

PINARD *de* PICARD®

SONDERMAILING WEIN.GUT.KELLER.



KELLER 2014

„Atemberaubend, brilliant, kometenhaft, absolute Spitze, great, great vintage“! John Gilman



WEINGUT KLAUS PETER KELLER – Rheinhessen

Jahrgang 2014: Von den Farben der Magie...

FINE (Das Weinmagazin): „Klaus Peter Keller: Ein Weltstar unter den Winzern!“

Stephan Reinhardt, Parker's Verkoster für Deutschland: „Klaus Peter and Julia Keller are the superstars in Germany!“

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

*„Keller, die **Weinikone**, vinifiziert die heiß begehrtesten Weine Deutschlands“ (Wine Enthusiast)*

*„Klaus Peter Keller: **DerTraubenflüsterer**“ (EUROPEAN FINE WINE MAGAZIN)*

Robert M. Parker: „Klaus Peter Keller produziert Stoff für Legenden!“

Die New York Times feiert Klaus Peter Keller als „Hohepriester des Rieslings“!

*John Gilman („View from the cellar“): „KELLER 2014: „Atemberaubend, brillant, kometenhaft, great, great vintage, **absolute Spitze** innerhalb einer großen Anzahl grandioser Erfolge der besten Weingüter in 2014“!*

*Was könnten wir hier, werte Kunden, eine schier unendliche Liste weiterer Elogen über Julia und Klaus Peter folgen lassen. Aber das wissen Sie doch alles schon längst! Was Sie vielleicht angesichts der einmaligen Erfolgsgeschichte unseres Spitzengutes schon ein wenig aus den Augen verloren haben oder als Neukunde der letzten Jahre vielleicht noch gar nie gehört haben, wollen wir Ihnen mit einem kleinen Rückblick auf **225 Jahre Weingut Keller** erzählen. Und Sie werden vielleicht ein wenig erstaunt sein, weil der kometenhafte Aufstieg des Weingutes und der Weinanbauregion lange Zeit kaum vorstellbar waren.*

Denn das rheinhessische Hügelland war bis vor etwa 2 Jahrzehnten eine „vergessene“ Region.

Nach einer Hochphase im Mittelalter mit höchst begehrten Weinen (Wer die Geschichte noch nicht kennt, kann sie gerne ein Stück weit beim Großen Gewächs Abtserde nachlesen) versank das Hügelland im Dornröschenschlaf, nicht zuletzt wegen ungünstiger klimatischer Bedingungen.

Dann ertönten mehrfach die Fanfaren der Revolution.

Zunächst sollte das Jahr 1789 die Welt verändern.

*Die große Welt durch die französische Revolution. Und diese hatte wiederum Auswirkungen auf die kleine Welt. Denn Johann Leonhard Keller verlässt, getrieben von den Unruhen der französischen Revolution, seine Schweizer Heimat. Er wandert nach Rheinhessen aus, lässt sich in Dalsheim nieder und kauft den Hubacker. Ein erstes Ausrufezeichen und der Grundstein für den heutigen Weltruhm! **Johann Leonhard wird so vor 225 Jahren zum Gründungsvater des Gutes!***





Zunächst gehen 2 Jahrhunderte ins Land voller Mühen und Arbeit in einem damals üblichen gemischt landwirtschaftlichen Betrieb. Ohne, dass die große Weinwelt irgendeine Notiz nimmt von den Geschehnissen im rheinhessischen Hügelland.

Das änderte sich in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts dramatisch. Klaus Keller betrat die Bühne. Er wurde schon als Jugendlicher von seinem Vater vor eine brutale Wahl gestellt. Entweder Du verlässt die Schule, lässt das Abi sausen und übernimmst den weinbaulichen Teil des Hofes oder der wird verkauft. Klaus Keller traf eine wegweisende Entscheidung. Die, im Nachhinein betrachtet, die Weinwelt nachhaltig veränderte. Er brach die Schule ab, krepelte die Arme auf und die Weinbergsarbeit um. Und entwickelte mit seiner leider viel zu früh verstorbenen Frau Hedwig eine Stilistik, die durch eine Vorliebe für Eleganz und Finesse im Wein gekennzeichnet war. Das war eine kleine Revolution.

Doch der Weg an die Spitze der Weinwelt war weiterhin sehr arbeitsreich. Ich kann mich noch gut erinnern, so, als sei es gestern gewesen, als Klaus Peter mir bei einem langen Flug über den großen Teich von der damaligen Zeit berichtete. Von dem unermüdlichen Schaffen im Wingert. Das ihm aber damals schon so großen Spaß bereitete, dass er stets nach der Schule seinen Ranzen in die Ecke donnerte und mit seinen Eltern in die Weinberge aufbrach. Ein Winzerjunge mit Leib und Seele. Heute ist er zwar ein gestandener Mann geworden, aber dieses Feuer lodert weiter.

Und da gab es neben der Begeisterung für die Wingerte noch eine andere Seite. Die jährliche Suche nach den Kunden! Und als Jugendlicher musste Klaus Peter samstags morgens um 4 Uhr in der Früh mit einem voll bepackten Lieferwagen mit seinem Vater durch die halbe Republik fahren. Sie klingelten bei den Kunden, die im Vorjahr gekauft hatten und fragten, ob diese denn auch am neuen Jahrgang Interesse hätten. Spät, in der nächsten Nacht, kamen Vater und Sohn nach Hause.

25 Jahre später pilgert die ganze Welt nach Flörsheim-Dalsheim. Wie sich die Zeiten ändern! Das ist schon mehr als eine kleine Revolution!

Doch zuvor wurde 1989 die große Welt nochmals ganz schön durcheinandergewirbelt durch die friedliche deutsche Revolution und das Ende des kalten Krieges. Und im Kleinen brach sich die Qualitätsrevolution im Weingut Keller immer mehr Bahn, natürlich auch begünstigt durch die Klimaveränderung, die Rheinhessen, wie viele andere nördlich gelegene Anbauggebiete auch, sehr begünstigte. Klaus Keller fing an, Erfolg um Erfolg einzufahren, die in der Ehrung als „Winzer des Jahrzehnts“ durch den Gault Millau gipfelte.

Und es passierten weitere einschneidende Dinge rund um das Weingut:

Klaus Peter machte Abitur, studierte in Geisenheim, machte Praktika u.a. im Burgund und lernte seine Frau Julia kennen und lieben.

Diese wunderbare Beziehung hatte „Folgen“: Winzertochter Julia, die ihr Handwerk u.a. bei Müller-Catoir erlernte (damals eine allererste Adresse!), brachte die Große-Gewächs-Lagen Morstein und Kirchspiel aus Westhofen mit in die Ehe und schnell stellte sich Nachwuchs ein in der Familie: Die Söhne Felix und Max kamen auf die Welt. Eine familiäre (R-)Evolution.

Und unaufhaltsam schier wurden die Qualitäten auf dem Weingut Keller immer noch besser und die Lobeshymnen nahmen zu. Schon bevor Julia und Klaus Peter das Weingut offiziell übernahmen, kamen Ehrungen wie „Kollektion“ und „Weingut des Jahres“ hinzu. Vater Klaus und Sohn Klaus Peter waren und sind ein kongeniales Duo, Julia gleichermaßen ein Garant des Erfolgs.



Erlesene Weine

Und damit wären wir bei unserer kleinen Zeitreise schon in der Gegenwart angekommen: „Ein Weltstar unter den Winzern, Superstars in Germany, Hauptlieferant für Spitzenweine, Hohepriester des Rieslings, Traubenflüsterer, Ikone“!

All diese Titulierungen treffen voll ins Schwarze. Und dass selbst die französische Winzerelite (wie beispielsweise Louis-Michel Liger-Belair) bei den Kellers eine deftige Vesperplatte zu sich nimmt am Abend nach beglückenden Verkostungen, erfreut Julia und Klaus Peter aufrichtig. Gerne nimmt das weltoffene Paar auch spannende Einladungen an: Wenn sie mit Egon Müller in New York als Ehrengäste (offiziell als „Titanen des Rieslings“ präsentiert) auf der „Rieslingfeier“ Liebhabern vom ganzen amerikanischen Kontinent ihre besten Weine zeigen, in London zusammen mit anderen weltberühmten Winzern Parkers „Icon Wines of the World“ in der Saatchi Gallery vor großer Kunst ausschenken (auf der vorigen Seite sehen wir Julia vor einem Gemälde von Keith Haring und daneben Klaus Peter im Gespräch mit Hugh Johnson, der Legende des britischen Weinjournalismus) oder gar in den Buckingham-Palast geladen werden, freuen sie sich natürlich. Dabei geht es ihnen weniger um sich selbst (und wer Julia und Klaus Peter kennt, weiß, dass das keine leere Worthülse ist), sondern um ihren „kleinen“ Beitrag dazu, dass deutscher Riesling wieder da angekommen ist, wo er vor über 100 Jahren schon mal stand: **Wegen seiner unvergleichlichen Eleganz und Finesse sowie seiner einzigartigen Noblesse bildete er die absolute Spitzenliga der begehrtesten und damit teuersten Weine der Welt**, gegen die selbst die großen Namen des Bordelais ‚billig‘ gehandelt wurden! Deutscher Riesling war schon damals der König unter den Weinen.

Aber! Ein ganz dickes „Aber“: Um die Welt zu reisen, ist nicht wirklich ihre Welt!

Aber das:



Eine kleine, lustige Geschichte zu diesen Bildern: Bei meinem letzten Besuch kam Keller mal wieder verdreckt mit dem Traktor aus dem Weinberg. Eine große Limousine parkte vor dem Gut, ein fein gekleideter Herr stieg aus und fragte Klaus Peter, ihn für einen Mitarbeiter haltend, ein wenig von oben herab: „Ist der Herr Keller da“. Klaus Peter antwortete, ohne eine Miene zu verziehen, mit dem Schalk im Nacken: „Nein, er ist nicht da. Aber seine Frau zeigt Ihnen gerne die Weine“, zupfte mich am Ärmel und verschwand, leise in sich hineinkichernd, flugs mit mir im Keller zum Verkosten des neuen Jahrgangs.

Und warum springt der Kerl eigentlich dauernd verdreckt im Weinberg rum: „Weil ich Weine machen will, die wir leidenschaftlich lieben“, kommt seine prompte Antwort. „Dazu müssen wir Winzer die Ereignisse im Weinberg aufmerksam beobachten, NAHE DRAN SEIN – und immer wieder aufs Neue ein Gefühl für Jahrgang, Lage und Reben entwickeln, um so möglichst viele richtige Entscheidungen zu treffen. Ohne Leidenschaft und Liebe für den Wein erzeugt man keine großen Qualitäten. Mit Freunden und Praktikanten gemeinsam zu trinken, Eindrücke auszutauschen, zu schwärmen, zu urteilen, auch zu kritisieren, neues Entdecken: das alles trägt entscheidend zum Gelingen unserer Weine bei. Austausch ist uns sehr wichtig. Doch genau so wichtig ist, dass wir mit denselben Menschen, mit denen wir gemeinsam genießen, zusammen im Weinberg arbeiten.“

Sie spüren es aus jeder Pore: Klaus Peter ist ein einfühlsamer Winzer mit Leib und Seele, der seine Berufung gefunden hat. Daher kommen auch junge Menschen aus der ganzen Welt, von allen Kontinenten, um bei ihm zu lernen. Wer könnte ihnen denn besser zeigen, wie man große Weine macht! Und das stets im Einklang mit der Natur. Das sieht man auch an beinahe nebensächlichen Dingen:

Julia und Klaus Peter haben ihren eigenen kleinen „Bio-Hof“! All der Hype, der in der ganzen weiten Welt um ihre Weine und ihn als Person gemacht wird, hat seine innere Einstellung nicht verändert. Er hat seinen inneren Kompass bewahren können, der ihm in all seinen Lebensjahren ein guter Stern gewesen ist. Mögen selbst Könige seinen Rieslingen frönen und Einladungen aus aller Welt ihn zu Galadinnern und großen Weinproben laden: Klaus Peter kümmert es nicht wirklich, denn es ist die NATUR, in der er sich einfach am Wohlsten fühlt. Er lebt, ganz bescheiden und ohne je ein Aufhebens darum zu machen, soziales Engagement und nachhaltiges Wirtschaften beispielhaft vor. Will seinen Jungs Felix und Max später ein intaktes Stückchen Erde übergeben. Arbeitet so naturnah wie möglich im Weinberg. Er will, dass seine Frau und er, wie alle seine Kunden, gesunde, bekömmliche Weine trinken. Pflanzte mit Julia (die nicht nur seine kongeniale Partnerin ist in Weinberg und Keller, sondern auch eine göttliche Köchin und „nebenbei“ das Gut managt in all der Verwaltungsarbeit, die Klaus Peter so extrem wesensfremd ist!) 30 Obstbäume aus alten Sorten und produziert sein eigenes Obst, er baut sein Gemüse selbst an, experimentiert mit 9 verschiedenen Tomatensorten, Kopfsalaten und Kräutern und die Kinder kümmern sich um die 15 Hühner. Die Eier in einer Qualität legen, die ich so noch nicht kannte und die ich bei jedem meiner Besuche zugesteckt bekomme. Ganz herzlichen Dank dafür! (Es gibt böse Zungen, die behaupten, das sei der wahre Grund für mein häufiges Auftauchen auf dem Gut...)



Wenn Sie, werte Kunden, Klaus Peter einmal persönlich treffen sollten, dann betrachten Sie doch mal als seine „verschlissenen“ Hände und Sie verstehen alles, was ich Ihnen gerade erzählt habe!! Es sind Hände, die stets kraftvoll zupacken können und die daher niemals so richtig ganz sauber zu werden scheinen. So sind sie eben, die „Werkzeuge“ eines gestandenen Mannes, der schon als Bub mit der Butte auf dem Rücken durch den Weinberg sprang und jetzt, fast drei Jahrzehnte später, zwar eine gereifte Persönlichkeit geworden ist, sich aber im Kern seines Wesens überhaupt nicht verändert hat! **Ein Weltstar mit Bodenhaftung.**

Der den Wein LEBT!

Der demonstriert, dass großer Wein zwar im Weinberg wächst, aber in Kopf und Bauch eines visionären Winzers gleichermaßen entsteht: Rieslinge der absoluten Weltspitze zu vinifizieren, setzt sehr viel Intuition voraus. Originäre, unverfälschte, charaktervolle Tropfen kann man nicht am Reißbrett konzipieren. Selbst ein unbändiger Geist wie der von Klaus Peter, der mir in seinem Streben nach absoluter Erkenntnis geradezu als der „Faust des Weinbaus“ scheint, braucht eine Ergänzung im Bauchgefühl: Das intuitive Verstehen der Natur, das Belauschen der Reben, die unbedingte Liebe zur Traube. Vertrauen in sie setzen!



Wie einfühlsame Pferdeflüsterer für den Laien wie von Zauberhand traumatisierte Tiere heilen, gibt es auch begnadete „Traubenflüsterer“. Sie sind das ganze Jahr über GANZ NAH DRAN!

Sie stehen bei Wind und Wetter im Wingert, statt im Nadelstreifenanzug zu repräsentieren. Nach vielen Jahren der intensiven Beschäftigung mit dem Wein und seinen Machern ist mir klar geworden, dass das letzte Quäntchen an Qualität aus den Trauben herauszuholen, neben der unumstößlichen Voraussetzung des Besitzes großer Lagen, ganz wesentlich eine Frage der Intuition UND des kreativen Kopfes ist, des wachen Intellekts.

Über einen berühmten Jazz-Musiker hat ein Kritiker einmal geschrieben: „Ein guter Musiker weiß, wann sein Einsatz in einem Orchester kommt, ein großer Jazzler spürt es!“

Aber Klaus Peter Keller spürt und weiß!

Der waschechte Rheinhesse ist somit in seinen jungen Jahren bereits in beispielloser kurzer Zeit vom sympathischen Aufsteiger und Geheimtipp zum Weltstar avanciert (eine Titulierung, die er wegen seiner Bescheidenheit selbst vehement ablehnen würde) – und genießt überall auf der Erde einen legendären Ruf. Rudi Knoll, ein Urgestein des seriösen deutschen Weinjournalismus, urteilt beispielsweise ebenso begeistert wie zutreffend: „Keller – Deutschlands Romanée-Conti in Weiß“. Und Knoll weiß natürlich auch: „Im Preis liegt Keller weit unter den noblen roten Burgunderweinen.“ Und mit viel Akribie und Zeitaufwand widmet er sich der Ausbildung seiner Lehrlinge und gibt die Botschaft vom „guten“ Wein weiter. Unter den neuen Hoffnungsträgern des deutschen Rieslings, the next generation, kommen mit die hoffnungsvollsten überhaupt, wie beispielsweise Julian Haart, aus seiner harten Schule. „Wer bei Keller gelernt hat, kann sich fühlen wie ein Witzigmann-Schüler bei den Köchen“, Rudi Knoll.

Liebe Kunden: Vor fast 15 Jahren schrieb ich Ihnen bereits, deutscher Riesling sei auf dem Weg zurück in die absolute Weltspitze. Jetzt ist es eingetreten. Und Sie haben uns schon immer geglaubt und diese magischen Weine in Ihren Kellern eingelagert. Sie sind mir dabei so sehr gefolgt, dass deutscher Wein mittlerweile so stark in unserem Programm vertreten ist wie französischer. Und das ist wiederum eine Revolution. Und damals schon, vor 15 Jahren, war ER der Hoffnungsträger schlechthin.

Heute eine „Ikone“ (Wine Enthusiast).

Mit einem harten 14-Stunden-Tag.

Eine ungemein sensible Persönlichkeit und einfühlsamer Interpret seiner großen Lagen – mit viel Gespür für ein Terroir, das sinnlich erlebbar den Gaumen verwöhnt.

Ich gestehe freimütig: Ich bin seit Jahren bekennender Keller-Fan! Der Weine und der Menschen Julia und Klaus Peter, die mir in all den Jahren sehr vertraut geworden sind. Ich freue mich immer wieder, bei Ihnen Gast sein und das erleben zu dürfen, was Kurt Tucholsky einmal so ausdrückte: „Freundschaft, das ist wie Heimat“. Ein großes Geschenk. Vielen Dank dafür.



Und jetzt zum Jahrgang 2014:

Heute brauchen Sie mal wieder Geduld, liebe Kunden. Denn ich habe da mal wieder eine, allerdings kurze, Vorbemerkung.

Oftmals stellen sich Weinkritiker die Frage, wie sich denn ein Winzer im Laufe seines Weinmachens stilistisch verändert. Eine oftmals nicht besonders aufregende, aber bisweilen auch sehr interessante Frage. Wir alle haben in den letzten Jahren mitverfolgen können, wie beispielsweise Klaus Peter kompromisslos seinen Weg hin zu maximaler Finesse und Eleganz gegangen ist. Noch spannender scheint mir jedes Jahr jedoch die Frage: Wie reagiert der Winzer auf den aktuellen Jahrgang. Oktroyieren ihm die Jahrgangsbedingungen eine bestimmte Stilistik oder erarbeitet sich der Winzer infolge seiner auf die spezifischen Jahrgangsbedingungen zugeschnittenen, bis ins Detail ausgeklügelten Weinbergsarbeit sowie von Modifikationen in der Kellerarbeit eine gewisse Autonomie in seiner Jahrgangsinterpretation? Mal schauen, was Klaus Peter letztes Jahr gemacht hat.

2014: Ein die Winzer herausfordernder Jahrgang, mit „einer großen Anzahl grandioser Erfolge der besten Weingüter“, wie John Gilman nach seiner Deutschlandtour Ende März 2015 begeistert notiert. Doch Augen auf, werte Kunden, beim Kauf von 2014ern. Ich möchte deutlich darauf hinweisen, dass die „grandiosen Qualitäten“ bei weitem nicht für die gesamte Breite der Winzer und des Jahrgangs zutreffen. Denn in 2014, so scheint's mir, haben wir qualitativ gesehen in Deutschland zwei Jahrgänge in einem. Wie schon in 2013, 2012, in 2011 und 2010!!! Verallgemeinernde Jahrgangsbeurteilungen haben ihren Sinn verloren.

Doch lassen wir zum Jahrgang 2014 jetzt endlich den „Meister“ wieder selbst zu Worte kommen, denn sein **Jahrgangsbericht** hat Tradition bei Pinard de Picard:

Klaus Peter: „Liebe Freunde von Pinard de Picard und dem Weingut Keller. Das Jahr 2014 begann zu mild. Nachdem bereits die weiße Weihnacht ausgefallen war und stattdessen Föhn-Temperaturen herrschten, setzte sich dieses Wetter mit Vogelgezwitzcher und frühlinghaften 10°C im Januar und Februar weiter fort.

Während wir sonst im März den Rebschnitt im dicken Anorak und mit klammen Fingern beenden, arbeiteten wir im März 2014 im T-Shirt unter strahlend blauem Himmel. Auch der April blieb warm und trocken. Das war ein klarer Frühstart. Da konnte einem angst und bange werden, denn schon so manches Mal reichte bei solchen Wetterbedingungen eine einzige kalte Mainacht, um die jungen Austriebe erfrieren zu lassen ... 2014 geschah das gottlob nicht!

Wie im Halbfinale gegen Brasilien die deutschen Fußballer, so starteten auch unsere Reben rekordverdächtig früh mit dem Austrieb. Solch ein zeitiger Vegetationsbeginn ist im Weinbau nicht immer positiv. Denn früher Austrieb und frühe Blüte bedeuten in vielen Fällen auch eine frühe Ernte, die wir nicht wollen. Denn erst die kühlen Herbstnächte bringen die wirklich aufregenden Aromen in die Trauben und schließlich in den Wein. Am Anfang der Vegetationsperiode gab es keinen Anlass, um auf einen späten Herbst mit kühlen Nächten zu hoffen.

Bereits zur Blüte Anfang Juni herrschten brasilianische Temperaturen. Diese führten insbesondere beim Riesling zu Verrieselungen. Das heißt, es bilden sich besonders locker- und kleinbeerige Trauben. Das ist ein enormer Vorteil: Aufgrund der guten Belichtung und Belüftung der Trauben werden die Beeren dickschaliger, also aromaintensiver und widerstandsfähiger als Ihre größeren, nicht verrieselten Brüder und Schwestern. Die Natur hatte frühzeitig im Jahr eine erste Ertragsreduzierung durchgeführt und uns damit eine wunderbare Steilvorlage geliefert. Es roch förmlich nach einem Treffer!

Anfang Juli sehnten sich die Reben nach Niederschlägen – zum Glück fing es Mitte des Monats kräftig an zu regnen. Es ist sehr wichtig, dass die Reben in dieser so entscheidenden Phase ausreichend Niederschläge bekommen, damit Laubwand und Trauben sich gut entwickeln können. Der August war als Sommermonat bestenfalls durchschnittlich (und damit ähnlich wie in 2012). Für die Trauben ist dieses Wetter optimal. Unser Winzerherz jubelte, denn die Rieslingrebe (und auch die Pinots) lieben übermäßige Hitze nicht. Ein kühler und nicht zu trockener Sommer ist für uns Winzer ein Geschenk – so verrückt das auch klingen mag. Denn so gewinnen die Reben und wir Zeit – Zeit zur langsamen Ausreife mit besonders feinen und komplexen Aromen mit präserter aber reifer Säure.

Wurde zum Zeitpunkt des Austriebs noch über eine rekordverdächtig frühe Ernte spekuliert, verzögerte der kühle, feuchte Sommer die Ausreife doch merklich.

Als hätten wir ihn bestellt, breitete sich ein moderat warmer, sehr schöner Altweibersommer im September über unseren Weinbergen aus, so dass die Trauben am Stock langsam und ohne übermäßige Niederschläge ausreifen konnten. Auch in diesem Jahr ein großes Dankeschön an unseren Donnersberg, der mehr als nur ein Gewitter von unseren Rebstöcken fernhielt und dafür sorgte, dass im September mit lediglich 22mm Niederschlag nur gut ein Drittel des letztjährigen Regens fiel.

Hierzu die Niederschlagsmengen von August bis Oktober – gemessen am Dalsheimer Hubacker

2014: 164 mm	2013: 186 mm	2012: 142 mm	2011: 129 mm
2010: 217 mm	2008: 184 mm	2006: 284 mm	2004: 178 mm

Um den 20. September starteten wir mit der Spätburgunder-Ernte. Lockerbeerige, kleine Träubchen, die kerngesund geerntet werden konnten. Hier zeigt es sich einmal mehr, wie wichtig eine gute Laubarbeit in der Vegetationsphase ist. Wenn die Rebtriebe gerade stehen und die Trauben gut belichtet und belüftet sind, entstehen dickere Schalen, die aromaintensiver und widerstandsfähiger gegen Fäulnis sind. Das waren prachtvolle Trauben – wir freuen uns sehr auf die weitere Entwicklung der 2014er Pinots im Fass.

Genau so prächtig und in hervorragender Qualität fiel die Ernte der Weiß- und Grauburgundertrauben in den Folgetagen aus. Die Erträge waren einen Tick geringer als im Vorjahr, die Reife der Aromen erwies sich dafür als ausgezeichnet. Hier werden Weine in die Flasche kommen, die Charme, Finesse und Charakter auf's Köstlichste verbinden.

Die Rieslinge lassen einmal mehr unser Winzerherz höher schlagen, von saftig, mineralischen Basisweinen über den kalkig, eleganten „von der Fels“ bis hin zu den Weinen aus Großen Lagen: aus Morstein, Hubacker, AbtsE, Kirchspiel, Pettenthal und Hipping, konnten wir einmal mehr Rieslinge ernten, die eine große Zukunft vor sich haben.

Einmal mehr hat uns auch die Ernte 2014 gezeigt, wie wichtig es ist, ein begeisterungsfähiges und flexibles Ernteteam zu haben. Unsere Erntemannschaft ist heute fast doppelt so groß wie noch vor 10 Jahren. Diese Vergrößerung wurde notwendig, weil die klimatischen Bedingungen immer verrückter werden.

Die Natur ist eine Diva gegen deren Willen wir nichts ausrichten können. Wir können nur versuchen im Einklang mit ihr zu leben und das heißt z.B. während der Ernte noch flexibler aufgestellt zu sein als noch vor einigen Jahren. Denn der Klimawandel im Weinbau ist deutlich zu spüren. Während man früher nach optimaler Reife und bester Qualität fast ausschließlich in steilen Hanglagen suchte, sind es heute Faktoren wie Wasserversorgung und Wasserhaltefähigkeit eines Bodens, die wichtiger sind als etwa eine steile Ausrichtung.

Als ich Student in Geisenheim war, berichtete uns ein Weinbauprofessor, der gar nicht so viel älter war als seine Schüler: „Klimawandel heißt nicht, dass es immer wärmer werden wird, Klimawandel heißt, dass alles extremer werden wird“ Bisher hat Professor Schultz mit seiner Einschätzung recht behalten ... Allerdings sollte man nicht vergessen, dass es auch im Mittelalter immer wieder kühlere und dann wieder wärmere Perioden gab, in denen sich der Weinbau ausweitete oder sich zurückzog. Zahlreiche unserer heutigen Spitzenlagen finden ihre erste Erwähnung bereits im 13. Jahrhundert und wurden in den darauffolgenden Jahrhunderten immer wieder für ihre großartigen Qualitäten gelobt und bewundert.

Wir werden Chancen und Risiken des Klimawandels auch in Zukunft aufmerksam verfolgen, um immer mit der passenden Strategie auf neue Herausforderungen reagieren zu können.

Mein Dank geht an das gesamte Team, unsere Freunde, die vielen Helfer und natürlich meine Familie!

Alle zusammen haben dazu beigetragen, dass im Jahrgang 2014 wieder großartige Qualitäten in den Fässern reifen, Weine mit denen wir noch in vielen Jahren auf unser 225-jähriges Jubiläum anstoßen können. Die Mission 2014 ist erfolgreich beendet. Unsere Nationalmannschaft hat in Brasilien den Gipfel erklommen und wir haben eine Ernte einbringen können, die uns ein glückliches Lächeln ins Gesicht zaubert,

Ihr Klaus Peter Keller.“



Herzlichen Dank, Klaus Peter, für Deinen detaillierten Bericht, der mich, nach meinen alljährlichen spannenden Ernteerfahrungen an goldenen Oktobertagen nochmals hautnah miterleben lässt, wie ich damals „gelitten“ habe.

Ich muss immer noch schmunzeln, wenn ich an diese Ernteerlebnisse denke. Auch in diesem Herbst musste ich mich langsam körperlich und mental steigern. In der Aulerde und im Kirchspiel ging es los, im Hubacker kam ich das erste Mal außer Atem.

Als ich dann den 80% steilen Hipping geschafft hatte, fühlte ich mich wie ein ungedopter Tour de France-Rennfahrer bei der Bergankunft am Col du Galibier. Erschöpfung pur, aber auch Glücksgefühl pur! Und jetzt dann endlich der 2014er Glücksstoff in meinem Glas – mit jedem Schluck kommen die Erinnerungen. So muß sich Mario Götze fühlen, wenn er an sein Traumtor im WM-Finale denkt!

*Du hast 2014 geniale, emotional zutiefst berührende Weine vinifiziert, die Maßstäbe setzen für alle großen Weißweine der Welt. Es sind begeisternde Rieslingunikate, stilbildende (insbesondere in Punkto Mineralität und Eleganz), authentische Klassiker der Weinwelt, gewachsen auf großen Lagen mit einzigartigem Terroir, nirgendwo auf der Welt kopierbar. **Weißweine mit dem Potential zur Legende!** Oder wie Jancis Robinson lobte: „Man hat den Eindruck, dass Kellers Weine immer noch ein bisschen besser werden!“*

Und was mir bei der Stilistik Deiner Weine besonders auffällt und damit meine Eingangsfrage beantwortet: Der Jahrgang 2014 hat Dir in die Karten gespielt in Deiner Vision von zutiefst finessenreichen Rieslingen, Silvanern und Burgundern. Du hast diese Steilvorlage der Natur genutzt, um in 2014 einen Zwillingbruder der 2013er Überflieger zu vinifizieren. Für mich mal wieder Lieblingsweine des Jahrgangs!

Kellers Stilistik in 2013 wie 2014 hat der Journalist Manfred Luer wunderbar bildhaft beschrieben: „Finesse ist eine wahre Kunst – eine Zeitschnecke.“

Echte Finesse arbeitet nicht gegen, sondern mit der Zeit. Sie erschließt sich nicht auf den ersten Schluck, mag anfangs vielleicht gar nicht wahrgenommen werden, offenbart sich peu à peu. Finesse ist wie wahre Kunst, eine Zeitschnecke. Sie speichert und bewahrt Geheimnisse, gibt diese nur Stück für Stück frei.“ Und so gewinnen die Keller-Weine, obwohl sie schon in ihrer Jugend grandios schmecken (Ich trinke regelmäßig ca. die Hälfte dieser Rieslinge in den ersten beiden Jahren!), im Laufe ihrer Entwicklung nochmals eine ganze Dimension!



Zwei Zeitschnecken als Gipfelstürmer an den alten Rebknorzen des Feuervogel Silvaner



Gelebte Tradition: Gemeinsames Mittagessen der Lesemannschaft im Weinberg.

ler-Familie (so, wie es für die wirklich engagierten großen Winzer auf ihren Familiendomainen auf der ganzen Welt selbstverständlich ist) stets mit Freude und Leidenschaft im eigenen Wingert steht, mit ihren Reben mitfühlt und -„denkt“, verleiht seinen Weinen einen ureigenen Charakter. Sie strahlen Wärme aus und geben ein Gefühl von Heimat und Geborgenheit.

So, genug der Vorrede: Jetzt stellen wir Ihnen die „atemberaubende Keller-Phalanx“ (Gault Millau) 2014 vor, die Sie sicherlich ähnlich ins Schwärmen bringen wird wie John Gilman: „Atemberaubend, brillant, kometenhaft, great, great vintage, absolute Spitze innerhalb einer großen Anzahl grandioser Erfolge der besten Weingüter in 2014“!

Es sind wahrlich die Meisterwerke des Weltmeisterjahrgangs!

Bevor wir jetzt zu den einzelnen Weinen kommen, muss ich noch etwas loswerden: Wenn ich die nachfolgenden Elogien beim Korrekturlesen betrachte, die Klaus Peter Kellers Weinen völlig zu Recht von den kompetentesten Journalisten (ja, ich sehe Sie nachsichtig lächeln, natürlich auch von mir selbst) geflochten werden, stutze ich ein wenig. Ich habe den Eindruck, dass hierbei etwas ganz Wichtiges unter den Tisch zu fallen droht: Die Seele der Kellerschen Weine. Die tiefen Emotionen, die sie auszulösen vermögen! Natürlich bin ich wie alle Weinkritiker völlig überzeugt von der singulären Qualität dieser Rieslinge. Aber meine Gefühle gehen wesentlich tiefer, als es Punkte ausdrücken können.

Und es geht bei Klaus Peters Weinen, wie im wahren Leben auch, nicht um Platz 1, 2 oder was weiß ich sonst noch was. Punkte und Testsiege kann man doch nicht wirklich trinken.

Aber ich kann große Weine aus tiefstem Herzen genießen. Dabei innehalten. Staunen. Mich ganz und gar diesem Augenblick hingeben. Wissen Sie noch, wer te 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 tanken. Und diese Glücksmomente meine ich, wenn ich Keller-Weine trinke. Und genau um diese Momente geht es doch wirklich im Leben. Um Dinge, die unsere Seele berühren.

„I am deeply touched“. Die Queen bringt es in ihrem Dankesbrief an die Kellers auf den Punkt. Keller Wein trinken heißt für ihre Liebhaber, ihre geschmackliche Heimat zu finden, sich angekommen zu fühlen, zu Hause zu sein. Wer wie die gesamte Keller-

DRH011014 Grüner Silvaner, trocken 2014
 12,5% Vol. 11,33 €/l 8,50 €

Liebe Weinfreunde,

Frühling ist für mich, wenn...

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

Dann ist Frühling.

Und dann ist endlich wieder Grüner Silvaner Zeit.

Liebe Kunden: Tanzen Sie mit diesem beschwingten Keller-Silvaner in laue Frühlingsabende hinein. Genießen Sie. Freuen Sie sich am Leben. An jedem warmen Sonnenstrahl. Und wenn es regnet, hüpfen Sie durch die Pfützen. Wie Sie es als kleines Kind getan haben. Singing in the rain!

Rheinhessens traditionelle Urrebe erstrahlt mit diesem Sinnenzauber in einem Glanz wie wohl nie zuvor. Schluck für Schluck, der über die Zunge gleitet, macht Lust auf das nächste Glas. Der Wein scheint zu verdunsten, so schnell sind stets die Gläser geleert. In Klaus Peters 2014er Grünem Silvaner schmeckt man ein großes Stück rheinhessischer Seele im Glas. Das ist eine heiße Liebesbeziehung zwischen einer „Weinikone“ (Wine Enthusiast), seinem grandiosen Terroir und sorgsam gepflegten, alten autochthonen Reben. Die sanft geschwungenen Hügel, das zarte Rosa der Mandelblüte, die wunderbaren Kalkfelsböden und natürlich die Leidenschaft einer Winzerfamilie zu ihrem Boden: Dieser Referenz-Silvaner ist schlicht einer der größten Weinwerte Deutschlands - ein betörend mineralischer Frühlingszauber vom Muschelkalk, der viele vier- bis fünffach teurere Burgunder mit Leichtigkeit aus dem Felde schlägt!



Triebe!

DRH014314 Keller Riesling 2014 12% Vol. 14,60 €/l 10,95 €

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

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

Sie erinnern sich: 2007 war die Geburtsstunde eines neuen Mythos – Ein Fass zum Träumen schön legte die Grundlage zu unserem ersten Keller Riesling! Auch seine Nachfolger wie der 08er wurden begeistert gefeiert: Die dänische Gastro-Zeitschrift bewertete den grandiosen Basisriesling als „traumhaft mineralisch zu einem phantastisch niedrigen Preis“ mit *****+ Sternen von 6 möglichen Sternen! Eine solch grandiose Qualität finden wir auch wieder im Weltmeisterjahrgang 2014! Es sind nicht immer nur die teuren Prestigegewächse der Welt, die den wahren Weinliebhaber emotional berühren. Bisweilen verzaubern gerade Weine wegen eines singulären Zusammentreffens ihrer brillanten Qualität und eines provokant günstigen Preises die Herzen auch des kundigsten Kenners. Und was strahlt dieser phantastische Keller Riesling nur für eine Magie aus! Was für ein fulminanter Einstieg in die mythische Welt der so authentischen Terroir-Unikate unseres rheinhessischen Traditionsgutes!

In der komplexen kräuterwürzigen Nase (Das ist legendärer Kirchspiel-Stil!) finden wir eine herrlich saftige, rassige, noble Fruchtsüße von reifem Weinbergspfrsich, Feuerstein und floralen Anklängen, allesamt feinste Aromen, die über dem Glase zu schweben scheinen. Am Gaumen traumhaft unterlegt mit einer packenden Mineralität und einer trinkanimierenden Saftigkeit. Kennen Sie das Gefühl, wenn



Sie in einen langsam gereiften Oldenburger Apfel beißen und dessen Saft schier aus dem Mund tropfen will? So „geil“ ist die Textur dieses wunderbar fokussierten Rieslings! Gepaart mit einer animierenden Frische und geschliffener, seidener Mineralität, allesamt traumhafte Ingredienzien, welche die Zunge zärtlich liebken und die einen nicht mehr loslassen. Und dann gibt es hinten heraus ein grandioses Aufspiel, das Schluckreflexe auslöst, wiederum unterlegt von einer zart krätigen Würze, die Assoziationen an die phantastischen Große Gewächse von Klaus Peter Keller evozieren, „dem Hohepriester des Rieslings“, wie es die New York Times so zutreffend formuliert hat.

Keller Riesling 2014: Das ist schlichtweg eine Flasche der Kategorie persönlicher Lieblingswein, die man, ehe man sich versieht, in einem Zuge leer getrunken hat. Für einen Einstiegswein (welch Understatement!) in die faszinierenden Weinwelten eines ebenso sensiblen wie handwerklich genialen Winzermagiers ist dieser edle Tropfen eine absolute Sensation - Er ist ein Geschenk geradezu eines großen Winzers an alle Rieslingfreunde von Pinard de Picard! Diese herrlich leckere, vibrierend frische und so ungemein bekömmliche Selektion hat binnen weniger Jahre Kultstatus bei unseren Kunden erlangt und besitzt eine solch singuläre Präzision und Feinheit, dass man diesen Stil in Rheinhessen in 2014 garantiert kein zweites Mal mehr finden wird! Auf seinem Preisniveau absolute Weltklasse!

Er ist eines der Aushängeschilder eines Weinguts, das viele Weinliebhaber in aller Herren Länder mittlerweile für den besten Produzenten trockener Weißweine auf der gesamten Welt halten!

DRH014814 Weisser Burgunder, trocken 2014
13% Vol. 15,87 €/l 11,90 €

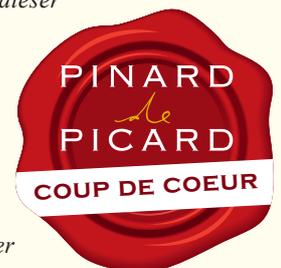
Ein „Maul“ voll leckeren Weins!

Welch vibrierender, saftiger, rassig-kühler Weißburgunder mit faszinierendem Charakter. Dieser ungemein herzhaft Weißwein begeistert in der betörenden Nase durch sein komplexes Aromenspiel (insbesondere herzhaft leckerer weißer Weinbergspfirsich) und seine Anklänge an eine frisch gemähte Bergwiese im frühen Morgentau. Auf der Zunge ein Weißburgunder mit einer derart finessenreichen Struktur, dass man diese Qualität eigentlich nur bei wesentlich teureren Weißburgundern erwartet: Dabei ist er bei aller cremigen Extraktstärke, Fülle und feinstem Schmelz sehr verspielt und animierend frisch mit einem langen, eleganten, tief mineralischen Nachhall vom großartigen Kalksteinterröir. Welch idealer Terrassenwein und perfekter Spargelbegleiter! Jeder Schluck macht Lust auf das nächste Glas! Daher bei Interesse bitte ganz schnell zugreifen: Der Wein scheint zu verdunsten, so schnell sind stets die Gläser und unsere Vorräte geleert!

DRH011714 Weisser Burgunder - Chardonnay, trocken 2014
13% Vol. 18,60 €/l 13,95 €

Tino Seiwert: „Die Provokation wesentlich teurerer Weißweine von der Côte de Beaune! Diese faszinierende Cuvée ist das Pendant des Rieslings, von der Fels' im Burgunderbereich. Alle Maßstäbe sprengend, die man in dieser Preisklasse erwarten kann. Unbedingt kaufen!“

Ist das Zeugs gut! Diese traumhaft komplexe Cuvée demonstriert eindrucksvoll, mit welchem intuitivem Feingefühl der Faustsche Geist des deutschen Weines das so oft beschworene Terröir seiner großen Lagen über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transmittiert. Die fabelhaften Muschelkalkböden der liebevoll gepflegten Wingerte unserer packend-mineralischen Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay versprühen in diesem genialen Wein eine vibrierende Energie, die so typisch ist für Kalkböden im allgemeinen und für den bei Keller phantastischen Jahrgang 2014 im speziellen! Wie Klaus Peter auch selbst meint: „Einer meiner absoluten Lieblingsjahrgänge!“



Dieser feine, elegante Wein fasziniert mich mit jeder neuen Flasche, die wir mit Freunden genießen, als sei es das erste Mal. Dem Glase entspringen betörende Anklänge an einen komplexen Früchtekorb, aus dem zurzeit gelber Pfirsich und aromatische Ananas zart hervorschmecken sowie das Parfum einer Blumenwiese im Frühling und vibrierende, pfeffrige, kalkig-mineralische Noten. Am Gaumen eine feingliedrig-elegante, verspielte, beschwingte Stilistik, traumhaft schmelzig und extraktreich und gleichzeitig so lebendig, rassig und ungemein dicht in der Textur! Das ist wahrlich eine zärtliche, salzig-mineralische Liebkosung der Zunge und definitiv die neue Referenz einer deutschen Chardonnay-Cuvée in dieser Preisklasse, ach was, noch weit darüber! Zu genießen ab sofort bis ca. 2019+.

Liebe Kunden: Die Begeisterung für diesen Wein lässt mich einfach nicht los. Und dafür gibt es auch einen ganz praktischen Grund: **Klaus Peter hat in diesem Jahr erstmals eine Partie einer Spitzen-Weißburgunderparzelle hinzufügen können, so dass die Qualität der hervorragenden Vorgängerjahre nochmals übertroffen werden konnte.** Dieser Qualitätssprung ist also keine Hexerei, sondern schlichtweg das Resultat noch besserer Träubchen! Diese elegante Cuvée verzaubert daher wie nie zuvor. Und ich wiederhole mich in diesem Punkte gern: Was für eine gewaltige Provokation (!) für so viele überbeuerte Burgunderweine, die nur von ihrem übertriebenen Barriqueinsatz leben. Noblesse statt Holz! Ein individueller Weißwein aus Deutschlands dynamischster Anbauregion mit Größe und Ausstrahlung. Ein Zaubertrank zum Nächste-Eintrinken. Träumen. Genießen. Lust ohne Reue... . Referenzcharakter! Ein universeller Essensbegleiter de luxe! Natürlich auch zum Spargel.

Eines der ganz großen Schnäppchen des Jahrgangs 2014!

Rudi Knoll (VINUM), seit Jahrzehnten DIE seriöse Stimme des Journalismus zum deutschen Wein, ist begeistert: „Keller – Deutschlands Romanée-Conti in Weiß“. Und Knoll weiß natürlich auch: „Im Preis liegt Keller noch weit unter den noblen Burgunderweinen!“

DRH01014 Sylvaner „Feuervogel“ trocken 2014
Reservierbar, Auslieferung im Mai 2014!

34,53 €/l

25,90 €

„Nicht genug, dass Klaus Peter Keller eine Reihe von Top-Lagen im Portfolio hat. Was er daraus macht (besonders der Sylvaner „Feuervogel“), ist noch einmal eine Klasse für sich. Chapeau!“ (Der FEINSCHMECKER, Februar 2015)

„Die besten Sylvaner, wie der „Feuervogel“ von Keller, der in 2013 alle rheinhessischen Pendants mühelos überragt, fangen die Seele Rheinhessens ein, der Duft der Streuobstwiesen, die Weite des Horizonts, das Salz des Urmeers.“ (Gault Millau 2015)

„Der Feuervogel setzt zum Höhenflug im Land der tausend Hügel an.“ Vivart

Igor Strawinsky „Feuervogel“: Ein magischer Vogel als Beschützer einer innigen Liebe gegen die Macht eines bösen Zauberers!

Hätten Sie's gewusst? Die ältesten Gesteine in Rheinhessen sind über 400 Millionen Jahre alt! Sie garantieren den unverwechselbaren mineralischen Charakter, die warmherzige Seele der großen Rheinweine.

Alt, wenn auch bei weitem nicht so alt, ist die Silvanertradition in Rheinhessen. Vor 150 Jahren waren über 50% der Anbaufläche mit der autochthonen Urrebe bepflanzt. Und so ist ein Schluck Silvaner stets ein Schluck gelebter Tradition! Wie bei diesem vibrierenden, höchst authentischen Gewächs. Im traditionellen Holzfass ausgebaut, in seiner betörenden Stilistik an noble Weißweine aus dem Burgund erinnernd, obwohl es sich um grundverschiedene Rebsorten handelt. Aber Klaus Peter ist es gelungen, diesen ebenso cremigen wie grandios mineralischen Wein von über 70 Jahre alten Silvanerreben mit einer sprichwörtlichen burgundischen Finesse und Eleganz zu versehen, die man im Burgund aber erst bei teuren Prestigelagen zu finden vermag.

In der saftigen Nase des Feuervogels betören komplexe Aromen von Feuerstein, feiner Kräuterwürze, weißen Blüten und Johannisbeeren, faszinierend unterlegt von einer unendlich tiefen, epischen, zart rauchigen Mineralität und einer fein ziselierten, vibrierenden Säure. Welch traumhafte Vermählung zwischen großem altem Holzfass und feinsten Frucht, die dem Wein eine außergewöhnliche Struktur verleiht. Schichten um Schichten feiner Aromen werden freigesetzt, dieser noble Wein entblättert sich geradezu über Stunden und Tage, großartiger Schmelz und Extrakt süße, so muskulös, füllig und saftig und gleichzeitig so nobel und elegant, so ungemein frisch und vibrierend und ein lang anhaltender, dichter, würzig-mineralischer Nachhall. Welch eindrucksvolle Demonstration höchster winziger Handwerkskunst, bravo! Julia und Klaus Peter sind begeistert: „Zum lodernen Feuer wird unsere Passion für den Feuervogel in Jahren wie 2014, wenn wir die Silvanertrauben unserer ältesten Reben bis Mitte Oktober am Stock halten können. Sie werden herrlich





goldgelb, bekommen braune Bäckchen und man kann spüren und schmecken wie sich die Aromen intensivieren. So ist unser Feuervogel in 2014 ein prächtiger Bursche geworden. Ein echter Heimatwein!"

PS: Vielleicht noch ein paar Worte zum Namen dieses Weltklasse-Weines. Klaus Peter ist begeistert von Strawinskys Ballett. Grazil öffnet der majestätische Feuervogel seine Flügel beim sinnenverwirrenden Tanz. Federleicht wirbelt er über die Bühne und bricht schließlich die Macht eines bösen Zauberers. Welch emotional berührendes Bild, das genau die singuläre Stilistik dieses Ur-Silvaners widerspiegelt, der, nach des Prinzen Kuss, wie „Phönix aus der Asche zum Höhenflug ansetzt“ (so Manfred Lüers treffende bildliche Beschreibung in VIVART) und somit als Demonstration steht für die Renaissance einer authentischen Rebsorte. „Manchmal muss etwas erst fast zugrunde gehen, damit es in neuem Glanz erstrahlen kann. Der Feuervogel ist solch ein Repräsentant der Erneuerung, des Lichts, der Wärme“ (VIVART). Und ein urwüchsiger, unverfälschter Terroirwein, ein wahrlich ‚Großes Gewächs‘ von beseelten Menschen produziert, das seiner Region und seiner fast vergessenen Rebsorte unüberschmeckbare Stimme verleiht! Dieser Wein gehört in jeden ambitionierten Keller.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2020. Oder noch deutlich länger. Ich bin gerade erst dabei, die Dimensionen dieses Edel-Silvaners in Ansätzen verstehen zu lernen.

Liebe Kunden: Dieser große Wein erhebt sich wie ein Adler, der majestätisch hoch in die Lüfte steigt, den Fesseln seiner Rebsorte und erzählt frei von der Magie seines legendären Kalkstein-Terroirs. Mein Wort drauf!

Und jetzt gibt es ein gigantisches Feuerwerk der Kellerschen Spitzen-Rieslinge! „Kein anderes Weingut hierzulande und vermutlich auch weltweit bietet dieses Spektrum an“! (Gault Millau)

Sternstunden eines Jahrgangs, den wir nie vergessen werden: Klaus Peter Keller und Jogi Löw sei Dank!

Bei unserer Präsentation werden wir Sie, liebe Kunden, vielleicht ein wenig überraschen und Sie, so hoffen wir es zumindest, mit einer ungewöhnlichen Idee zu einem vielleicht ganz neuen Sinneserlebnis verführen.

Zwar bin ich, was meine Musikkennntnisse betrifft, sicherlich nur ein dilettierender Laie, gleichwohl ein leidenschaftlicher Genießer. Gute Musik vermag mich, wie großer Wein, zu verzaubern. Dabei reicht mein Geschmack von Rockmusik über traditionellen Jazz, Pop und Soul bis hin zur klassischen Musik. Und gerade letztere übt mehr und mehr einen ganz besonderen Einfluss auf mich aus. Große Gewächse und berührende Opernarien, zärtliche Geigenklänge und virtuose Klavierkonzerte versetzen mich in eine eigene Welt. Genießen pur, mit allen Sinnen, der Nase, dem Mund, dem Ohr, den Augen, der Haut: Dieser Vielklang ist Emotion pur.

Er lässt mit den **Farben seiner Magie** unsere Welt, die bisweilen so schön sein kann (Und noch besser, wenn wir Menschen liebevoller mit ihr umgehen würden!), in noch schönerem Licht erstrahlen. Es ist eine Magie, die nicht annähernd in noch so begeisternde Worte gefasst werden kann. Und Klaus Peter Kellers grandiose 2014er Rieslinge spiegeln all die Farben seiner großen Lagen in einer Differenziertheit wieder, wie vielleicht nie zuvor. Er hat so viele Jahre schon seinen Reben auf ihren unterschiedlichen Lagen intensiv gelauscht, sie dadurch Jahr für Jahr besser verstanden und kann sie heute interpretieren in allen Facetten ihrer Melodie oder auch wie in der Farbenpracht eines Gemäldes von Monet. Und der Klang seiner Weine, die emotional so sehr unter die Haut gehen, vermählt sich beim Hören von Musikstücken, die uns berühren, zu einem eigenständigen Kunstwerk. Meine persönlichen Erfahrungen in den letzten Jahren haben mich gelehrt, dass der Genuss eines großen Weines, ja, ich wage gar die Behauptung, der gesamte Geschmackseindruck solcher Weine, sich mit den Emotionen der Musik verändert, der man lauscht.

Vergleichbar in etwa mit den unterschiedlichen Stimmungen und Vorlieben für Weine, je nachdem, in welcher Region man sie trinkt. Beispielsweise wird selbst der einfachste Rosé bei einem Sonnenuntergang an südlichen Gestaden zu einem sinnlichen Erlebnis. Wer von Ihnen hat diese Erfahrung nicht schon selbst gemacht? Und auf ähnliche Weise vereinen sich in meinem Kopf beim gleichzeitigen Genuss von Wein und Musik faszinierendste Welten auf ganz neue Weise und erschaffen ein völlig neues Geschmackserlebnis. Synästhetiker kennen dieses Phänomen nur zu gut; sie können Musik nicht nur hören, sondern auch riechen, sehen, fühlen und schmecken. Und in so manchem Gespräch in den letzten Jahren mit feinsinnigen Genießern, gerade auch mit künstlerisch veranlagten Weinliebhabern, ist immer mehr ein Verständnis für das Phänomen entstanden, dass ein Wein nicht nur unterschiedlich schmeckt, je nachdem, in welcher Region ich ihn genieße, sondern auch, in welcher Stimmung ich mich ihm widme. Und darauf wiederum hat Musik einen sehr erheblichen Einfluss!

Liebe Kunden: Unsere Welt birgt so viel Zauber. Wir müssen ihn nur sehen wollen. Und uns auf ihn einlassen. Und so ist unsere Idee entstanden, dass wir Ihnen in diesem Mailing Musikstücke präsentieren, denen ich bisweilen bei den einzelnen Rieslingen von Klaus Peter Keller lausche. Und wenn manch einem auch die These etwas zu kühn formuliert sein mag: Ich schmecke große Weine durchaus unterschiedlich beim Genuss von jeweils anderen musikalischen Werken. Berührende Musik und großer Wein lösen Emotionen aus, die sich in unterschiedlichen Zusammenstellungen zu immer neuen Genusserelebnissen variieren lassen.

Und wenn schon ein einfacher Rosé, getrunken beim Wellenklang des Meeres, mich zutiefst befriedigen kann, um wieviel mehr vermögen es Klaus Peters wunderbare Heimatweine. Sie sind in einer Welt des vielfach sich nivellierenden Geschmacks eine romantische Ode an die „echten“ Rieslinge. Und die jeweilige Musik dazu empfinde ich wie zwei Seiten ein und derselben Medaille. So entsteht im Kopf wie auf der Zunge die Sinfonie der großen Terroirs Rheinhessens und damit mit der besten Weißweinalgen der Welt.

Noch ein wenig ungläubig, werte Kunden? Kann ich gut verstehen. Aber probieren Sie es dann doch bitte einfach selbst einmal aus. Mehr, als dass Sie gute Musik zu tollen Rieslingen hören, kann ja dabei nicht passieren. Und wenn Ihnen meine Musikauswahl nicht behagt, dann kombinieren Sie diese köstlichen Weine doch mit Werken ihres persönlichen Geschmacks. Und variieren Sie dabei doch auch mal die Musikstücke aus Ihrem Lieblingsrepertoire. Ich bin sehr gespannt, ob Sie meine sehr subjektive Sicht dieser Dinge teilen können.

Unsere Welt hat mit ihren unendlich vielen Farben und Facetten ihre einzigartige Magie - Es ist vielleicht doch die beste aller Welten!

Und wie können Sie diese Musik jetzt hören?

Dazu finden Sie bei einzelnen Weinen einen sogenannten QR-Code. Diesen können Sie mit Ihrem Handy (und einer entsprechenden App) einscannen und sich auf unserer Webseite das zum Wein passende Musikstück anhören.

Die Kunden, die diese Möglichkeit nicht haben, können natürlich auch sofort auf unserer Homepage gehen und dort unter www.pinard.de/keller die digitale Version unseres Sondermailings mit allen Musikstücken genießen.



Erlesene Weine

So, und jetzt geht's endlich los! Mit dem „kleinen G-Max“, dem 2014er ‚von der Fels‘, der im Jahrgang 2013 mit bis zu 96 Punkten spektakuläre Lobeshymnen erhalten hat. Von solchen Bewertungen träumen 99,9% aller Großen Gewächse! Wobei ich auch da schon Probleme habe mit der Beurteilung der Kellerschen Grand Cru. Eigentlich müssten die dann die 100 Punkte Skala sprengen. Doch was wollen die Verkoster machen, wenn sie den ‚von der Fels‘ in eine Reihe stellen mit Großen Gewächsen und dann der ‚vdF‘ die meisten „plattmacht“. Wie dem auch immer sei, es ist nicht so wichtig: Wir trinken letztendlich Weine und keine Punkte!



Von New York bis Norwegen: Ein Keller Riesling geht immer und überall! ;-)

DRH010614 **Riesling „von der Fels“, trocken 2014** 12% Vol. 22,60 €/l **16,95 €**

„Von der Fels“ 2013 an der Spitze bei Riesling-Probe im Wine Enthusiast mit 95 Punkten! „Große Gewächs-Qualität, orchestral in der Komplexität. Kraft und Dichte. Tänzerisch. Voller Lebensfreude, atemberaubend schön!“

Huon Hooke, der führende Wein-Journalist Australiens, veröffentlicht eine **Liste der besten 20 Weine**, die zur Zeit in „down under“ zu erwerben sind. Darunter der „von der Fels“ 2013 mit spektakulären **96 Punkten**: „Fülle, Konzentration, Charme, Kraft, Finesse, Lebendigkeit. Begeistert! Ein Kracher!“

„Viel Wein für relativ wenig Geld“, NZZ

„Die mineralische Seele der Riesling Traube“, New York Times

Die 24 besten Rieslinge des großartigen Jahrgangs 2004 aus Deutschland, Österreich und dem Elsass werden verkostet. Nur weltberühmte Namen und Lagen. DIE Überraschung des Abends jedoch war ein Pirat. Kellers Preishit ‚von der Fels‘ verweist mühelos die Hälfte der wesentlich teureren Prestige-Rieslinge auf die Plätze.

Klaus Peter Keller: „Unser ganz persönlicher Lieblingswein.“

„Von der Fels“: Vom Geruch des heißen Fels nach einem warmen Sommerregen in einer lauen Nacht – Feinste Mineralität paart sich mit strahlend klarer, explosiver Frucht und einer sagenhaften Feinheit, Finesse und kühlen Präzision!

Die legendären Großen Gewächse der Keller-Familie genießen als weltberühmte Aushängeschilder des rheinhessischen Traditionsgutes unter Weinliebhabern in aller Welt einen mythischen Ruf. Die Nachfrage ist bei weitem größer als die zur Verfügung stehenden Mengen. Und die Wartezeit auf diese Fabelweine aus 2014 können wir Ihnen ein wenig versüßen mit einem Spitzenriesling aus perfekt gereiften Trauben von jüngeren, aber auch von Jahr zu Jahr schmeckbar älter werdenden **Rebstöcken aller gerühmten Grand-Cru-Lagen**, der von solch sensationeller Qualität ist, dass er vielerorts in der Welt ehrfurchtsvoll als der „**kleine G-Max**“ gerühmt wird und viele Große Gewächse spielend hinter sich lässt. Versprochen!

Ich bekenne hier ausdrücklich: Seit Jahren bin ich höchste Qualität beim ‚von der Fels‘ gewohnt. Ich schwärme von diesem Riesling, lege ihn kistenweise in den Keller und trinke ihn auch bereits in seiner frühesten Jugend. Ich kann daher die Elogen für diesen kleinen G-Max absolut nachvollziehen.

Und im Zusammenhang mit Punktevergaben verrate ich Ihnen an dieser Stelle noch ein kleines Geheimnis: Bei meinen Verkostungen mit Klaus Peter sprechen wir beide NIE über Punkte. Nur bei der Degustation dieser ‚Rieslingschönheit‘ (Parker) flutschte es aus ihm heraus und er flüsterte leise, so, als sei es ihm fast peinlich: ‚Mensch Tino, der ist ja noch mal ein bis zwei Pünktchen besser als in 2013‘. Wie recht hat der Kerl! Der 2014er ‚von der Fels‘ demonstriert Mineralität pur. Welch geile würzige Nase, welch tolle Textur auf der Zunge, sehr verspielt (Hallo, Kirchspiel!) und cremig zugleich und mit der Finesse der Abtsredeträubchen gesegnet. Große innere Dichte und eine messerscharfe Präzision. Und welch verführerische, noble Fruchtanklänge (Hubacker lässt grüßen). Ganz hinten raus nochmals ein tolles vibrierendes Aufspiel. Langer mineralischer Nachklang (Morstein, Du Kalkterminator!), ach was, eine schier unendliche Länge für einen Riesling dieser Preisklasse. Referenzqualität!

„Von der Fels 2014“: Das ist eine Hymne an die einzigartige Finesse und Mineralität großer Rieslinge aus den weltberühmten rheinhessischen Nobelterroirs, die mittlerweile in der Weinwelt einen ähnlich magischen Klang besitzen wie die teuersten Lagen des Burgunds! Und die Beschwingtheit, die Lebensfreude, die Lebendigkeit dieses kleinen G-Max erlebe ich immer wieder beim Hören eines bestimmten Musikstücks: im „Frühling“ von Vivaldis Violinenkonzert „Vier Jahreszeiten“. Die Verspieltheit, die Filigranität des Violinenspiels, der Aufbruch in den Frühling, der Energieschub nach den kalten Wintertagen: Welch paralleler Zauber der Musik und des Rieslings. Eine meiner Lieblingsversionen ist die beschwingte Interpretation des Amsterdam Sinfonietta. (Haben Sie bitte Verständnis, dass diese meine favorisierte Musikaufnahme das gesamte Violinenkonzert enthält. Aber die Stopptaste kann man ja immer drücken...) Viel Spaß bei Wein und Musik!



DRH010214 Kirchspiel, Riesling trocken Großes Gewächs 2014
In Subskription, Lieferung Herbst 2015

46,67 €/l

35,00 €

Das 2013er Kirchspiel GG gewinnt die Große-Gewächs-Verkostung in Norwegen!

„Ich möchte immer wieder an diesem Glas riechen, der **Duft ist von unbeschreiblicher Schönheit – das ist Raffinesse pur, das ist knisternde Erotik.**“ So Max Gerstl, sympathischer Schweizer und einer der renommiertesten Weinexperten der Welt, der für den verspieltsten und kräuterwürzigsten der Großen Gewächse Kellers bereits 20/20 Punkten gezückt hat!

„**The German Chassagne-Montrachet brings tears to your eyes**“, lobt Jancis Robinson begeistert und hat schon zweimal das Kirchspiel mit 19,5/20 Punkten ausgezeichnet und damit der höchsten Punktzahl, die sie jemals einem trockenen Riesling irgendwo auf der Welt gegeben hat.

Klaus Peter Keller: „Kirchspiel, wie wir es lieben!“

Welch betörende „Primaballerina“, scheinbar schwerelos über die Zunge schwebend. Welch lustvolle Assoziationen an pures Gebirgsquellwasser an einem heißen Sommertag erquickt die Seele, welch tänzerische Eleganz und dramatische Feinheit! Und welch „geiles“ Feuersteinaroma!

Aus dem Urstromtal des Rheins heraus erheben sich sanft die süd-südöstlich exponierten Westhofener Weinberge bis zum Rand eines Hochplateaus, wo sich die großartige Lage ‚Kirchspiel‘ wie ein Amphitheater zum Rhein hin öffnet und somit, bestens geschützt vor den kalten Westwinden, über ein optimales Mikroklima verfügt. Herausragende Parzellen mit einem phantastischen Potential demonstrieren Jahr für Jahr deutlicher die Früchte der Revolutionierung in der Weinbergsarbeit, die Klaus Peter seit dem Kauf dieses rheinhessischen Filetstücks vorgenommen hat. Mittlerweile ist die Regeneration dieser phantastischen Lage abgeschlossen, die Böden sind durch Humusbeigaben und jahrelanges mühevolleres Umgraben aufgelockert und lebendig wie nie zuvor: Und es ist wie stets bei



So lachten die Träubchen im Kirchspiel im Herbst 2014 mit der Sonne um die Wette.

großen Weinen das erstklassige Terroir dieses rheinhessischen Filetstücks – **nackter, energetischer Kalksteinfels im Untergrund mit rötlichen Eisenoxideinschüben** –, das die Basis für die großartige rauchig-tabakige und unvergleichliche kräutrige Würze dieses edlen Rieslings legt, der mit seinem grandiosen tänzerischen Spiel und seiner betörenden Frische verzaubert und wie stets unwiderstehliche Trinkreflexe evoziert. In vier extrem selektiven Lesedurchgängen wurden in 2014 die Trauben für das Kirchspiel geerntet. Die Erträge waren zudem auch schon durch Verrieselungen während der Blüte klein, beide Parameter sind bei Klaus Peter fast schon Garantie für eine verzaubernde kräutrige, fein-minzige Nase, einen hocheleganten verspielten Körper und den feinstrukturierten Nachhall. „Aller-erste Sahne“ schwärmt Julia bei unserer Probe begeistert und ich darf's sogar zitieren!

Und welche Musik liebe ich als Begleitung zu diesem schwerelosen Tanz über die Zunge? Beispielsweise einen der bekanntesten Klassiker aus der Feder Wolfgang Amadeus Mozarts, die „Kleine Nachtmusik“! Und eine meiner Lieblingsinterpretationen stammt vom weltberühmten Gewandhaus-Quartett: Klar strukturiert, mit Spielwitz und Esprit, ohne Allüren (so wie „unser Weltstar“ aus Flörsheim-Dalsheim im Inneren seines Herzens immer der kleine Bub geblieben ist, der nach der Schule den Ranzen in die Ecke donnert und mit seinen Eltern in die Weinberge aufbricht, die er braucht, wie die Luft zum Atmen), einfach die Musik Mozarts in den Vordergrund stellend. Die beiden Hauptthemen dieses weltbekannten Ohrwurmes, einerseits das fanfarenhafte männliche Eingangsmotiv, andererseits die anmutig kokette Zurückhaltung des Nebenmotivs ergänzen sich zu einem wunderbaren Ganzen, das sich tänzerisch und edel seinen Weg in den unsterblichen Musikkosmos bahnt. Ein Kirch-„Spiel“ eben...



PS: Vielleicht kann auch noch eine Metapher, werte Kunden, die singuläre Stilistik des Kirchspiels verdeutlichen helfen: Als Anerkennung für höchste tänzerische Kunst führte man im russischen Zarenreich Ende des 19. Jahrhunderts den Begriff der Prima Ballerina Assoluta ein, eine Ehrenbezeichnung, die an die größte Tänzerin ihrer Zeit vergeben wurde. Niemand hätte mehr als Anna Pawlowa, die als sterbender Schwan unsterblichen Ruhm erwarb, diesen Titel verdient gehabt, denn sie tanzte nicht bloß: Sie schien vielmehr elfengleich über das Parkett zu schweben. Und genau diese unendliche Leichtigkeit entfaltet Kellers Kirchspiel im Laufe seiner Flaschenreifung, wenn er ätherisch duftend die Nase betört und mit seiner unvergleichlichen Verspieltheit über die Zunge tänzelt! Die Zeit steht still und die Schwerkraft scheint nicht mehr zu existieren. Und bei vielen Verkostungen ist dieser so spielerisch schwebende Riesling (Nomen est omen) der erste Wein, der geleert ist, gleich, welche andere große Namen der Probe zur Ehre gereichen! Was letztendlich mehr über die grandiose Qualität des Kirchspiels aussagt als jede Bewertung!

DRH010814 Hubacker, Riesling trocken Großes Gewächs 2014
In Subskription, Lieferung Herbst 2015

52,00 €/l

39,00 €

Die bekannten Weinjournalisten Merete Bo und Bendikt Kristian- sen testen für die Tageszeitung DN die besten Rieslinge des Jahrgangs 2013 („Der Jahrgang trennt die Spreu vom Weizen.“). Der am **höchsten bewertete Wein** der Probe: Unser Hubacker Großes Gewächs!

„Hubacker Großes Gewächs 2013: **Top Pick – irrsinnig mineralisch**“, Süddeutsche Zeitung, September 2014

„**Überragendes Großes Gewächs aus dem Hubacker**“, High Johnson, Ikone des Weinjournalismus

„**Höchste Bewertung aller Großen Gewächse 2012: Hubacker GG 96/100 Punkte**“, Falstaff 2014

„**Besser war der Hubacker noch nie!**“ Marcus Hofschuster, Wein-Plus

Le Grand Jury Europeen, eine Vereinigung berühmter Weinjournalisten aus aller Welt, urteilt nach einer großen Verkostung der besten deutschen, elsässischen und österreichischen Rieslinge: „**Hubacker ist der größte Wein!**“

„**Glücklich darf sich schätzen, wer ein paar Flaschen ‚Hubacker‘ im Keller liegen hat!**“ (René Gabriel, renommierter Schweizer Weinkritiker, Hrsg. des WEINWISSEN und Fachautor: ‚Bordeaux Total‘)

„**HUBACKER – ein Wein mit dem Charme eines Frühlingmorgens und der süchtig machenden Magie einer Vollmondnacht.**“ – N. Lewandowski in: Die größten Rieslinge der Welt.



Tino Seiwert: „Ein nobler, edler Riesling, gewonnen aus kleinbeerigen Träubchen, die dickschalig enorm extraktreich und aromatisch waren. In der Nase und im Mund die Inkarnation der Komplexität vom gelben Kalksteinfels und ein irrer langer mineralischer Nachhall. Dieser geniale Riesling rockt den gelben Kalkstein! Feiner denn je zuvor. Wesentlich präziser, fokussierter, vibrierender als noch vor 5 bis 8 Jahren, in denen er einen deutlich barockeren Stil sein Eigen nannte. Zusammen mit 2013 **der größte Hubacker aller Zeiten. 98-100 Punkte.**“ Klaus Peter, halb schmunzelnd, halb im Ernst: „Der Hubi spürte diesen besonderen Jahrgang und hat sich mächtig ins Zeug gelegt!“

Das legendäre Große Gewächs ‚Hubacker‘ genießt schon über viele Jahre hinweg als weltberühmtes Aushängeschild des Weinguts Keller unter Weinliebhabern einen mythischen Ruf. Die sanft geschwungene Hanglage im Rheinhessischen Hügelland in Flörsheim-Dalsheim, deren beste Parzellen sich seit 1789 im Monopolbesitz der Familie befinden, profitiert im Wind- und Regenschatten des Donnersberges von seinem einzigartigen Mikroklima. Hinzu kommt der skelettreiche, von der Farbe her ins zart Gelbliche tendierende Mergelboden mit seinem mächtigen Kalkfelsen im Untergrund, der den Weinen ihre feste mineralische Struktur und feinsinnigen exotischen Aromen verleiht (die aber heute, im Gegensatz zu früher, nur hauchzart Nase und Gaumen liebkosend) und der im Laufe vieler Jahre naturnahen Anbaus und Winterbegrünung eine exzellente Humusaufgabe erhielt. Und welch monumentales Kunstwerk aus dem denkwürdigen Jahrgang 2014 spiegelt sich bei meinen Proben bei Rheinhessens Rebenmagier im Glase!

Betörend die extrem tiefgründige und komplexe Nase, Faszination pur im mineralisch-würzigen Duft nach Weinbergspfirsich, Feuerstein sowie betörenden Anklängen von exotischen Aromen (reife Mango!), eingebettet in eine **spektakuläre kalkgeprägte Mineralität**. Trotz der über viele Jahrgänge erfolgten Verschlangungskur des „Hubis“ (Finesse in all seinen Weinen ist Klaus Peters Maxime) begeistert noch immer eine enorm dichte, mächtige, kraftvolle, lustvoll-opulente Textur, die aber in keinster Weise schwer daherkommt, da voll vibrierender Vitalität und Energie. Hinzu gesellt sich eine extrem tiefe, vielschichtige und salzig-mineralische Würze: Ein herrlich balancierter, majestätischer Wein mit präziser Rasse und enormer Frische, der bei aller Dichte und sagenhafter Konzentration fast tänzerisch leicht über die Zunge gleitet und extrem lang anhält, in majestätischen Wellen immer und immer wieder zurückkehrt, dabei immer stärker aufbrandend und das hohe Lied singend von der Magie seines genialen Kalksteinterroirs. **Ein erotischer Wein mit Gänsehautatmosphäre! Schlichtweg ein einziges Fest für alle Sinne, für Herz und Verstand.**

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 ganz schwer weiter veräußern kann, da der Verkauf viel Herzblut kostet. So hoffe ich denn, dass dieses Große Gewächs Hubacker in gute Hände gelangen möge, nicht als Spekulationsobjekt missbraucht werde und stattdessen all diejenigen glücklich machen wird, die es mit Wonne genießen wollen.



Und jetzt verrate ich Ihnen, bei welchem Musikstück der Hubacker meine Seele ganz besonders zu berühren vermag: „Smetana - Die Moldau“, interpretiert vom Berlin Philharmonic Orchestra unter der Leitung von Maestro Herbert von Karajan. Welch tänzelndes Spiel der Instrumente, welch orchestrale Sinfonie, welch glockenklarer Klang, den Mineralien aus den Tiefen der geologischen Schichten des Hubackers gleich. Diese dramatisch angelegte Entwicklung eines Flusses, der in dieser beeindruckenden Musik, ausgehend von seinen beiden Quellen, hier dargestellt durch sich ineinander schlängelnde Flöten-Mellismen, bis hin zum breiten Strom der Moldau im bekannten majestätischen Streicher-Thema unübertroffen inszeniert, entführt den Zuhörer auf eine unvergessliche Reise mit immer neuen Überraschungen. Momente voll zärtlichen Spiels, dann schier unergründliche majestätische Klänge aus den Tiefen und lustvoll sich verströmende Kraft und Opulenz: Das GG aus dem Hubacker und der Fluss der Moldau vereinen sich auf einer imaginären Reise zu einer sinnlichen Einheit. Kommen Sie, hören und probieren Sie doch mit!



PS: Goethe hat es schon gewusst: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend“. Und so wird jede Flasche Hubacker 2014 seine Liebhaber über Jahre hinweg verzaubern! Der Magie, die von seinem Spiel, seiner knisternden Erotik und seiner vibrierenden Mineralität ausgeht, kann man sich nicht entziehen. Weinlage und Interpret sind füreinander bestimmt: Seelenverwandtschaften!

Erlesene Weine

DRH011814 **Abtserde, Riesling Großes Gewächs 2014** 90,67 €/l **68,00 €**
In Subskription, Lieferung Frühjahr 2016

„Höchste Bewertung für das 2013 Abtserde Große Gewächs“, Gerhard Eichelmann, Deutschlands Weinführer

„The Abtserde Große Gewächs plays in a different league“, David Schildknecht

Tino Seiwert: „Jetzt lehne ich mich mal ganz weit raus: Die Abtserde spielt in der Tat in einer eigenen Liga. **Daher sehe ich sie in 2014 auf dem gleich exorbitanten Niveau des G-Max' und diesem auch stilistisch nahe. 100 Punkte!** Der Nektar der Götter! Auf diesem Planeten geht trockener Riesling nicht besser... **Mein persönlicher Favorit in Kellers Traumjahrgang 2014!**“

John Gilman: „The Abtserde Grosses Gewächs is another absolutely **monumental bottle**, and will be a must have for any long-time Keller fans.“

Das große Terroir der Abtserde ist eine phantastische, von einer alten Trockenmauer nach Norden hin abgeschirmte Südlage mit dem **höchsten Kalkgehalt aller großen Westhofener Lagen** und einer unterirdischen Wasserader, die eine optimale Versorgung der alten Reben auch in trockenen Sommermonaten garantiert. Sie erinnert von ihrer Exposition her sehr stark an die gerühmtesten Lagen des Burgunds, genau so wie das Band von rötlichem und weißem Kalkgestein, das in dieser binnen drei Jahren zu weltweitem Ruhm gelangten, wohl besten Lage Westhofens förmlich aus dem Boden zu wachsen scheint. Schon in einer Warmperiode des Mittelalters, als die Rieslinge aus dem rheinhessischen Hügelland erstmals legendären Ruf besaßen, demonstrierte der Volksmundname dieses großen Terroirs, „an Abtes Erden“ (bereits im Jahre 1280 in Urkunden erwähnt), die herausragende Stellung dieses gesegneten Stückchen Lands. Die Geschichte der Benennung dieses magischen Fleckchens Erde möchte ich Ihnen gerne nochmals erzählen:

Ein weinbegeisterter Bischof zu Worms bezog seinen Lieblingsriesling jahrein, jahraus aus Westhofen. Doch dann wurde er unzufrieden. Die Qualität war auf einmal nicht mehr dieselbe wie gewohnt. Also schickte er einen Abt, seinen persönlichen Sekretär, auf die Reise, um die Ursache dieser Qualitätsminderung zu ergründen. Und dieser wurde schnell fündig. Die schlauen Bauern vor Ort waren nämlich auf die pfiffige Idee gekommen, nicht mehr die von Natur aus kleinbeerigen, nur Stecknadelkopf großen (und damit ertragsschwachen, aber dickschaligen und ungemein aromenintensiven) Trauben dieser felsigen, extrem kalksteinhaltigen und nur sehr mühsam zu bearbeitenden Lage zum Riesling für den Bischof zu verarbeiten, sondern einfach die Trauben aus der wesentlich weniger Mühe kostenden Ebene von Westhofen zu nehmen. Zornbebend erließ der Abt ob solch dreisten Frevels ein strenges Dekret: Ab sofort durften für den bischöflichen Riesling nur noch die Trauben aus unserer hoch gelegenen, extrem kalkigen Parzelle verwendet werden, die danach bei den verdrießlichen Bauern „an Abtes Erden“ hieß.

Doch der Bischof war ab dem nächsten Jahrgang wieder ein glücklicher Mensch, ebenso wie all diejenigen Kenner, die sich in den letzten Jahrgängen diesen absoluten Weltklasseriesling in den Keller legen durften. Ich selbst bin stets wie vom Donner gerührt: Ungläubiges Staunen ob seiner fabelhaften Kraftentfaltung, ungläubiges Staunen ob seiner elfenartigen Feinheit und einer Verspieltheit in 2014 wie nie zuvor, ungläubige Beobachtung der eigenen Sinne. Welch Wunder der Natur, verletzlich, sinnlich, grazil in seiner schwebenden Transparenz, erschütternd in seiner bebenden, salzigen (Feuerstein-) Mineralität, verzaubernd in seinem komplexen Aromenspiel, zart die Seele streichelnd, ein emotional berührendes Naturerlebnis. Einer der großen Weißweine der Welt (besser kann kein Wein schmecken, höchstens anders!), der dem staunenden Verkoster die Grenzen der eigenen Wahrnehmungsfähigkeit verdeutlicht. Es beginnt vorne auf der Zungenspitze ganz leise und zart, dann in der Mitte und im minutenlangen Nachhall Urgewalt pur, die schier aus dem Glase springen möchte! Es ist kaum möglich, sich ein Mehr an Präzision, Noblesse und kaleidoskopartige Komplexität vorzustellen, als sie diese **Hommage an die urwüchsige, feinrauchige Kalkstein-Mineralität** mit ihrer einzigartigen Finesse, Präzision, kristallklaren Tiefe und Eleganz in sich vereint! Worte klängen banal, wollten sie der inneren Harmonie und Balance, der sowohl cremigen wie laserstrahlartigen Textur (man muss verkostet haben, damit der Verstand diesen scheinbaren Gegensatz zu akzeptieren bereit ist), der tänzerischen Leichtigkeit, der seidigen Transparenz und der salzigen, tabakig-würzigen Mineralität dieses ungemein laaaaaange nachklingenden flüssigen Urgesteins gerecht werden. Welch Geniestreich der Natur. Wieder einmal erweist sich Klaus Peter Keller als sensibler Künstler, der Jahrgang für Jahrgang sein Werk nicht einfach reproduziert, sondern stets aufs Neue die Dramatik eines Jahrgangs und die emotionalen Dimensionen einer unvergleichlichen Weltklasselage zu interpretieren weis.

Ich mag ihn einfach: Diesen dramatischen Wein, der wie kein anderer Riesling die einzigartige Vermählung einer abgrundtiefen Mineralität mit einer elfenartigen Leichtigkeit und einem finessenreichen Tanz verkörpert!

Abtserde 2014: Das ist zweifellos die **Quintessenz des Rieslings**, eine Hommage an die größte Weißweinrebe der Welt, unglaublich komplex mit hoher Extraktzüse, fein und wundervoll seidig, von großer Tiefe und Eleganz. Flüssige Träume vom energetischen Kalk und einer salzigen Mineralität in einer Dimension, die man geschmeckt haben muss, da sie sich letztendlich in ihrer Komplexität jeder Beschreibung entziehen! **Rheinhessens pochendes Herz. Großes emotionales Kino.**

Und welch emotionale Musik vermag diesen flüssigen Kalksteinextrakt in all seinem Facettenreichtum auf Augenhöhe widerspiegeln. Mein Vorschlag wäre Beethovens Symphony No. 5:

Vier einfache Töne werden zum unsterblichen Motiv, das wohl seinesgleichen an Bekanntheit in der Musikkultur sucht. Dem Dualismus Beethovens sogenannter Schicksals-Sinfonie kann man sich nur schwerlich entziehen mit ih-



ren abgrundtief stampfenden, basslastigen Rhythmus-Kaskaden bis hin zu filigransten, edelmütigen, fast versöhnlichen Soloklängen von Holz- und Saitenklang bis schließlich zur Auflösung in strahlend reine majestätische Dur-Gefilde, gleichsam sich Bahn brechend durch Dunkel zum Licht! Abtserde und Beethovens Schicksalssinfonie ziehen unwiderrufflich in ihren Bann. Da kann ich immer wieder nachschenken und nochmals hören, nachschenken und nochmals hören... Eine ganze Menge Leben!

Liebe Kunden: Ich MUSS noch einmal, nach dem Hören dieser Symphonie, meiner Begeisterung für die Abtserde 2014 freien Lauf lassen: Sie ist ein singuläres Rieslingunikat, ein Weißwein rarer Ausstrahlung und Authentizität, ein Monument an Finesse und facettenreicher Mineralität. Hier finden wir sie wieder, die andere, die helle Seite des Mondes, wie ich einmal bei einem von mir ebenfalls mit 100 Punkten bewerteten G-Max beschrieben habe: Bei aller inneren Kraft feiner, schlanker, mineralischer und spielerischer als jemals zuvor, ein atmosphärischer Riesling, der zwischen Himmel und Erde zu tanzen scheint. Ein zärtlicher Wein, ganz und gar ursprünglich, der alle Geschmacksknospen streichelt und richtungweisend steht für eine neue Generation trockener deutscher Weltklasserieslinge. Sinnlicher Genuss in Vollendung.



Sein oder Nicht-Sein, das ist hier die Frage: Grand Cru in Burgund oder Abtserde in Rheinhessen...

Und jetzt kommen wir zu den Rieslinglegenden, die nicht einzeln zu erwerben sind (wie die bisher vorgestellten Weine), sondern Teil sind der weltweit gesuchten Kellerkiste „von den Großen Lagen“:

Morstein Riesling Großes Gewächs 2014
3 Flaschen in der Kellerkiste „von den Großen Lagen“

Sieger der 10-Jahre-auf-der-Flasche-Probe der 24 besten Rieslinge Deutschlands, Frankreichs und Österreichs aus 2004!

Und dann nochmals: Ten years after, Europas große Rieslinge im Test und der **1. Platz: Keller Morstein 97/100P.** „A brilliant, brilliant wine!“, John Gilman

Jancis Robinson: Morstein - „**How does one describe perfect harmony?**“

Pinard de Picard: „Morstein 2014 – Wilde Mineralität entspringt kargem Fels. Pur und ungeschminkt. Die Inkarnation des Kalksteins. Dazu eine dramatische Finesse und eine Feinheit wie nie zuvor.“

Ein archaischer **Ursprungswein** von verwitterten Kalksteinböden mit einer einzigartigen, salzig-mineralischen Struktur und einem hochkomplexen Körper, der sich über viele Jahre hinweg in immer neuen Verwandlungen zu einem der besten jemals erzeugten Rieslinge entwickeln wird!

Welch faszinierend feiner, finessenreicher, dabei gleichzeitig ungemein dichter (ja, das sind die Dichotomien der großen Weine der Welt!) wie komplexer Garde-Riesling, dessen prickelnder, ungemein zupackender, expressiver Extrakt vom Klang der Mineralien aus den Tiefen des Bodens erzählt, die der Lage „Morstein“ wiederum 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 erschließt dem Weinnovizen eine neue Welt: Keine Spur ist zu finden von vordergründigen Fruchtaromen, stattdessen brilliert dieser noble Wein mit einer **tiefgründigen, geschliffenen Mineralität**, die den edlen Körper mit seinen feinsten Adern würzig-rauchig durchwebt. („Du kannst gleich nochmals eine Flasche ziehen gehen – bei diesem Morstein hast Du nämlich die Frucht im Keller vergessen“, scherze ich daher gerne immer wieder mit Klaus Peter bei unseren gemeinsamen Verkostungen dieser Hymne auf das große Terroir vom wilden Kalk.)



Zudem zeigt sich schon in der Nase eine grandiose Präzision und ein zarter Schmelz, der danach wohltuend seiden die Zunge umhüllt, gepaart mit salzigen Noten und einem Touch Jod! Diese Charakteristik ist der entscheidende Unterschied zu früheren Jahrgängen, als der ‚Morstein‘ in seinem jugendlichen Stadium noch fast schmerzhaft die Zunge mit einer ungeschliffeneren Mineralität attackierte. Nicht, dass dieser Weltklasseriesling auch nur einen Hauch dieser zupackenden, strahlend-stahligen, tabakigen Mineralität, des Signums seiner einzigartigen Lage, verloren hätte, doch in den letzten Jahrgängen schwebt er mit einer zuvor nie gekannten FEINHEIT durch den gesamten Mundraum und begeistert mit seiner kühlen, puristischen Transparenz, wie sie selbst größten Prestige-Burgundern nicht zu Eigen ist, was demonstriert, dass **die kalksteingepprägten Terroirs aus dem Burgund und Rheinhessen** qualitativ zumindest gleichwertig sind.

Ein Schluck dieses raren Rieslings, der stets all diejenigen Weinliebhaber in aller Welt verzückt, die das große Glück haben, ein paar Flaschen dieses sinnlichen Weinunikats zu erwerben, führt Sie, liebe Kunden, auf eine vinologische Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Terroir. Morstein pur und ungeschminkt mit einem grandiosen Aufspiel in der irren Länge! Eine Hymne an die Mineralität und Komplexität großer trockener Rieslinge! Ein transzendentaler, ein beseelter Riesling, ein göttlicher Wein, die Inkarnation seines Terroirs, dessen Ausstrahlung, dessen vibrierender Energie sich niemand wird entziehen können!

„A thinking wine“, meint Jancis Robinson. „And a drinking wine. Mit einem dynamischen Aufspiel und großartiger Mineralität im langen Nachhall“, Klaus Peter Keller.

Ein Riesling derart puristisch-eigenständiger Stilistik braucht ein ganz spezielles Pendant, weit entfernt von Beethovens Symphonien, welche die Absterbe so kongenial begleiten. Eine „ausgefallene“ Musik also. Thomas Bernardy, im Saarland und darüber hinaus als begnadeter Pianist und Chorleiter bekannt und gefeiert, brachte mich vor geraumer Zeit bei einer gemeinsamen Verkostung auf den Geschmack. Wollen Sie sich mit mir auf ein spannendes Unterfangen einlassen?

Arvo Pärt, ein estnischer zeitgenössischer Komponist, ein Vertreter der „neuen Einfachheit“, ein Klangmagier, der sich nur aufs absolut Wesentliche konzentriert, dessen ganze Größe sich in der Reduktion bis zur Essenz hin entfaltet. Das Kompositionsprinzip seiner unglaublich frugalen, fast kargen Konstruktion der Töne steht im krassen Gegensatz zur Wirkung auf den Zuhörer. Ein Gefühl von Vollkommenheit, absolutem Genügen, Vollendung gar, beseelt den Zuhörer in dieser Schlichtheit. Fast hörbar in dieser Aufnahme ist jedes einzelne Rosshaar des Violinbogens, das die klare, fast mineralische Saitenstruktur zum Klingen bringt, umhüllt von herrlich warmem, umwerbenden Filz zarter und empfindlicher Klavierhämmer. Musik pur. Morstein unplugged.



Der Schuh des Manitu...

So. Und jetzt wandern wir aus dem Rhein Hessischen Hügelland, aus Dalsheim und Westhofen, an den Rhein, zu zwei kleinen, aber feinen Filetstücken in dramatischen Steillagen. Lassen wir Klaus Peter zu Wort kommen: „Unsere Niersteiner Lagen: Nach nunmehr sechs Ernten im Pettenthal und vier im Hipping bekommen wir ein immer besseres Feingefühl für diese großartigen Steillagen und ihre Eigenheiten. Die zartkräutrige, hochfeine Art des Pettenthals und die exotisch-komplexen Schiefernoten des Hippings haben ihre begeisterten Liebhaber gefunden. Leider waren die gesunden Beeren in 2014 noch etwas kleiner als in 2013 und somit ist die Erntemenge abermals etwas geringer ausgefallen. Dennoch sind wir mehr als glücklich, denn die Qualität dieser Parzelle verursacht bei Fassproben regelmäßig Gänsehaut. Die Weine erinnern an einen strahlenden Sonnenaufgang auf 2000 Meter Höhe. Kristallklar, schwerelos mit dieser typischen, feinrauchigen Mineralität. Wieder ein super Jahr für diese einzigartige Parzellen.“



Die treue Seele der Kellers, ihr heißgeliebter „Pinot“, genießt einen magischen Sonnenaufgang am Roten Hang.

Hipping Riesling „H.M.“ 2014

1 Flasche in der Kellerkiste „von den Großen Lagen“

„Der Wein, den die Königin von England trinkt.“ Süddeutsche Zeitung, November 2013

Höchstnote von Jancis Robinson für trockenen Riesling in 2012: 19/20 Punkten

„98/100 Punkten, bester trockener Riesling des Jahrgangs 2012 in Deutschland“, James Suckling

„Der Babywein für den kleinen Prinz George von England.“, aus: Deutschlands begehrteste Trauben, Deutsche Welle, Oktober 2014

Wie ein rotes Band tritt das ca. 280 Millionen Jahre alte Urgestein aus Tonschieferfels, auch „Roter Hang“ genannt, bei Nierstein an die Erdoberfläche. Der karge Urgesteinsboden speichert die Wärme des Tages, während die kühlen Nachtwinde der Seitentäler einen spannenden Kontrapunkt setzen. Zusammen mit dem Einfluss des an seinem Fuße dahin gleitenden majestätischen Rheins und den unterirdischen Wasseradern macht das den Rotschiefer zu einem einzigartigen Mikrokosmos, einem der außergewöhnlichsten Terroirs weltweit. Und dieses singuläre Mikroklima kann der Riesling wie keine andere Rebsorte in die Flasche übersetzen und lässt hier unvergleichbare, emotional packende Weine entstehen. Der Hipping, ein wahres Kleinod, liegt an sehr exponierter Stelle des Roten Hanges, dort wo der Südosthang mit dem Südhang zusammentrifft. Diese Position im Rotliegenden zwischen den Lagen Brudersberg und Oelberg bedingt, dass hier vorzügliche Wachstumsfaktoren vereint sind. Die Wärme des seeartig erweiterten Rheins, die intensive Sonneneinstrahlung

in geschützter Lage und der stark verwitterte rote Schiefer des Steilhanges lassen kleine Rieslingtrauben von intensivem Geschmack gedeihen.

Durch die steile Hanglänge (bis zu 80%) und die traumhafte Ausrichtung der Reben profitieren die Trauben von der vollen Morgensonne, die zudem noch vom Vater Rhein reflektiert wird. Die sich in den Herbstnächten um die Trauben legende Feuchtigkeit kann so schnell abtrocknen und die Beeren bleiben in späten Jahrgängen bis lange in den November hinein gesund. Das Kellersche Gewann im Hipping thront wie ein Adlerhorst auf der Hangspitze. Es ist das steilste Stück und die Riesling-Reben wachsen auf einem rotschieferigen felsigen Untergrund, in den sich die Wurzeln förmlich hinein, „fressen“ müssen.

Klaus Peter liebt diese Lage sehr. Und er kann viel besser als ich von ihren Vorzügen erzählen: „Unsere kleine Hipping-Parzelle ist ein wahres Kleinod im Roten Hang. Hier entstehen in Jahren mit später Reife wunderbar filigrane Weine, die bei moderatem Alkoholgehalt vor Mineralität und Bodenausdruck nur so strotzen. Weine, die man über Jahrzehnte in ihrer Entwicklung verfolgen kann. Dies ist auch dem englischen Königshaus vor etlichen Jahren aufgefallen. Bereits 1953 orderte der Königshof aus dieser Parzelle (damals noch im Besitz des Weinguts Franz Karl Schmitt).

Wir sind stolz darauf, dass nun, 60 Jahre später, diese einstmals als gute Sitte gepflegte Tradition – Riesling galt zu Beginn des letzten Jahrhunderts nicht nur als die vielleicht nobelste Rebsorte weltweit, sondern auch als begehrteste – wieder aufgegriffen wurde und unser 2012er Hipping zum diamantenen Thronjubiläum von Königin Elizabeth II. am britischen Hof ausgewählt wurde.

Auch 2013 gelang ein grandioser Hipping, der zum Babywein des kleinen Prinz George bestimmt wurde. Ende Februar durften wir diesen Wein im Kensington Palace vorstellen. Wir freuen uns sehr über diese große Ehre – sie ist uns zusätzlicher Ansporn, diese Steil-Parzelle auch in Zukunft mit voller Leidenschaft und Hingabe zu bewirtschaften.“

Ich kann Kellers Begeisterung für den Hipping nur allzugut verstehen: In seiner Primärfruchtphase entwickelt er sich über mehr als eine Woche aus der geöffneten Flasche grandios, wird jeden Tag finessenreicher, nobler, aristokratischer: Ein Tanz der Elfen! Und welch fabelhafte Balance auf der Zunge infolge einer animierenden reifen Säure und einer intensiven, salzigen Würze im unendlich langen, pikant-kühlen, mineralischen Nachhall. Das ist vibrierende, kaum gebändigte Energie vom roten Schiefer! Das ist der Geschmack des Terroirs, das sind tanzende Mineralien, steinige Mineralik, feinste exotische Aromen, Schiefer auf der Zunge, salziger Herkunftscharakter, Feuerstein. Und welche Weichheit der Tannine, die zupacken, ein enormes Potential versprechen – und andererseits so verführerisch weich zum Gelage animieren. Welch steinige Macht des rotschieferigen Bodens! Bei aller Kraft sanft getragen von einem grandiosen inneren Spannungsbogen. Ein atmosphärischer Riesling wie vor über 100 Jahren in der Glanzzeit der deutschen Rieslinge, ganz und gar ursprünglich und authentisch, der alle Sinne streichelt und beispielhaft steht für eine neue (alte!) Generation trockener deutscher Rieslinge. Hedonistischer Genuss in Vollendung. Unverschämte Lust auf mehr! Ein Rieslingsolitär, Weltklasse pur. Im Gegensatz zu allen anderen Weinen dieses Mailings, die schon in ihrer Jugend Trinkfreude pur bereiten, bitte nicht vor 5 Jahren anfangen zu trinken (es wäre so unendlich schade!), dafür Potential für Jahrzehnte!

Und die Musik? Leitet sich ab von einem wunderbaren Sonnenaufgang hoch über dem Rhein in dieser dramatischen Steillage. Kein Mensch weit und breit. Nur die Unschuld und die Reinheit des Morgens. Nebel wabern über den Fluss. What a wonderful world. Was für eine Morgenstimmung!

Die Schlichtheit dieses musikalischen Motivs lenkt den (Um-)Weg über unser menschliches physikalisches Hörvermögen geradezu in unser innerstes, ja fast metaphysisches Erleben hinein. Klarheit, Einfachheit, Unschuld, bestechende Reinheit berühren in Griegs „Morgenstimmung“ zutiefst. Gerade mal fünf Töne braucht die Umspielung dieses genialen Einfalles eines Komponisten, der sich mit der Natur in engstem Einklang weiß und diesen ausnahmslos jedem einzelnen seiner Zuhörer mitzuteilen versteht. Der Flötenzauber der ersten Takte dieser Suite Nr. 1 scheint nicht von dieser Welt. Die abgeklärte Oboe, pastoral und ehrlich zugleich, mutet an wie eine tröstliche Umarmung und schließlich der elegische Strom wärmster Streicher: Köstlichste Fülle eines unsterblichen Themas...





Pettenthal Riesling Großes Gewächs 2014
1 Flasche in der Kellerkiste „von den Großen Lagen“

„96 Punkte für den 2012er und damit die zweithöchste Bewertung des gesamten Jahrgangs bei den trockenen Rieslingen.“ Marcus Hofschuster, Wein-Plus

„Höchstnote für trockenen Riesling im Jahrgang 2011“, VINUM

Tino Seiwert: „Pettenthal 2014: Der mit dem Schiefer tanzt!“ Mit einem Wermutstropfen: Es gibt nur ganz wenige Flaschen aus dieser nur 0,29 ha großen Filet-Parzelle! Wahrlich einer der rarsten großen Weine der Welt!

Im Pettenthal, der Steillage am weltberühmten „Roten Hang“ hoch über dem Rhein bei Nierstein, dominieren der rote Schiefertone und der rote Sandstein. Der Boden hier ist jedoch 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 Nährstoffe für die Rebe sind nur tief im steinigen Boden zu finden. Mechanische Bewirtschaftung ist gänzlich unmöglich. Hier kann nur von Hand gearbeitet werden. 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!

Die extremen Bedingungen, unter denen die Reben im Pettenthal existieren, sind der Grund dafür, dass dieser geniale Riesling 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 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 „nur“ schöne Frucht: **Zartkräutige Würzigkeit und eine hochfeine Stilistik!**

Doch das Große Gewächs aus dem Pettenthal ist auch ungemein präzise, transparent und vibrierend frisch: Bei meinen Verkostungen möchte ich immer wieder an diesem Glase riechen, das elfenhafte Aromenballett ist von unbeschreiblicher Schönheit. Schlicht DIE Essenz des roten Schiefers! Welch grandioser Riesling von unfassbarer Komplexität, der schon heute hervorragend mundet, der aber Jahre brauchen wird, all seine Nuancierungen zu entfalten.

Pettenthal 2014: Das ist Gänsehautatmosphäre pur. Einfach Weltklasse. Feinheit, Finesse und Trinkfreude heißen die Kardinalstugenden eines Großen Gewächses. Nicht extreme (Über-) Konzentration oder Überreife. 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. Und diese von Liebhabern in aller Welt geschätzten Eigenschaften versinnbildlicht in stilbildender Qualität dieses so ungemein schiefbrig-salzige und tabakig-mineralische Pettenthal! Doch das ist noch nicht alles. Das ist nicht NUR Feinheit. Unter



der Oberfläche spürt man den roten Schiefer lodern. Wie eine Urgewalt! Die Konsequenz: Das Pettenthal verändert sich dramatisch, schraubt sich mit Luftzufuhr (wenn Sie es darauf ankommen lassen, dann über mehrere Tage hinweg) im Glas unaufhaltsam in schwindelerregende Höhen, lässt geologische Schichten aus der Tiefe des Bodens Stufe um Stufe sich entblättern und prunkt letztendlich in einer unfassbar packenden, vibrierenden Mineralität. Derartig dramatische Entwicklungen können nur wenige Weine auf der Welt. Was für ein genialer geschmacklicher Kosmos! Ein mitreißender, ein leidenschaftlicher Riesling. So, wie ich ihn liebe!

Die Musik hierzu? Da kann es nur eine geben:

Ravels „Bolero“ versteht es, wie kaum ein anderes Stück der Musikliteratur, den Zuhörer fragend und fasziniert zugleich an sich zu fesseln und in jeder Phase des Stückes auf Erlösung hoffend zu halten. Ravel bewegt sich mit seiner ultimativen Crescendo Orgie von einer einzigen Soloflöte bis hin zum brachialen Orchester-Tutti in Grenzregionen zwischen Absurdität und Genialität. Einzig und allein der durchgehende, ständig steigende und sich unauslöschlich einhämmernde Puls der kleinen Trommel scheint mit seiner Erdung die vollständige Abhebung zu verhindern und den Zuhörer im Gefüge von Raum und Zeit verhaften zu wollen. Zu gerne bedient sich unsere (na ja, zumindest meine) Phantasie bei diesem ca. 15minütigen Arrangement aus einem „Hauch von Nichts“ aufkeimender Melodik bis hin zum entladenden Klangexzess erotisch sinnlicher Anlehnungen!



G-Max 2014

2 Flaschen in der Kellerkiste „von den Großen Lagen“

Über diesen Wein ist (fast) alles geschrieben worden:

„Der G-Max ist ein Wein, der über den Wolken schwebt. Der Winzer selbst bleibt lieber auf dem Boden.“ FINE, September 2014

100/100 Punkten für den G-MAX 2013

(Zum zweiten Mal erhält der G-Max als bester deutscher Riesling die **Höchstpunktzahl**) John Gilman, View from the Cellar, New York

Der 2012er G-Max gewinnt in der Königsdisziplin des Gault Millau und wird bester trockener Riesling des Jahrgangs: „Der Montrachet unter den Rieslingen.“

FALSTAFF „Liste der 100 besten Weine der Welt“: **Nummer eins der trockenen Rieslinge - G-Max!**

„Die Höchstpunktzahl habe ich bislang nie vergeben – damit ist nun Schluss! Besser geht es nicht – also 20/20 Punkte.“ Rudolf Knoll, VINUM 2010



Sam Hofschuster: „100 Punkte für den grandiosen 2004er“.

Gerhard Eichelmann: „100 Punkte für den genialen 2004er“

Genug der Elogen. Stattdessen eine simple Frage. Wer oder was ist denn nun eigentlich der G-Max?

Zunächst eine Antwort in Worten: Alte Reben einer erlesenen, geheim gehaltenen (damit kein „Pilgerpfad“ von Weintouristen mit all ihren Folgen entstehen kann) kleinen Parzelle einer der großen Lagen der Kellers liefern beständig in jedem Jahrgang aufs Neue einen Stoff, der unter Weinliebhabern weltweit eine neue Legende begründet hat und der aufgrund seiner singulären Qualität zur gesuchten Rarität mit mythischem Ruf, edelsten Burgundern gleich, avancierte. Welch unübertreffliche Interpretation höchster deutscher Rieslingkultur, die in Weltklassebewertungen, der Idealnote von 100 Punkten, für den auf allen internationalen Märkten wie die berühmte Stecknadel im Heuhaufen gesuchten G-Max (auf Versteigerungen im Internet werden ca. 500 Euro die Flasche bezahlt!), mündet. Und der G-Max 2014 ist schlicht ein Sinnenzauber vom sensiblen Winzermagier mit den begnadeten Händen: Eine rare Pretiose, die zur Legende mutieren wird. Nichts, aber auch gar nichts ist hier laut oder aufdringlich – wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich jedoch Einmaliges und Unvergessliches!

Diese These unterstreicht ein wunderschönes Kompliment: „Viele Weine, selbst gute, lassen dich Lärm schmecken. Aber nur die allerbesten geben dir Stille zu kosten. Ich habe an diesem Nachmittag Stille verkostet.“ So Michael Quentel in ‚Der WeinWisser‘, nach einer 10 Jahres-Vertikale G-Max.

G-Max 2014: Ein magischer Riesling und einer jener großen Weine, der den Verkoster sprachlos und den Genießer gerührt hinterlässt, wie bei einer großen Liebe. Man hat Tränen in den Augen. Das muss sie sein, DIE SEELE DER RIESLINGTRAUBE!

Und jetzt kommt mein Versuch, mich musikalisch diesem Rieslingmonument zu nähern und somit die Frage nach seinem Wesenskern zu beantworten:

Das IST G-Max pur. Die von mir bereits mehrfach angesprochene helle Seite des Mondes!

Und wie der G-Max für viele Liebhaber die qualitative Spitze des Rieslings bildet, so stellt zweifellos Tschaikowsky's Nr. 1 bmo1 op 23 die unangefochtene Nummer 1 der Gattung des Klavierkonzertes dar. Es kann getrost als „Opus summum“ des Meisters bezeichnet werden, dessen Strahlkraft bis zum heutigen Tage keinen Deut eingebüßt hat. Hier kommt der Komponist ohne Umschweife zum Punkt: Strahlende Hörner, unterbrochen von wuchtigem Orchestral-Akzent katapultieren bereits in den Anfangstakten die Zuhörerschaft in Sphären triumphaler Pathetik.

Ohne Umschweife dann auch der erste Einsatz des Pianisten: Kein zögerndes Herantasten an ein sich entspinnes Thema, nein, die gesamte Klaviatur wird in den ersten Solotakten brillant in Gänze ausgeschöpft, ein Unikat in der Konzertliteratur. Beobachten Sie dabei Lang Lang, meinen Lieblingsinterpreten dieses Oeuvres, wie er dieses Stück mit jeder Faser seines Körpers und Geistes lebt, gar kämpft. Hier findet in der Tat eine Auseinandersetzung zwischen Solist und Orchester statt, ein Kampf um Dominanz und Erhebung über die Harmonie hinaus. Sehen Sie,



wie Lang Lang immer wieder agogisch, fast physisch ausbrechen will aus dem orchestralen Gefüge, wie er sich aus den Ketten eines Klangkollektives befreien möchte um sich aufzuschwingen in die Mystifikation eines Solisten, in der er nur noch in größter Einsamkeit der Klangschöpfung entgegen eilt!

So, wie auch der G-Max sich nicht einzwängen lassen will in eine enge Korsettstange: Der G-Max ist einzigartig. Ein vollkommener Wein. Ein Souverän!

Wunderschön beschreibt Sam Hofschuster diese Ausnahmestellung des G-Max nach der Verkostung des 2013ers:

„Zugegeben, hier Weine zu empfehlen, die man sich eigentlich nicht kaufen kann, hat nur einen begrenzten Wert. Nur steht dieser G-Max so einsam an der Spitze der trockenen Rieslinge des Jahrgang, dass ich ihn hier gar nicht unterschlagen kann. Blind probiert hat er mir beim ersten Schluck Gänsehaut und einen Schweißausbruch besorgt, wie ich das bislang noch nicht oft erlebt habe. Tiefer und komplexer ist kein anderer trockener Riesling dieses Jahr, konzentrierter vermutlich auch nicht. Dabei wirkt der Wein bei aller Kraft und Festigkeit so tänzerisch wie ein erstklassiger Mosel-Kabinett. Danach ist man erst einmal eine Zeitlang für andere Weine verdorben. 98/100 wein plus.“

Übrigens: Ein „leiser“ Winzermagier, dessen zutiefst filigrane Pinot Noirs nicht wenige Kenner als mit die größten Weine des Burgunds ansehen, Frédéric Mugnier, der ein großer Liebhaber der Kellerschen Rieslinge ist, hat bei einer gemeinsamen Verkostung mit Klaus Peter eine wunderbare Metapher für derart zugleich zutiefst mineralische und dabei einzigartig finessenreiche Weine gefunden. Er hat sie mit Mozarts feinsinnigen Violinkonzerten verglichen, wenn sie denn von hochkarätigen Interpreten vorgetragen werden, die über die nötige Sensibilität verfügen – denn auf eine schwebende Leichtigkeit und makellose Natürlichkeit kommt es dabei insbesondere an. Wenn sich die Solovioline aus der Stille mit lupenreinem Ton in langsamem, verträumtem Tempo löst, bevor sie jubilierend die Lebendigkeit des Orchesters wieder aufnimmt und die Seele verzaubert, mit unnachahmlich farbenreichem, warmem Klang: feinsinnig und beredt in der Lyrik, mit kleinen Delikatessen zwischendurch. ... So viel Leben, so viel Spontanität – ein Hauch von feiner Melancholie, ein wenig Ungläubigkeit vielleicht? Um so purer und mitreißender wirkt sie noch lange nach – ein haltloser Ausbruch der Freude!

Ich bin also nicht allein in meinem Gefühl, dass Musik und Wein eine emotional sich aufschaukelnde Symbiose bilden. Und auch schon Aristoteles wusste: Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile! So schenkt uns Klaus Peter Keller auch im Jahrgang 2014 wieder eine Symphonie seiner großen Terroirs!



DRH011514P „Von den Großen Lagen“ Limitierte Edition 2014
In Subskription, Lieferung Frühjahr 2016

1.586,67 €/l 1.190,00 €

Die Fortsetzung einer wunderbaren Freundschaft...

In dieser edlen, hochwertigen Holzkiste findet sich schlicht die Kollektion der größten deutschen Rieslinge! Diese Kiste ist wohl schwerer zu erhalten als selbst die Sortimentskiste von Romanée-Conti! Aber wer bei uns in der Zuteilung ist, hat keinen Stress damit und seine Lieblingsweine sicher!

Ich weiß von vielen unserer Kunden aus persönlichen Gesprächen, dass es Ihnen so geht wie mir selbst: Die KellerKiste ist eine emotionale „Schatzkiste“ und jedes Mal, wenn ich den Weinkeller betrete und die Kiste sehe, leuchten meine Augen!

Nicht nur meine. Klaus Peter weiß auch davon zu erzählen:

„Die Kellerkiste ist innerhalb kürzester Zeit zu einem Lieblingskind unserer Kunden geworden. Es tut uns als Winzer unheimlich gut, in den zahlreichen Gesprächen, Mails und Faxen zu erfahren, mit welcher Vorfreude und Begeisterung viele von Ihnen, liebe Weinfreunde, der Auslieferung unserer Jahrgangskiste entgegensehen. Ein Weinfreund aus Berlin hat uns bei der letzten Auslieferung derart zum Schmunzeln gebracht, dass wir ihn hier gerne zitieren möchten: ‚Am Samstag ist die Kellerkiste bei mir angekommen. Ein edles Teil und der Inhalt erst. Meine Frau musste nachts auf die Couch umziehen.‘ Wir hoffen jedenfalls, dass die Kiste nur kurzzeitig im Bett gelagert wurde (nicht nur wegen der zu hohen Temperatur ist das nicht der ideale Lagerort für diese Weine) und wünschen Ihnen viele gemeinsame, genussreiche Stunden mit den Weinen.“

2 Flaschen G-Max Riesling trocken 2014

3 Flaschen Morstein Großes Gewächs Riesling trocken 2014

2 Flaschen Abtserde Großes Gewächs Riesling trocken 2014

1 Flasche Hipping „H.M.“ 2014

1 Flasche Pettenthal Großes Gewächs Riesling trocken 2014

1 Flasche Kirchspiel Großes Gewächs Riesling trocken 2014

1 Flasche Hubacker Großes Gewächs Riesling trocken 2014

1 Flasche Abtserde Auslese 2014

Und jetzt zum Inhalt der gesuchtesten Weinkiste der Welt:

Noch eine persönliche Anmerkung von Tino Seiwert: Ich bin so froh, dass die KellerKiste einen ganz wesentlichen Zweck erreicht hat, den Klaus Peter von Anfang an im Sinn hatte: Den G-Max gerecht unter den Liebhabern der Rieslinge unseres rheinhessischen Traditionsgutes zu verteilen. Früher gingen unzählige Freunde des Weingutes leer aus. Sie können sich vielleicht vorstellen, wie viele böse Anrufe, Mails und Faxe das zur Folge hatte. Marketingmäßig und natürlich auch von der Erlösseite her wäre es am einfachsten gewesen, die G-Max Parzelle über ihre natürlichen Grenzen hinaus zu erweitern mit Trauben aus besten Lagen. (G-Max für alle :-)) Und alle wären glücklich dabei.

Nein! Nicht Klaus Peter. Und auch nicht die langjährigen Liebhaber dieses stilistisch so singulären Weißweins. Ein G-Max ist ein G-Max und nichts anderes! (Um es an einem simplen Beispiel zu verdeutlichen, um was es hier geht: Wenn ein kleines Restaurant, das Sie lieben, 20 Plätze hat und diese einfach verdoppelt oder verdreifacht, werden Sie nie mehr die gleiche Qualität und die gleichen Produkte dort essen können wie zuvor. Weil der Chef nicht mehr alles selbst kochen kann und gar nicht die besten und frischesten Zutaten mehr bei einer wesentlich größeren Menge bekommen kann). Also: Der G-Max ist in seiner Stilistik einzigartig. Und so soll er bleiben. Und er soll den treuen Kunden vorbehalten bleiben, die nicht nur auf den G-Max spekulieren, sondern Kellers Weine insgesamt lieben. Die Kisten werden daher zu 90% hier in Deutschland verkauft. Das Weingut und wir kennen den allergrößten Teil der Kunden persönlich und wir können davon ausgehen, dass der Wein getrunken und nicht als Spekulationsobjekt teuer auf Ebay verscherbelt wird. Darum geht es uns. Wenn etwas mit Herzblut erzeugt wird, will man auch als Winzer wissen, wer es trinkt. 2 Flaschen G-Max pro Kiste, dazu 9 ebenfalls sehr gesuchte Große Gewächse und eine der drei besten Auslesen des Jahrgangs 2014. Das ist mal wieder DER Einkauf des Jahres für unsere Stammkunden. Und damit sind alle reinen G-Max Spekulanten abgewehrt und jeder Kunde hat einen tollen Querschnitt des Jahrgangs im Keller und wird auch in Zukunft keine Sorgen mehr haben müssen um die Zuteilung der Weine.

PS: Natürlich wissen auch wir aus drei Jahren Erfahrung, dass mancher Kunde die Kiste kaufen wird, um sie zu Geld zu machen. Der Stoff ist einfach zu heiß und die Gewinnmargen zu hoch. Der Preis der KellerKiste ist auf den Internetplattformen explodiert. Denn für den Preis einer Kiste gibt es anderswo EIN Glas La Romanée Conti oder eine Flasche Lafite. Zudem gibt es aber auch Kunden, die sich aus sehr persönlichen Gründen von diesen Weinen verabschieden müssen oder wollen. Wenn diese uns diese Rieslinge anbieten, zahlen wir gerne einen fairen Marktpreis und bieten diese Weine dann auf unserer Homepage an. International ist die Nachfrage danach extrem hoch.



Die Wand: Echte Liebe!

Erlesene Weine

Themenwechsel: Jetzt wollen wir Ihnen **Sternstunden der spektakulärsten Süßweinjahrgänge** in der Keller-Dynastie aus 2013 und 2014 anempfehlen:

Nicht, ohne vorher noch einen Blick auf Elogien des 2013er Jahrgangs werfen zu wollen:

Bei Jancis Robinson, der ‚grande dame‘ des Weinjournalismus und Master of Wine, erhielten **Kellers Süßweine die 7 (!) höchsten Wertungen des Jahrgangs**, im Gault Millau stellt unser Weingut zwei der drei besten Kabinette des Jahrgangs, jeweils eine der besten Spätlesen und Auslesen, die beste Beerenauslese und die besten beiden Trockenbeerenauslesen!

Solch ein „Homerun“ wird nur schwer zu wiederholen zu sein, aber die großartige Säurestruktur der 2014er Rieslinge lässt uns alle genau davon träumen.

Diese magischen Süßweine zaubern uns über Jahrzehnte beim meditativen Genuss einen Elfenreigen auf ihre Zungen!

DRH016814	„R-1789-R“, Beerenauslese 2014	65,33 €/l	49,00 €
DRH016814M	„R-1789-R“, Beerenauslese 2014 MAGNUM	70,00 €/l	105,00 €

Reservierbar, Auslieferung im Mai 2014!

Es gibt Weine, die man verkostet und schnell wieder vergisst. Dann gibt es Weine, die man verkostet, genießt und danach noch öfter im Glas haben möchte. Und dann gibt es ganz wenige Weine, Sternstunden in einem Genießerleben, die tiefe, unvergessliche Emotionen auslösen. Es sind Pretiosen, die man richtig zu lieben beginnt. Ja, sie geradezu „lebt“, die man mit guten Freunden teilen und über die man dabei philosophieren möchte.

Und solch einen Wein habe ich gerade im Glas – Julia und Klaus Peter haben ein emotionales Meisterwerk in die Flasche gezaubert, das mich packt, das mich beschwingt und mich nicht mehr loslassen will. Und all das bei diesem fast unmöglichen Preis angesichts der genialen Qualität!

Was ist das für ein himmlisches Stöffchen, das mich immer wieder animiert, am herrlichen Parfum zu schnuppern und das in mir Erinnerungen weckt an einen legendären Rieslaner?

Unsere Stammkunden erinnern sich bestimmt noch an eine unvergessliche Weinprobe, die in der internationalen Presse für erhebliches Aufsehen gesorgt und quasi einen „Königssturz“ bewirkt hat: **Ein Rieslaner der Kellers versenkt in einer Blindprobe Frankreichs größten edelsüßen Stolz, den berühmten d’Yquem!** Diese höchste deutsche Süßweinkultur zum Bruchteil eines Preises des Yquem, für den Sie häufig mehr als 500 Euro hinlegen müssen, zeigte sich von alles überstrahlender Brillanz. Und genau eine solche Weltklasse-secuvée mit einer Partie dieses legendären Rieslaners verspreche ich Ihnen heute, das wird ein Hochgenuss ohne jede Reue, der den Geldbeutel schont und Lust auf die nächste Flasche macht, gleich heute oder noch in vielen Jahrzehnten...



Und hier erzähle ich Ihnen noch die Geschichte, die hinter der „Majestätsbeleidigung“ des Yquem steckt:

Viele Jahre zuvor war es eine Flasche eines gemeinsam verkosteten, in Deutschland nur noch auf kleinen Flächen angebauten Rieslaners (einer launischen Diva, die wegen ihrer Kapriolen nur in den Händen begnadeter Winzer großartige Ergebnisse gebiert), die Klaus Peters viel zu früh verstorbene Mutter Hedwig und seinen Vater Klaus sich ineinander „vergucken“ ließ. Und den Preis für einige Parzellen Monsheimer Silberberg mit sehr gepflegten Rieslaner-Reben sparte sich Klaus einige Jahre lang von den Fingern ab, um sie seiner Frau zu Weihnachten zu schenken. Und genau diese Weltklasseparzelle hat seither immer wieder weltweit für Furore gesorgt: So wie in der legendären Blindprobe, in der sie Frankreichs edelsüßen Stolz die Grenzen aufzeigte.

Heute ist es insbesondere Julia Keller, die von der großen Liebe zum Rieslaner erfasst ist. Während ihrer Lehrzeit beim legendären Altmeister der Scheurebe und des Rieslaners, der Pfälzer Ikone Hans-Günther Schwarz von Müller-Catoir, ergründete sie die Geheimnisse dieser edlen Sorten. Zusammen mit Klaus Peters inniger Beziehung zum Riesling ergab sich aus dem Anlass des 225-jährigen Bestehens des Traditionsgutes Keller die Idee, eine ganz spezielle Beerenauslese aus der oben angesprochenen Rieslanerpartie und perfekt dazu passenden Rieslingträubchen zu vinifizieren. In einer solch grandiosen Qualität, dass sie diesem Jubiläumsjahrgang zur Ehre gereichen sollte!

Und woher kommt nun zweimal der Buchstabe ‚R‘ im Namen dieses „Ehrenweins“? Wir haben schon zu Beginn unseres Mailings das Jahr 1789 betrachtet. Es hat die große Welt durch die französische Revolution verändert. Und diese hatte wiederum Auswirkungen auf die kleine Welt der Menschen und ihr persönliches Schicksal. Denn Johann Leonhard Keller verlässt, getrieben von den Unruhen eben dieser französischen Revolution, die ganz Europa erschüttert, seine Schweizer Heimat. Der Gründungsvater des Gutes wandert aus nach Rheinhessen, lässt sich in Dalsheim nieder und kauft den Hubacker. „Die Keimzelle des Aufschwungs in Rheinhessen“ (FAZ) und eines Weingutes, dessen Namen heute auf aller Welt mit Ehrfurcht ausgesprochen und in einem Atemzug genannt wird mit den berühmtesten Domainen Frankreichs. Und die Revolution von 1789, welche die Kellers letztendlich nach Rheinhessen verschlagen hat und die Grundlage legt für eine Revolution der Weinszene zwei Jahrhunderte später, steht für das erste ‚R‘.

Und das zweite ‚R‘ versinnbildlicht die qualitative Revolution, dessen Feuer zunächst Hedwig und Klaus, dieses visionäre Paar, in den 70er und 80er entfacht und die dann Julia und Klaus Peter konsequent weitergeführt haben, indem sie immer weiter an der Qualitätsschraube drehen. Das ist die **Revolution nach der Revolution**, die heute, 225 Jahre später, derartig großartige Weine entstehen lässt, dass Stephan Reinhardt, Parkers Verkoster für Deutschland, begeistert urteilt: „Klaus Peter and Julia Keller are the superstars in Germany!“

Leute: Genug geschrieben. Jetzt kann ich mich einfach nicht mehr beherrschen! Nur weiter am Glase schnuppern übersteigt meine Leidenschaft! Diese Jubiläumscuvée, welche die Exotik und explosive Säure des Rieslaners mit feinsten Frucht und Bodenprägung der Riesling-Traube verbindet, will jetzt in kleinen Schlucken, meditativ fasst, getrunken werden! Zum Wohl!





Gestiefelte Kater...

PS: Preislich betrachtet bleibt dieser Weltklassewein weit, weit, weit unter dem Niveau anderer Beerenauslesen dieses qualitativen Ausnahme-Niveaus. Darauf von mir angesprochen, antworten Julia und Klaus Peter (eigentlich wie gewohnt bodenständig und ich es fast genau so erwartet hatte. Ich hätte mir die Frage sparen können): „Uns ist vor allem wichtig, dass dieses Engelspippi in die richtigen Hände kommt. Gerade unsere treuen Kunden sollen ihre Freude damit haben – Heute schon und in vielen, vielen Jahren. Eine Beerenauslese, die ob ihrer Intensität, ihrer Rasse und ihrer Exotik in den Aromen Suchtpotential aufweist, soll all unsere Freunde erfreuen!“

Und ich kann nur nochmals sagen: Jeder Schluck dieses Unikats mit seiner klirrenden Mineralität macht Lust auf den nächsten. Ein Meisterwerk zum sensationellen Preis. Ein herrlicher Begleiter zu vielen Arten von süßen Desserts aber auch solo genossen zum Träumen schön. Ein großer Weinwert, von dem nicht nur Sie, werte Kunden, sondern auch ihre Kinder und Enkelkinder noch schwärmen werden. Diese betörende BA entwickelt sich, jetzt über mehrere Tage hinweg in der geöffneten Flasche, ganz hervorragend und besitzt ein ausgezeichnetes Reifepotential von Jahrzehnten.

DRH012714H Morstein Riesling Auslese 2014 (0,375 l)

53,07 €/l

19,90 €

Reservierbar, Auslieferung im Mai 2014!

Vom Tanz des Schmetterlings. Auf dem Urgestein des Kalkfelsens!

Große Kraft paart sich mit spielerischer Leichtigkeit und geheimnisvoller Rasse und Eleganz! Eine DER Auslesen des Jahrgangs in Deutschland – jenseits der Kategorie mächtige Goldkapsel mit Botrytis. Dramatisches Preis-Genussverhältnis! Hier stimmt einfach nichts mehr: Alles ist verschoben in den Parametern Qualität im Glas und geforderter Preis – aber ausschließlich zugunsten des Konsumenten!

Das weltberühmte Terroir des Westhofener Morstein, das Liebhaber in aller Welt mittlerweile in einem Atemzuge nennen mit den renommiertesten Grand Crus des Burgunds, ist eine reine Südlage mit unterirdisch verlaufende Wasseradern, die in diesem trockenen und heißen Mikroklima die so eminent wichtige Wasserversorgung und damit eine gleichmäßige Nährstoffversorgung der über 40 Jahre alten, teils wurzelechten Reben sichern. Und in 2014 erbrachte der extrem hohe Anteil an verwittertem Kalkstein im Untergrund wiederum eine rassige, kühle Frucht mit tief mineralischen Noten und dichter komplexer Struktur in diesem klassisch-fruchtsüßen



Weltklasseriesling. In der Nase ein tiefer, unglaublich betörender Duft nach gelben Früchten, insbesondere Weinbergspfirsich, Ananas und Zitronenzesten, dazu exotischen Noten von Passionsfrucht, dramatisch unterlegt mit einer intensiven, rauchigen Feuersteinwürze.

*Am Gaumen hochkonzentrierte, vollkommen reintönige Frucht und wiederum – DAS Signum seines weltberühmten Terroirs – extrem mineralisch! Dazu besitzt dieses brillante Rieslingmonument eine filigrane, rassige Säure am Gaumen, ist sehr tief und saftig, komplex sowie hochelegant und finessenreich, besitzt ein betörendes Spiel und transzendiert infolge seiner animierenden Frische die faszinierende Leichtigkeit des Seins ins Glas. (Das können auf der ganzen Welt nur noch größte Lagen von Nahe und Mosel) Gleichwohl ist dieser Nektar ungemein konzentriert, tief, dicht und großartig strukturiert, dabei zupackend, lang anhaltend, mit einer perfekten Balance und trägt so die innere Paradoxie der größten Weine der Welt in sich. Und der Kalkstein vibriert förmlich im Mund. **Diese rassistig-mineralische Essenz mit ihrer noblen Säure ist für mich eine der schönsten Auslesen des Jahres in Deutschland!** Phantastisches Potential.*

Werte Kunden. Ich bin persönlich ein großer Liebhaber von Auslesen, die weniger durch ihre schiere Kraft und Mächtigkeit zu beeindrucken suchen, stattdessen aber mit ihrer Rasse und Filigranität, ihrer Verspieltheit und Frische sowie ihrer Balance und ihrer Harmonie meinem Ideal sehr nahe kommen. Zum Beispiel wie Klaus Peters Morstein Auslese in 2004 (die vom Gault Millau als beste Auslese Deutschlands gefeiert wurde und bereits 96 Punkte im Wine Spectator erreichte), in 2005 (von Jancis Robinson als beste Auslese Deutschlands hymnisch besungen) und erst Recht in 2012, 2013 und 2014, Klaus Peters größten Jahrgängen bisher, mit ihrer unvergleichlichen Harmonie aller Komponenten: Die Morstein Auslese 2014 mit ihren betörenden Aromen, ihrer fokussierter Mineralität und Terroirgeprägtheit, ihrer vibrierenden Strahlkraft und ihrem nicht enden-wollenden Abgang machen sie zu einem unverwechselbaren Unikat, einem Juwel gar.

Was für ein Sinnenzauber, der den mythischen Namen der großen Westhofener Lage über Jahrzehnte hinweg in aller Welt erklingen lassen wird. Traumhafte Dichte, Fülle und Konzentration vermählen sich mit fabelhaftem Extrakt und tänzerischer Eleganz (als würde ein Kolibri über die Zunge schwirren) und unvergleichlicher Finesse – bei etwa 7,5 Volumenprozent Alkohol. Auf der ganzen Welt kann das niemand kopieren!

Dieser magische Riesling wird für manchen Genießer der Beginn einer neuen großen Liebe sein. Potential für 50 Jahre und mehr! Häufig fragen uns Kunden nach einem Weinjahrgang, in dem ihre Kinder oder Enkel geboren wurden. Mit diesem Rieslingbaby werden Sie viele bedeutsame Geburtstage bis in eine ferne Zukunft mit einem unvergleichlichen Genusserebnis krönen können.

Erlesene Weine

DRH013513H Hubacker Riesling Auslese* 2013 (0,375l) 7,5% Vol. 128,00 €/l 48,00 €**
Höchstbewertete Auslese bei Jancis Robinson:

„Limestone. Much more apricot than citrus at first but then there is a quince aroma too. Tastes much, much sweeter than the Morstein Auslese, more viscous and generous and fills the palate more even though there is a tight intense core. Great purity, too. 18,5/20!“

Tino Seiwert: „Pure Kraft und gigantische Konzentration. Mundfüllender und gleichzeitig so traumhaft präzise kann keine andere Auslese schmecken! Ganz großes Kino in 2013, ein Weltklasse-Riesling, der zu den größten Schnäppchen des Jahrgangs zu zählen ist.“

DRH012013H Pettenthal Riesling Beerenauslese Goldkapsel 2013 (0,375l) 7,5% Vol. 413,33 €/l 155,00 €
2 x höchst bewertete Beerenauslese:

Bei Antonio Galloni, ehemaliger Parker-Kronprinz, der jetzt mit seiner Publikation „vinous“ um die Meinungsführerschaft auf dem Weinmarkt ringt.

Höchste Punktzahl einer Beerenauslese im Gault Millau 2015

DRH016413H Westhofen Morstein, Riesling Beerenauslese Goldkapsel 2013 (0,375l) 7,5% Vol. 440,00 €/l 165,00 €
Lieblings-BA des Jahres von Tino Seiwert! Himmlischer Nektar für Jahrzehnte!

So, wir haben (fast) fertig für heute!

Liebe Kunden: Die weltweit gesuchten Kultweine des sympathischen Winzeridols Klaus Peter Keller gelten heute unter Liebhabern wie Fachjournalisten gleichermaßen als Archetypus großer deutscher Weltklasserieslinge: Berührende, tiefe Emotionen auslösende Grand Crus, Maßstab und Vorbild aller großen Terroirweine der Welt. Weine mit ureigener Seele! Lieblingsweine von vielen unserer Kunden, die Jahrgang für Jahrgang damit ihre Keller bereichern. Denn sie wissen:

„Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß, ob sie wiederkommen“ (Oscar Wilde).

Aber bei Julia und Klaus Peter hat man Jahr für Jahr das Gefühl, dass die Versuchungen noch verlockender werden - schlicht unwiderstehlich.

In diesem Sinne frühlinghafte Grüße aus Saarwellingen von *Tino Seiwert und Ralf Zimmermann*

