

PINARD *de* PICARD®  
SONDERMAILING

SCHÄFER-FRÖHLICH • BATTENFELD-SPANIER • KÜHLING-GILLOT

# MONUMENTE DEUTSCHER RIESLINGKULTUR



## Erlesene Weine

*Hans Oliver Spanier: Ein Bilderbuchwinzer der neuen deutschen Rieslingkultur.*

*Er sieht die Pflanzen als Verbündete, kennt seine Böden wie die eigene Westentasche und pflegt sogar noch wurzelechte Reben. Er arbeitet in seinen Weinbergen liebevoll ökologisch und vergärt spontan. In das landläufige Klischee eines Bio-Winzers lässt Hans Oliver Spanier sich aber nicht stecken. Er ist weltläufig und genießt das Leben in vollen Zügen. Wenn er nicht in Weinberg und Keller schuftet, sehen wir ihn nicht in Latzhose, sondern in feinem Tuch. Er ist ein unangepasster Freidenker. Und daher ist Hans Oliver geradezu prädestiniert, echte Weine zu vinifizieren. Heimatweine mit Herzblut!*

*Heimatweine? Wenn wir in der großen weiten Weinwelt vom Ursprung uns faszinierender Weine sprechen, dann gebrauchen wir doch zumeist das französische Wort Terroir. Hans Oliver erklärt: „Die französische Sprache ist sehr raffiniert, ein wenig verspielt und versteht es, im Vagen zu bleiben. Als vor zehn Jahren der Begriff des „Terroir“ in Deutschlands Weinwelt Einzug hielt, versuchten seine Apologeten auch gar nicht erst, ihn ins Deutsche zu übersetzen.“*

*Dabei ist unser deutsches Wort Heimat, bezogen auf Weine, die ihren Ursprung zeigen, mindestens genauso zutreffend. Es ist zudem viel emotionaler. Es erzählt vom Elternhaus, der Kindheit und von Freunden, der ersten Liebe und von all den Menschen, in dessen Herzen man einen festen Platz gefunden hat. Unsere Stammkunden wissen bereits längst, dass ich der festen Überzeugung bin, dass die Authentizität von Weinen, ihr unverwechselbarer Charakter, auf ihrer Herkunft von einem bestimmten Ort beruht. Dem „genius loci“. Und ich bilde mir ein, wenn die Winzer ihren Wein dort machen, wo sie geboren und aufgewachsen sind und jeden Rebstock mit Namen kennen, schmecken mir deren Weine einfach besser: Nach dem Geist ihrer Heimat. Nach Ursprung. Nach Seele.*

*Im Gegensatz zu industriellen Massenweinen sind solche Weine kein austauschbares industrielles Produkt, sondern das Resultat einer **innigen Liebesbeziehung zwischen dem Winzer und seiner Heimat**. Im Gegensatz zu industriellen Massenweinen! Ich bin kein allzu großer Anhänger einer internationalen Schule des Weinbaus. Es sind nur die Ausnahmen von der Regel, dass mir manchmal auch Weine munden, die von Kellermeistern und Önologen, von sogenannten „Weinmachern“, produziert werden, die gegen Honorar um die Welt jetten, um nach ihren kellertechnischen Formeln „Wunder“ zu wirken. All zu häufig schmecken diese Weine jedoch völlig gleich, ganz egal, wo sie angebaut worden sind. Als wären sie nach Rezeptur gemacht!*

*Ganz anders die Authentizität von Weinen, die auf ihrer mythischen Verwurzelung an einem historischen Ort mit „gewachsenen“ Lagen beruhen. Handwerklich liebevoll hergestellt von einem Winzer, der seine Heimat genau kennt und weiß, wie er die jährlich wechselnden Witterungsverläufe optimal darauf einstellen kann. Der Geist eines Ortes ist so etwas wie eine Einladung an kundige Weinkenner, seine Geheimnisse kennen zu lernen. Und „Grand-Cru-Lagen, wie beispielsweise der ‚Frauenberg‘ und das ‚Pettentahl‘, sind die erogenen Zonen der Erde, ein Zusammentreffen von Nervenenden, die bei der Berührung mit Sonnenlicht kribbeln.*

*Grandiose Qualitäten im Glas entstehen folglich im Zusammenspiel von Großen Lagen (Rheinhessen ist hierfür weltweit mittlerweile genauso bekannt wie das Burgund!), und einem engagierten Winzer-Kopf, der sein Terroir im optimalen Fall von Kindesbeinen an kennt! Der im besten Falle nicht provinziell ist, sondern auch die Welt kennt. Reisen schafft Bildung! Solche Winzer schreiben Weingeschichte. Sie prägen Wein. Sie geben ihm Individualität. Ihre Geschöpfe haben uns etwas zu sagen. Nehmen Sie doch einmal Rieslinge der gleichen großen Lage von tollen Erzeugern. Probieren Sie blind und Sie werden feststellen, dass die Weine einerseits den Charakter ihrer Lage widerspiegeln, gleichwohl aber vollkommen unterschiedlich sind. Nicht nur der Boden, die Gesteinsschicht und das Kleinklima zeichnen also das Terroir. Es ist in gleichem Maße der Winzer, der über den Geschmack des Weines entscheidet. „Wichtiger noch: über*



den Weg dahin“, so Hans Oliver, was sich bei weitem nicht nur auf den nachhaltigen, biologischen Anbau bezieht. Wir brauchen also Winzer mit Ideen und Visionen. Die ihre Böden unterschiedlich interpretieren und den Weg zu individuellen Charakterweinen finden. „Der Winzer beschäftigt sich Tag für Tag mit seinem Weinberg. Bei Sonnenaufgang und Sonnenuntergang, bei Regen, Hagel, Schnee und Hitze. Jahrein, jahraus. Und irgendwann, nach Jahren dieser äußeren wie inneren Beschäftigung, hat der Winzer einen Geschmack auf der Zunge, wie der Wein aus dieser bestimmten Lage zu schmecken hat. Das unmerkliche und instinktive Verständnis der Lage und ein sich daraus formender sinnlicher Eindruck schieben sich auf der Wahrnehmungsmembran des Winzers ineinander. Der Winzer schmeckt die Lage, bevor er die Trauben überhaupt auf der Kelter hat. Es ist, so altmodisch es klingt, ein mystisches Ereignis“ erklärt Hans Oliver in seiner höchst engagierten Art.

Und ich habe in all den Jahren des intensiven Genusses seiner Weine immer wieder schmeckbar erlebt: SEIN Weg zum fertigen Wein, sein behutsames, ökologisches Arbeiten im Wingert wie im Keller gibt seinen Weinen eine unverwechselbare Identität. Bei jedem Schluck dieser authentischen Terroirweine schmeckt man, dass das von der Natur geschenkte, in manchen Jahren auch hart abgerungene Lesegut so authentisch wie möglich im Keller in singuläre Weinqualität umgesetzt wurde. „Es sind unsere einzigartigen Böden, welche den Weinen ihre mineralische, unverwechselbare Note geben, gepaart mit der ganzen Fruchtfülle, die den Riesling so unvergleichlich macht. Wir versuchen nur noch, das Geschenk der Natur unverfälscht in die Flasche zu transportieren“, stellt Hans Oliver seine großen Fähigkeiten bescheiden unter den Scheffel. Und fügt leise, aber bestimmt an: „Wein ist die schmeckbare Transformation von Licht und Stein. Die Rebe ist der Dolmetscher. Wenn ich Steinwein schmecke, erlebe ich Licht. Liquid Sky.“ Oder wie VivArt zutreffend kommentiert: „Die Riesling-Riffs vom Winzerpaar Carolin Spanier-Gillot und Hans Oliver Spanier sind brutal lässig und voller seidiger Anmut. Sie bieten eine Zeitreise zu den steinigen Ursprüngen und eine Wiedererinnerung an längst Verlorengangenes. Und das vor allem, weil sie keinen schwülstigen Retrotrend bedienen, sondern ganz einfach anders sind – nicht um des Andersseins, sondern um des wahren Seins Willen!“

Die Huffington Post urteilt: „Hans Oliver Spanier im Qualitätsolymp des deutschen Weins angekommen.“

Und der Gault Millau 2015: „Hans Oliver Spanier hat einen eigenen, originären Stil gefunden und gehört zweifellos zu den führenden Rieslingwinzern. Der sich in den letzten Jahrgängen gar noch weiter gesteigert hat. Seine Weine besitzen puristische Eleganz, werden immer lässiger, finessenreicher und präziser. Dabei sind die Rieslinge regelrechte Athleten, durchtrainiert, mit Fleisch auf den Knochen!“ Recht gebrüllt, Löwe!

PS: Zu guter Letzt gibt Hans Oliver noch ein ganz wichtiges Puzzle zum Verständnis seiner Weine preis: „Ich bin ein eigensinniger Mensch und so sollen auch meine Weine sein. Sie sollen Ecken und Kanten haben und müssen nicht jedem gefallen!“ Offene und wahre Worte. Der Kerl ist halt ein Freidenker.

Unsere offene Meinung: Hans Oliver produziert Bio-Weine, wie sie besser nicht sein können! Und so sehr er auch betont, wie er die Aromen der Steine im Riesling liebt, die ihm Tiefe und Dreidimensionalität verleihen, betören diese gleichermaßen mit einer verzaubern-den, nie vordergründigen Frucht, die in seinen Weinen stets weit mehr ist als nur ein schöner Schein. **Weltklasserieslinge der neuen deutschen Winzergeneration!**



..... sorgt für „Wachstum“

**DRH020514 Grüner Sylvaner Gutswein trocken 2014 (Bio) DV**

12% Vol.

12,67 €/l

**9,50 €**

Ein Sylvaner wie ein Donnerhall. Nicht nur wegen seiner Vollmundigkeit, Dichte und Cremigkeit, sondern auch wegen seiner Frische, seiner Eleganz und seinen phantastisch trinkanimierenden, gerade einmal 12% Alkohol und einer verspielten, salzigen Mineralität, die von seinem großartigen Kalkterroir aus Hohensülzen erzählt, auf der die alten Reben in biologischem Anbau gedeihen! Hier ist Terroir deutlich schmeckbar!

In der Nase betören faszinierende Aromen von Feuerstein, reifem gelbem Pfirsich, frisch gemähtem Gras und intensiv duftenden weißen Blüten. Schnuppern Sie an diesem Glas und vor Ihrem geistigen Auge vermag eine blühende Frühlingswiese zum Träumen verführen. Am Gaumen: Welch traumhafte Vermählung von feinster Frucht, animierender Frische und balanciertem Körper, die diesem Sylvaner eine außergewöhnliche Struktur verleiht.

Battenfeld-Spaniers Grüner Sylvaner ist wegen seiner dezenten Aromen nicht nur ein vielseitiger Essensbegleiter (also bei weitem nicht nur zum Spargel), sondern ein wunderbarer Zechwein für laue Sommerabende auf der Terrasse. Und eine Demonstration der Referenzqualitäten, die Hans Oliver schon im Basisbereich vinifiziert. Das ist Charakter, da vibriert der Kalkfels, das ist der Wonnegau, das ist Heimat!

**DRH021214 Weissler Burgunder Gutswein tr.2014 (Bio) DV**

12% Vol.

12,67 €/l

**9,50 €**

„Im Basisbereich von Battenfeld-Spanier schmeckt jeder Wein!“ Urteilt der Gault Millau. Und welcher sinnfroher Referenz-Weißburgunder auf Gutswein-Ebene funkelt hier goldgelb im Glase, eine Hommage an eine große Rebsorte, die beispielhaft demonstriert, welches hohe Niveau der engagierte Hohensülzener unter optimalen weinbaulichen und önologischen Voraussetzungen zu vinifizieren in der Lage ist.

Welch verführerische Nase: Eine noble, zurückgenommene Frucht (Apfel, Quitte, Birne), die Düfte frisch getrockneten Heus und kalkig-mineralische Noten. Am Gaumen eine hohe Eleganz und bei aller seidigen Fülle eine knackige Frische und eine kalkige Mineralität. Grandiose Balance, toller Charakter, vorbildliche Struktur. Wiederum ein idealer Essensbegleiter. Und ebenfalls nicht nur zum Spargel!

**DRH020814 Riesling Gutswein trocken 2014 (Bio) DV**

12% Vol.

12,67 €/l

**9,50 €**

„Ganz stark ist das Gutsweinsegment von Hans Oliver Spanier“, lobt Gerhard Eichmann, Deutschlands Weine 2015.

Welch trinkanimierender Einstiegswein in die magischen Weinwelten Battenfelds voll strahlender, vibrierender Mineralität und gesegnet mit einer vibrierenden Frische und einer kühlen, fokussierten und gleichwohl saftigen Struktur: Das ist die Typizität seiner Heimat, der großen rheinhessischen Kalklagen. „Meine Visitenkarte“ sagt H.O. voller Stolz! Und dieses Aushängeschild des Gutes ist derart gelungen, dass auch Stuart Pigott meint: „Battenfelds Rieslinge leuchten bereits vom kleinsten Wein an“.

Schon in der Nase brillieren fein verwobene Aromen von gelben Steinfrüchten sowie würzige, erdige und florale Noten. Die Zunge wird verwöhnt mit einer moderaten Alkoholgradation (gerade einmal 12%), seiner inneren Balance sowie einer saftigen Fruchtfülle und zeigt sich zudem infolge seiner reifen Säure herzhaft rassig und trinkanimierend frisch am Gaumen. Man möchte mit der Zunge schnalzen! Schön, dass es solch leckere und bezahlbare Weißweine gibt, die so unspektakulär gut sind! Wahrlich ein phantastischer Zechwein auf allerhöchstem Niveau, ein großartiger Riesling für den Alltag aus zertifiziertem Bioanbau, der die Stilistik seiner Herkunft aus drei TOP-Gemarkungen des Wonnegaus gekonnt in prägnante Frische und erstklassige Qualität übersetzt: Die Mölsheimer Lagen zeichnen verantwortlich für die animierende, packende, salzige Mineralität (die um so vibrierender den Gaumen streichelt, je länger die Flasche geöffnet ist), das Mölsheimer Terroir für die Finesse und Hohen-Sülzen für den verführerischen Schmelz.

Ein Gutsriesling edelster Provenienz mit höchst attraktivem Preis-Genuss-Verhältnis!



DRH020614 „Eisbach“ Riesling trocken 2014 (Bio) DV

12% Vol.

17,33 €/l

13,00 €

Sebastian Georgi, Top-Sommelier und profunder Kenner der deutschen Rieslingszene, urteilte über einen wohl gleich guten Vorgänger: „Das ist definitiv Großes-Gewächs-Niveau!“

Und wie zutreffend ist speziell in 2014 dieses profunde Einschätzung! Hier hat er Gültigkeit, der alte Lateiner, den wir schon in der Schule gelernt haben: „Nomen est omen“. Denn der Eisbach, ein im Regenschatten des Donnersbergmassivs entspringender Mittelgebirgsbach, der Hohen-Sülzen mit der aromenbildenden Nachtkühle beschenkt, verzögert in Meisterhänden wie denen von H.O. auch bei hohen Tagestemperaturen die Traubenreife und bewahrt stets eine vibrierende, aber reife, cremige Säure in den Trauben. Und so brilliert der ‚Eisbach‘ im Glase zwar einerseits wie ein erfrischender, kristallklarer Bergsee, in den der kundige Genießer

einfach nur eintauchen möchte, verführt aber andererseits auch durch seine reife Frucht wie durch sein harmonisches Mundgefühl. Welch knochentrockener (ca. 2 g Restsüße), präziser, kühler, mineralisch-würziger, aber bei allem Schmelz auch verspielter Referenz-Riesling seiner attraktiven Preisklasse.

Oder, um Hans-Oliver zu zitieren: „Erfrischend, kühl, ziseliert. Die Rieslingfrucht tritt in den Hintergrund, die Steinaromen dominieren: Kräuter, Würze, Tabak. Ab der Kategorie ‚Eisbachtal‘ zählt für mich nur noch Lage, Stein und Kompromisslosigkeit. Wir haben hier ausschließlich **Reben der großen Gewächse, also quasi der Zweitwein aus jüngeren Reben**, ein Füllhorn an geilen Wingerten, und die Natur hat uns in atemberaubendem Maße beschenkt. Das große Holzfass, in dem er ausgebaut wurde, zeichnet verantwortlich für eine gewisse Üppigkeit und Fülle und Cremigkeit am Gaumen“.

Gault Millau 2015: „Der ‚Eisbach‘ zaubert ein Lächeln ins Gesicht“.

Zum Wohle, werte Kunden! Genießen ab sofort bis 2018+! Sie schmecken die reifen, lockerbeerigen Träubchen der Grand-Cru-Lagen und erhalten so eine Vorahnung dessen, welch dramatische Qualität die Großen Gewächse von Battenfeld-Spanier in 2014 ins Glas zu zaubern vermögen.

DRH021414 Hohen-Sülzen Grüner Sylvaner tr. 2014 (Bio)

12% Vol.

22,00 €/l

16,50 €

Ein im großen, alten, edlen Holzfass ausgebaute Sylvaner wie ein Donnerhall, aber nicht nur wegen seiner Kraft, Dichte und Cremigkeit, die er zweifellos in hohem Maße besitzt, sondern wegen seiner burgundischen Finesse und Eleganz, seiner Frische und Präzision, die ihn einzig macht in seiner Preisklasse und einer sensationellen Mineralität, die von seinem großartigen Kalkterroir erzählt!

Und von den alten Reben, die in nachhaltigem biologischen Anbau tief im Gestein wurzeln.

In der Nase wie am Gaumen betören faszinierende Aromen von Feuerstein, Kräutern, intensiv duftenden Blüten und gelben

Traditionelle Winzerarbeit ist immer Hand-Werk!

Früchten, unterlegt von dieser geradezu epischen Mineralität und einer fein ziselierten Säure sowie wie einer grandiosen Struktur. Schichten um Schichten feiner Aromen werden freigesetzt, der Wein entblättert sich geradezu über Stunden und Tage. Welch begeisterte Balance und eindrucksvolle Demonstration höchster winzerlicher Handwerkskunst.

Bravo! **Gegen diesen Geniestreich haben viele teure Weißweine aus Burgund keine Chance!** Mein Wort drauf und meine unbedingte Empfehlung.

Zu genießen zwar ab sofort, doch das hier ist kein Sylvaner nur für ein Jahr, er wird sich vielmehr über 2-3 Jahre in der Flasche hervorragend weiterentwickeln. Großer Sylvaner-Stoff, ein Vorzeigecharakter, der neue Liebhaber für die rheinhessische Ur-Rebe gewinnen wird!

Das Urteil der ‚Welt am Sonntag‘ vom 22.3.2015: „Battenfeld macht richtig große Sylvaner!“





The next generation....

**DRH021314 Mölsheim Riesling trocken 2014 (Bio)**

12,5% Vol. 26,00 €/l 19,50€

Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten ist dieser fabelhafte Mölsheimer Riesling einer der großen **Favoriten von Tino Seiwert in 2014 aus ganz Deutschland.**

**Mölsheim 2014: Der Lieblingswein von Hans Oliver!** Cremige Fülle küsst mineralische Frische. Kalkstein und Schiefer werden sinnlich erlebbar.

Und VivArt urteilt so euphorisch wie zutreffend: „Der Mölsheimer ist für Hans Oliver ein Wolf im Schafspelz. Er hat Schmelz, aber er ist auch monolithisch, freakig, rassermesserscharf und kennt keine Skrupel gegenüber der Fruchtrinkerfraktion. So ein Wein will nicht schmuse, er setzt ganz auf Stein, ist so abwesend wie einladend. Das klingt kompliziert, ist es aber nicht. Man kommt einfach nur nicht dahinter! Der pikant-salzige Mölsheimer scheint irgendwie ein Geheimnis zu haben, das man erschließen möchte. Doch dann ist die Flasche auf einmal leer! Die Feuersteinaromen wirken ganz natürlich, sie sind essentieller Teil seines Wesens.“

**DRH020214 Kirchenstück, Riesling Großes Gewächs trocken 2014 (Bio)**

12,5% Vol. 44,67 €/l 33,50 €

**DRH020214M Kirchenstück, Riesling GG trocken 2014 MAGNUM**

12,5% Vol. 48,00 €/l 72,00 €

**In Subs., Lieferung Herbst 2015**

**Vom FALSTAFF schon einmal als einer der besten trockenen deutschen Rieslinge geadelt! „Feine Struktur, ausgewogen und schön zugleich!“**

Welch faszinierende Balance aus einer in dieser Lage zuvor so wohl noch nicht erlebten Frische und Mineralität, aus Komplexität, Kraft, Fülle und Pfälzer Schmusekätzchen. Diese große Lage für trockenen Riesling liegt nur einen Steinwurf von Hohen-Sülzen entfernt, dessen bestes Terroir mit einer Selektion hochwertiger Reben den Kernwingert der südlich exponierten Renommierlage von H.O.s Heimatort bildet. Welch brillanter, ungemein harmonischer, höchst individueller Riesling mit enorm viel Charakter. Eine präzise Mineralität und eine fabelhafte Säurestruktur sorgen für einen großartigen Spannungsbogen und eine fabelhafte Frische: **Lustvolle Pfälzer Fülle trifft rheinhessische Lebensfreude und Leichtigkeit!**

„Ein Charmeur, der den Kopf verdreht. Mit Noten von reichlich Ananas, frisch gebackenem Mirabellenkuchen und auch Rosendüften im Marschgepäck zeigen sich nach und nach die Konturen des südlichen Rheinhessen: die Weite, Fülle und Freizügigkeit dieser offenen Gartenlandschaft und im Unterboden der weiche Kalk, den man zwischen den Fingern zerbröseln kann,“ urteilte Rieslingsspezialist Manfred Luer kenntnisreich über einen qualitativ wie stilistisch vergleichbaren Vorgänger!

Und auch Sam Hofschuster von [wein-plus.de](http://wein-plus.de) begeistert sich in seiner „Wer-das-nicht-kauft-ist-selber-schuld-Liste“ der Großen Gewächse: „Der Name Kirchenstück lässt sicher noch niemanden vor Ehrfurcht erstarren. Was H.O. Spanier inzwischen aus diesen unbekannten Weinbergen holt, **steht den Rieslingen aus den berühmtesten Lagen Deutschlands jedoch nicht mehr nach.** Man muss dieses kompromisslose, ungeheuer feste, tiefe und mineralische Meisterwerk probiert haben, um es zu glauben.“

Stimmt, Sam!

Und ein Großes Gewächs auf höchstem Qualitätsniveau aus einer Wahnsinnskollektion 2014 wollen wir Ihnen bereits heute präsentieren, damit Sie sich diesen Schatz rechtzeitig in Subskription sichern können. Tino Seiwert urteilt: „Frauenberg 2014: **Kategorie persönlicher Lieblingswein, der zweifellos zu den 10 besten trockenen Rieslingen Deutschlands gehört.** Meine persönliche, geradezu dringliche Empfehlung!“

|                                                             |            |           |                |
|-------------------------------------------------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>DRH020314 Frauenberg, Riesling GG trocken 2014 (Bio)</b> |            |           |                |
|                                                             | 12,5% Vol. | 52,67 €/l | <b>39,50 €</b> |
| <b>DRH020314M Frauenberg, Riesling GG tr. 2014 MAGNUM</b>   |            |           |                |
|                                                             | 12,5% Vol. | 56,00 €/l | <b>84,00 €</b> |

#### **In Subskription, Lieferung Herbst 2015**

„Der Riesling ist ein Grenzgänger, der Widerspruch, der Naturbelassene, bei dem die hellen Aromen der Frucht und die dunklen Aromen des Steins transzendieren zu glasklarer Tiefgründigkeit“ (Hans Oliver). Von solch einem unverfälschten Naturwein wollen wir Ihnen jetzt erzählen.

Frauenberg 2014: Ein grandioser Riesling von unfassbarer Komplexität, der schon ab seiner Freigabe im September hervorragend munden, gleichwohl Jahre brauchen wird, all seine Nuancierungen zu entfalten. Vinifiziert aus kerngesund gelesenen goldgelben, geschmacksintensiven und höchst lockerbeerigen Träubchen. Welch klirrende Mineralität. Welche Präzision auf der Zunge! Welche Noblesse! Das ist Gänsehautatmosphäre pur. Schlicht Weltklasse. Und in seiner ganzen Stilistik ein eher „leiser“ Riesling. So, wie ich ihn liebe. Denn Feinheit, Finesse und Trinkfreude heißen die Kardinaltugenden eines Großen Gewächses. Nicht Extraktion, Krafmeierei oder extreme (Über-) Konzentration. Ich habe es schon ein paar Mal geschrieben: Ein exzellenter Riesling soll fein, tiefgründig und elegant in seiner Aromatik sein und seidig in der Mineralität über die Zunge laufen, tänzerisch schwebend und transparent gewirkt, ohne jegliche Schwere. Das sind Parameter, die Riesling-Liebhaber in aller Welt so sehr sich wünschen und die wir nur bei großen Rieslingen von großen Lagen aus Deutschland (andere Regionen haben andere Stärken!) finden, vinifiziert von großen Winzerpersönlichkeiten. Diese Eigenschaften versinnbildlicht in stilbildender Qualität der so ungemein kalkig-tabakig und mineralisch-kräuterwürzige Frauenberg! In dieser packenden Mineralität mit seinem nicht enden wollenden salzigen Nachhall erinnert er mich ein wenig an große Riesling-Interpretationen aus dem Westhofener Morstein und ist ein Paradebeispiel für die Qualitäts-Philosophie des begnadeten Öko-Winzers Hans Oliver Spanier!!

Eine ganz persönliche Anmerkung von Tino Seiwert: Gewachsen in steiler Lage, gehört dieser fabelhafte Wein – von der Stilistik her Battenfelds elegantester, schlankster, ja ein fast „asketischer Wein“, wie Rieslingfreak Stuart Pigott es so trefflich formuliert – schon zu meinen persönlichen Favoriten, seit er im Jahrgang 2002 bereits in einer Blindprobe großer deutscher und Wachauer Rieslinge brillierte und, damals noch zum großen Erstaunen aller Experten, in der absoluten Spitzengruppe landete. Dieser grandiose Kalkterminator von aristokratischer Struktur fasziniert durch einen mineralischen Charakter, die diesen Weltklasse-Riesling zu einem einzigartigen Unikat werden lässt. **Jedes Jahr wandert er in meinen persönlichen Keller, doch noch nie hat er mich so verzaubert wie in 2014. Das ist Weltklasse pur, das ist einer der 10 größten Rieslinge Deutschlands.** Wahrlich: Ein Geigenspiel erklingt, ganz piano und auf einer Stradivari natürlich – Ich will noch eine ganze Menge Leben!



Ein Wunder der Natur: Leben sprießt aus dem kalkigen Steinfelsen des Frauenberg

## Erlesene Weine

|            |                                                               |            |            |         |
|------------|---------------------------------------------------------------|------------|------------|---------|
| DRH020714  | Am Schwarzen Herrgott, Riesling Großes Gewächs tr. 2014 (Bio) | 12,5% Vol. | 52,67 €/l  | 39,50 € |
| DRH020714M | Am Schwarzen Herrgott, Riesling GG tr. 2014 (Bio) MAGNUM      | 12,5% Vol. | 112,00 €/l | 84,00 € |

**In Subskription, Lieferung Herbst 2015**

*Welch schier unglaublicher Unterschied in der Stilistik zum ‚Frauenberg‘. Ist der ‚dieser die Inkarnation des Lichts, ein „heller“ Riesling quasi, so haben wir von der Aromenseite mit dem ‚Schwarzen Herrgott‘ die „dunkle Seite der Macht“, die, wie wir alle wissen, eine ureigene Faszination ausüben kann. Welch tönende Sprache des Terroirs.*

*Doch wer könnte uns davon besser erzählen als Hans Oliver selbst: „Der ‚Schwarze Herrgott‘ liegt am Beginn des Zellertaler Beckens, das mit dem Frauenberg seinen Abschluss findet. Hier wie dort herrscht die reine Kalkfelsunterlage vor. Den wesentlichen Unterschied machen die mikroklimatischen Begebenheiten. Während der Frauenberg von der offenen, exponierten Lage und dem Winddurchzug geprägt ist, befindet sich der Schwarze Herrgott an einer steilen engen Bruchkante, welche diese Renommier-Lage nochmals vor Regen und einer zu vollen Härte des Lichteinfalls schützt. Während der Frauenberg im Licht förmlich badet, zieht der Schwarze Herrgott auch das mythische Schattenreich an. Der Schwarze Herrgott ist im Übrigen eine der ältesten und berühmtesten Weinlagen Deutschlands (urkundlich bereits im 8. Jahrhundert als Weinberg erwähnt), seit Jahrzehnten aber in Vergessenheit geraten. Vielleicht auch, weil mitten durch den Schwarzen Herrgott die Grenze zwischen Rheinhessen und der nördlichen Pfalz verläuft. Doch nach Jahren intensiver Vorarbeit soll diese grandiose Lage wieder aufleben, mit einem Wein, der nicht nur an der Grenze wächst, sondern der auch geschmacklich eine Grenzauslotung ist.*

*Denn der Riesling aus dem Schwarzen Herrgott ist ein dem Schatten abgetroztter Lichtwein. Die Präzision, die der Riesling hier hervorbringt, ist selbst unter den kargen Kalkfelslagen des Wonnegau einzigartig. Nichts dient oder ist Beiwerk, alles ist nur um seiner selbst wegen. Tiefgründig und tänzelnd zugleich vereint der Wein würzige Steinaromen mit lichthaft schwebender Eleganz. Die pikante Nase nach Jod und Mineralien wird von unaufdringlichen weißen Fruchtnoten wie Mirabelle und reifer Quitte umspielt. Die knackig stahlige, messerscharf zisierte Mineralität am Gaumen unterstreicht das unaufgeregte Aromenspiel, wie es nur große Weine besitzen. Das geht über Riesling hinaus, erinnert an die großen Weine aus Meursault, und trotzdem: DAS kann nur Riesling. Wein ist ein mythisches Getränk. Nicht nur uralte, sondern auch noch aufgeladen mit religiöser Bedeutung. Als Winzer arbeitet man immer an der Erde und im Himmel.“*

*Ich freue mich stets zutiefst, wenn ein Winzer so engagiert und ‚selbst‘-bewusst von seinem Wein schwärmen kann. Und ich stimme vorbehaltlos zu: Der „Schwarze Herrgott“ ist wahrlich edler Göttertrunk! Geniale Qualität. TOP-Journalist Manfred Klimek urteilte schon über den 2011er: „Der beste Riesling Deutschlands. Grandios. Ein Gigant!“*



Liebe Kunden - Machen wir uns auf eine kleine Reise. Verlassen den lieblichen Wonnegau und damit das rheinhessische Hügelland, diese uralte Kulturlandschaft, dessen großer Schatz unter der Erde liegt und mit dem wir uns bisher so intensiv beschäftigt haben: dem Kalkfels. Ein paar Kilometer weiter liegt der weltberühmte ‚Rote Hang‘ bei Nierstein, der zu den landschaftlich schönsten und dramatisch steilsten Weinbergslagen Deutschlands zählt. Hier tritt der Schatz der Lage aus den Tiefen der Böden gar an die Oberfläche: roter Schiefer. Aufgrund dieser völlig unterschiedlichen Beschaffenheit der Böden haben die hier erzeugten Böden höchst unterschiedliche Charaktere geben. Doch wie kommt der Hans Oliver nun aus dem rheinhessischen Hügelland an den Rhein? Nun, es war wieder einmal die Liebe! Hans Oliver und die hübsche Carolin vom Weingut Kühling-Gillot verguckten sich ineinander, heirateten 2006 und beide zeichnen seither für die Weinbereitung des Traditionsbuts Kühling-Gillot verantwortlich zeichnet, das an besagtem weltberühmten „**Roten Hang**“ zwischen Nackenheim und Nierstein auf grandiosem Terroir und steilen Südlagen mit Traumparzellen gesegnet ist.

## WEINGUT KÜHLING-GILLOT - BODENHEIM, RHEINHESSEN

(Wir sind) „**Winzerin des Jahres 2015: Carolin Spanier-Gillot**“

Das renommierte Weinmagazin FALSTAFF fragte die wichtigsten Entscheider der Weinszene in Deutschland und die Antwort war eindeutig: Carolin Spanier-Gillot darf wegen der höchsten Qualität ihrer Weine in 2015 die Krone des besten Winzers/der besten Winzerin Deutschlands tragen. Damit setzte sie sich in dieser Kategorie gegen starke männliche Konkurrenz durch und **trägt als erste Frau den begehrten Titel**. Herzlichen Glückwunsch, Carolin!

Und jetzt wird es auf den ersten Blick ein klein wenig kompliziert. Was bedeutet unsere obige Schlagzeile: WIR sind Winzerin des Jahres? Lassen Sie mich zur Beantwortung dieser Frage ein bekanntes Bonmot einfach umdrehen:

Hinter jeder großen Frau steht auch ein großer Mann! Carolin, studierte Önologin, selbst erklärt weiter: „Ich bevorzuge den Ausdruck ‚WIR sind Winzerin des Jahres, weil da ganz, ganz viel Oliver drin steckt,‘ der maßgeblich für die eigentliche Weinbereitung verantwortlich zeichnet. „Hans Oliver Spanier hat das Weingut mit seinen Ideen und seiner Tatkraft stilistisch enorm vorangebracht. Die Qualitäten aus diesen Filetstücken deutschen Weinbaus sind nochmals dramatisch „angestiegen, die Rieslinge haben noch mehr an Statur gewonnen, werden präziser, straffer und vitaler“, (Gault Millau).

Und so verwundert es auch überhaupt nicht, dass die Weine der beiden Spitzen-Güter Battenfeld-Spanier und Kühling-Gillot unverkennbar einen gemeinsamen Stil haben und doch, aufgrund des völlig unterschiedlichen Terroirs (bis auf die Person des Winzers, der ein wesentlicher Teil dieses Begriffes ist und worüber wir am Anfang unseres Mailings ausführlich gesprochen habe) unverkennbar verschieden sind. Carolin und Hans Oliver „bilden so das Dreamteam der Weinszene in Deutschland“ (FALSTAFF) und katapultieren auch das Weingut in die kleine Elite der besten des ganzen Landes!





Und die Grundlage dieses grandiosen Erfolgs: „Ökologische Bewirtschaftung, biodynamische Elemente, natürliche Vergärung, langes Hefelager und große Holzfässer sind nur einige Stichpunkte unseres handwerklichen Ansatzes. Alle unsere Weine werden per Hand gelesen“ zeichnet Carolin engagiert die Grundsätze ihrer Arbeit. „Biologisch bearbeitete Wingerte dienen nicht nur der Qualität unserer Weine, wir wollen auch der nachfolgenden Generation gesunde Böden hinterlassen!“

Neugierig geworden, liebe Kunden: Wir jedenfalls sind restlos begeistert, schätzen den Jahrgang 2014 als den bisher besten der Wein-  
 gutsgeschichte ein von präsentieren heute mit großer Freude die herausragenden Rieslinge Kühling-Gillots: **Absolute Weltklasse aus Rheinhessen!** Viel Spaß, liebe Kunden, daher mit diesen Prunkstücken, Rieslingpretiosen aus dem legendären Roten Hang, dessen **Grand-Cru-Lagen bereits vor 120 Jahren zu den höchst angesehenen Terroirs der Welt gehörten!**

Aber nicht nur wir finden, dass Kühling-Gillots Weine immer besser werden. Das meinen auch der Gault Millau und Eichelmann und Wein-Plus.de urteilt dezidiert: **Kollektion des Jahres** in Rheinhessen und Rothenberg ist das **beste Große Gewächs Deutschlands** im Jahrgang 2013. Außerdem sind noch 3 weitere Weine (Pettenthal, Herrgott, Frauenberg, also beide Rieslinge aus beiden TOP-Gütern) in der Top-Liste der Großen Gewächse Deutschlands aufgeführt! Caroline und Hans Oliver haben ihren Weinen bei deren ganzen subtilen Kraft immer mehr Würze, eine faszinierende Saftigkeit und eine rassige Kühle mit auf den Weg zu geben, ebenso wie eine puristische Klarheit, noch mehr Finesse und eine charaktervolle Authentizität.  
 Jetzt aber wirklich ran an die Weine...



**DRH030514**      **Qvinterra Riesling trocken 2014 (Bio)**

12% Vol.

12,67 €/l

**9,50 €**

*Zweithöchste Gutsweibewertung im Gault Millau 2015!*

*Dieser verführerische, ungemein fruchtige, gleichwohl rauchig-mineralische, im besten Wortsinne erdverbundene Riesling bezaubert mit seiner Melange aus faszinierender rheinhessischer Fülle und einer grandiosen Frische und Mineralität und brilliert schon in seiner Jugend mit seinem komplexen Aromenspektrum, das von tropischer Frucht (Ananas, Passionsfrucht), frischer Sternanis, getrockneter Aprikose und Mandarinen bis hin zu weißen Blüten und Minzenoten reicht und das fast süchtig macht in der Intensität der Aromen, in der Reinheit seiner geschmacklichen Komponenten und dem unverkennbaren authentischen Rieslingcharakter seiner großen Lagen (schiefer- und kalkhaltig) am weltberühmten „Roten Hang“.*

*Am Gaumen fasziniert bei allem Spiel eine kühle, tänzerische, rassige Frische. Ein Gutswein ist stets die Visitenkarte einer Domaine. Und die sympathische Caroline hat sich mit ihrem Basisriesling in 2014 selbst übertroffen.*

*Welch femininer, anschmeichelnder Gutsriesling mit starkem Charakter. Ein Lieblingswein von Tino Seiwert, ein „Alltagswein von luxuriöser Qualität“ (Gault Millau). Unbedingt kaufen!*

## Erlesene Weine

**DRH030114 Nierstein Riesling trocken 2014 (Bio)**

12% Vol.

22,00 €/l

16,50 €

Dieser geniale Ortslagen-Riesling trägt den Namen des wohl bekanntesten Weinorts der sogenannten „Rheifront“. Es gab schon vor über 120 Jahren einen „genius loci“ von Nierstein, der sich in den großen Weinen großer Winzer ausdrückt – das, was man heute Terroir nennt. Und in diesem komplexen Niersteiner spiegelt sich bereits all das wider, was in den Großen Gewächsen Kühling-Gillots auf die Spitze getrieben wird: Strenge Selektion, natürliche Vergärung mit wilden Hefen, Ausbau im großen Holzfass, langes Hefelager, geringstmögliche Filtration. Dadurch blüht in diesem hedonistischen ‚Niersteiner‘ (aus Parzellen des ‚Pettenthals‘ wie des ‚Ölbergs‘) bereits deutlich und präzise der Bodencharakter des Rotschiefers auf und er demonstriert all das emotional Berührende, wofür die Rheinweine so lange so berühmt waren – und es heute wieder sind: Die Süße der perfekt gereiften Rieslingträubchen ergibt einen erotisch-lasziven Körper, der rote Tonschieferboden prägt diesen edlen Tropfen und schenkt ihm Straffheit und Finesse-Das Rotliegende des Roten Hanges drückt sich in ihm majestätisch aus! In der Farbe ein beeindruckend funkelnendes, intensives, leuchtendes Goldgelb, in der vor Aromen förmlich explodierenden Nase entlädt sich eine unvergleichliche Schieferexpression! Es explodiert schier ein ganzer Korb exotischer und zitrischer Früchte (Ananas, Passionsfrucht, Papaya, Grapefruit und Limetten), elektrisierend unterlegt von einer intensiven Mineralität des roten Schieferbodens, insbesondere von rauchigen Feuersteinnoten. Am Gaumen fasziniert dieser grandiose Rheinriesling mit seiner ausgeprägten Fruchtfülle, seiner cremigen Konsistenz, seiner tollen Frische und salzigen Mineralität und einer schiefrigen Eleganz (und das mit nur 12%vol! Einfach geil!). Ein Überflieger in seiner Preisklasse, der in Blindproben vielen wesentlich teureren Großen Gewächsen keine Chance lässt. Ein Schmeichler der Sinne, der ab sofort hedonistisches Trinkvergnügen bietet und dennoch ein Langstreckenläufer (bis nach 2020) ist mit viel Kraft und Potential. **R(h)eines rotes Terroir!**

Übrigens: Dieser edle Tropfen ist auch ein perfekter Partner zur asiatischen und indischen Küche. Unbedingt dekantieren und am besten nicht zu kalt im großen Burgunderglas servieren. Welch traumhafte Schiefer-Expression, dieser geniale Riesling aus rotem Stein: So schön kann Rheinhessen sein! Kein Wunder, dass im Keller des Bundespräsidenten im Schloss Bellevue die Pretiosen aus biologischem Anbau sowohl von Kühling-Gillot als auch Battenfeld-Spanier darauf warten, von illustren Gästen getrunken zu werden!

**DRH030814 Nackenheim Riesling trocken 2014 (Bio)**

12% Vol.

22,00 €/l

16,50 €

Der große Rivale des Niersteins aus dem legendären ‚Rothenberg‘: Femininer, tänzerischer, verführerischer noch in seiner noblen, fein-aristokratischen Stilistik und einem komplexen Aromenspektrum in der Nase und auf der Zunge, mit einem lasziv-würzigen Nachhall und seiner gebündelten Mineralität. Wer ist besser? Ich kann es einfach nicht beurteilen. Es ist Geschmackssache! Wie wär's mit einer kleinen Weinprobe?

PS: Der ‚Nackensteiner‘ löst bei meinen Proben stets heftige Schluckreflexe aus! „Perfekt“, murmelte ich auf dem Weingut. „Perfekt ist nicht perfekt genug“, antwortete Hans Oliver. Aber stolz war er schon!

Auch die Fachpresse ist von den beiden stilistisch so unterschiedlichen Ortsweinen aus Nierstein und Nackenheim begeistert. Beispielsweise möchte ich den Gault Millau 2015 zitieren: „Die Ortsweine von Kühling Gillot: Faszinierend, viel Wein für das Geld. Niveau eines Großen Gewächses auf anderen Gütern“!

**DRH030214 Ölberg Riesling GG trocken 2014 (Bio)**

12,5% Vol.

44,67 €/l

33,50 €

**DRH030214M Ölberg Riesling GG tr. 2014 MAGNUM (Bio)**

12,5% Vol.

48,00 €/l

72,00 €

**In Subskription, Lieferung Herbst 2015**

Wie so viele grandiose Lagen, die seit Jahrhunderten für große Weine bekannt und berühmt sind, weist auch der Name Ölberg auf ein früheres Kloster und seinen biblischen Bezug hin. Dass die Weine aus dem Ölberg eine dichte Viskosität besitzen und der Anteil an ätherischen Ölen besonders hoch ist, hat die Namensgebung sicherlich unterstützt. Der Ölberg verläuft im zentralen Bereich des Roten Hanges in Ost-West-Richtung als weit auslaufende Hauptlage und hat als einzige der Roten-Hang-Lagen volle



Rote Erde

*Südexposition. Der Gesteinsboden ist stark zerklüftet, was die Weinbergarbeit ebenso mühsam macht wie die Steigung von mehr als 60%. Welch klassische Steillage! Während im Rothenberg und Pettenthal die Felsbänder bis an die Oberfläche treten, ist der Boden im Ölberg poröser und durchlässiger. Der rote Tonschiefer wurde in den Jahrmillionen aufgerieben, wird heute zärtlich zerbröseln unter den Händen, wenn er gerieben wird und er hat damit über die Zeitenläufe quasi die Humusschicht ersetzt!*

*Und dann der Wein: Welch expressive Nase! Frucht- und Steinaromen halten sich balanciert die Waage. Und das ist der wahre, unverkennbare „Ölberg“-Charakter, der seine Liebhaber durch einen cremigen Körper verführt. Doch bei aller Kraft und Konzentration wirkt dieser Gentleman in keinsten Weise laut oder aufdringlich, denn durch die enorme Frische der mineralischen Würze des Rotliegenden, die packenden Wildkräuter in der Nase und durch die faszinierenden Anklänge an Zitronenmelisse genießen wir hier einen Klassiker, der durch Ausgewogenheit und Eleganz besticht. Der, ähnlich wie Kellers Hubacker, eine stilistische Verschlangungskur in den letzten Jahrgängen erfahren hat und daher nur noch trinkanimierender geworden ist. Und welch geniale Fruchtaromen: weißer Pfirsich, reife Birne, frische Ananas und Aprikose, ja, zutiefst betörende exotische Nuancierungen, wobei zuvörderst die aromatische Passionsfrucht zu nennen ist. Mit Luftzufuhr neigt sich das Duftbild immer mehr hin zu Cassis und weißem Pfeffer, den ganzen Mund transparent durchschwebender Minze und steiniger, rauchiger Mineralität! Dieses rassige, brillante, lasziv-erotische-feminine Große Gewächs macht (fast) süchtig mit der Intensität seiner Aromen, mit seiner ungemein verführerischen Mischung aus seidiger Mineralität (hier rockt der nasse Schieferstein) und Komplexität, cremigem Mundgefühl und großer Finesse sowie seiner betörenden Weichheit auf der Zunge, den unverwechselbaren Insignien seines legendären Terroirs. Schmusig und dennoch präzise umgarnt er die Sinne, welch grandiose Harmonie und fabelhafte Balance und welch geniale Kühle im unendlich langen, jodig-mineralisch, kräuterwürzigen Abgang! Eine noble Edelfrau mit Charisma und einem kleinen, verruchten Touch erotischen Sex-Appeals: viel mehr Sein als Schein!*

*Genießen Sie diese **Ode an den roten Schiefer** aus einer legendären Lage, die vor über 100 Jahren bereits DER Nimbus war für großen trockenen Riesling und die ihrem faszinierenden Charakter und ihrer brillanten, präzisen Frucht in 2014 eine singuläre Ausprägung gegeben hat!*



**DRH030314 Pettenthal Riesling GG trocken 2014 (Bio)**

12,5% Vol. 52,67 €/l 39,50 €

**DRH030314M Pettenthal Riesling GG tr. 2014 (Bio) MAGNUM**

12,5% Vol. 112,00 €/l 84,00 €

**In Subskription, Lieferung Herbst 2015**

*Seit Jahren eines der besten Großen Gewächse Deutschlands! Hans Olivers behutsames ökologisches Arbeiten im Wingert wie im Keller gibt diesem großen Riesling eine unverwechselbare Identität, die ihren Ursprung in einer der steilsten Weinbergspartellen der Welt findet: Das Pettenthal hat eine Neigung bis 70%! Diese faszinierende Lage hoch über dem Rhein zwischen Nierstein und Nackenheim ist ein gesegnetes Stückchen Erde mit einer Aura, der man sich kaum entziehen kann.*

*Es ist eine dieser erogenen Grand Cru Zonen der Welt, die Weine entstehen lassen, die den Genießer in Sphären höchster Entzückung zu versetzen vermag. Im Pettenthal dominieren der rote Schiefertone und der rote Sandstein. Der Boden hier ist so enorm karg, dass die Reben sehr tief in dem weichen Stein wurzeln müssen, um an Nahrung und Mineralien zu gelangen. Zudem tritt das Felsband, das sich durch den gesamten Roten Hang zieht, hier am ausgeprägtesten an die Oberfläche. Die Humusschicht ist extrem dünn, unmittelbar unter der Oberfläche beginnt der nackte Fels und die Nährstoffe für die Rebe sind nur tief im steinigen Boden zu finden. Sie wissen, werte Kunden: Je höher und steiler die Gewanne liegen, desto schwieriger sind die Lebensumstände für die Reben. Und das ist stets eine Voraussetzung für große Weine!*

*Diese extremen Bedingungen der Steillage, unter denen die Reben im Pettenthal leben müssen, sind der Grund dafür, dass dieser geniale Riesling, ähnlich wie Kellers Pendant, einen nobel-distinguierten, burgundischen Charakter hat. So lange ein „fetter“ Boden ausreichend Nährstoffe liefert, können sich die Fruchtaromen, die stets aber eher der „schöne Schein eines Weines“ (Battenfeld) sind, der die wahren Werte zunächst noch verhüllt, bestens herausbilden. Im Pettenthal-Riesling jedoch dominiert stets der karge Stein, der ganz andere Aromen in den Wein zaubert, als das „nur“*



eine schöne Frucht vermag: Insbesondere eine tabakige Würzigkeit und eine abgrundtiefe, rauchige Mineralität. Natürlich auch zart unterlegt (die Betonung liegt auf ‚zart‘) von einem noblen Pfauenrad an gelbfruchtigen Aromen, das hier jedoch in keinster Weise dominiert, gleichwohl einen lieblichen Reiz hinzufügt. All diese Ingredienzien ergeben ein irres vielschichtiges Spektrum, komplex im Mund und zugleich aufregend wild und aristokratisch im Charakter.

*Kühling-Gillots Pettenthal 2014: Einfach Weltklasse! Welch Feinheit! Welch Tabakigkeit! Welch irre salzige Mineralität! Das ist wie Schlürfen aus dem Urmeer. Doch nicht nur das. Bei einem großen Riesling aus dem Pettenthal spürt man unter seiner Oberfläche den roten Schiefer wie eine Urgewalt lodern. Und was ist das für ein verführerischer Schmelz auf der Zunge! Das muss sie sein: Die Essenz des roten Schiefers. Weltklasse, im Kontext der großen Weine der Welt dramatisch unterpreist und ein MUSS für Rieslingfreaks auf der ganzen Welt!*

*Liebe Kunden. Das Pettenthal und der „rote Hang“ haben in der Welt der Weine magischen Klang: Eine atemberaubende Landschaft und ein Riesling, der mit dem Schiefer tanzt! Wer diese Emotion verkosten und in sie eintauchen möchte, dem kann ich diesen Weltklasse-Riesling nur eindrücklich anempfehlen!*

*PS: Interessiert Sie vielleicht die Bewertung des Pettenthals 2013 in der Presse? Eine in der Weinwelt gewichtige Stimme verrät: „Das Pettenthal von Kühling-Gillot ist die Benchmark am Roten Hang. Tiefe und Tabakigkeit, Entspanntheit und Helle: Das Pettenthal löst bei mir die Assoziation eines abgedunkelten Raums aus, bei dem man die Vorhänge zur Seite zieht, damit das helle, warme Sonnenlicht in den Raum strömen kann. Es ist ein Gefühl von Geblendetsein und Glück, eine jähe Ahnung, dass Gott doch nicht tot ist, die dieser Wein auszulösen imstande ist. Es ist ein Traum! Diese Vibrationen, diese Länge ist einfach annähernd einmalig. Riesling in Perfektion. Beinahe schon unerträglich gut!“ (Weinblogger Dirk Würtz, STERN-Autor)*

## Erlesene Weine

|                   |                                                              |                   |                   |                 |
|-------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-----------------|
| <b>DRH030414</b>  | <b>Rothenberg Riesling Großes Gewächs trocken 2014 (Bio)</b> | <b>12,5% Vol.</b> | <b>86,67 €/l</b>  | <b>65,00 €</b>  |
| <b>DRH030414M</b> | <b>Rothenberg Riesling GG trocken 2014 (Bio) MAGNUM</b>      | <b>12,5% Vol.</b> | <b>180,00 €/l</b> | <b>135,00 €</b> |

**In Subskription, Lieferung im Frühjahr 2016**

Viele Liebhaber hat dieser rare Riesling aus dem Rothenberg gefunden in den letzten Jahren und auch die Fachpresse lobt euphorisch. Beispielhaft hier das Urteil von Wein-Plus.de: „Rothenberg ist das beste Große Gewächs Deutschlands im Jahrgang 2013.“

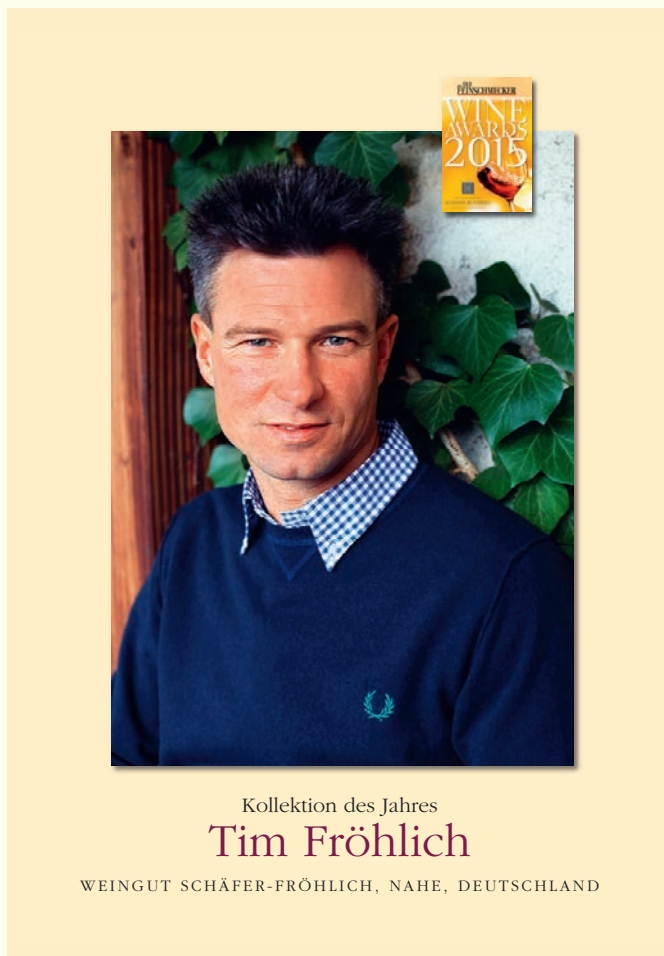
Der legendäre Rothenberg liegt am nördlichen Ende des berühmten Roten Hangs. Durch die steile Hanglage und die Südost-Ausrichtung profitieren die Trauben von der vollen Morgensonne, die zudem noch vom majestätisch dahingleitenden Rhein reflektiert wird. Die sich in den Herbstnächten um die Trauben legende Feuchtigkeit kann so schnell abtrocknen und die Beeren bleiben in manchen Jahren bis lange in den November hinein gesund. Das Kühling-Gillotsche Gewann im Rothenberg thront wie ein Adlerhorst auf der Hangspitze. Es ist das steilste Stück im Rothenberg und wird, ähnlich einem burgundischen Clos, durch eine stützende Steinmauer eingefasst. „Rot“henberg – Wahrlich, Nomen est Omen. Die Riesling-Reben wachsen auf einem rotschiefrigen felsigen Untergrund, in den sich die Wurzeln förmlich hineinfressen müssen. Es sind sicherlich einige der ältesten Riesling-Rebstöcke Deutschlands, dazu gar wurzelecht, da sie noch vor den Schutzgesetzen gegen die Reblaus-Katastrophe in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts gepflanzt wurden.

Die uralten Rebstöcke mit ihrem minimalen Ertrag führen dazu, dass der Rothenberg in seiner Jugend eher unnahbar erscheint. Frisch geöffnet ist dieses „Monster“ an schmerzhafter Mineralität verschlossen, roter Schiefer pur. Dieser authentische, höchst individuelle Charakterdarsteller ist eine profunde Weinpersönlichkeit, braucht Zeit und Ruhe, Entspannung und Geduld, bis man erlebt, wie sich seine komplexen Schichten langsam entblättern und entfalten. Er entwickelt sich dann aber über mehr als eine Woche aus der geöffneten Flasche grandios, wird jeden Tag finessenreicher, nobler, aristokratischer; mit Flaschenreife wird er, über mehrere Stunden dekantiert, mit einem einzigartigen, spektakulären Aromenfächer brillieren.

Am Gaumen eine fabelhafte Balance infolge einer animierenden reifen Säure und einer intensiven, salzigen Würze im unendlich langen, pikant-kühlen, mineralischen Nachhall, dem Gegenpol zum enormen Extrakt, der inneren Wärme, dem Feuer gar dieses prachtvollen Rieslings. Das ist vibrierende, kaum gebändigte Energie vom roten Schiefer! Das sei der Geschmack des Terroirs, das sind tanzende Mineralien, steinige Mineralik, Petrol auf der Zunge, salziger Herkunftscharakter, Feuerstein, eben: „Liquid Earth“! Eine steinige Macht des rotschiefrigen Bodens! Bei aller Kraft sanft getragen von einem grandiosen inneren Spannungsbogen. Ein atmosphärischer Riesling, ganz und gar ursprünglich und authentisch, der alle Sinne streichelt und beispielhaft steht für eine neue Generation trockener deutscher Rieslinge. Ein Riesling-Solitär, nobel, souverän, Weltklasse pur. Im Rotweinbereich fällt mir als Pendant spontan der Chambertin von Rousseau ein. Potential für wahrscheinlich zwei Jahrzehnte!

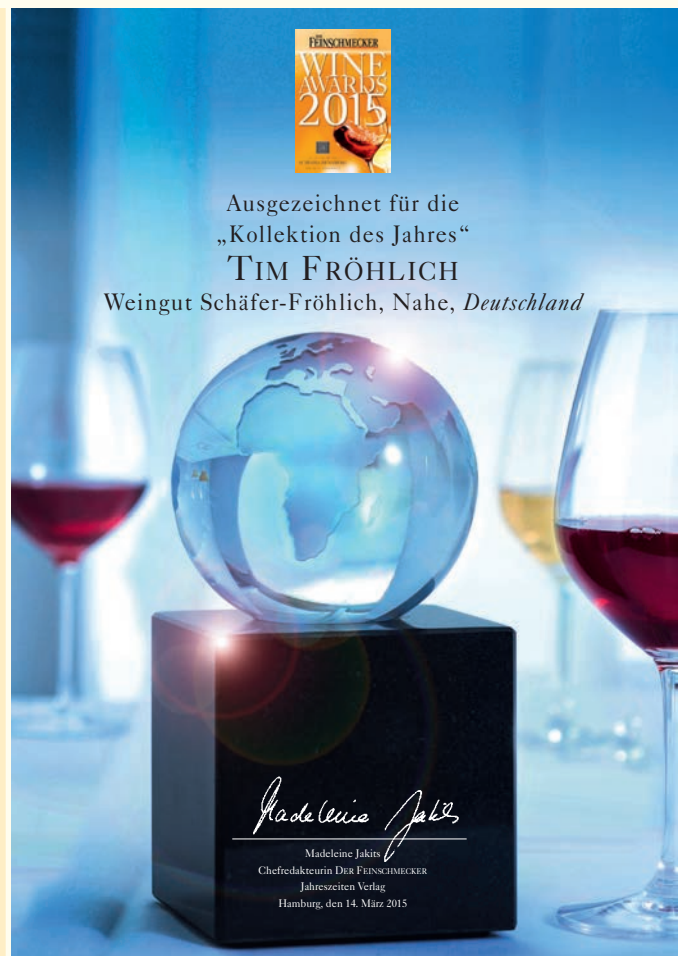


Tschüss Roter Hang, jetzt dampfen wir ab. Volle Kraft voraus an die Nahe!



Kollektion des Jahres  
**Tim Fröhlich**

WEINGUT SCHÄFER-FRÖHLICH, NAHE, DEUTSCHLAND



Ausgezeichnet für die  
„Kollektion des Jahres“

**TIM FRÖHLICH**

Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland

## WEINGUT SCHÄFER-FRÖHLICH – BOCKENAU, NAHE

### WINE AWARD 2015: „Kollektion des Jahres!“ (Feinschmecker)

**2014 ist ein weltmeisterlicher Jahrgang: Jogi Löw hat seine 22 Jungs, Tim Fröhlich seine Reben zur Höchstleistung geführt. Unsere Nationalmannschaft hat in Brasilien den Gipfel erklommen und Tim Fröhlich ist im „Jahrgang 2014 in der absoluten Spitze seines Schaffens.“ So das brandaktuelle Urteil von John Gilman, weltweit geachtet als Stimme des deutschen Rieslings, der dann noch für die Weine die Attribute „outstanding“ und „stellar“ hinzufügt.**

Stephan Reinhardt feiert in Parkers WineAdvocate vom Januar diesen Jahres die 2013er Weltklasserieslinge von Tim Fröhlich: **Unter den 16 höchst bewerteten Rieslingen Deutschlands befinden sich gleich 4 Große Gewächse vom Weingut Schäfer-Fröhlich in Bockenau! Und diese Pretiosen lagern in Ihren Kellern!**

Und noch ein fast unfassbarer Triumph: **Tim Fröhlichs fünf Rieslinge GG werden in der Verkostung der Großen Gewächse Deutschlands in der WEINWELT fünfmal unter die acht höchst bewerteten Rieslinge Deutschlands gewertet. Das ist ein historisch zu nennendes Urteil, das gab es noch nie zuvor!** Das muss man sich mal auf der Zunge zergehen lassen, so, wie seine Weine. Tim Fröhlich vinifiziert sechs Große Gewächse aus absoluten Weltklasselagen. Und fünf davon werden in der großen Verkostung der WEINWELT bei 240 verkosteten Rieslingen unter die besten 8 Weltklasserieslinge aus Deutschland gewertet!

Gault Millau 2015: „**Schäfer-Fröhlich – eine klare Kaufempfehlung. Und damit meinen wir: Jeden Wein!**“

Liebe Kunden: Es ist weder die Opulenz noch eine große Wucht, sondern eine unvergleichliche innere Balance und der Zauber eines speziellen Parfums, die einen Wein aus großer Lage so unvergleichlich macht. Unsere französischen Freunde nennen das den „Goût de Terroir“, den Geschmack also, den ein kleines Stück Erde mit seinem ganz spezifischen Boden in Kombination mit seiner Rebe und dem einfühlsamen Gestaltungswillen eines großen Winzers hervorbringen kann. Das sind einzigartige Kunstwerke, eine Begegnung mit dem Wesen der Natur. Es sind die Geschöpfe des Winzers, dessen ureigene Interpretation der Wingert- und Kellerarbeit etwas Mystisches schafft, Weine mit unverwechselbarer Aura. Und Tim Fröhlich ist ein ganz großer seiner Zunft. Seine Rieslinge scheinen bisweilen wie von einem anderen Stern, von geradezu außerirdischer Qualität und sind in punkto Filigranität und Finesse schlicht State of the Art.

Und das wissen nicht nur Sie, die Sie diese Weltklasseweine stets mit großer Vorfreude erwarten. Das wissen und schreiben längst die Journalisten aus der ganzen Welt. Ein paar Beispiele nur aus all den Elogen der letzten Jahre:

„Absolut brillante Weine. Sie gehören zu den überwältigenden, ja, zu den **schönsten Gewächsen der ganzen Weinwelt. Seine 2013er Kollektion ist eine REFERENZ** für die Qualität in diesem Jahrgang“, so urteilt John Gilman („View from the cellar“), weltweit geschätzt für seine großartigen Berichte über Burgund, Bordeaux und Deutschland.

Gault Millau 2013: Platz 1 und 4 für die Weltklasse-Spätlesen von Tim Fröhlich, dem „Meister der Spontanvergärung“: Fabelqualitäten zu Preisen, die im internationalen Kontext betrachtet ein Witz sind. **„Die Konkurrenz blickt hinterher“!**

**Doppelsieger ebenfalls im Berliner Rieslingcup:** Schäfer-Fröhlich - Geniale trockene Rieslinge: Mineralisch, präzise und höchst individuell: „Born to be wild!“

Robert M. Parker: „Es gibt in Deutschland derzeit kein spannenderes oder aufregenderes Weingut als Schäfer-Fröhlich.“

„Tim Fröhlich ist **VINUM Riesling Champion 2013!**“

Manfred Klimek, Kolumnist der WELT AM SONNTAG, urteilt: **„Der Felseneck reiht sich unter die besten Weine der Welt**, die Auszeichnung ist eine weitere Anerkennung der Arbeit Tim Fröhlichs, der sein Weingut in Bockenau an der Nahe seit Jahren waghalsig auf Erfolgskurs navigiert. Waghalsig deswegen, weil Fröhlich zum Beispiel nicht vor der risikoreichen Spontanvergärung zurückschreckt, die in den letzten Jahren viele große deutsche Rieslinge aromatisch prägt. Hochmineralisch und trocken verträgt sich gut mit den Aromen, die bei selbstständig gärendem Lesegut entstehen.“

Gault Millau 2015: Das Felseneck Große Gewächs erhält mit Kellers G-Max die **Höchstnote für trockenen Riesling im Jahrgang 2013!**

Und diese Liste ließe sich beliebig fortsetzen. Doch lassen wir den Blick auf die Vergangenheit und sei sie noch so erfolgreich. Denn unser **„Dream-Team in Sachen Wein“** (Gault Millau) vinifiziert auch in 2014 feingliedrige, kristalline Rieslinge mit glockenklaren Aromen. Beseelte Terroirweine mit ungezügelter Wildheit! Die vitale Energie im Felsenberg und dem Halenberg ist frappierend, der Stromberg quasi in Stein gemeißelt, das Frühlingsplätzchen die Inkarnation von Verspieltheit und das Felseneck steht weltweit als Synonym für Feinheit im deutschen Riesling. Diesen großen Weinen sich hingeben zu können, in sie einzutauchen, „sich verführen zu lassen wie in einem grandiosen Liebesakt, die Vielschichtigkeit, die Komplexität, die Tiefgründigkeit und vibrierende Mineralität großer Terroirweine in sich aufzusaugen und mit Körper und Geist zu erfassen, heißt auch, mit ihren unergründlichen Geheimnissen zu leben, die uns verzaubern, gefangen nehmen und nie mehr loslassen“, wie es Reinhard Löwenstein in seinem ungemein spannenden Buch über „Terroir“ einfühlsam beschrieben hat. Und von diesem Abtauchen in geheimnisvolle und unbekannte Tiefen der Wahrnehmung bei grandiosen Rieslingen, die zu den Sternstunden des Jahrgangs 2014 zählen und die mich nach meiner Heimfahrt von den Proben vor Freude nicht mehr losgelassen haben, wollen wir Ihnen jetzt erzählen.

Die Grundlagen solch höchst ekstatischen Riesling-Genusses finden sich in einem idyllischen Nahe-Örtchen mit gerade einmal 1.200 Einwohnern, im beschaulichen Bockenau: Hier erheben sich nicht nur einige der größten Weißweinlagen der Welt, hier lebt und arbeitet auch eine sympathische, bodenständige Familie, die von tiefem Ehrgeiz beseelt ist, große, eigenständige Terroir-Weine zu vinifizieren, wie sie besser nicht sein können! Tim Fröhlich heißt der energiegeladene, visionäre Schöpfer der **„Kollektion des Jahres 2015“**, der mit seiner ebenso hübschen wie herzlichen Frau Nicole, und „mit seinen Eltern und Schwester Meike ein echtes Dreamteam bildet“, wie Stuart Pigott in seinem Klassiker „Wein spricht deutsch“ begeistert schwärmt. Gemeinsam in liebevoller handwerklicher Arbeit keltern sie „im wahrsten Sinne des Wortes den zugleich kristallinsten wie auch ‚wildesten‘ Rieslinge der Nahe. Vermeintliche Paradoxien zeichnen, wie stets eigentlich, die größten Weine der Welt aus. „Hinter allen Erfolgen steht ein schlüssiges Konzept. Ab Gutswein aufwärts wird hier ausschließlich mit Spontanvergärung oder selbst selektierten wilden Hefen gearbeitet – niemand an der Nahe beherrscht dies besser, die Weine haben große Klarheit und Prägnanz“, urteilt dezidiert der Gault Millau! „Gesundes Lesegut, absolute Sauberkeit im Keller und exaktes Arbeiten sind Pflicht, will man mit diesen wilden Hefen klare Aromen erhalten“, erläutert Tim. „Dem Perfektionisten aus Bockenau“ (Gault Millau) gelingt dies im gesamten letzten Jahrzehnt auf traumhafte Weise! Die **„Weine werden einfach immer besser, haben nochmals an Präzision gewonnen. Sowohl mit den trockenen als auch mit den edelsüßen Rieslingen gehört Schäfer-Fröhlich zur Spitze in Deutschland“**, urteilt folgerichtig Gerhard Eichelmann in seinem Guide „Deutschlands Weine“.

Und warum? Warum eigentlich werden Tims Weine immer besser?



© A. Jahn & M. Bassler/Der Feinschmecker

Glückliche Gewinner tauschen Weinbergskluft gegen Gala-Robe.



Felseneck: Welch magischer Klang besitzt diese dramatisch steile Riesling-Lage bei Weinliebhabern in aller Welt.

Zunächst einmal profitiert die gesamte Nahe als nördliche und damit kühle Anbauregion von der Klimaerwärmung, welche die Welt des Weins in ganz Europa fundamental verändert. Die Nahe gehört zu den weltweiten Grenzgebieten des Weinbaus. Hier haben die Reben es immer etwas schwerer; ihr Weg durchs Jahr fordert sie enorm! Doch genau dann ist die Rebe in der Lage, ganz Großes hervorzubringen. Wenn die Stöcke tiefer wurzeln müssen und die Temperaturunterschiede hoch sind. Wenn denn die Trauben Gelegenheit haben, perfekt auszureifen. Und im Unterschied zu früheren Jahrzehnten ermöglicht ihnen das die Erwärmung heuer Jahrgang für Jahrgang.

Außerdem wissen wir alle: Große Lagen nur können Weltklasseweine gebären.

Gleich sechs der allerbesten deutschen Weinbergslagen sind im Besitz der ebenso tatkräftig-ehrgeizigen wie sympathischen Familie! Und Tim ist einer der Avantgardisten der jungen deutschen Winzerelite, die mit heißem Herzen, kühlem Sachverstand und einer fundierten fachlichen Ausbildung, wie sie noch keine Generation vorher erleben durfte, endlich wieder an Tradition und den Ruhm beseelter deutscher Rieslinge Ende des 19ten, Anfang des 20ten Jahrhunderts mit Vehemenz anknüpft. Und unsere jungen Weltklassewinzer lernen Jahr für Jahr nochmals hinzu und die von ihnen liebevoll gepflegten Weinberge befinden sich in einem qualitativen Zustand wie nie zuvor. Darüber hinaus muss ein großer Winzer, der wahrhaft große Weine erzeugen will, sich jedes Jahr neu den spezifischen Jahrgangsbedingungen stellen. Wir alle haben in den letzten Jahren mitverfolgen können, wie Tim Fröhlich kompromisslos seinen Weg hin zu maximaler Finesse und Eleganz gegangen ist, mit einer Filigranität bisweilen auf des Messers Schneide und einer abgründigen Mineralität in seinen emotional zutiefst betörenden Weinen. 2014 ist bei Schäfer-Fröhlich wiederum ein Wahnsinns-Weinjahr, in dem einfach alles möglich war! Die Weine präsentieren sich geschmacklich einerseits sehr feingliedrig, voller Finesse und kristallklar, aber auch mit einer enormen Kraft und Tiefe und moderatem Alkohol (DAS ist der Weg, den großer deutscher Riesling gehen muss!) sowie einer vibrierenden mineralischen Ader. **Der Begriff 'kristallin' wird durch Tim Fröhlichs 2014er Pretiosen schlicht um eine neue Dimension erweitert!**

Liebe Kunden: Zweimal habe ich, wie übrigens in jedem Jahrgang, einen ganzen Nachmittag lang, im kalten Winter zuerst und im zeitigen Frühling noch einmal, mit Tim die gesamte Kollektion degustieren können. Lage um Lage, Fass um Fass. Es waren berührende Stunden ob der uns schier überwältigenden Qualitäten. Am Ende unserer Verkostung wurde Tim ganz leise, so, dass seine Worte nur ja nicht überheblich klingen könnten: „2014 halte ich für einen meiner allerbesten Jahrgänge: Diese kristalline Struktur, die ähnlich ist wie in 2012 und auch in 2013, geht eine magische Verbindung ein mit der Wildheit der Aromen. Ich bin sehr glücklich!“

Und ich bin es auch. Ebenso John Gilman, weltweit geachtet wegen seiner fundierten Beurteilungen deutscher Rieslinge, der Tims Leistung nach seiner Deutschland-Verkostungstour brandaktuell in seinen „views oft he cellar“ auf den Pinkt bringt: Tim Fröhlich ist „**2014 in der absoluten Spitze seines Schaffens.**“ Und fügt dann begeistert noch die Attribute „outstanding“ und „stellar“ hinzu!

Auch Gilmans weiteres Urteil teile ich ausdrücklich zum Jahrgang 2014 in Deutschland: „**Grandiose Erfolge der besten Weingüter!**“

In 2014 gibt es – genau wie in den Vorjahren – extreme Höhen und Tiefen. Denn es gibt nicht wie früher einfach große oder schlechte Jahrgänge. Das war noch zu Zeiten, als die Winzer weder das Fachwissen hatten noch die finanziellen Mittel, so aufwändig zu arbeiten

wie heute. Simplifiziert gesprochen: Von rühmlichen Ausnahmen abgesehen wurde einfach all das unsortiert eingebracht, was am Stock hing! Heute haben wir eine klare Zweiteilung. Es gibt wirklich exzellente, leidenschaftliche, höchst engagierte, mit enormem Fachwissen ausgestattete Winzer – eine regelrechte Elite. Aber es gibt eben auch (viel) weniger gute und sowohl große als auch weniger gute Lagen. Und nur große Winzer machen jährlich auf den großen Lagen auch wahrlich große Weine! So wie Tim Fröhlich, dieser qualitätsversessene, so akribisch arbeitende, von großem Wein geradezu beseelte Charakterkopf, der ganz spät erst („Lese spät, später, Schäfer-Fröhlich, ein Erfolgsgeheimnis“; dieses Wortspiel des Gault Millau 2015 trifft es auf den Punkt) seine Trauben erntet. Dann, wenn sie eine komplexe Aromenkonzentration und eine hohe Extrakteinlagerung erfahren haben! Mit der Konsequenz: An geschmacklicher Komplexität, mineralischer Fokussierung, an innerer Balanciertheit und kristalliner Struktur sind seine Weine „in einem unverkennbaren, völlig individuellen Stil“ (Gault Millau) von keinem anderen Winzer zu übertreffen! Weil er die Natur als Partner und nicht als Gegner versteht, im Weinberg wie im Keller! Seine packenden, visionären Rieslinge sind wie ein Sprung in eine Gletscherspalte und sprudeln wie ein kristallklarer Gebirgsbach, besitzen jedoch auch in 2014 eine geradezu schwebende Zartheit und Feinheit. Tim sucht in seinen abgründig mineralischen Rieslingen – eine geniale rauchige Feuersteinaromatik durchzieht seine gesamte Kollektion – sehr wohl eine grandiose Finesse und Präzision, weniger aber eine vordergründige, effekthaschende Frucht. Er setzt stattdessen auf eine kompromisslos rassige, laserstrahlartig gebündelte, vibrierende Riesling-Energie und eine wilde, ungebändigte Ursprünglichkeit! Seine Meisterwerke sind daher in ihrer Jugend – aber nur in der Kategorie oberhalb der Basisweine – eine den Rieslingnovizen durchaus fordernde und den Kenner verwöhnende intellektuelle Herausforderung. Diese Weine bereiten zwar auch schon früh getrunken höchsten Trinkgenuss (die genialen 2012er beispielsweise schmecken zurzeit hervorragend, vor allem am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche!), entwickeln sich aber auch Jahr für Jahr grandios weiter und markieren somit den Gipfelpunkt dessen, was ein Riesling, und damit großer Weißwein überhaupt, zu leisten vermag.

Gänsehautatmosphäre!

Lassen Sie es mich ganz deutlich sagen: Diese Emotionen auslösenden phantastischen Rieslinge gehören zu **meinen persönlichen Lieblingsweinen**, die ich vorzugsweise nach längerer Luftzufuhr aus großen Gläsern genieße. Und da sie sich mit Luft so grandios entwickeln, öffne ich in ihrer Jugend bevorzugt einige Flaschen gleichzeitig, um sie über mehrere Abende hinweg degustieren und in ihrer schier unglaublichen Evolution wahrnehmen zu können, indem ich jeweils aus einer Flasche nur ein Gläschen entnehme! Facettenreich wie nur wenige andere große Weißweine auf der Welt, mit unergründlichen Dimensionen an Komplexität und Tiefe, reizen sie all meine olfaktorischen Sinne und entwickeln nach mehreren Jahren Flaschenreife eine einzigartige geschmackliche Ausprägung: „**Born to be wild**“ – **Hier rockt die Nahe**, schießt es mir beim Genuss von Tims großen Rieslingen stets durch die betörten Sinne. **Deutscher Riesling ist absolute Weltspitze, zu einem Bruchteil der Preise qualitativ gleichwertiger, aber qualitativ ebenfalls genialer Gewächse aus dem Burgund. Großer Wein kann anders schmecken – niemals besser!**

Tim Fröhlich ist zweifellos auch einer der ehrgeizigsten, klügsten und mit am kompromisslosesten auf absolute Qualität setzenden Winzer, die ich in meinem Leben das Glück hatte, kennenlernen zu dürfen. Zudem verfügt er über einen Schatz von legendär guten Nahe-Lagen, ohne die auch ein besessener Perfektionist keine wirklich großen Weine machen könnte. Am faszinierendsten ist daher bei all den spannenden Proben bei ihm stets der Vergleich der sechs Großen Gewächse, die von höchst unterschiedlichen Lagen stammen und daher bei aller gemeinsamen Güte doch so divergierende Geschmacksvariationen aufweisen – **Hier wird Terroir mustergültig**



Auf der Suche nach dem Öchsle :-)

## Erlesene Weine

**schmeck- und sinnlich erlebbar!** Sechs große, sehr unterschiedliche Charaktere, sinnbetörende Wesen, die mich in mehreren Proben zutiefst berührt und begeistert haben! Probieren Sie doch diese Pretiosen einmal blind in einem Freundeskreis und Sie werden feststellen, dass die Weine zwar die gleiche Winzerhandschrift tragen, dennoch sehr unterschiedlich schmecken. Und dass eine pauschale Aussage, welcher denn nur bessere sei, keinen Sinn macht. Hier kommen Vorlieben und unsere eigene Stimmung beim Genuss ins Spiel, die, wie Sie sicher wissen, variabel sind. So werten auch Fachjournalisten mal den einen, mal den anderen an die Spitze – „Siegetypen“ sind es allemal.

Werte Kunden: Sie sind mir in den letzten Jahren bei so vielen unserer Empfehlungen gefolgt (herzlichen Dank dafür) und konnten sich so rechtzeitig mit Weinen für ihren Keller eindecken, die dann später, nach den Veröffentlichungen von Fachjournalisten, im Handumdrehen ausverkauft waren. Ganz selten jedoch habe ich mit soviel **Herzblut** wie heute Ihnen eine Kollektion anempfehlen können, Rieslinge wie von einem anderen Stern. Derart große Weine sind wie geniale Musikkompositionen. Sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Manchmal kaufe ich Weine ein, die ich nur ungern weiter veräußere, da es mir schwer fällt, mich von ihnen zu trennen. So hoffe ich denn, dass die weltweit gesuchten Großen Gewächse von Tim Fröhlich in gute Hände gelangen mögen, nicht als Spekulationsobjekt missbraucht werden und stattdessen all diejenigen glücklich machen, die sie jemals genießen dürfen. Aber vergessen Sie keinesfalls die Einstiegsweine unseres Kleinods von der Nahe: Hier bekommen Sie fabelhafte Tropfen, welche die Qualitätshierarchien innerhalb der deutschen Winzerelite fröhlich durcheinanderwirbeln.

Mein Fazit: **Das Weingut Schäfer-Fröhlich ist ein ungemein sympathischer Familienbetrieb, der uns zeigt, wie nachhaltiges Wirtschaften über Generationen funktioniert. Wohl bekomm's mit grandiosen Weißweinen, jeder ein emotional berührendes Unikat, die zu den Sternstunden des Jahrgangs gehören! „Tim Fröhlich ist „2014 in der absoluten Spitze seines Schaffens“, John Gilman.**

**DNA031914 Fröhlich trocken 2014**  
11,5% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

Die WEINWELT urteilt begeistert: „Fröhlich, der Name ist Programm. Der günstigste Wein im Sortiment dieses Spitzenweinguts ist besonders. Er ist aus uralten Rebstöcken mit gerade einmal 11,5 Volumenprozent Alkohol noch trocken und mit knackiger Säure ausgestattet. Und dann: beeindruckende, schiefrig-würzige, griffige Mineralität.

**Vermutlich der beste Müller-Thurgau der Welt.“**

Und Tino Seiwert meint: „Ein traumhaft leckerer, sehr feiner Müller-Thurgau (eine leider von all zu vielen uninspirierten Winzern oftmals übel maltretierte Sorte) von sehr alten Reben, der einfach nur Trinkspaß pur bereitet. Beschwingt und fröhlich trocken fließt er über die Zunge, sein nobler Charakter verbindet sich mit mineralischen Noten vom Porphyr (welch anderer Müller-Thurgau kann mit solchen Vorzügen prunken?!) und den floralen Anklängen an seine Heimatlagen! Und das Terroir dominiert klar die Rebsorte! Weiße Blüten sowie Anklänge an Feuerstein, Birne, reifem weißem Pfirsich begeistern die Nase, eine kühle Frische den Gaumen. Was für ein unglaublich animierender, erfrischender, rassig-knackiger, beschwingter Wein. Wie klares Gebirgsquellwasser. Einfach Klasse für diesen Preis!“

John Gilman meint: „This is one of the best bottlings from this varietal that I have ever tasted“.



HEIMAT NAHE: Hier sehen Sie einen der markantesten Blicke auf ein Flusstal, das Weingeschichte geschrieben hat!

**DNA030914 Nahe Riesling trocken 2014**

12% Vol.

15,93 €/l

**11,95 €**

Der FEINSCHMECKER lobte bereits erstmals nach einer großen Degustation der 2009er Gutsrieslinge euphorisch: „**Unser Testsieger ist der Nahe-Riesling von Schäfer-Fröhlich**“.

Und auch der 2010er wurde wiederum zu den drei besten Deutschlands gezählt!

Der aktuelle 2014er, dessen Trauben wohlbermerkt Mitte Oktober aus Grand Cru-Lagen (!) geerntet worden sind und dessen **bestes Fass wie stets exklusiv für Pinard de Picard gefüllt** worden ist, ist ein ganz heißer Kandidat für den besten Gutsriesling Deutschlands in 2014!



Was verführt hier eine Feinheit und Finesse, welch grandiose Frische, welch vibrierender Extrakt und welch glockenklarer Stil! **Einen besseren Gutsriesling habe ich bei allen meinen Verkostungen in den letzten Wochen nicht finden können**, nur stilistisch andersartige! Welch unvergleichliche Trilogie von grandioser Mineralität (in Referenzqualität für einen Gutsriesling), brillanter Frucht (Pfirsich, Nektarine, Aprikose) und weißen Blüten bereits in der Nase!

Auf der Zunge tänzelnd, vibrierend, glockenklar, ungemein leichtfüßig, präzise, filigran und kräuterwürzig. Was für ein fulminanter Einstieg in die mythische Welt der authentischen Terroir-Unikate unserer sympathisch-fröhlichen Familie, die bereits seit über 200 Jahren im Weinbau tätig ist und heute im vinologischen Olymp angekommen ist.

John Gilman (VIEW OF THE CELLAR) urteilt begeistert: „An excellent value“. Und fragt: „Ist das vielleicht **der beste Gutswein**, den ich auf meiner gesamten Deutschlandreise gefunden habe?“

Urteilen Sie doch bitte selbst, liebe Kunden!

**DNA031814 Blanc de Noir, rosé trocken 2014**

11,5% Vol.

14,60 €/l

**10,95 €**

Welch unendlich frischer, mineralischer, feinfruchtiger, extrem zartfarbener Rosé der absoluten Luxusklasse mit traumhaften Aromen nach Himbeeren, Kirschen, Limettenschalen, floralen Noten und einer „geilen“ Feuersteinaromatik! Ungemein elegant und komplex in der Nase. So fein, so erfrischend, so rassig, so voller Energie! Und so verspielt und präzise auf der Zunge. Unüberschmeckbar die traumhaft reifen Pinot Noir-Reben von großartigem Vulkangestein! Das ist nordisch frischer Rosé der Extra-Klasse, stilistisch völlig anders, als wir je einen Sommerwein aus südeuropäischen Ländern getrunken haben.

Tino Seiwert: „Wieder einer der drei besten Rosé des Jahrgangs in ganz Deutschland! Unbedingt probieren!“

Das ist nordisch frischer Rosé der Extra-Klasse, stilistisch völlig anders, als wir je einen Sommerwein aus südeuropäischen Ländern getrunken haben.

John Gilman: „Tim Fröhlich was very happy with the quality of the pinot noir fruit in 2013, and his Blanc de Noirs Trocken has turned out very nicely indeed. A lovely wine!“

**DNA032814      Weisser Burgunder trocken 2014**

12,5% Vol.

14,60 €/l

**10,95 €**

Welch eleganter, saftiger, herzhaft trockener, zart cremiger, und zutiefst mineralischer Weißburgunder von teilweise meist 40 Jahre alten Reben (die, hier verrate ich Ihnen ein kleines Geheimnis, eigentlich auf Rieslingboden aus rotem Schiefer und Quarzit stehen) mit einem so niedrigen Ertrag fast wie ein Grosses Gewächs – Ein Weißburgunder, der Maßstäbe setzt in seiner sinnenfrohen Preisklasse, der sich betörend in Zunge und Nase verströmt und liebevoll Lust macht auf das nächste Glas. Im Jahrgang der Kristallinität bei Schäfer-Fröhlichs Pretiosen aber auch mit enormer Dichte und gleichzeitig mit unübertrefflicher Finesse, Präzision und einer genialen Frische gesegnet. Und Weißburgunder ist urplötzlich in Deutschland so gefragt wie schon seit Jahren nicht mehr. Aber es sind nicht einfach nur Rebsorten-Moden, die immer wiederkehren. Vielmehr spielt auch der Jahrgang 2014, wie schon der 2013er, mit seinen spezifischen klimatischen Bedingungen den Burgundersorten in die Karten mit geschmacklich anspruchsvollen, aromatisch komplexen und außerordentlich frischen Weinen: Herrliche Fruchtaromen in der Nase (Pfirsich, Apfel, Birne und Melone), dazu traumhafte Noten von weißen Blüten und einer würzig-rauchigen Schiefermineralität. Frisch, rassig balanciert und herrlich mineralisch auf der Zunge (da vibriert der Schiefer!), wohl dosiert in der Säure und gleichzeitig enorm präzise und cremig weich im harmonischen Mundgefühl.

Trinkspaß pur ab sofort und Potential für mindestens weitere fünf Jahre. Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begehrt Du mehr?

**DNA030114      Bockenauer Weisser Burgunder „S“ trocken 2014**

13% Vol.

21,27 €/l

**15,95 €**

*Kraft und Cremigkeit treffen Feinheit und explosive Frucht!*

Dieser komplexe, tief mineralische Burgunder demonstriert eindrucksvoll, mit welchem intuitivem Feingefühl der sympathische Nahester das exzellente Terroir seiner großen Lagen über die hochreifen Trauben der alten Reben in seine betörenden Weine transportiert. Die famosen Rotschiefer- und Quarzitböden der erstklassigen Wingerte verleihen diesem dichten, cremigen, noblen Tropfen eine unnachahmliche Feingliedrigkeit und Eleganz. In der Nase animierende Aromen von roten Blumen, Pfirsich und Orangenesten, dazu zarte Anklänge an betörende Rosenblüten in Kombination mit würzigen Noten (weißer Pfeffer und Muskatnuss) und einer tabakigen Mineralität. Einfach traumhaft! Am Gaumen setzen sich die betörenden Fruchtaromen fort, umhüllen frisch, cremig und dicht die Zunge, zart unterlegt von einer noblen Würze und einer wiederum ausgeprägt rassigen, salzigen Mineralität im tiefen, komplexen Nachhall. Welch phantastische Alternative zu wesentlich teureren Burgunder-Prestigegewächsen!

Liebe Kunden. Was ist das nur für eine tolle Balance, welche enorme Stoffigkeit ohne jegliche Schwere, welche Kraft und Komplexität von alten Reben. Das ist definitiv streng selektierte Grosse-Gewächs-Qualität zu einem absoluten Understatement-Preis! Kein Wunder bei 50 Jahre alten Reben und einer extrem späten Lese vollreifer, kerngesunder Träubchen! Zu genießen ab sofort bis 2025+

John Gilman: „The wine has turned out beautifully in this vintage, a really fine bottle of Pinot Blanc. And this is about as fine a glass of pinot blanc as one can find without bubbles in it!” ☺

**DNA032914 Bockenauer Grauburgunder „S” trocken 2014 13% Vol. 21,27 €/l 15,95 €**

Von exzellenten Porphyrböden mit alten Reben, deshalb ungewöhnlich fein (was natürlich auch der kristallinen Jahrgangsstruktur bei Schäfer-Fröhlich geschuldet ist!) und tief mineralisch, deshalb wesentlich präziser, rassiger, focussierter und feinfühlicher als viele in ihrer Stilistik eher opulentere Mitbewerber. Dieser rassige Grauburgunder de luxe besitzt in keinsten Weise die für diese Rebsorte so charakteristischen breiten Schultern, dennoch hat er Muskeln und Schmelz und einen weichen, runden Kern. Grandiose Harmonie zwischen noblen Aromen von saftigem Apfel, gelber Frucht, hellem Tabak und weißen Blüten, einer erfrischenden Säurestruktur auf der Zunge, einem ungewöhnlich eleganten Spiel und einem harmonischen, langen, mineralischen Nachhall!

Ein großartiger Gaumenschmeichler mit wahrhaft geschliffenem Charakter, ein betörender Charmeur, **von gleicher Qualität wie viele doppelt so teure Prestigeweine aus Burgund**. Zu genießen ab sofort, Potential für mehr als ein Jahrzehnt!

Und was sagt John Gilman? „Another **excellent value** in Tims portfolio this year.”

**DNA031014 „Vom Vulkangestein” - Edt. Pinard de Picard, Riesling tr. 2014 12% Vol. 21,27 €/l 15,95 €**

John Gilman: „**It is outstanding wine and one of the best values to be found in the vintage!**”

Einige erstklassige Partien von Parzellen aus besten Grand-Cru-Lagen auf Vulkangestein, die nicht in die Großen Gewächse Felsenberg oder Stromberg eingeflossen sind, wurden unter dem Namen ihres großartigen Gesteins, von dem die edlen Reben stammen, abgefüllt: In der Tat einer der besten Weinwerte Jahres in Deutschland, wie Gilman es auf den Punkt bringt!

Diese becirrende Pretiose mit einer glockenklaren Mineralität und einer kristallinen Strahligkeit, die viele Grand Crus aus anderen Regionen mühelos an die Wand spielt, können wir Ihnen heute mit großer Freude anbieten. Eine traumhaft komplexe Nase (weiße Früchte, Orangentarte, Limettenschalen und weiße Grapefruit) paaren sich mit betörenden Anklängen an frische Kräuter, noble Gewürze, Meersalz und eine strahlende, sehr komplexe Mineralität. Auf der Zunge ungemein tief und konzentriert, dabei aber immer auf der verspielt-tänzerischen Ebene bleibend. Power without weight! Hier rockt das Vulkangestein im Glase mit balancierter Kraft, die eingebettet ist in eine berührende Feinheit, rassige Frische und vibrierende Präzision. Grandioses Finale mit Anklängen an feine Graphitnoten! Frisches Quellwasser aus kühlem Gebirgsgrund kann anmutiger den Durst der Seele nicht stillen. Zu genießen nach ein paar Monaten Flaschenreife, besitzt ein riesiges Potential bis wohl nach 2030.

Vulkangestein 2014: Das ist Große-Gewächs-Qualität! Ein Preis-Leistungshammer erster Güte!

**DNA031114 „Schiefergestein – Selection Tino Seiwert”, Riesling trocken 2014 12% Vol. 26,60 €/l 19,95 €**

Werte Kunden: Im Jahrgang 2011 war die Geburtsstunde! Tim Fröhlich hatte erstmals eine Partie des Felsenecks, bei der er zögerte, ob er sie denn in das Große Gewächs Felsenberg geben könne (Ich war vehement dafür, weil mir dieses Fass so gut schmeckte: „**Das ist mein Wein**”, sagte ich ihm!) oder als ‚Schiefergestein‘ füllen solle, exklusiv an Pinard de Picard gegeben. Mit sensationellem Erfolg!

Woraufhin wir uns Jahr für Jahr nach ausführlichen Verkostungen aller Partien stets ein Fass sichern können, das eigentlich für das Große Gewächs vorgesehen ist. Vielen Dank, Tim! So bieten wir Ihnen nun zum dritten Mal in der Geschichte von Pinard de Picard eine Selection Tino Seiwert (**es ist ja „mein” Riesling!**) an. Das ist fast die gleich irre Qualität wie beim Großen Gewächs, der Preis eine einzige Provokation und der Wein ist ab sofort liefer- und ab Herbst wohl trinkbar. In der begeisterten Nase explodieren eine rassige Schiefer-Mineralität und Würze (die Bodenstruktur definiert dieses edle Gewächs!), gelber Pfirsich, weiße Grapefruit, erfrischende kräutige Noten sowie weißer Pfeffer und rote Blütenblätter. Und immer wieder mineralische Noten. Feuerstein! Das ist wie Schiefer pur in der dampfenden Luft nach einem warmen Sommerregen!

Am Gaumen das faszinierende Momentum von Kraft und Feinheit, die scheinbaren Paradoxien der großen Weine der Welt, und eine saftig-kristalline Struktur. Und immer wieder diese „geile” Mineralität bis in den langen würzigen Nachhall und eine sensationelle Filigranität auf der Zunge. Diese Inkarnation von Finesse, Kristallinität, mineralischem Extrakt und purer Feinheit hat ein Potential für mindestens 15 Jahre! John Gilman sieht gar ein Potential bis 2040 und wertet: „**Exzellenter Wein, Niveau vieler Großer Gewächse, großes Schnäppchen!**”



## Erlesene Weine

PS: Der DECANTER, eine der renommiertesten Weinzeitschriften der Welt, verkostete in 2011 die deutschen Rieslinge unterhalb der Großen Gewächs-Klasse. Sein euphorisches Urteil: „Ein neuer qualitativer Geist in Deutschland!“ **Der höchst bewertete Wein mit sensationellen 18/20 Punkten (das ist eine Weltklassenote) ist Schäfer-Fröhlichs „Schiefergestein“, von dem Pinard de Picard das beste Fass als „Selection Tino Seiwert“ hatte füllen lassen.** Und diese Abfüllung ist definitiv nochmals einen Punkt höher zu bewerten als die „normale“ Füllung. Welch Geschenk von Tim Fröhlich an die Kunden von Pinard de Picard!

Und jetzt geht's zum ganz großen Kino! Sie erinnern sich: Stephan Reinhardt feiert in Parkers aktuellem WineAdvocate die Weltklasserieslinge von Tim Fröhlich: **Unter den 16 höchst bewerteten Rieslingen Deutschlands befinden sich gleich vier Große Gewächse vom Weingut Schäfer-Fröhlich in Bockenu!** Und noch ein fast unfassbarer Triumph: Tim Fröhlichs fünf Rieslinge GG werden in der Verkostung der Großen Gewächse Deutschlands in der WEINWELT **fünf mal unter die acht höchst bewerteten Rieslinge Deutschlands gewertet.** Das ist ein historisch zu nennendes Urteil, das gab es noch nie zuvor! Das muss man sich mal auf der Zunge zergehen lassen, so, wie seine Weine. Tim Fröhlich vinifiziert sechs Große Gewächse aus absoluten Weltklasselagen. Und fünf davon werden in der großen Verkostung der WEINWELT bei 240 verkosteten Rieslingen unter die besten acht Weltklasserieslinge aus Deutschland gewertet! Doch wie ich schon an anderer Stelle geschrieben habe und mich hier gerne nochmals wiederhole: Großer Wein reduziert sich, bei aller Freude über höchste Bewertungen, nicht auf Punkte, die einfach nicht das ausdrücken können, was die tiefen Emotionen, die sie auszulösen vermögen, bewirken! Punkte und Testsiege kann man nicht trinken. Aber ich kann große Weine aus tiefstem Herzen genießen. Dabei innehalten. Staunen. Mich ganz und gar diesem Augenblick hingeben. Wissen Sie noch, werte Kunden, wann Sie den letzten Sonnenuntergang am Meer erlebt haben? Mit Ihrem Partner auf dem Gipfel eines Berges (Nein, kein 5000er!) gestanden und tief ins Tal geblickt haben? Einen Regenbogen geschaut oder ein Eichhörnchen gestreichelt haben? Das heißt für mich Gänsehautatmosphäre tanzen. Und diese Glücksmomente meine ich, wenn ich Schäfer-Fröhlich-Weine trinke. Und genau um diese Momente geht es doch wirklich im Leben. Um Dinge, die unsere Seele berühren.

|                   |                                                       |                 |                  |                |
|-------------------|-------------------------------------------------------|-----------------|------------------|----------------|
| <b>DNA030214</b>  | <b>Felsenberg Riesling Großes Gewächs 2014</b>        | <b>13% Vol.</b> | <b>53,20 €/l</b> | <b>39,90 €</b> |
| <b>DNA030214M</b> | <b>Felsenberg Riesling Großes Gewächs 2014 MAGNUM</b> | <b>13% Vol.</b> | <b>58,67 €/l</b> | <b>88,00 €</b> |

## In Subskription, Lieferung im Herbst 2015

„Die Felsenwelt um mich, sie war wohl schön!“ (Christian Morgenstern)

Was ist das nur für ein genialer geschmacklicher Kosmos, in dem sich die Großen Gewächse von Schäfer-Fröhlich bewegen. Und wie kracht hier in diesem „Berg“-Riesling der Fels ins Glas: Im mittleren Nahetal, unterhalb des berühmten Örtchens Schlossböckelheim gelegen, (Helmut Dönnhoff und Tim Fröhlich haben über viele Jahrgänge hinweg dessen Ruhm hinaus in die weite Welt getragen!) steigt nördlich der Nahe ein 40-60% steiler, felsiger Südhang zwischen 180 und 300 m auf: der legendäre Felsenberg. Dieser Felsgürtel im Hangrücken schützt die Reben vor kalten Fallwinden und dient gleichzeitig als optimaler Sonnenspeicher. Und der leicht erwärmbare Vulkangestein-Verwitterungsboden, das Urgestein des Felsenbergs, bringt mit seinen alten Rebanlagen besonders feinnervige Rieslinge hervor, die bei aller Feinheit und Dichte eine Wahnsinns-Mineralität besitzen, welche, wie bei den teuersten Prestige-Burgundern, mit einer salzigen Komponente alle olfaktorischen Sinne betören. Werte Kunde, eine solche mineralische Brachialgewalt (aber bitte, wegen der fabelhaften Finesse und Eleganz ist dieses Weltklassegewächs dennoch von ungemein nobler und edler Stilistik!) habe ich in dieser die Zunge in seiner Jugend geradezu traktierenden Reibeisenform bisher selten erleben dürfen. Mineralität ist eine der am schwierigsten zu erklärenden und für Weinnovizen zu verstehenden Weinkomponenten. Doch dieser mythische Riesling vermag jedermann Mineralität in Referenzqualität zu veranschaulichen!

Der Felsenberg 2014 weist eine dramatische Urkraft auf, die ein wenig aus der ungemein präzisen, wolkenartig schwebenden Stilistik des Weinguts ausbrechen will. Doch nur fast. Denn bei aller inneren Dichte und Urgewalt halten eine gebirgsquellklare Frucht (zurzeit dominieren Orangen und weiße Grapefruit), die oben angesprochene würzig-salzige, absolut irre Feuerstein-Mineralität und eine kristalline Frische diesen famosen Riesling in einem unsichtbaren Gravitationsfeld fest wie die Sonne ihre Planeten. Das ist urwüchsige Kraft ohne Schwere, laserstrahlartig gebündelte Energie! Aber auch eine lustvolle Opulenz (im Kontext der übrigen Rieslinge des Gutes), die zärtlich die Zunge ummantelt, eingebettet in einen **cremigen Schmelz und innere Kraft**, die diesen Weltklasseriesling zu einem Solitär in diesem Jahrgang werden lässt. Und dann wieder diese Präzision und nordische Kühle. Einfach himmlisch. Nach längerer Öffnung im großen Glas entwickeln sich subtile, betörende Aromen von weißer Grapefruit, ergießen sich saftige Wogen von weißen Blüten, Orangenzesten, Zitrusfrucht, weißem Pfeffer und edler Würze (!) über die Zunge, kleiden den Gaumen aus bis in den letzten Winkel, setzen sich fest, wollen nicht mehr loslassen – und welch ungemein langer, wiederum fabelhaft salzig-mineralischer Nachhall. Noblesse oblige! Bei aller Kraft! Ein geniales Großes Gewächs, rassig wie ein wildes arabisches Vollblutrennpferd, ein Weltklasse-Riesling, wie geschaffen, die Worte **Felsenberg und Mineralität zukünftig als Synonyme nutzen zu wollen!**

Zu genießen ab Herbst 2016 (Dekantieren bitte, über mehrere Tage verkosten und intuitiv erfahren, wie große Rieslinge sich zu entwickeln vermögen), Höhepunkt jedoch frühestens 2019 bis nach 2035.

Und was meint eigentlich Parker zu Lage und Winzer? „One of the best dry German Rieslings. Tribute to the amazing talents of the Felsenberg as well as those of its champion, Tim Fröhlich.“ Wahrlich: Der BERG ruft!

Und John Gilman urteilt: „Felsenberg 2014: stellar bottle, beautiful“.



*Steil. Steiler. Felseneck.*



|                   |                                                        |                 |                  |                |
|-------------------|--------------------------------------------------------|-----------------|------------------|----------------|
| <b>DNA030314</b>  | <b>Kupfergrube Riesling Großes Gewächs 2014</b>        | <b>13% Vol.</b> | <b>53,20 €/l</b> | <b>39,90 €</b> |
| <b>DNA030314M</b> | <b>Kupfergrube Riesling Großes Gewächs 2014 MAGNUM</b> | <b>13% Vol.</b> | <b>58,67 €/l</b> | <b>88,00 €</b> |

**In Subskription, Lieferung im Herbst 2015**

**Steinreich! Der Boden dieser grandiosen Steillage am Fuße eines Vulkanfelsens. Und steinreich der rauchig-mineralische Charakter dieses Weltklasse-Rieslings!**

In unmittelbarer Nachbarschaft zum Felsenberg, gerade einmal 150 m entfernt liegend und dennoch Rieslinge von gänzlich anderem Charakter gebierend, wächst das Große Gewächs der Schlossböckelheimer Kupfergrube. Auf einer alten Kupferschürfung an einer Engstelle des Nahe-Tals entstand diese weltweit wohl einzigartige Weinbergslage, in der das Weingut Schäfer-Fröhlich ein „Filetstück“ besitzt: Spektakulär am Fuße einer nackten vulkanischen Felswand gelegen, welche die Wärme in die sorgsam gepflegten Rebanlagen reflektiert, mit einem phantastischen Mikroklima gesegnet, das wegen der Enge des Tals und der dadurch bedingten leicht verminderten Sonnenscheineinstrahlungsstunden eine langsame, gleichmäßige, optimale Ausreifung der lockerbeerigen Träubchen garantiert, die wiederum für die singuläre Stilistik dieses Rieslinggiganten verantwortlich zeichnet. Der äußerst mineralische vulkanische Verwitterungsboden (mit einem Hauch von Kalk im felsigen Untergrund) lässt in dieser unvergleichlichen Terroir-Enklave Rieslinge entstehen, die wegen ihrer minzigen, kräuterwürzigen Noten und wegen ihrer expressiven Aromen (Weiße Grapefruit, Ananas, Aprikose, Pfirsich, weiße Blumen) eine einzigartige Stilistik an der Nahe einnehmen. Und am Gaumen: Welch ungebärdige Kraft, welch immense Dichte, welch unergründliche Tiefe und welch salzige Mineralität, die in ihren unendlichen Dimensionen ähnlich gewaltig erscheint wie im Felsenberg und die Jahrgang für Jahrgang nach der Übernahme der Parzelle in 2004 und der sorgfältigen Regenerierung der Böden durch unser „Dream-Team“ heute hervorsteicht, während die in früheren Jahrgängen vorherrschenden exotischen Aromen dezenter in den Hintergrund getreten sind. Kraft und geschmeidige Eleganz (so die Laudatio des Gault Millau) bilden hier keinen Gegensatz, sondern zwei betörende Seiten einer Medaille, die einander im Faszinosum dieses fabelhaften Rieslings ergänzen. Und der sensationell schöne 2014er demonstriert beispielhaft, wie sich die phantastischen Terroirs der Nahe unter dem einfühlsamen Dirigat von Tim Fröhlich Jahrgang für Jahrgang besser entfalten und immer mehr zu ihrem wahren Charakter finden. Die Kupfergrube zeigt demnach eine ähnliche Entwicklung, wie wir sie im letzten Jahrzehnt beim grandiosen Hubacker von Klaus-Peter Keller miterleben durften und die in der **zweithöchsten Bewertung** für den Jahrgangsvorgänger im Wine Advocate gipfelten..

Werte Kunden: Wie unbezähmbar, wie urwüchsig wild, eine immense innere Freiheit ausstrahlend, steht dieses singuläre Riesling-Unikat im Glase. Das ist exakt der Gegenpol zu einem schnurrenden Pfälzer Schmusekätzchen, hier begeistert eine steinige, eine kühle „nordische“ Stilistik, das ist eine gewaltige Herausforderung aller weich gespülten Mainstreamweine der Welt! Begeisternd die fabelhafte Balance infolge einer wunderbar animierenden, reifen Säure, einer kristallinklaren Struktur und einer intensiven, salzigen Würze im unendlich langen, tabakig-mineralischen Nachhall: Das ist vibrierende, kaum gebändigte Energie vom rockenden Vulkangestein – Welch steinige Macht eines singulären Bodens, eine Inkarnation flüssig gewordener Mineralien aus tiefen geologischen Schichten, eine Hommage an eines der ganz großen Weißwein-Terroirs der Welt!

Sie können ab Frühjahr 2017 eine Zeitreise in die Zukunft dieses Weltklasserieslings unternehmen, der Potential besitzt bis 2040+.

John Gilman: „Another outstanding bottling in 2014“!

|                   |                                                               |                 |                  |                |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|----------------|
| <b>DNA033314</b>  | <b>Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs 2014</b>        | <b>13% Vol.</b> | <b>53,20 €/l</b> | <b>39,90 €</b> |
| <b>DNA033314M</b> | <b>Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs 2014 MAGNUM</b> | <b>13% Vol.</b> | <b>58,67 €/l</b> | <b>88,00 €</b> |

#### **In Subskription, Lieferung im Herbst 2015**

*Psst! Dieses famose Große Gewächs dürfen wir fast nicht bewerben. Zu grandios die Qualität, viel zu gering die zur Verfügung stehende Menge und zu groß die Schar bereits der Liebhaber! Dieser hedonistische „Flatteur“ scheint die Gesetze der Schwerkraft aufzuheben und scheinbar schwerelos über die Zunge zu gleiten – einer becircenden sanften jungen Frau mit einer Spur Koketterie ähnlich oder einem jungen Fohlen, das übermütig über eine Wiese springt oder gar den Greifvögeln, die hoch über den Steillagen der Nahe über Monzingen majestätisch ihre Kreise ziehen. Das ist definitiv das verspieltste und femininste Große Gewächs von Tim, das Sie unbedingt probieren sollten!*

|                   |                                                      |                 |                  |                |
|-------------------|------------------------------------------------------|-----------------|------------------|----------------|
| <b>DNA030814</b>  | <b>Halenberg Riesling Großes Gewächs 2014</b>        | <b>13% Vol.</b> | <b>53,20 €/l</b> | <b>39,90 €</b> |
| <b>DNA030814M</b> | <b>Halenberg Riesling Großes Gewächs 2014 MAGNUM</b> | <b>13% Vol.</b> | <b>58,67 €/l</b> | <b>88,00 €</b> |

#### **In Subskription, Lieferung im Herbst 2015**

#### **Zeitenwende!**

*F. Scott Fitzgerald gilt als einer der Hauptvertreter der amerikanischen Moderne. Seine Romane avancierten zu weltweiten Bestsellern und viele seiner Bücher zählen zu den Klassikern der angloamerikanischen Literatur. Fitzgeralds postulierte „Prüfung eines erstklassigen Geistes“ besteht darin, „zwei widersprüchliche Ideen gleichzeitig hegen zu können“. Das ist die höchste Schule des Verstandes. Aber auch die eines absoluten Weltklasseweines. Einen wahrlich attraktiven, körperreichen, kräftigen, mächtigen Wein zu vinifizieren ODER einen aristokratisch filigran-finessenreichen, das können alle Spitzenwinzer der Welt, die ein großes Terroir besitzen. Magische Weine jedoch gehen darüber hinaus, sie können das vermeintlich Paradoxe. Sie vereinen majestätische Kraft mit ungeheurer Präzision und unvergleichlicher Eleganz. Und einen solch raren singulären Riesling haben wir hier im Glas. **Elementare Urgewalt trifft auf aristokratische Finesse!***

*Dieses Phänomen kennen wir vom fabelhaften 2008er Jahrgang bei Schäfer-Fröhlich an bis heute. Seither, Jahrgang für Jahrgang, setzte eine sublime Entwicklung ein, gesellt sich eine elementare FEINHEIT hinzu, die allen Tendenzen diametral entgegenläuft, die sich leider in allzu vielen Großen Gewächsen aus ganz Deutschland immer mehr breit macht und bedeutet: Immer cremigere, fülligere, bisweilen auch alkoholische Rieslinge auf Kosten der Primärtugenden Finesse, Feinheit und Eleganz! Doch im 2014er Halenberg finden wir diese drei Parameter, vereint mit der jahrgangstypischen Kristallinität und des irren Extraktreichtums in einer unübertrefflichen Brillanz, die vielleicht dem einen oder anderen Winzer die Rückbesinnung auf die Urtugenden deutscher Rieslinge aufzuzeigen vermag. Vielleicht gar der Beginn einer Zeitenwende?*



*Es ist der im Halenberg dominierende blaue Schiefer, der die Basis legt für die unermessliche Komplexität, und, bei aller notwendigen Kraft und grandiosen Dichte, die burgundische Finesse, filigrane Feinheit und tiefgründige SALZIGE Mineralität dieses berührenden, ungemein rassigen Rieslings, der von einer der besten und gerühmtesten Rieslinglagen der Welt stammt! Dieser noble Riesling brilliert durch eine tabakige, mineralische Nase mit spektakulär schönen Anklängen an gelbe Früchte, reife Grapefruit, Ingwer sowie weiße Blüten. Dieses rassige, brillante, edle Große Gewächs macht süchtig in der Intensität seiner Aromen, mit seiner ungemein verführerischen Mischung aus seidiger Mineralität und Komplexität, präzisiertem Mundgefühl und großer Finesse sowie seiner betörenden salzigen Mineralität und kristallinen Struktur (DAS Signum des Jahrgangs in allen Rieslingdiamanten von Schäfer-Fröhlich) auf der Zunge, den unverwechselbaren Charakteristika seines legendären Terroirs.*

*Wenn der Halenberg Luft bekommt, scheint er förmlich zu explodieren: Dann erobert er eine neue Dimension, dann steigen aus den unergründlichen mineralischen Tiefen seiner Seele zuvor verborgene Schichten auf, seine grandiose Wildheit beispielsweise, die auch das ‚Felseneck‘ immer wieder auszeichnet, und er mu-*

tiert zur beircenden Sirene, die nicht nur Odysseus auf der sittlichen Ebene in seelische Konflikte zu stürzen vermochte. Welche Menge prallen Lebens!

Und dann zeichnet sich am Gaumen nochmals ein grandioser innerer Spannungsbogen ab, baut sich muskulöse Kraft auf, eingebettet in eine reife, rassige Säure und ein betörendes, mächtiges, aber gleichzeitig seidenes (**Dichotomien prägen diesen fesselnden Rieslingso-lität!**) mineralisch-salziges Fundament, das vom vielstimmigen Klang der Mineralien aus schiefri-gen Tiefen erzählt. Welch irrsinnige Länge, in Wellen schleicht er sich auf die Zunge zurück, wenn er längst ausgetrunken ist, welch nobles Extrakt, gepaart mit einer Finesse und Filigranität, wie sie in dieser Kombination nur den ganz großen Rieslingen Deutschlands zu eigen sind. Schauer laufen über den Rücken, bei jedem Schluck dieses beseelten, unaufgeregten Weins. Welch souveränes Unikat!

**Diese grandiose Hymne an die Transzendenz und Komplexität großer deutscher Rieslinge ist ein emotional berührender Wein und die Inkarnation seines mythischen Terroirs (die Essenz der Schiefermineralität), die den wahren Weinliebhaber einen Zipfel der Unendlichkeit erhaschen lässt. Hedonistischer Genuss in Vollendung, Gänsehautwein! Potential für 40 Jahre gar meint John Gilman. Und das Zeug wird bereits im nächsten Frühling phantastisch munden: Große Gewächse kann man lange lagern, muss man aber nicht!**

John Gilman: „The 2014 Halenberg GG is a superb bottle!”

Tino Seiwert: „Für meinen Geschmack eindeutig der beste Halenberg. Gehört zu den TOP-Ten Deutschlands!”

|            |                                               |          |           |         |
|------------|-----------------------------------------------|----------|-----------|---------|
| DNA033214  | Stromberg Riesling Großes Gewächs 2014        | 13% Vol. | 53,20 €/l | 39,90 € |
| DNA033214M | Stromberg Riesling Großes Gewächs 2014 MAGNUM | 13% Vol. | 58,67 €/l | 88,00 € |

#### In Subskription, Lieferung im Herbst 2015

„Der Felsen ist so jäh, so steil ist seine Wand“, Clemens Brentano

Der Stromberg: Eine spektakuläre Lage am Fuße einer vulkanischen Felswand mit einer Hangneigung von 60-70% und nach Süden ausgerichtet. Ein Urmeer aus extrem steinigem Vulkangestein. Im Untergrund noch karger als die von Felsen durchsetzten Schlossböckelheimer Lagen. Peu à peu hat unser Dream-Team in den letzten Jahren die Filetstücke in dieser jähren Felswand gekauft, die Bodenstruktur und die bis zu 60 Jahre alten, teilweise wurzelechten Reben liebevoll „restauriert“ und bereits in 2012 dieses Unikat in die TOP-Ten der deutschen Spitzenrieslinge katapultiert.

Stromberg 2014: Die Qualität ist selbst mit dem Begriff „überirdisch“ (John Gilman) nur schwer zu fassen: Es gibt stilistisch andere Rieslinge, definitiv keinen Besseren! Welch kraftvoller wie gleichzeitig unfassbar präziser, eleganter, filigraner, kristalliner (DAS können nur wenige Weiß- wie Rotweine auf der ganzen Welt, diese scheinbaren Gegensätze in Duft und Körper zu vereinen!), ungemein komplexer Wein, dessen rassige, zupackende, expressive Mineralität vom Klang der vulkanischen Mineralien aus den Tiefen des Bodens erzählt, die der Lage „Stromberg“ ihr einzigartiges, unverwechselbares Profil verleihen und im Glase zu einem gewaltigen vielstimmigen Chor mit einer faszinierenden Tiefe anschwellen. Dieser in seiner Stilistik völlig eigenständige Riesling wird, ähnlich wie Kellers Morstein, so manchen Weinnovizen nach der Degustation ein wenig ratlos zurücklassen: Keine Spur ist zu finden von vordergründigen Fruchtaromen, stattdessen brilliert dieser noble Wein mit einer tiefgründigen, brillanten Mineralität, FEUERSTEIN PUR, die in der Historie der trockenen deutschen Rieslinge kaum ein Beispiel findet und die den edlen, aristokratischen Fruchtkörper (zurzeit zeigen sich subtile Anklänge an weiße Grapefruit, Mandarinen und kühle Kräuternoten) mit seinen feinsten Adern rauchig durchweht.



Terroir, Präzision und Finesse in reinster, purer Ausprägung: Tim Fröhlich, qualitätsversessener

Und dann am Gaumen: Dieser transcendente Riesling schwebt geradezu durch den gesamten Mundraum und begeistert mit einer fabelhaften Ur-Mineralität, wie sie im Burgund beispielsweise der 20x teurere Corton-Charlemagne von Coche-Dury aus Meursault besitzt, was eindrucksvoll demonstriert, wie qualitativ gleichwertig doch die großen Böden aus dem Burgund und von der Nahe heutzutage sind. Das große Terroir des Stromberg kann infolge sorgfältigster Bodenbearbeitung unserer fröhlichen Familie mittlerweile über Jahre hinweg ALLE Facetten seiner einzigartigen Lage in den fertigen Wein transformieren. Und so manifestiert sich am Gaumen als Resultat dieser langjährigen behutsamen Weinbergsarbeit und einer intensiven, ja liebevollen Betreuung der alten Reben ein beeindruckend fokussierter, felsiger Wein von atemberaubender Rasse, kristalliner Struktur, vibrierender Strahlkraft und einer schier unergründlichen aromatischen Tiefe. Was für ein archaischer „Ursprungswein“.

Das ist HEIMAT. Ein Schluck dieses raren Rieslings von nobler und edler Gestalt führt Sie, liebe Kunden, auf eine vinologische Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Terroir. Stromberg pur! Eine Hymne an die salzige, wilde Mineralität und Komplexität großer trockener Rieslinge! Eine Herausforderung allerbesten Corton-Charlemagne, die unter den großen Lagen des Burgund nach meinem Bauchgefühl das sind, was der Stromberg für deutschen Weltklasseriesling bedeutet. Eine Provokation wohl gar! Ein transzendentaler, ein beseelter Riesling, ein göttlicher Wein, die Inkarnation seines Terroirs, dessen Ausstrahlung, dessen vibrierender Energie sich niemand wird entziehen können. Dieser Wein hat Glanz in seinen Augen!

Tino Seiwert: „Stromberg ist für mich der ‚wildeste‘ aller großen Rieslinge und gleichzeitig der feinste von allen Porphyrlagen. 98-100 Punkte“!

John Gilman: „Very, very refined in personality, with a great core of fruit, stunning mineral drive and a very, very long, snappy and laser-like finish. **A gorgeous wine!**“

|                   |                                                            |          |           |                 |
|-------------------|------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------------|
| <b>DNA030514</b>  | <b>Felseneck Riesling Großes Gewächs 2014</b>              | 13% Vol. | 58,40 €/l | <b>43,80 €</b>  |
| <b>DNA030514M</b> | <b>Felseneck Riesling Großes Gewächs 2014 MAGNUM</b>       | 13% Vol. | 63,33 €/l | <b>95,00 €</b>  |
| <b>DNA030514D</b> | <b>Felseneck Riesling Großes Gewächs 2014 DOPPELMAGNUM</b> | 13% Vol. | 63,33 €/l | <b>190,00 €</b> |

**In Subskription, Lieferung im Herbst 2015**

**Ein Siegerwein!**

Gault Millau 2015: Das Felseneck Große Gewächs erhält mit Kellers G-Max die **Höchstnote für trockenen Riesling im Jahrgang 2013!**



Im Jahrgang 2011 Gewinner im Berliner Riesling-Cup und bei Parker zusammen mit Kellers Abtserde die höchste Bewertung aller trockenen deutschen Rieslinge!

John Gilman: „The very finest Grosses Gewächs in this stellar lineup this year is this magical Felseneck“!

Und da gibt es ja noch ein paar weitere Elogien auf einen der vielleicht 10 größten Weißweine der Welt:

WeinWisser: „Tim Fröhlichs fast schon erschreckend präzises Felseneck GG ist atemberaubend in seiner radikalen Terroirprägung. Riesling in Perfektion und von genialer Klarheit. Ein Muss für jeden Rieslingkeller!“

wein.pur: „Schäfer-Fröhlichs Riesling Felseneck GG Wein des Jahres 2011!“

Der FEINSCHMECKER wählt das Große Gewächs Felseneck (von PdP mit der Idealnote von 100 Punkten ausgezeichnet) im Riesling-Cup um den besten trockenen Riesling Deutschlands auf Platz eins! Das GG Felseneck 2008 erhält im Wine Advocate die zweitbeste Bewertung, die jemals einem trockenen deutschen Riesling zuerkannt wurde!

Der Schiefer rockt.



*Liebe Kunden: Kurz vor Abschluss der Ernte 2014 besuchte ich wieder einmal diesen mythischen Steilhang zum obligatorischen Ernteeinsatz, probierte natürlich die Trauben und machte mir so mein persönliches Bild vom Jahrgang und der Arbeit des Winzers: Welch homogen gesunde Traubenreife fand ich im Felseneck, welch lockerbeerige goldgelbe, lockerbeerige Träubchen mit herrlich knackiger Schale, reifen Traubenkernen und einem „geilen“ Aroma, das so manche Beere in meinem Mund statt im Leseimer landete: Einen überzeugenderen Beweis für seriöse handwerkliche Winzerarbeit wird man so schnell nicht finden. Tims Tun ist State of the Art in Deutschland!*

*Die infolge ihrer großartigen Exposition leicht erwärmbaren Schiefer- und Quarzit-Gesteinsböden dieser bis zu 65% steilen Südlage verleihen einer grandiosen, weltberühmten Lage ihren Namen und die besondere Mineralformation dem „primus inter pares“ in Tims phantastischer Weißweinkollektion ihre lagentypische, unübertreffliche FEINHEIT und ungemein vielschichtige MINERALITÄT. Und das „Felseneck“ 2014 ist wiederum eine Ode an, nein, das ist **DIE Inkarnation einer geradezu verruchten, rauchigen, von Feuerstein dominierten puren Schiefer-Mineralität.***

*Aber, was ist das auch – und schon wieder sind wie bei den vermeintlichen Paradoxien der genialen Rieslingunikate von Schäfer-Fröhlich – bei aller Kraft für ein leiser Wein, wenn man ihn denn in seiner Jugend unmittelbar nach dem Ausschenken verkostet. Nichts ist laut. Nichts ist aufdringlich. So piano sein Spiel. Aber dann schleicht sich das „Felseneck“ ganz sachte, aber immer vehementer in alle Poren des Körpers, man spürt intuitiv, da hat man ganz Großes im Glas und man erkennt: Wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich in diesem Druidentrunk Einmaliges und Unvergessliches! Ein Rieslingbaby mit allen Anlagen für einen Nobelpreis! Und heute so schwer noch zu erfassen in all seinen geschmacklich unendlich komplexen Dimensionen, in all seinen schier unergründlichen Facetten, die schlicht unter die Haut gehen.*

*Denn er fängt im Glas so harmlos an und schraubt sich erst mit viel Luftzufuhr Schluck für Schluck, unaufhaltsam gleichsam, in ekstatische aromatische Höhen (von noblen Gewürzen geprägt!) und in ungeheure mineralische Tiefen. Aufregend wild im Charakter. Und welch sensationelle Mundstruktur: cremig, seiden, geschliffen! Vibrierend packende Lebendigkeit. Ein absoluter Weltklasse-Riesling, einer der besten Weißweine aller Zeiten, zu einem wirklich völlig unmöglichen Preis: Zuschlagen, werte Kunden, kaufen, was Sie nur kriegen können! Denn dieser Solitär verändert alles, was rund um einen geschieht: Die Zeit steht still, unverwechselbare Gerüche und Erinnerungen der Jugend kehren wieder. Die Zunge jubiliert ob der Feinheit und Transparenz der Frucht, die sie zärtlich liebkost und der erfrischenden Säurestruktur, des edlen Extrakts und der unendlichen Mineralität, die geradezu zum fröhlichen Gelage animiert: Auch absolute Weltklasseweine müssen nicht ehrfurchtsvoll angestarrt werden, nein, sie wollen mit Lust getrunken werden und wohlige Emotionen auslösen!*

Und wenn ich drei Worte nur hätte, den Felseneck zu charakterisieren, dann wären es FEINHEIT, FINESSE, PRÄZISION!

Liebe Kunden: Nur ein Wein, der uns für immer im Gedächtnis bleibt, weil er unsere Sinne fordert, gleichwohl aber sinnlich entspannt und damit uns tief im Herzen berührt, ist wirklich GROSS. Das Felseneck ist ganz groß.

Aber, und hier möchte ich nochmals auf Reinhard Löwenstein rekurren: Sich großem Wein hingeben zu können, sich verführen zu lassen wie in einem grandiosen Liebesakt, die Vielschichtigkeit, die Komplexität, die Tiefgründigkeit und vibrierende Mineralität eines großen Terroirweins in sich aufzusaugen und mit Körper und Geist ihn erfassen, heißt auch, mit seinen **unergründlichen Geheimnissen** zu leben, wie bei einer klugen, interessanten Frau, die vielleicht nie alles von sich preiszugeben bereit ist! (Natürlich werden weibliche Leser meiner Zeilen mehrheitlich sich einen dementsprechenden Mann vorzustellen vermögen) Aber sind es nicht gerade die Mysterien Frauen und Wein, die uns verzaubern, gefangen nehmen und nie mehr loslassen. Zum Eintauchen verführen, zum ekstatischen Genuss. So schön und interessant wohlfeile Erklärungen und exakte Beschreibungen auch immer sein mögen, sie können immer nur einige Phänomene der Oberfläche abbilden. Wie viel spannender und genussvoller ist das Surfen zwischen den Welten, zwischen oberflächlicher Struktur und innerem Verborgenen, wie viel genussvoller ist das Abtauchen in geheimnisvolle und unbekannte Tiefen der Wahrnehmung – bei den größten Weinen der Welt wie bei faszinierenden menschlichen Wesen!

Liebe Kunden: Ich könnte Ihnen wie stets noch stundenlang erzählen von diesem deliziösen Wein, versuchen, seine Vielschichtigkeit der Aromen in Worte zu fassen, seine innere Balance zu beschreiben, den Spagat zwischen unbändiger Kraft, sagenhafter Finesse und fabelhafter Präzision, seine Filigranität auf des Messers Schneide und die Abgründe seiner salzigen Mineralität. Ich könnte berichten von meinen Erfahrungen mit gereiften Jahrgängen dieses Rieslingmonuments, den (r)evolutionären Entwicklungsschritten, die er stets vollzieht, den „Born to be wild“-Phasen, die er trotzig einzulegen pflegt und seiner Hinentwicklung zu einem Grandseigneur klassischer deutscher Rieslingkultur. Aber,werte Kunden, all diese Worte klängen banal, würden niemals der Ausnahmequalität dieses Jahrhundertweins nur ansatzweise Rechnung tragen können.

Bei meinen Verkostungen des Felsenecks aus 2014 möchte ich immer wieder an diesem Glase riechen: Der Duft ist von unbeschreiblicher Schönheit. Daher mein Urteil kurz und bündig: Dieser atmosphärische Riesling, der zwischen Himmel und Erde zu tanzen scheint, ist ein transzendentaler, ein beseelter Wein, Maßstäbe setzend, mit Kultwein-Charakter, ein göttlicher Tropfen mit unendlicher Länge, die Inkarnation seines unvergleichlichen Terroirs, dessen Ausstrahlung, dessen vibrierender Energie sich niemand wird entziehen können!

Danke jedenfalls aus ganzem Herzen an Tim Fröhlich für einen Traum-Riesling „hors catégorie“! Er scheint einem Medium gleich, das die Seele streichelnd liebkost und die Gefühle des seligen Genießers in einen berausenden Fluss zu wandeln vermag.



Dolce far niente! Tino Seiwert muss in einer Erntepause nach der fünfmaligen „Bergbesteigung“ des Felseneck von Nicole Fröhlich moralisch aufgebaut werden :-)

*Werte Kunden: Nobles Lesegut wird mit der Kunst eines visionären Winzermagiers in raffiniert feinen Wein verwandelt, so unaufgeregt wie unspektakulär, so leise wie überzeugend. Dieser große Wein hat alles. Was er noch braucht, ist Zeit und, wann immer man ihn genießen will, viel Luft, sich zu entfalten. Daher empfehle ich ihn zu dekantieren und aus großen Gläsern zu probieren. Antrinken würde ich ihn erstmals im Frühjahr 2017, Höhepunkt wohl ab 2022 bis nach 2030.*

*Alle Ingredienzien dieses 100-Punkte-Weines verschmelzen gleich dem Klangkörper eines Sinfonieorchesters unter der virtuoson Leitung seines Dirigenten zu einer harmonischen Einheit, die Vielzahl unterschiedlichster Klangfärbungen und Nuancen der verschiedenartigsten Instrumente gehen auf in ein großes Ganzes, jede für sich zurückgenommen und gleichzeitig im Zusammenspiel um ein Vielfaches erweitert, erhöht. Aus einzelnen, individuellen Schattierungen wird etwas Neues geboren, es entsteht Größeres.*

*John Gilman: „The 2014 Felseneck GG is the finest of an amazing range of dry wines!“*

*Man kann es gar nicht oft genug sagen: Deutschlands Große Gewächse sind zweifellos weltweit betrachtet die größten Schnäppchen der Neuzeit mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis aller Weltklasseweine – Tims Meisterwerke legen beredtes Zeugnis ab!*

*Der Gault Millau hat so recht: „Schäfer-Fröhlichs Rieslinge: „Wie wahrhaft großer Kunst merkt man Ihnen die unglaublich aufwendige Arbeit nicht an, sie wirken trotz all ihrer Brillanz herrlich unangestrengt!“*

*Tim Fröhlich ist in der Tat in der Winzerszene das, was Leonardo des Vinci in der Malerei ist. Nicht nur mehr der „Deutsche Rieslingmeister“, wie VINUM, Jahre scheint es her, das damals kometenhaft aufsteigende Talent nannte. Nein, heute kann er die Champions-League gewinnen. Mit diesen Weinen auf absolutem Weltklasseniveau steht er schon mal im Finale!*

*So, fertig für heute, wir machen uns jetzt vom Acker, nein, von der Nahe, und wünschen Ihnen ganz viel Spaß mit diesen Weinen wie von einem anderen Stern.*

*Ihr Tino Seiwert und Ralf Zimmermann*

