

PINARD *de* PICARD®



*Deutschlands  
Weinhändler  
des Jahres  
WEINWIRTSCHAFT 2010*

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

**PINwand N° 220**

Saarwellingen, im April 2013



© Werner Richner

*Blühende Provence: Die Sehnsucht nach Sonne, Farbe, Licht und südfranzösischen Weinen scheint tiefverwurzelt in nordischen Seelen zu sein, insbesondere nach einem langen, strengen Winter ....*

### CHÂTEAU BEUCASTEL - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

***Originäre Weltklasseweine der südlichen Rhône aus biodynamischem Anbau von legendärem Terroir und traumhafter Eleganz und Finesse!***

**Beaucastel:** Ein Name, eine Legende. Uralter Rhôneadel! Wer einmal diesen mythischen Rhône-Klassiker aus Châteauneuf-du-Pape getrunken hat, den lässt ein Beaucastel sein ganzes Leben lang nicht mehr los. „Es ist unbestreitbar, dass Beaucastel nicht nur die langlebigsten Rot- und Weißweine der südlichen Rhône hervorbringt, sondern mit die größten und charaktvollsten Gewächse des gesamten Rhônetales: Es sind die weißen und roten Referenzweine!“ urteilt Parker voller Enthusiasmus. Und die „Bibel“ der französischen Weinkritik, das ‚Classement‘ der REVUE DU VIN DE FRANCE, stuft dieses Weltklassegut als einziges der südlichen Rhône ein in die winzig kleine, elitäre Spitzenklasse der besten Domänen aus ganz Frankreich!

Worin liegen seit Jahrzehnten bereits die großartigen Qualitäten dieses traditionsreichen Familiengutes (heute wird es von der 6. Generation der lebenswerten Perrins geführt) begründet? Hier sind mehrere Faktoren gleichberechtigt zu nennen: Zum einen erfolgt die Bewirtschaftung der extrem steinigen Weinberge ausschließlich nach **biodynamischen Grundsätzen**. Aber auch die Kellerarbeit der Familie Perrin ist genauso vorbildlich wie die Weinbergsarbeit. **Und das gilt für alle Weine, vom Einstiegswein bis zu den mythischen Legenden!**

Natürlich handelt es sich bei dem Ihnen heute in Subskription angebotenen Châteauneuf von Beaucastel um das Flaggschiff der Familie Perrin, daneben erzeugt man aber auch in ebenfalls biodynamisch bewirtschafteten Lagen um Châteauneuf-du-Pape herum „köstliche Rotweine im regionstypischen Stil der südlichen Rhône, bemerkenswerte Leistungen, die nirgendwo in der Welt auf diesem Qualitätsniveau zu diesem sympathischen Preis produziert werden“ (Parker)! **Kein Wunder, dass sämtliche Qualitätsstufen unterhalb des Châteauneufweins seit Jahren die meist verkauften Rhôneweine unseres Programms sind.** Unsere Kunden haben in der Tat einen vorzüglichen Geschmack. Santé!

**FRS01112 Perrin, Côtes du Lubéron blanc 2012** 13,5% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

Nicht nur bei ihren legendären Rotweinen sind die Perrins absolute Spitze, auch ihre Weißweine, wie diese traumhaft leckere Alltagscuvée aus den autochthonen Rebsorten der Region (Grenache Blanc, Bourboulenc, Roussanne) aus kieseligen Böden, wissen ungemein zu gefallen! Dieser authentische Klassiker vom Fuße des malerischen Mont Ventoux begeistert mit einem Pfauenrad von Aromen aus seiner zauberhaften Landschaft, die mit verführerischen Noten von weißen Blüten, Akazien, reifem Pfirsich, Ingwer und tropischen Früchten (Maracuja, Ananas, Papaya) stets Lust macht auf das nächste Glas. Südfrankreich so herrlich leicht und beschwingt wie an einem emotional berührenden Sommerabend mit seinem betörenden provençalischen Licht! **Grandiose Bio-Qualität zu dramatisch günstigem Preis!**

**FRS010212 Perrin, Côtes du Lubéron rosé 2012** 13% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

Ein zärtlicher Rosé zum Verlieben schön! Aus den klassischen Reben Cinsault und Grenache sowie etwas Syrah besteht dieser würzig-blumige Rosé, dessen animierender, intensiver Duft mit seinem Hauch von Anis, Lavendel und seinen kräutrigen Aromen Erinnerungen evoziert an die traumhafte Landschaft der blühenden Provence. Hinter einem zarten Schleier von rotfruchtigen Beeren treten mit längerer Öffnung immer intensiver verführerische Noten von rosa Pampelmuse, saftiger Kirsche und reifen Himbeeren hervor. Am Gaumen eine belebende, ungemein erfrischende, ganz feine Säure, eine subtile Fülle und eine ebenso kühle wie cremige Textur (Das ist große Rosékunst!), wiederum Anklänge an feinste Himbeeren und hochreife Kirsche sowie duftende Wiesenkräuter evozierend. Dieser herrlich leckere, würzige, intensive Rosé erweckt Assoziationen an Frühlings- und Sommergerüche der schönsten Art. Mit diesem zarten Wein im Glas, solo genossen oder als vorzüglicher Essensbegleiter, wird jeder laue Sommerabend zu einem sinnlichen Genuss. Wirklich gute Rosés sind extrem rar, doch hier finden Sie einen richtig seriösen! **Ein Bio-Wein mit viel Geschmack, Frucht und vibrierender Frische – ein Meisterwerk von erstklassigen Reben aus dem wildromantischen Lubéron!**

Tino Seiwert: „Das ist zweifellos der beste Rosé, den die liebenswerten Perrins in dieser so attraktive Preisklasse vinifiziert haben. Qualitativ nur Nuancen hinter dem aktuell weltweit höchst gehypten Rosé von ‚Brangelina‘!“

Und davon erzählen wir Ihnen jetzt:

**FPR030112 Miraval rosé 2012** 13% Vol. 22,00 €/l 16,50 €  
**Weltpremiere!**

**Angelina Jolie & Brad Pitt - Ihr erster Wein mit unserer Familie Perrin von Château de Beaucastel: Schauspieler-Adel trifft Winzerelite!** Alle Gazetten sind voll davon, das Internet auch. Brad Pitt und Angelina Jolie sind unter die Winzer gegangen. Um genau zu sein: Sie sind stolze Weingutsbesitzer und unsere weltberühmte Familie Perrin macht die Weine. Um die Qualität dieses Ausnahme-Rosés zu demonstrieren, möchte ich hier eine „neutrale“, kompetente Stimme in Auszügen zitieren, den bekannten Weinblogger Dirk Würz, der zudem auf dem Weingut Ress für Aufsehen erregende Rieslinge verantwortlich zeichnet:

Würz urteilt: „Eines vorweg, ich gehe einmal davon aus, dass es sich bei dem Brangelina Wein um den am schnellsten ausverkauften Wein der Welt handeln wird. So einen Hype habe ich nicht einmal bei den AC/DC Weinen erlebt. Und wenn ich sehe, was im Büro des deutschen Agenten los ist – das Büro ist ein Stockwerk über meinem – dann fühle ich mich bestätigt. Im Internet ist zu lesen, dass die ersten 6.000 Flaschen des Weins innerhalb weniger Stunden online ausverkauft waren. Das kann aber niemanden ernsthaft wundern. Brad Pitt und Angelina Jolie gehören wohl zu den Weltstars, die innerhalb der Gruppe der Weltstars auch noch einmal so eine Art „Starstatus“ haben. Also „Weltstar-Stars“ irgendwie...“





Miraval – Das Weingut von „Brangelina“ schmiegt sich harmonisch in die provenzalische Landschaft

Zum Wein: Der 2012 Miraval, so heisst der Tropfen, ist ein Cuvée aus den Rebsorten Cinsault, Grenache, Syrah und der eher unbekanntenen Weissweinsorte Vermentino. Der Wein ist nicht gerade ein Leichtgewicht. Er hat 13 Prozent Alkohol, die fallen aber nicht unangenehm auf. Es riecht und schmeckt ziemlich ‚beerig‘. Genaugenommen nach reifen, roten Waldbeeren. Ehrlich gesagt ist das ganz angenehm. Natürlich ist der Wein knochentrocken. Und er ist extrem frisch. DAS gefällt mir beinahe am Besten. Nebenbei ist er auch sehr präzise und so gar nicht „Wischwaschi“, wie ich das von den meisten Rosé-Weinen kenne und was mich an diesen am meisten stört. **Fazit: Wer glaubt, dass es sich bei dem „Miraval“ um ein Promitropfen ohne Anspruch handelt, der täuscht sich. Im Gegenteil. Für einen Rosé ist das ganz schön anspruchsvoll. Aber ich habe auch nichts anderes von Perrin erwartet. Der Miraval ist allemal seinen Preis wert!**

Interessiert, werte Kunden? Dann ganz schnell zugreifen. Die weltweite Nachfrage ist schier ungeheuer...

**FRS010312 Perrin, Côtes du Ventoux rouge 2012**

13,5% Vol.

7,93 €/l

**5,95 €**

**„Eine bemerkenswerte Leistung, die nirgendwo in der Welt auf diesem Niveau zu derart sympathischem Preis produziert werden kann, ein Wein für all diejenigen, die hohe Qualität und großen Trinkgenuss suchen“, schwärmt Parker bereits seit Jahren begeistert über diesen phantastischen Alltagswein und feiert ihn mit der Auszeichnung „excellent value“!**

Und auch der DECANTER urteilt euphorisch: „Ein Vergnügen, ein großer und vortrefflicher Weinwert“!

Und was ist das für ein herrlicher Alltagswein aus dem neuen Überfliegerjahrgang 2012 (Qualitativ wohl so gut wie der höchst gelobte 2010er, leider mit ca. 30% weniger Menge!). Gigantisch sind die Qualitäten im Süden Frankreichs, auch und insbesondere am Fuße des mythischen Bergriesen des Mont-Ventoux, einer Appellation, die immer noch eine Art Geheimtipp-Status besitzt! Bereits die ausgezeichneten Jahrgangsvorgänger erfreuten sich bei Ihnen, unserer werten Kundschaft, großer Beliebtheit. Und im phantastischen Jahr 2012 ist diese harmonische, elegante, traumhaft frische und ungemein trinkfreudige Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault und Mourvedre in ihrer sympathischen Preisklasse wohl weltweit fast ohne Konkurrenz! Denn das, was wir Ihnen heute hier als herrlich leckeren Alltagswein präsentieren, unser Wort drauf, sprengt vielleicht alles, was wir in den letzten Jahren in dieser attraktiven Einstiegsklasse probieren durften!

Dieser phantastische **Bio-Wein** bietet eine tiefe, undurchsichtige schwarzrote Farbe (welch Extrakt kerngesunder Trauben) und ungemein verführerische Düfte nach schwarzen Kirschen, reifen Brom- und wilden Waldbeeren, nach Veilchen, grünem Pfeffer, Zedernholz und den unvergleichlich aromatischen Gewürzen der Provence. Seine zarte Transparenz und Komplexität in Duft und Geschmack, seine beeindruckende seidige Struktur (völlig ungewöhnlich in dieser so konsumfreundlichen Preisklasse), sein verführerischer Schmelz, sein beschwigtter Körper im Kontext südfranzösischer Weine und die cremigen Tannine machen ihn im positiven Sinne zu „everybodys darling“ und einem hedonistischen Trinkvergnügen. Zu genießen ist dieser Schmeichler der Sinne ab sofort bis 2015.

Werte Kunden, dieser **Wein ist so dramatisch gut, dass er die Qualitätshierarchie in so mancher Blindprobe auf den Kopf stellen wird. Dieses Geschenk der Natur sollten Sie sich kistenweise in Ihren Keller legen. Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preiswert sein!**



*Ein magischer Moment – der neue Jahrgang, die sanfte Geburt eines großen Weines!*

**FRS010610 Coudoulet de Beaucastel, rouge 2010** 14% Vol. 26,53 €/l 19,90 €

Parker: „The Côtes du Rhône Coudoulet red represents the essence of Provence“.

Nur die berühmte „Autoroute du soleil“ trennt das exzellente steinige Terroir des ‚Coudoulet‘ von dem des unmittelbar angrenzenden legendären ‚Châteauneuf‘ von Beaucastel! Und die kühle Eleganz dieses Weines ist für einen Côtes-du-Rhône geradezu sensationell!

Dies ist edler Stoff der absoluten Spitzenklasse! Was ist der Familie Perrin für ein großer Wurf mit diesem Wein gelungen! Rhôneadel von traumhafter Finesse und selten erlebter spielerischer Eleganz! Dieser aristokratisch-deliziose Tropfen mit dunkeln Beeren, (Cassis, Heidelbeeren), frische Himbeeren und schwarzen Kirschen sowie Anklängen an Lakritze, Lorbeer, Pfeffer und schwarze Trüffel und seiner ausgewogenen-seidenen Mundtextur und seinen reifen und eleganten Tanninen im vibrierenden Abgang, ein grandioses Gewächs, welches das Wort „steinreich“ neu definiert, läutet ein Rhônefestival ein, ein erotisches Feuerwerk der Sinne gar! Zu genießen mit größtem Vergnügen ab sofort (Dekantieren bitte oder am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche probieren), Höhepunkt Herbst 2013 bis wenigstens 2018+.

<b>FRS010711</b>	<b>Châteauneuf-du-Pape, rouge 2011</b>	in Subskription	74,67 €/l	<b>56,00 €</b>
<b>FRS010711H</b>	<b>Châteauneuf-du-Pape, rouge 2011 (0,375l)</b>	in Subskription	74,67 €/l	<b>28,00 €</b>
<b>FRS010711M</b>	<b>Châteauneuf-du-Pape, rouge 2011 MAGNUM</b>	in Subskription	76,67 €/l	<b>115,00 €</b>
<b>FRS010711D</b>	<b>Châteauneuf-du-Pape, rouge 2011 DOPPELMAGNUM</b>	in Subskription	83,33 €/l	<b>250,00 €</b>

**Auslieferung im Herbst 2013!**

Auf der im äußersten Norden von Châteauneuf-du-Pape in der Nähe von Courthézon gelegenen Domaine werden bereits seit 1964 (!) keine Düngemittel, Pestizide oder Insektenvernichtungsmittel mehr benutzt, stattdessen wird mit einer Tonne Kompost (Schafsmist und Traubentrester) pro Hektar jährlich gedüngt. „Wenn Unkrautvernichtungsmittel gespritzt werden, wurzeln die Reben nicht tief genug. Daher bekämpfen wir Krankheiten ausschließlich mit biologischen Mitteln, lockern den Boden auf und schneiden die oberflächlichen Wurzeln weg. Damit versetzen wir unsere Reben – deren Neubestockung nach einem detailliert geplanten Rotationsprinzip erfolgt, so dass die Weinstöcke im Schnitt stets 50 Jahre alt sind – in die Lage, auch in den heißen Sommermonaten genügend Wasser zur Vermeidung von Trockenstress zu finden und genügend Nährstoffe und Mineralien aus den unterschiedlichen Schichten in der Tiefe der Erde in die Rebe zu transportieren“, erläutert engagiert wie stets Jean-Pierre Perrin, einer der beiden heute die Domaine mit großer Weitsicht leitenden Brüder (dazu übernimmt sein Sohn Pierre immer mehr Verantwortung) und ergänzt: „Im Laufe der Jahre haben die Reben so ihre eigene Abwehrkraft gegen Aggressionen entwickelt und Bienen, Marienkäfer und Regenwürmer bevölkern wieder unsere Weinberge. Das natürliche Gleichgewicht führt zwangsläufig zu limitierten Erträgen und gibt somit die Quintessenz des Charakters dieses einzigartigen Terroirs wieder.“

Ein weiterer entscheidender Faktor der unverwechselbaren Qualitäten der großen Châteauneufweine von Beaucastel liegt in ihrer besonderen Rebsortenzusammensetzung. Beim roten Châteauneuf fließen wie beispielsweise auch bei Clos des Papes ALLE 13 Rebsorten der Appellation in die Cuvées ein, was zur großen Harmonie, zur Ausgewogenheit, zur Finesse und dem moderaten Alkoholgehalt der Weine entscheidend beiträgt, ein seit Generationen tradiertes Wissen, was aber immer mehr Winzer der Region zu vergessen oder bewusst zu negieren scheinen, in ihrem Bestreben, hoch bepunktete Monsterweine zu erzeugen. So ist die Cunoise-Rebe beispielsweise sehr wichtig für die Finesse im Wein und die frühreifende Cinsault-Traube mit ihrer reichlichen Frucht bildet ein notwendiges Gegengewicht zum Alkoholgrad der köstlichen Grenache und den Tanninen von Syrah und Mourvèdre. Und letztere Rebe trägt durch ihren für die Appellation ungewöhnlich hohen Anteil (ca. 30%) zum höchst eigenständigen, unverwechselbaren Beaucastel-Stil in seiner ganzen Ursprünglichkeit bei: **Bio-Weine der absoluten Weltspitze!** Da auch der Weißweinverschnitt einzigartig ist (mit mindestens 80%, bisweilen 100% ein sonst nirgendwo erreichter Anteil von Roussanne), wird der Charakter der großen Weine von Beaucastel auch und besonders durch ihre eigenwillige Rebsortenzusammensetzung geprägt. Bisweilen wird gar unser heute präsentierter Weinarkitekt als das Gegenteil eines klassischen Châteauneuf-du-Pape bezeichnet, wohl auch, weil er durch den hohen Mourvèdre-Anteil (der aber früher in Châteauneufweinen gang und gäbe war und erst in den 50er Jahren, als man Lastzügewise Grenache ins Burgund karrete, um die damaligen dünnen Pinot-Noir-Wässerchen aufzupäppeln, ebenso zurück gedrängt wurde wie im letzten Jahrzehnt, als man begann, wegen der tiefen Farbausbeute immer mehr Syrah anzupflanzen, der aber eindeutig im Norden der Rhône, in kühleren Lagen, seine besten Resultate erzielt) in ihrer Jugend häufig unzugänglicher und weniger einschmeichelnd ist als Weine anderer Domainen. Welche Verkennung des wahren Charakters eines großen Châteauneufs! Dieses singuläre Weinmonument von Beaucastel mag zwar Genießern von Neue-Welt-Einheitsweinen, die insbesondere Wert auf vordergründige Frucht und neue Eiche legen, nicht gefallen. Für wahre Kenner und Liebhaber ist Beaucastels Pretiose mit der originellste und charaktervollste Rotwein der Welt und er gehört seit über 20 Jahren zu meinen persönlichen Favoriten! Und das Ergebnis nach der Reifephase, die normalerweise sechs bis zehn Jahre andauert (im Gegensatz zu den Basisweinen der Domaine, die bereits in ihrer frühesten Jugend spektakulären Trinkgenuss bieten) und über zwei Jahrzehnte anhält, ist spektakulär: Dann zeigt sich der Weigigant üblicherweise von rubin- bis purpurroter Farbe mit einem unglaublich komplexen Aromenspektrum, einer sagenhaften Süße und Fülle der Frucht und einer phantastischen Konzentration, Dichte und Tiefe.

**Weinmagie pur!**

**FRS010911 Châteauneuf-du-Pape blanc „Roussanne Vieilles Vignes“ 2011** 15% Vol. 145,33 €/l 109,00 €

Dieser feinste weiße Châteauneuf (im übrigen zusammen mit dem Hermitage von Chave **mein weißer Lieblingswein** der gesamten Rhône) ist im Vergleich zum Standard der Appellation extrem langlebig (30 Jahre und mehr!) sowie überaus reichhaltig und komplex. Die früh morgens in der Kühle der Nacht geernteten Trauben für diesen „**sensationellen Luxuswein, ein Meisterwerk**“ (Parker, 98 Punkte) stammen aus streng limitierten Erträgen von einer vier Hektar großen Parzelle mit knapp 70 Jahre alten Weinstöcken. Dieser monumentale Wein ist für meinen Geschmack die **größartigste Ausdrucksform der Roussanne-Rebe weltweit!**

## DOMAINE DU TARIQUET – GASCOGNE

## WEISSWEINPROVOKATIONEN AUS DEM FRANZÖSISCHEN SÜDWESTEN ZU TOTAL UNMÖGLICHEN PREISEN!

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

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

Aus autochthonen Rebsorten der Region wie Ugni Blanc und internationalen Edelreben wie Sauvignon Blanc, die auf hügeligen Kalk-Lehmböden wachsen, vinifiziert die sympathische Familie Grassa aus gesundem, sehr selektiv gelesenen Traubenmaterial solch wunderschön fruchtige, charaktervolle Weißweine, die zum sofortigen Genuss (innerhalb von 12-18 Monaten) konzipiert sind. Viel Vergnügen mit diesen kleinen Juwelen, die so herrlich zu kalten Gerichten des Sommers passen, aber auch Fisch und alle Arten von Meeresfrüchten vorzüglich begleiten oder einfach nur solo auf der Terrasse wie vor dem Kamin getrunken werden wollen. **Unbedingt probieren, irre Preis-Genuss-Relation!**

**FSW030112 Classic, Ugni Blanc-Colombard, VdP blanc 2012 DV** 12,5% Vol. 6,60 €/l **4,95 €**  
Welch Lecker-Schmecker, welch geniales Wein-Schnäppchen unter 5 Euro aus dem wilden Südwesten Frankreichs. Ein Klasse Terrassenwein aus Ugni blanc, Colombard, Sauvignon und Gros Manseng, eine Hommage an seine urige Heimat. Würzig in der Nase, dazu vermählen sich attraktive Aromen von Pfrsich, weißen Blumen und Cassisblättern mit einem intensiven exotischen Fruchtkorb und mineralischen Anklängen. Südfranzösische Weißweine besitzen bisweilen ein traumhaftes Preis-Genuss-Verhältnis.

**FSW030212 Sauvignon blanc 2012 DV** 11,5% Vol. 8,67 €/l **6,50 €**  
Einführungspreis bis 30. April 2013: statt 6,50 € nur 5,95 €

**Sauvignon in seiner puren, unverfälschten Form. Ein Sauvignon so rein und klar wie ein Gebirgsbach, der viele deutlich teurere Sancerres oder Pouilly Fumés ganz alt aussehen lässt. Klar, dass es dafür Medaillen und Auszeichnungen regnet!**  
Die aktuelle: 1. Platz! „Bester Weißwein Frankreichs“ (WEINWIRTSCHAFT)

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

Am Gaumen sehr dicht und süffig mit ausgeprägter reifer Fruchtfülle und milder Säure. Die Kräuterwürze verleiht ihm einen leckeren,



animierenden Nachhall. Ein unkomplizierter Weißwein, den man „einfach so wegsüffeln“ kann, der aber auch phantastisch zu Gerichten wie Spargelsalat mit Limonen-Kräuter dressing, Lachs-parfait mit Crème fraîche, Minze und Salbei, asiatischen Wokgerichten und Sushi harmoniert.

**Viele teurere Weine von der Loire haben gegen diesen herrlich leckeren Understatement-Wein keine Chance!** Er verfügt über ein derart phantastisches Preis-Genuss-verhältnis, dass man ihn kistenweise kaufen und mit großem Vergnügen wegsüffeln kann! Zu genießen ab sofort bis Ende 2014.

**FSW030512 Chardonnay 2012 DV** 12,5% Vol. 7,93 €/l 5,95 €

Und dann gibt es ja noch den ungemein leckeren Chardonnay, der beim größten offiziell anerkannten Weinwettbewerb, MUNDUSVini, im vergangenen Jahr gar schon als „bester trockener Weißwein Europas“ (wollen wir diese „kleine“ Übertreibung nicht weiter kommentieren!) ausgezeichnet wurde.

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

**Große Qualität kann so unfassbar preiswert sein!**



Eine 300 Jahre alte Windmühle ist eines der uralten Wahrzeichen des Beaujolais

### DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD – BEAUJOLAIS

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

**FBJ010111 Beaujolais Villages „Les Vignes de Thulon“, rouge 2011** 12,5% Vol. 10,60 €/l 7,95 €

Das fröhliche Image eines leckeren fruchtbetonten Beaujolais ist durch kriminelle Primeur-Panschereien und -Orgien sowie den obligatorischen Kopfschmerz danach arg ramponiert. Das aber haben die (zugegebenermaßen wenigen) guten Produzenten dieser landschaftlich so reizvollen Region überhaupt nicht verdient. Dennoch hatten sie lange Zeit keine Chance gegen die Massenbetriebe, die das Beaujolais quantitativ beherrschen. Und der kundige Weinkenner wandte sich ab mit Grausen! Aber die wenigen aufrechten Gallier haben einfach niemals aufgegeben, haben gearbeitet wie irre in ihren schönen, sanft gewellten Weinbergen, sind teilweise auf biologischen oder gar biodynamischen Anbau umgestiegen, haben nach und nach begeisterte Käufer für ihre liebevoll produzierten Gewächse gefunden und heute sind ihre Weine unter Kennern weltweit mit Kultstatus versehen und auf einmal so gesucht wie die rarsten Pretiosen des Burgunds. Und die dramatisch zu nennende Nachfrageexplosion nach den absoluten Preisknüllern unseres neuen Kleinods aus Morgon beginnt bereits bei seiner Einstiegsdroge, die aus dem wohl besten Jahrgang des Beaujolais kommt seit Ende der 20er Jahre des 20. Jahrhunderts! Welch animierende Frische im Trunk (wie in 2010!), welch köstliche Orgie an Frucht (Cassis, Schattensmorellen und schwarze Herzkirschen, Zimt, feinste mineralische Note, hierin dem 2009er sehr nahe!) entschwebt dem Glase, welch spielerische Leichtigkeit (gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol!) auf der Zunge. Wie ungemein süffig rinnt dieser betörende Stoff die Kehle herunter und: Welch qualitativer Hammerschlag für einen phantastischen Alltagswein, der jedoch alles andere als alltäglich schmeckt! Und wo um alles in der Welt ist denn Tannin? Es ist kaum schmeckbar, nur ganz dezent als Struktur gebende Komponente



Jean-Marc Burgaud zieht Aurélie Botton und Tino Seiwert betörende Fassproben

eingebunden. Daher zu trinken mit höchstem Genuss ab sofort bis 2014.

Kategorie persönlicher Lieblingswein!

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

**FBJ010211 Régnié „Vallières“, rouge 2011 12,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €**

Auf ‚Gamay‘ entfallen rund 98% der Anbaufläche im Beaujolais. Damit ist das Beaujolais unter allen größeren Weinbaugebieten Frankreichs am stärksten „monocépagiste“, also von einer einzigen Rebsorte geprägt, die in den Händen begnadeter Winzer zu genialen Höhenflügen befähigt ist.

Das Gebiet Régnié ist der höchst gelegene Beaujolais-Cru, grenzt an Morgon im Norden und Brouilly im Süden und gebiert ungemein finessenreiche, fruchtige, schwebendleichte Pretiosen. Dementsprechend angenehm und unverwechselbar weich in den fruchtbeladenen würzigen Gerbstoffen füllt dieses Hochgewächs den Mund mit cremigem Mundgefühl voller frischer und gar nicht adstringierender und doch präsender Gerbstoffe – das kann entweder nur ein hochwertiger Pinot Noir von den Côte de Nuits sein oder ein Cru aus dem Beaujolais von derart seriöser Machart, wie sie Jean-Marc Burgaud hier in Reinkultur zelebriert. So wird erstklassiger natürlicher Beaujolais nicht nur zum seriösen Rotweingenuss, sondern auch zum unvergesslichen geschmacklichen Erlebnis. Vergessen Sie alles, was sie bisher über das Beaujolais wussten, streichen Sie vor allem den unsäglichen Primeur aus Ihren Erinnerungen und genießen Sie den völlig eigenständigen Charakter dieses grandiosen (Grand) Crus.

Dieser klassifizierte Lagenwein legt mit seinen betörenden Anklängen an Kirschen, Himbeeren, Pfefferaromen und seinen mineralisch-würzigen Noten wahrlich Ehre ein für das geschundene Image seiner wunderschönen Region. Leicht gekühlt im Sommer wird er zum herrlich erfrischenden Rotweingenuss besonderer Art: verführerische Frucht küsst kühle Mineralität. „Il pinote“, wie man in Frankreich begeistert so feinsinnige Rotweine (gerade einmal knappe 12,5 Vol.%) zu rühmen weiß!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2013 bis 2017+.

**FBJ010311 Morgon Côtes du Py, rouge 2011 13% Vol. 17,27 €/l 12,95 €**

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

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

Wie ein hochwertiger Pinot Noir wirkt dieser Naturwein, der nicht nur preislich neue Maßstäbe setzt für das Beaujolais, sondern auch qualitativ.

Niedrig im Alkohol (knapp 13 Volumenprozent!), transparent in der Textur, brilliert feine Säure durch das seidene Tannengerüst, das hier mehr die Aromen trägt, als dass es geschmacklich spürbar wäre.



© Inter Beaujolais

Sanft gewellte Hügel bestimmen das Landschaftsbild im verwunschenen „Tächolais“

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

Und wegen seiner **sensationellen Textur am Gaumen, seiner packenden Mineralität und trotz seiner 92-93 Parker-Punkte im fast gleich guten 2009er Vorgängerjahr (Sie wissen, wertere Kunden: 2011 gilt im Beaujolais, ganz anders als im Burgund, wo 2010 von singulärer Qualität ist, als der beste Jahrgang der Neuzeit!)** ist diese betörende Pretiose eines der größten Schnäppchen auf dem internationalen Weinmarkt. Schön, dass es solch authentischen Charakter zu unschlagbarem Preis im Weinbusiness heute noch gibt. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2016+.

Übrigens: Joel Payne, Herausgeber des Gault Millau, besuchte kürzlich Pinard de Picard! Fast 12 Stunden (von drei Uhr mittags bis nach ein Uhr nachts) haben wir einen Querschnitt aus unserem Programm degustiert. Alle Weine blind! Und ich muss zugeben, dass ich von den analytischen Fähigkeiten von Joel ganz schön beeindruckt bin. Natürlich haben wir schon oft zusammen probiert, aber in so kleiner Runde über einen längeren Zeitraum so viele Weine derart präzise zu beschreiben, da kann ich nur meinen Hut vor ziehen! Und die **größte positive Überraschung für Joel war der Côtes du Py von unserer Zaubermaus aus dem Beaujolais**. Joel postete begeistert im Internet in die weite Weinwelt: „**My favourite was a Morgon Côte du Puy from Burgaud.**“

#### DOMAINE SAINT ANTONIN – FAUGÈRES

**Frédéric Albaret produziert authentische, individuelle Weinunikate voller Frische, Finesse und Mineralität auf den berühmten schwarzen Schieferböden des Languedoc!**

**„Les Magnoux“ – Ein Weltklassewein des französischen Südens zu einem völlig unmöglichen Preis!**

**Und der FEINSCHMECKER jubelt: „Les Jardins – Der schönste Wein der Welt unter 10 Euro“**

Faugères ist ein wildromantisches, waldreiches Gebiet nördlich von Béziers, das als einzige AOC des Languedoc flächendeckend über homogene karge Böden aus **schwarzem** Schiefer verfügt, der ansonsten im Midi nur sehr selten anzutreffen ist. Die Weinberge erstrecken sich über wellige Hügel mit relativ steilen Hängen und sind somit hervorragend geeignet zur Erzeugung großer Rotweine, die von Liebhabern wegen ihres unverwechselbaren Charakters, ihrer für den französischen Süden singulären Eleganz und großartigen Finesse, **noblen Weinen aus Burgund durchaus ebenbürtig**, hoch gerühmt werden. Und es ist das die Stilistik prägende Schiefergestein, das in den Spitzenweinen für eine ureigene und unverwechselbare Identität sorgt: **Tiefgründige Mineralität trifft feinste Finesse** (wie bei den großen Mosel- und Nahe-Rieslingen)! Bei den besten Winzern des Faugères sind diese hochkomplexen Weine terroirgeprägte Unikate

auf höchstem Qualitätsniveau, die sich wohltuend aus dem Einheitsbrei vieler industriell „gemachter“ oder uniformer, ermüdender Garrigueweine hervorheben und zu den unbestrittenen Referenzweinen des Languedoc gezählt werden.

Und es ist immer wieder **ein Name**, der respektvoll genannt wird, wenn französische Winzerikonen sich hinter vorgehaltener Hand über die besten Weine des Faugères austauschen: **Frédéric Albaret**, ebenso qualitätsversessen wie sympathisch, produziert magische Gewächse voller Eleganz, die nicht marktschreierisch mit neuem Holz und modisch marmeladiger Neuer-Welt-Monotonie langweilen, sondern ganz im Gegenteil mit einer **rassig-eleganten Textur, mit seidigen Tanninen und einer noblen, „kühlen“ Mineralität die Zunge liebkosen**. Dieses wunderschöne delikate Spiel am Gaumen und die fabelhafte Finesse zeichnen verantwortlich für die betörende Stilistik dieser singulären Gewächse! Und der Ursprung dieser phantastischen Qualitäten, die trotz Parkers Elogien noch immer zu den provokant günstigen Preisen zu erwerben sind, die das Languedoc weltberühmt gemacht haben, liegt natürlich primär im oben angesprochenen genialen Terroir der exzellenten Weinberge: Karge, schwarze Schieferböden, in harter handwerklicher Arbeit aufgelockert, ein weitestgehend naturnaher Anbau und extrem tief wurzelnde Reben, die sich ihren Weg durch den Schiefer hart erkämpfen müssen, um (in heißen, trockenen Sommern) tief in der Erde – da zu weit abgelegen von feuchten Winden des Meeres – genügend Wasser zur Ernährung der Pflanzen zu finden. Und somit werden natürlich die Mineralien aus den Tiefen der Erde in die Trauben und später in den fertigen Wein transmittiert! Infolge einer wohl überlegten Exposition der Parzellen, die aus Schutz vor zu viel Sonne nicht nach Süden ausgerichtet sind, kann Frédéric in langsam reifenden Jahrgängen für südfranzösische Verhältnisse außergewöhnlich spät (Ende September, Anfang Oktober) ernten, und zwar genau dann, wenn die Trauben ihre höchste physiologische Reife erreicht haben. So sorgt neben den **Schieferböden diese ungewöhnlich lange Vegetationsperiode** für ein deutliches Mehr an Finesse und Eleganz in den fertigen Weinen (so wie wir es auch von den großen deutschen Rieslingen kennen) und eben eine perfekte Reife, die aber, **Frédéric's zentrales Anliegen, niemals (!) in Überreife umschlagen darf. Marmelade mag Frédéric höchstens auf dem Baguette, aber keinesfalls im Wein!**

Das Resultat dieser beispielgebenden handwerklichen Arbeit und des Genius eines sensiblen Weinmachers: Ultrafeine, finessenreiche Gewächse, wie sie erst von einer ganz kleinen Avantgarde

qualitätsbesessener junger Winzer im Languedoc vinifiziert werden! In Frankreich unter Insidern bereits seit mehreren Jahren zu den großen Stars des Midi gezählt, in Deutschland bis zu Parkers Traumbewertungen noch eher ein Pinard-de-Picard-Geheimtipp, muss Frédéric seine Ernte den Interessenten aus aller Welt mittlerweile strikt zuteilen. **Es sind zutiefst mineralische Bilderbuchweine des französischen Südens, Terroir pur, das eindeutig den Rebsortencharakter dominiert, sehr rar und von phantastischer Qualität: Berührende Unikate, Referenzweine des Languedoc!**

Warum steigen eigentlich Jahr für Jahr die Qualitäten auf unserem Kleinod des Languedoc so dramatisch an? Nun, zum einen hat Frédéric einen neuen klimatisierten Keller bauen können (da reift der Wein einfach noch schonender vor sich hin) und bekommt jetzt noch bessere Barriques und größere Fuder (von Frankreichs berühmtesten Tonneliers, auch hier muss man sich Zuteilungen besten Holzes zunächst durch ein Weingutsimage hart erarbeiten) als in der Vergangenheit, was den Ausbau der Weine nochmals optimieren hilft und den Holzeinfluss zurückdrängt. Aber ganz entscheidend sind natürlich auch die letzten Jahrgangsverläufe: Regen im Winter und Frühjahr, um die Wasserspeicher zu füllen und während der Erntetage nichts als Sonnenschein! Erst Ende September wurden bei jeweils kühlen Nachttemperaturen von weniger als 10° C (das ist ein wesentlicher Schlüssel für komplexe Aromen in warmen Regionen!)



kerngesunde Träubchen in den Keller eingebracht, die infolge der extrem langsamen Ausreifung eine Aromenkomplexität besaßen, wie nie zuvor und die jedem Weinkenner ein glückliches Lächeln ins Gesicht zu zaubern vermögen. Frédéric: „Es war schier unfassbar, wir brauchten quasi keine Selektion vorzunehmen. Das habe ich als Winzer noch nie erlebt! **Es waren die entspanntesten Ernten meines Lebens**“, **lächelt der sympathische Winzerstar vergnügt vor sich hin!**

Definitiv: Im Faugères, das zeigen alle meine bisherigen Verkostungen, liegen die Qualitäten in all den letzten Jahrgängen auf Augenhöhe mit dem zu Recht als Traumjahrgang gefeierten 2007er. Es sind die bisher besten Jahrgänge der Appellation. Und auch Frédéric, dieser so zurückhaltende, sympathische Winzer, strahlt daher übers ganze Gesicht: „Ja, infolge meiner älter gewordenen Rebstöcke, meinen so deutlich verbesserten Bedingungen im Keller, die ich mir immer so sehr gewünscht hatte, einer nochmalig sensibleren Extraktion und zweier bilderbuchhafter Vegetationsperioden haben meine Weine ein Qualitätsniveau erreicht, von dem ich bisher nur zu träumen gewagt habe.“ Diese betörenden Pretiosen wandern kistenweise auch in meinen privaten Keller. Unbedingt probieren!

Werte Kunden: **94 Parkerpunkte (in 2004) für einen französischen Wein, der weniger als 15 Euro kostet** – das gab es unseres

Wissens nach noch nie! Das sind Glücksfälle, nein, Sternstunden im Leben eines jeden Weinliebhabers. **Weinwerte, die Preisgefüge auf den Kopf zu stellen und in Blindproben vinologische Weltbilder zum Einsturz zu bringen vermögen.**

**FLA060112**

„Les Jardins“, rosé 2012 DV  
12,5% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

**Exklusiv bei Pinard de Picard: Ein Fabel-Rosé, der letztes Jahr Geschichte schrieb, da er OHNE Appellations-Zulassung blieb, weil er mit zu WENIG Alkohol für die „hohe Behördlichkeit“ ausgestattet war!**

Viele unserer Kunden kennen die Geschichte unseres beliebtesten Rosés aus dem Languedoc schon und haben sich zum einen geschüttelt vor Lachen und zum anderen den Jahrgangsvorgänger unseres Rosés heiß und innig geliebt. Allen anderen sei diese „Begebenheit“ nochmals erzählt: Frédéric hatte uns während eines Besuchs in Saarlouis einen Rosé (seinen ersten übrigens!) ins Glas gegossen und wir waren wie vom Donner gerührt: Neben der aromatischen Fülle strahlte der

© age fotostock / LOOK-foto



Saint Antonin liegt unweit von Béziers im Herzen des geschichtsträchtigen Languedoc

Wein eine unglaubliche Frische und Leichtigkeit aus – kein Wunder, bei gerade einmal sagenhaften 11,5% Vol. Alkohol. Wir waren begeistert, so stellen wir uns die Zukunft südfranzösischer Rosés vor, und spontan haben wir die gesamte Menge dieses genialen Fabel-Rosés für unsere Kunden eingekauft. Dann trafen die Etiketten auf der Domaine Saint Antonin ein und alle Flaschen wurden gelabelt. Nur noch schnell die Spedition schicken und schon konnte der Spaß beginnen.

**STOP!!!!**

„Was soll das denn sein? Ein Wein aus Faugères, mit geschützter Herkunftsangabe, den strengen Qualitätsvorgaben entsprechend, und NUR 11,5% Alkohol? Non, niemals, jamais. Nicht mit uns. Das kann nur ein Vin de Pays sein“. So sprach die zuständige „Behörde“ INAO und wir mussten unseren Kühltransporter wieder zurückpfeifen. Wein verboten! Wir versicherten Frédéric, dass die Qualität seines Erstlingswerks nun wirklich kein Problem ist, ganz im Gegenteil, denn wir liebten diesen Rosé ja insbesondere auch wegen seines so niedrigen Alkoholgehalts. Und dann war der Wein eben „nur“ ein Vin de Pays, was niemanden unserer Kunden stören würde, denn,

um in leicht abgewandelter Form mit Dortmunds Fußballlegende Adi Preißler zu sprechen: „Grau ist alle Theorie – denn entscheidend ist im Glas“. Aber schon tat sich das nächste Problem auf: Denn alle Flaschen waren ja bereits gelabelt, ein AOC Faugères auf der Vorderseite und 11,5% Alc auf der Rückseite. Und das ist nun mal VERBOTEN. Was tun? Die Flaschen zerschlagen, den Wein ins Mittelmeer kippen oder alle Flaschen einfach selbst trinken. Dann wären wir bei Pinard trotz des Niedrig-Alkohols den ganzen Sommer über besoffen! Oder, die Alternative, so zumindest Tino in seinen bisweilen „bösen“ Gedanken, die Funktionäre darin ertränken? Aber nein, für solche Probleme gibt es ja zum Glück die elegante „französische“ Lösung und dafür lieben wir sie so, unsere netten Nachbarn: Et alors, wenn der Wein nur 11,5% Alkohol hat und ein waschechter Faugères ist, was aber offiziell nicht möglich ist, da ein waschechter Faugères ja auf jeden Fall 12 Volumenprozent Alkohol braucht, nun, hm, was könnte man da nur machen? Et voilà, die Idee schlechthin: Lasst uns das Rückenetikett einfach überkleben und nach einer geschätzten neuen „Messung“ 12% Alkohol draufschreiben!

Na also, geht doch. Wir bedankten uns bei der Kreativität der behördlichen französischen Gralshüter, wünschten Ihnen, werte Kunden, viel Spaß mit diesem herrlichen Wein, der fast nicht sein durfte, was er ist. Ein Klasse Rosé aus dem Faugères. Vive la France. Und im Jahrgang 2012 haben wir eine vielleicht noch faszinierendere Qualität im Glas denn je zuvor, da die frischen, saftigen Fruchtaromen (bei aller Leichtigkeit des Weins) in der Nase förmlich Samba tanzen: Intensive Himbeernoten, edle Sauerkirschen, frische Walderdbeeren vereinen sich fröhlich mit kühlen Feuerstein-Anklängen. Am Gaumen ein tolles Spiel und eine schwebende Transparenz. Welch animierender Rosé mit wiederum frischen und saftigen rote Beerenaromen auf der Zunge und einem feinwürzigen Nachhall mit gerade wieder einmal knapp „geschätzten“, pardon, gemessenen, 12,5 Volumenprozent Alkohol. Santé!



Frédéric Albaret – sensibler Winzermagier

**FLA060312 Les Jardins de Saint Antonin, rouge 2012 14% Vol. 9,27 €/l 6,95 €**  
**Der FEINSCHMECKER jubelt: „Les Jardins – Der schönste Wein der Welt unter 10 Euro“**

Unser Kleinod, die Domaine Saint Antonin, ist permanent für weitere dicke Schlagzeilen gut! Ein Hammer schlechthin ist die Bewertung des FEINSCHMECKERS: „FEINSCHMECKERS Highlights des Jahres: **Hundert Lieblingsweine – Die ZEHN SCHÖNSTEN WEINE DER WELT unter 10 Euro!** And the winner is: Pinard de Picards Entdeckung aus dem Languedoc, unsere Domaine Saint Antonin, seit Jahren bekannt für ein dramatisch gutes Preis-Genuss-Verhältnis seiner betörenden Weine, mit einem unserer langjährigen Bestseller als **SIEGERWEIN: ‚Les Jardins de Saint Antonin‘, unfassbar günstig!**“

Der FEINSCHMECKER wertet im Detail: „**Auch für wenig Geld muss man nicht auf Stil und Mineralität verzichten. Mollige Frucht und ein kühler Kern von den Schiefer-Terrassen der Languedoc-AOC Faugères.**“

Pinard de Picard stimmt diesem Urteil ausdrücklich zu! ‚Les Jardins de Saint Antonin‘ ist genau wieder einer dieser so ungemein preis-,werten“ und schmackhaften Alltagsweine aus dem französischen Süden, der das Languedoc vor mehr als einem Jahrzehnt als Quelle herausragender Trinkweine über Nacht weltberühmt machte und der das großartige vinologische Können von Frédéric Albaret eindrucksvoll belegt. Herrlich leuchtendes, dunkles Purpurrot in der Farbe, in der Nase eine betörende Fruchtorgie, schwarze Kirschen, rotbeerige (Blau- und Himbeeren!), florale (Lilien und rote Rosen) sowie würzig-samtene Aromen (grüner Pfeffer, Bourbon-Vanille, Zedernholz), dabei von sehr elegantem Stil (das ist große Kunst in seiner so attraktiven Preisklasse!), überhaupt nichts Marmeladiges in sich tragend. Am Gaumen ungemein schmeichlerisch und von kühler, seidenen Stilistik, ungemein elegant und saftig und geprägt von

einer animierenden Trinkfrische, mit einer verblüffend geschmeidigen, cremig-seidenen Tanninstruktur. **Welch herrlicher Alltagswein, eine ehrliche, fröhliche Haut: herzhaft lecker, mineralisch und welche Rarität in seiner sinnensfreudigen Preisklasse! Zu genießen ab sofort bis 2015+.**

Werte Kunden: Zwischen 5,- und 12,- Euro sind wohl die spannendsten Entdeckungen zu machen in der Welt des Weines. In dieser attraktiven Preisklasse findet selbst der Kenner animierende Tropfen mit komplexem Geschmack und individuellem Herkunftscharakter. **Ob der ‚Les Jardins‘ nun der beste Wein der Welt unter 10 Euro ist, mag dahingestellt sein. Der Favorit des FEIN-SCHMECKERS ist er auf jeden Fall.** Dazu spielt natürlich auch immer der ganz persönliche Geschmack des Genießers eine entscheidende Rolle. Aber mehr Wein zu diesem Preis finden Sie, werte Kunden, auf der ganzen Welt nicht!

<b>FLA060411</b>	<b>Faugères „Lou Cazalet“, rouge 2011</b>	14,5% Vol.	13,07 €/l	<b>9,80 €</b>
<b>FLA060411P</b>	<b>12 x Faugères „Lou Cazalet“, rouge 2011 (12 Flaschen zum Preis von 11)</b>	14,5% Vol.	statt 117,60 € nur	<b>107,80 €</b>

Eine intensive, dichte Fruchtwürze und edle Beerenaromen zeichnen den fabelhaften Faugères-Jahrgang 2011 aus, der seinen frischen, saftig-noblen Charakter (weitab von modischen marmeladigen Exzessen) den mineralischen schwarzen Schieferböden verdankt. Schon die Nase scheint mit der Zunge zu schnalzen: Rote und blaue Früchte, vanillige Kirschnoten, Cassis-, Himbeeren- und Cappuccinoanklänge ergeben einen seidigen Touch. Und Welch hedonistischer Genuss am Gaumen: saftige, kühle Blaubeeren, Schwarzkirschen, edle Gewürze und eine wiederum vom Schiefer stammende **feinste Mineralität**, die wie bei großen traditionellen Bordeauxweinen an Bleistift erinnert, eine in dieser Preisklasse ganz und gar ungewöhnliche **Eleganz, Finesse und Feingliedrigkeit**, bestens integrierte, frische, seidige, cremige Tannine und ein schöner, schmeichlerischer, ungemein feiner, rauchig-mineralischer, zart tabakiger Nachhall begründen ein **sensationelles Preis-Genussverhältnis**, das selbst für den französischen Süden extrem selten ist.

Nach längerer Luftzufuhr wird die Zunge zärtlich gestreichelt von einer ungemein seidenen, kühlen Textur, die nichts anderes ist als der schmeckbare Ausdruck des schwarzen Schieferbodens, der den großen Terroirweinen des Faugères einen authentischen Charakter verleiht. Diese kühle Mineralität und die duftige Würze im geschmeidig dichten Mundgefühl vereinen den Charme, das Licht und die Wärme des Südens mit der Singularität des schiefrigen Terroirs. Kein modischer Neuholzton, keine Rustikalität, keine Marmelade! Stattdessen ein großartiger, mineralischer Terroirwein de luxe der leisen Töne, der mit viel Komplexität und Charakter, Ausstrahlung und Geschmack, mit Würze, phantastischer Frische und mineralischer Tiefe in seiner sympathischen Preisklasse die Qualitätsmaßstäbe des Languedoc definiert!

Frédéric Albaret hat sich souverän seinen Platz in der ganz kleinen Elite der Spitzenwinzer des Languedoc erobert mit Referenzqualitäten der neuen Generation: Finesse und Eleganz, Rasse und Frische statt marmeladiger Langeweile. Daher lege ich Ihnen seit vielen Jahren diese so traumhaft preiswerten, ungemein finessenreichen Rotweine aus dem Faugères als meine Lieblingsweine ganz besonders ans Herz. Aber auch **Parker** hat unsere Domaine Saint Antonin entdeckt und mit Elogen überhäuft. Er schreibt wörtlich, dass **er überhaupt nicht verstehen könne, wie so gute Weine, die zu den phantastischsten, ja unglaublichsten Weinwerten der Welt zu zählen seien, zu einem solch günstigen Preis zu haben sind!** So erhielt dieser sensationell preiswerte Faugères bereits zweimal 91 Punkte! **Und 2011 ist nochmals deutlich, aber wirklich deutlich, besser!** Frédéric erklärt: „Meine schönsten Weine bisher, in einer Balance und Harmonie wie nie zuvor.“

Zu trinken nach unserem Geschmack ab sofort (Tannine sind sehr fein und reif) bis ca. 2020

Wildromantisches Faugères: Land der Reben, Hügel und exzellenter Schieferböden, eine Landschaft von intensiver Schönheit



**FLA060211 Les Magnoux, rouge 2011** 14,5% Vol. 21,27 €/l 15,95 €

Seine Qualität: Singular in seiner Preisklasse. Schlicht die Referenz! Seine Bewertungen bei Fachjournalisten: Einzigartig in seiner Preislige! **94 Parkerpunkte für einen französischen Wein, der seinerzeit weniger als 15 Euro kostete – das gab es unseres Wissens nach noch nie!**

Frédéric Albarets Spitzencuvée „Les Magnoux“ lässt auf unkopierbare Weise die abgründige und zugleich seidene Mineralität und den unverfälschten Terroircharakter des schwarzen Schiefers sinnlich erfahrbar werden! Wegen seiner erotisierenden Duftkomplexität DAS Aushängeschild der neuen authentischen Spitzenweine aus dem Languedoc, zwar enorm dicht und mit einer großen Tiefe und einer grandiosen saftig-schmelzigen Textur versehen, aber überhaupt kein Extraktionsmonster mit Muskeln und überbordendem Eichenholz, stattdessen mit einer vor kurzem im französischen Süden noch nicht vorstellbaren Finesse gesegnet, an der sich die anderen großen Weine des Languedoc messen lassen müssen! Tief dunkelrot steht dieser noble Weinriese im Glas, in der Nase ungemein komplexe, verführerische, intensiv, frische und saftige Beeren (Brombeeren, Cassis), dazu Lakritze, orientalische Gewürze (Nelken, Zimt, Muskatnuss sowie fein gegrillte Haselnuss mit Bitterschokolade und Noten von schwarzen Oliven, Eukalyptus und eine zarte Mineralität. Die saftige Frucht und eine traumhaft kühle wie auch cremige Textur betören schmeichlerisch den Gaumen, hüllen ihn ein in ein samtenes Tuch, verweilen, wollen überhaupt nicht mehr loslassen. Faszination pur!

Dieser großartige Wein löst mit seiner seidigen Fülle wohlige Schauer aus, ein herrlich runder, harmonischer, delikater, verführerisch weicher Wein; der noble Kern seiner intensiven Mineralität umspielt dabei fordernd die Zunge. Danach öffnet sich die dichte, kühle Gerbstofftextur im Mund, um die Sinne mit mächtiger Kraft, aber auch mit zarter seidiger Textur, Geschliffenheit und wiederum subtiler Schiefer-Mineralität zu verwöhnen. Und welch dramatische Länge! Nach 24-stündiger Öffnung breitet sich vor dem staunenden Betrachter eine expressive, kühle Minzfrische aus wie bei einem großen Mouton-Rothschild!

Ein wahrer Geniestreich von Frédéric, Terroir und Individualität pur und von extremer Qualität: Wein-GENUSS in Vollendung! Es fällt schwer, stilistische Vergleiche zu finden für diesen Gänsehautwein, er vereint in sich die edle Kühle eines großen Syrah der nördlichen Rhône mit der Eleganz und Finesse eines aristokratischen Gewächses aus dem Burgund. Das ist wahrlich DER Gegenentwurf zu allen marmeladigen Syrahs aus der Neuen Welt! Welch betörende Qualität aus dem vielleicht bisher größten Jahrgang im Faugères – und hier wiederum die absolute Spitze verkörpernd. Bravissimo! Frische, Frucht und Finesse treffen feinste Mineralität. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis 2022+.

PS: Nachdem dieser Spitzenwein von Parker mit für seine Preisklasse unglaublichen 94 Punkten geadelt wurde, erzählte mir Frédéric, dass ihm jedermann „geraten hat, jetzt müsse ich doch endlich die Preise erhöhen. Doch warum sollte ich dies tun? Damit sich dann nur noch die Reichen der Welt meine Gewächse leisten können? Niemals! Ich mache Weine für Liebhaber, aber nicht für Etikettentrinker.“

Welch noble altruistische Einstellung!

## CHÂTEAU TOUR DES GENDRES – BERGERAC

**Traumhaft schöne Bio-Weine mit niedrigem Alkoholgehalt brillieren als Alternativen zu den Prestigegewächsen des benachbarten Bordelais!**

VINUM urteilt in einer glänzend recherchierten Reportage über die großen Weine des französischen Südwestens und nach einer umfangreichen Degustation: „Eine der spannendsten Verkostungen seit Jahren, ein **Weinparadies!**“ Und konkret zu unserem ungemein preiswerten Bestseller ‚La Gloire de mon Père‘ 2009: „**In Pomerol bezahlt man für so etwas doppelt und dreifach!**“

**Der FEINSCHMECKER hat über ein Jahrzehnt lang mehrere Gewächse von Tour des Gendres unter die 100 besten Weine der Welt gelistet!**

**FSW040211 „Classique“, blanc (PK) 2011** 13% Vol. 9,26 €/l 6,95 €

Letztjährig präsentierte der FEINSCHMECKER **Wein-Schnüppchen unter 10 Euro aus Südeuropa** und urteilt begeistert: „Luc de Conti ist der gefeierte Winzerstar der Region Bergerac; seit Langem setzt er auf biodynamischen Anbau. Sein „Classique“ aus Sémillon und Sauvignon blanc hat tolle Würze, florale Noten und überbordende Frucht von Stachelbeere, Grapefruit, Limetten. Rassig und finessenreich.“

**FSW040311 Cuvée des Conti, blanc (PK) 2011** 13,5% Vol. 11,86 €/l 8,90 €

Lucs legendäre „Cuvée des Conti“ mit ihrem faszinierend mineralischen und zutiefst betörenden exotischen Bukett besitzt in Frankreich längst **Kultstatus**. Diese gefeierte Cuvée aus der Sémillontraube und einem kleinen Anteil Sauvignon blanc sowie Muscadelle aus den besten Parzellen der Domaine präsentiert sich ungemein cremig und schmelzig, traumhaft frisch und herrlich ausgewogen, von feinsten Eleganz und Finesse, die nicht nur solo getrunken Freude pur bereitet, sondern hervorragend zu Fisch und hellem Fleisch wie auch zur asiatischen Küche mündet. In der Nase betört eine reiche, komplexe Frucht mit Aromen von Nektarine, weißem Pfirsich, Marillenkern, Ananas, Litschi, verführerisch duftendem weißen Flieder, Muskat, Akazienhonig und einem Hauch Vanille; dazu gesellen sich feine exotische und mineralisch-rauchig-salzige Noten und eine frische Prise gemähtes Gras. Kein Wunder bei dieser komplexen Aromenvielfalt, dass einer seiner so beliebten Jahrgangsvorgänger bei einer großen Verkostung der besten Bergerac-Weine mit deutlichem Vorsprung vor zum Teil erheblich teureren Weinen den ersten Platz belegte! Und das Beste: **Der Preis für diesen tollen Bio-Wein ist seit**



Liebenswürdiger Weinfanatiker Luc de Conti, eine der größten Persönlichkeiten des französischen Weinbaus. Er trägt den „bérêt basque“, die geradezu mythische Kopfbedeckung der Südwestfranzosen. Bio ist hier gelebte Tradition!



*Jahren nahezu unverändert sympathisch. Bravo, Luc! Kann schon jetzt mit höchstem Genuss getrunken werden, hält seine Bestform bis wenigstens 2015.*

*Welch toller Geheimtipp, der in beiden Vorjahren von der Bibel der französischen Weinkritik, dem „Classement“, mit für seine Preisklasse sensationellen 16/20 Punkten gefeiert wird, eine Qualitätsliga, in der viele renommierte Premier Crus aus dem Burgund angesiedelt werden!*

**FSW040509 „La Gloire de mon Père“, rouge 2009**

14% Vol.

18,53 €/l

13,90 €

*VINUM ist begeistert von diesem Fabelwein aus einem Jahrhundertjahrgang in Bordeaux und Umgebung: „Mythische Bergerac-Cuvée. In Pomerol bezahlt man für so etwas doppelt und dreifach!“*

*Der „Gloire de mon père“ ist im Jahrhundertjahrgang des Bordelais und Umgebungs von spektakulärer, wohl nie zuvor erlebter Qualität und ein absoluter Insidertipp, „für das Geld eine einzige Sensation“, so Star-Sommelier Sebastian Georgi, der aus seiner langjährigen früheren Tätigkeit im Drei-Sterne-Restaurant Schlosshotel Lerbach und heute im Wasserturm in Köln so manchen spektakulären Tropfen im Glase hatte.*

*Und Tino Seiwert meint schon seit Jahren: „Im benachbarten Bordeaux mit gleichen Böden und identischem Mikroklima kostet diese **Qualität das Zwei- bis Dreifache**“! Locker! Eine Einschätzung, die VINUM jetzt exakt so bestätigt. Doch dazu weiter unten mehr.*

*Diese faszinierende Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Malbec zeigt sich in der Farbe von einem tiefdunklen Granatrot und wirkt in der Nase einladend und saftig. Welch genialer, intensiver Geschmack, der Feinheit und Konzentration gleichermaßen ausstrahlt. Ein betörender Tropfen, der sowohl am Kamin verzaubert, aber auch zu kulinarischen Genüssen wie Ente, Lamm und Pilzgerichten wunderbar schmeckt. Schlicht ein authentischer Wein des französischen Südwestens von allerbesten Kalkböden, der in seinem komplexen Aromenspiel die Noblesse wesentlich teurerer Prestigeweine des benachbarten Bordelais zeigt, mit Aromen von wilden Heidelbeeren und intensiven Blaubeernoten. Diese werden begleitet von einer feinsinnigen Mineralität, die Assoziationen an die großen Gewächse des Médoc evoziert. Dazu betören komplexe Anklänge von Cassis, Brom- und Maulbeeren, feinen Gewürzen, Tabaknote, Lakritze und frische Minznoten. Am Gaumen tiefgründig und ungemein fein mit einer sehr schönen Harmonie und einer beeindruckenden Dichte gesegnet, und bei aller Mineralität von einer betörenden Frucht begleitet. Ein klassischer Bordelaiser Stil (intensive Graphitnote), enorm viel Eleganz und Finesse, der mit Abstand beste Gloire, den Luc je produzierte, an hochwertige Weine aus St. Julien erinnernd, eine sagenhaft preiswerte Alternative zu großen, wesentlich teureren Bordelaiser Gewächsen!*

*Durch die feine und anregende Tanninstruktur, die pikanten Pfeffernoten und den moderaten Alkohol (knappe 14 Volumenprozent) lässt sich diese unerhörte Bordeaux-Provokation auch schon im jugendlichen Stadium wunderbar goutieren: **Frische, Finesse und Eleganz statt marmeladiger Überreife, das Ganze aus biologischem Anbau, dazu die Qualität eines hochwertigen Bordeaux – des kundigen Weinliebhabers Herz, was begehrt Du mehr?** Von noch besserer Qualität als sein toller Jahrgangsvorgänger, über den der DECANTER begeistert urteilte: Vier Sterne, „highly recommended“! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis 2025+*

*Und nochmals zur Erinnerung das Urteil von VINUM zu unserem 2009er aus einem Riesenjahrgang: „Mythische Bergerac-Cuvée. In Pomerol bezahlt man für so etwas doppelt und dreifach!“*

*Kaufen, Leute, kaufen!*

## ÖSTERREICH

## WEINGUT BERNHARD OTT – WAGRAM

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

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

„Der Grüne Veltliner ist unsere Chance. Der wächst nirgendwo anders auf der Welt. Der kann nicht wie Chardonnay von jedermann übernommen und zum charakterlosen Modewein degradiert werden.“ Eigentlich ist Bernhard Ott, ein sinnenfroher, ausgeglichener, barocker Genussmensch, so schnell nicht aus der Ruhe zu bringen. Doch wenn die Rede auf „seinen“ Grünen Veltliner kommt, dann wirkt er wie elektrisiert, wird zum engagierten Streiter für eine häufig verkannte, von allzu vielen Winzern zum billigen Durstlöcher abgestempelte Massenrebe. Dann erspürt jeder Gesprächspartner, dass sein leidenschaftliches Plädoyer für Österreichs große autochthone Rebsorte, die unter den Händen begnadeter Winzer höchst anspruchsvolle Spitzengewächse mit cremig-seidener, aber auch zutiefst mineralischer Textur gebären kann, aus tiefstem Herzen kommt.

„Terroir und Rebsortencharakter unverfälscht in die Flasche zu bringen, also die Natur eins zu eins umzusetzen, ist die Maxime all meines Handelns. Eleganz, Kraft, feinnervige Mineralität und insbesondere Finesse sind viel wichtiger als vordergründige Primärfuchtaromen“, fährt Bernhard Ott fort, während wir in seiner gemütlichen Proberstube degustieren. In unserer Diskussion schweifen seine Gedanken weit zurück in die Vergangenheit. Bernhard hatte 1992 als 20-jähriger das seit 1889 im Familienbesitz befindliche, 16 ha große, mittlerweile liebevoll restaurierte Weingut und das 800-Seelen-Dörfchen Feuersbrunn im niederösterreichischen Weinbaugebiet Donauland verlassen. „Alles war mir hier – wie vielen jungen Menschen – zu eng. Ich wollte mir den Wind der großen weiten Welt um die Nase wehen lassen. Mein Ziel: viel sehen, viel erleben, viel lernen.“ Dazu besuchte er die Spitzenwinzer Europas, machte Praktika, sog neues Wissen und Erkenntnisse förmlich in sich ein. Doch dann erkrankt urplötzlich der Vater und so kehrt Bernhard bereits im Sommer 1993 zur Weinlese nach Hause zurück – den Kopf voller neuer Ideen – und probt eine Palastrevolution. „Ich bin an die Schalthebel der Macht gekommen und habe sie einmal umgedreht. Mal sehen, was passieren würde.“ Und kompromisslos krempelt Bernhard – nach seinen Lehr- und Wandermonaten voller Tatkraft und Visionen – alles um: „Weg mit den alten, muffigen, großen Holzfässern, dafür Anschaffung blitzsauberer Stahltanks. Weg von der bis dato betriebenen Sortenvielfalt, dafür Konzentration auf die „Brot-und-Butter-Rebe“ Grüner Veltliner. **Aber mit viel mehr Finesse, mehr Fülle und viel mehr Eleganz.** Der Grüne Veltliner war jahrzehntelang in unseren Breiten ein ständiger Begleiter. Wie ein treuer alter Hund, der aber nur noch still in der Ecke lag. Und dem wollte ich auf die Sprünge helfen.“

Zunächst nimmt jedoch kaum jemand Notiz von dem jungen Himmelsstürmer. Aber dann kommt 1994 Paula Bosch, Deutschlands berühmteste Sommelière der Zeit, vorbei, verkostet – und ist begeistert. Unverzüglich nimmt sie Bernhards Weine auf die Karte des Spitzenrestaurants „Tantris“ (2 Michelinsterne) in München: Der Jungwinzer avanciert in Insiderkreisen zum Geheimtipp. Dies spornt weiter an, macht Mut und bereits ein Jahr später überträgt ihm der Vater – stolz auf seinen Sohn und die drastisch gestiegenen Qualitäten – den Betrieb. Bernhard schuftet wie verrückt: Extreme Weinbergsarbeit, Kompostierung der Böden statt Düngung der Reben, Bodenbepflanzung mit Klee und im Herbst mit Rap: „Das ist in feuchten Jahren ein enormer Wasserverbraucher und wirkt als natürlicher Mostkonzentrator. In den immer heißer werdenden Jahren erweist sich die Bepflanzung als Segen, da die Begrünung das Wasser halten kann und den Boden vor Erosion schützt“. Zudem hat Bernhard Ott in den letzten Jahren konsequent auf bio-dynamischen Anbau umgestellt, was seinen großartigen Veltlinern eine neue Dimension an strahlender Mineralität, unvergleichlicher Brillanz und betörend aromatischer Finesse und Transparenz hinzugefügt hat. Hinzu kommt eine extrem selektive und riskant späte Lese hochreifer Trauben, wie er es bei den Großen der Zunft gelernt hat, eine sehr sorgfältige, schonende Vinifikation mit sehr vorsichtigen Schwefelzugaben und ein langes Feinhefe-lager.





Dramatische Gewitterstimmung über dem Wagram, Österreichs dynamischster Anbauregion!

„Aber: **Entscheidend ist einzig und allein die Weinbergarbeit.** Der Weinberg ist die Quelle aller Qualität, im Keller kann man nur noch Fehler machen“, stellt Bernhard in seiner wohlthuend zurückhaltenden Art seine ausgeklügelte, kompromisslose Kellerarbeit weit unter den Scheffel. Doch unstrittig ist: Seine Grünen Veltliner sind zuallererst das Produkt einer Liebesbeziehung zwischen diesem innovativen, begnadeten Winzermagier und dem großen Terroir des Wagrams, dieses beeindruckenden, bis zu 15 Metern dicken Lösswalls 7 km nördlich der Donau (ehemals das Nordufer des Urmeers. „Wogenrain“ war der im 12. Jahrhundert benutzte Ausdruck für „Uferböschung“. Aus Wogenrain wurde Wachrain und schließlich Wagram), der sich majestätisch von Krems stromabwärts bis vor die Tore Wiens zieht mit einer Jahrtausende alten Weinbautradition. Schon die Römer, welche als erste anfangen, Terrassen anzulegen, in denen sich bis heute eine intakte Natur mit seltenen Tieren wie Smaragdeidechse und Steinkauz erhalten hat, erkannten, dass hier ideale Bedingungen für Reben herrschen: Auf den fast ausschließlich nach Süden gerichteten, sanften Lössterrassen mit hohem Kalkgehalt (der Löss ist nichts anderes als vor Urzeiten angewehter, heute extrem komprimierter Flugsand) fühlt sich vor allem der Grüne Veltliner wohl. Heiße Sommertage (pannonisches Klima mit warmen Winden tagsüber aus der nach Westen hin offenen ungarischen Tiefebene) und sehr kalte Lüfte in der Nacht aus den nahen Waldgebieten geben den Trauben ihre unverwechselbare expressive Aromatik, ihre grandiose Tiefe und Mineralität und ihre ungewöhnlich feine Eleganz und Finesse, DAS Markenzeichen Ott'scher Veltliner.

Dies spiegelt sich eindrucksvoll in seinen brillanten Weinen. Viele Jahre ist die „Palastrevolution“ mittlerweile her – Bernhard Ott, vom jungen Revoluzzer zum arrivierten Kultwinzer seines Landes gereift, hat den Gipfel österreichischer Winzerkunst erreicht, was sich in der Verleihung des Titel „**Winzer des Jahres**“ durch den Falstaff beispielhaft widerspiegelt – und ist trotzdem ein so wohlthuend bescheidener und sympathischer Naturbursche geblieben, wie ich ihn dereinst als aufstrebenden Fixstern am österreichischen Weinhimmel kennen lernte. Seine glockenklaren, fein mineralischen, lang entwicklungs- und lagerfähigen Grünen Veltliner (gut zehn bis zwanzig Jahre bei den Spitzenweinen) zieren die Karten der großen Restaurants in aller Welt, werden von Weinliebhabern in aller Welt so gesucht wie sündhaft teure Burgunder und von Weinkritikern in aller Welt enthusiastisch gefeiert! „**Mister Grüner Veltliner**“, mit diesem prägnantesten und zutreffendsten aller Komplimente wurde Bernhard Ott von einem der kompetentesten Weinjournalisten Österreichs, Michael Pronay, in einem Interview titulierte. Wir sind überzeugt: Sie werden dieser Hommage vorbehaltlos zustimmen, wenn Sie die herausragenden trockenen Weißweine – erstklassige Essensbegleiter genauso wie zum meditativen Genuss geeignete Trinkweine – unseres Kleinods aus Österreich aus seinen phantastischen Jahrgängen 2011/12 degustiert haben. Ein solch fabelhaftes Preis-Genussverhältnis, wie es die traumhaft mineralischen und betörend aromatischen Grünen Veltliner von Bernhard Ott aufweisen, finden Sie, werte Kunden, äußerst selten, und das nicht nur in Österreich! **Visionäre Qualitäten eines höchst sympathischen Winzergenies in avantgardistischer Tradition, Weltklasse pur aus biodynamischem Anbau und unsere ganz besondere Empfehlung!** Kategorie persönliche Lieblingsweine.

PS: Robert M. Parker bzw. David Schildknecht, der im wine advocate für Österreich ebenso zuständig ist wie für Deutschland und in Frankreich auch die Regionen Loire und das Languedoc-Roussillon übernommen hat und dessen persönlichen Geschmack ich sehr schätze, da er sehr wohl die Finesse, Komplexität und Eleganz in einem Wein wenigstens ebenso zu schätzen vermag wie Dichte und Konzentration, stellt im wine advocate die **Ott'schen Pretiosen auf zumindest eine Stufe mit den teuersten Renommiergewächsen aus der Wachau:** Er berichtet von einer Probe gereifter Grüner Veltliner, in der Otts Gewächse gegen „die berühmtesten Namen der Wachau angetreten sind und durchgängig die fesselndsten und aufregendsten Weine der Verkostung waren“! Bravo, Bernhard!

**OWG010412 Grüner Veltliner „Am Berg“ 2012 DV**

12% Vol.

11,87 €/l

**8,90 €**

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

FALSTAFF: „Der perfekte Alltagsveltliner!“

**OWG010112 Grüner Veltliner „Fass 4“ 2012 DV**

12,5% Vol.

18,53 €/l

**13,90 €**

Der legendäre KLASSIKER unseres Kleinods vom Wagram, vinifiziert aus 5 verschiedenen kleinen, erstklassigen Lagen aus den Feuersbrunner Rieden, der geradezu traumhaft Eleganz mit Trinkvergnügen paart und dessen Vorgänger in einer großen Publikumsverkostung zum „beliebtesten Weißwein in Belgien und Holland“ gewählt wurde! Grüngelb funkelt er im Glase und präsentiert sich mit einer fein verwobenen Duftnote, erinnernd an gelbe Früchte, reifen Pflirsich, aromatische Ananas, Sternanis, Zitrusfrüchte sowie Limette und den für die Rebsorte so typischen Touch von frisch gemahlenem weißem Pfeffer. Am Gaumen sehr vielschichtig, saftig, extraktreich und ungemein präzise mit feiner mineralischer Note (die schier einem kristallklaren österreichischen Bergsee entspringen sein könnte) und langem, vom würzigen Charakter des Weines und noblen Aromen von weißen Blüten dominiertem Nachhall. Ein toller Essensbegleiter, der aufgrund seiner animierenden Art Trinkgenuss pur garantiert! Jeder Schluck macht Lust auf das nächste Glas! Hoffentlich halten unsere Vorräte diesmal etwas länger als alle seine beliebten Vorgänger, die seit der Präsentation des 04er bereits durch Starsommelier Hendrik Thoma in der damaligen Kochsendung von Johannes B. Kerner stets im Handumdrehen ausverkauft waren!

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

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

Bernhard Ott: tatkräftiger Winzer, der selbst immer wieder im Weinberg steht .....





**OWG010711 Grüner Veltliner „Stein“ 2011 (Bio) DV**  
13,5% Vol. 34,53 €/l 25,90 €

Eine neue Perle im Portfolio von Österreichs Veltliner-Magier! Fabelhafte Urgesteinsböden auf Ost-West Terrassen im berühmten Kamptal zeichnen für diesen Spitzen-Veltliner mit seiner – trotz einer cremigen Fülle – charakteristischen kühlen Eleganz verantwortlich. Unter der Decke aus Löss verbergen sich auf engem Raum verschiedene Gesteine, Schotter eines alten Donaulaufes und Gföhler Gneis. VINARIA 2013 urteilt begeistert: „Mineralische Würze, cremige Fülle, beachtliches Volumen, Melonen, grüne Nüsse, ausgereift, rauchig, tolle Substanz und Struktur, herrlich fruchtsüß, exotisch, Marillengelee, kompakt, griffig und beeindruckend lang, pikante Säure.

**Höchstbewertung im Jahrgangs 2011 mit 5 goldenen Sternen!”**

Aurélie Botton („Best young Sommelier Bordeaux & Champagne“): „Das ist allerbeste Wachauer Tradition! Aber nur in der Qualität. Preislich jedoch liegt er weit unter vergleichbaren Renommiergewächsen.“

**OWG010811 Grüner Veltliner „Spiegel“ 2011 (Bio) DV**  
13,5% Vol. 34,53 €/l 25,90 €

Im Lieblingsweingarten von Bernhards Sohn Moritz (9) mit seinen kalkhaltigen Lössboden hat Mr. Grüner Veltliner seinen Zukunftstraum verwirklicht: Durch den Zukauf von alten Veltlineranlagen und umfangreichen Neuauspflanzungen gibt es ab sofort den ersten Wein aus dieser großen Lage mit einer phantastischen Komplexität und grandiosen Mineralität. VINARIA ist begeistert: „Eigenständig, subtil, frische Steinpilze und Linsen, Guave und Pomelos, viel Eleganz, kühl, feine Klinge, anmutig und elegant, feine Frucht, dezente restsüße, recht pikant, linearer Verlauf, seidige Art. TIPP des Jahrgangs“!

Aurélie Botton ist von diesem Sinnenschmeichler insbesondere begeistert wegen der vibrierenden Frische und Kühle dieses autochthonen Gewächses und begeistert sich insbesondere über die delikaten, pfeffrigen Feuersteinnoten, die weißen Fruchtaromen und floralen Anklänge.

Und der FALSTAFF zückt begeistert 94 Punkte!

**OWG010311 Grüner Veltliner „Rosenberg“ 2011 (Bio) DV**  
13,5% Vol. 39,33 €/l 29,50 €

Von der legendären Lösslage am Wagram und bis zu 52 Jahre alten Rebstöcken kommt Tino Seiwerts Lieblings-Veltliner des gesamten Jahrgangs: In der Farbe ein strahlendes, helles, jugendliches Gelb mit grünen Reflexen. In der verzückten Nase ein wahrer Frucht- und Gewüzerausch, kühl wie eine erfrischende Waldluft im Sommer! Feine, noble, herrlich kühle Aromen nach frischem Apfelkuchen, unterlegt mit deutlich mineralischen Anklängen. Stilistisch fast wie ein grandioser Mosel-Riesling! Ein fester Marillenkern, Zimtstange, Waldhonig, Minze und feintabakige Noten signalisieren bereits die betörende Frische am Gaumen. Auf der Zunge herzhaft-knackig, fokussiert und sehr klar, entwickelt mit Sauerstoffzufuhr einen feinen, nussig-pfeffrigen Frucht-Würze-Dialog mit einem begeisternden Spiel. Welch substanzreicher terroirgeprägter Veltliner, der – bei aller inneren Dichte – durch seine Leichtigkeit verzaubert. Die abgrundtiefe Mineralität und das berühmte Pfefferl im unendlich langen Nachhall reinigen die Zunge wie ein vibrierendes Gewitter!

Im FALSTAFF bereits mehrfach als einer der 10 größten Weißweine Österreichs gefeiert!

Neu in unserem Programm und unbedingt probierenswert ist Bernhards Traubensaft aus biologischem Anbau aus den Sorten Pinot Noir und Blauer Zweigelt.

**OWG011300S Traubensaft „Bio“ rot (0,25l) DV 11,80 €/l 2,95 €**  
**OWG011300 Traubensaft „Bio“ rot (1l) DV 5,95 €/l 5,95 €**

... und liebenswerter Genussmensch!



## DEUTSCHLAND

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

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

***In knapp drei Wochen sind sage und schreibe über 3500 Flaschen Keller Riesling geordert worden.  
Und die Reaktionen unserer Kunden sind euphorisch!***

*Doch lassen wir den Meister selbst reden. Hier ein kleiner Auszug aus Klaus-Peters Jahrgangsbeschreibung 2012:*

*„Große Oper wartet mit dem Jahrgang 2012 auf uns. Denn wollte man den 2012er Jahrgang mit Musik beschreiben, so fiel mir spontan Mozarts ‚Die Hochzeit des Figaro‘ ein, wahrlich ein Höhepunkt im Schaffen des genialen Künstlers. Die subtile Finesse des Jahrgangs hat - wie ich finde - mit Mozarts sublimem Meisterwerk viel gemeinsam. Dieser Jahrgang packt zu, zieht den Genießer unentrinnbar in seinen Bann. Und das auf sehr sublimen Weise: Vielschichtig und mit kühler Rasse sowie höchstmöglicher Feinheit sorgt er für ein Glücksgefühl nach dem anderen auf der Zunge. Er verspricht zunächst so viel schon in der Nase - man taucht ein in magische Weinwelten - und löst gar um so mehr noch ein am Gaumen. Hier treffen großes Gefühl und Eleganz aufeinander. Ganz große Oper!*

*Die 2012er Weine zeigen sich enorm vielschichtig - man kann schmecken, dass die Trauben lange am Stock hingen und die Beeren ganz langsam herangereift sind. Dieser Jahrgang löst Emotionen aus. Schon in seiner Jugend verspricht er viel. Und es ist sehr wahrscheinlich, dass er sich mit zunehmender Reife weiter verfeinern und in einigen Jahren höchsten Erwartungen gerecht werden kann.*

***2012 ist eine Herzensangelegenheit: Einer unserer liebsten Jahrgänge!***

*Dem Bann des 2012ers wird man sich unmöglich entziehen können. Da treffen sich so viel Grazie und Gefühl, da ist so viel Ausdruck und ja, lassen Sie es mich so offen sagen, auch Verführung pur! Und so ertappen wir uns selbst in aller Regelmäßigkeit dabei, die Jungweine des Jahrgangs nicht nur konzentriert zu verkosten, sondern in großen Schlucken genießen zu wollen.“*

*Danke, Klaus-Peter für diese Einschätzung. Und ich persönlich glaube, dass es Dein bester Jahrgang bisher überhaupt ist, nochmals einen kleinen Tick über den phantastischen Jahrgangsvorgängern stehend.*

*Werte Kunden: Unser sensibler Rebeninterpret aus Flörsheim-Dalsheim befindet sich, wie alle wahrlich großen Meister, in einem lebenslangen Entwicklungs- und Lernprozess. Und seine Neugier und seine Bereitschaft, durch, wenn auch noch so kleine weitere Innovationen im Weinberg, seine singulären Qualitäten nochmals zu optimieren, scheinen grenzenlos. Und völlig entfesselt und losgelöst präsentieren sich daher die Referenzweine ihrer Preisliga vom unserem als „Hohepriester des Rieslings“ in der weltweit beachteten Kolumne der New York Times (Autor Eric Asimov hat sich über die Jahre ein glänzendes Renommee als seriöser Kritiker erarbeitet) gefeierten und dennoch so bodenständig gebliebenen Winzerstars in 2012 fast wie von einem anderen Stern. Und daher gleich zwei Mal die ganz besondere Empfehlung von Tino Seiwert: Kistenweise in den Keller legen, aber das Trinken nicht vergessen!*

*Neugierig geworden, wertige Kunden? Dann können Sie mit unseren beiden beliebtesten Keller-Weinen der letzten Jahre endlich die ersten warmen Sonnenstrahlen des Jahres genießen, die endlich bei uns eingetroffen sind und sich einen eigenen ersten Eindruck verschaffen über die irren Qualitäten von 2012, über die Jancis Robinson bereits heute begeistert vermutet: „2012 in Deutschland – Mit Glanz und Gloria?“*



**DRH011012 Grüner Silvaner, trocken 2012 12% Vol. 10,93 €/l 8,20 €**

„Frühling lässt sein blaues Band  
wieder flattern durch die Lüfte,  
Süße, wohlbekannte Düfte  
streifen ahnungsvoll das Land“  
(Eduard Mörike)

Jeder Schluck dieses grandiosen Silvaners macht Lust auf das nächste Glas: Der Wein scheint zu verdunsten, so schnell sind stets die Gläser geleert. Denn bei Klaus Peters 2012er Grünem Silvaner schmeckt man wie bei seinen ungemein beliebten Vorgängern ein großes Stück rheinhessischer Seele im Glas. Die sanft geschwungenen Hügel, das zarte Rosa der Mandelblüte, die wunderbaren Kalkfelsböden und natürlich die Liebe und Leidenschaft einer Winzerfamilie zu ihrem Boden: Dieser Referenz-Silvaner ist schlicht einer der größten Weinwerte Deutschlands – ein betörend mineralischer Frühlingszauber vom Muschelkalk, der viele vier- bis fünffach teurere Burgunder mit Leichtigkeit aus dem Felde schlägt! Robert Parker hat ja so Recht: „An excellent value.“ Dem kann ich mich nur anschließen.

Auch Rudolf Knoll, ein Urgestein des deutschen Weinjournalismus, jubelt voller Begeisterung in VINUM: „Was Klaus-Peter und Julia Keller in den letzten Jahren Weiß wie Rot in die Flasche brachten, ist atemberaubend gut. Auch wer in der 10 Euro-Klasse ordert, bekommt bereits Weine, von denen viele andere Betriebe nur träumen ...“

Zum Spargel und auf der Terrasse – einfach ein Genuss!

**DRH014312 Keller Riesling 2012 12% Vol. 14,60 €/l 10,95 €**  
Weltweit exklusiv bei Pinard de Picard

**Brandaktuell: Der Keller Riesling 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.**

Zudem gehören der G-Max und die Abtserde zu den drei höchst bewerteten trockenen Rieslingen in 2011 bei Parker. Und Sam Hofschuster wertet im Internetweinführer [weinplus.de](http://weinplus.de) drei Keller Grand-Crus an die Spitze des Jahrgangs! Herzlichen Glückwunsch an Julia und Klaus-Peter Keller.

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 Traubenteilung aus der Grand-Cru-Lage Hubacker, die von Jancis Robinson als die „majestätischste“ der mythischen Keller-Lagen gefeiert wird!

2007 war die Geburtsstunde eines neuen Mythos – Ein Fass zum Träumen schön legte die Grundlage zum ersten Keller Riesling, und das zu unmöglichem Preis, der weltweit exklusiv bei Pinard de Picard vermarktet wird! Auch Nachfolger wie der 08er wurden begeistert gefeiert: Die dänische Gastro-Zeitschrift bewertete den grandiosen Basisriesling als „traumhaft mineralisch zu einem phantastisch niedrigen Preis“ mit \*\*\*\*\*+ Sternen von 6 möglichen Sternen! Und im Fabeljahrgang 2009 lies eine nicht ganz durchgegangene Partie der Großen Gewächs-Lage Abtserde in seiner Cremigkeit eine völlig neue Dimension in diesem Einstiegsriesling de luxe entstehen: Eine solch grandiose Qualität fanden wir auch wieder im Kometenjahrgang 2011, doch von einer gänzlich anderen Seite kommend, nämlich getragen von einer rassigen Säurefrische!

Und 2012 ist stilistisch wieder ganz nahe aus unserem Bestseller aus 2009! Wahrlich: Es sind nicht immer die teuren Prestigegewächse der Welt, die den wahren Wein-



Der „Hohepriester des Rieslings“ zelebriert keine Messen: Unentwegt arbeitet er im Schweiß seines Angesichts im Weinberg....

**liebhaber emotional berühren.** Bisweilen verzaubern gerade Weine wegen eines singulären Zusammentreffens ihrer brillanten Qualität und eines provokant günstigen Preises die Herzen auch des kundigsten Kenners. Und was strahlt dieser phantastische **Keller-Riesling nur für eine Magie aus!** Was für ein fulminanter Einstieg in die mythische Welt der so authentischen Terroir-Unikate unseres rheinhessischen Traditionsgutes! Klaus-Peter Keller hat seine Weinbergs- und Kellerarbeit in den letzten Jahren behutsam und akribisch weiterentwickelt und so präsentiert er mit diesem traumhaft feinsinnigen und zutiefst feinfruchtigen, verspielten 2012er einen mineralischen Riesling voll brillanter Frucht, schwebender Transparenz und einer betörenden Textur, die von einem verzaubernden Spiel zwischen Süße und Säure zu erzählen weiß und der seine Herkunft von einem der besten Weißweinterroirs der Welt, den extrem kalkhaltigen rheinhessischen Hügellagen, in Referenzqualität widerspiegelt.

In der komplexen kräuterwürzigen Nase eine herrlich saftige, rassige, noble Fruchtsüße von reifem Weinbergspfirnsich, Orangenzesten, Feuerstein, noblen Aprikosen und floralen Anklängen, allesamt feinste Aromen, die über dem Glase zu schweben scheinen, traumhaft unterlegt mit einer packenden Mineralität und einer zart kräutrigen Würze, die Assoziationen an die phantastischen Große Gewächs von Klaus-Peter Keller evozieren, „dem Hohepriester des Rieslings“, wie es die New York Times gerade erst so zutreffend formuliert hat. Kein Wunder, hat Klaus-Peter doch, um die Qualität seiner Exklusivfüllung für Pinard de Picard nochmals zu steigern, einen Anteil bester Trauben aus dem legendären Hubacker in diesen Basiswein de luxe einfließen lassen.

Und dann am Gaumen: Welche Explosion betörender Aromen, welche animierende Frische und geschliffene Mineralität, allesamt traumhafte Ingredienzien, welche die Zunge zärtlich liebkoosen und die einen nicht mehr loslassen. **Keller Riesling 2012, das ist schlichtweg eine Flasche der Kategorie persönlicher Lieblingswein**, die man, ehe man sich versieht, in einem Zuge leer getrunken hat. Dazu trägt natürlich auch die fabelhafte Mineralität des Hubackeranteils bei, die mit rauchigen Noten die Zunge verwöhnt. Für einen Einstiegswein (welch Understatement!) in die faszinierenden Weinwelten eines ebenso sensiblen wie handwerklich genialen Winzermagiers ist dieser edle Tropfen eine absolute Sensation - **Er ist ein Geschenk geradezu eines großen Winzers an alle Rieslingfreunde von Pinard de Picard!** Diese herrlich leckere, vibrierend frische und so ungemein bekömmliche Selektion hat binnen vier Jahren Kultstatus bei unseren Kunden erlangt und besitzt eine solch singulärer Präzision und Feinheit, dass man diesen Stil in Rheinhessen in 2012 garantiert kein zweites Mal mehr finden wird! **Auf seinem Preisniveau absolute Weltklasse!**

Werte Kunden: Unser Keller Riesling 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!**



.... und flüstert zärtlich mit seinen Reben!

Und dann haben wir noch DEN Spargel-Wein aus dem Hause Keller:

Endlich ist er da: Der Frühling! Und mit ihm die Königin des Gemüses, der Spargel. Und wir haben den passenden Wein vom „Winzer des Jahrzehnts“ (Gault Millau), frisch abgefüllt, und ein traumhaftes Rezept, so einfach und so gut, von Julia Keller, einer begnadeten Köchin.

Julias Rezept (von Tino Seiwert immer wieder gerne nachgekocht): „In der Spargelsaison genießt unsere ganze Familie den heimischen Spargel. Dazu nehme ich ein herausragendes frisches Olivenöl, sehr häufig das phantastische Olivenöl Extra Vergine von Ravidà, das auch vom FEINSCHMECKER als eines der besten Öle aus dem malerischen französischen Süden ausgesucht wurde, beträufele damit den al dente gekochten weißen oder den noch aromatischeren grünen Spargel, dazu etwas geriebener Parmesan, kleine Kartoffelchen aus neuer Ernte und ein Glas unseres wunderbar-eleganten Weißen Burgunder-Chardonnay, einer meiner liebsten Weine in 2012. Guten Appetit.“

**DRH011712      Weisser Burgunder - Chardonnay, trocken 2012**

13% Vol.

18,60 €/l

13,95 €

Ist das Zeug 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 überteuerte 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.“





© Stefano Scata

Klein, fast ein wenig verloren, wirkt Elisabetta Foradori inmitten ihres Rebenmeers am Fuße der majestätischen Dolomiten. Doch was ist sie nur für eine starke Frau und eine großartige Winzerin!

## ITALIEN

### ELISABETTA FORADORI – TRENTO

#### *Drachenblut zu Wein veredelt!*

#### ***Elisabetta Foradori wird von Weinliebhabern wie -kritikern gleichermaßen als ungekrönte Königin des Teroldego gefeiert!***

Heute ist sie eine ebenso schöne wie kluge und erfolgreiche Frau. Aber sie hatte es nicht immer leicht im Leben. Schon früh in ihrem Leben musste die heute so aparte Dame voll einsteigen. Als Elisabetta Foradoris Vater starb, war sie nämlich noch ein Kind. Die Mutter hielt das Gut über Wasser, bis Elisabetta die Schulbank mit dem Weingarten tauschte. Und während allerorts in Italien die große Cabernet-Welle überschwappte, setzte sie visionär auf eine regionale Rebsorte: den Teroldego: „Ich hatte immer davon gehört, dass unsere heimische Rebe früher ein viel gepriesener, ein geradezu legendärer Wein war, der speziell am Kaiserhof in Wien gerne getrunken wurde, mit dem Körper und der Kraft und mit zunehmender Reife auch dem Duft und Geschmack eines großen Bordeaux“, erklärt sie und wunderte sich, dass damals im Trentino allerorts nur noch hellrote, leichte Fruchtbomben daraus gekeltert wurden. Wie war dieser qualitative Verfall nur möglich?

Also begann Elisabetta intensiv, den Teroldego zu erforschen, suchte Aufzeichnungen in kirchlichen und städtischen Bibliotheken, wie denn zu den früheren legendären Glanzzeiten dieser autochthonen Rebe in Weinberg und Keller mit ihr gearbeitet wurde und entdeckte das verloren gegangene Wissen der alten Generationen neu: „**Wissen macht Wein**“, urteilt sie heute verschmitzt lächelnd und schweift dann gedanklich zurück in jene Epoche, als sie vehement gegen den Strom des Zeitgeistes anschwimmen musste. Das Grundübel erkannte sie damals sehr rasch: Ende der siebziger Jahre waren praktisch alle Rebflächen des Campo Rotaliano, so heißt die Heimat des Teroldego, in Monokultur mit einem massenertragsstarken Klon bepflanzt, der grausame „Qualitäten“ gebar. Was im Trentino über Jahrhunderte als Erbe von Generationen und eines fundierten, überlieferten Erfahrungswissens gewachsen war, wäre in den Zeiten des agrarindustriellen Massenwahns der 60er und 70er Jahre des 20. Jahrhunderts fast ausgerottet worden. Aber nur fast!

In Zusammenarbeit mit der Universität Mailand begann Elisabetta, die besten Weinberge ihrer Heimat mit Selektionen **uralter Reben neu zu kultivieren**: Unumgängliche Basis für höchste Qualität, eigenständigen, unverfälschten Charakter und sinnliche Komplexität im fertigen Wein. Und während im gesamten Trentino die übliche Pergola-Erziehung kultiviert wurde (Ein altes System, das in südlichen Gebieten noch häufig angewendet wird: Die Reben werden dabei auf Spalieren und Drähten zur schattigen Überdachung hochgezogen), beginnen hinter ihrem Haus die Rebzeilen in Guyot-Erziehung (Die Reben ranken bei diesem System an horizontal gespannten Drähten senkrecht empor), was eine größere Stockdichte und vor allem eine bessere Ertragsbegrenzung erlaubt. Nur wenige Trauben hängen also bei Elisabetta am Stock, und das Ergebnis zeigt sich in ihren famosen Weinen: Mineralisch, dicht und trotzdem feingliedrig und elegant, mit einem Aromenspektrum, wie in einem orientalischen Basar, feiner Frucht und traumhafter Würze, sowie einem animierenden Frucht-Säure-Spiel und weichen, kühlen Tanninen, so präsentieren sich ihre grandiosen Weine: **Die uralte regionale Rebsorte Teroldego liefert mit der Spitzencuvée ‚Granato‘ einen der originärsten Rotweine Italiens mit singulärer Ausstrahlung – ein authentischer Heimatwein mit betörendem Charisma!**



Seine Heimat, das Trentino, kennen die meisten Italienurlauber nur als Transitreisende vom „Durchrasen“ am Weg vom Brenner zum Gardasee. Oder von den großen Winzergenossenschaften, die den Weinbau hier dominieren. Doch es lohnt sich sehr, wie so manches Mal im Leben, vom direkten Wege einmal abzubiegen. Denn hier zwischen den Orten Mezzolombardo, Mezzocorona und Lavis hat der Noce, ein Nebenfluss der Etsch, in Tausenden von Jahren ein einzigartiges Tal in den Bergkessel gegraben. Steine und Geröll aus den umliegenden steilen Bergmassiven des Ortler, Brenta und Persanella hat er hier abgelagert, ein Gemisch aus Kalkstein, Porphy, Granit und Gneis. Welch ideale Unterlage für den Weinbau! Einzigartig auch das Mikroklima. Im Sommer kann es hier tagsüber sehr heiß werden, denn von den über tausend Meter hohen Bergen rundum reflektiert die Sonne. In den Nächten fließt aber wieder die kühle Luft ins Tal. Ideale Voraussetzungen für kraftvolle, aber auch sinnlich duftige, ungemein komplexe Weine. Die Einheimischen nannten den Teroldego früher übrigens „Sangue di Drago“. Der Legende nach soll es hier in den Felshöhlen des Monte di Mezzocorona einen feuerbrünstigen Drachen gegeben haben, der das ganze Gebiet terrorisierte. Ein mutiger Ritter habe sich dann mit einem großen Spiegel auf die Lauer gelegt und den durch seinen eigenen Anblick völlig verutzten Drachen mit seinem Speer getötet. Im Festzug wurde der Drache danach durch das ganze Tal getragen, um zu zeigen, dass die Plage endlich ein Ende habe. Dabei tropfte etwas Drachenblut auf die Felder, auf denen schon in den nächsten Tagen die ersten Weinreben mit Teroldego sprossen. Soweit die Mär.

In Wahrheit dürfte der Teroldego vor zwei bis drei Jahrhunderten im nördlichen Trentino heimisch geworden sein. Die Herkunft ist bis heute noch nicht definitiv geklärt, es wurde aber eine Verwandtschaft zu Lagrein, Syrah und Barbera genetisch nachgewiesen. Wie dem auch immer sei, Fakt ist jedenfalls, dass Elisabetta Foradori während drei Jahrzehnten ebenso harter, liebevoller („Ich habe meinen Reben gelauscht, zugehört, was sie mir geflüstert haben und stets in höchstem Respekt vor der Natur gehandelt“) und ehrlicher Arbeit den Teroldego zu neuer Blüte geführt hat. Ihre einzigartigen, mittlerweile in Biodynamie erzeugten Teroldegos zählen zweifellos zu den großen Wein-Persönlichkeiten der Welt und wurden schon ca. 30 Mal vom Gambero Rosso mit drei Gläsern gedelt! Cari saluti.

**Der Teroldego, diese lange malträtierete autochthone Rebsorte, gebiert unter den einfühlsamen Händen einer schönen Frau einen der großen charaktvollen Rotweine Italiens. Unbedingt probieren!**

ITS010309	Granato, IGT Vigneti delle Dolomiti rosso 2009	13% Vol.	52,00 €/l	39,00 €
ITS010309M	Granato, IGT Vigneti delle Dolomiti rosso 2009 MAGNUM	13% Vol.	61,33 €/l	92,00 €

**„Elisabetta Foradori, die Königin des Teroldego“ (VINUM 5/2012) vinifiziert in ihrem Traumjahrgang 2009 einen „phantastischen Granato“, der wohl alle ihre bisherigen 3-Gläser Weine im Gambero Rosso locker übertrifft. Genialer Kultstoff!**

Dieser fabelhafte Wein aus einem grandiosen Jahrgang ist für meinen Geschmack zusammen mit 08er **der eindeutig beste je erzeugte Teroldego überhaupt** und besitzt neben seiner enormen Dichte und Konzentration eine Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut! **Einer der großen Terroirweine Italiens, eine Hommage an eine Charakter-Rebe, emotional, berührend, Gänsehautatmosphäre!** Eine Auslese der besten Teroldego-Parzellen, die diese Essenz uralter Reben qualitativ in neue Sphären katapultiert: Weinfaszination pur! Alle Sinne scheinen verzaubert, so sehr verführen sowohl noble würzige Noten wie auch betörende Fruchtaromen (Waldbeeren!) sowie Veilchen, schwarze Kirschen, Lakritze und Zedernholz Nase und Gaumen gleichermaßen und lieblosen zärtlich die Zunge. In der abgründigen Mineralität dieses Klassikers vermeint der gerührte Genießer die nahen Dolomiten zu erahnen und die weiche, cremige, würzige Tanninstruktur dieses Weltklasseweins kann mit keiner anderen Rebsorte Italiens verglichen werden und signalisiert ein legendäres Entwicklungspotential. Elisabetta empfiehlt, diesem stoffigen Granato mit seiner seidenen Textur mindestens sieben

bis zehn Jahre Zeit zu lassen (aber wie genial schmeckt das Zeug bereits in seiner jetzigen Primärfruchtphase!), bis man ihn genießt, erst dann entfalte sich die volle Aromenfülle. Und das Alterungspotential ist geradezu legendär: Er kann sich wegen seiner reifen Säure über 20 und mehr Jahre großartig entwickeln!

Die Fachpresse urteilt begeistert: Der WEINWISSER (**René Gabriel**) jubiliert: „Jahrgang für Jahrgang demonstriert Elisabetta Foradori, zu welcher Größe der Teroldego fähig ist. Der Granato wird aufgrund der älter werdenden Rebstöcke jedes Jahr besser und liefert Teroldegos in Höchstform: Ein erotischer Rotweingenuss voller Harmonie!“

Kein Wunder, dass ob dieser famosen Qualitäten Elisabetta Foradori den „OSCAR DEL VINO 2006“ als beste Produzentin vom renommierten Weinführer DUEMILAVINI in Verbindung mit der italienischen Sommelier Union verliehen bekam.

Und Parker bewertet den Granato schon mehrfach mit 94 Punkten! Sein Urteil: „Beautiful, gracious, superb. Granato further establishes Foradori as **one of Italy's premier winemakers**. Once again I was blown away by Elisabetta Foradori's Granato. Why is she the only producer in Trentino capable of making a wine like this?“ Und mein Wort drauf (Ich habe diese Jahrgänge so oft getrunken.): 2009 setzt zusammen mit 2008 allem die Krone auf! Kein Wunder, dass VINUM in seiner Mai-Ausgabe 2011 den **Granato als einsamen Testsieger einer großen Teroldego-Degustation feiert**: „Ein langlebiger Klassiker mit Typizität und Eleganz, mit Rasse, Saftigkeit, Extrakt, mit viel Charakter und Fülle, die geschliffenen Tannine perfekt integriert, langer Ausklang, in dem Mineralität, Finesse und Opulenz betören.“



Wahrlich: Die genialen 2008er wie 09er Granato sind der bisherige Höhepunkt in Elisabettas famosem vinologischen Schaffen, da so viel mineralischer, tiefgründiger, verspielter und präziser denn je zuvor! Das ist Weltklasse pur!

<b>ITS010210</b>	<b>Foradori, Teroldego Rotaliano rosso 2010</b>	13% Vol.	23,33 €/l	<b>17,50 €</b>
<b>ITS010210M</b>	<b>Foradori, Teroldego Rotaliano rosso 2010 MAGNUM</b>	13% Vol.	25,00 €/l	<b>37,50 €</b>

Elisabetta Foradoris „Rotaliano“ (FALSTAFF lobt völlig zu Recht: „Hat in den letzten Jahrgängen nochmals deutlich an Format gewonnen“) fasziniert schon beim bloßen Betrachten im Glase mit seiner dichten granatroten Farbe. Und dann – welch geniale, erotische Nase! Sie betört durch feine Gewürze wie Nelken, Lakritze und Muskatnuss und zart süßliche Fruchtaromen: Schwarze Kirschen, reife, würzige Waldbeeren und Cassis verbinden sich zauberhaft mit einem feinen Rosenblütenduft, hellem Tabak und zarten Zederholznoten. Am Gaumen herrlich weich, mit kühler Frucht, feinkörniger, würziger Tanninstruktur und anregender Säure: Die Zunge jubiliert wegen der animierenden, knackigen Frische, dem geringen Alkohol und wegen des pikanten und trinkanimierenden Nachhalls mit feinen Noten von Sauerkirschen, Muskatnuss, Zimt und weißem Pfeffer. Dieser authentische, filigrane Basiswein mit seinem zartherben Nachhall ist Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an das traditionelle, in großer handwerklicher Tradition arbeitende Italien. Er bereitet schon heute sinnlichen Trinkspaß pur und wird sich 5-10 weitere Jahre wunderbar entwickeln.

Auch Stuart Pigott feiert in der FAS dieses Urgestein aus biodynamischem Anbau euphorisch wegen seiner „Ausdrucksstärke, erstaunlichen Lebendigkeit und Frische“: ein traumhafter Terroirwein!

Und Deutschlands Top-Sommelière Natalie Lumpp schwärmt enthusiastisch über den (fast) gleich guten Jahrgangsvorgänger: „Am besten Augen schließen und eintauchen in diesen wunderbaren Wein mit seinem genialen Duft und seinen geschmeidigen Tanninen!“ Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten ist Elisabettas Klassiker einer der größten Weinwerte Italiens!

P.S.: Elisabettas größte Freude ist es, wenn „ich mit meinem Wein die Sonne in die Herzen der Menschen bringen kann“. Wie war! Und das ist Italiens weiblicher Winzerlegende bereits mit ihrem Basis-Teroldego auf ebenso berührende wie qualitativ herausragende Art gelungen!

**ITS010111 Fontanasanta Manzoni, bianco 2011**

12,5% Vol.

23,33 €/l

17,50 €

Die Manzoni Bianco ist eine Hommage an den Direktor der Weinbauschule Conegliano, Luigi Manzoni, der die höchst eigenständige Sorte mit ihrer ursprünglichen Wildheit in den 1930er Jahren aus den Edelreben Riesling und Weißburgunder kreuzte. Typisch sind die strohgelbe Farbe, ein elegantes Bouquet mit einer zarten Note nach duftenden Heublumen und wildem Honig. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und frauenweich, eine sensible Liebkosung der Zunge und geprägt von einer höchst angenehmen Säure und grandiosen Frische, trotz eines Ausbaus in 20-Hektoliter-Holzfässern aus Eiche und Akazie. Welch phänomenale Weinbergsarbeit, die im Keller keinerlei Schwere – bei aller grandiosen inneren Dichte und hoher Konzentration – aufkommen lässt. Ein großer, authentischer Weißwein Italiens, der mindestens eine halbe Stunde im Glase braucht, um sich in aller Brillanz in seinem charaktvollen Wesen – jenseits aller grell geschminkten und industriell vinifizierten Modepüppchenschönheiten – wie eine feinfühlig Frau verschenkend zu entfalten. Man sollte den Manzoni daher nicht wie ein billiges Weißweinchchen kalt wegschlürfen, sondern ihn bei wenigstens 12 bis 13° C aus möglichst großen Gläsern schwelgerisch genießen. Er präsentiert sich dann alle paar Minuten ein wenig anders, wie ein faszinierendes Chamäleon und entwickelt sich im Glas ständig weiter: ein unverfälschter Ausdruck der grandiosen Lage Fontanasanta!

PS: Dieser weiße Terroirwein Foradoris ist von singulärer Authentizität. Warum? Elizabettas intellektueller wie intuitiver Erfahrung nach ist es die Umstellung auf Biodynamie im Wingert, die dann im fertigen Wein ein terroirtypisches, unverwechselbares Profil bekommt. Elisabetta: „Die Rebe wird von der Last der Agrarchemie befreit. Befreite Rebe heißt befreite Trauben und heißt in letzter Konsequenz befreite Weine.“ In solch unbefleckten Heimatweinen kommen alle singulären Eigenheiten des Weingartens charakteristisch zur Geltung, sie brauchen aber ein wenig Zeit und Geduld, sind natürlich, eigenwillig, in ihrer Jugend fordernd und anspruchsvoll und bleiben stets ein bisschen geheimnisvoll – wie die Winzerin. Aber mit etwas Geduld verwöhnen sie den kundigen Genießer wie eine verzaubernde Geliebte. Salute!



Mythische Abendstimmung in den Bio-Weingärten von Foradori

© Andrea Scaramuzza

**AMPELEIA (ELISABETTA FORADORI) – MAREMMA IN DER TOSKANA**

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

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

Alles begann im Schnee der italienischen Alpen – beim Skifahren. Abends in der Hütte philosophierten drei Freunde, die Naturverbundenheit, Liebe zur mediterranen Kultur und Leidenschaft für das Ursprüngliche teilen, wie wohl ihr gemeinsames Idealbild eines Rotweines aussehen sollte: **Geschmeidig und elegant, bei aller Kraft fein und fließend wie Seide, dabei harmonisch, facettenreich und von komplexer Frucht geprägt.** Es wäre wahrscheinlich beim Philosophieren geblieben, wären die drei Freunde nicht die beiden tatkräftigen Südtiroler Unternehmer und Weinliebhaber Thomas Widmann und Giovanni Podini gewesen, sowie unsere Trentiner Kultwinzerin Elisabetta Foradori, die von Weinliebhabern wie -kritikern euphorisch als ungekrönte Königin des Teroldego gefeiert wird.

Die drei waren alsbald fest entschlossen, ihre Idee zu verwirklichen und den Wein, der zuerst im Kopf entstand, auch in der Realität zu produzieren. „Bei mir kam als Motivation verstärkend hinzu, dass ich den Wunsch hatte, nach meinem 40. Geburtstag neben dem Teroldego noch etwas Anderes zu machen, eine neue Herausforderung zu suchen“, erzählt Elisabetta mit funkelnden Augen und ihrer ansteckenden Begeisterung. In den vergangenen 20 Jahren hatte die engagierte, naturverbundene Winzerin schließlich im Alleingang und gegen alle modischen Torheiten des Zeitgeists die nur in ihrer Heimat wachsende Rebsorte Teroldego aus dem Halbdunkel der Geschichte geholt, deren Qualitätspotential erkannt, voll ausgeschöpft und in die absolute Elite der italienischen Rotweine geführt. Sie hatte im Trentino wahrlich **Drachenblut zu Wein veredelt!** Und ihr „neuer“ Wein sollte die betörende pralle Vielfalt der mediterranen Kultur und ihrer einzigartigen Landschaft zum Klingeln bringen.

Als die Vision der drei Freunde immer klarer wurde, suchten die Weinaficionados nach dem best geeigneten Ort zur Verwirklichung ihres Zieles. „Das Unternehmen gestaltete sich viel schwieriger als gedacht, wir hatten uns bereits viele Plätze in Italien angesehen und wollten fast schon aufgeben, als wir 2002 das hier fanden“, sagt Elisabetta und weist mit den Armen auf die Hügel rund um das „**Ampeleia**“ (griechisch „ampelos“, „Rebstock“) genannte neue Weingut. Dieser magische Ort liegt einige Kilometer nördlich von Grosseto im Landesinneren, in Sichtweite des malerischen Bergdorfes Roccatederighi. Dieser **wilde Teil der zur Toskana gehörenden Maremma** entspricht so gar nicht dem gängigen Toskanabild mit sanften Hügeln, Säulenzypressen, Kulturmetropolen und Renaissance-Palästen. Stattdessen liegt eine vom Tourismus nahezu unberührte, raue, aber unwiderstehlichen Charme ausstrahlende Hügellandschaft vor dem staunenden Betrachter – unaufgeregt, dennoch spektakulär. Schier endlose Kastanien- und Eichenwälder, unterbrochen von kleinen Olivenhainen, Wein- und Obstgärten prägen diese von würzigen Düften durchwehte mediterrane Kulturlandschaft.

Nur wenige enge Straßen und Wege führen durch das undurchdringlich scheinende, immergrüne Buschwerk der Macchia – ein Paradies



Am Fuße des pittoresken Bergdörfchens Roccatederighi sonnen sich die Weinberge von Ampeleia. Im Hintergrund links oben schimmert das blaue Mittelmeer...

für Wildschweine im Übrigen! – zu verborgenen, im Hinterland liegenden Bauernhöfen und zu Bergdörfern hinauf, die wie Schwalbennester auf den felsigen Hügelkuppen kleben. Von dort oben zeigt sich die pittoreske, zum nur 30 Kilometer entfernten Meer hin sanft abfallende Landschaft in ihrer vollen Pracht. Die küstennahe Region gilt als historischer Handelsplatz und Einflussbereich verschiedener mediterraner Kulturen: Die Toskana, Sardinien und Südfrankreich haben im Laufe der Jahrhunderte ihre Spuren hinterlassen. Foradori, Widmann und Podini waren begeistert von der Vielfalt der Böden und der Natur in den verschiedenen Höhenlagen, erkannten das phänomenale Potential für den Weinbau und beschlossen, genau hier ihren Traum zu verwirklichen.

Die begnadete Winzerin stellte umsichtig ein junges Team zusammen, dem sie ihr volles Vertrauen schenkt. Doch natürlich ist sie mit ihrem einzigartigen Know-how unverzichtbarer Spiritus Rector von Ampeleia, die leitende, treibende Kraft. Das Weingut selbst ist weder ein atemberaubender futuristischer Neubau aus Beton und Glas noch eine protzige Villa Rustica, sondern ein für die Bautradition dieses magischen Landstriches typisches, sanft in die Landschaft eingefügtes kleines „Podere“, ein landwirtschaftliches Gut, das man den Vorbesitzern – traditionellen Weinbauern und Viehzüchtern – abgekauft und umstrukturiert hat. Zu den von den tüchtigen Vorgängern übernommenen Weinbergen kamen nach gründlichem Studium der Bodenprofile und der mikroklimatischen Gegebenheiten 54 (!) weit im Umkreis verstreute Parzellen auf verschiedenen Höhenniveaus mit insgesamt sechs verschiedenen Bodenarten hinzu, auf denen sieben verschiedene Rebsorten für den Ampeleia kultiviert werden. Jede Rebsorte wurde entsprechend den klimatischen und geologischen Gegebenheiten genau dorthin gepflanzt, wo sie ihrer Natur nach am besten gedeiht. Man setzte die Rebstöcke extrem eng – 7.000 bis 8.000 Rebstöcke pro Hektar –, um ihre Konkurrenz um Nährstoffe und damit die Qualität der Trauben zu fördern. Den Hauptanteil machen Sangiovese und Cabernet Franc aus. Sangiovese, die toskanische Rebe par excellence, gibt dem Ampeleia seine Stand-



... Frauenpower auf Ampeleia ...

festigkeit. Leichten Fußes kommt der Cabernet Franc hinzu, der in der Maremma bis dato nicht verbreitet war. Und doch ist er weit gereist, kam in römischer Zeit aus dem Kaukasus über Albanien nach Venetien, wo er bis heute kultiviert wird. Frucht, Würze, Eleganz und Körper sind die Charakteristiken, die der Cabernet Franc in den Ampeleia einbringt. Die übrigen Rebsorten tragen mit ihren spezifischen Eigenschaften zum singulären, faszinierend komplexen Charakter des Ampeleia bei. Sie festigen die Statur des Weines und beleben die Fruchtaromen, wie die Grenache mit ihren Himbeer- und Minzenoten. Oder der an Gewürze wie Lorbeer erinnernde Mourvèdre, der zudem einen gewissen wild-animalischen Charme ausstrahlt. Die farbintensive Alicante verstärkt das tiefe und kräftig funkelnde Dunkelrot des Ampeleia. Komplettiert wird das Sortenspektrum von Carignano und Marsellane, einer Kreuzung zwischen Grenache und Cabernet Sauvignon.

Elisabetta erläutert die Vorgehensweise bei der Rebsortenkomposition: „Wir haben uns bei der Suche nach dem richtigen Standort und den geeigneten Rebsorten natürlich viele Gedanken gemacht, aber uns auch auf unser Bauchgefühl und unsere Intuition verlassen, die ihrerseits wiederum auf lange Erfahrung aufbauen. Und wir lernen jedes Jahr viel dazu.“ Die sieben Rebsorten spiegeln daher nicht nur das philosophische Konzept von Ampeleia und die wechselvolle Geschichte und Kultur der Region wider, sondern „sie ergeben auch eine **phantastische önologische Synergie, denn das Ganze ist stets mehr als die Summe der Teile**“, meint der aus Kaltern in Südtirol stammende junge Kellermeister Marco Tait, der früher bereits auf Foradoris Weingut in Mezzolombardo arbeitete. Zusammen mit Elisabetta hat dieser begnadete Handwerker einen wahrlich „neuen“ Wein der Maremma geschaffen, der den Traum der drei Freunde süße Realität hat werden lassen: Dieser unverwechselbare, in seiner Rebsortenzusammensetzung einzigartige Tropfen brilliert als grandioser Antipode zu den vielen Marmeladenbomben, die wahre Weinliebhaber bisher die Maremma nicht gerade als Quell sinnlicher Freude erfahren ließen. Der „Ampeleia“ und seine beiden „kleinen Brüder“ hingegen faszinieren die Freunde authentischer Tropfen mit großer Finesse, einer singulären Eleganz und einer traumhaften Balanciertheit. Und das um so deutlicher, je mehr die Umstellung auf biodynamischen Anbau Früchte trägt. Mit dem Spitzengewächse „Ampeleia“ erblickt ein mythischer Wein das Licht der Welt, aus einer im Schnee der Alpen geborenen Idee wird eine heftige Umarmung des mediterranen Lebens geboren: **Ein großer, emotionaler Tropfen, der sich von heute auf morgen in die Elite der italienischen Rotweine katapultiert hat, ein großer toskanischer Wein wie aus dem Bilderbuch und eine phantastische Vermählung zwischen einer Bordelaiser Edelrebe und toskanischer Tradition, ein wahrer Aristokrat, der in seiner Balanciertheit und inneren Harmonie, seiner Echtheit und Noblesse das Epos einer großartigen Landschaft zu erzählen weiß!**

**ITO010312 Unlitro di Ampeleia, rosso 2012**

12,5% Vol.      10,75 €/l      10,75 €

**Ein Literwein?**

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

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

**92 Parkerpunkte und damit eigentlich unterbewertet.**

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

**Tino Seiwert: „Einer der spektakulärsten Weinwerte Italiens“!**

Welch dramatischer schöner Trinkwein de luxe aus Europas Jahrgang der Frische (mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, ideal für die Aromenbildung!) namens „Kepos“ (griech. „Garten“) aus den fünf mediterranen Rebsorten Grenache, Mourvèdre, Marsellane, Carignano und Alicante. Er ist derart gut, dass er im Gambero Rosso bereits drei Gläser erhalten hat und daraufhin vinifiziert, bereits jung mit höchstem Genuss getrunken werden zu können. Welch feinfruchtige und animierende Nase (zum Hineinknien schön!) mit betörenden Aromen von Sauerkirschen, Waldhimbeeren, Dörrpflaumen, Veilchen, mediterranen Kräutern, Tabak, schwarzen Oliven und balsamischen Noten. Der Gaumen präsentiert sich ungemein schmeichlerisch und charmant mit feiner Fruchtsüße, anregender Säure und einer ebenfalls traumhaft weichen, seidenen Tanninstruktur. Welch geniale Frische und welch großartiger Ausdruck seines mediterranen Terroirs: Trinkanimation pur und ein phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis! Ganz großes Kino! Und ein dramatischer Beleg der These des Gambero, dass die Weine von Ampeleia „stilistisch eher auf Eleganz als auf Opulenz“ abzielen. **Kategorie persönlicher Lieblings-Toskaner**, der viele holzgeschwängerte Chianti-Classico mühelos an die Wand zu spielen vermag.

Und bei diesem trinkanimierenden Latin-Lover kommt mir unwillkürlich Benjamin Franklins Bonmot in den Sinn, der in großen Lettern über San Franciscos bester Weinhandlung (Divino) prunkt: **„Wein ist der beste Beweis, dass Gott es liebt, uns glücklich zu sehen.“** Großer Wein aus der Toskana kann bisweilen so preiswert sein!

<b>ITO010209</b>	<b>Ampeleia, rosso 2009</b>	<b>14% Vol.</b>	<b>35,87 €/l</b>	<b>26,90 €</b>
------------------	-----------------------------	-----------------	------------------	----------------

**94 Parkerpunkte**

Auf einer Höhe von 450 bis 600 Metern liegen die von ihren natürlichen Gegebenheiten her so gesegneten Parzellen, auf denen die Edelrebe Cabernet Franc unter optimalen Bedingungen gedeiht, die unter anderem dem legendären Cheval blanc sein unverwechselbares Charisma verleiht. Der Temperaturunterschied zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten vertieft und verfeinert die Aromen der Trauben, das vulkanische Gestein bringt in der fertigen Cuvée famose Mineralität, Feinheit und Länge am Gaumen. Filetstück von Ampeleia ist die Lage „Bella Vista“ – Nomen est Cmen! – direkt oberhalb von Roccatederighi. Der nahe Kastanien- und Eichenwald

... die Antipasti köstlich, die Weine grandios, Tino Seiwert in bester Stimmung!





© age fotostock / LOOKfoto

und die bis hierher reichende Meeresbrise, welche die Trauben nach Regenfällen stets gut abzutrocknen weiß und damit vor Fäulnis bewahrt, schaffen ein günstiges Mikroklima. Hier, auf einer mittleren Höhe zwischen 280 und 350 Metern, sind die Weingärten vorwiegend mit Sangiovese, des Weiteren mit Carignano, Grenache, Alicante und Mourvèdre bestockt. Kellermeister Marco zitiert dazu ein nur auf Englisch funktionierendes Wortspiel: „Mourvèdre should see the sea.“

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

Die extrem gepflegten Träubchen werden zudem dreimal streng selektioniert – Ausdünnen am Weinstock im Sommer, dann bei der Lese selbst und schließlich noch einmal auf dem Weingut. Das bereits gekühlt (!) in den Keller transportierte, perfekte Lesegut wird, je nach Rebsorte, entweder in Betontanks oder hölzernen Gärbehältern, kleinere Mengen in Stahltanks vergoren. Die sieben Grundweine werden zunächst jeder für sich bereitet, dann zweimal assembliert, zuerst im Mai, dann noch einmal im Dezember. Der cuvètierte Ampeleia reift dann etwa 16 Monate in zart getoasteten französischen Barriques (ein Drittel neues Holz), weitere zwölf Monate in der Flasche. Mit einem grandiosen Resultat: Der „Ampeleia“ ist ein völlig „neuer“ Wein der Maremma, die anderweitig nur allzu oft zu opulent-marmeladigen Tropfen neigt. Er verkörpert die andere, die helle Seite des Mondes! Finesse, Geschmeidigkeit, seidene Tannine – welch traumhaft elegant-fruchtige Interpretation einer bisher gänzlich unbekanntes Maremma, der ich einen derart emotionalen, feinsinnigen Wein niemals zugetraut hätte! In einem tiefen Schwarzrot läuft dieses Monument ins Glas. Betörend intensive Aromen (süße Schwarzkirschen, saftige dunkle Beeren, Cassis, noble Grand Cru Schokolade, dunkler Tabak, edles Zedernholz, Minze und schwarzer Trüffel) verströmen sich verschwenderisch, werden mit längerer Verweildauer im Glase immer intensiver und zeugen von einem großen Reifepotential, welches sich hinter diesem genialen Wein verbirgt. Am Gaumen zeigt er sich noch sehr verschlossen, begeistert aber mit erfrischender Säure, gekonntem, sensiblen Holzeinsatz und feinkörniger Tanninstruktur. Ein traumhaft eleganter Wein voller Charakter und Noblesse und trotz seiner seidenen Struktur von ungebärdiger wilder Ursprünglichkeit, eine Synergie von sieben großen Rebpersönlichkeiten, eine neue Referenz der emotional berührenden Toskana, der solo getrunken begeistert und prachtvolle Gerichte adelt: Taube, Wild oder Lamm mit aromatischen Beilagen wie Steinpilzen und Trüffel. Ein Lager- und Entwicklungspotential von mindestens 10 Jahren, bei nur allzu verständlicher Neugier und Genuss bereits im Laufe diesen Jahres – unbedingt Dekantieren, bitte!

**Ein Muss in jedem Keller mit ambitionierten italienischen Tropfen!**

Parker ist begeistert: „I was deeply impressed with the wines I tasted from Ampeleia this year. Every time I went back to the wines, I found a new shade of dimension. A gradual conversion to biodynamic farming and an increased use of cement vats are stripping these wines to the bare essentials, and what comes through more often than not these days is pure class. The 2009 Ampeleia is the most striking wine I have ever tasted from Ampeleia. 94 Punkte“.



© Werner Richter

### CANTINA DEL PINO - WELTKLASSEWEINE AUS BARBARESCO, DEM HERZEN DES PIEMONT

*Unsere Entdeckung des Jahres 2013 begeistert im Jahrhundertjahrgang 2009 mit Fabel-Qualitäten in traditionell-klassischem Stil und verweist brandaktuell in großer WINE SPECTATOR-Verkostung mit der höchsten Note selbst den 5 mal so teuren Wein von Angelo Gaja souverän auf die Plätze.*

*Das Winzergenius und Visionär Renato Vacca ist aber nicht dogmatisch verhaftet in einer Vinifikation, die lange als Idealtypus einer nur vermeintlich guten alten Zeit glorifiziert wurde, sondern ist durchaus kreativ inspiriert wird von den Ideen der Moderne! Holz ist nicht des Teufels, sondern sensibel eingesetzt ein strukturegebendes Element.*

*Piemont ist die Heimat einiger der größten Rotweine der Welt – und damit eine ernsthafte Konkurrenz zu den besten Pinot Noir, Cabernet, Merlot oder Syrah französischsprachiger Provenienz! Die Nebbiolo-Rebe gehört zu den anspruchsvollsten Rebsorten, was Boden und Lage betrifft. Er gedeiht in Bestform nur auf kalkhaltigen, mineralischen Mergelböden und verlangt steile Süd- oder Südwestlagen. Dieser extreme Anspruch an sein Terroir ist, neben weiteren mikroklimatischen Besonderheiten, wohl Ursache dafür, dass wirklich hochwertige Weine aus dieser sehr langsam und sehr spät reifenden Edelrebe (im Herbst liegen die namensgebenden Nebel vor der Ernte buchstäblich über den Reben) nirgendwo sonst in der Welt vinifiziert werden können. Punktum! Denn in keiner anderen Region erreicht die Nebbiolo-Rebe diese einzigartige Kombination aus **Kraft und Eleganz, Geschmeidigkeit und Präzision sowie Mineralität und Lagencharakter** wie in der sanft gewellten Hügellandschaft der Langhe im Piemont, dem „Land am Fuße der Berge“. In dieser mit ihrem herben Charme und ihren kulinarischen Köstlichkeiten verzaubernden Provinz im Nordwesten Italiens wird seit Menschen gedenken Wein angebaut. Und zu weltweitem Ruhm hat der bezaubernden Region die Nebbiolo-Rebe verholfen, aus deren Trauben die bei Kennern in aller Welt begehrten, ungemein komplexen und extrem langlebigen Barolo- und Barbarescoweine erzeugt werden. Aber auch in dieser so reizvollen Landschaft entstehen die raren Spitzenweine nur dann, wenn unter günstigen klimatischen Bedingungen geerntete, kerngesunde Trauben aus den bevorzugten kargen, relativ steilen Lagen von wirklich großen Weinerzeugern und Winzerpersönlichkeiten verarbeitet werden.*

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

*Stephan Manstein heißt der Kerl. Nein, nicht der Winzer, sondern der gute Freund, der seit zwei Jahrzehnten das Piemont kennt wie kaum ein zweiter und dank dessen Insiderkenntnissen unsere Kunden und wir beispielsweise seit Jahren die urtraditionellen Brunello von Baricci verdanken dürfen! Im Frühjahr letzten Jahres schrieb er mir eine Mail. Ich darf zitieren: „Und jetzt noch ein ganz besonderer Tipp. Ich habe bei meinem letzten Aufenthalt im Piemont (an Ostern) in einem Restaurant meines Freundes Emilio, DEM Intimkenner der Piemonteser Weinszene, auf seine Empfehlung hin genau einen Wein getrunken, der mich fasziniert hat, wie schon lange kein*



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

Tropfen mehr. Er hat mich zutiefst berührt und ich habe innerlich Feuer gefangen. Es war der Barbaresco Albesani 2007 vom Weingut Cantina del Pino von **Renato Vacca** in **Barbaresco**. Ein traumhaft tiefgründiger Nebbiolo, der die Stärken des Barbaresco unglaublich zur Geltung bringt. Ich war so begeistert, dass ich damals sogar am Ostersonntag gleich versucht habe, einige Flaschen auf dem Weingut zu ergattern. Leider vergeblich. (Stephan, auch Winzer haben ein Recht auf österliche Freizeit J, Anmerkung T.S.) Jetzt bin ich aber nochmals hingefahren und habe Renato Vacca besucht. Er hat sich Ende der 90er Jahre von den - immer noch beachtlichen - Produttori di Barbaresco gelöst (sein Vater war übrigens einer der Gründer und legendärer Kellermeister) und seinen eigenen Wein aus hervorragenden Lagen produziert. Schon damals, gleich zu Beginn, waren seine Weine ganz großartig. Jetzt war ich aber noch mehr denn je begeistert von der unglaublichen Qualität dieser Nebbiolo-Weine aus Barbaresco. Und dann auch noch aus den besten Lagen dieses Anbaugebietes. Die Cantina del Pino besitzt nämlich Weinberge in den Lagen Straderi, Gallina, Ovello in Barbaresco und Albesani, eine weltberühmte Lage durch Bruno Giacosa und seinen legendären Santo Stefano. Ich habe Dir von allen Weinen eine Probeflasche mitgebracht, die wir gerne mal zusammen verkosten können. Ich habe mit Renato auch über Pinard gesprochen und er war alles andere als desinteressiert."

Soweit Stephans Mail originalgetreu kopiert. Es dauerte dann noch ein paar Wochen, bis wir die Zeit fanden, uns zu treffen (wir kochten gemeinsam töpfeweise eine leckere Tomatensauce an einem warmen Sommertag für die kommenden kalten Herbst- und Winterabende, bei einem gemeinsamen Weinfreund, dem wir wiederum alle zusammen die Entdeckung von Burlotto verdanken. Die Welt der Freunde traditioneller

Weine scheint manchmal so klein und ist in Wirklichkeit doch so groß!) und die Weine von del Pino zu verkosten. Werte Kunden: Ich probiere freiwillig oder „gezwungen“ Hunderte, Tausende von Weine jedes Jahr auf's Neue. Gute und banale, große Enttäuschungen und, sehr, sehr selten, faszinierende Überraschungen. Momente des Glücks! Wie an jenem Sonntag. Und so fiel bereits an diesem Nachmittag (er sollt noch ein legendärer Weinabend folgen, wenn meine Erinnerungen mich nicht ganz trügen) die Entscheidung: „Die Cantina del Pino muss zu Tino“, sang die begeisterte Runde zu vorgerückter Stunde!

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

Dank Stephans Einsatz also lernten wir uns kennen, waren uns sofort sympathisch, vereinbarten die Vermarktung von Renatos Weinen auf dem deutschen Markt, dann kam der großartige Erfolg in der Märzausgabe 2013 des WINE SPECATORS und auch Parker ist mittlerweile begeistert: „Humble, down-to-earth, yet intensely driven, Renato Vacca is making some of the **most exciting wines** in the region. Vacca's holdings are concentrated in and around the Ovello vineyard, a site long noted for its combination of cooler microclimate and poor soils, which give structured, age-worthy Barbarescos. Not only were the wines from Cantina del Pino among the standouts of my

tastings, they also happen to be among **the best values in Barbaresco**. In short, I can't say enough good things about the wines of Renato Vacca. Readers owe it to themselves to check out this up-and-coming producer."

Interessiert? Dann schnell zugreifen, werte Kunden. Der einzige Wermutstropfen unseres neuen Kleinods sind nämlich die limitierten Quantitäten. Die stehen in völligem Kontrast zu den fabelhaften Qualitäten: **Die langlebigen Barbaresci der Cantina del Pino sind große, unverwechselbare Nebbiolo-Unikate**. Es sind ungemein elegante, aristokratische Weine (hierin ein Ebenbild ihres gleichwohl ebenso sympathischen wie weltoffenen Erschaffers), die durch feinste Frucht, kraftvolle Klarheit, betörende Eleganz und ein langes Finale dem Ruhm des großen Barbaresco gerecht werden. Ein „Muss“ für Liebhaber subtiler Genüsse, welche Kaschmir und Seide, Finesse und Eleganz mehr schätzen als vorlautes Krachen im Glase oder Holzorgeln für Bibernäuler. Traditionelle Referenzweine für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte piemontesische Authentizität. Und das gleiche gilt für Renatos ungemein preis„werte“ Einstiegsweine. Hier finden wir die Seele des Piemont. Doch genießen Sie bei Interesse doch bitte selbst. Salute!

**IPI060111 Langhe Nebbiolo, rosso 2011 max 6 Fl. pro Kunde**  
14% Vol. 21,07 €/l 15,80 €

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

Ungemein fein im aristokratischen Bukett (purer Kirschenduft und Anklänge an wilde Walderdbeeren, delikate florale Noten wie Rosenblätter und zart würzige Aromen wie Zimt und Vanille). „Meilenweit entfernt von barriquegeschwängerten modernen Weinen, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele erkennen lassen. Wie dieser betörende Langhe, genau so schmeckt und riecht es im Piemont!“ So habe ich den aktuellen Jahrgang des Nebbiolo von Burlotto charakterisiert. Und diese Worte treffen ebenso zu auf Renatos etwas stoffigere Version seines Heimatweins! Dieser **LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barbaresco**. Zu genießen ab sofort bis 2015+

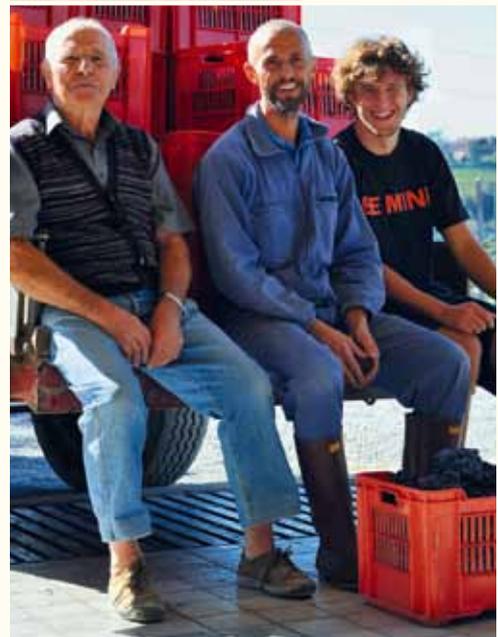
Parker: „All of the best qualities of the vintage come to life in the 2011 Langhe Nebbiolo. Round, sweet and inviting, the 2011 wraps around the palate with layers of rich, expressive fruit. This gorgeous, caressing Nebbiolo is a great introduction to the house style and the 2011 vintage. Even better, it is a **fabulous value**.“

**IPI060309 Barbaresco, rosso 2009 max. 3 Flaschen pro Kunde**  
14,5% Vol. 39,33 €/l 29,50 €

Renato Vacca hat die Seele des Piemont gefunden. Und eingebunden in diesen großartigen Barbaresco! Welch fabelhaft weiche, die Zunge liebkosende Frucht und welch himmlische Trüffelaromen. Und welch emotional berührende Harmonie zwischen einer aristokratischen Feinheit unter Bewahrung der rebsortencharakteristischen Tannine und einer ungemein präzisen Struktur. Barbaresco in Balance. Wie es perfekter kaum gelingen mag! Zu genießen 2014 bis 2025.

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

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



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

## Erlesene Weine

Kein Wunder bei dieser Entfaltung grandioser Aromen im anscheinend vor Jauchzen „trunkenen Glase“: Sortentypischer Duft nach reifen roten Beeren und schwarzen Kirschen, floralen Noten nach Veilchen und welken Rosen und betörende Anklänge an noble Gewürzen. Am Gaumen wieder diese extraktsüße rotbeerige Frucht und diese einzigartigen mineralischen Noten nach heißen Steinen in einem Sommergewitter. Mit enormer Eleganz und innerer Kraft und einer ganz weichen Textur (welch sensibler, kaum spürbarer Holzeinsatz!) kleidet dieser Aristokrat den Gaumen vollständig aus und verharrt dort eine kleine Ewigkeit. Die tolle Struktur und grandiose Tiefe, begleitet von perfekt balanciertem Spiel, machen diesen Ausnahme-Barbaresco zu einem Trinkgenuss, der viele Jahre höchste Freude bereiten wird. Zu genießen wohl zwischen 2015 und 2030+.

Brandaktuell hat unser Albesani in einer großen WINE SPECTATOR-Verkostung mit der höchsten Note selbst den 5 mal so teuren Wein von Angelo Gaja souverän auf die Plätze verwiesen.

**IPI060409      Barbaresco Ovello, rosso 2009 max. 2 Flaschen je Kunde      14,5% Vol.      52,00 €/l      39,00 €**

Der große Rivale! Von Parker definitiv (von Tino Seiwert auf Dauer wahrscheinlich) noch etwas höher bewertet in 2009 als der grandiose Albesani. Und auch Renato schätzt diese Lage als seine potentiell beste ein, liegt sie doch über 300 m hoch in optimaler Exposition. „The estate's 2009 Barbaresco Ovello is gorgeous“ urteilt folgerichtig Parker und während ich an diesem verführerischen, rotbeerig-mineralischen Meisterwerk mit seiner fast einzigartigen Balance und inneren Harmonie rieche und ihn danach wohligh auf der Zunge verspüre mit seinen Anklängen an pralle Kirschen, Rosenblätter und Feuersteinminerale, sehe ich vor meinem geistigen Auge die traumhafte Landschaft des Piemont in der milden Abendsonne weithin sichtbar auf seinem in fahles Licht getauchten Berghügel leuchten. Gänsehautatmosphäre! Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt? Zu genießen 2015 bis etwa 2030.



Im Nebel geboren: Wenn die dickschalige und kleinbeerige Nebbiolo-Traube reift, steigen Nebelschwaden die steilen Hügellagen empor! Im Winter kommt dann die Zeit der Muße.

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

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

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

Salute, l'estate può arrivare!

Tanti cari saluti da Tino, Aurélie e Ralfo :-)