

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

PINwand N° 231

Saarwellingen, im Januar 2014



© Look-Photo

Barbaresco – Bruder im Geiste und im Herzen unserer großen Baroli

CANTINA DEL PINO - PIEMONT

WELTKLASSEWEINE AUS BARBARESCO, DEM HERZEN DES PIEMONT

Unsere Entdeckung des Jahres 2013 begeistert im Jahrhundertjahrgang 2008 mit Fabel-Qualitäten in traditionell-klassischem Stil. 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!

Im Jahrgang 2009 verwies Cantino del Pino in großer WINE SPECTATOR-Verkostung mit der höchsten Note selbst den 5 mal so teuren Wein von Angelo Gaja souverän auf die Plätze. Im Jahrgang 2008 wertet Parker die Barbaresco ebenfalls in die absolute Spitzengruppe des Piemont.

Piemont ist die Heimat einiger der größten Rotweine der Welt – und damit eine ernsthafte Konkurrenz zu den besten Pinot Noir, Cabernet, Merlot oder Syrah französischsprachiger Provenienz! Die Nebbiolo-Rebe gehört zu den anspruchsvollsten Rebsorten, was Boden und Lage betrifft. Er gedeiht in Bestform nur auf kalkhaltigen, mineralischen Mergelböden und verlangt steile Süd- oder Südwestlagen. Dieser extreme Anspruch an sein Terroir ist, neben weiteren mikroklimatischen Besonderheiten, wohl Ursache dafür, dass



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

wirklich hochwertige Weine aus dieser sehr langsam und sehr spät reifenden Edelrebe (im Herbst liegen die namensgebenden Nebel vor der Ernte buchstäblich über den Reben) nirgendwo sonst in der Welt vinifiziert werden können. Punktum! Denn in keiner anderen Region erreicht die Nebbiolo-Rebe diese einzigartige Kombination aus **Kraft und Eleganz, Geschmeidigkeit und Präzision sowie Mineralität und Lagencharakter** wie in der sanft gewellten Hügellandschaft der Langhe im Piemont, dem „Land am Fuße der Berge“. In dieser mit ihrem herben Charme und ihren kulinarischen Köstlichkeiten verzaubernden Provinz im Nordwesten Italiens wird seit Menschengedenken Wein angebaut. Und zu weltweitem Ruhm hat der zaubernden Region die Nebbiolo-Rebe verholfen, aus deren Trauben die bei Kennern in aller Welt begehrten, ungemein komplexen und extrem langlebigen Barolo- und Barbarescoweine erzeugt werden. Aber auch in dieser so reizvollen Landschaft entstehen die raren Spitzenweine nur dann, wenn unter günstigen klimatischen Bedingungen geerntete, kerngesunde Trauben aus den bevorzugten kargen, relativ steilen Lagen von wirklich großen Weinerzeugern und Winzerpersönlichkeiten verarbeitet werden.

Und von einem ebenso charismatischen wie visionären Winzergenius, der seit einigen Jahren mit spektakulären Weinen aufhorchen lässt, bis er **im WINE SPECTATOR die höchste Punktzahl erhielt und selbst den 5 mal teureren Angelo Gaja auf die Plätze verwies**, möchte ich Ihnen heute erzählen. Und dieses Weingut gibt es wieder mal **exclusiv in Deutschland bei Pinard de Picard**. Weil wir dank des Tipps eines guten Freundes rechtzeitig vor Ort waren!

Stephan Manstein heißt der Kerl. Nein, nicht der Winzer, sondern der gute Freund, der seit zwei Jahrzehnten das Piemont kennt wie kaum ein zweiter und dank dessen Insiderkenntnissen unsere Kunden und wir beispielsweise die urtraditionellen Brunello von Baricci verdanken! Stephan schrieb mir eine Mail. Ich darf zitieren: „Und jetzt noch ein ganz besonderer Tipp. Ich habe bei meinem Aufenthalt im Piemont (an Ostern) in einem Restaurant meines Freundes Emilio, DEM Intimkenner der Piemonteser Weinszene, auf seine Empfehlung hin genau einen Wein getrunken, der mich fasziniert hat, wie schon lange kein Tropfen mehr. Er hat mich zutiefst berührt und ich habe innerlich Feuer gefangen. Es war der Barbaresco Albesani vom Weingut Cantina del Pino von **Renato Vacca in Barbaresco**. Ein traumhaft tiefgründiger Nebbiolo, der die Stärken des Barbaresco unglaublich zur Geltung bringt. Ich war so begeistert, dass ich damals sogar am Ostersonntag gleich versucht habe, einige Flaschen auf dem Weingut zu ergattern. Leider vergeblich. (Stephan, auch Winzer haben ein Recht auf österliche Freizeit! Anmerkung T.S.) Jetzt bin ich aber nochmals hingefahren und habe Renato Vacca besucht. Er hat sich Ende der 90er Jahre von den - immer noch beachtlichen - Produttori di Barbaresco gelöst (sein Vater war übrigens einer der Gründer und legendärer Kellermeister) und seinen eigenen Wein aus hervorragenden Lagen produziert. Schon damals, gleich zu Beginn, waren seine Weine ganz großartig. Jetzt war ich aber noch mehr denn je begeistert von der unglaublichen Qualität dieser Nebbiolo-Weine aus Barbaresco. Und dann auch noch aus den besten Lagen dieses Anbaugebietes. Die Cantina del Pino besitzt nämlich Weinberge in den Lagen Straderi, Gallina, Ovello in Barbaresco und Albesani, eine weltberühmte Lage durch Bruno Giacosa und seinen legendären Santo Stefano. Ich habe Dir von allen Weinen eine Probeflasche mitgebracht, die wir gerne mal zusammen verkosten können. Ich habe mit Renato auch über Pinard gesprochen und er war alles andere als desinteressiert.“

Soweit Stephans Mail originalgetreu kopiert. Es dauerte dann noch ein paar Wochen, bis wir die Zeit fanden, uns zu treffen (wir kochten gemeinsam töpferweise eine leckere Tomatensauce an einem warmen Sommertag für die kommenden kalten Herbst- und Winterabende, bei einem gemeinsamen Weinfreund, dem wir wiederum alle zusammen die Entdeckung von Burlotto verdanken. Die Welt der Freunde traditioneller Weine scheint manchmal so klein und ist in Wirklichkeit doch so groß!) und die Weine von del Pino zu verkosten. Werte Kunden: Ich probiere freiwillig oder „gezwungen“ Hunderte, Tausende von Weine jedes Jahr auf's Neue. Gute und banale, große Enttäuschungen und, sehr, sehr selten, faszinierende Überraschungen. Momente des Glücks! Wie an jenem Sonntag. Und so fiel bereits an diesem Nachmittag (er sollt noch ein legendärer Weinabend folgen, wenn meine Erinnerungen mich nicht ganz trügen) die Entscheidung: „Die Cantina del Pino muss zu Tino“, sang die begeisterte Runde zu vorgerückter Stunde!

Der Rest ist schnell erzählt. Das Wesentliche kennen wir schon aus Stephans Mail. Domizio Cavazza hieß der Weise, der dieses alte Traditionsgut gegründet hat. Er war von 1888 bis 1913 Direktor der „Royal Enological School“ in Alba und hat, für die damalige Fachwelt verblüffend, für die heutigen Weinkenner aber selbstverständlich, in das seinen Augen nach erfolversprechende Barbaresco-Terroir investiert und nicht in das damals schon sehr bekannte Barologebiet. Um die Geburt seines Sohnes zu feiern, hat er dann eine mediterrane Pinie (Pino auf italienisch) gepflanzt (heute ein berühmtes Landschaftszeichen) und der Originalname des Gutes kommt von diesem Baum: „Cascina del Pino“. Renato Urgroßvater hat dann diese Domaine gekauft, schon vor über 70 Jahren noch heute im Ertrag stehende wertvolle Reben gepflanzt und seither vinifiziert **Renatos ganze Familie**, jung und alt, die wunderbaren Gewächse, die wir Ihnen heute mit großer Freude anempfehlen.

Dank Stephans Einsatz also lernten wir uns kennen, waren uns sofort sympathisch, vereinbarten die Vermarktung von Renatos Weinen auf dem deutschen Markt, dann kam der großartige Erfolg in der Märzausgabe 2013 des WINE SPECTATORS und auch Parker ist mittlerweile begeistert: „Renato Vacca is making some of the **most exciting wines** in the region. Not only were the wines from Cantina del Pino among the standouts of my tastings, they also happen to be among **the best values in Barbaresco**.“

Der Rest ist schnell erzählt: Der erste Jahrgang, den wir im letzten Sommer präsentierten, war im Handumdrehen ausverkauft. Und stehen steht bei den Basisweinen der große Jahrgang des europäischen Südens, 2012, an und bei den Spitzen-Barbaresco der nicht minder begeisternde und gesuchte 2008er. Interessiert? Dann schnell zugreifen, werte Kunden. Der einzige Wermutstropfen unseres neuen Kleinods sind nämlich die limitierten Quantitäten. Die stehen in völligem Kontrast zu den fabelhaften Qualitäten: **Die langlebigen Barbaresci der Cantina del Pino sind große, unverwechselbare Nebbiolo-Unikate**. Es sind ungemein elegante, aristokratische Weine (hierin ein Ebenbild ihres gleichwohl ebenso sympathischen wie weltoffenen Erschaffers), die durch feinste Frucht, kraftvolle

Klarheit, betörende Eleganz und ein langes Finale dem Ruhm des großen Barbaresco gerecht werden. Ein „Muss“ für Liebhaber subtiler Genüsse, welche Kaschmir und Seide, Finesse und Eleganz mehr schätzen als vorlautes Krachen im Glase oder Holzorgien für Bibernäuler. Traditionelle Referenzweine für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte piemontesische Authentizität. Und das gleiche gilt für Renatos ungemein preis„werte“ Einstiegsweine. Hier finden wir die Seele des Piemont. Salute!

IPI060612 Dolcetto d'Alba, rosso 2012 13% Vol. 15,87 €/l 11,90 €
Ein saftiger, veführerischer 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!“

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 gearteten 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 etwas stoffigere Version seines Heimatweins! Dieser **LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner berühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barbaresco.** Zu genießen ab sofort bis 2016+.

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

IPI060309 Barbaresco, rosso 2009 14,5% Vol. 39,73 €/l 29,80 €
Renato Vacca hat die Seele des Piemont gefunden. Und sie eingebunden in diesen großartigen Barbaresco! Welch fabelhaft weiche, die Zunge liebkosende Frucht und welch himmlische Trüffelaromen. Und welch emotional berührende Harmonie zwischen einer aristokratischen Feinheit unter Bewahrung der rebsortencharakteristischen Tannine und einer ungemein präzisen Struktur. Barbaresco in Balance. Wie es perfekter kaum gelingen mag!
Zu genießen ab Herbst 2014 bis 2025.



Schatz-Truhe

IPI060508 Barbaresco Albesani, rosso 2008 15% Vol. 52,67 €/l 39,50 €
IPI060508M Barbaresco Albesani, rosso 2008 MAGNUM 15% Vol. 59,33 €/l 89,00 €

Dieser traumhafte Barbaresco gerade jetzt Anfang diesen Jahres bei nasskaltem Wetter zu Hause in Saarbrücken getrunken: Wehmütige Erinnerungen an schöne Tage in Italiens kulinarisch wie landschaftlich reizvollem Norden am Fuße der Schnee bedeckten Berge werden wach. Wohltuende Wärme durchdringt den Körper und die Sinne schweben in unbeschwertem Genuss. Die Seele singt.

Kein Wunder bei dieser Entfaltung grandioser Aromen im anscheinend vor Jauchzen „trunkenen Glase“: Sortentypischer Duft nach reifen roten Beeren und schwarzen Kirschen, floralen Noten nach Veilchen und welken Rosen und betörende Anklänge an noble Gewürze und Pflaume. Am Gaumen wieder diese extraktisüße rotbeerige Frucht und diese einzigartigen mineralischen Noten nach heißen Steinen in einem Sommergewitter. Mit enormer Eleganz („Das ist hierin die **absolute Referenzqualität**“, Aurélie Botton) und innerer Dichte und Kraft und einer ganz weichen Textur (welch sensibler, kaum spürbarer Holzeinsatz!) kleidet dieser Aristokrat den Gaumen vollständig aus und verharrt dort

eine kleine Ewigkeit. Die tolle Struktur und grandiose Tiefe, begleitet von perfekt balanciertem Spiel, machen diesen Ausnahme-Barbaresco zu einem Trinkgenuss, der viele Jahre höchste Freude bereiten wird. Zu genießen wohl zwischen 2016 und 2030+.

Den Nachhall dieses Weltklasse-Barbaresco vernehme ich noch Stunden später auf der Zunge. Wahnsinn!

„**Albesani 2008 is simply magnificent from the very first taste**“, Parker

Übrigens: Im letzten Jahr mit dem zuerst auf den Markt gebrachten 2009er (was deutlich demonstriert, wie viel schöner, klassischer der erst jetzt in den Verkauf kommende 2008er gelungen ist) hat unser Albesani in einer großen WINE SPECTATOR-Verkostung mit der höchsten Note selbst den 5 mal so teuren Wein von Angelo Gaja souverän auf die Plätze verwiesen! Weiter unten haben wir noch ein paar Magnums dieses legendären Weins!

IPI060408 Barbaresco Ovello, rosso 2008 15% Vol. 52,67 €/l 39,50 €
IPI060408M Barbaresco Ovello, rosso 2008 MAGNUM 15% Vol. 59,33 €/l 89,00 €

Der große Rivale um den besten Barbaresco des Jahrgangs aus dem eigenen Haus! Besitzt die geniale Fruchtsüße einer 2009ers und die grandiose Struktur der 2010er! Während ich an diesem verführerischen, rotbeerig-mineralischen Meisterwerk (Ist das eigentlich Nebbiolo oder schon Pinot Noir? Das ist ja der absolute Hammer!) mit seiner fast einzigartigen Balance und inneren Harmonie rieche und ihn danach wohligh-samtig auf der Zunge verspüre mit seinen Anklängen an pralle Kirschen, Rosenblätter und Feuersteinminerale, sehe ich vor meinem geistigen Auge die traumhafte Landschaft des Piemont in der milden Abendsonne weithin sichtbar auf seinem in fahles Licht getauchten Berghügel leuchten.

Gänsehautatmosphäre! Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt? Zu genießen ab 2016 bis etwa 2030.

Parker: „**Incredibly refined, Ovello 2008 impresses for its overall balance and sense of harmony**“!

Und da hätten wir noch einige wenige Kisten aus der Schatzkammer des Gutes vom Vorjahressieger, der Gaja geschlagen hat:

IPI060509M Barbaresco Albesani, rosso 2009 MAGNUM 15% Vol. 59,33 €/l 89,00 €

Der große Sieger im 2009er Jahrgang!

Und zum heutigen Abschluss haben wir noch eine Spezialität für traditionsbewusste Piemont-Liebhaber:

IPI060211 Langhe Freisa, rosso 2011 13,5% Vol. 15,93 €/l 11,95 €

Freisa ist eine uralte Rebsorte des Piemont und genetisch betrachtet quasi der Vater des Nebbiolo. Den Freisa-Wein gibt es sortenrein in mehreren Ausführungen, von denen die traditionellste, wie die von Cantina del Pino, **leicht spritzig und zart schäumend** ist! Die ausgeprägt purpurrote Farbe und das an Himbeeren, Erdbeeren und Veilchen erinnernde, traumhaft fruchtige Aroma mit seinen Anklängen an orientalische Gewürze und zart rauchige Noten ergeben eine Inkarnation von Frische und Authentizität, die diesen genialen Durstlöcher (leicht gekühlt!) zu einem grandiosen roten Terrassenwein an lauen Sommerabenden macht. Welche knackige Frische, aber auch welch würzig-seidige Textur mit intensiven roten Beeren am Gaumen.

Salute, la primavera e l'estate possono arrivare!



Cantina del Pino – ein handwerklich arbeitendes Familienweingut. Hier packen alle mit an...!



Piemont: Land der Hügel und Reben am Fuße der Berge

© Herbert Lehmann

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 funkelnader 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 (auf ausländischen Märkten werden aber bereits 50 bis 80 Euro für die Flasche Barolo gefordert und bezahlt!) 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 Barolo-Verkostung: 272 Barolo wurden von Chefredakteur Andreas März auf Herz und Nieren getestet. Das Ergebnis: Burlotto ist (zusammen mit einem weiteren Gut) der alles überstrahlende Fixstern im Piemont. Schon wieder!

Warum?

Weil von den sieben höchstausgezeichneten Weinen – 3 Herzen und das Sonderlob JLF (trinkiger Wein) – gleich zwei Weine von Burlotto kommen, der „Acclivi“ und der „Monvigliero“, und zwei weitere Weine, der „Cannubi“ und selbst der „einfache“ ungemein preiswerte Barolo, zwei Herzen bekommen haben. Wahrlich: Unser Traditionsgut brilliert im großen Jahrgang 2009 wiederum mit singulärer Qualität.

Und MERUMs Urteil zum Jahrgang: „In den besten 2009ern steckt eine **einzigartige Genusspracht, komprimierte Vorstufen von Glücksmomenten**, die sich entfalten, wenn der Wein einem im Glas erst entgegenduftet und dann den Gaumen mit tanningewaltiger Bestimmtheit in Besitz nimmt.“

Dann gibt es noch die große VINUM-Degustation von über 200 Baroli: Burlottos Cannubi unter den Testsiegern mit einem „unerhörten“ Preis-Genuss-Verhältnis!

Neben diesen grandiosen Schwergewichten auf absolutem Weltklasseniveau legen wir Ihnen heute die Basis-Weine aus dem kühlen, rotbeerigen, ungemein energetischen, fein balancierten, also von Kennern heiß geliebten klassischen **Jahrgang 2012, der im Piemont wie in Châteauf-du-Pape** (hier spricht Michel Bettane von vielleicht noch größeren Qualitäten als in 2010 und Parker sieht die besten Weine auf Augenhöhe) **einer der größten Jahrgänge aller Zeiten** zu werden verspricht! 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 charaktervollen 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!**

Allunseren 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 empfehlen! 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 Durstlöcher. In seinem Duft möchte ich gerne baden, ihn auf der betörten Zunge genießen, in seinem Nachhall lange schweben. 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 klickt 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+.

IPI010412 Verduno Pelaverga, rosso 2012 13,5% Vol. 15,93 €/l **11,95 €**
Gambero Rosso: „Platz eins seiner Traubenliga“

MERUM, die Insiderzeitschrift für authentische italienische Weine und Olivenöle, urteilt nach einer Degustation dieser in Deutschland fast gänzlich unbekanntes Rebsorte euphorisch: „**Pelaverga von Verduno: Für Liebhaber feiner Weine!** Begeistert war die Begegnung mit dem Pelaverga. Die delikate Sorte mit dem Aroma von grünem Pfeffer und dem feinen Tannin wird vor allem die Freunde feiner Weine entzücken. Leider ist die Produktion sehr gering und auf die Gemeinde Verduno im Barolo-Gebiet beschränkt.“ Und dann bewerten die MERUM-Verkoster drei dieser autochthonen, Trinkfreude pur verschenkenden Gewächse gar mit drei Sternen, eine Adellung quasi für derart preis„werte“ Tropfen! Mit dabei natürlich die traumhafte Trouville unserer Entdeckung des Jahrzehnts aus Italien, unser Kleinod Burlotto!

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 Anklänge 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 groß Glass und am besten am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche! Höhepunkt Herbst 2014 bis 2018+.

IPI011109 Barolo, DOCG rosso 2009

14% Vol. 38,67 €/l 29,00 €

IPI011109H Barolo, DOCG rosso 2009 (0,375l)

14% Vol. 45,20 €/l 16,95 €

Trotz seines Sensations-Preises von unter 30 Euro einer der betörenden Testsieger in der großen MERUM-Degustation!

Die großen Winzer des Piemont interpretieren den Barolo höchst unterschiedlich, wie ein Musiker seine Sonaten. Es gibt alle Facetten zwischen den konsequenten Modernisten, die den Barriqueausbau auf ihre Fahnen geschrieben haben, und den Bewahrern von Tradition und kulturellem Erbe. Sie, werte Kunden, haben die freie Wahl, unter all diesen Interpretationen Ihre Lieblingsweine zu finden. Und einer dieser traditionellen Baroli, die mein Fernweh nach dem Piemont schüren, die Sehnsucht, in der milden Abendsonne auf die in fahles Licht getauchten Berghügel blicken zu dürfen und dramatisch schöne Sonnenuntergänge zu erleben vor dem Hintergrund schneebedeckter, majestätischer Alpenwipfel, möchte ich Ihnen jetzt wärmstens anempfehlen.

Dazu sollten Sie wissen: Die großen Weine von Verduno unterscheiden sich ebenso deutlich von denen der anderen berühmten Piemonteser Lagen wie beispielsweise die Grand-Cru-Lagen des Burgunds untereinander. Verduno steht für Finesse, Eleganz und ein betörendes Parfum, was natürlich – neben dem sensiblen Ausbaustil der Familie Burlotto – den großartigen Böden geschuldet ist, die, in traumhafter Exposition, einen hohen Sandanteil haben und ab etwa 60 cm Tiefe viel Kalk im Untergrund.

Das Resultat: Feinste Frucht (Amarenakirsche) und florale Noten von Veilchen und welken Rosen sowie betörende Anklänge an weiße Trüffel und grüner Pfeffer begeistern schon in der Nase (Die Baroli von Verduno mit ihrem so feinen Parfum verwöhnen wahrlich alle „Nasenbären“!) und verbinden sich auf der Zunge mit Feinheit, Spiel und Finesse zu einer betörenden burgundischen Stilistik. Authentisches, unverfälschtes Piemont! Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt?





Zu genießen ist dieser geniale Traditions-Barolo ab dem Spätherbst diesen Jahres (Frühe Trinkreife gepaart mit schönem Alterungspotential ist ein Signum des genialen Jahrgangs 2009 im Piemont, der ein langsames Ausreifen komplexer, subtiler Aromen in einem Bilderbuchherbst ermöglichte), Höhepunkt 2016-2025+.

IPI011209	Barolo „Acclivi“, rosso 2009	14% Vol.	44,00 €/l	33,00 €
IPI011209M	Barolo „Acclivi“, rosso 2009 MAGNUM	14% Vol.	56,00 €/l	84,00 €

Einer der grandiosen Testsieger in der großen MERUM-Degustation! DER Archetypus eines großen Barolo aus Verduno!

Dieser singuläre Grandseigneur ist vinifiziert nach dem urtraditionellen Konzept, große Lagen NICHT getrennt auszubauen, sondern ihre positiven Eigenschaften zusammenzufügen, indem man erlesene Trauben der besten (steilen) sand- und kalkhaltigen Terroirs von Verduno in großen Holzfudern (Barrique sind, es sei hier nochmals betont, bei Burlotto für die Barolo-Reifung verpönt) gemeinsam ausbaut und dann diese großartige Assemblage als betörende Cuvée mit einem fabelhaften inneren Gleichgewicht, einer großen Balance und unvergleichlichen Harmonie auf die Flasche zieht.

Dieses barolische Urgestein betört daher auch mit seinem fabelhaft brillanten, feinen Parfum, DEM Markenzeichen großer Weine aus Verduno: Noble Aromen von prallen Amarenakirschen, blauen Beeren, einem zarten Duft von grünem Pfeffer, schwarzen Trüffeln, Lakritze, Veilchen und Rosen umgarnen die Nase. Noblesse oblige! Am Gaumen begeistert die fabelhafte Balance zwischen Kraft und Dichte einerseits und einer grandiosen Säurestruktur, Finesse und Eleganz andererseits. Und welche packende Mineralität, welch Brillanz und welch traumhaft feine, seidige Tannine! Das ist ein aristokratischer Barolo, wie er klassischer nicht sein kann! Zu genießen ab sofort (schmeckt am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche genial!), Höhepunkt 2016 bis nach 2030.

PS: Blindprobe in Saarwellingen mit erfahrenen Verkostern. „Ist das Musigny 2009 von Mugnier“, fragte begeistert ein Weinfreund, der meine Vorlieben für diese Pretiose kennt und sie selbst in seinem Keller hütet. Kann es ein schöneres Kompliment denn geben?

IPI010309	Barolo „Cannubi“, rosso 2009	14% Vol.	53,27 €/l	39,95 €
IPI010309M	Barolo „Cannubi“, rosso 2009 MAGNUM	14% Vol.	65,33 €/l	98,00 €

Einer der betörenden Testsieger sowohl in der großen MERUM-als auch in der VINUM-Degustation!

Tino Seiwert: „Im ausgereiften Stadium wird dieser „Chambertin des Piemont“ wohl mein Lieblings-Barolo in diesem Fabel-Jahrgang von Burlotto sein!“

Kalk und Sand bilden auch in dieser berühmten piemontesischen Spitzenlage (übrigens das einzige große Burlotto-Terroir, das nicht in Verduno angesiedelt ist, sondern zum Ort Barolo gehört) den Nährboden für einen Stoff, aus dem die Träume von Liebhabern großer klassischer Baroli bestehen.

Auch hier finden wir idealtypisch das Credo aller großen Baroli von Burlotto – Finesse und Eleganz, eingepackt jedoch in eine mächtige, ungeheure Kraft (DAS ist Cannubi), wie sie ein arabischer Vollbluthengst verkörpert. Werte Kunden: Dieser Bilderbuch-Cannubi verkörpert genau die Stilistik eines Barolo, den Liebhaber traditioneller Piemonteser Gewächse in aller Welt genießen möchten, die sie auch immer wieder suchen – und doch leider immer seltener finden. Ein unverfälschter Heimatwein mit Seele. UNKOPIERBAR. Eines der immer seltener werdenden authentischen Originale in einem Meer belangloser Barriqueprodukte! In der betörenden Nase ein klassisches Barolo-Parfum. Pralle Kirschen und blaue sowie schwarze Beeren vermählen sich mit faszinierenden Anklängen von grünem Pfeffer, weißen Alba-Trüffeln, Rosen, Veilchen und schwarzem Tee. Ein nobler Kern intensiver Mineralität, eine betörend saftige Frucht, deren Fülle von einer nahezu nordischen Kühle ummantelt wird und cremige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, nein, streicheln und lieblosen zärtlich die Zunge. Welch phantastische Säurestruktur (!), welch herrlich balancierte Textur, welche Präzision und welch animierende Trinkigkeit! Diese betörend duftige aromatische Transparenz, gepaart mit majestätischer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, macht Burlottos Cannubi-Referenz zu einem einmaligen Weinerlebnis – Originärer kann man keinen Barolo-Klassiker auf der Flasche erleben! Eine ungeheure Kraft, ummantelt von einer traumhaften burgundischen Finesse und Eleganz. **Wie ein Chambertin Grand Cru zu einem Bruchteil des Preises.**

Weltklassestoff!



Die Sonne erwärmt den piemontesischen Morgen, der Nebel weicht.

Cannubi ist wohl die berühmteste Lage im gesamten Barolo-Gebiet. Hier vereinen sich alle positiven Eigenschaften großer Baroli: Kraft und Harmonie, maskuline wie feminine Charakterzüge, Ying und Yang. Großer Piemonteser Wein kann vielleicht anders schmecken, aber niemals besser!

Cannubi, der „primus inter pares“ bei Burlotto? Oder sind es doch der ‚Monvigliero‘ oder gar der ‚Acclivi‘? Time will tell. Jedenfalls braucht der ‚Cannubi‘ im Unterschied zu seinen drei Brüdern noch wenigstens zwei, vielleicht drei Jahre Flaschenreife, bevor wir ihn anzutrinken empfehlen! Eine Flasche Cannubi von Burlotto ist jedenfalls wie Porsche kaufen und nur einen Polo bezahlen müssen! Burlottos Baroli gehören zu den allergrößten Schnäppchen der Weinwelt. Höhepunkt 2018 bis nach 2035+.

IPI011309	Barolo „Monvigliero“, rosso 2009	14% Vol.	48,00 €/l	36,00 €
IPI011309D	Barolo „Monvigliero“, rosso 2009 DOPPELMAGNUM (3 l)	14% Vol.	55,00 €/l	165,00 €

Einer der grandiosen Testsieger in der großen MERUM-Degustation. DER Pinot Noir des Piemont!

Aurélié Botton: „Mein Lieblings-Barolo in 2009!“

Klaus-Peter Keller zum gleich guten 2008er: „Der beste Barolo, den ich je getrunken habe. Wegen seiner unvergleichlichen Trinkfreude und seiner singulären Finesse!“ (Und am Abend zuvor hatten wir in einer Probe den 2004er Monfortino von Conterno, der 100 Parker-Punkte erhalten hat!)

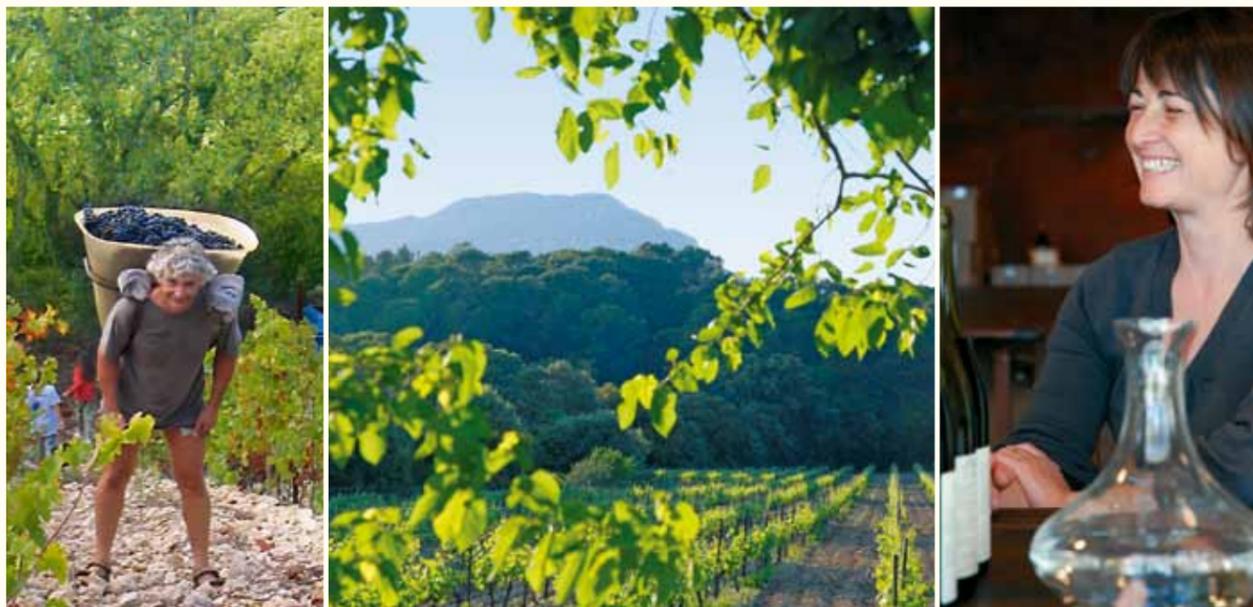
Nach all meinen Trinkerfahrungen mit großen piemontesischen Weinen finden wir hier den ungewöhnlichsten und einen der allerFEINSTEN aller Baroli, gewachsen auf fabelhaften Sandböden (vergleichbar dem legendären Terroir von Rayas in Châteauneuf-du-Pape) mit hohen Kalkanteilen im Untergrund. Doch es ist nicht nur dieser großartige Boden einer der mythischen und von Kennern höchst eingeschätzten Lagen des Piemonts, der diesen stilistisch einzigartigen Wein prägt, sondern auch seine Vinifizierung: Wie in den guten alten Zeiten werden die Trauben für diesen magischen Wein noch ausschließlich mit den Füßen gekelert! Niemand sonst im Piemont führt diese alte Methode heute noch fort. Daher: Welch mutige und weise Entscheidung des jungen genialen Fabio Alessandria! Sie bedeutet für die Praxis, dass die Beeren nicht entrappt werden (also nicht ihrer Stiele beraubt werden, eine Vorgehensweise, wie sie beispielsweise auch auf der Domaine Romanée Conti gepflegt wird) und so ihre ganze komplexe Frucht und Frische bewahren können und durch das vorsichtige, ja, fast zärtliche Treten der ganzen Trauben mit ihren Schalen und Kämme mit den Füßen (ein hartes Draufstampfen ist dabei gar nicht möglich, da würden die Fußsohlen von den harten Traubstengeln viel zu sehr schmerzen) werden nur die allerfeinsten, weichen Tannine, ohne jegliche Bitterstoffe, extrahiert. Das Resultat: Ein unverwechselbarer Stil zeichnet diesen noblen, urtraditionellen Barolo aus!

Ganz anders als die vielen Konzentrationsmonster „schleicht“ sich dieses Kätzchen auf leisen Pfoten in alle Sinne und verführt durch eine fabelhaft hedonistische Frucht (kleine rote Früchte, v.a. Himbeeren, süße Amarena-Kirsche), betörende florale Noten von Rosen und Veilchen, charakteristische Düfte von den legendären weißen Alba-Trüffeln und eine sprichwörtliche burgundische Finesse und Eleganz. Auch im Mund setzt sich diese feine Klarheit des Weines höchst animierend fort und bleibt noch minutenlang am Gaumen haften, wenn das Glas schon lange geleert ist. Und welch Feinheit der Tannine, welch messerscharfe Mineralität!

Werte Kunden: Dieses extrem langlebige, unverwechselbare Nebbiolo-Unikat ist mit keinem anderen Barolo vergleichbar – es erinnert Kenner der großen Weine der Welt an die legendären, um ein Vielfaches teureren Gewächse von Rayas, wie sie in den 80er und 90er Jahren (insbesondere der 98er, den ich im Mai dieses Jahres noch einmal genießen durfte, ist stilistisch sehr ähnlich!) einmal geschmeckt haben. Aber nur wegen der einzigartigen Feinheit und Delikatesse der Frucht, der schwebenden Transparenz sowie der seidigen, butterweichen Tannine. Geschmacklich haben wir hier nicht französische Prestige-Regionen, sondern die Seele des Piemont im Glas! Ein „Muss“ für Liebhaber subtiler Genüsse, welche Kaschmir und Seide, Finesse und Eleganz mehr schätzen als vorlautes Krachen im Glase oder Holzorgien für Bibernäuler. Ein urtraditioneller Referenzwein für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte Barolo-Authentizität!

Aurélié Bottons persönlicher „coup de coeur“ des Jahres für italienischen Wein, wahrlich eine Herzensangelegenheit!

Zu genießen ab sofort bei ca. 18°C (dieser Charmeur vermag Sie unserer Ansicht nach in der Tat bereits heute in den Weinhimmel zu entführen), Höhepunkt 2015 bis 2030+.



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

FRANKREICH

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 seidigen 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, 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!

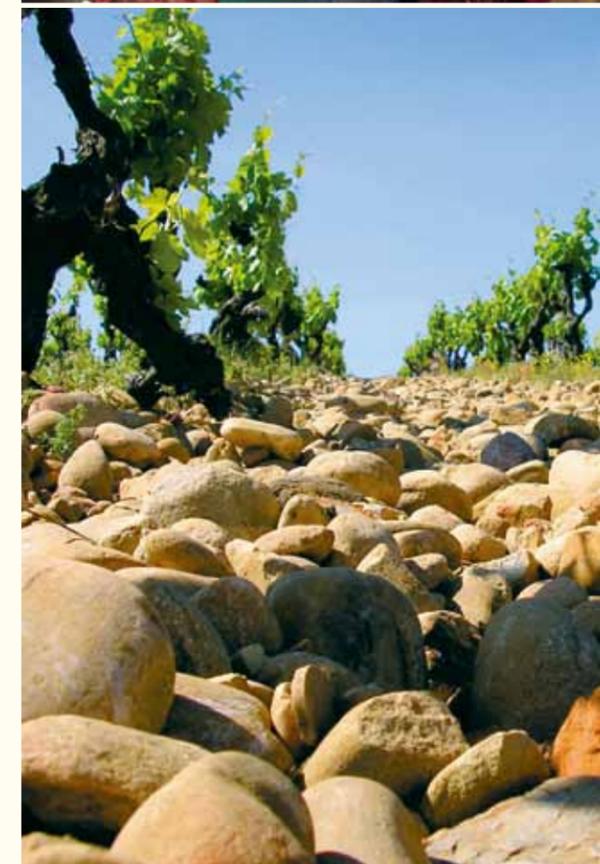
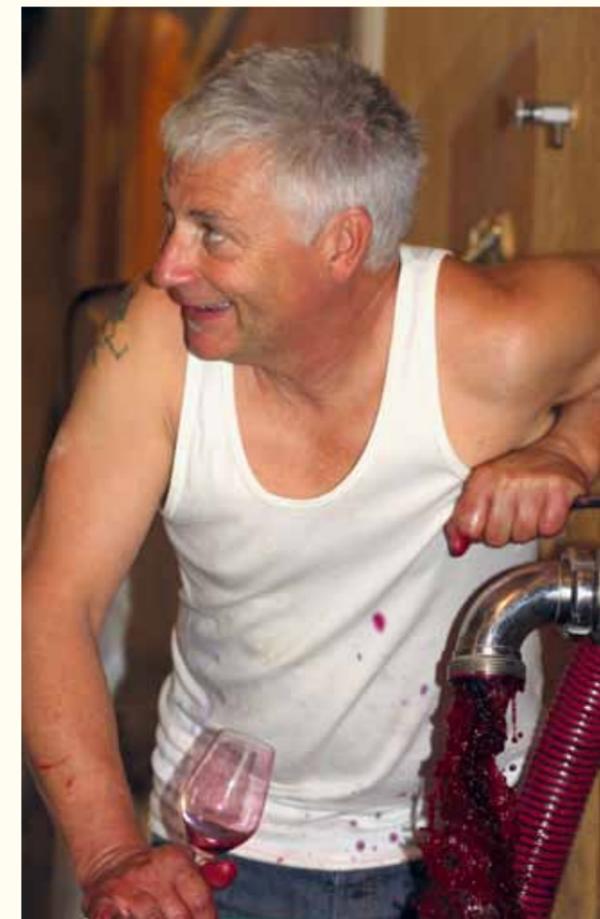
FLA010212 Les Garrigues, rouge 2012 (Bio) 14% Vol. 11,93 €/l 8,95 € „Coup de coeur“!

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



„Les Garrigues“ – das Blut der Steine



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 Schnäppchen 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!

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 britische 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.“



Beaujolais steht für Lebensfreude pur: köstliche Weine, deftiges Essen!
© Patrick Forget / LOOK-foto

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.



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

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 Prestigegewächsen 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 Adellung eines Lebenswerks!

Und wie sehr hat Jean-Marc dafür geschuftet. Hat seine Weinberge, deren im Herzstück von Morgon gelegene überwiegend ein schiefriiges 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 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 solch 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!

Und welch 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), welch tänzerisches Spiel bei aller Cremigkeit und Dichte auf der Zunge. Sehr, sehr feine und würzig-seidige Tannine in einem formidablen Abgang.

Aurélié 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 abgrundtiefer Mineralität! Und von seiner besten Lage, mit 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-Marc's 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 Tanningüst, 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 Schnüppchen auf dem internationalen Weinmarkt. Schön, dass es solch authentischen Charakter zu unschlagbarem 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)

FBJ010512 Morgon Côte du Py „Javernières“, rouge 2012 13% Vol. 29,20 €/l 21,90 €

Werte Kunden: Auch Pinard de Picard kennt die Gesetze des Marktes und könnte dementsprechend einen Phantasiepreis für diese von Parker bereits mit bis **95 Punkten** bewertete Pretiose aufrufen, von der **ganze drei Barriques** (aus einer einzelnen Parzelle) abgefüllt worden sind, (die Erinnerungen wachrufen an die grandiosen Côte Rôtie der 70er und 80er Jahre!) Doch das ist nicht unser Stil und wäre überhaupt nicht im Sinne des sympathischen, jungenhaften Grandseigneurs der Beaujolaiser Weinszene, der für diesen köstlichen Nektar von Parker geadelt wurde und einer grandiosen Eloge: „A velvet-like texture I can't recall from any previous Beaujolais, a phenomenal Morgon.“ Bitte haben Sie Verständnis: Der „Preis“ für diesen Sensationspreis wird der rasche Ausverkauf sein. Beeilen, Leute, beeilen!

Dieser traumhaft schöne Wein präsentiert sich -im Unterschied zu den beiden anderen Spitzencuvées- nach der Abfüllung noch sehr verschlossen und von einer wunderbaren Mineralität, Präzision und Finesse gezeichnet. Da er zudem über eine wunderbare Säurestruktur verfügt, besitzt er ein enormes Entwicklungs- und Lagerpotential. Wir empfehlen daher, ihn zwischen 2016 bis nach 2030 zu genießen.

FBJ010612 Morgon Côte du Py „James“, rouge 2012 13% Vol. 29,20 €/l 21,90 €

Es ist eine sehr kleine, unter Kennern wegen ihrer singulären Qualität aber hoch gerühmte Einzellage aus fast 50 Jahre alten Reben unmittelbar unterhalb des Kreuzes auf dem Gipfel des ‚Côte du Py‘: Nur in Ausnahmejahrgängen vinifiziert Jean-Marc Burgaud aus dieser Spitzenparzelle in kleinsten Mengen diesen legendären Beaujolais, der wegen seiner expressiven Nase Liebhaber in Verzücken setzt! Welch „geile“ Frucht! Welch strahlende Brillanz. Reife Cassis- und wilde Schwarzbeeraromen vermählen sich mit Anklängen an welke Rosen und schwarzen Pfeffer zu einer einzigartigen Duftkombination, die man so in keinem anderen Wein aus dem Beaujolais wieder finden kann. Auf der Zunge finden wir die vibrierende Energie des Schiefergesteins, die diesem grandiosen Charakterdarsteller ein enormes Entwicklungspotenzial über die nächsten Jahre bis Jahrzehnte (?) bescheren wird. Ein großer Wurf, ein großer Wein, der in jeden Keller eines ambitionierten Liebhabers gehört.

Werte Kunden: Lust bekommen auf ein Glas traumhaft schönen Rotweins, das permanent Trinkvergnügen pur bereitet und niemals ermüdet? Dann tauchen Sie doch mit uns ein in die magische Welt von Jean-Marc Burgaud und Fabien Duperray. **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!



Wie der Pinot Noir: Sanft verlaufen die anmutig geschwungenen Rebzeilen der großen Lagen des Burgunds

DOMAINE JOSEPH VOILLOT – VOLNAY

Michel Bettane, die journalistische Ikone des französischen Weins, jubelt euphorisch: „Seit vielen Jahren macht Jean-Pierre Charlot auf der Domaine Voillot Weine, die zu den feinsten und balanciertesten des Burgunds zählen“

Allen Meadows: „Voillots Weine überflügeln ganz klar die allgemeine Qualität im 2011er Jahrgang“.

Sie wissen, wertige Kunden, dass das Burgund wie keine andere Rotweinanbauregion der Welt eine enorme Vielfalt an Weinen ihr eigen nennt, die in höchstem Maße Ausdruck ihrer spezifischen Lage, ihres einzigartigen Terroirs sind. Aber das Reizvolle an Burgund sind neben den höchst unterschiedlichen verschiedenen Lagen mit ihren spezifischen geschmacklichen Charakteristika auch die jeweiligen Handschriften der einzelnen Domainen. So ist in Burgund der Name des Winzers mindestens ebenso wichtig wie die Weinberglagen, denn sein Charakter, sein Wissen, sein handwerkliches Ethos und seine Intuition prägen den Wein. Die Menschen und ihr Terroir bilden daher gemeinsam den Schlüssel zum Verständnis des Burgunds und verleihen ihren großen Weinen eine ureigene Stilistik mit unverkennbarer Handschrift, die sie so zu authentischen Unikaten macht.

So wie Jean-Pierre Charlot, der mittlerweile unter Insidern legendäre Schwiegersohn Joseph Voillots, einer der ganz Stillen, Bedächtigen, ungemein Sympathischen in der Region der grandiosen Rotweine, der voller Elan und sensibler winzlerlicher Kunst die

berühmte Traditionsdomäne leitet. Höchster Respekt vor den liebevoll gepflegten Trauben und der ihm überantworteten Erde ist sein Credo. **Bewahren der Schöpfung. Vinifizierung von nachhaltigen Weinen, von Pinot Noirs mit Seele, die singen, wie man im Burgund solch betörende Pretiosen zu charakterisieren pflegt!** Sie entstammen quasi einem kleinen Paradies, denn die Domaine Voillot hat das Glück, genau dort angesiedelt zu sein, wo gleich zwei der dramatischsten Rotweinterroirs des Burgunds beheimatet sind: Pommard und Volnay. Und die leisen Töne, die auf der Domaine Voillot gesprochen werden und die Bescheidenheit der verantwortlichen Personen haben dazu geführt, dass ihre Weine immer noch fast nur unter Weinkennern bekannt sind und als geniale Geheimtipps unter vor-geliebter Hand weiterempfohlen werden. Und dies sind beispielsweise berühmte Sommeliers französischer Sternerestaurants, welche die **feinen und langlebigen Weine** von Joseph Voillot für ihr Weinangebot besonders schätzen.

Burgundkenner wissen: Die Weine von Volnay werden von Liebhabern als die Chambolle-Musignys der Côte de Beaune hymnisch gefeiert – da elegant und von filigraner Delikatesse, doch ebenso mit einer Tiefe und Struktur gesegnet, die sie jahrzehntlang am Leben erhält. Große Pinot Noirs aus Volnay scheinen stets Interpretationen einer schwebenden Ballerina. Diese Stilistik hat natürlich viel mehr mit dem Boden und den liebevollen Menschen zu tun, die sie sorgfältig pflegen, als mit irgendwelchen Kellermeisterkniffen: Die privilegierte Rebfläche Volnays liegt zum großen Teil auf Hängen, unter deren Oberfläche Kalkstein den Lehm überwiegt, so dass die dort erzeugten edlen Tropfen stets zuvörderst durch ihre Finesse brillieren. Und zur qualitativen Spitze Volnays, das wissen die Insider der Szene, zählen die höchst traditionellen Gewächse der Domaine Voillot. So urteilte beispielsweise Remington Norman, einer der größten Burgundkenner weltweit, bereits vor über einem Jahrzehnt: „Die vorzüglichen Pinot Noirs von Joseph Voillot gelten zweifellos als **vorbildliche Volnays und Pommards!**“

Und die heutigen Qualitäten klopfen unüberhörbar an die Pforte zur Weltklasse, denn Jean-Pierre Charlot ist einer der klügsten und begabtesten Köpfe an der gesamten Côtes de Beaune. Bevor der barocke Genussmensch Jean-Pierre die Leitung dieser traditionsreichen Familiendomaine übernahm, war er als Professor für Önologie tätig! Mit klaren Vorstellungen ging er deshalb nach seinem Wechsel von der Theorie der universitären Lehre in die Praxis des Winzerdaseins ans Werk: „Meine Kellerarbeit ist ganz einfach und traditionell und dient keinem anderen Ziel, als die grandiose Vielfalt meiner unterschiedlichen Weinbergslagen in fertigen Wein umzusetzen. Der Respekt, ja die Ehrfurcht des Winzers vor der Natur und seinem Terroir sind unabdingbare Voraussetzungen, um einen großen Wein in handwerklicher Tradition zu machen, der nichts mit der modernen Massenvinifizierung und den daraus resultierenden austauschbaren,

zutiefst langweiligen Produkten zu tun hat. Meine urtraditionelle Arbeit im Weinberg, insbesondere das Pflügen der Böden und die Ernte vollreifer Trauben zum exakt richtigen Zeitpunkt ist viel wichtiger als jede kellertechnische Maßnahme. **Ich bin nichts anderes als der erste Diener meiner Reben**“.

Ein Besuch bei diesem Sympathieträger seiner Region ist in geschmacklicher Hinsicht stets eine Reise zu den Wurzeln des Burgunds. Ungeschminkt, einerseits kraftvoll und dann doch voller raffinierter Nuancen, traumhaft komplex in der Frucht, zutiefst mineralisch und stets ungemein fein präsentieren sich die Weine, die alle über ein nobles Tannin verfügen. Ganz großes emotionales Kino! Voillots Weine verfügen zudem über ein legendäres Alterungspotenzial, die Jahrgänge 1964 und 1978 zählen heute noch zu den großen Klassikern des Burgunds! Und 2011 ist auf der Domaine Voillot schlicht ein Fabeljahrgang der Frische und Finesse! Ganz wichtig: Bereits der einfache Bourgogne dieses begnadeten Winzers hat ein Niveau wie sonst die Dorflagen berühmter Kollegen (daher jubelt VINUM zurecht: „**Größtes Schnäppchen des Burgund**“), diese wiederum ein Niveau, welches man in anderen Jahrgängen und bei anderen Winzern erst ab den Iers Crus erhält, deren beste Exemplare Grand-Cru Qualitäten besitzen! 2011 bei Voillot heißt wiederum höchste Expression des Terroirs verbunden mit einer traumhaften Transparenz, einer abgrundtiefen Mineralität und einer sinnlichen Frucht. Des kundigen Weinliebhabers Herz – Was begehrt Du mehr? **Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten besitzen die**



Jean Pierre Charlot, Urgestein des Burgund

höchst traditionellen Pretiosen der Domaine Joseph Voillot schlicht Referenzqualität!

Daher: Der Mythos des Burgunds lebt und erstrahlt mit den grandiosen Weinmonumenten von Jean-Pierre Charlot in einem Glanz wie selten zuvor. Diese sinnlichen Pretiosen vermählen unvergleichliche Eleganz und Finesse mit unübertrefflicher mineralischer Präzision: **Magische Tropfen, die verzaubern, eine Hommage an den Pinot Noir, für viele Weinliebhaber die größte rote Rebsorte der Welt!**

FBUI20211 Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes, rouge 2011

13% Vol. 19,86 €/l 14,90 €

ANKUNFTSOFFERTE bis 15.2. 2014 14,90 € STATT 16,90 €

Finesse und Komplexität heißen die Kardinalstugenden eines großen Pinot Noirs. Nicht Extraktion, Kraftmeierei, Holzorgien oder extreme Farbtiefe. Ein exzellenter Burgunder soll fein, duftig, tief und elegant in seiner Aromatik sein und seidig über die Zunge laufen, tänzerisch schwebend und transparent gewirkt, ohne jegliche Schwere. Und diese von Liebhabern in aller Welt geschätzten Eigenschaften versinnbildlicht in stilbildender Qualität bereits unsere ungemein preiswerte, feinsinnige, mineralische Einstiegsdroge aus liebevoll gepflegten, besonders wertvollen alten (daher ertragsschwachen) Reben unseres Kleinods Voillot, die den **Maßstab in ihrer Preisklasse** im gesamten Burgund setzt. Frucht, Frische und Finesse in einer singulären Qualität! Oder wo sonst noch bekommen Sie eine derartig hohe Qualität zu solch kundenfreundlichem Preis? Jahrgang für Jahrgang einer unserer beliebtesten Pinot Noirs!

Auch VINUM ist begeistert. Die Redaktion hatte sich ein heikles Thema vorgenommen: „**Burgund und günstig**“. Das Urteil: „Das Burgund ist ein Dschungel aus Hunderten von ähnlich klingenden Namen, Appellationen und Lagen – alles, um den Weinfreund zu verwirren, vom Einsteiger gar nicht zu reden. Schnäppchenjäger im Burgund zu sein, heißt, sich Zeit zu nehmen, vor Ort in zahlreiche Winzerkeller zu steigen, wo nicht eine, sondern Dutzende verschiedener Abfüllungen auf einen warten... Fazit unserer Verkostung: **Es gibt sie schon, die Schnäppchen, aber sie sind dünn gesät!**“ Pinard de Picard hat zu dieser großen VINUM-Degustation seinen preiswertesten Pinot Noir aus dem Burgund angestellt, unseren Bourgogne von Voillot, der zu unserer Freude in einer illustren Runde mit Premier und Grand Crus gar (!) von Vinum zu den **raren Schnäppchen des Burgunds** gezählt wird. Welch noble Anklänge an rote Kirschen, eunkle Beeren und florale Noten sowie wunderbar feine Tannine auf der Zunge! Ein nobler Pinot Noir aus dem Herzen des Burgunds kann bisweilen also doch noch dramatisch preiswert sein!

FBUI20311 Volnay Vieilles Vignes, rouge 2011

13% Vol. 45,20 €/l 33,90 €

Unter den Villages-Weinen Tino Seiwerths persönlicher Favorit!

Ein wahrlich betörender Volnay wie der „Alte Reben“ von Voillot ist niemals ein opulenter, schwerer Wein. Sein Bukett ist vielmehr äußerst fein, sehr delikates und von höchster Finesse, Eleganz, Komplexität und Präzision geprägt. In seinem verführerischen Duft findet man betörende Anklänge von reifen roten Beeren, saftigen Kirschen, von schwarzem Pfeffer, rauchigen Bodennoten, Veilchen und anderen verzaubernden Blumen. Er ist ein zarter Wein mit perfekter Ausgewogenheit und einer ungemein präzisen, einerseits sehr fokussierten, andererseits enorm subtilen Mineralität. Diese ist vermählt mit einem verzaubernden floralen Charakter (rote Blumen) und so ähnelt dieser originäre Volnay aus über 50 Jahre alten Reben den schönsten Weinen aus Chambolle-Musigny, die wiederum zu den Feinsten des ganzen Burgunds zählen. Eine betörende Schmusekatze mit Samtpfoten und eingezogenen Krallen (so zart und seiden das Tannin), die sich jedoch in Form einer tiefen mineralischen Spur auf der Zunge in der Jugend und einer beeindruckenden Frische stets bemerkbar machen. Einer der größten Weinwerte Burgunds in 2011! Zu genießen ist diese großartige, ungemein reizvolle Dorflage mit ihrem samtigen lasziv-erotischen Charakter, die viele wesentlich teurere Iers Crus ganz schön alt aussehen lässt, ab sofort, Höhepunkt 2016 bis 2022+.

FBUI20411 Pommard Vieilles Vignes, rouge 2011

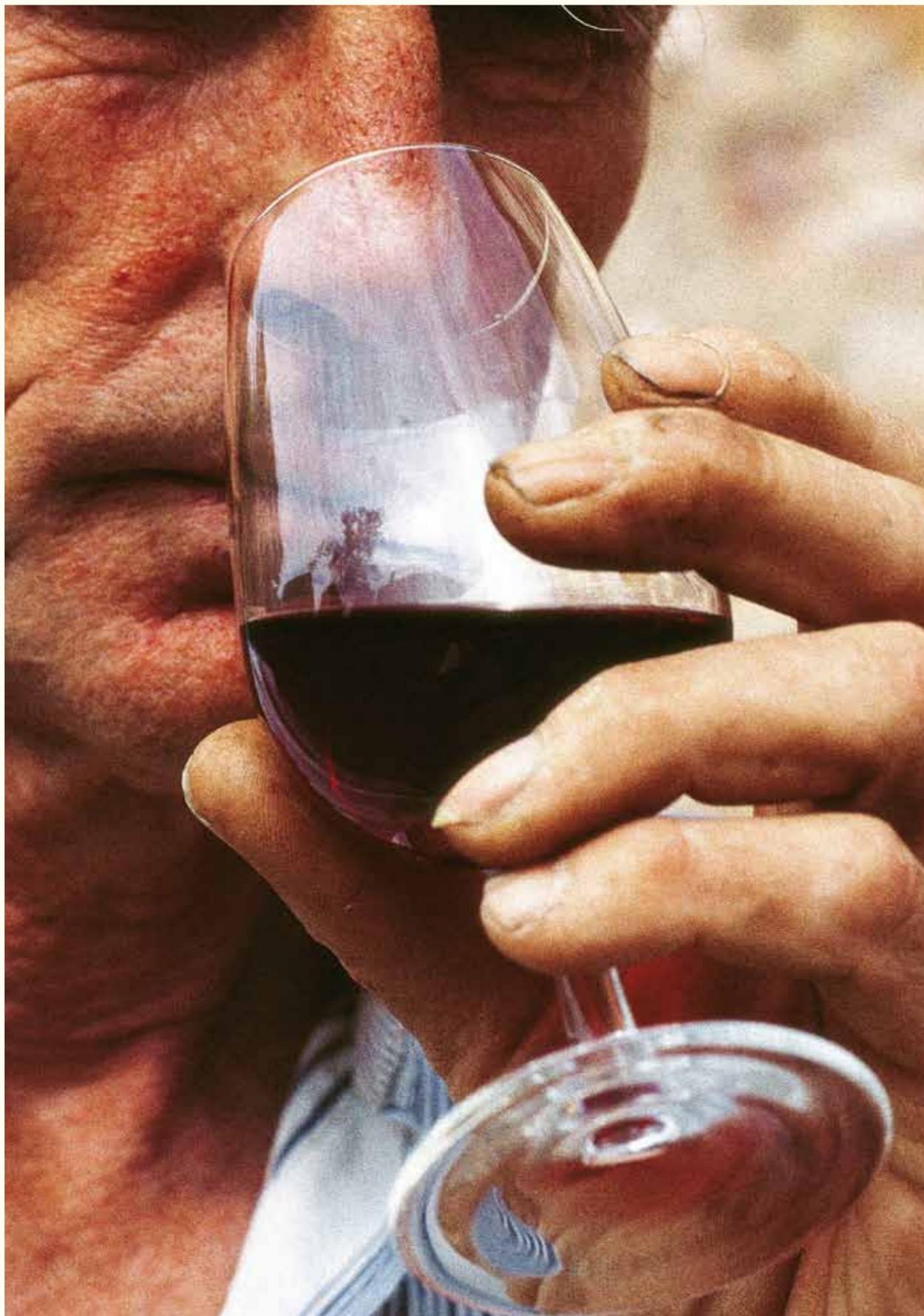
13% Vol. 46,53 €/l 34,90 €

Der rotfruchtige und gleichzeitig feinere, etwas weniger stoffige stilistische Gegenpol zum qualitativ gleich grandiosen Volnay mit noch mehr Feinheit und Komplexität. Die erstklassigen Trauben für diese großartige Dorflage stammen von fünf verschiedenen Terroirs, die mit ihren unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen zur Vielschichtigkeit dieses großartigen Villages-Weines beitragen. Am Gaumen bei aller Fülle und Dichte feinst balanciert, sehr harmonisch, enorm frisch, sehr elegant und mit herrlich reifen Aromen von roten Johannisbeeren und Sauerkirschanklängen sowie Noten von Sandelholz und dunklem Tabak versehen. In seiner Stilistik Pommard-typisch, mit großer Konzentration, Komplexität und Kraft gesegnet, begeistert dieser exzellente Pinot Noir aber auch mit einer großen Länge und Präzision und vermählt die seidige Delikatesse feinsten Volnays mit der Tiefe eines großen Pommard. „Tolle Länge“, urteilt Meadows, subtile Mineralität und noch komplexer vielleicht im Abgang als der Volnay VV und mit seidenen Tanninen versehen, die schon jetzt, im jugendlichen Stadium des Weins, feiner sind, als man sie gewöhnlich in Villages-Weinen zu finden vermag!

Zu genießen ab 2016, Höhepunkt 2018 bis 2022+



Während Jean Pierre Charlot noch skeptisch seine Fassprobe begutachtet, feiert Tino Seiwert schon: „Was für ein Hammerjahrgang!“



© Look-Foto

FBUI20711 Volnay 1er Cru „Les Caillerets“, rouge 2011 13% Vol. 82,67 €/l 62,00 €

Burgund ist nicht einfach Burgund. Und Pinot Noir ist nicht einfach Pinot Noir. Das großartige an Region und Rebsorte sind die unterschiedlichen Ausprägungen, die so differenzierten Geschmäcker, welche die größte Rotweinrebsorte der Welt auf den grandiosen Lagen seiner mythischen Landschaft hervorbringt. Und ein solch expressiver Ausdruck des Terroirs (weißer Fels!), der die Schönheit, die Filigranität und die Finesse der kleinen roten Beerenfrucht in Kombination mit würzig-mineralischen Nuancen auf unvergleichliche Weise idealtypisch ins Glas zu zaubern vermag, kommt aus ‚Caillerets‘, einer der allerbesten Lagen Volnays (gepflanzt im Jahre 1982). Ein phantastischer Pinot Noir für Puristen und Liebhaber urtraditioneller Pinot Noirs, die es heute leider nur noch selten gibt. Denn die Lage ‚Caillerets‘ braucht wegen ihres felsigen Untergrunds stets mehr Zeit als alle anderen Voillot-Weine, sich zu entfalten. Der grandiose 99er fängt jetzt gerade erst an, sich zu öffnen: Ein himmlischer Genuss – laszive Sinnlichkeit paart sich mit abgrundtiefer Mineralität! Ich möchte die Empfehlung aussprechen: Wer die Seele großer Volnay-Weine verstehen will, der sollte dieses Elixier wenigstens einmal im Leben im gereiften Zustand getrunken haben. Viele wesentliche teurere Grand Crus haben dagegen nicht den Hauch einer Chance!

Und auch ich selbst bin restlos angetan von diesem Weltklasse-Pinot, bei dem sich eine vibrierende Kalksteinmineralität mit einer Orgie an betörender blau- insbesondere aber rotbeeriger Frucht, Noten von Veilchen, Pflaume, Anis und einer raffinierten Würzmischung vermählt. „Großartige aromatische Komplexität“, Meadows. Welch seiden-sinnliche Struktur, welch vibrierende, lebendige Kalksteinenergie, welch unübertreffliche Finesse in den edlen Tanninen.

Für meinen Geschmack schon jetzt mit großer Freude antrinkbar (nach einer Stunde Luft aus der geöffneten Flasche entfalten sich die feinen Aromen in himmlische Sphären), Höhepunkt wohl ab 2018 bis nach 2025+.

Werte Kunden: Michel Bettane bringt die singulären Qualitäten der Domaine Voillot auf den Punkt: „Seit vielen Jahren macht Jean-Pierre Charlot Weine, die zu den feinsten und ausgeglichsten von Pommard und Volnay zählen. Ihre Reifung enthüllt mit großer Präzision die Typizität des Jahrgangs und des Terroirs. Man bewundert dann die Feinheit in der Textur und die Integration der Tannine in das Bukett, was das Markenzeichen der großen Stilisten an der Côte de Beaune ist.“

Wahrlich: Unser Kleinod, die Domaine Voillot, vinifiziert im Rotweibereich mit die größten Weinwerte des gesamten Burgunds.

Es sind die „rare Schnäppchen“ der prestigereichsten Anbauregion der Welt, wie VINUM begeistert urteilt!

FBUI20611 Volnay 1er Cru „Les Champans“, rouge 2011 13% Vol. 82,67 €/l 62,00 €

In der Nase begeistern betörende sinnliche Noten wie bei den legendären Pendants von der Côte de Nuits! Feinste kleinbeerige rote Früchte sowie verführerische Blaubeernoten, eine noble Kirschrucht und das Herz erwärmende weihnachtliche Aromen wie Zimt und Nelke, gerösteter Tee vermählen sich mit einer laserstrahlartigen erdig-würzigen Mineralität, die eingebettet ist in eine traumhaft weiche Textur, die cremig die Zunge umschmeichelt, mit der Dichte, Konzentration und dem Schmelz eines Grand Crus fast und seidenen, feinsten Tanninen. Bereits heute ungemein trinkanimierend in seinem erotischen Spiel und seiner präzisen kalkig-mineralischen Noten. Einer der großen Klassiker des Jahrgangs aus alten Reben (50 Jahre im Schnitt) bester genetischer Provenienz! Zu genießen ab 2016, Höhepunkt 2019 bis nach 2035!

FBUI21011 Pommard 1er Cru „Les Epenots“, rouge 2011 13% Vol. 93,20 €/l 69,90 €

Einer der besten Côtes de Baune des Jahrgangs 2011: Ein Traumwein aus einem sehr guten Jahrgang, von dem Allen Meadows urteilt: „Voillots Weine überflügeln ganz klar die allgemeine Qualität!“ Ein expressiver Ausdruck des Terroirs, der die Schönheit, die Filigranität und die Finesse der kleinen roten Beerenfrucht in Kombination mit würzig-erdigen, rauchigen und würzigen Nuancen auf emotional berührende Weise ins Glas zu zaubern vermag. Kein Wunder, ist doch ‚Epenots‘ eine der besten Lagen Pommards! Sensibler Ausbau im Holz. Elektrisierende Fruchtaromen vom frischer Pflaume, Rot- und Blaubeeren, Veilchen, roten Blüten und zarten Gewürzanklängen. Präzise am Gaumen. Mit einer seidenen Struktur bei aller die Dimensionen des Jahrganges sprengenden inneren Reichhaltigkeit und grandiosen Extrakts! In seiner Stilistik von schwebender Transparenz und vibrierender Energie, erinnert Voillots Gaumenfreude natürlich sowohl an seine genialen Pendant aus Pommard, aber, und das zeichnet diesen Gaumenschmeichler aus, auch in so manchen Vergleichsproben an einen sinnlichen Wein von den Côte de Nuits. Und solch burgundische Eleganz, die in die Mysterien des Terroirs einweicht, solch pure Sinnlichkeit verzaubert schlicht alle Genießerherzen. Zu gießen etwa ab 2018 bis 2035+.

Was sollen wir noch sagen zu diesem begeisternden Pinot? Natürlich wieder von Meadows zu den Lieblingsweinen (sweet spot) des Jahrgangs gewählt, den Tropfen mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis in der ganzen Region Burgund.

Wahrlich: 2011 ist auf der Domaine Voillot schlicht herausragend gelungen! Bereits der einfache Bourgogne dieses begnadeten Winzers hat ein Niveau wie sonst die Dorflagen berühmter Kollegen (daher jubelt VINUM zurecht: „Größtes Schnäppchen des Burgund“), diese wiederum ein Niveau, welches man in anderen Jahrgängen und bei anderen Winzern erst ab den 1ers Crus erhält, deren beste Exemplare Grand-Cru Qualitäten besitzen! 2011 bei Voillot heißt höchste Expression des Terroirs verbunden mit einer traumhaften Transparenz und einer sinnlichen Frucht. Des kundigen Weinliebhabers Herz – Was begehrt Du mehr? Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten besitzen die höchst traditionellen Pretiosen der Domaine Joseph Voillot schlicht Referenzqualität!

FBUI20811 Pommard 1er Cru „Les Rugiens“, rouge 2011 13% Vol. 93,20 €/l 69,90 €

Meadows: „Really lovely!“



Bordeaux (Aurélie Botton, best young sommelier bordeaux) meets Burgund

„Ich verehere Burgund. Burgund, das ist eine ganz besondere Mentalität in vielerlei Hinsicht. Was ich hier so sympathisch finde, ist, dass der Mensch sich hier davon befreit hat, nur einen einzigen Geschmack zu haben. Ganz einfach, weil hier tatsächlich der Geschmack des Terroirs existiert, während es in Bordeaux eher der Geschmack einer Marke ist. Außerdem ist schon seit einigen Jahren zu bemerken, dass es in Burgund eine Rückkehr zu einer echten Weinkultur gibt. Das war vor 15 Jahren noch anders“ (Denis Dubourdieu, berühmter Önologe). Und ein solch expressiver Ausdruck des Terroirs, der die Schönheit eines betörenden Pinot Noir idealtypisch ins Glas zu zaubern vermag, kommt aus der für viele Kenner besten Lage aus Pommard (vom Herzstück im mittleren Teil mit ganz exzellenten Böden) mit alten Reben, die schon 1959 gepflanzt wurden. In seiner Stilistik von mystischer Art, seidig und schmelzig den Gaumen verzückend, erinnert Voillots Flaggsschiff frappierend an einen Grand Cru aus Chambolle-Musigny. Zu genießen ab 2017, Höhepunkt 2019 bis nach 2030.

Werte Kunden: Michel Bettane bringt die singulären Qualitäten der Domaine Voillot auf den Punkt: „Seit vielen Jahren macht Jean-Pierre Charlot Weine, die zu den feinsten und ausgeglichtesten von Pommard und Volnay zählen. Ihre Reifung enthüllt mit großer Präzision die Typizität des Jahrgangs und des Terroirs. Man bewundert dann die Feinheit in der Textur und die Integration der Tannine in das Bukett, was das Markenzeichen der großen Stilisten an der Côte de Beaune ist.“ Unser Kleinod, die Domaine Voillot, vinifiziert im Rotweinbereich mit die größten Weinwerte des gesamten Burgunds. Die „rare Schnäppchen“ (VINUM) dieser prestigereichsten Anbauregion der Welt!

Werte Kunden: Voillot ist DER Hammer 2011 in Burgund. Wahnsinnsqualitäten! Und ein spektakuläres Preis-Genuss-Verhältnis!

MAISON DE CHAMPAGNE JACQUESSON

VINUM brandaktuell im Dezemberheft 2013: „Marke des Jahres – Champagne Jacquesson!“

Gerhard Eichelmann zählt unser Kleinod in seinem unbedingt lesenswerten Standardwerk „Alles über Champagner“ zu den 5 besten Häusern, zusammen mit Krug, Salon, Selse und Egly-Ouriet.

Was für ein Traditionsgut!

Jacquesson wurde 1778 gegründet. Und blickt somit auf mehr als über 200 Jahre wechselvoller Geschichte zurück. Mitte des 19. Jahrhunderts genoss das Haus bereits einen internationalen Ruf und zog berühmte Persönlichkeiten wie Frankreichs Kaiser Napoleon I. und Johann-Joseph Krug in seinen Bann: Krug lernte zwei Jahre lang hier das Champagner-Handwerk! Doch mit dem Tod des Gründers fiel Jacquesson in einen langen Dornröschenschlaf. Und so richtig zum Leben erwachte die Marke erst wieder, als sie im Jahr 1974 von der tüchtigen Winzerfamilie Chiquet erworben wurde. Es war der Beginn einer Zeitenwende!

Heute ist die Domaine eine der 3 bis 5 besten Adressen der ganzen Champagne. Mit einem weltweiten Ruf wie ein Donnerhall. Gerhard Eichelmann zählt es in seinem unbedingt lesenswerten Standardwerk „Alles über Champagner“ zu den 5 besten Häusern. Und VINUM feiert Jacquesson brandaktuell als Marke des Jahres!

Knapp 300.000 Flaschen werden hier jährlich abgefüllt. Etwa die Menge, die ein Bordelaiser Premier Cru produziert. Und zehnzwanzig-, ja fünfzigmal weniger, als alle anderen großen Marken fertigen. Und die Trauben stammen zum größten Teil aus eigenen oder dazu gepachteten Reben! **Das macht den Unterschied zu industriell gefertigten Massenprodukten, die viel kosten, aber geschmacklich ohne Seele und Charakter sind** und von Moncuit, Jacquesson oder „unserem“ Sektmagier Volker Raumland qualitativ an die Wand gespielt werden!

Diese singuläre Qualität ist einem ungewöhnlichen Gespann zu verdanken: den Jacquesson-Brüdern Jean-Hervé und Laurent Chiquet. Jean-Hervé, der ältere der beiden, hat die Leitung des Hauses im Jahr 1978 übernommen. Laurent, der jüngere Bruder, steht ihm seit 1986 zur Seite. „Gemeinsam arbeiten Jean-Hervé und Laurent seither an der Quadratur des Champagner-Zirkels: das Konzept einer Marke mit der Philosophie einer Winzerfamilie zu verbinden“ (VINUM). So pochen sie im Gegensatz zu den Verantwortlichen aller anderen Häuser eisern darauf, dass selbst ihre Basis cuvée jedes Jahr anders ausfallen darf. Der Brut des Hauses trägt daher eine fortlaufende Nummer. Aktuell wird die Cuvée 736 ausgeliefert.

Und natürlich ist wie bei allen großen Winzern der Welt der Respekt vor dem Terroir und die sorgfältige Weinbergsarbeit von entscheidender Bedeutung für die Qualität auf der Flasche: „In den 1980er Jahren wurde dem Terroir in der Champagne kaum mehr Beachtung geschenkt. Das haben wir nach und nach geändert, beeinflusst von der Burgunder Weinphilosophie. Unsere Neuanlagen werden wie dort mit 11.000 Reben je Hektar bepflanzt,“ erläutert Jean-Hervé Chiquet in seiner engagierten Art. „Der Begriff Terroir war doch zu einer leeren Worthülle verkommen. Dabei ist alles eigentlich ganz einfach. Terroir braucht hochklassigen Weinbau, der danach strebt, auf die Eigenart jeder Lage einzugehen.“ Und dieser Grundgedanke der kompromisslosen Qualität hat Jacquesson dahin geführt, wo das Haus heute zu Recht steht. **In die absolute Spitzengruppe der 5 besten Champagnerhäuser.**



Oder um mit Eichelmann zu sprechen: „Jacquesson-Champagner sind eigenständig und kraftvoll. Sie sind komplex und eindringlich, lang und nachhaltig, immer wieder geprägt von mineralischen Noten. Aperitif-Champagner für Puristen. Zum Essen zu genießen für alle, die diese mineralische Art von Champagner (vielleicht noch) nicht gewohnt sind.“

Santé!

FCH030108 Cuvée N°736, Extra-Brut, blanc 12% Vol. 58,67 €/l 44,00 €
Welch charaktvoller Champagner. Referenzqualität für alle großen Basisweine dieses gesegneten Landstrichs! „Perhaps the best yet“, Robert Parker.

Unser klares Urteil: Jacquessons Cuvée 736 (Chardonnay 53%, Pinot Noir 29%, Pinot Meunier 18%) aus dem ganz großen Erntejahrgang 2008 (verschnitten mit den nobelsten ‚Vin de Réserve‘ des Hauses) ist sicherlich zusammen mit Krug eine der beiden besten „Standard Cuvées“ der Champagne! Welch grandioses Aroma in der Nase – Ein Tanz der Düfte: Eine betörende weiße Frucht paart sich mit floralen Noten und Kirschenblüten. Am Gaumen ein traumhaftes Spiel, eine hoch elegante Textur, eine grandiose, geradezu rassige Frische. Wahrlich eine phantastische Qualität!

Oder um nochmals mit Parker zu sprechen: „The 736 is one of the top wines in Champagne. And its price? Very reasonable for the quality of what is in the glass!“

FCH030507 Jacquesson, Dizy „Terres Rouge“, rosé 2007 0,75 l 12% Vol. 118,66€/l 89,00 €
Einer der feinsten Rosé-Champagner, den wir je im Glase hatten, Referenzcharakter! Weich, füllig, edel, mit cremiger Textur, köstlich eingebetteter Säure und fein perlendem Mousseux.



© Look-Foto



© CTFB

„Souvenir de Bordeaux – Andenken: Geh aber nun und grüsse die schöne Garonne, und die Gärten von Bordeaux, dort, wo am scharfen Ufer hingehet der Steg und in den Strom tief fällt der Bach, darüber aber hinschaut ein edel Paar von Eichen und Silberpappeln...“ (Hölderlin, 1803)

CHÂTEAU GRAND JEAN – BORDEAUX

Michel Bettane, Frankreichs Journalisten-Legende, feiert in seinem Guide 2014 den ‚Reserve 2010‘ unseres Kleinods als einen vor nur 9 Rotweinen aus dem gesamten Bordelais für unter 8 € wegen seiner großartigen Qualität (wörtlich: „die besten Weine unter 8 €)!

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 Languedoc-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 Trouville haben wir hier für Sie an der Hand!

Und dieser wunderbare Alltagswein war der Sensationserfolg im letzten Herbst. Kistenweise haben ihn uns begeisterte Kunden aus den Händen gerissen. Danke für Ihr Vertrauen und wir können endlich wieder liefern!

FBO430210 Château Grand Jean „Reserve“, Bordeaux Supérieur, rouge 2010 14% 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 Traditionsdomäne 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, seidigen Tanninen auf den Gaumen. Ein ungeschönter, unfiltrierter Charakterwein (eine Fruchtorgie OHNE Holzdominanz), der infolge seiner präzisen Mineralität und großartigen Struktur qualitativ 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-Holzbox (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 seltenen Schatz wollen wir Ihnen jetzt erzählen:

Unsere betörende Trouville 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 Weinbergarbeit unzulänglich kaschiert!

Bei Château de Parsac hingegen ist die Welt noch in Ordnung: Komplexe Aromatik, Geschmeidigkeit, ein Hauch von zarter Fruchtsüße, 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+.



Götterdämmerung am großen Fluss – Majestätisch und unbeirrbar fließt die Gironde wie seit Jahrhunderten an großartigen Weinberglagen vorbei. Doch an den Ufern brechen neue Zeiten an!

DOMAINE DE SAINT-LANNES – GASCOGNE

Charles d'Artagnan de Batz Castelmor war militärischer Berater von König Louis XIV. und galt Zeitgenossen als Gascogner schlechthin. Neben seinen legendären Fechtkünsten wurde ihm ein hohes Maß an Genussfähigkeit nachgesagt. Der wackere Mann stammte aus Lupiac im heutigen Département Gers. Diese Gegend im französischen Südwesten gilt heute als Kernstück der Gascogne: eine sanft hügelige, anmutige und ungemein fruchtbare Landschaft. Dort gedeiht alles im Überfluss. Wahrscheinlich gibt es keinen anderen Platz auf der Welt, wo so viele Gänse und Enten frei herumwatscheln wie dort. Rillettes, Confit de Canard und Foie gras sind die schmackhaften Folgen. Auch Wein wächst reichlich. Allerdings werden in erster Linie weiße Sorten angebaut für die Herstellung von Armagnac, dem gar nicht so kleinen Bruder des Cognacs. Davon wollte Michel Duffour nichts wissen, als er 1973 mit 28 Jahren die Leitung der **Domaine Saint-Lannes** in Lagraulet übernahm. „**Meine Trauben sind zu schade für die Brennblase**“, knurrte er, felsenfest davon überzeugt, dass in der Gascogne durchaus auch große Trinkweine erzeugt werden können. Gegen den Rat des Vaters pflanzte er rote Reben wie Merlot, Cabernet-Sauvignon und Tannat, die ganz eigene Sorte des Sud-Ouest. Heute leitet der 33-jährige Sohn Nicolas den Betrieb, er stellt das Gut nach und nach auf ökologische Wirtschaftsweise um. Das Resultat ist zum Niederknien schön. Trinkweine vom Allerfeinsten zu unschlagbar günstigem Preis. Und die Konsequenz ist die verdiente Adulung: **Unser grandioser Alltagswein von Saint-Lannes wird von der Welt größten Weinzeitschrift WINE SPECTATOR in der Rubrik: „Smart Buys - Best Values“** gefeiert!

FSW020112 Côtés de Gascogne blanc, IGP 2012 12% Vol. 7,20 €/l 5,40 €
 Klasse Alltagswein zu unerhört günstigem Preis: Einer unserer Bestseller im Jahrgang 2011! Und sein Nachfolger aus 2012 wird gerade von der Welt größten Weinzeitschrift WINE SPECTATOR geadelt in der Rubrik: „**Smart Buys - Best Values!**“

Kein Wunder, dieser ungemein beliebte, leckere Trinkspaß, eine erfrischende Cuvée aus den regionalen Reben Colombard, Gros Maseng und Ugni Blanc, gilt unter Kennern als einer der spannendsten trockensten südfranzösischen Weißweine mit einem traumhaften Preis-Genuss-Verhältnis. Herrlich fruchtig und würzig in der verführerischen Nase: Aromen von weißen Blüten, Birne, erfrischende Zitruschalen und Cassisblättern vermählen sich mit einem exotischen Früchtekorb und zart mineralischen Anklängen und feinen Noten von Kokosnuss. Wunderbare Frische und eine cremige Textur auf der verwöhnten Zunge.

Große Qualität kann so unfassbar preiswert sein. **Ein Muss für alle Weinkenner, denen die Qualität wichtiger ist als das prestigereiche Etikett!**



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 Côtés du Rhône“, Parker.

Und ganz 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 in letzter Sekunde ist Parkers Wine-Advocate mit Weltklassebewertungen der fabelhaften Gigondas-2012 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 frühlinghafte 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 Grenache-typisch 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 ungläublichen Weinwerte der südlichen Rhône!“

FRS070312 Côtés 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!

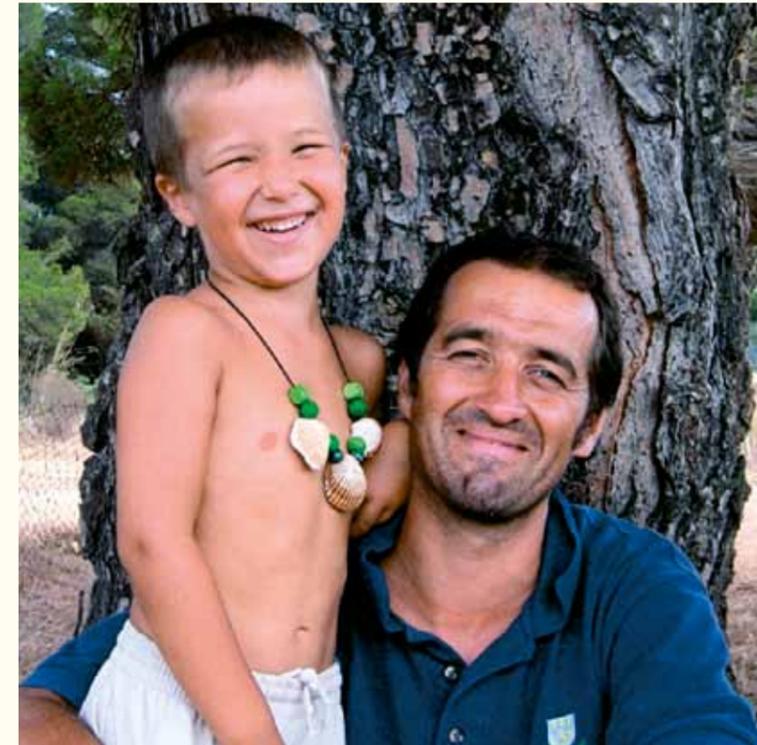
Zwar geht uns, werte Kunden, die euphorische Einstufung der größten Weinzeitschrift der Welt vielleicht ein wenig zu weit, doch haben wir hier zweifellos einen extrem seltenen Glücksfall eines betörend schmeichlerischen Weins zu einem unglaublich günstigen Preis im Glas! Welch ungemein leckerer CdR aus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

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!

FRS070511 Gigondas, rouge 2011 14,5% Vol. 34,67 €/l 26,00 €

Dieser verführerische, komplexe Gigondas riecht so ungemein vibrierend und schmeckt so tiefgründig erfrischend, wie es hoch oben am Fuße der pittoresken Dentelles de Montmirail lebendig vielfältig duftet. Wenn ich einen Schluck dieser originären Cuvée zu mir nehme, werden Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohlthuende 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, charaktervollen Wein, der nach Herkunft schmeckt, nach provençalischer Heimat, nach Süden, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist. Dieser traumhaft balancierte Gigondas traditionellen Stils lässt viele hochpreisige Châteauneufweine ganz schön alt aussehen, besitzt ein Lager- und Entwicklungspotential von mehr als 15 Jahren, bereitet aber wegen seiner seidigen Gerbstofftextur großes Trinkvergnügen bereits ab sofort! Einer der größten Weinwerte der südlichen Rhône!

Parker ist begeistert: „Ein klassischer 2011er Gigondas aus 60% Grenache, 30% Mourvedre and 10% Syrah. **Er hat ein gutes Stück von der Klasse und dem Reichtum gefunden wie in den großen Cuvées, aber für viel weniger Geld: Excellent Value!**“



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

FRS071211 Gigondas „Le Claux“, rouge 2011 14,5% Vol. 79,33 €/l 59,50 €

Max. 2 Flaschen pro Kunde

Weltklassewein! Gelbe Kalkböden mit einem hohen Lehmenteil ergeben den maskulinsten, tiefsten, opulentesten, mächtigsten, konzentriertesten und strukturiertesten der 4 großen Terroirweine aus Gigondas, der durch seine wunderbare Frische, DAS Signum des Jahrgangs auf Saint Cosme, in einem traumhaften Gleichgewicht gehalten wird. Nach Louis Meinung dasjenige Gewächs, das „den urtraditionellen Weinen, wie sie unsere Großväter machten, am nächsten kommt“.

Parker: „Full-bodied, layered and voluptuously textured, the 2011 Gigondas Le Claux (which comes from limestone soils and vines planted in 1914) has gorgeous lavender, incense, dried underbrush and floral notes, as well as a knockout core of black raspberry and black cherry-styled fruit. Seamlessly constructed, with loads of fruit, fine tannin and excellent overall freshness, it can be enjoyed anytime over the coming decade or more. 96 Punkte!“

FRS070911 Gigondas „Hominis Fides“, rouge 2011 14,5% Vol. 96,00 €/l 72,00 €

Einzelflaschenabgabe

Parker: „Showing the silkiness and elegance that's imparted from sandy soils, it has fantastic concentration, polished tannin and rock star length. Certainly, **one of the greatest wines in the vintage**, it will continue to evolve for 3-4 years and hold for 10-15 years after that. 97 P.“



Madiran: Land der Musketiere und herzhaften, authentischen Genüsse

© Fabian Lange

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.

A new star is born: „Vitis MCM“ – ein Weltklassewein aus 100 Jahre alten Reben mit unverfälschtem, autochthonen Geschmack. Ein eigenständiger Charakter voller Ursprünglichkeit, der zu den großen Wein-Unikaten unserer Erde zählt.

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“.

Dieser originäre Kultwein brilliert mit seinem authentischen Charakter und seiner wilden natürlichen Schönheit. Kein dicker, wuchtiger Marmeladenwein, sondern bei aller Kraft und Dichte auch 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!

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

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 autochthonen, 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 12x „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!“

FSW060610 „Vitis MCM“, rouge 2010 14,5% Vol. 38,00 €/l 28,50 €

Ankunftsangebote bis zum 31. Januar 2014: statt 32,50 nur 28,50 Euro!

A new star is born: „Vitis MCM“ – ein Weltklassewein aus 100 Jahre alten Reben mit unverfälschtem, autochthonen Geschmack. Ein eigenständiger Charakter von wilder Ursprünglichkeit, der zu den großen Wein-Unikaten unserer Erde zählt.

NEUNZEHNHUNDERT. Eine magische Zahl.

Und Vitis MCM ist ein magischer Wein! Liebevoll vinifiziert von des Meisters Hand aus wertvollen Reben, die 1900 gepflanzt worden sind. Uraltes, unmanipuliertes genetisches Material! Im Glas eine fabelhafte Konzentration und eine enorme Dichte, Tiefe und Extrakt, gepaart mit einer für das Madiran wohl einzigartigen Komplexität der Aromen, einer grandiosen Finesse, Frische und Mineralität formen ein Weinunikat der absoluten Weltspitze, der die Botschaft der FAZ verdeutlicht: „Madiran setzt erst dort an, wo der Bordeaux aufhört. Und diese herrlichen Rotweine werden noch (weit) unter ihrem eigentlichen Wert gehandelt!“



DEUTSCHLAND

SCHLOSSGUT DIEL – DIE TRADITION VON DER NAHE

Caroline Diels 2012er-Kollektion ist – von den Basisweinen bis zur absoluten Spitze – so phantastisch ausgefallen, dass sie mit unseren anderen Spitzenwinzern der Region um die Krone nicht nur der besten Weine des Jahrgangs an der Nahe, sondern in ganz Deutschland ringen kann.

Zu dieser großartigen Entwicklung auf dem Weingut möchte ich gerne eine neutrale Stimme zu Wort kommen lassen. Dirk Würtz ist einer der meistgelesenen Weinblogger in Deutschland. Sein Urteil nach der Verkostung von über 400 Großen Gewächsen ist eindeutig: **„Ich habe Diel im Glas und es ist SCHON WIEDER besser als im Vorjahr und im Vorvorjahr und überhaupt. Ich dachte nicht, dass das möglich sein kann. Aber Caro Diel hat drei GGs auf den Tisch gestellt, bei denen ich nicht den Hauch von Kritik anbringen könnte. Jeder Wein für sich ist monumental. So viel Kraft und Expression, soviel Wucht und alles ohne auch nur einen Anflug von banaler Plumpheit, habe ich selten erlebt. Charakterweine durch und durch, eine Messlatte nicht nur für die Region.“**

DNA011512 Rosé de Diel Pinot Noir 2012

12,5% Vol. 17,06 €/l 12,80 €

La Vie en Rosé!

Parker bewertete einen gleich guten Jahrgangsvorgänger als einen der besten Rosés, den er im Leben je verkosten durfte und wir küren ihn zu unserem Lieblingsrosé aus Deutschland! Wo um alles in der Welt findet man in der Provence Besseres?

DNA012812 „Nahestein“, Riesling trocken 2012

12,5% Vol. 15,20 €/l 11,40 €

Nachverkostung bei Pinard de Picard: Wie präsentieren sich die Gutsrieslinge des Spitzenjahrgangs 2012 nach über einem halben Jahr der Flaschenreife: Das Ergebnis: **Diels ‚Nahesteiner‘ erklimmt das Treppchen der drei Siegerweine!**

Eigentlich hatten wir ja gedacht, in dieser Preisklasse sei Kellers Gutsriesling unschlagbar. Pustekuchen! Wir wollen keinesfalls behaupten, dass Keller mit diesem preislich Hier ist die Nahe, hier ist Schiefer, Vulkangestein, ein bunter Mix von mineralreichen Böden und – hier ist Diel, Caroline Diel und ihr aus den steinigsten Lagen dreier Gemeinden selektionierter Nahe-Riesling, wie wir ihn uns schöner, klarer, appetitanregender nicht vorstellen können! Und endlich schafft jemand die Bezeichnung Gutsriesling ab, die uns immer etwas zu traditionsverhaftet vorkam. Die Marke „Nahestein“ gefällt uns als Name doch gleich viel besser! Sein Terroir, in diesem Falle, das der unteren Nahe rund ums Schlossgut Diel, bringt dieser kühle Riesling jedenfalls grandios zum Ausdruck. Die an helles Steinobst erinnernde Frucht strahlt klar und präzise wie ein Gebirgsbach im Januar. Dazu aromatischer und reifer Ananas, saftige Aprikosen, zarte weiße Pfeffer-Noten, eine betörende würzige Mineralität, gepaart mit kräutrigen Noten und erfrischenden Zitrusfrucht Anklängen. Doch am Gaumen wird es nicht klirrend und kalt, aber doch brillant und pikant und so mineralisch pur, als würde man das Felsgestein der Nahe im Mund haben. Und doch ist dieser grenzgeniale, kerzengerade durch den Gaumen putzende Nahefels (man kann ihn bei Tisch auch zwischen Burgunderweißwein und -rotwein, sozusagen als Sorbet-Ersatz nehmen) mit einer Fruchtextplosion, einer Dichte und gleichzeitig einer refernartigen Präzision mit einer salzigen, würzigen Mineralität gezeichnet. Enorm saftig, ein Rieslingerlebnis der besonderen, helle Freude und reichlich leere Flaschen bescherenden Art!



Ein frischer Wind weht an der Nahe: Caroline Diel mischt die Spitze auf!

DNA010112 Goldloch Riesling Großes Gewächs 2012

13% Vol. 46,00 €/l 34,50 €

Tino Seiwerts Favorit in der diesjährigen grandiosen Diel-Kollektion!

Drithöchste Bewertung aller Großen Gewächse 2012 der Nahe im FALSTAFF (Septemerausgabe 2013)!

Was mich an diesem aristokratischen Wein diesmal noch mehr fasziniert als in der Vergangenheit, ist, wie komplex und, bei aller Kraft, finessenreich er geworden ist, fordernd und verführerisch zugleich mit einer Wahnsinnstextur und einer sensationellen rauchig-salzigen, geradezu marmorierten Mineralität. Ein majestätischer Riesling, ein singuläres Unikat: Der Genuss dieses komplexen Weins

ist ein Balanceakt an der Grenze der Wahrnehmungsfähigkeiten!

Schmeckt zur Zeit schon unfassbar schön und wird seinen Höhepunkt zwischen Sommer 2014 und 2025 erreichen!

WEINGUT HOLGER KOCH – BADEN

Visionärer Winzergenius fasziniert mit traumhaften weißen und roten Burgundern voller Finesse: Stradivari-Geigen spielen auf! Tagesspiegel-Gastro-Papst Bernd Matthies über seine vinologischen Vorlieben: „Wer sich sein Leben lang mit Wein beschäftigt, der landet, was Rote angeht, unweigerlich beim Spätburgunder, das ist nun mal so. Ich kann mir bestenfalls das untere Viertel leisten, aber das reicht völlig. Denn wirklich fabelhafte, feine Kaiserstühler von Holger Koch gibt es bei Pinard de Picard.“

Gault Millau 2013: „Die aktuelle Kollektion hat uns wieder einmal rundum begeistert. Schon die ‚einfachen‘, aber ultrafeinen Weiß- und Grauburgunder sind es, die uns immer wieder in Erstaunen versetzen. Die Pinot Noirs, denen die ganze Zuneigung von Holger Koch zu gehören scheint, präsentieren sich eleganter den je, bereits der „Einsteiger“ verspricht ganz großen Genuss!“

„Meine Vision sind mineralische Weiß- und Rotweine, die einen samtigen, kraftvollen Körper mit vielschichtiger, finessenreicher, feiner Frucht verbinden“, urteilt Holger Koch, einer der klügsten Köpfe der deutschen Winzerszene. Und diesem Ideal ist der Modell-Badener in den letzten Jahren immer näher gekommen: Noble, „zurückhaltende, doch nachhaltige Aromen statt lauter, protziger Verkostungsweine“ lobt daher auch zu Recht der Gault Millau die feinsinnigen Rot- und Weißweine von Holger Koch, die in ihrer edlen Stilistik auch meinen Vorstellungen von einem großen Pinot Noir und einem grandiosen Weiß- oder Grauburgunder so sehr entsprechen, dass ich sie in ihrer so ungemein attraktiven Preisklasse als **DIE Qualitätsreferenz in Baden** bezeichnen möchte. Kategorie absolute Lieblingsweine und unsere ganz besondere Empfehlung!

DBA010112 Weißburgunder Kaiserstuhl „Edit. P. d. P.“ Baden 2012

12,5% Vol. 13,26 €/l 9,95 €

Welch lustvoller Prachtlerl eines feinsinnigen Weißburgunders, der Holger Kochs extreme Qualitätsphilosophie beispielhaft in die Flasche transmittiert. Welch knackig-trockener, zart cremiger, aber vor allem vibrierender, rassig-würziger und tief mineralischer Weißburgunder auf absolutem Top-Niveau mit faszinierendem Charakter – und das bei gerade einmal 12,5 % Alkohol! Das ist Baden at its best. Das ist Holger Koch! Und wie animierend fasziniert dieser ungemein pikante, traumhaft dichte, aber gleichzeitig fröhlich beschwingte Weißburgunder in der Nase durch seine begeisternde Duftigkeit (feinste Würzanklänge, kräutige Noten, Weinbergspirsich, Birne, lecker geschäumte Salzbutte, weißer Flieder, Limettenschalen) und seine Anklänge an eine frisch gemähte Bergwiese im frühen Morgentau. Auf der Zunge ein betörend fokussierter und saftiger Weißburgunder, der bei aller typisch badischen Extraktstärke und feinstem Schmelz

(dafür zeichnet eine extra Partie aus Kochs Paradewingert in unserer Sonderfüllung verantwortlich!) unglaublich verspielt, elegant und wegen seines feinen Säurespiels animierend frisch mit einem langen, rassigen, mineralischen Nachhall daher kommt und schier unwiderstehliche Schluckreflexe auslöst. In seiner sympathischen Preisklasse schlicht die Referenz!

Ein Meisterstück in 2012!

DBA010712 Holger Koch, Grauburgunder „Steinfelsen“, Baden 2012

12% Vol. 17,26 €/l 12,95 €

Exklusivfüllung für Pinard de Picard!

Holger Koch geht ebenso sensibel wie kompetent ans Werk; seine aus biologischem Anbau entstehenden Weine sind von höchster Qualität und haben schlichtweg Vorbildcharakter für ganz Baden! Einzelne Spitzenpartien seiner Weinbergterrassen baut er getrennt aus und unsere persönlichen Favoriten werden seit dem großen Jahrgang 2012 unter dem Etikett ‚Steinfelsen‘ vermarktet. Die Rehpersönlichkeiten für diesen genialen Grauburgunder stehen ebenfalls auf einem hoch gelegenen, im Falle des Grauen Burgunders aber sehr

Erlesene Weine

sonnigen und windgeschützten Terrain (im Unterschied zum Weißburgunder liebt der Grauburgunder exakt diese Bedingungen) und sorgen für einen höchst expressiven Charakter. Und was ist das nur für ein individueller Weißwein mit Größe und Ausstrahlung im Glas, der mit Luftzufuhr immer mehr an mineralischer Tiefe und aromatischer Komplexität (reife Birne, aromatische Ananas, Zitrusfrucht, betörender Flieder, weißer Pfeffer!) gewinnt. Als grandioser 2012er ungemein frisch, geschmeidig, cremig-schmelzig und badisch füllig im Glas, aber natürlich auch, wie sein „kleiner“ Bruder schon, geprägt von einer salzigen Meursaultartigen Mineralität, Struktur und faszinierenden Präzision am Gaumen. Heute schon ein großer Trinkgenuss und noch wenigstens drei Jahre auf höchstem Niveau!

Tino Seiwert: „Grandioser LeckerSchmecker, unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten in Baden unschlagbar“!

DBA010812 Spätburgunder Alte Reben, Baden 2012 12,5% Vol. 13,26 €/l **9,95 €**
DER Hammer !

Welch sensationelle Qualität funkelt hier im Glas und bietet ungemein viel Pinot fürs Geld. Ein betörender Spätburgunder, der die klare Handschrift des Meisters zeigt und der so lecker und beschwingt schmeckt, wie Burgunder aus großen Dorflagen (die aber locker das Doppelte kosten!) sein sollten, aber nur ganz selten sind! Ein toller Rebsortencharakter, eine präzise, tänzerische Pinot-Noir-Frucht und wegen seiner fabelhaft feinen und saftigen Tannine (eine absolute Rarität zu diesem sympathischen Preis!) sowie seinem feinduftigen Nachhall bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein, den Holger Koch hier abgefüllt hat.

Werte Kunden: **Niemals habe ich im Burgund einen so gelungenen, harmonischen, verspielt, balancierten, feinfruchtigen Pinot Noir in dieser genussfreundlichen Preisklasse gefunden!** Holger und dem fabelhaften Jahrgang 2012 sei Dank! In der Nase ein verführerischer Strauß von roten Beerenaromen, insbesondere betörende Anklänge an rote Johannisbeere, Waldhimbeeren und eine feine, attraktive Kirschfruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Dazu noble Noten von Veilchen, Rosen, rosa Pfeffer, aber auch rauchige Anklänge von hellem Tabak und edlen Gewürzen wie Sternanis und Muskatnuss. Am Gaumen eine packende, salzige Mineralität, nochmals saftige, rotebeerige Aromen, geschmeidig, aber auch schmeichlerisch und mit einer inneren Dichte versehen, die man in Deutschland zu diesem Preis wohl kein zweites Mal findet. Mehr noch jedoch fasziniert mich die völlige Abwesenheit marmeladiger Noten und eine wunderbare Feinheit und Eleganz. Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert“ sein! Zu genießen ab sofort bis 2018, mindestens.

Gault Millau 2014: „Bereits der „Einsteiger-Pinot-Noir“ verspricht ganz großen Genuss! Koch erzeugt Jahr für Jahr enorm elegante, alles anders als vordergründige Weine“. Unser „Alte Reben“ scheint Modell gestanden zu haben für diese Aussage!

Badische Sonne im Herzen – unsere sympathische Familie Koch



Und nochmals allen unseren Kunden: ein frohes neues Jahr,

alles erdenklich Gute, Glück und Gesundheit wünschen

Tino Seiwert, Ralf Zimmermann, Aurélie Botton und das ganze Team von Pinard de Picard!