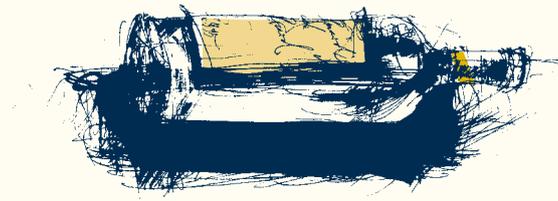


PINARD *de* PICARD®



*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](http://www.pinard.de)

**PINwand N° 216**

Saarwellingen, im Januar 2013



#### **WEINGUT EMRICH-SCHÖNLEBER - KULTWEINGUT AUS MONZINGEN**

***HALENBERG - ein deutscher MYTHOS, „quasi ein Weltkulturerbe“ (Tino Seiwert)***

*Es gibt große Weinlagen in allen traditionellen Anbaugebieten der Welt. Es gibt aber nur ganz wenige Mythen. Weinberge, die Weine gebieren, von denen die ganze Welt ehrfürchtig spricht. Jahrgang für Jahrgang. „La Romanée“ ist beispielsweise eine solche Lage. Und der Halenberg!*

*Die beiden wichtigsten nationalen Weinführer (Gault Millau und Eichelmann) sind im November neu erschienen und belegen diese These ausdrücklich: Die grandiose Steillage aus Monzingen hat in einem einzigen Jahrgang gleich mehrere Weltklasseweine hervorgebracht. **Viermal Platz zwei und zweimal Platz eins!** OK, einmal war es das benachbarte Frühlingsplätzchen ;-) Und in der Tat: Diese mythische Lage kann Weltklasse sowohl im trockensten wie im fruchtsüßen Bereich!*

Und diese Gänsehautweine stellen wir Ihnen jetzt im einzelnen vor:

**DNA040311      Monzinger Halenberg Riesling Spätlese 2011      9% Vol.      26,53 €/l      19,90 €**

Im Gault Millau 2013 auf Platz 2 der **besten Spätlesen des Jahrgangs** in ganz Deutschland gewählt.

Wir zitieren: „Besonders filigran und elegant schmecken Riesling-Spätlesen. Seine internationale Renaissance verdankt der deutsche Riesling nicht zuletzt diesem Weintyp, der fein heranreifen kann und in der Spitze stets perfekte Balance anstrebt. **Schon vor 100 Jahren waren Weine dieses Formats weltweit gesucht.**“ Und das dezidierte Urteil zur Halenberg Spätlese 2011: „Erfrischender weißer Pfeffer im Duft, würziger Schiefernton, druckvoll, zugleich leicht und lang anhaltend. **94 Punkte!**“

Wie traumhaft sich die Spätlesen von Schönleber zu entwickeln vermögen, demonstriert die große Probe „10 Jahre danach“ des Gault Millau, in der die Juroren überprüfen, wie sich denn die vor zehn Jahren bestbewerteten Weine innerhalb einer Dekade entwickeln. Ob sie denn auch halten, was sie versprechen! Und der strahlende Sieger des 2002er Jahrgangs, einsam auf dem Siebertreppchen, ist die 2002er Frühlingsplätzchen Spätlese von unseren sympathischen Schönlebers. Glückwunsch Leute. Das habt Ihr Euch redlich verdient!

**DNA042111      Monzinger Halenberg Riesling Auslese 2011      9% Vol.      43,33 €/l      32,50 €**

Wissen Sie eigentlich, werte Kunden, dass auf alten deutschen Weinetiketten nicht „Riesling“ drauf stand, sondern nur die Lage! Denn jeder Kunde wusste früher, aus diesem großen Weinberg kommt nur Riesling. Das ist so wie im Burgund: Da prangt ja auch nicht Pinot Noir auf dem Etikett von La Romanée. Und so bräuchte es eigentlich die Bezeichnung Riesling auch heute nicht auf einer Lage, die beginnt, genau so legendär zu werden in aller Welt wie dieser Stern des Burgunds: Der Halenberg! Warten Sie mal noch ein paar Jährchen ab.

Der Gault Millau 2013 feiert jedenfalls diese feine Auslese („Geschliffene Karamell-Note, Zitronenmelisse, ganz klares Finish“) mit 94 Punkten bereits heute auf Platz 2 der **besten Auslesen des Jahrgangs!**

Wir zitieren: „Feinste Reife paart sich hier mit Leichtigkeit. Auslesen werden zwar geschmacklich von einer ausgeprägten Süße getragen, sie erreichen ihre wahre Eleganz und Harmonie aber erst durch feinnerviges Säurespiel. Die besten Weine dieser Klasse stammen zumeist von der Mosel. Im letzten Jahr kamen die Top-10-Auslesen allesamt von der Mosel - die einen Traumjahrgang für diese Kategorie erwischte hatte. Bei den 2011ern konnten sich aber auch zwei Weine von der Nahe und einer aus Rheinhessen platzieren.“ Und der Halenberg springt mit **Platz 2 ganz oben aufs Treppchen!**

**DNA040211      Halenberg Riesling Großes Gewächs 2011      13% Vol.      48,67 €/l      36,50 €**

**Zweitbester trockener Riesling des Jahres 2011 in Deutschland im Gault Millau 2013**

**Zweitbester trockener Riesling des Jahres 2011 in der Bestenliste von Tino Seiwert**

**Dritthöchste Punktzahl im Eichelmann 2013**

Frühere große Erfolge:

„Werner Schönlebers Halenberg – Bester trockener Riesling Deutschlands“, Eichelmann ‚Deutschlands Weine 2008‘

„Schönlebers Halenberg – Bester trockener Riesling Deutschlands“, Feinschmecker!

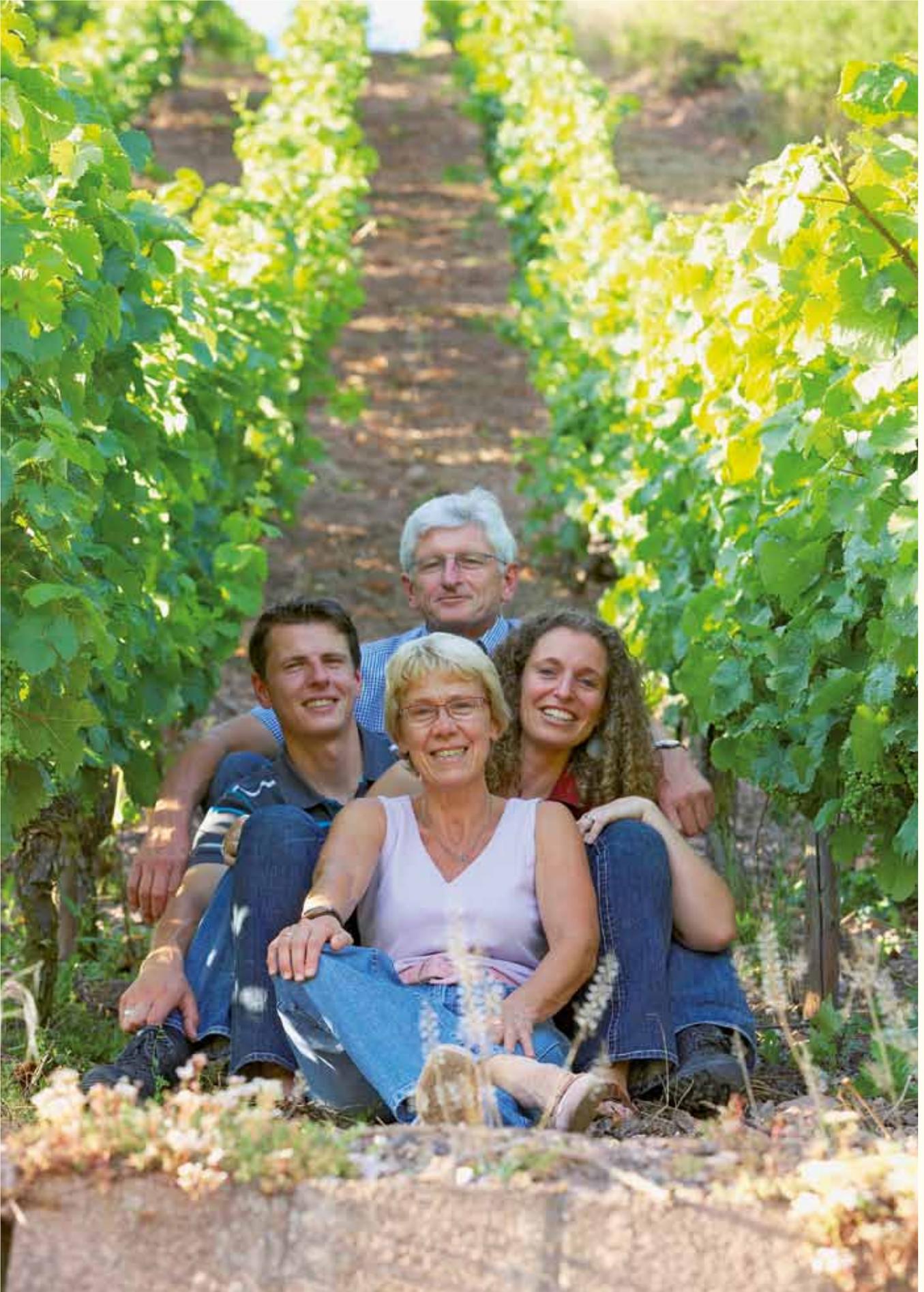
„Schönlebers Halenberg – Zweitbester trockener Riesling Deutschland ex aequo mit Kellers Abtserde“, Gault Millau 2010

„Halenberg 2010 – eine Legende für die Ewigkeit“, WEINWISSER

Werte Kunden: Meine Liebe zu den Weinen der sympathischen Schönlebers findet ihren Ursprung genau in diesem fabelhaften Spitzenriesling vom Halenberg, einem wahrlich Großen Gewächs, das mich seit Jahren unentrinnbar in sein Gravitationsfeld gezogen und nie mehr losgelassen hat! Fasziniert Schönlebers Frühlingsplätzchen wie ein liebreizendes junges Mädchen, das verträumt durchs Leben tänzelt, so kommt der Halenberg als aristokratischer Charakterkopf daher, aber auch einer rassigen südländischen Schönheit ähnlich, deren gelebtes Leben ihr eine faszinierende Reife und große Persönlichkeit verliehen hat. Und es ist der im Halenberg dominierende blaue Schiefer (an manchen Stellen trifft man sehr schnell auf nackten Fels), der die Basis für die komplexe, tiefgründige Mineralität dieses großen Rieslings legt, der enorm dicht, kompakt und konzentriert im Glase steht. Was für ein singulärer Terroirwein von einer zwar kleinen, aber zweifellos einer der besten und spannendsten Lagen innerhalb ganz Deutschlands!

Dieser noble, majestätische, ja monumentale Riesling brilliert durch eine abgrundtiefe, extrem mineralisch, kräuterwürzige Nase mit intensiven Steinobst-, spektakulär schönen Grapefruit-, Orangen- und rauchigen Aromen. Am Gaumen eine konzentrierte, strahlende, reife Frucht, dabei ungemein saftig, dicht, ja muskulös; faszinierend die ungemein reife, rassige Säure, betörend das mächtige mineralische Fundament, das vom vielstimmigen Klang der Mineralien (zurzeit noch etwas verhüllt von einem Mantel aus Frucht und Cremigkeit) aus den Tiefen des Felsenbodens erzählt. Welch sahniger Extrakt! Dazu gesellen sich eine enorme Kraft, Tiefe und Länge und eine feine, cremige, saftige Textur mit grandiosem Schmelz, die wohltuend seiden die Zunge umhüllt, gepaart mit einer Finesse und Filigranität, wie sie in dieser Kombination nur den großen Rieslingen der Nahe zu eigen sind. So viel Körper und so wenig Schwere! Der extrem lange, schier unfassbar salzig-mineralisch-„dreckige“ Nachhall (diese abgrundtiefe mineralische Seele eines Rieslings wächst vielleicht zwei bis dreimal in einem Jahrzehnt) dieses bestens balancierten, sinnlichen Rieslings von edler Gestalt und brillanter Struktur ist glockenklar.

Diese grandiose Hymne an die Transzendenz und Komplexität großer deutscher Rieslinge ist ein beseelter Wein, die Inkarnation seines legendären Terroirs (wahrlich die Essenz der Schiefermineralität), der dem wahren Weinliebhaber einen Zipfel der Unendlichkeit erhaschen lässt. Welch Hommage an den Halenberg, etwas weniger die eiserne Faust im Samthandschuh wie im durchaus vergleichbaren





Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten Tinos Lieblings-Riesling aus 2011: Monzinger Halenberg trocken, ein Traum!

2009er, dafür noch etwas mehr von der Noblesse getragen, ein magischer, verzaubernder Wein mit einer Balance und inneren Harmonie, die dieses mythische Gewächs jahraus, jahrein zu einem der größten auf der Welt erzeugten Rieslinge werden lässt! **Ein Wahnsinnsstoff, wie ein majestätischer Adler auf breiten Schwingen schwerelos durch die Lüfte schwebend! Besser kann kein Riesling der Welt schmecken, nur anders.** Danke Werner Und Frank für einen der größten von Euch jemals vinifizierten Weißweine, die ich das Vergnügen und die Ehre hatte genießen zu dürfen. Dieser magische Riesling ist, wie beispielsweise Kellers Abtserde, einer jener großen Weine, der den Verkoster sprachlos und den Genießer gerührt hinterlässt, wie bei einer großen Liebe. Man hat Tränen in den Augen. Das muss sie sein, **die Seele der Rieslingtraube.** Nichts, aber auch gar nichts ist hier laut oder aufdringlich – wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbergen sich jedoch abgründige Tiefen: Einmaliges und Unvergessliches!

Werte Kunden: Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Manchmal kaufe ich Weine ein, die ich nur ganz schwer weiter veräußern kann, da der Verkauf viel Herzblut kostet. So hoffe ich denn, dass dieses Große Gewächs Halenberg in gute Hände gelangen möge, nicht als Spekulationsobjekt missbraucht werde und stattdessen all diejenigen glücklich machen wird, die es jemals genießen dürfen. Mit großer Freude zu trinken ab sofort wird sich dieses Rieslingbaby wie eine menschliche Persönlichkeit über Jahre hinweg in seinem Charakter weiter entwickeln und seinen Höhepunkt voraussichtlich zwischen 2016 bis nach 2030 erreichen.

#### **DNA040111 Monzinger Halenberg Riesling trocken 2011**

13% Vol.      26,00 €/l      **19,50 €**

**Und dann feiert der Halenberg noch einen ganz großen Triumph.** Eine Jury unter Leitung von Gerd Eichelmann hat in einer Blindverkostung die besten 2002er Riesling nochmal nachverkostet. Und wer hat gewonnen? „Natürlich“ wurden Werner und Frank Schönleber für den besten Riesling Deutschlands in 2002 ausgezeichnet, und zwar mit der Auslese trocken (Sie wissen: erst seit dem Jahrgang 2003 wird die Bezeichnung Großes Gewächs statt Auslese trocken geführt) aus dem Monzinger Halenberg. „Eine der großen deutschen Rieslinglagen, die Jahr für Jahr hervorragende Weine erbringt. Damit wiederholte das Weingut seinen Vorjahreserfolg aus dem Jahrgang 2001“ (Nikos Weinwelten). **Der Mythos Halenberg strahlt also heller als je zuvor.** Seine Weine in den sorgsamten Händen von Werner und Frank Schönleber schmecken bereits jung. Und sie altern grandios! „Es ist doch ganz logisch: Das beste Orchester wird mit dem besten Dirigenten die beste Musik hervorbringen“, ist selbst der so bescheidene „Graue Wolf“ Werner Schönleber bereit zu konstatieren. Und geradezu ein Triumph ist der „normale“ Halenberg trocken 2011, ein genialer, traumhaft trinkanimierender Tropfen, der wohl in jedem anderen Weingut Deutschlands ebenfalls in das Große Gewächs eingeflossen wäre. **Es sind nur minimale stilistische Unterschiede zum fabelhaften Großen Gewächs – und der Preis eine einzige Provokation! Kaufen Leute, kistenweise kaufen!**

Und dann gibt es aus dieser Lage noch einen gemeinsamen Favoriten von Parker und Tino Seiwert. Die harmonisch trocken schmeckende Variante. Ein absolut geiler Wein! An Werners 60. Geburtstag haben einige deutschen Spitzenwinzer und meine Wenigkeit dieses Zeugs Flaschenweise „getrunken“. Es war der Weinhimmel auf Erden!



Zwei starke Charakterköpfe, die natürlich nicht immer einer Meinung sein können. Aber wenn's mal kracht, werden danach die Friedensflaschen getrunken....

**DNA041209**      **Monzinger Halenberg, Riesling -R- 2009**      13% Vol.      42,67 €/l      **32,00 €**

Erst nach einer gewissen Zeit der Flaschenreifung bringen Frank und Werner Schönleber eine in einer homöopathischen Dosis abgefüllte, harmonisch trocken schmeckende „Reserve-Version“ des Halenbergs auf den Markt, der mit einer Wahnsinnsmineralität begeistert, unter der sich eine feine, herbe Frucht verbirgt, die diesem Klassiker aus dem Hause Schönleber, der Edelschmiede deutscher Winzerkunst, einen harmonisch trockenen Charakter verleiht voller Spiel, Komplexität und einer irre, betörenden Mineralität. Ein ganz feiner, nobler Wein und dennoch von gewaltiger Kraft, der wie Seide über die Zunge gleitet. Ein emotional berührender Gruß aus einer der größten Rieslinglagen der Welt, der unter die Haut geht! Ein traumhafter Riesling mit enorm weniger Substanz und enormer innerer Dichte aus einem ganz großen Nahejahrgang, Weltklasse pur in seiner trinkfreudigen Alkoholgradation von knappen 13 Volumenprozent Alkohol! Das macht uns auf der ganzen Welt niemand nach: Dieser Grandseigneur soll den Schönleberschen Anspruch eines Großen Gewächses erfüllen, aber mit einer Spur mehr Cremigkeit ausgestattet sein und sich dennoch mit spielerischer Finesse präsentieren. Als idealer Essensbegleiter ist er ein hochattraktiver Wein, „dessen Konzept zukunftsweisend ist. **Dieser Wein ist die Kür. Ein Maul voll Wein mit überbordender Finesse**“ (European Fine Wine Magazine). Sofort zu genießen, Höhepunkt bis nach 2030.

Werte Kunden: So wie dieser aristokratische, noble, geradezu zärtliche Riesling hat deutscher Wein bereits vor über 100 Jahren in seiner ersten großen Blütezeit geschmeckt. Derartig vinifizierte Weine brauchen immer zwei bis drei Jahre Zeit, bis sie ihre ganze innere Schönheit zeigen. Doch diese NATÜRLICH trocken schmeckenden Pretiosen entwickeln sich dann über Jahrzehnte hin zu blühenden Schönheiten“ und hierbei geht es stets um innere Werte statt lautmalerscher Alkoholgradationen. Dieses phantastische Konzentrat vibriert vor salziger Mineralität und feinsten Jodanklängen und begeistert mit seiner verführerischen Finesse, schwebenden Transparenz und seiner genialen Süße-Säure-Spannung! **Der Halenberg – R – 2009 ist ein Traum.** Alles andere wäre maßlose Untertreibung. Natürlicher kann Naheriesling kaum sein, das ist authentische deutsche Rieslingtradition. Weinfreude pur. **Parker: 94-95+ Punkte.** Lust bekommen auf den Mythos Halenberg? Dann greifen Sie zu, wertige Kunden, diese Weine sucht die ganze Welt!

Schließen möchten wir für heute mit dem Urteil des Gault Millau 2013: „Chapeau vor Schönlebers Leistung in diesem Jahr! Was für eine Kollektion 2011! Selbst die günstigen Qualitäten zeigen schon, was dieses Weingut ausmacht: eine hochfeine Mineralität, traumhafte Filigranität, Riesling kann eine Ballerina sein, kann spielerisch tänzeln, so perfekt wie hier gelingt er jedoch unglaublich selten. **Die 2011er begeistern!** Die Weinwelt singt seit Jahren ein Loblied auf Werner Schönleber - und vergisst dabei, dass Sohn Frank bereits seit 2006 für den Keller verantwortlich ist. Hier ist der Übergang so fließend vonstatten gegangen, dass ihn kaum jemand außerhalb der Familie wahrnahm. Ein Riesenkompliment für Frank Schönleber und ein klares Indiz für die Harmonie in der Winzerfamilie.“

Noch ein spezielles Wort zu Werner Schönleber: „Seine unerreicht eleganten Weine atmen jenes Understatement, das auch den Winzer selbst ausmacht, genau wie dessen gradlinige Bestimmtheit. Nichts in seinen Weinen vage, alles ist auf den Punkt gebracht, nichts protzt, doch jeder Wein weiß um seinen Wert und reift phantastisch seinem Höhepunkt entgegen.“

Und ganz zum Schluss legen wir Ihnen noch eine Basisvariante von unserem Kleinod an der Nahe besonders ans Herz, die mit ihrem singulären Preis-Genuss-Verhältnis die Ausnahmestellung der sympathischen Schönlebers in der weltweiten Winzerelite verdeutlicht:



**DNA041111 Riesling „Mineral“ trocken 2011**  
 13% Vol. 18,53 €/l 13,90 €

Von exzellenten Trauben aus einer grandiosen Parzelle des Frühlingsplätzchens mit herausragendem Terroir (sehr viel Kieselsteine im Untergrund mischen sich mit Schiefergestein) und einer Partie des Halenberg (in seiner Stilistik folglich die schönsten Eigenschaften des Halenberg und des Frühlingsplätzchens vereinernd) stammt diese Inkarnation flüssig gewordener Mineralien, die vom glockenklaren Klang der Gesteine aus den Tiefen ihres Untergrunds erzählt und die im Glase zu einem gewaltigen, vielstimmigen Aromenchor (Grapefruit, Mandarinen, weiße Blüten, noble Ingredienzien allesamt, welche die edelsten Rieslinge Deutschlands adeln) anschwellen. Dieses berührende Rieslingunikat ist eine großartige Demonstration von Mineralität pur: Hier spüren Sie, werte Kunden, messerscharf den nackten Fels auf der Zunge – aber eingebettet in eine traumhaft leckere, cremige Textur! Welch Sinnenzauber, welch grandiose Präzision. Und welche Wollust. Gänsehautatmosphäre!

Stuart Pigott urteilt unter dem Titel „Steinreiche Tropfen“ in der FAS: „Keine andere Komponente des Weins ist schwieriger zu erklären als die mineralische Dimension seines Geschmacks. Es handelt sich dabei jedoch um eine entscheidende Frage für den deutschen Wein, weil keine anderen Weißweine der Welt derart mineralisch schmecken wie die besten der hier wachsenden Rieslinge. Der Riesling „Mineral“ vom Weingut Emrich-Schönleber in Monzingen an der Nahe trägt diesen Namen nicht umsonst. **Mit seiner extrem mineralischen Prägung ist er geradezu ein Paradebeispiel, er ist eine Entdeckungsreise ins Reich der Steine.**“ Zu genießen ist diese Essenz der Mineralien („ein großer Erfolg“, John Gilman) ab sofort bis 2018, mindestens.

### WEINGUT HOLGER KOCH – BADEN

**Visionärer Winzergenius fasziniert mit traumhaften weißen und roten Burgundern voller Finesse: Stradivari-Geigen spielen auf!**

**Tagesspiegel-Gastro-Papst Bernd Matthies über seine vinologischen Vorlieben: „Wer sich sein Leben lang mit Wein beschäftigt, der landet, was Rote angeht, unweigerlich beim Spätburgunder, das ist nun mal so. Ich kann mir bestenfalls das untere Viertel leisten, aber das reicht völlig. Denn wirklich fabelhafte, feine Kaiserstühler von Holger Koch gibt es bei Pinard de Picard“.**

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

Holger Koch hat einen außerordentlich klugen Kopf. Dezidiert äußert er seine Meinung. Und konsequent setzt er seine Ideen in die Tat um. Nach spannenden Lehrjahren im In- und Ausland (beispielsweise bei Canon la Gaffelière in St. Émilion oder im Schwarzen Adler in Oberbergen) übernahm er 1999 die winzige Rebfläche seiner Eltern und setzt seitdem kompromisslos auf absolute Qualität: Er pflanzte ertragsschwache, extrem hochwertige, uralte Burgunderselektionen, die kleinbeerige und damit höchst aromatische Trauben hervorbringen. Denn die Aromendichte eines Weines steht natürlich in einem unmittelbaren Zusammenhang mit dem Geschmack der Trauben am Rebstock! Ein simpler Messwert wie das Mostgewicht dagegen sagt fast gar nichts aus,

wesentlich weniger jedenfalls als die eigenen Sinneseindrücke des sensiblen Winzers im Weinberg. Im Wingert setzt Holger auf natur-nahen Anbau, versucht die Reben gegen Krankheiten abzuhärten, statt diese mit chemischen Keulen zu bekämpfen und düngt nur organisch. Diese akribische Weinbergspflege und die Herausarbeitung seines spezifischen Terroirs sind die entscheidenden Parameter all seines vinologischen Tuns. Und Spontanvergärung sowie schonender Ausbau im Keller sind keine leeren Worthülsen, sondern gelebter Winzeralltag. Das Resultat: Nicht plump-süßliche oder fett-monströse Weine nennt er sein eigen, nicht die laute Tuba dominiert, sondern zarte Instrumente, Stradivari-Geigen, spielen auf: **Feinsinnig, filigran fast, brillieren seine Burgundersorten im Glas.** Herkunftscharakter, Rasse, Mineralität und belebende Frische statt vorlauter Frucht sind die Parameter seiner höchst trinkanimierenden Weine. Und das, obwohl seine terrassierten Steillagen in Bickensohl am südwestlichen Kaiserstuhl liegen. In der wärmsten Gegend Deutschlands!

Doch wie schon gesagt, keine fetten Weißweinmonster und keine süßen Marmeladenweine im Rotweinbereich werden hier vinifiziert, stattdessen setzt Holger Koch auf Frische und Feinheit, komplexe Aromen und charakterstarke Individualität: „Ich versuche, authentische, harmonische, lebendige Weine zu machen. Meine leicht erhöht liegenden Weingärten (300-380 Meter, Lössboden auf Vulkangestein) in Bickensohl profitieren nämlich nicht nur von den vielen Sonnentagen, sondern auch von kühlen Nächten, denn hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind ideal zur Herausbildung komplexer Aromen. Daher ist das Bickensohler Terroir bestens geeignet, meine Vision von mineralischen Weiß- und Rotweinen in die Realität umsetzen zu können, die einen samtigen, kraftvollen Körper mit vielschichtiger, finessenreicher, feiner Frucht verbinden“.

Und diesem Ideal ist Holger Koch in den letzten Jahren immer näher gekommen: Noble, „zurückhaltende, doch nachhaltige Aromen statt lauter, protziger Verkostungsweine“ lobt daher auch zu Recht der Gault Millau die feinsinnigen Rot- und Weißweine von Holger Koch, die in ihrer edlen Stilistik auch meinen Vorstellungen von einem großen Pinot Noir und einem grandiosen Weiß- oder Grauburgunder so sehr entsprechen, dass ich sie in ihrer so ungemein attraktiven Preisklasse als **DIE Qualitätsreferenz in Baden** bezeichnen möchte. Kategorie absolute Lieblingsweine und unsere ganz besondere Empfehlung!

So denkt auch einer von Deutschlands berühmtesten Fachjournalisten: Tagesspiegel-Gastro-Papst Bernd Matthies: „Wer sich sein Leben lang mit Wein beschäftigt, der landet, was Rote angeht, unweigerlich beim Spätburgunder, das ist nun mal so. Ich kann mir bestenfalls das untere Viertel leisten, aber das reicht völlig. Denn die **wirklich fabelhaften, feinen Kaiserstühler von Holger Koch gibt es bei Pinard de Picard**“ zu im internationalen Kontext betrachtet dramatisch günstigen Preisen!

Dann mal zum Wohle!

**DBA010111 Weißburgunder Kaiserstuhl „Edit. Pinard de Picard“, Baden 2011 DV 12,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €**  
 Welch lustvoller Prachtkerl eines feinsinnigen Weißburgunders, der Holger Kochs Qualitätsphilosophie beispielhaft in die Flasche transmittiert. Welch knackig-trockener, zart cremiger, aber vor allem vibrierender, rassig-kühler und tief mineralischer Weißburgunder auf absolutem Top-Niveau mit faszinierendem Charakter – und das bei gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol! Und wie animierend fasziniert dieser ungemein pikante, tänzerische, fröhlich beschwingte Weißburgunder in der Nase durch seine begeisternde Duftigkeit (feinste Haselnussnoten, lecker geschäumte Salzbutter, Mohn, weißer Flieder, Zitruschalen, frische Brioche) und seine Anklänge an ... Bei Freiburg wächst der Wein, im Schwarzwald schöne Mädchen, ein Badner möcht' ich sein ...



## Erlesene Weine

eine frisch gemähte Bergwiese im frühen Morgentau. Auf der Zunge ein betörend saftiger Weißburgunder, der bei aller typisch badischen Extraktichte und feinstem Schmelz (dafür zeichnet eine deklassierte Partie aus Kochs Paradewingert verantwortlich!) unglaublich verspielt, elegant und wegen seines feinen Säurespiels animierend frisch mit einem langen, rassigen, mineralischen Nachhall daherkommt und schier unwiderstehliche Schluckreflexe auslöst. In seiner sympathischen Preisklasse schlicht die Referenz! Ein Meisterstück in 2011!

**DBA010411 Grauburgunder Kaiserstuhl „Edt. Pinard de Picard“, Baden 2011 12,5% Vol. 13,26 €/l 9,95 €**

„Pinot Grigio! Ausgelutscht, sagen Sie? Dann probieren Sie mal Grauburgunder“, meinte die Süddeutsche Zeitung in einem mittlerweile legendären Special über diese häufig völlig unterschätzte Rebsorte. „Zwei Stöffchen aus der gleichen Rebe und doch schlug die Deutsche Version den Latin Lover um Längen. Dieses eindeutige Ergebnis ist die Folge eines direkten Vergleichs bester deutscher Grauburgunder und italienischer Pinot Grigios, der von je fünf Experten der deutschen und der italienischen Sommelier-Union in München durchgeführt wurde.

Das Resultat: Die ersten vier Plätze wurden allesamt von Grauburgundern belegt, dann erst kamen die ersten Italiener.“

Und Holgers verzaubernde Grauburgunder aus biologischem Anbau ist in seiner Preisklasse schlicht der Maßstab für Baden! Welch individueller Weißwein mit Größe und Ausstrahlung, der mit Luftzufuhr noch an mineralischer Tiefe und aromatischer Expression (Birne, Apfel, rauchige Mineralität!) gewinnt. Ungemein frisch, geschmeidig, cremig und badisch füllig im Glas, aber auch geprägt von einer im ersten Moment völlig überraschenden und schier unglaublichen Meursaultartigen Mineralität. Aber das ist gelebte Realität im Glase! Und dann: Welch faszinierende Präzision am Gaumen!

Ganz großes Kino in der 10 Euro-Klasse!

**DBA010611 Weißburgunder „Steinfelsen“, Baden 2011 12,5% Vol. 17,27 €/l 12,95 €**

Exklusivfüllung für Pinard de Picard

Welch genialer, betörender, herzhaft trockener, zart cremiger, hocheleganter und zutiefst mineralischer Weißburgunder – Wiederum ein Referenzwein in seiner sinnenfrohen Preisklasse (Holger hat's in 2011 wirklich gerissen!), der mit seiner salzigen Mineralität permanente Trinkfreude verströmt und liebevoll Lust macht auf das nächste betörende Glas. Welch fabelhafter Essensbegleiter, welch phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis! Im Kometenjahrgang 2011 (aber Sie wissen, werte Kunden, nur bei den besten Winzern trifft diese Kategorisierung zu) von enormer Dichte und gleichzeitig wegen der wunderschönen kühlen Nächte während der Ernte auf dem windigen, hoch gelegenen Berg Rücken, auf dem die ältesten Reben des Gutes angesiedelt und dessen kleinbeerige Träubchen exklusiv in unseren „Steinfelsen“ geflossen sind, von unübertrefflicher Finesse. 2011 ist wohl Holger Kochs bisher bester Jahrgang. Welch phantastische Kraft ohne Schwere! Und Weißburgunder ist urplötzlich so gefragt wie schon seit Jahren nicht mehr. Aber es sind nicht einfach nur Rebsorten-Moden, die immer wiederkehren. Vielmehr spielen die spezifischen klimatischen Bedingungen Holgers Burgundersorten 2011 in die Karten mit geschmacklich anspruchsvollen, aromatisch komplexen Gewächsen: In der Nase frische Butterkekse, Brioche, Haselnuss, Weinbergspfirsich, eine blühende Blumenwiese, weiße Blüten, Anis, weißer Pfeffer und feinste Birne. Traumhaft würzig und frisch auf der Zunge, sensibel eingebunden in eine feine mineralische Note (Die „Steinfelsen“ zeigen sich hier von ihrer ganz charmanten Seite), wohldosiert in der Säure und schier unfassbar cremig weich im Mundgefühl. Zu genießen ab sofort bis 2015+

„Was für eine geniale Textur“, wie Aurélie Botton, MBA und „Best Young Sommelier of Bordeaux & Champagne“, begeistert urteilt!

Und der **Gault Millau 2013 schwärmt: „Ultrafeine Weißburgunder. Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begehrt Du mehr?**

**DBA010711 Grauburgunder „Steinfelsen“, Baden 2011 12,5% Vol. 17,27 €/l 12,95 €**

Exklusivfüllung für Pinard de Picard

Holger Koch geht ebenso sensibel wie kompetent ans Werk; seine aus biologischem Anbau entstehenden Weine sind von höchster Qualität und haben schlichtweg Vorbildcharakter für ganz Baden! Einzelne Spitzenpartien seiner Weinbergsterrassen baut er getrennt aus



... sie sind Badener :) Holger Koch und seine bezaubernde Frau Gabriele Engesser

und unsere persönlichen Favoriten werden seit dem großen Jahrgang 2011 unter dem Etikett ‚Steinfelsen‘ vermarktet. Die Rebpersönlichkeiten für diesen genialen Grauburgunder stehen wiederum auf einem hoch gelegenen, hier aber sehr sonnigen, windgeschützten Terrain und sorgen für einen höchst expressiven Charakter. Und was ist das nur für ein individueller Weißwein mit Größe und Ausstrahlung im Glas, der mit Luftzufuhr immer mehr an mineralischer Tiefe und Ausstrahlung (Birne, Apfel, Zitrusfrucht, betörender Flieder, weißer Pfeffer!) gewinnt. Als grandioser 2011er ungemein frisch, geschmeidig, cremig und badisch füllig im Glas, aber natürlich auch, wie sein „kleiner“ Bruder schon, geprägt von einer Meursaultartigen Mineralität, Struktur und faszinierenden Präzision und Harmonie am Gaumen. Heute auf den Punkt gereift und noch wenigstens drei Jahre auf höchstem Niveau!

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



**DBA010911 Grauburgunder \*\*\* Baden 2011**

13% Vol. 23,33 €/l 17,50 €

Welch hedonistischer Traum eines klassischen Grauburgunders von internationalem Spitzenformat! In der Nase mineralische sowie fein rauchige, komplexe Aromen mit betörenden Anklängen an Pfirsich, feinste geschäumte Butter, Brioche, reife Birne, zarte Aprikose, grüner Pfeffer, Walnuss und so ungemein faszinierende weiße Blüten; am Gaumen reichhaltig, traumhaft saftig, mineralisch, wegen seiner prägnanten Säurestruktur auch herrlich frisch, damit äußerst animierend, pikant und daher schon jetzt mit größtem Vergnügen zu genießen. In seiner Stilistik bei aller Konzentration eher der „mineralisch-rassig-elegante“ als der opulent-füllige Typus (obwohl bitte nicht falsch verstehen: diese geniale Pretiose besitzt eine grandiose Dichte und Cremigkeit). Auf der Zungenmitte mit einem frischen Kern von salziger Butter und würziger Walnuss versehen, dazu weiße Blumen und wiederum weißer Pfeffer. Verführerische Fülle ohne Schwere! Sehr harmonisch, balanciert und erfrischend! Ein großartiger Gaumenschmeichler mit wahrhaft geschliffenem Charakter, ein betörender Charmeur, **von gleicher Qualität wie viele doppelt so teure Prestigeweine aus Burgund.**

Welch universeller Essensbegleiter, ein Triumph besten badischen Terroirs und der einfühlsamen Winzerkunst des ebenso bescheidenen wie ungemein ehrgeizigen und sympathischen Holger Koch! **Singuläre Qualität in seiner Preisklasse, der Lieblings-Grauburgunder kundiger Kunden aus biologischem Anbau – Referenzstatus!**

**DBA010810 Spätburgunder Alte Reben, Baden 2010**

12,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

Wow! Welch sensationelle Qualität funkelt hier im Glas und bietet ungemein viel Pinot fürs Geld. Ein betörender Spätburgunder, der die klare Handschrift des Meisters zeigt und der so lecker und beschwingt schmeckt, wie Burgunder aus großen Dorflagen (die aber locker das Doppelte kosten!) sein sollten, aber nur ganz selten sind! Ein toller Rebsortencharakter, eine präzise Pinot-Noir-Frucht und wegen seiner fabelhaft feinen, cremigen Tannine (eine absolute Rarität zu diesem sympathischen Preis!) sowie seinem feinduftigen Nach-

hall bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein, den Holger Koch hier abgefüllt hat. Werte Kunden: Niemals habe ich im Burgund einen so gelungenen, harmonischen, balancierten, feinfruchtigen Pinot Noir in dieser genussfreundlichen Preisklasse gefunden! Holger und dem grandiosen Jahrgang 2010 sei Dank! In der Nase ein verführerischer Strauß von roten Beerenaromen („Das ist ja Stil Chambolle-Musigny“, jubelten begeisterte Kunden bei unseren Verkostungen in Saarwellingen!), insbesondere betörende Anklänge an rote Johannisbeere und eine feine, attraktive Kirschruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Dazu noble Noten von Veilchen, Rosen, Himbeeren, aber auch animierenden Gewürzen wie Sternanis und Muskatnuss. Am Gaumen mineralisch, saftig, geschmeidig, aber auch schmeichlerisch und mit einer inneren Dichte versehen, die man in Deutschland zu diesem Preis wohl kein zweites Mal findet. Mehr noch jedoch fasziniert mich die völlige Abwesenheit marmeladiger Noten und eine wunderbare Feinheit und Eleganz. Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert“ sein! Zu genießen ab sofort bis 2016, mindestens.

Gault Millau 2013: „Bereits der „Einsteiger-Pinot-Noir“ verspricht ganz großen Genuss!“



© Werner Röhner

**DBA010210 Pinot Noir „S“, Edition Pinard de Picard, Baden 2010 12% Vol. 18,00 €/l 13,50 €**  
**Holger Koch: Degradiert und begnadigt!**

*Würde Burgunds Winzerlegende Coche-Dury am Kaiserstuhl Wein produzieren, müsste er wohl seine gesamte Ernte als badischen Landwein deklassieren!*

*Das ist er also!*

*Der Versager und Sitzbleiber, vom Kaiserstuhler Thron hinab gestoßene, des Glanzes seines berühmten Anbaugesbietes beraubte, ganz, ganz unten angekommene badische Landwein. Ganz nackt steht er da. Wie tief kann man nur sinken! Nein, er konnte sie nicht überzeugen, die gestrengen Juroren in der ach so erlaucht zusammengesetzten „Fachkommission“ zur Vergabe der AP-Nummern, auch nicht mit beiden Augen zudrücken und der allergrößtmöglichen badischen Großzügigkeit. Nein, nein, nein. So kann das, so darf das nicht schmecken!*

*Aber mit pädagogischem Feingespür wird dem unverbesserlichen Lehrling, dem starrköpfigen Holger („Jedes Jahr die gleiche Problem! Der Kerle kapierts oifach ned!!!“), der rettende Fingerzeig gegeben: „Ha noi bua, rühr a bissle a Roizuchthefa a und kipp se nei, no hasch au koine Problem und der Woi schmeckt wier schmecke muß. Un die AP kriegsch au!!“*

*Ja, wie soll er denn eigentlich schmecken, ein Kaiserstuhler Pinot Noir?*

*Denn da gehi's doch schon los. Und wieso überhaupt Pinot Noir? „Worum baut der Freckert koine gscheiten Spätburgunder a, wie sichs ghört, wieso die Dijon-Klone, wieso die Spontangärung?? Wenn i scho son Scheissdreck hör, da kommt mirs kotze!!“ Ja, Eigenständigkeit und Charakter, da ist Mittelmaß schlicht überfordert. Im Ländle jedenfalls tobt(e) der Krieg (okay, das ist vielleicht etwas übertrieben). Aber es ist doch schon irgendwie ein Glaubenskrieg, weil die Mehrheit zu wissen glaubt, wie ein richtiger badischer Rotwein zu schmecken habe, und eine ausschließlich der Qualität verpflichteten Minderheit etwas ganz anderes will. Und wenn die nicht blindlings der reinen (Zuchthefen-) Lehre folgen möchte, gibt's auch keine Salbung. So what. Sollen die Anhänger der weit verbreiteten sogenannten „klassischen“ badischen Stils doch in den Supermarkt pilgern und dem „reinen“ Kaiserstuhler Wein weiterhin frönen.*

*Pinard de Picard jedoch proudly (und natürlich exklusiv) presents: Den besten badischen Landwein des Jahrgangs! Mit betörenden Aromen von wilden Himbeeren und schwarzen Kirschen sowie Anklängen von floralen Noten und feinduftigen Blütenblättern sowie einer genialen Frische am Gaumen und seidenen Tanninen.*

*Doch halt! So weit war mein Text schon geschrieben. Doch dann auf einmal: Schreck lass nach! Holger hat im dritten Anlauf doch noch die „Gnaden“-AP bekommen und wir haben keinen badischen Landwein mehr. Sondern einen mit der AP-Nummer „geadelten“ Pinot Noir vom Kaiserstuhl im Angebot. Böse Zungen bei Pinard de Picard behaupten, die ehrenwerte Kommission habe nur deshalb den Wein dreimal angefordert, um endlich einmal einen wahrlich guten Kaiserstuhler im Glas zu haben. Einen, der wirklich schmeckt und nicht ein Abklatsch ist der ewig gleichen Reinzuchtaromen. Ein Freudentag ;-) für die Kommission. Doch, wie gesagt, das sind nur die ganz bösen Stimmen bei uns.*

*Aber, werte Kunden: Wenn ich aus meinem Nähkästchen plaudern würde, welch hoch dekorierten deutschen Spitzenweine schon um ein Haar die AP-Nummer nicht bekommen hätten, würden solch Kommissionen für alle Zeiten der Lächerlichkeit Preis gegeben!*

**DBA010310 Pinot Noir \*\*\* , Baden 2010**

12% Vol.

34,00 €/l

**25,50 €**

Welch feinsinniger, „sensibler“ Pinot Noir aus grandiosen kleinbeerigen, hocharomatischen Träubchen. Eine noble Frucht (Schwarzkirsche, Cassis, frische Blaubeeren, Rosenblätter, Hagebutte, edelste Würze) wird zärtlich von perfekt eingebundenem, nur sehr dezent spürbaren Holz, dunkler Herrenschokolade und Noten von wohl riechendem Waldboden und Gewürznelken geküsst. Welch saftige Fruchtstruktur am Gaumen, welch würzige zart rauchige Mineralität, welche Beschwingtheit auf der Zunge – Das ist höchste handwerkliche Winzerkunst in einem Wahnsinns-Rotwein-Jahrgang wie 2010. Oder, „das ist Deutschlands Chambolle-Musigny“, wie ein begeisterter Burgund-Aficionado in einer großen Verkostung in unserem Haus euphorisch ausrief! Holger Kochs Spitzencuvée ist schlicht einer der **emotional berührendsten und qualitativ besten Pinot Noirs, die je in Deutschland vinifiziert worden sind**. Stilistisch der Gegenpol zu allen barock-opulenten Gewächsen, stattdessen ein betörender Spätburgunder französischen Stils, der deutlich macht: Deutschlands Rotweinemärchen geht weiter! **Gegen diese betörende Pretiose mit so ungemein trinkanimerenden gerade einmal 12 Volumenprozent Alkohol haben viele wesentlich teurere Premier Crus aus dem Burgund nicht den Hauch einer Chance**, so nachhaltig dicht und edel, so distinguiert, kühl und erfrischend gewirkt kommt sie daher. Ein badischer Pinot der Extraklasse, kaum geschwefelt, nicht filtriert und so unmanipuliert erzeugt, wie die Natur es erlaubt. Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte), Höhepunkt 2015 bis nach 2022+.

## FRANKREICH

## DOMAINE DU PÉGAU - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**Majestätische Rotweine traditioneller Machart begeistern seit drei Jahrzehnten Liebhaber in aller Welt!**

Nicht nur Robert M. Parker bezeichnet Châteauneuf-du-Pape als den Weinort, der die meisten Weltklassewinzer beheimatet und dessen Weine er privat mit großer Vorliebe trinkt. Viele Weinkritiker und -liebhaber sind der Ansicht, dass sie mit einem hervorragenden Châteauneuf-du-Pape den wohl größten Gegenwert für ihr Geld erhalten und so sind die Weine der besten Hersteller immer sehr schnell ausverkauft. Sicherlich zu den fünf herausragenden Winzern dieser Appellation gehören unsere langjährigen Freunde von der Familiendomaine Pégau, mit denen wir seit Beginn unserer Tätigkeit als Weinhändler mit großer Freude zusammenarbeiten und deren Weine ich bereits seit über 25 Jahren leidenschaftlich gerne trinke. Paul Féraud, diese so bodenständige und sympathische Persönlichkeit, und seine ebenso innovative wie attraktive Tochter Laurence wurden mit ihrem relativ kleinen Weingut gleichsam über Nacht berühmt, als ihr inzwischen legendärer 90er Jahrgang die Fachwelt in Erstaunen versetzte (96 Parker-Punkte; FEINSCHMECKER: gehört zu den 100 besten Weinen der Welt). Für Insider war das jedoch keine Überraschung, vinifizieren die Férauds doch schon seit Beginn der 80er Jahre in schöner Regelmäßigkeit grandiose, unverwechselbare „hand“-wirklich hergestellte Weine, denen kaum jemand widerstehen kann.

Es ist vor allem der majestätische, traditionelle, man kann durchaus auch sagen ‚altmodische‘, Stil ihrer Weine (abgesehen vom herrlich leckeren Alltagswein, dem ‚Pegovino‘), der sich so wohltuend vom „Einheitsgeschmack“ technisch-cleaner, gestylter Modeweine unterscheidet, die, obwohl gut gemacht, viel zu sehr vom Holz dominiert werden und die wegen des Verlustes ihres ureigenen Charakters völlig austauschbar geworden sind. Die singuläre Qualität dieser höchst authentischen Weine entsteht in erster Linie im Weinberg, wo die über 30 bis 90 Jahre alten Weinstöcke (75 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Grenoise), die in sehr arbeitsintensiver Weise durch mehrfaches jährliches Wegschneiden von Trieben und Blättern aufwändig gepflegt werden, hochwertige, handgelesene Trauben in geringer Quantität liefern. Das Areal der Domaine verteilt sich auf 11 erstklassige Parzellen (von denen die berühmte Lage „La Grau“ mit den ältesten Reben sicherlich die Beste ist), weit verstreut innerhalb der Appellation, mit besten süd- und südöstlich ausgerichteten Hügellagen und unterschiedlichen Bodenformationen, die so durch ihre Differenziertheit zur Komplexität, zur Kraft, zur Konzentration und zur Finesse der barocken Weine von Pégau entscheidend beitragen. Die Sandböden sowie kräftigen Lehm-Kalkböden, die mit großen roten Kieselsteinen bedeckt sind, die nachts die tagsüber gespeicherte Wärme an die Trauben abgeben, werden zur besseren Durchlüftung und zur Aufnahme organischen Düngers und Schafsmist fünf bis sieben mal im



La vie est belle ....



*Jahr umgepflügt. Tradition und handwerkliche Winzerkunst sind auf dieser sympathischen Familiendomaine keine leeren Worthülsen, sondern Tag für Tag gelebte Realität.*

*Der naturnahe Anbau, die aufwändigen Laubwerksarbeiten, relativ kleine Erträge, die extrem selektive Handlese, Vergärung in großen Cuvées mit den Traubenstängeln (!) als notwendigem Rückgrat für den traditionellen Ausbau in alten Fudern in einem unscheinbaren, herrlich altmodischen Keller, der Verzicht auf jegliche Errungenschaften der modernen Technik, all das trägt bei zu diesen massiven, extraktreichen, aber dennoch noblen und zudem sehr aromatischen, unglaublich reichhaltigen Châteauneuf-du-Pape-Gewächsen in einem sehr individuellen Stil, der sie in Blindproben vom fortgeschrittenen Kenner stets eindeutig als Pégauweine identifizieren lässt! Diese faszinierenden, unfiltriert abgefüllten Weinunikate sind eine wunderschöne Verkörperung eines absolut klassischen Stils und eine Ode an das gigantische Potential einer der großartigsten Regionen innerhalb der gesamten Weinwelt!*

*Selbst in schwierigen Jahrgängen wie 1997 oder 2002 überzeugen die Weine der Domaine du Pégau zur großen Freude ihrer zahlreichen Liebhaber und bieten schon jung einen leckeren Trinkgenuss. Auch die großen Jahrgänge sind häufig erstaunlich früh ansprechend und bieten nach Ansicht von Laurence im Alter von 5 bis 8 Jahren für viele Konsumenten den höchsten Trinkgenuss, da sich in dieser Zeit die Frucht auf angenehmste Weise mit den wildbretartigen, würzigen, nach Frucht, Trüffeln, Lakritz, Leder und Tabak duftenden Geschmackskomponenten vereinigt. Für Kenner jedoch sind diese Châteauneuf-du-Pape Langstreckenläufer, die sich über 10 bis 20 Jahre phänomenal entwickeln und dann eine unvergleichliche Aromenvielfalt aufweisen. Kategorie persönliche Lieblingsweine!*

<b>FRS060510</b>	<b>Pegovino, VdP d'Oc, rouge 2010 DV</b>	13,5% Vol.	7,93 €/l	<b>5,95 €</b>
<b>FRS060510P</b>	<b>12 x Pegovino, VdP d'Oc, rouge 2010 DV (12 Fl. zum Preis von 11)</b>	13,5% Vol.	statt 71,40 €	<b>nur 65,45 €</b>

**Schnäppchenpaket!**

*Mit diesem traumhaften Gaumenschmeichler hat unsere Freundin Laurence einen absoluten Volltreffer gelandet! Ihr Ziel, einen preis„werten“ Alltagswein zu schaffen, der bereits jung getrunken enormen Trinkspaß bereitet, hat sie mit Grandezza erreicht! Und unsere Kunden wissen längst: 2010 ist, nicht zuletzt wegen seiner animierenden Säurefrische, einer der größten je in Südfrankreich vinifizierten Jahrgänge! Und unser Leckerschmecker Pegovino, ein süffiger, betörender Tropfen, hat alles, was das Herz begehrt: Einen sinnlichen Duft nach dunklen Beeren, schwarzen Kirschen, Trüffeln und feinen Kräutern, einen eleganten, feinen Geschmack mit butterzarten Tanninen und eine erstaunliche Komplexität für einen Wein dieser so attraktiven Preisklasse. Ein Wunder der Natur an preiswertem Weingenuss mit Stil und Niveau! Nur konsequent, dass Parker diesen traumhaft leckeren Alltagswein zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ zählt: „Very charming!“*

FRS060310	„Plan Pégau“, Vin de Table rouge DV	13,5% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
FRS060310P	12x „Plan Pégau“, Vin de Table rouge DV (12 Fl. zum Preis von 11)	13,5% Vol.	statt 95,40 €	nur 87,45 €

**Schnäppchenpaket!**

Großartiger traditioneller Rotspon für den täglichen Genuss ohne Reue, der das Genießerherz vor Freude höher schlagen lässt. Vinifiziert wie stets überwiegend aus Trauben großer Lagen, deren Qualität den exorbitanten Ansprüchen der sympathischen Férauds für den großen Châteauneufwein nicht ganz genügen, die aber bei vielen anderen Gütern der Appellation das Niveau der Prestigeweine erheblich erhöhen würde! Seit Jahren daher ein sehr beliebter Klassiker in unserem Programm, von dem wir leider niemals genügend Flaschen erhalten, da die weltweite Nachfrage begeisterter Kunden nach diesem phantastischen „Zweitwein“ viel zu groß ist! In der Nase eine vielschichtige, verwobene Aromatik, wohlige Assoziationen weckend an schwarze Beeren, saftige Kirschen und Wacholderbeeren, begleitet von gerösteten Kräutern wie Rosmarin, Thymian und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer; dieser gesamte Blumenstrauß an faszinierenden Aromen wird unterlegt von einer würzigen und erdigen Note. Die feinkörnige, animierende Tanninstruktur und das herrliche, leicht süßliche Glycerin verleihen diesem charaktervollen, authentischen „kleinen“ Châteauneuf einen unglaublich animierenden, hedonistischen Charakter: **Welch sensationelle Qualität für seinen vorbildlich fairen Preis! Parker urteilt ebenso begeistert: „Ein toller Erfolg ganz im traditionellen Pégau-Stil!“** Legen Sie sich, werte Kunden, diesen traumhaft leckeren Tafelwein aus dem **Fabeljahrgang 2010** der mühelos in einer Qualitätsliga mit den allermeisten Châteauneuf-du-Pape-Weinen spielt, kistenweise in den Keller. **Sternstunden im Leben eines Weinliebhabers!** Trinkgenuss ab sofort bis 2018, mindestens.

FRS060210	Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Reservée“, rouge 2010	14% Vol.	73,33 €/l	55,00 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Dieses großartige Châteauneuf-Monument urtraditioneller Machart und von barock-urwüchsiger Gestalt, allen modischen Zeiterscheinungen und Marmeladenexzessen um Lichtjahre entzogen, zeigt ein tiefes, opakes Rubinrot in der Farbe und ein spektakuläres, expressives Aroma von Schwarzkirschen, reifen Himbeeren, wild wachsenden, gerösteten Kräutern der Provence, Trüffeln, Fleischsaft, schwarzem Pfeffer, Rauch, grünem Tee und orientalischen Gewürzen, das derart verführerisch ist, dass ich bei meinen mehrfachen Fassproben im altertümlichen Keller der Domaine gar nicht aufhören konnte, immer wieder mit der Nase lustvoll ins Glas (nach dem Austrinken selbst ins leere!) zu schnuppeln! **Drogenalarm!** Das ist klassischer Pégau-Stil, wie wir ihn seit Jahren kennen und lieben.

Unverkennbar in jeder Blindprobe. Am Gaumen präsentiert sich dieser majestätisch-urwüchsige Wein extrem dicht, ölig, gehaltvoll und ungemein ausladend, noch fleischiger und vollmundiger gar als beispielsweise die großen Jahrgänge 1990 oder 2001, die damals wie heute 4 bis 6 Jahre der Flaschenreifeung brauch(t)en, um sich dann für 20 Jahre in die Höhen des Olymp zu schwingen und bildet aromatisch vielleicht gar eine Wiedergeburt des legendären 1989ers. Im Mittelteil der Zunge begeistert eine traumhaft süße, ausladende Frucht mit fürstlichen Mengen an Glycerin, spektakulär in der aromatischen Vielschichtigkeit, extraktreich und mächtig konzentriert, als typischer 2010er aber auch mit einer genialen Frische und Mineralität gesegnet (und welche Eleganz für ein Weinmonument der südlichen Rhône) und dazu verwöhnen herrlich cremige Tannine und ein fulminanter vibrierender Abgang, der über eine Minute lang anhält. Ein traditioneller, authentischer, wahrlich großer Châteauneuf-du-Pape.

Parker: 96-98+ Punkte!

Zu genießen ab 2015 (aber riskieren Sie doch auch mal eine Flasche in seiner jetzigen, schönsten Primärfuchtphase), Höhepunkt 2020 bis nach 2040.



## DOMAINE MICHEL OGIER - CÔTE RÔTIE

**Noble Kultweine burgundischen Stils aus einer der berühmtesten Appellationen Frankreichs –extrem rar und von legendärer Qualität!**

**Parker: „One of France’s most brilliant small artisanal wineries is that of the Ogier family in Ampuis“!**



Südlich von Lyon, bei dem kleinen Städtchen Vienne gelegen, wachsen die besten Weine der Appellation Côte Rôtie auf zwei extrem steil zur Rhône hin abfallenden, terrassierten Berghängen, die eine Höhe von etwa 300 Metern mit einem Gefälle von 30 bis 55 Grad erreichen, so dass jeglicher Einsatz von Maschinen schon von Natur her ausgeschlossen ist und die gesamte Weinbergsarbeit manuell erfolgen muss. Seit Anfang der 80er Jahre füllt Michel Ogier seine an den Steilhängen der „Côte Blonde“ auf Graniterrassen wachsenden Syrahweine selbst ab. Vorher verkaufte er einen Großteil seiner Ernte an die beiden wohl berühmtesten Winzer der nördlichen Rhône, an Max Chaptoutier sowie an Marcel Guigal, bei dem er lange Zeit selbst als **Kellermeister** gearbeitet hatte und somit sowohl als Traubenlieferant wie als Vinificateur für den Weltruf dieser Weine mitverantwortlich zeichnete. Michel Ogier rechnet sich selbst eher zu den **Traditionalisten** in der kleinen Kult-Appellation, vergärt seine Weine meisterhaft in Barriques bester französischer Provenienz, so dass ungewöhnlich feine, finessenreiche, seidige Syrah mit einer beeindruckend beerigen, reifen Fruchtsüße erzeugt werden. Diese faszinierende Kombination aus Aroma und Finesse, Kraft und Struktur, Dichte und Tiefe findet man sonst nur noch bei den Gewächsen von Guigal (insbesondere der „Mouline“ scheint von der Stilistik ähnlich), doch verfügen die Weine von Ogier darüber hinaus über eine derart außergewöhnliche Eleganz für einen Rhônewein, dass sie an große Crus aus Pomerol oder gar aus Volnay erinnern. Seit ein paar Jahren ist sein ehrgeiziger und gleich begnadeter Sohn Stéphane, der an der Weinbauschule in Beaune studierte, maßgeblich in die Weinbereitung involviert und setzt durchaus neue Akzente, entschied sich für Spontanvergärung und entwickelte die Stilistik hin zu etwas mehr Konzentration als früher bei einem gleichzeitigen Mehr an vibrierender Frische.

**Michel und Stéphane Ogier**, dieses großartige Tandem Vater und Sohn, wird unter Insidern, selbst von der Winzerkonkurrenz an der nördlichen Rhône, daher mittlerweile hinter vorgehaltener Hand respektvoll als die heimliche Nr. 1 der Côte Rôtie gehandelt. Auch Parker urteilt, dass auf dieser noch relativ jungen Domaine „einige der fesselndsten Weine der Appellation auf absolutem Weltklasseniveau produziert werden mit einem der besten Preis-Genussverhältnisse („one of the areas best wine values“), zu Recht, denn was dieses Kleinod (im wahrsten Sinne des Wortes, gerade einmal 3,5 ha spektakulär guter, extrem steiler Lagen stehen unter Ertrag) seit über einem Jahrzehnt konstant produziert, ist schlicht traumhaft schön. Und was die rührigen Ogiers in den letzten 5 Jahren vinifiziert haben, „übertrifft wohl selbst die herausragenden Qualitäten der Vorgängerjahre, denn aufgrund weiterer subtiler Verbesserungen in der Weinbergsarbeit sowie dem zunehmenden Alter der Rebstöcke haben unsere Weine nochmals an burgundisch anmutender Finesse gewonnen“, so Stéphane Ogier mit sichtlichem Stolz angesichts seiner von der Fachwelt so heiß gelobten herausragenden Qualitäten. Und Parker urteilt begeistert: „There are now three cuvees, all outstanding.“ Und zückt einmal die 99 und ein anderes Mal die 100 Punkte für unsere heut angebotenen Preise: Weltklasse pur!

Die logische Konsequenz: Alle Händler, die nicht bereits vor Jahren das Potential dieser neuen Musterdomaine erkannten, stehen angesichts der zu verteilenden kleinen Quantitäten vergebens Schlange, um diese aromaintensiven, konzentrierten und dabei sehr eleganten und komplexen Syrah beziehen zu können. So haben sich Ogiers große Weine von der auch landschaftlich so reizvollen Côte Rôtie in den letzten Jahren zwar mit zu den beliebtesten Gewächsen Frankreichs entwickelt, sind jedoch wegen der kleinen, traditionell-handwerklichen Produktionsmenge in mühsamer Handarbeit, für viele Liebhaber nur schwer erhältlich. Sie besitzen in ihrer schönsten Ausprägung eine kühle Stilistik und eine aufregende, komplexe Aromatik aus Cassisbeeren, Himbeeren, Oliven, gebratenem Speck, frischem Fleisch, schwarzen Oliven, Rauch und wilden Düften wie Moschus, unterlegt mit einer fabelhaften Mineralität, wie sie nur ganz wenige andere Rotweine der Welt aufweisen können. Diese zutiefst originäre Stilistik vermag so manchen Weinnovizen bisweilen etwas abzuschrecken, lässt sie aber den Liebhabern expressiver, rassiger Syrah als ausgesprochen sinnlich und verführerisch erscheinen: **Es sind die Antipodenweine zu den marmeladigen Kraftmonstern aus Übersee!** Und daher meine ganz besondere Empfehlung für Liebhaber zutiefst finessenreicher und ungewöhnlich mineralischer Rotweine – Weinunikate, die wie ein Fanal aus dem Meer uniformer Langweiler internationaler Machart herausragen!

**Keine Region der Welt kann Syrah besser, edler und klassischer als die nördliche Rhône!**

**FRN020210 La Rosine, Vin de Pays Rhodanienne, rouge 2010** 12,5% Vol. 23,33 €/l 17,50 €

Von einer einzigartigen Parzelle, die unmittelbar an die Spitzenlagen der Côte Blonde angrenzt, mit nach Süden hin sich wendenden und absolut identischen erstklassigen Böden gesegnet wie die weltberühmten Lagenweine, aber eben unmittelbar außerhalb der Appellation gelegen (und deshalb „nur“ ein Vin de Pays), stammt diese legendäre Preissensation, die im Geschmack einem wirklich großen Côte Rôtie sehr ähnlich ist. „Zusammen mit August Clapes Côtes-du-Rhône, der auch aus 100% Syrah hergestellt wird, ist dies einer der besten Weine aus dem nördlichen Rhône, den man zu einem spektakulären Preis-Genussverhältnis bekommt und der besser schmeckt als viele reguläre Côte Rôties“, so urteilt beispielsweise Parker über diesen tiefdunklen, dichten, attraktiven, weichen Wein, der in der Nase ein expressives Aroma von wilder Heidelbeere und schwarzer Kirsche zeigt in Verbindung mit Cassis, zart rauchig-mineralischen Noten, Lavendel, Thymian, schwarzen Oliven, Pfeffer, Lakritze und Kardamon. Am Gaumen bei aller inneren Dichte und Konzentration von kühl-mineralischer Textur und ungemein präzise, saftig, voller Rasse und Eleganz, demonstriert er auf geniale Weise die Mineralität eines großen Côte Roties in Verbindung mit der verführerischen Säure eines finsessenreichen Burgunders (einen Vergleich, den auch Jancis Robinson zieht!) und der genialen Struktur eines klassischen Saint Julien. Welch harmonische Balance auf der Zunge, welch weicher, zart süßlicher, ungemein frischer und trinkanimerender Abgang. Zusammen mit dem 1991er und 99er der eindeutig beste „Rosine“, den die sympathischen Ogiers bisher vinifiziert haben!

Zu genießen ab sofort wegen seiner butterweichen Tannine, Höhepunkt in der Komplexität seiner betörenden Frucht und der Entfesselung einer ungewöhnlich tiefgründigen Mineralität Frühjahr 2013 bis 2020+.

Tino Seiwert: „Best ‚Rosine‘ ever“!

**FRN020509 L'âme soeur VdP de Seyssel, rouge 2009** 12,5% Vol. 48,00 €/l 36,00 €

Der Weinbau an der Côte Rotie gehört zu den ältesten Europas: Auf den steilen Terrassen hoch über der Rhône bauten schon die Römer Wein an. Interessiert? Hier ist die Geschichte der Wiederentdeckung einer uralten Lage:

Denn dieser reinrassige Syrah stammt von phantastischen, enorm steilen, liebevoll restaurierten und terrassierten Schieferböden und ist eine Demonstration für die unvergleichliche Qualität, die von „einer wundervollen Familie in ihrem kleinen Reich an der nördlichen Rhône“ (Parker) vinifiziert wird. Aber unsere heute präsentierte fabelhafte Pretiose kommt nicht von den weltberühmten Steilhängen der Côte Rôtie, sondern von der anderen Rhôneseite, südlich von Vienne, bei Seyssuel, gelegen. Hier ist seit wenigen Jahren Spektakuläres im Gange, was viele Weinliebhaber noch gar nicht wissen: Mit der Reblauskatastrophe Ende des 19. Jahrhunderts fiel ein über Jahrhunderte (Quellen berichten gar von hoch gerühmten Weinen aus der Römerzeit!) bewirtschaftetes, erstklassiges Terroir um eine ehemalige erzbischöfliche Festung jedoch der Vergessenheit anheim. Erst 1995 entdecken einige „junge Wilde“ unter den Rhônewinzern, aufmerksam geworden durch die Lektüre altrömischer Schriften von Virgile, die verfallenen Terrassenlagen hoch über der Rhône wieder und sind begeistert über ein Terroir, das demjenigen auf der anderen Flussseite, den Côte Rôtie, in Nichts nachsteht, das, im Gegenteil, das sogar über besonders gute mikroklimatische Bedingungen verfügt. Sofort machen sich die rührigen Ogiers (wie einige andere Spitzenwinzer der nördlichen Rhône auch) voller Enthusiasmus an die Arbeit, dieses uralte Weinbaugebiet, die „Vins de Vienne“, wieder zu beleben. Sie roden mühsam das völlig zugewachsene Gelände und pflanzen auf erstklassigen schwarzen Schiefer-



## Erlesene Weine

böden hochwertige Syrahklone in sehr dichter Bepflanzung, um eine hohe Wurzelkonkurrenz zu erreichen.

Das Resultat: Die erstklassigen Schieferböden ergeben im Zusammenspiel mit den traumhaften klimatischen Gegebenheiten während der Vegetationsperiode des Jahrhundertjahrgangs 2009 einen packenden Wein, der Sie begeistern wird. Seidige, geschmeidige, duftige Syrah in perfekter Harmonie zwischen Konzentration und schwebender Leichtigkeit, Präzision und komplexen Duft, seidenem Tannin und Schmelz. Das kann so nur Syrah auf besten Schieferböden der Nordrhône! L'Ame Sœur 2009 duftet intensiv nach schwarzen Beeren und roten Johannisbeeren, nach floralen Anklänge wie Veilchen und Lavendel, süßen Gewürzen, Unterholz, Lakritze, Lorbeerblatt, Tannennadeln und zart animalischen Noten von geräuchertem Speck (zusammen mit der Cassis-Note DAS charakteristische Kennzeichen der großen Syrahweine der nördlichen Rhône), nach schwarzen Oliven, Schwarzkirsche und edlem Holz. Die cremigen Gerbstoffe tänzeln wie kühle Seide auf der Zunge. So präsentiert sich Syrah so expressiv, wie nirgendwo sonst auf der Welt. „Ein fabelhafter Wein, der mit einem nicht enden wollenden Nachhall besticht und einen für diese Fülle fast spektakulär niedrigen Alkoholgrad (12,5 %) aufweist“, urteilt begeistert Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005. Und daher auch meine ganz besondere Empfehlung für diesen edlen Syrah in Referenzqualität und geradezu burgundischer Stilik, den wir zwischen 2014 und 2022 trinken möchten!

Parker: „Beautiful elegance and a style that could easily pass for a Côte-Rôtie in a blind tasting. Sexy Personality.“

**FRN020109 Côte Rôtie „Reserve du Domaine“, rouge 2009**

13% Vol.

65,33 €/l

49,00 €

**2009! Ein großer Jahrgang an der Nordrhône, wie in Bordeaux. Der beste seit dem legendären 1991er!**

Große Weine von den Granitsteillagen der Côte Rôtie faszinieren wegen ihrer grandiosen Finesse und Mineralität und ähneln verblüffenderweise im ausgereiften Stadium in Geschmack und Textur besten Bordelaiser Gewächsen! Und was haben wir hier für einen genialen Stoff im Glas! 70% der von den Ogiers in hervorragendem Reifenzustand eingebrachten Syrahtrauben stammen von der Côte Blonde genannten Seite der Côte Rôtie, die für die expressive Aromatik dieses Spitzenweines verantwortlich ist, 30 % der Trauben von der Côte Brune, die insbesondere Weichheit und Fülle einbringen. Dieser beeindruckende, delikate Wein brilliert wie immer durch seine hohe Eleganz, seine beeindruckende Finesse und seine herausragende Komplexität, eine tiefdunkle Farbe und eine irre Pracht von Aromen wie dunklen Beeren, Cassis, geräuchertem fetten Speck (DIE charakteristischen Kennzeichen der großen Syrahweine der nördlichen Rhône), Veilchen, Schokolade, orientalischen Gewürzen, schwarzen Oliven, Rauch, Leder, Pfeffer, schwarzen Trüffeln, Mineralien und Bourbon-Vanille. Am explosiven Gaumen präsentiert sich dieser noble Gigant tief, reichhaltig, rassig, ausgewogen und finessenreich, geradezu tänzelnd und wesentlich frischer als viele Jahrgangs-Pendants aus Bordeaux, dazu eine herrliche reife Süße im phantastisch langen Abgang; die delikaten, traumhaft weichen, süßlichen Gerbstoffe schmecken bereits heute ungemein saftig und sind von seidener Struktur. Höhepunkt Herbst 2013 bis nach 2025+.

Im Stadium seiner höchsten Reife wird dieser edle, aristokratische Côte Rôtie selbst Kenner verblüffen mit einem Profil, das an reifen Pomerol oder großen Saint Émilion erinnert; kühle Finesse, begeisternde Expressivität und vibrierende mineralische Frische verbinden sich zu einem komplexen, betörenden Aromenbild! Stéphane Ogiers famoser, ultrafeiner Côte Rotie 2009 aus einem opulenten, reichhaltigen Jahrgang, wie ihn die Nordrhône in Dekaden nur selten erlebt, bietet ein Syrah-Erlebnis der absoluten Spitzenklasse! Gänsehautatmosphäre!

Und dann haben wir da noch die hymnisch gefeierten Einzellagencuvées in homöopathischen Dosen, die von der Weinkritik enthusiastisch gefeiert werden und von denen wir jeweils maximal 3 Flaschen an unsere Kunden zuteilen können. Weltklasse pur mit einem Reifepotential für Jahrzehnte!



Liebevoll bewahrt Stéphane Ogier die uralte Presse seiner Vorväter aus dem vorvergangenen Jahrhundert: Sinnbild für seine eigene höchst handwerkliche Winzerkunst

**FRN020309 Côte Rôtie, Cuvée Belle Hélène, rouge 2009**

13% Vol. 252,00 €/l 189,00

**Parker:** „The 2009 Cote Rotie La Belle Helene is another **perfect wine**. Made in a completely different style than the more structured, mineral-laced 2010, the 2009 is a flamboyant, exuberant effort with nearly over-the-top ripeness and fruit. However, it is extremely supple, sexy and bursting with complexity, revealing notes of truffles, graphite, black raspberries, espresso roast, spice box, tapenade and bouquet garni. The wine's richness, full-bodied, massive fruit impact and 50-second finish are amazing.” **100 Punkte.**

**FRN020409 Côte Rôtie, Cuvée Lancement, rouge 2009**

13% Vol. 252,00 €/l 189,00 €

**Parker:** „The virtually perfect 2009 Cote Rotie Lancement Cote Blonde is stunningly perfumed with notes of black raspberries, blackberries, graphite, forest floor, tapenade and subtle smoke. Silky tannins, a phenomenal skyscraper-like mouthfeel and a sensational finish with light to moderate tannin suggest it will benefit from 2-4 more years of bottle age, and should drink well for two decades or more.

**Ogier's wines just keep getting better and better, so if you haven't yet jumped on the Ogier handwagon, it's time to do so". 99 Punkte**

*Werte Kunden: Man kann es nicht genügend betonen: Nach mehrjähriger Flaschenreife verblüfft hochwertiger Syrah von der Nordrhône im Stadium der Reife mit einer Stilistik, die an reifen Pomerol oder großen Saint Emilion erinnert in der Zeit, als die großen Pretiosen des Bordelais noch keine Marmeldenweine waren! Kühle Finesse, begeisternde Expressivität, mineralische Frische mit dichtem Druck am Gaumen, so entwickelt sich ein großer Syrah über Jahrzehnte hinweg, abhängig stets von Lage, Vinifizierung und Jahrgang. Und in Bestform Weltklasse pur!*

**CHÂTEAU DE LA NEGLY - LA CLAPE:****„BESTES WEINGUT DES LANGUEDOC" (ROBERT M. PARKER)!**

*Lang ersehnt, heiß begehrt: Drei der beliebtesten Klassiker unseres Programms von unserem französischen Urgestein Château de la Negly aus neuem großem Jahrgang sind frisch eingetroffen: Drei Volltreffer von einem der qualitativen Leuchttürme des wildromantischen Languedoc!*

**FLA050412 La Brise Marine, blanc 2012**

13% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

In der Farbe zeigt dieses Juwel des Midi ein tiefes, dichtes, undurchdringliches sattes Granat, das fast ins Schwarze übergeht und in der Nase ein komplexes, einladendes Bukett bietet, dabei ganz deutliche Anklänge an große, aber wesentlich teurere Côte Rôtie (!) evozierend: Intensive, betörende süßliche Frucht, Cassis und Brombeeren, Schwarzkirschen, Zartbitterschokolade, Lakritze, schwarze Oliven, Vanille und Weihrauch und noble Zeder. Diese faszinierende, syrahgeprägte Cuvée (dazu Grenache und Mourvèdre) ist wegen ihrer cremig-seidenen, butterweichen Tannine (ein wesentliches Charakteristikum des grandiosen Languedocjahrgangs 2010) bereits in ihrer Jugend wesentlich trinkanimierender als ihre weltberühmten Pendants von der nördlichen Rhône, aber auch, weil sich am Gaumen die sehr moderate Säure traumhaft mit einer expressiven mediterranen Aromatik (provençalische Kräuter, Schwarzbeeren, Cassis) sowie einer subtilen Mineralität paart: Eine großartige Demonstration des zunehmenden Alters besten Rebmaterials auf erstklassigem Terroir, gepaart mit traumhaften Jahrgangsgegebenheiten, die es so zuvor selten gegeben hat! Welch betörende Struktur am

*Gaumen, welch packende Dichte und Konzentration, welche innere Balance und welch cremige Textur und höchste Sinnenwonne (wehmütige Erinnerungen an Omas Pflaumen-Zimtpunsch auf der Zunge hervorrufend), welch kuschelige, cremige, samtene Tannine. Der faszinierend süßliche Fruchtextrakt setzt sich bis in den lang anhaltenden Abgang betörend fort und umhüllt vollständig das Holz der neuen Barriques bester französischer Provenienz. Dieser sanfte Riese wird mit zunehmender Flaschenreife die Wärme des Südens mit der Finesse des Norden vermählen! **Freuen Sie sich auf einen authentischen Terroir-Wein des Languedoc mit warmherziger Seele und mediterraner Ausstrahlung!** Diesen Klassiker des wilden französischen Südens legen sich Connaissseure kistenweise in den Keller: Zukünftige betörende Sinnenfreuden sind unvermeidlich! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis nach 2020+.*

### WILLKOMMEN IM TÂCHOLAIS!

*Eine Reise in unbekannte Dimensionen eines verwunschenen Weinuniversums!  
Und eine zärtliche Liebeserklärung an eine märchenhafte Region!*

### ODER: HERRN RAYERS GESPÜR FÜR SCHNEE



*Stauend schwiegen wir uns an. Trauten irgendwie unseren Sinnen nicht. Standen da rum im kleinen, engen Weinkeller. An einem Probiertisch inmitten von Holzfüdern und gebrauchten Barriques. Ich persönlich hatte den Tag innerlich eigentlich fast schon abgehakt und wartete insgeheim auf ein leckeres Abendessen. Und eine gute Flasche Wein. Klaus-Peter, der Keller aus Rheinhessen, auch. Der begleitet mich (fast) immer auf meinen Burgundreisen. Als „Berater“, Freund und weil er diese Rotweine wegen ihrer Finesse und Eleganz über alles liebt. Er nennt sie daher auch gerne die „**Roten Rieslinge**“. Wir waren morgens zusammen auf der Domaine Romanée-Conti gewesen und hatten noch den Geschmack des 2009er La Tâche auf der Zunge. Ja, den La Tâche. Der hatte uns beiden noch mehr imponiert als der legendäre Romanée. Und jetzt hatte uns meine Spürnase David Rayer ins Beaujolais „gezwungen“.*

*Hatte uns provoziert mit seiner These, es gäbe mittlerweile nicht nur trinkbare (Oh Gott, alle meine Jugend- und Studentensünden fielen mir ein mit den unsäglichen Primeurs-Trinkgelagen), sondern absolute Spitzenweine im Beaujolais. Irgendetwas von angeblichen Weltklasseweinen hatte ich in Erinnerung. Vage. Hatte Davids Empfehlung (trotz meiner größten Hochachtung für seine Kompetenz) eingereiht in diese immerwährenden Tipps über angebliche 95 Punkte-Weine und mehr, die keiner kennt und die nur auf mich warten sollten, dass ich sie entdecke. Weine, die es aber in der Realität fast niemals gibt. Und in eine solche Verkostung mussten wir damals hin. Denn David hatte, nach so vielen vergeblichen „Appellen“ an meine Entdecker-Ehre, ernst gemacht. Und einen Termin.*

Und so waren wir in einer verträumten Region gelandet. Hatten die Pfade verlassen, denen wir sonst zu folgen pflegten. Waren durch kleine romantische Dörfchen gefahren, über Feldwege gar, wähten uns in einer „vergessenen“, aber liebreizenden Landschaft. Und da standen wir jetzt rum (Und ich war schon ziemlich sprachlos und perplex). Bei einem, zugegebenermaßen, äußerst sympathischen Winzer. **Jean-Marc Burgaud. Ein Bilderbuch-Gallier.** Still. Bescheiden. Unaufgeregt. Irgendwie total nett. Mit Charisma. Aber solche Menschen gibt es ja schon ein paar mehr auf der Welt und davon soll man sich als Händler nicht zu sehr beeinflussen lassen. Denn der Charakter eines Menschen sagt schon ein wenig, aber längst noch nicht alles aus über die Qualität der Weine.

Und David wurde zunehmend nervöser. Weil Klaus-Peter und ich nichts sagten. Wir standen wohl ein bisschen unter „Schock“. Wenig fällt schwerer, als lieb gewordene Vorurteile über den Haufen zu werfen und zuzugeben, dass man sich wohl verrannt hat in seiner Meinung. Mir zumindest geht das zumindest so. Also ließ ich Monsieur Rayer zunächst „leiden“. Ich weiß, es ist nicht die feine englische Art. Aber zugeben, dass Beaujolais-Weine nicht nur schmecken, sondern emotional derart begeistern können? Nee, das ging einfach zu weit! Und sollte David schon wieder eine geniale Fährte erschnüffelt haben? Denn: Was haben Sie, werte Kunden, und ich diesem Kerl schon Entdeckungen zu verdanken. Letztes Jahr beispielsweise unseren Bestseller von Boisson-Vadot aus Meursault! David lebt(e) und arbeitet(e) in Paris (kürzlich ist er nach Straßburg umgezogen) und ist einer der größten Kenner der burgundischen Szene. Kaum jemand ist so oft im Burgund wie er, in den Weinbergen und beim Probieren im Keller. Und immer öfter fuhr er dann ein paar Kilometer weiter südlich. Ins Beaujolais! Burgund, O.K., das ist ja verständlicherweise die zweite große Wein-Liebe seines Lebens, neben den frucht- und edelsüßen Rieslingen der Mosel (David präferiert halt die Finesse im Wein, Opulenz, Kraftmeierei und hohe Alkoholwerte sind ihm mehr als suspekt!), mit denen er sich intensiv in seinem höchst empfehlenswerten und dazu noch kostenlosen Internetnewsletter „Mosel Fine Wines“ ([moselfinewines.com](http://moselfinewines.com)) beschäftigt. Er kennt an der Mosel wie im Burgund fast jeden Rebstock beim Namen. Und fast jeden Winzer. So weit, so gut. Doch jetzt wollte er mich von Beaujolais-Weinen überzeugen. Irgendwie sperrte sich innerlich noch alles in mir. Hirnblockade!

Aber meine olfaktorischen Sinne schwenkten langsam um. Mein Gott, wie toll schmeckte das alles in den Gläsern vor mir! Welch himmlische Düfte! Ich war, ich muss es gestehen, wie vom Blitz getroffen. Aber noch war alles so unwirklich. Wollte noch immer nicht so richtig rein in meinen Schädel. Und dann sagte Klaus-Peter einen Satz. Einen! Der ließ meine Ohren klingeln und heiß anlaufen. Weil ich es zwar auch schon angedacht, aber noch nicht auszusprechen gewagt hatte: „**Das schmeckt ja fast wie heute morgen der La Tâche; ja, sind wir denn heute im Tâcholois**“? Und das klang von Klaus-Peter fast wie eine zärtliche Liebeserklärung! Und das für einen Beaujolais, der im Vergleich zu den Burgundern quasi nichts kostet!

Und dieser Satz, liebe Kunden, war **der Beginn einer wunderbaren Freundschaft.** Zwischen mir und den Weinen des **Tâcholois!** Aus einer traumhaft schönen Landschaft übrigens, die man für sich in aller Ruhe entdecken sollte. In die man ausbrechen (man muss nur die in den Süden führende Autobahn für ein paar Kilometer verlassen) und eintauchen kann, so wie ich die ausgetretenen Pfade meiner Verkostungsreise verlassen hatte. Einfach bei Freunden ankommen! Wie oft haben David, Klaus-Peter und ich mittlerweile schon wehmütig an die wunderbare, neue Welt des Tâcholois zurückgedacht. An unsere **kleine Zauberwelt.** Mit so vielen netten Menschen, die richtig feste feiern können. Und wo noch Feen wohnen. Auf verwunschenen Hügeln im Nebel oder im strahlenden Sonnenschein. **Und in Gläsern in Gestalt von Weinen für Herz und Seele, wie sie nur im Tâcholois wachsen können. So richtig grandiose Qualitäten auf burgundischem Niveau zu den dramatisch günstigen Preisen des Languedoc.** Sind Sie, werte Kunden, bereit, allen negativen Erfahrungen mit dem Beaujolais zum Trotz, die so viele von Ihnen auch schon gemacht haben werden (Denken Sie nur an all den fuseligen Primeurschrott mit seinen fürchterlichen Nachwehen!) mir in diese faszinierende Reise in ein neues altes Weinuniversum zu folgen? In ein phantastisches unbekanntes Tâcholois? Wo man betörende Tropfen entdecken kann und ganz nebenbei vielleicht auch noch sich selbst.

Denn auf eine bestimmte Art und Weise war meine Reise ins Tâcholois mein persönlicher Jakobs-Pilgerweg. Weg von allen Renommier-Regionen mit Mega-Bewertungen. Hinein in unbekanntes Terrain. Unübersichtlich. Mit extrem vielen vinologischen Gefahren. **Aber was ich dort fand unter kundiger Führung von und mit meinen Freunden, ist ein kleines Stück Paradies. Unberührte Erde. Ein Zipfel vom Himmel. Ein verloren geglaubtes Stück des alten, traditionellen Frankreich mit Kühen auf der Weide, traditioneller Küche auf Spitzenniveau und magische, Weine, wie von Feen erzaubert. Großes, emotionales Kino!** Interessiert? Dann kommen Sie doch bitte mit. Ich führe Sie gerne! Und dann können Sie eintauchen in eine andere Welt. lassen sich fallen und ganz sanft treiben in ein unbekanntes Land. In mein Kleinod. Mein Tâcholois!

Doch zuvor noch eine kritische Bestandaufnahme: **Beaujolais, das ist EINE Weinanbauregion, aber mit zwei polar entgegengesetzten Welten!**

Beaujolais heute: Das sind einerseits Massenweine zu Ramschpreisen, das ist nur all zu oft eine dünne, tintenhafte Flüssigkeit, mit Zucker und Chemie aufgepöppelt, die im embryonalen Stadium als Primeur-Wein weggesoffen wird und für tagelange Kopfschmerz-Attacken verantwortlich zeichnet. Pfui Teufel!

Beaujolais heute. Das ist ein Glücksfall für kundige Weinkenner, die einen in seiner Stilistik auf der ganzen Welt einzigartigen Tropfen genießen können, aus einer einzigen Rebsorte, dem Gamay hergestellt, der auf sanft gewellten Schiefer- oder Granithängen (bisweilen mit etwas Kalkstein vermischt) im nördlichen Teil des berühmt-berüchtigten Anbaugebietes ungemein süffige, **alkoholschwache Leckerli für den täglichen Genuss wie auch absolute Weltklasseweine** (in ihrer Stilistik wegen ihrer Finesse und ihrer betörenden Frucht an große Burgunder erinnernd, aber wegen ihrer Aromatik auch Assoziationen an Baroli und geniale Côte Rôtie klassischen Stils evozierend) gebieren kann. Und das zu, im internationalen Kontext betrachtet, Spottpreisen. „In Bestform bildet der bereits jung zu genießende Beaujolais das große Vorbild für alle Bemühungen in der ganzen Welt, rote Erfrischung in Flaschen zu füllen. Der Wein ist außerordentlich charmant und zugänglich, hat ein saftiges Aroma, das in Verbindung mit der Aussicht auf feine Säure den Appetit



© Patrick Forget / LOOKFoto



*schon anregt, ehe noch der erste Schluck auf die Zunge gekommen ist. Damit präsentiert sich ein Beaujolais als das krasse Gegenteil der intensiven, fassgereiften Roten, die derzeit in Mode sind. Und ein seriöser alter Beaujolais Cru schmeckt sehr ähnlich wie ein roter Burgunder“, jedoch zu einem Bruchteil des Preises seiner nördlichen Prestige-Nachbarn, schwärmt völlig zu recht JANCIS ROBINSON, eine der weltweit renommiertesten Weinexpertinnen. Und von solch Fabel-Qualitäten aus dem Beaujolais wollen wir Sie heute überzeugen!*

*PS: Wir sind nicht mehr ganz allein im Paradies. Für Parker degustiert David Schildknecht die Beaujolais-Weine, wie auch die Deutschlands, Österreichs, des Elsass und des Languedoc-Roussillon. Schildknecht ist ein weltweit höchst geschätzter Journalist und für Kenner der Szene geradezu die Inkarnation von Seriosität. Seine sensible Zunge schätzt Finesse und Eleganz wesentlich höher als marmeladige Opulenz. Er ist für mich schlicht einer der besten Verkoster der Welt. Punktum. Nur wegen seiner vorsichtigen Punktevergabe (im Vergleich zu Parker selbst oder wesentlich dramatischer noch zu Jay Miller, früher für spanische Weine zuständig) raufe ich mir so manches Mal durch die wenigen mir verbliebenen Haare. Und David hat wie Jancis Robinson mein Paradies auch schon aufgesucht. Im wine advocate demonstriert Schildknecht die Ausnahmestellungen unserer beiden Spitzenwinzer aus dem Beaujolais: Die Plätze 1 3, 4 und 5 im genialen Jahrgang 2008, die Plätze 1, 2, 3 und 4 in 2009! Und ein ähnliches Ergebnis haben wir im grandiosen 2010er Jahrgang mit wiederum den Plätzen eins und zwei. Und 2011: Ist im Beaujolais der beste Jahrgang der Neuzeit! (Offizielle Bewertungen liegen jedoch noch nicht vor).*

***Die Domaine Burgaud gehört nach meiner Meinung, nach der von David Rayer und Klaus-Peter Keller sowie Parkers Traumbewertungen der letzten drei Jahrgängen zu den beiden absoluten Spitzengüter der Edelschmiede Tâcholaïs!***

*Lust bekommen auf ein Glas traumhaft schönen Rotweins, das permanent Trinkvergnügen pur bereitet und niemals ermüdet? Dann tauchen Sie doch mit uns ein in die magische Welt von Jean-Marc Burgaud und Fabien Duperray. Magische Tropfen, die verzaubern, eine Hommage an den Gamay, der, auf erstklassigem Terroir wachsend und in den Händen begnadeter Winzerpersönlichkeiten vinifiziert, zu den größten roten Rebsorten der Welt gehört! Charaktervolle Terroirweine zu absoluten Understatement-Preisen!*

#### DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD

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

***Frisch eingetroffen die jedes Jahr im Handumdrehen ausverkauften, von Parker hoch bewerteten Spitzenweine, Weltklasse-Pretiosen, die geradezu zu Spottpreisen gehandelt werden!***

***In Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard!***

Wir von Pinard de Picard verkaufen nur Weine, die wir mögen. Die wir auch selbst trinken! Und wir pflegen enge Beziehungen zu „unseren“ Winzern, sind ihnen bisweilen gar freundschaftlich verbunden. Und manch einem unserer Betriebe gehört unsere ganz persönliche Sympathie. So wie dieser kleinen Domaine im Herzen von Morgon, einem der drei besten Crus des gesamten Beaujolais. Und ihrem rührigen Besitzer Jean-Marc-Burgaud! Eine Seele von Mensch, klug, sensibel, einfühlsam, aber auch ein Kämpfer vor dem Herrn. Ein echter Gallier aus altem Schrot und Korn. Mit nichts, außer einer erstklassigen Ausbildung, hat er 1989 angefangen, außer mit 3 ha geliehenen Weinbergen. In einer Region, die das schlechteste Image von ganz Frankreich besaß. Dem Primeur-Schrott sei „Dank“! Doch Jean-Marc hat die Ärmel aufgekrempt und wie besessen auf ein Ziel hin gearbeitet: den besten Beaujolais überhaupt zu vinifizieren. Und dieser beste Beaujolais sollte dann nicht nur mit irgendwelchen Weinen aus Frankreich mithalten, sondern ein echter Konkurrent sein zu den gerühmtesten Prestigegewächsen aus der Nachbarregion Burgund. Ist Jean-Marc Burgaud etwa ein Spinner? Heute, über 20 Jahre später, beantwortet uns Parker, bzw. sein für das Beaujolais zuständiger Verkoster David Schildknecht, diese Frage: „Wenn denn noch jemand irgendeinen Zweifel daran hätte, ob das Talent und die großen Ambitionen von Burgaud mit seinen Fähigkeiten übereinstimmen, dann zerstreuen spätestens der 2009er Jahrgang und sein Nachfolger (2011 ist einfach das beste bis hier überhaupt!) alle Zweifel!“ Und wie als Beweis vergibt der wine advocate dann mit bis 95 Punkten an Burgaud die höchste Punktzahl, die jemals einem Wein aus dem Beaujolais zuerkannt worden ist. Und das zu einem Preis, der im Kontext gleich guter Gewächse des Burgunds nur als absolute Provokation aufgefasst werden kann! Das ist so etwas wie die Adellung eines Lebenswerks!

Und wie sehr hat Jean-Marc dafür geschuftet. Hat seine Weinberge, deren im Herzstück von Morgon gelegene überwiegend ein schiefriiges Terroir besitzen, was für die hohe Eleganz und Finesse seiner Weine verantwortlich zeichnet, mit ihren alten, wertvollen Reben liebevoll gepflegt wie kein zweiter. Hat mit quasi biologischen Methoden eine Vorreiter-Rolle für seine Region eingenommen. Und im Keller eine so sensible und schonende Weinwerdung praktiziert, dass sie gar an eine sanfte Geburt erinnert. Das sind **magische Tropfen, die verzaubern, eine Hommage an den Gamay, der, auf erstklassigem Terroir wachsend und in den Händen begnadeter Winzerpersönlichkeiten vinifiziert, zu den größten roten Rebsorten der Welt gehört!** Charaktervolle Terroirweine zu absoluten Understatement-Preisen! Jean-Marc Burgaud ist für das Beaujolais, was Klaus-Peter Keller für Rheinhessen.

Und es war ein für mich geradezu berührender Moment, dass mich Klaus-Peter ausgerechnet zu diesem Magier begleitet hat! Und Kellers denkwürdige, geradezu **zärtliche Liebeserklärung an eine vergessene Region, ihre Charakterisierung als Tâcholois**, ist für uns mittlerweile zum geflügelten Wort geworden. Meine erste Berührung nach vielen Jahren mit dieser uralten Weinanbauregion hat ein Feuer entzündet, das ewig brennen wird. Und beim wieder nach Hause fahren, habe ich mich geradezu entschuldigt bei den Weinbergen, denen ich so lange die kalte Schulter gezeigt hatte, nur weil sie malträtiert wurden und werden von uninspirierten industriellen Massenerzeugern. Dabei haben sie so ein großes Potential. „Es tut mir aufrichtig leid, dass ich Euch so lange nicht beachtet habe“, flüsterte ich ihnen in Gedanken zu. „Aber ich komme Euch sehr bald wieder besuchen“!



Jean-Marc Burgaud zieht Klaus-Peter Keller, David Rayer und Tino Seiwert betörende Fassproben

**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, Schattenmorellen und schwarze Herzkirschen, Zimt, feinste mineralische Note, hierin dem 2009er sehr nahe!) entschwebt dem Glase, welch spielerische Leichtigkeit (gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol!) auf der Zunge. Wie ungemein süffig rinnt dieser betörende Stoff die Kehle herunter und: Welch qualitativer Hammerschlag für einen phantastischen Alltagswein, der jedoch alles andere als alltäglich schmeckt! Und wo um alles in der Welt ist denn Tannin? Es ist kaum schmeckbar, nur ganz dezent als Strukturgebende Komponente 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+.



**FBJ010811 Morgon „Les Charmes“, rouge 2011**

13% Vol. 15,33 €/l 11,50 €

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 Tropfen gefunden und heute sind ihre Weine, insbesondere die raren Spitzengewächse, unter Kennern weltweit mit Kultstatus versehen

und auf einmal so gesucht wie die gerühmten Pretiosen des Burgunds. Und ein Renner war bereits im letzten Jahr unser hedonistischer LeckerSchmecker unseres Kleinods aus Morgon mit seiner animierenden Frische im Trunk, seiner komplexen, saftigen, reifen Frucht (deutlich schwarzbeeriger als unser ‚Régnié‘: Cassis, Brombeere und schwarze Herzkirschen, Bitterschokolade, Fenchel, feinste mineralische Noten und würzige Anklänge) und seiner cremigen, dichten Textur auf der Zunge. Große Qualität zu extrem provokantem Preis. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt ab diesem Winter bis 2017+.

**Pit Falkenstein, ein Urgestein des Weinjournalismus, ist begeistert von unserer Beaujolais-Entdeckung. Er schreibt im HANDELSBLATT:** „Jean-Marc Burgaud gehört zu den herausragenden Erzeugern von Morgon inmitten der Crus, dem besten Teil des Beaujolais. Auch Robert M. Parker hat Burgaud entdeckt und dessen Gewächse mit bis zu 95 Punkten bewertet. Das Erstaunlichste: Der kleine, drahtige Mann mit dem kantigen Gesicht ist bei alledem bescheiden geblieben.“ Und dann empfiehlt Falkenstein seinen Lesern unseren Morgon „Les Charmes“! **Ungemein süffig rinnt dieser betörende Stoff die Kehle herunter!**

**FBJ010311 Morgon Côtes du Py, rouge 2011**

13% Vol. 17,27 €/l 12,95 €

**Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten Pinard & 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 abgründiger Mineralität! Und von seiner besten Lage, mit ihren kargen, kühlen Böden und ihrer starken Neigung (Die besten Weine der Appellation Morgon entstehen an der

Hanglage Côte du Py, unmittelbar am Fuße des 352 m hohen Mont du Py gelegen, die aus Schieferböden, ähnlich der Mosel, mit Eisenoxydeinschüben besteht), kommt **Jean-Marc's größte Provokation** aus besonders reduziertem Ertrag. Wie ein hochwertiger Pinot Noir wirkt dieser Naturwein, der nicht nur preislich neue Maßstäbe setzt für das Beaujolais, sondern auch qualitativ. Niedrig im Alkohol (knapp 13 Volumenprozent!), transparent in der Textur, brilliert feine Säure durch das seidene Tanningerüst, das hier mehr die Aromen trägt, als dass es geschmacklich spürbar wäre.

Und auf verblüffende Weise greift dieser **Spitzen-Beaujolais** die Analogie zum Pinot Noir auf: Wenn man diese betörende Pretiose im Glase hat, riecht man Würze, schwarz- und blaubeerige Frucht (Cassis und Pflaume), welke Rosenblätter, Fenchel, Anis, Veilchen, Rauch und geröstetes Fleisch, eine feine Säure und eine Süße und Fülle, die diesem Charakterwein geschmacklich eine eigene



Dimension verleiht und Assoziationen gleichzeitig weckt an große Burgunder wie an Côte Rôtie und auch an Baroli, an drei teure Prestigegewächse gleichermaßen.

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, werte 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.**“

**FBJ010411 Morgon Côte du Py „Réserve“, rouge 2011** 13% Vol. 23,87 €/l 17,90 €  
**Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten gibt es für Tino Seiwert in 2011 einen klaren Favoriten im Beaujolais:** Burgauds ‚Réserve‘, eine Selektion der 4 besten Parzellen des oben beschriebenen **Morgon Côte du Py** hat mich schlicht verzaubert. Irre Frucht küsst rauchige Mineralität. „Il pinote“, wie man in Frankreich begeistert so feinsinnige Rotweine mit seidenen Tanninen zu rühmen weiß! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis 2020+

**FBJ010511 Morgon Côte du Py „Javernières“, rouge 2011** 13% Vol. 26,60 €/l 19,95 €  
 Werte Kunden: Auch Pinard de Picard kennt die Gesetze des Marktes und könnte dementsprechend einen Phantasiepreis für diese von Parker mit bis **95 Punkten** bewertete Pretiose aufrufen, von der **ganze drei Barriques** (aus einer einzelnen Parzelle) abgefüllt worden sind, (die Erinnerungen wachrufen an die grandiosen Côte Rôtie der 70er und 80er Jahre!) Doch das ist nicht unser Stil und wäre überhaupt nicht im Sinne des sympathischen, jungenhaften Grandseigneurs der Beaujolaiser Weinszene, der für diesen köstlichen Nektar von Parker geadelt wurde und einer grandiosen Eloge: „**A velvet-like texture I can't recall from any previous Beaujolais, a phenomenal Morgon**“ Bitte haben Sie Verständnis: Der „Preis“ für diesen Sensationspreis wird der rasche Ausverkauf sein. Beeilen, Leute, beeilen!

**FBJ010611 Morgon Côte du Py „James“, rouge 2011** 13% Vol. 26,60 €/l 19,95 €  
 Es ist eine sehr kleine, unter Kennern wegen ihrer singulären Qualität aber hoch gerühmte Einzellage aus fast 50 Jahre alten Reben unmittelbar unterhalb des Kreuzes auf dem Gipfel des ‚Côte du Py‘: Nur in Ausnahmejahrgängen vinifiziert Jean-Marc Burgaud aus dieser Spitzenparzelle in kleinsten Mengen diesen legendären Beaujolais, der wegen seiner expressiven Nase Liebhaber in Verzücken setzt! Reife Cassis- und wilde Schwarzbeeraromen vermählen sich mit Anklängen an welke Rosen und schwarzen Pfeffer zu einer einzigartigen Duftkombination, die man so in keinem anderen Wein aus dem Beaujolais wieder finden kann. Auf der Zunge finden wir die vibrierende Energie des Schiefergesteins, die diesem grandiosen Charakterdarsteller ein enormes Entwicklungspotenzial über die nächsten Jahre bis Jahrzehnte (?) bescheren wird. Vielleicht ist der ‚James‘ Burgauds größter Wurf in 2011, sicherlich ist er in seiner jetzigen Jugendphase der verschlossenste, aber nach all meinen Trinkerfahrungen auch mit einer potentiellen Komplexität ausgestattet wie vielleicht kein zweiter Beaujolais! Ein großer Wein, der in jeden Keller eines ambitionierten Liebhabers gehört.

#### DOMAINE JOSEPH VOILLOT – VOLNAY

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

**Voillot: Ein absolutes Muss im Traumjahrgang 2010, dem besten des Burgund seit 1978! Antonio Galloni, Robert Parkers Burgund-Verkoster des Wine Advocate, schwärmt nach seinen Proben vor Ort begeistert über die überragenden Qualitäten:**  
 „Overall, I am thrilled with the 2010 vintage. The wines are racy, show fabulous minerality and are very true to site. In other words, the vintage embodies all of the qualities that make red Burgundy one of the world's most compelling wines.“

**Alain Meadows hat sage und schreibe sieben (!) unserer heute präsentierten Rotweine zu seinen Lieblingsweinen (102 im gesamten Burgund in 2010) erklärt, den Tropfen mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis in der ganzen Region.**

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



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

So wie Jean-Pierre Charlot, der mittlerweile unter Insidern legendäre Schwiegersohn Joseph Voillots, einer der ganz Stillen, Bedächtigen, ungemein Sympathischen in der Region der grandiosen Rotweine, der voller Elan und sensibler winzlicher Kunst die berühmte Traditionsdomaine leitet. Höchster Respekt vor den liebevoll gepflegten Trauben und der ihm überantworteten Erde ist sein Credo. **Bewahren der Schöpfung. Vinifizierung von nachhaltigen Weinen, von Pinot Noirs mit Seele, die singen, wie man im Burgund solch betörende Pretiosen zu charakterisieren pflegt!** Sie entstammen quasi einem kleinen Paradies, denn die Domaine Voillot hat das Glück, genau dort angesiedelt zu sein, wo gleich zwei der dramatischsten Rotweinterroirs des Burgunds beheimatet sind: Pommard und Volnay. Und die leisen Töne, die auf der Domaine Voillot gesprochen werden und die Bescheidenheit der verantwortlichen Personen haben dazu geführt, dass ihre Weine immer noch fast nur unter Weinkennern bekannt sind und als geniale Geheimtipps unter vorgehaltener Hand weiterempfohlen werden. Und dies sind beispielsweise berühmte Sommeliers französischer Sternrestaurants, welche die **feinen und langlebigen Weine** von Joseph Voillot für ihr Weinangebot besonders schätzen.

Aber im Jahrgang 2010 hat auch der berühmteste Weinkritiker der Welt bezüglich der großen Weine des Burgunds „zugeschlagen“: **Alain Meadows hat sage und schreibe sieben (7!) unserer heute präsentierten Rotweine zu seinen Lieblingsweinen (102 insgesamt) erklärt, den Tropfen mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis im gesamten Burgund.** Welch ein grandioser Erfolg für den großen Schweiger und stillen Genießer Jean-Pierre. Compliments!

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

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

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

Ein Besuch bei diesem Sympathieträger seiner Region ist in geschmacklicher Hinsicht stets eine Reise zu den Wurzeln des Burgunds. Ungeschminkt, einerseits kraftvoll und dann doch voller raffinierter Nuancen, traumhaft komplex in der Frucht, zutiefst mineralisch und stets ungemein fein präsentieren sich die Weine, die alle über ein nobles Tannin verfügen. Ganz großes emotionales Kino! Voillots Weine verfügen zudem über ein legendäres Alterungspotenzial, die Jahrgänge 1964 und 1978 zählen heute noch zu den großen Klassikern des Burgunds! Und 2010 ist auf der Domaine Voillot schlicht ein Fabeljahrgang der Frische und Finesse! Ganz wichtig: Bereits der einfache Bourgogne dieses begnadeten Winzers hat ein Niveau wie sonst die Dorflagen berühmter Kollegen (daher jubelt VINUM zurecht: „**Größtes Schnäppchen des Burgund**“), diese wiederum ein Niveau, welches man in anderen Jahrgängen und bei anderen Winzern erst ab den Iers Crus erhält, deren beste Exemplare Grand-Cru Qualitäten besitzen! 2010 bei Voillot heißt höchste Expression des Terroirs verbunden mit einer traumhaften Transparenz, einer abgründigen Mineralität und einer sinnlichen Frucht. Des kundigen Weinliebhabers Herz – Was begehrt Du mehr? **Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten besitzen die höchst traditionellen Pretiosen der Domaine Joseph Voillot schlicht Referenzqualität!**

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

**FBUI20210 Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes, rouge 2010** 13% Vol. 19,87 €/l 14,90 €

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

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

**FBUI20310 Volnay Vieilles Vignes, rouge 2010** 13% Vol. 38,67 €/l 29,00 €  
**Unter den Villages-Weinen Tino Seiwerths persönlicher Favorit!**

Ein wahrlich betörender Volnay wie der „Alte Reben“ von Voillot ist niemals ein opulenter, schwerer Wein. Sein Bukett ist vielmehr äußerst fein, sehr delikater und von höchster Finesse und Präzision geprägt. In seinem verführerischen Duft findet man betörende Anklänge von reifen roten Beeren, saftigen Kirschen, von schwarzem Pfeffer, rauchigen Bodennoten, Veilchen und anderen verzaubernden Blumen. Er ist ein zarter Wein mit perfekter Ausgewogenheit und einer ungemein präzisen, einerseits sehr fokussierten, andererseits enorm subtilen Mineralität. Diese ist vermählt mit einem verzaubernden floralen Charakter (rote Blumen) und so ähnelt dieser originäre Volnay aus über 50 Jahre alten Reben den schönsten Weinen aus Chambolle-Musigny, die wiederum zu den Feinsten des ganzen Burgunds zählen. Eine betörende Schmusekatze mit Samtpfoten und eingezogenen Krallen (so zart und seiden das Tannin), die sich jedoch in Form einer tiefen mineralischen Spur auf der Zunge in der Jugend und einer beeindruckenden Frische stets bemerkbar machen. Einer der größten Weinwerte in Burgunds grandiosem Jahrgang 2010!

Zu genießen ist diese großartige, ungemein reizvolle Dorfage mit ihrem samtigen lasziv-erotischen Charakter, die viele wesentlich teurere 1er Crus ganz schön alt aussehen lässt, ab sofort, Höhepunkt 2015 bis 2020+.



**FBU120410 Pommard Vieilles Vignes, rouge 2010** 13% Vol. 39,93 €/l 29,95 €

Der erdig-kraftvolle und gleichzeitig feminere stilistische Gegenpol zum puristischeren Volnay mit noch mehr Feinheit und Komplexität. Die erstklassigen Trauben für diese großartige Dorflage stammen von fünf verschiedenen Terroirs, die mit ihren unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen zur Vielschichtigkeit dieses großartigen Villages-Weines beitragen. Am Gaumen bei aller Fülle und Dichte feinst balanciert, sehr harmonisch, enorm frisch, sehr elegant und mit herrlich reifen Aromen von roten Johannisbeeren und Sauerkirschanklängen sowie Noten von Sandelholz und dunklem Tabak versehen. In seiner Stilistik Pommard-typisch, mit großer Konzentration, Komplexität und Kraft gesegnet, begeistert dieser exzellente Pinot Noir aber auch mit einer großen Länge und Präzision und vermählt die seidige Delikatesse feinsten Volnays mit der Tiefe eines großen Pommard. „Tolle Länge“, urteilt Meadows, subtile Mineralität und noch komplexer vielleicht im Abgang als der Volnay VV und mit seidenen Tanninen versehen, die schon jetzt, im jugendlichen Stadium des Weins, feiner sind als man sie gewöhnlich in Villages-Weinen zu finden vermag! Zu genießen ab sofort bis 2018+.

**Von Meadows zu den Lieblingsweinen (sweet spot) des Jahrgangs gewählt, den Tropfen mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis in der ganzen Region Burgund.**

**FBU120710 Volnay 1er Cru „Les Caillerets“, rouge 2010** 13% Vol. 72,00 €/l 54,00 €

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

Und so ist Voillots Volnay Cailleret auch im aktuellen Jahrgang der „la Beleg für die These, dass die besten 2010er der Côte de Beaune in ihrer Komplexität, Struktur und ihrer Klasse den besten Grand Crus der Côte de Nuits ebenbürtig sind“, wie sämtliche Burgundkenner begeistert schwärmen.

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

Für meinen Geschmack schon jetzt mit großer Freude antrinkbar (nach einer Stunde Luft aus der geöffneten Flasche entfalten sich die feinen Aromen in himmlische Sphären), Höhepunkt wohl ab 2016 bis nach 2025+.

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

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

Es sind die „rare Schnäppchen“ der prestigereichsten Anbauregion der Welt, wie VINUM begeistert urteilt! Und Antonio Galloni, Robert Parkers Burgund-Verkoster des Wine Advocate, schwärmt nach seinen Proben vor Ort begeistert über die überragenden Qualitäten des Jahrgangs 2010 in Burgund. Wie in Bordeaux und an der Rhone gilt 2010 auch im Burgund als **einer der besten Jahrgänge in der Geschichte**: „Overall, I am thrilled with the 2010 vintage. The wines are racy, show fabulous minerality and are very true to site. In other words, the vintage embodies all of the qualities that make red Burgundy one of the world’s most compelling wines.“



Da sind sie: Jean Pierre Charlot und seine von Allen Meadows in den Burgunder-Himmel gelobten 2010er

**FBUI20510 Volnay 1er Cru „Les Brouillards”, rouge 2010**

13% Vol.

72,00 €/l

**54,00 €**

Wenn Sie, werte Kunden, diesen fabelhaften Premier Cru von über 65 Jahre alten Reben von einem extrem felsigen Kalksteinterroir im Glase haben, dann schließen Sie bitte die Augen und riechen Sie einfach einmal. Er wird zu Ihnen sprechen: leise und unaufdringlich. Hören Sie ihm daher aufmerksam zu. Er hat soviel zu erzählen von seiner Region und seiner gerühmten Lage. So ein betörendes Bukett, ein kleiner Zipfel vom Paradies, das findet man in dieser Form nur in Burgund! Fein und gleichzeitig vielschichtig duftet ein ganzer Korb blauer Beeren, roter Johannisbeeren, Himbeeren, reifer Sauerkirschen und Noten von Sandelholz, Veilchen und Rosenblättern. Perfekt balanciert verströmt schon die Nase dieses grandiosen Weines allerhöchste Noblesse. Auch der erste Eindruck im Mund ist geprägt von der komplexen und eleganten Fruchtdichte, dann gesellen sich Gewürzaromen, etwas Kirsche, Tabak und eine vibrierende Mineralität hinzu und dieser dichte, füllige Spitzenpremier endet ungemein lang und ausgewogen in einer noblen Textur. Das ist **Burgund auf höchstem Niveau, perfekt gewirkt in seiner seidigen Transparenz, zart und elegant die Zunge betörend, aber trotzdem mit großer mineralischer Tiefe gesegnet**. Die Einzigartigkeit seiner jeweiligen Lage, das weltweit legendäre Terroir, herauszuarbeiten, es letztendlich den Charakter des Weines bestimmen zu lassen, das war schon immer das Ziel auf der Domaine Voillot. Burgunder hypermoderner Stilistik, die mit ihrer Konzentration und Holzaromen protzen, lehnt Jean-Pierre Charlot kategorisch ab. So bieten alle seine Weine authentischen, traditionellen, Burgunder-Genuss „in einem zeitlosen klassischen Stil“ (Michel Bettane), vorausgesetzt, der geneigte Connaisseur vermag es, sich den leisen Tönen zu öffnen. Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte), Höhepunkt wohl 2016 bis 2025+.

Sie ahnen es bereits: **Von Meadows wiederum zu den Lieblingsweinen (sweet spot) des Jahrgangs gewählt, den Tropfen mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis in der ganzen Region Burgund.**

**FBUI20610 Volnay 1er Cru „Les Champans”, rouge 2010**

13% Vol.

72,00 €/l

**54,00 €**

In der Nase begeistern betörende sinnliche Noten wie bei den legendären Pendants von der Côte de Nuits! Feinste kleinbeerige rote Früchte sowie verführerische Blaubeernoten, eine noble Kirschfrucht und das Herz erwärmende weihnachtliche Aromen wie Zimt und Nelke vermählen sich mit einer laserstrahlartigen erdig-würzigen Mineralität, die eingebettet ist in eine traumhaft weiche Textur, die cremig die Zunge umschmeichelt, mit der Dichte, Konzentration und dem Schmelz eines Grand Crus fast und seidigen, feinsten Tanninen.



Bereits heute ungemein trinkanimatorisch in seinem erotischen Spiel und seiner präzisen kalkig-mineralischen Noten. Unverkennbar die fabelhafte Klasse eines wahren Jahrhundertjahrgangs! Einer der großen Klassiker des Jahrgangs aus alten Reben bester genetischer Provenienz! Zu genießen ab 2014, Höhepunkt 2017 bis nach 2035!

Überraschung ;-))) **Von Meadows zu den Lieblingsweinen (sweet spot) des Jahrgangs gewählt, den Tropfen mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis in der ganzen Region Burgund.**

**FBUI20110 Volnay 1er Cru „Les Fremiets“, rouge 2010** 13% Vol. 72,00 €/l 54,00 €

Einer meiner persönlichen Favoriten bei den „roten Rieslingen“ der Côte de Beaune ist dieser Saft eines großen Burgunders (eine Stilistik, weshalb bereits Shakespeare solcherart Pretiosen als den wahren Nektar des Abendlandes bezeichnete) – Nirgendwo sonst auf der Welt findet man bei Pinot Noirs eine solch mythische Verbindung zwischen großem Winzerkönnen und magischem Terroir! Für viele Burgund-Aficionados bleibt der höchste Ausdruck des Pinot Noirs die Finesse, eingebettet in enorme Kraft, aber immer mit Eleganz. Es ist einfach, einen eleganten oder einen kraftvollen Wein zu machen, aber es ist sehr schwierig, eine Ausgewogenheit zwischen beiden Polen herzustellen. Dieser fabelhafte Volnay mit seiner enormen Dichte und Konzentration UND seiner fabelhaften Filigranität kann beide Parameter idealtypisch vermählen! Welch geniale Präzision in der Frucht (rote, und blaue Beeren sowie feinste Kirscharomen) liebkost die Nase; zarte Ingweranklänge, würzige Tabaknoten, Sandelholz, und eine kalkige Mineralität umhüllen schmeichelnd den Gaumen, weiche, cremige, seidene Tannine laden zu baldigem Genuss ab Herbst 2013 (Höhepunkt 2016 bis 2025+) und der außerordentlich lange, lasziv-erotische Abgang gewährt einen fulminanten Einblick in die Seele der großen Weine aus Volnay. Viele wesentliche teurere Grand Crus haben dagegen nicht den Hauch einer Chance! Unverkennbar die fabelhafte Klasse eines in seiner Spitze grandiosen Jahrgangs! Welch ein Genuss: Fülle, Konzentration und Finesse, alles ist da in verschwenderischer Vielfalt, aber von Nichts hat es auch nur einen Hauch zu viel, ein Wein wie **ein Modell der großen kapriziösen Rebsorte Pinot Noir!**

Und???

**Natürlich von Meadows zu den Lieblingsweinen (sweet spot) des Jahrgangs gewählt, den Tropfen mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis in der ganzen Region Burgund.**

**FBUI20910 Pommard 1er Cru „Les Pézerolles“, rouge 2010** 13% Vol. 82,67 €/l 62,00 €

Meadows: „A classic Pézerolles!“

Einer der besten Côtes de Beaune des Jahrgangs 2010: Ein Traumwein aus einem Traumjahrgang! Ein expressiver Ausdruck des Terroirs, der die Schönheit, die Filigranität und die Finesse der kleinen roten Beerenfrucht in Kombination mit würzig-erdigen Nuancen auf emotional berührende Weise ins Glas zu zaubern vermag. Kein Wunder, ist doch ‚Pézerolles‘, einer der besten Lagen Pommards! Sensibler Ausbau im Holz. Elektrisierende Fruchtaromen vom frischer Pflaume, Rot- und Blaubeeren, Veilchen und zarten Gewürzklängen. Präzise am Gaumen. Mit einer seidenen Struktur!. In seiner Stilistik von schwebender Transparenz, erinnert Voillots Gaumenfreude natürlich sowohl an seine genialen Pendant aus Pommard, aber, und das zeichnet diesen Gaumenschmeichler aus, auch in so manchen Vergleichsproben an einen sinnlichen Wein von den Côte de Nuits. Und solch burgundische Eleganz, die in die Mysterien des Terroirs einweicht, solch pure Sinnlichkeit verzaubert schlicht alle Genießerherzen.

Diese sinnliche Pretiose vermählt unvergleichliche Eleganz und Finesse mit unübertrefflicher mineralischer Präzision: Schon jetzt mit großer Freude zu trinken (nach einer Stunde Luft aus der geöffneten Flasche entfalten sich die feinen Aromen in himmlische Sphären), Höhepunkt ab 2015 bis nach 2030.

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

Wahrlich: 2010 ist auf der Domaine Voillot schlicht ein Fabeljahrgang der Finesse! Bereits der einfache Bourgogne dieses begnadeten Winzers hat ein Niveau wie sonst die Dorflagen berühmter Kollegen (daher jubelt VINUM zurecht: „**Größtes Schnäppchen des Burgund**“), diese wiederum ein Niveau, welches man in anderen Jahrgängen und bei anderen Winzern erst ab den 1ers Crus erhält, deren beste Exemplare Grand-Cru Qualitäten besitzen! 2010 bei Voillot heißt höchste Expression des Terroirs verbunden mit einer traumhaften Transparenz und einer sinnlichen Frucht. Des kundigen Weinliebhabers Herz – Was begehrt Du mehr? **Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten besitzen die höchst traditionellen Pretiosen der Domaine Joseph Voillot schlicht Referenzqualität!**

**FBUI20810 Pommard 1er Cru „Les Rugiens“, rouge 2010** 13% Vol. 89,33 €/l 67,00 €

Meadows: „This powerful, serious, and built to age Rugiens is a lovely and harmonious effort. Recommended!“

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

Solch burgundische Eleganz, die in die Mysterien des Terroirs einweicht, solch pure Sinnlichkeit und solch dramatische Feuersteinmineralität verzaubert schlicht alle Genießerherzen. Bereits jetzt antrinkbar, Höhepunkt ab 2020 bis nach 2030.

**Für Tino Seiwert einer der bezauberndsten und sinnlichsten Pinot Noir der Côte de Beaune im Jahrhundertjahrgang 2010, da un-  
gemein elegant, dicht und komplex zugleich!**

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

**Von Meadows zu den Lieblingsweinen (sweet spot) ..... Aber, das ahnen Sie doch schon längst!**

*Voillot ist DER Hammer 2010 in Burgund. Wahnsinnsqualitäten! Und ein spektakuläres Preis-Genuss-Verhältnis!*

## ITALIEN

### TENUTA SAN JACOPO - TOSKANA

**Unsere letztjährige Neuentdeckung entwickelte sich aus dem Stand zu unserem erfolgreichsten Wein des Jahres aus Italien!**

**Authentische Urchianti wie in der guten alten Zeit zu völlig unmöglichem Preis!**

*Wann haben Sie, werte Kunden, zuletzt einen echten Chianti, und dazu noch aus aus zwar nicht zertifiziertem, aber quasi biologischem Anbau, schon mal für 8 Euro gesehen. Der saulecker ist. Nicht holzgeschwängert. Dafür in urtraditionellem Stil. So, wie ich die Chiantis kennenlernte in meiner Jugend, Äonen her, als sie nach nichts schmeckten als Chianti, Sonne, Meer und schönen Mädchen. Mit einem schnaufenden, uralten VW-Käfer erklimm ich „todesmutig“ den Brenner, als Saarländer außer Pizza, Spaghetti, „una boutiglia di vini rosso ancora per favore“ keiner italienischen Vokabel mächtig und zu schüchtern, die vielleicht schönsten Frauen Europas überhaupt anzusprechen. Und so widmeten wir uns dem Weine (wenn nicht gerade eine Italienerin ihre Hemmschwelle überwand ;-)). Und tranken bäuerliche Chianti, ohne Holz- und Marmeladenorgien im Glas. Und so einen altmodischen Tropfen habe ich endlich wiedergefunden, dank der Empfehlung von Sean O'Callaghan, dem Betriebsleiter von unserem Bestsellergut Riecine, der seinen mit ihm befreundeten Nachbarn, den sympathischen Brüdern Vanni, Carlo und Marco Cattaneo von San Jacopo, schmeckbar mit Rat und Tat zur Seite steht! Unbedingt zugreifen!*





© Werner Richner

Stefano Balzanelli, Winemacher auf San Jacopo, immer in Action ..

**ITO050208 Poggio Ai Grilli, Chianti rosso 2008** 13,5% Vol. 10,60 €/l 7,95 €

*In der Nase ein betörendes Aromenspiel: Da faszinieren pralle Kirschen pur sowie reife rote, wildwachsende Waldbeeren. Und welche leckere Früchte sind das überhaupt! Nicht die Aufgeblähten, Aufgepumpten, Dicken ohne Geschmack!! Dafür die leckeren, kleinen, saftigen, die so ungemein herzhaft schmeckenden. Ein reinsortiger Sangiovese als Basiswein ist eine Liebeserklärung an diese große autochthone Rebsorte und der menschlich so sympathische wie fachlich kompetente Kellermeister der Besitzerfamilie Cattaneo, Stefano Balzanelli, hat diese Kür souverän gemeistert. Dieser so wohltuend altmodische Chianti verzaubert mit einer expressiven, gereiften Frucht als pochendem Herzen dieses so süffigen Weins, der zur Pasta, Pizza, zur Nuova Cucina, zu Scaloppine con Pomodoro und (fast) allen anderen Gelegenheiten richtig lecker mundet. Er ist quirlig, schwungvoll, lebendig, seine filigrane Finesse wird durch das Säurespiel optimal gestützt und durch einen zarten Schmelz getragen, die feinen Tannine sind weich, saftig und harmonisch integriert, das intensive Fruchtbukett zeigt die typischen floralen (Rosenblätter),*

*rauchig-mineralische Noten und würzigen Akzente (Muskatnuss) eines richtig guten toskanischen Sangiovese. Das Gaumengefühl ist derart delikat und nachhaltig, dass Liebhaber dieses fabelhaften Alltagsweins vom Gefühl erfasst werden, die noble Frucht streichelt regelrecht ihren Gaumen und tanzt schwerelos auf der Zunge.*

*Dieser authentische, herrlich filigrane Basiswein ist wie kein zweiter Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an das andere, in großer handwerklicher Tradition arbeitende Chianti, an die heimische Sangiovese-Traube, an die bezaubernde Landschaft, die authentischen Winzer und das unvergleichliche Licht einer unvergleichlich schönen, heiteren Kulturlandschaft. Geniale Genuss-Qualität zum Zurücklehnen, Träumen und Entspannen. Unbedingt probieren! Am besten leicht gekühlt bei 17 Grad.*

**ITO050307 Chianti Riserva Poggio Ai Grilli, rosso 2007** 15,5% Vol. 17,27 €/l 12,95 €

*Laue Abende in der Toskana verführen zum Träumen: Bei Vollmond tauchen die Hügel in ein bleiches Märchenlicht und Dörfer, romantische Gehöfte und Zypressen zeichnen sich wie Scherenschnitte in die Nacht. Die Toskana kann man riechen in diesen Nächten („Da packt mich ein Verlangen“, sang dereinst Konstantin Wecker): Den schweren Duft des steinigen Bodens, den erdigen Morgendunst ihrer Wälder. Im Frühling das betörende Parfum aus Gärten und Olivenhainen, den wilden Lorbeer und die Süße der Akazienblüten. Den berausenden Geruch des Herbstes, wenn die Traubenernte begonnen hat. Und schließlich den Wein, die Seele der Toskana. Es ist die süchtig machende Gesamtheit all der betörenden Sinneseindrücke, die sanfte, allumfassende Harmonie, welche den einzigartigen Charakter dieser großen Kulturlandschaft prägt. Gänsehautatmosphäre, unvergesslich in der Seele verwahrt. Und hier finden wir eine betörende Riserva in einer Stilistik wie in der guten alten Zeit. Höchste altmodisch, ohne Holzorgien, ohne Opulenz! Aber reichhaltig und dicht. Irre Aromen: Veilche, schwarze Beeren, Brombeeren, Cassis, Pflaume, balsamische Noten, orientalische Würze, dazu Bourbon-Vanilla und Kaffee. Und das zu einem sympathischen Preis von vorgestern! Am besten leicht gekühlt trinken bei 16-17 °.*

**ITO050407 Orma Del Diavolo, rosso 2007** 15% Vol. 19,33 €/l 14,50 €

*Und hier noch eine grandiose Variante für die Freunde moderner toskanischer Gewächse: Eine beeindruckende Cuvée aus Sangiovese, Cabernet und Merlot. Süße Würze, geile Frucht, seidige Struktur, cremige Tannine. So was läuft bei Renommiergütern als dreimal so teurer Supertuscan. Salute!*

## BRUNO GIACOSA – PIEMONTE

**Der begnadete Traditionalist Bruno Giacosa, der „Klassiker der Klassiker“,  
die Legende des Piemont, vinifiziert traditionelle Weine von Weltruf!**

**IPI021211      Roero Arneis, bianco 2011      13% Vol.      11,27 €/l      16,90 €**

Dieser grandiose trockene Weißwein aus einer autochthonen Piemont-Rebsorte mit seiner feinen Struktur, seiner zarten Mineralität und seinen betörenden Anklängen an Orangenschalen, Aprikose, Akazienblüten und seiner zarten Würze, „der beste Arneis im ganzen Piemont“ (Parker, der oftmals begeistert ist und schon mal 93 Punkte vergab!), ist schlichtweg hinreißend! Am Gaumen kommt dieser fabelhafte Weißwein knochentrocken daher mit herrlicher Frucht und rassig-knackiger Säure, bei aller Cremigkeit einem tänzerischen Spiel und vorzüglicher mineralischer Länge. „Ein vibrierender Arneis“, lobt Aurélie Botton, Best Young Sommelier of Bordeaux & Champagne!

**IPI021410      Barbera d'Alba, rosso 2010      13,5% Vol.      23,87 €/l      17,90 €**

In der Nase dieser Barbera-Perle ein reizvoller Duft nach roten und schwarzen Beeren, saftigen, reifen, prallen Kirschen und edlen Gewürzen, zart unterlegt von betörenden Veilchennoten und zarten Röstaromen. Am Gaumen vermählt sich tiefe Fruchtfülle, zart unterlegt von feinem Rauch und edlen Gewürzen, mit einem erotischen Körper und samtig-weicher, aber feingliedriger Struktur und feine mineralische Noten spielen mit den aromatischen Gewürzen, der reizvollen Bitterschokolade und den Sauerkirschen fröhlich Samba! Facettenreich und nuanciert, sehr fein balanciert, harmonisch, saftig und lang nachhallend. Ein Barbera der Extraklasse, feinst gezeichnet durch des Magiers sensible Hand und die reife Säure des 10er Jahrgangs, der hedonistische, ungemein trinkfreudige Weine ergab! Einer der besten Barbera, den der legendäre Altmeister je vinifizieren konnte, nobel, edel, aristokratisch, mit einem unglaublich feinen, seidenen, cremigen Tannin; schmeckt bereits heute grandios und wird sich weitere 3-5 Jahre hinweg fulminant entwickeln!

**IPI021007      Barbaresco RISERVA „Asili“ 2007      14,5% Vol.      305,33 €/l      229,00 €**

**IPI021007M      Barbaresco RISERVA „Asili“ 2007 MAGNUM      14,5% Vol.      306,00 €/l      459,00 €**

Parker: „The 2007 Barbaresco Riserva Asili is sweet, perfumed and totally gorgeous in its round, sensual fruit. Silky, elegant tannins frame the long, harmonious finish. Stylistically the 2007 is most similar to the 2004, although it seems to have more exuberant, opulent fruit. Anticipated maturity: 2019-2037. 97 Punkte“

Salute! Und nochmals alles erdenklich Gute für 2013, Glück, Gesundheit und genussreiche Stunden!

