



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

PINwand N° 224

Saarwellingen, im August 2013



FRANKREICH

CHÂTEAU DE LA NEGLY - LA CLAPE

„Bestes Weingut des Languedoc“ (Robert M. Parker)!

Drei der beliebtesten Klassiker unseres Programms von unserem französischen Urgestein Château de la Negly sind wieder eingetroffen: Drei Volltreffer von einem der qualitativen Leuchttürme des wildromantischen Languedoc!

FLA050412 La Brise Marine, blanc 2012

13% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

„Weiße Revolution im Süden Frankreichs“, Sterne-Sommelier Sebastian Georgi.

Einer der leckersten Weißweine Südfrankreichs, vinifiziert aus den autochthonen Rebsorten des Südens (Bourboulenc, Roussane, Marsane), war schon in einem (fast) gleich guten Vorgängerjahrgang Guru Robert Parker („ein wundervoller, attraktiver Weißwein“) sensationelle 91 Punkte wert. ‚Brise Marine‘ verführt mit sommerlichen Aromen, denn dieser großartige Wein, von einem Weinberg, der unmittelbar an das Meer angrenzt, duftet expressiv nach exotischen Früchten wie Mango, Maracuja, Ananas sowie nach gelbem Pfirsich, weißen Blumen und zarten Noten von Anis, alles traumhaft eingebettet in eine wunderschöne Mineralität. Ein Glas dieses saftigen, cremigen, charaktervollen, fein mineralischen, frischen und würzigen Weißweins aus großem Jahr zur mediterranen Küche oder abends auf der Terrasse und Erinnerungen an die unvergleichliche Landschaft der Provence werden wach und verführen zum Träumen. Zu genießen ab sofort bis wohl 2016.

„Überraschend diese animierende Frische, bei einem Weißwein aus dem Süden, die wirklich wie die, Brise des Meeres‘ anmutet“, freut sich auch Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, über diesen fabelhaften Weißwein.

Und Parker hat so Recht: Dieses geniale Stöffchen stellt das Preisgefüge im Weißweinbereich in Frankreich schlicht auf den Kopf!



Chateau de la Negly liegt im Herzen des Languedoc: ein blauer Himmel und weiße Kalkfelsen kontrastieren mit grünen Reben.

FLA050210 La Côte, rouge 2010 14,5% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

Ein tiefes, sattes, dunkles Rot bildet die Robe dieses originären, phantastischen Weins, der mit all den positiven Eigenschaften prunkt, derentwegen Kenner und Liebhaber die Weine aus dem wilden französischen Süden so sehr mögen: Betörend intensive Beerenfrüchte (frische Himbeeren, blaue Waldbeeren und rote Johannisbeeren), dazu faszinierende Anklänge an Oliventapenade, süße Lakritze und Zeder, Zimt, schwarzen Pfeffer, Tabak und Kräuter der Provence (wie gegrillter Lorbeer und Oregano). Sogar Feigen und ein Hauch Zartbitterschokolade sind zu erschnuppern, hinzu gesellen sich erfrischende Waldhimbeer- und Sauerkirscharomen, Minze und Eukalyptus sowie feinste anregende blumige Noten von Veilchen und intensiver Mineralität.

Am Gaumen zeigt dieser betörende Schmeichler der Sinne eine cremige Fülle und eine traumhaft leckere Fruchtkonzentration, die völlig frei bleibt von marmeladiger Süße. Stattdessen: Eine dem großen Jahrgang 2010 geschuldete animierende Frische im Mund (das ist 2010!), eine schöne Konzentration, vermählt mit einer für den französischen Süden ungewöhnlichen Finesse, komplexe Beerenfrüchte, Wogen von Cassis, betörende Kräuteraromen und noble Schokoladenanklänge. Gestützt wird diese traumhafte Stilistik nicht nur von der festen mineralischen Struktur, sondern auch von einem superfeinen, seidigen Tanningerüst, das diese verführerische Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan zu einem wahren Meisterwerk werden lässt. Schwerlich vorstellbar, dass man zu diesem Preis etwas Besseres im gesamten Languedoc finden kann!

Ein Sinnenzauber, ein seltener Glücksfall für anspruchsvolle Genießer! „Seidig fließt der Wein über die Zunge und verführt zum endlosen Weitertrinken“, urteilte Christina Hilker nach einer gemeinsamen Verkostung in Saarwellingen über einen gleich hervorragenden Jahrgangsvorgänger begeistert, den unzählige unserer Kunden mit großem Vergnügen gekostet haben. Neglys „La Côte“ scheint zu verdunsten, so schnell sind die Gläser stets geleert!

Zu genießen ab sofort (bei 16 bis 18°C) bis etwa 2018.

FLA050310 La Falaise, rouge 2010 15% Vol. 22,53 €/l 16,90 €

Einer der besten Rotweine aus einem grandiosen Languedoc-Jahrgang, gar seinem kongenialen Vorgänger nochmals überlegen, der mit 91-92 Parker-Punkten geadelt wurde.

In der Farbe zeigt dieses Juwel des Midi ein tiefes, dichtes, undurchdringliches sattes Granat, das fast ins Schwarze übergeht und in der Nase ein komplexes, einladendes Bukett bietet, dabei ganz deutliche Anklänge an große, aber wesentlich teurere Côte Rôtie (!) evozierend: Intensive, betörende süßliche Frucht, Cassis und Brombeeren, Schwarzkirschen, Zartbitterschokolade, Lakritz, schwarze Oliven, Vanille und Weihrauch und noble Zeder. Diese faszinierende, syrahgeprägte Cuvée (dazu Grenache und Mourvèdre) ist wegen ihrer cremig-seidenen, butterweichen Tannine (ein wesentliches Charakteristikum des grandiosen Languedocjahrgangs 2010) bereits in ihrer Jugend wesentlich trinkanimierender als ihre weltberühmten Pendants von der nördlichen Rhône, aber auch, weil sich am Gaumen die sehr moderate Säure traumhaft mit einer expressiven mediterranen Aromatik (provençalische Kräuter, Schwarzbeeren, Cassis) sowie einer subtilen Mineralität paart: Eine großartige Demonstration des zunehmenden Alters besten Rebmaterials auf erstklassigem Terroir, gepaart mit traumhaften Jahrgangsgegebenheiten, die es so zuvor selten gegeben hat! Welch betörende Struktur am Gaumen, welch packende Dichte und Konzentration, welche innere Balance und welche cremige Textur und höchste Sinnenwonnen (wehmütige Erinnerungen an Omars Pflaumen-Zimtpunsch auf der Zunge hervorrufend), welche kuschelige, cremige, samtene Tannine. Der faszinierend süßliche Fruchtextrakt setzt sich bis in den lang anhaltenden Abgang betörend fort und umhüllt vollständig das Holz der neuen Barriques bester französischer Provenienz.

Dieser sanfte Riese wird mit zunehmender Flaschenreife die Wärme des Südens mit der Finesse des Norden vermählen! Freuen Sie sich auf einen authentischen Terroir-Wein des Languedoc mit warmherziger Seele und mediterraner Ausstrahlung! Diesen Klassiker des wilden französischen Südens legen sich Connaissseure kistenweise in den Keller: Zukünftige betörende Sinnenfreuden sind unvermeidlich!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis nach 2020+.



**DOMAINE HENRI BOILLLOT – SEIT ÜBER EINEM JAHRZEHNT
WELTKLASSEWEINE IN WEISS UND ROT AUS DEM BURGUND!**

*Und spätestens mit dem in der Weingutsgeschichte alles überragenden 2011er Jahrgang
ist Boillot die ABSOLUTE NUMMER 1 für Weißwein im gesamten Burgund!*

Der Beweis:

Allen Meadows, der international renommierteste Experte des Burgunds, feiert Boillot seit fünf Jahren mit den höchsten Bewertungen dieser grandiosen Region! Und 2011 hebt Boillot quasi ab in den vinologischen Olymp: Von den 34 mit einer Weltklassebewertung und einem „Don't miss“ beurteilten größten Weinen „aus einem wahrhaft großen Jahrgang für weiße Burgunder“ (Meadows) stammen sage und schreibe 8 dieser extrem raren, weltweit gesuchten Preziosen von Henri Boillot (andere Top-Domänen wie Leflaive haben gerade einmal 2 Weine platzieren können). Das ist einzigartig und hat es unseres Wissens nach NIE zuvor gegeben!!

PS: Gleichzeitig gehören drei von Boillots grandiosen Gewächsen zu den größten Schnäppchen des Burgunds. Der Hammer! Auch diese herrlichen Tropfen finden Sie natürlich in unserem heutigen Angebot:

Und auch Stephen Tanzer zückt die Höchstbewertung in 2011 für Henri Boillot!

Burgund im dritten Jahrtausend nach der Zeitenwende: Eine avantgardistische Generation von engagierten und kompetenten Winzern hat sich der Rückbesinnung auf ihr einzigartiges TERROIR und den unermesslichen Schatz ihrer alten Reben als Ursprung aller Weinqualität verschrieben, hat die jahrzehntelang durch Überdüngung ausgelaugten Böden und malträtierten Rebstöcke behutsam regeneriert und erntet heute aus biologischem oder naturnahem Anbau Trauben höchster Qualität aus niedrigsten Erträgen. „Die Zukunft der besten Weinberge Burgunds“, bemerkt daher völlig zu Recht Jancis Robinson „scheint eine Rückkehr zu den lange vergessenen Idealen der Vergangenheit zu sein. Und die REVUE DU VIN DE FRANCE urteilt: „Man kann von einer wirklichen Revolution sprechen... Es gibt nichts wichtigeres in der heutigen französischen Weinwelt als die Erneuerung Burgunds“: Große Winzerpersönlichkeiten produzieren (nach einer Periode der Schwäche in den 70er und 80er Jahren) endlich wieder die absoluten Spitzenqualitäten, die den einzigartigen Ruf, den Mythos des Burgunds, in der ganzen Welt verbreitet haben!

Und „Henri Boillot ist einer der neuen Superstars des Burgunds“ urteilen unisono sowohl Steven Tanzer, Robert Parker als auch Allen Meadows, drei der kompetentesten und einflussreichsten Burgundkenner weltweit. Und im Weißweibereich ist er die alleinige Spitze!

Auch meine Verkostungen vor Ort (zwei Mal war ich im vergangenen Herbst und in diesem Frühjahr über mehrere Tage wieder im Burgund, um den Jahrgang 2011 in all seinen Facetten und seinen gewaltigen Dimensionen zu verstehen) waren eine Demonstration der



Ausnahmestellung Henri Boillots. Nach meiner Auffassung setzen seine großartigen Weißweine – und dies in ihrer gesamten Bandbreite vom Bourgogne blanc („This is a terrific Bourgogne that easily competes with many villages level wines“, lobte schon Meadows) bis hin zu den legendären Spitzenweinen – **die Maßstäbe, an denen sich alle anderen Weißweine des Burgunds, und damit alle Chardonnays der Welt, messen und orientieren sollten.** Alle Weinliebhaber, die erfahren möchten, zu welcher qualitativen Höhen sich die Chardonnay-Rebe in den großen Terroirs von Meursault, Puligny- oder Chassagne-Montrachet emporzuschwingen vermag, dürfen sich die Referenzweine dieses genialen Produzenten nicht entgehen lassen.

Boillots singuläre Weißweine besitzen eine Frische, Mineralität, Präzision und Finesse, die im Burgund unerreicht sind und vermögen ähnlich den einzigartigen Rieslingen von Klaus-Peter Keller Emotionen zu wecken, wie wenige andere Weine der Welt. Einige der größten Terroirs („Boillot hat das Privileg, mit den weltweit besten Lagen für Chardonnay aus Meursault, Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet arbeiten zu können“, Steven Tanzer) werden von einem visionären Genie in größter handwerklicher Kunst in einer ungemein einfühlsamen und extrem schonenden Kellerarbeit in einzigartige Weine transmittiert. „In einem feinen Corton, Meursault oder Puligny findet sich stets eine Dimension zurückhaltender Eleganz und Klasse, die sich jeder Nachahmung zu entziehen scheint“, konstatiert daher sehr zutreffend Remington Norman in seinem Klassiker über „die großen Weine der Côte d’Or“.

Henri Boillot demonstriert Jahrgang für Jahrgang ein sensibles Händchen beim Treffen des optimalen Erntezeitpunktes (in 2009 beispielsweise hatte er, im Unterschied zu vielen Kollegen, sehr früh und in hohem Tempo, bereits ab dem 3. September, geerntet, damit er genügend Säure und damit Frische sowie moderate Alkoholwerte in einem hochreifen Jahrgang wie 2009 bewahren konnte), in 2011 konnte er ganz relaxt die Ernte angehen, da seine Trauben eine sowohl traumhaft reife, als auch kerngesunde Frucht besaßen: Boillot. „Wir hatten die große Chance, Weine mit enormer Frische und geringen Alkoholgradationen zwischen 12,5% und 12,8% zu vinifizieren. Ein Traum“. Und so hatte sich schon während des gesamten Jahrgangsverlaufs abgezeichnet, was die führenden Journalisten heute in Euphorie versetzt. Lassen wir stellvertretend hier DIE Stimme des Burgunds, **Allen Meadows**, zu Wort kommen, der die Qualitäten dreier herausragender Jahrgänge in Folge bestens recherchiert zusammenfasst:

„Der Jahrgang 2010 hat viele großartige Weine hervorgebracht. Die Weißweine sind genial, großartig, einsame Spitze gar für alle Liebhaber einer ‚Old-School‘ Stilistik! 2010 steht als Synonym für makellose Schönheit, in dem alle Voraussetzungen für Größe geschaffen waren. Eine reife, aber gleichzeitig enorm frische Frucht, eine hohe Konzentration, aber nicht zuviel davon, eine grandiose Säurestruktur, eine unfassbar Reinheit im Ausdruck, eine intensive Mineralität und, als bestes von allem, eine spektakulär schöne Balance. In meinen Augen sind die ungemein frischen, höchst mineralischen 2010er noch interessanter (unwiderstehlicher gar) als die zwar excellenten, aber auch reiferen, konzentrierteren und teilweise gar üppigen 2009er. **Und 2011 ist ein weiterer wahrer großer Jahrgang für weiße Burgunder, der viele gute Weine hervorbringt – einige von Ihnen übertreffen sogar den 2010er Jahrgang.** Wir sprechen von wahrlich liebenswerten Weinen, die gerade dafür geschaffen sind, schon früh ein herrliches Trinkvergnügen zu versprechen, aber gleichzeitig fähig sind, lang im Keller gelagert werden zu können, in einigen Fällen sind sie sogar länger lagerfähig als die 2010er.“

Die 2011er sind nicht so klassisch wie die 2010er – sie sind verführerisch lecker und bringen im selben Atemzug eine tolle Terroir-Note hervor, um damit die meisten Burgunder-Liebhaber zu begeistern. Die verführerisch sanfte Textur nimmt den Weinen jegliche Schwere, begünstigt durch eine gut vorhandene Frische und einen ausreichenden Schwung an Säure, welche für eine schöne Balance sorgen. Getragen wird dieser verführerische Charakter ebenfalls von einer Fülle an Trockenextrakt, der nötig ist, um die Säure abzufedern, aber gerade nur so viel, um nicht einen schweren, fülligen Wein hervorzubringen. **Um es auf den Punkt zu bringen: 2011 bietet an Qualität alle Voraussetzungen, um außergewöhnliche, reizvolle terroir-geprägte Weine hervorzubringen“.**

Gut gebrüllt, Löwe! Und in 2011, in der absoluten Spitze (aber nur dort, sonst hat 2010 die Nase vorn!) also wohl Burgunds bestem Jahrgang der Neuzeit für Weißweine, zählen allein 14 der ebenso grandiosen wie emotional berührenden Pretiosen von Henri Boillot zu den ausdrücklichen Empfehlungen von Meadows, sowohl was die Schnäppchen des Jahrgangs angeht als auch die potentiellen Jahrhundertweine mit den höchsten Jahrgangsbewertungen! Und so **hebt Meadows Boillot quasi in den vinologischen Olymp: Von den 34 mit einer Weltklassebewertung und einem „Don’t miss“ beurteilten größten Weinen „aus einem wahrhaft großen Jahrgang für weiße Burgunder“ stammen sage und schreibe 8 dieser extrem raren, weltweit gesuchten Preziosen von Henri Boillot (andere Top-Domänen wie Leflaive haben gerade einmal 2 Weine platzieren können).**

Das hat es meines Wissens nach noch nie zuvor gegeben, dass ein Winzer derart die Hitliste regiert!!!

Werte Kunden: Lassen Sie sich die 2011er Fabel-Weine in Boillots ureigener Stilistik nicht entgehen: Traumhaft frische, finessenreiche Gewächse, die „pursten“, kristallinsten, „burgundischsten“ Weine seit Jahrzehnten! Henri Boillot sagte mir stolz: „Ich hatte auch in 2011 eine solch fabelhafte Konzentration in meinen Trauben, dass ich wiederum überhaupt keine Battonage (Aufrühren der Weinhafen) gemacht habe. Denn wie Du weißt, hasse ich es, wenn weiße Burgunder übermäßig opulent oder zu schwer sind!“ Das Resultat: Traumhafte Trouvaillen, die auf singuläre Art und Weise **Dichte und Konzentration mit der sprichwörtlichen burgundischen Eleganz, Finesse und einer einzigartigen, dem Jahrgang 2011 geschuldeten Frische verdanken!**

PS: Neben ihrem großen Genussfaktor stellen diese betörenden Pretiosen auch eine extrem lohnende Wertinvestition in die Zukunft dar, da sie im Preis in den nächsten Jahren sicherlich stark steigen werden! Nicht nur für Meadows, auch für meinen persönlichen Geschmack bilden sie definitiv die Spitze eines Weißweinjahrganges im Burgund, der in die Annalen eingehen wird als **legendärer Jahrgang! EINFACH EINSAME SPITZE! Die Referenz.**

Erlesene Weine

FBU010611 Bourgogne blanc 2011 max. 6 Flaschen pro Kunde 13% Vol. 28,53 €/l 21,40 €

Meadows: „Gehört zu den größten Schnäppchen des Burgunds!“

Nicht nur die Liste der Besten der Besten rockt Boillot ganz gewaltig auf. Nein, seine „Einsteigerweine“ gehören gar zu den größten Schnäppchen („TOP-VALUE“) des Burgunds. Zumindest nach Einschätzung der weltweit wichtigsten Kritikerstimme diese Renommier-Region und nach der Meinung von Aurélie Botton und Tino Seiwert!

Welch hedonistischer Traum eines klassischen weißen Burgunders. Wie delikat, wie präzise! Bei aller cremigen Fülle und Saftigkeit bleibt dieser Bourgogne ein wunderschön feingliedriger, präziser, rassiger, eleganter und finesse-reicher Chardonnay! In der Nase mineralische sowie fein rauchige (Feuerstein-)Aromen und betörende Anklänge an Haselnuss, weiße Blüten (Jasmin!), Anis, Minze und ein Hauch von geröstetem Brioche; am Gaumen reichhaltig, traumhaft saftig, steinig-mineralisch, wegen seiner prägnanten Säurestruktur auch herrlich frisch, damit äußerst animierend und daher schon in seiner Jugend mit größtem Vergnügen zu genießen. In seiner Stilistik also eher der „mineralisch-rassige-aristokratische“ als der opulent-cremige Typus, sehr harmonisch, balanciert und erfrischend! Ein großartiger Gaumenschmeichler mit wahrhaft geschliffenen, aber auch energetischen Eigenschaften, ein betörender Charmeur, der bereits den grandiosen salzigen Charakter des phantastischen 2011er Jahrgangs bei Boillot traumhaft widerspiegelt; **von gleicher Qualität wie viele doppelt so teure Prestigeweine aus Meursault!**

Kein Wunder, stammen doch die Trauben überwiegend aus deklassierten Village-Lagen, insbesondere aus Meursault!

„Wenn mir mein Bourgogne blanc gelingt, gelingt mir auch alles andere“, so pflegt Henri Boillot auf die Frage zu antworten, welcher Wein die größte Herausforderung für ihn darstelle. Zusammen mit Coche-Durys Bourgogne ist daher dieser unter Kennern bereits legendäre Weißwein sicherlich das Beste, was in dieser Qualitätsstufe im Burgund zu erwerben ist. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2014 bis 2010+

FBU012211 Saint Aubin, blanc 2011
13% Vol. 39,87 €/l 29,90 €

DER Geheimtipp in Boillots Fabeljahrgang 2011. Stammt von grandiosen Kalklagen. Noble, salzige Mineralität küsst vibrierende, energetische Frische und edle florale Aromen. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis nach 2020.

Meadows: Meine in 2011 unter dem **Aspekt des Preis-Genuss-Verhältnisses** höchst bewertete Gemeinde ist ohne Frage **St. Aubin**.

FBU011711 Meursault, blanc 2011 13% Vol. 55,33 €/l 41,50 €

Meadows: „Gehört zu den größten Schnäppchen des Burgunds!“

In der betörenden Nase dieser grandiosen Dorf-Lage (aus vier weltberühmten Terroirs wie Chevalières und Narvaux) ist eine ganz feine, jugendliche, würzige Holznote bester Provenienz noch zart vernehmbar. Dann öffnet sich eine wunderschön konturierte Frucht und betörende Aromen von Flieder und Jasmin nebst weißen Blüten, Haselnuss, getrockneten Rosenblättern, Birne, Jod und feinsten Mineralität faszinieren im komplexen Duft. Am Gaumen eine kraftvolle, seidige Persönlichkeit mit einer traumhaften inneren Dichte, einer raren aromatischen Reinheit (weißer Pfirsich, Birne, Zitrusfrucht und Brioche, das am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche noch betörender hervortritt) und mit dem intensiven Feuerstein-Geschmack von durch tiefe Rebwurzelung gelösten, irre salzigen Mineralien – DEN Geschmacksträgern großer weißer Burgunder schlechthin! Dieses fürwahr noble Gewächs strahlt eine Energetik und eine



Sanft verlaufen die anmutig geschwungenen Rebzeilen der großen Lagen des Burgund

gebündelte, cremige Konzentration und spielerische Finesse aus, wie sie für Weine von den alten Reben seiner vier unterschiedlichen Lagen aus Meursault, die durch ihre unterschiedliche Typizität zur großen Komplexität und packenden Kühle dieses phantastischen Weines beitragen, typisch ist. **Seidig, duftig, für eine Dorfage unfassbar salzig-mineralisch: wie aus einem Guss!**

Fürwahr ein „großartiger Meursault“ für kundige Genießer, „mit einer beeindruckenden Länge und einer einzigartigen, singulären Frische im langen Abgang, **ein Schnäppchen des Jahrgangs mit einem exzellenten Preis-Genussverhältnis,**“ **Allen Meadows!**

Denjenigen unserer Kunden, die Ihre Liebe zum Burgund erst neu entdecken, sei gesagt, dass eine knappe Handvoll Spitzenwinzer in **Meursault** die wohl **mineralischsten**, „**feinsten und kaum von anderen Weißwein-Lagen zu übertreffenden Terroirs des Burgunds besitzt**“, wie zutreffend Jancis Robinson in ihrem unbedingt empfehlenswerten, spannend geschriebenen Standardwerk „Das Oxford Weinlexikon“ (Vielleicht DAS Buch der Bücher über Wein – ein unerschöpfliches brillantes Nachschlagewerk!) analysiert. Trinkvergnügen ab sofort, aber bitte dekantieren oder über zwei bis drei Tage aus der geöffneten Flasche probieren!), Höhepunkt 2016 bis etwa 2025.



© Werner Richner

FBU012311 Puligny-Montrachet blanc 2011
13% Vol. 55,87 €/l 41,90 €

Der große Rivale des grandiosen Meursault!

Und natürlich urteilt Meadows: „**Gehört zu den größten Schnäppchen des Burgunds! Eine phantastische Konzentration für einen Villages-Wein. THIS IS FIRST RATE FOR THE APPELLATION!**“

Ein nobler Charakterwein mit betörenden, wiederum ungemein erfrischenden (Die Frische ist neben der Mineralität DAS Signum des 2011er Jahrgangs bei Boillot. Und das ist in diesem Jahrgang eher die Ausnahme als die Regel!) floralen Aromen. Welch seidenes Mundgefühl, dabei dennoch so reichhaltig, aber gleichzeitig wieder so erfrischend und verführerisch, dass dem gerührten Genießer schier das Wasser im Munde zusammenläuft. Ungewöhnlich dicht, mineralisch und tief für einen Village.

Aber das hat ja auch schon Meadows zutreffend analysiert. Zu genießen 2017 bis nach 2025.

FBU012711 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Embrazées“ blanc 2011
13,5% Vol. 78,67 €/l 59,00 €

Die Lage Embrazées ist ein herausragender 1er Cru am südlichen Ende Chassagnes in ca. 300 m hoher Hanglage und ergibt einen ungemein „sexy“ Wein in seiner betörenden, geradezu exotischen Stilistik, mit einer phantastischen, ungemein saftigen Frucht (Pflirsich und Aprikose), dazu zarte Haselnussanklänge, fein unterlegt von einer rauchigen Feuerstein-Mineralität, die

im begeisternden Finale immer salziger und vibrierender die Zunge liebkost. Vielleicht der größte Charmeur in Boillots grandioser 2011er Palette!

„Die harte handwerkliche Arbeit, die wir heute tun, hat wenig mit dem gemein, was man leider noch vor 25 Jahren im Burgund machte und was für so viele Enttäuschungen sorgte. Wir müssen unseren Weinbergen mit dem gleichen Respekt entgegentreten, wie Museen ihre wertvollsten Stücke behandeln. Dann können wir Chardonnay-Unikate erzeugen, die man nirgendwo in der Welt kopieren kann“, beschreibt Henri Boillot engagiert seine beispielhafte Weinbergsarbeit. Das Resultat: Ein Chassagne-Montrachet in Referenzqualität. Unbedingt probieren! Zu genießen 2017 bis 2020+

FBU010211 Meursault 1er Cru „Les Charmes“ blanc 2011 13,5% Vol. 78,67 €/l 59,00 €

Parker: „There is weightlessness and textural polish to the Charmes that is simply remarkable. The Meursault 1er Cru „Les Charmes“ blanc 2011 is a gorgeous showing from Henri Boillot!“

Erlesene Weine

Meursault 1er Cru ‚Charmes‘: Einer der großen mythischen Lagen eines der berühmtesten Weißweinorte der Welt, der Weltklasse-Chardonnays gebiert, die im Laufe ihrer Entwicklung majestätischen Adel entfalten. Betörende Pretiosen mit abgründtiefer kalkiger Mineralität und unübertrefflicher Komplexität und einer Sanftheit und Leichtigkeit, die verantwortlich zeichnet für den Namen dieses singulären Terroirs: Charme(s)! Nomen est omen! Welch traumhafter, atemberaubender, extraktreicher Weißwein voller Dichte und Schmelz, von einer außergewöhnlichen Frische und Tiefe des Geschmacks, voll vibrierender Kraft und von einer faszinierenden Lebendigkeit. Ein begeisternder, transparenter, genialer Burgunder mit unfassbar langem, rauchig-mineralischem, tabakigen Nachhall, der über eine Minute lang die Zunge mit seiner grandiosen salzigen Mineralität fordert, aber auch zärtlich liebkost und der in seiner so feinen, edlen und balancierten Art die Maßstäbe seiner legendären Lage neu definiert: Noblesse oblige! Zu genießen etwa ab 2015, Höhepunkt 2018 bis nach 2030.

Werte Kunden: Viel zu lange schon dominiert weltweit EIN „internationaler“ Chardonnay-Stil: Ein fülliger Weißwein mit üppigen tropischen Früchten, dem durch das „Zaubermittel“ Eichenholz ein reiches Gewand aus toastigem Vanillegeschmack angelegt wurde. Ich möchte niemandem zu nahe treten, denn Wein ist, und dies möge immer so bleiben, Geschmackssache. Doch ich persönlich mag dieses Zeugs nicht mehr trinken! Dieser leicht zugängliche Reiz eines Chardonnay-Weins ist für mich ein sehr oberflächlicher und diese Stilistik hat überhaupt nichts mit solch einem traditionellen weißen Burgunder vom Winzermagier Henri Boillot gemein, der mit seiner irren salzigen Mineralität und seiner vibrierenden Säure, seiner animierenden Frische und seinen ungemein reichhaltigen, subtil-komplexen Geschmacks- und Duftnuancen begeistert, der in seiner Jugend erst in Ansätzen das Geheimnis seines großen Terroirs preisgeben will, aber dennoch heute bereits mit seinen komplexen Aromen fasziniert, die von weißen Blüten, cremiger Haselnuss, Orangenzesten, über reife Aprikosen, Haselnuss, Butter bis Feuerstein und bis hin zu expressiven Mineralien reichen. Kaufen, Leute, kaufen!

FBU011011 Puligny-Montrachet 1er Cru „Clos de la Mouchère“ blanc 2011 13,5% Vol. 98,67 €/l 74,00 €

Einer der persönlichen Lieblingsweine von Henri Boillot und von Tino Seiwert!

Unter den 34 von Meadows mit einer Weltklassebewertung und einem „Don’t miss“ beurteilten größten Weinen „aus einem wahrhaft großen Jahrgang für weiße Burgunder“ sind auch 4 legendäre Premier Crus, die im Preis natürlich deutlich niedriger angesiedelt sind als die in homöopathischen Mengen erzeugten Grand Crus. 3 dieser 4 phantastischen Premier Crus kommen von Henri Boillot. Eine atemberaubende Leistung von Burgunds Winzerikone! Und mit dem „Clos de la Mouchère“ präsentieren wir Ihnen einen der Premier Cru-Superstars:

*„Clos de la Mouchère“ ist DIE exzellente Monopol-Parzelle aus großartigem Kalk-Lehmboden mit über 70 Jahre alten Reben innerhalb des 1er Crus Perrières in Puligny. Und was kommt hier nur für eine irre Qualität her in 2011! Welch Komplexität, Welch famose, rauchige Mineralität, Welch schwebende Transparenz und himmlische Balance bei einer gleichzeitig traumhaft cremigen Textur (eine kleine Haselnussorgie, eingebettet in abgründige Mineralität) und einer enormen Kraft bei einer wiederum dem Ausnahmejahrgang geschuldeten energetisch-rassigen Komponente! **Einer der faszinierendsten Puligny-Montrachets, die ich je im Leben genießen durfte. Weltklasse pur, notenmäßig nahe dem Ideal!***

*Ein wahrer „Über-Perrières“, wie FALSTAFF schon mal begeistert urteilte. Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten zählt dieser große klassische Wein in seiner Noblesse und Geschliffenheit zu den **fabelhaften Werten eines Zauber-Jahrgangs!** Macht bereits in seiner Jugend enormen Trinkspaß, besitzt aber auch ein legendäres Reifepotential bis sicherlich nach 2030.*

Auch Allen Meadows ist Jahr für Jahr begeistert: „Grand-Cru-Qualität,“ hat er schon früher konstatiert. Und in 2011 jubelt er: „Don’t miss“!

Wahrlich: Ein vibrierendes, zutiefst salzig-mineralisches Gewächs solch irrer Qualität ist ganz allein eine Reise ins Burgund wert!

FBU010911 Meursault 1er Cru „Les Genevrières“ blanc 2011 max. 3 Fl./Kunde 13,5% Vol. 100,00 €/l 75,00 €

Und mit dem „Les Genevrières“ präsentieren wir Ihnen den zweiten der Premier Cru-Superstars: Sie wissen es ja schon:

Unter den 34 von Meadows mit einer Weltklassebewertung und einem „Don’t miss“ beurteilten größten Weinen „aus einem wahrhaft großen Jahrgang für weiße Burgunder“ sind auch 4 legendäre Premier Crus, die im Preis natürlich deutlich niedriger angesiedelt sind als die in homöopathischen Mengen erzeugten Grand Crus.

Welch Hommage an die Mineralität, die unvergleichliche FEINHEIT und die betörende Frucht großer weißer Burgunder. Wahrlich: „Les Genevrières“ ist zweifellos eines der größten Terroirs des Burgund und demonstriert auf singuläre Weise den großartigen Ruf der besten Weine aus Meursault: Welch kraftvolle, seidige Persönlichkeit mit einer traumhaften inneren Dichte und wunderbaren Frische, einer raren aromatischen Reinheit (weiße Blüten, grüner Tee, feinste Gewürze) und Komplexität und eine „geile“ Feuersteinaromatik! Dieses fürwahr edle Gewächs strahlt eine Komplexität und eine Eleganz aus, wie sie für die betörenden Weißwein-Pretiosen von Henri Boillot typisch sind. Am Gaumen eine packende, expressive Mineralität, DAS Signum eines großen Meursault, welche die Zunge verzaubert, dazu eine fabelhafte Säure und ein rassiges Spiel, eine geradezu sensationell dramatische Struktur und Präzision, fein unterlegt von ganz subtilen Holzeinflüssen: Singuläre Finesse und Eleganz statt muskulöser Holzprotzerei! Was für ein salzig-mineralischer Extrakt und, darunter nobel verpackt, Welch erotische Fruchtsüße im ungemein packenden, unendlich langen, salzigen (wie ein großer Chablis!) Abgang. Welch delikater Wein auf absolutem Weltklasseniveau! Zu genießen etwa ab 2018 bis nach 2030.



Henri Boillot: der beste Weißweinwinzer des Burgund verzaubert in 2011 mit einer sensationellen Kollektion.

Erlesene Weine

FBU010811 Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Perrières“ blanc 2011 13,5€/l 92,00 €/l **69,00 €**
 Welch irrer Extrakt. Welch famose salzige Mineralität! Welch fabelhafte Länge! Bei beiden Fassproben auf der Domaine Tino Seiwerts persönlicher Favorit unter den Premier Crus! Und Puligny-Montrachet ist für Meadows DIE Lage in 2011! Zu genießen 2018 bis wohl nach 2035.

FBU011111 Corton-Charlemagne Grand Cru blanc 2011 14% Vol. 158,67 €/l **119,00 €**
 Welch traumhaft schönes Baby, mit allen Anlagen eines Nobelpreisträgers ausgestattet!
 Schiere Konzentration und Dichte eines phantastischen Grand Crus treffen spielerische Finesse und abgrundtiefe Mineralität sowie eine unübertreffliche Aromenvielfalt. Weltklasse pur, besser kann kein Chardonnay der Welt schmecken, nur anders! Zu genießen etwa ab 2022. Riesiges Potential!

Für Meadows der beste Corton-Charlemagne des Jahrgangs. Mit einer Adellung: „It’s relatively rare to have a Corton-Charlemagne that can rival a first-rate Montrachet but here is one such example“!

Liebe Kunden: So wie Klaus-Peter Keller neben seinen Rieslingen eine heimliche Liebe pflegt und aus dieser Leidenschaft heraus mittlerweile einen der größten Pinot Noirs der Welt außerhalb des Burgunds vinifiziert, so ist auch Henri Boillot seit einem Jahrzehnt wie ein Komet in die kleine Elite der besten Rotweinproduzenten empor geschossen. „Die Rotweine Boillots sind prachtvoll, von höchster Qualität und damit ein Teil der absoluten Spitzengruppe an der Côte de Beaune,“ lobt zurecht Patrick Essa, in Frankreich einer der angesehensten Burgundexperten.

Vier seiner von Stephen Tanzer und Allen Meadows höchst bewerteten Rotweine aus legendären Lagen möchten wir Ihnen heute bereits anempfehlen. Die Beschreibungen erfolgen in einer der nächsten Pinwände. Doch **Achtung: Die Nachfrage ist enorm**, da Boillots Pinot Noirs mittlerweile ebenfalls wahre Wein-Monumente geworden; authentische Charaktere von höchster hedonistischer Sinnlichkeit und mit einem unübertrefflichen Lager- und Entwicklungspotential gesegnet. **Die Qualitäten in 2011 sind outstanding. Bei Interesse daher bitte schnell zugreifen!**

FBU010311	Volnay 1er Cru „Les Chevrets“ rouge 2011	13% Vol.	79,87 €/l	59,90 €
FBU011411	Volnay 1er Cru „Les Caillerets“ rouge 2011	13% Vol.	86,67 €/l	65,00 €
FBU011811	Pommard 1er Cru „Les Rugiens“, rouge 2011	13% Vol.	92,00 €/l	69,00 €
FBU011911	Clos Vougeot Grand Cru, rouge 2011	13,5% Vol.	133,20 €/l	99,90 €



Ein Mythos des Burgund – der legendäre Weinberg Clos Vougeot



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

© Keith Lewis

BEAUJOLAIS

Im großen Parker- und VINUM-Test.

Das Ergebnis:

Parker degustiert in seiner brandaktuellen Ausgabe 207 des wine advocate 271 Weine der großen Jahrgänge 2010 und 2011 im Beaujolais. Die ersten 6 Plätze belegen die grandiosen Spitzenweine der Winzer von Pinard de Picard. Mit Weltklassebewertungen. Übrigens: Alle sechs Weine gibt es in Deutschland exklusiv bei uns!

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 dann folgen weitere 11 hervorragende Weine mit mindestens 16/20 Punkten (eine für die wohltuend zurückhaltend punktende VINUM-Redaktion tolle Bewertung), davon wiederum sechs Gewächse exklusiv bei Pinard de Picard! 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!

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 Sie, werte Kunden, immer noch entsetzt ab? Wir können Sie gut verstehen. Jahrzehnte lang ist auch kein Tropfen 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 Frische statt Holzorgien oder dünne Weinchen ohne Extrakt, aber mit viel Alkoholgefühl. 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 mal 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! Wir zitieren mit großer Freude aus seiner fundierten Reportage, die wirklich im Heft in Gänze weiter zu lesen lohnt:

„Wer Beaujolais hört, denkt an Primeur und wendet sich ab. Der Primeur ist die Liebfrauenmilch des Beaujolais: Anfang vom Ende, aber auch Urgrund des Neuanfangs. Im Beaujolais beginnt er bei jenen Erzeugern, die das Potenzial der Region heben: alte Reben in

steilen Granitlagen, die feinfruchtig-elegante Weine zu fairen Preisen liefern.

Burgund ist, was die Preise die Premiers und Grands Crus angeht, längst abgedreht, und doch trinken wir alle so schrecklich gerne Pinot Noir.

Und sprechen doch immer nur von Burgund. **Ganz schön doof** irgendwie. Klüger hingegen wäre es, eine andere **Ersatzdroge** auszuprobieren. 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). Doch zum einen ist die hügelige und ursprünglichsten Frankreichs. Und zum anderen werden hier 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.

Diese Entwicklung kommt wie gerufen, um sich in die sich erneuernde Welt des Beaujolais einzutrinken. Hier findet man verführerisch duftende Crus, die feinfruchtige Kirsch- und Walbeerenaromen mit floralen Noten (Veilchen und Rosen, zuweilen auch Süßholz) und zarter Würze vereinen, die am Gaumen seidig, elegant und frisch sind, von reifen Tanninen gestützt und nachhaltigem Abgang begleitet werden. Neben diesen feingliedrigen Weinen gibt es eine kleine Anzahl von höchst individuellen Spitzenweinen, die von einer für das Beaujolais ungeahnten Fülle, Dichte und Komplexität sind. Und die Erneuerung hat gerade erst begonnen."

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 Anbaugesbietes 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. Und das zu, im internationalen Kontext betrachtet, absoluten Spottpreisen. **„In Bestform bildet der bereits jung zu genießende Beaujolais das große Vorbild für alle Bemühungen in der ganzen Welt, rote Erfrischung in Flaschen zu füllen. Der Wein ist außerordentlich charmant und zugänglich, hat ein saftiges Aroma, das in Verbindung mit der Aussicht auf feine Säure den Appetit schon anregt, ehe noch der erste Schluck auf die Zunge gekommen ist. Damit präsentiert sich ein Beaujolais als das krasse Gegenteil der intensiven, fassgereiften Roten, die derzeit in Mode sind. Und ein seriöser alter Beaujolais Cru schmeckt sehr ähnlich wie ein roter Burgunder“, jedoch zu einem Bruchteil des Preises seiner nördlichen Prestige-Nachbarn, schwärmt völlig zu recht auch JANCIS ROBINSON, eine der weltweit renommiertesten Weinexpertinnen.**



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

Lust bekommen auf ein Glas traumhaft schönen Rotweins, der auch im Sommer Trinkvergnügen pur bereitet? Dann tauchen Sie doch mit uns ein in magische Weinwelten. **Tropfen, die verzaubern, eine Hommage an den Gamay, der, auf erstklassigem Terroir wachsend und in den Händen begnadeter Winzerpersönlichkeiten vinifiziert, zu den größten roten Rebsorten der Welt gehört! Charaktervolle Terroirweine zu absoluten Understatement-Preisen!**

DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES – MORGON

**Urtraditionelle, FEINE, verspielte Weine mit grandioser Frische aus dem Herzen des Beaujolais.
Und einer der 4 Siegerweine der großen VINUM-Verkostung!**

Parker: „Von Jahrgang zu Jahrgang steigender Erfolg!“

Morgon, eine verträumte, landschaftlich reizvolle Appellation, ist eine der Traumstätten der neuen Beaujolais Generation! Hier liegen einige der besten Crus (im Beaujolais selbst „Climat“ genannt) der gesamten Region. Hier sind wie quasi im „Chambertin“ des Beaujolais. Die Weinberge gehören zu den eindrucksvollsten der Region; besonders imponieren die steilen Hügel des ehemaligen Vulkans Côte de Py. Und da es in keinem anderen Gebiet des Beaujolais so viele unterschiedliche klimatische Verhältnisse gibt, ist es nicht verwunderlich,

dass aus Morgon Weine unterschiedlichster Terroirausprägung und Qualitäten stammen. Können Sie sich überhaupt vorstellen, werte Kunden, dass im Jahr 1936, dem Jahr der Einführung des Appellationssystems in Frankreich, der beste Wein aus Morgon (aber auch aus Moulin à Vent) teurer war als beispielsweise die berühmtesten Gewächse aus Pommard. **Morgon steht für eine ruhmreiche Vergangenheit!**

Das neue Kleinod in unserem Programm, die Familie Desvignes, ist zwar noch ein absoluter Geheimtipp (was andererseits so auch nicht mehr stimmt, da sie alle Weine aus ihrer kleinen, handwerklichen Produktion an alle Interessenten aus aller Welt strikt zuteilen muss), aber dennoch schon eine Institution in Morgon. Denn seit acht Generationen bearbeiten sie liebevoll ihre Weinberge im Herzen der Côte de Py. (Daher auch der Name der Familie, denn seit dem 11. Jahrhundert bildeten sich die Familiennamen in Frankreich sehr häufig nach dem ausgeübten Beruf!) Die steilen Hänge sind extrem dicht mit 10.000 Stöcken/ha bepflanzt, ähnlich den renommiertesten Grand Crus im Burgund. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt zwischen 65 und 80 Jahren, die ältesten sind 100 Jahre und fließen in eine separate, phantastische Cuvée. Auch dieses hohe Alter der Reben kennen wir natürlich von den berühmtesten Lagen des Burgunds, doch das hätten viele Weinliebhaber großer Weine so wohl niemals im Beaujolais erwartet!

Das Resultat solch phantastischer Bedingungen im Weinberg sind von Natur aus geringe Erträge mit sehr konzentrierter Frucht im betörenden Wein. Kombiniert mit Desvignes spätem Lesen entstehen verführerische Pretiosen, die mit ihrer unangefochtenen Langlebigkeit die Konkurrenz in Angst und Schrecken versetzen. Dabei ist es ein äußerst sympathisches junges Geschwister-



Finesse mit wunderbar niedrigen Alkoholgradationen!

paar, Claude-Emmanuelle, die quasi die Lust auf Wein in ihren Genen trägt und die als einzige Frau an der Weinbauschule in Mâcon gelernt hat) und ihr Bruder Louis-Benoit, ein leidenschaftlicher Schlagzeuger, die auf urtraditionelle Weise (und damit quasi schon wieder „modern“), ihr Weingut leiten. Sie verwenden die ganzen Trauben, entrappen also, je nach Jahrgangsbedingungen, wenig oder gar nicht. So wie beispielsweise ihre „nördlichen Nachbarn“ Romanée-Conti und Dujac. Die Reifung erfolgt sehr behutsam und mit sensibler Könnerschaft in dem aus dem 18. Jahrhundert stammenden Keller (Sind wir hier an der Côte d'Or oder im Beaujolais? Frage ich mich bei meinem ersten Besuch). Und der Hammer: Die Weine sehen dabei KEIN Holz. Das ist eine urtraditionelle Vinifizierung eines Beaujolais, da stört kein Holzeinfluss den Genuss der ungemein finessenreichen Weine schon in frühester Jugend und die alten Reben und die großartigen Böden geben genügend Struktur und ein ungewöhnlich langes Reife- und Entwicklungspotential mit.



Werte Kunden: Wir besuchen viele Winzer pro Jahr. Darunter viele ausgesprochen sympathische. Doch die Gastfreundschaft, die Herzlichkeit, die Aufbruchstimmung im Beaujolais (geradezu eine Wiederholung des Qualitätsrevolution im Languedoc vor über 20 Jahren. Und auch da sind wie von Pinard de Picard dabei gewesen!), der Zusammenhalt in den Familien, das rührt uns bei unseren Besuchen vor Ort genau so an wie die irre Qualität der Weine. Und diese ganz besondere Stimmung, dieses Flirren in der Luft, die Energie, die von diesen beseelten Menschen ausgeht, fasziniert auch andere. So schwärmt Parker: „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)

Haben Sie Lust, wertige Kunden, uns in unsere **kleine Zauberwelt** des Beaujolais zu begleiten. Nach Morgon. Zu der seit Generationen Weinbau betreibenden Familie Desvignes und ihren ebenso talentierten wie sympathischen Besitzern, dem jungen Geschwisterpaar Claude-Emmanuelle und Louis-Benoît. Ihre Weine haben uns begeistert, nein, verzaubern schier unsere Zungen. Beim ersten Tropfen im Glase hatte ich das Gefühl: Diese betörenden Gamay sind für Pinard de Picard gemacht und für unsere Kunden. Gänsehautatmosphäre! Weine für Herz und Seele, wie sie nur im Beaujolais wachsen können. **So richtig grandiose Qualitäten auf burgundischem Niveau zu den dramatisch günstigen Preisen des Languedoc.**

Kommen Sie mit uns und lernen alle vier großartigen Weine der Domaine Desvignes kennen, einschließlich einer der Siegerweine der großen VINUM-Verkostung

FBJ030111 Morgon La Voûte Saint Vincent, rouge 2011

13% Vol. 15,87 €/l 11,90 €

Jancis Robinson: „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: Einen schöneren Beweis für diese These einer der renommiertesten Weinexpertinnen der Welt werden Sie schwerlich finden können!

Welch verführerische Leichtigkeit in der Nase und am Gaumen, welche Feinheit in den komplexen Aromen! Sind wir hier im Burgund oder im Beaujolais? Erinnern wir uns an eine Kernaussage von Stephan Reinhard in VINUM: „Wir alle trinken so schrecklich gerne Pinot Noir. Und sprechen immer nur von Burgund. **Ganz schön doof** irgendwie. Klüger hingegen wäre es, eine andere **Ersatzdroge** auszuprobieren. 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!“

Und genau um diese Parameter geht es in diesem großartigen Sinnenschmeichler! Was haben hier nur für eine betörende Pretiose im Glas, die im komplexen Duft einem großen Wein des Burgund nicht unähnlich ist.

In der Nase finden wir komplexe und faszinierend reintönige Anklänge an rote und schwarze Kirschen (typisch Morgon!) und Waldhimbeeren, Schwertlilien, Veilchen und betörende Gewürze (Ingwer!) sowie feine Noten von aromatischem schwarzen Tee, Jod und Feuerstein. Alle Ingredienzien fein getragen von einer traumhaft rauchigen Mineralität! Am Gaumen dicht und packend, aber gleichzeitig filigran, präzise, ungemein fokussiert, transparent. Dazu ein enormer mineralischer Spannungsbogen und eine großartige Säureader, mit Luftzufuhr von Minute zu Minute im Glas besser werdend und in ein ungemein kraftvolles, zupackendes Finale mit seidig-cremigen Tanninen mündend. Im Glase reichhaltig und fein, mit facettenreichen Geschmacksnuancen und dennoch von sinnlicher Fülle und Nachhaltigkeit, einem großen Sinfonieorchester ähnlich, dessen geniale Musiker zu vollkommener Harmonie ihrer Instrumente finden. Bei aller inneren Kraft ein geradezu zärtlicher, fitnessreicher Wein. Nichts ist aufdringlich an diesem fein balancierten, harmonischen, entzückenden Gamay, der mit seiner abgründigen Mineralität, seinen subtilen Aromen und einer inneren Dichte besticht, die nicht als Wucht oder Fett im Glase kracht, sondern ganz piano zärtlich die Zunge streichelt. Ein Hammerwein! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis wohl nach 2020.

Dieser geniale Sinneszauber ist für Tino Seiwert unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten wohl einer der drei besten Weine aus dem Beaujolais aus dem besten Jahrgang der Neuzeit in dieser auch landschaftlich wunderschönen Region.

Auch Parker ist restlos begeistert: „Fine Value“

FBJ030211 Morgon Côte du Py, rouge 2011 13% Vol. 22,00 €/l 16,50 €

In VINUM zu den 11 Weinen mit 16-Punkten gehörend, die ganz knapp hinter den Siegerweinen gewertet wurden und im internationalen Kontext betrachtet ein fast aberwitzig günstiges Preis-Genuss-Verhältnis besitzen.

Das fröhliche Image eines leckeren fruchtbetonten Beaujolais ist durch kriminelle Primeur-Panschereien und -Orgien sowie den obligatorischen Kopfschmerz danach arg ramponiert. Das aber haben die (zugegebenermaßen wenigen) guten Produzenten dieser landschaftlich so reizvollen Region überhaupt nicht verdient. Dennoch hatten sie lange Zeit keine Chance gegen die Massenbetriebe, die das Beaujolais quantitativ beherrschen. Und der kundige Weinkenner wandte sich ab mit Grausen! Aber die wenigen aufrechten Gallier haben einfach niemals aufgegeben, haben gearbeitet wie irre in ihren schönen, sanft gewellten Weinbergen, sind auf biologischen oder gar biodynamischen Anbau umgestiegen (Desvignes selbst arbeitet nach urtraditionellen naturnahen Anbaumethoden), haben nach und nach begeisterte Käufer für ihre liebevoll produzierten Tropfen gefunden und heute sind ihre Weine, insbesondere die raren Spitzengewächse, unter Kennern weltweit mit Kultstatus versehen und auf einmal so gesucht wie die gerühmten Pretiosen des Burgunds.

Und ein Renner auf dem internationalen Markt ist unser hedonistischer LeckerSchmecker unseres neuen Kleinods aus Morgon mit seiner animierenden Frische im Trunk, seiner komplexen, saftigen, reifen, ungemein komplexen, betörenden Frucht (rote und blaue Beeren, rote Kirsche, reife Waldhimbeeren, zart unterlegt von rauchigem schwarzen Tee, intensiven Veilchen-Düften und hellen Tabaknoten), seiner erfrischenden, jodigen Mineralität, seiner inneren Dichte und Kraft bei aller Feinheit und seiner traumhaften Harmonie!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2016 bis (weit?) nach 2025.

FBJ030311 Morgon Côte du Py „Javernières“, rouge 2011 12,5% Vol. 24,67 €/l 18,50 €

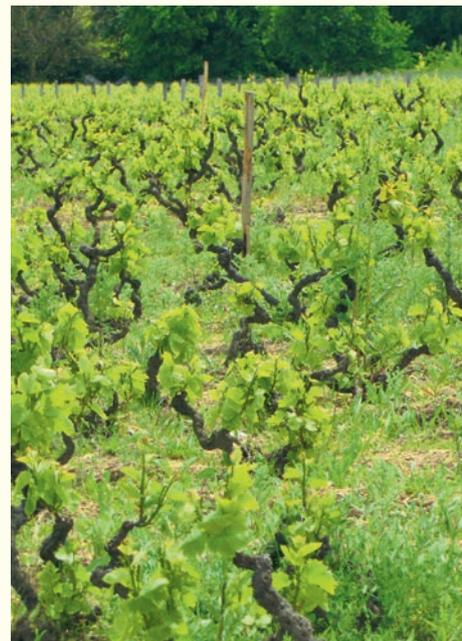
Javernières ist eine der renommiertesten Parzellen innerhalb des berühmten Côte de Py (Die besten Weine der Appellation Morgon entstehen an den Hanglagen des Côte du Py, unmittelbar am Fuße des 352 m hohen Mont du Py, des ehemaligen Vulkans, gelegen, die entweder aus Schieferböden wie an der Mosel mit Eisenoxydeinschüben bestehen oder aus Pyrite, einem blauen vulkanischen Gestein), welcher eigentlich einen eigenen „Grand Cru“ Status beanspruchen könnte. Dieser Wein auf angehendem Weltklasseniveau von unseren sympathischen Desvignes legt von dieser singulären Qualität beredtes Zeugnis ab.

*Werte Kunden: 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 phantastischen Reben, die auf kargen, kühlen, blauen Vulkangesteinen mit starker Neigung wachsen, kommt **Desvignes berühmtester Wein** aus besonders reduziertem Ertrag (wegen seiner alten Reben). Wie ein hochwertiger Pinot Noir wirkt dieser Naturwein, der nicht nur preislich neue Maßstäbe setzt für das Beaujolais, sondern auch qualitativ. Niedrig im Alkohol (12,6 Volumenprozent!), transparent in der Textur, brilliert feine Säure durch das seidene Tanningerüst, das hier mehr die Aromen trägt, als dass es geschmacklich spürbar wäre. Und auf verblüffende Weise greift dieser Spitzen-Beaujolais die Analogie zum Pinot Noir auf:*

Saftige schwarze Kirsche in der Nase und reife Cassisbeeren sowie florale (Veilchen!) Noten, eine jodige, rauchige Mineralität und ein blumig-nussiger Schwarztee. Und am Gaumen: Welch seidige Textur. Bei aller Leichtigkeit eine dramatische Dichte! Und schlichtweg eine burgundische Eleganz. Punktum! Zu genießen 2015 bis nach 2030.

Parker: „Welch verzückende Leichtigkeit, excellent value“!

Übrigens: Zinedine Zidane, Frankreichs Ballzauberer bei der WM 1998 im eigenen Land, hat sich mit seinem Fahrrad genau auf den kleinen Wegen in diesem anspruchsvollen Weinberg für seine grandiosen Spiele, bei denen er die Fußballfans in aller Welt verzaubert hat, fit gemacht!



Erlesene Weine

FBJ030411 Morgon Côte du Py „Les Impénitents“, rouge 2011 max. 3 Fl./Kunde 12,5% Vol. 33,20 €/l 24,90 €

Einer der vier Siegerweine der großen VINUM-Verkostung mit einer Weltklasse-Bewertung - exklusiv bei Pinard de Picard!

1914 gepflanzt wurde diese Spitzenparzelle innerhalb der Traumlage **Javernières**. Also sind es fast **100 Jahre alte Reben**, die die Grundlage bilden für die Träume von Weinliebhabern, die originäre Tropfen schätzen und diese absolute Rarität, einen der größten je erzeugten Weine des Beaujolais, mit einem glückseligen Lächeln in ihren Weinkeller legen und wie einen Schatz behüten! Hinter einer beeindruckenden Kraft vermählt sich aristokratische Leichtigkeit mit nobler Finesse! Power without weight. In einer Blindprobe in 10 Jahren wird er schmecken wie eine hypothetische Mischung aus dem legendären Hermitage und einem Grand Cru der Côte de Nuits! Zu genießen ab 2016 bis vielleicht nach 2050+

Dieser Weingigant ist wie eine Reise in noch unbekannt Dimensionen eines verwunschenen Weinuniversums! Und eine zärtliche Liebeserklärung an eine märchenhafte Region!

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 Bestseller unseres Programms!

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 Volumenprozent 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 im Sommer wird unser Régnié 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 Schmutzleben 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?**“

Und weil Pinard de Picard das ganz ähnlich sieht, waren und sind Aurélie Botton und Tino Seiwert in diesem Jahr (wie auch schon in den beiden letzten) mehrere Wochen in dieser traumhaften Region unterwegs, haben Winzer auf Winzer abgeklappert, um die besten der besten jungen Talente zu finden und an uns zu binden. So, wie vor 20 Jahren im Languedoc, als es galt, in der damaligen Aufbruchstimmung im Süden Frankreichs aus einer ganzen Generation von jungen Winzern im Aufbruch die Elite heraus zu filtern. Und genau mit dem gleichen Enthusiasmus sind wir zwei Jahrzehnte später im Beaujolais unterwegs, Tino mit etwas weniger Haaren auf dem Kopf als damals, aber innerlich brennt noch das alte Feuer. Wir wollen nicht nur dabei sein in der spannenendsten Umwälzung, die zurzeit in der Weinwelt stattfindet, nein, wir wollen Ihnen die Avantgarde der Winzer des Beaujolais im Programm von Pinard de Picard präsentieren.

So stellen wir dann in den nächsten Pinwänden weitere Highlights der Region vor! Denn wir sind felsenfest überzeugt: Beaujolais ist DIE Rotweinzukunft Frankreichs! Parker (Für Parker degustiert im übrigen David Schildknecht die Beaujolais-Weine. Schildknecht ist ein weltweit höchst geschätzter Journalist und für Kenner der Szene geradezu die Inkarnation von Seriosität. Seine sensible Zunge schätzt Finesse und Eleganz wesentlich höher als marmeladige Opulenz. Er ist für mich schlicht einer der besten Verkoster der Welt. Punktum. Nur wegen seiner vorsichtigen Punktevergabe raufe ich mir so manches Mal durch die wenigen mir verbliebenen Haare. Und David hat wie Jancis Robinson und VINUM mein neues Paradies auch schon mehrfach aufgesucht) bringt es auf den Punkt:

„Weinliebhaber, die ihre Vorurteile und ihre Befangenheit über das Beaujolais abgelegt haben, die ab jetzt die höchst innovativen, unerschrockenen und wahrlich integren und zuverlässigen Winzer dieser Region unterstützen, werden nicht nur an ihren Tischen beim Verkosten und Essen und in ihren Weinkellern reich belohnt, sondern belohnen auch umgekehrt diese aufrichtigen Winzer und ihre wirtschaftlich in der Vergangenheit so sehr gebeutelte Region mit einer persönlich als auch historisch wohlverdienten Chance, endlich wieder zu gedeihen, aufzublühen und stetig zu wachsen.“



Erlesene Weine

Wahrlich: Im Beaujolais sind wir Zeitzeugen einer Qualitätsrevolution.

Zu „SPOTTPREISEN“ (VINUM)

Einer davon ist der folgende Wein:

FBJ010711 Morgon „Vieilles Vignes“, rouge 2011 max. 2 Fl./pro Kunde 13% Vol. 14,60 €/l 10,95 €

Söhne Mannheims: „Das hat die Welt noch nicht gesehen“. 93 Punkte bei Parker für einen Wein unter 11 Euro!

Welch genialer Sinnenzauber im betörenden Portfolio unserer Zaubermaus aus Morgon! Sehr alte Reben (alle haben zumindest 60 Jahre auf dem Buckel) auferstklassigen Grand Cru-Böden am höchst gelegenen, südorientierten Hang des legendären Py, allerdings mit etwas mehr Lehmantellen im Schiefer als im „Côtes de Py“, führen zu einem schmelzigen, fast fleischigen Charakter, in den die mineralischen Insignien seiner großen Lage traumhaft eingebettet sind. Schmeckbar hier die Fähigkeit der alten Reben, durch die leicht lehmhaltige obere Schicht des Bodens in die mineralischen Tiefen des darunter liegenden Schiefers vorzudringen und dessen mineralischen Kern mit feinsten Präzision in diesen sinnlichen Gamay, einem großen Pinot Noir ähnlich, umzusetzen!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis nach 2022.

Noch einmal zur Erinnerung: „BEAUJOLAIS, THE WINE WORLD'S GREAT BARGAINS,“ (Jancis Robinson). Und als Beleg dieser These hätten wir noch DEN „PREISHIT“ von Vinum!

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

Der „PREISHIT“ von VINUM! Nur unser Côtes du Py hat diese Auszeichnung erhalten.



Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten Pinard de Picards Rotwein des Jahres 2012 aus Frankreich!

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

Moden kommen und gehen und Akzente verschieben sich. Auch im Weingeschmack. Aber ein Stil hat allen Torheiten getrotzt, hat zu allen Zeiten seine Liebhaber verwöhnt und, ich wage zu behaupten, wird für immer und ewig eine eingeschworene Fan-Gemeinde finden: Aristokratische Noblesse, gepaart mit betörender Frucht und abgründiger Mineralität! Und von seiner besten Lage, mit ihren kargen, kühlen Böden und ihrer starken Neigung (Die besten Weine der Appellation Morgon entstehen an der Hanglage Côte du Py, unmittelbar am Fuße des 352 m hohen Mont du Py gelegen, die aus Schieferböden, ähnlich der Mosel, mit Eisenoxydeinschüben besteht), kommt **Jean-Marc's größte Provokation** aus besonders reduziertem Ertrag. Wie ein hochwertiger Pinot Noir wirkt dieser Naturwein, der nicht nur preislich neue Maßstäbe setzt für das Beaujolais, sondern auch qualitativ.

Niedrig im Alkohol, transparent in der Textur, brilliert feine Säure durch das seidene Tannengerüst, das hier mehr die Aromen trägt, als dass es geschmacklich spürbar wäre.

Und auf verblüffende Weise greift dieser **Spitzen-Beaujolais** die Analogie zum Pinot Noir auf: Wenn man diese betörende Pretiose im Glase hat, riecht man Würze, schwarz- und blaubeerige Frucht (Cassis und Pflaume), welke Rosenblätter, Fenchel, Anis, Veilchen, Rauch und geröstetes Fleisch, eine feine Säure und eine Süße und Fülle, die diesem Charakterwein geschmacklich eine eigene Dimension verleiht und Assoziationen gleichzeitig weckt an große Burgunder wie an Côte Rôtie und auch an Baroli, an drei teure Prestigegewächse gleichermaßen. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 20 bis 2016+.

Und wegen seiner sensationellen 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 Schnüppchen 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.

Beaujolais steht für Lebensfreude pur: köstliche Weine, deftiges Essen!

© Patrick Forget / LOOK-foto



Der wildromantische Lot mäandert durch abrupte Felsabbrüche und weiß getünchte Kalkklippen, aber auch durch grün leuchtende Täler und Weinberge und romantische Dörfer. © Werner Richner

CHÂTEAU DU CÈDRE – WELTKLASSE AUS DEM CAHORS

VINUM: „Pascal Verhaege von Château du Cèdre, der Cahors-Gigant!“

Pascal Verhaeghes authentische Weinunikate voll innerer Dichte und Konzentration, aber auch einer singulären Frische, Finesse und Eleganz gelten unter Kennern wie Liebhabern als DIE ultimative Provokation der größten und teuersten Bordelaiser Gewächse!

VINUM: Höchsbewertung „in der spannendsten Verkostung seit Jahren“ über die großen Weine des gesamten französischen Südwestens, „die verkannteste Weinschatzkammer der Welt“, für die Grand Cuvée von du Cèdre: „Einer der großen Weine der Welt“!

Der Jahrgang 2012 ist bei der absoluten Winzerelite des Cahors, ganz anders als im benachbarten Bordelais, mit dem man seit Jahrhunderten in erbitterter Rivalität steht, von zwar nicht homogener, aber auf den privilegierten Kalkterrassen, auf denen auch du Cèdre liegt, von außerirdischer Qualität: Die Revue du Vin de France feiert den Le Cèdre 2012 daher in ihrer Jahrgangsbewertung 2012 des gesamten französischen Südwestens als einen von nur 5 Weinen (!) folgerichtig ebenfalls mit ihrer Höchsbewertung: „Réussite exceptionnelle“!

Eine weitere große Auszeichnung erhält du Cèdre durch die renommierte Revue du Vin de France. In einem Dossier über Weine aus biologischer Landwirtschaft zählt die RVF das Château du Cèdre zu den angesehensten 9 Weingütern Frankreichs, zusammen mit mythischen Namen wie La Romannée-Conti und Domaine de Trévallon.

Quercy im Südwesten Frankreichs ist eine zauberhafte Landschaft.

In Millionen von Jahren hat der wildromantische Lot zwischen der Garonne-Ebene und den Auvergne-Bergen sein Flussbett in die aus Mergel und Kreide bestehende Hochebene am Rande des Zentralmassivs geschliffen und seine für den Weinanbau so wertvollen Sedimente angehäuft. Er mäandert durch abrupte Felsabbrüche und weiß getünchte Kalkklippen, aber auch durch fruchtbare, grün leuchtende Täler und Weinberge auf flachen Geländeterrassen. Immer wieder windet sich der Lot in weiten Schleifen, auf deren Landzungen mittelalterliche Städte und Burgen liegen. In diesem zauberhaften Tal gedeiht die kapriziöse **Malbec-Traube** bestens, die einst auch am linken Ufer im Bordelais, dem Médoc, höchstes Ansehen genoss und ein hoch geschätzter Bestandteil vieler hochklassiger Bordeauxgewächse war, in den

Was ist das überhaupt, der französische Südwesten? Südwesten ist eine Himmelsrichtung, kein Landstrich, keine verwaltungsrechtliche Einheit. Dieser Südwesten ist größer als die Schweiz und mindestens ebenso abwechslungsreich.

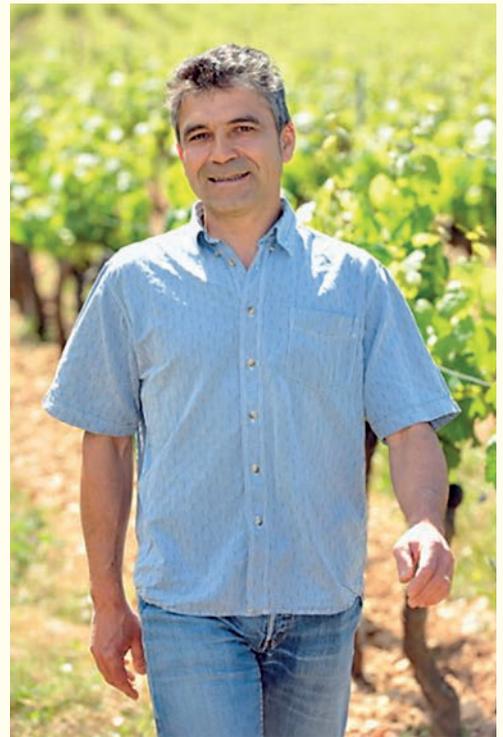
„Vins du Sud-Quest“, das ist bis heute keine offizielle regionale Weinappellation. Der Begriff dient ganz einfach als Sammelbecken für die rund 30 weinerzeugende Gebiete, die mehr oder weniger weit entfernt von Bordeaux liegen, aber nicht zu dieser Appellation gehören und die Qualitäten liefern auf Augenhöhe mit den berühmtesten Prestigegewächsen des Bordelais, aber zu einem Bruchteil deren Preise. „Es ist die verkannteste Weinschatzkammer der Welt“ (VINUM).

Landschaftlich und kulturell ist der Südwesten die abwechslungsreichste Ecke Frankreichs. Südwesten ist kein Land. Südwesten ist ein Lebensgefühl! „Südwesten tönt und riecht und schmeckt, sitzt nicht im Kopf, sondern auf der Zunge und in Ohr, Bauch und Nase“ (VINUM). Es ist Heimat. Und trotz aller Schönheit dieser wildromantischen Landschaft kann ich auf quasi autoleeren Straßen kilometerweise „Leben fressen“, ohne einer Menschenseele zu begegnen. Warum nur, um alles in der Welt, kämpfen Menschenmassen an überfüllten Stränden des Mittelmeeres um ein Platz für ihr Handtuch und übersehen dieses kleine Paradies auf Erden? Aber psst! Nur nicht weiter erzählen...

Erlesene Weine

letzten Jahrzehnten jedoch vom pflegeleichteren Merlot weitestgehend verdrängt wurde. Bei sorgsamer Pflege, niedrigen Erträgen und fein dosierter Extraktion vermag die Malbec-Rebe jedoch Großes, ja Unerhörtes zu leisten: Sie bringt dann Weine hervor, welche als **ultimative Herausforderung der allerbesten Gewächse vom Ufer der Gironde gelten**.

„Das Potential unserer Region ist gewaltig und gleichwertig mit dem des benachbarten Bordelais!“ Diese ebenso couragierte wie zutreffende These Pascal Verhaeghes, des ungemein sympathischen Eigners von **Château du Cèdre** und „Qualitäts-Giganten von Cahors“ (VINUM), findet ihre Bestätigung nicht nur in historischen Texten, in denen gar von einer **Überlegenheit des „black wine“ aus dem Cahors über die Konkurrenz aus dem Bordelais** die Rede ist (eine These, die von VINUM aktuell neu belegt wird, wenn diese renommierte Zeitschrift von „der verkanntesten Weinschatzkammer der Welt“ schwärmt), davon überzeugt auch jeder Schluck der großartigen Weine von Château du Cèdre. Denn unser Freund Pascal, ein visionärer und innovativer Weinmacher belgischer Herkunft, von so manchem Winzerkollegen hinter vorgehaltener Hand respektvoll als *primus inter pares* seiner Zunft in Frankreich apostrophiert, ist zweifellos der Initiator und die Seele der Renaissance der großen Weine des Cahors: Pascal produziert auf kargen Kalksteinlagen, welche für die Finesse und Mineralität in seinen Weinen verantwortlich zeichnen sowie auf extrem steinigen Lehm Böden (auf diesen findet man die ‚galets rouges‘, die berühmten roten Steine aus Châteauneuf, welche die Hitze des Tages speichern und für Fülle und Opulenz in den Weinen sorgen) zwar sehr kraftvolle, enorm dichte und konzentrierte, dunkelrubinrote bis pechschwarze und damit extrem farbintensive Gewächse, die dem Image des „black wine“ gerecht werden – doch seine Weine besitzen mittlerweile auch eine ungemein vielschichtige und feine Frucht, eine extrem rare Komplexität, eine faszinierende Eleganz, eine vibrierende Frische und seidene Tannine, die man nur bei wenigen großen Weinen auf der Welt überhaupt findet.



DER Dorn im Auge des Bordelais: Pascal Verhaeghe, der Mann, der Bordeaux das Fürchten lehrt

Pascal Verhaeghes „neue“ Qualitäten strömen daher zweifellos singulären Charakter aus, betören mit einer unvergleichlichen Finesse und demonstrieren mit ihrem **authentischen Terroir- und Rebsortencharakter das enorme Potential einer traditionsreichen Region**. Die Ursachen für diesen Stilwandel und die damit nochmals verbundene Steigerung der Qualität liegen in den ständig älter werdenden Rebstöcken (nach dem Jahrhundertfrost von 1956 waren 99% aller Reben in Cahors erfroren und mussten neu angepflanzt werden!), der Jahr für Jahr verbesserten Weinbergarbeit und der nach über einem Jahrzehnt abgeschlossenen Umstellung der Böden auf **biologischen Anbau, einer sehr feinfühligem Extraktion in großen Holzbottichen und einem mit den Jahren immer sensibleren Holzeinsatz**.

Hatten die Spitzenwinzer des Cahors vor zwei Jahrzehnten noch versucht, mit neuholztriefenden Bordeaux-Kopien im Michel-Rolland-Stil Kunden in aller Welt zu verführen, nicht mehr die Pretiosen des Bordelais zu kaufen, sondern die qualitativ gleichwertigen, aber um ein vielfaches preiswerteren Weine aus der Nachbarregion Cahors, so hat hier ein radikaler Kurswechsel stattgefunden.

Lassen wir unseren Freund Pascal Verhaeghe erklären: „Vor 20 Jahren war es unsere Idee, sich an den damaligen Bordeaux-Techniken zu orientieren, die wir damals für fortschrittlich hielten. Doch heute gelten auf du Cèdre ganz andere Maßstäbe als im Bordelais. Ich mag keine überreifen, alkoholstarken, marmeladigen Weine. Mineralität, Herkunftscharakter und Trinkigkeit, die bei aller Kraft und Konzentration eines großen Weines niemals die Eleganz und Finesse vergessen darf, sind heute unsere entscheidenden Parameter. Wenn Du so willst Tino, erinnern unsere heutigen Weine durchaus ein wenig an die großen Weine des Bordelais in den 80er Jahren!“

Genau so ist es. Probieren Sie, werte Kunden, doch einmal einen Palmer '83 mit einem aus 2009 und stellen den GC von du Cèdre daneben. Vinologische Weltbilder könnten einstürzen!

So verfügen die unfiltriert abgefüllten Weine der neuen Generation von du Cèdre noch immer über enorm viel Dichte und Rückgrat, Kraft und Komplexität, den teuersten Gewächsen des Bordelais ebenbürtig, aber auch über den originären Charakter der Region und die neue, „sensible“ Handschrift des Winzergenius, der sie erschaffen hat. Und so sind die vibrierend rassigen Weine von du Cèdre trotz aller Dichte und Konzentration keine Kraftprotze oder Fruchtbomben für bestimmte Journalisten, sondern reinste „Haute Couture“: eigenständige, handwerklich produzierte Persönlichkeiten aus Samt und Seide mit feinstem Tannin. Sie setzen im schönen Tal des wildromantischen Lot schlichtweg neue Maßstäbe, und dies nicht nur für ihre traditionsreiche Region und sind unter Preis-Leistungsgesichtspunkten mehr als eine unerhörte Provokation für die gerühmtesten Bordelaiser Gewächse – **Kategorie persönliche Lieblingsweine!**

Kein Zweifel: Pascal Verhaeghe hat mit seiner Interpretation der Malbec-Rebe Maßstäbe gesetzt für die anderen großen Weine der Welt! Sowohl die Selektion ‚Château du Cèdre‘ als auch die Spitzencuvée „Le Cèdre“ (100 % Malbec), von alten Rebstöcken – **beide übrigens vom „Feinschmecker“ in ihren früher so beliebten Ranglisten zu den 100 besten Weinen der Welt gezählt** – sowie die unübertreffliche Rarität „Grande Cuvée“ sind nach Einschätzung der „Bibel“ der französischen Weinkritik, dem „Classement“, die „terroirgeprägten **Referenzweine der Appellation mit einem ganz raren Qualitätsniveau**“, wobei letztere gar die legendären Premier Crus qualitativ herausfordert (vergleichen Sie doch bitte einmal die identischen Bewertungen in der französischen Fachpresse), und das bei einem Bruchteil des Preises!

Als zwei kleine Beispiele für so viele möge hier genügen, dass das „Classement“,

die Bibel des französischen Weins, bereits mehrfach seine **TRAUMNOTE von 20 von 20 Punkten** („Réussite exceptionnelle“) für den Weltklassewein ‚Grande Cuvée‘ gezücht hat.

Und die **Revue du Vin de France** feiert bereits den nochmals preiswerteren **Le Cèdre 2012**, den wir heute in Subskription anbieten, in ihrer Jahrgangsbewertung 2012 als einen von nur 5 Weinen (!) des gesamten französischen Südwestens ebenfalls mit ihrer **Höchstbewertung!**

Welch Glücksfälle für alle Weinliebhaber auf der Welt! Denn, wo gibt es noch ähnlich phantastische Weine zu solch moderaten Preisen? **Weltklasseweine zu schier unglaublich niedrigen Preisen!** Der „Le Cèdre“ spielt qualitativ in der Liga bester 2e Crus, die „Grande Cuvée“ ist **DIE ultimative Konkurrenz der wesentlich teureren und höchst bewerteten Bordelaiser-Kultweine!** Bordelais war gestern, Cahors ist heute! Mein Wort drauf.

FSW070912 Cedrus, blanc 2012 DV 11,5% Vol. 7,07 €/l 5,30 €

Unser neuester Sommer-Coup. Die Herausforderung unseres Bestsellers von Tariquet: Die Leichtigkeit des Seins!

Welch Lecker-Schmecker, welch geniales Wein-Schnäppchen in der 5 Euro-Klasse aus dem wilden Südwesten Frankreichs. Ein Klasse Terrassenwein aus DEN traditionellen Ugni blanc und Colombar, ein Rebsortenklassiker der Region (ohne Sauvignon!), eine Hommage also an seine urige, wildromantische Heimat. Die Weine von du Cèdre sind alles andere als ein Geheimtipp, sie sind die weltweit höchst gefeierten Gewächse mit Kultstatus aus dem Cahors, dem uralten Rivalen Bordeaux'. Und dennoch zaubert unser langjähriger Freund Pascal hier einen traumhaften Alltagswein im „historisch-traditionellen Stil“ ins Glas zu einem geradezu unverschämte günstigen Preis. Fein Würzig in der Nase, dazu gesellen sich attraktive Aromen von weißem Pfirsich, Fuji-Apfel, erfrischenden Cassisblättern und Zitruschalen. Am Gaumen tänzerisch, eine vibrierende, saftige Textur und eine erfrischend kühle, schlanke Stilistik bei aller inneren Dichte und Konzentration. Kaum schmeckbare Säure, DIE Alternative zu deutschem Riesling! Südwestfranzösische Weißweine von Spitzenwinzern besitzen ein traumhaftes Preis-Genuss-Verhältnis!

FSW071012 Cedrus, rosé 2012 DV 12% Vol. 7,87 €/l 5,90 €

Ein „Négrette de Fronton“ (Die urtraditionelle autochthone Rebsorte für Rosé) mit gerade einmal 12% Volumenprozent Alkohol!

Welche betörend fruchtiges Aromenspiel! Der französische Südwesten ist mehr als nur ein geographischer Begriff. Er ist ein Lebensgefühl, das sich in dieser Symphonie sommerlicher Gerüche (rosa Pampelmuse, Himbeeren, Granatapfel, saftige rote Kirschen und rote Blumen.) manifestiert. Ein lebendiger, vibrierender Rosé mit mineralischen Abklängen, einer tollen Balance und einer verblüffenden Cremigkeit im Abgang. Gute Qualität kann bisweilen so preis„wert“ sein!

FSW070410 Cedrus, rouge 2010 13,5% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Traumhafter, authentischer Charakterwein, einer der großen WeinWerte aus Frankreichs Überfliegerjahrgang 2010!

Tiefdunkles Kardinalsrot, ja fast schwarze Farbe. In seiner faszinierenden Stilistik ein gleichermaßen urwüchsiger wie erstaunlich früh zugänglicher Wein aus Trauben bestens gepflegter Malbec-Rebstöcke (dazu 10% Merlottrauben), in gebrauchten Eichenholzfudern meisterlich vinifiziert und behutsam ausgebaut. In der Nase eine sehr feine, betörende Frucht (deutlich schmeckbar der schmeichelnder Einfluss des ‚weichen‘ Merlot) von wilden roten Früchten, Sauerkirschen, reifen Erdbeeren, süßen Brom- und Blaubeeren sowie eine markante Würze von weißem Pfeffer (typisch für Malbec), Zeder, balsamischen Noten und Veilchen. Mit Luftzufuhr auch Anklänge an orientalische Gewürze, Oliventapenade, Rosmarin und Thymian, aber auch eine frische Minzenote, Eukalyptus





und ein Hauch von nobler Schokolade. Für einen derart fairpreisigen Alltagswein nicht nur erstaunlich konzentriert und strukturiert, sondern dabei ungewöhnlich weich und geschmeidig – jedoch keine Überraschung, denn auch bei der so delikaten, zart-cremigen Tanninstruktur spielt wiederum der kleine Merlotanteil eine ebenso entscheidende Rolle wie die genialen Vinifizierungskünste eines brillanten Magiers. Am Gaumen sehr saftig, mit einer zarten Süße ausgestattet, einem anhaltenden feinherben Nachklang und einer hohem Trinkanimation. Diese herrliche Einstiegsdroge zu äußerst sympathischem Preis in die magische Weinwelt Pascal Verhaeghes verdeutlicht, warum das „Classement 2013“, die ‚Bibel‘ der französischen Weinkritik, Château du Cèdre als Referenzgut seiner grandiosen Region feiert, „mit durchgehend großen Qualitäten seit über 15 Jahren“.

FSW070109 **Château du Cèdre, rouge 2009** 13% Vol. 18,60 €/l **13,95 €**

Das „Classement“, die Bibel des französischen Weins, urteilt: „**Eine herrliche Cuvée von großer Finesse und traumhafter Balance, 16/20 Punkten!**“ Was muss für einen derartig bewerteten Wein im Bordelais zahlen? Das Vielfache!“

Authentisch-charaktervolle, aber ebenso schmeichlerisch-leckere Cuvée aus 90 % hochwertiger Malbec und ein wenig Merlot sowie Tannat von Rebstöcken aus erstklassigen Parzellen, die jetzt ihr optimales Alter erreicht haben, um einen wahrhaft aristokratischen Wein zu vinifizieren: Welch nobles, edles Gewächs, sinnlich, lasziv-erotisch, hedonistisch, mit einer tiefdunklen, violett-schwarzen Farbe – und einer verführerischen Duftorgie: Denn so cremig und dicht wie der Wein ins Glase läuft, so präsentiert sich auch die betörend würzige Nase, die dem geneigten Genießer wie eine gespannte Feder fast aus dem Glas entgegen zu springen scheint: Cassis pur, dunkle Beeren, reife süße Kirschen, geschmolzene Schokolade, leckeres Fruchte- und Schwarzbrot, Tee, Rauch, Zigarrenkiste, Nelke sowie Zimt und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Am Gaumen setzt sich diese schier überbordende Frucht fort und auf der Zunge zeigt sich dieser herrlich konzentrierte, dichte Wein mit seiner kernigen Tannin- und Säurestruktur und seiner erfrischenden Kühle im Vergleich zu früheren Jahrgängen schon in seiner Jugend erstaunlich offen – Verwöhnung pur! Dieser „Wahnsinnsstoff“ vereint Duftigkeit, Transparenz, Feinheit und Finesse mit Dichte und Kraft. Ja, liebe Kunden, so urwüchsig, so authentisch und gleichzeitig edel kann ein großer Cahors in seiner schönsten Ausprägung die Sinne betören! Ein Supertropfen, ein genialer Wein, dem eine fabelhafte Zukunft bevorsteht, wenn sich zu der momentan von der feinen Frucht geprägten feinwürzigen Nase noch die typischen Aromen von schwarzer Olive und Minze, dem Signum der großen Gewächse von du Cèdre, hinzugesellen. Die Qualität des „Prestige“ war schon in der Vergangenheit grandios, aber das optimale Alter der Rebstöcke, die extreme Auslese reifster Beeren im Weinberg sowie weitere Verbesserungen in der Kellertechnik, die darauf abzielen, noch mehr die Finesse, die Eleganz, die Subtilität der Aromen herauszukitzeln und die Gerbstoffe feiner, weicher, runder werden zu lassen – all das führt in der Summe zu einem wahrhaft spektakulären Wein in seiner Preisklasse! **Ein charaktervoller, hedonistischer Rotwein voller Authentizität, Ursprungscharakter und Individualität, wie er rar geworden ist auf dem immer uniformer werdenden Weltmarkt!**

Großes Potential, für wenigstens 10 Jahre Kelleralterung. Das soll aber nicht die Freude mindern, ihn schon vorher zu trinken. In den ersten Jahren schätzen Kenner seine kräftigen Aromen voller Frucht und Frische, im Alter belohnt er unsere Geduld mit Gewürzen, Unterholz und weichem Tannin. Jung und leicht gekühlt, passt er wohl schon nächstes Jahr meisterhaft zum ersten gegrillten Frühlings-Steak, nach einigen Jahren des Alterns riecht sein Atem nach frischer Herbstluft, duftender Lauberde und schmackhaften Pilzen.

FSW070512 **Le Cèdre, BLANC 2012** 13,5% Vol. 33,20 €/l **24,90 €**

Eine Rarität! Ein 100%iger Viognier, ausgebaut im nur dezent schmeckbaren Holz bester französischer Provenienz! Welch Komplexität in der Nase, beginnend bei floralen Aromen über frische Aprikose, weißen Pfeffer und Muskatnuss bis hin zu einer grandiosen, packenden Mineralität vom energetischen Kalk. Ein fülliger Weißwein mit kühler Frische, salziger Mineralität und langem Nachhall. Grandioser, universeller Essensbegleiter ab sofort bis 2017.

FSW070212 **Le Cèdre, rouge 2012** 32,00 €/l **24,00 €**

FSW070212M **Le Cèdre, rouge 2012 MAGNUM** 33,30 €/l **49,95 €**

FSW070212D **Le Cèdre, rouge 2012 DOPPELMAGNUM** 36,67 €/l **110,00 €**

In Subskription, Auslieferung voraussichtlich im Herbst 2014!

Die Revue du Vin de France feiert den Le Cèdre 2012 in ihrer Jahrgangsbewertung 2012 des gesamten französischen Südwestens als einen von nur 5 Weinen (!) mit ihrer Höchstbewertung: „Réussite exceptionnelle“!

Wir arbeiten seit vielen Jahren eng und erfolgreich mit Pascal zusammen, der uns in dieser Zeit ein Freund geworden ist. So teilt er uns auch stets eine große Partie seiner Luxuscuvée „Le Cèdre“ zu, die zu 100 % aus alten Malbectrauben mit niedrigem Ertrag vinifiziert und 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut wird. Dieser Weinriese steht wie dickflüssige Tinte im Glas und zeigt eine undurchdringliche schwarze Farbe mit kardinalsroten Reflexen. Er besitzt eine schier unglaubliche Dichte und aromatische Fruchtkonzentration, verfügt dabei aber auch über die erstmals 2009 erlebte Cremigkeit, Finesse, Frische und Weichheit in seiner Textur, die Folgen der sensiblen Veränderungen, die Pascal im Keller bei der Vinifikation vorgenommen hat: In dieser meisterlichen Handwerkskunst und den speziellen Bedingungen des 2012er Jahrgangs (im Süden Frankreichs von überragender Qualität und „bei den Spitzenwinzern des Cahors noch frischer als 2011, mit weniger Alkohol gesegnet, dafür aber mit einem traumhaften Gleichgewicht in der Frucht und einer großen Finesse gezeichnet: BRILLAMMENT“, Revue du Vin de France) liegen die Erklärungen für diese singuläre Referenzqualität!

In der Nase betört ein ausdrucksstarkes, explosives Beerenbukett: kleine, schwarze Heidelbeeren, Cassis, aber auch betörende rote Früchte, dazu Veilchen, Kirschen, Marzipan, Bitterschokolade, eine traumhafte, leicht süßliche Würze, schwarze Oliven, dazu



vibrierende mineralische Anklänge (Feuersteinaromen!), gepaart mit einer Minzfrische, die an einen Mouton-Rothschild erinnert. Am Gaumen ein samtener, dichter, konzentrierter, extraktreicher, ja gar fleischiger, „runder“ und dennoch ungemein frischer (erstklassige Säurestruktur!), eleganter, rassiger und finessenreicher Wein mit einer ultrafeinen Tanninstruktur für eine sehr lange Entwicklungs- und Lagerzeit. Gerade die sagenhafte Frische und die weiche, seidene Gerbstoffstruktur (**Außer vielleicht in 2010 habe ich nie zuvor einen Cahors mit derart weichen, geschliffenen Tanninen degustieren dürfen: großes emotionales Kino!**) demonstrieren die singuläre Qualität der du Cèdreschen Weine! Ein nobler Cahors, gewirkt wie ein edler Samtteppich, der den Gaumen mit seinen überaus wohlschmeckenden Aromen vollständig auskleidet und die Zunge mit einer Finesse in der Textur verwöhnt, wie es sonst nur die größten Burgunder vermögen. Kein Wunder, hat Pascal doch im Burgund gelernt und es war immer sein Lebenstraum, einen burgundischen Malbec zu erzeugen.

Werte Kunden, dass ist sicherlich der frischeste und damit trinkanimatorischste ‚Le Cèdre‘ aller Zeiten! Welche Allianz von Kraft und Eleganz, traumhafter Reife und betörender Frische!

„Eine verzaubernde Melange zwischen Burgund und Bordeaux“, schwärmt das **Classement 2013, die Bibel des französischen Weins. Aber welcher Wein aus dem Bordelais oder dem Burgund kann zu solch provokantem Preis eine ähnliche Klasse aufweisen? Wahrscheinlich keiner!**“ Vielmehr ist dieser Wein die neue Referenz, an der sich die besten Weine aus Bordeaux messen lassen müssen. Das ist der Stoff, aus dem Legenden geboren werden!

Übrigens: **LES PLUS GRANDS VINS DE**

FRANCE urteilt: „Die Cuvée ‚Le Cèdre‘ ist sicherlich der größte aus der Malbectraube vinifizierte Wein Frankreichs.“

Und der Wine Spectator feiert den 2004er Le Cèdre, einen herrlichen Wein, den viele unserer Kunden im Keller liegen haben und der bereits jetzt hohen Trinkgenuss verspricht, **mit 95 Punkten als den besten Wein des gesamten französischen Südwestens!** Aber 2012 ist nochmal eine ganz andere Liga, aber wirklich, eine ganz andere Liga!

FSW070312	Le Cèdre „Grande Cuvée“, rouge 2012	77,33 €/l	58,00 €
FSW070312M	Le Cèdre „Grande Cuvée“, rouge 2012 MAGNUM	80,00 €/l	120,00 €
FSW070312D	Le Cèdre „Grande Cuvée“, rouge 2012 DOPPELMAGNUM	80,00 €/l	240,00 €

In Subskription, Auslieferung voraussichtlich im Herbst 2014!

VINUM: Höchstbewertung „in der spannendsten Verkostung seit Jahren“ über die großen Weine des gesamten französischen Südwestens, „die verkannteste Weinschatzkammer der Welt“, für unsere Grand Cuvée von du Cèdre: „Einer der großen Weine der Welt!“

Tino Seiwert: „Potenziell ein 100 Punkte-Wein!“

Schlichtweg das Non plus Ultra von den ältesten Reben unserer Vorzeigedomaine! Ein Weinunikat mit einer legendären Aura, in der Stilistik dem Le Cèdre zwar sehr ähnlich, aber mit dem letzten kleinen, entscheidenden Kick mehr. Noch puristischer, noch einmal komplexer und zum Niederknien hedonistisch! **Diese ultimative Herausforderung Bordelaiser Premier Grand Crus** mit einem schier ungläublichen Extrakt hat ein Potential für eine über 30jährige Entwicklungs- und Lagerzeit. Kultweinstatus (nur ca. 2.500 Flaschen

werden abgefüllt), ein aristokratischer, ultralanger Wein, der einen neuen Mythos begründet hat! Ein Jahrhundertwein, der eine Länge und eine Frische und Eleganz, besitzt, die so nicht mal dem grandiosen 09er zu eigen sind und tatsächlich nochmals dem ‚Le Cèdre‘ überlegen ist, der von der renommiertesten französischen Weinzeitschrift, der REVUE DU VIN DE FRANCE, in ihrer Präsentation der größten Weine des Jahrgangs mit ihrer Höchstbewertung (Pascal hatte seinen Kultwein, den „GC“, gar nicht erst zu dieser Probe angestellt. Vielleicht hätte die Jury dann ihre Punkteskala sprengen müssen!) geadelt wird. Eine solche Qualität, einen sinnlichen Rotweingiganten mit dieser emotionalen Ausstrahlung, seiner unvergleichlichen komplexen Aromatik, seiner grandiosen Mineralität, seinem ultralangen Abgang und seiner unübertrefflichen Feinheit und Finesse, hat man in seinem Leben nur sehr, sehr selten im Glase. Einer der großen hedonistischen Monumente des Planeten Wein, bei dessen Genuss mir das berühmte Zitat aus Goethes Faust unwillkürlich in den Sinn geschossen ist: „Augenblick, verweile doch! Du bist so schön!“

Die Grande Cuvée steht qualitativ ganz einsam an der Spitze der Appellation und gehört zu den größten Weinen der Welt. Zurzeit bei der Fassprobe 98-99, doch Potential für 100 Punkte!

ÖSTERREICH

WEINGUT KURT ANGERER – KAMPTAL

Urwüchsige Terroir-Weine eines sympathischen Naturburschen aus dem Kamptal lehren die wesentlich teureren Renommierweine aus der benachbarten Wachau das Fürchten!

Gefeierter VINARIA-Testsieger Grüner Veltliner!

„Qualität kommt von Qual“, so das mittlerweile weithin bekannte Bonmot des ungemein sympathischen, quirligen Naturburschen **Kurt Angerer**, in Deutschland mittlerweile wie in Österreich in aller Munde, da geradezu phantastisch seine Qualitäten – und in Relation hierzu ungemein niedrig die verlangten Preise. Und wer von Ihnen, werte Kunden, jemals das Vergnügen haben wird, inmitten seiner liebevoll gepflegten Weinberge zu stehen, begreift blitzartig die Botschaft, die in Kurtis Worten liegt. Welch immenser körperlicher Anstrengung bedarfes, die Riede (der in Österreich übliche Begriff für die Weingärten) in einen solch optimalen Zustand zu versetzen! Wie aufwändig werden die Blattwerksarbeiten betrieben, um eine bestmögliche Photosynthese und Sonneneinstrahlung zu erreichen und wie sehr müssen die Reben gegen die Grünbepflanzung inmitten ihrer Reihen ankämpfen! Diese Konkurrenzsituation, der die Wurzeln ausgesetzt sind, zwingt sie tief ins Erdreich, um Wasser zu finden und damit gleichzeitig die Mineralien des felsigen Untergrunds in die Trauben zu transportieren. Im fertigen Wein wird diese Philosophie von Kurt Angerer in einer fabelhaften, **feinwürzigen Mineralität, in Kompaktheit, Dichte, Kraft und Konzentration** schmeckbar, die in unverwechselbarer Weise den Stil seiner Grünen Veltliner, Rieslinge und Rotweine prägen. In diesen Meisterwerken spiegeln sich ihre mineralischen Strukturen und ihre unterschiedlichen Standorte – Urgesteinsböden, tiefgründige Lössböden, Granit oder Kies – auf geschmackvolle Weise wider.



Naturbursche Kurt Angerer – Sonne im Glas und im Herzen!

Erlesene Weine

Daher sind Kurtis urwüchsige Weine seltene Glücksfälle von Wein, von phantastischer Qualität und weit unterbezahlt, die allesamt bereits jung superlecker schmecken, aber mit einem großen Reifepotential versehen sind, solo getrunken einen wunderbaren Genuss bereiten, aber auch als hervorragende, universelle Essensbegleiter dienen, und das auch zu Fleischgerichten! Helmut Knall, renommierter Journalist und Herausgeber des Internetweinführers Österreich auf winetimes.at, urteilt zu Recht euphorisch: „Kurt Angerer verblüfft immer wieder mit einer Kollektion, die man in dieser Qualität in Österreich nur ganz selten findet, dabei aber mit Preisen, die absolut erschwinglich sind“. Bravo Kurti!

OKA020112 Grüner Veltliner „Kies“ 2012 DV

13% Vol.

11,07 €/l

8,30 €

Welch betörender Traum eines preiswerten Grünen Veltliners für jeden Tag, der geschmacklich jedoch alles andere als alltäglich ist: In der Nase ein rebsortentypischer, expressiver, fülliger Duft nach reifem Weinbergpfirsich, frischer Zitrusfrucht, aromatischer Ananas, Orangenschalen, frischer Minze, weißem Pfeffer und Holunder, dazu speckig-rauchig-mineralische Noten und Anklänge an wilde Wiesenkräuter und frisch gemähtes Heu. Am Gaumen eine glockenklare, saftige Frucht, frische Zitrus- und feine Kräuternoten, dazu natürlich die (weltberühmte Veltliner-typische) pfeffrige Würze und welch schönes, belebendes, rassiges Frucht-Säure-Spiel, geprägt von einer herrlichen Tiefe, feinsten Balance und einer cremig-mineralischen Textur. Tolle Länge in seiner attraktiven Preisklasse.

„Sowohl als Essensbegleiter als auch als beschwingter Sommerwein für die Terrasse hervorragend geeignet. Jeder Schluck macht Lust auf's nächste Glas!“ schwärmt auch Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005.

Wahrlich: Hier haben wir einen ungemein leckeren, würdigen Nachfolger des Siegers einer großen Verkostung (ca. 350 Weine) der renommierten Weinzeitschrift VINARIA, in der Kurt Angerer bei unseren Kunden ungemein beliebter „Kies“ als „bester Veltliner Österreichs“ gewertet wurde. Vinarias Urteil: „Angerers Sieg ist für manche vielleicht eine kleine Überraschung, aber der Kamptaler Winzer ist schon lange kein Unbekannter mehr (Bei Pinard de Picard gehört der sympathische Naturbursche seit Jahren zu den absoluten Bestsellern!). Sehr eigenständiger und von Anfang bis zum Schluss ungemein saftiger Kies, der für seinen moderaten Alkoholgehalt eine beachtliche Fülle mitbringt.“

OKA020212 Grüner Veltliner „Spies“ 2012

13,5% Vol.

19,93 €/l

14,95 €

Der Überflieger und (infolge weiterer subtiler Verbesserungen in Weinberg und Keller) vielleicht gar noch bessere Nachfolger des mittlerweile ebenfalls legendären Siegers einer weiteren großen Verkostung aller Veltliner Austrias in Österreichs renommiertem Weinmagazin VINARIA:

Sehr präsenter, frischer Duft nach Pfirsich, Pfeffer, Steinobst, gelben Tropenfrüchten und aromatischen Birnen, feste, griffige Mineralik, fein unterlegt mit etwas Minze, Litschi und Honigmelone.

Am Gaumen enorm viel saftige, geradezu füllige Frucht, viel Extrakt und eine beeindruckende, Struktur. Dichter und konzentrierter als der „Kies“, mit einer kaum schmeckbaren, feingliedrigen Säure gesegnet (DIE Alternative für rieslingmüde Weingenießer und für alle säureempfindlichen Magen), die herrlich in die zartcremige Textur eingebettet ist. Wohl balanciert, wiederum sehr mineralisch (infolge des hohen Anteils an Granitböden) und zupackend, dazu ein nachhaltiger, langer, fein-herber, würziger Abgang, vielschichtig, sensationelle Qualität für relativ wenig Geld.

Genialer Essensbegleiter, wirkt dann feingliedriger und noch mineralischer, als wenn man ihn solo genießt!

OKA021011 Zweigelt Barrique 2011

13% Vol.

11,33 €/l

8,50 €

Neben seinen legendären Weißweinen produziert unser Naturbursche Kurti auch großartige Rotweine, wie diesen herrlich saftigen, verführerischen, lasziv-erotischen Wein aus einem großen Rotweinjahrgang im Kamptal.

Kurti selbst gerät ob der Qualität dieses Weines ins Schwärmen, denn für ihn ist es schlicht „der beste Zweigelt Barrique, den ich jemals produziert habe“. Kaufen, Leute, kaufen!



ITALIEN

AMPELEIA (ELISABETTA FORADORI) – MAREMMA IN DER TOSKANA

Flüssige Seide aus der Maremma – Der im Schnee „geborene“ Ampeleia ist eine Hommage an die Sinnenfreuden mediterranen Lebens!

Gambero Rosso: „Kompromissloses Qualitätsstreben, ein persönlicher, innovativer Stil unter bestmöglicher Einbeziehung des Terroirs“.

Tino Seiwert: „Geschmeidig und elegant, bei aller Kraft fein und fließend wie Seide, dabei harmonisch, facettenreich, kühl (!) und von komplexer Frucht geprägt. Die Weine von Ampeleia sind meine absoluten Favoriten in der Maremma und konkurrieren mit den allerbesten Chianti Classico um die Krone des besten Weins aus der Toskana!“

ITO010312 Unlitro di Ampeleia, rosso 2012 12,5% Vol. statt 10,75 € nur 13,27 €/l 9,95 €

DER italienische Sommerhit zum Picknick, der natürlich auch in Herbst und Winter herausragend mundet. Und unsere letzte Palette gibt's zum absoluten Freundschaftspreis!

Ein Literwein?

*Na, klar doch. Eine Hommage an gemeinsame Abendessen mit der ganzen Familie, bei denen man eine anspruchsvolle Flache Wein gemeinsam wegzechen kann. **Großartige Qualität für seinen Preis!** Parker war schon im Vorjahr begeistert: „It is a joyous red loaded with personality. Best of all, the Unlitro is a terrific value, 89 Punkte“. Kaufen, Leute, kaufen, dieses herrliche Zeug mit **nur 12,5% Alkohol** (Jaaaaa! Auch solch trinkanimierende balancierte Tropfen mit einer eher kühlen Stilistik - rote Früchte, würzige Anklänge, dezente, erfrischende Säure) werden heute noch im Herzen Italiens vinifiziert und im Handumdrehen ausverkauft sein!*

ITO010110 Kepos, rosso 2010 13,5% Vol. 19,87 €/l 14,90 €
ITO010110P 12 x Kepos, rosso 2010 (12 Flaschen zum Preis von 11) 13,5% Vol. statt 178,80 € nur 163,90 €



92 Parkerpunkte und damit eigentlich unterbewertet.

Zwei rote Gläser im Gambero Rosso und die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis!

Tino Seiwert: „Einer der spektakulärsten Weinwerte Italiens“! Welch dramatischer schöner Trinkwein de luxe aus Europas Jahrgang der Frische (mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, ideal für die Aromenbildung!) namens „Kepos“ (griech. „Garten“) aus den fünf mediterranen Rebsorten Grenache, Mourvèdre, Marsellane, Carignano und Alicante. Er ist derart gut, dass er im Gambero Rosso bereits drei Gläser erhalten hat und daraufhin vinifiziert, bereits jung mit höchstem Genuss getrunken werden zu können. Welch feinfruchtige und animierende Nase (zum Hineinknien schön!) mit betörenden Aromen von Sauerkirschen, reifen Waldhimbeeren, Dörripflaumen, Veilchen, mediterranen Kräutern, Tabak, schwarzen Oliven und balsamischen Noten. Der Gaumen präsentiert sich ungemein schmeichlerisch und charmant mit feiner Fruchtsüße und verführerischen Noten von zarter Bitterschokolade, einer anregenden Säure und einer ebenfalls traumhaft weichen, seidenden Tanninstruktur. Welch geniale Frische und Welch großartiger Ausdruck seines mediterranen Terroirs: Trinkanimation pur und ein phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis! Ganz großes Kino!

Erlesene Weine

Und ein dramatischer Beleg der These des Gambero, dass die Weine von Ampeleia „stilistisch eher auf Eleganz als auf Opulenz“ abzielen. Das ist „power without weight“! Wahrlich eher die Ausnahme denn die Regel in der von Marmeladenweinen überschwemmten Maremma!

Daher für mich Kategorie persönlicher Lieblings-Toskaner, der viele holzgeschwängerte Chianti-Classico mühelos an die Wand zu spielen vermag. Und bei diesem trinkanimierenden Latin-Lover kommt mir unwillkürlich Benjamin Franklins Bonmot in den Sinn, der in großen Lettern über San Franciscos bester Weinhandlung (Divino) prunkt: „Wein ist der beste Beweis, dass Gott es liebt, uns glücklich zu sehen.“ Großer Wein aus der Toskana kann bisweilen so preiswert sein!

IT0010210 Ampeleia, rosso 2010
14% Vol. 35,87 €/l 26,90 €

94 Parkerpunkte schon in 2009. Doch 2010 ist DER Jahrgang des europäischen Südens, den viele Liebhaber von Rotweinen eines kühleren Stils eindeutig bevorzugen!

Tino Seiwert: „Ich hatte nie gedacht, dass in die Maremma ein solch eleganter, fast filigraner, geradezu zärtlicher Wein wachsen kann. Großes Kino!“



Am Fuße des pittoresken Bergdörfchens Roccatederighi sonnen sich die Weinberge von Ampeleia.

Auf einer Höhe von 450 bis 600 Metern liegen die von ihren natürlichen Gegebenheiten her so gesegneten Parzellen, auf denen die Edelrebe Cabernet Franc unter optimalen Bedingungen gedeiht, die unter anderem dem legendären Cheval blanc sein unverwechselbares Charisma verleiht. Der Temperaturunterschied zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten vertieft und verfeinert die Aromen der Trauben, das vulkanische Gestein bringt in der fertigen Cuvée famose Mineralität, Feinheit und Länge am Gaumen. Filetstück von Ampeleia ist die Lage „Bella Vista“ – Nomen est Omen! – direkt oberhalb von Roccatederighi. Der nahe Kastanien- und Eichenwald und die bis hierher reichende Meeresbrise, welche die Trauben nach Regenfällen stets gut abzutrocknen weiß und damit vor Fäulnis bewahrt, schaffen ein günstiges Mikroklima. Hier, auf einer mittleren Höhe zwischen 280 und 350 Metern, sind die Weingärten vorwiegend mit Sangiovese, des Weiteren mit Carignano, Grenache, Alicante und Mourvèdre bestockt. Kellermeister Marco zitiert dazu ein nur auf Englisch funktionierendes Wortspiel: „Mourvèdre should see the sea.“

Der schönste Platz dieser mittleren Lagen ist Sassoforte, mit wasserdurchlässigen, steinigen, roten Tonböden, umgeben und geschützt von Korkeichen, Olivenbäumen, Felsen und Macchia. „Diesem Terroir verdankt der Ampeleia Feinheit und Eleganz“, urteilt Marco. Auf etwa 200 Meter Seehöhe schließlich finden wir die am tiefsten gelegenen Weingärten: Schwere Tonböden, durchsetzt mit Fossilien und Kalk, um einige Grad höhere Temperaturen als in den hohen und mittleren Lagen geben dem Wein Kraft, Konzentration und Dichte. Jede Parzelle wird separat händisch am Höhepunkt der Reife gelesen. Angesichts der Vielfalt wundert es nicht, dass sich die Ernte über eineinhalb Monate erstreckt: vom Grenache Anfang September bis zum Cabernet Franc Mitte Oktober.

Die extrem gepflegten Träubchen werden zudem dreimal streng selektioniert – Ausdünnen am Weinstock im Sommer, dann bei der Lese selbst und schließlich noch einmal auf dem Weingut. Das bereits gekühlt (!) in den Keller transportierte, perfekte Lesegut wird, je nach Rebsorte, entweder in Betontanks oder hölzernen Gärbehältern, kleinere Mengen in Stahltanks vergoren. Die sieben Grundweine werden zunächst jeder für sich bereitet, dann zweimal assembliert, zuerst im Mai, dann noch einmal im Dezember. Der cuvéeierte Ampeleia reift dann etwa 16 Monate in zart getoasteten französischen Barriques (ein Drittel neues Holz), weitere zwölf Monate in der Flasche.

Mit einem grandiosen Resultat: Der „Ampeleia“ ist ein völlig „neuer“ Wein der Maremma, die anderweitig nur allzu oft zu opulentmarmeladigen Tropfen neigt. Er verkörpert die andere, die helle Seite des Mondes! Finesse, Geschmeidigkeit, seidene Tannine – welch traumhaft elegant-fruchtige Interpretation einer bisher gänzlich unbekanntem Maremma, der ich einen derart emotionalen, feinsinnigen Wein niemals zugetraut hätte! In einem tiefen Schwarzrot läuft dieses Monument ins Glas. Betörend intensive Aromen (süße Schwarzkirschen, saftige dunkle Beeren, Cassis, noble Grand Cru Schokolade, Vanille, dunkler Tabak, edles Zedernholz, Minze, noble Kräuter und schwarzer Trüffel) verströmen sich verschwenderisch, werden mit längerer Verweildauer im Glase immer intensiver und zeugen von



Im Hintergrund links oben schimmert das blaue Mittelmeer...

umdrehen ausverkauft und sind endlich wieder lieferbar:

COMMENDATORE G.B. BURLOTTO – PIEMONTE

MERUM, die Insiderzeitschrift für italienische Weine, feiert in mehreren großen Jahrgangsdégustationen die genialen Baroli Burlottos mit den jeweils höchsten Bewertungen!

Wahrlich: Burlotto, DAS Traditionsgut des Piemont, katapultiert sich mit authentischen Weinen voller Noblesse als funkelnder Edelstein in die kleine Elite italienischer Weltklassegüter: Magische Pretiosen, die wegen ihrer einzigartigen Feinheit, Frische und Eleganz stilistisch als die Burgunder des Piemonts gefeiert werden – und bei uns zu atemberaubend günstigen Preisen (in Norwegen, den USA und Australien werden aber bereits 50 bis 100 Euro für die Flasche Barolo gefordert und bezahlt!) wie in der guten, alten Zeit!

IPI010412 Verduno Pelaverga, rosso 2012 13,5 Vol. 15,93 €/l 11,95 €

Gambero Rosso: „Platz eins seiner Traubenliga“

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

Die kleinbeerige Pelaverga-Rebe soll der Sage nach im 17. Jahrhundert vom heilig gesprochenen Sebastiano Valfré, der im Dorf noch heute sehr verehrt wird, nach einem Feldzug gegen die französischen Besatzer nach Verduno gebracht worden sein und wird nur hier und in der unmittelbaren Umgebung angepflanzt und sonst nirgendwo auf der Welt. Diese uralte Pflanze „überlebte“ in Verduno wohl

einem großen Reifepotential, welches sich hinter diesem genialen Wein verbirgt. Am Gaumen zeigt er sich noch sehr verschlossen, begeistert aber mit erfrischender Säure, gekonntem, sensiblen Holzeinsatz und feinkörniger Tanninstruktur. Ein traumhaft eleganter Wein voller Charakter und Noblesse und trotz seiner seidenen Struktur von ungebärdiger wilder Ursprünglichkeit, eine Synergie von sieben großen Rebpersönlichkeiten, eine neue Referenz der emotional berührenden Toskana, der solo getrunken begeistert und prachtvolle Gerichte adelt: Taube, Wild oder Lamm mit aromatischen Beilagen wie Steinpilzen und Trüffel. Ein Lager- und Entwicklungspotential von mindestens 10 Jahren, bei nur allzu verständlicher Neugier und Genuss bereits im Laufe diesen Jahres – unbedingt Dekantieren, bitte!

Ein Muss in jedem Keller mit ambitionierten italienischen Tropfen!

Warum ist Parker so begeistert? „I was deeply impressed with the wines I tasted from Ampeleia this year. Every time I went back to the wines I found a new shade of dimension. A gradual conversion to biodynamic farming and an increased use of cement vats are stripping these wines to the bare essentials, and what comes through more often than not these days is pure class“.

Wieder eingetroffen ist DER Sensationserfolg der vorletzten Pinwand: Burlottos Traum-Rotwein des Sommers, der „Pelaverga“ und sein legendärer Barolo „Acclivi“ waren im Hand-



deshalb, weil Commendatore Burlotto, der Hoflieferant des italienischen Königshauses, sich mit all seiner Autorität für die weitere Kultivierung dieser so eigenständigen Rebsorte eingesetzt hatte. Und der Pelaverga wurde früher, als man auf dem Weingut nur wenige Rebstöcke besaß, nicht verkauft, sondern den **besten Kunden von Burlotto geschenkt, als Zeichen der besonderen Wertschätzung!**

Und diese Kunden müssen feine Zungen gehabt haben, um ihrerseits den Pelaverga zu schätzen: Denn das ist kein schwerer, mächtiger Wein, der es im Glase krachen lässt. Hier hören wir Mozart statt Wagner. Piano streichelt dieser feingliedrige, ungemein frische, zartwürzige, rotbeerige „Pinot des Piemont“ (sowohl in seinem betörenden Parfum, seiner schwebenden Eleganz wie seiner Zickigkeit am Rebstock!) die Zunge, verweilt, tänzelt und betört den Gaumen mit seiner phantastischen Amarena-Kirsch-Frucht und der vibrierenden Säure, die so typisch ist für den großen Jahrgang 2012, ebenso wie die reifen, würzigen, cremigen Tannine. Ein traumhafter Tropfen für Finesse-Trinker, der Antipodenwein zu allen Holzorgien und süßlichen Marmeladen aus Übersee, schlicht wie aus einer anderen Welt stammend. Zu meiner großen Überraschung schon in den beiden Vorjahren im Gambero Rosso, dessen präferiertem Stil unsere Trouvaille doch so gar nicht entsprechen will, mit zwei Gläsern und der Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis geehrt. Trinkvergnügen pur ab sofort bis 2016+.

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

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

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

Dieses barolische Urgestein betört daher auch mit seinem fabelhaft brillanten, feinen Parfum, DEM Markenzeichen großer Weine aus Verduno: Noble Aromen von prallen Amarenakirschen, blauen Beeren, einem zarten Duft von grünem Pfeffer, schwarzen Trüffeln, Lakritze, Veilchen und Rosen umgarnen die Nase. Noblesse oblige!

Am Gaumen begeistert die fabelhafte Balance zwischen Kraft und Dichte einerseits und einer grandiosen Säurestruktur, Finesse und Eleganz andererseits. Und welche packende Mineralität, welche Brillanz und welche traumhaft feine, seidige Tannine! Das ist ein aristokratischer Barolo, wie er klassischer nicht sein kann!

Zu genießen ab sofort (schmeckt am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche genial!), Höhepunkt 2016 bis nach 2030.

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





Rheinhessen – Heimat großer Weine! Und großer Wein hat eine Herkunft, er schmeckt nach seiner Landschaft, seiner Rebe und seinen Winzern.

DEUTSCHLAND

WEINGUT KELLER – „DEUTSCHLANDS WINZER DES JAHRZEHNTS“ (GAULT MILLAU)

Die Kronjuwelen des Jahrgangs 2012 in Deutschland!

Jancis Robinson: „Keller has made a truly magnificent range of 2012s. Chapeau!“

John Gilman: „Keller 2012 – Absolute Referenzweine des Jahrgangs, größtes Potential seit 2004!“

Nochmals John Gilman: „von der Fels wie ein Großes Gewächs“, 93+ Punkte und der beste ‚von der Fels‘ aller Zeiten.

Klaus-Peter Keller, „Hohepriester des Rieslings“, (New York Times).

Diese Weihen hat sich unsere Rebenikone aus Flörsheim-Dalsheim mehr als verdient!

DRH010612 Riesling „von der Fels“, trocken 2012 12,5% Vol. 22,53 €/l 16,90 €

Liebe Kunden: Wir schwärmen schon seit Jahren: Kellers „von der Fels“, vinifiziert aus Trauben von den jüngeren Rebstöcken aus den Grand-Cru-Lagen, spielt die meisten offiziellen Großen Gewächse Deutschlands, die wesentlich teurer sind, mühelos an die Wand. Doch noch nie zuvor war er so gut wie in 2012!

Wir haben drei neue Belege für unsere These:

John Gilman urteilt in VIEW OF THE CELLAR über den heute präsentierten 2012er, der liebevoll auf der ganzen Welt auch der kleine G-Max genannt wird: „Der beste Jahrgang, den ich je von diesem Wein probiert habe. Welch kaleidoskopartige Mineralität, am Gaumen die Dichte eines Großen Gewächses mit einem sehr, sehr langen und rassigen Nachhall. Es ist ein absolut atemberaubender, umwerfender Wein in diesen 2012er Jahrgang und zeigt ganz offensichtlich, dass das Feuerwerk beim Weingut Keller dieses Jahr bereits unterhalb der Großen Gewächse anfängt, 93+Punkte!“

Der WEINWISSER hat schon Kellers „von der Fels 2011“ mit 18/20 Punkten bewertet. Eine Weltklassebewertung! Damit spielt er im Konzert der höchstbewerteten trockensten Rieslinge in Deutschland mühelos mit. Nur zu einem wesentlich niedrigeren Preis. Und 2012 ist noch besser als der grandiose 2011er, wie auch Gilman dezidiert urteilt.

Außerdem hat Kellers „von der Fels“ in Norwegen den von der wichtigsten Wirtschaftszeitung des Landes veranstalteten Wettbewerb um den besten deutschen Riesling des Jahrgangs 2011 gewonnen mit dem ausdrücklichen Hinweis: „Könnte auch ein ausgezeichnetes Großes Gewächs sein!“



Armand Rousseau, die Winzerlegende aus Burgund, lehrte Klaus-Peter schon während seines Praktikums: „Wenn Du Vertrauen in Deine Weinberge hast, dann pflege sie behutsam und lass den Reben auch ihre Freiheiten! Aber, Du musst ihnen auch ganz nahe sein. Du musst sie anfassen, wie sie fühlen, um sie zu verstehen.“

schilder des rheinhessischen Traditionsgutes unter Weinliebhabern in aller Welt einen mythischen Ruf. Die Nachfrage ist bei weitem größer als die zur Verfügung stehenden Mengen. Und die Wartezeit auf die fabelhaften Großen Gewächse aus 2012 können wir Ihnen ein wenig versüßen mit diesem Spitzenriesling aus perfekt gereiften Trauben von jüngeren Rebstöcken aller gerühmten Grand-Cru-Lagen, der von solch sensationeller Qualität ist, dass er vielerorts in der Welt ehrfurchtsvoll als der „kleine G-Max“ gerühmt wird und viele wesentlich teurere Große Gewächse mühelos an die Wand spielt!

Welch traumhafte Aromenkomplexität und welch „geile“ Textur! Nomen est Omen – eine ungemein vibrierende, erfrischend kühle, kristalline, ungeschminkte Mineralität von tiefgründigen Kalksandsteinböden spiegelt sich in diesem rassigen, traumhaft präzisen, feinschmelzigen Spitzen-Riesling wieder, der beispielhaft demonstriert, welch phantastischen Qualitäten Klaus-Peter in 2012 vinifiziert hat.

Die kalkhaltige feinmineralische Wildkräuteraromatik und das tänzerische Spiel des ‚Kirchspiels‘, die zart exotischen Aromen des ‚Hubackers‘ und seine Anklänge an gelbe Früchte wie Mandarinen und Mango, aber auch Cassis, sowie die frische und abgrundtiefe Mineralität und der Kalkstein-Kick der Abtserde vereinen sich zu einem harmonischen Chor und stimmen eine **Hymne an auf die einzigartige Finesse und Mineralität großer Rieslinge aus den weltberühmten rheinhessischen Nobelterroirs**, die mittlerweile in der Weinwelt einen ähnlich magischen Klang besitzen wie die teuersten Lagen des Burgunds!

Selbst die renommierte New York Times gerät bei diesem magischen Riesling ob seiner traumhaften Qualität (zu einem übrigens im internationalen Kontext betrachtet geradezu lächerlich niedrigen Preis!) vollends ins Schwärmen: „Kellers ‚von der Fels‘ verzaubert – er zeigt die mineralische Seele der Riesling-Traube. Leider ist er nur schwer zu bekommen...“. Erst recht natürlich nach dieser Eloge, die zur Folge hatte, dass binnen Tagen an der Ostküste der USA keine trockenen Keller-Weine mehr zu erhalten waren!

Ich möchte Ihnen, werte Kunden, diesen grandiosen Riesling, der mit seinem tänzerischen Spiel, seiner Leichtigkeit bei aller inneren Kraft („Power without weight!“), einem übermütig galoppierenden jungen Fohlen auf der Weide gleich, jedem Liebhaber großer Weine ein seliges Lächeln ins Gesicht zu zaubern vermag, ganz besonders ans Herz legen:

Mit seiner vibrierenden Rasse, seiner tänzerischen Verspieltheit, seiner brillanten Frucht, seiner schwebenden Transparenz, seiner kühlen Mineralität und seiner singulären Frische gehört dieser traumhaft harmonische Riesling zu den größten Weinwerten eines legendären Jahrgangs!

Legen Sie sich dieses Geschenk der Natur kistenweise in den Keller und genießen Sie ab sofort bis nach 2020!

Was haben wir hier nur für ein emotional berührendes Elixier in die mythische Welt der authentischen Terroir-Unikate unseres rheinhessischen Traditionsgutes!

„Eine Rieslingschönheit“ (Parker) und in seiner Preisklasse schlicht **Referenzqualität!**

Wunderbare Elogien!

Hören wir doch noch ganz kurz einige weitere Stimmen:

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

Klaus-Peter Keller:
„Unser ganz persönlicher Lieblingswein.“

Und Pinard de Picard meint:
Vom Geruch des heißen Fels nach einem warmen Sommerregen in einer lauen Nacht – Feinste Mineralität paart sich mit strahlend klarer, explosiver Frucht und einer sagenhaften Feinheit, Finesse und kühler Präzision!

Werte Kunden, Sie wissen: Die legendären Großen Gewächse der Keller-Familie genießen als weltberühmte Aushängeschilder

DRH010112 Sylvaner „Feuervogel“ trocken 2012

13,5% Vol.

34,53 €/l

25,90 €

Hören wir doch in Bezug auf die Ausnahmequalität von Deutschlands vielleicht bestem Sylvaner nochmals die Stimme von John Gilman: „Was die Kellers in 2012 erzeugt haben, hat Referenzcharakter. Wahrscheinlich sind es die besten Weine, die je auf diesem Weingut gewachsen sind. Man sollte jede Möglichkeit ergreifen, um sich diese 2012er Weine zu sichern. Sie besitzen ein großartiges Potenzial für ein langes Leben. Dabei ist es nicht notwendig, nur nach den Grossen Gewächsen und dem G-Max zu jagen. **Ich wäre bereits froh über einige Flaschen des 2012er Riesling „von der Fels“ oder des Silvaner „Feuervogel“ in meinem Keller!**“

Liebe Kunden: Welch qualitativen Sprung hat Klaus-Peter Keller bei dieser urrheinensischen Rebsorte mit seinen subtilen Verbesserungen in der Weinbergsarbeit über ein Jahrzehnt hinweg in Gang gesetzt! Was wir heute im Glase haben, ist die neue Referenzqualität für eine oftmals völlig verkannte Rebsorte: Stilistisch in bisher unbekannte Dimensionen aufbrechend und in solch genialer Vinifizierung nur als Provokation großer Prestige-Burgunder zu werten, zu einem Bruchteil allerdings von deren Preise. Ein unwüchsiger, unverfälschter Terroirwein, von beseelten Menschen produziert, der seiner Region und seiner fast vergessenen Rebsorte unüberschmeckbare Stimme verleiht! Meine ganz besondere persönliche Empfehlung!



Team-Spirit!

Und jetzt kommen wir zu den gesuchtesten Weinen des Jahres. Kunden aus aller Welt kennen nur noch ein Ziel: Kellers Große Gewächse!

Die Welt hat sich in den letzten Jahren verändert. Dramatisch! Zwar kreist die Erde immer noch um die Sonne. Aber der Mittelpunkt der Weinwelt hat sein Koordinatensystem verschoben:

Nach Bordeaux kräht quasi kein Hahn mehr, aber die Nachfrage nach den Großen Gewächsen in Deutschland ist so groß wie nie zuvor in der Geschichte. Und ein Weingut steht dabei im Fokus:

Um die Weine unserer sympathischen Keller-Family aus Rheinhessen, dem „Winzer des Jahrzehnts“ (Gault Millau), denen viele Kritiker nachsagen, in einer ganz eigenen Qualitätsliga zu spielen, ist in 2013 ein Hype ausgebrochen, der alles bisher Dagewesene in den Schatten stellt. Alle Welt will diese genialen Pretiosen. Kein Wunder! Setzen doch die 2012er Rieslinge des primus inter pares der deutschen Winzerelite eine dramatische Duftmarke und scheinen sich bei ihm zum größten Jahrgang für trockenere Rieslinge überhaupt zu entwickeln. Schlicht in einer irren Qualität! Selbst 100 Punkte (und mehrfach die 97 – 99) werden von einem der international anerkanntesten Weinkritiker für diesen neuen Fabeljahrgang gezückt. John Gilman vergibt damit zum ersten Mal einem **trockenen deutschen Riesling die Traumpunktzahl 100**. Was übrigens längst überfällig war!

Aber die Nachfrage ist um ein Vielfaches höher als das Angebot. Selbst das englische Königshaus wird zum Thronjubiläum der Queen mit Keller-Wein beliefert!

Greifen Sie zu und sichern Sie sich die Kronjuwelen unseres Programms. Ich verrate Ihnen nicht zuviel, liebe Weinfreunde, wenn ich Ihnen sage, dass diese Weine auch zu den liebsten Schätzen in meinem persönlichen Keller zählen! Diese beseelten Rieslinge sind Maßstab und Vorbild aller großen deutschen Terroirweine und nach Ansicht vieler Kenner und Liebhaber schlicht die besten trockenere Weißweine der Welt! Und ich bin sehr stolz darauf, dass die Kellers nicht vergessen haben, wo ihre Wurzeln sind und nach wie vor einen ganz großen Teil ihrer Weine in Deutschland verkaufen und den Lockrufen aus Russland und Asien widerstehen, was



ihnen einen weit höheren Preis garantieren würde. Es ist einfach ein himmelweiter Unterschied, ob ein Versicherungskonzern oder eine Großbank (DAS ist Bordeaux!) die Eigentümer eines Weingutes sind, oder eine Familie, die es in der 9. und 10. Generation umsichtig und nachhaltig leitet.

Ich verkoste jetzt seit 10 Jahren mehrfach im Laufe ihrer Entwicklung die Weine von Klaus-Peter. Und Jahr für Jahr habe ich das Gefühl, dass seine Rieslinge noch entspannter und präziser werden als im Vorjahr. Klaus-Peter hat in all der Zeit gelernt, seine Weinberge immer besser zu verstehen und sensibel auf ihre Bedürfnisse einzugehen. Er steht ja auch Tag und Nacht in seinen Wingerten. Dabei könnte er mittlerweile jede Woche irgendwo auf der Welt seine Weine präsentieren, wie so viele andere Starwinzer Deutschlands oder aus dem Burgund. So sehr wird er mit lukrativen Angeboten gelockt. Doch er widersteht! Man findet ihn fast immer bei sich zu Hause im Weinberg. Darauf angesprochen lautet seine offene Antwort: „Weil dort aus den Weinbergen eben die Qualität herkommt – und da muss auch ich sein. In so vielen entscheidenden Momenten des Jahrgangs! Das ist wie in den Top-Restaurants – Wenn der Chef selbst kocht, schmeckt es auch am besten.“ Recht hat er. Und wer ihn persönlich kennt, weiß auch: So iss er! Er macht Weine für Hollywood Stars und Sternchen, beliefert die Königshäuser der Welt (Thronjubiläum der Queen!), wird non der ‚New York Times‘ als „Hohepriester des Rieslings“ gefeiert, aber trinkt am allerliebsten mit Freunden einen guten Schluck Riesling auf der Terrasse. Er ist völlig normal und bodenständig geblieben. Seine Frau Julia und er haben Obstbäume gepflanzt, ziehen Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, haben Salate, Kürbis, Avocado, Gurken, Tomaten im eigenen Garten, halten Hühner und Schweine... . Stundenlang könnte ich Ihnen noch erzählen von diesem Winzer mit rheinhessischer Seele, der seine Heimat liebt und zusammen mit seiner Frau Julia versucht, seine Ideen an ihre Söhne Max und Felix und die zahlreichen Lehrlinge und Praktikanten weiterzugeben. Sie alle tragen, wie ich selbst, den Keller-Virus in ihrem Herzen!

Wahrlich: Der deutsche Wein ist von seiner Qualität, seiner Reputation und seiner Begehrtheit wieder da angekommen, wo er schon einmal vor über 100 Jahren war. Wir haben es Ihnen immer wieder vorher gesagt – jetzt ist es eingetreten. Und ein Satz vielleicht nur als meine persönliche Botschaft: Ich habe einige Freudentränchen beim Verkosten der genialen 2012er von Keller verdrückt. Und ich bin sicher, dass sie bei Ihnen in guten Händen sind und wünsche Ihnen viel Freude mit **zwei der größten Weißweinen der Welt!**

DRH010812 Hubacker, Riesling trocken Großes Gewächs 2012

50,00 €/l 37,50 €

In Subskription, Auslieferung im Herbst 2013

Jancis Robinson: „Ein zauberhafter Wein“!

Wein-Plus brandaktuell: „**Besser war HUBACKER noch nie!**“

Sam Hofschuster, die kritische Zunge des bekannten Online-Weinführers Wein-Plus, hat Kellers Große Gewächse von 2011 verkostet und vergibt seine Jahrgangshöchstnote für trockenen Riesling gleich an 3 Weine aus dem Hause Keller: Darunter der legendäre Hubacker „98/100 Punkten, betörend und fein – besser war HUBACKER noch nie“

„Die Keimzelle des Aufschwungs in Rheinhessen“, FAZ

Le Grand Jury Europeen, eine Vereinigung berühmter Weinjournalisten aus aller Welt, urteilt nach einer großen Nachverkostung der besten deutschen, elsässischen und österreichischen Rieslinge aus 2005: **Hubacker ist der größte Wein!**

„Glücklich darfsich schätzen, wer ein paar Flaschen ‚Hubacker‘ im Keller liegen hat!“ René Gabriel

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

Tino Seiwert: „Hubacker 2012: Feinsinniger, finessenreicher, präziser, mineralischer denn je. Das weltberühmte Aushängeschild des Weinguts Keller genießt seit Jahren unter Weinliebhabern einen mythischen Ruf. Seine exotische Aromatik macht ihn in

der Kollektion der Kellerschen Weine zu einem Unikat. Dazu hat die Keimzelle des Weingutes in den letzten drei Jahrgängen dramatisch an Finesse, Feinheit und Mineralität gewonnen, so dass wir klipp und klar sagen können: 2012 hat Klaus-Peter Keller den **größten Hubacker aller Zeiten vinifiziert. 98 - 100 Punkte**“.

DRH011812 Abtserde, Riesling Großes Gewächs 2012
In Subskription, Auslieferung im Frühjahr 2014

84,00 €/l

63,00 €

Bei Parker der höchst bewertete trockene deutsche Riesling in 2011. Und gleichzeitig der höchst bewerte aller Zeiten. „Die Abtserde spielt in einer eigenen Liga!“ Und: „Das ‚E‘ auf dem Etikett steht für Eleganz!“

Tino Seiwert: „Die Abtserde gehört Jahrgang für Jahrgang zu den 10 größten Weißweinen der Welt. Doch in 2012 brilliert sie mit einer unvergleichlichen Stilistik und stellt den Gipfelpunkt dar im bisherigen Schaffen von Klaus-Peter Keller:

Der „Hohepriester des Rieslings“ hat seine akribische Weinbergsarbeit bis ins Letzte ausgereizt und einen Wein vinifiziert, der eine Zeitenwende einleitet. Bei NUR noch 12,8 Volumenprozent Alkohol hat der Magier aus Flörsheim-Dalsheim der Abtserde eine Kraft und Dichte mitgegeben, die den größten trockensten Weißweinen der Welt immanent ist. Dazu jedoch auch eine dramatische Finesse, eine elfenartige Eleganz und eine moselanische Feinheit wie wohl nie zuvor. Und das ist DER Unterschied zu vielen ebenfalls hoch bewerteten Rieslingen oder Chardonnay aus aller Welt, die alkohol- oder barriquegeschwängert es bei einem Probeschluck im Glase krachen, aber keine echte Trinkfreude beim kundigen Kenner aufkommen lassen.“

Aber eins ist gleich geblieben in all den Jahren: Wilde Mineralität entspringt kargem Fels. Pur und ungeschminkt. Daher kann dieser Weltklasseriesling voller Noblesse nur mit 100 Punkten bewertet werden und er wird in den nächsten Jahren zum Kultstoff und zur Legende mutieren! Wieder einmal erweist sich Klaus-Peter Keller als sensibler Künstler, der Jahrgang für Jahrgang sein voriges Werk nicht einfach reproduziert, sondern stets aufs Neue die Dramatik eines Jahrgangs und die emotionalen Dimensionen einer unvergleichlichen Weltklasselage zu interpretieren weiß.

Liebe Kunden: Abtserde 2012 ist ganz großes emotionales Kino: Dieser verzaubernde Wein, der wie kein anderer Riesling **die einzigartige Vermählung einer abgrundtiefen, salzigen Mineralität mit einer elfenartigen Leichtigkeit und einem finessenreichen Tanz und damit eine wunderbare Leichtigkeit des Seins verkörpert, ist ein Unikat**. Einmalig und unverwechselbar. Ein Weißwein rarer Ausstrahlung und Authentizität, ein Monument an Finesse und kaleidoskopartiger Aromatik. Und die wichtigste Botschaft: Wo auf der ganzen Welt finden Sie ein zweites Mal diese Kraft ohne Schwere? Ein trockener Weltklasseriesling mit nur 12,8% Alkohol definiert die Maßstäbe neu! Das ist die Essenz Rheinheßens, sein pochendes Herz. Und dies ist in der Tat eine bacchantische Liebeserklärung!



Die KellerKiste ist u. a. der Versuch, den G-Max gerecht zu verteilen. In der Vergangenheit gingen unzählige Freunde und selbst Stammkunden des Weingutes leer aus. Für mich ganz persönlich ist die KellerKiste eine emotionale „Schatzkiste“ und jedes Mal, wenn ich den Weinkeller betrete und die Kiste sehe, leuchten meine Augen!

Werte Kunden: Zahlreiche Anfragen erreichen uns aus der ganzen Welt nach der KellerKiste ‚von den Grossen Lagen‘, 2012, die letztjährig erstmals auf den Markt kam und sowohl den G-Max (2 Flaschen) enthält wie auch die Grand Crus ‚Abtserde‘, ‚Morstein‘ und zwei Flaschen ‚Hipping‘, einen mythischen deutschen Wein, den auch

Erlesene Weine

Die kleine Hipping-Parzelle ist ein wahres Kleinod im Roten Hang. Hier entstehen in Jahren mit später Reife wunderbar filigrane Weine, die bei moderatem Alkoholgehalt vor Mineralität und Bodenausdruck nur so strotzen. Weine, die man über Jahrzehnte in ihrer Entwicklung verfolgen kann. Dies ist auch dem englischen Königshaus vor etlichen Jahren bereits aufgefallen: 1953 wurde ein Rieslingwein aus Kellers Hipping-Parzelle (damals natürlich unter dem Franz Karl Schmitt-Etikett) als Krönungswein der Queen ausgewählt. Unsere Kellers freuen sich sehr, dass nun 60 Jahre später diese einstmals als gute Sitte geltende Tradition – Riesling galt zu Beginn des letzten Jahrhunderts nicht nur als die vielleicht nobelste Rebsorte weltweit, sondern auch als begehrteste – wieder aufgegriffen wird und der grandiose 2012er Hipping zum diamantenen Thronjubiläum von Königin Elizabeth II am britischen Hof ausgeschenkt wird! Auf der weltweit beachteten VDP Versteigerung im September diesen Jahres in Bad Kreuznach werden insgesamt nur 240 Flaschen und 6 Magnums dieses königlichen Weines versteigert. Eine separate Versteigerungsofferte von Pinard senden wir ihnen noch rechtzeitig zu - bei Interesse können Sie sich jedoch auch heute schon an uns wenden und wir nehmen Ihre Wünsche gerne auf!

die britische Königin zum Thronjubiläum geordert hat! Die Kellerkiste 2012 enthält also nur Weine, die mich zutiefst emotional berühren und von denen oftmals nur ein oder zwei Fässer gefüllt wurden. Doch können wir die KellerKiste 2012 aufgrund der großen Nachfrage nur den Bestellern aus 2011 zuteilen. Bitte haben Sie dafür Verständnis: Wir haben es den Erstbestellern im letzten Jahr so versprochen. Und ein Wort ist ein Wort!

Zögern Sie jedoch nicht, sich auf unsere Wartelei zu setzen zu lassen – sofern Sie Interesse an der Kiste des Jahrgangs 2013 haben. Sollte die Erntemenge es zulassen und Klaus-Peter Keller in 2013 eine etwas größere Stückzahl abfüllen können, sind Sie dann gerne in der Zuteilung dabei!

Doch einen kleinen Trost gibt es für alle, die dieses Jahr von uns nicht beliefert werden können: Pinard de Picard VERSCHENKT die allerletzte Kellerkiste (siehe Anschreiben).

Und zum Schluss haben wir noch zwei absolute Highlights für Freunde von restsüßen Weinen: Klaus-Peter Keller erhält in der großen Londoner Deutschlandverkostung des in seiner absoluten Spitze die Qualitätsmaßstäbe neu definierenden 2012er Jahrgangs **die höchsten Bewertungen in allen Süßweinkategorien!** „WHAT A TRIUMPH. CHAPEAU!“, urteilt Jancis Robinson begeistert.

Zwei von Kellers Pretiosen, die für mich zu den **absoluten Schnäppchen des Jahrgangs** gehören (aber was heißt hier Schnäppchen, diese himmlischen Nektare wegen ihrer höchst attraktiven Preise so zu bezeichnen, ist ja schon fast eine Frechheit meinerseits, so nobel, so edel Parfum und Textur!) präsentieren wir Ihnen heute mit großer Freude:

DRH010912H Pius, Beerenauslese 2012 (0,375l)

8% Vol. 45,06 €/l 16,90 €

Ein schier unglaublicher Preis für eine großartige Beerenauslese mit einem gigantischen Reife- und Entwicklungspotential!

DRH011112H Rieslaner Auslese 2012 (0,375l)

8,5% Vol. 42,40 €/l 15,90 €

Eine launische Diva versenkt Frankreichs größten edelsüßen Stolz!



Jetzt gehn mir hemm. Und tschüß. Viele Grüße von Aurélie Botton, Tino Seiwert und Ralf Zimmermann.