

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° 247

Saarwellingen, im Februar 2015



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

ITALIEN

CASA ADAMI – PROSECCO

Die wunderbare Leichtigkeit des Seins. Wir tanzen in den Frühling...

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

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

Prosecco: Das sind 2 Welten, die nichts miteinander zu tun haben. Teils von unterirdischer „Qualität“ zu Dumpingpreisen, im Bestfall ein ernsthafter Konkurrent erstklassiger Champagner. Natürlich in einem ganz anderen Stil: Hier schmecken wir die italienischen Seiten des Lebens. Die besten Prosecci werden im Hügelland im Norden von Treviso erzeugt, zwischen Conegliano und Valdobbiadene, einer Landschaft von faszinierender Schönheit. Und der Prosecco gehört hierher wie der Chianti in die Toskana und der Barolo ins Piemont. Liebhaber schwören, das könne man riechen! Das könne man schmecken! Die Landschaft und das wellige, teils sehr steile Mosaik der Rebparzellen perle aus jeder Flasche. Und das wollen wir Ihnen mit unseren handwerklich hergestellten Schaumweinen der Brüder Franco und Armando Adami beweisen, die durch eine betörende Nase, faszinierende Frische, feine Fruchtigkeit und ihre Eleganz beeindrucken.



Es ist Herbst. Die Sonne scheint über dem Herzen von Prosecco-Land. Eine zarte Novembersonne wärmt die Luft, von der die Menschen sagen, sie sei frizzante. Perlend. Das Mittagslicht wärmt aber auch die Herzen der Menschen und macht richtig Lust auf ein Gläschen Prosecco. Und dann werden es gleich ein paar mehr, die Stimmung ist beschwingt. Und wir erleben die Faszination Terroir im Prosecco! Armando und Franco Adami zeigen uns, dass es nicht nur möglich ist, exzellente, sondern auch einzigartige Schaumweine mit einem unverwechselbaren Charakter herzustellen. Aber, da weiß Franco Adami nur zu genau, das kann man nur in der Herzzone der Appellation: „Der Wein aus dieser Region ist nicht einfach besserer Prosecco. Es ist schlicht der Original-Prosecco. Echter Prosecco kommt nur aus Conegliano und Valdobbiadene.

Und nicht aus den fruchtbaren Ebenen. Basta.“ Und wie recht Franco mit dieser klaren Aussage hat: Wie überall auf der Welt ist das Terroir die Grundlage für die Einzigartigkeit eines Weins.

IVE010400 Garbè brut Prosecco DOC Treviso

11% Vol. 14,53 €/l 10,90 €

Welch feine Perlage im Glase, der verführerische florale Noten und frische Fruchtaromen (insbesondere Birnen, Pfirsich, Melone und reifer Apfel) entströmen. Das Zusammenspiel von perfekt eingebundener Säure und den delikaten Fruchtaromen auch am Gaumen macht diesen Spumante zu einem herrlichen Aperitif-Prosecco. Welch wunderbar leichter Spumante, ein sprudelnder Italiener von weicher und leichter Art, ein Vorbote der Leichtigkeit des Seins im kommenden Sommer. Sonne auf der Haut, Prosecco im Glas und im Herzen und einfach wegstüffeln!

IVE010300 Dei Casel Extra Dry Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore

11% Vol. 17,27 €/l 12,95 €

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

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

IVE010513 Vigneto Giardino Dry Valdobbiadene DOCG

Prosec. Sup. 2013 11% Vol. 18,60 €/l 13,95 €

Jeder Schluck ein prickelndes Fest!

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

Tino Seiwerts persönlicher Prosecco-Favorit aus einer der besten Lagen. Frische, Finesse und innere Dichte küssen rassige Mineralität.

Und der höchst bewertete Prosecco bei Parker ever!



Frische. Freude am Leben. Frühling!



Welch intensive Perlage, welch grandiose Frische bereits in der Nase. die sich mit harmonisch eingebundenen, komplexen floralen und fruchtigen Aromanoten verbindet. Grandiose Fülle ohne Schwere, tolle Frische und immer wieder betörende Fruchtklänge (Birnen, Pfirsiche und rosa Pampelmuse), die ein begeisterndes Orchester bilden mit Mandelnoten und Anklängen an Jasmin. Bella Italia!. Ein langer fruchtiger, mineralischer (!) Nachhall krönt ein singuläres Genusserebnis. Und im Unterscheid zu den allermeisten anderen Proseccis, die einfach jung getrunken werden wollen, haben wir hier ein Lager- und Entwicklungspotential von 3-5 Jahren.

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

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

Ist der ‚Giardino‘ vielleicht nicht nur für meinen Geschmack der beste Prosecco überhaupt, besitzt er aber einen stilistisch völlig anders gearteten Nebenbuhler:

IVE010600 Cartizze dry Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore 11% Vol. 29,20 €/l 21,90 €
Es muss nicht immer Champagner sein!

Cartizze ist eine legendäre Steillage bei Santo Stefano. Die Proseccis dieses singulären Terroirs sind die teuersten der Region. Und Cartizze ist in Italien so renommiert, dass nur wenige Flaschen das Land verlassen. Stilistisch trennen ihn Welten vom ‚Giardino‘. Der Cartizze ist sehr schmelzig, cremig, wenig auf der Zunge und auf seine Art wiederum ein absoluter Spitzen-Prosecco.

Geniale Frucht, Rosenanklänge, betörende Mineralität. Gewinnt enorm mit Luft. Grand-Cru Charakter in seiner Reichhaltigkeit und Fülle, seiner fast opulenten Textur und seiner faszinierenden Komplexität.

Schließen möchten wir unsere Reise in die faszinierende Welt der italienischen Schaumweine mit einem Zitat Parkers, das die Qualitäten unseres Traditionsgutes auf den Punkt trifft: „Franco Adami is the personification of Prosecco“.

AMPELEIA - ELISABETTA FORADORIS KULTWEINGUT IN DER MAREMMA (TOSKANA)

*Urwüchsige Rotweine voller ursprünglicher Wildheit aus biodynamischem Anbau
in einer der dramatischsten Naturlandschaften Italiens!*

*Gambero Rosso: „Kompromissloses Qualitätsstreben, ein persönlicher, innovativer Stil
unter bestmöglicher Einbeziehung des Terroirs“.*

*Tino Seiwert: „Geschmeidig und elegant, bei aller Kraft fein und fließend wie Seide, dabei harmonisch, facettenreich und
von einer kühlen, komplexen Frucht geprägt. Die Weine von Ampeleia sind meine absoluten Favoriten in der Maremma und
konkurrieren um die Krone des besten Weins aus der Toskana!“*

„Ampeleia“ (griechisch „ampelos“, „Rebstock“), ein magischer Ort, liegt einige Kilometer nördlich von Grosseto im Landesinneren mit Blick auf das blaue Mittelmeer, in Sichtweite des malerischen Bergdorfes Roccatederighi. Dieser „wilde“ Teil der zur Toskana gehörenden Maremma entspricht so gar nicht dem gängigen Toskanabild mit sanften Hügeln, Säulenzypressen, Kulturmetropolen und Renaissance-Palästen. Stattdessen liegt eine vom Tourismus nahezu unberührte, raue, aber unwiderstehlichen Charme ausstrahlende Hügellandschaft vor dem staunenden Betrachter – unaufgeregt, dennoch spektakulär. Schier endlose Kastanien- und Eichenwälder, unterbrochen von kleinen Olivenhainen, Wein- und Obstgärten prägen diese von würzigen Düften durchwehte mediterrane Kulturlandschaft.

Nur wenige enge Straßen und Wege führen durch das undurchdringlich scheinende, immergrüne Buschwerk der Macchia – ein Paradies für Wildschweine im Übrigen! – zu verborgenen, im Hinterland liegenden Bauernhöfen und zu Bergdörfern hinauf, die wie Schwalbennester auf den felsigen Hügelkuppen kleben. Von dort oben zeigt sich die pittoreske, zum nur 30 Kilometer entfernt liegenden Meer hin sanft abfallende Landschaft in ihrer vollen Pracht. Die küstennahe Region gilt als historischer Handelsplatz und Einflussbereich verschiedener mediterraner Kulturen: Die Toskana, Sardinien und Südfrankreich haben im Laufe der Jahrhunderte ihre Spuren hinterlassen.

Das Weingut selbst ist weder ein atemberaubender futuristischer Neubau aus Beton und Glas noch eine protzige Villa Rustica, sondern ein für die Bautradition dieses magischen Landstriches typisches, sanft in die Landschaft eingefügtes kleines „Podere“, ein landwirtschaftliches Gut. 54 (!) weit im Umkreis verstreute Parzellen auf verschiedenen Höhenniveaus mit insgesamt sechs verschiedenen Bodenarten ergeben eine einzigartige Vielfalt der Böden, auf denen sieben verschiedene Rebsorten für den Ampeleia kultiviert werden. **Jede Rebsorte wurde entsprechend den klimatischen und geologischen Gegebenheiten genau dorthin gepflanzt, wo sie ihrer Natur nach am besten gedeiht.** Man setzte die Rebstöcke extrem eng – 7.000 bis 8.000 Rebstöcke pro Hektar –, um ihre Konkurrenz um Nährstoffe und damit die Qualität der Trauben zu fördern. Den Hauptanteil machen Sangiovese und Cabernet Franc aus. Sangiovese, die toskanische Rebe par excellence, gibt dem Ampeleia seine Standfestigkeit. Leichten Fußes kommt der Cabernet Franc hinzu, der in der Maremma bis dato nicht verbreitet war. Und doch ist er weit gereist, kam in römischer Zeit aus dem Kaukasus über Albanien nach Venetien, wo er bis heute kultiviert wird. Frucht, Würze, Eleganz und Körper sind die Charakteristiken, die der Cabernet Franc in den Ampeleia einbringt. Die übrigen Rebsorten tragen mit ihren spezifischen Eigenschaften zum singulären, faszinierend komplexen Charakter des Ampeleia bei. Sie festigen die Statur des Weines und beleben die Fruchtaromen, wie die Grenache mit ihren Himbeer- und Minzenoten. Oder der an Gewürze wie Lorbeer erinnernde Mourvèdre, der zudem einen gewissen wild-animalischen Charme ausstrahlt. Die farbin- intensive Alicante verstärkt das tiefe und kräftig funkeln- de Dunkelrot des Ampeleia. Komplettiert wird das Sortenspektrum von Carignano und Marsellane, einer Kreuzung zwischen Grenache und Cabernet Sauvignon.



Maremma: Die andere Toskana!

Elisabetta Foradori erläutert die Vorgehensweise bei der Rebsortenkomposition: „Wir haben uns bei der Suche nach dem richtigen Standort und den geeigneten Rebsorten natürlich viele Gedanken gemacht, aber uns auch auf unser Bauchgefühl und unsere Intuition verlassen, die ihrerseits wiederum auf lange Erfahrung aufbauen. Und wir lernen jedes Jahr viel dazu.“ Die sieben Rebsorten spiegeln daher nicht nur das philosophische Konzept von Ampeleia und die wechselvolle Geschichte und Kultur der Region wider, sondern „sie

ergeben auch eine **phantastische önologische Synergie, denn das Ganze ist stets mehr als die Summe der Teile**“, meint der aus Kaltern in Südtirol stammende junge Kellermeister Marco Tait. Zusammen mit Elisabetta hat dieser begnadete Handwerker einen wahrlich „neuen“ Wein der Maremma geschaffen: Dieser unverwechselbare, in seiner Rebsortenzusammensetzung einzigartige Tropfen brilliert als grandioser Antipode zu den vielen Marmeladenbomben, die wahre Weinliebhaber bisher die Maremma nicht gerade als Quell sinnlicher Freude erfahren ließen. Der „Ampeleia“ und seine beiden „kleinen Brüder“ hingegen faszinieren die Freunde authentischer Tropfen mit großer Finesse, einer singulären Eleganz und einer traumhaften Balanciertheit. Und das um so deutlicher, je mehr die Umstellung auf biodynamischen Anbau Früchte trägt. Edle Tropfen der Toskana, die in **ihrer Echtheit und Noblesse das Epos einer großartigen Landschaft zu erzählen wissen!**

ITO010313 Unlitro di Ampeleia, rosso 2013 12,5% Vol. 9,95 €/l 9,95 €
Ein Literwein?

Na klar doch. Eine Hommage an gemeinsame Abendessen mit der ganzen Familie, bei denen man eine anspruchsvolle Flasche Wein mit nur 12,5% Alkohol gemeinsam wegzechen kann. Der Unlitro ist keine Wuchtbrumme, sondern ein eleganter, feiner, burgundisch anmutender Wein. „Juicy and fun - in a big bottle for even more fun, 91 Punkte“, James Suckling

ITO010112 Kepos, rosso 2012 13% Vol. 20,93 €/l 14,90 €

Antonio Galloni, von 2006 bis 2013 Weinkritiker beim Wine Advocate und jetzt Herausgeber von VINOUS, in den USA schon ein gleichwertiger Konkurrent Parkers, vergab begeistert schon **94+ Punkte!**

Tino Seiwert: „**Einer der spektakulärsten Weinwerte Italiens!**“



© Heinz Wohner / LOOK-foto

Welch dramatischer schöner Trinkwein de luxe aus einem der besten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte, vinifiziert aus den mediterranen Rebsorten Alicante (Grenache) und Carignano. Er ist derart gut, dass er im **Gambero Rosso bereits drei Gläser** erhalten hat und stets bereits jung mit höchstem Genuss getrunken werden kann. Welch feinfruchtige und animierende Nase mit betörenden Aromen von roten Kirschen, Waldhimbeeren, Cassis, Veilchen, einer großen Vielfalt von mediterranen Kräutern, einer würzigen, rauchigen Mineralität und schwarzen Oliven. Der Gaumen präsentiert sich schmeichlerisch, samtig und charmant mit feiner Fruchtsüße, anregender Säure (DAS ist 2012!), einer saftigen Textur und einer würzigen, seidenen Tanninstruktur. Welch geniale Frische (bei gerade einmal 13%vol.) und **welch großartiger Ausdruck seines mediterranen Terroirs: Trinkanimation pur und ein phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis! Kein Holzgeschmack stört die brillante Frucht! Zu genießen ab sofort wegen der saftig-seidigen Tannine und Reifepotential bis nach 2020.**

Und ein dramatischer Beleg der These des Gambero, dass die Weine von Ampeleia „stilistisch eher auf Eleganz als auf Opulenz“ abzielen. **Kategorie persönlicher Lieblings-Toskaner**, der viele holzgeschwängerte Chianti-Classico mühelos an die Wand zu spielen vermag.

Bei diesem trinkanimierenden Latin-Lover kommt mir unwillkürlich Benjamin Franklins Bonmot in den Sinn, der in großen Lettern über San Franciscos bester Weinhandlung (Divino) prunkt: „**Wein ist der beste Beweis, dass Gott es liebt, uns glücklich zu sehen.**“

Großer Wein aus der Toskana kann bisweilen so preiswert sein! Vom Slow Wine Guide zum „Slow Wine“ gekürt!

ITO010212 Ampeleia, rosso 2012 13,5% Vol. 34,53 €/l 25,90 €

94 Parkerpunkte schon in 2009. Doch 2012 ist DER Jahrgang des europäischen Südens, den viele Liebhaber von Rotweinen eines kühleren Stils eindeutig bevorzugen!

FALSTAFF über den 2011er: „**Perlen an der Küste der Toskana: Die besten der excellenten Weine, 95 Punkte**“ für unseren **Ampeleia 2010, damit einer der 9 Favoriten der Redaktion und im qualitativen Umfeld des ca. 450 Euro teuren Ornellaia!**

Tino Seiwert: „In der Maremma werden zu viele Weine mit Marmelade vinifiziert. Aber auch solch elegante Wein mit packender Struktur. Großes Kino!“



Elisabetta Foradori: faszinierende Frau, faszinierende Weine!

© Andrea Scaramuzza 2012

Auf einer Höhe von 450 bis 600 Metern liegen die von ihren natürlichen Gegebenheiten her so gesegneten Parzellen, auf denen die Edelrebe Cabernet Franc unter optimalen Bedingungen gedeiht, die unter anderem dem legendären Cheval blanc sein unverwechselbares Charisma verleiht. Der Temperaturunterschied zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten vertieft und verfeinert die Aromen der Trauben, das vulkanische Gestein bringt in der fertigen Cuvée famose Mineralität, Feinheit und Länge am Gaumen. Filetstück von Ampeleia ist die Lage „Bella Vista“ – Nomen est Omen! – direkt oberhalb von Roccatederighi. Der nahe Kastanien- und Eichenwald und die bis hierher reichende Meeresbrise, welche die Trauben nach Regenfällen stets gut abzutrocknen weiß und damit vor Fäulnis bewahrt, schaffen ein günstiges Mikroklima. Hier, auf einer mittleren Höhe zwischen 280 und 350 Metern, sind die Weingärten vorwiegend mit Sangiovese, des weiteren mit Carignano, Grenache, Alicante und Mourvèdre bestockt. Kellermeister Marco zitiert dazu ein nur auf Englisch funktionierendes Wortspiel: „Mourvèdre should see the sea.“

Der schönste Platz dieser mittleren Lagen ist Sassoforte, mit wasserdurchlässigen, steinigen, roten Tonböden, umgeben und geschützt von Korkeichen, Olivenbäumen, Felsen und Macchia. „Diesem Terroir verdankt der Ampeleia Feinheit und Eleganz“, urteilt Marco. Auf etwa 200 Meter Seehöhe schließlich finden wir die am tiefsten gelegenen Weingärten: Schwere Tonböden, durchsetzt mit Fossilien und Kalk, um einige Grad höhere Temperaturen als in den hohen und mittleren Lagen geben dem Wein Kraft, Konzentration und Dichte. Jede Parzelle wird separat händisch am Höhepunkt der Reife gelesen. Angesichts der Vielfalt wundert es nicht, dass sich die Ernte über eineinhalb Monate erstreckt: vom Grenache Anfang September bis zum Cabernet Franc Mitte Oktober.

Die liebevoll gepflegten Träubchen werden zudem dreimal streng selektioniert – Ausdünnen am Weinstock im Sommer, dann bei der Lese selbst und schließlich noch einmal auf dem Weingut. Das bereits gekühlt (!) in den Keller transportierte, perfekte Lesegut wird, je nach Rebsorte, entweder in Betontanks oder hölzernen Gärbehältern, kleinere Mengen auch in Stahltanks vergoren. Die sieben Grundweine werden zunächst jeder für sich bereitet, dann zweimal assembliert, zuerst im Mai, dann noch einmal im Dezember. Der cuvétéierte Ampeleia reift dann etwa 16 Monate in zart getoasteten französischen Barriques (ein Drittel neues Holz), weitere zwölf Monate in der Flasche.

Mit einem grandiosen Resultat: Der „Ampeleia“ ist ein völlig „neuer“ Wein der Maremma, die anderweitig nur allzu oft zu opulent-marmeladigen Tropfen neigt. Er verkörpert die andere, die helle Seite des Mondes! Finesse, Geschmeidigkeit, seidene Tannine – welch traumhaft elegant-fruchtige Interpretation einer bisher gänzlich unbekanntem Maremma, der ich einen derart emotionalen, feinsinnigen Wein niemals zugetraut hätte! In einem tiefen Schwarzrot läuft dieses Monument ins Glas. Betörend intensive Aromen (süße Schwarzkirschen, saftige dunkle Beeren, Cassis, noble Bitterschokolade, edles Zedernholz, Minze, würzige Kräuter und schwarzer Trüffel) verströmen sich verschwenderisch, werden mit längerer Verweildauer im Glase immer intensiver und zeugen von einem großen Reifepotential, welches sich hinter diesem genialen Wein verbirgt. Am Gaumen zeigt sich dieser große 2012er noch sehr verschlossen, begeistert aber mit erfrischender Säure, gekonntem, sensiblen Holzeinsatz und feinkörniger Tanninstruktur. Ein teleganter Wein voller Charakter und Noblesse und trotz seiner seidenen Struktur von ungebärdiger wilder Ursprünglichkeit, eine Synergie von sieben großen Rebpersönlichkeiten, eine neue Referenz der emotional berührenden Toskana, der solo getrunken begeistert und prachtvolle Gerichte adelt: Taube, Wild oder Lamm mit aromatischen Beilagen wie Steinpilzen und Trüffel. Zu genießen ab 2016, Höhepunkt 2017 bis ca. 2030

Ein Muss in jedem Keller mit ambitionierten italienischen Tropfen!

FRANKREICH

DOMAINE TARIQUET – GASCOGNE

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

Chenin-Chardonnay 2013: Unser Jungfernjahrgang aus den beiden französischen Edelreben erhielt von Mundus Vini die Auszeichnung: „Bester Weißwein Frankreichs!“ Sein kongenialer Nachfolger aus 2014 ist frisch eingetroffen!

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

FSW031013 Rosé de Pressée, rosé 2013 DV 12% Vol. 7,33 €/l 5,50 €

FSW031013P 12 x Rosé de Pressée, rosé 2013 (zum Preis von 10 Flaschen) statt 66,00 € nur 55,00 €

Der „Rosé de Pressée 2012“ hat eine Goldmedaille erhalten im Concours Mondial du Rosé 2013. Sein Nachfolger hat die gleiche Qualität und wird Ihnen von uns heute zum absoluten Schnäppchenpreis angeboten. Kistenweise kaufen!

FSW030514 Chardonnay 2014 DV 12% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

Gewinner der Goldmedaille Berliner Wine Trophy 2014!

Was hat dieser Chardonnay in den vergangenen Jahren bereits wiederholt für Furore gesorgt: Beim größten offiziell anerkannten Weinwettbewerb, MUNDUS Vini, gar schon als „bester trockener Weißwein Europas“ (wollen wir diese „kleine“ Übertreibung mit einem Augenzwinkern betrachten) ausgezeichnet, wurde dieser leckere Basis-Chardonnay von Tariquet im „Concours du Chardonnay du Monde 2013“ mit einer Goldmedaille geadelt! Und dann gewann er nochmals eine Goldmedaille auf der Berliner Wine Trophy.

Wir freuen uns, Ihnen nun den frisch eingetroffenen neuen Jahrgang dieses leckereren Chardonnays für den täglichen Trinkgenuss vorstellen zu können, ein Musterexemplar an Rebsortencharakter, Frische und Reintönigkeit, wie bei seinen Jahrgangsvorgängern in der Nase mit einer komplexen Aromatik versehen, wie man sie sonst bei (wesentlich) teureren Chardonnay findet.

Ein vibrierender Rebsortenklassiker mit einer tollen Harmonie und Balance am Gaumen. Ralf Zimmermann: „Perfekter Chardonnay für die Terrasse, tolle Frische, keine Schwere, super Essens-Begleiter!“

Große Qualität kann so unfassbar preiswert sein!

FSW030213 Sauvignon blanc 2013 DV
11,5% Vol. 8,67 €/l 6,50 €

Sauvignon in seiner puren, unverfälschten Form, so rein und klar wie ein Gebirgsbach, der viele deutlich teurere Sancerres oder Pouilly Fumés ganz alt aussehen lässt. Klar, dass es dafür Medaillen und Auszeichnungen regnet!
Zu genießen ab sofort bis Ende 2015.

FSW031114 Chenin-Chardonnay blanc 2014 DV
12% Vol. 8,67 €/l 6,50 €

Letztes Jahr erhielt der Jungfernjahrgang von Mundus Vini die Auszeichnung: „Bester Weißwein Frankreichs 2014!“

Daraufhin avancierte er zu unserem meist verkauften französischen Weißwein und war viel zu schnell ausverkauft. Ganz frisch ist der großartige 2014er eingetroffen:

Welch leckere Cuvée aus den zwei großen französischen Rebsorten **Chenin Blanc und Chardonnay**. Die beiden berühmten französischen Edelreben, die sich auf den kalkhaltigen Böden



Direkt vom Fass: die frische Saftigkeit der Tariquet-Weine ist unwiderstehlich!

der Gascogne sehr wohl zu fühlen scheinen, vereinen in diesem feinst balancierten Wein ihre jeweiligen Vorzüge und spielen ihre Stärken aus. Der Chenin Blanc steuert seine mineralischen, salzigen Noten bei, der Chardonnay brilliert durch seinen weichen Schmelz und seine exotischen Fruchtaromen. Dazu Anklänge an saftige Mandarinen, Birne, weißen Pfirsich, grünen Apfel und Kirschblüten; hier spielen der Chardonnay wie der Chenin Blanc ihre ganzen Stärken aus. Und zaubern eine vibrierende Energie auf die Zunge.

Ein wunderbarer Zechwein und ein toller Essensbegleiter!

Und eins möchten wir ganz ausdrücklich unterstreichen: Für 6,50 Euro erhalten Sie nicht nur in Frankreich, sondern wahrscheinlich nirgendwo auf der Welt einen besseren Weißwein!

DOMAINE LA FLORANE - CÔTES-DU-RHÔNE, VISAN

Unser Geheimtipp von der südlichen Rhône und unser letztjähriges Weingut des Jahres von hoch gelegenem, kühlem Terroir: Bioweine in frischem, untraditionellem Stil!

Er ist jung, dynamisch und sehr sympathisch: Adrien Fabre, den renommierte Winzer aus Châteauneuf-du-Pape anerkennend als Jahrhunderttalent ansehen, leitet das Weingut La Florane und seine Familie hat Weinwurzeln, die bis ins 15. Jahrhundert zurückreichen! In die Zeit fast zurück, als sein Heimatort Saint Maurice noch „Terre Papale“, also päpstliches Hoheitsgebiet, gewesen ist. Adrien ist Winzer mit Leib und Seele, bewirtschaftet seine liebevoll gepflegten Weinberge biologisch und der Wein gedeiht in bis zu 380 m Höhe phantastisch. Aufgrund dieser Höhenlage gibt es kühle Nächte, welche komplexe Aromen bilden und die Reife verzögern, so dass die Syrahtrauben erst Anfang Oktober – in Châteauneuf 4 Wochen vorher – gelesen werden, ähnlich den weltberühmten Lagen der nördlichen Rhône.

Wegen dieser Höhenlage und der langsamen Ausreifung besitzen alle drei Gewächse eine lebendige Frische sowie eine komplexe Frucht und die mineralische Note und die reifen cremigen Tannine geben den Weinen eine unverkennbare Leichtigkeit und cremige Weichheit. Spürbar die sensible Vinifikation im unterirdischen, optimal gekühlten Keller, wo ganz schonend nur mit der Schwerkraft gearbeitet wird, ganz ohne Pumpen. Und als ich die im biologischen Anbau produzierten 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! Und dazu sind sie unerhört preiswert!

Werte Kunden: Lassen Sie sich diese Perlen des französischen Südens auf keinen Fall entgehen! Sie sind ein Spiegelbild des ebenso tüchtigen wie sympathischen Winzers Adrien, einem echten Urgestein des wilden französischen Südens, der in jungen Jahren als „capitaine“ der Rugbymannschaft von Châteauneuf-du-Pape für Furore sorgte und heute mit seinen grandiosen Weinen zu überaus attraktiven Preisen die dortigen Prestigedomänen das Fürchten lehrt. Kistenweise einlagern! Santé!

FRS120514 „À Fleur de Pampré“, Côtes du Rhône Visan blanc 2014 (Bio) 13% Vol. 10,60 €/l 7,95 €

Ein cremiger, dichter, komplexer und gleichermaßen frischer Weißwein aus Frankreichs traumhaft schönem Süden. In der Nase betören florale Aromen und Anklänge an reifen Pfirsich, Birne, Mandarinen und exotische Fruchtdüfte sowie eine vibrierende Mineralität. Am Gaumen verführt dieser samtig-cremige Schmeichler der Sinne mit sommerlich-südlichen Aromen und da dieser von der Marsanne und Roussane getragenen Cuvée ca. 10% Viognier zugegeben wurde, verfügt dieser verführerische Tropfen über einen sehr eigenständigen Charakter, der unsere Herzen höher schlagen lässt. Ein Glas dieses saftigen, cremig-weichen, fein mineralischen und würzigen Bioweins zur mediterranen Küche oder im Sommer abends auf der Terrasse und Erinnerungen an die unvergleichliche Landschaft der Provence werden wach. Zu genießen ab sofort bis 2016+.

FRS120413 „À Fleur de Pampré“, Côtes du Rhône Visan rosé 2013 (Bio) 12,5% Vol. 10,60 €/l 7,95 €

FRS120413P 12x „À Fleur de Pampré“, C.d.R. Visan rosé 2013 (Bio) (12 Flaschen zum Preis von 11) statt 95,40 € nur 87,45 €

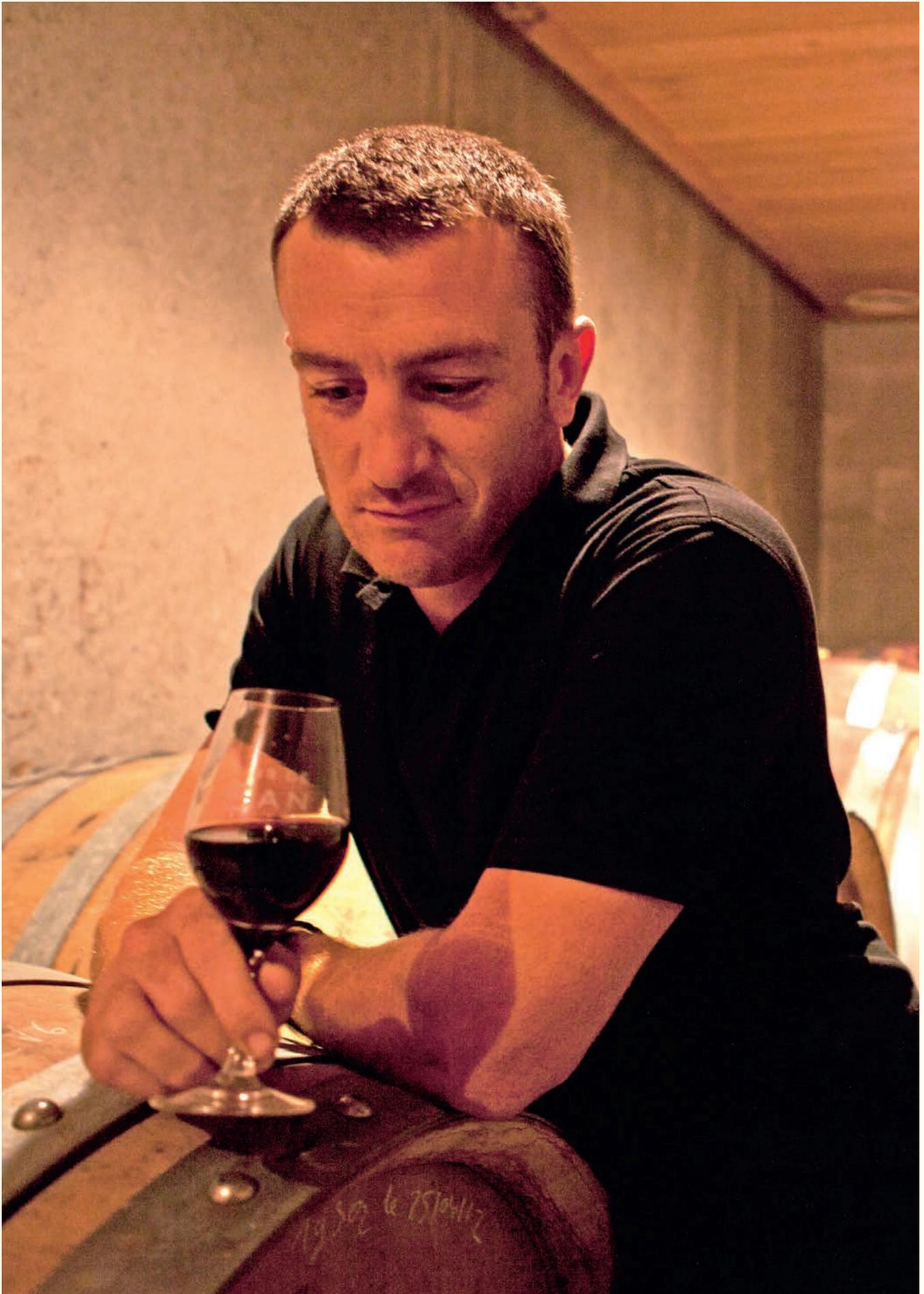
Im Frische-Jahrgang des französischen Südens präsentiert sich im Glase ein hocharomatischer, intensiver, dichter, frisch-würziger Bio-Rosé (Cuvée aus Cinsault, Grenache und Syrah) mit faszinierender Qualität, da die animierenden saftigen, Fruchtaromen in der Nase förmlich Samba tanzen: Himbeeren, Erdbeeren, auch erfrischende Zitrusnoten vereinen sich fröhlich mit grazilen floralen und würzigen Aromen. Am Gaumen ein lebendiger, vibrierender Charakter mit einer subtilen Fülle und ganz feiner Säure (das ist höchste Rosé-Kunst!) und wiederum Anklänge an feinste Himbeeren, rote Blumen und saftige Zitrusfrucht. Dazu ein langer, würzig-mineralischer Nachhall. Gute Qualität kann bisweilen so preis„wert“ sein!

Zu genießen entweder solo getrunken, aber auch ganz besonders zum Grill wegen seines tollen Extrakts und seiner feinen Struktur. Santé!

FRS120113 „A Fleur de Pampré“, Côtes du Rhône Visan rouge 2013 (Bio) 13,5% Vol. 10,60 €/l 7,95 €

In seiner überaus sympathischen Preisklasse unser „Wein des Monats“ aus biologischem Anbau.

Adriens „Traubenknospen“ (so die wörtliche Übersetzung) besitzt eine Alltags-Qualität, die schlicht unerhört ist – mit ungemein komplexen Aromen in der Nase und einer singulären Frische und Ausgewogenheit am Gaumen. Und dieser köstliche Biowein de luxe (eine herrliche Melange aus Grenache und Syrah), brilliert in 2013 mit nur knapp 13,5% Alkohol! Welche Wohltat angesichts so mancher ermüdender Exzesse.



Erlesene Weine

Die Nase ist verführerisch: Welch expressive Noten von provencalischen Kräutern, das Parfum des Südens, von roten Kirschen, roten Johannis- und Waldbeeren, Muskatnuss, Nelken und grünen Oliven, unterlegt von einer ganz feinen Mineralität! Am Gaumen eine schöne Dichte, dabei aber auch spielerisch leicht (Adrien erntet seine Trauben sehr wohl in einem optimalen Reifegrad, aber NIE überreif. Marmelade mag er auf dem Baguette, aber nicht im Wein!) über die Zunge tänzelnd – kühle rote Fruchtaromen und noble Gewürze der Provence tanzen heißen Samba! Der gesamte Mundraum wird betört von cremigen, reifen, feinen Tanninen und einer finessenreichen Textur. Welch Verspieltheit für südlichen Rhônewein. Keinerlei Schwere! Trinkspaß pur ab sofort! „Le vin des Copains!“ schmunzelt Adrien.

Ich träume: Welch verzaubernde Sinfonie zwischen uralten Reben und großem Terroir! Das sanfte Streicheln des Windes auf der Haut, das Spiel des Lichtes, sentimentale Erinnerungen werden wach und Freude kommt auf für die nächste Reise in eine traumhafte Naturlandschaft! „Guter Wein ist Glück im Kleinen, ein Stückchen Urlaub im Alltag. Beim lustvollen Probieren dieses Tröpfchens ist mir diese Aussage bereits beim Vorgängerjahr in den Sinn gekommen. Und 2013 begeistern mich die „Traubenknospen“ wegen der animierenden Frische des Jahrgangs gar noch mehr! Daher ist dieser verführerische Schmeichler in seiner überaus sympathischen Preisklasse unser „Bio-Wein des Monats Februar!“

FRS120212 „La Florane“, Côtes du Rhône Visan rouge 2012 (Bio)

14% Vol. 15,93 €/l 11,95 €

Herausragende Parzellen des Gutes von erstklassigen Kalk-, Lehm- und Kieselböden mit alten Reben geben dieser betörenden Cuvée (insbesondere Grenache, dazu ein wenig noble Syrah und uriger Carignan) seinen Namen. Der Mistral, der berühmt-legendäre, bisweilen gefürchtete Wind des Südens, „fegt“ häufig durch diese Weinberge und sorgt für einen optimalen Gesundheitszustand der Trauben. Und diese ergeben einen charaktervollen, authentischen „wilden“ Rhônewein mit einer faszinierenden Fülle an Aromen, mit einer Komplexität und Dichte, einer brillanten Struktur und animierenden Textur im Mund, Parameter, die in dieser Preisklasse alles andere als „normal“ sind. Dieser urwüchsige Wein trägt schmeckbar in sich die kühle Kraft des Mistrals, der vor der Ernte im europäischen Traumjahrgang 2012 den Saft in den vollreif gelesenen Trauben so konzentrierte, dass ungemein dichte, expressive, beerenwürzige Aromen (insbesondere rote Johannisbeeren, rote Kirschen und reife Himbeeren, elegante würzige Noten, Fliederanklänge, Bourbon-Vanille und gegrillte Brioche) wohligh dem Glase entsteigen. Die meisterhafte Weinbereitung besticht am Gaumen mit Konzentration, Extraktreichtum, aber auch mit feiner Fruchtsüße, Eleganz, Mineralität und einer großartigen Struktur. Welch traumhafte Balance, welch schmelzige Textur und welch runde, cremige, frische Tannine. Ein faszinierendes Weinoriginal, ein Maßstab in seiner Preisklasse, den die meisten Domainen der Region selbst mit ihren Spitzencuvées nicht erreichen!

Trinkvergnügen pur ab sofort bis nach 2018.

La Florane ist Verführung pur!

FRS120312 „Terre Pourpre“, Côtes du Rhône Visan rouge 2012

14% Vol. 18,60 €/l 13,95 €

FALSTAFF: TOP VALUE!!!

Wir sind überzeugt: Unsere Stammkunden werden staunen, wenn sie diesen urwüchsigen Naturwein erstmals im Glase haben. Denn die faszinierend kühle Frische, welche die Gerbstoffmuskeln bei jedem Schluck durchzieht (der Gegenentwurf zu allen süßlichen Marmeladenorgien) und die frische Mineralität – das ist schlichtweg sensationell und schmeckt wie ein Châteauneuf-du-Pape alter Schule zum Preis eines Côtes-du-Rhône!

Dieser betörende Wein ist ein Gewächs der südlichen Rhône, aber nicht überbordend opulent, sondern mit einer sensiblen Seele ausgestattet. In der Farbe ein tiefes, sattes, leuchtendes Purpurrot mit funkelnden Reflexen; in der Nase elegante, komplexe, feine, sehr verführerische, fast burgundisch anmutende Aromen von roten



Die Drei von der „Tankstelle“: Klaus Peter, David und Tino



Beeren (Erdbeeren, pralle Kirschen und Cassis), Veilchen, Muskatnuss, Nelken und frischem Pfeffer sowie Bourbon-Vanille mit elegant-würzigem Kaffeeduft. Und dann ein belebender, trinkanimerender kühler Unterton von frischer Minze und rauchig-würziger Mineralität! Am Gaumen saftig mit einer erfrischenden, intensiven Sauerkirschnote, aber auch kühl und mineralisch mit feiner Würze. Mit seiner feinen Frucht verströmt dieser formidable Tropfen den Zauber der großartigen Landschaft in der unmittelbaren Umgebung von Gigondas. Noble Tanninqualität, hohe Konzentration und enorme Dichte! Superb gelungen – und ein herausragender Tipp für alle, die das neue Südfrankreich zu schätzen wissen. Ein Wein, der sich wegen seiner frischen Mineralität, seiner noblen, samtigen Textur jetzt schon wunderbar genießen lässt, der aber noch Potential (Höhepunkt Herbst 2015 bis nach 2019) in sich birgt, bis die feinkörnige Tanninstruktur mit ihrer animierenden Lakritznote und den würzigen Anklängen an Thymian und Salbei weiter abgeschliffen sind.

Eine absolute Provokation wesentlich teurer Prestigeweine aus Châteauneuf-du-Pape. Kaufen. Leute, kaufen!

Das Urteil des FALSTAFF, der die Bewertung TOP-Value ausspricht: „Vielschichtiger Duft aus mediterraner Würze, getrockneten Tomaten und Herbsttrompeten. Fordernd und eigensinnig. Ätherisch-pfeffriger Geschmack mit markanter mineralischer Säure und mediterraner Würze im Finish. **Zusatzurlaub für Südfrankreichliebhaber oder: einfach ein prächtiger Wein!**“

DOMAINE ROSSIGNOL-TRAPET – GEVREY-CHAMBERTIN

Rossignol-Trapet: Großartige Pinot Noir aus dem Traumjahrgang 2012 (Parker urteilt: „Burgund 2012: Kleine Mengen, exzeptionelle Weine“) eingetroffen.

David und Nicolas Rossignol vinifizieren auf ihrer kleinen Kultdomaine Pinot Noir mit Seele aus biodynamischem Anbau: Die Quintessenz ihrer mythischen Lagen!

Von der Bibel der französischen Weinkritik, dem „Classement 2014, Revue du Vin de France“ wird der Chambertin (Weltklassenote von 18,5/20 Punkten) gleich hoch bewertet wie Romanée-Contis, La Tâche und Rousseaus Grand-Cru-Legende, die ein Vielfaches kosten!

Von FALSTAFF in großer Burgund-Reportage in der Kategorie „best buy“ auf den zweiten Platz gesetzt!

Gevrey-Chambertin verkörpert mit seinen 9 Grand Crus das Flaggschiff der Côte de Nuits. Die Vermählung von vibrierender Mineralität mit formidabler Kraft, von unvergleichlicher Finesse mit Fülle und Aromenreichtum lässt Liebhaber dieser Prestige-Appellation gar „vom Gipfelpunkt Burgunds“ (Gaston Roupnel) schwärmen, deren Grand Crus sich bis zu 30 Jahre und länger prachtvoll entfalten können! Aus dieser reizvollen Prestigeappellation kommt DER Senkrechtstarter des letzten Jahrzehnts im Burgund, eine von zwei sympathischen Brüdern, David und Nicolas, geleitete Domaine, deren Spitzenweine bereits in 2005 erstmals von Jancis Robinson ex aequo mit den um ein Vielfaches teureren Prestigegewächsen von Romanée-Conti und den der anderen Superstars des Burgunds bewertet wurden.

Auch Patrick Essa, der in Frankreich einen hervorragenden Ruf als intimer Burgundkenner besitzt, urteilt gleich euphorisch: „Die noch relativ unbekanntem Gebrüder Rossignol-Trapet haben ihre Qualitäten in den letzten Jahren kontinuierlich gesteigert. **Ihre Pinot Noirs gehören zum höchsten Qualitätsniveau von Gevrey-Chambertin!**“

Wie kam es zu dieser Qualitätsrevolution auf dieser Domaine im Herzen von Gevrey, die bis vor wenigen Jahren nur wirklichen Eingeweihten ein Begriff war? Nun, großartige Parzellen mit uralten Reben (teilweise vor dem ersten Weltkrieg gepflanzt), die zu den besten des Burgunds gehören und die eine extreme Pflanz-



dichte (10 bis 11.000 Pflanzen pro Hektar) aufweisen, garantieren einen hohen Extraktgehalt der Weine. Zusammen mit dem tradierten Wissen von vielen Generationen und den neuen Ideen der jungen Brüder David und Nicolas, die sich nach ihren Studien auf berühmten Weinbauschulen in Beaune und Toulouse bedingungslos dem **biodynamischen Anbau** zuwandten, legen sie die Basis für die grandiosen Qualitäten, die Jahrgang für Jahrgang infolge der fortschreitenden Regeneration der Böden und der subtilen Fortschritte in der Weinbergs- und Kellerarbeit (Handlese, sorgfältigste Selektion, sensibler, wohldosierter Holiensatz) in immer atemberaubendere Höhen katapultiert wurden.

David und Nicolas möchten die „leisen“ Aromen des Pinot Noirs herausarbeiten und balancierte, harmonische Weine voll feinduftiger Frucht, tiefer Mineralität und reifem Tannin erzeugen. Jeder Wein ein Unikat und die delikaten Aromen erzählen das Lied jeder einzelnen Lage. Keine Holzorgie stört die Harmonie, das jeweilige Terroir erzählt seine ureigene Geschichte. Kein Wunder, dass vom einfachen Bourgogne rouge über die Dorflagen bis hin zu den sinnlichen Grand Crus alle Weine zur absoluten Spitze des Burgunds zählen! (Und von FALSTAFF die Bewertung Platz 2 in der Kategorie ‚best buy‘ eingebracht hat!) Welch unvergleichliche Hommage an eine der großen Rebsorten der Welt, die unvergleichliche Eleganz und Finesse mit formidabler Kraft, singulärer Konzentration und unübertrefflicher mineralischer Präzision zu vermählen weiß – Der Mythos Burgund lebt in solch fabelhaften Pretiosen strahlender denn je zuvor und ich bin sicher, dass sie unseren Kunden wie stets ein glückliches Lächeln ins Gesicht zu zaubern vermögen. Natürlich ganz besonders in einem Traumjahrgang wie 2012:

Parker: „In den letzten drei Jahrgängen haben die Weine von Rossignol-Trapet nochmals an Qualität zugelegt, sind noch feiner geworden und gehören zum TOP-Level der besten Produzenten von Gevrey Chambertin!“

FBU060112 Bourgogne, rouge 2012 (Bio) 13% Vol. 25,20 €/l 18,90 €
Schon in 2011 spektakuläre 90 Punkte im FALSTAFF und damit die gleiche Bewertung wie berühmte Dorflagen von Drouhin, Méo-Camuzet und Louis Jadot, die bis zu 39 Euro kosten.

Welch feinsinnige, mineralische „Einstiegsdroge“ aus liebevoll gepflegten, bis zu 50 Jahre (!) alten Reben im biodynamischen Anbau, die den Maßstab in ihrer sympathischen Preisklasse im gesamten Burgund (mit)definieren: „This is very Gevrey in character“, lobt Meadows unser Juwel bereits mehrfach begeistert und als „**großen Erfolg in seiner Preis- und Qualitätsklasse**“. Und das „Classement 2015“, die Bibel der französischen Weinkritik, urteilt: „Welche Freude, welche Delikatesse, welche Frische!“

Schnäppchenalarm!!!

FBU060212 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rouge 2012 (Bio) 13% Vol. 47,86 €/l 35,90 €
Ankufftofferte bis 5. März 2015: statt 39,90 € nur 35,90 €

Ein Paukenschlag bei Meadows: „A very good Villages, with fine balance!“

In einer fundierten Reportage über die aktuelle Situation im gesamten Burgund wird unser Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes von Rossignol-Trapet in der Kategorie „best buy!“ auf den zweiten Platz gesetzt und mit 92 Punkten bewertet. Ein spektakulärer Erfolg im Reigen der vielen wesentlich teureren Prestigeweine dieser großartigen Region!



„Classement 2015: „Superbe!“

Die Rossignol-Brüder möchten die betörenden, feinen Aromen des Pinot Noir niemals durch aufdringliche Barriquenoten überlagern. Deshalb kommt bei dieser großartigen Dorflage nur ca. 20 % neues Holz strukturgebend zum Einsatz. So fließt das Terroir präzise und authentisch ins Glas, in einem faszinierenden traditionellen Stil. Und so begeistern wir uns an diesem verführerischen Pinot, dessen komplexer, rauchiger, feinmineralischer (Feuerstein!) und rotbeeriger Duft (Kirschen, Himbeeren und florale Noten, fein verwoben mit frisch gemahlenem weißem Pfeffer und zarten Noten von nobler Bitterschokolade und edlen Kaffeebohnen) von der Finesse und der betörenden Süße geprägt ist, welche die Stilistik der großen Rotweine von Rossignol-Trapet kennzeichnen. Die erstklassigen Trauben für diese großartige Dorflage stammen von 5 verschiedenen Terroirs, die mit ihren unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen zur Vielschichtigkeit dieses einzigartigen Villages-Weines (bis zu 80 Jahre alte Reben) beitragen. Am Gaumen bei aller Dichte und Cremigkeit feinst balanciert, sehr harmonisch, enorm frisch und ungemein präzise, sehr elegant und mit herrlich reifen Waldbeeraromen und Kirschanklängen versehen. Eine subtile Mineralität, ein traditioneller Stil einfach „schöne Länge und feinere Tannine, als man sie gewöhnlich in Villages-Weinen findet“, wie Allen Meadows, bezüglich der Weine des Burgunds der weltweit angesehenste Kritiker, schon dezidiert urteilte.

Zu genießen ist dieser betörende Pinot Noir ab sofort, Höhepunkt 2017 bis 2024+.

FBU060712 Gevrey-Chambertin „Aux Ételois“, rouge 2012 (Bio) 13% Vol. 73,33 €/l 55,00 €

Eine Einzelparzelle, sehr steinig. Sie ragt wie die Spitze eines Dreiecks in die beiden legendären Grand Cru Lagen Charmes und Griotte hinein. Von hier stammen die kleinbeerigen Trauben (so klein, dass sie sich am Stock nicht berühren!) für diese rare und sowohl wegen ihrer Feinheit wie auch ihrer inneren Kraft so gerühmten Lage, die fast alles überragt, was Sie sonst noch im Burgund im Bereich der Villages-Weine finden können: Patrick Essa, einer der renommiertesten Burgundkritiker Frankreichs, notierte über einen ähnlich guten Jahrgangsvorgänger begeistert: „Das ist der Wein aus Gevrey, der am meisten an Chambolle erinnert. Ich kann mich irren, aber ich bin fest überzeugt, dieser delikate, zutiefst harmonische Wein hat das Niveau eines Grand Cru!“

Und selbst wenn Essa sich ein wenig irrte, dann erwerben Sie mit diesem finessenreichen, balancierten, tiefgründigen Pinot mit seinen betörenden reifen Fruchtaromen nach blauen und roten Beeren, Rosenblättern sowie Veilchen und feiwürzigem Tabak, mit seiner steinigen Mineralität, seiner feingliedrigen Textur und wunderschönen Länge zumindest eine Premier-Cru-Qualität, und das zum Preis einer guten Dorflage renommierter Winzer. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2017 bis nach 2025.

Auch Meadows ist begeistert: „This is a first-rate Villages and worth your attention!“

FBU060312 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Clos Prieur“, rouge 2012 (Bio) 13% Vol. 100,00 €/l 75,00 €

Traditionell ausgebaute Weine der Côte de Nuits verdanken ihren legendären Ruf ihrer einzigartigen Finesse und einer geradezu erotischen Fruchtsüße, die im Falle unseres ‚Clos Prieurs‘ fein unterlegt ist von einer faszinierenden Mineralität, die in ihrer noblen Ausprägung sowohl präzise und kühl im Charakter als auch mit lustvoller Opulenz die Zunge liebkost. Dieser grandiose Wein aus der phantastischen Lage „Clos Prieur“, die (für einen Kenner deutlich schmeckbar) an eine der legendären Grand Crus, nämlich Clos de Bèze, angrenzt, gereicht seiner berühmten Appellation wahrhaft zur Ehre: Feinheit und Liebreiz paaren sich mit Eleganz und Finesse,

vermählen sich mit Fülle und betörendem Stoff und konkurrieren somit ernsthaft mit den um ein paar Meter entfernt angesiedelten grandiosen Grand-Cru-Lagen, wer denn die Krone des Jahrgangs trüge: „Ein traumhafter Wein zum Niederknien schön“! (Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005)

FBU060412 **Gevrey-Chambertin 1er Cru „Petite-Chapelle“, rouge 2012 (Bio)** 13% Vol. 100,00 €/l 75,00 €

Petite Chapelle ist eine Premier-Cru-Parzelle von außergewöhnlicher Qualität, unmittelbar neben den berühmten Grand Cru-Lagen Chapelle und Griotte gelegen und zweifelsfrei einer der schönsten Premier Crus dieses grandiosen Jahrgangs.

Hier haben wir eine Perle von Gevrey-Chambertin! Finesse, Feinheit, tänzerisches Spiel und eine fast quellbachartige Frische: Genau



dafür lieben wir Burgund! Dieser seidene, Wein aus einem kühlen Teil dieses legendären Terroirs gleitet auf die Zunge wie flüssiger Samt. Ein emotional berührender Gruß aus einer der größten Weinanbauregionen Frankreichs, der unter die Haut geht! Welch vibrierende Energie und eine grandiose Mineralität, höchste Finesse und eine geniale Präzision in der kristallklaren Frucht (Himbeeren, Kirschen, Waldbeeren) sowie florale Noten vermählen sich zu einem harmonischen Gesamtkunstwerk. **Ein atemberaubender Premier Cru mit einem sanften, leicht erotischen Schmelz, eine Sternstunde des Jahrgangs 2012!**

Zu genießen ab sofort (der Wein ist wirklich heute schon ein Traum), Höhepunkt 2017 bis etwa 2030.

„Ein coup de coeur“ (Tino Seiwert) für diesen geradezu intellektuellen Wein, eine Inkarnation von Feinheit, Präzision und Finesse, der Leichtigkeit des Seins und tänzerischem Spiel. Referenzqualität in seiner Preisklasse! Definitiv Grand Cru Qualität!

FBU060512 **Latricières-Chambertin Grand Cru, rouge 2012 (Bio)**

13% Vol. 172,00 €/l 129,00 €

Großes Aufsehen erregte dieses Juwel aus Chambertin erstmals, als der 2005er von Jancis Robinson mit 18,5/20 Punkten geadelt und damit exakt auf eine Stufe gestellt wurde mit den um ein Vielfaches teureren Prestigegewächsen von Romanée Conti wie La Tâche und Richebourg.



Welch packende Mineralität von vibrierendem Kalk, Welch messerscharfe Präzision, die sich mit Feinheit und Liebreiz paaren, mit Eleganz, Kühle und Finesse, aber auch einer enormen Kraft. Ein authentischer Stoff, ein emotionaler Wein (ein Pinot mit Seele, der „singt“, wie man im Burgund zu sagen pflegt), der eine Gänsehautatmosphäre erzeugt wegen seiner edlen, präzisen, rot-wie schwarzbeerenigen Frucht (insbesondere Himbeeren und rote Kirschen) sowie seinen Anklängen an Veilchen, getrocknete Rosenblätter, weiße Trüffel und seinen noblen Würzaromen sowie seinen Noten von Graphit. Ein edler Charakter, der auf der Zunge mit seiner Kühle, seiner Präzision, seiner vibrierenden Energie, seiner citrigen Frische und seiner aristokratischen Struktur und seinen Feuersteinaromen in gereiftem Zustand Entzückungsschübe auslöst. Und der ‚Latricières‘ ist in seiner Jugend stets ein weniger unzugänglich als der ‚Chambertin‘, braucht stets am längsten Zeit, sich zu entfalten. Doch nach etwa einem Jahrzehnt ist das Schicht um Schicht sich entfaltende Finesse und eine fabelhaft präzise Frucht in einem vibrierenden mineralischen Gewand! Dieser seidene Wein wird dann bis nach 2035 die Zunge lieblosen wie flüssiger Samt!

FBU060612 **Chambertin Grand Cru, rouge 2012 (Bio)**

13% Vol. 253,33 €/l 190,00 €

Von der Bibel der französischen Weinkritik, dem „Classement 2014“ wird unser Chambertin 2011 (Weltklassenote von 18,5/20 Punkten) gleich hoch bewertet wie Romanée-Contis ‚La Tâche‘ und Rousseaus Grand-Cru-Legende, die etwa das 6-fache kostet!

Glücklicher Winzer, glücklicher Weinreisender: ist das Zeugs gut!

Und 2012 ist definitiv nochmals eine Klasse besser!

Der Reiz authentischer Pinot Noirs des Burgunds liegt in der einzigartigen Kombination von Zartheit und Kraft, die selbst außerordentlich reiche und konzentrierte Weine wie den 2012er Chambertin nicht „fett“ wirken lässt. Die aromatische Vielfalt dieser magischen Finessenweine erschließt sich in ihrer gesamten Komplexität erst nach einigen Jahren der Entwicklung: Wahre charakterliche Größe braucht Reifezeit – beim Wein wie beim Menschen. Und was haben wir hier einen Wahnsinnsstoff im Glase von der besten Grand-Cru-Lage der Appellation und von uralten Reben, die teilweise schon 1919 gepflanzt wurden: **Ein Meisterwerk in klassischem, traditionellem Stil!**

Welche phantastische, subtile, betörende, ungemein komplexe Frucht (rote und schwarze Beeren, Veilchen, reife, saftige Kirschen, vielfältige Gewürze und dampfende Erde). Ein wahrlich majestätischer Grand Cru mit grandioser Komplexität: Die immense innere Kraft und Dichte, die Fülle und explosive Länge scheinen schwerelos – Sie werden aufgehoben in schwebender Transparenz und einer Feinheit und Eleganz, wie sie nur den größten aller Burgund-Lagen zu eigen ist. Noblesse oblige!

Zu genießen ist dieser stilistisch so klassisch-maskuline Chambertin auf absolutem Weltklasseniveau ab 2018 (Aber das stimmt gar nicht so ganz, denn das Zeug schmeckt heute schon so gnadenlos gut, da muss man die Flaschen schon ganz tief im Keller verstecken. Was mir aber nicht immer gelingt!) Höhepunkt etwa 2022 bis nach 2035.

Meadows: „This is old school Chambertin!“



© Armin Faber

CHÂTEAU MANSENOBLE – CORBIÈRES

Weinexperte Stuart Pigott wertet dezidiert: „Guido Jansegers – Lichtgestalt im Languedoc: Seine Weine gehören zu den beeindruckendsten neuen Rotweinen in ganz Frankreich und sind für ihre hohe Qualität immer noch sehr günstig! Der Réserve zu 14,95 Euro: Dagegen hätten die allermeisten roten Bordeaux in der Preisklasse zwischen zwanzig und vierzig Euro keine Chance!“

FLA040312 Montagne d'Alaric, rouge 2012

14% Vol.

11,93€/l

8,95 €

Ein Alltagswein der Luxusklasse!

Stuart Pigott urteilt in der FAS: Diese begeisternde Cuvée „vereint für den Süden Frankreichs ungewöhnlich strahlende Fruchtaromen (vor allem schwarze Johannisbeeren und Preiselbeeren) sowie eine lebendige Art mit der gewohnten Fülle dieser Weine. Keine Holznote stört das Bild, die sanftherben Gerbstoffe entstammen gänzlich der Traube. **Das führt zu einer hervorragenden Ausgewogenheit für einen Rotwein dieser Preisklasse** – bei einem Reifepotential in der Flasche von mindestens fünf Jahren“. Zu genießen ab sofort bis nach 2020.

FLA040213 Réserve, rouge 2013

13,5% Vol.

19,93 €/l

14,95 €

Ein grandioser Nachfolger eines von der „Revue du Vin de France“ zu den „**größten Schnüppchen des gesamten Languedoc**“ gezählten TOP-Weins des Languedoc

Aus dem Glase steigt eine bezaubernde Duftigkeit, ein sinnliches Parfum mit hedonistischer Fruchtsüße, eine spannende Liaison aus roten Kirschen, Lavendel, reifen Brombeeren, Cassis und Omas Zwetschgenkuchen, aber auch schwarze Oliven, noble Schokolade, Rosenblüten und ein mediterraner Kräuterstrauß. So schmeckt schwarzer Samt: Substantiell und ausdrucksstark, ganz Seide und provençalische Würze, mit einer zarten Graphitnote wie in einem hochklassigen Bordeaux aus dem Médoc aus den 90er Jahren. Eine dichte, harmonische, samtige, komplexe Cuvée (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan) mit einer immensen Fülle und Kraft sowie einer schmelzigen Textur, die den Gaumen verführerisch auskleidet. Die tolle Dichte und frische, saftige Textur bestimmen den sinnlichen Gesamteindruck: Eine feine Saftigkeit, eine anregende Säure, die diesem großen Jahrgang die trinkanimierende Frische verleiht, und eine edle Stilistik verwöhnen die Zunge mit sanften Streicheleinheiten. Welch authentischer Corbières mit einer ausgeprägten Aromenfülle und mit einer becirrenden feinwürzigen, cremig-seidenen Tanninstruktur. Großer Nachhall! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2017 bis mindestens 2025.

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

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

Recht hat der Kerl. Solch grandiose Terroirweine zeichnen verantwortlich für einen Ruf wie Donnerhall, den Languedocweine in aller Welt genießen, allen standardisiert-langweiligen Massenweinen des Midi zum Trotz. **Guidos „Réserve“ 2013 besitzt Seele und ist ein Referenzwein des Languedoc!**

DOMAINE SANTA DUC – GIGONDAS

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

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

Und mit seinen neuen großen Jahrgängen hat Yves seine stilistisch so originär charaktervollen Terroirweine infolge der Umstellung

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

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



FRS090311 Les Plans, V.d.P. de Vaucluse rouge 2011

14% Vol. 7,87 €/l 5,90 €

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

FRS090509 Côtes du Rhône, Vieilles Vignes rouge 2009

14% Vol. 10,60 €/l 7,95 €

Welch traumhafte Symbiose provençalischer Düfte mit einer erfrischenden Mineralität: In diesem ungemein charmanten, extraktreichen, hedonistischen Sinnenzauber beeindruckt bereits seine satte granatrote Farbe, welche die ungewöhnliche Konzentration dieser leckeren Selektion kerngesunder, hochreifer Trauben von alten Reben leuchtend signalisiert, mit einer Dichte und Tiefe sowie einer Eleganz, die in der Tat Referenzqualität in seiner sympathischen Preisklasse widerspiegelt. Ein selbsterhellender Glücksfall eines betörend schmeichlerischen und erfrischend trinkigen Weins! In der Nase verführerische Fruchtfülle pur, wilde Heidelbeeren, reife Brombeeren, pralle schwarze Kirschen und rote Johannisbeeren, dazu edle Tabakblätter sowie noble Garrigue-Noten: Lorbeer, Thymian und Oregano vermählen sich harmonisch mit Lakritze und einer zarten Pfeffernote – Da werden sehnsüchtige Erinnerungen wach an laue Sommernächte am Fuße der wildromantischen Dentelles de Montmirail! Auf der Zunge herrlich saftig, mit einer feinen, betörenden Fruchtsüße – Reife, kleine Grenachetrauben scheinen Samba zu tanzen! Fabelhaft weiche, cremige Tannine, eine fokussierte Mineralität und eine völlig ungewöhnliche schwebende Leichtigkeit für einen südlich inspirierten Wein: Raffinesse statt Opulenz, leise Töne statt üppiger süßlicher Fruchtorgie – und dennoch ein betörender Schmeichler. Wahrlich eines der größten Schnäppchen aus einem Fabeljahrgang der Rhône! Zu genießen ab sofort bis 2016+

FRS090712 Les Quatre Terres, Côtes du Rhône, rouge 2012 (Bio)

14,5% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

Leuchtend rubinrot steht dieses Aushängeschild eines erstklassigen, expressiven, von feinsten Grenache dominierten Weines im Glas. In der Nase komplexe, verwobene Aromen von reifen Brombeeren, schwarzen Kirschen und Cassis, dazu florale Elemente, eine steinige Mineralität und feine Kräuter der Provence sowie erfrischende Minze. Am Gaumen präsentieren sich die kernigen Tannine bestens integriert, eingehüllt in reichlich viel Frucht und bestens ausbalanciert. Und welch Spiel zwischen süßen Beeren-Aromen und einer salzig-würzigen Mineralität!

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

FRS091012 Les Aubes, Vacqueyras rouge 2012 (Bio)

14,5% Vol. 17,27 €/l 12,95 €

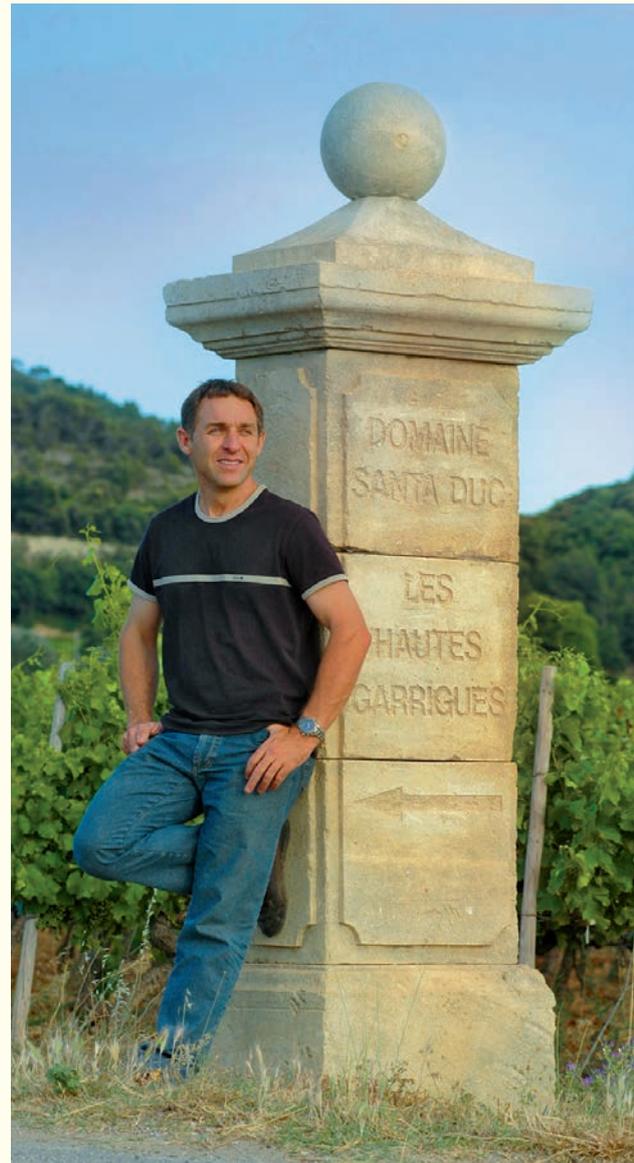
Welch Parfum in der Nase wie am Gaumen: Blaue Beeren, reife Himbeeren, Sauerkirschen, Zimt und Zedernholz vermählen sich mit floralen Aromen, dazu gesellen sich Thymian, schwarzer Tee und Graphit sowie mineralische Noten. Bei aller Aromenfülle glänzt dieser wunderbar frische Vacqueyras mit einer verspielten Textur, einer lebendigen Säure- und feinen Tanninstruktur sowie einem ausgeprägt rassigen, langen Nachhall, der das Terroir der südlichen Rhône vortrefflich widerspiegelt! Das ist richtig guter Stoff! Zu genießen ab sofort (Gewinnt enorm mit Luft) bis nach 2020+

FRS090112 Gigondas „Aux Lieux-Dits“, rouge 2012 (Bio)

14,5% Vol. 26,60 €/l 19,95 €

Seit Jahren ein Bestseller in unserem Programm und Testsieger der großen FEINSCHMECKER-Verkostung Gigondas!

Ein Rhône-Rotwein voller originärer Ursprünglichkeit in bester französischer Tradition von ganz großem Terroir! „Gigondasweine faszinieren durch eine ursprüngliche, ausdrucksvolle Art, die auf Frische und Finesse nicht verzichtet. Selten hat die Jury Weine einer Appellation verkostet, die von kommerziellen Glättungstendenzen so unberührt war: kuschelweicher Frucht- und Schokoladenschmelz? Fehlanzeige. Der Gigondas ist ein mutiger Individualist, originell, eigenständig, lagerfähig“, so das fundierte Urteil von Autor Stephan Reinhardt im FEINSCHMECKER. Und unser ungemein reichhaltiger, tiefgründiger Klassiker ist sich in seiner expressiven Aromatik über die Jahre hinweg stets treu geblieben. Nur ein wenig feiner und tiefgründiger ist der geworden durch die Umstellung auf biodynamischen Anbau. Das Bukett ist intensiv würzig (Träume einer duftenden provençalischen Landschaft tauchen vor dem geistigen Auge auf) und duftet beim zweiten Schnuppeln nach roten und blauen Beeren, schwarzen Kirschen, edlem Kakao, Zedernholz, Lakritze und



Erlesene Weine

erdiger Graphit-Mineralität. Im Mund ein geschmeidiger Fruchtaufakt mit Veilchen, eine feste, kräftige Struktur, ganz viel Druck, sehr gehaltvoll und reife Frucht im langen Finish. Exzellent!

Einfach ein toller sinneslustiger Wein mit packendem, noble, mineralisch-pfeffrig-würzigem Nachklang: Ein traumhafter Begleiter festlicher Mahlzeiten oder auch einfach zum Spaß haben solo genossen. Ein Schmeichler der Sinne, sein Preis ist angesichts seiner dramatischen Qualitäten ein absolutes Schnäppchen!

Höhepunkt Herbst 2015 bis nach 2030.

FRS090212 Prestige des Hautes Garrigues, rouge 2012 (Bio) 14,5% Vol. 46,00 €/l **34,50 €**

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

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

Welch spektakulär schöner, mächtiger Weinriese alten Stils mit großem Potential und meilenweit entfernt vom neomodischen, ultraweichen, internationalen Rotweinstil, der weltweit in Labors durch „flauschig weiße Kuschelhäuschen“ genanntes Tanninpulver herbeimanipuliert wird. Santa Ducs ‚Hautes Garrigues‘ dagegen ist ein Rhône-rotwein voller originärer, unverfälschter Ursprünglichkeit in bester französischer Tradition: ein gigantisches Weinmonument von ganz großem Terroir!

Zu genießen sofort bis nach 2035, einer der langlebigsten Rotweine des gesamten großartigen Jahrgangs an der südlichen Rhône!

PS: 2012 wird als neuer Traumjahrgang der südlichen Rhône gefeiert, qualitativ auf Augenhöhe mit den Jahrhundertjahrgängen 2007 und 2010 und unserer Ansicht nach gar noch besser, da viele Weine über eine für südliche Regionen geradezu spielerische Textur und eine singuläre trinkanimierende Frische verfügen. So tänzerisch, bei aller Dichte und Konzentration, habe ich in seiner Jugend noch keinen Jahrgang der Rhône erlebt! Werte Kunden, kaufen Sie, was Sie nur kriegen können. Das ist Weltklasse pur!



Begnadetes Duo: Christophe Peyrus und Françoise Julien

DOMAINE CLOS MARIE - PIC SAINT-LOUP, LANGUEDOC

Clos Marie: Die Inkarnation von Mineralität und burgundischer Eleganz in Vermählung mit südlicher Lebensfreude und grandioser innerer Dichte und Konzentration.

**Michel Bettane, die Legende des französischen Weinjournalismus, urteilt gar begeistert:
„Clos Marie – Das IDEAL des Languedoc!“**

Clos Marie: Einer der drei höchst bewerteten Domainen des gesamten Languedoc bei Parker! Und Tino Seiwerths große Liebe!

Sie sind einfühlsame Menschen. Ohne Allüren. Doch Françoise Julien und Christophe Peyrus gehören mittlerweile zu den absoluten Stars des Languedoc. Aber nur, was die singulären Qualitäten ihrer Weine betrifft. In ihrem Charakter sind sie die bodenständigen, liebenswerten Winzer geblieben, wie wir sie vor fast zwei Jahrzehnten kennen gelernt haben. Ihr Gut liegt am Fuße des mythischen Pic

St. Loup, einem der schönsten Fleckchen Erde im wildromantischen Midi. Die Landschaft duftet nach Süden und laue Nächte im Mondschein schaffen rund um die legendäre Bergspitze eine Gänsehautatmosphäre.

Hier leben und arbeiten Françoise und Christophe und bewirtschaften das ihnen anvertraute kleine Paradies in **biodynamischen Anbau**. Und das Resultat ihres nachhaltigen Wirtschaftens ist spektakulär. Die Weine von Clos Marie sind anders als all die anderen des Languedoc. Eine ganz eigene Ausstrahlung und Charisma prägen sie. Sie bezaubern durch eine schwebende Finesse und Eleganz sowie eine nördlich inspirierte Frische in der komplexen Frucht wie auch am Gaumen, dazu ultrafeine, geschliffene Tannine und einen für den französischen Süden extrem moderaten Alkoholgehalt und eine tiefe Mineralität. Harmonie pur! Nicht laute Weine mit marmeladiger Frucht krachen hier ins Glas. Natürlich sind diese Pretiosen kraftvoll und konzentriert. Doch es sind gleichwohl betörend schöne Trinkweine mit seidener Textur. Sie schmecken so nobel und aristokratisch wie eine hypothetische Mischung aus Burgund und nördlicher Rhône. Singulär in ihrer Stilistik. **Eine qualitative Revolution im Languedoc!**

So genießt das kleine Gut mittlerweile legendären Ruf unter Winzerkollegen und Weinhändlern, seine Weine zieren die Karten der besten Restaurants in Frankreich. Und ein weltweiter Run auf seine Weine setzte ein, nachdem Parker Clos Marie gar mit 97+ Punkten bedachte, einer der **höchsten Bewertungen, die er je einem Wein des Languedoc zuerkannt hat!**



Und diese Adellung erfolgte völlig zu Recht. Diese Pretiosen erfinden das Languedoc neu, so wie Gauby das Roussillon neu erfunden hat. Es sind singuläre Weinunikate voller Charakter und Authentizität mit einem legendären Reife- und Entwicklungspotential, die, kämen sie denn aus den bekannten Renommierregionen der Welt, ein kleines Vermögen kosten würden!

Kategorie persönliche Lieblingsweine Tino Seiwert!

FLA080113 „Manon“, blanc 2013
12,5% Vol. 22,53 €/l 16,90 €

Dieser elegante, feine, mineralische Tropfen (vinifiziert aus den autochthonen französischen Edelreben Maccabeu, Roussane, Clairette, Grenache blanc) hat die herausragende Qualität, in der ganz kleinen Spitzengruppe der besten Weißweine des wildromantischen Languedoc mitzuspielen und ist damit eine **ultimative Herausforderung der großen Weißweine der französischen Renommierregionen!**

Die vibrierende Mineralität und die komplexe Frucht erinnern in der Tat eher an wesentlich teurere Burgunder als an einen mediterranen Wein, so klar, reintonig und präzise zieht sich ihre tiefgründige Spur über die gesamte Zunge. Ein begeisterndes Unikat mit einer großen inneren Dichte und Cremigkeit am Gaumen, aber auch präzise, elegant und frisch: Betörend komplex in seiner Aromatik (florale Noten vermählen sich mit Anklängen von weißem Pfeffer und edlen Gewürzen der Provence), eine wunderbare Balance zwischen Schmelz, seidiger Textur und energetischer Mineralität von den erstklassigen Kalkböden des Pic St. Loup. Natürlich ist diese südländische Cuvée ein unverwechselbares Kind

ihrer Heimat. Auf der anderen Seite brilliert sie in der Nase wie am Gaumen mit ihrer grandiosen Finesse und Frische, die diesen Wein so wohltuend „anders“ macht, so ganz ohne Schwere, ihn so fundamental aus der Masse der zumeist belanglosen und langweiligen Weißweine des französischen Südens heraushebt wie kaum einen anderen. Ein höchst individueller Wein mit einem lang anhaltenden, frischen Nachhall, solo genossen Trinkfreude pur, ein kongenialer Begleiter zudem zu Fisch, Geflügel, Salaten und asiatischer Küche, schlicht eine dieser betörenden Pretiosen des Südens, bei der ich auch einen Abend lang guten Gewissens meine Liebe zu großen Rieslingen deutschsprachiger Herkunft vergessen kann.

Wahrlich: Einer der weißen Referenzweine, eine „rare Perle“, des wilden französischen Südens. Und von der RVF bereits mit Aufsehen erregenden 17/20 Punkten angesichts seines **mehr als fairen Preises** bewertet!

FLA080212 „Olivette“, rouge 2012 13,5% Vol. 19,93 €/l 14,95 €

Michele Bettane, die Legende des französischen Weinjournalismus, feiert in seinem „Guide de vins de France 2014“ diesen phantastischen Tropfen: „**Schon der Einstiegswein (Olivette) nähert sich dem Ideal des Languedoc.**“



Konzentration vermählt sich mit Eleganz. Dieses Parfum des Südens vom Fuße des mythischen Pic Saint-Loup ist geprägt von seiner raren, seidigen und kühlen Finesse und einer seidigen Tanninstruktur. Die expressive Mineralität in der Nase umhüllt die sich lustvoll verströmende komplexe Frucht (wilde Waldbeeren vermählen sich mit roten Johannisbeeren, Kirschen, frisch gemahlenem weißen Pfeffer, Lorbeer und einer subtilen Veilchen- und Lavendel-Aromatik) und betört, verbunden mit burgundischer Noblesse, mit seiner traumhaften Energie, mit seiner samtigen Fülle einschmeichelnd den Gaumen, hüllt ihn ein mit ihrem seidigen Tuch, verweilt, will nicht mehr loslassen. Assoziationen werden geweckt zu den legendären Gewächsen von Gauby und dennoch ist dieser Tropfen aus edlen Syrah-, Grenache- und Mourvèdretrauben ein unverwechselbares, authentisches Urgestein des Pic St. Loup mit einer faszinierenden Frische und Kühle in den geschliffen, feinen Gerbstoffen, einem harmonischen Zungengefühl von zartem Schmelz und fabelhafter Mineralität: ein kleiner Geniestreich von Françoise und Christoph, Terroir pur und WeinGENUSS in Vollendung! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2016 bis 2020+.

Clos Maries Meisterwerk aus biodynamischem Anbau ist in seiner Preisklasse selbst im Süden Frankreichs fast ohne Konkurrenz und bietet ungewöhnlich viel Gegenwert fürs Geld!

FLA080312 „Simon“, rouge 2012

13,5% Vol.

33,20 €/l

24,90 €

Der „Simon“, wird von Michel Bettane, der Legende des französischen Weinjournalismus, als einer der 15 „**BESTEN WEINE DES LANGUEDOC**“ (4 Jahrgänge zusammen gerechnet!) gefeiert.

Mineralische Würze und sinnliche Finesse küssen feinste Mineralität: Power without weight!

Einer der spektakulärsten, finessenreichsten und trinkanimierendsten Rotweine des wilden französischen Südens, der neben seiner „geilen“ Frucht, seiner faszinierenden Frische und beispielhaften Mineralität ungemein dicht, komplex und harmonisch daherkommt und daher von noblem aristokratischem Charakter geprägt ist. Die vielschichtige, explosive Aromatik (rote und blaue Früchte, geröstetes Fleisch, frisch gemahlener grüner Pfeffer, Lorbeer, schwarze Oliven, Feuerstein, noble Kräuter der Garrigue) dieses großen Charakterweins verwöhnt verführerisch die Nase. Am Gaumen ungewöhnlich subtil, von einer sowohl seidigen als auch würzigen Textur gezeichnet, traumhaft präzise und von einer tiefen mineralischen Ader durchzogen: Welch phänomenaler Spitzenwein, eine Referenz für DEN neuen Stil des französischen Südens! Terroir pur! Der feinfruchtigen Grenache und dem noblen Syrah gewidmet, die auf kalkhaltigen Böden am mythischen Hausberg Montpelliers, dem Pic St. Loup, einen expressiven, singulären, traumhaft faszinierenden Charakter entwickeln. Welch betörende FEINE Pretiose im Reigen der faszinierenden großen Clos Marie-Jahrgänge. Und Kurt Tucholskys Worte in Erinnerung ruft: „Schade, dass man Wein nicht streicheln kann!“

Aber er uns! Mit diesem genialen Kunstwerk haben Christophe Peyrus und Françoise Julien ihrer Heimat, ein vinologisches Denkmal gesetzt. Dieser so eigenständige Weltklassewein, der in sich die Insignien seines großen Terroirs am Fuße des mythischen Pic St. Loup zu einer genialen Synthese zwischen der aromatischen Präzision eines burgundischen Grand Crus aus Chambolle, der wilden Würzigkeit und Syrah-Expressivität eines legendären Nord- Rhôneweins und der Kühle und Mineralität eines großen Bordelaiser Gewächses



© fovivafoto - Fotolia.com

vereint, gehört in jeden Keller eines ambitionierten Weinliebhabers.

Greifen Sie zu, werte Kunden, Sie werden es nicht bereuen! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2016 bis nach 2025.

Michel Bettane: „Einer der BESTEN WEINE DES LANGUEDOC, zu höchst attraktivem Preis! Grandiose Stilistik! Tiefe Kraft wie ein Teufel, opulent, gleichzeitig jedoch fein, liebreizend, würzig und samtig. 18/20 Punkten! Un grand Simon!“

FLA080412 „Les Métairies du Clos“, rouge 2012

13,5% Vol.

33,20 €/l

24,90 €

Tino Seiwerts persönlicher Lieblingswein des Languedoc in 2012!

FALSTAFF FAVORIT!

Um zur Kategorie dieser Favoriten gezählt zu werden, muss ein Wein „echte Klasse haben. Diese Weine zählen tatsächlich zu den allerbesten ihres Faches.“

Eine dramatische Expression von Carignan (**über 60 Jahre alte Reben**) und Grenache Gris, einer absoluten Rarität im Languedoc! Welch betörende vinologische Schönheit, die mit einer unwiderstehlichen Ausstrahlung zu verführen weiß. Mit sinnlicher Frucht burgundischer Provenienz und auch mit vibrierender Rasse und einer Maßstäbe setzenden Eleganz, einer geradezu tänzerischen Leichtigkeit und irren Frische gesegnet. Bei aller inneren Dichte und Konzentration geprägt von einer präzisen Mineralität, wie an der Schnur gezogen und einer kühlen Stilistik, die an Weltklasseweine von der nördlichen Rhône erinnert, noble Gewächse also, die ein Vielfaches dieser betörenden Trouvaille kosten!

Werte Kunden: Nicht wenige Weine des Südens sind laute Weine. Pochen nur auf ihre Fülle und überbordenden Aromen. Dagegen steht dieser Solitär: Er ist zwar kraftvoll und dicht gewebt, gleichwohl ist er ein eher ‚leiser‘ Wein, dem alles Lautsprecherische fremd ist. Souverän. Unaufgeregt. Aristokratisch. Und er kann eine berührende Geschichte erzählen. Von seiner faszinierenden Heimat am Fuße des mythischen Berges ‚Pic St. Loup‘, von seinem nach provencalischen Kräutern duftenden Terroir, von den Mineralien, die von den tief wurzelnden Reben aus der biodynamischen gepflegten Erde in die Trauben transmittiert werden, von sternklaren Nächten und der einfühlsamen Gestaltungskraft einer attraktiven Winzerin, die ihn geschaffen hat. Gänsehautatmosphäre. Gelebte Nachhaltigkeit! Terroir pur. Unvergleichlich in seiner Art, dem singulären, traumhaft faszinierenden Charakter alter Carignan-Rebstöcke gewidmet. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2017 bis nach 2028.

Dieser noble Aristokrat, ein unverwechselbarer Solitär, wird, als Pirat in Blindproben der Prestigeweine dieser Welt eingesetzt, so manches vinologische Weltbild zum Einsturz bringen! Der Favorit des FALSTAFF und von Tino Seiwert: „Das Parfum des Südens. Am Gaumen kraftvoll. Virgil. Und eingepackt in eine Textur aus Samt und Seide!“

Und Ralf Zimmermann urteilt: „Was Gauby in puncto Eleganz und Finesse für das Roussillon ist, das sind die Weine von Clos Marie für das Languedoc. Extraklasse!“



Rioja: welch magischer Klang

© by LOOK-foto

SPANIEN

ALVARO PALACIOS

Spaniens Winzerlegende verzaubert mit betörenden Terroirweinen!

Der große Schriftsteller Alberto Moravia schreibt so zutreffend: „Wenn die Passion fehlt, fehlt alles. Ohne Leidenschaft ist nichts zu erreichen.“ Alvaro Palacios hat den Gipfel der Weinwelt erklommen. Denn ER ist Leidenschaft pur.

Die neuen Jahrgänge der spanischen Winzerikone werden vom Decanter, vom Wine Spectator und brandaktuell von Parker (93 Punkte für einen 13 Euro-Wein) begeistert gefeiert: Traumhafte Tropfen mit phantastischem Preis-Genuss-Verhältnis!

Und die Bodega Alvaro Palacios wurde vom Weinführer "vivir el vino 2015" zum spanischen Weingut mit der besten Entwicklung gekürt!

Es gibt wenige Persönlichkeiten, die alle Menschen in ihrem Umfeld mit ihrem Charisma derartig in ihren Bann zu schlagen vermögen wie Alvaro: Seiner vibrierenden Energie, seinem Esprit, seiner Ausstrahlung und seiner offenen Herzlichkeit kann sich niemand entziehen. Alvaro Palacios zählt zu den bedeutendsten Winzern der Welt und ist in Spanien zu der Ikone eines ganzen Landes aufgestiegen. Er gilt als Wiederentdecker und Retter vergessen geglaubter Weinbauregionen und historischer Weingärten mit bis zu 100 Jahre alten Rebstöcken und schwärmt für autochthone Rebsorten wie beispielsweise die **Mencia im Bierzo, wo bereits sein Basiswein vom Wine Spectator zu den TOP 100 Weinen des Jahres 2012 gewählt worden ist und gerade von Parker 93 Punkte erhalten hat. Solche Bewertungen sind sehr, sehr rar für Weine in dieser sympathischen Preisklasse.**

Unsere heute präsentierten Rotweine bringen emotionale Glut in die Gläser und die Herzen. Sie sind wahre Perlen unseres Programms. Meine ganz besondere Empfehlung!

SRI010213 „La Vendimia“, tinto 2013

14% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

Liebe Kunden: Sie suchen Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze in einem südlich inspirierten Rotwein? Bei diesem edlen Rioja werden Sie nichts vermissen, Sie genießen einen betörenden Rundum-Wohlfühl-Wein!

Gewonnen aus edlen Tempranillo- und Grenache-Trauben, allesamt aus der legendären Spitzenlage „La Montesa“, ist Alvaros Einstiegsdroge mit einer genialen Struktur versehen, da der Meister des spanischen Weinbaus ihm die Füllungen hochwertige Fässer beimischt, die gar die Qualitätsanforderungen für herausragende Crianza erfüllen. Welch geschmacklicher und finanzieller Mehrwert für unsere Kunden!

Nach kurzer Öffnungszeit entsteigen dem Glase Wogen köstlicher Aromen: Reife aromatische Erdbeeren, Himbeeren, rote Kirschen, noble Zedernholzanklänge und feinste Würze (Gewürznelke!). Am Gaumen eine erstaunliche Fülle mit herrlich saftigen und reifen Waldbeerennoten und Anklängen an kleine aromatische rote Kirschen. Zudem immer wieder überraschend die erstaunliche Länge in dieser attraktiven Preisklasse und ein verführerischer Abgang mit zart rauchigen Noten. Welch zugleich überwältigend fruchtiger und mineralischer Stil mit höchstem Trinkgenuss! Ein Sinnenzauber aus einem vibrierenden Jahrgang, in dem kein Tropfen Regen während der gesamten Ernte fiel und der so einen „sagenhaften Reifezustand der Trauben“ (Alvaro) ermöglichte, mit einer erotischen Fruchtfülle und einer beispielhaften inneren Balance!

François Chartier, kanadischer Weinguru, und bereits 1994 als bester Sommelier der Welt gefeiert, hat unsere Vendimia in 2009 als **Nummer 1 seiner TOP 100-Weine mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis auf der ganzen Welt ausgezeichnet.**

Und 2013 toppt diesen guten 09er nochmals um mehr als nur einen Wimpernschlag! Berühmt für seinen nahezu fast unbezahlbaren L'Ermite beweist Alvaro Palacios mit dem Vendimia, dass er auch Spitzenqualität für kleines Geld erzeugen kann. Der perfekte Einstieg in die erlesene Welt von Palacios Remondo.

Parker urteilte: „Ten dollars? Yes, please. 90 Punkte!“

SRI010312 „La Montesa“, tinto 2012 14% Vol. 17,26 €/l 12,95 €

La Montesa 2010 ist eine verführerische, höchst erotische Cuvée, „une caresse“ (eine zärtliche Liebkosung), wie die Franzosen so schön zu sagen pflegen!

Parker zu 2010: „Simply delicious and a great value! It is extremely elegant! 93 Punkte.“

Penin zu 2012: „93 Punkte“. Wahrlich: Palacios und Die Rioja, das ist eine innige Liebesbeziehung!

Es ist ein erhebendes Gefühl, vom legendären Pilgerberg Monte Yerga aus 600 Metern Höhe auf ‚La Montesa‘, das Herzstück der Bodega, hinunter zu blicken: Mit all seiner majestätischen Würde und Erhabenheit streckt sich der behutsam gepflegte Weinberg den sanften Hügel weit nach Osten hinab. Mit dem großen Qualitätspotential der alten Tempranillo-, Garnacha- und Carignan-Weinstöcken hat Alvaro einen Diamanten in der Hand. Ein weiterer wichtiger Schlüssel ist die Diversität im Weingarten – vom Rebstock über die dazwischen wachsenden Kräuter bis zum Schmetterling. Erst eine nachhaltige Landwirtschaft bringt die komplexen, in ihrer Gesamtheit süchtig machenden Aromen des Weingartens in den Wein. So zeigt der aristokratische ‚La Montesa‘, der „mediterranste Wein der Rioja“ (Palacios), neben betörenden roten Fruchtnoten (das ist höchste erotische Wein-Verführungskunst!) auch noble Aromen von edler Schokolade, schwarzen Waldbeeren und frischer Muskatnuss. Am Gaumen eine saftige, frische, cremige Textur mit reifen roten Kirschen auf der Zunge und einem langen, würzigen Nachhall!

„Man muss den Weingarten lieben und verstehen, um das Beste aus ihm zu machen“, sagt Palacios, wühlt mit den Händen im Boden, schwärmt von dessen geologischer Vielfalt und meint: „Diese Weinberge haben eine eigene Würde, die wir respektieren müssen. Sie gehören zum kulturellen Erbe Spaniens, wir haben die Verantwortung für sie und müssen sie an unsere Kinder weitergeben.“

Zu genießen ist diese samtene Pretiose, die es vermag, die Seele zu berühren, die Staunen macht ob ihrer singulären Frische und ihrer inneren Kraft ohne jegliche Schwere, ab sofort bis nach 2020.

SBI010112 „Pétalos de Bierzo“, tinto 2012 14% Vol. 18,53 €/l 13,90 €

Der Stolz Bierzos vom Pfad der Pilger!

Parker: „Ich konnte es nicht glauben, aber der 2012er Pétalos ist noch besser als der 2011er! Einer meiner ‚sure values‘, the best Pétalos ever, and I cannot recommend enough. Bravo!“

Und dann zückt Parker 93 Punkte. Und ebenfalls 93 Punkte von Spaniens einflussreichstem Weinführer Penin.

Tino Seiwert: „Kaufen, liebe Kunden, was Sie nur kriegen können!“

Das kleine, wildromantische, hügelige Anbaugelände Bierzo liegt in der kühlen Nordwestecke Spaniens mit idealen mikroklimatischen Bedingungen. Dort führt Alvaro Palacios zusammen mit seinem Neffen Ricardo sein Weingut, das mittlerweile weltweit in aller Munde ist. Dessen Rebfläche verteilt sich auf mehr als 130 kleine Parzellen. Und deren unterschiedliche Bodenzusammensetzungen, die singuläre Höhenlage (bis zu 800 m, daraus folgen ideal kühle Nächte für die Aromenbildung) und der atlantische Einfluss sorgen für eine lange Vegetationsperiode und komplexe Ausreifung dieser der in biodynamischem Anbau behutsam gepflegten Träubchen, die eben nicht bei zu heißen Temperaturen in der Sonne gebraten werden, sondern unter diesen optimalen mikroklimatischen Gegebenheiten eine



Nachhaltiger Weinanbau

traumhafte Aromenbildung erfahren. **Die hohen Unterschiede in der Tages- und Nachttemperatur bewirken eine enorme Komplexität der Weine!**

Als einzige Rebsorte wird die heimische Mencía angebaut, die es wie kaum eine andere Sorte versteht, Konzentration und Dichte mit Eleganz zu verbinden. Tiefe, Aroma, Finesse, Mineralität, Harmonie, Länge und den nahezu burgunderartigen Charakter verdanken die Weine einerseits den eisen- und mineralienhaltigen Schieferböden, andererseits der Mencía-Rebe von bis zu 90 Jahre alten Stöcken. Sie kam vor 600 Jahren mit jenen Mönchen aus Frankreich, die entlang des Jakobsweges Klöster im Bierzo gründeten und die Weinbaukultur mitbrachten. Alvaro schwört auf die Mencía: „Wozu soll ich Cabernet pflanzen, wenn ich diese perfekt angepasste Rebe hier habe, die mir alles gibt, was im Boden und in der Region steckt?“ Recht hat er! Die teilweise extrem steilen Parzellen werden nach nachhaltigen Kriterien bewirtschaftet, anstelle von Traktoren kommen Pferde und Mulis zum Einsatz. Die natürliche Balance der kleinen Parzellen hat eine ökologische Vielfalt an Fauna und Flora zur Folge, so dass man mit Fug und Recht behaupten kann, dass hier die Natur mit sich selbst und den Menschen in harmonischem Einklang steht.

Und so finden wir hier einen für seine attraktive Preisklasse die Maßstäbe setzenden mineralischen und komplexen Rotspon mit einer sinnlichen, betörenden Frucht: Verführerische Aromen von prallen schwarzen Kirschen, wild wachsenden Schwarzbeeren, roten Johannisbeeren, Rosenblättern und Lilien, Blutorangen und hellem Tabak verbinden sich harmonisch mit ganz dezenten, perfekt integrierten Eichennoten zu einem Schmeichler der Sinne mit beeindruckender Dichte, Kraft und Konzentration. Dazu gesellen sich schmelzige, seidene Tannine und verbinden sich mit einer tiefen Mineralität zu einem lang anhaltenden, die Zunge becircenden Abgang. Zu genießen ab sofort bis 2018+.

Parker: „Ich konnte es nicht glauben, aber noch besser als 2011, einer meiner ‚sure values‘, **the best Pétalos ever, and I cannot recommend enough. Bravo! 93 Punkte.**“

Tino Seiwert: „Kaufen, liebe Kunden, was Sie nur kriegen können. Spanien kann mehr als nur Tempranillo!“

ÖSTERREICH

WEINGUT GERNOT HEINRICH – NEUSIEDLERSEE

Der Zauber Pannoniens: Österreichische Weltklasse aus biodynamischem Anbau!

Brandaktuell hat die WEINWIRTSCHAFT den Blaufränkisch verkostet: „Österreichs Paraderotwein. Eine solche Eleganz und Finesse besitzen nur ganz wenige Rotweine in der internationalen Weinwelt: Unangefochtene Führungsrolle. Die beste Cuvée mit Blaufränkisch ist dabei unser Gabarinza von Gernot Heinrich. „Deutliche Merlotprägung, viel Wildkirsche, Süßholz, Paprika; sehr dicht, sehr viel Stoff, polierte Tannine, dezente Säurefrische, große Länge“. Wir gratulieren Heike und Gernot ganz herzlich zu diesem Erfolg!“

OBL020711 Gabarinza, rot 2011 13,5% Vol. 50,53 €/l 37,90 €
Eine Krönung in Gernot Heinrichs bisherigem Schaffen!

Alles scheint ruhig in diesem Wein, doch unter der Oberfläche brodelt es gewaltig! Deutliche Mineralität. Geheimnisvolle Gewürze. Ein Hauch von Orangenzesten. Superbe Fruchtsüße, feinste Schwarzbeerenkonfitüre ohne Schwere. Dazu verführerische Anklänge an reife Kirschen und Brombeeren, darin eingebettet eine kühle Terroir-Würze. Am Gaumen vollmundig und charakterstark, füllig und gleichzeitig fein, weich und doch straff. Ein Energie-Wein, der fordert, der Spannung zeigt: Vor allem durch die feinstrahlige, kühle Mineralität als Pendant zur burgundischen Differenziertheit und Intensität der Frucht. Das ist burgenländische Finesse!

Und was zunächst im Bukett maskulin erscheint, wird am Gaumen weich, füllig und warm. Da ist jene Spannung, die diesen Wein für mich so faszinierend macht, ihn als unverwechselbares Unikat so wohltuend heraushebt aus dem Ozean der überpowerten Designer-Kult-Weine. Da ist nichts Gemachtes, Überdrehtes, Hochgetunt oder Tiefergelegtes – das, liebe Kunden, ist für mich der Inbegriff eines pannonischen Terroir-Weins, der seine Herkunft, seine Heimat aufs Vortrefflichste widerspiegelt. Kraft ohne Schwere! Herzlichen Glückwunsch, Heike und Gernot Heinrich! Dieser Wein begründete – neben dem Pannobile – völlig zu Recht den Ruhm der Familie Heinrich.

Werte Kunden: Bei jedem Schwenken des Glases, bei jedem Hineinschnupern und Schmecken in diesen großen Einzellagenwein changieren die Aromen, verändern sich auf subtilste Weise, legen wieder neue Frucht- und Terroir-Nuancen frei. Zum Trinken schön!

Zu genießen ab sofort bis nach 2025.

Dazu empfehlen wir Ihnen mit großer Freude weitere Bestseller unseres Programms von Gernot Heinrich:

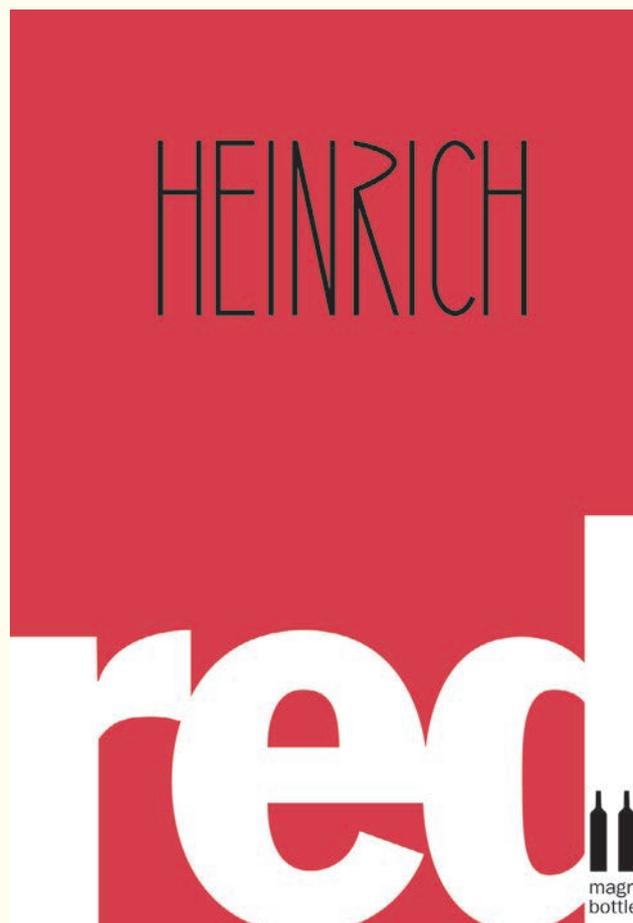
OBL020912 Red 2012 DV 13% Vol. 10,60 €/l 7,95 €
Einer der besten Alltagsweine auf der Welt! Von Österreichs Rotweinwinzer Nr. 1 Zu genießen ab sofort bis 2016+.

OBL020212 Zweigelt 2012 GK 13% Vol. 14,53 €/l 10,90 €
„Sehr attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis“, lobt VINARIA.

Dieser von Meisterhand vinifizierte Zweigelt demonstriert eindrucksvoll, dass diese autochthone Rebsorte Heinrichs heimliche Liebe darstellt, „mit der er umzugehen versteht wie kaum ein anderer“, so FALSTAFF, der Gernot auch zu Österreichs „Winzer des Jahres“ kürte!

Tolle, intensive Farbe von sattem Purpur-Violett. In der Nase rauchig, würzig, mit intensiver Kirschen-, Brombeeren- und Cassisfrucht, dazu noble Bitterschokolade und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen kommen reife Weichseln hinzu, Veilchen und etwas Mokka gar, vom sensiblen Holz ausbau herrührend. Und wie saftig, frisch und voller Kraft – bei aller beispielhaften Eleganz! Für einen Wein dieser ungemein fairen Preisklasse eine schier unglaubliche Würze und innere Dichte! Dieser wunderschöne Trinkwein begeistert durch einen feinen Schliff und eine herrliche Mineralität (Ursache hierfür sind die hervorragenden Kalkböden, auf denen die Trauben wachsen), er ist extraktreich und wirkt bereits jetzt sehr harmonisch, wegen seiner traumhaft cremigen Textur in Kombination mit seiner animierenden Frische. Dazu besitzt er saftige, zart süßliche, seidige, verführerische Tannine und zeigt im langen Nachhall florale und kräuterwürzige Aromen sowie einen dezenten schokoladigen Touch. Superb gelungen! Seinem sehr guten Jahrgangsvorgänger aufgrund seiner klassischen, kompakten, jugendlichen Eleganz nochmals – einen Tick – überlegen, ein absoluter Preis-Leistungshammer mit dem gewissen Drive! Schmeckt einen Tag nach der Öffnung fast noch besser. Potential bis nach 2020.

Tino Seiwert: „In dieser attraktiven Preisklasse einer meiner absoluten Lieblingsweine. Fast unglaublich gut. Für das Geld gibt es auf der ganzen Welt nichts Besseres, wenn man Eleganz und Finesse mehr schätzt als lustvolle Opulenz!“



Erlesene Weine

OBL020312 Blaufränkisch 2012 GK 13% Vol. 14,53 €/l **10,90 €**

Der ewige Rivale des Zweigelt unter den Liebhabern von Österreichs bestem Rotweingut um den Titel des schönsten Rebsortenklassikers, in einem unglaublich „trinkanimierenden Stil“ (VINARIA). Tolle mineralische Würze – jeder Schluck ein Treffer!

Nicht jeden Tag kann und will man sich mit großen komplexen Weinen auseinandersetzen, die einen intellektuellen Anspruch haben und mit denen man sich intensiv beschäftigen muss. Gernots Basisrotweine sind daher als traumhaft leckere Weine konzipiert, die man mit großem Vergnügen schleckt! Punktum! Und dieser reinsortige Blaufränkisch betört durch eine animierende, cremige und würzige Stilistik- welch wunderbares Maul voll Wein!

In der Nase ein dunkelwürziges, fruchtbeladenes Bukett von Sauerkirschen, Himbeeren, roten Johannisbeeren, Cassis, rauchigen Noten, schwarzem Tee, Rosenblüten und dunklen Kaffeebohnen. Ein hinreißender Wein für JEDEN TAG mit konzentrierter Rasse, viel Frucht, samtigen, geschmeidigen, ausladenden Aromen, die eine ungemein würzige Terroirprägung erkennen lassen, mit einem cremigen, süßen Tannin und einem langen beerendominierten Nachhall. Ein himmlischer LeckerSchmecker!

Zu genießen ab sofort (gewinnt mit Luft im großen Glas) bis 2020.

OBL020512 Heinrich, St. Laurent 2012 (Bio) 12,5% Vol. 21,20 €/l **15,90 €**

„Der St. Laurent ist autochthon wie wir“, meint Familie Heinrich voller Stolz. Und ich schwärme auch für diesen eher femininen, „überaus animierenden“ (VINARIA) Rotwein, der mich mit seiner Delikatesse, Dichte und Grandezza begeistert. Gewiss, es ist kein Wein für „Drucktrinker“, aber welche tiefe Farbe, welche betörende, geschliffene Eleganz und Finesse! Bereits der feinmaschige, nussige Duft von sanft angeröstetem Himbeermark sowie reifen Kirschen begeistert und das Mundgefühl ist von einer nur schwer zu beschreibenden Spannung zwischen lebendigem, saftigem Tannin und fleischiger, zarter Frucht von Himbeere, Kirsch und Heidelbeere sowie einem Hauch von roter Paprika geprägt. Dieser geniale Rote ist ein burgenländisches Pendant zum Riesling, der mit seiner verspielten Eleganz zu bezaubern weiß. Lebendig strukturiert, fein ziseliert, leicht geleehaft verdickt im delikaten Nachhall. Trinkvergnügen pur und mein besonderer Tipp! Man schmeckt förmlich die differenzierte Weinbergsarbeit und die sensible, einfühlsame Hand des Meisters. Eine delikate Burgenland-Grazie. So müssen Monets Seerosenbilder riechen.

Zu genießen ab sofort.

DEUTSCHLAND

WEINGUT KELLER – RHEINHESSEN

„Keller ist unangefochten Deutschlands Hauptlieferant für Spitzenweine. Der Konsument tankt in seinen Weinen vitales Feingefühl und elegante Kühle, quasi beschwingte Lebenslust. Er ist Deutschlands Meister aller Klassen“, Gault Millau 2015

FINE (Das Weinmagazin): „Klaus Peter Keller: Ein Weltstar unter den Winzern, der mit beiden Beinen fest auf dem Boden steht!“

Tino Seiwert: „Kellers Jahrgang 2014: Weltmeisterlich!“



Liebe Kunden: Seit Jahren wird Klaus Peter Keller, Deutschlands „Traubenflüsterer“ (EUROPEAN FINE WINE MAGAZIN), von der Fachpresse gefeiert und von unseren Kunden geliebt. Und heute haben wir für alle Keller-Fans eine frohe Botschaft:

Er ist wieder da!

Unser KellerRiesling aus dem Weltmeisterjahrgang 2014: Ein Riesling mit Seele, der die Herzen unserer Kunden beglücken wird. Ein Schluck dieser Exklusivfüllung für Pinard de Picard und ich tauche ein in die magischen Momente des Sommers 2014. Erinnerungen werden wach an die Ballzauberer vom Zuckerhut. Doch diese trugen diesmal kein gelb-blaues Trikot, sondern ein rot-schwarzes Jersey. Ballzauberer aus Deutschland schenkten uns Sternstunden des Fußballs. 7:1 in einem Halbfinale einer Weltmeisterschaft! (Ältere unter uns erinnern sich vielleicht noch? Reporter Herbert Zimmermann schrie 1954 im Finale von Bern: „Halten Sie mich für verrückt, halten Sie mich für übergeschnappt...“) Beide Spiele unvergessliche Momente für die Ewigkeit. Genau so, wie die glücklichen Stunden, die Deutschlands Traubenflüsterer uns Jahrgang für Jahrgang schenkt mit seinen betörenden Weinen, die er ins Glas zu zaubern vermag. Und im Herbst 2014 war auch ich selbst wieder mittendrin statt nur dabei: In 2 Kirchspiel-Parzellen durfte ich miternten für unsere Exklusivabfüllung – die Kräuterwürze, die ich heute im fertigen Wein spüre, begeisterte mich schon beim Pflücken der dickschaligen Beeren, die ich immer mal wieder (heimlich!) naschte... Es war ein Hochgenuss und ein unvergessliches Erlebnis zugleich (Mit Kollateralschäden: Fragen Sie mal meinen Rücken!) und der Wein ist einfach ein Volltreffer: Liebe Weinfreunde: Schon in Klaus Peters Basiswein können Sie den Rieslinghimmel schmecken. Dieses Preis-Genuss-Verhältnis findet man nur ganz selten in der Weinwelt wieder!

Und: 2014 wird nach meinen bisherigen Verkostungen bei „Deutschlands Hauptlieferanten für Spitzenweine“ eine Sternstunde in der 225jährigen traditionsreichen Weingutsgeschichte. Klaus Peter war auch in 2014 wieder ganz nah dran, hat früh ein Gefühl für den Jahrgang entwickelt und nun Qualitäten in den Fässern liegen, von denen viele anderen nur träumen. Weltmeisterliche Weiß- und Rotweine. 2014 wird für immer Samba in unserem Gedächtnis tanzen. Und Klaus Peters KellerRiesling ist ein lust- und charaktervollen Vorboten auf seine großartigen Spitzenweine, die wir Ihnen in einigen Wochen in Subskription präsentieren werden.

Legen Sie sich dieses Meisterwerk kistenweise in den Keller. Ein berührendes Weinerlebnis für ein Sommermärchen 2015!

DRH014314 KellerRiesling 2014

12% Vol.

14,60 €/l

10,95 €

Der KellerRiesling wurde zu Recht schon einmal von Parker mit der höchsten Punktzahl gefeiert, die in ganz Deutschland ein Basis-Riesling erhalten hat.

Pinard de Picard hat sich in 2014 wieder die besten Fässer für unsere Exklusivfüllung aussuchen dürfen. Und Klaus Peter hat unsere Partie nochmals veredelt durch eine Zugabe einer erlesenen Traubenpartie aus der Grand-Cru-Lage Kirchspiel: „This German Chassagne Montrachet brings tears to my eyes“, Jancis Robinson, Master of Wine.

Sie erinnern sich: 2007 war die Geburtsstunde eines neuen Mythos – Ein Fass zum Träumen schön legte die Grundlage zu unserem ersten KellerRiesling! Auch seine Nachfolger wie der 08er wurden begeistert gefeiert: Die dänische Gastro-Zeitschrift bewertete den grandiosen Basisriesling als „traumhaft mineralisch zu einem phantastisch niedrigen Preis“ mit *****+ Sternen von 6 möglichen



Erlesene Weine

Sternen! Eine solch grandiose Qualität finden wir auch wieder im Weltmeisterjahrgang 2014! Es sind nicht immer nur die teuren Prestigegetränke der Welt, die den wahren Weinliebhaber emotional berühren. Bisweilen verzaubern gerade Weine wegen eines singulären Zusammentreffens ihrer brillanten Qualität und eines provokant günstigen Preises die Herzen auch des kundigsten Kenners. Und was strahlt dieser phantastische Keller-Riesling nur für eine Magie aus! Was für ein fulminanter Einstieg in die mythische Welt der so authentischen Terroir-Unikate unseres rheinhessischen Traditionsgutes!

In der komplexen kräuterwürzigen Nase (Das ist legendärer Kirchspiel-Stil!) finden wir eine herrlich saftige, rassige, noble Fruchtsüße von reifem Weinbergspfirsich, Feuerstein und floralen Anklängen, allesamt feinste Aromen, die über dem Glase zu schweben scheinen. Am Gaumen traumhaft unterlegt mit einer packenden Mineralität und einer trinkanimierenden Saftigkeit. Kennen Sie das Gefühl, wenn Sie in einen langsam gereiften Oldenburger Apfel beißen und dessen Saft schier aus dem Mund tropfen will? So „geil“ ist die Textur dieses wunderbar fokussierten Rieslings! Gepaart mit einer animierenden Frische und geschliffenen, seidenen Mineralität, allesamt traumhafte Ingredienzien, welche die Zunge zärtlich liebkoosen und die einen nicht mehr loslassen. Und dann gibt es hinten heraus ein grandioses Aufspiel, das Schluckreflexe auslöst, wiederum unterlegt von einer zart kräutigen Würze, die Assoziationen an die phantastischen Große Gewächs von Klaus Peter Keller evozieren, „dem Hohepriester des Rieslings“, wie es die New York Times so zutreffend formuliert hat.

KellerRiesling 2014: Das ist schlichtweg eine Flasche der Kategorie persönlicher Lieblingswein, die man, ehe man sich versieht, in einem Zuge leer getrunken hat. Für einen Einstiegswein (welch Understatement!) in die faszinierenden Weinwelten eines ebenso sensiblen wie handwerklich genialen Winzermagiers ist dieser edle Tropfen eine absolute Sensation - Er ist ein Geschenk geradezu eines großen Winzers an alle Rieslingfreunde von Pinard de Picard! Diese herrlich leckere, vibrierend frische und so ungemein bekömmliche Selektion hat binnen weniger Jahren Kultstatus bei unseren Kunden erlangt und besitzt eine solch singulärer Präzision und Feinheit, dass man diesen Stil in Rheinhessen in 2014 garantiert kein zweites Mal mehr finden wird! Auf seinem Preisniveau absolute Weltklasse! Er ist eines der Aushängeschilder eines Weinguts, das viele Weinliebhaber in aller Herren Länder mittlerweile für den besten Produzenten trockener Weißweine auf der gesamten Welt halten: Das Weingut Keller ist qualitativ gesehen (preislich gesehen liegen Sphären dazwischen) wahrlich Deutschlands Romanée Conti!

WEINGUT HOLGER KOCH – BADEN

Visionärer Winzergenius fasziniert mit traumhaften weißen und roten Burgundern voller Finesse: Stradivari-Geigen spielen auf!

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

Gault Millau: „**Die aktuelle Kollektion hat uns wieder einmal rundum begeistert. Schon die ‚einfachen‘, aber ultrafeinen Weiß- und Grauburgunder sind es, die uns immer wieder in Erstaunen versetzen. Die Pinot Noirs, denen die ganze Zuneigung von Holger Koch zu gehören scheint, präsentieren sich eleganter den je, bereits der „Einsteiger“ verspricht ganz großen Genuss!**“

Tino Seiwert: „**Großer Wein entsteht aus Liebe zum Produkt. Und mit ganz viel handwerklicher Arbeit. So wie bei Holger Koch**“

Holger Koch hat einen außerordentlich klugen Kopf. Sympathisch und bescheiden kommt er daher, doch dezidiert äußert er seine Meinung. Herkunftscharakter und Nachhaltigkeit im Weinberg sind seine Prämissen. Und konsequent setzt er seine Visionen in die Tat um. Nach spannenden Lehrjahren im In- und Ausland (beispielsweise bei Canon la Gaffelière in St. Émilion oder im Schwarzen Adler in Oberbergen) übernahm er 1999 die winzige Rebfläche seiner Eltern und setzt seitdem kompromisslos auf absolute Qualität: **Er pflanzt ertragsschwache, extrem hochwertige, uralte Burgunderselektionen, die kleinbeerige und damit höchst aromatische Trauben hervorbringen.** Denn die Aromendichte eines Weines steht natürlich in einem unmittelbaren Zusammenhang mit dem Geschmack der Trauben am Rebstock! Ein simpler Messwert wie das Mostgewicht dagegen sagt (fast) gar nichts aus, wesentlich weniger jedenfalls als die eigenen Sinneseindrücke des sensiblen Winzers im Weinberg. Im Wingert setzt Holger auf naturnahen Anbau, versucht die Reben gegen Krankheiten abzu härten, statt diese mit chemischen Keulen zu bekämpfen und düngt nur organisch. Diese akribische Weinbergspflege und die Herausarbeitung seines spezifischen Terroirs sind die entscheidenden Parameter all seines vinologischen Tuns. Und seine Trauben bringen Jahr für Jahr bessere Weinqualitäten, die mit Kraft und Eleganz, saftiger Fülle und Finesse, tiefgründiger Frische und strahlender Mineralität gleichermaßen verzaubern. Nicht plump-süßliche oder fett-monströse Weine nennt er sein eigen (obwohl seine terrassierten Steillagen in Bickensohl am südwestlichen Kaiserstuhl liegen, in der wärmsten Gegend Deutschlands), nicht die laute Tuba dominiert, sondern zarte Instrumente. Stradivari-Geigen spielen auf und zaubern singuläre Qualitäten mit faszinierender Ausstrahlung ins Glas, Heimatweine mit unverwechselbarer Herkunft und daher ganz klar **Tino Seiwerts persönliche Favoriten aus dem sonnenverwöhnten Baden. Kaiserstühler Burgunder at it's best!**

DBA010113 Weißburgunder Kaiserstuhl „Edit. PdP“, Baden 2013 DV
Exklusivfüllung für Pinard de Picard!

12% Vol.

13,27 €/l

9,95 €

Handgelesen und streng selektioniert wurde diese Exklusivfüllung für Pinard de Picard. Das Resultat: Welch lustvoller Prachtkerl eines feinsinnigen Weißburgunders, der Holger Kochs extreme Qualitätsphilosophie beispielhaft in die Flasche transmittiert. Welch präziser,



knackig-trockener, aber vor allem vibrierender, würziger und tief mineralischer Weißburgunder auf absolutem Top-Niveau mit faszinierendem Charakter – und das bei gerade einmal 12 % Alkohol! Das ist Baden at its best. Das ist der sympathische Visionär Holger Koch!

Und wie animierend fasziniert dieser ungemein pikante, traumhaft dichte, aber gleichzeitig fröhlich beschwingte Weißburgunder in der Nase durch seine begeisternde Duftigkeit (zarte Würzanklänge, florale Noten, exotische Früchte, weißer Pfirsich, lecker geschäumte Salzbutter) und seine Anklänge an eine frisch gemähte Bergwiese im frühen Morgentau. Auf der Zunge eine mineralische Ader, die in dieser Preisklasse völlig ungewöhnlich ist, wahrlich ein betörend präziser und saftiger Weißburgunder, der bei aller typisch badischen Extraktstärke und feinstem Schmelz (dafür zeichnet eine extra Partie aus Kochs Paradewingert in unserer Sonderfüllung verantwortlich!) unglaublich verspielt, elegant und wegen seines frischen Säurespiels animierend frisch mit einem langen, würzigen, mineralischen Nachhall daherkommt und schier unwiderstehliche Schluckreflexe auslöst. In seiner sympathischen Preisklasse schlicht die Referenz! Zu genießen ab sofort bis nach 2016+.

DBA010413 Grauburgunder Kaiserstuhl „Edit. PdP“, Baden 2013 DV 12,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €
Exklusivfüllung für Pinard de Picard!

„Pinot Grigio! Ausgelutscht, sagen Sie? Dann probieren Sie mal Grauburgunder“, meinte die SZ in einem mittlerweile legendären Special über diese häufig völlig unterschätzte Rebsorte. „Zwei Stöfchen aus der gleichen Rebe und doch schlug die Deutsche Version den Gigolo um Längen. Dieses eindeutige Ergebnis ist die Folge eines direkten Vergleichs bester deutscher Grauburgunder und italienischer Pinot Grigios, der von je fünf Experten der deutschen und der italienischen Sommelier-Union in München durchgeführt wurde. Das Resultat: Die ersten vier Plätze wurden allesamt von Grauburgundern belegt, dann erst kamen die ersten Italiener.“

Und Holgers verzaubernder Grauburgunder ist in seiner Preisklasse schlicht ein Maßstab für Baden! Welch individueller Weißwein mit Größe und Ausstrahlung, der mit Luftzufuhr noch an mineralischer Tiefe und aromatischer Expression (weißer Pfirsich, Mirabelle, Ingwer, Akazie, rauchige Mineralität!) gewinnt. Ungemein frisch, geschmeidig und dabei wie stets auch „natürlich badischfüllig“ im Glas, aber darüber hinaus geprägt von einer im ersten Moment völlig überraschenden und schier unglaublichen Meursaultartigen salzigen Mineralität. Aber das ist gelebte Realität im Glase! Und dann: Welch faszinierende Präzision am Gaumen! Ganz großes Kino in der 10 Euro-Klasse! Zu genießen bis nach 2016+.



PS: Deutscher **Grauburgunder** ist derzeit gefragt wie lange nicht mehr. Haben vielleicht viele Weinkenner die Nase gestrichen voll von banalen Allerwelt-Pinot-Grigio, welche die Regale der Supermärkte füllen? Ganz anders bei dieser Flasche: Charakter und Herkunft sind ungeschminkt auf die Flasche gezaubert!

DBA010613 **Weißburgunder „Steinfelsen“, Baden 2013** 12% Vol. 18,53 €/l **13,90 €**
Exklusivfüllung für Pinard de Picard!

Holger Koch geht ebenso sensibel wie kompetent ans Werk; seine aus naturnahem Anbau entstehenden Weine sind von höchster Qualität und haben schlichtweg Vorbildcharakter für ganz Baden! Einzelne Spitzenpartien seiner Weinbergsterrassen baut er getrennt aus und unsere persönlichen Favoriten werden unter dem Etikett ‚Steinfelsen‘ vermarktet.

Und hier haben wir einen richtigen Knaller: Ein verspielter, zart cremiger, hocheleganter, würziger und zutiefst mineralischer Weißburgunder. Welch fabelhafter Essensbegleiter, welch phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis und nur 12 % Alkohol! Im vibrierenden Jahrgang 2013 von enormer Dichte und gleichzeitig wegen der wunderschönen kühlen Nächte während der Ernte auf dem windigen, hoch gelegenen Bergrücken, auf dem die ältesten Reben des Gutes angesiedelt und dessen kleinbeerige Träubchen exklusiv in unseren „Steinfelsen“ geflossen sind, von unübertrefflicher Finesse.

Welch phantastische Kraft ohne Schwere! Und die spezifischen klimatischen Bedingungen spielen Holgers Burgundersorten 2013 in die Karten mit geschmacklich anspruchsvollen, aromatisch komplexen Gewächsen: In der Nase betörende Anklänge an Zitrusfrüchte, Feuerstein, weißer Pfirsich, Bergamotte, Ingwer, eine blühende Blumenwiese und kräutige Noten. Traumhaft würzig und frisch auf der Zunge, sensibel eingebunden in eine feine salzig-mineralische Note (Die „Steinfelsen“ zeigen sich hier von ihrer ganz charmannten Seite), wohldosiert in der Säure und schier unfassbar cremig weich im Mundgefühl.

Zu genießen ab sofort bis 2018+

Und der **Gault Millau** schwärmt: „**Ultrafeine Weißburgunder.**“

Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begehrt Du mehr?

DBA010813 **Spätburgunder Alte Reben, Baden 2013** 12,5% Vol. 13,27 €/l **9,95 €**
DER Hammer!

Wo sind wir hier eigentlich? In Deutschland oder in einer Dorflage in Chambolle-Musigny?!

Welche singuläre Frische, welch seidene Transparenz und welch unübertreffliche Feinheit finden sich schon in Holgers Einstiegsdroge in seine magische Welt des Pinot Noir. Welch sensationelle Qualität funkelt hier im Glas und bietet ungemein viel Pinot fürs Geld. Ein betörender Spätburgunder, der die klare Handschrift des Meisters zeigt und der so lecker und beschwingt schmeckt wie Burgunder aus großen Dorflagen (die aber locker das Doppelte bis Dreifache kosten!) sein sollten, aber nur ganz selten sind! Ein toller Rebsortencharakter, eine präzise Pinot-Noir-Frucht und wegen seiner fabelhaft feinen, cremigen Tannine (eine absolute Rarität zu diesem sympathischen Preis!) sowie seinem feinduftigen Nachhall bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein, den Holger Koch hier abgefüllt hat. Werte Kunden: Niemals habe ich im Burgund einen so gelungenen, harmonischen, balancierten, feinfruchtigen Pinot Noir in dieser genussfreundlichen Preisklasse gefunden! Holger und dem grandiosen Jahrgang 2013 sei Dank!

In der Nase ein verführerischer Strauß von roten Beerenaromen (Das genau ist Stil Chambolle-Musigny), insbesondere betörende Anklänge an rote Johannisbeere und eine feine, attraktive Kirschfruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Dazu noble Noten von Veilchen, Rosen, Himbeeren, aber auch animierenden Gewürzen wie Sternanis und Muskatnuss. Am Gaumen mineralisch, saftig, geschmeidig, ungemein präzise! Zudem fasziniert mich die völlige Abwesenheit marmeladiger Noten und eine wunderbare Feinheit und Eleganz. **Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert“ sein!** Zu genießen in etwa 6 Wochen nach einer kleiner Verschlussphase infolge der gerade erst erfolgten Abfüllung, Höhepunkt Herbst 2015 bis 2018, mindestens.

DBA010212 Pinot Noir „S“, Edition Pinard de Picard, Baden 2012 13% Vol. 19,93 €/l 14,95 €
„The Big Easy“! Von der beschwingten Leichtigkeit des Seins...

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

Ein Paradebeispiel für diese betörende Stilistik ist unser faszinierende Pinot Noir „S“, der sich mit seinen delikaten, brillanten Aromen von wilden Waldbeeren und roten Kirschen, seinen Anklängen an rote Blütenblätter und schwarzen Tee und seiner noblen Rauchigkeit in die Kategorie persönliche Lieblingsweine von Tino Seiwert katapultiert hat.

Und welche geniale Frische am Gaumen, welche spielerische Finesse, welche seidene Textur und welche feine würzig-cremige Tannine! Authentisch, fragil, sensibel und so hell, wie von allen Rotweinsorten nur der Pinot Noir im Glase erklingen kann. Ein zärtlicher, nordisch-kühler Wein für Liebhaber leiser Weine. Lustvolles Piano statt lautstarker Protzerei. Unbedingt probieren! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis nach 2020.

WEINGUT REICHSRAT VON BUHL – DEIDESHEIM, PFALZ

„Der beste Rieslingsekt Deutschlands!“ (Manfred Klimek, in: Die WELT vom 28.11.2014)

Jürgen Mathäß: „Der neue Riesling-Sekt des Weinguts Reichsrat von Buhl ist eine **Sensation. Diesen würden wir – Herkunft Champagne vorausgesetzt und nur auf die Qualität geachtet – zwischen 40 und 50 Euro schätzen.**“
Liebesgrüße aus der Pfalz!

Mit diesen dezidierten Urteilen stellten wir Ihnen in der letzten Pinwand einen Schaumwein vor, der einschlug wie eine Bombe. In der zwanzigjährigen Geschichte von Pinard de Picard haben wir solch einen Katapultstart noch nie erlebt. 5 Paletten waren im Handumdrehen ausverkauft. Danke für Ihr Vertrauen! Ab sofort können wir wieder liefern. Den Sekt. Und eine neue Eloge: „Extrem fein, mit einer beinahe aristokratischen Kohlensäure, ultra frisch und monströs trinkfreudig. Für einen Preis von 14,90 Euro unerhört preiswert. Ich kann mich nicht erinnern, jemals so viel, so guten Sekt, für so wenig Geld im Glas gehabt zu haben. DAS ist ein Schnäppchen! Wer davon nicht eine Kiste kauft, dem ist nicht mehr zu helfen!“ (Dirk Würtz, Stern.de)

DPF040113 Riesling Sekt brut 2013 12,5% Vol. 19,87 €/l 14,90 €

Manfred Klimeks Bewertung dieser Herausforderung großer Champagner trifft den Nagel auf den Kopf! Wir zitieren: „Wer kann den besten Rieslingsekt kelterern, wenn nicht einer der besten Önologen der Champagne? Mathieu Kauffmann machte Bollinger in den letzten zwölf Jahren zu dem, was die Marke heute ist. Er kreierte Champagner, die vor allem anspruchsvolle Weintrinker jubeln lassen, Weine mit viel Geschmack, sanfter Perlage und gepflegter Eleganz. Kauffmann kam mit großen Erwartungen nach Deidesheim, auch mit großen Forderungen an sich selbst und den Betrieb. Er will dem Riesling seine Handschrift verpassen! Seine Vision ist ein Schaumwein, den die Welt noch nie getrunken hat: individuell, doch für die Breite verständlich, aufregend und gleichzeitig bekömmlich, letztlich champagnergleich, weil das der Riesling und der Pfälzer Boden durchaus hergeben. Wer so hoch greift, greift schnell ins Leere. Doch bei Reichsrat von Buhl liegt tatsächlich ein im Detail sogar dramatisch unterschiedlicher Sekt im Keller. Und er trägt so eindeutig Mathieu Kauffmanns Handschrift, dass man an der Legende von Region und Terroir zu zweifeln beginnt. Der Brut von Buhl riecht und schmeckt nach gerade reif gewordenen Birnen und jungen Aprikosen und verzichtet erfreulicherweise auf jene kleine Note Bitterkeit, die viele deutsche Rieslingsekte als eine Art stilistisches Merkmal prägen. Am Gaumen eine wunderbar feine, sanfte, cremig auf der **Zunge tänzelnde Perlage, die unweigerlich Assoziationen an Champagner aufkommen lässt.** Wunderbare, reife Säure, sie ergibt mit der Cremigkeit eine tolle Einheit, fordert zum Weitertrinken auf. Sehr gut auch das Finish, hier nivelliert kein Zucker, der Sekt behält seine kristalline Ausstrahlung, die Aprikose und ein wenig Salz blitzen durch. Großartig!

Es ist der erste deutsche Rieslingsekt, der ohne Zweifel mit wertvollen Markenchampagnern mithalten kann.“

Probieren Sie, werte Kunden, diesen grandiosen Schaumwein doch selbst (aber bitte lassen Sie ihn wegen des frischen Degorgierens auf der Flasche noch etwas reifen bis Mitte Februar) und urteilen Sie nach Ihrem Geschmack, ob er viele renommierte Champagnermarken hinter sich lassen kann. Wir sind fest davon überzeugt!



Erlesene Weine

Und da Sie gerade schon dabei sind, die Korken knallen zu lassen, präsentieren wir Ihnen heute noch zwei persönliche Favoriten von Tino Seiwert in gänzlich anderer Stilistik, die ebenfalls den Champagnern das Leben schwer machen, ach was, die langweilige Standard-Champagner illustrieren Namen geradezu aus dem Glase fegen:

SEKTHAUS RAUMLAND – FLÖRSHEIM-DALSHEIM
ENDLICH GIBT ES SIE WIEDER: DEUTSCHE WELTKLASSE-SEKTE!

DRH040308 „MonCoeur“ brut 2008 12% Vol. 30,00 €/l 22,50 €
Exklusiv bei Pinard de Picard!

In völlig neuer Füllung mit veränderter Rebsorte von Tino Seiwert („**Mein Geheimtipp**“) persönlich ausgewählt und der Nachfolger unseres Sensationserfolges des letzten Jahres.

Volker Raumlands große Liebe bei den Sekten gehört den Burgundersorten (hier ausschließlich Spätburgunder!) Spitzenlagen im „Bürgel“ (aus dem Keller einen Traumrotwein vinifiziert) und in Hohensülzen ungemein packende, mineralische Sekte hervorbringen mit Anklängen an Brioche, Nüsse und weiße Blüten wie ihre berühmtesten, um ein vielfaches teurere Pendants aus der Champagne. Strahlende Finesse küsst Kraft und pure Präzision. **Für meinen Geschmack DIE Referenz für perlende Träume mit unschlagbarem Preis-Genuss-Verhältnis auf der ganzen Welt!**

Liebe Weinfreunde, aus eigener Erfahrung kann ich ihnen berichten:

„Bei Weißwein denkt man bisweilen Dummheiten,
 bei Rotwein sagt man bisweilen Dummheiten
 und mit ‚MonCoeur‘ habe ich Dummheiten gemacht ;-))“

Welch Wein für die Liebe, als Aperitif und als unübertrefflicher Essensbegleiter für ganze Menüs. **Weil dieser Schaumwein mein Herz berührt hat wie kein anderer in der Preisklasse um die 20 Euro, habe ich dieser Exklusivfüllung für Pinard de Picard den Ehrentitel „MonCoeur“ gegeben.** Ein „Deutscher Champagner“ wie in der guten alten Zeit mit nobler Perlage und riesigem Reifepotential (schmeckt heute schon ganz hervorragend und nach 6 Monaten Flaschenreife noch besser), den man gar noch bezahlen kann – wahrlich ein edler Aston Martin unter den Perlen!



MAISON BOUVET-LADUBAY – SAUMUR

Der legendäre Ruf von Bouvet-Ladubay wird stets untermauert durch grandiose Testsiege! Hier ist das erste Highlight 2015:

Zum 6. Mal in 7 Jahren erreicht der Bouvet Saumur Tresor den ersten Platz in der Verkostung der Top 100 in der WEINWIRTSCHAFT (Kategorie Frankreich, Flaschengärung)

FLO010210 Cuvée Trésor Blanc Brut 2010 12,5% Vol. 21,20 €/l 15,90 €
 Zahlreiche Elogien wurden und werden dieser großartigen Cuvée geflochten:

- „**Schaumwein des Jahres in Frankreich**“!
- **Mundus Vini: Goldmedaille!**
- **VINUM: „Dieser Wein ist eine Unverschämtheit: Ein Schaumwein dieser Qualität zu einem derart niedrigen Preis gehört eigentlich verboten....“**
- **Coup de Coeur vom Guide Hachette**

Einen überschäumend guten Traumsekt, der weltweit keine Konkurrenz zu fürchten hat, zu diesem absoluten Sensationspreis: Unmöglich, meinen Sie? Dann sollten Sie unbedingt einmal diese klassische Prestigecuvée aus den besten Chenin- (80%) und Chardonnaytrauben exklusiver Lagen probieren. Welche Finesse und Rasse, welch feines Perlenspiel, welch ausdrucksvolles Bouquet (Quitten, reife gelbe Früchte, dezente Röstnoten) kennzeichnen diesen mittlerweile unter Kennern legendären Sekt. Er wurde wie die großen Champagner von Krug zu 100% in neuen Barriques vergoren und hat in etlichen Blindverkostungen große Namen der Champagne souverän auf die Plätze verwiesen. Doch vergleichen Sie doch selbst zu Hause und lassen Sie sich in genussreichen Stunden von diesem Prachtexemplar eines Weltklasse-Sektes verzaubern. Der Trésor Blanc tänzelt förmlich auf der Zunge sowie am Gaumen und hat die Attribute eines Grand Cru: Feinheit, Leichtigkeit, Ausgewogenheit und Bekömmlichkeit. Eine sinnlich-verführerische Champagner-Alternative mit einer erfrischenden Säurestruktur und einer sehr feinen Perlung. Vanille, frisches Obst und weiße Blumen bilden eine delikate Nase. Im Mund eine frische Cuvée, mit einer bemerkenswerten Länge und einer Dominanz von Williams Birne, sehr typisch für die großen Schaumweine des Loire-Tals. Superb.



MARKUS MOLITOR, BERNKASTEL-WEHLEN-MOSEL

Rieslinge und Pinot Noir auf Weltklasseniveau aus einer der malerischsten Weinanbauregionen der Welt mit ihren dramatischen Steillagen!

Eichelmann, Deutschlands Weine 2015: „Molitor: Großartige Kollektion im 2013er Jahrgang“!

WEINWISSER: „Markus Molitor, der Außerirdische!“

Gault Millau 2015: „Molitor wartet 2013 mit einem Dutzend trockener Hochkaräter auf. Die fruchtsüßen Kabinette, Spätlesen und Auslesen sind eine schöner als die andere“.

Er ist der Meister eines einzigartigen Rieslingportfolios:

Markus Molitor!

Er führt das traditionsreiche Familienweingut an der Mittelmosel in der 8. Generation und gehört zur kleinen Elite der deutschen Weltklassewinzer. Der sympathische Weinmacher verfügt über mehr als **zwanzig erstklassige Einzellagen (aus denen er jährlich ca. 60! verschiedene Weine vinifiziert)** mit unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen und Kleinklimata und spielt brillant wie wenige andere auf dieser Klaviatur der Vielfalt fabelhafter Terroirs. Vom trockenen, „einfachen“ Gutsriesling bis hin zu den grandiosen edelsüßen Raritäten kann man ALLE seine zutiefst mineralischen Weine bedenkenlos empfehlen, die sich Jahrgang für Jahrgang durch eine reife Frucht, eine fabelhafte Dichte und einen ausgeprägten Terroircharakter auszeichnen.

Die Grundlage der fabelhaften Qualitäten der Molitorschen Weine liegt in den halbsprecherisch steilen Parzellen inmitten der besten Mittelmosellagen, insbesondere in der weltberühmten Zehlener Sonnenuhr. Diese phantastischen Schieferlagen fangen wie Brennspiegel auch die kleinsten Sonnenstrahlen ein und befinden sich in einem derart gepflegten Zustand, dass für jeden Weinfreund mit geschultem Blick auf Anhieb erkennbar ist, dass höchste Qualität im Glase stets in den Weinbergen entsteht und nicht die Folge ist von irgendwelchen kellertechnischen „Verbesserungen“. Markus' Weinbergphilosophie ist das Credo der großen Winzer der Welt: „Je kleiner die Beeren sind, desto besser das Verhältnis von Aroma- und anderen Inhaltsstoffen in der Schale zum Saft und je luftiger die Beeren hängen, desto geringer die Gefahr, dass Fäulnis sich breitmacht oder Krankheiten ausbrechen“.

Markus erntet, wie alle großen Winzer an der Mosel, sehr spät und „betreibt einen unerhörten Aufwand“ (Gault Millau 2015). Manchmal verzögert er die Ernte sogar bis in den Dezember hinein! Nach dieser ausgesprochen späten und selektiven Lese werden die Beeren mit Hilfe kleiner Traubenbehälter möglichst unzerquetscht in die großen unterirdischen, in die Felsen geschlagenen, Sommer wie Winter ideal temperierten Kelleranlagen transportiert und dann möglichst schonend gekeltert. Zum Pressen benutzt er in den letzten Jahren verstärkt Korbpressen, die wohl schonendste Möglichkeit überhaupt. Der Most gärt anschließend unter ausschließlicher Verwendung von weineigenen Hefen in den alten Gewölbekellern unter natürlich kühlen Bedingungen, teils im Stahltank, teils im traditionellen Holzfass. Denn Markus ist der festen Überzeugung, dass alle großen Weine (wenigstens für eine gewisse Zeit) zur besseren Ausreifung, zur Gewinnung von noch mehr Komplexität und eines langen Reifepotentials im Holzfass gelegen haben sollten! Nach Abschluss der Gärung gönnt er seinen Weinen ein langes Lager auf der Feinhefe, wie das früher überall an der Mosel Tradition war, damit der Wein sich eine große Frische und eine lange Lebensdauer in der Flasche bewahren kann.

Was Markus Molitor besonders auszeichnet: Sein Sortiment fällt regelmäßig so homogen gut aus wie bei nur wenigen anderen Moselwinzern. So vergibt Eichelmann („Deutschlands Weine“) dem





Weingut 5 Sterne und urteilt begeistert: „Markus Molitor wird immer besser. 2013 hat Markus wahrlich eine grandiose Kollektion wie aus einem Guss vinifiziert!“ Diese höchst animierenden Naturprodukte voll innerer Harmonie tragen in sich den Zauber der Mittelmosel und sind Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an einige der besten und steilsten Rieslinglagen der Welt! Markus Molitor bewegt sich mit seinen faszinierenden tief-mineralischen Weltklasserieslingen genau zwischen den **Polen Eleganz, Rasse und Spiel einerseits, Dichte, Kraft, Tiefe, Stoffigkeit und Fülle** andererseits. Ein einzigartiger Spagat, der frischen Wind in eine traditionsbewusste Region hineinweht und dem Moselriesling viele neue Freunde geschaffen hat!

PS: Immer wieder, wenn ich in einem guten Restaurant trockene, feinherbe oder auch fruchtsüße Molitor-Rieslinge finde, die bereits ein paar Jahre der Flaschenreife hinter sich haben, ordere ich diese mit großer Vorfreude und bin jedes Mal begeistert: Diese ungemein dichten und traumhaft mineralischen Rieslinge schmecken solo getrunken hervorragend und sind schlichtweg geniale Essensbegleiter. **Ganz wenige Rieslinge nur präsentieren sich nach Jahren der Flaschenreife so glockenklar mineralisch wie die Weltklassegewächse von Markus Molitor!**

PS 2: Markus' Weine sollten immer erst ein paar Monate nach der Flaschenfüllung zu trinken angefangen werden, da sie für eine lange Reife- und Entwicklungsphase angelegt sind und nicht, um in Jungweinproben zu brillieren und dann schnell zu einer welken Blume zu verblässen. „Wenn in den vielen Tagen im Weinberg sorgsam gearbeitet wurde, muss im Keller fast nichts für einen großen Wein getan werden. Und wir geben jedem Wein die ZEIT, die er braucht, um perfekt zu reifen mit einem cremigen Schmelz und ihrer weingutstypischen Fülle“, erklärt Markus. Molitors Rieslinge entwickeln deshalb erst im Herbst und Frühjahr nach der Füllung vollständig ihre große Pracht und Brillanz und das ist der Grund, warum auch wir ihnen alle Zeit geben und sie erst jetzt präsentieren. Nach ihrem Eintreffen in Saarwellingen feierten wir mit unseren Mitarbeitern und Kunden eine richtige Sause...

DMO060513 Haus Klosterberg, Riesling trocken 2013

12% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

Wow! Ein Klasse-Moselriesling in dieser sympathischen Einstiegsklasse, der die große Liebe eines begnadeten Winzers zu trockenem Moselriesling eindrucksvoll demonstriert. Das Parfum zeigt animierende Noten von grünen Äpfeln, Pfirsich, Grapefruit, Zitrusfrüch-



ten, ein Hauch von Cassis, Wiesenkräutern und Heu. Am Gaumen eine schöne Struktur infolge der Vergärung mit Naturhefen, rassig, feinwürzig, mineralisch, mit kristallklarer Frucht, einem tänzerischen Spiel, und einem langen Nachhall. Toller Zechwein bei nur 12% Alkohol und ein kongenialer Begleiter einer leichten Küche.

DMO060713 Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Spätlese trocken 2013 12% Vol. 25,20 €/l 18,90 €

Jede Lage bietet bei Molitor einen eigenen geschmacklichen Mikrokosmos und jeder Jahrgang soll geschmacklich zum Ausdruck kommen. Seine Weine sollen Struktur und Geschmackstiefe haben und gleichzeitig durch die moseltypische Frische brillieren und animieren. So wie diese trockene Spätlese aus der legendären Zeltinger Sonnenuhr, einer der Toplagen der Mosel. Der Name leitet sich von der bis heute immer noch größten in einem Weinberg stehenden Sonnenuhr ab, dem Wahrzeichen des malerischen Ortes. Die größtenteils (oft über 80 Jahre) alten Weinberge mit wurzelechten Rebstöcken besitzen einen feinen, aber auch sehr steinigen blauen Schieferboden. In den ältesten und besten Parzellen, oft mit wenig Boden auf kleinen Terrassen liegend, werden absolute Mini-Erträge (10-20 hl/ha) von Spitzenqualität erzielt. Und dieser berührende Riesling ist Verführung pur: Welch komplexe Nase, deren betörendes Parfum sich gerade erst zu entfalten beginnt, welch ölige Fülle und Kraft am Gaumen. Diese wollüstige Gaumenerotik der Rieslinge Molitors ist singulär! Lang anhaltende Intensität in einem verführerischen Abgang. Grandios!

Zu genießen ab sofort, Potential für mehr als ein Jahrzehnt!

DMO060813 Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Auslese trocken 2013** 12,5% Vol. 45,33 €/l 34,00 €

Alle Sonnenuhr-Weine besitzen eine unvergleichlich feine Reife und Eleganz. Hier wachsen mit die größten trockensten und feinerherben Auslesen auf der gesamten Welt. Und was haben wir hier nur für einen trockensten Moselriesling im Glas, der beweist: Niemand an der gesamten Mosel (eine Ausnahme gibt's!) kann 'trocken' so gut wie Markus Molitor! Welch majestätische innere Ruhe. Unaufgeregt, souverän steht diese trockene Auslese im Glas, ein würdiger Konkurrent hoch gelobter Großer Gewächse. So unfassbar eigenständig in seiner faszinierenden Stilistik. Druckvoll. Tiefgründig. Sinnlich. Entfaltet in den nächsten Jahren Schichten um Schichten schiefriger Mineralität!

Erlesene Weine

DMO064313 Zeltinger Himmelreich, Riesling Kabinett feinherb 2013 9% Vol. 16,67 €/l 12,50 €
 Bis zu über 100 Jahre alte wurzelechte Reben sind die Basis für feinste Mosel-Rieslinge. Die steilsten Hanglagen mit bis zu 80% Neigung werden in liebevoller Kleinarbeit von Hand bewirtschaftet. Und was ist das hier nur für ein rassiger, klarer, mineralischer Kabinett! Leicht. Verspielt. Belebend. Kategorie persönlicher Lieblingswein! Und in den TOP-Ten des Gault Millau 2015 in der Kategorie ‚Feinherb‘! Und das bei einem schier unglaublich günstigen Preis!

DMO061013 Ürziger Würzgarten, Riesling Kabinett 2013 7,5% Vol. 18,53 €/l 13,90 €
 Tino Seiwert: „Einer der schönsten Kabinette Deutschlands“! Die innere Dichte wird eingebettet in eine verzaubernde Eleganz und Finesse, die an den Tanz der Elfen erinnert.

DMO061213 Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Auslese* 2013** 7,5% Vol. 82,53 €/l 61,90 €
 Der Schiefer tanzt. Eine Auslese außerirdischer Schönheit. Ein Muss für jeden Keller! Auch wir haben eingelagert...

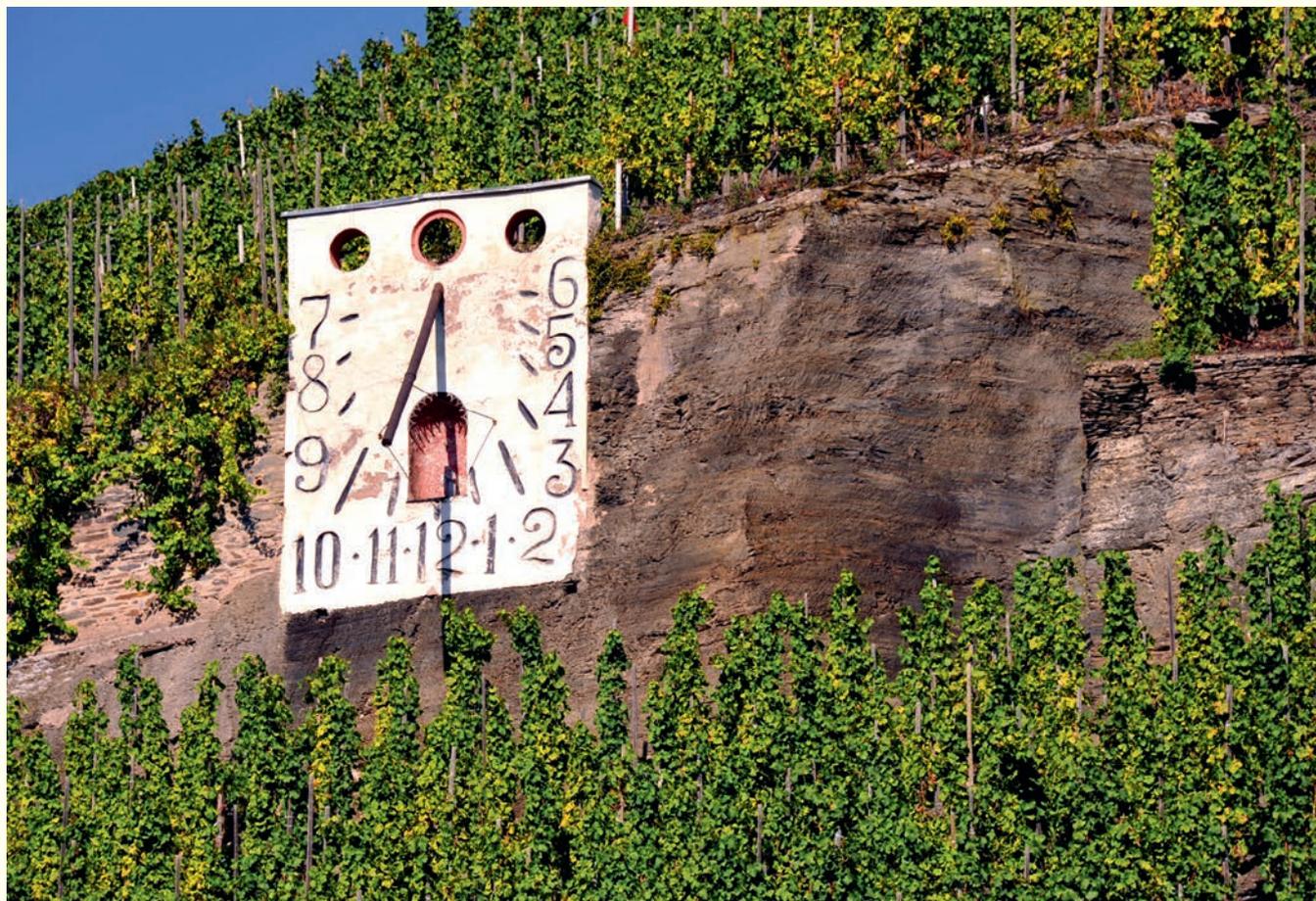
DMO064511 Trarbacher Schlossberg Spätburgunder 2011** 14,5% Vol. 54,67 €/l 41,00 €
 Gault Millau 2015: „Molitors Pinot Noir sind an der Mosel unerreicht und spielen in Deutschlands Spitze mit!“

Eichelmann „Deutschlands Weine 2015“: „Großartig, komplett, vereint Kraft mit Präzision“. Unbedingt probieren!

Vielen Kunden ist die Qualitätsrevolution im Rotweibereich an der Mosel noch gar nicht bewusst: „Deutschlands Pinot-Elite: Moselaner überragen“. So die renommierte Weinfachzeitschrift VINUM, die rund 300 beste Spätburgunder aus den deutschen Weinanbaugebieten verkostet und bewertet hat. Die Top-Selektionen des Weinguts Markus Molitor landeten hierbei auf den Plätzen 1 und 2 und der dritte eingereichte Spätburgunder, der Trarbacher Schlossberg** Pinot Noir zum halben Preis der Spitzencuvées erzielte mit 18 Punkten einen Platz unter den Top Fünf! Überzeugt?

Das Schlusswort zu Markus' Weinen wollen wir dem WEINWISSER überlassen: „In puncto Fruchtreife, Extraktichte und Struktur sind Molitors sehr spät in mehreren Durchgängen gelesenen und je nach Reifestufe getrennt und lange auf der Hefe ausgebauten Weine unerreicht. Diese Weine bestechen durch ihre klare und reife Frucht ebenso wie durch ihre enorme Substanz, Eleganz und animierend salzige Rasse. Und: Sie sind tief strukturiert und können nicht nur über viele Jahre reifen, sie sollten es sogar. Das erkennt, wer heute Molitor-Rieslinge aus den letzten 20 Jahren verkostet.“

Wohl bekomm's!



Zeit. Muße. Genuss.

Für uns ist es jetzt Zeit zu gehn, nur noch ein letztes Glas im Stehn....

Herzliche Grüße aus Saarwellingen Ralf Zimmermann und Tino Seiwert