirkt schon im Duft herrlich reif und wird begleitet von einer leicht kühlen, steinigen und an Granatapfelsaft erinnernden Note. Am Gaumen kommt dann noch eine faszinierende Cremigkeit und Opulenz hinzu, die jedoch Klarheit und Präzision keineswegs überdeckt. Faszinierend an Isabel Ferrando ist, dass sie es immer schafft, Reife und Kühle wie auch fast likörartige Komponenten und Mineralität zusammenzubringen. Der Wein, der im Beton-Cuve und in Demi-Muids ausgebaut wird, liefert neben all

der roten, blauen und schwarzen Frucht Noten von gedörrter Erde und feuchtem Waldboden (und das in einem Wein zusammen), Zartbitterschokolade in leicht schmelzendem Zustand sowie die zur Grenache gehörenden Komponenten aus reifen, fast zerkochten Himbeeren und Süßholz. Einige mit vergorene Rappen bringen Struktur und eine zusätzlich kühl wirkende Komponente in dieses kleine Meisterwerk, dem Jeb Dunnuck 92 bis 94 Punkte verleiht. Genialer Basis-Châteauneuf von Isabel! Mit etwas Luft für den sofortigen Genuss, ab jetzt bis 2030 oder länger.

92-94 Punkte
DUNNUCK



© Marc Ginot

CHÂTEAUNEUF DU PAPE „RÉSERVE AUGUSTE FAVIER“ 2018

Die Lieblingscuvée unserer Kunden!

FRSo80218



Réserve Auguste Favier, rouge 2018

14,5% Vol.

78,66 €/l

59,00 €

95-97 Punkte
DUNNUCK

„Der 2018er Auguste Favier bietet ein unglaublich vielschichtiges, elegantes, aber auch kraftvolles Jahr für Jahr, verehrte Kunden, freuen wir uns auf Isabel Ferrandos ikonische „Châteauneuf-du-Pape“ aus der Domaine Saint Préfert. Und jedes Mal aufs Neue bietet die „Réserve Auguste Favier“ einen ganz besonderen Moment. Dieser Wein steht für höchstes sinnliches Vergnügen, das in 2018 etwas dunkler und opulenter ausfällt als bei den etwas helleren, vielleicht feminineren und charmanteren Jahrgängen 2016 und 2017. Doch 2018 bietet dafür eine erstaunliche Komplexität, Kraft und Eleganz!

Die Trauben, die Isabel Ferrando für diesen „Châteauneuf“ verwendet hat, stammen von 60 bis 100 Jahre alten Stöcken, die in sechs unterschiedlichen Parzellen von Châteauneuf-du-Pape stehen. Ein großer Teil der Grenache befindet sich auf rotem Lehm und sandigen Böden, auf Kies und den Galets roulés, jenen großen Kieselsteinen, für die der Ort berühmt ist. Der Anteil des würzigen Cinsault stammt vor allem von kalkreichen Lagen. Während Ferrando ihren klassischen „Châteauneuf“ vor allem im Beton vergärt und reifen lässt, sind es bei der „Réserve“ vier Jahre alte 600-Liter-Holzfässer, an der Rhône „demi-muids“ genannt. Es ist fast selbstverständlich, dass die biologisch zertifizierten Trauben der Domaine Saint-Préfert ausschließlich spontan vergoren werden. Nach der Gärung bekommen sie 14 Monate Zeit, im Keller zu reifen.

Es ist der Cinsault, der für den tiefen Unterton im dunklen, fast undurchsichtigen Rubin sorgt und ebenfalls für eine gewisse Würze in der Nase verantwortlich ist. Was sonst noch

außer an Himbeeren erinnert, ist diesmal ein reifes Bouquet von vielen Arten dunkler Früchte. Natürlich bringt die Grenache dunkle Himbeernoten mit sich, aber man findet genauso Brombeeren und Blaubeeren, ein paar Zwetschgen sogar und dunkle vollreife Kirschen. Darin findet sich gleichsam ein Bouquet garni, auch zerstoßener Kalk, trockenes Unterholz und ein wenig Moos, süßer Hefeteig und Pfeffer sowie eine für diesen Jahrgang typische Note von abgehangenem Steak, wie man es etwa vom Nordrhône-Syrah kennt. Vielleicht liegt es daran, dass in diesem Jahr auch geringe Mengen an Mourvèdre und Syrah mit dabei sind, weil 2018 wegen der Wetterbedingungen bis zu 50 % weniger Grenache ins Weingut gekommen ist als üblicherweise.

Am Gaumen ist die „Réserve Auguste Favier“ einzigartig in ihrer Anmut, Schönheit, Kraft und Opulenz. Die dunkle Frucht birzt nur so vor Reife, ist saftig und süß, und sie wird eingefasst von einer so seidigen Textur, dass der Wein direkt einen aristokratischen Zug erhält. Eine vollendete Balance aus feiner Säure und samtiger Textur verbindet die reife Frucht mit Noten von gegrillten Kräutern und Pfeffer, gerösteten Kaffeebohnen und dunkler schmelzender Schokolade. Im Finale zeigt der Wein vitale, kühle und mineralische Noten. Im Gegensatz zur „Collection Charles Giraud“, der Spitzencuvée des Hauses, ist die „Réserve Auguste Favier“ immer einige Jahre früher zugänglich. Das wird gerade jetzt offensichtlich, wenn die Weine noch jung sind – und trotzdem mit ihrer Fruchtfülle und einem süßen Fruchtkern punkten, der so immens verführerisch ist.

Obwohl jetzt schon betörend, tendenziell am besten ab 2022 bis 2040 und länger.



CHÂTEAUNEUF DU PAPE „COLLECTION CHARLES GIRAUD“ 2018

„Er gehört zu den 2 bis 3 besten Weinen des Jahrgangs 2018.“ – Jeb Dunnuck

FRSo80318		Collection Charles Giraud, rouge 2018	15% Vol.	145,33 €/l	109,00 €
FRSo80318M		Collection Ch. Gi., rouge 2018 MAGNUM	15% Vol.	160,00 €/l	240,00 €

Werte Kunden, die „Collection Charles Giraud“ kann man wohl mit Fug und Recht als Isabel Ferrandos Prestige-Cuvée der Domaine Saint Préfert bezeichnen. Und Isabel liefert mit diesem Wein neben den anderen beiden Cuvées „Classique“ und „Réserve“ noch mal einen anderen Blick auf Châteauneuf-du-Pape. Zwar dominiert auch hier die Rebsorte Grenache, doch liegt der Anteil der Mourvèdre in diesem Wein mit 40 % sehr hoch. Die Kombination dieser beiden Sorten sorgt natürlich für einen eigenen Charakter. Die einzelnen Parzellen mit teils über 100 Jahren alten Rebstöcken, deren Trauben in diesen Wein einfließen, haben Böden, die geprägt sind von Galets roulés, den großen Kieselsteinen, und ferner von Kies und Sand, Tonerde und Kalkstein. Diese Böden sind die Basis für einen höchst komplexen „Châteauneuf-du-Pape“, der jetzt natürlich gerade erst am Anfang seiner Jahrzehnte währenden Entwicklung steht.

Der dunkel purpurfarbene, in gebrauchten Demi-Muids (600 Liter-Fässer) ausgebaute Wein öffnet sich mit einem vollen Parfum von Lavendel und Veilchen, Unterholz und ausgedorrter Erde, saftigen Pflaumen, Schwarzkirschen und Brombeeren, in die sich Noten von Ras el Hanout und Mu-Errh-Pilzen mischen, ferner von dunkelrotem Kampot-Pfeffer, von Grafit und Zedernholz, schwarzer Schokolade und zerstoßenem Stein. Dieser Nase, bei der im Untergrund eine kühle Mineralität mitschwingt, kann man sich kaum entziehen. Um dem Wein die Kühle zu geben, die er benötigt, um sei-

ne ganze Größe zu zeigen, vergärt Isabel Ferrando die Trauben komplett mit Stielen und Stengeln. Das sorgt neben den reifen grünen Noten auch für mehr Struktur am Gaumen. Und am Gaumen ist dieser Wein ein Gigant. Opulent und kraftvoll offenbart er sich nach langer Belüftung mit Schichten von dunkler Frucht, Noten von schmelzender Schokolade, provençalischen Kräutern und türkischem Mokka, Lakritze und kandierten Veilchen. Das Tannin ist präsent, aber feinkörnig, die Säure reif und fein, dabei immer präsent. Dies ist ein tiefer, ellenlanger, mächtiger Wein, der in Wellen über den Gaumen fließt und mit der Zeit mehr und mehr Schichten an Frucht und Gewürzen offenbart. Dabei zeigt sich gleichzeitig eine fantastische Präzision, die nur großen Weinen vergönnt ist. Dafür gibt es bei Robert Parker 96–98 Punkte und von Jeb Dunnuck 97–99 Punkte.

Der Wein aus der „Collection“, dem man die längste Zeit lassen sollte. Ab 2025 öffnen und bis mindestens 2045 genießen.

97-99 Punkte
DUNNUCK



DOMAINE ISABEL FERRANDO, CHÂTEAUNEUF DU PAPE COLOMBIS 2018

„Love Grenache? Buy this Wine!“ Jeb Dunnuck vergibt 96–99 Punkte

FRSo80518		Colombis de Domaine Isabel Ferrando, rouge 2018	15% Vol.	146,66 €/l	110,00 €
FRSo80518M		Colombis de Domaine I.Fer., rouge 2018 MAGNUM	15% Vol.	160,00 €/l	240,00 €

96-99 Punkte

DUNNUCK

Mit dem Jahrgang 2018 ist Isabel Ferrando nach 2010, 2016 und 2017 ein weiteres Meisterstück aus ihrer Einzellige Colombis gelungen. Dieser „Lieu-dit“ bietet alles, was für einen großen Wein Voraussetzung ist. Und Isabel Ferrando nutzt diese Chance; denn sie „fährt damit fort, einige der profundesten Weine auf diesem Planeten zu vinifizieren“, wie es Rhône-Koryphäe Jeb Dunnuck treffend bewertet. Die Reben dieser Lage sind mit mehr als 100 Jahren uralt und stehen in tonig sandigen Böden, ganz so, wie es die Grenache liebt. Das Phänomenale bei diesem Wein ist, dass er eine enorme Konzentration und Wärme besitzt und gleichzeitig kühl und frisch wirkt. Genau dies haben nur wenige Weine aus der Region, und das ist ein Teil seiner Größe und seiner Unverwechselbarkeit. Im Weinberg strikt biologisch arbeitend, passt Isabel Ferrando ihre Kellerarbeit in perfekter Weise den Erfordernissen des Terroirs an. In diesem Fall heißt das, dass sie die reine Grenache mit Stiel und Stengel vergärt, und zwar in mehrjährig gebrauchten Demi-Muids, also 600-Liter-Fässern. Das Holz spielt als Aromenträger bei ihren Weinen kaum eine Rolle.

Diese werden beim „Colombis“ bestimmt durch ein Bouquet von reifen Brombeeren, Blaubeerlikör und Kirschen, die in flüssiger Schokolade getränkt wurden. Hinzu kommen Noten von abgehangenen Steaks, von gegrillten Kräutern, Unterholz, zerstößenen Anissamen und Süßholz sowie einer kühlen Note von geriebenem Stein und frischem Blutorangensaft. Am Gaumen zeigt sich der „Colombis“ beeindruckend balanciert. Auch hier findet sich viel reife blaue und schwarze Frucht. All die Würze und die Kräuter tauchen hier wieder auf, die Schokolade und die Lakritze scheinen sich zu einem dichten Kompott vereinen zu können, werden dann aber wieder verwirbelt durch die feine seidige Säure. Dabei integriert der „Châteauneuf-du-Pape“ auf ganz wunderbare Weise die sanfte Süße der reifen Frucht, hüllt sie ein und verbindet sie mit allen würzigen Komponenten. Die Säure trägt diese Blockbuster-Grenache über den Gaumen, der ausgekleidet ist mit einem Futteral feinsten Tannine, in ein Finale, das überhaupt nicht enden zu wollen scheint. Wir sind mal wieder zutiefst beeindruckt, und Jeb Dunnuck ist sich sehr sicher, dass der „Colombis“ der Wein des Jahrgangs an der Rhône sein dürfte.

Trinkempfehlung: 2020 bis 2040!



Jean-Philippe Fichet

MEURSAULT

„Ich bin nur der Dirigent – die Natur bestimmt das Repertoire“

„Das ist der Beste Jahrgang meiner Karriere.
Es gab gute Erträge mit einer fantastischen Qualität.“
– J.P. Fichet über 2018

„Eine sehr gute Adresse“
– Clive Coates MW, (The Wines of Burgundy)

„Fichet sucht Reinheit in seinen Weinen“
– Jasper Morris, MW

„Weine von Fichet sind stets fein und frisch, aromatisch in der Nase, mit reifen Aromen, weichen Texturen aber gut balanciert und haben einen sauberen, knackigen Abgang. Sie präsentieren sich aufgrund ihrer aromatischen Qualität gut in der Jugend, reifen aber auch mittelfristig stilvoll.“
– The Great Domains Of Burgundy

„Das wichtigste ist der Lesezeitpunkt. Denken Sie an einen Aprikosenbaum voller schöner Früchte. Ich suche eine perfekte Frucht, die gerade so reif ist, dass sie mit einem leichten Tritt gegen den Baum bereits herabfällt. Und dann gibt es da meistens diese mehligten Kistentransportapriko- sen, hier ist schon alles zu spät. Und genauso suche ich das auch bei meinen Trauben.“ Diesen Vergleich zog Jean-Philippe Fichet bei einer unserer Fassproben in Meursault heran. Er erklärt so die Philosophie seines Hauses, seine Idee von gutem weißen Burgunder. Der nur 7,8 Hektar kleine Traditionsbetrieb ist voll auf Meursault fokussiert. Lediglich 0,75 Hektar stehen noch in Auxey-Duresses, der Satellitenappellation, von wo noch etwas kargere und leichtere Weine herkommen.

Jean-Philippe ist ein typischer burgundischer Winzer der alten Schule, kein Jetsetter, kein Glamour (ähnlich wie

Jean-Pierre Charlot von unserer Volnay-Domaine Voillot), ein echtes Arbeitstier, der eine klare Vorstellung von seinen Weinen hat und wie sie schmecken sollen. Im Prinzip dreht sich bei ihm alles um puren Trinkfluss, Leichtigkeit und natürlich Frische im Wein. Der längst veraltete Urtyp Meursault, der an buttrig-kräftige Chardonnays erinnerte und speziell in den goern, zu Zeiten des Extraktions- und Konzentrationswahns, der, bedingt durch Rober Parker, selbst ins Burgund überschwappte, ist ihm zuwider. Im Keller arbeitet er traditionell, alle Weine verbringen rund 12 Monate im Holz und 6 im Stahltank. Sie sollen nicht zu sehr von der Hefe geprägt sein und Holz dient hier nur zur Mikrooxidation, nicht zur Geschmacksbeeinflussung durch neues Holz. Mehr als 30% Neuholzanteil sieht keiner seiner Topweine.

Meursault gilt unter Weinkennern in aller Welt aufgrund seiner großartigen Lagen als DER Ort im Burgund, wo legendäre Weißweine hergestellt werden: Fast ein Dutzend Spitzenwinzer produzieren Weltklasseweine mit magischem Klang, die zu den meistgesuchten Gewächsen des Planeten Wein gehören. Ein Geheimtipp für Liebhaber großer weißer Burgunder sind die traumhaft mineralischen Gewächse von Jean-Philippe Fichet aus dieser weltberühmten Gemeinde immer noch. Fichet ist kein Winzer, der sich groß um Reputation und Distribution schert. Braucht er auch nicht, dafür sind die verfügbaren Mengen zu klein und seine Fangemeinde zu groß. Er kümmert sich einfach nur um

seinen Wein. Und mit seinem herrlich aufs Wesentliche konzentrierten, nicht beeindruckenden Stil bleibt er, zu unser aller Glück, noch unterm Radar der manchmal leicht hysterisch anmutenden Gemeinde der Burgundliebhaber. Nicht erst seit Allen Meadows in seinem Burgunderreport die Weine dieser uralten Familiendomaine feierte und mit höchsten Einkaufsempfehlungen adelte, sind Fichets Weine vom Markt nahezu verschwunden. Sie finden sehr schnell und ohne große Präsentation ihren Weg zu den Kennern und Liebhabern, werden seine Weine doch immer noch und trotz all der steigenden Kurse von Burgundern, zu extrem fairen Preisen gehandelt.

Jean-Philippe ist nicht nur ein ungemein sympathischer, bodenständiger Mensch, seine mit sensibler Hand vinifizierten Weißweine besitzen eine Frische, Mineralität, Präzision und Finesse, die im Burgund von ganz wenigen anderen Winzern erreicht werden.

Lassen Sie sich, liebe Kunden, diese traumhaften Trouvaillen auf gar keinen Fall entgehen!

Wegen der homöopathisch kleinen Mengen seiner gesuchten Pretiosen gilt Jean-Philippe Fichet noch immer als gut gehüteter Geheimtipp im Kreise all jener Burgundliebhaber, die insbesondere für die großartigen Chardonnays aus den legendären Lagen Meursaults schwärmen.



BOURGOGNE BLANC „VIEILLES VIGNES“ 2018

Bourgogne blanc von bis zu 70 jährigen Reben!

FBU080218	Bourgogne blanc „Vieilles Vignes“ 2018	13% Vol.	35,86 €/l	26,90 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Das Burgund ist für uns die beratungsintensivste Region. Das liegt auch daran, dass man hier trotz hoher Preise schnell mal falsch liegen kann und es benötigt wie in keiner anderen Region Erfahrung. Für alle Novizen, die einfach mal ins Burgund schnuppern wollen ohne etwas „falsch zu machen“, ist dieser Bourgogne blanc genau richtig. Denn Jean Philippe Fichet ist Winzer mit Leib und Seele, ein echter Landwirt, der sein Handwerk beherrscht. Über seine Rolle selbst sagt er: „Ich bin nur der Dirigent – die Natur bestimmt das Repertoire“, sagt der Mann. „Zu viel der Bescheidenheit, Monsieur Fichet, viel zu viel“, rufen wir entschieden zurück, denn was Jean-Philippe Fichet in seinem Heimatdorf Meursault in die Flasche zaubert, ist aller Ehren wert. Sein Handwerk hat er von der Pike auf gelernt, denn schon Großvater und Vater waren Winzer im Burgund. Und von den Altvordeuren lernte er, nicht nur seine Einzellagen-Weine mit Liebe zu vinifizieren, sondern auch seinen Bourgogne Blanc aus alten Reben. Er kommt von den Parzellen ‚Les Millerands‘ am Rande des Dorfes Meursault und ‚Les Pellands‘, nahe bei der Premier Cru

Lage ‚Les Charmes‘. Die Böden sind dominiert von Lehm mit starken Kalkanteilen, auf denen Chardonnay-Reben mit einem Alter von 45 bis 70 Jahren stehen. Die Erträge sind naturgemäß klein, aber die Qualität der Trauben ‚extraordinaire‘. Die englische Weinkritikerin Jancis Robinson lobte einmal besonders die „Klarheit und Tiefe“ von Fichets Weinen.

Der ‚Vieilles Vignes‘ gefällt uns immer noch einen Tick besser als der reguläre ‚Bourgogne blanc‘, denn für einen kleinen Aufpreis besitzt er nochmals mehr Terroir-Abdruck und eine zartere Fruchtausprägung. Die Nase zeigt Lindenblüten, Nashi-Birnen und Walnüsse. Am Gaumen durchzieht den Wein eine satte Textur und feine Mineralität. Gelbe Winteräpfel und Salzmandeln tummeln sich hier. Bei aller Frucht driftet der Bourgogne niemals ins Gefällige ab. Alles ist perfekt eingebunden und für den großen Grenussmoment in bester Balance. Da heißt es: Korkenzieher zur Hand und los geht die Reise ins Burgund!

Zu genießen ist dieser feine Wein ab sofort, bis 2026



AUXEY DURESSES BLANC 2018

Auf die gute Nachbarschaft!

FBU081018	Auxey Duresse blanc 2018	13% Vol.	43,86 €/l	32,90 €
-----------	--------------------------	----------	-----------	---------

Das Örtchen Meursault ist für viele Chardonnay-Liebhaber die „Final Destination“ im Burgund. Und schon das Wort löst bei Weingenießern feuchte Hände aus. Weitaußen weniger bekannt ist die – unmittelbar an der Grenze zu Meursault gelegene – Appellation Auxey-Duresse. Hier bewirtschaftet Winzer Jean-Philippe Fichet einige hervorragende Parzellen, die seinen Meursault-Lagen kaum nachstehen. Fichet ist Weinbauer in der dritten Generation und vinifizierte seinen ersten Jahrgang bereits im zarten Alter von 20 Jahren. Ein Burgunder-Wunderkind also – und noch lange nicht fertig. ‚Les Nampoillons‘ und ‚Les Closeaux‘ heißen die beiden Einzellagen, aus denen sein Auxey-Duresse blanc stammt. Auf dem sehr steinigen weißen Mergel haben die Reben zum Teil ein Alter von 45 Jahren erreicht. Fichet ist ein Mensch, der die Dinge nicht so gern dem Zufall überlässt: Vom Winterschnitt bis zur Abfüllung begleitet er peni-

bel den ganzen Prozess eigenhändig und stellt zum Beispiel seit mehr als 15 Jahren auch seinen Kompost selbst her. Zur Qualitätssteigerung gehört ganz selbstverständlich auch die mühsame „grüne Lese“: Im heißen Sommer wird der Ertrag durch das Herausschneiden ganzer Trauben reduziert – die Verbliebenen erhalten die ganze Kraft des Bodens und erstarken. Und der Winzer hat ein klares Ziel: „Straff und mineralisch sollen meine Weine sein“, sagt Fichet und berufene Stimmen bestätigen dies gerne. Robert Parker lobte einmal überschwänglich: „Fichet erzielt auch in weniger bekannten Appellationen Exzellenz.“

Besonders gut gefiel uns dieses Jahr der Auxey-Duresse von Jean Philippe Fichet. Den generösen Jahrgang bezeichnet der Winzer als „fleischig“. Ein Attribut, welches bestens die Struktur der weißen 2018er Burgunder erklärt. Und auch ein Attribut,





welches sich bestens mit den durch die kühle Exposition Auxey-Duresses eher sehnigen Weinen der Appellation verträgt. Früher galt jene eher als ‚kleine‘ Herkunft, immer etwas im Schatten des berühmten Meursault stehend. Im Zuge des Klimawandels entdecken immer mehr Winzer das Nachbarörtchen als zukunftsstarke Appellation. Gerade in wärmeren Jahrgängen wie 2018 drehen die Weine hier voll auf und zeigen, welche Tiefe sie der Chardonnay-Traube entlocken können. Der 2018er Auxey-Duresses duftet fein nach weißen Blüten, grünen Haselnüssen und Meersalz. Ein Hauch Pfirsiche hat sich hier eingenistet, allerdings eher im Hintergrund. Am Gaumen zeigt der Wein exzellente Seidigkeit ohne Schmelz. Er ist eher kompakt und gegenüber jenen Weißweinen aus Meursault auch etwas geradliniger. Das ist wunderschön mineralisch ausgeprägt und fast tänzelnd. Natürlich nichts gegen Meursault, aber wir trinken hier gern auf die gute Nachbarschaft!

Genießen Sie diesen Wein ab sofort, gerne bei 12-14 Grad und bis 2028+

MEURSAULT, BLANC 2018

Fichets Zuggferd

FBU080318	Meursault, blanc 2018	13,5% Vol.	69,20 €/l	51,90 €
-----------	-----------------------	------------	-----------	---------

„Das ist der beste Jahrgang meiner Karriere. Es gab gute Erträge mit einer fantastischen Qualität.“ – J.P. Fichet über 2018

Jean-Philippe Fichet ist ein echter Handwerker und Landwirt. Er hat im Burgund schon viele Moden kommen und gehen sehen, hielt sich dabei stets im Hintergrund. Doch auch er gibt zu, in den letzten Jahren einen anderen Ansatz entwickelt zu haben, der seine Weine einen Schritt weiterbringt. Der längst veraltete Urtyp Meursault, der an butterig-kraftige Chardonnays erinnerte und speziell in den 60ern, zu Zeiten des Extraktions- und Konzentrationswahns, auch bedingt durch Robert Parkers Vorlieben und den daraus resultierenden Bewertungen, selbst ins Burgund überschwappte, ist ihm zutiefst zuwider.

Die besten Weine stammen für ihn aus Fässern von mehrfacher Belegung, speziell aus dem 3. und 4. Jahrgang. Ein Grund, warum er heute nur noch gebrauchte Fässer zukaft. Früher – damit meint er das Burgund der 60er Jahre – waren die Grundreife eher niedrig, die Säure hoch und der Wein lange im Fass. Heute liest er auf den Punkt und baut seine Weine im alten Holz eher kürzer aus. In ei-

nem kraftvollen Jahrgang wie 2018 kommt das dem Trinkfluss zugute.

Und da Fichet seine Trauben zeitig im Keller hatte, schätzt er den Jahrgang enorm, hält ihn gar für den größten Wurf seiner Karriere. Sein Villages aus Meursault duftet intensiv nach gelben Birnen, Getreide und Kalk. Er ist keiner der messerscharfen Meursault mit immenser Säure, sondern ein seidiger und fleischiger Meursault, allerdings ohne massives Neuholz. Die Struktur ist weich, aber von einer feinen Salzigkeit am Gaumen geleitet, von einer angenehmen Birnenfrucht und Zitronen. Das Holz nur zart im Hintergrund, wie es die besten Winzer Burgunds seit Generationen meisterlich beherrschen, ein Hauch Bienenwachs und gelber Tee. Nicht mehr. Guter Meursault muss puristisch sein, kraftvoll und mineralisch. Fichets Meursault besitzt genau diese Attribute. Das ist ein absolut authentischer Burgunder, mit ausdrucksstarker Stilistik, der den Jahrgang meisterlich widerspiegelt. Eine klare Empfehlung!

Trinkfenster ab sofort, Höhepunkt ca. 2022 bis etwa 2029.



MEURSAULT „MEIX SOUS LE CHÂTEAU”, BLANC 2018

Intensiver Meursault von lehmreichen Böden

FBU080818	Meursault „Meix sous le Château”, blanc 2018	13% Vol.	73,20 €/l	54,90 €
-----------	--	----------	-----------	---------

„Meix sous le Chateau“ ist ein unter Kennern äußerst geschätzter ‚lieu-dit‘. Auf nur lächerlich wenigen 0,48 Hektar hat Fichet dort Reben stehen. Leider, leider. Daraus vinifiziert er einen Heldenstoff, der die zukünftige Reputation dieser Lage begründen könnte. Sie befindet sich unterhalb der Stadthalle von Meursault in West-Ausrichtung und wird somit gegen Norden vor kalten Winden geschützt. Kenner des Terroirs können sie direkt neben „Les Chevaliers“ (!) und an „Les Luchets“ angrenzend verorten, eine wahrlich namhafte Nachbarschaft. Die Böden sind hier sehr lehmreich und ergeben daher einen kraftvollen Meursault, der in guten Jahren durchaus 1er-Cru-Anmutung besitzt. William Kelley, Verkoster für Parker im Burgund, charakterisiert die Lage unserer Meinung nach sehr gut: „Der vollmundigste und gehaltvollste Wein in Fichets Portfolio, obwohl er die spritzige Säure und die Prägnanz beibehält, welche die Handschrift der Domaine ausmacht.“

Im Bouquet duftet der Einzellagen-Meursault nach gelben Winteräpfeln, reifen Mandarinen und Bienenwachs. Das Holz ist bestens verpackt, versprüht eine würzig-rauchige Note anstatt Vanille. Fichet achtet beim Fasskauf penibel auf die Qualität, auch wenn er nur noch gebrauchte Fässer erwirbt. Am Gaumen zeigt sich der „Meix sous le Château“ intensiv und würzig. Er besitzt eine cremige Struktur und hohe Fruchtichte. Eine feine hefige Note umkreist hier die Zitrusfrüchte, ohne ins Buttrige abzurutschen. Man spürt hier die volle Aromatik, die auch durch die privilegierte Exposition der Lage erreicht wird. Die Trauben werden hier spätabends noch von der Sonne verwöhnt, können so gut ausreifen, wohingegen sie morgens im Schatten stehen und bis zum Mittag nicht der Hitze ausgesetzt sind. Wir wären nicht überrascht, wenn dieser Wein bei einer Blindprobe bereits als 1er Cru eingestuft würde.

Trinkfenster ab sofort, Höhepunkt Herbst 2022 bis etwa 2027.



MEURSAULT „LES CHEVALIÈRES“, BLANC 2018

Les Chevalières: Eines der feinsten Terroirs Meursaults, aber ohne 1er-Cru-Status.

FBU080418	Meursault „Les Chevalières“, blanc 2018	13% Vol.	93,26 €/l	69,95 €
-----------	---	----------	-----------	---------

Master of Wine Clive Coates zählt in seiner Bibel „The Wines of Burgundy“ Fichets „Les Chevalières“ in seiner Liste der besonderen Einzellagen unterhalb der 1er Crus auf. Für diesen lieu-dit empfiehlt er neben Jean-Francois Coche-Dury auch J.P. Fichet!

Diese Lage ist wegen ihrer extrem steinigen Böden eines der größten Terroirs („mustergültige Meursaults“ schwelgt begeistert Burgundikone Remington Norman) und direkt neben dem ebenfalls legendären, obwohl nur ‚lieu-dit‘-Status tragenden „Les Rougeots“ zu verorten. Diese weltberühmte Appellation demonstriert eindrücklich die schönsten Seiten großartiger, extrem kalkreicher Lagen: Feuerstein und Lindenblüten als Kopfnoten sowie eine feste Struktur am Gaumen. In einem kraftvollen Jahrgang wie 2018 ergibt dies einen wunderbar charismatischen Burgunder, der die Exzellenz und Begehrtheit der Weine aus Meursault verdeutlicht. Er zeigt sich am verspieltsten, feinsten und besitzt eine rassige Säure, die sich in einen fruchtigen Kern

förmlich beißt, dem Wein so enorme Spannung gibt und im Abgang einen mineralischen Eindruck hinterlässt. Die salzigen Nervenbahnen, DAS Signum eines großen Meursault, und ein rassiges Spiel, fein unterlegt von ganz intensiven Fruchtnoten, verleihen ihm Kraft und Eleganz wie auf der Waagschale präsentiert.

Ps: Trotz aller Größe bleiben Fichets Weine, entgegen aller Preisentwicklungen Burgunds, noch verhältnismäßig erschwinglich. Das soll auch zukünftig so bleiben. Denn in diesem Rahmen bewegt sich Jean-Philippe Lebenswelt („Ich bin ein einfacher Mann des Landes, das Leben der ‚reichen‘ Leute ist nicht mein Ding,“) und hier fühlt er sich bestens mit seinen Weinen aufgehoben. Von Liebhabern und Kennern geschätzt, mit Freunden und nahestehenden Menschen geteilt.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2022 bis etwa 2030.



MEURSAULT „LES TESSONS“, BLANC 2018

Les Tessons: Noble Zurückhaltung

FBU080518	Meursault „Les Tessons“, blanc 2018	13,5% Vol.	102,53 €/l	76,90 €
-----------	-------------------------------------	------------	------------	---------

„Les Tessons“ ist ein ‚lieu-dit‘, also eine Einzellage, die aber keinen 1er-Cru-Status besitzt. Und doch zählt sie zu den großen Lagen Meursaults, auch weil Großmeister Pierre Morey, Biodynamikerlegende und ehemaliger Kellermeister der berühmten Kult-domaine Leflaive, ihr mit seiner eigenen Domaine zu legendärem Status verholfen hat.

Und auch bei Jean-Philippe Fichet lieben wir diesen Wein, der so zart und seidig daherkommt wie nur wenig andere.

Für Jean-Philippe gehört

„Les Tessons“ gar zu den allerbesten Lagen Meursaults. Was wir an der Lage lieben, ist ihre noble Zurückhaltung und Feinheit. Das ist einfach ein total purer und ausgewogener Meursault. Im Jahrgang 2018 übernimmt die Frucht den primären Eindruck, die fast schon wie von mineralischer Hand einge-

fangen wird. Dann wechseln sich Mandelblättchen, Bienenwachs und etwas Brioche ab. Der „Tessons“ überzeugt am Gaumen durch eine klar aufgeräumte und noble Struktur. Helle Frucht, ein Hauch Aprikosen und Kreide gehen Hand in Hand. Die Säure ist fein integriert, der Wein intensiv mineralisch

und fast schon salzig im langen Nachhall. Ein Wein, der Gänsehaut erzeugt. Ein absoluter Hit und für uns immer noch fair bepreister Meursault, der Novizen wie Kennern die Größe

Burgunds eindrucksvoll vor Augen führt und zudem Zeugnis davon ablegt, welche exzellente Kollektion Fichet im Jahrgang 2018 abgeliefert hat.

Aktuell gerne aus großen Gläsern und mit 1-2 Stunden Belüftung in der Karaffe. Höhepunkt 2024 bis 2029.

„Das ist der Beste Jahrgang meiner Karriere. Es gab gute Erträge mit einer fantastischen Qualität.“

– J.P. Fichet über 2018

PULIGNY MONTRACHET „LES REFERTS“ 1ER CRU, BLANC 2018

Großes Terroir aus Puligny-Montrachet

FBU080618	Puligny Montrachet „Les Referts“ 1er Cru, blanc 2018	13,5% Vol.	132,00 €/l	99,00 €
-----------	--	------------	------------	---------

Jean-Philippe Fichet ist Winzer aus Meursault. Der Einzelkämpfer genießt hier einen hervorragenden Ruf und unter Kollegen allerhöchste Anerkennung. Besonders mit seinen Einzellagen-Interpretationen hat er sich großen Respekt in Burgunds Weinkennerszene erarbeitet. Doch einen 1er Cru aus Meursault zu besitzen wird ihm angesichts eines fehlenden Erbes und der für kleine Familienbetriebe mittlerweile unbezahlbaren Landflächen wohl lebenslang verwehrt bleiben. In Puligny-Montrachet besitzt er allerdings einen 1er-Cru, seine prestigeträchtigste Lage und die gibt einen Ausblick, in welcher Liga die Weine Fichets einzuordnen wären, wenn dieser in Meursault auf absolute Top-Crus wie Charmes, Poruzots und Perrières zurückgreifen dürfte. Die Reben seines Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Referts“ wurden schon 1963 gepflanzt.

Besonderheit sind hier die eisenhaltigen Ton-Kalkstein-Böden der Lage. Im Jahrgang 2018 besticht er als feinsten und kühlsten Wein des Portfolios. Allein die Nase – wie aus dem Burgunderbilderbuch – Akazienblüten, nicht zu reife Pflirsiche und Aprikosen, Kalkstein. Der Puligny-Montrachet ist verspielt, offen und von einer Finesse, die einzigartig ist. Am Gaumen zeigt er sich druckvoll ohne kräftig zu geraten und mineralisch. Das ist ein wunderbar feiner Burgunder, klar vom Kalksteinterroir geprägt, voller Potenzial. Und weil er so fein ist, kann man durchaus auch schon jetzt einen Wein dieser Klasse genießen. Er zeigt es einem auf Anhieb, frei nach dem Motto: Große Weine sind immer groß!

Zu genießen ab sofort, verspricht ein Potenzial bis weit nach 2032.



neu
in unserem
Programm!

Envínate Vinos Atlánticos

RIBEIRA SACRA – TENERIFFA –
ALMANSA – EXTREMADURA

„Auf der Suche nach den atlantisch beeinflussten Terroirs Spaniens. Weine, die tief in ihrem Herzen burgundisch sind.“

Envínate, das ist eine Gruppe von vier Freunden, die sich während des Weinbaustudiums an der Universität in Alicante kennenlernten. Roberto Santana, Alfonso Torrente, Laura Ramos und José Martínez bildeten eine Lerngruppe, diskutierten, verkosteten und reisten gemeinsam durch die Weinwelt. Aus dieser studentischen Lerngruppe ist eine verschworene Gemeinschaft gewachsen, eine Gang aus absoluten Weinnarren. 2005 gründeten sie das Projekt Envínate, waren ursprünglich auch als Weinberater tätig, denn die Truppe verfügt über ein fundiertes Wissen, sowohl theoretisch durch ihr Studium als auch praktisch, denn wir haben es hier mit erfahrenen Verkostern zu tun, die genau wissen, welches Idealbild von Wein sie suchen. Ja, es sind Suchende.

Eigentlich mit einem recht einfachen Ziel: jeder Weinberg und jede Parzelle sollen ihren eigenständigen Charakter maximal zum Ausdruck bringen, den reinen Klang ihres Terroirs in sich tragen, eine klar erkennbare Herkunft zeigen, sich geschmacklich voneinander abheben. Der Weg dahin: Einsatz althergebrachter Methoden in der Weinbergs- wie auch der Kellerarbeit, Verzicht auf konventionelle Dünger, Pflanzenschutzmittel, Schönungsmittel sowie den Einsatz von Reinzuchtheften, keine mechanische Filtration, minimaler Einsatz von Schwefel. Liest sich wie die Definition für die Herstellung von Spitzenweinen, und genau dies gelingt den Vieren mit verblüffenden Ergebnissen: puristische Weine, die niedrig im Alkohol sind, frei von neuem Holz, frei von

4 Freunde 4 Regionen



© Ramos-Jose

beeindruckender Extraktion. Weine mit höchstem Trinkfluss und einer eigenen Handschrift der jeweiligen Herkunft. Denn jetzt kommt das ungewöhnliche: In vier verschiedenen spanischen Regionen erzeugt Envínate Wein. Zentrum bildet die Ribeira Sacra ganz im Nordwesten Spaniens mit ihren atlantischen Einflüssen. Dann gibt es noch ein Projekt auf den kanarischen Inseln, genauer gesagt auf Teneriffa, in Almansa (südwestlich von Valencia) und in der bergigen Extremadura, an der Grenze Portugals. Extrem unterschiedlich, extrem anders, extrem spannend! Diese Streuung erlaubt das Spiel mit verschiedensten Böden, genauer gesagt vulkanischem Gestein, Schiefer, Kalkstein und Granit.

Das Team geht das Projekt extrem seriös an und im Prinzip wird jeder mögliche Arbeitsschritt mit höchster Sorgfalt betrachtet. Im Weinberg setzen sie keine Chemikalien ein, verzichten auf konventionelle Dünger und Pflanzenschutzmittel, lesen vom Basis- bis zum Spitzenwein von Hand in kleinen Kisten. Die Trauben werden mit den Füßen gemaischt und ausschließlich spontanvergoren. Dann landen sie im gebrauchten Holz, denn dies soll den Wein lediglich geschmeidig machen, ohne ihn aber aromatisch zu prägen.

Und Schwefel sehen die Weine ebenso nur ganz zart vor dem Füllen, damit sie für den Export haltbar sind.

Liebe Kunden, als uns Roberto Santana erstmalig die Weine präsentierte, waren wir sprachlos. Ganze neun Weine aus vier Regionen! Wir probierten uns durch das Sortiment, mussten das Projekt und die Vision verstehen. Und am Ende war klar: Wir wollen und müssen Ihnen alle Weine anbieten. Denn hierbei handelt es sich um einen ganzheitlichen Ansatz und die Weine sind derartig genial, dass wir keinen einzigen missen möchten. Envínate ist noch ein ganz junges Projekt und trotzdem sind wir uns sicher, dass es sich hierbei um einen zukünftigen Superstar Spaniens handelt. Schon heute werden die Weine von aufmerksamen Sommeliers weltweit als Geheimtipp gehandelt und von Kollege zu Kollege gereicht. Man findet die Weine in den angesagtesten und führenden Restaurants und Weinbars auf den Karten. Und das hat einen Grund: Sie sind Zeugnis ihrer Herkunft, sie besitzen einen Trinkfluss und eine Finesse, wie man sie fast nur von den besten Burgundern kennt. Und in der Tat haben die Weiß- wie Rotweine sehr viel von guten Burgundern. Die kühle Art, eine frische und gut integrierte Säure, Leichtigkeit im Alkohol und ihre pure Eleganz. Parkers Spanien-Verkoster, Luis Gutiérrez, veröffentlichte kürzlich ein Buch – *The New Vignerons: A New Generation Of Spanish Wine Growers* – über die neue Avantgarde Spaniens. Darunter eine handvoll Winzer, die er für die kommende Weinelite sieht. Darunter auch Envínate, die mit ihrem Projekt, atlantisch beeinflusste Weine zu erzeugen, sehr von ihm geschätzt werden. Der Weg zum Kultweingut ist also bereits vorgezeichnet. Wir haben um jede Flasche für unsere Zuteilung gefeilscht. Die Weine waren im ersten Jahrgang innerhalb weniger Tage an aufmerksame Leser verteilt. Nun erhalten wir als exklusiver Importeur Deutschlands eine etwas großzügigere Allokation des frisch eingetroffenen Jahrgangs 2018, doch auch hier sind jahrgangsbedingt die Weine streng limitiert. Daher, folgen Sie dem Ruf der Envínates (zu dt. „Decke dich mit Wein ein!“) und sichern Sie sich am besten direkt einige der wenigen Flaschen, denn wir werden bis zum Folgejahrgang, von dieser jungen Perle unseres Sortiments, keinen Wein mehr nachbekommen.



© Camin



Almansa

ALBAHARA, ALMANSA TINTO 2018

Die Eintrittskarte ins unbekannte Spanien

SAM010118	Albahra, Almansa tinto 2018	13% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
SAM010118M	Albahra, Almansa tinto 2018 MAGNUM	13% Vol.	16,00 €/l	24,00 €

Buchstäblich in Hochform: Garnacha Tintorera und Moravia Agria

Aus Almansa stammt Einvínates Eintrittskarte in völlig neue Weinwelten. Die autochthonen Rebsorten Garnacha Tintorera (auch als Alicante Bouschet bekannt) und Moravia Agria (30%) gehen in diese Cuvée ein. Die Rebstöcke sind hier zwischen 30 und 50 Jahre alt und buchstäblich in Höchstform. Sie befinden sich auf kalkhaltigen, sandigen und teils lehmigen Böden auf 800m Höhe über dem Meeresspiegel!

Das kleine Anbaugebiet im Südosten Spaniens trumft mit mediterranem Klima auf. Die Nächte sind kühl, die Tage warm. Perfekte Bedingungen für die hier in Buschform heranreifenden Trauben. Der ‚Einstiegswein‘ (welch Untertreibung!!) bietet ein Preis-Genuss-Verhältnis, wie wir es selbst im Kontext spanischer Weine kaum kennen. Eigentlich ist der Albahara deutlich höherpreisiger einzu-

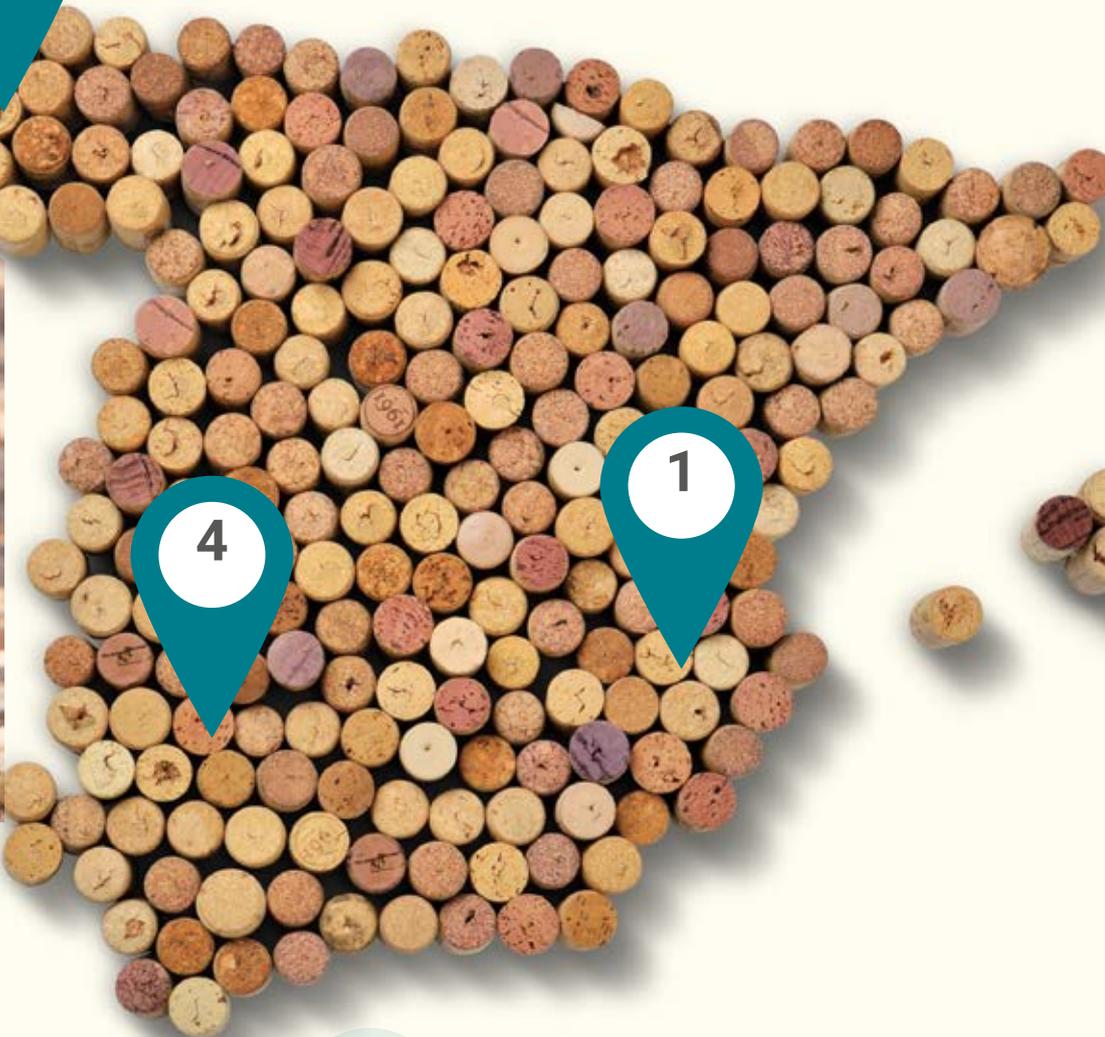
stufen. Und vielleicht gerade deshalb ist er unser meistverkaufter Envínate-Wein und der absolute Publikumsliebbling!

Die Garnacha Tintorera wurde im versiegelten Beton ausgebaut, hat also keinen Holzeinfluss, während der Anteil des Moravia Agria für 8 Monate in neutrale Barriques wanderte. Und das steht diesem verführerischen Wein ganz hervorragend und erinnert uns durchaus ein klein wenig an die Rhône, wo teilweise genauso mit der Ursprungsrebe Grenache gearbeitet wird, die aromatisch ähnlich ausfällt, denn so bleibt die pure Frucht im fertigen Wein erhalten.

Es ist der (hausintern) kraftvollste Rotwein von Envínate und doch sicher einer der filigransten Spaniens. Im granatfarbenen Wein findet sich ein echtes Aromenmeer würziger Früchte, allen voran



- 1 Almansa
- 2 Ribeira Sacra
- 3 Tenerife
- 4 Extremadura



Maulbeeren, schwarze Johannisbeeren und Maraschino-Kirschen. Diese würzige Nase wird unterlegt von einem Hauch Thymian und etwas Eukalyptus. Das ist ziemlich komplex und charmant. Am Gaumen zeigt sich, welche meisterhafte Klasse Garnacha Tintorera erreichen kann, wenn sie so zart behandelt wird. Die Tannine sind fleischig aber sehr fein, fast sandig. Der Wein besitzt eine enorme Aromenintensität, ist sehr beerig, aber zugleich würzig, erinnert an Ketjap Manis und geräucherte Paprika. Und dann ist da immer diese tiefsaftige und kühle Brombeerfrucht, die sich bis zum Nachhall zieht. Das ist ein hochfeiner Wein, der bei entspannten 13,0% Vol. wunderbaren Trinkfluss besitzt. Der Albahara bietet einfach ungemein viel für sein Geld und hat vor allem einen ausdrucksstarken Charakter, den wir so meist erst in ein oder zwei Preis-Ligen höher vorfinden. Das zeigt, wie ambitioniert die Jungs und Mädels von Envínate sind. Vielleicht

aktuell Spaniens meistbeobachtetes Projekt, vor allem international und von aufmerksamen Sommeliers und Weinliebhabern. Denn wie bei allen Weinen von Envínate ist das kein überkonzentrierter, fetter Spanier, sondern ein Finesse-Wein par excellence, der eine feine reife Säure und kühle Noten besitzt. Holz und Wärme sucht man hier vergebens. 0% Kitsch, 100% Power! Willkommen in der Welt Envínates. Super eigenständiger Spanier!

PS: James Suckling vergab für den 2017er sagenhafte 97 Punkte und zählt Envínates Albahara zu den 100 besten Weinen Jahres unter 30 US Dollar. Er belegt übrigens den 2. Platz! Für Gutiérrez ist der Wein „einer der größten Weinwerte Spaniens.“

Zu genießen sofort bis ca. 2025+



Ribeira Sacra

2

LOUSAS „ALDEA“, RIBEIRA SACRA TINTO 2018

Luis Gutiérrez: „Unglaublich zu diesem Preis.“ 94+ Punkte (Parker)

SRS010118	Lousas „Viño de Aldea“, tinto 2018	12,5% Vol.	26,53 €/l	19,90 €
-----------	------------------------------------	------------	-----------	---------

„Der regionale Rotwein aus Ribeira Sacra, 2018 Lousas Viñas de Aldea gibt den Ton für das Portfolio in einem kühlen und regnerischen Jahrgang an, der zu sehr frischen Weinen mit großer Reinheit und klarer Definition geführt hat.“

Der ‚Lousas Aldea‘ ist einer unserer absoluten Favoriten aus dem Hause Envínate. Hierbei handelt es sich um eine Cuvée verschiedener Terroirs und Rebsorten, genauer gesagt machen rund 80% kühler Mencía den Blend aus, der um regionale Rebsorten wie Brancellao, Merenzao, Sousón, Alicante,

Godello und Palomino vermählt wird. Die Reben sind hier bis zu 60 Jahre alt. Die Reben auf Schiefer ergeben einen hochfeinen und präzisen Rotwein, der vom atlantischen Klima Galiziens geprägt ist. Nur 12,5% Vol. Alkohol bei solch einer Vielschichtigkeit, wie geht dies nur?

Vergoren im Beton und offenen Gärbottichen, dabei größtenteils samt Rappen, verbrachte die Cuvée anschließend 11 Monate ohne Bewegung im Beton und gebrauchten Barriques.

94+ Punkte

PARKER

von Envínate in Ribeira Sacra wird auch der Lousas Viñas de Aldea wegen unterschiedlicher, meist bürokratischer Probleme mit der Kontrollbehörde ohne Herkunftsbezeichnung verkauft. Zum Beispiel wurde dieser schöne, ausdrucksstarke und aromatische Wein von der Verkostungsjury abgelehnt, weil sie Fehler im Wein fand. Ich kann Ihnen sagen, dass der Wein keine Mängel aufweist, aber er riecht nicht nach exotischen Früchten ausgewählter Reinzuchtheften und stinkt nicht nach neuen Eichenfässern. Wenn sie also so etwas von den Appellations-Weinen erwarten, können wir die Appellation genauso gut vergessen." Und weiter: „Dies ist ein wiederkehrendes Problem, das Qualitätsproduzenten bei den Bezeichnungen finden: Ihre charakteristischen Qualitätsweine zeigen nicht das gleiche Profil wie die in Massen produzierten Industrieweine und werden daher abgelehnt, weil sie angeblich nicht den Charakter des Ortes aufweisen. Dies ist ein großes Problem bei der Ursprungsbezeichnung in Spanien." Es zeigt, wie sehr Spanien im Zwist leicht vermarktbarer Massen-Exportweine und kleiner Handwerksbetriebe mit

eigener Philosophie steht. Eine große Aufgabe für die amtlichen Prüfstellen, die hierauf bislang keine Antwort gefunden zu haben scheinen.

Doch widmen wir uns diesem Meisterwerk: Es liegt relativ durchsichtig im Glas, himbeerrot. Schon hier wird klar, dass dieser Wein kein üblicher stark konzentrierter Rotwein ist, sondern ein tänzelnd leichter Vertreter. Wunderschön! 2018 duftet so fein burgundisch. Diese ätherische Feinheit erinnert uns an Burlottos Monvigliero! Himbeeren, Cassis, Hagebuttensud und Knallbrause. Hier kann man erleben, welche Feinheit Mencía besitzt, warum viele Winzer Spaniens sie als den Pinot Noir ihres Landes betrachten. Der Lousas Aldea besitzt quasi keine Tannine, tänzelt nur so dahin. Dabei bleibt er fein und kühl, vom schiefrigen Terroir geprägt. Er ist leicht, zart rauchig und ultrafein. Eine feine Säure leitet diesen Wein, der hier im Glas volle Grazie ausstrahlt. Ein Di-

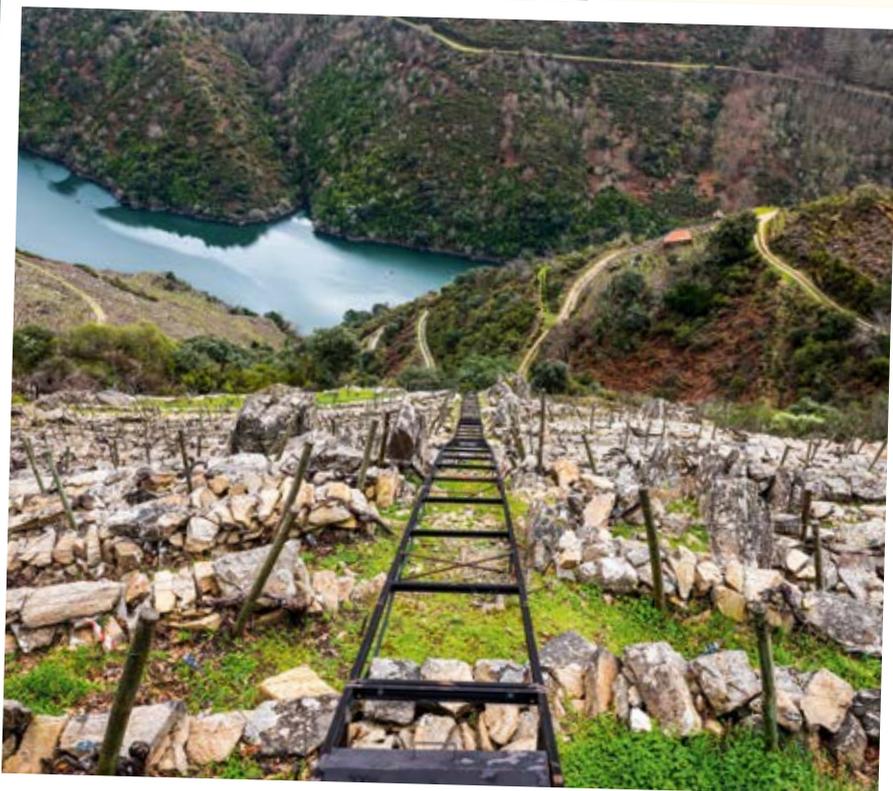
lettant, wer hier zum neuen Barrique greifen würde!

Das ist ein femininer Wein, edel und hochelegant im samtig feinen Tannin. Neben der puren, reintönigen, brillanten Frucht schiebt sich noch etwas Rosmarin vorbei und auch der Eindruck von Hagebuttentee. Und dann liegt unter allem eine rauchige Schiefernote. Mit Gutiérrez Worten: „Unglaublich zu diesem Preis!“ Kategorie Lieblingswein!

Zu genießen sofort bis ca. 2026 und gerne aus großen Ballongläsern, die dem zarten Duft Raum geben.

Auch Parker-Verkoster

Gutiérrez brennt für die Weine von Envínate und vergibt diesem traumhaften Wein 94+ Punkte. Bereits im Vorjahr regte er sich dabei köstlich über die amtlichen Prüfstellen Ribeira Sacras auf. Denn wieder einmal ist es unseren vier Musketieren untersagt, die Region auf dem Etikett anzuführen, weil der Wein „untypisch“ sei. Wir möchten Ihnen dieses Glanzstück der letztjährigen Kritik von Gutiérrez nicht vorenthalten: „Wie die übrigen 2017er



Teneriffa



© Ramos-Jose

BENJE, TENERIFFA BLANCO 2018

Listán Blanco von wurzelechten Reben!

max. 1 Flasche pro Kunde

STEO10418	Benje, Teneriffa blanco 2018	12,5% Vol.	29,20 €/l	21,90 €
-----------	------------------------------	------------	-----------	---------



Aus Spaniens Avantgardeschmiede Envínate stammen die beiden Weine Benje blanco und Benje tinto. Meisterwerke, die es in sich haben. Auf Teneriffa, aus einer Parzelle, deren Reben wurzelecht sind (pie franco), wird dieser Weißwein aus der autochthonen Rebsorte Listán blanco gekeltert. Vergoren in offenen Betonbottichen, dabei nach jahrgangsabhängiger idealer Formel überwiegend direkt abgepresst, wobei ein kleinerer Teil mit Rappen vergärt. Diese Mischung trägt zum komplexen Gesamtbild des Weins bei. Auch beim Ausbau fahren die Jungs und Mädels von Envínate zweigleisig. Über 8 Monate verbringt der Weißwein sowohl im Betontank als auch in gebrauchten französischen Barriques. Dabei wird auf das Aufrühren der Florhefe verzichtet, sodass die Weine ihren schlanken und feinwürzigen Charakter bewahren. Und genau diese Vinifikation trägt zur sehr puristischen, ja im besten Sinne burgundischen Erscheinung des Weins bei, die auf Präzision, Finesse und kühler Aromatik basiert. Eine weitere Besonderheit: Die Reben stehen auf vulkanischen Sandböden und sind von diesem Terroir geprägt.

Die Mischung machts, würde man sagen! Das Bouquet ist hier enorm komplex. Es besticht durch eine feinwürzige Note, einen Hauch Florhefe und einer hellen, bisweilen blumigen Ausprägung. Bienenwachs, Quitten, weißer Pfeffer und frische Teiglänge vermischen sich hier. Am Gaumen spürt man dann das atlantische Klima der Höhenlagen (bis zu 1.200 m!). Dieser Wein hat eine fast rieslingartige Säure, gerät dann wiederum durch den Ausbau zart cremig und angenehm seidig am Gaumen. Limettenabrieb, Sternfrucht und Nashi-Birnen vermischen sich hier. Mit 12,5% Vol. gleitet der Wein nur so über den Gaumen. Das Spiel zwischen Würze, Frische und zarter Frucht ist einmalig. Ein absolutes Unikat, dessen Preis ein Schnäppchen darstellt. Leider haben wir hiervon nur eine kleine Allokation, sodass wir den Wein limitieren müssen.

Zu genießen sofort bis ca. 2026 und gerne mit 1-2 Stunden Belüftung in der Karaffe.

TAGANAN, TENERIFFA BLANCO 2018

Teneriffas Weißweinmonument.

max. 1 Flasche pro Kunde

STE010218	Taganan, Teneriffa blanco 2018	12,5% Vol.	29,20 €/l	21,90 €
-----------	--------------------------------	------------	-----------	---------

Luis Gutiérrez: „Envínates Weine werden immer stärker!“

Taganan, so bezeichnet man auch den Nordosten Teneriffas. Eine Region, die wir auch gern als den Wilden Westen bezeichnen, man muss es einfach gesehen haben! Die Reben stehen hier verstreut an steilen Klippen und abenteuerlichsten Hängen. Die Bewirtschaftung ist nur von Hand möglich, teilweise sind Parzellen nur mit dem Maulesel erreichbar. Das vulkanische Gestein mit Blick auf den Atlantischen Ozean ist jedoch so attraktiv, dass sich das Team von Envínate täglich in Situationen begibt, die für uns Ungeübte lebensgefährlich anmuten. Das Ergebnis ist der absolute Gegenentwurf zum kommerziellen Wein aus Spanien, ein Weckruf an eine ganze Generation!

So gerne man Spanien mit fülligen, fruchtigen Rotweinen verbindet, so falsch erweist sich doch der Eindruck, wenn man genauer hinschaut. Denn aus Spanien stammen einige der besten Weißweine der Welt. Man muss sie allerdings suchen. Und eine solche Offenbarung ist Envínates Táganan blanco. Die prägenden Rebsorten sind Marmajuelo (Malvasia), Listán blanco und Albillo. Wenn Sie den Duft eines Chablis lieben, dann ist dies der perfekte Wein für Sie. Denn das ist kein fruchtig-spritziger Weißwein, der einem Riesling Konkurrenz macht oder wie ein Sauvignon Blanc duftet. Nein, das ist ein Weißwein von burgundischem Format, ausgebaut in gebrauchten Holzfässern von 228L und 600L Volumen.

Die Reben stehen auf vulkanischen Böden und sind von diesem Terroir geprägt. Dieser goldgelbe Wein duftet flintig und besticht durch sein Wechselspiel aus Reduktion und Oxidation. Damit erinnert er ein wenig an einen frischen Fino Sherry, der ebenfalls mit seiner feinhefigen und salzigen

Art begeistert. Helle Birnen, ein Hauch Quitte und Meersalz tummeln sich hier. Das ist fein, verspielt und fast fruchtfreier Wein. Am Gaumen spürt man die sehnige Art, den feinen Druck, mit dem der Taganan über die Zunge gleitet. Er besticht durch eine feine Stoffigkeit und einen Hauch Gerbstoffe, die ihn leiten. Etwas Brotkruste und gelbe Äpfel samt Zitrusabrieb vermischen sich hier in den wie in Vulkangestein gemeißelten Wein. Das ist animierend, für Liebhaber weißer und schlanker Burgunder, für Kenner des Spanischen Terroirs, für aufgeschlossene Weinliebhaber, die gerne neue Pfade entdecken und alle, die Freude haben an Spaniens neuer Avantgarde. Freakstoff (und dies ist positiv zu verstehen!), der uns allerhöchste Freude bereitet, leider ob der enormen Nachfrage und kleinen Mengen aber auch Kopfschmerzen bereitet. Daher streng limitiert!

Zu genießen bei ca. 12 Grad Celsius, ab sofort bis ca. 2029 und gerne mit 1-2 Stunden Belüftung.



TÁGANAN CAMPANARIO, TENERIFFA BLANCO 2018

Single-Cru Weißwein von wurzelechten Rebstöcken

max. 1 Flasche pro Kunde

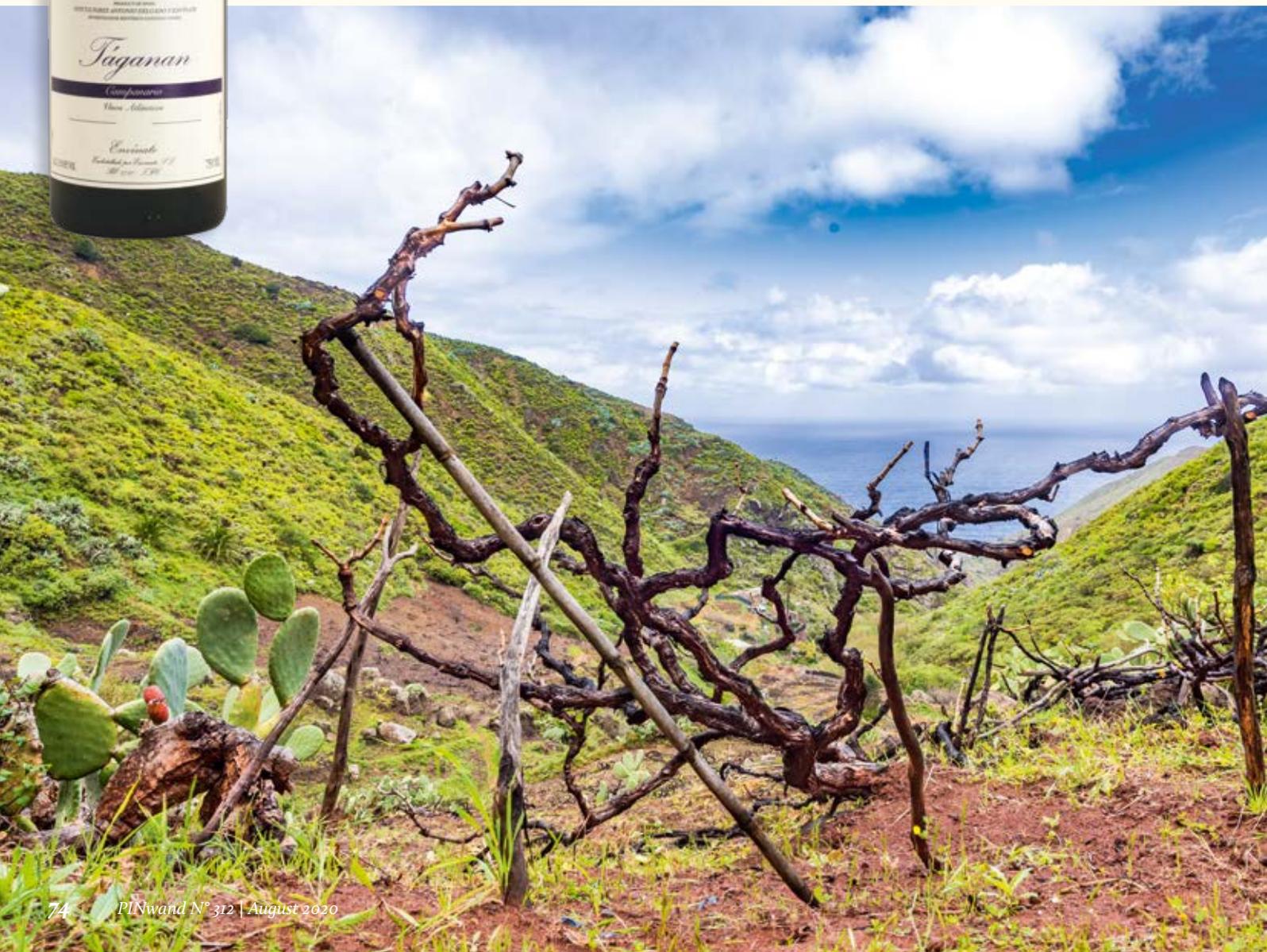
STE010818	Táganan Campanario, Teneriffa blanco 2018	12,5% Vol.	39,86 €/l	29,90 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Dieser Weißwein stammt aus der Einzelparzelle ‚Campanario‘. Es handelt sich hierbei um eine Cuvée aus den autochthonen Rebsorten Gual, Forastera Gomera, Verdelho und Listán Blanco. Die Reben sind hier sogar noch wurzelecht, also über 100 Jahre alt. Sie verästeln sich tief in die sandigen Vulkanböden Tághanans. Wie bei Envínate üblich, vergoren die Trauben mit den eigenen Hefen in offenen Bottichen und wurden dann in neutralen, da mehrfach belegten Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Das ist ein Weißwein von einzigartigem Format, an das man sich erst einmal heranarbeiten muss. Allein die tiefgoldene Farbe verrät, dass wir es hier mit einem komplexen Weißwein zu tun haben, macht neugierig auf den ersten Schluck. Schon das Bouquet ist unverkennbar. Etwas hefige Anklänge, unterlegt von Kamillen-Tee, Salzmandeln und dickschaligen Birnen nehmen hier Raum ein.

Bei diesem Weißwein dreht sich alles um Struktur und das Mundgefühl am Gaumen, die Frucht spielt kaum eine Rolle. Drum lohnt sich hier das Spiel mit Luft und der Temperatur. Gerne darf man diesen burgundisch intensiven Wein auch bei 12-14 Grad trinken. Am schönsten gefällt uns sein feines Gerbstoffkleid. Der Wein will fast schon gekaut werden. Er bleibt mit seinen lediglich 12,5% Vol. immer fein und ausgewogen, die Säure eher im Hintergrund. Die Intensität und Kraft stammt von den niedrigen Erträgen und dem geduldsamen Ausbau im Keller. Das ist so einzigartig, dass uns Vergleiche mit anderen Regionen und Weinen schwerfallen. Es ist und bleibt eben ein Unikat.

Zu genießen sofort, Höhepunkt wohl 2022 bis 2028. Ein wunderbarer Begleiter zum Milchkalb mit Morcheln, Miesmuschelsalat mit Fenchel oder Iberico-Schinken und Salzmandeln





PALO, TENERIFFA BLANCO 2018

Teneriffa Weißweinmonument mit burgundischem Flair



STEO10118	Palo, Teneriffa blanco 2018	11,5% Vol.	39,86 €/l	29,90 €
-----------	-----------------------------	------------	-----------	---------

Palo Blanco ist einer der Spitzenweißweine aus dem Hause Envínate, einem Zusammenschluss von vier Freunden, die sich während ihres Oenologiestudiums kennenlernten und 2005 Envínate ins Leben riefen. Dieser Wein stammt aus der Oratava Region im Westen Teneriffas und wird gemeinsam mit den Weinbauern Florenzio und Ezequiel erzeugt. Die Rebsorte ist autochthon, hört auf den Namen Listan blanco und ergibt einen enorm mineralischen und intensiven Weißwein von über 100-jährigen Reben. Nur 11,5% Vol. Alkohol sind hier im Glas und das bei einer solchen Intensität! Wie schafft die Truppe das nur?

Aus dem goldgelben Weinglas duftet es intensiv nach Kaktusfeigen, Ananas, Williams-Birnen und Pomelo. All die zarten Früchte wirken wie in Kreidestaub gewälzt, so flintig duftet es hier. Mit Luftkontakt gewinnt der Palo blanco neue Facetten. Marzipan und Bienenwachs gesellen sich hinzu. Am Gaumen kommen uns direkte Assoziationen zu

großem Chardonnay aus Chassagne-Montrachet. Der Wein besticht durch breite Schultern aber eine feine Säurestruktur und hauchzarte Phenolik. Als ob hier Kreidestaub im Glas läge. Dabei kleidet der Wein regelrecht den Mundraum aus. Das erzeugt Grip am Gaumen, gibt dem Wein mineralische Tiefe und eine Haptik, die einzigartig ist. Limonen, Pomelo und Kamillenblüten schwirren im Hintergrund. Erneut kommt die Frage auf: Wo ist das einzuordnen? Irgendwo zwischen einem Chassagne-Montrachet aus kräftigem Jahrgang oder Chablis Grand Cru oder sogar dem Weißen von Roc d'Anglade! Ein Präzisionsmeisterwerk oder wie Spaniens Parker-Verkoster Gutiérrez es ausdrückte: „Der Wein ist seriös und ausgewogen und hat einen trockenen, kalkhaltigen Abgang mit einem etwas burgundischen Flair.“

Zu genießen sofort bis 2032. Gerne 1-2 Stunden dekantieren und bei 10-12 Grad Celsius aus bauchigen Gläsern trinken.



BENJE, TENERIFFA TINTO 2018

Rund 100jährige Reben von vulkanischen Böden

max. 2 Flaschen pro Kunde

STE010518	Benje, Teneriffa tinto 2018	12% Vol.	29,20 €/l	21,90 €
-----------	-----------------------------	----------	-----------	---------

Sowohl der weiße Benje als auch der Rotwein Benje stammen von wurzelechten Reben. Bei beiden Weinen handelt es sich um autochthone und rebsortenreine Weine. Die vulkanischen Böden Teneriffas sind prädestiniert für geschliffene Rotweine. Auf 900 bis 1.200m über dem Meeresspiegel reifen hier die Trauben heran. Das erklärt auch, warum der 2018er Benje tinto lediglich 12,0% Vol. auf die Waage bringt. Die Rebsorte nennt sich Listan Prieto und ergibt einen enorm saftigen und leichten Rotwein. Allein die Farbe erinnert an Hibiskusblütentee und fast so fruchtintensiv duftet der Wein von den kanarischen Inseln auch. Cranberries, Goji-Beeren und schwarzer Pfeffer liegen im Glas. Der Benje benötigt enorm Luft und profitiert von 1-2 Stunden in der Karaffe. Dann entfesselt sich die Frucht von der einnehmend würzigen Komponente, die dem Wein im jugendlichen Stadium zuschreiben ist.

Das Team von Envínate vergärt den Wein partiell sowohl im Beton als auch im offenen Gärbottich. Danach über 8 Monate ausgebaut in mehrfach belegten französischen Barriques, wandert der Wein dann unfiltriert und ungeschönt auf die Flasche. Ein Wein, der buchstäblich das Terroir in sich aufgesaugt hat. Er wirkt rauchig, fruchtintensiv, aber

stets von einer feinen flintigen Note umrahmt, die ihn so attraktiv macht. Wir kennen wohl keinen besseren Wein, um Burgund- und Frankreichliebhaber davon zu überzeugen, dass es auch in Spanien Weine gibt, die sich jenseits eines holzbetonten und marmeladig-fruchtigen Charakters bewegen, ja im besten Sinne burgundisch sind, da sie das Terroir betonen und klare Herkunft beweisen. Das ist animierender Rotwein der Extraklasse, mit Betonung auf Eleganz und purer Trinkfreude. durchaus für Weinliebhaber, die meinen, bereits vieles probiert zu haben oder Cool-Climature-Freunde, die gerne eine schlanke und präzise Stilistik in allen Weinen suchen.

Seine feinstoffigen Tannine erlauben den unmittelbaren Genuss und der Preis ermuntert uns, bei allem Wissen um das große Reifepotenzial der Weine hin und wieder eine dieser Pretiosen auch jung zu öffnen. Einfach, weil wir wissen, dass wir dann einen großartigen Wein im Glas haben und einige schöne Stunden des Genusses. Leider wie bei allen Weinen des Hauses: Streng limitiert und nur in Kleinstmengen erzeugt, daher immer schnell ausverkauft.

Zu genießen sofort bis ca. 2029. Es lohnt sich den Wein vorab 1-2 Stunden zu karaffieren.





TAGANAN, TENERIFFA TINTO 2018

Großer Wein vom schwarzen Basalt

STE010318	Táganan, Teneriffa tinto 2018	12% Vol.	26,60 €/l	19,95 €
-----------	-------------------------------	----------	-----------	---------

Wer kernigen Morgon aus dem Beaujolais liebt oder pfeffrig-würzigen Blaufränkisch aus dem Burgenland, der wird diesen kühlen und präzisen Wein lieben.

Táganan, das ist nicht nur ein neuer Spitzenwein Spaniens, sondern die Bezeichnung für eine Weinbergsgegend im Nordosten Teneriffas, oder auch der Alptraum eines jeden Winzers. Denn dieser Wein wird unter Extrembedingungen erzeugt. Die Reben wachsen hier wild auf vulkanischem Felsen und teilweise sogar an den Klippen des Atlantischen Ozeans. Hier mit Maschinen arbeiten? Unmöglich. Für unsere vier Freunde von Envinate liegt hier aber genau der Kick, den die junge Truppe an Weinaficionados sucht. Die Grenzgänger erarbeiten sich hier buchstäblich diesen Wein aus autochthonen Rebsorten wie Listan Negro, Moscatel Negra und Listan Gaucho. Sie bauen den Wein in gebrauchten Fässern aus, denn dieses rare Unikat soll von seiner Herkunft, nicht aber von Kellertechnik geprägt sein. Man muss einmal diesen Weinberg gesehen haben, aus dem der Wein kommt. So mancher würde sich wahrscheinlich nicht trauen, dort den Weg zu den Rebstöcken zu gehen, zu gefährlich, doch dort viele Stunden Reben zu pflegen und zu arbeiten, erscheint tatsächlich verrückt, so nah stehen die Reben an den Klippen und am Abgrund. Und durch diese Sisyphusarbeit entsteht dann dieser Edelstein Teneriffas.

12,0% Vol. auf dem Etikett, eine burgundisch hellroter Wein im Glas. Das Bouquet ist wie mit dem spit-

zen Bleistift gezeichnet. Es riecht nach frisch geschrotetem Pfeffer und Graphit. Darunter schiebt sich eine ganz klare Frucht in Form roter Johannisbeeren, die mit ihrer feinen Säuerlichkeit enorme Intensität ausstrahlen. Ein Hauch wilder Rosen gesellt sich mit Luftkontakt hinzu. Das ist messerscharf, prägnant und total fein. Diese vulkanisch geprägte Note legt der Taganan tinto am Gaumen ebenfalls nicht ab. Ein feiner und schlanker Rotwein, dessen Reiz in der Tat die pfeffrige Note ausmacht. Die Tannine sind dabei wunderbar weich und im Hintergrund. Etwas Pflaumen, wieder rote Johannisbeeren und Herzkirchen finden sich hier. Als frankophiler Weinfachhändler suchen wir gerne den Vergleich zum Altbekanntem. Wer einen erstklassigen Cru wie etwa einen Morgon Beaujolais schätzt, der wird in diesem Wein einen neuen Lieblingswein entdecken, wer Rotwein gerne auch mal auf der Terrasse zart gekühlt wegzischt oder würzig-kühlfruchtige Blaufränkisch aus dem Burgenland liebt, dem sei dieser Wein empfohlen. Das ist die Antithese zu all spanischer Überextraktion und Betonung des Holzausbaus und ein echter Terroirwein, der voll und ganz diese eindrucksvolle Region widerspiegelt. 2018 haben die Jungs und Mädels nochmals eine Schippe draufgelegt. Einfach ein legendäres Team. Wer noch nie Envinate im Glas hatte, verpasst die aktuelle Avantgarde Spaniens und einige der interessantesten Weine des Landes.

Zu genießen sofort, Potenzial bis 2027+.



MIGAN, TENERIFFA TINTO 2018

Ein Unikat!

STE010618	Migan, Teneriffa tinto 2018	12% Vol.	39,86 €/l	29,90 €
-----------	-----------------------------	----------	-----------	---------

Rarer Listán negro von wurzelechten Reben in Cordón-Trenzado-Erziehungsform

Cordón-Trenzado, so heißt jene spektakuläre und einzigartige Erziehungsform, von dessen Reben der Migan tinto stammt. Hierbei wird das mehrjährige Holz der Reben spiralförmig verbunden. Reinsortiger Listán negro geht hier ein, von bis zu 120 jährigen Reben.

Ausgebaut wurde der Wein in gebrauchten 228 und 600-Liter-Fässern. Den Migan tinto gibt es erst im dritten Jahrgang, vergangenes Jahr gab Luis Gutiérrez bereits 95 Punkte und lobt die nochmals gesteigerte Ausdruckskraft des Weins. In der Tat, diese Cuvée erarbeitet sich allmählich einen exzellenten Ruf im Portolio der atlantisch geprägten Weine Envínates.

Dieser charmante Rotwein von den kanarischen Inseln liegt hellrot im Glas. Er duftet nach Rosenblättern, Himbeeren und Erdbeeren. Unterlegt wird dieses feine Bouquet von einem Hauch Minze. Damit verweilt der Wein eher in roten als

dunklen Früchten, zeigt sich wunderbar balanciert und kühl. Am Gaumen sind die Tannine total fein. Die Frucht wirkt saftig, dabei unterlegt von einer feinen tabakigen Würze. Das ist ein ganz weicher, angenehm rotfruchtiger Wein, der fast schon eine Weißweinstruktur besitzt, so zart ist er geraten. Ein geradliniger, höchst genialer Rotwein, für alle Liebhaber eleganter und feiner Weine, der am Ende extrem würzig ausklingt mit dem Aroma von Piment d'Espelette. Master of Wine Greg Sherwood war regelrecht begeistert vom ersten Jahrgang dieses Spitzenstoffs und urteilte: „Wahrscheinlich ist das einer der besten Rotweine, die ich jemals aus Teneriffa probiert habe. Wow!“

Kurzum: Ein hochfeiner Wein, der das vulkanische Terroir Teneriffas widerspiegelt und ebenso zeigt, welch filigrane Rotweine in Spanien möglich sind. Das ist eine völlig neue Schule von Weinen, die hier entstehen und es scheint uns so, dass Envínate hier gerade den Masterplan für die neue Avantgarde Spaniens vorlegt.

Zu genießen sofort bis ca. 2034+

Welch begnadetes Quartett: Alfonso Torrente, José Martínez Roberto Santana und Laura Ramos





Einzigartige Reberziehung: Cordon-Trenzado, die bis zu 120 jährigen Reben sind hier spiralförmig miteinander gebunden



TAGANAN „MARGALAGUA“, TINTO 2018

Im Vorjahr 97 Parker-Punkte & Falstaff: 98 Punkte für 2017

max. 2 Flaschen pro Kunde

STE010718	Taganan „Margaelagua“, tinto 2018	12% Vol.	39,86 €/l	29,90 €
-----------	-----------------------------------	----------	-----------	---------

„Immer ein spektakulärer Roter, der die vulkanischen Böden und das kühlere atlantische Klima aus der nordöstlichen Ecke Teneriffas aufzeigt.“

– Luis Gutiérrez

Dieser Parzellenwein zählt klar zu den absoluten Spitzenweinen aus dem Hause Envínate. Margalagua bedeutet zu deutsch so viel wie ‚Mutter des Wassers‘. Hier stehen, wie in Teneriffa üblich, verschiedene autochthone Rebsorten gemischt nebeneinander. Dieses Potpourri an Rebsorten, darunter Listan Negro, Listan Prieto, Baboso, Negramoll und Malvasia Negra, geht in diesen Wein ein. Wer vor Ort war, kann sich ein Bild von der Herausforderung dieser Parzelle machen. Die Reben wachsen hier wild auf dem Boden und sind über 100 Jahre alt und wurzelecht. Denn die kanarischen Inseln blieben völlig verschont von der Reblaus. Eine Maschinenbewirtschaftung ist in diesem extrem steilen Terrain unmöglich.

Das Ergebnis ist ein durchsichtig granatroter Wein, der lediglich 12,0% Vol. benötigt, um seine großen Runden zu schwingen. Die Nase verströmt eine ungeweine Zartheit. Es duftet hier nach roten Früchten wie Herzkirschen und Hagebutten. Un-

terlegt wird die Frucht von einer feinen Würze und tatsächlich einem Eindruck von rauchigen Vulkanböden und etwas Stangen-Pfeffer. Man darf hier gewiss einen burgundischen Wein erwarten. Ein Wein voller Finesse, voller Details. Allerdings auch ein Wein, der durch Stille überzeugt. Die Tannine sind besonders fein, strukturieren den Wein ganz leicht, der ungemein seidig daherkommt. Er wirkt subtil in seiner pfeffrigen und floralen Aromatik, auch ein Hauch Liebstöckel gibt ihm eine gewisse Umami-Note mit. Es wird schnell klar: Dieser Wein hat kein Gramm Fett zu viel, keinerlei Holzeinfluss, denn der Wein verbrachte rund ein Jahr in neutralen 500-Liter-Fässern französischer Provenienz. Die ursprünglichste und reinste Expression eines Weins aus Teneriffa! Die Reben befinden sich lediglich auf 150-250m über Meereshöhe, allerdings tatsächlich direkt zu Fuße des Atlantischen Ozeans, im Norden Teneriffas.

Zu genießen sofort bis ca. 2035, max. 1 Flaschen pro Kunde aufgrund homöopathischer Mengen.



Chiara Condello

EMILIA-ROMAGNA

Poesie in Flaschen - Weine mit Seele!

*Angekommen im Spitzenfeld: 94 Punkte für ‚Le Lucciole‘
– Vinous*

*Bereits im Debütjahrgang vom DECANTER zu den
„Most Exciting Picks“ gewählt*

*Predappio: „20 Weine unter 20 Dollar, welche die Seele
füttern“ – Decanter*

Wie Sie sich gewiss vorstellen können, probieren wir über das Jahr hinweg sehr viele Weine. Oftmals sind es Tipps von befreundeten Winzern oder Weinfreunden, mal von Sommeliers, manchmal sind es auch einfach Zufälle. Da in der heutigen Zeit über die sozialen Netzwerke jeder Geheimtipp binnen kürzester Zeit weltweit kommuniziert wird, wissen wir meist, um wen oder was es sich handelt. Nur selten bekommen wir Weine auf den Tisch, die uns völlig unbekannt

sind, und noch seltener sind es dann auch Gewächse, die uns sofort derart in ihren Bann ziehen wie die von Chiara Condello. Was waren wir begeistert, als wir im vorvergangenen Jahr die beiden Erstlingswerke einer jungen italienischen Winzerin vor uns hatten.

Nun haben wir den dritten Jahrgang vor uns und können sagen: Wenige andere Weine Italiens erfreuen sich derartiger Beliebtheit bei unseren Kunden wie diese feifruchtigen und noblen Sangiovese von Chiara Condello. Die Jungwinzerin aus der kulinarisch wie vinologisch wertvollen Emilia-Romagna verzaubern uns seit ihrem Erstlingswerk.

Aktuell gibt es frisch mit dem Eintreffen des neuen Jahrgangs des ‚Predappios‘ gleich zwei schöne Nachrichten, die wir gerne mit Ihnen teilen: Der DECANTER veröffentlichte eine Liste mit „20 Weinen unter 20 Dollar, welche die Seele nähren“. Dabei ging es nicht um Weine mit den höchsten

Bewertungen, sondern um individuelle, charaktervolle Gewächse, die wegen ihrer Eigenständigkeit und Klasse aus der Masse herausragen und sich in das Gedächtnis gebrannt haben. Einzige Einschränkung: die Weine dürfen nicht teurer als 20 US-Dollar sein! Und einer dieser Top-Weine, die bei den Weinkritikern einen bleibenden Eindruck hinterlassen haben, ist Chiara Condello's Sangiovese Predappio (für lediglich 13,90 €!!), von dem wir Ihnen heute erstmals den neuen Jahrgang anbieten! Für ihren Spitzenwein, den ‚Le Lucciole‘ 2016 gibt es zudem eine große Anerkennung in Form von 94 Punkten aus dem Hause Galloni. Vinous schreibt über den Wein: „Der unglaublich elegante und raffinierte Le Lucciole Riserva 2016 stammt aus einer kleinen Parzelle im Weinberg von Chiara Condello, deren nach Osten ausgerichtete Exposition und die mageren Böden einzigartig sind“ und urteilt: „Die personalisierte Eleganz.“

Weingärten in den Hügeln rund um das Weingut liegen. Chiara vinifiziert hier die Weine von Condé zusammen mit den Önologen Stefano Zoli und Federico Curtaz, der früher für Angelo Gaja gearbeitet hat. Neben der Arbeit auf dem Familienweingut in der Tradition des Vaters hat Chiara aber auch den Anspruch, Weine zu vinifizieren, bei denen sie keine Kompromisse eingehen will und ihre persönlichen Vorstellungen und Ideen umsetzen möchte. Daher hat sich die bekennende Burgund-Liebhaberin vor einigen Jahren entschlossen, ihre eigenen Weine auszubauen. Sie nutzt dafür zwar die hervorragenden, biologisch bewirtschafteten Lagen ihrer Familie, führt jedoch andere Laubarbeiten und Lesezeitpunkte durch und setzt im Keller auf feines Handwerk wie etwa auf eine alte Korbpresse, andere Maischestandzeiten und Ausbauarten. Chiara weiß genau, wohin sie mit ihren Weinen will: „In meinen Weinen suche ich den authentischen Ausdruck meines Landes, seiner Geschichte, seiner Seele. Ich stelle mir einen reintonigen unverfälschten Wein vor, der aus den unwiederholbaren Bedingungen des Jahrgangs und seines Terroirs geboren wird. Um das zu erreichen, habe ich beschlossen, auf eine einfache Art und Weise zu arbeiten, gemäß den Ideen des ökologischen Weinbaus und einer handwerklichen Kellerarbeit. Ich verfolge einen klaren Weg: organisches Arbeiten im Weinberg, Aufmerksamkeit und Respekt für die Pflanzen und den Boden, Handarbeit, organische Düngung, mechanische Unkrautbekämpfung und, falls nötig, eine nur minimale Verwendung von Schwefel und Kupfer für die Schädlingsbekämpfung. Bevor man ein guter Weinmacher wird, ist es wichtig, dass die Weinberge gesund und in einem guten Gleichgewicht sind. Deshalb beobachte ich jeden Tag die Entwicklung in den Weinbergen mit dem Ziel, gesunde und perfekt gereifte Trauben in den Keller zu bringen, die keinerlei kellertechnischer Korrekturen mehr bedürfen. Die Ernte erfolgt sorgfältig von Hand und die Arbeiten im Keller erfolgen durch das Prinzip des Respekts vor den Trauben, der Sangiovese bestimmt den Zeitplan. Die Gärbottiche werden mit Hilfe der Schwerkraft befüllt, und ich lehne alles ab, was Standardisierung bringen könnte, meine Idee der Vinifizierung bewahrt alle Quellen der Vielfalt: kellereigene Hefen für die Gärung, nur sehr geringe Temperaturkontrolle und lange Mazerationszeiten. Die Reifung findet in slowenischen Eichenfässern statt, bevor diese auf der Flasche vollendet wird, die Füllung findet ohne Filtration statt.“



ÜBER DAS WEINGUT

Predappio, Chiaras Heimat, liegt schon recht hoch in den Ausläufern des Apennin und profitiert neben dem exzellenten Klima, das deutlich von der Adria und den Bergen bestimmt ist, von einer außergewöhnlichen Bodenstruktur, die Spungone genannt wird. Spungone ist eine Mischung aus Gips, Kalk- und Sandsteinverwitterungen sowie einem hohen Tonanteil – perfekt für den Sangiovese di Romagna. Das sah auch Chiaras Vater Francesco so, der bei Predappio ein Weingut im Stile eines Châteaux aufgebaut hat, wo die

So präsentieren sich ihre Weine duftig, floral und aromatisch transparent. Chiara greift damit ganz klar auf, was ihr beim Weinmachen am Herzen liegt. Für sie ist ein Teil ihrer persönlichen Heimat das Burgund, wo sie Freunden immer wieder über die Schulter schaut und mit Hand anlegt. Dieses burgundische Wissen, die Verwurzelung in Predappio und die Liebe zum Sangiovese schmeckt man in den Weinen von Chiara. Sie sind berührend und voller Energie. Sie sind elegant, feminin und zugleich voller Kraft und Selbstbewusstsein. Nach den Weinen von Verónica Ortega aus dem Bierzo ist dies unsere zweite wunderbare Neuentdeckung mit Frauenpower, viel Können und noch mehr Gefühl für das richtige Weinmachen.

Nouvelle Vague des Sangiovese.



PREDAPPIO 2017

Beim aktuellen Jahrgang 2017 überzeugten dunkle und reife Anklänge mit einer feinen, ja balsamischen Tiefe. Maraschino-Kirschen, Granatapfel und Veilchen, vermischt mit dem Duft nach feuchter Erde tummeln sich im Glas. Der Wein hat an Tiefe gewonnen, allein das Bouquet lädt zum Träumen und Verweilen ein. Am Gaumen, da zaubert Chiara einen noblen Rosso auf die Aromenleinwand, der durchaus burgundische Anmutung ausstrahlt. Die Feinheit, fernab von marmeladigen Eskapaden, die Präzision und Unaufdringlichkeit sind hier einzigartig. Ein strahlender, magischer Predappio, von feiner Frucht. Es ist der süße Fruchtkern, das seidig Tannin und die stimmige Säure, die bereits in der Jugend höchsten Genuss bieten. Trinkfreude pur – das sollten Sie, werte Kunden, unbedingt kennenlernen. 100%ige Kaufempfehlung für diesen kostbaren Edelstein in unserem Italienportfolio. Bravissimo!

Trinkreif ab sofort bis 2026+

PREDAPPIO, ROSSO ROMAGNA DOC 2017

„20 Weine unter 20 Dollar, welche die Seele nähren“ – Decanter

IER02017	Chiara Condello Predappio, rosso 2017 Romagna DOC	14% Vol.	18,53 €/l	13,90 €
----------	---	----------	-----------	---------

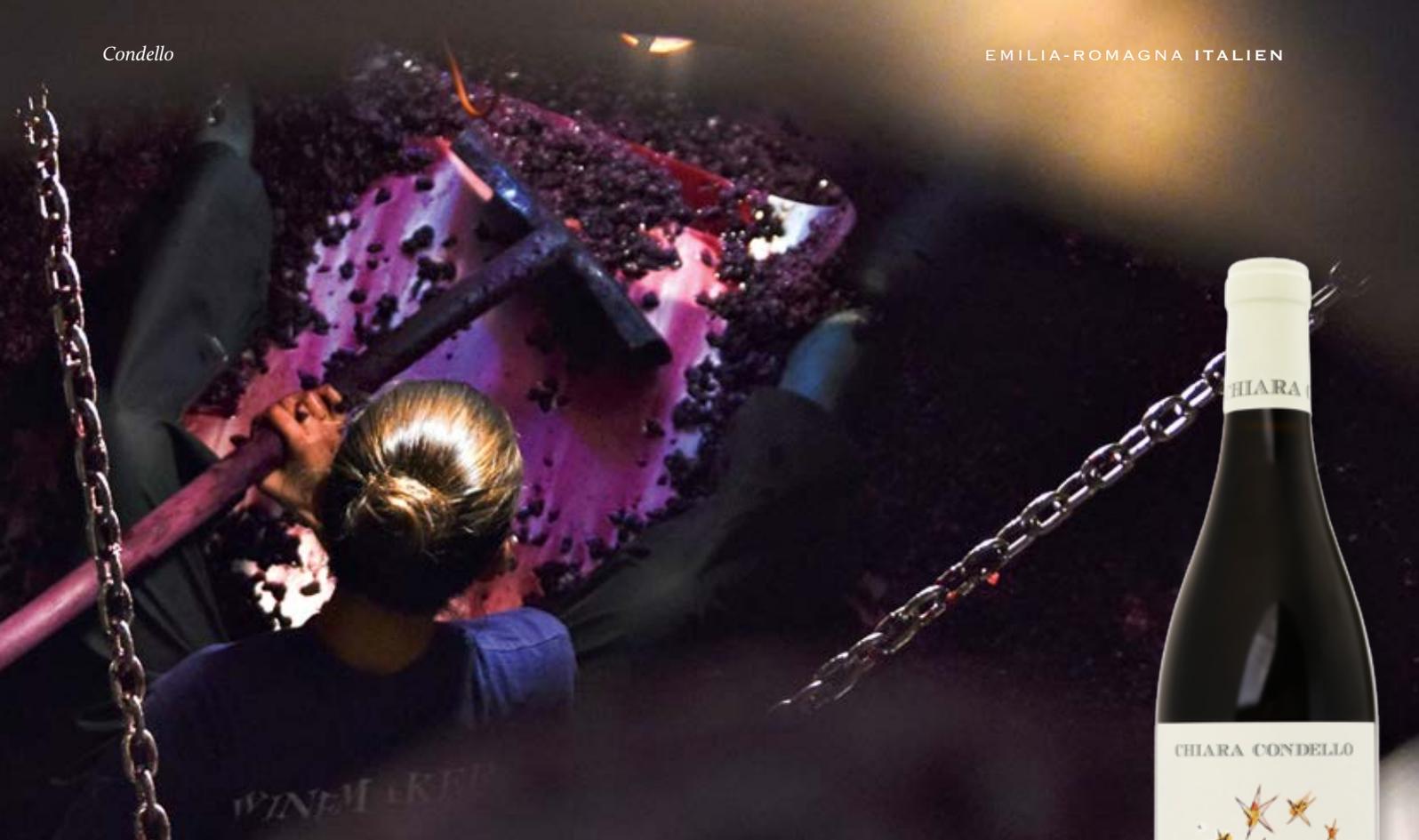
Es ist nun mittlerweile der dritte Jahrgang, den Chiara Condello unter ihrem eigenen und so charmannten kleinen Label veröffentlicht. Weinerfahrung besitzt die Winzerin schon weitaus länger, da sie zudem im familieneigenen Weingut tätig ist. Was Chiara aber mit ihrer eigenen Linie geschaffen hat, davor kann man nur den Hut ziehen!

Der 2017 Sangiovese di Romagna aus der Subregion Predappio ist ein Wunder an Trinkfluss, an Seidigkeit, an einer Balance aus reifen und saftiger Frucht und feiner Säure. Man kann sich diesem Wein überhaupt nicht entziehen, möchte mehr davon im Glas haben und mit Vergnügen schlürfen. Chiara Condello schafft es, das Besondere der Region mit ihrer persönlichen, vom Burgund geprägten Art, Wein zu machen, zu verbinden.

Aber was ist das Besondere an Predappio? Es ist die Lage in den Ausläufern des Apennin, geprägt von dem besonderen Spungone-Boden mit viel Kalk, Ton, Sandstein und Gips, der eine Klarheit der Frucht und eine tiefe innere Spannung und Mineralität in den Wein bringt – begünstigt vom Klima,

bei dem die Winde der nahe gelegenen Adria auf die Anhöhen des Apennin treffen. Sangiovese wird hier seit Jahrhunderten angebaut, aber ganz sicher selten mit einem so eindrucksvollen Ergebnis wie bei den Weinen von Chiara Condello. Hier verbindet sich Eleganz mit großer Energie, Brillanz mit einem untrüglichen Gefühl für Schönheit. Ihr Sangiovese stammt von einer vier Hektar umfassenden Lage des Weinguts ihrer Familie, biologisch bewirtschaftet und peinlich genau gepflegt. Gepresst wurde in einer kleinen alten Korbpresse, spontan vergoren und ausgebaut in großer slowenischer Eiche sowie im Edelstahl.

Mittlerweile sind Chiaras Weine kein Geheimtipp mehr, sondern erfreuen sich größter Beliebtheit und steigender Aufmerksamkeit der Fachpresse. Auch Andreas März, Herausgeber der MERUM, hat sich mit den Sangiovese aus der Romagna beschäftigt – und ist schlichtweg aus dem Häuschen. „Die besten der Romagna Sangiovese kann ich mit Begeisterung empfehlen!“ Unter den „entdeckenswerten Weinen“: ja, natürlich, Chiaras Sangiovese Predappio!



LE LUCCIOLE, ROSSO ROMAGNA DOC 2016

Einer der sinnlichsten Sangiovese Italiens

IERo20116	Le Lucciole, rosso 2016 Romagna DOC	13,5% Vol.	51,86 €/l	38,90 €
-----------	-------------------------------------	------------	-----------	---------

Chiara Condello hatte mit ihrem Erstlingsjahrgang 2015 einen derartig kometenhaften Erfolg zu verzeichnen, dass wir zugegeben hofften, mit dem Nachfolgejahrgang eine Kollektion zu erhalten, die an den Erstlingserfolg möglichst nahe rankommt. Doch es kommt viel besser, mit dem 2016er Le Lucciole steht vor uns ein Wein, der nochmals an Klasse zugelegt hat (und übrigens im aktuellen Gambero Rosso erstmalig die berühmten Tre Bicchieri, die Höchstnote, erhielt)! Für diesen enormen Erfolg spielte auch die Natur in die Karten. Denn 2016, so stellten wir mittlerweile auf unseren Verkostungen und Besuchen bei Winzern fest, ist ein wunderbarer Jahrgang für Sangiovese, durch die klimatischen Bedingungen noch feiner und präziser als der bereits hochgelobte 2015er. Und dabei gleichzeitig mit einem Entwicklungspotenzial gesegnet, dass wir uns erstmalig auch eine handvoll Magnumflaschen vom Lucciole gesichert haben.

Chiaras „Le Lucciole“ schmeckt wie Sangiovese aus dem Burgund. Das kommt nicht von ungefähr! „Von den Weinen aus dem burgundischen Morey St. Denis sagt man, dass sie die Kraft des benach-

barten Gevrey und das Delikate des ebenfalls benachbarten Chambolle besäßen. Für mich ist ‚Le Lucciole‘ Morey St. Denis.“ So spricht die junge Winzerin Chiara Condello über ihren ersten Cru aus einer 0,8 Hektar kleinen Lage von Predappio in der Romagna. Chiara, die auch die Weine des Familienweinguts Condé mit verantwortet, ist überzeugt davon, dass in Predappio einige der feinsten und klarsten Sangiovese Italiens entstehen können. Sie hat sich auf den Weg gemacht, dies zu beweisen. Schon mit dem ersten Jahrgang legte sie eine beeindruckend große Strecke dieses eingeschlagenen Weges zurück. Tatsächlich ist Predappio ein besonderer Flecken Erde. Er gehört zur Romagna, die sich von Bologna aus bis Rimini an der Adria erstreckt, immer deutlich vom nahen Meer beeinflusst und ebenso vom Apennin, in dessen Ausläufer sich die Weinberge erstrecken. Dort dürfte der Sangiovese entstanden sein und dort ist er seit Jahrhunderten beheimatet. Schon früh wurde in Predappio der Sangiovese reinsortig angebaut und erlangte Berühmtheit, bevor die Toskana der Region den Rang abließ. Das soll sich in den Augen von Chiara wieder ändern. Deshalb arbeitet sie



94 Punkte
VINOUS

mit einigen weiteren Weingütern daran, Predappio den Rang einer DOCG zu verschaffen. Es soll auch in der Weingesetzgebung sichtbar werden, dass es sich beim Sangiovese di Predappio um etwas Besonderes handelt. Wer eine Flasche ‚Le Lucciole‘ öffnet, bemerkt dies allerdings auch ohne Gesetzgebung.

Bei einem Finesse-Jahrgang wie 2016 lässt Chiara es sich natürlich nicht nehmen, diese stilistische Nähe zum Burgund voll auszureizen. Die besondere Weinberglage, die Chiara für diesen Wein ausgesucht hat, liegt am oberen Rand der Weingärten ihrer Familie, und zwar direkt unter einer mit Wald bestandenen Kuppe. Der Spungone-Boden hat dort einen besonders hohen Anteil an Kalk, zudem an Gips, Sandsteinverwitterung und Ton. Die Lage ist geschützt, relativ kühl und wird biologisch-organisch bewirtschaftet. Chiara Condello liest die Trauben recht früh, und sie werden im Weingut nur per Schwerkraft bewegt. Sie gewährt ihnen eine Maischestandzeit von bis zu 45 Tagen ohne Temperaturkontrolle und baut den Wein dann über zwei Jahre hinweg in 35hl-Fudern aus slowenischer Eiche aus, bevor er ungefiltert auf die Flasche kommt. Was Sie erwartet, liebe Kunden, ist ein eleganter und doch überaus präsender, da saftiger Wein, des-

sen Herzkirschen umschlossen werden von seidigen und besten Tanninen, einer feinen Säure, die 2016 für einen extra Kick Frische sorgt und erdige Aromen von Milkschokolade, sowie einem Hauch Nelke. Le Lucciole ist ein tiefgründiger Sangiovese, dabei so subtil wie brilliant. Ohne den Weinliebhaber herauszufordern, gelingt es diesem Wein, seine Größe subtil zu kommunizieren. Dafür sorgt die präsenze und saftige, ja kühle Frucht, eine Melange aus Sauerkirschen, Walderdbeeren und Granatapfelsaft, nur zart gerahmt vom Holzbaus. Eine gewisse Kalkigkeit, Schwarztee und Kakaobohnen unterstreichen die Komplexität dieses Sangiovese. Man spürt es sogar, dass dieser Wein aus weiblicher Hand stammt, so viel Gefühl paart sich hier mit Können und Erfahrung. Den burgundischen Gedanken verstärkt der feine Jahrgang 2016, der eine nochmals präzisere und kühlere Herausarbeitung der roten Frucht ermöglichte. Sangiovese, dessen DNA aus einem Strang Predappio di Romagna sowie einem weiteren Strang von der Côte d'Or geflochten scheint. Einmal ins große Burgunderglas gegossen, offenbart sich Chiaras Mikrokosmos mit jedem weiteren Schluck von diesem grandiosen Wein. Das ist herausragend gut!!!

Trinkreif ist dieser geniale Wein ab sofort, besitzt allerdings Potenzial bis ca. 2030.





neu
in unserem
Programm!

Antoniolo

PIEMONTE

NEU: Antoniolo: Das unbekannte Piemont! **Das ist kühler Nebbiolo vom Alto Piemonte, einem großartigen Terroir mit großer Zukunft**

„Antoniolo bleibt ein Referenzpunkt für die Essenz des Nebbiolo aus dem nördlichen Piemont. Ich kann diese Weine gar nicht oft genug empfehlen!“

- Antonio Galloni

„Die dynamischste Winzerin in Gattinara ist Rosanna Antoniolo ... eine treibende Kraft für die Renaissance Gattinaras“

- The Wine Atlas of Italy

„Antioniolos Flaschen enthalten das Beste aus dem Erbe des Nordpiemont. Sie können Jahrzehnte überleben und gleichzeitig alle ihre Größe direkt deutlich machen.“

- Gambero Rosso

„Osso San Grato ist ein Referenzpunkt für Nebbiolo, Gattinara, Piemont und Italien.“ - Vinous

GATTINARA: DAS UNBEKANNTE PIEMONTE

Die Appellation Gattinara gehört zu den kleinsten Italiens und darf ganz sicher auch zu den, besonders in den letzten Jahren, spannendsten Weinbauregionen Norditaliens gezählt werden. Wir befinden uns hier im Piemont, genauer gesagt im Alto Piemonte. An den Ausläufern der Alpen erstreckt sie sich, zu beiden Seiten des Flusses Sesia.

Die Winzer der Region haben sich besonders dem Anabu einer Rebsorte verschrieben, die wir auch von Barolo und Barbaresco kennen, dem Nebbiolo, der hier von Einheimischen auch ‚Spanna‘ genannt wird.

Mindestens ebenso prägend für die Weine ist neben der Rebsorte das zugrundeliegende Terroir, vulkanische Verwitterungsböden sowie Lehm, anders als rund 150 km weiter im Süden Piemonts, wo Kreide und Kalkböden die Landschaft prägen.

Nebbiolo, wie er hier heranreift, erinnert an große Barolo und mehr noch an Barbaresco. Doch so ganz lässt sich diese DOCG in keine Schublade stecken. Die Würzigkeit und Tiefe der Rebsorte erzielt hier die gleiche Ausdrucksstärke wie andernorts im Piemont. Doch empfinden wir große Gattinara als zarter, oft kühler in ihrer Aromatik und fast schon floral. Das liegt auch daran, dass die hier durch die Alpen vor dem Nordwind geschützten Lagen auf rund 300-500 m über Meereshöhe stehen, mit Blick auf den Monte Rosa. Stilistisch kann man durchaus von einem burgundisch geprägten Nebbiolo sprechen, der mehr denn je Anklänge von großen Pinot Noir aufzeigt. Gattinara steht für einen intensiven und komplexen Rotwein, voller Finesse und Frische, wie sie in den Prestige-Gebieten Barolo und Barbaresco im Zuge der Klimaerwärmung zunehmend schwieriger zu erzeugen sind. Mehr denn je schielen viele Winzer auf das Alto Piemonte und sehen hier so etwas wie die erfolgsversprechende Zukunft des Nebbiolo in Zeiten des klimatischen Wandels liegen. Dabei galt Gattinara schon vor Generationen als traditionsreiche und anerkannte Weinregion für große Rotweine. Schon die Römer betrieben hier Weinbau, als sie damit begannen, im Alpenvorland Reben zu pflanzen und auch zu Gattinara finden sich historische Erwähnungen über den Weinbau, die weit über 700 Jahre zurückreichen. Die einstmals flächenmäßig viel größere Region mutet heutzutage mit ihren rund 120 Hektar Rebflächen winzig an. Die Reblautkatastrophe und zwei Weltkriege hatten die Verarmung der Bevölkerung in der Region mit einhergehender Landflucht zu Folge. Aber die Zeiten ändern sich!

VOM ROHDIAMANT ZUM KRONJUWEL

Die Azienda Vitivinicola Antoniolo gehört zu den ganz großen Traditionsbetrieben Gattinaras. Mehr denn je erlangen deren Weine heute von umtriebigen Sommeliers und Kennern Piemonts enorme Aufmerksamkeit. Denn dieser klassische Traditionsbetrieb nutzt das vorzügliche Terroir wie kaum ein anderer und zeichnet sich zudem durch höchste Qualität und Konstanz aus.

Dieser rund 14 Hektar besitzende Familienbetrieb gilt heute als echter Rohdiamant des Alto Piemonte. Es war der Großvater Mario Antoniolo, welcher nach dem Zweiten Weltkrieg den Grundstein für die heutige Azienda legte, zu einer Zeit, als die Region am Boden lag und die Großstädte im Norden mit lukrativen Jobs in der Industrie und im Handel lockten. In den 1970er Jahren erkannte Tochter Rosanna das einzigartige Potenzial des Weinbaus in der Region und widmete sich ganz und gar der Arbeit in ihrem Betrieb. Es war Rosanna, die sich dazu entschied – analog zu den Pionieren wie Sandrone im Barolo-Gebiet – sich weg von der borde-laiser Vinifikation, hin zum Einzellagenausbau zu bekennen. Damit legte sie den Grundstein für die heutigen Kult-Weine unter den Gattinara-Crus ‚Le Castelle‘, ‚San Francesco‘ und dem Flaggschiff ‚Osso San Grato‘. Diese unterscheiden sich, obwohl sie im gleichen Tal wachsen, ganz enorm durch die

verschiedenen Bodenformationen und geologischen Bedingungen sowie Kleinklimata.

Heute leiten die Enkel Lorella und Alberto den Betrieb. Sie sehen sich in der Tradition der Region, die von großer Geduld geprägt ist. Der Nebbiolo, der hier im kühlen Klima sehr langsam heranreifen muss, braucht ebenso seine Zeit im Keller, um volle Harmonie zu erlangen. Der lange Ausbau auf der Feinhefe im großen gebrauchten Holz ermöglicht dies, wobei ein nachhaltiger Weinbau die Grundlage für perfektes Traubenmaterial bildet. Bereits ab Mitte der 90er Jahre verzichtete man bei Antoniolo auf den Einsatz systemischer Spritzmittel. Ein Grund für Alberto, warum er alle Rotweine vor der Füllung nur äußerst gering schwefeln muss. Mit ihrem filigranen und feinen Stil gilt Antoniolo als federführend für die Renaissance von Gattinara. Antonio Galloni, vielleicht einer der größten Kenner des Piemonts, ist ein großer Liebhaber der Weine Antoniolos. Dem Top-Cru ‚Osso San Grato‘ gab er schon bis zu 97 Punkte und schrieb über den Familienbetrieb: „Antoniolo bleibt ein Referenzpunkt für die Essenz des Nebbiolo aus dem nördlichen Piemont. Ich kann diese Weine gar nicht oft genug empfehlen!“ Auch im Gambero Rosso hat das Weingut allerlei Auszeichnungen erfahren. In den besten Restaurants Italiens finden sich die Klassiker Norditaliens, die heute von den Enkeln Alberto und Lorella vinifiziert werden, auf den Weinkarten.

Und wir freuen uns, Ihnen dieses kleine Juwel der italienischen Weinkultur endlich anbieten zu können! Die Weine bilden einen Referenzpunkt für Nebbiolo, wie er für uns attraktiver und feiner kaum geraten könnte! Eine neue Perle in unserem Sortiment mit dem Potential, sich in den kommenden Jahren zu einem der neuen Stars im Piemont zu entwickeln. Die Weine sind eine Verheißung!



BRICCO LORELLA, VINO ROSATO, 2019

Nebbiolo Rosato!

IP1100119	Bricco Lorella, Vino Rosato, 2019	PK	13% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
-----------	-----------------------------------	----	----------	-----------	---------

In Gattinara, jener nördlichen Appellation Piemonts, dreht sich fast alles um eine Rebsorte, den Nebbiolo. Diese wird hier regional auch als ‚Spinata‘ bezeichnet. Wir kennen diese Rebsorte alle von intensiven und lagerungsfähigen Barolo und Barbaresco. Doch ein Rosé? Den hat man selten im Glas! Je nach Jahrgang gehen hier bei Antoniolo auch mal bis zu 10% der beiden regionalen Rebsorten Bonarda und Vespolina ein, doch in der Regel ist dieser Rosato ein reinsortiger Nebbiolo, übrigens aus derselben Parzelle, aus der auch der Juvenia Coste della Sesia stammt.

Dieser apricot-farbene Rosato, ausgebaut im Stahltank, überzeugt durch einen angenehmen Duft nach weißen Blüten, Orangen und Pampelmusen. Das ist ein feinfruchtiger Rosato, fast mineralisch und so schlank wie die besten Rosé der Provence. Er ist am Gaumen weich und rund, dabei knochentrocken und versprüht eine angenehm herbe Note nach Chinotto-Orangen. Für uns ein wunderschöner Begleiter an lauen Sommerabenden oder zu Chicorée mit Mandarinen, Pumpernickel und Joghurt oder Garnelen-Salat mit Ananas. Benannt wurde die Cuvée übrigens nach Lorella, der Enkelin des Weingutgründers Mario Antoniolo.

Gut gekühlt trinken und gerne in den nächsten beiden Jahren.



JUVENIA NEBBIOLO, COSTE DELLA SESIA, 2018

Ein Wein, der die Klassifikation Gattinaras verdeutlicht

IP1100318	Juvenia Nebbiolo, Coste della Sesia, 2018		14% Vol.	23,86 €/l	17,90 €
-----------	---	--	----------	-----------	---------

Der Juvenia Nebbiolo verdeutlicht das Klassifikationssystem Gattinaras. Ähnlich wie in der Rioja richtet sich dieses nach der Ausbaudauer des Weins im Fass. So handelt es sich hier um das italienische Pendant zum „Joven“, wie er in Spanien genannt wird.

Das ist also ein wunderbarer Einstiegsrotwein aus dem Hause Antoniolo, der nicht zu lange ausgebaut wurde, genauer gesagt 12 Monate in den botti grandi und weitere sechs Monate auf der Flasche. Er stammt von den umliegenden Weinbergen um das Gut, die sandigere Böden aufweisen als die Crus. Das verleiht ihm eine expressive Frucht und Leichtigkeit und dieses wunderbar feinkörnige Tannin. Dieser reinsortige Nebbiolo duftet fruchtintensiv nach Rosen, Sauerkirschen und etwas Blei-

stift. Ein feinwürziger Nebbiolo, der schon jetzt enorme Freude bereitet. Er besticht am Gaumen durch Würzigkeit und eine charmante Frucht, zeigt sich ausgewogen und rund. Schon hier schmeckt man das deutlich kühlere Klima der nordpiemontesischen Appellation. Antoniolo Juvenia stellt für uns so etwas wie einen Hybrid aus Norditalien und Burgund dar. Das ist so fein und zartwürzig, da möchte man direkt ein großes Glas nehmen. Extrem seriöser Wein, einfach klasse!

Ein ganz charmanter Nebbiolo, der zu Wildsalami, traditionellem Ragù alla Bolognese und Pilzgerichten passt. Gerne leicht gekühlt bei 14-16 Grad Celsius trinken.

GATTINARA, RISERVA, 2015

Das Zugpferd der Appellation

IP1100415	Gattinara, Riserva, 2015	14% Vol.	46,53 €/l	34,90 €
-----------	--------------------------	----------	-----------	---------

Großartiger Nebbiolo aus dem unbekanntem Norden Piemonts, Gattinara.

Rosannas Vater gründete die Azienda Vitivinicola Gattinara im Jahre 1948. Die Reblautkatastrophe und zwei Weltkriege wüteten über das Land. Es war die Zeit, als die große Landflucht begann, die großen Städte wie Turin mit Jobs im Handel und der Industrie lockten. Weinbau und Landwirtschaft betreiben wollte hier kaum noch jemand. Und so gilt die einstige Hochburg des Nebbiolo, Gattinara, heute mit 120ha als eine der kleinsten DOCGs ganz Italiens. Doch Rosanna, die in den 70er das Weingut weiterführte, erkannte das Potenzial ihrer Heimat. Gattinara ist heute fast nur Piemont-Kennern und fleißigen und aufmerksamen Sommeliers bekannt. Der „Kenner“ trinkt Barolo und Barbaresco. Dabei gilt das Alto Piemonte für viele Winzer als Zukunft des Nebbiolo. Denn die Klimaerwärmung spielt der auf 300-500m über Meeresspiegel und vom Norden durch die Alpen windgeschützten Appellation in die Karten. Hier reift der Nebbiolo auf feinen säuerlichen Böden aus Vulkanverwitterungsgestein und Sand heran, hebt sich von den im Süden viel schwereren, durch Kalk- und Kreideböden geprägten Lagen ab. Ein Nebbiolo aus Gattinara gerät fein und schlank, besitzt in der Jugend schon Anklänge an großen Pinot Noir. Das macht den Nebbiolo für viele enorm attraktiv! Im Weingut Antonolo arbeitet man seit 1995 aufmerksam im Weinberg, verzichtet auf systemische Spritzmittel und schätzt den geduldigen Ausbau im Keller auf der Feinhefe.

Die Riserva des Hauses ist gleichzeitig auch das Aushängeschild der Azienda und darüber hinaus für viele Kenner das Zugpferd der ganzen Appellati-

on. Sie stammt von 50-60jährigen Nebbiolo-Reben auf vulkanischem Verwitterungsboden mit südlicher bis südwestlicher Ausrichtung. Die Trauben werden hier für 18 Tage im Zement-Tank vergoren. Nach 36monatigem Ausbau in slawonischer und französischer Eiche, Fässern von 25-35hl Größe, reift die Riserva ein weiteres Jahr im kalten Keller Antonolos auf der Flasche heran. Das Ergebnis ist ein hochfiligraner Nebbiolo, dessen kühle Brillanz augenscheinlich klar wird, sobald man das Glas zur Nase führt. Es duftet hier fein himbeerig und nach frischen Rosenblättern sowie Ceylon-Tee. Das Bouquet ist delikates und schwebend, wie man es von jungem Barolo kaum kennt, der oft in dieser Phase eher verschlossen und erdig daherkommt.

Am Gaumen zeigt sich die Riserva fein und konzentriert, Eukalyptus und schwarze Kirschen schweben hier entlang. Der Wein wirkt balsamisch, aber nicht herb, sondern ausgesprochen harmonisch. Das ist dicht und stoffig und im Vergleich zu Barolo und Barbaresco durch die feinsäuerliche Frucht und das feinere Tannin eine deutliche Spur ausgewogener. Für uns die diesjährige Entdeckung aus Italien und ein großer Herzenswein. Hier wird das ganze Potenzial der Region deutlich. Kein Wunder, dass bereits Koryphäen aus Barolo, wie das Weingut Giacomo Conterno, in Gattinara ihre Wurzeln geschlagen haben. Die Karten werden neu gemischt und Antonolo ist seit Anbeginn dabei!

Dieser große Nebbiolo trinkt sich mit 2-3 Stunden in der Karaffe wunderbar. Potenzial für 15-18 Jahre.



„LE CASTELLE“ GATTINARA, RISERVA, 2015

Einzigartiger Cru – 2.520 Flaschen Jahresproduktion!

IP1100515	„Le Castelle“ Gattinara, Riserva, 2015	14% Vol.	74,53 €/l	55,90 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Das Weingut Antoniolo war der erste Betrieb, der in der DOCG Gattinara Einzellagenweine ausbaute und gilt auch noch heute dafür als großer Vorreiter für die Wiederbelebung Gattinaras.

Drei Crus zieren das Haus, allesamt aus selbiger Herkunft. Nur erkannte Rosanna, die Tochter des Gründers Mario Antoniolo, dass sich die Böden und Kleinklimata derartig unterschieden, dass sie das große Experiment wagte. Damit verhalf sie drei der markantesten Weine des nördlichen Piemonts zur Geburt. Dabei muss man bedenken, dass beispielsweise Luciano Sandrone gerade erst im Jahre 1985 seinen legendären Barolo vom Cannubi Boschis als Einzellage ausbaute.

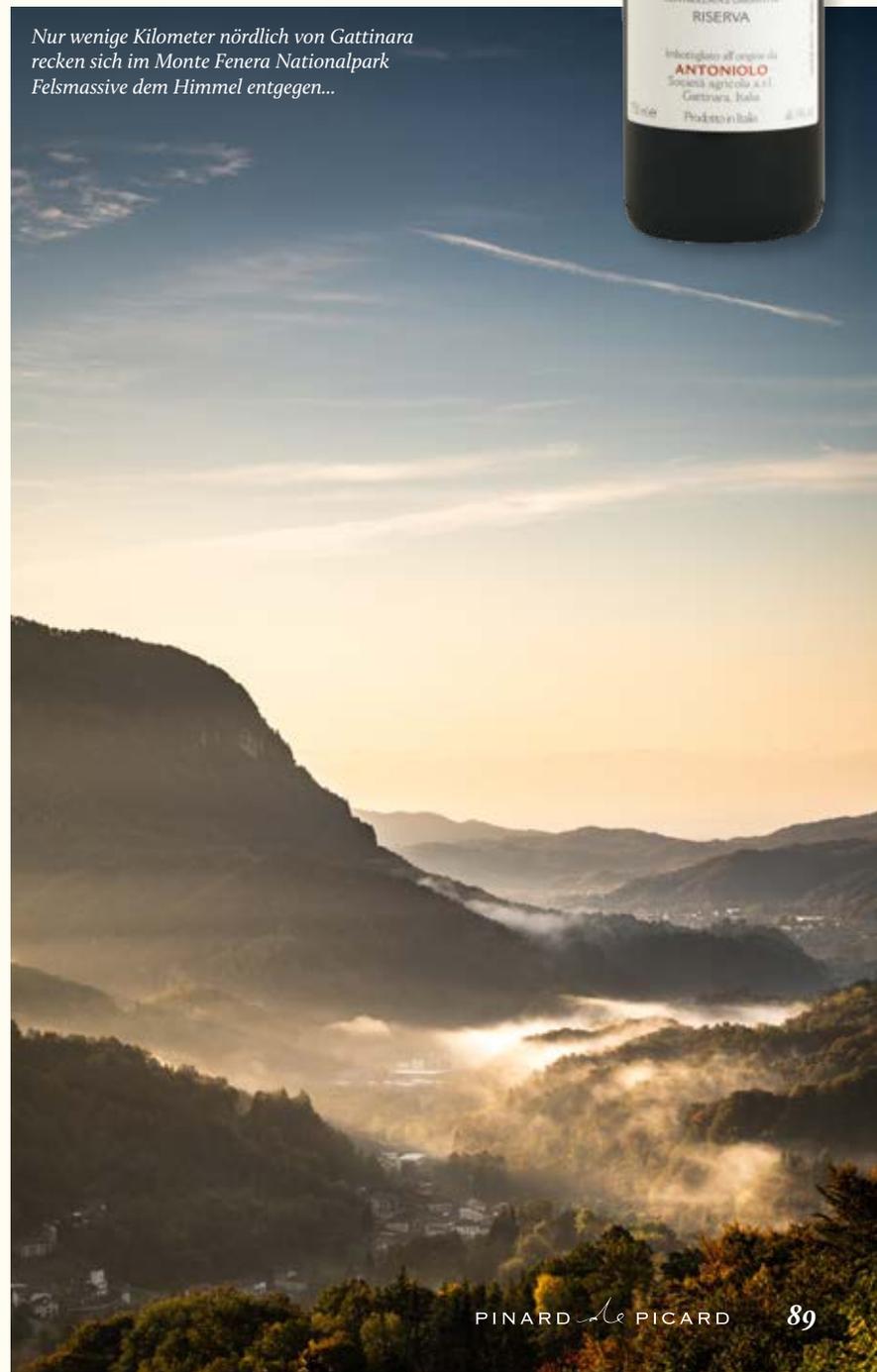
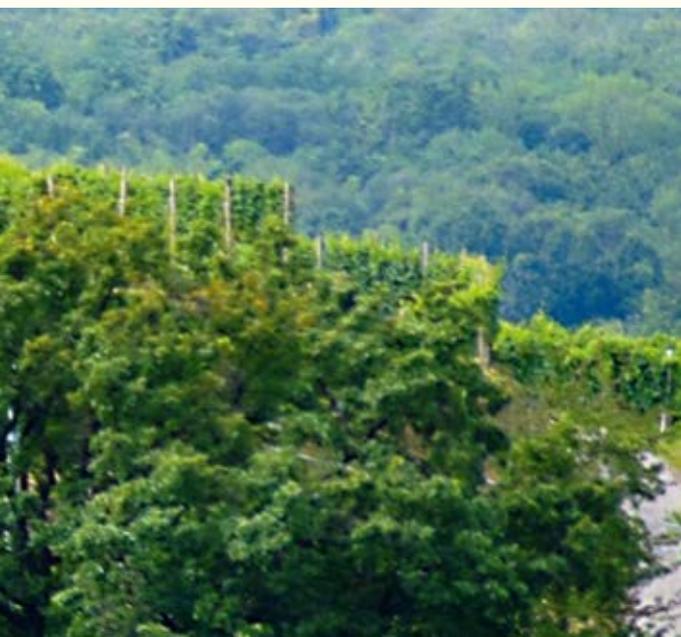
Der Cru ‚Le Castelle‘ befindet sich wie in einem Amphitheater gelegen. An einem kleinen Feldweg entlang und um die Grundmauern einer alten Burg herum stehen die Reben auf Böden vulkanischen Ursprungs. Es ist der einzige Wein, den das Weingut in Barriques und Tonneaux ausbaut. Für 24 Monate liegt der Nebbiolo dort, reift dann ein weiteres Jahr auf der Flasche.

Das ergibt einen hochfeinen Gattinara, der nach eingelegten Kirschen, allen voran süßlichen Maraschino-Kirschen duftet. Eine feine burgundische Nase erstrahlt hier, die auch balsamische Noten verströmt sowie ein Hauch von Kräutern. Das ist deutlich fragiler und würziger als die meisten Weine aus Barolo und Barbaresco. Am Gaumen zeigt sich der ‚Le Castelle‘ aus dem traumhaften Jahrgang 2015 enorm frisch und mit kühlem mineralischen Kern. Die Tannine sind fest gewirkt, dabei aber ungemein fein und seidig. Dieser Wein, von dem es nur eine 2.520 Flaschen Jahresproduktion gibt, besitzt ein äußerst feines Säuregerüst. Im

Abgang verströmt der Wein Aromen von getrockneten Pflaumen und ein Hauch Madagaskar-Vanille klingt an. Das ist enorm präzise, kraftvoll und doch im Kontext zu einem jungen Barolo deutlich trinkfreudiger, ja fast schon schwebend für einen Nebbiolo. Ein wunderbarer Wein, der die Größe der Appellation beweist und die Rebsorte in völlig neuem Licht erscheinen lässt. Kein Wunder, warum viele alte Winzer im Piemont von gereiften Nebbiolos stets als dem Pinot Noir Norditaliens sprechen.

Ein großer Wein, der 1-2 Stunden karaffiert schon wunderbar antrinkbar ist. Er besitzt aber auch Potenzial von 15-20 Jahren.

Nur wenige Kilometer nördlich von Gattinara recken sich im Monte Fenera Nationalpark Felsmassive dem Himmel entgegen...



„SAN FRANCESCO“ GATTINARA, RISERVA, 2015

Großer Cru vom Porphy

IPI100615	„San Francesco“ Gattinara, Riserva, 2015	14% Vol.	77,20 €/l	57,90 €
-----------	--	----------	-----------	---------

„Der ätherischste und duftigste Weine der Kollektion.“ – Antonio Galloni

Der Einzellagen-Cru ‚San Francesco‘ stammt von Böden vulkanischen Ursprungs, allerdings besitzen diese einen sehr hohen Porphy-Gehalt. Im ‚Le Castelle‘ sind die vulkanischen Böden etwas sandiger als hier. Bei natürlicher Spontanvergärung verbringt der Wein seine Gärung in Zementtanks, wo er über 18-20 Tage samt Schalen verweilt. Der Ausbau im Tonneaux von 350-500L über 18 Monate gibt dem Wein Kraft, weitere 18 Monate findet er dann seine Ruhe ohne Holzeinfluss in großen Fässern von 30hl.

Wir haben es hier mit einem wunderbar rotfruchtigen Nebbiolo zu tun, dessen balsamischer Duft einfach pures Piemont verströmt. So etwas gibt es nur in Norditalien! Ein Hauch Tabak umschwirrt die intensiven roten Früchte. Das ist enorm charmant

und zieht sich genauso delikate am Gaumen weiter. Hier könnte man im Kontext der Rebsorte fast von einem ‚Prince Charming‘ sprechen, so elegant fällt die Frucht hier aus. Ein Hauch von frischen Kräutern verleiht der Frucht zusätzliche Tiefe und Würze, die Tannine packen im jugendlichen Stadium noch etwas im Abgang zu. Das ist großer Nebbiolo, der für die lange Strecke gedacht ist. Ein exzellenter Begleiter zu Wild und intensiven Fleischgerichten, den wir durchaus auch schon jetzt mit großem Genuss genießen können. Dann aber bitte vorab öffnen oder 2-3 Stunden karaffieren. Ein höchst sinnlicher und nobler Piemonteser Vertreter.



„OSSO SAN GRATO“ GATTINARA, RISERVA, 2015

Primus inter pares!

IPI100715	„Osso San Grato“ Gattinara, Riserva, 2015	14,5% Vol.	93,20 €/l	69,90 €
-----------	---	------------	-----------	---------

„Osso San Grato ist ein Referenzpunkt für Nebbiolo, Gattinara, Piemont und Italien.“ – Antonio Galloni (Vinous)

„Der Gattinara Osso San Grato 2010 ist wahrscheinlich der größte Wein, den ich je von Antonio probiert habe. Der 2010er Wein von exquisiter Schönheit hat alle Eigenschaften, die Nebbiolo zu einer solchen Verführerin machen,“ schreibt Antonio Galloni voller Begeisterung über diesen Cru, dem er 97 Punkte verlieh. Mächtige Lorbeeren für Gattinara und die Azienda Antonio. Dieser Wein ist bis heute stets der größte Cru des Hauses. Der ‚Osso San Grato‘ ist geprägt vom Basalt im Untergrund, durchzogen von einer vulkanischen Ader. Auf über 500m über dem Meeresspiegel stehen die Nebbiolo-Reben für den Spitzenwein des Hauses. Ganze 5 Hektar, davon viele Reben, die in den 1940er und 1950ern gepflanzt wurden. Wie alle Crus vergären die Trauben rund 18-20 Tage im Zementtank. Anschließend reift der Cru 36 Monate in 30hl-Eichenfässern und ein weiteres Jahr auf der Flasche.

Dieser intensiv granatroth strahlende Nebbiolo ist eine Ausgeburt der Feinheit. Maraschino-Kirschen, Rosen, Veilchen und rote Äpfel steigen aus dem Glas. Die rotduftige Nase ist einzigartig fein, erinnert an kraftvollen Pinot Noir. Mit Belüftung gesellen sich Assam-Tee und Hagebutten hinzu, auch ein Hauch Eukalyptus. Am Gaumen ist der Cru ultrafein, besitzt dichte Tannine und packt regelrecht am Gaumen zu. Ein Vosne-Romanée aus kraftvollem Jahrgang? Nein, nördliches Piemont in seiner feinsten Ausprägung, die Top-Appellation Gattinara und der Top-Cru Antonio. Dieser feinkörnige und elegante Wein strahlt pure grandezza aus. Gemeinsam mit Burlottos Barolo, dem Monvigliero, ist das für uns die ganz hohe Schule feiner Nebbiolo. Ganz sicher einer der ganz großen Rotweine Norditaliens, von dessen Reife Potenzial wird uns überzeugen duften. Kein Wunder nennt Antonio Galloni den ‚Osso San Grato‘ als „Bezugspunkt für Nebbiolo, Gattinara, Piemont und Italien.“ Ein hervorragender Wein. Entsteht hier die nächste Legende?

Dieser große Rotwein bereitet mit 2-3 Belüftung große Freude. Höhepunkt wohl ab 2023 bis 2040+.





Gestatten: Camilla, zuständig für die Qualitätskontrolle im Weinberg

„Mehr Klasse gibt es für diesen Preis in Italien nicht.“
 Jens Priewe, einer der renommiertesten Landeskenner

10+2
 gratis

Cusumano

SIZILIEN

Der Löwe von Sizilien: Das Weingut Cusumano schreibt ein neues Kapitel in der Weinbaugeschichte der Insel und fasziniert mit traumhaft schönen und dazu authentischen Gewächsen – „und das zu wirklich kleinen Preisen“

– *Gambero Rosso*

Cusumano: Hier vermählen sich Tradition und Moderne und ein Füllhorn von attraktiven, betörenden Fruchtaromen mit dem sinnlichen Schmelz und Charme des mediterranen Südens!

Sizilien bietet mit seinem vielfältigen Terroir optimale Voraussetzungen für den Weinanbau: Hohe Sonneneinstrahlung zur Erzielung eines kerngesunden und vollreifen Lesegutes, wenig, aber stets ausreichende Niederschläge, gebirgiges Terrain mit vorzüglichen Hanglagen in exzellenter Ausrichtung, teilweise extrem ärmliche Böden, in denen die Reben tief in die Erde wurzeln müssen, um so die Mineralien des Bodens aufzunehmen, große Temperaturunterschiede

zwischen Tag und Nacht infolge der Höhenlage vieler Weinberge und der weitsichtige Erhalt wertvoller autochthoner Rebsorten. All diese Faktoren sind wie geschaffen zur Erzeugung großer, eigenständiger, unverwechselbarer Weinunikate. Und aufgrund dieser Voraussetzungen ist Sizilien in den letzten beiden Jahrzehnten durch eine Qualitätsrevolution, getragen vom Pioniergeist avantgardistischer Winzer, vom nahezu ausschließlichen Massen-Lieferanten anonymer Verschnittweine zum aufstrebenden Stern der italienischen Weinszene avanciert!

Einer der Vordenker des neuen Siziliens ist Francesco Cusumano. In seinem ganzen arbeitsamen Leben war er immer



Das heißt: Für jede Rebsorte gilt es auf der topographisch und klimatisch so unterschiedlichen Insel, die man als einen eigenen Weinkontinent betrachten kann, einen idealen Standort zu finden, in der sich die Charakteristika von Böden und Mikroklima optimal mit den autochthonen Rebsorten Siziliens sowie der internationaler Edelreben vermählen. Eine Umwälzung in der gedanklichen Vorstellungswelt der Winzer! Bei Francesco fühlt man sich daher durchaus an einen bedeutsamen Satz im berühmtesten Romans Siziliens erinnert: In Giuseppe Tomasi di Lampedusas „Leopard“ sagt der junge, stets vorwärts stürmende Tancredi zu seinem alten Onkel, dem Fürst von Salina: „Wenn wir wollen, dass alles bleibt wie es ist, dann muss sich alles verändern!“

Folgerichtig kaufte der Visionär Weinberge zur Umsetzung seines Terroirkonzeptes in herausragenden Lagen in ganz unterschiedlichen Zonen Siziliens und erarbeitete sich nach und nach einen ausgezeichneten Ruf. Dann traten die Söhne Alberto und Diego, die das Weingut heute mit großer Tatkraft leiten, in den Betrieb ein – und gemeinsam schafften sie einen enormen qualitativen Sprung. Neue Rebanlagen auf völlig unterschiedlichen Terroirs wurden gekauft oder neu angelegt, die klimatisierten Kelleranlagen auf den allerneuesten Stand gebracht, Gärtanks aus Stahl mit Temperaturkontrolle und Barriques aus französischer Eiche bester Provenienz angeschafft. Diego war dabei die treibende Kraft, ein dynamischer, charismatischer Macher mit Gestaltungswillen. Er hat ein Temperament wie, der Vergleich liegt im Land des Ätna natürlich nahe, ein Vulkan: Energiegeladene, im Inneren stetig vor Ideen und Plänen brodelnd, immer zum Ausbruch bereit. Und er kreiert mit seinem Bruder authentische Gewächse mit großer Persönlichkeit, die alle die ureigene Handschrift ihrer so unterschiedlichen Weinberge tragen: In ihnen vermählt sich eine außergewöhnliche Eleganz im Kontext südlicher Weine mit einem Füllhorn von attraktiven, betörenden Fruchtaromen mit dem sinnlichen Schmelz und Charme des mediterranen Südens.

H heute ist Cusumano folgerichtig eine Referenz für den modernen Qualitätsweinbau in Sizilien. Das Weingut verbindet heimische Weinbautradition gekonnt mit modernem Qualitätsdenken zu sehr fairen, wenn nicht gar unverschämte günstigen Preisen. Es blickt mit seinem Pioniergeist als Botschafter der Insel weit über die Rauchwolken des Ätna hinaus, steht aber mit den Beinen fest in der Erde. Im vielfältigen Terroir Siziliens.

PS: Warum zeigt eigentlich das Cusumano-Firmenlogo einen Löwen und eine Sonne? Nun, die Sonne steht für Sizilien, der Löwe für Mut! Mut, die uralte Weinbaukultur des wunderschönen Landes neu zu interpretieren!



Diego Cusumano: Der Löwe von Sizilien ;-)

nur eins, Winzer mit Leib und Seele, und schuftete unermüdlich für seinen sizilianischen Wein. Er war bereits zu einer Zeit zutiefst überzeugt, dass man auf dieser herrlichen Insel Spitzenweine vinifizieren kann, als sonst noch kaum jemand an das große Potential Siziliens glaubte. Francesco arbeitete daher wie besessen an seinem Lebensziel; seine Grundidee war dabei eigentlich eine ganz einfache und dennoch eine revolutionäre: **Der Cru-Gedanke!**



INSOLIA, BIANCO 2019

Der Insolia bringt Sizilien nach Hause!

ISlo10119	Insolia, bianco 2019 GK	13% Vol.	9,20 €/l	6,90 €
ISlo10119P	12 x Insolia, bianco 2019 (10+2 Flaschen gratis)	statt 82,80 € nur		69,00 €

Nordwestlich von Palermo, bei Piana degli Albanesi, wird die dort typische Weißweinrebe Insolia angebaut. Nach kurzer Standzeit auf den Schalen bei niedrigen Temperaturen und schonender Pressung vergärt und reift der Insolia etwa vier Monate im Edelstahl, um die Frische und Klarheit zu erhalten.

So entsteht hier ein brillanter, leckerer, mediterran-sizilianischer Weißwein mit einschmeichelnden Aromen. Duftet verführerisch nach Orangenblüten, Honig, Orchideen und auch Limetten. Wie es schmeckt? Klasse! Das ist ein „Tischwein“ par excellence, der sich eindrucksvoll im Mund ausbreitet, der die Zunge kraftvoll in Besitz nimmt und sie mit Aromen von Orangen, Melone, Honig und weißen Blüten liebkost. Der mit einer wunderbaren Würze auffährt, der Kraft hat, mineralisch ist und am

Gaumen unbeschreiblich präsent. Ein wenig Grapefruit, ein paar Blütenblätter und die ganze frische Meeresluft, die man auf einem sizilianischen Balkon einatmen kann, befördern den Genießer in den frischen Weißweinhimmel. Herrlich trocken ist der Tropfen, saftig und leicht erdig. Trotz seiner kraftvollen Art zeigt sich dieser Wein auch verspielt, mit reifer Säure und er bleibt lange im Nachhall. Die autochthone Weißweinrebsorte Insolia hat in Sizilien einen ausgezeichneten Ruf und sie bringt den Winzern auch nur geringe Erntemengen ein, was auf natürliche Weise zu einer hohen Qualität führt! Der Insolia ist Cusumanos kleinster und auch günstigster Wein, der aber eindrucksvoll zeigt, wie groß und gut die Basis sein kann. Greifen Sie zu und genießen sie dieses wunderbare Lebensgefühl.

SHAMARIS, BIANCO 2019

Genialer Sizilianer mit Spaßgarantie.

ISlo11219 Shamaris, bianco 2019 (10+2)

ISlo11219	Shamaris, bianco 2019 GK	13% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
ISlo11219S	12 x Shamaris, bianco 2019 (10+2 Flaschen gratis)	statt 95,40 € nur		79,50 €

Das ist er, der Nachfolger unseres Verkaufsschlager aus dem Jahrgang 2018. Welch wunderbar frisches, nach Pfirsich und Melonen duftendes Bukett sich hier wieder in der Nase tummelt. Einfach verführerisch. Und wie sich diese Frische erst im Mund forstsetzt, kaum dass der Shamaris, der übrigens aus 100% Grillo hergestellt ist, einer autochthonen Rebsorte Siziliens, auf der Zunge ankommt. Auch da reißen Pfirsich und Melone augenblicklich das aromatische Kommando an sich, ohne aber mit einem Zuviel an betörender Fruchtigkeit glänzen zu wollen. Dafür sorgt nämlich einen sehr subtile herbe Note, die Anklängen an nassen Stein und einer feinen Rauchigkeit geschuldet ist, welche gelungener Gegenpart! Wunderschön stimmt sich die Würze mit der Frucht ab und man merkt, wie sich

der Trinkfluss stetig steigert. Relativ schlank steht der Tropfen im Mund und kennt dabei nur einen Weg: ab durch die Mitte. Das macht einfach Spaß! Der herrlich feine Grip am Gaumen macht den Shamaris nur noch animierender und man merkt, wie die Schlucke immer größer werden. Dieser Wein ist definitiv nicht von der Stange, vielmehr ist er ein Tropfen für Leute, die es gern ein wenig aromatischer, abseits der bekannten Rebsorten, mögen und dabei auf Charakter und Profil nicht verzichten wollen. Ein richtig feiner Sizilianer, der sich zu Fisch und frischen Meeresfrüchten von seiner schönsten Seite zeigt.

Dieser Grillo trinkt sich jetzt genauso gut wie in den nächsten Jahren bis 2023



ANGIMBÉ, BIANCO 2019

Parker: „Mit dem Angimbé bekommt man einen großen Weinwert!“

IS1010519	Angimbé, bianco 2019 KK	12,5% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
IS1010519P	12 x Angimbé, bianco 2019 (10+2 Flaschen gratis) statt 107,40 € nur			89,50 €

Der Wein trägt den Namen eines Waldes unweit von Salemi. Die Weinberge gehören zur Tenuta Ficuzza in der Provinz Palermo und liegen auf 700 bis 800 Höhenmetern!

Der Angimbé ist eine großartige Cuvée aus Insofia mit 30% Chardonnay, wobei die internationale Edelrebe geschmacklich nicht dominiert, sondern sich dezent in ein harmonisches Gesamtkonzept einfügt und diesem feinen Weißwein eine samtene Fülle verleiht. Die beiden Rebsorten Chardonnay und Insofia werden getrennt gelesen, gekeltert und der Most im Edelstahlbehälter vergoren. Dort verbleiben die Jungweine noch etwa vier Monate auf der Feinhefe, was für Abrundung und zusätzliche Komplexität sorgt.

Betörender Duft, verführerisch, leicht süßliche Noten nach Honigmelone, saftigem Pfirsich, kandier-

ter Ananas und Kräutern mit hauchzarten Vanille-tönen, nussig, dazu Anklänge von Brioche, weißer Schokolade und Blütenhonig. Diese sizilianische Cuvée in internationaler Stilistik besticht durch ihre Frische und Eleganz, die sie durch die Insofia-Rebe erhält, während ihr der Chardonnay Struktur und Mineralität verleiht. Hervorragend ist die Textur, harmonisch und reichhaltig, überhaupt nicht schwer oder plump, statt dessen von schwebender Transparenz und sie besitzt ein traumhaftes Gleichgewicht zwischen Säure und Frucht. Ein perfekter Speisenbegleiter zu Gerichten wie Kalbfleisch im Blätterteigmantel, Zitronenrisotto mit Garnelen, zu Kürbisgerichten aller Art oder zu pikanten Käsen wie Pecorino oder junger Parmesan mit Feigensenf oder eingelegten Birnen.

Zu genießen ab sofort bis 2024



91 Punkte

SUCKLING



„I TRUBI“, SYRAH ROSSO 2018

So schmeckt sizilianischer Syrah – 92 Punkte bei Suckling!

IS1011718	„I Trubi“, Syrah rosso 2018	GV	13,5% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
IS1011718P	12 x „I Trubi“, Syrah rosso 2018	(10+2 Flaschen gratis)	statt 95,40 € nur		79,50 €

92 Punkte

SUCKLING

Der 2018er „I Trubi“ ist ein wahrer ‚Süßholzraspler‘! Dies nicht, weil er falsche Versprechungen macht, sondern bereits beim Einschenken intensiven Lakritzdüft verströmt. Allein das exotische, intensive und druckvolle Bouquet lässt uns beim Verkosten schnell zum größeren Rotweinkelch greifen. Das ist mächtig viel Wein, der seinen Raum einfordert und dies auch unmissverständlich klarstellt. Dann belohnt er aber auch mit dem Duft dunkler Beeren, frisch geriebenem Stangen-Pfeffer und feinen Veilchen. Ungemein edel wirkt die Verbindung aus saftiger Waldfrucht und zart süßlicher Extraktssüße. Was letztlich aber allem das sogenannte Sahnehäubchen aufsetzt, ist das stoffige Tannin. Und während der „I Trubi“

leise, fein und vornehm über den Gaumen fließt, empfehlen wir, ein gut abgehangenes Stück Fleisch im Hintergrund ziehen zu lassen. Denn dieser Wein schreit förmlich nach Steak mit intensiven Röstnoten. Was Cusumano mit diesem Syrah in Flaschen füllt, ist in seiner sympathischen Preisklasse einfach fabelhaft. Da passt einfach alles, das ist harmonisch und sehr stimmig. Nur wenige Côtes du Rhône können hier mithalten und auch der italienische Norden mit Chianti und Co. muss sich hier warm anziehen. Denn unser Familienbetrieb vom Ätna hat wortwörtlich Feuer unterm Hintern! Überzeugt auch die Kritiker und daher folgerichtig 92 Punkte bei Suckling!

„MARENA“, MERLOT ROSSO 2018

Wo das Feuer des Vulkans auf kühle Frische trifft.

IS1011618	„Marena“, Merlot rosso 2018	GV	14,5% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
IS1011618S	12 x „Marena“, Merlot rosso 2018	(10+2 Flaschen gratis)	statt 95,40 € nur		79,50 €

Die sonnenverwöhnten Böden Siziliens und die fruchtige Komplexität der Edelrebe Merlot ergeben einen wunderbaren Wein aus dem Hause Cusumano. Waldbeeren, Kirschen, Pflaumen in der Nase. Für die Hintergrundmusik sorgt schwarzer Mokka. Welch Hochgefühl in der Nase. Im Mund setzt augenblicklich ein wahres Feuerwerk an reifer Frucht und wunderbarer tiefer Würze ein. Reife rote Beeren tummeln sich mit saftig roten Kirschen und mit dicken Pflaumen auf der Zunge, das Gerbstoffkleid,

das sich am Gaumen anlegt, ist herrlich fein wie auch kühl. Vulkanische Mineralität untermalt dezent das reife Fruchtspiel dieses ausdrucksstarken Tropfens. Trotz 14,5% Vol. unter der Haube wirkt der Marena leicht und angenehm erfrischend im Mund, was letztlich auf die hohe Lage der Rebstöcke hinweist. Ein Merlot, der alles andere als plump und flach ist, einer der Charakter und Leichtigkeit gekonnt unter einen Hut bringt. Das Finale ist traumhaft saftig und mit einer wunderbar vul-



10+2
gratis

90 Punkte
SUCKLING

kanischen Würze untermalt. Wer reinsortige Merlots liebt, kommt mit diesem kleinen, aber umso feineren "Sizilianer" voll auf seine Kosten. Bereits jetzt ausgesprochen zugänglich und richtig süffig. Ein Merlot, der mächtig Spaß macht. Kann man nie genug davon in Griffweite haben. Absoluter Preis-Leistungs-Hammer.

PS: Dieser feine Wein kommt übrigens mit hochwertigem Glasverschluss daher. Passé sind die Sorgen um korkigen Wein und zudem lässt sich dieser feine Alltagswein so wunderbar verschließen und über mehrere Tage genießen.

DISUERI NERO D'AVOLA, DOC ROSSO 2018

Vom Ursprung des Sinnlichen! - Suckling: 92 Punkte!

IS1010918	Disueri Nero d'Avola, DOC rosso 2018	14% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
IS1010918S	12 x Disueri Nero d'Avola, DOC rosso 2018 (10+2 Fl. gratis) statt 95,40 € nur			79,50 €

Im sonnigen Süden Siziliens kultiviert Cusumano die autochthone Rebe Nero d'Avola auf optimal geeigneten Böden mit speziellem Mikroklima. Die unterschiedlichen Ausrichtungen der Hanglagen und die Höhenlage sorgen für enorme Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und der lange Vegetationszyklus ermöglicht den hochreifen Träubchen eine langsame Reifung, ein wichtiger Faktor, der das Ansammeln von komplexen, frischen Aromen und feinen Polyphenolen begünstigt. Das Resultat: Ein komplexer, eigenständiger, sinnlicher Tropfen, der das großartige Potential Siziliens und der autochthonen Rebsorte eindrucksvoll widerspiegelt und Maßstäbe setzt im Süden

Italiens für einen Alltagswein dieser Preisklasse! Und was haben wir hier für einen verführerischen Tropfen im Glas mit komplexen Anklängen an süße reife Kirschen, Pflaume, Cassis, gekochte Früchte, unterlegt mit subtilen Noten von Lakritze, wild wachsende Brombeeren und betörenden Gewürzen und einem Hauch Eukalyptus. Geschmeidig am Gaumen, in keinsten Weise aufdringlich oder rustikal, vielmehr sehr elegant in den verführerischen Aromen, die geschmeidig und fast schwerelos über die Zunge gleiten und sie geradezu lieblosen. Brava Italia! Das ist eines der Aushängeschilder für das neue kultivierte Sizilien!

91 Punkte
SUCKLING



94 Punkte
PARKER

NOÀ, IGT ROSSO 2016

Wein mit eleganter Kraft! 94 Parker-Punkte!

IS1010316	Noà, IGT rosso 2016	15% Vol.	37,26 €/l	27,95 €
-----------	---------------------	----------	-----------	---------

Die Trauben stammen von der Tenuta Presti e Pegni bei Monreale, unweit von Palermo gelegen und gerade mal zehn Kilometer vom Meer entfernt.

Eine Zone mit viel Licht, was insbesondere von den „Cosmopoliten“ unter den Rebsorten, dem Cabernet und Merlot, sehr geschätzt wird. Diese Cuvée ist eine kongeniale Fusion der autochthonen Sorte Nero d'Avola mit seiner feurigen Art, der Samtheit des Merlots und der Struktur des Cabernets. Der Noà wird zwölf Monate in Eichenholzfässern ausgebaut.

Vor uns steht der frisch eingetroffene Wein im Glas: Alles einsteigen bitte! Der Orient-Express fährt ab. Was für ein geheimnisvoll anmutender Duft! Nelken, dunkle Beeren, Kakao und eine Vielzahl weiterer exotischer Gewürze steigen sinnlich die Nasenflügel hoch.

Unvermindert nimmt der Tropfen dann im Mund die Fahrt auf und lässt uns von einem

orientalischen Bazar träumen. Kumin, dunkle Schokolade, Anis und Johannisbeeren tummeln sich auf der Zunge, der Gaumen wird von einem betörend sinnlichen Rauch eingehüllt, dunkle Pflaumen machen sich kurz bemerkbar, um sich im Rauch gleich wieder aufzulösen. Ungemein saftig ist der Noá, eine Cuvée aus Nero d'Avola, Merlot und Cabernet Sauvignon, im Mund und auch am Gaumen. Da ist einerseits richtig Kraft unter der Haube, die sich aber leicht und kühl anfühlt. Der Wein macht Druck und hat wunderschön geformte Muskeln, trinkt sich aber ausgesprochen flott und leicht weg. Im Finale taucht neben den sehr präsenten Beerennoten wieder die kleine, süßliche Nelke auf und bringt einen Schuss Verspieltheit rein. Im Nachhall schmeckt man lange noch die dunkle Schokolade und einen Tick Johannisbeere. Der perfekte Wein zu einem dicken, rare gebratenem Steak. Ein Wein mit Kraft und Schub, der aber keinen Lärm macht, sondern höchst vornehm seinen Mann steht.

ALTA MORA ETNA DOC BIANCO 2019

Weißer Vulkan-Wein – ein Naturereignis!

IS1011119	Alta Mora, Etna DOC bianco 2019	DK	12% Vol.	18,60 €/l	13,95 €
-----------	---------------------------------	----	----------	-----------	---------

Cusumanos „Alta Mora“ Etna bianco hat sich zu einem der schönsten Weine entwickelt, die man aus Carricante vinifizieren kann.

Aus den vielen guten Terroirs Siziliens ragt eines in ganz besonderem Maße heraus, und das nicht nur deshalb, weil es von der gesamten Insel aus sichtbar ist: Der Ätna gehört schon wegen seiner vulkanischen Aktivitäten zu den spannendsten geologischen Gebiete Italiens, vor allem aber auch wegen des Weinbaus, den man teilweise als „historisch“ bezeichnen muss, der aber gerade in den letzten 20 Jahren wieder einen neuen Aufschwung erlebt hat. Was den Vorfahren aufgrund der Krise des sizilianischen Weinbaus vielfach zu umständlich war, lohnt sich wieder: Die Rekonstruktion und Restauration teils uralter Trockenmauern und auch der Weinbau in der Steillage sind wieder populär, ganz einfach

deshalb, weil dieser Weinbau am Limit auf bis zu 1.600 Metern Höhe exzellente Weine hervorbringt. Die roten Weine überwiegen, doch auch die weißen Weine aus der Rebsorte Carricante sind hervorragend und sehr begehrt, vor allem jene aus dem kleinen Bereich um die Ortschaft Milo am Osthang des Ätna. Dort stehen auch die Reben, die man sich bei Cusumano gesichert hat. Das war in den letzten Jahren gar nicht mehr so einfach, herrscht doch geradezu Goldgräberstimmung am Ätna wegen der überragenden Qualität der Weine. Doch bei Cusumano war man vorausschauend, und mittlerweile geht der Bianco „Alta Mora“ in sein siebtes Jahr.

Der im Edelstahl und Holz ausgebaute Wein präsentiert sich frisch und klar – kein Wunder. Der intensiv kanariengelbe „Bianco“ ist ein „Cool-Climate-Wein“ par excellence. Hier dominieren Zi-

trusfrüchte inklusive Salzzitronen, Ginster und Jasmin, etwas Quitte, knackiger Pfirsich, aber es finden sich auch cremige Hefenoten und ein wenig Rauch. All das kann man entdecken, wenn man den Wein aus seiner anfänglichen Reduktivität befreit hat – am besten, indem man ihn karaffiert. Am Gaumen dann zeigen sich Kraft und Komplexität, Finesse und eine druckvolle Säure. Auch das Cremige ist wieder da und verleiht dem Wein zusätzliche Facetten. Was besonders begeistert, ist das für Sizilien so typische herbe Zedrat-Zitronen-Aroma in Verbindung mit einer beeindruckenden Salzigkeit und Mineralität von den vulkanischen Böden. Der Wein hat damit einen ganz wunderbaren Auftritt.

Dieser „Carricante“ trinkt sich jetzt genauso gut wie in den nächsten Jahren bis 2024.



ALTA MORA ETNA DOCO ROSSO 2017

Selten haben wir eine solche Einigkeit unter Weinkritikern erlebt. Cusumanos „Etna rosso“ ist ein mehrfach prämierter 92-Punkte-Wein – von 6 verschiedenen Kritikern!

IS1011017	Alta Mora, Etna DOC rosso 2017	DK	14% Vol.	18,60 €/l	13,95 €
-----------	--------------------------------	----	----------	-----------	---------

Wie hat sich Sizilien in den letzten zwei, drei Jahrzehnten gewandelt – vom Traubenproduzenten mediokrer Weine und Fassware hin zum Musterland für autochthone Rebsorten. Das größte Anbaugebiet Italiens hat sich neu erfunden, und mit dazu beigetragen haben die Weinlagen am Ätna, die nach diversen Ausbrüchen des aktiven Vulkans lange verwaist waren, zumal dort der Weinbau aufwendig und arbeitsintensiv ist. Auch müssen die alten Trockenmauern an den steilen Hängen gepflegt werden. Größer könnte der Kontrast zum Weinbau im Landesinneren der Insel kaum sein. Doch haben Weinliebhaber weltweit gemerkt, dass am Ätna etwas ganz Besonderes entstehen kann, wenn Könner am Werke sind. Gerade die Rotweine, die dort aus Nerello Mascalese mit kleinen Beimengungen von Nerello Cappuccio entstehen, wirken wie eine leicht südländische Cuvée aus Pinot noir und Nebbiolo. Solche Weine – und der „Alta Mora“ gehört zweifelsohne dazu – haben diese typischen Geschmacksnoten von reifen wie auch von getrockneten Kirschen, von Unterholz, trockener Erde, Rosenblättern und ätherischen Düften.

Die Frucht von alten Terrassen in der Nähe von Randazzo, die – eine Seltenheit – gleichermaßen von Vulkangestein und Sandstein geprägt sind, bietet viel Charakter, und zwar so viel, dass es eine Einigkeit unter den Kritikern gibt, wie wir sie bisher selten erlebt haben. Italiener wie Luigi Veronelli und die italienische Onlineplattform „Doctor Wine“ geben ebenso 92 Punkte wie James Suckling, Jeb Dunnock, Robert Parker und Ian D'Agata bei „Vinous“. Und das ist bei dieser Preisklasse absolut bemerkenswert. Gleiches gilt für den Wein, der eine angenehme Würze von Stein und von getrockneten Kräutern in den Duft und den Geschmack von getrockneten Kirschen, Sauerkirschen und roten Beeren, von kalter Asche und Trockenholz, von Grafit und Zeder einfließen lässt, dass es eine Freude ist. Hinzu kommt die Klarheit der Säure, die Power, die der Wein besitzt, und auch die Lebendigkeit, die sich weit ins Finale zieht. Wer diesen Wein noch nicht für sich entdeckt hat, sollte das unbedingt nachholen.

Der Nerello „Alta Mora“ trinkt sich jetzt genauso gut wie in den nächsten Jahren bis 2027



VAN NAHMEN // NIEDERRHEIN
CIDRE - FEINHERBER APFELCIDRE

XVN1100	Cidre halbtrocken - feinherber Apfelicidre	4% Vol.	5,26 €/l	3,95 €
XVN1100S1	6 x Cidre - feinherber Apfelicidre (5+1 Flasche gratis)	statt 23,70 € nur		19,75 €
XVN1100S	12 x Cidre - feinherber Apfelicidre (10+2 Flaschen gratis)	statt 47,40 € nur		39,50 €

Brandaktuell: Goldmedaille (Cider World Award 2020)

Dr. Peter van Nahmen kennt sich mit der Apfelvielfalt Deutschlands aus wie kein anderer. Allein zur Erhaltung alter Sorten pflanzt er jährlich 600 Obstbäume neu! Sein Credo: „Wir orientieren uns nicht an gesetzlichen Mindestangaben, sondern an unserem eigenen Geschmack.“

Dieser feinherbe Apfelicidre wird ausschließlich von traditionellen Obstsorten schonend gekeltert. Da Geschmack und Aroma vom Reifegrad der Äpfel abhängen, verwendet van Nahmen nur spät ausgereiftes Obst. Sie garantieren damit das fruchtige Aroma und einen erfrischend-herben Geschmack. Brandaktuell wurde genau dieser Cidre aus dem Hause Van Nahmen mit der Gold-Medaille des Cider World Awards 2020 ausgezeichnet. Eine hohe Anerkennung, wenn man bedenkt, dass die Jury aus fachkundigen Verkostern besteht und alle teilnehmenden Cidre in Zusammenarbeit mit der Hochschule Geisenheim (Ausbildungsstätte zahlreicher Winzer- und Winzerinnen!) analysiert und bewertet wurden.

PinWand N° 312

Saarwellingen, im August 2020

Doppelter Erfolg für Bernhard Ott – „Ein Bilderbuchjahrgang!“ (À la carte)

Große ‚Grand Cru Verkostung‘ im österreichischen Feinschmeckermagazin ‚À la carte‘: über 650! Grüne Veltliner traten gegeneinander an.
Überragend: Die Weine von Bernhard Ott!

1. Platz und Testsieger bei den 2019ern mit 94 Punkten: Grüner Veltliner Fass 4!

Bei den Grand Crus aus 2018: Mit den **Plätzen 2 (Rosenberg), 4 (Spiegel) und 7 (Stein)** !! finden sich gleich alle drei Lagenweine an der Spitze der allerschönsten Veltliner Österreichs wieder. Das ist überragend: Glückwunsch!

OWGo10119	Grüner Veltliner „Fass 4“ 2019 (Bio)	DV	13% Vol	19,73 €/l	14,80 €
OWGo10318	Ried Feuersbrunner „Rosenberg“ Grüner Veltliner 1. Lage 2018 (Bio)	DV	13% Vol	45,33 €/l	34,00 €
OWGo19918P	„1. Lagen Sieger-Paket“ 2018 Je 1 Fl. der 3 Lagenweine Rosenberg, Spiegel, Stein			statt 93,90 € nur	89,00 €

Salute!

PinWand N° 312

Liefere 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	Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
ITALIEN Cusumano – Sizilien							
	ISlo11918	Lucido, DOC bianco 2018	6,60 €		ISlo11718	„I Trubi“, Syrah rosso 2018 SUCKLING: 92 Pkt	7,95 €
	ISlo11918P	12 x Lucido, DOC bianco 2018 (10+2 Flaschen gratis) statt 79,20 € nur	66,00 €		ISlo11718P	12 x „I Trubi“, Syrah rosso 2018 (10+2 Flaschen gratis) statt 95,40 € nur	79,50 €
	ISlo10119	Insolia, bianco 2019	6,90 €		ISlo10217	Benuara, rosso 2017	9,95 €
	ISlo10119P	12 x Insolia, bianco 2019 (10+2 Flaschen gratis) statt 82,80 € nur	69,00 €		ISlo11017	Alta Mora, Etna DOC rosso 2017	13,95 €
	ISlo11219	Shamaris, bianco 2019	7,95 €		ISlo11119	Alta Mora, Etna DOC bianco 2019	13,95 €
	ISlo11219S	12 x Shamaris, bianco 2019 (10+2 Flaschen gratis) statt 95,40 € nur	79,50 €		ISlo10414	Sàgana, IGT rosso 2014	25,90 €
	ISlo10519	Angimbé, bianco 2019	8,95 €		ISlo10316	Noà, IGT rosso 2016 PARKER: 94 Pkt	27,95 €
	ISlo10519P	12 x Angimbé, bianco 2019 (10+2 Flaschen gratis) statt 107,40 € nur	89,50 €	ITALIEN Chiara Condello – Emilia-Romagna			
	ISlo10918	Disueri Nero d'Avola, DOC rosso 2018	7,95 €		IER020217	Predappio, rosso 2017 Romagna DOC	13,90 €
	ISlo10918S	12 x Disueri Nero d'Avola, DOC rosso 2018 (10+2 Flaschen gratis) statt 95,40 € nur	79,50 €		IER020116	Le Lucciole, rosso 2016 Romagna DOC VINOUS: 94 Pkt	38,90 €
	ISlo11618	„Marena“, Merlot rosso 2018 SUCKLING: 90 Pkt	7,95 €	ITALIEN NEU: Antoniolo – Piemont			
	ISlo11618S	12 x „Marena“, Merlot rosso 2018 (10+2 Flaschen gratis) statt 95,40 € nur	79,50 €		IPI100119	Bricco Lorella, Vino Rosato, 2019	12,90 €
					IPI100318	Juvenia Nebbiolo, Coste della Sesia, 2018	17,90 €
					IPI100415	Gattinara, Riserva, 2015	34,90 €
					IPI100515	„Le Castelle“ Gattinara, Riserva, 2015	55,90 €
					IPI100615	„San Francesco“ Gattinara, Riserva, 2015	57,90 €
					IPI100715	„Osso San Grato“ Gattinara, Riserva, 2015	69,90 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
FRANKREICH Fichet – Burgund			
	FBU080218	Bourgogne blanc „Vieilles Vignes“ 2018	26,90 €
	FBU081018	Auxey Duresses blanc 2018	32,90 €
	FBU080318	Meursault, blanc 2018	51,90 €
	FBU080818	Meursault „Meix sous le Château“, blanc 2018	54,90 €
	FBU080418	Meursault „Les Chevalières“, blanc 2018	69,95 €
	FBU080518	Meursault „Les Tessons“, blanc 2018	76,90 €
	FBU080618	Puligny Montrachet „Les Referts“ 1er Cru 2018	99,00 €
FRANKREICH Saint Préfert – Châteauneuf-du-Pape alle Bio			
	FRS080119	„Beatus Ille“, CdR rouge 2019	18,90 €
	FRS080618	CdP Classique, rouge 2018 DUNNUCK: 92-94 Pkt	35,00 €
	FRS080218	Réserve Auguste Favier 2018 DUNNUCK: 95-97 Pkt	59,00 €
	FRS080318	Collection Charles Giraud, rouge 2018 DUNNUCK: 97-99 Pkt	109,00 €
	FRS080318M	Collection Charles Giraud 2018 MAGNUM	240,00 €
	FRS080518	Colombis de Domaine Isabel Ferrando 2018 DUNNUCK: 96-99 Pkt	110,00 €
	FRS080518M	Colombis Isabel Ferrando MAGNUM	240,00 €
	FRS080419	CdP BLANC 2019 DUNNUCK: 95 Pkt	56,00 €
SPANIEN NEU: Envínate – Almansa - Ribeira Sacra - Teneriffa			
	SAM010118	Albabra, Almansa tinto 2018	12,90 €
	SAM010118M	Albabra, Almansa tinto 2018 MAGNUM	24,00 €
	SRS010118	Lousas „Viño de Aldea“, Ribeira Sacra 2018 PARKER: 94+ Pkt	19,90 €
	STE010318	Táganan, Teneriffa tinto 2018	19,95 €
	STE010518	Benje, Teneriffa tinto 2018 max. 2 Fl./Kunde	21,90 €
	STE010618	Migan, Teneriffa tinto 2018	29,90 €
	STE010718	Táganan „Margaelagua“ 2018 max. 2 Fl./Kunde	29,90 €
	STE010218	Taganan, Teneriffa blanco 2018 max. 1 Fl./Kunde	21,90 €
	STE010418	Benje, Teneriffa blanco 2018 max. 1 Fl./Kunde	21,90 €
	STE010818	Táganan Campanario, Teneriffa blanco 2018 max. 1 Fl./Kunde	29,90 €
	STE010118	Palo, Teneriffa blanco 2018	29,90 €
DEUTSCHLAND Emrich-Schönleber – Nahe			
	DNA043119	Emrich-Schönleber Rivaner trocken 2019	7,90 €
	DNA043319	Weissburgunder trocken 2019	9,95 €
	DNA043519	Emrich-Schönleber Weißburgunder -S- 2019	15,00 €
	DNA041819	Emrich-Schönleber Grauburgunder -S- 2019	15,50 €
	DNA040519	Emrich-Schönleber Riesling trocken 2019	9,90 €
	DNA042019	Lenz, Riesling Qba (halbtrocken) 2019	10,95 €
	DNA041419	Monzinger Riesling Kabinett 2019	14,50 €
	DNA041119	Riesling „Mineral“ trocken 2019	14,90 €
	DNA040619	„Frühtau“ Monzinger Riesling trocken 2019	17,50 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
DEUTSCHLAND Emrich-Schönleber – Nahe <i>* zur Reservierung, Lieferung 09.2020 ** in Sub., Lieferung 09.2020</i>			
	DNA040119	„Halgans“, Riesling trocken 2019	19,00 €
	DNA043719	Monzinger Niederberg Riesling tr. 1G, 2019 *	26,00 €
	DNA040719	Frühlingsplätzchen Riesling GG 2019 **	41,00 €
	DNA040219	Halenberg Riesling GG 2019 **	44,00 €
	DNA041019	Monzinger Frühlingspl. Riesl Spätlese 2019 *	21,00 €
	DNA040319	Monzinger Halenberg Riesling Spätlese 2019 *	21,00 €
	DNA040819H	Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Auslese 2019 (0,375l) *	17,50 €
	DNA042119H	Monzinger Halenberg, Riesling Auslese 2019 (0,375l) *	18,50 €
	DNA042619H	Monzinger Halenberg, Riesling Beerenauslese 2019 (0,375l) *	75,00 €
DEUTSCHLAND Klaus Peter Keller – Rheinhessen			
	DRH011719	Weisser Burgunder - Chardonnay, trocken 2019	14,95 €
	DRH017919	Kalk.Stein.Zeit trocken 2019	14,95 €
DEUTSCHLAND Battenfeld Spanier – Rheinhessen alle Bio <i>* in Sub., Lieferung 09.2020</i>			
	DRH020519	Grüner Sylvaner Gutswein trocken 2019	10,80 €
	DRH021419	„Leopold“ Grüner Sylvaner Hohen-Sülzen 2019	18,50 €
	DRH021019	Weisser Burgunder „R“ trocken 2019	13,80 €
	DRH021519	Pinot Blanc „Louis“ trocken 2019	21,00 €
	DRH020619	„Eisquell“ Riesling trocken 2019	11,80 €
	DRH020119	Hohen-Sülzen Riesling trocken 2019	18,50 €
	DRH021319	Mölsheim Riesling trocken 2019	22,00 €
	DRH020219	Kirchenstück, Riesling GG trocken 2019 *	45,00 €
	DRH02019M	Kirchenstück, Riesling GG 2019 MAGNUM *	96,00 €
	DRH020319	Frauenberg, Riesling GG trocken 2019 *	52,00 €
	DRH020319M	Frauenberg, Riesling GG 2019 MAGNUM *	110,00 €
	DRH020719	Am Schwarzen Herrgott, Riesling GG 2019 *	52,00 €
DEUTSCHLAND Kühling-Gillot – Rheinhessen alle Bio <i>* in Sub., Lieferung 09.2020 ** in Sub., Lieferung 03.2021</i>			
	DRH030619	Qvinterra Scheurebe trocken 2019	11,80 €
	DRH030519	Qvinterra Riesling trocken 2019	11,80 €
	DRH031519	Grauburgunder „R“ 2019	13,80 €
	DRH030119	Nierstein Riesling trocken 2019	22,00 €
	DRH030819	Nackenheim Riesling trocken 2019	22,00 €
	DRH031419	Chardonnay „R“ 2019	25,00 €
	DRH030219	Ölberg Riesling GG trocken 2019 *	45,00 €
	DRH030319	Pettenthal Riesling GG trocken 2019 *	52,00 €
	DRH031119	Hipping Riesling GG trocken 2019 *	52,00 €
	DRH030419	Rothenberg Riesling GG trocken 2019 **	180,00 €
	DRH030419M	Rothenberg Riesling GG tr. 2019 MAGNUM **	366,00 €
DEUTSCHLAND Van Nahmen – Niederrhein			
	XVN1100	Cidre halbr. - feinherber Apfelcidre (4% Vol.) CiderWorldAward 2020: Gold!	3,95 €
	XVN1100S1	6 x Cidre - feinherber Apfelcidre (4% Vol.) (5+1 Flasche gratis) statt 23,70 € nur	19,75 €
	XVN1100S	12 x Cidre - feinherber Apfelcidre (4% Vol.) (10+2 Flaschen gratis) statt 47,40 € nur	39,50 €
AUS DEM ANSCHREIBEN: Berthold Ott - Wagram alle Bio			
	OWG0101191	Grüner Veltliner „Fass 4“ 2019 94 Pkt	14,80 €
	OWG010318	Ried Feuersbrunner „Rosenberg“ Grüner Veltliner 1. Lage 2018 2. Platz „Grand Cru Verkostung“	34,00 €
	OWG010918P	„1. Lagen Sieger-Paket“ 2018 statt 93,90 € nur	89,00 €

Name / Firma _____

Kunden-Nr. (falls zur Hand) _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Lieferung per: DHL DPD

Zahlungswunsch: Bankeinzug Rechnung

Datum / Unterschrift _____

IBAN _____ BIC _____

Kreditkarte: Mastercard Visa American Express

Kreditkartennummer _____ Gültig bis _____ Prüzfiffer _____

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 eine weiteren Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke widersprechen.