

PINARD *de* PICARD

PINWAND N° 273

**BORN TO
BE HA(A)RT!**

DEUTSCHLAND

Weingut Julian Haart | Mosel **4**
*Funkelnde Diamanten am Weinhimmel über der Mosel! Salzige Mineralität trifft auf
brillante Frucht!*

Weingut Reichsrat von Buhl | Pfalz **8**
*„Der beste Rieslingsekt Deutschlands“, so Manfred Klimek in der WELT, geht in die
nächste Runde! Endlich gibt es die 2015er – Best ever!*

Weingut Markus Molitor | Mosel **10**
*„Excellence Award“: der frisch gekürte Ausnahmewinzer begeistert mit „Kabinett-
stückchen“! Parker und FEINSCHMECKER jubeln!*

Weingut Keller | Rheinhessen **12**
*2016 – der Trinkspaß kann beginnen! Die drei ersten Highlights aus einer großartigen
Kollektion!*

Weingut Müller-Ruprecht | Pfalz. **17**
*VINUM feiert Sabine Müller-Ruprecht in der Kategorie „WINZERTALENT“. Und wir
feiern ihre 2016er Rebsortenweine. Preis-Genussverhältnis unschlagbar!*

FRANKREICH

Domaine de Triennes | Provence **23**
*Unser ROSÉ DES JAHRES aus der Provence! Zum Träumen schön.
Burgundlegenden erobern Südfrankreich!*

Les Cailloux | Châteauneuf-du-Pape. **27**
Von Steinen und Weinen – Eleganz pur zu unfassbar günstigen Preisen!

Domaine Saint Préfert | Châteauneuf-du-Pape **29**
*2015 – der magische Jahrgang aus Châteauneuf ist da. Und Isabel liefert die beste (und
von Parker höchstbewertete) Kollektion der gesamten Appellation! HERAUSRAGEND!*

Domaine Pierre Clavel | Languedoc **34**
*FRISCH eingetroffen zum Frühlingserwachen: MESCLADIS und ROSÉ à ROUGIR.
Alles in BIO von Ihrem Lieblingswinzer!*

Tariquet | Gascogne **38**
*5-fach GOLD: Gilbert & Gaillard feiern den neuen Jahrgang unserer beliebten Domaine!
Suchtpotential!*

ITALIEN

Massolino | Piemont **40**
Traumbewertungen für eines der burgundischsten Weingüter des Piemont!

Adami | Prosecco **45**
*Die wunderbare Leichtigkeit des Seins! Losgelöste Beschwingtheit in flüssiger Form von
einem der besten Winzer für Prosecco!*

Altesino | Toskana **48**
*„Brunellomania“ – der Jahrhundertjahrgang 2012 aus Montalcino begeistert alle.
Traumbewertungen!*



PinWand N°273

Liebe Kunden,

bereits mit dem Jahrgang 2015 hat die Begeisterung für die Qualität der Weine aus Deutschland, national wie international, ein bisher nicht gekanntes Niveau erreicht. Nach der Präsentation der ersten Weine aus dem neuen Jahrgang 2016 übertreffen die Reaktionen alle Erwartungen: sei es bei Von Winning, Seehof, Keller oder Julian Haart, Ihre Nachfrage übertrifft nochmals den Erfolg der ersten Weinvorstellungen des Vorgängerjahres! Dies freut sowohl unsere Winzer als auch uns.

Denn 2016 hatte im letzten Frühsommer die Winzer gefordert mit relativ viel Niederschlägen. Doch dann kam ein heißer, trockener August und ein September, der die Träubchen zur optimalen Reife führte und ein kühler Oktober, der die Aromenbildung in den Trauben perfektionierte. Sam Hofschuster von *weinplus.de*, einer der kompetentesten deutschen Verkoster, bringt es als erster TOP-Journalist auf den Punkt:

„Dann kam ein Herbst, für den man das Bilderbuch auch extra erfunden hätte. Die Tage waren warm, die Nächte kühl und Wasser gab es nur so viel wie unbedingt nötig. Die Lese verlief vielerorts entspannt wie selten, die Traubenbilder im Netz sahen durch die Bank aus wie gephotoshopt, die ersten Proben ließen die Probierenden in Verzückung geraten. Ein Jahrhundertjahrgang? Wir werden sehen.“

Und wir, liebe Kunden, können nach unseren Verkostungsreisen konstatieren: Der Jahrgang 2016 IST phantastisch! Freuen Sie sich mit uns auf ungemein spannendeWeine, die wie Ihnen heute und in den nächsten Monaten präsentieren werden!

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

Weingut Julian Haart

PIESPORT, MOSEL

Born to be (a) Haart!



Der Lieblingsschüler von Klaus Peter Keller galt vor einigen Jahren als Deutschlands größtes Winzertalent. Heute wird er zu Recht als einer der absoluten Spitzenwinzer der Mosel und damit ganz Deutschlands gefeiert!

FAZ: „Julian Haart ist auf dem besten Weg in Richtung Winzerelite Deutschlands. Seine Markenzeichen: Feingefühl und Eleganz!“

Julian Haart schmückt selbst die Karten von New Yorks Drei-Sterne-Restaurants!

Julians Jahrgang 2016: Genial! Funkelnde Brillanten am Himmel der Mosel: Salzige Mineralität trifft auf eine strahlende Frucht und ein „geiles“ Mundgefühl voller Präzision und spielerischer Eleganz!

Julians Jahrgang 2016: Ein wunderbarer Beleg der These, dass 2016 bei unseren Spitzenwinzern das Niveau des grandiosen Jahrgangsvorgängers erreicht. Sam Hofschuster (wein-plus.de) überlegt bereits zu Recht: „Ein Jahrhundertjahrgang?“

Julians Jahrgang 2016: Wir finden hier mit seinem legendären, immer viel zu schnell ausverkauften Mosel Riesling einen betörenden Weißwein, den Tino Seiwert („für meinen Geschmack best ever!“) noch höher einschätzt als den grandiosen 15er, der selbst schon einer seiner Lieblingsweine des Jahres war!

Nadine und Julians Jahrgang 2017: A new Haart is born! Die süße, bezaubernde Ellie ist da und bereichert die Familie!



**Großer Moselwein
kann anders,
niemals aber besser
schmecken!**

Klein, aber fein, lautet eine alte Volksweisheit. Nie war sie wohl zutreffender als in der Causa Julian Haart. Die Ein-Mann-Manufaktur (Stopp: Mittlerweile wird Julian tatkräftig unterstützt von seiner sympathischen und hübschen Ehefrau Nadine und von ihren beiden mit Freude engagierten Elternteilen, da Nadine sich ja jetzt auch um 2 Kleinkinder kümmern muss) von der Mittelmosel vinifiziert EIGENHÄNDIG in den steilsten Mosellagen Rieslinge wie von einem anderen Stern. Binnen eines halben Jahrzehnts haben seine Rieslinge Kultstatus bei unseren Kunden erreicht!

Verwunderlich? Nein! Julian besitzt neben seinem Ausnahmetalent einen starken Willen und unbändigen Ehrgeiz. Geht seinen Weg unbeirrt. Kann dabei sogar ein richtiger Sturkopf sein. Wir können nächstelang kontrovers über die Dinge des Lebens diskutieren. Und die Namen von Julians Lehrmeister zaubern ein Leuchten in die Augen von Weinliebhabern: Werner Schönleber von der Nahe „brachte mir zunächst den Grundschliff bei, bei Heymann-Löwenstein und Egon Müller bekam ich den Feinschliff“. Und als hätte es nicht schon ausgereicht, gleich bei drei deutschen Weltklassewinzern in die Lehre zu gehen, verbrachte er anschließend noch zwei Gesellenjahre bei Klaus Peter Keller, dem „Weltstar unter den Winzern!“ (FINE, Das Weinmagazin)

Das, was Klaus Peter seinem Zögling Julian ganz besonders ans Herz legt, ist die Betonung von Finesse und Eleganz im Wein als wichtigstes Kriterium großer Winzerkunst. Die Komplexität der Aromen einzufangen, ihr subtiles Spiel in einem großen Wein sinnlich erfahrbar zu machen, diese Philosophie impft Klaus Peter seinem Lieblingsschüler förmlich ein und Julian ist ebenso wissbegierig wie gelehrig. Er saugt die Worte Klaus Peter Kellers, der, selbst noch so jung an Jahren, schon zum Idol einer ganzen nachwachsenden Winzergeneration in Deutschland geworden ist, förmlich in sich auf.

Und dann verlässt Julian Rheinhessen. Mit einer Träne in den Augen. Aber auch einer Vision. Er will in seiner Heimat, der Mittelmosel seinen Traum leben. Tagaus, tagein steht Julian seither in seinen brutal steilen Lagen, rackert wie ein Besessener und pflegt liebevoll seine alten Reben. Das Resultat: Wer heute Deutschlands beste Winzer aufzählt, kommt am Namen Julian Haart nicht mehr vorbei!

Werte Kunden: Beim Wein geht es mir bisweilen so wie beim Reisen - Wer von Ihnen kennt sie nicht auch, die Sehnsucht nach der Fremde? „Nur wer bereit zu Aufbruch ist und Reise, mag lähmender Gewöhnung sich entrafen“, wusste bereits Hermann Hesse. Und die Suche nach dem Originären, dem Ursprünglichen, hat mich immer in die weite Welt hinaus getrieben. Aber sind nicht alle Reisen auch darauf angelegt, um irgendwann wieder heimzukehren? So, wie Odysseus nach seiner langen Irrfahrt endlich heim nach Ithaka findet. Und so wie Konstantin Wecker dereinst voller Inbrunst jubilierte, nach einem langen Toskana-Trip zurück in München: „Wieder dahoa!“ Und ganz ähnlich empfinde ich beim Wein. Beim Probieren aller Schätze der Weinwelt dauert es stets nur eine gewisse Weile, dann ist sie da, die unstillbare Sehnsucht nach meinem Heimatwein. Dem deutschen Riesling! Unkopierbar in seiner Filigranität, seiner Präzision, seiner schwebenden Transparenz, seiner tänzerischen Leichtigkeit und überschwänglichen Aromenintensität. Nach einer tatsächlichen stattgefundenen oder auch nach nur einer vinologischen Reise endlich wieder deutschen Riesling trinken: DAS IST HEIMAT. Endstation Sehnsucht. Und so emotional schmecken sie eben, die betörenden Pretiosen von Julian Haart!

*Liebe Kunden: Julian Haart ist der Mann der Zukunft für trockenen wie süßen Riesling von der Mosel. Unser Wort drauf! **Lassen Sie sich diese traumhaften Pretiosen unserer WEINMANUFAKTUR von der Mosel auf keinen Fall entgehen: Es sind Sternstunden des Jahrgangs 2016. Übertreffen vielleicht nochmals seine grandiosen Vorgänger um einen Wimpernschlag.** Großer Moselwein kann anders, niemals aber besser schmecken!*

Heute präsentieren wir die ersten beiden Weine aus Julian Haarts Kollektion, die Ihnen, werte Kunden, ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern vermögen. Den traumhaft schönen Moselriesling, ein Lieblingswein von Tino Seiwert und ein ganz heißer Tipp für (nicht nur) diesen Frühling. UND den HaartRiesling, einen Zaubertrank, um im Frühling und Sommer durch laue Nächte zu tanzen!

DMO051416

HaartRiesling 2016

DV

10,5% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

Vom Spiel des Schiefers!

Ein MUSS für alle Haart-Fans! Und für alle, die es noch werden wollen.

Welch beschwingter Tropfen für die vibrierenden Momente im Leben. Das ist der Tanz der Elfen mit einem komplexen Aromenbogen in der Nase, ein phantastischer Fächer von gelben Früchten sowie glockenklaren floralen Anklängen und Noten von rauchigem Schiefer. Das ist Verführung pur! Und welcher Trinkfluss auf der Zunge: Glockenklar und tänzerisch zart verströmt sich dieser verspielte, traumhaft frische Wein und begeistert selbst die verwöhntesten Gaumen. Obwohl der HaartRiesling 2016 mir etwas fülliger und dichter vorkommt als im großen Vorjahr, geht es hier nicht zuvörderst um Konzentration und Power – hier geht es um Feinheit und Finesse! Und um den Spiel des Schiefers in einem die Zunge liebkosenden Nachhall.

HaartRiesling 2016: Ein ungemein fröhlicher Riesling, die Leichtigkeit des Seins in all seinen Fasern verkörpernd. Mit gerade einmal 10,5% Alkohol die Inkarnation der Lebenslust an den kommenden lauen Frühling- und Sommerabenden.

Der Terrassenwein par excellence, DIE Alternative zum Champagner oder zum Opern schmettern in der Badewanne. Jedes Glas dieses tänzelnden Rieslings versprüht schiere Lust beim Genuss!

Werte Kunden: Für einen Moselriesling dieser Preisklasse ist dieser Wein eine absolute Sensation. Ein großartiger Mosel-Riesling in originärem Haart-Stil von spektakulären, dramatisch schönen Steillagen zu einem fast unglaublich günstigen Preis! Doch Vorsicht, Suchtgefahr! Da muss ich selbst aufpassen, denn Julians Sinnenzauber wird kistenweise auch in meinem eigenen Keller landen! Toller Geschmack kann so unfassbar preiswert sein!



Erfahrene Weinkenner wissen: Es sind wahrlich nicht immer die teuren Prestigegewächse der Welt, die den Weinliebhaber emotional berühren. Bisweilen verzaubern nämlich Rieslinge wegen eines singulären Zusammentreffens zwischen ihrer brillanten Qualität und einem provokant günstigen Preis die Herzen auch des kundigsten Connaisseurs. So wie beim gerade besprochenen HaartRiesling. Und ebenso beim mittlerweile schon legendären MoselRiesling:

DMO050116

MoselRiesling 2016

DV

11,5% Vol.

14,60 €/l

10,95 €

Die Mosel ist Schiefer. Und Schiefer ist h(a)art. Julian Haart!

Tino Seiwert: „Der MoselRiesling hat mich seit seinem ersten Jahrgang verzaubert. Und viele von Ihnen ebenfalls. Und bei aller Klasse der Vorgängerjahre ist der 2016er wegen seiner lustvollen Frucht für meinen Geschmack der bisher beste. Der Klang des Schiefers verzaubert mich beim Öffnen einer jeden neuen Flasche und ich genieße die ersten warmen Frühlingstage: Eine ganze Menge prallen Lebens!“

2016 ist bei Deutschlands TOP-Winzern ein Überfliegerjahrgang. Wie 2015. Wir werden Sie über die Details, auch die zu meistern den Herausforderungen der Natur, nach Abschluss unserer Frühjahrsverkostungsreisen demnächst ausführlich informieren. Doch heute will ich einfach nur frohlocken: Was strahlt dieser MoselRiesling unseres Spitzenwinzers aus Piesport nur für eine Magie aus! Was für eine Demonstration seiner stilistisch so eigenständigen Welt aus einigen der traditionsreichsten, legendären Steillagen der weltweit besungenen Mittelmosel.



Dieser betörende Trunk beruht auf der selektiven Auswahl bester gold-gelber Träubchen aus den Grand Cru-Lagen Schubertslay, Goldtröpfchen und Ohligsberg. Das hohe Alter vieler dieser Reben (darunter gar die ältesten in unserem Programm aus ganz Deutschland!) hat ihre Wurzeln tief in die steinige Erde eindringen lassen und zeichnet verantwortlich für diesen packenden Moselriesling mit seiner hohen Aromenintensität und tiefen Mineralität. Und was macht Julian damit. Statt sie allesamt für seine Grand Crus zu nutzen, „piddelt“ unser im positiven Wortsinne Weinverrückte alle Beerchen raus, die vielleicht nicht ganz das Niveau für den höchsten Anspruch für einen Cru besitzen und vinifiziert einen Gutsriesling höchster Qualität. Und das alles macht Julian Haart eigenhändig. Nur Nadine hilft ihm dabei und in der Ernte bekommt er Hilfe von geschulten fleißigen Helferlein. Aber, für alle entscheidenden Maßnahmen gilt: Hier steht der Sterne-dekorierte Koch doch tatsächlich selbst in der Küche!

Beim Schnuppern in diesen vibrierenden Riesling fühle ich mich jedes Mal auf's Neue in eine der schönsten Weinlandschaften der Welt versetzt. Sehe mich vor meinem geistigen Auge mit Julian durch seine dramatisch steilen Hanglagen kraxeln (bei ihm schaut's aus wie ein Kinderspiel, ich alter Ackergaul komme stets

aus der Puste, aber ich gebe nie auf!) und genieße das magische Parfum des Schiefers! Ein komplexes Aromenrad, überbordend in seiner erotischen Fruchtfülle (es sind insbesondere die moseltypischen gelben Früchte, aber auch rosa Pampelmuse und feine Kräuter) ... und dann, dann springt der Moselschiefer schier ins Glas. Aber nicht laut, sondern lustvoll und aristokratisch. Welch cremiges Mundgefühl, welch wunderbar weiche, reife Säure verwöhnt den Gaumen und hinten heraus begeistert in einem vibrierenden Aufspiel eine kühle, packende Mineralität. Und was hat dieser betörende Riesling nur für eine innere Balance und Harmonie (das kennen wir schon alles von den tollen Vorgängerjahren, insbesondere dem 2015er); trotz aller inneren Dichte und Kraft wirkt er in keinsten Weise fett, sondern besitzt im Gegenteil einen immensen Schub sowie eine messerscharfe Präzision und ist sehr elegant, ein harmonisch trocken schmeckender TRINKWEIN par excellence mit nur 11,5% Alkohol!

Liebe Kunden: Haarts nobler MoselRiesling 2016 ist ein betörender Steillagen-Riesling der Mosel, der in seiner Preisklasse schlicht die Referenz darstellt. Was freue ich mich auf diesen Sommer und lustvolle Abende! Doch dieser Wein hier hat auch Potential für mindestens 3 weitere Jahre. La vie est belle!





Weingut Reichsrat von Buhl

DEIDESHEIM, PFALZ

„The first sparkling wines of Mathieu Kaufmann are lovely, clear, pure, finesse-full and already among the very best Sekts in all of Germany.“

(Stephan Reinhardt in Parkers Wine Advocate, Dezember 2015)

DPFo40115

Riesling Sekt brut 2015

12,5% Vol.

19,86 €/l

14,90 €

„Der beste Rieslingsekt Deutschlands!“
– Manfred Klimek, DIE WELT

„Der beste Rieslingsekt Deutschlands! Es ist der erste deutsche Rieslingsekt, der ohne Zweifel mit wertvollen Markenchampagnern mithalten kann. Das war bislang nur die Ausnahme, von der man oft annehmen musste, sie sei zufällig entstanden.“ (Manfred Klimek, in: Die WELT)

Jürgen Mathäus, Gault Millau Tester: „Der neue Riesling-Sekt des Weinguts Reichsrat von Buhl ist eine **Sensation**. Diesen würden wir – **Herkunft Champagne vorausgesetzt und nur auf die Qualität geachtet** – zwischen 40 und 50 Euro schätzen.“

In einer großen Blindverkostung des FALSTAFF schafften es 52 Weine bis ins Finale: **Platz 1 geht an Von Buhls Rieslingsekt**: „Riecht beinahe wie ein Champagner aus der Côte des Blancs!“

Das waren, wertvolle Kunden, in den beiden letzten Jahren die Schlagzeilen zu den Meisterwerken von Mathieu Kauffmann. Er leitete viele Jahre als Önologe das Champagnerhaus Bollinger, eine nicht nur wegen der James Bond Filme legendäre Champagnermarke. Kauffmann ist zu Buhl in die Pfalz gekommen, weil er sein Leben lang davon geträumt hat, mit Riesling arbeiten zu können und aus dieser Edelrebe auch Premium-Schaumwein zu vinifizieren. Das Resultat ist das oben beschriebene, ein Testerfolg jagte den nächsten. Und niemals zuvor haben wir solche Mengen an deutschem Sekt verkaufen können, da auch Sie augenscheinlich höchst entzückt waren. Und heute präsentieren wir den bisher schlichtweg besten dieser Sekte, da er aus dem phantastischen Jahrgang 2015 stammt!

Das Niveau, welches der Sekt aus dem Hause Buhl unter Mathieu Kauffmann erreicht hat, ist wahrlich nicht zu toppen. Was für ein Glückgriff für Buhl, die Pfalz und alle, die in den Genuss dieser hervorragenden Schaumweine kommen. Bereits die Farbe beeindruckt mit leuchtendem Gold, dass Mousseux ist unwahrscheinlich feingliedrig und sehr komplex. Die Nase vermittelt Mineralität und Salzigkeit pur, die Frucht und Noblesse zeigt sich in den fein hineingewobenen Noten von Pfirsich, Aprikose und Orangenzesten, dazu Anklänge von Brioche mit Salzbutter und duftige weiße Blüten. Noten von kühlem Kalk fassen das Ganze wunderschön ein und verleihen ihm einen straffen, animierenden Charakter. Am Gaumen ganz leicht edles Holz, eine cremige Fülle und feine mineralische Noten. Kraftvoll und elegant zugleich. Langer anregender Nachhall! Ein Pfälzer Verführer und definitiv ein weiterer Meilenstein im Wirken von Mathieu Kauffmann, dem brillanten Kellermeister vom Weingut Reichsrat von Buhl!

Top Schaumwein nicht nur als Apéritif, sondern auch zum Essen zu Jakobsmuscheln oder Langusten mit Zitronenbutter zu Muscheln aus dem Weißweinsud, zu Tatar vom Kalb auf Rösti mit Kräutern oder vegetarische Gerichte, wie Zucchini mit Safranreis gefüllt oder gebackenen Kürbisspalten mit Apfelchutney.

95+ Punkte!



DPFo40215

Sekt rosé 2015

12,5% Vol.

25,20 €/l

18,90 €

Buhls neuer Rosé Sekt, aus ganz großem Jahr, der zu 100% die Handschrift von Mathieu Kauffmann trägt. Und was ist das für ein „geiler“ Rosésekt aus 100% Spätburgunder. 15 Monate auf der Hefe gereift, frisch degorgiert für den Sommer und wie Sascha Speicher, Chefredakteur des Sommelier Magazins bereits bei seinem Jahrgangsvorgänger schrieb, „endlich auch ein Rosé brut, der so richtig knallt. Im Stil eng an den Riesling-Sekt angelegt, die gleiche Saftigkeit, frische Frucht und feine Perlage, nur eben Spätburgunder. Sauerkirsche, Hagebutte und Waldhimbeeren, feine Hefigkeit; pikanter Säurekick, die Dosage, obwohl ganz frisch degorgiert, schon sehr gut eingebunden, dazu – das ist der einzige stilistische Unterschied zum Riesling Sekt – feine, aber deutliche, toastige Noten im Finale, die aber in keiner Weise die Lebendigkeit einschränken.“

So, liebe Kunden, sichern Sie sich dieses rare Kleinod und lassen Sie die Korken knallen! Wahrlich: Mathieu Kauffmann sendet, um einen Titel der Bondfilme abzuwandeln, Liebesgrüße aus der Pfalz!

DPF041415

Forster Riesling trocken 2015 (Bio)

12% Vol.

15,86 €/l



11,90 €

Nix glattgebürstet. Das ist ein Charakterkopf!

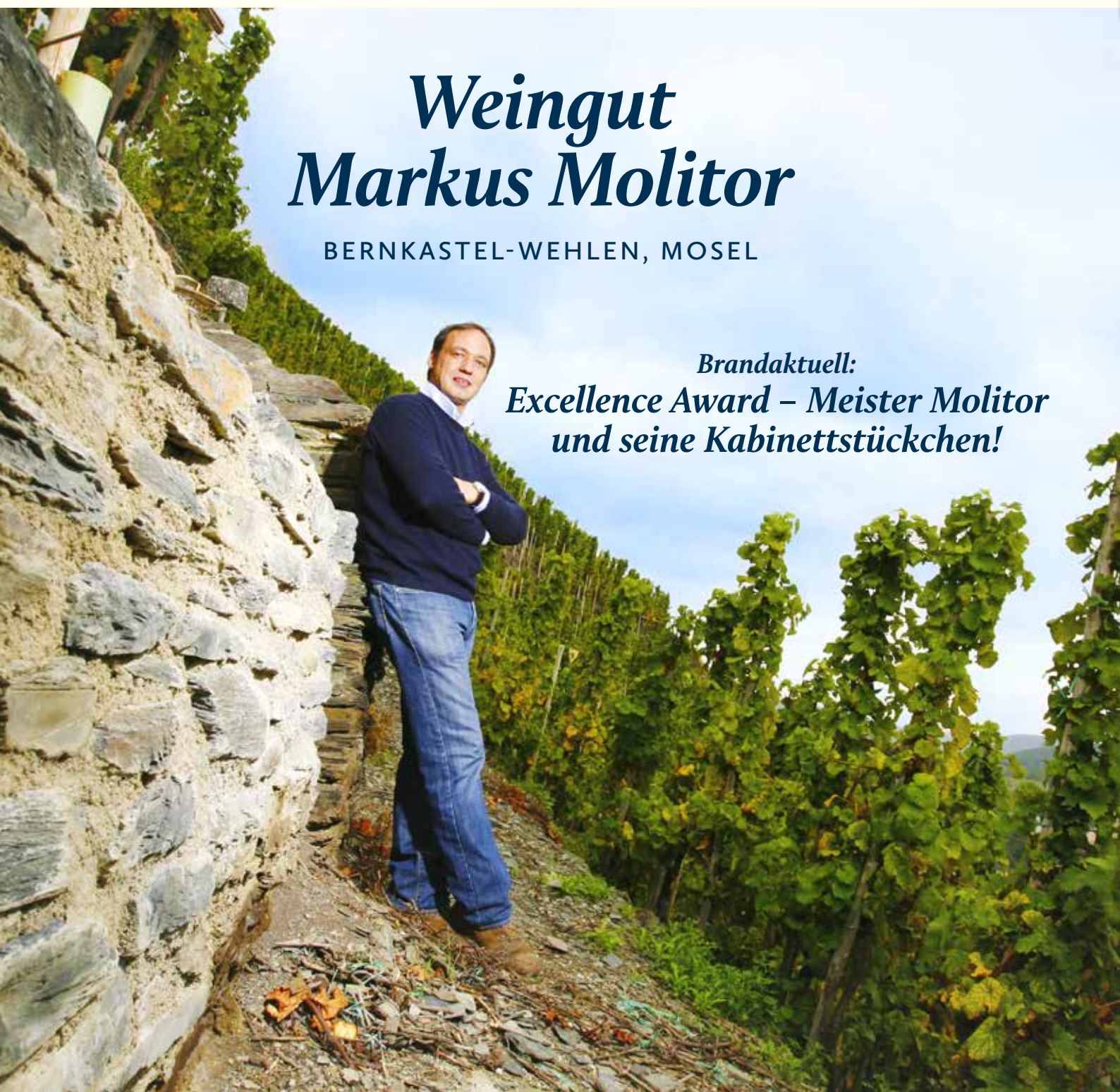
„So lasset es knacken in der Nase“, sagt der Forster und verzaubert selbige mit reifer Litschi und ebensolchem Steinobst. Um sich im Mund noch eindrucksvoller darzustellen und die Zunge mit ungewohnt herb-mineralischer Textur in Beschlag zu nehmen. Nichts mit banaler Rieslingfrucht und reiner klarer Rasanz. Hier wird subtil gearbeitet, hier strömt ein Saft über die Zunge, der griffig ist und sich an ihr und auch am Gaumen eindrucksvoll festsetzt. Da ist Würze in diesem festen Körper, da steht ein Wein im Mund, der keine Gefangenen macht, der Charakter hat und diesen auch zeigt. Stoffig, salzig, mineralisch und vor allem würzig ist der Forster, lang und ausdrucksstark im Abgang und im Nachhall. Ich bin beeindruckt von dieser Haftung, die nicht enden will, von diesem salzig-frischen Mundgefühl und denke irgendwie nur mehr an Muscheln, Krebse und sonstiges Getier, das man dem Meer entrissen hat. Das ist definitiv DER Riesling für Meeresfrüchte. Oder gegrillten Fisch. Das ist Riesling gegen den Strich gebürstet und ich liebe ihn, weil er meine Zungenränder frech und knackig zum Jubilieren bringt. Anders, eigenwillig, störrisch und bezaubernd. Das Weinleben kann so schön sein!

92 Punkte!
– Parker

Weingut Markus Molitor

BERNKADEL-WEHLEN, MOSEL

Brandaktuell:
**Excellence Award – Meister Molitor
und seine Kabinettstückchen!**



Markus Molitor erhält brandaktuell die Auszeichnung „Excellence Award als Ausnahmewinzer des Jahres aus Deutschland! Er ist ein Bewahrer des Kulturguts Wein, keiner hat mehr Steillagen rekultiviert als er“, so Laudatorin Ilka Lindemann, Chefredakteurin des Magazins Meiningers Weinwelt.

Wahrlich: „Meister“ Markus Molitor vinifiziert Rieslinge auf Weltklasseniveau aus einer der malerischsten Weinanbauregionen der Welt mit ihren dramatischen Steillagen! Wir präsentieren Ihnen heute zwei Kabinett-Stücke aus der legendären Steillage Ürziger Würzgarten, einmal trocken, einmal restsüß, die zu den größten Weinwerten des grandiosen Mosel-Jahrgangs 2015 zählen. Weltweit betrachtet haben wir hier zwei der größten Schnäppchen, die man heute zu finden vermag!

DMO066315

Ürziger Würzgarten, Riesling Kabinett 2015 (trocken, weiße Kapsel)

10,5% Vol.

21,06 €/l

15,80 €

93 Punkte!
– Parker

Rasant wie ein Galopper, knackig wie ein Stein und würzig wie nur was. Ein Kabinett, der sich als Rassehengst entpuppt! 93 Parkerpunkte bei dem Preis – Das ist der Hammer!

Aber Hallo! Pfirsich und Schiefer in der Nase ist die eine Sache. Aber was im Mund abgeht, ist wirklich eindrucksvoll. Knackig setzt sich der Tropfen auf der Zunge ab, zeigt wie Mineralität sich anfühlt und wirft danach mit Litschis und dem Rest von einer Muskatnuss um sich. Nicht ohne knisternd an den Zungenrändern abzufließen und für einen angenehmen Schauer dran zu sorgen. Die Würze zeigt sich von ihrer subtilen Seite, ist verhalten und doch ständig da. Was diesen Wein voran treibt, ist das freche Säurespiel, dem alles andere fast hörig folgt. Bei aller in ihm schlummernden Rassigkeit zeigt der Ürziger Würzgarten auch Grip am Gaumen, glänzt mit cremiger Struktur, zeigt Körper, und ist am Ende doch ein hoch im Blut stehender Rassehengst. Der will galoppieren im Mund, nicht traben, der macht Tempo und will als Erster durch das Ziel. Trinkt sich so rasant weg, wie er sich im Mund anfühlt. Macht Spaß, schindet Eindruck dank seiner Griffigkeit und schiebt im Abgang sogar noch eine reife Nektarine nach. So geht charaktvoller Kabinett. Nicht banal restbezückert, sondern richtig ausdrucksstark und selbstbewusst. Zur vegetarischen Küche unschlagbar, zum Kalbsbraten die reinste Wonne. Oder trinken Sie ihn einfach ohne alles. Der geht sogar zum Frühstück!

„93 Punkte! Ein Highlight des Jahrgangs nicht nur an der Mosel, sondern in Deutschland!“

WINE ADVOCATE

Und da hätten wir zu diesem genialen Kabinett dann noch die Stimme des deutschen Weins bei Parker: „The 2015 Riesling Ürziger Würzgarten Kabinett (White Capsule) is very clear, pure and delicate in its spicy and, in a subtle way, intense and concentrated nose that displays perfectly ripe, yellow-golden colored Riesling flavors along with a flinty/smoky minerality. The Würzgarten combines the purity of crushed stones and the pronounced acidity of the Wehlener Klosterberg with the perfectly ripe and intense fruit charm that characterizes the Domprobst although the flavors are completely different and even finer, rather feminine if you so will. In any case, the Würzgarten Kabinett is very well defined and precise on the nose and on the palate, which is dense and tightly woven--a perfect amalgam of ripe fruit and structuring minerals. The 2015 develops an enormously long and tension-filled finish full of minerals or crushed rocks of red slate. 93 Punkte!“ So Stephan Reinhardt, für Parkers WINE ADVOCATE, und er fügt hinzu: „Ein Highlight des Jahrgangs nicht nur an der Mosel, sondern in Deutschland!“

Wahrlich liebe Kunden: Dieser trockene Kabinett hat ein überragendes Preis-Genuss-Verhältnis. Schmeckt bei so wenig Alkohol dennoch so intensiv wie ein Großes Gewächs! Kistenweise in den Keller legen.

Zu genießen jetzt bis 2020+

DMO061015

Ürziger Würzgarten, Riesling Kabinett 2015 (fruchtsüß, goldene Kapsel)

8% Vol.

20,66 €/l

15,50 €

Best Buy!
– FEINSCHMECKER

Die fruchtsüße Variante ist ein Liebling von Ralf Zimmermann und des FEINSCHMECKERS, der in seiner aktuellen Aprilausgabe 6 klassische deutsche Kabinette seinen Lesern empfiehlt und begeistert jubelt: „Feine Schieferaromen! In der Ürziger Lage Würzgarten besitzt Spitzenwinzer Markus Molitor aus Bernkastel-Wehlen eine Parzelle mit alten, teils wurzelechten Riesling-Reben. Dieser fruchtsüße Kabinett zeigt schon in der Nase die namengebende Würzigkeit des Weinbergs, gepaart mit feinen Schieferaromen und mineralischen Noten. Auffallend auch die Fruchtaromen, etwa von reifen Birnen. Im Geschmack wohlbalanciert, klar und delikat, mit lang anhaltendem Finish. Sehr gut solo zu genießen, er passt zudem hervorragend zu Ziegenfrischkäse mit Honig und Früchten.“ Potential für 15 Jahre mindestens.

Weingut Keller

RHEINHESSEN

„Keller - Simply the pinnacle of dry Riesling“

– DECANTER, März 2017



Ein kleiner Schritt für Julia und Klaus Peter Keller, ein großer Schritt für deutschen Riesling: Das renommierte Weinmagazin DECANTER vergibt Kellers G-Max 2015 als erstem trockenen deutschen Riesling die magischen 100 Punkte!

Liebe Kunden: Seit 20 Jahren trinke ich nunmehr mit höchster Begeisterung Kellerwein. Und hatte zudem das große Glück, diese sympathische Familie über all diese Jahre begleiten zu dürfen und zu erleben, wie ein junger Rheinhessischer Mann zum „Weltstar unter den Winzern!“ (FINE, Das Weinmagazin) reifte. In all dieser Zeit haben natürlich auch Julia und Klaus Peter sich in ihren Persönlichkeiten stetig weiterentwickelt, sind jedoch stets die gleich sympathischen und bodenständigen Menschen geblieben, die sie waren, als ich sie kennenlernte. Das zeigt beispielhaft, als ich anrief, um zum großen Erfolg im DECANTER zu gratulieren und Klaus Peter gar nicht groß auf seine Person einging, stattdessen die Bedeutung für den deutschen Riesling insgesamt hervorhub: „Das ist ein weiterer wichtiger Schritt, dem deutschen Riesling weltweit die Reputation zurück zu geben, die er vor über 100 Jahren in der Welt schon besaß.“

Man muss sich in der Tat einmal bewusst machen, was die aktuellen Bewertungen bedeuten: Neben dem G-Max wurden auch der Morstein und die Abtserde mit 99 Punkten bewertet. Damit werden die Kellerschen Spitzenweine im weltweit einflussreichen DECANTER höher eingestuft als alle Burgunder Granden wie Romanee-Conti, Roumier, Mugnier (98 Punkte) im für Burgund ganz großen Rotweinjahr 2015. Das hat es noch nie zuvor gegeben! Liebe Julia, lieber Klaus Peter: Unsere Kunden und wir freuen uns aus tiefstem Herzen mit Euch. Ihr schreibt gerade deutsche Weingeschichte und all unsere Kunden, welche die Kellerkiste 2015 erworben haben, sind bei diesem historischen Moment dabei. Und dieser Augenblick ist „ein Ritterschlag nicht nur für die Kellers, sondern für den deutschen Riesling insgesamt.“ (Wineterminator)

„Keller ist in vieler Hinsicht das Gesicht des neuen Deutschlands!“

Galloni, Forbes Magazine

Liebe Kunden: Ein 100-Punkte-Riesling schmeckt nicht besser, weil er diese Punkte hat. Und wir trinken Wein und keine Punkte! Jenseits dieser banalen Erkenntnis, ist diese Wertung jedoch eine große Anerkennung für all die unermüdliche Arbeit in Keller und Weinberg und die tiefe Liebe und Verbundenheit von Julia und Klaus Peter zu ihren Reben. Liebe Kellers, habt Dank für all die schönen Stunden, die Ihr uns mit Euren Weinen beschert habt und bleibt weiterhin so liebenswert, wie

Ihr es stets gewesen seid! Antonio Galloni, früher im Parkerteam, heute Herausgeber von VINOUS, bringt es so zutreffend auf den Punkt: „Keller ist in vieler Hinsicht das Gesicht des neuen Deutschlands!“

Und dann haben wir heute weitere frohe Kunde: Kellers erste drei Weine aus seinem neuen genialen Jahrgang 2016 sind eingetroffen: **Und das ist dreimal ein vinologischer Paukenschlag!**

DRH01016	Grüner Silvaner, trocken 2016	12% Vol.	11,86 €/l	8,90 €
----------	-------------------------------	----------	-----------	--------

Liebe Weinfreunde,

Frühling ist für mich, wenn...

das Herz ein paar Takte schneller schlägt,
warme Sonnenstrahlen die Seele erwärmen,
die Vögel fröhlicher zwitschern,
Frauen in luftigen Kleidern mich in Straßencafés anlächeln,
die Natur an Farbe gewinnt, Mandelbäume blühen und Forsythien in leuchtendem Gelb erstrahlen.
Und wenn der Spargel nicht mehr weit ist...
Dann ist Frühling.

Und dann... Dann ist endlich Grüner Silvaner Zeit.

Kellers Grüner Silvaner Zeit. Von dem ich jetzt schon, nur wenige Tage nach der Abfüllung, JEDEN Abend anfangs zu naschen wie als Kind, wenn meine Mutter die ersten Plätzchen buk und ich mit bangem Herzen heimlich einige Stücke davon aufaß, weil ich die Zeit nicht mehr erwarten konnte.

Doch heute bin ich kein Kind mehr. Heute darf ich's tun. Süchtig nach dem Glücksstoff, der auf mich wartete, öffnete ich am Freitag direkt nach dem Eintreffen in Saarwellingen diesen Prachtkerl von Silvaner, der dann anschließend geradezu im Glas zu verdunsten schien. Betörende florale, kräutige, mineralisch-erdige Aromen in der Nase wie bei einem Spaziergang auf einer frisch gemähten Sommerwiese. Präzise, feingliedrig, rassig, mineralisch, würzig und fein tänzelnd am Gaumen. Dieser Beau trägt in sich den natürlichen Charme eines unwiderstehlichen Verführers, eine unvergleichliche Frische und Trinkigkeit bei knappen 12° Alkohol. Was haben Julia und Klaus Peter da für einen unwiderstehlichen Stoff in die Flaschen gebracht. Aus alten Reben, knalltrocken und mit einem Trinkfluss, den ich bei einem Silvaner so noch gar noch nie hatte. Hier geht es nicht um Konzentration um Power – hier geht es um Feinheit und Finesse. **Und noch nie im Leben habe ich einen derart filigranen Silvaner getrunken!** Diesen Referenzwein für trockenen Silvaner lagere ich mir kistenweise ein. Und das sollten Sie auch tun, denn er wird wieder ganz schnell vergriffen sein.

Liebe Kunden: Tanzen Sie mit diesem beschwingten Silvaner doch einfach in laue Frühlingsabende hinein. Genießen Sie. Freuen sich am Leben. An jedem warmen Sonnenstrahl. Und wenn es regnet, hüpfen Sie durch die Pflützen. Wie Sie es als kleines Kind getan haben. Singing in the rain! Dieser Zaubertrank ist MEIN Wein, mit dem ich die Abende verbringen möchte. Die Nächte eintrinken. Träumen. Genießen. Lust ohne Reue...



Wahrlich: Rheinhessens traditionelle Ur-Rebe erstrahlt mit diesem Sinnenzauber in einem Glanz wie vielleicht nie zuvor. Schluck für Schluck, der über die Zunge gleitet, macht Lust auf das nächste Glas. Der Wein scheint zu verdunsten, so schnell sind stets die Gläser geleert. In Klaus Peters 2016er Grünem Silvaner schmeckt man ein großes Stück rheinhessischer Seele im Glas. Das ist eine heiße Liebesbeziehung zwischen „Deutschlands Romanée-Conti“ (VINUM), und dem Winzer, der erstmals die 100 Punkte für einen trockenen deutschen Riesling im DECANTER holte, seinem grandiosen Terroir und seinen sorgsam gepflegten, alten, autochthonen Silvaner-Reben. Wenn dem Riesling fremdgehen, dann genau so! Die sanft geschwungenen Hügel, das zarte Rosa der Mandelblüte, die wunderbaren Kalkfelsböden und natürlich die Leidenschaft einer Winzerfamilie zu ihrem Boden: Dieser Referenz-Silvaner ist schlicht einer der größten Weinwerte Deutschlands – ein betörend mineralischer Frühlingszauber vom Muschelkalk, der viele vier- bis fünffach teurere Burgunder mit Leichtigkeit aus dem Felde schlägt! Es ist wahrlich ein prächtiger Bursche, ein echter Heimatwein!

DRH011716

Weisser Burgunder - Chardonnay, trocken 2016

13% Vol.

18,60 €/l

13,95 €



Tino Seiwert: „Die ultimative Provokation wesentlich teurerer Weißweine von der Côte de Beaune! **Diese faszinierende Cuvée ist das Pendant des Rieslings ,von der Fels' im Burgunderbereich.** Alle Maßstäbe sprengend, die man in dieser Preisklasse erwarten kann. Kein Wunder, der Jahrgang 2016 legt, wie sein komgenialer Vorgänger, auf all die großartigen Jahrgänge von Keller qualitativ nochmals eine Schippe drauf! Die Natur hat Klaus Peter im Herbst eine Steilvorlage geschickt, die er so souverän verwandelt hat, wie Aubameyang bei Dortmund und Lewandowski bei Bayern die Tore einnetzen. Unbedingt kaufen! **Und mit Grandezza ein Coup de Cœur bei Pinard de Picard!**“

Ist das Zeug gut! Diese traumhaft komplexe Cuvée demonstriert eindrucksvoll, mit welch intuitivem Feingefühl der Faustsche Geist des deutschen Weines das so oft beschworene Terroir seiner großen Lagen über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transmittiert. Die fabelhaften Muschelkalkböden der liebevoll gepflegten Wingerte unserer packend-mineralischen Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay versprühen in diesem genialen Wein eine vibrierende Energie, die so typisch ist für Kalkböden im allgemeinen und für den phantastischen Keller-Jahrgang 2016 im speziellen!

Eines der ganz großen Schnäppchen des Jahrgangs 2016!

Dieser feine, elegante Wein fasziniert mich mit jeder neuen Flasche, die wir mit Freunden genießen, als sei es das erste Mal. Dem Glase entspringen betörende Anklänge an einen komplexen Früchtekorb, sowie das betörende Parfum einer Blumenwiese im Frühling und vibrierende, pfeffrige, kalkig-mineralische Noten. Insbesondere Feuerstein! Am Gaumen eine feingliedrig-elegante, verspielte, beschwingte Stilistik (DAS ist 2016!), gleichwohl traumhaft schmelzig und extraktreich und gleichzeitig so lebendig, rassig und ungemein dicht in der Textur! Das ist wahrlich eine zärtliche, salzig-mineralische Liebkosung der Zunge und definitiv die neue Referenz einer deutschen Chardonnay-Cuvée in dieser Preisklasse, ach was, noch weit darüber! Zu genießen ab sofort bis 2020+.

Liebe Kunden: Die Begeisterung für diesen Wein lässt mich einfach nicht los. Und dafür gibt es auch ganz praktische Gründe: Klaus Peter hat in seinem Jahrgang der Superlative erst zum dritten Mal eine Partie einer Spitzen- Weißburgunderparzelle hinzufügen können, so dass die Qualität der hervorragenden Vorgängerjahre nochmals übertroffen werden konnte. Dieser Qualitätssprung ist also keine Hexerei, sondern schlichtweg das Resultat noch besserer Träubchen, die in perfekt gereiftem und kerngesunden Zustand im Herbst 2016 geerntet werden konnten! Diese elegante Cuvée verzaubert daher genauso wie in 2015, der zum absoluten Lieblingswein unserer Kunden avancierte. Und ich wiederhole mich in diesem Punkte gern: Was für eine gewaltige Provokation (!) für so viele überteuerte Burgunderweine, die nur von ihrem übertriebenen Barriqueinsatz leben. Noblesse statt Holz! Ein individueller Weißwein aus Deutschlands dynamischster Anbauregion mit Größe und Ausstrahlung. Ein Zaubertrank zum Nächste-Eintrinken. Träumen. Genießen. Lust ohne Reue... Referenzcharakter! Auch ein vorzüglicher Essensbegleiter de luxe! Natürlich auch zum Spargel.



DRH013616

Limestone Riesling Kabinett 2016

9% Vol.

19,93 €/l

14,95 €

Wiederum Tino Seiwerts Sommerwein des Jahres! „In diesem Jahr und in vielen weiteren Sommern meines Lebens. Bei DEM Potential! Ein Muss für alle Keller-Fans!“

Feinste Mineralität paart sich mit strahlend klarer, explosiver Frucht und einer sagenhaften Feinheit, Finesse und kühlen Präzision!

Liebe Leut': Es fällt schwer, seine Lieblings-Urlaubsziele, wenn sie denn Geheimtipps sind, preiszugeben. Wenn dann auf einmal alle dahin laufen... So geht es mir mit diesem Wahnsinns-Kabinett! Liebe auf den ersten Schluck! Ein Wein zum Operschmettern in der Badewanne, ein Verführer auf der Terrasse, ein Riesling zu allen Gelegenheiten! Aufgrund der Vorliebe der englischen Königsfamilie nach Kellers Kabinetten zu den Geburten ihrer Kinder wird es von Jahr zu Jahr schwieriger, diese schwebend leichten Rieslinge für den deutschen Markt zu sichern. Manche Kunden wünschen sich schon, dass Kate nicht so viele Kinder bekomme, weil immer viel zu viel Kabinett als Babywein nach England geht!

Deshalb schnell zugreifen: Dieser brillante Limestone basiert auf den Trauben von den jüngeren Reben der weltweit gerühmten Großen Gewächse. Klaus Peter erklärt es uns so: „Tino, die Trauben in Teilen der Abtserde und des Kirchspiels waren einfach so grandios Kabinettgeeignet, dass ich sie nicht allein für den „von der Fels“ genommen habe, sondern für fruchtsüß!! Das Schöne ist, dass ich völlig frei in meinen Entscheidungen bin, was aus den Trauben werden soll. Und die hier waren eben perfekt für Kabinett geeignet. Die Natur hat uns wieder so eine Steilvorlage geliefert!“ Liebe Kunden: Kaufen Sie von dieser beschwingten, kristallinen Rieslingseele, was Sie nur kriegen können. Zu genießen in diesem Jahr und, falls Sie sich denn beherrschen könnten, auch noch in 20 Jahren. Ein geiler Stoff!



Werte Kunden: Nach meinen ausgiebigen Fassproben kann ich feststellen: Kellers Kollektion 2016 wird wie sein phantastischer Vorgänger ein Überflieger. Der Meister selbst schmunzelt und meint nur: „In 2016 hatten wir auch viel Glück. Nach den Wetterkapriolen des Frühlings und einer extrem harten Weinbergsarbeit schüttete das Glück mit dem verspäteten Sommer im August und September sein Füllhorn über uns aus. Die Trauben waren zur Ente wie gemalt und unseren Weißburgunder-Chardonnay werden wir unheimlich gerne in großen Schlucken zechen!“ Wohl bekomm's!

Antonio Galloni: „Keller ist in vieler Hinsicht das Gesicht des neuen Deutschlands!“



Weingut Müller-Ruprecht

KALLSTADT, PFALZ

Foto: © Melanie Hubach

Unsere Entdeckung des Jahres 2015 aus Deutschland wird brandaktuell von VINUM gefeiert: „Ein großes Winzertalent!“

Im Babyjahrgang 2016 ihres Sohnes Felix eine ganz späte Ernte in den November hinein, um etwas besonders Großes zu schaffen!

Sabine Müller: Eine Bilderbuch-Pfälzerin. Eine feinsinnige Frau.

Und ihre Weine: Ein großes Stück Pfälzer Herzlichkeit im Glas!

Sabine Müller: Ihr Paradies sind die Weinberge. Hier ist sie zu Haus.

Hier findet sie den Duft von Freiheit, von Unabhängigkeit, von Pfälzer Heimat.

Kennen Sie noch den Film ‚Heidi‘, den ich als Kind in mich aufgesogen habe? Mit dem Ohrwurm: Heidi, Deine Welt sind die Berge. Und Sabines Welt sind die Reben!

Die Charakterisierung als sympathisch wird ihr nicht wirklich gerecht. Das Wort wiegt zu leicht.

Sie ist viel mehr als das!

Sie lauscht den Menschen wie den Reben.

Sie ist warmherzig. Gleichwohl weiß sie, was sie will. Ist eine richtig taffe Frau und Winzerin.

Sie ist bodenständig und weltoffen zugleich. Hilfsbereit und einfühlsam.

Sie fliegt früh morgens einfach mal zu Parkers „Icon Wein Probe“ nach London, weil sie schmecken, verstehen und sich verbessern möchte. Und abends wieder zurück. Sie wissen, der Weinberg ruft...

Sie liebt ihre Familie, ihren Mann Philipp (Ein Winzersohn, der ebenso leidenschaftlich kocht wie ausnehmend gut. Und daher „natürlich“ ein dicker Spezi ist von Julian Haart), ihren süßen kleinen Sohn Felix und ihre Winzerter. Sie ist wirklich drin, statt nur dabei. Sie ist eine „Schafferin“! Ihre Augen leuchten, als sie mir zum ersten Mal ihre mit so viel Sorgfalt gepflegten Parzellen präsentiert.

Sabine lebt Wein. Im Keller lässt sie ihn werden. Sie beobachtet ihn liebevoll. Aber sie tut quasi nichts. Lässt ihn sich selbst sein. Sie weiß ja: Sie hat ihre Arbeit im Weinberg getan. All ihr Herzblut gegeben. Den Rest schafft der Most allein...

Und natürlich ist Philipp, dieser kluge Kopf, nicht nur eine Bereicherung ihres Privatlebens, sondern eine tatkräftige Hilfe in Weinberg und Keller geworden, mit dem sich Sabine austauschen und somit in ihrer Arbeit immer weiter entwickeln kann! Beide sind ein tolles Team und sind sich in einem immer total einig: Qualität ist der Maßstab aller Dinge Und die Qualität entsteht im Weinberg!

Sabine hat so viel zu sagen. Jenseits leerer Worthülsen, mit denen ich so oft in der Weinszene konfrontiert werde. Aber SIE drescht keine Phrasen. Sie spricht leise. Mit Bedacht und Verstand. Ihre Worte haben Substanz. Wie Ihre Weine. Auch sie sind nicht laut. Jenseits der Opulenz und Lautmalerei. Vielmehr präzise, focussiert, elegant und mineralisch.

Präsentationen außerhalb des Weingutes kennt Sabine kaum. Durch die Republik touren und ihre Weine feil zu bieten, das ist nun so gar nicht ihre Welt. Zudem kommen Liebhaber originärer Heimatweine zu ihr auf den Hof. Die Flüsterpropaganda für diesen Geheimtipp aus dem Herzen der Pfalz, für unsere Entdeckung des Jahres, ist längst angelaufen... Und wenn Sie Sabine in Kallstadt im Herzen der malerischen Pfalz besuchen wollen: Ihre Mutter führt eine liebevoll eingerichtete kleine Pension, in der Sie nach ausgiebiger Verkostung sich zur Ruhe betten können!



PS: Seit 1703 steht der Name Ruprecht für hervorragende Weine aus den traditionsreichen Lagen in Kallstadt am Fuße der Haardt. Bernd Philippi vom Weingut Koehler-Ruprecht hat mit seinem legendären „Saumagen“ Weltruhm erlangt. Von ihm spricht Sabine stets voller Hochachtung. Und ich denke, dass er insgeheim so etwas ist wie ein Vorbild für sie. Das sie jedoch keinesfalls imitiert. Nein, Sabine hat ihren ureigenen Stil entwickelt! Sie

gehört mit Philipp zum „Dunstkreis“ junger Winzer um Klaus Peter Keller, die gerne gemeinsam verkosten, kochen und über Weine, Gott und die Welt diskutieren. Die schaffen, aber auch lustvoll genießen können. In dieser Runde habe ich sie erstmals getroffen und dann ihren Wein probiert. Liebe auf den ersten Schluck!

„Im Babyjahr unseres Sohnes Felix wollten wir natürlich ganz besondere Weine machen!“

Jetzt liegt es an Ihnen, liebe Kunden, zu probieren und sich mit ihren verzaubernden Weinen aus dem großen Pfälzer Jahrgang 2016 (mit einer ganz späten Lese bis in den November herein: „Im Babyjahr unseres Sohnes Felix wollten wir natürlich ganz besondere Weine machen!“) vom Virus eines Pfälzer Mythos befallen zu lassen! Viel Spaß mit diesen wunderbaren Gewächsen, die keine Konkurrenz zu den stilistisch völlig anders gearteten Rieslingen von Stephan Attmann darstellen, sondern eine kongeniale Ergänzung. Weine mit Charakter, wie die sympathische Frau, die sie erschaffen und die Herzen unserer Kunden im Sturm erobert hat!

DPFo60416

„Annaberg“ Riesling trocken 2016

DV

12,5% Vol.

9,26 €/l

6,95 €

**Exklusiv bei
Pinard de Picard!**

Liebe Kunden: Seit Wochen haben Sie und wir darauf gewartet:

Dass der fulminante Basis-Riesling dieser wunderbaren Winzerin bei uns eintrifft. Und endlich ist es soweit. Und deshalb legen wir Ihnen diesen Urtypus eines Pfälzer Rieslings eindringlich ans Herz. Unsere Exklusivfüllung aus dem „Annaberg“ müssen Sie zu diesem Preis kistenweise kaufen! Der Preis ist eine Provokation!

Annaberg: Das ist einer der Lieblingswingerte von Sabine. Kann ich gut verstehen. Schmiegt sich wie ein burgundischer „Clos“ in seine Pfälzer Heimat und gebiert einen wunderschönen Riesling aus seiner kalkhaltigen Lage (dazu Buntsandstein), der verzaubert: Verführerische Frucht paart sich mit fokussierter, präziser Stilistik. Das ist Kallstadt at its best.

Liebe Kunden: Was für ein genialer Stoff in seiner so konsumfreundlichen Preisklasse! Gelbfruchtige Aromen tanzen Samba und vereinen sich mit frischen kräuterwürzigen Noten zu einem kleinen Lustkonzert. Am Gaumen bei aller Frische cremig und füllig und gleichwohl präzise. Selbst dieser Basis-Riesling wurde erst Ende Oktober geerntet, genau auf den Punkt der perfekten Reife! Und das schmeckt man! Die Zunge jubiliert ob dieser Streicheleinheiten und mit Luftzufuhr wird diese Visitenkarte unseres Kleinods immer komplexer; zu gelber Frucht gesellt sich rosa Pampelmuse und immer stärker kommen die floralen Noten. Was ist das nur für eine reine Trinkfreude!

Im Kontext der Pfälzer Weine haben wir hier einen wunderbar saftigen, gleichwohl feinsinnigen Wein, der einem Wolkentanz ähnlich dem Glase entswebt und überhaupt nicht weiß, was Lautmalerei und Protzigkeit überhaupt sind: Unbedingt bei Sabines verführerischer Trouvaille zugreifen!

DPFo60316

Gewürztraminer trocken 2016

DV

13% Vol.

10,60 €/l

7,95 €

Welch herrlicher Gewürztraminer aus alten Reben steht vor uns im Glase! Leicht gold-gelb in der Farbe, strotzt die Nase geradezu vor edlen würzigen Noten von Zimt, Kreuzkümmel und Lakritze, aber auch Anis. Hier steht der Name „Gewürztraminer“ als Programm, dazu ein nobles Fruchtcocktail von gebratener Ananas, einem exotischen Hauch Mango, Aprikose, gelber Pfirsich und Rosenblüten. Himmlischen Rosenblüten. Was für ein Nasenbär! Das ist der Hammer, so intensiv und komplex! Am Gaumen setzt sich diese herrliche Kombination von Würze und Frucht dann ungebremst fort, sehr frisch und präzise, mit Aromen von Grapefruit, weißem Pfeffer und Ingwer. Der Wein wirkt in der Textur leicht cremig, da ist gar ein wenig lustvolle Fülle und im Finale strahlt er ganz klar, salzig-mineralisch und perfekt trocken.

Ein guter Freund von uns, der eigentlich kein allzu großer Liebhaber von Gewürztraminern ist auf Grund seiner Erfahrung mit oft zu reifen oder vordergründigen, aufdringlichen Vertretern aus dem Elsaß, die oftmals süß sind und wenig Spannung zeigen, zeigt sich von Sabines Version total verblüfft und begeistert. „So schmeckt mir Gewürztraminer: fein fruchtig und würzig, bei aller Dichte leicht am Gaumen und klar und trocken.“ In der

Tat: Gewürztraminer, diese zurzeit völlig unangesagte Rebsorte des europäischen Nordens hat es verdient, bei solchen Qualitäten wieder ins kollektive Weingedächtnis der Liebhaber erlesener Tropfen zurück zu kehren. Erst recht bei diesem völlig unmöglichen Preis!

DPFo60116	Weißburgunder trocken 2016	DV	12,5% Vol.	9,26 €/l	6,95 €
------------------	-----------------------------------	----	------------	----------	---------------

Handgelesen. Streng selektioniert. Mit Liebe vinifiziert. Das Resultat: Ein knackig-trockener, zärtlich femi-
ner, gleichwohl cremig-dichter, ja fülliger Weißburgunder mit faszinierendem Charakter! Und so betört dieser
fröhlich beschwingte Weißburgunder in der Nase und am Gaumen durch seine Duftigkeit (zarte Würzanklänge,
florale Noten, weißer und gelber Pfirsich, lecker geschäumte frische Salzbutter) und sein geniales, geschmeidi-
ges Frischespiel. Und minütlich quasi gewinnt er mit Luft an Komplexität. Und löst nach jedem Glas weitere
Schluckreflexe aus! In seiner sympathischen Preisklasse schlicht die Referenz! Da kann der Spargel auf dem
Teller rocken!

DPFo61216	Silvaner trocken 2016	DV	12% Vol.	9,26 €/l	6,95 €
------------------	------------------------------	----	----------	----------	---------------

Ein Silvaner wie ein Donnerhall. Nicht nur wegen seiner Vollmundigkeit, Dichte und Cremigkeit, sondern auch
wegen seiner Frische, seiner Eleganz und einer verspielten Mineralität, die von seinem großartigen Kalkterroir
aus Kallstadt erzählt. In der Nase betören faszinierende Aromen von reifem gelbem Pfirsich, frisch gemähtem
Gras und intensiv duftenden weißen Blüten. Schnuppern Sie an diesem Glas und vor Ihrem geistigen Auge
vermag eine blühende Frühlingswiese Sie zum Träumen verfüh-
ren. Am Gaumen: Welch traumhafte Vermählung von feinsten
Frucht, animierender Frische und balanciertem Körper, die die-
sem Silvaner eine außergewöhnliche Struktur verleiht. Eine wah-
re Rarität in dieser so sympathischen Preisklasse!

**Das ist Kallstadt,
das ist Heimat!**

Sabines Silvaner ist wegen seiner dezenten Aromen,
seinem Schuss animierender Herbheit und seiner so
weichen, cremigen Säure nicht nur ein vielseitiger
Essensbegleiter (bei weitem nicht nur zum Spargel!),
sondern ein wunderbarer Zechwein für laue Som-
merabende auf der Terrasse. Und eine Demonstrati-
on der Referenzqualitäten, die Sabine schon im Ba-
sisbereich vinifiziert. Das ist Charakter, da vibriert
der Kalk, das ist Kallstadt, das ist Heimat!

DPFo60216	Grauburgunder trocken 2016	DV	13,5% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
------------------	-----------------------------------	----	------------	-----------	---------------

Dieser dichte, cremige, gleichwohl elegante, wun-
derbar runde, im besten Wortsinne gefällige Grau-
burgunder begeistert mit einer zarten, aber hoch-
feinen und komplexen Nase, mit schönen floralen,
aber auch leicht rauchigen Noten, dazu Mandeln,
weißer Pfirsich, getrocknete Aprikose und Minze.
Das ist kein ausladender, opulenter Monster-Bur-
gunder, dennoch begeistert er auch am Gaumen
mit seiner Pfälzer Fülle und Lebensfreude, ohne
jede Schwere (!), aber mit enorm viel Kraft und
rinnt in einem langen Finale die Kehle hinab. Ge-
winnt mit Luftzufuhr noch an Körper, Fülle und
Präsenz, ohne aber seine Finesse zu verlieren. Das
ist Feinheit pur!

Klasse Sabine! Welch elegant-cremiger Graubur-
gunder mit feinem Körper und toller Kraft!





DPFo60816

„Pink Lady“ Rosé trocken 2016

DV

13% Vol.

11,33 €/l

8,50 €



Die Lady weiß zu verführen.

Sie ist ungewohnt in deutschen Landen.

Sie trägt wieder Merlot. So, wie schon im Bestseller-Jahrgang 2014!

Und dieser Merlot zaubert Farbe und Duftigkeit ins Glas.

Die Nase des Genießers ist begeistert vom Parfum aus Cassis und Paprika sowie feinsten Würze. Die Aromen tanzen Samba!

Am Gaumen vereinen sich Rasse und Fülle, Cremigkeit und Präzision und münden in einem verführerischen Abgang!

Die Lady ist ein Vamp?

Nein, sie ist pink! Pink wie die Pfingstrosen. Fröhlich wie der Sommerwind. Die Lady ist luftig. Aber kein Billigweinchen von der Stange. Sondern richtig seriöser Stoff. Unbedingt probieren!

DPFo61316	Scheurebe trocken 2016	DV	12% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
-----------	------------------------	----	----------	-----------	--------

Schmeckt in jeder Jahreszeit, ist aber insbesondere ein genialer Sommerwein! Tino Seiwerths Lieblings-Rebsorte an heißen Tagen!

Leute, kaufen Sie diese Scheurebe kistenweise. Einfach wegsüffeln, diesen Verführer! Welch geniale Frucht (Pfirsich, Stachelbeeren), welch verführerische Anklänge an Wiesenblumen. Schmetterlinge tänzeln durch die Luft! Und welch erfrischende Textur am Gaumen. Dabei auch eine die Zunge liebkosende Pfälzer Fülle, aber ohne jegliche Schwere! Zum Wohle! Das Zeug scheint zu verdunsten, so schnell sind stets die Gläser dieses Pfälzer Lustmolchs geleert...

DPFo60516	Kallstadter Kreidkeller Riesling trocken 2016	DV	14% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
-----------	---	----	----------	-----------	--------

Nomen est Omen!

Westlich von Kallstadt, direkt unterhalb des Waldrands, erhebt sich der „Kallstadter Kreidkeller“. Nomen est omen, der Name dieses Weinbergs hat seinen Ursprung in dem hohen Kalkanteil dieser Lage. Bereits in der höchst aromatischen Nase lässt sich diese noble Herkunft nachvollziehen, erriechen sozusagen: Neben der zarten Mineralität, die in rauchige Noten gepackt ist, locken Anklänge von Orangenblüten, Aprikose, reifem Apfel, Zitruschale und floralen Aromen sowie edlen Gewürzen. Aber, ganz wichtig: Hier dominiert eindeutig der Boden und die subtile Frucht schmiegt sich ganz zärtlich an!

Im Mund dann auch wieder der kalkige ‚Kreidkeller‘-Style, in 2016 weit mehr vom Terroir geprägt als in den Vorjahren, lebendig und mit saftigem Spiel. Ungemein präzise in seiner Textur gleitet er gleichwohl reichhaltig über die Zunge und ist mit der legendären lustvollen Pfälzer Fülle gesegnet. Dazu ein animierender Feuerstein-Kern und zusammen mit seiner Cremigkeit fast an einen großen Chardonnay aus Chablis erinnernd. Im langen frischen Finale findet sich eine wunderbar reife Säure und ein Touch pikanter Würze, die dem Wein zum Abschluss noch mehr Tiefe geben und ein belebendes Aufspiel. Ein sehr feiner und lustvoller Pfalzwein! Terroir pur! Wahrlich ein super Preis-Genussverhältnis und ein absoluter „must-have“-Riesling! Ab sofort zu genießen bis mindestens 2019.

DPFo60916	Kallstadter Saumagen, Riesling trocken 2016	DV	12,5% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
-----------	---	----	------------	-----------	--------

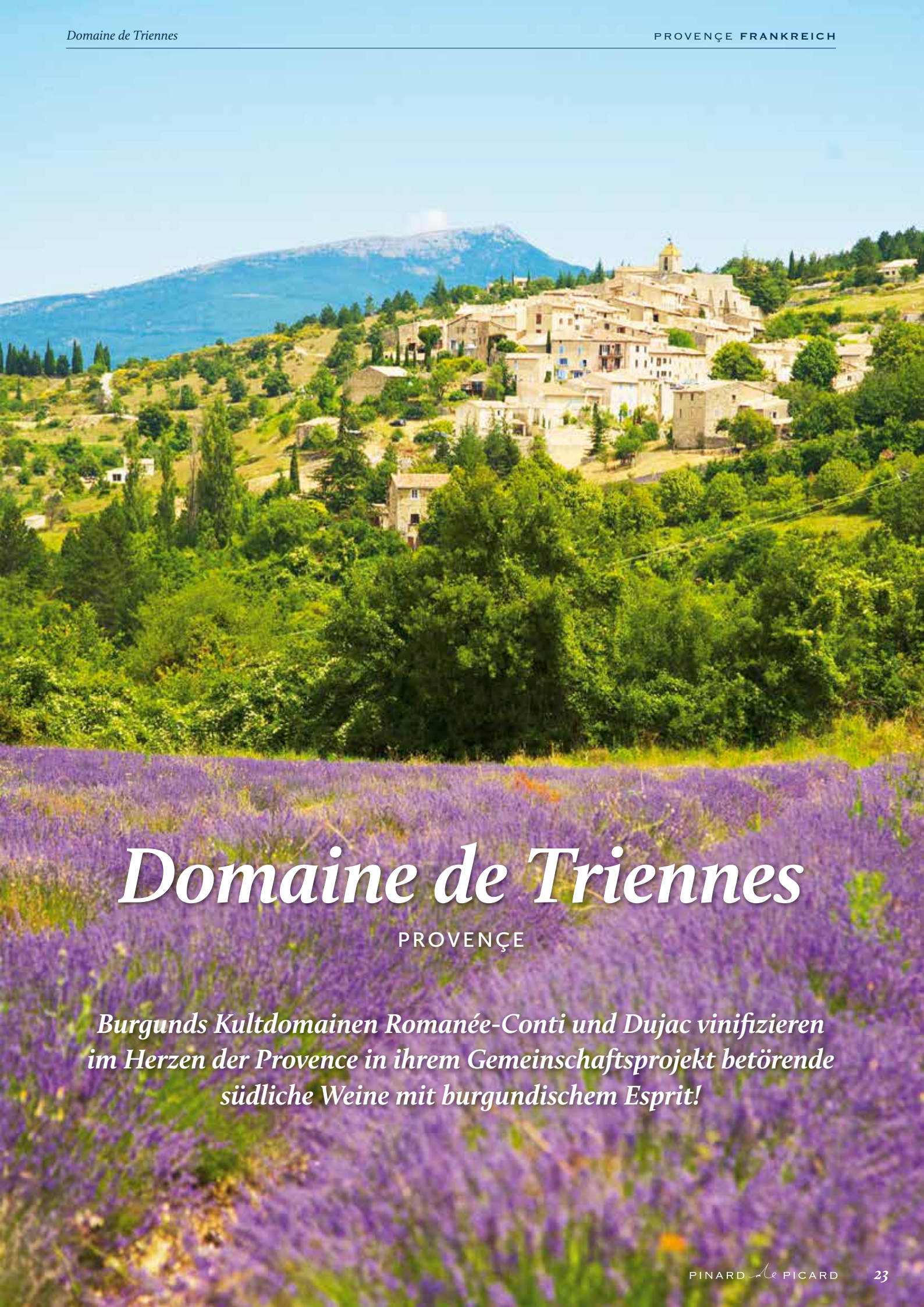
Kallstadter Saumagen, welch magischer Klang!

Der Saumagen: Für Rieslingliebhaber schlicht und ergreifend fast schon mythischer Geburtsort einiger der größten trockenen Rieslinge Deutschlands, mit hohem Alterungspotential gesegnet, kraftvoll und voller Struktur. Gerühmt wird die Mineralität dieser Weine, resultierend aus den extrem kalkhaltigen, durchlässigen Lösslehm-böden, durchsetzt von kleinen Kalksteinen.

Sabine vinifiziert gleich drei Rieslinge aus dieser weltberühmten Lage. Heute präsentieren wir ihren ungemein leckeren Einstiegswein in diese magische Welt. Welch Super-Nase mit reifen Fruchtaromen und feinen Anklängen an kühle und mineralische Noten von purem Kalkstein. Und was für ein fülliger, geradezu majestätischer „everybodys darling“, ein verführerischer lustvoller Pfälzer Prachtkerl, mit Kraft und Muskeln, der aber auch zärtlich der Zunge schmeichelt mit seiner cremigen Textur. Verführerische gelbe Fruchtaromen necken sich mit dezenter Würzigkeit und floralen Aromen. Und zum Finale erklingt dann wiederum eine Hymne an die kalkige Mineralität dieser Kultlage. Trotz seiner Fülle und inneren Dichte in seiner Textur schlanker und präziser in 2016 als der Kreidkeller. Welch leckeres Maul voll Wein zum fröhlichen Zechen oder als toller Begleiter von deftiger Hausmannskost. **Mehr Saumagen für weniger Geld gab es wahrscheinlich noch nie!**



Tino Seiwert: „Der Saumagen ist schlicht DER „Saufwein“ der Pfälzer. Und 2016 ist Sabines best ever!“



Domaine de Triennes

PROVENCE

*Burgunds Kultdomainen Romanée-Conti und Dujac vinifizieren
im Herzen der Provence in ihrem Gemeinschaftsprojekt betörende
südliche Weine mit burgundischem Esprit!*

Wir sind wieder einmal im Herzen der wildromantischen Provence: Helle Kalkböden kontrastieren mit dem azurblauen Himmel und tiefgrünen Pinien, die mit den zahlreichen Wildkräutern die Flora bestimmen und ihre faszinierenden Düfte in die Außenhaut der kerngesunden Träubchen der hier wachsenden Edelreben übertragen. Gänsehautatmosphäre!

Und dieses verzaubernde Terroir bewog zwei der berühmtesten Winzerpersönlichkeiten Frankreichs zu einem gemeinsamen Projekt auf diesem gesegneten Stückchen Erde: Jacques Seysses von der Domaine Dujac in Morey-Saint-Denis, dessen schwebende Pinot Noirs weltweit als Inkarnation der sprichwörtlichen burgundischen Eleganz und Finesse gelten, und Aubert de Villaine von Romanée-Conti. Die beiden charismatischen Männer gehören zu den großen lebenden Legenden des burgundischen Weinbaus und haben es sich zum Ziel gesetzt, mit der gleichen Qualitätsphilosophie, die ihre bereits Jahrzehnte währende Reputation im Burgund begründet hat, in der lieblichen Landschaft der Provence große Weine zu erzeugen, die jedoch im Unterschied zu den exorbitanten Preisen, die für ihre burgundischen Pretiosen bezahlt werden, für jedermann erschwinglich sein sollen. Probieren Sie die frisch eingetroffenen aus den neuen Jahrgängen: Ganz viel Wein für ganz wenig Geld! Gelebte Träume des wildromantischen französischen Südens paaren sich mit einer beircenden Leichtigkeit, betörenden Duftigkeit und feinsten Präzision. Santé!

FPR020516	Rosé, VdP du Var 2016	12,5% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
FPR020516M	Rosé, VdP du Var 2016 MAGNUM	12,5% Vol.	12,63 €/l	18,95 €

Unser Rosé des Jahres aus Südfrankreich! Rosarote Wolken auf der Zunge und Schmetterlinge im Bauch. Triennes ist der Frühling!

Rosé ist Südfrankreich. Rosé ist Triennes. Besser geht's nicht!

Hab' ich schon erwähnt, dass ist rosarot liebe? Vor allem solche wie den Triennes, der saftig-trocken, ohne pappige Restsüße, den Gaumen liebkost. Rote Johannisbeeren, etwas Thymian, eine Scheibe rosa Grapefruit und eine klitzekleine Zitronenspalte. So geht Rosé in Südfrankreich. Da kann sich der Rest der Welt noch so anstrengen, an Südfrankreich kommt keiner ran! Das Zeug trinkt sich weg wie Wasser, wird von der Frucht zärtlich geküsst und hinterlässt das unbändige Verlangen nach dem nächsten Maul voll Wein. Rosarot und zitrusfrisch, wie genial ist das denn! Leicht im Mund, wenig Alkohol, feiner Gripp und überragt fast alles, was die Provence sonst noch zu bieten hat. Die Grapefruit hat das Kommando, sorgt für Frische, für Lebendigkeit und dirigiert den Rest der betörenden Fruchtkolonie, bevor sich diese in einem herben Nebel auflöst. Was die Zunge weiter verzückt, ist das Gefühl von salziger Mineralität. Der Triennes gehört für mich zu jenen Rosés, die ich gern kistenweise bunkern würde, aber keine Ahnung habe, wann ich soviel trinken soll, wie ich von diesem Stoff gern trinken würde. Machen Sie den Triennes zu ihrem Sommerwein. Er wird Ihnen die Sinne rauben, den Atmen nehmen, Sie einfach süchtig machen. Sie werden ihn schlichtweg lieben. Ach was rede ich. Sie werden ihn anbeten, ihn vergöttern. Das ist die wunderbare Leichtigkeit des Seins an lauen Frühlings- und Sommerabenden!

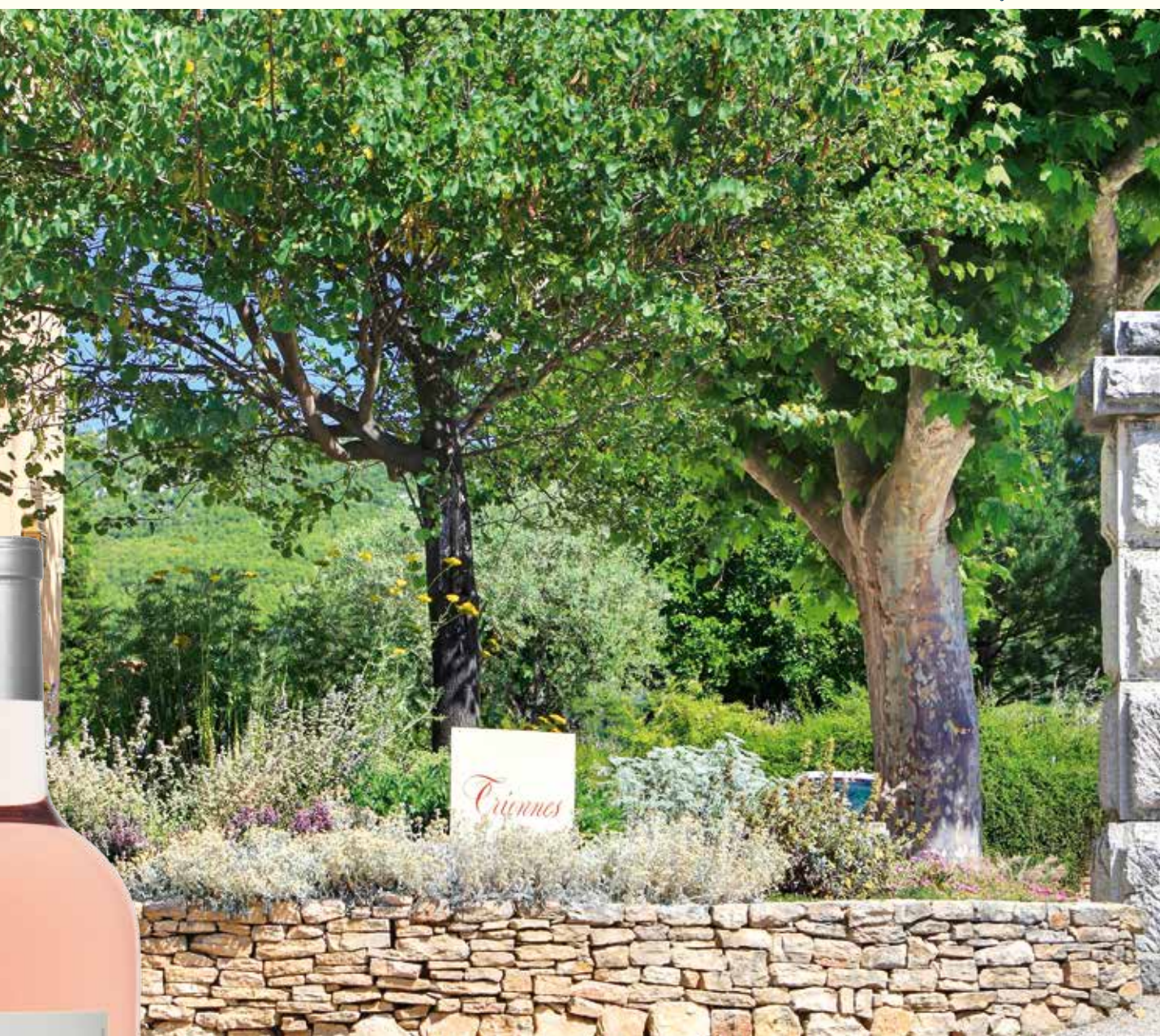
Unser Spitzenrosé wurde bereits in einem großen Rosé-Spezial-Vergleichstest der Zeitschrift LE POINT als einer der betörendsten Rosés Südfrankreichs gefeiert!

FPR020115	Les Auréliens, VdP du Var blanc 2015	13,5% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
-----------	--------------------------------------	------------	-----------	--------

Trinkspaß pur und eine persönliche Empfehlung: „Kleine“ Weine gibt es viele. Aber nur wenige sind trotzdem köstlich und kosten wenig!

Ich frage mich immer wieder eines: Wie kann man für so kleines Geld so tolle Weine machen? Wie zum Beispiel diesen da. Mit Chardonnay als Hauptdarsteller und Viognier als kongeniale Nebenbesetzung. Reifer Pfirsich, keine Süße, dafür cremig-weiche Herbheit. Ein Wein, der griffig ist im Mund, der Haftung hat und Fülle, ohne dabei opulent zu sein. Der Frucht als Ahnung präsentiert und Charakter als totales Credo in den Vordergrund stellt. Ein Wein, der sich im Mund wie eine Bachsche Kantate anfühlt. Einer, der einfach riesengroßen Spaß macht. Dieser grandiose Weißwein aus naturnahem Anbau brilliert auf der Zunge mit ziseliertem Präzision, tänzerischem Spiel und einem unglaublich langen, mineralischen und floralen Nachhall; allesamt Attribute, die nicht selbstverständlich sind bei Weißweinen aus dieser so malerischen, sonnendurchfluteten Region. Was für ein charmanter Tropfen, der Les Auréliens, was für ein Schmeichler vor dem Herrn. Der Preis ein Hohn für das, was da geboten wird. Kaufen, bunkern, Freude haben. Hier finden wir eine tolle leichte Cremigkeit, eine Fülle ohne Schwere und eine pikante Würze. Und welch reichhaltige, komplexe Aromatik: Orangenblüten, Aprikose,





saftiger weißer Pfirsich, Ingwer und zarte Lavandelhoniganklänge tanzen Samba auf der Zunge. Die Provence kann schöner nicht schmecken!

FPR020312

Merlot, VdP du Var rouge 2012

14% Vol.

13,26 €/l

9,95 €

Trinkalarm! Besser geht's nicht.

Burgunds legendäre Domainen Romanée-Conti und Dujac vinifizieren im Herzen der Provence mit diesem verzaubernden Rotwein ein Meisterwerk seiner Preisklasse. Es ist ein 12 Monate in besten gebrauchten Fässern der Domaine Dujac aus Burgund ausgebauter reinsortiger Merlot der Extraklasse, der, käme er aus Bordeaux, ein Mehrfaches dieses so ungemein sinnlichen Bestsellers mit seiner betörend seidenen, feinsinnigen Textur kosten würde. Liebhaber klassischer großer Merlots werden jubilieren! Verführerisch, mystisch, betörend in der Nase. Im Mund geht es genauso weiter. Der Merlot ist ungemein kühl und frisch, ist saftig, aber ganz weit weg von dick. Er ist lebhaft, fühlt sich trotz seines Saftes enorm schlank an und beeindruckt mit einem Tanningerrüst, das feiner und angenehmer nicht sein könnte. Der Tropfen ist kein heißer Bomber, er ist eine leicht unterkühlte Schönheit aus dem hohen Norden. Etwas Pfeffer taucht am Gaumen auf, dunkle Gewürze gesellen sich hinzu und was an rotem Saft im Mund steht, ist alles andere als süß. Vielmehr glänzt der Wein mit seiner eleganten Herbheit, aus der nur nach und nach, ganz langsam, reifes Fruchtextrakt heraus tropft. Was mich allerdings am meisten beeindruckt, ist das Gerbstoffkleid dieses kleinen Weines. Manch Großer kann sich davon etwas abschauen. Das Säure-Fruchtspiel eine Klasse für sich, die Lebendigkeit des Tropfens höchst erfrischend. So macht man Alltagsweine, so geht Trinkspaß, so fühlt sich Wein an, der nur für eins gemacht ist; nämlich ihn zu trinken, ohne viel zu denken. Wenn Sie Merlot-Fan sind, bunkern Sie, was möglich ist. Sie werden diesen kleinen Racker lieben!

Merlot 2012: Ein nicht zu schlagendes Preis-Genussverhältnis! Unzweifelhaft ist das die begnadete Handschrift zweier großer Winzermagier des Burgunds. Zu genießen ab sofort bis 2020+

FPR020213	Les Auréliens, VdP du Var rouge 2013	13,5% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
-----------	--------------------------------------	------------	-----------	--------

Viel mehr Spaß kann ein „kleiner“ Wein nicht machen!

Ganz viel rote Beeren und eine wunderbare, straffe Würze ziehen meine Nasenflügel hoch. Auf der Zunge schreit sofort der Cabernet Sauvignon laut „Hier“ und flutet sie mit herrlichen Aromen schwarzer Johannisbeeren. Saftig fließt es an den Zungenrändern ab, ein kurzer süßer Stich und dann stellt sich die durchaus robuste Würze des Syrah auf ihre Hinterbeine. Unterholz, etwas Graft, ein wenig Laub realisiert man und während man sortiert, fällt einem das feine Gerbstoffkleid des Les Auréliens auf. Still und heimlich hat es gewartet, bis sich die Johannisbeeren verzogen haben und die Würze sich am Gaumen aufgelöst hat. Dann zeigt es sich in aller Kernigkeit, man spürt es richtig rieseln und ist verückt von dem Zusammenspiel von frischer Säure und Tannin. Das knackt, das pulst, das lebt im Mund, macht Spaß, es neckt und tänzelt auf der Zunge und der Gaumen will stetig mehr von diesem lebensfrohen Tropfen. Im fruchtig-würzigen Abgang taucht eine Pflaume auf, die sich die ganze Zeit versteckt hat und begleitet die Johannisbeeren in ein bezauberndes von Frucht getragenes Finale. Ein kleiner, dafür aber umso feinerer Wein für jeden Tag, zu jedem Anlass und zu allem, was die Küche hergibt. Richtig süffig, einfach phantastisch. Daumen hoch! Zu genießen ab sofort bis 2020+

FPR020414	St. Auguste, VdP du Var rouge 2014 (Bio)	13,5% Vol.	18,53 €/l	13,90 €
-----------	--	------------	-----------	---------

Der Zauber der Provence!

Verführerische Aromen strömen meine Nase hoch. Dunkle saftige Kirsche, dahinter ein Schuss Nelke und unter allem ein Hauch einer Pflaume. Und dann macht's bäng und der Saint-Auguste lässt sich knochentrocken auf der Zunge nieder. Zu meiner Überraschung zeigt er dabei ein außergewöhnlich feines Gerbstoffkleid, welches in seliger Harmonie mit einer ebenso frischen Säureader für ein Mundgefühl sorgt, das umwerfend ist. Feingliedrig steht der gute Tropfen da im Mund, schmeißt links Gewürze und rechts Johannisbeeren über den Zungenrand, um sich am Gaumen dann von seiner edelsten Seite zu zeigen. Trocken, von einem Tropfen Muskat eingespritzt, macht er sich in Begleitung eines hellen Tabakblattes in einen verführerischen Abgang auf. Feine Fruchtaromen, die Kräuter der Provence und eine subtile Mineralik machen den Saint-Auguste zu einem vielschichtigen, komplexen und doch so einfach zu trinkenden Rotwein aus dem Süden Frankreichs. Ein Hochgenuss für wenig Geld. Legt die nächsten Jahre noch gewaltig zu. Die Macher dieses Weines kommen von den Kultdomänen Dujac und Romanée-Conti. Noch Fragen? Zu genießen ab sofort bis 2020+



© Patrick Forget

Les Cailloux

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

*Authentischer Rhône-Klassiker traditionellen Stils
begeistert mit burgundischer Finesse!*

„Alles Getrennte findet sich wieder“, Friedrich Hölderlin

Jahrelang schon gehört das kleine, aber feine Weingut Les Cailloux, das von André Brunel geleitet wurde, einem der „intellektuellsten Winzerpersönlichkeiten von Châteauneuf-du-Pape“ (Parker), und heute von seinem tüchtigen Sohn Fabrice, zur absoluten Spitzenkategorie der Appellation. Ihre Weine sind in großen Jahrgängen „himmlisch, wie aus einer anderen Welt stammend“ (Parker). Doch irgendwann hatten wir uns ein wenig aus den Augen verloren: Unsere Auswahl aus Südfrankreich ist ja von einer enormen Tiefe geprägt. Um so mehr freuten wir uns über unser Wiedersehen in diesem Februar auf der großen Messe in Montpellier und über die grandiose Qualität des 2015er Sommelongue, den wir total begeistert mit umso größerer Freude vom Stand weg wieder eingekauft haben. (Friedrich Hölderlin hat's halt immer schon gewusst.) Der Sommelongue 2015 ist in diesem Jahrgang der Superlative vom Preis-Genussverhältnis her (wie sein kleiner Bruder auch!) selbst an der südlichen Rhône unschlagbar!

FRS160415

Côtes-du-Rhône „Est-Ouest“, rouge 2015

13,5% Vol.

9,20 €/l

6,90 €

Attraktiver Alltagswein zu unmöglichem Preis aus Jahrhundertjahrgang der südlichen Rhône!

Seinen Namen erhält diese betörende Cuvée aus Grenache (70%), Cinsault (20%) und Syrah (10%) von der Tatsache, dass die perfekt gereiften Träubchen von unterschiedlichem Terroir von beiden Seiten der Rhône stammen und so ihre jeweiligen Stärken zu einer für seine attraktive Preisklasse wunderbaren Qualität dieses Schmeichlers der Sinne einbringen. So schmeckt die südliche Rhône, so vielfältig riechen die Düfte der Provence! Geradezu exemplarisch verkörpert dieser bezaubernde Wein alle Vorzüge des großen europäischen Jahrgangs 2015: Ein tiefes Rubinrot leuchtet im Glas, dann eine kühle, edle Nase von Brombeeren, saftigen dunklen Kirschen, Cassis

und zart ledrige Noten, aber auch verführerische florale Aromen nehmen die Sinne gefangen. Dicht und lang anhaltend pulsiert dieser berührende Tropfen am Gaumen, geschliffen und rund, ohne jeden Hauch von Überreife, mit einer pfaumenweichen Tanninstruktur und einem Hauch zarter Würze im schönen Nachhall!

Weit, weit über all den belanglosen Weinen dieser Region schwebt diese eegante Cuvée „Est-Ouest“ in eigenen Sphären – für Ihre Preisklasse schier unglaublich gut. Ein absoluter „best buy“ mit unschlagbarem Preis-Genussverhältnis! Zu genießen ab sofort bis 2020+

FRS160215	Côtes-du-Rhône „Sommelongue“, rouge 2015	14% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
-----------	--	----------	-----------	--------

Spielerische Eleganz und burgundische Finesse!

„A sexy wine and a poor man's Châteauneuf-du-Pape“, mit diesen Worten hat Parker diesen faszinierend leckeren, duftigen, eleganten Rotwein schon einmal geadelt. Welch traumhafte Cuvée aus 75% erstklassiger Grenachetrauben, dazu Syrah, Mourvèdre, Cinsault und Clairette – einer unserer beliebtesten Klassiker vor einem Jahrzehnt! Und heute ist er als wunderbarer 2015er wieder im Programm, zu dem gleich sympathischen Preis von früher! Der leicht süßliche, fein verwobene Duft, subtil geprägt von Waldhimbeeren, Sauerkirschen, Preiselbeeren, Lorbeer, Lakritze, schwarzen Oliven, Weihnachtsgewürzen und Kräutern der Garrigue fasziniert selbst Kenner, die sonst nur wesentlich teurere Prestigegewächse genießen. Die samtene Textur des Weines, seine fröhliche Saftigkeit und animierende Würze, seine tiefgründige Beerenfrucht und sein bestens eingebundenes cremiges und schmelziges Tannin, das die Zunge verwöhnt, sowie sein beeindruckender mineralisch-kräuterwürziger Nachhall heben ihn deutlich aus dem belanglosen Meer uniformer Rhône-Weine empor. Dieser herrliche Côtes du Rhône aus einem großen Jahrgang ist das genaue Gegenteil eines marmeladigen, überkonzentrierten Monsterweins, es dominieren vielmehr spielerische Eleganz und burgundische Finesse. Welch charaktvoller Trinkspaß für jeden Tag, das ist Individualität pur statt belangloser Uniformität! Dieses südfranzösische Weinvergnügen setzt souveräne Maßstäbe in Sachen Preis und Genuss und hat weltweit keine Konkurrenz zu fürchten. **Wohl die beste ‚Cuvée Sommelongue‘ aller Zeiten, eine traumhafte Qualität, die bei vielen anderen Gütern als wesentlich teurerer Châteauneuf-du-Pape-Wein vermarktet würde!**

Wir lieben diesen urwüchsigen Côtes du Rhône so ehrlich und natürlich wild, wie er sich heute präsentiert. Wer ihn zarter und noch burgundischer vorzieht, sollte noch ein bis zwei Jahre mit dem Genuss warten. Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, notiert schon mal begeistert: „Dieser feine Wein trinkt sich mit einer solchen Freude und einer solch erfrischenden Leichtigkeit, dass ich, ohne Parker zu nahe treten zu wollen, eher sagen möchte, dies ist nicht der Châteauneuf des armen, sondern des klugen Mannes, denn derartige Weine zu finden und zu genießen in dieser Perfektion bereichern jeden Weinfreund um eine Trinkerfahrung, die genauso kostbar sein kann, wie der Genuss einer teuren Prestigecuvée.“ Zu genießen leicht gekühlt ab sofort bis 2022+

PS: Der Sommelongue 2015 – das ist einer von Ralf Zimmermanns persönlichen Favoriten!





Domaine Saint Préfert

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

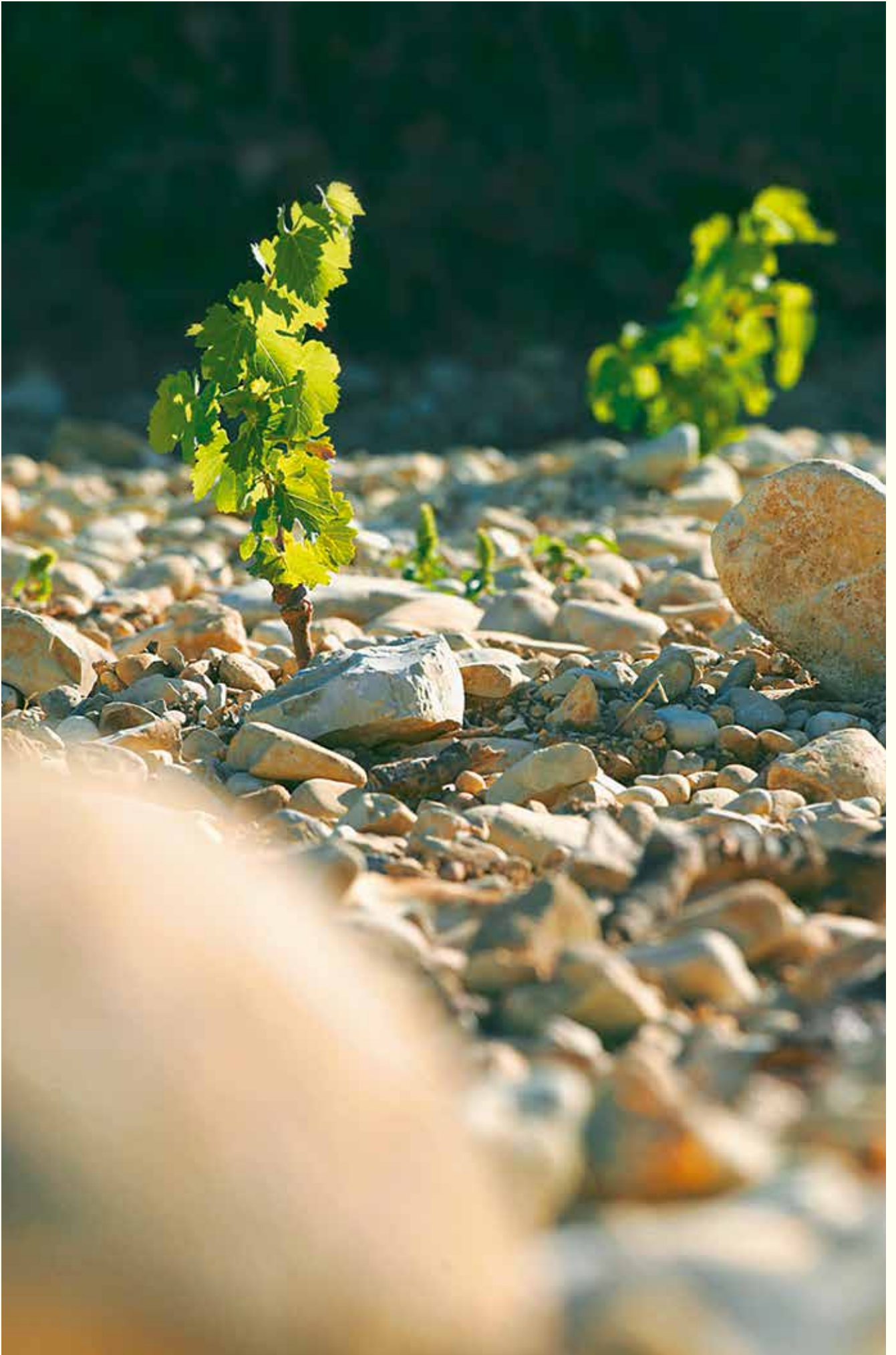
***Isabel Ferrando vinifiziert feinst balancierte, feminine Rhôneweine –
Magischer Kultstoff für Liebhaber großer Châteauneufs im burgundischen
Stil: Eleganz und Finesse statt Alkohol und Marmelade!***

***Im Jahrhundertjahrgang 2015 von Parker mit Weltklasse-Bewertungen in die absolute
Spitze der Appellation eingestuft!***

***Diese fabelhaften Gewächse transformieren die große Tradition von Châteauneuf-du-Pape
in eine verheißungsvolle Zukunft.***

Sie ist eine reife, sehr attraktive Frau. Von schöner Gestalt, außergewöhnlich klug und äußerst sympathisch. Hat in Grenoble Politikwissenschaften studiert, zudem Kunstgeschichte und 10 Jahre lang erfolgreich eine Bank geführt. In ihren Adern fließt skandinavisches Blut (blonde Haare und blaue Augen) genauso wie nordafrikanisches. Sie stammt aus dem malerischen Örtchen Carpentras unweit des mythischen Bergriesen der Provençalen, dem Mont Ventoux, ihr Ehemann kocht ausgezeichnet und war geachteter Bürgermeister einer kleinen Gemeinde. Ein Leben in der Idylle.

Da bricht das Unvorhersehbare in ihr geordnetes Dasein ein. Isabel Ferrando trinkt einen der mythischen Weine der Welt – einen Meursault aus dem Burgund von Coche-Dury – und ist wie vom Donner gerührt. Dieser Moment sollte ihr Leben dramatisch verändern: Der Weinvirus hat sie erfasst und sie kann fortan nicht mehr loslassen. Sie will es wissen, mit aller Macht, wie man solch emotional zutiefst berührende Weine mit magischer Ausstrahlung vinifizieren kann. Also beginnt sie wieder zu lernen: Diesmal studiert sie das Geheimnis großen



Frühlingserwachen!

Weins. Ihr Lehrmeister eine Ikone der südlichen Rhône, Henri Bonneau. Dessen zuallererst von der Finesse geprägten Weine entstehen ausschließlich im Weinberg, seine Kellararbeit ist, vorsichtig formuliert, vorsintflutlich. Doch welche Komplexität und Eleganz findet der schwelgerische Genießer in diesen großen magischen Gewächsen. Und Isabel versteht sehr schnell, begreift intellektuell wie intuitiv.

Mit weiblicher Sensibilität geht sie nach ihren neuerlichen Lehrjahren ans Werk und kauft ein Weingut mit phantastischem Potential von einer alten Winzerin, die sich zur Ruhe setzt: Welch traumhafte alte Reben auf einem erstklassigen Terroir! Sie tauscht sich gedanklich aus, mit Henri Bonneau ebenso wie mit Lucien und Marie José Michel, den rührigen Besitzern unserer Vorzeigedomaine Vieux Donjon. Mit sensibler Hand restauriert sie die Weinberge, schafft lebende Böden mit einer Vielzahl von Mikroorganismen (zurzeit läuft noch die Umstellungsphase für biologischen Anbau), nimmt Neuanpflanzungen zwischen den Rebzeilen vor, um die Pflanzdichte zu erhöhen, erarbeitet ein ausgeklügeltes System vieler kleiner, wohlüberlegter Schritte, die wie ein zusammengesetztes Puzzle ein Gesamtkunstwerk ergeben und die Qualitäten der auf den Punkt gereiften, in der frischen Morgenkühle geernteten Trauben drastisch erhöhen und arbeitet, wie viele große Winzer der Welt, im Einklang mit den Mondphasen.

„Isabel Ferrandos 2015s are some of the most impressive barrel samples I've tasted from her, and they resemble a hypothetical mix of the 2007 and 2010.“

Parker

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

PS: Die Weinkritiker reagieren von Jahrgang zu Jahrgang begeisterter, ja, geradezu euphorisch: Die New York Times etwa lobt: „Bester Wein aus Châteauneuf-du-Pape“; der wine spectator vergibt in 2005 die zweithöchste Bewertung aller Châteauneufweine und auch für meinen persönlichen Geschmack gehören die fabelhaft femininen, finessenreichen Gewächse in ihrer burgundischen Stilistik zu den allerschönsten Weinen ihrer legendären Appellation. Diese Anti-Marmeladenweine zählen zweifellos zur Kategorie persönliche Lieblingsweine. **Meint auch Parker, der bei der Präsentation des 2015er Jahrgangs im WINE ADVOCATE urteilt: „Isabel Ferrandos 2015s are some of the most impressive barrel samples I've tasted from her, and they resemble a hypothetical mix of the 2007 and 2010.“ Und nicht nur, dass Parker 2015 als eine Mischung der beiden spektakulärsten Châteauneuf-du-Pape Jahrgänge der Neuzeit betrachtet, nein, er wertet zwei der Weine von Isabel unter die 5 besten des phänomenalen Jahrgangs 2015!**

FRSo8o116

„Beatus Ille“, Côtes-du-Rhône rouge 2016 (Bio)

13,5% Vol.

18,53 €/l



13,90 €



Was für ein Sinnenzauber. Der greift wie sein Vorgänger wegen seiner Feinheit, Eleganz und Komplexität volle Kanne die bekannten Labels an! 2015 und 2016 werden wohl als das größte Jahrgangszwillingspärchen aller Zeiten zu Legenden mutieren!

Was verführt uns hier bereits im Einstiegswein nur für ein erotisches Meisterwerk aus einer kleinen Bio-Parzelle, die etwa einen Kilometer entfernt von der Domaine liegt (und damit knapp außerhalb der Appellationsgrenzen von Châteauneuf-du-Pape), aber über ebenfalls traumhafte Böden verfügt und über ein Meer von Steinen wie in der weltberühmten Nachbarschaft. Mein Gott Bordeaux, was würdest Du für derart grandiose Qualitäten nur für Phantasiepreise aufrufen? Für einen solch faszinierenden, zum fröhlichen Zechen wie zum anspruchsvollen Essensbegleiter bestens geeigneten provençalischen Rotwein, einen provozierenden Lecker-Schmecker, was ihn zu einem der größten Preisbrecher des letzten Jahrzehnts macht! An der südlichen Rhône! In ganz Frankreich! Schlicht überall in der Welt! Daher unsere besondere Empfehlung!

Dieser in Duft und Textur ungewöhnlich transparente, harmonische, trinkanimierende Schmeichler der Sinne ist ein Geschenk geradezu eines der legendären Güter Châteauneuf-du-Papes an die Liebhaber originärer Charakterweine aus einer Landschaft, die Lebensfreude pur vermittelt. Und uns stets in ihren Bann zu ziehen vermag: Eintauchen in die Düfte der provençalischen Landschaft (saftige, reife, pralle Kirschen, Cassis, Brombeeren, Veilchen, Lavendel, Rosenblätter, provençalische Kräuter, geräuchertes Fleisch) und unsere Sehnsüchte

nach Land und Leuten zumindest bei diesem Glas Wein wahr werden zu lassen. „Kirchenfenster“, das Signum seines reifen Jahrgangs, laufen am Glase entlang, reife Tannine verwöhnen den Gaumen, in der Textur schien er bei unserer Fassprobe noch konzentrierter zu sein als sein ungemein beliebter Jahrgangsvorgänger. Der Nachhall ist wiederum ungemein würzig-mineralisch-floral und besitzt eine tolle Frische und Kühle im Kontext eines Rotweins der südlichen Rhône.

Tino Seiwert: „Bei diesem Alltags-Wein de luxe aus ganz großem Rhônejahr spürt man die Kraft der teilweise über 100 Jahre alten Reben und tankt die Sonne des Südens. Wer einen Süd-Rhônewein mit Eleganz sucht, der wird schon hier zu kleinem Geld fündig!“

Zu genießen ab Herbst dieses Jahres bis 2023+

FRS080615	Châteauneuf-du-Pape Classique, rouge 2015 (Bio)	13,5% Vol.	42,66 €/l		32,00 €
-----------	---	------------	-----------	---	---------

Eines der großen Schnäppchen von Châteauneuf-du-Pape, der in seiner Preis-Klasse in einer eigenen Liga spielt!

„Atemberaubend! Kiste kaufen!“

Parker

Tolle Konzentration und Dichte, große Tiefe. Das ist 2015! Gleichwohl ein wunderbar finessenreicher, fein strukturierter Weingigant, der aufgrund seiner großen inneren Harmonie und seiner Balanciertheit schon ab sofort höchsten Trinkgenuss verspricht! Das ist der Stil von Saint Préfert! In der Nase eine klassische, bei allem Sex-Appeal und hedonistischem Charakter vibrierend kühle Stilistik, keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Fruchtbombe, stattdessen sehr komplexe, fein verwobene

Aromen der erlesenen Trauben der mit so viel Liebe und Einfühlungsvermögen verwöhnten alten Rebstöcke: Himbeeren, reife Kirschen und Johannisbeeren, schwarzer Pfeffer, Oliventapenade, heller Tabak, geräuchertes Fleisch, feinwürzige, geröstete Kräuter der Provence (Rosmarin!) und noble mineralische Noten.

„This is an outstanding
example of a
‘basic’ Châteauneuf!“

Antonio Galloni
brandaktuell in VINOUS

Am Gaumen rund und schmelzig, mit einer rauchigen Würze und einer zart süßen Frucht, verbunden mit einer wohl dosierten, süßlichen, ungemein hedonistischen Frucht, die mit einem kleinen herben Touch versehen ist (das Signum traditioneller großer Châteauneufweine) und die diesen Wein zu einem großen Klassiker wird reifen lassen. Zärtliche Textur am Gaumen, schmelzend vor Saft und seidig samtigen Gerbstoffen, getragen von kühler Würze und in keinsten Weise schwer wirkend oder rustikal, aber vorbildhaft balanciert und harmonisch: Dieser delikate Wein mit seinem cremigen Tannin fasziniert als wunderschöne Verkörperung eines absolut klassischen, phantastisch komplexen Gewächses einer der großartigsten Regionen innerhalb der gesamten Weinwelt – und in Relation dazu zu einem dramatisch günstigen Preis! Zu genießen bis weit nach 2025.

FRS080215	Réserve Auguste Favier, rouge 2015 (Bio)	14% Vol.	53,26 €/l		39,95 €
-----------	--	----------	-----------	---	---------

Parker: „The 2015 Châteauneuf du Pape Reserve Auguste Favier is another blockbuster.“

Von erstklassigen, mit einem Steinmeer übersäten Parzellen, die unmittelbar um das Weingut gruppiert sind, stammt diese faszinierend aromenreiche, opake Cuvée aus 80% Grenache (von 40 bis 100jährigen! Reben), 15% uralter Cinsault sowie ein wenig Syrah. In der Nase faszinieren komplexe Aromen von betörender Reinheit und faszinierender Frische: Blaubeeren, Brombeeren, Cassis, Veilchen, Lavendel, Menthol, tiefgründige Mineralien und feinste Gewürzanklänge, in dieser betörenden Stilistik dem herausragenden 2012er sehr ähnlich, nur einen Tick beschwingter noch und mit dem sensationellen Extrakt des Ausnahmejahrgangs 2007 gesegnet. Am Gaumen präsentiert sich dieser neue Fixstern am Himmel von Châteauneuf zwar ungemein dicht, ist aber bei aller Konzentration und Schwarzbeerigkeit ebenso von seiner burgundischen Finesse und Frische sowie einer edlen Fruchttiefe und faszinierenden Gewürzen geprägt. Die traumhaft reifen, saftigen, cremigen, butterweichen Tannine sind eingebettet in eine feine mineralische Struktur und der animierende, betörend-sinnliche Nachhall ist extrem lang anhaltend. Ein majestätisches Gewächs mit einem gigantischen Potential, einer der besten Weine in Châteauneuf in einem der größten Jahrgänge aller Zeiten, ein emotionaler, ein zutiefst berührender Wein, ein Spiegelbild der sensiblen Persönlichkeit, die diesen Weltklassewein geschaffen hat. Danke, Isabel! Dieses Weinmonument wird bei Liebhabern feiner Châteauneufweine Kultweincharakter erlangen! Zu genießen ab jetzt, Höhepunkt ab 2020 bis 2040.

Parker: „Ein großartiger, strahlender, traumhafter, ein berauschender Wein!“

95-97
Parker-Punkte!



FRSo80515	Colombis de Domaine Isabel Ferrando, rouge 2015 (Bio)	14,5 % Vol.	58,66 €/l		44,00 €
FRSo80515M	Colombis de Domaine Isabel Ferrando, rouge 2015 MAGNUM (Bio)	14,5 % Vol.	59,33 €/l		89,00 €

**96–98
Parker-Punkte!**

Schon in 2014 die zweithöchste Bewertung von 825 getesteten Châteauneuf-du-Pape im WINE SPECTATOR!

Parker: „Colombis is the essence of Grenache. You shouldn't miss this beauty. 96–98 Punkte“

**„Grenache lovers
need to beg, borrow
or steal to get ahold
of some of this!“**

Parker

Jahrgang für Jahrgang Isabels und zumeist auch Tino Seiwerts in homöopathischen Dosen erzeugte, urwüchsige Lieblingscuvée, vinifiziert ausschließlich aus alten Grenache-Trauben einer traumhaften Einzelparcelle mit lehmigen und sandigen Bodenpartien. Dieses fein zisierte würzige Weinmonument ist geprägt von seinem spezifischen Lagencharakter und zelebriert den so seltenen Balanceakt zwischen Konzentration auf der einen, Finesse, Subtilität der Aromen und Frische auf der anderen Seite. Ein Châteauneuf-Klassiker im hedonistischen Stil! Welche tiefgründige Mineralität, welch sinnliche Frucht! In der schöpferischen Synthese von Boden, Mikroklima, alten Reben und den intuitiven Entscheidungen großer Winzer liegen die Geheimnisse solch faszinierender Weine! Dekantieren, über 2 Tage genießen, Potential für mindestens 2 Jahrzehnte!

Parker hat ja so recht: „Isabel Ferrando is a great story.“ Und weiter: „Ein Edelstein des Jahrgangs!“

FRSo80315	Collection Charles Giraud, rouge 2015 (Bio)	14,5 % Vol.	92,00 €/l		69,00 €
FRSo80315M	Collection Charles Giraud, rouge 2015 MAGNUM (Bio)	14,5 % Vol.	93,33 €/l		140,00 €

Ein Kandidat für den besten Wein des Jahrgangs!

„This wine's balance of power and finesse is mighty impressive!“ – Galloni

**96–98
Parker-Punkte!**

Extrem rare Top-Cuvée aus (über 60-100jährigen) edlen Grenache- und Mourvèdrebren, Rhôneadel in seiner nobelsten Ausprägung. Ein Châteauneuf-Urgestein, eine strahlende Diva mit einer fabelhaften Fruchtsüße und damit bei aller Präzision auch wollüstigen Anklängen! Dazu eine Wahnsinnstanninqualität, seidig-subtil! Einer der großen Stars in 2015! Und nachdem Parker dieses „Mordsding“, das im aktuellen Jahrgang deutlich als der kräftigste, stoffigste Wein in Isabelles Kollektion daher kommt, in 2012 schon mit 98-100 Punkten geadelt hat, ist ein weltweiter Hype um diesen raren Kultstoff ausgebrochen! Was besitzt dieser Grandseigneur nur für eine innere Balance, welche grandioses Gesamtkunstwerk! Welch geniale Aromatik aus Schwarzebeeren und Trüffeln, Veilchen, Kirschen und schwarzen Oliven, Bitterschokolade und würzigen Kräutern der Provence. Sensationeller würzig-mineralischer Nachhall mit süßen, seidenen Tanninen. Ein großer Châteauneuf aus 2015 kann nur anders, aber niemals besser schmecken! Schmeckt bereits jetzt mit Belüftung; Höhepunkt ab 2020 und weitere 20 Jahre.



Domaine Pierre Clavel

LANGUEDOC

Er ist die treue Seele des Languedoc: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, vinifiziert in biologischem Anbau liebevoll handwerkliche Unikate statt seelenloser Technoweine. Seit Jahren ein Lieblingswinzer von uns und unseren Kunden!

FLA010716

Mescladis, rosé 2016 (Bio)

13% Vol.

10,00 €/l



7,50 €

Ein zärtlicher Rosé zum Träumen schön!

Dieser Rosé hat es in sich: Von der Revue du vin de France im letzten Jahr zum schönsten Rosé des Languedoc (Cuvée aus Syrah und Grenache) gekürt, ist dieser vinologische Gruß vom Fuße des magischen Pic St. Loup der Gegenentwurf zu allen lieblosen „Rosé von der Stange“, welche die Regale der Supermarktketten füllen, wahrlich ein ernst zu nehmender, ‚zärtlicher‘ Wein auch für anspruchsvolle Rotweintrinker! Verführerische Nase zum Eintauchen in ein Meer von Himbeeren, Brombeeren, wilden Erdbeeren und getrocknete Kräuter der Garriques. Betörend. Am Gaumen findet sich das gleiche wunderbare Aromenkaleidoskop wieder, breitgefächert von fruchtig bis würzig. Bei aller jahgangsbedingten Cremigkeit und Fülle eine wunderschön kühle und vibrierende Energie im Mund und ein animierender vollmundig mineralischer Nachhall. Ein Muss für alle Clavel-Fans! Ein Rosé mit Anspruch, Charakter und Persönlichkeit.

Schönster Rosé des Languedoc! (RdvdF)

FLA011316

Rosé à Rougir, rosé 2016 (Bio)

13% Vol.

15,33 €/l



11,50 €

Back to the roots – Pierres ‚Barbecue‘-Rosé für echte Kerle ☺

„Genau so habe ich vor vielen Jahren, in meiner Jugend, als in anfang, Wein zu machen, meinen ersten Rosé vinifiziert. Als Saignée, ein Mostabzug ohne Pressung von Rotweintrauben, saftig, vollmundig, dunkel in der Farbe. Das ‚Blut‘ bester alter Grenache!“ Pierre bekommt das Grinsen gar nicht mehr aus seinem Gesicht. Sein Enthusiasmus für diese Reise zurück zu seinen Anfängen als Winzer ist einfach ansteckend. „Das ist ein Barbecue-Wein, ein Rosé für Männer. Dazu braucht man was zu Essen. Grillfleisch. Oder auch Fisch.“ Da beides gerade nicht greifbar ist, dürfen wir uns an seiner hausgemachten Wurst und frischem Brot bedienen. Funktioniert auch gut. „Und schöne Frauen braucht es für diesen Rosé, denn er lässt die Herzen der Kerle schneller schlagen und die Wangen der Mädchen erröten – ein Rosé à Rougir!“

Nebst seinem Rosé der Extraklasse liefert uns Pierre also auch gleich noch die perfekte Gebrauchsanweisung für die nächste Gartenparty. Also, ihr Männer und echte Kerle, zugreifen:

100% alte Grenache von den besten Rebstöcken am Fuße des Pic Saint Loup stecken in diesem Rosé de Luxe, kräftig himbeerfarben, duftig, würzig, im Mund rotbeerig (knaackig-frische Erdbeeren und rote Krachkirschen), mit einer hervorragenden Struktur, ein Maul voll Wein, dennoch frisch und ohne jede Schwere (nur 13% Alc.). Trinkspaß pur. Schmeißt den Grill an, stellt den Wein kalt: dann klappt es auch mit der Nachbarin. ☺

Pierre garantiert den Erfolg!!

FLA010815

Cascaille, blanc 2015 (Bio)

13,5% Vol.

17,06 €/l



12,80 €

Großartige Weißweinrarität aus Frankreichs wildem Süden:

Ein authentischer und beschwingter Weißwein des Midi (aus Roussanne, Grenache blanc, Marsanne, Carignan blanc, Clairette, Vermentino, Viognier und Muscat Petit Grain) und seit Jahren einer der großen Weißwein-Klassiker in unserem Programm. Ein Glas dieses saftigen, cremig-weichen, charaktervollen, fein mineralischen, frischen und kräutig-würzigen Weißweins (mit verführerischen Fruchtklängen wie Pfirsich, Zitrusfrüchte und frische Aprikose sowie intensive Noten von Cassisblatt, von weißen Blüten und Blumen!) aus großem Languedoc-Jahr zur mediterranen Küche und Erinnerungen an die unvergleichliche Landschaft der Provence werden wach und verführen zum Träumen.

FLA010415

Le Mas, rouge 2015 (Bio)

13,5% Vol.

10,26 €/l



7,70 €

Die letzte Palette... Ein erfreulicher Bio-Rotwein aus dem Languedoc für wenig Geld!

Unser meist verkaufter Bio-Rotwein aus dem Languedoc begeistert jeden Kenner vom ersten Schluck an, und dies seit vielen, vielen Jahren, genaugenommen bereits seit deren 18!! Und genau so lange verzückt der Le Mas in seiner Rolle als faszinierender Trinkspaß für jeden Tag unsere Kunden.

Auf der Vinisud in Montpellier im Frühjahr diesen Jahres konnten wir bereits eine erste Ahnung bekommen, mit den ersten eintreffenden Weinen wird daraus Gewissheit: wir dürfen uns auf einen genialen Jahrgang 2015 aus den Regionen Südfrankreichs freuen, einfach großartig!

Welch urwüchsige, dunkelrubinrote Cuvée aus reifen Carignan- und saftigen Grenachetrauben, die das Gepräge dieses Weines bestimmen, verfeinert mit etwas noblem Syrah sowie einem Schuß Mourvèdre, was der Aromenvielfalt deutlich zu Gute kommt, funkelt hier mit lila Reflexen geradezu im Glase! Die Nase bietet ein ganzes Kaleidoskop südlicher Düfte, Rosmarin und Thymian harmonisieren wunderbar mit fruchtigen Noten von Cassis, saftigen Kirschen und Holunderblüten.

Am Gaumen, und das ist wiederum keine Überraschung, da wir dies von einigen seiner Jahrgangsvorgänger kennen, betört eine eher ‚kühle‘ Stilistik, die sich mit den Attributen ‚finessenreich‘, ‚burgundisch inspiriert‘ und ‚unglaublich delikat‘ wohl am Besten beschreiben lässt: eine frische, zartbeerige und ungemein trinkanimieren-

de Frucht gleitet über den Gaumen, extrem lecker, dazu ganz dezent kräuterwürzige Anklänge, etwas Oliven-tapenade, Kräuter der Garrigue, saftig, schmeichlerisch, immer wieder schweben rote Beerenaromen über die Zunge, und so ausgewogen und ausbalanciert, dass es die wahre Freude ist, keinerlei Schwere, keinerlei Hitze, nur subtile Verführung. Für einen „einfachen“ Wein in dieser Preisklasse einfach genial. Punkt.

Frisch gefüllt bietet der ‚Le Mas‘ bereits jetzt Trinkspaß pur, die feinkörnigen Gerbstoffe verleihen diesem jugendlichen Charmeur Struktur und einen Touch Ernsthaftigkeit, deshalb am besten Karaffieren und einfach die Leichtigkeit des Seins genießen. Höhepunkt in einigen Monaten und dann sicherlich weitere 4–5 Jahre mit Spaß zu trinken.

„Le Mas“ ist das Spiegelbild einer edlen Seele: Wer je das Glück hatte, Pierre Clavel kennen zu lernen, der weiß um die Seriosität dieses großartigen Mannes ohne Allüren und einem stets weit geöffneten Herzen. Sein Stöfchen begeistert nicht nur Sie, werte Kunden, seit vielen Jahren, sondern auch die Fachwelt: Joel Payne, der Herausgeber des Gault Millau, reihte es in einer großen Languedoc-Reportage in VINUM ein unter die „besten Schnäppchen des gesamten Languedoc“. Schlicht Bio vom Feinsten, unschlagbar in seiner Preisklasse!

Und auch von Jens Priewe, einer Ikone des Weinjournalismus, durfte er im FEINSCHMECKER enthusiastisches Lob einstecken: „Heißer Tipp: erfreulich günstige Rote für gemütliche Abende! Es gibt sie wieder, die hochanständigen Roten für wenig Geld.“

FLA010215	Les Garrigues, rouge 2015 (Bio)	NK	14% Vol.	13,20 €/l		9,90 €
-----------	---------------------------------	----	----------	-----------	---	--------

Das verzaubernde Parfum des französischen Südens!

Und im gleich guten Jahrgangsvorgänger auch ein „Coup de coeur“, die höchste Auszeichnung im Weinführer „Guide Hachette“ 2015, mit dem dezidierten Urteil: „Eine Referenz des Languedoc!“

Welch lustvolles „Kulturprogramm“ mit den autochthonen Rebsorten seiner wild-romantischen Region: Syrah, Mourvèdre und Grenache! Wahrlich: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, „schenkt“ uns mit dem vibrierend frischen, gleichwohl dichten, konzentrierten Jahrgang 2015 mit die schönsten Rotweine bisher in seiner glanzvollen Karriere! Der legendäre „Les Garrigues“ prunkt mit einer wollüstigen Eleganz: Dem Glase entsteigen Wogen köstlichen Parfums der Provence (noble Kräuter der Garrigue, rote und schwarze Beeren, orientalische Gewürze, weißer Pfeffer und verführerische florale Düfte wie Lavendel und Veilchen) und verzaubern alle Sinne. Ein traumhaft harmonischer „Südwein“ mit Fülle und lustvoller Opulenz gar, mit schmelzigen, cremigen Tanninen und Champagner im Blut! Und einer trinkanimierenden Jahrgangsfrische!

Ein wahrlich dionysischer Tropfen! Extrem günstiges Preis-Genussverhältnis – selbst nach den Maßstäben des Languedoc! Solche Schnäppchen gibt es einmal im Jahrzehnt, vielleicht! Im Vergleich zu den allermeisten anderen Bioweinen ähnlicher Preislage einfach ein Spitzenwein! Typisch Pierre Clavel eben. Chapeau, mon ami!

Zu genießen ab sofort, bis nach 2020.

FLA010314	La Copa Santa, rouge 2014 (Bio)		14,5% Vol.	21,26 €/l	15,95 €
FLA010314M	La Copa Santa, rouge 2014 (Bio) MAGNUM		14,5% Vol.	21,86 €/l	32,80 €

Sie wissen: Legendar ist mittlerweile die FEINSCHMECKER-Degustation, die den Copa Santa an die Spitze stellte vor die weltberühmten, aber um ein Vielfaches teureren Spitzenweine der Côte Rôtie von Guigal! Kultweinstatus!

Berührt, ergreift, verzaubert. Der Copa Santa 2014 zeigt, wie frisch und kühl der Süden sein kann. Schier endlos im Duft, einfach umwerfend im Mund. Ein hocherotischer Wein, dem man sich willig hingibt und sich von ihm in andere



Ich glaub mich knutscht ein Elch ☺ Mit von Pierre selbst gebackenem Brot und selbstgemachter Wild-Paté stärken sich Ralf und Tino sowie Florian (Domaine Deux Clés) nach einer ausgiebigen Verkostung.



Welten entführen lässt. Enorm viel Wein für wenig Geld. Schlicht ein Lieblingswein! Enthusiastische Lobeshymnen werden dieser authentischen, spektakulär schönen Cuvée (Syrah, Grenache, ausgebaut in Fudern erlauchter Provenienz) mit ihrer tiefgründigen Ursprünglichkeit sowohl in der Fachpresse als auch von Weinliebhabern Jahrgang für Jahrgang gesungen.

**Seine Liebhaber wissen:
Copa Santa ist weit
mehr als nur ein Wein,
Copa Santa ist pures
Lebensgefühl!**

Und was hat unser liebenswerter Freund Pierre in einem Traum-Jahrgang des französischen Südens nur für eine tolle Qualität in die Flasche gebracht: Welch noble Stilistik (deutlich schmeckbar die Verwendung neuer Holzfuder eines der besten Produzenten der Welt statt der früher üblichen gebrauchten Barriques), welch edler Stoff!

In der Farbe ein leuchtendes, tiefes, sattes Dunkelrot, in der Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, geprägt von der frischen Frucht von wild wachsenden roten und blauen Beeren, intensiven, feinen Gewürzanklängen, einem faszinierenden Touch von frischen Oliven, schwarzem Pfeffer und floralen Noten, großen, klassischen, aber wesentlich teureren

Prestigeweinen von der südlichen Rhône einerseits sehr ähnlich, andererseits mit einer Sinnlichkeit und Saftigkeit gesegnet, die den Copa dennoch zu einem unverwechselbaren Unikat werden lässt. Es ist das Parfum des Südens! Dem Gaumen schmeichelt dieses Urgestein des Languedoc bei aller Dichte und Cremigkeit und allem südlichen Feuer mit einer weichen, cremig-schmelzigen, aber auch ungemein frischen Textur (hierin selbst seinem tollen Vorgänger aus 2013 leicht überlegen) und einer harmonisch integrierten, einerseits zart wilden und andererseits dezent süßlichen Frucht. Welche Geschmeidigkeit, welche Eleganz, welch kühle Finesse: Das sind wohl DIE entscheidenden Weiterentwicklungen in der Stilistik der Clavelschen Weine in den letzten Jahrgängen – wahrlich der Kontrapunkt zu den banalen alkoholischen Marmeladenweinen des europäischen Südens wie der Neuen Welt. Genial die würzige Struktur und die schmelzig-seidene Tanninstruktur sowie sein berausender Nachhall. Zweifellos Kultweinstatus!

Mon Dieu! Pierre, was hast Du hier für eine phantastische Qualität abgefüllt, zusammen mit 2001, 2005 und 2013 vielleicht den besten ‚Copa‘ aller Zeiten. Chapeau Pierre! Et Merci! Kistenweise in den Keller legen und über Jahre hinweg Traumqualitäten genießen!

Seine Liebhaber wissen es: Copa Santa ist weit mehr als nur ein Wein, Copa Santa ist pures Lebensgefühl!

Zu genießen ab sofort, dreht in der Karaffe auf wie irre und entwickelt sich zum absoluten Suchtstoff, Höhepunkt Herbst 2018 bis 2025, mindestens.

Tariquet

GASCOGNE

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

Über die vorzüglichen Weine von Tariquet haben wir eigentlich in den vergangenen Jahren schon alles gesagt, in der Kategorie Alltagsweine gehören sie definitiv mit zum Besten, was der französische Süden zu bieten hat. Ihre Begeisterung und die Verkaufszahlen sprechen eine deutliche Sprache. Wo bekommt man sonst noch so viel Wein für so kleines Geld?

Und auch im neuen Jahrgang, der seit kurzem verfügbar ist, hat die Familie Grassa wieder eine wunderschöne Kollektion gefüllt, die, wie in den Vorgängerjahren, mit Auszeichnungen überhäuft wird.

Brandaktuell: Der auf französische Gewächse spezialisierte Weinführer Gilbert & Gaillard zeichnet gleich 8 (!!) Weine mit einer Goldmedaille aus, ein Beleg für die Güte des 2016er Jahrgangs.

FSW031016	Rosé de Pressée, rosé 2016	DV	12% Vol.	7,86 €/l	5,90 €
-----------	----------------------------	----	----------	----------	--------

Frisch eingetroffen! Aus perfekt gereiften Träuchen der klassischen Edelreben Merlot, Cabernet Franc, Syrah und Tannat besteht dieser würzig-blumige Rosé, dessen animierender, intensiver Duft mit seinem Hauch von Anis, Lavendel und seinen kräutrig-würzigen Aromen Erinnerungen evoziert an die traumhaften Landschaften des französischen Südens. Hinter einem zarten Schleier von rot-fruchtigen Beeren (Waldhimbeeren, Erdbeeren) treten mit längerer Öffnung immer intensiver verführerische Noten von reifen Kirschen, frischen Cassisblättern, Rosenblüten und Gariguette-Erdbeeren hervor.

**Goldmedaille
Gilbert & Gaillard**

Am Gaumen eine belebende, ungemein erfrischende, ganz feine Säure, eine subtile Fülle und eine ebenso kühle wie cremige Textur (Das ist große Rosékunst!), wiederum Anklänge an feinste Himbeeren und hochreife Kirsche sowie duftende Wiesenkräuter evozierend. Dieser herrlich leckere, würzige, intensive Rosé erweckt Assoziationen an Frühlings- und Sommergerüche der schönsten Art. Mit diesem animierenden, ungemein erfrischend-vibrierenden Wein im Glas, solo genossen oder als vorzüglicher Essensbegleiter, wird jeder laue Sommerabend zu einem sinnlichen Genuss. Wirklich gute Rosés sind extrem rar, doch hier finden Sie einen richtig seriösen mit einem salzig-mineralisch-würzigen Nachhall!

FSW030116

Classic, Ugni Blanc-Colombard, VdP blanc 2016

DV

10,5% Vol.

6,60 €/l

4,95 €

Goldmedaille Gilbert & Gaillard

„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!

FSW030516

Chardonnay 2016

DV

12% Vol.

8,66 €/l

6,50 €

Goldmedaille Gilbert & Gaillard

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.

Foto: istockphoto.com/MarKSwallow

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 €

Goldmedaille Gilbert & Gaillard



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!

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, Zitruschalen 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 süßig mit ausgeprägter reifer Fruchtülle 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-Kräuter dressing, Lachsparfait mit Crème fraîche, Minze und Salbei, asiatischen Wokgerichten und Sushi harmoniert. Viele teurere Weine von der Loire haben gegen diesen herrlich leckeren Understatement-Wein keine Chance!

FSW031116

Chenin-Chardonnay blanc 2016

DV

11,5% Vol.

8,66 €/l

6,50 €

Goldmedaille Gilbert & Gaillard

Best ever? 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!



Azienda Agricola Massolino

SERRALUNGA D'ALBA

*Eines der ganz großen Weingüter des Piemont
mit Baroli voller Finesse und Eleganz!*

Die internationale Weinpresse überschüttet Jahr für Jahr ALLE Weine, vom Dolcetto bis zu den Baroli, überschwänglich mit Lob. Völlig zu Recht!

Der Barolo, sein Boden, eine Familie, vier Generationen, 100 Jahre Arbeit und eine große Liebe zum eigenen Land: Innovationen im Zeichen der Tradition!

In der sanft gewellten Hügellandschaft der Langhe im Piemont, dem „Land am Fuße der Berge“, dieser mit ihrem herben Charme und ihren kulinarischen Köstlichkeiten verzaubernden Provinz im Nordwesten Italiens, wird zwar seit Menschengedenken Wein angebaut, aber zu wahren Ruhm hat der Region erst die Nebbiolo-Rebe verholfen, aus deren Trauben die bei Kennern in aller Welt begehrten, ungemein komplexen und extrem langlebigen Barolo- und Barbarescoweine erzeugt werden. Aber auch in dieser so reizvollen Landschaft entstehen die raren Spitzenweine nur dann, wenn unter günstigen klimatischen Bedingungen geerntete kerngesunde Trauben aus den bevorzugten kargen, relativ steilen Lagen von wirklich großen Weinerzeugern und Winzerpersönlichkeiten verarbeitet werden. Und viele Liebhaber sehen in den betörenden Baroli der traditionsreichen Familie Massolino mit die besten Weine des Piemonts und zählen sie darüber hinaus zu den größten Gewächsen der gesamten Weinwelt.

Die Geschichte der Familie Massolino und ihrer betörenden Weine beginnt mit dem Jahr 1896 und ist eng verbunden mit der Geschichte des weltberühmten Örtchens Serralunga d'Alba im Herzen des Piemonts. In diesem Jahr gründete Giovanni Massolino das Gut. Er war auch der Erste, der den elektrischen Strom und den Dampfdrescher ins Dorf brachte. Dieser unternehmungsfreudige, kreative Mann zeigte also schon damals die

Serralunga, Amore mio!

Tugenden, welche die sympathische Familie bis heute auszeichnen: Sie öffnen sich durchaus innovativen Ideen, produzieren gleichwohl mit großer Leidenschaft und immensem Herzblut unter Bewahrung der Typizität der autochthonen Rebsorten des Piemonts ihre der traditionellen Stilistik verbundenen weltberühmten Weine. Diese edlen Tropfen sind Abbild der tiefen Verbundenheit mit der wunderbaren Landschaft der Langhe. Mit den legendären Weinbergen Margheria, Parafada und Vigna Rionda ist Massolino im Besitz von drei der wichtigsten und berühmtesten Einzellagen in Serralunga: Kalkhaltige- und Mergelböden, teilweise mit Anteilen von Sand durchsetzt, bringen langlebige Weine voller Eleganz sowie mit mineralischen und würzigen Noten hervor. Und genau hier, in den Weinbergen nämlich, liegen die Ursachen der spektakulären Qualitäten, die Liebhaber in aller Welt zu schätzen wissen. In den unterirdischen Kellern des Gutes reifen diese betörenden Pretiosen dann unter idealen Bedingungen in traditionellen Holzfässern und gehören schon seit Jahren zu unseren persönlichen Lieblingsweinen! Was ist aber nun das Besondere an diesen unverwechselbaren Weinen? Nun, in Massolinos großen Rotweinen findet sich die Quintessenz der Nebbiolotraube, es sind betörende, langlebige Tropfen von unerhörter Komplexität und fruchtiger Fülle, von großer Kraft und innerer Dichte, gepaart jedoch mit einer Feinheit und Eleganz, wie sie nur wenige Große Gewächse aus den bedeutendsten Lagen der Welt aufzuweisen vermögen. Es sind Weine großen, individuellen Charakters und einzigartiger Typizität, Lichtjahre entfernt von jenem austauschbaren internationalen Langeweiler-Stil, der (nicht nur) mir ein Graus geworden ist. Die Brüder Franco und Roberto, die heute das Familiengut Massolino leiten, gehören zu den leisen Stars ihrer traumhaft schönen Region und lassen stets die Qualitäten ihrer grandiosen Weine sprechen, die in ihrer traditionellen Stilistik die Seele ihrer unvergleichlichen, traumhaft schönen Region am Fuße der Berge widerspiegeln. Salute!

IPL070915

Dolcetto d'Alba rosso 2015

14% Vol.

14,53 €/l

10,90 €

Genialer hedonistischer Nachfolger des so beliebten 2014ers (90 Punkte im WineSpectator) aus dem Traumjahrgang 2015, der die Herzen eines jeden italophilen Weinliebhabers höherschlagen lässt. Welch saftiger, verführerischer Dolcetto mit einer zarten, feinen Frucht, die piano die Seele streichelt! In der sinnlichen Nase ein einladender tiefdunkler Duft nach reifen Himbeeren, Veilchen und roten Kirschen, feinst unterlegt mit einer betörenden würzigen Note. Am Gaumen begeistert sofort diese extraktsüße, schmeichlerische Frucht des großen Jahrgangs 2015 mit all ihren gespeicherten Aromen des piemontesischen Sommers und Herbstes. Ein Charmeur und Schmeichler der Zunge, bei aller faszinierenden vibrierenden, kühlen Frische und bemerkenswerten Struktur traumhaft geschmeidig, weich, so ungemein saftig, mit einem lebendigen Frucht-Säure-Spiel, das im füllig-eleganten Körper lange nachklingt. Schmeichlerischer Nachhall mit noch präsenten, aber runden, cremigen Tanninen. Zum Hineintauchen schön. Salute! Zu genießen mit größtem Vergnügen ab sofort bis ca. 2019.

IPL070115

Barbera d'Alba, rosso 2015

14% Vol.

17,20 €/l

12,90 €

Tino Seiwert: „Ein Lieblings-Barbera: Was für eine schwebende, transparente Textur. Den kann man in diesem Herbst wie einen Drachen zum Himmel steigen lassen“.

Ein Bilderbuch-Barbera: Ein betörendes Parfum (florale Anklänge wie Veilchen und Jasmin sowie verführerische rote Beeren, saftige rote Kirschen, orientalische Gewürze) paart sich mit einem seidigen Körper voller Eleganz, Finesse und genialer Frische (da stört keinerlei Schwere den Trinkfluss) sowie einer zarten Mineralität. So feinsinnig und zart die süße Frucht, so reichhaltig und dicht ist sie andererseits und besitzt eine tolle Reife. Am Gaumen verwöhnen eine vibrierende Frische, weiche, cremige Tannine und wiederum eine hedonistische Frucht, die diesen harmonischen und wunderbar komplexen Sinnenschmeichler stets mit höchstem Genuss wegzischen lassen. Ein Barbera der Extraklasse in seiner so sympathischen Preisklasse! 90 Punkte im WineSpectator!

Schmeckt bereits heute köstlich und wird ab Herbst 2017 zur Höchstform auflaufen.

IPL070214

Langhe Nebbiolo, rosso 2014

13,5% Vol.

22,53 €/l

16,90 €

90 Punkte!
– Suckling

Was für ein Schnäppchen! Feiern Sie mit diesem „kleinen Barolo“ die größten Feste des Jahres!

Die Reben für diesen köstlichen Nebbiolo stehen in besten Lagen unseres Traditionsgutes in Serralunga und er kann daher mit Fug und Recht als kleiner Bruder der Weltklasse-Baroli von Massolino bezeichnet werden. Traditionell ausgebaut in großen Eichenfässern unseres Familienbetriebs besitzt er ein dramatisch günstiges Preis-Genuss-Verhältnis. Dieser wunderbare Tropfen hat mir bei der Verkostung schier die Sprache verschlagen, so sehr ragt er qualitativ aus der Masse gleich- und gar höherpreisiger Piemonteser Weine heraus. Das ist

schlichtweg grandiose und hochelegante Barolo-Qualität, die bei anderen Spitzengütern auch unter diesem Label abgefüllt würde, bei unseren Qualitätsmagiern Franco und Roberto jedoch unter dem schlichten Rebsorten-Etikett zu völlig unmöglichem Preis vermarktet wird! Welch betörendes, authentisches piemontesisches Urgestein! Ungemein fein im aristokratischen Bukett: betörender Kirschenduft und Anklänge an reife Waldhimbeeren, delikate florale Noten wie Rosenblätter und Veilchen sowie zart würzige Aromen. „Meilenweit entfernt von barriquegeschwängerten modernen Weinen, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele erkennen lassen. Wie dieser betörende Langhe, genau so schmeckt und riecht es im Piemont!“ So habe ich einmal den Nebbiolo unseres Bestsellers von Burlotto charakterisiert. Und diese Worte treffen ebenso zu auf Massolinos gleich feine und so ungemein zarte Version seines Heimatweins! Dieser LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barolo.

Zu genießen ab sofort, gewinnt enorm mit Luft im großen Glas, Höhepunkt Herbst 2018 bis 2022+.

IPI070412	Barolo DOCG rosso 2012	14% Vol.	42,66 €/l	32,00 €
------------------	-------------------------------	-----------------	------------------	----------------

Die großen Winzer des Piemont interpretieren ihren Barolo höchst unterschiedlich, wie ein Musiker seine Sonaten. Es gibt alle Facetten zwischen den konsequenten Modernisten, die den Barriqueausbau auf ihre Fahnen geschrieben haben, und den Bewahrern von Tradition und kulturellem Erbe. Sie, werte Kunden, haben die freie Wahl, unter all diesen Interpretationen Ihre Lieblingsweine zu finden. Und einer dieser traditionellen Baroli, die mein Fernweh nach dem Piemont schüren, die Sehnsucht, in der milden Abendsonne auf die in fahles Licht getauchten Berghügel blicken und dramatisch schöne Sonnenuntergänge erleben zu dürfen vor dem Hintergrund schneebedeckter, majestätischer Alpenwipfel, möchte ich Ihnen jetzt wärmstens anempfehlen.

93 Punkte!
– WineEnthusiast

Dieser traumhaft feine Barolo ist von Franco und Roberto nach dem urtraditionellen Konzept vinifiziert, große Lagen NICHT getrennt auszubauen, sondern ihre positiven Eigenschaften zusammenzufügen, indem man erlesene Trauben der besten Terroirs von Serralunga in großen Holzfudern gemeinsam ausbaut und dann diese großartige Assemblage als betörende Cuvée mit einem fabelhaften inneren Gleichgewicht, einer großen Balance und unvergleichlicher Harmonie auf die Flasche zieht. Dieses barolische Urgestein betört daher auch mit seinem brillanten, feinen Parfum mit Anklängen an Veilchen, schwarzen Kirschen, reifen Beeren, Rosen sowie betörenden Noten von weißem Trüffel und grünem Pfeffer, die sich auf der Zunge mit Feinheit, Spiel, Finesse und einer rauchigen Mineralität verbinden. Authentisches, unverfälschtes Piemont! Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt?

Liebe Kunden: Nicht erst die berühmten raren und weltweit gesuchten Lagen-Weine, sondern bereits dieser phantastische Basis-Barolo gehört zum Feinsten, was das Piemont zu bieten hat. Phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis.

Dieser feine, wunderbare strukturierte, weiche, ja feminine Wein mundet bereits heute nach mehrstündiger Öffnung hervorragend, Höhepunkt Herbst 2017 bis nach 2025.

IPI070512	Margheria Barolo DOCG rosso 2012	14% Vol.	73,33 €/l	55,00 €
------------------	---	-----------------	------------------	----------------

Lieblings-Barolo von Ralf Zimmermann wegen seiner feinsten Eleganz und Mineralität!

Welch expressiver Ausdruck der Nebbiolo-Rebe! Welch betörendes Parfum in der Nase mit ungemein verführerischen Noten von orientalischen Gewürzen, Rosen, Tabak und Unterholz, welch wunderbar zarte Frucht von Kirschen und schwarzen Beeren eingebettet in Noten von geröstetem Espresso! Zum Verlieben schön auch am verzückten Gaumen, an dem sich die reichhaltigen kühl-mineralischen Noten mit der noblen Frucht vermählen. Welch klassischer Barolo von grandioser Harmonie! Enorme Fülle vermählt sich mit fulminanter Finesse und großer Eleganz. Das strukturgebende Holz ist kaum schmeckbar: Welch dramatischer Unterschied zu barriqueausgebauten modernen Baroli! Aber das hier ist old school Barolo vom Allerfeinsten. Eine weiche cremige Textur und so unfassbar fein! Aber auch Kraft und Fülle! Und welche packende Mineralität, welch Brillanz und welch traumhaft feine, aber noch präsente seidige, „ultrafeine Tannine in 2012“ (James Suckling)! Und nicht zuletzt eine vibrierende Energie im unendlich langen Nachhall! Das ist ein aristokratischer Barolo mit schmelziger Textur, wie er klassischer nicht sein kann!

96 Punkte!
– WineSpectator

96 Punkte!
– Falstaff

Zu genießen ab Herbst 2017, Höhepunkt 2020 bis nach 2030+.



IP1070712	Parafada Barolo DOCG rosso 2012	14% Vol.	73,33 €/l	55,00 €
------------------	--	-----------------	------------------	----------------

Parafada 2012, ein total berührender Weltklassestoff. Unendliche Finesse trifft schiere Kraft!

Welch grandiose Lage. Nach Süden ausgerichtet, windgeschützt, kalkgeprägt. Die ältesten Rebstöcke des Weingutes, 1959 gepflanzt. Das sind Voraussetzungen für einen Stoff, aus dem die Träume von Liebhabern großer klassischer Baroli bestehen. Hier finden wir Finesse und Eleganz, eingepackt jedoch in eine mächtige, ungeheure Kraft, so dass der Parafada die maskulinste und muskulöseste Ausprägung aller Massolino-Barolo verkörpert. Aber wir haben hier keinen Macho im Glas, sondern einen sensiblen Kerl mit Seele.

95 Punkte!
– WineSpectator

Was für ein unverfälschter Heimatwein. UNKOPIERBAR! Eines der immer seltener werdenden authentischen Originale in einem Meer belangloser Barriqueprodukte! In der betörenden Nase ein klassisches Barolo-Parfum. Pralle Kirschen und dunkle Beeren vermählen sich mit faszinierenden Anklängen von Teer, Nelken und Zimt, weißen Trüffeln, welken Rosen, Veilchen und schwarzem Tee. Ein nobler Kern intensiver Mineralität, eine betörend saftige Frucht, deren Fülle von einer nahezu nordischen Kühle ummantelt wird, streicheln und lieblosen zärtlich die Zunge. Welche Präzision und welche animierende Trinkigkeit! Diese betörend duftige aromatische Transparenz, gepaart mit majestätischer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, machen dieses Juwel aus der genialen Lage Parafada zu einem einmaligen Weinerlebnis – Originärer kann man keinen Barolo-Klassiker auf der Flasche erleben! Das Tannin ist noch sehr mächtig und wird, so wie der immense Körper immer mehr sein Baby-Fett abschmelzen wird, sich hin zu größter Eleganz und Feinheit entwickeln. Daher empfehlen wir, diesen großen Barolo erst ab 2020 zu genießen bis wohl nach 2040.

Tino Seiwert: „Im ausgereiften Stadium wird dieser „Latour des Piemont“ wegen seiner Vermählung von Kraft UND Eleganz (DAS können nur die ganz großen Weine der Welt!) sich zu einem meiner Lieblings-Barolo entwickeln!“

IP1070612	Parussi Barolo DOCG rosso 2012	14% Vol.	73,33 €/l	55,00 €
------------------	---------------------------------------	-----------------	------------------	----------------

Herzblutwein im Barolo-Himmel! Mit einer enorm tiefen Mineralität!

Ein Barolo epischer Dimension, der nicht aus Serralunga stammt, sondern aus dem ebenfalls weltberühmten Castiglione Falletto. Der Ausbau ist natürlich auf die gleiche Art traditionell handwerklich wie bei seinen Brüdern, doch das unterschiedliche Terroir ergibt eine völlig andere Stilistik. Dieses elegante Kätzchen schleicht sich unmerklich nach der Öffnung auf leisen Pfoten in alle Sinne und verführt durch eine erotisch-hedonistische Frucht (dunkle Früchte, süße Amarena-Kirsche), betörende florale Noten von Rosen und Veilchen, charakteristische Düfte von den legendären weißen Alba-Trüffeln und schier unfassbar feine Würznoten und subtile Anklänge an Leder. Am Gaumen ist der Parussi mächtig, verschwenderisch generös, gleichwohl so fein, elegant filigran und besitzt noch eine Wagenladung voll seidener, geschliffener Tannine, die, bestens eingebunden, sich in den nächsten Jahren abschmelzen werden und aus dem jetzt noch ziemlich strengen Gesellen einen Aristokraten auf absolutem Weltklasseniveau erwachsen lassen. Und die grandiose rauchige Mineralität im unendlich langen Nachhall bleibt noch minutenlang auf der Zunge haften, wenn das Glas schon lange geleert ist. Ganz großes Kino!

94 Punkte!
– James Suckling
94 Punkte!
– WineEnthusiast

Dieser großartige Barolo besitzt alle Anlagen zu einem Nobel-Preisträger. Das einzige, was er noch braucht, ist Zeit. Daher empfehlen wir, ihn ab 2019 zu genießen bis sicherlich deutlich nach 2035.



Die drei Terroiristen: Roberto und Franco Massolino sowie Kellermeister Giovanni Angeli



Casa Adami

PROSECCO

Die wunderbare Leichtigkeit des Seins. Wir tanzen in laue Sommerabende!

Höchstbewertete Spumanti bei Parker („Franco Adami is the personification of Prosecco“) und in MER-UM. Und mehrfach 3 Gläser im Gambero Rosso! Adami gilt unter Kennern als die Nr. 1 des Prosecco!

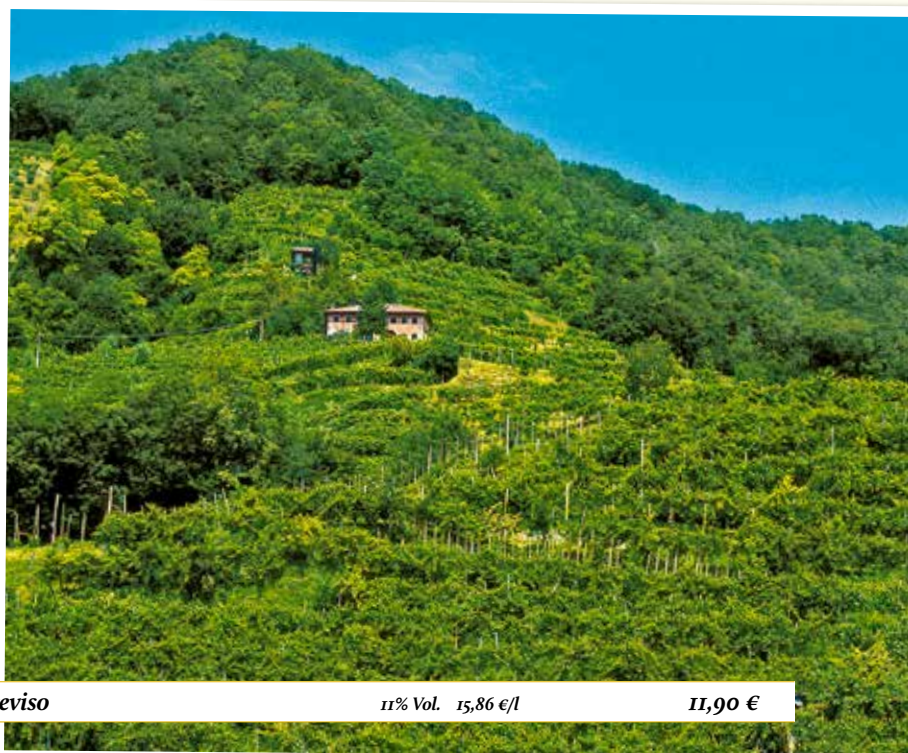
Franco Adami: „Coltiviamo la terra che ci è stata prestata dai nostri figli“ – „Wir bestellen die Erde, die uns für unsere Kinder anvertraut worden ist.“

Prosecco und Prosecco: Das sind in der Realität 2 komplett getrennte Welten, die nichts miteinander zu tun haben. Teils von unterirdischer „Qualität“ zu Dumpingpreisen, im Bestfall ein ernsthafter Konkurrent erstklassiger Champagner. Natürlich in einem ganz anderen Stil: Hier schmecken wir die italienischen Seiten des Lebens. Die besten Proseccis werden im Hügelland im Norden von Treviso erzeugt, zwischen Conegliano und Valdobbiadene, einer Landschaft von faszinierender Schönheit. Die Umgebung des Weinguts erscheint mit dem Ausblick auf die Dolomiten nur auf den ersten Blick ein wenig rau und wild. Die Casa Adami umfasst nämlich zwölf Hektar Weingärten in bester Lage, die sich auf Höhen von bis zu 400 Metern erheben und bestens geschützt liegen. Der Prosecco gehört hierher wie der Chianti in die Toskana und der Barolo ins Piemont. Liebhaber schwören, das könne man riechen! Das könne man schmecken! Die Landschaft und das wellige, teils sehr steile Mosaik der Rebparzellen perle aus jeder Flasche. Und das wollen wir Ihnen mit unseren handwerklich hergestellten Schaumweinen der Brüder Franco und Armando Adami beweisen, die durch eine betörende Nase, faszinierende Frische, feine Fruchtigkeit und ihre Eleganz beeindrucken.

Es ist Herbst. Die Sonne scheint über dem Herzen von Prosecco-Land. Eine zarte Novembersonne wärmt die Luft, von der die Menschen sagen, sie sei frizzante. Perlend. Das Mittagslicht wärmt aber auch die Herzen der Menschen und macht richtig Lust auf ein Gläschen Prosecco. Und dann werden es gleich ein paar mehr,

die Stimmung ist beschwingt. Und wir erleben die Faszination Terroir im Prosecco! Armando und Franco Adami zeigen uns, dass es nicht nur möglich ist, exzellente, sondern auch einzigartige Schaumweine mit einem unverwechselbaren Charakter herzustellen. Aber, da weiß Franco Adami nur zu genau, das kann man nur in der Herzzone der Appellation: „Der Wein aus dieser Region ist nicht einfach besserer Prosecco. Es ist schlicht der Original-Prosecco. Echter Prosecco kommt nur aus Conegliano und Valdobbiadene. Und nicht aus den fruchtbaren Ebenen. Basta.“ Und wie recht Franco mit dieser klaren Aussage hat: Wie überall auf der Welt ist das Terroir die Grundlage für die Einzigartigkeit eines Weins.

PS: Frische heißt die Maxime bei unserer sympathischen Familie- bis zu hundert Mal im Jahr füllen die Geschwister ihre sprudelnden Variationen ab.

**IVE010400****Garbè brut Prosecco DOC Treviso**

11% Vol. 15,86 €/l

11,90 €

Welch feine Perlage im Glase, der verführerische florale Noten und frische Fruchtaromen (insbesondere Birnen, Pfirsich, Melone und reifer Apfel)

entströmen. Das Zusammenspiel von perfekt eingebundener Säure und den delikaten Fruchtaromen auch am Gaumen macht diesen Spumante zu einem herrlichen Aperitif-Prosecco. Welch wunderbar leichter Spumante, ein sprudelnder Italiener von weicher und leichter Art, ein Vorbote der Leichtigkeit des Seins im kommenden Sommer. Sonne auf der Haut, Prosecco im Glas und im Herzen und einfach wegsüffeln!

Das Herz von Prosecco-Land, dem Wahren, dem Echten! Es schlägt ausschließlich in den malerischen Steillagen, niemals aber in der Ebene!

IVE010300**Dei Casel Extra Dry Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore**

11% Vol. 18,00 €/l

13,50 €

Im Herzen der besten Anbauzone, auf den Hügeln von Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo, wachsen die Trauben für diesen reinsortigen Prosecco, der seiner vorzüglichen Qualität wegen ‚Dei Casel‘ genannt wird, ein überlieferter Namensteil der Familie. Von hervorragendem Terroir, vornehmlich Kalkböden, die gen Süden ausgerichtet sind, verkörpert dieser betörende Schaumwein mit seiner feinen Perlage ein Herzstück der Winzerkunst der beiden Brüder Franco und Armando. Das aromatische Bouquet entfaltet verschwenderische Noten von Aprikose, Birne, Pfirsich und exotischen Früchten, die sich mit floralen Noten zu einer wunderbaren Komplexität vermählen. Am Gaumen balanciert, elegant und animierend frisch ist dieser Schaumwein samtig und intensiv zugleich und mit seiner sehr dezenten Fruchtsüße eignet er sich nicht nur als Aperitif, sondern auch als Begleiter von Gemüse- und Fischsuppen, Antipasti und Geflügelgerichten. Salute!

Prosecco dieser Qualität ist wahrlich der fröhlichste und unkomplizierteste Schaumwein der Welt! Emotionen pur. Italien, wie es liebevoller und verführerischer nicht sein kann!

IVE010200**Bosco di Gica brut Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore**

11% Vol. 18,00 €/l

13,50 €

Im Herzen der besten Anbauzone, auf den Hügeln von Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo, wachsen die Trauben für diesen reinsortigen Prosecco auf hervorragendem Terroir, vornehmlich Kalkböden, die gen Süden ausgerichtet sind. Helles silbriges gelb mit deutlichen grünen Reflexen. Feine und animierende Nase, die an Apfel, Birne, Honigmelone, Zitronenmelisse und Holunderblüte denken lässt. Erfrischend mit feiner und animierender Perlage betört er den Gaumen und weckt Sommergefühle und die Freude am beschwingten leichtfüßigen italienischen Leben. Sein erfrischender Charakter in Kombi mit dem niedrigen Alkohol von 11 Vol.% vermittelt schwebende Leichtigkeit, ein Prosecco der ohne Reue gut gekühlt bei 8°C in rauen Mengen pur getrunken werden kann oder in der Kombi mit frischen Erdbeeren, Honigmelone mit Parmaschinken und zu würzigen Knabereien. Wer mag verfeinert seine Früchtebowle oder gießt das kühle Sorbet mit diesem Tropfen auf.

IVE010516

Vigneto Giardino Dry Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore 2016

11% Vol.

19,93 €/l

14,95 €

Jeder Schluck ein prickelndes Fest!

Giardino ist die historische Valdobbiadene-Lage, die noch Francos Großvater gepflanzt hatte. In diesem natürlichen Amphitheater reifen die schönsten Trauben der Kellerei, die Franco und Armando in einen Prosecco von großer Finesse verwandeln.

Tino Seiwerths persönlicher Prosecco-Favorit aus einer der besten Lagen. Frische, Finesse und innere Dichte küssen rassige Mineralität. Welch intensive Perlage, welch grandiose Frische bereits in der Nase, die sich mit harmonisch eingebundenen, komplexen floralen und fruchtigen Aromanoten verbindet. Grandiose Fülle ohne Schwere, tolle Frische und immer wieder betörende Fruchtanklänge (Birnen, Pfirsiche und rosa Pampelmuse), die ein begeisterndes Orchester bilden mit Mandelnoten und Anklängen an Jasmin. Bella Italia! Ein langer fruchtiger, mineralischer (!) Nachhall krönt ein singuläres Genusserlebnis. Und im Unterscheid zu den allermeisten anderen Proseccis, die einfach jung getrunken werden wollen, haben wir hier ein Lager- und Entwicklungspotential von 3–5 Jahren.

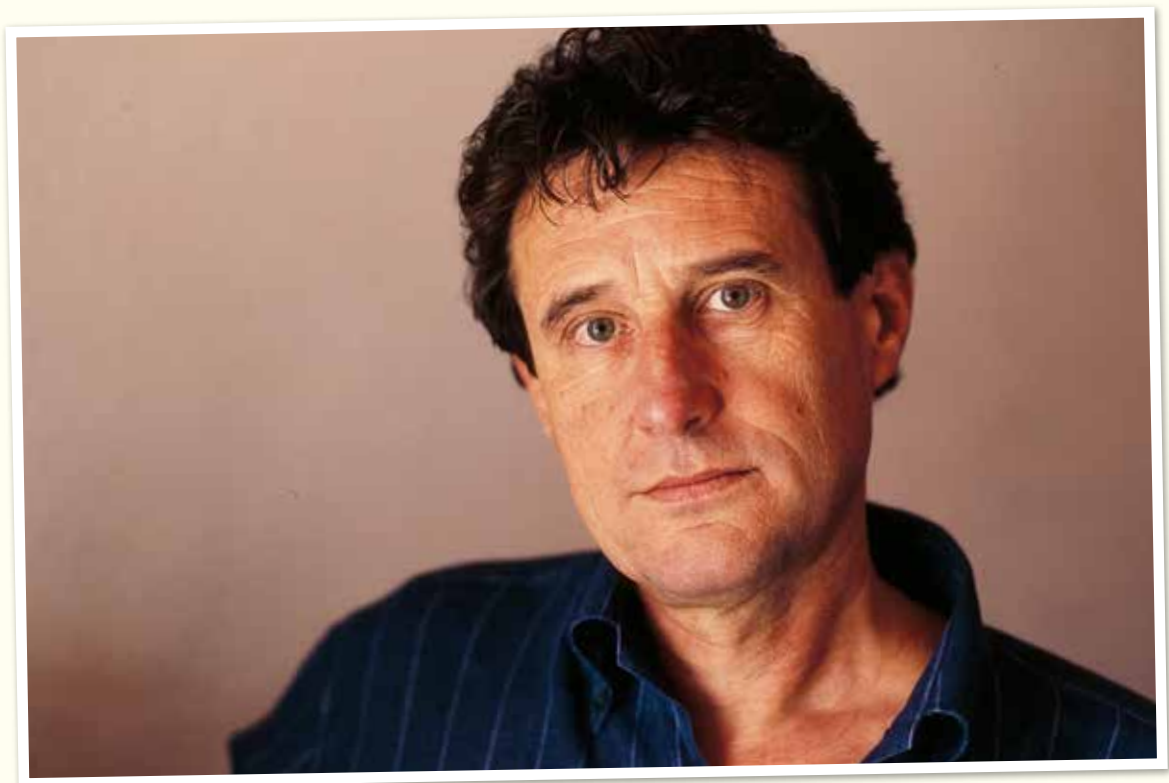
Werte Kunden: Ich komme nicht aus dem Schwärmen raus: Welch mediterranes Lebensgefühl! Unbekümmert. Für die unbeschwerten Momente im Leben. Italien pur. ‚Dolce far niente‘ im Glase verströmend, ein fröhliches und unbeschwertes, prickelndes Eintrinken des Abends mit diesem genialen Spitzen-Prosecco. Und in ein paar Wochen tanzen wir beschwingt in laue Sommernächte.

Hervorragend geeignet als Aperitif für intensive Begegnungen mit lieben Menschen und rauschenden Festen; als Begleiter von Gebäck, Kuchen, zu frischem Obst (Pfirsich, Melone) und allem, was Sie persönlich gerne auskosten wollen...

Schließen möchten wir unsere Reise in die faszinierende Welt der italienischen Schaumweine mit einem Zitat Parkers, das die Qualitäten unseres Traditions-gutes auf den Punkt trifft:

**Giardino: Höchst
bewerteter Prosecco
bei Parker ever!**

**„Franco Adami is the
personification of Prosecco.“**



Altesino

MONTALCINO

Brunello 2012 – „Montalcino, der Auserwählte!“

– Parker

„Welcome to the world of Brunellomania.“

– Parker, März 2017

„Der 2012er-Brunello-Jahrgang zeichnet sich durch gleichbleibend hohe Qualität aus. Niemals zuvor verkostete ich mehr herausragende Brunelli als in diesem Jahrgang!“

– VINOUS

Manchmal sagt man uns ja nach, dass die Begeisterung mit uns durchgehe. Mag sein, mag sein, aber viele von Ihnen werden das Gefühl kennen, einen phantastischen Wein vor sich im Glas und zwei oder drei Schluck davon bereits gekostet zu haben, und schon ist der narrative Impetus so groß, dass er nur schwerlich zu zügeln ist. Dies soll heute einmal anders sein.

Bei der Präsentation des 2012er Jahrgangs aus Montalcino wollen wir es uns erlauben, uns stillschweigend in unserem Stuhl zurückzulehnen, genussvoll einen weiteren Schluck der vorzüglichen Brunelli von Altesino den Gaumen entlangleiten zu lassen und andere sprechen zu lassen. Denn was sich so alles in der euphorischen Berichterstattung über das Geschehen in und um Montalcino lesen lässt und was die mehr als zufriedenen Winzer zum Besten geben, könnte in der Tat aus unserer Feder stammen.

Dem Jahrgang 2012 werden Elogen geflochten. Das „Consortio del Vino Brunello di Montalcino“ vergibt die Höchstbewertung von 5 Sternen und stuft ihn damit auf einem Niveau mit dem legendären 2010er sowie dem grandiosen 2006er und dem stilistisch sehr feinen 2004er ein. Wahrlich keine schlechte Verwandschaft ;-)

Was sind die Vorzüge dieses neuen Traumjahres? Perfekte Balance und Gleichgewicht, Harmonie, nicht zu üppig oder überreif, vielmehr mit einer angenehmen Säure ausgestattet, präzise Fruchtaromatik und teilweise tolle Mineralität, hervorragende polierte, feinkörnige Tannine, vieles erinnert an die eher „klassischen“ Jahrgänge 2004 und 2006. Und bereits jetzt in ihrer Jugend, mit etwas Belüftung, bereiten die Weine unfassbar viel Trinkvergnügen.

Und es entstehen neue wunderbare sprachliche Kreationen, um in Worte zu fassen, was der Genuss dieser tollen Gewächse an Emotionen auslöst: „the chosen one“ und „Brunellomania“. Herrlich ;-)

Ja, Brunello di Montalcino ist der große Klassiker der Toskana, ist einer der mythischen Weine Italiens. Das ist Lebensgefühl pur, lodernde Leidenschaft, der Blick über die 1000 Hügel, Balsam für die Seele, Inspiration und Quell der Freude. Für diese Momente sind wir Weinhändler geworden.

Und einer der besten Produzenten, der gerade in einem warmen Sommer wie in 2012 die schönsten Weine vinifizieren kann, ist Altesino. In den sanften Hügeln in der Umgebung von Montalcino finden wir im historischen Palazzo Altesini dieses von Zypressen umgebene, idyllisch gelegene Weingut, dessen Mauern bereits im 15. Jahrhundert errichtet wurden. Hier begann der legendäre Claudio Basla 1972 mit der Vinifizierung von Brunelli, die heute Weltruhm besitzen. Er schuf mit dem ‚Montosoli‘ den ersten Lagenwein von Montalcino und führte erstmals in die Region den Barrique-Ausbau nach französischem Vorbild ein. Damit machte er den vormals häufig harschen Brunello eleganter und leichter trinkbar. Besonders sympathisch ist dabei, dass er, wie jetzt sein kongenialer Nachfolger Paolo Caciorgna, den Holzeinsatz sehr sensibel und mit großer Könnerschaft dosierte. So sind seine Brunelli zwar „moderner“ als unsere urtraditionell vinifizierten Weine von Baricci, gleichwohl keine barriquegeschwängerten, auf der Zunge austrocknenden Monsterweine, wie sie nur allzu häufig in Montalcino produziert werden, fernab der Authentizität dieser wunderschönen Region. Altesinos Brunelli stehen daher stilistisch zwischen den beiden Polen und gehören bereits seit vielen Jahren zu unseren persönlichen Favoriten.

IT0080412	Brunello di Montalcino, rosso 2012	14,5% Vol.	49,20 €/l	36,90 €
IT0080412M	Brunello di Montalcino, rosso 2012 MAGNUM	14,5% Vol.	53,3 €/l	79,95 €

Schon im Jahrgang 2009 Auszeichnung von der WEINWELT als der „beste Rotwein Italiens“!
Dann 2010: ein Bilderbuchwein.

Und jetzt kommt 2012! Mit Traumbewertungen, 96 Punkten im WINESPECTATOR Insider,
„Hot Wine“ und Kaufempfehlung!

Für Altesino ist 2012 nicht nur wegen der herausragenden Qualität ein besonderer Jahrgang, es ist gleichzeitig auch der 40. Jahrgang, der auf dem Weingut vinifiziert wird. Tradition und Geschichte, die man schmeckt. Und wie! Hier steht ein Sangiovese im Glas, der anders schmecken kann, besser aber wohl kaum! Montalcino unverfälscht und ungeschminkt, nobel im Duft und burgundisch anmutend in der Textur.

In der Nase ein bezaubernder Hauch von Veilchen, dunklen, saftigen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, etwas Dörrobst, Tabak, Schokolade und betörenden Gewürzen, der sentimentale Erinnerungen auslöst an die ersten Toskanareisen vor vielen Jahren – Die Zeit steht still, unverwechselbare Gerüche und Erinnerungen kehren wieder. Die Zunge jubiliert ob der Saftigkeit der Frucht, die sie lustvoll liebkost und der erfrischenden Säurestruktur, die zum fröhlichen Gelage animiert, eine wunderbare Melange von Cassis, schwarzen Kirschen, frischen Pflaumen aber auch Lakritz, erdige Noten und edles Leder. Das ist wahrlich ein handwerkliches Meisterwerk mit reifen, cremigen Tanninen, das wohlige Emotionen auslöst. Seine seidige, geschmeidige Fülle, die zart-herben Anklänge an die duftende Erde der toskanischen Hügellandschaft nach einem zarten sommerlichen Landregen und seine animierende Frische machen einfach Lust. Lust auf Leben und Genuss. Und immer wieder dieses Veilchenaroma: Welch duftiger Wein aus einer traumhaften Landschaft, ein originärer Brunello, wie er authentischer wohl kaum schmecken kann. Für unseren persönlichen Geschmack einer der schönsten Rotweine, die wir in diesem Frühjahr verkosten durfte: Noblesse oblige! Welch traumhafte Eleganz und Feinheit.

Dieser verführerisch schöne Brunello von Altesino mundet bereits jetzt ausgezeichnet (insbesondere nach 2-3 stündiger Öffnung; meine „Probeflasche“ wurde so unversehens abends zum kongenialen Essensbegleiter umformiert) und ist eine ausdrückliche Demonstration für die weinrechtliche Vorgabe, dass ein Brunello frühestens 5 Jahre nach der Ernte in den Handel gebracht werden darf. Wo sonst bekommt der genussfreudige Kunde bei hochwertigen Gewächsen unmittelbar nach dem Kauf einen trinkreifen Tropfen geboten? Seltenst. Aber dieser italienische Spitzenwein bereitet mit seinen butterweichen Tanninen ab sofort höchsten Genuss. Vielleicht ist es aber noch etwas klüger, bis Herbst diesen Jahres zu warten und diesen Referenzwein für aromatische Finesse ab dann bis nach 2025 zu genießen.

Wahrlich: Ein Bilderbuch-Brunello. Hedonismus pur!

IT0080512	„Montosoli“ Brunello di Montalcino, rosso 2012	14,5% Vol.	86,53 €/l	64,90 €
-----------	---	------------	-----------	---------

James Suckling: „Phantastische Aromen, samtige Tannine, wunderbares Finish, 97 Punkte!“

Montosoli 2012: Die Essenz des Brunello, das Blut der Toskana!

Die Traumlage Montosoli ist der EINZIGE CRU in ganz Montalcino, berühmt seit dem Mittelalter wegen der legendären Frische und Komplexität der hier produzierten Weltklasse-Brunelli! Diese legendäre, über 450 m hoch im Norden der Appellation gelegene Einzellage ist das Herzstück von Montalcino, in der kühle Nachtwinde für eine langsame und komplexe Ausreifung der lockerbeerigen Traubchen sorgen und eine völlig ungewöhnliche Frische in den fertigen Wein transmittieren. Außerdem unterstützt eine sanfte Brise an den Sommerabenden den langsamen Reifeprozess der Trauben, die bis weit in den Herbst ausreifen und so ganz feine, komplexe Fruchtaromen herausbilden können. Der ‚Montosoli‘ ist ein moderner Klassiker, der in einem Ausnahmejahrgang wie 2012 vielleicht das beste ist, was die Toskana an Sangioveseweinen hervorbringt.

**„Ein Publikums-magnet,
wunderschön,
großes Lagerpotential!“**

Parker

Dieser langlebige, aristokratische Brunello brilliert als authentisches Sangiovese-Unikat mit Herz und Seele. Das dem Glas entsteigende Parfum verwöhnt auch die anspruchvollste Genießer-nase: Feinste, reife Beerenfrucht (saftige pralle Kirschen, Brombeeren, auch Cassis), schwarze Oliven, dazu An-

96 Punkte!
– WineSpectator





97 Punkte! – Suckling

klänge an wild wachsende Kräuter, die dampfende toskanische Erde nach einem Sommerregen und rauchige, mineralische Noten. Am Gaumen besitzt dieser Weingigant unvergleichliche Eleganz bei gleichzeitig enormer Kraft, aber auch einer tollen Frische, und ein langes, seidenes Finale mit reifen, samtig weichen polierten Gerbstoffen und phantastischem Nachhall und trägt durch diesen singulären Stil den Ruhm und den Mythos eines großen Brunello in die ganze Welt hinaus.

2012 ist in Montalcino wahrlich großartig, und der MONTOSOLI von Altesino ist ein großartiger Wein, der sich unter den besten seines Jahrgangs einreihen wird. Er ist ein Archetypus eines einzigartig feinsinnigen, trinkanimierend frischen Brunello im moderat modernen Stil. Diese betörend duftige und zugleich wilde aromatische Transparenz, gepaart mit Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße begeistert: **Dies ist burgundisch angehauchte Noblesse in himmlischer Harmonie, Montalcino ungekünstelt, Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit. Originärer kann man das Blut der Toskana nicht trinken.**

Dieser urige Referenzwein seiner Region ist wegen seiner feinen, schmelzigen, delikaten Tannine ab Frühjahr 2018 mit großer Trinkfreude zu genießen, Höhepunkt ca. 2019 bis 2030+. Bei der exzeptionellen Qualität, dem Mythos dieser Wein-Legende und der weltweit extrem starken Nachfrage nach diesem Edel-Brunello empfehlen wir Ihnen, ganz schnell zuzugreifen!

Und, um nochmals Parker zu zitieren: „Der Wein zeigt Tiefe, Intensität und eine ganze Menge Authentizität, sowohl in Bezug auf die Rebsorte als auch auf die Lage!“ Und genau so soll das bei einem großen Wein sein. Salute.

IT0080314

Rosso di Montalcino 2014

13,5% Vol.

19,93 €/l

14,95 €

Edel, fein und elegant. Harmonie auf den Punkt gebracht.

Laue Abende in Montalcino 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. Zu- vor Würste und Käse beim Bauern in der Region eingekauft und jetzt eine Flasche dieses bezaubernden Weins geöffnet. Gänsehautatmosphäre!

Bereits am Duft erkennt man die hohe Klasse dieses „kleinen Brunellos“. Der Wein ist überaus fein, sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Er hat eine Delikatesse, wie sie nur wenige andere Rossi aufweisen können. Zunächst einmal begeistert eine betörende Nase von frischer Sauerkirsche, etwas Lorbeer und Veilchenduft unterlegt mit Anklängen feiner Gewürze; am Gaumen dann sehr weich, wiederum Kirschnoten und frische Kräuter, in perfekter Balance und sehr harmonisch, die Aromen sind feinduftig und transparent, geschmeidig und erfrischend mineralisch zugleich: Ein verzaubernder, ein fröhlicher, ein frischer, ein ausgewogener Wein, der Leben atmet und Emotionen auslöst. Das ist die echte Toskana, ein authentischer Montalcino wie sein ungemein beliebtes Pendant von Baricci, das ist ein ebenso nobler Seelentröster von entwaffnender Natürlichkeit und Ausstrahlung. Zu genießen ab sofort, macht bereits richtig Spaß, bis 2020+

Brunellomania!

