PINARD de PICARD

PINWAND N°271



HOLGER KOCH

Traumjahrgang 2015: Weltklasse-Rotweine

CUSUMANO'S MARENA

FEINSCHMECKER: „Top Tipp – Unglaubliches Preis-Leistungsverhältnis!“

DEUX CLÉS

Katapultstart in die Spitze des Languedoc!

FRANKREICH

***Château Mansenoble** | Languedoc 4*
Ein Klassiker unseres Programms brilliert mit seinem neuen ganz großen Jahrgang!

***Tariquet** | Gascogne 8*
Weißwein-Edelsteine aus dem wilden französischen Südwesten zu „unmöglichen“ Preisen!

***Domaine des Deux Clés** | Languedoc 11*
Unsere Entdeckung des Jahres aus dem Languedoc und eine der spannendsten des gesamten letzten Jahrzehnts.

***Domaine Santa Duc** | Gigondas 15*
Großartige Rhône-Klassiker aus dem von Kritikern und Liebhabern gleichermaßen hoch eingeschätzten Jahrgang 2015! Und tolle Gigondas, DIE Spitze aus 2014!

***La Vie est belle** | Du Cèdre, Lamartine, Bouvet-Ladubay, Beaucastel 19*
Bestseller unseres Programms: Aktuell in der Fachpresse mit höchsten Bewertungen!

DEUTSCHLAND

***Weingut Von Winning** | Pfalz 24*
Erfahren Sie, wie großartig 2016 schmecken kann!

***Weingut Holger Koch** | Baden 28*
Der Jahrgang 2015 erbrachte die wohl besten deutschen Rotweine bisher überhaupt. Holger Koch ist qulitativ ganz vorne dabei, was auch die renommiertesten Verkoster bestätigen.

SPANIEN

***Bodegas Olivares** | Jumilla 32*
„Sensationelle Schnäppchen“, so Parker! Auch andere Journalisten kommen aus dem Staunen gar nicht mehr heraus ob des tollen Preis-Genuss-Verhältnisses dieser Weine!

ITALIEN

***Isole e Olena** | Toskana 35*
DIE Stilikone des Chianti wird mit 97 Punkten von Galloni gefeiert!

***Tenuta San Jacopo** | Toskana 37*
Authentische Chianti zu den höchst sympathischen Preisen von ganz früher!

***Cusumano** | Sizilien 39*
„Mehr Klasse gibt es für diesen Preis in Italien nicht“ meint Jens Priewe, einer der renommiertesten Landeskenner. Und der FEINSCHMECKER jubelt: „Best Buy – TOPTIPP! Unglaubliches Preis-Leistungsverhältnis!“





PinWand N°271

Liebe Kunden,

wir werden oft gefragt, wie wir die spannenden Neuentdeckungen finden, die in unser Programm aufgenommen werden. Da gibt es ganz unterschiedliche Wege: Winzer-, Kunden- und Journalistenempfehlungen sind informative Quellen. Ein besonderes Auge werfen wir auch stets auf Praktikanten, die bei den Großen ihrer Zunft lernen. So fand beispielsweise Julian Haart zu uns, dessen unermüdliches Qualitätsstreben wir drei Jahre lang bei Klaus Peter Keller ausgiebig studieren konnten.

Florian Richter, der mit „seiner" Gaëlle das Weingut Deux Clés aus dem Nichts quasi in den Weinhimmel geschossen hat, kennen wir auch bereits seit vielen Jahren. Diesen Sympathieträger trafen wir auf Weinmessen und während seiner Praktika bei mit uns befreundeten Winzern, beispielsweise Pierre Clavel. Was uns von Anfang an bei ihm gefiel, war das Feuer, das in ihm loderte. Der Junge hat Biss und will Großes erreichen. Und für Florian, wie für uns, war unausgesprochen stets klar: Sobald er seinen eigenen Wein macht, kommt er zu Pinard. Womit wir nicht rechnen konnten, ist die spektakuläre Qualität seines Jungfernjahrgangs. Wer den Duft des Südens liebt, darf sich diese Perlen nicht entgehen lassen!

Herzliche Grüße aus Saarwellingen,

Tino Seiwert &
Ralf Zimmermann



Wir denken an Ihren Rücken:
Versand mit höchstens 12 Flaschen pro Paket!

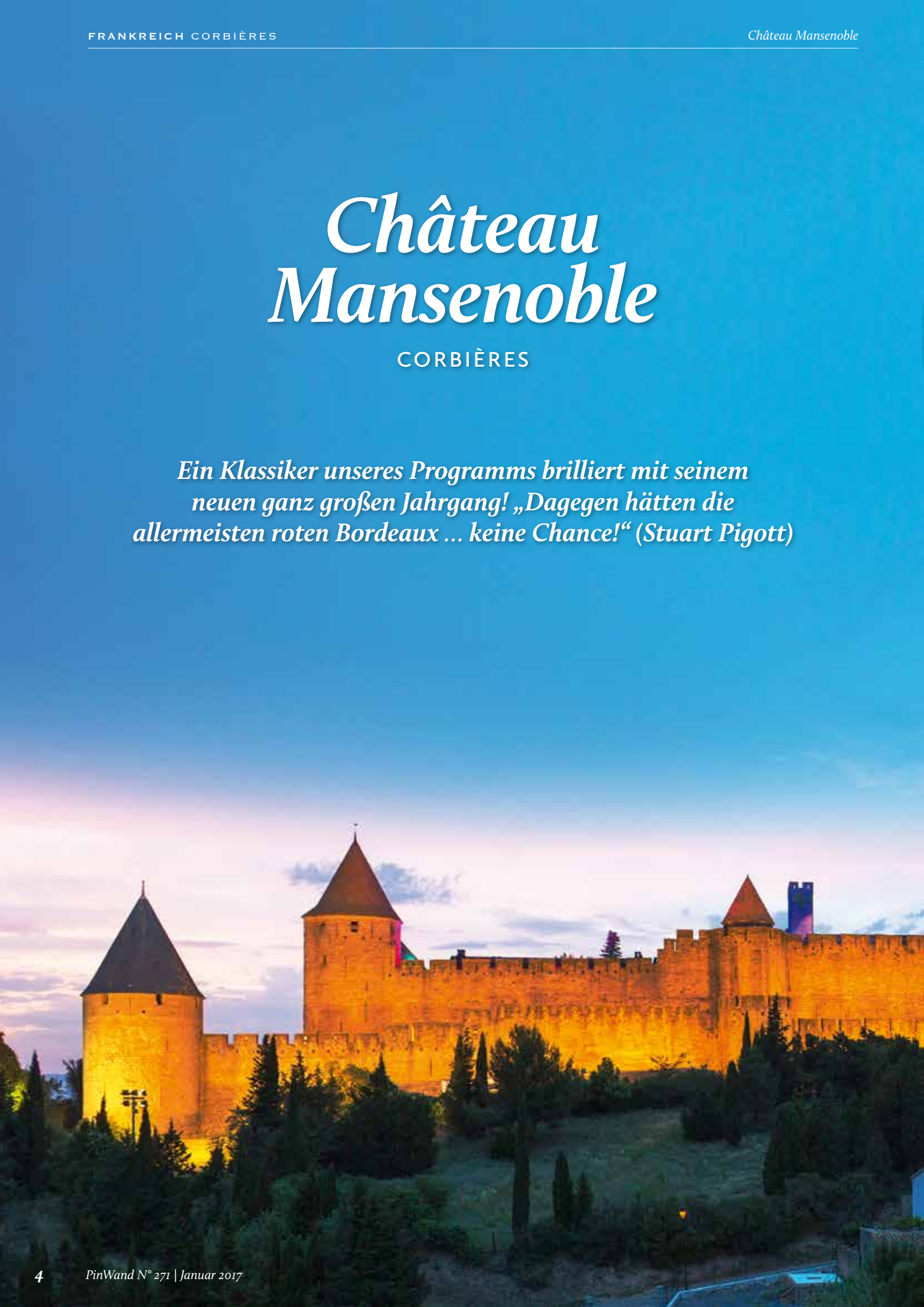
Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Erlesene Weine, Spirituosen & Feinkost
Alfred Nobel Allee 28
66793 Saarwellingen | Campus Nobel

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

Château Mansenoble

CORBIÈRES

Ein Klassiker unseres Programms brilliert mit seinem neuen ganz großen Jahrgang! „Dagegen hätten die allermeisten roten Bordeaux … keine Chance!“ (Stuart Pigott)



Weinexperte Stuart Pigott urteilte schon vor einigen Jahren: „Guido Jansegers – Lichtgestalt im Languedoc: Seine Weine gehören zu den beeindruckendsten neuen Rotweinen in ganz Frankreich und sind für ihre hohe Qualität immer noch sehr günstig! ***Der Réserve zu 14,95 Euro: Dagegen hätten die allermeisten roten Bordeaux in der Preisklasse zwischen zwanzig und vierzig Euro keine Chance!“*** *Liebe Kunden: Die Jahrgänge 2014 und 2015 sind schlichtweg phänomenal!*

FLA040115	**„Le Nez”, V.d.P. des Coteaux de Miramont, rouge 2015**	13,5% Vol.	9,26 €/l	**6,95 €**

Sehnsucht im Kopf, Sinnlichkeit im Mund.

Lieblingswein von Pinard de Picard!

Jede Menge getrockneter Kräuter duften mir entgegen. Darin eingepackt ein Berg voll Johannisbeeren, Lavendel und auch Zedernholz. Würze pur im Riechorgan. Im Mund scheint es, als würde einem der sanfte Wind der Garrigue über die Zunge und den Gaumen wehen. Südliche Kräuter und etwas Lavendel. Doch daneben verzaubert eine Fruchtsüße, die der Konterpart ist zu der enormen Würze, sie neckt, sie spielt mit ihr. Und zwar so sympathisch, dass man sich den Mund am liebsten richtig anfüllt und an allem lang und intensiv herumkaut. Bemerkenswert der Herkunftscharakter, man weiß mit jedem Schluck, wo man ist, was man im Mund hat und man genießt es lustvoll, wenn der Saft sich würzig-süß im Mund ausbreitet. Man schmeckt süßen Pfeffer, herben Lavendel, dazwischen blitzt Cassis ganz frech auf. Es macht einfach Spaß, den Le Nez im Mund zu haben, ihn zu schmecken und zu spüren. weil er auch weich und cremig ist, ohne auch nur in die Nähe von Gewicht zu kommen. Ein großer kleiner Wein, der für den täglichen Genuss gemacht ist. Ein Traum von Alltagswein, der mit Charakter und Persönlichkeit beeindruckt. Zu genießen ab sofort bis 2022+

FLA040314	**Montagne d’Alaric, rouge 2014**	13,5% Vol.	11,93 €/l	**8,95 €**

Best Montagne d’Alaric ever! Und ein Lieblingswein von Tino Seiwert!

Die bei unseren Kunden legendäre Cuvée d’Alaric mit ihrer dichten, dunklen Farbe besticht zum einen durch eine intensive, betörende, wild-würzige Frucht, die an süße Himbeeren, reife Erdbeeren, Sauerkirschen und Waldbeeren erinnert, zum anderen durch eine feingliedrige Würze, die Assoziationen an noblen Tabak, schwarzen Pfeffer und Zedernholz, aber auch an Lavendel und etwas Lakritz evoziert. Der faszinierende Duft nach Oregano und wilder Eukalyptus, der dezent im Hintergrund zu erkennen ist, verleiht diesem ***Schmeichler der Sinne*** *einen erfrischenden würzigen Anstrich. Am Gaumen präsentiert sich diese leckere Cuvée (aus Syrah, Gre-*

Foto: SteveAllenPhoto



Bei einem Besuch auf Château Mansenoble versuchen wir , wenn die stets knappe Zeit es erlaubt, einen Abstecher nach Carcassonne zu machen. Die Stadt fasziniert.

nache, Carignan) komplex, dicht, weich und ausdrucksstark, vor allem aber noch finessenreicher und trinkanimierender als früher, da ihr die anregende Säure (DAS ist 2014!) einen vibrierenden Charakter verleiht, der durch die reife Frucht perfekt ausbalanciert wird. Cremige Tannine, gepaart mit einer feinen Frucht, einer zarten Süße und weichem Druck am Gaumen liefern ein stimmiges Gesamtbild und einen charaktervollen Wein, der ab sofort bereits Trinkfreude pur bereitet und mit etwas Lagerzeit (trinkbar sicherlich bis 2020) noch an Komplexität zulegen wird. Kurzum: Ein fabelhaft fein ausbalancierter Alltagswein der Luxusklasse!

Ein fabelhaft fein ausbalancierter Alltagswein der Luxusklasse!

Stuart Pigott urteilt in der FAS über einen qualitativ gleich guten Vorgänger: Diese begeisternde Cuvée „vereint für den Süden Frankreichs ungewöhnlich strahlende Fruchtaromen (vor allem schwarze Johannisbeeren und Preiselbeeren) sowie eine lebendige Art mit der gewohnten Fülle dieser Weine. Keine Holznote stört das Bild, die sanftherben Gerbstoffe entstammen gänzlich der Traube. Das führt zu einer hervorragenden Ausgewogenheit für einen Rotwein dieser Preisklasse – bei einem Reifepotential in der Flasche von mindestens fünf Jahren."

FLA040214	***Réserve, rouge 2014***	*13,5% Vol.*	*19,93 €/l*	***14,95 €***

Von der „Revue du Vin de France" zu den „größten Schnäppchen des gesamten Languedoc" gezählter TOP-Wein. Sein heute vorgestellter kongenialer Nachfolger aus ganz großem Jahr ist nochmals besser: Ein Monument der Weinwelt!

Aus dem Glase steigt eine bezaubernde Duftigkeit: Ein sinnliches Parfum mit hedonistischer Fruchtsüße, eine spannende Liaison aus Kirschen, Feigen, Datteln, Schokolade und eine freche kleine Nelke schmeicheln der Nase. Aber auch schwarze Oliven, noble Schokolade, Rosenblüten und ein mediterraner Kräuterstrauß. So schmeckt schwarzer Samt: Substantiell und ausdrucksstark, ganz Seide und provençalische Würze, mit einer zarten Graphitnote wie in einem hochklassigen Bordeaux aus dem Médoc aus den 90er Jahren. Eine dichte, harmonische, samtige, komplexe Cuvée (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan) mit einer immensen Fülle und Kraft sowie einer schmelzigen Textur, die den Gaumen verführerisch auskleidet. Phantastisch, außergewöhnlich! Da arbeitet ein Kompressor unter der Motorhaube und es ist fast unverständlich, wie soviel Kraft so fein und frisch und kühl sein kann. Man spürt, wie dicht und konzentriert da Saft von Waldbeeren und auch Kirschen auf der Zunge stehen, man spürt den Druck am Gaumen, der aber alles andere als schwer ist. Man spürt die Physis dieses Weines und wundert sich, wie man soviel Muskelmasse so gekonnt verstecken kann. Des Rätsels Lösung ist die Säure, die dem Réserve soviel Leben einhaucht, soviel Rasse, Frische und Lebendigkeit. Welch authentischer Corbières mit einer ausgeprägten Aromenfülle und mit einer becircenden feinwürzigen, cremig-seidenen Tanninstruktur. Das ist ein Monument, ein Wein für die großen Momente, für die absoluten Höhepunkte. Das ist ein Wein, der einen einnimmt, der verzaubert und den man niemals nimmer missen möchte. Horten Sie, was sie kriegen können. Das Zeug ist genial! Großer Nachhall!



*Nicht erst seit der FEINSCHMECKER dieses herrliche Gewächs schon einmal in seiner Bestenliste zu den **„100 besten Weinen der Welt"** zählte, gehört der Réserve von Mansenoble zu den beliebtesten Klassikern in unserem Programm. Ein großartiger Stoff aus traumhaftem Jahrgang!*

*Dieser Grandseigneur aus den wildromantischen Corbières ließ auch Stuart Pigott ins Schwärmen geraten: **„Dagegen hätten die allermeisten roten Bordeaux in der Preisklasse zwischen zwanzig und vierzig Euro keine Chance!"***

Recht hat der Kerl. Solch grandiose Terroirweine zeichnen verantwortlich für einen Ruf wie Donnerhall, den Languedocweine in aller Welt genießen, allen standardisiert-langweiligen Massenweinen des Midi zum Trotz. Guidos „Réserve" 2014 besitzt Seele und ist ein Referenzwein des Languedoc!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2018 bis mindestens 2025.

FLA040414	***Cuvée Marie-Annick rouge 2014***	*13,5% Vol.*	*26,60 €/l*	***19,95 €***



Monumental-phänomenales Weinerlebnis. Das ist wahre Liebe!

Überwältigend: Ein tiefgründig beeriger wie auch grafitischer Monumentalduft, der sich die Nasenflügel hochzieht. Blaubeeren, Weichsel, Bleistift, Minze und viel mehr. Parfum für die Nase. Im Mund so etwas wie die Erfüllung aller Träume. Die Cuvée Marie-Annick Reserve ist zurück, sie ist wieder da, wie eben nur in den besten Jahren. Mit komplexer Textur im Mund, mit Aromen von Schwarzkirschen, die sich mit der Bleistiftmine um den Vorrang streiten, mit Blaubeeren, die im Lavendelbett gelegen sind, mit einer dermaßen subtilen Süße bereits nach einer halben Stunde in der Karaffe, dass man nicht genug von diesem Elixier bekommt. Ein samtiges Gerbstoffkleid, das man sonstwo bestenfalls nach vielen Jahren Reifung zu erwarten hat, nämlich seidig, kühl und elegant. Eine Dichte am Gaumen, die enorm und trotzdem äußerst fein ist. Ein Konzentrat auf der Zunge, das frisch und auch erfrischend ist. Und einer Würze, welcher „Marie-Annick" ein großes Stück Lakritze hinterher wirft. Lassen Sie sich ein auf diesen grandiosen Tropfen, gönnen sie ihm eine Stunde in der Karaffe und dann nehmen Sie sich nichts mehr vor, weil dieser Wein Sie verzaubern wird und sie ihm ausgeliefert sein werden. Das ist ein Monument, ein Fels in der Brandung, ein Held, ein Superstar. Das ist Wein, der die Erotik erfunden hat. Das ist einfach phänomenal!





Eine authentische Familien-Bande: die sympathischen Grassas! ☺

Weißweinprovokationen aus dem wilden französischen Südwesten zu Jahr für Jahr „unmöglichen" Preisen!

Chenin-Chardonnay: Unser Jungfernjahrgang aus den beiden französischen Edelreben erhielt von Mundus Vini die Auszeichnung: „Bester Weißwein Frankreichs!"

Sein kongenialer Nachfolger aus dem grandiosen Jahrgang 2016 ist frisch eingetroffen! Ebenso wie die übrigen Bestseller und Rebsortenklassiker unserer Vorzeigedomaine.

Im Herzen der wild-romantischen Gascogne im französischen Südwesten, gelegen zwischen Mittelmeer und Atlantik, liegt unsere Domaine Tariquet, die herrlich frische und fein duftige Alltagsweine vinifizert, zu solch niedrigen Preisen, dass viele Weinliebhaber verblüfft sind, wenn sie die Weine zum ersten Male im Glase haben. In der Nase verwöhnen die Weine durch ihr komplexes Aromenparfum, auf der Zunge begeistert die vibrierende Frische, aber auch eine bemerkenswerte Dichte und feine Textur. Dies ist eine völlig ungewöhnliche Qualität in ihrer so sympathischen Preisklasse und ein gewaltiger Unterschied zu den Tausenden von belanglosen dünnen Billigweinchen, welche die Regale der Supermärkte füllen und bestenfalls nur „nass" schmecken. Und Sie, werte Kunden, sind von den Qualitäten von Tariquet derartig überzeugt, dass Sie durch Ihre Nachfrage diese Weine zum absoluten Bestseller in dieser den Geldbeutel schonenden Preisklasse werden ließen! Danke Ihnen. Und: Santé!

FSW030116	***Classic, Ugni Blanc-Colombard, VdP blanc 2016***	*DV*	*10,5% Vol.*	*6,60 €/l*	***4,95 €***

„Best buy" und Listung unter den „100 TOP VALUES OF THE YEAR" in WINE&SPIRITS

Welch Lecker-Schmecker, welch geniales Wein-Schnäppchen unter 5 Euro aus dem wilden Südwesten Frankreichs. Ein Klasse Terrassenwein aus Ugni blanc, Colombard, Sauvignon und Gros Manseng, eine charaktervolle Hommage an seine urige Heimat. Würzig und floral in der Nase, dazu gesellen sich attraktive Aromen von Pfirsich, Apfel, weißen Blumen und Cassisblättern mit einem intensiven exotischen Früchtekorb und zarten mineralischen Anklängen. Genau so cremig, weich und füllig wie sein ebenfalls toller Vorgänger. Wegen seiner belebenden Frische auch ein tänzerischer Aperitif- und idealer Zechwein für laue Frühlings- und Sommerabende mit nur 10,5% Alkohol. Da kommt Trinkfreude auf! Südfranzösische Weißweine besitzen bisweilen ein traumhaftes Preis-Genuss-Verhältnis.

„Der perfekte Weißwein für die Terrasse, ein everybodys darling, frisch, keinerlei Schwere. Super Zechwein für ganz kleines Geld!" *– Ralf Zimmermann*

FSW030516	***Chardonnay 2016***	*DV*	*12% Vol.*	*8,66 €/l*	***6,50 €***

Mehrfach Gewinner der Goldmedaille Berliner Wine Trophy!

*Was hat dieser Chardonnay in den vergangenen Jahren bereits wiederholt für Furore gesorgt: Beim größten offiziell anerkannten Weinwettbewerb, MUNDUS Vini, gar schon als **„bester trockener Weißwein Europas"** (wollen wir diese „kleine" Übertreibung mit einem Augenzwinkern betrachten) ausgezeichnet, wurde dieser leckere Basis-Chardonnay von Tariquet im „Concours du Chardonnay du Monde" mit einer Goldmedaille geadelt! Und dann gewann er nochmals eine Goldmedaille auf der Berliner Wine Trophy.*

Wir freuen uns, Ihnen nun den frisch eingetroffenen neuen Jahrgang dieses leckereren Chardonnays für den täglichen Trinkgenuss vorstellen zu können, ein Musterexemplar an Frische und Reintönigkeit, wie bei seinen Jahrgangsvorgängern in der Nase mit einer verführerischen Aromatik versehen, wie man sie sonst bei (wesentlich) teureren Chardonnay findet. Stilistisch etwas unterschiedlich von seinem Jahrgangs-Vorgänger, da, bei aller Fülle und Dichte, eine Spur rassiger und vibrierender und nur 12% Alkohol! Ein begeisternder Rebsortenklassiker mit einer tollen Harmonie und Balance am Gaumen.

Große Qualität kann so unfassbar preiswert sein!

FSW030216	***Sauvignon blanc 2016***	*DV*	*12% Vol.*	*8,66 €/l*	***6,50 €***

Sauvignon in seiner puren, unverfälschten Form. Ein Sauvignon so rein und klar wie ein Gebirgsbach, der viele deutlich teurere Sancerres oder Pouilly Fumés ganz alt aussehen lässt. Klar, dass es dafür Medaillen und Auszeichnungen regnet!

In 2012: 1. Platz! Kategorie „Bester Weißwein Frankreichs", *WEINWIRTSCHAFT*

In 2015: 2. Platz! Kategorie „Bester Weißwein Frankreichs", *WEINWIRTSCHAFT*

Das Weingut der sympathischen Familie Grassa produziert einige der köstlichsten Weißweine der „Grande Nation" im tiefen Südwesten Frankreichs. Berühmt ist es vor allem für seinen unerhört köstlichen Sauvignon. Welch verführerische Nase: Cassisblätter, Stachelbeeren, Holunderblüten, frische Birne, Zitrusschalen und weißer Pfirsich, Mineralien und intensive Kräuternoten von Brennnessel. Ganz schön komplex für einen Weißwein der 6 Euro-Klasse. Somit ein purer Provokations-Preis!

Am Gaumen cremig („hat Hüftgold, wie Du", schmunzelte Ralf Zimmermann bei unserer Verkostung) und süffig mit ausgeprägter reifer Fruchtfülle und kühler Säure. Die Kräuterwürze verleiht ihm einen leckeren, animierenden Nachhall. Ein unkomplizierter Weißwein mit knapp 12% Alkohol, den man „einfach so wegsüffeln" kann, der aber auch phantastisch zu Gerichten wie Spargelsalat mit Limonen-Kräuterdressing, Lachsparfait mit Crème fraîche, Minze und Salbei, asiatischen Wokgerichten und Sushi harmoniert. Viele teurere Weine von der Loire ha-

ben gegen diesen herrlich leckeren Understatement-Wein keine Chance! Er verfügt über ein derart phantastisches Preis-Genussverhältnis, dass man ihn kistenweise kaufen sollte!

FSW031116	***Chenin-Chardonnay blanc 2016***	*DV*	*11,5% Vol.*	*8,66 €/l*	***6,50 €***

Best ever? Best ever!

Der Jungfernjahrgang erhielt von Mundus Vini die Auszeichnung: „Bester Weißwein Frankreichs!“

Daraufhin avancierte er zu unserem meist verkauften französischen Weißwein und war viel zu schnell ausverkauft. Ganz frisch ist der großartige 2016er eingetroffen: Best ever?

Ein wunderbarer Zechwein und ein toller Essensbegleiter!

Welch leckere Cuvée aus den zwei großen französischen Rebsorten Chenin Blanc und Chardonnay. Die beiden berühmten französischen Edelreben, die sich auf den kalkhaltigen Böden der Gascogne sehr wohl zu fühlen scheinen, vereinen in diesem feinst balancierten Wein ihre jeweiligen Vorzüge und spielen ihre Stärken aus. Der Chenin Blanc steuert seine würzig-mineralischen, ja gar salzigen Noten bei, der Chardonnay brilliert durch seinen weichen Schmelz und seine zart exotischen Fruchtaromen: Anklänge an saftige Mandarinen, Williams-Birne, weißen Pfirsich, grünen Apfel und Kirschblüten; im komplex-betörenden Bukett spielen der Chardonnay wie der Chenin Blanc ihre ganzen Stärken aus. Und zaubern eine vibrierende Energie auf die Zunge. Kein Wunder, bei den zechfreudigen 11,5 Volumenprozent. Und eins möchten wir ganz ausdrücklich unterstreichen: Für 6,50 Euro erhalten Sie nicht nur in Frankreich, sondern wahrscheinlich nirgendwo auf der Welt einen besseren Weißwein!



Domaine des Deux Clés

CORBIÈRES

Ein Paukenschlag: Das Debut des Jahres! Und gleichzeitig unsere Entdeckung des Jahres im Languedoc!



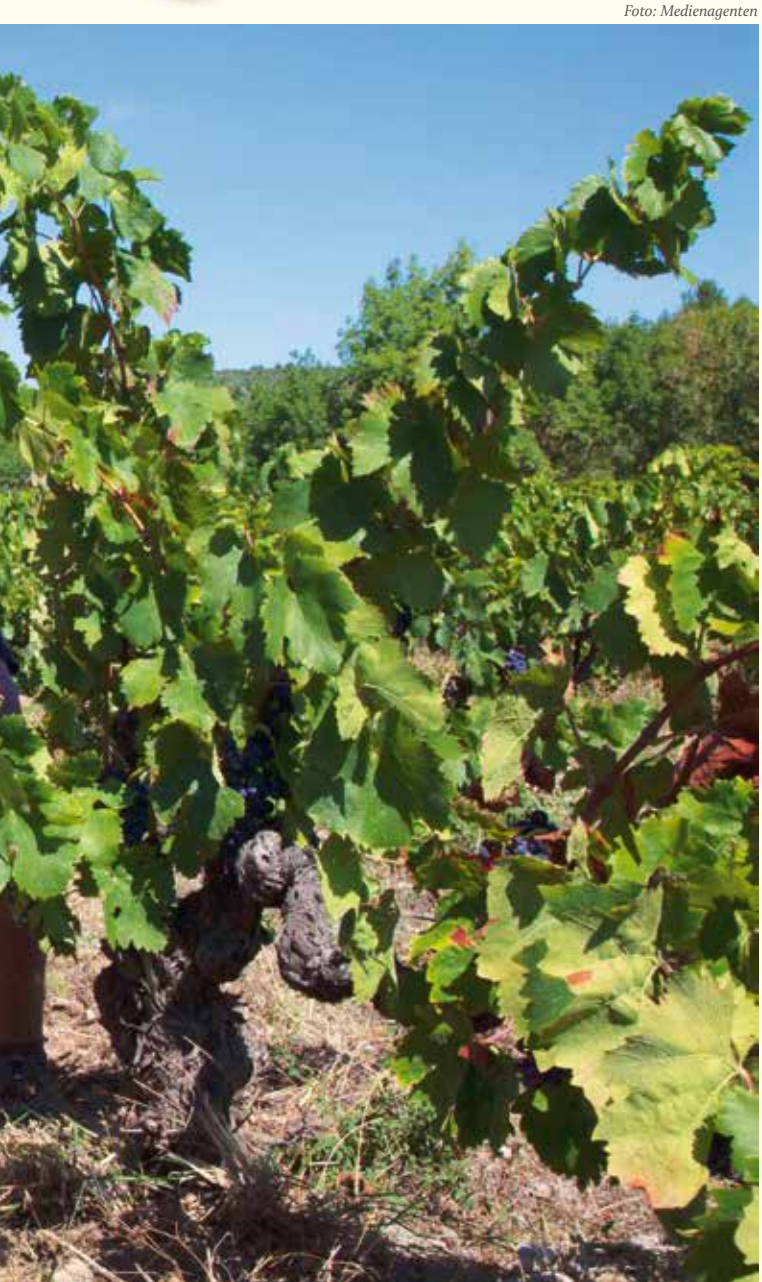
Foto: Brian Balster

Es war Liebe auf den ersten Schluck.

Nein, ich meine jetzt nicht bei den Weinen. (Die natürlich auch.) Aber hier geht es um ein junges Pärchen. Ein Deutscher und eine Französin.

Es ist das Jahr 2009. Beide nehmen im Burgund beim kleinen Negociant 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 Restaurants in Beaune und in Weine drauf. Sie waren, und sind es heute, vom Weinvirus erfasst. Und sie werden sowohl voneinander als auch von einer ganz bestimmten Art, Weine zu machen, in ihren Bann gezogen. Florian erzählt: „Unsere Nähe und Liebe zum Burgund wird uns immer in unserer Vorstellung und Arbeitsphilosophie begleiten. Der Minimalismus und Purismus des Weinmachens im Burgund wird immer Leitbild für unser Schaffen sein, auch wenn wir natürlich viele andere Einflüsse mit einbringen. So hat Gaëlle Oenologie in Dijon studiert (war übrigens die Jahrgangsbeste, pssst). Und hat dann u.a. in folgenden Betrieben Erfahrung sammeln können: Château Smith Haut Lafite, Château de Chassagne Montrachet, Maison Champy, Lokoya in Napa Valley, Von Winning und Pierre Clavel.“ Florian ist sichtlich stolz auf seine Frau. Aber er braucht sich auch nicht zu verstecken. Im Gegenteil: Er hat in Geisenheim internationale Weinwirtschaft studiert und auch in aller Welt Erfahrung sammeln können: Château Capitoul in La Clape, Domaine du Pégau, Château de Beaucastel, Maison Champy, Hall Wines Napa Valley usw!

Foto: Medienagenten



Nach ihren Praktika ging es für unser junges Paar auf die gemeinsame Suche nach einem geeigneten Weingut, um ihre Ideen und Ideale in praktische Arbeit umsetzen zu können. In der wildromantischen Landschaft des Corbières fanden sie im kleinen Dorf Fontjoncouse (ca. 120 Einwohner und ein drei Sterne-Restaurant, die „Auberge du Vieux Puits“!) ihr berufliches Glück. Sie übernahmen 12 Hektar (größer wollen sie aus Qualitätsgründen auch gar nicht werden!) Reben besten genetischen Materials und bearbeiten sie liebevoll nach biodynamischen Richtlinien. Und machen fast alles von Hand! Ihre Trauben sind die Kinder ihrer neuen Heimat: Carignan, Grenache, Syrah, Maccabeu, Grenache Blanc & Gris, Vermentino und etwas Cinsault. 2,4 ha des Carignans sind über 100 Jahre alt! (Pflanzdatum 1901 und ganz wichtig 1909, das Gründungsjahr von Borussia Dortmund, Florians Lieblings-

verein, was als gebürtiger Dortmunder auch nicht verwundert. Warum tragen eigentlich fast alle meine Freunde erfolgreiche Vereine im Herzen. Nur Ralf Zimmermann, einige unserer deutschen Winzer und ich selbst müssen seit Jahren um unsere große Liebe weinen: die Roten Teufel vom Betzenberg!). Im Keller wird mit gleicher Sorgfalt wie im Wingert gearbeitet, aber nur minimalistisch in die Weinwerdung eingegriffen. Spontanvergärung. Keine Filtration oder Collage. Die Extraktion ist sehr schonend. 1 x Remontage pro Tag, Pigeage nur selten und nur mit den bloßen Füssen („von halbnackten Frauen", nochmals psst!!), was durch den dadurch verursachten Schmerz für ein sanftes Treten und somit eine ganz sensible Weinwerdung sorgt. Soviel Liebe zum Detail und zur handwerklichen Arbeit bei der Ernte findet ihren Lohn: Die exorbitanten Qualitäten stammen hier nur aus dem Weinberg. Und das schmeckt man!! Hier haben wir Weine der beginnenden Weltspitze im Glas, die mich leise erinnern an die ersten Jahre von Peyre Rose, einer der großen Legenden des Languedoc! Hier lauert der gleiche Kultstoffcharakter!

„Unsere Nähe und Liebe zum Burgund wird uns immer in unserer Vorstellung und Arbeitsphilosophie begleiten."

Florian Richter

PS: Zum Abschied meines ersten Weingutsbesuchs meint Gaëlle lächelnd: „Unser Hund heißt Malbec, die Katze Grenache, aber wenn Kinder kommen, werden wir in einer anderen Kategorie suchen!"

Bonne Chance, ihr Beiden! ☺

Und Ihnen, liebe Kunden, kann ich unsere spannendste Neuentdeckung des letzten Jahres nur nochmals ausdrücklich ans Herz legen. Unser sympathisches junges Paar hat sich mit ihrem Jungfernjahrgang ***in die Spitze der südfranzösischen Winzerelite*** *katapultiert, großartige Qualitäten zu absoluten Understatement-Preisen!* ***Kategorie persönliche Lieblingsweine Ralf Zimmermann und Tino Seiwert.*** *So viel Übereinstimmung kommt auch bei uns nicht alle Tage vor!*



FLA290215	**Corbières, rouge 2015 (Bio)**	14% Vol.	19,86 €/l	**14,90 €**

Einfach traumhaft: Languedoc erfrischend anders! Potential zum absoluten Lieblingswein!

Man nehme eine dicke schwarze Olive, ein Lorbeerblatt, ein paar Wacholderbeeren, eine Handvoll Kräuter und fertig ist ein Duft, der sich wie warmer Herbst anfühlt. Kaum im Mund, schmeckt man bereits, dass Carignan hier das Kommando hat, sich mit seiner feinen Fruchtigkeit über alles andere stellt. Überraschend kühl und frisch steht der Corbières auf der Zunge. Languedoc geht auch so! Wenn man es denn so gut kann wie unser junges Traumpaar. Feingliedrig in der Textur, verhalten in den Gerbstoffen, frisch in der Säure. Da ist Puls im Becher, da ist Leben in dem Wein. Ein verführerischer Tropfen, der mit schlankem Körper, leichtem Gewicht und einer subtilen Eleganz beeindruckt. Keinerlei Schwere im Mund, nur feine Fruchtigkeit, von einer ebensolchen Würze unterfüttert. Mit Luft schiebt sich die Olive etwas weiter in den Vordergund, verleiht dem Wein noch mehr Statur und Charakter. Am Gaumen merke ich, wie sich der Corbières immer intensiver im Sinn von eindrucksvoller anfühlt. Der Abgang lässt mich nach dem nächsten Glas gieren und insgesamt trinkt sich der Tropfen leicht und locker weg. Für mich persönlich hat er das Zeug, in den engen Kreis meiner Lieblingsweine aufgenommen zu werden. Weil er unprätentiös und super trinkig ist. Salami, Käse, kalter Braten fällt mir dazu ein. Mal schauen, was die Küche hergibt.
Am besten leicht gekühlt genießen ab sofort bis 2020+!

FLA290315	**Réserve, rouge 2015 (Bio)**	15% Vol.	29,20 €/l	**21,90 €**

Kraft trifft auf Eleganz: Das verführerische Parfum des Südens, wie es lasziver nicht sein kann!

Gaëlle und Florian haben mit diesem ungemein komplexen, dichten, gleichwohl sehr eleganten Wein ein Husarenstück vollbracht. Die häufig gültige Regel, dass ein Wein



Foto: Bill Oxford

entweder kraftvoll-opulent oder elegant-finessenreich ist, gilt hier nicht, quasi so, als würden die Naturgesetze aufgehoben: Da ist sie wieder, die scheinbare Paradoxie der größten Weine der Welt. 40 Jahre bin ich nun im Languedoc unterwegs und habe hier einen der vielleicht ein Dutzend mich am meisten berührenden Weine dieser erlebnisreichen Wanderfahrten mit dieser so selten anzutreffenden Stilistik gefunden: Gäelle erklärt es mir, 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 ausschleißend strukturgebend wirken!" Und dieser Anspruch ist geradezu meisterlich gelungen!

Ich habe lange überlegt, an wen oder was mich dieser Wein erinnert. Mehrere große Gewächse des Languedoc zogen an meinem inneren Auge vorbei...und dann stand auf einmal ein Wein im Raum. Peyre Rose mit der genialen Winzerin Marléne Soria. Genau auf diese unvergleichliche Art ist Gaëlles und Florians Meisterwerk ein Spiegelbild der wildromantischen Landschaft, der er entstammt! In der Nase deutliche Anklänge an Kirsche (im großen Glas und mit 2 Stunden Luft schimmert Burgund am Horizont!), verführerische Heidelbeeren,



Foto: Medienagenten

Vorhang auf für die ungemein sympathischen Winzerstars des Languedoc. „Deux Clés" bedeutet übrigens übersetzt „zwei Schlüssel". Dieses Foto von Gaëlles und Florians altem Winzerhaus verdeutlicht die Symbolik dieses Namens ohne weitere Erklärungen.

Pflaume, intensiv würziger Pfeffer. Am Gaumen betört diese tiefdunkle Schönheit mit Trüffeln, noblen Kräutern, edlem Havannatabak und Cassis, das Tannin fein und edel. Welch Melange aus Charakter und ungebändigter Eleganz. Ein aromatischer Paukenschlag, die Seele seiner Heimat im Herzen tragend!! Über mehrere Stunden (wenn man sich denn so lange beherrschen kann!) aus der geöffneten Flasche wird dieser Weinriese immer besser, Frische und Finesse treffen Mineralität und feinste Frucht. Einer der größten je im französischen Süden vinifizierten Weine, der ab sofort (!!) bis wenigstens 2025 höchsten Genuss bereiten wird!

PS: Was sind das nur für traumhafte, cremig-seidene Tannine, zeugend von alten Reben und sensiblem Holzeinsatz. Meister fallen bekanntermaßen nicht vom Himmel? Manchmal wohl doch !!

Mit dieser genialen Réserve haben Gaëlle und Florian wie aus dem Nichts einen der großen Rotweine des Languedoc geschaffen. 70% Carignan und 30% Grenache von alten Reben liefern eine atemberaubende Schönheit, dicht und geschliffen, bei aller südlichen Fülle auch finessenreich und kühl-mineralisch im verzaubernden Nachklang. Dieser edle Stoff ist dem Weinhimmel so nah! ***96-98 Punkte!***

Liebe Kunden: Deux Clés, unsere Entdeckung des Jahres im Languedoc, ist eine der spannendsten Neuaufnahmen unseres ganzen Programm des letzten Jahrzehnts!

Wer die Weine mit dem Aromen des Südens liebt, MUSS (!) hier zugreifen. Auch Tino Seiwert und Ralf Zimmermann legen sich diese Weine in ihren Keller!



Ralf und Florian bei einer Nachverkostung auf der Bio-Messe in Montpellier.

Domaine Santa Duc

GIGONDAS

Unser Klassiker Santa Duc vom Fuße der malerischen Dentelles de Montmirail brilliert seit über einem Jahrzehnt mit Fabel-Qualitäten auf Augenhöhe mit den teuersten Prestige-Weinen aus Châteuneuf-du-Pape, nur dramatisch preis„werter“!

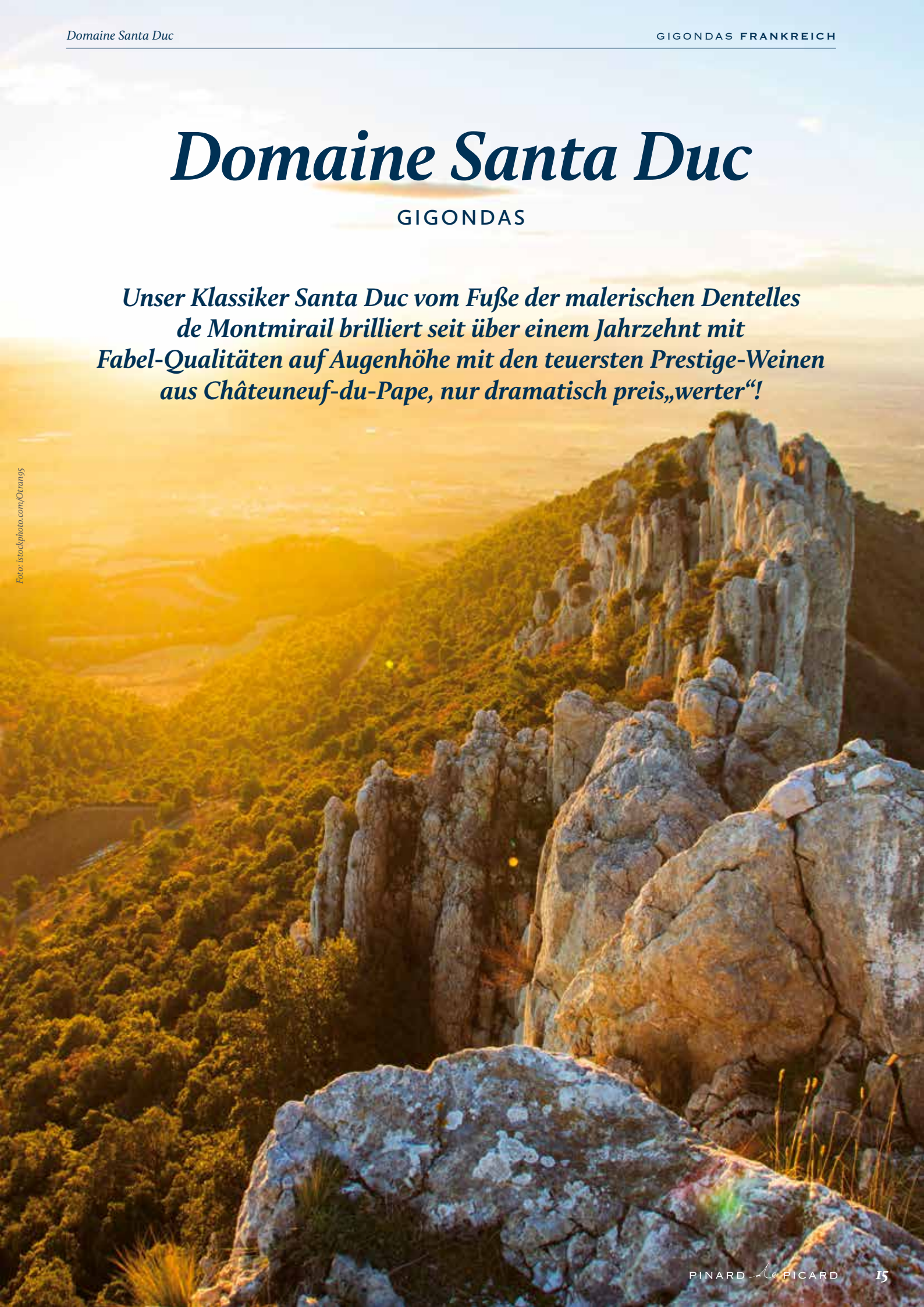


Foto: istockphoto.com/Otranj5

Domaine Santa Duc



Yves Gras, dieser so sympathische, immer noch jungenhaft wirkende, legendäre Star von Gigondas, steht seit Jahren unangefochten in vorderster Reihe der Spitzenerzeuger an der südlichen Rhône („Ausnahmegut für erstklassige Gigondas, die beste Adresse in diesem Gebiet", Parker). Auf einem sehr steinigen Terrain entstehen grandiose Weine, die zu den besten Gewächsen Frankreichs gehören und daher weltweit heiß begehrt sind.

Und mit seinen neuen großen Jahrgängen hat Yves seine stilistisch so originär charaktervollen Terroirweine infolge der Umstellung auf ***biodynamischen Anbau*** *nochmals in neue qualitative Höhen katapultiert. Mit einem größeren Spektrum an Expression und einer eleganteren, feineren Textur unter Beibehaltung seines kraftvoll majestätischen Stils, so dass sie sich in Struktur und Geschmackskomplexität mit jedem großen Wein der Welt messen lassen können. „Gigondasweine faszinieren durch eine ursprüngliche, ausdrucksvolle Art, die auf Frische und Finesse nicht verzichtet. Selten hat die Jury Weine einer Appellation verkostet, die von kommerziellen Glättungstendenzen so unberührt war: Kuschelweicher Frucht- und Schokoladenschmelz? Fehlanzeige. Der Gigondas ist ein mutiger Individualist, originell, eigenständig, lagerfähig", so das fundierte Urteil des FEINSCHMECKERs, als Santa Duc in einer Verkostung der großen Weine einer der landschaftlich schönsten Regionen Frankreichs souverän die beiden ersten Plätze belegte!*

Übrigens: Yves Alltagsweine sind seit Jahren Klassiker und ***TOP-Seller unseres Programms****. Viel Spaß mit diesen Botschaftern der Dentelles de Montmirail, einem Naturparadies an der südlichen Rhône.*

FRS090312	***Les Plans, V.d.P. de Vaucluse rouge 2012***	*14% Vol.*	*7,93 €/l*	***5,95 €***

Bunkern, was man kriegen kann! Der Tropfen ist für diesen Preis ein Kracher!

Schwarze Olive, ein Zweig Thymian, etwas Oregano und über allem dunkle Kirsche. Meine Nase ist im Aromenhimmel. Im Mund geht es genau so weiter. Was mich aber völlig aus den Schuhen wirft, ist diese Leichtigkeit, diese ultrafeine Struktur und diese Frische, mit welcher sich der Les Plans in meinem Mund über die Zunge und den Gaumen hermacht. Das ist, bitte aufgepasst, nur ein kleiner Landwein, der jedoch für soviel Stimmung sorgt, wie man es nicht für möglich halten würde. Sauerkirsche tanzt auf der Zunge auf und ab, der Thymian versucht zu folgen und wird trotzdem von der Olive überrollt. Man spürt die Jugend dieses Weines, seine leicht ungestüme, wilde Art, die jener eines Teenagers gleicht. Dabei ist er charmant und zaubert jedem ein Lächeln ins Gesicht. Die Kräuterwürze, die den Gaumen feinst benebelt, ist genauso elegant wie es die Kirschfrucht auf der Zunge vormacht, der Abgang frisch und von den Kräutern der Provence untermalt. Man verzeihe mir den Ausdruck, aber dieser kleine Gigondas ist „Saufwein" pur. Da gibt es nichts zu philosophieren, der ist für den Durst gemacht, für Speck und Wurst, fürs Ratatouille, den Braten und den Käse. Oder einfach für den unbeschwerten Sologenuss. Der Tropfen ist schlichtweg ein Kracher.

Yves fröhlich-leckerer-süffiger Vin de Pays erhebt sicherlich nicht den Anspruch, ein großer Wein zu sein, doch er ist ein ehrlicher Landwein und das zu einem sensationell günstigen Preis, der in diesem Segment das Maß aller Dinge an der südlichen Rhône darstellt. Kistenweise kaufen!

FRS090515	***Côtes du Rhône, Vieilles Vignes rouge 2015***	*14% Vol.*	*10,60 €/l*	***7,95 €***

Welch traumhafte Symbiose betörender provençalischer Düfte mit einer erfrischenden Mineralität: In diesem ungemein charmanten, extraktreichen, hedonistischen Sinnenzauber beeindruckt bereits seine satte granatrote Farbe, welche die ungewöhnliche Konzentration dieser leckeren Selektion kerngesunder, hochreifer Trauben von alten Reben leuchtend signalisiert, mit einer Dichte und Tiefe sowie einer Eleganz, die in der Tat Referenzqualität in seiner sympathischen Preisklasse widerspiegelt. Ein seltener Glücksfall eines betörend schmeichlerischen und erfrischend trinkigen, ja „süffigen" Weins! In der Nase verführerische Fruchtfülle pur, wilde Heidelbeeren, reife Brombeeren, pralle schwarze Kirschen und rote Johannisbeeren, dazu edle Tabakblätter sowie noble Garrigue-Noten: Lorbeer, Thymian und Oregano vermählen sich harmonisch mit Lakritze und einer zarten Pfeffernote – Da werden sehnsüchtige Erinnerungen wach an laue Sommernächte am Fuße der wildromantischen Dentelles de Montmirail! Auf der Zunge herrlich saftig, mit einer feinen, betörenden Fruchtsüße – Reife, kleine Grenachetrauben scheinen Samba zu tanzen! Fabelhaft weiche, cremige Tannine, eine fokussierte Mineralität und eine völlig ungewöhnliche schwebende Leichtigkeit für einen südlich inspirierten Wein: Raffinesse statt Opulenz, leise Töne statt üppiger süßlicher Fruchtorgie – und dennoch ein betörender Schmeichler.
Wahrlich eines der größten Schnäppchen aus einem Fabeljahrgang der Rhône!
Zu genießen ab sofort, am besten ganz leicht gekühlt, bis 2019+

FRS090715	***Les Quatre Terres, Côtes du Rhône, rouge 2015 (Bio)***	*14,5% Vol.*	*12,66 €/l*	***9,50 €***

Leuchtend rubinrot steht dieses Aushängeschild eines erstklassigen, expressiven, von feinster Grenache dominierten Weines im Glas. In der Nase komplexe, verwobene, dunkelbeerige Aromen von reifen, schwarzen Brombeeren, saftigen Kirschen und Cassis, dazu feinste florale Elemente, eine steinige Mineralität und Kräuter der Provence sowie erfrischende Minze. Am Gaumen präsentieren sich die cremigen, runden Tannine bestens integriert, eingehüllt in reichlich viel Frucht und bestens ausbalanciert. Und welch Wagenladung voll saftiger, würziger Frucht. Da weht der Mistral leise ins Glas und singt leise provencalische Lieder. Und welch geniales Spiel zwischen süßen Beeren-Aromen und einer salzig-würzigen Mineralität!

„Wunderbarer Côtes du Rhône aus vier verschiedenen Lagen, daher aromatisch wie ein Châteauneuf-du-Pape!"
Ralf Zimmermann

Yves Côtes du Rhône sind – stets unverkennbar in ihrer Stilistik – terroirbetonte, expressive, konzentrierte Tropfen mit unverwechselbarer Fruchtsüße und reifer Säure von spät geernteten Trauben mit höchster physiologischer Reife, ***„nicht unähnlich einem sehr guten Châteauneuf-du-Pape"*** *(so Parker über einen gleich überzeugenden Jahrgangsvorgänger), doch zu einem extrem günstigen Preis! Trinkbar ab sofort, am besten leicht gekühlt (16°), Höhepunkt 2018 bis ca. 2025.*

FRS090114	**Gigondas „Aux Lieux-Dits", rouge 2014 (Bio)**	14% Vol.	26,60 €/l	**19,95 €**

Bereits eine gefühlte Ewigkeit ein Bestseller in unserem Programm und vor Jahren schon Testsieger der großen FEINSCHMECKER-Verkostung Gigondas!

*Ein Rhône-Rotwein voller originärer Ursprünglichkeit in bester französischer Tradition von ganz großem Terroir! „**Gigondasweine faszinieren durch eine ursprüngliche, ausdrucksvolle Art, die auf Frische und Finesse nicht verzichtet**. Selten hat die Jury Weine einer Appellation verkostet, die von kommerziellen Glättungstendenzen so unberührt war: kuschelweicher Frucht- und Schokoladenschmelz? Fehlanzeige. Der Gigondas ist ein mutiger Individualist, originell, eigenständig, lagerfähig", so das fundierte Urteil von Autor Stephan Reinhardt (der heute für Parker verkostet und schreibt) im FEINSCHMECKER. Und unser ungemein reichhaltiger, tiefgründiger Klassiker ist sich in seiner expressiven Aromatik über die Jahre hinweg stets treu geblieben. Nur ein wenig feiner und tiefgründiger ist der geworden durch die Umstellung auf biodynamischen Anbau. Das Bukett ist intensiv würzig (Träume einer duftenden provencalischen Landschaft tauchen vor dem geistigen Auge auf) und duftet beim zweiten Schnuppern nach roten und blauen Beeren, schwarzen Kirschen, edlem Kakao, Zedernholz, Lakritze und erdiger Graphit-Mineralität. Im Mund ein geschmeidiger Fruchtauftakt mit Veilchen, eine feste, kräftige Struktur, ganz viel Druck, sehr gehaltvoll und reife Frucht im langen Finish. Exzellent!*

Einfach ein toller sinneslustiger Wein mit packendem, noblem, mineralisch-minzig-würzigem Nachklang: Ein traumhafter Begleiter festlicher Mahlzeiten oder auch einfach zum Spaß haben solo genossen. Ein Schmeichler der Sinne, sein Preis ist angesichts seiner dramatischen Qualitäten ein absolutes Schnäppchen!
Zu genießen durchaus schon ab sofort, Höhepunkt Herbst 2018 bis nach 2030.

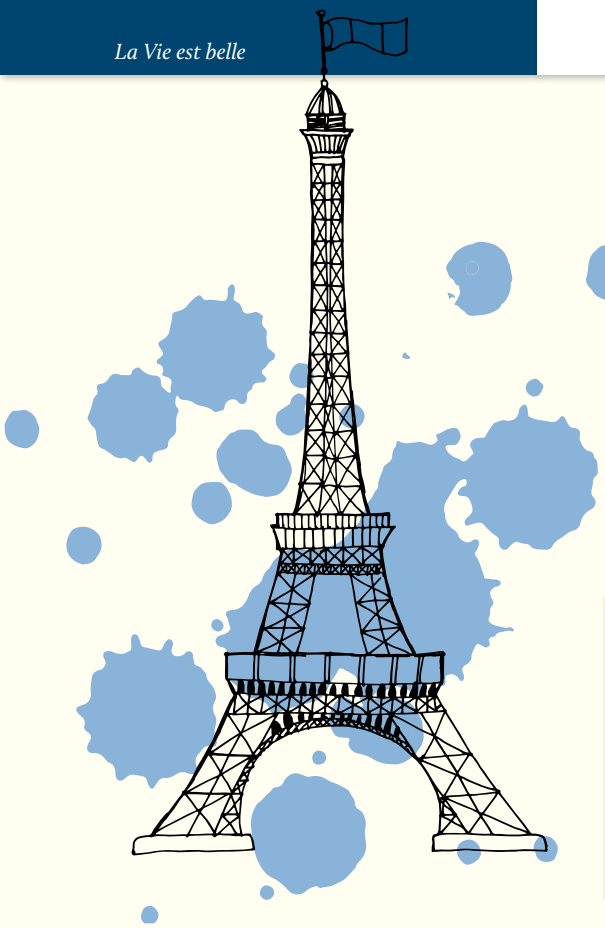
FRS090214	**Prestige des Hautes Garrigues, rouge 2014 (Bio)**	15,5% Vol.	48,00 €/l	**36,00 €**

Das ist sie: DIE ultimative Preisprovokation der Luxuscuvées aus Châteauneuf-du-Pape! Wow, welch sinnlich-barocke Fleischeslust mit feinsinniger Textur! Dies ist eine der so ungemein raren, legendären, ja mythischen Spitzencuvées der südlichen Rhône, von über 80 Jahre alten Rebstöcken mit niedrigsten Erträgen um die 15hl/ha (80% Grenache, 15% Mourvèdre, 5% Syrah) von erstklassigen Parzellen, die in den ganz großen Jahrgängen Weltklasseniveau besitzen. Dieser Grandseigneur aus Gigondas begeistert zunächst durch seine tiefe purpurne, ja fast schwarze Farbe und seine explosive Nase nach feinen Gewürzen der Provence, Schwarzkirschen, Crème de Cassis, Brombeeren, schwarzem Pfeffer, Oliventapenade, geräuchertem Fleisch sowie mit einer beeindruckenden Mineralität und zarten, betörenden floralen Noten.

Im Mund fasziniert die Kombination zwischen fabelhafter Konzentration, inneren Dichte und immenser Fülle sowie einer spektakulären Aromenvielfalt, bei gleichzeitig spielerischer Eleganz, einer jahrgangstypischen trinkanimierenden Frische und phantastisch cremigen Tanninen. Welch klassischer, fleischiger, komplexer Wein mit einer für alte Grenachereben charakteristischen, hedonistischen Fruchtsüße. Dazu gesellt sich ein traumhafter Abgang voller Extrakt und schier unglaublicher Länge: Nahezu eine Minute, das ist schlicht der Hammer!



Welch spektakulär schöner, mächtiger Weinriese alten Stils mit großem Potential und meilenweit entfernt vom neumodischen, ultraweichen, internationalen Rotweinstil, der weltweit in Labors durch „flauschig weiße Kuschelhäschen" genanntes Tanninpulver herbeimanipuliert wird. Santa Ducs ‚Hautes Garrigues' dagegen ist ein Rhônerotwein voller originärer, unverfälschter Ursprünglichkeit in bester französischer Tradition: ein gigantisches Weinmonument von ganz großem Terroir!
Zu genießen ab 2019 bis nach 2035, einer der langlebigsten Rotweine des gesamten großartigen Jahrgangs an der südlichen Rhône!



La Vie est belle

VINUM feiert in seiner Januarausgabe 2017 die Weine des französischen Südwestens: „Heimat von mythischen Weinen … und großartig, wieviel Trinkanimation die kleinen Weine bieten!“

Sie, liebe Kunden, wissen um dieses Urteil schon lange, gehören doch unsere Weine aus dem Cahors oder Madiran zu unseren absoluten Bestsellern. Und so liest sich auch die Bewertung eines großen Tests in VINUM wie ein who is who der Weine von Picard de Picard. Wir legen Ihnen diese Weine gerne nochmals ans Herz, sei es, um Ihre Vorräte aufzufüllen, sei es, diese unerhörten Provokationen der teuren Prestigeweine aus dem Bordelais erstmals kennen zu lernen. Greifen Sie zu, es sind magische Weine, die Ihre Herzen berühren werden!

CHÂTEAU DU CÈDRE – CAHORS

FSW070312	***Le Cèdre „Grande Cuvée”, rouge 2012 (Bio)***	*13% Vol.*	*105,33 €/l*		***79,00 €***

1. Platz! *(VINUM)*

1. Platz in der großen VINUM-Verkostung!
Das Urteil: „Erstaunlich, wie jugendlich frisch und transparent dieser Wein ist, wie er all seine Kraft und Opulenz einbindet, wie er es sogar schafft zu tänzeln. Dabei erinnert die Struktur am Gaumen eher an Bordeaux, nur dunkler, fleischiger und mit Noten von frisch gemahlenem Pfeffer. Gross, dicht und beeindruckend!“

Pinard meint: ***„Vom Ursprung des Sinnlichen: Das Flaggschiff des Nobelwinzers! Welch strahlende Schönheit, potenziell ein 100 Punkte-Wein!“***
Schlichtweg das Non plus Ultra von den ältesten Reben unserer Vorzeigedomaine! Ein Weinunikat mit einer legendären Aura. Diese ultimative Herausforderung Bordelaiser Premier Grand Crus mit einem schier unglaublichen Extrakt hat ein Potential für eine über 30jährige Entwicklungs- und Lagerzeit. Kultweinstatus! Ein Jahrhundertwein, der eine Länge und eine Frische und Eleganz besitzt, die referenzartig sind für ihre Region. Eine solche Qualität, einen sinnlichen Rotweingiganten mit dieser emotionalen Ausstrahlung, seiner unvergleichlichen komplexen Aromatik, seiner grandiosen Mineralität, seinem ultralangen Abgang und seiner unübertrefflichen Feinheit und Finesse, hat man in seinem Leben nur selten im Glase. Einer der großen hedonistischen Monumente des Planeten Wein, bei dessen Genuss mir das berühmte Zitat aus Goethes Faust unwillkürlich in den Sinn geschossen ist: „Augenblick, verweile doch! Du bist so schön!“

Grand Cuvée von du Cèdre:
Einer der großen Weine der Welt!



FSW070212	**Le Cèdre, rouge 2012 (Bio)**	13% Vol.	45,33 €/l	**34,00 €**

3. höchste Bewertung in der großen VINUM-Verkostung!

Das Urteil: „In der Nase fein ätherisch-kräuterwürzig, am Gaumen dann wie dunkler Samt, dazu Pfeffernoten, Schwarzkirsche und Brombeere. Mit 13% verhalten im Alkohol, aber ungemein dicht gepackt. Die Tannine sind zupackend und mit stark gerösteter Note."

Pinard meint: ***„Der Stoff, aus dem Legenden geboren werden!***

Werte Kunden, das ist sicherlich der frischeste und damit trinkanimierendste ‚Le Cèdre' aller Zeiten! Welche Allianz von Kraft und Eleganz, traumhafter Reife und betörender Frische! Gerade letzten Sonntag am Geburtstag meiner Mutter in einem Restaurant getrunken, präsentiert sich dieser grandiose 2012er in einer bestechenden Form. Potential für 20 Jahre!

Die Revue du Vin de France feiert den Le Cèdre 2012 in ihrer Jahrgangsbewertung 2012 des gesamten französischen Südwestens als einen von nur fünf Weinen (!) mit ihrer Höchstbewertung: ***„Réussite exceptionelle!"***

„Eine verzaubernde Melange zwischen Burgund und Bordeaux", schwärmt das „Classement 2013", die Bibel des französischen Weins. Aber welcher Wein aus dem Bordelais kann zu solch provokantem Preis eine ähnliche Klasse aufweisen? Wahrscheinlich keiner! Vielmehr ist dieser Wein die neue Referenz, an der sich die besten Weine aus Bordeaux messen lassen müssen. Das ist der Stoff, aus dem Legenden geboren werden!

Ach ja: LES PLUS GRANDS VINS DE FRANCE urteilt:
„Die Cuvée ‚Le Cèdre' ist sicherlich der größte aus der Malbectraube vinifizierte Wein Frankreichs."

FSW070112	**Château du Cèdre, rouge 2012 (Bio)**	13% Vol.	19,93 €/l	**14,95 €**

4. höchste Bewertung in der großen VINUM-Verkostung!

Das Urteil: „Kräuterwürzig, leicht ätherisch wie Tannenharz, dazu reife Sauerkirsche, am Gaumen setzt sich all dies fort, wobei der Wein immer noch verschlossen wirkt und die Tanninstruktur noch sehr dicht gewoben ist. Wundervoll animierende Säure.



Pinard meint: ***„Authentischer Charakterwein aus einer wildromantischen Landschaft und einem der größten Jahrgänge der Domaine!***

Was muss man für einen derartig phantastischen Wein im Bordelais zahlen? Das Vielfache!!

Authentisch-charaktervolle, aber ebenso schmeichlerisch-leckere Cuvée aus 90 % hochwertiger Malbec und ein wenig Merlot sowie Tannat von Rebstöcken aus erstklassigen Parzellen, die ihr optimales Alter erreicht haben, um einen wahrhaft aristokratischen Wein zu vinifizieren: Welch nobles, edles Gewächs, sinnlich, lasziv-erotisch, hedonistisch, mit einer tiefdunklen, violettschwarzen Farbe und einer verführerischen Duftorgie: Denn so cremig und dicht wie der Wein ins Glase läuft, so präsentiert sich auch die betörend würzige Nase, die dem geneigten Genießer wie eine gespannte Feder fast aus dem Glas entgegen zu springen scheint: Cassis, reife süße Kirschen, geschmolzene Schokolade, leckeres Früchte- und Schwarzbrot, Tee, Rauch, Zigarrenkiste, Nelke sowie Zimt und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Auf der Zunge zeigt sich dieser konzentrierte, dichte Wein mit seiner mittlerweile sehr cremigen Tanninstruktur und seiner erfrischenden Kühle im Vergleich zu früheren Jahrgängen schon in seiner Jugend erstaunlich offen – Verwöhnung pur! Dieser „Wahnsinnsstoff" vereint Duftigkeit, Transparenz, Feinheit und Finesse mit Dichte und Kraft. Ja, liebe Kunden, so urwüchsig, so authentisch und gleichzeitig edel kann ein großer Cahors in seiner schönsten Ausprägung die Sinne betören! Ein authentisches Musketier, das in 1-2 Jahren in voller Blüte stehen wird, wenn sich zu der von der feinen Frucht geprägten Nase die typischen Aromen von schwarzer Olive und Minze, dem Signum der großen Gewächse von du Cèdre, noch deutlicher hinzugesellen (Obwohl, nach 2-3 Stunden aus der

geöffneten Flasche ist vor allem der erfrischende Minzeton schon heute deutlich wahrnehmbar). Die Qualität des „Prestige" war schon in der Vergangenheit grandios, aber das optimale Alter der Rebstöcke, die penible Auslese der reifsten Beerenstock sowie weitere Verbesserungen in der Kellertechnik, die darauf abzielen, die Finesse, die Eleganz, die Subtilität der Aromen noch mehr heraus zu kitzeln und die Gerbstoffe noch feiner werden zu lassen, tragen erkennbar Früchte. All diese Faktoren führten in der Summe zu einem wahrhaft spektakulären Wein in seiner Preisklasse! Ein hedonistischer balancierter Rotwein voller Authentizität, Ursprungscharakter, Frische und Individualität, wie er rar geworden ist auf dem immer uniformer werdenden Weltmarkt!
Zu genießen ab sofort, (Dekantieren oder 2 Stunden vor Genuss öffnen), Höhepunkt 2018 bis 2030+

FSW070614	**Héritage, rouge 2014**	13% Vol.	10,60 €/l	**7,95 €**

Toll: Auch dieser herrliche Alltagswein wird von den Juroren der VINUM empfohlen, mit gerade einmal einem Pünktchen Abstand: „Viel Saft, Säure und Spiel. Ein ernsthafter Spasswein für kleines Geld. Die leichten Blaubeeraromen animieren, am Körper dann herzhafte Tannine, ein langer klärender Abgang mit feinem Espressobiss. Ein Wein für jeden Tag!"

CHÂTEAU LAMARTINE – CAHORS

FSW080312	**Expression, rouge 2012**	13,5% Vol.	35,86 €/l	**26,90 €**

3. höchste Bewertung in der großen VINUM-Verkostung!
Das Urteil: „Mit dem Pfalzjahr 1943 stammt dieser reinsortige Malbec von sehr alten Rebstöcken. Ausgebaut in neuen Barriques bietet er eine immense Struktur und reife wie tiefe Aromen von dunklen Beeren und Pflaumen. Feinstgewobene, ungemein dichte Tanninstruktur.

Pinard meint: „Gekeltert wird der reinsortige „Expression" ausschließlich aus uralten, ertragsschwachen Malbecreben – eine Weltrarität, die nur durch die außerordentliche Güte des Klimas im Bereich der Domaine La-



Das kleine Flüßchen Lot mäandert durch die wildromantische Landschaft des Cahors.



Unsere Bestseller von Bouvet-Ladubay stammen vom Ufer der Loire.

martine zu erklären ist: „Ein deutscher Kriegsgefangener pflanzte 1943 auf einer besonderen, 3 Hektar großen Parzelle Malbec-Stöcke, diese haben wie durch ein Wunder den verheerenden mehrwöchigen harten Frost von 1956 überlebt, dem damals 99 % aller Anpflanzungen im Cahors zum Opfer fielen," erzählt Winzer Alain Gayraud voller Stolz. Diese wertvollen Trauben von alten Rebstöcken besten genetischen Ursprungs liefern heute die Basis für den komplett in neuen Barriques ausgebauten reinsortigen Malbec, einen der großen Klassiker der Region. Und für die führende französische Weinzeitschrift „Revue du Vin de France" – sie widmete schon vor ein paar Jahren den südwestfranzösischen Weinen ein großes, euphorisches Special unter dem Titel „Das große Erwachen im Südwesten" – ist es ebenfalls schlicht der „größte unter allen verkosteten Weinen".

In der Nase eine betörende, komplexe, tiefgründige Aromenintensität: Frisch gepflückte rote und schwarze Waldbeeren, schwarze Kirschen und Zwetschgen begleiten Noten, die an frisch geschroteten schwarzen Pfeffer, Feige, dunkle Schokolade Nelke und Zimt erinnern, feinst unterlegt mit einem delikaten, vanilleartigen Holzton und fabelhaft kühlen, frischen, rauchigen Anklängen. Trotz dieser Aromenkonzentration bleibt die Nase sehr elegant und höchst erotisch. Am Gaumen präsentiert sich dieser spektakulär schöne Wein extrem saftig, dicht, cremig und zupackend glycerinreich. Welch enorme Faszination! Dieser Weingigant ist so ungemein reich in seinem Extrakt, seiner Opulenz und seinen süßen Tanninen und mündet in einem langen Finale. In seiner Fülle und Süße evoziert er durchaus Anklänge an einen tollen Portwein, aber ohne dessen Schwere!

Sieger auch der großen Cahors-Verkostung im WEINWISSER!

Tino Seiwert:

„Expression 2012: Auf seinem Höhepunkt so elegant und aristokratisch, wie Bordeaux es gerne wäre, aber nur noch selten ist!"

FSW080213	***Cuvée Particulière, rouge 2013***	*13% Vol.*	*18,00 €/l*	***13,50 €***

4 höchste Bewertung in der großen VINUM-Verkostung!

Das Urteil: „Preiselbeeren, getrocknete Kräuter, am Gaumen dann Schwarzkirsche, die Tannine wirken noch sehr zu-



packend und fest. Ein Malbec eher traditioneller Machart, der noch etwas lagern muss, um seine Balance zu finden." Pinard meint: ***„Traumhaft traditioneller Cahors-Stil!***

Niemals zuvor war die ‚Cuvée Particulière' so gut wie in den letzten Jahren. „Alain Gayraud vinifiziert immer harmonischere, finessenreichere und ausdruckstärkere Weine, der Particulière macht schlicht sprachlos", jubelt begeistert die „Bibel" der französischen Weinkritik, das „Classement des meilleurs vins de France" und vergab diesem Wahnsinnsstoff schon mal sagenhafte 17/20 Punkten, eine Qualitätsliga, in der im Bordelais Weine wie Giscours, La Lagune oder Lagrange angesiedelt sind!

FSW080114	**Château Lamartine, rouge 2014**	12,5% Vol.	13,26 €/l	**9,95 €**

96 Punkte!



Und dann schwärmen die VINUM-Verkoster noch von unserem Preisbrecher und meistverkauftem Rotwein dieses Winters, unserem genialen Lamartine 2014, der mit ***96 Punkten*** *im WINE ENTHUSIAST gefeiert wurde. Das Urteil von VINUM: „Extrem idealtypischer Cahors! Eine angenehme Frucht (Kirsche, Preiselbeere, Veilchen), reife Tannine, schöne Säure, relativ leicht (12 Vol.-%), kühle, aristokratische Art, feine Lakritzwürze, mineralische Struktur. Sehr gelungene Cuvée aus Malbec- und Merlot-Trauben!"*

BOUVET-LADUBAY – LOIRE

FLO011300	**Bouvet Excellence Cremant de Loire brut blanc**	12,5% Vol.	15,86 €/l	**11,90 €**
FLO011300P	**12 x Bouvet Excellence Cremant de Loire brut blanc** (12 Fl. zum Preis von 11)	12,5% Vol.	14,54 €/l	**130,90 €**



Foto: Sophie Boursier

Wein des Jahres in der Kategorie Traditionelle Flaschengärung Frankreich in der WEINWIRTSCHAFT!
„Der Testsieger in der Kategorie ‚Traditionelle Flaschengärung Frankreich' ist Bouvets Excellence. Der Crémant-Botschafter der Loire!" (WEINWIRTSCHAFT)

Goldmedaillen im Guide Gilbert & Gaillard sowie im Concours National des Crémants!

Wein des Jahres!
(WEINWIRTSCHAFT)

Ein Paradeschaumwein, eine exzellente Einstiegsqualität in die faszinierende Welt des qualitativ führenden Sektherstellers Frankreichs: Ein echter Spaßmacher und optimaler Schaumwein für die fröhliche Party; nicht zum Einlagern bestimmt, sondern jung zu trinken. Das Bukett ist feinfruchtig und sehr subtil für einen prickelnden Wein dieser Preisklasse. Am Gaumen rassig, der Nachhall ist intensiv, sanft cremig und fein unterlegt mit einer delikaten Mandelnote. Ein sehr feines Mousseux – in seiner so genussfreundlichen Preisklasse überschäumend gut!



BEAUCASTEL- CHÂTEUNEUF-DU-PAPE

2. Platz in der Kategorie Rotwein Frankreich in der WEINWIRTSCHAFT!

FRS012014	**Perrin, Côtes-du-Rhône Réserve rouge 2014**	13,5% Vol.	11,86 €/l	**8,90 €**



Unbeschwert, verspielt und unbekümmert!
Was für eine charmante Nase! Schüchtern ist die Sauerkirsche, dominant die Erd-, begleitend die Johannisbeere. Darüber Karamell und eine zarte, leicht erdige Würze. Genauso geht es weiter, wenn der Côtes du Rhone Réserve dann im Mund ankommt. Reife Frucht trifft elegante Würze, erdig, etwas Tabak und dazwischen Sauerkirsche und Johannisbeere, mit besten Grüßen von Kräutern der Garrigue. Wunderbar fein geschliffene Tannine sorgen für seidig-kühles Mundgefühl, gut gewürzte rote Frucht für den Geschmack. Die Zunge giert nach dieser fleischigen Substanz, der Gaumen ist mit sich im Reinen und genießt das kühle Seidentuch, das auf ihm liegt. Sehr feiner Rauch schwebt durch den Mundraum, man nimmt leichte Röstaromen wahr und plötzlich tanzt die Sauerkirsche wieder durch die Szene. Verspielt wirkt alles, unbeschwert und einfach unbekümmert. Im Abgang wieder rote Frucht mit einem hellen Tabakblatt. Das ist Wein für jeden Tag, für jede Art von Küche und für jeden Anlass. Den macht man auf, denkt nicht viel nach und genießt ihn einfach, weil er genau für diesen Zweck gemacht ist. Kleiner Preis, großes Weinvergnügen! Frankreich lässt grüßen.



Weingut Von Winning

DEIDESHEIM

Der Stern der Pfalz

Höchstbewertung der trockenen deutschen Rieslinge 2014 in Parkers Wine Advocate!

VINUM: „Riesling-Champion 2015 – Ein Feuerwerk der Hochkaräter! Doppelsieger und Riesling-Champion 2015: Stephan Attmann mit seinem Weingut Von Winning."

Der Schlüssel des Erfolgs unseres Traditionsgutes ist die Konzentration auf ausschließlich die besten Weinberge nach dem Prinzip: Ein großer Wein entsteht im Weinberg in einer Philosophie des naturnahen, nachhaltigen Weinanbaus. Das Verständnis des Wingert als Ökosystem und die Förderung der natürlichen Vorgänge (beispielsweise das Arbeiten nach Mondphasen) sowie eine liebevolle Pflege der Rebstöcke ergibt zusammen mit einer spätest möglichen Lese perfekt gereifte, klein- und lockerbeerige, goldgelbe Träubchen, die im unterirdischen großen Gewölbekeller auf sensible Weise ausgebaut werden und zu großen Weinen führen.

Es ist unverkennbar: Stephan Attmann, der visionäre Kopf der Domaine, liebt nicht nur Wein. Er lebt ihn!

Daher ist die Qualitätsdimension seiner beseelten Weine kein Zufallsprodukt, vielmehr zeigen sie jetzt schon über mehrere Jahrgänge hinweg den Ausdruck von höchster handwerklicher Kompetenz und größter Inspiration. Was nicht nur die Auszeichnung für den besten trockenen deutschen Riesling im Gault Millau 2015 belegt. Viele



andere Preise hat Stephan abgeräumt und ich selbst bin ebenfalls ein großer Fan dieser burgundisch inspirierten Weißweine geworden, die so anders sind als alles andere, was sonst in Deutschland vinifiziert wird. Denn Stephan ist geprägt von der französischen Weinkultur. Und das schmeckt man in all seinen ungemein charaktervollen Weinen im wiederum grandiosen Jahrgang 2016. Wir werden Sie in ein paar Wochen, nach Abschluss unserer Verkostungsreisen durch alle Anbauregionen, im Detail über die großen Stärken von 2016 informieren. Heute präsentieren wir mit großer Freude die zwei ersten auf dem Markt befindlichen frisch abgefüllten Trouvaillen eines legendären deutschen Traditionsgutes, das Stephan Attmann in die absolute Weltspitze katapultiert hat! Wahrlich: Stephans Visionen sind zukunftsweisend, sein Schaffen löst einen weltweiten Hype um seine Weine aus und sie sind Kult geworden. Kistenweise einlagern, die Nachfrage nach diesen Bestsellern ist so groß wie nie zuvor in der Geschichte von Pinard de Picard!

DPF051316	**Sauvignon blanc II trocken 2016**	DV	12,5% Vol.	14,66 €/l	**11,00 €**



Vor ein paar Wochen waren wir noch in der Ernte dabei, jetzt können wir die ersten 2016er mit großer Freude genießen. Unsere Kunden vor Ort laden sich diesen LeckerSchmecker kistenweise in ihre Einkaufskörbe. Schon unmittelbar nach seiner Abfüllung präsentiert er sich in toller Frühform, wird sich aber in den nächsten paar Wochen auf der Flasche nochmals weiter harmonisieren. Viel Spaß mit diesem grandiosen Vorboten des Frühlings: Hedonismus pur in der Nase. Welch Leichtigkeit, welch Frische und Pikanz. Da ist absolut keine Schwere und da sind auch wieder gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol. Was ist das nur für ein traumhaft expressiver, feiner Duft nach Feuerstein, Cassisblättern, würzigen Kräutern, Grapefruit und feinsten mineralischen Noten, den Insignien großer Terroirs, die nach längerer Öffnung im Glase immer präsenter werden. Sind wir hier in der Pfalz oder an der Loire? Kann Sancerre denn schöner sein?

Auf der Zunge eine geniale Spannung zwischen einer zart beerigen Frucht und dem erdigen Geschmack von kühler mineralischer Würze. Welch lebhafte, pulsierende, delikate Komposition! In seiner Textur scheint er uns eine Spur cremiger zu sein als sein beliebter Jahrgangsvorgänger! Die Säure am Gaumen ist noch reifer als in 2015 und bestens in die großartige Frucht integriert; eine eindrückliche Referenz für die großartigen Spitzenweine der Pfalz, die den so vielen unsäglichen Übersee-Billig-Weinchen aus dieser oftmals so malträtierten Rebsorte (man denke nur an die Banalität so vieler Tutti-Frutti-Fruchtbomben, die den wahren Kenner sich stets mit Schaudern abwenden lassen) die Originalität großer authentischer Terroirs entgegensetzen. Hier haben wir einen Traum von Wein, mit das beste, was der Planet Wein für 11 Euro zu bieten hat!

Attmann macht aus seinem Sauvignon Blanc einen Wein, der schmeckt, als käme er von der Loire.

Captain Cork

PS: Erinnern Sie sich noch an die begeisternden Kommentare zum Jahrgangsvorgänger? Gerne zitiere wir Ihnen das Urteil von Captain Cork: „Ein grandioser Wein, dessen Trauben aus den Lagen rund um Deidesheim geholt wurden. Attmann macht aus seinem Sauvignon Blanc einen Wein, der schmeckt, als käme er von der Loire. Mit jenem Mehr von Mineralität, das deutsche Weine erkennbar macht. Die wunderbare Süffigkeit, der Schmelz, das Trinkvergnügen nehmen das Terroir einfach in ihr Gepäck und transportieren es die Kehle hinunter. Die Größe dieses Weins ist seine recht wagemutig hergestellte Balance."

Trinkspaß pur ab sofort, sowohl solo wie auch als hervorragender universeller Essensbegleiter!



Weingut von Winning

DPF050216	**WIN WIN Riesling trocken 2016**	DV	12% Vol.	14,00 €/l	**10,50 €**

WIN WIN 2016 schlägt gar 2015! Wetten?

Grandioser Winzer, grandioser Weinguts-Riesling mit einer hintersinnigen Wortbedeutung. Der je hälftige Ausbau im nur sehr dezent schmeckbaren Holz und im Stahltank ergibt Frische und Cremigkeit in der Nase und am Gaumen gleichermaßen. Welch knochentrockenes Prachtexemplar! Und trotzdem oder gerade deswegen ein sehr gefälliger Stil. Hoher Extrakt und Schmelz! Junge Reben aus besten Lagen, teilweise Große-Gewächs-Parzellen, zeichnen für die hohe Qualität verantwortlich. Gelbe süße Zitrusaromen, feine Gewürze, Stachelbeeren und reifer Weinbergspfirsich entsteigen dem Glase, ein leichter Touch von Mandarine und eine salzige Mineralität. Am Gaumen leichtfüßig, rassig und vibrierend aromatisch. Liebe Leut': Schon der 2015er Win Win war ein Publikumsrenner, doch kein Zweifel, dass sein Nachfolger aus potentiell großem Jahr wenigstens genau so gut schmeckt oder gar noch besser ist, insbesondere wegen seiner grandiosen Frische. Ein wunderbarer Wein im Glase, insbesondere auch im Verhältnis zu dem, was er kostet. Wahrlich eine WIN WIN Situation für alle unsere Kunden und Liebhaber verführerischer Pfälzer Schmusekätzchen. Einfach lecker!

Liebe Kunden: Drei Rieslinge aus dem gefeierten 2015er Jahrgang können wir Ihnen ebenfalls heute noch anbieten, allesamt in bester Trinkverfassung!

DPF051615	**Dr. Deinhard Forster Riesling UK trocken 2015**	DV	12,5% Vol.	11,33 €/l	**8,50 €**

Ein Diamant seiner Preisklasse aus dem grandiosen Jahrgang 2015!

Von wunderbaren Parzellen aus dem Forster Ungeheuer (früher Ungeheuer Kabinett genannt, einer der Lieblingsweine der Stammkunden des Weingutes!), einer der Traumlagen deutscher Rieslingkultur, kommt unser Einstiegswein in die großartige Palette unserer von Winning Weine. Und was für einer! Wiederum Kategorie persönlicher Lieblingswein. Und warum ist das so? Weil dieser Riesling alles besitzt, was mein Herz begehrt: Saft, Würze, Ausdruck, Charakter, ein Aromenbündel gelber Früchte und weißer Blüten, vibrierende Energie, Schmelz, feine, salzige Mineralität (Feuerstein), Präzision – Des kundigen Rieslingliebhabers Herz: Was begehrst du mehr? Vielleicht die rassig-kühle Textur, die lustvoll die Zunge verwöhnt, die belebende Frische und das feinst strukturierte Säurespiel, das harmonisch abgepuffert wird durch einen wunderbaren Extrakt und eine hohe physiologische Reife. Und dann noch das tolle Aufspiel am Gaumen, das diesen süffigen Weißwein, der schon ab sofort Trinkvergnügen pur bereitet (was für ein betörender Terrassenwein an den kommenden warmen Frühlings- und Sommertagen), so traumhaft süffig macht.

Liebe Kunden: Es ist sehr ungewohnt für diesen Preisbereich, geradezu großes Kino, einen Riesling mit soviel Struktur, Länge und Klasse zu finden. Er zeigt, wie dramatisch gut und preiswert deutscher Riesling sein kann. Eine noble Kontur in authentischem Forster Charakter. Eine großartige Visitenkarte von Stephan Attmann!

DPF050315	**Deidesheimer Herrgottsacker Riesling trocken 2015**	DV	12,5% Vol.	19,33 €/l	**14,50 €**

Hier wird Terroir sinnlich erlebbar! Das ist Beschwingtheit, Lebensfreude und Lebendigkeit! Ein Spitzenwein des „Riesling-Champions", der aber deutlich niedriger im Preis liegt als die Großen Gewächse und nicht wenige davon mühelos an die Wand spielt. Ein wahres Schnäppchen!

Wine Advocate:
„Great wine!"

Das Erstlingswerk aus dieser grandiosen Lage, die zwischen den großen Gewächslagen ‚Kalkofen' und ‚Forster Ungeheuer' angesiedelt ist, sorgte schon im Vorjahr für erhebliches Aufsehen. Der erstklassige Weinberg steigt nach Südosten an und der Boden wird hauptsächlich von sandigem Lehm auf Buntsandstein bestimmt. Doch unter der unscheinbaren Oberfläche brodelt es gewaltig: Hier finden wir energetischen Kalk sowie Basalt, der diesem Spitzenriesling seine wunderbar tiefgründige Mineralität verleiht. Das ist ein echter Hammer! Und dann diese ungemein betörende, feinfruchtige (aromatische gelbe Früchte) und zart würzige Nase, so gekonnt unterlegt von floralen Noten (die mit Luftzufuhr immer stärker und verführerischer werden) und Feuerstein. Immer wieder Feuerstein. Dann Vervene. Und Minze. Und da wird mit Flaschenreife in den nächsten Monaten gar noch mehr kommen!

Am Gaumen großes Kino – Das ist 2015 von seiner schönsten Seite! Welch tolle Textur auf der Zunge, verspielt, rassig und cremig zugleich und mit der Finesse seiner großen Lage gesegnet. Schmelz und Kraft und eine messerscharfe Präzision. Ganz hinten raus nochmals ein tolles vibrierendes Aufspiel. Langer mineralischer Nachklang!



Vor ein paar Wochen waren wir noch bei Stephan Attmann in der Ernte, jetzt können wir endlich die ersten 2016er genießen.

Deidesheimer Herrgottsacker 2015: Hier wird Terroir sinnlich erlebbar! Das ist Beschwingtheit, Lebensfreude und Lebendigkeit! Ein Spitzenwein des „Riesling-Champions", der aber deutlich niedriger im Preis liegt als die Großen Gewächse. Ein wahres Schnäppchen!
Schon im Vorjahr ein verdienter Sieg bei der großen Verkostung „Best of Riesling 2015" im Wettbewerb mit 1.837(!) Rieslingen, in der Kategorie ‚Bester trockener Lagenwein mit moderatem Alkoholgehalt'.

Wählen Sie bitte ein großes Glas, denn mit Luftzufuhr wird dieser Riesling immer besser!

DPF050715	***Ungeheuer Großes Gewächs Riesling trocken 2015***	*13% Vol.*	*37,33 €/l*	***28,00 €***

94 Punkte im Sommelier-Magazin und im Vorjahr 94 Parker-Punkte!

Mit das beste Preis-Genuss-Verhältnis der genialen Großen Gewächse Deutschlands in 2015!

Fürst Bismarck prägte einst den Ausspruch: „Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer!" Und auch dieser 2015er dürfte ihn wohl in Verzückung geraten lassen, weilte denn der alte Reichskanzler noch unter uns. Die südostlich geneigte Hanglage dieses auf hartem Kalkfelsen und vulkanischem Basaltgestein gepflanzten Wingerts bedingt durch die optimale Erwärmung des steinigen Bodens die vorbildliche Ausreifung der Trauben und Ausbildung wunderschöner, fast schon wollüstig anmutender Fruchtaromen, ein ganzer Korb reifer Südfrüchte breitet sich in Nase und Mund gleichermaßen aus: Orangenzesten, Clementinen, Limetten, Mango, Papaya, rosa Grapefruit und und und... Welch orgiastische Fülle, aber auch dezente, leicht würzige und florale Noten sind wahrnehmbar, und dann, als Kontrapunkt, eine phantastische, straffe Mineraliät. Basalt und Kalk grüßen mit salziger Raffinesse und verleihen der überbordenden Fruchtfülle die notwendige Bodenhaftung und einen festen Grip. Was für ein balancierter, vielschichtiger, komplexer Wein, der einerseits total trocken ist, andererseits aber mit seiner immensen Fruchtsüße reizt, ein Bilderbuchwein mit gandiosem Schmelz und toller Länge, der alles in sich vereint, Kraft und Beschwingtheit, Frische und Saftigkeit, Fruchtfülle und prägnante Mineralität. Präsentiert sich schon jetzt in seiner Jugend erstaunlich zugänglich und gut. Ungeheuer gut. Ein großer Riesling der Pfalz mit der Präzision und Mundtextur bester burgundischer Chardonnays!
Zu genießen ab sofort, am besten aus einem großen Glas!



Weingut Holger Koch

Weingut Holger Koch

BADEN

Mittlerweile wird unser Kleinod aus Bickensohl von Parker (genauer gesagt, von Stephan Reinhardt, seinem kompetenten Verkoster für deutsche Weine) genau so euphorisch gefeiert, wie von uns: „The Pinot Noirs are among the finest in all of Germany!"

Und heute präsentieren wir mit 2015 den wohl besten Rotweinjahrgang Deutschlands!
Unsere ganz besondere Empfehlung!

Nicht plump-süßliche oder fett-monströse Weine nennt Holger Koch sein eigen (obwohl seine terrassierten Steillagen in Bickensohl am südwestlichen Kaiserstuhl liegen, in der wärmsten Gegend Deutschlands), nicht die laute Tuba dominiert, sondern zarte Instrumente. Stradivari-Geigen spielen auf und zaubern singuläre Qualitäten mit faszinierender Ausstrahlung ins Glas, Heimatweine mit unverwechselbarer Herkunft und daher ganz klar Tino Seiwerts persönliche Favoriten aus dem sonnenverwöhnten Baden. Kaiserstühler Burgunder at its best!

Lauschen wir doch einmal Holger selbst, wenn er seine Arbeitsethik erklärt: „Ich versuche, authentische, harmonische, lebendige Weine zu machen. Meine leicht erhöht liegenden Weingärten (300-380 Meter, Lössboden auf Vulkangestein) in Bickensohl profitieren nämlich nicht nur von den vielen Sonnentagen, sondern auch von kühlen Nächten, denn hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind ideal zur Herausbildung komplexer Aromen. Daher ist das Bickensohler Terroir bestens geeignet, meine Vision von mineralischen Weiß- und Rotweinen in die Realität umsetzen zu können, die einen samtigen, kraftvollen Körper mit vielschichtiger, finessenreicher, feiner Frucht verbinden. Entscheidend ist immer die handwerkliche Arbeit im Weinberg. Sorgfältig, naturnah, nachhaltig. Wir müssen das Erbe für unsere Kinder schützen und bewahren.".



Liebe Kunden: Die wirklich fabelhaften, ganz feinen, subtilen, filigranen Kaiserstühler von Holger Koch gibt es bei Pinard de Picard zu im internationalen Kontext betrachtet dramatisch günstigen Preisen! Dann mal zum Wohle mit diesen „sagenhaft trinkigen Weinen!" (Parker)

„Wir müssen das Erbe für unsere Kinder schützen und bewahren."

Holger Koch

DBA010115	**Weißburgunder Kaiserstuhl „Edition Pinard de Picard", Baden 2015**	DV	12,5% Vol.	13,26 €/l	**9,95 €**

„Frische, Präzision, Fokussiertheit, sehr französisch im Stil", Parker!

In seiner sympathischen Preisklasse schlicht die Referenz! Das ist Baden at its best. Das ist Holger Koch! Das ist so unglaublich fein und so gut! Handgelesen und streng selektioniert wurde diese Exclusivfüllung für Pinard de Picard. Welch lustvoller Prachtkerl eines feinsinnigen Weißburgunders, der Holger Kochs extreme Qualitätsphilosophie beispielhaft in die Flasche transmittiert.

Ein Weißburgunder auf absolutem Top-Niveau: Im Duft animiert uns dieser feine Tropfen mit saftigem weißem Pfirsich, Aprikose, reifer Quitte und Mandel. Dazu gesellt sich der frühlingshafte Duft nach Holunderblüte, ja überhaupt hat man das Gefühl, in ein Blütenmeer einzutauchen bei diesem köstlichen Wein. Man kann kaum erwarten, ihn zu kosten, so sehr verführt er unsere Sinne bereits in der Nase. Und dann ist die Zunge unwahrscheinlich betörend, da so feingliedrig und zugleich anregend, fokussiert, mit leichten floralen Anklängen, einer brillantklaren Fruchtigkeit und einer unglaublichen Leichtigkeit. Dieser geniale Tropfen ist gleichermaßen verspielt, elegant und wegen seines feinen Säurespiels animierend frisch mit einem langen, rassigen, mineralischen Nachhall und löst schier unwiderstehliche Schluckreflexe aus. Das Finale ist knackig-trocken und vibrierend, mit rassig würzigen Noten lässt es einfach nach mehr verlangen.

Christina Hilker, Sommelière des Jahres 2005, fragte uns augenzwinkernd:
„Hat der Tino den Holger bestochen, so eine Qualität zu diesem Preis anzubieten. Macht Freude pur!"

Ein Wein für jede Gelegenheit, auf jeden Fall zu hellen Gemüsen, generell zum pochierten und gebratenem Fisch und zu sommerlichen Salaten. Zu genießen ab sofort bis 2020. Wobei: Solch fröhliche Weine trinken wir eigentlich immer in den ersten beiden Jahren!

DBA010615	**Weißburgunder „Steinfelsen", Baden 2015**	13% Vol.	18,53 €/l	**13,90 €**

„Highly recommended", so Stephan Reinhardt in Parkers WINE ADVOCATE zum gleich guten Schwesterwein aus dem Herrenstück.

Holger geht so sensibel wie kompetent ans Werk; seine aus naturnahem Anbau entstehenden Weine sind von höchster Qualität und haben schlicht Vorbildcharakter für ganz Baden! Einzelne Spitzenpartien seiner erstklassigen Weinbergsterrassen baut er getrennt aus. Unsere persönlichen Favoriten lassen wir für uns unter dem Etikett ‚Steinfelsen' abfüllen.

Hier haben wir wieder einen richtigen Knaller im Glas. Ein intensiver Duft strömt uns entgegen, reife Birne, Grapefruitspalten, Pfirsichstein, Ligusterblüte und Brennessel, gepaart mit enormer Mineralität. Er wirkt kompakt und zugleich leichtfüßig, zudem noch sehr jugendlich. Das hat Potential!!

Welch fabelhafter Essensbegleiter, welch großartiges Preis-Genuss-Verhältnis bei nur 13% Alkohol! Im phantastischen Jahrgang 2015 von enormer Dichte und gleichzeitig von unübertrefflicher Finesse. Als Folge der stets erwünschten kühlen Nächte während der Ernte auf dem windigen, hoch gelegenen Bergrücken, auf dem die ältesten Reben des Gutes angesiedelt und dessen kleinbeerige Träubchen exclusiv in unseren „Steinfelsen" geflossen sind. Welch phantastische Kraft ohne Schwere! Traumhaft würzig und frisch auf der Zunge, sensibel eingebunden in eine feine, frische, salzig-mineralische Note (Die „Steinfelsen" zeigen sich hier von ihrer ganz charmanten, gleichwohl aber auch kraftvollen Seite). Und der Gault Millau schwärmt: ***„Holger Koch: Ultrafeine Weißburgunder."***

Ein Traum zu Krustentieren und Salzwasserfisch mit kräutrigen und gehaltvollen Saucen, zum cremigen Weißburgundersüppchen mit gegrillter Jakobsmuschel, zum Kalbsgeschnetzelten mit Pilz-Sahne-Soße und auch zum Risotto mit Pilzen läuft dieser Tropfen zur Hochform auf. Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begehrst Du mehr? Ganz einfach: Viele Flaschen im Keller von diesem verzaubernden Tropfen ☺

DBA010815	**Spätburgunder Alte Reben, Baden 2015**	13% Vol.	13,26 €/l	**9,95 €**

Gault Millau: „Bereits der ‚Einsteiger-Pinot-Noir' verspricht ganz großen Genuss!"

Parker: **„Holger Koch and his wife Gabriele favor a refreshing and finessed, elegant style of Pinot. In fact, the style of their wines is pretty French: pure, precise and elegant!"**

Wow! Welch sensationelle Qualität funkelt hier im Glas und bietet ungemein viel Pinot fürs Geld. Ein betörender Spätburgunder, der die klare Handschrift des Meisters zeigt und der so lecker und beschwingt schmeckt, wie Burgunder aus großen Dorflagen (die aber locker das Doppelte kosten!) sein sollten, aber nur ganz selten sind! Ein toller Rebsortencharakter, eine präzise Pinot-Noir-Frucht und wegen seiner feinen, cremigen Tannine (eine absolute Rarität zu diesem sympathischen Preis!) sowie seinem feinduftigen Nachhall bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein, den Holger Koch hier abgefüllt hat. Jahrgangsbedingt deutlich konzentrierter als sein ebenfalls toller Vorgänger. Werte Kunden: Niemals habe ich im Burgund einen so gelungenen, harmonischen, balancierten, feinfruchtigen Pinot Noir in dieser genussfreundlichen Preisklasse gefunden! Holger und dem grandiosen Jahrgang 2015 sei Dank! In der Nase ein verführerischer Strauß von roten Beerenaromen, insbesondere betörende Anklänge an rote Johannisbeere und eine feine, attraktive Sauerkirschfruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Dazu noble Noten von Waldhimbeeren, animierenden Gewürzen wie Sternanis und Muskatnuss sowie rauchig-erdige Anklänge. Am Gaumen mineralisch, saftig, geschmeidig. Und besonders fasziniert in einem Jahrgang wie 2015 die völlige Abwesenheit marmeladiger Noten; stattdessen begeistern eine wunderbare Feinheit und Eleganz. Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert" sein!

Nach mehrmonatiger Flaschenreifung jetzt (fast) fertig in seiner Entwicklung und die zarten Tannine sind kaum noch schmeckbar, daher ab sofort höchster Trinkgenuss bis 2020+

Und hier noch ein Urteil von Tagesspiegel-Gastro-Papst Bernd Matthies über seine vinologischen Vorlieben: „Wer sich sein Leben lang mit Wein beschäftigt, der landet, was Rote angeht, unweigerlich beim Spätburgunder, das ist nun mal so. Ich kann mir bestenfalls das untere Viertel leisten, aber das reicht völlig. Denn wirklich fabelhafte, feine Kaiserstühler von Holger Koch gibt es bei Pinard de Picard."

DBA010215	**„Funken" Pinot Noir, exclusiv bei Pinard de Picard, Baden 2015**	13% Vol.	18,60 €/l	**13,95 €**

„The Big Easy"! Von der beschwingten Leichtigkeit des Seins...

Holger Koch vinifiziert Wein aus Leidenschaft und Pinot Noir ist seine große Passion. Wegen ihrer tänzerischen Leichtigkeit auf der Zunge und ihres feinduftigen Parfums unterscheiden sich seine Pinots in Geschmack, Duft und Intensität ganz deutlich vom „typisch deutschen" Spätburgunder. Holgers französische Edelklone sind kleinbeerig, wachsen locker und gut durchlüftet und lassen Trauben heranreifen mit einer in Deutschland einzigartigen aromatischen Intensität und Tiefe.

Ein Paradebeispiel für diese betörende Stilistik ist unser faszinierender Pinot Noir „Funken" (benannt nach einer schmalen, hoch gelegenen Parzelle, von der ein Teil der Trauben für diesen Klassewein kommt), der sich mit seinen delikaten Aromen von Waldhimbeeren und roten Kirschen, seinen Anklängen an florale Noten (Veilchen) und einer noblen Rauchigkeit in die Kategorie persönliche Lieblingsweine von Ralf Zimmermann katapultiert hat. Und seit 2014 auch von Stephan Reinhardt, Parkers kompetenten Verkoster für deutschen Wein, der wieder einmal seinen excellenten Geschmackssinn beweist!

Welch geniale Frische am Gaumen, welch spielerische Finesse, welch traumhafte Transparenz, welch seidene Textur und welch feine würzig-cremige Tannine! Authentisch, fragil, sensibel und so hell, wie von allen Rotweinsorten nur der Pinot Noir im Glase erklingen kann. Ein zärtlicher, nordisch-kühler Wein für Liebhaber leiser Weine. Lustvolles Piano statt lautstarker Protzerei. Unbedingt probieren! Hier finden wir die gleiche Qualität wie im Burgund bei guten Winzern in ihren Dorflagen. Die kosten nur mehr als das Dreifache!
Zu genießen ab sofort (gewinnt enorm mit Luft) bis nach 2022.

Wahrlich: Der große Jahrgang 2015 ist die qualitative Spitze im deutschen Rotweinmärchen!



DBA010315	**Pinot Noir ***, Baden 2015**	13,5% Vol.	43,86 €/l	**32,90 €**

Ein Meisterwerk!

In 2014 wegen seiner grandiosen Qualität schon mit 94 Parker-Punkten gefeiert. Und 2015 ist das bisher beste Rotweinjahr in Deutschland!

Im vorletzten Jahrgang war es zunächst ein gut gehütetes Geheimnis. Und dann haben wir es Ihnen doch verraten! Aber der Liebhaber dieses Weins hatte es mir ausdrücklich frei gestellt: „Das ist ein deutscher Musigny. Was ich an Mugnier so liebe, finde ich in Holger Kochs Weinen auch. Präzise Frische. Eleganz, Purismus und die Lust aufs nächste Glas. Ein Elfentanz am Gaumen. Und im Gegensatz zu Prestige-Burgundern (noch) sehr erschwinglich im Preis. Den leg ich mir selbst in den Keller."

Sagt unser Freund Klaus Peter..., ja, der Keller aus Rheinhessen! Der, der Geschichte geschrieben hat, weil sein Spitzen-Pinot 2013 aus dem Morstein auf der großen Versteigerung in Bad Kreuznach die Tester und Einkäufer aus der ganzen Welt in Entzücken versetzte und für mehr als 300 Euro von Privatliebhabern und TOP-Händlern aus der ganzen Welt erworben wurde. Der Morstein 2013 ist ein Meilenstein für deutschen Rotwein. Qualitativ wahrlich auf Augenhöhe mit den berühmtesten Grand Crus aus Burgund!

Und Klaus Peter Keller liebt diesen Pinot von Holger Koch. Da bleibt mir eigentlich nur noch schweigen.

Aber, dann kann ich doch nicht an mir halten und muss einfach anfangen zu schwärmen: Das ist so ein zarter „sensibler" Pinot Noir aus grandiosen kleinbeerigen, hocharomatischen Träubchen, dass mir schier das Herz überläuft. Eine noble dunkelbeerige Frucht (auf dem gleichen Niveau wie erstklassige Premier Crus !), die zärtlich von perfekt eingebundenem, nur sehr dezent spürbaren Holz eingebettet wird und von nobler Bitterschokolade, edler Würze und Noten von Mandeln geküsst wird. Welch saftige Fruchtstruktur am Gaumen, welch geniale Dichte, welch würzige, zart rauchige Mineralität, welche Beschwingtheit auf der Zunge, bei aller Konzentration und Fülle des Jahrgangs – das ist höchste handwerkliche Winzerkunst. Mein Wort drauf!

Holger Kochs Spitzencuvée ist schlicht einer der emotional berührendsten und qualitativ besten Pinot Noirs, die ich kenne. Burgund eingeschlossen. Das ist ein Glücksfall für alle Liebhaber der großen deutschen Pinot Noir. Stilistisch der Gegenpol zu allen barock-opulenten Gewächsen, stattdessen ein betörender Spätburgunder französischen Stils, der deutlich macht: Deutschlands Rotweinmärchen geht immer weiter! Zu genießen ab 2018, Höhepunkt 2020 bis etwa 2030.

Schauen wir uns zum Abschluss unserer Koch-Präsentation doch einmal an, wie die gestrengen Juroren des Gault Millau seine Weine beurteilen: „Die aktuelle Kollektion hat uns wieder einmal rundum begeistert. Schon die ‚einfachen', aber ultrafeinen Weiß- und Grauburgunder sind es, die uns immer wieder in Erstaunen versetzen. Die Pinot Noirs, denen die ganze Zuneigung von Holger Koch zu gehören scheint, präsentieren sich eleganter denn je, bereits der „Einsteiger" verspricht ganz großen Genuss!"



Foto: Werner Richner



Foto: istockphoto.com/martiapunts

Bodegas Olivares

JUMILLA

Ursprüngliches Spanien, unverfälscht und lecker!

In Spanien herrscht in den eher unbekannten Anbauregionen eine ähnlich revolutionäre Aufbruchstimmung, wie kundige Weinliebhaber sie vor über 20 Jahren in Frankreichs Süden erstmals kennenlernten. Und ein wahres Kleinod aus dieser Schatzkammer schätzen unsere Kunden schon seit Jahren: Es sind wohl die charaktervollsten Weine Südostspaniens, die Paco Selva in den ungewöhnlich hoch gelegenen Weinbergen (650–760m über dem Meeresspiegel) mit nordöstlicher Ausrichtung vinifiziert. Infolge dieser außergewöhnlichen Exposition der teilweise uralten Mourvèdrereben sowie der längeren Vegetationsperiode verfügen diese Weine über eine ganz ungewöhnliche Frische und Eleganz. Tagsüber scheint zwar die Sonne mit mediterraner Kraft, aber nachts kühlt es stark ab, so dass die extremen Temperaturunterschiede in dieser önologischen Enklave zu einer komplexen Aromenbildung führen. Das Resultat: „Sensationelle Schnäppchen", so Parker!

„Unter Preis-Leistungsgesichtspunkten zum Besten gehörend, was die iberische Halbinsel zurzeit zu bieten hat," so das hohe Lied von WeinPlus.

Mehrfach 90 oder 91 Punkte von einem der seriösesten Weinkritiker der Welt für den Altos de la Hoya!

Manfred Klimek stellte in der Welt am Sonntag einen Rotwein von Olivares (Sensationes) vor, der ‚so gut ist, dass es ihn zu diesem fast unmöglichen Preis eigentlich gar nicht geben dürfte!'



Doch wer macht's möglich?
Unser Paradegut Olivares. Proudly presented by Pinard de Picard! Zögern Sie nicht, werte Kunden, sondern legen Sie diesen Sinnenschmeichler kistenweise in Ihren Keller ein!

SLE010515	**Situla, tinto 2015**	14% Vol.	6,60 €/l	**4,95 €**



Was für ein Spaßbolzen, was für ein Verführer!

Wenn Früchte hüpfen könnten, würden sie das tun. Schwarze Brombeeren, dunkle Kirschen, Pflaumen und eine Wagenladung süßer Himbeeren tanzen in der Nase und auf der Zunge geht erst recht die Post ab. Da tauchen kleine feine Nelken auf, vermählen sich mit etwas Zeder und Lakritze und eine zarte Muskatnote ganz im Hintergrund sorgt in Kombination mit den vielen Früchten für einen charmanten süßen Kick. Der Situla sprüht vor Lebenslust, geizt nicht mit seinem roten Saft und wirft am Ende allem noch eine dunkle Vanilleschote hinterher. Traumhaft trocken und doch so saftig, als würde man an einem in roter Frucht getränktem Schwamm kauen. Einfach gigantisch, was dieser LeckerSchmecker bietet. Dunkle orientalische Gewürze wie Kardamom und Zimt zeigen sich am Gaumen und im Abgang. Man kann den nahen Maghreb förmlich atmen. Was für ein Spaßbolzen, was für ein Verführer! Braucht zwar ein wenig Luft, dann aber tanzt er beschwingt im Mund und macht nichts als Freude.

Zur Pizza, zum Steak, zum BBQ, zu jungem Käse und vielem mehr. Hat ein paar wunderbare Jahre in der Flasche vor sich.

SLE010215	**Panarroz, tinto 2015**	14% Vol.	7,86 €/l	**5,90 €**



Trinkspaß pur, der Preis ein Witz. Dieser leckere Tropfen rockt die Hütte!

Vor Jahren noch unser absoluter Geheimtipp, heute weltweit gesucht, nachdem Robert M. Parker mittlerweile schon 2 mal satte 90 Punkte („ein Riesenschnäppchen!") vergeben hat! Sie wissen, liebe Kunden, dass ich derartig euphorische Bewertungen für Weine in der 5-Euro-Klasse immer für etwas zu hoch gegriffen angesehen habe, was aber nichts daran ändert, dass dieser traumhaft leckere Trinkwein in der Tat eine der besten Einkaufsempfehlungen ist, die derzeit auf dem Weltweinmarkt zu finden sind!

Mögen Sie Cassis und Schokolade? Dann werden Sie ihre Nase nicht mehr aus dem Glas nehmen. Der Panarroz duftet nämlich verführerisch danach, nebst Kirschen und dunklen braunen Gewürzen. Einfach betörend. Und erst im Mund! Was steht da für ein frischer Kerl auf der Zunge. Brombeeren, dann der unverkennbare Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und als Begleitschutz marschieren stramm und stolz, geschliffene Tannine hinterher. Am Gaumen spürt man deren Charakter, wie sie präsent und doch enorm verhalten sind, wie sie Haftung aufbauen und dabei nicht vergessen, dem feinen Saft den Vortritt zu gewähren. Dunkle Würze ist die eine Seite des Panarroz, saftig frische Frucht die andere. Und als Bonus gibt es für den Weinfreund dann noch eine Rippe dunkler Schokolade obendrauf. Den lässt man rund und füllig über seine Zunge gleiten und erfreut sich an dem verblüffend lebendigen Gesamteindruck. Der Preis für soviel Trinkspaß ist ein Witz. Das ist Partywein, Wein für jeden Tag, für jeden Anlass, für überhaupt alles was Spaß macht. Bunkern was geht und einfach Freude haben. Dios mio!

SLE010615	**Tres Viñedos, tinto 2015**	PK	14% Vol.	8,66 €/l	**6,50 €**

Manfred Klimek stellt in der Welt am Sonntag einen Rotwein vor, der ‚so gut ist, dass es ihn zu diesem fast unmöglichen Preis eigentlich gar nicht geben dürfte!'

Richtige Trinkeslust vermittelt die Beschreibung eines der renommiertesten deutschen Weinkritiker, Manfred Klimek: „Welcher Rotwein zu einer Rehkeule passt? Ich suche einen nicht zu alten, sehr fruchtigen Rotwein, mit ordentlich Kraft, die einen nicht gleich erschlägt. Im Mund sollte der Wein kräftig und rustikal wirken und nicht zu aufgesetzt elegant. Trotz seiner Bäuerlichkeit muss man eine moderne, saubere Herstellung schmecken. Und ein bisschen auch das Toasting der gebrauchten Barriquefässer. Und zuletzt darf die Flasche nicht über 7,00 Euro kosten. So



Bodegas Olivares

etwas gibt es nicht? Gibt es! Und heißt Tres Viñedos von den Bodegas Olivares aus der Gegend um Murcia in Spanien. Kostet 6,50 Euro (bei pinard-de-picard.de) und wird mich diesen Winter auch ohne Rehkeule glücklich machen."

So die Beschreibung des wunderbaren 2014ers, der vom 2015er jahrgangsbedingt nochmals leicht getoppt wird. Köstliche Aromen von Pflaumen, dunklen Kirschen und orientalischen Gewürzen steigen aus dem Glas und machen sich unverschämt saftig, mit einem süßen Stich Lakritze, über die Zunge her. Dieser sexy Wein trieft vor dunkler Kirsch- und Pflaumenfrucht, steht extraktreich auf ihr und lullt sie förmlich ein in seinen runden Körper. Was ist das für ein süßer Verführer, unglaublich! Selbst am Gaumen ist er fein und fruchtig, die Tannine bereits derart weich, wie man es niemals erwartet hätte. Richtig verführerisch sind die süßen Tropfen, die dem Saft entweichen, diese Vollmundigkeit, die aber weder breit noch fett ist. Dafür fleischig, würzig, saftig, fruchtig, einfach köstlich. Was macht der Tropfen Spaß im Mund, wie bezaubernd ist dieser kleine große Wein! Die uralten Mourvèdre-Reben liefern einen dunkelfarbigen fruchtbetonten Verführer und Gaumenschmeichler par excellence!

SLE010114	**Altos de la Hoya, tinto 2014**	**PK**	**14,5% Vol.**	**9,26 €/l**	**6,95 €**

‚Unmögliche' Punktzahlen für leckeren Alltagswein!

Welch eigenständige, charaktervolle Alternative zu den seelenlosen Industrieweinen aus dem Supermarkt! Aus uralten wurzelechten Reben mit optimal gereiften Beeren vinifiziert Paco Selva einen superleckeren Wein mit einem tiefen, strahlenden dunklem Rot in der Farbe und einem eigenständigen Bukett, das zwar die südspanische Heimat der Monastrellreben nicht verleugnet, das jedoch durch eine anregende, animierende Frische zu verzaubern vermag.

In der Nase Anklänge an Brombeeren, Kirschen, ein Hauch von Rosenblüten, orientalische Würze, Rauch und feine Bitterkakaonoten, Milchkaffee, deutliche Thymiannoten und Marzipan. Im Mund eine fest gewirkte kühle Frucht und wiederum feine Gewürzanklänge, erstaunliche Extraktfülle, dicht und lang anhaltend. 6 Monate zur Abrundung in 500 l-Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche gereift, ist der Fruchtkern dabei so dicht und konzentriert, dass der Ausbau im Holz kaum schmeckbar ist.

Liebe Leut: Was für ein originelles, urwüchsiges Geschmackserlebnis und „ein immer besser werdendes Preis-Genuss-Verhältnis, 91 Punkte" (so urteilte Parker schon über einen Jahrgangsvorgänger)! Trotz seiner südlichen Herkunft wirkt dieser Hammerwein angenehm frisch im Trunk. Die alten wurzelechten Monastrell-Reben (mit 5% Garnacha ausbalanciert) unterstreichen ein unkopierbares Geschmackserlebnis voller mediterraner Ursprünglichkeit und sanfter Wildheit. Der Abgang traumhaft vielschichtig, dunkelfruchtig, erdwürzig und lang anhaltend. Welch Kraftprotz, der sich als Charmeur ausgibt. Toller Wein für kleines Geld und große Glücksmomente. Ein autochthones südspanisches Original passt hervorragend zu Tapas, Merguez (Lammbratwürstchen) mit Rosmarinkartoffelecken, zu Gulasch oder zu pikanter Pizza mit Salami oder Peperoni. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2016 bis etwa 2020.

Toller Wein für kleines Geld und große Glücksmomente.

Und was für spektakuläre Bewertungen gab es für den gleich guten Vorgänger! 91 Punkte von einem der seriösesten Weinkritiker der Welt! Antonio Galloni, ehemals in Parkers wine advocate zuständig für die Verkostung italienischer Weine, hat sein neues Bewertungsportal VINOUS binnen 2 Jahren zu einem der anerkanntesten Weinführer der Welt gemacht. Hut ab vor dieser Leistung. Und dieser Erfolg ist nicht abhängig von Haufenweise mit Punkten um sich werfenden Gefälligkeitsnoten; ganz im Gegenteil, wertet Galloni doch sehr konservativ. Und wohl gerade deshalb hat er sich letztendlich so schnell seinen ausgezeichneten Ruf erworben. Um so bemerkenswerter seine kaum glaublichen 91 Punkte für diesen leckeren Alltagswein der 6-Euro Klasse in 2013!



Grafik: istockphoto.com/myillo

Isole e Olena

TOSKANA

Seit Jahrzehnten DIE Stilikone des Chianti!



Foto: istockphoto.com/cate_89

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

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

Paolo de Marchi hat in den vergangenen Jahren beharrlich daran gearbeitet, die Voraussetzungen für die Produktion von Spitzenweinen zu schaffen und zu verfeinern. Der Ort, wo die Qualität entschieden wird, ist für den aus dem Piemont stammenden Besitzer des Weinguts ausschließlich der Weinberg. Paolo hält bis heute kompromisslos an den Besonderheiten der toskanischen Weinkultur fest, damit sich die Gewächse nicht im Geschmack weltweit mehr und mehr ähneln. 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 sowie die Reberziehung und Bodenbearbeitung verändert.
Das Resultat: Unangefochten gilt Paolos große Leidenschaft der Sangiovese-Traube. Sein Chianti Classico ist

nahezu reinsortig. Der großartige Tafelwein Cepparello, den er anstelle einer Chianti Riserva keltert, besteht vollständig aus der einheimischen Spitzensorte und wird in neuen Barriques zur Reife gebracht, aber ohne jegliche Holzdominanz. Denn seine Erzeugnisse sollen nicht Chichi sein, sondern traditionelle Interpretationen ihrer Rebsorten und des Terroirs. Diese Heimatweine mit Seele gehören zu unseren persönlichen Lieblingsweinen und werden zudem in der Fachpresse geradezu euphorisch gefeiert.

Traditionelle Toskana, wie sie ursprünglicher nicht sein kann. Salute!

ITO090213	**Cepparello, IGT rosso 2013**	14% Vol.	79,93 €/l	**59,95 €**
ITO090213M	**Cepparello, IGT rosso 2013** MAGNUM	14% Vol.	90,00 €/l	**135,00 €**

„Einer meiner Lieblingsweine des Jahrgangs." – Parker, 97 Punkte!

97 Punkte!
(Parker)

Dieser grandiose Weltklassewein zeigt eine enorme Fülle, eine grandiose Kraft und eine wohlige Wärme und verwöhnt gleichwohl mit einer traumhaften Frische Nase und Gaumen gleichermaßen. Welch ein Reichtum an fruchtiger Süße und erdverbundener Würze! Eine solch geballte Ladung an Frucht und Terroir mit perfekt strukturierten Tanninen habe ich bislang in der Toskana nur ganz selten gefunden. Paolo de Marchi ist ein liebenswerter und absolut integrer Weinmacher, der unbeirrbar an den Dingen festhält, von denen er überzeugt ist. Und zu seinen Maximen gehört es, dass der Chianti ein großartiger Wein ist und dass es ein arger Fehler und ein großer Verlust wäre, wenn der Chianti nicht mehr nach Sangiovese, sondern nach Cabernet oder nach Merlot schmecken würde.

„This is a landmark wine from Tuscany."
Parker

Daher ist auch diese Spitzencuvée aus 100% Sangiovese vinifiziert, gereift in neuen, ein- und zweijährigen Barriques. Extreme Selektion ermöglicht diesem Wein zum einen seine unglaubliche Konzentration und Komplexität, zum anderen das zum Altern nötige Tanningerüst!

„Cepparello is always a classic."
James Suckling

Und hier stört keine marmeladige Überreife, stattdessen verwöhnt eine dichte, saftige, fast sahnige, herrlich kühle dunkel- wie rotbeerige Frucht. Welch Essenz des Terroirs: Eine Sinfonie der unermesslichen Melodien, die ein großer Sangiovese in unkopierbarer Weise erklingen lassen kann. Ein sensationeller Chianti: Prächtige Aromen, feine Duftigkeit und wärmender Charme – wahrlich der verzaubernden Toskana pochendes Herz. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2018 bis nach 2025.



Paolo de Marchi, der Traditionalist unter den Ikonen der Toskana



Tenuta San Jacopo

TOSKANA

Authentische Chianti zu den höchst sympathischen Preisen von ganz früher!

Laue Abende in der Toskana verführen zum Träumen: Bei Vollmond tauchen die Hügel in ein bleiches Märchenlicht und Dörfer, romantische Gehöfte und Zypressen zeichnen sich wie Scherenschnitte in die Nacht. Die Toskana kann man riechen in diesen Nächten („Da packt mich ein Verlangen", sang dereinst Konstantin Wecker): Den schweren Duft des steinigen Bodens, den erdigen Morgendunst ihrer Wälder. Im Frühling das betörende Parfum aus Gärten und Olivenhainen, den wilden Lorbeer und die Süße der Akazienblüten. Den berauschenden Geruch des Herbstes, wenn die Traubenernte begonnen hat. Und schließlich den Wein, die Seele der Toskana. Es ist die süchtig machende Gesamtheit all der betörenden Sinneseindrücke, die sanfte, allumfassende Harmonie, welche den einzigartigen Charakter dieser großen Kulturlandschaft prägt. Gänsehautatmosphäre, unvergesslich in der Seele verwahrt. Kein Wunder, dass seit meiner Jugend die wirklich großen Weine der zauberhaften Toskana zu meinen persönlichen Lieblingsgewächsen gehören: Herzblutweine, deren Stilistik jedoch in den letzten drei Jahrzehnten erheblichen Veränderungen unterworfen war!

Wann haben Sie, werte Kunden, zuletzt einen echten Chianti, und dazu noch aus zertifiziertem biologischem Anbau, für nicht einmal 8 Euro gesehen?! Der einfach „saulecker" ist. Nicht holzgeschwängert. Dafür in einem authentischen Stil. So, wie ich die Chiantis kennenlernte in meiner Jugend, Äonen her, als sie nach nichts anderem schmeckten als Sangiovese, Sonne, Meer und schönen Mädchen. Mit einem schnaufenden, uralten VW-Käfer erklomm ich „todesmutig" den Brenner, als Saarländer außer Pizza, Spaghetti, „una bottiglia di vini rosso encora per farvore" keiner italienischen Vokabel mächtig und zu schüchtern, die vielleicht schönsten Frauen Europas anzusprechen. Und so widmeten wir uns dem Weine und tranken bäuerliche Chianti, ohne Holz- und Marmeladenorgien im Glas. Und derartige trinkanimierende Tropfen, qualitativ allerdings weit höher stehend als damals, deutlich mundfüllender und hedonistischer, haben wir vor mehreren Jahren wieder gefunden, dank der Empfehlung von Sean O'Callaghan, dem langjährigen Betriebsleiter von unserem toskanischen Bestsellergut Riecine, der seinen mit ihm befreundeten Nachbarn, den sympathischen Brüdern Vanni, Carlo und Marco Cattaneo von San Jacopo, schmeckbar mit Rat und Tat zur Seite steht. Unbedingt zugreifen, der Basis-Chianti hat ein kaum glaubliches Preis-Genuss-Verhältnis!

ITO050215	Poggio Ai Grilli, Chianti rosso 2015 (Bio)	13% Vol.	10,60 €/l	7,95 €

Toller Chianti zu kleinem Geld und ganz großem Jahr!

Welch feines Parfum in der Nase: Hier verführen pralle rote Kirschen pur sowie reife rote, wild wachsende Waldbeeren und mediterrane Gewürze. Und welch leckere Früchte sind das überhaupt! Nicht die Aufgeblähten, Aufgepumpten, Dicken ohne Geschmack!! Dafür die frischen, kleinen, saftigen, die so ungemein herzhaft schmeckenden. Ein reinsortiger Sangiovese als Basiswein ist eine Liebeserklärung an diese große autochthone Rebsorte. Und der menschlich so sympathische wie fachlich kompetente Kellermeister der Besitzerfamilie Cattaneo, Stefano Balzanelli, hat diese Kür souverän gemeistert. Dieser charaktervolle Chianti verzaubert mit einer expressiven, gereiften Frucht als pochendem Herzen dieses so süffigen Weins, der zur Pasta, Pizza, zur Nuova Cucina, zu Scaloppine con Pommodoro und (fast) allen anderen Gelegenheiten richtig lecker mundet. Er ist quirlig, schwungvoll, lebendig und durch einen zarten Schmelz getragen. Jahrgangsbedingt verfügt er über deutlich mehr Fülle und Cremigkeit als sein Vorgänger, bewahrt sich jedoch eine wunderbare Balance. Die feinen Tannine sind weich, saftig und harmonisch integriert, das intensive Fruchtbukett und die typischen floralen (Rosenblätter), rauchig-mineralischen Noten und die würzigen Akzente (Muskatnuss) zeichen das Bild eines richtig guten toskanischen Sangiovese. Das Gaumengefühl ist derart delikat und nachhaltig, dass Liebhaber dieses fabelhaften Alltagsweins vom Gefühl erfasst werden, die noble Frucht streichele regelrecht ihren Gaumen und tanze schwerelos auf der Zunge.

Werte Kunden: Dieser authentische, herrliche Alltagswein zu überaus fairem Preis ist wie kein zweiter Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an das andere, in großer handwerklicher Tradition arbeitende Chianti, an die heimische Sangiovese-Traube, die authentischen Winzer und das verzaubernde Licht einer unvergleichlich schönen, heiteren Kulturlandschaft. Geniale Genuss-Qualität zum Zurücklehnen, Träumen und Entspannen. Unbedingt probieren! Am besten leicht gekühlt bei 17 Grad ab kommenden Sommer zu genießen.

Tino Seiwert: „Der Preis ist angesichts seiner Qualität geradezu ein Witz. Locker das Doppelte und Dreifache muss man hierfür bei den Prestigegütern bezahlen. ***Der Wein ist fast zu schön, um wahr zu sein! Trinkspaß pur, reine Gaumenerotik!“***

Kein Wunder, dass der DECANTER kurz und bündig urteilt: „Kaufen!“

ITO050413	Orma Del Diavolo, rosso 2013 (Bio)	14% Vol.	19,33 €/l	14,50 €

Attentione: Jetzt präsentieren wir eine grandiose Variante für die Freunde stilistisch eher moderner toskanischer Gewächse!

Die Brüder Vanni, Carlo und Marco Cattaneo von San Jacopo lieben traditionellen Wein. Doch sie sind keine Dogmatiker: Für alle Freunde der sogenannten Supertoskaner vinifizieren sie seit Jahren dieses tolle Gewächs, eine betörende Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese, die auch unter unseren Kunden einen großen Liebhaberkreis gefunden hat, weil die Qualität grandios, der Preis aber hier so vorbildlich fair ist wie in der guten alten Zeit! Im betörenden Duft ist das ein richtig knuddeliger Nasenbär mit verschwenderisch sich verströmendem Duft nach eingekochten Früchten, floralen Anklängen und einer perfekt eingebundenen noblen Holznote. Am Mund Saft pur und so was von rund und harmonisch, ein vollmundiger gleichwohl sehr eleganter Grandseigneur, der so sehr begeistert, dass der geneigte Genießer nur noch mit der Zunge schnalzen kann. Eine beeindruckende Cuvée aus Sangiovese, Cabernet und Merlot. Süße Würze, geile Frucht, seidige Struktur, cremige Tannine. So was läuft bei gehypten Renommiergütern als dreimal so teurer Supertoskaner. Salute! Zu genießen ab sofort bis 2020+.

Stefano Balzanelli, Weinmacher auf San Jacopo, immer in Action...



Foto: Werner Richner

Cusumano

SIZILIEN



Foto: istockphoto.com/Anita_Bonita

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

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

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

Sizilien bietet mit seinem vielfältigen Terroir optimale Voraussetzungen für den Weinanbau: Hohe Sonneneinstrahlung zur Erzielung eines kerngesunden und vollreifen Lesegutes, wenig, aber stets ausreichende Niederschläge, gebirgiges Terrain mit vorzüglichen Hanglagen in exzellenter Ausrichtung, teilweise extrem ärmliche Böden, in denen die Reben tief in die Erde wurzeln müssen, um so die Mineralien des Bodens aufzunehmen, große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht infolge der Höhenlage vieler Weinberge und der weitsichtige Erhalt wertvoller autochthoner Rebsorten. All diese Faktoren sind wie geschaffen zur Erzeugung großer, eigenständiger, unverwechselbarer Weinunikate. Und aufgrund dieser Voraussetzungen ist Sizilien in den letzten beiden Jahrzehnten durch eine Qualitätsrevolution, getragen vom Pioniergeist avantgardistischer Winzer, vom nahezu ausschließlichen Massen-Lieferanten anonymer Verschnittweine zum aufstrebenden Stern der italienischen Weinszene avanciert!

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

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

> ***„Wenn wir wollen, dass alles bleibt wie es ist, dann muss sich alles verändern!"***
>
> *aus Giuseppe Tomasi di Lampedusas ‚Leopard'*

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

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

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



ISI010115	**Insolia, bianco 2015**	GK	12,5% Vol.	7,86 €/l	**5,90 €**

Ein brillanter, leckerer, mediterran-sizilianischer Weißwein mit einschmeichelnden Aromen von floralen Noten, Sommerfrüchten, Orangen und Honigmelonen. Trotz seiner kraftvollen Art zeigt sich dieser Wein am Gaumen sehr verspielt, mit erfrischender Säure, an Grapefruit erinnernd, und er bleibt lange im Nachhall. Die autochthone Weißweinrebsorte Insolia gilt in Sizilien als sehr hochwertig und sie bringt den Winzern auch nur geringe Erntemengen ein, was auf natürliche Weise zu einer hohen Qualität führt!

ISI011615	**„Marena", rosso 2015**	GV	14% Vol.	10,53 €/l	**7,90 €**

„Best Buy-TOPTIPP – Unglaubliches Preis-Leistungsverhältnis!"
(FEINSCHMECKER 12/2016)

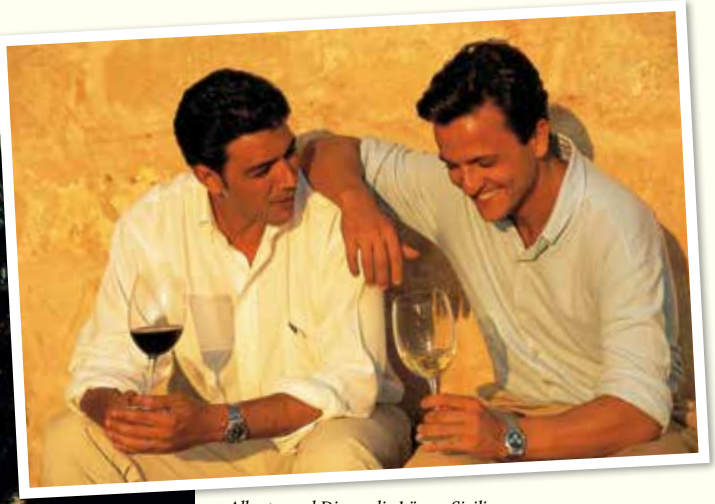


FEINSCHMECKER 12/2016 : „Best Buy-TOPTIPP – Unglaubliches Preis-Leistungsverhältnis!"

Die Edelrebe Merlot vermählt sich mit dem Feuer und den überbordenden Aromen Siziliens zu einer sinnlichen Glut!

Da hat's die FEINSCHMECKER-Autoren ganz schön erwischt. Und wir konnten diese Euphorie nur zu gut verstehen, ging es uns doch ähnlich, als wir diese sinnliche Glut Siziliens selbst zum ersten Mal im Glase hatten. Da probiert man Tausende Weine jedes Jahr neu und da ist so mancher tolle Tropfen dabei (neben vielen Enttäuschungen, versteht sich). Doch die Perlen sind so rar wie kostbare Edelsteine und wollen erstmal gefunden werden. Und dann schlägt's ein wie der Blitz, und das bisweilen gar bei einem Wein, der richtig gut ist und der so wenig kostet, dass man es kaum zu glauben vermag.
So wie bei diesem Marena 2015, der als kraftvoller Merlot mit einer traumhaft saftigen frischen Frucht Nase und Gaumen gleichermaßen beglückt. Da springt mit Grandezza das Feuer und die komplexe Aromenwelt Siziliens aus dem Glas! Dunkle Beeren, Pflaumen, ganz reife, süße schwarze Kirschen, da lodert die Glut des Südens. Am Gaumen ein toller Trinkfluss, der reinsortige Merlot verführt mit einem weichen, cremigen Tannin und man greift unwillkürlich zum nächsten Glas. Aber nicht täuschen lassen. Was steckt da eine Kraft dahinter. Da scheint der sizilianische Löwe aus dem Glas zu brüllen! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2017 bis ca. 2020.

ISI010915	**Disueri Nero d'Avola, DOC rosso 2015**	GK	14% Vol.	10,00 €/l	**7,50 €**



Alberto und Diego, die Löwen Siziliens.

Ursprüngliches, unverfälschtes Sizilien!

Im sonnigen, lichtdurchfluteten Süden Siziliens kultiviert Cusumano die autochthone uralte Rebe Nero d'Avola auf optimal dafür geeigneten Böden mit speziellen Mikroklimas. Die unterschiedlichen Ausrichtungen der Hanglagen und die Höhenlage sorgen für beträchtliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und der lange Vegetationszyklus ermöglicht den hochreifen Träubchen eine langsame Reifung, ein wichtiger Faktor, der das Ansammeln von komplexen, frischen Aromen und feinen Polyphenolen begünstigt. Das Resultat: Ein komplexer, eigenständiger, sinnlicher Tropfen, der das großartige Potential Siziliens und der autochthonen Rebsorte Nero d'Avola eindrucksvoll widerspiegelt und die Maßstäbe setzt im Süden Italiens für einen Alltagswein de luxe in der 7 Euro-Klasse!



Und was haben wir hier für einen verführerischen Tropfen im Glas mit komplexen Anklängen an süße schwarze Kirschen, Pflaume, Cassis, gekochte Früchte, unterlegt mit subtilen Noten von Lakritze, wilden Brombeeren und betörenden Gewürzen (Nelken, Muskatnuss) und einem Hauch schwarzer Oliven. Geschmeidig am Gaumen, niemals aufdringlich oder rustikal, vielmehr sehr elegant in den verführerischen Aromen, die geschmeidig und fast schwerelos über die Zunge gleiten und sie geradezu liebkosen. Es betören wiederum Schattenmorellen, reife Waldbeeren und Zimt, dazu begeistert eine frische Fruchtsäure und eine exzellente Balance zwischen hochreifem Tannin und cremigem, saftigem Extrakt. Ein vollmundiger, fleischiger Wein, der eindrücklich demonstriert, dass sich verführerische Opulenz und Finesse in keinster Weise widersprechen müssen. Welch authentischer, sinnlicher Wein des Südens mit einem unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis! Höchster Trinkgenuss ab sofort und doch kistenweise in den Keller legen, da Potential für wenigstens drei Jahre.

Brava Italia! Das ist eines der Aushängeschilder für das neue kultivierte Sizilien, wo eine Qualitätsrevolution wie in kaum einer anderen italienischen Weinregion einen katapultartigen Schub nach vorne gebracht hat. Aus ganz großem Jahr ein grundehrlicher Zechwein und DER Begleiter zu Pizza und Pasta!

ISI010515	**Angimbé, bianco 2015**	PK	13,5% Vol.	10,60 €/l	**7,95 €**

Eine großartige Cuvée aus Insolia mit 30% Chardonnay, wobei die internationale Edelrebe geschmacklich nicht dominiert, sondern sich dezent in ein harmonisches Gesamtkonzept einfügt und diesem feinen Weißwein eine samtene Fülle verleiht. Betörender Duft, verführerisch, leicht süßliche Noten nach Honigmelone, saftigem Pfirsich, kandierter Ananas und Kräutern mit hauchzarten Vanilletönen, nussig, dazu Anklänge von Brioche, weißer Schokolade und Blütenhonig. Diese sizilianische Cuvée ist von cremiger Textur, harmonisch und reichhaltig, überhaupt nicht schwer oder plump, statt dessen von schwebender Transparenz und sie besitzt ein traumhaftes Gleichgewicht zwischen Säure und Frucht. Ein perfekter Speisenbegleiter zu Gerichten wie Kalbfleisch im Blätterteigmantel, Zitronenrisotto mit Garnelen, zu Kürbisgerichten aller Art oder zu pikanten Käsen wie Pecorino oder junger Parmesan mit Feigensenf oder eingelegten Birnen. Zu genießen ab sofort bis 2018.

Und jetzt kommen wir zu einem ganz besonderen Projekt: Die Ätna-Weine, die binnen weniger Jahren Kultstatus erlangt haben!



Foto: GrigoryLugovoy

Mit den Brüdern Cusumano und ihrem revolutionären Denken kam auch der burgundische Cru-Gedanke an den welberühmten Vulkan. Die Idee setzte sich fest, Weine aus den besten Lagen separat abzufüllen. So dass die am Ätna traditionellen heimischen Sorten Carricante (weiß) und Nerello Mascalese (rot) aufgrund der Einzellagen-Abfüllung in der grandiosen Lage „Guardiola" viele verschiedene individuelle Interpretationen und Ausprägungen erfahren – wie Chardonnay und Pinot Noir in Burgund.

Ein steiler, terrassierter, eng bepflanzter Weinberg, ein Grand Cru wie Guardiola, kann nur in traditioneller, sehr aufwändiger Handarbeit bewirtschaftet werden. Zusammen mit Reben an den nördlichen und östlichen Abhängen des Vulkans gehört der neu angelegte Weinberg Guardiola zu Cusumanos Ätna-Projekt „Alta Mora". Alta („hoch") und Mora („dunkel") sind Anspielungen auf die Lage der Weingärten in bis zu 1.000 m Höhe und die Farbe des Bodens. Dieser ist – natürlich – vulkanischen Ursprungs, besteht aus Lava, Basalt, Bimsstein, Asche und Sand, enthält wertvolle Mineralien wie Eisen, Kupfer und Magnesium, die deutlich für den Geschmack der Weine verantwortlich zeichnen.

Obwohl die Trauben an den Hängen eines aktiven Vulkans wachsen, strotzen Cusumanos Ätna-Weine nicht vor südländischer Hitze, Wucht und Opulenz, sondern zeigen die Eigenarten von „Cool Climate"-Weinen: Frische, Mineralität, kühle Eleganz, Finesse, klare, saubere Frucht – dank der hoch gelegenen, daher kühlen Weingärten und der leichten, mineralischen Vulkanböden. Die nachfolgenden drei Crus werden bei Liebhabern großer italienischer Weine Erstaunen hervorrufen, so anders und dennoch italienisch sind sie im Geschmack. Und Kunden, die sich eher schwer tun mit der Stilistik von Gewächsen dieses so schönen Landes, werden in Gefahr geraten zu konvergieren. Wetten? Salute!

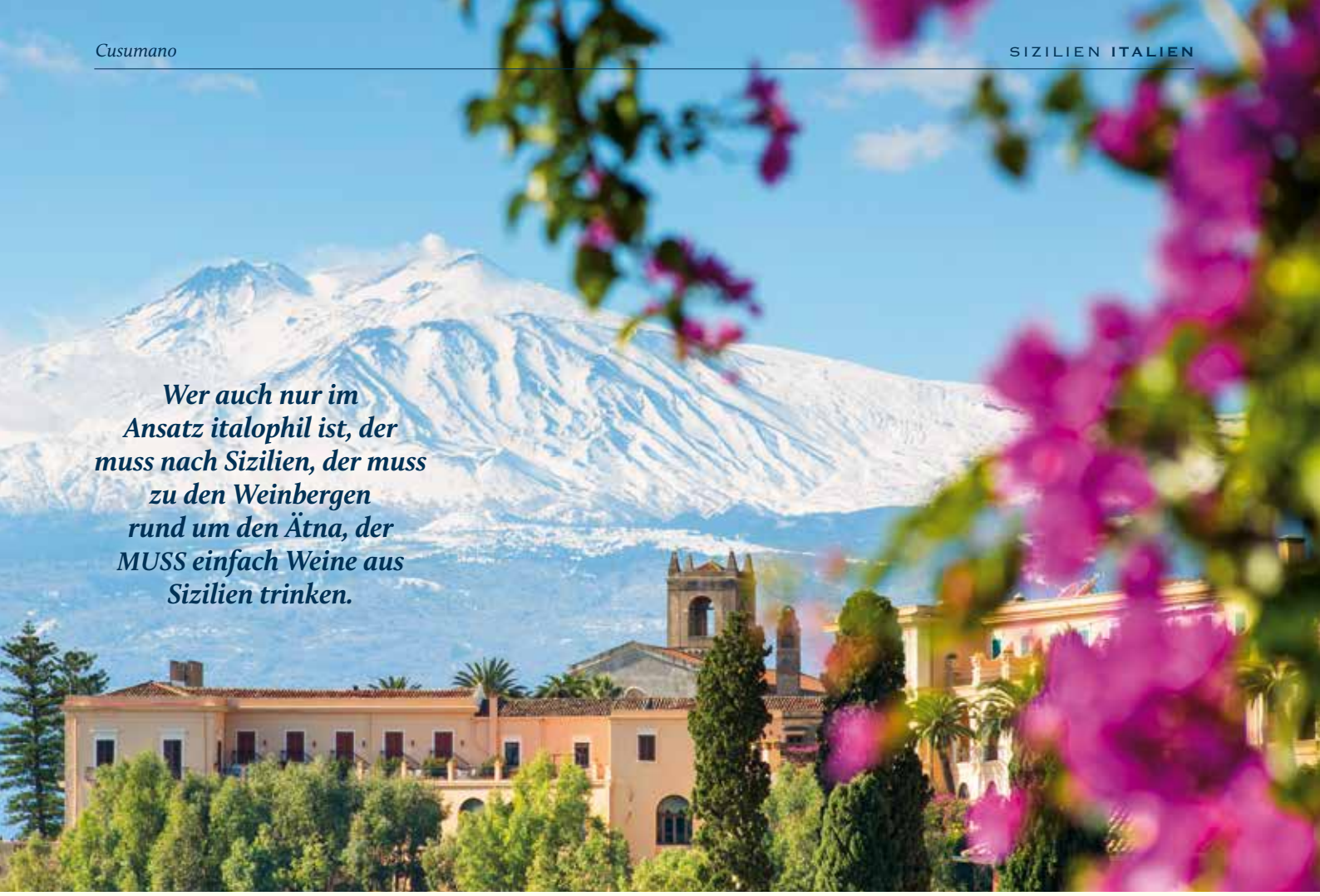
ISI011115	**Alta Mora, Etna DOC bianco 2015**	GK	13% Vol.	18,00 €/l	**13,50 €**

Der Zauber Siziliens: Das Parfum der Landschaft vermählt sich mit der Mineralität des Ätna!

Wer an Sizilien denkt, dem kommt auch unweigerlich der Ätna-Vulkan in den Sinn. Und hier wächst der Alta Mora Etna bianco, ein Wein aus 100% Carricante, der autochthonen Hauptrebsorte im DOC-Weißwein Etna bianco. Ausgebaut wurde er im Stahltank und lag 4 Monate auf der Feinhefe. In einem intensiven Goldgelb steht der Alta Mora eindrucksvoll im Glas und leuchtet vor sich hin. Dichte, konzentrierte Aromen von gelben Blüten und reifen, saftigen Zitronen drängen in die Nase, fühlen sich ungemein kompakt an. Dahinter frisches Gras, eine ungeheure mineralische Note von sprödem Stein und eine überraschend klare Frische. Er ist sehr „duftig", mehr nach gelben und weißen Blüten als nach Früchten und mit einem feinen, herbwürzigen Touch versehen.

Was für ein grandioser Zaubertrank!

Fein und leicht strömt der Alta Mora in den Mund. Man spürt, dass er viel Fülle hat, doch hat er so gut wie kein Gewicht. Das ist fein, das ist leicht und herb und würzig und steinig und weiß. So steht er auf der Zunge, intensiv, dicht und voll und dabei doch sehr frisch und kühl. Reife Zitrone, saftig, rund, weich und tief, harmoniert wunderbar mit einer gelben Blütenaromatik. Als würde man einen Tropfen der Zitrone auf eine Butterblume träufeln. Quitte sorgt für Saft, die Zitrone für Frische und der Blumenstrauß für eine äußerst elegante, sehr feine herbe Note. Am Gaumen mineralisch, weiß und mit zartem Grip, der sich trotz aller Dichte sehr trocken anfühlt. Der



Wer auch nur im Ansatz italophil ist, der muss nach Sizilien, der muss zu den Weinbergen rund um den Ätna, der MUSS einfach Weine aus Sizilien trinken.

Abgang mineralisch-floral, der Nachhall weiß und edelst herb. Ich mag den Alta Mora, weil er so überhaupt kein Fruchtbomber und vor allem weder heiß noch fett ist. Wie schön kann ein Weißwein Siziliens schmecken! Genial! Ich bin hin und weg von diesem Trank. Der hat soviel wirklich Druck zu machen und verzaubert mit einer wunderbaren Kombination von dezenter Frucht und herbfloraler Würze. Wer auch nur im Ansatz italophil ist, der muss nach Sizilien, der muss zu den Weinbergen rund um den Ätna, der muss einfach Weine aus Sizilien trinken. Und zwar Carricante. Einen wie diesen hier. Der ist der Hammer schlechthin. Ich liebe diesen Wein und hoffe, dass der Ätna da die nächsten tausend Jahre nicht dazwischen funkt. Was für ein grandioser Zaubertrank!
Muss nicht, kann aber eine Stunde in der Karaffe vertragen. Mit 10-12° genießen. Mediterrane Gemüseküche mag er, Fischgerichte sowieso, Salate und auch gut gewürzte nordafrikanische Küche. Als Solist ein Wein für Leute die gerne mal was ganz was anderes erleben wollen. Großer Stoff vom Vulkan!

ISI011014	***Alta Mora, Etna DOC rosso 2014***	*GK*	*14% Vol.*	*18,53 €/l*	***13,90 €***

„Für „Mineraliker" führt an diesem Bergwein kein Weg vorbei"*, sagt die Zwetschke zu der Sauerkirsche in der Nase. Liebevoll begleitet von Lakritz und Rosenblättern. Danach totaler Spaß im Mund. Leicht und frisch und saftig tanzt der Alta Mora auf der Zunge, sprüht vor Lebensfreude und lacht sich ins Fäustchen, weil kein Mensch von seinen 14 Umdrehungen was mitbekommt. Da steht ein Wein im Mund, der Lust auf mehr macht, der mit seinem frechen Säurespiel belebt, mit seinem ultrafeinen Tanningerüst überrascht und sich ausgesprochen ausgeglichen in seinem Spiel von Frucht und Mineralik zeigt. Er wirkt schlank im Mund, fühlt sich wunderbar fein und elegant an, betört mit knackig roten Kirscharomen und er schafft es, vollkommen unprätentiös zu bleiben. Gibt nichts vor, was er nicht ist, ist ehrlich, geradeaus und sich seiner Selbst bewusst. „Ich bin ein Wein vom Ätna", flüstert er uns zu und das zeigt er auch in seiner enormen Mineralität, die nur zweierlei transportiert: Rauch und Frische. Wer Cusumano noch immer nicht kennt, für den wird´s langsam Zeit! Dieses Gut ist nämlich nur noch ein Geheimtipp für alle, die auch von Sizilien noch wenig gehört haben. Also, ran an diesen Rotwein vom Vulkan und staunen, wie elegant so ein Feuerwerk des tiefen italienischen Südens sein kann.* *Jetzt mit frischen 16° genießen und bis weit in die 20er hinein lagerfähig.*

Wahrlich: Wer frische und knackig-kühle Mineralität sucht, für den führt am Alta Mora kein Weg vorbei. Sizilien lässt grüßen und schickt sich an, ein „Muss" zu werden in der Weinwelt. Mehr frisch geht nicht!



Foto: istockphoto.com/fgroup


ALTA MORA
ALTA MORA
Nelle contrade alle pendici del vulcano simbolo di una viticoltura
ostinata ed emozionante, nasce Alta Mora, l'appassionata sfida
di Alberto e Diego CUSUMANO: creare vini che sappiano esp
l'unicità e il carattere di questo territorio.
ETNA BIANCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ALTA MORA
ALTA MORA
Nelle contrade alle pendici del vulcano simbolo di una viticoltura
ostinata ed emozionante, nasce Alta Mora, l'appassionata sfida
di Alberto e Diego CUSUMANO: creare vini che sappiano esp
l'unicità e il carattere di questo territorio.
ETNA ROSSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PS: Die Trauben für den Alta Mora Etna Rosso stammen aus der Lage Guardiola, die am nördlichen Abhang des Ätna in der Nähe des Weinbauortes Randazzo, liegt. Sie erstreckt sich von 600 bis 1.000 m Höhe und ist nach Nordosten ausgerichtet.Man pflanzte hier die autochthone Rebe Nerello Mascalese, die Sorte par excellence für hochklassige Ätna-Rotweine. Für die Reberziehung wurde das regionaltypische, traditionelle Alberello-System gewählt: Die Reben wachsen ohne Drahtrahmen in Buschform und werden einzeln an Pfählen aus Akazienholz festgebunden. Um die Qualität der Trauben zu fördern, pflanzte man 10.000 Stöcke pro Hektar, während in anderen Weingärten in anderen Regionen Siziliens nur etwa 4.500 bis 5.000 Stöcke pro Hektar stehen. Und diese Enge führt zu einer Wurzelkonkurrenz, die sie tief in die mineralische Erde treibt und die Aromen des Vulkanbodens in die Weine transformiert!

ISI011513	***„Guardiola" Alta Mora, Etna DOC rosso 2013***	*12,5% Vol.*	*42,66 €/l*	***32,00 €***

Komplex, frisch, kühl und verspielt. Traumwein vom Vulkan!

Für Italienfans, die auf der Eleganz-Seite trinken, ein absolutes MUSS!
Liebhaber opulent-körperreicher Weine, bitte nicht kaufen.

Wein vom Ätna. Trotz aller spektakulären Bewertungen noch immer eher ein Geheimtipp. Aber nicht mehr lange. Dafür sorgt der Guardiola, nein, nicht der Pep, der ehemalige Barca und Bayern-Trainer, aber so heißt der großartige Weingarten auf knapp 1000 Metern Seehöhe, dem dieser Etna Rosso entstammt.

Einer der großen Rotweine Italiens!

Nerello, die Rebsorte, verspielt (so wie Messi unter Pep in Barcelona zum Weltstar reifte und die gegnerischen Abwehrreihen austänzelte) und fruchtig in der Nase, kühle frische Würze ebenso. Kaum auf der Zunge, entlädt sich dort ein höchst erfrischendes Feuerwerk. Als würde der Ätna reife Frucht speien. Aber, das ist das Kernthema dieses genialen Italieners, keine überreif-alkohollastige. Hier sind wir trotz des südlichen Breitengrads eher im Burgund: Rote Frucht von Kirschen und Waldbeeren. Dazu die volle Mineralik des Lavabodens und eine geradezu karge Würze. Schlanke 12,5 Umdrehungen (Hallo, sind wir wirklich in Süditalien?) lassen den Guardiola verspielt sein Werk verrichten. Er fliegt geradezu im Mund und glänzt mit feiner Seide, die sich kühl am Gaumen ablegt. Was für ein geniales Erlebnis, was sich da auf der Zunge abspielt, ein freudiges und fröhliches! Der Abgang ein betörendes Furioso von Frucht und Mineralik, fein, leicht, würzig, elegant und eindrucksvoll. Sonst noch was? Kühle Anmutung statt heißsporniger Opulenz, dazu Biss, Textur und eine messerscharfe Mineralität: Dieser Grandseigneur tanzt beschwingt und souverän übers Parkett und verzaubert mit der kühlen Schönheit seines großen wilden Berges. Seidene Tannine rieseln fein vom Gaumen ab und entführen uns auf eine Wanderung auf dem Vulkan. Ganz toller Rotwein, der mit Sicherheit für große Überraschung bei Liebhabern italienischer Tropfen sorgt. Mit etwas Luft versorgt und leicht gekühlt getrunken ein zauberhafter Tropfen, der ein paar schöne Jahre vor sich hat!

ISI011313	***Cubia, bianco 2013***	*12% Vol.*	*17,20 €/l*	***12,90 €***

Von den Wiesen des Lago Scanzano dringt helles Glockengebimmel bis in die Weinberge hinauf. Friedlich weiden Kühe in Nachbarschaft zu den Reben. In der Ferne schmiegt sich der 7.000 ha große Wald von Ficuzza – früher ein königliches Jagdrevier, heute ein Naturreservat – an den Bergfuß des 1.600 m hohen Rocca Busambara, des-



sen felsiger Rücken sich markant in den Himmel erhebt. Hier in der Hochebene Piana degli Albanesi, nur 40 km südlich von Palermo und dennoch Lichtjahre von der Hektik der sizilianischen Metropole entfernt, bewirtschaftet Cusumano 60 Einzelparzellen. Sie liegen wie grüne Teppiche in der gelbbraunen, mit Hafer und dürrem Gras bewachsenen Hügellandschaft. Das Besondere an Ficuzza ist die Lage der Weinberge mit ihren kargen Böden auf 650 bis 800 m Höhe. Entsprechend kühl ist das Mikroklima, entsprechend hoch die Temperaturunterschiede zwischen Sommer und Winter (mit Schnee!) bzw. zwischen Tag und Nacht. Optimal für die Aromenbildung der kerngesunden Träubchen. Die Quecksilbersäule des Thermometers bewegt sich zwischen 36°C in der Gluthitze des Spätnachmittags und erfrischenden 18°C in aller Herrgottsfrühe. Das bringt Eleganz in die Weißweine.

Keine Überraschung also, dass Diego Cusumano den ‚Cubìa', gekeltert aus der formidablen Insolia, als einen „der besten Repräsentanten des Weinguts (bezeichnet), da aus einer inseltypischen Rebsorte in hervorragender Lage produziert." Recht hat der Tausendsassa: Lebendig, frisch, jugendlich leicht, sizilianisch aromatisch - Das vielschichtige, typisch südländische Bouquet des Insolia bietet sonnenverwöhnte Aromen von Orange, Grapefruit und Zitrone neben einer deutlich nussigen Note und einem langen Nachhall. Sein delikates Aromenspiel macht ihn zu einem tollen Begleiter eines jeden Essens.

Und an dieser Stelle möchte ich nochmals James Suckling zu Wort kommen lassen, der im gleich guten Vorjahr begeistert urteilte:

„I love the peach character here with hints of the pit too. Full body, lovely cream, chalk and peach aftertaste. Tangy acidity."

*Und zückt **94 Punkte**. Für einen Weißwein der 12 Euro Klasse. Fast unglaublich. Aber hoch verdient!*

ISI010413	***Sàgana, IGT rosso 2013***	*14,5% Vol.*	*25,20 €/l*	***18,90 €***



Foto: istockphoto/lbrix

Ein würdiges Flaggschiff der neuen sizilianischen Weinkultur!

„Kann denn soviel Schönheit Sünde sein?" Nein, urteilt James Suckling und vergibt in 2012 begeistert 95 Punkte für das Flaggschiff Cusumanos! Dazu 3 Gläser im Gambero Rosso.

Und jetzt kommt der kongeniale Jahrgangsnachfolger: Dieser Wahnsinnstropfen aus DER autochthonen Rebsorte seiner Insel (100% Nero d'Avola) schmeckt wie die Inkarnation der Seele seiner einzigartigen Landschaft: In der Farbe ein tiefdunkler, fast schwarzer Brombeerton, in der Nase ein sehr charaktervolles, urwüchsig-authentisches und dennoch schmeichlerisch-mediterranes Bukett, Anklänge an dunkle Waldbeeren, Sauerkirschen, Wacholder und orientalische Gewürze, dezent unterlegt von feinen Tabak, Jod- und Graphitnoten. Im Mund begeistern zart süßliche Pflaumen- und Pimentanklänge. Tolle Extraktfülle, Dichte und Konzentration! Und welche Frische. DAS ist 2013! Die herrliche, lasziv-erotische Fruchtsüße, unterlegt mit ganz zarten Schokoladennoten und ungezähmten Anklängen an die wilde Landschaft, ist zwar kraftvoll, wirkt aber in keinster Weise breit oder plump, sondern wird aufgrund einer erstklassigen Säurestruktur von einer faszinierenden Kühle und einer bemerkenswerten Eleganz geprägt. Die cremigen, samtenen, geschliffenen Tannine vom behutsamen Gebrauch neuer Barriques versprechen ein großes Entwicklungs- und Reifepotential ebenso wie der sehr lang anhaltende Abgang. Ein absolut leckerer Wein mit noblem Mundgefühl, dessen phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis (in Relation zu seiner absoluten Spitzenqualität) viele sündhaft teuer gehandelte Weine aus den italienischen Renommierregionen verblassen lässt: Ein großartiges Unikat, dem man angesichts seiner spektakulären Qualität Referenzcharakter für südlichen Wein bescheinigen muss.

„Heute ist der Nero d'Avola zumindest in Italien der gefragteste Rotwein überhaupt. Dank seiner überragenden Merkmale, darunter der sanft fruchtigen Art und mediterran gefärbten Dufteindrücke und nicht zuletzt seines zumeist nahezu konkurrenzlosen Qualitäts-Preis-Verhältnisses". So das dezidierte Urteil des Gambero Rosso, für das es im Bereich der leckeren Alltagsweine keinen überzeugenderen Beweis gibt als unseren oben vorgestellten Basiswein ‚Disueri'. Dass diese uralte autochthone Rebsorte aber auch im Konzert der großen Weine der Welt eine hervorragende Partitur zu spielen vermag, demonstriert der fabelhafte ‚Sàgana' ausdrücklich: Ein würdiges Flaggschiff der neuen sizilianischen Weinkultur! Zu genießen wegen seiner butterweichen Tannine ab sofort bis nach 2022.



(FEINSCHMECKER 12/2016)

„Best Buy-TOPTIPP – Unglaubliches Preis-Leistungsverhältnis!"

Foto: Flavio Vallenari