

PINARD *de* PICARD®



*Deutschlands  
Weinhändler  
des Jahres*  
WEINWIRTSCHAFT 2010

Telefon 0 68 38 / 9 79 50-0 · Fax 0 68 38 / 9 79 50-30  
Campus Nobel · Alfred Nobel Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
www.pinard.de

## PINwand N° 249

Saarwellingen, im April 2015



*Moselromantik. Traumhafte Aussichten. Für das Auge des Betrachters. Doch fragen Sie mal Pigo und Julian, wie es ist, wenn man 50 mal am Tag die Steillagen durchkraxelt...*

DEUTSCHLAND

WEINGUT JULIAN HAART – PIESPORT

***Born to be Haart!***

***Der Lieblingsschüler von Klaus Peter Keller war vor 5 Jahren Deutschlands größtes Winzertalent. Und heute gilt er zu Recht als einer der absoluten Spitzenwinzer der Mosel!***

***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!***

*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) von der Mittelmosel vinifiziert EIGENHÄNDIG in den steilsten Mosellagen Rieslinge wie von einem anderen Stern. Binnen nicht mal 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. Und die Namen seiner 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 „Deutschlands Romanée Conti“ (VINUM), bei Klaus Peter Keller in Rheinhessen.*

## Erlesene Weine

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 er 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 einst voller Inbrunst jubilierte, nach einem langen Toskana-Trip zurück in München, : „Wieder dahoam!“ 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!

Julian Haart ist der Mann der Zukunft für trockenere wie süßere Rieslinge von der Mosel. Mein Wort drauf. Werte Kunden, lassen Sie sich diese traumhaften Pretiosen unserer WEINMANUFAKTUR von der Mosel auf keinen Fall entgehen: Es sind Sternstunden des Jahrgangs 2014. Übertreffen wohl nochmals seine grandiosen 2013er um einen Wimpernschlag. Großer Moselwein kann anders, niemals aber besser schmecken!

Zweifellos: Der Lieblingsschüler von Klaus Peter Keller war vor 5 Jahren Deutschlands größtes Winzertalent und wurde als Entdeckung des Jahres gefeiert. Jetzt gilt er zu Recht als einer der absoluten Spitzenwinzer der Mosel!

Heute präsentieren wir die ersten beiden Weine aus Julians genialem 2014er Jahrgang: Den gerade schon legendären Moselriesling, von dem wir nie annähernd genug Flaschen bekommen, um die Nachfrage begeisterter Kunden erfüllen zu können. UND eine Neukreation, den Haart-Riesling, ein Zaubertrank, um in Frühling und Sommer durch laue Nächte zu tanzen!

**DMO050114 Moselriesling 2014 DV**

11,5% Vol.

13,27 €/l

9,95 €

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

Weinkenner wissen: Es sind wahrlich nicht immer die teuren Prestigegeväuche 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. Und was strahlt beispielsweise dieser Mosel-Riesling 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 seinen großen Wein zu nutzen, „piddelt“ unser im positiven Wortsinn Weinverrückter alle Beerchen raus, die vielleicht nicht ganz das Niveau für den höchsten Anspruch für einen Grand Cru besitzen und vinifiziert einen Gutsriesling höchster Qualität. Und das alles macht Julian Haart eigenhändig. Nur Nadine hilft ihm dabei und manchmal bekommt er Hilfe von einer Frau aus der Verwandtschaft. Keine Saisonkräfte! Hier steht der Koch doch tatsächlich selbst in der Küche!

Beim Schnuppern in diesen vibrierenden Riesling fühle ich mich sofort in eine der schönsten Weinlandschaften der Welt versetzt. Sehe mich vor meinem geistigen Auge mit Julian durch seine dramatisch steilen Hanglagen kraxeln und genieße das magische Parfum des Schiefers! Ein komplexes Aromenrad, das sich in den nächsten Wochen immer mehr entfalten und die typischen Moseldüfte wie in einem Brennglas spiegeln wird, vermählt sich mit einer traumhaft erfrischenden und gleichwohl milden Säure, bestens auf der Zunge in einen schmelzigen Kern eingebunden. Welch cremiges Mundgefühl 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, trotz aller inneren Dichte wirkt er in keinsten Weise fett, sondern besitzt immensen Schub und ist sehr elegant, ein harmonisch trockenen schmeckender TRINKWEIN par excellence mit nur 11,5% Alkohol!

Werte Kunden: Für einen Moselriesling dieser Preisklasse ist dieser Wein eine absolute Sensation. Ein großartiger MoselRiesling 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 Publikumsrenner wird Kistenweise auch in meinem eigenen Keller landen!

**DMO051414 HaartRiesling 2014 DV** 10,5% Vol. 10,60 €/l 7,95 €  
**Ankunftsofferte bis 30. April: statt 8,50 € nur 7,95 €**

#### Julians neues Meisterwerk!

Aus jüngeren Reben seiner steilen Grand-Cru-Lagen! Welch beschwingter Tropfen für die besonderen Momente im Leben. Das ist der Tanz der Elfen mit einem komplexen Aromenbogen in der Nase, einer phantastischen Frucht und Noten von rauchigem Schiefer. Und welch Trinkfluss auf der Zunge: Glockenklar und tänzerisch zart verströmt sich dieser verspielte Wein und begeistert selbst verwöhnte Gaumen.

Ein ungemein fröhlicher Riesling, die „unerträgliche“ Leichtigkeit des Seins verkörpernd. Mit gerade einmal 10,5% Alkohol die Inkarnation der Lebenslust an lauen Frühlings- und Sommerabenden. Der Terrassenwein par excellence, DIE Alternative zum Champagner oder zum Opern schmetterten in der Badewanne. Jedes Glas dieses tänzelnden Rieslings versprüht schiere Lust beim Genuss!

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

**DMO050913 Wintricher Ohligsberg Spätlese 2013** 7% Vol. 26,60 €/l 19,95 €  
 Dank des geradezu verschwenderischen Buketts von Blütenblättern und Weinbergspfrirsich, sowiemit reifen Mandeln verzaubert diese Spätlese mit ihrer Vielschichtigkeit und Komplexität und gleichzeitig großer Frische und Reintönigkeit der Aromen. Im Mund gesellt sich zu den fruchtig-floralen Geruchseindrücken eine schöne, pikante Mineralität, der intensive Abgang hallt lange nach und endet mit leicht rauchigen Aromen. Superb. Gib mir mehr!  
 MoselFineWines: „Das ist eine große Spätlese!“ Potential bis 2030.

PS: Nadine und Julian haben 2014 wahre Meisterwerke geschaffen ;-)  
 Geile Rieslinge und einen Thronfolger. Born to be a Haart! J.J. ist da! The next generation..



**WEINGUT MÜLLER-RUPRECHT-KALLSTADT. IM HERZEN DER PFALZ!****SABINE MÜLLER: EIN WINZERIN AUS LEIDENSCHAFT UND ÜBERZEUGUNG!*****Unsere Entdeckung des Jahres aus Deutschland!***

***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 weis 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 Freund Philipp (Ein Winzersohn, der ebenso leidenschaftlich kocht wie ausnehmend gut. Und daher „natürlich“ ein dicker Spezi ist von Julian Haart) und ihre Wingerte. 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 weis ja: Sie hat ihre Arbeit im Weinberg getan. All ihr Herzblut gegeben. Den Rest schafft der Most allein...*

*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. Wer diesen Stil liebt: Sofort zugreifen. Wer es gerne im Mund krachen lässt: Vorsicht. Hände weg! Wir haben tolle Alternativen!!*

*Präsentationen außerhalb des Weingutes kennt Sabine nicht. 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 Jungwinzer-Entdeckung des Jahres, ist längst angelaufen...*

*PS1: 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. Und davon erzählen wir Ihnen bald noch mehr, wenn auch ihre ganz großen Lagen abgefüllt sind und wir sie präsentieren werden.*

*PS2: Ich hab da noch eine kleine Notiz am Rande, die weit mehr ist als eine Randnotiz. Sie zeigt den Menschen Sabine: Sie gehört mit ihrem Freund zum „Dunstkreis“ junger Winzer um Klaus Peter Keller, die gerne gemeinsam verkosten. Dort habe ich sie schon oft getroffen. Nie hat sie mich angesprochen, ob ich denn auch mal ihren Wein versuchen wolle. (Was für einen Weinhändler, der mit Probeflaschen zugeschüttet wird, die er zumeist aus Zeit- und Leberschutzgründen gar nicht probieren kann, eine Wohltat ist.) Im letzten Jahr schenkte sie mir jedoch zu meinem Geburtstag freundlicherweise leckere Pfälzer Spezialitäten und einen Wein aus dem Saumagen. Ich trank zu diesen traditionellen Leckereien die ganze Flasche an einem Abend leer und es war um mich geschehen. Liebe auf den ersten Schluck! Und jetzt liegt es an Ihnen, liebe Kunden, zu probieren und sich vom Virus eines Pfälzer Mythos befallen zu lassen!*

*Ah! Und was ich noch vergessen habe zu fragen: Ich weis gar nicht, ob diese Ur-Pfälzerin auch Fan des FCK ist. Das erkunde ich beim nächsten Besuch...*





**DPF060114 Weißburgunder trocken 2014 DV** 12% Vol. 9,27 €/l 6,95 €  
*Handgelesen. Streng selektioniert. Mit Liebe vinifiziert. Das Resultat: Ein knackig-trockener, vibrierend-rassiger, gleichwohl cremig-dichter Weißburgunder mit faszinierendem Charakter – und das bei gerade einmal 12 % Alkohol! Und so fasziniert dieser fröhlich beschwingte Weißburgunder in der Nase und am Gaumen durch seine Duftigkeit (zarte Würzanklänge, florale Noten, weißer Pfirsich, lecker geschäumte Salzbutter) und sein animierendes Säurespiel. Und löst nach jedem Glas weitere Schluckreflexe aus! In seiner sympathischen Preisklasse schlicht die Referenz!*

*Liebe Kunden: Darauf habe ich seit Wochen gewartet: Dass der fulminante Basis-Riesling dieser wunderbaren Winzerin bei uns eintrifft. Und endlich war es soweit. Und deshalb legen wir Ihnen diesen Urtypus eines Pfälzer Rieslings bereits heute ans Herz. Unsere Exklusivfüllung aus dem „Annaberg“ müssen Sie zu diesem Preis kistenweise kaufen! Und der Preis ist eine Provokation!*

**DPF060414 „Annaberg“ Riesling trocken 2014 DV** 12% Vol. 9,27 €/l 6,95 €  
**Exklusivfüllung für Pinard de Picard!**

*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 mit 12% Alkohol, der verzaubert: Verführerische Frucht paart sich mit fokussierter, präziser Stilistik. Das ist Kallstadt at its best. Hier rockt die Pfalz!*

*Liebe Kunden: Lieben Sie cremig-füllige Rieslinge? Dann bitte die Finger von Sabines „Annaberg“ lassen. Da haben wir wohlbekannte Alternativen für Sie. Lieben Sie aber einen puristisch foccusierten Stil, einen saftigen, gleichwohl feinsinnigen Wein, der einem Wolkentanz ähnlich dem Glase entschwebt und überhaupt nicht weis, was Lautmalerei und Protzigkeit überhaupt sind: Dann unbedingt bei unserer Trouvaille zugreifen!*

*Zu genießen in diesem Frühling und Sommer. Sonne, Pfalz und gute Laune. Ein fröhlicher Zechwein für alle Gelegenheiten.*

**DPF060814 „Pink Lady“ Merlot Rosé tr. 2014 DV** 12,5% Vol. 1,33 €/l 8,50 €

*Die Lady weis zu verführen.*

*Sie ist ungewohnt in deutschen Landen.*

*Sie trägt Merlot.*

*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.*

*Liebe Kunden: Ein Merlot-Rosé aus Deutschland?*

*Aber ja doch! Looking for the summer...*

*Herzlichen Glückwunsch Sabine, für dieses tolle Debut!*

**WEINGUT SEEHOF – RHEINHESSEN**

*In Rheinhessen zu Hause: Ein kleiner, feiner Familienbetrieb sorgt für helle Aufregung im Land! Und 2014 ist grandios, best ever. Wie Deutschlands 7:1 gegen Brasilien!*

*Handelsblatt Februar 2015: Florian Fauth gehört zu Deutschlands besten Jungwinzern!*

*Seehofs Morstein Alte Reben spielt in mehreren Proben Große Gewächse mühelos an die Wand! Wilde Mineralität entspringt kargem Fels. Pur und ungeschminkt. Die Inkarnation des Kalksteins.*

*Florians geniale Weine sind unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten unschlagbar. Oder wie es der Gault Millau formuliert: „Veritable Schnäppchen!“*

**DRH050714 Grüner Silvaner trocken, „Edition Pinard de Picard“ 2014 DV**  
12% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

*Stuart Pigott feiert in der FAS Seehofs Traum-Silvaner als „Paradebeispiel für gelungene Weine. Sehr stimmige Harmonie zwischen moderater Fülle und animierender Frische, ein geradezu optimaler Wein zum Spargel.“*

*Welch beschwingter Zaubertrank von den tollen Kalklagen Westhofens – ein vibrierender Schluck solo genossen auf der Terrasse und ein genialer Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch! Ein traumhaft fruchtbetonter, wunderbar aromatischer Silvaner mit einer beeindruckenden mineralischen Feuersteinnote und faszinierenden Anklängen von reifer Birne, gelbem Weinbergpflirsich, Aprikose, grünem Tee und einer belebenden, zart pfeffrigen Würzaromatik. Am Gaumen komplex mit intensiven Aromen von duftenden Wiesenkräutern – gepaart mit viel Schmelz, Fülle und Extrakt, dabei aber wiederum auch von einer herrlichen Frische und Transparenz geprägt. Feingliedrige Säure, eine herrliche mineralische Würze (2014 ist einer der extraktreichsten Jahrgänge überhaupt!), großartige Balance, schöner pfeffriger, ungemein langer Nachhall mit mineralischer Präzision: Ein ausdrucksstarkes, authentisches, beschwingtes Gewächs aus einer traditionellen rheinhessischen Rebsorte (übrigens erst im Oktober gelesen), ein Charakterwein, der bei aller Konzentration ohne Schwere über die Zunge zu tänzeln scheint.*

*Zu genießen ab sofort, entwickelt sich dieses grandiose Schnäppchen in der geöffneten Flasche über mehrere Tage hinweg vorzüglich!*

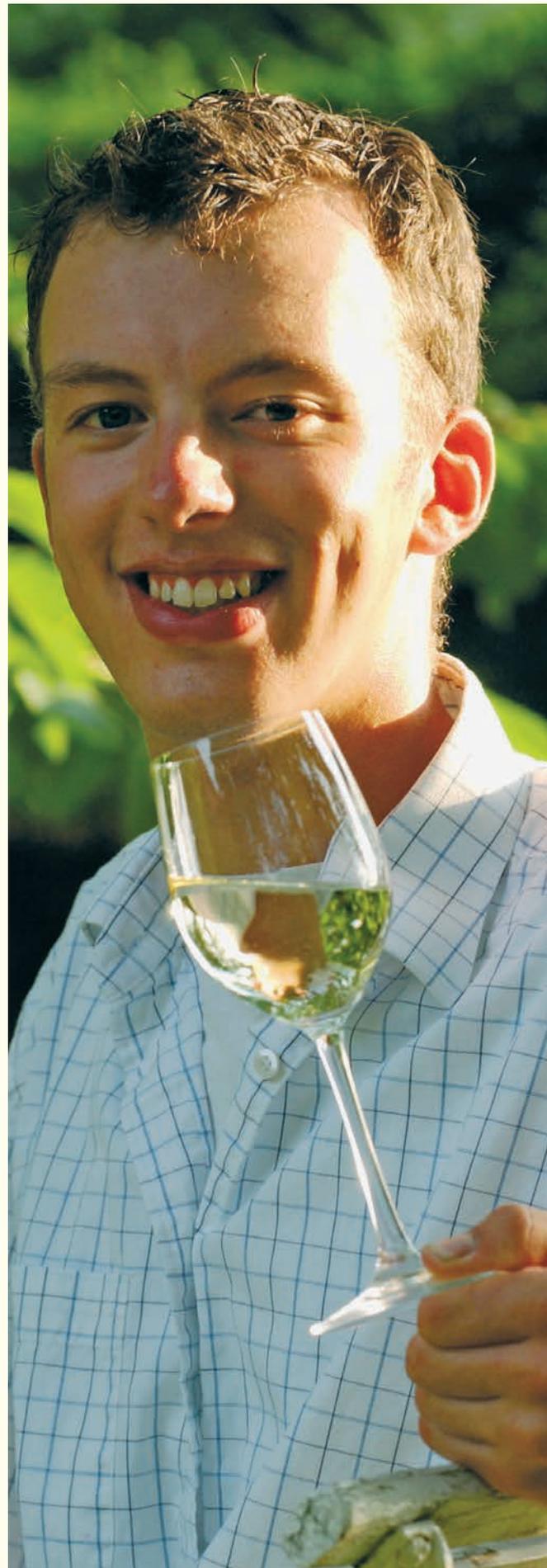
**DRH050913 Westhofener Steingrube, Scheurebe trocken 2013 DV**  
12,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

*Im Rahmen des Riesling Champion 2014, veranstaltet von VINUM, wurden auch die „Kinder“ des Rieslings in eine große Verkostung mit einbezogen, die Scheurebe und Rieslaner.*

*Dieser erstmals vergebene Preis nennt sich Hans-Günter Schwarz Trophy, benannt nach einer der deutschen Legenden des Weinanbaus. Insgesamt waren 1400 Weine vertreten und das Weingut Seehof schaffte es mit allen 3 angestellten Scheureben ins Finale der Besten...*

*Leute, kaufen Sie diese Scheurebe kistenweise für den Frühling und Sommer. Einfach wegsüffeln auf der Terrasse, diesen „Nasenbär“! Welch geniale Frucht (Aprikosen, Grapefruit), welch verführerische Anklänge an Wiesenblumen. Schmetterlinge tänzeln durch die Luft! Und welch erfrischende Textur am Gaumen. Zum Wohle. Das Zeug scheint zu verdunsten, so schnell sind stets die Gläser geleert...*

*DIE Alternative zum Riesling, die man einfach einmal probiert haben muss!*



## Erlesene Weine

**DRH050214 Westhofener Steingrube, Auxerrois trocken 2014 DV** 12,5% Vol. 11,93 €/l 8,95 €  
**Auxerrois wird wieder in!**

*Sie ist eine bis vor wenigen Jahren kaum noch bekannte uralte Rebsorte, die in der ureigenen Stilistik ihrer feinrassigen Weine gewisse Ähnlichkeiten mit Pinot Blanc oder Weißburgunder besitzt. Der junge Florian Fauth hat in einer großartigen Parzelle der extrem kalkhaltigen Steingrube einen phantastischen Vertreter dieser Edelrebe in exemplarischer Qualität vinifiziert, den ich Ihnen, liebe Kunden, ganz besonders anempfehlen möchte.*

*In der feinduftigen, traumhaft frischen Nase finden sich intensive, betörende Aromen von gelben und exotischen Früchten, wie z.B. frisch geschnittene Ananas, florale Noten (Flieder) sowie eine herrlich würzig-mineralische Note (Feuerstein!).*

*Dieser elegante Understatement-Wein für kundige Genießer ist ausdrucksstark im Geschmack, sorgt für ein saftiges, rassig-feinnerviges, mineralisches Spiel auf der Zunge (je länger man den Wein im Mund hat, desto intensiver tritt die Mineralität in den Vordergrund und man glaubt, über eine blühende Blumenwiese zu spazieren!). Ein weiches, fast schon cremiges Mundgefühl macht den Wein zu einem verführerischen Schmeichler der Sinne. Welche Explosion der Frucht auf der Zunge! Dieser knochentrockene LeckerSchmecker macht stets Lust auf den nächsten Schluck. Florians beschwingter, höchst trinkanimierender Tropfen ist ein vorzüglicher Essensbegleiter und lässt wegen seiner inneren Balance auch solo getrunken keine Wünsche offen.*

*Der Spargel, auch ein gebratener, wird vor Freude auf dem Teller Samba tanzen!*

*Zweifellos: Die Steingrube ist ein Filetstück unter Florians großen Westhofener Lagen!*

**DRH050413 Westhofener Steingrube, Riesling trocken 2013** 13,5% Vol. 25,07 €/l 18,80 €  
*Einer der größten Weinwerte Deutschlands in 2013. Viel besser als viele viel teurere Große Gewächse! Und Trinkspaß pur ab sofort.*



*Die legendären Großen Gewächse Rheinhessens genießen als weltberühmte Aushängeschilder unter Weinliebhabern einen legendären Ruf. Die Nachfrage ist bei weitem größer als die zur Verfügung stehenden Mengen. So ist es auch bei diesem Spitzenriesling von Florian Fauth, den er aus perfekt gereiften Träubchen aus einer sehr felsig-kargen und kalksteinhaltigen Parzelle der Steingrube gewonnen hat, die, gelegen zwischen Kirchspiel und Morstein, unmittelbar unterhalb an Klaus Peter Kellers Absterde anschließt und der von solch sensationeller Qualität ist, dass er viele wesentlich teurere Große Gewächse mühelos an die Wand spielt!*

*In der Nase zunächst Felsen pur! Bereits ca. 60 cm unter der Erdoberfläche beginnt der nackte Fels dieser steinigen Lage, so dass es kaum möglich ist, die Pfähle für die Reben gerade einzuschlagen. Welche rauchige Boden-Mineralität, wie in Kellers Absterbe oder Morstein, und welche betörend kräuterwürzige Tabak-Noten. Dazu intensive Anklänge von weißem Pfeffer und mit Luftzufuhr immer komplexere Aromen von saftigem reifem Pfirsich, Birne, frisch geschnittenen Limetten, Aprikose, Orangenzenest und dem unwiderstehlichen Duft einer Sommerwiese, die in voller Blüte steht, alle Ingredienzien fein unterlegt von einer extrem tiefgrün-*

*digen animierenden Mineralität. (Ach hätten doch nur alle gerühmten Großen Gewächse einen derartig mineralischen Charakter!) Am Gaumen verwöhnen eine rassige Frucht sowie zart würzige, salzige und tiefe mineralische Noten, harmonisch eingebettet in eine fein cremige, extraktreiche Konsistenz und eine noble Textur, welche die Zungenpapillen so wunderbar erfrischt, dass Erinnerungen an einen klaren, frischen Gebirgsbach evoziert werden, der sich tänzelnd und übermütig ins tiefe Tal ergießt. Welch präziser Charakter, welch aristokratischer Stoff, welch vibrierender Nachhall!*

*Großer Trinkspaß ab sofort bis 2020+*

**DRH051014 Morstein Alte Reben, Riesling trocken 2014** 32,00 €/l 24,00 €  
**In Subskription, Auslieferung im Herbst 2015**

**Der Sieger in Norwegen VOR absoluten TOP-Großen-Gewächsen aus Rheinhessen!**

**Ein Urschrei der Mineralität!**

*„Grand-Cru-Lagen (wie der Morstein) sind die erogenen Zone der Erde, ein Zusammentreffen von Nervenenden, die bei der Berührung mit Sonnenlicht kribbeln,“ (Terry Theise). Florians Morstein ist einer der großen Rieslinge Deutschlands und wird auch in 2014 viele wesentlich teurere Große Gewächse mühelos an die Wand spielen. Unbedingt in Subskription sichern!*



© K. Roy Zerloch/shutterstock

Sehnsucht!

ITALIEN

## AZIENDA MORGANTE – SIZILIEN

**MERUM testet 98 Nero d'Avola. Nur 11 davon „sind von sehr guter Qualität“, erhalten die hohe Auszeichnung von 2 Herzen und zusätzlich eine Huldigung für hohe Trinkeslust. Natürlich ist unser 2012er Morgante dabei!**

**Nero d'Avola: Dieser traumhaft schöne Alltagswein der Luxusklasse wurde bereits mit dem „National Oscar“ des Gambero Rosso für den Rotwein mit dem besten Preis-Genussverhältnis Italiens ausgezeichnet!**

**Stuart Pigott feierte in der FAS unseren Nero d'Avola von Morgante als „Klassiker der Rebsorte“ und empfiehlt Pinard de Picard als Einkaufsquelle für diesen begeisternden Tropfen: „Unglaublich! Ein Preis-Leistungs-Verhältnis, dass haut Sie um!“**

Der FEINSCHMECKER: „Nero d'Avola, der Stolz Siziliens!“

„Seit Generationen verkörpert die Familie Morgante den bäuerlichen Beruf in seiner edelsten Ausprägung. Das Gut steht in einer Gegend von atemberaubender Schönheit: Hier entwickelt die Nero d'Avola eine einzigartige Qualität“, urteilt begeistert der Gambero Rosso! Wie wahr! Die Weinberge der Azienda Morgante liegen im südwestlichen Teil Siziliens. Im Hügelgebiet der Gemeinde Grotte besitzt die Familie Morgante seit fünf Generationen 30 Hektar, die ausschließlich mit der uralten autochthonen Rebsorte Nero d'Avola bepflanzt sind. Diese heimische Traube gehört zu den besten südlichen Rotweinsorten und verfügt über ein großes Potential. Bewirtschaftet wird das Aufsteigergut von Antonio Morgante und seinen Söhnen Carmelo und Giorgio. Seit 1997 ist zudem der italienische Starönologe Riccardo Cotarella als Berater bei Morgante engagiert. Unter seiner Regie entstehen infolge einer extrem selektiven Auslese im Weinberg großartige, originäre Rotweine!

Und unser geradezu sensationell schöner Alltagswein der Luxusklasse aus 2012 spiegelt das großartige Potential Siziliens und seiner autochthonen Rebsorte Nero d'Avola eindrucksvoll wider und gehört unstrittig zu den preis-„wertesten“ Tropfen ganz Italiens. Er ist mit seiner schmeichlerischen, betörenden, rot- und dunkelbeerigen Frucht und seinen butterweichen, cremigen Tanninen zwar durchaus ein Vertreter des modernen Siziliens, bleibt aber durch seinen urwüchsigen Charakter ein höchst originärer Stoff und eine traumhafte Interpretation einer uralten Rebsorte aus bestem genetischen Material! Das ist ein großartiges archetypisches Weinunikat, das weit aus der Masse so vieler belangloser, austauschbarer Billigweinchen herausragt und dem man angesichts seiner spektakulären Qualität Referenzcharakter für die gesamte Region bescheinigen muss!

**ISI020112 Nero d'Avola, rosso 2012**

14,5% Vol.

11,87 €/l

**8,90 €**

„So einen Wein für so wenig Geld gibt es selten. Don Antonio Morgante, ein alter Herr mit faltigem Antlitz und sizilianischer Seele, hat mit seinen beiden Söhnen einen dunklen, dichten, beerenfruchtigen Wein geschaffen, mit süßem Tannin und der unnachahmlichen sizilianischen Würze mit salziger Lakritze.“ So Jens Priewe, einer der besten Italienkenner.

Wunderschön feinwürzige Nase, verführerisch, geradezu lasziv. Wie viele seiner bei unseren Kunden geradezu legendären Jahrgangsvorgänger betört der Nero d'Avola 2012 mit seinen noblen Gewürzaromen, die einen spannenden Kontrast bilden zu den zart süßlichen Himbeer- und reifen Schwarzkirschennoten sowie den Maronen-Zimt-Vanille-Anklängen. Das Mundgefühl ist von geradezu exemplarischer Feinheit und von geschmeidiger Kraft und Fülle, ein edler Stoff, jahrgangsbedingt frischer (so ist 2012!), fokussierter und noch



Würde!

Wahrlich: Die Zukunft Siziliens liegt in seinem fabelhaften Terroir ebenso wie in seinen autochthonen Rebsorten. Und Nero d'Avola schmeckt traumhaft lecker nach Sizilien, Mittelmeer und den betörenden Düften seiner Heimat. Ein Archetyp Siziliens!

**ISI020211 Don Antonio, rosso 2011**

15% Vol. 26,53 €/l 19,90 €

„Don Antonio“ ist eine Selektion aus den Morgante-Weinbergen, in denen ausschließlich Nero d'Avola angebaut wird. „Ein Klassiker aus dem Zentrum der Insel: zeichnet sich durch seine volle Beerenfruchtaromatik und Noten von würzigen Kräutern und Blüten aus. Vollmundig und geschmeidig mit viel Charakter und einem schönen langen Waldfruchtfinale. Überrascht bei aller Struktur mit seiner Eleganz,“ lobt Vinum.

Und Parker meint: „You can't beat the beauty of the 2011 Nero d'Avola Don Antonio. This is one of the best expressions of Nero d'Avola you can find. The wine is luscious and rich with smoothing textural weight and a long list of cherry, tobacco and spice aromas.“ 93 Punkte

ausgewogener als seine großartigen Vorgänger. Die Säurestruktur wirkt animierend, das weiche, seidige Tannin und der cremige Extrakt sind bestens balanciert. Im verführerischen Nachhall wiederum vielschichtige Anklänge an Kirschen, Brombeeren, Vanille, feines Marzipan, Haselnuss und eine rassige Graphitnote; schmeichlerisches Finale!

MERUM testet 98 Nero d'Avola. Nur 11 davon „sind von sehr guter Qualität“, erhalten die Auszeichnung von 2 Herzen und die Belobigung für hohe Trinkeslust. Natürlich ist unser 2012er Morgante dabei!

Parker hat ebenfalls schon begeistert geurteilt: „This is a pure pleasure to taste. Morgante is an excellent source for top-notch wines from Sicily.“

Und zwei Gläser im Gambero Rosso. Und die Auszeichnung für das beste Preis-Genuss-Verhältnis. Und das alles bei diesem sympathischen Preis!

**PIEROPAN – VENETIEN**

Gambero Rosso: „Pieropan, ein Wort genügt! Ein Klassiker für Präzision und höchste Qualität. Schlicht STILIKONEN!“

Decanter Magazine Januar 2015: „Iconic Whites: Pieropan's Soave Classico Calvarino was the first wine that showed me Italy could make great whites“.

Parker: „Pieropan ist schon lange qualitativ die Nr. 1 in Soave, doch seine neuen Jahrgänge erreichen nochmals ein höheres Level! Edelsteine, die meine Leser nicht verpassen sollten!“

WEINWISSER: „Pieropan-anspruchsvollste Soave!“

Unser **Traditionsweingut Pieropan** ist geradezu ein Fanal in einem Meer belangloser Weine Venetiens! Hier vinifiziert eine sympathische Familie balancierte, mineralische, finessenreiche Weine in handwerklicher Arbeit, die von den Kritikern in aller Welt gefeiert werden, und das schon in der **4ten Generation!** Auf den sanft geneigten Hügeln zu Füßen des Castels wachsen einige der betörendsten Weißweine des europäischen Südens. In der fruchtbaren Ebene, die sich im Hintergrund abzeichnet und für den Weinanbau völlig ungeeignet ist, wird hingegen unsägliche Plörre produziert, die das Image des Soave mit Füßen tritt.

Hinter den großartigen Qualitäten von Pieropan stecken **zwei kluge Köpfe**, die ein **unschlagbares Team** bilden! Andrea ist Weinbauer (Agronom!), sein jüngerer Bruder Dario Önologe. Sie verbinden auf ihren traumhaft gelegenen Hügellagen Tradition und Moderne, haben einen optimal klimatisierten Keller errichtet und stellen ihre mit Herzblut gepflegten Rebstöcke gerade auf **biologischen Anbau** um. Sie sind beseelt von einer Idee: Elegante, feine, frische Weine mit niedriger Alkoholgradation zu vinifizieren, die solo getrunken wunderbar munden, die aber auch perfekt zum Essen passen sollen in bester mediterraner Mentalität!

Das Resultat: Die Familie Pieropan verzaubert uns mit Soave der absoluten Spitzenklasse. Das ist wahrhaft eine Konkurrenz gar für die besten Weißweine der Welt, deutschen Riesling und großen Chardonnay aus dem Burgund.

**Daher das Urteil des Gambero Rosso: „Pieropan, ein Wort genügt! Ein Klassiker für Präzision und höchste Qualität. Schlicht STILIKONEN!“**

Werte Kunden: Weißweine und Italien. Das war für mich bisher, vorsichtig formuliert, relativ selten eine Traumkombination. Aber Andrea und Dario haben mich konvertieren lassen. Bei solch grandiosen Qualitäten bleibt abends jetzt auch mal die Rieslingflasche geschlossen. PS: Seit der Aufnahme von Burlotto vor 5 Jahren hat sich kein anderes italienisches Weingut mehr quasi über Nacht mit einer derartigen Begeisterung in die Herzen unserer Kunden eintrinken können. Venezianische Meisterwerke mit einem sehr raren Preis-Genuss-Verhältnis. Salute!

**IVE020114 Soave Classico, DOC bianco 2014 12% Vol. 13,27 €/l 9,95 €**

**Der Inbegriff des Soave! Wine Spectator: „Smart buy!“**

**Parker: „A fantastic value wine, the Soave Classico!“**

Als Einstiegswein zu äußerst sympathischem Preis geradezu eine Provokation in der Welt der italienischen Weißweine! Gekeltert aus besten, bis zu 60 Jahre alten Garganega- und Trebbiano-Reben aus exzellenten Weinbergen der Familie Pieropan im Herzen des Soave Classico Gebiets. Welch faszinierender, packender Weißwein aus bella Italia, der nicht die übliche banale Frucht-Retorte ins Glas bringt, sondern unverwechselbar und souverän dem Charakter seiner Herkunft und seiner autochthonen Rebsorte huldigt.

Dieser frisch-mineralische Classico liefert einen dezent gelb getönten Wein, dessen Aroma alles andere als oberflächlich italienisch fruchtig wirkt; er duftet vielmehr komplex würzig und betörend intensiv nach Kirsch- und Holunderblüten, nach Weißdorn und Flieder, nach Pfirsich, Birne, Honigmelone, Akazie und weißem Pfeffer. Das ist wahrlich „L'espressione più fresca e giovane di Soave Classico!“

Und dann am Gaumen: Welch kernige Frische und welch subtiles Spiel! Packende Vitalität, vermählt mit angenehmer Fülle auf der Zunge und einer tollen salzigen Mineralität! Bleibt lange im Mund und endet in einem kühlen würzigen Abgang. Seine für einen mediterranen Wein vorbildliche Säure macht ihn strukturell zu einer der spannenden Weinpersönlichkeiten Italiens, die solo getrunken wegen seiner „Süffigkeit“ und wegen seiner wohltuenden Unaufgeregtheit als universeller Essensbegleiter die Maßstäbe definiert. Zu genießen ab sofort bis 2017.

**IVE020212 „Calvarino“, Soave Classico DOC bianco 2012 12,5% Vol. 19,93 €/l 14,95 €**

„Das gewohnte Rassegeschöpf ist der Calvarino, der zu einer frischen und zugleich komplexen Nase einen ausdauerstarken und griffigen Geschmack“ (Gambero Rosso) von beeindruckender Statur offenbart. „Schuld“ daran ist seine Herkunft: ‚Calvarino‘ ist ein historischer Weinberg aus einer der besten Parzellen der Soave Classico Region und wurde von der Familie Pieropan etwa 1900 gekauft. Er bildet heute das Herz des Familienbesitzes. Solo getrunken ein Traum, zum Fisch eine kulinarische Offenbarung!



Bella Italia! Auf den sanft geneigten Hügeln wachsen einige der betörendsten Weißweine des europäischen Südens, in der fruchtbaren Ebene, die sich im Hintergrund abzeichnet, wird unsägliche Plörre produziert, die das Image des Soave mit Füßen tritt.



Leonildo Pieropan prägte den einzigartigen Stil des Weingutes, seine Söhne Andrea und Dario katapultieren es qualitätsmäßig in die Stratosphäre. Und die nächste Generation sitzt bereits in den Startlöchern...

Und einer der berühmtesten Italiexperten der Welt ist begeistert. James Suckling urteilt: „This is very pure mineral and pear pie aromas. Creamy too. Full body, with intense flavors of sliced pears and apple with a finish of lively acidity that turns to white pepper and basel. 92/100 Punkte“.

Aber Parker setzt noch einen drauf: „The 2012 Soave Classico Calvarino is an absolute beauty that shows the elegance and balance of the 2011 vintage (that delivered excellent results in much of the Veneto). The elegance and grace of the wine is outstanding. 93 Punkte.“

Das sind höchst ungewöhnliche Bewertungen für einen italienischen Weißwein dieser Preisklasse!

**IVE020312** „La Rocca“, Soave Classico DOC bianco 2012 13% Vol. 29,07 €/l **21,80 €**

So, jetzt wird's spektakulär. Tino Seiwer's Lieblings-Soave: „**Der weiße Burgunder Venetiens!**“

**Höchstbewerteter Soave im WEINWISSER: „Klarer Referenzwein!“**

Die legendäre Lage „La Rocca“ befindet sich auf dem Berg Monte Rocchetta, knapp unterhalb der mittelalterlichen, von den Scaligern erbauten Burg dem Wahrzeichen der Region, mitten in Soave und gesegnet mit exzellenten Kalksteinböden.

Die Ernte der Trauben erfolgt so spät wie möglich (Ende Oktober, wie großer deutscher Riesling), um die einzigartige Komplexität und Aromatik einzufangen, die diesen reichhaltigen Wein so besonders machen. Hier haben wir schlicht den **Burgunder Venetiens im Glas, zu einem Bruchteil der im Burgund geforderten Preise!** So hat auch der Gambero Rosso eine Verkostung renommierter Bourgogne Blanc gemacht und der ‚Rocca‘ als Pirat hat den 2ten Platz belegt! Ich selbst sehe ihn stilistisch nahe bei einem Grand Cru aus Corton-Charlemagne. Welche komplexe, feine Nase und welch grandioses Parfum, welche Rasse und Frische und kühle, salzige Mineralität, welch grandiose Kraft, gepaart mit Finesse und Leichtigkeit auf der Zunge. Grandioser Nachhall. Eine Hommage an sein phantastisches, kalkhaltiges Terroir.

Solch Spitzen-Soave aus legendären Crus schmecken mit ihrer betörenden Frucht bereits in frühester Jugend ausgezeichnet und gewinnen dann über ein Jahrzehnt an Komplexität! Vorzüglicher Essensbegleiter, der sich stets den Speisen unterzuordnen weis! Potential bis nach 2012!

Parker: „The beautiful 2012 Soave Classico La Rocca is one of the standout wines of northern Italy.“

**IVE020412** „Ruberpan“, Valpolicella Superiore DOC rosso 2012 13,5% Vol. 21,20 €/l **15,90 €**

Ein Valpolicella Superiore vom Feinsten aus zertifiziertem biologischen Anbau! Ein nobler Italiener von erlesener Güte. Welch ein Reichtum an erdverbundener Würze! Man kann sie förmlich riechen, die warme Erde in lauen italienischen Sommernächten! Eine solch geballte Ladung an Frucht und Terroir mit perfekt strukturierten Tanninen, einer tiefen Mineralität und einer erfrischenden Säure bedeutet schlicht Referenzqualität! Ein betörender Valpolicella mit Aura und Komplexität: Prächtige Aromen, feine Duftigkeit und spröder Charme. Salute!



So. Und jetzt ist es an der Zeit!  
 Commandante Burlotto kommt.  
 Denn es ist Frühling. Es ist Burlotto-Zeit!

#### COMMENDATORE G. B. BURLOTTO – PIEMONTE

**Der Gambero Rosso urteilt: „Burlotto, ein Glanzlicht Piemonteser Weinbautradition mit großem Geschichtsbewusstsein, ist in den letzten Jahren qualitativ durchgestartet!“**

**Burlotto, DAS Traditionsgut des Piemont, katapultiert sich mit authentischen Weinen voller Noblesse als funkelnder Edelstein in die kleine Elite italienischer Weltklassegüter: Magische Pretiosen, die wegen ihrer einzigartigen Feinheit, Frische und Eleganz stilistisch als die Burgunder des Piemonts gefeiert werden – und bei uns immer noch zu atemberaubend günstigen Preisen (auf ausländischen Märkten werden aber bereits 50 bis 80 Euro für die Flasche Barolo gefordert und bezahlt!) wie in der guten, alten Zeit!**

Die letzte große MERUM-Degustation, der Insiderzeitschrift für italienische Weine, erbrachte wieder ein schon gewohntes Ergebnis ihrer großen Barolo-Verkostung: 272 Barolo wurden von Chefredakteur Andreas März auf Herz und Nieren getestet. Das Ergebnis: Burlotto ist (zusammen mit einem weiteren Spitzengut) der alles überstrahlende Fixstern im Piemont. Schon wieder!

Warum?

**Weil von den sieben höchst ausgezeichneten Weinen – drei Herzen und das Sonderlob JLF (trinkiger Wein) – gleich zwei Weine von Burlotto kommen, der „Acclivi“ und der „Monvigliero“, und zwei weitere Weine, der „Cannubi“ und selbst der „einfache“ ungemein preiswerte Barolo, zwei Herzen bekommen haben. Wahrlich: Unser Traditionsgut brilliert wiederum mit singulärer Qualität.**

Dieses Urteil bestätigt auch VINUM: In einer großen Degustation von über 200 Baroli zählt Burlottos Cannubi zu den Testsiegern mit einem „unerhörten“ Preis-Genuss-Verhältnis!

Und jetzt kommt nach einer mehrmonatigen „Zwangspause“ infolge leer geräumter Lagerräume der von unseren Kunden heiß ersehnte Barolo-Jahrgang 2011.

Unsere Italien-Aficionados haben ihn seit Jahren schätzen, ja, lieben gelernt: Fabio Alessandria ist einer der sympathischsten Winzer, die wir kennen. Auf der ganzen Welt! Der so bescheidene Ur-Ur-Enkel des legendären Commendatore Burlotto, des Weingutsgründers und Lieferanten des italienischen Königshauses, arbeitet in seinen charaktervollen Weinen stets die Authentizität des Piemont heraus. Weine mit Seele, völlig unverfälscht von Holzorgien oder marmeladiger Überreife. Die sprichwörtliche burgundische Finesse und Eleganz sowie eine unübertreffliche Komplexität im betörenden Parfum zeichnen die feine Stilistik seiner unverwechselbaren Gewächse aus. Das ist die **höchste Schule traditioneller Piemonteser Winzerkunst!**

## Erlesene Weine

Neben den grandiosen Barolo-Schergewichten auf absolutem Weltklasseniveau legen wir Ihnen heute auch die Basis-Weine von Fabio ans Herz. Sie werden mit dem gleichen handwerklichen Ethos vinifiziert wie seine legendären Spitzenweine. Denn Fabios Maxime ist stets die höchste Qualität, was bedeutet, alle wichtigen Arbeiten mit eigener Hand zu bewerkstelligen. **Auf dem Weingut Burlotto steht die Winzerfamilie noch selbst in Keller und Weinberg und jettet nicht permanent zu Verkostungen um den Erdball.** Denn Fabio ist ein absolut Weinbesessener, so, wie Klaus Peter Keller beispielsweise, der ihn mittlerweile auch, begeistert von den großartigen Qualitäten, in Verduno besuchte.

Fabios Weine und Vita belegen meine immer wieder gemachte Beobachtung: Große Weingutsbetriebe können gute Weine machen. Emotional berührende, die unter die Haut gehen, kommen aber stets von kleinen Familienbetrieben: Nur wer die finale Verantwortung trägt für sein Handeln und hohes ethisches Verantwortungsbewusstsein für die Natur, der gibt alles! Kämpft um das letzte Quäntchen Qualität! Und produziert Heimatweine von unverwechselbarem Charakter.

Und diese packenden Barbera, Dolcetti und Baroli gibt es heute noch zu Preisen, die im Kontext der besten Weine dieser so prestigeträchtigen Region, dem kundigen Genießer ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern vermögen. Welch altruistische Einstellung eines jungen Winzers, der sich mit Haut und Haaren seiner Berufung verschrieben hat. Die sanft gewellte Hügellandschaft der Langhe im Piemont, dem „Land am Fuße der Berge“, diese mit ihrem herben Charme und ihren kulinarischen Köstlichkeiten verzaubernden Weinanbauregion, ermöglicht es Fabio, dem jungen Star ohne jegliche Allüren, große Weine individuellen Charakters und der einzigartigen Typizität seiner großen Lagen zu vinifizieren.

Mein ganz persönliches Fazit: **Die wahren Liebhaber Großer Gewächse, die eher das Leise suchen denn das marktschreierisch Laute, fruchtige Finesseweine mit exemplarischer Feinheit, mit betörendem Schmelz und packender Mineralität, die finden die Seele des Piemont in den berührenden Pretiosen des genialen Sympathieträgers aus Verduno. Salute!**

**IPI010513 Dolcetto d'Alba, rosso 2013** 12,5% Vol. 13,27 €/l **9,95 €**

Einen fröhlichen, fruchtbetonten Dolcetto mag ich am liebsten dezent gekühlt genießen. Er ist im Sommer einer meiner Favoriten für alle Arten von Grillgerichten und mundet mir im Winter zu wärmenden Braten und allen deftigen Gerichten. Authentisches Piemont, wie es dieser geniale Einstiegswein in die verzaubernde Weinwelt unseres Traditionsgute ins Glas zu zaubern vermag! In der verführerischen Nase ein einladender Duft nach saftigen roten Früchten, Kirschen, Veilchen, Mineralien, rauchigen Zedernoten sowie ein zart kräuterwürziger Ton, alle Ingredienzien animierend unterlegt von einer betörenden floralen Note und frisch gemahlenem weißen Pfeffer.

Am Gaumen eine kühle, vibrierende Textur, eine animierende, saftige Frucht von roten Beeren und ein eleganter, geschmeidiger Körper mit seidigen Tanninen, harmonisch balanciert, mit lebendigem Frucht-Säure-Spiel, das sehr lange nachklingt. Frucht und Fülle ergänzen sich auf traumhafte Weise mit Präzision und einem feinen mineralischen Zug zu einem herrlichen Trinkspaß mit NUR 12,5% Vol! Zu genießen ab sofort bis 2017+. Phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis!

**IPI010613 Barbera d'Alba, rosso 2013** 13,5% Vol. 15,93 €/l **11,95 €**

Wow! Dieser im großen (überhaupt nicht schmeckbaren) Holzfass ausgebaute wunderbare Barbera verkörpert die klassische puristische Typizität des Barbera: Eine betörende Frucht (florale Anklänge wie Veilchen sowie kleine rote und schwarze Beeren, frische Walderdbeeren, saftige Kirschen, orientalische Gewürze) paart sich mit einem seidigen Körper voller Eleganz, Finesse und genialer Frische (da stört keinerlei Schwere den Trinkfluss) sowie einer rauchigen Mineralität, die dem hohen Kalkanteil im Untergrund seiner erstklassigen Lage geschuldet ist.

So feinsinnig die Frucht, so reichhaltig und dicht ist sie andererseits, besitzt eine tolle Reife ebenso wie eine vibrierende, kühle Säure und sehr weiche, cremige Tannine, die diesen harmonischen und wunderbar komplexen Sinnenschmeichler stets mit höchstem Genuss wegzischen lassen.

Wahrlich: Ein Barbera der Extraklasse in seiner so sympathischen Preisklasse, feinst gezeichnet zum einen durch Fabios sensible Hand und zum anderen durch die kühle, vibrierende, Maßstäbe setzende Balance des 2013er Jahrgangs, zwei Eigenschaften, die einen hedonistischen, trinkfreudigen Wein ergeben.

Schmeckt bereits heute köstlich und wird ab Frühjahr nächsten Jahres seinen Höhepunkt erreichen und weitere 4 Jahre hinweg sehr zu gefallen wissen.



**IPI011013 Langhe Nebbiolo, rosso 2013** 13,5% Vol. 19,93 €/l 14,95 €  
 Ein Barolo des kleinen Mannes? Nein, ein großer Piemonteser zu mehr als nur provokantem Preis.  
 Geiler Stoff!

Die Reben für diesen genialen Nebbiolo stehen allesamt in den besten Barolo-Lagen des Traditionsgutes Burlotto, wobei es sich vorwiegend um die Trauben von jüngeren Rebstöcken handelt, die aber bereits eine feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden, hocharomatischen Beeren transportieren. Bei der Verkostung auf dem Weingut hat er mir schon in mehreren Jahrgängen schier die Sprache verschlagen, so sehr ragt er qualitativ heraus, das ist schlicht eine grandiose, stilistisch sehr elegante Barolo-Qualität, der bei anderen Spitzengütern auch unter diesem Label abgefüllt würde, bei unserem Qualitätsmagier Fabio jedoch unter dem schlichten Rebsorten-Etikett zu völlig unmöglichem Preis vermarktet wird! Ein betörendes piemontesisches Urgestein! Authentisch, ungemein fein im Bukett (Sauerkirschen und rote Beeren, wie ein betörender Burgunder aus Chambolle!), delikate florale Noten, schwarzer Pfeffer und weiße Trüffel sowie zart rauchige Aromen, meilenweit entfernt von barriquegeschwängerten modernen Baroli, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele erkennen lassen.

Werte Kunden: Wie dieser betörende Langhe, genau so schmeckt und riecht es im Piemont! Die dramatische Qualität dieses famosen, stilistisch ungemein zarten, sehr feinen Nebbiolo macht fast sprachlos, dieser **LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“**, die als Barolo abgefüllt werden und demonstriert das ganze vinologische Können eines Ausnahmewinzers wie Fabio Burlotto. Nicht viele der wesentlich teureren Baroli werden unserer Preis-Genuss-Sensation von Burlotto das Wasser reichen können. Versprochen! Zu genießen ab Frühjahr 2015 (wenn Sie nicht warten wollen, durchaus auch ab sofort, nach mehrstündigem Öffnen), im großen Glas und am besten am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche! Höhepunkt 2017 bis 2022+.

**IPI010812 „Mores“, Langhe rosso 2012** 14,5% Vol. 21,27 €/l 15,95 €  
 Welch genialer Sinnenzauber. Eine betörende Cuvée aus je 50% Barbera und Nebbiolo, welche die jeweils schönsten Charaktereigenschaften beider piemontesischer Edelreben und seiner pittoresken Landschaft aufs Schönste in sich vereinigt. Wer den verzaubernden Duft des traumhaft schönen Landes am Fuße der Berge bei seinen Besuchen in sich eingesogen hat, wird diese Gerüche in diesem grandiosen Heimatwein von Burlotto wieder entdecken.  
 In der Nase findet der liebevolle Genießer eine schöne Komplexität von reifen roten und blauen Beeren und schwarzen Kirschen sowie Veilchen, unterlegt mit zart rauchigen Noten und Anklängen an weißen Pfeffer, Bitterschokolade, Zeder und Oliventapenade. Und dann ist dieser Schmeichler der Sinne so lasziv-erotisch am Gaumen, so elegant, so rund, so traumhaft geöffnet bereits, dass die Probeflaschen bei uns in Saarwellingen im Handumdrehen leer gesüffelt waren.  
 Das Zeug schien gleichsam zu verdunsten, so gut schmeckt es bereits heute.  
 Zu genießen ab sofort bis 2018+.

**IPI010713 „Aves“, Barbera d'Alba, rosso 2013** 14% Vol. 21,27 €/l 15,95 €  
 Welch Grandseigneur der Barbera, eine Selektion der reifsten Trauben der besten Parzellen aus hohen (bis 420 m) und damit kühlen Lagen, die zum guten Teil in Barriques (davon jedoch nur 20% neu, denn das Holz hat eine dienende, ausschließlich strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden. Und was besitzt dieser Referenz-Barbera nur für eine grandiose Komplexität! Die aristokratische, rot- und schwarzbeerige (Cassis, Amarenakirsche, Waldbeeren), feinst süßliche, saftige Frucht betört erotisierend die Nase und vergießt sich hedonistisch, transparent und saftig auf die Zunge, wunderschön eingebettet in einen bunten Strauß erlesener orientalischer Gewürze, grünen Pfeffers, nobler Schokoladennoten und balsamischer Anklänge sowie einer eleganten Mineralität. Da ist keinerlei Schwere am Gaumen – bei allem Schmelz, hoher innerer Dichte und sinnlicher Fleischeslust –, aber eine feine, balancierte Struktur und eine grandiose Komplexität. Zärtlich liebkost das dezente Holz die Zunge, die auch von seidenen, cremigen Tanninen verwöhnt wird, welche sinnlichen Trinkgenuss (am besten nach mehreren Stunden Öffnung oder noch besser am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche!) ab sofort versprechen, aber auch ein großes Entwicklungspotential bis nach 2020.

Burlottos ‚Aves‘ ist **einer der größten WEINWERTE des Piemont!** Wegen seines singulären Preis-Genuss-Verhältnisses haben wir bereits einen Jahrgangsvorgänger dieses betörenden Charakterweins zu unserem **Wein des Jahres aus Italien** (Gambero Rosso: „Spektakuläre Qualität“) gewählt! Und 2013 ist wohl für den Barbera ein noch größeres Jahr als 2010. Viel Vergnügen jedenfalls mit diesem piemontesischen Klassiker: Seine komplexe Frucht, seine ungemein trinkanimerende Saftig-



keit und Geschmeidigkeit in außergewöhnlich lustvoller Mundtextur machen Burlottos Spitzen-Barbera zu einer der verführerischsten Weipersönlichkeiten aus Bella Italia. Salute!

<b>IPI011111</b>	<b>Barolo, DOCG rosso 2011</b>	15% Vol.	39,33 €/l	<b>29,50 €</b>
<b>IPI011111H</b>	<b>Barolo, DOCG rosso 2011 (0,375l)</b>	15% Vol.	45,20 €/l	<b>16,95 €</b>

**Trotz seines Sensations-Preises von unter 30 Euro letztjährig einer der betörenden Testsieger in der großen MERUM-Degustation!**

Die großen Winzer des Piemont interpretieren den 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 zu dürfen und dramatisch schöne Sonnenuntergänge zu erleben vor dem Hintergrund schneebedeckter, majestätischer Alpenwipfel, möchte ich Ihnen jetzt wärmstens anempfehlen.

Dazu sollten Sie wissen: Die großen Weine von Verduno unterscheiden sich ebenso deutlich von denen der anderen berühmten Piemonteser Lagen wie beispielsweise die Grand-Cru-Lagen des Burgunds untereinander. Verduno steht für Finesse, Eleganz und ein betörendes Parfum, was natürlich – neben dem sensiblen Ausbaustil der Familie Burlotto – den großartigen Böden geschuldet ist, die, in traumhafter Exposition, einen hohen Sandanteil haben und ab etwa 60 cm Tiefe viel Kalk im Untergrund.

Das Resultat: Feinste Frucht und florale Noten von Veilchen und Rosen sowie betörende Anklänge an weiße Trüffel und grüner Pfeffer begeistern schon in der Nase (Die Baroli von Verduno mit ihrem so feinen Parfum verwöhnen wahrlich alle „Nasenhären“) und verbinden sich auf der Zunge mit Feinheit, Spiel, Finesse und einer rauchigen Mineralität zu einer betörenden burgundischen Stilistik. 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? Zu genießen ist dieser geniale Traditions-Barolo ab sofort, Höhepunkt 2016-2025+.

<b>IPI011211</b>	<b>Barolo „Acclivi“, rosso 2011</b>	15% Vol.	46,67 €/l	<b>35,00 €</b>
<b>IPI011211M</b>	<b>Barolo „Acclivi“, rosso 2011 MAGNUM</b>	15% Vol.	57,33 €/l	<b>86,00 €</b>

**Einer der grandiosen Testsieger in der großen MERUM-Degustation! DER Archetypus eines großen Barolo aus Verduno! „Acclivi“ vereint in sich die Eleganz des Monvigliero mit der Kraft des Cannubi!**

Dieser singuläre Grandseigneur ist von Fabio nach dem urtraditionellen Konzept vinifiziert, große Lagen NICHT getrennt auszubauen, sondern ihre positiven Eigenschaften zusammenzufügen, indem man erlesene Trauben der besten, steilen, sand- und kalkhaltigen Terroirs von Verduno in großen Holzfüdern (Barrique sind, es sei hier nochmals betont, bei Burlotto für die Barolo-Reifung verpönt) gemeinsam ausbaut und dann diese großartige Assemblage als betörende Cuvée mit einem fabelhaften inneren Gleichgewicht, einer großen Balance und unvergleichlichen Harmonie auf die Flasche zieht.

Dieses barolische Urgestein betört daher auch mit seinem brillanten, feinen Parfum, DEM Markenzeichen großer Weine aus Verduno: Noble Aromen von prallen Amarenakirschen, roten Beeren, einem zarten Duft von weißem Pfeffer, schwarzen Trüffeln, Veilchen und Ro-



© Claudio Colombo - Fotolia.com

sen umgarnen die Nase. Noblesse oblige! Am Gaumen begeistert die fabelhafte Balance zwischen Kraft und Dichte einerseits und einer grandiosen Säurestruktur, Finesse und Eleganz andererseits. Und welche packende Mineralität, welche Brillanz und welche traumhaft feine, seidige Tannine! Und nicht zuletzt eine vibrierende Energie im unendlich langen Nachhall! Das ist ein aristokratischer Barolo, wie er klassischer nicht sein kann! Zu genießen ab 2016, Höhepunkt 2018 bis nach 2030+.

PS: Blindprobe in Saarwellingen mit erfahrenen Verkostern. „Ist das Musigny von Mugnier“, fragte begeistert ein Weinfreund, der meine Vorlieben für diese Pretiose kennt und sie selbst in seinem Keller hütet. Kann es ein schöneres Kompliment denn geben?

<b>IPI011311</b>	<b>Barolo „Monvigliero“, rosso 2011</b>	14,5% Vol.	49,33 €/l	<b>37,00 €</b>
<b>IPI011311D</b>	<b>Barolo „Monvigliero“, rosso 2011 DOPPELMAGNUM (3 l)</b>	14,5% Vol.	56,33 €/l	<b>169,00 €</b>

#### **Einer der grandiosen Testsieger in der großen MERUM-Degustation. DER Pinot Noir des Piemont!**

Nach all meinen Trinkerfahrungen mit großen piemontesischen Weinen finden wir hier den ungewöhnlichsten und einen der FEINSTEN aller Baroli, gewachsen auf fabelhaften Sandböden (vergleichbar dem legendären Terroir von Rayas in Châteauneuf-du-Pape) mit hohen Kalkanteilen im Untergrund. Doch es ist nicht nur dieser großartige Boden einer der mythischen und von Kennern höchst eingeschätzten Lagen des Piemonts, der diesen stilistisch einzigartigen Wein prägt, sondern auch seine Vinifizierung: Wie in den guten alten Zeiten werden die Trauben für diesen magischen Wein noch **ausschließlich mit den Füßen gekeltert!** Niemand sonst im Piemont führt diese alte Methode heute noch fort. Daher: Welch mutige und weise Entscheidung des jungen genialen Fabio Alessandria! Sie bedeutet für die Praxis, dass die Beeren nicht entrappt werden (also nicht ihrer Stiele beraubt werden, eine Vorgehensweise, wie sie beispielsweise auch auf der Domaine Romanée Conti gepflegt wird) und so ihre ganze komplexe Frucht und Frische bewahren können und durch das vorsichtige, ja, fast zärtliche Treten der ganzen Trauben mit ihren Schalen und Kämme mit den Füßen (ein hartes Draufstampfen ist dabei gar nicht möglich, denn da würden die Fußsohlen von den harten Traubenstengeln viel zu sehr schmerzen) werden nur die allerfeinsten, weichen Tannine extrahiert. Das Resultat: Ein unverwechselbarer Stil zeichnet diesen noblen, urtraditionellen Barolo aus!

Ganz anders als die vielen Konzentrationsmonster „schleicht“ sich dieses Kätzchen auf leisen Pfoten in alle Sinne und verführt durch eine erotisch-hedonistische Frucht (kleine rote Früchte, v.a. Himbeeren, süße Amarena-Kirsche), betörende florale Noten von Rosen und Veilchen, charakteristische Düfte von den legendären weißen Alba-Trüffeln und eine sprichwörtliche burgundische Finesse und Eleganz. Auch im Mund setzen sich diese Klarheit, die Feinheit, die Finesse und der feminine Charakter dieses bestörenden Weines höchst animierend fort und bleibt noch minutenlang am Gaumen haften, wenn das Glas schon lange geleert ist. Und welche weiche Tannine, welche messerscharfe Mineralität!

Werte Kunden: Dieses langlebige, unverwechselbare Nebbiolo-Unikat ist mit keinem anderen Barolo vergleichbar – es erinnert Kenner der großen Weine der Welt an die legendären, um ein Vielfaches teureren Gewächse von Rayas, wie sie in den 80er und 90er Jahren einmal geschmeckt haben. Aber nur wegen der einzigartigen Feinheit und Delikatesse der Frucht, der schwebenden Transparenz sowie der seidenen, butterweichen Tannine. Geschmacklich haben wir hier nicht französische Prestige-Regionen, sondern die Seele des Piemont im Glas! Ein „Muss“ für Liebhaber subtiler Genüsse, welche Kaschmir und Seide, Finesse und Eleganz mehr schätzen als vorlautes Krachen im Glase oder Holzorgien für Bibernäuler. Ein urtraditioneller Referenzwein für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte Barolo-Authentizität! Zu genießen ab sofort bis 2030+.

**Dieser „vino tenero“ ist stets eine besondere Herzensangelegenheit von Ralf Zimmermann**

## Erlesene Weine

<b>IPI010311</b>	<b>Barolo „Cannubi“, rosso 2011</b>	15% Vol.	53,20 €/l	<b>39,90 €</b>
<b>IPI010311M</b>	<b>Barolo „Cannubi“, rosso 2011 MAGNUM</b>	15% Vol.	66,60 €/l	<b>99,90 €</b>

*Einer der betörenden Testsieger sowohl in der großen MERUM als auch in der VINUM-Degustation!*



*Fabio. Ein großer Winzer. Aber leise. Bescheiden. Na, schmeckt Euch der neue Jahrgang?*

*intensiver Mineralität, eine betörend saftige Frucht, deren Fülle von einer nahezu nordischen Kühle ummantelt wird und cremige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, nein, streicheln und lieblosen zärtlich die Zunge. Welch phantastische Säurestruktur (!), welche herrlich balancierte Textur, welche Präzision und welche animierende Trinkigkeit! Diese betörend duftige aromatische Transparenz, gepaart mit majestätischer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, macht Burlottos Cannubi-Referenz zu einem einmaligen Weinerlebnis – Originärer kann man keinen Barolo-Klassiker auf der Flasche erleben! Eine ungeheure Kraft, ummantelt von einer traumhaften burgundischen Finesse und Eleganz. **Wie ein Chambertin Grand Cru zu einem Bruchteil des Preises.** Eine Flasche Cannubi von Burlotto ist jedenfalls wie Porsche kaufen und nur einen Polo bezahlen müssen!*

*Weltklassestoff!*

*Cannubi ist vielleicht die berühmteste Lage im gesamten Barolo-Gebiet. Hier vereinen sich alle positiven Eigenschaften großer Baroli: Kraft und Harmonie, maskuline wie feminine Charakterzüge, Ying und Yang. Großer Piemonteser Wein kann vielleicht anders schmecken, aber niemals besser! Zu genießen 2018 bis nach 2035+.*

*Tino Seiwert: „Im ausgereiften Stadium wird dieser „Latour des Piemont“ wegen seiner Vermählung von Kraft und Eleganz wohl wieder mein Lieblings-Barolo in diesem Fabel-Jahrgang von Burlotto sein. Groß!“*

*Kalk und Sand bilden auch in dieser berühmten piemontesischen Spitzenlage den Nährboden für einen Stoff, aus dem die Träume von Liebhabern großer klassischer Baroli bestehen.*

*Auch hier finden wir idealtypisch das Credo aller großen Baroli von Burlotto – Finesse und Eleganz, eingepackt jedoch in eine mächtige, ungeheure Kraft (DAS ist Cannubi), wie sie ein arabischer Vollbluthengst verkörpert. Werte Kunden: Dieser Bilderbuch-Cannubi verkörpert genau die Stilistik eines Barolo, den Liebhaber traditioneller Piemonteser Gewächse in aller Welt genießen möchten, die sie auch immer wieder suchen – und doch leider immer seltener finden. Ein unverfälschter Heimatwein mit Seele. UNKOPIERBAR. Eines der immer seltener werdenden authentischen Originale in einem Meer belangloser Barriqueprodukte! In der betörenden Nase ein klassisches Barolo-Parfum. Pralle Kirschen und blaue sowie schwarze Beeren vermählen sich mit faszinierenden Anklängen von grünem Pfeffer, weißen Alba-Trüffeln, Rosen, Veilchen und schwarzem Tee. Ein nobler Kern*

**BRANDAKTUELLER TESTSIEGER von Pinard de Picard  
IM FALSTAFF (03/2015): Best Buy!**

CANTINE DUE PALME - APULIEN

<b>IPI010313</b>	<b>„Serre“ Susumaniello, rosso 2013</b>	13,5% Vol.	11,33 €/l	<b>8,50 €</b>
------------------	---	------------	-----------	---------------

*Eine überschwängliche Fruchtbombe mit butterweichen Kuscheiltanninen, verführerischem Parfum und duftenden Gewürzen des Mittelmeerraums. Am Gaumen hohe Dichte und Fülle, das ist schlicht die Authentizität Apuliens auf hohem Niveau. Mit diesem schnurrenden Wildkätzchen im Glas genießen Sie das Feuer des Südens!*





Familien-Bande!

## FRANKREICH

## CHÂTEAU BEUCASTEL - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

*Beaucastel: Ein Name, eine Legende. Uralter Rhôneadel!*

*Weinwirtschaft: „Die 100 Weine des Jahres 2014 –*

*1 Platz Rotwein Frankreich: Perrin, Côtes du Rhône Reserve Rouge 2012“. Der Preis: 9,80 Euro!*

Wer einmal den mythischen Rhône-Klassiker aus Châteauneuf-du-Pape getrunken hat, den lässt ein Beaucastel sein ganzes Leben lang nicht mehr los. „Es ist unbestreitbar, dass Beaucastel nicht nur die langlebigsten Rot- und Weißweine der südlichen Rhône hervorbringt, sondern mit die größten und charaktervollsten Gewächse des gesamten Rhônetales: Es sind die weißen und roten Referenzweine!“, urteilt Parker voller Enthusiasmus. Und die „Bibel“ der französischen Weinkritik, das ‚Classement‘ der REVUE DU VIN DE FRANCE, stuft dieses Weltklassegut als einziges der südlichen Rhône ein in die winzig kleine, elitäre Spitzenklasse der besten Domänen aus ganz Frankreich!

Drei Faktoren sind es, die seit Jahrzehnten bereits die großartigen Qualitäten dieses traditionsreichen Familiengutes (heute wird es von der 6. Generation der liebenswerten Perrins geführt) begründen. Zum einen erfolgt die Bewirtschaftung der extrem steinigen Weinberge teilweise nach **biodynamischen Grundsätzen**. Marienkäfer und Bienen bevölkern die Parzellen. Gelebte Nachhaltigkeit! Aber auch die mit immensum Aufwand und größter Sorgfalt betriebene Kellerarbeit der **Familie Perrin** ist genauso vorbildlich wie die Weinbergsarbeit. Und das gilt für alle Weine, vom **Einstiegswein bis zu den mythischen Legenden!** Und dann sind es natürlich vom Wein beseelte Menschen, die seit Urzeiten ihr legendäres Terroir bewirtschaften!

Natürlich handelt es sich bei dem Châteauneuf von Beaucastel um das Flaggschiff der sympathischen Familie Perrin, daneben erzeugt man aber auch in ebenfalls biodynamisch bewirtschafteten Lagen um Châteauneuf-du-Pape herum „**köstliche Rotweine im regionstypischen Stil der südlichen Rhône, bemerkenswerte Leistungen, die nirgendwo in der Welt auf diesem Qualitätsniveau zu diesem sympathischen Preis produziert werden**“ (Parker)!

Und diese genialen Alltagsweine stehen heute im Mittelpunkt unserer Offerte: Drei Bestseller von Pinard de Picard aus dem Jahrgang 2014 sind frisch eingetroffen (seit Jahren unsere meist verkauften Rotweine von der Rhône) und dazu ein spektakulärer Testsieger: **1 Platz Rotwein Frankreich: Perrin, Côtes du Rhône Reserve Rouge 2012“.**

Erlesene Weine

**FRS011114 Perrin, Côtes du Lubéron blanc 2014**

13% Vol. 8,67 €/l 6,50 €

Nicht nur bei ihren legendären Rotweinen sind die Perrins absolute Spitze, auch ihre Weißweine, wie diese traumhaft leckere Alltagscuvee aus klassischen Rebsorten der Region (Grenache Blanc, Bourboulenc, Ugni Blanc, Vermentino) aus kieseligen Böden, wissen ungeheim zu gefallen! Dieser authentische Klassiker vom FuÙe des malerischen Mont-Ventoux begeistert mit einem Pfauenrad von Aromen aus seiner zauberhaften Landschaft, die mit verführerischen frischen Noten von weiÙen Blüten, Akazien, saftigem Weinberg-Pfirsich, Ingwer, Mandarinenschalen und tropischen Früchten (Maracuja, Ananas) stets Lust macht auf das nächste Glas. Südfrankreich so herrlich leicht (knapp 13% Alk.) und frisch, mit einer eleganten, verspielten Mineralität und beschwingt wie an einem emotional berührenden Sommerabend mit seinem betörenden provençalischen Licht!

**FRS010214 Perrin, Côtes du Lubéron rosé 2014**

13% Vol. 8,67 €/l 6,50 €

Ein vollmundiger Rosé zum Verlieben schön! Aus den klassischen Reben Cinsault und Grenache sowie etwas Syrah besteht dieser würzig-blumige Rosé, dessen animierender, intensiver Duft mit seinem Hauch von Anis, Lavendel und seinen kräutrigen Aromen Erinnerungen evoziert an die traumhafte Landschaft der blühenden Provence. Hinter einem zarten Schleier von rotfruchtigen Beeren (insbesondere Walderdbeeren!) treten mit längerer Öffnung immer intensiver verführerische Noten von rosa Pampelmuse, saftiger Kirsche und reifen Himbeeren hervor. Am Gaumen eine belebende, erfrischende, ganz feine Säure, eine pralle südländische Fülle und eine cremige Textur. Mit diesem verführerischen 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!

**Ein wunderbarer Wein mit viel Geschmack, Frucht und erotischer Fülle – ein Meisterwerk von erstklassigen Reben aus dem wildromantischen Lubéron!**

**FRS010314 Perrin, Côtes du Ventoux rouge 2014**

13,5% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

„Eine bemerkenswerte Leistung, die nirgendwo in der Welt auf diesem Niveau zu derart sympathischem Preis produziert werden kann, ein Wein für all diejenigen, die hohe Qualität und großen Trinkgenuss suchen“, schwärmt Parker bereits seit Jahren begeistert über diesen phantastischen Alltagswein und feiert ihn mit der Auszeichnung „excellent value“!

Und auch der DECANTER urteilt euphorisch: „Ein Vergnügen, ein großer und vortrefflicher Weinwert“! Tino Seiwert: „Klasse in 2014!“

**FRS012012 Perrin, Côtes-du-Rhône Réserve rouge 2012**

13,5% Vol. 13,07 €/l 9,80 €

Grandiose Nase, verführerisch und fein: Ein Parfum von Kirschen, Heidelbeeren, reifen Erdbeeren, Feigen, Olive und Thymian. So duftet und schmeckt der französische Süden. Am Gaumen verströmen sich schwarze Früchte und die Gewürze der Provence. Welch trinkanimierende Saftigkeit, welche tolle Balance und welche beeindruckende Länge in diesem Qualitätssegment.

**Wahrlich ein Siegertyp! In seiner Preisklasse kaum zu schlagen! Daher zu Recht Platz 1.!**

**FRS010711 Châteauneuf-du-Pape, rouge 2011 14,5% Vol. 86,67 €/l 65,00 €**

Für wahre Kenner und Liebhaber ist Beaucastels Prestige mit der originellsten und charaktervollsten Rotwein der Welt und er gehört seit über 20 Jahren zu meinen persönlichen Favoriten! Und das Ergebnis nach der Reifephase, die normalerweise sechs bis zehn Jahre andauert (im Gegensatz zu den Basisweinen der Domaine, die bereits in ihrer frühesten Jugend spektakulären Trinkgenuss bieten) und über zwei Jahrzehnte anhält, ist spektakulär: Dann zeigt sich der Weingigant üblicherweise von rubin- bis purpurroter Farbe mit einem unglaublich komplexen Aromenspektrum, einer sagenhaften SüÙe und Fülle der Frucht und einer phantastischen Konzentration, Dichte und Tiefe. Zu genießen ab sofort bis ca. 2030

Weinmagie pur!





Château de Parsac – edles Ambiente und edle Weine zu völlig „unmöglichem“ Preis!

### CHÂTEAU DE PARSAC – BORDEAUX, MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

**Ein in Insiderkreisen legendärer Geheimitipp vom rechten Ufer brilliert mit einer sensationellen Qualität, gegen die auch viele wesentlich teurere Grands Crus aus Saint-Émilion keine Chance haben!**

Spannend ist schon lange die Entwicklung in den Satellitenappellationen um Bordeaux, wo erstklassige Qualitäten zu unglaublich günstigen Preisen produziert werden:

„Schnäppchen auf Top-Niveau“ (FEINSCHMECKER)

REVUE DU VIN DE FRANCE: „Appellationen wie Côtes de Castillon oder Montagne Saint-Émilion, die mit ihrem erstklassigen Terroir unmittelbar an die berühmten Grand Cru-Lagen von St. Émilion anschließen und mit einem identischen Mikroklima gesegnet sind, zu einem neuen **El Dorado des rechten Ufers** geworden, mit großartigen Qualitäten und noch sehr attraktiven Preisen.“

Und Sie wissen: Der Jahrgang 2009 ist im Bordelais von fabelhafter Qualität, zusammen mit 2005, 1982 und 1961 einer der herausragenden der letzten 50 Jahre. Und der 2009er **Château de Parsac** ist ein **Überflieger des Jahrgangs**, der in seinem Preissegment von vielleicht einzigartiger Qualität ist.

Unser Kleinod ist ein uralter, eingesessener, bereits im 19. Jahrhundert hoch angesehener Betrieb, auf dessen Gelände die Ruinen einer Burg aus dem 11. Jahrhundert stehen und dessen bestens gepflegte Reben hoch oben auf einem kalkhaltigen Hügel wachsen. Mit der Übernahme dieses Traditionsgutes durch die Familie Edmond de Rothschild im Jahre 2000 und der damit einhergehenden Investitionen in Keller und Weinberg gab es nochmals einen dramatischen qualitativen Sprung! Fabrice Bandiera leitet seither die Geschicke mit großer Umsicht und Sensibilität für sein großes Terroir. Und es ist für Bordeaux-Kenner kaum glaublich, dass bei diesem so feinsinnig-klassischen Wein der berühmte Önologe Michel Rolland involviert ist, da Rolland eigentlich für einen ganz anderen Stil bei großen Weinen aus dem Bordeaux berühmt ist. Château de Parsac, das ist wahrlich die berühmte Stecknadel im Heuhaufen, die alle Preisorgien des Bordelais vergessen macht. Kistenweise kaufen, fröhlich zechen oder ein großes Mahl kongenial begleiten lassen!

<b>FBX610110</b>	<b>Château de Parsac, Montagne-St-Emilion rouge 2010</b>	13,5% Vol.	23,33 €/l	<b>17,50 €</b>
<b>FBX610110P</b>	<b>6x Château de Parsac, M.-St-Emilion rouge 2010 i.d. OHK</b>		statt 105,00 €	<b>nur 89,70 €</b>

**6 Flaschen in der Original Château-Holzbox (nur 14,95 Euro pro Flasche)**

Bordeaux gilt als Herkunft großer Weine. Und als sehr teuer. Ganz Bordeaux? Nein. In den historischen Randbezirken der Grands Crus lassen sich verborgene Schätze heben... Und sie liegen nur den berühmten Steinwurf von den benachbarten Nobelvierteln Saint-Émilion und Pomerol entfernt. Rare Schätze.

So wie unsere betörende Trouville, die aus einem hügeligen Gebiet nordöstlich von Saint-Émilion stammt mit großem landschaftlichen Reiz und erstklassigen Kalk-Lehmböden. Auf diesen Hügeln (den „Montagne“) findet man eine Reihe von ruhmreichen historischen Bauwerken und die besten Weine von hier scheinen ihrer Vergangenheit höchste Ehre erweisen zu wollen. „Während die Bestockung (bei Parsac 80% Merlot sowie 20% Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon) dieselbe ist wie in Saint-Émilion, ist auch die Qualität ähnlich wie die der Saint-Émilion-Weine,“ urteilt euphorisch, aber durchaus zu Recht, einer der renommierten Weinführer Frankreichs, der

*Guide Hachette. Dunkelkirschrot wiegt sich der Wein im Glase und verströmt einen verzaubernden Duft nach Kirschen, Himbeeren, Cassis, frischen Pflaumen, Minze und einem Hauch nobler Mineralität und edler Gewürze und Bitterschokolade. Und welch köstliches Entzücken löst die elegante Struktur des Weines am Gaumen aus. Was mir so besonders an diesem Monument klassischer Bordelaiser Winzerkunst imponiert: So viele moderne Bordelaiser Gewächse sind mittlerweile vom aufdringlichen Holz dominiert, das in Wahrheit nur mangelnde Weinbergssarbeit unzulänglich kaschiert!*

*Bei Château de Parsac hingegen ist die Welt noch in Ordnung: Komplexe Aromatik, Geschmeidigkeit, ein Hauch von zartherber Fruchtsüße, extrem feine Struktur, Tiefgründigkeit, Eleganz, Ausgewogenheit, Frische und Finesse pur, seidene, feinsaftige Tannine für ein großes Lager- und Entwicklungspotential und nicht den Hauch einer marmeladigen Opulenz. Und das bei etwa 13,5% Vol. Alkohol, so wie es früher für großen Bordelaiser Wein selbstverständlich war, was heute jedoch die seltene Ausnahme ist. Lassen Sie sich, liebe Kunden, diese Gelegenheit nicht entgehen. Solch fabelhafte Qualitäten aus Bordeaux zu solch fairen Preisen findet man so selten wie die berühmte Stecknadel im Heuhaufen.*

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2015 bis wenigstens 2020+.*

#### DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD – BEAUJOILAIS

***Die sympathische „Zaubermaus“ aus Morgon im Herzen der renommierten Cru-Lagen des Beaujolais begeistert mit grandiosen Weinen zu extrem niedrigen Preisen!***

*Jean-Marc Burgaud, der Symphatieträger, ist einer der weltweit gefeierten Winzerstars aus dem Beaujolais. Und im Beaujolais tut sich so viel, Jean-Marc Burgaud steht exemplarisch für diesen Aufbruch. Es gab schon mal Zeiten, da rivalisierten die Weine aus dem Beaujolais mit den renommierten Burgundern der Côte D'Or. Das ist inzwischen mehr als 50 Jahre her. Seit einem halben Jahrzehnt hat sich eine Hand voll Winzer aufgemacht, um wieder an diese glorreiche Zeit des Beaujolais anzuknüpfen. Und Jean-Marc ist seither auch der von Parker mit den höchsten Noten gefeierte Vorreiter! Und schauen wir uns bitte einmal kurz an, was weitere kundige Stimmen zur Stilistik der Weine und der Qualität schreiben:*

*Beispielsweise VINUM: „Les Crus du Beaujolais: Grosse, feine Gamay, die Ersatzdroge für Pinot Noir. Denn um was geht es uns, wenn wir von feinen Burgundern sprechen? Um Finesse, Frische und Eleganz, um Transparenz und Trinkbarkeit, um Verführung, Sinnlichkeit und Verführbarkeit. Um Gaumenerotik. Doch vor allem geht es uns um den Preis (denn sonst könnten wir ja auch Chambertin und la Tâche trinken). Daher empfehlen wir unseren Leserinnen und Lesern dringend, ins Beaujolais zu schauen (oder zu reisen), auch wenn das zunächst einmal wie ein Festplattenfehler klingt (Stichwort: Primeur). Aber hier werden aus der Gamay-Traube Rotweine erzeugt, die von einer sensationellen Süffigkeit und frischen Fruchtigkeit sein können, die einem mal wieder so richtig Lust aufs Weintrinken machen. Und die Weinpreise? Sind oft Spottpreise!!!“*

***VINUM testete daraufhin die besten 54 Beaujolais. DER „PREISHIT“ (VINUM) der Verkostung ist unser „Morgon Côtes du Py“ von unserer Zaubermaus Jean-Marc Burgaud! Wir präsentieren heute den großartigen 2013er!***

*Und dann gibt es ein brandaktuelles Statement der britische Weinlegende Hugh Johnson in seinem Standardwerk „Der kleine Johnson 2015“: „Sie mögen Burgunder – dann entdecken Sie doch Beaujolais! Beaujolais ist nicht mehr der Wein von früher. Gut. Beaujolais-Nouveau ist ein Witz, aber niemand zwingt Sie, ihn zu trinken. Sie lieben die Präzision von gutem Burgunder – diese wunderbare spannende Balance von Aroma und Struktur, Tiefe und Leichtigkeit? All das hat auch guter Beaujolais. Seit einigen Jahren produziert hier eine neue Generation Weine, die ihr Terroir ebenso gut abbilden wie gute Burgunder!“*





Und die weltweit einflussreiche und höchst renommierte Weinjournalistin Jancis Robinson hat in der Financial Times einen enthusiastischen Bericht über die neue Generation großartiger Beaujolais-Weine geschrieben. Ihr Urteil: „Great-value beaujolais – Some of the wine world’s great bargains.“

Sie als unsere Stammkunden wissen: Wir von Pinard de Picard verkaufen nur Weine, die wir mögen. Die wir auch selbst trinken! Und wir pflegen enge Beziehungen zu „unseren“ Winzern, sind ihnen bisweilen gar freundschaftlich verbunden. Und manch einem unserer Betriebe gehört unsere ganz persönliche Sympathie. So wie dieser kleinen Domaine im Herzen von Morgon, einem der drei besten Crus des gesamten Beaujolais. Und ihrem rührigen Besitzer Jean-Marc-Burgaud!

Eine Seele von Mensch, klug, sensibel, einfühlsam, aber auch ein Kämpfer vor dem Herrn. Ein echter Gallier aus altem Schrot und Korn. Mit nichts, außer einer erstklassigen Ausbildung und einem Löwenherzen, hat er 1989 angefangen, mit gerade einmal 3 ha geliehenen Weinbergen. In einer Region, die das schlechteste Image von ganz Frankreich besaß. Dem Primeur-Schrott sei „Dank“! Doch Jean-Marc hat die Ärmel aufgekrempt und wie besessen auf ein Ziel hin gearbeitet: den besten Beaujolais überhaupt zu vinifizieren. Und dieser beste Beaujolais sollte dann nicht nur mit irgendwelchen Weinen aus Frankreich mithalten, sondern ein echter Konkurrent sein zu den gerühmtesten Prestigegewächsen aus der Nachbarregion Burgund. Ist Jean-Marc Burgaud etwa ein Spinner?

Heute, über 20 Jahre später, beantwortet uns Parker diese Frage: „Wenn denn noch jemand irgendeinen Zweifel daran hätte, ob das Talent und die großen Ambitionen von Burgaud mit seinen Fähigkeiten übereinstimmen, dann zerstreuen spätestens der 2009er Jahrgang und seine Nachfolger alle Zweifel!“ Und wie als Beweis ver gibt der Wine Advocate dann mit bis 95 Punkten an Burgaud die höchste Punktzahl, die jemals einem Wein aus dem Beaujolais zuerkannt worden ist. Und das zu einem Preis, der im Kontext gleich guter Gewächse des Burgunds nur als absolute Provokation aufgefasst werden kann! Das ist so etwas wie die Adellung eines Lebenswerks!

Und wie sehr hat Jean-Marc dafür geschuftet. Hat seine Weinberge (die im Herzstück von Morgon gelegen sind und überwiegend ein schiefriges Terroir besitzen, was für die hohe Eleganz und Finesse seiner Weine verantwortlich zeichnet) mit ihren alten, wertvollen Reben liebevoll gepflegt wie kein zweiter. Hat mit quasi biologischen Methoden eine Vorreiter-Rolle für seine Region eingenommen. Und im Keller eine so sensible und schonende Weinwerdung praktiziert, dass sie gar an eine sanfte Geburt erinnert. Das sind magische Tropfen, die verzaubern, eine Hommage an den Gamay, der, auf erstklassigem Terroir wachsend und in den Händen begnadeter Winzerpersönlichkeiten vinifiziert, zu den größten roten Rebsorten der Welt gehört! Charaktervolle Terroirweine zu absoluten Understatement-Preisen!

Diese betörenden Tropfen sind wahrlich „Gaumenerotik. Und die Weinpreise? Sind oft Spottpreise!!“ (VINUM)

**FBJ010113 Beaujolais Villages „Les Vignes de Thulon“, rouge 2013**

12,5% Vol.                      11,47 €/l                      8,60 €

Welch animierende Frische im Trunk, welch köstliche Orgie an Frucht (Rote und blaue Beeren, Schattenmorellen und schwarze Herzkirschen, Veilchen, feinste mineralische Note!) entschwebt dem Glase, welch spielerische Leichtigkeit tänzelt am Gaumen. Wie ungemein süffig rinnt dieser betörende, wunderbar balancierte, ungemein frische Stoff die Kehle herunter. Welch qualitativer Hammerschlag für einen phantastischen Alltagswein, der jedoch alles andere als alltäglich schmeckt! Und wo um alles in der Welt ist denn Tannin? Es ist kaum schmeckbar, nur als Struktur gebende Komponente cremig und schmelzig ganz zart auf der Zunge zu spüren. Daher zu trinken mit höchstem Genuss ab sofort, insbesondere leicht gekühlt auch als erfrischender Terrassenwein.

Kategorie persönlicher Lieblingswein! Oder wie Jancis Robinson zu dieser Art Beaujolais meint: „Das große Vorbild für alle Bemühungen in der ganzen Welt, rote Erfrischung in Flaschen zu füllen!“

## Erlesene Weine

**FBJ010313 Morgon Côtes du Py, rouge 2013 13% Vol. 17,27 €/l 12,95 €**

**Der „PREISHIT“ von VINUM!**

*Nur unser Côtes du Py hat diese Auszeichnung erhalten.*

*Joel Payne, Herausgeber des Gault Millau, urteilt: „My favourite was a Morgon Côte du Puy from Burgaud.“*

*Moden kommen und gehen und Akzente verschieben sich. Auch im Weingeschmack. Aber ein Stil hat allen Torheiten getrotzt, hat zu allen Zeiten seine Liebhaber verwöhnt und, ich wage zu behaupten, wird für immer und ewig eine eingeschworene Fan-Gemeinde finden: Aristokratische Noblesse, gepaart mit betörender Frucht und abgründtiefer Mineralität! Und von seiner besten Lage, mit ihren kargen, kühlen Böden und ihrer starken Neigung (Die besten Weine der Appellation Morgon entstehen an der Hanglage Côte du Py, unmittelbar am Fuße des 352 m hohen Mont du Py gelegen, die aus Schieferböden, ähnlich der Mosel, mit Eisenoxydeinschüben besteht), kommt Jean-Marcs, ja, ich muss es so sagen, größte Provokation aus besonders reduziertem Ertrag.*

*Wie ein hochwertiger Pinot Noir wirkt dieser Naturwein, der nicht nur preislich neue Maßstäbe setzt für das Beaujolais, sondern auch qualitativ. Niedrig im Alkohol, transparent in der Textur, brilliert feine Säure durch das seidene Tanningerüst, das jedoch mehr die Aromen trägt, als dass es überhaupt geschmacklich spürbar wäre.*

*Und auf verblüffende Weise greift dieser Spitzen-Beaujolais die Analogie zum Pinot Noir auf: Wenn man diese betörende Pretiose im Glase hat, riecht man Würze, schwarz- und rotbeerige Frucht (Cassis und frische Pflaume), welke Rosenblätter, Veilchen, Rauch und geröstetes Fleisch, eine feine Säure und eine Süße und Fülle, die diesem Charakterwein geschmacklich eine eigene Dimension verleiht und Assoziationen gleichzeitig weckt an große Burgunder wie an Côte Rôtie und auch an Baroli, an drei teure Prestigegewächse gleichermaßen.*

***Und wegen seiner sensationellen Textur am Gaumen, seiner packenden Mineralität und trotz seiner bereits erreichten 92-93 Parker-Punkte ist diese betörende Pretiose eines der größten Schnüppchen auf dem internationalen Weinmarkt.***

*Schön, dass es solch authentischen Charakter zu unschlagbarem Preis im Weinbusiness heute noch gibt.*

*Zu genießen ab sofort nach ein bis 2 Stunden Luft, Höhepunkt 2016 bis 2020+.*

**FBJ010813 Morgon „Les Charmes“, rouge 2013 13% Vol. 15,93 €/l 11,95 €**

*Das fröhliche Image eines leckeren fruchtbetonten Beaujolais ist durch kriminelle Primeur-Panschereien und -Orgien sowie den obligatorischen Kopfschmerz danach arg ramponiert. Das aber haben die (zugegebenermaßen wenigen) guten Produzenten dieser landschaftlich so reizvollen Region überhaupt nicht verdient. Dennoch hatten sie lange Zeit keine Chance gegen die Massenbetriebe, die das Beaujolais quantitativ beherrschen. Und der kundige Weinkenner wandte sich ab mit Grausen!*

*Aber die wenigen aufrechten Gallier haben einfach niemals aufgegeben, haben gearbeitet wir irre in ihren schönen, sanft gewellten Weinbergen, sind teilweise auf biologischen oder gar biodynamischen Anbau umgestiegen, haben nach und nach begeisterte Käufer für ihre liebevoll produzierten Tropfen gefunden und heute sind ihre Weine, insbesondere die raren Spitzengewächse, unter Kennern weltweit mit Kultstatus versehen und auf einmal so gesucht wie die berühmten Pretiosen des Burgunds.*

*Und ein Renner war bereits im letzten Jahr unser hedonistischer LeckerSchmecker unseres Kleinods aus Morgon mit seiner animierenden Frische im Trunk, seiner komplexen, saftigen, reifen Frucht (reife und sehr aromatische Blaubeeren, Cassis, Brombeere, frische rote Johannisbeeren und süße Herzkirschen, Bitterschokolade, Minze, feinste mineralische Noten und würzige Anklänge) und seiner cremigen, dichten, kühlen Textur auf der Zunge.*

*Und welche vibrierende Energie! Welche Harmonie! Und ein beeindruckender eleganter Nachhall mit Veilchenaromen und einer rasierten Mineralität. Große Qualität zu extrem provokantem Preis. Zu genießen ab sofort bis 2020+.*

***Pit Falkenstein, ein Urgestein des Weinjournalismus, ist begeistert von unserer Beaujolais-Entdeckung. Er schreibt im HANDELSBLATT:***

*„Jean-Marc Burgaud gehört zu den herausragenden Erzeugern von Morgon inmitten der Crus, dem besten Teil des Beaujolais. Auch Robert M. Parker hat Burgaud entdeckt und dessen Gewächse mit bis zu 95 Punkten bewertet. Das Erstaunlichste: Der kleine, drahtige Mann mit dem kantigen Gesicht ist bei alledem bescheiden geblieben.“*

***Und dann empfiehlt Falkenstein seinen Lesern unseren Morgon „Les Charmes“! Ungemein süffig rinnt dieser betörende Stoff die Kehle herunter!***

**FBJ010412 Morgon Côte du Py „Réserve“, rouge 2012 13% Vol. 23,87 €/l 17,90 €**

***Einer unserer persönlichen Lieblingsweine!***

*Burgauds ‚Réserve‘, eine Selektion der 4 besten Parzellen des oben beschriebenen Morgon Côte du Py, des „PREISHITs“ von VINUM, hat uns schlicht verzaubert. Verführerische Frucht küsst rauchige Mineralität. „Il pinote“, wie man in Frankreich begeistert so feinsinnige Rotweine mit seidenen Tanninen zu rühmen weiß! **Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2015 bis 2022+***





*Werte Kunden: Wir sind felsenfest überzeugt: Beaujolais ist die Rotweinzukunft Frankreichs! Parker bringt es auf den Punkt: „Weinliebhaber, die ihre Vorurteile und ihre Befangenheit über das Beaujolais abgelegt haben, die ab jetzt die höchst innovativen, unerschrockenen und wahrlich integren und zuverlässigen Winzer dieser Region unterstützen, werden nicht nur an ihren Tischen beim Verkosten und Essen und in ihren Weinkellern reich belohnt, sondern belohnen auch umgekehrt diese aufrichtigen Winzer und ihre wirtschaftlich in der Vergangenheit so sehr gebeutelte Region mit einer persönlich als auch historisch wohlverdienten Chance, endlich wieder zu gedeihen, aufzublühen und stetig zu wachsen.“*

*Wahrlich: Im Beaujolais sind wir Zeitzeugen einer Qualitätsrevolution.*

Zu „SPOTTPREISEN“ (VINUM)

**FBJ010612**      **Morgon Côte du Py „James“, rouge 2012**      13% Vol.      29,20 €/l      21,90 €

**Eine der legendären Weinlagen des Beaujolais, eine sehr kleine, unter Kennern wegen ihrer singulären Qualität aber hoch gerühmte Einzellage aus fast 50 Jahre alten Reben unmittelbar unterhalb des Kreuzes auf dem Gipfel des ‚Côte du Py‘.**

*Nur in Ausnahmejahrgängen vinifiziert Jean-Marc Burgaud aus dieser Spitzenparzelle in kleinsten Mengen diesen legendären Beaujolais, der wegen seiner expressiven Nase Liebhaber in Verzücken setzt! Welch betörend reintönige Frucht! Welch strahlende Brillanz in einem feinziselierten Aromenspiel. Reife Cassis- und wilde Schwarzbeeraromen vermählen sich mit Anklängen an welke Rosen und schwarzen Pfeffer zu einer einzigartigen Duftkombination, die man so in keinem anderen Wein aus dem Beaujolais wieder finden kann. Auf der Zunge finden wir die vibrierende Energie des Schiefergesteins, die diesem grandiosen Charakterdarsteller ein enormes Entwicklungspotenzial über die nächsten Jahre beschern wird. Ein genialer Wurf, ein großer, nobler, mineralischer Wein, der in jeden Keller eines ambitionierten Liebhabers gehört. Denn seine Komplexität und mineralische Finesse, welche die alten Reben liefern, die drakonisch niedrigen Erträge, die atemberaubende Klarheit und Vielschichtigkeit, die sich nicht hinter einem Burgunder verstecken muss: Diese betörende Pretiose braucht nicht mit schierer Kraft oder übermäßiger Konzentration zu brillieren, sondern präsentiert sich hochfein und feminin. Grandios!*

*Werte Kunden: Lust bekommen auf ein Glas traumhaft schönen Rotweins, das permanent Trinkvergnügen pur bereitet und niemals ermüdet? Dann tauchen Sie doch mit uns ein in die magische Welt von Jean-Marc Burgaud. **Magische Tropfen, die verzaubern, eine Hommage an den Gamay, der, auf erstklassigem Terroir wachsend und in den Händen begnadeter Winzerpersönlichkeiten vinifiziert, zu den größten roten Rebsorten der Welt gehört!** Charaktervolle Terroirweine zu absoluten Understatement-Preisen!*

**BRANDAKTUELLE TESTSIEGER VON PINARD DE PICARD  
IM FALSTAFF (03/2015): TOP VALUE!  
LA PÈIRA EN DAMAISELA – LANGUEDOC**



**FLA150212** „Las Flors de la Pèira“, rouge 2012 14% Vol. 39,93 €/l 29,95 €  
Eines der schönsten Weinbücher überhaupt stammt von Paula Bosch, der „Grande Dame“ der deutschen Sommelierszene: „Rotwein, eine Genussreise durch Europa“. Paula, die über Jahrzehnte hinweg (nicht nur im Sterne-Restaurant „Tantris“) durch ihr außerordentlich großes Fachwissen wie auch durch ihre faszinierende Persönlichkeit die Weinszene in Deutschland maßgeblich mitprägte, stellt hier „Rotweine vor, die nicht nur gut schmecken, sondern das Gemüt beflügeln, das Herz bewegen und das Blut in unseren Adern besser fließen lassen“ (Paula Bosch).

Unser Meisterwerk aus dem nördlichen Languedoc, der Kultwein „Las Flors de la Pèira“, hat es ihr besonders angetan. Wir zitieren: „Ein nebliger, dunkler Nachmittag im November wurde schon mit dem ersten Roten, dem Basiswein „Les Obriers de la Pèira“, ins rechte Licht gerückt. Der Zweitwein des Hauses „Las Flors de la Pèira“ hat nicht nur schon beim ersten Schluck überzeugt, er hat die restliche Planung des Tages stark verändert. Die Flasche sorgte für ein abendfüllendes Programm – ich hatte Mühe, für weitere Proben in den Tagen darauf einen Rest in der Flasche zu lassen. Der Geschmack ist wie der Duft: umwerfend gut! Sanfter Fluss und Druck am Gaumen... „Das Meisterwerk ist eine sensationelle Überraschung, nicht nur auf das Weingut, sondern auf die ganze Region bezogen. Ich habe den Wein bei unterschiedlichen Temperaturen über fünf Tage verkostet, das Ergebnis blieb eine umwerfende Essenz des Weins, ein Wein für den Keller eines jeden Weinfracks. Ein großes Terroir für große Weine!“

**IM FALSTAFF (03/2015): BEST BUY!  
CHÂTEAU DE LA NEGLY – LANGUEDOC**



**FLA050213** La Côte, rouge 2013 14% Vol. 12,53 €/l 9,40 €  
Ein Sinnenzauber, ein seltener Glücksfall für anspruchsvolle Genießer! Seidig fließt der Wein über die Zunge und verführt zum endlosen Weitertrinken. Neglys „La Côte“ scheint zu verdunsten, so schnell sind die Gläser stets geleert!

Ein Lieblingswein auch von Tino Seiwert: „Irres Preis-Genuss-Verhältnis!“

**REVUE DU VIN DE FRANCE (MÄRZ 2015): DIE CRUS DER SÜDLICHEN RHÔNE IN 2012:  
3X DIE HÖCHSTNOTE FÜR UNSERE BELIEBTEN BESTSELLER DER DOMAINE LA BOUSSIÈRE:  
DOMAINE LA BOUSSIÈRE – GIGONDAS**

**Bester Wein aus Beaumes-de-Venise:**

**FRS150612** Beaume de Venise, rouge 2012 15% Vol. 22,40 €/l 16,80 €  
„Mit einer Palette an feinen Fruchtaromen ohne Zweifel der beste Wein seiner Appellation!“ RvF.

**Dritthöchste Bewertung Vacqueyras, ein Pünktchen hinter dem 3x so teuren Erstplatzierten:**

**FRS150412** Vacqueyras Vieilles Vignes, rouge 2012 15% Vol. 25,07 €/l 18,80 €  
Klein stets die Menge, spektakulär immer die Qualität, vollmundig in seiner hedonistischen Fülle und reifen, saftigen, fleischigen Frucht: Für uns Jahrgang für Jahrgang der Kandidat für den besten Wein der Appellation Vacqueyras. Und jetzt unter den 3 besten der RvF!

**Bester Wein aus Gigondas:**

**FRS150212** Gigondas Tradition, rouge 2012 15% Vol. 28,67 €/l 21,50 €  
Einer der individuellsten und edelsten Weine der Appellation aus den Edelreben Grenache und Syrah! „Ein großer, herrlicher Wein!“ RvF



## DOMAINE SAINT SYLVESTRE - TERRASSES DU LARZAC

*Michel Bettane feiert in seinem Frankreichführer 2014 die TERRASSES DU LARZAC als Appellation de l'année! Und mit Saint Sylvestre gesellt sich die nächste Spitzendomaine in die Riege einige der besten Weingüter Frankreichs.*

*Fülle, Kraft und Konzentration vermählen sich mit dem Parfum des wilden französischen Südens!*

*Die im Herzen des Languedoc in der Nähe des romantischen Flüsschens Hérault gelegenen „Terrassen des Paradieses!“ (so die Bibel der französischen Weinkritik, das „Classement 2015“) beheimaten einige der berühmtesten Domainen Frankreichs wie ‚La Péira‘ und ‚Grange des Pères‘. Für Kenner keine Überraschung, findet sich hier doch in einer traumhaft schönen Landschaft ein spektakulär steiniges, extrem kalkhaltiges Terroir.*

*Und die Domaine Saint Sylvestre ist zweifelsfrei die spannendste Neugründung, die das Languedoc seit dem Start unserer Kultdomaine ‚La Péira‘ im Jahre 2005 gesehen hat. Bereits mit dem ersten Jahrgang, seinem grandiosen 2011er, wird Saint Sylvestre im ‚Guide des Vins de France 2014‘ als **DIE neue Spitzendomaine im Languedoc** gefeiert und der 2011er Coteaux du Languedoc ‚Terrasses du Larzac‘ wird als einer der allerbesten Weine seiner Kategorie gefeiert. Zudem erobert er einen Platz unter den 15 besten Rotweinen des gesamten Languedoc-Roussillon in einer aktuellen Verkostung von 350 Weinen (nur ein Punkt hinter ‚Grange des Pères‘, aber welch großer Preisunterschied!) bei Wein-Plus.de!*

*Wie ist solch ein Katapultstart in die Spitzenliga des französischen Südens möglich. Das kann doch kein ‚Greenhorn‘ sein!*

*Richtig. Vincent Guizard hat seine Lehr- und Wanderjahre bei den Großen des Languedoc verbracht: So auf unseren Spitzengütern Mas Jullien und Grange des Pères! Dann hat er sieben Jahre lang zusammen mit seinem Cousin Frédéric Pourtalier die Domaine Montcarmès geleitet, die ebenfalls zur Spitzengruppe des Languedoc gezählt wird. Vincent Guizard ist deshalb auch kein Neuling mehr, sondern eines der größten Talente und best ausgebildeten Winzer Frankreichs.*

*Und dann hat er sich in 2010 von Montcarmès getrennt, hat seine ihm gehörenden 6 ha der besten Parzellen mitgenommen und seine eigene Domaine gegründet. Seine Weinberge und sein kleines Gut liegen inmitten einer grandiosen, geradezu unberührten Naturlandschaft: In Puèchabon, einem kleinen verträumten Dörfchen unweit des berühmten Flüsschens Hérault, hoch oben auf 320 Meter Höhe (Kühle Nächte sind ideal zur Aromenbildung in den Träubchen!), liegen Vincents Parzellen in einem Waldgebiet inmitten einer intakten Biosphäre nahe der aus dem 12. Jahrhundert stammenden, im romanischen Stil errichteten Kapelle Saint Sylvestre, die auch Pate stand bei der Namensgebung der Domaine.*

*Und diese einzigartige Lage, dazu die exzellente Bodenstruktur, reich an Kalkstein und Rollkieseln, sowie eine sehr traditionelle, handwerkliche Arbeit in Weinberg und Keller sind das ganze Geheimnis dieses katapultartigen Neustarts in die Spitze des Languedoc. Sophie und Vincent Guizard vinifizieren nur einen, dafür dramatisch schönen, sehr mächtigen Terroirwein des Midi. Dieser Schmeichler der Sinne gehört zur absoluten Spitzenklasse Südfrankreichs und bei einem Preis von unter 20 Euro zu den größten Schnäppchen der Region. Und ist mit seiner gewaltigen Konzentration und Mächtigkeit eine Bereicherung unseres Programms der Juwelen des Midi!*

**FLA250112 Terrasses du Larzac, rouge 2012 14,5% Vol. 26,40 €/l 19,80 €**  
*Kalkreiche, mineralische Böden, sehr niedrige Erträge, naturnahe Weinbergarbeit, dazu eine penible Selektion der besten Trauben und die relativ hohe Lage inmitten einer Wald-Bio-Sphäre bilden die Grundlage für diesen Traumstoff des Languedoc! Diese optimalen Voraussetzungen nutzt Vincent Guizard in souveräner Manier, um aus diesem exzellenten Terroir außergewöhnlich konzentrierte, zugleich aber auch perfekt balancierte Weine mit lustvoller Fülle und feiner Fruchtaromatik zu gewinnen; letztere von Weinliebhabern so geschätzte Eigenschaft ein Privileg der hoch gelegenen Terrassen mit ihren kühlen Nächten.*

Die Syrah-Rebe ist schon seit jeher eine große Schwäche von mir, wenn sie von kühlen Lagen stammt (!), man denke nur an die genialen Weltklasse-Rotweine von Trévallon, und ergibt zusammen mit den Trauben der sorgsam gepflegten Mourvèdre- und Grenachestöcke einen packend authentischen Wein des wilden französischen Südens. Das Hochplateau von Larzac (auch wegen des von dort stammenden salzigen Roqueforts weltberühmt) ist nicht nur sehr kalkhaltig; auf seinen bewaldeten Hängen und Terrassen verströmt sich das provençalische Parfum! Es sind also nicht die oft besungenen Mysterien des Weins, sondern es ist das großartige Terroir, das dieses Weinunikat so unverwechselbar macht. Terroir verstanden im umfassenden Sinn, wie es die Franzosen benutzen. Nicht nur der Boden also, sondern die Flora und Fauna der Umgebung, das Mikroklima und der prägende Einfluss des Menschen.

Daher besitzt dieser betörende, komplexe Tropfen ein ebenso faszinierendes Parfum wie seine Umgebung, in der er gewachsen ist: Von vollreifen geballten roten Früchten und Blumen (dunkle roten Beeren, Schokolade, Cassis sowie pralle Kirschen, feine florale Noten, dazu hochfeine Garrigues- und Kräuternoten und mineralische Anklänge) in einer dramatischen Intensität. Mit einem einzigen Schluck taucht man ein in eine andere Welt und befindet sich in seinem ureigenen Traum vom Languedoc, denn trotz der Reichhaltigkeit an Fruchtnoten gelingt es diesem sowohl wollüstig lasziven wie gleichermaßen aristokratischen Gewächs auch die betörenden Düfte der „Terrassen des Paradieses“ einzufangen. Und welch Staunen am Gaumen: Was ist das nur ist ein faszinierender, konzentrierter, dichter, harmonischer Wein mit einem würzigen, ungemein langen Nachhall. **Die Edelreben der Region bringen alles mit, wonach die Steine im Boden zu dürsten scheinen.** Das ist Versuchung pur! Zu genießen (leicht gekühlt bei ca. 17°C) ab sofort, Höhepunkt 2017 bis nach 2025.

## DOMAINE DE FONDRÈCHE

*Seit 20 Jahren Pinard de Picards Klassiker vom Mont Ventoux!*

**Parker urteilt euphorisch: „Fondrèche is the reference point for what can be done in the Cotes du Ventoux. This is a source of sensational wines that still sell for incredibly fair prices.“**

Fondrèche: Ein wahres Kleinod aus dem französischen Süden, von dessen sensationellen Qualitäten selbst die Winzer im benachbarten Châteauneuf-du-Pape unter vorgehaltener Hand begeistert schwärmen! Gelegen in einer wildromantischen Landschaft am Fuße des malerischen Mont Ventoux, des heiligen Berges der Provenzalen, sorgt sie seit Mitte der 90er Jahre unter der engagierten Leitung des begnadeten Winzers **Sébastien Vincenti** für erhebliches Aufsehen mit phantastischen Weinen aus biologischem Anbau, die in kürzester Zeit in der internationalen Weinszene für Furore sorgten. Sébastiens Ziel sind fein balancierte, terroirgeprägte Weine mit moderaten Alkoholgradationen, welche die unverfälschte Seele ihrer provençalischen Heimat widerspiegeln. Sie erfreuen sich wegen ihrer komplexen, hedonistischen, betörenden Frucht bei unseren Kunden seit Jahren derart großer Beliebtheit, dass sie zu den am stärksten nachgefragten Weinen der gesamten Rhône gehören.

Wahrlich: Die Domaine de Fondrèche bietet daher phantastische Weine in einer Schnäppchenqualität, wie man sie ganz selten in der gesamten Weinwelt finden kann.

Oder um mit Parker zu sprechen: **„Ein überwältigender Erfolg, diese Weine gehören in jeden Keller der Welt!“**

Und heute haben wir eine große Neuerung zu vermelden von dieser Lieblingsdomäne unserer Kunden:

Sébastien hat die Namensgebung seiner Weine verändert. Er erklärt es uns so: „In den 20 Jahren, seit ich unsere Domaine leite, insbesondere, seit ich auf biologischen Anbau umgestellt habe, lernte ich von Jahr zu Jahr mein Terroir besser kennen, verstand, auf exakt welchen Böden und welcher natürlichen Umgebung welche Reben am besten wachsen und wie unterschiedlich ich sie Jahrgang für Jahrgang behandeln muss, um die besten Weine machen zu können.

Diese Lernphase meines Lebens ist jetzt abgeschlossen und ich habe viele Parzellen umstrukturiert. Meine Weine können heute das Terroir, von dem sie stammen, besser ausdrücken denn je zuvor.

Daher habe ich mich entschlossen, meine Weine nur noch Rouge, Blanc und Rosé zu nennen, um diese Fortentwicklung zu unterstreichen und zu zeigen: Das sind meine DOMAINE-Weine! Deshalb habe ich meine bisherigen Cuvées Fayard und Nadal zu einem Rotwein zusammen gelegt. Die Qualitäten aller Parzellen sind jetzt gleich gut, so dass die vorherige Unterscheidung keinen Sinn mehr macht. Einige Differenzierungen bleiben aber. So behalte ich die beiden Persia-Weine bei, die eine Hommage sind an zwei große Rebsorten: Syrah und Roussanne!“



## Erlesene Weine

Voilà. Das Resultat dieser behutsamen Weiterentwicklung in unserem Paradeweingut: Die *Domaine de Fondrèche* bietet mehr denn je höchst authentische Weine an, unverwechselbare Unikate. Diese Pretiosen vom Fuße des mythischen *Mont Ventoux* haben unter Kennern und Liebhabern längst Kultstatus erreicht. Viel Spaß mit den neuen Jahrgängen: Wir wissen von Ihren Nachfragen, mit welcher Vorfreude Sie auf unsere Bestseller gewartet haben. Santé!

**FRS030514 Le Rosé 2014** 12% Vol. 10,00 €/l 7,50 €

**Beim großen FEINSCHMECKER-Rosé-Test Südfrankreich einer der drei Siegerweine!**

Unser beliebtester Rosé Frankreichs mit seiner lachsfarbenen, geradezu zärtlichen Farbe betört auch in 2014 mit einem packenden Aromenspektrum (reife blaue Beeren, Cassis, frische, würzige Pfefferminz-Noten) und lässt Parkers Elogien verständlich werden, der ihm Vorbildcharakter für seine Gattung bescheinigt. Ein idealer „Zechwein“, aber auch ein erstklassiger Begleiter zu südländischen Gerichten wie etwa Lammkoteletts oder Merguez, zu vielerlei Vorspeisen, zu Gambas und Scampi oder einfach als Aperitif.

**FRS030614 Le Blanc 2014** 13% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

Einer der schönsten Sommerweine und seit Jahren ein Klassiker unseres Programms, vinifiziert aus autochthonen Rebsorten des Südens: Grenache blanc, Clairette und ein höherer Anteil von Roussanne und Vermentino als in der Vergangenheit. Teilweise im neuen Holz ausgebaut, das zwar kaum schmeckbar ist, dem Wein aber seine cremige Textur verleiht. Im betörenden, würzigen Duft dieses originären Weißweins scheint sich geradezu die Seele seiner provençalischen Heimat widerzuspiegeln. Es sind Aromen von Salbei, Anis und weißen Blüten, unterlegt von einer dezent fruchtigen Note, die an reife Birne, Pfirsich und einen exotischen Früchtekorb erinnert. Es sind fein duftende sommerliche Aromen, mit denen man unweigerlich den Geruch von Kräutern, von blauen Lavendelfeldern und von einem sich in der Sonne spiegelnden Meer assoziiert.

Dieser betörende Weißwein hat in den letzten Jahren deutlich an Komplexität, Frische und Mineralität gewonnen, was der stetig verbesserten Bodenarbeit durch Sébastien zu verdanken ist. Ein Glas dieses herrlichen Weines genossen zur mediterranen Küche oder abends solo auf der Terrasse: Schon werden Erinnerungen wach an die unvergleichliche Landschaft der Provence und verführen unweigerlich zum Träumen.

**FRS030714 Cuvée Persia, blanc 2014**  
13% Vol. 21,27 €/l 15,95 €

Für Liebhaber großer französischer Gewächse einer der rarsten und schönsten weißen Rhôneweine, die im letzten Jahrzehnt produziert worden sind. Infolge des noch sensibler geführten Ausbaus im neuen Barrique dezenter im Holzton als in der Vergangenheit, bei aller Cremigkeit und Fülle finessenreicher und frischer denn je zuvor (hier schmeckt man den Zukauf und sensible „Restaurierung“ uralter Reben von einem fabelhaften Kalk-Terroir) und traumhaft balanciert! Die Roussane-typische, gut strukturierte Säure gibt diesem grandiosen Rhôneweißwein eine Saftigkeit und Frische mit, die für den Süden Frankreichs die Maßstäbe definiert!

Dieser monumentale Wein ist wahrlich eine der großartigsten Ausdrucksformen der Roussanne-Rebe weltweit, ein außergewöhnlich gehaltvoller Wein mit einem tiefgründigen Bukett und komplexen Aromen von Lavendel, Rosenblättern, Akazienblüten, Orangenschalen, Aprikosen, Zitronenmelisse und Mineralien, einer erfrischenden Textur und einer fabelhaften Balance. Verspielt, fein und geschliffen, gleitet der Wein über die Zunge, füllt mit seiner Dichte und seiner würzigen, animierenden Säure den Gaumen vollständig aus, bleibt haften, verzaubert, die Zartheit des Holztones verbindet sich mit der Komplexität der Aromen zu einer beeindruckenden Geschmacks-sinfonie. Kraft und Finesse, Frucht und Mineralität vermählen sich zu einem unwiderstehlichen Tropfen, den man bereits heute, in seiner traumhaften Fruchtphase, mit größtem Genuss trinken kann. 92 Parker-Punkte übrigens für einen – fast – vergleichbar guten Jahrgangsvorgänger. In seiner Preisklasse schlicht der Maßstab im Süden Frankreichs!



Lebensfreude!

FRS031313

Le Rouge 2013

14% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

**Le petit Châteauneuf!**

Der heilige Berg der Provençalen, der Mont Ventoux, wacht, einem Riesen ähnlich, majestätisch über die malerische Landschaft zu seinen Füßen. Die Weine des visionären Weinmachers Sébastien Vincenti mit ihrem Schmelz, ihrer verführerischen, frischen Frucht und ihrer samtigen Fülle sind in kurzer Zeit eine Referenz der Region geworden. Und werden immer besser infolge der Umstrukturierungen in den Weinbergen, einem immer höheren Alter der Reben und der Umstellung auf biologischen Anbau.

Sie wissen wahrscheinlich, liebe Kunden: Châteauneuf-du-Pape ist nichts anderes als ein „geadelter“ Côtes-du-Rhône, DER Grand Cru der Rhône sozusagen. Doch das bedeutet auch, dass auf vergleichbar guten Terroirs in der Umgebung dieses Epizentrums von begnadeten Winzern ebenfalls aristokratische Weine erzeugt werden können – Sébastien Vincenti tut genau das, zu einem Bruchteil der in Châteauneuf verlangten Preise. Einen seiner Edelsteine, den

Nachfolger der früher getrennt ausgebauten Cuvées Fayard und Nadal können wir Ihnen heute mit großer Freude wieder anbieten: Dieser betörende Rouge, ein qualitativ wie ein Fanal aus dem Meer belangloser Rhöneweinchen herausragender und einer der preiswertesten Weine der südlichen Rhône, wird sehr schonend und ohne jegliche kellertechnische Eingriffe (natürlich auch ungeschönt und unfiltriert) aus kleinbeerigen Trauben uralter Syrah-, Mourvèdre- und Grenachereben vinifiziert, die einen dunkelroten, höchst authentischen Wein voll sinnlicher süßlicher Frucht und einem rauchigem Touch ungebändigter Wildheit ergeben. In der betörenden Nase faszinieren brillante Anklänge an schwarze Waldbeeren, Cassis, Kräuter der Provence, saftige Süßkirschen, weißen Pfeffer, Lavendel und puristische Graphit-Aromen. Die Zunge ist verückt von der schmelzigen, komplexen Frucht und der trinkanimierenden Säure. Durch den sensiblen Ausbau der traumhaft reifen Syrahtrauben (in Holzfuder eines der besten Produzenten Frankreichs und ‚Eierfässer‘ aus Beton) mit ungemein saftigen, cremigen Tanninen versehen, die den Wein bereits ab sofort mit großem Vergnügen genießen lassen.

**Es gibt nicht viele Châteauneufweine, von den teuren Prestigegewächsen der absoluten Spitzendomainen abgesehen, die dieser Preissensation das Wasser reichen können!**

Herzlichen Glückwunsch Sébastien zu dieser phantastischen Leistung! Zu genießen ab sofort, wegen seiner saftigen, schon jetzt bestens integrierten Tannine (gewinnt enorm mit Luft), Höhepunkt Herbst 2015 bis nach 2020.

**FRS030412 Persia, rouge 2012 (Bio)**

14,5% Vol.

21,27 €/l

15,95 €

Erotik, faszinierende Frucht und mineralischer Ausdruck aus biologischem Anbau: Diese Pretiose pocht an die Pforte der absoluten Weltspitze! Was zahlt man dafür in Châteauneuf-du-Pape??? Kaufen, Leute, kaufen! Parker ist ebenfalls begeistert: „The richest and most concentrated of the lineup, it tastes like a young Cornas“!

Die Domaine de Fondrèche heute: Aus den „nur“ Preis-Leistungs-Wundern der Vergangenheit sind (bei aller Wildheit in der vollen, prallen Frucht) mittlerweile großartige, erwachsene, mineralische, langlebige Weine geworden. Und das zu immer noch absoluten Understatement-Preisen!

**DOMAINE ECHEVIN - CÔTES-DU-RHÔNE, SAINT MAURICE**

**Der Geheimtipp des Jahres für die südliche Rhône von hoch gelegenen Terroir mit Weinen, die infolge der privilegierten Lage der Weinberge in ihrer singulären Stilistik Prestigegewächsen der nördlichen Rhône nicht unähnlich sind: Bioweine in urtraditionellem Stil!**

Der junge, sympathische Adrien Fabre, dessen Weine seiner Domaine Florane Sie offensichtlich begeistert (so suggerieren es zumindest unsere Verkaufszahlen), macht noch zwei Weine unter einem anderen Domainennamen.

Warum das denn?

Ganz einfach: Zwar liegen die Parzellen der beiden Güter in Nachbarorten und dennoch gibt es gravierende Unterschiede in der Stilistik. Bei gleich exzeptioneller Qualität: Zum einen erbt Fabien ‚La Florane‘, gelegen in Visan, von seiner Mutter, die Weinberge sind südlich exponiert und es dominiert die **Grenache**. So finden wir hier bei aller Kühle im Trunk zuvörderst Weine in der Stilistik südlicher Rhôneweine. In einer äußerst selten, eleganten, feinen Anmutung.

‚Echevin‘ dagegen war die Domaine von Adriens Vater. Die Weinberge liegen in St. Maurice, auf 420 Metern Höhe (sehr ungewöhnlich für die südliche Rhône), sie haben Nordausrichtung und sind vorwiegend mit **Syrah** bepflanzt. Und Kenner ahnen es jetzt schon: Die Weine von Echevin vereinen die Finesse und Präzision der berühmten Weine von Hermitage und Umgebung (zu einem Bruchteil deren Preise!) mit der sinnlichen Kraft der südlichen Rhône. Ureigene Charaktere in einem singulären Stil, die wir selbst in Drei-Sterne-Restaurants in Deutschland liefern! Die wissen, was gut ist!

Der Name ‚Echevin‘ kommt aus der altfranzösischen Sprache und bedeutet so viel wie ‚Bürgermeister‘. Er verweist darauf, dass bereits im 16. Jahrhundert ein Urvorfahr von Adrien Bürgermeister der Metropole Lyon gewesen ist und somit finanziell in die Lage versetzt war, herausragende Weinbergslagen an der südlichen Rhône zu erwerben. Somit ist unser heute erstmals präsentiertes neues Kleinod bereits seit ca. 400 Jahren im Besitze der Familie. **Ein Traditionsgut mit einem Ruf wie Donnerhall in der Insidergemeinde südfranzösischer Weine!**

Adrien hat klare Visionen! Als Winzer mit Leib und Seele bewirtschaftet er seine liebevoll gepflegten Weinberge in **naturnahem Anbau** und der Wein gedeiht in bis zu 420 m Höhe phantastisch. Aufgrund dieser ungewöhnlichen Höhenlage und einer nördlichen Exposition der Weinberge von Echevin gibt es für die Trauben traumhaft kühle Nächte, welche komplexe Aromen herausbilden helfen und die Reife verzögern, so dass die Syrahtrauben erst Anfang Oktober (in Châteauneuf-du-Pape begann die Ernte 4 Wochen vorher) gelesen werden, ähnlich den weltberühmten Lagen der nördlichen Rhône! Daher besitzen die beiden Rhône-Ranger eine vibrierende, lebendige Frische sowie eine intensive Frucht. Und die mineralische Note von den exzellenten Kalkböden und die reifen cremigen Tannine geben den Weinen neben ihrer animierenden Beschwingtheit und Präzision eine cremige Weichheit. Deutlich schmeckbar im Glase wegen der großen Feinheit der Weine auch die sensible Vinifikation im unterirdischen, optimal gekühlten Keller, wo ganz schonend nur mit Schwerkraft gearbeitet wird, ganz ohne Pumpen. Und als ich diese handwerklich hergestellten Weine erstmals probiert hatte, war ich wie elektrisiert: **Diese herrlich altmodischen, urwüchsigen, authentischen NATURWEINE, fernab jeglicher Holz- oder Marmeladenorgien, trafen mich mitten ins Herz. Liebe auf den ersten Schluck!** Probieren Sie bitte auch, Sie werden es nicht bereuen! Wie die Gäste in **Klaus Erforts Drei-Sterne-Restaurant „Gästehaus“** in Saarbrücken.



Am Fuße des weltberühmten mittelalterlichen Dorfes Les Baux de Provence liegen die stein-

FRS130112      „Domaine de l'Echevin“, Côtes du Rhône villages rouge 2012      14% Vol.      15,93 €/l      11,95 €

**Brandaktuell urteilt VINUM (April 2015): „Klasse aus der Masse, ein Perle im Weinmeer und ein sehr konzentriertes BIO-Wein ist der Domaine de l'Echevin Côtes du Rhône villages rouge 2012!“**

Was ist das nur für ein traumhaft leckerer Côtes-du-Rhône voller wilder, originärer Ursprünglichkeit! Ein südlicher Wein voll prallen Lebens! Ohne jegliche Schwere, stattdessen bei aller Fülle und Cremigkeit mit einer fast nordischen Kühle gesegnet. Der feinst verwobene Duft, subtil geprägt von einer reifen Fruchtsüße (Rote Waldbeeren, Blaubeeren, Cassis), von Rosenblättern, schwarzem Pfeffer, edlen Kräutern der Provence und zarten Zedernanklängen fasziniert selbst Kenner, die sonst nur wesentlich teurere Prestigegewächse zu genießen pflegen. Die samtene Textur des Weines, seine fröhliche Saftigkeit und animierende Würze, seine tiefgründige, vibrierende Beerenfrucht und sein bestens eingebundenes frisches, schmelzig-seidenes Tannin, das die Zunge zärtlich verwöhnt, sowie sein beeindruckender Nachhall heben ihn deutlich aus dem belanglosen Meer uniformer Rhône-Weine empor.

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. Wir lieben diesen urwüchsigen CdR so saftig, so ehrlich und natürlich wild, wie er sich heute bereits präsentiert. Derartig gute Weine in dieser attraktiven Preisklasse zu finden und zu genießen bereichern jeden Weinfreund um eine bewegende Trinkerfahrung! Zu genießen ab sofort wegen der frischen, saftigen Frucht und den samtig-würzigen Tanninen bis 2018+.

**FRS130212** „Guillaume de Rouville“, Côtes du Rhône villages rouge 2012 14% Vol. 18,60 €/l 13,95 €

In der Nase komplexer und subtiler noch als sein „kleiner“ Bruder aufgrund der langsameren Ausreifung in der geradezu extremen Höhenlage, von der die kerngesunden Träubchen stammen und wegen der noch wesentlich älteren und damit tiefer wurzelnden Reben. Die betörende Frucht in all ihrer Kühle und Komplexität zu bewahren, danach trachtet Adrien in all seinem Schaffen.

nd dem Blut der Steine...



durchfluteten Parzellen der Domaine de Trévallon

© Jürgen Richter / LOOK-foto

Und so prunkt dieses köstliche Elixier, nachdem schon die unheimlich verführerische Nase mit intensiven Fruchtaromen und einer leicht salzig-mineralischen Note große Vorfreude auf den ersten Schluck auslöst, mit einem komplexen, auf der Zunge mit einem höchst animierenden Aromenspektrum von dunklen, reifen Oliven, Brombeeren, Cassis, wilden Waldbeeren, Veilchen, süßen Kirschen, mineralischer Erde und provençalischen Kräutern: Die lockerbeerigen Syrahträubchen lassen würzige, pfeffrige, ledrige und tabakige Noten einfließen, dazu Röstaromen von einem offenen Grillfeuer in den Weinbergen und zarte Anklänge an Lakritze sowie geräuchertes, speckiges Fleisch wie bei großen, noblen, viel teureren Rotweinen der Côte Rôtie. All diese Ingredienzien verpackt in einem vollmundigen, cremigen und doch so unglaublich feinen, eleganten, ausbalancierten Körper, was ein verschmitztes Lächeln in die Augen des kundigen Weinliebhabers zaubert: Die kühle Eleganz dieses Weines ist für einen Côtes-du-Rhône geradezu sensationell!

Leute: Dies ist edler Stoff der absoluten Spitzenklasse! Was ist Adrien nur für ein großer Wurf mit diesem verzaubernden Wein gelungen! Genial! Zu genießen mit größtem Vergnügen ab sofort (gewinnt enorm mit Luft!) bis 2022+.

Werte Kunden: Die Spitzencuvée „Guillaume de Rouville“ 2012, das ist schlicht die **Qualität großer Syrahweine der nördlichen Rhône zu einem absoluten Schnäppchenpreis!** Rhôneadel von betörender Cremigkeit, aber auch von traumhafter Finesse und selten erlebter spielerischer Eleganz! Dieser aristokratisch-deliziose Tropfen mit seiner verführerischen Mundtextur läutet ein grandioses Rhône-festival ein, ein erotisches Feuerwerk der Sinne gar!

Das findet auch Jérôme Pourchère, vom FEINSCHMECKER zu Recht als Gastgeber des Jahres ausgezeichnet, der diesen wunderbaren Tropfen in **Klaus Erforts Drei-Sterne-Restaurant „Gästehaus“** in Saarbrücken ausschenkt. Wohl bekomm's!

### DOMAINE DE TRÉVALLON – PROVENCE Vom Sang der Zikaden und dem Blut der Steine...

**Trévallon: Mythischer Kultwein aus biologischem Anbau vom Fuße der malerischen Alpilles verbindet die Kraft legendärer Gewächse aus Hermitage und die Finesse und Eleganz Bordelaiser Prestigegewächse im Stile der 80/90er Jahre mit einer Orgie sinnlicher Aromen!**

**Seit Jahren ein Weltklassewein, der schon 100-Punkte-Weine an die Wand gespielt hat und Jahrgang für Jahrgang in Tino Seiwerts persönlichen Keller wandert. Doch vielleicht war er noch nie so gut wie heute. So etwa urteilt die Revue du vin de France!**

Die nördlichen Alpilles sind eines der schönsten Fleckchen Erde in Frankreichs Süden. Unweit des malerischen mittelalterlichen Dörfchens ‚Les Baux de Provence‘ kommt von inselartig in die wilde Naturlandschaft eingebetteten Parzellen, die von einem wahren Steinmeer überflutet sind, einer der eigenständigsten und charaktvollsten Rotweine der Welt, der mit keinem anderen Wein verglichen



Wie der Vater so die Tochter...

werden kann. Die speziellen mikroklimatischen Bedingungen, denen die Rebstöcke ausgesetzt sind, insbesondere der Einfall kalter Winde aus dem Norden und das Abblocken der warmen Luftströme aus der Camargue durch die gezackten Gipfel des Kalksteinmassivs der wilden Alpilles-Bergkette, die daraus resultierende verlängerte Vegetationsperiode und die späte Lese zusammen mit der Mengenbegrenzung bei der Ernte ergeben einen der eigenwilligsten Weine der Welt, den vor Jahren schon **Parker als eine der schönsten Entdeckungen seines Lebens** bezeichnete.

Und ich selbst liebe diesen magischen Wein, seit ich ihn vor ca. 25 Jahren zum ersten Mal verkosten durfte. Infolge der klimatischen Veränderungen in Europa scheint es im Nachhinein eine geradezu seherische Entscheidung von Eloi Dürrbach gewesen zu sein, bereits vor mehr als 30 Jahren seine Weinberge im Norden (!) der Alpilles anzupflanzen (damit den kühlen Mistralwinden ausgesetzt), um die Hitze des Südens zu mildern. Bestockt sind sie etwa hälftig mit Cabernet Sauvignon und Syrah, was auch die Ursache für die Einstufung des Trévallon als „vin de pays“ ist. Diese „unübliche und untypische“ Rebsortenzusammensetzung führte zur „Degradierung“ von der ach so bekannten Appellation Côteaux d’Aix (Verzeihen Sie bitte meine leise Ironie, wertere Kunden) zu dem wohl besten VdP Frankreichs. Diese Spitzfindigkeit fiel den Bürokraten der INAO allerdings erst ein, nachdem sich die Spitzengewächse des Bordelais, selbst die 100 Parker-Punkte-Weine Margaux und Montrose, bei einer Probe der großen Weine des 90er Jahrgangs, veranstaltet von der belgischen Sommelierunion, dem Trévallon als souveränem Sieger geschlagen geben mussten. Ein Schelm, wer Böses dabei denkt und dahinter Einflussnahmen gekränkter Bordelaiser Château-Besitzer vermutet ;-)

Eloi Dürrbachs „Trévallon“ jedenfalls wird seither von allen Weinkritikern und Liebhabern gleichermaßen enthusiastisch gefeiert und zu den besten Weinen der Welt gezählt. Er ist in Frankreich und den USA längst zum Kultwein avanciert und wird dort inzwischen zu exorbitanten Preisen gehandelt. Zudem wird dieser so bekömmliche, ungemein frische, fabelhaft finessenreiche Wein, der streng limitiert zugeteilt wird, rein ökologisch angebaut und nach etwa zwei Jahren im Holzfass (eine kleine Partie, ca. 10 Prozent, in neuen Barriques, das meiste jedoch in großen alten Fudern) unbehandelt und unfiltriert auf Flaschen abgezogen. Diese großartigen Weine von Trévallon besitzen, so zugänglich und lustvoll sie in ihrer Jugend bereits schmecken, ein immenses Reifepotential von 25 Jahren und mehr! In diesem großen mythischen Gewächs dominieren stets eine fabelhafte Mineralität und ungemein komplexe Frucht das Holz – und nicht umgekehrt, wie dies bei so vielen international „gemachten“ Weinen der Fall ist, die bar jeder Originalität eine austauschbare Stilistik aufweisen.

Werte Kunden: Trévallon, das ist singulärer Stoff der absoluten Weltspitze mit dem Geschmack und der Aromatik des französischen Südens, gepaart mit einer grandiosen Dichte und Konzentration und gleichwohl einer phantastischen Eleganz und Finesse, wie sie klassische Bordelaiser Pretiosen in den 80/90er Jahren (der heute in Subskription angebotene 2013er erinnert mich an einen meiner absoluten Lieblingstropfen, den magischen 89er Haut Brion) und die großen Syrahweine aus der legendären Nord-Rhône-Lage Hermitage aufweisen! In vielen Blindproben habe ich immer wieder erlebt, wie Liebhaber und Winzer gleichermaßen einen gereiften Trévallon als vermeintlichen großen Hermitage identifizierten bzw. in den letzten Jahrgängen mit den mittlerweile wesentlich älteren Reben als einen Spitzenwein aus dem Bordelais! In Frankreich ziert dieser große Wein die Karten der besten Restaurants des Landes, kostet dort allerdings zumeist um die 300,- Euro. Wie antwortete mir doch ein sehr bekannter französischer Sommelier auf meine erstaunte Frage nach diesem mir deutlich zu hoch erscheinenden Preis: „Aber Monsieur, ich kann doch diesen großen Wein nicht billiger verkaufen als die Second Crus aus dem Bordelais, wo er doch so viel besser schmeckt als diese. Der Einkaufspreis spielt dabei keine Rolle.“ Nun, die „Logik“ meiner französischen Freunde ist weltberühmt, verblüfft mich aber im Einzelfall immer wieder!

Einen der großartigsten Jahrgänge unserer Kultdomaine können wir Ihnen heute in Subskription anbieten:

<b>FPR010113</b>	<b>Trévallon, rouge 2013</b>	53,20 €/l	<b>39,90 €</b>
<b>FPR010113M</b>	<b>Trévallon, rouge 2013 MAGNUM</b>	56,66 €/l	<b>85,00 €</b>
<b>FPR010113D</b>	<b>Trévallon, rouge 2013 DOPPELMAGNUM</b>	63,00 €/l	<b>189,00 €</b>
<b>In Subskription, Lieferung Frühjahr 2016</b>			

Tino Seiwert hat alle Jahrgänge von Trévallon schon mehrfach lustvoll getrunken. Und seit dem Jahrgang 1990 hat er alle Weine auch vom Fass probiert. Und JEDEN Jahrgang in seinen privaten Keller gelegt (Das nennt man wohl einen Lieblingswein). Sein Urteil: 2012 und 2013 sind seine zwei persönlichen Favoriten! Wobei jeder, wirklich jeder Jahrgang auf seine Art großartig ist und qualitativ zumeist nur um Nuancen getrennt.

**Die Revue du vin de France bewertet den 2013er höchst euphorisch: „Trévallon ist ohne Zweifel der beste Wein 2013 der Provence. Seit 1998 war die Natur in keinem Jahrgang mehr so großzügig zu Eloi Dürrbach und erbrachte 2013 einen brillanten, reichhaltigen Wein mit ‚vornehmen‘ Tanninen!“**

Diesem Urteil kann ich aus ganzem Herzen zustimmen, mit dem Hinweis, dass im ebenfalls großen Jahrgang 1998 (der WEINWISSER wertete mit der Traumnote 19/20 Punkten) die Reben natürlich noch wesentlich jünger waren als heute. Und je älter die Reben, desto größer der Wein. Darum ist Trévallon heute besser denn je!

Dann schauen wir uns einen der größten Weine Frankreichs doch mal genauer an:

Welch ‚geile‘ Nase, unverkennbar Trévallon: Ein betörendes, ungemein intensives, kühl-nobles Cassis-, Brombeer, Kirschen- und Holunderblütenbukett von in optimalem Reifegrad geernteten Trauben, mit Anklängen an berauschende weiße Trüffel, Flieder, Lavendel, Rosen, schwarze Oliven, noble Gewürze der Provence, weißen Pfeffer, Mineralien und dunkle Edelhölzer. Die für Trévallonweine früher so charakteristische wild-animalsche Note ist, wie die langjährigen Liebhaber dieses mythischen Weines wissen, schon seit einigen Jahrgängen gänzlich verschwunden: Ursache hierfür sind die älter gewordenen Syrahrebstöcke, die verantwortlich zeichnen für die neue Stilistik, die gekennzeichnet ist durch eine ‚nördliche‘ Kühle, eine große Eleganz und subtile Finesse bei gleichzeitig enormer innerer Dichte und formidablen Kraft.

Am Gaumen begeistert eine traumhafte Balance zwischen genau dieser packenden Dichte und Fülle, einer für den Süden Frankreichs geradezu singulären Frische und Finesse sowie einem sinnlichen Extrakt. Süße schwarze Kirschen, florale Aromen, nochmals edle Hölzer und eine fabelhafte Mineralität, die an legendäre Gewächse der nördlichen Rhône erinnern (Hermitage!), betören die Zunge, die in ein brillantes, zart süßliches Aromenspektrum (ja, das ist „très Trévallon“) eintaucht und die verwöhnt wird von einer sensationellen Komplexität und einem großartigen, mineralischen Finale mit einer seidigen, geschliffenen Tanninstruktur. Was ist das nur für ein betörender Schmelz auf der Zunge.

Noch Minuten nach dem Verkosten: Was ist das nur für ein betörender Schmelz auf der Zunge. So viel Frucht, so viel Eleganz, so viel betörende Frische, so viel Struktur war noch nie!

Oder vielleicht doch? 2012 ist dem 2013er qualitativ und stilistisch schon verblüffend ähnlich. 2013 ist aber wohl noch eine Spur füllig-lustvoller und ein wenig mehr schwarzbeering geprägt.

Jedenfalls ist 2013 ein ganz großer, magischer Extrakt mit einer Struktur, die einem elitären Premier Cru würdig ist mit seiner niedrigen Alkoholgradation um die 13 Volumenprozent. Wie in den guten alten Zeiten der großen klassischen Bordelaiser Pretiosen in den 80er und 90er Jahren: **Der Trévallon gehört zu den Legenden des französischen Südens, Kultweinstatus und Gänsehautatmosphäre!**

Hier wird Herkunft zur Seele, expressiv, aber auch verwunschen, mächtig, konzentriert, dicht und packend, aber auch betörend sinnlich, nobel und edel!

Zu genießen wegen seiner unfassbar feinen Tannine vielleicht schon unmittelbar nach seiner Auslieferung im Frühjahr 2016, Höhepunkt 2020 bis mindestens 2035.

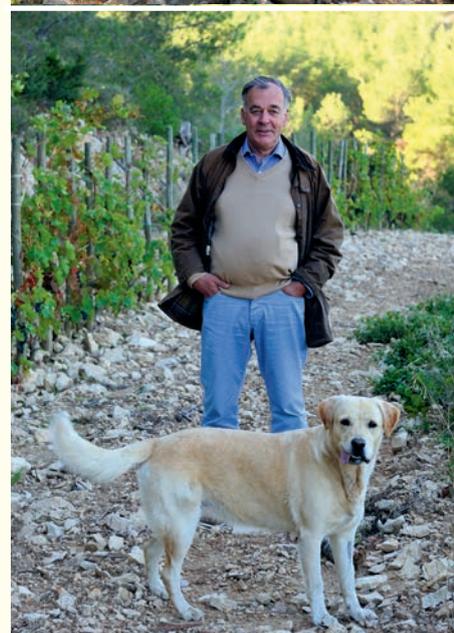
Liebe Kunden: Fast 100% aller Probenweine muss ich aus verständlichen Gründen bei der enormen Anzahl meiner jährlichen Verkostungen leider ausspucken. Ganz selten trinke ich mal ein halbes Gläschen eines mich packenden Weins, weil Schluckreflexe einsetzen. Den Trévallon 2013 habe ich mir nach meiner frühen Probe vor Ort im Keller vor 2 Wochen nochmals als Fassmuster nach Saarwellingen schicken lassen, mit Ralf Zimmermann probiert, dann die angebrochene Flasche mit nach Hause genommen und - leer getrunken! Schluck für Schluck wie Nektar eingesogen. Ohne Reue. Aufhören wollend, aber nicht könnend. Der Klang der Sirenen war zu becirchend (Odysseus vermag ein Lied davon zu singen). Dieser Zaubertrank entführte mich in seine magisch schöne Heimat und weitete die Seele. Ich hörte den Sang der Zikaden und sah vor meinem geistigen Auge das Steinmeer der Alpilles. Besser kann kein Wein der Welt schmecken, nur anders! **Die Verkostung des Trévallon 2013 war einer der Höhepunkte in meinem ganzen bisherigen Weinhändlerdasein. Gänsehaut pur!**

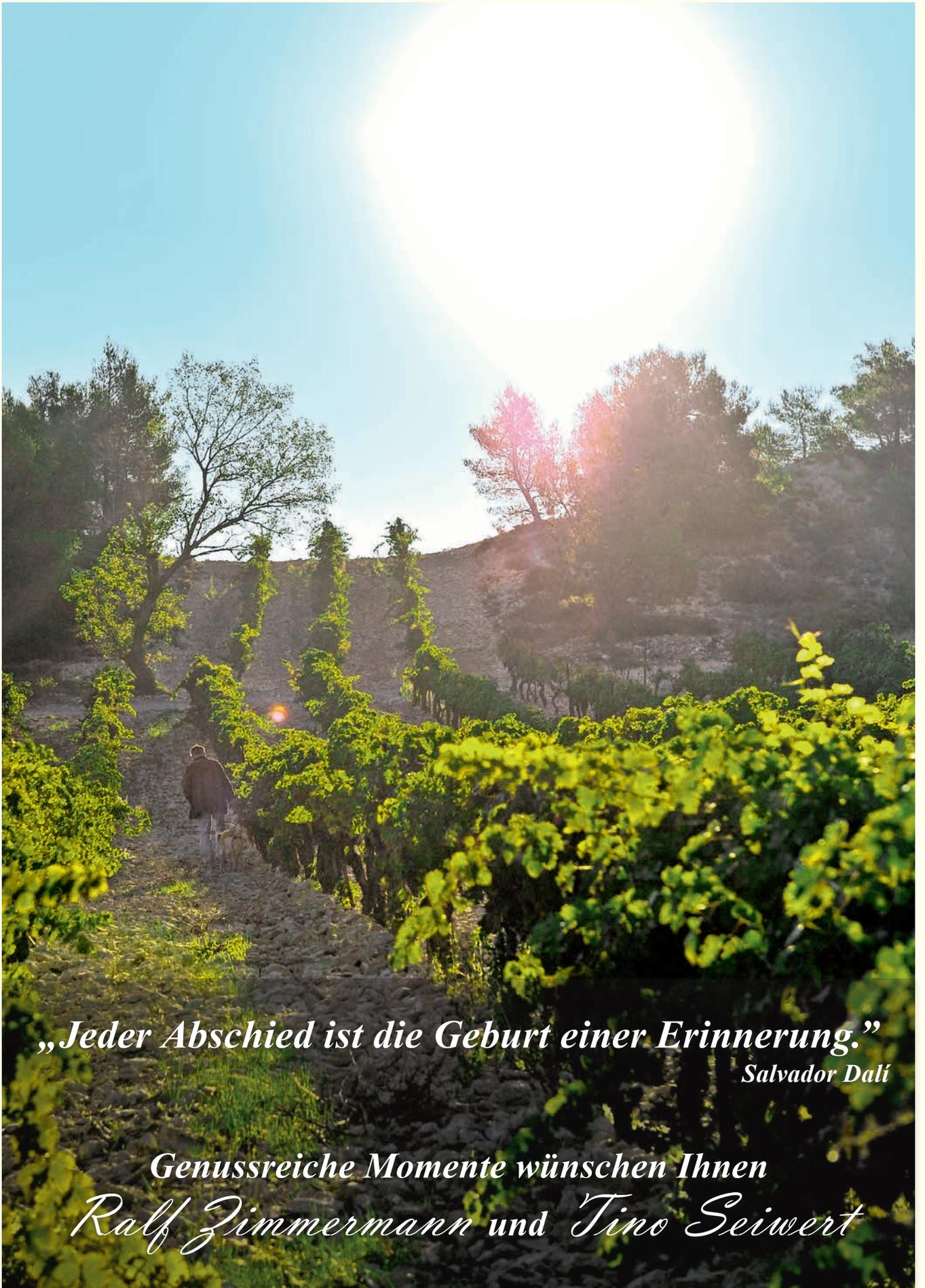
**FPR010214 Domaine de Trévallon, blanc 2014**  
In Subskription, Lieferung Frühjahr 2016

66,00 €/l

49,50 €

Neben den phantastischen Rotweinen der Dürrbach's sorgt seit Jahren der weiße Trévallon immer wieder für Furore, gilt er doch zu Recht als einer der größten „Weißwein“-Schätze des französischen Südens.





*„Jeder Abschied ist die Geburt einer Erinnerung.“*

*Salvador Dalí*

*Genussreiche Momente wünschen Ihnen*

*Ralf Zimmermann und Tino Seiwert*