PINARD de PICARD®

Deutschlands Weinhändler des Jahres
WEINWIRTSCHAFT 2010

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

Saarwellingen, im September 2013

PIN*wand* N° 226

© look-foto

© Werner Richner

Piemont: Eine mystische Landschaft am Fuße der Berge, die so viele Reize für Leib und Seele bereithält...

ITALIEN

MARCO PORELLO – PIEMONT

Unser Kleinod am Rande der prestigeträchtigen Orte Barolo und Barbaresco lehrt die großen Namen des Piemont das Fürchten – und dies zu sagenhaft günstigen Preisen!

*Nur ein paar Kilometer nördlich von Alba liegen die sanft geschwungenen Hügel von Guarene und Canale, wo **Marco Porello** seine erstklassigen Weingärten besitzt. Kenner wissen natürlich, dass wir uns somit natürlich in der weltberühmten Region des Piemont befinden, in der auch die legendären Orte Barolo und Barbaresco liegen und von wo die gleichnamigen prestigeträchtigen Weine stammen. Aber das Tal von Canale, die Heimat von Marco, ist noch nicht ganz so berühmt, obwohl hier auf erstklassigen Hanglagen grandiose Weine aus denselben Sorten wie bei den weltberühmten Kollegen wachsen: Nebbiolo, Barbera und die weiße Rebsorte Arneis! Und mit diesem Potential versteht unser Kleinod Marco Porello meisterhaft umzugehen! Zudem sind seine großartigen Weine zu einem Preis zu haben, der einen **Bruchteil der benachbarten Baroli** oder **Barbaresci** beträgt, auf deren Etikett die gerühmten Namen stehen – und dies, obwohl im Gambero Rosso seine Spitzenweine schon mit zwei und drei Gläsern gefeiert werden!*

Wenn man dann bei Porellos kleinem, idyllischen Weingarten-Häuschen auf dem Kegel seiner besten Lage auf ungefähr 250m Seehöhe steht und rundum in die 40-60 Jahre alten Weingärten blickt, versteht man augenblicklich, warum die Weine so ungemein gut und im besten Wortsinne saftig daherkommen: Von Südosten bis Südwesten erstrecken sich die exzellenten Weinbergslagen in der sonnenreichen Mitte des Tales. Und hier im Herzstück stehen liebevoll gepflegte Nebbiolo- und Barbera-Reben, die sich wegen der mineralischen Böden und infolge der optimalen Sonneneinstrahlung sichtlich wohl fühlen. Und vis-a-vis sieht man auf eine imponierende steile Kessellage, in der die Rebsorten angepflanzt sind, die es etwas kühler brauchen. Hier wächst vor allem Arneis, der durch das Wechselspiel der kühlen Nächte und der heißen Tage besonders fruchtig, rassig und knackig wird.

Der ebenso bescheidene wie sympathische Marco Porello führt sein Gut in der dritten Generation nun schon über etliche Jahre mit einer bewundernswerten Konstanz. Seinen Großvater bezeichnet er als Vordenker und sein großes Vorbild, der seinerseits schon die besten Lagen der Gegend erworben und neu ausgepflanzt hat. Im Laufe der Zeit wurde natürlich auch die Kellertechnik systematisch erneuert und modernisiert, so dass Marco heute für jeden Most das richtige Gebinde wählen kann, um seine Weine unter optimalen Bedingungen zu vinifizieren. Von alten kühlen Zisternen über Stahltanks zu perfekten 3.000 l Fässern und natürlich einer kleinen Anzahl von Barriques steht für jeden Wein die richtig Größe bereit. Wir freuen uns sehr, mit Marco Porello ein absolutes ***Ausnahmetalent und Weinbesessenen*** *für unser Programm verpflichtet zu haben, dessen Gewächse heute bereits im Konzert der ganz Großen mitspielen können und der noch eine glänzende Zukunft vor sich hat.*

Werte Kunden: ***Das Preis-Genussverhältnis seiner höchst authentischen Weine ist im Piemont schwerlich zu überbieten.***

IPI030112 Roero Arneis Camestrì, bianco 2012 *13% Vol.* *11,93 €/l* ***8,95 €***

Dieser traumhaft feinwürzige Roero Arneis Camestrì ist ein wunderbares Beispiel, wie phantastisch gut im Piemont Weißweine munden können. Dies zu demonstrieren ist ein großes Anliegen des jungen ambitionierten Winzers, um der ***autochthonen Rebsorte seiner Heimat*** *wieder zu dem ihr gebührenden Ruhm und Ehre zu verhelfen. Das gelingt ihm so hervorragend, dass er stets höchstes Lob in allen namhaften italienischen Guides erntet, insbesondere wegen der fast nordisch anmutenden Frische seines ungemein beliebten Weißweins. Kein Wunder, wächst doch der Arneis in kühlen Lagen auf sandigen Untergründen des ehemaligen Urmeeres, die sehr reichhaltig an Mineralien sind. Das Mikroklima hier ist geprägt von großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht (ideale Bedingungen zur komplexen Aromenbildung in den Träubchen!), die Lagen sind sehr steil und von einem stetig wehenden Wind durchzogen. Ausgebaut wird der Camestrì zudem ausschließlich im Edelstahltank, um seine famose Frische und vibrierende Rasse zu bewahren.*

Die würzige Nase wird verwöhnt von den Düften einer blühenden Sommerwiese, dazu reifes, gelbes Steinobst, Mirabellen, weiße Blüten und Limetten im einladenden Bukett. Am Gaumen kommt dieser fabelhafte Weißwein knochentrocken daher mit herrlicher Frucht und rassig-salziger Mineralität sowie großer Frische (2012 in Bestform, die hervorragenden Böden lassen grüßen!), einem tänzerischen Spiel und vorzüglicher, höchst würziger Länge. Welch großartiger Begleiter zu Fischgerichten, aber auch solo genossen ein italienischer Sommernachtstraum!
Unter Preis-Genussgesichtspunkten einer meiner persönlichen Lieblingsweißweine aus Bella Italia.
Bei dessen Verkostung mir unwillkürlich eine mich berührende Liedzeile in den Sinn schoss. „Com'è difficile trovare l'alba dentro l'imbrunire" („Wie schwer ist es, den Tagesanbruch in der Abenddämmerung zu finden", gesungen von Alice, Prospettiva Nevskij, und ein toller Text von Franco Battiato – für meinen Geschmack einem der besten Chansonniers italienischer Sprache). Merkwürdigerweise, denn der Wein verströmt eher die Leichtigkeit des Seins als eine wie auch immer geartete Melancholie. Muss wohl an der beschwingten Melodie gelegen haben!
Zu Genießen ab sofort. Alla vostra salute!

IPI030212 ***Barbera d'Alba Mommiano, rosso 2012***
14,5% Vol. ***13,07 €/l*** ***9,80 €***

Der verführerische Barbera d'Alba Mommiano stammt von der südöstlich ausgerichteten Lage Mommiano, die mit Ton und Kalk durchsetzt ist und dadurch feingliedrige Weine mit viel Frucht, Finesse und Frische hervorbringt. Rubingranatfarben schillert unser meist verkaufter (!) Barbera im Glas; der betörend-hedonistische Duft ist blau- wie rotbeerig und erinnert an vollreife Herzkirschen und erfrischende Cassisblätter, dazu zarte Anklänge an Fichtennadeln, wilde Himbeeren, getrocknete Rosenblüten und elegante rauchige Noten. Am Gaumen eine traumhaft saftige und cremige, feinst süßliche Frucht, eingebettet in kühle mineralische und kräutige Töne, die seine komplexe Struktur unterstreichen. Geschmeidig und seidig liebkost er die Zunge mit einem animierenden zartherben Frucht-Säure-Spiel, das lange nachklingt und das diesen wunderbar frischen Barbera zu einer Inkarnation dichter, aber trotzdem eleganter Rotweine macht.

Oder kurz gesagt: „Ein reifer, intensiver, leckerer Barbera! Keinerlei Schwere und mit traumhafter Cremigkeit. Das ist aber süffig," so der begeisterte Ausruf von Aurélie Botton.

Dieser Leckerschmecker ist zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis mindestens 2018.
Jeweils ***2 Gläser im Gambero Rosso*** *bereits für seine ungemein beliebten Jahrgangsvorgänger und völlig zu Recht jeweils auch die* ***Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis!***

Langsam, aber sicher entdeckt auch die internationale Fachpresse unser Kleinod: Der DECANTER, eine der international renommiertesten Weinfachzeitschriften mit hervorragenden Kolumnisten wie Michael Broadbent und Hugh Johnson, feierte diesen provokant preisgünstigen Barbera bereits mit 4 Sternen, was bedeutet „höchst empfehlenswert" und wertete ihn wegen „seiner vibrierenden Frucht, Komplexität und traumhaften Struktur und Balance" als eines ***der größten Schnäppchen auf dem internationalen Weinmarkt!***

IPI030311 ***Nebbiolo d'Alba, rosso 2011***
14,5% Vol. ***15,33 €/l*** ***11,50 €***

Die Nebbiolo d'Alba Reben stehen in den beiden besten Lagen Porellos bei Vezza d'Alba und Canale. Die Stöcke sind mindestens 35 Jahre alt, haben daher schon von Natur aus etwas weniger Ertrag und transportieren die feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden, hocharomatischen Beeren. In der Farbe ein sattes, dichtes nebbiolotypisches Rubin mit sanften Reflexen. Im intensiven und einladenden Duft faszinieren direkt nach Öffnung der Flasche zarte Aromen reifer Weichselkirschen, Brombeeren und Maulbeeren, dazu ein Hauch floraler Noten, getrocknete Rosenblätter und etwas Veilchenduft, frisch gemahlener Pfeffer und Kräuter; mit zunehmendem Sauerstoffkontakt gewinnen die Aromen an Dichte und Konzentration und es gesellt sich ein Hauch edlen Nougats mit dazu. Am Gaumen eine ungemein komplexe Liaison vielschichtiger Frucht- und feiner Würzaromen, wunderbar miteinander verwoben (was für ein phantastisches Maul voll Wein: frisch, vibrierend, rassig), eine famose Struktur, bestens balanciert, elegant, mit Tiefe und Schmelz, aber auch typischer lebendiger Säure, klingt mit delikat feinherber Frucht und noch präsenten, aber erstklassigen Tanninen lange nach. ***Die dramatische Qualität dieses famosen Nebbiolo macht fast sprachlos, dieses Urgestein ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder" aus Barolo und Barberesco und demonstriert das ganze vinologische Können eines Ausnahmetalents wie Marco Porello.***
Zu genießen ab sofort, aber bitte unbedingt dekantieren, dieser edle Tropfen gewinnt noch mit Zeit auf der Flasche, Höhepunkt 2015 bis 2020.

IPI030411 Barbera d'Alba Filatura, rosso 2011 ***14,5% Vol.*** ***18,60 €/l*** ***13,95 €***

Die Trauben für diesen berührenden Wein kommen aus der besten Lage in Canale. Der sorgsam gepflegte Boden ist ein Mergelgemisch mit hohem Ton- und Kalkanteil – daher die traumhafte mineralische Note im Wein. Hundert Prozent Barbera d'Alba von 30 bis 50 Jahre alten Reben stehen hier auf einem steilen Hügel namens Filatura, dessen Name vermutlich daher kommt, dass der Weinberg mit seinen dicht gepflanzten Reihen im Morgentau seidenen Fäden ähnlich sieht, so dass Filatura (die wörtliche Übersetzung ist „Spinnen") auch im Sinne von „gesponnenen Fäden" gebraucht wird. Schmunzelnd fügt Marco Porello hinzu, dass man das Wort auch im piemontesischen Dialekt als Ausdruck für ein „Filetstück" verwenden könne.
Und dies ist augenscheinlich sichtbar, denn die vorzüglich gepflegten Reben sind nach Südwesten ausgerichtet, die erstaunlich lockerbeerigen Klone ergeben gerade einmal 6.000 Flaschen pro Jahr. Erst Anfang Oktober wird in aller Regel gelesen. Nach 10-12 Tagen Mazeration in temperaturgesteuerten Tanks und der anschließenden Vergärung in Holzgärständern reifen die Weine 12-14 Monate je nach Jahrgang in neuen und gebrauchten Barriques und danach einige Monate auf der Flasche zur vollen Blüte heran. In der Farbe ein mittleres violettrot, fast schwarz im Kern, mit zarten Aufhellungen zum Rand. In der Nase eine komplexe Frucht und betörende Aromen von Blaubeeren, schwarzen Kirschen und Veilchen; dazu traumhafte Gewürznoten wie Zimt, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer und Minze, eine steinige Mineralität, Tabak und Zedernholz, aber auch zarte Anklänge von nobler Bitterschokolade. Am Gaumen vermählt sich eine höchst angenehme kühle Textur mit saftiger Frucht und einer anregenden, trinkanimierenden Säurestruktur sowie einer erfrischenden Kirschnote und einem langen, von feiner Würze und grandioser Mineralität geprägten Nachhall sowie einem feinen, würzigen, cremigen Tannin. Vielleicht nochmals besser (!) als sein großartiger Jahrgangsvorgänger 08, der ***im Gambero Rosso mit zwei roten Gläsern*** *geadelt wurde. Zu Recht sehr viel Lob für einen phantastischen Wein zu provokant günstigem Preis!*
Zu genießen ab sofort bis 2018+.

IPI030510 Roero Toretta, rosso 2010 ***14% Vol.*** ***21,27 €/l*** ***15,95 €***

Porellos famoso vino!
Ein phantastischer Nebbiolo aus der grandiosen Einzellage Torretta, benannt nach dem romantischen Türmchen, das hoch oben auf dem Hügel thront. Die Kenner der Region wissen: Die großen Winzer des Piemont interpretieren den Nebbiolo höchst unterschiedlich, wie ein Musiker seine Sonaten. Von urtraditionell bis ultramodern. Und was haben wir hier für ein Meisterwerk im Glas! Feinste Frucht (reife Erdbeeren, saftige Amarena-Kirschen) und florale Noten von Rosenblättern, Veilchen sowie betörende Anklänge an weiße Trüffel und Lakritz begeistern schon in der Nase und verbinden sich auf der Zunge mit Feinheit, Spiel und Finesse zu einer betörenden burgundischen Stilistik mit feiner, frischer Säure und einer gleichermaßen schmelzigen wie präzisen Textur. 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?
Das ist definitiv ein ***edler Pirat und „agent provocateur" für hochkarätige Barolo-Verkostungen mit wesentlich teureren Prestigeweinen. Nochmals mehr als nur eine Nuance besser als sein mit zwei roten Gläsern geadelter Jahrgangsvorgänger!*** *Marco Porello hat sich mit diesem Kunstwerk in die qualitative Spitze des Piemont katapultiert! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis nach 2025.*

Werte Kunden: ***Was für ein singuläres Preis-Genuss-Verhältnis besitzen alle Heimat-Weine von Marco Porello, der sich mit Leib und Leben seinen großen Terroirs verschrieben hat! Animierend im Trunk, komplex in der betörenden Frucht und enorm viel Finesse und Spiel am Gaumen freisetzend. Authentische Piemonteser Kultweine mit Seele, mit Charakter und Noblesse aus dem Land am Fuße der Berge, das im Frühling in zauberhafter Blüte zum Leben erwacht und sich im Herbst bei der Ernte in seiner vollen Pracht von harmonischen Farben zeigt. Gänsehautatmosphäre, Gänsehautweine!***

© Herbert Lehmann

Die Sonne erwärmt den piemontesichen Morgen, der Nebel weicht.

Christophe Peyrus – ein Mann, eine Vision: Vom legendären Pic Saint Loup soll der beste Wein des Languedoc kommen!

FRANKREICH

DOMAINE CLOS MARIE - PIC SAINT LOUP, LANGUEDOC

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

Michel Bettane, die Legende des französischen Weinjournalismus, urteilt begeistert: „Clos Marie – Das Ideal des Languedoc!"

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

Das Languedoc ist eine Wiege des Weingeschäfts von Pinard de Picard. Jahr für Jahr habe ich intensiv die Region bereist und intensiv verkostet. Und viele Kenner der Szene sagen uns eine der besten Selektionen Europas nach, regelmäßig werden unsere Spitzengewächse in der Fachpresse mit den höchsten Bewertungen bedacht und räumen Testsiege ab. Und bei all meinen Proben hat sich eine legendäre Verkostung ganz tief in mein Gehirn eingebrannt:

Es ist Mitte Februar 2006, im tiefen Süden Frankreichs. In Montpellier scheint die zuhause so sehnlichst vermisste Sonne und beschert uns Frühlingstemperaturen von fast 15° C und in der Ferne leuchtet das blaue Mittemeer. Es ist einer der wirklich guten Tage im Leben eines Weinhändlers. Wir probieren in einer vergleichenden Verkostung den Jahrgang 2004 im Languedoc und EINE Domaine ragt qualitativ weit über alle anderen heraus: Clos Marie! Die Weine lassen deshalb so aufhorchen, weil sie – bei aller inneren Dichte und enormer Konzentration – so viel präziser, mineralischer, kühler in ihrer Stilistik geworden sind als früher und sich daher deutlich von allen anderen Gütern des Pic St. Loup unterscheiden, einer Appellation, die viele Kenner für die beste vielleicht des gesamten Languedoc halten. ***Was hat diesen stilistischen Wandel und dramatischen Qualitätsschub der Domaine bewirkt?*** *Ich musste sofort auf die Domaine, nachverkosten und die Domaine für Pinard de Picard verpflichten.*

Christophe Peyrus, ein „Besessener" der Weinbergsarbeit und der kluge Kopf hinter diesen „neuen" Weinen des Pic Saint Loup, war zwar, wie so viele ambitionierte Winzer, bereits 1992, zur Zeit der großen Aufbruchstimmung also – die in einer ***qualitativen Revolution der Weine des Languedoc*** *mündete –, aus der örtlichen Genossenschaft ausgezogen, um seine eigene, ebenso kleine wie feine Domaine „Clos Marie" zu gründen. Sofort waren seine Weine in aller Munde, waren aber „nur" ähnlich gut wie die von 5-6 anderen Spitzengütern auch rund um den mythischen Hausberg von Montpellier, den Pic Saint-Loup, deren Weine sich schnell allesamt einen kleinen Kultstatus in der rasant wachsenden weltweiten Fangemeinde der immer begehrter werdenden Weine des wildromantischen französischen*

Südens erarbeiteten. Der ganz große Schub für Clos Marie, der ihn an die Spitze der Weingüter des gesamten riesigen Languedoc führen sollte, kam jedoch erst ein paar Jahre später. Es war die Umstellung auf biologischen und dann, inspiriert durch viele ***Diskussionen mit seinem Freund Gérard Gauby, auf biodynamischen Anbau****, die seit Mitte des ersten Jahrzehnts des neuen Milleniums nochmals zu einer dramatischen Qualitätssteigerung auf dem Weingut führte. Und das in einer für das Languedoc, damals wie heute, sehr raren, ungewöhnlichen Stilistik:*
Finesse, Eleganz und eine nördlich inspirierte Kühle in der Frucht wie am Gaumen, dazu ultrafeine, geschliffene Tannine und einen für den französischen Süden extrem moderaten Alkoholgehalt (etwa 13,5% Vol.). ***Betörend schöne Trinkweine mit seidener Textur, einer schwebenden Finesse und einer vibrierenden Mineralität statt barocker Opulenz und marmeladiger Überreife! Wahrlich eine neue qualitative Revolution. Die zweite im Languedoc!***

Und danach wurde Jahrgang für Jahrgang der abgefüllte Wein auf unserem Kleinod nochmals besser, die Reben wurzelten infolge des biodynamischen Anbaus auf sanften Hügeln und steilen Hängen immer tiefer und ergaben dadurch immer mineralischere, feinere Weine. Zusammen mit der ebenso tatkräftigen wie attraktiven Françoise Julien führte Christoph binnen weniger Jahre sein Weingut an die Spitze des Languedoc. Unter die ***Top 3,*** *wie die meisten Kenner der Szene dezidiert urteilen, meine Wenigkeit eingeschlossen. Aber völlig unterschiedlich im Stil etwa zu den fülligeren Gewächsen von La Pèira mit Weinen, die trotz aller Kraft und Konzentration des Südens so fein und elegant, so nobel und aristokratisch schmecken wie eine hypothetische Mischung aus Burgund und nördlicher Rhône. Singulär in ihrer Stilistik!!!*

So genießt das kleine Gut mittlerweile legendären Ruf unter Winzerkollegen und Weinhändlern, seine Weine zieren die Karten der besten Restaurants in Frankreich. Und ein weltweiter Run auf seine Weine setzte ein, erst Recht, nachdem ***Parker,*** *bzw. sein für das Languedoc zuständiger Autor David Schildknecht, Sie wissen schon, der, mit den sehr vorsichtigen Punktevergaben, Clos Marie in 2007 mit 97, und im letzten verkosteten Jahrgang 2010 gar mit 97+ Punkten bedachte, der* ***höchsten Bewertung, die er je einem Wein des Languedoc zuerkannt hat!***

Und diese Adelung erfolgte völlig zu Recht! Denn die Weine von Clos Marie sind anders als all die anderen des Languedoc. Eine ganz eigene Ausstrahlung und Charisma prägen sie. Sie bezaubern durch eine schwebende Finesse, ihre Komplexität in der noblen Frucht und eine salzige Mineralität, die sich mit außergewöhnlicher Frische verbindet: Harmonie pur! Sie wirken etwas leise in der Jugend, ungemein vielschichtig und komplex (die Umstellung auf biodynamischen Anbau ist abgeschlossen und die Weine brillieren quasi vom ersten Tag auf der Flasche an) und überhaupt nicht (vor)laut oder mächtig. So wie ihre sympathischen Erschaffer, Françoise und Christophe. Im Stadium der Reife brillieren sie mit ihrer Noblesse und ihrer seidigen Länge und sie verblüffen mit ihrer spektakulären Eleganz und Mineralität. ***Sie erfinden das Languedoc neu, so wie Gauby das Roussillon neu erfunden hat,*** *verbinden ihre betörende Frucht mit einer Feinheit, die an große Burgunder oder an wesentlich teurere Pretiosen von der nördlichen Rhône denken lässt.*

Wahrlich: ***Es sind singuläre Weinunikate voller Charakter und Authentizität mit einem legendären Reife- und Entwicklungspotential, die, kämen sie denn aus den bekannten Renommierregionen der Welt, ein kleines Vermögen kosten würden!***
Drogen- und Schnäppchen-Alarm!

FLA080112 „Manon", blanc 2012 *13% Vol.* *22,60 €/l* ***16,95 €***
Dieser elegante, zutiefst mineralische Tropfen (aus den autochthonen französischen Edelreben Maccabeu, Roussane, Clairette, Grenache blanc) hat die herausragende Qualität, in der ganz kleinen Spitzengruppe der besten Weißweine des wildromatischen Languedoc mitzuspielen und damit eine ***ultimative Herausforderung der großen Weißweine der französischen Renommierregionen*** *darzustellen!*
Die vibrierend-rassige, salzige Mineralität und die komplexe Frucht erinnern in der Tat eher an ***wesentliche teurere Burgunder*** *als an einen mediterranen Wein, so klar, reintönig und präzise zieht sich ihre tiefgründige Spur über die gesamte Zunge. Ein begeisterndes Unikat mit einer großen inneren Dichte und Cremigkeit am Gaumen, aber auch sagenhaft präzise, elegant und frisch: Traumhaft komplex in seiner Aromatik (florale Noten vermählen sich mit Noten von weißem Pfeffer und edlen Gewürzen der Provence), eine perfekte Balance zwischen phantastischem Schmelz, seidiger Textur und vibrierender salziger Mineralität von den erstklassigen Kalkböden des Pic St. Loup. Natürlich ist diese südländische Cuvée ein unverwechselbares Kind ihrer Heimat. Auf der anderen Seite*

brilliert sie mit ihrer phantastischen Finesse und Frische, die diesen Wein so wohltuend „anders" macht, so ganz ohne Schwere, ihn so fundamental aus der Masse der zumeist belanglosen und langweiligen Weißweine des französischen Südens heraushebt, wie kaum einen anderen. Ein höchst individueller Wein mit einem lang anhaltenden, frischen Nachhall, solo genossen Trinkfreude pur, ein Traum zudem zu Fisch, Geflügel, Salaten und asiatischer Küche, schlicht eine dieser betörenden Pretiosen des Südens, bei der ich auch einen Abend lang guten Gewissens meine Liebe zu großen Rieslingen deutschsprachiger Herkunft vergessen kann.

Für Aurélie Botton („Best young Sommelier Bordeaux & Champagne") einer der weißen Referenzweine, eine „rare Perle", des wilden französischen Südens. Und von der RVF bereits mit sensationellen 17/20 Punkten angesichts seines mehr als fairen Preises bewertet!

FLA080211 „Olivette", rouge 2011 *13,5% Vol.* *19,87 €/l* ***14,90 €***

Tino Seiwert: ***„In seiner Preisklasse ist dieser noble Schmeichler der Sinne selbst im Languedoc ein (fast) unvergleichlicher Traum von feinfruchtigem Wein,*** *der eine grandiose Frische, eine große innere Harmonie und eine sprichwörtliche burgundische Finesse in sich vereint".*

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

Clos Maries Meisterwerk aus biodynamischem Anbau ist in seiner Preisklasse selbst im Süden Frankreichs fast ohne Konkurrenz und bietet ungewöhnlich viel Gegenwert fürs Geld! *Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Spätherbst 2013 bis nach 2020.*

FLA080310 „Simon", rouge 2010 *13,5% Vol.* *33,20 €/l* ***24,90 €***

Mineralische Würze und sinnliche Finesse küssen feinste Mineralität: Power without weight!

Einer der spektakulärsten, finessenreichsten und trinkanimierendsten Rotweine des wilden französischen Südens, der neben seiner faszinierenden Frische und beispielhaften Mineralität ungemein dicht, komplex und harmonisch daherkommt und daher von noblem aristokratischem Charakter geprägt ist. Die ungemein vielschichtige, fast explosive Aromatik (rote und schwarze Früchte, geröstetes Fleisch, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Lorbeer, Oliventapenade, Feuerstein, noble Kräuter der Provence) dieses großen Charakters verwöhnt verführerisch die Nase. Am Gaumen ungemein subtil, von einer sowohl seidigen als auch würzigen Textur gezeichnet, traumhaft präzise und von einer tiefen mineralischen Ader durchzogen: Welch phänomenal großer Spitzenwein von einer bis dato im Languedoc seltenst erlebten burgundischen Finesse, Eleganz und Mineralität. Ein Referenzwein für DEN neuen Stil des französischen Südens! Terroir pur! Der feinfruchtigen Grenache und dem noblen Syrah gewidmet, die auf kalkhaltigen Böden am mythischen Hausberg Montpelliers, dem Pic St. Loup, einen expressiven, singulären, traumhaft faszinierenden Charakter entwickeln. Welch betörende Pretiose im Reigen der faszinierenden großen Clos Marie-Jahrgänge. Und Kurt Tucholskys Worte in Erinnerung ruft: „Schade, dass man Wein nicht streicheln kann!"

Aber er uns! ***Mit diesem genialen Kunstwerk haben Christophe Peyrus und François Julien ihrer Heimat, ein vinologisches Denkmal gesetzt****. Dieser so eigenständige Weltklassewein, der in sich die Insignien seines großen Terroirs am Fuße des mythischen Pic. St. Loup zu einer genialen Synthese zwischen der aromatischen Präzision eines burgundischen Grand Crus aus Chambertin, der wilden Würzigkeit und*

Dreamteam in Sachen Wein: Françoise Julien und Christophe Peyrus!

Syrah-Expressivität eines legendären Nord- Rhôneweins und der Kühle und Mineralität eines großen Bordelaiser Gewächses vereint, gehört in jeden Keller eines ambitionierten Weinliebhabers. ***Dieser noble Aristokrat, ein unverwechselbarer Solitär, wird, als Pirat in Blindproben der Prestigeweine dieser Welt eingesetzt, so manches vinologische Weltbild zum Einsturz bringen!*** *Greifen Sie zu, werte Kunden, Sie werden es nicht bereuen!*
Zu genießen ab sofort (aus großen Gläsern und zu einem exquisiten Mahl durchaus auch schon jetzt!), Höhepunkt 2015 bis nach 2025.

FLA080410 „Les Métairies du Clos", rouge 2010 *14% Vol.* *33,20 €/l* ***24,90 €***

DER große Rivale des ‚Simon', die dramatische Expression von Carignan (über 60 Jahre alte Reben) und Grenache Gris, einer absoluten Rarität im Languedoc!

Welch betörende vinologische Schönheit, die mit einer unwiderstehlichen Ausstrahlung zu verführen weiß. Allerdings nicht nur mit sinnlicher Kraft, sondern auch mit vibrierender Rasse und einer Maßstäbe setzenden Eleganz, einer geradezu tänzerischen Leichtigkeit und irren Mineralität. Und zwar einer dramatischen, fokussierten, jodigen Mineralität - wie an der Schnur gezogen - , einer ungemein komplexen Frucht (rote Beeren und pralle, schwarze Kirschen vermählen sich mit floralen Noten und betörenden Anklängen an Oliventapenade) und einer wilden, würzig-rauchigen, traumhaft kühlen Stilistik, die an Weltklasseweine von der nördlichen Rhône erinnert in einer Vermählung mit einem puristischen Chambolle. Noble Gewächse also, die ein Vielfaches dieser betörenden Trouvaille kosten.

Werte Kunden: Alte Carignan-Reben aus bestem genetischen Material können in Frankreichs wildem Süden grandiose Wein-Solitäre gebären. Einen solch originären Charakterkopf, der wie ein Fanal aus einem Meer perfekt gemachter, aber letztendlich langweiliger, banaler, austauschbarer Barriqueweine herausragt, haben wir hier im Glas. Für meinen persönlichen Geschmack (bei 96 Punkten sehe ich diesen wahren Stern des Südens!) hat er gar nochmals die Nase leicht vorn vor dem grandiosen ‚Simon', aber das ist sicherlich Ansichtssache und ich stehe mit dieser Meinung bei Pinard de Picard auch nicht unumstritten! Ralf Zimmermann und Aurélie Botton sind eingefleischte „Simon-Fans". Aber Parker und die Revue du Vin de France sind ähnlich begeistert wie ich, zücken 94+ bzw. 17/20 Punkten (hohe Bewertungen in dieser Preisliga!) und sehen ein großes Entwicklungspotential bis ca. 2025.

Im Bordelais kosten diese grandiosen Qualitäten wie der „Les Métairies du Clos" das Vielfache!

In Subskription bieten wir Ihnen heute den großartigen Jahrgang 2011 an, der speziell in der Region des Pic Saint-Loup von erlesener Güte ist, da es 2011 viel Wasser im Boden gab, so dass die Reben keinen Trockenstress hatten. Solche klimatischen Bedingungen ergeben einen ganz großen Jahrgang in Frankreichs sonnenverwöhntem Süden!

FLA080311 „Simon", rouge 2011 *26,60 €/l* ***19,95 €***
In Subskription, Auslieferung voraussichtlich Ende 2013!

FLA080411 „Les Métairies du Clos", rouge 2011 *26,60 €/l* ***19,95 €***
In Subskription, Auslieferung voraussichtlich Ende 2013!

Auf den malerischen Hängen des wildromantischen Marcillac wachsen einige der charaktervollsten Rotweine Frankreichs

DOMAINE DU CROS – MARCILLAC

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

„Le Guide des meilleurs vins de France" ist die „Bibel" der französischen Weinkritik. Er beurteilt in seinem aktuellen Jahrgang jeweils den neusten verfügbaren Jahrgang aus allen französischen Anbauregionen. In seiner brandaktuellen Ausgabe 2014 hat der GUIDE unser Kleinod aus dem Marcillac („eine Region im qualitativen Höhenflug mit vielen Trümpfen") entdeckt und bewertet es geradezu euphorisch. So erhält unsere Cuvée Vieilles Vignes 16/20 Punkten! *Eine schier unfassbar gute Bewertung angesichts des dramatisch günstigen Preises. Beispielsweise haben in Bordeaux im Jahrgang 2011 Güter wie Giscours (ca. 40 Euro), Grand-Puy-Lacoste (ca. 50 Euro), d'Armailhac (ca. 40 Euro), Sociando-Mallet (ca. 30 Euro) oder auch Beychevelle (ca. 60 Euro) gleiche Bewertungen erhalten!*

Es ist Sommer und Sie brausen durch Frankreich der Sonne entgegen? Dann machen Sie, werte Kunden, doch bitte vielleicht einmal im Herzen des Aveyron, einem betörenden Mosaik landschaftlicher Vielfalt, eine kurze Zwischenstation. Denn an der Schnittstelle zwischen dem Zentralmassiv, dem Land der Musketiere und dem Languedoc, kurz vor den beengenden Menschenmengen am Mittelmeer, können Sie in einer wenig bekannten, aber atemberaubend-faszinierenden Bergregion im Tal von Marcillac eine traumhafte, wildromantische Landschaft genießen. Das Aveyron entdecken heißt auch auf den Spuren der Jakobspilger zu wandern, deren Weg sich durch Wälder und anmutige Wiesen schlängelt. Und die traumhafte Region ist Liebhabern der guten Dinge des Lebens bekannt durch das idyllische Örtchen Laguiole, aus dem die traditionellen, handgemachten, hochwertigen Messer kommen; sie ist auch berühmt wegen ihrer Rinder der Rasse „Aubrac", die ein ganz besonders wohlschmeckendes Fleisch liefern; sie ist des weiteren bekannt durch den Roquefort und einen der besten 3-Sterne-Köche Frankreichs, Michel Bras. Und das ***Viadukt von Millau*** *(auf spektakulärer Höhe mit Pfeilern, die bis zu 340 Meter und damit höher als der Eiffelturm in den Himmel ragen und einer Länge von 2.460 m überquert die vierspurige hochelegante Schrägseil-Autobahnbrücke auf nur 9 Stütz-Pfeilern das Tal) sowie die Tarnschlucht, eine magische Abfolge von berührenden Naturschönheiten, gehören zu den weltweit beliebten Höhepunkten dieser faszinierenden Landschaft.*

Aber hier finden wir auch einen authentischen, urwüchsigen Wein in einer einzigartigen stilistischen Ausprägung, der selbst erfahrene Weingenießer, die schon fast alles zu kennen glauben, überraschen wird! *Der Marcillac-Wein ist eine der unbekanntesten, da mit 160 ha Gesamtfläche auch eine der kleinsten Appellationen Frankreichs. Doch unter Insidern genießt sie legendären Ruf! Die dort ausschließlich angebaute Rebsorte „Fer Servadou", von den Einheimischen „Mansois" genannt, ist absolut eigenständig und eigenwillig und besitzt ausgeprägt autochthonen Charakter. Sie liefert farbintensive dunkle Weine reizvoll eigenständigen Charakters. Einen guten Marcillac kann man bereits jung mit höchstem Genuss trinken. Seine knackigen Gerbstoffe wirken vom Mundgefühl her ungewöhnlich frisch, mild und präzise.* ***(„Mehr Frische und Originalität als alle anderen Weine des französischen Südwestens"****, Le Guide 2014.) Herausragendes Merkmal ist ein intensives Himbeer-, Cassis- und Blaubeerenbukett mit rauchig-mineralischen Noten, das sich mit zunehmender Reife verstärkt. Ein guter Marcillac ist auch sehr lagerfähig, aber ob seines geringen Bekanntheitsgrades* ***unver-***

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

***schämt preiswert** und stellt eine originelle Bereicherung der französischen Weinkultur dar.*
*In einem natürlichen, traumhaft schönen Talkessel, der für den Weinanbau ein optimales Mikroklima besitzt, haben wir mit dem jungen, sympathischen, unglaublich dynamischen Julien Teulier einen qualitätsversessenen Winzer entdeckt, der mit seinem Vater Philippe so charaktervoll-individuelle Rotweine produziert, dass jeder Weinfreund, der einmal in seinem Leben einen solch originellen Tropfen verkostet hat, ihn immer an seinem authentischen Stil wiedererkennen wird. Bereits seit vier Generationen produzieren die rührigen Teuliers (**Philippe ist der Präsident der Appellation, „der wichtigste Winzer der Region mit meisterhafter, umsichtiger Weinbereitung und ihr bester Botschafter", so die ‚Bibel' der französischen Weinkritik**) diese Terroir-Weine ganz eigener Stilistik, doch seit einem Jahrzehnt gibt es nochmals große Fortschritte quantitativer und qualitativer Art durch Hinzukauf bester Lagen der Appellation, zum Teil in extremer Talkessel-Steillage, und durch die Errichtung neuer klimatisierter Kelleranlagen, in denen das Be- und Umfüllen der thermoregulierten Inoxbehälter ausschließlich mit Hilfe der Schwerkraft vorgenommen wird.*
Die beiden Cuvées unseres Kleinods haben in den letzten Jahren für erhebliches Aufsehen in der französischen Fachpresse gesorgt (u.a. Coup de coeur im Guide Hachette und brandaktuell im GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2014) und liefern seither Jahrgang für Jahrgang konstante Qualitäten von eindrucksvoller Expressivität und feinster Balance und von einer derart handwerklichen Machart, dass wir Ihnen diese großartigen Qualitäten zu schier unglaublich günstigen Schnäppchenpreisen ganz besonders ans Herz legen möchten!
Echtes, traditionelles Frankreich, wie es authentischer nicht sein kann!

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

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

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

Von einem tief dunklen Rot in der Farbe geprägt, entsteigt eine betörende, unwiderstehliche Duftwoge dem Glase, deren einzelne Bestandteile wie die typischen, wild wachsenden Himbeeren, rote Johannisbeeren, saftige Kirschen, Paprika, Lakritze, frische Kräuter (Minze!) und mineralisch-rauchige Gesteins- und Gewürznoten man zwar genussvoll analysieren kann, gleichwohl ist es in seiner Zusammensetzung ein einzigartiges, originäres und unverwechselbares Geschmacksprofil, das auch erfahrene Weinliebhaber so wohl noch nie erleben durften. (Der Geschmack erinnert, wenn überhaupt, ein wenig an große Cabernet Franc aus dem Bordelais in den 80er Jahren!) Authentisches Südwestfrankreich, wie es originärer und eigenständiger nicht sein kann! Welch kühl-mineralische Gerbstoffe, welche genialen kleinen, roten Johannisbeeren tänzeln fokussiert über die Zungenmitte und verstärken den schlanken Charakter dieses unvergleichlichen Weines! In ihrer Jugend bereits entwickeln sie eine feinkörnige dezente Süße, um im Stadium der Reife mit einer fülligen Frische und einem cremig-rassigen Nachhall zu begeistern! Frankreichs wilder Südwesten ist wahrlich traumhaft reich an eigenständigen Rebsorten, ein wahres Museum autochthoner Trauben, die man außerhalb der Region selten findet.
Und dieser urwüchsige Fer Servadou aus der romantischen Region Marcillac in den Ausläufern des Zentralmassives ist ein solch köstlichen Rotwein mit Charakter und animierend niedrigem Alkoholgehalt, dass ich Ihnen allen, unseren werten Kunden, die aufgeschlossen und mit wacher Neugier unseren Empfehlungen vertrauen, diesen unvergleichlichen Tropfen ausdrücklich ans Herz legen möchte.
Einer der originellsten Rotweine Frankreichs mit einem irren Preis-Genuss-Verhältnis! Leicht gekühlt bei ca. 14° Celsius auch ein traumhafter Terrassenwein (phantastischer Begleiter zu allen Grillgerichten) – bei dem niedrigen Alkoholgehalt kann es durchaus auch einmal ein Gläschen mehr sein!

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

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

FSW010210 Cuvée Vieilles Vignes, rouge 2010 *13% Vol.* *15,93 €/l* ***11,95 €***

Der große Bruder aus alten Reben, die stolze 50 bis 90 Lenze zählen!

In Frankreich unter Insidern fast schon mit Kultstatus versehen und schon mehrfach mit einer Goldmedaille in Paris, einer der wenigen ernst zu nehmenden französischen Weinmessen, ausgezeichnet!

Ein klein wenig cremiger und fülliger (13% Vol. Alkohol), reichhaltiger in der Stilistik als beim „Blut der Erde", (so die Übersetzung des Namens „Lo sang del Pais" aus dem okzidanischen Dialekt), noch dichter und strukturierter, die traumhaft duftenden Aromen, die schwerelos dem Glas entsteigen, noch komplexer in der traumhaften Aromenintensität (insbesondere Waldhimbeeren, rote Johannisbeeren und saftige Kirschen dominieren zurzeit, dazu Blütenblätter, Veilchen sowie zarte rauchige Tabaknoten und weißer Pfeffer) und eine großartige Länge: Welch faszinierender Terroirwein aus einer traumhaft anmutigen Landschaft.

Ein solch charaktervolles Urgestein mit dieser fabelhaften Qualität kostet in berühmten Renommierregionen schlicht das Doppelte bis Dreifache*! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt jedoch erst 2014 bis nach 2020!*

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

Sensationelle Bewertung*: „Le Guide des meilleurs vins de France" ist die „Bibel" der französischen Weinkritik. Er beurteilt in seinem aktuellen Jahrgang jeweils den neusten verfügbaren Jahrgang aus allen französischen Anbauregionen. In seiner brandaktuellen Ausgabe 2014 hat der GUIDE unser Kleinod aus dem Marcillac erstmals entdeckt und bewertet es geradezu euphorisch. So erhält unsere Cuvée Vieilles Vignes 16/20 Punkten! Eine schier unfassbar gute Bewertung angesichts des dramatisch günstigen Preises. Beispielsweise haben in Bordeaux im Jahrgang 2011 Güter wie Giscours (ca. 40 Euro), Grand-Puy-Lacoste (ca. 50 Euro), d'Armailhac (ca. 40 Euro), Sociando-Mallet (ca. 30 Euro) oder auch Beychevelle (ca. 60 Euro) gleiche Bewertungen erhalten. Natürlich kann man nicht einfach die Punkte des Guide aus unterschiedlichen Regionen absolut gleichsetzen, da sie sich immer auch auf den Qualitätsstandard der einzelnen Regionen beziehen. Und dennoch belegt natürlich dieser Vergleich die wirklich nur mit dem Begriff SENSATIONELL zu bezeichnende Qualität der Weine unserer Domaine du Cros aus dem wilden französischen Südwesten. Unbedingt probieren.* ***Tino Seiwerts ganz persönliche Empfehlung****!*

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

© Werner Richner

CLOS DES PAPES – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Finesse, Eleganz und hedonistisches Trinkvergnügen prägen einen „Châteauneuf-Klassiker von uraltem Rhôneadel!“ (Michel Bettane)

Der Wine Spectator feierte bereits in seinem Ranking der 100 besten Weine der Welt, die in 2007 auf den Markt kamen, den Clos des Papes 2005 als Nr. 1!

„L’homme fait la difference”, sagen die Franzosen über große Winzerpersönlichkeiten, was wörtlich übersetzt bedeutet: „Der Mann (und selbstverständlich auch die Frau) macht den Unterschied”. Denn neben dem unverzichtbaren Schatz einer großen Lage ist es der Winzer, oder im Falle dieses so traditionsreichen Gutes eine ganze Familiendynastie, deren unermüdliches Qualitätsstreben die Charakteristika eines wunderbaren Terroirs mit dem erlesenen und feinen Stil der Weine verbindet, den nur ein genialer Schöpfer so ungemein feinfühlig zu interpretieren und herauszuarbeiten versteht. Kein anderes Gut außer Beaucastel kann nur annähernd die Tradition und glorreiche Vergangenheit einer der besten Appellationen der Welt verkörpern wie DER uralte Adel von Châteauneuf-du-Pape schlechthin: Denn die Familie Avril, die Besitzerin dieser alteingesessenen Familiendomaine, ist bereits seit Anfang des 17. Jahrhunderts inmitten dieses ‚Wallfahrtsortes’ der Weinenthusiasten ansässig und ihre weltweit berühmten, klassisch-eleganten, finessenreichen Gewächse sind seit jeher hoch gerühmt und heiß begehrt. Und gerade im letzten Jahrzehnt ist die Qualität noch einmal deutlich angestiegen, was beispielsweise die Hysterie um den Jahrgang 2007 demonstrierte, der von Parker mit 99+ Punkten bewertet wurde. Und dies nicht etwa für eine nur in homöopathischen Dosen erzeugte Spitzencuvée! Nein, die traditionsbewussten Avrils, Vater Paul und Sohn Vincent, sind vehement gegen die Erzeugung von Luxuscuvées, auch, weil sie seit Jahrzehnten ohnehin dasjenige Lesegut, das nicht optimalen Ansprüchen genügt, an Négociants weiter verkaufen. ***Daher gibt es in jedem Jahr nur einen roten Châteauneuf-Wein, jeweils in höchst traditioneller Machart, unmanipuliert, weder geschönt noch filtriert – aber von Maßstäben setzender Finesse und Eleganz: „Tiefgründigkeit, Geradlinigkeit, Frische, Weine, bei denen einem nicht die Schwere zu Kopf steigt, wie man es bei vielen Weinen aus dem Süden erlebt”*** *(Michel Bettane, der große Mann des französischen Weinjournalismus).*

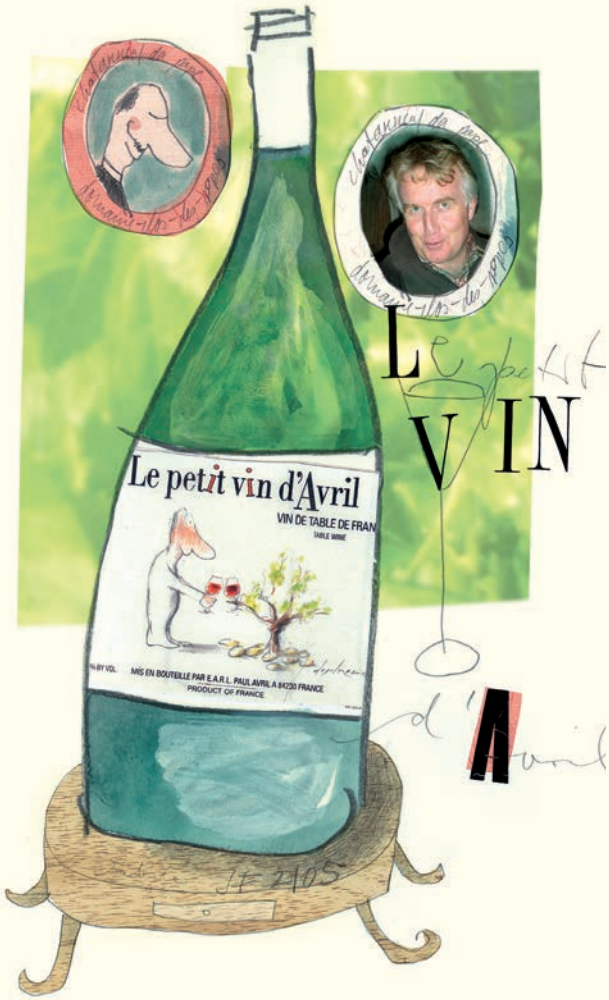
So ist die traditionsreiche ***Domaine Clos des Papes*** *seit jeher ein renommiertes Aushängeschild ihrer gerühmten Appellation, die derart brillante Weine erzeugt, dass sie keinen Vergleich mit den größten (und wesentlich teureren) Prestigeweinen der ganzen Welt zu scheuen brauchen. Verantwortlich für eine nochmalige subtile Qualitätssteigerung ist der junge sympathische Sohn der Familie, Vincent Avril, der nach fünf intensiven Lehr- und Wanderjahren im Burgund neues „Know-how” in das Weingut eingebracht hat. Was mir schon immer besonders an den Weinen von Clos du Papes gefallen hat, ist ihre innere Harmonie, ihre Balance und die Abwesenheit jeglicher marmeladiger, überreifer Noten.* ***Klassischer und finessenreicher kann kein Châteauneuf-du-Pape schmecken,*** *nur anders! Vincent Avril hat diese burgundisch inspirierte Stilistik nach seinen Lehrjahren in der Bourgogne nochmals verfeinert. Die enorme Komplexität verdanken die Weine aber auch den verstreut über die ganze Appellation liegenden 80 (!) Parzellen, die über sehr unterschiedliche Böden verfügen, von den Sandböden im Westen bis hin zu den steinigen Lehm- und Kalksteinböden im Nordosten. So vereint die fertige*

Cuvée die Vorteile der unterschiedlichen Bodenformationen und der vielfältigen Rebsorten. Deutlich schmeckbar ist aber auch der Anteil von 7 ha uralter Reben, die in den berühmtesten Parzellen von Châteauneuf-du-Pape, auf der Hochebene von Crau, erzeugt werden. Vincent Avril erntet zudem „derartig gering, dass nur wenige Winzer in Frankreich oder anderswo in der Welt diesen Verlust an Menge hinnehmen würden. Allerhöchste Qualität der streng selektierten Trauben ist die einzig zulässige Maxime" (Michel Bettane). Zudem hat Vincent seit Jahren behutsam den ***Mourvèdre-Anteil in seiner Assemblage schrittweise erhöht,*** *da er der Ansicht ist, dass diese große Rebsorte des Südens, an der seit jeher sein Herz hängt, in Châteauneuf-du-Pape, ihrem nördlichsten Anbaugebiet in Europa, da, wo sie wirklich gefordert wird und keine Überreife erbringen kann, ihre dramatischsten Qualitäten demonstriert!*

Die Kellerarbeit geschieht vorbildlich behutsam und traditionell bei konstant (!) 12° C während des ganzen Jahres. Nach der extrem schonenden Vinifikation ohne Pigeage werden alle Rebsorten gemeinsam in großen Holzfässern ausgebaut und so schonend wie möglich unfiltriert abgefüllt. Keine Barriques, keine törichten Moden, ***Klassik pur! Jung schon häufig sehr ansprechend, gehört dieses Gewächs aus der Kategorie persönlicher Lieblingswein zu den langlebigsten Tropfen der Appellation – ein großer Wein und ein Muss für alle Liebhaber nobler Châteauneuf-du-Pape-Gewächse.***

FRS170312 Le Petit Vin d'Avril *13,5% Vol.* *13,27 €/l* ***9,95 €***

Neben seinem Weltklasserotwein macht Vincent Avril auch einen herrlich leckeren Alltagswein, der jedoch nicht aus den Parzellen für seinen ‚Grand Vin' stammt (Sie wissen, es gibt auf diesem Paradegut der südlichen Rhône nur EINEN Châteauneuf-du-Pape, keine Luxuscuvées), sondern von exzellenten Weinbergen in unmittelbarer Nachbarschaft zu Châteauneuf, die neben den traditionellen Rebsorten der Region auch einen kleinen Anteil von Trauben der Edelreben Merlot und Cabernet-Sauvignon enthalten. Diese herrlich saftige purpurrote Cuvée mit ihren noblen Waldheidelbeer-, Cassis-, Brombeer- und Erdbeereanklängen und feinen Gewürz- und Lakritzenoten trägt deutlich die Handschrift eines begnadeten Winzers, da sie ebenfalls über eine sehr feine Struktur verfügt und meilenweit entfernt ist von jeglichen überreifen oder marmeladigen Anklängen. Das Besondere an diesem traumhaften Alltagswein ist, dass er keine Jahrgangsbezeichnung trägt, sondern stets eine Assemblage aus verschiedenen Ernten darstellt. So setzt sich dieser wunderbare Trinkwein zusammen aus zwei Drittel Trauben des neuen Überflieger-Jahrgangs der Rhône, 2012, mit seiner grandiosen Dichte und einem phantastischen Frischetouch und nochmals einem Drittel der beiden Vorgängerjahre 2011 und 2010: Diese exzellente Vermählung dreier Ernten demonstriert daher eine ausgesprochen harmonische Verbindung ihrer positiven Charakteristika.
Von der Qualität dieser traumhaften Cuvée zu äußerst sympathischem Preis kann so manch überteuerter Châteauneuf-du-Pape nur träumen! Einer der größten Weinwerte der südlichen Rhône, ein Super-Schnäppchen!



Trinkspaß pur ab sofort wegen der seidigen Tannine, jedoch verfügt dieser superleckere Wein über ein Entwicklungspotential von 6 bis 8 Jahren – das Signum exzellenter Lagen, reifer Trauben und großer Jahrgänge.

FRS170212 Châteauneuf-du-Pape, blanc 2012
15% Vol. *63,33 €/l* ***47,50 €***

Der weiße Châteauneuf von Clos des Papes ist sicherlich einer der gesuchtesten Weißweine, die jedes Jahr die Keller um das berühmte Herzstück der Rhône verlassen – extrem rar wie immer.
Seine hellgelbe Farbe mit frischen, grünen Reflexen lässt erahnen, welch kraftvoller, aber zugleich überaus eleganter Wein hier im Glase funkelt. Ein großartiges, intensives Bouquet nach reifen Melonen, Orangenzesten und weißem Pfirsich euphorisiert unmittelbar nach der Öffnung die Nase, dicht gewirkt und trotzdem zart. Nach einigen Stunden in der Karaffe drängen sich andere Aromen in die erste Reihe, die exotischen Fruchtnoten werden getragen von einer extremen Mineralik. Am Gaumen wiederholt sich die faszinierende Tiefe und Vielfalt der Fruchtaromen, dazu gesellen sich zarte würzige Noten von Verbene, Fenchelsamen und ein Hauch Anis sowie eine feste, steinige Mineralität und gesalzene Butter. Auf der Zunge strotzt der Wein vor Tiefe und Frische, präsentiert sich dicht, reintönig und fast schon puristisch fein mit einer eleganten Säurestruktur, einem genialen Zug und einem lang anhaltenden Abgang. Dabei wird der Wein nach etwa drei Jahren Reifung auf der Flasche immer mineralischer und etwa ab dem Alter von 10 Jahren kommen Honigaromen und Anklänge an geröstete Mandeln und exotische Früchte hinzu. ***Ein ganz großer weißer Châteauneuf-du-Pape und eine herausragende Alternative für Liebhaber großer französischer Weißweine, die auch außerhalb des Burgunds auf der Suche nach vinologischen Schätzen sind****.*
Ein perfekter Essensbegleiter mit ausgezeichnetem Entwicklungspotential für mindestens 15 Jahre.

Tino Seiwert: „Einer der ganz großen Weißweine des französischen Südens".

FRS170111 ***Châteauneuf-du-Pape, rouge 2011*** ***15% Vol.*** ***92,00 €/l*** ***69,00 €***
Ankunftsofferte bis 5. Oktober 2013, statt 69,00 € nur 49,95 €, Sie sparen 27%!

FRS170111M ***Châteauneuf-du-Pape, rouge 2011 MAGNUM*** ***15% Vol.*** ***92,66 €/l*** ***139,00 €***
Ankunftsofferte bis 5. Oktober 2013, statt 139,00 € nur 99,95 €, Sie sparen 28%!

Ein Châteauneuf-du-Pape wie kein anderer! *Für Tino Seiwert einer der 5 größten Châteauneuf-du-Pape des Jahrgangs!*
Vincent Avril produziert ungemein komplexe, extrem finessenreiche, terroirgeprägte, traditionelle Châteauneuf-Weine alter Schule ohne jeglichen Barriqueausbau, geprägt durch alte Reben aller 13 in der Appellation zugelassener Rebsorten, die verantwortlich zeichnen für die große Harmonie und Ausgewogenheit seiner Weine. Diese singuläre Qualität zählt in ihrer traumhaften Dimensionierung Jahrgang für Jahrgang zu den großen Wein-„Persönlichkeiten" Frankreichs mit einer expressiven Natürlichkeit, der seine faszinierende Aura seinem großen Terroir und einer meisterhaften Weinbereitung durch Vincent Avril verdankt.
Parker: „The 2011 is a beautifully made, sexy, hedonistic, up-front red with plenty of mulberry, kirsch and cassis fruit, a medium to full-bodied mouthfeel, and plenty of glycerin and authority."

© Keith Lewis

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

BEAUJOLAIS

Im großen Parker- und VINUM-Test.

Das Ergebnis:

Parker degustiert in seiner brandaktuellen Ausgabe 207 des WINE ADVOCATE 271 Weine der großen Jahrgänge 2009, 2010 und 2011 im Beaujolais. Die höchsten 6 Bewertungen erhalten die grandiosen Spitzenweine der Winzer von Pinard de Picard. *Mit Weltklassebewertungen.*

Und die ersten 4 Plätze, inclusive der drei höchst bewerteten Beaujolais-Weine aller Zeiten, gibt es in der nächsten Pinwand!

Und ein Wein von unserem Exclusivimport Jean-Marc ***Burgaud*** *erhält zwar* ***„NUR" 93 Punkte, kostet aber unter 12 Euro****. Wo hat es eine solche hohe Bewertung für französischen Rotwein in der 11 Euro-Klasse schon mal gegeben? Unseres Wissens nach niemals zuvor!*

Auch VINUM testet in seiner Juni-Ausgabe 2013 die besten Beaujolais. 54 tolle Weine aus den Jahrgängen 2009, 2010 und 2011. Das Resultat: Vier Siegerweine thronen mit einer Weltklasse-Bewertung auf dem Podest - alle in Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard erhältlich. Und drei davon in der nächsten Pinwand. Es sind die gleichen Siegerweine wie bei Parker.

Und DER PREISHIT der VINUM-Verkostung ist unser „Morgon Côtes du Py" von unserer Zaubermaus Jean-Marc Burgaud! Wir präsentieren heute den frisch gefüllten großartigen 2012er!

Übrigens: Auch die weltweit wohl einflussreichste und renommierteste Weinjournalistin, ***Jancis Robinson****, hat in der Financial Times einen enthusiastischen Bericht über die neue Generation großartiger Beaujolais-Weine geschrieben. Ihr Urteil****: „Great-value beaujolais – Some of the wine world's great bargains****."*

Fällt das Wort Beaujolais, winken eine Reihe von Kunden immer noch entsetzt ab? Aber: Wir können Sie gut verstehen. Jahrzehnte lang war auch kein Tropfen Beaujolais über meine Zunge geflossen. Zu tief sitzend die Enttäuschungen aus frühester Jugend. Zu ramponiert der Ruf der Region „dank" der unsäglichen Primeur-Plörre. Doch gute Freunde haben mich in den letzten Jahren an die Hand genommen und mir Weine aus dem Beaujolais vorgestellt, die mein Herz vor Freude jauchzen ließen. ***Eleganz und Finesse und Frische und ganz niedriger Alkoholgehalt*** *statt belangloser Frucht durch Ultrahocherhitzung bei der Vergärung und/oder dünnen Weinchen ohne Extrakt.* ***Doch diese Zeiten haben sich bei einer kleinen Avantgarde von Spitzenwinzern dramatisch verändert****. Und jetzt sind auch die besten Journalisten der Welt, die Spürnasen, die auch Trends setzen können, in dieses neu entstehende Weinparadies aufgebrochen und schreiben ihre Gaumenfreuden, die sie zu fast unfassbar günstigen Preisen entstehen können, in die Welt hinaus. Hören wir Ihnen doch vielleicht einfach zu, was sie uns zu sagen haben!*

So feiert Chefredakteur Stephan Reinhardt in der Juni-Ausgabe von VINUM „Les Crus du Beaujolais: Grosse, feine Gamay" die Wiederauferstehung einer am Boden zerstörten Region und urteilt begeistert: „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.

Wie recht Stephan Reinhard und VINUM doch haben! Beaujolais heute: Das ist ein Glücksfall für kundige Weinkenner, die einen in seiner Stilistik auf der ganzen Welt einzigartigen Tropfen genießen können, aus einer einzigen Rebsorte, dem Gamay hergestellt, der auf sanft gewellten Schiefer- oder Granithängen (bisweilen mit etwas Kalkstein vermischt) im nördlichen Teil des berühmt-berüchtigten Anbaugebietes ungemein süffige, ***alkoholschwache Leckerli für den täglichen Genuss wie auch absolute Weltklasseweine*** *(in ihrer Stilistik wegen ihrer Finesse und ihrer betörenden Frucht an große Burgunder erinnernd, aber wegen ihrer Aromatik auch Assoziationen an Baroli und geniale Côte Rôtie klassischen Stils evozierend) gebieren kann.*

Lust bekommen auf ***Tropfen, die verzaubern? Auf charaktervolle Terroirweine zu absoluten Understatement-Preisen!***

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

DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD

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

Seit zwei Jahren ein absoluter Bestseller unseres Programms!

Wir von Pinard de Picard verkaufen nur Weine, die wir mögen. Die wir auch selbst trinken! Und wir pflegen enge Beziehungen zu „unseren” Winzern, sind ihnen bisweilen gar freundschaftlich verbunden. Und manch einem unserer Betriebe gehört unsere ganz persönliche Sympathie. So wie dieser kleinen Domaine im Herzen von Morgon, einem der drei besten Crus des gesamten Beaujolais.Und ihrem rührigen Besitzer Jean-Marc-Burgaud! Eine Seele von Mensch, klug, sensibel, einfühlsam, aber auch ein Kämpfer vor dem Herrn. Ein echter Gallier aus altem Schrot und Korn. Mit nichts, außer einer erstklassigen Ausbildung und 3 ha geliehenen Weinbergen, hat er 1989 angefangen. In einer Region, die das schlechteste Image von ganz Frankreich besaß. Dem Primeur-Schrott sei „Dank”! Doch Jean-Marc hat die Ärmel aufgekrempelt und wie besessen auf ein Ziel hin gearbeitet: den besten Beaujolais überhaupt zu vinifizieren. So gehört seine Spitzencuvée, die wir Ihnen mit neuem Jahrgang wohl im Dezember wieder anbieten können zu den 6 höchst bewerteten Weinen von Parker. Und seine Basisweine feiern Triumphe:

*Unser Grands Cras, Vieilles Vignes erhält zwar **„NUR” 93 Punkte, kostet aber unter 12 Euro**. Wo hat es eine solch hohe Bewertung für französischen Rotwein in der 11 Euro-Klasse schon mal gegeben? Unseres Wissens nach niemals zuvor!*

*Und **DER PREISHIT der VINUM-Verkostung ist unser „Morgon Côtes du Py”!***
Viel Spaß mit diesen beiden großartigen Botschaftern ihrer Region. Und das zu „Spottpreisen!”, VINUM.

FBJ010111 Beaujolais Villages „Les Vignes de Thulon”, rouge 2011** 12,5% Vol. 10,60 €/l **7,95 €
Welch animierende Frische im Trunk welch köstliche Orgie an Frucht (Cassis, Schattenmorellen und schwarze Herzkirschen, Zimt, feinste mineralische Note, hierin dem 2009er sehr nahe!) entschwebt dem Glase, welch spielerische Leichtigkeit (gerade einmal 12,5% Vol. Alkohol!) auf der Zunge. Wie ungemein süffig rinnt dieser betörende Stoff die Kehle herunter und: 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 ganz dezent als Struktur gebende Komponente eingebunden. 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!”***

FBJ010212 Régnié „Vallières”, rouge 2012** 12,5% Vol. 13,27 €/l **9,95 €

Leicht gekühlt wird unser Régnie zum herrlich erfrischenden Rotweingenuss besonderer Art: verführerische Frucht küsst kühle Mineralität. „Il pinote”, wie man in Frankreich begeistert so feinsinnige Rotweine (gerade einmal knappe 12,5 Vol.%) zu rühmen weiß!

*Und ein wunderbarer Beleg zu Jancis Robinsons brandaktuellem Statement über das „französische Weisenkind” Beaujolais, das lange ungeachtet und ungeliebt ein Schmudelleben in den hintersten Regalen der Supermärkte führte (ähnlich der Situation beim deutschen Riesling in den 70er und 80er Jahren) und heute vor einer ähnlichen weltweiten Renaissance (Parker: „Beaujolais is on the cusp of a qualitative renaissance”) steht: **„Where else could you find a wine made with French finesse from vines that are 70 years old for under 11 Pounds (12,75 Euro) a bottle?”***

Werte Kunden: Wir sind felsenfest überzeugt: Beaujolais ist DIE Rotweinzukunft Frankreichs! Parker (Für Parker degustiert im übrigen David Schildkecht 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)
Einer davon ist der folgende Wein:

FBJ010712 Morgon „Grands Cras”, rouge 2012** 13% Vol. 15,73 €/l **11,80 €
„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. Zwar gab er den

Jean-Marc Burgaud, die „Zaubermaus" aus Morgon!

Beaujolais: eine traumhafte Landschaft, eine junge Winzergeneration im Aufbruch, Weine von burgundischer Finesse mit wunderbar niedrigen Alkoholgradationen!

„Vieilles Vignes" (den ‚alten Reben') aus dieser Zauberparzelle in ***2011 „NUR" 93 Punkte – Er kostet aber unter 12 Euro****. 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" vermarket. Warum? Nun, Jean-Marc hatte den Weinberg, von dem dieser wunderbare Terroirwein stammt, der stets schon in seiner Jungend 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. Aurélie Botton (Best young Sommelier Bordeaux & Best young Sommelier Champagne) meint: „1er Cru Niveau im Burgund!"
Aber nur in der Qualität und von den Parkerpunkten her. Im Preis liegen da nicht Welten, sondern Universen auseinander! Zu genießen ab sofort bis 2018+

FBJ010312 ***Morgon Côtes du Py, rouge 2012*** *13% Vol.* *17,27 €/l* ***12,95 €***

Der „PREISHIT" von VINUM!

Nur unser Côtes du Py hat diese Auszeichnung erhalten.
Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten Pinard de Picards Rotwein des Jahres 2012 aus Frankreich!

Joel Payne, Herausgeber des Gault Millau, urteilt: „My favourite was a Morgon Côte du Puy from Burgaud."

Moden kommen und gehen und Akzente verschieben sich. Auch im Weingeschmack. Aber ein Stil hat allen Torheiten getrotzt, hat zu allen Zeiten seine Liebhaber verwöhnt und, ich wage zu behaupten, wird für immer und ewig eine eingeschworene Fan-Gemeinde finden: Aristokratische Noblesse, gepaart mit betörender Frucht und 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-Marcs größte Provokation*** *aus besonders reduziertem Ertrag.*
Wie ein hochwertiger Pinot Noir wirkt dieser Naturwein, der nicht nur preislich neue Maßstäbe setzt für das Beaujolais, sondern auch qualitativ.
Niedrig im Alkohol, transparent in der Textur, brilliert feine Säure durch das seidene Tanningerüst, das hier mehr die Aromen trägt, als dass es geschmacklich spürbar wäre.

Und auf verblüffende Weise greift dieser ***Spitzen-Beaujolais*** *die Analogie zum Pinot Noir auf: Wenn man diese betörende Pretiose im Glase hat, riecht man Würze, rot- und blaubeerige Frucht (rote Kirschen, Cassis), welke Rosenblätter, Veilchen, Rauch und kräutige Noten, eine feine Säure und eine Süße und Fülle, die diesem Charakterwein geschmacklich eine eigene Dimension verleiht. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis 2017+.*
Und wegen seiner brillanten, ‚strahlenden' Textur am Gaumen, seiner packenden Mineralität und trotz seiner 92-93 Parker-Punkte im ähnlich guten 2009er Vorgängerjahr ist diese betörende Pretiose eines der größten Schnäppchen auf dem internationalen Weinmarkt. *Schön, dass es solch authentischen Charakter zu unschlagbarem Preis im Weinbusiness heute noch gibt.*

Ein großer Wein, der in jeden Keller eines ambitionierten Liebhabers gehört.

DOMAINE DE FONDRÈCHE

Parker urteilt euphorisch: „Fondrèche is the reference point for what can be done in the Cotes du Ventoux. This is a source of sensational wines that still sell for incredibly fair prices."

Die ***Domaine de Fondrèche*** *ist seit Jahren ein wahres Kleinod aus dem schier unerschöpflichen Reservoir des französischen Südens, von dessen sensationellen Qualitäten selbst die Winzer im benachbarten Châteauneuf-du-Pape unter vorgehaltener Hand begeistert schwärmen. Gelegen in einer traumhaft schönen Landschaft am Fuße des malerischen Mont Ventoux, des heiligen Berges der Provenzalen, sorgt sie seit Mitte der 90er Jahre unter der engagierten Leitung des jungen, begnadeten Winzers* ***Sébastien Vincenti*** *für erhebliches Aufsehen mit phantastischen Weinen aus* ***biologischem Anbau,*** *die in kürzester Zeit in der internationalen Weinszene für Furore sorgten. Sébastiens Ziel sind fein balancierte,* ***terroirgeprägte Weine*** *mit moderaten Alkoholgradationen,* ***welche die unverfälschte Seele ihrer provençalischen Heimat widerspiegeln.*** *Sie erfreuen sich wegen ihrer komplexen, hedonistischen, betörenden Frucht bei unseren Kunden seit Jahren derart großer Beliebtheit, dass sie zu den am stärksten nachgefragten Weinen der gesamten Rhône gehören.*
Wahrlich: Die Domaine de Fondrèche bietet daher phantastische Weine in einer ***Schnäppchenqualität, wie man sie ganz selten in der gesamten Weinwelt finden kann.***

Sebastien Vincenti

FRS030512 ***„L'Instant", Côtes-du-Ventoux Rosé 2012*** ***PK*** ***12% Vol.*** ***9,27 €/l*** ***6,95 €***
Unser beliebtester Rosé!
Beim großen FEINSCHMECKER-Rosé-Test Südfrankreich einer der drei Siegerweine!

FRS030212 ***Cuvée Fayard, rouge 2012*** ***14% Vol.*** ***11,33 €/l*** ***8,50 €***
Und nochmals der FEINSCMECKER. Er feierte „11 Rotweine, bei denen Preis und Leistung stimmen. Wahre Schnäppchen und die ***FEINSCHMECKER-Favoriten aus ganz Europa".*** *Zu diesen derart euphorisch bewerteten Weinen gehörte auch unser Bestseller „Fayard"!*

Parker: *„outstanding!"*

Aurélie Botton: „Fayard 2012, the best ever made! Einer der größten Jahrgänge der südlichen Rhone und ein phantastisches Händchen des genialen jungen Weinmachers Sébastien Vincenti ergeben einen ***Alltagswein de luxe in Referenzqualität****!"*

Frisch und saftig (DAS ist 2012!!!) steigen die betörenden Fruchtaromen aus dem Glas, entströmen lustvoll dem Glase und becircen wie da einst der Gesang der Sirenen. Dann der erste Schluck – die Zunge wird geradezu überschwemmt mit reintöniger, brillant klarer Frucht: Pralle Kirschen, rote Beeren und dunkle Waldbeeren, dazu florale Noten, schwarzer Pfeffer und Kakao-Anklänge. Was für ein Trinkspaß, sofort setzt der Schluckreflex ein (was beim Verkosten der Weine eigentlich eher abträglich ist ;-)), ein neuer Schluck offenbart dann die Frische und Balance des Weins, nichts Schweres oder Marmeladiges stört, und zarte, reife Gerbstoffe geben eine faszinierende Struktur. Mann ist das gut! Das ist einfach geiler Stoff für wenig Geld, ein verzaubernder, ja berauschender Wein. Erinnerungen werden wach an den genialen 2007er, der von Parker mit 91 Punkten geadelt wurde!
Bereitet bereits jetzt sofort in seiner Jugend Riesenspaß, mit Potential für mindestens weitere 5 Jahre auf höchstem Niveau.

FRS030311 ***Cuvée Carles Nadal, rouge 2011*** ***14,5% Vol.*** ***16,67 €/l*** ***12,50 €***
Zum Schnäppchenpreis: statt 12,50 € nur 9,95 €, Sie sparen über 20%!

*Parker: „****Sensational effort, 91+ Punkte!****"*

Châteauneuf-du-Pape, werte Kunden, ist nichts anderes als ein „geadelter" Côtes du Rhône, DER Grand Cru der Rhône sozusagen. Doch das bedeutet auch, dass auf vergleichbar guten Terroirs in der Umgebung dieses Epizentrums von begnadeten Winzern ebenfalls aristokratische Weine erzeugt werden können – Sébastien Vincenti tut genau das, zu einem Bruchteil der in Châteauneuf verlangten Preise. Einen seiner raren Edelsteine können wir Ihnen heute mit großer Freude wieder anbieten: Die betörende Cuvée Carles Nadal, ein qualitativ wie ein Fanal aus dem Meer belangloser Rhôneweinchen herausragender und einer der preis,wertesten' Weine der südlichen Rhône!

FRS030411 ***Cuvée Persia, rouge 2011*** ***14,5% Vol.*** ***21,20 €/l*** ***15,90 €***
93 Punkte im Rhône-Report!! Was zahlt man dafür in Châteauneuf-du-Pape???!!! Kaufen, Leute, kaufen!

ÖSTERREICH

WEINGUT GERNOT HEINRICH

Der Zauber Pannoniens: Österreichische Weltklasse aus biodynamischem Anbau!

FALSTAFF: „Winzer des Jahres" und bereits mehrfach Sieger des Rotweinpreises.

FALSTAFF 2013: „Gernot und Heike Heinrich besitzen eines der sehenswertesten Weingüter Österreichs und erzeugen mit so wenigen Eingriffen in die Natur wie irgend möglich Weine, die unverwechselbar für ihre Herkunft sind!"

Das Burgenland mit seinem malerischen Neusiedlersee, der in heißen Sommern durch seine kühlen Brisen und dem Morgentau für belebende Frische sorgt, ist ganz zweifellos ein gesegnetes, ja magisches Weinland. Hier liegt Österreichs wärmstes Weinanbaugebiet und die weißen wie roten Trauben gedeihen prächtig in der Nähe des oft nur knapp zwei Meter tiefen, aber 30 Kilometer langen, romantisch in der Sonne glitzernden Gewässers inmitten der zauberhaften pannonischen Landschaft, die fast schon an das berühmte Médoc erinnert. Viele Kenner und Liebhaber exzellenter österreichischer Rotweingewächse betrachten Gernot Heinrich aus Gols, dem berühmtesten Weinort am Ostufer des malerischen Neusiedlersees, als ***Primus inter pares*** *seiner Zunft, denn seine eleganten, finessenreichen, feinfruchtigen Gewächse sind meilenweit entfernt von den marmeladigen Monsterweinen, die mittlerweile in vielen Regionen der Welt produziert werden und die alkohollastig im Glase krachledern.*

Diesem „Terror" der weltweit zunehmenden Gleichförmigkeit und Nivellierung stellt Heinrich genussvolle Trinkweine gegenüber, die bei aller Dichte und inneren Kraft von ihrem großartigen TERROIR geprägt sind, mit Eleganz, Finesse, Frische und Mineralität brillieren und die zuallererst das Resultat sind von harter handwerklicher Arbeit in seinen Spitzenlagen an den Südhängen der Parndorfer Platte und auch am Westufer des burgenländischen „Meeres" auf dem dortigen wohl besten Terroir: dem mittlerweilen weltberühmten Leithaberg.

Gernot Heinrich ist ein Charakterkopf! Er ist als Winzer nicht so leicht zu fassen und erst recht nicht in eine Schublade zu stecken, denn sein vinologisches Wirken ist wesentlich facettenreicher als das seiner meisten Kollegen. Einerseits kann er im besten Sinne des Wortes als Traditionalist bezeichnet werden, der sich insbesondere dem Anbau der autochthonen Rebsorten seiner Heimat widmet. „Die Basis

Die Vordenker des biodynamischen Anbaus am Neusiedler See: Heike und Gernot Heinrich

aller Qualität wird im Weinberg gelegt. Extreme Selektion der besten Trauben, niedrige Erträge und aufwändige Laubwerksarbeiten sind unumgängliche Voraussetzungen, große Weine zu schaffen," erläutert Gernot Heinrich bei einer gemeinsamen Wanderung durch seine sanft geschwungenen Spitzenlagen in den sonnigen, südlich exponierten Hängen am Rande von Gols. „Der Heideboden hier am Ostufer des Neusiedlersees, eine variantenreiche Mischung unterschiedlichster Bodenformationen, bietet wegen seiner guten Durchlässigkeit und wegen des heißen, trockenen Klimas die denkbar besten Voraussetzungen zur Erzeugung großer Rotweine auf internationalem Top-Niveau, genau so wie am anderen Ufer im Leithaberg der fossileinreiche Kalk. Denn für mich ist das Entscheidende, dass die Qualitäten in der Flasche originär, unverwechselbar und kompromisslos im einzigartigen Terroir der Parndorfer Platte ihre Wurzeln finden. Dabei bilden die regionalen Rebsorten meiner Heimat das Fundament der Weine, bereichert und abgerundet wird die regionale Sortenpalette durch Merlot, Pinot Noir, Syrah und Cabernet Sauvignon, die aber, sensibel eingesetzt, mengenmäßig nur eine kleine Rolle in den Cuvées spielen."

So traditionell Heinrichs Schaffen sich bis hierher anhört, bei der Vinifizierung beginnt eine höchst kreative, innovative Vermählung aus Tradition und Moderne, die auf diesem Vorzeigegut zur Perfektion ausgereift ist. Wohlüberlegt und sehr professionell zeichnen sich die Konturen des neuen Weges, den Gernot Heinrich gegangen ist, in Weinberg und Keller. Nach einem Studium der Biotechnologie und nach ausgedehnten Weinreisen, seinen Lehr- und Wanderjahren durch die renommierten Weinbauregionen der Welt, auf denen der Winzersohn neue vinologische Verfahren kennen gelernt hatte, entschied er sich, Weine zu produzieren, deren Idealbilder zunächst in seinem Kopf gewachsen waren.

So verknüpft Gernot, dieser feinsinnige Künstler, die burgenländische Tradition mit seinem ureigenen innovativen Weinstil, kreiert edle Tropfen voller Schönheit und innerer Kraft, voll samtener Fülle und dichter Frucht, voll Harmonie, Eleganz und beispielhafter Frische und Struktur. Kopf und Herz gehen eine faszinierende Symbiose ein und zeigen uns einen eigenwilligen, jungen Winzer, der sich nicht in ein Klischee pressen lässt und so wohltuend frei jeglicher Dogmen ist. Seine eigenen Wege spiegeln sich schon rein äußerlich in einer sowohl geradlinigen als auch schöpferischen architektonischen Formensprache eindrucksvoll in seinem einzigartigen „Wohn-Arbeits-Lebens-Traumhaus" wieder, das inmitten der exzellenten Weingärten der Parndorfer Platte entstanden ist, beispielhaft den Charakter Pannoniens reflektierend und die Natur gleichsam ins Haus transportierend.

So ist die gesamte Architektur des rational bis ins kleinste Detail gestalteten hochmodernen, sich auf drei Ebenen befindlichen Kellers strikt den Gesetzen der Schwerkraft unterworfen, um die Verarbeitung der Trauben zu Wein so schonend wie nur irgend möglich und ohne jegliches mechanische Umpumpen zu gestalten, was nach Heinrichs Ansicht entscheidend ist, um eine grüne Tanninstruktur zu vermeiden und fern jeder Rustikalität die Eleganz und Finesse zu erzielen, für die seine Weine weltweit berühmt sind. Zu ebener Erde werden die Trauben eingebracht, noch einmal auf einem Sortierband strengstens selektiert, eine Etage darunter werden die Basisweine in Edelstahltanks, die gleich hoch wie breit sind, um eine große Kontaktfläche zwischen Saft und Tresterkuchen zu ermöglichen, sehr sensibel und relativ lange spontan vergoren, um möglichst alle Inhaltsstoffe zu extrahieren. Für die „großen Weine" gilt das gleiche, nur dass diese in großen, geschlossenen Holzbottichen vergärt werden. Im tiefsten Keller lagert und reift der Wein dann temperatur- und luftfeuchtigkeitskontrolliert in großen Holzfässern oder besten Barriques unterschiedlicher Provenienz seiner wahren Größe entgegen.

Gernot Heinrich tritt stets sehr bescheiden und ruhig auf, vermittelt jedoch im engagierten Gespräch eine profunde Kompetenz, ist ein höchst kreativer Perfektionist und das Burgenland hat ihm sehr viel zu verdanken: Er ist mit seinen herausragenden Rotweinen zu einer Lokomotive geworden für die ganze Region. Aber, nur von Gernot Heinrich zu sprechen, wäre sehr unfair. Denn zusammen mit seiner aus Bayern stammenden und ihn tatkräftig unterstützenden, attraktiven Frau Heike bildet er ein kongeniales, dynamisches Paar, das bewusst die Grenzen zwischen Privatem und Geschäftlichem im Fließen belässt, symbolhaft ausgedrückt in ihrem Arbeits- und Lebenshaus, von wo aus der Blick auf die Parzellen Salzberg und Gabarinza schweift, des wohl großartigsten Terroirs innerhalb

der Parndorfer Platte, einer eiszeitlichen Ablagerung mit bis zu 10 Metern Mächtigkeit: Die moderne Technik in Haus und Keller, sie ist, sensibel und behutsam eingesetzt, nichts anderem als dem Hedonismus und dem unbedingten Genuss verpflichtet.

So stellen die Weine der sympathischen Heinrichs meines Erachtens nach die Referenz dar für die neue österreichische Rotweinelite, die rund um den Neusiedlersee spektakulär schöne Weine produziert und die den qualitativen Vergleich mit keiner anderen Anbauregion in der Welt zu scheuen braucht. Folgerichtig kürte das Weinmagazin FALSTAFF bereits vor Jahren Gernot Heinrich zum „Winzer des Jahres" und zum mehrfachen Sieger des Rotweinpreises.

VINARIA, „Die besten Weine" meint, „das Renommee der Heinrich'schen Rotweine zu preisen, hieße Wasser in den Neusiedlersee zu gießen. Eine fulminante Performance, eine bestechende Kontinuität der gesamten Palette in Verbindung mit den herausragenden Qualitäten des Topsegments".

Und der GAULT MILLAU urteilt: „Das Weingut von Gernot und Heike Heinrich zählt zur absoluten Spitze unter den österreichischen Rotweinerzeugern: ***Perfekte Weine mit einer tollen Fruchtprägnanz, enormen Vielschichtigkeit und Komplexität bei gleichzeitiger Feinheit und Harmonie."***

Heike und Gernot auf Leithakalk ;-)

PS: Ich bevorzuge, wann immer möglich, biologisch und/oder handwerklich im traditionellen Wortsinne produzierte Nahrungsmittel. Logischerweise auch beim Wein. Jedoch ohne Dogmatismus. Dogmen weitgehend abzulegen, hat mich ein halbes Jahrhundert Arbeit an mir selbst gekostet. Gernot ist da schon früher wesentlich weiter. Zwar arbeitet er seit Jahren in Biodynamie, was seine Weine definitiv wesentlich mineralischer, eleganter und finessenreicher gemacht hat (ohne sie jedoch ein Jota an Kraft und Konzentration einbüßen zu lassen), doch auch in dieser Frage ist er so wohltuend sachlich: „Mein Weingut gehört zur ‚Respect'-Gruppe, die sich von den Lehren des Philosophen Rudolf Steiner inspirieren lässt. Wir sind dieser Herkunft philosophisch verpflichtet, sehen uns aber unabhängig und undogmatisch. Unsere gegenwärtige Praxis beruht im weitesten Sinne auf einer modernen Synthese der Ideen Steiners, der modernen Agrarökologie und der praktischen Erfahrungen im Bereich des Biologischen und Biodynamischen der letzten Jahrzehnte. Wir verzichten auf Reinzuchthefen und Bakterien, vertrauen den natürlichen Hefen, die mit den Trauben aus dem Weingarten kommen. Wir haben den Schwefeleinsatz reduziert und wollen so schonend wie möglich arbeiten. Alles zwei Zielen untergeordnet: Die Natur intakt zu erhalten und eine ständige Qualitätsverbesserung unserer Weine zu erreichen. Stilistisch geht der Trend auf unserem Weingut in Richtung noch mehr Feinheit, Frische und Eleganz statt wollüstiger, barocker Fülle. ***Weine aus großartigen Lagen mit einzigartigen Böden sollten nicht durch Technik nivelliert werden. Der Mensch entscheidet darüber, die Charakteristika herauszuarbeiten, daraus leiten sich Authentizität und Typizität der Weine und des Weingutes ab."***

Wohl bekomm's!

OBL020911 ***Red 2011***

DV ***12,5% Vol.*** ***10,60 €/l*** ***7,95 €***

Traumhaft süffiger Bestseller von Gernot Heinrich mit nur 12,5% Alkohol*: Ungemein trinkfreudige Cuvée aus Österreichs Urgesteinen Zweigelt und Blaufränkisch mit betörender Frucht (welch Orgie an Kirscharomen, roten Johannisbeeren!), weichen, cremigen Tanninen und singulärer Struktur, Feinheit und Frischein seiner so konsumentenfreundlichen Preisklasse. Fabelhafter Essensbegleiter zu allen Gelegenheiten und herausragender Partywein, da einfach „everybodys darling". Bio-Wein ohne Reue am Morgen danach. Da kann man (und frau) die Feste feiern, wie sie fallen! Und welch geniales Wortspiel auf dem Rückenetikett, das augenzwinkernd den Namen dieses LeckerSckmeckers erklärt: „Tradition ist nicht die Anbetung der Flasche, sondern die Weitergabe der Glut".*

Genau mei RED!

Für Tino Seiwert einer der besten Alltagsweine auf der Welt*! Und das von Österreichs Rotweinwinzer Nr.1*

Zu genießen ab sofort bis 2015.

OBL020211 ***Zweigelt 2011*** ***GV*** ***13% Vol.*** ***14,53 €/l*** ***10,90 €***

„Sehr attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis", lobt VINARIA.

Dieser von Meisterhand vinifizierte Zweigelt demonstriert eindrucksvoll, dass diese Rebsorte Heinrichs heimliche Liebe darstellt, „mit der er umzugehen versteht wie kaum ein anderer", so FALSTAFF, der Gernot auch zu Österreichs „Winzer des Jahres" kürte!

Tolle, intensive Farbe von sattem Purpur-Violett. In der Nase rauchig, würzig, mit intensiver Brombeer-, Sauerkirsche und Cassisfrucht, dazu noble Bitterschokolade und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen kommen reife Weichseln hinzu, Veilchen und etwas Nougat, vom Holzausbau herrührend. Saftig, frisch, viel Kraft! Für einen Wein dieser ungemein fairen Preisklasse eine enorme innere Dichte! Dieser wunderschöne Trinkwein begeistert durch einen schönen Schliff und eine feine Mineralität (Ursache sind die hervorragenden Kalkböden, auf denen die Trauben wachsen), er ist extraktreich und wirkt bereits sehr harmonisch (wegen der traumhaft cremigen Textur in Kombination mit seiner animierenden Frische), besitzt saftige, zart süßliche, schmelzige, verführerische Tannine und zeigt im langen Nachhall florale und kräuterwürzige Aromen sowie einen dezenten schokoladigen Touch. Superb gelungen! Seinem sehr guten Jahrgangsvorgänger aufgrund seiner klassischen, kompakten, jugendlichen Eleganz nochmals – einen Tick – überlegen, ein absoluter Preis-Leistungshammer mit dem gewissen Drive!
Schmeckt einen Tag nach der Öffnung fast noch besser, Dekantieren daher empfohlen. Potential bis nach 2018.

© Konrad Wothe / LOOK-foto

Magischer Moment am Neusiedler See

OBL020311 ***Blaufränkisch 2011***
GV ***13% Vol.*** ***14,53 €/l*** ***10,90 €***
Der ewige Rivale des Zweigelt unter den Liebhabern von Österreichs bestem Rotweingut um den Titel des schönsten Rebsortenklassikers, in einem unglaublich „trinkanimierenden Stil" (VINARIA 2010/11). Tolle mineralische Würze – jeder Schluck ein Treffer!

Nicht jeden Tag kann und will man sich mit großen komplexen Weinen auseinandersetzen, die einen hohen Anspruch haben und mit denen man sich intensiv beschäftigen muss. Gernots Basisrotweine sind daher als traumhaft leckere Weine konzipiert, die man mit großem Vergnügen schleckt! Punktum! Dieser reinsortige Blaufränkisch betört durch eine animierende frische und würzige Stilistik, da alle rosinenartigen Trauben ausselektiert wurden, um eine überreife, marmeladige Stilistik zu vermeiden.
Leuchtend dunkles Rot in der Farbe, dunkelwürziges, fruchtbeladenes Bukett mit Sauerkirschen, Broombeeren, Cassis, rauchigen Noten, schwarzem Pfeffer und dunklen Kaffeebohnen. Ein hinreißender Wein für JEDEN TAG mit konzentrierter Rasse, viel Frucht, samtigen, geschmeidigen, ausladenden Aromen, die eine ungemein würzige Terroirprägung erkennen lassen, mit einem cremigen Tannin und einem langen, wiederum Brombeer-dominierten Nachhall. Ein himmlischer LeckerSchmecker!
Zu genießen ab sofort (gewinnt mit Luft im großen Glas) bis 2018.

OBL020111 ***Chardonnay Leithaberg 2011*** ***GV*** ***13,5% Vol.*** ***21,07 €/l*** ***15,80 €***
Das grandiose Terroir des kalkdominierten ‚Leithaberg' am Westufer des Neusiedler Sees soll einen bewussten Gegensatz zum so genannten internationalen Weinstil mit seiner Holzlastigkeit, seiner Fruchtigkeit und üppigen Schwere darstellen. Stattdessen haben Heinrichs betörende Weine aus dieser Spitzenlage des Burgenlands Modellcharakter hinsichtlich Mineralität, nerviger Eleganz, trinkiger Frische und tiefgründiger Würze!

Und was haben wir hier für einen hedonistischen Traum eines klassischen weißen Burgunders im Glas. Wie delikat, wie präzise! Bei aller cremigen Fülle und Saftigkeit bleibt dieser „Bourgogne" ein wunderschön feingliedriger, rassiger, eleganter und finessenreicher Chardonnay! In der Nase mineralische sowie würzige (weißer Pfeffer) und rauchige (Feuerstein-) Aromen und betörende Anklänge an gelben Pfirsich, frisches Zitrongras, Blutorangen und weiße Blüten.

Am Gaumen brillant, mit glockenklarer, feiner Textur, traumhaft saftig, steinig-mineralisch (nochmals Feuerstein), wegen seiner animierenden Säurestruktur auch herrlich frisch und schon in seiner Jugend mit größtem Vergnügen zu genießen. In seiner Stilistik also eher der „mineralisch-rassige-aristokratische" als der opulent-cremige Typus (keine „Butter"-Schwere!), sehr harmonisch, balanciert

und erfrischend! Ein großartiger Gaumenschmeichler mit wahrhaft geschliffenen, aber auch energetischen Eigenschaften, ein betörender Charmeur, der bereits den grandiosen Charakter des phantastischen 2011er Jahrgangs bei Heinrich traumhaft widerspiegelt. Zu genießen ab sofort bis 2018+

Sicherlich das Beste, was in dieser Qualitätsstufe im Burgenland zu erwerben ist!

OBL021011 Weißburgunder Leithaberg 2011 *GV* *13,5% Vol.* *34,53 €/l* ***25,90 €***
Dieser saftige und dennoch finessenreiche und zutiefst mineralische Weißburgunder vom Leithakalk schlägt aktuell in der Falstaff-Burgunder-Trophy 2013 mit 94 Punkten alle anderen Weißburgunder aus dieser Lage und belegt souverän den 1. Platz. Gratulation! Max. 2 Flaschen pro Kunde.

OBL021412 Neuburger Kurzberg, weiß 2012
GV ***13% Vol.*** ***25,27 €/l*** ***18,95 €***
Neuburger ist eine weiße autochthone österreichische Rebsorte. Dieser grandiose Solitär stammt von alten, liebevoll gepflegten Stöcken aus der Mönchhofer Riede Kurzberg. Die säurearme Rebsorte begeistert durch ihr nussiges Aroma und verblüfft selbst ausgewiesene Kenner in Blindproben mit großen Weißen Burgundern. Die rauchige Nase begeistert durch ihre Aromenexplosion (Birne, Quitte, Melone, Mandarinen) mit frischen Anklängen an grünen Pfeffer, kräutige Noten, Gewürze wie Zimt und Vanille, Walnuss und frisch gemähtes Heu.
Am Gaumen eine vibrierende Frische, dabei ungemein schmeichlerisch auf der Zunge wegen seiner runden, weichen, cremigen, finessenreicher Textur. Wunderbare Abgang mit zarten Butteraromen und einer salzigen Mineralität. Dieser originäre Wein ist eine Bereicherung unseres Programms. Unbedingt probieren. Zu genießen ab sofort (traumhafter Essensbegleiter!) bis 2016+

OBL021310H Beerenauslese 2010 (0,375l)
13% Vol. ***34,53 €/l*** ***25,90 €***
Absolute Rarität: aus bis zu 30 Jahre alten Rebstöcken aus den Toplagen Gabarinza und Salzberg! vinifiziert Heinrich aus den Rebsorten Blaufränkisch und Zweigelt diesen außergewöhnlichen Süßwein mit perfekter Balance von Restsüße und lebendiger Säure. Faszinierende gelbe Steinobstaromen in der Nase, am Gaumen Marillen-Pfirsichkompott, Nougat, Waldblütenhonig und Gewürznelken. Liebt Desserts, und insbesondere solche aus Schokolade.

OBL021211 Blaufränkisch Leithaberg 2011
GV ***14% Vol.*** ***26,53 €/l*** ***19,90 €***
Das absolut erstklassige Terroir des kalkdominierten ‚Leithaberg' am Westufer des Neusiedler Sees ist nicht nur verantwortlich für die Feinheit und Finesse des Heinrichen Chardonnays, sondern trägt diese Merkmale der großen Weine der Welt natürlich auch in sein rotes Pendant. Und was haben wir hier nur für eine schwelgerische olfaktorische „Tour de Maître"! Unwiderstehlich in seiner reichhaltigen, subtilen, dunklen Beerenfrucht, die so stilbildend ist für den Blaufränkisch auf einem solch genialen Untergrund, der für die ebenso feine wie abgrundtiefe Mineralität und famose Dichte, Konzentration und Eleganz dieses sensationell preiswerten Crus verantwortlich zeichnet. Blaue Beeren, Cassisaromen, Brombeeren, schwarze Kirschen, kräutig-würzie Noten, Bitterschokolade, Veilchen und edles Zedernholz entströmen betörend dem Glase und tanzen Samba auf der Zunge. Am Gaumen eine geniale Vermählung zwischen Frische, Eleganz und enormer innerer Kraft sowie zwischen einer zart beerigen Fruchtsüße und dem erdigen Geschmack von kühler mineralischer Würze sowie einem mineralischen, feinen balsamischen Touch. Es ist die auf den Punkt dosierte Fruchtsüße abseits aller Holzorgien, die schlichtweg begeistert – und dann kommt trotz aller belebenden, schmeichlerischen Fruchtigkeit auf der Zunge ganz hinten am Gaumen noch einmal ein letzter Kick von Havannatabak, gefolgt von einem langen, packenden, tief würzig-mineralischen Abgang mit seidigen, schmelzigen Tanninen. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis nach 2018.

OBL020411 Pannobile 2011 ***GV*** ***13% Vol.*** ***33,20 €/l*** ***24,90 €***
Feinheit, Eleganz, Harmonie, Intensität: Das sind die Attribute dieser aus einer strengen Traubenselektion heimischer Rebsorten (Zweigelt und Blaufränkisch) von besten Lagen unter dem Begriff „Pannobile" vermarkteten, hochwertigen Cuvée, die mittlerweile zu einem österreichischen Klassiker avanciert ist. Der Pannobile von Heinrich ist ein urwüchsiger, aber durch und durch feinsinniger Wein, der„ im großen Rotweinjahrgang 2011" (FALSTAFF) von einer phantastischen cremigen Tanninstruktur, von einer weichen Fülle und einer herrlichen aromatischen Reife geprägt ist. Die Trauben kommen ausschließlich von südlich exponierten Hanglagen der

Burgundisch der Stil von Heinrichs Weinen, burgundisch die anmutige Hügellandschaft Pannoniens, wie hier im Weingarten Gabarinza

Parndorfer Platte, was sich durch eine hohe physiologische wie aromatische Reife schmeckbar ausdrückt. Durch die enorm komplexe Fruchtsubstanz, die sich am Gaumen, peu à peu und schichtweise freisetzt, schimmert eine lebendige Mineralität und Minzfrische hindurch. Königliches Cassisbukett mit herrlichen Aromen von schwarzen Waldbeeren, Herzkirschen und Vanilleschoten, zart unterlegt von Noten von Bitterschokolade, reifen Zwetschgen und Tabak. Mit zunehmendem Sauerstoffkontakt immer komplexer, aber auch fokussierter werdend. Am Gaumen sehr harmonisch, mineralisch, konzentriert, frisch und elegant. Die verführerische, saftige Frucht kleidet den ganzen Gaumen bis in den hintersten Winkel schmeichlerisch aus. Animierendes, finessenreiches Frucht-Säure-Spiel! Welch faszinierende Demonstration des großen Potentials seiner pannonischen Heimat, ein Trinkvergnügen pur, das nach jedem Glase einlädt zum Weitergenießen und Meditieren! Trinkbar ab sofort, Höhepunkt 2015 bis nach 2020.
Pannobile 2011: Bis ***95 FALSTAFF-Punkte****!*

OBL020711 ***Gabarinza, rot 2011*** ***50,53 €/l*** ***37,90 €***
Eine Krönung in Gernot Heinrichs bisherigem Schaffen!

Alles scheint ruhig in diesem Wein, doch unter der Oberfläche brodelt es gewaltig! Deutliche Mineralität. Geheimnisvolle Gewürze. Ein Hauch von Orangenzesten. Superbe Fruchtsüße, feinste Schwarzbeerenkonfitüre ohne Schwere. Dazu verführerische Anklänge an reife Kirschen und Brombeeren, darin eingebettet eine kühle Terroir-Würze. Am Gaumen vollmundig und charakterstark, füllig und gleichzeitig fein, weich und doch straff. Ein Energie-Wein, der fordert, der Spannung zeigt: Vor allem durch die feinstrahlige, kühle Mineralität als Pendant zur burgundischen Differenziertheit und Intensität der Frucht. Das ist burgenländische Finesse! Und was zunächst im Bukett maskulin erscheint, wird am Gaumen weich, füllig und warm. Da ist jene Spannung, die diesen Wein für mich so faszinierend macht, ihn als unverwechselbares Unikat so wohltuend heraushebt aus dem Ozean der überpowerten Designer-Kult-Weine. Da ist nichts Gemachtes, Überdrehtes, Hochgetuntes oder Tiefergelegtes – das, liebe Kunden, ist für mich der Inbegriff eines pannonischen Terroir-Weins, der seine Herkunft, seine Heimat aufs Vortrefflichste widerspiegelt. Kraft ohne Schwere! Herzlichen Glückwunsch, Heike und Gernot Heinrich! Dieser Wein begründete – neben dem Pannobile – völlig zu Recht den Ruhm der Familie Heinrich. Werte Kunden: Bei jedem Schwenken des Glases, bei jedem Hineinschnuppern und Schmecken in diesen großen Einzellagenwein changieren die Aromen, verändern sich auf subtilste Weise, legen wieder neue Frucht- und Terroir-Nuancen frei. Zum Trinken schön!
Zu genießen ab sofort (zweistündiges Dekantieren empfohlen), Höhepunkt 2015 bis nach 2025.

OBL021111 ***Blaufränkisch Alter Berg 2011*** ***14% Vol.*** ***65,33 €/l*** ***49,00 €***
Für mich einer der großen Rotweine Österreichs, ein exemplarischer Referenzwein der neuen Winzergeneration Austrias, der im Konzert der großen Rotweine der Welt als Charakterdarsteller in der obersten Liga mitspielt – und brilliert.

Nur mit Hilfe von Schwerkraft bewegt, reift Heinrichs Selektion von großartigen Rebstöcken der österreichischen Paraderebsorte, die von seinen besten Parzellen mit den ältesten Reben aus dem grandiosen Leithaberg stammen, unter optimalen Bedingungen in den

Muschelfossil des Urmeers im Alten Berg

Kellern eines der schönsten Weingüter der Welt. Oberhalb dieser herrlichen Riede steht der kühle Wald, unten sieht man den Neusiedler See, mitten in den Zeilen wachsen riesige Kirschbäume und überall sind die viele Millionen Jahre alten Fossilien aus dem Urmeer zu finden, die diesem Wein seine lebendige Mineralität geben. Der sehr kalkreiche Boden ist Teil einer erstklassigen Hanglage, die sich aufgrund dieser Bodenstruktur schnell erwärmt. Gepaart mit kühlen Nächten und rigoroser Ertragsbeschränkung ergibt dies einen traumhaften Wein mit sehr viel Mineralität, feiner Eleganz und enormer Kraft.

18 Monate liegt dieser Riese von Wein in 500l Fässern (die Heinrich bevorzugt, damit das Holz nur eine dienende Funktion für die Struktur des Weines ergibt, ihn aber keinesfalls dominiert. Eine sehr weise Entscheidung!) und gewinnt hier eine aromatische Komplexität und Geschmeidigkeit, die ihn den großen Rotweinen der Welt ebenbürtig macht. In der Nase ein sehr tiefer, mineralischer, kompakter Duft von prallen Kirschen, hochreifen verführerischen Walderdbeeren und Himbeeren; hinzu kommen Noten von edler Bitterschokolade, Veilchen, Gewürznelken und wunderbare Gewürze wie weißer Pfeffer, Muskatnuss und schwarze Teearomen.
Ein Wein, der wie verführerischer, süßlicher Nektar von roten Beeren über die Zunge gleitet und dem man trotz aller Kraft und Dichte eine tänzerische Leichtigkeit nicht absprechen kann. Welche burgundische Feinheit und Eleganz! Fruchtfülle, Mineralität, seidige Tanninqualität, extremer salzig-mineralische Nachhall und riesiges Potential in perfektem Einklang: Ein österreichischer Weltklassewein mit großer Individualität, unverwechselbar in Stil, Charakter und Geschmack, Referenzcharakter! Enormes Potential bis sicherlich nach 2025.

VINARIA: „Neuer Lieblingswein!"

Zweithöchste Bewertung im FALSTAFF 2013 für Österreichs grandiose Rotweine 2011

97 Punkte von Tino Seiwert. *Bordeaux: Zieh Dich warm an!*

*Werte Kunden: „**Die Weißweine aus 2012 sind ebenso exzellent wie die Rotweine aus 2011**", urteilt völlig zu Recht der FALSTAFF 2013. Zwei Ausnahmejahrgänge! Und Gernot Heinrich ist mit beiden Jahrgängen auf dem vorläufigen Höhepunkt seins vinologischen Schaffens angelangt. Welch Traumkombination. **Tino Seiwerts ganz besondere Empfehlung**!*

PS: Der FALSTAFF lobt den 2011er Rotweinjahrgang und die 2012er Weißweine als groß. Stimmt! Gernot Heinrich schwärmt vom „geilen Altweibersommer" in 2011, „den vielleicht besten Rotweinen, die wir je gemacht haben" und der „hohen physiologischen Reife" in 2012. Doch probieren Sie bitte selbst: Gernots heute von uns angebotene Kollektion ist Rot wie Weiß einfach großartig, es waren phantastische Proben zur Beschreibung der Weine und das Weingut Heinrich ist nach unserer Meinung für Rotweine und weiße Burgunder die Nr. 1 in Österreich!
Wohl bekomm's.

Frischer Wind auf Schlossgut Diel: Caroline Diel vinifiziert eine traumhafte 2012er Kollektion

DEUTSCHLAND

SCHLOSSGUT DIEL - BURG LAYEN, 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 der besten Weine des Jahrgangs an der Nahe und damit in ganz Deutschland ringen kann.

Diese grandiosen Pretiosen brillieren wie der ewig klingende Gesang der Maria Callas: unvergleichliche Kreationen, deren begeisternde Aura uns in eine verwunschene Welt zu entführen vermag! Rieslinge und Burgunder vom Allerfeinsten, die wir Ihnen heute anfangen zu präsentieren und in den nächsten Mailings weiter vorstellen – Gänsehautatmosphäre und unsere ganz besondere Empfehlung!

DNA010212 Diel de Diel, Weißwein QbA 2012 *13,5% Vol.* *14,60 €/l* ***10,95 €***
Welch geniale Frische und welch cremige Säurestruktur, zwei der herausragenden Merkmale der 2012er Dielschen Überflieger-Kollektion, zeichnet diese fein balancierte, harmonische Weißweincuvée (Grau- und Weißburgunder sowie mit 15% ein höherer Rieslinganteil als früher) aus, seit vielen Jahren eine Spezialität des Hauses, aber noch nie so „wertig" wie in 2012. Welch feiner, eleganter, animierender, floraler Duft, ein Feuerwerk an sanften, zartwürzigen Aromen, unterlegt mit gelbern früchten, Birne dazu Anklänge an Mandeln und leicht kräutrige Komponenten; im Hintergrund faszinierende mineralische Anklänge. Am Gaumen eine betörende zartsüße Frucht mit einer verspielten Würze und einer harmonischen Säure! Geniale Balance, traumhaft dicht, doch glockenklar in der Struktur, dazu herrlich saftig und ein beschwingter, mineralischer Abgang. Welch erstklassige Alternative zu so vielen seelenlosen Modeweinen aus Übersee, Understatementwein pur, weitaus mehr Sein als Schein! Zu genießen ab sofort bis 2016.

Tino Seiwert: „Für mich eindeutig der beste Diel de Diel, den ich bisher genießen durfte!!"

Stuart Pigott urteilt zu Recht, dass dieser Leckerschmecker „den meisten trockenen Blanc de Blancs-Weißweinen aus Frankreich weit überlegen" ist!

DNA011512 Rosé de Diel Pinot Noir 2012 *12,5% Vol.* *17,06 €/l* ***12,80 €***
La Vie en Rosé!

*Ein geradezu **zärtlicher Luxusrosé der absoluten Spitzenklasse** voller Feinheit, Frische, Rasse, Cremigkeit und Mineralität aus separat gelesenen traumhaft gereiften Pinot Noir-Trauben aus besten Rebanlagen, die speziell für diesen Rosé angepflanzt worden sind. Drei Komponenten sind für die großartige Qualität dieses noblen, lachsfarbenen Roséweins verantwortlich: Eine Ganztraubenpressung eines Drittels der Trauben, um die Frische, die Rasse und die Pikanz in den fertigen Wein zu transmittieren, die kurze Einmaischung einer weiteren Partie, die danach im Stückfass ausgebaut wurde und für die singuläre Cremigkeit im langen Nachhall dieses Referenz-Rosés verantwortlich zeichnet und der wunderbare Rebensaft der großartigen Rosé-Parzelle, welche die würzigen Noten und die aromatische Fülle (Waldhimbeeren,*

Johannisbeeren, zarte florale Noten, Rosenblätter, Erdbeeren) dieses fabelhaften Rosés evozieren. Dieser prickelnde Rosé mit seiner ureigenen Finesse ist meilenweit von dem entfernt, was an belanglosen Billigrosés die Regale der Supermärkte füllt. Hier haben wir einen noblen, mineralischen (!) Wein, der seinen Platz an einer festlich gedeckten Tafel sucht und bis etwa 2017 sich positiv entwickeln wird! ***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?*

WEINGUT FRIEDRICH BECKER – SCHWEIGEN (PFALZ)

Gault Millau 2012: „Friedrich Becker ist der BESTE SPÄTBURGUNDERWINZER Deutschlands:
Zum achten Mal in neun Jahren (davon sieben Mal in Folge) stellt Becker den höchst bewerteten Rotwein des Jahres in Deutschland, allein diese Serie ist ohne Beispiel. Kaum jemand sonst kann eine so lückenlose Reihe großer Spätburgunder aufstellen, die langst schon seinen exzellenten Vorbildern aus der Bourgogne Paroli bieten können".

Und jetzt sind die Spitzenweine aus 2010 eingetroffen, der Jahrgang, der als BESTER in der gesamten Rotweingeschichte Deutschlands gilt!

Der Gault Millau 2013 urteilt über Beckers Weltklasseweine: „Die 2010er Spätburgunder bieten das gleiche Bild wie immer: Hier dominieren nie Kraft und Alkohol, sondern Finesse und Eleganz, wie man siehe von den besten Gewächse aus dem Burgund kennt".

Doch Deutschlands Rotweinikonen können's auch in Weiß!

Beckers Weißweine wurden von Jahrgang zu Jahrgang immer besser. Mittlerweile sind sie ebenfalls Weltklasse! Der Beweis: VINUM kürt den ‚Muschelkalk' 2012 in seiner brandaktuellen Septemberausgabe 2013 nach einer großen Verkostung von 900 Weinen gar zum „besten trockenen Riesling Deutschlands 2012: Ein Typ, der fast süchtig macht"! Und das zu einem völlig unmöglichen Preis! Herzlichen Glückwunsch den sympathischen Beckers aus der malerischen Südpfalz.

Herzlichen Glückwunsch den sympathischen Beckers aus der malerischen Südpfalz.

Es sind visionäre Köpfe und begnadete Hände, *die Weinunikate geschaffen haben, die den besten deutschen Rieslingen und den Spitzenweinen aus dem Burgund Paroli bieten können:* ***Deutschlands (Rot-)Weinmärchen geht also weiter.*** *Unser Dank gilt den deutschen Rotweinikonen, dem „Alten Fritz", und seinem kongenialen Sohn, dem „Jungen Fritz", die seit Jahren verantwortlich zeichnen für die sensationellen Qualitäten und die singuläre Stilistik dieser großen Weinunikate. Messerscharf das Urteil von Neal Martin aus dem Team von Robert Parker bezüglich Beckers Pretiosen: „****Nobel und, brutal ehrlich, eine Stufe besser als der Rest*** *– Sie verdienen ein großes, dankbares Publikum!"*

Herbststimmung in der Pfalz

Viele von Ihnen, liebe Kunden, haben den Kultfilm „Sideways" sicher gesehen: Das berührende, bittersüße Road-Movie-Meisterwerk ist großes, emotionales Kino: Es erzählt von Illusionen und Lebenslügen, von gescheiterten Entwürfen, zerbröckelnden Beziehungen, aber auch von der Kraft der Hoffnung – und von der großen Liebe zum Wein! Genauer gesagt, der spezifischen Liebe des sympathischen „Helden" Miles zur Diva aller Rotweinreben, dem Pinot Noir. Diese in der Tat zickige Rebsorte mit ihrer dünn-„häutigen" Schale sieht Miles im Gegensatz zur unverwüstlichen, robusten Cabernettraube, die überall auf der Welt wachsen könne, als die Inkarnation einer fragilen, verletzlichen, grundehrlichen und empfindlichen ‚Persönlichkeit', die ein ihr gemäßes Mikroklima und die besondere Pflege eines einfühlsamen Winzers brauche sowie einzigartige Böden, um ihre großen Stärken in einem hinreißenden Wein zu offenbaren: Eleganz, Finesse und die Transmission des Terroirs in die unvergleichlichsten, brillantesten, aufregendsten und feinsten Aromen, wie es sonst nur noch die großen Rieslinge der Welt vermögen.

Und welch sagenhaftes Terroir, steile Hanglagen und sanfte Hügel, welch traumhafte Reben aus bestem, teilweise uraltem genetischen Material und welch vorbildliche Weinbergsarbeit visionärer Menschen gehen bei unserem Kleinod aus der Südpfalz eine unübertreffliche Synthese ein! ***„Unseren größten Reichtum behandeln wir nicht selten wie Dreck. Das Erd-Reich".*** *Friedrich Becker nimmt kein Blatt vor den Mund. Unangepasst ist er. Ein engagierter Charakterkopf. „Der herbe Duft des Bodens zwischen Tau und Tag, beim ersten Gang durch den Weinberg, sagt die Nase dem Winzers alles über den Zustand seines Weinbergs. Und damit über seinen wertvollsten Besitz. Dieses ihm anvertraute Erd-Reich in seinem natürlichen Gleichgewicht lebendig und vital zu erhalten, gebietet der Respekt vor der Natur. Aber auch das ureigenste Interesse. Denn nur auf dieser Grundlage wächst Qualität. Hier im Grenzland zwischen Vogesen und Pfälzerwald, wo das Elsass die Pfalz berührt, sind unsere Böden mit besonderem geologischem Reichtum gesegnet. Neben Buntsandstein besitzen wir jene* ***Melange aus Kalk, Mergel und Ton, wie sie auch das Burgund auszeichnet.*** *Nicht zufällig also haben wir hier vor über 40 Jahren unseren Pinot Noir gepflanzt". Und mittlerweile ist aus einer vagen Hoffnung und einer großen Vision süße Realität geworden: Friedrich Becker ist, Schritt für Schritt, zum* ***besten Spätburgunderwinzer Deutschlands*** *avanciert.*

Kein Wunder, dass die tatkräftigen Beckers (denn neben dem „Alten Fritz", wie Friedrich Becker in der Szene ebenso liebe- wie respektvoll tituliert wird, arbeitet gleichermaßen engagiert und gleichberechtigt sein hoch talentierter Sohn im Weingut mit, der „Junge Fritz") fast nie auf Messen oder Präsentationen zu finden sind. Dafür bleibt keine Zeit, wenn man große Weine machen will: ***„Der beste Dünger eines Weinbergs sind die täglichen Fußstapfen seines Winzers.*** *Im Keller dürfen wir nur mehr keine handwerklichen Fehler machen, arbeiten nur mit Schwerkraft, ohne Pumpen, und so schonend wie irgend möglich, um nur die feinsten Tannine aus der Traubenhaut zu extrahieren. Doch* ***unsere mineralischen Weine werden nie besser sein als das Lesegut, das zum Hoftor hereinkommt",*** *lautet das einhellige Urteil von Vater und Sohn.*

Und mit selten euphorischer, zudem einhelliger Begeisterung würdigt die Fachpresse ihre handwerkliche Arbeit, die bei den Beckers als selbstverständliche ***Hommage an die Natur*** *betrachtet wird: So wertet beispielsweise der 2010er Gault Millau zum siebten Mal in Folge (!) Beckers Pinot Noir als* ***besten Rotwein seines Jahrgangs in ganz Deutschland.*** *Unglaublich, sagen Sie? Aber wahr! Eine solche Dominanz eines Rotweinwinzers, eine solch beeindruckende Jahrgangsserie, gibt es wohl auf der ganzen Welt kein zweites Mal!*

Herzlichen Glückwunsch also nochmals unseren ***visionären Köpfen und begnadeten Händen,*** *die diese Weinunikate geschaffen haben, die selbst den Spitzenweinen aus dem Burgund Paroli bieten können: Der deutschen Rotweinikone, dem „Alten Fritz" und seinem Sohn, dem „Jungen Fritz", der vor allem auch verantwortlich zeichnet für den sensationellen Qualitätsanstieg der Weißweine dieses Pfälzer Paradegutes:* ***Die Auszeichnung von VINUM für den besten trockenen deutschen Riesling in 2012 (unser ungemein preiswerter ‚Muschelkalk') ist ein weiterer Meilenstein in der einzigartigen Erfolgsgeschichte der sympathischen Becker-Dynasti****e. Chapeau!*

Ihnen, werte Kunden, legen wir daher heute eine einzigartige Becker-Kollektion ans Herz, fabelhafte Rotweine und Rieslinge der absoluten Welt-Spitzenklasse. Wahrlich: Das ***„Weingut Becker hat eine Ausnahmestellung inne und gehört zu Deutschlands besten Erzeugern",*** *Gault Millau.*

DPF011012 Riesling „Fass 11" trocken 2012 *DV 11% Vol. 13,07 €/l* ***9,80 €***

Becker ist der Riesling-Shooting-Star der Pfalz!

Das beweist nicht nur der VINUM-Testsieger für den besten trockenen Riesling Deutschlands in 2012, der weiter unten präsentierte fabelhafte „Muschelkalk" das demonstriert ganz eindrücklich bereits sein vorzüglicher Gutsriesling, die Visitenkarte des Pfälzer Traditionsgutes. Dieser betörende, ungemein expressive Riesling bezaubert mit seiner Melange aus faszinierenden Pfälzer Fülle und einer grandiosen Frische und brilliert schon in seiner Jugend mit seinem komplexen Fruchtspektrum, das von Feuerstein, Cassisblättern, weißem Pfirsich, Limone, reifer Grapefruit bis hin zu Minze, weißen Blüten und rauchigen Bodennoten reicht und das fast süchtig macht in der Intensität der Aromen, in der Reinheit seiner geschmacklichen Komponenten und dem unverkennbaren authentischen Rieslingcharakter seiner großen Schweigener Lagen. Am Gaumen fasziniert bei allem Schmelz und inneren Dichte eine tänzerische Leichtigkeit (Das kann die Pfalz wie keine zweite deutsche Region!) und eine phantastische salzig-mineralische Note. Ein Gutswein ist stets die Visitenkarte einer Domaine. Und die sympathischen Beckers haben sich mit ihrem Basisriesling in 2012 selbst übertroffen. Doch bei unserer Probe im Keller stach das Fass Nr. 11 wegen seiner singulären Komplexität nochmals so deutlich qualitativ hervor, dass wir den ‚Alten Fritz' baten, uns dieses Juwel separat abzufüllen. Da man uns diesen Wunsch erfüllte, können wir Ihnen, werte Kunden, heute einen großartigen, mineralischen Riesling exklusiv anbieten, der eine derart hohe Qualität besitzt, dass er in vielen anderen Betrieben als wesentlich teurerer Lagenwein verkauft würde. Welch begeisternder, in sich ruhender Riesling, harmonisch, balanciert, mit gerade einmal 12,5% Vol. Alkohol – schlichtweg atemberaubend! Unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis!

DPF011112 Grauer Burgunder „Gutswein" trocken 2012 *DV 12,5% Vol. 10,93 €/l* ***8,20 €***

„Pinot Grigio! Ausgelutscht, sagen Sie? Dann probieren Sie mal ***Grauburgunder",*** *schrieb die Süddeutsche Zeitung in einem Special über diese häufig völlig unterschätzte Rebsorte.* ***„Zwei Stöffchen aus der gleichen Rebe und doch schlug die Deutsche Version den Latin Lover um Längen".*** *Dieses eindeutige Ergebnis ist die Folge eines direkten Vergleichs bester deutscher Grauburgunder und italienischer Pinot*

Grigios, der von je fünf Experten der deutschen und der italienischen Sommelier-Union in München durchgeführt wurde. Das Resultat: Die ersten vier Plätze wurden allesamt von Grauburgundern belegt, dann erst kamen die ersten Italiener!

Und einer dieser Grauburgunder neuer deutscher Generation, die mich im Jahrgang 2012 so begeistert haben, kommt von unserem genialen Becker-Tandem aus der Pfalz. Welche betörende rauchige Mineralität in der Nase! Dieser enorm charaktervolle Wein überzeugt mit seinem feinwürzigen kräutigen Aromen, füllt am Gaumen mit seiner Cremigkeit auch den letzten Mundwinkel betörend aus, ist dabei aber für einen Pfälzer Grauburgunder schier unglaublich mineralisch, frisch und hochelegant und sehr nachhaltig. Ein leckerer, begeisternder Grauburgunder von edler Stilistik und nur 12,5% Vol. Alkohol, eine Demonstration des kerngesunden, optimal gereiften Lesegutes und eine gewaltige Provokation für so viele überteuerte seelenlose Pinot Griiigios, deren einziger Vorteil ihr so viel schöner klingender italienischer Sortenname ist! ***In seiner sympathischen Preisklasse für meinen persönlichen Geschmack einer der besten seiner Art in ganz Deutschland!*** *Referenzqualität!*

DPF012312	***Riesling „Muschelkalk" trocken 2012***	***DV***	***13% Vol.***	***19,93 €/l***	***14,95 €***

© Armin Faber

Der SIEGER!

Eine echte Sensation: Von VINUM im aktuellen Septemberheft 2013 ***zum besten trockenen Riesling Deutschlands*** *gekürt:* ***„Ein Typ, der fast süchtig macht"!***

Werte Kunden: Stundenlang vorschwärmen könnte ich Ihnen von diesem phantastischen Riesling zu völlig unmöglichen Preis. Weit unter denen aller renommierten Grossen Gewächse! Doch wir lassen allein seine Ausnahmequalitäten im Glase sprechen:
Seine betörende Nase nach eleganter Frucht und nobler Würze, seine rassige Mineralität vermählt mit einem grandiosen Spiel, seine cremige Textur und sein vibrierender, würzig-mineralischer Nachklang machen ihn zu einer AUSNAHME seiner Preisklasse. Das ist definitiv die Qualität allerbester Grosser Gewächse. Zu einem Bruchteil deren Preise!! Und den Wein gibt es quasi exclusiv bei Pinard de Picard. Und warum? Nun, weil wir bereits im Herbst während der Ente in die besten Lagen Deutschlands fahren und den Zustand der Trauben begutachten, weil wir bereits im zeitigen Frühjahr anfangen, in kalten Kellern die Riesling-Rohlinge zu probieren und dann im Laufe des Sommers immer wieder nachdegustieren. Und uns stach natürlich bereits sehr früh die in seiner Preisklasse alles überragende Qualität des Beckerschen ‚Muschelkalks' ins Auge. Wir waren wie elektrisiert und wir kauften alle zur Verfügung stehenden Mengen für unsere Kunden auf! Wir sind überzeugt: ***Der ‚Muschelkalk' von Becker ist der Riesling-Shooting-Star des Jahrgangs!*** *Höchste Grosse-Gewächs-Qualität zu einem sensationellen Preis.*

Oder, wie VINUM schreibt:
„Ein Typ, der fast süchtig macht, der Sieger in der Kategorie trocken von Deutschlands besten Rieslingen".

Kaufen, Leute, kaufen!

Während ich diese Zeile schreibe, flattert mir das brandaktuelle Septemberheft vom FALSTAFF auf den Tisch. Verkostet wurden die Großen Gewächse Deutschlands aus 2012. Das Ergebnis: „Hervorragend!" Die Siegerweine gibt es bei Pinard de Picard. Aber das sind Sie ja schon gewohnt, werte Kunden, und wir berichten in der nächsten Pinwand detailliert über die Ergebnisse. Beispielsweise sind von den 14 höchst bewerteten Rieslingen an der Nahe sage und schreibe 13 im Programm von Pinard de Picard!

Doch jetzt kommt der Hammer: In der VINUM-Verkostung hat sich unser Preisknüller von Becker, der ‚Muschelkalk', als Sieger VOR vielen im FALSTAFF höchstbewerteten Weinen (95 Punkte) platziert. Wenn Sie noch immer keinen Weißwein unseres Pfälzer-Traditionsgutes probiert haben, wann denn dann, wenn nicht jetzt!!!

Herzlichen Glückwunsch den sympathischen Beckers aus dem malerischen Schweigen.
Die Pfalz bebt!

DPF012412 ***Weißer Burgunder „Wormberg" trocken 2012*** *DV* *14% Vol.* *26,53 €/l* ***19,95 €***
Spontan vergoren. Stark. Füllig. Tiefgründig. Ungeschönt. Unfiltriert. Welch majestätischer Solitär!
Famose Komplexität in der Nase. Weißer Pfirsich wird begleitet von Cassisblättern, Hagebutte, Sanddorn und mineralisch-rauchigen Würzaromen. Der Gaumen fasziniert mit einer irren inneren Kraft und einem noblen Tanningerüst und gegrillten Noten von edlem Holz, so dass man, blind getrunken, meinen könnte, einen Rotwein im Glase zu haben. Bei allem Spiel: Welch famose Kraft und Dichte, ohne fett zu sein. Langer Nachhall mit weicher Frucht. Grandios! Zu genießen ab Frühjahr 2014, Höhepunkt 2016 bis nach 2020.

DPF010211 ***Spätburgunder „Cuvée Pinard de Picard" trocken 2011*** *18,60 €/l* ***13,95 €***

Unser-Rotwein-Tipp für die Festtage des Lebens: Großer Pinot zu dramatisch günstigem Preis!

Einen großen Winzer erkennt man immer an seinem Einstiegswein. Und 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 klasse Pinot-Noir-Frucht und wegen seiner fabelhaft feinen, cremigen Tannine (eine absolute Rarität zu diesem sympathischen Preis!) sowie seinem feinduftigen Nachhall bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein, den Vater und Sohn exklusiv für Pinard de Picard abgefüllt haben. Und nach dem großen Erfolg mit den legendären Vorgängerjahren konnte die Qualität unserer Cuvée nochmals deutlich gesteigert werden (!), weil die sympathischen Beckers auch im großen Jahrgang 2011 ***eine erstklassige Traubenpartie aus Top-Lagen nur für unsere Kunden in diesen phantastischen Basiswein*** *abgefüllt haben. Herzlichen Dank dafür.*

Werte Kunden: Ganz, ganz selten habe ich im Burgund einen so gelungenen, harmonischen, balancierten Pinot Noir in dieser genussfreundlichen Preisklasse gefunden! In der Nase rote, blaue und schwarze Beerenaromen, zarte Anklänge an Cassis und eine feine, attraktive Kirschfruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Dazu verführerische Noten von Veilchen, Rosen, nobler Grand-Cru-Schokolade, aber auch animierenden Gewürzen wie Zimt, Sternanis und Muskatnuss. Am Gaumen saftig, geschmeidig, schmeichlerisch und mit einer inneren Dichte und Cremigkeit versehen, die man in Deutschland zu diesem Preis wohl kein zweites Mal findet. ***Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert" sein!***
Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühjahr 2014 bis 2018, mindestens.

Exklusiv bei Pinard de Picard!

DPF012510 ***Spätburgunder „B" 2010*** *13,5% Vol.* *20,67 €/l* ***15,50 €***
Große Weine muss man komponieren wie große Musik!
Und was haben wir nur für eine geniale Komposition bei diesem Pinot-Noir der deutschen Rotwein-Ikonen, des „Alten Fritz" und des „Jungen Fritz"! Hier sind wir wie beim Riesling ‚Muschelkalk' in einer Preisklasse, die angesichts der gebotenen Qualität fast sprachlos werden lässt!

Welch Zauber eines feinwürzigen, rotbeerigen Dufts, welch komplexes, sinnliches Pinot-Parfum! Die wunderschöne Landschaft der Südpfalz taucht vor dem inneren Auge auf und ein Bouquet-Garni-Duft von frischen Kräutern, Nelke, weißem Trüffel und gemahlenem schwarzen Pfeffer steigt aus dem Glas, dazu frische Fruchtaromen von aromatischen Waldhimbeeren und tiefe erdige, rauchige Mineralien. Der Körper ist ungewöhnlich samtig, cremig und doch fest konturiert, ein feines Säuregerüst trägt eine animierende Frische, das geschmeidige, straffe Tannin ein rotbeeriges Fruchtspiel von Griotte-Kirschen und roten Johannisbeeren, dazu zeigt sich noch eine feine Note von Cassisblättern. Genial! Die innere Kraft ist eingebettet in sinnliche Saftigkeit und finessenreiches Spiel. Feinste Mineralität und enorme Differenziertheit der Aromen machen fast süchtig nach dem nächsten Schluck. Das ist Burgund, pardon, Pfalz pur, zum Abtauchen, zum Träumen, zum Meditieren! Und im unendlich langen, saftigen, zutiefst jodig-mineralischen Nachhall kommt dieser elegante Spätburgunder selbst dann noch in Wellen wieder, wenn man meint, er wäre schon längst abgetaucht. Diese fabelhafte Hommage an eine der großen Rebpersönlichkeiten der Welt kann man ab sofort genießen (schmeckt am besten am zweiten Tag aus der geöffneten Flasche), Höhepunkt 2015 bis nach 2018.

DPF010110 Rechtenbacher Spätburgunder 2010 ***13% Vol.*** ***28,67 €/l*** ***21,50 €***

Der Reiz des Spätburgunders, gewachsen in der Pfalz und vinifiziert von Meisterhänden wie den Beckers, liegt in der einzigartigen Kombination von Zartheit und innerer Dichte, die selbst außerordentlich reiche und konzentrierte Weine nicht „fett" wirken lässt. Mit die schönsten Belege für diese These kommen von Beckers großen Terroirs aus Rechtenbach. Deutschlands berühmteste Rotweinwinzer suchen zudem immer eine hohe Reife in ihren Trauben, was dieser mit Luftzufuhr im großen Glase immer vielschichtiger und komplexer werdende Spät-

© Armin Faber

Zeit. Muße. Genuß.

burgunder exemplarisch verdeutlicht. Welch betörendes Aroma: ein Kaleidoskop an Blumenblüten, dazu Waldhimbeeren, rote Kirschen, edle Gewürze, Noten von schwarzem Tee und zarte Rauchanklänge. Eine Sinfonie an Delikatesse und Feinheit, die den Rang Rechtenbachs (Der felsige Kalksteinboden im Untergrund verschenkt seine Mineralien, ein dünner Oberboden aus Lehm und Ton mit einer exzellenten Wasserspeicherfähigkeit ist ideal für eine optimale Versorgung der Reben) als einer der großartigsten Lagen der Südpfalz ausdrücklich demonstriert! Im Mund eine traumhafte Fruchtsüße, eine harmonische, cremig-samtene, aber auch filigrane Textur und feine, schmelzige, würzige Tannine. Und was für eine energetische, mineralische Präzision auf der Zunge. Genial! Klassequalität, die weit über das hinausgeht, was man oftmals im Burgund für in dieser Preisklasse erwerben kann.

Der Traumjahrgang 2010 des Rechtenbacher Spätburgunders ist von fabelhafter Qualität.

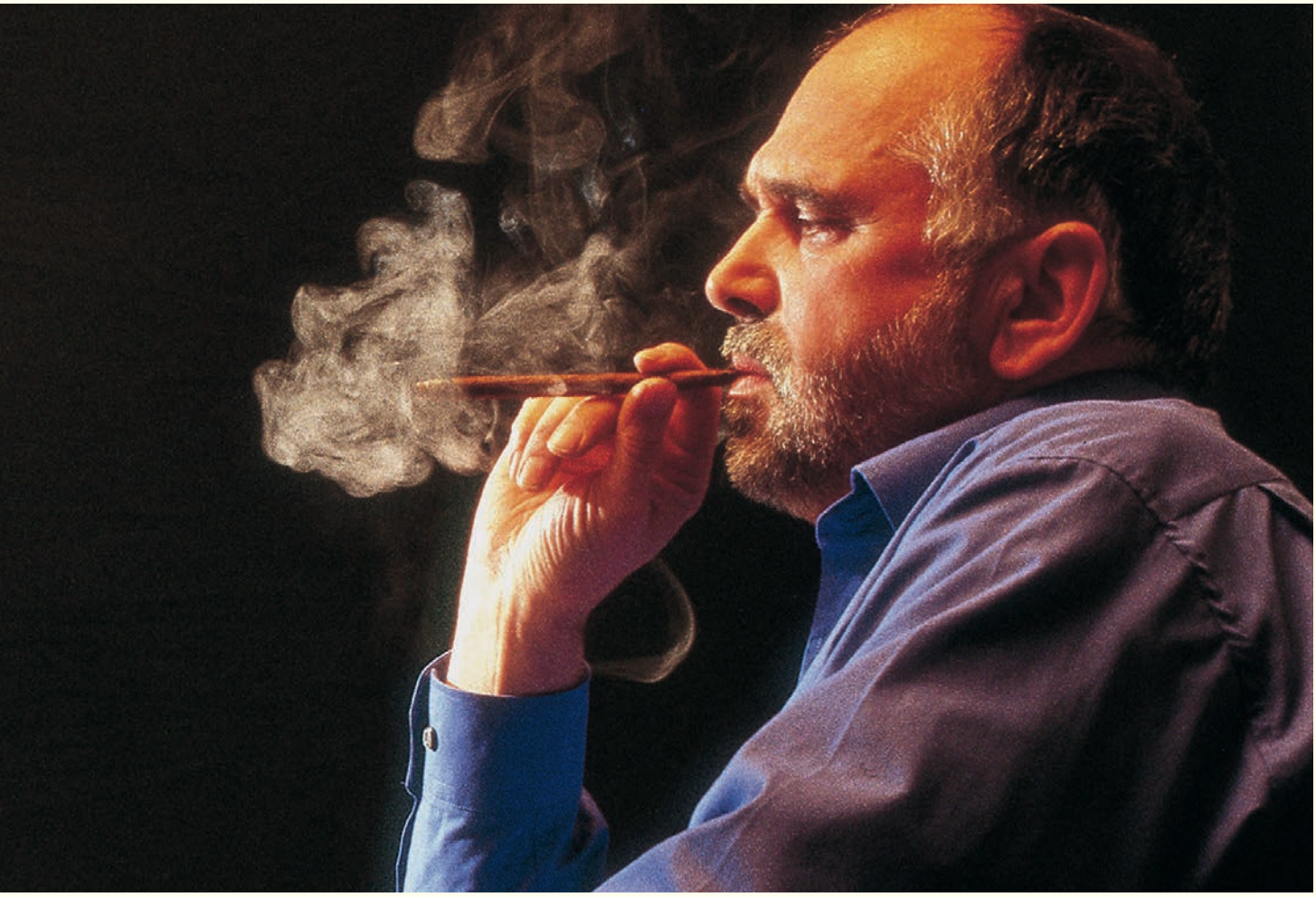
Unser Wort drauf: ein Must!

DPF010310 ***Spätburgunder Kammerberg Großes Gewächs 2010*** *13,5% Vol.* *78,67 €/l* ***59,00 €***

Tiefe Mineralik trifft feinste Frucht und eine traumhaft präzise Struktur!

Wie guter Rotwein gemacht wird, wurde Friedrich Becker einmal gefragt. „Mit dem Bauch", hat er intuitiv geantwortet, so wie es die trockene Art dieses individuellen Charakterkopfes ist. Und so präsentiert sich auch dieses wahrhaft Große Gewächs (Nomen est omen), das stets erst nach einem Jahr Flaschenlagerung auf den Markt kommt, wenn die erste Trinkreife erreicht ist, bei „aller Dichte und Finesse fleischig und emotional", so der Gault Millau, und ist vielleicht der ***tiefgründig-mineralischste unter allen Burgundern aus Deutschlands*** *bestem Rotweingut, in seiner Stilistik Anklänge an die besten Pinot Noirs aus dem großen Terroir von Vosne-Romanée im Burgund evozierend.*

In der Nase fasziniert eine grandiose Frucht in aristokratischer Stilistik: Feine Kirscharomen, rote Johannisbeeren, saftige Himbeeren und ein Hauch von floralen Noten dominieren zurzeit den ungemein komplexen Duft, grandios unterlegt von einer kalkigen, rassigen Mineralität, rauchig-tabakigen Aromen, erdigen Anklängen und hellen Tabakdüften. Am Gaumen breitet sich bei aller Dichte und Kraft eine feinsinnige Pracht aus und kleidet die Zunge verführerisch mit delikaten Aromen roter Beerenfrüchte ein. Ein trinkanimierender Säurenerv sorgt in Verbindung mit feinherben, cremigen Gerbstoffen für eine phantastische Frische und ein traumhaftes Mundgefühl. Und welch geschliffene Tannine, welch unergründliche Tiefen und welch grandioser salzig-mineralischer Abgang, sobald dieser edle Spätburgunder genügend Luft-



zufuhr erhält. Finesse verbindet sich mit Länge. Ganz großes emotionales Kino. Schlicht ein Weltklassewein! In Blindproben wird dieser grandiose Rotwein stets als glänzender Vertreter eines ***elegant-kraftvollen, klassischen Burgunders erachtet,*** *den man ab sofort (Dekantieren bitte, Höhepunkt erst 2016 bis 2025+) genießen kann. Ein solch harmonischer, perfekt ausbalancierter Pinot Noir kann niemals billig sein, doch* ***im internationalen Vergleich gesehen ist sein Preis geradezu ein Schnäppchen!***

*Gault Millau: „****Was Becker uns an Rotweinen vorsetzte, hinterließ uns sprachlos****!"*

DPF010410 ***Spätburgunder „Sankt Paul" Großes Gewächs 2010*** *13,5% Vol.* *78,67 €/l* ***59,00 €***
Ein ganz großer Pinot Noir, der seine Pendants ebenfalls in den berühmtesten Lagen des Burgunds findet, aber mit seiner fleischigen Lust eher in Chambertin. Dieser Spätburgunder wird auch Bordeaux-Fans höchsten Genuss bereiten. Noble Eleganz paart sich mit süchtig-machendem Sex-Appeal und geschliffenen Tanninen. Ein singuläres Meisterwerk, in dem sich ein großes Terroir versinnbildlicht und sein magisches Antlitz enthüllt. Eine Göttergabe, deren aromatische Faszination (eine beschwingte rote, aber auch dunkle Beerenfrucht vermischt sich mit prallen Kirschen, dazu getrocknete rote Blüten (Rosen!), Bitterschokolade, frisch geschroteter schwarzer Pfeffer und Havanna-Tabak)

berührt und die über Jahre hinweg nicht vergessen werden wird! Am Gaumen eine große Harmonie zwischen stoffiger, schmelziger Fülle und rassiger, salziger, kühler Mineralität. Und der Gault Millau schwärmt seit Jahren über diesen fabelhaften, lasziv-mystischen Wein: „Friedrich Becker gehört seit seinem legendären 1989er zu den bedeutenden Rotweinmachern Deutschlands und kaum jemand sonst kann seitdem eine so lückenlose Reihe großer Spätburgunder aufstellen. ***Der Sankt Paul gehört zu den besten Rotweinen Deutschlands****!"*

Und wir selbst sehen diesen genialen, ungemein dichten Wein aus Friedrich Beckers bisher definitiv größtem Rotweinjahrgang (!) qualitativ auf gleicher Stufe wie wesentlich teurere Premier Crus aus Burgund, *denn eine derartige burgundische Eleganz, die in die Mysterien des Terroirs einweiht, solch pure Sinnlichkeit, solch tänzerisches Spiel bei aller inneren Dichte, solch traumhafte innere Harmonie und eine solch geschliffene Tanninstruktur werden Sie zu diesem Preis in Frankreich schwerlich finden können.*

Chapeau, „Alter Fritz"! ***Die deutsche Rotweinelite ist auf Augenhöhe mit den Pretiosen des Burgunds!*** *Und genau diese Einschätzung bestätigt der Gault Millau, der dezidiert urteilt: „Eleganz wie in Burgund"!*

DPF010610	***Pinot Noir 2010***	***13,5% Vol.***	***146,67 €/l***	***110,00 €***

7 mal Gault Millau-Sieger: Der Serientäter!

Dazu verurteilt, den wenigen Weinliebhabern in aller Welt, die jemals eine Flasche dieser Inkarnation des deutschen Rotweinwunders genießen dürfen, nichts andres als hedonistische Freude zu bereiten! „Der Pinot Noir besitzt eine kaum zu überbietende Feinheit und Eleganz, geschmeidige Tannine, eine berückende Schönheit mit süchtig machendem Potential! Perfekte Harmonie von Fruchtreife und Struktur, generös in allen Belangen, unglaublich lang anhaltend, grandioser Schmelz", schwärmt der Gault Millau. Dieser unglaublich komplexe, sinnlich betörende Wein riecht so ungemein vibrierend und schmeckt so tiefgründig erfrischend, wie es in den ‚lebenden' Weinbergen der rührigen Beckers an der deutsch-französischen Grenze lebendig vielfältig duftet. Wenn ich einen Schluck dieses originären, mit Luftzufuhr immer mineralischer werdenden Pinot Noirs (Ah, welche Pinot-Süße streichelt die Zunge. Welch erotischer Stoff! Welch extreme Präsenz! Verführung pur!) zu mir nehme, werden wohlige Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohltuende Sonne eines Spätnachmittags an einem warmen Sommerabend, der kühlende Abendwind streicht bereits über die Reben, und ich tanke Hoffnung und Kraft. Probieren Sie, werte Kunden, wenigstens eine Flasche dieses lasziv-erotischen Burgunders, der nach Herkunft schmeckt, nach Pfälzer Heimat, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist: ***Nie zuvor gab es nach meiner festen Überzeugung einen besseren Rotwein aus deutschen Landen als dieses emotional berührende, hedonistische Weinmonument!***

So sehen Sieger aus, tscha la la la la ...

Aurélie, Ralf und Tino machen sich jetzt vom Acker. Einen Abend noch in Ruhe unseren Geburtstag feiern. Denn morgen geht's hoffentlich los.... ;-) Tschüüüüüüs!

© Armin Faber

Erlesene Weine