PINARD de PICARD

PINWAND N°279

DOMAINE BOUDAU

Lust auf Wein – Lust auf eine ganze Menge Leben!

FRANKREICH

***Domaine Saint Antonin** | Faugères. 4*
Vom berühmten schwarzen Schiefer – Bilderbuchweine des französischen Südens voller Finesse, Frische und Mineralität!

***Domaine Clos Saint-Jean** | Châteauneuf-du-Pape 10*
„Eines der größten Schnäppchen von Châteauneuf-du-Pape" urteilt Parker. „Clos Saint-Jean 2015: Einer der Edelsteine des Jahrgangs." Monumentaler Rhône-klassiker zum Dahinschmelzen!

***Domaine Boudau** | Roussillon 14*
Längst kein Geheimtipp mehr: Trinkspaß pur mit geradezu unverschämt gutem Preis-Genuss-Verhältnis vom Fuße der Pyrenäen. Kategorie absoluter Lieblingswein unserer Kunden!

***Domaine Gauby** | Roussillon 20*
DAS Weltklassegut des französischen Südens und unangefochtene Nummer 1 der Region: Die wohl gelungenste Symbiose von Konzentration, Frische, Mineralität und burgundisch anmutender Finesse. Unkopierbar und unerreicht!

***Frankreichs Top 3 Rotweine** 28*
Unsere 3 meistverkauften Perlen des Jahres aus Frankreich mit spektakulären Bewertungen in der internationalen Presse! Und alle drei Weine kosten weniger als 10 Euro. Das gab es noch NIE in der Geschichte von Pinard de Picard!

ITALIEN

***Saladini Pilastri** | Marken 30*
Bella Italia: Geniale Bio-Weine zu unschlagbaren Preisen: „Ein Highlight für Schnäppchenjäger!" (Parker)

***Azienda Agricola Massolino** | Piemont 34*
SENSATIONELLE Kollektion!! Ein Wein schöner als der andere – vom Dolcetto (ein Traum!) bis zu den Baroli (grandios)! Piemonteser Herzblutweine voller Finesse und Eleganz!

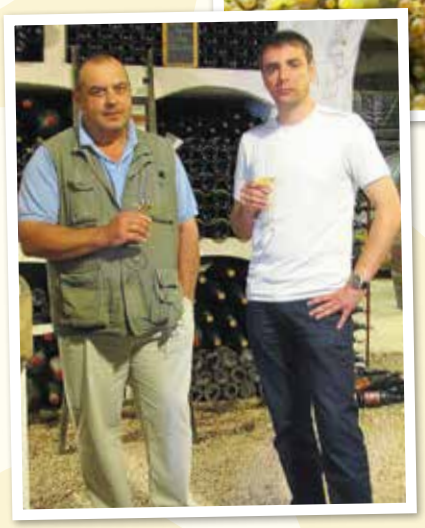
***Cantine Due Palme** | Apulien 41*
Gambero Rosso: „Qualität, Terroir, Authentizität!" Das Weingut mit dem Serienabonnement (10x in Folge) auf die 3 Gläser!

SPANIEN

***Veronica Ortega** | Bierzo. 42*
A new star is born – eine vinologische Liebeserklärung! Einfach genial! Und jetzt auch von Parker entdeckt.

DEUTSCHLAND

***Weingut Schäfer-Fröhlich** | Nahe 45*
Brandaktuell: Traumbewertungen in der Fachpresse, u.a. BESTES GROSSES GEWÄCHS 2016 in Deutschland!



PinWand N°279

Liebe Kunden,

Nach der Freigabe der Großen Gewächse Deutschlands aus 2016 am 1. September erscheinen die ersten Verkostungsnotizen zu diesen „exzellenten Weinen", so das aktuelle Urteil der WEINWELT 10/2017). Und der WEINWISSER meint: „Ein großes Jahr für Riesling-Puristen." Das wissen Sie jedoch alle längst schon , weil wir stets schon bei der Ernte im Herbst bei unseren Winzern dabei sind (auf obigen Bildern bei Gauby und Keller vor 2 Wochen) und unsere Erkenntnisse bei den sich über Monate hinweg erstreckenden Verkostungen über den neuen Jahrgang stets mit Ihnen teilen. Und wir freuen uns aus ganzem Herzen mit unseren Winzern, wenn nicht nur Liebhabern ihrer Weine bei deren Genuss ein Lächeln ins Gesicht gezaubert wird, sondern auch unabhängigen Journalisten. Das Weingut Schäfer-Fröhlich erhält spektakuläre Bewertungen (bestes Großes Gewächs Deutschlands) und unsere französischen, spanischen und italienischen Winzer heimsen viel Lob ein, das ihre Seelen in den kommenden kühlen Tagen streicheln wird.

Herzliche Grüße aus Saarwellingen,

Tino Seiwert &
Ralf Zimmermann

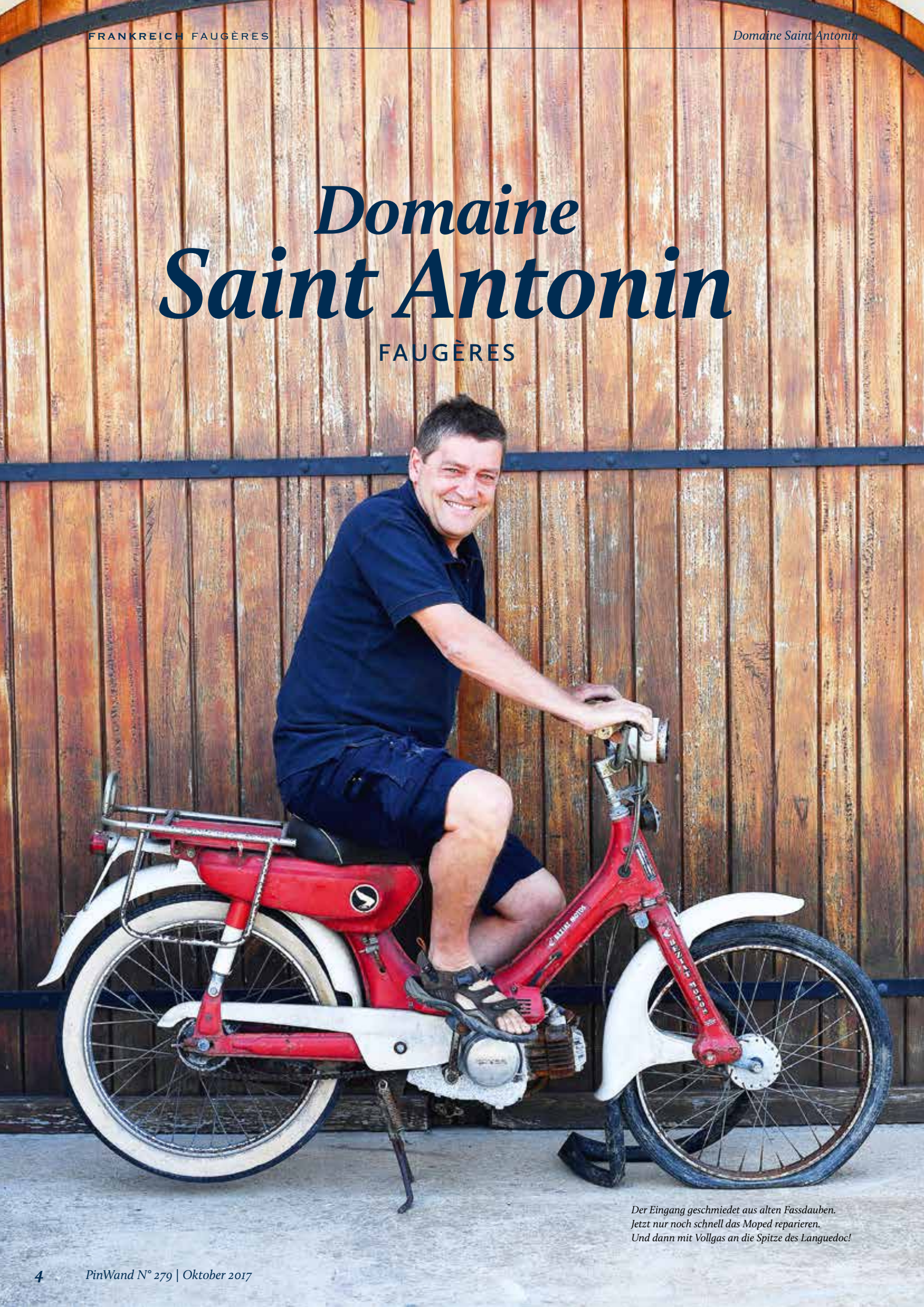
Wir denken an Ihren Rücken:
Versand mit höchstens 12 Flaschen pro Paket!

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Erlesene 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

Domaine Saint Antonin

FAUGÈRES



Der Eingang geschmiedet aus alten Fassdauben.
Jetzt nur noch schnell das Moped reparieren.
Und dann mit Vollgas an die Spitze des Languedoc!

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

„Les Magnoux" – Ein großer Wein des französischen Südens zu einem völlig unmöglichen Preis!

Ralf Zimmermann: ***„Die Kombination des Traumjahrgangs 2015 im Languedoc und eine Umstellung des Ausbaus im Keller führen zum wohl besten Magnoux der Geschichte!"***

Und der FEINSCHMECKER jubelt(e): ***„Les Jardins – Der schönste Wein der Welt unter 10 Euro!"***

Faugères ist ein wildromantisches Gebiet nördlich von Béziers, das als einzige Appellation des Languedoc flächendeckend über homogene karge Böden aus schwarzem Schiefer verfügt, der ansonsten im Midi nur sehr selten anzutreffen ist. Die Weinberge erstrecken sich über wellige Hügel mit relativ steilen Hängen und sind somit hervorragend geeignet zur Erzeugung großer Rotweine, die von Liebhabern wegen ihres unverwechselbaren authentischen Charakters hoch gerühmt werden. Und es ist das die Stilistik prägende Schiefergestein, das in den Spitzenweinen für eine ureigene und unverwechselbare Identität sorgt: Tiefgründige Mineralität trifft, bei aller Kraft und dem Feuer des Südens, feinste Frucht und Finesse! Bei den besten Winzern des Faugères sind diese hochkomplexen Weine terroirgeprägte Unikate auf höchstem Qualitätsniveau, die sich wohltuend aus dem Einheitsbrei vieler industriell „gemachter" oder uniformer Garrigueweine hervorheben und zu den unbestrittenen Referenzweinen des Languedoc gezählt werden.

Das Resultat von handwerklicher Arbeit in Kombination mit dem Genius eines sensiblen Weinmachers? Bilderbuchweine des französischen Südens!

Und es ist immer wieder EIN Name, der respektvoll genannt wird, wenn französische Winzerikonen sich hinter vorgehaltener Hand über die besten Weine des Faugères austauschen: Frédéric Albaret, ebenso qualitätsversessen wie sympathisch, produziert magische Gewächse, die nicht marktschreierisch mit neuem Holz und modisch marmeladiger Neuer-Welt-Monotonie langweilen, sondern ganz im Gegenteil mit einer rassig-eleganten Textur, mit einer betörenden Frucht, seidigen Tanninen und einer noblen, „kühlen" Mineralität die Zunge liebkosen. Und der Ursprung dieser phantastischen Qualitäten, die trotz Elogen der Weinkritiker noch immer zu den provokant günstigen Preisen zu erwerben sind, die das Languedoc weltberühmt gemacht haben, liegt natürlich primär im oben angesprochenen genialen Terroir der exzellenten Weinberge: Karge, schwarze Schieferböden, in harter handwerklicher Arbeit aufgelockert, ein weitestgehend naturnaher Anbau und extrem tief wurzelnde Reben, die sich ihren Weg durch den Schiefer hart erkämpfen müssen, um (in den heißen, trockenen Sommern) tief in der Erde genügend Wasser zur Ernährung der Pflanzen zu finden. Und somit werden natürlich die Mineralien aus den Tiefen der Erde in die Trauben und später in den fertigen Wein transmittiert! Das Resultat dieser beispielgebenden handwerklichen Arbeit und des Genius eines sensiblen Weinmachers: Bilderbuchweine des französischen Südens, Terroir pur, das eindeutig den Rebsortencharakter dominiert, sehr rar und von phantastischer Qualität: ***Berührende Unikate, Referenzweine des Languedoc!*** *Unbedingt probieren!*

FLA060316	***Les Jardins de Saint Antonin, rouge 2016 (Bio)***	*14% Vol.*	*9,26 €/l*		***6,95 €***

„Les Jardins – Der schönste Wein der Welt unter 10 Euro!", urteilte der Feinschmecker

Unser Kleinod, die Domaine Saint Antonin, ist stets für dicke Schlagzeilen gut! Ein Hammer schlechthin war vor wenigen Jahren die Bewertung des FEINSCHMECKERS: „FEINSCHMECKER-Highlights des Jahres: Hundert Lieblingsweine – Die zehn schönsten Weine der Welt unter 10 Euro!" And the winner was: Unsere Domaine Saint Antonin, seit Jahren bekannt für ein dramatisch gutes Preis-Genuss-Verhältnis seiner betörenden Weine.

Das Urteil im Detail: „Les Jardins de Saint Antonin ist unfassbar günstig. Mollige Frucht und ein kühler Kern von den Schiefer-Terrassen der Languedoc-AOC Faugères. Auch für wenig Geld muss man nicht auf Stil und Mineralität verzichten!"

Pinard de Picard stimmt diesem Urteil ausdrücklich zu! ‚Les Jardins de Saint Antonin' ist einer dieser so ungemein preis„werten" und schmackhaften Alltagsweine aus dem französischen Süden, der das Languedoc vor mehr als zwei Jahrzehnten als Quelle herausragender Trinkweine über Nacht weltberühmt machte und der das großartige vinologische Können von Frédéric Albaret eindrucksvoll belegt. Seit Jahren sind auch unsere Kunden dieser Meinung und machen so den „die Gärten von Saint Antonin" zu einem der meist verkauften Weine unseres Programms. So wird das auch und gerade im neuen Jahrgang 2016 der Fall sein, der europaweit für begeisternde Kommentare von Fachjournalisten und Weinliebhabern gleichermaßen sorgt. In der Nase eine betörende, komplexe, tiefgründige Aromenintensität: Frisch gepflückte rote Waldbeeren, schwarze Kirschen und Zwetschgen begleiten Noten, die an frisch geschroteten schwarzen Pfeffer, Feige, dunkle Schokolade, Nelke und Zimt erinnern, feinst unterlegt mit einem delikaten Zedernholzton und fabelhaft kühlen, frischen, rauchigen Anklängen. Trotz dieser Aromenkonzentration bleibt die Nase sehr elegant und höchst erotisch.

Am Gaumen dann ein Balett: Dunkle Schokolade tanzt mit fetter Kirsche, eine Zwetschge spielt mit dunklem Schiefer, das Gerbstoffkleid bezirzt mit einer feinen körnigen Struktur und weil es passt, schaut auch das Zedernholz nochmals vorbei und unterfüttert eine traumhaft feine Erdigkeit. Was ist das für ein Spaß im Mund, was rollt da für ein Saft über die Zunge und was haftet die Frucht elegant und eindrucksvoll am Gaumen. Wie

Stilbildender feiner schwarzer Schiefer in Faugères bildet die Grundlage großer Weine!

schön, wie harmonisch und wie ausdrucksstark ist dieses Spiel von Frucht und Würze. Wie fein ist diese Säurereader, die für soviel Frische sorgt im Mund. Fast neckisch ist es, trotz einer immensen Mineralik! Ein Traum von Wein für richtig kleines Geld. Es ist dieses „Fleisch" das ihn so sexy macht, der Saft der gar so reif und dicht ist. Und es ist seine zarte Unterkühlung, die ihn so frisch und fein erscheinen lässt. Das ist ein perfekter Wein für jeden Tag , ein echtes Universaltalent.

Das ist ein perfekter Wein für jeden Tag , ein echtes Universaltalent!

Werte Kunden: Zwischen 7 und 15 Euro sind wohl die spannendsten Entdeckungen zu machen in der Welt des Weins. In dieser attraktiven Preisklasse findet selbst der Kenner animierende Tropfen mit komplexem Geschmack und individuellem Herkunftscharakter. Ob der ‚Les Jardins' nun der beste Wein der Welt unter 10 Euro ist, mag dahingestellt sein. Der Favorit des FEINSCHMECKERS war er auf jeden Fall!!! Mehr Wein zu diesem Preis finden Sie, werte Kunden, wohl auf der ganzen Welt nicht! Und letztjährig noch einmal ein dickes Lob für unseren LeckerSchmecker, und wieder im FEINSCHMECKER zu finden. Journalisten-Ikone Jens Priewe feiert ihn unter seinen 50 Lieblingsweinen. Wir zitieren: „Man braucht kein dickes Portemonnaie, um gut zu trinken. Kein Geheimtipp mehr in Deutschland ist dieser saftige, dunkelfarbene Rotwein aus Frankreichs Süden: ohne Marmeladennoten, ohne Neuholz, aber mit der unbekümmerten Frische und Frucht einer urwüchsigen Grenache-Syrah/Carignan-Cuvée, für die man sich auch vor Gästen nicht zu schämen braucht."

FLA060416	**Faugères „Lou Cazalet", rouge 2016 (Bio)**	14,5% Vol.	13,20 €/l		**9,90 €**
FLA060416M	**Faugères „Lou Cazalet", rouge 2016 MAGNUM**	14,5% Vol.	25,20 €/l		**18,90 €**

Saftig, dicht und muskulös. Der klassische Kaminwein!

Faugères! Unverkennbar in der Nase. Zuerst viel Schiefer, danach saftige rote Frucht und etwas Röstaromen und Gewürze. Köstlich. Der Auftritt auf der Zunge selbstbewusst. Da wird mit üppig reifer Brombeerfrucht herumgeworfen, dahinter becircen schwarze Kirschen und ein Sack voll orientalischer Gewürze rundet das opulente Mundschauspiel gekonnt ab. Es fühlt sich dicht an, kraftvoll, muskulös. Der Lou Cazalet hat Statur und ist dazu noch richtig saftig. Am Gaumen schmeckt man dann wiederum den Schiefer. Kühl, leicht rauchig und, wie es sich gehört, fein steinig. Wunderbar runde und weiche Tannine sorgen für Textur im extraktreichen Körper, seidig gleiten sie ab und sobald der cremige Tropfen sich in Richtung Abgang aufmacht, wird es noch einmal so richtig fruchtig. Und zwar intensiv! Was lange bleibt ist ein Hauch von Schiefer, etwas Leder und eine dicke fette schwarze Brombeere, die sich einfach nicht verabschieden will. Das ist Rotwein für alle, die es gerne etwas füllig wollen und die eine gewisse Opulenz zu schätzen wissen. Es bleibt bei allem Feuer und Parfum des Südens die Eleganz eines großen, viel teureren Nord-Rhôneweines. Macht zu Fleisch und Wildschwein eine perfekte Figur. Kein modischer Neuholzton, keine Rustikalität, keine Marmelade! Stattdessen: Eine kühle Mineralität und die duftige Würze im geschmeidig dichten Mundgefühl vereinen den Charme, das Licht und die Wärme des Südens mit der Singularität des schiefrigen Terroirs.

Verständlich bei diesen Qualitäten, dass Parker nach der Verkostung des Cazalet schon einmal wörtlich geschrieben hat, dass er überhaupt nicht verstehen könne, wie so gute Weine, die zu den phantastischsten, ja unglaublichsten Weinwerten der Welt zu zählen seien, zu einem solch günstigen Preis zu haben sind!

Zu trinken nach unserem Geschmack ab sofort (Tannine sind sehr fein und reif), bei einer Trinktemperatur von 16–18° Celsius, Höhepunkt Herbst 2018 bis ca. 2025.

FLA060215	**Les Magnoux, rouge 2015**	14,5% Vol.	21,26 €/l		**15,95 €**
FLA060215M	**Les Magnoux, rouge 2015 MAGNUM**	14,5% Vol.	21,33 €/l		**32,00 €**

Ralf Zimmermann: „Das ist der beste Magnoux seit dem legendären 2004er mit den 94 Parker-Punkten!...

... Der geniale Jahrgang 2015 und die nochmalige Verbesserung im Kellerausbau in großen Holzfudern erinnert mich stilistisch ganz stark an den 2004er. Back to the roots. Grandioser Stoff. Packend die kühle Ader des schwarzen Schiefers!"

Frédéric Albarets Spitzencuvée „Les Magnoux" lässt auf unkopierbare Weise die seidene Mineralität und den unverfälschten Terroircharakter des schwarzen Schiefers sowie eine traumhaft hedonistische, betörende Frucht sinnlich erfahrbar werden! Wegen seiner erotisierenden Duftkomplexität DAS Aushängeschild der neuen authentischen Spitzenweine aus dem Languedoc, zwar enorm dicht und mit einer grandiosen Tiefe versehen, aber überhaupt kein Extraktionsmonster mit Muskeln und überbordendem Eichenholz, stattdessen mit einer vor kurzem im französischen Süden noch nicht vorstellbaren Finesse gesegnet, an der sich die anderen großen Weine des Languedoc messen lassen müssen! Tief dunkelrot steht dieser noble Weinriese im Glas, in der Nase sehr komplex, verführerische schwarze Beeren, dazu Lakritze, dunkle Johannisbeeren sowie feine, würzige Anklänge und Noten von schwarzen Oliven, Mouton-Minze und Zigarrenkiste. Die expressive Frucht und eine traumhaft cremige Textur betören schmeichlerisch den Gaumen, hüllen ihn ein in ein samtenes Tuch, verweilen, wollen überhaupt nicht mehr loslassen. Faszination pur!

Dieser großartige Wein löst mit seiner seidigen Fülle wohlige Schauer aus, ein herrlich runder, harmonischer, delikater, verführerisch weicher Wein; der noble Kern seiner intensiven Mineralität umspielt dabei fordernd die Zunge. Danach öffnet sich die dichte, kühle Gerbstofftextur im Mund, um die Sinne mit mächtiger Kraft (aber ohne ermüdende Schwere, dieser Aristokrat der Sinne scheint zärtlich über die Zunge zu schweben), aber auch mit zartem Schmelz, Geschliffenheit und wiederum subtiler Schiefer-Mineralität zu verwöhnen.

Ein wahrer Geniestreich von Frédéric, Terroir und Individualität pur und von extremer Qualität: Wein-GENUSS in Vollendung! Es fällt schwer, stilistische Vergleiche zu finden für diesen Gänsehautwein, er vereint in sich die edle Kühle eines großen Syrah der nördlichen Rhône mit der Eleganz und Finesse eines aristokratischen Gewächses aus dem Burgund.

Star-Sommelier Sebastian Georgi, der mit seiner höchst empfehlenswerten Kölner Pizzeria 485° (‚485 Grad' steht für die optimale Temperatur, bei der die Pizza in 60 Sekunden gebacken wird) wegen der tollen Essensqualität und einer vom Gault Millau ausgezeichneten Weinkarte für viel Furore sorgt, urteilt: „Das ist DER Gegenentwurf zu allen marmeladigen Syrahs aus der Neuen Welt!" Welch betörende Qualität aus dem vielleicht bisher größten Jahrgang im Faugères – und hier wiederum die absolute Spitze verkörpernd. Bravissimo! Frische, Frucht und Finesse treffen feinste Mineralität. Zu genießen ab Herbst 2018, Höhepunkt 2020 bis 2025+

PS: Nachdem der Magnoux von Parker im grandiosen 2004er Jahrgang mit für seine Preisklasse unglaublichen 94 Punkten geadelt wurde, erzählte mir Frédéric, dass ihm jedermann „geraten hat, jetzt müsse ich doch endlich die Preise erhöhen. Doch warum sollte ich dies tun? Damit sich dann nur noch die Reichen der Welt meine Gewächse leisten können? Niemals! Ich mache Weine für Liebhaber, aber nicht für Etikettentrinker." Welch noble altruistische Einstellung!

Clos Saint-Jean

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

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

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

Nun, zum einen besitzt die Domaine uralte Rebparzellen (1902 angepflanzt) in einer Lage, die zu den berühmtesten von Châteauneuf-du-Pape gehört und von Kennern mit Ehrfurcht ausgesprochen wird: Le Crau. Von den berühmten Grenachereben dieses Terroirs stammen beispielsweise auch die Trauben für Pégaus Supercuvée ‚Da Capo'. Zudem kommt der berühmte und in der Region hoch angesehene Önologe Philippe Cambié ins Spiel, den Sie sicherlich schon aus vielen unserer Texte kennen, denn er ist bereits seit Jahren für unsere großartigen Domainen Clos du Caillou, Saint Préfert, Vieux Donjon und Les Cailloux beratend tätig. Er nahm die Gebrüder ***Vincent und Pascal Maurel****, die mittlerweile voller Ehrgeiz das Traditionsgut übernommen haben, unter seine Fittiche. Gemeinsam revolutionierte man die Weinbergsarbeit, senkte drastisch die Erträge, erntet jetzt sehr spät und sehr selektiv, bei voller physiologischer Reife und verbesserte drastisch die Vinifizierung.*

Das Resultat: Die zwei Brüder Maurel und der alte Hase Philippe Cambié, den wir aufgrund unserer zahlreichen Reisen in die Region nur allzu gut kennen (und der uns natürlich sofort kontaktierte und zur Verkostung auf die Domaine lud, lange bevor Parker mit seinen Bewertungen für einen weltweiten Run auf diese ungemein fairpreisigen Weine sorgte), vollbringen Jahr für Jahr ein Husarenstück: Sensationelle Qualitäten zu unschlagbar günstigem Preis in einem Stil, der mit seiner Betonung der sinnlichen Frucht eine Zwischenstellung zwischen Tradition und Moderne einnimmt! Viel Spaß mit diesen emotional berührenden Weinmonumenten, die unter

die Haut gehen – von einer uralten Familiendomaine, die endlich wieder zu einem leuchtenden Fixstern am Weinhimmel von Châteauneuf-du-Pape geworden ist!

FRS140116	***Les Calades, Vin de Pays rouge 2016***	*14,5% Vol.*	*10,53 €/l*	***7,90 €***

Für unsere Kunden seit Jahren einer der größten Weinwerte des französischen Südens! Kistenweise in den Keller legen!

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

FRS140215	***Châteauneuf du Pape, rouge 2015***	*16% Vol.*	*42,66 €/l*	***32,00 €***

„Eines der großen Schnäppchen von Châteauneuf-du-Pape, der in seiner Klasse in einer eigenen Liga spielt", jubelt Parker schon seit Jahren und urteilt speziell über unseren 2015er: „Einer der Edelsteine des Jahrgangs!"

Ein wunderbar dichter, fein strukturierter Weingigant, der aufgrund seiner großen inneren Harmonie und seiner Balanciertheit leicht gekühlt heute schon hohen Trinkgenuss verspricht! In der Nase, bei allem Sex-Appeal und hedonistischem Charakter, keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Marmeladenbombe, stattdessen eine verschwenderisch sich entfaltende, sehr komplexe Frucht mit fein verwobenen Aromen der erlesenen Trauben der uralten Grenachereben (dazu insbesondere Mourvèdre, Syrah und Cinsault): Wilde Brombeeren, reife, saftige schwarze Kirschen, weißer Pfeffer, Veilchen, Brombeeren, Kräuter der Provence (Thymian!), Graphit, schwarze Schokolade und noble mineralische Noten. Am Gaumen eine betörende Kraft und Würze, verbunden mit einer wohldosierten, süßlichen, wiederum ungemein hedonistischen Frucht, die mit einem kleinen herben Touch versehen ist (das Signum traditioneller großer Châteauneufweine) und die diesen Wein zu einem großen Klassiker wird reifen lassen. Kompakte Textur am Gaumen, schmelzend vor Saft und seidig samtigen Gerbstoffen, getragen von kühler, aber auch satter Würze, die an schwarze Oliven und Kräuter der Provence erinnert, in keinster Weise rustikal, aber enorm extraktreich und vorbildhaft ausgewogen: Dieser delikate Wein gehört Jahrgang für Jahrgang zu unseren persönlichen Favoriten und fasziniert als wunderschöne Verkörperung eines komplexen Gewächses einer der großartigsten Regionen innerhalb der gesamten Weinwelt – und in Relation dazu zu einem dramatisch günstigen Preis! Und Parker urteilte schon mehrfach euphorisch: „An outstanding Châteauneuf-du-Pape" und lobt explizit unseren 2015er als „Edelstein des Jahrgangs"!
Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühling 2018 bis 2027+

Domaine Boudau

ROUSSILLON

Gelegen am Fuße der majestätischen Pyrenäen, gefeiert von unseren Kunden und der Fachpresse gleichermaßen wegen des spektakulären Preis-Genuss-Verhältnisses ihrer Weine!

Das Roussillon ist eine begeisternd schöne Region. Spektakulär der Blick auf die majestätischen Pyrenäen, das gewaltige Bergmassiv, das den Charakter der Region prägt. Im frühen Herbst, wenn deren Spitzen am Horizont bereits mit Schnee bedeckt sind, kontrastiert das Weiß des Gebirges mit dem Goldgelb der Weinberge, dem Grün der Weiden und Wälder und dem Blau des Mittelmeers. Gänsehautatmosphäre!

Spektakulär wie diese atemberaubende Landschaft auch das Aufsehen in der Weinwelt über Jahre hinweg und insbesondere nach Bewertungen der REVUE DU VIN DE FRANCE, Frankreichs wichtigster Weinzeitschrift. Sie stellte in ihrer Jahrgangsdegustation zwei Weine unseres kleinen Kultweingutes, der Domaine Boudau, auf eine Stufe mit den Prestigeweinen des Roussillon, und das trotz ihrer so ungemein fairen Preise. Chapeau!

Kein Wunder, dass diese betörenden Weine heute als einige der heißesten Tipps Südfrankreichs gehandelt werden und bei Pinard de Picard zu den größten Rennern des Programms zählen. *Zwei Gründe gibt es für diese großartigen Qualitäten: Bestes Rebmaterial, das aus den berühmtesten Lagen aus Châteauneuf-du-Pape stammt und die handwerklich und ökologisch vorbildliche Weinbergsarbeit der sympathischen Boudau-Ge-*

Majestätisch wacht der Canigou, der heilige Berg der Catalanen, über die alten Rebzeilen, die sich zu seinen Füßen vor ihm zu verneigen scheinen...

schwister Véronique und Pierre auf ihren erstklassigen Terroirs. Allerdings findet sich kein (im Roussillon ansonsten häufig vorkommender) Schiefer unter diesen hochwertigen Lagen. Sie sind stattdessen von Kalk- und Tonanteilen geprägt, so dass die betörenden Weine der Domaine Boudau in ihrem feinwürzigen und tieffruchtigen Charakter eine singuläre Stilistik besitzen und gänzlich anders im Charakter sind als beispielsweise die Weltklasse-Weine von Gérard Gauby.

Diese auf eine wollüstig-erotische Frucht setzende Stilistik von Véronique und Pierre begeistert unsere Kunden und (wie oben schon gesagt) die Fachpresse gleichermaßen: Im letzten Jahrzehnt hat unsere Vorzeigedomaine bis dato einzigartige Ehrungen erhalten: Saint Bacchus ist ein renommiertes Weinfest, das im Roussillon jedes Jahr ausgiebig gefeiert wird. Die Weinbruderschaft der Maître Tasteurs du Roussillon macht hierzu eine Vorauswahl der besten Gewächse der Region aus jeder Lage und präsentiert diese Weine während des Festes einer renommierten, hochkarätig besetzten Jury erfahrener Verkoster aus mehreren Ländern. Nach einer Blindverkostung kürt das Gremium dann seine Lieblingsweine mit der begehrten Saint Bacchus- Trophäe. Über 10 Jahre hinweg wurde kein Winzer mehr mit drei Weinen gleichzeitig ausgezeichnet! Doch bereits dreimal wurde diese große Ehre unserer Domaine Boudau zuteil: Herzlichen Glückwunsch dem sympathischen Geschwisterpaar Véronique und Pierre Boudau, die seit vielen Jahren mit visionärer Weitsicht und Tatkraft dieses Mustergut in einer wunderschönen Region leiten! Und weiter geht es mit den Auszeichnungen:

Im „Guide des Meilleurs Vins de France“ erhält die Domaine Boudau die Auszeichnung für ein „exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis seiner Weine“!

Noch ein ganz großer Coup: „Mythische Weine“ empfiehlt Frankreichs renommierte Weinzeitschrift „La Revue du vin de France“ ihren Lesern. Hochwertige Weltklasseweine von Beaucastel, Guigal, Dujac, Margaux oder Cheval blanc. Und hält auch ein paar echte Geheimtipps mit einer traumhaften Preis-Genuss-Relation bereit. So erhält unser Bestseller ‚Henri Boudau' unserer Domaine Boudau vom Fuße der majestätischen Pyrenäen eine sagenhafte Bewertung angesichts seines höchst attraktiven Preises. 16,5/20 Punkten sind geradezu eine Sensation. Wahrlich: Die verzaubernden Tropfen von Boudau gehören zu den größten Schnäppchen des französischen Südens! Santé!

FRO030116	***Le Clos, Côtes du Roussillon, rouge 2016***	*14% Vol.*	*11,86 €/l*	***8,90 €***

Der FEINSCHMECKER hatte getestet und geurteilt: „11 Rotweine für den Herbst, bei denen Preis und Leistung stimmen. Wahre Schnäppchen und die FEINSCHMECKER- Favoriten aus ganz Europa“. 11 Weine wurden gefeiert - unser ‚Le Clos' und weitere 3 Weine unseres Programms gehören dazu! Welch Triumph unserer handwerklich arbeitenden Winzer!

„Kistenweise in den Keller einlagern! Boudau Le Clos: Dieses geniale Stöffchen scheint zu verdunsten, so schnell sind die Gläser stets geleert. Wohl bekomm's!“ *Ralf Zimmermann*

„Dies ist einer dieser authentischen Tropfen aus dem Süden Frankreichs, die begeistern, ein traumhafter Ausdruck von Grenache und Syrah, pur, ohne jegliche Schminke von Holz, mit betörender Frucht in der Nase und am Gaumen schmeichelnd und elegant, intensive Aromen von reifen dunklen Beeren, dazu von einer schönen Frische und mit sehr feinen Tanninen“. Und diese FEINSCHMECKER-Beschreibung trifft auf unseren heute

präsentierten 2016er „Le Clos" zu wie die Faust aufs Auge. Sie erinnern sich auch sicher noch, dass er auch bereits im Vorgängerjahr in der REVUE DU VIN DE FRANCE zu den größten Weinen des Roussillon gezählt und damit eingerahmt wurde von den über ein Vielfaches teureren Luxuscuvées der Prestigegüter. Ein Schnäppchen also, werte Kunden, wie man es ganz selten zu finden vermag! Einfach ein LeckerSchmecker: Wild wachsende Waldbeeren verzaubern die Nase, fein unterlegt von Anklängen an Brombeeren, Holunderbeeren, Kirschen, Cassis und Johannisbeerblätter. Begleitet wird diese überaus charmante Frucht von feiner Würze, die Assoziationen weckt an Wacholderbeeren, schwarzen Pfeffer und Nelke. Im Mund ist der le Clos dann einfach magisch. Da reibt sich dunkle Schokolade an der Zunge ab, gefüllt ist sie mir schwarzer Kirsche und bestreut mit feinstem Nelkenstaub. Das ist richtig sündhaft, was da durch den Mund fließt, ein sinnliches Schauspiel von dunkler, süßer Würze und schokoladig-rauchiger Gaumenbenebelung. Die Fruchtbegleitung sehr extraktreich, voll und muskulös. Man spürt das Feuer, das in diesem Tropfen brennt, die Hitze des Südens, und doch ist der Le Clos überraschend frisch, was seiner kecken Säureader zu verdanken ist. Die Zunge hüllt er ein mit seinem reifen dichten Saft, den Gaumen versetzt er in Verzückung mit seiner dunklen Kirsch- und Schokoaromatik. Den letzten Kick jedoch liefert die kleine freche Nelke, die dem Kerl seinen unwiderstehlich süßen Kern verleiht. Das Mundgefühl sehr samtig, wofür das Gerbstoffkleid des Weines sorgt. Verträgt locker ein, zwei Stunden an der Luft und begleitet Wild und Braten höchst vorzüglich. Ein Tropfen wie gemacht für Herbst- und Wintertage. Sinnlicher Genuss und großes Weinvergnügen, einer dieser ungemein preiswerten Weine, die dazu beigetragen haben, den legendären Ruf Südfrankreichs in aller Welt zu begründen.

Höchster Trinkspaß nach ein paar Monaten Flaschenreifung bis 2019+

FRO030315	**Cuvée „Henri Boudau", C.d. Roussillon village, rouge 2015**	14% Vol.	15,93 €/l	**11,95 €**

Cuvée Henri Boudau: Das ist Erotik im Wein, sündhafte Sinnlichkeit im Mund und ein Zaubertrank, der fesselt!

Das ist er, der Wein, der vor 2 Jahren Schlagzeilen schrieb!! „Mythische Weine" empfiehlt Frankreichs renommierte Weinzeitschrift LA REVUE DU VIN DE FRANCE ihren Lesern. Hochwertige Weltklasseweine von Beaucastel, Guigal, Dujac, Margaux oder Cheval blanc. Und auch ein paar echte Geheimtipps mit einer traumhaften Preis-Genuss-Relation. So erhält unser Bestseller ‚Henri Boudau' unserer Domaine Boudau vom Fuße der majestätischen Pyrenäen eine sagenhafte Bewertung angesichts seines höchst attraktiven Preises!

Und welch verführerische Cuvée (70% Syrah und 30% Grenache) spiegelt sich hier im Glas, mit einer komplexen und dichten Nase mit Anklängen an reife dunkle Kirschen, Cassis, Brombeeren, getrocknete Aprikose, edle Grand Cru Bitterschokolade, betörende Gewürze (Nelken, Muskatnuss und Zimt) sowie Madagaskar-Vanillestangen. Unterlegt von feinen, betörenden floralen und kräutigen Anklängen, die an Veilchen, wilde Rosen und wilde Minze erinnern: Assoziationen werden wach an wogende Felder voll duftender provençalischer Kräuter kurz vor der Ernte! Dazu gesellen sich Noten von Holzrauch und dunklem Tabak vom 12-monatigen Ausbau in besten französischen Barriques. Am Gaumen Sünde pur und die Zunge mit einer betörenden saftigen Beerenfrucht und kraftvollen Würznoten liebkosend, gleichwohl auch elegant, frisch und fein mineralisch mit saftiger Textur und einem langen, rassigen, finessenreichen Finale mit saftiger Anmutung und weichen, würzigen Tanninen. Ein toller Wein, der eindrücklich demonstriert, dass sich verführerische Cremigkeit und Finesse in keinster Weise widersprechen müssen. Grandioser Essensbegleiter, Christina Hilker präferiert ihn zu Lamm und Wild mit provençalischen Einschlägen. Zu genießen ab sofort bis 2022+

FRO030215	**Cuvée Patrimoine, Côtes du Roussillon village rouge 2015**	14% Vol.	22,60 €/l	**16,95 €**

Bei der Beschreibung dieses phantastischen Weines fällt mir ein Artikel von WEINQUELLEN.at in die Finger und der Autor schreibt so begeistert, dass ich Ihnen statt meiner Eindrücke Leo Quardas Euphorie freien Lauf lassen möchte:

„Zu den heißesten Tipps Südfrankreichs gehört die Domaine Boudau am Fuß der Pyrenäen, ausgezeichnete Weine mit einem außergewöhnlichen Preis/Genussverhältnis. Wie ein Rubin funkelt der Patrimoine im Glas vor sich hin. Das Riechorgan nimmt er auf der Stelle mit saftig-reifen roten Früchten in Beschlag, schiebt eine dezente Würze hinterher und wirft ganz frech auch mit Oliven durch die Gegend. Aus der Tiefe taucht eine Handvoll schwarzer Johannisbeeren auf und sorgt für dieses unverkennbare, leicht süßliche Cassisbukett. Eine echte Wohltat, die sich da die Nasenflügel hoch arbeitet. Ein wahrer Duft des Südens.

Am Gaumen: Mammamia! Samt in flüssig möchte man fast meinen, getränkt in reifer, saftiger Frucht von Waldbeeren. Sündhaft der Körper, der sich über die Zunge wälzt, diese Dichte, diese Essenz von Rot, einfach herrlich. Dazu Kaffee und feinste dunkle Edelschokolade, ein Hauch von Leder und ein paar getrocknete Kräuter. Da steht ein richtiger Kerl im Mund und zeigt wie Kraft und Saft geht, ohne dabei breit oder gar heiß zu werden. Dass dem so ist, dafür sorgt eine sehr lebendige Säure die dem Patrimoine seine Agilität verleiht. Am Gaumen griffig, dunkelrot und feinst geröstet. Das Tanninkleid grandios. Der Wein selbst höchst gefährlich, weil man sich allzu rasch in ihn "verguckt". Was für ein Saft! Betörend ist diese süße Note, die sich durch den inneren Kern des Patrimoine zieht, diese Mischung aus reifen Waldbeeren, aus Cassis und Feigen. Der Tropfen füllt den Mund, ohne schwer zu sein, er ist würzig, ohne diese in den Vordergrund zu drängen. Er lässt dem dichten Saft der Frucht den Vortritt. Am Gaumen fasziniert er mit leichten Röstaromen frisch gemahlenen Kaffees und den Aromen allerfeinster Schokolade. Im Nachhall hält er endlos an, ist zuerst kirschig, dann geröstet und am Ende einfach eindrucksvoll.

Der Patrimoine ist ein Verführer. Und was für einer. Geht an der Luft immer mehr aus sich heraus, wird immer feiner und auch mineralischer und lässt unmissverständlich wissen, dass er ein Wein für den Herbst ist. Er schmeckt nach Spätsommer, lässt den Herbst dank seiner Würze ahnen, erzählt der Zunge und dem Gaumen

durch seine reifen Beeren wunderbar süße Geschichten und empfiehlt sich auch für kalte Wintertage. Ein Wein mit dem man es sich auf der Couch gemütlich macht, den man sich zu kräftigen Gerichten gönnt, oder ihn zur inneren Entschleunigung genießt. ***Auf jeden Fall ein kleines Juwel um schlichte Euro 16,95. Dafür gibt es viel mehr Wein als man sonst irgendwo bekommt.***

Tipp: Eine Stunde Luft ist perfekt, entwickelt sich in der Karaffe weiter. Mit 16-18° am besten. Zu Geschmortem, Eintöpfen, Wild und mehr ein ausgezeichneter Begleiter. Als Solist ein Tropfen für die Couch."

Bei so viel Liebe zu diesem großen Wein bleibt mir noch unsere besondere Empfehlung für diesen edlen Tropfen. Ein Schmeichler mit Frische und Finesse, der den ganzen Gaumen ausfüllt und zu sinnlichem Genießen einlädt. Hochqualitative reife Gerbstoffe binden sich perfekt ein in die animierende Säurestruktur dieses Weines, der zu den charaktervollsten und authentischsten seiner Region gehört, trägt er doch, großen Gewächsen aus dem Priorat nicht unähnlich, die Sonne des Südens und die Kraft seiner exponierten Lagen in sich. Und ich verrate Ihnen hier den spontanen Kommentar von Christina Hilker: „Geiler Stoff. Und das für den Preis! Traumhafter Begleiter zu Wild und Taube und für Naschkatzen zu edler Schokolade!"

Zu genießen ab sofort bis 2022+

FRO030415	***VDN Rivesaltes sur Grains, rouge 2015***	*15,5% Vol.*	*19,93 €/l*	***14,95 €***

Saft und Sinnlichkeit wünschen sich ein Schokoladendessert!

Ein ‚Coup de Coeur' der Appellation Rivesaltes Grenat!

Auch unser VDN Rivesaltes sur Grains hatte schon den 1. Platz eingenommen bei den ‚Concours Saint-Bacchus' als bester Wein der Appellation Rivesaltes!

Phantastischer süßer Begleiter zu allerlei Desserts (wie warmer Schokoladenkuchen mit eingelegten Schattenmorellen, Nougat-Krokant-Mousse mit Brombeerkompott oder Mille-Feuille von Minzecrème und Bitterschokolade), zur Zigarre, zum Apéritif mit aromatischer Melone und rohem Schinken oder solo genossen zur Meditation bzw. zur Entspannung an kühlen Abenden nach des Tages Müh und Last. Diese ungemein preiswerte Alternative zu wesentlich teureren Portweinen hält sich geöffnet mühelos 2–3 Wochen in bester Form im Kühlschrank. Der totale Flash im Mund. Süßer Saft sowie nelkiger Rauch und reife Kirschen nehmen auf der Stelle die Zunge in Beschlag. Boudaus Rivesaltes nimmt einen sofort gefangen, verzückt mit seiner rauchigen Süße, die aber alles andere als nur banal süß ist. Vielmehr lässt sie dem Rauch und der Würze genügend Platz, um diesen ganz besonderen Herbstton zeigen zu können. Man nippt und nippt und will gar nicht mehr aufhören, weil dieses „likörige" Gefühl gar so betörend ist. Über den Gaumen fließt der Tropfen fast schon mürbe ab, zeigt deutlich dunkle Schokonoten und auch Waldbeeren geben sich ein Stelldichein. Der Abgang einfach sündhaft, saftig, rauchig-süß und endlos lang. Man ertappt sich, wie man sich gierig seinen Mund mit diesem Saft füllt und will auf der Stelle einen großen Schokokuchen haben. Oder Muffins, oder Pudding. Hauptsache dunkelbraun. Schwarzwälder Kirschtorte geht auch. Ich muss aufhören, sonst ist die Flasche leer. SÜNDE pur! Nur ein Glas noch!

PS: Auch Christina Hilker, Deutschlands Sommelière des Jahres 2005, feierte in der Zeitschrift ‚Lust auf Genuss' diesen Klassiker:

„Die roten Süßweine von Boudau müssen den Vergleich mit hochkarätigen Portweinen nicht scheuen und überzeugen mit einem unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis!"

Domaine Gauby

Domaine Gauby

CALCE, ROUSSILLON

Die ultimative qualitative und preisliche Provokation des Bordelais aus einem biodynamisch bewirtschafteten Naturparadies am Fuße der Pyrenäen!

Tino Seiwert: „Gaubys traumhafte 2016er sind zusammen mit den gleich großen 2015ern wohl der Gipfelpunkt einer einzigartigen Winzerkarriere! Was für ein beispielloses Zwillingspärchen!“

Der Jahrgang 2016 im Roussillon präsentiert sich stilistisch in der Spitzengruppe der besten Weine mit enormer Konzentration und einer phantastischen Frische!

Tino Seiwert: „Gaubys traumhafte 2016er sind zusammen mit den gleich großen 2015ern wohl der Gipfelpunkt einer beispiellosen Winzerkarriere! Was für ein beispielloses Zwillingspärchen!"

Wir haben es in den vergangenen Jahren bereits oft geschrieben: Viele vergleichende Verkostungen der Spitzenweine von Gauby mit den Prestigegewächsen des Bordelais demonstrieren (vor allem, wenn blind probiert wird und die Beeinflussung durch die Etiketten keine Rolle spielt) die absolute qualitative Gleichwertigkeit, in den aktuellen Jahrgängen gar die Überlegenheit von Gaubys grandiosen Solitären gegenüber denen vom Ufer der Gironde.

Gérard Gauby und sein Sohn Lionel eilen scheinbar mühelos von Erfolg zu Erfolg, von Höhepunkt zu Höhepunkt. Die Vorgänger waren schon so grandios, dass der „Muntada" bei Parkers großer Jahrgangsdegustation des Roussillon 2008/9 die Plätze 1 und 2 belegte! Mit den Jahrgängen 2012/13 rauschte geradezu ein Wirbelsturm durch den Blätterwald der internationalen Weinkritik. Und bereits jetzt, wo der Wein noch ganz entspannt in den Kellern des Weinguts schlummert, sorgt der 2016er Jahrgang schon für großes Aufsehen. Wie im Vorjahr! Überall in Frankreich wird der Jahrgang gefeiert, ob in Châteuneuf-du-Pape oder im völlig überteuerten Bordelais. Und wir präsentieren voller Freude Gaubys Spitzenweine aus 2016 in Subskription zum fast alten Preis!

Zurück zur Bewertung der besten Journalisten: Die Spitzenweine Gaubys dominieren seit Jahren die Ranglisten. Sie sind die Stars des Languedoc-Roussillon! Ein paar Beispiele für die Elogen, die Gauby geflochten werden:

Caro Maurer, „Master of Wine", lobt im FEINSCHMECKER: ***„Ein kleiner Ort, aber ein großer Winzer: In Calce nahe Perpignan keltert Gérard Gauby überwältigend authentische Weine von wilder Schönheit."***

„Eine Revolution im Roussillon" *jubelt VINUM: Die Renaissance von Finesse, Frische, Eleganz und Mineralität!*

Im „Guide der besten Weine Frankreichs", der „Bibel" der französischen Weinkritik, schlägt die Domaine Gauby die berühmtesten und 10x teureren Bordeaux um Längen. Mit Höchstnoten!

Die REVUE DU VIN DE FRANCE feiert zudem die Domaine Gauby vor Spaniens Legende Alvaro Palacios und Italiens Stolz Tenuta San Guido (Sassicaia) in einem eigens erstellten Klassement als die Nr. 1 des gesamten Mittelmeerraumes. ***„Muntada: 20/20 Punkte".***

Parker schwärmt: ***„Einer der größten und besten Weinwerte der Welt. Das Meisterwerk Muntada erinnert mich mit seiner rätselhaften, wilden Schönheit und seiner Strahlkraft an Romanée-Contis La Tâche." (Der im übrigen mehr als das Zwanzigfache kostet!)***

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm. ☺ Vater Gérard und Sohn Lionel sind ein kongeniales Tandem!

So viel Lob für ein kleines Weingut aus einem Naturparadies des französischen Südens. Wie ist das denn möglich, mögen Sie vielleicht fragen? Lassen wir doch zur Beantwortung dieser Frage einen der renommiertesten Journalisten zu Worte kommen: „Lange stand das Roussillon im Schatten des benachbarten Languedoc. Plötzlich hat jedoch im Norden der Region eine verblüffende Dynamik eingesetzt: In den Hügeln des oberen Aglytals verfügen die Winzer über hervorragende Terroirs mit Kalk-, Schiefer- oder Granitböden und über einen bedeutenden Bestand an alten Reben; ideale Voraussetzungen, um große Weine von herausragender Qualität zu erzeugen", so das euphorische Urteil von André Dominé, einem der versiertesten Weinkenner der Welt.

Wahrlich: Kein anderer wirklicher französischer Weltklasserotwein ist heute auch nur annähernd zu einem solch sympathischen Preis zu erhalten! Aber nochmals: Wo liegen die Ursachen für diese singulären Qualitäten? Am besten fährt man zur Beantwortung dieser Frage zu ihm selbst nach Calce in die Bergwelt des Roussillon. Hier fällt sofort die biodynamische Bewirtschaftung der Weinberge, zu deren bedeutendsten Verfechtern weltweit Gérard mittlerweile zählt, ins Auge, die ganz entscheidend zum dramatischen Qualitätssprung der Weine beigetragen hat. Um die Monokultur des Weinbaus aufzubrechen, lässt er wild wachsende Pflanzen in seinen Weinbergen sprießen, die wiederum wie Inseln in einem Naturbiotop eingelassen sind; eigene Tiere werden gehalten und bewegen sich frei umher, die Jagd auf Wildtiere ist strikt verboten; Jahr für Jahr werden 400 bis 500 Bäume gepflanzt, über 4000 bisher insgesamt; gepflügt wird nur direkt unter den Rebstöcken selbst. Aus dem wilden Thymian, Rosmarin und Flachs bereitet er hoch wirksame Tees. Die versprüht er, um Ungeziefer sexuell zu verwirren und so dessen Vermehrung zu verhindern – Verhütung auf biodynamische Art. Immer stärker konzentriert Gauby seither seine Anstrengungen auf die Bearbeitung der Böden seiner exzellenten Parzellen. „Die Dinge geschehen nicht von einem auf den anderen Tag", erläutert Gauby. „Es braucht ein Jahrzehnt, bis man die natürlichen Abwehrkräfte der Reben wieder belebt hat, die wir jetzt in unseren Weinbergen haben. Bei den Weinen arbeite ich nur noch mit extrem wenig Schwefel, sie erreichen eine fast schon nördliche Geradlinigkeit, aber mit einem enorm hohen Anteil an Extrakt und Konzentration, vor allem aber an Tiefe."

„Wir wollen eigentlich nichts anderes als das, was wir im Weinberg angelegt haben, im Keller bewahren"

In gleicher Weise bedeutsam für den qualitativen Quantensprung war die Umstellung in der Kellerarbeit, denn Gauby reduzierte in Zusammenarbeit mit seinem Sohn Lionel, der mehr und mehr die Verantwortung auf dem Weingut übernimmt, die Extraktion, um keine Konzentrationsmonster mehr zu erzeugen, sondern – bei aller Dichte und Tiefe – großartige TRINKWEINE, die Lust machen, mehr als nur zwei oder drei Gläser zu genießen. Eine visionäre Entscheidung, die den Weinen nochmals mehr Finesse und Rasse, Eleganz und Geschliffenheit vermittelt und zu der im Weinberg angelegten Dominanz des Terroirs über den Rebsortencharakter beiträgt.

„Ich will eigentlich nichts anderes als das, was ich im Weinberg angelegt habe, im Keller bewahren" so die Maxime der beiden Gaubys, die in den wunderschönen 2016er-Weinen einen neuen vorläufigen Höhepunkt, aber sicherlich noch keinen Abschluss findet: Sagenhafte Weine mit Referenzcharakter für den gesamten französischen Süden! Die beiden Gaubys, Vater und Sohn, machen Weine wie von einem anderen Stern. Versprochen!

Schließen möchten wir unsere Präsentation einer der besten Domainen Frankreichs und damit der ganzen Welt mit André Dominés Worten: „Gaubys Weine verblüffen mit ihrer spektakulären Frische, Finesse und Mineralität. Sie erfinden den Süden neu, verbinden dessen Frucht und Rundheit mit einer Eleganz, die an große Bourgognes denken lässt, und wie diese brauchen sie viel Zeit (oder Luft), um sich zu offenbaren!" Wahrlich: Es sind singuläre Weinunikate voller Charakter und Authentizität mit einem legendären Reife- und Entwicklungspotential, die, kämen sie denn aus den bekannten Renommierregionen der Welt, ein kleines Vermögen kosten würden! Santé!

FRO010716	**Les Calcinaires, I.G.P. Côtes Catalanes blanc 2016**	12% Vol.	22,00 €/l	**16,50 €**

Welch hedonistischer Traum: Das Parfum des Südens vermählt sich mit Mineralität und Finesse, einer großartigen Frische und gleichwohl einer wunderbaren Fülle! Großartig die Qualität, gering die Erntemenge im Jahrgang der Konzentration im Roussillon!

FRO010216	**Les Calcinaires, I.G.P. Côtes Catalanes rouge 2016**	13% Vol.	22,00 €/l	**16,50 €**

Die REVUE DU VIN DE FRANCE schwärmt: ***„Verführerische Frucht, Saftigkeit, tolle Frische, enorme Konzentration, zeigt bereits die Magie des sublimen Muntada". Und dann gibt's für diesen grandiosen Basiswein stolze 16,5/20 Punkten!***

Wahrlich: Ein in seiner Preisklasse unvergleichlicher Wein, ein fein balancierter, harmonischer Côtes du Roussillon, der geprägt ist von seiner für den französischen Süden extrem raren, seidigen und unvergleichlich kühlen Finesse. Und das in dem großen Jahrgang 2016, der seinerseits eine enorme Dichte und Konzentration mit sich bringt. Und, das ist wahre Winzerkunst, nur 13% Alkohol. Welch geniales Parfum, welch unendlich bezaubernde Nase! Ich möchte anfangs nur begeistert schnuppern, mich verführen lassen vom expressiven Duft. Eine Hommage an seine noble Herkunft aus den hoch gelegenen Weinbergen von Calce. Die tiefgründige Mineralität (in dieser Preisklasse haben wir ganz selten einen Wein getrunken mit dieser mineralischen Expression, die von jüngeren Reben aus Gaubys Paradeterroirs stammt) und die bezaubernd würzigen Aromen in der Nase umhüllen zunächst noch die komplexe Frucht (saftige Kirschen vermählen sich mit blauen und roten Beeren, Brombeeren, frisch gemahlenem grünem Pfeffer, schwarzen Oliven sowie einem subtilen Rosenduft) und betören, verbunden mit burgundischer Noblesse, einschmeichelnd den Gaumen, hüllen ihn ein mit ihrem samtenen Tuch, verweilen, wollen nicht mehr loslassen. Ein traumhaft authentisches Urgestein mit einer faszinierenden Frische und Kühle in den cremigen, würzigen Gerbstoffen, ein Zungengefühl von enormer Kraft und Konzentration und wiederum fabelhafter Mineralität: ein kleiner Geniestreich unserer sympathischen Gaubys. Terroir pur, WeinGENUSS in Vollendung! Ein schwebender Traum in Rot, der einen einfach mitnimmt auf seinen Schwingen, schwerelos, ausbalanciert, animierend im Trunk, verführerisch in Nase und Mund, ein Geschenk der Natur, das zeigt, was in 2016 im Süden Frankreichs möglich war. Ein absolutes ‚Must' für alle Liebhaber eines feinen, geschliffenen Weinstils, der aber auch Weinliebhabern gefällt, die auf Kraft und Körper stehen. Ein ganz wundervoller Wein!
Zu genießen ab sofort (aber dann unbedingt karaffieren bitte) Höhepunkt 2020 bis 2025+

PS: Gaubys Meisterwerk aus biodynamischem Anbau ist in seiner Preisklasse selbst im Süden Frankreichs fast ohne Konkurrenz und bietet ungewöhnlich viel Gegenwert fürs Geld! Dagmar Ehrlich, renommierte Önologin aus Hamburg, testete in einer Blindverkostung Bio-Rotweine gegen Produkte aus konventionellem Anbau. Ihr Urteil: „Die Bio-Weine schmecken nicht nur leckerer, sondern sind auch gesünder: Sie enthalten bis zu 25% mehr Resveratrol, jenen antioxidativ wirkenden Pflanzenstoff, der die Blutgefäße vor Verkalkung schützt – und keine Spuren von beim konventionellen Anbau meistens verwendeten Pestiziden". Und der klare Sieger dieser Degustation war: Gaubys roter Calcinaires – „Wunderbar harmonisch und ausdrucksstark."

FRO010516	**„Vieilles Vignes", rouge 2016**	34,40 €/l	**25,80 €**
FRO010516M	**„Vieilles Vignes", rouge 2016 MAGNUM**	33,30 €/l	**49,95 €**

In Subskription, Lieferung im Spätherbst 2018

Sinnliche Finesse trifft ungebärdige Kraft und feinste Mineralität!
Im großen Jahr 2016 reiften kerngesunde Träubchen mit hochkonzentriertem Saft zur optimalen Reife heran und die sympathischen Gaubys sprechen heute von „einem außergewöhnlichen Jahrgang!"

Uralte Grenache- und Carignanreben, angepflanzt Ende des 19ten Jahrhunderts, dazu Mourvèdre und Syrah ergeben einen der spektakulärsten, finessenreichsten und trinkanimierendsten Rotweine des gesamten französischen Südens, der mit einer faszinierenden Frische und beispielhaften Mineralität daherkommt – und dennoch

von noblem aristokratischen Charakter geprägt ist. Die komplexe, sehr feine Aromatik dieses Weines verwöhnt, auf den Punkt gereift, bei aller Kraft ungemein grazil die Zunge: nicht einen Hauch von Überreife, von Rumtopfnoten oder einer Alkoholdominanz, stattdessen brilliert dieser autochthone Botschafter des wilden französischen Südens mit einer sagenhaften Pinot Noir-artigen Präzision, Frische, Feinheit und Fruchttiefe: Edle, kühle, hochkomplexe, feinwürzige rote Waldbeeren- und intensive Kirschanklänge, feinst unterlegt von floralen (Veilchen), elegant-würzigen (grüner Pfeffer) und tabakigen Noten in Nase und Gaumen sowie zarten „wilden" Aromen von dem sensationell schönen Carignan-Anteil. Und was steckt da eine Kraft dahinter, eine Dichte und Konzentration. Bärenstark! Dazu betört ein kohärenter innerer Spannungsbogen von der Zungenspitze bis in den phantastisch langen Nachhall mit seinen seidenen, würzigen Tanninen. Welch phänomenal großer Spitzenwein von einer Maßstäbe setzenden Finesse, einer verzaubernden Textur am Gaumen, ungemein saftig und natürlich jahrgangsbedingt fülliger als seine Vorgänger und einer wunderbaren inneren Balance, der nicht nur im Roussillon, sondern selbst im internationalen Maßstab keinen (Preis-) Vergleich zu scheuen braucht!

Wiederum unsere absolute Empfehlung des Jahres aus dem traumhaft schönen Roussillon! Solch einen grandiosen Stoff finden Sie weltweit in dieser Preisklasse wohl kaum ein zweites Mal. Faszination und Versuchung pur!

Die Hochebene von Calce besitzt spektakulär gute Böden und bildet ein einzigartiges Naturreservat, in welches die Reben eingebettet sind. Nirgendwo sonst auf der Welt haben wir nachhaltigeres Wirtschaften sehen können.

Ein Referenzwein für DEN neuen Stil des französischen Südens mit Potential von über 20 Jahren!

PS: Seit 2005 wird der Vieilles Vignes mit bis zu 95 Parkerpunkten geadelt! Nachdem die Reben (hier gibt es unvorstellbar gute Selektionen mit traumhaftem genetischen Material von vor 1870) die Umstellung auf den biodynamischen Anbau komplett bewältigt haben, haben sie ihre Wurzeln bis teilweise mehr als 80 Meter (!) in den felsigen Untergrund getrieben, der im Übrigen von einer ganz geringen Bodenoberfläche bedeckt wird, deren Dicke zwischen 10 und 80 cm schwankt. Und was für ein „Leben" wimmelt nur so in dieser liebevoll gepflegten Erde! Nachhaltiges Wirtschaften ist für Gauby alltäglich gelebte Realität. Seine Weine sowie seine Kunden, die diese wertvollen Bioprodukte genießen dürfen, und seine Kinder und Kindeskinder werden es ihm danken.

FRO010616	**Muntada, rouge 2016**	**84,00 €/l**	**63,00 €**
FRO010616M	**Muntada, rouge 2016** MAGNUM	**86,00 €/l**	**129,00€**
FRO010616D	**Muntada, rouge 2016** DOPPELMAG.	**196,66 €/l**	**295,00 €**

In Subskription, Lieferung im Spätherbst 2018

Muntada 2016: Das ist das pochende Herz eines großen Terroirs, die Kraft eines lebenden Bodens in biodynamischer Bearbeitung. Natur pur! Die etwas konzentriertere Variante von 2015, die wir mit 100 Punkten bewertet haben. Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und zartem Charakter. Noble Syrahtrauben von einer traumhaften, nach Nordwesten ausgerichteten, großartigen Einzellage und mehrheitlich uralte Grenache- und Carignanreben in den hoch gelegenen Terroirs von Calce mit den kühlen Nächten liefern aus bio-dynamischem Anbau den Stoff, aus dem die Träume der Weinliebhaber bestehen: Eine singuläre Feinheit und schwebende Tranzparenz bei einer unfassbaren Tiefe und Nachhaltigkeit, gepaart mit einer einzigartigen Finesse, Frische und Mineralität (Graphit-Noten wie bei einem großen „old-fashioned Médoc", Parker) formen einen - bei aller inneren Dichte und Konzentration - sagenhaft eleganten Wein der absoluten Weltspitze mit dem Potential für eine Legende, der mediterrane Reife und phantastische Aromenvielfalt (Gauby: „Geradezu ein Monument von feinster Frucht und floralen Blütennoten!") mit einer spielerischen Leichtigkeit vereint. Wir sind fasziniert: Der Muntada becirct die Sinne – er macht sprachlos gar. Gänsehautatmosphäre!

Das ist das Niveau der vieeeel teureren Spitzenweine aus Bordeaux und Burgund mit dem verführerischen Charme des französischen Südens. Absolute Weltklasse!

Seine feine Frucht (reife Kirschen und rote wie schwarze Waldbeeren), seine betörende zarte fruchtige Süße, seine verführerischen Noten von schwarzem Tee und würzigen Kräutern der Garrigue, seine duftigen floralen Noten nach Rosenbüten, seine seidige, schier unfassbar feine Gerbstoffqualität, die von größten burgundischen Gewächsen nicht übertroffen werden kann, seine subtile, sich am Gaumen langsam aufbauende Aromenintensität, seine innere Balance, all dies macht dieses einzigartige Gewächs zum Vorbild aller Weine des gesamten französischen Südens! Bei aller Kraft und Fülle des grandiosen Jahrgangs 2016 tauchen wir hier in die Leichtigkeit des Seins dieses Feingeistes aus dem Roussillon. Riesiges Potential von bis zu 25 Jahren! Betörend schön. Pure Magie! Das ist das Niveau der vieeeel teureren Spitzenweine aus Bordeaux und Burgund mit dem verführerischen Charme des französischen Südens. Absolute Weltklasse!

Liebe Kunden: Gérard und Lionel Gauby gelingt es, uns jedes Jahr aufs Neue zu begeistern. Der Besuch in Calce ist immer ein Höhepunkt auf unseren Weinreisen, denn magische Weinmomente mit Gänsehautatmosphäre sind dort garantiert. Chapeau, wir ziehen den Hut, vor zwei der unbestritten größten Persönlichkeiten, die die Weinwelt mit ihrem Können bereichern und Weinliebhabern Sternstunden des Genusses ermöglichen.

Unsere 3 meist verkauften französischen Rotweine des Jahres mit spektakulären Bewertungen:
Highlights für Herbst und Winter, Seelentröster an kalten Tagen und kongeniale Essensbegleiter!

DOMAINE DES AIRES HAUTES – MINERVOIS, LANGUEDOC

Aires Hautes, seit 2 Jahrzehnten eine Kultdomaine unseres Programms, wird bei Parker gefeiert: Bis 94 Punkte („True superstar") für einen französischen Wein unter 10 Euro!

FLA020515	**„Rèserve", Minervois La Livinière, rouge 2015**	15% Vol.	13,26 €/l	**9,95 €**

92–94 Punkte!
„True Superstar" (Parker)

„Der ‚La Livinière' besitzt Aromen und Extrakt wie ein gehobener Bordeaux" (Handelsblatt) und ist eines der größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt! Paula Bosch feierte unseren roten Bestseller: „Was für ein Wein zu DEM Preis!" Und die Grande Dame der deutschen Sommelier-Szene schwärmt weiter: „Zwischen Narbonne und der mittelalterlichen Festungsstadt Carcassonne liegen die Weinberge des Minervois. Die besten Böden sind kiesel- und kalkhaltig. Sie befinden sich auf den sanften Südhängen der Kommune La Livinière. Trotz seines vinologischen Talents diskutiert Gilles ständig mit seinen Kollegen über die Qualität seiner Weine und wie er sie doch noch verbessern könnte. Die Cuvée La Livinière aus den Trauben Syrah, Grenache und Mourvèdre zählt nach meiner Meinung zum Besten, was das Languedoc zu bieten hat."

Wahrlich: Gilles Chabbert, der in handwerklicher Tradition seine sorgfältig gepflegten und nach rein biologischen Kriterien angebauten Reben bearbeitet, hat verstanden, so wie beispielsweise auch Pierre Clavel. Er, der nie seine bäuerliche Herkunft vergessen hat, er, bei dem Gastfreundschaft keine leere Worthülse ist, sondern unvergessliche Abende mit himmlischen leiblichen Genüssen und intensiven Gesprächen bedeutet, hat wirklich begriffen: Das Languedoc darf niemals seinen einzigartigen Vorsprung verlieren, der diese von ihrem privilegierten Klima gesegnete Region in den letzten Jahren zu einem weltweit einzigartigen El Dorado für preisbewusste Weinliebhaber hat werden lassen. Solch herausragende Terroirweine mit solch großartigem Preis-Genuss-verhältnis haben den legendären Ruf der betörenden Weine aus dem wilden französischen Süden bei Liebhabern in aller Welt vor nunmehr über zwei Jahrzehnten begründet!

DOMAINE LAFAGE – ROUSSILLON

Spitzengewächse vom Fuß der malerischen Pyrenäen in einem sehr eleganten, geschliffenen Stil.

FRO050315	**„Bastide Miraflors", Vieilles Vignes rouge 2015**	14,5% Vol.	13,26 €/l	**9,95 €**

Parker: ***„This wine is almost too good to be true, 94 Punkte!"***
„Zu gut, um wahr zu sein." Selbst Robert Parkers Verkoster scheinen ihren Sinnen kaum zu glauben, bei dem, was hier Nase und Mund gleichermaßen verzückt! Und deshalb gibt's glatte 94 Punkte für einen französischen Wein unter 10 Euro!

94 Punkte!
„Zu gut um wahr zu sein" (Parker)

Parker vergleicht unseren Miraflors 2015 gar mit dem Kult-Syrah des kalifornischen Starwinzers Manfred Krankl („Yes I just compared a $14 Syrah to Sine Qua Non). Dessen Weingut hat bereits 16-mal die Traumnote von 100/100 Punkten für einen seiner Weine erhalten, die aber im Gegensatz zu unserem Miraflors mehrere 100 Euro kosten, bisweilen gar noch mehr. Dagegen ist der Miraflors ein absolut unterbezahltes Schnäppchen, einerseits fast „zu gut, um wahr zu sein", andererseits süße Realität!

In der Farbe zeigt dieses Juwel des Midi (70% Syrah, 30% Grenache) ein tiefes, dichtes, undurchdringliches Purpur, das fast ins Schwarze übergeht und in der Nase ein komplexes Fruchtbouquet bietet, dabei ganz deutliche Anklänge an große, aber wesentlich teurere Nord-Rhôneweine evozierend: Betörende Düfte nach einer Wagenladung Cassis (das ist Syrah in Bestform!), geschmolzener Lakritze, schwarzen Oliven, Vanille und Veilchen und noblen Gewürz- sowie Tabakaromen. Diese faszinierende Cuvée ist wegen ihrer cremig-seidenen, butterweichen Tannine bereits in ihrer Jugend wesentlich trinkanimierender als ihre weltberühmten Pendants von der nördlichen Rhône, aber auch, weil sich am Gaumen die zart süßliche Frucht herrlich mit einer expressiven mediterranen Aromatik sowie einer subtilen Mineralität vereint: Eine großartige Demonstration des erstklassigen Terroirs, gepaart mit traumhaften Jahrgangsgegebenheiten in 2015! Welch betörende, reichhaltige Struktur am Gaumen, welch wunderbare Balance, welch packende Dichte und große Konzentration, gleichwohl unfassbar elegant und ausgewogen, welch grandiose Saftigkeit und welch cremige Textur: Der faszinierend süßliche, aber auch wohltuend kühle, geschliffene Fruchtextrakt setzt sich bis in den lang anhaltenden Abgang betörend fort und umhüllt vollständig das Holz der neuen Barriques bester französischer Provenienz. Liebe Kunden: Freuen Sie sich auf einen authentischen Wein des Languedoc mit warmherziger Seele und mediterraner Ausstrahlung!

CHÂTEAU LAMARTINE – CAHORS

Das hat die Welt noch nicht geseh'n! 96 Punkte für einen Alltagswein de Luxe!

FSW080114	**Château Lamartine, rouge 2014**	12,5% Vol.	13,26 €/l	**9,95 €**

96 Punkte!
„Platin-Wine!"
(Wine Enthusiast)

Gilles Chabbert von Aires Hautes arbeitet nach rein biologischen Kriterien in handwerklicher Tradition.

Wertvoller als Gold: Die rare Platinum Auszeichnung im WINE ENTHUSIAST: „Bester Rotwein des ganzen französischen Südwestens in seiner Preisklasse. 96 Punkte!"

Wie köstlich mundet dieser edle Tropfen! Eine traumhaft leckere, zu einem Drittel in gebrauchten Barriques ausgebaute Basiscuvée aus vorbildlich selektierten Malbec- und Merlottrauben aus einem der größten Jahrgänge in Cahors besticht durch ihre feingliedrige Struktur und ihre komplexe, elegante Aromatik. In der Nase ein betörendes Bukett von Kirschen und roten Beeren, Veilchen und schwarzen Johannisbeeren, faszinierend unterlegt von Noten von würzigem Tabak, geröstetem Fleisch und Lakritze. Der Genießer bekommt das wohlige Gefühl, er könne sich ganz und gar in diesem betörenden Duft verlieren. Wie in einer verführerischen Frau. Weibliche Leser meiner Zeilen können sich sicherlich ein entsprechendes männliches Pendant imaginieren. Am Gaumen präsentiert sich dieser burgundisch inspirierte Wein fast tänzerisch, mit ausgeprägter Mineralität und feincremiger Säure- und Tanninstruktur. Eine solch formidable aromatische Fülle bei einer solch betörenden Präzision und Frische ist schlicht spektakulär. Das cremige Tannin ist feinkörnig, und im animierenden Nachhall, der von einer ausgeprägten Kirschnote und einer fein durchwobenen Würze dominiert wird, blüht die Frucht noch einmal mit Grandezza auf und klingt dann, ganz lange, tief mineralisch aus. Und welch grandiose Harmonie und innere Balance, geradezu referenzartig in seiner provokant günstigen Preisklasse!

‚Les meilleurs vins de France':
„Ein Model-Wein des Cahors. Traumhaftes Preis-Genuss-Verhältnis!"

Saladini Pilastri

MARKEN

Geniale Bio-Weine in dramatischer Qualität und „ein Highlight für Schnäppchenjäger" (Parker) aus der traumhaft schönen Region der Marken. Bella Italia!

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

Robert M. Parker und der „Gambero Rosso" rühmen regelmäßig die Spitzengüter der malerischen Marken. An vorderster Stelle dabei stets unser Weingut Saladini Pilastri, das, zwischen der Adria und den sanften Hügeln der Abruzzen gelegen, unter Insidern als DER Aufsteiger der letzten Jahre gefeiert wird: Ein Lieblingsbetrieb von uns und offensichtlich auch von Ihnen, denn unsere Verkaufszahlen legen beredtes Zeugnis ab. Unser Bio-Vorzeigebetrieb begeistert mit ungeschminkten, tieffruchtigen und körperreichen Weinen von großer Nachhaltigkeit und originärem regionalem Charakter ohne jegliche marmeladige Konsistenz. Schonend vinifiziert aus autochthonen Reben, die in Top-Lagen in südlicher Ausrichtung im Herzen des Anbaugebietes über dem Trontotal – zu Füßen der Abruzzen-Ausläufer – auf erstklassigem, hügeligem Terroir wachsen und sowohl von den langen heißen Sommern als auch vom kühlenden Einfluss des Flusses und des nur 10 km entfernten Meeres profitieren. Und das Weingut hat eine epische Vergangenheit: Die Geschichte der Grafen Saladini Pilastri, einer Adelsfamilie aus Ascoli Piceno, reicht mehr als tausend Jahre zurück und schon seit rund 300 Jahren beschäftigt sich die rührige Familie mit der Weinerzeugung. Ihre nachhaltige Arbeit in Weinberg und Keller sowie ihr ausgeprägtes Umweltbewusstsein sehen sie als ihre moralische Verpflichtung für die ihr kommenden Generationen!

„Wenn es dem Körper gut geht, singt die Seele", zitiert VINUM ein uraltes Askolaner Sprichwort und resümiert zutreffend: „In den Marken singt die Seele des Weinliebhabers, weil es Winzern gelingt, im italienischen Qualitätsweinbau eine Vorreiterrolle zu spielen, ohne den Blick auf die Preisgestaltung zu verlieren. Saladini Pilastri vinifiziert im biologischen Anbau Rotweine mit bemerkenswerter Farbtiefe und Struktur bei bestem Preis-Genussverhältnis: Noblesse oblige!"

Wie wahr: Liebevoller biologischer Anbau (daher auch die Auszeichnung im Italienführer für biologische Weine als eines der besten Güter des Landes!), gepaart mit sorgfältiger Kellertechnik, ergibt edle Rotweine zu einem ungemein fairen Preis: Authentisches Italien, wie es schöner nicht sein kann!

IMA010116	***Rosso Piceno 2016 (Bio)***	*13% Vol.*	*7,73 €/l*		***5,80 €***

Er läuft und läuft und läuft...
... unser „kleiner" Wein mit großen Schlagzeilen:
„Ein Bio-Italo-Traum zum Niedrigstpreis! Der helle Wahnsinn", urteilte schon vor Jahren Tobias Treppenhauer im WEINWISSER. „Eine solche Qualität für etwas über 5 Euro zu erhalten ist schlichtweg der helle Wahnsinn. Es ist der perfekte ‚Alltags-Allrounder', der sowohl solo getrunken klasse ist als auch zum Essen hervorragend passt." *So klingt wahre Begeisterung!*

„Saladini Pilastri vinifiziert im biologischen Anbau Rotweine mit bemerkenswerter Farbtiefe und Struktur bei bestem Preis-Genussverhältnis: Noblesse oblige!"

Auch Jens Priewe, eine Ikone des Wein-Journalismus, jubilierte: „Dieser Rotwein ist kein Geheimtipp mehr. Viele Liebhaber körperreicher, tieffruchtiger Weine haben den Rosso Piceno aus dem Weingut Saladini Pilastri schon für sich entdeckt. Zu verführerisch ist sein Geschmack, zu bescheiden der Preis, als dass er lange unentdeckt bleiben würde." Und in dieser Tradition eines großartigen Alltagswein verführt uns der neu eingetroffene Rosso 2016: Ein frischer, nach Kirschen, Brombeeren und roten Johannisbeeren schmeckender Rotspon, der keinen Flecken am Gaumen unberührt lässt, der stilistisch etwas kühler wirkt in seiner Anmutung als der opulentere 2015er und bei dem man, solo getrunken oder zu Pasta, Pizza und einfachen, herzhaften Fleischgerichten, einen ganzen lustvollen Abend verbringen kann.

*Von Steven Tanzer zudem schon mal mit 90 Punkten gefeiert! Eine sensationelle Bewertung angesichts seines so bescheidenen Preises! Und nicht zuletzt wird dieser große Kleine aus biologischem Anbau auch von Robert Parker zu den **„größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt"** gezählt.*

IMA010416	***Falerio Vigna Palazzi, bianco 2016 (Bio)***	*13% Vol.*	*7,86 €/l*		***5,90 €***

Beim großen Erfolg der Weine aus den Marken spielt auch der Tourismus eine wichtige Rolle. Da die beliebte Region in Mittelitalien – im Westen begrenzt von der Toskana und Umbrien – an der malerischen Küste der

Adria liegt, löschen hier regelmäßig Urlauber ihren Durst mit heimischen Weißweinen. Angeblich soll schon der Westgotenkönig Alarich beim Angriff auf Rom seine Truppen mit dem berühmten Trebbiano „gestärkt" haben. Diese Mär aus grauer Vorzeit ist für wahre Weinliebhaber unvorstellbar, deren Zungen schon von allzu vielen unzumutbaren „Qualitäten" aus dieser reizvollen Landschaft traktiert worden sind. Doch anstelle eines dieser vielen unzählig dünnen Wässerchen aus den Supermärkten für unkritische Touristen vinifiziert unser Traditionsgut einen richtig seriösen, frischen, anregenden Bio-Weißwein mit faszinierenden Aromen von Melone, Weinbergspfirsich, Birne und den Düften einer blühenden Sommerwiese. Am Gaumen unkompliziert, süffig, säurearm, dennoch mit genügend Rasse und Frische zum fröhlichen Zechen ausgestattet. Welch leckerer Weißwein zum fröhlichen Gelage und ein exzellenter Essensbegleiter!

Von Robert Parker ebenfalls schon zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt" gezählt.

IMA010215	***Vigna Piediprato, rosso 2015 (Bio)***	*13% Vol.*	*10,53 €/l*		***7,90 €***

Tradition und Respekt vor der Natur sowie handwerklich-seriöse Weinbergsarbeit in ihren gesegneten Lagen sind auf Saladini Pilastri keine leeren Worthülsen, sondern täglich gelebte und erarbeitete Realität, was dieser authentische Naturwein höchst eindrucksvoll demonstriert. Schon die Nase schwelgt in einer sinnlich-verführerischen Frucht, denn diese aromatische Cuvée aus Montepulciano und Sangiovese betört durch ihren eleganten, zart süßlichen und saftigen, ungemein delikaten und herrlich frischen, traumhaft würzigen Duft: Faszinierende rote und dunkle Früchte wie Brombeeren, Cassis, dazu pralle, reife schwarze Kirschen, zarte Röstaromen, blühende Veilchen und Gewürze wie Zimt und Nelken sowie noble Zeder und Kakao. Am Gaumen faszinieren Noten von Bitterschokolade, Graphit und Oliven; die Mundtextur zeigt sich kraftvoll und konzentriert, dabei auch ungemein schmeichlerisch, saftig, elegant, von bekömmlicher Frische und mit reifem, cremigem, feinkörnigem Tannin gesegnet. Keinerlei marmeladige Opulenz. Dafür eine grandiose Tiefe und seidige Tannine, fein balanciert und eine erfrischende Textur mit verführerischen Noten von roten Früchten. Der zartwürzige Nachhall dieses charaktervollen Bio-Weines ist fein mineralisch unterlegt: Welch phantastischer, authentischer Tropfen mit loderndem Feuer und italienischem Charme. Zu genießen wegen seiner cremig-weichen Tannine ab sofort bis 2020+

Vom Gambero Rosso schon mit 2 Gläsern gefeiert und auch wieder von Parker bereits mehrfach zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt" gezählt.

IMA010615	***Pregio del Conte, rosso 2015 (Bio)***	*13,5% Vol.*	*12,60 €/l*		***9,45 €***

Ein nobler Tropfen und ausdrucksstarker Charakter, ein Alltagswein de luxe!

Wie verzaubernd ist das denn! Feiner Rauch schwebt über dicken Brombeeren und schwarzen Kirschen. Zarte Röstaromen wehen leise vorbei und die Nase fühlt sich ausgesprochen wohl im Glas. Dann jubiliert die Zunge. Eine Rippe dunkle Schokolade teilt sich den Platz mit einer süßen Nelke, daneben faszinieren rote Kirschen und am Gaumen schmeckt und spürt man Stein, der für die Mineralität im Pregio del Conte sorgt. Aus feinstem Samt ist sein Tanninkleid, welches sich ganz sanft hinter den Lippen anschmiegt, frisch ist sein Säurespiel, das in Kombination mit Schokolade, Gewürzen und Kirsche einfach bezaubernd und vor allem neckisch ist. Für Kraft und Würze sorgt die Rebe Aglianico, das Fruchtspiel ist Sache des Montepulciano. Beide verstehen es gekonnt, sich in dieser verführerischen Cuvée gegenseitig nicht im Weg zu stehen, sich genügend Platz zur eigenen Entfaltung zu lassen und so ein Mundgefühl zu ermöglichen, das einfach zauberhaft ist. Der Saft ist dicht, edel die Textur, der Auftritt elegant. Bekommt der Tropfen dann auch noch ein wenig Luft, gibt es kein Halten mehr. Dann läuft er saftig, reif und dunkelfruchtig die Kehle runter. Leicht gekühlt mit frischen 16° genossen eine Offenbarung.

In vergleichbar guten Vorgängerjahren vom Gambero Rosso mit zwei 2 roten Gläsern und der Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genussverhältnis geadelt. Und von Parker schon mit 90 Punkten bewertet. Und der 2014er erhielt bereits 92 Punkte im Veronelli 2017. Und 2015 ist ein noch größeres Jahr!

IMA010315	***Vigna Monteprandone, rosso 2015 (Bio)***	*13,5% Vol.*	*17,20 €/l*		***12,90 €***

Das Flaggschiff von Saladini Pilastri. Auf hohe Bewertungen im Gambero Rosso und bei Robert Parker abonniert und, Sie, werte Kunden, ahnen es vielleicht schon, wiederum vom Weinguru zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt" gezählt!

Dieser betörende Spitzenwein fasziniert mit seiner großen Tiefe und Komplexität! In der jubilierenden Nase faszinieren die Feinheit und Eleganz der Frucht: Noble Beerennoten mit zart süßlichen Anklängen an Pflaumen und schwarze Kirschen und feinem Nougatschmelz, Rosenblätter, edler Havanna-Tabak, Gewürzanklänge, Rauch und eine präzise mineralische Ader. Der Gaumen ist selig, weil das Tanninkleid sich so fein wie transparente Seide an ihn anschmiegt. Eine Schönheit, welche da ihr verführerisches Spiel treibt, sich so saftig wie auch erdig zeigt und Sehnsucht schürt: Welch verzauberndes, präzise gebündeltes, mineralisches, straffes, feinstrahliges, komplexes Mundgefühl! Edle, fein fokussierte Fruchtspuren durchziehen diesen aristokratischen Wein kohärent von der Zungenspitze bis zum langen Nachhall. Dieser Cru hat Charakter, er gibt sich zwar schmeichlerisch, aber besitzt jene Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut. Der Körper ist extraktreich, mächtig, aber durchaus auch sehnig und straff. Große Feinheit, seidige Eleganz. So viel Saft am Gaumen, ohne dick zu sein, soviel Frucht, ohne zu kleben. Dafür enorme Frische, Eleganz und auch Struktur. Einer der besten Roten (Montepulciano/Sangiovese), die je in den Marken erzeugt wurden, barriqueausgebaut, unfiltriert und angesichts der exorbitanten Qualität zu unglaublich niedrigem Preis. Und dann ein Abgang, der verzaubert, der einen träumen lässt und ein Finale, das reife rote Kirschen in ihrem schönsten Glanz erstrahlen lässt. Sangiovese und Montepulciano in aller Glückseligkeit vereint! Diesen nur in großen Jahrgängen erzeugten Wein voller regionsspezifischer Typizität und autochthonem Rebsortencharakter müssen Sie einfach probieren!

Monteprandone 2015: Ein autochthoner Bio-Wein erlesener Qualität, wie er traumhafter und urwüchsiger nicht sein kann! Der DECANTER stufte einen Jahrgangsvorgänger dieser preislich so attraktiven Spitzencuvée unseres vinologischen Kleinods aus den Marken unter die „10 besten Rotweinen Italiens" ein, für unseren Geschmack ein wenig zu hoch gegriffen, aber dennoch die spektakuläre Qualität dieses Unikates demonstrierend. Es ist wahrlich höchste Winzerkunst, eine derartig verführerische Frucht zu vinifizieren, ohne dass dieser lasziv-erotische Schmeichler der Sinne in marmeladige Banalität abgleitet. In seiner attraktiven Preisklasse DIE Referenz in den Marken und eine unerhörte Provokation für viele teurere Toskaner Prestige- und Renommiergewächse! Und für derartige Fabel-Qualitäten zahlen Sie in der Toskana schlicht das Dreifache, mindestens!

Zu genießen ist dieser Bio-Wein der Extraklasse mit größter Freude ab sofort bis 2022+

Vigna Monteprandone 2015: In seiner attraktiven Preisklasse DIE Referenz in den Marken und eine unerhörte Provokation für viele teurere Toskaner Prestige- und Renommiergewächse!

Azienda Agricola Massolino

SERRALUNGA D'ALBA

Eines der 10 besten Weingüter des Piemont mit konzentrierten Baroli, die gleichwohl mit ihrer Finesse und Eleganz betören!

Die internationale Weinpresse überschüttet Jahr für Jahr ALLE Weine, vom „kleinen" Dolcetto bis zu den Weltklasse-Baroli, überschwänglich mit Lob. Völlig zu Recht!

Der Barolo, sein Boden, eine Familie, vier Generationen, 100 Jahre Arbeit und eine große Liebe zum eigenen Land: Massolino, Innovationen im Zeichen der Tradition!

In der sanft gewellten Hügellandschaft der Langhe im Piemont, dem „Land am Fuße der Berge", dieser mit ihrem herben Charme und ihren kulinarischen Köstlichkeiten verzaubernden Provinz im Nordwesten Italiens, wird zwar seit Menschengedenken Wein angebaut, aber zu wahrem Ruhm hat der Region erst die Nebbiolo-Rebe verholfen, aus deren Trauben die bei Kennern in aller Welt begehrten, ungemein komplexen und extrem langlebigen Barolo- und Barbarescoweine erzeugt werden. Und viele Liebhaber Pieomonteser Weine sehen in den betörenden Baroli der traditionsreichen Familie Massolino mit die besten Weine des Piemonts und zählen sie darüber hinaus zu den größten Gewächsen der gesamten Weinwelt.

Die Geschichte der Familie Massolino und ihrer betörenden Weine beginnt mit dem Jahr 1896 und ist eng verbunden mit der Geschichte des berühmten Örtchens Serralunga d'Alba im Herzen des Piemonts. In diesem Jahr

Serralunga, Amore mio!

gründete der rührige Giovanni Massolino das Gut. Er war dann auch der Erste, der den elektrischen Strom und den Dampfdrescher ins Dorf brachte. Dieser unternehmungsfreudige, kreative Mann zeigte also schon damals die Tugenden, welche die sympathische Familie bis heute auszeichnen: Sie öffnen sich durchaus innovativen Ideen, produzieren gleichwohl mit großer Leidenschaft und immensem Herzblut unter Bewahrung der Typizität der autochthonen Rebsorten des Piemonts ihre der traditionellen Stilistik verbundenen weltberühmten Weine. Diese edlen Tropfen sind Abbild der tiefen Verbundenheit mit der wunderbaren Landschaft der Langhe.

Mit den legendären Weinbergen Margheria, Parafada und Vigna Rionda ist Massolino im Besitz von drei der wichtigsten und berühmtesten Einzellagen in Serralunga: Kalkhaltige Böden, teilweise mit Anteilen von Sand durchsetzt, bringen langlebige Weine voller Eleganz sowie mit tiefen mineralischen und würzigen Noten hervor, spektakuläre Qualitäten, die Liebhaber in aller Welt zu schätzen wissen. In den unterirdischen Kellern des Gutes reifen diese betörenden Pretiosen dann unter optimalen Bedingungen in traditionellen Holzfässern und gehören schon seit Jahren zu unseren persönlichen Lieblingsweinen! Warum? Nun, ***in Massolinos großen Rotweinen findet sich die Quintessenz der Nebbiolotraube, es sind betörende, langlebige Tropfen von unerhörter Komplexität und fruchtiger Fülle, von großer Kraft und innerer Dichte, gepaart jedoch mit einer Feinheit und Eleganz, wie sie nur wenige Große Gewächse aus den bedeutendsten Lagen der Welt aufzuweisen vermögen****. Es sind Weine großen, individuellen Charakters und einzigartiger Typizität, Lichtjahre entfernt von jenem austauschbaren internationalen Langeweiler-Stil, der (nicht nur) mir ein Graus geworden ist. Die Brüder Franco und Roberto, die heute das Familiengut Massolino leiten, gehören zu den leisen Stars ihrer traumhaft schönen Region und lassen stets die Qualitäten ihrer grandiosen Weine sprechen, die in ihrer traditionellen Stilistik die Seele ihrer unvergleichlichen, traumhaft schönen Region am Fuße der Berge widerspiegeln. Salute!*

IPI070316	***Moscato d'Asti DOCG 2016***	***5% Vol.***	***14,60 €/l***	***10,95 €***

Massolinos Moscato d´Asti ist eine der originellen Weinspezialitäten des Piemont, ein fröhlicher, fein perlender Schaumwein, der ungemein erfrischend wirkt und stets jung getrunken werden sollte. Gekeltert aus der Rebsorte Muskateller duftet er intensiv nach Muskatnuss und frischen weißen Blüten und erfreut die Sinne mit seiner belebenden Leichtigkeit (gerade einmal 5% Alkohol!). Ein traditionell handwerklich hergestellter Moscato d´Asti wie dieser leckere Geselle entsteht durch schonende Filtration des noch süßen, frisch gärenden Mostes, so dass dieser das feine Mousseux der natürlichen Gärung auf die Flasche bringt. Es sind die Feinheit dieser Blasen und der Charme seiner moderaten Süße, die in Kombination mit dem pikanten Aroma der Rebsorte und seiner grandiosen Frische den besonderen Reiz dieser köstlichen Spezialität des Piemonts ausmachen.

Dieser rassige Moscato d´Asti mit seinem deliziösen Finale ist ein Klassiker zu Kuchen, Gebäck und Dessert, aber auch ein charmanter Aperitif oder zu reifen und leicht pikanten Käsesorten zu trinken. Man kann wunderbare Sorbets aus ihm herstellen, kann ihn solo genießen, immer sorgt er für gute Laune und fröhliche Momente im Leben. Salute!

IPI070916	***Dolcetto d'Alba rosso 2016***	***14% Vol.***	***14,60 €/l***	***10,95 €***

Ein Dolcetto von phantastischer Güte aus einem großen Jahrgang des Piemont!

Verführerisch-hedonistischer Dolcetto, der die Herzen eines jeden italophilen Weinliebhabers höherschlagen lässt. Welch saftiger, verführerischer, nobler Dolcetto mit einer zarten, feinen, traumhaft präzisen Frucht, die piano die Seele streichelt! In der sinnlichen Nase ein einladender tiefdunkler Duft nach reifen Himbeeren, Veilchen und roten Kirschen, feinst unterlegt mit einer betörenden würzigen zartpfeffrigen Note. Am Gaumen begeistert die extraktsüße, schmeichlerische Frucht des großen Jahrgangs 2016 mit all ihren gespeicherten Aromen des piemontesischen Sommers und Herbstes. Ein Charmeur und Schmeichler der Zunge, bei aller faszinierenden vibrierenden, kühlen Frische und bemerkenswerten Struktur traumhaft geschmeidig, weich, ungemein saftig, mit einem lebendigen Frucht-

„Der beste Dolcetto, den ich je getrunken habe!"

Ralf Zimmermann

Säure-Spiel, das im eleganten, gleichwohl dichten Körper lange nachklingt. Schmeichlerischer Nachhall mit noch präsenten, aber runden, cremigen Tanninen. Zum Hineintauchen schön. Salute!

Werte Kunden: ***Solch Wahnsinns-Werte gibt es sehr selten in einem Weinliebhaberleben! Ein Sinnenzauber, ein seltener Glücksfall für anspruchsvolle Genießer!***

Zu genießen mit größtem Vergnügen ab sofort bis ca. 2020

IPI070116	***Barbera d'Alba, rosso 2016***	*14,5% Vol.*	*17,26 €/l*	***12,95 €***

Tino Seiwert: „Einer meiner Lieblings-Barbera: Was für eine schwebende, transparente Textur. Den kann man in diesem Herbst wie einen Drachen zum Himmel steigen lassen".

Welch Bilderbuch-Barbera: Ein betörendes Parfum (florale Anklänge wie Veilchen und Jasmin sowie verführerische rote Beeren, saftige rote Kirschen, orientalische Gewürze) paart sich mit einem seidigen Körper voller Eleganz, Finesse und genialer Frische (da stört keinerlei Schwere den Trinkfluss) sowie einer zarten Mineralität. So feinsinnig und zart die süße Frucht, so saftig und dicht ist sie andererseits und besitzt eine tolle Reife. Am Gaumen verwöhnen eine vibrierende Frische, weiche, cremige Tannine und wiederum eine hedonistische Frucht, die diesen harmonischen und wunderbar komplexen Sinnenschmeichler stets mit höchstem Genuss wegzischen lassen. Ein Barbera der Extraklasse in seiner so sympathischen Preisklasse!

Schmeckt bereits heute köstlich, wird an so manchem trüben Novembertag die Seele wohltuend streicheln und ab Herbst 2018 zur Höchstform auflaufen.

IPI071115	***„Gisep", Barbera d'Alba, rosso 2015***	*14,5% Vol.*	*39,93 €/l*	***29,95 €***

Einer der größten Weinwerte des Piemont, ein Referenz-Barbera!
Dem Großvater Giuseppo (Gisep im örtlichen Dialekt) gewidmet und einer der besten Barbera aller Zeiten. Welch Grandseigneur des Barbera, eine Selektion der schönsten Trauben der besten kalkhaltigen Parzellen aus hohen (bis 420 m) und damit kühlen Lagen, die zum guten Teil in Barriques (in gebrauchten, denn das Holz hat eine dienende, ausschließlich strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden. Und was besitzt dieser Referenz-Barbera nur für eine grandiose Komplexität! Die aristokratische, rot- und blaubeerige (Amarenakirsche, Waldbeeren), feinst süßliche, saftige Frucht betört erotisierend die Nase und vergießt sich hedonistisch, transparent und saftig auf die Zunge, wunderschön eingebettet in einen bunten Strauß erlesener Gewürze wie Lorbeer, Pfeffer und Nelken, schwarze Oliven, nobler Schokoladenoten, einem Hauch von Zigarrenkiste sowie einer eleganten Mineralität. Da ist keinerlei Schwere am Gaumen – bei allem Schmelz, hoher innerer Dichte und sinnlicher Fleischeslust – , aber eine feinbalancierte Struktur und eine grandiose Komplexität. Zärtlich liebkost das dezente Holz die Zunge, die auch von seidenen, cremigen Tanninen verwöhnt wird, welche sinnlichen Trinkgenuss (am besten nach mehreren Stunden Öffnung oder noch besser am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche!) gewährleisten. Dank seiner grandiosen Struktur, seiner Konzentration und seiner Transparenz bietet dieser rare Barbera selbst großen Barolos Paroli und verwöhnt mit Geschmacksempfindungen, wie sie nur die ganz großen Weine der Welt zu verschenken vermögen. Ein geschmeidiger Barbera, der die Grenzen seiner Rebsorte öffnet und von uns mit 95+ Punkten bewertet wird.
Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis 2025+

Max Keller, der ein Schulpraktikum bei uns machte, schwärmte bei der Verkostung begeistert: „Dieser Barbera ist ja so elegant wie ein ganz großer Pinot!" Max ist nicht nur ein sensibler Pferdeflüsterer, für sein Alter hat er bereits einen exzellenten Geschmack ausgebildet. Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm!

IPI070215	***Langhe Nebbiolo, rosso 2015***	*13,5% Vol.*	*22,60 €/l*	***16,95 €***

Was für ein Schnäppchen! Feiern Sie mit diesem „kleinen Barolo" die großen Feste des Jahres! Ein Paukenschlag!
Die Reben für diesen köstlichen Nebbiolo stehen in besten Lagen unseres Traditionsgutes in Serralunga und er kann daher mit Fug und Recht als kleiner Bruder der Weltklasse-Baroli von Massolino bezeichnet werden. Traditionell ausgebaut in großen Eichenfässern unseres Familienbetriebs besitzt er ein dramatisch günstiges Preis-Genuss-Verhältnis. Dieser wunderbare Tropfen hat mir bei der Verkostung schier die Sprache verschlagen, so sehr ragt er qualitativ aus der Masse gleich- und gar höherpreisiger Piemonteser Weine heraus. Das ist

DIECI X ANNI
Vigna Rionda
Barolo
Serralunga d'Alba
MASSOLINO

schlichtweg grandiose und hochelegante Barolo-Qualität, die bei anderen Spitzengütern auch unter diesem Label abgefüllt würde, bei unseren Qualitätsmagiern Franco und Roberto jedoch unter dem schlichten Rebsorten- Etikett zu völlig unmöglichem Preis vermarktet wird! Welch betörendes, authentisches piemontesisches Urgestein! Ungemein fein im aristokratischen Bukett: betörender Kirschenduft und Anklänge an reife Waldhimbeeren, delikate florale Noten wie Rosenblätter und Veilchen sowie zart würzige Aromen. „Meilenweit entfernt von barriquegeschwängerten modernen Weinen, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele erkennen lassen. Wie dieser betörende Langhe, genau so schmeckt und riecht es im Piemont!" So habe ich einmal den Nebbiolo unseres Bestsellers von Burlotto charakterisiert. Und diese Worte treffen ebenso zu auf Massolinos gleich feine und so ungemein zarte Version seines Heimatweins! Dieser LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder" aus Barolo.
Zu genießen ab sofort, gewinnt enorm mit Luft im großen Glas, Höhepunkt Herbst 2018 bis 2022+.

IPI070413	**Barolo DOCG rosso 2013**	**14% Vol.**	**42,66 €/l**	**32,00 €**

Phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis. 93 Punkte! *(WineEnthusiast)*

Die großen Winzer des Piemont interpretieren ihren Barolo höchst unterschiedlich, wie ein Musiker seine Sonaten. Es gibt alle Facetten zwischen den konsequenten Modernisten, die den Barriqueausbau auf ihre Fahnen geschrieben haben, und den Bewahrern von Tradition und kulturellem Erbe. Sie, werte Kunden, haben die freie Wahl, unter all diesen Interpretationen Ihre Lieblingsweine zu finden. Und einer dieser traditionellen Baroli, die mein Fernweh nach dem Piemont schüren, die Sehnsucht, in der milden Abendsonne auf die in fahles Licht getauchten Berghügel blicken und dramatisch schöne Sonnenuntergänge erleben zu dürfen vor dem Hintergrund schneebedeckter, majestätischer Alpenwipfel, möchte ich Ihnen jetzt wärmstens anempfehlen.

Dieser traumhaft feine Barolo ist von Franco und Roberto nach dem urtraditionellen Konzept vinifiziert, große Lagen NICHT getrennt auszubauen, sondern ihre positiven Eigenschaften zusammenzufügen, indem man erlesene Trauben der besten Terroirs von Serralunga in großen Holzfudern gemeinsam ausbaut und dann diese großartige Assemblage als betörende Cuvée mit einem fabelhaften inneren Gleichgewicht, einer großen Balance und unvergleichlicher Harmonie auf die Flasche zieht. Dieses barolische Urgestein betört daher auch mit seinem brillanten, feinen Parfum mit Anklängen an Veilchen, rote Kirschen, weißen Trüffeln, Tabak, Rosen sowie betörenden Noten von weißem Trüffel und grünem Pfeffer, die sich auf der Zunge mit erdigen Noten und Feinheit, Spiel, Finesse sowie einer rauchigen Mineralität verbinden. 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?

Liebe Kunden: Nicht erst die berühmten raren und weltweit gesuchten Lagen-Weine, sondern bereits dieser phantastische Basis-Barolo gehört zum Feinsten, was das Piemont zu bieten hat. Phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis.

Dieser feine, wunderbare strukturierte, weiche, ja feminine Wein mundet bereits heute nach mehrstündiger Öffnung hervorragend, Höhepunkt Herbst 2020 bis nach 2028.

IPI070513	***Margheria Barolo DOCG rosso 2013***	*14% Vol.*	*77,33 €/l*	***58,00 €***

5 Trauben in Bibenda 2017!
***96 Punkte!** – WineSpectator*
***96 Punkte!** – Falstaff*

Lieblings-Barolo von Ralf Zimmermann wegen seiner feinen Eleganz und Mineralität aus einem der größten Nebbiolo-Jahrgänge aller Zeiten!

Welch expressiver Ausdruck der Nebbiolo-Rebe! Welch betörendes Parfum in der Nase mit ungemein verführerischen Noten von orientalischen Gewürzen, Rosen, Tabak und Unterholz, welch wunderbar zarte Frucht von Kirschen und schwarzen Beeren eingebettet in Noten von geröstetem Espresso! Zum Verlieben schön auch am verzückten Gaumen, an dem sich die reichhaltigen kühl-mineralischen Noten mit der noblen Frucht vermählen. Welch klassischer Barolo von grandioser Harmonie! Enorme Fülle vermählt sich mit fulminanter Finesse und großer Eleganz. Das strukturgebende Holz ist kaum schmeckbar: Welch dramatischer Unterschied zu barriqueausgebauten modernen Baroli! Aber das hier ist old school Barolo vom Allerfeinsten. Eine weiche cremige Textur und so unfassbar fein! Aber auch Kraft und Fülle! Und welche packende Mineralität, welch Brillanz und welch traumhaft feine, aber noch präsente seidige, ultrafeine Tannine gepaart mit der rassigen Säure des ganz großen Jahrgangs 2013! Und nicht zuletzt eine vibrierende Energie im unendlich langen Nachhall! Das ist ein aristokratischer Barolo mit schmelziger Textur, wie er klassischer nicht sein kann!

Zu genießen ab Herbst 2018, Höhepunkt 2020 bis nach 2030+.

IPI070713	***Parafada Barolo DOCG rosso 2013***	*14% Vol.*	*77,33 €/l*	***58,00 €***

***97 Punkte!** (WineEnthusiast)*

Parafada 2013, ein emotional berührender Weltklassestoff. Unendliche Finesse trifft schiere Kraft!

Welch grandiose Lage. Nach Süden ausgerichtet, windgeschützt, kalkgeprägt. Die ältesten Rebstöcke des Weingutes, 1959 gepflanzt. Das sind Voraussetzungen für einen Stoff, aus dem die Träume von Liebhabern großer klassischer Baroli bestehen. Hier finden wir Finesse und Eleganz, eingepackt jedoch in eine mächtige, ungeheure Kraft, so dass der Parafada die maskulinste und muskulöseste Ausprägung aller Massolino-Barolo verkörpert. Aber wir haben hier keinen Macho im Glas, sondern einen sensiblen Kerl mit Seele.

Was für ein unverfälschter Heimatwein. UNKOPIERBAR! Eines der immer seltener werdenden authentischen Originale in einem Meer belangloser Barriqueprodukte! In der betörenden Nase ein klassisches Barolo-Parfum. Pralle Kirschen und dunkle Beeren vermählen sich mit faszinierenden Anklängen von Teer, Nelken und Zimt, weißen Trüffeln, welken Rosen, Veilchen und schwarzem Tee. Ein nobler Kern intensiver Mineralität, eine betörend saftige Frucht, deren Fülle von einer nahezu nordischen Kühle ummantelt wird, streicheln und liebkosen zärtlich die Zunge. Welche Präzision und welch animierende Trinkigkeit! Diese betörend duftige aromatische Transparenz, gepaart mit majestätischer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, machen dieses Juwel aus der genialen Lage Parafada zu einem einmaligen Weinerlebnis – Originärer kann man keinen Barolo-Klas-

siker auf der Flasche erleben! Das Tannin ist noch sehr mächtig und wird, so wie der immense Körper immer mehr sein Baby-Fett abschmelzen wird, sich hin zu größter Eleganz und Feinheit entwickeln.Wir empfehlen, diesen großen Barolo erst ab 2020 zu genießen. Potential bis 2040+

„Im ausgereiften Stadium wird sich dieser ‚Latour des Piemont' wegen seiner Vermählung von Kraft UND Eleganz – DAS können nur die ganz großen Weine der Welt! – sich zu einem meiner Lieblings-Barolo entwickeln!"

Tino Seiwert

IPI070613	***Parussi Barolo DOCG rosso 2013***	*14% Vol.*	*77,33 €/l*	***58,00 €***

Herzblutwein im Barolo-Himmel! Mit einer enorm tiefen Mineralität!

96 Punkte! *(WineEnthusiast)*

Ein Barolo epischer Dimension, der nicht aus Serralunga stammt, sondern aus dem ebenfalls weltberühmten Castiglione Falletto. Der Ausbau ist natürlich auf die gleiche Art traditionell handwerklich wie bei seinen Brüdern, doch das unterschiedliche Terroir ergibt eine völlig andere Stilistik. Dieses elegante Kätzchen schleicht sich unmittelbar nach der Öffnung auf leisen Pfoten in alle Sinne und verführt durch eine erotisch-hedonistische Frucht (dunkle Früchte, süße Amarena-Kirsche), betörende florale Noten von Rosen und Veilchen, charakteristische Düfte von den legendären weißen Alba-Trüffeln und schier unfassbar feine Würznoten und subtile Anklänge an Leder. Am Gaumen ist der Parussi mächtig, verschwenderisch generös, gleichwohl so fein, elegant filigran und besitzt noch eine Wagenladung voll seidener, geschliffener Tannine, die, bestens eingebunden, sich in den nächsten Jahren abschmelzen werden und aus dem jetzt noch ziemlich strengen Gesellen einen Aristokraten auf absolutem Weltklasseniveau erwachsen lassen. Und die grandiose rauchige Mineralität im unendlich langen Nachhall bleibt noch minutenlang auf der Zunge haften, wenn das Glas schon lange geleert ist. Ganz großes Kino! Dieser großartige Barolo besitzt alle Anlagen zu einem Nobel-Preisträger. Das einzige, was er noch braucht, ist Zeit. Daher empfehlen wir, ihn ab 2019 zu genießen bis sicherlich deutlich nach 2035.

IPI070811	***Barolo Riserva „Vigna Rionda" DOCG rosso 2011***	*14,5% Vol.*	*126,66 €/l*	***95,00 €***

Der Weinberg „Vigna Rionda" befindet sich in einer der besten Lagen von Serralunga und braucht stets Jahre der Reife, sein unermessliches Potential zu offenbaren. Daher kommen diese Weltklasse-Baroli stets später auf den Markt. Es sind dann die Edelsteine einer großen Kollektion. Der Vigna Rionda 2011 ist auf auf allerhöchstem Niveau, ganz nah an der magischen Zahl der 100 Punkte, die er im ausgereiften Stadium erreichen könnte!

98 Punkte! *(WineEnthusiast)*
97-99 Punkte! *(Pinard de Picard)*

Dieser Hedonist besitzt noch ein Potential für Jahrzehnte! Liebe Kunden: Die Brüder Massolino leiten ihr Traditionsgut mit höchstem Engagement und katapultieren es mit authentischen Weinen voller Kraft und Konzentration, gleichwohl höchster Eleganz und Finesse als funkelnden Edelstein in die kleine Elite italienischer Weltklassegüter: Es sind magische Pretiosen, die wir jedem Liebhaber großer Piemonteser Gewächse ganz dringlich anempfehlen!

Cantine Due Palme – Apulien

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

IPU010315	„Serre” Susumaniello, rosso 2015	13,5% Vol.	13,20 €/l	9,90 €
IPU010315P	12 x „Serre” Susumaniello, rosso 2015 (11+ 1 Flasche gratis)		statt ~~118,80 €~~	nur 108,90 €

Attraktiver Herbstaktionspreis: 12 Flaschen bestellen und nur 11 bezahlen!

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 Gläser und die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis im Gambero Rosso 2017:
„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 welch 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 Publikumsliebling 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!

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

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

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 Paradepferd 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 likköresk. 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 zweitbester Rotwein ganz Italiens ausgezeichnete Gewächs hat es auf jeden Fall verdient! Das hier ist ein anschmiegsamer Saft für den Kamin, zum Kuscheln, 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.

Veronica Ortega

BIERZO

Veronica Ortega vinifiziert feinst balancierte, feminine Rotweine im kühlen, landschaftlich reizvollen, hoch gelegenen Nordwesten Spaniens: Eleganz und Finesse statt Alkohol und Marmelade! Und jetzt auch von Parker entdeckt!

Veronica Ortega: A new star is born. Eine vinologische Liebeserklärung!

Sie ist noch jung und eine attraktive Frau. Von schöner Gestalt, außergewöhnlich klug und äußerst sympathisch. Sie hat zunächst studiert, im südspanischen Cadiz, wo sie geboren ist und hat nach Stationen in Neuseeland und Südafrika bei den großen Winzern Frankreichs und Spaniens gelernt: Auf der Domaine Romanée-Conti u.a. und bei Spaniens berühmtestem Winzer der Neuzeit, Alvaro Palacios. Kein Wunder, dass der Weinvirus sie erfasst und nicht mehr los gelassen hat. Sie will es machen wie ihre großen Vorbilder: Emotional zutiefst berührende Weine mit magischer Ausstrahlung vinifizieren, von denen die ganze Welt spricht. Dafür sucht sie einen geeigneten Ort in Spanien. Ihrem Heimatland. Sie will zeigen, dass die Edelrebe Mencía im Konzert der großen Rotweinreben der Welt die erste Geige spielen kann, insbesondere, da sie stilistisch an den Pinot Noir erinnert. In Bierzo wird sie nach langem Suchen fündig. Das kleine, wildromantische, hügelige Anbaugebiet liegt in der kühlen Nordwestecke Spaniens mit idealen mikroklimatischen Bedingungen. Diese gesegnete, hoch gelegene hügelige

Region (zwischen 450 und 1000m) hat ein enormes Potential, das bisher erst in Ansätzen ausgeschöpft ist: Der atlantische Einfluss sorgt für eine lange Vegetationsperiode und eine komplexe Ausreifung der behutsam gepflegten Träubchen, die wegen der Höhenlage nicht bei zu heißen Temperaturen in der Sonne gebraten werden, sondern unter diesen optimalen mikroklimatischen Gegebenheiten eine traumhafte Aromenbildung erfahren. Und hohe Unterschiede in der Tages- und Nachttemperatur bewirken eine enorme Komplexität der Weine!

Als einzige Rebsorte wird die heimische Mencía angebaut, die es wie kaum eine andere Sorte versteht, Kraft und Energie mit Eleganz zu verbinden. Tiefe, Aroma, Finesse, Mineralität, Länge und ihre innere Harmonie verdanken die Weine einerseits den erstklassigen Schieferböden, andererseits der langsamen Reifung der Mencía-Rebe. Sie kam vor 600 Jahren ins Land, mit den Mönchen aus Frankreich, die entlang des Jakobsweges Klöster im Bierzo gründeten und die Weinbaukultur mitbrachten.

Und hier begann Veronica Ortega vor vier Jahren mit ihrer kleinen Produktion. Sie erkannte sofort das große Potential der Region mit ihrer alten Weinanbautradition, um IHREN Stil von Weinen vinifizieren zu können: Feine, elegante Rotweine in Spanien zu machen, so wie sie es in Burgund gelernt hatte und auch an der nördlichen Rhône. Keine massive, überalkoholisierte mediterrane Weine, die häufig genug mit südlichem Feuer alle Finesse im Wein verzehren. Nein: Das Burgund ist ihr Ideal. Aber nicht als bloße Kopie. Das ginge auch gar nicht. Aber sie will die Vorzüge beider Anbaugebiete vereinen. Rotweine mit Kraft, innerer Dichte UND Eleganz vinifizieren. Und der starke Einfluss des kühlenden Atlantiks und das wunderbare Alter ihrer Reben (80-100 Jahre alt) spielten ihr in die Karten, den Weinen ihren ureigenen Stempel aufzudrücken. Und enthusiastisch geht sie ans Werk. Mit weiblicher Sensibilität verbessert sie die Struktur der Weinberge, schafft lebende Böden mit einer Vielzahl von Mikroorganismen und baut die Weine sorgfältigst im Keller aus. Alles EIGENHÄNDIG. Frauenpower pur! Ihre Produktion ist so klein, dass sie in bester handwerklicher Tradition ganz allein für ihre beiden Weine verantwortlich zeichnet. Eine wahre Liebesbeziehung zwischen ihr und ihren Trauben!

Das Ergebnis: Phänomenal schöne Rotweine feinst balancierten femininen Stils. Die Qualität ihrer ersten Weine kann nur als spektakulär bezeichnet werden! A new star is born!! Diese fabelhaften Gewächse transformieren die handwerkliche Tradition von Bierzo in eine verheißungsvolle Zukunft, fernab jeglicher Internationalisierung und Industrialisierung der Weinstile. Und wir waren so begeistert, dass wir Veronica sofort exklusiv für den deutschen Markt verpflichteten.

Werte Kunden: Unbedingt kaufen. Das Preis-Genuss-Verhältnis dieser betörenden Tropfen ist schlichtweg einzigartig. Kategorie persönliche Lieblingsweine.

SBI020215	***„Quite", tinto 2015***	*13% Vol.*	*18,53 €/l*	***13,90 €***

Tino Seiwert: ***„Ein Preis-Genuss-Knüller aus ganz großem Jahr. Einer der größten Weinwerte der Welt! Verführerisch, sinnlich, toller Charakter. Unbedingt probieren!"***

Welch faszinierend lustvoll-konzentrierter, gleichwohl ungewöhnlich feiner, präziser, mineralischer und komplexer Rotwein von bis zu 80 Jahre alten Reben mit einer sinnlichen, betörenden Frucht: Verführerische Aromen von roten

Veronica Ortega

und schwarzen Kirschen, Walderdbeeren und wild wachsenden Blaubeeren, himmlisch duftenden Rosenblättern und noblen orientalischen Gewürzen verbinden sich mit einem mineralischen Touch zu einem Schmeichler der Sinne mit beeindruckender cremiger, seidener, fülliger Konzentration am Gaumen. Keinerlei Schwere traktiert dabei die jubilierende Zunge! Welch animierende Kühle im Trunk, welch hedonistischer Genuss! Die ganz feinen, würzigen Gerbstoffe sind höchste Winzerkunst und werden sich im Laufe der kommenden Monate in Gänze abschmelzen. Und welch erstaunliche mineralische Ader liebkost die Zunge und ein belebender Abgang mit zart rauchigen Noten macht stets Lust auf das nächste Glas. Welch geniale fruchtig-mineralische Stilistik mit höchstem Trinkgenuss!

Quite 2015, in seiner Preisklasse ein absoluter Lieblingswein von Tino Seiwert!

Spanien ist abseits des Mainstreams ein faszinierendes Weinland. Leider gibt es so charaktervolle authentische Tropfen viel zu wenig! Da wir aber Jahrgang für Jahrgang mehr Flaschen der kleinen Produktion zugeteilt bekommen, wollen wir mit unserem heutigen extrem günstigen Angebotspreis den Liebhaberkreis dieses Kleinods weiter ausdehnen. „Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne"; (Hermann Hesse). Quite 2015, in seiner Preisklasse ein absoluter Lieblingswein von Tino Seiwert! Ein kongenialer Essensbegleiter; zu genießen ab sofort bis nach 2023.

SBI020114	**„Roc", Mencia tinto 2014**	13,5% Vol.	33,33 €/l	**25,00 €**

Parker: „Very good balance. It's tasty and long, very persistent. It has the balance and all the components for a positive and long evolution in bottle. 94 Punkte"

94 Parker-Punkte!

Ist schon der „kleine" Mencia von Veronica Ortega, der Quite, ein Überflieger, so befördert einen ihr Flaggschiff, der Roc, in ein anderes Weinuniversum. Das ist ein Weltklassewein zu einem dramatisch günstigen Preis!

Liebe Kunden: Mittlerweile hat unsere Entdeckung in der Fachpresse erste größere Erfolge zu verzeichnen: Beispielsweise im FEINSCHMECKER: Er empfiehlt 100 Weine für den großen Genuss! Einer dieser traumhaften Weine stammt von Veronica Ortega. Wir zitieren: „3500 Flaschen probiert Redakteur Ulrich Sautter pro Jahr. Die meisten vergisst er gleich wieder – doch zehn mal zehn Weine sind ihm im Gedächtnis geblieben." Und zehn Weine empfiehlt Sautter unter der Rubrik Frauenpower und fragt provokativ:

„Gibt es einen weiblichen Stil bei der Weinbereitung? Auch auf die Gefahr hin, ein Klischee zu bedienen: Viele von Frauen gekelterte Rote haben auffällig feine Tannine – und oft wird mit Konventionen gebrochen."

Der Beweis für diese These? Hier ist er:
Ein betörender Charakterwein aus einer autochthonen Rebsorte, meisterlich von einer schönen Frau und begnadeten Winzerin vinifiziert. Singuläre Qualität in seiner Preisklasse. Dafür zahlen Sie in Burgund das Dreifache!!!

Welch geniale Nase: Neben roten, traumhaft reifen Fruchtnoten (das ist höchste erotische Wein-Verführungskunst!) auch noble Aromen von Grand-Cru-Schokolade, blauen Waldbeeren, roten Kirschen, schwarzem Pfeffer, hellem Tabak, edlem Zedernholz und balsamischen Noten. Welch verzaubernde Sinfonie zwischen uralten Reben und großem Terroir! Welch saftige, frische, cremige, extraktreiche Textur mit einem Maul voll reifer Kirschen auf der Zunge und einer tiefen mineralischen Kühle! Dazu eine Prise schwarzer Pfeffer und als Untermalung ein paar helle Tabakblätter. Je länger der Wein geöffnet ist, um so betörender spielt die Kirsche mit der Würze! Die saftigen, schmelzigen Tannine sind eingebettet in eine feine mineralische Struktur und der animierende, betörend-sinnliche, becircende Nachhall ist extrem lang anhaltend. Ein emotionaler, ein zutiefst berührender Wein, ein Spiegelbild der sensiblen Persönlichkeit, die diesen großen Wein an der Grenze zur beginnenden Weltklasse geschaffen hat. Danke Veronica! Dieses Weinmonument, eine strahlende Diva mit einer fabelhaften sinnlichen Fruchtsüße in einer singulären puristischen Klarheit, wird bei Liebhabern feiner spanischer Weine Kultweincharakter erlangen! Die aristokratische Referenz Bierzos!

Veronica, mit diesem Tropfen bist Du in eine neue Dimension meisterlicher Winzerkunst vorgedrungen!

Zu genießen ist diese samtene Pretiose, die es vermag, die Seele zu berühren, die Staunen macht ob ihrer singulären Frische und ihrer inneren Kraft ohne jegliche Schwere, ab sofort (gewinnt enorm mit Luft und schmeckt am zweiten Tag am besten), Höhepunkt 2019 bis nach 2025.

Weingut Schäfer-Fröhlich

NAHE

„Es gibt in Deutschland derzeit kein spannenderes oder aufregenderes Weingut als Schäfer-Fröhlich." *– Robert M. Parker*

„Tim hat seit 2008 einen phantastischen Jahrgang nach dem anderen hingelegt. 2016 ist der primus inter pares!" *– Tino Seiwert*

*Nach der Freigabe der Großen Gewächse Deutschlands aus 2016 am 1. September erscheinen die ersten Verkostungsnotizen zu diesen **„exzellenten Weinen"** (so das aktuelle Urteil der WEINWELT 10/2017). Und der WEINWISSER meint: „Die Rieslinge aus 2016 zeigen eine Rückkehr zu Frische und Finesse. Es gab in der Regel überraschend gesunde Trauben, eine packende Säure und moderate Alkoholwerte. Als Vergleich kann man vielleicht die Jahrgänge 2008 und 2010 heranziehen, die sich bei den Spitzenrieslingen richtig entwickelt haben und so manchen hoch gelobten Wein aus den vermeintlich größeren Jahren wie 2007 und 2009 in den Schatten stellen. Dank der stabilen Säure dürften die Weine über ein gutes Alterungspotential verfügen. Ein weiterer Vorteil des Jahrgangs: die Weine wurden deutlich trockener und puristischer ausgebaut. Kurzum: **ein großes Jahr für Riesling-Puristen.**"*

Sie, werte Kunden, werden diese euphorischen Jahrgangsbeurteilungen nicht mehr überraschen, da Sie seit vergangenem Herbst von uns schon detailliert informiert worden sind. (So wie wir ja auch heute schon wieder in

den deutschen Anbaugebieten unterwegs sind, um den neuen Jahrgang 2017 verstehen zu lernen. Auf Seite 3 sehen Sie Tino Seiwert bei der freudigen Begutachtung der geernteten Trauben für das Große Gewächs von Klaus Peter Keller aus dem Hipping. Da strahlt Tino noch, aber fast eine Woche lang mussten dann unsere Mitarbeiter unter seinen Rückenschmerzen mitleiden ☺) Doch zurück zu 2016.

Felseneck 2016: Bestes Großes Gewächs Deutschlands!

Sowohl im WEINWISSER als auch in der WEINWIRTSCHAFT sind die Bestenlisten des Jahrgangs eine Auflistung der Weltklasseweine unserer Winzer. Von den 12 höchstbewerten Weines des WINEWISSERS finden Sie ganze 10 in unserem Programm. Wiederum zwei davon stammen von Schäfer-Fröhlich. ***So auch das zusammen mit Kellers Morstein mit 19+/20 Punkten beste Große Gewächs Deutschlands, das Felseneck 2016!***

Und in der WEINWIRTSCHAFT erhalten 4 Weine von der Nahe die Höchstpunktzahl Deutschlands (wie auch einige wenige Weine aus anderen Regionen, die wir Ihnen in den nächsten Wochen vorstellen werden). ***Drei dieser 4 Weine stammen von Schäfer-Fröhlich.*** *Welch ein Triumpf unserer sympathischen Familiendynastie aus Bockenau. Und alle 6 großen Gewächse von Tim Fröhlich sind in der Liste der 16 besten von der Nahe. Herzlichen Glückwunsch nach Bockenau für diese einzigartige Leistung. Und wenn auch schon einige große Weine des Jahrgangs 2016 ausverkauft sind, können wir Ihnen dennoch die größten Weine von Schäfer-Fröhlich, darunter den besten Riesling des Jahrgangs, das FELSENECK, nochmals anbieten. Greifen Sie schnell zu, insbesondere empfehlen wir Ihnen das „Schiefergestein", das qualitativ nur knapp hinter dem Felseneck rangiert und aus einer Parzelle dieser mittlerweile berühmten Lage stammt. Schäfer-Fröhlichs Weine sind wahrlich Perlen eines jeden ambitionierten Weinkellers, gleich, ob es sich um die Einstiegsweine oder die Großen Gewächse handelt. Es sind mit die begehrtesten Juwelen in der gesamten Weinwelt. Von der Qualität der heute angebotenen Weine sind wir jedenfalls restlos begeistert. Diese emotional zutiefst berührenden Herzblutweine sind echte Kronjuwelen unseres Programms und Maßstab und Vorbild aller großen deutschen Terroirweine: Nach Ansicht vieler Kenner und Liebhaber gelten sie mit als die besten trockenen Weißweine der Welt!*

DNA031916	**Fröhlich trocken**	DV	11,5% Vol.	10,53 €/l	**7,90 €**

Wie klares Gebirgsquellwasser. Einfach Klasse für diesen Preis!

Die WEINWELT urteilt begeistert: „Fröhlich, der Name ist Programm. Der günstigste Wein im Sortiment dieses Spitzenweinguts ist besonders. Er ist aus uralten Rebstöcken mit gerade einmal 11,5 Volumenprozent Alkohol vinifiziert (welch Trinkfluss!!) und mit einer reifen Säure ausgestattet. Und dann: beeindruckende, schiefrig-würzige, griffige Mineralität. Vermutlich der beste Müller-Thurgau der Welt."

Und Tino Seiwert meint: „Ein traumhaft leckerer, sehr feiner Müller-Thurgau (eine leider von allzu vielen uninspirierten Winzern oftmals übel malträtierte Sorte) von sehr alten Reben, der einfach nur Trinkspaß pur bereitet. Beschwingt und fröhlich trocken fließt er über die Zunge, sein nobler Charakter verbindet sich mit mineralischen Noten vom Porphyr (welch anderer Müller-Thurgau kann mit solchen Vorzügen prunken?!) und den floralen Anklängen an seine Heimatlagen! Und das Terroir dominiert klar die Rebsorte! Weiße Blüten sowie Anklänge an Feuerstein, Grapefruit und reifen weißen Pfirsich begeistern die Nase. Und welch trinkanimierende kühle Frische schmeichelt dem Gaumen: Was ist das nur für eine geniale hochreife Säure - etwas weniger ausgeprägt als in 2015 - und was ist das nur für ein präziser, feiner Wein mit einer glasklaren Brillanz. Wie klares Gebirgsquellwasser. Einfach Klasse für diesen Preis!"

John Gilman urteilte über einen gleich guten Jahrgangsvorgänger:
„This is one of the best bottlings from this varietal that I have ever tasted".

DNA030916	**NaheRiesling trocken 2016**	12% Vol.	14,53 €/l	**10,90 €**
DNA030916P	**12 x NaheRiesling trocken 2016** (11 + 1 Flasche gratis)		statt ~~130,80 €~~	**nur 119,90 €**

Exklusiv bei Pinard de Picard!

Unser erster Kandidat für den Guts-Riesling des Jahrgangs 2016!

Der FEINSCHMECKER lobte bereits erstmals nach einer großen Degustation der 2009er Gutsrieslinge euphorisch: ***„Unser Testsieger ist der Nahe-Riesling von Schäfer-Fröhlich".***

Und auch der 2010er wurde wiederum zu den drei besten Deutschlands gezählt! Und jedes weitere Jahr wurde dieser überaus preiswerte Rieslinggigant immer beliebter. Bei unseren begeisterten Kunden und den Fachjournalisten!

Der aktuelle 2016er, dessen Trauben erst Mitte Oktober aus Grand Cru-Lagen (!) geerntet worden sind und dessen bestes Fass wie stets exklusiv für Pinard de Picard gefüllt worden ist, ist ein ganz heißer Kandidat für den besten Gutsriesling Deutschlands in 2016!

„Tims NaheRiesling ist weit mehr als nur ein Gutsriesling."
John Gilman

Was verführt hier eine Feinheit und Finesse (bei gleichwohl grandioser Dichte!), welch animierende Frische, welch vibrierender Extrakt und welch glockenklarer Stil! Einen besseren Gutsriesling habe ich bei allen meinen Verkostungen nicht finden können, nur stilistisch andersartige! Welch unvergleichliche Trilogie von grandioser salzig-steiniger Mineralität (in Referenzqualität für einen Gutsriesling), brillanter Frucht (Nektarine, Aprikose, weiße Pampelmuse) und weißen Blüten bereits in der Nase!

Auf der Zunge tänzelnd, vibrierend, glockenklar, bei aller Kraft ungemein leichtfüßig (nur 12% Alkohol), präzise, filigran und kräuterwürzig. Was für ein fulminanter Einstieg in die mythische Welt der authentischen Terroir-Unikate unserer sympathisch-fröhlichen Familie, die bereits seit über 200 Jahren im Weinbau tätig ist und seit gut einem Jahrzehnt im vinologischen Olymp angekommen ist.

John Gilman (VIEW OF THE CELLAR) urteilte schon mehrfach begeistert: „An excellent value". Und Pinard de Picard meint: „Tims NaheRiesling ist weit mehr als nur ein Gutsriesling. Stellen Sie diesen Preisprovokateur doch mal in eine Reihe mit wesentlich teureren Gewächsen. Ihr Urteil interessiert uns sehr!

DNA030116	**Bockenauer Weisser Burgunder „S" trocken 2016**		13% Vol.	20,67 €/l	**15,50 €**

Kraft und Cremigkeit treffen Frische, Feinheit und explosive Frucht!

Dieser komplexe, tief mineralische Burgunder demonstriert eindrucksvoll, mit welch intuitivem Feingefühl der sympathische Nahestar das exzellente Terroir seiner großen Lagen über die hochreifen Trauben der alten Reben

in seine betörenden Weine transportiert. Die famosen Rotschiefer- und Quarzitböden der erstklassigen Wingerte verleihen diesem dichten, cremigen, noblen Tropfen eine unnachahmliche Feingliedrigkeit und Eleganz. Nochmals mehr Komplexität und Präzision als bei seinem „kleinen Bruder". In der Nase animierende Aromen von weißen Blüten, Apfelkuchen, Pfirsich und Orangenzesten, dazu zarte Anklänge an betörende Rosenblüten in Kombination mit würzigen Noten (weißer Pfeffer und Muskatnuss) und einer salzig-tabakigen Mineralität. Einfach traumhaft! Am Gaumen setzen sich die betörenden Fruchtaromen fort, umhüllen frisch, cremig und dicht die Zunge, zart unterlegt von einer noblen Kräuterwürzigkeit und einer wiederum ausgeprägt rassigen, salzigen Mineralität im tiefen, komplexen, sehr langen Nachhall. Welch phantastische Alternative zu wesentlich teureren Burgunder-Prestigegewächsen!

Welch phantastische Alternative zu wesentlich teureren Burgunder-Prestigegewächsen!

Liebe Kunden. Was ist das nur für eine tolle Balance, welch enorme Stoffigkeit ohne jegliche Schwere, welch Kraft und Komplexität von alten Reben. ***Das ist definitiv streng selektierte Große-Gewächs-Qualität zu einem absoluten Understatement-Preis!*** *Kein Wunder bei 50 Jahre alten Reben und einer extrem späten Lese vollreifer, kerngesunder Träubchen! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2018 bis 2025+*

John Gilman schwärmte des öfteren von diesem Prachtkerl: „The wine has turned out beautifully in this vintage, a really fine bottle of Pinot Blanc. And this is about as fine a glass of pinot blanc as one can find without bubbles in it!"

DNA032916	***Bockenauer Grauburgunder „S" trocken 2016***	*13% Vol.*	*20,67 €/l*	***15,50 €***

Ein rassiger Grauburgunder de luxe!

Von exzellenten Porphyrböden mit alten Reben, deshalb ungewöhnlich fein (was natürlich auch der kristallinen Jahrgangsstruktur bei Schäfer-Fröhlich geschuldet ist!) und tief mineralisch, deshalb wesentlich präziser, rassiger, fokussierter und feinfühliger als viele in ihrer Stilistik eher opulentere Mitbewerber. Dieser rassige, knochentrockene Grauburgunder de luxe besitzt in keinster Weise die für diese Rebsorte so charakteristischen breiten Schultern, dennoch hat er Muskeln und Schmelz und einen weichen, runden Kern. Grandiose Harmonie zwischen noblen Aromen von saftigem Apfel, gelber Frucht, Grapefruit, Melone und weißen Blüten, einer erfrischenden Säurestruktur auf der Zunge, einem ungewöhnlich eleganten Spiel und einem harmonischen, langen, pfeffrig-mineralischen Nachhall!

Großartiger Gaumenschmeichler mit wahrhaft geschliffenem Charakter, ein betörender Charmeur von gleicher Qualität wie viele doppelt so teure Prestigeweine aus Burgund.
Zu genießen ab sofort, Potential für mehr als ein Jahrzehnt!

DNA031016	***„Vom Vulkangestein" - Edition Pinard de Picard, Riesling trocken 2016***	*12% Vol.*	*20,66 €/l*	***15,50 €***

Vulkangestein 2016: Das ist Große-Gewächs-Qualität! Ein Preis-Leistungshammer erster Güte!

Feinheit trifft steinige Mineralität!

John Gilman: „It is outstanding wine and one of the best values to be found in the vintage!" So das Urteil bereits für 2014. Dann kam Tims Überfliegerjahr 2015 und das Urteil gar: „Sehr nobler Wein!" Und qualitativ stehen die Jahrgänge 2015 und 2016 absolut auf Augenhöhe!
Einige erstklassige Partien von etwa 40 Jahre alten Parzellen aus besten Grand-Cru-Lagen auf Vulkangestein (Felsenberg und Stromberg), die nicht in die Großen Gewächse Felsenberg oder Stromberg eingeflossen sind, wurden unter dem Namen ihres großartigen Gesteins, von dem die edlen Reben stammen, abgefüllt: In der Tat stets einer der besten Weinwerte des Jahres in Deutschland, wie Gilman es auf den Punkt bringt!

Diese becircende Pretiose mit einer glockenklaren Mineralität (Feuerstein!) und einer kristallinen Strahligkeit, die viele Grand Crus aus anderen Regionen mühelos an die Wand spielt, können wir Ihnen heute mit großer Freude anbieten. Eine traumhaft komplexe Nase (weiße Früchte, Orangentarte, Limettenschalen und weiße Grapefruit) paaren sich mit betörenden Anklängen an frische Kräuter, noble Gewürze, Meersalz und eine strahlende, sehr komplexe Mineralität. Auf der Zunge ungemein tief und eine tolle innere Dichte, enorm konzentriert, dabei aber immer auf der verspielt-tänzerischen Ebene bleibend. Power without weight! Hier rockt das Vulkangestein im Glase mit balancierter Kraft, die eingebettet ist in eine berührende Feinheit, rassige Frische und vibrierende Präzision. Grandioses Finale mit Anklängen an feine Graphitnoten! Frisches Quellwasser aus kühlem Gebirgsgrund kann anmutiger den Durst der Seele nicht stillen. Zu genießen ab sofort, besitzt ein riesiges Potential bis wohl nach 2030.

DNA031116	***„Schiefergestein – Selection Tino Seiwert", Riesling trocken 2016***	*12,5% Vol.*	*25,20 €/l*	***18,90 €***

Wein des Jahres 2017 bei Pinard de Picard mit der Zugabe eines Große Gewächs-Fasses!!!

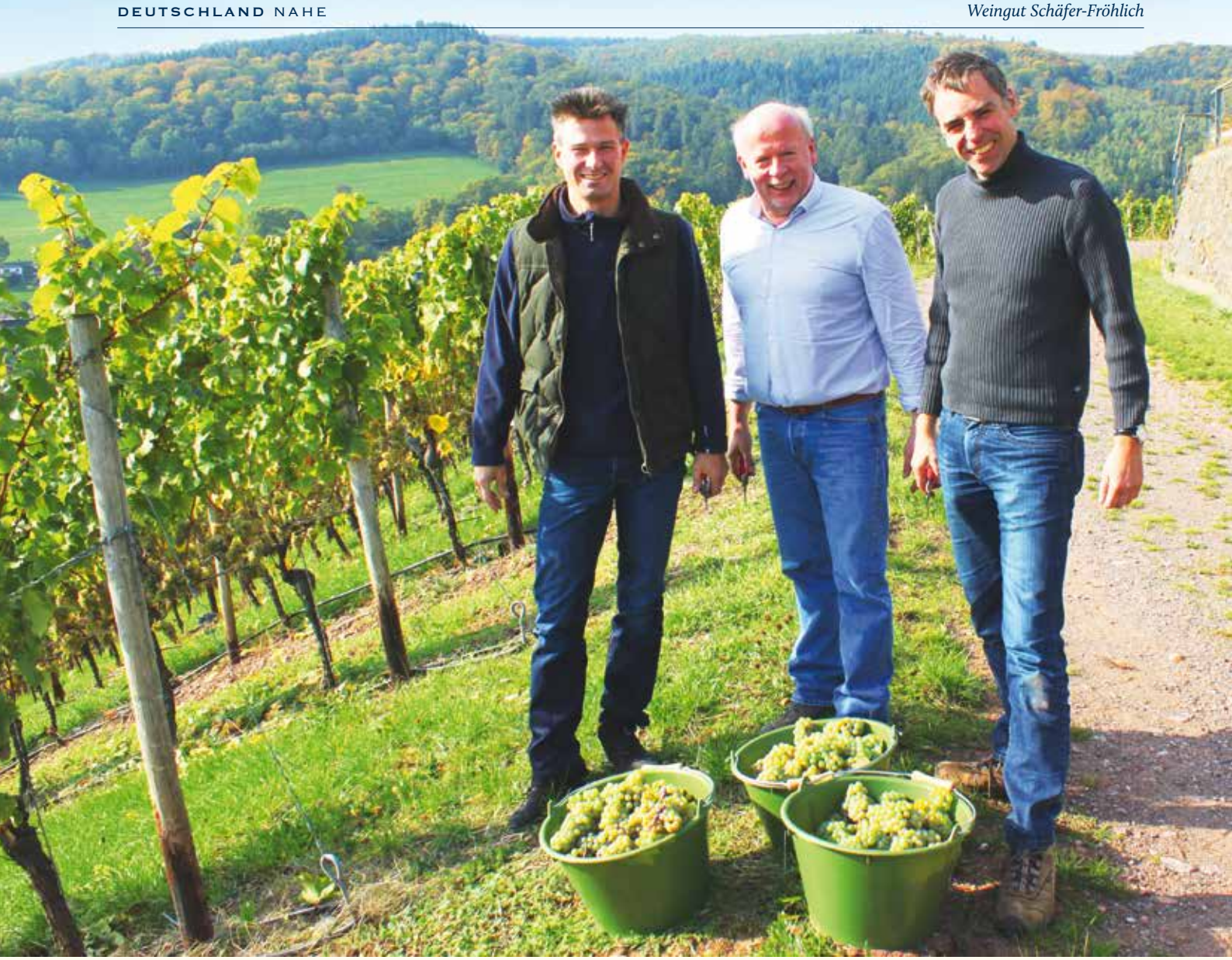
Das ‚kleine' Felseneck: Preis-Genuss-Hammer!

John Gilman: ***„Schiefergestein: Exzellenter Wein, großes Schnäppchen erreicht mühelos das Niveau vieler Großer Gewächse!"***

Werte Kunden: Im Jahrgang 2011 war die Geburtsstunde! Tim Fröhlich hatte erstmals eine Partie des Felsenecks, bei der er zögerte, ob er sie denn in das Große Gewächs Felseneck geben könne (Ich war vehement dafür, weil mir dieses Fass so gut schmeckte: „Das ist mein Wein", sagte ich ihm!) oder als ‚Schiefergestein' füllen solle, exclusiv an Pinard de Picard gegeben. Mit großem Erfolg!

Woraufhin wir uns Jahr für Jahr nach ausführlichen Verkostungen aller Partien stets ein Fass sichern können, das eigentlich für das Große Gewächs vorgesehen ist. Vielen, vielen Dank, Tim! So bieten wir Ihnen heute zum sechsten Mal in der Geschichte von Pinard de Picard eine Selection Tino Seiwert (es ist ja „mein" Riesling!) an.

Da Tim bei der Abfüllung sich spontan entschlossen hat, ein ursprünglich für ein Großes Gewächs vorgesehenes Fass in unsere Selection zu geben, ist die Qualität des Schiefergesteins nochmals in die Höhe geschossen: Das ist (fast) die gleich irre Qualität wie bei Tims Großen Gewächsen, der Preis eine einzige Provokation. Und wegen dieser unvorhergesehenen Entwicklung, dieses Geschenks von Tim an uns und unsere Kunden, rufen wir mit unserer Selection einen zweiten ***Wein des Jahres*** *aus, nach Klaus Peters „Von der Fels"! Hatten wir in 20 Jahren Pinard de Picard-Geschichte noch nie auch nur einen Wein so hervorgehoben, machen wir es dieses Jahr mit unserer Schiefergestein-Selection und Kellers „Von der Fels" gleich zweimal. Beide Weine haben es absolut verdient: Enorm viel Qualität zu einem viel mehr als nur fairem Preis!*



In der begeisterten Nase explodieren eine rassige Schiefer-Mineralität und eine großartige Würze (die Bodenstruktur, blauer Schiefer, definiert dieses edle Gewächs!), reife Grapefruit, erfrischende kräutige Noten sowie weißer Pfeffer, Minze, Zitronengras und rote Blütenblätter. Und immer wieder mineralische Noten. Feuerstein! Das ist wie Schiefer pur in der dampfenden Luft nach einem warmen Sommerregen!

Am Gaumen das faszinierende Momentum von Kraft und Feinheit, die scheinbaren Paradoxien der großen Weine der Welt, und eine saftig-kristalline Struktur. Nobler und edler Stoff mit schwebender Leichtigkeit. Und immer wieder diese „geile" Schiefer-Mineralität bis in den irre langen, würzig-mineralischen Nachhall und eine sensationelle Filigranität auf der Zunge. Diese Inkarnation von Finesse, Kristallinität, mineralischem Extrakt und purer Feinheit hat ein Potential für mindestens 15 Jahre!

Ach ja: Der DECANTER, eine der renommiertesten Weinzeitschriften der Welt, verkostete in 2011 die deutschen Rieslinge unterhalb der Großen Gewächs-Klasse. Sein euphorisches Urteil: „Ein neuer qualitativer Geist in Deutschland!" Der höchst bewertete Wein mit 18/20 Punkten (das ist eine Weltklassenote) ist Schäfer-Fröhlichs „Schiefergestein", von dem Pinard de Picard das beste Fass als „Selection Tino Seiwert" hatte füllen lassen. Und die Abfüllung 2016 ist definitiv nochmals höher zu bewerten als die „normale" Füllung. Welch Geschenk von Tim Fröhlich an die Kunden von Pinard de Picard!

Parker bzw. sein deutscher Verkoster Stephan Reinhardt, ist genauso begeistert. 93+ Punkte für Tims Schiefergestein 2014 und Pinard hat die Exclusivfüllung des besten Fasses und einer zusätzlichen Beigabe eines Felseneck-Fasses (in einem mindestens gleich guten Jahrgang), das damit noch höher einzuschätzen ist: „This is grand cru level!" ist das dezidierte Urteil! Wahrlich: Mit dem Schiefergestein 2016 halten nicht wenige Große Gewächse Deutschlands bei weitem nicht mit!

Erntetag beendet! Tim, Ralf und Tino strahlen mit den frisch geernteten Träubchen um die Wette ☺

DNA030216	***Felsenberg Riesling Großes Gewächs 2016***	*13% Vol.*	*52,00 €/l*	***39,00 €***

„Die Felsenwelt um mich, sie war wohl schön!" – Christian Morgenstern!
Stephan Reinhardt in Parkers Wine Advocate: ***„One of the best dry German Rieslings!"***

Tino Seiwert: „Was ist das nur für ein nobler, edler Riesling, gewonnen aus kleinbeerigen Träubchen, die dickschalig, extraktreich und aromatisch am Stock hingen. Wesentlich präziser, feiner, fokussierter, vibrierender als noch vor 5 bis 8 Jahren. ***Zusammen mit 2015 der größte Felsenberg aller Zeiten!***

Was ist das nur für ein genialer geschmacklichen Kosmos, in dem sich die Großen Gewächse von Schäfer-Fröhlich bewegen. Und wie kracht hier in diesem „Berg"-Riesling der Fels ins Glas: Im mittleren Nahetal, unterhalb des berühmten Örtchens Schlossböckelheim gelegen, (Helmut Dönnhoff und Tim Fröhlich haben über viele Jahrgänge hinweg dessen Ruhm hinaus in die weite Welt getragen!) steigt nördlich der Nahe ein 40–60% steiler, felsiger Südhang zwischen 180 und 300 m auf: der legendäre Felsenberg. Dieser Felsgürtel im Hangrücken schützt die Reben vor kalten Fallwinden und dient gleichzeitig als optimaler Sonnenspeicher. Und der leicht erwärmbare Vulkangestein-Verwitterungsboden, das Urgestein des Felsenbergs, bringt mit seinen alten Rebanlagen besonders feinnervige Rieslinge hervor, die bei aller Feinheit und Dichte eine Wahnsinns-Mineralität besitzen, welche, wie bei den teuersten Prestige-Burgundern, mit einer salzigen Komponente alle olfaktorischen Sinne betören. Werte Kunde, eine solche mineralische Brachialgewalt (aber bitte, wegen der fabelhaften Finesse und Eleganz ist dieses Weltklassegewächs dennoch von ungemein nobler und edler Stilistik!) habe ich in dieser die Zunge in seiner Jugend geradezu traktierenden Reibeisenform bisher selten erleben dürfen. Mineraliät ist eine der am schwierigsten zu erklärenden und für Weinnovizen zu verstehenden Weinkomponenten. Doch dieser mythische Riesling vermag jedermann Mineralität in Referenzqualität zu veranschaulichen!
Der Felsenberg 2016 weist wie sein Vorgänger eine dramatische Urkraft und eine Fülle auf, die ein ganz klein wenig aus der wolkenartig schwebenden Stilistik des Weinguts ausbrechen will. Doch nur fast. Denn bei aller inneren Dichte und Urgewalt halten eine gebirgsquellklare kühle weiße Frucht, die oben angesprochene würzig-salzige, absolut irre Feuerstein-Mineralität (Feuerstein findet man übrigens hier auch im Boden!) und eine kristalline Frische diesen famosen Riesling in einem unsichtbaren Gravitationsfeld fest wie die Sonne ihre Planeten. Das ist urwüchsige Kraft ohne Schwere, laserstrahlartig gebündelte Energie! Dunkle Vulkangesteinsaromatik, die zärtlich die Zunge ummantelt, eingebettet in einen cremigen Schmelz und innere Kraft, die diesen Weltklasseriesling zu einem Solitär in diesem Jahrgang werden lässt. Und dann wieder diese Präzision und nordische Kühle. Einfach himmlisch. Nach längerer Öffnung im großen Glas entwickeln sich subtile, betörende Aromen von reifer Grapefruit, ergießen sich saftige Wogen von weißen Blüten, Orangenzesten, Zitrusfrucht, weißem Pfeffer 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 salzig-mineralischer Nachhall. Noblesse oblige! Bei aller ungeheuren Kraft! Ein geniales Großes Gewächs, rassig wie ein wildes arabisches Vollblutrennpferd, ein Weltklasse-Riesling, wie geschaffen, die Worte ***Felsenberg und Feuerstein-Mineralität zukünftig als Synonyme nutzen zu wollen!***
Zu genießen ab diesem Herbst (Dekantieren bitte, über mehrere Tage verkosten und intuitiv erfahren, wie große Rieslinge sich zu entwickeln vermögen), Höhepunkt 2019 bis nach 2035.

Was meint Parker zu Lage und Winzer? „One of the best dry German Rieslings. Tribute to the amazing talents of the Felsenberg as well as those of its champion, Tim Fröhlich."

Tim ist stets fernab der Versuchung, sich selbst oder seine Weine zu loben. Doch hier rutscht es ihm raus: „Ja, das ist mit 2015 mein bester Felsenberg bisher!" *Wahrlich: Der BERG ruft!*

DNA033216	***Stromberg Riesling Großes Gewächs 2016***	*12,5% Vol.*	*56,00 €/l*	***42,00 €***

PdP: 98-100 Punkte! Einer der vier höchstbewerteten Naheweine! *(Weinwirtschaft)*

„Der Felsen ist so jähe, so steil ist seine Wand." – Clemens Brentano

Tino Seiwert: ***„Das ist HEIMAT. Ein Schluck dieses raren Rieslings von nobler und edler Gestalt führt Sie, liebe Kunden, auf eine vinologische Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Terroir. Stromberg pur! Eine Hymne an die salzige, wilde Mineralität und Komplexität großer trockener Rieslinge! Eine Herausforderung allerbester Corton-Charlemagne, die unter den großen Lagen des Burgund nach meinem Bauchgefühl das sind, was der Stromberg für deutschen Weltklasseriesling bedeutet. 98-100 Punkte!***

Der Stromberg: Eine spektakuläre, sehr steile Lage mit alten Reben (uralte Klonen!) am Fuße einer vulkanischen Felswand mit einer Hangneigung von 60-70% und nach Süden ausgerichtet. Ein Urmeer aus extrem steinigem Vulkangestein. Im Untergrund noch karger als die von Felsen durchsetzten Schlossböckelheimer Lagen. Peu à peu hat unser Dream-Team in den letzten Jahren die Filetstücke in dieser jähen Felswand gekauft, die Bodenstruktur und die bis zu 60 Jahre alten, teilweise wurzelechten Reben liebevoll „restauriert" und bereits in 2012 dieses Unikat in die TOP-Ten der deutschen Spitzenrieslinge katapultiert.
Stromberg 2016: Die Qualität ist selbst mit dem Begriff „überirdisch" (John Gilman) nur schwer zu fassen: Es gibt stilistisch andere Rieslinge, definitiv keinen Besseren! Welch kraftvoller wie gleichzeitig unfassbar feiner, präziser, eleganter, filigraner, kristalliner (DAS können nur wenige Weiß- wie Rotweine auf der ganzen Welt, diese scheinbaren Gegensätze in Duft und Körper zu vereinen!), ungemein komplexer Wein, dessen rassige, zupackende, expressive Mineralität vom Klang der vulkanischen Mineralien aus den Tiefen des Bodens erzählt, die der Lage „Stromberg" ihr einzigartiges, unverwechselbares Profil verleihen und im Glase zu einem gewaltigen vielstimmigen Chor mit einer faszinierenden Tiefe anschwellen. Dieser in seiner Stilistik völlig eigenständige Riesling wird, ähnlich wie Kellers Morstein, so manchen Weinnovizen nach der Degustation ein wenig ratlos zurücklassen: Keine Spur ist zu finden von vordergründigen Fruchtaromen, stattdessen brilliert dieser noble Wein mit einer tiefgründigen, brillanten Mineralität, FEUERSTEIN PUR, die in der Historie der trockenen deutschen Rieslinge kaum ein Beispiel findet und die den edlen, aristokratischen Fruchtkörper (zurzeit zeigen sich subtile Anklänge an weiße Grapefruit, Mandarinen und kühle Kräuternoten sowie Minze) mit seinen feinsten Adern rauchig durchwebt.

Dann am Gaumen: Dieser transzendente Riesling schwebt geradezu durch den gesamten Mundraum und begeistert mit einer fabelhaften Ur-Mineralität, wie sie im Burgund beispielsweise der 20x teurere Corton-Charlemagne von Coche-Dury aus Meursault besitzt, was eindrucksvoll demonstriert, wie qualitativ gleichwertig doch die großen Böden aus dem Burgund und von der Nahe heutzutage sind. Das große Terroir des Stromberg kann infolge sorgfältigster Bodenbearbeitung unserer fröhlichen Familie mittlerweile über Jahre hinweg ALLE Facetten seiner einzigartigen Lage in den fertigen Wein transformieren. Und so manifestiert sich am Gaumen als Resultat dieser langjährigen behutsamen Weinbergsarbeit und einer intensiven, ja liebevollen Betreuung der alten Reben ein beeindruckend fokussierter, felsiger Wein von atemberaubender Rasse, kristalliner Struktur, vibrierender Strahlkraft und einer schier unergründlichen aromatischen Tiefe. Was für ein archaischer „Ursprungswein".

Das ist HEIMAT. Ein Schluck dieses raren Rieslings von nobler und edler Gestalt führt Sie, liebe Kunden, auf eine vinologische Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Terroir. Stromberg pur! Eine Hymne an die salzige, wilde Mineralität und Komplexität großer trockener Rieslinge! Eine Herausforderung allerbester Corton-Charlemagne, die unter den großen Lagen des Burgund nach meinem Bauchgefühl das sind, was der Stromberg für deutschen Weltklasseriesling bedeutet. Eine Provokation wohl gar! Ein transzendentaler, ein beseelter Riesling, ein göttlicher Wein, die Inkarnation seines Terroirs, dessen Ausstrahlung, dessen vibrierender Energie sich niemand wird entziehen können. Dieser Wein hat Glanz in seinen Augen!

Tino Seiwert: ***„Stromberg ist für mich der ‚wildeste' aller großen Rieslinge und gleichzeitig der feinste von allen Porphyrlagen. 98-100 Punkte!"***

DNA030516	***Felseneck Riesling Großes Gewächs 2016***	*12,5% Vol.*	*60,00 €/l*	***45,00 €***

Ein Siegerwein! Zusammengesetzt aus drei unterschiedlichen Fässern, die ihre jeweiligen Talente in diesem absoluten Siegerwein bündeln! 100 Punkte!

Gault Millau 2015: ***Das Felseneck Große Gewächs erhält mit Kellers G-Max die Höchstnote für trockenen Riesling im Jahrgang 2013!***

Im Jahrgang 2011 Gewinner im Berliner Riesling-Cup!

Bei Parker zusammen mit Kellers Abtserde die ***höchste Bewertung aller trockenen deutschen Rieslinge!***

John Gilman: ***„The very finest Grosses Gewächs in this stellar lineup this year is this magical Felseneck!"***

Höchstbewertetes Großes Gewächs Deutschlands 2016, zusammen mit Kellers Morstein! *(Weinwisser)*

Und da gibt es ja noch ein paar weitere Elogen auf einen der vielleicht 10 größten Weißweine der Welt:

WEINWISSER: ***„Tim Fröhlichs fast schon erschreckend präzises Felseneck GG ist atemberaubend in seiner radikalen Terroirprägung. Riesling in Perfektion und von genialer Klarheit. Ein Muss für jeden Rieslingkeller!“***

wein.pur: ***„Schäfer-Fröhlichs Riesling Felseneck GG Wein des Jahres 2011!“***

Der FEINSCHMECKER wählt das GG Felseneck (von PdP mit der Idealnote von 100 Punkten ausgezeichnet) im Riesling-Cup um den ***besten trockenen Riesling Deutschlands auf Platz 1!*** *Das GG Felseneck 2008 erhält im Wine Advocate die zweitbeste Bewertung, die jemals einem trockenen deutschen Riesling zuerkannt wurde!*

Tino Seiwert: „ ‚Viele Weine, selbst gute, lassen dich Lärm schmecken. Aber nur die allerbesten geben dir Stille zu kosten. Ich habe an diesem Nachmittag Stille verkostet.‘ So urteilte Michael Quentel, WEINWISSER, nach einer 10 Jahres-Vertikalen von Kellers G-Max in Hamburg. Ich war damals bei dieser unvergesslichen Vertikalen dabei, ich erinnere mich noch heute, als wenn es gestern gewesen wäre. Gänsehautatmosphäre! Ich sitze im Frühjahr dieses Jahres Stunden im Verkostungsraum von Schäfer-Fröhlich – lasse seine unglaublich gute Große Gewächs-Serie von 2016 auf mich wirken – und fühle mich an die Stimmung nach der G-Max Vertikalen erinnert. Wenn Kellers G-Max der ‚Wein ist, der über den Wolken tanzt‘ (FAZ), dann sind Tims Große Gewächse wie der Flügelschlag des Kolibris in Erwartung feinsten Blütennektars. Flüssig gewordene, fliegende Juwelen aus Felseneck, Stromberg, Kupfergrube, Halenberg, die im Mundraum scheinbar schwerelos umherschwirren, ihn liebkosen, bezirzen und pures Glückshormon strömen lassen. Und seit mittlerweile fast einem Jahrzehnt ist Tims Großes Gewächs Felseneck einer meiner Lieblings-Rieslinge. Jahr für Jahr wandern sie auch in meinen privaten Keller und bereiten mir sowohl in ihrer Jugend als auch mit mehrjähriger Flaschenreifung höchsten Trinkgenuss. Das Felseneck 2016 ist absolute Weltklasse und ***ohne Wenn und Aber 100 Punkte wert!“***

Der Schiefer rockt.

Liebe Kunden: Kurz vor Abschluss der Ernte 2016 besuchte ich wieder einmal diesen mythischen Steilhang zum obligatorischen Ernteeinsatz, probierte natürlich die Trauben und machte mir mein persönliches Bild vom Jahrgang und der Arbeit des Winzers: Welch homogen gesunde Traubenreife fand ich im Felseneck, welch lockerbeerige goldgelbe Träubchen mit herrlich knackiger Schale, reifen Traubenkernen und einem „geilen“ Aroma, dass so manche Beere in meinem Mund statt im Leseeimer landete: Einen überzeugenderen Beweis für seriöse handwerkliche Winzerarbeit wird man so schnell nicht finden. Tims Tun ist State of the Art in Deutschland!
Die infolge ihrer großartigen Exposition leicht erwärmbaren Schiefer- und Quarzit-Gesteinsböden dieser bis zu 65% steilen Südlage verleihen einer grandiosen, weltberühmten Lage ihren Namen und die besondere Mineralformation dem „primus inter pares“ in Tims phantastischer Weißweinkollektion ihre lagentypische, unübertreffliche FEINHEIT und ungemein vielschichtige MINERALITÄT. Und das „Felseneck“ 2016 ist wiederum eine Ode an, nein, das ist DIE Inkarnation einer geradezu verruchten, rauchigen, von Feuerstein dominierten puren Schiefer-Mineralität.

Aber, was ist das auch – und schon wieder sind wie bei den vermeintlichen Paradoxien der genialen Rieslingunikate von Schäfer-Fröhlich – bei aller Kraft für ein leiser Wein, wenn man ihn denn in seiner Jugend unmittelbar nach dem Ausschenken verkostet. Nichts ist laut. Nichts ist aufdringlich. So piano sein Spiel. Aber dann schleicht sich das „Felseneck“ ganz sachte, aber immer vehementer in alle Poren des Körpers, man spürt intuitiv, da hat man ganz Großes im Glas und man erkennt: Wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich in diesem Druidentrunk Einmaliges und Unvergessliches! Ein Rieslingbaby mit allen Anlagen für einen Nobelpreis! Und heute so schwer noch zu erfassen in all seinen geschmacklich unendlich komplexen Dimensionen, in all seinen schier unergründlichen Facetten, die schlicht unter die Haut gehen.

„Das Felseneck in drei Worten? Feinheit. Finesse. Präzision!“
Tino Seiwert

Der Felseneck in drei Worten? Feinheit. Finesse. Präzision!
Denn er fängt im Glas so harmlos an und schraubt sich erst mit viel Luftzufuhr Schluck für Schluck, unaufhaltsam gleichsam, in ekstatische aromatische Höhen (von noblen Gewürzen geprägt!) und in ungeheure mineralische Tiefen. Aufregend wild im Charakter. Und welch sensationelle Mundstruktur: cremig, seiden, geschliffen! Vibrierend packende Lebendigkeit. Ein absoluter Weltklasse- Riesling, einer der besten Weißweine aller Zeiten, zu einem wirklich völlig unmöglichen Preis: Zuschlagen, werte Kunden, kaufen, was Sie nur kriegen können!

PdP: 100 Punkte!

„Schäfer-Fröhlichs Rieslinge: Wie wahrhaft großer Kunst merkt man Ihnen die unglaublich aufwendige Arbeit nicht an, sie wirken trotz all ihrer Brillanz herrlich unangestrengt!“

Gault Millau

Denn dieser Solitär verändert alles, was rund um einen geschieht: Die Zeit steht still, unverwechselbare Gerüche und Erinnerungen der Jugend kehren wieder. Die Zunge jubiliert ob der Feinheit und Transparenz der Frucht, die sie zärtlich liebkost und der erfrischenden Säurestruktur, des edlen Extrakts und der unendlichen Mineralität, die geradezu zum fröhlichen Gelage animiert: Auch absolute Weltklasseweine müssen nicht ehrfurchtsvoll angestarrt werden, nein, sie wollen mit Lust getrunken werden und wohlige Emotionen auslösen!

Liebe Kunden: Nur ein Wein, der uns für immer im Gedächtnis bleibt, weil er unsere Sinne fordert, gleichwohl aber sinnlich entspannt und damit uns tief im Herzen berührt, ist wirklich GROSS. Das Felseneck ist ganz groß.

Aber, und hier möchte ich nochmals auf Reinhard Löwenstein rekurrieren: Sich großem Wein hingeben zu können, sich verführen zu lassen wie in einem grandiosen Liebesakt, die Vielschichtigkeit, die Komplexität, die Tiefgründigkeit und vibrierende Mineralität eines großen Terroirweins in sich aufzusaugen und mit Körper und Geist ihn erfassen, heißt auch, mit seinen unergründlichen Geheimnissen zu leben, wie bei einer klugen, interessanten Frau, die vielleicht nie alles von sich preiszugeben bereit ist! (Natürlich werden weibliche Leser meiner Zeilen mehrheitlich sich einen dementsprechenden Mann vorzustellen vermögen) Aber sind es nicht gerade die Mysterien Frauen und Wein, die uns verzaubern, gefangen nehmen und nie mehr loslassen. Zum Eintauchen verführen, zum ekstatischen Genuss. So schön und interessant wohlfeile Erklärungen und exakte Beschreibungen auch immer sein mögen, sie können immer nur einige Phänomene der Oberfläche abbilden. Wie viel spannender und genussvoller ist das Surfen zwischen den Welten, zwischen oberflächlicher Struktur und innerem Verborgenen, wie viel genussvoller ist das Abtauchen in geheimnisvolle und unbekannte Tiefen der Wahrnehmung – bei den größten Weinen der Welt wie bei faszinierenden menschlichen Wesen!

Liebe Kunden: Ich könnte Ihnen wie stets noch stundenlang erzählen von diesem deliziösen Wein, versuchen, seine Vielschichtigkeit der Aromen in Worte zu fassen, seine innere Balance zu beschreiben, den Spagat zwischen unbändiger Kraft, sagenhafter Finesse und fabelhafter Präzision, seine Filigranität auf des Messers Schneide und die Abgründe seiner salzigen Mineralität. Ich könnte berichten von meinen Erfahrungen mit gereiften Jahrgängen dieses Rieslingmonuments, den (r)evolutionären Entwicklungsschritten, die er stets vollzieht, den „Born to be wild"-Phasen, die er trotzig einzulegen pflegt und seiner Hinentwicklung zu einem Grandseigneur klassischer deutscher Rieslingkultur. Aber, werte Kunden, all diese Worte klängen banal, würden niemals der Ausnahmequalität dieses Jahrhundertweins nur ansatzweise Rechnung tragen können.
Bei meinen Verkostungen des Felsenecks aus 2016 möchte ich immer wieder an diesem Glase riechen: Der Duft ist von unbeschreiblicher Schönheit. Daher mein Urteil kurz und bündig: Dieser atmosphärische Riesling, der zwischen Himmel und Erde zu tanzen scheint, ist ein transzendentaler, ein beseelter Wein, Maßstäbe setzend, mit Kultwein-Charakter, ein göttlicher Tropfen mit unendlicher Länge, die Inkarnation seines unvergleichlichen Terroirs, dessen Ausstrahlung, dessen vibrierender Energie sich niemand wird entziehen können!

Danke jedenfalls aus ganzem Herzen an Tim Fröhlich für einen Traum-Riesling „hors catégorie"! Er scheint einem Medium gleich, das die Seele streichelnd liebkost und die Gefühle des seligen Genießers in einen berauschenden Fluss zu wandeln vermag.

Werte Kunden: Nobles Lesegut wird mit der Kunst eines visionären Winzermagiers in raffiniert feinen Wein verwandelt, so unaufgeregt wie unspektakulär, so leise wie überzeugend. Dieser große Wein hat alles. Was er noch braucht, ist Zeit und, wann immer man ihn genießen will, viel Luft, sich zu entfalten. Daher empfehle ich ihn zu dekantieren und aus großen Gläsern zu probieren. Antrinken würde ich ihn erstmals im Frühjahr 2018, Höhepunkt wohl ab 2022 bis nach 2035+.

Alle Ingredienzien dieses 100-Punkte-Weines verschmelzen gleich dem Klangkörper eines Sinfonieorchesters unter der virtuosen Leitung seines Dirigenten zu einer harmonischen Einheit, die Vielzahl unterschiedlichster Klangfärbungen und Nuancen der verschiedenartigsten Instrumente gehen auf in ein großes Ganzes, jede für sich zurückgenommen und gleichzeitig im Zusammenspiel um ein Vielfaches erweitert, erhöht. Aus einzelnen, individuellen Schattierungen wird etwas Neues geboren, es entsteht Größeres.

Man kann es gar nicht oft genug sagen: Deutschlands Große Gewächse sind zweifellos weltweit betrachtet die größten Schnäppchen der Neuzeit mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis aller Weltklasseweine – Tims Meisterwerke legen beredtes Zeugnis ab!

Felseneck:
Nicole und Tim strahlen mit ihren Träubchen fröhlich um die Wette!

PinWand N° 279

Saarwellingen, im Oktober 2017

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freunde von Pinard de Picard,

an dieser Stelle präsentieren wir Ihnen wie gewohnt, zusätzlich zu den im Magazin ausführlich vorgestellten Weingütern, in letzter Minute eingetroffene Tropfen, die erst nach Redaktionsschluss unserer PINwand bei uns in Saarwellingen angekommen sind, und solche, die brandaktuell mit Top-Bewertungen ausgezeichnet wurden.

CLOS DES PAPES – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

FRS170115 ***Châteauneuf-du-Pape, rouge 2015*** *15% Vol.* *100,00 €/l* ***75,00 €***
FRS170115M ***Châteauneuf-du-Pape, rouge 2015 MAGNUM*** *15% Vol.* *106,00 €/l* ***159,00 €***
„Dem Abgang einer Mure gleich, schiebt sich der Wein doch gleichzeitig so unmerklich und gewaltig wie ein Gletscher über unseren Gaumen. Sein Geschmack hält für die Dauer der Lektüre eines guten Romans an. Mindestens. Gedenkminute einlegen. Glücklich ins Bett fallen. ***97 Punkte!****"*
Eine herrliche Verkostungsnotiz, sehr treffend und daher ist dem auch nichts mehr hinzuzufügen, gefunden im aktuellen FALSTAFF. Laut Redaktion ist dies die höchste Bewertung, die jemals ein Wein in der Rubrik ***FALSTAFF FAVORIT*** *erringen konnte.*

„FEINES FÜR DEN HERBST" – BEST BUYS

In der aktuellen FEINSCHMECKER-Ausgabe werden sechs Weine für die herbstliche Küche vorgestellt. Es sind die ***„Best Buys"*** *des Weinautors Dieter Braatz und gleich drei dieser Weine stammen aus dem Programm von Pinard de Picard, unsere besondere Empfehlung für die kommenden genussreichen Monate. Wir zitieren aus dem Feinschmecker:*

KÜHLING-GILLOT – RHEINHESSEN

DRH030616 ***Qvinterra Scheurebe trocken 2016 (Bio)*** *DV* *12,5% Vol.* *14,53 €/l* ***10,90 €***
„... Die Trauben stammen von etwa 50 Jahre alten Rebstöcken am Roten Hang, die dem Wein neben den typischen Grapefruitnoten auch eine feine Würze und eine rassige Säure mitgegeben haben. Diese trockene Scheurebe, eine der besten des Jahrgangs, bietet sich als Aperitif an, etwa zu Häppchen mit Pecorino, Zucchini und Pinienkernöl. Und zu Feldsalat mit Kartoffeldressing." ***Für uns eine der drei besten Scheureben Deutschlands!***

TRIENNES - PROVENCE

FPR020616 ***Viognier Sainte Fleur, VdP du Var blanc 2016 (Bio)*** *13% Vol.* *18,53 €/l* ***13,90 €***
„... Der Viognier Sainte Fleur, auf Lehm- und Kalksteinböden gewachsen, zeigt im Glas seinen besonderen Charakter: im Duft Noten von Aprikosen und Lavendelhonig, am Gaumen eine schöne Balance zwischen aromatischem Reichtum, knackiger Säure und mineralischer Struktur. Der weiße Biowein passt gut zu herbstlichem Salat mit Roter Bete und Ziegenkäse, zu Zwiebelkuchen mit Speck, aber auch zur würzigen asiatischen Küche."

BERNHARD OTT – WAGRAM

OWG011216 ***Sauvignon Blanc 2016 (Bio)*** *DV* *12,5% Vol.* *21,33 €/l* ***16,00 €***
„...Im Duft offenbart der Wein Noten von Physalis und Stachelbeere, am Gaumen ist erfrisch, fruchtig und saftig. Hinzu kommt eine deutliche Säure, die den Sauvignon solo nachmittags in der Herbstsonne empfiehlt. Akzente setzt er zur Kürbissuppe, zu Kokos-Hack-Bällchen mit Mango-Curry-Chutney und zum Kürbisrisotto mit gebratenem Fisch."

À propos Bernhard Ott: Einen weiteren Erfolg kann Bernhard in der VINARIA verbuchen, in der Kategorie Grüner Veltliner bis 12,5% Vol. platziert er sich mit seiner Cuvée „Der Ott" in der TOPLIST der Verkostungssieger ***(Note: sehr gut)****:*

OWG010216 ***Grüner Veltliner „Der Ott" 2016 (Bio)*** *DV* *12,5% Vol.* *26,60 €/l* ***19,95 €***
„... mit Luft klassisch, schwarzer Pfeffer, viel Zitrus, spritziger Apfel; einige Kräuter, würzebetont, mittelgewichtig und zugänglich, Mandarine, Orange, sehr Frisch, guter Biss."

Salute!

PinWand N°279

Liefern Sie mir bitte folgende Weine:

Bestellung per Fax: 06838/97950-30, Telefon: 06838/97950-0 oder auch per Post:
PINARD de PICARD · Alfred Nobel Allee 28 · 66793 Saarwellingen oder www.pinard.de

Menge	Nr.	Wein	Einzelpreis
ITALIEN			
Saladini Pilastri – Marken			
	IMA010416	Falerio Vigna Palazzi, bianco 2016 (Bio)	5,90 €
	IMA010116	Rosso Piceno 2016 (Bio)	5,80 €
	IMA010215	Vigna Piediprato, rosso 2015 (Bio)	7,90 €
	IMA010615	Pregio del Conte, rosso 2015 (Bio)	9,45 €
	IMA010315	Vigna Monteprandone, rosso 2015 (Bio)	12,90 €
Due Palme – Apulien			
	IPU010315	„Serre" Susumaniello, rosso 2015	9,90 €
	IPU010315P	12x „Serre" Susumaniello, rosso 2015 (11 + 1 Flasche gratis) **statt ~~118,80 €~~ nur**	108,90 €
	IPU010413	„Selvarossa" Riserva, rosso 2013 **Gambero Rosso: 3 Gläser**	16,50 €
Massolino – Piemont			
	IPI070316	Moscato d'Asti DOCG 2016	10,95 €
	IPI071015	Chardonnay Langhe DOC 2015	14,95 €
	IPI070916	Dolcetto d'Alba rosso 2016	10,95 €
	IPI070116	Barbera d'Alba, rosso 2016	12,95 €
	IPI070215	Langhe Nebbiolo, rosso 2015	16,95 €
	IPI071115	„Gisep", Barbera d'Alba, rosso 2015	29,95 €
	IPI070413	Barolo DOCG rosso 2013	32,00 €
	IPI070613	Parussi Barolo DOCG rosso 2013 **WineEnthusiast: 96 P.**	58,00 €
	IPI070713	Parafada Barolo DOCG rosso 2013 **WineEnthusiast: 97 P.**	58,00 €
	IPI070513	Margheria Barolo DOCG rosso 2013 **WineSpectator/Falstaff: 96 Punkte**	58,00 €
	IPI070811	Barolo Riserva „Vigna Rionda" DOCG rosso 2011 **WineEnthusiast: 98 Punkte**	95,00 €
FRANKREICH			
Aires Hautes – Minervois/Languedoc: TOP-Seller			
	FLA020515	„Rèserve", Minervois La Livinière, rouge 2015 **Parker: 92-94 Punkte**	9,95 €
Lafage – Roussillon: TOP-Seller			
	FRO050315	„Bastide Miraflors", Vieilles Vignes rouge 2015 **Parker: 94 Punkte**	9,95 €
Lamartine – Cahors/Südwesten: TOP-Seller			
	FSW080114	Château Lamartine, rouge 2014 **WineEnthusiast: 96 P.!**	9,95 €
Saint Antonin – Faugères/Languedoc			
	FLA060116	„Les Jardins", rosé 2016 (Bio)	6,95 €
	FLA060316	Les Jardins de Saint Antonin, rouge 2016 (Bio)	6,95 €
	FLA060416	Faugères „Lou Cazalet", rouge 2016 (Bio)	9,90 €
	FLA060416M	Faugères „Lou Cazalet", rouge 2016 MAGNUM	18,90 €
	FLA060215	Les Magnoux, rouge 2015	15,95 €
	FLA060215M	Les Magnoux, rouge 2015 MAGNUM	32,00 €
Boudau – Roussillon			
	FRO030916	Le Clos blanc 2016	8,95 €
	FRO030116	Le Clos, Côtes du Roussillon, rouge 2016	8,90 €
	FRO030315	Cuvée „Henri Boudau", C.d.R. village, rouge 2015	11,95 €
	FRO030215	Cuvée Patrimoine, C.d.R. village rouge 2015	16,95 €
	FRO030415	VDN Rivesaltes sur Grains, rouge 2015	14,95 €
	FRO030516	VDN Muscat de Rivesaltes, blanc 2016	13,50 €
Clos Saint-Jean – Châteauneuf-du-Pape			
	FRS140116	Les Calades, Vin de Pays rouge 2016	7,90 €
	FRS140215	Châteauneuf du Pape, rouge 2015	32,00 €
	FRS140315	Châteauneuf du Pape „La Combe des Fous", rouge 2015 **Parker: 94-97 Punkte**	79,95 €

Menge	Nr.	Wein	Einzelpreis
Gauby – Roussillon			
	FRO010716	Les Calcinaires, I.G.P. Côtes Catalanes blanc 2016	16,50 €
	FRO010216	Les Calcinaires, I.G.P. Côtes Catalanes rouge 2016	16,50 €
	FRO010315	Vieilles Vignes, I.G.P. Côtes Catalanes, blanc 2015	32,50 €
	FRO010516	„Vieilles Vignes", rouge 2016 **in Subskription**	25,80 €
	FRO010516M	„Vieilles Vignes", rouge 2016 MAGNUM **in Subskription**	49,95 €
	FRO010616	Muntada, rouge 2016 **in Subskription**	63,00 €
	FRO010616M	Muntada, rouge 2016 MAGNUM **in Subskription**	129,00 €
	FRO010616D	Muntada, rouge 2016 DOPPELMAGNUM **in Subskription**	295,00 €
	FRO010815	La Roque rouge 2015	75,00 €
SPANIEN			
Ortega – Bierzo			
	SBI020215	„Quite", tinto 2015	13,90 €
	SBI020114	„Roc", Mencia tinto 2014 **Parker: 94 Punkte**	25,00 €
DEUTSCHLAND			
Schäfer-Fröhlich – Nahe			
	DNA031916	Fröhlich trocken 2016 DV	7,90 €
	DNA030916	NaheRiesling trocken 2016 **exklusiv bei Pdp!**	10,90 €
	DNA030916P	12 x NaheRiesling trocken 2016 (11 + 1 Flasche gratis) **statt ~~130,80 €~~ nur**	119,90 €
	DNA030116	Bockenauer Weisser Burgunder „S" trocken 2016	15,50 €
	DNA032916	Bockenauer Grauburgunder „S" trocken 2016	15,50 €
	DNA031016	„Vom Vulkangestein" - Edition Pinard de Picard, Riesling trocken 2016	15,50 €
	DNA031116	„Schiefergestein – Selection Tino Seiwert", Riesling trocken 2016 **exklusiv bei Pdp!**	18,90 €
	DNA030216	Felsenberg Riesling Großes Gewächs 2016	39,00 €
	DNA030216M	Felsenberg Riesling Großes Gewächs 2016 MAGNUM	85,00 €
	DNA033216	Stromberg Riesling Großes Gewächs 2016 **Weinwirtschaft: TOP 4 Nahe**	42,00 €
	DNA033216M	Stromberg Riesling Großes Gewächs 2016 MAGNUM	91,00 €
	DNA030516	Felseneck Riesling Großes Gewächs 2016 **Weinwisser: 19+/20 Punkte, Höchstnote!**	45,00 €
	DNA030416	Bockenauer Felseneck, Riesling Spätl. Goldkapsel 2016	23,00 €
AUS DEM ANSCHREIBEN			
Clos des Papes – Châteauneuf-du-Pape			
	FRS170115	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2015 **Falstaff: 97 Punkte**	75,00 €
	FRS170115M	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2015 MAGNUM	159,00 €
Kühling-Gillot – Rheinhessen			
	DRH030616	Qvinterra Scheurebe trocken 2016 (Bio) DV	10,90 €
Triennes – Provence			
	FPR020616	Viognier Sainte Fleur, VdP du Var blanc 2016 (Bio)	13,90 €
Ott – Wagram			
	OWG011216	Sauvignon Blanc 2016 (Bio) DV	16,00 €
	OWG010216	Grüner Veltliner „Der Ott" 2016 (Bio) DV	19,95 €

DV: Drehverschluss PK: Kunststoffkorken GK: Glaskorken Hinweis zum Datenschutz: Sollten Sie kein Interesse an der Zusendung unserer Informationen haben, können Sie jederzeit einer weiteren Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke widersprechen.

Versandkostenpauschale innerdeutsch 5,00 € bei Bestellwert innerhalb der Freiheitsgrenze von 200,00 €. Versandkosten Ausland auf Anfrage.

Zahlungswunsch: ○ ***Bankeinzug (2% Rabatt)*** ○ ***Rechnung***

Lieferung: ○ ***DHL*** ○ ***DPD***

Name / Firma

Kunden-Nr. (falls zur Hand)

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

IBAN *BIC*

Kreditkarte: ○ ***Mastercard*** ○ ***Visa*** ○ ***American Express***

Kreditkartennummer *Gültig bis* *Prüfziffer*

Datum /Unterschrift

Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware einer einheitlichen Bestellung in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Pinard de Picard GmbH & Co.KG, Alfred-Nobel-Allee 28, 66793 Saarwellingen, Tel.: 06838/97950-0, Fax:-30, E-Mail: info@pinard.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.