



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

PINwand Spezial

Saarwellingen, im Januar 2014



© Look-Foto

Barbaresco – strahlende Perle im Piemont

ITALIEN

CANTINA DEL PINO - PIEMONT

WELTKLASSEWEINE AUS BARBARESCO, DEM HERZEN DES PIEMONT

Unsere Entdeckung des Jahres 2013 begeistert mit Fabel-Qualitäten in traditionell-klassischem Stil. Das Winzergenius und Visionär Renato Vacca ist aber nicht dogmatisch verhaftet in einer Vinifikation, die lange als Idealtypus einer nur vermeintlich guten alten Zeit glorifiziert wurde, sondern ist durchaus kreativ inspiriert wird von den Ideen der Moderne! Holz ist nicht des Teufels, sondern sensibel eingesetzt (ohne schmeckbares Toasting) ein strukturgebendes Element, Konzentration und Dichte werden nicht auf die Spitze getrieben, sondern verwöhnen zärtlich Zunge und Gaumen!

IPI060612 Dolcetto d'Alba, rosso 2012

13% Vol.

15,87 €/l

11,90 €

Ein saftiger, verführerischer Dolcetto mit einem phantastischen Preis-Genuss-Verhältnis einbringen! In der sinnlichen Nase ein einladender tiefdunkler Duft nach reifen roten Früchten (Himbeere!), Veilchen und prallen Kirschen, feinst unterlegt mit einer betörenden floralen, pikant pfeffrigen und tabakigen Note. Aber auch am Gaumen ist sie wieder da, diese betörende, extraktisüße, sagenhaft schmeichlerische Frucht mit den gespeicherten Aromen des piemontesischen Sommers, ungemein saftig, ein Charmeur und Schmeichler der Zunge, bei aller faszinierenden vibrierenden, kühlen Minz-Frische (das ist in Südeuropa DAS Signum des Jahrgangs!) und bemerkenswerten Struktur sehr geschmeidig und wunderbar harmonisch balanciert mit lebendigem Frucht-Säure-Spiel, das im ungemein eleganten Körper lange nachklingt. Zum Hineintauchen schön. Salute!

Zu genießen ab sofort bis ca. 2017.

Tino Seiwert: „Definitiv der beste Dolcetto bisher von unserer Cantina del Pino!“



Renato Vacca, von vornehmer Haltung wie seine aristokratischen Weine. Seine tiefgründigen Augen spiegeln Sympathie und Melancholie gleichermaßen...

IPI060112 Langhe Nebbiolo, rosso 2012 13,5% Vol. 21,27 €/l 15,95 €
Die Reben für diesen genialen Nebbiolo stehen allesamt in den besten Barbaresco-Lagen unseres Traditionsgutes und kommen von den jüngeren Reben. Dieser wunderbare Tropfen hat mir bei der Verkostung schier die Sprache verschlagen, so sehr ragt er qualitativ aus der Masse gleich- und gar höherpreisiger Piemonteser Weine heraus. Das ist (wie bei Burlottos Nebbiolo, wenn auch in einem anders garteten Stil) schlichtweg grandiose und hoch elegante Barbaresco-Qualität, die bei anderen Spitzengütern auch unter diesem Label abgefüllt würde, bei unserem Qualitätsmagier Renato jedoch unter dem schlichten Rebsorten-Etikett zu völlig unmöglichem Preis vermarktet wird! Welch betörendes, authentisches piemontesisches Urgestein!

Ungemein fein im aristokratischen Bukett (betörender Kirschenduft und Anklänge an rote und schwarze Beeren, delikate florale Noten wie Rosenblätter und zart würzige Aromen wie Zimt und Vanille). „Meilenweit entfernt von barriquegeschwängerten modernen Weinen, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele erkennen lassen. Wie dieser betörende Langhe, genau so schmeckt und riecht es im Piemont!“ So habe ich einmal den Nebbiolo unseres Betsellers von Burlotto charakterisiert. Und diese Worte treffen ebenso zu auf Renatos etwasstoffigere Version seines Heimatweins! Dieser **LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barbaresco**. Zu genießen ab sofort bis 2016+.

Parker zum fast gleich guten Jahrgangsvorgänger: „It is a **fabulous value.**“

COMMENDATORE G. B. BURLOTTO – PIEMONTE

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

Wahrlich: Burlotto, DAS Traditionsgut des Piemont, katapultiert sich mit authentischen Weinen voller Noblesse als funkelnder Edelstein in die kleine Elite italienischer Weltklassegüter: Magische Pretiosen, die wegen ihrer einzigartigen Feinheit, Frische und Eleganz stilistisch als die Burgunder des Piemonts gefeiert werden – und bei uns zu atemberaubend günstigen Preisen wie in der guten, alten Zeit!

MERUM, die Insiderzeitschrift für italienische Weine, veröffentlicht in ihrer brandaktuellen Ausgabe Dezember 2013 / Januar 2014 das Ergebnis ihrer großen Verkostung. Das Ergebnis: Burlotto ist (zusammen mit einem weiteren Gut) der alles überstrahlende Fixstern im Piemont. Schon wieder!

Heute legen wir Ihnen Burlottos Basis-Weine aus dem kühlen, rotbeerigen, ungemein energetischen, fein balancierten, also von Kennern heiß geliebten klassischen **Jahrgang 2012, der im Piemont wie in Châteauneuf-du-Pape einer der größten Jahrgänge aller Zeiten** zu werden verspricht, besonders ans Herz!

Fabio Alessandria, der Ur-Ur-Enkel des Commendatore Burlotto, hat sich in 2012 aufgrund der großartigen klimatischen Bedingungen quasi selbst übertroffen. Der jüngste Spross der Familie hat nach Absolvierung sowohl der Önologeschule wie einer Universitätsausbildung seit dem Jahr 2000 die Verantwortung im Keller übernommen und leitet das Gut gemeinsam mit seinen Eltern Marina Burlotto und Giuseppe Alessandria, wobei der Vater noch immer Tag und Nacht im Weinberg tatkräftig mitarbeitet. Nur zwei Angestellte und periodische Aushilfskräfte während der Ernte ergänzen die vom Weinanbau „berauschte“ Familie, deren ganzes handwerkliches Tun der Maxime höchster Qualität gewidmet ist, was in der Konsequenz bedeutet, alle wichtigen Arbeiten mit eigener Hand zu bewerkstelligen. **Auf dem Weingut Burlotto steht die Winzerfamilie noch selbst in Keller und Weinberg und jettet nicht permanent zu Verkostungen um den Erdball.** Denn Fabio ist ein absolut Weinbesessener, so, wie Klaus-Peter Keller beispielsweise, der ihn mittlerweile auch, begeistert von den großartigen Qualitäten, in Verduno besuchte. Er arbeitet in seinen charaktvollen Weinen stets die Authentizität des Piemont heraus. Weine mit Seele, unverfälscht von Holzorgien oder marmeladiger Überreife. Die sprichwörtliche burgundische Finesse und Eleganz sowie eine unübertreffliche Komplexität im betörenden Parfum zeichnen die feine Stilistik seiner unverwechselbaren Gewächse aus.

Das ist die **höchste Schule traditioneller Piemonteser Winzerkunst!**

All unseren Kunden, die traditionell vinifizierte Tropfen fernab von ermüdenden Holzorgien lieben, können wir **eine der spannendsten Weingutsentdeckungen in der gesamten Geschichte von Pinard de Picard** nur wärmstens anempfehlen! Traumhafte Terroirweine, allesamt höchst eigenständige, urwüchsige Tropfen mit großem Charakter, absolute Geheimtipps und daher weit unterbepreiste Schnäppchen!

Kategorie persönliche Lieblingsweine.

IPI010512 Dolcetto d'Alba, rosso 2012 12,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

Frucht und Fülle ergänzen sich auf traumhafte Weise mit Präzision und einem feinen mineralischen Zug zu einem herrlichen Trinkspaß mit NUR 12,5% Vol! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2016+. Phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis!

IPI010912 Langhe Freisa, rosso 2012 14% Vol. 15,93 €/l 11,95 €

Freisa ist eine uralte Rebsorte des Piemont und genetisch betrachtet quasi der Vater des Nebbiolo. Und was hat dieser Wein nur für eine Qualität. Eric Asimov, einer der renommiertesten amerikanischen Weinexperten, stellt in der NEW YORK-TIMES zwanzig Weine aus der ganzen Welt unter 20 Dollar vor, die alle ein Merkmal gemeinsam haben: „**Höchste Qualität zu niedrigen Preisen**“. Und einer dieser phantastischen Weine zu extrem fairem Preis kommt von Burlotto: Asimov urteilt: „**Dieser Freisa verzaubert und fasziniert. Er erinnert in seiner Eleganz, seiner grandiosen Tanninstruktur und seinen tiefen, unergründlichen Aromen an (wesentlich teurere) Baroli.**“ Salute!

Nicht nur die New York-Times liebt diesen Wein. Er gehört auch zur Kategorie meiner persönlichen Lieblingsweine, denn er ist die Inkarnation von Frische und Authentizität! Wein ist für mich zudem etwas ganz anderes als ein simpler Durstlöscher. In seinem Duft möchte ich gerne baden, ihn auf der betörten Zunge genießen, in seinem Nachhall lange schwelgen. Er soll mich, wenn auch nur für einen Moment, alles vergessen machen und mich frei schweben lassen.

Was interessiert mich, ob der Wein da eine Ecke oder dort eine Kante hat? Ganz im Gegenteil, das kann entscheidend dazu beitragen, ob es klick macht oder eben nicht. Das ist so wie in der Liebe. Nicht immer ist es die vermeintlich Schönste, sondern die, bei der „es“ stimmt! So wie bei diesem singulär schmeckenden Botschafter des Piemont! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Spätherbst 2014 bis nach 2018+.



Magisches Piemont

© Werner Richner

IPI010612 Barbera d'Alba, rosso 2012 14,5% Vol. 15,93 €/l 11,95 €

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

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

Wahrlich: Ein Barbera der Extraklasse in seiner so sympathischen Preisklasse, feinst gezeichnet zum einen durch Fabios sensible Hand und zum anderen durch die kühle, vibrierende, Maßstäbe setzende Balance des 2012er Jahrgang, zwei Parameter, die einen ungemein hedonistischen, trinkfreudigen Wein ergeben.

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



IPI010712 „Aves“, Barbera d'Alba, rosso 2012 14,5% Vol. 21,07 €/l 15,80 €

Welch Grandseigneur des Barbera, eine Selektion der reifsten Trauben der besten Parzellen aus hohen (bis 420 m) und damit kühlen Lagen, die zum guten Teil in Barriques (davon jedoch nur 20% neu, denn das Holz hat eine dienende, ausschließlich strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden. Und was besitzt dieser Referenz-Barbera nur für eine grandiose Komplexität! Die aristokratische, rot- und schwarzbeerige (Cassis, Amarenakirsche, Waldbeeren), feinst süßliche, traumhaft saftige Frucht betört erotisierend die Nase und vergießt sich hedonistisch, transparent und ungemein saftig auf die Zunge, wunderschön eingebettet in einen bunten Strauß erlesener orientalischer Gewürze, grüner Pfeffer, nobler Schokoladennoten und balsamischer Anklänge sowie einer traumhaft eleganten Mineralität. Da ist keinerlei Schwere am Gaumen – bei allem Schmelz, hoher innerer Dichte und sinnlicher Fleischeslust –, aber eine feine, balancierte Struktur und eine grandiose Komplexität. Zärtlich liebkost das dezente Holz die Zunge, die auch von seidenen, cremigen Tanninen verwöhnt wird, welche sofortigen Trinkgenuss (am besten am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche!), aber auch ein großes Entwicklungspotential bis nach 2020 versprechen.

Burlottos ‚Aves‘ ist **einer der größten WEINWERTE des Piemont!** Wegen seines singulären Preis-Genuss-Verhältnisses haben wir bereits einen Jahrgangsvorgänger dieses betörenden Charakterweins zu unserem **Wein des Jahres aus Italien** (Gambero Rosso: „Spektakuläre Qualität“) gewählt!

Und 2012 ist wohl für den Barbera ein noch größeres Jahr als 2010. Viel Vergnügen jedenfalls mit diesem piemontesischen Klassiker: Seine komplexe Frucht, seine ungemein trinkanimierende Saftigkeit und Geschmeidigkeit in außergewöhnlich lustvoller Mundtextur machen Burlottos Spitzen-Barbera zu einer der verführerischsten Weinpersönlichkeiten aus Bella Italia. Salute!

IPI011012 Langhe Nebbiolo, rosso 2012 14% Vol. 19,93 €/l 14,95 €

Die Reben für diesen genialen Nebbiolo (der mir bei der Verkostung auf dem Weingut schon in mehreren Jahrgängen schier die Sprache verschlagen hat, so sehr ragt er qualitativ heraus, das ist schlicht grandiose und hoch elegante Barolo-Qualität, der bei anderen Spitzengütern auch unter diesem Label abgefüllt würde, bei unserem Qualitätsmagier Fabio jedoch unter dem schlichten Rebsorten-Etikett zu völlig unmöglichem Preis vermarktet wird!) stehen allesamt in den besten Barolo-Lagen des Traditionsgutes Burlotto, wobei es sich vorwiegend um die Trauben von jüngeren Rebstöcken handelt, die aber bereits eine feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden, hocharomatischen Beeren transportieren. Ein betörendes piemontesisches Urgestein!

Authentisch, ungemein fein im Bukett (Sauerkirschen und Erdbeeren, delikate florale Noten, Oliventapenade, weißer Pfeffer und schwarze Trüffel sowie zart rauchige Aromen, meilenweit entfernt von barriquegeschwängerten modernen Weinen, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele erkennen lassen. Wie dieser betörende Langhe, genau so schmeckt und riecht es im Piemont!

Die dramatische Qualität dieses famosen, stilistisch ungemein zarten, sehr feinen Nebbiolo macht fast sprachlos, dieser **LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barolo und Barbaresco** und demonstriert das ganze vinologische Können eines Ausnahmetalents wie Fabio Burlotto. Nicht viele der wesentlich teureren Baroli werden unserer Preis-Genuss-Sensation von Burlotto das Wasser reichen können. Versprochen!

Zu genießen ab diese Winter, im großen Glass und am besten am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche! Höhepunkt Herbst 2014 bis 2018+.

IPI010811 „Mores“, Langhe rosso 2011 14,5% Vol. 21,27 €/l 15,95 €

Welch genialer Sinnenzauber. Eine betörende Cuvée aus je 50% Barbera und Nebbiolo, welche die jeweils schönsten Charaktereigenschaften beider piemontesischer Edelreben und seiner pittoresken Landschaft aufs Schönste in sich vereinigt. Wer den verzaubernden Duft des traumhaft schönen Landes am Fuße der Berge bei seinen Besuchen in sich eingesogen hat, wird diese Gerüche in diesem grandiosen Heimatwein von Burlotto wieder entdecken.

In der Nase findet der kundige Genießer eine sehr schöne Konzentration und Komplexität von reifen roten und blauen Beeren und knackigen Kirschen, sowie Veilchen, unterlegt mit zart rauchigen Noten und Anklängen an weißen Pfeffer, Bitterschokolade, Zeder und Oliventapenade. Und dann ist dieser Schmeichler der Sinne so lasziv-erotisch am Gaumen, so elegant, so rund, so traumhaft geöffnet bereits, dass die Probeflaschen bei uns in Saarwellingen im Handumdrehen leer gestüffelt waren.

Das Zeug schien gleichsam zu verdunsten, so gut schmeckt es bereits heute. Zu genießen ab sofort bis 2018+.



SALADINI PILASTRI – MARKEN

„EIN BIO-ITALO-TRAUM ZUM NIEDRIGSTPREIS! DER HELLE WAHNSINN.“
(Tobias Treppenhau alias Der Weinlakai, präsentiert vom WEINWISSER)

Geniale Bio-Weine in dramatischer Qualität und „ein Highlight für Schnäppchenjäger“ (Parker).

Morgenröte erstrahlt über den Marken. Die „Marche“ liegen zwar im Schatten der gewaltigen Toskanischen Apenninen, abseits der berühmten Weingüter der benachbarten Provinzen Toskana und Umbrien. Aber Sie, liebe Kunden, wissen es längst: Das hügelige Hinterland an der Adriaküste bringt inzwischen einige der besten Tropfen Italiens hervor und glänzt im Licht der internationalen Presse.

Parker und der „Gambero Rosso“ rühmen regelmäßig die Spitzengüter, an vorderster Stelle dabei immer unser Weingut Saladini Pilastrri, das, zwischen der Adria und den malerischen Hügeln der Abruzzen gelegen, unter Insidern als DER Aufsteiger der letzten Jahre gefeiert wird: Ein Lieblingsbetrieb von uns und offensichtlich auch von Ihnen, denn unsere Verkaufszahlen legen beredtes Zeugnis ab. Unser Bio-Vorzeigebetrieb begeistert mit ungeschminkten, tieffruchtigen und körperreichen Weinen von großer Nachhaltigkeit und originärem regionalem Charakter ohne jegliche marmeladige Konsistenz. Schonend vinifiziert aus autochthonen Reben, die in Top-Lagen in südlicher Ausrichtung im Herzen des Anbaugebietes über dem Trontotal – zu Füßen der Abruzzen-Ausläufer – auf erstklassigem, hügeligem Terroir wachsen und sowohl von den langen heißen Sommern als auch vom kühlenden Einfluss des Flusses und des nur 10 km entfernten Meeres profitieren. Verantwortlich in Keller und Weinberg und damit maßgeblich beteiligt an den dramatischen Qualitätssteigerungen der letzten Jahre ist Domenico d'Angelo, ein junger, begnadeter Önologe, dessen sensible Handschrift in allen Saladini-Weinen zu finden ist.

Die phantastischen Rotweine beziehen ihre Faszination aus der Kombination von vollreifem Lese-gut, einem gesunden Schuss Bodenständigkeit und einer schonenden Kellerarbeit, die Modernität nicht als Mittel zum Zweck begreift, sondern als dezent eingesetztes Hilfsmittel, um bestmögliche Qualität zu erzeugen. Daher diese traumhafte Balance zwischen saftiger Frische und reifer, ja schmeichelnder Frucht, die sich wie ein roter Faden durch das gesamte Weinsortiment dieses vinologischen Kleinods aus einer der attraktivsten Weinanbauregionen Italiens zieht.

„Wenn es dem Körper gut geht, singt die Seele“, zitiert VINUM ein uraltes Askolaner Sprichwort und resümiert zutreffend: „In den Marken singt die Seele des Weinliebhabers, weil es Winzern gelingt, im italienischen Qualitätsweinbau eine Vorreiterrolle zu spielen, ohne den Blick auf die Preisgestaltung zu verlieren. Saladini Pilastrri vinifiziert im biologischen Anbau Rotweine mit bemerkenswerter Farbtiefe und Struktur bei bestem Preis-Genussverhältnis: Noblesse oblige!“ Wie wahr: **Kontrollierter biologischer Anbau** (und die Auszeichnung im Italiensführer für biologische Weine als eines der besten Güter des Landes!), gepaart mit feinsten Kellertechnik ergeben herausragende Rotweine zu einem ungemein fairen Preis:

Authentisches Italien, wie es schöner nicht sein kann!

IMA010112 Rosso Piceno 2012 (Bio) 13% Vol. 7,07 €/l 5,30 €

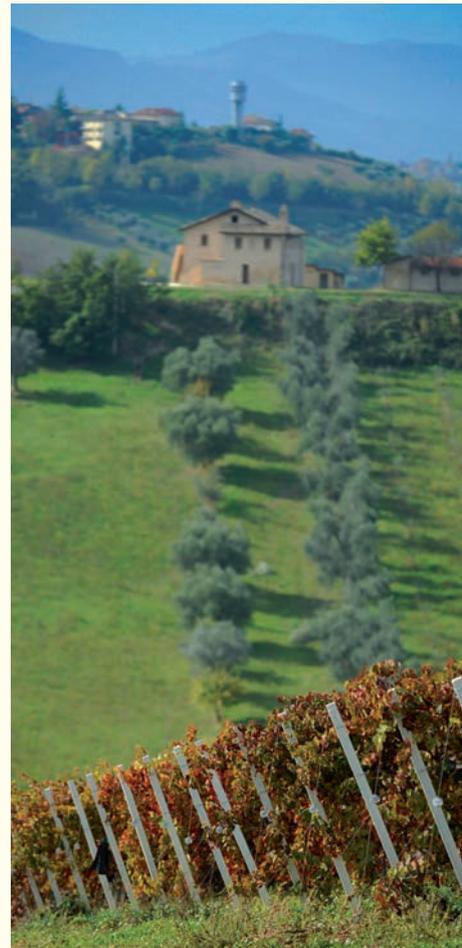
Ein „kleiner“ Wein mit großen Schlagzeilen - Wir zitieren die wichtigsten Stimmen zum beliebten Jahrgangsvorgänger:

„EIN BIO-ITALO-TRAUM ZUM NIEDRIGSTPREIS! DER HELLE WAHNSINN.“ (Tobias Treppenhauer, Der Weinlakai präsentiert vom WEINWISSER. Und weiter: „Eine solche Qualität für etwas über 5 EUR zu erhalten ist schlichtweg der helle Wahnsinn. Es ist der perfekte ‚Alltags-Allrounder‘, der sowohl solo getrunken klasse ist als auch zum Essen hervorragend passt.“ Soweit die begeisterte Stimme vom Weinlakai.

Und Jens Priewe, eine Ikone des Wein-Journalismus, jubiliert: „Zu verführerisch ist sein Geschmack, zu bescheiden der Preis“!

Von Steven Tanzer mit 90 Punkten gefeiert! Eine sensationelle Bewertung angesichts seines so bescheidenen Preises!

Zudem wird dieser grandiose Lecker-Schmecker aus biologischem Anbau auch von **Robert Parker zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt.**



Malerische Marken: Ein Naturparadies!
Hier finden wir einen „Bio-Italo-Traum zum
Niedrigstpreis! Der helle Wahnsinn!“

IMA010210 Vigna Piediprato, rosso 2010

13% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

Tradition und Respekt vor der Natur sowie **handwerklich-seriöse Weinbergsarbeit** in ihren begnadeten Lagen sind auf Saladini Pilastrini keine leeren Worthülsen, sondern täglich gelebte und erarbeitete Realität, was dieser authentische Naturwein höchst eindrucksvoll demonstriert. Schon die Nase schwelgt in einer sinnlich-verführerischen Frucht, denn diese aromatische Cuvée aus Montepulciano und Sangiovese betört durch ihren eleganten, zart süßlichen und saftigen, ungemein delikaten und herrlich frischen, traumhaft würzigen Duft: Faszinierende rote und dunkle Früchte wie rote Johannisbeeren, Cassis, schwarze Kirschen, dazu zarte Lakritze, blühende Veilchen und weihnachtliche Gewürze wie Zimt und Nelken sowie noble Zeder und Kakao. Am Gaumen faszinieren Noten von erfrischenden roten Johannisbeeren, Bitterschokolade und grüne Oliven; die Mundtextur zeigt sich vibrierend (knapp 13%vol.), dabei auch kraftvoll und konzentriert und ungemein schmeichlerisch, saftig, mineralisch und mit reifem, cremigem, feinkörnigem Tannin gesegnet. Keinerlei marmeladige Opulenz. Dafür eine grandiose Tiefe und seidige Tannine, fein balanciert und eine erfrischende Textur mit verführerischen Noten von roten Früchten. Der zartwürzige Nachhall dieses charaktervollen Bio-Weines ist frisch und fein mineralisch unterlegt: Welch phantastischer, authentischer Tropfen mit loderndem Feuer und italienischem Charme. Zu genießen wegen seiner cremig-weichen Tannine ab sofort, Höhepunkt bis 2016+.

Auch Parker ist begeistert: „**Fine overall balance, an extra dimension of freshness through the wine’s persisten minerality. I especially like the length and energy oft he finish.**“ Und er hat ihn bereits mehrfach zu den „größten Schnüppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt.

IMA010510 Vigna Montetinello, rosso 2010 (Bio)

13,5% Vol.

13,07 €/l

9,80 €

Die Substanz und Konzentration dieses Einzellagen-Weins (große Einzel-Lagen sind eine absolute Rarität in den Marken!) kommt aus einem etwa 30-jährigen erstklassigen Weinberg: dem nur wenige Kilometer von der Adria-Küste entfernten Montetinello mit optimalen klimatischen Bedingungen. Er ist vor allem mit liebevoll gepflegten Montepulciano-Reben bestockt und etwas Sangiovese. Beide Rebsorten ergeben als Cuvée eine ungemein kraftvolle, tiefe und charakterstarke Persönlichkeit mit einer packenden mineralischen, würzigen und schwarz-fruchtigen Substanz, die unter die Haut geht. Da ist zuerst Linzer Torte im Glas, noble Bitterschokolade, blaue und schwarze Beeren, Schwarzkirsche in feinsten Pinot-Manier sowie Cassis und Veilchen; alle Ingredienzien feinwürzig und erdig-mineralisch mit einem zarten rauchigen Touch unterlegt. Tolle Komplexität!

Am Gaumen kommt dann dieses typische, verführerische Saladini-Tannin, das aber gleichzeitig präziser, packender, substanzieller ist als bei vielen „Italo-Weinchen“, die nur geschniegelt, gestrafft und aufpoliert daher kommen. Sehr harmonischer, erfrischender, begeisternder Allrounder! (Ja, das ist 2010!) Saladinis betörende Charakter-Gewächse haben ihren Ursprung im Weinberg, der ökologisch bewirtschaftet ist; dieser Wein geht wesentlich tiefer als viele seiner „Konkurrenten“, dieser Wein zeigt einen verwobenen Zusammenklang von Mineralität, Frucht und Würze. DAS ist das Signum aller Saladini-Weine, die zudem einen typischen, so ungemein leckeren, noblen Nougat-Schmelz aufweisen. Am Gaumen ist das rot- und blaubeerige Fruchtspiel von einer zarten Lakritze-Süße unterlegt, im Finale zeigt sich eine erfrischende Mineralität und eine schwarze Teenote, ein finessenreiches Pendant zur zarten Fruchtsüße. ‚Montetinello‘: Das ist Italien vom Feinsten! Und im traumhaften Jahrgang 2010 prunkt dieses authentische Kind der Marken wie stets zuvor statt mit marmeladiger Konsistenz bei allem Schmelz mit trinkanimierender Frische, Kühle und Seidenglanz in den schmelzigen Tanninen. Eine neue Qualitätsdimension für die Marken in diesem unglaublich sympathischen Preisbereich. Zu genießen ab sofort (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt bis nach 2016.

Auch Parker ist überzeugt! „It is impossible not to admire the Montetinello for its quality and overall value“.



IMA010610 Pregio del Conte, rosso 2010 (Bio)
 90 Parker Punkte

13,5% Vol.

13,20 €/l

9,90 €

Herrliche Cuvée aus Montepulciano und Aglianico mit faszinierendem Bukett von dunklen Früchten (Brombeeren, süße schwarze Kirschen), dazu eine steinige Mineralität und zart erdig-rauchige Noten mit einem Hauch orientalischer Gewürze (Nelken, Muskatnuss), grünem Pfeffer und Kaffeebohnen. Die ungebändigte Duftwoge setzt sich auch auf der Zunge fort mit betörenden süßen Fruchtaromen bis ins begeisternde Finale. Welch grandiose Balance! Ein nobler Tropfen und ausdrucksstarker Charakter! In vergleichbar guten Vorgängerjahren vom Gambero Rosso mit zwei 2 roten Gläsern und der Auszeichnung für ein **besonders günstiges Preis-Genussverhältnis geadelt und von Parker mit 90 Punkten bewertet**. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2018.



IMA010310 Vigna Montepandone, rosso 2010 (Bio)

13,5% Vol.

18,60 €/l

13,95 €

Parker: „The 2010 Rosso Piceno Superiore Vigna Montepandone brings together the best elements of the vintage and the house style!“

Dieser betörende Spitzenwein fasziniert mit einer sensationellen Tiefe, Eleganz und Komplexität – typisch für herausragende, biodynamisch produzierte Nobelweine! Ein brillantes Rubin-Violett in der Farbe, in der jubelnden Nase faszinieren Feinheit und das Raffinement der Frucht: Noble rote und blaue Beerennoten mit zart süßlichen Anklängen an reife Erdbeeren, Brombeeren, schwarze Kirschen und feinem Nougatschmelz, karamellierte Nuss, Rosenblätter, frische Minze, Gewürzanklänge, Rauch und eine präzise mineralische Ader. Und dann: Welch verzauberndes, präzise gebündeltes, mineralisches, straffes, feinstrahliges, komplexes Mundgefühl! Dazu ein reifes, feines, cremiges Tannin, das die fleischige extraktsüße Frucht (ohne je ins Marmeladige abzufallen!) kühlt und in noble Sphären erhöht. Edle, fein fokussierte Fruchtspuren durchziehen diesen aristokratischen Wein kohärent von der Zungenspitze bis zum langen Nachhall. Dieser Cru hat Charakter, er gibt sich zwar schmeichlerisch, aber besitzt jene Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut. Der Körper ist extraktreich, mächtig, aber durchaus auch sehnig und straff. Große Feinheit, seidige Eleganz. Insbesondere die saftig-weichen, ja fast mürben Tannine schmeicheln zusammen mit der erfrischenden Säurestruktur dem Gaumen und lassen die wahren Liebhaber Italiens mit der Zunge schnalzen: Einer der besten Roten (Montepulciano/Sangiovese), die je in den Marken erzeugt wurden, barriqueausgebaut, unfiltriert und angesichts der exorbitanten Qualität zu unglaublich niedrigem Preis. Diesen nur in großen Jahrgängen erzeugten Wein voller regionsspezifischer Typizität und autochthonem Rebsortencharakter müssen Sie einfach probieren, eine Stunde vorher bitte dekantieren.

Auf hohe Bewertungen im Gambero Rosso (2 Gläser) und bei Robert Parker abonniert und, Sie, werte Kunden, ahnen es vielleicht schon, wiederum vom Weinguru zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt! Welch einzigartiges Elogienfestival für Saladini-Pilastrini: Aber auch welcher autochthone Bio-Wein erlesener Qualität, wie er traumhafter und urwüchsiger nicht sein kann!

Der DECANTER stuft einen Jahrgangsvorgänger dieser preislich so attraktiven Spitzencuvée unseres vinologischen Kleinods aus den Marken unter die „10 besten Rotweine Italiens“ ein, vielleicht ein wenig zu hoch gegriffen, aber dennoch die spektakuläre Qualität dieses Unikates demonstrierend. Es ist wahrlich höchste Winzerkunst, eine derartig verführerische Frucht zu vinifizieren, ohne dass dieser lasziv-erotische Schmeichler der Sinne in marmeladige Banalität abgeleitet. In seiner attraktiven Preisklasse DIE Referenz in den Marken und eine unerhörte Provokation für viele teurere Toskaner Prestige- und Renommiergewächse! **Und für derartige Fabel-Qualitäten zahlen Sie in der Toskana oder in Bordeaux in 2010 schlicht das Dreifache, mindestens!** Zu genießen mit größter Freude ab sofort (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt bis nach 2020. Montepandone, ein betörender Sinnenschmeichler, ist die überzeugende Antwort auf toskanische Uniformität auf hohem, aber letztendlich langweiligem und all zu häufig viel zu teurem Niveau!



Majestätisch wacht der Canigou, der heilige Berg der Catalanen, über die alten Rebzeilen, die sich zu seinen Füßen vor ihm zu verneigen scheinen...

FRANKREICH

DOMAINE FORÇA REAL – ROUSSILLON

Traumhaft fruchtige Weinunikate des Roussillon zu provokant günstigem Preis, die auf Referenzniveau ihr unvergleichliches Terroir des schwarzen Schiefers reflektieren!

Ein traumhafter Ausblick, ein kleines Paradies! Nach einer abenteuerlichen Anreise über serpentinartige, schlaglochdurchsetzte Feldwege schweift mein Blick von der über 400 m hoch gelegenen Anhöhe bei traumhaft schönem Wetter und angenehmen Morgentemperaturen über die steilen Parzellen mit ihren so gepflegten, im saftigen Grün stehenden Reben zu den schneebedeckten Gipfeln der Pyrenäen und weit unten, am Rande der Ebene, schimmert tiefblau das Mittelmeer und lädt zum Baden. Ein Moment zum Innehalten, zum Meditieren gar.

*Jean-Paul Henriquès, rühriger Eigner dieser adlerhorstartig gelegenen Domaine, nähert sich in seiner bekannt dynamischen, stets freundlichen Art und begrüßt mich sehr herzlich. Zunächst besichtigen wir wie stets das traumhafte Areal, das Jean-Paul 1989 gekauft hat und seither mit seinem Sohn Cyril, der in den letzten Jahren für den nochmaligen Qualitätsanstieg des Gutes verantwortlich zeichnet, bewirtschaftet: Ein altes Gebäude auf dem Gipfel des Bergkamms, das einst als Wachhäuschen diente (als in früheren Jahrhunderten die Grenze zwischen Spanien und Frankreich genau hier, also weiter östlich verlief als heute) und dann widmen wir uns den mit großer Sorgfalt und klug bedachter Standortwahl neu angepflanzten Edelreben für die erstklassigen Rotweine. Es ist kaum zu glauben: Die Vorbesitzer hatten auf diesem für große Rotweine bestens geeigneten Höhenzug noch süße Rivesaltesweine produziert. Welch gröbliche Missachtung des enormen Potentials **einzigartiger Parzellen aus ürmlichen Schieferböden** – Liebhaber finessenreicher Rieslinge von der Mosel wissen, wovon wir hier sprechen! Dieser im französischen Süden raren Bodenstruktur und der optimalen Höhenlage mit starken Temperaturschwankungen von Tag und Nacht verdanken die Weine von **Força Real** ihre so traumhafte, selten anzutreffende Kombination einer reifen, sehr weichen, expressiven Frucht mit einer faszinierenden Mineralität, Finesse und Eleganz, einer frischen Säurestruktur und weichen, extrem reifen, schmelzigen, edlen Tanninen. Nachdem Jean-Paul Henriquès dieses spektakulär über der Ebene von Perpignan gelegene „Adlernest“ gekauft hatte, regenerierte er zunächst in mühsamer Arbeit die verwahrlosten, aber hochwertigen alten Rebanlagen, pflanzte um auf Syrahreben, renovierte dann im zweiten Schritt die alten Gutsgemäuer, investierte viel Geld in hochmoderne, unterirdische, auch im heißen Sommer kühle Kellernanlagen und begann alsbald, Aufsehen erregende Qualitäten zu erzeugen, die spätestens seit dem hedonistischen 2000er Jahrgang zur absoluten Spitze des Roussillon zählen!*

Und das Resultat heute, fast 15 Jahre später: Força Real, das sind wohlschmeckende, ungemein preis„werte“ Weinunikate (und das selbst im Kontext des französischen Südens!), die vortrefflich ihr unvergleichliches Terroir des schwarzen Schiefers reflektieren. Solch singuläre Qualitäten findet man nicht oft im Ozean immer uniformer werdender Weine! Unbedingt probieren!

FRO020112 Mas de la Garrigue, rouge 2012 13,5% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Einer der schönsten Alltagsrotweine des französischen Südens, der nach weit mehr schmeckt als er kostet: Begeistert mit Weichheit und Schmelz am Gaumen und endet mit saftigen, frischen Fruchtaromen in packend filigraner Finesse. Chapeau, Jean-Paul Henriquès, Chapeau Cyril für diese betörende Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan! Dieser zart rauchige Wein ist eine Granate fürs Geld: Er duftet verführerisch nach Rot- und Blaubeeren, Waldhimbeeren, rote Johannisbeeren, Cassis, Oregano, geräucherter Salami, Nadelholz, schwarzem Pfeffer und Lavendel. Die Zunge wird betört durch ein rotbeeriges Fruchtspiel, eingebettet in eine grandiose Kirscharomatik, eine packende Schiefermineralität und ein ausgewogenes Verhältnis von Kraft, Dichte, delikatem Spiel und einer feinst ziselierten, kühlen, trinkanimierenden Säure (DAS ist der traumhaft balancierte Jahrgang 2012!) und alle Ingredienzien bestens eingebettet in saftige, würzige Gerbstoffe. Auf sympathischem Alltagsniveau eine großartige Demonstration von Herkunft und Ursprung, der Dimensionen der potentiellen Möglichkeiten des Roussillon. Unmöglich, meinen Sie? Gar die Quadratur des Kreises? Dann lege ich Ihnen diesen Lieblingswein vieler unserer Kunden wärmstens ans Herz: Jeder Schluck ein Treffer! Kombinieren Sie diesen leckeren Wein mit Lamm- und Wildgerichten, Jausenplatte oder mit cremigen Käsen: Sie werden Ihre helle Freude haben!

Dieser grandiose Charakterwein (wo, um alles in der Welt, findet man in einem derart preiswerten Wein eine solch fabelhafte Frische und Mineralität!) mit höchstem Spaß- und Genussfaktor wird ab Frühling 2014 angenehm zu trinken sein, hat aber Potential bis etwa 2018.

FRO020209 „Domaine Força Real“, Côtes du Roussillon villages, rouge 2009 14,5% Vol. 14,60 €/l 10,95 €

Von steilen Schieferhängen kommt einer unserer Lieblingsweine des Roussillon: Mineralität küsst Finesse und feinste Frucht. Kistenweise in den Keller legen!

Im Überfliegerjahrgang 2009 sensationelle **91 Punkte im DECANTER!**

Ist das Zeug gut! Von allem so viel, aber nichts im Übermaß! Dunkle, undurchsichtige Farbe, kompakte, traumhaft komplexe Nase: Trüffel, Blaubeeren und rote Kirschen, Veilchen, frische Lakritz, würzige-kräutige Noten, Thymian, schwarzer Pfeffer, Bitterschokolade und eine packende Mineralität. Dieser urwüchsige Berg-Wein setzt sich schon beim ersten Hineinschnupern in den Papillen fest. Ein weicher Wein zwar, aber kein Softie oder flatterhafter Charmeur. Dafür sorgt die expressive Schiefer-Mineralität, wie man sie im Weißweibereich von tollen Mosel-Rieslingen kennt. Expressive, geschmeidige Kraft und kühle, ausgefuchst vinifizierte Tanninstruktur ergeben eine famose Spannung zwischen Wärme und Kühle, zwischen Mineralität und Frucht, die am Gaumen spielt, die grandioses Trinkvergnügen beschert, die Emotionen weckt nach diesem tollen Schieferparfum und den saftigen Beerenaromen. Aber was für Beeren sind das! Kleine, leckere, wild gewachsene, höchst aromatische Wald- und Heidelbeeren, auf wohl schmeckende Art gepaart mit zimtigem Pflaumenmus und roten Kirschen. Ein ganz feines Spektrum von gerösteten orientalischen Gewürzen liegt unter diesen saftigen Früchten, zarte Noten von Minze und Veilchen geben Frische und Komplexität. Und alle Komponenten sind perfekt eingebunden in die natürliche Ausstrahlung des steilen Schieferbodens, auf dessen Hang die Trauben aus Grenache und Syrah für diesen tiefdunklen, rotbeerigen Wein wachsen. Dieser sensationell bepreiste, trotz aller Power sublime Stoff braucht Zeit und Luft und war zwei (!) Tage nach dem Entkorken erst auf seinem Höhepunkt. **Ein emotional berührender Gruß aus einer der schönsten Landschaften Frankreichs, der unter die Haut geht!** Zu genießen ab sofort bis mindestens 2018.



Cyril hat mittlerweile das Ruder auf der Domaine übernommen und zeichnet verantwortlich für den stetigen Qualitätsschub auf Força Real



FRO020310 Les Hauts de Força Real, rouge 2010 14,5% Vol. 22,60 €/l 16,95 €

Einer der schönsten, im Barrique ausgebauten Gewächse des französischen Südens. Doch Vorsicht: Die ungezähmte Wildheit lauert in der abgründigen Tiefe!

3 Sterne im Guide Hachette 2014!

Die ultimative Steigerung. Kräftiges, intensives Rubinrot. Tolle Konzentration, aber ohne jede Schwere, dafür mit schwebender Transparenz und somit deutlich eleganter, finessenreicher und „femininer“ als sein kraftvoller, maskuliner Jahrgangsvorgänger. Expressive Mineralität, die förmlich aus dem Glase springen möchte! Ungemein tiefgründige, verwobene Frucht, dunkelbeerig, mit Anklängen an die eher kühleren Aromen, die ich an den großen Weinen von der nördlichen Rhône so sehr schätze. Welch explosives Gemisch aus Frucht, Mineralität und Würze, aus Brombeeren, Cassis, Schiefer und Holz. Zunächst faszinierende Facetten von Kakao, Kaffee und Schokolade, dann immer fruchtiger werdend.

Urwüchsig und enorm viel Charakter, sinnlich! Nach längerer Belüftung im Glas kommt eine animierende Würze ins Spiel, eine erdige Mineralität, auch etwas Tabak und schließlich eine distinguierte Kandissüße. Das ist schlichtweg groß. Das lässt sprachlos werden, angesichts des sensationellen Verhältnisses zwischen Preis und Qualität! Wo sonst bekommt man so viel Wein für sein Geld? Wenn ich einen Schluck dieser originären Cuvée zu mir nehme, werden Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohltuende Sonne eines Spätnachmittags im Frühling, der kühlende Abendwind streicht bereits über die Reben, und ich tanke Hoffnung und Kraft. Kann es ein schöneres Kompliment geben?

Probieren Sie unbedingt diesen autochthonen, charaktvollen Wein, der nach Herkunft schmeckt, nach mediterraner Heimat, nach Süden, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist. Zu genießen ab sofort bis 2018+.

CHÂTEAU GRAND JEAN – BORDEAUX

Michel Bettane, Frankreichs Journalisten-Legende, feiert in seinem Guide 2014 den ‚Reserve‘ unseres Kleinods als einen vor nur 9 Rotweinen aus dem gesamten Bordelais für unter 8 Euro wegen seiner großartigen Qualität (wörtlich: „die besten Weine unter 8 Euro)!

Bordeaux ist nicht nur Grand Cru Classé im qualitativen wie preislichen High-End-Bereich.

Im Gegenteil! In Bordeaux gibt es auch ganz tolle Weine für jeden Tag und jeden Anlass. Authentisch im Stil. Und preislich so attraktiv wie unsere Bestseller aus dem Langedoc-Roussillon. Versprochen! Wunderbare Tropfen, die zeigen, dass Bordeaux eben nicht nur Luxus für wenige ist, sondern für jeden Geldbeutel und jede Gelegenheit Kennern ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern vermag. Zugegeben: Das sind schon die raren Ausnahmen. Die echten Perlen. Die Trüffel, die man sorgsam suchen und finden muss. Und solch eine Trouvaille haben wir hier für Sie an der Hand!

Auf Château Grand Jean scheint die Zeit ein wenig stehen geblieben zu sein. Seit über 250 Jahren baut die sympathische Familie Dulon Wein an. Es sind ganz traditionelle Weinbauern. Niemals sind sie auf die Idee gekommen, ihre Seele an eine Investmentfirma aus Asien zu verkaufen, die wie Heuschrecken im letzten Jahrzehnt in das „gelobte Land“ an den Ufern der Gironde eingefallen sind und ein Château nach dem anderen aufgekauft haben. Auf unserer Familiendomaine wurde und wird beste Bordelaiser Tradition gelebt. Hier kommt es noch auf den Inhalt der Flasche an, nicht auf das Etikett.

Unsere Familie Dulon trägt halt das Herz am rechten Fleck. Drei Generation leben und arbeiten heute auf dem Château: Françoise und Michel Dulon, welche die Domaine heute umsichtig leiten, ihre Töchter Sophie und Carole, die sie tatkräftig unterstützen und die Eltern von Françoise, die, obwohl über 90 Jahre alt, heute immer noch im Weinberg und -keller mithelfen, besitzen in ihrer Region nicht nur wegen ihrer authentischen Weine einen ausgezeichneten Ruf. Legendär ist die Hilfsbereitschaft der Eltern von Michel, die im Besitze einer alten Mühle (auf dem Bild sehen Sie dieses historische Bauwerk, dessen Flügel man mittlerweile entfernt hat) in den Notzeiten des 2. Weltkrieges das ganze Dorf uneigennützig mit Brot versorgt hat! Und dieses Herzblut schmeckt man noch heute in ihren unverfälschten, authentischen Terroirweinen, die auf ihren exzellenten kalk- und lehmhaltigen Böden wachsen.

Daher legen wir Ihnen, liebe Kunden, sowohl den Weiß- wie auch den Rotwein unseres neuen Kleinods eindrücklich ans Herz. Beides sind traumhafte Trouvaillen. Toller Wein für ganz wenig Geld! Michele Bettane, der große alte Mann des französischen Weinjournalismus, hat dies in seinem aktuellen „Le Guide des Vins des France 2014“ ausdrücklich bestätigt, indem er den wunderbaren Rotwein „Reserve Grand Jean, Bordeaux Supérieur“ als einen vor nur 9 Rotweinen aus dem gesamten Bordelais für unter 8 Euro wegen seiner großartigen Qualität (wörtlich: „die besten Weine unter 8 Euro) seinen Lesern ausdrücklich empfiehlt. Santé!

FBO430112 **Château Grand Jean, Bordeaux blanc 2012** 12% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Dieser ungemein leckere Trinkspaß, eine erfrischende Cuvée aus den traditionellen Bordelaiser Weißweinreben Sémillon (70%) und Sauvignon Blanc, gilt unter Kennern als einer der spannendsten trockensten französischen Alltags-Weißweine für unfassbar wenig Geld. Herrlich fruchtig und würzig in der traumhaft verführerischen Nase: Betörende Aromen von Stachelbeeren, Birnen, Cassis-Knospe, Grapefruit und Limetten vermählen sich mit feinst süßlichen Anklängen von reifer Melone, Kräuter-Honig, dazu verführerische Noten eines exotischen Früchtekorbs. Auf der Zunge perfekt balanciert, frisch, mit zartem Schmelz und einer animierenden Kühle. Eine provokative qualitative und preisliche Alternative zu so vielen unsäglichen, seelenlosen Sauvignon Blancs aus industrieller Massenerzeugung aus Sancerre, der Südsteiermark oder dem Friaul.

Einfach ein Sommernachtstraum! Und 2 tolle Auszeichnungen für diesen leckeren 2012er:

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

Médaille d'Or Concours de Los Angeles

FBO430210 **Château Grand Jean „Reserve“, Bordeaux Supérieur, rouge 2010** 13,5 % Vol. 10,53 €/l 7,90 €

Brandaktuell von Frankreichs Journalisten-Legende Michel Bettane in seinem Guide 2014 als einer der 9 besten Weine aus dem Bordelais für unter 8 Euro gefeiert!

Gute Bordeaux zu bezahlbaren Preisen zu präsentieren ist einer der am häufigsten vorgetragenen Wünsche unserer Kunden. Wir haben gut zugehört, lange gesucht (aber ehrlich gesagt, nichts Neues gefunden, bevor Aurélie Botton von einem ihrer Mentoren den entscheidenden Tipp bekommen hat) und können Ihnen heute stolz den traumhaft leckeren Reserve der Traditionsdomaine Grand Jean präsentieren, der ob seiner singulären Qualität nun auch von der Fachpresse (Bettane, Guide Hachette, Goldmedaillen...) gefeiert wird. Aber gottlob erst, nachdem wir ihn für unser Programm aufgespürt hatten!

Herrliche, tiefrote, ungemein schmeichlerische Cuvée aus den Edelreben Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc mit verführerischen duftigen Gewürznoten, einem ganzen Korb an roten Beeren und Cassisblättern. Mit etwas Sauerstoffkontakt kommen feine süßliche Schwarzkirschen, Paprika, feinste Vanille, Veilchen und Rosenanklänge hinzu. Alle Aromen sind fein ineinander verwoben und legen sich saftig, weich, frisch, traumhaft balanciert, höchst trinkanimierend und mit cremigen, sagenhaft weichen, seidenen Tanninen auf den Gaumen. Ein ungeschönter, unfiltrierter Charakterwein (eine Fruchtorgie OHNE Holzdominanz), der infolge seiner präzisen Mineralität und großartigen Struktur qualitätsmäßig in einer Liga spielt, die bei berühmten Gütern ein Vielfaches kostet! Zu genießen ab sofort bis 2016+.

Ein sagenhaft leckerer Rotwein mit Charakter und kaum schlagbarem Preis-Genussverhältnis! Einfach einer von nur 9 „sauleckeren“ Rotweinen im Bordelais für unter 8 Euro, über die Michel Bettane ins Schwärmen gerät! Dieser wunderbare Alltagswein zaubert Bordelaiser Lebensart ins Glas. Zu verdammt günstigem Geld. Chapeau. Und: Santé!





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

CHÂTEAU DE PARSAC - MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

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

Ungemein spannend ist zurzeit die Entwicklung in den Satellitenappellationen um Bordeaux, wo erstklassige Qualitäten zu derart günstigen Preisen produziert werden, dass man selbst im Bordelais wieder „**Schnüppchen auf Top-Niveau**“ (FEINSCHMECKER) finden kann. Folgerichtig urteilt auch die ‚Revue du vin de France‘, die renommierte französische Weinzeitschrift, dass Appellationen wie Côtes de Castillon oder Montagne Saint-Émilion, die mit ihrem erstklassigen Terroir unmittelbar an die berühmten Grand Cru-Lagen von St. Émilion anschließen und mit einem identischen Mikroklima gesegnet sind, zu einem neuen **El Dorado des rechten Ufers** geworden seien, mit großartigen Qualitäten und noch sehr attraktiven Preisen.

Und Sie wissen: Der Jahrgang 2009 ist im Bordelais von fabelhafter Qualität, zusammen mit 2005, 1982 und 1961 einer der herausragenden der letzten 50 Jahre. Leider sind auch die Preise vieler Spitzengüter in astronomische Höhen abgedriftet. Doch für alle Freunde der edlen Weine dieser weltberühmten Region haben wir gute Nachrichten: Wir präsentieren Ihnen heute mit dem 2009er **Château de Parsac einen Überflieger des Jahrgangs**, der in seinem Preissegment von vielleicht einzigartiger Qualität ist. Unser Kleinod ist ein uralter, eingesessener, bereits im 19. Jahrhundert hoch angesehener Betrieb, auf dessen Gelände die Ruinen einer Burg aus dem 11. Jahrhundert stehen und dessen bestens gepflegte Reben hoch oben auf einem kalkhaltigen Hügel wachsen. Mit der Übernahme dieses Traditionsgutes durch die Familie Edmond de Rothschild im Jahre 2000 und der damit einhergehenden Investitionen in Keller und Weinberg gab es nochmals einen dramatischen qualitativen Sprung, unter Beibehaltung der schier unglaublich fairen Preise. Fabrice Bandiera leitet seither die Geschicke mit großer Umsicht und Sensibilität für sein großes Terroir. Und es ist für Bordeaux-Kenner kaum glaublich, dass bei diesem so feinsinnig-klassischen Wein der berühmte Önologe Michel Rolland involviert ist, da Rolland eigentlich für einen ganz anderen Stil bei großen Weinen aus dem Bordeaux berühmt ist. Château de Parsac, das ist wahrlich die berühmte Stecknadel im Heuhaufen, die alle Preisorgien des Bordelais vergessen macht. Kistenweise kaufen, fröhlich zechen oder einen leckeren Festtagsbraten genießen. Die langen Winterabende können kommen!

FBX610109	Château de Parsac, Montagne-St-Emilion rouge 2009	13,5% Vol.	23,33 €/l	17,50 €
FBX610109P	6 x Château de Parsac, Montagne-St-Emilion rouge 2009		statt 105,00 €	nur 89,70 €

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

Die WEINWELT urteilt in einer sehr interessanten Reportage über die Möglichkeiten, in Bordeaux noch „Entdeckungen zu besten Preisen“ zu machen: „Bordeaux gilt als Herkunft teurer Weine. Ganz Bordeaux? Nein. Wir haben für Sie ausgiebig die Randappellationen von Bordeaux durchkreuzt. Und haben entdeckt: In den historischen Randbezirken der Grands Crus lassen sich verborgene Schätze heben... Und sie liegen nur den berühmten Steinwurf von den benachbarten Nobelvierteln Saint-Émilion und Pomerol entfernt“. Und von einem solch raren Schatz wollen wir Ihnen jetzt erzählen:

Unsere betörende Trouvaille stammt aus einem hügeligen Gebiet nordöstlich von Saint-Émilion mit großem landschaftlichen Reiz und erstklassigen Kalk-Lehmböden. Auf diesen Hügeln (den „Montagne“) findet man eine Reihe von ruhmreichen historischen Bauwerken

und die besten Weine von hier scheinen ihrer Vergangenheit höchste Ehre erweisen zu wollen. „Während die Bestockung (bei Parsac 80% Merlot sowie 20% Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon) dieselbe ist wie in Saint-Émilion, ist auch die Qualität ähnlich wie die der Saint-Émilion-Weine,“ urteilt euphorisch, aber durchaus zu Recht, einer der renommierten Weinführer Frankreichs, der Guide Hachette. Dunkelkirschtrot wiegt sich der Wein im Glase und verströmt einen verzaubernden Duft nach Kirschen, Himbeeren, Cassis, frischen Pflaumen, Minze und einem Hauch nobler Mineralität und edler Gewürze und Bitterschokolade. Und welch köstliches Entzücken löst die elegante Struktur des Weines am Gaumen aus. Was mir so besonders an diesem Monument klassischer Bordelaiser Winzerkunst imponiert: So viele moderne Bordelaiser Gewächse sind mittlerweile vom aufdringlichen Holz dominiert, das in Wahrheit nur mangelnde Weinbergsarbeit unzulänglich kaschiert!

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

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühjahr 2014 bis wenigstens 2020+.

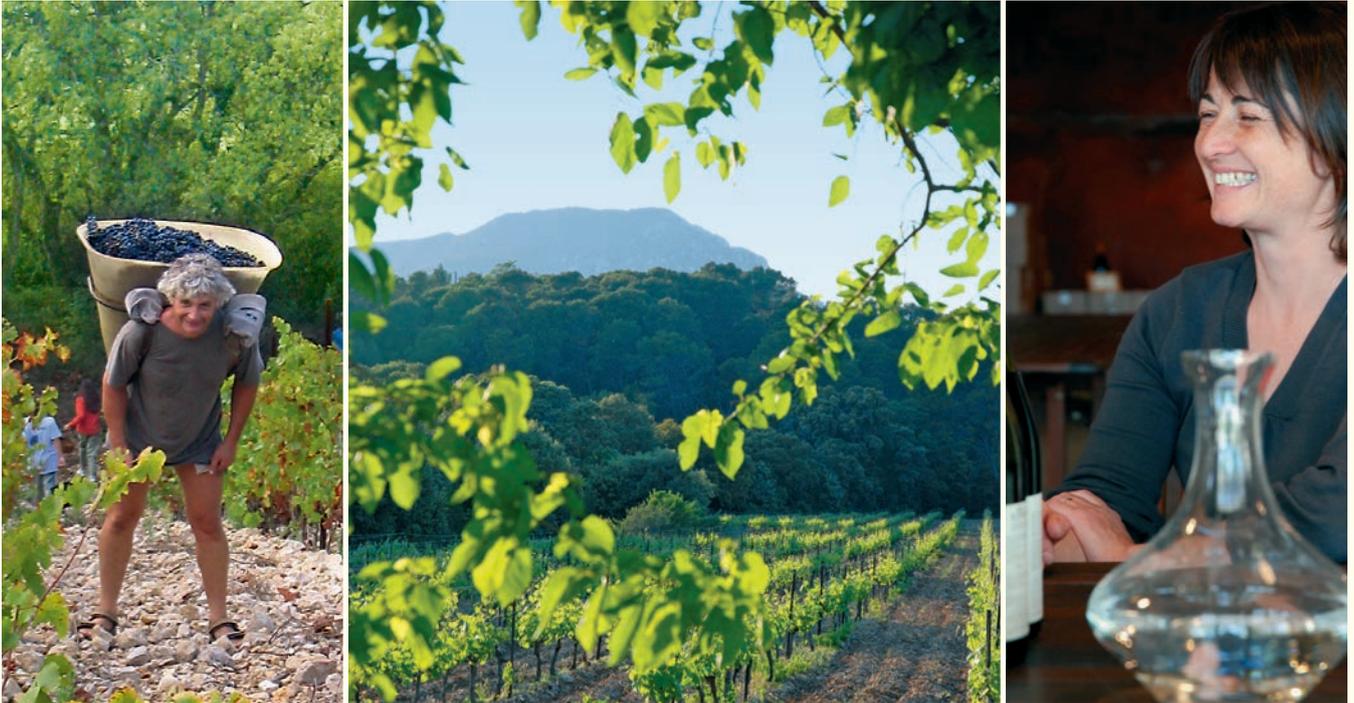
DOMAINE PIERRE CLAVEL

DIE LEGENDE DES LANGUEDOC vinifiziert mit dem Kultwein „Les Garrigues“ im Traumjahrgang des französischen Südens 2012 einen „coup de coeur“!

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. So hat Pierre verdientermaßen längst Kultstatus in seiner zahlreichen Fangemeinde erreicht! Und das sei ihm von ganzem Herzen gegönnt! Denn Pierre, mittlerweile im 3ten Jahrzehnt mit großer Leidenschaft als Winzer tätig, diesem so sehr in sich ruhenden, so viel Zufriedenheit und Gelassenheit ausstrahlenden Familienmenschen, sind alle Eitelkeiten fremd und er betont immer wieder ernsthaft, seine Arbeit sei doch gar nichts Besonderes (welch Understatement!) und es ist sein erklärter Wunsch, dass seine Weine preislich erschwinglich bleiben, denn „ich bin ein Mann einfacher Herkunft, und ich möchte, dass sich jeder Weinliebhaber auf der Welt meinen Wein leisten kann, egal, wie viel er verdient.“ Wer je das Glück hatte, Pierre näher kennen zu lernen, der weiß um die Ernsthaftigkeit dieser Worte und um die Seriosität dieses großartigen Mannes. Und seine zu später Nacht in geselliger Runde bisweilen vorgetragenen melancholischen südfranzösischen Weisen zeichnen einen sensiblen Menschen, dem Ruhm sehr wenig bedeutet und der konsequent seine Weine für so kleines Geld verkauft, dass hier das Preis-Genussverhältnis erheblich gestört ist – jedoch zu Gunsten des Konsumenten! Bravo, Pierre: **Du hast Dein Herz am rechten Fleck und ein sehr sensibles Gespür für die Wünsche und Sehnsüchte Deiner treuen Kunden.**

Und Du brillierst Jahrgang für Jahrgang mit einer traumwandlerischen Sicherheit mit höchsten Qualitäten: Urwüchsigen, fruchtbetonten Weinen aus handwerklicher Edelproduktion voller Schmelz, Cremigkeit und Frische sowie seidenden Tanninen, die sich stets bereits in ihrer Jugend mit großem Genuss trinken lassen und die dennoch ein großes Entwicklungspotential versprechen. **In der zweiten Hälfte der ersten Dekade des 21. Jahrhunderts,**





Sie sind nicht nur unsere Winzer. Sie sind seit Jahren unsere Freunde: Estelle und Pierre Clavel.

Traumjahrgängen des französischen Südens allesamt, mehr denn je zu zuvor! Meine ganz besondere Empfehlung! Oder um mit der Grande Dame der deutschen Sommelierszene sprechen: „Super Qualität zu besten Preisen aus dem Languedoc, ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis,“ Paula Bosch (FOCUS 20/2011)

FLA010110 Cado, rouge 2010 (Bio) 13,5% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

Der Chou-Chou unserer Kunden: Seine fabelhafte Balance, seine Frische und Eleganz heben ihn meilenweit aus dem uniformen Meer marmeladiger, ermüdender Weine, die den südfranzösischen Weinmarkt überschwemmen. Ein fröhlicher, ungemein trinkanimierender Wein, der die warmherzige Persönlichkeit seines sympathischen Produzenten bestens widerspiegelt und der Maßstäbe setzt in seiner Preis-Genuss-Wertigkeit!

Ein „Cado“, ein Geschenk eben für die zahlreichen Freunde des Weinguts Clavel und eines der **größten Schnäppchen des Languedoc**.

FLA010412 Le Mas, rouge 2012 (Bio) 14% Vol. 8,67 €/l 6,50 €

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.“

Unser **meist verkaufter Bio-Rotwein** aus dem Languedoc begeistert jeden Kenner vom ersten Schluck an. 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. Santé, Pierre!

Dieses Stöffchen begeistert seit 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!

FLA010212 Les Garrigues, rouge 2012 (Bio) 14% Vol. 11,93 €/l 8,95 €
„Coup de coeur“!

Paula Bosch, Deutschlands „Grande Dame“ der Sommelière (über viele Jahre hinweg eine Institution im „Tantris“, München), hat bereits vor über einem Jahrzehnt Clavels ‚Garrigues‘ in ihrer viel beachteten Magazin der Süddeutschen Zeitung euphorisch gefeiert. Seither ist der ‚Garrigues‘ state of the art in seiner sympathischen Preisklasse.

Und unser heute präsentierter 2012er ist infolge subtiler Fortschritte während eines weiteren Jahrzehnts in Weinberg (insbesondere der Umstellung auf biodynamischen Anbau) und Keller und seiner immensen Frische (die es Pierre in den letzten Jahren meisterhaft herauszuarbeiten gelingt und die seine Weine so wohltuend von so vielen alkoholischen Marmeladenbomben aus den Supermärkten unterscheidet und die natürlich in einem in ganz Europa von der Säurefrische geprägten Jahrgang die Herzen der Liebhaber nochmals höher schlagen lässt) selbst diesem großen Wein nochmals überlegen Deutlich komplexer und auch markant frischer!

Hier spielt natürlich auch der Jahrgang 2012 eine große Rolle, der im Burgund und im Süden Frankreichs von den Fachjournalisten euphorisch gefeiert wird.

Daher erhält der ‚Garrigues‘ 2012 Tino Seiwerts „coup de coeur“, denn was hier von unserem bescheidenen Superstar Pierre Clavel auf die Flasche gezogen wird, ist anspruchsvollstes Kulturprogramm mit den autochthonen Rebsorten seiner wild-romantischen Region!

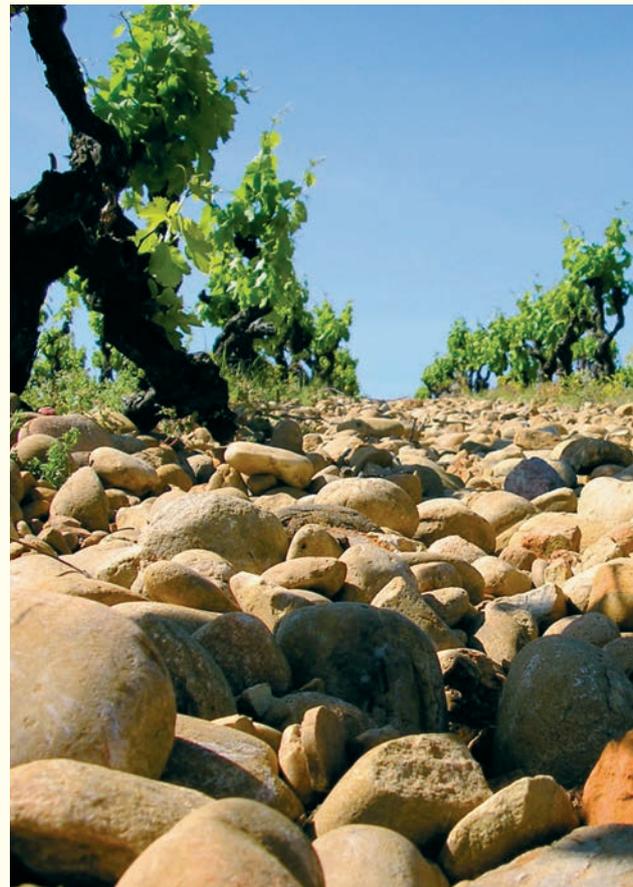
Wahrlich: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, „schenkt“ uns mit dem vibrierenden Jahrgang 2012 (einem der besten, feinsten, ausgewogensten Languedocjahrgängen aller Zeiten), wohl die dramatischsten Rotweine bisher in seiner glanzvollen Karriere! Der legendäre „Les Garrigues“ prunkt mit einer wollüstigen Eleganz: Dem Glase entsteigen Wogen köstlichen Parfums der Provence (noble Kräuter der Garrigue, rote Beeren, orientalische Gewürze, grüner Pfeffer und betörende florale Düfte), verzaubernd und alle Sinne betörend. Ein traumhaft harmonischer „Südwein“ mit schmelzigen Tanninen und Champagner im Blut! Und einer singulären Jahrgangsfrische!

Ein wahrlich dionysischer Tropfen! **Extrem günstiges Preis-Genussverhältnis – selbst nach den Maßstäben des Languedoc! Solche Schnüppchen gibt es einmal im Jahrzehnt, vielleicht!** Wahrlich ein Spitzenwein im Vergleich zu den meisten anderen Bioweinen ähnlicher Preislage. Typisch Pierre Clavel eben. Chapeau, mon ami!

FLA010311 La Copa Santa, rouge 2011 (Bio)
14,5% Vol. 19,87 €/l 14,90 €

Legendär die FEINSCHMECKER-Degustation, die den Copa Santa auf eine Stufe stellt mit den weltberühmten, aber um ein Vielfaches teureren Spitzenweinen der Côte Rôtie von Guigal!

Mon Dieu! Pierre, was hast Du hier für eine phantastische Qualität abgefüllt, vielleicht den besten ‚Copa‘ aller Zeiten. Kistenweise in den Keller legen und über Jahre hinweg Traumqualitäten genießen!



„Les Garrigues“ – das Blut der Steine

DOMAINE DU CROS – MARCILLAC

Urwüchsige Charakterweine aus einer autochthonen Rebsorte des romantischen französischen Südwestens mit traumhaft niedrigen Alkoholgradationen und einer wilden Ursprünglichkeit!

**Überschwängliche Bewertungen in der Fachpresse!
So lobt Tobias Treppenhauer, alias „Der Weinlakai“, präsentiert vom WEINWISSER:**

„Der Wein ist **unglaublich gut**,
der Preis ist dafür **extrem günstig**
und in Kombination mit der Herkunft aus einem kleinem Weingebiet sowie der unbekanntenen Rebsorte lässt sich im Freundeskreis auch noch bestens der Weinkenner mimen ;-).“

FSW010112 „Lo Sang del Pais“, rouge 2012 12,5% Vol. 11,33 €/l 8,50 €

Ein betörender Rotwein aus Frankreichs Landen mit gerade einmal knappen 12,5 Volumenprozent Alkohol?

Fast unvorstellbar, aber wahr! Eine Reminiszenz an gute alte Zeiten – Rotweine, wie sie vor über 20 Jahren einmal schmeckten. Überhaupt kein Wein für Liebhaber opulenter Gewächse mit süßlicher Beerenfrucht, von Marmeladenweinen australischer Machart ganz zu schweigen. Stattdessen ein fast unvorstellbar charaktervoller, frisch-mineralischer Wein voller lebendiger Ursprünglichkeit zu einem angesichts seiner dramatischen Qualität schier unglaublich günstigen Preis!

Von einem tief dunklen Rot in der Farbe geprägt, entsteigt eine betörende, unwiderstehliche Duftwoge dem Glase, deren einzelne Bestandteile wie die typischen, wild wachsenden Himbeeren, rote Johannisbeeren, saftige Kirschen, Paprika, Lakritze, frische Kräuter (Minze!) und mineralisch-rauchige Gesteins- und Gewürznoten man zwar genussvoll analysieren kann, gleichwohl ist es in seiner Zusammensetzung ein einzigartiges, originäres und unverwechselbares Geschmacksprofil, das auch erfahrene Weinliebhaber so wohl noch nie erleben durften. (Der Geschmack erinnert, wenn überhaupt, ein wenig an große Cabernet Franc aus dem Bordelais in den 80er Jahren!) Authentisches Südwestfrankreich, wie es originärer und eigenständiger nicht sein kann! Welch kühl-mineralische Gerbstoffe, welche genialen kleinen, roten Johannisbeeren tänzeln fokussiert über die Zungenmitte und verstärken den schlanken Charakter dieses unvergleichlichen Weines! In ihrer Jugend bereits entwickeln sie eine feinkörnige dezente Süße, um im Stadium der Reife mit



Philippe Teulier, knorriger Charakterkopf, ein echtes südfranzösisches Original – genau wie seine Weine!

einer fülligen Frische und einem cremig-rassigen Nachhall zu begeistern! Frankreichs wilder Südwesten ist wahrlich traumhaft reich an eigenständigen Rebsorten, ein wahres Museum autochthoner Trauben, die man außerhalb der Region selten findet. Und dieser urwüchsige Fer Servadou aus der romantischen Region Marcillac in den Ausläufern des Zentralmassives ist ein solch köstlichen Rotwein mit Charakter und animierend niedrigem Alkoholgehalt, dass ich Ihnen allen, unseren werten Kunden, die aufgeschlossen und mit wacher Neugier unseren Empfehlungen vertrauen, diesen unvergleichlichen Tropfen ausdrücklich ans Herz legen möchte.

Einer der originellsten Rotweine Frankreichs mit einem irren Preis-Genuss-Verhältnis! Leicht gekühlt bei ca. 14° Celsius auch ein traumhafter Terrassenwein (phantastischer Begleiter zu allen Grillgerichten) – bei dem niedrigen Alkoholgehalt kann es durchaus auch einmal ein Gläschen mehr sein!

Zu genießen ab sofort bis nach 2020, hält mühelos mehrere Tage in der geöffneten Flasche und wird dabei immer besser!

PS: Christoph Raffelt feiert in seinem Blog „Originalverkorkt“ unseren Marcillac Lo Sang del País 2011 als „eigenständigen, charaktvollen Stoff, eine Weinentdeckung, wie ich sie liebe! Das Besondere dieses Weins ist die Kombination von Gewürzen, Himbeeren, Johannisbeeren und präsenten Gerbstoffen, die jedoch komplett weich und rund sind. Dazu hat der Wein gerade einmal 12.5% Alkohol und - er kostet keine 9 Euro! Entsprechend ist dies ungewöhnlich viel eigenständiger, charaktvoller Stoff für's Geld. Diese südwestfranzösischen Weine machen einfach immer wieder großen Spaß.“

FSW010211 Cuvée Vieilles Vignes, rouge 2011

13% Vol.

15,93 €/l

11,95 €

Ein solch charaktvolles Urgestein mit dieser fabelhaften Qualität kostet in berühmten Renommierregionen schlicht das Doppelte bis Dreifache!

In Frankreich ist unter Insidern dieser „Vieilles Vignes“ (von bis zu 90 Jahre alten Reben) fast schon mit Kultstatus versehen und schon mehrfach mit einer **Goldmedaille in Paris**, einer der wenigen ernst zu nehmenden französischen Weinmessen, ausgezeichnet worden! Ein klein wenig cremiger und fülliger (13% Vol. Alkohol) und damit reichhaltiger in der Stilistik als beim „Blut der Erde“, (so die Übersetzung des Namens „Lo sang del País“ aus dem okzitanischen Dialekt), noch dichter und strukturierter, die traumhaft duftenden Aromen, die schwerelos dem Glas entsteigen, noch komplexer in der traumhaften Aromenintensität (insbesondere Waldhimbeeren, rote Johannisbeeren und saftige Kirschen dominieren zurzeit, dazu Blütenblätter, Veilchen, subtile Anklänge an geröstetes Fleisch sowie zarte rauchige Tabaknoten und weißer Pfeffer) und eine großartige Länge: Welch faszinierender Terroirwein aus einer traumhaft anmutigen Landschaft. Zu genießen ab sofort (am besten über zwei Tage aus der geöffneten Flasche, da der Wein mit Luftzufuhr enorm gewinnt), Höhepunkt Herbst 2015 bis nach 2022!

Verlassen Sie, werte Kunden, vertrauensvoll die ausgetretenen Pfade der Weinwelt und Sie werden reichlich belohnt von einem der großen Charakterweine Frankreichs! Kategorie persönlicher Lieblingswein und definitiv DER Referenzwein seiner gesamten Appellation!

Und in den letzten Wochen und Monaten „hagelt“ es geradezu **sensationelle Bewertungen:**

„Le Guide des meilleurs vins de France“ ist die „Bibel“ der französischen Weinkritik. Er beurteilt in seinem aktuellen Jahrgang jeweils den neusten verfügbaren Jahrgang aus allen französischen Anbauregionen. In seiner brandaktuellen Ausgabe 2014 hat der GUIDE unser Kleinod aus dem Marcillac erstmals entdeckt und bewertet es geradezu euphorisch. So erhält unsere Cuvée Vieilles Vignes im Jahrgang 2010 16/20 Punkten! Eine schier unfassbar gute Bewertung angesichts des dramatisch günstigen Preises. Beispielsweise haben in Bordeaux im Jahrgang 2011 Güter wie Giscours (ca. 40 Euro), Grand-Puy-Lacoste (ca. 50 Euro), d'Armailhac (ca. 40 Euro), Sociando-Mallet (ca. 30 Euro) oder auch Beychevelle (ca. 60 Euro) gleiche Bewertungen erhalten. Natürlich kann man nicht einfach die Punkte des Guide aus unterschiedlichen Regionen absolut gleichsetzen, da sie sich immer auch auf den Qualitätsstandard der einzelnen Regionen beziehen.

Und dennoch belegt natürlich dieser Vergleich die wirklich nur mit dem Begriff SENSATIONELL zu bezeichnende Qualität der Weine unserer Domaine du Cros aus dem wilden französischen Südwesten.

Und dann gibt es brandaktuell eine weitere großartige Besprechung in der Presse:

„Rarer Wein mit rarem Preis-Genussverhältnis“ urteilt der „Weinlakai“ Tobias Treppenhauer, präsentiert vom WEINWISSER, über den von uns im Sommer mit großem Erfolg vorgestellten 2010er, der nach der liebevollen Besprechung vom Weinlakai im Handumdrehen ausverkauft war.

Wir präsentieren heute den wegen seiner größeren Fülle vielleicht gar noch besseren Nachfolger aus 2011 (Philippe Teulier, der engagierte Winzer, meint, wegen einer höheren inneren Dichte und wegen noch mehr Schmelzes in der Textur sei es sein bisher bester Jahrgang überhaupt!), auf den ansonsten die Thesen des Weinlakais exakt zutreffen:

„Die Weine der Domaine du Cros heimsen Bewertungen ein, die sonst nur für Weine mit einem deutlich höheren Preis vergeben werden.

Daher in dreifacher Hinsicht eine perfekte Empfehlung für meine Leser:

- Der Wein ist unglaublich gut,
- der Preis ist dafür extrem günstig
- und in Kombination mit der Herkunft aus einem kleinem Weingebiet sowie der unbekanntnen Rebsorte lässt sich im Freundeskreis auch noch bestens der Weinkenner mimen ;-)

Bleiben mir nur noch zwei Dinge zu sagen:

Die Weine aus Marcillac sind allesamt keine opulenten, marmeladigen Fruchtschmeichler und sind die Antipoden zum modernen Stil der Châteauneuf-du-Pape-Weine. Wenn Sie, werte Kunden, also alkoholreiche, sehr füllige, opulente Weine lieben, dann kann ich Ihnen diese feingliedrigen, frischen Charakterweine aus Marcillac nicht anempfehlen. Sie wären sicherlich enttäuscht.

Für alle anderen Kunden gilt: Kistenweise kaufen und: Santé!



Marcillac, terra incognita – urwüchsige, authentische Weine aus einer traumhaft schönen Landschaft warten auf ihre Entdeckung

DOMAINE TARIQUET – GASCOGNE

Weißweinprovokationen aus dem wilden französischen Südwesten zu total unmöglichen Preisen!

1. Platz! „Bester Weißwein Frankreichs“ (WEINWIRTSCHAFT)

Und „natürlich“ eine Goldmedaille für den Chardonnay-Klassiker im „Concours du Chardonnay du Monde 2013!“



Aus einer der innovativsten Weinanbauregionen der Welt, im Herzen der wild-malerischen Gascogne im französischen Südwesten, können wir Ihnen mit der Domaine Tarriquet eine Trouvaille anbieten, die herrlich frische und aromatische „Zechweine“ produziert zu solch sympathisch niedrigen Preisen, dass viele Kunden dies kaum zu glauben vermochten, als sie die Weine zum ersten Male im Glase hatten. In der Nase überzeugen die Weine durch eine Explosion frischer Aromen, auf der Zunge begeistert die vibrierende Frische, aber auch eine bemerkenswerte Dichte und feine Textur. Keine großen Luxusweine sicherlich, aber welch sagenhafte Qualität in ihrer so sympathischen Preisklasse und was für ein gewaltiger Unterschied zu den Tausenden von belanglosen dünnen Billigweinen, welche die Regale der Supermärkte füllen und bestenfalls nur „nass“ schmecken.

100 Jahre Tradition: Domaine du Tariquet feiert Geburtstag – EIN Weingut, EINE Geschichte, EINE Familie

Aus autochthonen Rebsorten der Region wie Ugni Blanc und internationalen Edelreben wie Sauvignon Blanc, die auf hügeligen Kalk-Lehm-

böden wachsen, vinifiziert die sympathische Familie Grassa aus gesundem, sehr selektiv gelesenen Traubenmaterial solch wunderschön fruchtige, charaktervolle Weißweine, die zum sofortigen Genuss (innerhalb von ca. 18 Monaten) konzipiert sind. Viel Vergnügen mit diesen kleinen Juwelen, die so herrlich zu Tapas aller Art passen, aber auch Fisch und alle Arten von Meeresfrüchten vorzüglich begleiten oder einfach nur solo als Aperitif oder vor dem Kamin getrunken werden wollen. **Unbedingt probieren, irre Preis-Genuss-Relation!**

FSW030112 Classic, Ugni Blanc-Colombard, VdP blanc 2012 DV 11,5% Vol. 6,60 €/l 4,95 €

Welch Lecker-Schmecker, welch geniales Wein-Schnäppchen unter 5 Euro aus dem wilden Südwesten Frankreichs. (Nicht nur ein Klasse Terrassenwein aus Ugni blanc, Colombard, Sauvignon und Gros Manseng, eine Hommage an seine urige Heimat. Würzig in der Nase, dazu vermählen sich attraktive Aromen von Pfirsich, weißen Blumen und Cassis mit einem intensive exotischen Früchtekorb und mineralischen Anklängen. Südfranzösischen Weißweine besitzen bisweilen ein traumhaftes Preis-Genuss-Verhältnis.

FSW030212 Sauvignon blanc 2012 DV 12,5% Vol. 8,67 €/l 6,50 €

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

Die aktuelle: **1. Platz! „Bester Weißwein Frankreichs“ (WEINWIRTSCHAFT)**

Das Weingut der sympathischen Familie Grassa produziert einige der köstlichsten Weißweine der „Grande Nation“ im tiefen Südwesten Frankreichs. Berühmt ist es vor allem für seinen unerhört köstlichen Sauvignon. Welch verführerische Nase: Cassisblätter, Stachelbeeren, Holunderblüten, reife Birne und weißer Pfirsich, Mineralien, intensive Kräuternoten von Brennnessel und grünem Paprika. Ganz schön komplex für einen Weißwein der 6 Euroklasse. Somit ein purer Provokations-Preis!

Am Gaumen sehr dicht und süffig mit ausgeprägter reifer Fruchtfülle und milder Säure. Die Kräuterwürze verleiht ihm einen leckeren, animierenden Nachhall. Ein unkomplizierter Weißwein, den man „einfach so wegsüffeln“ kann, der aber auch phantastisch zu Gerichten wie Spargelsalat mit Limonen-Kräuter dressing, Lachsparfait mit Crème fraîche, Minze und Salbei, asiatischen Wokgerichten und Sushi harmoniert. **Viele teurere Weine von der Loire haben gegen diesen herrlich leckeren Understatement-Wein keine Chance!** Er verfügt über ein derart phantastisches Preis-Genussverhältnis, dass man ihn kistenweise kaufen und mit großem Vergnügen wegsüffeln kann!

Zu genießen ab sofort bis Ende 2014.

FSW030512 Chardonnay 2012 DV 12,5% Vol. 7,93 €/l 5,95 €
 Hoch verdient im renommierten „Concours du Chardonnay du Monde 2013“ mit einer **Goldmedaille** ausgezeichnet!

Der ungemein leckere Chardonnay, der beim größten offiziell anerkannten Weinwettbewerb, MUNDUSVini, im vergangenen Jahr gar schon als „bester trockener Weißwein Europas“ (wollen wir diese „kleine“ Übertreibung nicht weiter kommentieren!) ausgezeichnet wurde, wurde brandaktuell im „Concours du Chardonnay du Monde 2013“ mit einer **Goldmedaille** geadelt!

Was für ein leckerer Chardonnay für den täglichen Trinkgenuss, ein Musterexemplar an Rebsortencharakter, Frische und Reintönigkeit. In der Nase eine animierend frische, „knackige“ Aromatik, Weinbergpfirsich-, Nektarinen-, Mandarinschalen- und weiße Blumennoten mit mineralischen Anklängen. Ein vibrierender Chardonnay mit einer tollen Harmonie und Balance am Gaumen, schwelgerische Erinnerungen an die wunderbare Leichtigkeit des Seins in lauen südfranzösischen Sommernächten evozierend! Aurélie Botton: „Perfekter Chardonnay für die Terrasse, tolle Frische, keine Schwere, super Essens-Begleiter!“

Große Qualität kann so unfassbar preiswert sein!



© Daniel Gillet - Inter-Beaujolais

Eine 300 Jahre alte Windmühle ist eines der Wahrzeichen für das verträumte Beaujolais

DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD

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

Frisch eingetroffen sind die Jahrgang für Jahrgang im Handumdrehen ausverkauften, von Parker hoch bewerteten Spitzenweine aus 2012 (Fabelqualität bei um 30% reduzierter Menge!), Weltklasse-Pretiosen, die geradezu zu Spottpreisen gehandelt werden!

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

VINUM testete in seiner Juni-Ausgabe 2013 die besten Beaujolais. 54 tolle Weine aus den Jahrgängen 2009, 2010 und 2011. DER „PREISHIT“ (VINUM) der Verkostung ist unser „Morgon Côtes du Py“ von unserer Zaubermaus Jean-Marc Burgaud! Wir präsentieren heute den großartigen 2012er!

Und dann gibt es ein brandaktuelles Statement der britischen Weinlegende Hugh Johnson in seinem Standardwerk „Der kleine Johnson 2014“:

„Sie mögen Burgunder – dann entdecken Sie doch Beaujolais!

Beaujolais ist nicht mehr der Wein von früher. Gut. Beaujolais-Nouveau ist ein Witz, aber niemand zwingt Sie, ihn zu trinken. Sie lieben die Präzision von gutem Burgunder – diese wunderbare spannende Balance von Aroma und Struktur, Tiefe und Leichtigkeit? All das hat auch guter Beaujolais. Seit einigen Jahren produziert hier eine neue Generation Weine, die ihr Terroir ebenso gut abbilden wie gute Burgunder!“

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

Fällt das Wort Beaujolais, winken Sie, werte Kunden, schon lange nicht mehr entsetzt ab! Tiefsitzende Enttäuschungen aus lange zurück liegender Zeit sowie der ramponierte Ruf der ganzen Region „dank“ der unsäglichen Primeur-Plörre, all das wird aufgehoben von den neuen begeisternden Tropfen, die seit einigen Jahren in dieser traumhaft schönen Region mit ihrem schier unerschöpflichen Potential vinifiziert werden und die in ihrer und in der 8-12 Euro-Liga unser Herz vor Freude jauchzen lassen. Ihre Nachfrage nach unseren betörenden Pretiosen aus dem Beaujolais übertrifft mittlerweile unsere kühnsten Erwartungen!

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

Eine Seele von Mensch, klug, sensibel, einfühlsam, aber auch ein Kämpfer vor dem Herrn. Ein echter Gallier aus altem Schrot und Korn. Mit nichts, außer einer erstklassigen Ausbildung und einem Löwenherzen, hat er 1989 angefangen, mit gerade einmal 3 ha geliehenen Weinbergen. In einer Region, die das schlechteste Image von ganz Frankreich besaß. Dem Primeur-Schrott sei „Dank“! Doch Jean-Marc hat die Ärmel aufgekrempt und wie besessen auf ein Ziel hin gearbeitet: den besten Beaujolais überhaupt zu vinifizieren. Und dieser beste Beaujolais sollte dann nicht nur mit irgendwelchen Weinen aus Frankreich mithalten, sondern ein echter Konkurrent sein zu den gerühmtesten Prestigegeväxten aus der Nachbarregion Burgund. Ist Jean-Marc Burgaud etwa ein Spinner? Heute, über 20 Jahre später, beantwortet uns Parker, bzw. sein für das Beaujolais zuständiger Verkoster David Schildknecht, diese Frage: „Wenn denn noch jemand irgendeinen Zweifel daran hätte, ob das Talent und die großen Ambitionen von Burgaud mit seinen Fähigkeiten übereinstimmen, dann zerstreuen spätestens der 2009er Jahrgang und seine Nachfolger alle Zweifel!“ Und wie als Beweis vergibt der Wine Advocate dann mit bis 95 Punkten an Burgaud die höchste Punktzahl, die jemals einem Wein aus dem Beaujolais zuerkannt worden ist. Und das zu einem Preis, der im Kontext gleich guter Gewächse des Burgunds nur als absolute Provokation aufgefasst werden kann! Das ist so etwas wie die Adaption eines Lebenswerks!

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

Und es war ein für mich geradezu berührender Moment, dass mich Klaus-Peter ausgerechnet zu diesem Magier begleitet hat! Und Kellers denkwürdige, geradezu **zärtliche Liebeserklärung an eine vergessene Region, ihre Charakterisierung als „Tâcholois“**, ist für uns mittlerweile zum geflügelten Wort geworden. Meine erste Berührung nach vielen Jahren mit dieser uralten Weinanbauregion hat ein Feuer entzündet, das ewig brennen wird. Denn diese betörenden Tropfen sind wahrlich **„Gaumenerotik. Und die Weinpreise? Sind oft Spottpreise!!!“ (VINUM)**

FBJ010112 Beaujolais Villages „Les Vignes de Thulon“, rouge 2012 12,5% Vol. 11,20 €/l 8,40 €

Welch animierende Frische im Trunk, welch köstliche Orgie an Frucht (Rote und blaue Beeren, Schattenmorellen und schwarze Herzkirschen, Veilchen, Zimt, feinste mineralische Note!) entschwebt dem Glase, welch spielerische Leichtigkeit (gerade einmal 12 Volumenprozent Alkohol!) tänzelt am Gaumen. Wie ungemein süffig rinnt dieser betörende, wunderbar balancierte, ungemein frische Stoff die Kehle herunter. Welch qualitativer Hammerschlag für einen phantastischen Alltagswein, der jedoch alles andere als alltäglich schmeckt! Und wo um alles in der Welt ist denn Tannin? Es ist kaum schmeckbar, nur als Struktur gebende Komponente cremig und schmelzig ganz zart auf der Zunge zu spüren. Daher zu trinken mit höchstem Genuss ab sofort.

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



FBJ010712 Morgon „Grands Cras“, rouge 2012

13% Vol.

15,73 €/l

11,80 €**Höchste Parkerbewertung Frankreichs in dieser sympathischen Preisklasse!**

„Grands Cras“ ist der Name einer Spitzen-Parzelle aus alten Reben, die sich in den letzten Monaten einen Ruf wie ein Donnerhall erworben und hat und die weltweit so gesucht wird wie sonst nur teure Prestigeweine. Der Grund: Parker hat gewertet. Und er gab den „Vieilles Vignes“ (den ‚alten Reben‘) aus dieser Zauberparzelle in 2011 **93 Punkte**. Wo hat es eine solche hohe Bewertung für französischen Rotwein in der 11 Euro-Klasse schon mal gegeben? Unseres Wissens nach niemals zuvor! Kein Wunder, dass Weinliebhaber in aller Welt diesen Preisbrecher zu finden suchen wie die berühmte Stecknadel im Heuhaufen.

Dabei hat Jean-Marc diesem tollen Terroirwein erst mit dem Jahrgang 2012 für würdig befunden, den Namen dieser grandiosen Parzelle auf dem Etikett tragen zu dürfen. Selbst der von Parker mit 93 Punkten bewertete 2011er wurde schlicht noch als „Vieilles Vignes“ vermarktet. Warum? Nun, Jean-Marc hatte den Weinberg, von dem dieser wunderbare Terroirwein stammt, der stets schon in seiner Jugend höchsten Trinkspaß zu bereiten weis, erst im Jahr 2007 kaufen können und der Weinberg befand sich in keinem guten Zustand. In jahrelanger harter handwerklicher Arbeit hat Burgaud den Boden regeneriert, liebevoll die alten Reben restauriert und 5 Jahre später, also mit dem Jahrgang 2012, die Qualität des Weines von diesem phantastischen Granit-Terroir (ansonsten ist der legendäre Côte du Py in Morgon von zerbröselten Schiefergestein geprägt, die Partie mit dem Namen Grands Cras hat wegen ihres total unterschiedlichen Bodens und Mikroklimas zu Recht einen eigenen Status) als so herausragend gefunden, dass er ab sofort seinen großen Namen mit Stolz tragen kann!



Beaujolais: eine traumhafte Landschaft, eine junge Winzergeneration im Aufbruch, Weine von burgundischer Finesse m

Und welcher Paradigmenwechsel haben wir hier im betörenden Geschmack im Unterschied zum nachfolgenden Côte du Py! Die sehr alten Reben (alle haben zumindest 60 Jahre auf dem Buckel) auf erstklassigen Grand Cru-Böden am höchst gelegenen, südorientierten Hang des legendären Py vermögen wegen ihrer tiefreichenden Wurzeln die Böden der Mineralien in die kleinen, lockerbeerigen Träubchen einzulagern und führen so zu einem cremigen, schmelzigen, fülligen, fast fleischigen Charakter, der in sich die mineralischen Insignien seiner großen Lage trägt. Welche Eleganz und Feinheit in den Aromen (rote Kirschen, Wald-Himbeeren und Erdbeeren, noble Gewürze, rassige Mineralität, helle Tabaknoten), welche tänzerische Spielerei bei aller Cremigkeit und Dichte auf der Zunge. Sehr, sehr feine und würzig-seidige Tannine in einem formidablen Abgang.

Aurélie Botton (Best young Sommelier Bordeaux & Best young Sommelier Champagne) meint: „1er Cru Niveau im Burgund!“ Aber nur in der Qualität und von den Parkerpunkten her. Im Preis liegen da nicht Welten, sondern Universen auseinander! Zu genießen ab sofort bis 2018+

FBJ010312 Morgon Côtes du Py, rouge 2012

13% Vol.

17,27 €/l

12,95 €**Der „PREISHIT“ von VINUM!****Nur unser Côtes du Py hat diese Auszeichnung erhalten.****Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten Pinard de Picards Rotwein des Jahres 2012 aus Frankreich!****Joel Payne, Herausgeber des Gault Millau, urteilt: „My favourite was a Morgon Côte du Puy from Burgaud.“**

Moden kommen und gehen und Akzente verschieben sich. Auch im Weingeschmack. Aber ein Stil hat allen Torheiten getrotzt, hat zu allen Zeiten seine Liebhaber verwöhnt und, ich wage zu behaupten, wird für immer und ewig eine eingeschworene Fan-Gemeinde finden: Aristokratische Noblesse, gepaart mit betörender Frucht und abgründiger Mineralität! Und von seiner besten Lage, mit



mit wunderbar niedrigen Alkoholgradationen!

ihren kargen, kühlen Böden und ihrer starken Neigung (Die besten Weine der Appellation Morgon entstehen an der Hanglage Côte du Py, unmittelbar am Fuße des 352 m hohen Mont du Py gelegen, die aus Schieferböden, ähnlich der Mosel, mit Eisenoxydeinschüben besteht), kommt **Jean-Marcs größte Provokation** aus besonders reduziertem Ertrag. Wie ein hochwertiger Pinot Noir wirkt dieser Naturwein, der nicht nur preislich neue Maßstäbe setzt für das Beaujolais, sondern auch qualitativ. Niedrig im Alkohol (knapp 13 Volumenprozent!), transparent in der Textur, brilliert feine Säure durch das seidene Tanningerüst, das hier mehr die Aromen trägt, als dass es geschmacklich spürbar wäre.

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

Und wegen seiner sensationellen Textur am Gaumen, seiner packenden Mineralität und trotz seiner 92-93 Parker-Punkte im gleich guten 2009er Jahrgang ist diese betörende Pretiose eines der größten Schnäppchen auf dem internationalen Weinmarkt. Schön, dass es solch authentischen Charakter zu unschlag-

barem Preis im Weinbusiness heute noch gibt. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2017+.

FBJ010412 Morgon Côte du Py „Réserve“, rouge 2012

13% Vol. 23,87 €/l 17,90 €

Einer unserer persönlichen Lieblingsweine! Burgauds ‚Réserve‘, eine Selektion der 4 besten Parzellen des oben beschriebenen **Morgon Côte du Py**, hat uns schlicht verzaubert. Irre Frucht küsst rauchige Mineralität. „Il pinote“, wie man in Frankreich begeistert so feinsinnige Rotweine mit seidenden Tanninen zu rühmen weiß!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis 2022+

Werte Kunden: Wir sind felsenfest überzeugt: Beaujolais ist DIE Rotweinzukunft Frankreichs! Parker (Für Parker degustiert im übrigen David Schildknecht die Beaujolais-Weine. Schildknecht ist ein weltweit höchst geschätzter Journalist und für Kenner der Szene geradezu die Inkarnation von Seriosität. Seine sensible Zunge schätzt Finesse und Eleganz wesentlich höher als marmeladige Opulenz. Er ist für mich schlicht einer der besten Verkoster der Welt. Punktum. Nur wegen seiner vorsichtigen Punktevergabe raufe ich mir so manches Mal durch die wenigen mir verbliebenen Haare. Und David hat wie Jancis Robinson und VINUM mein neues Paradies auch schon mehrfach aufgesucht) bringt es auf den Punkt: „Weinliebhaber, die ihre Vorurteile und ihre Befangenheit über das Beaujolais abgelegt haben, die ab jetzt die höchst innovativen, unerschrockenen und wahrlich integren und zuverlässigen Winzer dieser Region unterstützen, werden nicht nur an ihren Tischen beim Verkosten und Essen und in ihren Weinkellern reich belohnt, sondern belohnen auch umgekehrt diese aufrichtigen Winzer und ihre wirtschaftlich in der Vergangenheit so sehr gebeutelte Region mit einer persönlich als auch historisch wohlverdienten Chance, endlich wieder zu gedeihen, aufzublühen und stetig zu wachsen.“

Wahrlich: Im Beaujolais sind wir Zeitzeugen einer Qualitätsrevolution.

Zu „SPOTTPREISEN“ (VINUM)



Die malerischen Dentelles de Montmirail sind ein Paradies für Mensch und Natur

CHÂTEAU SAINT COSME – GIGONDAS

**Kultweingut am Fuße der pittoresken Bergwelt der ‚Dentelles de Montmirail‘:
„Louis Barruol is one of the two finest producers of Gigondas with magical terroir,
but consumers should not overlook the terrific value offered by his Côtes du Rhône“, Parker.**

Brandaktuell ist der Wine-Advocate 209 (Ausgabe November/Dezember 2013) erschienen. 2012 wird dabei als neuer Traumjahrgang der südlichen Rhône gefeiert, nahe den Jahrhundertjahrgängen 2007 und 2010 und unserer Ansicht nach noch besser, da viele Weine über eine für südliche Regionen geradezu spielerische Textur verfügen. So tänzerisch, bei aller Dichte und Konzentration, habe ich in seiner Jugend noch keinen Jahrgang der Rhône erlebt! Werte Kunden, kaufen Sie von den einfachen Basisweinen, was Sie nur kriegen können. Das sind schier unfassbare Schnäppchen. Beste CdR haben die Qualität von Hochpreisgewächsen in mittleren Jahrgängen!

Und Parkers Wine-Advocate mit Weltklassebewertungen der fabelhaften Gigondas-2012 ist erschienen. Ganz schnell zugreifen, wir sind fast schon ausreserviert!

FRS071313 Little James, VdP d'Oc BLANC 2013 DV 13% Vol. 10,00 €/l 7,50 €
Bis 92 Parker Punkte!

In der aktuellen Dezemberausgabe vom FEINSCHMECKER als einer von 10 Trinkempfehlungen unter 10 € gefeiert: „Die Produktion eines Basisweins für jeden Tag ist eine Königsdisziplin. Die Winzer müssen die Balance zwischen Schwere und Leichtigkeit finden.“

Sterne-Sommelier Sebastian Georgi urteilt begeistert: „Einer der leckersten Weißweine Südfrankreichs, vinifiziert aus DER autochthonen Rebsorte des Südens, Viognier von Originalreben aus Condrieu, sowie hochwertigen Sauvignon Blanc-Trauben. Welch herrlich fruchtbetonte Nase, was auf die beiden so unterschiedlichen Rebsorten zurück zu führen ist, die zusammen zu einer betörenden Cuvée zu verschneiden bisher kaum ein Winzer gewagt hat! Welch Schmeichler der Sinne: Minze, frisch gemähtes Gras, Stachelbeere, zarte Vanille, kandierte Ananas, aber auch Pfirsich und Nektarinenblüten – eine frische frühlingshafte Brise umweht die Nase. Im Mund ein völlig ungewöhnliches Geschmackserlebnis durch die beiden so unterschiedlichen Cuvéepartner, die sich gegenseitig übertrumpfen wollen, denn beide Rebsorten wollen wohl die Oberhand behalten! Daher genießen wir frische Kräuter auf der einen, aber auch Honigmelone und tropische Früchte auf der anderen Seite. Welch traumhafter Wein, nicht süßlich dick, eher spielerisch leicht, toll eingebundene Säure, ein sensationell gelungener Wein, hat viel Schmelz, macht enormen Spaß, eine meiner schönsten Sommerwein-Entdeckungen seit Jahren!“

FRS070812 Little James, VdT rouge DV 13,5% Vol. 10,00 €/l 7,50 €

Sicher hat dieser betörend reinsortige Grenache aus hochreif gelesenen Trauben auf Basis des südeuropäischen Ausnahmejahrgangs 2012 nicht ganz die große Tiefe und komplexe Struktur eines edlen Châteauneuf-du-Pape. Andererseits ist er unglaublich attraktiv, ein „sexy“-Wein von granatroter Farbe mit viel frischer, herrlich dunkelbeeriger Frucht, insbesondere Heidelbeere und saftige, pralle

schwarze Kirschen, dazu eine zarte vanillige Note, delikate Zeder- und frische Minzeanklänge, verbunden mit blühendem Lavendel und zart-herber Pfefferminze und cremigen, trinkanimierenden, fabelhaft weichen Tanninen. Am Gaumen eine anregende Würze, faszinierend charmant, eine Wagenladung voll saftiger Schwarzebeeren, frisch (!) und finessenreich. Der Abgang ist Grenachetypisch ungemein verführerisch, animiert zum lustigen Gelage und ist für seine Preisklasse erstaunlich lang: **Herausragender Geschmack muss kein Monopol für teure Weine sein!**

Parker bewertete daher schon einige Jahrgangsvorgänger mit jeweils 89 Punkten und dem Attribut „sensational value“. Und schwärmt weiter: „Einer der phantastischsten und fast unglaublichen Weinwerte der südlichen Rhône!“

FRS070312 Côtes du Rhône rouge 2012

14% Vol. 11,73 €/l 8,80 €

Wine Spectator: „Gehört zu den 100 begeisterndsten Weinen der Welt im Jahre in 2010!“ Und 2012 ist sein zumindest ebenbürtiger Rivale!

Zwar geht uns, werte Kunden, die euphorische Einstufung der größten Weinzeitschrift der Welt vielleicht ein wenig zu weit, doch haben wir hier zweifellos einen extrem seltenen Glücksfall eines betörend schmeichlerischen Weins zu einem unglaublich günstigen Preis im Glas! Welch ungemein leckerer CdR aus 100% kerngesunden Syrahreben – Über einen qualitativ vergleichbaren Jahrgangsvorgänger schrieb Parker einmal zu Recht, ein ähnlich guter Syrah aus Kalifornien kostet etwa 35-50 Dollar!



„Little James“, Namensgeber bei beiden kultigen Leckerschmecker, inspirierte seinen Vater Louis Barruol auch bei der Gestaltung der lustigen Etiketten.

Kein Wunder, dass auch der FEINSCHMECKER einen seiner beliebten Jahrgangsvorgänger als einen der 5 besten Rhôneweine „unter den günstigsten Qualitäten“ geadelt hat, der wegen „seiner eleganten Struktur, seiner feinen Tannine und seiner schönen Länge an Bordeauxweine erinnert. Dieser Wein ist in jedem Jahrgang ein ganz besonderer Tipp zu einem ganz besonders günstigen Preis“. Und 2012 ist schlicht der Hammer!

DOMAINE BERTHOUMIEU – MADIRAN

FAZ: „Madiran setzt erst dort an, wo der Bordeaux aufhört.

Und diese herrlichen Rotweine werden noch (weit) unter ihrem eigentlichen Wert gehandelt!“

Der weltweit höchstes Ansehen genießende Weinguide DECANTER feiert unseren Madiran-Wein Charles de Batz als besten französischen Rotwein unter 15,- Euro in der Kategorie: „Regional France Red Blend“.

„Charles de Batz“: Seit Jahren ist er ein Urgestein unseres Programms – einer der eigenständigsten, charaktvollsten und nach Ansicht der „Deutschen Ärztezeitung“ auch der gesündeste Rotwein der Welt: der Charles de Batz der Domaine Berthoumieu aus dem Madiran, einer Appellation, die unter Kennern als eine der spannendsten Weinanbauregionen Frankreichs gilt.

Noch nie haben unsere Kunden unseren Bestseller „Charles de Batz“ nach seiner Präsentation in der Dezemberpinwand uns derart förmlich aus den Händen gerissen wie im Jahrhundertjahrgang 2010.

Und jetzt wird er auch im aktuellen WEINWISSER als „Preis-Genuss-Tipp“ gefeiert:

FSW060410	„Charles de Batz“, rouge 2010	14,5% Vol.	17,27 €/l	12,95 €
FSW060410P	12x „Charles de Batz“, rouge 2010 (12 Fl. zum Preis von 11)		statt 155,40 €	nur 142,45 €

Schnäppchenpaket: 12 Flaschen zum Preis von 11!

Der gesündeste Wein der Welt laut Ärztezeitung!

Und eines der größten Schnäppchen und Weinwerte Frankreichs! Sieger der FAZ-Verkostung!

Michel Bettane, die Legende des französischen Weinjournalismus: „Batz 2010, wie gewohnt! Fein, harmonisch, sehr sorgfältig bereitet, hier spricht das Terroir, komplexe Tannine“.

Erlesene Weine

Die urwüchsige, höchst authentische Spitzencuvée Charles de Batz ist ein grandioser Madiran von phantastischen Lagen – ein individueller Charakterkopf im Konzert der großen Weine Frankreichs – und das zu einem völlig unmöglichen Preis! Beeindruckend wie stets brilliert zunächst die tiefst dunkelrote, fast schwarze Farbe dieses in Barriques bester Provenienz ausgebauten Aristokraten. Noblesse oblige!

Die Überraschung für Kenner traditioneller Madiranweine (die früher fast ein Jahrzehnt brauchten, um Trinkreife zu erlangen) folgt dann in der Nase und am Gaumen: Didier, der die Mikrooxidation (die dosierte Zuführung von Sauerstoff während des Weinausbaus) so meisterhaft beherrscht wie kaum ein Zweiter, hat es im größten Jahrgang in der Weingutsgeschichte geschafft, diesen begeisternden ‚wilden‘ Musketier mit einer sagenhaft weichen, cremigen Textur zu versehen sowie einer höchst trinkanimierenden Säurestruktur (werte Kunden, wie nie zuvor!) – und daher auch wesentlich früher zugänglich zu machen als noch in den 90er Jahren.

So fasziniert diese finessenreiche, elegante Cuvée aus 90% edelster Tannatrauben und auf den Punkt gereiftem Cabernet-Sauvignon zunächst mit einer zart süßlichen, komplexen roten Beerenfrucht, edlen Gewürzen und einer kühlen Mineralität. Nach längerer Belüftung entströmen dem Glase betörende expressive Duftnoten von Veilchen und Walderdbeeren, prallen süßen Kirschen, noblen Bitterschokoladen- und Vanilleanklängen und Noten von hellem Tabak, Weihrauch und Zedernholz. Am Gaumen wie immer eine phantastische Konzentration und Eleganz, eine sagenhafte kühle Frische (das ist der ausgewogene, traumhaft balancierte Jahrgang 2010!) und ein immenser Extrakt. Welch harmonische, von nobler Säurestruktur und fabelhafter Dichte geprägte Stilistik! Dunkelrote, würzige Beerenaromen umhüllen die dichten, kühlen, cremigen, noch zart kernigen Gerbstoffe und diese für einen tannatgeprägten Wein sensationell weichen, seidenen Tannine versprechen diesem authentischen Madiranwein ein Wahnsinnspotential!

Dieser originäre Kultwein brilliert mit seinem authentischen Charakter und seiner wilden natürlichen Schönheit. Kein dicker, wuchtiger Marmeladenwein, sondern burgundische Zartheit und Noblesse in erfrischend urwüchsigem Gewand! Welch grandioses Gewächs mit Feuer in den Adern und den glutvollen Augen einer geheimnisvollen, zarten, ebenholzfarbenen Schönheit, das aber auch die Rasse und Noblesse eines großen Bordelaiser Gewächses sein eigen nennt. Für einen Madiran, den gesündesten Wein der Welt, ein schier unglaubliches hedonistisches Trinkvergnügen!

Zu genießen durchaus schon ab sofort, zu kräftigen Schmorgerichten beispielsweise (Dekantieren empfohlen oder am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche!), seinen Höhepunkt aber wird dieser „grand vin de garde“ erst 2016 bis nach 2030 erreichen: Wohltuende Wärme wird dabei stets den Körper durchströmen und die Sinne werden schwelgen in unbeschwertem Genuss!

„Charles de Batz“: **Eines der größten Schnäppchen und Weinwerte Frankreichs - Bordeaux, zieh Dich warm an!**

Unser Wort drauf: **Didier Barré, einer der größten Winzer des gesamten französischen Südwestens, der schon 30 Jahre die 1850 gegründete Familiendomaine leitet, produziert große Gewächse voller Charakter, Authentizität und Individualität mit einem Preis-Genuss-Verhältnis, das nicht zu überbieten ist.**

PS I: Viele unserer Stammkunden wissen, dass Didiers legendäre Cuvée „Charles de Batz“ laut „Deutscher Ärztezeitung“ noch eine weitere ganz besondere Ehre zuteil wurde: **„Der gesündeste Wein der Welt“**, sei er, meint Dr. Roger Corder vom Londoner William Harvey-Institut für Kreislaufforschung. Corder hatte das so genannte French Paradox genauer untersucht, das besagt, dass Menschen in Süd- und Südwestfrankreich seltener Herzinfarkte erleiden als Menschen in anderen Industrienationen, obwohl sie sich fettreicher und üppiger ernähren. Und Corders Experiment hatte einen eindeutigen Sieger: unseren tiefdunklen, fast pechschwarzen, sehr polyphenolhaltigen Madiran „Cuvée Charles de Batz“, hergestellt aus der autochthonen Tannat-Rebe. Wohl bekomm's!

PS II: Wissen Sie eigentlich, dass Comte d'Artagnan, der berühmte Musketier, der unter Ludwig XIV. eine brillante Karriere bei den französischen Garde-Musketiern erlebte, in Wirklichkeit Charles de Batz hieß und der Name, unter dem er weltberühmt wurde, nur ein Pseudonym war. Ihm ist dieser grandiose Wein aus dem Herzen des Landes der Musketiere gewidmet. Ein Heimatwein mit Seele! Und die tollkühne Abenteuergeschichten können Sie lesen in: „Les Trois Mousquetaires“ von Alexandre Dumas und d'Auguste Maquet.

Und dann empfehlen wir heute noch zwei weitere Sterne aus dem Portfolio unseres Musketiers:





Madiran: Land der Musketiere und herzhaften, authentischen Genüsse

© Fabian Lange

FSW060112 „Les Pierres du Grés”, Pacherenc du Vic-Bilh Sec, blanc 2012 13,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

Einer der Lieblingsweißweine von Aurélie Botton („best young sommelier Bordeaux” & „best young sommelier Champagne”): „Solch wunderbar mineralische und feinfruchtige Weißweine sind der Stolz Frankreichs. Zu einem derartig attraktiven Preis sind sie aber „extrêmement rare”.

Welch betörende Cuvée aus den autochtonen, 50 Jahre alten Reben Gros Manseng, Petit Courbu und Petit Manseng: Trauben mit traumhaft expressivem Duft nach Feuerstein, Cassis, einem exotischen Früchtekorb, reifer Honigmelone, Stachelbeere, würzigen Kräutern, Pfefferminze, Grapefruit und feinsten mineralischen Noten, den Insignien großer Terroirs, die nach längerer Öffnung im Glase immer präsenter werden. Auf der Zunge eine geniale Spannung zwischen einer zartbeerigen Frucht und dem erdigen Geschmack von kühler mineralischer Würze. Welch lebhaft, pulsierende, delikate Komposition!

FSW060310 „Haute Tradition”, rouge 2010 14% Vol. 11,33 €/l 8,50 €

FSW060310P 12 x „Haute Tradition”, rouge 2010 (12 Fl. zum Preis von 11) 14% Vol. statt 102,00 € nur 93,50 €

Schnäppchenpaket: 12 Flaschen zum Preis von 11!

Die FAZ lobt begeistert: „Groß!”

Unser als „groß” gefeierte Basiswein ‚Haute Tradition’ ist, wie es unsere Kunden fast schon gewohnt sind, gleichzeitig der preiswerteste Wein der großen Probe der FAZ. Klein im Preis, aber oho! Santé.

Es ist also nicht nur dem stolzen Musketier „Charles de Batz” zu verdanken, dass Didier Barré schon seit vielen Jahren in Frankreich zu den ganz großen Namen in der Weinszene zählt, sondern auch seinen ebenso preiswerten wie authentischen Basisweinen, charaktervollen Tropfen traditioneller Machart (60% Tannat, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Pinenc), natürlich mit den gleichen das Herz schonenden Ingredienzen ausgestattet. So ein höchst originärer Tropfen, ein urwüchsiges Gascogne-Gewächs wie aus dem Bilderbuch, ist unser heute präsentierter Haute Tradition 2010. So eine urige Stilistik gibt es nicht in Übersee, nicht in Spanien, nicht in Italien oder sonstwo in Frankreich. Nur in der Gascogne! Ein ursprünglicher Madiran (faszinierende Aromen von wilder Weichsel, Blaubeersaft, prallen Schwarzkirschen und Tannennadeln) als nobler Bauernwein mit entwaffnender Natürlichkeit und Ausstrahlung: Ein fabelhafter Essensbegleiter zu allen deftigen Gerichten! Auch **Michel Bettane, der große Mann des französischen Weins, ist begeistert und vergibt eine traumhafte Bewertung für diesen authentischen Musketier!**

Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte oder über zwei Abende aus der geöffneten Flasche genießen) bis 2020+.



Die bezaubernde Françoise Julien zeichnet gemeinsam mit Christophe Peyrus verantwortlich für die traumhaft mineralischen und ungewöhnlich eleganten Weinriesen vom Pic Saint Loup

DOMAINE CLOS MARIE - PIC SAINT LOUP, LANGUEDOC

Wegen der Inkarnation von Mineralität und burgundischer Eleganz in seinen Weinen und deren Vermählung mit südlicher Lebensfreude und enormer innerer Dichte und Konzentration zählt unser Kleinod vom Fuße des mythischen Bergrückens Pic Saint Loup mit seinen spektakulär seidigen Rotweinen unter Kennern zu den **drei besten Domainen des Languedoc!**

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

Clos Marie: Höchste Bewertung von David Schildknecht, der in Parkers WINEADVOCATE für den französischen Süden zuständig ist, für einen Wein des gesamten Languedoc!

FLA080211 „Olivette“, rouge 2011 13,5% Vol. 19,87 €/l 14,90 €
 Tino Seiwert: „**In seiner Preisklasse ist dieser noble Schmeichler der Sinne selbst im Languedoc ein (fast) unvergleichlicher Traum von feinfruchtigem Wein, der eine grandiose Frische, eine große innere Harmonie und eine sprichwörtliche burgundische Finesse in sich vereint**“.

Ja, das ist fast ein Pinot Noir des Languedoc, „Erinnerungen selbst an große Baroli werden wach wegen seiner Würze und Veilchenaromen“ (Ralf Zimmermann) und so ist dieser feinst balancierte, harmonische Grandseigneur vom Fuße des mythischen Pic Saint Loup geprägt von seiner für den französischen Süden extrem raren, seidigen und unvergleichlich kühlen Finesse und einer fabelhaft seidigen Tanninstruktur. Die expressive Mineralität in der Nase umhüllt noch die sich erst in Ansätzen verströmende komplexe Frucht (wilde Heidelbeeren vermählen sich mit roten und blauen Früchten, Kirschen, frisch gemahlenem weißen Pfeffer, Lorbeer und einer subtilen Lavendel-Aromatik) und betört, verbunden mit burgundischer Noblesse, mit seiner samtigen Fülle einschmeichelnd den Gaumen, hüllt ihn ein mit ihrem seidigen Tuch, verweilt, will nicht mehr loslassen. Assoziationen werden geweckt zu den legendären Gewächsen von Gauby und dennoch ist dieser rare Tropfen aus edlen Syrah-, Grenache- und Mourvèdretrauben ein unverwechselbares, authentisches Urgestein des Pic St. Loup mit einer faszinierenden Frische und Kühle in den geschliffen Gerbstoffen, einem harmonischen Zungengefühl von zartem Schmelz und fabelhafter Mineralität: ein kleiner Geniestreich von Françoise und Christoph, Terroir pur und WeinGENUSS in Vollendung!

Clos Maries 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 Spätherbst 2013 bis nach 2020.

SPANIEN

BODEGA INURRIETA – NAVARRA

Aktionspreise: 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 charaktvoller Tropfen. Außerdem werden und wurden 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 der aktuellen Ausgabe ihres renommierten „Wein-Atlases“.

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 charaktvollen Rotweinen in ganz Spanien, die neben ihrer gehaltvollen, aromatischen Frucht über eine singuläre Feinheit und jamose Frische verfügen. Keine Frage also, dass die neuen spanischen Weine ebenso angesagt sind wie die pulsierenden Metropolen Barcelona und Madrid. 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.



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

Junge Winzer sindes 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!

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 zur damaligen Zeit 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 Aromenbildung. 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. Konsequenterweise ausgeschöpft werden diese optimalen Anbaumöglichkeiten von den Weinenthusiasten José Manuel Echeverría 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:

Erlesene Weine

Herrlich fruchtbetonte, komplexe, dichte Weine mit einer phantastisch reifen Tanninstruktur zu unglaublich niedrigem Preis. Und: 2010 war auf den hoch gelegenen Weinbergen in Navarra ähnlich den fabelhaften Bedingungen im Bordelais ein absolutes Ausnahmejahr und erbrachte feinst balancierte, frische, ungemein komplexe und bereits früh zugängliche Weine mit saftigem, fast fließendem Tannin und einer superben Frucht wie zum Reinbeißen. 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!

SNA010110 Norte „N“, tinto 2010
AKTIONSPREIS: statt 6,50 € nur 5,95 €

15% Vol. 7,93 €/l **5,95 €**

„Ein unkompliziertes Preiswunder mit Niveau. Sechs Monate Reife in Fässern aus amerikanischer und 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. Auch der heute präsentierte 2010er aus einem ganz großen, ausgewogenen 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“.

Wahrlich: Diese ungemein leckere Cuvée (viele unserer Kunden meinen, DIE Alternative schlechthin zu vielen überbewerteten 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 und amerikanischer 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 verführerische Kirschanklängen, zart unterlegt von getrockneten Rosenblättern, Café, „wildem“ Aromen wie Lederanklängen sowie Pflaumen-, Muskatnuss-, Thymian- und Pfeffernoten sowie Paprika-Nuancen. Der Gaumen präsentiert sich verführerisch, aromatisch, füllig, saftig und dicht wie die Nase, gepaart dabei mit einer cremigen Fruchtsüße und einer erfrischenden, kühlen mineralischen Note sowie einer seiden-cremigen Tanninstruktur mit Kakao- und schwarzem Pfeffer im betörenden Abgang. Sinnliche Frucht küsst südliche Gewürze. Leicht gekühlt bei ca. 18° C bereits heute Trinkgenuss pur! Zu genießen ab sofort bis etwa 2016+

SNA010210 Sur „S“, tinto 2010
AKTIONSPREIS: statt 6,50 € nur 5,95 €

14,5% Vol. 7,93 €/l **5,95 €**

Auf südlich exponierten Weingärten wachsen die traditionellen spanischen Rebsorten Garnacha, Syrah und Graciano unter optimalen Bedingungen und ergeben nach sechsmonatigem Barriqueausbau einen herrlich verführerischen, „südlisch“ 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, wilden Kräutern, wie Rosmarin, Thymian, und Eukalyptus, animierend vermählt mit Wacholderbeeren sowie einem Hauch von 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, ge-



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

schliffenen 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 (jahrzehntlang 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“.

SNA010310 Crianza, tinto 2010

15% Vol. 11,47 €/l 8,60 €

Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, ist von dieser ungemein fairpreisigen Crianza begeistert: „Tiefes, undurchsichtiges Granat in der Farbe. Komplexer Duft nach blauen und roten Beeren, prallen Kirschen, Zedernholz, frischem Eukalyptus, und zart unterlegt mit Aromen orientalischer Gewürze, Zimt, Muskatnuss, Nelken, Pfeffer, ein Hauch Bourbon-Vanille, dazu Bitterschokolade und Tabakaromen. Am Gaumen sehr weich und fruchtig, mit einer zarten Süßevermittlung über die Frucht und den Extrakt, ohne schwer zu sein, und zugleich auch mit einer feinen Würze und einer anregenden Säure versehen. Ungemein trinkanimierend, frisch, mit würzigem Tannin und pfeffrigen Noten im langen Abgang. Eine fabelhafte Crianza zu völlig „unmöglichem“ Preis, die wirklich Trinkspaß be- auch für den Einsteiger in das spannende Thema Wein“.

reitet sowohl für den etwas anspruchsvolleren Gaumen als auch für den Einsteiger in das spannende Thema Wein“. Zu genießen ab sofort, am Besten aus großen Gläsern, Höhepunkt bis mindestens 2016+

Und von uns **eine besondere Empfehlung für diesen authentischen Charakterkopf**: Geniale Genuss-Qualität zum Zurücklehnen, Träumen und Entspannen!

SNA010508 Altos de Inurrieta, Reserva, tinto 2008

14% Vol. 15,93 €/l 11,95 €

AKTIONSPREIS: statt 13,90 € nur 11,95 €

Diese grandiose Reserva spricht französisch!

Dieser komplexe Wein riecht so ungemein betörend und schmeckt so tiefgründig erfrischend, wie es in der Hügellandschaft von Navarra lebendig vielfältig duftet. Wenn ich einen Schluck dieser originären Reserva zu mir nehme, werden Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohltuende Sonne eines Spätnachmittags im Frühling, der kühlende Abendwind streicht bereits über die Reben, und ich tanke Hoffnung und Kraft. Kann es ein schöneres Kompliment geben?



wunderbar erwandern, über mittelalterliche Brücken, vorbei an monumentalen Bauwerken, verweilen ein!

© Juergen Richter / LOOK-foto

Erlesene Weine

Probieren Sie unbedingt diesen autochthonen, charaktervollen Wein, der nach Herkunft schmeckt, nach mediterraner Heimat, nach Süden, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist. Die höchst animierende Nase präsentiert sich unwahrscheinlich charmant mit intensiver Cassisfrucht, süßen dunklen Kirschen, eingelegten Brombeeren, dunkler Trüffelschokolade, aber auch Würznoten von frisch geschrotetem Pfeffer und gegrilltem Fleisch. Am Gaumen so herrlich weich, saftig, mit cremig-süßlichen Tanninen und einer milden, reifen Säure. Die Paprika- und Pfeffernoten ergeben eine vibrierende, lebendige Spannung und der Abgang ist schlichtweg betörend. Ein beeindruckender Wein mit reichhaltigen Röstnoten, der bei aller Zugänglichkeit einen sehr eigenständigen Charakter besitzt, durch ein tolles Preis-Genussverhältnis punktet und weit weniger vom Ausbau in neuen französischen Barriques geprägt ist als in der Vergangenheit. Die faszinierend kühle Frische schimmert durch die warme intensive Fruchtigkeit bei jedem Schluck durch. Das ist die spannungsgeladene Grandezza von Frische und Reife, ein filigraner Anti-Monster-Wein mit Kraft ohne Schwere!
Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2018+.

Unbedingt probieren!

PS: Der WeinGourmet feiert einen fast gleich guten Jahrgangsvorgänger dieser ungemein preiswerten Reserva enthusiastisch: **„Ein Super-Schnäppchen:** Die süffige Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot vereint in ihrem Geschmacksbild Eleganz und Konzentration. Weil die Proportionen gewahrt werden, ist es kein Marmeladenwein-Konzentrat geworden, sondern in sich stimmig, mit dem süchtig machenden Geschmack vollreifer Trauben, Frische und präsenten Tanninen. Etwa vier Jahre lagerfähig. Zu Steaks, Lammkoteletts oder Ratatouille.“



HEIMAT RHEINHESSEN: Geburtsstätte emotional berührender Weine auf absolutem Weltklasse-Niveau!

DEUTSCHLAND

FLORIAN FAUTH / WEINGUT SEEHOF - RHEINHESSEN

In Rheinhessen zu Hause: Ein kleiner, feiner Familienbetrieb sorgt wegen seiner grandiosen Qualitäten bei attraktivsten Preisen für helle Aufregung im Land!

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.**

DRH050212 Westhofener Steingrube, Auxerrois trocken 2012 DV
 13% Vol. 11,93 €/l 8,95 €
 Auxerrois wird wieder in!

Sie ist eine bis vor wenigen Jahren kaum noch bekannte uralte Rebsorte, die in der ureigenen Stilistik ihrer feinrassigen Weine gewisse Ähnlichkeiten mit Pinot Blanc oder Weißburgunder besitzt. Der junge Florian Fauth hat in einer großartigen Parzelle der extrem kalkhaltigen Steingrube einen phantastischen Vertreter dieser Edelrebe in exemplarischer Qualität vinifiziert, den ich Ihnen, liebe Kunden, ganz besonders anempfehlen möchte. In der feinduftigen, traumhaft frischen Nase finden sich intensive, betörende Aromen von gelben und exotischen Früchten bis hin zu kandierten Zitronen und Mandarinen, florale Noten wie Flieder sowie eine herrlich würzig-mineralische Note (Feuerstein!). Dieser elegante Understatement-Wein für kundige Genießer ist ausdrucksstark im Geschmack, sorgt für ein saftiges, rassig-feinnerviges, mineralisches Spiel auf der Zunge (je länger man den Wein im Mund hat desto intensiver tritt die Mineralität in den Vordergrund und man glaubt, über eine blühende Blumenwiese zu spazieren!) und ein weiches, fast schon cremiges Mundgefühl, das, obwohl kochentrocken, den Wein zu einem verführerischen Schmeichler der Sinne macht (welche Explosion der Frucht auf der Zunge!) und stets Lust auf den nächsten Schluck. Dieser beschwingte, höchst trinkanimierende Tropfen ist ein vorzüglicher Essensbegleiter (Der Spargel wird vor Freude auf dem Teller Samba tanzen!) und lässt wegen seiner inneren Balance auch solo getrunken keine Wünsche offen. Wegen seiner niedrigen Säure ist dieser Preis-Provokateur auch eine herrliche Frühjahrs- und Sommeralternative für Weinliebhaber, die den Riesling nicht so sehr mögen. Zu genießen ab sofort bis 2015.



Florian Fauth

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

DRH051412 „Anno 1811“, Westhofen Riesling 2012 DV Exklusiv bei Pinard 13% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

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 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.

Erlesene Weine

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+.

DRH050312 Westhofener Aulerde, Weissburgunder trocken 2012 DV 13,5% Vol. 15,33 €/l 11,50 €
Eleganz! Feinheit! Mineralität, Filigranität und Frische! Und welch cremiger Fruchtschmelz auf der Zunge: **Schlicht DIE Referenz seiner attraktiven Preisklasse!**

Was für ein phantastischer Weißburgunder aus wunderbar gereiften Trauben der gerühmten Lage Aulerde mit einer tiefgründigen Mineralität, die an Gewächse aus dem legendären Morstein erinnert. Florian Fauth kann's einfach! Der ist nicht nur super sympathisch, der hat sein Handwerk auch von der Pike her gelernt. Wie wenige andere! Die privilegierten klimatischen Bedingungen in den traumhaften Sonnentagen des Oktobers 2012 und den aromenbildenden kühlen Nächten sind natürlich mitverantwortlich für die enorme innere Konzentration, die burgundische Cremigkeit, aber gleichzeitig auch die vibrierende Frische (Ja, DAS ist 2012!) sowie die geradezu explosive Aromatik dieses Modell-Burgunders: Feine Birnen- und gelbe Pfirsichnoten vermählen sich mit den typischen Anis-Anklängen der Große-Gewächs-Lage Aulerde sowie mit Honigmelone, weißen Blüten und frischer Aprikose, fein unterlegt von traumhaft würzigen Anklängen wie Zimt und Vanille.

Und dann am Gaumen: Welch emotional berührender Solitär, welch genialer, betörender, herzhaft trockener, feingliedriger, hoch-eleganter und zutiefst rauchiger Weißburgunder – Wiederum ein Referenzwein in seiner sinnenfrohen Preisklasse (Florian hat's in 2012 wirklich gerissen!), der mit seiner salzigen Mineralität und seinem betörenden Schmelz permanente Trinkfreude verströmt und liebevoll animiert auf das nächste lustvolle Glas!

„Was für eine geniale feingliedrige Textur, welch tolle Mineralität“, wie Aurélie Botton, MBA und „Best Young Sommelier of Bordeaux & Champagne“, begeistert urteilt!

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!“

Werte Kunden: Wir schwärmen bereits seit Monaten von den großartigen Qualitäten, die in 2012 in Deutschland gewachsen sind. Brandaktuell wurde unser **SaarRiesling Alte Reben** von der WEINWIRTSCHAFT (01/2014) zum **Weißwein des Jahres** gewählt! Und das bereits zum zweiten Mal in Folge - das ist laut WEINWIRTSCHAFT noch keinen Produzenten jemals bei den Weißweinen gelungen.



Der „Rebenflüsterer“ (STERN) und „weiße Ritter von der Saar“ (FALSTAFF)

Und auch sein „kleiner“ Bruder der SaarRiesling hat es unter die Top 10 geschafft und dabei zahlreiche, weit teurere Weine, wie den berühmten Chardonnay „Löwengang“ von Lageder oder das Grosse Gewächs aus der Hochheimer Hölle von Künstler, klar hinter sich gelassen. Herzlichen Glückwunsch „Niwo“ und Dominik zu diesem tollen Erfolg!

DMO011012 SaarRiesling 2012 12% Vol. 15,47 €/l 11,60 €

Sie erinnern sich: **Parker** hat den längst ausverkauften 2011er SaarRiesling von Van Volxem mit 93 Punkten bewertet. Auch wenn es abgegriffen klingen mag, so ist das doch eine echte Sensation angesichts seines dramatisch günstigen Preises! Aber wir haben Ihnen immer schon gesagt, dass der SaarRiesling einer der größten Weinwerte in der ganzen Welt ist. Zweifellos!

So legen wir Ihnen heute nochmals den kongenialen 2012-Nachfolger ans Herz (Weinreporter Mario Scheuermann: „**Van Volxem** fängt 2012 da an, wo die anderen aufhören.“), den wir qualitativ auf Augenhöhe sehen mit dem 2011er. Unbedingt kaufen!

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 €

Weltweit exklusiv bei Pinard!

Brandaktuell Weißwein des Jahres in der WEINWIRTSCHAFT!

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

Und unsere Exklusivfüllung ist wie stets das beste Fass der Alten Reben und qualitativ damit nochmals höher zu bewerten!

Werte Kunden: 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 großer 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 Frühjahr 2014 bis nach 2018.

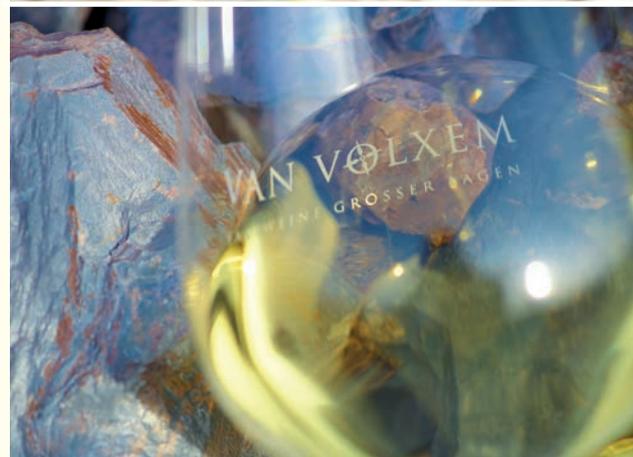
DMO010612 Schiefer Riesling 2012 12% Vol. 13,07 €/l 9,80 €

Der Witwenmacher!

Welch herausragender Beleg, dass die „Riesling-Renaissance bei uns tatsächlich stattfindet,“ (Stuart Pigott in der FAZ), „verlangt dieser Einstiegswein doch stets nach dem nächsten Schluck“, wie selbst der im Allgemeinen so wohlthuend zurückhaltende Dominik Völk bei unserer gemeinsamen Verkostung auf dem Weingut anmerkt.

Schlicht ein „Witwenmacher“, wie Roman augenzwinkernd meint. Was das denn sei, lautete da meine verblüffte Frage. „So wurden früher an der Saar solch betörende Rieslinge genannt, weil sich wohl so mancher Winzer im Keller an seinem eigenen, wohlschmeckenden Gebräu totgesoffen hatte“, fügte Roman ernst hinzu.

Wohl bekomm's ;-)))



WEINGUT BERNHARD OTT – WAGRAM

Brandaktuell Platz 1 und 3 bei der Großen Veltliner Verkostung von VINARIA. Vor allen Granden der Wachau.

Bernhard Ott ist ein legendärer Weinmacher. Nicht erst seit er vom FALSTAFF, dem renommierten österreichischen Weinführer, mit dem Titel „WINZER DES JAHRES“, der bedeutendsten Ehrung, die ein Winzer in Österreich erreichen kann, ausgezeichnet wurde.

Denn „Österreichs Mr. Grüner Veltliner“, wie der sympathische Genuss-Mensch in der Weinszene liebevoll tituliert wird, „hat sich schon in frühen Jahren mit Haut und Haar der regionaltypischen Österreichischen Paradesorte verschrieben hat“, VINARIA.

OWG010412 Grüner Veltliner „Am Berg“ 2012 DV

12% Vol.

11,87 €/l

8,90 €

„Gerade im Einstiegsbereich darfst Du keine Kompromisse machen. Der ‚kleinste‘ Wein eines Gutes ist immer auch seine Visitenkarte“. Dieses sympathische Credo hat Bernhard Ott mit diesem ebenso herrlichen Terrassenwein wie hervorragenden Essensbegleiter eindrucksvoll bestätigt („Ja“, schmunzelt Bernhard beim Verkosten, „für diese Qualität haben wir in mehreren Erntedurchgängen extrem selektiert. Und das, obwohl wir durch einen Frühjahrsfrost von Natur aus 25% weniger Trauben hatten. Dieser ‚Berg‘ ist vielleicht mein bester bisher. Unsere Umstellung auf biodynamischen Anbau zahlt sich Jahrgang für Jahrgang immer mehr aus!“). Und welch immense Aromatik der Frucht, welch glockenklare Mineralität, welch unnachahmliche Eleganz und Finesse für einen Basiswein der charaktervollen autochthonen österreichischen Rebsorte. Das ist großes Trinkvergnügen zu fairem Preis. Kühler, pfeffriger Birnen-, Zitrus- sowie Kiwiduft, dazu zarte Tabaknoten in der mineralischen Nase. Frisch, präzise und glockenklar am Gaumen, animierende pfeffrige Würze und salzige Mineralität, ungemein tänzerische Art (wiederum gerade einmal knappe 12% Alkohol, welch beeindruckende Kraft ohne alkoholische Schwere!), traumhaft balanciert und ausgewogen für einen derart preisgünstigen Wein, zartfruchtiger zitrischer Abgang.

OWG010112 Grüner Veltliner „Fass 4“ 2012 DV

12,5% Vol.

18,53 €/l

13,90 €

Der legendäre KLASSIKER unseres Kleinods vom Wagram, vinifiziert aus 5 verschiedenen kleinen, erstklassigen Lagen aus den Feuersbrunner Rieden, der geradezu traumhaft Eleganz mit Trinkvergnügen paart!

Grüngelb funkelt er im Glase und präsentiert sich mit einer fein verwobenen Duftnote, erinnernd an gelbe Früchte, reifen Pfirsich, aromatische Ananas, Sternanis, Zitrusfrüchte sowie Limette und den für die Rebsorte so typischen Touch von frisch gemahlenem weißem Pfeffer. Am Gaumen sehr vielschichtig, saftig, extraktreich und ungemein präzise mit feiner mineralischer Note (die schier einem kristallklaren österreichischen Bergsee entsprungen sein könnte) und langem, vom würzigen Charakter des Weines und noblen Aromen von weißen Blüten dominiertem Nachhall.

Ein toller Essensbegleiter, der aufgrund seiner animierenden Art Trinkgenuss pur garantiert! Jeder Schluck macht Lust auf das nächste Glas! Hoffentlich halten unsere Vorräte diesmal etwas länger als alle seine beliebten Vorgänger, die seit der Präsentation des 04er bereits durch Starsommelier Hendrik Thoma in der damaligen Kochsendung von Johannes B. Kerner stets im Handumdrehen ausverkauft waren!

PS I: Unschlagbares Preis-Genussverhältnis, schlicht ein Parade-Veltliner, der die innige Liebesbeziehung zwischen einem Winzer-genius, „seiner“ Rebsorte und seiner Heimat, dem Wagram, widerspiegelt!

PS II: Zwei mal bereits Platz 2 im großen „Grüner Veltliner Grand Prix“ des Falstaff!



Dem Himmel so nah! Welch grandiose Veltinerkollektion. Auf dein Wohl, Bernhard. Tschüß sagen: Aurelie, Ralf und Tino!