

PINARD



PICARD

PINWAND N° 276

Spektakuläre Bewertungen:
Baricci & Pierre Clavel



ITALIEN

Marco Porello | Piemont. 4

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

Azienda Agricola Baricci | Montalcino 8

Das erste Mal in der Geschichte, dass die beiden Weine unseres Traditionsgebietes aus zwei 5-Sterne-Jahrgängen von Montalcino kommen. Und der „kleine“ Rosso wird als Jahrgangssieger mit 95 Punkten geadelt. Mehr Qualität geht nicht!

Cantine Due Palme | Apulien 12

Gambero Rosso: „Qualität, Terroir, Authentizität!“ Das Weingut mit dem Serienabonnement (10x in Folge) auf die 3 Gläser!

Casa Adami | Prosecco 15

Höchstbewertete Spumanti bei Parker („Franco Adami is the personification of Prosecco“) und in MERUM. Und mehrfach 3 Gläser im Gambero Rosso! Adami gilt unter Kennern als die Nr. 1 des Prosecco!

FRANKREICH

Domaine Pierre Clavel | Languedoc 17

Brandaktuell vom DECANTER mit 95 Punkten geadelt! Eine Sensation für einen Wein dieser Preisklasse. Auch von VINUM zu den besten Weinen des Languedoc gezählt!

Tariquet | Gascogne 20

Weißweinprovokationen aus dem wilden französischen Südwesten zu Jahr für Jahr „unmöglichen“ Preisen! Absolute Bestseller unseres Programms!

Domaine de Fondrèche | Côtes-du-Ventoux 24

Seit 20 Jahren Pinard de Picards Klassiker vom Mont Ventoux!

Domaine Fontauriol | Languedoc 26

Unsere Entdeckung des Jahres 2014 aus Frankreich gefällt mit authentischen Weinen des französischen Südens, die dramatisch unterbezahlt sind! Attraktive Schnäppchenpakete!

Château Beaucastel | Châteauneuf-du-Pape 28

2015 und 2016 sind vielleicht das größte Zwillingsspärchen in der langen, ruhmreichen Geschichte von der südlichen Rhône! Wir präsentieren leckere Alltagsweine!

Domaine Vieux Donjon | Châteauneuf-du-Pape 31

„The best buy in high-end Châteauneuf-du-Pape“, so urteilte Parker bereits vor über einem Jahrzehnt.

SPANIEN

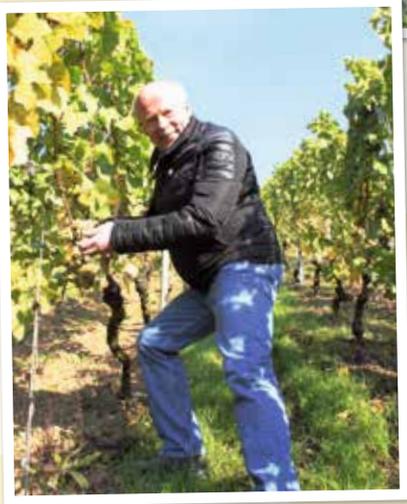
Bodegas Bernabeleva | Vinos de Madrid. 33

Spanische Weltklasse in authentischem Stil und gleichwohl in einer sinnlichen burgundischen Anmutung!

DEUTSCHLAND

Schlossgut Diel | Nahe. 40

Caroline Diel vinifiziert eine der besten Kollektionen 2016 in ganz Deutschland!



PinWand N°276

Liebe Kunden,

„Schade, dass man Wein nicht streicheln kann“, schrieb Kurt Tucholsky. Deutscher Schriftsteller, Journalist und moralischer Leuchtturm in der düstersten Zeit unserer Geschichte. Immer wieder mal kommt uns dieser Satz in den Sinn, speziell, wenn wir ganz bestimmte Weine im Glase haben. Solche Emotionen lösen absolute Spitzengewächse aus, wie der „Grange de Péres“ in unserem Anschreiben. Aber auch Weine wie Caroline Diels „Eierfels“, Pierre Clavels „Bonne Pioche“ und Mansenobles „Marie-Annick“ beinhalten die Essenz der Worte von Tucholsky.

Warum ist das so? Weil diese Juwelen für unter 20 Euro einen großen Zauber entfalten. Man spürt bei jedem Schluck, mit wieviel Herzblut unsere Winzer hier am Werke waren. Es sind Weine, die zwar nicht absolute Weltklasse verkörpern, aber ganz nah dran sind. Man kann durchaus der Meinung sein, dass es in der Preisklasse zwischen 10 und 20 Euro die spannendsten Entdeckungen zu machen gibt, die durch ein phänomenales Preis-Genuss-Verhältnis überzeugen. Weine, die unsere Seele streicheln.



Wir denken an Ihren Rücken:
Versand mit höchstens 12 Flaschen pro Paket!

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Erlasene Weine, Spirituosen & Feinkost
Alfred Nobel Allee 28
66793 Saarwellingen | Campus Nobel
Tel. 06838 97950-0 | Fax 06838 97950-30
info@pinard.de | www.pinard.de

Herzliche Grüße aus Saarwellingen,

*Tino Seiwert &
Ralf Zimmermann*



Marco Porello

PIEMONTE

Unser 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. Kenner wissen natürlich, dass wir uns somit in der weltberühmten Region des Piemont befinden, in der auch die legendären Orte Barolo und Barbaresco liegen und von wo die gleichnamigen prestigeträchtigen Weine stammen. Aber das Tal von Canale, die Heimat von Marco, ist noch nicht so berühmt, obwohl hier auf TOP-Hanglagen grandiose Weine aus denselben Sorten wie bei den weltberühmten Kollegen wachsen: Nebbiolo, Barbera und die weiße Rebsorte Arneis! Und mit diesem Potential versteht unser Kleinod 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 gerühmten Namen stehen – und dies, obwohl im Gambero Rosso seine Spitzenweine schon mit zwei und drei Gläsern gefeiert werden! Schnäppchen-Alarm!

Wenn man dann bei Porellos kleinem, idyllischen Weingarten-Häuschen auf dem Kegel seiner besten Lage auf ungefähr 250m Seehöhe steht und rundum in die 40-60 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 die exzellenten Weinbergslagen in der sonnenreichen Mitte des Tales. Und hier im Herzstück stehen liebevoll gepflegte Nebbiolo- und Barbera-Reben, die sich wegen der mineralischen Böden und infolge der optimalen Sonneneinstrahlung sichtlich wohl fühlen. Und vis-a-vis sieht man auf eine imponierende steile Kessellage, in der die Rebsorten 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.

Unser ebenso bescheidener wie sympathischer Winzer Marco Porello führt sein Gut in der dritten Generation nun schon über etliche Jahre mit einer bewundernswerten Konstanz. Und keine der Elogen, die ihm heute geflochten werden („The rising star“ beispielsweise), hat ihn in seinem Charakter verändert. Wie beispielsweise Klaus Peter Keller ist er stets im Weinberg zu finden. Präsentationen auf der ganzen Welt sind seine Sache nicht.

Piemont: Eine mytische Landschaft am Fuße der Berge, die so viele Reize für Leib und Seele bereithält...

Er weiß nur zu genau, dass die Ursache aller Qualität in seinen großen Lagen liegt. Seinen Großvater, der seinerseits schon die besten Lagen der Gegend erworben und neu bepflanzt hat, bezeichnet er als Vordenker und sein großes Vorbild. Im Laufe der Zeit hat Marco natürlich auch die Kellertechnik systematisch erneuert und modernisiert, so dass er heute für jeden Most das richtige Gebinde wählen kann, um seine Weine unter optimalen Bedingungen zu vinifizieren.

Werte Kunden: Alle Heimat-Weine von Marco Porello, der sich mit Leib und Leben seinen großen Terroirs verschrieben hat, besitzen ein singuläres Preis-Genuss-Verhältnis! Vergleichbar nur noch mit unseren Bestsellern von Burlotto. 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!

IP1030116

Roero Arneis Camestrì, bianco 2016

13,5% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

2 rote Gläser und Auszeichnung für besonders günstiges Preis-Genussverhältnis im Gambero Rosso 2016 für seinen beliebten Jahrgangsvorgänger.

„Kleiner“ Wein für's richtig große Weinvergnügen!

Dieser feinwürzige Roero Arneis Camestrì ist ein wunderbares Beispiel, wie phantastisch gut im pittoresken Piemont auch Weißweine munden können. Dies zu demonstrieren ist ein großes Anliegen des 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 so beliebten Weißweins. Kein Wunder, wächst doch der Arneis in kühlen Lagen auf sandigen Untergründen des ehemaligen Urmeeres, die sehr reichhaltig an Mineralien sind. 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, weiße Blüten, Aprikose und Limetten. Die Nase jubelt. Die Zunge und der Gaumen machen es ihr nach, ergötzen sich an diesem gnadenlos trockenen und höchst animierenden Tropfen. Würzig, enorm mineralisch und fein zieht der Camestrì über die Zungenmitte, verlässt nie seinen Kurs und legt sich am Gaumen mit einem feinen Film von weißen Blüten an. Am Gaumen kommt dieser verspielte Weißwein knochentrocken daher mit herrlich kühler Frucht und salziger Mineralität sowie würziger Länge. Stilistisch etwas lustvoll-fülliger als sein beliebter Jahrgangsvorgänger, liebkost er mit cremiger Saftigkeit die Zunge. Welch großartiger Begleiter zu Fischgerichten, aber auch solo genossen ein italienischer Sommernachtstraum!

Unter Preis-Genussgesichtspunkten einer der Lieblingsweißweine von vielen unserer Kunden aus Bella Italia. Bei dessen Verkostung mir unwillkürlich eine mich berührende Liedzeile in den Sinn schoss. „Com'è 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 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! Alla vostra salute!

IP1030216

Barbera d'Alba Mommiano, rosso 2016

14,5% Vol.

13,06 €/l

9,80 €

Barbera knackig, frisch und rassig. Lust und Lebensfreude pur!

Welch grandioser Barbera! Saftige Brombeeren hüpfen in meine Nase hoch, gefolgt von ebensolchen Kirschen, ein paar Veilchen und einer kleinen schwarzen Olive. Sünde pur im Riechorgan. Und dann "Hallo Welt!" im Mund. Frech, von frischer Säure getrieben und so knackig, dass man es gar nicht glauben will. Unbändige Lebenslust auf der Zunge, reife rote Beeren, kecker Saft und eine Frische, die man in Rotweinen suchen muss. Der Mommiano hat 14,5! PS unter der Haube, wo die aber sind, bleibt rätselhaft. Der Wein zischt einem durch die Luke, als gäbe es kein Morgen. Zart kräutrig, schlank und rassig, aufgeweckt und pulsierend steht er im Mund,

den Gaumen streicht er mit feiner Seide ein und schiebt am Ende hinter all den reifen Kirschen nochmals die Olive und eine Ladung Steine hinterher. Der Tropfen ist die pure Überraschung, man will es gar nicht glauben und nimmt immer wieder einen Schluck davon. Nur um festzustellen, dass hier die reine Lebensfreude im Glas steht. Unfassbar. Ich kenne doch einige Barberas, aber der hier kracht vor lauter Puls und Lebenslust. Das ist Spektakel, Kino und auch Zirkus. Gefüllte Paprika in Tomatensauce und dieser Wein dazu muss einfach traumhaft sein. Die Kombination mit Schmorgerichten, Wild und auch Pasteten ebenso. Ich will jetzt noch ein Glas davon!

Eines der größten Schnäppchen auf dem internationalen Weinmarkt!

Langsam, aber sicher entdeckt auch die internationale Fachpresse unser Kleinod: Der DECANTER, eine 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!

IP1030315	Nebbiolo d'Alba, rosso 2015	14,5% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
------------------	------------------------------------	------------	-----------	----------------

Seine besten Freunde sind Käse und Salami!

Auf ganz leisen Pfoten trappelt der Nebbiolo d'Alba die Nase hoch, zeigt feine Noten von Brombeeren und edlem Holz. Auf der Zunge aber tanzt er beschwingt in einem Kleid von frischer Säure und edler Würze, wie es sich gehört für einen echten Italiener. Ungewöhnlich fein in der Textur, seidig im Tannin und zart griffig am Gaumen. Lustvoll mürbe öffnet sich der Wein im Mund, begeistert mit seiner filigran wirkenden Charakteristik. Hat man sich an dieses Mundgefühl erst mal gewöhnt, bemerkt man die florale Seele dieses Tropfens, die sich in Form von Veilchen- und Flidernoten zeigt. In Kombination mit Kirsch- und Brombeerfrucht die perfekte Symbiose von rot und lila oder Frucht und Flieder. Ein ausgesprochen sympathischer Nebbiolo, der bereits jetzt in seiner Jugend schon wunderbar zugänglich ist. Der saftig im Mund ist, der griffig ist am Gaumen und die Zunge mit seiner frischen Ader neckt. Und der mit Luft zu einem richtig köstlichen, weil immer saftiger werdenden Wonnetropfen wird. Gönnen Sie ihm eine Stunde, nehmen sie ein großes Glas und genießen Sie ihn zu Salami, Käse und typisch regionalen Antipasti.

Welch ein trinkfreudiger Nebbiolo aus phantastischem Jahr zu einem absoluten Understatementpreis!

IP1030415	Barbera d'Alba Filatura, rosso 2015	14,5% Vol.	19,86 €/l	14,90 €
------------------	--	------------	-----------	----------------

Saftig, sinnlich, sexy. Die reinste Sünde. Die vollkommene Versuchung!

Wahrlich: Porello und Burlotto sind zwei Winzer der Spitzenklasse mit unfassbar günstigen Tropfen!

Die Trauben für diesen erotischen 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.

Dunkelfruchtig, violett und erdig-würzig ist der Duft. Schwarze Kirsche, Pfeffer, Schlehe und erdige Noten heben den Aromenfinger. La dolce vita in der Geschmackszentrale! Schwarzer Saft, der die Zunge betört, sie einullt und mit Veilchen und mit Muskatnuss streichelt. Betörend, sexy, sinnlich. Verführerisch ist die feine Süße, mit welcher sich der Filatura über den Gaumen in den Abgang aufmacht, wie sie dort nachwirkt und noch einmal alles von der Kirschfrucht preisgibt. Sein Tanningerüst ist fein und fast nicht spürbar. Dafür steht ein Saft im Mund, der verlockender nicht sein kann. Es fühlt sich frisch an, ist ungewöhnlich mineralisch unterfüttert und begeistert mit einem Mundgefühl, von welchem man sich wünscht, es möge nie mehr enden. Der Wein ist einfach sündhaft köstlich. Am Ende ist es diese „schwarze Süße“, die einen derart fasziniert, dass man den Wein in großen Schlucken trinken möchte. Das ist Barbera, auf den man nicht zehn Jahre warten muss, bis man ihn trinken kann, das ist Barbera für JETZT. Der hier und heute auf die Wurst und den fetten Braten wartet, der nach Käse und nach allerfeinster Pasta giert. Das ist Barbera, den man zur Geliebten haben will. Darauf noch ein Glas von diesem sündigen Charakterkopf!



IPI030514

Roero Toretta, rosso 2014

14,5% Vol.

21,26 €/l

15,95 €

Die großen Winzer des Piemont interpretieren den Nebbiolo höchst unterschiedlich, wie ein Musiker seine Sonaten. Von urtraditionell bis ultramodern. Und was haben wir hier für ein Meisterwerk im Glas, das beide Spielarten vermählt!

Barolo hin, Barbaresco her. Ich liebe Roero. Nebbiolo generell. So wie diesen hier, der mit Rosenblüten, Erdbeeren und Kirscharomen meine Nasenflügel betört, der meine Zunge mit Lakritze streichelt und einen Film von Veilchen über meinen Gaumen legt. Der meinen Mund ausfüllt, ohne auch nur ansatzweise schwer zu wirken, der leicht und fein und fast schon filigran sein Spiel treibt. Wunderbar seine floralen Zwischenrufe, elegant die Würze, die sich niemals aufdrängt, immer im Hintergrund agiert. Leicht im Gewicht, zärtlich spröde sein Charme. Jubel in der Geschmackszentrale. Nebbiolo, den man in die Karaffe stecken kann, aber nicht muss. Der ist augenblicklich da, sowie er sich im Glas gesetzt hat. Begeistert auf der Stelle mit reifer Kirsche, was ihn noch sexier, noch frischer macht. Der Säurebogen schlichtweg Freude spendend, dem Roero Torreta Puls verleihend, ihn agil und schnell zu machen. Was für ein Trinkfluss für einen Nebbiolo, der keine Minute Luft geschnappt hat. Ich bin hin und weg, überlege ob ich Pizza (beim echten Italiener) bestellen oder die Restbestände von Wurst und Käse einfach vernichten soll. Ich glaube, nein, ich weiß, ich werde beides tun und mich bis zum letzten Tropfen mit diesem genialen Wein vergnügen.

Authentisches, unverfälschtes Piemont! Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt? Das ist definitiv ein edler Pirat und „agent provocateur“ für hochkarätige Barolo-Verkostungen mit wesentlich teureren Prestigeweinen. Nochmals mehr als nur eine Nuance besser als sein mit zwei roten Gläsern geadelter Jahrgangsvorgänger! Marco Porello hat sich mit diesem Kunstwerk in die qualitative Spitze des Piemont katapultiert! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2018 bis nach 2025.

„Totaler Kaufalarm! Am besten kistenweise. Persönliche Nebbiolo-Entdeckung des Jahres!“, urteilte ein begeisterter Verkoster bei uns in Saarwellingen.





Azienda Agricola Baricci

MONTALCINO

Das erste Mal in der Geschichte, dass die beiden Weine unseres Traditionsgutes aus zwei 5-Sterne-Jahrgängen von Montalcino kommen. Und der „kleine“ Rosso wird als Jahrgangssieger mit 95 Punkten geadelt. Mehr Qualität geht nicht!

DIE Insiderzeitschrift für italienischen Wein und Olivenöl, MERUM, wertet im großen Brunello-Test Baricci als einen der drei besten Weine unter 170 degustierten und teilweise dramatisch teureren Prestigegewächsen!

Baricci: Burgundische Noblesse in erfrischend spröder Verpackung, Montalcino ungekünstelt, Wein und Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit.

Bariccis Traumlage Montosoli ist der EINZIGE CRU in ganz Montalcino, berühmt seit dem Mittelalter wegen der legendären Frische und Komplexität der hier produzierten Weltklasse-Brunelli!

Der urtraditionelle Brunello von Nello Baricci verkörpert genau die Stilistik eines Weines aus Montalcino für Liebhaber unverwechselbarer, authentisch-traditioneller Weinstile. Ein Herzblut-Heimatwein mit Seele, unkopierbar auf der Welt, eines der immer seltener werdenden großen Weinoriginale.

MERUM ist nicht nur unserer Meinung nach die beste Zeitschrift für italienische Weine (und engagiert sich zudem vehement für unmanipulierte Olivenöle). Ihr Chefredakteur Andreas März hat die Baricci-Weine bereits mehrfach verkostet, jeweils höchst bewertet und euphorisch kommentiert: „Toll finde ich, dass der heutige Brunello von Baricci genauso schmeckt wie seine Brunelli der frühen 80er Jahre, die mich vor 20 Jahren wiederholt nach Montalcino pilgern ließen. Gäbe es doch mehr Baricci in Italien! Nur sehr wenige italienische Winzer können sich leider damit brüsten, ihrem Stil seit 20 Jahren treu geblieben zu sein“. Andreas März hat so Recht: Törichte Moden kommen und gehen, echte, originäre Qualität ist zeitlos groß und einzigartig! Und Bariccis Solitäre demaskieren gnadenlos, sowohl preislich wie qualitativ gesehen, die meisten Prestige-Barrique-Brunelli als völlig überteuert!



Werte Kunden: Es ist stets ein magischer Moment, wenn ich diesen großen Sangiovese öffne, der mir nie aus dem Sinn zu gehen scheint, seit ich ihn vor vielen Jahren das erste Mal getrunken habe, zunächst nur verzückt an ihm rieche und ihn danach wohlilig auf der Zunge verspüre, sehe ich vor meinem geistigen Auge das traumhafte Städtchen Montalcino in der milden Abendsonne weithin sichtbar auf seinem in fahles Licht getauchten Berghügel leuchten. Welch zutiefst emotionale sentimentale Erinnerung! Und wertige Kunden: Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt? Heute präsentieren wir Ihnen zwei der authentischsten Weine Italiens. Keine Blockbuster, sondern zärtliche Verführungen, die den sinnlichen Reiz einer der magischen Kulturlandschaften der Welt in ihrem Herzen tragen. Salute!

**Gäbe es doch
mehr Baricci in
Italien!**

ITO020115

Rosso di Montalcino 2015

14,5% Vol.

26,40 €/l

19,80 €

DECANTER brandaktuell: „2015 is possibly the best Rosso di Montalcino vintage of the last 10 years.“
Und der höchst bewertete Wein der Verkostung: „A great example of the vintage, 95 Punkte“, ist unser **Best-seller seit über einem Jahrzehnt: Baricci, Rosso di Montalcino!**

Tino Seiwert: „Der beste Rosso di Montalcino bisher aus einem 5 Sterne-Jahrgang dieser weltweit gefeierten Appellation! Völlig verdient der Siegerwein der DECANTER-Verkostung!“

Welch wunderbares Schnüppchen aus der Toskana! Der phantastische Nachfolger aus einem grandiosen Jahrgang unseres langjährigen Bestsellers, der erstmals bereits **2005 zum schönsten Rosso des Jahrgangs gekürt wurde!**

Im Jahrgang 2009 wurde dann dieser betörende Schmeichler der Sinne im Finale des italienischen „Oscar del Vino 2012“ gar zu den 3 Siegern in der Kategorie „**bestes Preis-Qualitäts-Verhältnis**“ gewertet!

Damit nicht genug der Anerkennung: In einem umfassenden Tasting von Weinen mit zwei Jahren Flaschenreife wird der 2009er von der Vereinigung der italienischen Sommelierunion mit dem Preis für **das beste Preis-Qualitäts-Verhältnis in ganz Italien** ausgezeichnet. Herzlichen Glückwunsch Nello!

**Testsieger:
95 Punkte (DECANTER)**

Liebe Kunden: Auf unserem Familienweingut Baricci wird seit der Gründung der Domaine in 1954 nach den Prinzipien von „slow wine“ gearbeitet: Schon Großvater Nello, einer der ersten Vollzeitwinzer in Montalcino, arbeitete im Weinberg rein biologisch und legte die Grundlage für die These, dass Baricci wohl stilistisch als das traditionellste Weingut

dieses malerisch gelegenen, traumhaft schönen Fleckchens Montalcino gelten darf. Niemals machte man törichte Moden mit. Ende der 90er wurden dann unsere „Trotzköpfe“ aus Montalcino ein wenig belächelt von der einheimischen „Konkurrenz“, weil man nicht auf der Welle der Barriquegeschwängerten, opulenten Marmeladenweine mitgeschwommen ist. Die gleichen Winzer, deren Söhne heute leise am Weingut anklopfen, um nachzufragen, wie man denn eigentlich handwerklich arbeiten muss, um solch feine, elegante, traditionelle, zeitlose Weine produzieren zu können. Der Kunde verweigert sich offenbar immer mehr den holzigen Biberweinen. *Tempi passati!*

PS: Alle Trauben, welche diesen herausragenden Rosso aus Montalcino bilden, wachsen ausschließlich, wie sein großer Bruder, auf dem wohl besten Brunello-Terroir, der einzigen Cru Lage der Appellation in Montosoli, einem mit einem einzigartigen Mikroklima gesegneten Stückchen Erde. Kein Wunder, dass dieser vollmundige, lasziv erotische Rosso die gleiche Qualität besitzt, wie bei manchen anderen Produzenten der Prestige-Brunello! Ein authentisches toskanisches Urgestein, das von seiner wohlthuend altmodischen, bei aller Cremigkeit und Fülle des Jahrgangs dennoch kühlen Stilistik her so schmeckt wie in der guten alten Zeit. Kompromisslos umgesetzte Tradition mit Charisma, Charakter und Authentizität. Montalcino ungekünstelt – originärer kann man das Blut der Toskana nicht trinken! Zu genießen ab sofort, gewinnt enorm mit Luft, Höhepunkt 2019 bis ca. 2030.

**Originärer kann man
das Blut der Toskana
nicht trinken!**



IT0020212

Brunello di Montalcino, rosso 2012

14,0% Vol.

58,66 €/l

44,00 €

Unser Wein des Jahres 2012 aus Italien!

Brandaktuell einer der „Siegerweine“ in MERUM August/September 2017. Und MERUM urteilt sehr streng: Nur 64 von 147 verkosteten Weinen wurden als wirklich gut befunden. Und das in einem der größten Brunello Jahrgängen aller Zeiten! Hauptkritikpunkt: Zu viele „Biberweine“ aus dem Barrique mit trockenen Tanninen.

Der ganz große Jahrgang 2012 erhält wie 2010 die Höchstbewertung von 5 Sternen für die Brunelli! Ein historischer Jahrgang also! Und die langlebigen aristokratischen Brunelli von Baricci brillieren als urwüchsige unverwechselbare Sangiovese-Unikate mit Herz und Seele. Es sind Jahrgang für Jahrgang urtraditionelle Weine, die durch feinste, reife Beerenfrucht (in 2012 saftige rote und schwarze Früchte, wie z.B. pralle Kirschen und reife Himbeeren, auch feinste Cassisnoten), dazu Anklänge an noble Gewürze wie Muskatnuss und rosa Pfeffer und rauchige Noten von würzigem Tabak sowie himmlisch duftende Rosen und frische Veilchen begeistern. Sie besitzen eine unvergleichliche Eleganz bei gleichzeitig enormer Kraft und ein langes Finale und tragen durch diesen singulären Stil den Ruhm und den Mythos eines großen Brunello in die ganze Welt hinaus. Und für unseren Traditionalisten Baricci ist sein 12er Brunello bei aller inneren Dichte und samtigen Fülle wegen seiner wohl zuvor so noch nie erreichten Eleganz und Frische ein Antipodenwein zu den nur allzu vielen „dicken“, marmeladigen Wuchtbrummen und zu den austauschbaren Weltweinen im technisch gestylten Einheitslook, die leider viel zu häufig seit über einem Jahrzehnt in Italien, gerade auch in der Toskana, vinifiziert werden. Liebhaber eines „altmodischen“, handwerklichen Weinstils werden begeistert sein: Die Zeit scheint still zu stehen. Oder gar zurückgedreht. In eine Epoche, als die Begriffe ‚winemaking‘ oder ‚Atomisierung‘ von Weinen und ‚labortechnische Wiederausammensetzung‘ unbekannt waren und handwerkliches Ethos eines visionären Weinbauern allein die Qualität und Größe eines Weines bestimmte.

Dieser Archetypus eines einzigartig feinsinnigen Brunello besitzt jedenfalls auch in 2012 eine die Maßstäbe definierende balancierte Textur und Präzision. Diese betörend duftige und zugleich wilde aromatische Transparenz, gepaart mit Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, machen Nello Bariccis unmodisch-urwüchsigen Brunello einmalig und in einer Blindprobe leicht identifizierbar. Denn ganz anders als die nur allzu vielen barocken Konzentrationsmonster „schleicht“ sich dieser Wein eher leise in alle Sinne und betört durch burgundische Finesse und Eleganz. Auch im Mund setzt sich diese feine Klarheit des Weines betörend fort und bleibt noch minutenlang am Gaumen haften, wenn das Glas schon lange geleert ist. Das sind Tannine vom feinsten, so seiden, dass sie mühelos mit großen Lagen aus dem Burgund konkurrieren können. Dies ist daher zweifellos burgundische Noblesse in himmlischer Harmonie, Montalcino ungekünstelt, Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit. Wie der Wein – authentischer kann man einen Brunello aus der Flasche nicht erleben! Vergleichen Sie doch bitte einmal Qualität und Preis dieses edlen Weines mit dem der anderen hoch gerühmten Montalciner oder irgendeinem sonstigen Weltklassewein aus Italien: Er macht schlichtweg Staunen! Selbst in den Prestigeregionen der Weinwelt gibt es sie also noch, selten zwar, aber bisweilen kann man sie finden – Fabelqualitäten zu werten Preisen, wie dieser authentische Heimatwein voller Noblesse, Charakter und Originalität! Mein Fernweh nach Montalcino entflammt jedenfalls stets aufs Neue, wenn ich ihn zu Hause verkoste: Ein Brunello, der nach nichts außer Brunello schmeckt!

Liebe Kunden: Ach, ich könnte mich verlieren in den Liebesschwärmereien für diesen Grandseigneur aus einem außerordentlich großen, mit der Höchstbewertung von 5 Sternen gefeierten Jahrgang, das ist Italien in seiner absoluten Qualitätsspitze, Weltklasse pur...der Preis, in Relation der anderen Größen der Weinwelt, vorsichtig formuliert, Understatement, unterbepreist pur!

PS: In MERUM urteilte Andreas März schon einmal nach einer umfassenden Verkostung (170 Brunelli wurden degustiert) begeistert über Baricci: „Brunello di Montalcino ist der klassische Grand Cru der Toskana! Ein einzigartiger Wein, wenn es auch weniger begeisternde Brunello gibt, als es für eine der höchst bewerteten Appellationen der Welt wünschbar wäre.“ Und dann adelt er ganze DREI Pretiosen „aus einem geradezu unübersichtlichen Angebot von verschiedenen Etiketten“ (und teilweise dramatisch teuren Prestigegewächsen) mit der höchsten Bewertung. Darunter unseren Ur-Brunello von Baricci! Ganze 14.000 Flaschen davon werden im Schnitt Jahrgang für Jahrgang gefüllt und zu einem Bruchteil der Preise manch hoch gehypter Weine aus Montalcino an dankbare, treue Kunden in aller Welt verteilt. Pinard de Picard ist stolz darauf, dieses traditionelle Elitegut exklusiv auf dem deutschen Markt zu vertreten.

Dieser urige, authentische, charakterstarke Montalcino ist wegen seiner feinen, schmelzigen, butterweichen, delikaten Tannine ab sofort zu genießen, Höhepunkt ca. 2020 bis 2030+.





Cantine Due Palme

APULIEN

Gambero Rosso: „Qualität, Terroir, Authentizität!“ Das Weingut mit dem Serienabonnement (10x in Folge) auf die 3 Gläser!

In Süditalien werden die Weine der besten Güter in den letzten Jahren beständig nochmals besser. Und besitzen teilweise ein spektakuläres Preis-Genussverhältnis! So auch auf der Cantina Due Palme in Apulien. Diese Region im tiefen Südosten des Landes ist mit einem vorzüglichen Klima gesegnet. Geprägt wird sie durch ihre Lage zwischen dem ionischen und dem adriatischen Meer, vor allem aber durch die scheinbar immer präsenste Sonne und ein faszinierendes, unverwechselbares Licht. Einzigartig ist die Vielzahl an Böden, von sandig und kalkreich bis hin zu steinig und kompakt. Kein Wunder also, dass die vielfältigen Weine dieser sonnenverwöhnten Region immer beliebter werden! Wie die der Muster-Cantina Due Palme. Sie ist das Werk ihres Gründers und Präsidenten Angelo Maci, der vierten Generation einer Winzerfamilie und rastloser Pionier in Bezug auf Qualität. Angelo war es, der apulische Weine auf die internationalen Weinkarten gebracht hat. Sein Herz schlägt für heimische Rebsorten und er kämpft für die Erhaltung der traditionellen und weltweit einzigartigen Reberziehung „Alberello Pugliese“ (Bäumchenerziehung), wobei die Rebstöcke in Einzelbuschform gezogen werden ohne Stützpfähle oder Drahtrahmen. Wenn also die Weinberge mit so viel Liebe und Leidenschaft gehegt und gepflegt werden wie auf der Cantina Due Palme, dann können wir Ihnen aus den heimischen Rebsorten wie Negroamaro und Primitivo traumhaft verführerische Rotweine anbieten, die Ihren Gaumen erfreuen werden. Unbedingt probieren, denn diese Weine tragen die apulische Sonne in Ihre Herzen. Salute!

IPU010115	„Costa“ Negroamaro, rosso 2015	12,5% Vol.	9,26 €/l	6,95 €
IPU010115P	12x „Costa“ Negroamaro, rosso 2015 (11 + 1 Flasche gratis)		statt 83,40 € nur	76,45 €

Das Licht des Südens, die pralle Lebensfreude des mediterranen Lebens, gepaart mit einer nahezu nordischen Kühle. Und das bei trinkanimierenden nur 12,5% Alkohol. Für einen apulischen Rotwein! „Unmöglich“, sagen Sie? Aber es ist wahr! Verkosten Sie doch unbedingt selbst! Am besten gleich kistenweise aus einem Jahrgang, der in Apulien ganz groß ist!

Trullis – geradezu das Wahrzeichen Apuliens: Historische Rundhäuser aus massivem Naturstein, die im Sommer Schutz bieten vor der Hitze und im Winter die Wärme des offenen Kaminfeuers speichern.

In der Nase demonstriert der Negroamaro, wie wohl er sich in seiner apulischen Heimat fühlt und zeigt sich von seiner schönsten schmeichlerischen Seite mit viel beeriger Frucht und cremiger Süße (schwarze Kirschen, Pflaumen, reife Himbeeren, Karamel, feinste Gewürze wie Zimt und weißer Pfeffer). Was sofort für Staunen sorgt, ist diese Leichtigkeit im Mund. Hier spielen die nur 12,5 Umdrehungen ihre ganze Stärke aus, bei aller Saftigkeit verbleibt dieser apulische Schmeichler auf der eleganten Seite. Richtig süffig ist der kleine Kerl. Eine Nelke blitzt ganz leise auf und bringt einen charmanten süßen Kick ins Fruchtkonzert. Über den Gaumen zieht der Tropfen kühl und fein hinweg, famos eingebettet in eine feine, zarte Süße und eine die Zunge liebkosende schmelzige Fülle.

Dieser Schmeichler der Sinne liefert im Verhältnis zu dem, was er kostet, mindestens den doppelten Weinwert ab und passt ausgezeichnet zu Pasta mit Fleischsaucen, Fleisch vom Grill, Pizza, Geflügelragout, leichten Wildgerichten, Käse und bietet natürlich solo genossen Trinkspaß pur. Zu genießen leicht gekühlt jetzt und in den nächsten beiden Jahren.

IPU010215	„Costa“ Primitivo, rosso 2015	13,5% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
IPU010215P	12x „Costa“ Primitivo, rosso 2015 (11 + 1 Flasche gratis)		statt 95,40 € nur	87,45 €

Ein Primitivo, dem man auf der Stelle mit Haut und Haaren verfällt. Sinnlich, saftig, sexy.

Für den Preis ein Hammerwein. Kistenweise kaufen!

Dieser geniale Primitivo präsentiert sich in einem leuchtenden Schwarzviolett einer reifen sizilianischen Olive. Und dann: Welch hedonistische fruchtsüße Nase! Verführerische Aromen von Amarena-Kirsche, Brombeeren, Feigen, Vanilleschoten, schwarze Oliven, mediterranen Kräutern und Cassislikör. Der sensible Barriqueausbau (französische! Eiche) zeichnet für eine samtig-laszive Textur am Gaumen verantwortlich. Einfach sündhaft saftig und sinnlich! Eine ganze Menge prallen Lebens! Diese geschmackliche Harmonie auf der Zunge mündet in einem cremigen Finale, in dem keinerlei Gerbstoffe zu schmecken sind. Welch lustvoll-samtene Fülle!

Dieser grandiose Primitivo verbindet die Grandezza eines toskanischen Crus mit der Reife und Opulenz des sonnenverwöhnten italienischen Südens. Nur: Für einen vergleichbaren Chianti zahlen Sie locker das 3–5 fache! Zu genießen, am besten leicht gekühlt, jetzt und in den nächsten beiden Jahren. PS: Toller Pasta-Wein!

IPU010315	„Serre“ Susumaniello, rosso 2015	13,5% Vol.	13,20 €/l	9,90 €
------------------	---	------------	-----------	--------

Sein gleich guter Vorgänger war unser meist verkaufter italienischer Wein im Jahr 2015 und dann wieder in 2016!

Mit diesem schnurrenden Wildkätzchen im Glas genießen Sie das Feuer des Südens und können die Seele erwärmen: Fleischig, saftig, sündhaft. Ein Tropfen, dem man hilflos verfällt.

2 rote Gläser und die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis im Gambero Rosso 2016: „In diesem von der Natur begünstigten Erntejahr besonders gut gelungen!“

Welch erotisierendes Parfum entsteigt diesem göttlichen Nasenbär. Ein Feuerwerk von reifen Pflaumen und dunklen Brombeeren explodiert geradezu in der Nase, und, weil das noch lange nicht genug ist, geht's im Mund genauso weiter. Saftig, als würde man in dieses frische Obst beißen, so macht sich der Serre über die Zunge her. Überschwemmt sie mit seinen dichten, fleischigen Aromen und macht richtig Druck im Mund. Erst später fällt eine ganz dezente Süße auf, bemerkt man die feinen Röstaromen, die vom Gaumen tropfen und welche muskulösen Körper dieser Modellathlet hat. Erinnert ganz entfernt an Sangiovese, nur dass der Susumaniello, so ist der Name dieser Rebsorte, wesentlich fruchtiger und noch frischer in seinem Säurespiel ist. Die Zunge lechzt nach dem Saft, der so neckisch zwischen frischer Säure und verführerischer Süße hin- und herspringt, der Gaumen macht Männchen, weil er mehr will von dem Stoff, der sich so weich und füllig an ihn anschmiegt. Kaum ist der Serre seinen letzten Weg gegangen, macht sich im Abgang wieder die Pflaume wichtig, sorgt für Fleisch und Biss, bis alles in einem zärtlich angerösteten fruchtigen Nachhall endet. Dieser Kerl schreit nach Steak, nach Geschmortem und nach Wild. Und nach Freunden zum gemeinsamen Zechen. Er steht seinem Jahrgangsvorgänger, DEM absoluten Publikumsliebbling des letzten Jahres aus Italien, in Nichts, aber auch überhaupt Nichts, nach. Am besten leicht gekühlt genießen. Bereitet locker bis 2020 große Freude.

IPU010413

„Selvarossa” Riserva, rosso 2013

14,5% Vol.

22,00 €/l

16,50 €

Zum 10. Mal in Folge 3 Gläser im Gambero Rosso 2017!

Diese authochthone Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera ist ein Klassiker in der apulischen Weinwelt!

Veronelli-Guide 2017: 93 Punkte!
Luca Maroni 2017: 97 Punkte!

Ein fleischig süßes Monument von Wein. Doch wie kann ein solch hoch bewerteter Spitzenwein so provokativ preiswert sein? Hierzu eine ganz sympathische Antwort von Angelo Maci, Herz und Motor der Cantina: „Wir verkaufen unseren Premiumwein deshalb zu einem so günstigen Preis, weil wir ALLEN Weinliebhabern einen hochqualitativen Wein bieten wollen.“ Welch geradezu altruistische Einstellung!

Werte Kunden: Diesen Gaumenschmeichler müssen Sie probiert haben! Das Paradiespferd der Cantine Due Palme, der Fixstern der Region, fast schwarz im Becher, jagt dem Genießer fleischig süße Tabaknoten wie auch dunkle Pflaumentöne in die Nase. Er verführt den Gaumen verschwenderisch mit Aromen dunkler Wildbeeren, Pflaumen und schwarzer Schokolade. Er ist, hierin durchaus ähnlich dem wunderbaren ‚Serre‘, anschmiegsam wie ein Schmusekätzchen und trinkanimierend frisch zugleich. Sein Gerbstoffkleid ist überraschend fein, die Fülle schlicht enorm und das Extrakt fast liköresk. Trotz seiner sagenhaften Dichte schafft es der Selvarossa fein und frisch zu bleiben, was nicht unbedingt normal ist bei solch mächtigen Kalibern mit dieser grandiosen Dichte! Nicht ohne Grund wird der Selvarossa vom Gambero Rosso stets mit drei Gläsern ausgezeichnet: 10 mal in Folge gab es jetzt die Höchstnote! Und dieses schon als zweitbesten Rotwein ganz Italiens ausgezeichnete Gewächs hat es auf jeden Fall verdient! Das hier ist ein anschmiegsamer Saft für den Kamin, zum Kuschneln, zum Fliegen und Träumen und vor allem zum frisch erlegten Wildschwein, Hasen oder Rebhuhn. Ein Monument, das gnadenlos mit süßer Frucht verführt. Ein echter Hammerwein.

Genießen Sie ihn bei ca. 16° ab sofort bis 2020+.



Casa Adami

PROSECCO

Die wunderbare Leichtigkeit des Seins. Wir tanzen in laue Sommerabende!

Höchstbewertete Spumanti bei Parker („Franco Adami is the personification of Prosecco“) und in MERUM. Und mehrfach 3 Gläser im Gambero Rosso! Adami gilt unter Kennern als die Nr. 1 des Prosecco!

Franco Adami: „Coltiviamo la terra che ci è stata prestata dai nostri figli“ – „Wir bestellen die Erde, die uns für unsere Kinder anvertraut worden ist.“

Prosecco und Prosecco: Das sind in der Realität 2 komplett getrennte Welten, die nichts miteinander zu tun haben. Teils von unterirdischer „Qualität“ zu Dumpingpreisen, im Bestfall ein ernsthafter Konkurrent erstklassiger Champagner. Natürlich in einem ganz anderen Stil: Hier schmecken wir die italienischen Seiten des Lebens. Die besten Prosecci werden im Hügelland im Norden von Treviso erzeugt, zwischen Conegliano und Valdobbiadene, einer Landschaft von faszinierender Schönheit. Die Umgebung des Weinguts erscheint mit dem Ausblick auf die Dolomiten nur auf den ersten Blick ein wenig rau und wild. Die Casa Adami umfasst nämlich zwölf Hektar Weingärten in bester Lage, die sich auf Höhen von bis zu 400 Metern erheben und bestens geschützt liegen. Der Prosecco gehört hierher wie der Chianti in die Toskana und der Barolo ins Piemont. Liebhaber schwören, das könne man riechen!

Das könne man schmecken! Die Landschaft und das wellige, teils sehr steile Mosaik der Rebparzellen perle aus jeder Flasche. Und das wollen wir Ihnen mit unseren handwerklich hergestellten Schaumweinen der Brüder Franco und Armando Adami beweisen, die durch eine betörende Nase, faszinierende Frische, feine Fruchtigkeit und ihre Eleganz beeindrucken.

Es ist Herbst. Die Sonne scheint über dem Herzen von Prosecco-Land. Eine zarte Novembersonne wärmt die Luft, von der die Menschen sagen, sie sei frizzante. Perlend. Das Mittagslicht wärmt aber auch die Herzen der Menschen und macht richtig Lust auf ein Gläschen Prosecco. Und dann werden es gleich ein paar mehr, die Stimmung ist beschwingt. Und wir erleben die Faszination Terroir im Prosecco! Armando und Franco Adami zeigen uns, dass es nicht nur möglich ist, exzellente, sondern auch einzigartige Schaumweine mit einem unverwechselbaren Charakter herzustellen. Aber, da weiß Franco Adami nur zu genau, das kann man nur in der Herzzone der Appellation: „Der Wein aus dieser Region ist nicht einfach besserer Prosecco. Es ist schlicht der Original-Prosecco. Echter Prosecco kommt nur aus Conegliano und Valdobbiadene. Und nicht aus den fruchtbaren Ebenen. Basta.“ Und wie recht Franco mit dieser klaren Aussage hat: Wie überall auf der Welt ist das Terroir die Grundlage für die Einzigartigkeit eines Weins.

PS: Frische heißt die Maxime bei unserer sympathischen Familie- bis zu hundert Mal im Jahr füllen die Geschwister ihre sprudelnden Variationen ab.



IVE010400

Garbèl brut Prosecco DOC Treviso

11,0% Vol.

15,86 €/l

11,90 €

Die Verkörperung der Leichtigkeit des Seins an lauen Sommerabenden!

Welch feine Perlage im Glase, der verführerische florale Noten und frische Fruchtaromen (insbesondere Birnen, Pfirsich, Melone und reifer Apfel) entströmen. Das Zusammenspiel von perfekt eingebundener Säure und den delikaten Fruchtaromen auch am Gaumen macht diesen Spumante zu einem herrlichen Aperitif-Prosecco. Welch wunderbar leichter Spumante, ein sprudelnder Italiener von weicher und leichter Art, ein Vorbote der Leichtigkeit des Seins im kommenden Sommer. Sonne auf der Haut, Prosecco im Glas und im Herzen und einfach wegsüßeln!

IVE010516

Vigneto Giardino Dry Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore 2016

11,0% Vol.

19,93 €/l

14,95 €

Giardino: Höchst bewerteter Prosecco bei Parker ever! Jeder Schluck ein prickelndes Fest!

Giardino ist die historische Valdobbiadene-Lage, die noch Francos Großvater gepflanzt hatte. In diesem natürlichen Amphitheater reifen die schönsten Trauben der Kellerei, die Franco und Armando in einen Prosecco von großer Finesse verwandeln.

Tino Seiwerts persönlicher Prosecco-Favorit aus einer der besten Lagen. Frische, Finesse und innere Dichte küssen rassige Mineralität. Welch intensive Perlage, welch grandiose Frische bereits in der Nase, die sich mit harmonisch eingebundenen, komplexen floralen und fruchtigen Aromanoten verbindet. Grandiose Fülle ohne Schwere, tolle Frische und immer wieder betörende Fruchtklänge (Birnen, Pfirsiche und rosa Pampelmuse), die ein begeistertes Orchester bilden mit Mandelnoten und Anklängen an Jasmin. Bella Italia! Ein langer fruchtiger, mineralischer (!) Nachhall krönt ein singuläres Genusserebnis. Und im Unterscheid zu den allermeisten anderen Proseccis, die einfach jung getrunken werden wollen, haben wir hier ein Lager- und Entwicklungspotential von 3–5 Jahren.

Werte Kunden, ich komme nicht aus dem Schwärmen raus: Welch mediterranes Lebensgefühl! Unbekümmert. Für die unbeschwerten Momente im Leben. Italien pur. ‚Dolce far niente‘ im Glase verströmend, ein fröhliches und unbeschwertes, prickelndes Eintrinken des Abends mit diesem genialen Spitzen-Prosecco. Und in ein paar Wochen tanzen wir beschwingt in laue Sommernächte.

Hervorragend geeignet als Aperitif für intensive Begegnungen mit lieben Menschen und rauschenden Festen; als Begleiter von Gebäck, Kuchen, zu frischem Obst (Pfirsich, Melone) und allem, was Sie persönlich gerne auskosten wollen...



IVE010600

Cartizze dry Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore

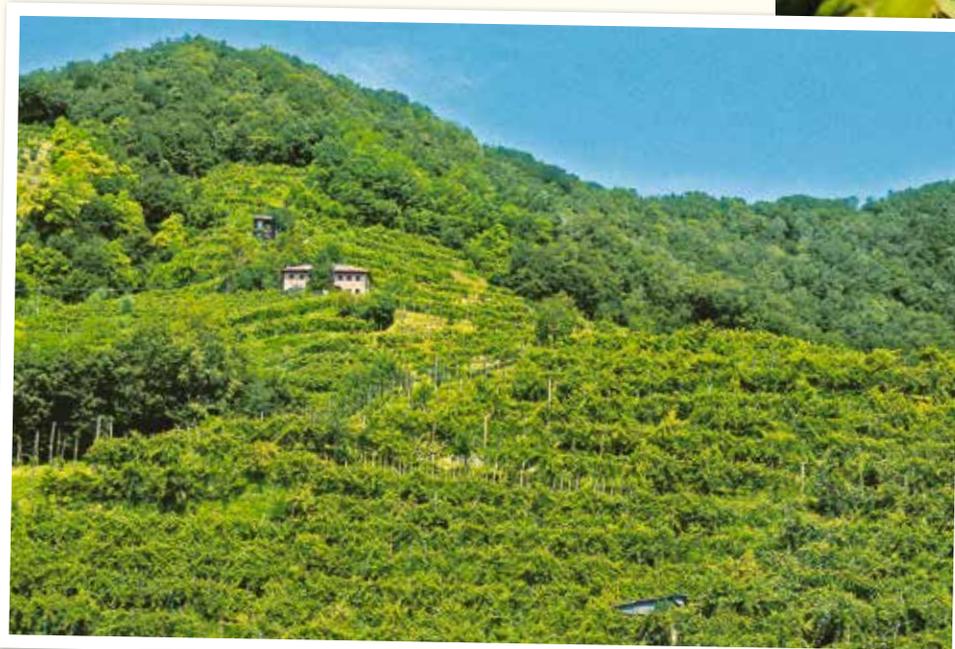
11,0% Vol.

29,20 €/l

21,90 €

Der Prosecco-Olymp. Mehr geht nicht. Das ist Weltklasse.

Schlichtweg betörend ist der Duft, der in die Nase strömt. Reifer Apfel, ein wenig Birne und die Blütenblätter roter Rosen. Und dann, kaum im Mund, findet man sich in einem italienischen Film der 60er-Jahre wieder. Sinnlich, kurvig, sexy, verführerisch, erotisch und in gewisser Weise auch ein wenig opulent. Reifer Apfel auf der Zunge, Aprikosen, Birnen und eine Scheibe Ananas. Cremig steht der Cartizze in seiner prallen Schönheit auf ihr, lullt sie ein und zeigt, warum er das Prädikat "Verführer" trägt, und auch verdient. Für mich schon jetzt einer der besten je getrunkenen Proseccos. Das ist Welt-



Das Herz von Prosecco-Land, dem Wahren, dem Echten! Es schlägt ausschließlich in den malerischen Steillagen, niemals aber in der Ebene!

klasse! Ein erregendes Schauspiel, was sich da am Gaumen tut, wie fein es prickelt, wie saftig trocken sein kann und wie perfekt man 25g Restzucker in einem Sprudel verstecken kann. Wo bitte sind die hin? Beim Öffnen verloren gegangen, oder wie? Unglaublich! Ich trinke aus und gönne mir ein zweites Glas von diesem Prickler. Diese elegante Fülle, diese perfekt geformten Kurven, diese Sinnlichkeit ... ich glaub die Flasche überlebt den Abend nicht. Natürlich können Sie diesen Traumstoff auch zum Essen trinken, aber ganz ehrlich, auf der Couch, im Bett, auf der Terrasse, oder in der Hängematte schmeckt er doch am besten. Glas schon wieder leer, neue Füllung bitte. Kaufen was geht!



Domaine Pierre Clavel

LANGUEDOC

Er ist die treue Seele des Languedoc: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, vinifiziert in biologischem Anbau liebevoll handwerkliche Unikate statt seelenloser Technoweine. Seit Jahren ein Lieblingswinzer von uns und unseren Kunden!

Und wir freuen uns mit Pierre über eine Sensationsbewertung von 95 Punkten im DECANTER für einen Wein der 12-Euro-Klasse.

Wir hatten viele Flaschen reserviert, doch jetzt ist schon unsere letzte Palette eingetroffen, daher bei Interesse ganz schnell zugreifen!

FLA010514

„Bonne Pioche“, Pic Saint Loup rouge 2014

14,5% Vol.

17,20 €/l



12,90 €

Brandaktuell vom DECANTER mit 95 Punkten geadelt! Mehr als nur eine Sensation für einen Wein dieser Preisklasse. Auch von VINUM zu den besten Weinen des Languedoc gezählt!

95 Punkte (DECANTER)

Born to be wild – Unser Freund Pierre, einer der Qualitätspioniere des Languedoc, hat im mythischen Bergmassiv des Pic St. Loup, im wildromantischen Hinterland von Montpellier gelegen, eine 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: Welch grandiose Nase mit einem verschwenderisch sich entfaltenden Bukett (Cuvée aus Syrah, Grenache und Mourvèdre), welch konzentrierte Aromenvielfalt, insbesondere wild wachsende blaue wie rote Beeren, Kirschen, noble Schokolade, Minze, dazu feine Gewürzanklänge, ein wenig Pfeffer und elegante rauchige Noten. Transparent und ungemein duftig entströmt dieser faszinierende Wein dem Glase, 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. Originärer Charakter von Trauben grandioser Parzellen und ein expressiver, unverwechselbarer Stil.

Liebe Kunden: Dieser Botschafter des Südens ist in seiner Preisklasse selbst nach den Maßstäben des Languedoc ein absolutes Schnäppchen. Best Buy!

FLA010416

Le Mas, rouge 2016

NK

13,5% Vol.

10,26 €/l



7,70 €

Unser meist verkaufter Bio-Rotwein aus dem Languedoc begeistert jeden Kenner vom ersten Schluck an, und dies seit vielen, vielen Jahren, genaugenommen bereits seit deren 20! Und genau so lange verzückt der Le Mas in seiner Rolle als faszinierender Trinkspaß für jeden Tag unsere Kunden.

Welch urwüchsige, dunkelrubinrote Cuvée aus reifen Carignan- und saftigen Grenachetrauben, die das Gepräge dieses Weines bestimmen, verfeinert mit etwas noble Syrah sowie einem Schuß Mourvèdre, was der Aromenvielfalt deutlich zu Gute kommt, funkelt hier mit lila Reflexen geradezu im Glase! Die Nase bietet ein ganzes Kaleidoskop südlicher Düfte, Rosmarin und Thymian harmonieren wunderbar mit fruchtigen Noten von Cassis, saftigen Kirschen und Holunderblüten.

Am Gaumen, und das ist wiederum keine Überraschung, da wir dies von einigen seiner Jahrgangsvorgänger kennen, betört eine eher ‚kühle‘ Stilistik, die sich mit den Attributen ‚finessenreich‘, ‚burgundisch inspiriert‘ und ‚unglaublich delikat‘ wohl am Besten beschreiben lässt: eine frische, zartbeerige und ungemein trinkanimierende Frucht gleitet über den Gaumen, extrem lecker, dazu ganz dezent kräuterwürzige Anklänge, etwas Oliventapenade, Kräuter der Garrigue, saftig, schmeichlerisch, immer wieder schweben rote Beerenaromen über die Zunge, und so ausgewogen und ausbalanciert, dass es die wahre Freude ist, keinerlei Schwere, keinerlei Hitze, nur subtile Verführung. Für einen „einfachen“ Wein in dieser Preisklasse einfach genial. Punkt. Frisch gefüllt bietet der ‚Le Mas‘ bereits jetzt Trinkspaß pur, die samtigen Gerbstoffe verleihen diesem jugendlichen Charmeur Struktur und lassen wegen ihrer Weichheit die Leichtigkeit des Seins genießen. Wir können uns nicht erinnern, jemals einen Le Mas getrunken zu haben, der mit derart leckeren Tanninen versehen war!



Der Pic St. Loup ist der Hausberg von Montpellier und verströmt in Vollmondnächten ein mythisches Flair.



Er ist nicht nur unser Winzer.
Er ist seit Jahren unser Freund: Pierre Clavel.

Liebe Kunden: „Le Mas“ ist das Spiegelbild einer edlen Seele: Wer je das Glück hatte, Pierre Clavel kennen zu lernen, der weiß um die Seriosität dieses großartigen Mannes ohne Allüren und einem stets weit geöffneten Herzen. Sein Stöffchen begeistert nicht nur Sie, werte Kunden, seit vielen Jahren, sondern auch die Fachwelt: Joel Payne, der Herausgeber des Gault Millau, reihte es in einer großen Languedoc-Reportage in VINUM ein unter die „besten Schnäppchen des gesamten Languedoc“. Schlicht Bio vom Feinsten, unschlagbar in seiner Preisklasse! Und auch von Jens Priewe, einer Ikone des Weinjournalismus, durfte er im FEINSCHMECKER enthusiastisches Lob einstecken: „Heißer Tipp: erfreulich günstige Rote für gemütliche Abende! Es gibt sie wieder, die hochanständigen Roten für wenig Geld.“

FLA010716

Mescladis, rosé 2016

NK

13,0% Vol. 10,00 €/l



7,50 €

Ein zärtlicher Rosé zum Träumen schön!

Dieser Rosé hat es in sich: Von der Revue du vin de France im letzten Jahr zum schönsten Rosé des Languedoc (Cuvée aus Syrah und Grenache) gekürt, ist dieser vinologische Gruß vom Fuße des magischen Pic St. Loup 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! Verführerische Nase zum Eintauchen in ein Meer von Himbeeren, Brombeeren, wilden Erdbeeren und getrocknete Kräuter der Garrigues. Betörend. Am Gaumen findet sich das gleiche wunderbare Aromenkaleidoskop wieder, breitgefächert von fruchtig bis würzig. Bei aller jahrgangsbedingten Cremigkeit und Fülle eine wunderschön kühle und vibrierende Energie im Mund und ein animierender vollmundig mineralischer Nachhall. Ein Muss für alle Clavel-Fans! Ein Rosé mit Anspruch, Charakter und Persönlichkeit.

Schönster Rosé des Languedoc! (RdvdF)

FLA010215

Les Garrigues, rouge 2015

NK

14,0% Vol. 13,20 €/l



9,90 €

Das verzaubernde Parfum des französischen Südens!

Und im fast gleich guten Jahrgangsvorgänger auch ein „Coup de coeur“, die höchste Auszeichnung im Weinführer „Guide Hachette“ 2015, mit dem dezidierten Urteil: „Eine Referenz des Languedoc!“

Welch lustvolles „Kulturprogramm“ mit den autochthonen Rebsorten seiner wild-romantischen Region: Syrah, Mourvèdre und Grenache! Wahrlich: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, „schenkt“ uns mit dem vibrierend frischen, gleichwohl dichten, konzentrierten Jahrgang 2015 mit die schönsten Rotweine bisher in seiner glanzvollen Karriere! Der legendäre „Les Garrigues“ prunkt mit einer wollüstigen Eleganz: Dem Glase entsteigen Wogen köstlichen Parfums der Provence (noble Kräuter der Garrigue, rote und schwarze Beeren, orientalische Gewürze, weißer Pfeffer und verführerische florale Düfte wie Lavendel und Veilchen) und verzaubern alle Sinne. Ein traumhaft harmonischer „Südwein“ mit Fülle und lustvoller Opulenz gar, mit schmelzigen, cremigen Tanninen und Champagner im Blut! Und einer trinkanimierenden Jahrgangsfrische!

Ein wahrlich dionysischer Tropfen! Extrem günstiges Preis-Genussverhältnis – selbst nach den Maßstäben des Languedoc! Solche Schnäppchen gibt es einmal im Jahrzehnt, vielleicht! Im Vergleich zu den allermeisten anderen Bioweinen ähnlicher Preislage einfach ein Spitzenwein! Typisch Pierre Clavel eben. Chapeau, mon ami!

FLA010314

La Copa Santa, rouge 2014

14,5% Vol.

21,26 €/l



15,95 €

Sie wissen: Legendar ist 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!

Mon Dieu, Pierre, was hast Du hier für eine phantastische Qualität abgefüllt, zusammen mit 2001, 2005 und 2013 vielleicht den besten ‚Copa‘ aller Zeiten. Chapeau Pierre! Et Merci! Kistenweise in den Keller legen und über Jahre hinweg Traumqualitäten genießen!

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



Tariquet

GASCOGNE

Weißweinprovokationen aus dem wilden französischen Südwesten zu Jahr für Jahr „unmöglichen“ Preisen! Absolute Bestseller unseres Programms!

Über die vorzüglichen Weine von Tariquet haben wir eigentlich in den vergangenen Jahren schon alles gesagt, in der Kategorie Alltagsweine gehören sie definitiv mit zum Besten, was der französische Süden zu bieten hat. Ihre Begeisterung und die Verkaufszahlen sprechen eine deutliche Sprache. Wo bekommt man sonst noch so viel Wein für so kleines Geld?

Und auch im neuen Jahrgang hat die Familie Grassa wieder eine wunderschöne Kollektion gefüllt, die, wie in den Vorgängerjahren, mit Auszeichnungen überhäuft wird.

Der auf französische Gewächse spezialisierte Weinführer Gilbert & Gaillard zeichnet gleich 8 (!!) Weine mit einer Goldmedaille aus, ein Beleg für die Güte des 2016er Jahrgangs.

FSW031016	Rosé de Pressée, rosé 2016	DV	11,5% Vol.	7,86 €/l	5,90 €
------------------	-----------------------------------	----	------------	----------	---------------

Aus perfekt gereiften Träubchen der klassischen Edelreben Merlot, Cabernet Franc, Syrah und Tannat besteht dieser würzig-blumige Rosé, dessen animierender, intensiver Duft mit seinem Hauch von Anis, Lavendel und seinen kräutrig-würzigen Aromen Erinnerungen evoziert an die traumhaften Landschaften des französischen Südens. Hinter einem zarten Schleier von rotfruchtigen Beeren (Waldhimbeeren, Erdbeeren)

**Goldmedaille
Gilbert & Gaillard**

treten mit längerer Öffnung immer intensiver verführerische Noten von reifen Kirschen, frischen Cassisblättern, Rosenblüten und Gariguet-Erdbeeren hervor.

Am Gaumen eine belebende, ungemein erfrischende, ganz feine Säure, eine subtile Fülle und eine ebenso kühle wie cremige Textur (Das ist große Rosékunst!), wiederum Anklänge an feinste Himbeeren und hochreife Kirsche sowie duftende Wiesenkräuter evozierend. Dieser herrlich leckere, würzige, intensive Rosé erweckt Assoziationen an Frühlings- und Sommergerüche der schönsten Art. Mit diesem animierenden, ungemein erfrischend-vibrierenden Wein im Glas, solo genossen oder als vorzüglicher Essensbegleiter, wird jeder laue Sommerabend zu einem sinnlichen Genuss. Wirklich gute Rosés sind extrem rar, doch hier finden Sie einen richtig seriösen mit einem salzig-mineralisch-würzigen Nachhall!

FSW030116

Classic, Ugni Blanc-Colombard, VdP blanc 2016

DV

10,5% Vol.

6,60 €/l

4,95 €

„Best buy“ und Listung unter den „100 TOP VALUES OF THE YEAR“ in WINE & SPIRITS

Welch Lecker-Schmecker, welch geniales Wein-Schnäppchen unter 5 Euro aus dem wilden Südwesten Frankreichs. Ein Klasse Terrassenwein aus Ugni blanc, Colombard, Sauvignon und Gros Manseng, eine charaktervolle Hommage an seine urige Heimat. Würzig und floral in der Nase, dazu gesellen sich attraktive Aromen von Pfirsich, Apfel, weißen Blumen und Cassisblättern mit einem intensiven exotischen Früchtekorb und zarten mineralischen Anklängen. Genau so cremig, weich und füllig wie sein ebenfalls toller Vorgänger. Wegen seiner belebenden Frische auch ein tänzerischer Aperitif- und idealer Zechwein für laue Frühlings- und Sommerabende mit nur 10,5% Alkohol. Da kommt Trinkfreude auf! Südfranzösische Weißweine besitzen bisweilen ein traumhaftes Preis-Genuss-Verhältnis.

„Der perfekte Weißwein für die Terrasse, ein everybodys darling, frisch, keinerlei Schwere. Super Zechwein für ganz kleines Geld!“

Ralf Zimmermann

FSW030516

Chardonnay 2016

DV

12,0% Vol.

8,66 €/l

6,50 €

**Aktuell: Goldmedaille
Gilbert & Gaillard**

Mehrfach Gewinner der Goldmedaille Berliner Wine Trophy!

Was hat dieser Chardonnay in den vergangenen Jahren bereits wiederholt für Furore gesorgt: Beim größten offiziell anerkannten Weinwettbewerb, MUNDUS Vini, gar schon als „bester trockener Weißwein Europas“ (wollen wir diese „kleine“ Übertreibung mit einem Augenzwinkern betrachten) ausgezeichnet, wurde dieser leckere Basis-Chardonnay von Tariquet im „Concours du Chardonnay du Monde“ mit einer Goldmedaille geadelt! Und dann gewann er nochmals eine Goldmedaille auf der Berliner Wine Trophy.

Wir freuen uns, Ihnen nun den frisch eingetroffenen neuen Jahrgang dieses leckereren Chardonnays für den täglichen Trinkgenuss vorstellen zu können, ein Musterexemplar an Frische und Reintönigkeit, wie bei seinen Jahrgangsvorgängern in der Nase mit einer verführerischen Aromatik versehen, wie man sie sonst bei (wesentlich) teureren Chardonnay findet. Stilistisch etwas unterschiedlich von seinem Jahrgangsvorgänger, da, bei aller Fülle und Dichte, eine Spur rassischer und vibrierender und nur 12% Alkohol! Ein begeisternder Rebsortenklassiker mit einer tollen Harmonie und Balance am Gaumen.

Große Qualität kann so unfassbar preiswert sein!

FSW030216

Sauvignon blanc 2016

DV

12,0% Vol.

8,66 €/l

6,50 €

Sauvignon in seiner puren, unverfälschten Form.

Ein Sauvignon so rein und klar wie ein Gebirgsbach, der viele deutlich teurere Sancerres oder Pouilly Fumés ganz alt aussehen lässt. Klar, dass es dafür Medaillen und Auszeichnungen regnet!

In 2012: 1. Platz! Kategorie „Bester Weißwein Frankreichs“, WEINWIRTSCHAFT

In 2015: 2. Platz! Kategorie „Bester Weißwein Frankreichs“, WEINWIRTSCHAFT

Das Weingut der sympathischen Familie Grassa produziert einige der köstlichsten Weißweine der „Grande Nation“ im tiefen Südwesten Frankreichs. Berühmt ist es vor allem für seinen unerhört köstlichen Sauvignon. Welch verführerische Nase: Cassisblätter, Stachelbeeren, Holunderblüten, frische Birne, Zitruschalen und weißer Pfirsich, Mineralien und intensive Kräuternoten. Ganz schön komplex für einen Weißwein der 6 Euro-Klasse. Somit ein purer Provokations-Preis! Am Gaumen cremig („hat Hüftgold, wie Du“, schmunzelte Ralf Zimmermann bei unserer Verkostung) und süffig mit ausgeprägter reifer Fruchtfülle und kühler Säure. Die Kräuterwürze verleiht ihm einen leckeren, animierenden Nachhall. Ein unkomplizierter Weißwein mit knapp 12% Alkohol, den man „einfach so wegsüffeln“ kann, der aber auch phantastisch zu Gerichten wie Spargelsalat mit Limonen-Kräuter-dressing, Lachsparfait mit Crème fraîche, Minze und Salbei, asiatischen Wokgerichten und Sushi harmoniert. Viele teurere Weine von der Loire haben gegen diesen herrlich leckeren Understatement-Wein keine Chance! Er verfügt über ein derart phantastisches Preis-Genussverhältnis, dass man ihn kistenweise kaufen sollte!

FSW031116	Chenin-Chardonnay blanc 2016	DV	11,5% Vol.	8,66 €/l	6,50 €
-----------	------------------------------	----	------------	----------	--------

Best ever? Best ever!

Der Jungfernjahrgang erhielt von Mundus Vini die Auszeichnung: „Bester Weißwein Frankreichs!“

Daraufhin avancierte er zu unserem meist verkauften französischen Weißwein und war viel zu schnell ausverkauft. Wieder eingetroffen ist der großartige 2016er: Ein wunderbarer Zechwein und ein toller Essensbegleiter!

Welch leckere Cuvée aus den zwei großen französischen Rebsorten Chenin Blanc und Chardonnay. Die beiden berühmten französischen Edelreben, die sich auf den kalkhaltigen Böden der Gascogne sehr wohl zu fühlen scheinen, vereinen in diesem feinst balancierten Wein ihre jeweiligen Vorzüge und spielen ihre Stärken aus. Der Chenin Blanc steuert seine würzig-mineralischen, ja gar salzigen Noten bei, der Chardonnay brilliert durch seinen weichen Schmelz und seine zart exotischen Fruchtaromen: Anklänge an saftige Mandarinen, Williams-Birne, weißen Pfirsich, grünen Apfel und Kirschblüten; im komplex-betörenden Bukett spielen der Chardonnay wie der Chenin Blanc ihre ganzen Stärken aus. Und zaubern eine vibrierende Energie auf die Zunge. Kein Wunder, bei den zechfreudigen 11,5 Volumenprozent. Und eins möchten wir ganz ausdrücklich unterstreichen: Für 6,50 Euro erhalten Sie nicht nur in Frankreich, sondern wahrscheinlich nirgendwo auf der Welt einen besseren Weißwein!

FSW031516	Domaine la Hitaire, Gros Manseng-Chardonnay blanc 2016	13,0% Vol.	11,86 €/l	8,90 €
-----------	--	------------	-----------	--------

Ungewöhnlich, extrovertiert und faszinierend. DER Party-Burner!

Letztes Jahr: „Bester Weißwein Frankreichs“, Mundus Vini

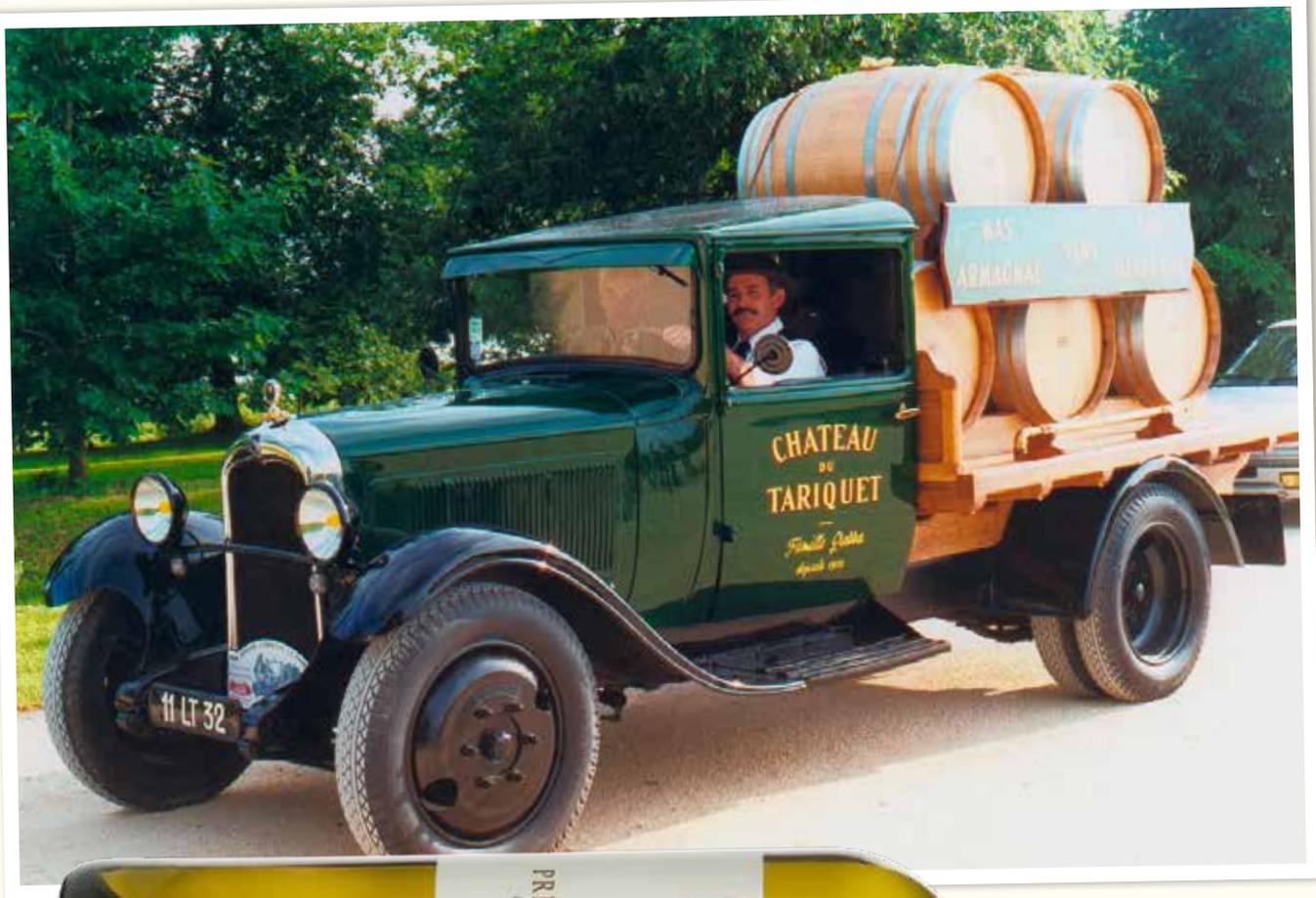
Faszinierend bereits der Duft, der aus dem Glase strömt. Weiße Blüten, nussige Aromen und getrockneter Apfel. Nach und nach entwickeln sich dann steinig-mineralische Noten.

Solch eine Nase sorgt dafür, dass sich Neugier breitmacht und was im Anschluss auf der Zunge steht, ist ebenso interessant wie ungewöhnlich. Wahnsinnig frisch fühlt es sich an im Mund, am Gaumen fein, weißblütig, zart fruchtig und trocken. Auf der Zunge aber saftig, rund und äußerst animierend. Mild in der Säure, dafür umso zitrusfrischer an den Zungenrändern. Kaum am Gaumen, löst sich die Aromenvielfalt auf in einer weißen, blütenfrischen Wolke und sorgt für ein Finale, das sofort das Verlangen nach dem nächsten Schluck auslöst. So ungewöhnlich diese geniale Kombination aus der bekannten Rebsorte Chardonnay, aber dem unbekannteren Partner Gros Manseng auch sein mag, spätestens ab dem zweiten Schluck ist man schlicht fasziniert von dieser Wildheit, von dieser zart kräutrig untermalten „Weinerscheinung“ (so ein begeisterter Kunde). Dann zischt der La Hitaire, es gibt kein Halten mehr, dann ist man bereit für das große Fest im Freien.

Zu gegrilltem Fisch, zu Gemüse, zu Salaten oder einfach als Durstlöcher. Extrovertiert spielt er alle Stücke auf der Aromentastatur und begeistert bis zum letzten Tropfen. Ein „Partyburner“ (nochmals Kundenzitat)! Mit dem Gros Manseng-Chardonnay „Domaine La Hitaire“ kommt Sommerlaune auf, der exotische Duft und der fruchtige Gaumen versetzen uns direkt ans Meer oder auf die Terrasse. Liebe Leute, kistenweise kaufen. Das ist einer der größten Weißweinwerte Frankreichs! Viel Spaß!

Brandaktuell: Goldmedaille
Berliner Wine Trophy 2017!





FSW031316

„Premières Grives“, Vin doux blanc 2016

11,5% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

**Brandaktuell: Goldmedaille
Mundus Vini 2017!**

So süß kann wild und mineralisch sein.

Sie mögen Sauternes, wollen aber kein Vermögen investieren? Dann werden Sie den hier lieben. Erstens weil er etwas "wilder" ist (er kommt aus der Gascogne), zweitens weil er weniger süß ist und drittens, weil er im Gegensatz zu den Sauternes für einen Spottpreis zu haben ist.

Aber der Reihe nach. Exotisch ist der Duft, nach Orangen, Limetten und nach Aprikosen. Im Mund ein Schauspiel saftig-sündiger wie unglaublich feiner Opulenz. Keine Spur von dick, vielmehr zart und angenehm fühlt sich der Premières Grives an, verzaubert die Zunge mit feiner Tropenfrucht und zeigt am Gaumen, dass auch "süßer" Wein sehr mineralisch sein kann. Er wirkt belebend, ist frisch und in gewisser Weise zeigt er sogar Rasse. Auch eine ganz dezente Würze spürt man, wenn man diesen Tropfen etwas kaut und seinem Abgang zuführt. Der dann tatsächlich eine Mischung ist aus tropisch-fruchtig wie auch edel-würzig. Was für ein Spaß im Mund, was für 'ne Freude. Zeigt sich am Anfang süß, wird in der Mitte dank einer wunderbaren Säureader frisch und lebendig und zieht am Ende würzig, mit einem Tick von herber Süße über den Gaumen ab. Ich will jetzt auf der Stelle eine richtige Pastete. Oder Käse. Oder eine Topfentorte. Okay, er ist keine hundert Jahre lagerfähig, bestenfalls drei bis vier. Aber solange hält der im Keller sowieso nicht durch. Ein wirklich ungewöhnliches autochtones Trinkvergnügen aus der Gascogne.

Domaine de Fondrèche

CÔTES-DU-VENTOUX

Seit 20 Jahren Pinard de Picards Klassiker vom Mont Ventoux!

Parker urteilt euphorisch: „Fondrèche is the reference point for what can be done in the Cotes du Ventoux. This is a source of sensational wines that still sell for incredibly fair prices.“

FRS030516

Le Rosé 2016

12,5% Vol.

10,60 €/l

7,95 €

Ein lustvoller Begleiter für laue Sommerabende!

„Meine Rosé-Entdeckung 2017! Rosaroter Hardrock! Trocken wie britischer Humor“, schwärmte ein begeisterter Neukunde bei der Probe. Unsere Stammkunden lieben diesen Provençal, den der FEINSCHMECKER zu den drei besten Rosés Südfrankreichs zählte, schon seit 2 Jahrzehnten!

Rein ins Rosévergnügen! Melone, Litschi und die rosa Grapefruit rocken in den Nasenflügeln. Darüber weht der Wind provençalischer Gewürze. Und dann geht richtig die Post im Mund ab. Da tanzt ein Tropfen auf der Zunge, der eine verführerische Idee von Frucht zeigt und sich darüber hinaus auf Würze, Mineralität und Frische konzentriert. Weiße Blüten am Zungengrund, am Gaumen herb, trocken wie britischer Humor und so wunderbar floral, wie es nur Frankreich kann. Schmeckt man Kalk oder ahnt man ihn nur? Knackig, frisch, kühl im Sinn des Wesens, glasklar, rein und mit einem Trinkfluss ausgestattet, das selbst einem Sprinter zu rasant sein könnte. Was für ein Rosé, der in uns den Zauber der Provence in Erinnerung ruft. Was hat der für ein Tempo drauf, wie zischt der über die Zunge und wie schnell verdunstet der im Mund. Welch superfrischer legerer Stil, durstlöschend und gleichwohl ausdrucksstark. Das Gegenteil opulenter alkoholgeschwängelter Monster-Rosés

und ein idealer Begleiter für laue Abende. Fisch und Meeresfrüchte kaufen, Grill anheizen, Garnelen rauf aufs Gitter oder Lammkoteletts oder Merguez und dann ab ins Rosé-Nirwana. Der Le Rosé wird Sie in den rosaroten Wahnsinn treiben. Und Sie werden vielleicht gar nicht mehr zurückkommen wollen! Sébastien Vincenti bringt das Credo dieses Leckerschmeckers auf den Punkt: „Das wichtigste ist die Trinkfreude“, grinst und schenkt uns das nächste Glas ein!

FRS031415

Divergente, Côtes du Ventoux rouge 2015

14,0% Vol.

53,20 €/l

39,90 €

Weltklassewein! Bis 96 Parker-Punkte!

A new star is born! Ein neuer Lieblingswein der südlichen Rhône von Tino Seiwert!

Alte Syrah-Reben eines speziellen Klons, gepflanzt 1961, sind die Grundlagen für einen Stoff, aus dem unsere Träume bestehen! Stilistisch nahe am großartigen Persia, aber mit dem kleinen entscheidenden Kick mehr!



Verkostungen mit unserem Freund Sébastien Vincenti pflegen bis in den späten Abend anzudauern :-)

Was hat mich dieser geniale Tropfen innerlich berührt auf meiner Probe im Weinkeller am Fuße des Mont Ventoux. Die kaum möglich gehaltene Steigerung des Persia. Nicht weil er noch mächtiger wäre, im Gegenteil, er wirkt feiner! Obwohl er unglaublich reichhaltig, mächtig und konzentriert ist. Das sind die Paradoxien der besten Weine der Welt. Orgien verführerischer Cassis-Frucht vermählen sich mit tiefgründiger Mineralität! Wüsste ich nicht, wo ich mich befinde, sähe ich mich im Keller von Chave an der nördlichen Rhône! Dieser Stoff eines einzigen Fuders (damit wissen wir um die begrenzte Menge dieses Weltklasseweines) hat allerhöchstes Hermitage-Niveau! Das ist der ultimative Terroir-Ausdruck eines genialen Weins vom Mont Ventoux. Ein überwältigender Erfolg!

Was meint Parker bzw. sein für die Rhône zuständiger Verkoster Jeb Dunnock eigentlich zum neuen Blackbuster der südlichen Rhône, dem Divergente 2015? „**This is one sensational looking barrel sample that's reminiscent of a top flight Hermitage!**“ Und dann vergibt er begeistert bis 96 Punkte, wie mehreren ganz großen Châteauneuf-du-Pape! Nur?! Nun, dazu muss man wissen, dass sich die Bewertungen im WINE ADVOCATE verändert zu haben scheinen. Das Pendel der Bewertungen ist zurück geschlagen Richtung Vernunft. Wurden beispielsweise im 2010er Jahrgang an der südlichen Rhône noch fast 30 Weine mit bis zu 100 Punkten bewertet, eine nicht nachvollziehbare Lobhudelei, so erzielt im großen Jahrgang 2015, den die Winzer als eine Mischung der genialen Jahrgänge 2007 und 2010 betrachten und der WINE ADVOCATE gleichermaßen als „beautiful vintage“ bewertet, nur ein Wein die 100 Punkte. Pendel schlagen stets weiter zurück als notwendig und müssen stets wieder einjustiert werden. Generell jedoch scheinen mir derartig vorsichtige Bewertungen seriöser als diejenigen in der Vergangenheit und sie werden auch zu einer wohltuenden Preisstabilität beitragen. Uns Verbraucher wird es freuen, denn unabhängig von den Punkten haben wir die gleichen Qualitäten auf dem Tisch stehen. Und im alten Bewertungsschema hätten wir hier wahrscheinlich die 98-100 Punkte gegeben, insbesondere, wenn wir die 96 Punkte des 2007er Persias als Vergleich heran ziehen. Doch genug zu diesem Thema. Wir trinken Weine und keine Punkte! Liebe Kunden, lagern Sie sich diesen absoluten Weltklassewein in Ihre Keller und genießen Sie in Bälde diesen grandiosen Weingiganten, der in einer Liga spielt mit den um ein Mehrfaches teureren Hermitagegewächse!

Zu genießen ab 2018, Höhepunkt 2020 bis (weit?) nach 2030.





Domaine Fontauriol

LANGUEDOC

Foto: istockphoto.com/
Francesco Ricca Iacomino

Unsere Entdeckung des Jahres 2014 aus Frankreich gefällt mit authentischen Weinen des französischen Südens, die dramatisch unterbezahlt sind!

Unsere Kunden wissen: Das Languedoc ist eine Wiege des Weingeschäfts Pinard de Picard. Viele Kenner der Szene sagen uns eine der besten Selektionen Europas nach, regelmäßig werden unsere Spitzengewächse in der Fachpresse mit den höchsten Bewertungen bedacht und räumen Testsiege ab. Doch genau so wichtig sind für uns die Entdeckungen von Weinen, die zu kleinem Preis wunderbare Alltagsqualitäten bieten! So wie die Exklusiv-Füllung unserer Entdeckung Domaine Fontauriol, die wir Ihnen als attraktive Schnäppchenpakete offerieren. Sommerweine zum fröhlichen Gelage und exzellente Essensbegleiter!

Jean Vialade, der seine Weinberge auf biologischen Anbau umgestellt hat, der Gründer und Vater der heutigen Geschäftsführerin Claude Vialade, war einer der Pioniere des biologischen Weinbaus in Europa! Er war auch, in den 60er Jahren, einer der Ersten im Midi, der seine Weine selber abgefüllt und dann eigenständig die Flaschen in die ganze Welt exportiert hat. Jean Vialade hat sich von Anfang an, teilweise gar mit militanten Aktionen (ja, sie sind manchmal speziell, unsere französischen Freunde), für die Interessen aller Winzer des Languedoc-Roussillon eingesetzt, da diese zur damaligen Zeit (teilweise auch heute noch) die ärmsten Vignerons in Frankreich waren. Und seine Liebe galt stets seiner Heimat, zu der er, wie seine Tochter heute, einen starken emotionalen Bezug hat. Mit einer ganz klaren Zielsetzung: Weine für jedermann zu produzieren, die den Stil des Languedoc liebevoll widerspiegeln, die zwar nicht stilistisch bis ins letzte ausgereizt sind, die aber ein sehr gutes Niveau haben und in Relation dazu besonders preiswert sind!

Unsere Empfehlung: Kistenweise kaufen, liebe Kunden, erst Recht bei unseren heutigen Aktionspreisen!

FLA260116	Marsanne-Roussanne Reserve, IGP Pays d'Oc blanc 2016	DV	13,0% Vol.	9,20 €/l	6,90 €
FLA260116P	12 x Marsanne-Roussanne Reserve, IGP Pays d'Oc blanc 2016 (10 + 2 gratis)		statt 82,80 €		nur 69,00 €

Grandioses Weinvergnügen mit Verdunstungsfaktor 10.

Freude in der Nase. Leiser Duft nach Pfirsich und Melone, weißen Blüten und einem Hauch von Zitrusfrucht. Sie lieben trocken, weiß und blütenherb? Dann zeigt Ihnen dieser betörende Tropfen, wie das wirklich geht. Die Zunge eingehüllt in einen feinen, leichten Saft von weißen Blüten, am Gaumen ein wohlige Gefühl, von welchem man sich wünscht, es nie mehr los zu werden. Man sucht die Frucht und findet Mineralität und Würze, man versucht den Wein zu "lesen" und stellt fest, dass, wenn man länger nachdenkt, er ganz plötzlich schon verdunstet ist. Die betörenden Aromen der weißen Rebsorten des Südens, Marsanne und Roussanne, tanzen förmlich Samba: Der weiße Fontauriol animiert, macht Spaß und verleitet zum nächsten und zum übernächsten Glas. Ach was, trinken Sie die ganze Flasche! Der Fontauriol animiert zum ständigen Trinken und löst unbändiges Verlangen nach mehr aus. Es könnte leicht passieren, dass man am Ende mit einer leeren Flasche in der Hand da steht. Grandioser Trinkspaß mit Verdunstungsfaktor 10! Werfen Sie frischen Fisch auf den Grill, ein halbes Kalb oder wenn es gar nicht anders geht, einfach alles, was im Gemüsebeet verfügbar ist. Soviel genialen Weinspaß zu dem Kurs, den gibt es nur Frankreich. Vive la France! Kaufen, trinken, Party machen!

FLA260416	Grenache-Syrah Reserve, IGP Pays d'Oc rouge 2016	DV	13,0% Vol.	9,20 €/l	6,90 €
FLA260416P	12 x Grenache-Syrah Reserve, IGP Pays d'Oc rouge 2016 (10 + 2 gratis)		statt 82,80 €		nur 69,00 €

Prinz Charming: Schnörkelloser Rotweinspaß! Vergnügen pur.

Wenn Rot duften kann, dann riecht es wohl so! Reife Kirschen, Brombeeren und auch Cassis geben sich ein Stelldichein. Dazu verführt bei diesem Rebsortenklassiker eine feine Würze. Und weil das erst der Auftakt ist, geht es auf der Zunge lustig weiter. Mit einer Textur die einen jubeln lässt, mit Charakter, mit tiefdunkler Frucht und einem halben Wald am Gaumen. Herrlich! Brombeeren tanzen mit trockenen Zweigen, Kirschfrucht hat sich an frisches Moos gekrallt, etwas Laub überdeckt den Korb mit frisch gepflückten Waldbeeren. Das Gerbstoffkleid so fein wie animierend, leise rieselnd, zart im Mund und richtig sexy. Man spürt, wie sich der Wein mit seiner seidigen Textur am Gaumen anschmiegt, wie er jung und durchaus fruchtig auf der Zunge tanzt. Der Abgang ein Gedicht aus Kirsche und trockenem Geäst, aus dunklen Beeren und dem Duft eines Sommerwaldes nach einem kurzen Regenschauer. Ein Wein, der Fleisch mag und auch gute Wurst, der jungen Käse gekonnt begleitet und als Solist mit frischen 14-16° ein frischer und vor allem, ein völlig unkomplizierter Rotwein ist. Spaßwein pflege ich zu solchen Tropfen gern zu sagen, und Spaß macht er. Darauf können Sie wetten! Zu genießen jetzt und 2018.

FLA260316	Carignan Vieilles Vignes, IGP rouge 2016		12,5% Vol.	9,26 €/l	6,95 €
FLA260316P	12 x Carignan Vieilles Vignes, IGP Aude rouge 2016 (10 + 2 gratis)		statt 83,40 €		nur 69,50 €

Besser geht ‚gut & günstig‘ nicht. Lieblingswein!

In dunklem Violett steht der Carignan im Glas und duftet verführerisch nach frischen Kräutern, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Unvermindert geht die Freude weiter, weil auf der Zunge sich ein Wein ausbreitet, der mehr als nur beeindruckt. Tannine wie man sie von großen Weinen kennt. Sanft, charaktervoll, präsent und doch so edel wie ein Kaschmirschal. Erst dann die schwarze Frucht. Cassis und Brombeeren, darunter das Feuer einer bezaubernden Würze, umhüllt von feinen Kräutern der Provence. Das Mundgefühl einfach umwerfend. Extrem frisch bebt es vor Leben, ist ungemein agil und tänzelt leicht und beschwingt vor sich hin. Der Tropfen pulst im Mund, neckt die Zunge, verführt den Gaumen und sorgt im frischen Abgang noch einmal für großes Staunen. Ich behaupte, dass Sie (sehr oft) um den doppelten Preis nur halb so gute Qualität bekommen. Der Carignan aus mehr als 50 Jahre alten Reben ist ein Hit. Ein Steak dazu, die Wurst vom Grill, eine rustikale Brettljause und auch guter Käse sind die besten Freunde dieses kleinen Rackers der wie selbstverständlich wie ein Großer auftritt. Ich liebe diesen Wein und werde mir selbst zwei Kisten davon in den Keller legen. Carignan in unfassbarer Qualität zu unfassbarem Preis. Besser geht ‚gut & günstig‘ nicht und wie die Franzosen das machen, wird mir ewig ein Rätsel bleiben. Zu genießen jetzt und 2018.





Château Beaucastel

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Die Perrins: eine legendäre Familie!

Beaucastel: Ein Name, eine Legende. Uralter Rhôneadel!

„Es ist unbestreitbar, dass Beaucastel nicht nur die langlebigsten Rot- und Weißweine der südlichen Rhône hervorbringt, sondern mit die größten und charaktvollsten Gewächse des gesamten Rhônetales: Es sind die weißen und roten Referenzweine!“, urteilt Parker voller Enthusiasmus. Und die „Bibel“ der französischen Weinkritik, das ‚Classement‘ der REVUE DU VIN DE FRANCE, stuft dieses Weltklassegut als einziges der südlichen Rhône ein in die winzig kleine, elitäre Spitzenklasse der besten Domainen aus ganz Frankreich!

Drei Faktoren sind es, die seit Jahrzehnten bereits die großartigen Qualitäten dieses traditionsreichen Familiengutes (heute wird es von der 6. Generation der liebenswerten Perrins geführt) begründen. Zum einen erfolgt die Bewirtschaftung der extrem steinigen Weinberge ausschließlich nach biodynamischen Grundsätzen. Marienkäfer und Bienen bevölkern die Parzellen. Gelebte Nachhaltigkeit! Aber auch die mit immensem Aufwand und größter Sorgfalt betriebene Kellerarbeit der Familie Perrin ist genauso vorbildlich wie die Weinbergsarbeit. Und das gilt für alle Weine, vom Einstiegswein bis zu den mythischen Legenden! Und dann sind es natürlich vom Wein beseelte Menschen, die seit Urzeiten ihr legendäres Terroir bewirtschaften!

Natürlich handelt es sich bei dem Châteauneuf von Beaucastel um das Flaggschiff der sympathischen Familie Perrin, daneben erzeugt man aber auch in Lagen um Châteauneuf-du-Pape herum „köstliche Rotweine im regionstypischen Stil der südlichen Rhône, bemerkenswerte Leistungen, die nirgendwo in der Welt auf diesem Qualitätsniveau zu diesem sympathischen Preis produziert werden!“ Und genau diese Weine wollen wir Ihnen heute anempfehlen: Im Mittelpunkt steht der Überfliegerjahrgang der Rhône, 2016!

FRSo1116

Perrin „Grand Prebois“, Côtes du Lubéron blanc 2016

13,0% Vol.

8,66 €/l

6,50 €

Traumhaft leckere Alltagscuvée aus klassischen Rebsorten der südlichen Rhône!

Nicht nur bei ihren legendären Rotweinen sind die Perrins absolute Spitze, auch ihre Weißweine, wie diese traumhaft leckere Alltagscuvée aus klassischen Rebsorten der Region (Grenache Blanc, Bourboulenc, Ugni Blanc, Vermentino) aus kieseligen Böden, wissen ungemein zu gefallen! Dieser authentische Klassiker vom Fuße des malerischen Mont-Ventoux begeistert mit einem Pfauenrad von Aromen aus seiner zauberhaften Landschaft, die mit verführerischen frischen Noten von weißen Blüten, Mandarinen, saftigem Weinberg-Pfirsich, Ingwer, Mandarinschalen und tropischen Früchten (Maraquaja, Ananas) stets Lust macht auf das nächste Glas. Der Grand Prebois verzückt mit einer Frische und Lebendigkeit, die ihresgleichen suchen muss. Kein Gramm Fett, so gut wie kein Gewicht und superschlank. Ein Tropfen mit perfekter Bikinifigur. So geht Sommerwein, der zu jedem Anlass passend ist. Macht Lust auf eine zweite Flasche und wer ein Freund von wenig Frucht, dafür mehr von Mineralität und Würze ist, der sollte sich von diesem kleinen, aber feinen Südfranzosen ein paar Kisten in den Keller legen. Fisch vom Grill, Hühnerbrust gebraten und Salade niçoise sind seine Lieblings-Spielgefährten. Mit 8° ins Glas und dann Party ON. Unseren kleinen Südfranzosen werden alle lieben: Südfrankreich so herrlich leicht, mit einer eleganten, verspielten Mineralität und beschwingt wie an einem emotional berührenden Sommerabend mit seinem betörenden provençalischen Licht!

FRSo10216

Perrin „Grand Prebois“, Côtes du Lubéron rosé 2016

13,0% Vol.

8,66 €/l

6,50 €

Rosaroter Südfranzose zum Scherzpreis!

Waldbeeren, ein Tick Anis und etwas Lavendel duften aus dem Glas heraus. Frisch und spritzig fühlt es sich in der Nase an. Im Mund ein richtig flotter, lebenslustiger Rosé. Zitrusnoten, gelbe Kirschen, Stachelbeeren und ein Schuss weißer Pfeffer. Wunderbar. Himbeeren meinen, dass sie mitspielen wollen und weil sich alle einig sind, dürfen diese auch noch rein ins Fruchtvergnügen. Wer aber glaubt ein süßes rosa Etwas zu bekommen, wird von einer resoluten Würze wie einer steinig-herben Mineralität empfangen und eines Besseren belehrt. Der Grand Prebois Rosé ist ein waschechter Südfranzose, kein rosa Zuckerwasser, klar? Nur um Ärger zu vermeiden. Am Gaumen lässt er keine Zweifel über seine Herkunft.

Zärtlich herb, fein griffig, leicht kalkig und anschmiegsam wie ein samtenes Tuch. Unten, auf der Zunge, aber ausgesprochen säurefrisch, keck, raffiniert und animierend herb. Ein Südfranzose wie aus dem Bilderbuch. Perrin weiß, wie das geht. Und was ist das nur für ein Scherzpreis! 6,50, ich mein', das ist ein Witz! Einige unserer Mitarbeiter sind bekennende Rosé-Freak und DER hier meinen sie, ist schlicht unanständig gut. Kaufen!

FRSo10316

Perrin „Grand Prebois“, Côtes du Ventoux rouge 2016

13,5% Vol.

8,66 €/l

6,50 €

„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!“

Was für ein sinnliches Parfum: Lavendel, Thymian, Oliven, Sandelholz und Brombeeren in der Nase. Eindrucksvoll, erfrischend und betörend. Kirsche tanzt auf meiner Zunge und während ich den Saft der roten Frucht genieße, legt sich ein wunderbarer weicher Gerbstoffteppich drüber. So etwas kennt man eher von großen Weinen, aber nicht in dieser Preisklasse.

Das dunkelbeerige Fruchtspiel fasziniert, die dominante Würze verzaubert und die Kombination der beiden schindet Eindruck. Ein paar Minuten an der Luft reichen, um den Grand Prebois zu befeuern, ihm Finesse einzuhauchen und ihn zu einem supersüßigen Tropfen wachsen zu lassen. Da ist Kraft im Glas, ohne zu erdrücken, da steht Saft im Mund, der jedoch kühl und fein ist und da ist jede Menge Zungenhaptik mit im Spiel, die diesen

Wein zu einem köstlichen Erlebnis macht. Ein Naturschauspiel im Mund, das mit Essenz und Charakter für Staunen sorgt und mit Saft und Frische sowohl Zunge wie auch Gaumen in Besitz nimmt. Das ist Trinkvergnügen pur für kleines Geld, und wer jetzt bereits vom nächsten Gartengrillfest träumt, der sollte dafür sorgen, dass von diesem Tropfen reichlich im Keller liegt. Den wird man Ihnen nämlich zum gegrillten Steak aus den Händen reißen. Harmoniert wunderbar auch zu gegrillten Meeresfrüchten, Geflügelgerichten mit Artischocke oder zu Lambratwürstchen und zum Sonntagsbraten.

Christina Hilker, Deutschlands Sommeliere 2005: „LeckerSchmecker mit top Preis-Genuss-Verhältnis!“

PS: Dieses Geschenk der Natur sollten Sie sich kistenweise in Ihren Keller legen. Solch eine Qualität zu solch unmöglichem Preis wächst alle 10 Jahre einmal, vielleicht! Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preiswert sein!

FRS012015

Perrin, Côtes-du-Rhône Réserve rouge 2015

13,5% Vol.

11,86 €/l

8,90 €

Ein Siegertyp!

In seiner Preisklasse kaum zu schlagen!

Der kongeniale Nachfolger des von der WEINWIRTSCHAFT zum besten Rotwein Frankreichs gewählten 2012er!

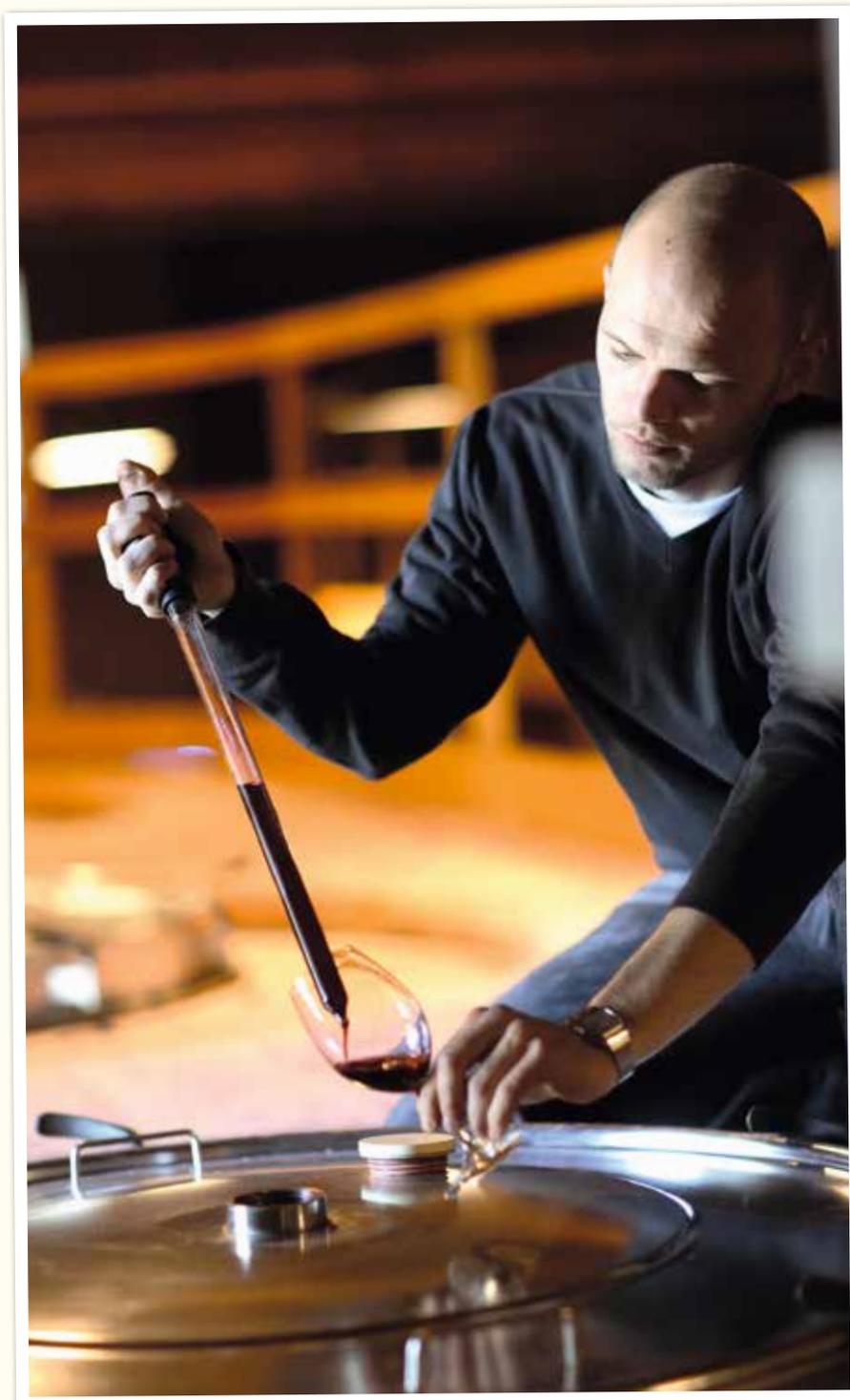
Grandiose Nase, verführerisch und fein: Ein Parfum von Kirschen, Heidelbeeren, reifen Erdbeeren, Feigen, Oliven und Thymian. Dazu noch schöne Noten von Trüffel, Tabak und Lakritz. So duftet und schmeckt der französische Süden! Am Gaumen verströmen sich schwarze Früchte und die Gewürze der Provence. Welch trinkanimierende Saftigkeit, welch tolle Balance und welch beeindruckende Länge in diesem Qualitätssegment!

Am Gaumen bei aller Dichte und Konzentration, ja fast sogar einer lustvollen Opulenz und Saftigkeit, gleichwohl leichtfüßig, elegant und stilbildend balanciert. Hoher Extrakt und Schmelz! Zum genussvollen Nachhall hin kommen eine feine Kräuterwürze und eine belebende Mineralität ins Spiel, die die olfaktorischen Sinne genussvoll stimulieren.

Zu genießen ab sofort bis 2019+

Ein Tropfen, der als Begleitung von gehaltvoller Küche brilliert: Ente kross, Karree vom Schwein und Lambratwürstchen fühlen sich in Begleitung dieses Tropfens ausgesprochen wohl.

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





Domaine Vieux Donjon

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

„The best buy in high-end Châteauneuf-du-Pape“, so urteilte Parker bereits vor über einem Jahrzehnt.

Um im aktuellen Report über den traumhaften Jahrgang 2015 hinzuzufügen: **„Along with a small handful of other estates, I consider Claire Michel's le Vieux Donjon at the top of the heap when it comes to classic, age-worthy and traditionally made Châteauneuf du Papes!“**

2015 und 2016 sind vielleicht das größte Zwillingspärchen in der langen, ruhmreichen Geschichte von Châteauneuf-du-Pape!

Das trotz aller Erfolge in den letzten Jahrzehnten stets so wohlthuend bescheiden gebliebene Ehepaar Michel bewirtschaftete ihre liebevoll gepflegten, zwischen 90 und 100 Jahre alten Weinberge so naturnah wie möglich, voller Enthusiasmus und mit viel Herzblut. Und in diese Fußstapfen sind jetzt ihre Tochter Claire und Sohn François mit gleichem Enthusiasmus getreten und sind dem von vielen Weinkennern in aller Welt geschätzten traditionellen Stil treu geblieben. Sie wissen nur zu gut, dass der wertvolle Schatz ihrer alten Reben die Grundlage der geschmeidigen Tanninstruktur sind, die als Markenzeichen von Vieux Donjon den weltweiten legendären Ruf eines großen Weins begründet haben. Das Resultat ist ein majestätischer Rotwein klassischer Prägung (kühle Würze paart sich mit edler Frucht und schwarzen Trüffeln!), sehr langlebig, selbst in schwierigen Jahren bemerkenswert gut und in einem Jahrhundertjahrgang wie 2015 auf absolutem Spitzenniveau. Was mich besonders fasziniert: Als eines von wenigen Gütern in Châteauneuf verzichteten die Michels auf Luxus cuvées und produzieren nur einen einzigen großen Wein, in den auch ihre allerbesten Trauben hineinkommen und den sie seit Jahren schon zum fast gleich sympathischen Preis anbieten. So besitzt dieser traumhafte, höchst authentische

Weinriese ein Preis-Genussverhältnis, das in Châteauneuf-du-Pape schwerlich zu überbieten ist. In gereiftem Zustand evokiert er in Blindproben wegen seines vornehmen, noblen Charakters sowie seiner mineralischen und dunkelfruchtigen Aromen zuweilen Assoziationen an große Pomerols! Und dieser Klassiker der Appellation ist auch einer der größten Weinwerte der Rhône.

FRS110115

Le Vieux Donjon, rouge 2015

14,5% Vol.

52,00 €/l

39,00 €

Tino Seiwert: „Dieser urtraditionell ausgebaute Weltklassewein hat einfach alles, was man sich von einem großen Châteauneuf-du-Pape erwartet!“

Ein ungemein dichter, reichhaltiger, aber aufgrund der optimalen Jahrgangsgegebenheiten auch fein strukturierter Weingigant, der wegen seiner großen Harmonie und seiner klassischen Ausbaumweise im Gegensatz zu vielen alkoholischen, ‚heißen‘ Weinen der südlichen Rhône von einer eher kühlen Stilistik geprägt ist. Welch grandiose, geradezu delikate Nase: Dieser betörende Châteauneuf ist daher keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Fruchtbombe, stattdessen faszinieren sehr feine, noble, ungemein komplexe Aromen, unter denen zurzeit zart süßliche dunkle Kirschen, Crème de Cassis, eingelegte Feigen, schwarze Schokolade und weiße Trüffel (die mit zunehmender Reife immer deutlicher hervortreten werden), Rauchfleisch, frisch gemahlener Pfeffer, mineralische Noten (Graphit!), schwarze Oliven, Weihrauch und würzige Kräuter herauszuschmecken sind. Saftig, immens extraktreich fließt der Le Vieux Donjon dann über die Zunge und ist dabei so ungemein verführerisch, so kompakt und so dicht, dabei betörende Anklänge an schwarze Kirschen, rote Beeren und Cassis verströmend und ein faszinierendes Aromenspiel seiner provençalischen Landschaft (würzige Kräuter!). Im würzig-schwarzbeerigen Nachhall sehr lang und mineralisch. Aromatische Tiefe, Komplexität und delikater Schmelz vereinen sich mit Konzentration, Kraft und Extrakt, aber auch subtilem Spiel und traumhafter Finesse sowie cremigen, kühlen, süßen Tanninen. Mit Luft wird dieser große Tropfen immer feiner, fährt das Extrakt zurück und stellt eine erdige Mineralik in den Vordergrund. Er entschlankt sich quasi und wird richtig elegant. Welch delikater, sinnlicher Wein bei aller enormen Dichte und Konzentration: Noblesse oblige! Dieser ebenso aristokratische wie urwüchsig-traditionelle Châteauneuf gehört zu meinen persönlichen Lieblingsweinen! Im Glase betört die Essenz uralter Grenachereben!

„Dieser ebenso aristokratische wie urwüchsig-traditionelle Châteauneuf gehört zu meinen persönlichen Lieblingsweinen!“

Tino Seiwert

Vieux Donjon gehört wahrlich zur Handvoll heute noch verbliebener „traditioneller“ Betriebe in Châteauneuf, die sich unbeirrt von Zeitgeist und Moden einer Stilistik verschrieben haben, die sich in den letzten zwanzig, dreißig Jahren nicht verändert hat. Ein Urgestein mit atemberaubender Tiefe und von höchst authentischem Charakter, das vom Wine Spectator schon mal in seiner Bestenliste der 100 besten Weine der Welt auf Platz 3 gewählt wurde!

Und der Jahrgang 2015 hat ein Potential von mehr als 30 Jahren! Wenn Sie ihn heute schon genießen wollen, dann bitte zwei Stunden in die Karaffe und frische 14-16°.

PS: Gerne zitieren wir hier aus einem liebevollen Kommentar von Leo Quarda: „Den guten Tropfen habe ich jetzt seit drei Tagen offen, und was soll ich sagen? Der steht wie eine Eins, hat sich enorm entwickelt, ist rund und vollmundig ohne dick zu sein, hat Kraft und Saft, ist reif und doch sehr fein. Nichts lässt er aus oder ist gar weniger geworden. Ganz im Gegenteil. Wie ein stolzer Pfau zeigt der Le Vieux Donjon sein gesamtes prachtvolles Aromenrad, steht selbstbewusst im Mund und signalisiert, dass er dieses Spiel ganz locker noch einmal drei Tage durchhält. Ein Traum von Kirsche und Kakao, von dunkler Würze und Cassis. Das ist ein richtiger Charakterkopf, der mit Muskeln spielt und seinen tollen Körper zeigt. Das ist ohne jeden Zweifel ein Châteauneuf-du-Pape mit WOW-Faktor. Absolute Spitzenklasse!“





Bodegas Bernabeleva

VINOS DE MADRID

Drei Visionäre haben sich gefunden: Die Brüder Bilnes und Winzer-Magier Marc Isart Pinos (links). Ihre Weinberge liegen in einem intakten ökologischen Umfeld: Nachhaltiges Wirtschaften mit uralten Rebstöcken!

Unsere letztjährige Entdeckung des Jahres aus Spanien!

Spanische Weltklasse in authentischem Stil und gleichwohl in einer sinnlichen burgundischen Anmutung!

Die Bären sind los!

Tino Seiwert: „Wenn Sie keine Liebhaber spanischer Weine sind, eine bessere und wohlschmeckendere Chance zum Konvertieren kriegen Sie so schnell nicht wieder!“

Irgendwo im spanischen Niemandsland sorgt seit einiger Zeit ein Weingut unter der Leitung eines ebenso ehrgeizigen wie tatkräftigen Oenologen für Furore – mit außergewöhnlichen Garnacha-Weinen, die durch ihre Finesse eher an burgundisch inspirierte Pinots erinnern denn an heißblütige Südländer. Bereits nach unserem ersten Treffen waren wir ob dieser ungewöhnlichen Qualitäten derart begeistert, dass uns sofort klar war, unverzüglich mit der Zusammenarbeit mit diesem begnadeten Weinmacher beginnen zu wollen. Allerdings mussten wir uns über ein Jahr gedulden, bis es heute endlich soweit ist – denn in Insiderkreisen kursiert der Name dieses kleinen Weinguts als Top-Geheimtipp und dementsprechend sind die Weine oftmals kurz nach ihrem Erscheinen bereits ausverkauft!

Doch beginnen wir der Reihe nach. Vor uns auf dem Tisch steht eine ganze Reihe von Gläsern mit Rotweinen zum Probieren; wir sind völlig ahnungslos, welche Weine in den Gläsern ausgeschenkt wurden. Blind tasting im

Schnelldurchgang, alles ganz gut, aber nichts, was uns vom Hocker reißt. Probenalltag! Doch dann der letzte Wein in der Reihe: Er elektrisiert. Ungewöhnlich, anders, faszinierend, frisch, aromatisch, elegant, dicht, trotz der relativ hellen Farbe, einfach super. Was ist denn das? NAVAHEREROS!

Szenenwechsel. Madrid, die Königliche. Genau Richtung Westen muss man die spanische Hauptstadt, mit 600-800 m die höchstgelegene Europas, verlassen, um nach San Martn de Valdeiglesias zu gelangen. Eine gute Stunde braucht man und mit jedem Kilometer, den man zurücklegt, verändert sich die Landschaft, wird schroffer, gebirgig fast, die Außentemperatur kühlt deutlich ab, man merkt die Höhe. Am Horizont wachsen die östlichen Ausläufer der Bergkette Sierra de Gredos gen Himmel, eingerahmt von alten, magisch anmutenden Wäldern, die noch immer das keltisch-iberische Erbe der Region verströmen; struppige Pinien und felsige Gipfel bestimmen die Szenerie. Hier, im äußersten Westen der erst zu Beginn der neunziger Jahre gegründeten DO Vinos de Madrid, zu Füßen der markanten Kuppe des Cerro de Guisando, liegt das kleine Kellereigebude und von hier kommen also die von intimen Kennern der spanischen Weinszene als „die besten der gesamten Region“ geltenden Weine.

Den Ursprung für diese noch relativ junge Erfolgsgeschichte legte bereits vor knapp 100 Jahren ein renommierter Madrider Arzt namens Vincente Alvarez-Villamil, der 1923 das 400 ha große Gelände kaufte. Inspiriert von der mythischen Aura der von der keltischen Vergangenheit durchdrungenen Gegend mit aus Felsbrocken geformten Steinbren, die quasi heilige Sttten waren, taufte er das Areal auf den Namen „Bernabeleva“, was sich mit ‚Brenwald‘ oder ‚Der Weg des Bren‘ bersetzen lässt. Der Arzt glaubte an die magische Besonderheit dieses Ortes und pflanzte edle Garnacha-Rebstöcke, um seinen neuen Traum zu verwirklichen: ausdrucksstarke Weine mit tiefgründigem Charakter zu vinifizieren. Doch die politische Instabilität des folgenden Jahrzehnts, der darauffolgende spanische Bürgerkrieg und die bleierne Zeit des Franco-Faschismus beendeten seinen Traum vom großen Wein. Vorerst. Es folgte eine lange Zeit des Dornrschenschlafs, es wurden belanglose Weine hergestellt oder die Trauben an die Kooperative geliefert. Aber die Zeit arbeitete kontinuierlich für die Reben, die Jahr für Jahr an Qualität gewannen und heute bis zu über 80 Jahre alt sind! Tolle Voraussetzungen, um im Jahr 2006 den Wendepunkt in der Geschichte des Weinguts einzuleiten. Zwei Urenkel von Vincente, Juan Diez und Santiago Matallana Bilnes, erbten einen Teil der Weinberge. In ihnen schlagte der gleiche Pioniergeist, der seinerzeit ihren Urgrosvater umtrieb. Da sie selbst jedoch keinerlei Erfahrung als Winzer oder Önologen hatten, mussten sie Rat von außen holen und sie engagierten dafür den bestmöglichen Berater, Raul Perez, der einen großartigen Ruf als Spezialist für „cool climate“-Weine genießt, um ihre Vision für das Projekt „Bernabeleva“ zu entwickeln: Khle Weine voller Reinheit und Ausdruckskraft, in Harmonie mit dem Land ihrer Vorfahren und unabhängig von den aktuellen Moden im spanischen Weinbau. So entwickelten sie gemeinsam ihr Projekt und dann gelang den beiden Urenkeln wiederum ein Glücksgriff: Zur Umsetzung der Ideen engagierten sie den feinfühligen Weinmacher Marc Isart Pinos.

Wahrlich ein Glückstreffer: Der noch junge Katalane (ja, ausgerechnet ein Katalane in der Höhle des Löwen; Fußballfans wissen, was ich meine) fungiert gleichzeitig als Weinmacher und Vollzeitmanager des Weinguts und empfängt die Besucher, die sich in diese abgelegene Gegend verirren. Ruhig, bedächtig und mit viel Geduld entfhrt er jeden Gast in die Geheimnisse seiner Arbeit, erklärt, zeigt, macht sie sinnlich erfahrbar. Welches Wort vermag am besten seine Ausstrahlung zu erklären, die jeden Zuhörer in seinen Bann zu ziehen vermag? Vielleicht ist es seine persönliche Hingabe, sein Herzblut in diesem großartigen Projekt.

„Hier in Bernabeleva arbeiten wir im Weinberg mit großem Respekt für die Balance unserer Reben mit der Natur. Bio-Etiketten oder eine ko-Zertifizierung sind allerdings nicht unser Ziel, auch wenn wir bio-dynamische Methoden, teilweise an Mondphasen orientiert, anwenden. Die Höhenlage unserer Weinberge, das trockene Klima und die kalten Winde, die kontinuierlich von der Sierra herunterwehen, ermöglichen uns eine pestizid- und fungizidfreie Arbeit. Alles geschieht per Hand; Pferde und Maultiere helfen mitunter bei der Bodenbearbeitung im Weinberg, soweit es die enge Pflanzdichte zulässt. Unsere Weine, die alle aus autochthonen Rebsorten produziert werden, sollen idealtypisch die Unterschiede in der Ausrichtung, der Vegetation, der unterschiedlichen Höhenlagen und der jeweiligen Böden eines jeden Weinbergs zum Ausdruck bringen. Die Sonne kann hier in dieser Höhenlage erbarmungslos sein, und so müssen die Weinberge sowohl eisigen Wintern als auch extrem heißen Sommern standhalten. Im Weinkeller versuchen wir letztlich nur, die Qualität des Traubenmaterials schonend zu bewahren, so wie wir es aus dem Weinberg in der Lese erhalten. Die stets auf den Punkt gereiften Trauben werden in 12kg-Kisten manuell geerntet und für ungefähr 24 Stunden gekühlt, die Gärung startet in großen hölzernen Grstndern. Danach bleiben die Rotweine je nach Bedarf zwischen 5-8 Wochen auf der Maische stehen; zum Reifen fllen wir sie in Fässer aus französischer Eiche

„Hier in Bernabeleva arbeiten wir im Weinberg mit großem Respekt für die Balance unserer Reben mit der Natur.“





um, wobei wir nur sehr wenig neue Fässer benutzen, um Holzeinfluss zu minimieren. Diese aufwändige Arbeitsweise, der maximal sensible Weinanbau im Einklang mit der Umwelt, ist für uns der einzig gangbare Weg, um wahrhaft große Weine herzustellen, die unser spezifisches Lagenpotential und den jeweiligen Charakter der alten Rebstöcke zeigen. Unsere Weinberge leben, sie atmen und stehen in Verbindung und im Austausch mit der sie umgebenden Natur. Und das soll man alles im fertigen Wein auch schmecken!“

Eine Fahrt im Geländewagen zu den verschiedenen Parzellen hilft noch besser zu verstehen, was Marc so liebevoll erklärt hat. Jeder Weinberg hat eine andere Bodenfärbung, keine Bodenzusammensetzung gleicht der anderen, manche stehen flach auf einem Hochplateau, andere auf zum Teil steil ansteigenden Hängen, die nach Süden oder Norden exponiert sind. Häufig dominieren magere, nährstoffarme, gelbliche Sandböden, in die sich die knorrigen, meist über 80 Jahre alten Buschreben ducken, im Untergrund findet sich Granit mit verschiedensten mineralischen Einschüben. In den bis zu 1000m über dem Meeresspiegel gelegenen Weinbergen wachsen hauptsächlich autochtone alte Garnacha- und Albillo-Rebstöcke, dazu etwas Moscatel de Grano Menudo, Tinto Morenillo, Macabeo und etwas Garnacha Blanca.

Liebe Kunden: Was Marc aus diesen Weinbergen und unter diesen extremen Bedingungen auf die Flasche zaubert, ist schlichtweg genial. Seine Garnacha-Weine verströmen ein geradezu verschwenderisches, sinnliches südländisches Parfüm. Im Mund strahlen sie eine enorme Tiefe und Komplexität aus, sind unglaublich finessenreich und wohlschmeckend, relativ hell in der Farbe, ohne auch nur einen Hauch an geschmacklicher Intensität zu verlieren, es sind allesamt leuchtende Rohdiamanten.

Vor über 90 Jahren hatte Vincente Alvaes-Villamil einen Traum, heute hat dieser sich unter den begnadeten Händen von Marc Isart erfüllt. Konsequenterweise in der Ablehnung jeglicher moderner weinindustrieller Effekthaschereien, mit minimalistischer Kellerarbeit und umso anspruchsvollerer bio-dynamischer Weinbergsarbeit wird

die Tradition, die Geschichte und die Schönheit und Harmonie des Landes der Ahnen zu flüssigen Träumen. Diese unauflöslche Verbindung mit den uralten Wurzeln ist die Quelle der Inspiration für die Erzeugung grandioser Weine.

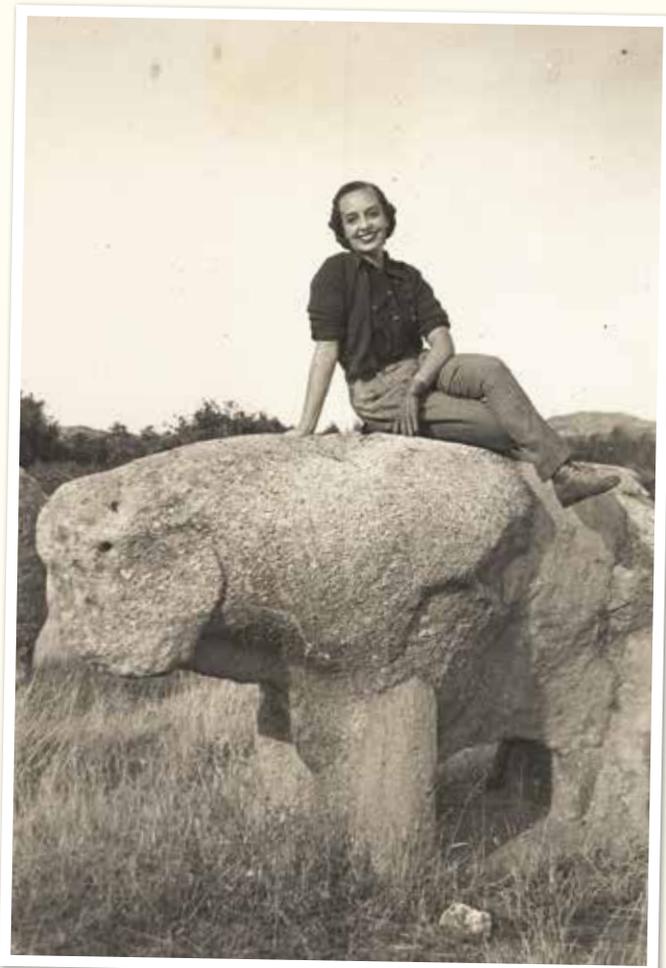
PS: Auf dem Flaschenetikett reitet Diana, die keltische Göttin der Jagd, auf dem Rücken eines Bären, den Weinpokal erhoben in der Hand. Der Mythos lebt. Lasst die Bären los!

SVM010115	Navaherreros, blanco 2015		
	13,0% Vol.	18,53 €/l	13,90

Jenseits des Mainstreams!

Nix Hermitage! Nix Jura! Der kommt aus Madrid! Zauberstoff!

Die extrem raren Weine von Bernabeleva zeichnen sich durch große Individualität aus. Doch kein Wein ist so eigenartig wie dieser grandiose Weiße, den wir nur denjenigen unserer Kunden empfehlen wollen, die bereit sind, neue Erfahrungen zu machen. Dieser wunderbare Tropfen gehört zur Avantgarde spanischer Blancos. In der Nase ist er mit gelben Kernobst, nussigen Noten, feinen Kräutern sowie floralen und mineralischen Noten ausgestattet. Das Mundgefühl ist eine Offenbarung, die Frucht auf der herben Seite, die Mineralik dominierend, die Würze gelb und aromatisch, dazu wird die Zunge verwöhnt von einer reifen Birnenfrucht, Honigmelonen und wieder diese traumhaften nussigen Aromen. Und obwohl quasi keine Säure schmeckbar ist, animiert eine kaum glaubliche Frische. Ganz großes Kino, ein einzigartiger, unfilterter Charakterdarsteller, der polarisieren wird. Man wird ihn lieben oder einfach nicht mögen. Es sind Grenzerfahrungen der Weißweinstilistik, an extrem rare Tropfen aus dem Jura und an urtraditionelle gereifte Rhôneweine erinnernd. Das ist Fülle, die sexy ist, das ist Speck, der nicht fett ist und eine Opulenz, die trotzdem schlank ist. Geht nicht? Versuchen Sie´s! Für diejenigen Kunden, die sich an seinem individuellen Stil erfreuen, bietet dieser Sinnenzauber ein spektakuläres Preis-Genuss-Verhältnis. Ein Wein der Ruhe und Gelassenheit ausstrahlt. Madrid kann nicht nur Fußball, Madrid kann auch Wein! Und Spanien kann so viel mehr jenseits der unseligen Massenproduktion!



1934: Luisa Álvarez Esquerdo, Tochter des Bernabeleva-Gründers Vincente Alvares-Villamil, geht den ‚Weg des Bären‘.

SVM010515	Camino de Navaherreros, tinto 2015	13,5% Vol.	13,20 €/l	9,90 €
------------------	---	------------	-----------	---------------

Fein, frisch, klar, vibrierend und brillant. Und mit dem gewissen Extra des genialen 2015er Jahrgangs! Schöne alte Garnachawelt!

Ein Duft zum Reinhüpfen! Himbeeren, Erdbeeren, Lavendel, Nelken und eine endlos wirkende Aromenvielfalt duftet aus dem Glas. Kaum im Mund legt der Camino de Navaherreros auch schon los. Er pulsiert auf der Zunge, er vibriert und ist dermaßen frisch, dass man aus dem Staunen gar nicht rauskommt. Reife Himbeeren vereinen sich mit Aromen von Sauerkirschen, Lavendel harmoniert mit Erdbeeren und eine trockene Würze erinnert an Omas Kräutergarten. Seltenst zuvor habe ich solch rassigen, dynamischen und kühlen, ja fast schon schillernden Garnacha getrunken. Ultrafein das präzente Gerbstoffkleid, das den Gaumen einhüllt, zarte rote Beerenfrucht bleibt allzeit spürbar und lässt am Ende eine würzige, saftig-puristische Trockenheit übrig. Umwerfend und einfach anders. Pures Garnacha-Vergnügen. Brillant, leuchtend und klar wie ein Gebirgsbach ist der Camino de Navaherreros, mit einem leicht pfeffrigen Abgang. Der Kerl ist verspielt und frech und macht riesengroßen Spaß im Mund. Etwas Luft in der Karaffe steht ihm gut, ein dickes Steak auf dem Teller dazu und Sie befinden sich auf Wolke Sieben. Bernabeleva: Merken Sie sich diesen Namen. Der wird Spaniens neuer Kultstoff! Zu genießen ab sofort bis 2019+



Parker ist so begeistert wie wir: „Camino de Navaherreros tinto 2014 is great value!“ Aber 2015 setzt jahrgangsbedingt bei gleichem Preis qualitativ nochmals eine Schippe drauf!



SVMo10614	Navaherreros, tinto 2014	15,0% Vol.	19,86 €/l	14,90 €
-----------	--------------------------	------------	-----------	---------

Einer der großen Weinwerte Spaniens!

Dieser geniale Navaherreros besteht zu 100% aus Garnacha, der in vielen kleinen, in die Wildnis eingebetteten Parzellen auf Granitböden steht, die sich am Fuße des Cerro de Guisando befinden. Die Garnacha-Reben sind über 80 Jahre alt und liefern einen höchst charaktervollen, feinen, ja geradezu spektakulären Stoff. Dieser wird im Keller der Finca spontan vergoren und, wie alle Weine der Bodega, äußerst schonend behandelt. Navaherreros bringt das Garnacha-Parfum, geprägt durch das spezielle Mikroklima der Höhenlage, ungeschminkt ins Glas. Er duftet verführerisch nach reifen Kirschen, Brombeeren, Sauerkirschen und roten Johannisbeeren, unterlegt von Anklängen an florale Aromen und getrocknete Kräuter. Wunderbar und begeisternd ist die grandiose Balance von feiner, burgundischer Eleganz, gepaart mit einer famosen Kraft, die nur ein Wein des Südens liefern kann. Im genialen Navaherreros 2014 steckt Intensität, Spannung und ein so eigener Charakter, wie man ihn sehr selten in der gesamten Weinwelt findet.

Dieser unglaublich elegante und feine Wein erhielt bereits von Guia Penin 93/100 Punkte und hat es schon in die TOP 10 der Spitzengastronomie geschafft! Das ist wahrlich die Essens uralter Garnacha-Reben, ihr pochendes Herz!

Und ein verblüffter Kunde meinte in unserer Verkostung: *Echt toller Wein für den Preis, würde ihn aber blind niemals in Spanien einordnen!*

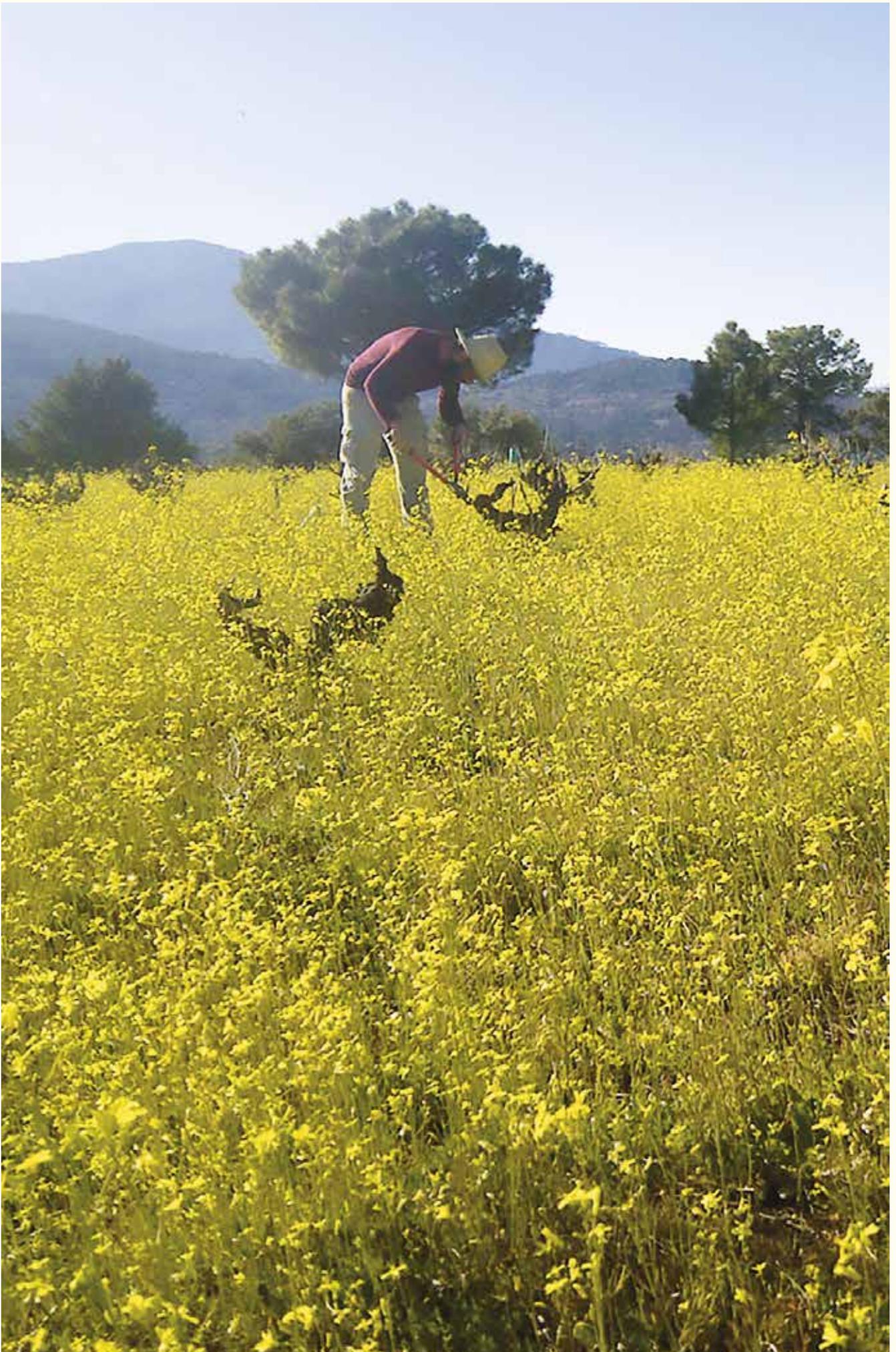
SVMo10714	Arroyo del Tortolas, tinto 2014	15,5% Vol.	37,20 €/l	27,90 €
-----------	---------------------------------	------------	-----------	---------

Ralf Zimmermanns persönliche Garnacha-Entdeckung des Jahres! Was für ein Juwel!

Parker: „The Château Rayas of Bernabeleva? At this price, it's a steal!“

Was für eine geniale Nase: Der Zauber südlicher Landschaften verschenkt verschwenderisch sein Parfum. Blaubeeren, Johannisbeeren und eine balsamisch duftende Würze. Ein kleines Festival von Rosmarin. Und dann erst das Erlebnis im Mund. Schwarze Kirsche, ein Schuss Lakritze und eine Rippe feinsten Bitterschokolade. Alles schön verpackt in einem animierend frischen Säuremantel. Keck steht der faszinierende Arroyo del Tórtolas auf





der Zunge, ist sowas von belebend, wie man es von Garnacha gar nicht kennt. Warum hatte ich dieses Madrider Juwel bis jetzt nicht auf dem Radar? Das ist pure Lebenslust! Der Gaumen giert nach den roten und blauen Früchten, liebt es, wenn der feine trockene Nebel an ihm haften bleibt und gar nicht enden will. Es halt ewig nach, ist würzig (Thymian, wieder Rosmarin, wilde Rosen), hat Gripp und betört mit einer Kirsch- und Beerenaromatik, die filigran und fast schwerelos erscheint. Ralf Zimmermanns persönliche Garnacha-Entdeckung des Jahres! Unglaublich, wie fein und elegant man Würze, Frucht und Mineralik in solcher Harmonie vereinen kann. Wo warst Du nur die ganze Zeit, mein Schatz? Ich habe Dich vermisst, obwohl ich Dich noch nicht einmal gekannt hab'. Noch 2 Jahre einlagern und dann mindestens 10 Jahre der pure Genuss. Am besten dann mit frischen 16 ° zu Wild, zu Braten und zur Paella zu genießen. Ein Traumstoff, ein spanischer Spitzenwein aus dem wilden Madrider Hinterland mit gaaaanz feinem Tannin! Hier treffen alte Reben, ein grandioses Terroir und ein Winzermagier aufeinander und ergeben höchste Garnacha-Kunst!

SVM010814	Carril del Rey, tinto 2014	15,0% Vol.	37,20 €/l	27,90 €
------------------	-----------------------------------	------------	-----------	----------------

Psssst. Nur 900 Flaschen für die ganze Welt! Komplexität küsst Feinheit! „Grab it if you can! You won't find many wines in the world at this quality offered at this price. As for the reds, the 2014s are simply stunning“, begeistert sich Parker! Kaufen, Leute, kaufen!

SVM010914	Viña Bonita, tinto 2014	14,5% Vol.	49,20 €/l	36,90 €
------------------	--------------------------------	------------	-----------	----------------

max. 2 Flaschen
pro Kunde

Fein, frisch und finessenreich. Ganz großes Garnacha-Kino! Schlicht Weltklasse zu kaum glaublichen Preis!

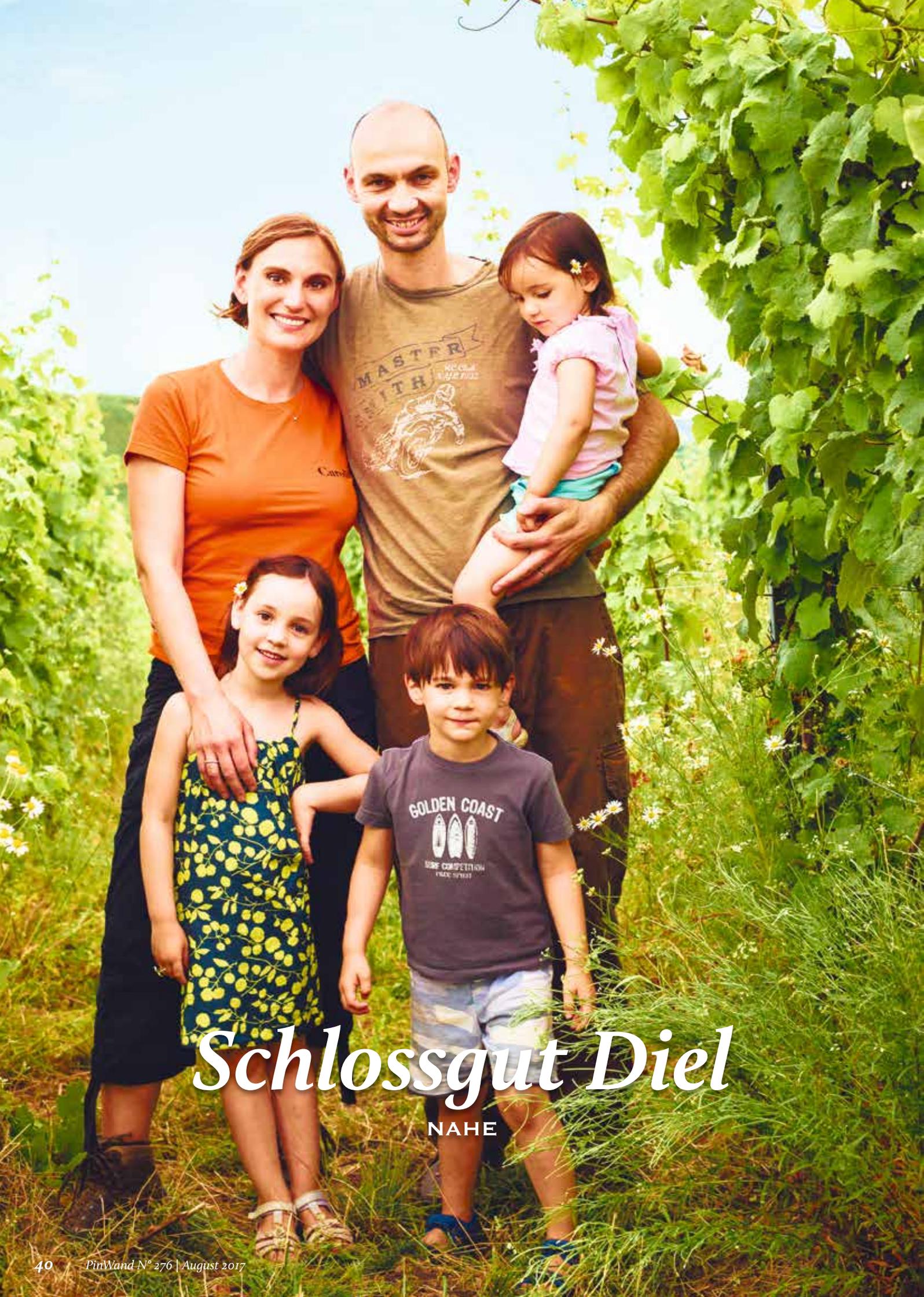
Parker vergibt 96 Punkte. Und: Tinos Lieblingswein!

**Lieblingswein von
Tino Seiwert!**

Wow! Da steht ein fast transparenter, in hellstem kirschrot funkelnder Garnacha im Glas, aus welchem wunderbare Aromen von frischen Waldbeeren und edlen Steinpilzen in die Nase steigen. Doch kaum im Mund, zeigt der Viña Bonita, dass er alles andere als ein Softie ist. Enorm würzig, mit der unbändigen Kraft und dem Charakter bis zu 80 Jahre alter Rebstöcke, stellt er seine wohlproportionierten Muskeln zur Schau. Erdig, würzig, zupackend, kühl und mit Raffinesse (wo sonstwo gibt es diese Feinheit in solch burgundischer Finesse in Spanien!) tanzt er auf der Zunge, und erst ganz am Schluss wird auch der Gaumen mit Aromen frischer roter Waldbeeren ausgekleidet. Dieser Grandseigneur wirkt distinguiert, frisch und äußerst feingliedrig in der Struktur. Getrocknete Kräuter vermischen sich mit schwarzen Brombeeren, ich spüre, wie der Wein mich packt, mich fesselt und in einen Strudel voll feuriger Aromatik reinzieht. Knochentrocken, wahnsinnig mineralisch und unglaublich finessenreich fühlt es sich an, mit einem tollen Gerbstoffgerüst. Verträgt locker ein bis zwei Stunden in der Karaffe und trinkt sich dann am besten mit 16-18° zu scharf Gebratenem vom Grill. Und das Beste ist: Den können Sie getrost bis 2030 und länger bunkern, er wird immer besser und gar noch größer. Das ist großes Garnacha-Kino! Ungewöhnlich in der Stilistik und ganz weit abseits des Mainstreams.

Liebe Kunden: Ich komme aus dem Schwärmen gar nicht mehr heraus: Ein grandioser, sehr rarer Weltklassewein von individueller Ausstrahlung, Terroir-Charakter und enormer Tiefe, Würze und Persönlichkeit. Seine stille Eleganz strahlt Ruhe aus. Es liegen Welten dazwischen, aber irgendwie erinnert mich dieser magische Rotwein dennoch an Kellers G-Max! Gänsehautwein!





Schlossgut Diel

NAHE

Caroline Diel vinifiziert eine der besten Kollektionen 2016 in ganz Deutschland!

FEINSCHMECKER: WINE AWARD für Caroline Diel, Newcomer des Jahres in der internationalen Weinszene, weil sie durch spektakuläre Weine in den letzten Jahrgängen auf sich aufmerksam gemacht hat.

Es gibt Dinge, die man hört und die sich für immer im Gehirn festsetzen. So auch eine Mail von Caroline Diel, in der sie mir schrieb, dass ihre kleine Tochter Anouk ihr beim Aufstehen gesagt hatte: „Mama, das gestern war für mich der schönste Tag der Welt. Wir waren schwimmen, dann Weine präsentieren, danach noch zusammen tanzen... So schöne Tage möchte ich nochmals haben!“ Und ich spürte bei jedem dieser Worte, wie warm es dabei Caroline ums Herz wurde, die jeden Tag vor der Herausforderung steht, Beruf und Familie unter einen Hut zu bringen und stets sich an ihren eigenen hohen Wertmaßstäben orientiert. Carolins dreifache Herausforderung als Ehefrau, Mutter und Verantwortliche für ein traditionsreiches Familiengut meistert diese starke Frau ganz souverän. Und sie hat das Wissen und ihre Lagen ein so enormes Potenzial, dass sie mit viel Blut, Schweiß und Tränen zur absoluten Starwinzerin sich entwickeln kann...

Ein kurzer Szenenwechsel: Vor einigen Jahren schon schwärmte der bekannte Weinjournalist Sam Hofschuster von wein-plus.de nach der Verkostung eines neuen Jahrgangs: „Der liebe Gott wohnt an der Nahe.“ Diese enthusiastische Lobpreisung, die sich mittlerweile in der Weinszene zu einem geflügelten Wort entwickelt hat, ist sicherlich weniger der Ausdruck spiritueller Verzückung als vielmehr das Ergebnis vieler durchaus beglückender Proben, birgt er doch in seinem Kern die unumstößliche Erkenntnis, dass, so klein das feine Weinanbaugebiet der Nahe auch sein mag, die Qualitäten umso grandioser sind.

„Der liebe Gott wohnt an der Nahe.“

Sam Hofschuster

Die vor zwei Jahrzehnten noch völlig unvorstellbare Abfolge eines herausragenden Jahrgangs nach dem anderen (von ein oder zwei Ausnahmen abgesehen) in den ersten 15 Jahren des 21. Jahrhunderts in Deutschland und speziell an der Nahe ist geradezu eine Demonstration des außerordentlichen Potentials einer mit optimalen mikroklimatischen Bedingungen und extrem vielfältigen Böden gesegneten Landschaft. Und (ähnlich der Situation in dem fast schon legendären Weindörfchen Châteauneuf-du-Pape an der südlichen Rhône) finden sich hier auf kleinem Raum Weingüter, die qualitativ nicht nur zur nationalen Spitzenklasse gehören, sondern Weine auf höchstem Weltklasseniveau vinifizieren. Unstrittig zählen Diel, Dönnhoff, Emrich-Schönleber, Schäfer-Fröhlich und neuerdings auch Jakob Schneider zur absoluten Winzerelite Deutschlands: Fünf 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 und zeichnen für den Ruf dieser auch landschaftlich so reizvollen Region verantwortlich! Und dort, am äußeren Rande, wo sich das enge, verschlungene Nahetal zur Rheinebene hin öffnet und das steile Trollbachtal zu den Höhen des Hunsrücks hin ansteigt, genau dort liegt die fabelhafte (Wein)Welt unserer Caroline.

Bevor Caroline in die Arbeit im elterlichen Betrieb einstieg, drängte es sie aus dem engen Trollbachtal zunächst hinaus in die weite Welt. Nach ihrer Abiturprüfung, welche sie in Kalifornien ablegte, entschied sie sich letztendlich und glücklicherweise, ihre Leidenschaft zum Wein zu ihrer Berufung zu machen. Was folgte, auf ihrem Weg zur Winzerin und zurück zu ihren Wurzeln im heimatliche Burg Layen, war eine Reise um die halbe Welt. Um zu lernen. Ihre Arbeitsstationen lesen sich wie das Who is Who einer renommierten Weinkarte und lassen großen Respekt aufkommen – u.a. Château Pichon-Lalande, Robert Weil, Toni Jost, Von Winning, Romanée-Conti, Ruinart sowie Praktika in Österreich (Schloss Halbturn), Südafrika (Vergelegen) und Neuseeland (Rippon Estate). Seit ihrer Rückkehr trägt Caroline einen unermesslichen Schatz unbezahlbarer Erfahrungen aus Nah und Fern in sich, farbenfrohe Erinnerungen an verschiedene Kulturen, an unterschiedlichste Geschmäcker großer und kleiner Küchen dieser Welt, und ein immenses Wissen um die Geheimnisse großer Weine.

Und ihre leidenschaftliche Hingabe für den Zauber dieser Gewächse springt in unseren Gesprächen immer wieder wie ein Funke über, ihrer erfrischenden Begeisterung kann und will ich mich nicht entziehen und macht die Besuche auf dem Schlossgut zu angenehmen Momenten voller Inspiration. (Natürlich auch ihre vorzügliche Küche, die ich bei ihr genießen darf und mein Fußball„gebolze“ mit ihren Kleinen!) „Es war für mich der größte



Schritt in meinem Leben, nach all meinen Praktika in Nah und Fern zurückzukehren nach Burg Layen. Ich dachte nach meinem Studium in Geisenheim und nach meinen Erfahrungen in den vielen Betrieben, die ich gesehen hatte, ich könnte vom ersten Tag an Weine machen, wie ich sie mir vorstelle. Aber unsere Weinberge und die Natur haben mich gelehrt, dass man sich Zeit lassen und auf die Feinheiten achten muss. Jeder Weinberg und jede Parzelle ‚ticken‘ anders. Mein großes Ziel war und ist es immer wieder, die Verschiedenartigkeit und faszinierende Vielfalt der Böden, das vorherrschende Mikroklima, die Eigenheiten unseres Kellers zu erkennen, zu verstehen und in meinen Weinen widerzuspiegeln.“

Was für ein toller Erntetag im Altweibersommer 2015 im Goldloch! Früh morgens machen sich Caroline, Ralf und Tino frohen Mutes an die Arbeit.

Und Caroline hat ihren Reben gelauscht und gut zugehört. Mittlerweile trägt sie die alleinige Verantwortung für die Weinbergsarbeit und den Ausbau der Weine, tatkräftig unterstützt vom langjährigen Betriebsleiter und Kellermeister Christoph Friedrich. Und so ist sie, entsprechend der wichtigsten und einfachsten Erkenntnis ihrer Lehrjahre, dass große Weine zuallererst im Weinberg entstehen und Ergebnis harter Arbeit sind, meist in den spektakulären Dorsheimer Steillagen und im Keller zu finden, in Stiefel und ‚Blauemann‘ und weniger im ‚Kleinen Schwarzen‘ bei repräsentativen Weinevents. Jegliche Starallüren sind ihr fremd.

Zudem hat die sympathische und bescheidene Caroline ein junges, engagiertes Team um sich geschart und arbeitet mit diesen engagierten Helfern hart an ihrem Lebensentwurf. Und damit sind wir wieder am Anfang unserer Geschichte: Caroline ist nicht nur Winzerin, sondern auch Mutter von drei süßen Kindern und liebende Ehefrau. „Mein Mann Sylvain hält mir den Rücken frei, sowohl bei der Arbeit in den Weinbergen, im Herbst, wenn ich nächtelang auf dem Weingut bin, als auch zu Hause; meine Kinder geben mir Tag für Tag Kraft, aber sie holen mich auch wieder ganz schnell auf den Boden zurück. Ich weiß nicht wie ich es sagen soll, aber ich fühle mich angekommen... Alles macht auf einmal Sinn. Es ist einfach schön, Teil einer Tradition zu sein, sie am Leben zu halten und mitgestalten zu können.“

Das Ergebnis dieses Angekommen-Seins kann sich jedenfalls mehr als nur sehen und in ihren betörenden Weinen schmecken lassen. Carolines Handschrift wird von Jahrgang zu Jahrgang immer präziser, die Weine entwickeln eine immer feinere, fokussiertere Stilistik. 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! Unverkennbar die Authentizität dieser rassigen, zutiefst mineralischen Weine aus den drei großen Lagen Burgberg, Goldloch und Pittermännchen, 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. Wahrlich: Hier wird Terroir mustergültig schmeck- und sinnlich erlebbar!

Das spezielle Mikroklima der optimal nach Süden ausgerichteten Dorsheimer Steilhänge (es sind die wärmsten Lagen an der Nahe überhaupt) hat den 2016er Weinen nochmals einen gewaltigen Schub verpasst, das Ergebnis

Carolins dreifache Herausforderung als Ehefrau, Mutter und Verantwortliche für ein traditionsreiches Familiengut meistert diese starke Frau ganz souverän.



sind Weine voller Präzision und Frische, mit reifer, schmelziger Frucht und animierender Mineralität, es sind feine Pretiosen, die mit jedem Schluck Lust auf den Sommer machen.

Am Anfang dieses Textes schrieb ich: Caroline Diel hat das Wissen und ihre Lagen haben das Potenzial, dass sie mit viel Blut, Schweiß und Tränen zur Starwinzerin werden kann...Im „Wunder“-Jahrgang 2016 unterstreicht sie meine Worte eindrucksvoll mit einer bärenstarken Kollektion!

Unsere Freundin Caroline versinnbildlicht vor unseren Augen quasi eine Olympiasiegerin im Triathlon: Winzerin, Ehefrau und dreifache Mutter (ein Vergleich, den sie in ihrer bescheidenen Art weit von sich weist). Absoluter Wahnsinn ist es jedenfalls, was Caroline da in 2016 in die Flasche gezaubert hat. Ihre Weine sind derart energiegeladen – da werden selbst müde Männer wieder munter! Hier rockt der Fels, hier fetzt die Nahe! Mensch, was für ein Jahr und was für eine Winzerin. Unbedingt probieren, wir sind bei einer der besten Kollektionen ganz Deutschlands!

DNA013216

Diel-Riesling „Edition Pinard de Picard“ trocken 2016

DV

12,0% Vol.

13,26 €/l

9,95 €

Für uns mit seinem cremig-burgundischen Stil einer der 10 besten Gutsrieslinge aus ganz Deutschland in 2016!

**Kategorie:
Persönliche Lieblingsweine!**

Bei der Jahrgangverkostung in diesem Frühjahr präsentiert uns Caroline wie stets einen Querschnitt der Partien für ihren Gutsriesling. Und da sind wieder einige Fässer, die uns geradezu elektrisieren, Weine, die qualitativ deutlich herausragen, Rieslinge mit starkem Charakter. Schnell werden wir uns einig und Caroline füllt uns diese Fässer als Sonderfüllung Pinard de Picard. Dankeschön!!

Heute steht der fertige Wein vor uns im Glas und wir sind völlig begeistert, wie auch diejenigen unserer Kunden, die dieses kleine Meisterwerk in unseren Proben in unserer klimatisierten Verkostungs- und Lagerhalle bereits verkostet haben. Feinste Mineralität paart sich mit strahlend klarer, explosiver Frucht und einer großen Feinheit, Finesse und kühlen Präzision! In der komplexen kräuterwürzigen Nase finden wir eine herrlich saftige, rassige Fruchtsüße von reifem Weinbergspfirsich, Zitrusfrüchten, Feuerstein und floralen Anklängen, allesamt feinste Aromen, die über dem Glase zu schweben scheinen. Am Gaumen eine verführerische Textur, die zum einen seiden und spielerisch beschwingt die Zunge liebkost, zum anderen mit ihrer tiefgründigen Mineralität und trinkanimierenden Saftigkeit begeistert. Dieser betörende Riesling hat zudem hinten heraus ein grandioses Aufspiel, das Schluckreflexe auslöst, wiederum unterlegt von einer zart kräutigen Würze, die Assoziationen weckt an Diels grandiose Große Gewächse! Diese Edition für Pinard de Picard ist schlichtweg eine Flasche der Kategorie persönlicher Lieblingswein, die man, ehe man sich versieht, in einem Zuge leer getrunken hat. Für einen Einstiegswein in die faszinierenden Weinwelten Carolins ist dieser edle Tropfen mit seinen nur 12% Alkohol geradezu eine Sensation. Auf seinem Preisniveau absolute Weltklasse!

Kategorie: Persönliche Lieblingsweine!



DNA0102166	Diel de Diel, Weißwein QbA 2016	DV	12,5% Vol.	14,00 €/l	10,50 €
------------	--	----	------------	-----------	----------------

Das Zeug hat einfach Klasse! Eine geniale Frische, eine rassige, feine und zugleich cremige Säurestruktur zeichnet diese balancierte, harmonische Weißweincuvée aus (Grau- und Weißburgunder sowie mit ca. 10% ein höherer Rieslinganteil als früher), seit vielen Jahren eine Spezialität des Hauses und einer der beliebtesten Diel-Weine in unserem Sortiment. Welch eleganter, dezenter und gleichzeitig anregender, floraler Duft, ein Blumenstrauß aus sanften, zartwürzigen Aromen, unterlegt mit gelben Früchten, etwas Quitte, dazu ein Hauch von Mandeln und leicht pfefferige, frische, kräutige Komponenten; im Hintergrund schimmert eine zarte Mineralität durch. Im Mund dann deutlich kompakter und zupackender, mit einer verspielten Würze (da spielt der Grauburgunder seine ganze Stärke aus), florale Noten, Muskatnussaromen, dazu gelbe Früchte, Anklänge an Holunder und eine animierende Frische infolge gerade einmal 12,5% Alkohol! Geniale Balance, glockenklar in der Struktur, dazu herrlich saftig, fast rassig (hier kommt der Riesling ins Spiel) und ein beschwingter, mineralischer Abgang. Welch erstklassige Alternative zu so vielen seelenlosen Modeweinen aus Übersee, Understatementwein pur, weitaus mehr Sein als Schein! Zu genießen ab sofort bis 2019+.

Stuart Pigott urteilte zu Recht, dass dieser Leckerschmecker „den meisten trockenen Blanc de Blancs-Weißweinen aus Frankreich weit überlegen ist!“

DNA011316	Grauburgunder Nahestein trocken 2016	13,0% Vol.	16,66 €/l	12,50 €
-----------	---	------------	-----------	----------------

In seiner sympathischen Preisklasse für unseren persönlichen Geschmack einer der allerbesten seiner Art in ganz Deutschland!



Grauburgunder ist im Kommen, mächtig im Kommen. Stand er lange Zeit etwas im Schatten seines „weißen“ Bruders, so ist er mittlerweile auf die Überholspur gewechselt. Aber dies ist wahrlich kein Wunder und wird sehr verständlich, nimmt man diesen phantastischen Nahesteiner als Maßstab: mineralisch, animierend frisch und lebendig infolge einer grandiosen, reifen Säurestruktur, ein Spitzen-Grauburgunder bester deutscher Provenienz. Dieser enorm charaktervolle, saftige Wein von besten Grand-Cru-Lagen überzeugt mit seinem intensiven, feinwürzigen Duft (eine göttliche Nase, in seiner Eleganz schon fast an Riesling erinnernd) und seinen komplexen, saftigen Anklängen an Aprikosen, Mirabelle, Quitten und Honigmelone, vermählt mit faszinierenden Pfefferminz-Noten und Pfefferwürze. Dieser traumhaft fokussierte Tropfen bezaubert mit seiner dezenten Cremigkeit, Dichte und seinem zarten Schmelz, ist dabei aber für einen Grauburgunder schier unglaublich mineralisch (Feuerstein), gradlinig und wirkt dabei hochelegant und nachhaltig. Und das kaum schmeckbare Holz zeichnet für eine wunderbare Textur verantwortlich. Wahrlich ein extrem guter Grund, diese Rebsorte auf ihrem Siegeszug zu begleiten. Zu genießen ab sofort bis 2019+

DNA011516

Rosé de Diel Pinot Noir 2016

DV

12,0% Vol.

18,53 €/l

13,90 €

Carolines Sommermärchen. Einer der schönsten Rosés aus Deutschland.

Johannisbeeren, etwas Erdbeere und eine vornehme Würze duften uns entgegen. Weich wie Lippenbalsam schmiegt sich der Rosé de Diel an die Lippen und am Gaumen an. Auf der Zunge steht er cremig und ist trotz seiner scheinbar sanften Ader ein knackiger, animierender Geselle. Er taut nämlich augenblicklich auf, sowie er sich im Mund ausgebreitet hat und zeigt, dass er voll Leben steckt. Am Gaumen dominieren zunächst zarte fruchtige Noten, dann blühen würzige Aromen auf, der Rosé bleibt herrlich straff und trocken, wunderbar, meilenweit weg von all den überbordenden zuckrigen Fruchtbomben, die man allzuhäufig findet. Floral und fruchtig-würzig, das trifft es wohl am besten.

Das ist ein richtig seriöser Rosé, das ist Wein vom Feinsten. Caroline versteht es perfekt, Frucht und Saftigkeit, Frische und Eleganz in voller Ausgewogenheit unter einen Hut zu bringen. Das macht einfach Spaß, das animiert, das verleitet einen, auch ein Glas mal zwischendurch zu trinken. Das ist Rosé für Leckermäuler. Für all jene, denen seelenloses Fruchtgeplätscher zu banal ist und für alle, die zwar Würze mögen, aber nicht auf Frucht verzichten wollen.

Genießen Sie den Tropfen zu Fischgerichten aller Art, zu Frischkäse, Caesars Salad, Tapas und Pasteten. Oder schrauben sie ihn einfach auf und machen sie sich einen schönen Tag im Freien.

Tino Seiwert: „Wieder einer der drei besten Rosé des Jahrgangs in ganz Deutschland!! Unbedingt probieren!“ Das ist nordisch frischer Rosé der Extra-Klasse mit nur 12% Alkohol, stilistisch völlig anders, als wir je einen Sommerwein aus südeuropäischen Ländern getrunken haben.

DNA013316

Burg Layen Riesling trocken 2016

DV

12,5% Vol.

19,93 €/l

14,95 €

Dieser betörende Wein ist ein Überflieger unter den trockensten deutschen Ortslagenrieslingen!

Traumhafte Rebanlagen, alle aus Erster Lage (Schlossberg, Johannisberg, Hölle), sind der Schlüssel für die überragend gute Qualität dieses Edelrieslings, denn sie tragen ganz entscheidend zur Komplexität und Verspieltheit dieser großartigen Visitenkarte des traditionsreichen Weingutes bei. Dieser fabelhafte Riesling duftet himmlisch und ist ein köstliches, sinnliches Fruchtpaket, das kühle, vibrierende Frische versprüht und mit tiefgründiger, rauchiger Feuerstein-Mineralität beeindruckt. Welch traumhaft fruchtige, fast verschwenderische Noten nach reifem weißem Weinbergspfirsich, aber auch weiße Blüten, Zitronenmelisse und Minze. Am Gaumen ungemein weich und füllig, aber gleichwohl frisch, elegant, verspielt, mineralisch und soooo lecker saftig. Dieser für seine Preisklasse außerordentlich vielschichtige Riesling ist wahrlich ein lustvoller Verführer aus der magischen Welt der Dielschen Weine. Jaa, so kann die Nahe auch schmecken, hier ist Schiefer und – hier ist Diel, Caroline Diel, und ihr aus den schiefriigen Spitzenlagen selektionierter Burg-Layen-Riesling, wie wir ihn uns schöner, saftiger,

frischer und damit appetitanregender nicht wünschen können! Toller mineralisch-salziger Nachhall. Phantastisches Qualitätsniveau zu einem dramatisch günstigen Preis, der im internationalen Kontext betrachtet geradezu als Witz zu bezeichnen ist! Was für ein sensationelles Schnäppchen! Zu genießen ab sofort bis nach 2020.

DNA011016	„Eierfels“, Riesling trocken 2016	DV	12,5% Vol.	25,33 €/l	19,00 €
-----------	-----------------------------------	----	------------	-----------	---------

Tino Seiwert: „Das ist mit weitem Abstand der beste Eierfels aller Zeiten. Liegt so etwa im Bereich von 95 Punkten und lässt MÜHELOS viele Große Gewächse hinter sich. Einer der spektakulärsten Weinwerte des Jahrgangs!“

Caroline ist eine 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. Vater Armin benannte den in 2004 erstmals erzeugten spektakulären Wein nach einem im Trollbachtal liegenden Felsmassiv (wo ein Gesteinskopf wie ein aus dem Felsen geschlüpfes Ei aussieht), welches zwei der großen Renommierlagen der Nahe, das Goldloch und den Burgberg, voneinander trennt, gleichwohl mit den gleich phantastischen Böden aus Quartit und Kieselgestein gesegnet ist. Das Ergebnis ist ein betörend harmonischer, tiefgründig eleganter, phantastisch mineralischer Spitzenwein, ein geradezu aristokratisch wirkender Riesling mit traumhaftem moselanischen Spiel, der viele wesentlich teurere Große Gewächse mühelos an die Wand zu spielen vermag! Versprochen!

Ein Hammer-Wein!

Liebe Kunden: Dieser in seiner Qualität grandiose Grand Cru lässt mich einfach nicht mehr los. Welch traumhafte Aromenkomplexität und welch aristokratische Textur! Diese exklusive Cuvée aus erlesenen Trauben der großen Terroirs des Burgbergs und des Goldlochs (70%) mit seinen feinwürzigen, minzigen, rauchigen Noten und seinen Anklängen nach weißer Frucht, grünem Tee, Zitronengras, Birne und Melone. und seiner vibrierend rassigen, salzigen Mineralität können wir Ihnen, werte Kunden, glücklicherweise zu einem ganz besonders sympathischen Preis anbieten. Ein edler Riesling, qualitativ auf dem Niveau eines Großen Gewächses, aber preislich Understatement pur!

Auch Jancis Robinson bewertete schon einmal diesen zutiefst mineralischen Riesling mit 18/20 Punkten und damit besser als die allermeisten Großen Gewächse aus ganz Deutschland. Doch 2016 spielt nochmals in einer ganz anderen Liga! 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!



Ein alter Rücken kann gar nicht mehr entzücken. Schon nach ein paar Stunden geht Tino Seiwert in die Knie ©

DNA0134154

Pinot Blanc Reserve 2015

13,0% Vol.

31,86 €/l

23,90 €



Nach einjähriger Lagerung kommt hier ein individueller Pinot mit Größe und Ausstrahlung auf den Markt, geradezu eine Provokation wesentlich teurerer Weißweine von der Côte de Beaune! Schlicht Maßstäbe sprengend, die man in dieser Preisklasse erwarten kann.

Ist das Zeug gut! Dieser traumhaft komplexe Pinot Blanc ist geprägt von einer weiblichen Anmutung und demonstriert eindrucksvoll, mit welcher Feingefühl Caroline Diel am Werk ist. Der feine, elegante Wein fasziniert mich mit jeder neuen Flasche, als sei es das erste Mal. Dem Glase entspringen betörende Anklänge an nussige Aromen, Birne, Aprikose und Holunder sowie das betörende Parfum weißer Blüten und eine vibrierende mineralische Note nach Feuer-

stein. Am Gaumen sowohl cremig als auch nobel-aristokratisch sogleich. Das Holz ist nur ganz dezent schmeckbar und gibt diesem Parade-Pinot Blanc eine großartige Struktur. Noblesse statt ermüdender Holzorgie! Welch beschwingte Stilistik, dicht und extraktreich und gleichwohl so lebendig, so superelegant und frisch in der Textur! Welch zärtliche, salzig-mineralische Liebkosung der Zunge und welche verführerischer Nachhall!

DNA010616

Pittermännchen Riesling Großes Gewächs 2016

46,66 €/l

35,00 €

DNA010616M

Pittermännchen Riesling Großes Gewächs 2016

MAGNUM

49,33 €/l

74,00 €

Pittermännchen 2012: Zweithöchste Bewertung aller Großen Gewächse 2012 der Nahe im FALSTAFF!

Pittermännchen 2011: „Meisterlich, 97 Punkte, es macht einen mit seiner unglaublichen Finesse und Komplexität sprachlos!“ (Sam Hofschuster, wein-plus.de)

Pittermännchen 2016: Der mit dem Schiefer tanzt!



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. Diese steile Südlage weist einen sehr hohen Anteil an Schiefer auf, was den feinrassigen Weinunikaten eine erfrischende mineralische Feuerstein-Note verleiht.

In der Nase fasziniert ein köstlicher, zart rosenblättriger Duft vom Schiefer, der dieses Idealbild eines filigranen trockenen Rieslings in seiner gesamten Stilistik prägt. Nach längerer Öffnung feine Noten von reifen Weinbergspfirsichen, weißem Pfeffer und Kräuterwürze: Deutlich schmeckbar nach längerer Belüftung ist auch die traumhaft reife Frucht (Mango, Orange, Papaya, Nektarine) infolge der extrem langsamen und langen Reifung kerngesunder Trauben – DER Schlüssel zum Erfolg in diesem Jahrgang des exzellenten Winzers und seines großen Terroirs.

Am Gaumen finessenreich, verspielt, transparent und filigran wie eh und je, dazu gesellt sich in 2016 eine weiche Textur und eine aristokratische Noblesse. Das ist urwüchsige Kraft ohne jede Schwere, sehr mineralisch, wunderbar rund und saftig, gleichwohl gebündelte Energie aus steinigem Untergrund, gleichzeitig voller Sanftmut! Welch wunderbar ziselierte feine reife Säure durchwebt den Wein, welche großartige Spiel, welche 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.

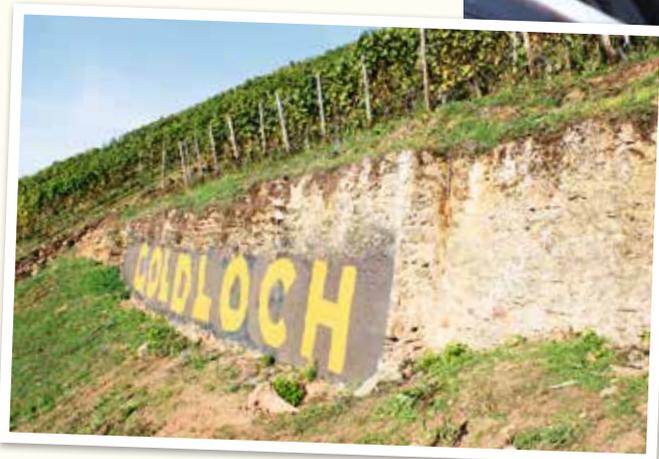
Nach längerer Öffnung im großen Glas entwickeln sich immer noch mehr verführerische Aromen und es ergießen sich, bei aller Feinheit und Finesse, saftige Wogen von Cassis, grünem Tee, Feuerstein und edler Würze über die Zunge, kleiden den Gaumen aus bis in den letzten Winkel, setzen sich fest, wollen nicht mehr loslassen – und welch ungemein langer, wiederum fabelhaft mineralisch-salziger Nachhall. Und das ist der Eindruck, der bleibt: Mineralität! 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 Freigabe im Herbst (Das Pittermännchen ist stets schon ganz früh in Bestform!) bis 2028+.

DNA010116	Goldloch Riesling Großes Gewächs 2016	45,33 €/l	34,00 €
DNA010116M	Goldloch Riesling Großes Gewächs 2016 MAGNUM	48,00 €/l	72,00 €

Unter der Überschrift „Das Feinste vom Feinen“ präsentierte ‚FINE – Das Weinmagazin‘ seinen Verkostungsbericht der Großen Gewächse 2014 aus deutschen Landen. Generell wird den Nahe-Weinen ein enorm hohes Niveau attestiert, wobei „der beste Wein der Region vom Schlossgut Diel kommt. Es ist das geniale Goldloch, 96 Punkte!“ Und damit erhält Caroline auch punktgleich mit einem anderen Riesling die **höchste Bewertung in ganz Deutschland!**

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 geschmacklicher Kosmos, in dem sich die Großen Gewächse von Caroline Diel in 2016 bewegen!

Das Goldloch besticht in diesem genialen Nahe-Jahr mit einer tiefen Mineralität, ist fülliger und schmelziger als im Vorjahr und wirft uns einen verführerischen Blick zu über die entblößte Schulter. Ja, man kann sie geradezu spüren, die Energie im Glas, die sich Bahn brechen möchte, aber die noch nicht darf. Umso reizvoller ist das Kokettieren mit den Aromen, das Locken, die Andeutungen, die verführerisch reife Frucht, von gelb zu orange, da ist Mango, Maracuja, Aprikose, Cox-Orange-Apfel, rosa Pampelmuse und Würze, und, als gestrenge Gouvernante, immer wieder der erhobene Zeigefinger einer knackigen Mineralität. Welch schier unfassbar steinige Note! Wie wunderschön. Und gar nicht unerreichbar! Da immer wieder die Reife der Trauben und der köstliche Schmelz der lockerbeerigen Träubchen einen erotischen Kontrapunkt setzen. Ein toller Wein, der immer wieder zu flüstern scheint: trink mich! Und das hat auch funktioniert: Am Ende war unsere Probe-Flasche restlos geleert. Wir bereuen aber überhaupt nichts und freuen uns auf September. Zu genießen ab Freigabe im Herbst bis 2030+



DNA012115	Cuvée Victor, Weißwein 2015	12,5% Vol.	53,33 €/l	40,00 €
-----------	-----------------------------	------------	-----------	---------

Ausgewählte Grau- und Weißburgunderreben (jeweils ca. 50%) liefern die streng selektierten Trauben für einen Stoff, aus dem die Träume von Weißweinliebhabern bestehen. Und das aus einem Traumjahrgang für Burgunder in Deutschland! Sehr lebendiger, tiefer, zart holzwürziger Duft mit Anklängen an weißen Pfirsich, Honigmelonen, weißen Blüten und Steinobst mit einer tiefgründigen Mineralik im Hintergrund. Fast cremig umhüllt dieser herrlich saftige Wein die Zunge und betört mit einer animierenden Frische in Folge einer lebendigen reifen Säure.

Obwohl diese markant strukturierte Cuvée infolge ihrer hohen Extraktion den gesamten Gaumen vollständig auskleidet, scheint der Wein aufgrund seiner großartigen Finesse förmlich über die Zunge zu schweben. Dieser grandiose Burgunder hat in den letzten Jahren unter Carolines Regie eine veritable Schlankheitskur hingelegt, so wie beispielsweise Kellers Hubacker oder Tim Fröhlichs Kupfergrube. So fasziniert diese Spitzencuvée mit ihrer



noblen Fülle und wirkt dennoch aufgrund ihrer Eleganz ungemein schlank, ja filigran fast, das herrlich eingebundene Holz ist kaum zu vernehmen. Der Wein wirkt noch sehr jung, gewinnt aber mit Luftzufuhr nochmals deutlich an Fülle und Länge. Ein intellektuelles Vergnügen für die Sinne und ein idealer Speisenbegleiter, der seine großen Qualitäten am Tisch nochmals zu steigern vermag.

Dieses originäre Monument an Struktur und einer fast spielerisch erscheinenden Kombination von Kraft, Frische und Finesse lässt viele modische und wesentlich teurere Weine aus Übersee ganz schön alt aussehen. Kein Wunder, dass der „Victor“ als einer der ganz wenigen deutschen Weine (in dieser Beziehung sind meine französischen Freunde ganz schön chauvinistisch) auf den Karten der Restaurants von Alain Ducasse in Paris und New York zu finden ist. Aber wer sonst in Deutschland produziert denn noch einen Bâtard-Montrachet?

Zu genießen ab sofort (2-3 Stunden Dekantieren bitte), Höhepunkt 2019 bis wenigstens 2028.

DNA010314

Cuvée Caroline, rot 2014

13,0% Vol

73,33 €/l

55,00 €

Das deutsche Rotweitmärchen geht weiter!

Eine Ikone des Weinjournalismus Jens Priewe stellte im FEINSCHMECKER Spätburgunder vor aus der Kategorie: „Die besten aller Weine“. Einer seiner 5 Empfehlungen kam vom Schlossgut Diel. Denn Caroline ist die ungekrönte Pinot-Noir Königin Deutschlands, das weibliche Pendant zu Klaus Peter Keller. Priewe ist daher

*Jahrgang 2016:
Sprung ins Glück!*



auch voll des Lobs: „Begeistert. Burgundische Nase, druckvoller Gaumen, zarte Noten von Himbeere und Cassis. In der Flasche bestätigt sich der Eindruck. Ob es daran liegt, dass Caroline Diel die Trauben mit den Füßen stampft? („Wie beispielsweise Burlotto beim Barolo Monvigliero, damit nur die feinsten Tannine in die Maische gelangen. Mit sensiblen Füßen hat man halt eine feinere Gerbstoffstruktur als bei Maschinen‘, TS). Caroline Diel hat eindeutig ein Händchen für die kapriziöse Rebsorte“.

Und Pinard de Picard urteilt:

„Bekanntlich waren schon die Vorgängerjahrgänge dieses edlen, noblen Burgunders hinreißend! Die Cuvée Caroline aus dem genialen Rotwein-Jahrgang 2014, komplett von Hand entrappt, wurde nach 21-monatigem Eichenfassausbau mit sensibler Hand abgefüllt und fasziniert schon jetzt durch ihr würzig-fruchtiges Bukett mit Noten von Cassis, süßen schwarzen und roten Kirschen, mit ihren Anklängen von Gewürzen wie Muskatnuss sowie Zeder, Lakritze, nobler Bitterschokolade, Veilchendüften und elegant rauchig-würzige Aromen. Dieser Pinot singt, wie man in Burgund gerne zu sagen pflegt. Und es ist ein Lied von der Vermählung zwischen köstlicher Frucht und einer tiefen Mineralität. Im Mund zeigt sich diese betörende Cuvée sanft, weich, saftig und elegant, die noblen Fruchtaromen verzücken die Zunge, wobei es das feine Säurespiel und die Noblesse am Gaumen sind, welche Carolines bisheriges rotes Meisterstück zu einem Meisterwerk mit Suchtpotential werden lassen! Wenn das noch ganz dezent schmeckbare Holz (diese sensible Dosierung verrät sensibles handwerkliches Geschick!) komplett in den Extrakt integriert sein wird, wird die Cuvée Caroline mit ihrer spektakulären Länge zweifellos zu den 5 besten Rotweinen Deutschlands zählen! Und in Blindproben häufig ins Burgund eingeordnet werden.“

Werte Kunden: Die Cuvée Caroline 2014 ist einer der größten Rotweine, die jemals in Deutschland vinifiziert worden sind und erinnert mich im Stil frapperend 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!

DNA013016	Dorsheim Goldloch Riesling Kabinett 2016	8,5% Vol.	22,60 €/l	16,95 €
------------------	---	-----------	-----------	----------------

Ein elfenhaft schwebender, glockenklarer, tänzerisch verspielter Kabinett, der zu den schönsten gehört, die im ganzen letzten Jahrzehnt in Deutschland gewachsen sind, unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten unschlagbar in der ganzen Welt! Dieser Traum von Kabinett ist der schönste Beweis, dass die wenigen Süßweine aus 2016 zusammen mit den 15ern die besten sind seit den legendären 1971ern!

DNA011216	Dorsheimer Pittermännchen, Riesling Auslese 2016	7,5% Vol.	53,20 €/l	39,90 €
------------------	---	-----------	-----------	----------------

Tino Seiwert: „Eine der besten Auslesen Deutschlands in diesem Jahrzehnt mit einer fabelhaften Frische und Leichtigkeit und einer unnachahmlichen Rasse, Aromenkomplexität (Wogen voller köstlichen grünen Tees) und unergründlichen Mineralität. Bei diesem verzaubernden Weltklassewein vergesse ich alle Sauternes und Konsorten. Potential für ein halbes Jahrhundert und ein Must für alle Süßweintrinker. Es gibt stilistisch gesehen viel opulenterer Auslesen, doch eine bessere werden Sie schwerlich finden! Ganz großes Süßweinkino!“

DNA011908	Cuvée Mo Brut Nature 2008	12,0% Vol.	64,00 €/l	48,00 €
------------------	----------------------------------	------------	-----------	----------------

Deutscher Spitzensekt kann mühelos mit vielen Champagnern mithalten, ja, sie gar qualitativ übertrumpfen. Der Beweis: 1. Platz in MEININGERS DEUTSCHER SEKTPREIS, Kategorie Prestige Burgunder Sekt!
„Grandiose, komplexe, röstige undfruchtig-würzige Aromatik von Brioche über Mirabelle bis schwarzer Tee, alles mit feiner Reife und großer Tiefe.“

Liebe Kunden: Lassen Sie sich heute verführen von den betörenden Pretiosen einer ungemein taffen Frau, die ihre unterschiedlichen Terroirs kraftvoll, komplex, fnessenreich, nachhaltig nobel und mit großer Ausstrahlung in die Flaschen gezaubert hat: Weinoriginale ganz eigener Persönlichkeit – grandiose Qualitäts- und Preisreferenzen. Wahrlich: Caroline Diel hat den vinologischen Gipfel erklommen und ihre betörenden Weine sind die Essenz ihrer traumhaften Lagen!

A woman in profile, wearing a wide-brimmed straw hat and a dark, horizontally striped top, holds a wine glass filled with white wine. She is looking towards the left against a bright, golden sunset background. The scene is silhouetted, with the woman and her hat appearing as dark shapes against the glowing light of the sun. The wine in the glass is clearly visible, catching the light.

Dolce far niente...

*Wir tun es.
Mit Prosecco von Adami...*