



© Peter Bender

WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ
Klare Kante! Präzisionswunder aus der Pfalz!
Inklusive Subskription der Großen Gewächse

DEUTSCHLAND

WEINGUT KELLER | Rheinhessen 4

Jubliäum: Der 20. Jahrgang von Julia und Klaus Peter: „2020 macht uns glücklich!“

WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ | Pfalz 16

Klare Kante, glasklare Weine. Weltklassegewächse aus biologischem Anbau wie an der Schnur gezogen.
„Sortentypisch, lagencharakteristisch, langlebig!“ Kompliment in die Pfalz für eine super Kollektion!
Bärenstarke Große Gewächse in Subskription!

WEINGUT WILLI SCHAEFER | Mosel 36

Christoph Schaefer interpretiert die Mosel wie kaum ein anderer. Dem Zauber seiner feingliedrigen Rieslinge kann sich niemand entziehen! Kultstoff!

FRANKREICH

DOMAINE DEUX CLÉS | Corbières 43

Sie können es einfach: bester Weißwein der Corbières (mehrfach!), Rotweine, die an die alten legendäre Gewächse von Peyre Rose erinnern. Der unaufhaltsame Aufstieg zweier immens talentierter Überzeugungstäter aus dem Nichts an die Spitze der Region!

DOMAINE DES ARDOISIÈRES | Savoyen 50

In Insiderkreisen ein echter Geheimtipp: Von einem kleinen Betrieb aus den Savoyer Alpen kommen unfassbar eigenständige, fulminante, unvergleichliche Weine. Kühler Stoff, für alle Weinfreaks!

CHÂTEAU LA NÉGLY | La Clape im Languedoc. 56

Ein echtes Pinard-Urgestein. Gilt als eines der besten Weingüter im Languedoc.
Mit Traumbewertungen für die legendären Topweine (bis 99 Punkte) und spektakulären Qualitäten an der Basis!

ITALIEN

ISOLE E OLENA | Toskana 64

Die Stilikone des Chianti. Der neu Cepparello ist eingetroffen, zum Niederknien schön!
Und 92 Punkte im DECANTER für den Chianti Classico!

RIECINE | Toskana 68

Toskana, die zweite: Doppelter Grund zum Feiern – „Kollektion des Jahres Toskana!“ bei WEIN.PLUS!
Und Auszeichnung mit dem „Giulio Gambelli“-Preis als bester Nachwuchswinzer und meisterlicher Interpret der Sangiovese! Glückwunsch an Alessandro zu dieser Ehre!

ÖSTERREICH

WEINGUT TEMENT | Südsteiermark 74

Mythos Zieregg: Vom Triumph des Terroirs über die Frucht! Die Weine zählen zu den größten Weißweinen der Welt! Mit einigen Raritäten für Liebhaber!

SPANIEN

BODEAGS BHILAR | Rioja 92

Der neue Superstar der Rioja. „Grower oft he year 2020!“ Das Gesicht der Weinrevolution in Spanien!
Die drei heiligen Prinzipien: Terroir, Terroir, Terroir! Phänomenale Weißweine in zeitlos-avantgardistischem Gewand.

PINWAND N°325



Liebe Freunde von Pinard de Picard,

die Entstehung der PINwand N° 325 war von sommerlich-sonniger Stimmung geprägt, die sich auch in unserem Sommer-Beileger „entladen“ hat, in dem wir Sie für die hoffentlich erholsamsten Tage des Jahres mit zahlreichen Sommerklassikern wappnen. Aber auch der Jahrgang 2020, der sich größter Beliebtheit erfreut (mittlerweile haben wir Ihnen den Großteil unserer Betriebe aus Deutschland vorgestellt, und Sie, werte Kunden, reagieren entsprechend begeistert), liefert auf höchst charmante Art erfrischenden *pinard* für die warmen Tage! Drei Weingüter haben heute ihren großen Auftritt: Die Zwillinge Hans und Valentin Rebholz sehen sich zum Verwechseln ähnlich, ganz anders ihre terroirgeprägten Weine, deren unterschiedliche Böden jeder geneigte Weinliebhaber auf beeindruckende Weise im Glas nachvollziehen kann. Mit Christoph Schaefer liefert die Mosel urtraditionelle und zeitlose Rieslinge von den großen Graacher Lagen ab. Ein Jahrgang mit nur homöopathischen Mengen an edelsüßen Weinen, dafür umso

strahlender in Sachen Kabinett! Außerdem feiern wir den 20. Jahrgang von Julia und Klaus Peter Keller und eine beispiellose Erfolgsgeschichte, die wir – voller Stolz – nun fast seit Anbeginn begleiten dürfen. Ein Anlass, auch Ihnen, den besten Kunden, die man sich wünschen kann, zu danken: für die Treue und das enorme Vertrauen in unsere Winzerinnen und Winzer, mit denen wir unsere Passion teilen! Mit Blick gen Italien widmen wir uns dem Chianti Classico. Zwei Betriebe, die seit Generationen das Bild der Region prägen: Isole e Olena und – vor wenigen Tagen für die „Kollektion des Jahres“ ausgezeichnet! – Riecine. Neuland für die meisten Vinophilen dürfte die Domaine des Ardoisières sein: Rund 60 Kilometer südwestlich des Montblanc entstehen hier aus autochthonen Rebsorten einige der schönsten Wein-Unikate Frankreichs. Nicht unerwähnt bleiben darf natürlich der Steiermark begehrtestes Exportgut: Sauvignon Blanc aus dem Hause Tement!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre unserer Pinwand

*Ralf Zimmermann
& Markus Budai*

und das Team von Pinard de Picard

**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€



WEINGUT KELLER

FLÖRSHEIM-DALSHEIM

VOM GESPÜR ALS
ZAUBERFORMEL

Welche Entwicklung: Klaus Peter und Julia blicken auf 20 gemeinsame Jahrgänge und ihre Weine haben in dieser Zeit einen Platz in der ‚hall of fame‘ der weltbesten Gewächse gefunden! Glückwunsch für diese fantastische Leistung!

„Unser 20. Jahrgang macht uns glücklich!“

JULIA & KLAUS PETER KELLER

Werte Kunden, die Weine der Kellers werden mittlerweile mit routinierter Regelmäßigkeit mit Preisen überhäuft. Heute aber feiern wir eine besondere menschliche Auszeichnung. In all den Jahren, in denen wir Ihnen nun schon von der Familie aus Flörshheim-Dalsheim berichten, gab es stets viel zu erzählen. Denn wenn es im Weingut Keller eine Konstante gibt, dann die, dass kein Stillstand herrscht. Wir sind froh, dass Pinard de Picard quasi von Anbeginn mit dabei war (Der Jahrgang 2002 war der erste, den wir Ihnen anbieten durften, damals als besonders hell leuchtende Perle des kalkreichen rheinhessischen Hügellands; wir danken hiermit für das jahrelange Vertrauen in unsere Tipps!). Was die Erfolgsgeschichte angeht, so hat vieles damit zu tun, dass man hier mit klarem Blick auf die Zukunft hinarbeitet, sich selbst stets hinterfragt und seines Glückes eigener Schmied ist. Denn wenn man nichts dem Zufall überlässt, ist man auch gegen unliebsame Überraschungen gefeit. Heute wollen wir die Gelegenheit nutzen, um auf das zurückzublicken, was sich in den vergangenen beiden Dekaden getan hat. Aus gegebenem Anlass: Denn Julia und Klaus Peter Keller feiern den 20. Jahrgang, den sie gemeinsam auf die Flasche gebracht haben!

Spricht man von großen Weinen, so liegt diesen großes Terroir zu Grunde, spricht man von der ungeheuren Dynamik der Familie Keller, so mag manch einer von großem Glück erzählen, für uns ist es vor allem eines: Gespür!

Besonderes Gespür besaß auch Klaus Peter, als er im Jahre 2000 frisch ins 1789 gegründete Weingut seines Vaters einstieg. Damals liebäugelte er mit einer Lage, die viele in Rheinhessen als unrentabel betrachteten. Die Rede ist vom Kirchspiel. Heute eine der Konstanten und festen Größen des Betriebs, ja Vorzeige-Lage, wenn es um die Bedeutung rheinhessischer Rieslinge geht. Klaus Peter besaß viel Mut als er seinen Vater (mit 72 Jahren noch immer im Weinberg anzutreffen!) zum Erwerb der einzigartigen, vom Kalk geprägten Lage überzeugte. Mit dem äußerst schwierigen, von enormem Regen geprägten Jahrgang 2000, lieferte Klaus Peter einen für ihn zunächst enttäuschenden Erstlingswein ab. Der Druck war enorm, die Verantwortung immens und mit mahnendem Zeigefinger schien sich das Kirchspiel aufzulehnen und zu sagen: „So leicht kriegt Du mich nicht!“ Nur ein Jahr später, und das besondere Gespür Klaus

Peters hatte sich bestätigt. Mit dem 2010er-Jahrgang fuhr der junge Winzer einen trockenen Riesling ein, von dem wir noch heute, 20 Jahre später, schwärmen, der als große Referenz gilt. Vater Klaus überschrieb Julia und Klaus Peter fünf Jahre später zuversichtlich das Weingut. Mit der Geburt des „Max“, im Jahre 2000, wurde zudem ein weiterer Wein gefüllt, der heute als *die* Ikone des deutschen Rieslings gilt: der „G-Max“, der – laut Gault&Millau – „deutsche Montrachet“. Die Hommage an Großvater Georg und Sohn Max galt als „Baby-Wein“. Damals war noch nicht absehbar, welche einmalige Geschichte dieser Kultwein schreiben würde. Und so heißt es heute im Ausland, wenn Max auf Reisen anderen die Philosophie des Hauses näherbringt: „G-Max is travelling!“

Ende der ersten Dekade der 2000er sorgten Julia und Klaus Peter für großes Aufsehen, als sie mit dem Hipping und Pettenthal am Roten Hang gleich zwei neue Lagen erwarben. Der Rote Hang, die vielleicht historisch bedeutsamste Lage Rheinhessens, lebte damals vom Ruf längst vergangener Zeiten. Es waren der Wille und erneut das unfehlbare Gespür Klaus Peters, die diesen legendären Lagen der Rheinfront zum erneuten Glanz verhelfen. Wenn wir uns die heutige Nachfrage nach dem Großen Gewächs vom Pettenthal vergegenwärtigen, kann man getrost davon sprechen, dass der Rote Hang nicht nur eine Renaissance erlebte, sondern besser denn je zuvor dasteht.

Aufmerksame Freunde des Hauses wissen, dass Julias Ausbildung, die sie bei der Süßwein-Ikone Hans Günther Schwarz (vier Jahrzehnte lang Kellermeister bei Müller-Catoir bis 2001 und soeben 80 Jahre alt geworden: Lieber H. G. Schwarz, Sie haben eine Generation junger Winzer inspiriert, wies es Julia und Klaus Peter heute tun und dies bereits vor 40 Jahren. Herzlichen Dank für hierfür und alles Gute für die nächsten 20 Jahre!) absolvierte, ihre Liebe zu Scheurebe und Rieslaner entzündete. Während viele Winzer auf den internationalen Sauvignon-Blanc-Trend setzten, widmeten sich die beiden mit Hingabe der „Scheu“, bauten den Heimatsklassiker trocken wie fruchtsüß aus. Auch hier sind die beiden ihrem Gespür gefolgt, dürften damit sicher zum gesuchtesten Scheurebe-Produzenten Deutschlands zählen. Und einen der schönsten Rieslaner (aus dem Monsheim Silberberg), der die Geschichte der viel zu wenig beachteten Rebsorte fortschreibt, vinifizieren sie ohnehin.

Was andere als Lebenswerk bezeichnen würden, haben die beiden in bemerkenswert kurzer Zeit erreicht. Der Deutsche Weinbau erlebte eine Renaissance, die im Aus- wie im Inland Früchte trägt. Mit der Schubertslay kam 2018 ein Stück Heimat nach Rheinhessen. Klaus Peters Mutter stammt von der Mosel und hat dort im Weinbau gearbeitet – sie brachte ihre Reben mit nach Rheinhessen und der Aufstieg des Weingut Keller zu einem der absoluten deutschen Top-Betriebe begann. Mit viel harter Arbeit, großer Leidenschaft und einer spürbaren Liebe nicht nur für die eigenen Weine, sondern für alle großen deutschen Weine und die großen Weine der Welt, haben es die Kellers geschafft, zum „Gesicht des deutschen Weinbaus zu werden“ (FORBES MAGAZIN). Die Nachricht, dass Kellers die uralten Reben in der Schubertslay für die nächsten 10 Jahre übernehmen würden, ist wie eine Bombe in der Weinbranche eingeschlagen. „Es ist in etwa so, als würde J. F. Coche-Dury eine Parzelle im Musigny übernehmen“, schrieb ein begeisterter Weinfreund auf JancisRobinson.com. Den Kabinett aus 120 Jahre alten, wurzelreichen Reben verkosten zu dürfen, gilt als große Auszeichnung, die enormen Preise, die hierfür auf der Auktion erzielt wurden, eine Bestätigung für die Un austauschbarkeit des Kabinetts an sich. Und auch als die englischen Royals sich einen „Babywein“ für ihre Kinder George, Charlotte und Louis wünschen durften, war ihre Entscheidung schnell getroffen: Ein Kabinett müsse es sein. Natürlich von Keller!



Die weinbegeisterte Familie vom Weingut Keller aus dem beschaulichen Flörsheim-Dalsheim ist der Motor einer Entwicklung, die den deutschen Wein wieder dorthin führt, wo er bereits vor über 100 Jahren einmal war – an die Spitze der großen Weine der Welt! „Die Weine der Kellers ziehen wie einen Magneten jeden an, der sich für Riesling begeistert“, beschreibt DER FEINSCHMECKER das Phänomen.

Dieser lediglich zwei Dekaden umfassende Rückblick berichtet von einer Entwicklung, wie man sie sich hätte selbst über Generationen kaum ausmalen können. Wir schreiben das Jahr 2021 und die Julia und Klaus Peter Keller, unsere Freunde aus dem kleinen Flörsheim-Dalsheim, werden in einem Atemzug mit Romanée-Conti, Roumier und dergleichen genannt! Und voll guter Vorahnung schauen wir nach vorne. Denn mit Felix steht die nächste Generation bereits in den Startlöchern. Seine Leidenschaft gilt besonders den Burgundern des Hauses, zeigt auch hier – es zieht sich wie ein roter Faden durch die Historie des Weinguts – bemerkenswertes Gespür. Er bringt neue Facetten in den Weinbau ein, wird mit seinem Sekt, der im kühlen Keller auf der Hefe schlummert, in Deutschland noch Maßstäbe setzen und entwickelt Methoden, um die Reben für (mehr oder minder drastische) Klimaveränderungen zu wappnen. DER FEINSCHMECKER: „Dabei gehen die Kellers vor wie Schachspieler, planen Dutzende Züge und Eventualitäten ein. Sie stellen weltweite Versuche an, haben ein Riesling-Projekt an der Südspitze von Kristiansand in Norwegen, um herauszufinden wie Reben sich verhalten, wenn die Sonne nicht genug scheint, um die Trauben perfekt ausreifen zu lassen. Nördlich von Madrid, auf der Hochebene von Segovia, haben sie damit experimentiert, wie man der dort heimischen Verdejo-Traube unter extremen Bedingungen mehr Frische und Eleganz entlockt.“ Und in Neu Bamberg – um Ihnen, werte Kunden, einen kleinen Vorgeschmack zu geben – wird fast im Nebenbei, mit einer feinen vulkanischen Lage, eingemauert am Brandungsrift des Mainzer Beckens, auf bis zu 70 Zentimeter dicken Kalkschichten mit Austernablagerungen, die Zukunft des Silvaners fortgeschrieben!

Unbändige Liebe und Leidenschaft für ihr Handwerk, viel Gespür und Intuition, unstillbarer Wissensdurst und das stetige Hinterfragen der eigenen Arbeit, und, natürlich, uralte Reben auf besten Grand Cru-Parzellen bilden die Grundlage, warum Julia, Felix und Klaus Peter Jahr für Jahr solch großartige Weine erzeugen, „die in einer eigenen Liga spielen!“ schrieb seinerzeit der SPIEGEL.

Wir möchten mit Ihnen, werte Kunden, anstoßen, auf diese einmalige Erfolgsgeschichte und wir sind stolz die Geschichte der Kellers „zum Gesicht des deutschen Weinbaus“ (Antonio Galloni) von Anfang an begleitet zu haben. Drei Generation, die an einem Strang ziehen, die mit viel Leidenschaft, Disziplin und Herzblut die großartigen Kalksteinböden des Hügellandes bewirtschaften. „Was besseres gibt es nicht.“ titelt VINUM – dem schließen wir uns gerne an und freuen uns auf die nächsten zwanzig Jahre mit unseren Vorzeigegut, das immer wieder für eine neue kleinere oder größer Sensation gut ist. Wir sind jetzt schon gespannt, womit uns die nächste Generation, Felix, überraschen wird!



Max und Felix Keller mit
Vater Klaus-Peter in der Mitte

© Weingut Keller



© Michael Hamann



© Robert Dieth



© Michael Hamann



WEISSER BURGUNDER – CHARDONNAY TROCKEN, 2020

„Balsam für all unsere lockdown-geplagten Seelen“ – Klaus Peter

max. 3 Fl./Kunde

DRH011720	Weißer Burgunder – Chardonnay trocken, 2020	12,5% Vol.	21,20 €/l	15,90 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Als „Balsam für all unsere lockdown-geplagten Seelen“ bezeichnet Klaus Peter den Jahrgang 2020. Kein Wunder, als wäre es nicht genug, dass der Klimawandel dem Winzer eine deutlich intensiviertere Aufmerksamkeit für seine Reben abverlangt und eingeübte Arbeitsweisen zum Teil Makulatur erscheinen lässt, den Handwerker im Weinberg und Keller bis hin zu völligem Umdenken zwingt, hatten Julia und Klaus Peter in ihrem 20. gemeinsamen Jahrgang neben auch noch um die Gesundheit ihrer Mitarbeiter und Lesemannschaft zu bangen. Um so schöner, wenn sich dann der Jahrgang als ein sehr dankbarer erweist und richtige Perlen offenbart. Einen echten Balsam für viele Gelegenheiten bietet Kellers von zahlreichen Fans besonders liebgewonnene Cuvée vom Weißen Burgunder (rund 80 %) und Chardonnay (20 %). Diese, im Jahrgang 2020 im großen Holz, 300-Liter-Fässern und Stahltank ausgebaute Burgunder-Cuvée verdankt ihre steigende Anerkennung nicht zuletzt auch durch Felix' Zutun, von dessen Gespür und besonderem Interesse für Burgunder in den letzten Jahren vor allem Weine wie dieser profitieren. Schon jetzt bestens vernetzt, organisierte er in Eigenregie die ihm adäquat erscheinenden Fässer. Diese stammen von den *domaines* Dagueneau von der Loire und d'Auvenay (Lalou Bize-Leroy!) aus dem Burgund. Und wenn Vater und Sohn gemeinsam die schönsten Fässer für ihre Cuvée verkosten, so profitieren alle Weine von der jugendlichen Energie und dem Drang zur steten Verfeinerung.

Auch dieser Wein folgt dem Credo „Wir müssen keine Weine einfahren, die wir so nicht im Weinberg vorfinden“. So erfuhr diese Cuvée ihre finale Vermählung nach ausgiebigen Proben im Keller. Und obwohl der Großteil aus dem Stahltank stammt – denn diese Cuvée überzeugt in erster Linie durch klare Frucht und feine Mineralität –, ist es genau die Vorgehensweise, eines der besten Fässer in diese Cuvée einfließen zu lassen, die sich hier so klar ausdrückt. Denn das Potenzial der kalkigen Chardonnay-Parzelle ist enorm: Die Rebstöcke stehen auf Lagen, deren Bodenstruktur jenen im Burgund enorm ähneln. Felix: „Die Reben sind hier mit dem Morstein zu vergleichen. Die Pflanzen sind super gut durch die unterliegenden Wasseradern versorgt – und so ist Trockenheit kein Problem.“

Für uns ist diese geniale Cuvée qualitativ das Pendant des Rieslings „von der Fels“, nur eben im Burgunderbereich – und die sprengt alle Maßstäbe, die man in dieser

Preisklasse erwarten kann! Das gelingt diesem Wein nicht mittels plakativem Holzeinsatz, sondern durch unendliche Finesse, die wiederum erst durch allerbestes Traubenmaterial erreicht werden kann. Eine traumhaft komplexe Cuvée, die eindrucksvoll demonstriert, dass oberstes Qualitätsmerkmal über alle Lagen und Jahrgänge hinweg stets die sorgfältige Arbeit des Winzers ist.

Die 2020er-Cuvée duftet aus dem Glas nach frischen Äpfeln. Dahinter zeigen sich ganz leicht Anklänge von gelben Zwetschgen und nicht zu reifen Mirabellen. Das Bouquet ist, ganz typisch für viele Weine des Jahrgangs, sehr transparent und rund. Eine feine Würzigkeit, in Form getrockneter Blüten macht sich bemerkbar, verfeinert den Wein. Dabei zeigt der Chardonnay Struktur und Tiefe am Gaumen, wohingegen der Weißburgunder dessen Dichte förmlich auffächert, ihm Lebendigkeit verschafft. Ganz nobel zeigt sich die Kalkstruktur in Verbindung mit dem geduldsamen Ausbau auf der Hefe, die für Frische und nur dezent ausgeprägte Cremigkeit sorgt. Fast so geradlinig wie ein Riesling zieht sich der Wein mit festem Kern über den Gaumen. Im Nachhall „verschlinkt“ der Weins förmlich, klingt lange und mit zitrischen Noten enorm animierend aus und erfrischt den Gaumen. Das ist wunderbar weich und rund, ohne „schweren“ aromatischen Ballast. Es ist die verführerische Mischung aus zartem Schmelz mit cremigen Noten und der präzisen, klaren Frucht, die diesen Wein ausmacht – einen elegant hedonistischen Burgunder, dessen aromatische Intensität in Schwerelosigkeit aufgeht!

Dieser Wein deutet mehr als nur an, was für ein Niveau wir in Zukunft von den Burgundern aus dem Hause Keller erwarten dürfen. Denn Felix wird sich und seine Ideen immer mehr einbringen. Noch mehr Dichtpflanzungen, regenerative Landwirtschaft, Schaumweine aus besten Lagen – die Ideen sprudeln geradezu aus Felix heraus, wenn man ihn nach Plänen für die Zukunft befragt. Und so trägt bereits dieser Wein ganz klar Felix' Handschrift und ist ebenso Ausblick wie auch bereits eindrucksvolles Zeugnis seines Einbringens im Weingut.

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

„KALK.STEIN.ZEIT“ TROCKEN, 2020

Drei Generationen, eine Seele!

max. 12 Fl./Kunde

DRH017920	„Kalk.Stein.Zeit“ trocken, 2020	12,5% Vol.	21,26 €/l	15,95 €
-----------	---------------------------------	------------	-----------	---------

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

Man sagt, dass sich in großen Weinen auch stets die Persönlichkeit des Winzers widerspiegelt. Nun, in diesem Wein, den wir Ihnen nun im zweiten Jahrgang exklusiven 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 Tropfen noch mehr Tiefgang und Seele) stammt aus von Kalkstein geprägten rheinhessischen Toplagen. Für Klaus Peter auch in diesem dritten warmem Sommer in Folge ein klarer Standortvorteil: „Rheinhessen hat Böden, die das Wasser gehalten haben.“ – was dieser sehr gelungene, überraschend erfolgreiche Jahrgang 2020 aufs Schönste bestätigt!

Opa Klaus' Liebe zur Heimat und das Wissen um die charakteristischen Vorteile der Eigenheiten jeder einzelnen Parzelle kommen hier eindrucksvoll zur Geltung. Denn neben dem Riesling ist es der Silvaner, der seit Generationen den Weinbau Rheinhessens prägte: 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 durch das besondere Gespür seines Sohnes Felix für Wein und dessen überbordende Energie, der man sich kaum entziehen kann, ergänzt.

Nach seinen Lehrjahren in der Pfalz, an der Nahe und in der Champagne studiert Felix gerade in Geisenheim, daneben bewirtschaftet er noch einen kleinen Rieslingweinberg im Roseneck am Rhein, den er von Theresa Breuer gepachtet hat – er sprüht nur so vor Elan! Im elterlichen Weingut widmet er seine ganze Liebe und Aufmerksamkeit insbesondere den Burgundersorten (deren Qualität er auf ein neues Niveau

gehoben hat) sowie den Sekten des Weinguts, die allerdings noch viele Jahre auf der Hefe reifen werden und für dessen Lagerung die Familie gerade den Anfang des vergangenen Jahrhunderts erbauten Kartoffelkeller umgestaltet. Auch wenn es noch einige Zeit dauern wird, versprechen wir Ihnen bereits jetzt: Hier entsteht Großes!

Es ist eine 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 im Weinberg an seiner Seite zu haben, der mit den gleichen Argusaugen, Ehrgeiz und Detailversessenheit über die großen Lagen wacht (dabei nie zögert, selbst Hand anzulegen!), dem er blind vertrauen kann.

Auf dem Weingut Keller diskutieren drei Generationen leidenschaftlich miteinander, motivieren sich zu

**EXKLUSIV BEI
PINARD DE PICARD!**



immer neuen Höchstleistungen und genießen den regen Austausch. Hier treffen Entschleunigung, die Fokussierung und Reduktion auf das Wesentliche, auf die Dynamik einer neuen Garde: eine höchst inspirierende, fruchtbare Konstellation! Bei den Kellers wird eine neue Ära eingeläutet – und genau dies spiegelt sich in diesem speziellen Wein wider, dem „Kalk.Stein.Zeit“.

Diese feine Cuvée von 2020 zeigt sich mit hellem Strohgold im Glas. Besonders hervorhebenswert ist hier, mit welchem entschieden stimmigem Auftritt die Cuvée hier formvollendet aus dem Glas steigt: im Duft rotschalige Äpfel, Quitten und Williamsbirnen, eine feinfruchtige Ode, hinter der Aromen anklingen, die vom anspruchsvollen Ausbau herrühren. Der Hefekontakt sorgt für eine geschmeidige Fülle, die Holzpartien für Würze, dazu ein Hauch Muskatnuss und noch grüner Tabak. Es handelt sich um einen typischen Keller-Wein, dessen Frucht besonders reintonig und fein in Erscheinung tritt, ja wie aus dem Weinberg ins Glas transportiert konserviert wird, der bei aller Reintonigkeit aber stets ausgeprägt mineralisch ist: ein Terroir-Wein par excellence!



*Drei Generationen arbeiten zusammen:
Klaus Peter, Vater Klaus und Sohn Felix*

© Weingut Keller

Dieser atemberaubend schöne Weißwein zeigt sich ausgesprochen transparent und geschmeidig am Gaumen. Sein weicher Auftritt sorgt für einen offenen Empfang, bereitet den Gaumen vor, der dann auf eine schlanke und präzise Textur eingestellt wird, die im Laufe der Aromenentwicklung an Kante und Profil gewinnt. Nur kurz taucht ein zartcremiger Eindruck auf, der dann vom feinen Säurespiel, der hellen Frucht und dem stützenden trockenvergorenem Ausbau „sublimiert“ wird. Wir meinen hier auch die Erhabenheit des „Feuervogel“-Silvners herauszuschmecken, dessen feine Würze und fast veruchte, dabei ungemein anziehende Aromatik durch den Holzausbau (beste, einmal belegte Fässer von Dagueneau an der Loire und d'Auvenay aus dem Burgund!) für das i-Tüpfelchen und eine weitere aromatische Facette sorgen, die diesen Wein so einzigartig macht, der uns doch so wohlthuend vertraut erscheint. Es ist das Wechselspiel aus verwöhnenden und fordernden Eindrücken, das diesen von Birnen, gelben Pflaumen und milden Kräutern geprägten Weißwein so attraktiv gestaltet. Denn das Fundament bilden hier die exzellenten rheinhessischen Kalklagen, die der Cuvée nicht umsonst ihren Namen geben. Wenn exzellentes Terroir auf Geduld und behutsam lenkende Hände trifft, dann, ja dann entsteht eine derart geniale Burgunder-Cuvée wie diese!

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



© Weingut Keller

RIESLING „VON DER FELS“, TROCKEN 2020

„Diejenigen, welche sich keinen G-Max oder Pettenthal leisten können, sollten nicht verzweifeln. Schließen Sie ihre Augen, nehmen hiervon einen Schluck; dann sind sie (fast) hier.“ – JANCIS ROBINSON

DRHo10620

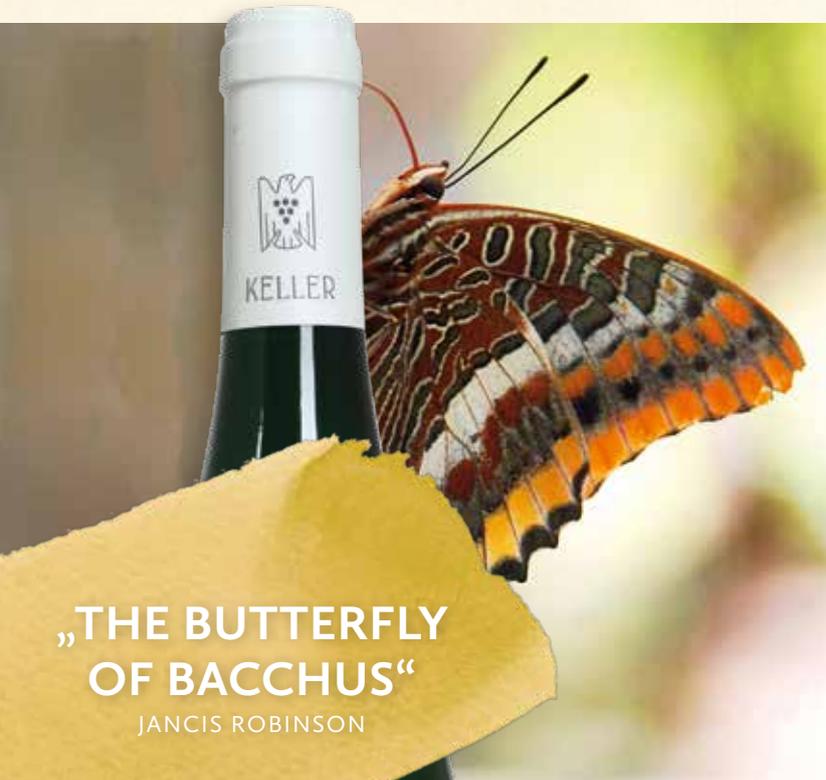
Riesling „von der Fels“ trocken, 2020

12,5% Vol.

29,20 €/l

21,90 €

max. 6 Fl./Kunde



„THE BUTTERFLY
OF BACCHUS“

JANCIS ROBINSON

Der „von der Fels“ blickt mittlerweile auf eine 20jährige Geschichte zurück! Ursprünglich im Jahrgang 2000 gefüllt, als eine Visitenkarte für das besondere Terroir der Kellerschen Lagen, dem Kalkstein, genießt jener Wein heute ebenso Kultstatus wie die Großen Gewächse aus welchen er stammt: Kirchspiel, Abtserde, Morstein und Hubacker! Wir können mit großem Stolz sagen, dass wohl kein anderer Wein jenseits der Großen Gewächse bei uns über all die Jahre, und 17 Jahrgänge dürfen wir die liebenswerte Familie Keller schon begleiten, eine derartige Dynamik entwickelt hat wie der „von der Fels“. Worin mag der große Erfolg begründet liegen? Nun, die Geschichte ist schnell erzählt, dabei, wie alle Erfolgsprojekte, vor allem in der einzigartigen Qualität begründet. Der „Von der Fels“, dessen subtiler Name rein gar nichts von seiner magischen Größe verrät, ist nichts anderes als die Vorstufe zu den legendären Großen Gewächsen, das „Trainingslager der jungen Reben“,

bevor diese, in ihrer jeweiligen Einzellage Klaus Peters Ansprüchen genügend, ihren ureigenen Terroircharakter als Solokünstler beweisen dürfen.

Nun sind jene Rieslingstöcke aber so langsam in die Jahre gekommen, was sich in diesem Fall jedoch nur nach einer vermeintlichen Schwäche anhört. Klaus Peter besitzt schlichtweg keine jüngeren Reben mehr, die in den „von der Fels“ eingehen. Mittlerweile ist der „von der Fels“ selbst erwachsen geworden und stammt in der Regel von im Schnitt 25-, ja oft eher 30-jährigen Reben aus den Großen Lagen. Michael Schmidt (JANCIS ROBINSON) verkostete eine eindrucksvolle Vertikale aller „von der Fels“ der Jahrgänge 2004 bis 2016. Dabei merkte der Weinkritiker begeistert an, dass sich der Vertreter aus dem Spitzendjahrgang 2004 als einer der Weine mit dem größtem Potenzial präsentierte. Wenn man bedenkt, dass die Cuvée seinerzeit um gleich zwei exzellente Große-Gewächs-Lagen (Abtserde und Morstein) „bereichert“ wurde und der Wein wie alle Rieslinge des Hauses in den Folgejahren noch trockener, puristischer und feiner ausgebaut wurde, dann kann man mit Fug und Recht von einem von Deutschlands größten Weinwerten sprechen! Kein Wunder, dass die Grande Dame der englischen Weinkritik, Jancis Robinson, von diesem Wein als kleinem, da erschwinglichem G-Max oder Pettenthal schreibt!

Und so verführt unser kleiner „G-Max-und-Pettenthal-Ersatz“ mit intensivem Duft nach gelben Früchten, einem Hauch Ananas samt Strunk sowie zarten und erfrischenden Noten frischer Minze, die wie in Kreidestaub (hier rockt der Kalk!) gebettet wirken. Das ist zugänglich, sofort nach Öffnen der Flasche präsent, und so dauerhaft zuverlässig, dass man (mindestens) eine Notfallflasche für schlechte Zeiten im Kühlschrank aufbewahren sollte – denn dieser Muntermacher ist ein Quell großer Freude für alle Liebhaber präziser und gleichermaßen verspielter Rieslinge!

Am Gaumen baut der „von der Fels“ dann seinen gewohnten Spannungsbogen auf, der manch Großes Gewächs müde aussehen lässt. Der dritte warme Jahrgang in Folge ist für uns so etwas wie ein zuversichtlicher Ausblick auf die Zukunft des deutschen Weinbaus, schmeckt er doch derartig präzise und erfrischend, dass uns klar wird: Die Zukunft liegt im deutschen Wein, sofern man die richtigen Entscheidungen trifft und den Reben Raum und Kraft zur Entfaltung

gibt. Ein Fruchtbündel von Pfirsichen, reifen Äpfeln und Birnen vermischt sich hier mit Pampelmusen und Zitrusfrüchten, die mit ihrer feinen Säure zur Lebendigkeit des Rieslings beisteuern. Es ist die seidige und klare Beschaffenheit, die den Jahrgang 2020 auch hier ausmacht, das transparente und strahlende Element im Wein. Die Säure ist bestens integriert, auch jetzt in der Jugend, wo der trocken ausgebaute Riesling auch einmal eine gewisse Härte zeigen kann. Doch 2020 zeigt sich präsent, mit offenen Armen, bereitet auf Antrieb Freude. Das macht ihn dieses Jahr so attraktiv: Charme schließt großes Reifepotenzial nicht aus! Und genau das beeindruckt dann auch uns als ausgemachte Puristen.

Wie schafft Klaus Peter es nur, auch wärmeren Jahrgängen wie 2018, 2019 und 2020 eine derart unfassbare Leichtigkeit mit auf den Weg zu geben (hierzu JANCIS ROBINSON exemplarisch über den „von der Fels“: „Butterfly of Bacchus“)? Das Tänzerische, die Feinheit und Eleganz der Rieslingtraube, die Keller mit diesem Wein ins Glas zaubern, kurzum: Riesling vom Kalkstein *at its very best!*) Nun, eine Erklärung liefert sicherlich die Beschattung der Trauben, eine Technik, die Familie Keller von einem der meist geschätzten Betriebe aus Burgund übernommen und die in Verbindung mit einem minimalen Laubschnitt dem warmen Sommer den Wind aus den Segeln genommen hat. Die Trauben haben den Sommer im Schatten zugebracht, konnten so langsam ausreifen und ihre Aromenintensität behalten. „Nicht nur wir Menschen benötigen bei derartigen Temperaturen einen Sonnenschutz, auch die Trauben genießen das“, erklärt Klaus Peter. Dabei haben Kellers hoch gepokert, denn auch diese Methode fordert ihren Preis. Denn man muss dieses Konzept von Anfang bis Ende des gesamten Vegetationszyklus durchziehen und kann nicht mitten im Sommer „auf Teufel komm raus“ entblättern, ansonsten würden die Trauben, die durch den Sonnenschutz direkte Sonne kaum gewohnt sind, verbrennen. Aber auch gegen andere Elemente ist dieser „Sonnenschirm“ wirksam: Er fungiert als zusätzliche Schutzwand gegen Hagel – denn die Kellers wissen, was sie tun!

Werte Kunden, der Riesling „von der Fels“ ist ein magischer Weinwert. Er spiegelt, zusammen mit Schäfer-Fröhlichs „Schiefergestein“, die kompromissloseste Qualitätsphilosophie eines Winzers wider. Normalerweise heben wir am „von der Fels“ hervor, dass es sich hierbei um einen Wein handelt, der nicht nur die Vorfreude auf die Großen Gewächse Kirchspiel, Hubacker, Abtserde und Co. erhöht, sondern ernstzunehmender Traumstoff zu erschwinglichem Preis ist. Doch von Jahr zu Jahr verfestigt sich bei uns mehr und mehr ein Gedanke: Er ist das einzige (natürlich inoffizielle!) Große Gewächs, das bereits vor September verfügbar ist ...!

Genießen Sie diesen Spitzenriesling aus perfekt gereiften Trauben aller gerühmten Grand-Cru-Lage Kellers, der von solch sensationeller Qualität ist, dass er vielerorts in der Welt ehrfurchtsvoll als der „kleine G-Max“ gerühmt wird und viele Große Gewächse spielend hinter sich lässt. Versprochen!

Kellers „von der Fels“: Das ist eine Hymne an die einzigartige Finesse und Mineralität großer Rieslinge – der Kick des Kalksteins! – aus den weltberühmten rheinhessischen Nobelterroirs, die in der Weinwelt mittlerweile einen ähnlich legendären Ruf genießen wie die teuersten Lagen des Burgunds!

Zu genießen ab sofort. Und wenn Sie die Geduld besitzen auch weit über 2035 hinaus. Das Konzept ist klar: zu behandeln wie ein großer Wein. Aber des fast unverschämten günstigen Preises wegen, lässt sich hier mit deutlich mehr Elan eine zweite (oder dritte) Flasche öffnen!

„VON DER FELS“: ALTER KANN ETWAS WUNDERBARES SEIN!



© Michael Hamann

RIESLING „RR“ 2020

„Der Planet Wein kann nur schwerlich besseren Riesling hervorbringen.“
– Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

max. 3 Fl./Kunde

DRHo15120	Riesling „RR“, 2020	DK	12% Vol.	38,66 €/l	29,00 €
-----------	---------------------	----	----------	-----------	---------

Der Riesling „RR“ ist eines von Klaus Peter Kellers bestgehüteten Wein-Geheimnissen! Stammt sein Jahrgangsvorgänger aus einer vom roten Kalk geprägten Parzelle im Kirchspiel, so drängte sich in diesem Jahr – „nature is the boss“! – für diesen feinen, nicht völlig knochentrockenen vergorenen Riesling eine Partie der „AbtsE“ förmlich auf.

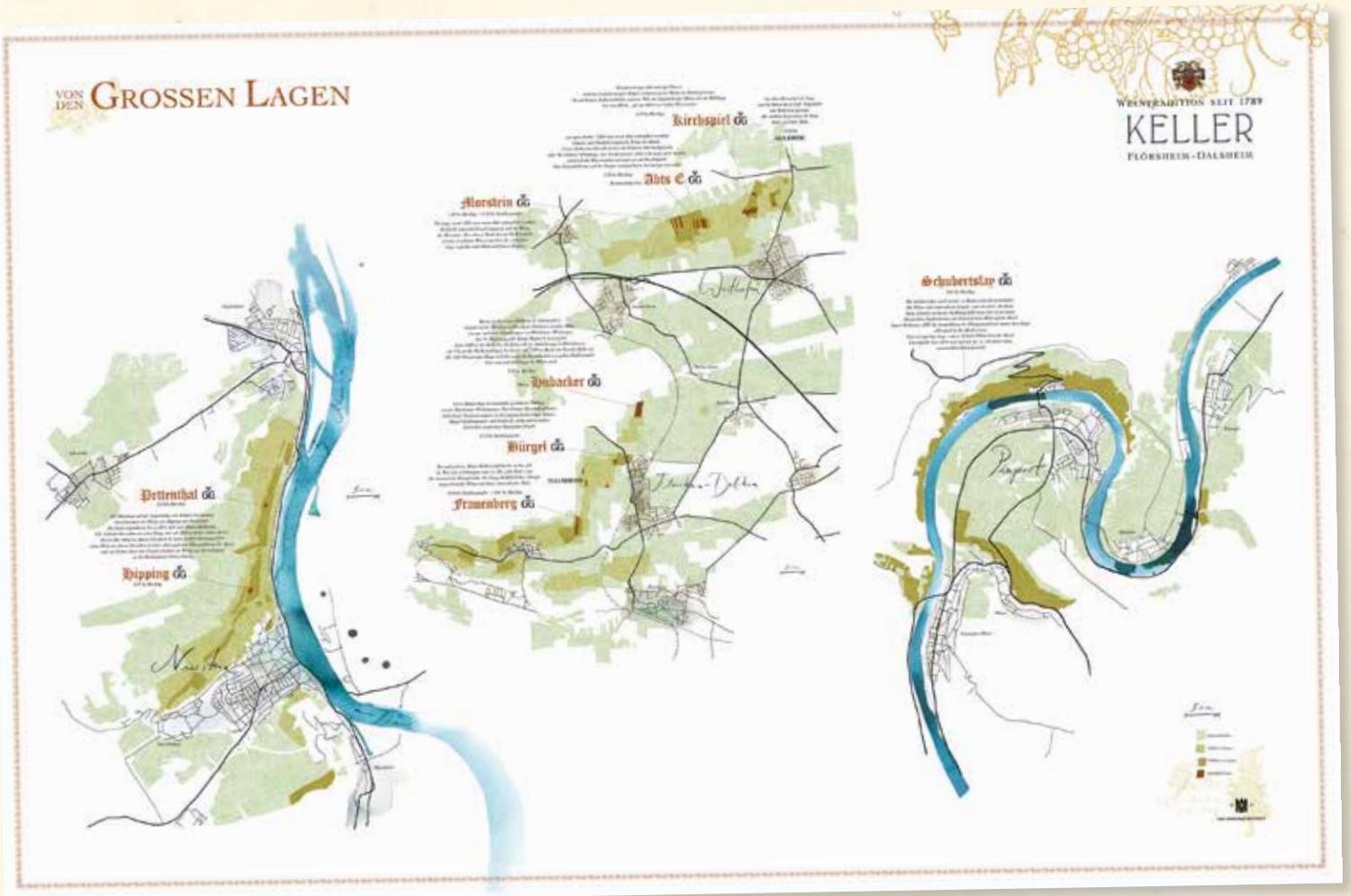
Der feinherbe Charakter des Weins und die Kalkböden sorgen für einen geschmeidigen und intensiven Riesling. Die Kraft der Frucht wird hier mit ihrer gänzlich eigenständigen Aromatik ebenso eigenständig herausgearbeitet, unterscheidet sich somit eklatant vom Großen Gewächs aus nämlicher Lage. Ein rassiger, kraftvoller Wein, der allerdings völlige Ruhe ausstrahlt. „Ein feinherber, edler, mineralisch-würziger Riesling allerbesten Provenienz. Der vielschichtige, elegante und lange Nachhall zeigt einmal mehr die Güte der Lage.“ so Klaus Peters Charakterisierung der Variante von 2020.

Ein nobler Wein mit einem „irre“ langen, salzig-mineralischen Abgang, der noch lange nachklingt, wenn das letzte Glas längst geleert ist. Dieses brillante Geschwister des Großen Gewächses aus der „AbtsE“ macht (fast) süchtig! Großartig die Intensität seiner Aromen, sein einzigartiger, authentischer Charakter, diese unglaublich verführerische Mischung aus seidiger Mineralität und Komplexität, das aufgrund des Hefeausbaus herrlich cremige, burgundische Mundgefühl, die sagenhafte Eleganz sowie seine zu Recht immer wieder gepriesene Finesse ... – es ist schon beeindruckend, was für Unterschiede hier im Terroir erlebbar werden! Unterstützt durch den feinherben Ausbau tritt hier der kraftvolle Charakter der Böden hervor: Die Kalksteinenergie steht im Zentrum dieses genialen Weins.

Trinkt sich aktuell wunderbar, wir attestieren ihm aber ein Potenzial von 15–20 Jahren – mühelos!

SENSATIONELLER
RIESLING, DIESES
JAHR AUS DER
„ABTsE“!





Mikrokosmos Keller!

KELLER-KARTE „VON DEN GROSSEN LAGEN“

Hochwertiger Kunstdruck, signiert von Julia und Klaus Peter Keller!

DRHo19920 KELLER-Karte „von den Großen Lagen“
handsigniert 39,00 €

Basis allen Schaffens und allgegenwärtiges Thema im Weingut Keller: die großen Lagen Rheinhessens. Und welcher Weinliebhaber hätte etwa nicht schon fasziniert die Lagenkarten der Grand Crus Burgunds studiert? Nun also gibt es den Mikrokosmos der Keller'schen Paradelagen auch als Studienobjekt oder Wandschmuck fürs Wohnzimmer sowie den Weinkeller (Klaus Peter berichtete von hochemotionalen Verhandlungen mit treuen Kunden über Rahmung und Präsentation ...). Die edle, unserer Meinung nach wunderschöne, von Julia und Klaus Peter handsignierte Lagenkarte „von den Großen Lagen“ (Kunstdruck, Format: 80 cm x 120 cm) ist ein echtes Sammlerstück und eine Augenweide – nicht nur für Liebhaber dieses Weinguts. Aber sind wir das nicht alle?





WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ

SIEBELDINGEN

*Weltklassegewächse aus zertifiziertem
biodynamischen Anbau: klare Kante,
glasklare Weine – das ist Rebholz-Stil!*

„Dass die Weine aus den bisherigen Lagen einmal mehr zu den besten nicht nur in der Region, sondern im ganzen Land zählen, stellte man mit Rieslingen so wie weißen und roten Burgundern kraftvoll unter Beweis.“ – VINUM Weinguide 2021

„In guter alter und langer Tradition ist das Weingut Ökonomierat Rebholz mit Hansjörg Rebholz an der Spitze im bundesweiten Vergleich der Garant für Beständigkeit dort, wo die Luft ganz dünn wird.“ – Gault&Millau Weinguide 2020

2020: „Wir erwarten vom neuen Jahrgang Weine mit einer ganz klaren, sehr ausgeprägten Sorten- und Lagencharakteristik und angenehmer Säure.“ – Familie Rebholz



Im aktuellen VINUM Weinguide 2021 heißt es: „Hansjörg Rebholz selbst bezeichnet sein Weingut als »Gemischtwarenladen«, er sei derart breit aufgestellt wie nur wenige andere auf diesem Niveau. Und er hat recht. Mit nahezu jede, einzelnen seiner Weine spielt er in der jeweiligen Kategorie ganz vorne mit, auch das eine Ausnahmescheinung. Doch was heißt schon »seine« und »er« – längst ist er nicht mehr alleine Taktgeber in Weinberg und Keller. Die Zwillinge Hans und Valentin sind schon lange mit an Bord.“ Dazu zwei Beobachtungen, die wir schon bei Beginn unserer Zusammenarbeit gemacht haben und die sich immer mehr verfestigen: Zum einen hat sich der Rebholz-Stil in all seiner Konsequenz als Königsweg erwiesen. Denn im Zuge des Klimawandels, der sich in der Welt des Weins – wir verzeichnen den dritten warmen und trockenen Jahrgang in Folge – eindrucksvoll dokumentieren lässt (so begann die Lese im Hause Rebholz erneut Ende August, rund einen Monat früher als noch vor einer Generation), hat die Familie, die seit 2005 biozertifizierten Weinbau betreibt, die Probleme und Herausforderungen, vor denen der Weinbau steht, für sich bewältigt, profitiert heute von eindrucksvollen Lagen, deren Reben in vollem Saft stehen und eindrucksvoll ihr Terroir auf dem sie gedeihen widerspiegeln. Die „Machart“, das konsequent knochentrockene Vergären ergibt puristische Weine, die genau deshalb so herkunftsbezogen erscheinen, weil sie ungeschminkt, ungekünstelt sind. „Für Hansjörg Rebholz ist der Respekt vor der Natur die Quelle all dessen, was einen Wein ausmacht“, schreibt Stuart Pigott. Zum anderen entwickelt das Weingut mit Hans und Valentin, die seit 2012 im Betrieb tätig sind, mit dem Jahrgang 2018 aber nun voll und ganz den Rebholz-Stil entscheidend ausdifferenzieren und verfeinern, eine neue Dynamik, die für die nächsten Jahrzehnte entscheidend sein wird.

Getreu Christoph Martin Wielands „minder ist oft mehr“ steht die Rebholz-Kollektion für puristische Weine, die frei von Schnörkeln und Ausschmückungen ihre Herkunft zeigen. Uns erinnern sie dabei in ihrer Art an die Bauhaus-Bewegung, die 2019 den 100. Jahrestag ihrer Gründung feiern konnte und auch heute noch Kunsthandwerker, Gestalter und Architekten maßgeblich beeinflusst. Die Siebeldinger Weine glänzen denn auch auf Altweinproben und manche zeigen ihre volle Stärke erst dann, wenn die vordergründigen Qualitäten des Jahrgangs längst verblasst sind. Dann zeigt sich die ganze Klasse und Genialität des zeitlosen Rebholz-Stils, bei dem jeder Baustein ineinander greift und seine Funktion hat.

Für den Jahrgang 2020 galt es ab August „Gewehr bei Fuß zu stehen“ (Hans Rebholz), eine frühe Lese war mehr als absehbar. „Die Ernte war ein Gewaltakt, innerhalb von acht Tagen haben wir 50 % davon eingefahren, viele Parzellen waren parallel reif.“ Um Mensch und Material zu schonen, las das Team aufgrund der Hitze oft in den frühen Morgenstunden. Wenn Hansjörg Rebholz den Jahrgang dann mit 2007 vergleicht, wissen Liebhaber deutscher Rieslinge, dass es Grund zur Freude gibt. Die Weine zeigen sich schon (wie auch schon 2018) in der Jugend ungewöhnlich zugänglich, besitzen Extrakte und feine Säuren, um über Jahre perfekt zu reifen – denn vom Altern kann man hier kaum sprechen! Die Basisqualitäten zeigen Saft und Sinnlichkeit und die Terroir-Trilogie von den Rieslingen erfährt mit dem aktuellen Jahrgang Zuwachs von Schiefer-Parzellen. Dabei trägt auch hier jeder Weine die unverkennbare Rebholz-Handschrift, die das Terroir in den Vordergrund rückt, die alle Weine „ungeschminkt“ zeichnet. Denn so wird ihre wahre Größe sichtbar. Die Rieslinge vom Buntsandstein, Muschelkalk, Rotliegenden und Schiefer sind unverwechselbare Charakterköpfe, welche bereits die groben Charakterzüge der Großen Gewächse bestens veranschaulichen. Mit Sauvignon Blanc, Muskateller

Für den Jahrgang 2020 galt es ab August „Gewehr bei Fuß zu stehen“ (Hans Rebholz), eine frühe Lese war mehr als absehbar. „Die Ernte war ein Gewaltakt, innerhalb von acht Tagen haben wir 50 % davon eingefahren, viele Parzellen waren parallel reif.“ Um Mensch und Material zu schonen, las das Team aufgrund der Hitze oft in den frühen Morgenstunden. Wenn Hansjörg Rebholz den Jahrgang dann mit 2007 vergleicht, wissen Liebhaber deutscher Rieslinge, dass es Grund zur Freude gibt. Die Weine zeigen sich schon (wie auch schon 2018) in der Jugend ungewöhnlich zugänglich, besitzen Extrakte und feine Säuren, um über Jahre perfekt zu reifen – denn vom Altern kann man hier kaum sprechen! Die Basisqualitäten zeigen Saft und Sinnlichkeit und die Terroir-Trilogie von den Rieslingen erfährt mit dem aktuellen Jahrgang Zuwachs von Schiefer-Parzellen. Dabei trägt auch hier jeder Weine die unverkennbare Rebholz-Handschrift, die das Terroir in den Vordergrund rückt, die alle Weine „ungeschminkt“ zeichnet. Denn so wird ihre wahre Größe sichtbar. Die Rieslinge vom Buntsandstein, Muschelkalk, Rotliegenden und Schiefer sind unverwechselbare Charakterköpfe, welche bereits die groben Charakterzüge der Großen Gewächse bestens veranschaulichen. Mit Sauvignon Blanc, Muskateller



und Gewürztraminer weiß die Familie seit Anbeginn zu begeistern. Wo andernorts der Fokus auf die „Platzhirsche“ gelenkt wird, kümmert man sich in Siebeldingen auch um die „Exoten“ mit größter Aufmerksamkeit. Das Ergebnis: Weine von enormer Prägnanz, die ihre ganze Größe zeigen. Klare Empfehlung!

Dabei sind alle Weine „typisch Rebholz“. Das ist wohl auch die Zauberformel dieses Weinguts, die durch Eigenständigkeit und klare Kante geprägt ist. Und wenn man im Wein die Handschrift und Philosophie des Betriebs herauschmeckt, ist dies doch die größte Adellung für einen Winzer. Hansjörg Rebholz ist es mit vielen bereits legendären Weinen, allen voran aus seiner Renommee-Lage, dem Kastanienbusch, immer wieder gelungen zu beweisen, welche Klasse die Weine besitzen. Dadurch hat er sich eine treue Anhängerschaft erarbeitet, die ihm seit Jahren folgt. Man muss den Typ Rebholz nur verstehen, dann erschließt sich schnell die Einzigartigkeit der Weine. Und die ganze Familie kann stolz darauf sein, solch einen treuen Fanclub zu besitzen, der ihnen diese kompromisslose Arbeit und Vinifikation abseits jeglichen Mainstreams erst ermöglicht.

KLARE KANTE, GLASKLARE WEINE – DAS IST REBHOLZ-STIL!

Ganz im Gegensatz zu allen quasi-industriellen Methoden steht die handwerkliche Arbeitsweise in unserer 25 Hektar umfassenden Siebeldinger Edelschmiede. Nach einer strikt auf biodynamischen Grundsätzen beruhenden Bewirtschaftung der Weinberge verläuft auch der Ausbau im optimal klimatisierten Keller so schonend wie möglich; die Neuanschaffung einer Vielzahl (auch kleinster) Edelstahlbehälter für einen extrem differenzierten Ausbau der einzelnen Parzellen hat nochmals einen letzten qualitativen Schub gegeben. Und so sind diese genialen Naturprodukte aus zertifiziertem biodynamischen Anbau Referenzweine der Pfalz, die eine Symphonie ihres großen Terroirs unter dem einfühlsamen Dirigat von Hansjörg Rebholz in einer glockenklaren, mineralischen, emotional zutiefst berührenden Melodie erklingen lassen. Kategorie persönliche Lieblingstropfen, die „in jedem Jahrgang seit 1998 zu den feinsten und allerbesten gehören, die in Deutschland erzeugt wurden und die unsere Hochachtung verdienen“ (Gault&Millau) und sich somit ihren Platz im Olymp der weltbesten Weine erobert haben!



SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN, 2020 (BIO)

Rosé, wie ein Sekt ohne Mousseux, dafür aber mit derselben Frische und Lebendigkeit!

DPF034120		Spätburgunder Rosé trocken, 2020 (BIO) DV	10,5% Vol.	15,33 €/l	11,50 €
DE-ÖKO-003					

Wie präzise und kompromisslos die Rebholz' ihren vor langer Zeit eingeschlagenen Weg verfolgen, kann man sehr schön an ihrem Spätburgunder Rosé nachvollziehen. Rosé wird besonders in Deutschland immer noch gerne sehr fruchtbetont, süffig und cremig ausgebaut. Das hat auch seinen Reiz, und es gibt viele Liebhaber dieses Stils. Doch in das Rebholz'sche Portfolio würde dieser Stil nicht passen, denn hier sind schon die Gutsweine puristisch und geradezu „schnittig“. Entsprechend haben Hans und Valentin Rebholz den Spätburgunder zusammen mit den Sektgrundweinen gelesen, reif und so früh, dass er bei 1,1 Gramm Restzucker auf gerade einmal 10,5 Volumenprozent Alkohol kommt. Mit den damit verbundenen 6,3 Gramm Säure ist das ein „Laserschwert“ unter den deutschen Gutsrosés. Gerade das macht ihn auch 2020 besonders reizvoll, weil sich die Aromatik der Trauben schon früh ausgebildet hatte. So kommt hier alles Schöne,

was ein Spätburgunder-Rosé zu bieten hat, zusammen. Im Duft noch ganz jung und entsprechend leicht laktisch, erinnert er an Walderdbeeren und Himbeeren mit einem Klecks Vanille-Sahne. Hinzu kommen Noten von Kirsch- und Orangenblüten und ein Hauch von Blutorange. Am Gaumen ist dies dann ein überaus saftiger, mundwässernder, leichter und doch eindringlicher Rosé, der als Apéritif genauso gut funktioniert wie als Terrassenwein, als Speisenbegleiter zur leichten Küche ohnehin. Ganz wunderbar sind hier die feine herbe Note, die eine zusätzliche Frische in den Rosé bringt sowie die leichte Würze. Der Wein wirkt geradezu tonisch und ist ein echter Sommerhit. Allerdings gibt es vom Spätburgunder Rosé nur kleine Mengen. Sie wissen, was das heißt ...?!

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2024 mit Freude trinken.





WEISSER BURGUNDER TROCKEN, 2020 (BIO)

Ein Weißburgunder wie Samt und Seide.

DE-ÖKO-003	DPF030220		Weißer Burgunder trocken, 2020 (BIO) DV
		13% Vol.	15,33 €/l 11,50 €

Was Vater und Söhne Rebholz in den letzten Jahren an Weißem Burgunder vinifizieren, ist einfach brillant. Und 2020 ist ganz sicher ein besonders gutes Weißburgunderjahr. Das merkt man schon bei diesem trockenen Weißen Burgunder, einem Gutswein des Hauses, der doch so viel mehr ist als nur ein Einstieg. Ganz ohne Frage profitiert der Weiße Burgunder von der großen Auswahl an Rebmaterial, über das man bei Rebholz verfügt und aus dem vier unterschiedliche Weine erzeugt werden. Der Weiße Burgunder des Jahrgangs 2020 stammt vor allem vom Lößlehm, der für Kraft und aromatische Dichte sorgt. Dem Wein hat man 24 Stunden Maischestandzeit gegönnt, um ihm zusätzliche Struktur mit auf den Weg zu geben. Später wurde er bis zu einem Restzuckergehalt von gerade noch 0,3 Gramm vergoren und im Edelstahl ausgebaut.

Der Weiße Burgunder duftet intensiv nach blondem Tabak und reifen Äpfeln samt Schalen. Hinzu kommen Spuren von Melisse, Pfirsich und eine fruchtig cremige Komponente, die an Birnen-Sahne-Quark erinnert. Am Gaumen dann findet sich der Wein sehr schnell und zeigt sich seidig fein mit einem wunderbaren Schmelz und einer Cremigkeit, die für einen Gutswein äußerst nobel ist. Die verlängerte Maischestandzeit sorgt hier für mehr Struktur und einen ganz feinen Gerbstoff, der knackig trockene Ausbau für eine gute Balance zur puren weißfleischigen Frucht. Alles wirkt sehr rund und stimmig und bietet viel Trinkfreude.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2026 mit Freude trinken.

GRAUER BURGUNDER TROCKEN, 2020 (BIO)

Ein ganz besonderer Typ, dieser Graue Burgunder. Wir sind begeistert!

DE-ÖKO-003	DPF033520		Grauer Burgunder trocken, 2020 (BIO) DV
		13,5% Vol.	16,66 €/l 12,50 €

Wenn Sie den Grauen Burgunder der Familie Rebholz ins Glas gießen, kann es sein, dass Sie kurz stutzen, denn die Farbe des Weines ist sehr intensiv. Es gibt Jahre, in denen der Wein schon fast an einen Rosé erinnert, dann wieder Jahre, in denen er wie ein filtrierter Apfelsaft aussieht. In diesem Jahr ist es die Apfelsaft-Variante, in der an den Rändern dann aber doch noch ein roséfarbener Schimmer aufblitzt. Der Wein bekommt im Hause Rebholz immer viel Farbe ab, die naturgemäß in den Beerenhäuten dieser Rebsorte steckt. Es ist eben ein Grauer Burgunder, der irgendwann aus dem Blauen Burgunder auf natürliche Weise mutiert ist. Presst man die Trauben direkt, so wie es meistens geschieht, dann nimmt der Wein kaum Farbe an. Gönnt man ihm aber 24 Stunden Maischestandzeit, dann sorgt das nicht nur für mehr Phenole, sondern auch für mehr Farbe im Wein. Der Graue Burgunder von 2020 hatte bei Rebholz eben diese lange Maischestandzeit, in der sich dieser intensive Farbton bilden konnte.

Die Farbe ist jedoch nicht das Einzige, was dieser Wein mit Äpfeln zu tun hat. Er duftet auch danach, und zwar nach Apfelschalen und nach geraffelmtem Elstar. Aber es wird noch viel komplexer. Dieser Grauburgunder, der ja offiziell zur Gutsweinkategorie gehört und doch nach so viel mehr duftet und schmeckt, bietet Noten von Aromahefen, Ginster, Birnen, geriebenen Nüssen, Tabak und warmen Steinen. Am Gaumen wirkt der Wein seidig weich. Doch im Gegensatz zum Weißen Burgunder von Rebholz, der viel cremiger ist, zeigt sich der „Graue“ blank und straff, saftig und sehr würzig. Das ist ein richtiger Kerl mit Muskeln und mit Sehnen, mit Charme und Charakter, der aromatische Tiefe, eine ausgefeilte Textur und Eleganz gekonnt miteinander verbindet. Ein herrlich eigenständiger Wein!

Ab sofort und sicher bis 2026 mit Freude zu trinken.

Offerte!
**REBSORTEN-
 PROBIERPAKET
 AUF RÜCKSEITE!**



SAUVIGNON BLANC TROCKEN, 2020 (BIO)

Feinster Sauvignon Blanc im Glas!

DE-ÖKO-003	DPF031320		Sauvignon blanc trocken, 2020 (BIO) DV
			11,5% Vol. 18,00 €/l 13,50 €

Im Weingut Rebholz macht der Sauvignon Blanc nur 1 % der gesamten Rebfläche aus. Und trotzdem sollte man ihn sich nicht entgehen lassen. Im Siebeldinger Betrieb schlagen alle Weine bewusst leise Töne an. Beim Sauvignon Blanc allerdings bedienen sich Hans und Valentin der vollen Bandbreite der Rebsorte. Eine expressive Traube bewusst introvertiert zu interpretieren käme einem misslungenen Bildungsauftrag gleich, folglich betont die Familie die Stärken der Rebsorte. Und das macht Spaß; denn es passt natürlich zu dieser Rebsorte, die gerade in jungen Jahren, wenn sie kühl und reduktiv ausgebaut wird, eine große Palette an Farben zu bieten hat. Der 2020 Sauvignon Blanc stammt aus einem biologisch und biodynamisch gepflegten Weingarten und wurde nach der bewusst frühen Lese und dem Anquetschen der Trauben erst einmal für 24 Stunden auf der Maische belassen. Das bringt natürlich zusätzliche Intensität bei den für Sauvignon typischen Aromen. Nach der kühlen Gärung wurde der Wein reduktiv, also weitgehend ohne Sauerstoff-Einfluss, im Edelstahl vergoren.

Das Ergebnis ist ein Sauvignon Blanc, der ab dem ersten Moment für Vergnügen sorgt. Er duftet rassig nach Stachelbeeren und Minze, ja auch etwas Melisse. Weingewordener Mojito! Am Gaumen zeigt sich der Pfälzer Sauvignon Blanc ob seines trockenen Ausbaus bewusst schlank und straff. Er zeigt eine Säurestruktur, die fast an Riesling erinnert, belebt den Gaumen. Mit den lediglich 11,5 Vol. % bleibt er auf der leichtfüßigen Seite. Weiße Johannesbeeren, kühlendes Gletschwerwasser und eine feine Würzigkeit sorgen für puren Trinkfluss und Erfrischung am Gaumen. Davon möchte man gleich ein zweites Glas nehmen, schließlich gleitet dieser Weißwein, dem es trotz Säure und grünen Noten keineswegs an Reife und Saftigkeit mangelt, ins elektrisierend mineralische Finale. Das ist eindeutig Sauvignon Blanc und wiederum klare Rebholz-Schule.

Trinkvergnügen ab sofort, bis 2027.

SILVANER TROCKEN, 2020 (BIO)

Pfälzer Silvaner – mineralisch, frisch und saftig

DE-ÖKO-003	DPF030920		Silvaner trocken, 2020 (BIO) DV
			12% Vol. 13,20 €/l 9,90 €

Der Silvaner stammt aus Lagen mit Lösslehm, die vor allem den Burgundern, aber eben auch dem Rebholz'schen Silvaner eine angenehme Fülle und Dichte verleihen. Der Silvaner hat in den Kellern des Weinguts eine 24-stündige Maischestandzeit erhalten, danach erfolgte die langsame Pressung, Sedimentation, Spontanvergärung und der Ausbau im Edelstahl. Der Wein, der über 4,9 Gramm Säure bei 0,2 Gramm Restzucker verfügt, wirkt noch reduktiv in der Nase, was ein wenig an Hefe, Apfelmus und weißen Pfeffer erinnert. Am Gaumen ist der Silvaner frisch und saftig. Wie üblich, sind ja auch schon die Gutsweine bei Rebholz knalltrocken, und so wirkt dieser Wein recht knackig. Andererseits aber zeigt sich hier auch schnell eine cremige, fast seidig glatte Textur. Neben den deutlich reifen Apfelaromen lassen sich reife grüne Kiwi und etwas Quitte finden, dazu kommen Zitrone, etwas blonder Tabak und eine für die Sorte typische Nussigkeit, die hier aber fast wie eine Nusscrème wirkt. Insgesamt zeigt sich so eine gute Balance zwischen knackigen und reifen Früchten, Druck und Schmelz, Frucht und einer Würze, die im Finale durch den Tabak und ein wenig Pfeffer noch einmal deutlicher wird. Mit diesen Attributen ist der Silvaner ein sehr guter Speisenbegleiter zu einer leicht würzigen, nicht zu schweren Küche.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2026 mit Freude trinken.



© Peter Bender



MUSKATELLER TROCKEN, 2020 (BIO)

Knalltrockner Muskateller – das pure Sommervergnügen!

DPF031020		Muskateller trocken, 2020 (BIO)	DV	12,5% Vol.	19,86 €/l	14,90 €
DE-ÖKO-003						

Der Muskateller macht in den Weingärten des Weinguts Ökonomierat Rebholz ein gutes Hektar aus. Im Vergleich zum Riesling oder zum Weißen Burgunder hört sich das nicht nach viel an. Doch lange Zeit hat man in Deutschland kaum etwas von der aromatischen Besonderheit des Muskatellers mitbekommen, und es ist ein Glück, dass man hier die Rebstöcke des Muskatellers nicht zugunsten populärerer Sorten herausgerissen hat. Denn mittlerweile gibt es so etwas wie ein kleines Revival dieser Sorte – vor allem dann, wenn der Muskateller trocken ausgebaut ist. Eines der schönsten Exemplare stammt unserer Meinung nach von Rebholz, weil der ungeschminkt trockene Stil des Hauses der Rebsorte besonders entgegenkommt. Ausgebaut wird der biodynamisch erzeugte Muskateller nach 24 Stunden Maischestandzeit und einer spontan eingeleiteten Vergärung im Edelstahl. Die Maischestandzeit sorgt für eine gewisse Phenolik sowie für Textur und *grip* am Gaumen. Das untermauert die Ernsthaftigkeit des Weines, der gleichwohl immer auf der hellen, frischen und spielerischen Seite bleibt.

und Bergamotte. Der Muskatton darf natürlich nicht fehlen und auch nicht die feine Kräutrigkeit, die diese Sorte ebenfalls ausmacht. Doch es sind gerade die verschwenderischen Blüten- und Earl-Grey-Düfte, die einen in den Bann ziehen. Was im Duft auf eine Üppigkeit und vielleicht sogar auf eine Süße hindeutet – einfach nur deshalb, weil man in Deutschland solche Aromasorten früher fast immer süß ausgebaut hat –, findet am Gaumen einen echten „Rebholz“ vor. Hat Hansjörg Rebholz dem Wein noch vor wenigen Jahren fast vier Gramm Restzucker gelassen, reiht er ihn heute mit fast null Gramm nahtlos in die Riege der Weine seines Portfolios ein. Und es steht ihm gut an, da der Jahrgang die Frucht sehr reif und aromatisch hat werden lassen. So bringt der trockene Ausbau die notwendige Balance. Der *grip*, der durch die verlängerte Maischestandzeit zustande kommt, tut sein Übriges. Das ist hell, frisch und saftig, tänzelnd und lebendig mit einer Aromatik, die sofort an thailändische oder vietnamesische Gerichte mit Ingwer und Zitronengras denken lässt.

Der Muskateller öffnet sich mit Noten von weißem Flieder und Holunderblüten, Mirabellen, Grapefruits

Ab sofort und bis sicher 2026 ein Genuss.

RIESLING TROCKEN, 2020 (BIO)

Gutswein-Endstufe mit purem Terroir.

DPF032420		Riesling, trocken 2020 (BIO)	DV	12% Vol.	15,33 €/l	11,50 €
DE-ÖKO-003						

Die Gutsweine von Hansjörg Rebholz und seinen Söhnen Hans und Valentin, die gerade dabei sind, den Betrieb zu übernehmen, sind mehr als nur Visitenkarten des Weinguts. Sie zeugen von einem Charakter, wie er klarer und prägnanter bei einem Gutswein kaum herauszuarbeiten ist. Der Riesling trocken von 2020 bietet Terroir pur. Es ist ein Riesling vor allem vom Rotliegenden, aber auch vom Buntsandstein, bei dem auch eine Vorlese aus dem Kastanienbusch enthalten ist. Der Wein liegt bei analytischen Werten von 6,7 Gramm Säure und 0,5 Gramm Restzucker – das ist „knochentrocken“. Der Wein zeigt aber trotzdem einen feinen Schmelz und hat zudem eine wunderbar einladende Nase von Rauch und Stein, Zitronen und Zitronenabrieb, Kräutern, Tabak und mürbem Kernobst. Schon das ist markant, es ist aber noch nichts im

Vergleich zum Mundgefühl, denn dieser Gutsriesling gehört schon ganz eindeutig zu den Texturweinen mit viel *grip* und mit einer präsenten Säure, die einen weiten Bogen vom ersten Schluck bis ins Finale zieht. All das, was im Duft schon vorhanden war, vor allem die Würze, der Stein, der Tabak und auch ein Apfel samt seiner Schale, ist wieder da und schneidet sich geradezu ins Gedächtnis. Hier ist die Apfelsäure genauso markant wie die zitrischen Noten. Das Ganze hat Zug, hat Schliff und bietet eine vibrierende Lebendigkeit und Mineralität. Das ist sehr stark, durch und durch „Rebholz“ und daher unverwechselbar.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2026 mit Freude trinken.



RIESLING „ÖKONOMIERAT“ TROCKEN, 2020 (BIO)

Salzig, süffig, ungeschminkt – es ist eben der „Ökonomierat“!

DPF032720		Riesling „Ökonomierat“ trocken, 2020 (BIO)	DV	12% Vol.	18,00 €/l	13,50 €
DE-ÖKO-003						

Den Riesling „Ökonomierat“ hat Hansjörg Rebholz seinem Vorfahren, dem Ökonomierat Eduard Rebholz (1889–1966), der schon damals einen Stil geprägt hat, für den das Weingut bis heute bekannt ist, gewidmet. Für ihn war das, was wir heute auch in Deutschland als „Terroir“ bezeichnen, von besonderer Bedeutung. Darüber hinaus liebte er seine Weine naturbelassen und so durchgegoren und wild, wie auch die seiner Nachfahren sind. Was Eduard Rebholz vorgegeben hat, haben seine Erben in vorbildlicher Weise über die letzten Jahrzehnte verfeinert. Dazu gehört auch die biologische und biodynamische Bewirtschaftung der Weinberge, die Basis für die enorm hohe Qualität der Weine. Die fängt – , wie man es von einem Spitzenweingut erwarten darf, ja muss! – bei den Gutsweinen an. Im Prinzip ist der „Ökonomierat“ auch ein Gutswein, nur eben eine speziell ausgewählte Charge, die auf fast null Gramm Zucker durchgegoren wurde und dabei fast acht Gramm Säure aufweist. Im Gegensatz zum „Riesling trocken“, dem zweiten Gutswein des Hauses, der ähnliche Analysewerte aufweist und bei dem Trauben vom Rotliegenden Verwendung finden, stammt der „Ökonomierat“ vor allem vom Buntsandstein. Entsprechend wirkt der Wein immer etwas „straighter“, immer etwas gelbwürziger und rauchiger.

empfängt, zeigt sich hier die reine saftige Frucht von Limetten, Zitronen und Äpfeln. Erst im Hintergrund kann man ein wenig Rauch und Stein erahnen. Am Gaumen strahlt der Wein mit denselben zitrischen Noten, mit einer puren, energiegeladenen Säure und Mineralität und auch hier wieder mit einer leichten Rauchigkeit und Ingwerwürze. Er gleitet fast schwerelos über die Zunge und wird bis zum Finale immer salziger und vibrierender, sodass man nach dem ersten Schluck gleich den zweiten und den dritten trinken möchte. Und genau so soll es sein!

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2026 mit Freude trinken.



Der 2020er-Jahrgang ist vergleichsweise fruchtig. Wo einen der „Ökonomierat“ manchmal auch mit einer leichten Reduktions- und Spontanvergärungsnote

GEWÜRZTRAMINER „VOM LÖSSLEHM“ TROCKEN, 2020 (BIO)

Purer trockener Gewürztraminer – der ideale Speisenbegleiter!

DPF031420  Gewürztraminer „vom Lösslehm“ trocken, 2020 (BIO) DV 14% Vol. 26,40 €/l 19,80 €

DE-ÖKO-003

Der Gewürztraminer „vom Lösslehm“ von Rebholz stammt aus Lagen mit Hangschotter in Godramstein. Dort stehen die hoch aromatischen Sorten Muskateller und Gewürztraminer im perfekten Terroir. Die Trauben für diesen Wein liegen 24 Stunden auf der Maischen, wurden dann spontan im Edelstahl vergoren und ausgebaut. Der „vom Lösslehm“ besitzt eine für Gewürztraminer außerordentlich gelungene Balance aus 4,9 Gramm Säure und 2,2 Gramm Restzucker, was – typisch Rebholz – nahe Null geht, aber doch genau den feinen Unterschied macht, den diese Rebsorte braucht. So entwickelt sich hier ein wunderbares Bouquet aus Düften von Rosen und Holunderblüten, Mandarinen und gelben Birnen, Soft-Aprikosen,

Tabak und ein wenig kandiertem Ingwer, Muskat und Pfeffer. Am Gaumen ist dies ein saftiger und runder, seidiger und voller Wein mit einem angenehmen Gerbstoff-grip, einer warmen Frucht und Würze und einem pikanten Finale. Einen solchen Wein trinkt man selten pur, sondern und vor allem zu einer Küche mit einer leichten Schärfe. Das kann von einem Thai-Curry über chinesische Küche bis hin zu einer kreolischen oder brasilianischen Küche mit tropischen Currys reichen. Dann ist dieser Gewürztraminer erst recht eine Offenbarung.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2032 mit Freude trinken.

RIESLING „VOM BUNTSANDSTEIN“ TROCKEN, 2020 (BIO)

Die Vorstufe des „Ganz Horn“. Ein Terroir-Wein par excellence.

DPF030120  Riesling „vom Buntsandstein“ trocken, 2020 (BIO) 12% Vol. 26,40 €/l 19,80 €

DE-ÖKO-003

Wenn man die Terroir-Rieslinge von Rebholz miteinander vergleicht, dann wirkt der Riesling „vom Buntsandstein“ aromatisch tatsächlich am „farbenfrohesten“. Da finden sich Früchte von grün über gelb bis hin zu orange, und das ist tatsächlich typisch für den Buntsandstein, der aus einer Zeit zwischen 250 und 243 Mio. Jahren in dem Trias entstanden ist. Es ist ein Stein, der sich vor allem aus rotem eisenoxidhaltigen Konglomeratgestein, Sandstein und Tonstein zusammensetzt und der typisch für den Pfälzer Wald ist. Der Stein erwärmt sich rasch, und er verfügt über nur recht geringe Wasserspeicherfähigkeiten, weshalb die Reben dort kleiner ausfallen und auch die Trauben schwächer im Wuchs sind, dafür aber über ein sehr volles Aroma verfügen. Die Säuren und der Extrakt, der aus dem Boden in die Reben gelangt, sorgen für eine große Bandbreite an Aromen, vor allem aber für eine saftige Steinobstfrucht.

Die Frucht für diesen Riesling stammt im Wesentlichen aus der Siebeldinger Lage „Ganz Horn“, aus der ja auch ein Großes Gewächs stammt. Der Weinberg wird biodynamisch zertifiziert bewirtschaftet. Die Trauben wurden mit 6,9 Gramm Säure gelesen und der Ries-

ling nach einer 24-stündigen Maischestandzeit auf 0,3 Gramm Restzucker heruntergegoren und dann im Edelstahl ausgebaut.

So öffnet sich der Riesling „vom Buntsandstein“ auch tatsächlich mit der reifen Frucht von Aprikosen, fleischigen Pfirsichen und Nektarinen, aber auch von grünen Pflaumen und Äpfeln, reifen Zitronen und Orangen. Hinzu kommen eine herbe Grapefruit-schalen-Note und – sicher durch die Maischestandzeit bedingt – auch noch ein wenig heller Tabak und eine leicht erdige Note. Am Gaumen wirkt der Wein zunächst reif, rund und fleischig. Dann aber wird die Spannung, die er in sich trägt, immer offensichtlicher. Und mit der Spannung wird der Riesling auch immer zitrischer, heller und fordernder, bis er irgendwann in ein langes salziges Finale mündet. Der „vom Buntsandstein“ ist schon jetzt präsent, einladend und brillant, er wird sich aber sicher weiter zu einem noch komplexeren Wein entwickeln.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2032 und länger mit Freude trinken.



RIESLING „VOM MUSCHELKALK“ TROCKEN, 2020 (BIO)

Ein Terroir-Riesling mit Fülle, grip und kräftigem Charakter.

DE-ÖKO-003

DPF031220	Riesling „vom Muschelkalk“ tr., 2020		
	12,5% Vol.	26,40 €/l	19,80 €



Gleich vier grundverschiedene Böden besitzt die Familie Rebholz in ihrem Riesling-Lagenportfolio, von denen der „vom Muschelkalk“ immer der burgundischste ist. Tatsächlich ist der Muschelkalk, wie man ihn in Siebeldingen in den Lagen Im Sonnenschein und Mandelberg findet, auch und vor allem mit Burgundersorten bestockt. Da aber der Riesling ein wunderbarer Terroir-Übersetzer ist, entwickelt er ebenfalls einen ganz eigenen und wunderbaren Charakter, der sich nicht nur hervorragend im Großen Gewächs „Im Sonnenschein“, sondern auch in diesem „kleinen“ Großen Gewächs, dem Muschelkalk-Ortswein ausdrückt. Der Muschelkalk stammt wie der Buntsandstein aus der Zeit des Trias und ist rund 240 Millionen Jahre alt. Die Böden, die sich aus Muschelschalen aufgebaut haben, sind recht säurestark, weshalb die Weine wiederum recht basisch ausfallen, mineralisch wirken und eine lange Lebensdauer besitzen. Typisch sind Rauchigkeit und Exotik in der Nase. Und genau die findet man in diesem Wein. Der Riesling, der aus biodynamisch bewirtschafteten und nach respekt-BIODYN zertifizierten Böden entstanden ist, stand 24 Stunden auf der Maische, bevor er spontan vergoren wurde, bis lediglich 0,2 Gramm Restzucker übriggeblieben sind. Bei 7,1 Gramm Säure kann man sich die Spannung schon lesenderweise auf dem Papier vorstellen. Ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl.

Im Duft zeigt sich die wunderbar feine Reife des Jahrgangs, die sich in Noten von reifen Aprikosen, Mango und Orangen ausdrückt und von ein wenig Rauch sowie von einer seidigen Komponente (Lanolin) begleitet wird. Am Gaumen ist der Wein dann vom ersten Moment an kraft-, vor allem aber spannungsvoll, verfügt über eine Säure, die gleichsam eine Batteriespannung an die Zunge bringt. Der Riesling „vom Muschelkalk“ kleidet den Mund aus, zeigt dabei *grip* und eine feine Textur von der verlängerten Maischestandzeit. Die Frucht wirkt heller als im Duft, zitrischer, frischer, lebendiger und bringt ein bisschen was von Anissamen, Muskat und Tabak mit. Es ist ein faszinierend vielschichtiger Wein, der gerade erst am Anfang seiner Entwicklung steht und sich im Laufe der nächsten Jahre immer noch spannungsvoller entwickeln wird.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2034 mit Freude trinken.



RIESLING „VOM SCHIEFER“ TROCKEN, 2020 (BIO)

Pfälzer Riesling vom Schiefer: Seltenheitswert!

DPF034520



Riesling „vom Schiefer“ trocken, 2020 (BIO)

12% Vol.

26,40 €/l

19,80 €

DE-ÖKO-003

Die Terroir-Linie aus dem Hause Rebholz gehört zu den schönsten Weinwerten der Rieslingwelt. Mit dem Jahrgang erfährt das legendäre Trio, allesamt aus den Lagen ihrer jeweiligen Großen Gewächse entspringend, einen Neuzugang! Der Riesling stammt aus Burrweiler, genauer gesagt aus zwei Parzellen: dem „Schäwer“ (einer rund sieben Hektar großen VDP-klassifizierten Großen Lage) und einer 12-Ar-Parzelle, dem „Altenforst“. Diese nur wenige Kilometer von Siebeldingen entfernte Ortschaft beherbergt das Gros der Pfälzer Schieferparzellen, die ansonsten innerhalb der Weinbauregion quasi nicht mehr auftauchen. Die Parzellen befinden sich nun im Besitz der Familie Rebholz, wurden aber zuvor schon biologisch bewirtschaftet. Das erklärt auch, warum bereits im Premierenjahrgang alles wie aus einem Guss scheint. Im Hause

Rebholz herrscht Einigkeit über die Herangehensweise an grundsätzliche Themen, wie Valentin erklärt: „Der Schlüssel zum großen Wein liegt im Zulassen. Beobachten, Abwägen, Zulassen – Intuition halt: Ich denke, das ist es! Ein großes Maß an Interesse, an Experimentierfreude und an reflektiertem Bauchgefühl.“

Von derartigem Bauchgefühl kann sich manch ein Winzer eine Scheibe abschneiden! Dieser feinziselierte Riesling duftet fein nach nicht zu reifen Aprikosen, Birnenspalten und Schieferwürze. Er zeigt sich zunächst fast schon moselanisch leichtfüßig, trumpt dann aber am Gaumen auch durch eine angenehme Exotik in Form von Äpfeln, Birnen und Aprikosen auf. Unterlegt von einer geradlinigen Säure, die das Rückgrat des Rieslings bildet, legt sich der zarte und kühle Riesling über den Gaumen. „Wir haben Partien sogar in Amphoren ausgebaut, ansonsten eine klassische Mostgärung mit einigen ganzen Trauben angewandt.“ so Valentin. Man sollte hier aber keinen freakigen und verkopften Typ Wein erwarten, die mit Stahldecken versehenen Amphoren verleihen, so scheint es uns, dem Wein noch mehr Ausgewogenheit, ja Ruhe und eine einmalige Balance. Denn bei Rebholz folgt man dem Bauchgefühl, greift aber eben auch auf über Generationen gesammelte Erfahrung zurück. Das ergibt dann – wie hier – einen Riesling, der ein so schnörkelloses wie grandioses Debüt feiert!

Zu genießen ab sofort, bis 2030+.



neu





Offerte!
**TERROIR-
 ERFORSCHER
 PAKET
 AUF RÜCKSEITE!**

RIESLING „VOM ROTLIEGENDEN“ TROCKEN, 2020

Schon der „kleine“ Kastanienbusch zeigt echte Größe. Was für ein Weinwert!

DPF032020		Riesling „vom Rotliegenden“ trocken, 2020 (BIO)	12% Vol.	26,40 €/l	19,80 €
DE-ÖKO-003					

Es ist noch gar nicht so lange her, da hat man das Rotliegend in Deutschland noch als Zeitintervall des Perm betrachtet. Heute sieht man es als Gesteinseinheit. Das Rotliegend ist ein sedimentierter Kupferschiefer, der über besonders hohe Ablagerungen an Eisenoxid verfügt. Entstanden ist dieser Boden durch den Einbruch des Oberrheingrabens vor rund 45 Millionen Jahren. Damals haben sich unter anderem die Vogesen, der Schwarzwald und auch der Pfälzerwald geformt. Für Winzer wie Vater und Söhne Rebholz ist dieser damalige Bruch heute ein Segen, hat er doch für eine Vielfalt an Böden in diesem Teil der Pfalz gesorgt. Für den Wein gehört das Rotliegend zu den spannendsten Terroirs, die man sich wünschen kann; denn das hohe Maß an Eisenoxid sorgt im Wein für einen ganz eigenen Charakter. Wein und Eisen passen sehr gut zusammen, wie man auch an Weinen von der Terra Rossa oder den Crasse-de-Fer-Böden im Pomerol wie auch aus dem Blaufränkischland um Eisenstadt sehen und vor allem schmecken kann.

Der Riesling „vom Rotliegenden“ wurde im Prinzip genauso erzeugt wie die anderen Terroir-Weine auch. Er stammt im Wesentlichen aus den biodynamisch bewirtschafteten Flächen des Birkweiler Kastanienbuschs und wurde mit 7,2 Gramm Säure gelesen. Es folgte eine 24-stündige Maischestandzeit, eine natür-

liche Sedimentation, eine Spontanvergärung bis hinunter auf 1,9 Gramm Restzucker und schließlich ein Ausbau im Edelstahl.

Schon im Duft wirkt der Wein beeindruckend komplex und vielfältig in seiner Aromatik. Im ersten Moment findet man hier eine leichte Note von Petrol wie auch die einer gerade reif gewordenen Ananas. Dann geht es weiter mit Zitronen, Aprikosen und Pfirsichen. Darüber liegt aber immer der noch prägendere Eindruck von Rauch, nassem Gestein, Kräutern und leicht angeflämmtem Heu. Am Gaumen zeigt sich der Riesling beeindruckend saftig und im ersten Moment seidig. Dann bauen sich nach und nach die Kraft und der Druck auf, er wird immer würziger, immer zitrischer, immer spannungsvoller mit einem markanten Säurebogen, der eine ganze Schneise zieht und die Mineralität gleich mitbringt. Man kann diesen Wein jetzt schon hervorragend trinken, aber sein ganzes Potenzial wird er erst in einigen Jahren entfalten. Das ist schon jetzt mächtig und tief, und man darf gespannt sein, wie das Große Gewächs diesen Wein noch toppen wird, denn dieser Wein ist bereits heute großartig!

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 3032 und länger mit Freude trinken.



WEISSER BURGUNDER „VOM MUSCHELKALK“ TR., 2020 (BIO)

Hat alles und noch viel mehr: Frucht, Saft, Mineralität, Eleganz und großartiges Entwicklungspotenzial!

DPF031520



Weißer Burgunder „vom Muschelkalk“ tr., 2020 (BIO)

13,5% Vol.

32,66 €/l

24,50 €

DE-ÖKO-003

Vielleicht die redundanteste Information zuerst, um nicht sofort mit der Dauer-Lobhudelei, die sich bei den Weinen von Familie Rebholz kaum vermeiden lässt, zu beginnen: Die Farbe bei Etikett und Kapsel hat sich seit dem Jahrgang 2019 von Silber auf das Grün der Orts- / Terroirweine geändert. Ansonsten bleibt beim Weißburgunder „vom Muschelkalk“ alles gleich, gleich gut. In der ohnehin sonnenverwöhnten Pfalz bekommen die Trauben in besonders privilegierten Parzellen

mit Süd-West-Exposition in der Siebeldinger-Spitzenlage „Im Sonnenschein“ (wie der Name schon sagt) viel Sonne ab. Bei Rebholz wird spät – im entspannten Jahrgang 2020 hatte sich die Lese aufgrund der Witterung insgesamt nach vorne verschoben – und selektiv in mehreren Durchgängen handgelesen. Die Lage vereint unterschiedliche Böden, die Weißburgunder-Reben stehen auf den namensgebendem Muschelkalkboden, der vor 220 Millionen Jahren entstand. Kalkböden und beste Burgunder gehören einfach zusammen, bei den erklärten Burgund-aficionados von Rebholz sowieso. Grundsätzlich ein karger Boden, der kräftige Weißburgunder hervorbringt, die ohne Holzeinsatz zum Betonen der Rebsorten-Typizität und des Terroirs ausgebaut werden. Diese Art Kalkboden ist eine großartige Voraussetzung für große, elegante und langlebige Weine – Charakterweine mit Struktur!

Der reduktive Ausbau im Edelstahl sorgt bei diesem Weißburgunder für präsenze gelbe Früchte im Bouquet. Eine „kühle“ Birne ist auch dabei, ansonsten erfreut viel Aprikose. Dazu gesellt sich eine dezente, leicht grünliche Nussigkeit und ein „meeresfrischer“ Hauch von Jod. Eine anfangs verschlossene Würze wandelt sich zu verführerisch-weißblütiger Jasminduftigkeit, löst die das Terroir betonende feinrauchige Mineralität „bruchlos“ ab. Dieser noch ungemein jugendliche Wein changiert ständig und entwickelt sich mit zunehmender Belüftung immer weiter, wird dabei sehr schnell zugänglich, wie es der erste Schluck auch prompt demonstriert. Am Gaumen zeigt er sich saftig, fruchtig, vollmundig und druckvoll, aber nicht fett oder breit ausufernd. Für wunderbare Frische sorgen eine präsenze, gut integrierte Säure und die salzige Mineralität. Das verleiht diesem Weißburgunder-Traumstoff eine niemals ermüdende charmante Eleganz. Es wäre fast schade (aber oh so köstlich!), diesen genialen Ortswein – oder doch eher GG-„Zweitwein“? – jetzt schon zu trinken, denn die Zeit spielt den Gewächsen vom „Typ Rebholz“ bekanntermaßen in die Hände, denn der Südpfälzer Vorzeigebetrieb erzeugt Weine, die mit ein wenig Geduld immer besser werden und blendend reifen. Eine Erkenntnis, die natürlich keine Neuigkeit ist und sich hier sicherlich blendend bewahrheiten wird!

Ab sofort, noch besser ab 2022 und bis etwa 2028.



CHARDONNAY „R“ TROCKEN, 2019 (BIO)

Warum Chardonnay von Rebholz so gut ist?

DPF032319		Chardonnay „R“ trocken, 2019 (BIO)	13% Vol.	50,66 €/l	38,00 €
DE-ÖKO-003					

Der Chardonnay „R“ zählt schon lange zu den Ikonen jener Rebsorte, deren größtes Vorbild sicherlich die Weine Burgunds sind. Im Hause Rebholz sprechen allerdings viele Begebenheiten dafür, dass auch in Deutschland ein Wein von großem Format möglich ist. Allein die Tatsache, dass die Reben hier auf Löss stehen, also ockergelbem und sehr kalkreichem Schluff, prädestiniert jene Lagen für den Anbau von Chardonnay. Denn auch im Burgund sind es Kalklagen, welche erstklassigen Chardonnay erst ermöglichen. Seit mittlerweile knapp 15 Jahren erzeugt die Familie Rebholz Weine unter ökologischer Bewirtschaftung. Das Stichwort Nachhaltigkeit wird hier gelebt und garantiert Böden und Reben, die voller Kraft und Gesundheit strutzen. Den wichtigsten aber Faktor, die keine andere Herangehensweise ersetzen kann, stellt aber das Rebalter dar. Bereits seit den 1980er Jahren setzt die Familie Rebholz auf die Rebsorte, als sie in Deutschland quasi nicht existent war. Damit zählen diese Reben zu den ältesten, die sich überhaupt auf deutschem Boden finden. Es sind die alten Reben, der Rebschatz, der diesen Wein so einzigartig macht! Ausgebaut in überwiegend neuen Barriques aus fran-

zösischer und Pfälzer Eiche duftet er fein nach Mai-glöckchen, Honigmelone und Birnen. Das Holz gibt dem Wein einen zarten Fumé-Charakter, der in Verbindung mit den kalkreichen Lagen Chardonnay von tiefer und satter Textur ermöglicht. Der Ausbau des Weins auf der Feinhefe von rund neun Monaten ist dabei bewusst nicht zu lange gewählt. So bleibt der Chardonnay fein und „auf Zack“. Assoziationen an einen guten Corton-Charlemagne, der immer von viel Kraft geprägt ist, sind keine Seltenheit. Hier stimmt wirklich alles. Und so verwundert es uns nicht, dass dieser Vorzeige-Chardonnay seit vielen Jahren ein Gastro-Klassiker ist. Denn wo sonst bekommt man derart guten Chardonnay zu solch fairem Preis?

PS: Der Reserve-Chardonnay ist ein idealer Essensbegleiter zu Steinbutt in Vanille-Buttersauce, Kaninchenkeule mit Pfifferlingen oder Knollensellerie-Lasagne.

Dieser Wein profitiert wie alle Weine von Hansjörg Rebholz enorm von 1-2 weiteren Jahren Flaschenreife. Ab sofort und sicherlich über 10+ Jahre.



BURGUNDER & GROSSE GEWÄCHSE

IM SONNENSCHNEIN „R“ SPÄTBURGUNDER GG, 2016 (BIO)

96 Punkte: „Eine Ode“ (2. Platz VINUM Weinguide)

DPF030716		Im Sonnenschein „R“ Spätburgunder GG, 2016 (BIO)	85,33 €/l	64,00 €
DPF030716M		Im Sonnenschein „R“ Spätburgunder GG, 2016 (BIO) MAGNUM	89,33 €/l	134,00 €

DE-ÖKO-003

Keine Kompromisse! Wie Familie Rebholz tickt, veranschaulicht vielleicht dieses Großes Gewächs vom Spätburgunder am besten. Der Spätburgunder des Jahrgangs 2016 erscheint nun erstmals im Herbst 2021. Er gewann im VINUM Weinguide damals die Auszeichnung als zweitbesten aller verkosteten Spätburgunder, auf Augenhöhe mit dem damaligen Sieger, beide erhielten 96 Punkte. Doch Hansjörg, Hans und Valentin haben den Lorbeerkrantz danjbar entgegengenommen, ihren prämierten Wein aber weiterhin im Keller schlummern und reifen lassen, um ihn nun, drei Jahre später zu veröffentlichen. So ein Selbstbewusstsein, so eine Kompromisslosigkeit muss man sich leisten können! Dass sich diese Weitsicht nun aber doppelt auszahlt, begeistert uns um so mehr. Der Spätburgunder des – mittlerweile hochgepriesenen 2016er-Jahrgangs – duftet fein nach Hagebutten, Himbeeren und auch etwas Brennessel. Das Bouquet ist offen, in sich

enorm stimmig, wie man es eben von großen Weinen kennt, die sich dank entsprechender Geduld nun behutsam entfalten. Man kann mit jedem Kreisen des Burgunderkelchs neue Facetten im Wein finden, bevor man ihn überhaupt zum Munde führt. Dort besticht das Große Gewächs durch extrem feine rote Frucht, die von einer subtilen Würze und feinem Tannin ummantelt wird. Ein Spätburgunder, der erneut unterstreicht, warum die Südpfalz für Burgundersorten prädestiniert ist, der einen Pfälzer Charakter besitzt und doch auch die vielgerühmte Finesse und Balance der Rebsorte veranschaulicht. Einfach ein großer Wein. Und das Schönste: Er zeigt dies nun auch!

Zu genießen ab Freigabe im Herbst 2021, Potenzial bis 2035+.

in Subskription, Auslieferung ab September 2021

96 Punkte
VINUM WEINGUIDE



IM SONNENSCHWEIN WEISSER BURGUNDER GG, 2020 (BIO)

Ungeschminkter Weißburgunder mit ganz eigener Philosophie

DE-ÖKO-003

DPF030420		Im Sonnenschein Weißer Burgunder GG, 2020 (BIO)	64,00 €/l	48,00 €
DPF030420M		Im Sonnenschein Weißer Burgunder GG, 2020 MAGNUM (BIO)	68,00 €/l	102,00 €

in Subskription, Auslieferung ab September 2021

Es gibt zwei Schulen beim Weißburgunder, die für uns beide ihre Berechtigung haben. Den französisch orientierten Burgunder, der niemals auf Holz und Hefeausbau verzichtet, dabei unter feinstem Holzeinsatz einen Strukturwein ergibt und den Puristen, der die Mineralität und Geradlinigkeit der Rebsorte behalten will, dabei auf neutralen Ausbau und Klarheit setzt. Hansjörg Rebholz und seine beiden Zwillingssöhne, Hans und Valentin, die seit zwei Jahren ihre Ideen federführend im Betrieb einbringen, sind klare Vertreter letztgenannter Philosophie. Für sie verdeckt Barrique die Feinheit des Weißburgunders, genauso wie jegliche Fruchtsüße nur verschleiert, drum bauen sie ihn im Stahl aus und lassen ihn so trocken wie nur möglich vergären.

Um diesen kargen Stil zu fahren bedarf es eines großen Terroirs, sonst wirkt das Resultat blass und mager. In der sonnenverwöhnten Südpfalz bietet sich dafür der „Im Sonnenschein“ an. Die GG-Lage hat unterschiedliche Böden, die Weißburgunder stehen auf Muschelkalk, der vor 220 Millionen Jahren entstand. Kalk und große Burgunder

gehören einfach zusammen. Zudem bekommen die Trauben in dieser besonders privilegierten Lage mit Südausrichtung extrem viel Sonne ab, geraten hocharomatisch. Das Ergebnis ist ein feiner Weißburgunder, der zart aus dem Glas steigt, dabei frei von Röstnoten auskommt und trotzdem zart rauchig erscheint. Es duftet flintig und salzig, auch nach reifen Zitronen und weißen Blüten. Diese blanke Erscheinung, die pure und strahlende Art hat etwas Erhabenes. Am Gaumen ist der „Im Sonnenschein“ blank und geschmeidig, erneut mineralisch-salzig, besitzt aber auch feinen Schmelz, ohne zu sehr in Cremige abzudriften. Ein Wein, der eine klare Kante besitzt und sich doch immer ausgewogen und fein zeigt. Weißer Burgunder, der den Boden transportiert und dabei den Ausbau in den Hintergrund rückt. Das muss nicht jedem gefallen, dürfte aber die Herzen aller Puristen höher schlagen lassen.

Nach Freigabe im Herbst 2021 für ein primärfruchtiges Trinkfenster zu genießen, Höhepunkt 2025 bis nach 2033.

MANDELBERG WEISSER BURGUNDER GG, 2020 (BIO)

„Terroirwein par excellence.“ – Hansjörg Rebholz

DE-ÖKO-003

DPF033220		Mandelberg Weißer Burgunder Großes Gewächs, 2020 (BIO)	64,00 €/l	48,00 €
DPF033220M		Mandelberg Weißer Burgunder GG, 2020 (BIO) MAGNUM	68,00 €/l	102,00 €

in Subskription, Auslieferung ab September 2021

Die Lage Birkweiler Mandelberg liegt 500 Meter südöstlich vom „Kastanienbusch“ entfernt. Dort stehen die Rebholz-Rebstöcke in 250 Metern Höhe an einem wind- und regengeschützten Osthang. Wie der „Siebeldingen im Sonnenschein“ und „Birkweiler Kastanienbusch“ gehören die Lagen zu den „VDP.Große Lagen“ und ohnehin zu den besten in der ganzen Pfalz. Die Reben wurzeln in 240 Millionen Jahren alten Muschelkalkböden. Die Steine speichern einerseits die Tageswärme, die sie in der Nacht abzugeben, andererseits sind sie für den hohen freien Kalkanteil im Boden verantwortlich. Dieser Kalkanteil, ähnlich wie er im Burgund und in der Champagne vorkommt, ist eine ideale Voraussetzung für den Anbau der weißen Burgundersorten. Und die Unterschiede in den Kalkböden ergeben einen noch differenzierteren Weinstil als ihn der qualitativ gleichwertige „Sonnenschein“ zulässt! Der „Mandelberg“ zeigt eine höhere Reife, Konzentration und Dichte, hat mehr Volumen und Frucht gegenüber dem doch sehr puristischen „Im Sonnenschein“. Beim 2020er zieht Hansjörg Rebholz Parallelen zum 2007er, der sich, wir können dies durch einige „Zehn-Jah-

re-danach-Proben“ bestätigen, als formidabler Jahrgang erwiesen hat, dessen anfängliche Fruchttintensität mit der Reife abgeschmolzen ist, aber genügend Substanz gelassen hat, die den Weinen eine (scheinbare) Alterslosigkeit verleiht. Regelrecht zitrisch duftet es hier aus dem Glas, duftige Meyer-Zitronen, Pomelo und Grapefruitarabie begleiten den Eindruck. Während die Nase sich voll und ganz den Agrumen widmet, besticht der Mandelberg am Gaumen durch Cremigkeit, seidige Struktur und feine Würze. Er zeigt sich kraftvoll und ausgewogen, erinnert sogar an grünen Rhabarber, unterlegt von Meeressalz und einer hauchfeinen Phenolik, die noch andeutet, in welchem embryonalen Stadium sich dieser Weißburgunder befindet. Nicht ein Jota Exotik findet sich in diesem Wein, und doch überzeugt er durch Schmelz und Kraft am Gaumen. Dieser großartige, knochentrocken vergorene „Mandelberg“, frei von jeglichen Barriquenoten und dienender Fruchtsüße, feiert den Minimalismus à la Rebholz – opulent ist das Terroir!

Ab Freigabe im Herbst 2021 zu genießen, Höhepunkt wohl 2023 bis 2032+.

Next Generation: Valentin und Hans sind die Zukunft dieses Vorzeigebetriebs

© Peter Bender

2019:
95-96 Punkte
ROBERT PARKER

GANZ HORN RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2020 (BIO)

Der Ganz Horn entspringt dem typischsten Terroir der Pfalz: Buntsandstein

DE-ÖKO-003

DPF031720	 Ganz Horn Riesling Großes Gewächs, 2020 (BIO)	68,00 €/l	51,00 €
DPF031720M	Ganz Horn Riesling Großes Gewächs, 2020 (BIO) MAGNUM	72,00 €/l	108,00 €

in Subskription, Auslieferung ab September 2021

Das „Siebeldinger Ganshorn“ war vor der Weingesetzänderung von 1971 eine Lage im heute als VDP.Große Lage geadelten „Siebeldinger Im Sonnenschein“. Kein Wunder, dass Hansjörg Rebholz es sich bei seiner Typ-Rebholz-Naturwein-Philosophie seit 2007 nicht nehmen lässt, die Trauben aus dem „Schotterhang“ für sein Riesling Großes Gewächs separat zu selektionieren und auszubauen. Zu speziell und bestens geeignet für Riesling ist der Boden, den neben pfalztypischen Buntsandstein eine Mischung aus Kies, Lehm und Sand prägen. Mit sensationellen Auszeichnungen wurde der Rebholz'sche Instinkt vielfach ausgezeichnet. Allein im letzten Jahrgang räumte das Große Gewächs 95-96 Punkte in Robert Parker's WINE ADVOCATE ab und Stuart Pigott (JAMES SUCKLING) vergab sogar 97 Punkte.

Im Jahrgang 2020 zeigt sich jener Riesling am kräftigsten von allen vier Großen Gewächsen. Es ist der intensive Riesling, der mit würziger Nase, Anklängen von Zitronen, ja eher frisch geriebenen Zesten, Birnen und Apfelschnitzen von Streuobstwiesen zu überzeugen weiß. Das lädt ein, regt förmlich den Durst an und wirkt in seiner Klarheit äußerst nobel und geschliffen. So zeigt sich der Riesling auch am Gaumen, wo er seidig und elegant über die Zunge gleitet. Dabei offenbart er eine rauchige, faste flintige Aromatik und stets

Anklänge von Birnen und feinste Mineralität, die mit ihrer salinen Ausstrahlung wie eine weiche Feder den Gaumen kitzelt und sich mehrfach im Abgang zeigt. Eine reife, perfekt eingebundene Säure zieht den Weißwein bis weit in den Nachhall, verleiht ihm – bei aller Frucht – Frische. Ein heller, klarer Kopf, so sortiert und präzise wie ein im Bauhaus-Stil errichtetes Haus. Das *ameublement* ist ganz im Rebholz-Stil gehalten, bringt also enormes Entwicklungs- und Reifepotenzial mit!

Geduld und Zeit sollten Sie, liebe Kunden, bei diesem weiteren Langstreckenläufer aus der Kollektion von Großen Gewächsen auch mitbringen. Das ist jetzt schon faszinierend, wie er athletisch und ohne Speck kraftvoll heranstürmt und für lange Zeit mitreißt. Mit seiner irren Physis aus nobler Frucht, reifer und wohltuendem Säure-Zug wird ihm über ein Jahrzehnt hinaus die Puste kaum ausgehen. Er wird sich seine Kräfte ohne Faszinationsverlust nur ein wenig eleganter einteilen und weiter auf die vordersten Medaillenplätze preschen.

Ab Freigabe im Herbst 2021, besser allerdings ab 2025 bis 2034 zu genießen.



IM SONNENSCHEN RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2020 (BIO)

Im Sonnenschein – von 220 Millionen Jahre alten Muschelkalkböden

DE-ÖKO-003

DPF030520	 Im Sonnenschein Riesling Großes Gewächs, 2020 (BIO)	68,00 €/l	51,00 €
DPF030520M	Im Sonnenschein Riesling GG, 2020 (BIO) MAGNUM	69,33 €/l	104,00 €

in Subskription, Auslieferung ab September 2021

In der Lage „Siebeldingen im Sonnenschein“ stehen nicht nur die Rebholz' Weißburgunder-Rebstöcke auf Muschelkalkboden, sondern weiter südlich seit 2008 auch die Rieslinge für sein Ausnahme-Großes Gewächs mit bis zu 60 Jahre alten Anpflanzungen. Die Rebholz-Parzellen liegen in den besten Partien der 100 Hektar großen Lage. Ganz im Sinne seiner Naturwein-Philosophie präsentiert Hansjörg Rebholz einen wahrhaften Grand Cru, der vorbildlich und begeisternd Rebsorte, Terroir und Jahrgang widerspiegelt. Ihre unvergleichliche Lagenvielfalt um Siebeldingen herum, verdankt Familie Rebholz den Verwerfungen des Rheingrabens sowie dem Pfälzer Wald, der sich hier anhebt. Dies bringt unterschiedlichste Gesteinsformationen hervor und ist die Basis allen Schaffens unseres Siebeldinger VDP-Weinguts.

Der 220 Millionen Jahre alte Muschelkalkboden aus der Trias-Zeit bringt einen Riesling hervor, der es in sich hat. Hansjörg Rebholz über die Lage: „Im Großen Gewächs geht unser Herzstück ein. Wir lesen hier nur die alten Reben im Weinberg.“ Seit seiner Klassifizierung als Großes Gewächs hat jener Riesling einen stilistischen Wandel vollzogen. Die gelbe Frucht wurde über die Jahre reduziert, heute zeigt er mehr Kante und ein

gar in der Jugend betonteres Terroir. Und so deuten sich die feinen Düfte von Nashi-Birnen, Limettenabrieb sowie einem Hauch Myrrhe auch nur zart an. Am Gaumen zeigt sich die Lage als intensiver, pffiger Riesling, der ob seiner feinen Salzigkeit, seines klaren Schliffs und feiner Textur förmlich über den Gaumen gleitet. Seine Seidigkeit, für den Jahrgang 2020 ganz typisch, zeugt von Grazie. Erwähnenswerten Restzucker gibt es nicht, der Wein ist komplett durchgegeren und zählt damit unserer Einschätzung nach zu den charakterstärksten der gesamten Pfalz.

Liebe Kunden, denken Sie darüber nach, sich ein eigenes Lagenwein-Paket aus den GGs von Rebholz zu schnüren! Große Weine, die ihr Terroir exemplarisch zeigen, ja ausspielen. Denn da ist der „Kastanienbusch“ vom roten Schiefer, monolithisch, zupackend und kerzengerade in seiner Expressivität. Und der präzise „Ganz Horn“, auf Buntsandstein gewachsen, der wie als Bindeglied zwischen der straighten „Kastanienbusch“-Intensität und dem kraftvollen „Im Sonnenschein“ wirkt.

Ab Freigabe im Herbst 2021 zu genießen. Höhepunkt wohl ab 2025 bis 2038.



SCHÄWER RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2020 (BIO)

Neuzugang im GG-Bereich! Ein Großes Gewächs. Vom Schiefer. Aus der Pfalz. Ein Unikat!

DPF034420  Schäwer Riesling Großes Gewächs 2020 (BIO) 68,00 €/l 51,00 €
DE-ÖKO-003

in Subskription, Auslieferung ab September 2021

Die Pfalz ist mehrheitlich vom Buntsandstein geprägt, der sich vor allem entlang der Mittelhardt erstreckt. Die Südpfalz und speziell jene Gemarkungen Siebelingens stellen da geologisch betrachtet bereits ein Kleinod und eine echte Ausnahme dar, kaum an einem anderen Fleck der Pfalz gibt es derartig viele Bodenformationen. Sie bilden die Grundlage der terroirgeprägten Weine der Familie Rebholz. Mit dem Jahrgang 2020 gibt es Zuwachs im Hause. Und der hat Seltenheitswert: Das erstmals abgefüllte Große Gewächs aus dem Burrweiler Schäwer entspringt einer Schiefer-Lage! Von diesen gibt es kaum eine Handvoll an der gesamten Pfalz – Hans und Valentin bewirtschaften nun gleich zwei davon. Sie befinden sich in Burrweiler, rund fünf Kilometer nördlich vom Siebelinger Weingutssitz entfernt. Valentin und Hans schwärmen für die Lage: „Grauer Devonschiefer prägt den „Schäwer“, dessen Namensgebung der Pfälzer Mundart für Schiefer entspringt. Wie beim Kastanienbusch, handelt es sich beim Schäwer um einen Südhang, hier mit leichter Südost-Orientierung. Bis in knapp 300 Meter Höhe erstreckt sich die Lage, etwas weniger steil als der Kastanienbusch, dafür ebenfalls direkt am Waldrand gelegen.“ 7,2 Hektar sind hier als Große Lage klassifizierte Fläche, die Reben der Rebholz-Parzelle wurden bereits 1996 gepflanzt.

Was uns am Großen Gewächs im Debütjahrgang begeistert: Er schmeckt bereits durch und durch nach Rebholz! Diese über Generationen in allen Facetten herausgearbeitete und mittlerweile glasklare Stilistik ist hier völlig im Wein aufgegangen. Ein feiner, seidiger Purist, der nach grünen Äpfeln und weißen Blüten duftet, mit Luft an schüchterner Zitrusausprägung gewinnt und von feiner Würze unterlegt ist. Geradlinig, im Nachhall, dann wieder zitrisch, dabei glasklar, präzise und wie mit dem Lineal gezogen – ganz so, wie man es vom durchgegohten Schiefer-Riesling erwartet. Man fühlt sich hier an feinste Gewächse von Nahe oder Mosel erinnert und doch fügt sich dieser Riesling eindeutig dem Rebholz'schen Stil, zeigt seine Herkunft. Das macht den Wein so groß und das Gesamtwerk der Familie noch ein Stück größer, als es bereits ist.

Auch wenn es bei diesem Neuzugang noch keine Erfahrungswerte in Punkt Reifepotenzial gibt, lehnen wir uns gerne aus dem Fenster und behaupten – analog zu den anderen Großen Gewächsen des Hauses: 15–20 Jahre sind gewiss!

neu



KASTANIENBUSCH RIESLING GG, 2020 (BIO)

Ganzer Stolz der Familie Rebholz und das Kernstück der legendären Lage!

DE-ÖKO-003

DPF030620	 Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs, 2020 (BIO)	76,00 €/l	57,00 €
DPF030620M	Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs, 2020 (BIO) MAG	80,00 €/l	120,00 €
DPF030620D	Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs, 2020 (BIO) DM	83,33 €/l	250,00 €

Der Birkweiler Kastanienbusch ist eine der berühmtesten Einzellagen an der Südlichen Weinstraße, im Grunde der ganzen Pfalz. Das Große Gewächs stammt aus einem steilen Südhang, der im Westen dieses natürlichen, windgeschützten und heißen Talkessels von den namensgebenden Esskastanienbäumen begrenzt wird. In diesem Herzstück der mit 320 Metern höchsten Pfälzer VDP-Großen Lage besteht der Boden aus vor Millionen Jahren entstandenem Rotliegendem.

Während das sehr warme Klima für kraftvolle Weine mit feiner Frucht sorgt, die subtile Nuancen von Heublüten aufweisen, addiert der Rotschiefer kräutrige Würze – und, klar, Struktur und Mineralität. Eigentlich, so zeigt die Erfahrung bei Rebholz, braucht er ein wenig Zeit, um sein volles Aromenpotenzial zu entfalten. In den 3,5 Hektar Weinlagenbesitz kann aufgrund der Steilheit nur manuell geerntet werden und die Trauben werden in Körben zum Wagen getragen. Erst nach dem Vergären entschied das Weinkeller-Team, welche Partien in dieses von Liebhabern stets gesuchte Kastanienbusch-Große Gewächs wandern. Nach 24 Stunden Maischestandzeit, wie generell bei allen Weinen, wurde der Wein vollständig im Edelstahl vergoren. Beim Kastanienbusch kommt eine eigene Selektionshefe zum Einsatz, weil er schlechter auf Spontanvergärung reagiert und auf jeden Fall zügig vergären soll,

in Subskription, Auslieferung ab September 2021
auch um keinen Langgärer mit Bitternoten zu erhalten. Der Wein wird schnell von der Hefe genommen, damit er nicht breit wird und von seiner charakteristischen Präzision verliert.

2018 erntete das Große Gewächs satte 19/20 Punkten im WEINWISSER, zählte damit zu den absoluten Jahrgangsfavoriten eines von Wärme geprägten Jahres. 2019 – ein Jahr, das analytisch ähnlich warm war – stand mit 99 Punkten (JAMES SUCKLING) ebenso auf dem Siebertreppchen. Und nun kommt 2020, erneut ein warmes und trockenes Jahr ... in dem der „Keschtebusch“ mit aller Macht auftrumpft und beweist, warum wirklich große Lagen ihren legendären Ruf zementiert haben: Sie schweben über den Jahren.

Feingliedrig und würzig duftet es hier aus dem Glas, expressiv, mit einem Wechselspiel aus Introvertiertheit und Extrovertiertheit. Ein zaghaftes Hervorlugen? Nicht unbedingt, eher eine Andeutung von Größe, eine Vorahnung von dem, was auf uns zukommen wird, woran wir teilhaben dürfen! Allein die Würzexplosion am Gaumen, das feine phenolische Spiel, die Markanz, die sich hier nochmals von den restlichen, in ihrer Struktur eher seidigeren Großen Gewächsen abhebt – all dies sind Attribute, die uns den Kastanienbusch in seiner Eigenständigkeit erkennen lassen. Ein eleganter Riesling, der trotzdem Rasse zeigt, einen weichen Kern besitzt aber eine feine, leitende Struktur, die für Spannung sorgt. Er ist der Panther aus Rainer Maria Rilkes berühmtestem Gedicht, hier in seiner Jugend förmlich eingesperrt und dennoch kaum zu bändigen. Er muss mit Reife in die Freiheit entlassen werden, offenbart dann seine ganze wilde Natur und eigentliche Schönheit, wird dann, wir sind uns sicher, wieder zum erhabensten aller Rieslinge aus dem Hause Rebholz. Es ist die Rebholz'sche Hermannshöhle oder das, was der Halenberg für Emrich-Schönleber und die Abtserde für Klaus Peter Keller ist. „2020 ist für Rebholzverhältnisse ein Jahrgang, der in der Jugend schon ganz schön gut schmeckt., so Valentin, der hinzufügt: „Kein Jahrgang der zwingend Zeit braucht aber gut reifen wird.“ Kastanienbusch ruht in sich, gehört zur Liga der allerbesten Rieslinge des Jahrgangs, weil er die Paradoxien der großen Weine, Dichte, Kraft und Leichtigkeit königlich vereint oder um es in den Worten von JAMES SUCKLING zu beschreiben: „Anders als alles andere aus der Pfalz“!

Potenzial von 2024 bis 2040+.



© Nathalie Dautel



© Peter Bender



WEINGUT WILLI SCHAEFER

GRAACH

*„2020: Größe zeichnete sich schon
früh im Weinberg ab!“*

Aufwertung auf 4,5 Sterne: „Wir lieben halt diesen positiv traditionellen und dabei gleichzeitig unvergleichlich hochfeinen einmaligen Stil des Hauses!“ – VINUM Weinguide 2021

4 Trauben: „Das schwingt von A-Z“ – Gault&Millau 2018

„Über alle Qualitätsstufen hinweg ist die Säurestruktur animierend bei zupackender Mineralstruktur, guten Extrakten und ausdrucksstarker lagentypischer Aromatik.“ – Christoph Schaefer über den Jahrgang 2020

„Wir versuchen keinen Wein zu machen, den der Jahrgang nicht hergibt.“ – Christoph Schaefer

„Willi Schaefer und Sohn Christoph sind die besten Winzer in Graach (aber nur vier Hektar groß), Mosel-Riesling vom Feinsten: rein, kristallin und federleicht; lohnend in allen Qualitätsstufen.“ – Hugh Johnson („Pocket Wine Book 2021“)

Hat gut lachen: Christoph Schaefer freut sich über einen wunderschönen Jahrgang!

„KULTPRODUZENT“

STEPHAN REINHARDT

(„THE FINEST WINES OF GERMANY“)

Christoph Schaefer, wie schon sein Vater einer der Stillen und Leisen im Lande, der so bescheiden auftritt, dass viele in Deutschland gar nicht mal richtig bemerkt haben, welche Weltklasseweine in seinen legendären Lagen wachsen und es wieder einmal das Ausland gewesen ist, das zuerst die unvergleichlichen Rieslinge mit ihrem unverwechselbaren Stil hymnisch feierte, hat eine klare Vorstellung, eine echte Mission: glockenklare Mineralität im Schiefer zum Klingen zu bringen! In seinem kleinen (nur vier Hektar!), aber feinen Königreich kümmert er sich eigenhändig um sein Volk: traumhaft alte Rebstöcke besten genetischen Ursprungs, teilweise wurzelecht und ural (!), die wunderbare kleinbeerige Träubchen tragen, und die sich mit ihren tiefgründigen Wurzeln in den steilen Moselhängen in einen weltberühmten Schatz eingegraben haben, verwitterter, weicher Schieferboden der allerfeinsten Art. Seine eleganten, so ungemein trinkanimierenden Rieslinge besitzen eine messerscharfe Mineralität, es sind unvergleichlich schlanke, rassige Weine mit enormer Ausstrahlung. „Ihre aromatische Brillanz sowie ihre markante rassige Säure haben sie zum Gegenstand eines internationalen Kults gemacht“, notiert Stuart Pigott begeistert!

Wie immer bei den großen Winzern der Welt liegen die Ursachen der singulären Qualität (neben der begnadeten handwerklichen Winzerkunst der „Urtraditionalisten“ aus der sympathischen

Schaefer-Dynastie) in den Weinbergen. Und hier gibt es erhebliche mikroklimatische Unterschiede zu den benachbarten großen Wehlener und Bernkasteler Lagen: Nicht nur die Häuser des Orts, sondern auch Uferwiesen trennen diese weltweit gerühmten Lagen vom Flusslauf der Mosel, so dass hier eine deutlich anders geartete Thermik besteht. Und die tiefgrauen Schieferböden in den extrem steilen Hängen des Domprobsts (60 bis 70 % Steigung) und des Himmelreichs, die sich unmittelbar hinter den letzten Häusern von Graach majestätisch erheben, entstehen unter den Händen eines zurückhaltenden Winzerstars traumhaft feine Rieslinge, die seit Jahren zu unseren Lieblingsweinen gehören!

Ein gewichtiges Indiz für die einzigartige Güte der Graacher Lagen kann man in der Geschichte finden. Heutzutage mögen andere Gemeinden mit medial aktiveren Winzern und modernem Marketing im Rampenlicht der Weinwelt stehen, aber in der preußischen Klassifizierung der Moselweinberge von 1816 bis 1832 sind die Weinberge Graachs höher bewertet als die jeder anderen Gemeinde der gesamten Mosel, Saar und Ruwer! Seien Sie versichert, wertere Kunden, dass die preußischen Steuererheber sehr genau wussten, was sie taten. Und in diesen grandiosen Lagen vinifiziert der ausnehmend sympathische „König von Graach“, Christoph Schaefer (wie vor ihm sein hoch talentierter und ebenso sympathischer Vater Willi – der Apfel fällt eben nicht weit vom Stamm), absolute Weltklasseweine, die sich in den angelsächsischen Ländern einer fabelhafter Reputation erfreuen. Diese in ihrer messerscharfen Mineralität und unvergleichlichen Brillanz unnachahmlichen Rieslinge sind Glücksfälle im Leben eines jeden Weinliebhabers! Klassischer, finessenreicher, mineralischer und feinfruchtiger kann die Mosel gar nicht schmecken!

Bedenken Sie bitte auch, liebe Kunden: Diese enorm lebendigen Rieslinge besitzen ein zu Recht legendäres Reife- und Entwicklungspotenzial – ohne jemals ihre Frische zu verlieren! Bei den Spätlesen reden wir hier von 20 bis 30 Jahren und mehr, bei den Auslesen von bis zu einem halben Jahrhundert. Von Jahr zu Jahr werden sich diese Köstlichkeiten weiterentwickeln und dabei an Mineralität, ja Komplexität zulegen, Schichten um Schichten sich entfaltender Finesse und Eleganz. Das kaleidoskopartige Aromenspektrum dieser legendären Lagen ist dabei stetigen Veränderungen unterworfen. Aber eines bleibt dabei stets gleich: Die Moselmythen aus dem Himmelreich, dem Domprobst sowie der Wehlener Sonnenuhr, bereiten in jeder Phase ihrer Entwicklung Trinkspaß ohne Ende. Nichts ist schwer, alles so verspielt, leicht und fein! Ein Tanz der Schmetterlinge!

PS: Wann immer wir auf der Weinkarte eines Restaurants frucht-süße Schaefer-Rieslinge entdecken, die schon ein paar Jahre auf der Flasche hinter sich haben, ordern wir sie unverzüglich und sind jedes Mal begeistert: Diese fabelhaften, feinsinnigen, ungemein dichten, dabei schwebenden und traumhaft mineralischen Rieslinge schmecken solo getrunken hervorragend und sind schlichtweg geniale Essensbegleiter. Diese Spitzen-Rieslinge präsentieren sich noch nach Jahren, Jahrzehnten knackig frisch und glockenklar mineralisch! Das ist ganz großes Kino, das sind absolute Weltklassegewächse von Willi Schaefer!

DER JAHRGANG 2020

Liebe Kunden, man kann über den Jahrgang 2020 nicht berichten, ohne zuvor die enormen Erfolge des 2019ers zu erwähnen. Bei Willi Schaefer erleben wir eine Konstanz, die nur die allerwenigsten Weingüter aufweisen, ohne dass der einzigartige Stil des Hauses jemals kompromittiert wurde. Darum sind die Weine von Andrea und Christoph Schaefer seit vielen Jahren oft schon im Voraus vergeben, weil komplett reserviert. Wer die Weine kennt, möchte sie jedes Jahr genießen und vertraut darauf, dass die Schaefer alles aus dem Jahrgang herausgeholt haben. Das entspricht auch ganz Christophs Arbeitsweise, der bei unserer diesjährigen Verkostung sagte: „Im Herbst denken wir nicht ans Vermarkten, sondern daran, den Jahrgang, so wie er sich darstellt und gewachsen ist, bestmöglich einzufahren.“ Im letzten Jahrgang haben sich die Kritiker überschlagen, es war auch für uns die vielleicht beste Kollektion, die wir seit Christoph die Leitung des Weinguts übernommen hat, erleben durften. Ganze sechs Weine landeten auf den Bestenlisten des VINUM Weinguides (darunter die beste Spätlese sowie die beste Auslese des Jahres): „Nach den wirklich schon auf höchstem Niveau befindlichen Kollektionen der Jahre 2018 und 2017 war dies nochmals eine Steigerung, die uns dazu bewog, mit Freude einen halben Stern den Vieren hinzuzufügen. Wir lieben halt diesen positiv traditionellen und dabei gleichzeitig unvergleichlich hochfeinen einmaligen Stil des Hauses!“ MOSEL FINE WINES bewertete drei Rieslinge der Kollektion mit 98 Punkten, John Gilman (VIEW FROM THE CELLAR) zeigte sich von den Weinen mit „den schönsten Fruchtausprägungen, die man in der Welt des Weins vorfinden kann“ begeistert und Stuart Pigott zückte für mehrere Weine zwischen 98 und 99 Punkten. Viel mehr geht nicht!

Nach solch euphorischen Kritiken und einer Phalanx buchstäblich epischer Rieslinge, wird jeder Folgejahrgang natürlich daran messen – umso mehr freut es uns, dass die 2020er, wie vielerorts in Deutschland, in die Fußstapfen der 2019er getreten sind. Sie bewegen sich in einer ähnlichen Aromenwelt, haben sich – zugunsten eines früheren Trinkfensters – noch mehr der Eleganz verschrieben. Schon ganz früh deutete sich an, dass der 2020er bereit war. Nach einem trockenen und milden Winter, der durch erfreuliche Februar-Niederschläge und eine frühe Blüte im Frühling abgelöst wurde, schien es, als könnten die Trauben ihre Weinwerdung kaum erwarten. Dazu Christoph: „Wir haben immer wieder die Trauben im Weinberg probiert, öfters als üblich, stellten dabei fest, dass diese bereits enorm schmeckten. Das zeigt auch, dass man sich kaum mehr auf die traditionellen Prinzipien stützen kann. Das Lesefenster wird zudem enger, der Druck größer, der Spielraum kleiner. Wenn die Trauben bereits im September schmecken, darf man nicht mehr warten, denn die Finesse wird schnell überschritten oder neigt gar zur Fäulnis.“ Aufgrund der schnellen Reifung mussten sich die Schaefer auf eine frühe, recht rasche Lese einstellen (Beginn: 14. September) und organisierten eine tatkräftige Mannschaft. „Wir dachten, es geht dieses Jahr ruckzuck, doch dann zog sich die Lese über fünf Wochen.“ Die Trauben pausierten ob der hohen

Temperaturen, machten eine etappenweise Lese erforderlich. „Das war sogar ein Vorteil, denn hierdurch konnten wir in den Reifebereichen, die wir vor allem für den Kabinett wollen, entspannt lesen.“ Das große Zeitfenster erklärt sich Christoph aufgrund der unterschiedlichen Wasserversorgung in den Graacher Lagen: „Da wo Wasser im Berg war konnten wir früher lesen, in anderen, auch trockeneren Bereichen mussten wir warten. Es ist daher enorm wichtig seine Weinberge zu kennen und die einzelnen Abschnitte zu verstehen, denn dementsprechend ergibt sich, welche Stellen noch verharren können oder in ihrer Entwicklung bereits fortgeschritten sind. Dies hat aber unsere Lese entzerrt und damit entspannt. Man musste allerdings seine Pläne für die Lese täglich überdenken. Früher hat man einfach mit der Lese begonnen und irgendwann aufgehört, als alle gesunden Trauben eingefahren wurden. Das gilt heute nicht mehr.“ Das Ergebnis ist eine Kollektion, die sich sehen lassen, die trotz des dritten warm-trockenen Jahrgangs in Folge, erneut strahlende und vibrierend frische Rieslinge präsentieren kann. Vieles hat auch damit zu tun, wie im Weingut Willi Schaefer gearbeitet wird. „Wir lesen nicht bewusst heute einen Kabinett, sondern die Parzellen, die reif sind. Der Rest entwickelt sich im Keller und während der Gärung, wenn man probiert. Dann ergibt jedes Fass, jede Parzelle ein Bild. Wir blenden das Marketing bei der Lese aus, der Fokus liegt rein auf dem, was man hat. Weil die Mengen ohnehin so klein sind bei uns, können wir auch immer alles verkaufen.“ Das erklärt, warum im Hause Schaefer manche Weine extrem rar sind. Jahrgangsbedingt hat sich der Schwerpunkt der eingefahrenen Trauben auf den Bereich der Kabinette verschoben, die Erntemenge für edelsüße Weine war heuer verschwindend gering, ja kaum existent. Die fast ausgebliebene Botrytis und kaum rosiniertes Traubenmaterial bedingten den Fokus auf klassische Kabinette und feine Spätlesen. Dafür – das sei vorab schon erwähnt, und ein ausführlicher Bericht folgt zu einem späteren Zeitpunkt – wartet dieses Jahr ein genialer Kabinett aus dem Domprobst auf uns, der im September zur Trierer Versteigerung angestellt wird. Eine Premiere, auf die wir uns schon jetzt riesig freuen!

Eine weitere gute Nachricht: so bodenständig und bescheiden wie die Familie seit Generationen ist, so moderat auch die Preise für die Weine, selbst wenn es kaum Menge gibt. Denn Christoph und seiner Frau Andrea ist ganz besonders wichtig, dass die Weine auch weiterhin dort ankommen, wo sie sie sehen wollen: bei den Fans und Liebhabern und dies am allerliebsten in geöffnetem Zustand! **Es gilt also, wie in jedem Jahr, besonders schnell zu sein.**

Schaefer's Weine sind stilprägend, werden weit über die Landesgrenzen hinaus gesucht und wertgeschätzt. Wir bieten Ihnen mit größter Freude diese Wein-Ikonen an, die seit vielen Jahren zu den besten der Region zählen und für einen einzigartigen Stil stehen, wie ihn nur die Mosel hervorbringen kann. **Der Mythos Mosel lebt!**



GRAACHER RIESLING TROCKEN, 2020

„2020 ist ein sehr filigraner, feiner Jahrgang. Es braucht alles etwas Zeit, bis sich die Weine entwickeln und die ganze Intensität zeigen.“ – Christoph Schaefer

DMO020120	Graacher Riesling trocken, 2020	DV	11,5% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
-----------	---------------------------------	----	------------	-----------	---------

Kenner schätzen schon lange den trockenen Gutsriesling von Willi Schaefer. Weil sie wissen, dass es sich hierbei um einen Wein von weitaus höherer Güte handelt. Er entspringt ganz dem Understatement-Gedanke der Familie Schaefer, deren Geisteshaltung und Art sich 1:1 in ihren Weinen widerspiegelt. Die lediglich 4,5 Hektar Rebfläche im Besitz der Familie befinden sich in den drei Spitzenlagen Graacher Himmelreich, Domprobst und der Wehlener Sonnenuhr Parzellen. Folglich, Sie ahnen es bereits sicher, kann der einfache Gutswein nur aus diesen Spitzenlagen stammen! Diesmal wurde der Gutsriesling wie schon im Vorjahr komplett im Graacher Himmelreich gelesen. Denn die etwas höher gelegene Lage eignet sich (vor allem die oberen Randparzellen) perfekt für einen zarten Riesling mit animierenden 11,5 Volumenprozent Alkohol. 2020 duftet nach frischen Birnenspalten und weißen Blüten. Das ist fein und verspielt, mit etwas Luft zusätzlich von Zitrusfrucht und glockenklarer Mineralität unterlegt. Es fällt uns schwer diesen tänzelnden und beschwingten „Gutsriesling“ mit Aromen zu be-

schreiben. Er strahlt hell, zeigt sich brillant am Gaumen. Zwar trocken und würzig im Aroma, gleitet er dennoch seidig über den Gaumen. Der Charme des 2020ers offenbart Finesse und Leichtigkeit, ist damit den kompakten 2019ern in der Jugend überlegen. Wer Kraft und Aromenintensität sucht, kann hier schnell über die wahre Güte dieses Weins hinwegsehen, wer sich im Stillen diesem Moselaner Leichtgewicht nähern möchte, wird die Qualitäten dieses preiswerten Rieslings sofort zu schätzen wissen. „Der trockene Riesling geht mehr auf die Steinigkeit und den Schiefer ein, die feinherbe Version betont die charmante Fruchtigkeit,“ so erklärt Christoph uns die Unterschiede der beiden Gutswein-Versionen.

Unser Fazit: Steillagenriesling aus Einzellage, von Hand gelesen, spontan vergoren. Ein Wein, der in dieser Preiskategorie in dieser Güte so eigentlich nicht existieren dürfte!

Schon jetzt ein Genuss, hat aber auch Potenzial bis 2029.



GRAACHER RIESLING FEINHERB, 2020

„Das bringt schon sehr viel mit, für den Einstieg.“ – Christoph Schaefer

DMO020920	Graacher Riesling feinherb, 2020	DV	11% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
-----------	----------------------------------	----	----------	-----------	---------

Anders als der trockene Gutswein aus dem Hause Willi Schaefer besitzt der Graacher Riesling „feinherb“ noch einen Hauch Fruchtsüße. Eine Kategorie Wein, die wir so und so einzigartig fast nur an der Mosel finden. Christoph Schaefer interpretiert die Kategorie „feinherb“ genauso, wie sie schmecken sollte – perfekt ausbalanciert! „Es sind eigentlich zwei trockene Weine. Der Feinherbe hat nur etwas mehr Fruchtausprägung, der trockene Riesling ist durchgängig mineralisch.“ Auch dieser Wein stammt im Jahrgang 2020 komplett aus der Spitzenlage Graacher Himmelreich. Mitnichten sind die Parzellen für den Ortswein jedoch jährlich reserviert: „Alle Weinberge haben ein top Potenzial, man muss einfach schauen, was sie im jeweiligen Jahrgang abliefern. Oft entscheidet sich dann im Keller, bei der Fassprobe welche Qualität und welches Prädikat der Wein trägt.“ so Christoph Schaefer.

Hier zeigt sich die Fruchtausprägung bereits im Bouquet etwas intensiver. Ein helles, von Zitrusdüften

geprägtes Bild tut sich hier auf. Die Mineralität dominiert allerdings den leichtfüßigen und seidigen Riesling. Durch die zarte Fruchtsüße wirkt er gegenüber seinem trockenen Bruder nochmals intensiver und länger, besonders im verspielten Abgang. Die Präsenz, die feine Schieferwürze und wie sich alle diese Elemente, Frucht, Säure und Süße, scheinbar spielerisch verstehen und zum Gesamtkonstrukt verschmelzen – das ist beeindruckend! Auch hier zeigt sich 2020 wieder als ein schwebender Jahrgang voll Finesse und Eleganz, der sich glockenklar und strahlend präsentiert. Und das mit dem gewissen Charme nicht knochentrocken vergorener Rieslinge, die wie dieser Kandidat hier, mit lediglich 11 Volumenprozent Alkohol dahingleiten.

PS: Unbedingt vor dem Öffnen der Flasche die Terrassenmöbel entstauben und den Sonnenschirm aufspannen!

Trinkreif ab sofort bis nach 2029.



GRAACHER HIMMELREICH RIESLING KABINETT, 2020

„Ganz klassisches Himmelreich: Feine Mineralität, leichte Würze, Eleganz.“

– Christoph Schaefer

„Wenn Sie Mozart mögen und eher den fruchtigen, charmanten und zugänglichen Stil, trinken sie Graacher Himmelreich. Wenn Sie Beethoven schätzen, oder schiefri-mineralische und geradlinige Weine zum Lagern und späteren Trinken, ist Domprobst erste Wahl.“ – Stephan Reinhardt („The Finest Wines of Germany“).

max. 2 Fl./Kunde

DMO021120	Graacher Himmelreich Riesling Kabinett, 2020	7,5% Vol.	23,86 €/l	17,90 €
-----------	--	-----------	-----------	---------

„Wir hatten das ganz feine, Säure-Mineralität-Spiel in den Trauben für die Kabinette, ganz klassisch“, schwärmte Christoph Schaefer bei unserer gemeinsamen Jahrgangsverkostung über das vielleicht begehrteste aller Prädikate, den Kabinett. Obwohl 2020 ein warmer und trockener Jahrgang war, zeigt sich der Riesling aus dem Himmelreich feinwürzig und frisch, anstatt tropisch. Das liegt daran, dass beide Graacher Lagen, zum Teil von oben durch Waldstücke geschützt und bei idealer Versorgungslage in puncto Wasser, in warmen Jahren nur selten Trockenstress erleben. Die alten Reben zeigen sich zudem von derartigen Wetterkapriolen nahezu unbeeindruckt. Ein enormer Standortvorteil für die Zukunft! Spontan vergoren und klassisch im Moselfuder

ausgebaut, brilliert der Kabinett durch eine feine Spontihefe-Würz-Note, die über dem nach Wacholder und zarter gelber Frucht riechenden Nase schwebt. Eine dunkle Würzigkeit prägt den mineralischen Riesling, der hier am Gaumen seidig und zart auftritt. Er wirkt zunächst intensiv und würzig, schiebt sich regelrecht über den Gaumen, um dann im Nachhall immer feiner zu werden. Die Süße ist bestens integriert, wird durch das feine und zestige Säurespiel belebt. Ein Hauch Kräuter, etwas Ananas und eine angenehm herbe Struktur im Nachhall betonen die mineralische Ader dieses exzellenten Kabinetts.

Zu trinken ab sofort, besitzt allerdings ein Reifepotenzial von mehr als zwei Jahrzehnten.



GRAACHER DOMPROBST RIESLING KABINETT, 2020

Domprobst: tiefgreifend und rassig

max. 3 Fl./Kunde

DMO021220	Graacher Domprobst Riesling Kabinett, 2020	7,5% Vol.	23,86 €/l	17,90 €
-----------	--	-----------	-----------	---------

„Wir bauen jedes Jahr den Jahrgang ehrlich aus, so wie das Jahr uns die Weine anbietet. Das bedeutet: Es gibt mal mehr Kabinett und weniger Auslese oder umgekehrt. Die Weine sind mal mit mehr Restsüße ausgestattet und mal trockner. Wir müssen und wollen keinen Wein hinbiegen.“ so Christoph Schaefer's Credo. 2020 war ein Jahrgang für exzellenten Kabinett und einer der schönsten – so schön, dass es dieses Jahr erstmalig gar eine Versteigerungsvariante geben wird, die im Herbst zur Aktion angeboten wird – stammt aus dem Graacher Domprobst, der fast direkt hinter dem Weingut gelegen ist. Es sind nur wenige Minuten (und viele Höhenmeter), die das Weingut von den alten Reben trennen. Aber wenn man einmal diese Steillage zu Fuß erklommen hat, steigt der Respekt vor der körperlich schweißtreibenden Bewirtschaftung dieser Reben mit jedem Schluck Wein exponentiell an. Obwohl die beiden Großen Lagen Graacher Domprobst und Himmelreich nahtlos ineinander übergehen, hat man hier aufgrund des Kleinklimas zwei völlig verschiedene Weine im Glas. Und kaum anderswo kann man die beiden Charaktere so gut miteinander vergleichen. Denn Christoph Schaefer ändert an seiner Vinifikation rein gar nichts, baut alle Weine gleich aus. Und hier zeigt sich dann, dass der Domprobst immer der etwas kräf-

tigere Riesling ist, der eine ausgeprägtere mineralische Komponente hat, während das Himmelreich in der Jugend floraler und tänzelnder erscheint. Dieses Jahr zeigt sich der Domprobst würziger, dunkler und tiefer als das zum Abflug ansetzende Himmelreich. Es duftet etwas gelbfruchtiger und intensiver aus dem Glas. Sogar ein Hauch Brombeeren und schwarze Johannisbeeren steigt in der vom Schiefer geprägten Nase auf. Das ist glockenklar, sehr fein und doch auch hedonistisch in seiner Art. Am Gaumen bleibt der Kabinett hell, ja leuchtend. Ein Hauch reifer Früchte, unterlegt von feiner Würze („Der Domprobst bringt vom Boden stets extrem viel Intensität mit, soll aber immer die Leichtigkeit eines Kabinetts behalten.“). Die Struktur des Domprobst ist fest und tief, gewinnt mit Sauerstoffzufuhr an Fleischigkeit. Dabei hallt der Kabinett mit den Aromen roter Äpfel nach, zeigt sich wunderbar saftig oder wie Christoph es zusammenfasst: „Die Säurestruktur war vorhanden aber eben auch die Reife der Trauben. Das löst sich gegenseitig perfekt auf.“

Profittiert momentan von jeder Minute Belüftung, ist aber jetzt schon ein Hochgenuss. Potenzial für 20 Jahre besitzt dieser Kabinett mühelos. Dann weicht die dichte Frucht zugunsten der immer klareren Mineralität.



GRAACHER DOMPROBST RIESLING SPÄTLESE (AP10), 2020

„2020 spiegelt auch bei den Spätlesen einen tollen Jahrgang wider. Ist eben weniger in der Menge. Und zeigt wunderbar die Jahrgangstypizität. Wir sind so happy.“

– Christoph Schaefer

max. 3 Fl./Kunde

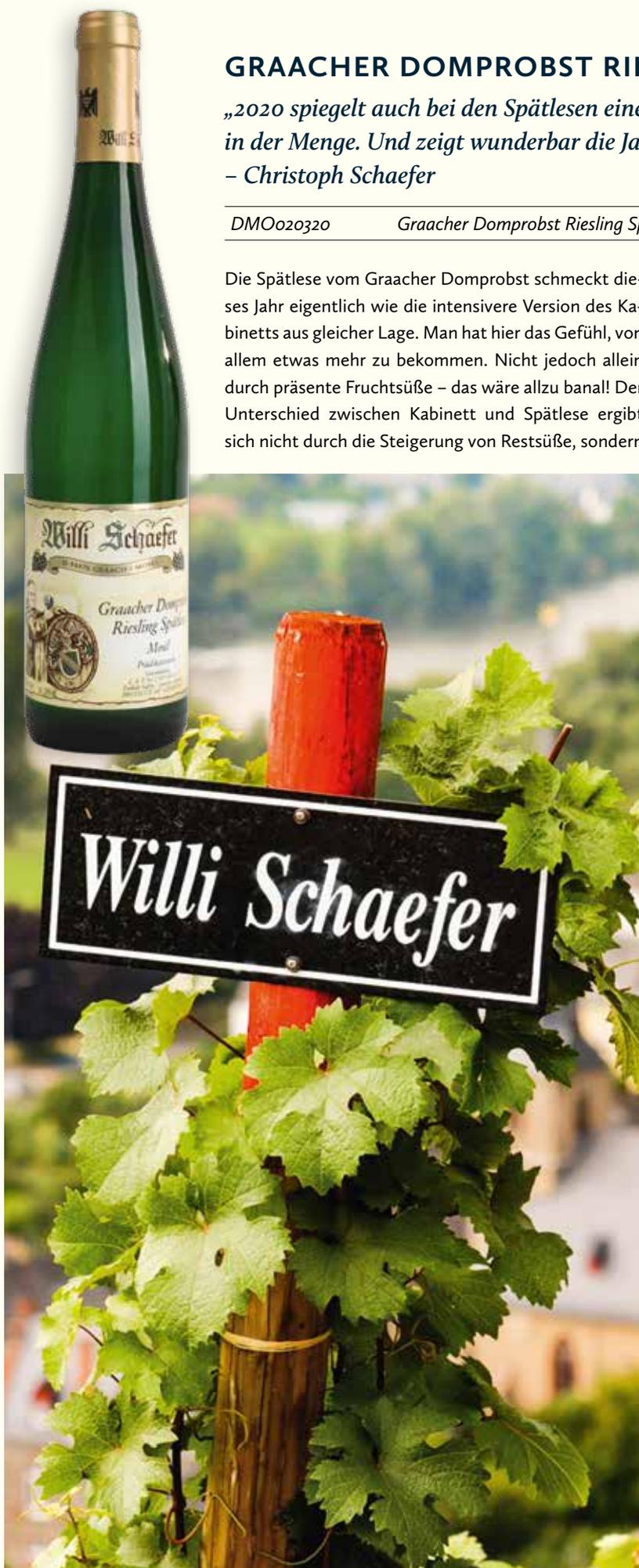
DMO020320	Graacher Domprobst Riesling Spätlese (AP10), 2020	7,5% Vol.	30,53 €/l	22,90 €
-----------	---	-----------	-----------	---------

Die Spätlese vom Graacher Domprobst schmeckt dieses Jahr eigentlich wie die intensivere Version des Kabinetts aus gleicher Lage. Man hat hier das Gefühl, von allem etwas mehr zu bekommen. Nicht jedoch allein durch präsente Fruchtsüße – das wäre allzu banal! Der Unterschied zwischen Kabinett und Spätlese ergibt sich nicht durch die Steigerung von Restsüße, sondern

durch eine noch stringendere Dramaturgie und Komplexität! Die Spätlese aus dem Fass Nummer 10 duftet fein und hell nach reifen Pfirsichen und Schieferwürze. Sie wirkt intensiv und strahlend. Am Gaumen zeigt sich ein kompakter und griffiger Riesling, dessen Mineralität dicht im cremigen Mundgefühl des fruchtsüßen Rieslings gebettet ist. Das wirkt wild und ungestüm, jetzt so früh nach der Füllung und zeigt, welche Energie diese Spätlese eingefangen hat. Genau diese Prägnanz sucht Christoph Schaefer in seinen Spätlesen. Im Domprobst kommt noch die typische Tiefe der Lage hinzu.

PS: Weingenuss kann so kompliziert und irritierend sein, aber eben in seiner Vielfalt auch höchste Freude bereiten. Denn der Teufel steckt im Detail. Und auf die Gefahr hin, Sie völlig zu verwirren, möchten wir eine Besonderheit des Hauses Willi Schaefer, deren Unkenntnis dem Genuss allerdings keinen Abbruch tut, einmal im Detail erklären. Christoph Schaefer ist ein absoluter Feingeist. Dies spiegelt sich auch in seinen stets leisen und eleganten Weinen wider. Bereits sein Vater hat gemerkt, dass beim Graacher Domprobst im Spätlese-Bereich manche Fässer einer Partie einfach aromatisch unterschiedlich ausfallen. Weil die Schaefer absolut detailverliebt sind, haben sie einst entschieden, diese Eigenheit zu bewahren. Wenn Sie also auf die letzten 4 Ziffern der auf dem Etikett angegebenen A.P.-Nummer, der „Amtliche(n) Prüfungsnummer für Deutschen Wein“, die das erfolgreiche Passieren der Qualitätsweinprüfung bestätigt achten, finden sie hier entweder eine „5“ oder eine „10“ auf dem Etikett wieder. Dieses Detail, für Schaefer-Freaks längst bekannt, soll keine qualitative Abgrenzung sein, sondern lediglich Hilfestellung und Orientierung zur eigenen Geschmackspräferenz geben. Während die „10“ eine glasklare Spätlese im klassischen Sinn darstellt, fällt die „5“ stets etwas feiner, aber eben auch vielschichtiger aus, tendiert mehr zur Auslese. Diese Unterscheidung wird nur im Keller bei Fassproben getroffen. Somit kann der bekennende Schaefer-Fan jedes Jahr selbst entscheiden, ob er zur etwas „dickeren“ Spätlese oder aber zur zarten Variante greift. Und dennoch handelt es sich hierbei um Trauben aus derselben Lage, die zum selben Zeitpunkt gelesen und völlig gleichbehandelt wurden.

Mythos Mosel: Bereits jetzt sehr zugänglich, Potenzial für 30–40 Jahre.



DOMAINE DES DEUX CLÉS

FONTJONCOUSE



Es war Liebe auf den ersten Schluck. Nein, wir meinen jetzt nicht bei den Weinen – die natürlich auch! –, aber hier geht es um ein junges Pärchen, einen Deutschen und eine Französin.

Man schreibt das Jahr 2009. Beide nehmen im Burgund bei einem kleinen Négociant, der Maison Champy, ihre Praktika auf. Gaëlle war für die Pinots zuständig und Florian hat sich um die Chardonnays gekümmert. Hier haben sie ihren ersten Kontakt zur Biodynamie gemacht. Ihr gesamtes Gehalt ging in den Restaurants von Beaune vor allem für Weine drauf. Sie wurden, und sind es noch heute, vom Weinvirus erfasst. Und sie wurden sowohl voneinander, als auch von einer ganz bestimmten Art Weine zu machen, in den Bann gezogen. Florian erzählt: „Unsere Nähe und Liebe zum Burgund wird uns in unserer Vorstellung und Arbeitsphilosophie immer begleiten. Der Minimalismus und Purismus des Weinmachens im Burgund sind das Leitbild für unser Schaffen, auch wenn wir natürlich viele andere Einflüsse mit einbringen. Gaëlle hat in Dijon Önologie studiert (und war übrigens die Jahrgangsbeste ... – psst!) und dann unter anderem bei Château Smith Haut Lafite, Château de Chasagne Montrachet, Maison Champy, Lokoya in Napa Valley, Von Winning und Pierre Clavel Erfahrung sammeln können.“ Florian ist sichtlich stolz auf seine Frau. Aber er braucht sich auch nicht zu verstecken. Ganz im Gegenteil: Nachdem er in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft studiert hat, führte ihn seine Tour d’Horizon zu Château Capitoul in La Clape, Domaine du Pégau, Château de Beaucastel, Maison Champy, Hall Wines Napa Valley ... und einigen anderen mehr!

Nach den Praktika begab sich das junge Paar auf die gemeinsame Suche nach einem geeigneten Weingut, um dort ihre Ideen und Ideale in praktische Arbeit umsetzen zu können. In der wildromantischen Landschaft des Corbières fanden sie im kleinen

Dorf Fontjoncouse (etwa 120 Einwohner nebst einem Drei-Sterne-Restaurant, die „Auberge du Vieux Puits“ ...) ihr berufliches Glück. Sie übernahmen 12 Hektar (viel größer wollen sie aus Qualitätsgründen auch gar nicht werden!) Reben besten genetischen Materials und bearbeiten sie liebevoll und konsequent nach biodynamischen Richtlinien. Und machen fast alles von Hand! Ihre Trauben sind die Kinder ihrer neuen Heimat: Carignan, Grenache, Syrah, Macabeu, Grenache Blanc, Grenache Gris, Vermentino und etwas Cinsault. 2,4 Hektar des Carignans sind über 100 Jahre alt! Pflanzdatum 1901 und (ganz wichtig!) 1909, das Gründungsjahr von Borussia Dortmund, Florians Lieblingsverein, was bei einem gebürtigen Dortmunder auch nicht weiter verwunderlich ist.

Im Keller wird mit gleicher Sorgfalt wie im Wingert gearbeitet, aber nur minimalistisch in die Weinwerdung eingegriffen. Sontanvergärung, keine Filtration oder Collage, die Extraktion sehr schonend. Einmal Remontage pro Tag, Pigeage nur selten und nur mit den bloßen Füßen („von halbnackten Frauen“ ... – nochmals psst! Und Männern? Doppeltes psst!), was durch den dadurch verursachten Schmerz für ein sanftes Treten und somit eine ganz sensible Weinbe(sch)reitung sorgt. Soviel Liebe zum Detail und zur handwerklichen Arbeit bei der Ernte lohnt sich allemal: Die wirklich exorbitanten Qualitäten stammen hier ausschließlich aus dem Weinberg. Und das schmeckt man! Hier haben wir Weine der beginnenden Weltspitze im Glas, die uns an die ersten Jahre von Peyre Rose, einer der großen Legenden des Languedoc erinnern! Hier weht derselbe Geist, das sind Weine mit dem Zeug zum absoluten Kultstoff!

Gaëlle und Florian leben ihren Traum:
Exzellente Bioweine aus dem
wildromantischen Corbières



„CLÉS EN MAIN“ VIN DE FRANCE, ROSÉ 2020 (BIO)

Hochspannung beim farblich peppigem Rosé mit individueller Punkrock-Attitüde in Perfektion!

FLA290520  „Clés en main“ Vin de France, rosé 2020 (BIO) 13% Vol. 18,60 €/l 13,95 €

FR-BIO-01

Es sieht aus wie Pop, riecht aber mehr nach Punk! Trotz der satten lachsroten Farbe ist bei diesem Rosé aus Trauben von alten Carignan-Rebstöcken und einem Anteil Syrah nichts von der „Sommerwein“-Mainstream-Stange. Los geht's beim lässigen Label, das die wilde Strauchlandschaft der Garrigue zeigt. Das Weingut liegt in der Corbières-Region, 30 Minuten vom Mittelmeer, anderthalb Stunden von der spanischen Grenze entfernt. Wenn Sie, werte Leser, die Weine von Gaëlle und Florian bereits kennen, wissen Sie, dass hier nichts klischeehaft oder gewöhnlich ist. Ansonsten empfehlen wir unbedingt unser Portrait über die beiden Vollblut-Winzer und Qualitätsfanatiker, deren Herangehen – biodynamische Arbeit und im Keller *low intervention* – auch der spezielle Ausbau dieses Rosé-Individualisten demonstriert. Der verbrachte nämlich einige Zeit in Barriques, wodurch er leichte Holznoten und eine subtile Speckigkeit angenommen hat, die ihn aber nicht dominieren. Die sind zwar zu Beginn deutlich spürbar im Bouquet, das neben roten Früchten florale Noten (vor allem Rosen) würzige Kräuter und Blutorange bietet. Sehr kompakt, ungemein delikatt und jederzeit ungewöhnlich. Nach einigen Minuten – und die Evolution dieses Weins lässt sich genüsslich über Stunden, ja sogar ein bis zwei Tage verfolgen – wird es, frei von Effekten wie „auto-tune“-artiger

Obstsalatigkeit, kühl-rotfruchtig, während die Holz-Sekundärnoten den Part von Background-Sängern übernehmen. Beim ersten Schluck macht dieser Rosé seinem Namen alle Ehre. „Schlüsselfertig“ heißt *clés en main* übersetzt und so ist er auch nach kurzer Zeit vollständig da. Ein „gastronomischer Wein“ – soll heißen, dass dieser perfekte Mix wunderbar zum Essen passt. Da uns die Sonnenstrahlen so langsam die Haut wärmen, denken wir an gegrillte Wassermelone mit griechischem Feta, Minze, bestem Olivenöl und einem Spritzer Zitrone oder an Lammspieße vom Grill, kurz mariniert mit Knoblauch, Oregano, Olivenöl und Zitronensaft und serviert mit knusprigen Kartoffelecken. Zu dieser deftig salzig-zitrusfrischen Mischung spielt er dann ebendiese seine Vorzüge aus, denn er rockt und rollt so herrlich salzig mit seinem Beat aus Blutorange, Grapefruit und Limette über die Zunge. Und das hat Wallungswert! Dabei schafft er es gleichzeitig gefällig kraftvoll rund zu sein, mit lebhafter Struktur zu erfrischen und so vermeintlich ungehobelten „Drei-Akkorde-Punk“ enorm raffiniert und spieltechnisch absolut gekonnt zu interpretieren. Das geht zu Herzen: Coup de Cœur!

Ab sofort bis 2025.

CORBIÈRES, BLANC 2020 (BIO)

Corbières in Weiß – südfranzösische Ursprünglichkeit mit der Feinheit Burgunds!

FLA290420



Corbières, blanc 2020 (BIO)

13% Vol.

23,86 €/l

17,90 €

FR-BIO-01

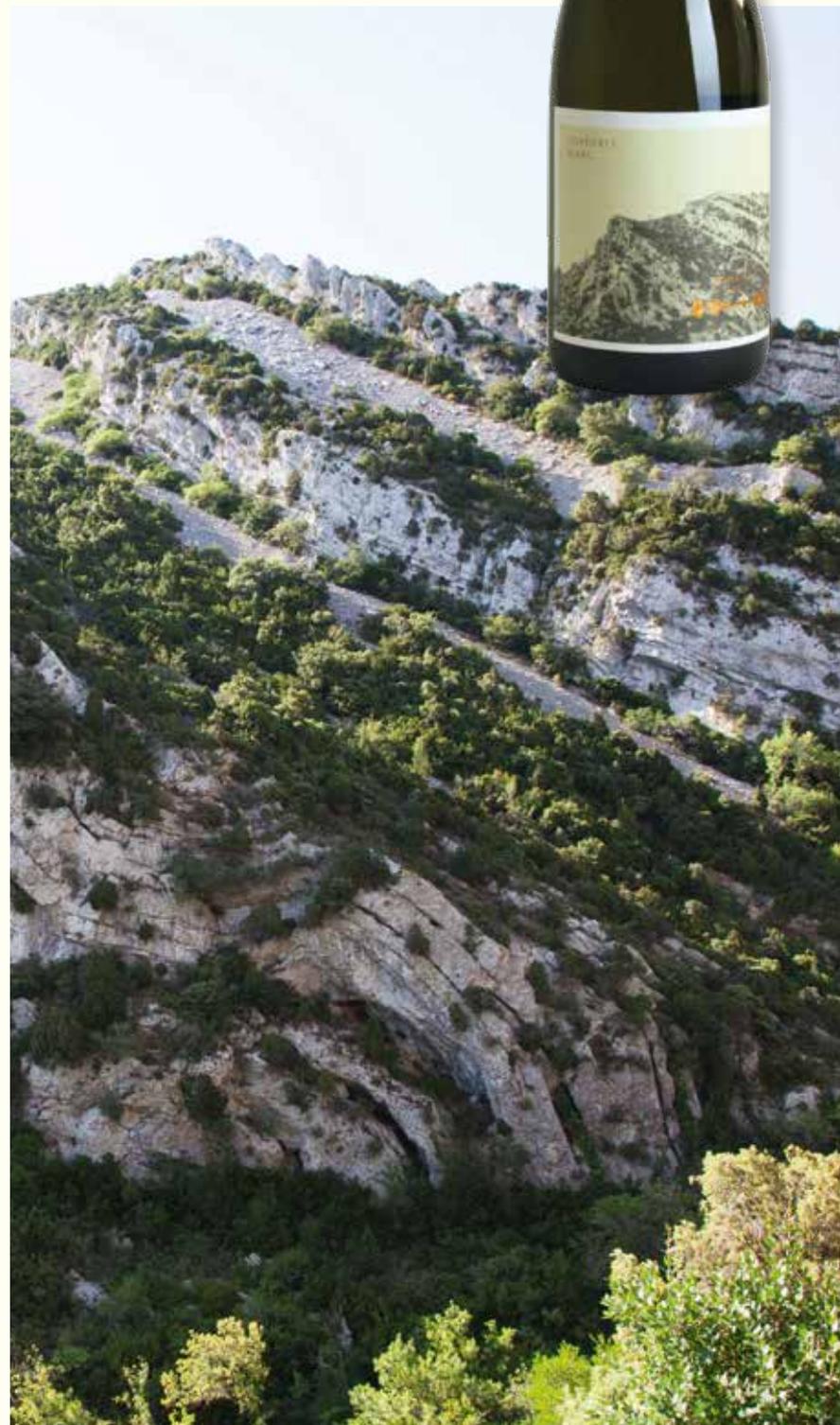
Das Burgund-verliebte Winzerpaar, Gaëlle und Florian Richter, hat seinen vinophilen Traum nicht in der Heimat weltberühmter *climats*, sondern in Südfrankreich, unweit des Mittelmeers und fast an der Grenze zu Spanien verwirklicht. Es ist „ein kleines Fleckchen Paradies“ in Fontjoncouse, wohin nur schmale Serpentinstraßen durch felsige Täler und die faszinierende, ursprüngliche Garrigue-Strauchlandschaft führen. Traumhaft für aufgeschlossene Weinfreunde, denn exakt hier im Corbières, einer ausgesprochenen Rotweinregion, finden sich Kalk-Lehm-Böden mit immenser mineralischer Vielfalt. Klingt nach Burgund-Terroir! Nur machen die beiden gar nicht erst den Versuch, Burgunder zu erzeugen, sondern wenden lieber ihre auf besten Weingütern erworbene Kenntnisse in ebenso bester handwerklicher und stilistischer Manier auf die autochthonen mediterranen Rebsorten Macabeu (50 %), Grenache Blanc (25 %), Vermentino (15 %) und Grenache Gris an.

Das passt auch viel besser zur Philosophie im Einklang mit der Natur zu arbeiten, folgerichtig in biologischer und biodynamischer Weinbergs- und Kellerarbeit. Die Trauben stammen aus zwei jeweils 1,5 Hektar kleinen Parzellen von sowohl Neupflanzungen auf einer nach Nordosten ausgerichteten Terrasse als auch von alten Reben in südöstlich ausgerichteter Hanglage. Daraus resultiert der kühlere, frische Charakter und der für südfranzösische Verhältnisse moderate Alkoholgehalt, was ebenso wunderbar zu Burgund-Liebe und -Können passt wie der Ausbau auf der Feinhefe in nahezu ausschließlich gebrauchten Barriques der – selbstredend burgundischen – Küfereien Damy und Chassin.

Beim jungen Wein macht sich das Holz anfangs mit einem feinen Vanille-Tonkabohne-Unterton im Bouquet bemerkbar, der flugs verschwindet. Trotz der aromatischen Rebsorten duftet der Corbières nur subtil fruchtig, ja fast angenehm zurückhaltend. Nach einiger Belüftung zeigen sich Birne, ein wenig Apfel. Aufgrund des Hefeausbaus blitzt jetzt so jung noch Banane (verfliegt rasch!) wie bei einem entsprechend aromatischen Hefeweizen auf. Herbe Limettenfrische paart sich wunderbar mit Kräuternoten (Oregano); mineralische Anklänge und dezent phenolische Nuancen dazu verleihen herbe Kühle. Am Gaumen agiert der weiße Corbières deutlich offensiver, punktet im vollmundigen Antrunk mit feiner Frucht, um dann ganz in Frische und der Kraft des Südens aufzugehen. Dazu die Feinheit und Harmonie des gekonnten Barrique-Einsatzes nebst ziseliertem Säurespiel im Gleichklang mit einer leicht salzigen Mineralität – unglaublich de-

likat und originell! Ein Liebesbeweis an die Corbières und das Burgund – möglicherweise der beste Weißwein der Region. Aber diese Einschätzung hatten wir ja schon bei den Vorgängerjahrgängen nicht eben verheimlicht ...

Ab sofort, braucht dann Luft und ein etwas größeres Glas. Bis 2027+.



„JEUX DE CLÉS“ ROUSSANNE VDF, BLANC 2020 (BIO)

*Elegant und energetisch, kernig und komplex, frisch und fein
– so überraschend kann Roussanne sein!*

FLA290620



„Jeux de Clés“ Roussanne Vin de France, blanc 2020 (BIO)

13% Vol. 23,86 €/l

17,90 €

FR-BIO-01

Es ist schon reichlich ungewöhnlich, einen Weißwein aus nur einer Rebsorte zu erzeugen, die auf nur wenigen Hektar – wir sprechen von unter 2.000 – weltweit angebaut wird. Hauptsächlich in Frankreich, denn bekannt ist die anspruchsvolle und anfällige Roussanne vor allem aus dem Rhôneetal, wo sie zumeist im Verbund mit der ertrag- und körperreichen Marsanne auftaucht. Einige Top-Winzer erzeugen daraus reinsortige Weißweine, Château Beaucastel etwa den Spitzenwein Châteauneuf-du-Pape blanc „Roussanne Vieilles Vignes“. Die spätreifende Rebsorte macht sich

im warmen Languedoc ganz wunderbar, weshalb auch ganz, ganz allmählich ihre Verbreitung steigt. Und weil sich daraus ungemein feine, elegante Weine erzeugen lassen, ist sie für die burgundisch geprägte Herangehensweise und Vorliebe von Gaëlle und Florian Richter wie gemacht. Vor allem auch des Terroirs wegen: Kalk-Lehm-Böden aus dem Jura. Auf der Domaine de Deux Clés wird es zunehmend spannender, immerhin hat die auf einer Höhe von 300 Metern gelegenen Roussanne-Anlage ein Alter von 25 Jahren erreicht, dazu kommen biologisch-biodynamisches Arbeiten, Handlese, Selektion und Spontanvergärung – wir erwähnen es en passant, weil hier selbstverständlich – und der Einsatz von gebrauchten Barriques ...



Uns erwartet ein Bouquet, das anfangs nur allmählich seine Facetten offenbart, dann enorm zitrische Noten preisgibt, gelben Pfirsich, einen Hauch Orange und eine gelbwürzige Komponente. Der Roussanne zeigt sich minimal floral – wohlriechendes Geißblatt aus weiter Ferne! – mit kompakten Kräuteraromen und (leicht kalkig) zerkleinertem Stein. Mit mehr Luft denn Nuancen von kandierter und in Salzlake eingelegter Zitrone und Honig – von Opulenz und schwerem Parfum allerdings keine Spur, dafür messerscharf und präzise. Das zergeht erst buttrig auf der Zunge, schmeichelt dem ganzen Gaumen, legt sich weich darüber, um dann mit einer präzisen Säure Krallen zu zeigen. Auf den Lippen und im Mund verbleibt ein salziger Film mit einem Hauch Zitrusfrische, der Abgang wirkt angenehm pikant (eine Prise Piment d'Espelette). Das ist elegant und energetisch, kernig und komplex, frisch und fein!

Und was ist, abgesehen vom Geschmack, noch der Unterschied zum Roussanne-Boliden von der Süd-Rhône? Vor allem der Preis! Unser Geheimtipp von Deux Clés ist auch da deutlich schlanker. Wenn man so will, ist er sogar rarer, denn die Anzahl der produzierten Flaschen – vom „CdP“ sind es circa 6.000 – ist mit lediglich 1.800 Flaschen deutlich niedriger. Wenn das kein Verkaufsargument ist ...!

Macht sich jetzt schon hervorragend – Luft und Burgunderglas sei Dank – hat aber ein Entwicklungspotenzial, das sich zu verfolgen lohnt – mit Leichtigkeit bis 2027+! Vielseitiger Speisenbegleiter.

„CLÉS EN MAIN“ VIN DE FRANCE, ROUGE 2019

Der „Clés en main“ ist die „Allzweckwaffe“ der Domaine Deux Clés.
Frisch, saftig, fruchtig und voller Trinkfreude!

FLA290119	„Clés en main“ Vin de France, rouge 2019	13% Vol.	15,86 €/l	11,90 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Wenn wir Ihnen einen Favoriten unter den frisch und fruchtig ausgebauten Rotweinen des französischen Südens nennen sollen, dann gehört der „Clés en main“ ganz sicher zur engsten Auswahl. Die Cuvée aus Carignan und Syrah, die das junge Önologenehepaar Gaëlle und Florian Richter auf ihrer Domaine des Deux Clés vinifizieren, ist einfach ein Prachtstück! Und es wird „schlüsselfertig“ geliefert; denn das bedeutet „Clés en main“, und so stimmt es auch im übertragenen Sinne. An dieser Cuvée, deren Reben auf Ton und Kalk sowie auf Schiefer und verwittertem Mergelboden an den Hängen eines sehr windigen Tals reifen, ist nämlich alles fix und fertig. Der Wein ist offen, einladend und bietet Trinkvergnügen pur. Wie er das macht? Mit einer herrlich saftigen dunkelroten bis violetten Frucht von Brombeeren und Süßkirschen, Kräutern und Noten von Unterholz und Stein sowie

von ein wenig Schlehe. Den richtigen Kick gibt es am Gaumen, wenn der spontan vergorene und im Edelstahl ausgebaute Rotwein seidig und sinnlich, frisch und klar mit präziser Säure und feinsten Süße über die Zunge rinnt. Das ist so schön dunkelfruchtig mit einer ganz leichten herben Note, mit einem Grip, der Lust und Laune macht, und mit einem Biss wie in saftige Sauerkirschen. Das ist unkomplizierter Trinkspaß mit Anspruch und Potential – ein Wein, der jedem Freude machen dürfte, den wir kennen. Einfach auf den Tisch stellen und genießen!

Der Wein ist jetzt mit Genuss zu trinken und zeigt deutlich Primärfrucht. Seinen Höhepunkt dürfte er 2023 erreichen und dann noch weitere drei Jahre Genuss bereiten.



CORBIÈRES, ROUGE 2019 (BIO)

Rebsorten und Böden sind typisch Corbières, die Eleganz typisch Deux Clés!

FLA290219	 Corbières, rouge 2019 (BIO)	13,5% Vol.	19,93 €/l	14,95 €
-----------	---	------------	-----------	---------

FR-BIO-01

Wenn man den 2019er Corbières rouge der noch jungen, aber umso erfahreneren Winzer Gaëlle und Florian Richter ins Glas gießt, dann entsteht im Geiste sofort ein Bild der urwüchsigen und wildromantischen Landschaft der Corbières, beeinflusst vom warmen Mittelmeer und genauso von den kühlen Höhenzügen der umliegenden Mittelgebirge, steinig und felsig oftmals, aber auch voller Garrigue und Buschwerk. All das hat man im Kopf, wenn man das Glas zum Mund führt und neben dem Steinigen und Kräutrigen auch die dunkle Frucht und das Fleischige des Syrah in sich aufnimmt. Der Corbières ist ein Kind dieser Landschaft, den Gaëlle und Florian Richter in ihrer Domaine des Deux Clés geradezu archetypisch auf die Flasche bringen. Sie tun das nach biologisch zertifizierten und großenteils biodynamischen Ansätzen, und sie profitieren dabei von alten, teils uralten Buschreben, die auf Ton- und Kalkböden aus dem Trias stehen, die zudem eine Menge unterschiedlichster Mineralien beherbergen, so etwa Quarz-Kristalle, Dolomit, Travertin und Basalt. Typisch für die AOC Corbières ist zudem, dass der Carignan, diese so alte Rebsorte des Languedoc,

mit rund 50 % dominiert, während der vor langer Zeit von der Rhône zugewanderte Syrah und die aus Spanien stammende Grenache jeweils rund 25 % ausmachen. Ausgebaut wird der spontan vergorene Wein im Zement, und nur ein geringer Anteil von rund 10 % wird in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Was hier entstanden ist, ist ein Prachtwein mit viel Substanz und Tiefe und gleichzeitig mit großem Trinkfluss und fast prickelnder Mineralität. Der purpurfarbene Wein zeigt am Gaumen wiederum dunkle Frucht, die aber immer gepaart ist mit einem typisch griffigen Tannin, mit Noten von Unterholz und trockener Erde, Stein und einer seidig und äußerst lebendig wirkenden Säure. Das ist wunderschön, aber Achtung! – hier droht Fernweh-Gefahr!

Der Wein ist jetzt mit Genuss zu trinken und zeigt noch deutlich Primärfrucht. Seinen Höhepunkt dürfte er 2024 erreichen und dann noch weitere drei, vier Jahre Genuss bereiten.





„JEUX DE CLÉS“ GRENACHE VIN DE FRANCE, ROUGE 2019

Grenache – tiefdunkel und sinnlich!

FLA290719	„Jeux de Clés“ Grenache Vin de France, rouge 2019	14,5% Vol.	23,86 €/l	17,90 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Jahr für Jahr ertappen wir uns dabei, dass wir zunächst stutzen, wenn wir den „Jeux de Clés“ der Domaine des Deux Clés ins Glas schütten. Immerhin ist es reinsortige Grenache, aber im Glas scheint der Wein weit davon entfernt zu sein. Gerade wenn man an Garnacha aus der Gegend von Madrid denkt, also etwa an Bernabeveva, die optisch häufig eher wie ein Rosé anmuten. Nein, der „Jeux des Clés“ birgt einen anderen Grenache-Klon, und der hat es in sich! Denn neben der intensiv purpurroten Farbe duftet der Wein auch mit ähnlicher Intensität. Die Grenache-Trauben stammen von den tonig-kalkigen und mit vielen Mineralien und Spurenelementen gesegneten Böden rund um Fontjoncouse, wo das Winzerehepaar Gaëlle und Florian Richter sein Zuhause gefunden hat. Es ist ein Wein von alten Reben, den sie reinsortig ausbauen, ihn allerdings entsprechend den Richtlinien der AOC Corbières nur als „Vin de France“ deklarieren dürfen, denn ein klassischer „Corbières“ ist immer eine Cuvée mehrerer autochthoner Sorten. Die Grenache Noir wurde in der Domaine des Deux Clés spontan vergoren und dann in gebrauchten 228-Liter-Barriques ausgebaut.

Was einen nun in der Nase erwartet, gehört zum Schönsten, was Grenache bieten kann. Der Wein duf-

tet nach feinsten Madagaskar-Vanille und Marzipan, Süßkirschen und schwarzen Beeren, nach einem Hauch Roter Bete und Unterholz. Dabei wirkt der „Jeux de Clés“ unglaublich balanciert und stimmig zwischen Reife und Frische. Und gerade die Frische ist etwas, was man bei Grenache oft vermisst. Hier findet sie sich nicht nur im Duft, sondern erst recht am Gaumen, wo neben all der reifen, aber immer noch knackigen dunklen Frucht, das wohl typischste aller Grenache-Aromen auftaucht, das Süßholz. Dieses Aroma wirkt fast so, als habe man es mit einer Muskatreibe ganz fein in das Wechselspiel von Noten der Landschaft (Garrigue, Stein, Buschwerk, trockene Erde) und der Frucht eingebracht, die mit bemerkenswert viel präsenter Säure zusammenspielt. Im Finale packt der Wein sogar richtig zu, zeigt sich herb und kühl, saftig und mit immensem Trinkfluss. Dieser Wein hatte schon immer einen ganz starken Charakter. In diesem Jahr aber setzen die Richters noch einen drauf.

Der Wein ist jetzt mit Genuss zu trinken. Seinen Höhepunkt dürfte er 2024 erreichen und dann noch weitere fünf oder mehr Jahre Genuss bereiten.

„RÉSERVE“ IGP VALLÉE DU PARADIS, ROUGE 2019 (BIO)

Eine traumhafte Réserve, die Kenner wie Novizen gleichermaßen begeistern wird!

FLA290319



„Réserve“ IGP Vallée du Paradis, rouge 2019 (BIO)

14% Vol.

29,20 €/l

21,90 €

FR-BIO-01

Mehrere Eigenschaften zeichnen die Spitzencuvée von Gaëlle und Florian aus. Zum einen gelingt es den beiden mit ihren anspruchsvollen und doch hedonistischen Weinen sowohl Laien als auch versierte Weinliebhaber gleichermaßen zu faszinieren. Die Domaine des Deux Clés besitzt einen exzellenten Ruf und es freut uns bei unseren Proben hier vor Ort in Saarweltingen, dass die einzigartigen Weine auch gleichermaßen anerkennend aufgenommen werden. Zum anderen hebt die Réserve die häufig gültige Regel, dass ein Wein entweder kraftvoll-opulent oder elegant-finesse-reich ist, auf und veranschaulicht die scheinbare Paradoxie der größten Weine der Welt.

Gaëlle erklärt, warum: „Es wird kaum per *battonage* (Umrühren der Hefen) gearbeitet, da die Weine ihre Frische und Gradlinigkeit bewahren sollen. Die Rebsorten, die wir haben, bringen von selber genug Fülle mit. Mehr soll es nicht werden.“ Und dieser grandiose Stoff wird so sensibel, so zart nur von Holz geküsst, wie es normalerweise nur alte Meister im Ausbau vermögen. Hier wissen zwei junge Wilde um elementare Dinge großer Weine. Hören wir Florian zu: „Holz ist ein ganz wichtiges Thema für uns. Es kommt nur Holz aus dem Burgund (!) für uns in Frage. Wir suchen dabei nicht den prägenden Einfluss durch Toasting, verwenden daher nur leicht getoastete Fässer. Der Wein soll mit uns sprechen, Holz nicht dominant sein, sondern ausschließlich strukturgebend wirken!“ Und dieser Anspruch ist mit dem Einsatz aus Mehrfachbelegung stammender Fässer geradezu meisterlich gelungen! Nur 15% neues Holz und 12monatiger Ausbau reichten aus, um dem Wein eine feine Würze zu verleihen.

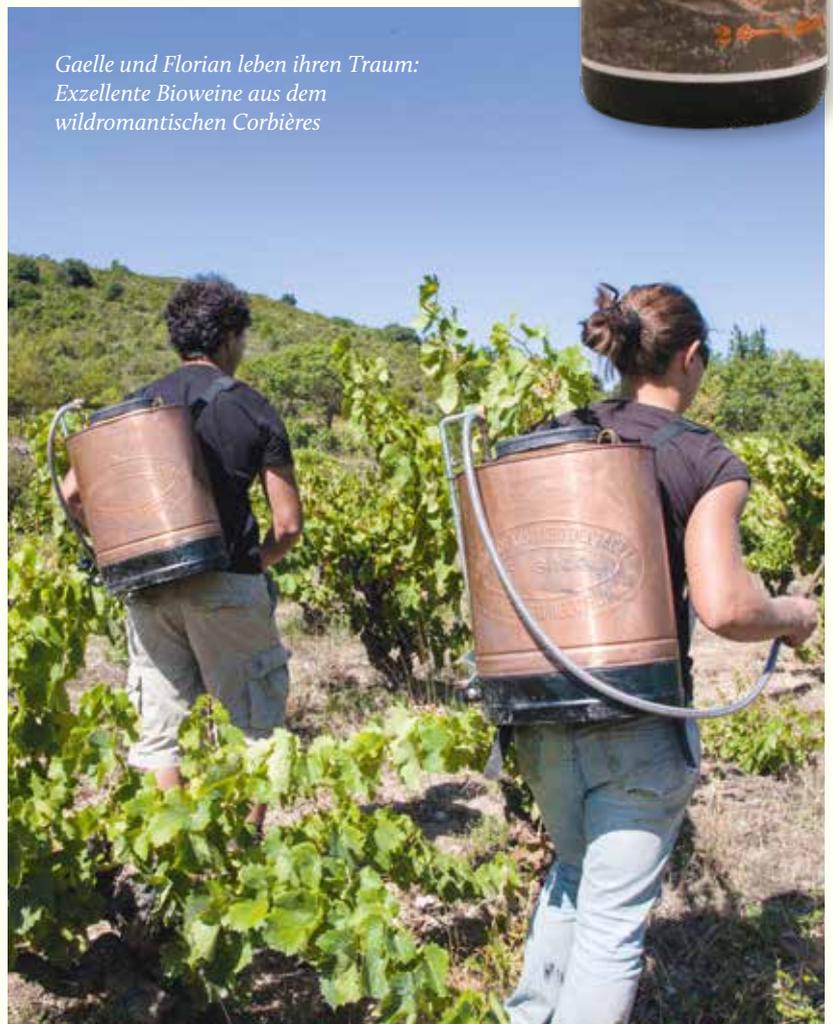
Ein Spitzenwein zeichnet für die beiden aber nicht nur aus, dass man ihm besonders exzellente Fässer genehmigt. Viel ausschlaggebendere Grundlage sind die uralten Reben, die ältesten der Domaine, die zwischen 1909 und 1930 gepflanzt wurden. Gezielt stürzen sich die beiden für den Reservewein zudem auf die obersten Hanglagen, denn hier wird der Wuchs gehemmt. Ein völliges Gegenkonzept also zu vielen Spitzencuvéés, bei denen in der Qualitätshierarchie immer ein mehr an was auch immer erforderlich ist und oft das wichtige Augenmaß verlorengeht.

In die Cuvée des Jahrgangs 2018, die als Fassprobe vor uns steht, gingen 80 % Carignan und 20 % Grenache ein. Dieses tiefschwarze Languedoc-Wunderwerk duftet intensiv beerig. Heidelbeeren und Pflaumen nehmen ihren Platz auf der Bühne ein. Doch schon beim nächsten Schwenken des Glases tauchen Schwarzkir-

schen und frisch geraspelt Süßholz auf. Hier tut sich bei diesem jugendlichen Wein einfach enorm viel. Und so wird schnell klar, dass man hier etwas Großes vor sich hat, etwas, das man einfach über viele Stunden beobachten möchte. Am Gaumen zeigt sich die Réserve engmaschig. Die Tannine sind kraftvoll und reif, gleiten wie ein Teppich über den Gaumen, auf dem sich Brombeeren und rote Johannisbeeren ausbreiten. Das Barrique gibt dem Wein Kraft und Raum zur Entfaltung, tritt aber zu keiner Zeit dominant hervor. Einfach meisterlich! Bezeichnend auch die Frische und Leichtigkeit dieses „aromatischen Paukschlags“. Bei aller südlichen Fülle bleibt die Réserve immer finesse-reich, würzig und verspielt.

Dieser große Wein des französischen Südens besitzt Potenzial bis mindestens 2030. Das ist allerdings kein Grund, sich seinem verführerischen Charme zu entziehen. Gerne 1-2 Stunden karaffieren.

*Gaëlle und Florian leben ihren Traum:
Exzellente Bioweine aus dem
wildromantischen Corbières*



DOMAINE DES ARDOISIÈRES

FRÉTERIVE

Unvergleichlich – grandiose Weinunikate aus Savoyen!

„Wenn es heute in dieser Region ein Weingut gibt, das es zuallererst zu entdecken gilt, weil es sinnbildlich für die Qualitätserneuerung in Savoyen steht, dann ist es die Domaine des Ardoisières.

*Das Ergebnis der Anstrengungen (im Weinberg) ist bewundernswert: Die Weine sind originär und fulminant, und dies wird mit zunehmender Alterung noch deutlicher! “
– REVUE DU VIN DE FRANCE 2019*



Wie eine Schutzheilige wacht die „Notre Dame des Neiges“ in ihrer Kapelle auf der Spitze des Kalvarienhügels über die Reben, die sich auf den Hängen tief im Gestein festkrallen müssen, um nicht ins Tal zu stürzen. Verlässt man auf halbem Weg zwischen Albertville und Moutiers die Route Nationale und folgt der Abzweigung in Richtung Cevins, bietet sich ein spektakulärer Anblick. Steil erheben sich terrassierte Weinberge mit teilweise über zwei Meter hohen Trockenmauern und scheinen dem Himmel entgegenzustreben.

Hier wachsen auf Glimmerschiefer- und Quarzitböden autochthone Rebsorten der Region wie Jacquère, Altesse, Mondeuse Noire und Blanche, Persan, aber auch Chardonnay, Roussanne und Gamay, das Ausgangsmaterial für absolut faszinierende und höchst eigenständige Weine. In mühevoller Handarbeit werden auf den steinigten Steilhängen (stellenweise bis zu 60 % Hangneigung!) und Terrassen mit sehr hoher Pflanzdichte die Reben in Einzelstockerziehung nach biodynamischen Gesichtspunkten gepflegt, im Keller spontan vergoren und lange auf der Hefe gelassen.

Das Ergebnis dieser Anstrengungen: Weine, die einem Chamäleon gleich bei jedem Schluck eine neue Facette zum Vorschein bringen, extrem puristisch und klar wie Gletscherwasser mit einer tollen Frische und Trinkanimation, dabei gleichzeitig vollmundig mit zartem Schmelz und einer tiefen Komplexität ausgestattet, ein Wechselspiel gelber und grüner Fruchtaromen, wilder Kräutrigkeit und feinsten Mineralität.

Ähnlich wie im Jura finden die begehrten Weine des Savoyen nur rar ihren Weg ins Ausland. Die Domaine des Ardoisières gilt in Frankreich als absoluter Kultbetrieb, besonders ob der minimalinvasiven Philosophie Brice Omonts, über die Weinautorin Wink Lorch in ihrem jüngsten Buch „The Wines of the French Alps“ schreibt: „Seine Weinherstellung ist leicht erklärt: er entrappt nie und presst sehr sanft, um Beschädigungen zu reduzieren; er chaptalisiert, wenn er das für nötig hält, fügt niemals Reinzuchthefer oder Sulfite hinzu, bis der Wein in Flaschen abgefüllt wird. Er fördert auf natürliche Weise die malolaktische Gärung. Fässer werden hauptsächlich gebraucht gekauft (einige für den Altesse „Quartz“ sind neu) und enthalten einige Stockinger Demi-Muids.“ Der wichtigste Hinweis in ihrem Text dürfte jedoch dieser hier sein: **„Vinifikation ist hier nicht das Hauptthema: Ich glaube wirklich, dass Brice schlichtweg als Hirte agiert, der die Trauben von diesem erstaunlichen Hügel hütet, um ihr Bestes zutage zu fördern.“**

Wir sind stolz, dass wir eine kleine Allokation des lediglich sieben Hektar großen Betriebs erhalten haben, der mit aufwändig biodynamischer Bewirtschaftung die Grenzen der Weinwelt sprengt. Weine, die auf unverfälschte Weise ihr Terroir widerspiegeln!

Ein echter Geheimtipp aus einer fast gänzlich in Vergessenheit geratenen Region mit einer langen Weinbautradition, die bis zu den Römern zurückreicht. Leider nur in kleinen Mengen verfügbar, aber für Liebhaber eigenständiger Weine eine absolute, eine absolut dringende Empfehlung!



„SILICE“ IGP VIN DES ALLOBROGES, BLANC 2020 (BIO)

100 % Jacquère – ein Top-Einstieg beim wohl besten Weingut aus Savoyen!

FR-BIO-01	FSA010620	„Silice“ IGP Vin des Allobroges, blanc 2020 (BIO)			
		PK	11% Vol.	21,20 €/l	15,90 €

Mit dem weißen „Silice“ bieten Brice Omont und die Domaine des Ardoisières einen Einstieg in die Welt der savoyardischen „Vins des Allobroges“. Da die Hektar-Zahl des Weinguts begrenzt ist, die Nachfrage nach den herausragenden Weinen von Omont aber den Ertrag mittlerweile übersteigt, werden für den „Silice“ hier und da Trauben befreundeter und ebenso biologisch-organisch arbeitender Winzer hinzugekauft, daher auch das „Maison des Ardoisières“ auf dem Etikett. Man kann nur sagen: ein Glück! Denn so wendet sich langsam das Blatt in Savoyen, wo der Arbeitseinsatz in den terrassierten Steillagen hoch ist und vor Jahren der Weinbau mehr oder weniger zu verschwinden drohte. So wäre es dann auch den alten autochthonen Rebsorten ergangen. Jacquère ist eine davon, die wie so viele alte Sorten wohl vom Gouais Blanc, dem Weißen Heunisch, abstammt. Hier wurde die Jacquère, die von überwiegend sand- und schluffhaltigen Böden stammt, ins große Holz gelegt und auf der Vollhefe vergoren und ausgebaut. Das Ergebnis ist begeisternd eigenständig und wunderschön! Im Duft erinnert der Wein an opulente weiße Blüten, an Salzzitronen und zerstoßenen Stein, an saftige Aprikosen und Birnen, an Gischt vom Meer und an Jod. Am Gaumen wird dann das Spannungsfeld aus alpiner Kühle und Frische mit einem warmen Grundton noch deutlicher. Pflirsche und Nektarinen stoßen hier auf die warmen Noten von Hefe. Dazu gibt es salzig pikante und zitrische Aromen, zerstoßenen Stein und blanchierte Mandeln bei einer klaren, fokussierten Säure. Keine Frage, bei Ardoisières ist schon der Einstiegswein „Silice“ ein ganz besonderes Ereignis!

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2026 und länger mit Freude trinken.



„ARGILE“ IGP VIN DES ALLOBROGES, BLANC 2020 (BIO)

Fantastische alpine und unverwechselbare Weißwein-Cuvée aus den Savoyen.

FR-BIO-01	FSA010520	„Argile“ IGP Vin des Allobroges, blanc 2020 (BIO)			
			11,5% Vol.	33,20 €/l	24,90 €

Mit rund 40 % Jacquère, 40 % Chardonnay und 20 % Mondeuse Blanche bietet die Cuvée „Argile“ blanc einen Stoff, wie man ihn von diesem abgelegenen Weinbaugebiet vor noch nicht allzu langer Zeit nie vermutet hätte. Jacquère und Mondeuse Blanche sind native Gewächse der Region, der Chardonnay ist irgendwann dazugestoßen, aber schon lange dort heimisch. Zusammen bilden sie ein echtes *trio infernal*, man kann es kaum anders beschreiben – so viel Spaß macht dieser Wein bei gleichzeitig so viel Tiefe und Komplexität. Die drei Rebsorten wurden gegen 2008 und 2009 auf Böden mit Lehm und Kalk gepflanzt, die teils von schwarzem Schiefer und teils durch Schieferverwitterungsgestein geprägt sind. In den terrassierten Weinbergen der Coteaux de Saint-Pierre-de-Soucy liegen die Erträge bei rund 40 Hektoliter pro Hektar. Die biologisch erzeugten Jacquère-, Chardonnay- und Mondeuse-Blanche-Trauben wurden spontan im Edelstahl und im Holz vergoren und anschließend rund neun Monate auf der Feinhefe in großen Stückfässern ausgebaut.

Im Duft ist der „Argile“ sehr frisch und klar, sozusagen mit Gebirgsbach-Qualitäten und alpiner Klarheit und Spannung. Zu Beginn duftet der Wein nach weißen Blüten und einem ganzen Obstgarten mit Birnen und Pflirschen, Mirabellen und Äpfeln. Dann zeigen sich Salzzitronen und grüne Mandeln, etwas geriebene Haselnüsse und zerstoßener Stein. Am Gaumen bietet der Wein eine ganz leichte Süße, die aber nicht vom Restzucker stammt (der Wein ist durchgoren), sondern vom langen Ausbau auf der Vollhefe, der auch für die wunderbare Cremigkeit des Weins sorgt. Neben dieser feinen Textur baut der „Argile“ auch am Gaumen diese alpine Spannung und Klarheit, diese brillante Säure und die tiefe Mineralität auf, die man schon im Duft erahnen konnte. Schließlich zeigt sich im langen Finale noch eine leicht pikante herbe Note, die noch einen zusätzlichen Akzent setzt. Auch bei dem 2020er-Jahrgang ist unsere Begeisterung für diesen Wein sehr groß!

Ab sofort und sicher bis 2028 hinaus ein Genuss.



„ARGILE“ IGP VIN DES ALLOBROGES, ROUGE 2019 (BIO)

Die purpurnen Flüsse ... – frisch und klar fließt dieser Rotwein aus den Savoyer Alpen

FR-BIO-01	FSA010319	„Argile“ IGP Vin des Allobroges, rouge 2019 (BIO)		
		11,5% Vol.	38,66 €/l	29,00 €

Mit dem roten „Argile“ hat vor ein paar Jahren ein Rotwein die Weinbühne betreten, den man so noch nicht kannte. Es ist ein Charakterkopf, der in Lagen entstand, die unweit des Mont Blanc in den Savoyen zu finden sind und Frankreichs Allrounder, den Gamay, mit den zwei örtlichen Rebsorten Mondeuse Noire und Persan verbindet. Der „Argile“ ist der jugendlichste und frischeste Rotwein des Weinguts. Er ist eine Cuvée aus 65 % Gamay, 25 % Mondeuse Noire und 10 % Persan. Die Reben stehen in terrassierten Weinbergen in den Coteaux de Saint-Pierre-de-Soucy et Saint-Jean-de-la-Porte auf Böden, die sowohl Lehm und Kalk als auch schieferhaltigen Mergel aufweisen. Die Reben wurden dort 2008 und 2009 gepflanzt und von Beginn an ökologisch, mittlerweile auch biodynamisch bewirtschaftet. Der Winzer Brice Omont und sein kleines Team vergären die Trauben samt Rappen spontan über drei Wochen hinweg bei recht kühlen Temperaturen und bauen den Wein nach der malolaktischen Gärung über neun Monate im Holzfuder aus.

Uns begeistert immer wieder die große Eigenständigkeit dieses Weines, die Klarheit und Frische, die Saftigkeit und die erdverbundene Würze, die der Wein vom ersten Moment an ausstrahlt. Veilchen findet man hier im Duft ebenso wie Granatapfelsaft und Sauerkirschen, dazu hat man das Gefühl von Eisen (etwa so wie es der „Floradix-Saft Kräuterblut“ vermittelt ...). Hinzu kommen einige typische Brotgewürze wie Anis, Kümmel und Piment. Im Hals zischt der Rotwein dann über den Gaumen, wirkt agil mit seiner lebendigen Säure und der Sauerkirschnote. Hier werden die Brotgewürze, aber auch ein Hauch von Nelke immer deutlicher. Man hat hier – auch weil der Wein ein wenig laktisch wirkt – durchaus eine Idee von Gamay und Beaujolais, wenn man den Wein trinkt. Doch da ist halt noch mehr, da ist etwas Exotisches, das sich wunderbar einfügt und den so jungen und frischen Wein zu einem echten Ereignis werden lässt.

Schon jetzt ein Genuss und gewiss über 2028 hinaus.

„SCHISTE“ IGP VIN DES ALLOBROGES, BLANC 2019 (BIO)

Ein Cru vom Rande der Alpen, frisch und klar, komplex und mit Charakter!

FR-BIO-01	FSA010119	„Schiste“ IGP Vin des Allobroges, blanc 2019 (BIO)		
		12% Vol.	60,00 €/l	45,00 €

Schiefer gehört zu den bedeutendsten Grundgesteinen im Weinbau. Ob an der Mosel oder der Nahe, am Douro, im Priorat oder Roussillon, wo sich Schiefer findet, können außergewöhnliche Weine entstehen. So ist es auch in Savoyen – nur dass man das eine Zeit lang vergessen hatte. In den 1950er-Jahren wurden noch 20.000 Hektar bewirtschaftet, heute sind es etwa 3.000. Der Weinbau ist dort allerdings keineswegs problemlos. Die Weinberge müssen oft terrassiert werden, und der Weinberg, in dem dieser „Schiste“ entstanden ist, verfügt über eine Hangneigung von 60 %. Über lange Zeit hat sich der Aufwand kaum gelohnt – ähnlich wie an der Mosel, wo es Jahrzehnte lang auch nur wenige Weingüter gab, denen ein entsprechender Ruf vorauselte, dass sich der handwerklich aufwendige Extremweinbau in barer Münze auszahlte. Doch in solchen Gegenden finden sich dann glücklicherweise immer wieder qualitäts- und terroirbesessene Enthusiasten wie Denis Perroux, der vor Jahren das Projekt „Domaine des Ardoisières“ ins Leben gerufen hat, um einen Weinbau, der schon zu römischen Zeit dort stattgefunden hat, dem Vergessen und die halb verfallenen Terrassen der kompletten Verwilderung zu entreißen. Wie der Name schon andeutet („Schiste“ bedeutet „Schiefer“), wachsen die dicht an einzelnen Stöcken gepflanzten Reben auf mageren Böden aus Schiefer, Glimmerschiefer mit sandiger Lössauflage. Es sind die traditionellen Sorten Jacquère, Roussanne, Malvoisie und Mondeuse Blanche, die man in dieser Cuvée findet. Die Reben wurden von Beginn an biodynamisch bewirtschaftet und liefern heute rund 30 Hektoliter pro Hektar. Nach der Ernte werden die Trauben nach einer kurzen Standzeit langsam in gebrauchte Barriques gepresst, wo sie spontan vergären und über zwölf Monate hinweg ausgebaut werden.

Was hier entsteht, ist ein Wein, der sich den üblichen Kategorisierungen weitgehend entzieht. Einerseits wirkt er so klar und kühl wie eine Schneeschmelze, andererseits bietet er eine beeindruckend reife Frucht. Da finden sich Äpfel und Birnen mit grünen wie gelben Schalen, dazu Aprikosen und Mirabellen, Zitronen und Orangen samt Orangenblüten sowie ein Hauch von gerösteten Nüssen und zerstoßenem Stein. Am Gaumen umgarnen einen der „Schiste“ 2019 mit seiner feinen Saftigkeit und einer seidigen Textur. Wie die Frucht wirkt auch die Säure reif. Doch welche Spannung bietet sich hier in der Verbindung von Säure und Mineralität! Da ist er, der Schiefer, der in einem solchen Wein immer eine besondere Vibration erzeugt, aber auch eine subtile Rauchigkeit, verbunden mit einer Kräuternote. Je länger man dem Wein Zeit im Glas gönnt, desto komplexer wird er und desto stärker wandelt er sich in seinen Nuancen. Der „Schiste“ ist ein wunderbarer „Premier Cru“ aus Savoyen.

Schon jetzt großartig und das sicherlich bis 2032+.

„QUARTZ“ IGP VIN DES ALLOBROGES, BLANC 2019 (BIO)

Großer Wein auf leisen Sohlen

FSA010219



„Quartz“ IGP Vin des Allobroges, blanc 2019 (BIO)

12,5% Vol.

119,93 €/l

89,95 €

FR-BIO-01

Wer hätte noch vor wenigen Jahren erwartet, dass sich, wenn es um die großen Weißweine Frankreichs geht, ein Wein aus den Savoyen in die Phalanx schleichen würde? Und doch ist es so; denn wer den „Quartz“ mit dem tendenziell eher gewöhnungsbedürftigen Etikett schon einmal im Glas hatte, der unterstreicht diese Meinung. Dieser Wein betritt die Bühne auf leisen Sohlen, bedarf keiner genagelten Stiefel, um sich Aufmerksamkeit zu verschaffen. Er gehört zu jenen Akteuren, die schon allein mit ihrer bloßen Präsenz begeistern. Wie kann es sein, dass man in einem so bekannten Weinland, in dem man davon ausgehen können sollte, das längst alles entdeckt sei, doch noch einen solchen Schatz heben kann? Nun, selbst in Frankreich gibt es noch Appellationen, die fast unbekannt sind, weil sie sich so lange „im wilden Außen“ befanden. Die Ortschaft Cevins, unweit des Mont Blanc in Savoyen gelegen, gehört zu diesen in Vergessenheit geratenen und jetzt wiederentdeckten Orten. Und die Altesse, die Rebsorte, die zu 100 % für die Größe des „Quartz“ verantwortlich ist, gehört parallel dazu zu den unbekannt großen Sorten des Landes. Gerade noch 357 Hektar sind mit ihr bestockt. „Altesse“ bedeutet auf französisch „Hoheit“ und spiegelt das einstige hohe Ansehen, das diese Sorte genoss, wider. Im Bewusstsein der Weinenthusiasten von heute kommt dies allerdings erst nach und nach wieder an. Schließlich war der Weinbau in Savoyen kaum noch existent, als die zwölf Gründer der Domaine des Ardoisières im Jahr 1997 Altesse und andere autochthone Rebsorten rundum die Ortschaft Cevins pflanzten. Sie rekultivierten alte Weinberge, reparierten Trockenmauern oder legten sie neu an, und sie pflanzten die Reben so, wie man es schon immer getan hatte, mit

hoher Stockdichte (8.000 Stöcke pro Hektar) und in Einzelpflanzreihen. Die mit Chasselas verwandte Altesse, die mit größter Sicherheit ursprünglich aus Savoyen stammt, liefert gerade einmal 20 Hektoliter pro Hektar. Sie steht in Weinbergen mit bis zu 60 % Hangneigung auf Böden aus Schiefer mit Quarzeinschlüssen, Glimmerschiefer und sandigem Löss. Nach einer kurzen kühlen Vorvergärung werden die Trauben in einer Korbpresse langsam ins gebrauchte Barrique gepresst, spontan vergoren und über 18 Monate dort ausgebaut und unfiltriert abgefüllt.

Dass man aus der Sorte und dem unfassbar schönen Terroir auch wirklich einen großen Wein würde erzeugen können, war den Enthusiasten damals eher nicht klar. Gehofft aber hatten sie es natürlich. Es hat sich als Segen erwiesen, dass Brice Omont, das Projekt mit initiiert hat – ein immens feinfühleriger, großartiger Weinmacher ist, der den savoyardischen Rebsorten wieder ihre eigene Stimme zurückgeben konnte. Bestes Beispiel: die Altesse in Form des „Quartz“. Sie zeigt eindrücklich, dass ein Wein, der in seinem Charakter einzigartig ist und der in überhaupt keine Schublade passt, so tief und in sich ruhend, so komplex und harmonisch, so stimmig und wiederum lebendig, so schwebend und gleichzeitig verwurzelt sein kann, dass man vor soviel Eigenständigkeit, Finesse und Tiefe einfach nur auf die Knie gehen kann.

Ein Wein, der schon wunderbar duftet, den Fokus aber vor allem auf den Gaumen legt, wo Textur, Struktur und Spannung die ausschlaggebenden Faktoren sind. Der „Quartz“ duftet reif und saftig nach Geißblatt und Karmille, Mirabellen, Birnen und Ananas mit einer feinen Kopfnote von Vanille und ein wenig Rauch vom Holz. Darunter lässt sich eine kühle, kräutrige und steinige Note erkennen. Am Gaumen zeigt der Wein einen ganz eigenen Charakter. In der Frucht wirkt er reif und saftig mit gelben und grünen Früchten, die von einer seidig eleganten Cremigkeit getragen werden. Durch diese Fülle an Frucht, die dabei aber immer knackig bleibt und nie ausfasert, zeigt sich die lebendige Säure, die man von einem Wein, der im Angesicht des Mont Blanc entsteht, auch erwartet. Klar wie ein Gebirgsbach, kühl und steinig, ja salzig ist der Wein und wirkt so, als würde eine leichte elektrische Spannung durch den Wein laufen, die einem bei jedem Schluck einen ganz leichten Stoß versetzt. Mineralität in Reinform zeigt sich hier, dazu eine faszinierende Länge – ein immer wieder beeindruckender und fantastischer Wein!

Diesen Wein kann man jetzt, im Idealfall ab 2023 und sicher bis 2040 und länger mit Freude trinken.



„AMÉTHYSTE“ IGP VIN DES ALLOBROGES, ROUGE 2018 (BIO)

Das violette Pendant zum „Quartz“ – ein roter Cru aus Savoyen voller Frische und Anmut

FSA010418



„Améthyste“ IGP Vin des Allobroges, rouge 2018 (BIO)

11% Vol.

100,00 €/l

75,00 €

FR-BIO-01

Ein Amethyst ist ein purpurrot bis violett gefärbter Quarz – und gleichzeitig der passende Name für einen Rotwein, der sich im Glas genau in diesen Farben zeigt und zu einem nicht unbeträchtlichen Teil auf von Quarz geprägten Böden entsteht. So bildet der „Améthyste“ gewissermaßen das rote Pendant zum weißen „Quartz“ der Domaine des Ardoisières. Sie sind die Spitzenweine dieser Domaine und auch der Appellation „Vin des Allobroges“ in den Savoyen. Diese Appellation ist einer Landwein-Kategorie vergleichbar, auch wenn es hier Spitzenweine gibt. So ist das manchmal, wenn unerwartet etwas Großes entsteht. Dass dort überhaupt derartiges entstehen konnte, ist vor allem zwei Menschen zu verdanken, zum einen Denis Perroux, dem Bürgermeister des Örtchens Cevins, das mitten im Allobroger-Gebiet liegt, zum anderen dem Winzer Brice Omont. 1997 hat Denis Perroux den Entschluss gefasst, etwas gegen den sterbenden Weinbau in den Savoyen zu unternehmen. Immerhin hatte es in der ehemaligen Heimat der Allobroger schon in römischer Zeit exzellente Weine gegeben, die Plinius der Ältere genauso pries wie der prominente Schriftsteller Columella, der zwölf Bücher über landwirtschaftliche Themen verfasst hat. Noch vor 80 Jahren standen dort 20.000 Hektar unter Reben, 1997 waren es allerdings nur noch 3.000 Hektar. Dass die Weine der Region heute so gefragt sind wie wahrscheinlich selten zuvor, hat viel mit der Weitsicht von Denis Perroux und elf Mitbewohnern der Ortschaft zu tun, die über fünf Jahre hinweg die historischen Rebsorten der Gegend neu anpflanzten, sie von Beginn an biodynamisch bewirtschafteten und schließlich 2003 den noch jungen, aber sehr begabten Winzer Brice Omont verpflichteten, um die ersten Weine zu vinifizieren. Es sollte bis 2010 dauern, um all der Widrigkeiten Herr zu werden, die einen im alpinen Weinbau erwarten. Seitdem aber hat sich die Domaine des Ardoisières einen hervorragenden Ruf erworben, weil sie eben Weine wie den „Améthyste“ rouge erzeugt. Dieser Wein stammt von hoch gelegenen Weingärten in den Coteaux de Cevins, die von Schiefer, Glimmerschiefer, Quarz und Löss geprägt sind. Die mittlerweile 20 Jahre alten Rebstöcke der autochthonen Sorten Mondeuse Noire und Persan liefern dort gerade einmal 25 Hektoliter pro Hektar. Die Trauben werden samt ihrer Stengel spontan, lange und recht kühl vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau vergärt der Wein über 18 Monate im gebrauchten Barrique.

Ähnlich den weißen Crus der Domaine lässt sich auch beim roten Cru „Améthyste“ vom ersten Moment an eine faszinierende Komplexität und Eigenständigkeit feststellen, die sehr viel damit zu tun hat, dass sich der Wein „zwischen den Welten“ zu bewegen scheint. Er ist nicht so leicht zu fassen, noch weniger leicht einzuordnen – dabei wird schnell deutlich, dass man es mit einem Rotwein von großer Schönheit zu tun hat. Zunächst überrascht der niedrige Alkoholgehalt. Kann denn ein Rotwein in dieser Preisklasse erstlich nur 11 Volumenprozent auf die Waage bringen? Muss das nicht ein Leichtgewicht sein? Etwas eher Strenge oder gar Mageres? Mitnichten! Was den „Améthyste“ nun auszeichnet, sind Klarheit und Präzision, Frische und Energie, die man in vielen anderen Regionen und Appellationen häufig sehr lange, noch häufiger vergeblich sucht. Im Glas entpuppt sich der „Améthyste“ als reifer Wein, der sich mit Noten von roten Beeren, Kirschen und Brombeeren öffnet, mit Süßholz und Pfeffer, ein wenig roter Paprika und Tabak. Schon allein das ist begeisternd eigenständig. Noch faszinierender aber ist das Wechselspiel zwischen den bereits erwähnten Aromen, einer unglaublich präzisen und frischen Säurestruktur und einem Tannin, das wie pulverisiert erscheint, sich fein an den Gaumen anschmiegt und dabei doch grip bietet. Der „Améthyste“ ist ein wunderbares Beispiel für den Cool-Climate-Weinbau, bei dem die roten Sorten sowohl Eleganz als auch Geradlinigkeit und Erdung vermitteln. Ein fulminanter Wein, den man so schnell nicht wieder vergisst!

Ab jetzt und sicher bis über 2035 hinaus mit großem Genuss zu trinken.



„Familie Paux-Rosset macht, mit Hilfe ihres Beraters Claude Gros, beständig grandiose Weine. Wenn ich wüßte, wie ihnen das gelingt, würde ich mein eigenes Beratungsunternehmen gründen.“

– JOE CZERWINSKI (ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE)

2019 & 2020: Wieder zwei grandiose Jahrgänge für das Vorzeigegut des Languedoc!

Die Spitzen-Cuvées aus La Clape mit gewohnt traumhaften Bewertungen: „Clos des Truffiers“ und „La Porte du Ciel“ von überragender Qualität!

Preis-Genuss-Sensation: „La Falaise“ blanc 2019! Unfassbar stark! „incredibly classy white“
– JEB DUNNUCK

Château la Négly: Ankommen. Meer sehen. Wind atmen. Salz und Weine schmecken. Wie wunderbar sind die Gestade des Mittelmeers!

Unser Kleinod aus dem Languedoc ist ein richtiges Schmuckstück. Es befindet sich auf einem magischen Fleckchen Erde, geradezu zwischen Land und Meer angesiedelt. Bei den hier produzierten irren Qualitäten kommt selbst Parker mächtig ins Schwärmen: „Bestes Weingut des Languedoc. Alle Weine von Négly neigen zum vollmundigen Ende des stilistischen Spektrums, sie besitzen ein fabelhaftes, einzigartiges Bouquet sowie eine Ausgewogenheit, eine Homogenität und gleichzeitig sogar ein elegantes Profil am Gaumen. Ich bin ein riesiger Fan!“ Und dann die Bewertungen: Pinard de Picards Urgestein Négly erhält für seine Spitzenweine die höchsten Punktzahlen des gesamten Languedoc in den Jahrgängen 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 und dem 2016er hintereinander. Nun folgen 2019 und 2020! Welch eine Konstanz auf diesem hohen Niveau! Eine schier unglaubliche Abfolge von Triumphen! Seitens des WINE ADVOCATE kommt kurz und bündig die Empfehlung: „Don't miss a chance to latch onto a bottle if you can!“ – and Pinard de Picard says: „Yes, you can!“ Und nun schaltet sich Jeb Dunnuck ein, der die aktuellen 2018er-Spitzencuvées aus La Clape mit Traumwertungen nahe der Perfektion auszeichnet!

Wenige Kilometer von Narbonne entfernt liegt das Traditionshaus. Es befindet sich im Clape-Gebirge, einer Unter-Appellation des Languedoc, die zu den ältesten Frankreichs zählt. Bereits die Griechen produzierten hier ihren Wein vor mehr als 2.500 Jahren. Hier regieren die typischen roten Rebsorten Grenache, Syrah und Mourvèdre. Anfang der 90er Jahre übernahm die Familie Paux-Rosset das Weingut und setzte damit den Grundstein für die Erfolgsgeschichte. Seit Ende der neunziger Jahre werden die Weine regelmäßig von Robert Parker bzw. den Kritikern des WINE ADVOCATE verkostet und haben mehrfach bis zu 100 Punkte erhalten. Und auch die Basisweine erzielen mit schöner Regelmäßigkeit Topbewertungen, gleich ob weiß, rosé

oder rot. Obwohl damit die weltweite „Néglymania“ immer weiter angeheizt wird – das Château wurde „das beste Weingut des Languedoc“ geadelt –, sind die Preise (abgesehen von den extrem raren Luxus-Cuvées) noch immer vergleichsweise günstig: Die Preis-Genussrelationen beim „Côte“, ebenso beim „Falaise“ wie auch beim Rosés ist schlichtweg unschlagbar und folglich gehören diese ungemein leckeren Weine zu unseren meist verkauften und beliebtesten Weinen des gesamten Midi!

Das Geheimnis des Erfolgs war schlichtweg die Weitsichtigkeit der Familie, schon frühzeitig voll und ganz auf Qualität zu setzen. Und so stellten sie von einem Großbetrieb auf einen handwerklichen Spitzenbetrieb um, führten wieder ausschließlich die Handlese ein (alles wird in 10-Kilo-Kisten gesammelt) und kultivierten die Weinberge nach biologischen Richtlinien (jedoch ohne Zertifizierung). Ein weiterer Qualitätsfaktor sind die dicht gepflanzten Reben mit hoher Stockdichte, die dadurch tief wurzeln und bewusst im Ertrag reduziert werden (bei den Spitzenweinen lediglich 10 Hektoliter pro Hektar Ertrag!). Die raren Schätze des Hauses sind die Crus „L'Ancely“, „La Porte du Ciel“ und „Le Clos des Truffiers“, sensationell komplexe Gewächse, die zum Kanon der besten Weine des Languedoc zählen und auf eine Vielzahl höchster Auszeichnungen zurückblicken können. Im Keller führt Didier Lacreu das Regime, wird dabei von Claude Gros, einer der besten Önologen Frankreichs, beraten, und wenn man den hohen Bewertungen über mehrere Jahrzehnte folgt, handelt es sich bei Négly um die absolute Spitze des Languedoc.

Viel Spaß beim schwelgerischen Genießen mit unseren Perlen aus dem französischen Süden!

CHÂTEAU LA NÉGLY

FLEURY D'AUDE

„INCREDIBLY
CLASSY WHITE“

JEB DUNNUCK ÜBER DEN
„LA FALAISE“ BLANC 2019



*Jean, Claude und Marion Paux-Rosset: Für Parker
ist La Négly das beste Weingut des Languedoc!*

„L'ÉCUME“ LANGUEDOC, ROSÉ 2020

Sommerhit: unglaublich charmanter Rosé mit Frucht, mineralischer Frische und seidiger Eleganz!



FLA051120	„L'Écume“ Languedoc, rosé 2020	KK	12,5% Vol.	10,13 €/l	7,60 €
-----------	--------------------------------	----	------------	-----------	--------

Pünktlich mit dem neuen Jahrgang stellt dieses geniale Languedoc-Weingut beim Rosé „L'Écume“ eine neue Flaschenform und ein überarbeitetes, deutlich hübscheres Etikett vor – modern und elegant! Der Inhalt, liebe Kunden, auf den es ja bekanntlich ankommt, ist allerdings (wie immer) ganz besonders gut gelungen! Die Cuvée aus Cinsault, Grenache und Syrah wächst auf den Tonkalk-Böden von La Clape, das Meer in Sichtweite – Stichworte oder, wenn Sie so wollen Hinweise, die den rosenblütenfarbenen Südfranzose schon recht treffend beschreiben, der sich animierend mineralisch, fast (iso-)tonisch und (wie schon erwähnt) sehr elegant präsentiert. Im reichhaltigen, fast fülligen Bouquet dann auch der Duft von Rosen und exotischen Früchten, den man gerne und immer wieder im Glas haben möchte. Am Gaumen geizt der „L'Écume“ nicht mit seinen Reizen, einer charmant-duftigen Aromatik, erquickenden Frische und seidiger Eleganz. Eine wie der Name suggeriert möglicherweise „schaumgeborene“ Schönheit, sicherlich aber ein Rosé-Favorit unse-

res Programms, auch weil er (so erleben wir es immer wieder) uns beim Probieren im Handumdrehen an die südfranzösische Mittelmeerküste transportiert! Darüber hinaus ist die Preis-Genussrelation dieses Rosés großartig, und wenn man dann noch die die naturnahe Wirtschaftsweise inklusive Handarbeit in die Waagschale wirft, kann man im Grunde nur darüber staunen, was ein Spitzenerzeuger wie Château la Négly schon im Basisbereich an Qualitäten auf die Flasche zieht. Und nach dieser Phase des Staunens, schenken wir uns rasch noch einen Schluck aus der runderneueren Flasche nach, kühlen sicherheitshalber noch ein paar weitere Bouteillen ein, um damit später mediterrane Vorspeisen und auch unseren „selbstgebauten“ Burger aus Brioche-Bun, Angus Beef-Patty, *bacon jam*, *fried green tomatos* und Shiso-Kresse (*Fritten on the side*) entsprechend präpariert zu begleiten!

Ab sofort!

„L'OPPIDUM“ IGP PAYS D'OC, BLANC 2020

„Oppidum“ fürs Volk: südfranzösischer Chardonnay mit unschlagbarer Kombination von Qualität, Vergnügen und Preis!



FLA050120	„L'Oppidum“ IGP Pays d'Oc, blanc 2020		13% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
-----------	---------------------------------------	--	----------	-----------	--------

Als oppidum bezeichneten die Römer eine befestigte Siedlung. Der Name ließe sich auch auf La Clape, eine ehemals küstennahe Insel, die durch Versandung ans Festland angeschlossen wurde, anwenden. Dort befindet sich das Spitzenweingut von Familie Paux-Rosset. Wer sich also beim flüchtigen Lesen an berausende Mohnsamen gedacht hat, liegt zumindest bei einem Aspekt richtig – denn dieser Chardonnay hat Suchtpotenzial! Dieser letzte Teilsatz führt zu zwei Hinweisen: erstens propagieren wir selbstverständlich verantwortungsvollen Genuss und zweitens handelt es sich um eine ganz und gar nicht gewöhnliche Cuvée, die hauptsächlich auf Chardonnay basiert, die Jean Paux-Rosset und sein beratender Önologe Claude Gros aus Parzellen in der Gemeinde Colombiers in der Nähe vom Béziers im Hérault ausgewählt haben. Das wunderbare Ergebnis leuchtet ganz neue Aspekte der vielen Facetten des Chardonnay aus. Dazu tragen auch Selektion und ungemein viel Handarbeit bei, die bereits die Basis-Weine des Weinguts Château la Négly auszeichnen und für Begeisterung und großen Genuss sorgen. Denn in die Qualität und nicht in den

Preis fließt dieser beachtliche Aufwand!

Im Glas haben wir einen hellen Weißwein mit goldenen Reflexen der ungemein aromatisch nach Birne und weißem Pfirsich, etwas Ananas und reifer Melone riecht. Darüber hinweg schweben weiße Blütenakzente. Am Gaumen ist der „Oppidum“ noch expressiver: saftig und von vollmundiger Frucht – typisch südfranzösisch und erst recht für la Négly. Gleichzeitig reißt ein Wechselspiel aus ungemein rundem Charakter und frischem, tonischem Durstlöscher voller Zitrusnoten im Abgang mit. Somit eignet sich dieser *crowd-pleaser* hervorragend für jede Party, als Apéritif und natürlich zu französisch angehauchten Fisch- und Schalentiergerichten.

Liebe Kunden, wir bitten um Ihre Nachsicht – denn wir können uns zum Abschluss das naheliegende Wortspiel einfach nicht verkneifen: Das ist „Oppidum“ fürs Volk, weil bei diesem gleichermaßen fröhlichen wie seriösen Weißwein Qualität, Trinkspaß und Preis in perfekter Balance sind!

Ab sofort bis mindestens 2023.

„LA FALAISE“ IGP PAYS D’OC, BLANC 2019

Südfranzösische Frucht-Üppigkeit vereint sich mit butterzarten Holznoten zum mundfüllenden Spitzenweißwein!

FLA050619	„La Falaise“ IGP Pays d’Oc, blanc 2019 PK	13,5% Vol.	26,53 €/l	19,90 €
-----------	---	------------	-----------	---------

„La Falaise“ *blanc*, eine Cuvée aus Marsanne und Chardonnay und das Pendant zum gleichnamigen roten Erfolgsgaranten von Familie Paux-Rosset, ist der Spitzenweißwein des famosen La-Clape-Weingutes Château la Négly. Das weckt selbstverständlich Erwartungen bei einem Betrieb, den Robert Parker schon als „bestes Weingut des Languedoc“ bezeichnet hat. Die IGP-Klassifizierung mag fälschlicherweise dazu führen, die Qualität der Weine („einfach“, „bäuerlich“, „Landwein“) oder gar des Terroirs zu unterschätzen, das nämlich rund um den Gebirgszug La Clape (als AOC auf dem Etikett nicht erwähnt, da die Rebsortenzusammensetzung nicht den Statuten entspricht) grandios ist: Die Reben wurzeln in sandigen, lehmigen Böden aus dem Miozän und genießen zudem einen Blick aufs Mittelmeer. Der Ertrag der manuellen Lese ist schon klein, verringert sich aber nochmals durch die strenge Auswahl am Sortiertisch. Nach der Pressung geht der Most in demi-muids, die typischen 600 Liter-Holzfässer, wo er erst gärt und dann für weitere zehn Monate – tägliches Aufrühren des Hefesatzes in den ersten beiden Monaten inklusive – seiner Vollendung entgegenreift.

Der brillant hellgelbe Wein duftet anfangs herrlich nach einer feinen Mischung aus Pistazien und Mandeln. Dazu gesellen sich (recht zurückhaltend) ein Hauch von Vanille und *butterscotch*. Doch wie genial ist das reife, zumeist gelbfruchtige Fruchtprogramm, das hier abläuft! Litschi, gelber reifer Pfirsich und im Hintergrund saftige Melone, Papaya sowie Apfel, und trotzdem wirkt das alles nicht süßlich, sondern vielmehr animierend, auch der unterschweligen Mineralität und einer entfernten Brise Waldmeister wegen. So ist der „La Falaise“ am Gaumen zwar kraftvoll und mundfüllend, zugleich herrlich frisch-fruchtig und cremig, durchaus ein wenig buttrig. Doch die feinsalzige Mineralität lässt den Wein wie gut geölt und mit wohl-dosiertem Frischekick großzügig über die Zunge rollen – was absolut betörend ist! Der weiße „La Falaise“ verträgt auf jeden Fall einen herzhaften Gegenspieler: Das Weingut empfiehlt einen gereiften Saint-Nectaire, wir denken an Fisch- und Geflügelgerichte mit reichhaltigen Saucen, sei es aus dem Sahne-Pilz-Fundus oder Butter-Ei-Saucenarsenal der französischen Küche. Spitzenkombinationen sind sie alle!

Ab sofort bei 8–12 °C bis gewiss 2025 zu genießen.





90–92 Punkte

DUNNUCK

„LA CÔTE“ LA CLAPE, ROUGE 2019

90–92 Punkte: „Immer ein großer Weinwert!“ – JEB DUNNUCK

FLA050219	„La Côte“ La Clape, rouge 2019	14% Vol.	14,40 €/l	10,80 €
-----------	--------------------------------	----------	-----------	---------

La-la-la: Négly, Clape & Côte! Der „La Côte“ ist ein echter Dauerbrenner in unserem Portfolio, Lieblingswein unserer Kunden und auch Lieblingswein des Pinard-Teams. Weil er einfach jedes Jahr überzeugt, ja – man darf es sagen – lecker ist. Für Château la Négly sind die Basisweine mehr als nur ein Einstieg in die Welt des Spitzenbetriebs. Sie sind auch Aushängeschild, gehören sie doch, neben den raren und hochbewerteten Spitzencuvées aus La Clape, zu den meistgetrunkenen Weinen der Region. Der 2019er, eine Cuvée aus Carignan, Grenache und Syrah, übertrifft dabei allerdings den mittlerweile schon längst ausverkauften Vorgängerjahrgang: Eine noch expressivere Frucht, kühle, animierende Frische, Eleganz und kalkig-mineralische Tiefe sind die charakterisierenden Parameter dieses ausgesprochen schönen Weins. Ein ganzer Korb von hellen bis dunklen Kirschen, saftige Beerenfrucht (von Erdbeere über Brombeere bis hin zu Cassis), dazu – *sense of place!* – intensiv Garrigue (aromatische Kräuter, Sonne und duftender Boden), Olivenblätter und

ein Hauch Kakao, die dieser dunklen, würzigen Fruchtkomposition das entscheidende Etwas verleihen. Was die Nase verheißt, wird am Gaumen mit allem Nachdruck eingelöst, dazu sehr feine, schon jetzt ungemein seidige Tannine und immer wieder diese Frische! Der „La Côte“ ist großes, dabei unkompliziertes Rotweingvergnügen vom ersten Schluck an, da er tatsächlich weder zusätzlicher Belüftung noch Reifephase bedarf. Ein Wein, der wie Jeb Dunnuck schreibt, ein (noch) großartigerer Wein werden (als er jetzt schon ist!) und in den nächsten vier bis sechs Jahren viel Freude bereiten wird. Was wir so nur unterschreiben können! Ein wunderbar eleganter, wunderbar animierender Wein, ohne ein Gramm Fett zu viel. Und einen besseren Wein aus dem Languedoc zu diesem Preis? Im Grunde unmöglich, bei diesem Überflieger-„La Clape“ von Château la Négly!

Diesen Wein kann man schon jetzt und sicher bis 2025+ genießen.



„LA FALAISE“ LA CLAPE, ROUGE 2019

Mit Frucht, Kraft und seidigen Tanninen ganz hoch in den Charts!

FLA050319	„La Falaise“ La Clape, rouge 2019	15% Vol.	26,60 €/l	19,95 €
-----------	-----------------------------------	----------	-----------	---------

Heiß erwartet und endlich eingetroffen: der neue Jahrgang Ihres und unseres Languedoc-Lieblings! Viele Faktoren spielen eine Rolle, warum die Rotwein-Cuvée aus Syrah, Grenache und Mourvèdre stets begeistert, fasziniert und gewiss auch bei diesem Jahrgang für Enthusiasmus seitens der Weinkritik sorgen wird. Da ist zuvorderst der La-Clape-Weinberg, das Massiv in der Nähe von Narbonne, zu nennen, wo die Rebstöcke auf steinigen Kalkböden stehen. Hinzu kommen die besonders exzellenten klimatischen Voraussetzungen aus sonnengefluteten Tagen und kühlen Nächten, gut durchlüftet von Berg- und Meerswinden. Denn das Meer ist in unmittelbarer Sichtweite und liefert gefühlt auch einen Teil der feinsalzige Mineralität, die die Négly-Weine auszeichnet. Die Weinberge bewirtschaftet das engagierte Mitarbeiter-Team von Familie Paux-Rosset in nachhaltiger Landwirtschaft – dazu gehören wenig Dünger und häufiges Pflügen für Flora-Vielfalt – und man erntet auf dem Reifehöhepunkt manuell in Zehn-Kilogramm-Kisten, um die Trauben flugs zum Sortieren in den Keller zu bringen. Anschließend erfolgt die Vinifikation beim Syrah in Holzfässern und in Betontanks bei Grenache sowie Mourvèdre, und der Wein reift anschließend für 12 Monate in unterschiedlich großen Holzfässern.

„La Falaise“ schimmert rubinrot mit hellen Reflexen im Glas, duftet charmant nach Himbeere und Brombeere sowie Cassis mit einem minimal waldig-würzigem Unterton, der an kleine schwarze Oliven nebst minzigem Frischehauch erinnert. Deutlicher ist im Bouquet Lakritz, hauchfein von Schokolade ummantelt wahrnehmbar. Am Gaumen zeigt sich der „La Falaise“ kraftvoll konzentriert und dabei ungemein harmonisch und frisch. Seine seidigen Tannine machen ihn zu einem sofort zugänglichen Trinkvergnügen. Neben akzentuierter Beerenfrucht sind es Lakritz- und subtile Röstnoten, die lange nachklingen. Schön auch, wie eine gewisse Wärme für Intensität, aber nicht Breite sorgt, der Wein ungemein ausgewogen und leichtgängig erscheint – der nächsten Schluck, das nächste Glas lassen nicht lange auf sich warten! Wunderbar – und wie kaum anders zu erwarten – dazu: kräftig-würzige Schmorgerichte oder „amtliche“ BBQ- bis churrasco-Klassiker. „La Falaise“? *Très fantastique!*

Schon jetzt wird man mit viel Frucht und seidigen Tanninen belohnt. Macht sicher bis 2027+ viel Freude.

92–94 Punkte
DUNNUCK



„L'ANCELY“ LA CLAPE, ROUGE 2017

„Dieser Wein hat mir ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht gezaubert“ – JEB DUNNUCK

FLA050917	„L'Ancely“ La Clape, rouge 2017	15,5% Vol.	93,20 €/l	69,90 €
-----------	---------------------------------	------------	-----------	---------

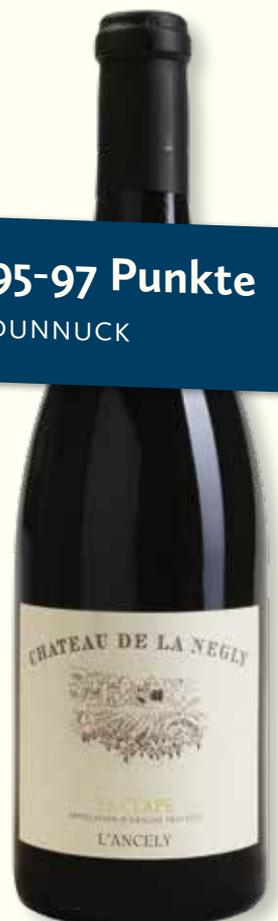
Der Name „L'Ancely“ stammt aus dem 18. Jahrhundert und wurde für eine Wohnstätte der Herzöge von Fleury genutzt. Das Terrain dort ist mit seiner Nähe zum Meer und dem Wind, den diese Rebsorte so gerne mag, ideal für Mourvèdre geeignet. Im Laufe der Zeit hat sich der „L'Ancely“ zu einem der besten Mourvèdres des französischen Südens entwickelt. Er spielt in einer Liga mit „Bandol“, tritt stilistisch aber anders auf. Für uns liegt der 2017er „L'Ancely“ charakterlich genau zwischen dem großen und opulenten 2016er und dem extrem eleganten und kühleren 2015er.

Der tief rubinrote Mourvèdre, dem immer auch ein kleiner Anteil Grenache Noir hinzugefügt ist, wird über anderthalb Jahre in Fudern und *demi-muids* ausgebaut. Das Ergebnis ist eine überaus verführerische Melange aus frischen und konzentrierten Früchten wie reifen Brombeeren, dunklen Himbeeren, Pflaumen und Schwarzkirschen, die unterlegt ist mit Noten von Fleisch, Rauchfleisch vor allem, aber auch Salami und Kräutern der Provence. Dazu kommen Noten von

Walderde, Baumrinde, Garrigue und Salzlake. Was für eine spannende Nase, was für eine Komplexität! Am Gaumen dann zeigt sich die ganze Reife der Frucht, die zwischen Frische und Likör pendelt und begleitet wird von feinsten Dekor: Samt, Seide und Plüsch fallen einem bei diesem feinen Tannin ein. Dann kommt die leichte Süße vom Alkohol hinzu, der exzellent in diese fast wollüstige Frucht und Kraft eingebunden ist. Zum Finale hin wird es immer frischer und mineralischer mit großer Lebendigkeit und Energie. Das hat sehr viel Substanz – jetzt schon und sicher noch ein weiteres Jahrzehnt und länger. Dass es in Robert Parker's WINE ADVOCATE 96 und bei JEB DUNNUCK 95–97 Punkte gibt, was in etwa auf das Gleiche hinausläuft, ist angesichts dieses Charakterweines kein Wunder. Einer der besten Mourvèdres Frankreichs!

Diesen Wein sollte man idealerweise noch zwei Jahre ruhen lassen oder aber dekantiert genießen. Potenzial hat er sicher bis 2035 und länger.

95–97 Punkte
DUNNUCK



„LA PORTE DU CIEL“ LA CLAPE, ROUGE 2018

*Die Steigerung von Superlativ? Das hier! Der geniale 2018-Jahrgang des raren Syrah-Traumstoffs!
„It's another magical wine from this estate I wish every reader could taste!“ – JEB DUNNUCK*

FLA050718

„La Porte du Ciel“ La Clape, rouge 2018

15,5% Vol.

158,66 €/l

119,00 €

Während beim vollmundig-kraftigen, voluminös-fruchtigen und so unwiderstehlich eleganten „Clos des Truffiers“ einer der ausschlaggebenden Geschmacksfaktoren die alten Rebstöcke sind, die Vater Max in den 1960ern gepflanzt hat, prägen den „La Porte du Ciel“ Syrah- und alte Grenache-Reben, die Jean Paux-Rosset seit über 30 Jahren auf einer 3,2 Hektar großen Parzelle, in unmittelbarer Nähe seines Châteaux, hegt und pflegt. Die Erträge sind mit 10 bis 12 Hektolitern pro Hektar entsprechend gering, die Jahresproduktion des raren Traumstoff liegt bei 4.000 Flaschen. Auch hier gilt: In den naturnah bewirtschafteten

Weinbergen werden nur optimal ausgereifte Trauben (selbstverständlich) handgelesen und doppelten manuell sortiert. Die vollständig entrappten Weinbeeren mazerieren 60 Tage lang und kommen danach für 24 Monate in neue Barriques aus französischem Holz und werden ohne Schönung und ohne Filtration gefüllt.

Das spiegelt im Glas der fast undurchsichtig schwarzviolette Kern wider, nur am Rand gibt es etwas rötlichere Reflexe. Das Bouquet offenbart sich langsam, Stück für Stück. Denn ebenso dunkel sind die Früchte, die sich mehr herauschälen, denn springen: Kirsche, Heidelbeere und Brombeere. Sehr mineralisch vibrierend, ein wenig metallisch, ein wenig nach Minze. Luft und Zeit sind die Stichworte, die es braucht zum Öffnen des Tores zur Schatzkammer dieser Trouvaille. Dann kommen – immer changierend und in homöopathischer Dosierung – schwarzer Trüffel, Graphit, Harz, Espresso, Schokolade, Tabak zum Vorschein.

Auch am Gaumen ist der Wein erst einmal ein ganz schönes „Brett“, der noch ein ganze Weile im Glas enorm dicht, ja geradezu „fest“ wirkt. Erkennbar ist, wieviel unter der verschlossenen Oberfläche an Intensität, Frucht und Struktur schlummert. Er braucht in diesem jungen Stadium einige Zeit (rechnen Sie durchaus in Stunden), um sich zu öffnen, sich zu setzen. Das Warten belohnen süßes Extrakt auf der Zunge, dunkle Kirsche mit einer Spur Zwetschkenröster, unterlegt mit den Umami-Noten einer intensiven Kalbsjus, gleichzeitig durchzogen von nachhallender Mineralität und einer feinziselierten Säure. Ein langanhaltendes Gesamterlebnis, an das sich die präsenten, ungemein weichen Tanninen anschmiegen.

In diesem Jahrgang ist mit dem „La Porte du Ciel“ ein in sich ruhendes Meisterwerk entstanden. Bisher unerwähnt blieben die 15,5 Volumenprozent Alkohol – aus gutem Grund: die sind nämlich nicht spürbar, da superb in diesem Reigen aus Kraft, Fülle, Extrakt und Säure integriert. Wir kommen nicht umhin zu erwähnen – der Vergleich mit dem „Clos des Truffiers“ bei diesem Einzellagen-Raritäten-Duo liegt auf der Hand –, dass die „Himmelstür“ in diesem Jahr in Sachen Eleganz und Komplexität nahezu gleichauf ist, dabei vielleicht einen Hauch wilder und kühler wirkt.

Ab sofort und unbedingt zeitig Dekantieren, wird sich entwickeln und bis 2031+.



97–99 Punkte

DUNNUCK

„CLOS DES TRUFFIERS“ LANGUEDOC, ROUGE 2018

In genialer Balance: die vollmundige Frucht, die beeindruckende Kraft, die filigrane Frische und die Wein gewordene Herrlichkeit!

97–99 Punkte: „Das ist ein dichter, konzentrierter, tannischer Syrah (...) mit makelloser Balance und einem großartigem Finish. Ohne Zweifel ein brillanter Wein, doch in diesem Fall hier ist der Keller dein Freund.“ – JEB DUNNUCK

FLA050518	„Clos des Truffiers“ Languedoc, rouge 2018	15,5% Vol.	172,00 €/l	129,00 €
-----------	--	------------	------------	----------

Wie nähert man sich einem Giganten wie diesem, der mit einer niedrigen vierstelligen (unter 4.000) Flaschenanzahl vergleichsweise rar ist und schon Höchstwertungen von allen relevanten Weinkritikern eingefahren hat? Respektvoll auf Zehenspitzen? Darum herumschleichend? Oder doch Frontalangriff – öffnen, eingießen, schwenken und schnuppern? Natürlich siegt die Ungeduld, das Verkosten ist erste Chronistenpflicht! Das Bouquet duftet gleichermaßen intensiv wie verführerisch, so jung, so kurz nach dem Entkorken: Garrigue-würzig und steinig-mineralisch, unglaublich dezent nach Vanille, Mokka und quasi „transzendentalen“ Veilchen, dazu ein wenig heller Virginia-Tabak. Was anfänglich noch süßlich wirkt, schlägt bald ins Animalisch-Wilde um. Auf dem Fuße folgt expressive Frucht (allerlei dunkle Waldbeeren, Brombeere und Cassis), ein super-reifer, super-sauberer „Fruchtüberschwang“ in Reinform (allemaal ein großes Vergnügen!), der nichts Eingekochtes, nichts Kompottartiges hat, sondern Konzentration pur bis hin zum Brombeerlikör ist – unglaublich tiefgründig, unglaublich faszinierend!

Während man sich noch dem berausenden Duft hingibt, entwickelt sich der Wein im Glas – Zeit für ein paar Fakten: Die Einzellage „Clos des Truffiers“ liegt auf den steinigen Terrassen bei Saint-Pargoire (eines jener bemerkenswerten südfranzösischen Runddörfer – *circulades* – mit knapp 2300 Einwohnern) im *département* Hérault. Max, der Vater des jetzigen Eigentümers Jean Paux-Rosset, hatte bereits Anfang der 1960er-Jahre die Syrah-Reben für den „Clos des Truffiers“ angepflanzt (Traubenmaterial von einigen, mittlerweile über 30 Jahre alten Grenache-Reben ergänzen die Cuvée). Deren Erträge sind ziemlich gering, gerade einmal 12 Hektoliter pro Hektar. Die Handlese findet bei optimaler Reife statt, in zwei Durchgängen werden am Sortiertisch nur perfekte, vollreife Trauen ausgewählt und vollständig entrappt. Die Mazeration erfolgt für etwa 50 Tage in 50 Hektolitern fassenden kornischen Holzgärständern aus Tronçay-Eiche. Danach reift der Wein in neuen Barriques.

Am Gaumen begeistert der „Clos des Truffiers“ schon jetzt mit süßlichem Fruchtextrakt. Dem werden als Gegenspieler feinste Holznoten, perfekt integriert, zur Seite gestellt, ebenso eine enorm feine, lebendige Säureader, die sich durch den köstlichen Schmelz



schlängelt. Wie wir es von Château la Négly kennen und lieben, ist das üppig und mundfüllend, aber enorm präzise und harmonisch und einfach perfekt dosiert – ein wie maßgeschneiderter Syrah-Nektar! Ja, Tannine sind vorhanden, doch die schmelzen so seidig im Mund, dass man sehr bald anderen Facetten des Weins nachspürt. Die Hälfte des Giganten ist währenddessen ohnehin schon aus der Flasche verschwunden – heißt das, dass wir ihn geschafft haben? Oder doch er uns? Ein Rätsel, dem wir auf den Grund gehen müssen ...!

Ab sofort mit rechtzeitigem Dekantieren ein Primärfucht-Genuss, besser einige Jahre im Keller reifen lassen. Ein immenser Weinwert bis weit über 2036 hinaus!

ISOLE E OLENA

BARBERINO VAL D'ELSA

STILIKONE
DES CHIANTI!

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

ANDREAS MÄRZ (MERUM)

Wie auch wir schätzen viele unserer italophilen Kunden Andreas März, den Herausgeber der besten Insiderzeitschrift in deutscher Sprache für italienische Weine und Olivenöle, sehr! Und viele seiner favorisierten Weine – wie etwa die von Baricci oder Burlotto – erfreuen sich einer großen Beliebtheit und haben einen zu Recht treue, eingeschworene Fangemeinde! Heute präsentieren wir eines seiner (möglicherweise sogar das?) Lieblingsweingüter (nota bene: unter anderem!) für echten Chianti: einen Wein, der nur nach Chianti und nicht nach Barrique oder internationalen Rebsorten schmeckt.

Paolo de Marchi hat in den vergangenen Jahren beharrlich daran gearbeitet, die Voraussetzungen für die Produktion von Spitzenweinen zu schaffen und zu verfeinern. Der Ort, wo die Qualität entschieden wird, ist für den aus dem Piemont stammenden Besitzer des Weinguts ausschließlich der Weinberg. Als er von einem Praktikum in den USA zurückkam, beschloss er, sich von fort an nur noch auf die Produktion absoluter Spitzenqualitäten zu konzentrieren. Und so ersetzte er andere Rebsorten durch den Sangiovese, sorgte dafür, dass die Erträge halbiert wurden, um komplexe und aromatische Weine zu erzeugen anstatt Vo-

lumen und optimierte den Keller auf möglichst saubere und effiziente Arbeitsweisen. Paolo hält bis heute kompromisslos an den Besonderheiten der toskanischen Weinkultur fest, damit sich seine Gewächse nicht dem weltweiten uniformen Geschmack annähern, sondern deutlich unterscheiden. De Marchi, studierter Önologe, hat in Kooperation mit mehreren Universitäten die besten Klone für seine Lagen gesucht und gepflanzt. Der unbeirrbar seinen Weg beschreitende Weinmacher hat alte Weinterrassen wiederbelebt oder in schlechteren Lagen Reizeilen stillgelegt sowie die Reberziehung und Bodenbearbeitung verändert. Das Resultat: Unangefochten gilt Paolos große Leidenschaft der Sangiovese-Traube. Sein Chianti Classico ist nahezu reinsortig. Der großartige Tafelwein „Cepparello“, den er anstelle eines Chianti Riserva keltert, besteht vollständig aus der einheimischen Spitzensorte und wird in neuen Barriques zur Reife gebracht, aber ohne jegliche Holzdominanz. Denn seine Weine verzichten auf jegliches Chichi, sollen nur traditionelle Interpretationen ihrer Rebsorten und des Terroirs sein. Allerdings erlaubt er sich (wer, wenn nicht er?) einen kleinen Flirt

mit internationalen Rebsorten, was alles andere als bloßes Kokettieren ist – sein Syrah etwa zählt zu den komplexesten und dichtesten Gewächsen dieser Rebsorte und nimmt es mit der Konkurrenz (national wie international) mühelos auf.

Wir freuen uns, Ihnen die wunderbaren neuen 2018er vorstellen zu können. 2015 und 2016 sind in Italien und speziell im Chianti-Gebiet aufregende Jahrgänge, die lediglich untereinander konkurrieren. 2016 gilt als herausragender Jahrgang mit großem Lagerpotenzial und einer bestechenden Frische, 2017 war durchaus kompliziert, war sehr heiß und sehr trocken – aber wie man immer wieder feststellen kann, gibt es für ein „großes“ Gut keine „kleinen“ Jahrgänge, nur größere Herausforderungen. Und die hat man bei Isole e Olena mit Bravour gemeistert. So glänzend, dass 2017 selbst den Vergleich mit einem schon jetzt mindestens als legendär gefeierten Jahrgang nicht scheuen muss! Aber bitte, liebe Kunden, überzeugen Sie sich selbst – wir sind es schon!

CHIANTI CLASSICO DOCG, ROSSO 2018

*In Flaschen gefüllte Chianti-Classico-Zuverlässigkeit und -Authentizität:
Elegant, frisch, strukturiert und saftig-seidig!*

*17,5 Punkte: „Ein Wein, der niemals enttäuscht, ganz gleich welcher Jahrgang.“
– Walter Speller (JANCIS ROBINSON)*

ITO090118	Chianti Classico DOCG, rosso 2018	14,5% Vol.	32,66 €/l	24,50 €
-----------	-----------------------------------	------------	-----------	---------

2018 kann im Chianti durchaus als leichterer Jahrgang bezeichnet werden – was allerdings nur auf die Stilistik der Weine bezogen, nicht aber für den Witterungsverlauf gilt. Nerven wie Drahtseile muss Spiritus rector Paolo de Marchi gehabt haben, um dem schlanken, eleganten und frischen Charakter des Jahrgangs – und speziell auch dieses Chianti-Classico-Prototyps – Konzentration, Struktur und eben auch eine gewisse Kraft abzugewinnen. Er musste die Regenfälle ertragen, die zum Glück und zur rechten Zeit Mitte August wieder von trockenem Wind unterbrochen wurden, um die Trauben exakt ausgereift ernten zu können. Und doch ein Jahrgang, der – weniger kompliziert als 2017 – dem zeitlosen Stil eines Chianti Classico in seiner ursprünglichen, vergleichsweise puristischen Grundidee entgegenkommt. Für mehr Körper hat der Sangiovese-Verfechter Paolo de Marchi die 82 % der Toskana-Paraderebsorte um einen Canaiolo-Anteil von 15 % bereichert und auch – bei sonstigem Verzicht auf internationale Rebsorten – eine Spur Syrah dazugegeben. Die Power des rubinroten Weins spiegelt sich in den merklichen Kirchen-

fenstern wider. Das elegante, ausdrucksstark-tiefgründige Bouquet (DECANTER-Verkosterin Michaela Morris bezeichnet es enthusiastisch als „fragrantly expressive“ – 92 Punkte sind die Folge!), erfreut mit süßen Herzkirschen und Sauerkirschen, Himbeernoten und (sehr dezent) Backpflaume. Dahinter in feiner Abstufung und sehr wohldosiert minimal animalische Noten (Fleischsaft eines gegrillten Steaks), balsamisches Zedernholz, ein Hauch Nelke, etwas Graphit, Kaffee und deutlich minzige Frische. Das lockert die Kraft spürbar auf, ein Hauch von Rosenblüten verleiht dem Chianti eine leise Verspieltheit. Am Gaumen macht sich sofort und sehr angenehm reifer, saftiger Fruchtextrakt bemerkbar, dazu eine herbe, fast vibrierende Mineralität, eine geschliffene Säurefrische und seidige Tannine, die den Mund herrlich trocken-geschmeidig ausfüllen. So wie es sich für einen richtig, richtig guten, zeitlos schönen Chianti Classico geziemt und von Isole e Olena Jahr für Jahr auf Flaschen gefüllt wird!

Gut belüftet ab sofort zu genießen, Höhepunkt bis 2028+. Kongenialer Essensbegleiter und Prototyp eines Chianti Classico!

92 Punkte
DECANTER



„CEPPARELLO“ IGT TOSCANA, ROSSO 2018

Stilbildend: Das Chianti schmeckt nach Sangiovese, der Cepparello nach der Essenz dieser Traube!

96 Punkte: „Sattes, kraftvolles Rubin. Konzentrierte und offene Nase, satt nach reifen Brombeeren, Schwarzkirsche und würzigem Unterholz, etwas Zigarrenkiste. Rund und geschmeidig am Gaumen, viel präsenze, knackige Frucht nach Himbeere, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, strömt ruhig dahin.“ – FALSTAFF

ITO090218

„Cepparello“ IGT Toscana, rosso 2018

15% Vol.

113,33 €/l

85,00 €



96 Punkte

FALSTAFF

Haben wir hier einen „Supertuscan“ im Glas? Die Indizien: Ein bekannter und wohlklingender Name sowie die Klassifizierung als „Tafelwein“, als „Indicazione Geografica Tipica“ (IGT). Richtig und falsch. Richtig, weil dieser 1978 erstmals abgefüllte Super-Wein ein Gigant, eine Referenz aus der Toskana ist. Falsch, weil er eben keine Anteile aus Merlot und Cabernet Sauvignon hat, sondern reinsortig aus Sangiovese gekeltert wird. Was damals revolutionär war, ist heute in Zeiten der Suche nach authentischem Weingeschmack durch autochthone Rebsorten und Terroir Vorbild für viele, die weniger auf internationale Rebsorten, son-

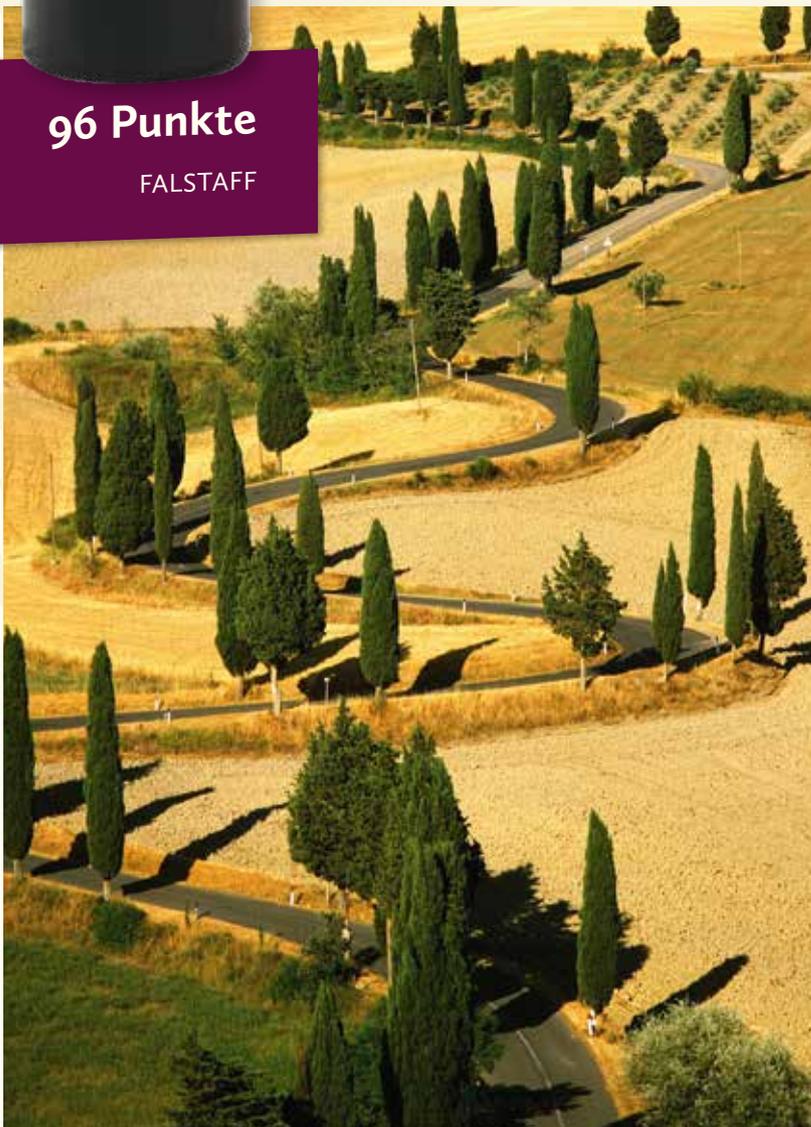
dern auf die in der Toskana heimische „Super-Rebe“ setzen. Müsste er dann nicht eine „Riserva“ oder der 2014 eingeführten Kategorie „Gran Selezione“ angehören? Steht aber nicht auf dem Etikett. Damals war der Cepparello nicht qualifiziert, reinsortige Sangiovese wurden erst ab 1996 für die DOCG Chianti Classico zugelassen. Natürlich nimmt Pionier Paolo de Marchi seine besten Sangiovese-Trauben, lässt sie in neuen, ein- und zweijährigen Barriques reifen, aber – Stichwort Authentizität – nicht so lange, wie es die Richtlinien mit 24 beziehungsweise 30 Monate erfordern.

Die roten Früchte im Bouquet sind nicht offensiv, eher geheimnisvoll komplex und elegant zurückhaltend, auf jeden Fall konzentriert und dunkel: saftige Schwarzkirschen, Brombeeren und Zwetschgen. Dazu ein würziges aus waldig-erdigen Noten, Lakritz, frisch gestoßenem weißem Kampot-Pfeffer, Nelke und Zigarrenkiste (nicht weit davon entfernt das altväterliche *bureau* mit Bar, Schnupftabak und Patina) bestehendes Fundament, obenauf eine ätherische, fast kraftvolle Frische, die – ohne vordergründiges Holz – mit Stringenz und Eleganz brilliert.

Am Gaumen ist der „Cepparello“ bemerkenswert und überaus angenehm füllig, liefert ein vergnüglich-köstliches Wechselbad aus Wärme und Kühle, man wird von süßem Fruchtextrakt (frei von marmeladiger Charakterstärke) gleichsam umfungen. Absolut herrlich auch die erdige, feinmineralische Würze (minimal salzig, erinnert an besten, noch klaren Bratensaft mit Thymian und Rosmarin, der sich mit der Zeit verdichten wird) und das perfekt ausgebildete, noch etwas verschlossene, aber nicht harte Tanningerüst und die feine, so präsenze wie subtile Säurestruktur, die diesem Wein ein hervorragendes Alterungspotenzial verleihen!

Das ist – bezeichnungsunabhängig – großer Stoff, der authentisch die Rebsorte Sangiovese auslotet, das Chianti schmeckbar macht und etwas Geduld erfordert, die aber in den kommenden Dekaden mehr als belohnt werden wird!

Wird seine volle Größe ab 2024 entfalten. Zu genießen bis 2043+.





98 Punkte

VINOUS

CABERNET SAUVIGNON „COLLEZIONE PRIVATA“, ROSSO 2016

98 Punkte: „Der Cabernet Sauvignon 2016 gehört zu den besten Cabernet Sauvignons in Italien.“ – Antonio Galloni (VINOUS)

96 Punkte – Robert Parker's WINE ADVOCATE:
Exemplarischer Cabernet der Spitzenklasse!

„Emotionale Frische im Abgang, großes Lagerpotenzial.“ – ANTHOCYANES

ITO090416 Cabernet Sauvignon „Collezione Privata“ IGT Toscana, r. 2016 14,5% Vol. 101,20 €/l 75,90 €

10.000 Flaschen für die ganze Welt: Paolo de Marchis Cabernet Sauvignon aus der „Collezione Privata“ ist ein extrem gefragtes, ein echtes Prestige-Objekt, bei dem manch ein Liebhaber vergessen zu haben scheint, dass es sich um einen Wein zum Trinken handelt, kein Sammel- oder Spekulationsobjekt hat. Und doch, laut Galloni, einer der großen Weine aus der Toskana, die niemand so recht auf dem Schirm hat. Auf jeden Fall, wie er auch schreibt, ein Kandidat, der noch Zeit braucht, nachdem er 24 Monate im Holzfass ausgebaut wurde und dann noch eine Weile auf der Flasche nachreift, bevor er den Weinkeller auf Isole e Olena verlässt. Das ist Cabernet Sauvignon in Perfektion. Der kraftvolle Jahrgang 2016 duftet nach reifen, dunklen Früchten (Pflaume, Brombeeren, Cassis), dazu balsamisch-ätherische Gewürze und Kräuter (Süßholz, fast Lakritz, Salbei, ein Hauch Eukalyptus) und Mokka-

noten. Am Gaumen sind die Tannine präsent, aber reif und auf Hochglanz poliert, die Frucht süßlich und kühl zugleich. Pure Eleganz, gepaart mit großem Potenzial gepaart. Könnte fast ein großer Bordeaux sein, wäre da nicht diese kühle Frucht, die subtile Würze und Kräuterseligkeit, die schon im Duft die Toskana „verankert“. Eine wunderbare „Collezione Privata“ und ein absolut entwandfender, extrem gelungener Gegenentwurf zu den deutlich paprikawürzigeren, deutlich weniger kühl-fruchtigen Bordelaiser Gewächsen, die aufgrund des kühleren Klimas mit derart kraftvollem, dabei verführerischem Charme in der Jugend in der Regel nicht dienen können. Grandioser Wein, grandioses Potenzial!

Zu genießen (mit Luft und ab dem zweiten Tag)
sofort, bis 2040.



BRANDAKTUELL: „KOLLEKTION DES JAHRES – TOSKANA“ BEI WEIN.PLUS!

„Die Weine von Riecine sind immer ziemlich kraftvoll, zumeist gleichzeitig aber derart betörend saftig, frisch und beinahe feingliedrig, dass man ihnen schon in ihrer Jugend kaum widerstehen kann. Das gilt schon für den Basis-Chianti, doch erst recht für die drei Top-Cuvées.“

MARCO HOFSCHUSTER

Ein mythischer Name aus einer der magischsten Kulturlandschaften der Welt verzaubert mit biologisch angebauten Chiantis voller Noblesse!

Laue Abende in der Toskana verführen zum Träumen: Mit allen Sinnen saugen wir bei jeder neuen Winzerreise den berauschenden Geruch des Herbstes ein und genießen den Chianti mit guten Freunden. Ja, dieser Wein ist die Seele der Toskana. Es sind Herzblutweine, deren Stilistik jedoch in den letzten drei Jahrzehnten erheblichen Veränderungen unterworfen war! Inwiefern? Nun, nach den vielen dünnen, sauren Weinchen der 1980er-Jahre wurden und werden heute mit hohem kellertechnischen Aufwand viel zu viele fette, in ihrer Stilistik austauschbare Marmeladenweine aus internationalen Rebsorten produziert: Rubens trifft Schwarzenegger. Viele wahre Toskana-Liebhaber haben jedoch einfach keine Lust, diese barriquegeschwängerten „Monstertropfen“ zu trinken, die vor schierer Kraft kaum zu laufen, geschweige denn grazil im Glase zu stehen vermögen! Aber es gab und gibt die rühmlichen Ausnahmen in der Toskana: Handwerklich, in größter Achtung vor der Natur vinifizierte Sangiovese-Weine (die autochthone Urrebe der Region), vibrierend lebendige Geschöpfe voller Individualität – und somit das genaue Gegenteil eines in industrieller Massenproduktion gefertigten, immer gleich schmeckenden „Coca-Cola-Produkts“!

Eine dieser leider so seltenen Trouvaillen, die immer wieder viel zu schnell ausverkauft sind, können wir Ihnen heute mit heißem Herzen anempfehlen, denn die neuen Jahrgänge sind frisch eingetroffen: Das Weingut Riecine aus Gaiole in Chianti ist in jeder Hinsicht eine Perle und einer der strahlenden Fixsterne von *bella Italia* und nimmt in stilistischer Hinsicht eine absolute Ausnahmestellung ein. Seine Weine sind so betörend anders – schwebenden Wesen ähnlich, in unverfälschter, höchst authentischer toskanischer Weintradition! Diese Inkarnation von burgundischer Feinheit in Duft und Textur bildet den Gegenpol zu den unzähligen austauschbaren Technoweinen, die heute den Markt überschwemmen.

ORIGINÄRES CHIANTI, WIE ES NOBLER UND UNVERFÄLSCHTER NICHT SEIN KANN!

Kein Zweifel: „Riecine“ ist in den knapp vier Jahrzehnten seines Bestehens zur Legende geworden. Und vor allem ein Mann ist dafür verantwortlich: Sean O’Callaghan („Saint Sean“, Schutzpatron des Sangiovese) führte dieses toskanische Kleinod an die absolute Spitze der Region und machte es zu einem der besten Weingüter ganz Italiens! Die konsequente Hinwendung zum zertifizierten biologischen Anbau war dabei nur noch das letzte Tüpfelchen auf einem steilen Erfolgsweg, dessen Credo stets die höchstmögliche Qualität im Glase war, vinifiziert aus der autochthonen Rebsorte der Toskana! In seine Fußstapfen trat dann Carlo Ferrini, der Seans Erbe behutsam weiterentwickelt. Seit 2016 leitet der 1984 geborene Önologe Alessandro Campatelli als *winemaker* (er ist sowohl für die Weinberge als auch den Keller verantwortlich), der nach seinen Intermezzi bei Kendall-Jackson, Monteverro und der Tenuta di Trinoro den Weg zu Riecine fand. Ein Glücksfall für alle Beteiligten und eine vorausschauende Investition in die Zukunft des Weinguts, die jüngst mit einem der renommiertesten Preise, den Italiens Weinwelt zu vergeben hat, geadelt wurde: Alessandro Campatelli wurde mit dem *premio „Giulio Gambelli“* ausgezeichnet, eine Hommage an den 2012 verstorbenen *maestro del Sangiovese* mit der jährlich ein junger Önologe oder Winzer geehrt wird, der dem Weg des „fare il vino“ Giulio Gambellis, am nächsten kommt. Das heißt maximaler Respekt vor der Traube und die „Verherrlichung“ der Rebsorte (natürlich Sangiovese), des Jahrgangs und der Eigenschaften des Terroirs im Wein. Unserer Meinung nach hätte diese Auszeichnung keinem Würdigeren zuteilwerden können – *bravo, bravissimo!*

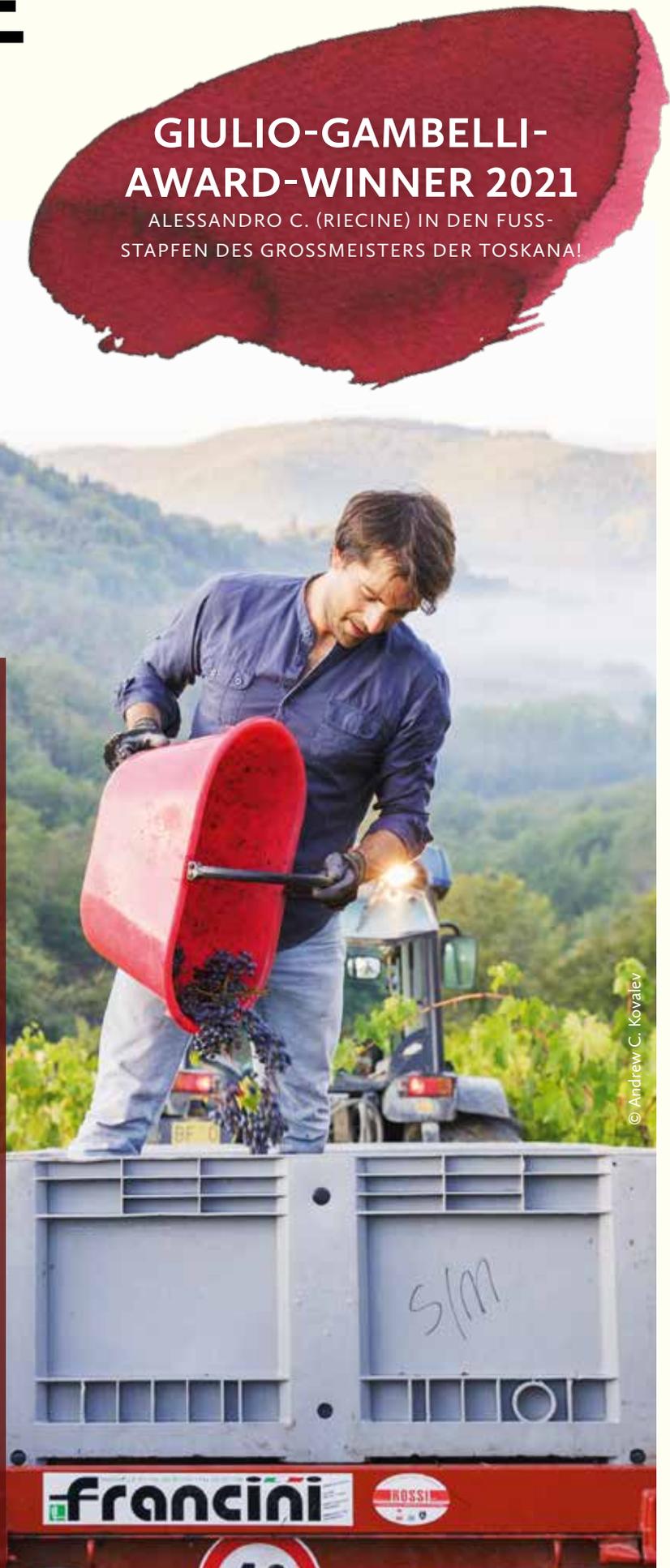
RIECINE

GAIOLE IN CHIANTI

GIULIO-GAMBELLI- AWARD-WINNER 2021

ALESSANDRO C. (RIECINE) IN DEN FUSS-
STAPFEN DES GROSSMEISTERS DER TOSKANA!

Das Resultat von Andreas liebevoller Arbeit sind denn auch absolut geschliffene Sangiovese-Delikatessen – völlig frei von modischen überreifen Aromen, fetter Frucht oder gar trockenen Tanninen. Handwerkliche Sangiovese-Weine voller Eleganz statt holzüberladener Supertuscans aus internationalen Modesorten! Diese urigen, authentischen Weine aus dem Chianti gehen schlicht unter die Haut! Sie beschwören die Magie ihrer Herkunft, sie rufen wehmütige Erinnerungen an laue Sommerabende unter toskanischem Himmel und das unbeschreiblich schöne fahle Licht in der Abenddämmerung wach, sie sind von burgundischer Textur und außerordentlich vielschichtig in ihrem faszinierenden Duft: Gänsehautatmosphäre! Die Sehnsucht nach solch ursprünglichen, unverwechselbaren, authentischen Weinen zu fairen Preisen und nach dem prallen Leben in mediterranem Ambiente lodert im Herzen eines jeden echten Toskanafans. Diese originären Chianti wagen avantgardistische Tradition, besitzen Charisma und unverfälschten Herkunftscharakter: Sie sind die Essenz der Toskana, ihr pochendes Herz! Die magischen Weine von Riecine gehören schlicht zu den größten Weinen Italiens. Und werden dementsprechend von der internationalen Fachpresse begeistert gefeiert!



© Andrew C. Kovalev

„PALMINA ROSÉ“ IGT TOSCANA, ROSATO 2019

Nonkonformer Spitzenrosé von alten Reben!

ITO040419	„Palmina Rosé“ IGT Toscana, rosato 2019 PK	13% Vol.	19,33 €/l	14,50 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Man muss schon ganz schön verrückt sein, um uralte Reben von 45 Jahren für die Produktion eines Roséweins zu verwenden. Oder man ist eben Visionär. Dieser Rosé sprengt mehr als nur etwas den Rahmen des Üblichen, bewegt er sich doch meilenweit entfernt von den fruchtbetonten blumigen Vertretern dieser Weinspezies, die oftmals nur als einfache Durstlöscher erhalten. Ein Rosé von einem anderen Planeten – kein banales ‚Erfrischungsgetränk‘, sondern ein höchst seriöser, anspruchsvoller und individueller Wein, zu 100% aus der Rebsorte Sangiovese gekeltert.

Dieser kräftige, etwas aperol-orangene Wein duftet fein rotbeerig und nach Sauerkirschen, Mandarinen und Rosen. Unterlegt wird er dabei von einer zart hefigen Note, die bereits andeutet, dass wir es hier nicht mit einem Gletschereis-Rosé zu tun haben, sondern mit einem ernstzunehmendem Wein, der schon fast so etwas wie eine „burgundische“ Balance besitzt. Er ist angenehm trocken, am Gaumen mineralisch. Die Frucht bleibt im Hintergrund, Maraschino-Kirschen und Zitronen schweben hier mit. Viel spannender ist

aber die seidige und kräftige Struktur des „Palmina“, der eine unaufdringliche Grandezza verströmt. Das ist ein „nonkonformer“ Rosé höchster Qualität, der im Grunde viel zu schön ist, um ihn „lediglich“ auf der Terrasse zu schlürfen.

Gewiss darf Riecines „Sommerwein“ (für uns eindeutig ein „Alljahreswein“!) zu unseren anspruchsvollsten Rosés aus dem 2019er-Jahrgang gezählt werden. Mit seiner würzig frischen und fruchtmilden Aromatik, der kräftigen Struktur und zartheften Aromatik hebt er sich ab vom reinen Muntermacher. Er ist mehr Wein als Rosé, ähnlich wie Foradoris „Lèzer“. Leider wird dieses Unikat nur in homöopathischen Mengen produziert, sodass ihn die Weinöffentlichkeit kaum wahrnimmt, er dann aber meist schon ausverkauft und getrunken ist, bevor die klassische Rosé-Saison überhaupt begonnen hat. Nach wie vor ein Geheimtipp, auch wenn ihn einige unserer treuen und begeisterten Kunden sicherlich schon Jahre lang kennen.

Ab sofort und sicherlich noch bis 2022+.

CHIANTI CLASSICO DOCG, ROSSO 2019

Ein Referenzwein des Chianti Classico!

ITO040119	Chianti Classico DOCG, rosso 2019	14% Vol.	26,00 €/l	19,50 €
ITO040119M	Chianti Classico DOCG, rosso 2019 MAGNUM	14% Vol.	32,00 €/l	48,00 €
ITO040119D	Chianti Classico DOCG, rosso 2019 Doppelmagnum	14% Vol.	33,31 €/l	99,95 €

Wenn es nach uns ginge, dann sollte jedes im Herzen der Toskana gelegene Weingut an seinem Chianti Classico gemessen werden. Und wenn wir dies beim längst zum Kult gewordenen Weingut Riecine tun, dann können wir nur sagen: Die Messlatte liegt außerordentlich hoch. Man kann den „Chianti Classico“ aus dem 450 bis 500 Meter hoch gelegenen, biologisch-organisch bewirtschafteten Weinberg in Gaiole nur als meisterlich bezeichnen. Dieser reinsortige Sangiovese wurde Ende September und Anfang Oktober 2019 von Hand gelesen, sortiert und nach Parzellen in Nombrot-Fermentern vergoren. Die Mazeration dauerte ca. zehn Tage, danach wurde langsam abgepresst und der Wein über 14 Monate hinweg in gebrauchten *tonneaux* und großen Fudern unter der Leitung des Önologen Carlo Ferrini ausgebaut.

Der granatrote Chianti Classico duftet so sinnlich und verführerisch, dass man das Glas gar nicht wieder abstellen möchte. Süße Kirschen, gehüllt in flüssige Schokolade, ein wenig Marzipan und Leder, Unterholz und Blüten charakterisieren den Wein im Duft. Am Gaumen liefert er ein feines Korsett an reifem, aber für Sangiovese typisch markantem Tannin und eine die Frucht durchdringende lebendige Säure. Der Wein hat sehr viel Energie wie auch Frische und zeigt sich am Gaumen mit *grip* und Biss. Das ist einfach gut und sehr typisch. Bravo!

Diesen Wein kann man schon jetzt und sicher bis 2035 und länger genießen.





Die glorreichen Sechs: Das Team um Weinmacher Carlo Ferrini

© Andrew C. Kovalev

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, ROSSO 2018

Was für eine überragende „Riserva“! Das ist wieder Traumstoff von Riecine.

IT0040218	Chianti Classico Riserva DOCG, rosso 2018	15% Vol.	39,86 €/l	29,90 €
-----------	---	----------	-----------	---------

In diesem Jahr feiern sowohl Riecine als auch der unweit des Weinguts in Gaiole gelegene Weinberg ihren 50. Geburtstag. 1971 wurde es vom inzwischen verstorbenen Briten John Dunkley gegründet, die Reben wurden auf dem Hausweinberg Gittori gepflanzt, und sieben Jahre später wurde bereits sein allererster Wein ein Erfolg. Mittlerweile handelt es sich bei den Reben dieser 450 bis 500 Meter hoch gelegenen, nach Süden ausgerichteten Terrassenanlage um *vecchie viti*, um alte Reben, die auf dem zum Kult-Weingut avancierten Riecine auch 2018 für Traumstoff sorgen. Verantwortlich dafür ist seit einigen Jahren das Trio Alessandro Campatelli als Gutsverwalter, Ilda Roci, der den kompletten Weinbau und die Vinifikation verantwortet, sowie Carlo Ferrini, der schon einmal als junger, noch unbekannter Önologe für Riecine gearbeitet hat, dann zu einem der Top-Önologen Italiens aufgestiegen ist und nun, nach dem Weggang des langjährigen Masterminds Sean O’Callaghan, wieder beteiligt werden konnte. Das Triumvirat hat das Ziel, die überaus erfolgreiche Stilistik Riecines in voller Schönheit zu erhalten und noch ein wenig weiter zu steigern. Dabei helfen ihnen natürlich die alten Reben, die mittlerweile bio-zertifiziert bewirtschaftet werden – auch wenn das auf den Etiketten gar nicht vermerkt ist. Für das Team von Riecine ist die Außenwirkung der Bio-Zertifizierung nicht entscheidend, sondern das, was sich tatsächlich im Weinberg verändert hat. Und damit kann man nur zufrieden sein.

Das beste Beispiel dafür ist die Entwicklung der Chianti Classico Riserva, die 2018 erneut begeistert. Sie ähnelt

dem 2017er Jahrgang mehr als dem 2016er, wirkt kraftvoll und reif, dabei aber ebenso finessenreich und elegant. Ferrini und Roci versuchen nichts weiter, als die Essenz alter Sangiovese-Reben in Flaschen zu füllen und die Frische und Kraft eines Chianti Classico auf den Punkt zu bringen. Die Sangiovese-Trauben wurden im Oktober 2018 in mehreren Durchgängen gelesen, auf Rütteltischen nochmals selektiert, dann angequetscht und in State-of-the-Art Nombrot-Fermentern über 15 Tage hinweg vergoren. Danach erfolgte ein Ausbau über 24 Monate hinweg in großen Grenier-Fudern.

Das Bouquet verbindet Frucht, Gewürze und erdige Noten. Im Auftakt dominieren süße Schwarzkirschen, Brombeeren und Himbeeren. Dann fließen Noten von Marzipan und Kakao mit ein, Unterholz und Waldboden, eine Note von Eisen ebenso wie Tabak und Thymian. Dieser Wein ist eine Chianti Classico Riserva wie aus dem Bilderbuch. Gerade wenn man sie mit dem Chianti Classico vergleicht, dann wird klar, dass es sich hier um eine dichtere, voluminösere aber auch noch elegantere Variante handelt, die gar nicht mal unbedingt kräftiger wirkt, aber doch facettenreicher. Das ist ein wunderbarer Wein! Wir lieben seine Finesse, seine kühle Ader, sein so charmantes Tannin und die noble schwarze Kirschfrucht mit dem Hauch von Süße und lebendiger Mineralität.

Diesen Wein kann man schon jetzt und sicher bis 2035 und länger genießen.





„RIECINE DI RIECINE“ IGT TOSCANA, ROSSO 2017

Wie ein Chambolle-Musigny der Toskana.

IT0040617	„Riecine di Riecine“ IGT Toscana, rosso 2017	14% Vol.	78,66 €/l	59,00 €
-----------	--	----------	-----------	---------

In einem Portrait von Carlo Ferrini, der als weit gereister Önologe heute das Weingut Riecine berät, heißt es bei Jancis Robinson MW: „Mr. Merlot becomes Sr. Eleganza.“ Das ist beim „Riecine di Riecine“ vor allem deshalb interessant, weil dem Sangiovese früher ein kleiner Anteil Merlot zur Seite gestellt war, man heute aber darauf verzichtet. Der 2017er „Riecine di Riecine“ ist ein reinsortiger Sangiovese aus dem Hausweinberg in Gaiole mit 45 Jahre alten Reben. Es sind diese Reben, die zusammen mit der besonderen Art des Ausbaus für eine Eleganz und Vielschichtigkeit, für Anmut und Charme sorgen, wie man sie von Weinen aus dem Burgund und unserer Meinung nach vor allem aus Chambolle-Musigny kennt. Das Dreier-Team Alessandro Campatelli als Gutsverwalter, Ilda Roci, der den kompletten Weinbau- und die Vinifikation verantwortet, sowie Carlo Ferrini, der schon einmal als junger, noch unbekannter Önologe für Riecine gearbeitet hat, dann zu einem der Top-Önologen Italiens aufgestiegen ist, um nun zurückzukehren, schafft hier etwas ganz Besonderes. Der Sangiovese wurde im Oktober 2017 gelesen, leicht angequetscht, in Nomblot-Beton-Fermentern langsam über fast 30 Tage hinweg vergoren – zur Orientierung: Die „Chianti Classico Riserva“ wird nur halb so lange vergoren – und dann in Nomblot-Betoneiern über sechs Monate hinweg ausgebaut. Das Besondere an diesen Eiern ist einerseits

die einzigartige Form der Mikrooxidation, die der Wein durchläuft, andererseits, dass der Wein durch die Eiform immer in Schwingung bleibt.

Das Ergebnis ist auch 2017 wieder umwerfend, begeisternd und einzigartig. Der „Riecine di Riecine“ duftet nach Brombeeren und Kirschen, Granatapfel und dunklen Himbeeren in Verbindung mit Stein und Unterholz, Leder, dunklem Tabak und schwarzem Kardamom, aber auch nach Veilchen und einem Hauch Lavendel. Am Gaumen zeigt der Wein sein Potential und seine beeindruckende Eleganz. Das ist purer Sangiovese mit so viel Anmut und Charme, wie man ihn in so jungen Jahren nur selten im Glas hat. Das liegt natürlich mit an den Nomblot-Beton-Fermentern und der Tatsache, dass der Wein zwar reifen und sich entwickeln konnte, aber keinen Gerbstoff und keinen Geschmack von Holz aufweist. Was hier im Vordergrund steht, ist die tiefe, lebendige Mineralität der alten Reben, eine satte südliche Frucht und eine besondere Feinheit, die weit entfernt ist vom Chianti Classico, vom Brunello di Montalcino oder Vino Nobile di Montepulciano – ein enorm eigenständiges Meisterwerk!

Der Sangiovese dürfte seinen Höhepunkt etwa 2024 erreichen und sich bis 2035 weiterentwickeln.



„TRESSETTE“ MERLOT IGT TOSCANA, ROSSO 2016

97 Punkte: „Ein Unikat.“

– JAMES SUCKLING

IT0040816 „TreSette“ Merlot IGT Toscana, rosso 2016
13,5% Vol. 105,33 €/l 79,00 €

Eine Neuheit aus dem Hause Riecine: ein sortenreiner Merlot! Natürlich ist dies kein überextrahiertes, modernes Marmeladenbömbchen, sondern ein höchst faszinierender, außergewöhnlicher Wein von Weltformat – in ureigener Interpretation, aber ganz klar, fast überdeutlich Hausstil!

Diese Preziose stammt von einer sehr kleinen Parzelle (480 Meter hoch gelegen) in Gaiole und wird nur in den allerbesten Jahrgängen vinifiziert. Die Rebstöcke sind mittlerweile im Schnitt über 45 Jahre alt und stehen auf Böden aus Kalkstein, Lehm und Schiefer. 20 Monate reift der Wein in gerade einmal drei französischen Fässern à 700 Litern – woher auch sein Name rührt: „TreSette“. Lediglich 2700 Flaschen dieses kostbaren Merlot-Elixiers sowie einige Magnumformate konnten für diesen Jahrgang gefüllt werden.

Im Glas steht ein völlig eigenständiger Rotwein vor uns, wie wir ihn so aus der Toskana noch nicht verkostet haben. Wow! Bereits der wilde, ätherische Duft von frischem Basilikum, Nelken und Lorbeer untermalt von Tonka-Bohnen und saftigen, intensiv säuerlich-fruchtigen Brombeeren ist faszinierend und macht Neugier auf den ersten Schluck. Und hier erwartet uns dann ein nicht zu kräftiger und keinesfalls marmeladiger, sondern in ein kühles und seidiges Gewand gekleideter Merlot, perfekt ausbalanciert, mit einer vitalen Säureader, die ihm die typische Riecine-Frische verleiht, und der von samtigem Tannin umhüllt wird. Aufregend kühl wirkende Frucht, Schicht um Schicht entfalten sich köstlichste Aromen blauer Beeren und verleihen dem noch jungen Wein Finesse und einen hinreißend charmanten Charakter!

Schon jetzt ein großer Genuss, Höhepunkt bis 2035.



97 Punkte
SUCKLING

WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK
BERGHAUSEN

**RIED ZIEREGG: MEHR ALS EIN
MYTHOS! VOM TRIUMPH DES
TERROIRS ÜBER DIE FRUCHT!**

„Tements schöne 2018er, und insbesondere die phänomenalen 2017er Grand Crus, sollten zu den besten Weißweinen der Welt gezählt werden.“

ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE

„Das Weingut Tement in der Südsteiermark zählt heute international zu den besten Erzeugern der Rebsorte Sauvignon Blanc. Besonders herausragend und gesucht sind die Lagenweine – allen voran die Ried Zieregg, meisterhaft interpretiert von Armin und seinem Vater Manfred Tement.“
– Peter Moser (FALSTAFF)

„Um es vorwegzunehmen: Es ist der allererste reinrassige Sauvignon Blanc meines Lebens, der die Maximalbenotung erhält! Schon der »normale« Sauvignon Blanc ist bereits eine Mini-Sensation.“
– René Gabriel über den „Zieregg“

„In Bezug auf Größe, raffinierte Weinbereitung und das immense Angebot an hochwertigen Weinen sehe ich in Österreich niemanden, der Wein auf diesem Niveau produziert, und selbst in anderen deutschsprachigen Ländern gibt es vielleicht nur Markus Molitor von der Mosel auf diesen Höhen.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

Spricht man über Manfred Tement, dann spricht man über einen der bedeutendsten Winzer unserer Zeit. Das, was er geschaffen hat, gehört zu den großen Leistungen des modernen österreichischen Weinbaus. Als das Weingut Tement 1962 gegründet wurde, wusste die Weinwelt noch kaum etwas vom Potential der Südsteiermark und sicher nichts von der Riede Zieregg, dem Heimatweinberg der Familie Tement. Das hat sich inzwischen grundlegend geändert. Seit den frühen 1990er-Jahren hat die Region einen bis heute anhaltenden Aufstieg hinter sich, der mit dem Namen Manfred Tement untrennbar verbunden ist.

Die Südsteiermark ist Weißwein-Gebiet. Rund 95 % der 2.600 Hektar sind mit weißen Rebsorten bepflanzt. Die Winzer dort haben vor allem auf eine Traubensorte gesetzt, die sich seit dieser Zeit weltweit durchgesetzt hat. Es ist der Sauvignon Blanc. Diese alte Loire-Rebsorte, die damals vor allem für Sancerre und Pouilly-Fumé stand, ist wandelbar und zeigt auf sehr gute Weise das Terroir, auf dem sie wächst, und ebenso die Art, wie der Winzer im Keller mit ihr umgeht. Doch so deutlich die Sorte auf alle äußeren Einflüsse reagiert, so manipulierbar ist sie und kann, durchschnittlich ausgebaut, plump und laut sein. Doch nicht so bei den Tements. Parallel zum Aufstieg dieser Rebsorte im weit entfernten Marlborough in Neuseeland hat auch Manfred Tement zusammen mit einigen anderen Winzern das enorme Potential dieser Sorte für die Südsteiermark entdeckt. Für ihn war und ist sie die große Liebe. Und deshalb hat er im Laufe der letzten Jahrzehnte die feinsten Nuancen des Sauvignon immer deutlicher herausgearbeitet. Seit einigen Jahren machen dies seine Söhne zusammen mit ihm, und sie bieten den Sauvignon heute in rund zwölf verschiedenen Variationen an.

Vom Gutswein über verschiedene Ortsweine bis hin zu den Lagenweinen der Rieden Grassnitzberg, Sernau König und Zieregg zeigt sich die ganze Bandbreite dieser Rebsorte – erweitert durch Beeren- und Trockenbeereauslesen. Doch damit nicht genug haben die Tements im Laufe des letzten Jahrzehnts ihre Weingärten noch Richtung Slowenien erweitert; denn die Riede Zieregg hört nicht an der heutigen Landesgrenze auf. Das gesamte Land war ja eine Einheit, bevor diese durch den Krieg zerstört und durch den Eisernen Vorhang zertrennt wurde. Heute findet man diese Trennung noch in unterschiedlichen Bezeichnungen und Appellationen, aber kaum noch bei den benachbarten Einwohnern der beiden Landstriche. „Grenzen sind die Erfindung von uns Menschen“, sagt Heidi Tement, „die Freude am Genuss machen sie für uns und unsere Gäste unsichtbar.“

Tements slowenisches Weingut nennt sich nach der slowenischen Bezeichnung für Zieregg Domaine Ciringa. Die Sauvignons, die dort entstehen, haben die Tements „Fossilni Breg“ getauft – Berg der Fossilien. Und genau das ist es, was die Weine der Ried Zieregg auf beiden Seiten der grünen Grenze prägt, nämlich der Muschelkalk, der mit blauem Mergel durchsetzt ist. Boden wie auch Klima bilden die Grundlage für große Weine, die sich Jahr für Jahr von allen anderen Weinen der Region abheben. Wenn auch nur ein Weinberg der Steiermark den Status eines Grand Cru erhalten sollte, dann wohl die Riede Zieregg.

Doch so groß die Sauvignons dieser Riede auch sein mögen, man sollte weder den Zieregg noch die Tements auf diese Sorte reduzieren. Man würde der außerordentlichen Leistung von Manfred Tement großes Unrecht tun, und man würde eine ganze Palette weiterer spannender Weißweine verpassen. Dazu

gehören einige der präzisesten und komplexesten Chardonnays des Landes – in der Steiermark Morillon genannt. Hinzu kommen die ausdrucksstarken Gelben Muskateller, Weißburgunder und Welschrieslinge. Ja, selbst dieser Sorte, die eher zu den einfacheren gehört, gewinnen die Tements eine überaus trinkfreundliche, klare, gradlinige und sogar komplexe Seite ab.

Seit dem Jahrgang 2018 ist das Weingut bio-zertifiziert. Dies war für die Familie, besonders aber für die Söhne Armin und Stefan Tement, mehr als nur eine Frage der Qualität. Der Bio-Anbau führt zu einer noch deutlicheren Herausarbeitung des Terroirs, gleichzeitig möchte die Familie, die mitten in ihren Weinbergen lebt und arbeitet, gesunde Böden und Pflanzen haben und diese auch der kommenden Generation hinterlassen. Gerade eigenverantwortliche Winzer denken dabei häufig einen Schritt weiter. Die Tements tun das in vorbildlicher Weise, und das ganzheitlich. Sie haben aus dem Weingut und den Weinen so etwas wie ein Gesamtkunstwerk entwickelt. Ausdruck dessen sind unter anderem die Gästeparternents, die Vinothek und auch

die klar gestalteten eigenen Flaschenformen. Wir sind begeistert davon, die Weine der Tements in unser Angebot integrieren zu dürfen; so können wir Ihnen die wohl berühmtesten Weine der Steiermark anbieten und damit einige der besten Sauvignon Blancs weltweit. Stephan Reinhardt, Parker-Verkoster, geht sogar einen Schritt weiter: „Ich wiederhole mich möglicherweise damit, dass Armin Tement (unterstützt von Bruder Stefan und seiner Frau Monika sowie seinen Eltern Manfred und Heidi) das Weingut Tement zum österreichischen Weinproduzenten Nummer eins gemacht hat. Obwohl es bereits in den 1990er und 2000er Jahren von Armins Vater Manfred zu einer der besten Weinadressen des Landes geführt wurde, hat der Sohn die Grenzen noch weiter verschoben. In Bezug auf Größe, raffinierte Weinbereitung und das immense Angebot an hochwertigen Weinen sehe ich in Österreich niemanden, der Wein auf diesem Niveau produziert, und selbst in anderen deutschsprachigen Ländern gibt es vielleicht nur Markus Molitor von der Mosel auf diesen Höhen.“

WEISSBURGUNDER „TON & MERGEL“, 2020 (BIO)

Vom Ton & Mergel mit Feinheit & Eleganz

OST010120		Weissburgunder „Ton & Mergel“, 2020 (BIO)	GV	12% Vol.	16,66 €/l	12,50 €
-----------	--	---	----	----------	-----------	---------

AT-BIO-402

Der Weißburgunder gehört genauso zur Südsteiermark wie der Sauvignon Blanc. Während der Sauvignon Blanc im Gutsweinebereich gemäß seiner Natur als Aromareborte offensiver auftritt, besticht der Weißburgunder „Ton & Mergel“ von 2020 durch Feinheit und eine subtile Kraft. Der Weißburgunder stammt aus zwölf Parzellen

in acht unterschiedlichen Rieden mit – dem Namen entsprechend – Ton und Mergel im Boden. Bei der Vinifizierung machen die Tements wie gewohnt auch bei den Einstiegsweinen keinerlei Abstriche oder gar Kompromisse. Im Gegenteil ist es immer wieder beeindruckend, auf welch unglaublichem Niveau hier gearbeitet wird. Das zeigt sich schon in der Flaschenausstattung, bei der auch die durchweg aus eignen biologisch zertifizierten Weingärten stammenden Gebietsweine mit Glaskorken verschlossen sind. Beim Weißburgunder wurden die Trauben sanft gepresst und dann spontan auf 1,2 Gramm Restzucker bei 5,9 Gramm Säure vergoren. Schließlich lag der Wein rund sechs Monate auf der Feinhefe im Edeltahl.

Der Weißburgunder bietet einen feinen Duft von mürbem Boskoop, reifem Weinbergpfirsich, Trockenkräutern, einer einzelnen Zitronenspalte und den süßen Noten von Hefe. Am Gaumen wirkt der Wein fein und elegant dank seines „sur lie“-Charakters. Die Feinhefe sorgt für Schmelz und Cremigkeit, fühlt sich aber auch so an, als würde sie die frische wie auch mürbe Kernobstfrucht umschließen. Hier wird ein geriebener Apfel mit Mandelstiften und ein paar Haferflocken verrührt. Hinzu kommt der Eindruck einer reifen und lebendigen Säure, die dem „Weißburgunder“ die notwendige Spannung gibt. Schließlich verebbt der Wein mit einer leicht kreidigen Note. Die Tements empfehlen zum „Ton & Mergel“ das klassische Backhendl – und wir auch!

Ab sofort und sicher noch bis 2025 mit Freude zu trinken.





SAUVIGNON BLANC „KALK & KREIDE“, 2020 (BIO)

Schon Tements Sauvignon-Blanc-Einstieg ist Weltklasse!

OST010220		Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“, 2020 (BIO) GV	12,5% Vol.	19,60 €/l	14,70 €
-----------	--	--	------------	-----------	---------

AT-BIO-402

Wenn man so will, dann ist dieser „Sauvignon Blanc“ für die Tements der Brot-und-Butter-Wein. Aber das hört sich fast so an, als sei er nichts Besonderes. Das Gegenteil ist der Fall. Formulieren wir es also anders: Tements Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ ist das Fundament, die Basis ihres Erfolgs. Ihr „Zieregg“ mag zwar ihr berühmtester und ohne Zweifel einer der besten Sauvignon Blancs der Welt sein, doch ihr wichtigster Wein ist dieser. Er zeigt, auf welchem hohem Niveau bei den Tements die Qualitätspyramide ansetzt. Nicht von ungefähr macht dieser Wein rund ein Viertel der Gesamtproduktion des Weinguts aus. Daher muss er einfach perfekt sein – und das ist er! Dieser Gebietswein aus der Südsteiermark ist in dieser Preisklasse einer der besten Sauvignons, die wir kennen. Gleichzeitig zeigt er in hohem Maße die Stilistik des Weinguts, ist Visitenkarte und Botschafter zugleich. Der Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ stammt von 55 Parzellen des Weinguts, zu denen unter anderem die Lagen Zieregg, Grassnitzberg, Sernau, Hochkittenberg, Eckberg, Wiewlitsch, Sulztal, Ottenberg und Kranachberg gehören. Der Wein wurde spontan bis auf 1,3 Gramm Restzucker bei 5,8 Gramm Säure vergoren und danach sechs Monate lang auf der Feinhefe im Edelstahl belassen. Gefüllt wird dieser Wein in die eleganten und einzigartigen Glasflaschen des Hauses, die auch im Gebietswein-Segment mit Glaskorken verschlossen sind. Das symbolisiert das hohe Niveau auf allen Ebenen der Qualitätspyramide der Tements. Dazu gehören selbstverständlich auch die Handlese, der langsame Ausbau

und die Tatsache, dass der Wein ausschließlich von eigenen biologisch zertifizierten Flächen stammt.

Im Duft bietet der 2020er Sauvignon Blanc eine Melange aus frischen und saftig reifen Noten von Zitronen und Limetten, vielen herben Kräutern, etwas Tonic, Birnen und Birnenquitten. Dazu gesellt sich eine Spur von Weißen Johannisbeeren, Holunderblüten, Tomatenblättern und Stein. Am Gaumen schafft der Sauvignon Blanc genau die Balance aus Saftigkeit und Reife einerseits und Kreidigkeit und pikanter Frische andererseits. Der Wein bietet eine Textur, die an seinen Namen anknüpft, nämlich „Kalk & Kreide“. Auf dieser pudrig-steinigen Grundlage baut sich eine dicht gewebte Frucht auf, die zwischen Grün und Gelb, vor allem aber im hellgelben Bereich von reifen Birnen, Renekloden und Meyerzitronen changiert. Dabei zeigt sich hier eine cremige Note, dort eine lebendige, fordernde Säure, die eine Spur weicher noch als im letzten Jahr ausfällt, dafür aber im Finale von einer herben, an Limettenschalen erinnernden Note und einer angenehmen Salzigkeit untermalt wird – man kommt hier voll auf seine Kosten! Das ist ein wunderbarer Vertreter des Sauvignon Blancs aus der Steiermark im Allgemeinen und der Tement'schen Stilistik im Besonderen. JAMES SUCKLING-Verkoster Stuart Pigott gibt dem Wein dann auch folgerichtig 92 Punkte.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2027 mit Freude trinken.



MORILLON „MUSCHELKALK“, 2019 (BIO)

92 *FALSTAFF*-Punkte: *We want more, more, Morillon!*

OST010319		Morillon „Muschelkalk“, 2019 (BIO)	GV	12,5% Vol.	19,86 €/l	14,90 €
-----------	---	------------------------------------	----	------------	-----------	---------

AT-BIO-402



„Es ist fast überflüssig zu erwähnen, aber im 60. Jahr seines Bestehens zeigt uns das Weingut Tement eine weitere herausragende Auswahl an Weinen.“ So läutete Stephan Reinhardt (Robert Parker’s WINE ADVOCATE) seinen letztjährigen Jahrgangsbericht aus dem südsteiermärkischen Kultweingut ein – was gestern, heuer und morgen galt, gilt und wohl gelten wird! Denn im Wesentlichen zeichnet sich das Weingut Tement durch eine ungemeine Konstanz aus, die lediglich durch Verfeinerung verändert wird. Die macht sich vor allem beim Morillon, dem Chardonnay, wie ihn die Winzer aus der Südsteiermark nennen, bemerkbar. An ihm zeigt sich auch, welchen Vorsprung sich die Tements im Vergleich zur allgemeinen Entwicklung in der Südsteiermark erarbeitet haben. Wir haben es hier offiziell mit einem Gutswein zu tun, doch die Messlatte liegt hier viel höher. Der 12,5 Volumenprozent leichte, bio-zertifizierte Morillon wurde über 18 Monate in neutralen Eichenfässern ausgebaut. Der Holzeinfluss ist hier nicht „aromatisch“, sondern in der enormen Tiefe des Weins spürbar, während die Frucht im Hintergrund zu schweben scheint. Der Morillon duftet wie der Name nahelegt in der Tat leicht kalkig und nach Gebäck (langer Ausbau auf der Hefe!), später erst

tauchen zart-florale Noten, dann auch Apfelaroma, etwas Birne und exotisch anmutende Früchte (Mango?) auf. Was diesen Morillon auch auszeichnet, ist saftige, seine schlanke Art, die feine – am Gaumen präsentere, dabei immer schwebende – Frucht (jetzt auch gelbe Pflaumen und etwas Quitte) und eine salzig-zitrische Komponente miteinander verbindet. Das ist ein Weißwein, der sich trotz vermeintlicher „Basis“-Qualitäten mit Luft enorm aufbaut und ständig neue Facetten zeigt. Und dennoch besitzt er bei aller Strukturiertheit auch einen wunderbar „trinkigen“ Charakter nebst unheimlich harmonischem Nachhall. Ein Einstiegswein nicht umsonst die Visitenkarte eines Weinguts – mit höchstem Anspruch. Bleibt man in diesem Bild, dann ist diese Visitenkarte von Hand auf Büttenpapier geprägt: typisch Tement! Denn wo sie an der Qualitätsschraube drehen können, tun sie’s. Das ist (unserer Meinung nach) auch das Verdienst von Armin Tement, der in den letzten Jahren, trotz aller Spitzenwertungen, weiterhin konsequent und möglicherweise noch kompromissloser als je zuvor an der Qualität seiner Weine feilt.

Ab sofort und bis sicherlich 2027+.

Armin Tement hat den Stil der Weine nochmals verfeinert!

WELSCHRIESLING „WEINSTOCK“ ALTE REBEN, 2018 (BIO)

Welschriesling? Ein Unikat mit 93 FALSTAFF-Punkten!

OST010618  Welschriesling „Weinstock“ Alte Reben, 2018 (BIO) 13% Vol. 57,20 €/l 42,90 €

AT-BIO-402

„Wenn du erfolgreich sein willst, darfst du nicht darauf hören, was die Masse macht. Wer seiner Zeit voraus ist, ist deshalb immer auch ein wenig einsam.“

– Manfred Tement

Diesen Leitsatz haben die beiden Söhne Manfred Tements bestens verinnerlicht. Denn heute kann man Weißwein von der Südsteiermark mühelos vermarkten, ohne größeren Aufwand zu betreiben zu müssen. Aber Armin Tement ist einen anderen Weg gegangen, hat die Weine nochmals präziser und puristischer interpretiert. Eine Tatsache, die sicherlich aufgeschlossener Weinliebhaber erfordert, dafür aber mit umso schöneren Unikaten begeistert. Speziell der Welschriesling ist Armins Steckenpferd und ein höchst persönliches Anliegen. Denn diese autochthone Rebsorte besitzt eine Aromatik, die keine andere Rebsorte hervorbringt und auch ansonsten schwer zu greifen ist. Beim „Weinstock“ handelt es sich um uralte Reben aus einer südöstlich exponierten Parzelle des Zieregg, die auf Muschelkalk gedeihen. Es gibt den unkomplizierten und süffigen Typ Welschriesling,

der ein leichter Sommerwein sein kann und Interpretationen wie diese, die eine mineralische Komplexität und einen Anspruch ausstrahlen wie die größten Weißweine der Welt. Salzigkeit und Würze stehen hier im Vordergrund und Aromen, die eine kräutrige Note einbringen, wie man sie eher vom Gin kennt, der aus der Wacholder-Beere gewonnen wird. Und dann ist da noch eine feine Frucht, ein Hauch von gelben Pflaumen, aber auch Pampelmusen. Der „Weinstock“ ist ein Grenzgänger, kaum greifbar, mit Luftkontakt changierend zwischen Aromenwelten, die völlig gegensätzlich erscheinen. In Verbindung mit dem langen Ausbau auf der Feinhefe, sowohl im Stahltank als auch burgundischen *pièces*, ergibt dies einen mineralischen Wein, der zwischen flintigen und fruchtigen Aromen wandert, dabei eine innere Spannung ausstrahlt, die einzigartig ist. Ein Purist par excellence und unbedingt probierenswert!

Zu genießen ab sofort. Höhepunkt wohl 2022–2035+.

SAUVIGNON BLANC EHRENHAUSEN „KORALLENKALK“, 2019 (BIO)

Korallenkalk: Kraft und Seidigkeit

OST010419  Sauvignon Blanc Ehrenhausen „Korallenkalk“, 2019 (BIO) GV 12,5% Vol. 23,93 €/l 17,95 €

AT-BIO-402

Es ist wie es ist (sagt Pinard de Picard): Die beiden Ortsweine von Tement bleiben für uns echte Must-haves und Terroir-Gewächse sui generis! Beim Kitzeck-Sausal dominiert der Schiefer und sorgt für eine dunkle, zuweilen anfänglich reduktive Aromatik, wohingegen der Sauvignon Blanc aus Ehrenhausen durch den Kalkboden enorm an Kraft gewinnt und eine fast schon polierte, „fugenlos seidige“ Haptik am Gaumen entwickelt. Genauer handelt es sich hierbei um reinen Korallenkalk mit Lehmauflage, der hier das Terroir bestimmt, das Klima ist gemäßigt und ideal für den Ausbau von Sauvignon Blanc geeignet. So entsteht hier ein Wein, der schon auf prägnante Weise all das zusammenfasst, was sich später noch einmal deutlicher in den Weinen der Einzellagen zeigt. Um dies herauszuarbeiten, vergären die Tements den Wein spontan und langsam, bis er die angestrebten 1,2 Gramm Restzucker – ein homöopathisches Quantum – erreicht hat. Dann reift der Ehrenhausen über 18 Monate hinweg auf der Feinhefe im großen neutralen Holzfass, bevor er auf die Flasche gezogen wird. Der „Korallenkalk“ von 2019 zeigt schon in der Nase seine Intensität

an. Der Sauvignon Blanc schiebt sich hier, umrahmt von einer absolut subtilen Holznote, mit einer „feinporigen“, leicht rauchigen *sur-lie*-Komponente im Bouquet aus dem Glas. Dann: Frucht (über allem ein Zitrussschleier) auf Kalk – reifer gelber Pfirsich, etwas Ananas, ein Hauch Sternfrucht, von vegetabil-würzigen Noten (ätherisch-balsamische Kräuter, etwas Wacholderbeeren) flankiert. Der Einfluss des Kalks ist hier spürbar, wird aber wiederum durch den frühen Lesezeitpunkt und den puristischen Ausbau des Weins gezügelt, sodass das exotische Moment des Sauvignon Blancs nicht zu üppig, nicht zu plakativ gerät. Am Gaumen zeigt sich der Wein animierend und rund, hat sehr wohl Substanz, wobei sein seidiges Mundgefühl und der zarte Druck am Gaumen für eine gewisse „innere Ruhe“ sorgen. Erst im verblüffend langen Nachhall zeigt sich eine energetische, zitrisch-herbe Rassigkeit. Das ist ein spektakulär schöner Wein, der nicht nur die Tement'sche Stilistik, sondern auch die prägende Kraft der Kalkböden brillant veranschaulicht!

Ab sofort bis leicht 2030+.

95 Punkte
SUCKLING





SAUVIGNON BLANC KITZECK-SAUSAL „SCHIEFERGESTEIN“, 2019 (BIO)

Meisterwerk vom Schiefer und beflügelndes Erlebnis

OSTo10519  Sauv.Blanc Kitzeck-Sausal „Schiefergestein“, 2019 (BIO) GV 12,5% Vol. 23,93 €/l 17,95 €

AT-BIO-402

Wie stark sich der jeweilige Standort in Tements Weinen widerspiegelt, zeigt sich spätestens, wenn man den Sauvignon Blanc Kitzeck-Sausal Schiefergestein aus der Riede Hochkittenberg probiert – das gilt auch für den 2019er-Jahrgang. Dieser Sauvignon Blanc präsentiert sich nämlich ganz anders als jene, die vor allem vom Muschelkalk rund um die Riede Ziegg geprägt sind. Dabei wird er auf die gleiche Weise ausgebaut wie sein Ortswein- Pendant Ehrenhausen Muschelkalk. Der Sauvignon Blanc wurde langsam gepresst und spontan bis auf 1,2 Gramm Restzucker (was sehr trocken ist) vergoren – quasi Tement-Standard. Danach wurde der „Schiefergestein“ über 18 Monate langsam und schonend auf der Feinhefe im großen neutralen Holzfass ausgebaut, bis er (wie bei allen Ortsweinen aus dem Hause Tement üblich) unfiltriert auf die Flaschen kam.

Wer trockene Rieslinge von der Mosel schätzt, wird sich hier in diesem Meisterwerk vom Schiefer wiederfinden. Es gibt wenige Weine, die derart deutlich vom Boden geprägt sind, wie dieser Sauvignon Blanc aus Kitzeck-Sausal. Er zeigt sich – wie schon im Vorjahr –

von einer zunächst eher „dunkelaromatischen“ Seite, subtil-reduktive Noten mit einer fast flintigen „Attitüde“. Im Bouquet dann zu erwartende, die ersehnte Schieferwürze, die einen feinen, dicht gepackten subtil-süßlichen Fruchtkern birgt: gelbe Äpfel, Nashi-Birne, Apfelquitten und Stachelbeere) und nur ganz milde ausgeprägt. Der Sauvignon Blanc vom „Schiefergestein“ besticht durch eine nahezu „kristalline“ Schlankheit und eine anregende, salzig-herbe Komponente – ganz anders als der Ortsweinpendant aus Ehrenhausen, dessen Korallenkalk für Kraft und Seidigkeit sorgt. Wie immer sind wir von der Kompaktheit dieses Weins angetan, der hier lang, dabei sehr fein am Gaumen bleibt. Wunderbar auch die prägnante, im schönsten Sinne animierende Säurestruktur, die dem Wein hier Impetus und Tiefeschärfe verleiht. Das ist Sauvignon Blanc für Liebhaber federleichter, puristisch-präziser Weißweine und unser Dauer-to-go-to-Kandidat aus dem Hause Tement. Ein immer wieder so nachdrückliches wie beflügelndes Erlebnis!

Zu genießen ab sofort bis 2030.

„SAUSALER SAUVIGNON-BLANC-VERTIKALE“-PAKET (2013, 2014, 2015)

Trio vom Schiefer: Vertikale 2013–2015

AT-BIO-402

OSTo19800P  „Sausaler Sauvignon-Blanc-Vertikale“-Paket (2013, 2014, 2015) 54,90 €

Armin Tement hat uns mit diesem Paket einen ganz besonderen Leckerbissen angeboten! Wir haben Ihnen ja schon häufig von dem grandiosen Potenzial seiner Sauvignon Blancs berichtet – und anhand dieses Trios können Sie die Probe aufs Exempel machen und in aller Ruhe nachvollziehen, welche fantastische Entwicklung selbst die vermeintlich kleineren Weine aus dem Hause Tement durchlaufen.

Jeweils 1 Flasche von:

- SAUVIGNON BLANC Sausaler Hochkittenberg 2013
- SAUVIGNON BLANC Sausaler Hochkittenberg 2014
- SAUVIGNON BLANC Sausaler Hochkittenberg 2015

Die Sauvignon Blancs stammen vom Schiefer-Terroir und unterscheiden sich in ihrer flintigen, geradlinigen Art grundlegend von denen vom Muschelkalk, der eher kraftvolle und fruchtintensive Weine hervorbringt. Für uns zählt der Sausaler Hochkittenberg zu unseren absoluten Favoriten dieses Weinguts, bietet er doch für vergleichsweise wenig Geld schon enorm viel „Tement-Avantgarde“ im Glas. Nach über 18 Monaten auf der Feinhefe und im großen Holzfass und Edelstahl ausgebaut, kommt der Wein unfiltriert auf die Flasche: ein grandioser Sauvignon Blanc von geradezu moselanischer Leichtigkeit! Im 2013er findet sich ein ausgesprochen „schlankes“ Jahr wieder, während der 2015er den Kontrast eines sonnenverwöhnten Jahrgangs abbildet. 2014 dann fügt sich stilistisch zwischen diesen beiden Jahren ein. Sämtliche Weine stammen – natürlich perfekt gelagert – aus der „Bibliothek“ des Weinguts Tement!



RIED GRASSNITZBERG SAUVIGNON BLANC 1. STK LAGE, 2018 (BIO)

Hier beginnt die weite Spielwiese der Tements!

OSTo1o818



Ried Grassnitzberg Sauvignon Blanc 1. STK Lage, 2018 (BIO) GV 13% Vol. 35,86 €/l 26,90 €

AT-BIO-402

Auf die Frage, was Manfred Tement aus heutiger Sicht ändern würde, antwortet er: „Ich würde ausschließlich auf Sauvignon Blanc setzen. Die Rebsorte ist das Beste für die Region, auch was die Haltbarkeit der Weine betrifft. Man könnte natürlich auch einen großartigen Burgunder machen, aber den gibt es anderswo auch.“ Es gibt wenige Betriebe, welchen es gelang, sowohl die Tradition zu bewahren, als auch die Moderne zu prägen. Das Weingut Tement ist ein solcher game-changer. Bereits mit den Gutsweinen bekommt man Einblick in den markanten und präzisen Stil des Hauses. Beim Sauvignon Blanc aus der Ried „Grassnitzberg“ beginnt dann aber nochmals eine Stufe der Exzellenz, die nur noch von den Reserve-Weinen aus dem Zieregg übertroffen werden kann. Armin Tement schätzt den Ried Grassnitzberg enorm. Zwar hat sich der Zieregg als die Grand-Cru-Lage des Weinguts herausgestellt, doch die Riede Grassnitzberg steht ihr nicht viel nach und war die erste Lage überhaupt, welche die Großeltern von Armin und Stephan Tement in den 1950er-Jahren bepflanzt haben. Es ist eine kleine, in sich geschlossene und von Wäldern umsäumte Kessellage in Süd-Ost-Ausrichtung mit Muschelkalkverwitterungsböden und sandig-lehmiger Auflage. Es herrscht ein kühles Klima, das den Trauben eine lange Reifezeit und eine besondere Aromenausprägung ermöglicht. Der Wein hat sich im Laufe der letzten 40 Jahre zu einem der besten Sauvignon Blanc ganz Österreichs entwickelt. Dass die Tements trotzdem Jahr für Jahr weiter an der Qualitätsschraube drehen, versteht sich fast von selbst. Der Weinberg ist mit dem Jahrgang 2018 auch offiziell bio-zertifiziert. Hier kann sich Armin alles erlauben und auf die weite Spielwiese begeben. Denn der „Grassnitzberg“ sticht in seinem Potenzial einfach heraus, wenn man ihm nur die Freiheit gibt, sich zu entfalten. Dafür waren eine spontane Vergärung und der anschließende Ausbau über 18 Monate auf der Feinhefe nötig. Allein das Bouquet ist derart markant und komplex, dass hier schon, ohne den Wein getrunken zu haben, erkennbar ist, welche Größe dieser Wein besitzt. Eine feine Reduktion prägt den wunderbar flintigen Weißwein, der enorm vom Luftkontakt profitiert. Nur ganz zart zeigt sich etwas Frucht in Form von Maracuja und weißen Johannisbeeren, die hier nur die zweite Geige spielen. Das ist Sauvignon Blanc, aber anders gedacht. Am Gaumen wirkt der Wein dann überraschend seidig und harmonisch. Er tänzelt, zeigt sich präzise, aber nicht abweisend. Eine Glimmerspan-Note zieht sich vom Antrunk bis zum langen Nachhall. Der Wein haftet regelrecht am Gaumen und hallt minutenlang nach. Dabei durch-



zieht den Grassnitzberg eine reife, aber immer lebendige Säure. Die für Sauvignon Blanc typischen Pyrazine, also die grünen Noten, findet man auch hier, jedoch in einer Form, die den Wein nicht dominiert, sondern einen Teil des komplexen Gesamtbilds ausmacht. Ein wenig Brennnessel ist dabei und auch ein Hauch von reifer Stachelbeere lässt sich finden. Schließlich endet dieser Wein in einem unfassbar langen, kreidigen und salzigen, puren und klaren Finale. Dieser Wein ist jetzt schon köstlich, und man gerät in Versuchung, solche Weine auch in ihrer Jugend zu trinken. Ihre wahre Größe aber spielen sie erst nach Jahren der Reife aus. Mindestens drei Jahre sollte man ihnen gönnen, denn Je älter die Tement-Weine werden, desto besser werden sie erfahrungsgemäß.

Trinkreife ab sofort bis 2035+



RIED GRASSNITZBERG „RESERVE“ SAUVIGNON BLANC 1. STK LAGE, 2017

*Ein überlebensgroßer Sauvignon Blanc: komplex, intensiv, fordernd,
präzise und unendlich lang!*

OSTO11617



Ried Grassnitzberg „Reserve“ Sauv. Blanc 1. STK Lage, 2017 GV 13% Vol. 57,20 €/l 42,90 €

AT-BIO-402

Den Tements liegt ihr Weinberg am Grassnitzberg besonders am Herzen. Schließlich war er es, den die Großeltern von Armin und Stephan Tement in den 1950er-Jahren gepflanzt haben. Mittlerweile besitzt die Lage Zieregg vielleicht das größere Renommee, auch weil sie direkt am Haus liegt und es auch mehr Weine aus dieser Lage gibt, doch der Grassnitzberg liefert immer etwas ganz Besonderes, schon wegen seiner speziellen Kessellage, die komplett umschlossen ist von Wäldern. Es herrscht ein kühles Klima am

Grassnitzberg, und das Klima sorgt für eine lange Reifezeit und eine besondere Aromenausprägung bei den alten Reben, die in Muschelkalkverwitterungsböden mit sandig-lehmiger Auflage wurzeln. Nur in seltenen Jahren vinifizieren die Tements aus der Riede eine Reserve. Nach 2011 und 2015 ist dies mit dem 2017er erst zum dritten Mal der Fall. Es muss schon alles zusammenpassen, um dann einen Wein zu erzeugen, der das Zeug dazu besitzt, zu den großen Sauvignons der Weinwelt zu zählen. Unserer Meinung nach ist dies hier der Fall. Nach der Handlese folgte bei diesem Sauvignon Blanc eine Vorvergärung von zwölf Stunden, bevor die Trauben im großen neutralen Holzfass spontan vergoren und über 42 Monate hinweg auf der Feinhefe ausgebaut wurde.

Dieser goldgelbe Sauvignon Blanc ist nach wie vor eine in jeglicher Hinsicht bahnbrechende Interpretation des Grassnitzbergs. Wenn Sie die Chance haben, dann probieren Sie diesen noch so jung und zunächst noch verschlossen wirkenden Wein über eine ganze Woche hinweg, und er wird sich immer wieder anders und neu zeigen, auch wenn Grundkonstanten erhalten bleiben. Hier zeigt sich eine Vielfalt und Vielschichtigkeit des Sauvignon Blanc, wie man sie nur selten erfährt. Die Reserve bietet einen üppigen Strauß an unterschiedlichsten Aromen: von Agrumen (leicht herb, Zitronen und Grapefruits) über Blütennoten bis hin zu Blütenhonig, später dann Aromen von sowohl Stachelbeeren als auch roten (Wald-)Beerenfrüchten, zart-säuerliche Aprikose, etwas Mirabelle, rote Johannisbeeren bis fast Cassis und dann auch leicht salziges Nougat sowie gemahlener Stein. Nach zwei bis drei Tagen erreicht die Reserve ihre volle Komplexität, und zwar vor allem am Gaumen, wo sich der Ried Grassnitzberg zum Beißen dicht präsentiert. Die Frucht ist berückend reif, dabei ungeheuer frisch und enorm saftig, gleichzeitig verdichtet und doch fast schwerelos: weiße und gelbe Frucht (Steinobst, Kernobst – ein Füllhorn!), Pomelo und in Salzlake eingelegte, mit Koriandersaat versetzte Zitronen und kalkig-kühle Kreide. Dazu eine deutliche Phenolik, feinstoffige, griffig-pudrig wirkende Textur und eine herrlich präzise Säureader. Das Finale „natürlich“ unendlich lang, und Stephan Reinhardts letzter Eindruck vom 2015er gilt auch hier: „This is like a stone/lemon perfume evaporating on the palate.“ – sublim und gigantisch!

Ab sofort (und das über mehrere Tage lang) mit Genuss und bis leicht 2040+ zu trinken.



RIED ZIEREGG MORILLON GROSSE STK LAGE, 2018 (BIO)

Burgundisch gedacht – steirisch geschnitten!

OST010718



Ried Zieregg Morillon Große STK Lage, 2018 (BIO)

13% Vol.

72,00 €/l

54,00 €

AT-BIO-402

Morillon, Weißer Burgunder und Sauvignon Blanc. Diese drei Rebsorten gedeihen bestens auf dem Zieregg. Manfred und Armin Tement haben den ikonenhaften Berg in verschiedene Parzellen aufgeteilt, um noch mehr von dessen Mikroklima und geologischen Unterschieden zu profitieren. Beim mit Morillon bepflanzten Teil des Ziereggs wechselt der Boden von Muschelkalk zu Kalkmergel. Das prädestiniert die Lage für den Chardonnay, wie wir es aus dem Burgund kennen. Denn beim Morillon, wie die Südsteirer ihn nennen, handelt es sich um nichts anderes als Chardonnay.

Auch wenn der Morillon bereits extreme Freude in all seiner Jugendlichkeit bereitet, kann er in guten Jahrgängen enorm reifen. Dabei gewinnt er an mineralischer Tiefe und Komplexität. Ulrich Sautter, Chefredakteur des FALSTAFF Deutschland, schrieb über eine großangelegte Vertikale, bei der über 15 Jahrgänge des Morillon aus dem Zieregg verkostet wurden. Dabei stellt er fest: „Wer an die Steiermark denkt, hat vor allem Weine aus Bukettsorten vor Augen, strahlend frischfruchtige, nervig-saftige Weiße mit durstlöschender Funktion. Doch in den Steillagen auf Muschelkalk können auch sehr viel tiefer schürfende Weine produziert werden, wie seit vielen Jahren Manfred Tements Weine aus der Lage Zieregg unter Beweis stellen.“ Und weiter heißt es: „Bemerkenswert ist dabei zum zweiten, dass selbst im Genre „Premium-Chardonnay“ keine Burgunder-Kopien entstehen müssen – eben gerade nicht! Burgundisch erscheint Tements Zieregg-Chardonnay durchaus: jedoch nicht durch Äußerlichkeiten, etwa die Art des Holzeinsatzes oder Tricks der önologischen Konfektionierung. Nein – burgundisch sind sie in ihrem Willen, die Herkunft so roh und pur wie möglich zur Geltung zu bringen. Burgundisch ist die Denkrichtung – die Inhalte im Glas aber lassen ein klares Bild vom Zieregg-Typus Morillon entstehen: sehnig, stoffig, mit innerer Spannung und der Fähigkeit, den Charme der Flaschenreife mit einer linearen, stets eher schlanken Struktur zusammen zu bringen. Superb!“

Im Jahrgang 2018 zeigt sich der Morillon wunderbar harmonisch und doch präzise. Eine feine Nase gibt er ab, dieser große Wein vom Zieregg. Es duftet nach gelben Pflaumen, Streichhölzern und etwas Holzfass. Allerdings kein frisch geröstetes, welches nach Vanille duftet, sondern einfach ein schönes Holzfass mit dezentem Haselnussduft. Am Gaumen spürt man dann die burgundische Rundheit. Der Morillon gerät aus dem Zieregg einfach nochmals feiner und tiefer als seine „kleineren“ Brüder. Das ist ein ungemein tiefer und

„MANFRED TEMENT GILT ALS DER SUPERSTAR AUS DER AN SPITZENWEINEN NICHT GERADE ARMEN STEIERMARK.“

MEININGERS WEINWELT



animierender Wein, dessen seidige Konsistenz in Verbindung mit der feinen Flintigkeit regelrecht aufblüht. Die belebende Säurestruktur spielt hier eine wichtige Rolle, wirkt wie ein Präzisionsinstrument. Bei aller Steinigkeit und Kräutearomatik vergisst dieser Wein allerdings nie das nötige saftige Element, die feine Frucht und noble Anmutung. Und so macht es durchaus Freude, diesen Potenzialwein auch schon jetzt zu genießen; er zeigt uns seine Klasse, nimmt uns mit auf die Reise. Der Morillon vom Zieregg wirkt kraftvoller und breitschultriger als sein Pendant vom Sauvignon Blanc. Was beide Weine eint ist die feine Kräutrigkeit und Würze, die der Lage Zieregg eigen zu sein scheint und die feine Mineralität, die beide Weine hier aufweisen. Beide Weine sind absolute Unikate, die unverkennbar die Signatur der Tements tragen.

Zu genießen ist dieses Meisterwerk ab sofort. Optimale Trinkreife nach 5 bis 15 Jahren Flaschenreife!



RIED ZIEREGG SAUVIGNON BLANC GROSSE STK LAGE, 2018 (BIO)

Ried Zieregg: mehr als ein Mythos! – 98 Punkte von Peter Moser (FALSTAFF)

„Das Weingut Tement in der Südsteiermark zählt heute international zu den besten Erzeugern der Rebsorte Sauvignon Blanc. Besonders herausragend und gesucht sind die Lagenweine – allen voran die Ried Zieregg, meisterhaft interpretiert von Armin und seinem Vater Manfred Tement.“ – FALSTAFF

20/20 Punkte: „Um es vorwegzunehmen: Es ist der allererste reinrassige Sauvignon Blanc meines Lebens, der die Maximalbenotung erhält!“ – René Gabriel über den Zieregg 2011

98 Punkte: „Ein Meilenstein in der österreichischen Sauvignon-Blanc-Entwicklung – Peter Moser über den Zieregg 2015

OSTO10918		Ried Zieregg Sauvignon Blanc Große STK Lage, 2018	13,5% Vol.	66,60 €/l	49,95 €
AT-BIO-402					

Der Zieregg gilt als das Flaggschiff der Südsteiermark. Blickt man auf seine zahlreichen Auszeichnungen zurück, ist dies wohl der prestigeträchtigste Weißwein Österreichs. Dass ein Sauvignon Blanc einmal an der Spitze stehen würde, war keinesfalls absehbar, als Manfred Tements Vater 1962 das Weingut gründete. Damals war die Südsteiermark noch nicht die in jedermanns Ohren klar definierte und wohlklingende Weinregion, wie wir sie heute kennen. Was Manfred Tement dann seit den 70er Jahren aufbaute, gehört zu den großen Leistungen des modernen österreichischen Weinbaus. Der Heimatweinberg der Familie begründete in den 1990er Jahren den bis heute anhaltenden Aufstieg der Region, gerade auch dank der Tements, mit. Parallel zum Aufstieg dieser Sorte im weit entfernten Marlborough in Neuseeland hat auch Manfred Tement zusammen mit einigen anderen Winzern das enorme Potential dieser Sorte für die Südsteiermark entdeckt. Für ihn war und ist sie die große Liebe. Der Zieregg hört nicht an der heutigen Landesgrenze auf. Auch wenn er durch den Krieg und den Eisernen Vorhang zerteilt wurde, zieht sich die Lage bis über die Grenze nach Slowenien. Wie oft sind es keine Landesgrenzen, die eine große Lage ausmachen.

Es ist der Boden. Der Korallenkalk, der mit blauem Mergel durchsetzt ist, bildet die Grundlage für die großen Weine aus dem Zieregg. Dieser liegt am Fuße des Weinguts und zeichnet sich durch seine steile und warme Lage aus. Wenn auch nur ein Weinberg der Steiermark den Status eines Grand Cru erhalten sollte, dann wohl die Riede Zieregg. Die Besonderheit: Anstatt einzelne Parzellen aus dem Weinberg zu vinifizieren, beschränken sich die Tements auf jeweils einen

großen Wein pro Rebsorte. Das erinnert an Jean-Louis Chaves Hermitage oder Gantenbeins Pinot Noir.

Es ist die größere Anstrengung, einen großen Wein aus einzelnen Parzellen ungeschminkter und ungeschminkter zeigen können, wird eine Cuvée stets auch um den Faktor Mensch erweitert. Dieser eine Wein muss makellose Größe ausstrahlen. Hinter dem Cuvée-Konzept, wie wir es aus Bordeaux kennen, steckt die Annahme, dass sich so Jahrgangsunterschiede ausbessern lassen. Bei den Tements ist der Ansatz aber ein anderer. Es sind die einzelnen Parzellen, die so viel verschiedene Komponenten des Ziereggs aufweisen. Parzellen wie „Steinbruch“, „Dreieck“ und „Weiße Wand“ haben unterschiedliche Vorzüge. Manfred und Armin Tement assemblieren diesen Facettenreichtum zu einem Meisterwerk, bedienen sich der unterschiedlichen charismatischen Ausprägungen des Weinbergs sowie einzelne Charaktereigenschaften, die erst zusammengesetzt einen ganzen Menschen ausmachen.

18 Monate verbrachte der Zieregg von 2018 auf der Feinhefe. So wie auch die Ortsweine der Rebsorte. Was den Wein feiner und komplexer macht, ist nicht eine andere Behandlung, sondern das einzigartige Terroir und die 40-jährigen Rebstöcke, die auf ihm wurzeln. Es ist – mal eben so nebenbei – der erste bio-zertifizierte Jahrgang des Zieregg. Das war in einem Jahr wie 2018 keine Leichtigkeit. Die Knospen sprossen früh, machten sich verletzlich gegenüber Frösten. Doch es war die Wärme, das schnelle Wachstum, dem man nachkommen musste. So berichtet Armin, dass er gemeinsam mit seinem Team unzählige Tag- und Nach-



RIED ZIEREGG: VOM TRIUMPH DES TERROIRS ÜBER DIE FRUCHT!

98 Punkte

WINE ENTHUSIAST

97 Punkte

FALSTAFF

95+ Punkte

PARKER

stunden einschieben musste, um die Erträge zu reduzieren und die Reben auf die Lese vorzubereiten, dies neben steigendem Peronospora-Druck durch feucht-warme Witterung. Bis zu 150 Mitarbeiter waren zu den Spitzenzeiten im Weinberg um zu garantieren, dass nur exzellentes Traubenmaterial in den Zieregg einging. Angesichts dieses Aufwands, kann man sich vor Wein und Winzer nur verbeugen. Der Zieregg besticht durch zahlreiche feine Facetten, die sich mit zunehmendem Luftkontakt regelrecht entfesseln. Das Bouquet ist eine feinwürzige Mischung aus weißen Johannisbeeren, Limettenschalen und Minze. Diese sind gebettet im flintigen Bouquet, welches die Mineralität der Lage in den Vordergrund stellt. Der Zieregg ist enorm finessenreich und puristisch, aber kein eindimensionaler Wein. Genau diese Spannung macht ihn so interessant. Am Gaumen wirkt er zunächst völlig kompakt und wie an der Schnur gezogen. Die seidige Struktur stellt herbe Aromen in den Vordergrund, auch etwas Waldmeister,

Brennessel und Limettensaft. Die feine Kräuteraomatik der Sauvignon-Rebe ist hier meisterlich herausgearbeitet. Und doch ist der Zieregg im Jahrgang 2018 ein reifer und kraftvoller Weißwein. Er gewinnt mit Luftkontakt an Finesse, wird dabei immer klarer und hinterlässt bei allem Minimalismus schon jetzt in der Jugend ein höchst verückendes Bild, zudem der enorm saftige und animierende Nachhall enorm beiträgt. Hier dreht sich (fast) alles um eine nahezu „brachiale“ Mineralität. So viel Potenzial und Tiefe kann Sauvignon Blanc besitzen, wenn man ihn so meisterlich behandelt wie die Tements. Der Wein ist längst eine Ikone der Rebsorte und sollte keinem Weinliebhaber mehr unbekannt sein. Der Zieregg ist ein Meisterwerk, „der hellste Stern am Firmament“ (FALSTAFF), ein Wein, der Grenzen auflösen kann und Emotionen weckt, wie es nur den allergrößten Weinen gelingt.

Ab sofort und bis 2035+.

RIED ZIEREGG SAUVIGNON BLANC „VINOHEK RESERVE“, 2018 (BIO)

„Tements schöne 2018er, und insbesondere die phänomenalen 2017er Grand Crus, sollten zu den besten Weißweinen der Welt gezählt werden.“

– Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

OST011518  Ried Zieregg Sauvignon Blanc „Vinothek Reserve“, 2018 GV 13,5% Vol. 119,93 €/l 89,95 €

AT-BIO-402



„Die meisten Menschen glauben fest daran, dass das, was schneller ist, auch besser ist. Das gilt nicht für Wein.“ So lautet Manfred Tements Credo. Der flüssig gewordene Beweis für diese These sind die Reserve-Füllungen des Berghausener Spitzenbetriebs. Man stelle sich vor: Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE) zückt (so beim 2017er geschehen) bereits für „normalen“ Zieregg amtliche 97+ Punkte. Man kann sich nun ausmalen, in welcher Kategorie die entsprechende „Reserve“-Variante des nämlichen Jahrgangs einzustufen ist. Denn bei dieser (um genau zu sein) „Vinothek-Reserve“ handelt es sich im Prinzip um den selben Grundwein aus dem Zieregg, für den allerdings im Keller das feinste Fass ausgesucht wurde und der im Gegensatz zum „klassischen“ Ried Zieregg insgesamt 30 Monate auf der Feinhefe ausgebaut wurde. Familie Tement behält es sich vor, nur in den allerbesten Jahren die allerbesten Weine als Reserve für einen späteren Zeitpunkt einzustufen. Das Ergebnis ist ein gelbgolden funkelndes Meisterwerk mit einem so intensiven wie komplexen Bouquet von weißem Pfir-

sich, Stachelbeeren, Orangenzesten, gelben Kiwis und einem Hauch Brioche. Der lange Hefeausbau sorgt für eine ausgeprägtere Fülle und eine bemerkenswert burgundisch-opulente Anmutung. Am Gaumen mächtig und druckvoll, ein Füllhorn aller imaginerbaren Fruchtprägungen der Sauvignon-Blanc-Traube. Ein mit Luft sich immer satter, mineralischer präsentierender Wein mit unglaublichem Potenzial. Die Karaffe ist in diesem Stadium Pflicht, weitere drei bis vier Jahre Flaschenreife sind im Grunde unabdingbar. Die Frucht präsentiert sich hier ausgereifter, intensiver, „exotischer“ noch als beim „einfachen“ Zieregg. Aber auch in puncto Mineralität scheint die „Reserve“ anders dimensioniert – wirkt dieser singuläre Wein nochmals vielschichtiger, tiefenschärfer und offenbart ganz neue, bisher unergründete Facetten der von Korallenkalk geprägten „Grand-Cru“-Lage der Südsteiermark.

Ein Sauvignon Blanc im XXL-Format und von „Gottes Gnaden“! Höhepunkt vermutlich ab 2025 bis 2048+.

RIED ZIEREGG „IZ RESERVE“ GROSSE STK LAGE, 2015

„IZ“ – Interzelluläre Vergärung: 97–100 Parker-Punkte!

„Das ist vielleicht der feinste und größte Sauvignon, den ich jemals probiert habe – und nicht nur aus Österreich.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

OSTO11015  Ried Zieregg „IZ Reserve“ Große STK Lage, 2015 GV 13,5% Vol. 185,33 €/l 139,00 €

AT-BIO-402

Der „IZ“ ist definitiv der rarste Wein aus dem Hause Tement. Und es wäre nicht übertrieben, wenn man behauptete, dass es sich hierbei um den mit größtem Aufwand erzeugten Weißwein der Südsteiermark handelt. Eine (hier darf man's mit Fug und Recht schreiben) schon mythische Cuvée, die nur in Ausnahmejahren – kerngesund, perfekt (nicht überdurchschnittlich gut, sondern quasi „unmöglich sensationell“) ausgereiftes Traubenmaterial – vinifiziert wird. In 500-Liter-Edelstahltanks vergären die von Hand einzeln vom Stielgerüst abgezapften Beeren. Dabei bleiben sie intakt anstatt abgepresst zu werden – die Vergärung beginnt somit noch in der Beerenschale. Dies bringt einen ungewöhnlich reinen und intensiven Sauvignon Blanc hervor. Erst nach zwei- bis dreimonatiger Gärung gelangen die Trauben in die Presse und können durch die Freisetzung des restlichen Fruchtzuckers zu Ende gären. Der 2015er-Jahrgang wurde erst im Mai 2020 vom Weingut freigegeben.

Diese an die aus dem Beaujolais angelehnte Technik (*macération carbonique*) ermöglicht eine laut Armin Tement noch intensivere Betonung der eigentlichen Lage. Es fällt tatsächlich schwer, diesen komplexen

Wein in Worte zu fassen. Er ist mächtiger aber doch feiner als die konventionelle Version des Zieregg. Man hat das Gefühl, dass die langsame Vergärung der intakten Trauben nicht nur eine völlig andere Frische erzielt, sondern für noch nuancenreichere Aromenausprägungen sorgt. Dabei ist die Frucht völlig im Hintergrund und auch kaum fassbar, so sehr steht hier die Mineralität im Vordergrund. Der Ausbau auf der Hefe und im Holz sorgt für Volumen, aber auch noch mehr Tiefe und Ausgewogenheit im Wein. Auch gesellt sich eine feine Gerbstoffstruktur hinzu, die dem Wein mächtig grip am Gaumen verleiht. Und stärker denn je tritt der Boden, der feine Korallenkalk, auf dem die Reben im Zieregg stehen, nun hervor. Dieser Wein, dessen Nachhall immens ist, zählt für uns zu den bewegenden und großen Meisterwerken der österreichischen Weinkultur. Ein aufwühlender und bereichernder Wein, den man mindestens einmal im Leben getrunken haben sollte.

Zu genießen ist dieses Meisterwerk ab sofort. Dabei bitte gerne Karaffieren und aus großen Gläsern genießen. Höhepunkt wohl 2022 bis etwa 2045+.



97-100 Punkte

PARKER



RIED ZIEREGG „PARZELLENKOLLEKTION“, 2018 (BIO) IN DER OHK

Eine absolute Rarität, die nur in dieser Kiste alle für den großen Zieregg stilbildenden Rieden in nuce erfahrbar macht!

OSTO1118P  Tement Ried Zieregg Parzellenkollektion 2018 in OHK (6 Flaschen) GV 495,00 €

AT-BIO-402

Als Krönung des fulminanten 2018er-Jahrgangs, haben Monika und Armin Tement eine äußerst limitierte Anzahl der Parzellenkollektion des Ziereggs aus ihrer Schatzkammer freigegeben. Diese Kollektion, die bislang nur in den beiden für Armin Tement sensationellen Jahrgängen 2015 und 2017 entstand, ist seit Stephan Reinhardts Spitzenwertungen für Robert Parker's WINE ADVOCATE eine heißbegehrtes Objekt der Begierde. Nun also das jüngste Kapitel dieser Erfolgsstory, der Jahrgang 2018. Von Anfang an baut die Familie Tement ihre Paradelage, den Zieregg, als Spitzenwein aus. So wie etwa Jean-Louis Chave keine offizielle Lagen-Cuvée seines Hermitage füllt, steht der Zieregg für die vollkommene Interpretation der Lage und jeweiligen Rebsorte. Der in mehrere Parzellen unterteilte Zieregg wurde hier in seine Bestandteile zerlegt – ein Sammlerobjekt für absolute Liebhaber, die dem „Mythos Zieregg“ auf den Grund gehen wollen. Denn mit dieser Parzellenkollektion lässt sich perfekt nachvollziehen, welche Bausteine den großen Wein formen. Diese limitierte Edition beinhaltet jeweils zwei Flaschen folgender Weine, die ausschließlich in dieser 6er-Kiste erworben werden können:



RIED ZIEREGG DIE SIEBEN REIHEN (95+ PUNKTE ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE)

„Die Parzelle „Die Sieben Reihen“ ist besonders durch ihre steile Exponierung und intensive Luftzirkulation geprägt, was besonders kleinbeerige Trauben entstehen lässt. Die Alten Reben wurzeln auf kargen blauen Kalkmergelböden, was dem Wein tiefe Fruchtkonzentration und einen besonders mineralischen Schmelz verleiht.“

RIED ZIEREGG KARMELITEN TERRASSEN (96 PUNKTE ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE)

„Die Sauvignon-Blanc-Parzelle „Karmeliten Terrassen“ liegt auf 485 Metern Seehöhe mit Süd-Exponierung direkt neben der historischen Kapelle des Karmeliter Konvent, eingebettet von einem kleinen Waldmantel mit besonderem Kleinklima. Die Böden sind geprägt von lockerer Braunerde auf Korallenkalk, was die Trauben langsam reifen und eine besonders würzige Aromatik entstehen lässt.“

RIED ZIEREGG KIESNER BERG (94+ PUNKTE ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE)

„Die Parzelle „Kiesner Berg“ ist geprägt von blauen Kalkmergel- und Korallenkalkböden. Die Alten Sauvignon Blanc Reben sind in perfektem Einklang mit dem kühlen, nach Südwest ausgerichteten Weinberg, der die kleinbeerigen Trauben spät reifen lässt.“

RARITÄT!





ZIEREGG AUF SLOWENISCH!

© franz.zwickl@amstein.at

„FOSILNI BREG“ SAUVIGNON BLANC, 2019

Tements Sauvignon Blanc aus slowenischen Lagen: eine andere Facette des Zieregg

OST011719  Domäne Ciringa, „Fossilni Breg“ Sauvignon Blanc, 2019 DV 12,5% Vol. 19,33 €/l 14,50 €

AT-BIO-402

Die Lage Zieregg an der österreichisch-slowenischen Grenze gehört heute zu den berühmtesten Sauvignon-Blanc-Terroirs der Welt. Der österreichische Teil dieser Muschelkalk-Erhebung ist die Monopollage der Familie Tement. Als diese 2007 die Chance hatte, auch den slowenischen Teil zu erwerben, hat sie nicht lange gezögert. Im Jahr 2009 erschien der erste „Fossilni Breg“, der „Fossilien-Berg“, der Domäne Ciringa, wobei „Ciringa“ nichts anderes als der slowenische Name für „Zieregg“ ist. Schnell haben sich die Weine einen exzellenten Ruf erworben, weil sie natürlich mit dem ganzen Know-how erzeugt wurden, das die Tements sich im Laufe der Jahrzehnte erworben hatten, der Wein aber trotzdem eigenständig war und eine weitere prägnante Sauvignon-Zieregg-Facette beisteuerte. Der „Fossilni Breg“ wurde spontan auf 1,2 Gramm Restzucker bei 6 Gramm Säure heruntergegoren und anschließend über 18 bis 20 Monate auf der Hefe im großen neutralen Holz ausgebaut.

Im Duft erinnert der in hellem Strohgelb funkelnde, anfänglich zart rauchige „Fossilni Breg“ von 2019 an

reife Stachelbeeren, weiße und rote Johannisbeeren, an Grapefruits und Zitronen (Zesten inklusive), dazu florale Noten (Holunderblüten) und weißen Pfeffer. Er hat die typische kreative Note, die Sauvignon Blanc häufig an den Tag legt, und die am Gaumen auch für eine leicht pudrige, unmittelbar nach Öffnen der Flasche fast schon raureifartige Textur sorgt. Der „Fossilni Breg“ wirkt in diesem jungen Stadium noch vergleichsweise „lauernd“ entspannt, die für gewöhnlich etwas „gelbere“, aromatisch wärmere Seite des slowenischen Ziereggs lässt noch etwas auf sich warten, benötigt Luft und ein nicht zu kleines Glas. Am Gaumen dann aber seidig-saftig, dennoch deutlich anders als das Pendant von 2018. Waren damals die Früchte fokussierter (heuer noch immer grüne Äpfel, Mirabellen, Johannis- und Stachelbeeren sowie Zitronen), dominieren nun eher rauchig-mineralische Noten, phenolischer *grip* und eine vibrierende Straffheit das Geschehen. Auch der Nachhall scheint dieses Moment zu betonen, der Wein wirkt immer druckvoller, mineralischer, herber. Absolut faszinierend und ein großer Genuss!

Ab sofort und bis sicherlich 2030+.

„FOSILNI BREG RESERVE“ SAUVIGNON BLANC, 2017

Nur in den besten Jahren: die Reserve vom Zieregg auf slowenischer Seite!



OSTo11817



Domaine Ciringa, „Fosilni Breg Reserve“ Sauv. Blanc, 2017 DV 12,5% Vol. 26,60 €/l 19,95 €

AT-BIO-402

„Da der Ruf der Domine Ciringa nicht so bekannt ist wie der von Tement, sind die Preise immer noch sehr vernünftig und die Qualität ist 100 % Tement. Ich wiederhole mich möglicherweise damit, dass Armin Tement (unterstützt von Bruder Stefan und seiner Frau Monika sowie seinen Eltern Manfred und Heidi) das Weingut Tement zum österreichischen Weinproduzenten Nummer eins gemacht hat. Obwohl es bereits in den 1990er- und 2000er-Jahren von Armins Vater Manfred zu einer der besten Weinadressen des Landes geführt wurde, hat der Sohn die Grenzen noch weiter verschoben. In Bezug auf Größe, raffinierte Vinifikation und das immense Angebot an hochwertigen Weinen sehe ich in Österreich niemanden, der Wein auf diesem Niveau produziert, und selbst in anderen deutschsprachigen Ländern gibt es vielleicht nur Markus Molitor von der Mosel in dieser Liga.“ Soweit Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE) über die Entwicklung des Weinguts und den Geheimitipp, die Domaine Ciringa.

Mit diesem Sauvignon Blanc haben wir es quasi mit der höchsten Ausbaustufe, dem Spitzenwein der Domaine Ciringa zu tun, dem slowenischen Pendant zur Zieregg Reserve. Armin Tement entscheidet sich für diesen Wein nun in den besten Jahrgängen, wenn alles zusammenpasst und sich der Wein auch im Keller

in die gewollte Richtung entwickelt. Die Reserve verbringt ganze 24 Monate auf der Feinhefe und wird dann unfiltriert abgefüllt. Ein Wein, der einen in seiner intensiven Art zunächst fast anzuspringen scheint. Die Nase verbreitet eine Prise Exotismus (Ananas und Sternfrucht), um dann am Gaumen gleich vom metallischen und tief eingeschmolzenen Aromenkern dieses Weins gezügelt zu werden. Der ist kompakt, reduziert, ja beinahe schon beinahe streng in seiner geradlinigen Ausstrahlung. Bei aller Klarheit hat man dann den Eindruck, dass die pure Mineralität diesen kraftvollen und expressiven Wein regelrecht bändigt. Das macht auf jeden Fall sehr neugierig, denn hier brodeln die Rassistigkeit der Sauvignon-Traube im Glas, die würzig und exotisch zugleich ausfallen kann. Dieser Sonnenstrahlfänger zeigt sich subtil und streng, bleibt kraftvoll und wahrt doch Contenance. Ein hochkomplexer Wein, dem man sich gerne nähert, dann hingibt, um ihn in all seiner Tiefe zu verstehen. Der einen auf Antrieb berührt, der aber auch ein gewisses Quantum Zeit fordert, will man sein ganzes Ausmaß begreifen. Etwas prosaischer: Ungeheuer viel Wein fürs Geld und eine Sauvignon-Blanc-Interpretation des, die man andernorts vergeblich suchen wird – Top-Tipp!

Diese Reserve vom Sauvignon Blanc bereitet auf Antrieb Freude, hat Potenzial bis sicherlich 2026+.

„ALFRED“ WERMUT DRY

Alois & Manfred, Gölles & Tement machen zusammen „Alfred“, den steirischen Wermut!

OSTo11317



„Alfred“ Wermut dry GV

17% Vol.

30,00 €/l

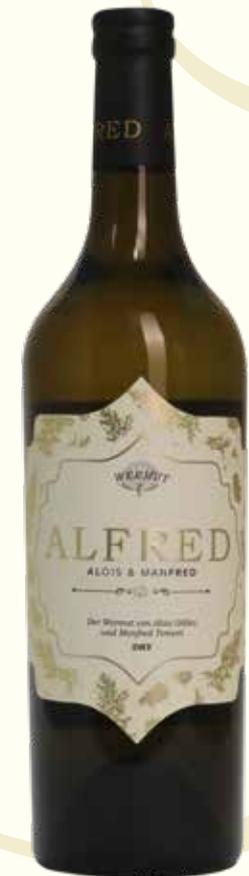
22,50 €

AT-BIO-402

Weine mit Kräutern zu versetzen ist wahrscheinlich so üblich, wie das Weinmachen alt ist. Schon im vorderen Orient, bei Griechen, Ägyptern und Römern hat man Kräuter, Rinden und Zitrusfrüchte in den Wein geben. Damals hat es sicher viel damit zu tun gehabt, dass die Weine oft von mediokrer Qualität waren. Bestimmte Weine wurden jedoch auch als Heilmittel und natürlich auch als Aphrodisiakum und zur Erlangung einer rituellen Trance eingesetzt. Die moderne Form eines solchen aromatisierten Weins stammt wohl aus dem 16. Jahrhundert aus Savoyen. Tonangebend wurde dabei das Wermut-Kraut *Artemisia absinthium*.

Ein guter Wermut braucht erfahrene Macher. Und damit kommen wir zu Alois Gölles und Manfred Tement. Die beiden alten Freunde – sie haben 1974 bis 1979 zusammen die Schulbank an der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg gedrückt – hatten die Idee, ihre ganz eigene

Version eines Wermuts zu kreieren. Herausgekommen ist Alfred, zusammengesetzt aus den Anfangsbuchstaben von Alois und den endenden Buchstaben von Manfred. Alfred ist ein ausgesprochen klassischer Wermut, vor allem in der Dry-Version mit gerade einmal 15 Gramm Zucker pro Liter. Hier drücken sich die herben Noten des Wermutkrauts besonders klar aus. Sie verbinden sich mit Kardamom, Thymian, Fenchel, Koriander, Rosenblättern und Orangenschalen zu einem herben Tonikum, das durch die fruchtigen Grundweine von Tement in Balance gebracht wird. Mit seinem Mehr an Wermutkraut und weniger an Kardamom ist dieser Wermut Dry die perfekte Basis für einen der angesagtesten Drinks unserer Zeit: den Negroni. Es steht allerdings Nichts im Wege, den trockenen Wermut mit seiner hohen Adstringenz auch pur auf Eis oder mit ein wenig Soda zu genießen. Dann zeigt er unverfälscht, was er wirklich in sich hat.



„ALFRED“ WERMUT SEMI-DRY

Vermouth à deux: Alois Gölles & Manfred Tement und ihr „Alfred“ Wermut semi-dry

AT-BIO-402

OST011417	„Alfred“ Wermut semi-dry	GV
	17% Vol. 30,00 €/l	22,50 €

Über Manfred Tement muss man in der Weinszene eigentlich kein Wort mehr verlieren. Kaum ein anderer Winzer hat seine Region so geprägt, wie es Tement in der Steiermark getan hat. Er ist einer der ganz Großen, und das sind auch sein Weine – allen voran jene aus der Lage Zieregg. Nun hat er das Weingut im Laufe der letzten Jahre an seine Söhne übergeben und ist nur noch beratend tätig.

„Zeit für etwas Neues“, dachte er sich wohl, als er seinen alten Schulkameraden Alois Gölles traf. Der hatte seit der Zeit, in der sie beide von 1974 bis 1979 zusammen die Schulbank in der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg drückten, selbst Karriere gemacht. Die Manufaktur Gölles war längst weltbekannt für ihre Brände und auch für Essige. „Warum also nicht etwas Gemeinsames machen“, dachten sich die Herren und setzten eine Idee in die Tat um. Das Ergebnis ist Alfred – der Name ist zusammengesetzt aus den Anfangsbuchstaben von Alois und den Endbuchstaben von Manfred. Alfred ist ein Wermut, und Wermut ist aktuell so „in“ wie selten zuvor. Dass zwei Meister ihres jeweiligen Fachs etwas ganz Besonderes kreieren würden, war eigentlich klar. Doch das Ergebnis hat uns dann doch überrascht; denn der Wermut „Alfred“ ist kompromisslos klassisch in seiner Anmutung.

Tonangebend ist natürlich das Wermut-Kraut *Artemisia absinthium*. Während es in vielen Wermutweinen, die wir kennen, aromatisch nur eine Nebenrolle spielt, steht das adstringierende Heilkraut hier im Mittelpunkt. Bei der Version des Semi-Dry mit 40 Gramm Zucker (mit bis zu 50 Gramm dürfte der Wermutwein eigentlich als Dry bezeichnet werden, allerdings hat der Alfred Dry lediglich 15 Gramm Zucker) hat Gölles eine Spur weniger Wermutkraut zugunsten von Kardamom eingesetzt. Weiterhin wurden mazeriert: Thymian, Fenchel, Koriander, Rosenblätter und Orangenschalen. Das Ergebnis ist ein herbes Tonikum, das gekonnt vom fruchtigen Tement'schen Grundwein aufgefangen und in Balance gebracht wird. Der „Alfred“ in der Variante semi-dry ist lebendig, würzig, erdig und zugleich fein, fast elegant und sehr charakterstark. Er funktioniert als Aperitif ebenso wie als Digestif. Als Apéro würden wir ihn auf Eis mit Tonic und ein wenig Orangenschale servieren. Als Digestif nehmen wir ihn pur auf Eis. *A la votre!*



**2018 ZEICHNETE DAS MAGAZIN
DER FEINSCHMECKER WEIN-
PIONIER MANFRED TEMENT MIT
DEM „WINE AWARD“ FÜR SEIN
LEBENSWERK AUS!**

Bodegas Bhilar – eine neue Vision, eine bessere Version der Rioja: sinnvoll nachhaltig und terroirverliebt!

Die puren Trauben als Ergebnis der Bemühungen – Bodegas Bhilar, Pionier im biologisch-dynamischen Anbau und Produzent außergewöhnlicher Einzellagenweine.

Bodegas Bhilar ist ein kleines familiengeführtes Weingut in Elvillar (in baskischer Schreibung „Bilar“, etymologisch möglicherweise von Elbi-oyar, „Fliegenwald“, oder Erbi-oyar, Hasenwald“ stammend), einer kleinen Ortschaft, die keine vier Kilometer Luftlinie von dem deutlich bekannteren Städtchen Laguardia im Herzen der Rioja Alavesa entfernt liegt. Die Besitzer dieser Bodega, David Sampedro Gil und Melanie Hickman, sind sowohl beruflich als auch privat ein Paar. Und beide halten nicht mit klar formulierten Ansprüchen und Zielen hinterm Weinberg, wenn sie über ihre Arbeit sprechen: „Wir möchten terroir-orientierte Weine mit Seele zu machen, Land und Landschaft respektieren, nur mit einheimischen Trauben arbeiten und unsere Weine mit positiv gestimmten, positiv agierenden Menschen teilen.“

DAS GOLDENE DREIECK

Anfänglich konzentrierte sich David ausschließlich auf Rebanlagen in seinem Geburtsort Elvillar, bald sah er aber auch nach vielversprechenden Parzellen über die Ortsgrenzen hinaus um. Fündig wurde er tatsächlich in Laguardia (wo sich ohnehin die weinmachende Crème de la Crème tummelt) und im bislang gänzlich unbekanntem, nicht einmal 200 Seelen starken Gemeinde Cripán (in baskischem Neuschrieb „Kripan“, im Mittelalter als „Quirpán“ und auch „Quiripán“ urkundlich erwähnt). Auf Cripán als Weinbaustandort wurde bisher nicht allzu viel gegeben, zu nördlich die Lage für eine optimale Reifung der Trauben. Doch die klimatischen Veränderungen haben die Gemeinde nun in den Fokus einiger interessierter Weinmacher rücken lassen – wie beispielsweise auch Telmo Rodríguez. Tatsache ist: Laguardia, Elvillar und Cripán sind die Hotspots der Rioja Alavesa, an denen außergewöhnliche ihr Zuhause haben.

DIE ARBEIT

Wie bereits erwähnt, werden sämtliche Weinberge und Terrassen nach biodynamischen Regeln bewirtschaftet. Mit sehr großer Wahrscheinlichkeit war David der erste echte Biodynamiker in der Rioja Alavesa. „Hippie“ und „Freak“ waren vermutlich die freundlichsten Bezeichnungen, mit denen David von seinen misstrauischen Landsleuten bedacht wurde. Vor allem seine Arbeitsweise stieß fast ausnahmslos auf Unverständnis bis hin zur offenen Ablehnung. Er verzichtet natürlich konsequent auf

den Einsatz von Herbiziden, lehnt synthetische Dünger und chemischen Pflanzenschutz ab, und auch schwere Maschinen hat er von seinen Flächen verbannt. Ihm liegen Biodiversität und ein gesundes Ökosystem am Herzen, wo möglich, bricht er die Monokultur Wein auf, pflanzt wieder Bäume, lässt Büschen, Sträuchern und Wildkräutern ihren Raum. Die notwendigen Arbeiten werden von Hand erledigt, die Bodenbearbeitung erfolgt durch die vier eigenen Kaltblüter. Mittlerweile sind Pferde in der Rioja Alavesa kein so seltener Anblick mehr – David war dort der Erste, der sie für die Bewirtschaftung „wiederentdeckt“ hat. Er erlaubt sich nur minimale Eingriffe während des Weinherstellungsprozesses. Aus diesem Grund wird gesundes Traubenmaterial benötigt. Sämtliche Parzellen bei Bhilar werden sorgfältig in mehreren Gängen von Hand gelesen, manche Weine sogar direkt im Weinberg gemacht, wenn nämlich just geerntete Trauben noch vor Ort in Fässer gegeben werden. Entrappt wird unmittelbar vor und über den Gärbehältnissen. Pumpen und Überpumpen wird nach Möglichkeit grundsätzlich vermieden. Mittlerweile verzichtet David im gesamten Weinherstellungsprozess auf die Zugabe von Schwefel, und nur ein Teil seiner Weine wird bei Füllung minimal damit angereichert. Sämtliche weiteren Schönungs- und Klärungsverfahren finden nicht statt. Die Ausnahme (die die Regel bestätigt): eine leichte Filtration der Weine bei Bedarf.

DAS ECHO

Bereits im Jahr 2012 porträtierte Mitch Frank David Sampedro in einem Artikel mit dem Titel „Sechs Produzenten, die den Weg weisen“ im WINE SPECTATOR, in dem er über die jüngsten Entwicklungen in der Rioja berichtete. Kürzlich bezeichnete dasselbe Magazin David als „Spaniens aufstrebenden Star-Winzer“. Hugh Johnson, Doyen der britischen Weinkritik, erwähnte Davids Weine dann 2014 in seinem Pocket Wine Book als „herausragend“ und unbedingt „beachtenswert“. Für Tim Atkin war der Winzer im vergangenen Jahr 2020 der „Grower of the year“ und Luis Gutiérrez, seit 2013 Verkoster (nicht nur) für Spanien bei Robert Parker's WINE ADVOCATE, verortet seine Weine von Beginn seiner Tätigkeit an im absoluten Spitzenfeld. Und wir wären die Letzten, die diesen Urteilen nicht überzeugt und voller Begeisterung folgten!

BODEGAS BHILAR

ELVILLAR



*David Sampedro, „Grower of the year 2020“
(Tim Atkin), ist das neue Gesicht der Rioja!*



„LÁGRIMAS DE BHILAR – GARNACHA“, DO NAVARRA, TINTO 2019

Ein richtig schöner Alltagswein, und das ganz abseits des Mainstreams!

SNAo20119 „Lágrimas de Bhilar – Garnacha“, DO Navarra, tinto 2019 DK 14% Vol. 9,20 €/l 6,90 €

SNAo20119S 12 x „L. de B. – Garnacha“, DO Navarra, t.2019 (10+2 Flaschen gratis) statt 82,80 € nur 69,00 €

100 % Garnacha-Trauben, echter Buschwein von einer über 80 Jahre alten Parzelle in Hanglage in der Baja Montaña nahe San Martín de Unx, werden für diesen Wein verwendet. Die Lese erfolgt komplett per Hand in 18-Kilogramm-Kisten, in der Weinbereitung findet die Saignée-Methode Anwendung – nur der Vorlauf des Traubensafts wird verwendet –, die Fermentation erfolgt in Edelstahl, ein bewusst reduktiver Ausbau, der Wein sieht kein Holz! Die Zielsetzung ist klar: eine puristische Interpretation eines ortstypischen Jungweins. Ein sattes Tiefrot mit violetten und rosa Reflexen grüßt aus dem Glas, die Aromenpalette fächert sich auf in ein Fruchtpotpourri aus Johannisbeeren, Herzkirschen,

Himbeeren, Walderdbeeren und unterschwellig etwas Pflaume, dazu eine florale Komponente (ein nicht zu dezenter Hauch Rosenblüten), für Frische und Kühle sorgen Anklänge von Minze, Eukalyptus und balsamische sowie kräuterwürzige Noten wie Koriander, Zimt und Vanille. Ein echter „Trinkwein“ für jeden Tag, in jeder nur erdenklichen Hinsicht absolut „preiswert“, und das ganz abseits des Mainstreams – wie es bei einem von David Sampedro betreuten Projekt auch nicht anders zu erwarten ist!

Ab sofort (auch leicht gekühlt ganz wunderbar!) bis 2022.



„LÁGRIMAS DE BHILAR – ROSADO“ DO NAVARRA, ROSADO 2020

Rosado aus Navarra mit viel Frucht, Charakter und Spaß

SNAo20220 „Lágrimas de Bhilar – Rosado“ DO Navarra, rosado 2020 DV 13% Vol. 9,20 €/l 6,90 €

Die Weine von Bhilar sind keine Unbekannten, genauso wenig wie Winzer David Sampedro. Doch verbindet man beide bislang mit der Rioja, wo sie für kompromisslose Qualität und Handarbeit stehen. Mit „Lágrimas de Bhilar“ sollen diese Prinzipien auch in der benachbarten Region Navarra umgesetzt werden. Bei diesem *rosado* prägen alte Garnacha-Reben von kalkhaltigen Böden auf über 700 Metern Höhe den Charakter des Weins. Geerntet wird auch hier in Handarbeit und gekeltert wird nur der Vorlaufmost. Eine so geringe Mostausbeute ist sonst nur bei Spitzenweinen üblich. Dass David hier keine Kompromisse kennt, zeigt auf welchem Niveau er seine

günstigeren Weine sehen möchte. Der 2020er „Lágrimas de Bhilar – Rosado“ verströmt ein üppiges Bouquet von Erdbeeren, saurem Apfel, kühler Minze und Rosenblüten. Am Gaumen dann richtig intensiv saftige Erdbeerfrucht, unterlegt mit angenehmer Säure und einer zarten Kräutrigkeit, die dem Wein mehr Tiefe verleiht, als man bei einem durchaus spaßbetonten *rosado* erwarten mag. Wer einen richtig guten Terrassenwein sucht, der zum BBQ genauso brilliert wie zum romantischen Abendessen, wird dem investierten Geld sicher keine einzige, noch so kleine Träne nachweinen.

Ab sofort bis sicherlich 2024+.



„LÁGRIMAS DE BHILAR – BLANCO“ DO NAVARRA, BLANCO 2020

Weißer Garnacha aus Navarra von einem kompromisslosen Winzer!

SNAo20320 „Lágrimas de Bhilar – Blanco“ DO Navarra, blanco 2020 DV 13% Vol. 9,20 €/l 6,90 €

Bhilar mag dem begeisterten Spanienweinfreund ein Begriff sein. Doch Moment: Navarra? Sollte das nicht alles weiter westlich in der Rioja angesiedelt sein? Das Gedächtnis trügt hier nicht, Elvillar (baskisch: Bhilar) liegt tatsächlich in der prestigeträchtigen Heimat der Top-Tempranillos. Und so produziert David Sampedro auf dem Weingut Bhilar in der Rioja schon lange fantastische Weine. Mit „Lágrimas de Bhilar“ will er seine Qualitätsansprüche und seine Winzerphilosophie auch in der benachbarten Region Navarra realisieren – ohne dass dabei gleich die Preise explodieren.

Im Glas schimmert der 2020er „Lágrimas de Bhilar – Blanco“ blassgoldene und duftet frisch nach Zitronenzeste und Limette, nach fruchtigem Apfel und kühler Minze. Saftige Kräuternoten und zarte weiße Blüten treten nach einer Weile hervor. Am Gaumen und auf der Zunge zeigt sich der weiße Garnacha spaßbetont, aber nicht unterkomplex. Spritzige Frucht von grünem Apfel wird eingefasst von Zitronensäure. Kühle Minze und eine leichte Kräuternote geben dem Wein das gewisse Etwas.

Ab sofort bis sicherlich 2024+.

LÁGRIMAS



„BHILAR – BLANCO“ DOCa RIOJA, BLANCO 2019 (BIO)
Elvillar ganz in Weiß – und es gibt soviel zu entdecken: Rioja blanco in aufregend!

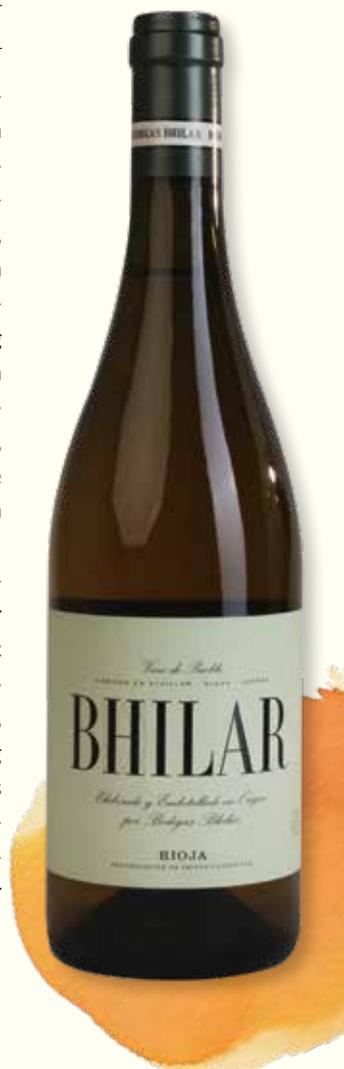
SR1030119 	„Bhilar – Blanco“ DOCa Rioja, blanco 2019 (BIO)	13% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
ES-ECO-002-CM				

David Sampedro Gil gilt als einer der Avantgardisten der Rioja, einer der Winzer, die diese Region tatsächlich neu definieren. Die Rioja als eine der wichtigsten Anbauregionen Spaniens gilt als Fundgrube guter Weine zum attraktiven Preis. Doch richtete sich das Gros der Weine am Exportmarkt aus, um sich dort stark positionieren zu können. David geht mit einigen Winzern, die allesamt zur Elite der Rioja zählen, den entgegengesetzten Weg. Dabei beschränkt er sich bewusst. Einen Einstiegswein der jedermann schmeckt? Das ist nicht Davids Anspruch. Bei ihm ist der „Einstiegs“weißwein bereits ein Statement. Sein Erstlingsjahrgang war erst 2007 und innerhalb nur eines Jahrzehnts hat er überdurchschnittlich große Aufmerksamkeit erlangt. Er gilt mittlerweile als der geheime Top-Star der DOCa Rioja. Mit diesem „Vino de Pueblo“, ein *coupaje* aus 90 % Viura und 10 % Garnacha Blanca, setzt er seine Visitenkarte bewusst ein. Wer denkt, dass Spanien nur Rot kann, dem sei dieser Preis-Leistungs-Knaller nahegelegt. Was David in dieser Preiskategorie bereits für ernstzunehmenden Stoff abfüllt, ist extrem ungewöhnlich. Rigorose Traubenselektion der im Schnitt 30 Jahre alten Reben, viel händische Weinbergarbeit und ein Minimum an Eingriff im Keller sind auch hier seine Grundsätze. Die entrappten Trauben kommen in einen Betontank gelegt, wo sie auf den Schalen spontan vergären, um dann gepresst und sechs Monate dann in französischen Eichenfässern ausgebaut werden.

Im Glas zeigt sich der *blanco* strohgelb mit leicht kupfernen Reflexen – ein ganz anderer Wein, als der den die „Viura-Grossisten“ der Region für gewöhnlich unter Volk bringen und in alle Welt exportieren. Er duftet leicht zitrisch, dann fast ein wenig nach Bratapfel, Knallplättchen *meets* Quitte, in der Ferne blüht ein Orangenbaum. Feuerstein statt Frucht, eine feine Kante statt charmanter Nachgiebigkeit! Am Gaumen völlig trocken – Salinität und Struktur, der Pas de deux von Frucht und Mineralität wird zum Solo (nur in Ansätzen) *accompagnato*. Die Frucht bleibt im Hintergrund, salzige Aromen im Vordergrund. Der geschmeidige Holzausbau dient als Bühne für einen hellfruchtigen Weißwein der anderen Art.

Das schmeckt nach einer mit leichter Hand erdachten Mixtur aus weißem Burgund, Jura und Sanlúcar de Barrameda – und eben Rioja. Ein Rioja, das ganz ohne (mehr oder weniger exotische) Primärfrucht auskommt. Ein – wie immer! – wunderschöner Weißwein, und unsere „Liebe auf den ersten Schluck“-Beziehung hält weiterhin an. Auch Tim Atkin ist ganz Fan dieses „stilistisch leicht oxidativen Weins“ mit „Feingebäck- und Lanolinnoten, cremiger Hefe“ und wunderbar „unterstützender Säure“. Könnte nicht schöner sein, dieser erste „Geschmack von Elvillar“ (David Sampedro)!

Ab sofort bis 2025+.



„VERY ORANGE!“

LUIS GUTIÉRREZ

(ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE)



„PHINCA HAPA – BLANCO“ DOCa RIOJA, BLANCO 2018 (BIO)

Von Menschen und Weinen – eine bernsteinfarbene Idylle!

SR1030518



„Phinca Hapa – Blanco“ DOCa Rioja, blanco 2018 (BIO)

14% Vol.

35,86 €/l

26,90 €

ES-ECO-002-CM

Wer das Etikett genauer betrachtet, wird zwischen Palmen einen kleinen Hund entdecken, der sich anschickt, auf einem ebenso kleinen Auslegerboot ins weite Meer zu gleiten. Der Vierbeiner ist Hapa, Melanies Hund, der leider starb, als sie zu David in die Rioja zog. Zuvor war er der treue Begleiter und Weggefährte ihres früheren Leben auf Hawaii. Jetzt ist Hapa also in Bild und Wort verewigt, denn dem Andenken des geliebten Hund, haben David und Melanie einen Rot- sowie einen Weißwein gewidmet. Das Lesegut für die weiße Variante (82 % Viura, 12 % Garnacha Blanca und 6 % Malvasía) stammt aus einer Einzellage mit weißen Kalkböden aus einem Teil der Rebberge um Elvillar, wo alte, 1967 gepflanzte Rebstöcke auf einer Höhe von 646 Metern wurzeln. Die Trauben durchliefen eine macération carbonique mit einem Schalenkontakt von 60 Tagen bevor sie gepresst wurden und in einem 2.700-Liter-Fuderfass ein Jahr lang reifte.

Der bernsteinfarbene „Phinca Hapa – Blanco“ („This has the profile of a full orange wine“, Luis Gutiérrez) duftet fast rauchig-frostig, nach Blütenhonig, Kumpquats und *membrillo* (spanisches Quittenbrot), leicht reduktiv – und für Liebhaber dieses Weintyps – ungalublich verführerisch. Ein Texturwein par excellence, der dennoch nicht mit Reizen geizt, hinter all der ursprünglichen Kraft und mehr als glasfüllenden Präsenz lassen sich immer wieder fruchtig-florale Elemente entdecken (Pfirsich, balsamische Blüten). Am Gaumen ist er aller

Potenz zum Trotz großartig ausbalanciert, dabei in Bezug auf Säure und Tannin fast luftig gewirkt. Der Wein kleidet den Mundraum vollständig aus, ohne jedoch den Eindruck von Schwere zu hinterlassen. Diese angenehme Stoffigkeit ist hier das primäre Leitthema, die Aromen von dunklem Hefegebäck, Agrumen und eine schon wie ein Markenzeichen Davids wirkenden kalkig-kreidigen Mineralität (und Frische!) agieren wie ein perfekt eingespieltes Ensemble im Hintergrund. Nach wie vor ein Wein, der Aufmerksamkeit fordert, eine Auseinandersetzung geradezu forciert, bei dem man jede kontrolliert-rationale Reaktion zugunsten beseelter Emotionalität vernachlässigen sollte! Carpe diem, carpe vinum – und zwar diesen! Ein begeistern-der Weißwein, der mehr als nur eine Geschichte zu erzählen vermag: auf dem Etikett, in der Flasche, im Glas, in der Erinnerung. Und irgendwie grüßt ganz aus der Ferne einer der großen Weißweine der Rioja, Spaniens und der Welt, der „Viña Zaconia“ des ikonischen Weinguts R. López de Heredia, so wie man vermutlich zuletzt noch in den 1970ern trinken konnte. David sei Dank, kann man sich diesen Zeiten mit dem wunderbaren weißen „Phinca Hapa“ zumindest ein Stück weit annähern!

Ab sofort bis gut 2028+ – unbedingt ein voluminöseres Glas bemühen und mit der Temperatur spielen!



92 Punkte

PARKER

„PHINCAS – THOUSAND MILS“ DOCa RIOJA, BLANCO 2016

Faszinierend und außergewöhnlich! David Sampedro Gils weißer Gemischter Satz aus der Rioja

SR1031316	„Phincas – Thousand Mils“ DOCa Rioja, blanco 2016	13% Vol.	39,93 €/l	29,95 €
-----------	---	----------	-----------	---------

Es ist ein durchaus ungewöhnlicher Name, den dieser weiße Rioja trägt. „Thousand Mils“ hieß ursprünglich „Thousand Milks“, was als wörtliche Übersetzung des Spanischen (und recht derben) „mil leches“ so viel wie „Promenadenmischung“ bedeutet. Diese Sorte Hund war auch auf dem Etikett abgebildet. Doch der Kontrollrat der Rioja untersagte David Sampedro Gil die Nutzung dieses Namens, da man fürchtete, es könne Menschen geben, die den Rioja mit Milch verwechseln würden. Klar, dergleichen könnte vorkommen, wenn auch wohl nur bei den Lesens kundigen Menschen, denen gleichzeitig sowohl der Geruchssinn als auch der Geschmackssinn, das Augenlicht und der Tastsinn abhandengekommen sein mögen. Wie dem auch immer sei, der Wein trägt nun einen neuen Namen, doch der Inhalt ist im Wesentlichen seit 2008 gleichgeblieben. Hier finden unterschiedlichste weiße Rebsorten zusammen, die nach althergebrachter und jahrhundertlang üblicher Vorgehensweise zusammen angebaut, gelesen und vergoren werden. Die Leitrebsorte ist hier die Viura, die wichtigste weiße Sorte der Rioja, die in anderen Landesteilen, besonders aber im Penedés, wo aus ihr vor allem Cava entsteht, „Macabeo“ genannt wird. Neben rund 80 % Viura finden sich Garnacha Blanca und Malvasía sowie diverse weitere alte weiße Sorten in der Cuvée, die teils noch gar nicht identifiziert sind.

Im Keller ging David ganz ähnlich vor wie bei seinen anderen Weißen. Die biodynamisch erzeugten Trauben wurden von Hand entrappt, mit Füßen in lagares getreten, sodass sich der Saft mit den Traubenhäuten vermischen konnte, um Farbe und Extrakte zu gewinnen und die Fermentation spontan anzufachen. Nach der Gärung wurde der Saft ganz langsam abgepresst und der Wein in 225-Liter-Barriques französischer Herkunft über zwei Winter hinweg ausgebaut.

So ist ein Wein entstanden, der zum Dahinschmelzen schön und außergewöhnlich geworden ist. Es ist ein „Orangewine“, der diese Bezeichnung nicht nur der Machart nach, sondern auch seiner Farbe wegen verdient. Er duftet intensiv nach Salzkaramell und ein wenig nach Marzipan, nach Orangen samt Schalen, nach gebackenem Apfel und Quitten, nach Stein und Erde. Er hat einen minimalen Hauch von unreifer Walnuss, wie man es vom Sherry her kennt. Was sich in der Nase schon so komplex präsentiert, wird am Gaumen noch unterstrichen von einer faszinierend seidigen Textur, einer unglaublich präsenten Säure, die man im Duft so nie erwartet hätte, und einer Eleganz, die sich ebenfalls in dieser Form erst am Gaumen zeigt. Auch hier findet sich Salzkaramell und Gebackenes, doch gibt es

am Gaumen keinerlei Süße. Der „Thousand Mils“ ist knochentrocken durchgegoren. Und nicht einmal der Alkohol – 13 Volumenprozent – steuert Süße bei. Es ist eher der Effekt der Maischevergärung, der diesen Eindruck erzeugt. Darüber hinaus besitzt der Weißwein immens viel Kraft und hat eine absolut stimmige Gerbstoffstruktur. Im Finale dominiert dann das Salzige, das Mineralisch-Frische und Lebendige. Das ist großartig, das ist Traumstoff!

Zu genießen ist dieser Wein sofort. Ein Dekantieren ist allerdings sinnvoll. Der Wein hat gehöriges Potenzial, sicherlich weit über 2030 hinaus.



„CARRAKRIPÁN“ DOCa RIOJA, BLANCO 2018 (BIO)

„Eine brillante Bereicherung von David Sampedros Portfolio.“

– Tim Atkin (Rioja 2021 Special Report)

„Wines of the Year“ (Whites – Genérico) – Tim Atkin (Rioja 2021 Special Report)

94 Punkte: „Ich finde in harmonisch – und phänomenal!“

– Luis Gutiérrez (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

SR1031618  „Carrakripán“ DOCa Rioja, blanco 2018 (BIO) 13% Vol. 79,86 €/l 59,90 €

ES-ECO-002-CM

Anlässlich eines Interviews erklärte David Sampedro, der Weißweine wie Rotweine vinifiziert, sie ähnlich lange (und länger) ausbaut, kaum einen Gedanken an Temperaturkontrolle verschwendet, um etwaige Aromen stärker zu extrahieren und schon gar keine fremden Hefen zusetzt: „Ich mache keine perfekten Weine, aber ich glaube, dass wir die Vielfalt zurückgewinnen müssen, denn das ist die eigentliche Stärke der Rioja, die wir noch nicht ausschöpfen können oder wollen.“ Mit seinem jüngsten Weinspross „Carrakripán“ ist ihm jedenfalls ein entscheidender Beitrag zur Zurückeroberung dieser Diversität gelungen! Und sollte das „carra“ in Carrakripán tatsächlich dem Wort für „Bühnenwagen“ entsprechen, dann ließe sich nur konstatieren: David hat diesen Wein aus Cripán, hat das Terroir von Cripán spektakulär in Szene gesetzt! Das schlichte Kontraetikett weist neben der D.O.Ca Rioja die Zusammensetzung der Cuvée (in dieser Reihenfolge) aus: 90 % Viura, 4 % Garna-

cha Blanca, 6 % Malvasía – im Schnitt gut 50 Jahre alte Reben, die als gemischter Satz auf einem westwärts exponierten Weinberg in 620 Metern Höhe auf Kalkböden wurzeln. Die bio-zertifizierte Pflanzung wird nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet, was hier nicht „von Hand bewegt wird“, übernehmen Pferd und Pflugschar.

Wie bei allen anderen von Davids Weinen auch, werden die Trauben per Hand gelesen. Eine Hälfte der Trauben wird sofort nach Ankunft in der Bodega langsam und schonend über fünf Stunden gepresst, die andere Hälfte wird auf den Schalen vergoren. Danach geht alles in ein 1.800-Liter-Fuderfass, in dem der Wein ein ganzes Jahr auf der Hefe liegt. Dann wird der die kostbare Mischung in 500-Liter-Fässer aus französischer Eiche gefüllt, wo sie vor Abfüllung weitere 12 Monate lang reift. Und wie im Grunde bei allen Weißweinen Davids, scheint die Hommage, die Verbeugung, der Gruß, das freundliche Nicken gen Tondonia Teil des Programms: Im Glas schimmert der „frischeste und profilierteste“ (Luis Gutiérrez, der davon ausgeht, dass sich auch noch etwas Palomino Fino in der Cuvée verbirgt) von Davids Weißweinen, von dessen Premierenjahrgang es gerade einmal 2.330 Flaschen gibt, in einem mittleren Strohgelb mit orangefarbenen Reflexen. Anfangs duftet der „Carrakripán“ nach einer Melange aus Kamillenblüten, Quitte und Orangenschale, Sauerteig, grünen Walnüssen ... – und diese Liste ließe sich vermutlich zeilenlang fortsetzen: (zu jedem Zeitpunkt) subtile Noten nach Nektarine, Pfirsich, getrockneter Aprikose, geriebenem Apfel, kandierter Ananas, Heu, Kräuter, dann *rewind and repeat*, nicht enden wollendes Changieren, das immer wieder zurück zu einer enormen Reinheit des Ausdrucks findet! Am Gaumen kalkig-kreidige Frische, Salinität und ein Hauch von mit weißem Pfeffer angereichertes Karamell, das sich schnell in Wohlgefallen und zart phenolische Noten auflöst. Der Nachhall lang, salzig, floral und von einer absolut verführerischen Weichheit, ja Süffigkeit – ein grandioser Kontrapunkt zu der doch herrlich Textur. Ein ganz großer Wurf und ein fantastisches Debut – in der Rioja und jeder anderen Weinbauregion von Welt-rang auch. ¡Enhorabuena, David!

Ab sofort bis sicherlich 2027+.

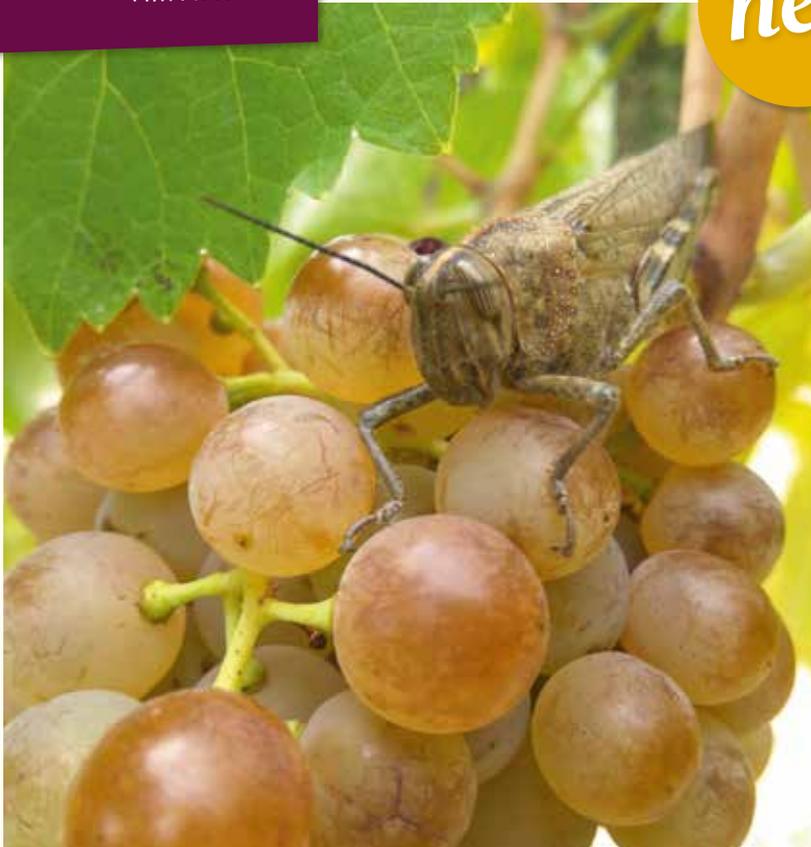
Ab sofort bis sicherlich 2027+.



95 Punkte

TIM ATKIN

neu



„WINES OF THE YEAR“

„BHILAR – TINTO“, DOCA RIOJA, TINTO 2019 (BIO)

Eine Rioja-Referenz in Rot

SR1030219		„Bhilar – Tinto“, DOCA Rioja, tinto 2019 (BIO)	13,5% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
ES-ECO-002-CM					

Tim Atkin weiß worüber er schreibt, zumal wenn es sich um eines seiner Weinsteckenpferde, die Wein der Rioja handelt. In seinem jüngst erschienenen „Rioja Report 2021“ berichtet er wie üblich über das Wohl und Wehe der Region, vor allem aber über ihre absolut verheißungsvolle Zukunft. Nachdem er im letzten David Sampedro als „Grower of the year“ ausgezeichnet hatte, konsolidiert sich dessen Status und Reputation zusehends – noch wird er (zusammen mit Schwergewichten wie Contino, CVNE, Marqués de Riscal, Remírez de Ganuza oder Señorío de San Vicente) als „second growth“ geführt, aber gleich drei seiner Weine finden sich unter Tim Atkins prestigeträchtigen „Wines of the Year“, ein Newcomer inklusive! Wer einen ersten Eindruck von den Weinen eines Rioja-Avantgardisten gewinnen möchte, der wissen möchte, wie diese verheißungsvolle Zukunft dieser Region jetzt schon schmeckt, dem sei Davids Basis-Rotwein, der „Bhilar – Tinto“ dringend empfohlen! Hier gelten die gleichen Prinzipien wie sie auch bei den Spitzenweinen von Bhilar Anwendung finden: rigorose Selektion alter Reben, ausschließlich Handarbeit im Weinberg, und ein Minimum an Intervention im Keller. Dieser für 12 Monate in verschiedenen großen gebrauchten Fässern aus französischen Holz ausgebaute Wein spiegelt das Credo seines Machers wider, der kühle, elegante, cha-

raktervolle Weine abfüllen möchte ohne auch nur den kleinsten Kompromiss einzugehen. Der Wein funkelt granatrot im Glas, duftet nach dunklen Kirschen, saftig-reifen Brombeeren, ätherischen Kräutern und Gewürzen (ein hübsch pikante Pfeffernote inklusive!). Ein Rotwein, der sich ganz im Stile von Davids „minimal interventionism“ schlank, bemerkenswert strukturiert, ja fast puristisch präsentiert. Denn er mag sie nicht, die allzu häufig allzu ungeschlachten Rotweine der Rioja, die mit tiefextrahierter und neuholz-saturierter (Kompott-)Frucht locken. Für seinen „Bhilar – Tinto“ lässt er 85 % Tempranillo, 10 % Garnacha und 5 % Viura entrappt in Betonbehältern ohne jegliche Temperaturkontrolle spontan vergären, presst dann und baut den Wein in verschiedenen großen Holzgebinden 12 Monate lang aus. Was ein Wein! Er überzeugt durch schmeckbar kühles Terroir, anregende doch feine, leicht kreidige Tannine, die von feiner Beerenfrucht begleitet werden. Der 2019er „Bhilar – Tinto“ hat einiges mit dem eleganten „neuen“ Rioja à la Roberto Oliván oder Olivier Rivière gemein (bzw. umgekehrt), nur eben etwas „dunkler“ in seiner Art: Ein in jeder Hinsicht archetypischer Referenzwein seiner Region, Rioja in nuce und und ein Muss für jeden interessierten Weinliebhaber!

Ab sofort zu genießen ab sofort bis etwa 2027.



„PHINCA HAPA – TINTO“ DOCA RIOJA, TINTO 2017 (BIO)

Hapa in Rot? Ein Traum von Wein!

SR1030617		„Phinca Hapa – Tinto“ DOCA Rioja, tinto 2017 (BIO)	14,5% Vol.	33,20 €/l	24,90 €
ES-ECO-002-CM					

Wer das Etikett genauer betrachtet, wird zwischen Palmen einen kleinen Hund entdecken, der sich anschickt, auf einem ebenso kleinen Auslegerboot ins weite Meer zu gleiten. Der Vierbeiner ist Hapa, Melanies Hund, der leider starb, als sie zu David in die Rioja zog. Zuvor war er der treue Begleiter und Weggefährte ihres früheren Leben auf Hawaii. Jetzt ist Hapa also in Bild und Wort verewigt, denn dem Andenken des geliebten Hund, haben David und Melanie einen Rot- sowie einen Weißwein gewidmet. Die Trauben für beide stammen aus einer Einzellage mit weißen Kalkböden aus einem Teil der Rebberge um Elvillar, wo alte, 1967 gepflanzte Rebstöcke auf einer Höhe von 646 Metern wurzeln. Für die „Hapa-Hommage“, eine Cuvée aus 92 % Tempranillo, 6 % Graciano und 2 % Viura, wird das Lesegut *en grappe entière* in Gärbehältern aus Beton spontan vergoren, gepresst und anschließend in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche über 12 Monate ausgebaut. ein herrlich subtiler, dabei wun-

derbar präserter Rotwein, ein Rioja, der Frische, Feinheit, seine Landschaft und das Leben feiert. Allein der Duft nach wilden, bläulich-kühlen Beeren, balsamischen Gewürzen und einer Kombination aus Kirschen und kühlem Stein ist (nicht nur) für „Sampedro-Neulinge“ eine Offenbarung! Das ist Rioja? Ja, das ist die neue, alte Rioja, wenn sich terroirverliebte, enthusiastische Könner ihrer annehmen. Der „Hapa“ *tinto* geht ganz in purer, reintoniger und feingeschliffene Eleganz auf. Engmaschiges, extrem feinkörniges Tannin, ein geradezu himmlischer Trinkfluss – schon der Vorgängerjahrgang zählte für uns zu unseren Bhilar-Lieblingen. Er verkörpert sämtliche Aspekte, die die großartigen Weine dieser Bodega ausmachen: Aufwändige biodynamische Bewirtschaftung im Weinberg, enorme Sorgfalt bei der Lese und Geduld im Keller – schmeckbare, erlebbare Herkunft. Ein Wein zum Träumen und Traum von einem Wein!

Zu genießen ab sofort bis leicht 2032+.



94 Punkte

PARKER



PROBIERPAKETE VON WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ



Das Portfolio des Weinguts bietet eine spannende Bandbreite verschiedenster Rebsorten, die alle in bester Rebholz-Manier, wunderbar geradlinig und nach Art des Hauses vinifiziert werden. Ein perfekter Einstieg in die magische Weinwelt eines der besten Betriebe der Pfalz, nein, ganz Deutschlands!

„REBSORTEN-PROBIERPAKET 2020“ (6 Flaschen)

DPF039820P „Rebsorten-P, paket 2020“ ~~statt 73,80 €~~ nur 69,95 €

JE EINE FLASCHE VON

Weißer Burgunder trocken, 2020 (BIO) | Silvaner trocken, 2020 (BIO) | Muskateller trocken 2019 (Bio) | Sauvignon blanc trocken, 2020 (BIO) | Riesling, trocken 2020 (BIO) | Grauer Burgunder trocken, 2020 (BIO)

Bodenproben für alle! Machen Sie den Vergleichstest: Rebsorte, Winzer, Jahrgang, Kellerarbeit – alles identisch, einzig das Terroir differiert! Eine spannendere Möglichkeit, dem Ausdruck der Böden, Mikroklimata und sonstigen Gegebenheiten des Habitats auf die Spur zu kommen, gibt es nicht! Alle vier Weine sind eine Art Abbild der Großen Gewächse von diesen Böden und bieten ein absolut vorzügliches Preis-Genussverhältnis.

„TERROIR-ERFORSCHER 2020“ -PAKET (4 Flaschen)

DPF039920P „Terroir-Erforscher 2020“-P. ~~statt 79,20 €~~ nur 75,00 €

JE EINE FLASCHE VON

Riesling „vom Schiefer“ trocken, 2020 (BIO) | Riesling „vom Rotliegenden“ trocken, 2020 (BIO) | Riesling „vom Buntsandstein“ trocken, 2020 (BIO) | Riesling „vom Muschelkalk“ trocken, 2020 (BIO)

PinWand N° 325

Saarwellingen, im Juli 2021

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

Liefere Sie mir bitte folgende Weine:

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis	Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
ITALIEN Riecine – Toskana				FRANKREICH Deux Clés – Corbières			
	IT0040419	„Palmina Rosé“ IGT Toscana, rosato 2019	14,50 €		FLA290520	„Clés en main“ Vin de France, rosé 2020 (BIO)	13,95 €
	IT0040119	Chianti Classico DOCG, rosso 2019	19,50 €		FLA290420	Corbières, blanc 2020 (BIO)	17,90 €
	IT0040119M	Chianti Classico DOCG, rosso 2019 MAGNUM	48,00 €		FLA290620	„Jeux de Clés“ Roussanne Vin de France, blanc 2020 (BIO)	17,90 €
	IT0040119D	Chianti Classico DOCG, rosso 2019 DOPPELMAG.	99,95 €		FLA290119	„Clés en main“ Vin de France, rouge 2019	11,90 €
	IT0040218	Chianti Classico Riserva DOCG, rosso 2018	29,90 €		FLA290219	Corbières, rouge 2019 (BIO)	14,95 €
	IT0040317	„La Gioia“ IGT Toscana, rosso 2017	49,00 €		FLA290719	„Jeux de Clés“ Grenache Vin de France, rouge 2019	17,90 €
	IT0040617	„Riecine di Riecine“ IGT Toscana, rosso 2017	59,00 €		FLA290319	„Réserve“ IGP Vallée du Paradis, rouge 2019 (BIO)	21,90 €
	IT0040816	„TreSette“ Merlot IGT Toscana, rosso 2016 SUCKLING: 97 P	79,00 €	FRANKREICH Ardoisières – Savoyen alle BIO			
	IT0040720	Olio Extravergine di Oliva, 2020 (0,5l)	23,00 €		FSA010620	„Silice“ IGP Vin des Allobroges, blanc 2020	15,90 €
ITALIEN Isole e Olena – Toskana					FSA010520	„Argile“ IGP Vin des Allobroges, blanc 2020	24,90 €
	IT0090118	Chianti Classico DOCG, rosso 2018 DECANTER: 92 P	24,50 €		FSA010119	„Schiste“ IGP Vin des Allobroges, blanc 2019	45,00 €
	IT0090218	„Cepparello“ IGT Toscana, rosso 2018 FALSTAFF: 96 P	85,00 €		FSA010219	„Quartz“ IGP Vin des Allobroges, blanc 2019	89,95 €
	IT0090416	Cabernet Sauvignon „Collezione Privata“ IGT Toscana, rosso 2016 VINOUS: 98 P	75,90 €		FSA010319	„Argile“ IGP Vin des Allobroges, rouge 2019	29,00 €
					FSA010418	„Améthyste“ IGP Vin des Allobroges, rouge 2018	75,00 €
FRANKREICH La Négly – Languedoc				DEUTSCHLAND Weingut Keller – Rheinhessen			
	FLA051120	„L'Écume“ Languedoc, rosé 2020	7,60 €		DRH017920	„Kalk.Stein.Zeit“ trocken, 2020 max. 12 Fl/Kunde	15,95 €
	FLA050120	„L'Oppidum“ IGP Pays d'Oc, blanc 2020	7,95 €		DRH011720	Weißer Burgunder – Chardonnay trocken, 2020 max. 3 Fl/Kunde	15,90 €
	FLA050619	„La Falaise“ IGP Pays d'Oc, blanc 2019	19,90 €		DRH010620	Riesling „von der Fels“ trocken, 2020 max. 6 Fl/Kunde	21,90 €
	FLA050219	„La Côte“ La Clape, rouge 2019 DUNNUCK: 90-92 P	10,80 €		DRH015120	Riesling „RR“, 2020 max. 3 Fl/Kunde	29,00 €
	FLA050319	„La Falaise“ La Clape, rouge 2019 DUNNUCK: 92-94 P	19,95 €		DRH019920	KELLER-Karte „von den Großen Lagen“ handsigniert!	39,00 €
	FLA050917	„L'Ancely“ La Clape, rouge 2017 DUNNUCK: 95-97 P	69,90 €				
	FLA050718	„La Porte du Ciel“ La Clape, rouge 2018 DUNNUCK: 97-99 P	119,00 €				
	FLA050518	„Clos des Truffiers“ Languedoc, rouge 2018 DUNNUCK: 97-99 P	129,00 €				

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
DEUTSCHLAND Ökonomierat Rebholz – Pfalz			
			alle BIO
<i>* in Subskription, Lieferung ab Herbst 2021!</i>			
	DPF034120	Spätburgunder Rosé trocken, 2020	11,50 €
	DPF030920	Silvaner trocken, 2020	9,90 €
	DPF030220	Weißer Burgunder trocken, 2020	11,50 €
	DPF033520	Grauer Burgunder trocken, 2020	12,50 €
	DPF031320	Sauvignon Blanc trocken, 2020	13,50 €
	DPF031020	Muskateller trocken, 2020	14,90 €
	DPF039820P	„Rebsorten-Probiertpaket 2020“ (6 Flaschen) statt 73,80 € nur	69,95 €
	DPF032420	Riesling, trocken 2020	11,50 €
	DPF032720	Riesling „Ökonomierat“ trocken, 2020	13,50 €
	DPF030120	Riesling „vom Buntsandstein“ trocken, 2020	19,80 €
	DPF031220	Riesling „vom Muschelkalk“ trocken, 2020	19,80 €
	DPF032020	Riesling „vom Rotliegenden“ trocken, 2020	19,80 €
	DPF034520	Riesling „vom Schiefer“ trocken, 2020	19,80 €
	DPF039920P	„Terroir-Erforscher 2020“-Paket (4 Flaschen) statt 79,20 € nur	75,00 €
	DPF031420	Gewürztraminer „vom Lößlehm“ trocken, 2020	19,80 €
	DPF031520	Weißer Burgunder „vom Muschelkalk“ tr., 2020	24,50 €
	DPF032319	Chardonnay „R“ trocken, 2019	38,00 €
	DPF030716	Im Sonnenschein „R“ Spätburgunder Großes Gewächs, 2016 *	64,00 €
	DPF030716M	Im Sonnenschein „R“ Spätburgunder Großes Gewächs, 2016 MAGNUM *	134,00 €
	DPF030420	Im Sonnenschein Weißer Burgunder Großes Gewächs, 2020 *	48,00 €
	DPF030420M	Im Sonnenschein Weißer Burgunder Großes Gewächs, 2020 MAGNUM *	102,00 €
	DPF033220	Mandelberg Weißer Burgunder Großes Gewächs, 2020 *	48,00 €
	DPF033220M	Mandelberg Weißer Burgunder Großes Gewächs, 2020 MAGNUM *	102,00 €
	DPF030520	Im Sonnenschein Riesling Großes Gewächs, 2020 *	51,00 €
	DPF030520M	Im Sonnenschein Riesling Großes Gewächs, 2020 MAGNUM *	104,00 €
	DPF031720	Ganz Horn Riesling Großes Gewächs, 2020 *	51,00 €
	DPF031720M	Ganz Horn Riesling Großes Gewächs, 2020 MAGNUM *	108,00 €
	DPF030620	Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs, 2020 *	57,00 €
	DPF030620M	Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs, 2020 MAGNUM *	120,00 €
	DPF030620D	Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs, 2020 DOPPELMAGNUM *	250,00 €
	DPF034420	Schäwer Riesling Großes Gewächs 2020 *	51,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
DEUTSCHLAND Willi Schaefer – Mosel			
	DMO020120	Graacher Riesling trocken, 2020	12,90 €
	DMO020920	Graacher Riesling feinherb, 2020	12,90 €
	DMO021120	Graacher Himmelreich Riesling Kabinett, 2020 max. 2 Fl/Kunde	17,90 €
	DMO021220	Graacher Domprobst Riesling Kabinett, 2020 max. 3 Fl/Kunde	17,90 €
	DMO020320	Graacher Domprobst Riesling Spätlese (AP10), 2020 max. 3 Fl/Kunde	22,90 €
ÖSTERREICH Tement – Südsteiermark			
* BIO			
	OST010120	Weissburgunder „Ton & Mergel“, 2020 *	12,50 €
	OST010220	Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“, 2020 *	14,70 €
	OST010319	Morillon „Muschelkalk“, 2019 *	14,90 €
	OST010419	Sauv. Blanc Ehrenhausen „Korallenkalk“, 2019 *	17,95 €
	OST010519	Sauvignon Blanc Kitzreck-Sausal „Schiefergestein“, 2019* PdP: Coup de Coeur	17,95 €
	OST019800P	„Sausaler Sauvignon-Blanc-Vertikale“-Paket (2013, 2014, 2015)	54,90 €
	OST010618	Welschriesling „Weinstock“ Alte Reben, 2018 *	42,90 €
	OST010718	Ried Zieregg Morillon Große STK Lage, 2018 *	54,00 €
	OST010818	Ried Grassnitzberg Sauv. Blanc 1. STK Lage, 2018 *	26,90 €
	OST011617	Ried Grassnitzberg „Reserve“ Sauvignon Blanc 1. STK Lage, 2017	42,90 €
	OST010918	Ried Zieregg Sauvignon Blanc Große STK Lage, 2018 WINE ENTHUSIAST: 98 P	49,95 €
	OST011518	Ried Zieregg Sauvignon Blanc „Vinothek Reserve“, 2018	89,95 €
	OST011015	Ried Zieregg „IZ Reserve“ Große STK Lage, 2015 PARKER: 97 - 100 P	139,00 €
	OST01118P	Tement Ried Zieregg Parzellenkollektion 2018 in der OHK (6 Flaschen)	495,00 €
	OST011719	Ciringa „Fosilni Breg“ Sauvignon Blanc, 2019	14,50 €
	OST011817	Ciringa „Fosilni Breg Reserve“ Sauvignon Blanc, 2017	19,95 €
	OST011317	„Alfred“ Wermut dry	22,50 €
	OST011417	„Alfred“ Wermut semi-dry	22,50 €
SPANIEN Bhilar – Rioja			
* BIO			
	SNA020119	„Lágrimas de Bhilar – Garnacha“, DO Navarra, tinto 2019	6,90 €
	SNA020119P	12 x „Lágrimas de Bhilar – Garnacha“, DO Navarra, tinto 2019 (11+1 Flasche gratis) statt 82,80 € nur	75,90 €
	SNA020220	„Lágrimas de Bhilar – Rosado“ DO Navarra, rosado 2020	6,90 €
	SNA020320	„Lágrimas de Bhilar – Blanco“ DO Navarra, blanco 2020	6,90 €
	SNA029920S	Probierpaket „Lágrimas de Bhilar“ (3 x 4 Flaschen rot, weiß, rosé) statt 82,80 € nur	69,00 €
	SRI030119	„Bhilar – Blanco“, DO Ca Rioja, blanco 2019 *	12,90 €
	SRI030518	„Phinca Hapa – Blanco“ DO Ca 2018* PARKER: 92 P	26,90 €
	SRI030814	„Phinca La Revilla“ Sexto Año DO Ca Rioja, blanco 2014	89,00 €
	SRI031316	„Phincas – Thousand Mills“ DO Ca Rioja, blanco 2016	29,95 €
	SRI031618	„Carrakripán“ DO Ca, blanco 2018* ATKIN: 95 P	59,90 €
	SRI030219	„Bhilar – Tinto“, DO Ca Rioja, tinto 2019 *	12,90 €
	SRI030617	„Phinca Hapa – Tinto“ DO Ca 2017* PARKER: 94 P	24,90 €

Name / Firma _____

Kunden-Nr. (falls zur Hand) _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Lieferung per: DHL DPD

Zahlungswunsch: Bankeinzug Rechnung

Datum / Unterschrift _____

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

IBAN _____ BIC _____

Kreditkarte: Mastercard Visa American Express

Kreditkartennummer _____ Gültig bis _____ Prüzfiffer _____