PINARD de PICARD®

Deutschlands Weinhändler des Jahres
WEINWIRTSCHAFT 2010

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

Saarwellingen, im September 2012

PIN*wand* N° 211

© Werner Richner

Festverwurzelt, erdverbunden – Marc Perrin, Grandseigneur und Winzerlegende von Château Beaucastel

FRANKREICH

CHÂTEAU BEAUCASTEL

Originäre Weltklasseweine der südlichen Rhône aus biodynamischem Anbau.

FRS011111 ***Perrin, Côtes du Lubéron blanc 2011*** *13,5% Vol.* *7,93 €/l* ***5,95 €***

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

FRS010211 ***Perrin, Côtes du Ventoux rosé 2011*** *13,5% Vol.* *7,93 €/l* ***5,95 €***

Aus den klassischen Reben Cinsault und Grenache sowie etwas Syrah besteht dieser würzig-blumige Rosé, dessen animierender, intensiver Duft mit seinem Hauch von Anis, Lavendel und seinen kräutrigen Aromen Erinnerungen evoziert an die traumhafte Landschaft der blühenden Provence. Hinter einem zarten Schleier von rotfruchtigen Beeren treten mit längerer Öffnung immer intensiver verführerische Noten von Rosenblättern, Kirsche und Himbeeren hervor. Am Gaumen eine belebende, ungemein erfrischende, ganz feine Säure, eine subtile Fülle und eine kühle Textur, Anklänge an feinste Himbeeren, hochreife Kirsche und duftende Wiesenkräuter evozierend. Dieser herrlich leckere, knackig-würzige Rosé erweckt Assoziationen an Frühlings- und Sommergerüche der schönsten

Art. Wirklich gute Rosés sind extrem rar, doch hier finden Sie einen richtig seriösen! ***Ein Bio-Wein mit viel Geschmack, Frucht und vibrierender Frische – ein Meisterwerk von erstklassigen Reben vom Fuße des bezaubernden Mont Ventoux!***

FRS010311 Perrin, Côtes du Ventoux rouge 2011 *13,5% Vol.* *7,93 €/l* ***5,95 €***

*„**Eine bemerkenswerte Leistung, die nirgendwo in der Welt auf diesem Niveau zu derart sympathischem Preis produziert werden kann, ein Wein für all diejenigen, die hohe Qualität und großen Trinkgenuss suchen**", schwärmt Parker bereits seit Jahren begeistert über diesen phantastischen Alltagswein und feiert ihn mit der Auszeichnung „excellent value"!*
Und auch der DECANTER urteilt euphorisch: „Ein Vergnügen, ein großer und vortrefflicher Weinwert"!
Und was ist das für ein herrlicher Alltagswein aus dem großartigen Jahrgang 2011. Gigantisch sind die Qualitäten insbesondere am Fuße des mythischen Bergriesen des Mont Ventoux, einer Appellation, die immer noch Geheimtipp-Status besitzt! Bereits die ausgezeichneten Jahrgangsvorgänger erfreuten sich bei Ihnen, unserer werten Kundschaft, großer Beliebtheit. Und im phantastischen Jahr 2011 ist diese faszinierend harmonische, elegante, traumhaft frische und ungemein trinkfreudige Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault und Mourvedre in ihrer sympathischen Preisklasse wohl weltweit fast ohne Konkurrenz! Denn das, was wir Ihnen heute hier als herrlich leckeren Alltagswein präsentieren, unser Wort drauf, sprengt vielleicht alles, was wir in den letzten Jahren in dieser attraktiven Einstiegsklasse probieren durften!

Dieser phantastische ***Bio-Wein*** *bietet eine tiefe, undurchsichtige schwarzrote Farbe (aber nur vom Extrakt der Trauben und nicht aus Frankensteins Chemielabor!), ungemein verführerische Düfte nach schwarzen Kirschen, reifen Brom- und wilden Wald- und Himbeeren, Veilchen, grünem Pfeffer, Zedernholz und den unvergleichlich aromatischen Gewürzen der Provence. Seine zarte Transparenz und Komplexität in Duft und Geschmack, seine beeindruckende Konzentration und Dichte (völlig ungewöhnlich in dieser so konsumfreundlichen Preisklasse), sein verführerischer Schmelz, sein „leichter" Körper im Kontext südfranzösischer Weine und die cremigen Tannine machen ihn im positiven Sinne zu „everybodys darling" und einem hedonistischen Trinkvergnügen. Werte Kunden, dieser* ***Wein ist so dramatisch gut, dass er die Qualitätshierarchie in so mancher Blindprobe auf den Kopf stellen wird. Dieses Geschenk der Natur*** *sollten Sie sich kistenweise in Ihren Keller legen.* ***Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preiswert sein!*** *Zu genießen ist dieser Schmeichler der Sinne ab sofort bis 2015+.*

FRS011211 Perrin, „Grand Prébois", VdP Méditerrannée rouge 2011 (Bio) DV *13% Vol.* *9,27 €/l* ***6,95 €***

*Welch traumhafter Lecker-Schmecker aus edlen Grenache-, Syrah- und Mourvèdrereben, Cinsault und Clairette – einer der größten Weinwerte der südlichen Rhône überhaupt, „**von einem der traditionellsten Weingüter Westeuropas**, geschaffen in kompromissloser handwerklicher Ethik" (Parker)!*

Der fein verwobene, typisch (Grenache) süßliche Duft, subtil geprägt von leckeren saftigen Kirschen, reifen Brombeeren, Cassis, orientalischen Gewürzen, Pfeffer, Lakritze, schwarzen Oliven, Zimt und noblen Kräutern der Garrigue fasziniert selbst Kennergaumen, die sonst nur wesentlich teurere Prestigegewächse zu genießen pflegen. Die samtene Textur des Weines, seine fröhliche Saftigkeit und animierende Würze, seine tiefgründige Beerenfrucht und sein bestens eingebundenes cremiges und schmelziges Tannin, das die Zunge verwöhnt sowie sein beeindruckender Nachhall heben ihn deutlich aus der Masse seiner Konkurrenten hervor. Dieser hedonistische Tropfen aus einem Überfliegerjahrgang der südlichen Rhône ist das genaue Gegenteil eines marmeladigen, überkonzentrierten Frucht-Monsterweins, es dominieren vielmehr spielerische Eleganz und eine geradezu nordische Kühle und Frische: Welch ungemein wohltuende trinkige Stilistik, die heute an der Rhône leider weitgehend ausgestorben ist, bei den absoluten Spitzenwinzern aber (endlich!) eine fröhliche Renaissance feiert. Was ist das nur für ein charaktervoller Trinkspaß für jeden Tag, das ist Individualität pur statt belangloser Uniformität! Dieses südfranzösische Weinvergnügen setzt souveräne Maßstäbe in Sachen Preis und Genuss und hat weltweit keine Konkurrenz zu fürchten.

Diese Zauberqualität, die bei vielen anderen Gütern als wesentlich teurerer Châteauneuf-du-Pape-Wein vermarktet würde, hat uns derart begeistert, dass wir uns wie in 2009 die gesamte Cuvée als Exklusivabfüllung für Pinard haben reservieren lassen. A votre Santé!

Zu genießen ab sofort bis 2015.

FRS010609 Coudoulet de Beaucastel, rouge 2009 *14% Vol.* *23,93 €/l* ***17,95 €***

*Parker: „**The 2009 Côtes du Rhône Coudoulet red represents the essence of Provence**".*
Nur die berühmte „Autoroute du soleil" trennt das exzellente steinige Terroir des ‚Coudoulet' von dem des unmittelbar angrenzenden legendären ‚Chateauneuf' von Beaucastel! Und die kühle Eleganz dieses Weines ist für einen Côtes-du-Rhône geradezu sensationell!

Dies ist edler Stoff der absoluten Spitzenklasse! Was ist der Familie Perrin für ein großer Wurf mit diesem Wein gelungen! Rhôneadel von traumhafter Finesse und selten erlebter spielerischer Eleganz! Dieser aristokratisch-deliziöse Tropfen mit seiner cremig-seidenen Mundtextur, der das Wort „steinreich" neu definiert, läutet ein Rhônefestival ein, ein erotisches Feuerwerk der Sinne gar!
Zu genießen mit größtem Vergnügen ab sofort (Dekantieren bitte oder am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche probieren), Höhepunkt Spätherbst 2012 bis wenigstens 2017+.

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

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

DOMAINE PIERRE CLAVEL – DIE LEGENDE DES LANGUEDOC

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

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

Unser Freund Pierre Clavel ist nicht nur ein begnadeter Winzer, sein verschmitztes schelmisches Lächeln, seine permanent gute Laune und ansteckende Fröhlichkeit machen ihn darüber hinaus zu einem Sympathieträger par excellence – bei Winzerkollegen, Händlern und Weinliebhabern gleichermaßen. Seit Jahren sind seine authentischen Garrigueweine aus naturnahem Anbau absolute Klassiker und Bestseller unseres Programms! Kein Wunder: So gigantisch sind die Qualitäten, so unverschämt niedrig in Bezug dazu die Preise, dass, ob dieser phantastischen Relation, sowohl Kritiker als auch Liebhaber stets aufs Neue ins Schwärmen geraten. So hat Pierre verdientermaßen längst Kultstatus in seiner zahlreichen Fangemeinde erreicht! Und das sei ihm von ganzem Herzen gegönnt! Denn Pierre, mittlerweile im 3ten Jahrzehnt mit großer Leidenschaft als Winzer tätig, diesem so sehr in sich ruhenden, so viel Zufriedenheit und Gelassenheit ausstrahlenden Familienmenschen, sind alle Eitelkeiten fremd und er betont immer wieder ernsthaft, seine Arbeit sei doch gar nichts Besonderes (welch Understatement!) und es ist sein erklärter Wunsch, dass seine Weine preislich erschwinglich bleiben, denn „ich bin ein Mann einfacher Herkunft, und ich möchte, dass sich jeder Weinliebhaber auf der Welt meinen Wein leisten kann, egal, wie viel er verdient."
Wer je das Glück hatte, Pierre näher kennen zu lernen, der weiß um die Ernsthaftigkeit dieser Worte und um die Seriosität dieses großartigen Mannes. Und seine zu später Nacht in geselliger Runde bisweilen vorgetragenen melancholischen südfranzösischen Weisen zeichnen einen sensiblen Menschen, dem Ruhm sehr wenig bedeutet und der konsequent seine Weine für so kleines Geld verkauft, dass hier das Preis-Genussverhältnis erheblich gestört ist – jedoch zu Gunsten des Konsumenten! Bravo, Pierre: ***Du hast Dein Herz am rechten Fleck und ein sehr sensibles Gespür für die Wünsche und Sehnsüchte Deiner treuen Kunden.***

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

FLA010711 ***Mescladis, rosé 2011*** *12,5% Vol.* *8,93 €/l* ***6,70 €***
FLA010711P ***12 x Mescladis, rosé 2011 Schnäppchenpaket: 12 Fl. bestellen, nur 11 Fl. bezahlen: statt 80,40 € nur 73,70 €***
Dieser von der Revue du vin de France zum schönsten Rosé des Languedoc gekürten vinologischen Gruß vom Fuße des magischen Pic St. Loup ist der Gegenentwurf zu allen lieblosen „Rosé von der Stange", welche die Regale der Supermarktketten füllen, wahrlich ein ernst zu nehmender, ‚zärtlicher' Wein auch für anspruchsvolle Rotweintrinker! ***Ein Rosé zum Träumen schön!***

FLA010811 Cascaille, blanc 2011 (Bio) *13,5% Vol.* *12,66 €/l* ***9,50 €***

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

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

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

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

Und wie begeistert reagierten unsere Kunden! Denn Pierres herrliche Weine sind stets in erster Linie von ihrer verführerischen, zart süßlichen Beerenfrucht geprägt. Doch diese feinwürzige, sinnliche Cuvée (Grenache, Carignan, Syrah) stammt von sehr kalkhaltigen Böden, die diesem traumhaft schönen Alltagswein eine zusätzliche mineralische Dimension verleihen. Und schwarze Früchte (wie reife Cassis und Broomberen, dazu zart Bourbon Vanille und weiße Pfeffernoten) rocken in der Nase. Und auf der Zunge: Seine fabelhafte Balance, seine Frische und Eleganz heben ihn meilenweit aus dem uniformen Meer marmeladiger, ermüdender Weine, die den Markt derzeit überschwemmen. Ein fröhlicher, ungemein trinkanimierender Wein mit nur 13% Alkohol, der die warmherzige Persönlichkeit seines sympathischen Produzenten bestens widerspiegelt und der Maßstäbe setzt in seiner Preis-Genuss-Wertigkeit!

Ein „Cado”, ein Geschenk eben für die zahlreichen Freunde des Weinguts Clavel und eines der größten Schnäppchen des Languedoc. Die „legendäre” Parzelle ist jetzt zum dritten Mal, und hoffentlich für längere Zeit, in Pierres Lagenportfolio gekommen und er hat uns natürlich sofort wieder unseren Bestseller vinifiziert. Darauf haben unsere Kunden lange gewartet, wie viele, viele Nachfragen uns signalisierten! Und jetzt können wir endlich wieder liefern. Danke, Pierre! Welch herausragender Zechwein und kongenialer Essensbegleiter! Zu genießen ab sofort bis ca. 2014.

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

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

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

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

FLA010210 Les Garrigues, rouge 2010 (Bio)
14% Vol. *11,33 €/l* ***8,50 €***

Paula Bosch, Deutschlands renommierte Sommelière (ehemals „Tantris", München), hat bereits vor über einem Jahrzehnt den ‚Garrigues' im Magazin der Süddeutschen Zeitung euphorisch gefeiert; der 2010er ist infolge subtiler Fortschritte über ein weiteres Jahrzehnt in Weinberg (insbesondere der Umstellung auf biodynamischen Anbau) und Keller und seiner immensen Frische (die es Pierre in den letzten Jahren meisterhaft herauszuarbeiten gelingt und die seine Weine so wohltuend von so vielen alkoholischen Marmeladenbomben aus den Supermärkten unterscheidet und die natürlich in einem in ganz Europa von der Säurefrische geprägten Jahrgang die Herzen der Liebhaber nochmals höher schlagen lässt) selbst diesem großen Wein nochmals überlegen – dabei aber in seiner Stilistik sehr ähnlich. Ein wenig komplexer und auch ein wenig frische! Meine unbedingte Empfehlung, denn was hier von unserem bescheidenen Pierre Clavel auf die Flasche gezogen wird, ist anspruchsvollstes Kulturprogramm mit den autochthonen Rebsorten seiner wild-romantischen Region!

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

FLA010510 „Bonne Pioche", Pic Saint Loup rouge 2010 *14% Vol.* *15,87 €/l* ***11,90 €***

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

Und was ist unserem Freund Pierre hier nur ein Paukenschlag gelungen! Welch fein nervig duftende Cuvée (insbesondere Syrah, dazu Grenache und Mourvèdre), welch konzentrierte Aromenvielfalt, insbesondere charakteristische Brombeeren und Cassis, schwarze Kirschen, noble Schokolade, Minze, dazu feinste zarte Gewürzanklänge, ein wenig Pfeffer, Nelken und elegante rauchige Noten. Transparent und duftig entströmt dieser tolle Wein dem Glas, am Gaumen finden Konzentration, Dichte, Tiefe, ja, ein Hauch von Wollust ihr harmonisches Pendant in einer subtilen Finesse und einer raren Eleganz und münden in einer geschmacklichen Komplexität, die sehr ungewöhnlich ist. Auf der Zunge beeindrucken die Finesse des herausragenden Jahrgangs und seines besonderen kargen, kalkhaltigen Terroirs sowie eine schöne Mineralität und eine frische kühle Frucht, die diesen betörenden Wein animierend begleitet; im Finale eine charmig-cremige Tanninstruktur. Das ist faszinierende Qualität auf beeindruckendem Niveau, das ist originärer Charakter von Trauben

grandioser Parzellen und ein expressiver, unverwechselbarer Stil. Nach längerer Öffnung gesellen sich zu Schichten von tiefdunklen Beeren feine Noten von schwarzen Oliven und Tapenade und ganz zarte Gewürzanklänge. Dieser subtile Wein, jeglicher Aufdringlichkeit abhold und in seiner kühlen Expressivität von seiner Charakteristik her grundverschieden allen anderen Weinen Pierres (und in seiner ungekünstelten Natürlichkeit wiederum ein typischer Clavel) ist ein absolutes MUST im Keller eines jeden Clavel-Liebhabers. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis ca. 2020.

Copa Santa: Was für ein magischer Begriff! Seit Monaten zum größten Bedauern unserer Kunden in der Normalflasche ausverkauft, können wir ab sofort wieder liefern, diesmal jedoch in der attraktiven Magnumflasche, die unser Freund Pierre noch ein wenig zurück gehalten hat, da der Wein in diesem Großformat immer etwas mehr Zeit zur Reife benötigt, andererseits aber auch über eine wesentlich längere Reife- und Entwicklungsmöglichkeit verfügt. Greifen Sie bei Interesse schnell zu, Liebhaber dieses legendären Weins, von dieser Magnumfüllung gibt es gerade einmal eine Palette!

FLA010310M La Copa Santa, rouge 2010 (Bio) MAGNUM** 14% Vol. 19,67 €/l **29,50 €
Legendär mittlerweile die FEINSCHMECKER-Degustation, die den Copa Santa an die Spitze stellte vor die weltberühmten, aber um ein Vielfaches teureren Spitzenweine der Côte Rôtie von Guigal! Kultweinstatus!

Enthusiastische Lobeshymnen werden dieser authentischen, spektakulär schönen Cuvée (Syrah, Grenache, Mourvèdre, ausgebaut in gebrauchten Barriques erlauchter Provenienz) mit ihrer tiefgründigen Ursprünglichkeit sowohl in der Fachpresse als auch von Weinliebhabern Jahrgang für Jahrgang gesungen. Und was hat unser liebenswerter Freund Pierre in DEM Jahrgang des französischen Südens für eine traumhafte Qualität in die Flasche gebracht: Welch noble Stilistik, welch edler Stoff! In der Farbe ein leuchtendes, tiefes, sattes Dunkelrot, in der Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, geprägt von frischen, wild wachsenden roten und blauen Beeren, intensiven, feinen Gewürzanklängen, einem faszinierenden Touch von frischen Trüffeln und schwarzem Pfeffer, großen, klassischen, aber wesentlich teureren Prestige-Rhôneweinen einerseits sehr ähnlich, andererseits mit einer Sinnlichkeit gesegnet, die den Copa zu einem unverwechselbaren Unikat werden lässt. Dem Gaumen schmeichelt dieser Aristokrat des Languedoc mit einer unvergleichlich weichen, cremigen, schmelzigen Textur und einer harmonisch integrierten, zart wilden Frucht. Welche Geschmeidigkeit, welch kühle Finesse (Das ist wohl DIE entscheidende Weiterentwicklung in der Stilistik der Clavelschen Weine in den letzten Jahrgängen, eingebettet hier zudem in die nordisch-kühle Jahrgangsstilistik – wahrlich der Kontrapunkt zu allen banalen alkoholischen Marmeladenweinen des europäischen Südens wie der Neuen Welt), unterlegt von einer animierenden mineralischen Ader und einer butterzarten, schmelzig-seidenen Tanninstruktur sowie einem ungemein langen, in Wellen wiederkehrenden mineralischen Abgang.

Zweifellos ***Kultweinstatus! Mon Dieu! Pierre, was hast Du hier für eine phantastische Qualität abgefüllt, den besten ‚Copa' aller Zeiten (was Du sogar schelmisch grinsend bei Deinem Besuch hier in Saarwellingen zugegeben hast), und das zu seit Jahren nahezu unverändertem, provokant günstigem Preis. Kistenweise in den Keller legen und über Jahre hinweg Traumqualitäten genießen!***
Copa Santa ist weit mehr als nur ein Wein, Copa Santa ist pures Lebensgefühl! Wegen seiner seidenen Tanninstruktur höchster Trinkgenuss ab sofort, Höhepunkt 2013 bis 2020, mindestens.

O'zapft is !!

DOMAINE LÉON BARRAL – FAUGÈRES

Mineralische Weinunikate aus biodynamischem Anbau mit singulärem Charakter von den legendären Schieferböden des Faugères: In ihrer fabelhaften Qualität großen, teuren Prestigegewächsen der Côte Rôtie ebenbürtig – und dies zu den sympathischen Preisen des Languedoc!

Didier Barral hat sein kleines Weingut, das unter Winzerkollegen, Händlern und Weinliebhabern gleichermaßen einen mythischen Ruf besitzt, in die absolute Spitze des Languedoc geführt und zählt heute zu den 3 besten Domainen: Von Parker wie der Revue du vin de France mit Elogen überhäuft!

Visionäres Winzergenie, sensibler Wingertmann und vinologischer Revoluzzer gleichermaßen, in seinem Unangepasstsein und Habitus eine Reinkarnation des jungen, stets eigene Wege suchenden James Dean – in diesem Spannungsfeld steht Didier Barral, der sich kompromisslos wie kaum ein anderer für sein singuläres Terroir und intakte Natur pur engagiert.

Ein Besuch bei dieser Legende des Languedoc ist wie der Zutritt in ein ureigenes Universum: Wie stets nimmt er mich bei der Hand, meint sehr bestimmt, wir sollten erst unsere „kleine" Runde durch die Weinberge machen (die dann wie gewöhnlich Stunde um Stunde in Anspruch nimmt), bevor es ans Verkosten geht. Vor uns liegen, in ein beispielgebendes ökologisches Gleichgewicht eingebettet, seine berühmten Lagen, auf denen Esel, Kühe und Pferde weiden und die Triebe der Trauben abfressen. (Es ist Februar und Barrals gemischte Viehherde übernimmt die „Arbeit" des Rebenschneidens.) Der Boden ist, natürlich, extrem aufgelockert.
*Didier nimmt eine Hand voll von dieser fein duftenden Erde und zählt mit Begeisterung scheinbar jedes einzelne Wesen, welches in dem lebenden Humus herumkrabbelt. „Die Winzer haben die Biologie des Bodens verlernt", geißelt Didier die weit verbreiteten Missstände in seiner Zunft, während er auf Knien in seinem Weinberg rutscht und die krümelige Erde mit ihrer enormen Vielfalt an Kleinstlebewesen durch die Finger rieseln lässt, um mir ihren optimalen Zustand zu demonstrieren: „**Der Mensch kann aber auf Dauer erfolgreich nur MIT der Natur arbeiten, niemals gegen sie.** Wir müssen der Erde die Chance lassen, sich von der über Jahrzehnte betriebenen Monokultur und den auf sie eingespritzten Pestiziden und Herbiziden erst einmal zu erholen. Daher gebe ich neu erworbenen Parzellen 10 Jahre Zeit, sich zu regenerieren.*
*Sie werden gerodet und 10 Jahre ohne Anbau sich selbst und meinen Weidetieren überlassen. Das bedeutet natürlich große finanzielle Einbußen. Aber dafür gewinnen die danach neu gepflanzten Reben ein **vitales und ökologisch intaktes Umfeld**, so dass der Mensch aus ihren kerngesunden Trauben großartige, individuelle, aber auch höchst bekömmliche Weine machen kann."*

Welch wohlüberlegtes Puzzle von Details steckt hinter solch spektakulären Qualitäten, die Didiers grandiose Weine zur Referenzqualität des Languedoc und ihn zu einer der legendären Winzerpersönlichkeiten des Midi haben werden lassen. Dieses zeigt sich bei der liebevollen Pflege der wie in Châteauneuf-du-Pape in niedriger Buschform wachsenden, sehr tief wurzelnden Reben, reicht über eine biodynamische Arbeitsweise in den aufgelockerten, „lebenden" Weinbergsböden, bei der eigens konstruierte Pflugmaschinen zum Einsatz kommen, welche die Böden nicht verdichten, bis zu einem ausgeklügelten, „intelligenten" Bewässerungssystem und den unterirdischen Kelleranlagen mit ihrer uralten, aber extrem schonenden Presse, wo jede Weinbergsparzelle in Kleinstgebinden separat ausgebaut wird – ohne jegliches belastendes Eingreifen und mit nur einem Minimum an Schwefel. Didier weiß genau um die Bedeutung jeder einzelnen Pflanze, die in seinen Weinbergen wächst und um ihre Wichtigkeit für das gesamte Ökosystem.

***„ÉQUILIBRE"** (übersetzt: **Gleichgewicht, Balance**) ist daher das Zauberwort, das Didiers Arbeit am besten charakterisiert. Zum einen ein ökologisches Gleichgewicht in den biodynamisch bearbeiteten, mit wilden Kräutern bewachsenen, „butterweichen", unter den Schuhen federnden Weinbergen, die von Natur aus für niedrige Erträge sorgen und infolge einer optimalen Wasser- und Sauerstoffversorgung der extrem tief wurzelnden Reben niemals Trockenstress aufkommen lassen, dafür aber dem fertigen Wein eine unvergleichliche Säurestruktur und damit eine einzigartige Frische vermitteln. Zum anderen das Verhältnis der Haut zum Saft in den reif (aber nicht überreif!) geernteten Trauben, die für eine sensationelle Balance verantwortlich zeichnen und schließlich ein harmonisches Gleichgewicht aller wesentlichen Faktoren wie Extrakte und Aromen im fertigen Wein, die infolge ihrer singulären Finesse und Frische in Ihrer Trinkanimation nicht zu übertreffen sind.*

***In diesem Sinne wird bei Didier Wein zum einfühlsam interpretierten Kunsthandwerk, wie wir es nur bei den ganz Großen ihrer Zunft finden!** Gut „gemachte" Weine gibt es mittlerweile reichlich, charaktervolle Unikate auf diesem absoluten Weltklasseniveau sind jedoch extrem rar gesät. Diese unfiltrierten, handwerklichen Meisterstücke präsentieren sich komplex, kraftvoll und konzentriert, mit einer reichen, ausladenden, tiefwürzigen, tabakigen Frucht, feinen, saftigen Tanninen und der explizit herausgearbeiteten Terroir-Note der Region Faugères: Dieses wildromantische, dünn besiedelte, hügelreiche Gebiet nördlich von Béziers verfügt über homogene,*

sehr karge Böden (im Schnitt nur 30-50 cm tief), unter denen sich nichts als ***schwarzer Schiefer*** *befindet, in den sich, optimale Weinbergsarbeit wie bei Barral vorausgesetzt, die Wurzeln der Reben tief hineingraben, um Mineralien und andere Nährstoffe aufnehmen zu können und der im fertigen Wein, ähnlich den großen Rieslingen von der Mosel, für eine fabelhafte Finesse und Eleganz (welche die immense Kraft und Konzentration dieser Unikate im Gleichgewicht halten: power without weight) verantwortlich zeichnet. Didier Barral, auf dem Zenit seines großen Könnens angekommen, ist es im europäischen Fabeljahrgang 2009 meisterhaft gelungen, sinnliche, unübertrefflich finessenreiche Gewächse zu vinifizieren,* **terroirgeprägte, authentische Unikate auf höchstem Qualitätsniveau**, *die sich wohltuend aus dem Einheitsbrei international standardisierter Spitzenweine hervorheben und von Kennern* ***zu den besten des gesamten europäischen Südens gezählt werden! Sie gehören zu den am meisten gesuchten Weinen Frankreichs, zieren die Karten der Spitzenrestaurants des Landes und werden nur einem ausgewählten Kundenkreis zugeteilt.***

Allen Lobeshymnen zum Trotz, die Didier mittlerweile in der internationalen Presse zuteil werden, betrachtet er in der Retrospektive die ersten Jahre seiner Winzertätigkeit auch als eine Art Lernphase. Denn es war ihm immer bewusst, dass es ihm, trotz eines radikalen Bruchs mit den Gewohnheiten des Languedoc zu Beginn der 90er Dekade, nicht binnen zwei oder drei Jahren möglich sein würde, die höchste Qualität aus seinem Terroir „herauszukitzeln", so wie er sich dies vorstellte: Die Regeneration der Böden brauchte ihre Zeit. War er aber mit seinen ersten Jahrgängen bereits sehr zufrieden, so strahlt er mittlerweile eine Art inneres Glück aus, eine Befriedigung, wie sie nur Menschen zu eigen ist, die mit sich und dem Ergebnis ihrer Arbeit absolut im Reinen sind. Und die spektakulär schönen Weine aus dem Fabeljahrgang 2009 des Faugères (wie des ganzen französischen Südens) demonstrieren auf eindrückliche Art und Weise, dass die Zeiten des Experimentierens vorbei sind und dass es Didier endgültig gelungen ist, seinem Idealbild eines großen Faugères, der zur absoluten Spitze des gesamten Languedoc zählen sollte, zu entsprechen. ***Didier hat seinen ureigenen Stil gefunden: Nicht Rebsorte oder Ausbaustil prägen die Stilistik seiner Weine, sondern ausschließlich sein großes Terroir****. Kein Zweifel: Didier Barral, der TERROIRIST, hat im großen Jahrgang 2009 die bisher besten Weine seiner Winzerkarriere vinifiziert mit einer Säurestruktur, Eleganz und traumhaften Balanciertheit, mit einer berührenden natürlichen Schönheit, die im gesamten französischen Süden in diesem Jahrgang (fast) ihresgleichen sucht. Nehmen Sie mich beim Wort und machen Sie die Probe: Ihre kundige Zunge wird von einer ungewöhnlich seidigen, noblen, kühlen Mineralität verzaubert werden.* ***Kaum ein Weinkenner wird bei einer Blindverkostung diese traumhaften Weine im wilden französischen Süden vermuten, sondern sie für sündhaft teure Prestigeweine der nördlichen Rhône halten, so einzigartig ist ihre singuläre Frische und Finesse, ihre noble Eleganz und abgrundtiefe Mineralität: Souveräne Referenz für Faugéres von einem der renommiertesten Winzer Frankreichs!***

Didier Barral: Sein unermüdliches handwerkliches Schaffen in seinen lebenden Weinbergen, seine tiefe Liebe zu seinen Reben und seine vorbildliche Kellerarbeit machen aus seinen großen Terroirweinen die neuen Legenden des französischen Südens! Die angesehenste französische Weinzeitschrift, die „Revue du vins de France", zählt sie in ihrer Gesamtschau der ***„Elite der Rotweine des Languedoc" zu den Top-Five*** *und der „Führer der besten Weine Frankreichs 2013" wertet dezidiert: „Wegen ihres einzigartigen, höchst authentischen Charakters gehören Didier Barrals Weine zu den unentbehrlichen Referenzen des Languedoc!" Und Parker urteilte im wine advocate über die derzeitige Situation im Languedoc: „The Languedoc has never offered more bargains or more inspiring and talented idealists." Und dann wertete er Barrals 2005er „Valinière" als den drittbesten Languedoc-Wein! Aber, werte Kunden: Barral 2009, das ist nochmal eine andere Liga, das ist schlicht Weltklasse pur, das spielt sich auf Augenhöhe ab mit* ***den berühmtesten Prestigeweinen der Welt, nur zu dramatisch günstigerem Preis!***

„Natürlicher Rebschnitt"

Didier Barral, das Genie aus dem Faugères

FLA100109 ***Faugères, rouge 2009*** ***13% Vol.*** ***21,27 €/l*** ***15,95 €***

max. 12 Flaschen pro Kunde

Didiers sensationell schöner Basiswein demonstriert eindrucksvoll das große Potential seiner einzigartigen Region mit ihren schwarzen Schieferböden und die Überlegenheit von handwerklich-biodynamischem Weinanbau gegenüber einem eher an industriellen Gepflogenheiten angepassten, weit verbreiteten konventionellen ‚Wein-Making'. In ihrer attraktiven Preisklasse ist diese intensiv dunkelrote Cuvée aus Syrah (von Lagen mit nördlicher Exposition, die für die kühle, noble Stilistik und den feinen Schliff verantwortlich zeichnen) sowie Grenache, Carignan und Cinsault mit einer geradezu sensationellen Finesse und einer ganz raren, expressiven, ungemein komplexen Aromenintensität gesegnet, die an allerfeinste, aber um ein Vielfaches teurere Weine der weltberühmten Côte Rôtie in deren schönster klassischer Ausprägung erinnert. Die enorm vielschichtige und zugleich hochelegante Fruchtsubstanz (schmeichlerische dunkle Waldbeeren und Cassis, eingelegte schwarze Kirschen und Brombeeren) ist traumhaft untermalt von einer feinen mineralischen Spur und Anklängen an Lakritze, frischen schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Trüffel, dunklen Kakao, provençalische Kräuter und Noten von Wildfleisch, Holzkohle, edlem Havanna-Tabak sowie orientalischen Gewürzen, die dem Wein eine enorm verführerische Stilistik verleihen. Am Gaumen wiederholt sich die prägnante Syraharomatik, die zusammen mit der belebenden Säurestruktur und der moderaten Alkoholgradation (knapp 13%) diesem phantastischen Wein bei aller Fruchtsüße und inneren Dichte eine tolle Frische und geradezu „nordische Kühle" mit auf den Weg geben. Begleitet von cremigen, sagenhaft geschliffenen, seidenweichen Tanninen und einer tiefen mineralischen Note im gewaltigen Nachhall" ist dieser geniale Wein ein Paradebeispiel für das großartige Zusammenspiel zwischen erstklassigen Rebsorten und phantastischem Terroir sowie für die neue Generation großer finessenreicher Weine aus dem Faugères mit einem sensationellen Preis-Genussverhältnis!

So finden Sie hier, liebe Kunden, bereits in Didiers fabelhafter Basiscuvée das Niveau von Réserve-Qualitäten anderer renommierter Betriebe, mein Wort drauf!

Ein Problem haben wir allerdings: Parker vergab diesem Sinnenzauber begeistert 92-93 Punkte*, und dies schon im Jahrgang 2006! Und der Preis dieses Giganten ist so unverschämt niedrig und die Nachfrage so extrem hoch, dass wir uns zu einer strengen Limitierung von* ***12 Flaschen pro Kunde*** *durchringen mussten. Die selbst von Kunden empfohlene Erhöhung des Preises (und damit eine Regulierung durch den Markt) ist weder für Didier noch für uns eine denkbare Alternative. Viel Spaß mit diesem Herzens- und Preisbrecher!*

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühjahr 2013 bis 2015+.

FLA100209 ***Jadis, rouge 2009*** ***14% Vol.*** ***32,53 €/l*** ***24,40 €***

In seiner Preisklasse das mit Abstand beste, was ich bisher im Languedoc getrunken habe!

*DIE ultimative Steigerung des wunderschönen Basisweines: Die eindrucksvollen schwarzen Schieferböden von Faugères sorgen auf den exponierten Süd- und Südwesthängen für eine unvergleichliche Finesse und eine orgiastische Aromenkomplexität, die Didiers „Jadis" in berührend natürlicher Schönheit verströmt. Frische, Frucht und Finesse treffen feinste Mineralität: „****Schade, dass man Wein nicht streicheln kann****" (Kurt Tucholsky)!*

Dieses faszinierende Aushängeschild der neuen authentischen Spitzenweine aus dem Languedoc, die von einer kleinen avantgardistischen Elite junger Winzer meisterhaft vinifiziert werden, ist ein traumhaftes Gewächs (überwiegend Syrah- und alte Carignanreben, dazu ein wenig Grenache und Cinsault) mit einem verführerischen, atemberaubenden Duft nach edler Bitterschokolade, noblen Zeder-Holznoten, orientalischen Gewürzen (wie Muskatnuss, Zimt, schwarzer Tee und frischen Pfeffer), schwarzen Bromberen, Cassis, Blaubeeren und der ganzen Fülle der provençalischen Kräuter (frischer Thymian!), erfrischendem Eukalyptus, Mocca, Oliventapenade sowie edlen Gewürze wie Nelken und Sternanis. Und dann in seiner verführerischsten Form Rauchfleisch und dunkler Tabak! Welch ein alle olfaktorischen Sinne betörender Hammer in der Nase! Neben diesen wildaromatischen Anklängen besitzt dieser GRAND VIN

DU TERROIR feinste Noten von weißem Trüffel und eine wunderschön eingebundene, traumhaft geschliffene Mineralität: Ein beredtes Zeugnis seiner einzigartigen Böden aus schwarzem Schiefer. Dieser grandiose Wein präsentiert sich am Gaumen dicht und opulent, ja geradezu lasziv-erotisch mit verführerischen Schichten von komplexen Beerenaromen. Überraschend burgundisch-saftig in seiner Textur, gleitet er fast zärtlich über die jubilierende Zunge und betört mit einer cremigen, feinwürzigen Tanninstruktur sowie einer animierenden Säure, die dem Wein bei aller verführerischen Opulenz eine große Eleganz verleiht! Sehr angenehme Abgang, mineralische, frische und aromatische mit Eukalyptus und Pfeffer. Ein phantastisches Unikat von einem der besten Winzer Frankreichs mit enorm viel Potential für die Zukunft.

Seit Christina Hilker, „Deutschlands Sommelier des Jahres 2005" (Gault Millau), den Jadis im FEINSCHMECKER als ihre ***Entdeckung des Jahres*** *feierte, zählt dieses sensationelle Gewächs für viele unserer Kunden zu ihren erklärten Lieblingsweinen aus dem französischen Süden! Wegen seiner fabelhaften Frische, Finesse und Eleganz, wegen der seidig-noblen Tannine und der kühlen Mineralität ein unbedingter Tipp auch und gerade für frustrierte Bordeauxtrinker (****Ein solch einzigartiges Preis-Genuss-Verhältnis sucht man in allen Renommierregionen der Welt vergeblich!****) und ein neuer Referenzwein für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte Natur! Chapeau, Didier! Es gibt Weine, denen man mit Worten und Noten nur schwerlich gerecht werden kann, man muss sie einfach mit allen Sinnen genießen. Dieses hedonistische Gewächs gehört zur Kategorie persönlicher Lieblingswein und verdient meine ganz besondere Empfehlung! Hinter aller betörenden Frucht findet sich das* ***pochende Herz des großen Terroirs des Faugères, die wieder gefundene Kraft eines lebenden Bodens. Natur pur! Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und Charakter.***

FLA100309 Valinière, rouge 2009 ***14% Vol.*** ***52,67 €/l*** ***39,50 €***

Einer der legendären, raren und meist diskutierten Spitzenweine des Languedoc, da der ungewöhnlich hohe, 85%ige Anteil an optimal gereiften und streng selektierten Mourvèdretrauben (dazu ein wenig Syrah und Carignan) dem Wein einen extravaganten Charakter verleiht, der sich deutlich von dem aller anderen Weine des Midi abhebt und der mich persönlich ungemein fasziniert! Zutiefst komplex in der Aromatik, dicht, konzentriert, fein gewoben, mit atemberaubender Ausstrahlung! Uralte Rebstöcke bilden das Fundament für diesen fulminanten Wein, der zu den größten Gewächsen Frankreichs gehört. Eine Art „Hommage à Jacques Perrin" des Languedoc – denn auch diese Luxuscuvée von Beaucastel aus Châteauneuf-du-Pape ist ähnlich Mourvèdrebetont. In der Farbe präsentiert sich dieser grandiose Wein mit einem satten tiefdunklen Rot und mit purpurroten Reflexen am Rand. Im Duft ist diese Reminiszenz an die Mourvèdre-Traube unmittelbar nach der Öffnung noch relativ verschlossen, doch nach mehrstündiger Karaffierung explodiert der Valinière in der Nase!

Dann hat man förmlich das Gefühl, von der Fülle der komplexen Aromen überflutet zu werden: Mineralität, getrocknete Rosenblätter, kleine Heidelbeeren und reife Erdbeeren dominieren in der Nase. Hochreife Brombeeren und Edelhölzer sind ebenso präsent wie der komplexe Duft nach Veilchen, wilder Pfefferminze, rauchigen Noten, süßen Gewürzen (Sternanis, Zimt, Bourbon-Vanille) und kandiertem Ingwer. Infolge solch expressiver Aromatik ist mach Liebhaber großer autochthoner Weine bereit, sich nur dem Augenblick und dem hedonistischen Genuss hinzugeben. Am Gaumen präsentiert sich dieser in seiner Aromatik einzigartige und unter Kennern längst mit Kultstatus versehene Wein aufgrund seiner Rebsortentypizität und der einzigartigen Schieferböden sowie wegen seines strikt biodynamischen Anbaus absolut individuell und ist ***mit keinem anderen Wein auf der Welt vergleichbar!*** *Phantastisches mineralisches „Finale" mit zarten Aromen von reifen Erdbeeren und frischem Pfeffer.*

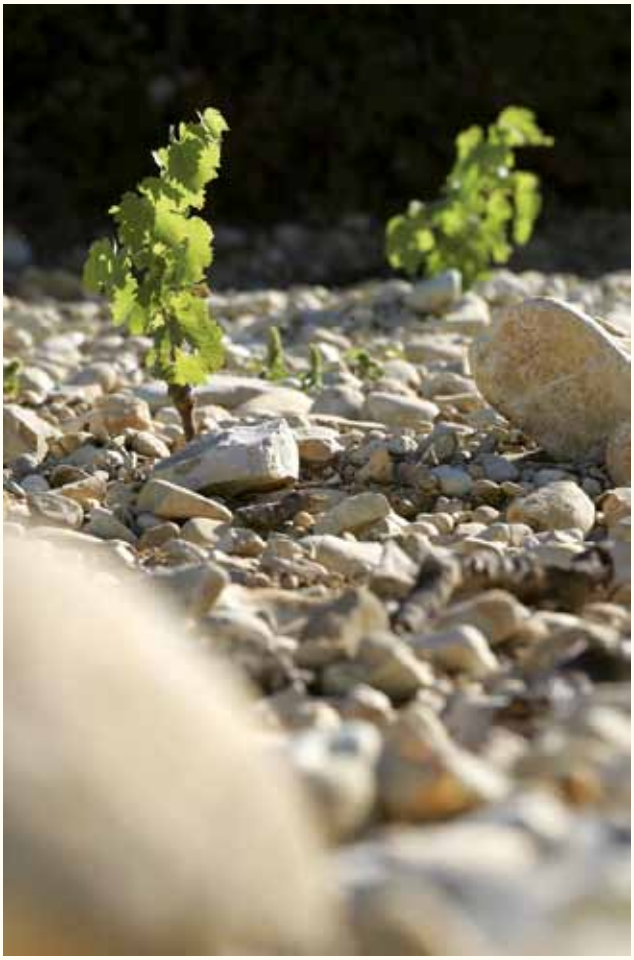
© Celine Deschamps

Ich möchte Ihnen, werte Kunden, diese geniale, charaktervolle Cuvée von verblüffend eigenwilliger Identität, die partout in kein gängiges Schema passen will und meilenweit von jeglicher Uniformierung des Weingeschmacks entfernt ist, eindringlich ans Herz legen. Ein faszinierender, ungemein konzentrierter, dichter Extrakt mit cremigen, seidenen, traumhaft geschliffenen und unvorstellbar feinen Tanninen (auch ein Verdienst einer uralten Presse, die ungemein schonend und ausschließlich mit Hilfe der Schwerkraft den Saft der Trauben extrahiert), eingebettet in eine Orgie von betörenden Aromen, ein göttlicher Nektar, der schwebend leicht (power without weight!) minutenlang die Zunge betört. Und welch einzigartige Frische, welch geniale Säurestruktur! ***EINE wahre Referenz des Languedoc!*** *Nur in winzigen Mengen erzeugt, ein geschliffener, aber dennoch unbezähmbarer Bio-Wein von faszinierend kühler Stilistik, der noch lange in Erinnerung bleibt, wenn die Gläser längst geleert sind. Mehrfach haben wir in Blindproben dieses authentische Naturprodukt als unerhörte Provokation wesentlich teurerer Prestigegewächse von der nördlichen Rhône gesehen und mit* ***97-98+*** *Punkten bewertet. Für uns eines der größten jemals im Languedoc vinifizierten Weinmonumente, schlicht neben dem La Pèira die* ***Essenz des wilden französischen Südens mit einer sagenhaften Säurestruktur aus legendärem Jahr. Kultweinstatus!***

Diese Hommage an die Finesse und Authentizität großer Weine des wilden französischen Südens ist mein Herzblut-Wein in meinem Lieblingsjahrgang im Languedoc! Ein Weltklassestoff zu einem Bruchteil des Preises, der für gleich gute Bordeaux oder Burgunder gezahlt werden muss!

CLOS SAINT-JEAN - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Phantastisches Châteauneuf-du-Pape-Gewächs aus großem Jahrgang zu sehr fairem Preis, „eines der großen Schnäppchen von Châteauneuf-du-Pape", Parker!



Châteauneuf-du-Pape ist der Ort auf Erden, der aktuell die größte Zahl von Weltklassegütern sein eigen nennen darf. Diese vinifizieren charaktervolle Rotweine, die wegen ihrer originären, authentischen, aber auch höchst unterschiedlichen Stilistik unter Weinliebhabern einen legendären Ruf besitzen. Der Shooting-Star unter diesen Domainen mit magischem Klang ist ***das Familienweingut Clos Saint-Jean, deren Gewächse mit höchsten Punktwertungen von Fachjournalisten*** *(Parker: „Kandidat für den Wein des Jahrgangs in Châteauneuf-du-Pape") gefeiert werden. Wie konnte sich ein bis vor wenigen Jahren in Deutschland noch gänzlich unbekanntes Gut auf einmal qualitativ derart in die Stratosphäre katapultieren?*

Nun, zum einen besitzt die Domaine uralte Rebparzellen (1902 angepflanzt) in einer Lage, die zu den berühmtesten von Châteauneuf-du-Pape gehört und von Kennern mit Ehrfurcht ausgesprochen wird: Le Crau. Von den berühmten Grenachereben dieses Terroirs stammen beispielsweise auch die Trauben für Pégaus Supercuvée ‚Da Capo'. Nur hatten die Besitzer von Clos Saint-Jean bis vor wenigen Jahren zwar durchaus Weine im ***von mir so geliebten traditionellen Stil*** *weitab jeglicher Marmeladenorgien bereitet, doch waren sie mir immer eine Spur zu rustikal, als dass sie mich hätten wirklich zu höchsten Begeisterungsstürmen animieren können. Doch nun kommt der berühmte und in der Region hoch angesehene Önologe* ***Philippe Cambié*** *ins Spiel, den Sie sicherlich schon aus vielen unserer Texte kennen, denn er ist bereits seit Jahren für unsere großartigen Domainen Clos du Caillou, Saint Préfert, Vieux Donjon und Les Cailloux beratend tätig. Er nahm die Gebrüder* ***Vincent*** *und* ***Pascal Maurel****, die mittlerweile voller Ehrgeiz das Traditionsgut übernommen haben, unter seine Fittiche. Gemeinsam revolutionierte man die Weinbergsarbeit, senkte drastisch die Erträge, erntet jetzt sehr spät und sehr selektiv, bei voller physiologischer Reife und verbesserte drastisch die Vinifizierung.*

Das Resultat: Die zwei Brüder Maurel und der alte Hase Philippe Cambié, den wir aufgrund unserer zahlreichen Reisen in die Region nur allzu gut kennen (und der uns natürlich sofort kontaktierte und zur Verkostung auf die Domaine lud, lange bevor Parker mit seinen Bewertungen für einen weltweiten Run auf diese ungemein fairpreisigen Weine sorgte), vollbringen Jahr für Jahr ein Husarenstück: ***Sensationelle Qualitäten zu unschlagbar günstigem Preis!***

Viel Spaß mit diesen emotional berührenden Weinmonumenten, die unter die Haut gehen – von einer uralten Familiendomaine, die endlich wieder zu einem leuchtenden Fixstern am Weinhimmel von Châteauneuf-du-Pape geworden ist!

FRS140111 Les Calades, Vin de Pays rouge 2011 *14,5% Vol..* *10,53 €/l* ***7,90 €***

Für unsere Kunden seit Jahren einer der größten Weinwerte des französischen Südens! *Kistenweise in den Keller legen!*
Neben ihren Weltklasse-Châteaunef machen Vincent und Marcel auch einen herrlich leckeren Alltagswein, der ebenfalls über eine sehr feine Struktur verfügt und meilenweit entfernt ist von jeglichen überreifen oder marmeladigen Anklängen. In der Nase ein verführerisches komplexes Aromenspektrum, geprägt von reifen Kirschen und Erdbeeren, aromatischen Waldbeeren, eingelegten Zwetschgen, getrockneten Rosenblätter, edlem Kakao, hellem Havannatabak, Vanille und Nelken, fein unterlegt von einer intensiven Note, die an Omas Pflaumenröster mit Zimt, an dunkle feuchte Erde, frischen Pfeffer und weißen Trüffel erinnert und somit Assoziationen an seine wildlebendige, urwüchsige Heimat hervorruft. Bezaubernd die südlich geprägte Struktur auf der Zunge! Schwebend transparent breitet sich seine würzige Textur aus, betört die Geschmackspapillen mit seidig-cremiger, saftiger Präsenz und reifen, weichen Tanninen und wirkt duftig, elegant und fein in Trunk wie Anmut: Ein ungemein, charmanter und verführerischer Alltagswein (jetzt und in den beiden nächsten Jahren wegsüffeln, am besten bei ca. 17° C) mit einem wunderschönen mineralischen Nachhall!

FRS140210 Châteauneuf du Pape, rouge 2010 *16% Vol.* *36,67 €/l* ***27,50 €***

„Eines der großen Schnäppchen von Châteauneuf-du-Pape, der in seiner Klasse in einer eigenen Liga spielt", jubelt Parker schon seit Jahren!

Ein wunderbar dichter, fein strukturierter Weingigant, der aufgrund seiner großen inneren Harmonie und seiner Balanciertheit schon ab sofort höchsten Trinkgenuss verspricht! In der Nase eine klassische, bei allem Sex-Appeal und hedonistischen Charakter vibrierend kühle Stilistik, keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Fruchtbombe, stattdessen sehr komplexe, fein verwobene Aromen der erlesenen Trauben der uralten Grenachereben (dazu insbesondere Mourvèdre, Syrah und Cinsault): Wilde Brombeeren, reife, saftige schwarze Kirschen, weißer Pfeffer, Veilchen, Brombeeren, feinwürzige, geröstete Kräuter der Provence (Thymian!) frischer Eukalyptus, schwarze Schokolade und noble mineralische Noten. Am Gaumen betörende Kraft und Würze statt marmeladiger Überreife, verbunden mit einer wohldosierten, ganz zart süßlichen, ungemein hedonistischen Frucht, die mit einem kleinen herben Touch versehen ist (das Signum traditioneller großer Châteauneufweine) und die diesen Wein zu einem großen Klassiker wird reifen lassen. Traumhaft kompakte Textur am Gaumen, schmelzend vor Saft und seidig samtigen Gerbstoffen, getragen von profund kühler, aber auch satter Würze, die an schwarze Oliven und Kräuter der Provence erinnert, in keinster Weise fett oder rustikal, aber enorm extraktreich und vorbildhaft ausgewogen: Dieser delikate Wein gehört Jahrgang für Jahrgang zu meinen persönlichen Favoriten und fasziniert als wunderschöne Verkörperung eines absolut klassischen, phantastisch komplexen Gewächses einer der großartigsten Regionen innerhalb der gesamten Weinwelt – und in Relation dazu zu einem dramatisch günstigen Preis! Und Parker urteilte schon mehrfach euphorisch: „An outstanding Chateauneuf du Pape" und lobt explizit unseren 2011er als „souveränen, wohlriechenden" Tropfen!
Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühling 2013 bis 2024+

CHÂTEAU DU CÈDRE – CAHORS

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

Der Jahrgang 2011 ist im Cahors, ganz anders als im benachbarten Bordelais, mit dem man seit Jahrhunderten in erbitterter Rivalität steht, von zwar nicht homogener, aber auf den privilegierten Kalkterrassen, auf denen auch du Cédre liegt, von außerirdischer Qualität: Die Revue du Vin de France feiert den Le Cèdre daher in ihrer Jahrgangsbewertung 2011 folgerichtig als „Réussite exceptionelle"!

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

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

Quercy im Südwesten Frankreichs ist eine zauberhafte Landschaft. In Millionen von Jahren hat der wildromantische Lot zwischen der Garonne-Ebene und den Auvergne-Bergen sein Flussbett in die trockene Hochebene am Rande des Zentralmassivs gegraben und seine für den Weinanbau so wertvollen Sedimente angehäuft. Er mäandert durch abrupte Felsabbrüche und weiß getünchte Kalkklippen, aber auch durch fruchtbare, grün leuchtende Täler und Weinberge auf flachen Geländeterrassen. Immer wieder windet sich der Lot in weiten Schleifen, auf deren Landzungen mittelalterliche Städte und Burgen liegen. In diesem zauberhaften Tal gedeiht die kapriziöse ***Malbec-Traube*** *bestens, die einst auch am linken Ufer im Bordelais, dem Médoc, höchstes Ansehen genoss und ein hoch geschätzter Bestandteil vieler hochklassiger Bordeauxgewächse war, in den letzten Jahrzehnten jedoch vom pflegeleichteren Merlot weitestgehend verdrängt wurde. Bei sorgsamer Pflege, niedrigen Erträgen und fein dosierter Extraktion vermag die Malbec-Rebe jedoch Großes, ja Unerhörtes zu leisten: Sie bringt dann Weine hervor, welche als* ***ultimative Herausforderung der allerbesten Gewächse vom Ufer der Gironde gelten****.*

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

Pascal Verhaeghes „neue" Qualitäten strömen daher zweifellos singulären Charakter aus, betören mit einer unvergleichlichen Finesse und demonstrieren mit ihrem ***authentischen Terroir- und Rebsortencharakter das enorme Potential einer traditionsreichen Region****. Die Ursachen für diesen Stilwandel und die damit nochmals verbundene Steigerung der Qualität liegen in den ständig älter werdenden Rebstöcken (nach dem Jahrhundertfrost von 1956 waren 99% aller Reben in Cahors erfroren und mussten neu angepflanzt werden!), der Jahr für Jahr verbesserten Weinbergsarbeit und der nach über einem Jahrzehnt abgeschlossenen Umstellung der Böden auf* ***biologischen Anbau, einer sehr feinfühligen Extraktion in großen Holzbottichen und einem mit den Jahren immer sensibleren Holzeinsatz****. So verfügen die unfiltriert abgefüllten Weine noch immer über enorm viel Dichte und Rückgrat, Kraft und Komplexität und den originären Charakter der Region. Doch sind die vibrierend rassigen Weine von du Cèdre trotz aller Dichte und Konzentration keine Kraftprotze oder Fruchtbomben für bestimmte Journalisten, sondern reinste „Haute Couture": eigenständige, handwerklich produzierte Persönlichkeiten aus Samt und Seide mit feinstem Tannin. Sie setzen im schönen Tal des wildromantischen Lot schlichtweg neue Maßstäbe, und dies nicht nur für ihre traditionsreiche Region und sind unter Preis-Leistungsgesichtspunkten mehr als eine unerhörte Provokation für die gerühmtesten Bordelaiser Gewächse –* ***Kategorie persönliche Lieblingsweine!***
Kein Zweifel: Pascal Verhaeghe hat mit seiner Interpretation der Malbec-Rebe Maßstäbe gesetzt für die anderen großen Weine der Welt! Sowohl die Selektion ‚Château du Cèdre' als auch die Spitzencuvée „Le Cèdre" (100 % Malbec), von alten Rebstöcken – ***beide übrigens vom „Feinschmecker" in ihren früher so beliebten Ranglisten zu den 100 besten Weinen der Welt gezählt*** *– sowie die unübertreffliche Rarität „Grande Cuvée" sind nach Einschätzung der „Bibel" der französischen Weinkritik, dem „Classement ", die „terroirgeprägten* ***Referenzweine der Appellation mit einem ganz raren Qualitätsniveau****", wobei letztere gar die legendären Premier Crus qualitativ herausfordert (vergleichen Sie doch bitte einmal die identischen Bewertungen in der französischen Fachpresse), und das bei einem Bruchteil des Preises! Als kleines Beispiel möge hier genügen, dass das Classement bereits mehrfach seine* ***TRAUMNOTE von 18 bis 20 von 20 Punkten*** *(„Réussite exceptionelle") für den Weltklassewein ‚Grande Cuvée' gezückt hat. Ein Glücksfall für alle Weinliebhaber auf der Welt! Denn, wo gibt es noch ähnlich phantastische Weine zu solch moderaten Preisen? Die von uns heute angebotenen Rotweine von du Cèdre verdienen daher meine ganz besondere Empfehlung.* ***Weltklasseweine zu schier unglaublich niedrigen Preisen!*** *Der „Le Cèdre" spielt qualitativ in der Liga bester 2e Crus, die „Grande Cuvée" ist* ***DIE ultimative Konkurrenz der wesentlich teureren und höchst bewerteten Bordelaiser-Kultweine!*** *Mein Wort drauf!*

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

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

Tiefdunkles Kardinalsrot, ja fast schwarze Farbe. In seiner faszinierenden Stilistik ein gleichermaßen urwüchsiger wie erstaunlich früh zugänglicher Wein aus Trauben bestens gepflegter Malbec-Rebstöcke (dazu 10% Merlottrauben), in gebrauchten Eichenholzfudern meisterlich vinifiziert und behutsam ausgebaut. In der Nase eine sehr feine, betörende Frucht (deutlich schmeckbar der schmeichelnder Einfluss des ‚weichen' Merlot) von wilden roten Früchten, Sauerkirschen, reifen Erdbeeren, süßen Brom- und Blaubeeren sowie eine markante Würze von weißem Pfeffer (typisch für Malbec), Zeder, balsamischen Noten und Veilchen. Mit Luftzufuhr auch Anklänge an orientalische Gewürze, Oliventapenade, Rosmarin und Thymian, aber auch eine frische Minzenote, Eukalyptus und ein Hauch von nobler Schokolade. Für einen derart fairpreisigen Alltagswein nicht nur erstaunlich konzentriert und strukturiert, sondern dabei ungewöhnlich weich und geschmeidig – jedoch keine Überraschung, denn auch bei der so delikaten, zart-cremigen Tanninstruktur spielt wiederum der kleine Merlotanteil eine ebenso entscheidende Rolle wie die genialen Vinifizierungskünste eines brillanten Magiers. Am Gaumen sehr saftig, mit einer zarten Süße ausgestattet, einem anhaltenden feinherben Nachklang und einer hohem Trinkanimation. Diese herrliche Einstiegsdroge zu äußerst sympathischem Preis in die magische Weinwelt Pascal Verhaeghes verdeutlich, warum das „Classement 2013", die ‚Bibel' der französischen Weinkritik, Château du Cèdre als Referenzgut seiner grandiosen Region feiert, „mit durchgehend großen Qualitäten seit über 15 Jahren".

© Werner Richner

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

FSW070109 Château du Cèdre, rouge 2009 ***13,5% Vol.*** ***18,60 €/l*** ***13,95 €***

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

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

Am Gaumen setzt sich diese schier überbordende Frucht fort und auf der Zunge zeigt sich dieser herrlich konzentrierte, dichte Wein mit seiner kernigen Tannin- und Säurestruktur und seiner erfrischenden Kühle im Vergleich zu früheren Jahrgängen schon in seiner Jugend erstaunlich offen – Verwöhnung pur! Dieser „Wahnsinnsstoff" vereint Duftigkeit, Transparenz, Feinheit und Finesse mit Dichte und Kraft. Ja, liebe Kunden, so urwüchsig, so authentisch und gleichzeitig edel kann ein großer Cahors in seiner schönsten Ausprägung die Sinne betören! Ein Supertropfen, ein genialer Wein, dem eine fabelhafte Zukunft bevorsteht, wenn sich zu der momentan von der feinen Frucht geprägten feinwürzigen Nase noch die typischen Aromen von schwarzer Olive und Minze, dem Signum der großen Gewächse von du Cèdre, hinzugesellen. Die Qualität des „Prestige" war schon in der Vergangenheit grandios, aber das optimale Alter der Rebstöcke,

die extreme Auslese reifster Beeren im Weinberg sowie weitere Verbesserungen in der Kellertechnik, die darauf abzielen, noch mehr die Finesse, die Eleganz, die Subtilität der Aromen herauszukitzeln und die Gerbstoffe feiner, weicher, runder werden zu lassen – all das führt in der Summe zu einem wahrhaft spektakulären Wein in seiner Preisklasse! ***Ein charaktervoller, hedonistischer Rotwein voller Authentizität, Ursprungscharakter und Individualität, wie er rar geworden ist auf dem immer uniformer werdenden Weltmarkt!***

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

FSW070211	***Le Cèdre, rouge 2011***	***in Subskription***	***32,00 €/l***	***24,00 €***
FSW070211M	***Le Cèdre, rouge 2011 MAGNUM***	***in Subskription***	***32,00 €/l***	***48,00 €***
FSW070211D	***Le Cèdre, rouge 2011 DOPPELMAGNUM***	***in Subskription***	***36,67 €/l***	***110,00 €***

Die Revue du Vin de France feiert den Le Cèdre in ihrer Jahrgangsbewertung 2011 als „Réussite exceptionelle"!

Wir arbeiten seit vielen Jahren eng und erfolgreich mit Pascal zusammen, der uns in dieser Zeit ein Freund geworden ist. So teilt er uns auch stets eine große Partie seiner Luxuscuvée „Le Cèdre" zu, die zu 100 % aus alten Malbectrauben mit niedrigem Ertrag vinifiziert und 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut wird. Dieser Weinriese steht wie dickflüssige Tinte im Glas und zeigt eine undurchdringliche schwarze Farbe mit kardinalsroten Reflexen. Er besitzt eine schier unglaubliche Dichte und aromatische Fruchtkonzentration, verfügt dabei aber auch über eine erstmals 2009 erlebte Cremigkeit, Finesse, Frische und Weichheit in seiner Textur: In den Ausnahme-Qualitäten der Jahrhundert-Drillinge 09/10/11 mit einem Altweibersommer wie gemalt und in der Frische des 11ers liegen die Erklärungen für diese singuläre Referenzqualität!

In der Nase betört ein ausdrucksstarkes, explosives Beerenbukett: kleine, schwarze Heidelbeeren, Cassis, aber auch betörende rote Früchte, dazu Veilchen, Marzipan, Bitterschokolade, leicht süßliche Würze, schwarze Oliven, dazu traumhafte mineralische Anklänge sowie Feuersteinaromen, gepaart mit einer Minzfrische, die an einen Mouton-Rothschild erinnert. Am Gaumen ein samtener, dichter, konzentrierter, extraktreicher und dennoch ungemein frischer (erstklassige Säurestruktur!), eleganter, rassiger und finessenreicher Wein mit einer ultrafeinen Tanninstruktur für eine sehr lange Entwicklungs- und Lagerzeit. Gerade die sagenhafte Frische und die weiche, seidene Gerbstoffstruktur ***(Außer 2010 habe ich nie zuvor einen Cahors mit derart weichen, geschliffenen Tanninen degustieren dürfen: großes emotionales Kino!)*** *demonstrieren die singuläre Qualität der du Cèdreschen Weine! Ein nobler Cahors, gewirkt wie ein edler Samtteppich, der den Gaumen mit seinen überaus wohlschmeckenden Aromen vollständig auskleidet und die Zunge mit einer Finesse in der Textur verwöhnt, wie es sonst nur die größten Burgunder vermögen. – Sicherlich der frischeste und damit trinkanimierendste ‚Le Cèdre' aller Zeiten! Welche Allianz von Kraft und Eleganz, traumhafter Reife und betörender Frische!* ***„Eine verzaubernde Melange zwischen Burgund und Bordeaux", schwärmt das Classement 2013, die Bibel des französischen Weins. Aber welcher Wein aus dem Bordelais oder dem Burgund kann zu solch provokantem Preis eine ähnliche Klasse aufweisen? Wahrscheinlich keiner!***"

Vielmehr ist dieser Wein die neue Referenz, an der sich die besten Weine aus Bordeaux messen lassen müssen. Das ist der Stoff, aus dem Legenden geboren werden!

*Übrigens: LES PLUS GRANDS VINS DE FRANCE urteilt: „****Die Cuvée ‚Le Cèdre' ist sicherlich der größte aus der Malbectraube vinifizierte Wein Frankreichs.****"*
Und der Wine Spectator feiert den 2004er Le Cèdre, einen herrlichen Wein, den viele unserer Kunden im Keller liegen haben und der bereits jetzt hohen Trinkgenuss verspricht, ***mit 95 Punkten als den besten Wein des gesamten französischen Südwestens!*** *Aber 2011 ist nochmals eine ganz andere Liga!*

FSW070311	***Le Cèdre „Grande Cuvée", rouge 2011***	***in Subskription***	***77,33 €/l***	***58,00 €***
FSW070311M	***Le Cèdre „Grande Cuvée", rouge 2011 MAGNUM***	***in Subskription***	***77,33 €/l***	***119,00 €***
FSW070211D	***Le Cèdre „Grande Cuvée", rouge 2011 DOPPELMAGNUM***	***in Subskription***	***80,00 €/l***	***240,00 €***

Schlichtweg das Non plus Ultra von den ältesten Reben unserer Vorzeigedomaine! Ein Weinunikat mit einer legendären Aura, in der Stilistik dem Le Cèdre zwar sehr ähnlich, aber mit dem letzten kleinen, entscheidenden Kick mehr. Noch puristischer, noch einmal komplexer und zum Niederknien hedonistisch! ***Diese ultimative Herausforderung Bordelaiser Premier Grand Crus*** *mit einem schier unglaublichen Extrakt hat ein Potential für eine über 30jährige Entwicklungs- und Lagerzeit. Kultweinstatus (nur ca. 2.500 Flaschen werden abgefüllt), ein aristokratischer, ultralanger Wein, der einen neuen Mythos begründet hat! Ein Jahrhundertwein, der eine Länge und eine Frische und Eleganz, besitzt, die so nicht mal dem grandiosen 09er zu eigen sind und tatsächlich nochmals dem ‚Le Cèdre' überlegen ist, der von der renommiertesten französischen Weinzeitschrift, der REVUE DU VIN DE FRANCE, in ihrer Präsentation der größten Weine des Jahrgangs mit ihrer Höchstbewertung (****18 bis 20 von 20 Punkten****) geadelt wird. Eine solche Qualität, einen sinnlichen Rotweingiganten mit dieser emotionalen Ausstrahlung, in seiner komplexen Aromatik und grandiosen Stilistik wie eine hypothetische Vermählung zwischen den größten finessenreichen Weinen des Bordelais und feinsten Erzeugnissen aus dem Priorat wirkend, hat man in seinem Leben nur sehr, sehr selten im Glase. Einer der großen Monumente des Planeten Wein, bei dessen Genuss mir das berühmte Zitat aus Goethes Faust unwillkürlich in den Sinn geschossen ist: „Augenblick, verweile doch! Du bist so schön!"*

Die Grande Cuvée steht qualitativ ganz einsam an der Spitze der Appellation und gehört zu den größten Weinen der Welt. Zurzeit bei der Fassprobe 96-98+, doch Potential für 100 Punkte!

ÖSTERREICH

WEINGUT BERNHARD OTT – „ÖSTERREICHS MR. GRÜNER VELTLINER"

Bernhard-Genuss-Mensch

*Bernhard Ott, legendärer Weinmacher aus dem ungemein spannenden Anbaugebiet Wagram, wurde vom FALSTAFF, dem renommierten österreichischen Weinführer, bereits mit dem Titel „****WINZER DES JAHRES****" ausgezeichnet, der bedeutendsten Ehrung, die ein Winzer in Österreich erreichen kann. „Österreichs* ***Mr. Grüner Veltliner****", wie der sympathische Genuss-Mensch Bernhard Ott in der Weinszene liebevoll tituliert wird, beweist Jahrgang für Jahrgang aufs Neue, dass er in puncto Grüner Veltliner, DER autochthonen Rebsorte Österreichs, von niemandem übertroffen werden kann.*

OWG010411 Grüner Veltliner „Am Berg" 2011 DV
12% Vol. 11,33 €/l 8,50 €

„Gerade im Einstiegsbereich darfst Du keine Kompromisse machen. Der ‚kleinste' Wein eines Gutes ist immer auch seine Visitenkarte". Dieses sympathische Credo hat Bernhard Ott mit diesem ebenso herrlichen Terrassenwein wie hervorragenden Essensbegleiter eindrucksvoll bestätigt („Ja", schmunzelt Bernhard beim Verkosten, „für diese Qualität haben wir in mehreren Erntedurchgängen extrem selektiert. Da ist keine Botrytistraube drin. Dieser ‚Berg' ist in der Tat einer meiner bisher besten. Unsere Umstellung auf biodynamischen Anbau zahlt sich Jahrgang für Jahrgang immer mehr aus!"). Und welch immense Dichte und Kraft, welch unnachahmliche Eleganz und Finesse für einen Basiswein der charaktervollen autochthonen österreichischen Rebsorte vereinen sich mit einer in 2011 cremig-reifen Säure zu einem großen Trinkvergnügen zu fairstem Preis. Kühler, pfeffriger Birnen-, Melonen- sowie Reineclaudenduft, dazu zarte Tabaknoten in der mineralischen Nase, frisch, cremig und glockenklar am Gaumen, animierende pfeffrige Würze und salzige Mineralität, ungemein vollmundige Art (wiederum gerade einmal knappe 12 Volumenprozent Alkohol, welch beeindruckende Kraft ohne alkoholische Schwere!), traumhaft balanciert und ausgewogen für einen derart preisgünstigen Wein, zartfruchtiger zitrischer Abgang. Genießen Sie dieses authentische Urgestein vom Fuße des Wagrams in vollen Zügen an den ersten lauen Frühlingsabenden und während des kommenden Sommers! Wohl bekomm's!
*FALSTAFF: „****Der perfekte Alltagsveltliner****!"*

OWG010111 Grüner Veltliner „Fass 4" 2011 DV ***12,5% Vol.*** ***18,53 €/l*** ***13,90 €***

Der legendäre KLASSIKER unseres Kleinods vom Wagram, vinifiziert aus 5 verschiedenen kleinen, erstklassigen Lagen aus den Feuersbrunner Rieden, der geradezu traumhaft Eleganz mit Trinkvergnügen paart und dessen Vorgänger in einer großen Publikumsverkostung zum „beliebtesten Weißwein in Belgien und Holland" gewählt wurde! Grüngelb funkelt er im Glase und präsentiert sich mit einer fein verwobenen Duftnote, erinnernd an gelbe Früchte, Quitten, Anis, Zitrusfrüchte und den für die Rebsorte so typischen Touch von frisch gemahlenem weißen Pfeffer. Am Gaumen ungemein dicht, cremigweich, sehr vielschichtig, saftig, extraktreich und präzise mit feiner mineralischer Note und langem, vom würzigen Charakter des Weines und noblen Aromen von weißen Blüten dominiertem Nachhall. Ein toller Essensbegleiter, der aufgrund seiner animierenden Art Trinkgenuss pur garantiert! Jeder Schluck macht Lust auf das nächste Glas!

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

PS II: ***Zweimal bereits Platz 2 im großen „Grüner Veltliner Grand Prix" des Falstaff***

OWG010211 Grüner Veltliner „Der Ott" 2011 (Bio) DV ***13,5% Vol.*** ***26,53 €/l*** ***19,90 €***

Welch grandioses Meisterwerk! Das Aushängeschild (Nomen est Omen) des Gutes von sehr spät gelesenen Trauben – eine dramatische Spitzencuvée auf absolutem Weltklasseniveau: Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen; kühler, mineralischer, ungemein rauchiger Duft nach Feuerstein, reifer Birnen- und Apfelfrucht, Honigmelone, Marillen, Quittenbrot, frischer Ananas, feinem Blütenhonig und verführerischer Tabakwürze sowie Anklänge an frische Wiesenkräuter im Morgentau. Am Gaumen ungemein differenziert: Auf der Zungenspitze ein animierender Frucht-Säure-Tanz, dann eine weiche, schmelzige Kräuterwürze, eine Veltliner-typische kräuterpfeffrige Note in Verbindung mit zarten Rauchanklängen und einer fabelhaften Mineralität (Feuerstein!). Großartige Fruchttiefe, phantastische, geradezu wollüstige Textur, dichter und konzentrierter als das elegantere „Fass 4", dabei dennoch ungemein leichtfüßig, frisch und fein balanciert und ein traumhaft langer, supersaftiger, salzig-mineralischer, sensationell extraktreicher Abgang; riesiges Reifepotential! Wohl noch grandioser als der von Jancis Robinson mit 18/20 Punkten bewertete Jahrgangsvorgänger.

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

Eine neue Perle im Portfolio von Österreichs Veltliner-Magier! Fabelhafte Urgesteinsböden auf Ost-West Terrassen im unteren Kamptal zeichnen für diesen Spitzen-Veltliner mit seiner – trotz einer cremigen Fülle – charakteristischen kühlen Eleganz verantwortlich. Unter der Decke aus Löss verbergen sich auf engem Raum verschiedene Gesteine, Schotter eines alten Donaulaufes und Gföhler Gneis. VINARIA 2013 urteilt: „Mineralische Würze, cremige Fülle, beachtliches Volumen, Melonen, grüne Nüsse, ausgereift, rauchig, tolle Substanz und Struktur, herrlich fruchtsüß, exotisch, Marillengelee, kompakt, griffig und beeindruckend lang, pikante Säure.
Höchstbewertung des Jahrgangs mit 5 goldenen Sternen!"

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

Im Lieblingsweingarten von Bernhards Sohn Moritz (8) hat Mr. Grüner Veltliner seinen Zukunftstraum verwirklicht: Durch den Zukauf von alten Veltlineranlagen und umfangreichen Neuauspflanzungen gibt es ab sofort den ersten Wein aus dieser großen Lage. VINARIA ist begeistert: „Eigenständig, subtil, frische Steinpilze und Linsen, Guave und Pomelos, viel Eleganz, kühl, feine Klinge, anmutig und elegant, feine Frucht, dezente restsüße, recht pikant, linearer Verlauf, seidige Art. TIPP des Jahrgangs"! Und der FALSTAFF zückt begeistert bis 94 Punkte!

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

Von der besten Lösslage am Wagram und bis zu 52 Jahre alten Rebstöcken kommt Tino Seiwerts Lieblings-Veltliner: In der Farbe ein strahlendes, helles, jugendliches Gelb mit grünen Reflexen. In der verzückten Nase ein wahrer Fruchtrausch, kühl wie eine erfrischende Waldluft im Sommer! Feinwürzige, herrlich kühle Aromen nach Apfelkuchen, unterlegt mit deutlich mineralischen Anklängen. Ein fester Marillenkern, Zimtstange, Waldhonig, Minze und feintabakige Noten signalisieren bereits eine angenehme Frische am Gaumen. Auf der Zunge herzhaft-knackig, fokussiert und sehr klar, entwickelt mit Sauerstoffzufuhr einen feinen, nussig-pfeffrigen Frucht-Würze-Dialog, schönes Spiel, ein substanzreicher terroirgeprägter Veltliner, der – bei aller inneren Dichte – durch seine Leichtigkeit verzaubert. Die grandiose Mineralität und das berühmte Pfefferl im unendlich langen Nachhall reinigen die Zunge wie ein vibrierendes Gewitter! Schlichtweg ein Weltklasse-Veltliner mit gigantischem Potential! ***Im FALSTAFF bereits mehrfach als einer der 10 größten Weißweine Österreichs gefeiert!***

DEUTSCHLAND

SCHLOSSGUT DIEL - BURG LAYEN, NAHE

Caroline Diels 2011er-Kollektion ist – von den Basisweinen bis zur absoluten Spitze – so phantastisch ausgefallen, dass sie mit unseren anderen Spitzenwinzern der Region um die Krone der besten Weine des Jahrgangs an der Nahe und damit in ganz Deutschland ringen kann. Diese grandiosen Preziosen brillieren wie der ewig klingende Gesang der Maria Callas: unvergleichliche Kreationen, deren begeisternde Aura uns in eine verwunschene Welt zu entführen vermag! Rieslinge und Burgunder vom Allerfeinsten – Gänsehautatmosphäre und unsere ganz besondere Empfehlung!

„Die Nahe ist im Jahrgang 2011unerreicht, und das sowohl in der Spitze, als auch in der Breite", *WEINWELT*

Sam Hofschuster, WEINPLUS.de : „Es gibt fast kein anderes Gebiet in Deutschland, in dem die Qualitätsdichte unter den Großen Gewächsen so hoch ist wie an der Nahe. Einige Rieslinge ragen auch heuer deutlich heraus und stellen einen für das kleine Gebiet ungewöhnlich großen Teil der besten trockenen Wein des Jahrgangs 2011 in Deutschland. ***Überflieger ist bei uns heuer das Weingut Diel, das die Liste mit gleich 3 umwerfenden, glücklicherweise richtig trocken ausgebauten Großen Gewächsen anführt****. Das Pittermännchen macht einen mit seiner unglaublichen Finesse und Komplexität sprachlos..."*

So klein das feine Weinanbaugebiet der Nahe auch sein mag, so grandios die Qualitäten. Die phantastische, vor zwei Jahrzehnten noch völlig unvorstellbare Abfolge eines grandiosen Jahrgangs nach dem anderen im ersten Jahrzehnt des 21. Jahrhunderts ist geradezu eine Demonstration des ***außerordentlichen Potentials einer mit optimalen mikroklimatischen Bedingungen und extrem vielfältigen Böden gesegneten Landschaft****. Bei aller rühmenswerten Qualität in der Breite, vier Spitzengüter thronen dennoch über allen und zählen darüber hinaus unstrittig zur Winzerelite Deutschlands: Diel, Dönnhoff, Emrich-Schönleber und Schäfer-Fröhlich: Vier höchst individuelle Weinkollektionen, immer nur um qualitative Nuancen voneinander getrennt, die jedoch stets eines vereint:* ***Ihre im internationalen Maßstab gesehen spektakulär preiswerten besten Gewächse gehören zur absoluten Spitze in der gesamten Weinwelt!***

*Auf dem Schlossgut Diel hat der 2011er Jahrgang für eine überwältigende, glockenklare Riesling- und Burgunderkollektion gesorgt mit ungemein präzisen, hochkomplexen Weinen. Kein Wunder: Infolge der privilegierten Lage der großen Dorsheimer Terroirs mit ihren vielen Sonnenstunden sind Caroline Diels Pretiosen von spektakulärer Güte! Die Stärken des spät gelesenen Jahrgangs, dessen kühle Herbstnächte – bei gleichzeitig strahlend schönen Sonnentagen – das langsame Ausreifen der Trauben und damit die Herausbildung einer phantastischen Aromenvielfalt begünstigten, finden sich sowohl bei den Großen Gewächsen (****Bewertungen bis 97 Punkte!****) wie bei den Burgundersorten, die idealtypisch ihr legendäres Terroir widerspiegeln. Doch die singuläre Qualität der Weine kommt auch*

Schlossgut Diel – Caroline macht's!

schon in den vermeintlich „kleineren" Rieslingen zum Ausdruck, die so typisch deutsch, so typisch Nahe sind, dass uns die ganze hitzig gewordene Weinwelt um diese cool-climate-Weine beneidet!

Neben der konsequenten Ausnutzung der erst so spät im Herbst sich ergebenden optimalen Jahrgangschancen spielt auch der Generationenwechsel im Schlossgut bei der Weiterentwicklung des Domainenstils hin zu immer finessenreicheren, mineralischeren, fokussierteren Weinen eine entscheidende Rolle. So viel ihr Vater Armin, ein Charakterkopf mit Ecken, Kanten und Durchsetzungsvermögen, in seiner Rolle sowohl als Weinjournalist (der GAULT MILLAU ist SEIN Baby!) als auch als langjähriger Verantwortlicher des Schlossguts Diel für den deutschen Wein getan hat (und für all dies kann man ihm gar nicht genug danken: Ohne ihn stünde der deutsche Wein heute nicht da, wo er international verdientermaßen wieder steht – an der Weltspitze; er hat ungemein engagiert und erfolgreich für das Renommee des deutschen Rieslings gekämpft!), seine Tochter Caroline hat qualitativ bei den eigenen Weinen nochmals eine Schippe drauf gelegt! Auch sie besitzt einen immens klugen Kopf (einen hübschen dazu) wie auch Charakter (einen überaus sympathischen). Und mit ihrem eisernen Willen, den Weingutsstil behutsam weiterzuentwickeln (die Ideen hierzu bekam sie auf ihren Lehr- und Wanderjahren auf den berühmtesten Domänen der Welt, u.a. Romanée Conti in Burgund), hat sie dem elterlichen Traditionsbetrieb ***mit ihren Überfliegern aus 2011 eine sagenhafte Kollektion*** *in den Keller gelegt, die, mein Wort drauf, alle Vorgängerjahre schlicht übertrifft!!*

Unverkennbar die Authentizität dieser rassigen, zutiefst mineralischen Weine, die in sich sowohl die moselanische Eleganz als auch die Finesse des Rheingaus und die wollüstige Opulenz und Fülle bester Pfälzer Rieslinge zu vereinen scheinen. Die Ursachen für die herausragenden Qualitäten der weißen und roten Burgundersorten wie der Spitzenrieslinge sind in den stetigen Verbesserungen im Wingert wie im Keller zu suchen, die Caroline mit sensibler Könnerschaft initiiert hat und ihrem Mut, im Erntepoker des Herbstes 2011 das Risiko einer späten Lese einzugehen: Traumhafte Wetterbedingungen in Gestalt strahlender Sonnentage bei sehr niedrigen Nachttemperaturen zeichnen gemeinsam mit der langen Vegetationsperiode für feinst balancierte, rassige, ungemein komplexe Spitzenweine verantwortlich. Wahrlich: Hier wird Terroir mustergültig schmeck- und sinnlich erlebbar!

Werte Kunden: Zweifellos setzen 2011er Rieslinge der absoluten Spitze der deutschen Winzerelite eine dramatische Duftmarke und werden ihrem Ruf als „Kometenjahrgang" voll gerecht! Und das Schlossgut Diel ist da mitten bei und vinifiziert an der Nahe feingliedrige, rassige Rieslinge mit glockenklaren Aromen voll vibrierender Spannung, feinster Frucht und Finesse sowie von kristalliner Frische und Klarheit – ***Beseelte Terroirweine mit laserstrahlartig gebündelter Energie auf absolutem Weltklasseniveau****: Spektakulär schöne Rieslinge und Burgunder wie von einem anderen Stern, qualitativ in himmlische Sphären entrückt, so dass wir jedem Weinliebhaber diese traumhaften Qualitäten nur wärmstens anempfehlen können.*

Daher wagen wir die Behauptung, dass auf dem ***Schlossgut Diel heute mit die großartigsten Weine der Welt erzeugt*** *werden – und zwar nicht nur im Bereich der trockenen wie der frucht- und edelsüßen Rieslinge, sondern auch bei den Burgundern! Und lassen Sie es mich ganz deutlich sagen, diese Emotionen auslösenden phantastischen Rieslinge gehören zu* ***meinen persönlichen Lieblingsweinen****, die ich vorzugsweise nach längerer Luftzufuhr aus großen Gläsern genieße. Und da sie sich mit Luft so grandios entwickeln, öffne ich in ihrer Jugend bevorzugt einige Flaschen gleichzeitig, um sie über mehrere Abende hinweg degustieren und in ihrer schier unglaublichen Evolution wahrnehmen zu können, indem ich jeweils aus einer Flasche nur ein Gläschen entnehme! Facettenreich wie nur wenige andere große Weißweine auf der Welt, mit unergründlichen Dimensionen an Komplexität und Tiefe, reizen sie all meine olfaktorischen Sinne und entwickeln nach mehreren Jahren Flaschenreife eine einzigartige geschmackliche Ausprägung.*

Werte Kunden: Deutscher Riesling ist absolute Weltspitze, zu einem Bruchteil der Preise qualitativ gleichwertiger genialer Burgundergewächse. Großer Wein kann anders schmecken. Niemals besser!

DNA010211 Diel de Diel, Weißwein QbA 2011 *13,5% Vol. 14,53 €/l* ***10,90 €***

Welch geniale Frische und welch cremige Säurestruktur, zwei der herausragenden Merkmale der 2011er Dielschen Überflieger-Kollektion, zeichnet diese fein balancierte, harmonische Weißweincuvée (Grau- und Weißburgunder sowie Riesling) aus, seit vielen Jahren eine Spezialität des Hauses, aber noch nie so „wertig" wie in 2011. Welch feiner, eleganter, animierender, floraler Duft, ein Feuerwerk an sanften, zartwürzigen Aromen, unterlegt mit einem Hauch reifem Apfel und frischer Ananas, dazu Anklänge an Mandeln

und leicht kräutrige Komponenten; im Hintergrund faszinierende mineralische Anklänge. Am Gaumen eine betörende zartsüße Frucht mit einer verspielten Würze und einer harmonischen Säure, geniale Balance, traumhaft dicht, doch glockenklar in der Struktur, dazu herrlich saftig und ein beschwingter, mineralischer Abgang. Welch erstklassige Alternative zu so vielen seelenlosen Modeweinen aus Übersee, Understatementwein pur, weitaus mehr Sein als Schein!

Stuart Pigott urteilt zu Recht, dass dieser Leckerschmecker „den meisten trockenen Blanc de Blancs-Weißweinen aus Frankreich weit überlegen" ist! *Zu genießen ab sofort bis Mitte 2014.*

DNA011311 Grauburgunder Nahestein trocken 2011 ***13,5% Vol.*** ***15,87 €/l*** ***11,90 €***
In seiner sympathischen Preisklasse für meinen persönlichen Geschmack einer der besten seiner Art in ganz Deutschland! Zu genießen ab sofort bis 2014+.

DNA011511 Rosé de Diel Pinot Noir 2011 ***13% Vol.*** ***17,20 €/l*** ***12,90 €***
La Vie en Rosé!

Ein geradezu ***zärtlicher Luxusrosé der absoluten Spitzenklasse*** *voller Feinheit, Frische, Rasse, Cremigkeit und Mineralität aus separat gelesenen traumhaft gereiften Pinot Noir-Trauben aus besten Rebanlagen, aus denen auch einer der berühmtesten deutschen Rotweine, die Cuvée Caroline, vinifiziert wird. Drei Komponenten sind für die großartige Qualität dieses noblen, lachsfarbenen Roséweins verantwortlich: Eine Ganztraubenpressung eines Drittels der Trauben, um die Frische, die Rasse und die Pikanz in den fertigen Wein zu transmittieren, die kurze Einmaischung einer weiteren Partie, die danach im Stückfass ausgebaut wurde und für die singuläre Cremigkeit im langen Nachhall dieses Referenz-Rosés verantwortlich zeichnet und der Saftabzug der besten Trauben für die Cuvée Caroline, welche die würzigen Noten und die aromatische Fülle (Waldhimbeeren, Johannisbeeren, zarte florale Noten, Rosenblätter, Erdbeeren) dieses fabelhaften Rosés evozieren. Dieser prickelnde Rosé mit seiner ureigenen Finesse ist meilenweit von dem entfernt, was an belanglosen Billigrosés die Regale der Supermärkte füllt. Hier haben wir einen noblen, mineralischen (!) Wein, der seinen Platz an einer festlich gedeckten Tafel sucht und bis etwa 2017 sich positiv entwickeln wird!*

Parker bewertete einen gleich guten Jahrgangsvorgänger als einen der besten Rosés, den er im Leben je verkosten durfte *und wir küren ihn zu einem unserer Lieblingsrosés aus Deutschland! Wo um alles in der Welt findet man in der Provence Besseres?*

DNA011711 Dorsheim Riesling trocken 2011
13% Vol. ***19,33 €/l*** ***14,50 €***
Traumhafte Rebanlagen aus allen Dorsheimer Spitzenparzellen (überwiegend junge Reben aus den Großen-Gewächslagen) tragen ganz entscheidend zur Komplexität und Verspieltheit dieser großartigen Visitenkarte des traditionsreichen Weingutes bei. Dieser fabelhafte Riesling duftet geradezu himmlisch und ist ein köstliches, sinnliches Fruchtpaket, das vibrierende Frische versprüht und mit tiefgründiger Mineralität beeindruckt. Welch traumhaft kräuterwürzige Aromen und welch subtile Noten nach weißem Weinbergspfirsich, Grapefruit, Mandarinen, Vervene und, nach längerer Öffnung, ein Hauch von schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen ungemein präzise, verspielt, mineralisch, cremig und so lecker saftig. Zudem verführt eine zartsüße, beschwingte, rassige Zitrusfrucht und die feinst ziselierte Säure macht diesen fokussierten Einstiegsriesling in die magische Welt der Dielschen Weine so herrlich erfrischend und höchst animierend. Mit Luftzufuhr gesellen sich steinige Marillen und Apfelnoten hinzu, zudem begeistern eine dezente rauchige Note und ein faszinierend mineralisch-schmelziger Abgang. Jaa, so schmeckt die Nahe, hier ist Schiefer, Vulkangestein, ein bunter Mix von mineralreichen Böden und – hier ist Diel, Caroline Diel, und ihr aus den steinigen Lagen selektionierter Dorsheimer-Riesling, wie wir ihn uns schöner, klarer, frischer und damit appetitanregender nicht wünschen können! Phantastisches Qualitätsniveau zu einem dramatisch günstigen Preis, der im internationalen Kontext betrachtet geradezu als Witz zu bezeichnen ist! Was für ein sensationelles Schnäppchen!

Wie Perlen an der Kette reihen sich von Westen nach Osten die phantastischen Steillagen von Dorsheim aneinander: Pittermännchen, Goldloch und Burgberg

DNA011011 „Eierfels", Riesling trocken 2011 ***13,5% Vol.*** ***25,27 €/l*** ***18,95 €***

Caroline ist eine absolute Perfektionistin. Daher entscheidet sie jedes Jahr nach langen Überlegungen und Verkostungen, einen Teil ihrer ursprünglich für die Großen Gewächse vorgesehenen Fässer separat abzufüllen, gewissermaßen als Zweitwein der Grands Crus, um deren Qualitäten bis zum Äußersten auszureizen. Das Ergebnis ist ein edler Riesling, qualitativ auf dem Niveau eines Großen Gewächses, aber preislich Understatement pur! ***Jancis Robinson bewertete diesen zutiefst mineralischen Riesling schonmal mit 18/20 Punkten*** *und damit besser als die allermeisten Großen Gewächse aus ganz Deutschland. Und Carolines Handschrift wird von Jahrgang zu Jahrgang immer präziser. Großes emotionales Kino, eine* ***Hymne an die einzigartige Finesse und Mineralität großer Rieslinge aus den weltberühmten Nobelterroirs der Nahe****, die mittlerweile in der Weinwelt einen ähnlich magischen Klang besitzen wie die teuersten Lagen des Burgunds!*

DNA010111 Goldloch Riesling Großes Gewächs 2011 ***13% Vol.*** ***45,20 €/l*** ***33,90 €***

Mit gut fünf Hektar Rebfläche ist das Schlossgut Diel bei weitem der größte Besitzer in dieser legendären Steillage, in der nach alten Überlieferungen im 17. Jahrhundert nach Gold gegraben worden sein soll. Eine andere Deutung des Namens kommt aus dem Volksmund und besagt, dass früher die Winzer mit ihren Weinen aus dieser Spitzenlage viel Gold verdient hätten. (So erzielten Spätlesen aus dieser großartigen Lage vor 100 Jahren höhere Preise gar als die zu Recht gerühmten Gewächse von Château Latour!) Wie auch immer der Name entstanden sein mag, es ist der von einer dünnen Lehmauflage und Kieselsteinen bedeckte Urgesteinsboden auf felsigen Konglomeraten, der dem Wein seine immense Kraft, seine hohe Eleganz und formidable Tiefe zugleich verschwenderisch schenkt. Was ist das nur für ein genialer geschmacklichen Kosmos, in dem sich die Großen Gewächse von Caroline Diel bewegen!

Doch Vorsicht: Unmittelbar nach der Öffnung wird Sie der mineralische Extrakt (Feuerstein!) dieses Weltklasserieslings mit seiner Urgewalt geradezu ‚anspringen' und alle olfaktorischen Sinne betäuben. Bis einige Wochen nach der Füllung wird dieser Zustand so bleiben, dann wird sich dieser monumentale Wein – insbesondere mit Sauerstoffzufuhr im großen Burgunderglas (!) – immer mehr öffnen und mit ungemein komplexen, verführerischen, lasziven Noten begeistern, die ins Rotfruchtige gehen und mit saftigen reifen gelben und knackig grünen Früchten wie Pfirsich, Maracuja, gelber Apfel, Limone, zarten Kandisnoten, Minze und Grapefruit sowie Aromen von Tannenhonig und Flieder changieren.

Reintönig, mächtig, konzentriert und zupackend am Gaumen, einem Symphonieorchester ähnlich, das zur Ode an die Mineralität und Komplexität großer trockener Rieslinge aufspielt, aber noch präziser als im Vorjahr und weniger barock, ungemein komplex in seiner Aromatik (deutlich wahrnehmbare Kräuteraromen und betörende Anklänge an getrocknete Aprikosen), perfekte Balance zwischen phantastischem Schmelz, schmeichelnder Cremigkeit und vibrierender Stahligkeit, „une main de fer dans un gant de velours", also „eine eiserne Faust im samtenen Handschuh", wie die Franzosen gerne solch gleichermaßen zupackende wie burgundische Noblesse ausstrahlende Weincharaktere beschreiben. Welch schier unfassbare steinige Note!

Was mich an diesem aristokratischen Wein diesmal noch mehr fasziniert als in der Vergangenheit, ist, wie er sich im Mund nach hinten immer mehr aufbaut, fordernd und verführerisch zugleich mit einer Wahnsinnstextur und einer sensationellen rauchig-salzigen, geradezu marmorierten Mineralität. Ein majestätischer Riesling, ein singuläres Unikat: Der Genuss dieses komplexen Weins ist ein Balanceakt an der Grenze der Wahrnehmungsfähigkeiten! Zu genießen ab sofort (am besten aus einem großen Burgunderpokal) bis wenigstens 2025.

DNA010411 Burgberg Riesling Großes Gewächs 2011 ***13% Vol.*** ***49,20 €/l*** ***36,90 €***

Großes Gewächs Burgberg als drittbester Riesling Europas von der renommierten Grand Jury Europeen ausgezeichnet!

Erst seit Mitte der 90er Jahre besitzt das Schlossgut Diel 1,8 ha im extrem steilen Burgberg und damit exakt die Hälfte dieser mikroklimatisch einzigartigen Hanglage, die, wie ein Amphitheater nach beiden Seiten von den kalten Hunsrückwinden geschützt, im engsten,

fast schroff wirkenden Teil des Tales zu finden ist. Der Name entstand in Anlehnung an die Burg Layen und unterstreicht die Besonderheit seines einzigartigen Terroirs. Der mit einer großen Menge an Quarzitsteinen durchsetzte tiefgründige Lehmboden über nacktem Fels bietet exzellente Voraussetzungen für die Erzeugung hochfeiner, rassiger und mineralischer Rieslinge mit großem Alterungspotential. In der ungemein verführerischen Nase betört ein kühler, traumhaft mineralischer, feinst kräutriger (typisch für Taunusquarzit), zart rauchiger und herrlich reifer Duft mit Anklängen an Feuerstein, roten Weinbergspfirsich, getrocknete Aprikose, Litschi, Blütenhonig, Cassis, Minze und Zimt, unterlegt mit feinsten Anklängen vom Ausbau im großen Holzfass edelster Provenienz, was diesem fabelhaften Riesling eine betörende burgundische Note verleiht. Grandios! Am Gaumen extrem vielschichtig und harmonisch, enorm dicht und konzentriert, dabei gleichzeitig voller Eleganz und Finesse, feinsaftige, überwältigende Pfirsich-Zitrusfrucht, lebhafte, spielerische, eine ein legendäres Potential versprechende Säurestruktur und eine grandiose Länge.

Ein vibrierender und dennoch traumhaft cremiger Riesling aus extrem niedrigen Erträgen goldgelber, phantastisch aromatischer Trauben aus einem großartigen Steilhang, der trotz seiner gewaltigen salzigen Mineralität auf der Zunge einen Reigen zu tanzen scheint. Dies ist einer dieser so raren, großen Terroirweine, die eine ureigene Geschichte erzählen: Von tiefen, harten Felsschichten, in die sich die Wurzeln alter Rieslingreben hineingewunden und vom glockenklaren Klang der Mineralien, die sie dabei aufgenommen haben. Gänsehautatmosphäre! Wurden bereits die Vorgängerjahre dieses Wahnsinnstoffs von der Fachpresse zur Elite der deutschen Spitzenrieslinge gezählt (etwa der 2003er, der von VINUM als die Nr.1 in Deutschland eingestuft wurde oder die Elogen der Grand Jury Europeen für den grandiosen 2005er), werden sie von diesem monumentalen Meisterwerk großer deutscher Rieslingkultur nochmals um einen Wimpernschlag übertroffen.

Dies haben mehrere Fassproben in diesem Frühjahr und jetzt die Nachverkostung der abgefüllten Flasche konsistent ergeben: ***Der Burgberg 2011 gehört Geschmack definitiv zu den besten Rieslingen des Jahres in ganz Deutschland! (95 Punkte****, Hofschuster!) Dem staunenden Beobachter erschließen sich beim Genuss geradezu minütlich neue Dimensionen, stets steigen aus den unergründlichen mineralischen Schlünden seiner Seele zuvor verborgene Schichten auf und er mutiert zur becircenden Sirene, die selbst Odysseus in seelische Konflikte zu stürzen vermöchte. Welche geballte Menge prallen Lebens! Welch irrsinnige Länge mit einer irren tabakigen Note, in Wellen schleicht sich der Burgberg auf die Zunge zurück, wenn er längst ausgetrunken ist, welch nobles Extrakt, gepaart mit einer Finesse und Filigranität, wie sie in dieser Kombination nur den ganz großen Rieslingen Deutschlands zu eigen sind. Schauer laufen über den Rücken, bei jedem Schluck dieses beseelten Weines. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis nach 2025.*

*Guntram Fahrner, 2004 „Deutscher Meister im Weindegustieren" als Sieger aus 1.500 Teilnehmern, ist begeistert: „****Mein bester Wein (innerhalb der deutschen GG 2011), ja sogar einer der besten trockenen Rieslinge, die ich je verkostet habe, ist der Burgberg 2011 von Schlossgut Diel.****"*

DNA010611 Pittermännchen Riesling Großes Gewächs 2011 *13% Vol. 42,54 €/l* ***31,90 €***

Mit einem Besitz von nur einem Hektar ist das ‚Pittermännchen', das sich in seiner geradezu moselanischen Stilistik sehr stark von seinen beiden Nachbarlagen Burgberg und Goldloch unterscheidet, ein sprichwörtliches Kleinod in der Kollektion des Schlossguts Diel. Die Bezeichnung geht zurück auf das 16. Jahrhundert, als ein ‚Pittermännchen' eine kleine Silbermünze war. Der tiefgründige Lehmboden dieser steilen Südlage weist einen sehr hohen Anteil an Schiefer und Kieselsteinen auf, was den feinrassigen Weinunikaten eine erfrischende mineralische Note verleiht. In der Nase fasziniert ein köstlicher, zart rosenblättrige Duft vom Schiefer, der dieses Idealbild eines filigranen trockenen Rieslings in seiner gesamten Stilistik prägt. Nach längerer Öffnung feinfruchtige, verführerische Noten von Aprikosen und Pfirsichen, saftiger Grapefruit und eine verführererische Note von Mirabelle und weißem Pfeffer: Deutlich schmeckbar die traumhaft reife Frucht infolge der extrem langsamen und langen Reifung kerngesunder Trauben – DER Schlüssel zum Erfolg in einem Jahrgang des exzellenten Winzers und seines großen Terroirs.

Am Gaumen noch finessenreicher und filigraner als in den Vorgängerjahren: Das ist urwüchsige Kraft ohne Schwere, wahrlich laserstrahlartig gebündelte Energie! Und welch wunderbar ziselierte feine Säure, welch großartiges Spiel, welch bestens eingebundene tiefgründige Mineralität! Liebhaber mineralischer Rieslinge mit moselanischer Finesse und Eleganz, die nicht unbedingt barocke Gewächse oder Pfälzer Schmusekätzchen zu ihren persönlichen Favoriten zählen, werden mit diesem laserartig fokussierten Riesling, der eindrucksvoll demonstriert, wie sensationell gut auch extrem trockene Rieslinge von Schieferböden schmecken können, eine große Freude haben. Nach längerer Öffnung im großen Glas – dieses traumhafte Große Gewächs gewinnt natürlich mit viel Luft – entwickeln sich subtile Aromen von schwarzen, wild wachsenden Himbeeren, ergießen sich, bei aller Feinheit und Finesse, wollüstige, saftige Wogen von Cassis, grünem Tee, Feuerstein und edler Würze über die Zunge, kleiden den Gaumen aus bis in den letzten Winkel, setzen sich fest, wollen nicht mehr loslassen – und welch ungemein langer, wiederum fabelhaft mineralisch-salziger Nachhall. Noblesse oblige! Ein geniales Großes Gewächs, rassig wie ein wildes arabisches Vollblutrennpferd, ein Weltklasse-Riesling, wie geschaffen, die Worte Pittermännchen und Mineralität zukünftig als Synonyme nutzen zu wollen! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis mindestens 2025.

*„**Meisterlich, 97 Punkte**" urteilt der stets zurückhaltende Chef-Verkoster von www.wein-plus.de, Sam Hofschuster, „**das 2011er Pittermännchen macht einen mit seiner unglaublichen Finesse und Komplexität sprachlos**"!*

DNA010511 Dorsheimer Pittermännchen, Riesling Spätlese 2011
8,5% Vol. 37,26 €/l 27,95 €

Diese aristokratische Weltklassespätlese mit ihrem unglaublichen inneren Spannungsbogen, ihrer Wahnsinnsfrucht (Zitrusfrüchte, Mandarine, Grapefruit, kandierte Ananas, Honigmelone, Akazie, weiße Blumen) und grandiosen Mineralität (Feuerstein!) ist ein ganz großer, klassischer, rarer Riesling, von edler Gestalt, der in sich die mineralischen Geheimnisse seines großen Terroirs birgt. Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Ich bin sicher, diese geniale Spätlese mit ihrem glockenklaren Klang, einem tänzelnden Spiel wie ein übermütiger Gebirgsquellbach und mit ihrer unergründlichen Tiefe wird jeden Liebhaber großer deutscher Rieslinge glücklich machen. Seide gewoben aus dem Gestein einer der größten Weinbergslagen der Welt.
***Dieser flüssige Nektar wird zur Legende werden und ist wohl auf gleichem Niveau wie bereits einige mit 98 Punkten von Parker geadelte Hermannshöhlen von Helmut Dönnhoff – Keine Spätlese der Welt kann besser, nur anders schmecken!** Nichts an diesem betörenden Wein mit seiner vibrierenden Rasse und seinem packenden mineralischen Nachhall ist laut, aufdringlich oder geschminkt, stattdessen Noblesse pur! Nirgendwo auf der gesamten Welt gibt es noch einmal solche Parameter in einem großen Wein wie in solch brillanten Rieslingdiamanten – ein Meisterwerk!*

DNA011110 Noir de Diel, rot 2010 13,5% Vol. 28,00 €/l 21,00 €

Ein überragender Rotwein für Freunde „kleiner" feiner Burgunder! Allerdings tun wir und schwer damit, im geliebten Burgund vergleichbar fruchtintensive, finessenreiche und elegante Rotweine zu finden wie diesen blutrot leuchtenden Noir de Diel 2010! Sein dichtes, würziges, zart rauchiges Bukett (Zedernholz und noble Bitterschokolade) verfügt über eine absolut angenehme Fruchtintensität von dunklen Waldbeeren und schwarzen Kirschen, dazu kommt ein herbstlicher Hauch von Steinpilzen, Unterholz und Lakritze zur hedonistischen Abrundung. Dieser grandiose Rotwein gibt einfach alles. Was ihm nur noch fehlt ist – ein Sonntagsbraten als kongenialer Begleiter! Oder ein edles Rotwildfilet? Ein solches meistert dieser geheimnisvolle Noir (aus über 50% Spätburgunder), spontan vergoren und unfiltriert abgefüllt, mit lebhafter Fruchtsäure und saftigem, von der Reife her leicht süßem Fruchtgeschmack, der an feine Walderdbeeren erinnert. Die feine, cremige Tanninstruktur hält den traumhaft balancierten Körper in Bestform, sorgt für eine beachtliche Länge und rasch leer getrunkene Flaschen. Die retronasal verabreichten dunklen Waldbeeren mit saftigen Kirschen lassen das Dessert fast schon überflüssig werden. Chapeau für diesen vornehmen Tischwein, der zu diesem Preis im Burgund keine, aber auch gar keine Konkurrenz zu scheuen braucht! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühjahr 2013 bis nach 2018.

DNA010310 Cuvée Caroline, rot 2010 13,5% Vol. 66,60 €/l 49,95 €

*Bekanntlich waren schon die Vorgängerjahrgänge 2007, 2008, und 2009 dieses edlen, noblen Burgunders mit dem großen C auf dem Etikett hinreißend und in der schreibenden wie kostenden und trinkenden Weinwelt bedeutend und erfolgreich. Die Cuvée C aus dem genialen Jahrgang 2010 wurde nach 21-monatigem Eichenfassausbau im Spätsommer diesen Jahres abgefüllt und besticht schon jetzt durch ihr würzig-fruchtiges Bukett mit Noten von Cassis, reifen Brombeeren, roten Kirschen, mit ihren Anklängen von Würzen wie Muskatnuss sowie Zeder, Lakritze, nobler Bitterschokolade, Veilchendüften und elegant rauchigen Aromen. Im Mund zeigt sich die betörende Cuvée saftig und elegant, die schwarzen Johannisbeeren und wilden Brombeeren sorgen für eine nachhaltige Fruchtqualität erster Güteklasse, wobei es das feine Säurespiel und die Noblesse auf der Zunge sind, welche Carolines bisheriges **rotes Meisterstück zu***

einem Meisterwerk mit Suchtpotenzial *werden lassen! Wenn das noch ganz dezent schmeckbare Holz) diese sensible Dosierung verrät Meisterhand!) komplett in den Extrakt integriert ist, wird die Cuvée Caroline zweifellos zu den besten Rotweinen Deutschlands zählen, die der Jahrgang 2010 hervorgebracht hat.*
Hatten wir eigentlich schon erwähnt, dass der 2010er für uns zu den großartigsten (vielleicht ist er gar der beste!) Rotweinjahrgängen der deutschen Geschichte zählt? Weil er Fruchtintensität mit Frische, Eleganz und Ausdruck verbindet, sowie seidenen, geschliffenen Tanninen, wie es kaum je ein deutscher Rotweinjahrgang vermochte. Liebe Caroline, das Schlossgut befindet sich bei Dir in festen, samtbezogenen Händen! Wir sind sicher, dass Du aus dem Rieslingschloss sehr bald auch ein Burgunderschloss gebaut haben wirst, zu dem selbst Franzosen pilgern werden. Wetten?

Werte Kunden: Die Cuvée Caroline 2010 ist einer der größten Rotweine, die jemals in Deutschland vinifiziert worden sind und erinnert mich im Stil frappierend an die um ein Vielfaches teureren Prestige-Grand Crus aus Morey-St-Denis. Ein Weltklasse-Pinot Noir zu einem völlig unmöglichen Preis. Das gibt es nur in Deutschland!

WEINGUT SEEHOF – WESTHOFEN, RHEINHESSEN

Deutschlands dynamischste Weinanbauregion, Rheinhessen, ist die Heimat eines der größten Winzertalente des Landes: Florian Fauth. Gault Millau: „Veritable Schnäppchen!“

Wenn der Vater mit dem Sohne...: Florian Fauth, Deutschlands große Winzerhoffnung, und sein Vater Ernst (früher übrigens Vizeweltmeister im Gespannfahren)

DRH050111 Riesling trocken, „Edition Pinard de Picard” 2011 *12,5% Vol.* *9,87 €/l* ***7,40 €***
Thomas Reinhardt feiert in der SZ unseren Riesling trocken 2011 „Edition Pinard de Picard” vom Weingut Seehof als Wein des Monats! *Auch beim* ***Berliner GutsrieslingCup*** *ein großartiger vierter Platz (selbst vor dem SaarRiesling noch von Van Volxem!), daher wohl das beste* ***Preis-Genuss-Verhältnis überhaupt****. Und in Berlin stand ja nur der „normale” Gutsriesling zur Verkostung und nicht die Spezialfüllung von Pinard de Picard der besten Fässer. Kaufen, Leute, kaufen!*

DRH050911 Westhofener Steingrube, Scheurebe trocken 2011 *12,5% Vol.* *11,93 €/l* ***8,95 €***
Was für ein betörendes Gewächs! Eine der stilistisch eigenständigsten Weißweine, die Sie jemals im Glase gehabt haben werden. Welch Pfauenrad an exotischen Aromen, welch wild-aromatische Noten (rote Johannisbeere!, Mandarinen, Feuerstein, Holunder) schmeicheln der Nase, welche mineralische Ader streichelt die Zunge.
Dieser kräutrig-mineralische Charakterwein ist einer meiner schönsten Weißweinentdeckungen der letzten Jahre*, ein unbedingtes Muss für Weinliebhaber, die abseits ausgetretener Pfade individuelle Gewächse probieren möchten. Ein fabelhafter Begleiter zur asiatischen Küche und ein Allrounder für alle Gelegenheiten. Das Preis-Genussverhältnis – einzigartig! Deutschland 2011 in der Spitze ist schlicht ein Hammer-Jahrgang!*

DRH050311 Westhofener Aulerde, Weissburgunder trocken 2011 *13,5% Vol.* *12,67 €/l* ***9,50 €***
Eleganz! Feinheit! Mineralität und Frische! Was für ein „geiler” Weissburgunder aus hochreifen Trauben der berühmten Lage Aulerde. Florian Fauth kann’s einfach! Der ist nicht nur sympathisch, der hat sein Handwerk auch von der Pike her gelernt. Wie wenige andere! Und hier: Welch geniale Symbiose von betörender Frucht, cremigem Schmelz und vibrierender Frische! In seiner Preisklasse einer meiner Lieblingsweißburgunder in 2011 aus ganz Deutschland.

DRH050811 ***Westhofener Riesling Edition Pinard de Picard trocken 2011*** ***13,5% Vol.*** ***13,26 €/l*** ***9,95 €***

2011 demonstriert Florian Fauth in jedem Wein seine souveränen handwerklichen Fähigkeiten, und das in einem Jahrgang, der zwar als kometenhaft gut gefeiert wird, in dem aber auch so mancher gerühmter Winzer deutlich unter seinem gewohnten Niveau geblieben ist. Alles was letztendlich zählt, ist der Winzer. Spitzenwinzer erzeugen Spitzenweine! Und dieser ungemein vielschichtige Westhofener Riesling von Florian Fauth von jüngeren Reben aus den legendären Lagen Morstein, Kirchspiel und Steingrube, dem direkten Nachbarn von Kellers Abtserde, wird das Herz eines jeden Weinfreundes höher schlagen lassen. Betörend die Aromen, strahlend die salzige Mineralität – Seidig und schmeichelnd gleitet er bei aller Rasse und Pikanz über die Zunge. Welch Präzision in der Brillanz der Frucht, der Komplexität seiner kräutrigen Würze und welch faszinierend mineralischer Nachhall! Ein hedonistischer Traum mit perfekt gepufferter Säure!

In seiner attraktiven Preisklasse ein Referenzwein für Westhofen mit seinen legendären Lagen Kirchspiel, Morstein und Abtserde! Und unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten ein Hammer des Jahrgangs in 2011!

DRH051011 ***Morstein Alte Reben, Riesling trocken 2011*** ***13,5% Vol.*** ***30,66 €/l*** ***23,00 €***
max. 3 Fl./Kunde

Pinard de Picard wurde gebeten, als führender Versender großer deutscher Weine ausgewählte Spitzengewächse zu einer repräsentativen VINUM-Probe einzusenden. Dazu hatten wir einen ***qualitativen Überflieger und absoluten Geheimtipp*** *aus dem Morstein angestellt. Wieso Geheimtipp aus dem Morstein? Nun,* ***Florian Fauth, unsere Deutschland-Entdeckung 2008****, gehört noch nicht dem VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) an und darf so seinen Fabel-Riesling aus dem legendären Westhofener Morstein nicht als Großes Gewächs verkaufen. Was dessen Bekanntheitsgrad natürlich einschränkt, da er auf den berühmten Großen-Gewächs-Proben (die VDP-Betrieben vorbehalten sind) nicht präsentiert werden kann. Und das, obwohl dieser Referenzriesling für feinste Frucht und abgrundtiefe Mineralität qualitativ die allermeisten Großen Gewächse Deutschlands locker hinter sich lässt! Daher schickten wir auch, zutiefst überzeugt von der singulären Klasse dieses Rieslings, Fauths Paradepferd ins VINUM-Rennen, neugierig, wie er sich denn im Umfeld der besten deutschen Weine schlagen würde. Das Resultat: Klaus-Peter Keller gewann, wie gewohnt, die Verkostung, im direkten Verfolgerfeld ihm hautnah auf den Fersen unser ebenso sympathischer wie „****hochtalentierter" (VINUM) Florian Fauth mit seinem genialen Morstein, der im Übrigen derart unverschämt preis„wert" daherkommt, dass VINUM ihn zum „Top-Tipp des Monats" kürte!***

WOW! Florians Morstein aus Alten Reben schlägt definitiv viele wesentlich teurere Große Gewächse mühelos aus dem Feld! „Einer der heißesten Tipps des Jahrgangs 2011", Tino Seiwert

Wahrlich: ***Die Pinard de Picard-Entdeckung Florian Fauth, der kluge Kopf des Weinguts Seehof, ist in die Phalanx der deutschen Spitzenwinzer eingedrungen, mit einem völlig außergewöhnlichen Preis-Genuss-Verhältnis seiner Weine!***

ITALIEN

MARCO PORELLO – PIEMONT

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

Nur ein paar Kilometer nördlich von Alba liegen die sanft geschwungenen Hügel von Guarene und Canale, wo ***Marco Porello*** *seine erstklassigen Weingärten besitzt. Es ist die weltberühmte Region im Piemont, in der auch die legendären Orte Barolo und Barbaresco liegen. Zu Unrecht ist aber das Tal von Canale nicht ganz so berühmt, denn auch hier wachsen auf erstklassigen Hanglagen hervorragende Weine aus denselben Sorten wie bei den berühmteren Kollegen: Nebbiolo, Barbera und die weiße Arneis. Und damit versteht der junge Marco Porello meisterhaft umzugehen! Zudem sind seine großartigen Weine zu einem Preis zu haben, der einen* ***Bruchteil der benachbarten Baroli*** *oder* ***Barbaresci*** *beträgt, auf deren Etikett die prestigeträchtigen Namen stehen – und dies, obwohl erstmals im Gambero Rosso 2007 seine Spitzenweine allesamt mit zwei und drei Gläsern gefeiert wurden! Deshalb hatten wir Fortune, als wir vor der Veröffentlichung im Gambero keine Minute zögerten, als wir auf einer großen Verkostung in der herb-schönen Landschaft des Piemont diese prachtvollen Gewächse erstmals im Glase hatten, die vielen gerühmten Prestigeweinen in nichts nachstanden und uns unverzüglich auf den Weg zu diesem nicht nur für uns bis dato völlig unbekannten Weingut machten.*

Wenn man dann bei Porellos kleinem, idyllischen Weingarten-Häuschen auf dem Kegel seiner besten Lage auf ungefähr 250m Seehöhe steht und rundum in die 30-50 Jahre alten Weingärten blickt, versteht man augenblicklich, warum die Weine so ungemein gut und im besten Wortsinne saftig daherkommen: Von Südosten bis Südwesten erstrecken sich exzellente Weinbergslagen in der Mitte des Tales. Und hier im Herzstück stehen Nebbiolo und Barbera, die sich wegen der mineralischen Böden und infolge einer optimalen Sonneneinstrahlung sichtlich wohl fühlen. Und vis-a-vis sieht man auf eine imponierende steile Kessellage, in der die Sorten angepflanzt sind, die es etwas kühler brauchen. Hier wächst vor allem Arneis, der durch das Wechselspiel der kühlen Nächte und der heißen Tage besonders fruchtig, rassig und knackig wird.
Der ebenso bescheidene wie sympathische Marco Porello führt den Betrieb in der dritten Generation. Seinen Großvater bezeichnet er als Vordenker und sein großes Vorbild, der damals schon die besten Lagen der Gegend erworben und neu ausgepflanzt hat. Im Lauf der Zeit wurde natürlich auch die Kellertechnik systematisch erneuert, so dass Marco Porello heute für jeden Most das richtige Gebinde wählen kann, um seine Weine perfekt zu vinifizieren. Von alten kühlen Zisternen über Stahltanks zu perfekten 3.000 l Fässern und natürlich einer kleinen Anzahl von Barriques steht für jeden Wein die richtig Größe bereit. Wir freuen uns sehr, mit Marco Porello ein absolutes Ausnahmetalent und Weinbesessenen für unser Programm verpflichtet zu haben, dessen Gewächse heute bereits im Konzert der ganz Großen mitspielen können und der noch eine glänzende Zukunft vor sich hat. ***Das Preis-Genussverhältnis seiner höchst authentischen Weine ist im Piemont schwerlich zu überbieten****.*

© Werner Richner

Piemont - eine mythische Weinlandschaft mit magischem Licht

© Herbert Lehmann

Der piemontesische Morgen erwacht im Nebel.

IPI030111 ***Roero Arneis Camestrì, bianco 2011*** ***13% Vol.*** ***11,93 €/l*** ***8,95 €***

Dieser traumhaft feinwürzige Roero Arneis Camestrì ist ein wunderbares Beispiel, wie phantastisch gut im Piemont auch Weißweine munden können. Dies zu demonstrieren ist ein großes Anliegen des jungen ambitionierten Winzers, um der autochthonen Rebsorte seiner Heimat wieder zu dem ihr gebührenden Ruhm und Ehre zu verhelfen. Das gelingt ihm so hervorragend, dass er stets höchstes Lob in allen namhaften italienischen Guides erntet, insbesondere wegen der fast nordisch anmutenden Frische seines ungemein beliebten Weißweins. Kein Wunder, wächst doch der Arneis in kühlen Lagen auf sandigen Untergründen des ehemaligen Urmeeres. Das Mikroklima hier ist geprägt von großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht (ideale Bedingungen zur komplexen Aromenbildung in den Träubchen!), die Lagen sind sehr steil und von einem stetig wehenden Wind durchzogen. Ausgebaut wird der Camestrì zudem ausschließlich im Edelstahltank, um seine famose Frische und vibrierende Rasse zu bewahren. Die würzige Nase wird verwöhnt von den Düften einer blühenden Sommerwiese, dazu reifes, gelbes Steinobst, Süßmandeln, weiße Blüten und Limetten im einladenden Bukett. Am Gaumen kommt dieser fabelhafte Weißwein knochentrocken daher mit herrlicher Frucht und rassig-knackiger Säure (2011 in Bestform!), einem tänzerischen Spiel und vorzüglicher, höchst mineralischer Länge. Welch großartiger Begleiter zu Fischgerichten, aber auch solo genossen ein italienischer Sommernachtstraum! Unter Preis-Genussgesichtspunkten einer meiner persönlichen Lieblingsweißweine aus Bella Italia. Bei dessen Verkostung mir unwillkürlich eine mich berührende Liedzeile in den Sinn schoss („Com`e difficile trovare l´alba dentro l´imbrunire" – Wie schwer ist es, den Tagesanbruch in der Abenddämmerung zu finden", gesungen von Alice, Prospettiva Nevskij, und ein toller Text von Franco Battiato – für meinen Geschmack einem der einem besten Chansonniers italienischer Sprache), merkwürdigerweise, denn der Wein verströmt eher die Leichtigkeit des Seins als eine wie auch immer geartete Melancholie. Muss wohl an der beschwingten Melodie gelegen haben!

IPI030211 ***Barbera d'Alba Mommiano, rosso 2011*** ***14% Vol.*** ***11,93 €/l*** ***8,95 €***

Der verführerische Barbera d'Alba Mommiano stammt von der südöstlich ausgerichteten Lage Mommiano, die mit Ton und Kalk durchsetzt ist und dadurch feingliedrige Weine mit viel Frucht und Finesse hervorbringt. Rubingranatfarben schillert unser meist verkaufter Barbera im Glas, der betörend-hedonistische Duft ist blau- wie rotbeerig und erinnert an vollreife Herzkirschen und Cassisblätter, dazu zarte Anklänge an Fichtennadeln, wilde Himbeeren, getrocknete Rosenblüten und elegante, rauchige Noten. Am Gaumen eine traumhaft saftige, feinst süßliche Frucht, eingebettet in kühle mineralische und kräutrige Noten, die seine komplexe Struktur unterstreichen. Geschmeidig und seidig liebkost er die Zunge mit einem animierenden zartherben Frucht-Säure-Spiel, das lange nachklingt und das diesen wunderbar frischen Barbera zu einer Inkarnation dichter, aber trotzdem eleganter Rotweine macht. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt ab sofort bis mindestens 2017.

Jeweils 2 Gläser im Gambero Rosso bereits für seine zwei ungemein beliebten Jahrgangsvorgänger und völlig zu Recht jeweils auch die ***Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis****!*

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

IPI030410 Barbera d'Alba Filatura, rosso 2010 *14% Vol. 18,53 €/l* ***13,90 €***

Die Trauben für diesen berührenden Wein kommen aus der besten Lage in Canale. Der sorgsam gepflegte Boden ist ein Mergelgemisch mit hohem Ton- und Kalkanteil – daher die traumhafte mineralische Note im Wein. Hundert Prozent Barbera d'Alba von 30 bis 50 Jahre alten Reben stehen hier auf einem steilen Hügel namens Filatura, dessen Name vermutlich daher kommt, dass der Weinberg mit seinen dicht gepflanzten Reihen im Morgentau seidenen Fäden ähnlich sieht, so dass Filatura (die wörtliche Übersetzung ist „Spinnen") auch im Sinne von „gesponnenen Fäden" gebraucht wird. Schmunzelnd fügt Marco Porello hinzu, dass man das Wort auch im piemontesischen Dialekt als Ausdruck für ein „Filetstück" verwenden könne. Und dies ist augenscheinlich sichtbar, denn die vorzüglich gepflegten Reben sind nach Südwesten ausgerichtet, die erstaunlich lockerbeerigen Klone ergeben gerade einmal 6.000 Flaschen pro Jahr. Erst Anfang Oktober wird gelesen. Nach 10-12 Tagen Mazeration in temperaturgesteuerten Tanks und der anschließenden Vergärung in Holzgärständern reifen die Weine 12-14 Monate je nach Jahrgang in neuen und gebrauchten Barriques und danach „einige" Monate auf der Flasche zur vollen Blüte heran. In der Farbe ein mittleres Violettrot, fast Schwarz im Kern, mit zarten Aufhellungen zum Rand. In der Nase eine komplexe Frucht und betörende Aromen von Brombeeren, Blaubeeren, Sauerkirschen, Veilchen, Rosen, Tabak, Pfeffer, Minze, Nelken, steiniger Mineralität und Zedernholz, aber auch zarte Anklänge von Schokolade und Haselnuss. Am Gaumen vermählt sich eine höchst angenehme Cremigkeit mit saftiger Frucht und einer anregenden, trinkanimierenden Säurestruktur sowie einer erfrischenden Kirschnote und einem langen, von feiner Würze und grandioser Mineralität geprägten Nachhall sowie einem samtenen Tannin. Vielleicht nochmals besser (!) als sein großartiger Jahrgangsvorgänger 08, der ***im Gambero Rosso mit zwei roten Gläsern*** *geadelt wurde. Zu Recht sehr viel Lob für einen phantastischen Wein zu provokant günstigem Preis! Zu genießen ab sofort 2015+.*

IPI030310 Nebbiolo d'Alba, rosso 2010 *14% Vol. 14,67 €/l* ***11,00 €***

Die Nebbiolo d'Alba Reben stehen in den beiden besten Lagen Porellos bei Vezza d'Alba und Canale. Die Stöcke sind mindestens 30 Jahre alt, haben daher schon von Natur aus etwas weniger Ertrag und transportieren die feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden, hocharomatischen Beeren. In der Farbe ein helles, nebbiolotypisches Rubin mit sanften Reflexen. Im intensiven und einladenden Duft faszinieren reife Kirschen und Maulbeeren, dazu zarte, getrocknete Rosenblätter, weißer Pfeffer, elegante rauchige Noten und ein Hauch edlen Nougats sowie frischen Waldbodens. Am Gaumen wieder eine ungemein saftige Kirschenfrucht (was für ein phantastisches Maul voll Wein: frisch, vibrierend, rassig), eine grandiose feine Würze und eine famose Struktur, bestens balanciert, elegant, mit Tiefe und Schmelz, aber auch typischer lebendiger Säure, klingt mit delikat feinherber Frucht und noch präsenten, aber erstklassigen Tanninen lange nach. ***Die dramatische Qualität dieses famosen Nebbiolo macht fast sprachlos, dieses Urgestein ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder" aus Barolo und Barberesco und demonstriert das ganze vinologische Können eines Ausnahmetalents wie Marco Porello****.*

Zu genießen ab Spätherbst 2012 (aber: Der Jahrgang 2010 gilt als ganz großes, klassisches Nebbiolojahr mit enormem Reifepotential, daher gewinnen die Weine auch noch mit Zeit auf der Flasche), Höhepunkt 2015 bis 2020+.

Es gibt „Winzer", die präsentieren ihre Weine rund um den Globus. Es gibt Winzer, die findet Tino Seiwert im Weinberg.
DEN Unterschied schmeckt man im Wein! So auch bei Marco Porello.

IPI030509 ***Roero Torretta, rosso 2009*** ***14% Vol.*** ***21,20 €/l*** ***15,90 €***

Porellos grandioses Meisterwerk! ***Ein phantastischer Nebbiolo aus der grandiosen Einzellage Torretta****, benannt nach dem romantischen Türmchen, das hoch oben auf dem Hügel thront. Gewinnt nochmals an Expression mit einem kongenialen Gegenspielers in Form eines kräftig-deftigen Essens wie geschmorter Ochsenschwanz mit Salbeipolenta oder Lammkarree mit Olivenölmarinade und gegrilltem Gemüse. Das ist definitiv ein* ***edler Pirat und „agent provocateur" für hochkarätige Barolo-Verkostungen****! Marco Porello hat sich mit diesem Kunstwerk in die qualitative Spitze des Piemont katapultiert!*

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

SPANIEN

ALVARO PALACIOS – RIOJA / BIERZO

Der große italienische Schriftsteller Alberto Moravia sagte: „Wenn die Passion fehlt, fehlt alles. Ohne Leidenschaft ist nichts zu erreichen." Alvaro Palacios hat den Gipfel der Weinwelt erklommen. Denn ER ist Leidenschaft pur.

Brandaktuell – Alvaro Palacios: Basisweine von Parker gelobt und von Jancis Robinson geliebt!

SRI010211 ***„La Vendimia", tinto 2011*** ***14% Vol.*** ***11,33 €/l*** ***8,50 €***

Der Favorit unserer Liebhaber betörender fruchtbetonter Rotweine aus der Rioja! *Kenner wissen: Alvaro hat das alte Traditionsweingut seiner Familie mit einem Paukenschlag in die absolute Elite der Rioja geführt. Und dies demonstriert bereits sein Einstiegswein, seine ureigene Visitenkarte also, auf geniale Weise:* ***Dieser verführerische Rioja hat mit das beste Preis-Genuss-Verhältnis im Gesamtprogramm von Pinard de Picard****. Kein Wunder, dass bereits der gleich gute Jahrgangsvorgänger einer der beliebtesten Bestseller in unserem Angebot gewesen ist. Gewonnen aus edlen Tempranillo- und Grenache-Trauben, allesamt aus der legendären Spitzenlage „La Montesa" ist Alvaros Einstiegsdroge mit einer genialen Struktur versehen, da der Meister des spanischen Weinbaus ihm hochwertige Fässer beimischt, die gar die Qualitätsanforderungen für hochwertige Crianza erfüllen. Nach kurzer Öffnungszeit entsteigen dem Glase Wogen köstlicher Aromen: Reife Erdbeeren, schwarzer Pfeffer, noble Zedernanklänge und feinste Würze (Gewürznelke!). Am Gaumen eine erstaunliche Fülle mit herrlich saftigen und reifen Walbeerennoten und Anklängen an kleine aromatische Erdbeeren. Die Gerbstoffe sind noch zart präsent und werden sich im Laufe der kommenden Monate noch weiter abschmelzen. Erstaunliche Länge in seiner so attraktiven Preisklasse und ein sehr angenehmer Abgang mit zart karamellisierten Noten. Welch fruchtig-mineralischer Stil mit höchstem Trinkgenuss! Zurzeit präsentiert sich dieser Sinnenzauber aus einem Jahrgang, in dem kein Tropfen Regen während der Ernte fiel und der so einen „sagenhaften Reifezustand der Trauben" (Alavro) ermöglichte, noch ein wenig verschlossen, demonstriert aber mit seiner erotischen Fruchtfülle und seiner beispielhaften inneren Balance bereits sein großes Potential und wird sich nach wenigen Wochen der Flaschenreife in schönster Form präsentieren!*

François Chartier, kanadischer Weinguru, und bereits 1994 als bester Sommelier der Welt gefeiert, hat unsere Vendimia in 2009 als Nummer 1 seiner TOP 100-Weine mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis auf der ganzen Welt ausgezeichnet*. Und 2011 toppt diesen guten 09er nochmals um mehr als nur einen Wimpernschlag!*

Parker urteilt im neuen WineAdvocate*: „Ten dollars? Yes, please. 90 Punkte"*

SRI010309	***„La Montesa", tinto 2009***	***14% Vol.***	***17,20 €/l***	***12,90 €***
SRI010309P	***12 x „La Montesa", tinto 2009***	***14% Vol.***	***17,20 €/l***	***141,90 €***
	Schnäppchenpaket: 12 Flaschen bestellen, nur 11 Fl. bezahlen		***statt 154,80 €***	***nur 141,90 €***
	92-Parkerpunkte!			

Es ist ein erhebendes Gefühl, vom legendären Pilgerberg Monte Yerga aus 600 Metern Höhe auf La Montesa, das Herzstück der Bodega, hinunter zu blicken: Mit all seiner majestätischen Würde und Erhabenheit streckt sich der behutsam gepflegte Weinberg den sanften Hügel weit nach Osten hinab. Im Hintergrund liegt Alfaro, die Heimatstadt jenes Mannes, der La Montesa zu einer der beeindruckendsten Weinlagen Spaniens gemacht hat: Alvaro Palacios. Seine Familie betreibt hier im äußersten Osten der Rioja seit 150 Jahren Weinbau. Alvaro verbrachte seine prägenden Lehrjahre in Frankreich, doch statt danach auf das Familienwein gut zurückzukehren, ging er eigene Wege und baute zuerst sein legendäres Weingut im Priorat auf. Erst nach dem Tod seines Vaters übernahm „der verlorene Sohn" 2000 auch das Familienweingut „Palacios Remondo" und begann mit dramatischen Änderungen eine Qualitätsrevolution: Dabei blieb kaum ein Stein auf dem anderen. Alvaro stellte das Weingut auf ***biodynamische Landwirtschaft*** *um und mit dem enormen Qualitätspotential des schon vom Vater bepflanzten La Montesa-Weinbergs und dessen alten Tempranillo-, Garnacha- und Carignan-Weinstöcken hatte Alvaro einen ungeschliffenen Diamanten in der Hand, der es ihm in Verbindung mit seiner unerschöpflich scheinenden Energie ermöglichen sollte, das Weingut binnen kurzem in die absolute Elite der Rioja und damit Spaniens zu führen. „Der wichtigste Schlüssel zur Qualität ist die Bio-Diversität im Weingarten – vom Rebstock über die dazwischen wachsenden Kräuter bis zum Schmetterling. Die biologische Landwirtschaft bringt all die komplexen, in ihrer Gesamtheit süchtig machenden Aromen des Bodens und des Weingartens in den Wein."*

Lustvolle Ernte, und dennoch konzentriertes Arbeiten in der traditionsreichen Region Rioja

So zeigt der aristokratische ‚La Montesa', der „mediterranste Wein der Rioja" (Palacios), neben betörenden roten, traumhaft reifen Fruchtnoten (das ist höchste erotische Wein-Verführungskunst!) auch noble Aromen von schwarzem Pfeffer, Bourbon-Vanille und gegrillte Haselnuss. Welch verzaubernde Sinfonie zwischen uralten Reben und großem Terroir! „Man muss den Weingarten lieben und verstehen, um das Beste aus ihm zu machen", sagt Palacios, wühlt mit den Händen im Boden und schwärmt von dessen geologischer Vielfalt und unglaublichem Potenzial: „Nur wenig organisches Material, Lehm, Kalk, Sedimente aus dem Quartär, Kieselsteine, Granit, ein wenig Basalt und andere vulkanische Anteile: Diese ungeheure Komplexität gibt ein liebevoll gepflegter Boden an die Weine weiter, auch in Form einer für Spanien ungewöhnlichen, erfrischenden Säurenote!" Und Alvaro erläutert dann, in seiner Stimme immer leiser werdend und zwischen seinen geliebten Garnacha-Rebstöcken stehend (am Horizont die majestätischen Pyrenäen, über ihm der blaue Himmel) mit ausgebreiteten Armen und ohne falsches Pathos: „Diese Weingärten haben ihre eigene Würde, die wir respektieren müssen. Sie gehören zum kulturellen Erbe Spaniens, wir haben die Verantwortung für sie und müssen sie an unsere Kinder weitergeben."

Zu genießen ist diese samtene Pretiose, die es vermag, die Seele zu berühren, die Staunen macht ob ihrer singulären Frische und ihrer inneren Kraft ohne jegliche Schwere, ab sofort, Höhepunkt 2014 bis nach 2020.
Wahrlich: La Montesa 2009 ist eine verführerische, höchst erotische Cuvée, „une caresse" (eine zärtliche Liebkosung), wie die Franzosen so schön zu sagen pflegen!

SBI010110 „Pétalos de Bierzo", tinto 2010 ***14% Vol.*** ***18,53 €/l*** ***13,90 €***

Der noch bessere (!) Jahrgangsnachfolger unseres Sensationserfolgs des letzten Herbstes sorgt sofort für neue Schlagzeilen:
*Er ist der **Wein der Woche** bei **Jancis Robinson:** „Der Wein hat eine absolut überwältigende Qualität. Ich liebe die super geschmeidige, saftige Frucht mit einem Hauch von Graphit."*

Das kleine, wildromantische, hügelige Anbaugebiet Bierzo liegt in der kühlen Nordwestecke Spaniens mit idealen mikroklimatischen Bedingungen. Dort führt Alvaro Palacios zusammen mit seinem Neffen Ricardo sein Weingut, das mittlerweile weltweit in aller Munde ist. Dessen Rebfläche verteilt sich auf mehr als 130 kleine Parzellen. Und deren unterschiedliche Bodenzusammensetzungen, die singuläre Höhenlage (bis zu 800 m, daraus folgen ideal kühle Nächte für die Aromenbildung) und der atlantische Einfluss sorgen für eine lange Vegetationsperiode und komplexe Aromenausreifung der in biodynamischem Anbau behutsam gepflegten Träubchen, die eben nicht bei zu heißen Temperaturen in der Sonne gebraten werden, sondern unter diesen optimalen mikroklimatischen Gegebenheiten eine traumhafte Aromenbildung erfahren. Die hohen Unterschiede in der Tages- und Nachttemperatur bewirken eine enorme Komplexität der Weine. Als einzige Rebsorte wird die heimische Mencía angebaut, die es wie kaum eine andere Sorte versteht, Kraft mit Eleganz zu verbinden. Tiefe, Aroma, Finesse, Mineralität, Harmonie, Länge und den nahezu burgunderartigen Charakter verdanken die Weine einerseits den eisen- und mineralienhaltigen Schieferböden, andererseits der Mencía -Rebe. Sie kam vor 600 Jahren mit jenen Mönchen aus Frankreich, die entlang des Jakobsweges Klöster im Bierzo gründeten und die Weinbaukultur mitbrachten. Alvaro schwört auf die Mencía: „Wozu soll ich Cabernet pflanzen, wenn ich diese perfekt angepasste Rebe hier habe, die mir alles gibt, was im Boden und in der Region steckt?" Die Rebanlagen in Bierzo sind mehr als 50 Jahre alt, ein großer Teil sogar mehr als 90 Jahre und liefern so auf natürliche Weise niedrige Erträge. Die teilweise extrem steilen Parzellen werden biodynamisch bewirtschaftet, anstelle von Traktoren kommen Pferde und Mulis zum Einsatz. Die natürliche Balance der kleinen Parzellen hat eine ökologische Vielfalt an Fauna und Flora zur Folge, so dass man mit Fug und Recht behaupten kann, dass hier die Natur mit sich selbst und den Menschen in harmonischem Einklang steht.

Und so finden wir einen für seine attraktive Preisklasse geradezu unglaublich feinen, präzisen, mineralischen und komplexen Rotspon mit einer sinnlichen, betörenden Frucht: Verführerische Aromen praller schwarzer Kirschen, wild wachsender Brobeeren, duftender Veilchen, hellem Tabak, dunkler Schokolade und nobler asiatischer Gewürze verbinden sich harmonisch mit perfekt integrierten Eichennoten zu einem Schmeichler der Sinne mit beeindruckender Dichte und Konzentration.
Aber keinerlei Schwere nötigt den Gaumen, vielmehr verbleibt dieser iberische Beau aus biodynamischem Anbau infolge seines relativ kühlen Kleinklimas und seiner 40 bis 90 Jahre alten Reben (100% Mencía) auf der feinen, eleganten Seite und fasziniert mit einer transparenten Leichtigkeit. Dazu gesellen sich butterweiche, geradezu seidene Tannine und verbinden sich mit einer tiefen Mineralität, Anklängen an weißen Pfeffer und einer grandiosen Frische zu einem lang anhaltenden, die Zunge becircenden Abgang. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühjahr 2013 bis 2018+.

*Dieser Charakterwein vom „Pfad der Pilger" in unmittelbarer Nähe zum berühmten Jakobsweg wird wegen seiner phantastischen Qualitäten von den führenden Weinjournalisten natürlich herausragend bewertet: Parker: „It is an **outstanding value** and introduction to the Mencia grape.". Wine Spectator: 93 Punkte und Platz 1 der Kategorie „Smart Buys" (Weine mit einem **herausragenden Preis-Genuss-Verhältnis**).*

Das Pferd kehrt in die Weinberge zurück. Und wir sind dann mal weg! Herzliche Grüße bis zum nächsten Mal, Martin, Ralf und Tino