PINARD de PICARD®

Deutschlands Weinhändler des Jahres
WEINWIRTSCHAFT 2010

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

Saarwellingen, im Juni 2014

PIN*wand* N° 237

© Van Volxem

Kongeniales Duo auf Van Volxem: Roman Niewodniczanski und sein Kellermeister Dominik Völk

WEINGUT VAN VOLXEM - WILTINGEN SAAR

FALSTAFF: „Roman Niewodniczanski, der weiße Ritter von der Saar: Der WINZER DES JAHRES 2012!“

Günther Jauch: „Van Volxem – ein absoluter Spitzenbetrieb, für den es nur ein Gesetz gibt: Das Gesetz der bedingungslosen Qualität!“

STERN: „Der Rebenflüsterer – Roman Niewodniczanski erzeugt Saarweine mit mythischem Ruf!“

Stuart Pigott (FAZ): „Van Volxems geschmeidige, körperreiche Weine beweisen die Riesling-Renaissance der neuen Winzergeneration.“

Doppelsieg für Van Volxem in einer Verkostung von 116 deutschen Winzermarkenweinen bei best-of-wine.com!

Stephan Reinhardt im FEINSCHMECKER: „Van Volxem: Sehr komplexe Rieslinge mit Struktur, innerer Dichte und cremiger Textur; lecker für die einen, kulturphilosophische Traktate für die anderen. Jedenfalls Weine, auf welche die Welt in Zukunft nicht mehr wird verzichten wollen.“

Kaum ein Weingut in Deutschland hat in den letzten Jahren für so viel Aufsehen gesorgt wie unser hymnisch gefeierter Spitzenbetrieb von der Saar. Roman Niewodniczanski und sein großartiger Kellermeister Dominik Völk haben das Traditionsgut qualitativ in neue Sphären geschossen!

Frisch eingetroffen ist der heiß ersehnte Jahrgang 2013, bei dem es leider einen großen Wermutstropfen gibt: Es wurden etwa 50% weniger Weine erzeugt als im Vorjahr. Wir können nur allen unseren Kunden raten, sich diese kleinen Juwelen von der Saar ganz schnell zu sichern, bevor es andere tun. Wohl bekomm's!

DMO010613 Schiefer Riesling 2013 *12% Vol.* *13,07 €/l* ***9,80 €***

Welch große Qualität offenbart der oftmals als ‚kleiner' Bruder des legendären Saar-Rieslings gefeierte Schiefer Riesling im Glase! Aber was heißt hier ‚kleiner' Bruder? Der Schiefer Riesling ist ein qualitativ absolut ebenbürtiges Gewächs, das sich nur in seiner Stilistik vom Saarriesling deutlich unterscheidet: Er ist bei aller inneren Dichte schlanker, rassiger und frischer im Körper, wodurch die pikante Mineralität des Schiefers (Nomen est Omen) noch stärker in den Vordergrund tritt. Jedes Glas dieses tänzelnden Rieslings versprüht schiere Lust beim Genuss! „Unsere Weine sind schlanker geworden", schwärmt Roman Niewodniczanski, „meine ersten Weine wollte ich beeindruckend und voluminös, eben dicke, mundfüllende Granaten. Jetzt bevorzuge ich diese neue Leichtigkeit, schließlich werde auch ich älter. Und meine Weine sollen bekömmlich sein, das sei schon immer die Triebfeder der Weine der Saar gewesen: Eine animierende Trinkbarkeit müssen sie haben. Und in dieser Hinsicht möchte ich wieder einmal meinen Betriebsleiter Dominik Völk loben, denn er hat diese modifizierte Stilistik entscheidend mitgeprägt. Ihm und meinem Team habe ich sowieso unendlich viel zu verdanken, alles andere ist Schall und Rauch", stellt der Zwei-Meter-Riese sein Licht bescheiden unter den Scheffel.

Und unser Mineralextrakt Schiefer Riesling 2013 demonstriert wieder einmal ausdrücklich die Tugenden unseres Referenzbetriebs von der Saar! Welch verführerische Fruchtaromen (Weinbergspfirsich, knackige Ananas, Limetten, Pampelmuse) und betörende Noten von einem frühlingshaften Blumenstrauß und frischer Minze schmeicheln der Nase. Und welch Trinkfluss auf der Zunge, infolge der höchst animierenden Alkoholgradation von knappen 12 Volumenprozent, einer kühlen Textur, einer verführerischen Frucht und einer tiefen Mineralität. Ein Referenzriesling der Saar: Authentisch, mineralisch, die Leichtigkeit der Saar vorbildlich demonstrierend, strahlend-präzise! Terroir pur!

Kein Wunder bei dieser hohen Qualität innerhalb seiner Preiskategorie, dass die renommierte niederländische Sommeliervereinigung bereits den 2008er Schiefer Riesling, Romans Einstiegsdroge in seine magischen Weinwelten, im Rahmen des „21ste Proefschrift Wijnconcours" aus einer Verkostung von insgesamt 3.500 Weinen zum besten trockenen Weißwein in Holland kürte. Ruhm und Ansporn für Roman zugleich, auch künftig mit viel handwerklicher Sorgfalt in seinen einzigartigen Schiefersteillagen Gutsweine mit einem singulären Preis-Genuss-Verhältnis zu erzeugen!

DMO011013 SaarRiesling 2013 *12% Vol.* *15,73 €/l* ***11,80 €***

Sensationsbewertung *für den legendären SaarRiesling im Jahrgang 2012! Die WEINWIRTSCHAFT bewertet Deutschlands wohl berühmtesten Basisriesling mit schier unglaublichen* ***92 Punkten*** *und damit höher selbst als viele um ein Mehrfaches teurere Große Gewächse. Und wählt ihn mit großem Abstand zum* ***WEISSWEIN DES JAHRES 2012 auf der ganzen Welt.*** *Herzlichen Glückwunsch unserem Dream-Team nach Wiltingen.*

Jens Priewe: ***„Van Volxems Saar-Riesling – der beste Weißwein der Welt in der 10 Euro-Klasse."***

Jancis Robinson: ***„Es kam mir nie in den Sinn, bei Van Volxem auf Schnäppchenjagd zu gehen, aber ca. 11 Euro sind in diesem Wein gefährlich gut angelegt. Ein großer Weißwein in jeder Hinsicht!"***

Es sind beileibe nicht immer nur die teuren Prestigegewächse der Welt, die den Weinliebhaber emotional berühren. Bisweilen verzaubern nämlich Rieslinge wegen eines singulären Zusammentreffens zwischen ihrer brillanten Qualität und einem provokant günstigen Preis die Herzen auch des kundigsten Connaisseurs. Und was strahlt beispielsweise seit Jahren der unter Kennern legendäre Saar-Riesling im neuen Jahrgang 2013 nur für eine Magie aus! Was für eine Demonstration der stilistisch so eigenständigen Welt der unverwechselbaren Weinunikate des Traditionsgutes Van Volxem!

© Van Volxem

Roman Niewodniczanski hat seinen individuellen Stil jahrein, jahraus konsequent weiterentwickelt und so präsentiert er mit diesem extrem frischen, ungemein feinen und brillanten sowie zutiefst mineralischen 2013er einen herrlich harmonisch trocken schmeckenden, vibrierend rassigen Riesling voll feiner, gebirgsquellklaren Frucht, der seine Herkunft von einem der besten Weißweinterroirs der Welt, den steilen Schieferlagen der Saar, in Referenzqualität widerspiegelt. Einfach ein geniales Stöffchen! Die verführerische Nase fasziniert mit betörenden Aromen von weißen Blüten, frischem weißem Pfirsich, Limette, frischem Eukalyptus und feinsten Feuersteinnoten. Dazu gesellen sich edle, würzig-kräutrige Noten und eine intensive erfrischende Mineralität. Hier wird Schiefer sinnlich fassbar! Für einen Saarriesling dieser Preisklasse ist dieser Wein eine absolute Sensation – Er ist ein Geschenk geradezu eines großen Winzers an alle Rieslingfreunde der Welt!
Die ungemein frische, lebendige, finessenreiche, trinkanimierende Art, diese von Dominik Völk in den letzten Jahrgängen konsequent weiter entwickelte Stilistik, die von „Niwo" und Tino so geschätzte spielerische Leichtigkeit also, vereint sich mit einem animierendem Spiel, einem enormen Extrakt und einer geschmeidigen, kühlen und seidenen Textur, er erzeugt permanent Lust auf den nächsten Schluck: Ein großartiger Saarriesling von spektakulären Steillagen zu einem fast unglaublich günstigen Preis! Doch Vorsicht, Suchtgefahr!
Trinkgenuss ab sofort, Höhepunkt ab Herbst des Jahres bis nach 2018+.

DMO010813 Wiltingen Braunfels Riesling 2013 *12% Vol.* *18,00 €/l* ***13,50 €***
Welch nobler Wein in zutiefst mineralischem Gewand! Ein grandioser Riesling von extrem kargen Grau- und Braunschieferböden, die durchmischt sind mit Quarzit und roten „Wacken" und ***gelegen unterhalb des weltberühmten Scharzhofbergs.*** *Was ist das für ein fabelhaftes Aroma mit Anklängen an rauchig-salzige Mineralien, Jod, wilde Kräuter und weißen Pfeffer. Jaaa, genau so riecht und schmeckt Schiefer! Nach einigen Minuten im großen Glas entwickelt dieser traumhafte Terroirwein, ein Spiegelbild seines mineralischen Bodens, Anklänge an Zitrusfrüchte sowie rosa Pampelmuse, frische Ananas und saftigen Weinbergspfirsich mit feinsten Nuancen von Heidelbeeren und Veilchen, Flieder und Minze. Dieser faszinierende Duft mündet in einem verführerischen, facettenreichen Spiel, das großen Wein sinnlich erlebbar macht. Welch perfekte Korrespondenz zu leckeren Gerichten wie gegrillte Langustinos oder Hummer mit Krustentiersoße, Seeteufel im Speckmantel auf glasiertem Kürbisgemüse, Geflügel mit milder Currysoße und gebackenen Früchten oder milden Frisch- oder Hartkäsen mit Honigglasur oder Früchtechutneys. Heute schon ungemein verführerisch, wird sich dieser fabelhafte Riesling mit seiner feinherben Eleganz und reifen Säure über Jahre hinweg positiv entwickeln!*

Bei Interesse: Kaufen, Leute, kaufen! Beim vibrierend-rassigen Braunfels ist die Flaschenzahl in 2013 noch arger limitiert als in den Vorjahren!

DMO010313 Rotschiefer Riesling Kabinett (feinfruchtig) 2013
10% Vol. *14,53 €/l* ***10,90 €***
Junge Reben aus den legendären Traumparzellen der Saar, Gottesfuß, Kupp und Braunfels (die nach den gleichen nachhaltigen Qualitätsmaßnahmen in den Weinbergen wie Traubenteilung, Humuswirtschaft und intensive Laubarbeit gepflegt werden wie die alten Reben, natürlich auch im biologischen Anbau), liefern die goldgelben Träubchen für diesen wunderschön verspielten, feingliedrigen Wein, der bei aller inneren Dichte die unvergleichliche Frucht (Orangen, Limetten, aromatische Ananas, gelber Pfirsich, Passionsfrucht) der Saarrieslinge und den spielerischen Tanz der Elfen demonstriert. Phänomenal, wie in diese Orgie der Frucht eine traumhafte Mineralität eingebettet ist und eine so erfrischende Säure, dass sie schon beim Hineinriechen ins Glas in der Nase kitzelt. Am Gaumen paart sich diese erfrischende Säure mit der ausgeprägten Frucht, der zarten Süße und wiederum einer faszinierenden salzigen Mineralität.

Ein ungemein fröhlicher, unkomplizierter Riesling, ***DIE dramatisch preiswerte Alternative zum Champagner, eine Einladung zum Opern schmettern in der Badewanne!***

Oder, wie Christina Hilker, Sommelier des Jahres 2005, verschmitzt lächelnd schon einmal meinte: „Ein Wein, von dem man ganze Badewannen trinken könnte, da er sich so anregend und trinkanimierend präsentiert, mit grandios niedrigem Alkoholgehalt."

Werte Kunden: DIE Empfehlung für laue Sommerabende. Vergesst teuren Champagner, trinkt preiswerten Rotschiefer auf der Terrasse. Die Preise trennen Äonen. Die qualitative Gleichwertigkeit jedoch ist eingemeißelt im vibrierenden Genuss im Glase! Engelspipi ohne Schwere. Eintauchen in die Leichtigkeit des Seins, in eine verzaubernde Welt von Zartheit, Fröhlichkeit und Weisheit. ...Oder schlicht: Eine sich im unendlich langen Augenblick verlierende unermessliche Lust!

DMO011112	***„Fuder Nr.4", Saar Riesling Alte Reben 2012***	***12% Vol.***	***23,93 €/l***	***17,95 €***
DMO011112M	***„Fuder Nr. 4", Saar Riesling Alte Reben 2012 MAGNUM***	***12% Vol.***	***26,63 €/l***	***39,95 €***

Die letzten Flaschen!

Weißwein des Jahres in der WEINWIRTSCHAFT!

Im Vorjahr wie in diesem Jahr mit 18 bzw. 17,5/20 Punkten eine Weltklassebewertung bei Jancis Robinson: „Unzensierte Mineralität, die nur dann den Wein prägt, wenn Schiefer auf alte Reben trifft. Ein Feuerwerk. Ekstatische Verzückung! A wine to make friends or enemies!"

Dieser edle Riesling-Solitär hat mittlerweile eine ureigene Pinard-de-Picard-Tradition: Roman hat uns wie stets auch im großen Jahrgang 2012 sein ***bestes Fuder der ältesten Reben*** *aus seinen Saar-Steillagen separat abgefüllt und damit einen Wein geschaffen, der Liebhaber deutscher Rieslinge wegen seiner traumhaften Mineralität, seiner geschmeidigen, cremigen Textur und seiner faszinierenden Frucht schlicht in Entzücken versetzt – und dies zu einem Preis, der im internationalen Kontext gesehen geradezu als unverschämt niedrig zu bezeichnen ist! Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte und nicht zu kalt servieren – 11 bis 12° C sind optimal, ebenso der Gebrauch großer Burgunderkelche!), Höhepunkt jetzt bis nach 2018.*

DMO012612	***Herrenberg Spätlese 2012***	***8,5% Vol.***	***25,20 €/l***	***18,90 €***

Roman entschloss sich 2012 erstmals eine restsüße Spätlese aus der prestigeträchtigen Lage Herrenberg zu vinifizieren: die optimale Reife des Lesegutes infolge spätest möglicher Lese und verrückt niedrige Erträge „verführten" zu diesem Schritt. Das Ergebnis ist spektakulär: In der Nase ein kühles, expressives, komplexes Bukett: Duft nach hochreifen Zitrusfrüchten, Mirabellen, Aprikosen und weißen Blumen (!) blitzen ganz zart hervor, unterlegt von einer tiefen, sehr komplexen, rassigen Mineralität. Am Gaumen dicht, konzentriert, tolle Säurestruktur, sehr intensiver mineralischer, fast salziger Nachklang, das großartige Terroir des Herrenberg eindrucksvoll widerspiegelnd, ein faszinierender Riesling mit hintergründiger Finesse und fruchtiger Frische, herrliches Spiel, lang anhaltend.
Diese noble, aristokratische Spätlese kann als Inkarnation flüssig gewordener Mineralien gelten mit einem feinst ziselierten glockenklaren Spiel. Referenzqualität!
Zu genießen ab sofort bis nach 2022+

© Van Volxem

WEINGUT SCHÄFER-FRÖHLICH – BOCKENAU, NAHE

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

DNA030913 NaheRiesling trocken 2013 *11,5% Vol.* *15,33 €/l* ***11,50 €***
Der FEINSCHMECKER lobte bereits erstmals nach einer großen Degustation der 2009er Gutsrieslinge euphorisch: ***„Unser Testsieger ist der Nahe-Riesling von Schäfer-Fröhlich".***

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

Und der aktuelle 2013er, dessen Trauben erst Ende Oktober, aus Grand Cru-Lagen (!), geerntet worden sind und dessen ***bestes Fass wie stets exklusiv für Pinard de Picard gefüllt*** *worden ist, ist ein ganz heißer Kandidat für den besten Gutsriesling Deutschlands in 2013!*

Was verführt hier eine Feinheit und Finesse, welch grandiose Frische, welch vibrierender Extrakt und welch glockenklarer Stil! ***Einen besseren Gutsriesling habe ich bei allen meinen Verkostungen in den letzten Wochen nicht finden können,*** *nur stilistisch anders-artige! Welch unvergleichliche Trilogie von grandioser Mineralität (in Referenzqualität für einen Gutsriesling), brillanter Frucht (Nektarine, Aprikose, weiße Pampelmuse) und weißen Blüten bereits in der Nase!*
Auf der Zunge tänzelnd, vibrierend, glockenklar, ungemein leichtfüßig, präzise, filigran und kräuterwürzig. Was für ein fulminanter Einstieg in die mythische Welt der authentischen Terroir-Unikate unserer sympathisch-fröhlichen Familie, die bereits seit über 200 Jahren im Weinbau tätig ist und heute im vinologischen Olymp angekommen ist.

John Gilman (VIEW OF THE CELLAR) urteilt begeistert: „An excellent value".

DNA031113 „Schiefergestein – Selection Tino Seiwert", Riesling trocken 2013 *12,5% Vol.* *26,60 €/l* ***19,95 €***
Werte Kunden: Im Jahrgang 2011 war die Geburtsstunde! Tim Fröhlich hatte erstmals eine Partie des Felsenecks, bei der er zögerte, ob er sie denn in das Große Gewächs Felseneck geben könne (Ich war vehement dafür, weil mir dieses Fass so gut schmeckte: ***„Das ist mein Wein",*** *sagte ich ihm!) oder als ‚Schiefergestein' füllen solle, exclusiv an Pinard de Picard gegeben. Mit sensationellem Erfolg!*

Woraufhin wir uns auch letztes wie dieses Jahr nach ausführlichen Verkostungen aller Partien wieder ein Fass sichern konnten, das eigentlich für das Grosse Gewächs vorgesehen war. So bieten wir Ihnen nun zum dritten Mal in der Geschichte von Pinard de Picard eine Selection Tino Seiwert (es ist ja „mein" Riesling!) an, denn wir sind überzeugt, das wir hier ein spektakuläres Preis-Genuss-Verhältnis haben, das schwerlich von einem anderen Riesling in der ganzen Welt übertroffen werden kann. Das ist fast die gleich irre Qualität wie beim Großen Gewächs, der Preis eine einzige Provokation und der Wein ist ab sofort liefer- und trinkbar. Dieser edle Tropfen macht auch aus dem miesesten Wetter einen „geilen" Sommer! In der begeisterten Nase explodieren eine rassige Schiefer-Mineralität und Würze (die Bodenstruktur definiert dieses edle Gewächs!), gelber Pfirsich, Cassisblätter, erfrischende kräutrige Noten sowie weißer Pfeffer und rote Blütenblätter.

Und immer wieder mineralische Noten. Feuerstein! Das ist wie Schiefer pur in der dampfenden Luft nach einem warmen Sommerregen!

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

PS: Der DECANTER, eine der renommiertesten Weinzeitschriften der Welt, verkostete die deutschen Rieslinge unterhalb der Großen Gewächs-Klasse. Sein euphorisches Urteil: „Ein neuer qualitativer Geist in Deutschland!" ***Der höchst bewertete Wein mit sensationellen 18/20 Punkten (das ist eine Weltklassenote) ist Schäfer-Fröhlichs „Schiefergestein", von dem Pinard de Picard das beste Fass als „Selection Tino Seiwert" hatte füllen lassen.***

DNA030513	***Felseneck Riesling Großes Gewächs 2013***	***52,67 €/l***	***39,50 €***
DNA030513M	***Felseneck Riesling Großes Gewächs 2013 MAGNUM***	***60,87 €/l***	***91,30 €***
DNA030513D	***Felseneck Riesling Großes Gewächs 2013 DOPPELMAGNUM***	***61,67 €/l***	***185,00 €***

In Subskription, Auslieferung voraussichtlich ab Herbst 2014

Ein Siegerwein!

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

Und wenn ich 3 Worte nur hätte, den 2013er Felseneck zu charakterisieren, dann wären es FEINHEIT, FINESSE, PRÄZISION!

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

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

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

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

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

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

Daher mein Urteil kurz und bündig: Dieser atmosphärische Riesling, der zwischen Himmel und Erde zu tanzen scheint, ist ein transzendentaler, ein beseelter Wein, Maßstäbe setzend, mit Kultwein-Charakter, ein göttlicher Tropfen mit unendlicher Länge, die Inkarnation seines unvergleichlichen Terroirs, dessen Ausstrahlung, dessen vibrierender Energie sich niemand wird entziehen können!

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

Werte Kunden: Nobles Lesegut wird mit der Kunst eines visionären Winzermagiers in raffiniert feinen Wein verwandelt, so unaufgeregt wie unspektakulär, so leise wie überzeugend. Dieser große Wein hat alles. Was er noch braucht, ist Zeit und, wann immer man ihn genießen will, viel Luft, sich zu entfalten. Daher empfehle ich ihn zu dekantieren und aus großen Gläsern zu probieren. Antrinken würde ich ihn erstmals im Frühjahr 2015, Höhepunkt wohl ab 2020 bis nach 2040.

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

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

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

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

WEINGUT SEEHOF – WESTHOFEN, RHEINHESSEN

In Rheinhessen zu Hause: Ein kleiner, feiner Familienbetrieb sorgt für helle Aufregung in Deutschland. Florian Fauth ist zweifellos eines der größten Winzertalente des Landes!

DRH051113 ***Spätburgunder rosé, trocken 2013 DV*** *12,5% Vol.* *10,00 €/l* ***7,50 €***

Pinard de Picard kürt Florian Fauths die Zunge liebkosenden 2013er zu unserem Lieblingsrosé aus Rheinhessen!

Summertime, am liebsten mit dem genialen Rosé von Florian (und seinem Vater Ernst)

DRH050112 ***Riesling trocken, „Edition Pinard de Picard" 2012 DV*** *12,5% Vol.* *10,00 €/l* ***7,50 €***

Der köstliche Gutsriesling von Florian, der überwiegend von erlesenen Trauben aus der großen Westhofener Lage Kirchspiel stammt (dazu einige Partien aus der Aulerde, dem Morstein sowie dem Rotenstein – einer Lage auf einem Hochplateau, die immer etwas langsamer reift und damit spät geerntet werden kann), demonstriert beispielhaft sein großes vinologisches Können. Und da wir von dieser hohen Qualität absolut begeistert sind, haben wir uns wie in den Vorjahren im Keller ein Fass aussuchen dürfen, das uns wegen seiner betörenden Frucht, seiner Mineralität, seiner Balanciertheit und inneren Harmonie besonders gut gefiel und haben uns dieses Juwel wiederum als ***Edition Pinard de Picard*** *exklusiv abfüllen lassen. In der animierenden, zupackenden Nase begeistert eine herrlich saftige, rassige, feine Frucht mit Anklängen an weiße Blüten, frische Zitrusfrucht, Birne und Weinbergspfirsich, traumhaft unterlegt mit feinem mineralischen Spiel (Hier scheint geradezu der vibrierend-energetische Kalkstein wie in Stein gemeißelt!) und einer zart pfeffrigen, kräutrigen Würze. Am Gaumen verspielt, cremig, aber auch rassig-kühl (ähnlich wie der geniale 08er), ein geradezu zärtlicher Riesling, der lustvoll über die Zunge läuft, extrem süffig, immer wieder faszinierende Aromen von gelbem Steinobst freigebend, zart mineralisch, eine belebende Frische und ein feinst strukturiertes Säurespiel, das harmonisch abgepuffert wird durch einen wunderbaren Extrakt und eine hohe physiologische Reife.*

Daher wiederum ein ***coup de coeur*** *(Lieblingswein) unsererseits für diese Exklusivfüllung für Pinard de Picard, die sowohl als fröhlicher Zechwein als auch als exzellenter Essensbegleiter eine geniale Preiswürdigkeit zelebriert. So macht Riesling einfach nur Spaß: Welch sensationeller, vibrierend-lebendiger Durstlöscher, Maßstäbe definierend! Delikat und stoffig zugleich, präzise profiliert. Mit feiner, salziger Mineralität, die ihn so traumhaft süffig macht, beweist er noble Kontur in authentischem Westhofener Charakter. Ein Aushängeschild für Florian Fauth und seine ungemein dynamische Region Rheinhessen und in der Einstiegsklasse deutscher Rieslinge.* ***DER Referenzwein schlechthin mit einem unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis****.*

BerlinKitchen (Martin Zwick) urteilt nach dem Genuss dieses Gutsrieslings begeistert: „2012 Seehof - Florian Fauth hat die Kollektion seines (Winzer) Lebens gemacht. Kaufen"!

DRH051412 „Anno 1811", Westhofen Riesling 2012 DV ***13% Vol.*** ***13,27 €/l*** ***9,95 €***
Exklusiv bei Pinard de Picard!

2011 war der Jungfernjahrgang dieses genialen Tröpfchens in einem urtraditionellen Stil, das seinen Namen der Dichtung eines großen Weltbürgers verdankt:

Johann Wolfgang von Goethe war es, der von den himmlischen Tropfen in 1811 höchst angetan war:

„Setze mir nicht, du Grobian, den Krug so derb vor die Nase!
Wer mir Wein bringt, sehe mich freundlich an, sonst trübt sich der Eilfer im Glase",

dichtete der Herr Geheimrat 1815 vergnügt – und vielleicht hatte er da schon „einen kleinen im Tee" ;-)
Denn gemeint war natürlich der „Elfer" – also der legendäre Kometenwein, der anno dazumal am Firmament hell erstrahlte. Und 2012 scheint bei Florian Fauth von ähnlich außerordentlicher Qualität. Dazu hat der sympathische Jungstar aus besten Steingrube- (der Parzelle unmittelbar neben Kellers legendärer Abtserde) und Morsteinpartien einen spontan vergorenen Riesling in „altem" Stil vinifiziert, der so harmonisch schmeckt, wie man sich heute die großen Weine aus der guten alten Zeit vorstellt.

Die Nase ist verführerisch mit ihren reifen gelben Fruchtaromen wie Nektarine, frische Aprikose und süße rosa Pampelmuse. Dazu entströmen intensive Düfte von weißem Pfeffer, kräutrig-tabakige und mineralische Noten dem verzückten Glase. Am Gaumen eine tolle Harmonie zwischen süßen Fruchtaromen, einer salzig-würzigen, frischen Mineralität und einer milden, cremigen Textur, die unseren ‚Anno' zu einem Individualisten im Konzert der großen Rieslingen werden lässt! Und der grandiose Abgang hinterlässt einen salzigen Teppich auf der Zunge.

Geprägt von einer einzigartigen Balance und einer vibrierenden ursprünglichen Kraft der energetischen Kalkböden seiner großen rheinhessischen Terroirs vermag dieser samtig-weiche Tropfen zarte Assoziationen an Van Volxems SaarRiesling-Stil zu evozieren, wie dieser Mitte des letzten Jahrzehnts geschmeckt hat und ist ein Must in 2012, dem Jahrgang von „Glanz und Gloria", Jancis Robinson.

Dieser traditionelle Riesling ist einfach so dramatisch gut wie Anno 1811! ***Und unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten ein Hammer des Jahrgangs in 2012!***

Christina Hilker, „Deutschlands Sommelier des Jahres 2005", urteilt begeistert: „Der lange Nachhall fordert mit jedem Schluck nach einem weiteren Glas von diesem faszinierenden Riesling. Sensationeller Gegenwert für's Geld, denn dies ist eindeutig allerbeste Große Gewächs-Qualität!" Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2018+.

DRH050812 Westhofener Riesling „Von den Kalkterrassen" trocken 2012 DV ***13% Vol.*** ***14,60 €/l*** ***10,95 €***
Exklusiv bei Pinard de Picard!

Das EUROPEAN FINE WINE MAGAZIN und Stuart Pigott zeichnen Florian Fauths Lieblingswein in 2012 als „große Schönheit" aus!

Kalk-Stein

Dieser vielschichtige Riesling aus den legendären Westhofener Lagen wird das Herz eines jeden Weinfreundes höher schlagen lassen. Betörend die Aromen, strahlend die salzige, rauchig-elegante Mineralität – Seidig und schmeichelnd gleitet er bei aller Rasse und Pikanz über die Zunge.
Welch Präzision in der Brillanz der Frucht (Weinbergspfirsich, reife Birne, Zitrus, weiße Blüten), der Komplexität seiner kräutrigen Würze (auch Eukalyptus und Minze) und welch faszinierend mineralischer Nachhall!
Ein hedonistischer Traum mit cremiger Textur und einer genialen nordischen Frische und Kühle im Trunk! Außergewöhnliches Niveau in seiner attraktiven Preisklasse, wahrlich einer der großen Wein-Werte des „Mineralität"-Jahrgangs 2012!

Stuart Pigott: „Kühle, Mineralität, Vielschichtigkeit und Nachhaltigkeit zeichnen den Westhofener Riesling aus. Er wird Jahre benötigen, um seine ganze Schönheit zu offenbaren."

WEINGUT HELMUT DÖNNHOFF - NAHE

Intellektueller Feingeist von der Nahe vinifiziert traumhaft balancierte und finessenreiche Rieslinge mit weltweitem Kultstatus.

DNA022413 Weißburgunder trocken 2013 *12,5% Vol.* *15,93 €/l* ***11,95 €***

Welch animierender, knackig trockener, dichter und gleichzeitig eleganter Referenzwein seiner sinnenfrohen Preisklasse, der liebevoll Lust macht auf das nächste verzaubernde Glas. In 2013 wegen der niedrigen Erträge und wegen des hohen Extrakts geprägt von einer wunderbaren Aromatik (salzige Feuersteinmineralität, weiße Blüten, Orangenschalen, kräutige Noten), einer brillanter Finesse und einer kristallinen Klarheit.

Es erstaunt eigentlich nicht mehr: Weißburgunder ist urplötzlich so gefragt wie schon seit Jahren nicht mehr. Kein Wunder bei derart noblen Gewächsen: So herrlich präzise und frisch auf der Zunge, wohldosiert in der Säure, cremig weich im Mundgefühl und ein saftiger, langer Nachhall. Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begehrst Du mehr?

Zu genießen ab sofort bis 2016+.

DNA024113 Höllenpfad, Riesling trocken 2013 *12,5% Vol.* *26,53 €/l* ***19,90 €***

Mit dieser exquisiten Rieslinglage hat Helmut sich seinen letzten offen gebliebenen Jugendtraum erfüllt. Denn es gab eine steile Traditionslage, die er schon als Kind bewunderte und von der er niemals glauben konnte, sie jemals in seinem Portfolio haben zu

„Wein ist Heimat“

(FINE - Das Weinmagazin)

© Johannes Grau / CPA!

können: Ein südlich orientierter steiler Wingert in der im 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts weltberühmten Lage Roxheimer Höllenpfad! Dieser traditionsreiche Klassiker der Nahe, qualitativ gesehen auf herausragendem Grand Cru Niveau, wurde schon vom alten Reichspräsidenten Hindenburg getrunken und hoch geschätzt. Es ist der rote Fels im Roxheimer Höllenpfad, der diesen stilistisch singulären Riesling so unverwechselbar macht wegen seiner salzigen Mineralität, seiner schier unfassbar tänzelnden Art auf der Zunge, seinen komplexen Aromen und seiner knochentrockenen Stilistik (nur 2 g Restzucker!). Die Lage Höllenpfad erinnert zudem wegen ihrer Steilheit und ihres roten Untergrunds ein bisschen an die neuen Weinberge Klaus Peter Kellers im weltberühmten Roten Hang bei Nierstein und sein Name leitet sich wohl von zwei Phänomen her: Einmal scheint dieser Steilhang im berührenden Abendlicht einer „roten Hölle“ nicht unähnlich und darin zu arbeiten fällt höllisch schwer.

Was strahlt dieser Rieslinggigant nur für eine Finesse aus, wie berauschend spielt er auf mit seiner Fokussiertheit und welch grandiose Mineralität paart sich im ungemein langen, vibrierenden Nachhall mit einer faszinierenden Frucht. Und wie verspielt liebkost er die Zunge – Wahrlich ein Husarenstück des Magiers von der Nahe! Herzlichen Glückwunsch, Helmut. Heute hast Du die Herzstücke aller traditionsreichen Weingüter an der Nahe in Deinem Besitz. Und Dein Höllenpfad hat in 2013 definitiv ***Großes-Gewächs Niveau*** *und spielt in der Kategorie persönlicher Lieblingswein Tino Seiwert!*

Kein Wunder, dass Kenner und Liebhaber großer Nahe-Rieslinge begeistert sind: So jubiliert Stuart Pigott in der FAZ: ***„Die Nahe ist um eine Neuheit reicher: Ein Weißwein, der den geschmacklichen Rahmen sprengt!“***

Und dann erläutert einer der großen Rieslingkenner der Welt: „Der Rahmen des gewohnten Geschmacks lässt sich durch die Reaktivierung von Weinbergslagen sprengen, in deren Bewirtschaftung lange Zeit kein großer Ehrgeiz gesteckt wurde. Ein wichtiges aktuelles Beispiel ist der Höllenpfad von Roxheim/Nahe. Wie viele der erstklassigen, aber weniger bekannten Lagen des Gebiets liegt der von kargem rotem Buntsandsteinboden geprägte steile Südhang mit spektakulärem Blick über die umliegenden landwirtschaftlichen Flächen etwas abseits vom eigentlichen Nahetal. Zwei Hektar mit alten Reben und einem Hektar Brachfläche hat das Weingut Dönnhoff in Oberhausen/Nahe 2010 im Höllenpfad übernommen und, wie Helmut Dönnhoff sagt, ‚zuerst einmal zurück ins Leben geholt'. Der Reiz für Dönnhoff und seinen Sohn Cornelius lag in der Erweiterung ihres Hauptbesitzes in Schlossböckelheim, Niederhausen und Norheim an der mittleren Nahe, wo Schiefer und Vulkansteine vorherrschen, um eine Weinbergslage mit ganz anderem Gesteinsboden. Trotz seiner erheblichen Kraft bleibt dieser neue Wein schlank und spannungsgeladen mit einer ausgeprägten Würze im Finale. Sehr frisch wirkt er und bei optimaler Lagerung hat er mindestens zehn Jahre vor sich. Es handelt sich um einen ***neuen Spitzenwein*** *des bekannten Betriebs, der aber deutlich niedriger im Preis liegt als die Großen Gewächse."* ***Ein wahres Schnäppchen!***

DNA020313	***Hermannshöhle Riesling trocken Großes Gewächs 2013***	***52,67 €/l***	***39,50 €***
DNA020313M	***Hermannshöhle Riesling trocken Großes Gewächs 2013 MAGNUM***	***56,66 €/l***	***85,00 €***

In Subskription, Auslieferung voraussichtlich ab Herbst 2014

Was für eine Serie!
Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2013: „Dönnhoffs Hermannshöhle 2011 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland"
Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2012: „Dönnhoffs Hermannshöhle 2010 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland"
Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2011: „Dönnhoffs Hermannshöhle 2009 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland"

John Gilman: „Hermannshöhle 2013: Absolutely brilliant young wine and one of the strongest vintages in recent times for this superb bottling. An absolute must have for lovers of dry Riesling!"

Tino Seiwert: „Hermannshöhle 2013: Kraft und lustvolle Opulenz, Präzision und Mineralität verweben sich zu einem aristokratischen Meisterwerk. Mein Favorit der Jungweinproben in all den großen Jahrgängen, in der dieses mythische Große Gewächs bisher vinifiziert worden ist. Ein Kandidat für 100 Punkte.

Hermannshöhle: Welch magischer Klang erfüllt den gesamten Weinkosmos: Diese traumhafte, weltberühmte Lage mit ihren bis zu über 60 Jahre alten Reben bringt intensivst mineralische Weine hervor, sehr komplex, ungemein konzentriert, dicht, elegant, extraktreich, dabei aber gleichzeitig herrlich verspielt und aristokratisch, extrem tiefgründig, mit verführerischen Aromen von Pfirsich, rosa Grapefruit, Schiefer und Anklängen an Orangentart sowie eine frisch duftende Blumenwiese im Sommer (wobei die Aromenvielfalt so unglaublich ist, dass man sie nicht annähernd in Worte fassen kann), Kirschen gar und weißen Nougat. Am Gaumen feinst balanciert, von unendlicher Tiefe, bei aller Kraft so verspielt und gesegnet mit einer großartigen Länge, geprägt wiederum von edlem Schieferton. Dieser betörende Riesling demonstriert wie seine fabelhaften Vorgänger absolute Weltklassequalität und unterstreicht eindrucksvoll, warum in Weinbauregionen kalte Nächte und somit große Temperaturunterschiede zu warmen Tagen so eminent wichtig sind: Welch fabelhafte Frische, welch große Eleganz und Finesse, welch unvergleichliche Rasse und vibrierende Stahligkeit, welch beeindruckende mineralisch-salzige Strahlkraft und welch perfekte Säurestruktur bei, gebirgsquellartiger, kristallklarer Frucht. Das macht großen deutschen Rieslingen in der gesamten Weinwelt so schnell keiner nach, das ist Rieslingduft, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann!
Welch traumhaftes, mythisches Großes Gewächs: aristokratisch und edel!

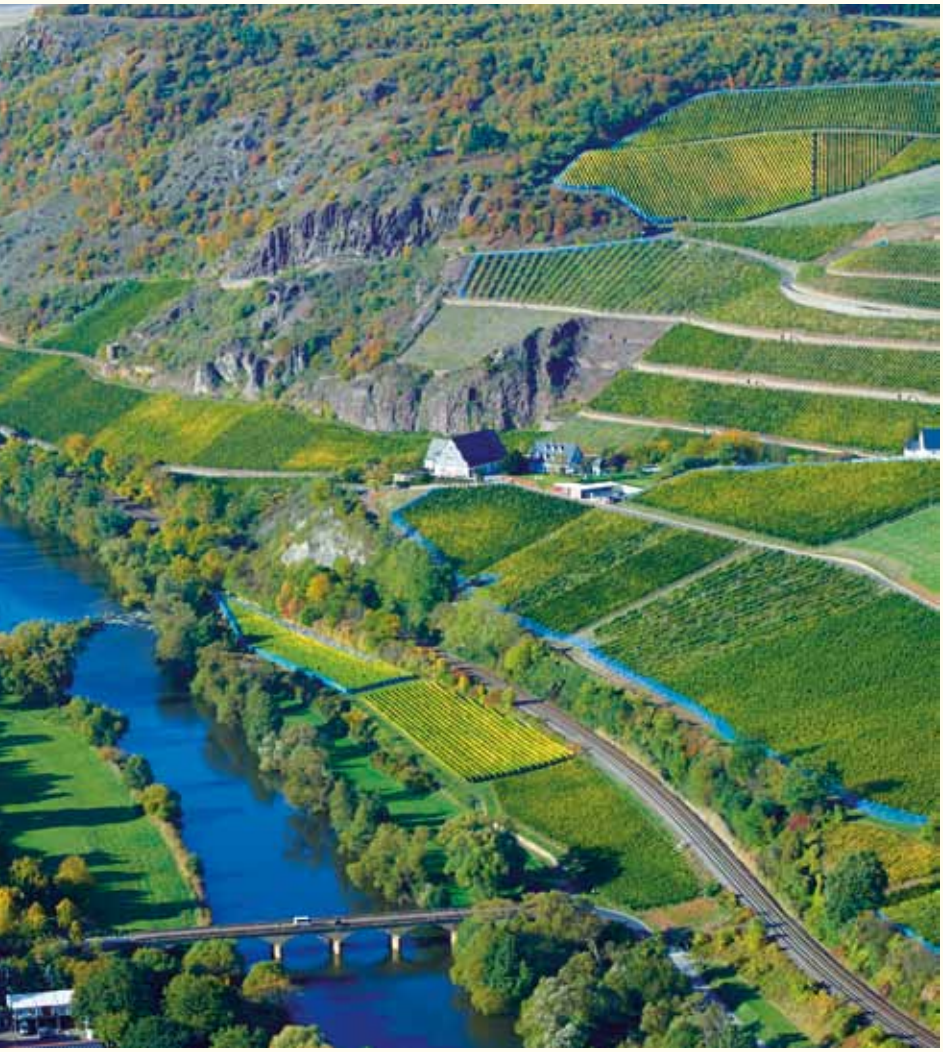
Romantisches Nahetal: Von Helmuts Heimatort Oberhausen fährt man über die Brücke zu seinen legendären Weinbergslagen.

Helmut Dönnhoff: „Wahre Genießer und Liebhaber großer Rieslinge leben mit ihren favorisierten Weinen aus großen Lagen wie mit einem heranwachsenden Menschen. In der Kindheit sind sie einfach nur süß und knuddelig, im jugendlichen Alter kriegen sie Pickel und revoltieren, entwickeln Charakter und zeigen sich über eine gewisse Lebensphase (oft im dritten/vierten Jahr nach der Füllung) mal in schönster Laune (Trinkspaß pur!), mal unnahbar. Rühr mich jetzt nur nicht an! Als Erwachsener sind die Turbulenzen vorbei und wir genießen große Weine der Welt in vollendeter Harmonie". Recht hat er, unser Freigeist von der Nahe. Und wir laden Sie herzlich ein, dieses geniale Rieslingbaby auf seinem spannenden Weg zu begleiten! Es hat alle Anlagen zum Nobelpreisträger! Noblesse, Harmonie, eine irre Mineralität, eine reife Säure und eine emotional berührende innere Balanciertheit kennzeichnen diesen aristokratischen, magischen Riesling, der sich wie ein Adler majestätisch in die Lüfte erhebt und seine Schwingen ausbreitet. Und hoch oben am Firmament zieht er ruhig und unaufgeregt seine Kreise. ***Welch sinnliche Verführung, fürwahr eine Riesling-Legende!***

Wahrlich: Deutschlands Winzerlegende trifft auf SEIN magisches Terroir! Jede Lage hat ein Gesicht. Das des Menschen, der den Ruhm einer einzigartigen Lage in die große weite Welt hinaustransportiert hat! *Und was hat die weltweit als eine der absoluten Spitzenlagen aller deutschen Weinanbaugebiete gerühmte Hermannshöhle nur für ein legendäres Terroir: Windoffener steiler Südhang zur Nahe, Niedrigerziehung der Rebstöcke wegen optimaler Ausnutzung der Bodenwärme, Kompostierung der Böden, um die Feuchtigkeit zu speichern, Grauschieferverwitterung und komplexe Mischung verschiedener Gesteinstypen: „Heute wird der Name Niederhäuser* ***Hermannshöhle von Weinfreunden auf der ganzen Welt mit Ehrfurcht ausgesprochen,*** *Helmut Dönnhoff verhalf den Weinen aus dieser Lage zu mehr als nur Beachtung und Bewunderung, er gab ihnen eine* ***Aura",*** *so das dezidierte Urteil von Stuart Pigott. Eine Aura, die mich veranlasst, dieses Große-Gewächs, das ich so sehr liebe, beim Genuss in meinen Gedanken bisweilen ehrfürchtig als ‚Helmutshöhle' zu bezeichnen!*

Liebe Kunden: Moden kommen und gehen und Akzente verschieben sich, im Wein wie in allen anderen Bereichen des Lebens, aber der erhabene, vibrierende Stil der Hermannshöhle ist stets der selbe geblieben: Aristokratische Rieslinge edelster Art mit innerer Stärke und aufrechtem Gang! In 2013 ein ***MEISTERWERK.*** *Zu genießen ab Frühjahr 2015, Höhepunkt 2020 bis 2040+.*

DNA020513 Oberhäuser Leistenberg Riesling Kabinett 2013 ***9,5% Vol.*** ***18,00 €/l*** ***13,50 €***
Unser Kabinett des Jahrgangs 2013!



John Gilman hat in den USA einen ausgezeichneten Ruf als langjähriger exzellenter Kenner deutscher Weine. Sein fundiertes Urteil zu diesem Weltklasse-Kabinett: „The 2013 vintage has produced the most brilliant Leistenberg Kabinett from the Dönnhoffs since the brilliant 2007, and this likely to be destined to be one of the greatest vintages ever for this lovely bottling. " Und dann vergibt er begeistert ***95 Punkte. Wann hat es das für einen Kabinett schon mal gegeben****?*

Und auch wir waren von diesem verzaubernden Riesling, der schon in diesem Sommer so wunderbar schmecken wird und ein Potential bis etwa 2040 besitzt, so angetan, dass wir ihn ohne Zögern zu unserem Kabinett des Jahres 2013 erkoren haben!

Wie verführerisch verwöhnt dieser geniale Riesling Nase und Zunge gleichermaßen: Die brillante Frucht (Mandarine, Apfel- und Kirschblüten, Zitronenzesten), eingebettet in einen Kokon von Schieferduft, becirct förmlich alle olfaktorischen Sinne und animiert geradezu zum Eintauchen ins Glas. Dieser filigran-finessenreiche Kabinett mit einem phantastischen Süße-Säure-Spiel auf der Zunge ist sicherlich der moselanischste unter allen Rieslingen Dönnhoffs – tänzerisch, verspielt, ungemein präzise und sagenhaft fein, ein Referenzwein eines klassischen Kabinetts der Nahe!
Die Steillage „Leistenberg" galt schon in legendären Vorzeiten als eines der besten Naheterroirs, das spannende Gewächse voller

Rasse, Finesse und Ausstrahlung hervorbringt, die zu begehrten Kultgewächsen wurden und von Liebhabern in aller Welt gesucht werden. Und der Preis dieses Weltklasseweins kann im internationalen Kontext gesehen nur als Witz bezeichnet werden. Ein beschwingter, fröhlicher Wein, der zum „ewigen" Weitersüffeln animiert, der sehnsüchtige Erinnerungen wachruft an die sprudelnde Quellenklarheit eines jungen, tänzelnden Baches im frischen Frühling. Wow, welch ein phantastischer Aperitifwein! Da kann man getrost einmal den wesentlich teureren Edelchampagner vergessen! Einer der größten Weinwerte Deutschlands in 2013 mit einem unübertrefflichen Preis-Genussverhältnis!

Kategorie persönlicher Lieblingswein!

WEINGUT KELLER – RHEINHESSEN

***In seiner brandaktuellen Juni-Ausgabe feiert das** EUROPEAN FINE WINE MAGAZIN (eine Weinzeitschrift mit legendär schönen Photos) in einer unbedingt lesenswerten Vertikalverkostung von 12 Morstein-Jahrgängen Klaus Peter Keller als begnadeten „**Traubenflüsterer**". Eine weitere Eloge für den solchen Hymnen fast mit Scheu gegenüberstehenden sensiblen Rheinhessen.*

DRH011013** **Grüner Silvaner, trocken 2013** 12% Vol. 11,33 €/l **8,50 €
Wow, was sind das auch in 2013 für Emotionen pur! Kommen Sie mit mir zu einer Erlebniswanderung ins Land der 1000 Hügel und erschnuppern Sie den Frühling! Kein Wunder, dass der Gault Millau zu unserem Parade-Silvaner begeistert anmerkt: „So duften die Sommerwiesen, so schmecken die frisch gepflückten Äpfel, so schmeckt die Weite des Landes der tausend Hügel."

Robert Parker hat ja so Recht: „An excellent value." Dieses Urteil ist ja fast noch understatement...

DRH010613** **Riesling „von der Fels", trocken 2013** 12% Vol. 22,53 €/l **16,90 €

***„Die mineralische Seele der Riesling Traube",** New York Times*

*Die **24 besten Rieslinge** des großartigen Jahrgangs 2004 aus Deutschland, Österreich und dem Elsass werden im Saarbrücker Weinclub im März diesen Jahres 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**. Ich habe den Wein übrigens nicht erkannt, bewertet habe ich ihn mit 93 Punkten.*

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 die Fabelweine aus 2013 können wir Ihnen ein wenig versüßen mit einem Spitzenriesling aus perfekt gereiften Trauben von jüngeren 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 wesentlich teurere Große Gewächse mühelos an die Wand spielt!*** *Versprochen!*

Selbst die renommierte New York Times gerät bei diesem magischen Riesling ob seiner traumhaften Qualität (zu einem übrigens im internationalen Kontext betrachtet geradezu lächerlich niedrigen Preis!) vollends ins Schwärmen: „Kellers ‚von der Fels‘ verzaubert – er zeigt die mineralische Seele der Riesling-Traube. Leider ist er nur schwer zu bekommen...“. Erst recht natürlich nach dieser Eloge, die zur Folge hatte, dass binnen Tagen an der Ostküste der USA keine trockenen Keller-Weine mehr zu erhalten waren! Ich möchte Ihnen werte Kunden diesen rassig-kühlen, traumhaft präzisen Riesling, der mit seinem tänzerischen Spiel, seiner Leichtigkeit bei aller inneren Kraft („Power without weight!“), einem übermütig galoppierenden jungen Fohlen auf der Weide gleich, jedem Liebhaber großer Weine ein seliges Lächeln ins Gesicht zu zaubern vermag, ganz besonders ans Herz legen: ***Mit seiner vibrierenden Rasse, seiner tänzerischen Verspieltheit, seiner brillanten Frucht, seiner schwebenden Transparenz, seiner kühlen Mineralität und seiner singulären Frische gehört dieser traumhaft harmonische Riesling zu den größten Weinwerten eines legendären Jahrgangs!***

Tino Seiwert: „Unfassbar feinsinnig, der 2013er ‚von der Fels‘. Nochmals eine Schippe besser als der wunderbare 2004er. Deutlich schmeckbar die stilistische Weiterentwicklung im Winzerleben von Klaus Peter Keller”.
Und was Klaus Peter sonst nicht öffentlich erzählt, verraten wir Ihnen hier gerne: „Ein großer Anteil der Trauben für diesen Felswein stammt aus der Abtserde. Und die haben dermaßen genial ausgesehen, dass es ist mir fast schwer gefallen ist, sie zur Ernte abzuschneiden!“
Und John Gilman vergibt begeisterte 93 Punkte!

DRH010913H Pius, Beerenauslese 2013 (0,375l) *7,5% Vol. 45,20 €/l* ***16,95 €***

Kellers Einstieg in die magische Welt des Süßweins – zum sensationellen, nein, zum völlig unmöglichen Preis! Kistenweise einkaufen und über Jahrzehnte genießen! Ein Elfenreigen auf der Zunge - Fast jede Sünde wert.

Dieser schier unfassbar günstige Tropfen ist schlichtweg der erfolgreichste Süßwein im Pinard-de-Picard-Programm! Robert Parker wertet ihn als „fascinating wine”, der Wine Spectator vergibt für diese Preisklasse sensationelle 93 Punkte und die Grande Dame der deutschen Spitzensommeliers, Paula Bosch (Tantris, München, 2 Michelin Sterne), lobt ihn in der SZ über den grünen Klee. Und der rassige 2013er toppt nochmals alle seine beliebten Vorgänger, da die vibrierende, ungemein frische Textur des Jahrgangs 2013 sich mit sinnlichen Aromen vermählt. Im betörenden Duft erinnert mich dieser Flatteur an feinste exotische Düfte (reife Passionsfrucht, weiße Pampelmuse, frisch aufgeschnittene Orangen, Ananas, Mango), im Mund explodiert ein ungemein facettenreiches Süße-Säurespiel, ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse, ein wahrer Elfenreigen tänzelt auf der Zunge! Der Kalkstein vibriert förmlich im Munde. Hier ist den Kellers wahrlich ein Süßwein-Meisterwerk gelungen. Daher kann ich Ihnen – liebe Kunden – nur raten, den 13er Pius ganz schnell einzu„kellern”, denn soviel Süßwein-Glück zu solch bescheidenem Preis ist wie ein 6er im Lotto. Ein herrlicher Begleiter zu vielen Arten von süßen Desserts aber auch solo genossen zum Träumen schön. Ein großer Weinwert aus einem phantastischen Süßweinjahr von dem nicht nur Sie, werte Kunden, sondern auch ihre Kinder und Enkelkinder noch schwärmen werden.

Diese betörende BA entwickelt sich über Tage hinweg in der geöffneten Flasche ganz hervorragend und besitzt ein ausgezeichnetes Reifepotential von mind. 30 Jahren.

Der Berg ruft: Ernteimpressionen aus dem Herbst 2013, die Erntehelfer strahlen mit den Träubchen um die Wette...

DRH012713H Morstein Riesling Auslese 2013 (0,375 l) *7,5% Vol.* *53,07 €/l* ***19,90 €***

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!

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 diesen Rieslingbaby werden Sie viele bedeutsame Geburtstage bis in eine ferne Zukunft mit einem unvergleichlichen Genusserlebnis krönen können.

ACHTUNG: Unglaubliche 96+ P. von John Gilman, und, ja werte Kunden, Sie lesen richtig, der Preis für diesen Göttertrunk: 19,90 €!!

FRANKREICH

CHÂTEAU MANSENOBLE – CORBIÈRES

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

In den romantischen Corbières nahe dem mittelalterlichen Weltkulturerbe-Städtchen Carcassonne produziert der „Bannerträger der Region" (Parker), unser Urgestein Guido Jansegers, herrlich balancierte Rotweinklassiker in einem urwüchsigen, authentischen Stil! Seit Jahren Bestseller des Programms, in 2012, dem großen Jahrgang des französischen Südens, schlichtweg von genialer Qualität!

In Frankreichs wildromantischem Süden finden wir wahrlich ***Juwelen der europäischen Rotweinszene, originäre, authentische, in bester handwerklicher Winzertradition vinifizierte Terroirweine, die ein weltweit einzigartiges Preis-Genuss-Verhältnis bieten!*** *Es sind höchst eigenständige Qualitäten und singuläre Charaktere, die sich nicht an mainstreamigen, internationalen, insbesondere in Übersee gepflegten Geschmacksmustern orientieren, die stattdessen die unverfälschte Ursprünglichkeit ihrer betörend schönen Heimat in die Flasche zu zaubern vermögen. Sie wagen Eigenart, Typizität und Herkunftscharakter!*

Es gibt aber nur wenige Winzer und Weine, die man zu dieser qualitätsversessenen Elite im Midi rechnen kann. Und einer der großen Winzerpersönlichkeiten des Languedoc, der aus der Designerwein-Masse schon seit fast zwei Jahrzehnten positiv herausragt, ist Guido („Le Nez") Jansegers, ein sympathischer Quereinsteiger belgischer Provenienz, der früher selbst einmal Weinjournalist war und bis heute als exzellenter Verkoster geachtet wird (daher auch der Spitzname: „Le Nez – die Nase"). Unser Vorzeigegut wird wegen der außerordentlichen Qualität seiner Weine in der Fachpresse seit Jahren mit Elogen überhäuft und beispielsweise von „Vins et Vignobles en France" zu den Top-Ten des Languedoc gezählt (!), während es Robert M. Parker sogar als eines der weltweit besten Weingüter bezeichnet. Trotz solcher Ehrungen ist Guido stets mit beiden Beinen fest auf dem Boden geblieben und sein Augenmaß bezüglich seiner Preispolitik ist ein wahrer Glücksfall: Schnäppchenalarm! Und die höchst animierende Stilistik seiner Weine demonstriert große artisanale Winzerkunst: Frische und Finesse statt marmeladiger Konsistenz, spielerische Eleganz, Balance und Ausgewogenheit statt barriquegeschwängerter Kraftprotzerei!

Bravo, Guido! Du hast wirklich verstanden, so wie beispielsweise Pierre Clavel oder die Gebrüder Eric und Gilles Chabbert von unserer Vorzeigedomaine Aires Hautes: Das Languedoc darf niemals seinen einzigartigen Vorsprung verlieren, der diese von ihrem privilegierten Klima gesegnete Region in den letzten Jahren zu einem weltweit einzigartigen El Dorado für preisbewusste Weinliebhaber hat werden lassen. Solch herausragende Terroirweine mit einem großartigen Preis-Genussverhältnis haben den legendären Ruf der betörenden Weine aus dem wilden französischen Süden bei Liebhabern in aller Welt vor nunmehr fast zwei Jahrzehnten begründet!

Kein Wunder, dass Stuart Pigott, begeistert ist. Er feiert Guido Jansegers als ***„Lichtgestalt im Languedoc und Insidertipp, sich stets seiner Leistung bewusst – jedoch sehr bescheiden. Seine Weine gehören zu den beeindruckendsten neuen Rotweinen in ganz Frankreich und sind für ihre hohe Qualität immer noch sehr günstig!"*** *Ein dezidiertes, fachkundiges Urteil, das in eine bemerkenswerte Laudatio mündet:* ***„Mansenobles Réserve 14,95 Euro: Dagegen hätten die allermeisten roten Bordeaux in der Preisklasse zwischen zwanzig und vierzig Euro keine Chance!"***

Liebe Kunden: Legen Sie sich diese Klassiker unseres Programms aus dem großen Jahrgang des französischen Südens kistenweise in den Keller. Trinkfreude pur wird Sie über Jahre begleiten und in Blindproben mit Prestigecuvées können Sie mit diesen urwüchsigen Referenzweinen, ***die wie Leuchtfeuer der Authentizität und handwerklicher Präzisionsarbeit in Weinberg und Keller aus einem Meer banaler Massenerzeugnisse herausragen,*** *so manches vinologische Weltbild Ihrer Weinfreunde gehörig ins Wanken bringen. A votre santé!*

FLA040112 „Le Nez", V.d.P. des Coteaux de Miramont, rouge 2012 *14% Vol.* *9,27 €/l* ***6,95 €***

Seit Jahren ein absoluter Renner in unserem Programm, denn was finden wir hier nur für einen ungemein charaktervollen, kernigen Landwein aus perfekt gereiften Merlot-, Cabernet- und Carignantrauben!
Diese leckere Basiscuvée strotzt nur so vor intensiver, würziger Frucht von roten Beeren, Cassis, schwarzen Brombeeren sowie reifen Kirschen, atmet rauchig-ätherische sowie erfrischende kühle Noten, die an Salbei, frischen Eukalyptus, Veilchen und Lavendel erinnern und verziert dieses leckere Bouquet mit einer Prise grünen Pfeffers und Zedernholz'. Am Gaumen herrlich erfrischend, gepaart mit einer feinen süßlichen Frucht, würzig (fein duftende Kräuter der Garrigue), bestens strukturiert, mit sehr feinem, kaum spürbaren Holzeinsatz, im beeindruckenden Abgang animierende, schmelzige, cremige Tannine. Seit Jahren ein absoluter Renner in unserem Programm. Und dies zu beispielhaft fairem Preis! Zu genießen ab sofort bis nach 2018.

Unweit der weltberühmten Cité de Carcassonne produziert Guido Jansegers die vielleicht schönsten Weine der Region

FLA040312 Montagne d'Alaric, rouge 2012 ***14% Vol.*** ***11,93 €/l*** ***8,95 €***

Die bei unseren Kunden geradezu legendäre Cuvée d'Alaric mit ihrer dichten, dunklen Farbe besticht zum einen durch eine intensive, betörende, wild-würzige Frucht, die an süße Himbeeren, reife Erdbeeren, Sauerkirschen, Waldbeeren und eingelegte Preiselbeeren erinnert, zum anderen durch eine feingliedrige Würze, die Assoziationen an noblen Tabak, schwarzen Pfeffer und Zedernholz, aber auch an Lavendel und etwas Lakritz evoziert. Der faszinierende Duft nach Oregano und wilder Eukalyptus, der dezent im Hintergrund zu erkennen ist, verleiht diesem Schmeichler der Sinne einen erfrischenden würzigen Anstrich. Am Gaumen präsentiert sich diese traumhaft leckere Cuvée (Syrah, Grenache, Carignan) markant, komplex, dicht, weich und ausdrucksstark, vor allem aber noch finessenreicher und trinkanimierender als früher, da ihr die grandiose Frische (DAS ist 2012!) einen vibrierenden Charakter verleiht, der durch die reife Frucht perfekt ausbalanciert wird. Zudem begeistert dieser Klassiker unseres Programms mit orientalischen Noten von Muskatnuss und Pfeffer, dazu gesellen sich faszinierende Anklänge von Maulbeeren und schwarzer Oliventapenade. Cremige Tannine und eine wunderbar erfrischende Säure, gepaart mit einer feinen Frucht, einer zarten Süße und weichem Druck am Gaumen liefern ein stimmiges Gesamtbild und einen charaktervollen Wein, der Trinkfreude pur bereitet und mit etwas Lagerzeit noch an Komplexität zulegen wird. Kurzum: Ein fabelhaft fein ausbalancierter ***Alltagswein der Luxusklasse!*** *Zu genießen ab sofort, Höhenpunkt bis nach 2020.*

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

FLA040212 Réserve, rouge 2012 ***14% Vol.*** ***19,93 €/l*** ***14,95 €***

Der phantastische Nachfolger des von der „Revue du Vin de France" zu den ***„größten Schnäppchen des gesamten Languedoc"*** *gezählten Klassikers!*

Das tiefe Schwarzrot mit leicht ziegelroten Aufhellungen am Rande deutet bereits auf eine hohe Konzentration und Dichte hin und die Natur hat diesen Riesen von Wein reich ausgestattet. Aus dem Glas steigt eine bezaubernde Duftigkeit, ein sinnliches Parfum mit hedonistischer Fruchtsüße, eine spannende Liaison aus roten Kirschen, Lavendel, reifen Brombeeren, Cassis und Omas Zwetschgenkuchen, aber auch Nelken, schwarze Oliven, noble Schokolade, Vanille, welke Rosen und ein mediterraner Kräuterwürzstrauß. So schmeckt schwarzer Samt: Substantiell und ausdrucksstark, ganz Seide und provençalische Würze, mit Lakritzaromen, Veilchen und einer zarten Graphitnote wie in einem hochklassigen Bordeaux aus dem Médoc. Eine dichte, harmonische, samtige, komplexe Cuvée (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan) mit einer immensen Fülle und Schmelz sowie einer schokoladigen Textur, die den Gaumen verführerisch auskleidet. Welche Kraft ohne marmeladige Schwere! Die tolle Dichte und die frische, saftige Textur bestimmen den sinnlichen Gesamteindruck: Eine feine Saftigkeit, eine anregende Säure, die diesem großen Jahrgang die trinkanimierende Frische verleiht, und eine edle Stilistik verwöhnen die Zunge mit sanften Streicheleinheiten. Welch authentischer Weinriese mit einer ausgeprägten Aromenfülle und mit einer unwahrscheinlich feinwürzigen, cremig-seidenen Tanninstruktur. Großer Nachhall! Dekantiert zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis mindestens 2025.

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

Dieser Grandseigneur aus den wildromantischen Corbières lässt Stuart Pigott vollends ins Schwärmen geraten: ***„Dagegen hätten die allermeisten roten Bordeaux in der Preisklasse zwischen zwanzig und vierzig Euro keine Chance!"***
Recht hat der Kerl. Solch grandiose Terroirweine zeichnen verantwortlich für einen Ruf wie Donnerhall, den Languedocweine in aller Welt genießen, allen standardisiert-langweiligen Massenweinen des Midi zum Trotz. ***Guidos „Réserve" 2012 besitzt Seele und ist ein Referenzwein des Languedoc!***

DOMAINE PIERRE CLAVEL

Handwerklich vinifizierte Bio-Weine von der „treuen Seele des Languedoc"!

Unser Freund Pierre Clavel ist nicht nur ein begnadeter Winzer, sein verschmitztes schelmisches Lächeln, seine permanent gute Laune und ansteckende Fröhlichkeit machen ihn darüber hinaus zu einem Sympathieträger par excellence – bei Winzerkollegen, Händlern und Weinliebhabern gleichermaßen. Seit Jahren sind seine authentischen Garrigueweine aus naturnahem Anbau absolute Klassiker und Bestseller unseres Programms! Kein Wunder: So gigantisch sind die Qualitäten, so unverschämt niedrig in Bezug dazu die Preise, dass, ob dieser phantastischen Relation, sowohl Kritiker als auch Liebhaber stets aufs Neue ins Schwärmen geraten. Bravo, Pierre: ***Du hast Dein Herz am rechten Fleck und ein sehr sensibles Gespür für die Wünsche und Sehnsüchte Deiner treuen Kunden.***

FLA010813 Cascaille, blanc 2013 (Bio) ***13,5% Vol. 17,07 €/l 12,80 €***
Großartige Weißweinrarität aus Frankreichs wildem Süden: Ein authentischer und beschwingter Weißwein des Midi (aus Roussanne, Grenache blanc, Muscat à petits grains und Carignan blanc) und seit Jahren einer der großen Weißwein-Klassiker in unserem Programm – Ein Glas dieses saftigen, cremig-weichen, charaktervollen, fein mineralischen, frischen und kräutig-würzigen Weißweins (mit verführerischen Fruchtanklängen wie Pfirsich, Zitrusfrüchte und frische Aprikose sowie intensive Noten von Cassisblatt, von weißen Blüten und Blumen!) aus großem Languedoc-Jahr zur mediterranen Küche oder abends auf der Terrasse und Erinnerungen an die unvergleichliche Landschaft der Provence werden wach und verführen zum Träumen. Pierre Clavel ist so ein zurückhaltender, sympathischer Patron. Wenn er ins Schwärmen gerät beim gemeinsamen Degustieren, dann ist das eine regelrechte Rarität. Niemals möchte er das Gefühl haben, mir etwas aufzuschwatzen. Was angesichts der von ihm vinifizierten Qualitäten allerdings ein absurder Gedanke ist. Jedenfalls war er bei unserer Verkostung auf seinem einsam gelegenen Weingut fast aus dem Häuschen: „Tino, das war immer ein Traum von mir. Ein strukturierter Weißwein mit Mineralität und Frische aus dem Herzen des Languedoc. So etwas ist mir noch nie bisher gelungen. Wie ein kleiner Stern am Himmel über dem Pic St. Loup! Ist das nicht ein kleines Wunder?" Nein, lieber Pierre! Wunder hast Du nicht nötig. Es ist Deine ehrliche, handwerkliche Arbeit, die diesen strahlenden Stern hat aufgehen lassen. Geniale Bio-Qualität zum Träumen und Meditieren. Merci. Et santé!

FLA010413 Le Mas, rouge 2013 (Bio) ***14% Vol. 9,20 €/l 6,90 €***
Unser ***meist verkaufter Bio-Rotwein*** *aus dem Languedoc begeistert jeden Kenner vom ersten Schluck an, und dies seit vielen Jahren. Was ist das nur für ein faszinierender Trinkspaß für jeden Tag! „Le Mas" ist das Spiegelbild einer edlen Seele: Wer je das Glück hatte, Pierre kennen zu lernen, der weiß um die Seriosität dieses großartigen Mannes ohne Allüren und einem stets weit geöffneten Herzen.*
Auf der Vinisud in Montpellier im Frühjahr diesen Jahres konnten wir bereits eine erste Ahnung bekommen, mit den ersten eintreffenden Weinen wird daraus Gewissheit: wir dürfen uns auf einen genialen Jahrgang 2013 aus den Regionen Languedoc und Roussillon freuen, einfach großartig!
Mit seinem 2013er Le Mas ist Pierre Clavel wieder ein großer Wurf gelungen, vielleicht der beste und trinkfreudigste Le mas seit langem! In der Nase betört ein Feuerwerk saftiger Aromen von roten Beeren, Kirschen und Cassis, dazu zarte florale Noten roter Blütenblätter sowie feinste Würze. Der Gaumen schwelgt geradezu in den satten, herrlich fruchtigen Aromen, die ganz präzise, klar und reintönig mit einer kühlen und frischen Expression den kundigen Genießer verzaubern, ein unglaublich leckerer Extrakt und ohne jede Schwere. Mon Dieu, Pierre, das schmeckt einfach nur gut!! Zu genießen ab sofort wegen der seidigen Tanninen und der traumhaften Balance!

Dieses Stöffchen begeistert seit über (14!) Jahren die Fachwelt: Joel Payne, der Herausgeber des Gault Millau, reiht es in einer großen Languedoc-Reportage in VINUM ein unter die „besten Schnäppchen des gesamten Languedoc". Schlicht Bio vom Feinsten, unschlagbar in seiner Preisklasse!

Und auch von Jens Priewe, einer Ikone des Weinjournalismus, im FEINSCHMECKER enthusiastisch gelobt: „Heißer Tipp: erfreulich günstige Rote für gemütliche Abende! Es gibt sie wieder, die hochanständigen Roten für wenig Geld."

O´zapft is!!

FLA010512 „Bonne Pioche", Pic Saint Loup rouge 2012 (Bio)
14% Vol. 15,87 €/l 11,90 €

Pierre Clavel, einer der Qualitätspioniere des Languedoc, hat im mythischen Bergmassiv des Pic St. Loup, im wildromantischen Hinterland von Montpellier gelegen, eine weitere großartige Parzelle mit einem wertvollen Rebbestand erwerben können und vinifiziert hier nach der Umstellung auf biologischen Anbau einen der stilistisch eigenständigsten Weine, die Sie im gesamten französischen Süden finden können: Unverwechselbare Rasse und Raffinesse kennzeichnen seit jeher das berühmte Terroir des Pic Saint Loup! Und insbesondere die Syrahtraube findet in der so reizvollen Region der „Wolfsschnauze" optimale mikroklimatische Bedingungen und lässt in den Händen erstklassiger Winzer noble Weine entstehen mit großer Finesse und Eleganz, einer spezifischen Frische und Kühle, einer wildaromatischen, beerigen Frucht mit feinwürzigen Anklängen sowie mit weichen, edlen, delikaten Tanninen.

Und was ist unserem Freund Pierre hier nur ein Paukenschlag gelungen! Welch fein nervig duftende Cuvée (insbesondere Syrah, dazu Grenache und Mourvèdre), welch konzentrierte Aromenvielfalt, insbesondere charakteristische blaue wie rote Beeren, Kirschen, noble Schokolade, Minze, dazu feine Gewürzanklänge, ein wenig Pfeffer und elegante rauchige Noten. Transparent und duftig entströmt dieser tolle Wein dem Glas, am Gaumen finden Konzentration, Dichte, Tiefe, ja, ein Hauch von Wollust ihr harmonisches Pendant in einer subtilen Finesse und einer raren Eleganz und münden in einer geschmacklichen Komplexität, die sehr ungewöhnlich ist. Auf der Zunge beeindrucken die Finesse des herausragenden Jahrgangs und seines besonderen kargen, kalkhaltigen Terroirs sowie eine schöne Mineralität und eine frische kühle Frucht, die diesen betörenden Wein animierend begleitet; im Finale eine charmig-cremige Tanninstruktur. Das ist faszinierende Qualität auf beeindruckendem Niveau, das ist originärer Charakter von Trauben grandioser Parzellen und ein expressiver, unverwechselbarer Stil. Nach längerer Öffnung gesellen sich zu Schichten von tiefdunklen Beeren feine Noten von schwarzen Oliven und Tapenade und ganz zarte Gewürzanklänge. Dieser subtile Wein, jeglicher Aufdringlichkeit abhold und in seiner kühlen Expressivität von seiner Charakteristik her grundverschieden allen anderen Weinen Pierres (und in seiner ungekünstelten Natürlichkeit wiederum ein typischer Clavel) ist ein absolutes MUST im Keller eines jeden Clavel-Liebhabers.
Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis ca. 2025.

FLA010312 La Copa Santa, rouge 2012 (Bio) ***14% Vol. 21,20 €/l 15,90 €***
Legendär mittlerweile die FEINSCHMECKER-Degustation, die den Copa Santa an die Spitze stellte vor die weltberühmten, aber um ein Vielfaches teureren Spitzenweine der Côte Rôtie von Guigal! Kultweinstatus!
Seine Liebhaber wissen es: Copa Santa ist weit mehr als nur ein Wein, Copa Santa ist pures Lebensgefühl!

DOMAINE GAUBY – ROUSSILLON

Die ultimative qualitative und preisliche Provokation des Bordelais aus einem biologisch bewirtschafteten Naturparadies am Fuße der Pyrenäen!

*Tino Seiwert: „**2012 ist der beste Jahrgang bei Gauby bisher. Und das will angesichts der großartigen Jahrgangsvorgänger schon was heißen**!"*

Im „Guide der besten Weine Frankreich 2014", der „Bibel" der französischen Weinkritik, schlägt die Domaine Gauby die berühmtesten und 10x teuereren Bordeaux um Längen. Mit Höchstnoten!

*Für uns keine Überraschung. Denn viele vergleichende Verkostungen der Spitzenweine von Gauby mit den Prestigegewächsen des Bordelais demonstrieren (vor allem, wenn blind probiert wird und die Beeinflussung durch die Etiketten keine Rolle spielt) die absolute qualitative Gleichwertigkeit, in den aktuellen Jahrgängen gar die Überlegenheit von Gaubys grandiosen Solitären gegenüber denen vom Ufer der Gironde. Unser Urteil: Die heute angebotenen 2012er und 13er sind der bisherige Höhepunkt im Schaffen von Gérard Gauby. Die Vorgänger waren schon grandios (So belegte der „Muntada" bei Parker in der großen Jahrgangsdegustation des Roussillon 2008/9 die Plätze 1 und 2!) doch die Jahrgänge 12/13 sind die besten im Roussillon seit über 15 Jahren! Und wenn wir Ihr **Interesse geweckt haben an Weinen, die auch Parker bereits stilistisch und qualitativ mit den Spitzenweinen von Romanée-Conti verglichen hat,** dann interessiert Sie vielleicht die ganze Geschichte von Gérard Gauby, der weltweit als eine Winzerikone Frankreichs gefeiert wird. Wir laden Sie herzlich zum Lesen ein:*

Caro Maurer, „Master of Wine", lobt im FEINSCHMECKER: Ein kleiner Ort, aber ein großer Winzer: In Calce nahe Perpignan keltert Gérard Gauby überwältigend authentische Weine von wilder Schönheit."

„Eine Revolution im Roussillon" jubelt Vinum: Die Renaissance von Finesse, Frische, Eleganz und Mineralität!

Der wichtigste Weinführer für Frankreich, die Revue du vin de France, hat die aktuellen Jahrgänge verkostet.
Das Ergebnis: Die Spitzenweine, die Pinard de Picard im Angebot führt, dominieren die Ranglisten. Sie sind die Stars des Languedoc-Roussillon!

So wertet die Revue du vin de France den heute angebotenen Muntada 2012 als „Réussite exceptionelle" und „komplexen Ausnahmewein". Pinard de Picard wertete ihn nach den Fassproben vor Ort mit 98-100 Punkten. Und jetzt nach der Flaschenfüllung und der Freigabe mit glatt ***100****. Herzlichen Glückwunsch unserer Ikone des französischen Weinanbaus!*

Die Revue du vin de France feiert zudem die Domaine Gauby vor Spaniens Legende Alvaro Palacios und Italiens Stolz Tenuta San Guido (Sassicaia) in einem eigens erstellten Klassement als die ***Nr. 1 des gesamten Mittelmeerraumes. „Muntada: 20/20 Punkten".***

„Einer der größten und besten Weinwerte der Welt", urteilt Parker begeistert.

So viele Elogen für ein kleines Weingut aus einem Naturparadies des französischen Südens. Wie ist das denn möglich? Lassen wir doch zur Beantwortung dieser Frage einen der renommiertesten Kenner der Szene zu Worte kommen:

„Lange stand das Roussillon im Schatten des benachbarten Languedoc. Plötzlich hat jedoch im Norden der Region eine verblüffende Dynamik eingesetzt: In den Hügeln des oberen Aglytals verfügen die Winzer über ***hervorragende Terroirs*** *mit Kalk-, Schiefer- oder Granitböden und über einen bedeutenden Bestand an* ***alten Reben;*** *ideale Voraussetzungen, um große Weine von herausragender Qualität zu erzeugen", so das euphorische Urteil von André Dominé, einem der versiertesten Weinkenner der Welt.*

Und Sie, liebe Leser, wissen es aus vielen unserer Pinwände schon lange: Seit Jahren zählt Gérard Gauby, eine charismatische Persönlichkeit, zu den besten Winzern Frankreichs. So vergleicht Parker im wine advocate den legendären „Muntada", die qualitativ gleichwertige Alternative zu den teuersten Prestigeweinen der Welt, gar mit einer der berühmtesten französischen Weinmythen: „Dieses Meisterwerk erinnert mich mit seiner rätselhaften, wilden Schönheit und seiner Strahlkraft an ***Romanée-Contis La Tâche"*** *(der im Übrigen mehr als das Zwanzigfache kostet!)!*

Wahrlich: Kein anderer wirklicher französischer Weltklasserotwein ist heutzutage auch nur annähernd zu einem derartig sympathischen Preis zu erhalten! Wo liegen die Ursachen für diese singulären Qualitäten?

Am besten fährt man zur Beantwortung dieser Frage zu ihm selbst nach Calce in die Bergwelt des Roussillon. Und hier fällt sofort die ***biodynamische*** *Bewirtschaftung der Weinberge, zu deren bedeutendsten Verfechtern weltweit Gérard mittlerweile zählt, ins Auge, die ganz entscheidend zum dramatischen Qualitätssprung der Weine beigetragen hat. Um die Monokultur des Weinbaus aufzubrechen, lässt er wild wachsende Pflanzen in seinen Weinbergen sprießen, die wiederum wie Inseln in einem Naturbiotop eingelassen sind; eigene Tiere werden gehalten und bewegen sich frei umher, die Jagd auf Wildtiere ist strikt verboten; Jahr für Jahr werden 400 bis 500 Bäume gepflanzt, über 4000 bisher insgesamt; gepflügt wird nur direkt unter den Rebstöcken selbst. Aus dem wilden Thymian, Rosmarin und Flachs bereitet er hoch wirksame Tees. Die versprüht er, um Ungeziefer sexuell zu verwirren und so dessen Vermehrung zu verhindern - Verhütung auf bio-*

Uralte Rebpersönlichkeiten lassen Weine mit ureigenem Charakter, fabelhafter Frische und niedrigen Alkoholgradationen wachsen. *© Tim Langlotz*

dynamische Art. Immer stärker konzentriert Gauby seither seine Anstrengungen auf die Bearbeitung der Böden seiner exzellenten Parzellen. „Die Dinge geschehen nicht von einem auf den anderen Tag", erläutert Gauby. „Es braucht ein Jahrzehnt, bis man die natürlichen Abwehrkräfte der Reben wieder belebt hat, die wir jetzt in unseren Weinbergen haben. Bei den Weinen arbeite ich nur noch mit extrem wenig Schwefel, sie erreichen eine fast schon nördliche Geradlinigkeit, aber mit einem enorm hohen Anteil an Extrakt und Konzentration, vor allem aber an Tiefe. Wir werden auch immer präziser, was den Augenblick des Pflückens angeht, den wir in unserer Hochebene um Calce soweit wie möglich hinaus zu ziehen versuchen, um eine langsame Ausreifung unserer Trauben zu erhalten. Zudem gelingt es uns, die phenolische Reife der Trauben vor der alkoholischen zu erreichen. Und das ist bislang nur sehr, sehr wenigen Leuten in Europa oder in der Welt gelungen. ***Wir machen jetzt Weine mit deutlich niedrigeren Alkoholwerten, die zu den lebendigsten und frischesten Frankreichs zählen."***

Roussillon: Landschaft mit magischem Licht und großem Reiz. „Hier bin ich Mensch,

In gleicher Weise bedeutsam für den qualitativen Quantensprung war die Umstellung in der Kellerarbeit, denn Gauby reduzierte, in Absprache mit seinem Sohn Lionel, der peu à peu in die Mitverantwortung in der Weinbereitung hineinwächst, als einer der ersten Winzer, damals ebenfalls völlig gegen modische Torheiten, die Extraktion, um keine Konzentrationsmonster mehr zu erzeugen, sondern – bei aller Dichte und Tiefe – großartige TRINKWEINE, die Lust machen, mehr als nur zwei oder drei Gläser zu genießen. Eine visionäre Entscheidung, denn Gaubys Kellertätigkeit ist heute gekennzeichnet durch einen wesentlich sensibleren Ausbaustil als in der Vergangenheit (deutlich reduziertes Untertauchen der Maische oder Umpumpen des Mostes), was zu wesentlich geschliffeneren, feineren, frischen und seidigen Tanninen führt. Zudem vergärt er mittlerweile in großen hölzernen Gärbottichen und Betontanks (je nach Zustand der Trauben entscheidet Gérard intuitiv, ob die Behälter dabei offen oder geschlossen sind), in denen durch die ausschließliche Verwendung weineigener Hefen die Gärung viel langsamer als früher verläuft und so eine Extraktion der feinsten Inhaltsstoffe der Trauben ermöglicht wird. Zudem hat sich Gauby für einen langen Hefekontakt und eine starke Zurücknahme des Holzes entschieden (Umstellung des Ausbaus der Weine vom Barrique auf größere Eichenholzfuder, zunehmend auch der Einsatz gebrauchter Barriques statt neuer: „Die Mischung muss optimal sein."), was den Weinen nochmals mehr Finesse und Rasse, Eleganz und Geschliffenheit vermittelt und zu der im Weinberg angelegten ***Dominanz des Terroirs über den Rebsortencharakter beiträgt.***

„Ich will eigentlich nichts anderes als das, was ich im Weinberg angelegt habe, im Keller bewahren", so die Maxime von Gérard Gauby (seine Abneigung gegen kellertechnische Eingriffe fast er mit einem Augenzwinkern in drastische Worte, die ich hier lieber nur auf französisch wiedergeben will: „Un bon œnologue est un œnologue mort") , die in den wunderschönen Weinen der absoluten Spitzenjahrgänge 2012 und 2013 einen neuen vorläufigen Höhepunkt, aber sicherlich noch keinen Abschluss findet: Sagenhafte Weine mit Referenzcharakter für den gesamten französischen Süden! ***Die besten Winzer haben die besten Weine ihres Lebens gemacht! Und Gauby macht Weine wie von einem anderen Stern.*** *Versprochen!*

Tino Seiwert urteilt: „2012 wird bei Gauby ein Mythos werden, es sind schlichtweg göttliche Tropfen, die wir vom Fass probiert haben und die jetzt in der Flasche dieses erste Urteil ausdrücklich bestätigen." Gérard Gauby selbst urteilt: „Il sort de la cuisse de Jupitère!" Auch wenn Sie, werte Kunden, verständlicherweise des französischen nicht mächtig sein sollten, lassen Sie mich Ihnen sagen, dass ein Winzer nicht stolzer und zufriedener über seine Weine sprechen kann!

Schließen möchten wir unsere Präsentation einer der besten Domainen Frankreichs und damit der ganzen Welt mit André Dominés Worten, einem der kompetentesten Weinautoren der Welt:
„Gaubys Weine verblüffen mit ihrer spektakulären Frische, Finesse und Mineralität. Sie erfinden den Süden neu, verbinden dessen Frucht und Rundheit mit einer Eleganz, die an große Bourgognes denken lässt, und wie diese brauchen sie viel Zeit (oder Luft), um sich zu offenbaren!" Wahrlich: Es sind singuläre Weinunikate voller Charakter und Authentizität mit einem legendären Reife- und Entwicklungspotential, die, kämen sie denn aus den bekannten Renommierregionen der Welt, ein kleines Vermögen kosten würden!" *Santé!*

FRO010712 Les Calcinaires, V.d.P des Côtes Catalanes blanc 2012 12,5% Vol. 18,60 €/l 13,95 €
Welch trinkanimierende, traumhaft mineralische Cuvée aus Muscat sec, Chardonnay und Macabeu, deren Hauptmerkmal neben der aromatischen Komplexität – wie bei allen Weinen des Winzergenies aus Calce – ihre unnachahmliche Finesse darstellt. Der weiße

hier darf's sein", Goethe. *© Tim Langlotz*

Les Calcinaires betört zunächst durch den typischen Duft des Muskatellers nach Rosen, Zitrus- und exotischen Früchten. Zudem verzaubern betörende Anklänge an weißen Pfirsich, rote Blumen, frischen Eukalyptus, gegrillte Haselnuss und zarte Gewürze. Sein subtiler, unaufdringlicher Duft ist fein verwoben, frisch und klar, dabei sehr komplex. Die Zunge jubiliert wegen der animierenden, knackigen Frische, der tiefgründige Wein präsentiert sich vielschichtig, voller Schliff und kristalliner Feuerstein-Mineralität, cremig und wiederum von traumhafter Eleganz. Natürlich ist diese südländische Cuvée wegen ihrer Dichte und Cremigkeit ein unverwechselbares Kind ihrer Heimat. Auf der anderen Seite brilliert sie mit ihrer singulären Finesse und Frische, die diesen Wein so wohltuend „anders" macht, ihn so fundamental aus der Masse der zumeist belanglosen und langweiligen Weißweine des französischen Südens heraushebt, wie kaum einen anderen. Hier ist sie wieder zu spüren, die geniale Handschrift des Meisters, die den Einstieg in die faszinierende Welt der sensationell großen Rot- wie Weißweine dieses Winzergenius leicht macht.

Ein herrlicher, höchst individueller Wein, gleichzeitig beseelt von einer zärtlichen, saftigen wie brillanten Textur und einer die Zunge verwöhnenden Cremigkeit, mit einem lang anhaltenden, frischen, steinig-mineralischen Nachhall, solo genossen Trinkfreude pur, ein Traum zudem zu Fisch, Geflügel, Salaten und asiatischer Küche, schlicht ein phantastischer Wein, bei dem ich auch einen Abend lang guten Gewissens meine Liebe zu großen Rieslingen deutschsprachiger Herkunft vergessen kann. Zu genießen ab sofort bis wenigstens 2020.
Tino Seiwert: ***„Phänomenales Preis-Genuss-Verhältnis****: Besitzt die Qualität eines Premier Crus aus dem Burgund!"*

Die ***Revue du vin de France*** *ist begeistert wegen der „Vermählung von reifer Frucht und grandioser Frische" und wertet den ‚Calcinaires' als einen von vier Weißweinen (den mit Abstand preiswertesten übrigens!) des Roussillon in 2013 mit der* ***höchsten Auszeichnung****: „Réussite exceptionelle"!*

FRO010213 ***Les Calcinaires, Côtes du Roussillon Villages, rouge 2013 (Bio)*** ***13% Vol.*** ***19,93 €/l*** ***14,95 €***
Ein in seiner Preisklasse unvergleichlicher Traum von Wein, ein fein balancierter, harmonischer Côtes du Roussillon, der geprägt ist von seiner für den französischen Süden extrem raren, seidigen und unvergleichlich kühlen Finesse. Welch geniales Parfum, welch unendlich bezaubernde Nase! Eine Hommage an seine noble Herkunft. Die expressive Mineralität (in dieser Preisklasse habe ich gaaanz selten einen Wein getrunken mit dieser mineralischen Expression, die von jüngeren Reben aus Gaubys Paradeterroirs stammt) und die bezaubernd würzigen Aromen in der Nase umhüllen noch zur Gänze die komplexe Frucht (rote, saftige Kirschen vermählen sich mit blauen Beeren, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer sowie einer subtilen Veilchen- und Röstfleischaromatik) und betören, verbunden mit burgundischer Noblesse, gleichermaßen einschmeichelnd den Gaumen, hüllen ihn ein mit ihrem samtenen Tuch, verweilen, wollen nicht mehr loslassen. Ein traumhaft authentisches Urgestein mit einer faszinierenden Frische und Kühle in den cremigen, würzigen Gerbstoffen, ein Zungengefühl von zartem Schmelz und wiederum fabelhafter Mineralität: ein kleiner Geniestreich von Gérard Gauby, Terroir pur, WeinGENUSS in Vollendung!

Gérards Meisterwerk aus biodynamischem Anbau ist in seiner Preisklasse selbst im Süden Frankreichs fast ohne Konkurrenz und bietet ungewöhnlich viel Gegenwert fürs Geld! *Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte 2015 bis nach 2025.*

PS: Dagmar Ehrlich, renommierte Önologin aus Hamburg, testete in einer Blindverkostung Bio-Rotweine gegen Produkte aus konventionellem Anbau. Ihr Urteil: „Die Bio-Weine schmecken nicht nur leckerer, sondern sind auch gesünder: Sie enthalten bis zu 25% mehr Resveratrol, jenen antioxidativ wirkenden Pflanzenstoff, der die Blutgefäße vor Verkalkung schützt – und keine Spuren von beim konventionellen Anbau meistens verwendeten Pestiziden". Und der ***klare Sieger dieser Degustation: Gaubys roter Calcinaires:*** *„Wunderbar harmonisch und ausdrucksstark".*

FRO010512 ***Vieilles Vignes, C.d.Roussillon Village, rouge 2012 (Bio)*** ***13,5% Vol.*** ***38,66 €/l*** ***29,00 €***
FRO010512M ***Vieilles Vignes, C.d.Rouss. Village, rouge 2012 MAGNUM (Bio)*** ***13,5% Vol.*** ***43,33 €/l*** ***65,00 €***

Sinnliche Finesse trifft feinste Mineralität!
Uralte Grenache- und Carignanreben, angepflanzt Ende des 19ten Jahrhunderts, dazu Mourvèdre und Syrah (mit über 50 Jahren ebenfalls im allerbesten Alter) ergeben einen der spektakulärsten, finessenreichsten und trinkanimierendsten Rotweine des gesamten

französischen Südens, der neben seiner faszinierenden Frische und beispielhaften Mineralität ungemein dicht und gehaltvoll daherkommt – und dennoch von noblem aristokratischen Charakter geprägt ist. Die komplexe, fast explosive Aromatik dieses Weines verwöhnt, auf den Punkt gereift, ungemein grazil die Zunge: Keine Spur von marmeladiger Überreife, von Rumtopfnoten oder einer Alkoholdominanz, für wahre Kenner allesamt unerwünschte Parameter, die Gaumen und Nase unschön attackieren. Stattdessen brilliert dieser autochthone, tiefdunkle Botschafter des wilden französischen Südens mit einer sagenhaften Pinot Noir-artigen Präzision, Frische (!) und Fruchttiefe: Edle, kühle, hochkomplexe, feinwürzige Waldbeeren- und intensive Kirschanklänge, feinst unterlegt von floralen (Veilchen), elegant-würzigen (grüner Pfeffer) und tabakigen Noten in Nase und Gaumen sowie zarten „wilden" Aromen von dem sensationell schönen Carignan-Anteil - dazu betört ein kohärenter innerer Spannungsbogen von der Zungenspitze bis in den phantastisch langen Nachhall mit seinen seidenen, würzigen Tanninen. Welch phänomenal großer Spitzenwein von einer unglaublichen burgundischen Finesse, einer verzaubernden Textur am Gaumen und einer nie zuvor gesehenen inneren Balance, der nicht nur im Roussillon, sondern selbst im internationalen Maßstab keinen (Preis-) Vergleich zu scheuen braucht!

***Wiederum meine persönliche Empfehlung des Jahres aus dem traumhaft schönen Roussillon! Solch einen grandiosen Stoff finden Sie weltweit in dieser Preisklasse wohl kaum ein zweites Mal** (In Bordeaux kostet diese Qualität mal locker 100 Euro und mehr!) Faszination und Versuchung pur! Ein Referenzwein für DEN neuen Stil des französischen Südens! Zu genießen ab sofort (mehrere Abende aus der geöffneten Flasche), Höhepunkt Herbst 2016 bis nach 2030.*

Seit 2005 immer zwischen 92 und 95 Parkerpunkten und 2012 ist mein persönlicher Favorit! Nachdem die Reben (hier gibt es unvorstellbar gute Selektionen mit traumhaftem genetischen Material von vor 1870) die Umstellung auf den biodynamischen Anbau komplett bewältigt haben, haben sie ihre Wurzeln bis teilweise mehr als 80 Meter (!) in den felsigen Untergrund getrieben, der im Übrigen von einer ganz geringen Bodenoberfläche bedeckt wird, deren Dicke zwischen 10 und 80 cm schwankt. Und was für ein „Leben" wimmelt nur so in dieser liebevoll gepflegten Erde! Nachhaltiges Wirtschaften ist für Gauby keine leere Worthülse, sondern alltäglich gelebte Realität. Seine Weine, seine Kunden, die diese wertvollen Bioprodukte genießen dürfen, und seine Kinder und Kindeskinder werden es ihm danken.

FRO010612 Muntada, C.d.Roussillon Village, rouge 2012 (Bio)** 13% Vol. 92,00 €/l **69,00 €
Gérard Gauby selbst urteilt über den Jahrgang 2012 folgendermaßen: ***„Il sort de la cuisse de Jupitère!"***

Die REVUE DU VIN DE FRANCE urteilt: „2012 gehört zu den größten Jahrgängen in der Geschichte des Roussillion! Die Weine von Gauby haben sogar nochmals ein wenig mehr an Finesse als die grandiosen 2011er. Sie werden sich voraussichtlich bereits jung mit viel Freude genießen lassen. ***Réussite Exceptionnelle!"***

Gaubys Muntada 2012 wird DIE Legende des Jahrgangs im französischen Süden werden!

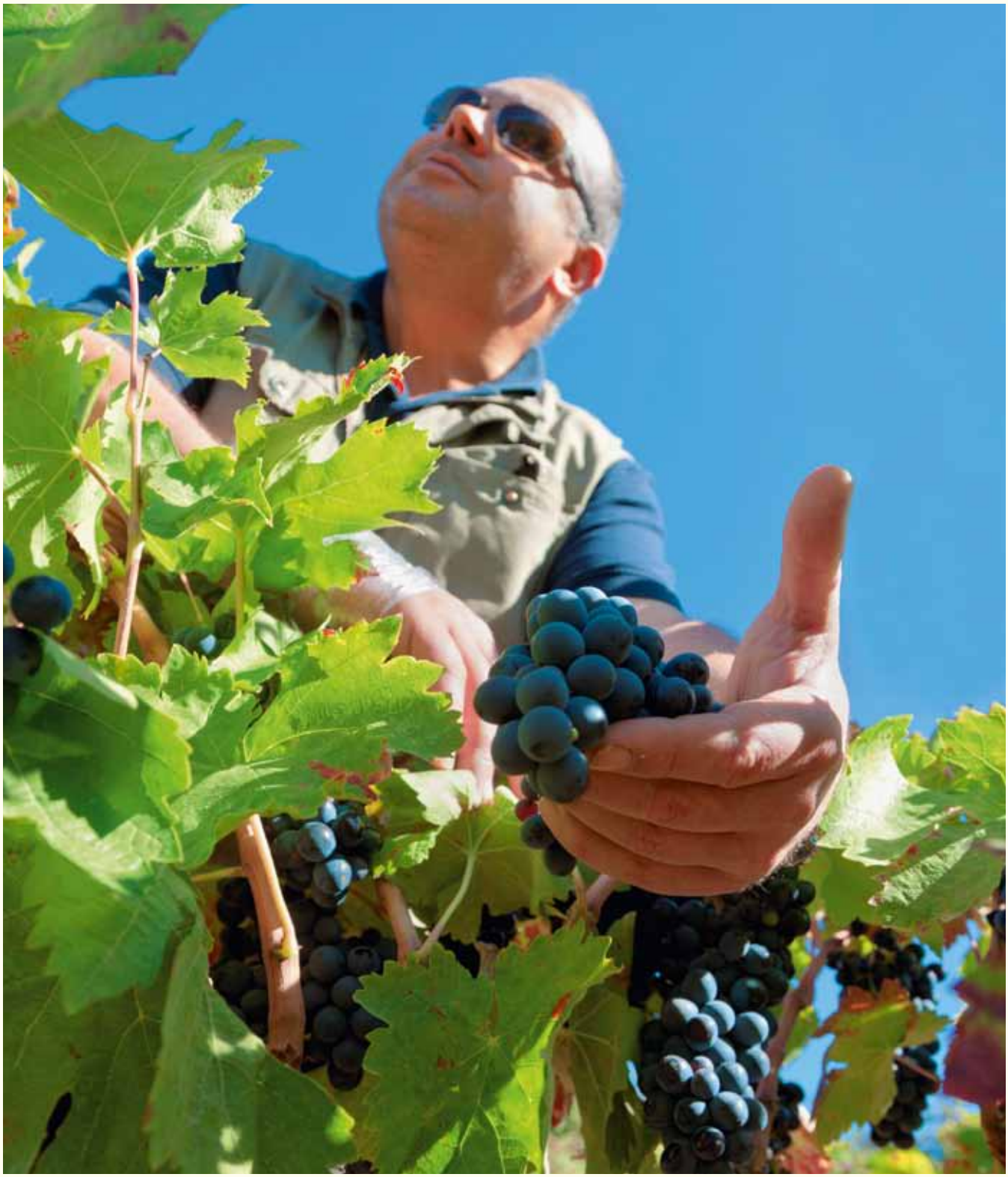
Für meinen persönlichen Geschmack der dritte Wein des Roussillon, der an die Pforte der ***Idealnote von 100 Punkten*** *bei meinen Fassproben zu pochen vermochte. Eine Bewertung, die sich heuer bestätigt hat, als wir die frisch eingetroffenen Weine in Saarwellingen nachdegustiert haben und mit glatt 100 Punkten werteten. Und die Bibel der französischen Weinkritik „Le guide des meilleurs vins de France 2014", wertet schon den ausgezeichneten 2011er deutlich besser als die berühmten Premier Crus aus Bordeaux wie Latour, Lafite, Margaux, Mouton oder Haut-Brion. Was für eine ungeheure Provokation qualitativer und preislicher Art für das Bordelais!*

Muntada 2012: Das ist das pochende Herz eines großen Terroirs, die wieder gefundene Kraft eines lebenden Bodens in biodynamischer Bearbeitung. Natur pur! Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und Charakter. Noble Syrahtrauben von einer traumhaften, nach Nordwesten ausgerichteten, großartigen Einzellage und mehrheitlich ***uralte Grenache- und Carignanreben*** *(hier sei noch einmal betont: Carignan in einer derart spektakulären Qualität wie in 2012 bei Gauby habe ich kaum einmal zuvor vom Fass probiert!) in den hoch gelegenen Terroirs von Calce mit den kühlen Nächten liefern aus bio-dynamischem Anbau den Stoff, aus dem die Träume der Weinliebhaber bestehen: Eine fabelhafte Konzentration und eine enorme Dichte, Tiefe und Extrakt, gepaart mit einer einzigartigen Finesse, Frische und Mineralität (Graphit-Noten wie bei einem großen „old-fashioned Médoc", Parker) formen einen sagenhaft eleganten Wein der absoluten Weltspitze mit dem Potential für eine Legende, der mediterrane Reife und phantastische Aromenvielfalt (Gauby: „geradezu ein Monument an Kirschen und floralen Blütennoten") mit feinster burgundischer Eleganz und einzigartiger Bordelaiser Dichte und Konzentration vereint.*

Dieser subtile, hochkomplexe, beerenwürzige Wein setzt wie sein Vorgänger neue Maßstäbe, fasziniert, fordert die Sinne – er macht sprachlos gar. Seine noble Frucht (wilde Walderdbeeren, saftige Kirschen, rote Johannisbeeren), seine betörende Fruchtsüße, seine verführerischen Noten von schwarzem Tee, frischer, süßer roter Beeren und noblen Kräutern der Garrigue, seine seidige, schier unfassbar feine Gerbstoffqualität, die von größten burgundischen Gewächsen nicht übertroffen werden kann, seine subtile, sich am Gaumen langsam aufbauende Aromenintensität, seine innere Balance, all dies macht dieses einzigartige Gewächs zum bisher unerreichten Vorbild aller Weine des gesamten französischen Südens! Trinken Sie dieses geniale Weinmonument in einer Blindprobe mit Ihren Freunden gegen die superteuren Luxuscuvées aus Italien wie den Sassicaia und Ornellaia oder gegen die renommiertesten Bordelaiser Gewächse. Das Ergebnis dieser Probe könnte vinologische Weltbilder einreißen. Riesiges Potential! Zu genießen ab Herbst 2017 bis nach 2035+.

Muntada 2012: Es ist wieder schier unfassbar! Minutenlang verbleibt der Nachhall am Gaumen. Irre! ***Und welch erquickende Frische in unübertrefflicher Referenzqualität!*** *Die Grenachepartien mit ihrer verführerischen Fruchtsüße und superseidenen Tanninen*

Alte Reben – Junger Geist: Frankreichs Winzerikone Gérard Gauby düpiert mit Weltklasseweinen die gesamte Bordeauxelite!



© Tim Langlotz

stammen von fünf verschiedenen Terroirs, werden aber seit 2011 zusammen ausgebaut. Das Resultat: Welch innere, geradezu universelle Harmonie, das Terroir dominiert die Rebsorte! Und alle Partien aus allen Fässern scheinen wie die größten Pinot Noirs des Burgunds auf der Zunge zu tanzen. Welche noble Finesse! Und das alles bei gerade einmal ***13% Alkohol.*** *Das ist genial.* ***Der französische Süden in Gestalt von Gérard Gauby zeigt hier dem Bordelais, wo der Hammer hängt.*** *Große, trinkanimierende Weltklasseweine aus Bordeaux wie der 83er Margaux hatten genau diese Gradation. Fernab der Alkoholorgien vieler Bordelaiser Weine der letzten Jahre mit teilweise deutlich über 14% Vol.!*

Muntada 2012: ***Dieses Weinmonument ist der Inbegriff von Komplexität und Mineralität. Der französische Süden schlägt ein neues Kapitel seiner Geschichte auf. Und Sie, werte Kunden, sind herzlich eingeladen, dabei zu sein. Die Verkostung des Muntada 2012 war ein Höhepunkt in meinem ganzen bisherigen Weinhändlerdasein. Gänsehaut pur!***

DOMAINE SANTA DUC – GIGONDAS

Unser Klassiker Santa Duc vom Fuße der malerischen Dentelles de Montmirail brilliert seit fast zwei Jahrzehnten mit grandiosen Qualitäten auf Augenhöhe mit den teuersten Prestige-Weinen aus Châteuneuf-du-Pape, nur dramatisch preis„werter"!

Yves Gras, dieser sympathische, immer noch jungenhaft wirkende, legendäre Star von Gigondas steht seit Jahren unangefochten in vorderster Reihe der Spitzenerzeuger an der südlichen Rhône. Auf sehr steinigem Terrain entstehen grandiose Weine, die zu den besten Gewächsen Frankreichs gehören und daher weltweit heiß begehrt sind.

*Und in Südfrankreichs grandiosem Jahrgang 2012 (DER Jahrgang der Finesse und Frische) hat Yves Gras seinem vinologischen Schaffen die Krone aufgesetzt mit Referenzqualitäten wie von einem anderen Stern: Wohl die aufregendsten Empfehlungen des Jahres von der südlichen Rhône, eine spektakuläre Demonstration von Parkers klarem Urteil: „**Yves Gras is one of the great personalities of the southern Rhone**"!*

FRS090310Les Plans, V.d.P. de Vaucluse rouge 2010
14% Vol. 6,60 €/l 4,95 €
Yves fröhlich-leckerer Vin de Pays bietet Qualitäten, die wir in so manch teurem Prestigewein nicht finden – und das zu einem sensationell günstigen Preis, der in diesem Segment das Maß aller Dinge an der südlichen Rhône darstellt. Kistenweise einlagern! Zu genießen ab sofort bis 2016.

FRS090509Côtes du Rhône, Vieilles Vignes rouge 2009
14% Vol. 10,60 €/l 7,95 €
Raffinesse statt Opulenz, eine noble Frucht und ein betörender Schmeichler auf der Zunge. Wahrlich eines der größten Schnäppchen aus einem großen Rhône-Jahrgang! Zu genießen ab sofort bis 2016+

FRS090712 Les Quatre Terres, Côtes du Rhône, rouge 2012 (Bio) 14,5% Vol. 11,93 €/l 8,95 €
Leuchtend rubinrot steht dieses Aushängeschild eines erstklassigen, expressiven, von feinster Grenache dominierten Weines im Glas, in der Nase komplexe, verwobene Aromen von reifen Brombeeren, schwarzen Kirschen und Cassis, dazu florale Elemente, eine steinige Mineralität und feine Kräuter der Provence sowie erfrischende Minze. Am Gaumen präsentieren sich die kernigen Tannine bestens integriert, eingehüllt in reichlich viel Frucht und bestens ausbalanciert. Und welch Spiel zwischen süßen Beeren-Aromen und einer salzig-würzigen Mineralität!

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

FRS091012 Les Aubes, Vacqueyras rouge 2012 (Bio) 14,5% Vol. 17,27 €/l 12,95 €
Ein begeisternder Wein aus biologischem Anbau (eine Cuvée aus 70% Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault sowie Carignan) und NEU in unserem Programm!
Welch Orgie betörender, intensiver Düfte in der Nase: blaue Beeren, reife Himbeeren, Sauerkirschen, Zimt und Zedernholz vermählen sich mit floralen Aromen, dazu gesellen sich Thymian, schwarzer Tee und Graphit sowie mineralische Noten. Bei dieser Aromenfülle könnte man auf der Zunge vielleicht ein Konzentrationsmonster erwarten, aber weit gefehlt. Am Gaumen glänzt dieser wunderbar frische Vacqueyras mit einer spielerischen Textur, einer lebendigen Säure- und feinen Tanninstruktur, betörender Garriguewürze und blauen Beerennoten sowie einem ausgeprägt rassigen, langen Nachhall, der das Terroir der südlichen Rhône vortrefflich widerspiegelt! Das ist richtig guter Stoff!
Zu genießen ab sofort (Bitte karaffieren, gewinnt enorm mit Luft) bis nach 2020+

FRS090112 Gigondas „Aux Lieux-Dits", rouge 2012 (Bio) 14,5% Vol. 26,60 €/l 19,95 €
Seit Jahren ein Bestseller in unserem Programm und Testsieger der großen FEINSCHMECKER-Verkostung Gigondas!

*Ein Rhône-Rotwein voller originärer Ursprünglichkeit in bester französischer Tradition von ganz großem Terroir! „**Gigondasweine faszinieren durch eine ursprüngliche, ausdrucksvolle Art, die auf Frische und Finesse nicht verzichtet**. Selten hat die Jury Weine einer Appellation verkostet, die von kommerziellen Glättungstendenzen so unberührt war: kuschelweicher Frucht- und Schokoladen-*

schmelz? Fehlanzeige. Der Gigondas ist ein mutiger Individualist, originell, eigenständig, lagerfähig", so das fundierte Urteil von Autor Stephan Reinhardt im FEINSCHMECKER. Und unser ungemein reichhaltiger, tiefgründiger Klassiker ist sich in seiner expressiven Aromatik über die Jahre hinweg stets treu geblieben: Das Bukett ist intensiv fleischig-würzig, duftet nach roten und blauen Beeren, schwarzen Kirschen, edlem Kakao, Zedernholz, Lakritze und erdiger Graphit-Mineralität. Im Mund geschmeidiger Fruchtauftakt mit Veilchen, feste, kräftige Struktur, unheimlicher Druck, sehr gehaltvoll, reife Frucht im langen Finish. Exzellent!
Einfach ein toller, fleischiger, sinneslustiger Wein (wobei Yves seine Weine in den letzten Jahren in ihrer Textur von schierer Kraft hin zu mehr Ausgewogenheit und Balance weiterentwickelt hat!) mit packendem, noblem, mineralisch-pfeffrig-würzigem Nachklang: Ein traumhafter Begleiter festlicher Mahlzeiten oder auch einfach zum Spaß haben solo genossen. Ein Schmeichler der Sinne, sein Preis ist angesichts seiner dramatischen Qualitäten ein absolutes Schnäppchen!
Höhepunkt Herbst 2015 bis nach 2030.

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

ITALIEN

RIECINE – DIE REFERENZ DER TOSKANA

Ein mythischer Name aus einer der magischen Kulturlandschaften der Welt verzaubert mit biologisch angebauten originären Chiantis voller Noblesse!

Traumweine aus zertifiziertem biologischen Anbau mit schier sensationellen Bewertungen in der internationalen Fachpresse zu einzigartig attraktiven Preisen!

Laue Abende in der Toskana verführen zum Träumen: Bei Vollmond tauchen die Hügel in ein bleiches Märchenlicht und Dörfer, romantische Gehöfte und Zypressen zeichnen sich wie Scherenschnitte in die Nacht. Die Toskana kann man riechen in diesen Nächten („Da packt mich ein Verlangen", sang dereinst Konstantin Wecker): Den schweren Duft des steinigen Bodens, den erdigen Morgendunst ihrer Wälder. Im Frühling das betörende Parfum aus Gärten und Olivenhainen, den wilden Lorbeer und die Süße der Akazienblüten. Den berauschenden Geruch des Herbstes, wenn die Traubenernte begonnen hat. Und schließlich den Wein, die Seele der Toskana. Es ist die süchtig machende Gesamtheit all der betörenden Sinneseindrücke, die sanfte, allumfassende Harmonie, welche den einzigartigen Charakter dieser großen Kulturlandschaft prägt. Gänsehautatmosphäre, unvergesslich in der Seele verwahrt. Kein Wunder, dass seit meiner Jugend die wirklich großen Weine der zauberhaften Toskana zu meinen persönlichen Lieblingsgewächsen gehören: Herzblutweine, deren Stilistik jedoch in den letzten drei Jahrzehnten erheblichen Veränderungen unterworfen war!

Inwiefern? Nun, nach den vielen dünnen, sauren Weinchen der 80er Jahre wurden und werden heute mit hohem kellertechnischen Aufwand viel zu viele fette, in ihrer Stilistik austauschbare Marmeladenweine aus internationalen Rebsorten produziert: Rubens trifft Schwarzenegger. Viele wahre Toskana-Liebhaber haben jedoch einfach keine Lust, diese „barriquegeschwängerten" Monstertropfen zu trinken, die vor schierer Kraft kaum zu laufen, geschweige denn grazil im Glase zu stehen vermögen! Aber es gab und gibt die rühm-

© by LOOK-foto

Toskana: Traumhafte Landschaften, Oliven, Wein, Sonne, Kultur – Alles was Dein Herz begehrt...

lichen Ausnahmen in der Toskana: Handwerklich, in größter Achtung vor der Natur vinifizierte Sangiovese-Weine (die autochthone Urrebe der Region), vibrierend lebendige Geschöpfe voller Individualität – und somit das genaue Gegenteil eines in industrieller Massenproduktion gefertigten, immer gleich schmeckenden „Coca-Cola"-Produkts! Eine dieser leider so raren Trouvaillen können wir Ihnen heute mit heißem Herzen anempfehlen, denn die neuen Jahrgänge sind wieder frisch eingetroffen: Das Weingut Riecine aus Gaiole in Chianti ist in jeder Hinsicht eine Perle und einer der strahlenden Fixsterne von „bella Italia" und nimmt in stilistischer Hinsicht eine absolute Ausnahmestellung ein. Seine Weine sind so betörend anders – schwebenden Wesen ähnlich, in unverfälschter, höchst authentischer toskanischer Weintradition! Diese Inkarnation von burgundischer Feinheit in Duft und Textur bildet den Gegenpol zu den unzähligen austauschbaren Technoweinen, die heute den Markt überschwemmen. ***Originäres Chainti, wie es nobler und unverfälschter nicht sein kann!***

Kein Zweifel: „Riecine" ist in den knapp vier Jahrzehnten seines Bestehens zur Legende geworden. Und vor allem ein Mann ist dafür verantwortlich: Sean O'Callaghan (liebevoll als Meister der Sangiovese tituliert) führte dieses toskanische Kleinod an die absolute Spitze der Region und machte es zu einem der besten Weingüter ganz Italiens! Die konsequente Hinwendung zum ***zertifizierten biologischen Anbau*** *war dabei nur noch das letzte Tüpfelchen auf einem steilen Erfolgsweg, dessen Credo stets die höchstmögliche Qualität im Glase war, vinifiziert aus DER autochthonen Rebsorte der Toskana! Das Resultat solch liebevoller Arbeit im Detail sind geschliffene Sangiovese-Delikatessen – völlig frei von modischen überreifen Aromen, fetter Frucht oder gar trockenen Tanninen.* ***Handwerkliche Sangiovese-Weine voller Eleganz statt holzüberladener Supertuscans aus internationalen Modesorten!*** *Diese urigen, authentischen Chianti gehen schlicht unter die Haut! Sie beschwören die Magie ihrer Herkunft, sie rufen wehmütige Erinnerungen wach an laue Sommerabende unter toskanischem Himmel und das unbeschreiblich schöne fahle Licht in der Abenddämmerung, sie besitzen burgundische Textur und sind außerordentlich vielschichtig im faszinierenden Duft. Gänsehautatmosphäre! Die Sehnsucht nach solch ursprünglichen, unverwechselbaren, authentischen Weinen zu fairen Preisen wie nach dem prallen Leben in mediterranem Ambiente lodert im Herzen eines jeden echten Toskanafans.* ***Diese originären Chianti wagen avantgardistische Tradition, besitzen Charisma und unverfälschten Herkunftscharakter: Sie sind die Essenz der Toskana, wahrlich ihr pochendes Herz! Die magischen Weine von „Riecine" gehören schlicht zu den größten Weinen Italiens. Und werden dementsprechend von der internaionalen Fachpresse begeistert gefeiert!***

... Sean O'Callaghan, Spiritus Rector auf Riecine, findet auch einmal Zeit

ITO040413 „For Jasper", rosé 2013 *11,5% Vol. 15,93 €/l* ***11,95 €***
DER „Geheimtipp" für alle Riecine-Liebhaber, der nur eine einzige große Schwäche hat: es gibt viel zu wenig Flaschen von diesem faszinierenden Toskana-Rosé!
Feinste Frucht (frische Kirschen, rote Johannisbeeren und aromatische Himbeeren) paart sich mit animierender Würze und versprüht mediterrane Lebensfreude, die an lauen Sommerabenden die Sehnsüchte nach der Lebensfreude der Toskana zu stillen vermag! Fließt saftig und cremig über die Zunge, animierend wirkt die feine Säure im Trunk, die der intensiven, brillanten Frucht Struktur und Nervigkeit verleiht. Welch perfekter Begleiter herzhafter mediterraner Gerichte! Ein Rosé derart authentischer Stilistik mit so wenig Alkohol (12%) ist ganz, ganz rar in Italien und findet sein Pendant in den berühmten, aber wesentlich teureren Bandol-Rosés von der französischen Mittelmeerküste. Unbedingt probieren. Dieser LeckerSchmecker lässt selbst überzeugte Roségegner konvertieren!

ITO040111 Chianti Classico, rosso 2011 *14,5% Vol. 21,20 €/l* ***15,90 €***
„Mein Lieblings-Chianti des Jahres! Einfach phantastisch!" (Aurelié Botton)

Decanter: Bester Chianti des Jahrgangs 2010 und 2007 mit 18,5 von 20 möglichen Punkten und 5 Sternen (Höchstbewertung)!

Für viele Toskana-Aficionados bildet Riecines Chianti Classico einen der großen Referenzweine des Chianti: Sangiovese kann anders schmecken, besser wohl kaum! Toskana unverfälscht und ungeschminkt, nobel im Duft und burgundisch in der Textur. Dieser grandiose Chianti aus dem traumhaften Jahrgang 2011 verströmt einen bezaubernden Hauch von Veilchen, roten Amarenakirschen, Himbeeren, frischer Minze, zarten, noblen Gewürzen (z.B. hellem Tabak, weißem Pfeffer) und betörenden Wildkräutern, der in mir sentimentale Erinnerungen auslöst an meine erste Toskanareise vor vielen Jahren – Die Zeit steht still, unverwechselbare Gerüche und Erinnerungen kehren wieder. Die Zunge jubiliert ob der Feinheit und Transparenz der köstlichen, saftigen, roten Frucht, die sie zärtlich liebkost und der erfrischenden Säurestruktur, die zum fröhlichen Gelage animiert: Das ist wahrlich ein handwerkliches Meisterwerk voll burgundischer Finesse mit samtenen, feinen Tanninen, das wohlige Emotionen auslöst. Seine seidige, geschmeidige Fülle, sein edler

Extrakt, die zart-herben Anklänge an die duftende Erde der toskanischen Hügellandschaft nach einem zarten sommerlichen Landregen und seine animierend frische Säurestruktur machen einfach Lust, diesen urigen Chianti über einen Abend mit großem Genuss ‚solo' zu leeren – ein Wein, der aber auch als kongenialer Essensbegleiter zu Pasta oder gehobener italienischer Küche dient.

Ein duftiger, saftiger Tropfen aus einer traumhaften Landschaft, ein originärer Chianti, wie er authentischer wohl kaum schmecken kann. Für meinen persönlichen Geschmack einer der schönsten italienischen Rotweine, die ich in diesem Jahr verkosten durfte: Noblesse oblige! ***Ein edles Gewächs der Toskana mit seidigem Mundgefühl, feiner Struktur und einem Trinkvergnügen, das diese Pretiose weit teurer schmecken lässt als sie kostet!***

zur Muße. © Werner Richner

„Ein kleiner toskanischer Pinot Noir", staunt der Wein-Gourmet. Stimmt. Das ist wahrlich ein Chianti, bei dem wir ins Schwärmen und Träumen geraten. Best ever? Durchaus möglich. Auf jeden Fall Referenzcharakter!

Jens Priewe, eine Ikone des italienischen Weinjournalismus, urteilt: „Im Chianti Classico liegt die Messlatte hoch und wer die Entwicklung verfolgt, weiß, dass man, um wirklich der Beste zu sein, erstmal die Weine von … Riecine schlagen muss." *Was wiederum der DECANTER mit der Höchstbewertung für seinen Jahrgangsvorgänger, den dramatisch schönen 2010er, eindrucksvoll unterlegt hat!*
Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2018.

ITO040209 Chianti Classico Riserva, rosso 2009
14% Vol. 42,67 €/l 32,00 €

Ende Februar 2013: Große Verkostung in Florenz „Anteprime Toscane 2013. Tutto il Chianti Classico Riserva 2007, 2008, 2009, 2010". Und der ***einsame Sieger,*** *berühmte Namen um bis zu 10 Punkte hinter sich lassend, ist unser Bestseller* ***Riecine, Chianti Classico Riserva, rosso 2009.*** *Herzlichen Glückwunsch Sean O'Callaghan, der „Zauberhand" hinter den genialen Qualitäten unseres Italo-Klassikers!*

Und dann: 83 Riserva des „Jahrhundertjahrgangs 2009" in der Dezember/Januarausgabe der WEINWELT verkostet: Die zweithöchste Bewertung erhält unser Klassiker von Riecine, der sich „in den vergangenen Jahren immer weiter nach vorne gearbeitet hat und heute klar zu den besten Erzeugern des Chianti Classico zählt: spannende Nase mit perfekt dosiertem Holz und feiner Kirschfrucht, viel Finesse!"

ITO040713 Olio Extravergine di oliva 2013 (0,5l) *31,80 €/l* ***15,90 €***
Aus kleinster Produktion. Artisanales Olivenöl von weingutseigenen alten Olivenbäumen, für Liebhaber toskanischer Öle.

COMMENDATORE G. B. BURLOTTO – DAS TRADITIONSGUT DES PIEMONT

IPI010213 Langhe „Viridis", bianco 2013 ***13% Vol. 15,93 €/l 11,95 €***

Gambero Rosso: „Unser Sauvignon-Liebling von einem Glanzlicht Piemonteser Weinbautradition mit großem Geschichtsbewusstsein, eine virtuose Interpretation".

Viele teurere Gewächse von der Loire haben gegen diesen herrlich leckeren Understatement-Sauvignon blanc keine Chance! *Dieser geniale Piemonteser verfügt über ein derart phantastisches Preis-Genussverhältnis, dass man ihn kistenweise kaufen sollte!*

IPI010413 Verduno Pelaverga, rosso 2013 ***13% Vol. 16,67 €/l 12,50 €***
Gambero Rosso: „Platz eins seiner Traubenliga"

MERUM, die Insiderzeitschrift für authentische italienische Weine und Olivenöle, urteilt nach einer Degustation dieser in Deutschland fast gänzlich unbekannten Rebsorte euphorisch: ***„Pelaverga von Verduno: Für Liebhaber feiner Weine!*** *Begeisternd war die Begegnung mit dem Pelaverga. Die delikate Sorte mit dem Aroma von grünem Pfeffer und dem feinen Tannin wird vor allem die Freunde feiner Weine entzücken. Leider ist die Produktion sehr gering und auf die Gemeinde Verduno im Barolo-Gebiet beschränkt." Und dann bewerten die MERUM-Verkoster drei dieser autochthonen, Trinkfreude pur verschenkenden Gewächse gar mit drei Sternen, eine Adelung quasi für derart preis„werte" Tropfen!*

Die kleinbeerige Pelaverga-Rebe soll der Sage nach im 17. Jahrhundert vom heilig gesprochenen Sebastiano Valfré, der im Dorf noch heute sehr verehrt wird, nach einem Feldzug gegen die französischen Besatzer nach Verduno gebracht worden sein und wird nur hier und in der unmittelbaren Umgebung angepflanzt und sonst nirgendwo auf der Welt. Diese uralte Pflanze „überlebte" in Verduno wohl deshalb, weil Commendatore Burlotto, der Hoflieferant des italienischen Königshauses, sich mit all seiner Autorität für die weitere Kultivierung dieser so eigenständigen Rebsorte eingesetzt hatte. Und der Pelaverga wurde früher, als man auf dem Weingut nur wenige Rebstöcke besaß, nicht verkauft, sondern den ***besten Kunden von Burlotto geschenkt, als Zeichen der besonderen Wertschätzung!***

Und diese Kunden müssen feine Zungen gehabt haben, um ihrerseits den Pelaverga zu schätzen: Denn das ist kein schwerer, mächtiger Wein, der es im Glase krachen lässt. Hier hören wir Mozart statt Wagner. Piano streichelt dieser feingliedrige, ungemein frische, zartwürzige, rotbeerige „Pinot des Piemont" (sowohl in seinem betörenden Parfum, seiner schwebenden Eleganz wie seiner Zickigkeit am Rebstock!) die Zunge, verweilt, tänzelt und betört den Gaumen mit seiner phantastischen Amarenakirschfrucht und der vibrierenden Säure, die so typisch ist für den klassischen piemontesischen Jahrgang 2013, ebenso wie die reifen, würzigen, cremigen Tannine. Ein traumhafter Tropfen für Finesse-Trinker, der Antipodenwein zu allen Holzorgien und süßlichen Marmeladen aus Übersee, schlicht wie aus einer anderen Welt stammend. Trinkvergnügen pur ab sofort bis 2018.

SPANIEN

ALVARO PALACIOS

Spaniens Winzerlegende verzaubert die Weinliebhaber mit betörenden Terroirweinen!

Alvaro Palacios ist Winzer mit Leib und Seele. Stets ist er in seinen biodynamisch bearbeiteten Weinbergen unterwegs.

SR1010212 „La Vendimia", Rioja tinto 2012 *14% Vol.* *11,33 €/l* ***8,50 €***

Der Favorit von Liebhabern betörender fruchtbetonter Rotweine aus der Rioja! Kenner wissen: Alvaro hat das alte Traditionsweingut seiner Familie mit einem Paukenschlag in die absolute Elite der Rioja geführt. Und dies demonstriert bereits sein Einstiegswein, seine ureigene Visitenkarte also, auf geniale Weise: ***Dieser verführerische Rioja hat mit das beste Preis-Genuss-Verhältnis im Gesamtprogramm von Pinard de Picard.*** *Gewonnen aus edlen Tempranillo- und Grenache-Trauben, allesamt aus der legendären Spitzenlage „La Montesa", ist Alvaros Einstiegsdroge mit einer genialen Struktur versehen, da der Meister des spanischen Weinbaus ihm hochwertige Fässer beimischt, die gar die Qualitätsanforderungen für herausragende Crianza erfüllen. Welch geschmacklicher und finanzieller Mehrwert für unsere Kunden! Nach kurzer Öffnungszeit entsteigen dem Glase Wogen köstlicher Aromen: Reife aromatische Erdbeeren, Himbeeren, rote Kirschen, noble Zedernholzanklänge und feinste Würze (Gewürznelke!). Am Gaumen eine erstaunliche Fülle mit herrlich saftigen und reifen Walbeerennoten und Anklängen an kleine aromatische rote Kirschen. Die Gerbstoffe sind noch zart präsent und werden sich im Laufe der kommenden Monate noch weiter abschmelzen. Erstaunliche Länge in seiner so attraktiven Preisklasse und ein sehr angenehmer Abgang mit zart rauchigen Noten. Welch fruchtig-mineralischer Stil mit höchstem Trinkgenuss! Zurzeit präsentiert sich dieser Sinnenzauber aus einem vibrierenden Jahrgang, in dem kein Tropfen Regen während der gesamten Ernte fiel und der so einen „sagenhaften Reifezustand der Trauben" (Alavro) ermöglichte, noch ein wenig verschlossen, demonstriert aber mit seiner erotischen Fruchtfülle und seiner beispielhaften inneren Balance bereits sein großes Potential und wird sich nach wenigen Wochen der Flaschenreife in schönster Form präsentieren!* ***François Chartier, kanadischer Weinguru, und bereits 1994 als bester Sommelier der Welt gefeiert, hat unsere Vendimia in 2009 als Nummer 1 seiner TOP 100-Weine mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis auf der ganzen Welt ausgezeichnet.*** *Und 2012 toppt diesen guten 09er nochmals um mehr als nur einen Wimpernschlag!* ***Parker*** *beurteilte den 2011er im WineAdvocate: „Ten dollars? Yes, please.* ***90 Punkte!"***

SPR010110 L'Ermita, tinto 2010 *14,5% Vol.* *998,67 €/l* ***749,00 €***

100 Punkte in der aktuellen Juni-Ausgabe des FALSTAFF!

Klaus Peter Keller: „Der beste spanische Wein der Neuzeit, den ich getrunken habe. Das ist schlichtweg Rotwein in Perfektion"!

In zwei Verkostungen von Tino Seiwert mit 100 Punkten bewertet. Und vom Gefühl her höher eingeschätzt als die gleich hoch benoteten besten Bordelaiser Gewächse in 2010.

Die Legende der Legenden! 70 bis 100 Jahre alte Rebstöcke, ***die Essenz der dramatisch schönen Landschaft des Priorats*** *mit steinigen, kargen, extrem mühsam zu bearbeitenden Böden, gewonnen aus aberwitzig kleinen Erträgen. Insgesamt nur ca. 2.500 Flaschen jährlich werden gefüllt. Diesen Wein nicht zu mögen ist unmöglich. Schon beim ersten Schluck ist man sprachlos und gerührt – wie beim Anblick der ersten Liebe seines Lebens. Was für eine Noblesse gepaart mit Power, Vielschichtigkeit, extremer Nachhaltigkeit am Gaumen und ewigem Finish. Einzelne Aromen rauszugreifen macht bei diesem Göttertrank einfach noch keinen Sinn, denn ein breites Spektrum fordernder Komplexität tut sich auf, entzieht sich einem, kehrt in Wellen zurück und lässt den betäubten Betrachter taumeln in die Glückseligkeit. Welch magischer Kultstoff, welch rares Glück für all die Liebhaber, die jemals diesen Mythos im Glase haben werden. „Ein großer Wein fängt die Aromen der Lage ein, auf der er wächst. Und L'Ermita ist ein magischer Ort mit Gänsehautatmosphäre", meint Alvaro zu Klaus Peter, als wir, im Weinberg stehend, eine Fassprobe dieses Zipfels der Glückseligkeit degustieren. Es ist die gewaltige Kraft und die burgundische Leichtigkeit, deren Anmut und Magie unbeschreiblich sind. Keine Worte können das spirituelle Ausmaß und den wunderbaren Liebreiz beschreiben, der aus diesem Quell der Sinnlichkeit und spirituellen Schauer hervorsprudelt.*

Parker hat den 2009er mit 97 bis 100 Punkten bewertet. Doch „2010 ist der beste Jahrgang des Jahrzehnts" merkt Alvaro mit leiser, bewegter Stimme an. „Als ich diesen Wein erstmals kostete, spürte ich, Garnacha hält die Zeit an. Mit diesem Wein haben wir die Seerosen von Monet gemalt." Wir schweigen, schwelgen und genießen.

Die Zeit scheint wirklich still zu stehen. Es ist einer der magischen Momente im Leben!

Und gerne zitieren wir hier die Laudatio aus dem aktuellen FALSTAFF:

„Das Priorato steht heute mehr denn je für Finesse und Eleganz statt für Dichte und neues Holz.
Alvaro Palacios L'Ermita 2010
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive frische Waldbeerfrucht, reife Pflaumen, Reflexe von Himbeermark, unterlegt mit dunkler Schieferwürze, dezent würzige Edelholznoten. Komplex, straffe Textur, extraktsüße rotbeerige Nuancen, seidige, tragende Tannine, perfekte Balance, finessenreich strukturiert, facettenreich und transparent, wie es nur Weine aus wirklich alten Reben sein können, bleibt sehr lange haften, ein ungemein nuancierter Ausdruck seiner Herkunft, ein traumhafter Wein, den man nie vergessen wird. Ein Privileg, das leider nur wenige Weinfeunde teilen werden können, denn von diesem herrlichen Rotwein wurden nicht einmal 2500 Flaschen gefüllt. ***100 Punkte!"***

Spaniens legendärste Lage: der Mythos L'Ermita!

BODEGA INURRIETA – NAVARRA

Wir feiern das neue Spanien: Irre Qualitäten zu provokant niedrigen Preisen!

Der Guía Peñin, Spaniens bekanntester und bedeutendster Weinführer, bewertet unseren Preisbrecher aus Navarra, die Bodega Inurrieta, mit höchsten Noten in Relation zu ihren dramatisch günstigen Preisen!

Seit Jahren ein Dauerbrenner - Gefühlt JEDER unserer Kunden trinkt Inurrieta. Kein Wunder: Unsere Entdeckung des Jahres 2004 in Spanien verzaubert alle Liebhaber charaktervoller Tropfen. Außerdem werden sie von der Fachpresse für ihr schier unglaubliches Preis-Genuss-Verhältnis gefeiert.

„Von allen Wein anbauenden Ländern hat sich Spanien in der letzten Dekade wohl am meisten verändert", urteilen Hugh Johnson und Jancis Robinson völlig zu Recht in ihrem berühmten „Wein-Atlas".

Zunächst bildeten das Priorat und die Region Ribera del Duero die Epizentren der neuen Umwälzungen und entfachten mit ihrer entfesselten Kreativität und ihrer Hinwendung zu kühleren, hoch gelegenen Terroirs einen Trend zu charaktervollen Rotweinen in ganz Spanien, die neben ihrer gehaltvollen, aromatischen Frucht über eine singuläre Feinheit und famose Frische verfügen. Keine Frage also, dass die neuen spanischen Weine ebenso angesagt sind wie die pulsierenden Metropolen Barcelona und Madrid: Trotz Spaniens WM-Desaster gegen Holland zurzeit die Welt-Hauptstädte des Fußballs. (Wenn auch Dortmund und Bayern heftigen Widerstand leisten!) Zum Glück scheint zudem in der flächenmäßig größten Weinanbau-Nation der Welt, wo sich Rebbestände von bis zu 100-jährigen Tempranillo-, Monastrell- und Garnacha-Stöcken erhalten haben, die Zeit der schwächlichen, überholzten und ausgezehrten Weine endgültig passé – zumindest bei den weltweit anerkannten Spitzenerzeugern. Innovation gepaart mit Rückbesinnung auf handwerkliche Tradition heißt bei der neuen Winzer-Avantgarde das Zauberwort.

Junge Winzer sind es vor allem, die den Weinanbau in der sanften Hügellandschaft von Navarra revolutioniert haben, dieser „französischsten" aller spanischen Appellationen, nördlich der berühmten Region Rioja und in den südlichen Ausläufern der Pyrenäen gelegen. Sie ‚entdecken' die Möglichkeiten des Geschenkes uralter Garnacha-Reben in diesem so niederschlagsarmen Gebiet neu oder experimentieren höchst erfolgreich mit dem Anbau französischer Edelreben auf erstklassigen Kalk-, Lehm- oder Sandböden. Und das beste daran: Bei unserer ureigenen Entdeckung ***Bodega Inurrieta*** *sind die Preise angesichts der Qualitäten derart phantastisch niedrig, dass sich diese herrlich leckeren Alltagsweine aus dem Stand heraus gar zu unseren meistverkauften Rotweinen überhaupt entwickelten. Was für ein Erfolg!*

Auf dem Camino de Santiago, dem Jakobspilgerweg, lassen sich die Schönheiten Navarras durch Buchenwälder, Getreidefelder und – Weingärten, so manche Bodega lädt zum

Die märchenhafte Geschichte dieses Gutes findet ihre Wurzeln bereits vor einem Jahrhundert: Die Familien Antoñana, Borda und Arriola betrieben bereits vor über 100 Jahren Weinbau auf einem wertvollen Stück Land mit dem schönen baskischen Namen Inurrieta. Da sich die Winzertätigkeit jedoch finanziell nicht rechnete, gaben die Vorfahren diesen Beruf auf und „machten" ihr Geld mit einer kleinen Lebensmittelkette, ehe die junge Generation ihre Liebe zum Wein wieder entdeckte und mit dem finanziellen Rückhalt ihrer Eltern in erstklassige Weinberge sowie moderne Keller investieren konnte. So wurde die Bodega 1999 mit viel Enthusiasmus in einem kleinen Seitental im südlichen Teil Navarras wieder gegründet.

Als optimale Grundlage zur Erzeugung großer Rotweine erweist sich dabei die geographische Lage der optimal gelegenen Parzellen (300 bis knapp 500 m hoch angesiedelt) an der Schnittstelle zwischen mediterranem und atlantischem Klima, da die starken Abkühlungen der Trauben in der Nacht ungemein wichtig sind für die Finesse und die komplexe Aromenausbildung. Zudem sind die Rebstöcke teilweise sehr kalten Nordwinden aus den Pyrenäen ausgesetzt, die auch in heißen Sommern genügend Feuchtigkeit transportieren, um Trockenstress und eine damit verbundene Blockade der physiologischen Reife der Trauben zu vermeiden. Konsequent ausgeschöpft werden diese optimalen Anbaumöglichkeiten von den Weinenthusiasten José Manuel Echeverria und Kepa Sagastizába, die mit Leib und Seele für die

Weinbereitung verantwortlich zeichnen und teils auf autochthone einheimische Reben sowie auf die Bordelaiser Edelsorten Cabernet Sauvignon und Merlot setzen. Das Resultat:

Herrlich fruchtbetonte, komplexe, dichte Weine mit einer phantastisch reifen Tanninstruktur zu unglaublich niedrigem Preis. *Unsere unbedingte Empfehlung für diese herausragenden Alltagsweine,* ***die nach weit mehr schmecken, als sie kosten*** *und die am besten bei einer Temperatur von knapp unter 20°C munden!*

SNA010613 Orchídea, blanco 2013 *13% Vol.* *8,67 €/l* ***6,50 €***

Der FEINSCHMECKER präsentierte Wein-Schnäppchen unter 10 Euro aus Südeuropa: „Zehn unkomplizierte Frühlingsweine aus dem Süden Europas. Alle gut & günstig!“ Und zu den ***drei preiswertesten Schnäppchen aus ganz Südeuropa*** *zählt unser Orchídea blanco, ein erfrischender, vibrierender, rebsortenreiner Sauvignon blanc!*

Was für eine herrlich fruchtige und feinwürzige, elegante, verführerische Nase: Klassische Aromen von saftiger Birne, reifen Stachelbeeren, erfrischenden Zitrusnoten, Holunderblüten, würzigen Cassisblättern, Minze und frischer weißer Pfirsiche vermählen sich mit exotischem Maracuja, weißem Pfeffer und mineralischen Anklängen. Am Gaumen eine feine Eleganz ausstrahlend, dazu eine betörende Frische infolge einer vibrierenden, ausbalancierten Säure, ein traumhafter Extrakt und ein würzig-salziger Abgang.
Mit diesem phantastischen Weißwein ist Inurrieta wieder einmal ein ganz großer Wurf gelungen: Wie der bereits seit Jahren gefeierte Rosé ist dieser traumhafte weiße Sommerwein für Kenner das beste, was die iberische Halbinsel in dieser attraktiven Preisklasse zu bieten hat. Fabelhafter Genuss für unfassbar günstiges Geld: Ein herzerfrischender Zechwein und phantastischer Essensbegleiter für alle Gelegenheiten. Unbedingt probieren!

wunderbar erwandern, über mittelalterliche Brücken, vorbei an monumentalen Bauwerken, verweilen ein! *© Juergen Richter / LOOK-foto*

SNA010413 Mediodía, rosado 2013 *14% Vol.* *7,93 €/l* ***5,95 €***
SNA010413P 12 x Mediodía, rosado 2013 (z. Preis von 10 Fl.)
statt 71,40 € nur 59,50 €
Sommerofferte: 12 Flaschen zum Preis von 10!!

Der FEINSCHMECKER weiß es schon seit Jahren: Mediodía bester Rosé Spaniens!

Brandaktuell wird der 2013er Rosada mit einer Medaille ausgezeichnet auf der ‚London Decanter World Wine Awards‘!

Vinifiziert aus perfekt gereiften Garnacha-Trauben, bezaubert der neue Jahrgang 2013 (in seiner Stilistik schlanker und frischer als sein Jahrgangsvorgänger) durch einen Strauß verführerischer Aromen: Rote Früchte (wie in einer schmackhaften Walderdbeerbowle, Himbeeren und saftige rosa Grapefruit), über denen ein exklusiver Hauch von Rosenblättern und feinen, frischen kräutigen Noten zu schweben scheint. Auf der Zunge: Welch zarte Transparenz, welch Lebendigkeit, welch exzellente Struktur und Verspieltheit, welch wunderbar eingebundene und Frische spendende reife Säure! Seit Jahren der Liebling spanischer Sommeliers und unserer begeisterten Kunden!

Dieser Leckerschmecker Rosé wird sehr gut passen zu allen Grill- und (nicht zu scharfen) asiatischen Gerichten. Salud!

SNA010111 Norte „N”, tinto 2011 *14,5% Vol.* *7,93 €/l* ***5,95 €***

„Ein unkompliziertes Preiswunder mit Niveau. Sechs Monate Reife in Fässern französischer Eiche zugunsten der Struktur – NICHT für einen Holzgeschmack! Am Gaumen erstaunlich elegant, gefällige Frucht, harmonisch, dennoch spannungsreich und mit feiner Frische.”

So feierte der Weingourmet bereits einen ähnlich genialen Jahrgangsvorgänger des Lieblings unserer Kunden. Auch unser heute präsentierte 2011er aus einem ganz großen, ausgewogen Navarra-Jahrgang verdeutlicht mit seiner sensationellen Qualität eindrucksvoll alle Erfolge der letzten Jahre: Nachdem vor fast einem Jahrzehnt (so lange schon ist dieser Wein ein Dauerbrenner!) bereits der 2002er von VINUM mit einer für seine Preisklasse sensationellen Bewertung von 16/20 Punkten ausgezeichnet wurde, ehrte ihn die Zeitschrift „Sobremesa” in einer ***großen Vergleichsdegustation von Merlotcuvées aus ganz Spanien als Testsieger*** *sowie als „Star und Einkaufsempfehlung des Monats”.*

Back to the roots: Antonio Antoñana wandelt in den Spuren seiner Vorfahren und ist einer der Mitbegründer des Navarra-Weinwunders auf der Bodega Inurrieta

Wahrlich: Diese ungemein leckere Cuvée (viele unserer Kunden meinen, DIE Alternative schlechthin zu vielen überteuerten Bordelaiser Gewächsen), demonstriert eindrucksvoll, wie viel Geschmack, Komplexität und feine Struktur engagierte Winzerarbeit und optimales Terroir in eine Flasche Wein einbringen können. Von nördlich exponierten Weingärten (daher auch der Name des Weines), die kühlen Winden ausgesetzt sind, kommt dieser hervorragende Alltagswein, ein klassischer Bordelaiser Blend aus 60% Merlot und 40% Cabernet-Sauvignon, sechs Monate gereift in Barriques bester französischer Provenienz.

Die Farbe dieser unerhörten Provokation prestigeträchtiger Cru Bourgeois aus dem Médoc ist geprägt von einem dichten, tief dunklen Kirschrot, die Nase wird verwöhnt von einer frischen, zart süßlichen, reifen, animierenden schwarzen Waldbeerenfrucht, insbesondere Cassis, aber auch von verführerischen Kirschanklängen, unterlegt von getrockneten Rosenblättern, Kaffeebohnen, Muskatnuss-, Thymian- und Pfeffernoten sowie reifen Paprika-Nuancen. Der Gaumen präsentiert sich verführerisch, aromatisch, füllig, saftig und kühl, gepaart dabei mit einer cremigen Fruchtsüße und einer frischen, lebendigen, mineralischen Note sowie einer bestens integrierten Tanninstruktur mit schwarzem Pfeffer im betörenden Abgang. Sinnliche Frucht küsst südliche Gewürze.
Leicht gekühlt getrunken bei ca. 17° C bereits heute Trinkgenuss pur! Höhepunkt bis etwa 2017.

SNA010211 Sur „S", tinto 2011 *14,5% Vol.* *7,93 €/l* ***5,95 €***

Inurrieta 2011: Von der Sonne verwöhnt, von Kritikern gefeiert (Ebenfalls brandaktuell mit einer Medaille ausgezeichnet auf der ‚London Decanter World Wine Awards'!), von unseren Kunden heiß und innig geliebt!

Auf südlich exponierten Weingärten wachsen die traditionellen spanischen Rebsorten Garnacha, Syrah und Graciano unter optimalen Bedingungen und ergeben nach sechsmonatigem Barriqueausbau einen herrlich duftenden, „südlich" inspirierten, wunderbar fruchtigen Wein, der weit über Spanien hinaus Maßstäbe setzt in seiner so genussfreundlichen Preisklasse. Die Nase wird verführt von schmeichlerischen Aromen reifer blauer und roter Beeren sowie saftiger Kirschen, würzigen Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Eukalyptus, animierend vermählt mit Wacholderbeeren sowie einem Hauch von dunkler Schokolade und Vanille. Und darunter liegen ganz zarte wildanimalische Noten! Am Gaumen fabelhaft saftig mit erfrischender Frucht und Würze; auch hier findet man wieder die ausgeprägten Kräuteraromen und die süßlich anmutenden Nuancen von Schokolade und Vanille. Ein Schmeichler der Sinne mit einer lustvollen Opulenz und Konzentration, der mit einer vibrierenden, feingliedrigen, ungemein animierenden Säure, geschliffenen Tanninen und einem schokoladig-feinwürzigen Nachhall auch diejenigen Weinliebhaber verführt, die sonst in anderen Preiskategorien zu Hause sind!
Zu genießen ab sofort bis 2015+.

Oft fragen uns Kunden, wer denn der bessere der beiden Weine sei, der Norte oder der Sur. Diese Frage können wir nicht beantworten, denn beide Tropfen befinden sich auf identischem Qualitätsniveau und es ist reine Geschmackssache, ob man eher den traditionellen spanischen Stil des „Sur" bevorzugt oder sich an dem an Bordelaiser Vorbildern orientierenden „Norte" erfreut. Paula Bosch beispielsweise, Deutschlands renommierte Sommelière (jahrzehntelang das Gesicht und die Seele des „Tantris", München, zwei Michelinsterne), hat in der „Süddeutschen Zeitung" ihren Lieblingswein euphorisch gefeiert: „Nach der interessanten Verkostung des Sur „S" Tinto aus Spanien überlegte ich lange, was an ihm wohl reizvoller ist: seine enorme Qualität oder das unglaubliche Preis-Leistungsverhältnis? Die Rotweine der Bodega Inurrieta sind jeder für sich eine Entdeckung. „Sur" weckte in mir größte Zustimmung mit seinem üppigen Aromenrad und seinen schmeichelnden, reifen Tanninen: am Gaumen ein dichter Stoff mit Tiefgang, süßlich, weich, mit Feuer und spielerischer Grandezza."

Dem ‚Sur' wurde zudem eine weitere phantastische Auszeichnung zuteil: ***In einer Verkostung der besten spanischen Weine unter 20 Euro zählt der Sur „S" zu den dreißig besten und gleichzeitig drei preiswertesten Weinen!*** *Genauso interessant für uns ist jedoch der Aspekt, dass sich stets eine knappe Mehrheit unserer Kunden für den ‚Norte' entscheidet. Wein ist und bleibt eben Geschmackssache. Und das ist gut so!*

Und der FEINSCHMECKER feierte „11 Rotweine aus ganz Europa, bei denen Preis und Leistung stimmen. Wahre Schnäppchen!" ***Der preis„werteste" aller Rotwein-Favoriten und dringlichen Kaufempfehlungen war, wieder einmal, unser genialer „Sur"****.*

Party-Time!

Sommernachtsträume werden wahr mit unserem Schnäppchen-Paket:
Rosé-Verführung aus Südfrankreich!

Die schönste Jahreszeit hat begonnen: Wir genießen die warmen Tage im Freien, an den Badeseen, im Garten oder auf der Terrasse, zusammen mit der Familie oder guten Freunden. Die Seele baumelt. Und es ist schon seit Jahren gute Tradition, Ihnen eine tolle Auswahl schmackhafter, erstklassiger Alltagsweine für die Terrasse (auch exzellente Essensbegleiter für alle Grill-Fans) als Probier- und Schnäppchenpaket anzubieten. Dieses Jahr möchten wir Ihnen eine Selektion hervorragender südfranzösischer Rosés ans Herz legen, die jeden Sommertag mit ihrem südlichen Charme verschönern.

80214 Rosé-Probierpaket Sommer 2014 statt 51,60 € nur 47,00 €

Genießen Sie je 1 Flasche Rosé von:

Roc d'Anglade (Gard), VdP du Gard ROSÉ 2013 (Bio)
Vielleicht der wertigste Rosé in unserem Sortiment und „einer der Besten Frankreichs, ein anspruchsvoller Durstlöscher" (so urteilt der Einkaufsführer „Les meilleurs vins de France")

Fondreche (Ventoux), „L'Instant", Côtes-du-Ventoux 2013 (Bio)
Der absolute Publikumsliebling unserer Kunden. Voller Frische und ein Kaleidoskop provencalischer Aromen. Bereits seit Jahren ein Renner als einer der drei Siegerweine im großen FEINSCHMECKER-Rosé-Test Südfrankreich! DER Terrassenwein par excellence!

Florane (Visan), „À Fleur de Pampre", Côtes du Rhône Visan 2013 (Bio)
Unser Geheimtipp des Jahres von der Südrhône von hoch gelegenen Terroirs, Bio-Qualität in frischem, urtradionellem Stil! Neu in unserem Programm!

Fontauriol (Languedoc), Rosé Syrah-Grenache, IGP Pays d'Oc 2013
Unsere Neuentdeckung aus dem Languedoc schreibt ein weiteres Kapitel im Sommer-Märchen der Languedocweine: Ein Rosé mit einem knackigen Preis-Genuss-Verhältnis!

Triennes (Provence), Gris, VdP du Var 2013
Verführerischer Inbegriff eines Rosés aus der zauberhaften Urlaubslandschaft der Provence, vinifiziert von den Kultdomainen Burgunds Romanée-Conti und Dujac!

Saint Antonin (Faugères) „Les Jardins" 2013
Seit Jahren unser beliebtester Rosé aus dem Languedoc, eine herrliche Kombination saftiger Fruchtnoten und der erfrischenden Mineralität des schwarzen Schiefers aus Faugères.

OLIVENÖL DER ABSOLUTEN SPITZENKLASSE: FRUCHTNEKTAR DER GÖTTER

Frisches Olivenöl, das grüne Gold mediterraner Landschaften, ist so gesund wie kaum ein anderes Nahrungsmittel, schmeckt aber nicht nach bitterer Medizin, sondern herausragend gut und bereitet seinen Liebhabern unvergleichliche hedonistische Genüsse. Es begleitet den wahren Gourmet nicht nur in der Spitzengastronomie in Italien, Spanien oder Griechenland, auch aus der traditionellen Küche in allen Regionen des Mittelmeeres ist es nicht wegzudenken. Zudem verwandelt es selbst einfachste Speisen in kulinarische Delikatessen: Welcher Kenner hat nicht schon einmal frisches (Weiß-) Brot in fein duftendes Olivenöl getunkt (vielleicht mit einer Prise Fleur de Sel gewürzt) und diese Köstlichkeit mit großer Begeisterung im Mund quasi zergehen lassen? So ist es nur folgerichtig, dass dieser einzigartige ***„Fruchtnektar der Götter"*** *in den letzten Jahren auch in Deutschland immer mehr Zuspruch gefunden hat, schätzen doch (zumindest) die Feinschmecker hierzulande immer mehr diese einzigartige* ***Gaumenfreude.***
*Heute möchten wir Ihnen neben unserem Klassiker und „****Olio Award Sieger 2004****" ****Tenuta Zangara*** *gleich zwei neue Öle vorstellen. Es sind die Gewinner der großen diesjährigen* ***Olivenöl-Verkostung*** *des* ***FEINSCHMECKERS,*** *bei der 700 Olivenöle, die besten Öle aus der ganzen Welt, getestet wurden.*

Gewinner des Olio Award 2014 *in der Kategorie* ***„Intensiv fruchtig"****:*

999983 ***Aroden*** ***Cladium, Extra Virgin Olive Oil (0,5l)*** ***29,80 €/l*** ***14,90 €***

Zitieren wir zunächst aus der Laudatio des FEINSCHMECKERS:
„Aroden ist immer wieder oben dabei im FEINSCHMECKER-Wettbewerb. Das „Cladium", ***Prunkstück und meistprämiertes Öl*** *aus dem Hause Aroden, zählt seit Jahren zum Inspiriertesten, was die spanische Öllandschaft zu bieten hat. Diesmal waren wir vom sortenreinen Hojiblanca endgültig begeistert. Ein fulminant scharfes Öl, dessen Aromatik - grüne Tomaten und grüne Bananen, Olivenfrucht, Brunnenkresse und Basilikum - keine Wünsche offenlässt." Unbedingt probieren, ein geniales Öl!*

Gewinner des Olio Award 2014 *in der Kategorie* ***„Mittelfruchtig"****:*

991230 ***Castillo de Canena*** ***Variedad Picual Reserva Familiar, Extra Virgin Olive Oil (0,5l)*** ***39,80 €/l*** ***19,90 €***

„Gäbe es eine ***ewige Bestenliste der Olivenöl-Erzeuger, Castillo de Canena wäre ein zwingender Kandidat*** *mit einer seit 1780 urkundlich bezeugten Tradition. Familie Vaño und ihr Team produzieren im Valle del Guadalquivir jedes Jahr wieder preiswürdige Öle. Nach dem OLIO Award 2009 und einem Stammplatz in den Top 50 ist Castillo de Canena mit diesem sortenreinen Picual-Öl ein ganz großer Wurf gelungen. Das am Gaumen erstaunlich sanfte (Banane, Olivenfrucht), bestechend harmonische Öl duftet intensiv nach Tomate und, wie ein Juror notierte , „heftigen Grüntönen". Obenauf etwas Artichocke und Beerenfrucht – wunderschön. Unser Tipp: pur, zu allen Speisen, dauernd!" (FEINSCHMECKER)*

99102113 ***Alí*** ***Tenuta Zangara, Olivenöl extra vergine (0,75l)*** ***22,60 €/l*** ***16,95 €***

Bereits 2004 feierte der FEINSCHMECKER unser Olivenöl ***„Tenuta Zangara"*** *aus Sizilien als* ***bestes Olivenöl der Welt.*** *Das grüngoldene Öl aus handgepflückten Oliven verführt die Nase mit seinen intensiven, fruchtigen Aromen von frisch gemähtem Gras, wilder Distel und Artischocken, von vollreifen Tomaten und eleganten Rosmarin- und Mandeltönen, am Gaumen sowohl cremig als auch pikant und sehr nachhaltig, zeigt zarte Anklänge von frischem Gemüse, langer, leicht pfeffriger Abgang, Weltklasse pur!*

Alle drei Sieger-Öle möchten wir Ihnen auch als Probierpaket anbieten (jeweils eine Flasche):

80213 ***Olio-Award Probierpaket*** ***statt 51,70 €*** ***nur 47,00 €***

1 x Aroden Cladium (0,5l), 1 x Castillo de Canena Picual Reserva, 1 x Ali Tenuta Zangara (0,75l)