

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° 221

Saarwellingen, im Mai 2013



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

### FRANKREICH

#### DOMAINE PIERRE CLAVEL – DIE LEGENDE DES LANGUEDOC

***Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, produziert in einen großen Jahrgang des Languedoc die dramatischsten Rotweine in seiner glanzvollen Karriere: Handwerkliche Unikate aus biologischem Anbau statt seelenloser Technoweine, und das zu unverschämte günstigen Preisen!***

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

*Unser Freund Pierre Clavel ist nicht nur ein begnadeter Winzer, sein verschmitztes schelmisches Lächeln, seine permanent gute Laune und ansteckende Fröhlichkeit machen ihn darüber hinaus zu einem Sympathieträger par excellence – bei Winzerkollegen, Händlern und Weinliebhabern gleichermaßen. Seit Jahren sind seine authentischen Garrigueweine aus naturnahem Anbau absolute Klassiker und Bestseller unseres Programms! Kein Wunder: So gigantisch sind die Qualitäten, so unverschämte niedrig in Bezug dazu die Preise, dass, ob dieser phantastischen Relation, sowohl Kritiker als auch Liebhaber stets aufs Neue ins Schwärmen geraten. So hat Pierre verdienstermaßen längst Kultstatus in seiner zahlreichen Fangemeinde erreicht! Und das sei ihm von ganzem Herzen gegönnt! Denn Pierre, mittlerweile im 3ten Jahrzehnt mit großer Leidenschaft als Winzer tätig, diesem so sehr in sich ruhenden, so viel Zufriedenheit und Gelassenheit ausstrahlenden Familienmenschen, sind alle Eitelkeiten fremd und er betont immer wieder ernsthaft, seine Arbeit sei doch gar nichts Besonderes (welch Understatement!) und es ist sein erklärter Wunsch, dass seine Weine preislich erschwinglich bleiben, denn „ich bin ein Mann einfacher Herkunft, und ich möchte, dass sich jeder Weinliebhaber auf der Welt meinen Wein leisten kann, egal, wie viel er verdient.“ Wer je das Glück hatte, Pierre näher kennen zu lernen, der weiß um die Ernsthaftigkeit dieser Worte und um die*



Languedoc: Ein Meer von Licht und Farben. Im Hintergrund der mythische Bergrücken des Pic Saint Loup!

Seriosität dieses großartigen Mannes. Und seine zu später Nacht in geselliger Runde bisweilen vorgetragenen melancholischen südfranzösischen Weisen zeichnen einen sensiblen Menschen, dem Ruhm sehr wenig bedeutet und der konsequent seine Weine für so kleines Geld verkauft, dass hier das Preis-Genussverhältnis erheblich gestört ist – jedoch zu Gunsten des Konsumenten! Bravo, Pierre: **Du hast Dein Herz am rechten Fleck und ein sehr sensibles Gespür für die Wünsche und Sehnsüchte Deiner treuen Kunden.**

Und Du brillierst Jahrgang für Jahrgang mit einer traumwandlerischen Sicherheit mit höchsten Qualitäten: Urwüchsigen, fruchtbetonten Weinen aus handwerklicher Edelproduktion voller Schmelz, Cremigkeit und Frische sowie seidenen Tanninen, die sich stets bereits in ihrer Jugend mit großem Genuss trinken lassen und die dennoch ein großes Entwicklungspotential versprechen. **In der zweiten Hälfte der ersten Dekade des 21. Jahrhunderts, Traumjahrgängen des französischen Südens allesamt, mehr denn je zu zuvor!** Meine ganz besondere Empfehlung! Oder um mit der Grande Dame der deutschen Sommelierszene zu sprechen: „**Super Qualität zu besten Preisen aus dem Languedoc, ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis,**“ **Paula Bosch (FOCUS 20/2011)**

**FLA010812 Cascaille, blanc 2012 (Bio) 13,5% Vol. 13,26 €/l 9,95 €**

Großartige Weißweinrarität aus Frankreichs wildem Süden: Ein authentischer und beschwingter Weißwein des Midi und seit Jahren einer der großen Weißwein-Klassiker in unserem Programm – Ein Glas dieses saftigen, cremig-weichen, charaktvollen, fein mineralischen, frischen und kräutrig-würzigen Weißweins (mit verführerischen Fruchtanklängen wie Pfirsich, Zitrusfrüchte und frische Aprikose sowie intensive Noten von Cassisblatt, von weißen Blüten und Blumen, Mandeln und Akazien!) 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. Pierre Clavel ist so ein zurückhaltender, sympathischer Patron. Wenn er ins Schwärmen gerät beim gemeinsamen Degustieren, dann ist das eine regelrechte Rarität. Niemals möchte er das Gefühl haben, mir etwas aufzuschwatzen. Was angesichts der von ihm vinifizierten Qualitäten allerdings ein absurder Gedanke ist. Jedenfalls war er bei unserer Verkostung auf seinem einsam gelegenen Weingut fast aus dem Häuschen: „Tino, das war immer ein Traum von mir. Ein strukturierter Weißwein mit Mineralität und Frische aus dem Herzen des Languedoc. So etwas ist mir noch nie bisher gelungen. Wie ein kleiner Stern am Himmel über dem Pic St. Loup! Ist das nicht ein kleines Wunder?“ Nein, lieber Pierre! Wunder hast Du nicht nötig. Es ist Deine ehrliche, handwerkliche Arbeit, die diesen strahlenden Stern hat aufgehen lassen. Geniale Bio-Qualität zum Träumen und Meditieren. Merci. Et santé!

**FLA010712 Mescladis, rosé 2012 DV 12,5% Vol. 8,93 €/l 6,70 €**

Dieser von der **Revue du vin de France zum schönsten Rosé des Languedoc** (Cuvée aus Syrah und Grenache) gekürten vinologischen Gruß vom Fuße des magischen Pic St. Loup ist der Gegenentwurf zu allen lieblosen „Rosé von der Stange“, welche die Regale der Supermarktketten füllen, wahrlich ein ernst zu nehmender, ‚zärtlicher‘ Wein auch für anspruchsvolle Rotweintrinker! **Ein Rosé zum Träumen schön!** Verführerische Nase mit frischen Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und Zitronenschalen, dazu ein erfrischender Anis-Duft. Welch wunderschöne kühle und vibrierende Energie im Mund mit Anklängen an reife Erbeere-Aromen und ein animierender kräutriger, mineralischer Nachhall. Ein Muss für alle Clavel-Fans!



**FLA010111 Cado, IGP Pays d'Oc rouge 2011 (Bio)** 13% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

*ER IST WIEDER DA. Lang ersehnt, heiß begehrt! Pierre hat ihn wieder vinifizieren können: den legendären „Cado“!*

*Was war das für eine laue Frühlingsnacht, damals im Mai 2005. Was haben wir bis morgens in der Früh auf Pierres Terrasse getafelt und gezecht, unterm Sternenhimmel am Fuße des mythischen Pic Saint Loup. „Das ist kein Wein von Dir. Aber sehr gut! Willst du mir ein neues Weingut empfehlen?“, fragte ich Pierre ein wenig ungläubig, als er mir anlässlich meines Besuchs schelmisch lächelnd einen Wein kredenzte, den ich von seiner Stilistik her niemals für einen Clavel-Wein gehalten hätte. „Doch, das ist ein neuer Wein von mir“, erwiderte er spitzbüblich, „und dies ist ein cadeau für Dich und Deine Kunden“. ‚Cadeau‘ (gesprochen „Kado“) ist das französische Wort für ‚Geschenk‘ und mein wenig geistreicher Blick signalisierte Pierre augenscheinlich, dass ich wohl nichts verstand. „Dieses Tröpfchen von einem neu gepachteten Weinberg mit einer gänzlich anderen Bodenformation, als ich sie sonst in meinen Wingerten finde, war ursprünglich als Bestandteil einer anderen Cuvée gedacht, was dann aber im Zusammenspiel nicht passte. Also habe ich ihn separat gefüllt. Wenn Du möchtest, kannst Du ihn zu einem Freundschaftspreis haben als Geschenk für Deine zahlreichen treuen Kunden“. Und ob ich diese so eigenständige Cuvée wollte!*

*Und wie begeistert reagierten unsere Kunden! Denn Pierres herrliche Weine sind stets in erster Linie von ihrer verführerischen, zart süßlichen Beerenfrucht geprägt. Doch diese feinwürzige, sinnliche Cuvée (Grenache, Carignan, Syrah) stammt von sehr kalkhaltigen Böden, die diesem traumhaft schönen Alltagswein eine zusätzliche mineralische Dimension verleihen. Und schwarze Früchte (wie reife Cassis und Brombeeren, dazu zart Bourbon Vanille und weiße Pfeffernoten) rocken in der Nase. Und auf der Zunge: Seine fabelhafte Balance, seine Frische und Eleganz heben ihn meilenweit aus dem uniformen Meer marmeladiger, ermüdender Weine, die den Markt derzeit überschwemmen. Ein fröhlicher, ungemein trinkanimierender Wein mit nur 13% Alkohol, der die warmherzige Persönlichkeit seines sympathischen Produzenten bestens widerspiegelt und der Maßstäbe setzt in seiner Preis-Genuss-Wertigkeit! Ein „Cado“, ein Geschenk eben für die zahlreichen Freunde des Weinguts Clavel und eines der größten Schnäppchen des Languedoc. Die „legende“ Parzelle ist jetzt zum dritten Mal, und hoffentlich für längere Zeit, in Pierres Lagenportfolio gekommen und er hat uns natürlich sofort wieder unseren Bestseller vinifiziert. Darauf haben unsere Kunden lange gewartet, wie viele, viele Nachfragen uns signalisierten! Und jetzt können wir endlich wieder liefern. Danke, Pierre! Welch herausragender Zechwein und kongenialer Essensbegleiter! Zu genießen ab sofort bis ca. 2015.*

**FLA010411 Le Mas, rouge 2011 (Bio)** 14% Vol. 8,67 €/l 6,50 €

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

*Unser **meist verkaufter Bio-Rotwein** aus dem Languedoc begeistert jeden Kenner vom ersten Schluck an. Was ist das nur für ein faszinierender Trinkspaß für jeden Tag! Kein Wunder, entstammt doch dieser Lecker-Schmecker einem neuen Traumjahrgang des Languedoc, in dem selbst die Basisweine der besten Winzer so gut munden wie sonst selbst die Reserve-Qualitäten durchschnittlicher Güter.*

Dieses Stöffchen begeistert seit Jahren die Fachwelt: Joel Payne, der Herausgeber des Gault Millau, reiht es in einer großen Languedoc-Reportage in VINUM ein unter die „besten Schnüppchen des gesamten Languedoc“.

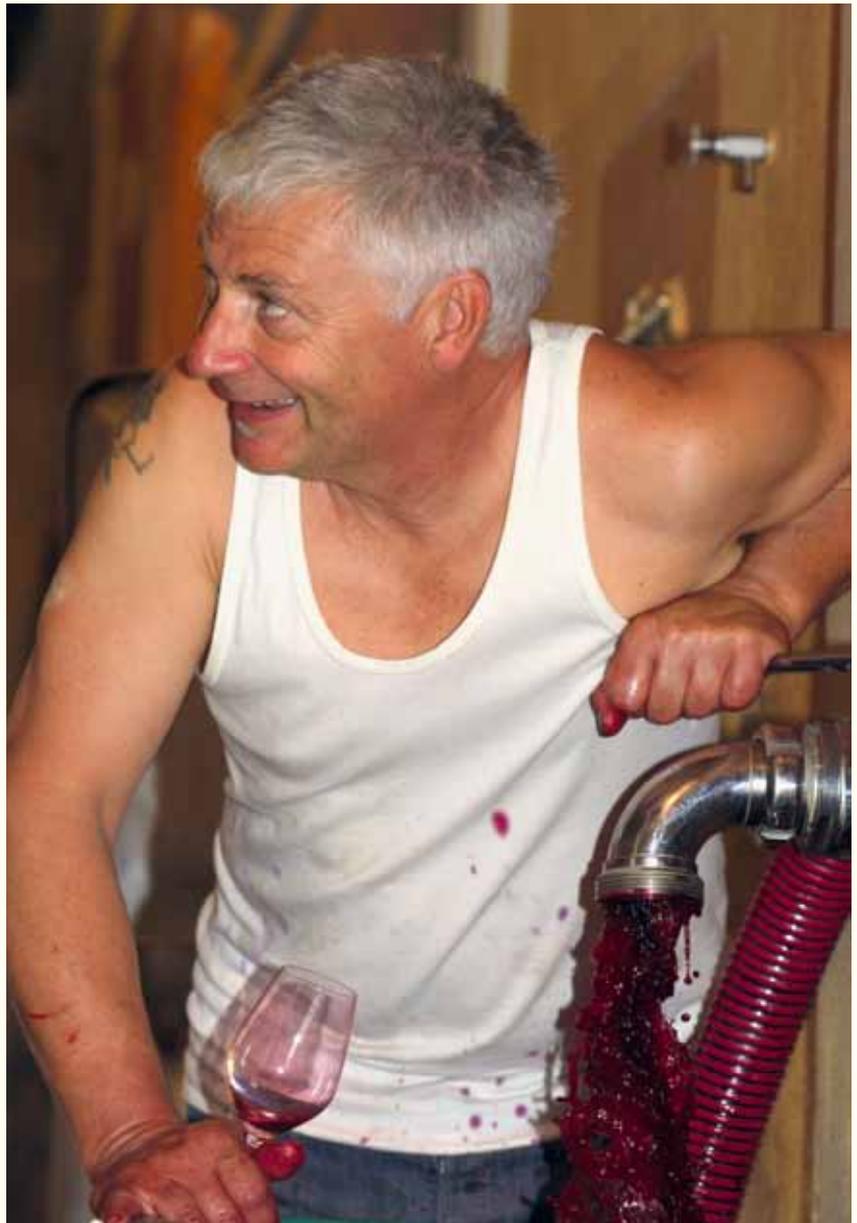
**FLA010211 Les Garrigues, rouge 2011 (Bio)**

14% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

Paula Bosch, Deutschlands renommierte Sommelière (ehemals „Tantris“, München), hat bereits vor über einem Jahrzehnt den ‚Garrigues‘ im Magazin der Süddeutschen Zeitung euphorisch gefeiert; der 2011er ist infolge subtiler Fortschritte über ein weiteres Jahrzehnt in Weinberg (insbesondere der Umstellung auf biodynamischen Anbau) und Keller und seiner immensen Frische (die es Pierre in den letzten Jahren meisterhaft herauszuarbeiten gelingt und die seine Weine so wohltuend von so vielen alkoholischen Marmeladenbomben aus den Supermärkten unterscheidet und die natürlich in einem in ganz Europa von der Säurefrische geprägten Jahrgang die Herzen der Liebhaber nochmals höher schlagen lässt) selbst diesem großen Wein nochmals überlegen – dabei aber in seiner Stilistik sehr ähnlich. Ein wenig komplexer und auch ein wenig frischer!

Meine unbedingte Empfehlung, denn was hier von unserem bescheidenen Pierre Clavel auf die Flasche gezogen wird, ist anspruchsvollstes Kulturprogramm mit den autochthonen Rebsorten seiner wild-romantischen Region!

Wahrlich: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, „schenkt“ uns mit den Überfliegerjahrgängen 2010/11, zwei der besten Languedocjahre aller Zeiten, wohl die dramatischsten Rotweine seiner glanzvollen Karriere! Der legendäre „Les Garrigues“ prunkt mit einer wollüstig-barocken Eleganz – Dem Glase entsteigen Wogen köstlichen Parfums der Provence, verzaubernd und alle Sinne betörend. Ein Blockbuster mit Champagner im Blut! Und einer singulären Jahrgangsfrische! Ein wahrlich dionysischer Tropfen! **Extrem günstiges Preis-Genussverhältnis – selbst nach den Maßstäben des Languedoc! Solche Schnüppchen gibt es einmal im Jahrzehnt, vielleicht!** Wahrlich ein Spitzenwein im Vergleich zu den meisten anderen Bioweinen ähnlicher Preislage. Typisch Pierre Clavel eben. *Château, mon ami!*



O'zapft is!!

**FLA010511 „Bonne Pioche“, Pic Saint Loup rouge 2011**

14% Vol. 15,87 €/l 11,90 €

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

Und was ist unserem Freund Pierre hier nur ein Paukenschlag gelungen! Welch fein nervig duftende Cuvée (insbesondere Syrah, dazu Grenache und Mourvèdre), welch konzentrierte Aromenvielfalt, insbesondere charakteristische Brombeeren und Cassis, schwarze Kirschen, noble Schokolade, Minze, dazu feinste zarte Gewürzanklänge, ein wenig Pfeffer, Nelken und elegante rauchige Noten. Transparent und duftig entströmt dieser tolle Wein dem Glas, am Gaumen finden Konzentration, Dichte, Tiefe, ja, ein Hauch von Wollust ihr harmonisches Pendant in einer subtilen Finesse und einer raren Eleganz und münden in einer geschmacklichen Komplexität, die sehr ungewöhnlich ist. Auf der Zunge beeindruckt die Finesse des herausragenden Jahrgangs und seines besonderen kargen, kalkhaltigen

*Terroirs sowie eine schöne Mineralität und eine frische kühle Frucht, die diesen betörenden Wein animierend begleitet; im Finale eine charmig-cremige Tanninstruktur. Das ist faszinierende Qualität auf beeindruckendem Niveau, das ist originärer Charakter von Trauben grandioser Parzellen und ein expressiver, unverwechselbarer Stil. Nach längerer Öffnung gesellen sich zu Schichten von tiefdunklen Beeren feine Noten von schwarzen Oliven und Tapenade und ganz zarte Gewürzanklänge. Dieser subtile Wein, jeglicher Aufdringlichkeit abhold und in seiner kühlen Expressivität von seiner Charakteristik her grundverschieden allen anderen Weinen Pierres (und in seiner ungekünstelten Natürlichkeit wiederum ein typischer Clavel) ist ein absolutes MUST im Keller eines jeden Clavel-Liebhabers. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis ca. 2020.*

**FLA010311 La Copa Santa, rouge 2011 (Bio)**  
 14,5% Vol. 19,93 €/l 14,95 €  
**FLA010311M La Copa Santa, rouge 2011 (Bio) MAGNUM**  
 14,5% Vol. 21,33 €/l 32,00 €  
**Lang ersehnt, heiß begehrt, wieder frisch eingetroffen: Copa Santa 2011!**

**Legendär mittlerweile die FEINSCHMECKER-Degustation, die den Copa Santa an die Spitze stellte vor die weltberühmten, aber um ein Vielfaches teureren Spitzenweine der Côte Rôtie von Guigal! Kultweinstatus!**

*Enthusiastische Lobeshymnen werden dieser authentischen, spektakulär schönen Cuvée (Syrah, Grenache, Mourvèdre, ausgebaut in gebrauchten Barriques erlauchter Provenienz) mit ihrer tiefgründigen Ursprünglichkeit sowohl in der Fachpresse als auch von Weinliebhabern Jahrgang für Jahrgang gesungen. Und was hat unser liebenswerter Freund Pierre in einem wunderbaren Jahrgang des französischen Südens nur für eine traumhafte Qualität in die Flasche gebracht: Welch noble Stilistik, Welch edler Stoff! In der Farbe ein leuchtendes, tiefes, sattes Dunkelrot, in der Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, geprägt von frischen, wild wachsenden schwarzen, roten und blauen Beeren, intensiven, feinen Gewürzanklängen, einem faszinierenden Touch von frischen Oliven und schwarzem Pfeffer, großen, klassischen, aber wesentlich teureren Prestigeweinen von der südlichen Rhône einerseits sehr ähnlich, andererseits mit einer Sinnlichkeit und Saftigkeit gesegnet, die den Copa dennoch zu einem unverwechselbaren Unikat werden lässt. Dem Gaumen schmeichelt dieses Urgestein des Languedoc mit einer unvergleichlich weichen, cremigen, schmelzigen Textur und einer harmonisch integrierten, einerseits zart wilden und andererseits dezent süßlichen Frucht. Welche Geschmeidigkeit, welche kühle Finesse (Das ist wohl DIE entscheidende Weiterentwicklung in der Stilistik der Clavelschen Weine in den letzten Jahrgängen – wahrlich der Kontrapunkt zu den banalen alkoholischen Marmeladenweinen des europäischen Südens wie der Neuen Welt), unterlegt von einer trinkanimierenden Frische, einer würzigen Struktur und einer butterzarten, schmelzig-seidenen Tanninstruktur sowie einem ungemein langen Abgang. Zweifellos Kultweinstatus! Wegen seiner seidenen Tanninstruktur höchster Trinkgenuss ab Frühjahr 2013, Höhepunkt 2015 bis 2022, mindestens.*

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

*Seine Liebhaber wissen es: Copa Santa ist weit mehr als nur ein Wein, Copa Santa ist pures Lebensgefühl!*



## CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS - CÔSTIÈRES DE NÎMES

**Fruchtig-frische Rosé (FEINSCHMECKER TESTSIEGER!) und authentische mediterrane Rotweine mit legendärem Ruf!**

„Mourgues du Grès erstrahlt seit Jahren wie ein Leuchtturm in den Costières de Nîmes, dank seiner herausragenden Roséweine, die überwiegend aus der Syrahtraube vinifiziert werden, aber auch wegen ihrer seriösen Arbeit bei den fabelhaften Rotweinen“, so lobt Frankreichs renommiertester Weinführer, das „Classement“, dieses sprichwörtliche Kleinod, das südlich der alten Römerstadt Nîmes und nördlich der wildromantischen Camargue gelegen ist. Es grenzt unmittelbar an beste Lagen der südlichen Rhône, verfügt über identische Bodenstrukturen und logischerweise auch eine ähnliche Charakteristik der Weine. Im äußersten Zipfel der sonnendurchfluteten Region Costières de Nîmes, auf extrem **steinhaltigen roten Sandböden, denen von Châteauneuf-du-Pape in ihrer Qualität sehr ähnlich**, liegt das Château Mourgues du Grès („Grès“ ist der provençalische Ausdruck für die „galets“, die großen Kieselsteine) in einer privilegierten Zone mit einem speziellen Mikroklima: Auf dem malerischen Gelände des Gutes befinden sich Quellen, die in diesem warmen und trockenen Gebiet den Wurzeln der Rebstöcke die notwendige Feuchtigkeitzufuhr gewährleisten. Diese tief in den Boden wachsenden, naturnah behandelten Reben, deren Blattwerk zur Erzielung bestmöglicher physiologischer Reife der Trauben an Palisaden hochgezogen wird, sind verantwortlich für den ausgeprägten Terroircharakter, die reiche Frucht, die üppigen Aromen und die bemerkenswerte Konzentration dieser wirklich exzellenten Weine. Seit vielen Jahren sind diese authentischen Gewächse einer der großen Renner in unserem Programm und die internationale Fachpresse beurteilt die so vorbildlich preiswerten Weine euphorisch: Parker zählt sie zu den „best values“ und der Feinschmecker kürt den ‚Les Galets Rosés‘ zum **Sieger in einem umfassenden Test der besten südfranzösischen Rosés!** Lassen Sie sich, liebe Kunden, diese fabelhaften Weine, wahre Juwelen unseres Programms, auf gar keinen Fall entgehen: Südfrankreich authentisch, so wie es vielfältig duftet, riecht und schmeckt!

**FRS050312 Fleur d'Eglantine, rosé 2012** 13,5% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

Die „Einstiegsdroge“ in eine Welt sinnlich-verführerischer Rosé mit höchstem Genusspotential und eine Ohrfeige für so viele unsägliche Billig-Plörre aus den Regalen der Supermärkte: Wunderbar frischer, fruchtiger, tänzelnder Alltagsrosé, duftet fein nach roten Beeren (Himbeeren!), Pfingstrosen, erfrischender Zitrusfrucht, Mineralität (und das bei einem solch preiswerten Einstiegswein!) und zart würzigen Aromen. Feiner, würzig-mineralischer Nachhall. Die Edelreben Mourvèdre, Carignan, Grenache und Syrah bilden fürwahr eine harmonische Einheit. Zum fröhlichen Gelage genau so geeignet wie als kongenialer Essensbegleiter zum Grillen und zu leckeren Salaten!

**FRS050112 Les Galets Rosés, rosé 2012** 13,5% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

„Les Galets Rosés“, von der Fachpresse euphorisch gefeiert:

Von der REVUE DU VIN DE FRANCE zu den „Grands rosés de Méditerranée“ gewählt und von der TERRE DE VINS unter die Top 13 „Qualité-Prix des rosés de l'été“!

Testsieger der großen FEINSCHMECKER-Degustation Südfrankreich!



Wie eine Oase in der Steinwüste der Costières de Nîmes liegt in unmittelbarer Nachbarschaft unseres Kleinods Mourgues du Grès der malerische „Port de Beaucaire“. Der Abend wird eingetrunknen – mit einem der besten Rosé der Welt und seinen unverwechselbaren provençalischen Heimataromen.



*Sympathisch, feinsinnig und bodenständig: Die Magier des Rosé, Anne und François Collard!*

*Welch ein hedonistischer Trinkgenuss für wirklich anspruchsvolle Liebhaber eines erfrischenden und dennoch betörend aromatischen Rosés. Aber auch Weinliebhaber, die normalerweise nicht zu einem Rosé greifen, sollten diesen hochwertigen, frischen, fruchtigen, aus Syrah und Grenache vinifizierten Ausnahmerosé und **Testsieger der großen FEINSCHMECKER-Degustation** Südfrankreich unbedingt einmal probieren. In der Nase schmeichlerische, sehr intensive Aromen von Waldhimbeeren, Zitrusfrucht und Johannisbeere feinst verwoben mit eleganten pfeffrigen und kräutigen Gewürznoten, dazu eine erfrischende Mineralität. Am Gaumen sehr saftig, schmelzig-cremig und höchst anregend mit einer pikanten Johannissbeernote, einer erfrischenden Säure und einer feinkörnigen Tanninstruktur. Schöne Energie! Ein traumhafter Rosé, der zur anspruchsvollen mediterranen Küche wie Garnelen oder Hummer mit Krustentiersoße oder Steinbutt mit sautierten Shitakepilzen hervorragend mundet, der aber selbstverständlich auch zu einfachen Grillgerichten, Merguez oder Knabbereien kredenzt werden kann.*

***In seiner sympathischen Preisklasse schlicht einer der besten Rosés der Welt! Zumindest der vom FEINSCHMECKER höchst bewertete Südfrankreichs! Und von Parker bereits mit 90 Punkten geadelt!***

**FRS050212 Capitelles des Mourgues, rosé 2012**

14% Vol.

11,73 €/l

**8,80 €**

*Traumhafter Roséwein der absoluten Spitzenklasse aus Mourvedre, Syrah und Grenache! „Welch komplexer fruchtig-würziger Tropfen!“, Aurélie Botton, „Best young sommelier Bordeaux & Champagne“. Reift selbst der traditionelle Rosé der Domaine über 2 Jahre hinweg wunderbar, so ist **eine kleine Entwicklungszeit für diese barriqueausgebaute Spitzencuvée fast schon ein Muss**. Dabei ist das dezente Holz überhaupt nicht vordergründig schmeckbar, sorgt stattdessen für Cremigkeit und verführerischen Schmelz am Gaumen. Daher ist dieser Rosé de luxe mit seinen betörend komplexen Aromen alles andere als nur ein einfacher Terrassenwein für hochsommerliche Tage, sondern ein idealer Begleiter zu allen Arten von Grillgerichten und insbesondere zu Fisch. So präsentiert sich der „Capitelles des Mourgues“ als ein hocharomatischer, cremig-dichter, frisch-würziger Rosé mit Anklängen an rote Beeren aller Art, reifen Pfirsich, Mandarinen, gegrillte Haselnuss, Brioche und würzigen (Zimt, Vanilla) Nuancen, der in einer eigenen Qualitätsliga spielt. Einige Jahrgangsvorgänger wurden im „Classement“, der Bibel der französischen Weinkritik, mit für einen Rosé sensationellen 9/10 bzw. 8/10 Punkten bewertet!*

*LES MEILLEURS VINS DE FRANCE ist begeistert: „Dieses Weingut gehört regelmäßig zu den besten Produzenten. Wo andere Rosés unter einer massiven Extraktionsorgie leiden, bietet Mourgues de Gres harmonische und frische Weine an!“*

*Und der GAULT ET MILLAU flüppt geradezu aus: Sensationelle 16,5/20Punkten für den 2011er!*

**FRS050611 Les Galets, rouge 2011**

14% Vol.

9,27 €/l

**6,95 €**

*Das großartige, tief purpurrote, fast schwarze Pendant zu unserem seit Jahren so beliebten Roséklassiker. Die Eleganz, Wärme und Expressivität der bestens gepflegten Syrah-, Grenache-, Mourvèdre und alten Carignan-Reben dominieren diese phantastische, mediterran geprägte Cuvée. Intensive Nase nach verführerischen, süßen, reifen Brombeeren, prallen Kirschen, Lakritze, edle Gewürze der Provence, insbesondere Thymian und dazu noblen Kakao. Am Gaumen ist dieser saftige, südliche Wein wiederum enorm fruchtbetont (Noten von Cassis, Maulbeeren und Kirsche) und schmeichlerisch, nicht zuletzt aufgrund seines hohen Glycerin- und Extraktgehaltes, besitzt infolge der spezifischen Jahrgangsbedingungen eine traumhaft trinkige Frische, präsentiert sich sehr balanciert und harmonisch, ist gesegnet mit cremig-würzigen Tanninen und schlichtweg ein ungemein leckerer, fröhlicher, provençalischer Wein. Dieser großartige Bestseller unseres Programms wurde im qualitativ ähnlichen starken Vorgängerjahrgang 2007 von Parker mit 92 Punkten geadelt, eine absolute Rarität in seiner so ungemein sinnen- und genussfreundlichen Preisklasse! Zu genießen ist dieser unwiderstehliche Schmeichler ab sofort bis 2016.*

### DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES – ANIAN (HÉRAULT)

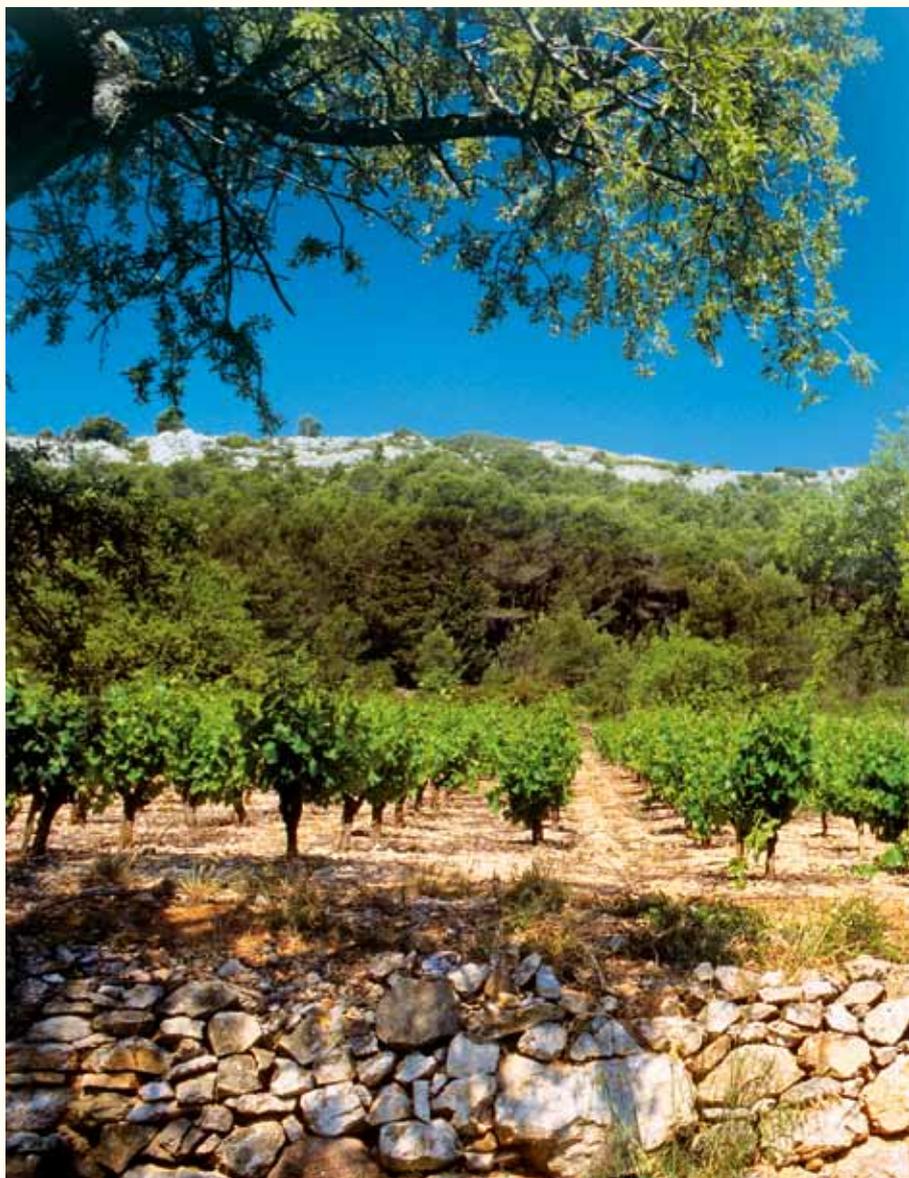
**Rare Weinlegende aus dem Herzen des Languedoc in einer Stilistik, die „Anklänge an große Bordelaiser Weine, Hermitage und Châteauneuf-du-Pape-Gewächse“ (Parker) ins Glas zu zaubern vermag – Zusammen mit Pèira und Clos Marie die souveräne Referenz des Midi und einer der großen, mythischen Rotweine der Welt!**

Wenige Weine aus dem Süden Frankreichs sind binnen eines Jahrzehnts zu einem weltweit derart gesuchten Kulttropfen geworden wie der legendäre „**Grange des Pères**“ aus dem wildromantischen Tal des pittoresken Flüsschens Hérault. Auf kühlen und an so manchen Tagen vom Mistral winddurchpeitschten Höhenlagen wachsen wertvolle Edelreben (Syrah, Mourvèdre und Cabernet-Sauvignon) inmitten einer spektakulären, kargen Felsenlandschaft. Dieses singuläre Terroir und die für ein Languedocgewächs ungewöhnliche Rebsortenzusammensetzung ergeben einen einzigartigen Weincharakter, der nirgendwo auf der Welt kopiert werden kann! Eine geradezu burgundische Finesse paart sich mit atemberaubender Wildheit zu einem originären, authentischen Gesamtkunstwerk, das aufgrund seiner niedrigen Produktionsmenge von ca. 20.000 Flaschen jährlich leider nur von wenigen stolzen Besitzern jemals verkostet werden kann, das aber stets in den Erinnerungen an den großen Genuss, den es verschwenderisch verschenkt, noch nach Jahren ein seliges Lächeln in die Gesichter dieser glücklichen Weinliebhaber zu zaubern vermag.

Der Produzent dieses raren Stoffs ist **Laurent Vaillé**, mittlerweile Vorbild einer ganzen Schar junger innovativer Winzer aus Frankreichs wildem Süden, ein sehr scheuer Mensch, der selten in der Öffentlichkeit auftritt oder in den Medien präsent ist. Umso mehr lässt der „Verrückte“, wie man ihn noch Anfang der 90er Jahre in der Region verspottete, als er in kühlen Höhenlagen inmitten eines Stein- und Felsenmeeres seine Edelreben anpflanzte, die Qualität seines Weines für sich sprechen, be-seelt von der Vision, DEN Grand Cru des Languedoc zu vinifizieren. Nach Lehr- und Wanderjahren auf Weltklassedomänen wie Chave, Comtes Lafont, Coche Dury und Trévallon schlug sein 92er Jungfernjahrgang unter Kennern ein wie eine Bombe, sein phänomenaler Rotwein besaß eine bis dato im Languedoc noch nicht erlebte Finesse und Eleganz, kombiniert mit einer großartigen Beerenfrucht und einer subtilen Gewürzaromatik. In den Folgejahren wurden seine Weine, deren sorgsam gepflegte Reben auf einem der besten Kalkterroirs des französischen Südens wachsen, immer dichter und konzentrierter, verloren aber niemals ihre phantastische Eleganz und Finesse. Und wurden daraufhin folgerichtig zu weltweit gesuchten, mythischen Tropfen! Parker behauptet dezidiert: „Laurent Vaillé, ein großer Weinmacher, ist neben Jean-Paul Rosset von Château de la Negly (dessen Spitzenweine aber von gänzlich anderer Stilistik sind, das ist wie Lafite im Vergleich zu Mouton) **einer der beiden Lokomotiven, Vorbilder und Zugpferde des gesamten Languedoc.**“

Diesem Lob ist kaum etwas hinzuzufügen, außer dem Hinweis, dass das visionäre Genie Vaillé im Überfliegerjahrgang 2009 seinen bisher wohl spektakulärsten Wein vinifiziert hat: In seiner Dichotomie mit einer für den Süden Frankreichs geradezu burgundischen Stilistik (infolge seiner begeisternden Eleganz und Finesse), bei aller inneren Dichte und Konzentration, und damit der Gegenpol zu vielen von einer nur schwelgerischen Opulenz getragenen Weinen internationaler Machart, die im Languedoc wie Pilze aus den Böden schießen. **Dieser Hommage an die Finesse und Authentizität großer Weine des wilden französischen Südens gehört meine ganz besondere Empfehlung.**

Und welche spektakuläre Bewertungen hat unsere Kultdomaine von der Fachpresse bereits erhalten: Die **höchste Jahrgangsbewertung des Languedoc bei Parker für den stilistisch und qualitativ ähnlichen 2005er** ebenso wie der vierte Platz in der „**Eliteliste der 100**



Kalk. Reben. Ursprung: Grange des Pères.

**besten Weine des Languedoc” in der Revue du vin de France!**

Und VINUM vergibt die Höchstpunktzahl bei über 150 degustierten großen Weinen des Languedoc „natürlich” unserem Grange des Pères! **Weltklassestoff zu einem Bruchteil des Preises, der für gleich gute Bordeaux oder Burgunder gezahlt werden muss!**

**FLA120109 Grange des Pères, rouge 2009**

13,5% Vol.

100,00 €/l

75,00 €

**Ein erotisches Weingemälde, zweifellos zu den besten Gewächsen Frankreichs zählend, ein unkopierbarer Individualist, einer der großen Weinsolitäre der Welt!**

Laurent Vaillé ist der geniale Schöpfer des Grange de Pères. Uneingeschränkt wird er von den meisten Winzern der Region als einer der drei besten des Languedoc angesehen. Und seine fabelhafte 2009er Pretiose aus einem ganz großen Jahr schickt sich an, **der beste Stoff** zu werden, den Laurent Vaillé bis dato vinifiziert hat! Bereits die betörende und sehr komplex Nase verströmt nobelste Mineralität, pralle Kirschen, roten Weinbergpfirsich, Erdbeeren, Blaubeeren und edle Gewürznoten (Muskatnuss und Pfeffer) vom Feinsten. Und wie in allen großen Jahrgängen der Domaine sind aufgrund der charakteristischen Aromen der Syrahtraube mit ihren fabelhaften salzmineralischen Noten deutliche Anklänge an die teuersten Weltklasseweine von der Côte Rôtie oder aus Hermitage unüberschmeckbar: Ein komplexes Bündel von Cassis- und traumhaft schönen, leicht süßlichen Wald- und Blaubeerenaromen, dazu zartes Rauchfleisch, Leder, schwarze Oliven würzige-Tabaknoten, Thymian, frische Eukalyptus und Anis, dazu feinste Kräuter der Provence, Lakritze und schwarzer Trüffel. Am Gaumen fasziniert dieser edle Wein mit einer fabelhaft Konzentration UND einer finessenreichen und kühlen Stilistik (hier spielen die kühlen Winde, die nachts von den Bergen in die Weinberge strömen, eine wichtige Rolle), die so anders ist als fast alles, was es sonst im Languedoc gibt und wiederum Assoziationen weckt an berühmte Weinpersönlichkeiten bester Provenienz aus Hermitage, dem Bordelais, aber auch dem Burgund.

Und dann – welch traumhafte Balance am Gaumen! Dieser phantastische Wein präsentiert sich auf der einen Seite dicht, konzentriert, mit noblem Extrakt, wie man es von einem Weltklassewein aus dem Languedoc erwartet, aber gleichzeitig hoch elegant, ausgestattet mit einer hinreißenden Fruchtsüße und einem erstklassigen Säuregerüst. Unmittelbar nach der Öffnung noch präsent, aber sehr feinkörnige, geschliffene und reife Tannine, doch hinter einer ganzen Wagenladung voll subtiler, differenzierter Frucht offenbart sich bereits heute nach 24stündiger Öffnung mehr und mehr die grandiose Komplexität, die enorme Frische, die traumhafte, kalkgeprägte Mineralität und das große Potential. Und welch langer, verführerischer Nachhall! Ein monumentaler, ja ein emotionaler Wein aus dem großen Languedoc-jahrgang 2009, gereift in gebrauchten Barriques von Coche Dury aus dem Burgund, der bei aller Eleganz über eine derart bemerkenswerte Dichte und eine solch fabelhafte Struktur verfügt, dass man ob so viel Ausstrahlung und einer schon in der Jugend sichtbaren Größe – und erst recht bei Bewertung seines enormen Potentials – kaum zu glauben vermag, dass der französische Süden über Jahrzehnte in einen Dornröschenschlaf verfallen war! Zu genießen ab sofort (2-3 Stunden Dekantieren!) in seiner Primärfuchtphase wegen seiner fabelhaft cremigen und seidenen Tannine, Höhepunkt wohl 2015 bis nach 2030!



© Deschampsimages

**Mit diesem genialen Kunstwerk hat Laurent Vaillé seine Heimat, das Languedoc, geadelt und ihr ein vinologisches Denkmal gesetzt.** Dieser so eigen-

ständige Weltklassewein, der in sich die Insignien seines grandiosen Kalk-Terroirs zu einer genialen Synthese zwischen der aromatischen Präzision eines burgundischen Grand Crus aus Chambertin, der wilden Würzigkeit und Syrah-Expressivität eines legendären La Landonne und der Kühle und Mineralität eines Premier Cru aus dem Bordelais vereint, gehört in jeden Keller eines ambitionierten Weinliebhabers. **Dieses noble Charakter-Gewächs, ein unverwechselbarer Solitär, wird, als Pirat in Blindproben der Luxusweine dieser Welt eingesetzt, so manches vinologische Weltbild zum Einsturz bringen!**



## ITALIEN

## SALADINI PILASTRI – MARKEN

**„EIN BIO-ITALO-TRAUM ZUM NIEDRIGSTPREIS!  
DER HELLE WAHNSINN.“**

*(Tobias Treppenhau alias Der Weinlakai, präsentiert vom WEINWISSER)*

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

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

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

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

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

**IMA010412 Falerio Vigna Palazzi, bianco 2012 (Bio)**

13% Vol.

7,93 €/l

5,95 €

*Beim überwältigenden Erfolg der Weine aus den Marken spielt natürlich auch der Tourismus eine wichtige Rolle. Da die beliebte Region in Mittelitalien – im Westen begrenzt von der Toskana und Umbrien – an der malerischen Küste der Adria liegt, löschen hier regelmäßig Urlauber ihren Durst mit heimischen Weißweinen. Angeblich soll schon der Westgotenkönig Alarich beim Angriff auf Rom seine Truppen mit dem berühmten Trebbiano „gestärkt“ haben. Heute für wahre Weinliebhaber unvorstellbar, deren Zungen schon von allzu vielen unzumutbaren „Qualitäten“ aus dieser reizvollen Landschaft traktiert worden sind. Doch anstelle*

eines dieser vielen unzähligen dünnen Wasserchen aus den Supermärkten für unkritische Touristen präsentieren wir Ihnen einen richtig seriösen, frischen, anregenden Bio-Weißwein mit faszinierenden Aromen von Melone, Weinbergspflirsich und Birne. Am Gaumen unkompliziert, süffig, eine knackige Mineralität, säurearm, dennoch mit genügend Rasse und Frische zum fröhlichen Zechen ausgestattet. Welchen leckeren Weißwein für die Terrasse, zum Meeresfrüchtesalat, zur Melone mit Parmaschinken oder zu Spaghetti mit Tomatensoße.

Von Robert Parker zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt.

IMA010111	Rosso Piceno 2011 (Bio)	13% Vol.	7,07 €/l	5,30 €
IMA010111P	12 x Rosso Piceno 2011 (Bio) (12 Flaschen zum Preis von 11)		statt 63,60 €	nur 58,30 €

**„EIN BIO-ITALO-TRAUM ZUM NIEDRIGSTPREIS! DER HELLE WAHNSINN.“ (Tobias Treppenhauer, Der Weinlakai präsentiert vom WEINWISSENER)**

Wir zitieren hier mit großer Freude aus dem Blog von Tobias Treppenhauer (<http://blog.weinwisser.com>):

**„2011 Saladini Pilastris ‚Rosso Piceno‘ (Rotwein, Marken, Italien)**

Zugegeben: Ein echter Geheimtipp ist der ‚Rosso Piceno‘ von Saladini Pilastris nicht mehr. Doch gibt es natürlich auch bei diesem Bio-zertifizierten Superschnäppchen Jahrgangsschwankungen. Und so war ich hoch erfreut festzustellen, dass der aktuelle Jahrgang 2011 besonders gelungen ist. Eine solche Qualität für etwas über 5 EUR zu erhalten (in der versandkostenfreien 11+1-Aktion sogar nur 4,86 EUR/Fl.) ist schlichtweg **der helle Wahnsinn**. Es ist der perfekte ‚Alltags-Allrounder‘, der sowohl solo getrunken klasse ist als auch zum Essen hervorragend passt.

Der aus Sangiovese und Montepulciano gewonnene ‚Rosso Piceno‘ aus 2011 stammt aus der italienischen Region Marken und verbuchte vor Abfüllung vier Monate in französischen Holzfässern.

Diese Holzprägung ist dem Wein nach dem Öffnen auch deutlich anzumerken, jedoch tritt diese Note nach einiger Zeit an der Luft angenehm in den Hintergrund. Daher bitte den Wein unbedingt dekantieren.

**Der Wein ist angesichts seiner Preisklasse eine absolute Ausnahme.** Nicht nur ist er einfach lecker und liefert eine ‚instant gratification‘, der ‚Rosso Piceno‘ ist auch alles andere als ein leichter, unauffälliger Rotwein.

Er hat durchaus Struktur und Tanningüst, um auch deftigere Speisen hervorragend zu begleiten. Ohne aber solo getrunken anstrengend zu wirken. Der perfekte Alltagswein also.

Sicher, der Wein hat keine große Komplexität, sondern ist aromatisch eher linear. Allerdings ist das nicht weiter schlimm, denn genau diese Aromatik ist enorm verführerisch und portraitiert den zu 80% enthaltenen Sangiovese in sehr typischer Manier.

**Ein Kauf des 11+1-Pakets ist daher schon fast Pflicht. Nicht zuletzt, da man den Wein locker über die nächsten zwei Jahre gebrauchen kann. Ich vermute sogar, dass er während dieser Zeit sogar noch etwas zulegt.**

Beschreibung:

Augen: Leuchtendes Rot.

Nase: Frischer Duft von Erdbeeren und roten Kirschen. Zudem eine mineralische Note und ein leichter Anklang von Holz.

Gaumen: Sehr saftig und frisch. Rote Beeren und steinige Noten. Sehr klarer und durchaus langer Abgang.

Sonstiges: Besteht aus 80% Sangiovese und 20% Montepulciano. Bis 2015 zu trinken. Mindestens zwei Stunden dekantieren.

16,5/20 Punkten bzw. 90 Punkte.“ Soweit die begeisterte Stimme vom Weinlakai.

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

**Und von Steven Tanzer brandaktuell mit 90 Punkten gefeiert!** Eine sensationelle Bewertung angesichts seines so bescheidenen Preises!

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

IMA010209	Vigna Piediprato, rosso 2009	13% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
-----------	------------------------------	----------	-----------	--------

**Tradition und Respekt vor der Natur** sowie **handwerklich-seriöse Weinbergarbeit** in ihren begnadeten Lagen sind auf Saladini Pilastris keine leeren Worthülsen, sondern täglich gelebte und erarbeitete Realität, was dieser authentische Naturwein höchst eindrucksvoll demonstriert. Schon die Nase schwelgt in einer sinnlich-verführerischen Frucht, denn diese aromatische Cuvée aus Montepulciano und Sangiovese betört durch ihren eleganten, zart süßlichen und saftigen, ungemein delikaten und herrlich frischen, traumhaft würzigen Duft: Faszinierende rote und dunkle Früchte wie Johannisbeeren, Cassis, dazu pralle, reife schwarze Kirschen, zarte Röstaromen, blühende Veilchen, weiße Trüffel und weihnachtliche Gewürze wie Zimt und Nelken sowie noble Zeder und Kakao. Am Gaumen faszinieren Noten von Bitterschokolade und grüne Oliven; die Mundtextur zeigt sich kraftvoll und konzentriert, dabei auch ungemein schmeichlerisch, saftig, elegant, von bekömmlicher Frische und mit reifem, cremigem, feinkörnigem Tannin gesegnet. Keinerlei marmeladige Opulenz. Dafür eine grandiose Tiefe und seidige Tannine, fein balanciert und eine erfrischende Textur mit verführerischen Noten von roten Früchten. Der zartwürzige Nachhall dieses charaktervollen Bio-Weines ist fein mineralisch unterlegt: Welch phantastischer, authentischer Tropfen mit loderndem Feuer und italienischem Charme. Zu genießen wegen seiner cremig-weichen Tannine ab sofort, Höhepunkt bis 2017+. w

**Vom Gambero Rosso mit 2 Gläsern gefeiert und von Parker bereits mehrfach zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt.**

**IMA010509 Vigna Montetinello, rosso 2009 (Bio)** 13,5% Vol. 13,07 €/l 9,80 €

Die Substanz und Konzentration dieses Einzellagen-Weins (große Eidelagen sind eine absolute Rarität in den Marken!) kommt aus einem etwa 30-jährigen erstklassigen Weinberg: dem nur wenige Kilometer von der Adria-Küste entfernten Montetinello mit optimalen klimatischen Bedingungen. Er ist vor allem mit liebevoll gepflegten Montepulciano-Reben bestockt und etwas Sangiovese. Beide Rebsorten ergeben als Cuvée eine ungemein kraftvolle und charakterstarke Persönlichkeit mit einer mineralischen, würzigen und fruchtigen Substanz, die unter die Haut geht. Da ist zuerst Linzer Torte im Glas, noble Schokolade, rote Beeren, Schwarzkirsche in feinstem Pinot-Manier sowie Cassis, Veilchen, alle Ingredienzien feinwürzig und rauchig-mineralisch mit einem zarten blaubeerigen Touch unterlegt. Tolle Komplexität! Am Gaumen kommt dann dieses typische, zwar verführerische Saladini-Tannin, das aber gleichzeitig präziser, packender, substanzieller ist als bei vielen „Italo-Weinchen“, die nur geschmiegelt, gestrafft und aufpoliert daher kommen. Sehr harmonischer, erfrischender, begeisternder Allrounder! Saladinis betörende Charakter-Gewächse haben ihren Ursprung im Weinberg, der ökologisch bewirtschaftet ist; dieser Wein geht wesentlich tiefer als viele seiner „Konkurrenten“, dieser Wein zeigt einen verwobenen Zusammenklang von Mineralität, Frucht und Würze. DAS ist das Signum aller Saladini-Weine, die zudem einen typischen, so ungemein leckeren, noblen Nougat-Schmelz aufweisen. Am Gaumen ist das rot- und blaubeerige Fruchtspiel von einer zarten, pflaumigen Süße unterlegt, im Finale zeigt sich eine nussige Mineralität und einen Teenote, ein finessenreiches Pendant zur zarten Fruchtsüße. ‚Montetinello‘: Das ist Italien vom Feinsten! Zu genießen ab sofort (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt bis nach 2017.

**IMA010309 Vigna Monteprandone, rosso 2009 (Bio)** 13,5% Vol. 18,60 €/l 13,95 €

Dieser betörende Spitzenwein fasziniert mit einer sensationellen Tiefe und Komplexität – typisch für herausragende, biodynamisch produzierte Nobelweine! Ein kräftiges, dunkles Rubin/Violett in der Farbe, in der jubelnden Nase faszinierende Feinheit und Eleganz der Frucht: Noble Beerennoten mit zart süßlichen Anklängen an reife Erdbeeren, Pflaumen und schwarze Kirschen und feinem Nougat-schmelz, karamellisierte Nuss, Rosenblätter, edler Havanna-Tabak, Gewürzanklänge, Rauch und eine präzise mineralische Ader. Und dann: Welch verzauberndes, präzise gebündeltes, mineralisches, straffes, feinstrahlendes, komplexes Mundgefühl! Dazu ein reifes, cremiges Tannin, das die fleischige, extrakt-süße Frucht (ohne je ins Marmeladige abzufallen!) kühlt und in noble Sphären erhöht. Edle, fein fokussierte Fruchtschmelzen durchziehen diesen aristokratischen Wein kohärent von der Zungenspitze bis zum langen Nachhall. Dieser Cru hat Charakter, er gibt sich zwar schmeichlerisch, aber besitzt jene Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut. Der Körper ist extraktreich, mächtig, aber durchaus auch sehnig und straff. Große Feinheit, seidige Eleganz. Insbesondere die saftig-weichen, ja fast mürben Tannine schmeicheln zusammen mit der erfrischenden Säurestruktur dem Gaumen und lassen die wahren Liebhaber Italiens mit der Zunge schnalzen: Einer der besten Roten (Montepulciano/Sangiovese), die je in den Marken erzeugt wurden, barriqueausgebaut, unfiltriert und angesichts der exorbitanten Qualität zu unglaublich niedrigem Preis. Diesen nur in großen Jahrgängen erzeugten Wein voller regionsspezifischer Typizität und autochthonem Rebsortencharakter müssen Sie einfach probieren! Zu genießen mit größter Freude ab sofort (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt bis nach 2018.

**Auf hohe Bewertungen im Gambero Rosso (2 Gläser) und bei Robert Parker abonniert und, Sie, werte Kunden, ahnen es vielleicht schon, wiederum vom Weinguru zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt! Welch einzigartiges Elogienfestival für Saladini-Pilastris: Aber auch welch autochthoner Bio-Wein erlesener Qualität, wie er traumhafter und urwüchsiger nicht sein kann! Der DECANTER stuft einen Jahrgangsvorgänger dieser preislich so attraktiven Spitzencuvée unseres vinologischen Kleinods aus den Marken unter die „10 besten Rotweine Italiens“ ein, vielleicht ein wenig zu hoch gegriffen, aber dennoch die spektakuläre Qualität dieses Unikates demonstrierend. Es ist wahrlich höchste Winzerkunst, eine derartig verführerische Frucht zu vinifizieren, ohne dass dieser lasziv-erotische Schmeichler der Sinne in marmeladige Banalität abgleitet. In seiner attraktiven Preisklasse DIE Referenz in den Marken und eine unerhörte Provokation für viele teurere Toskaner Prestige- und Renommiergewächse! Und für derartige Fabel-Qualitäten zahlen Sie in der Toskana oder in Bordeaux in 2009 schlicht das Dreifache, mindestens!**

## DEUTSCHLAND

### WEINGUT VAN VOLXEM - WILTINGEN SAAR

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

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

Manfred Klimek (Weinfreunden bestens bekannt als CAPTAIN CORK) urteilt in seiner stets lesenswerten brandaktuellen Weinkolumne in der Welt am Sonntag (25.3.2012):

„Roman ist ein leidenschaftlicher Quereinsteiger und ein wilder Verfechter biologischen Weinbaus. Sein 2011er ist das reine Vergnügen, ein Maul voller frischer Frucht und leichter Würze: großes Lagerpotential!“

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

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

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

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



*Der Denker und sein Lenker ;-)*

*Das kongeniale Duo Roman Niewodniczanski und Dominik Völk*

© Van Volxem/ Robert Dieth

**DMO010612 Schiefer Riesling 2012**

12% Vol.

13,07 €/l

**9,80 €**

### **Der Witwenmacher!**

*Welch traumhafte Qualität offenbart der oftmals als ‚kleiner‘ Bruder des legendären Saar-Rieslings gefeierte Schieferriesling im Glase! Aber was heißt hier ‚kleiner‘ Bruder? Der Schieferriesling ist ein qualitativ absolut ebenbürtiges Gewächs, das sich nur in seiner Stilistik vom Saariesling deutlich unterscheidet: Er ist bei aller inneren Dichte schlanker, rassiger und frischer im Körper, wodurch die pikante Mineralität des Schiefers (Nomen est Omen) noch stärker in den Vordergrund tritt. Jedes Glas dieses tänzelnden Rieslings versprüht schiere Lust beim Genuss! Eine seit mehreren Jahren sich abzeichnende Tendenz hat mit 2012 ihren bisherigen Höhepunkt erreicht: „Die Weine sind schlanker geworden“, schwärmt Roman, „meine ersten Weine wollte ich beeindruckend und voluminös, eben dicke, mundfüllende Granaten. Jetzt bevorzuge ich diese neue Leichtigkeit, schließlich werde auch ich älter. Und meine Weine sollen bekömmlich sein, das sei schon immer die Triebfeder der Weine der Saar gewesen: Eine animierende Trinkbarkeit müssen sie haben. Und in dieser Hinsicht möchte ich wieder einmal meinen Betriebsleiter Dominik Völk loben, denn er hat diese modifizierte Stilistik entscheidend mitgeprägt. Ihm und meinem Team habe ich sowieso unendlich viel zu verdanken, alles andere ist Schall und Rauch“, stellt der Zwei-Meter-Riese sein Licht bescheiden mal wieder viel zu sehr unter den Scheffel.*

*Wie dem auch immer sei: Dieser verzaubernde Mineralextrakt Schiefer Riesling 2012 demonstriert ausdrücklich die Tugenden unseres Referenzbetriebs von der Saar! Welch verführerische Fruchtaromen nach weißem Pfirsich, reifer Birne, Grapefruit und betörende Noten von einem duftenden frühlingshaften Blumenstrauß. Die hohe Reife des kerngesunden Traubengutes, seine faszinierende Mineralität,*

## Erlesene Weine

die sich über viele Monate hinweg kontinuierlich einlagern konnte, da während der gesamten Vegetationsperiode niemals Wasserstress bestand, und seine harmonische, reife Säure zeichnen das Kernthema, mit dem die besten Rieslinge der Saar in 2012 allesamt brillieren werden! Welch geradezu nicht enden wollender Trinkfluss, der durch eine sehr moderate, höchst trinkanimierende Alkoholgradation von knappen 12 Volumenprozent, eine kühle und animierende Textur, eine verführerische Frucht und eine tiefe, geheimnisvolle Mineralität zum fröhlichen Zechen verleitet. Ein Referenzriesling der Saar: Authentisch, mineralisch, die Leichtigkeit der Saar vorbildlich demonstrierend, strahlend-präzise! Terroir pur!

Kein Wunder bei dieser extrem hohen Qualität innerhalb seiner Preiskategorie, dass die renommierte niederländische Sommeliervereinigung bereits den 2008er Schiefer Riesling, Romans Einstiegsdroge in seine magischen Weinwelten, im Rahmen des „21ste Proefschrift Wijnconours“ aus einer Verkostung von insgesamt 3.500 Weinen **zum besten trockenen Weißwein in Holland** kürte. Ruhm und Ansporn für Roman zugleich, auch künftig mit viel handwerklicher Sorgfalt in seinen einzigartigen Schiefersteillagen Gutsweine mit einem singulären Preis-Genuss-Verhältnis zu erzeugen. Welch herausragender Beleg, dass die „Riesling-Renaissance bei uns tatsächlich stattfindet,“ (Stuart Pigott in der FAZ), „verlangt dieser Einstiegswein doch stets nach dem nächsten Schluck“, wie selbst der im Allgemeinen so wohlthuend zurückhaltende Dominik Völk bei unserer gemeinsamen Verkostung auf dem Weingut anmerkt. Schlicht ein „Witwenmacher“, wie Roman augenzwinkernd meint. Was das denn sei, lautete da meine verblüffte Frage. „So wurden früher an der Saar solch betörende Rieslinge genannt, weil sich wohl so mancher Winzer im Keller an seinem eigenen, wohlschmeckenden Gebräu totesoffen hatte“, fügte Roman ernst hinzu. Wohl bekomm's ;-)))

**DMO011012 Saar Riesling 2012**

12% Vol.

15,47 €/l

**11,60 €**

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

Manfred Klimek (Weinfreunden bestens bekannt als CAPTAIN CORK) urteilt in seiner stets lesenswerten Weinkolumne in der Welt am Sonntag: „**Roman ist ein leidenschaftlicher Quereinsteiger und ein wilder Verfechter biologischen Weinbaus. Sein Saar Riesling**



**ist das reine Vergnügen, ein Maul voller frischer Frucht und leichter Würze: großes Lagerpotential! Deutscher Riesling at its best. Viel Wein für geringes Geld.“**

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

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

*Es sind beileibe nicht immer nur die teuren Prestigegewächse der Welt, die den Weinliebhaber emotional berühren. Bisweilen verzaubern nämlich Rieslinge wegen eines singulären Zusammentreffens zwischen ihrer brillanten Qualität und einem provokant günstigen Preis die Herzen auch des kundigsten Connaisseurs. Und was strahlt beispielsweise seit Jahren der unter Kennern legendäre Saar-Riesling im neuen Jahrgang 2012 nur für eine Magie aus! Was für eine Demonstration der stilistisch so eigenständigen Welt der unverwechselbaren Weinunikate des Traditionsgutes Van Volxem!*

*Roman Niewodniczanski hat seinen individuellen Stil jahrein, jahraus konsequent weiterentwickelt und so präsentiert er mit diesem extrem frischen, ungemein feinen und brillanten sowie zutiefst mineralischen 2012er einen herrlich harmonisch trocken schmeckenden, vibrierend rassigen Riesling voll feiner, gebirgsquellklaren Frucht, der seine Herkunft von einem der besten Weißweinterroirs der Welt, den steilen Schieferlagen der Saar, in Referenzqualität widerspiegelt. Einfach ein geniales Stöffchen! Die verführerische Nase fasziniert mit betörenden Aromen von weißen Blüten, frischem weißem Pfirsich, Limette und feinsten exotischen Früchten (wie Ananas, rosa Pampelmuse und Passionsfrucht). Dazu gesellen sich edle, würzig-kräutrige Noten und eine intensive erfrischende Mineralität (hier wird Schiefer sinnlich fassbar!) wie wohl nie zuvor und wie sie in dieser Brillanz und Preisklasse weltweit wohl die Maßstäbe setzt! Für einen Saariesling dieser Preisklasse ist dieser Wein eine absolute Sensation – Er ist ein Geschenk geradezu eines großen Winzers an alle Rieslingfreunde der Welt!*

*Die ungemein frische, lebendige, fitnessreiche, trinkanimierende Art, diese von Dominik Völk in den letzten Jahrgängen konsequent weiter entwickelte Stilistik, die von „Niwo“ und Tino so geschätzte spielerische Leichtigkeit also, vereint sich mit einem animierendem Spiel, einem enormen Extrakt und einer geschmeidigen, kühlen und seidenen Textur, er erzeugt permanent Lust auf den nächsten Schluck und animiert so zum fröhlichen Gelage: Welch phänomenale Vermählung zwischen perfekter physiologischer Reife und phantastischer Säurestruktur! Und der vibrierende Nachhall ist zutiefst mineralisch, ja salzig gar (wie auch an den Zungenrändern deutlich schmeck-*



## Erlesene Weine

bar!), wie bei großen Prestigegewächsen aus dem Burgund: Ein großartiger Saariesling von spektakulären Steillagen zu einem fast unglaublich günstigen Preis! Doch Vorsicht, Suchtgefahr!

Trinkgenuss ab sofort, Höhepunkt ab Mitte des Jahres bis nach 2017. Bitte Dekantieren (oder mehrere Flaschen köpfen und über drei bis 4 Abende aus der geöffneten Flasche probieren) und aus großen Gläsern genießen.

Jens Priewes Urteil über den fast gleich guten 2009er ist mittlerweile legendär: „Um diesen Riesling gut zu finden, muss man kein ausgesprochener Weinkenner sein. So knackig frisch, so zartfruchtig, so leicht fließt dieser Wein über die Zunge, dass auch Leute, die nicht jeden Tag eine Flasche köpfen, sofort merken: Hier ist ein besonderer Wein im Glas. Er duftet wie Zitronenschale, Pfirsich und nasser Schieferboden, schmeckt trocken, obwohl er eine leichte, kaum schmeckbare Restsüße besitzt. Sie mildert die Säure ab, so dass niemand Magenweh bekommt, der zwei Glas von ihm trinkt. Man trinkt diesen Saar Riesling am besten aus breiten Kelchen. Wenn man die Flasche schon einen Tag vorher öffnet, schmeckt er am nächsten Tag noch einmal so gut. Ich habe ihn zu Fischsuppe mit Muscheln und Flusskrebse getrunken. Passte perfekt! Van Volxems Saar-Riesling – der beste Weißwein der Welt in der 10 Euro-Klasse.“

Und Ralf Zimmermann urteilt über 2012: „Triumph der Mineralität über die Frucht!“

Einen kleinen Wermutstropfen gibt es allerdings: Niwo: „Im Herbst 2012 waren wir wieder froh, über naturräumlich privilegierte Schiefersteillagen mit oft altem Rebenstand zu verfügen. Auch profitierten wir von bewusst niedrigen Erträgen und einer weit in den November hinein gezogenen selektiven Handlese. Bedauerlicherweise fielen jedoch erhebliche Teile unserer Ernte trotz umfangreicher Sicherungsmaßnahmen der Gefährdung von Wildschweinen und Hirschen zum Opfer, was es uns noch schwerer machen wird, alle Anfragen nach unserem 2012er Weinen zu bedienen.“

Doch Pinard de Picard hat gut vorgesorgt und wir hoffen, auch in diesem Jahr alle Ihre Anfragen erfüllen zu können. Zum Wohle auf „Niwo“ und Dominik und die ganze Region der ruhmreichen Saar!

**DMO010812 Wiltingen Braunfels Riesling 2012**

12% Vol. 18,00 €/l 13,50 €

Welch nobler Wein in zutiefst mineralischem Gewand! Ein grandioser Riesling von extrem kargen Grau- und Braunschieferböden, die durchmischt sind mit Quarzit und roten „Wacken“ und **gelegen unterhalb des weltberühmten Scharzhofbergs**. Was ist das für ein fabelhaftes Aroma mit Anklängen an rauchig-salzige Mineralien, Jod, wilde Kräuter und weißen Pfeffer. Jaaa, genau so riecht und schmeckt Schiefer! Nach einigen Minuten im großen Glas entwickelt dieser traumhafte Terroirwein, ein Spiegelbild seines mineralischen Bodens, Anklänge an vollreife gelbe Früchte wie Abate-Birne, rosa Pampelmuse, frische Ananas und saftigen Weinbergspfirsich mit feinsten Nuancen von Heidelbeeren und Veilchen, Flieder und Anis. Dieser faszinierende Duft mündet in einem verführerischen, facettenreichen Spiel, das großen Wein mit langem Nachhall sinnlich erlebbar macht. Ein grandioser Braunfels, der in seiner Jugend schon mit einer brillanten Qualität begeistert und mit seiner Kräuterwürze und „heiteren Mineralität“ den Gaumen verzaubert. Eine ungemein aromatische, intensiv an Jod erinnernde salzige Mineralität im langen Nachhall macht diesen Charakter-Riesling zu einem vorzüglichen Essensbegleiter. Welch perfekte Korrespondenz zu leckeren Gerichten wie gegrillte Langustinos oder Hummer mit Krustentiersoße, Seeteufel im Speckmantel auf glasiertem Kürbisgemüse, Geflügel mit milder Currysoße und gebackenen Früchten oder milden Frisch-



Der Rebenflüsterer – Roman Niewodniczanski erzeugt Saarweine mit mythischem Ruf © Van Volxem/ Robert Dieth

oder Hartkäsen mit Honigglasur oder Früchtechutneys. Heute schon ungemein verführerisch, wird sich dieser fabelhafte Riesling mit seiner feinherben Eleganz und reifen Säure über Jahre hinweg positiv entwickeln. Kaum glaubliches Preis-Genussverhältnis!

**Bei Interesse: Kaufen, Leute, kaufen. Beim vibrierend-rassig-erotischen Braunfels ist die Flaschenzahl in 2012 noch arger limitiert als in den Vorjahren!**

**DMO010312 Rotschiefer Riesling (feinfruchtig) 2012 10% Vol. 14,53 €/l 10,90 €**

Junge Reben aus den legendären Traumparzellen der Saar, Gottesfuß, Kupp und Braunfels (die nach den gleichen nachhaltigen Qualitätsmaßnahmen in den Weinbergen wie Traubenteilung, Humuswirtschaft und intensive Laubarbeit gepflegt werden wie die alten Reben, natürlich auch im biologischen Anbau), liefern die goldgelben Träubchen für diesen wunderschön verspielten, feingliedrigen Wein, der bei aller inneren Dichte die unvergleichliche Frucht (Orangen, Limetten, aromatische Ananas, gelber Pfirsich, Passionsfrucht) der Saarrieslinge und den **spielerischen Tanz der Elfen** demonstriert. Phänomenal, wie in diese Orgie der Frucht in eine traumhafte Mineralität eingebettet ist und eine so erfrischende Säure, dass sie schon beim Hineinriechen ins Glas in der Nase kitzelt. Am Gaumen paart sich diese erfrischende Säure mit der ausgeprägten Frucht, der zarten Süße und wiederum einer faszinierenden salzigen Mineralität. Ein ungemein fröhlicher, unkomplizierter Riesling, **DIE dramatisch preiswerte Alternative zum Champagner, entweder als sommerlicher Aperitif oder als Einladung zum Opern schmettern in der Badewanne!**

Oder, wie Christina Hilker, Sommelier des Jahres 2005, verschmitzt lächelnd meint: „Ein Wein, von dem man ganze Badewannen trinken könnte, da er sich so anregend und trinkanimierend präsentiert, mit grandios niedrigem Alkoholgehalt von 10 Vol %.“

Werte Kunden: Der Hauch von Restsüße dieses schwebenden Weins ist gar nicht schmeckbar. Da bleibt, überwältigende Feinheit, die Leichtigkeit lauer Sonnenabende! Vergesst teuren Champagner, trinkt preiswerten Rotschiefer auf der Terrasse. Die Preise trennen Äonen. Die qualitative Gleichwertigkeit jedoch ist eingemeißelt im vibrierenden Genuss im Glase! Engelspipi ohne Schwere. Eintauchen in die Leichtigkeit des Seins, in eine verzaubernde Welt von Zartheit, Fröhlichkeit und Weisheit. ...Oder schlicht: Eine sich im unendlich langen Augenblicke verlierende unermessliche Lust!

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

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

**Nochmals John Gilman: „von der Fels wie ein Großes Gewächs“, 93+ Punkte**

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

„Am 1. Mai fand wieder der ‚BerlinGutsrieslingCup‘ statt. 30 Gutsrieslinge des Jahrgangs 2012 standen auf dem Prüfstand. Gutsriesling, d.h. die Visitenkarte eines jedes Weingutes. Die Rieslinge wurden blind präsentiert. Im Vergleich zum Vorjahr präsentiert sich 2012 schlanker, frischer, anspruchsvoller, weniger Alkohol, mit balancierter & reifer Säure und insgesamt ausgewogener. Die Weine stehen in der Spitze qualitativ über den 11ern.“ (Martin Zwick, BerlinKitchen)

**Platz zwei** dieser Probe mit 30 Gutsrieslingen (hinter einer Minifüllung eines talentierten Moselwinzers, die aber nur in der Fassprobe vorlag und deren Qualität auf der Flasche noch verifiziert werden muss): Unser grandioser **KellerRiesling!** Herzlichen Glückwunsch Klaus-Peter zu diesem weiteren Erfolg!

**DRH014312 KellerRiesling 2012 12% Vol. 14,60 €/l 10,95 €**

**Weltweit exklusiv bei Pinard de Picard**

**Brandaktuell: Der KellerRiesling 2011 wird von Parker mit der höchsten Punktzahl gefeiert, die in ganz Deutschland ein Basis-Riesling erhalten hat. Keller ist damit auch die Nummer 1 bei den Einstiegsweinen.**

Und wie in 2011 hat Pinard de Picard sich auch in 2012 wieder die besten Fässer für unsere Exklusivfüllung aussuchen dürfen (die damit gar besser schmeckt als der „normale“ Gutsriesling, der die hohe Parkerbewertung erhalten hat!) und Klaus-Peter hat unsere Partie nochmals veredelt durch eine Zugabe einer erlesenen Traubenpartie aus der Grand-Cru-Lage Hubacker, die von Jancis Robinson als die „majestätischste“ der mythischen Keller-Lagen gefeiert wird!

**John Gilman feiert schon den „normalen“ Gutsriesling von Keller mit 90 Punkten und dem begeisternden Urteil: „This is just a stunning value!“ Und unsere Exklusivfüllung mit dem Hubacker-Anteil liegt nochmals glatte 2 Punkte drüber!**

Werte Kunden: Unser KellerRiesling 2012 hat gar definitiv die Qualitäten des großartigen ‚von der Fels‘ der letzten Jahrgänge! Er ist eines der Aushängeschilder eines Weinguts, das viele Weinliebhaber in aller Herren Länder mittlerweile für den besten Produzenten trockener Weißweine auf der gesamten Welt halten: **Das Weingut Keller ist qualitativ gesehen (preislich gesehen liegen Sphären dazwischen) wahrlich Deutschlands Romanée Conti!**

**DRH011712      Weisser Burgunder - Chardonnay, trocken 2012      13% Vol.      18,60 €/l      13,95 €**

*Isst das Zeug's gut! Diese traumhaft komplexe Cuvée demonstriert eindrucksvoll, mit welchem intuitivem Feingefühl der Faustsche Geist des deutschen Weines das so oft beschworene Terroir seiner großen Lagen über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transmittiert. Die fabelhaften Muschelkalkböden der erstklassig gepflegten Wingerte unserer ungemein mineralischen Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay versprühen in diesem genialen Wein eine vibrierende, feine, elegante Energie, die so typisch ist für Kalkböden im Allgemeinen und für den bei Keller phantastischen Jahrgang 2012 im Speziellen! Wie Klaus-Peter auch selbst meint: „**Einer meiner absoluten Lieblingsjahrgänge!**“*

*Welch verspielte Nase mit betörenden Anklängen an einen frischen, komplexen Fruchtkorb mit weißem Pfirsich, aromatischer Ananas, rosa Pampelmusse und Mandarinschalen sowie Anklänge an eine frühlingshafte Blumenwiese und mineralische Noten. Am Gaumen eine sowohl feingliedrig-elegante als auch verführerische und betörend mineralische Stilistik mit saftigen Aromen von weißem Pfirsich und frischer Ananas, traumhaft schlank, lebendig, rassig, nervig und ungemein frisch in der Textur (welche Provokation für plumpe Chardonnay-Weine aus Übersee!), schlicht „eine zärtlich salzig-mineralische Liebkosung der Zunge“ (Aurélié Botton, „Best Young Sommelier of Bordeaux“ & „Best Young Sommelier of Champagne“). Die Saftigkeit des deutschen Chardonnay hat eine neue Referenz!*

*Tino Seiwerts Fazit: „Eine traumhaft animierende Cuvée, aber nicht vorlaut, eher ein leiser Wein von edler Stilistik. Aber auch eine gewaltige Provokation (!) für so viele überbewertete Burgunderweine, die nur von ihrem übertriebenen Barriqueinsatz leben. Noblesse statt Holz! Ein individueller Weißwein aus Deutschlands dynamischster Anbauregion mit Größe und Ausstrahlung. Unter Preis-Genussgesichtspunkten schlichtweg unschlagbar. Referenzcharakter!“*

*Wahrlich: ein Essensbegleiter de luxe! Und das nicht nur zum Spargel.“*

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

*Liebe Kunden: Wir haben es Ihnen schon seit Jahren immer wieder gesagt: Kellers „von der Fels“, vinifiziert aus Trauben von den jüngeren Rebstücken aus den Grand-Cru-Lagen, spielt die meisten offiziellen Großen Gewächse, die wesentlich teurer sind, glatt an die Wand. **Doch noch nie zuvor war er so gut wie in 2012!***

*Wir haben drei neue Belege für unsere These:*

*Brandaktuell John Gilman in VIEW OF THE CALLAR über den heute erstmals präsentierten 2012er: „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!“*

*Dieser phantastische ‚von der Fels‘ wird liebevoll auf der ganzen Welt auch der kleine G-Max genannt und erreicht mit 93+ Punkten ein Niveau wie noch nie zuvor. Wird der 2012er G-Max bei Gilman mit 100 Punkten geadelt (wir werden ihn unseren Stammkunden alsbald in der Kellerkiste anbieten), so ist der ‚von der Fels‘ in seiner Preislige eine Klasse für sich!*

*Der WEINWISSER feiert Kellers „von der Fels 2011“ mit 18/20 Punkten. **Eine Weltklassebewertung!** Damit spielt er im Konzert der höchstbewerteten trockenen Rieslinge in Deutschland mühelos mit. Nur zu einem wesentlich niedrigeren Preis.*

*Außerdem hat Kellers „Von der Fels“ in Norwegen den von der wichtigsten Wirtschafts-*



*Team-Spirit...*

zeitung des Landes veranstalteten Wettbewerb um den besten deutschen Riesling des Jahrgangs 2011 gewonnen: „**Könnte auch ein ausgezeichnetes Großes Gewächs sein.**“

Neben diesen drei neuen Elogen gibt es natürlich auch schon einige ältere schöne Lobpreisungen:

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

Und was Klaus-Peter sonst nicht öffentlich erzählt, verraten wir Ihnen hier: „Ein großer Anteil der Trauben für diesen „Felswein“ stammt aus der Abtserde und dem Morstein. Und die haben dermaßen genial ausgesehen, dass es ist mir fast schwer gefallen ist, sie abzuschneiden!“



#### WEINGUT HELMUT DÖNNHOFF– OBERHAUSEN / NAHE

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

**FEINSCHMECKER brandaktuell:** „Der König des Rieslings! Nach fünf Tagen Blindprobe staunte die Jury des FEINSCHMECKERS nicht schlecht, wessen Wein sie zum besten trockenem Riesling des Jahrgangs 2011 gekürt hatte:

**Zum dritten Mal in Folge geht der Preis an Helmut Dönnhoff aus Oberhausen an der Nahe.“ Was bedeutet:**

**„Dönnhoffs Hermannshöhle 2009 und 2010 und 2011 jeweils bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“**

**John Gilman:** „Dönnhoff 2011 (von dem wir Ihnen aus Weingutsnachkäufen nochmals zwei von Parker mit spektakulären 96 Noten Punkten bewerte Spätlesen anbieten, können, die wir Helmut aus seinen Gutsreserven entlocken konnten. Herzlichen Dank dafür!): Ein ekstatischer, verzückender Jahrgang, mit einer durchgängigen Brillanz und Leuchtkraft wie wahrscheinlich seit 2001 nicht mehr. Jeder, wirklich jeder Wein aus 2011 macht Liebhaber dieses großartigen Weinguts sehr, sehr glücklich!“



## „Wein ist Heimat“

(FINE - Das Weinmagazin)

© Johannes Grau / CPA!

**John Gilman:** „Dönnhoff 2012: Die 2012er Kollektion von Dönnhoff kann der größte Jahrgang für trockenen Riesling in der Weingutsgeschichte werden!“ Und weiter: „Der 2012er Jahrgang ist bei Dönnhoff in der ganzen Bandbreite ausgezeichnet, vornehme Weine mit einem tollen Terroirsausdruck und einer wunderschönen Säurestruktur für eine lange Lagerung und einem tollen Entwicklungspotential“!

Die renommierte Grand Jury European ehrt Helmut Dönnhoff als „Seigneur du vin 2012“. Die Auszeichnung erhielt er im Rahmen des vierten Welt Wein Symposiums. Der Preis wurde zum ersten Mal verliehen und soll zukünftig jährlich eine Persönlichkeit aus der internationalen Weinwelt für seine langjährige, den Weinbau prägende Arbeit würdigen.

**Gault Millau 2012:** „Weingut Dönnhoff, eine Institution des Nahe-Weinbaus, ein unverrückbarer Fels“

**Gerhard Eichelmann, Deutschlands Weine:** „Beste Weißweinkollektion Weingut Hermann Dönnhoff“.

**FINE WINE MAGAZINE:** „Wein ist auch Heimat: Helmut Dönnhoff hat ein untrügliches Gespür für das Essentielle von Rebstock und Lage“

**WEINWISSER: „Helmut Dönnhoff: Der Magier mit dem gewinnenden Bubenlächeln – Weine für die Ewigkeit... eine komplette Legendensammlung!“**

**Parker vergibt in allen degustierten Jahrgängen Traumnoten bis mehrfach hin zur Idealbewertung von 100 Punkten!**

**Jedes große Terroir hat ein originäres Gesicht, einen Winzer, der seinen Ruhm begründet und in die weite Welt hinaus getragen hat. So kann man heute die legendären Begriffe Dönnhoff und Hermannshöhle als Synonyme benutzen: Ein Weltklassewinzer und seine Herzblut-Lage!**

Das kleine, verträumte, mich persönlich auch emotional so faszinierende Weinanbaugebiet der Nahe verwöhnt den Genießer mit trockenen und fruchtsüßen Weltklasserieslingen, die zur absoluten Spitze innerhalb Deutschlands und damit der ganzen Weinwelt gehören. Die phantastischen Pretiosen des Doyens der dortigen Winzerszene, Helmut Dönnhoff, genießen bereits seit Jahrzehnten einen herausragenden Ruf, sind weltweit begehrt und dementsprechend rar. Kein Wunder bei diesen fabelhaften Qualitäten, dass nicht nur die nationalen Weinführer Gault Millau („Winzer des Jahres“, Bewertung als einer von acht deutschen Winzern mit 5 Trauben, der „Höchstnote für die weltbesten Weinerzeuger“) und Gerhard Eichelmann (Preisträger 2012: „Beste Weißweinkollektion Weingut Hermann Dönnhoff“) Helmut's Weine enthusiastisch feiern; auch die Bewertungen durch Parker (viele Rieslinge erhalten Aufsehen erregende 94 bis 100 Punkte) wie durch John Gilman, den „wine spectator“ und Jancis Robinson sind ebenso spektakulär wie gerechtfertigt. In England und in den USA erlangten seine Weine schon lange absoluten Kultstatus, werden gesucht wie wenige andere und mit Phantasiepreisen, weit über dem in Deutschland verlangten Kurs, bezahlt – wenn man sie denn überhaupt erhält.

Im In- und Ausland wird Dönnhoff also schon seit langem der gleiche Ruhm zuteil, wie nur wenigen großen Winzern der Welt; mit ihren dann aber wesentlich teureren Prestigeweinen! Sollten sich einige unserer Kunden bisher noch nicht mit den Weinen dieses phantastischen Anbaugebietes der Nahe beschäftigt haben, dann lege ich Ihnen die grandiosen Weine von Helmut Dönnhoff ans Herz, dramatisch schöne, doch im internationalen Maßstab gesehen geradezu verrückt preiswerte Rieslinge, die zum Liebsten gehören, was ich in meinem persönlichen Weinkeller zu finden vermag!

Wer Helmut Dönnhoff persönlich kennt, weiß, dass er nicht nur **ungemein sympathisch ist, er ist auch ein brillanter Charakterkopf**, der stets unbeirrt seinen ureigenen Weg geht, den er aber auch jedes Jahr aufs Neue erst wieder suchen muss: Denn die spezifischen klimatischen Bedingungen des Jahrgangs, die dadurch bedingten unterschiedlichen Anforderungen der Reben im Weinberg hinsichtlich ihrer Pflege und der schonende, völlig unmanipulierte Ausbau in seinen Holz- und Edelstahlfässern im Keller stellen Dönnhoff immer wieder vor neue Herausforderungen. **„Herausragende Weine entstehen ausschließlich im Weinberg, je weniger Aufwand ich im Keller – hier zählen vor allem absolute Sauberkeit, das Verstehen der Anforderungen eines jeden neuen Jahrgangs, auch intuitive Bauchentscheidungen! – betreiben muss, je größer der Wein. Man denke nur an die genialen Weine aus den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts, die noch völlig ohne Inoxbehälter und moderne Technik bereitet wurden. Wir müssen heute nur das gleiche machen wie unsere Großväter. Aber das wenige, was wir im Keller machen, muss mit höchster Präzision geschehen.“**



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

Und so richtig in Fahrt gekommen erläutert Helmut („Der Mann, der jeden Flussmeter innerhalb und außerhalb des Nahebetts innig kennt“, WEINWISSER) weiter in seiner so ruhigen, aber gleichzeitig begeisternden, mitreißenden Art: „Der Winzer muss der Natur ihren Lauf und dem Wein seine Freiheit lassen. Natürlich gibt es die Gestaltungskraft und den Willen des Winzers. (Anmerkung T.S.: Und wie! Helmut denkt stets vom Endzustand, dem Ziele, aus. Der Wein ist schon in seinem Kopf, bevor er wird. Jede Lage! ‚Seine Arbeit ist der eines Bildhauers vergleichbar, der im noch unbearbeiteten Marmorblock die schon fertige Skulptur erkennt‘, urteilt daher zutreffend FINE - Das Weinmagazin.) Aber wenn die Vergärung nun mal anders läuft als gewollt, muss ich mich gedanklich umstellen. Das fällt manchmal schwer. Wie oft habe ich schon in meinem Keller gestanden, mit dem Fuß gegen das Fass getreten und geschimpft, weil der Most sich anders entwickelte, als ich es mir in den Kopf gesetzt hatte. Doch die Natur hat es bisweilen anders beschlossen und sie ist es, die für die **innere Balance und Harmonie in einem großen Wein** sorgt. Ihr muss ich zuhören und letztendlich ihren Willen akzeptieren! Denn die Harmonie ist das innerste Bestreben der Natur, eine Entwicklung, die der Mensch nicht stören sollte, um die Brillanz eines Weines zu erhalten. Also muss der Winzer sich letztendlich unterordnen!“

Diese ehrliche Liebe zum Rebensaft ist der Schlüssel, um Helmut's flüssige Kunstwerke zu verstehen. Doch Helmut Dönnhoff ist nicht nur intellektueller Vordenker, er ist auch ein ausgesprochener Genießer: „**Ein Wein, der mir gefällt, löst stets ein tief empfundenenes emotionales Jubilieren aus und er erzählt mir die Geschichte der Landschaft, in der er gewachsen ist und von deren einzigartiger**

**Kultur**“. Diesen Bezug zur Heimat (in der modernen Weinsprache würde man eher vom Terroir sprechen, einem leider nur allzu oft aus Werbezwecken für banale, technisch gefertigte Weine missbrauchten Begriff) so unverfälscht wie nur irgend möglich in die Flasche zu transmittieren, darin sieht Helmut die große Kunst eines handwerklich arbeitenden Winzers. Die aus jeder **einzelnen Lage geborene, jeweils einzigartige Charakteristik unterscheidet die großen Naturweine mit ihrer unverwechselbaren Seele von technisch gemachten Industrieweinen** und gibt ihnen eine ganz andere **Wertigkeit**, ähnlich einem großen Gemälde oder einem genialen Musikstück.

„Großen Wein muss man verstehen lernen wie klassische Musik, geniale Architektur und moderne Malerei. Dafür braucht man Zeit und Muße und eine innere Offenheit. Ein großer Wein kostet durchaus auch Geld, wie alle wertvollen kulturellen Leistungen, die eigentlich in ihrer wahren Wertigkeit unbezahlbar sind. Und Essen und Trinken sind ein besonderer kultureller Schatz. Daher ist es kein Frevel, wenn Genießer Geld für diese Dinge auszugeben bereit sind. Natürlich muss man diese innere Haltung abgrenzen vom Snobismus von Leuten, die nichts vom Produkt verstehen und nur nach großen Etiketten gieren, um damit zu protzen“.

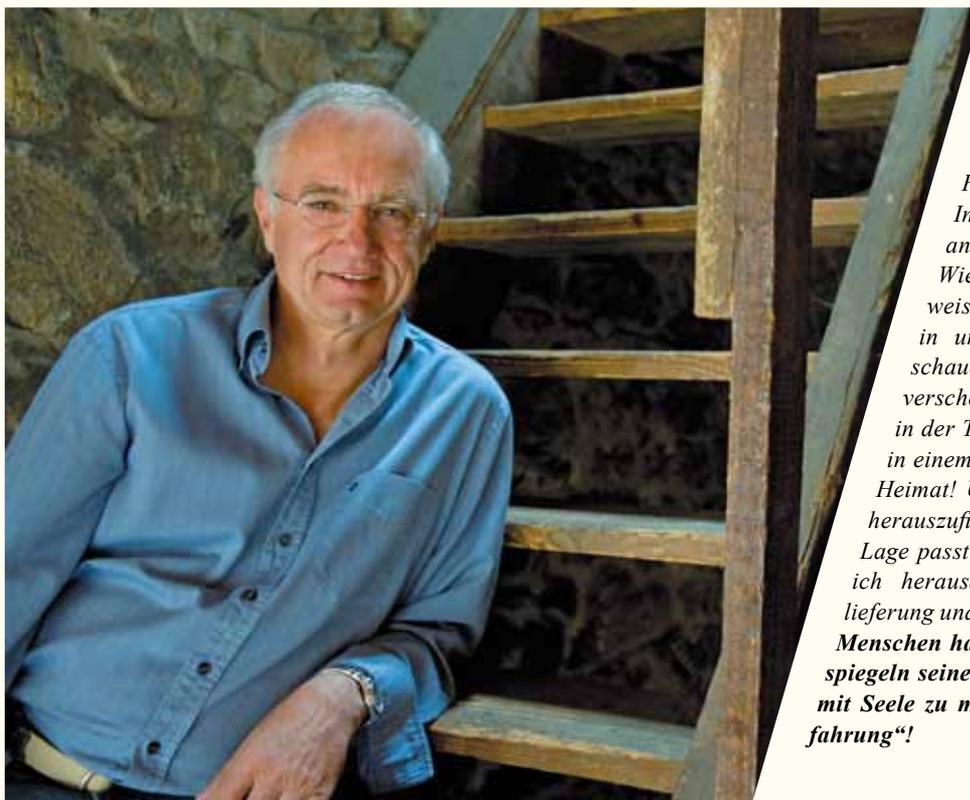
Werte Kunden: Trotz dieses Bewusstseins der Wertigkeit seiner Produkte und trotz Parkers Punktesegen hat Helmut Dönnhoff die Preise seiner Weine seit Jahren weitestgehend stabil gehalten, eine fast altruistisch anmutende, beispielhafte Einstellung. Daher sind die großartigen Gewächse eines der größten Winzer der Welt, gesehen im internationalen Kontext, noch immer gnadenlos unterbezahlt und daher für Sie, liebe Kunden, man muss es so deutlich sagen, zu **absoluten Schnäppchenpreisen** zu erwerben.

Was mir an Helmut Dönnhoff so imponiert: Er spricht stets erfrischenden Klartext. Und genau so sind seine Weine. **Strahlende Klarheit und Frische, Reintönigkeit, rassige Säure, Finesse und Filigranität** (zuweilen bis auf des Messers Schneide) zählen auch bei seinen Weinen stets mehr als schiere Konzentration, Opulenz und Fülle. Bei aller Akzeptanz anderer Weinstile ist die Tendenz zu ausschließlich spontan vergorenen, (über-)konzentrierten,



## Erlesene Weine

cremig-opulenten Rieslingen Helmut's Welt mit Sicherheit nicht: „Die Frage, ob natürliche Hefen, ja oder nein, wird viel zu sehr ideologisiert. Man unterstellt Hefen dabei einen viel zu großen Einfluss. Die unterschiedlichen Hefen ergeben nicht völlig unterschiedliche Weine, entscheidend ist die lange Vegetationsperiode der Reben auf ihrem spezifischen Terroir, die Qualität der Trauben und die Dauer der Gärung. Hefen sind nur Mittel zum Zweck. Es ist immer der Wein, der entscheidet, was er braucht!“ Und wie Helmut selbst strahlen seine ungemein trinkanimierenden, vibrierenden Rieslinge einen jugendhaften Optimismus aus (das ist des Meisters ureigene Handschrift!) und erinnern ihre Liebhaber daher stets an **die sprudelnde Quellenklarheit eines jungen, tänzelnden Baches im frischen Frühling**. Dies scheint einer der Gründe dafür zu sein, dass (ungeachtet des Weltklasseformats aller Dönnhoff'schen Weine) ich innerlich immer zu fühlen glaube, dass Deutschlands Winzerikone, so oft er auch glaubhaft zu begründen vermag, er ziehe („wie ein Vater, der seine Kinder gleich gern hat“) keinen seiner Weine einem anderen vor, eine heimliche Vorliebe hat: Sie gilt neben seinen großen trockenen Rieslingen den fruchtsüßen Spätlesen, seit jeher dem Inbegriff deutscher Winzerkunst, die stets die ungeschminkte Geschichte des Jahrgangs und der Lage zu erzählen vermögen sowie den Menschen, die an ihrem Werden mitwirkten: Pretiosen, die in eine magische Welt entführen und die zu erzählen wissen von den unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen, auf denen die alten Rebstöcke wachsen und deren **glockenklare Typizitäten in geschmacklich so unterschiedlichen Weinen erklingen**. Doch hören wir dem weisen Magier weiter zu:



„Jede Lage riecht anders, so wie großflächig auch jede Landschaft anders duftet. Manche riecht nach Frühling, eine andere nach Sommer. In Südfrankreich habe ich einen ganz anderen Geruch als in Deutschland. Wie herrlich duften dort beispielsweise Pinien. Und wie anders duftet es in unseren Breiten nach einem Regenschauer im Sommer, der die staubige Luft verscheucht. All diese Düfte sammeln sich in der Traubenhaut und später findest Du sie in einem großen Wein. Das ist Terroir, das ist Heimat! Und meine Aufgabe als Winzer ist es herauszufinden, welcher Weintypus zu welcher Lage passt. Welche Talente hat sie? Diese muss ich herausarbeiten. Und das braucht Überlieferung und eigene Erfahrung. **Ein Gesicht eines Menschen hat Narben, wenn er gelebt hat. Diese spiegeln seine Erfahrungen. Und um große Weine mit Seele zu machen, braucht es Narben und Erfahrung“!**

© Johannes Grau / CPA!

Werte Kunden: Helmut Dönnhoff arbeitet seit Mitte der 60er Jahre in seinem Weingut, das er dann mit seinem ersten eigenen Jahrgang 1971 offiziell von seinem Vater übernommen hat. Er vinifiziert genau dort seinen Wein, wo er geboren und aufgewachsen ist und jeden Rebstock mit Namen kennt. Die Weine solcher Winzerpersönlichkeiten munden mir immer besonders gut. Warum?

Weil sie

- nach Heimat
- nach Ursprung
- nach Seele

schmecken. Diese Winzer sind ihrem Terroir innig verbunden (bisweilen glaube ich gar auf einer spirituellen Ebene), sprichwörtlich mit ihm aufgewachsen, und das merkt man ihren Weinen auch an. Sie sind kein austauschbares industrielles Massenprodukt, sondern das Resultat einer **innigen Liebesbeziehung zwischen dem Winzer und seiner Heimat! So wie bei Helmut Dönnhoff!** Darum ist auch obigem vehementen Plädoyer einer großen Winzerpersönlichkeit meinerseits kaum etwas hinzuzufügen. Nur die Anmerkung, dass ich mich ungemein freue, dass renommierte, kompetente Weinjournalisten wie John Gilman, Jancis Robinson, David Schildknecht (der für Parker die Bewertungen der deutschen Weine vornimmt – seither erst werden dank Schildknechts Kompetenz wie seiner Redlichkeit in aller Welt die Benotungen des wine advocate auch für Deutschland ernst genommen!), die großen Spät- und Auslesen Dönnhoffs ebenso wie seine Großen Gewächse zur **kleinen Elite der absoluten Weltklasseweine** zählen und sie daher auch mit den höchsten Punktzahlen bewerten. Deutschlands trockene Rieslinge, seine Kabinette, Spät- und Auslesen haben es längst verdient! Auch und gerade in einem in der absoluten Spitze traumhaften Jahrgang wie 2012, der Helmut's Vorlieben wie Präzision, Reintönigkeit und Frische in seinen Weinen unmittelbar widerspiegelt. Es sind optimistische, fröhliche, rassige Weine, die im trockenen Bereich an die legendären 2004er

und 2002er erinnern in ihrer Mineralität, Brillanz und feinen Säurestruktur (Jahrgänge, in denen Helmut's Pretiosen mit bis zu 100 Parkerpunkten bewertet worden sind) und die im frucht- und edelsüßen Segment zu seinen absolut besten Süßweinjahrgängen zählen!

**John Gilman, einer der anerkanntesten Rieslingexperten der Welt, urteilt daher völlig zu Recht in seinem VIEW FROM THE CELLAR: „Die 2012er Kollektion von Dönnhoff kann der größte Jahrgang für trockenen Riesling in der Weingutsgeschichte werden!“ Und weiter: „Der 2012er Jahrgang ist in der ganzen Bandbreite ausgezeichnet, vornehme Weine mit einem tollen Terroirsausdruck und einer wunderschönen Säurestruktur für eine lange Lagerung und einem tollen Entwicklungspotential!“**

*Werte Kunden: Weil Helmut infolge einer akribischen handwerklichen Weinbergarbeit auch im Jahrgang 2012 wieder traumhaft lockere und kleinbeerige Träubchen erntete, bekamen alle Weine zu ihrer schon gewohnten Feinheit nochmals einen zusätzlichen mineralisch-kristallinen Kick, „da die Rebstöcke schon vor dem Frost aufgrund der langen Vegetationsperiode genügend Zeit hatten, alle Mineralien im Stamm und in den Träubchen einlagern zu können“, wie es mir auch der Grandseigneur der deutschen Winzerszene bei meinem Besuch als ausschlaggebend für den Jahrgangserfolg erläuterte. Und als die Blätter dann ab Anfang November abgefallen sind (Helmut: „Schon in meiner Jugend gab es nie einen Jahrgang, den wir nicht erst geerntet hätten, als die Blätter längst abgefallen*



waren. Und nie war das vor dem 1. November!“) und eine Phase schönen Wetters ohne Regen folgte, zauberten Sonne und Wind eine geschmackliche Konzentration in die gesunden Trauben, die definitiv von singulärer Qualität ist! Das Ergebnis solch spezieller Erntebedingungen sind außergewöhnlich präzise, zutiefst mineralisch-kristalline Weine, welche die Herkunft ihrer großen Lagen auf schönste Weise widerspiegeln. 2012 ist daher bei Helmut Dönnhoff wiederum ein Wahnsinns-Weinjahr, in dem einfach alles möglich war! Die Weine präsentieren sich geschmacklich einerseits sehr feingliedrig, voller Finesse und kristallklar, aber auch mit einer enormen Kraft und Tiefe. Doch die Stilistik seiner Weine kann Helmut viel schöner selbst erklären: „Der **JAHRGANG 2012 hat etwas mehr Frische und noch etwas weniger Alkohol als 2011 (super!), eine etwas komplexere Struktur und ist präziser, focussierter, kristalliner wohl auch als der (allerdings nur im direkten Vergleich) etwas barockere 2011er. Wenn ich ein Bild zum Vergleich nehmen möchte, dann meine ich, dass er „heller“ ist in seinen Farben als der „gedämpftere“ 2011er. In 2012 haben wir eine ganz klare Luft, einen schönen Frühlingstag mit Vogelgezwitscher, an dem man Photos mit klaren Kontrasten und Tiefenschärfe machen kann, ohne den Dunst wie in 2011, der eher eine schöne Herbststimmung hervorzaubern kann“.**

*Werte Kunden: „The Surprising 2012ers from Germany- An Outstanding Vintage For Both Dry and Sweeter Styles, das ist eine weitere klare Ansage von John Gilman im ‘view from the cellar’. Helmut Dönnhoff ist der beste Beleg dieses dezidierten Urteils! In 2012 finden wir Weltklasse pur bei den besten deutschen Rieslingen, die die Kraft, die Harmonie und Komplexität aus 2002 mit der Mineralität, Eleganz und Finesse aus den Fabeljahrgängen 2004 und 2010 vermählen, eingebunden in eine rassige Säurefrische und eine kristalline Struktur, was die großen deutschen Rieslinge zu weltweit einzigartigen Unikaten macht. „The 2012 vintage in Germany has turned out splendidly“ (John Gilman), Weißweine mit dem Potential zur Legende!*

*Das sind wahrlich wieder Rieslingqualitäten wie von einem anderen Stern, Weltklassegewächse deutscher Provenienz, singuläre,*

emotional berührende Weißweinmonumente eines genialen Erschaffers: Meine Verkostungen des neuen Jahrgangs mit ihm in Oberhausen, einem auf Fels mit einer dünnen Erdschicht gewachsenen Ort, dauern zumeist bis nach Mitternacht und wir trinken stets geniale Rieslinge, die schlicht Gänsehaut erzeugen.

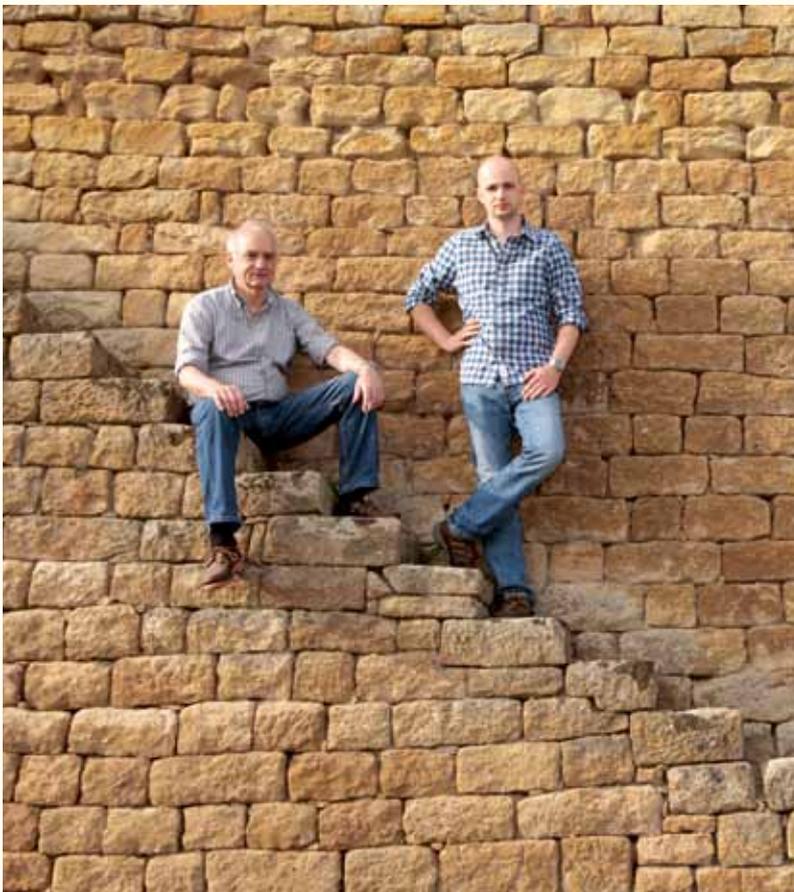
Doch genau so beeindruckend sind die Erzählungen von Helmut Dönnhoff, der über einen ungemein reichhaltigen Lebensschatz an Winzererfahrungen verfügt und der mit seinen dezidierten Ausführungen jeden interessierten Zuhörer unentrichtbar in seinen Bann zu ziehen vermag. Ich habe in all den Jahren meiner Tätigkeit als Weinhändler das Privileg gehabt, manche große Winzerpersönlichkeit kennen zu lernen. Doch es gab und gibt nur ganz **wenige Winzer auf der Welt, die mit einer derart liebevollen Begeisterung für den Wein beseelt sind wie Helmut Dönnhoff**. Er gehört zu den charismatischen Menschen, ebenso sensibel wie emotional, denen man stundenlang bei ihren leidenschaftlichen Erzählungen zuhören kann. Nichts ist gekünstelt, alles ist echt.

**Helmut Dönnhoff ist eine der ganz großen, authentischen Winzerpersönlichkeiten der Welt.** Jede Reise zu dem „Magier“ (WEINWISSER) ist ein unvergessliches Erlebnis, denn „Weine und Weinmacher sind Legende, geradezu ein nationales Erbe. Es ist ein weiter Weg bis zu dieser Position und der charismatische Helmut Dönnhoff ist ihn arbeitsam und bescheiden gegangen, wie es seine Art ist. Der Grandseigneur des Naheweins ist ein Traditionalist und als solcher ein wahrer Experte im Ausbau des Rieslings im klassischen Eichenholzfass“, urteilt kristallklar der Gault Millau.

Und zitieren wir Deutschlands bedeutenden Weinführer auch hinsichtlich einer über die letzten Jahrgänge sich beinahe unbemerkt von der Öffentlichkeit hinziehenden Veränderung im Traditionsgut Dönnhoff: So wie bei Keller, Schönleber oder Schäfer-Fröhlich tritt mit Sohn Cornelius auch im Hause Dönnhoff der Sohn in die großen Fußstapfen seines Vaters und als gleichberechtigter Betriebsleiter damit ins Rampenlicht der Öffentlichkeit. Und mit Grandezza: „Keinem anderen Weingut gelingt es, die Würze der mittleren Nahe derart fein auf Flaschen zu ziehen...Peu à peu haben sich die Weine dieser Institution des Naheweinbaus in den letzten Jahren geändert. Waren die trockenen Rieslinge des Hauses früher wie purer Gesteinssaft, so sind sie heute viel zugänglicher. Sie ruhen in sich und sind herrlich unangestrengt, wie nur die größten Gewächse der Welt es sein können“, beurteilt der Gault Millau 2012 die Qualität der Dönnhoffschen Weine. Welch Kompliment für Cornelius, der behutsam in die Mitverantwortung einer Institution des deutschen Weinbaus hinein gewachsen ist!

Und der große nationale Konkurrenz-Weinführer Gerhard Eichelmann zeichnet den ersten Jahrgang, für den Cornelius auch offiziell mitverantwortlich zeichnet, den grandiosen 2010er, gar als „beste Weißweinkollektion 2010 in Deutschland aus. Als wir vor über einem Jahrzehnt die erste Ausgabe dieses Buches veröffentlichten, war Helmut Dönnhoff für uns mit weitem Abstand der führende Winzer an der Nahe, gehörte er für uns zu einer Handvoll deutscher Winzer mit Weltformat. **In diesem Jahrzehnt hat sich enorm**

**viel getan in Deutschland, deutscher Wein ist in der Spitze dramatisch besser geworden. Aber auch die Weine von Helmut Dönnhoff sind immer noch faszinierender geworden. Dabei ist er seiner Stilistik treu geblieben, denn anders als bei vielen anderen Winzern wirken die süßen Kabinettweine, Spät- und Auslesen von Helmut Dönnhoff niemals zu süß, niemals zu fett, sie sind immer elegant und animierend, sie sind immer eben Kabinettweine, Spätlesen, Auslesen, stehen mustergültig dafür, wie Riesling dieses Prädikatsstufen sein sollte. Helmut Dönnhoff ist zwar seiner Stilistik treu geblieben, hat diese aber noch verfeinert und doch haben auch die Weine von Helmut Dönnhoff in diesem Jahrzehnt eine große Entwicklung erfahren. Nicht die süßen und edelsüßen Rieslinge, die waren schon immer Weltklasse, nein, die trockenen Rieslinge. Mit diesen ist er in eine neue Dimension vorgestoßen, hat gezeigt, dass er aus der Hermannshöhle nicht nur eine großartige Spätlese erzeugen kann, sondern auch einen großartigen trockenen Wein.“**



Helmut und Cornelius – „Mauerblümchen“ und deutscher Riesling-Adel!

Und für meinen persönlichen Geschmack haben Helmut und Cornelius Helmut im Jahre 2012 wiederum eine „saustarke“ Kollektion vinifiziert (mit einem sagenhaft guten Einstiegswein!), die so phantastisch gut ist, dass Sie sich, liebe Kunden, diese einzigartigen Rieslinge mit ihrem feinen mineralischen Duft und ihrem komplexen Aromenreichtum auf keinen Fall entgehen lassen dürfen. Um abschließend noch einmal John Gilman zu zitieren:



**„Dönnhoff 2012: Die 2012er Kollektion von Dönnhoff kann der größte Jahrgang für trockenen Riesling in der Weingutsgeschichte werden!“ Und weiter: „Der 2012er Jahrgang ist bei Dönnhoff in der ganzen Bandbreite ausgezeichnet, vornehme Weine mit einem tollen Terroirsausdruck und einer wunderschönen Säurestruktur für eine lange Lagerung und einem tollen Entwicklungspotential!“**

Die weltweite Verehrung unter allen Liebhabern leiser, zärtlicher, finessenreicher Rieslinge führt natürlich zu einer immensen Nachfrage: Viele dieser Weine, insbesondere die Hermannshöhle Großes Gewächs (In den letzten drei Jahren dreimal in Folge vom FEIN-SCHMECKER zum besten trockenen Riesling des Jahrgangs gewählt) werden wie stets sehr schnell ausverkauft sein! Greifen Sie daher bei Interesse ganz schnell zu und lassen sich diese Juwelen des Jahrgangs vom ungekrönten „Nahekönig“ (WEINWISSER) nicht entgehen. **The stars are pure magic!**

**DNA020112 Dönnhoff Riesling „Edition Pinard de Picard“, trocken 2012 DV 12% Vol. 14,53 €/l 10,90 €**

Mit ca. 12 Volumenprozent Alkohol eine Wahnsinnstrinkigkeit und eine Qualität, die für „einen Riesling zum täglichen Genuss nirgendwo auf der Welt besser und preiswerter sein kann. Eine wunderbare Weinflasche für jeden Tag!“, John Gilman.

Und was ist 2012 für ein rassiger, eleganter, ‚kühler‘ und traumhaft mineralischer Gutsriesling aus den besten Fässern des Dönnhoffschen Kellers (die wir wiederum **exklusiv für unsere Kunden** aussuchen durften) auf absolutem Spätleseniveau, der auf wunderschöne Art und Weise die Typizität der großen Oberhäuser Lagen demonstriert.

Die Trauben für unsere Exklusivfüllung stammen allesamt aus großartigen Einzellagen mit mineralischem Untergrund vulkanischen Ursprungs aus dem Oberhäuser Felsenberg, die Helmut eigens für unsere Cuvée „geopfert“ hat, um diesen Basisriesling de luxe mit einer schier unglaublichen mineralischen Spannung zu versehen.

In der betörend intensiven Nase begeistert eine herrliche Frucht, die den eigenständigen Charakter des Jahrgangs anzeigt, der in seiner absoluten Spitze, wie hier bei Helmut Dönnhoff, der Attribuierung mit „Glanz und Gloria“ (Jancis Robinson) vollauf gerecht wird: Welch zart verwobene, verführerische Anklänge an rosa Pampelmuse, Feuerstein, Zitruschalen, Weinbergspfirsich, Kräuter und feinste Mineralien. Nahe pur!

Und was für eine steinige Aromatik! Faszinierend am Gaumen, spielerisch und tänzelnd, traumhaft mineralisch, feinwürzig und dennoch cremiger, schmelziger und extraktreicher als der „normale“ Gutsriesling von Helmut, tolle innere Spannung, dabei mit nur 12,5 % Alkohol ausgestattet und somit ein phantastischer Zechwein auf allerhöchstem Niveau! Welche Noblesse, welche Rasse, welche geniale Aromatik! Phantastisches Preis-Genussverhältnis – Dieser fabelhafte Gutsriesling ist nichts anderes als eine deklassierte Spätlese und damit ein „Geschenk“ eines der größten Winzer der Welt an seine Kunden! Welch grandioses Schnäppchen, ein **Meisterwerk des Grandseigneurs der deutschen Winzereite**, das er **exklusiv nur für Pinard de Picard** gefüllt hat. Herzlichen Dank, Helmut!

**DNA022412 Weißburgunder trocken 2012 13% Vol. 15,73 €/l 11,80 €**

Höchst animierender, knackig trockener (nur 1g Restzucker), herrlich cremiger und dennoch eleganter und zutiefst mineralischer Weißburgunder – Ein Referenzwein in seiner sinnensfrohen Preisklasse, der liebevoll Lust macht auf das nächste verzaubernde Glas. Welch fabelhafter Essensbegleiter, welch phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis! In 2012 wegen der niedrigen Erträge und wegen

## Erlesene Weine

des kerngesunden Lesegutes geprägt von einer wunderbaren Aromatik (salzige Feuersteinmineralität, weiße Blüten, Orangenschalen, kräutrige, minzig-pfeffrige Noten) einer schönen Dichte und gleichzeitig infolge der wunderschönen kühlen Nächte während der Ernte von brillanter Finesse und einer kristallinen Klarheit.

Und, werte Kunden, Weißburgunder ist urplötzlich so gefragt wie schon seit Jahren nicht mehr. Kein Wunder bei derart noblen Gewächsen: Traumhaft würzig und frisch auf der Zunge, wohl dosiert in der Säure, cremig weich im Mundgefühl und ein saftiger, langer Nachhall. Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begerbst Du mehr? Zu genießen ab sofort bis 2016+.

**DNA021112 Grauburgunder trocken 2012** 13% Vol. 17,20 €/l 12,90 €

Der ewige Rivale des grandiosen Weißburgunders, etwas mehr vom großen Holzfass geprägt und ebenfalls traumhaft dicht, cremig, gehaltvoll und bestens balanciert! Unbedingt probieren!

John Gilman lobt: „Was für ein eleganter Pinot Gris. Verführerische Nase, komplex und vibrierend am Gaumen mit einem langen, focussierten Nachhall“.

**DNA021812 Tonschiefer Riesling trocken 2012** 12,5% Vol. 17,27 €/l 12,95 €

Seine ehrliche Liebe zum Rebensaft ist der einfache Schlüssel, um Helmut's flüssige Kunstwerke sofort verstehen zu können: „Die Natur ist für die innere Balance und Harmonie in einem großen Wein verantwortlich. Ihr muss ich zuhören und ihren Willen akzeptieren! Denn die Harmonie ist das innerste Bestreben der Natur, eine Entwicklung, die der Mensch nicht stören sollte, um die Brillanz eines Weines zu erhalten.“

Und wie gut hat Helmut in 2012 das Flüstern der Natur belauscht und einen verzaubernden Riesling aus dem Oberhausener Leistenberg und einer Partie der legendären Hermannshöhle vinifiziert, der Nase und Zunge gleichermaßen verführerisch verwöhnt! Was versprüht dieser verspielt-tänzerische Wein nur einen wunderbar mineralischen Duft, dazu eine herrliche, vibrierende Frucht (Grapefruit, Ananas, Mandarinen, ein Hauch von Kirschen gar, weiße Blüten, und einen Hauch feinste Würze! Am Gaumen ist er weich wie Seide, gleichzeitig traumhaft frisch, in ganz schlankem Stil mit weniger Alkohol als in 2011, die rassige Säure ist von sensationeller Qualität! Welch traumhafte Aromatik, verspielte Leichtigkeit, geniale Präzision und wahnsinnige Mineralität, einfach genial. Riesling trocken in Perfektion, dieser Wein hat einen absolut unwiderstehlichen Charme und hüpfet beschwingt fröhlich ins Glas, einem übermütigen Fohlen ähnlich, das über eine blühende Blumenwiese unbeschwert in den Frühling springt. Einer der größten Weinwerte Deutschlands in 2012 mit einem unübertrefflichen Preis-Genussverhältnis! Kategorie persönlicher Lieblingswein!

„Das ist Riesling trocken in Perfektion, dieser Wein hat einen absolut unwiderstehlichen Charme, ein göttliches Getränk“, urteilte euphorisch Max Gerstl, Grandseigneur der Schweizer Weinszene, über den gleich guten 2008er!

**DNA021512 Kreuznacher Kahlenberg, Riesling trocken 2012**

12,5% Vol. 24,67 €/l 18,50 €

Helmut Dönnhoff hat klare Visionen und haargenaue Erinnerungen an kleinste Details seiner Kindheit und Jugend. Seine Entwicklungslinien lassen sich daher bis in seine Jugendzeit zurückverfolgen. Sie haben ihren Ursprung im sonntäglichen Dabeisein bei seines Vaters Frühschoppen zu Hause oder bei befreundeten Kellermeistern und Winzern. Der kleine Helmut saß stets am Rande des Kreises und lauschte aufmerksam den Gesprächen der Granden und erlernte so alle Details seiner engeren Heimat. Er sog das Wissen der Altvorden in sich auf. Und



er entwickelte eine tiefe emotionale Beziehung zu den einzelnen Lagen. Als er beispielsweise das „Dellchen“ neu erworben hatte, entschuldigte er sich bei der „Hermannshöhle“, sie solle ihm nicht kram sein, dass sie jetzt Helmut's Zeit mit dem Dellchen teilen müssen. In dieser intimen Nähe zu seinen Lagen offenbart sich ein menschlicher Charakterzug, über den kaum ein Winzer, Klaus-Peter Keller einmal ausgenommen, so offen sprechen würde. Dönnhoff hat das Bestreben, mit seinen Weinbergen im reinen und klaren zu sein. Zu wissen, welche Talente sie besitzen. Das setzt Zeit und eine intensive Beschäftigung voraus. Daraus erwächst ihm die Kraft, die Weine entsprechend zu gestalten.

Dönnhoff sieht auch eine starke Verpflichtung zur Weitergabe der eigenen Erfahrungen an die nächste Generation, an Tochter Christina und Sohn Cornelius. Er selbst hat ja ungemein faszinierende Lehrmeister in seiner Jugend und seiner Lehrzeit erleben dürfen und noch heute hält er mit ihnen innere Zwiesprache. Auch und gerade, als er in Bad Kreuznach den legendären „Kahlenberg“ erworben hat. Helmut hatte diese steile Traditionslage während seiner Ausbildung 1966 als junger Bursch kennengelernt. Niemals hätte er auch nur im Traume daran gedacht, einst diesen seinen Lehrlingsweinberg als Eigentümer besitzen und hier eigene Weine anbauen zu können. So konnte er sein Glück vor 15 Jahren gar nicht fassen, als er dieses „neue Kind“ in seinen Betrieb eingliedern konnte. In Bad Kreuznach kommt vom Rhein her der Frühling stets früher ins Tal und ergibt so eine frühere Reife der kleinbeerigen Träubchen. Und mit diesem vor 50 Jahren so renommierten Kahlenberg, in dem sein verehrter Lehrmeister Helmut so viel über den Weinbau beigebracht hat, fasst Helmut jetzt zwei Entwicklungslinien zusammen. Er hat sein väterliches Weinbergserbe vermählt mit den Besitztümern seines alten Lehrmeisters. Ein Kreis, Helmut's Lebenskreis quasi, hat sich geschlossen. Und Helmut gibt jetzt einer uralten Renommierlage der Nahe ihre hohe weltweite Reputation zurück.

Gilman notierte bereits in 2011: „**This is a brilliant wine this year.**“ Und in 2012 setzt Helmut nochmals einen drauf! Die Umstellungen im Weinberg scheinen abgeschlossen! Mit dem Resultat, dass der Kahlenberg' noch deutlich präziser und frischer als in den barockeren Vorgängerjahren daher kommt, fruchtdominanter (reife Birne und Passionsfrucht) als der ‚Tonschiefer‘ und mit einem

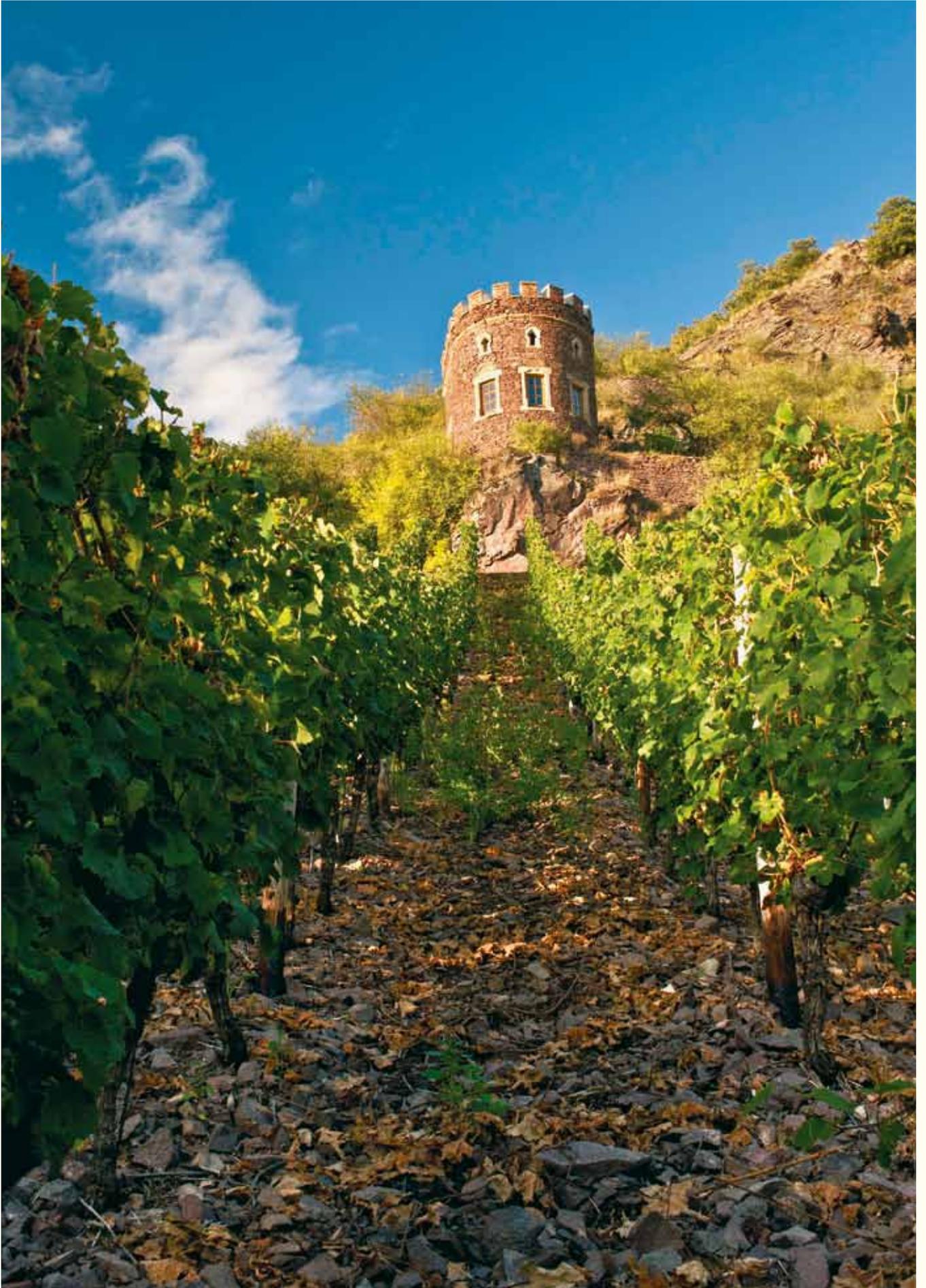
feinen mineralischen Zug und kräutrigen Noten unterlegt. Höchst verführerischer Stil und ein genialer Essensbegleiter! Und Gilman jubelt wieder: „**A really beautiful bottle of dry Riesling. Das ist Große Gewächs Qualität für deutlich niedrigere Preise!**“

**DNA024112 Höllenpfad,  
Riesling trocken 2012**

12,5% Vol.                      26,53 €/l                      **19,90 €**

Mit diesem fabelhaften Riesling hat Helmut sich seinen letzten offen gebliebenen Jugendtraum erfüllt: Denn es gab eine steile Traditionslage, die er schon als Kind bewunderte und von der er auch niemals glauben konnte, sie jemals in seinem Portfolio haben zu können: Ein südlich orientierter steiler Wingert in der im 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts weltberühmten Lage Roxheimer Höllenpfad! Dieser traditionsreiche Klassiker der Nahe, qualitativ gesehen auf herausragendem Grand Cru Niveau, wurde schon vom alten Reichspräsidenten Hindenburg getrunken und hoch geschätzt. Es ist der rote Sandstein im Roxheimer Höllenpfad, der diesen so traditionsreichen Riesling, den wir in Helmut's grandiosen Jahrgang 2011 erstmals als Jungfernwine präsentieren können, so unverwechselbar macht wegen seiner besonders weichen Säure, seiner salzigen Mineralität und seinen komplexen, insbesondere floralen Aromen. Die Lage Höllenpfad erinnert zudem wegen ihrer Steilheit und ihres roten Sandsteins ein bisschen an die neuen Weinberge Klaus-Peter Kellers im weltberühmten Roten Hang bei Nierstein und sein Name leitet sich wohl von zwei Phänomen her: Einmal scheint dieser Steilhang im berührenden Abendlicht einer „roten Hölle“ nicht unähnlich und darin zu arbeiten fällt höllisch schwer (ich erinnere mich leidvoll an meine Ernteerfahrung in Klaus-Peter Kellers Steillage Hipping).





*Das Felsentürmchen im Felsenberg ist eines der schönsten Weinbergshäuschen in Deutschland und Helmut's ganzer Stolz!*

© Johannes Grau / CPA!

Was strahlt dieser Rieslinggigant aus dem Roxheimer Höllenpfad nur für eine Finesse aus, wie berauschend spielt er mit einer unvergleichlichen inneren Balance und welch grandiose Mineralität paart sich im ungemein langen Nachhall mit einer faszinierenden Frucht. Und wie tänzerisch und verspielt liebkost er die Zunge – Wahrlich ein neues Husarenstück des Magiers von der Nahe! Herzlichen Glückwunsch, Helmut. Heute hast Du die Herzstücke aller traditionsreichen Weingüter an der Nahe in Deinem Besitz. Du bist jetzt der „unumschränkte Herrscher“ der mittleren Nahe. Du selbst bist ihr Herzstück und ich wünsche Dir, dass Du es noch viele Jahrzehnte genießen kannst.

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

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

PS: Schon seit Urzeiten, und zwar bevor der Name Rote Teufel für Helmut und meine gemeinsame große Liebe im Fußball, den schwierige Zeiten erlebenden, ruhmreichen FCK (Wahre Liebe kennt keine Liga!), zu Zeiten Fritz Walters geprägt wurde, besaßen die Etiketten des Roxheimer Höllenpfads bereits ein „rotes Teufelchen“ als unübersehbares Markenzeichen (das übrigens demnächst auch die Etiketten wieder zieren wird!). „Lieber Helmut: Und jetzt ist dieser faszinierend mineralische Wein in Deinem Besitz und in meiner Vermarktung. Manchmal hält das Leben die schönsten Überraschungen parat. :-“

<b>DNA021612</b>	<b>Felsenberg „Felsentürmchen“ Riesling trocken Großes Gewächs 2012</b>	in Subskription	44,00 €/l	<b>33,00 €</b>
<b>DNA021612M</b>	<b>Felsenberg „Felsentürmchen“ Riesling trocken Großes Gewächs 2012</b>	MAGNUM	in Subskription	
			46,66 €/l	<b>70,00 €</b>

**2007 war der Premierenjahrgang von Helmut Dönnhoffs Großem Gewächs aus dem Felsenberg, die Geburtsstunde einer neuen Legende! 2012 setzt diese Tradition in bisher noch nicht dagewesener Qualität fort und adelt damit endgültig eines der größten Rieslingterroirs der Welt!**

Der Schlossböckelheimer Felsenberg besteht aus rotem vulkanischen Gestein (der kein Wasser speichern kann – nur sandig-lehmige Zwischenschichten können Feuchtigkeit bewahren) in extremster Ausprägung und dieses großartige Terroir gibt diesem exzellenten Riesling sein zutiefst mineralisches, „steiniges“ Gepräge. In Nase und Mund faszinieren kühle komplexe Aromen von rauchigem Fels, Grapefruit, Pfirsich und Mirabelle, reifen Zitrusfrüchten, Quitten, weißen Blüten, Flieder, Ananas und immer wieder diese alles durchdringende kristalline Mineralität, die jeden Liebhaber großer Rieslinge magisch in ihren Bann zu ziehen vermag. Helmut's einzigartige trockene Rieslinge sind niemals laut oder aufdringlich, sie besitzen vielmehr stets eine vornehme, edle, fast distinguierte Stilistik: ein Spiegelbild der Seele des großartigen Menschen Helmut Dönnhoff, wahrlich des Grandseigneur der deutschen Winzerszene. Und nur in diesem Kontext gesehen wirkt der Schlossböckelheimer Felsenberg vielleicht etwas weniger schlank, sondern mit mehr Dichte und Fülle und Struktur versehen als seine Geschwister aus den Nachbarlagen, „ist eher vergleichbar mit einer rassigen, unbezähmbaren Schönheit südländischen Typus mit rehbraunen Augen, in deren unergründliche Tiefen abzutauchen, der unerfüllte Traum so vieler sich in Sehnsucht verzehrender Liebhaber in aller Welt ist, ist dabei sehr fordernd und anspruchsvoll“ (so Helmut's verschmitzter, augenzwinkernder Kommentar) sowie geprägt von einer bemerkenswerten Frische und einer erstklassigen Säurestruktur.

Nach längerer Öffnung im großen Glas – dieses traumhafte Große Gewächs braucht viel Luft – entwickeln sich Aromen von schwarzen, wild wachsenden Himbeeren, ergießen sich, bei aller Feinheit und Finesse, wollüstige, saftige Wogen von Feuerstein und würziger Mineralität über die Zunge, kleiden den Gaumen aus bis in den letzten Winkel, setzen sich fest, wollen nicht mehr loslassen – und welch ungemein langer, fabelhaft salzig-mineralischer, aber auch lustvoll fruchtiger Nachhall! Geniales Großes Gewächs, rassig wie ein wildes arabisches Vollblutrennpferd, das deutlich macht, warum Kenner wie Gilman den 12er Jahrgang gleichauf mit dem Herbei Dönnhoff als den primus inter pares in einer grandiosen Abfolge großartiger Ernten sehen. Ein phantastisches Großes Gewächs, das eine Legende begründen wird! Wer diesen singulären Weltklasse-Riesling je probieren darf, mag vielleicht zukünftig dazu neigen, die Worte Felsenberg und Mineralität als Synonyme zu benutzen! Zu genießen ab seiner Freigabe im Herbst, Höhepunkt 2016 bis 2030.

Werte Kunden: Die tief purpurnen Porphyrbrocken des Felsenbergs im Regenschatten des Hunsrücks (daher zählt die Nahe zu den trockensten und sonnenreichsten Gebieten Deutschlands) erwärmen sich in der Sonne leicht und ihr Wärmespeichervermögen ist außergewöhnlich. Menschen wie Reben haben in solchen Lagen hart zu kämpfen. Doch großer Riesling und diese singuläre Lage passen traumhaft zueinander. Helmut's grandioses Großes Gewächs aus dem Felsenberg ist so unendlich kompakt. Sein Traubengeschmack ist dicht und seine Mineralität verbindet sich nahtlos mit der vibrierenden Säure. Sie zieht sich sehr lang und hat kein spürbares Ende. Nur ein Asket wäre nicht animiert, den nächsten Schluck herbei zu sehnen. Wohl bekomm's!

## Erlesene Weine

<b>DNA020912</b>	<b>Dellchen Riesling trocken Großes Gewächs 2012</b>	in Subskription	48,00 €/l	<b>36,00 €</b>
<b>DNA020912M</b>	<b>Dellchen Riesling trocken Großes Gewächs 2012 MAGNUM</b>	in Subskription	50,00 €/l	<b>75,00 €</b>

**Von David Schildknecht, in Parkers wine advocate für Deutschland zuständig, mit der höchsten Bewertung aller trockenen deutschen Rieslinge in 2006 geadelt!**

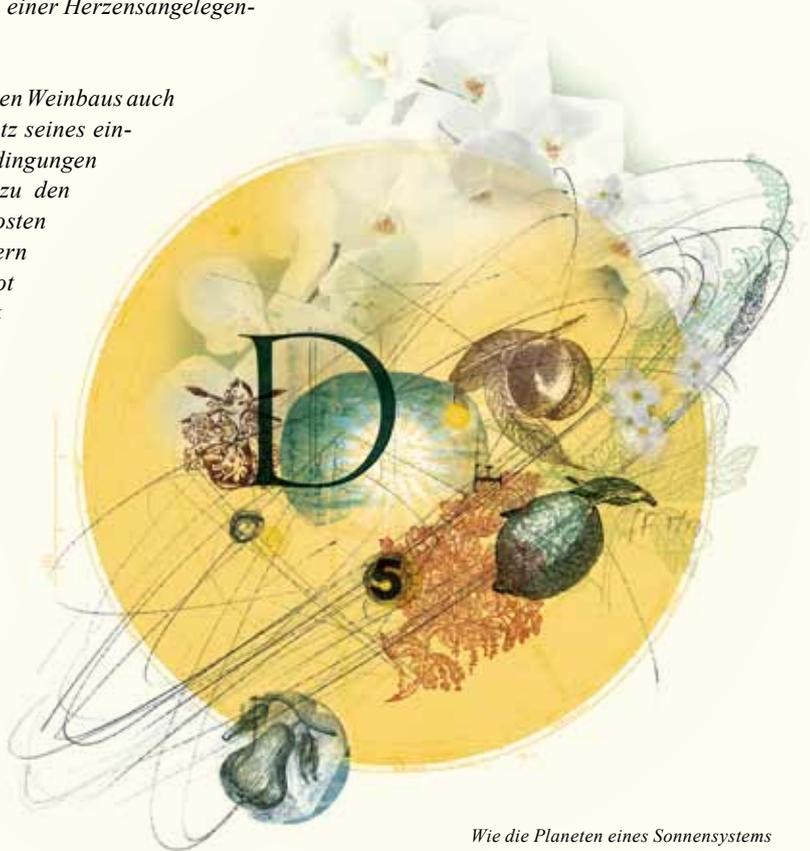
Und, werte Kunden, 2012 spielt jahrgangsbedingt nochmals in einer ganz anderen Liga! Von klassischen steilen Schieferterrassen in einer Felsschlucht in Norheim, in die auch vulkanische Elemente (Porphyr!) eingeschlossen sind, stammt dieser phänomenale Riesling mit seinen wunderbar komplexen, subtilen Aromen. Das „Dellchen“ ist eine uralte stille große Liebe von Helmut Dönnhoff, eine traumhafte Lage, der er mit der Vinifizierung als Großes Gewächs Weltruf verlieh. Bereits in den 60er Jahren, als Helmut Dönnhoff noch Lehrling war (Sie wissen ja mittlerweile schon aus meinen Erzählungen, auch große Meister fallen nicht vom Himmel!), stand er Jahr für Jahr aufgeregt und voller Neugier vor den Fässern mit den Weinen aus Norheim, von dessen berühmter Vergangenheit im Mittelalter (die bedeutendsten Klöster Deutschlands hatten hier kostbare Besitzungen!) er damals noch gar nichts wusste. Und während die großen Winzerkoryphäen Flaschen aus allen Spitzenlagen der mittleren Nahe nebeneinander stellten und sich darüber ereiferten, ob die Schlossböckelheimer Kupfergrube besser sei als die Niederhäuser Hermannshöhle, prägte sich der Geschmack der Norheimer Weine, vor allem der aus dem bizarren Felsenland des Dellchen (wie der Name schon andeutet, eine durch Felsvorsprünge nach Westen wie nach Osten hin perfekt geschützte südlich exponierte Einbuchtung), unauslöschlich in das Gedächtnis des jungen Helmut ein. Es war der Beginn einer Herzensangelegenheit!

Denn als in den 70er Jahren die damalige Krise des deutschen Weinbaus auch die Nahe erfasste, gehörte das Norheimer Dellchen – trotz seines einzigartigen Terroirs mit optimalen mikroklimatischen Bedingungen – aufgrund seiner schwer zu bearbeitenden Steillage zu den ersten Wingerten, die wegen zu hoher Bewirtschaftungskosten aufgegeben wurden. Bis zur Unkenntlichkeit mit Sträuchern überwuchert, einige Trockenmauern eingefallen: So bot sich Helmut Dönnhoff Ende der 80er Jahre das Herzstück des Dellchens dar, als er sich seinen Jugendtraum erfüllen und dieses Filetstück erwerben konnte. Terrassen mussten entbuscht und wieder mit Riesling bepflanzt werden. Doch heute haben sich alle Mühen und Entbehrungen gelohnt: „Die Trauben, die an den mittlerweile älter gewordenen Reben wachsen, geben von Jahr zu Jahr mehr die Mysterien des Dellchens preis: Wie die Planeten eines Sonnensystems umkreisen Aromen von würzig-kräutrig über expressive Apfelnoten, Pfirsich, Mango, Limette und Williams-Christbirne (aber auch, gerade in 2012, verführerisch duftenden Grapefruitaromen!) bis hin zu dem präzisen, steinigen, schiefri-mineralischen Kern des Weins, in sicherer Distanz und doch in harmonischen Bahnen gehalten durch eine markante, allerdings niemals spitze Säure. Trotz seiner Sinnlichkeit und charmant-cremigen Textur (und damit höchstem Verführungspotential schon in der Jugend) sollte man das Dellchen schon ein wenig reifen lassen.

Doch auch nach Jahren bleiben Rieslinge der Extraklasse wie die aus dem Dellchen ein mystisches Rätsel, aber ein wunderbares – und nicht weniger wunderbar als diese Weine ist die Rettung einer der traditionsreichsten und zugleich besten Weinlagen in Deutschland!“

Mit großer Freude zitierte ich Ihnen, liebe Kunden, aus einer faszinierenden VINUM-Reportage, in der die Geschichte „einer der ältesten Spitzenlagen Deutschlands“ und ihrer Wiederbelebung durch Helmut Dönnhoff ungemein spannend erzählt wird. Gänsehautatmosphäre! Mein Wort drauf: David Schildknecht trifft das Potential dieser Lage mit seiner spektakulären Beurteilung auf den Punkt! Denn nie geht etwas Aufdringliches vom ‚Dellchen‘ aus, vielmehr ist es verspielt und traumhaft tänzerisch sowie zupackend zugleich und besitzt eine tolle Mineralität. Welch unglaublich betörende Nase, weiblicher, sinnlicher, feinsinniger in seiner Stilistik als die Hermannshöhle. Helmut urteilt schmunzelnd: „Das Dellchen „muss“ ja jedes Jahr ohne mein Zutun besser werden, denn die immer tiefer wurzelnden, neu angepflanzten Reben werden älter und liefern immer bessere Trauben! Die Norheimer Lagen verkörpern in ihren Weinen immer mehr das weibliche Element (im Unterschied zum eher masculineren Felsenberg) und jetzt ist das Dellchen so schön geworden, so voller Sexappeal, dass die Buben hinterherlaufen“, erzählt er augenzwinkernd verschmitzt. Und mir scheint, er ist selbst einer dieser verliebten jungen Männer.

Zu genießen empfehle ich Ihnen dieses wahrlich aristokratische Große Gewächs mit seinem edlen Schiefererton ab seiner Freigabe im Herbst, Höhepunkt 2018 bis 2030+.



Wie die Planeten eines Sonnensystems umkreisen die komplexen Aromen den mineralischen Kern des Dellchens

DNA020312	Hermannshöhle Riesling trocken Großes Gewächs 2012	in Subskription	53,20 €/l	39,90 €
DNA020312M	Hermannshöhle Riesling trocken Großes Gewächs 2012	MAGNUM in Subskription	56,66 €/l	85,00 €

Was für eine Serie!

**Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2013:** „Dönnhoffs Hermannshöhle 2011 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“

**Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2012:** „Dönnhoffs Hermannshöhle 2010 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“

**Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2011:** „Dönnhoffs Hermannshöhle 2009 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“

**Gault Millau 2008:** „Hermannshöhle bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“

**John Gilman:** „2012 hat das Potential wie 2011!“

Deutschlands Winzerlegende trifft auf SEIN magisches Terroir! Jede Lage hat ein Gesicht. Das des Menschen, der den Ruhm einer einzigartigen Lage in die große weite Welt hinaus transportiert hat! Uns was hat die weltweit als eine der absoluten Spitzenlagen aller deutschen Weinanbaugebiete gerühmte Hermannshöhle nur für ein legendäres Terroir: Windoffener steiler Südhang zur Nahe, Niedrigerziehung der Rebstöcke wegen optimaler Ausnutzung der Bodenwärme, Kompostierung der Böden, um die Feuchtigkeit zu speichern, Grauschieferverwitterung und komplexe Mischung verschiedener Gesteinstypen: „Heute wird der Name Niederhäuser Hermannshöhle von Weinfreunden auf der ganzen Welt mit Ehrfurcht ausgesprochen, Helmut Dönnhoff verhalf den Weinen aus dieser Lage zu mehr als nur Beachtung und Bewunderung, er gab ihnen eine Aura“, so das dezidierte Urteil von Stuart Pigott.

Hermannshöhle: Welch magischer Klang erfüllt den gesamten Weinkosmos: Diese traumhafte, weltberühmte Lage mit ihren bis zu über 60 Jahre alten Reben bringt intensivst mineralische Weine hervor, sehr komplex, ungemain konzentriert, dicht, elegant, extraktreich, dabei aber gleichzeitig herrlich verspielt und aristokratisch, extrem tiefgründig, mit herrlichen Pfirsich-, Cassis- und Orangenschalenaromen und Anklängen an Apfeltarte sowie eine frisch duftende Blumenwiese im Sommer (wobei die Aromenvielfalt so unglaublich ist, dass man sie nicht annähernd in Worte fassen kann), Rosmarin, Tannennadel gar und weißen Nougat, am Gaumen feinst balanciert, verspielt, großartige Länge. Dieser betörende Riesling demonstriert wie seine fabelhaften Vorgänger absolute Weltklassequalität und unterstreicht eindrucksvoll, warum in Weinbauregionen kalte Nächte und somit große Temperaturunterschiede zu warmen Tagen so eminent wichtig sind: Welch fabelhafte Frische, welch große Eleganz und Finesse, welch unvergleichliche Rasse und vibrierende Stahligkeit, welch beeindruckende mineralisch-salzige Strahlkraft und welch





perfekte Säurestruktur bei, gebirgsquellartiger, kristallklarer Frucht. Das macht großen deutschen Rieslingen in der gesamten Weinwelt so schnell keiner nach, das ist Rieslingduft, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann! Welch traumhaftes, mythisches Großes Gewächs: aristokratisch und edel!

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

*Helmut Dönnhoff hat bereits so manchen Weltklassewein aus der Hermannshöhle gezaubert. Doch die drei letzten Jahrgänge scheinen von bis dato vorher nie so gekannter Qualität! Wobei der 12er noch mehr Präzision hat als der 11er, noch strukturierter wird, momentan aber noch verschlossener als zum gleichen Zeitraum letztjährig sein Vorgänger, auch puristischer, „nordischer“ im Stil als der im direkten Vergleich etwas opulenterer 2011er. Das ist beschwingte klassische Musik ohne Schnörkel! Zu genießen ab Frühjahr 2014, Höhepunkt 2018 bis etwa 2040.*

*Werte Kunden: Moden kommen und gehen und Akzente verschieben sich, im Wein wie in allen anderen Bereichen des Lebens, aber der erhabene, vibrierende Stil der Hermannshöhle ist stets der selbe geblieben: Aristokratische Rieslinge edelster Art mit innerer Stärke und aufrechtem Gang!*

**DNA022912 Riesling QbA 2012**

11% Vol.

13,27 €/l

**9,95 €**

*Welch zarte, sinnliche Verführung. Wie ungemein fein und fast überhaupt nicht süß, sondern harmonisch trocken schmeckend! Schlicht DER Durstlöcher des Sommers! In der Nase von einer animierenden Mineralität geküsst, zart unterlegt von betörenden Aromen von Feuerstein, gelbem Weinbergspfrsich, klassischen Zitrusfrüchten und Anklängen an florale und kräutrige Aromen. Welch genialer Duft, das ist Noblesse pur, so zurückhaltend und leise in seiner Stilistik wie der Winzer selbst. Am Gaumen eine tänzerische Textur und ein vibrierendes Süße-Säurespiel. Wahrlich eine kaum zu übertreffende Qualität im QbA-Bereich, die aufgrund ihrer Mineralität, ihres Extrakts und ihrer schönen Balance zwischen Süße und feingliedriger Säure herrlich ausgewogen, in keinsten Weise aber aufdringlich*

süß schmeckt, sondern wegen ihrer knackigen Frische und den gerade einmal 10 Volumenprozent Alkohol zum steten Weitertrinken animiert. (Fast) gleich gute Jahrgangsvorgänger erhielten von Parker 89 und 90 Punkte und wurden von Jancis Robinson als dringliche Kaufempfehlung bewertet. Eines der größten Schnäppchen des Dönnhoffschen Fabeljahrgangs 2012!

**DNA020512 Oberhäuser Leistenberg Riesling Kabinett 2012 9,5% Vol. 18,00 €/l 13,50 €**

John Gilman hat in den USA einen ausgezeichneten Ruf als langjähriger exzellenter Kenner deutscher Weine. Sein fundiertes Urteil zum Leistenberg Kabinett in einem ähnlich guten Vorgängerjahr: „**A magical Kabinett, 96 Punkte!**“

Und wie gut hat Helmut in 2012 wieder das Flüstern der Natur belauscht und einen verzaubernden Riesling aus dem Oberhausener Leistenberg vinifiziert, der Nase und Zunge gleichermaßen verführerisch verwöhnt: Die mineralische, brillante Frucht springt förmlich in die Nase und animiert zum Eintauchen ins Glas. Dieser filigran-finessenreiche Kabinett mit einem phantastischen Süße-Säure-Spiel auf der Zunge ist sicherlich der moselanischste unter allen Rieslingen Dönnhoffs – tänzerisch, verspielt, ungemein präzise und sagenhaft fein, traumhaft balanciert, eine vibrierende Säurestruktur und daher ungemein rassig und trinkanimierend, ein Paradebeispiel eines klassischen Kabinetts der Nahe!

Die Steillage „Leistenberg“ galt schon in legendären Vorzeiten als eines der besten Naheterroirs, das spannende Gewächse voller Rasse, Finesse und Ausstrahlung hervorbringt, die zu begehrten Kultgewächsen wurden und von Liebhabern in aller Welt verzweifelt gesucht werden. Und das zu einem völlig unmöglichen Preis!

Für mich persönlich wiederum einer der allerschönsten Kabinette des in der Spitze fabelhaften Süßweinjahrgangs 2012 in Deutschland! Der Preis dieses Weltklasseweins kann im internationalen Kontext gesehen nur als Witz bezeichnet werden. Ein beschwingter, fröhlicher Wein aus den zuletzt geernteten Träubchen, der zum „ewigen“ Weiterstüffeln animiert, der sehnsüchtige Erinnerungen wachruft an die sprudelnde Quellenklarheit eines jungen, tänzelnden Baches im frischen Frühling. Wow, welch ein phantastischer Aperitifwein! Da kann man getrost einmal den wesentlich teureren Edelchampagner vergessen! Einer der größten Weinwerte Deutschlands in 2012 mit einem unübertrefflichen Preis-Genussverhältnis! Kategorie persönlicher Lieblingswein!

John Gilman: „A beautiful Kabinett“!

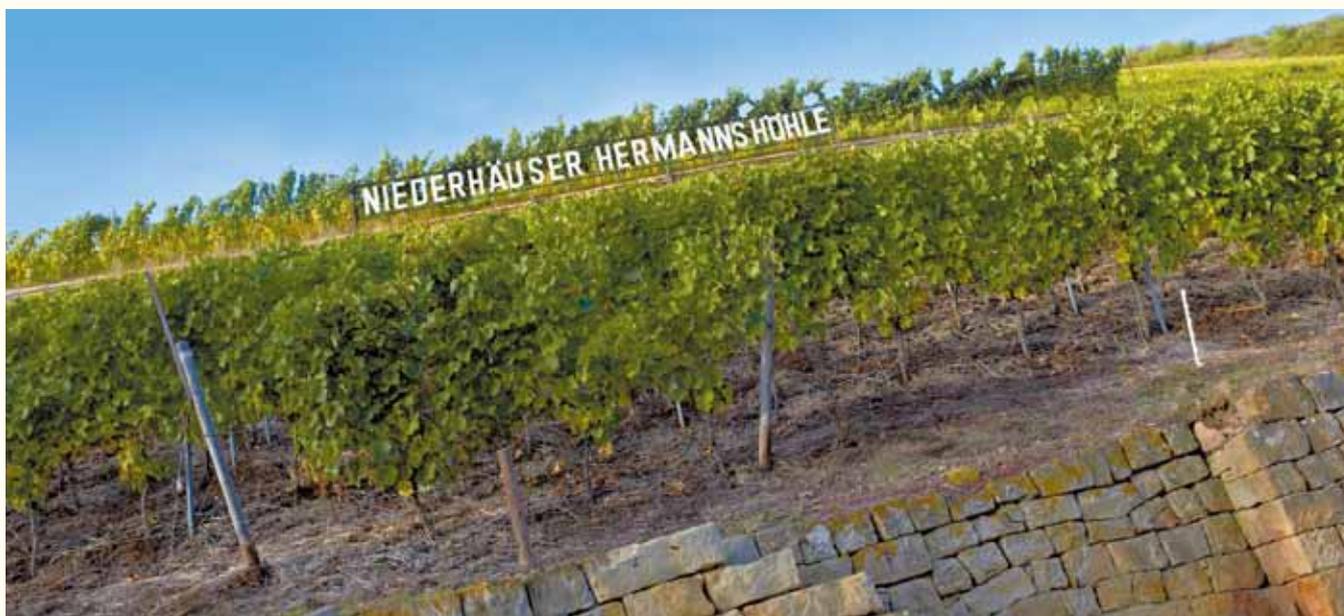
**DNA020611 Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese 2011 9% Vol. 39,86 €/l 29,90 €**

**Brandaktuell mit 96 Punkten von Parker ausgezeichnet. Wir konnten noch einige Kisten aus Weingutsreserven für unsere Kunden erwerben!**

**DNA020612 Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese 2012 8,5% Vol. 39,93 €/l 29,95 €**

Wussten Sie eigentlich, werte Kunden, dass auf alten deutschen Weinetiketten nicht Riesling drauf stand, sondern nur die Lage! Denn jeder Kunde wusste, aus dieser Lage kommt nur Riesling. Das ist so wie im Burgund: Da prangt ja auch nicht Pinot Noir auf dem Etikett von La Romanée. Und so bräuchte es eigentlich die Bezeichnung Riesling auch heute nicht auf einer Lage, die genau so legendär ist in aller Welt wie der Stern des Burgunds: Die Hermannshöhle! Und Sie wissen ja bereits, dass ausgewiesene Rieslingexperten auch in 2012 geradezu von einer Riesenehrfurcht vor den singulären, schier unglaublichen Traubenqualitäten aus diesem weltberühmten Terroir erfüllt ist!

So ist diese aristokratische Weltklassespätlese mit ihrem unglaublichen inneren Spannungsbogen, ihrer Wahnsinnsfrucht und grandiosen Mineralität in ganz großer, klassischer, rarer Riesling, von edler Gestalt, der in sich die mineralischen Geheimnisse seines großen Terroirs birgt. Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen,



## Erlesene Weine

die man kaum in Worte fassen mag. Ich bin sicher, diese geniale Spätlese mit ihrer unergründlichen subtilen Tiefe wird jeden Liebhaber großer deutscher Rieslinge glücklich machen. Samt und Seide sowie eine schier unglaubliche Fülle ohne Schwere, fein gewoben aus dem Gestein einer der größten Weinbergslagen der Welt. Welch betörende Melange aus Steinigkeit und exotischer Frucht, Aprikose, Veilchen und gegrillter Haselnuss. Dieser flüssige mineralische Nektar wird zur Legende werden und ist wohl auf gleichem Niveau (und auch stilistisch sehr, sehr ähnlich) wie die mit **98 Punkten von Parker geadelte legendäre 2001er Hermannshöhle!** In ihrer Dichotomie von Kraft, Eleganz und Feinheit vergleichbar der oben angesprochenen Legende aus dem Burgund: dem Mythos La Romanée! Nichts an diesem betörenden Wein ist laut, aufdringlich oder geschminkt, stattdessen Noblesse pur! Helmut Dönnhoff als „Geburtshelfer“ der Natur hat mit dieser aristokratischen Spätlese ein Rieslingbaby in die Welt gesetzt, mit dem Potential, wie das Große Gewächs aus gleicher Lage einen Nobelpreis zu erringen, das wir gerne in liebevolle Hände abgeben möchten. Nirgendwo auf der gesamten Welt gibt es noch einmal solche Parameter in einem großen Wein wie in solch brillanten Rieslingdiamanten!

Zu genießen wie alle großen Spätlesen ab sofort, Entwicklungspotential über Jahrzehnte!

John Gilman: „A gorgeous wine“!

**DNA022211      Oberhäuser Brücke, Riesling Spätlese 2011      9% Vol.      36,67 €/l      27,50 €**

**Brandaktuell mit 96 Punkten von Parker ausgezeichnet. Wir konnten noch einige Kisten aus Weingutsreserven für unsere Kunden erwerben!**

**DNA022212      Oberhäuser Brücke, Riesling Spätlese 2012      8,5% Vol.      36,67 €/l      27,50 €**

### Die ewige Rivalin!

Legenden sterben niemals und so wird auch diese phantastische Spätlese jedes Jahr in homöopathischen Dosen neu geboren! Diese ewige Rivalin der Hermannshöhle stammt aus einer nur 1ha großen, in unmittelbarer Nähe des Flusses liegenden Parzelle in Dönnhoff'schem Monopolbesitz (bestes Rebmaterial, von Helmut's Großvater bereits angepflanzt), die aufgrund ihrer Bodenstruktur (hohes Wasserhaltevermögen, da Lehmschichten über Schiefer) und der Typizität ihrer Weine als kleinste Einzellage der Nahe separat klassifiziert wurde: ein Terroirwein legendärer Güte. Sehr komplexer Aromenbogen, orgiastisch-exotische Frucht und florale Noten, tolle Frische wegen „geiler“ Säure, mineralisch, perfekte Säurestruktur, sehr konzentriert und von cremiger Textur (bei aller Präzision durchaus etwas opulenter als die ungemein präzise Hermannshöhle), großer Druck am Gaumen, kerniger Körper, traumhafte Balance zwischen Säure und Süße und ein unendlicher, tänzelnder, zutiefst mineralischer Nachhall. Ein klassischer, sehr seltener Riesling erlesenster Provenienz, der in sich die mineralischen Geheimnisse einer mythischen Nahelage birgt.

John Gilman: „A very pretty wine“!



Ausgelesen ? ! Herzliche Grüße, Aurélie, Ralf und Tino!