

PINARD



PICARD

PINWAND N° 280



CHÂTEAU BEAUCASTEL

Ein Name, eine Legende. Uralter Rhôneadel!

Zwei Traumkollektionen aus dem wohl besten Zwillingspärchen der Geschichte der südlichen Rhône, 2015 (Eleganz) und 2016 (Power).

ITALIEN

Pojer e Sandri | Trentino 4

Der Zauber des Trentino. Das Blut der Dolomiten. Vollmundige Weiß- und Rotweine von gleichwohl großer Eleganz und Finesse. Unverfälscht und voller Charakter. Juwelen unseres Programms!

Cusumano | Sizilien 10

Der Löwe von Sizilien: Das Weingut Cusumano schreibt ein neues Kapitel in der Weinbaugeschichte der Insel und fasziniert mit traumhaft schönen und dazu authentischen Gewächsen – „und das zu wirklich kleinen Preisen“ (Gambero Rosso).

Commendatore G.B. Burlotto | Piemont 20

Von Antonio Galloni und MERUM euphorisch gefeiert. Der neue Jahrgang ist da!

FRANKREICH

Château Beaucastel | Châteauneuf-du-Pape 22

Beaucastel: Ein Name, eine Legende. Uralter Rhôneadel!

Château La Négly | Languedoc 32

Das Parfum des Südens! „Bestes Weingut des Languedoc! Ich bin ein riesiger Fan!“ (Parker). Eine Wahnsinnskollektion!

Domaine Boisson-Vadot | Meursault 38

Weltklasseweine aus Meursault im Herzen des Burgund. In Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard und weltweit gesucht wie die berühmte Stecknadel im Heuhaufen!

DEUTSCHLAND

Van Volxem | Wiltingen, Saar 42

Von VINARIA und der WEINWELT als die besten Rieslinge des Jahrgangs gewertet!

Jakob Schneider | Nahe 49

„Aufsteiger des Jahres 2017: Vom einfachsten Wein bis zu den atemberaubenden Spitzen hat jeder Wein Schliff, Würze und Saftigkeit. All das noch dazu zu überaus fairen Preisen!“ (Gault Millau)



PINwand N°280

Liebe Kunden,

heute präsentieren wir Ihnen von uns selbst heiß und innig geliebte und von den Weinjournalisten hoch bewerte Weine aus den Jahrgängen 2015 und 2016, die in weiten Teilen Europas Traumqualitäten haben reifen lassen. Einige dieser Tropfen sind sehr rar und so sehr gesucht, dass sie voraussichtlich schnell ausverkauft sein werden. Wir hoffen sehr, alle Ihre Wünsche erfüllen zu können.

Auch in diesem Herbst waren wir wieder in Deutschland in der Weinernte unterwegs und haben eine sehr gute und eine weniger erfreuliche Nachricht für Sie mitgebracht: Die Mengen sind deutlich geringer als im Schnitt der Vorjahre ausgefallen wegen Frosts im Frühjahr und teilweise Hagel vor der Ernte. Doch auf die Qualitäten können Sie sich jetzt schon freuen: In einigen Anbaugebieten sind sie geradezu spektakulär ausgefallen, wie der Zustand der Trauben und die ersten Moste es uns gezeigt haben.

Wir wünschen Ihnen allen einen schönen Spätherbst, viele genussreiche Stunden mit edlen Tropfen und senden

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



Pojer e Sandri

TRENTINO

***Der Zauber des Trentino. Das Blut der Dolomiten.
Vollmundige Weiß- und Rotweine von gleichwohl großer Eleganz und Finesse.
Unverfälscht und voller Charakter. Juwelen unseres Programms!***

***Gambero Rosso 2017: „Einzigartige Weine!“ Stimmt.
Das gibt es so kein zweites Mal in Italien!***

Die Landschaft im Valle di Cembra ist spektakulär. Und wunderschön. Gleichwohl als Weinanbauregion eine vergessene Insel im großen Meer italienischer (häufig genug belangloser) Weine.

Doch bei uns hat es gefunkt. Wahrlich Liebe auf den ersten Schluck. Denn aus diesem Tal kommen mit die feinsten, finessenreichsten Weißweine Italiens und gleichermaßen vorzügliche rote Tropfen. Weine, die uns, seit sie im letzten Jahr erstmal von uns verkostet wurden, förmlich elektrisiert und nie mehr losgelassen haben. Auch Sie, unsere Kunden waren schwer begeistert und räumten unser Lager viel schneller als erhofft. Und heute können wir Ihnen endlich den neuen Jahrgang unserer italienischen Trouvaillen anbieten.

Wir gehen also mit Ihnen auf die Reise. Ins Trentino. Diese Region ist so anders als alle anderen italienischen Anbauggebiete und unterscheidet sich daher von diesen stark in geographisch-topographischer Hinsicht. Der Weinbau im von der Etsch durchflossenen Haupttal konzentriert sich auf die Hänge rechts und links des schmalen Dolomiten-Korridors. Noch spannender sind jedoch die Seitentäler und hier insbesondere das touristisch jungfräuliche Valle di Cembra, dessen ebenso steile wie malerische Weinbergsterrassen bis 900 m in die Höhe ragen und uns schlichtweg verzaubert haben: Beste Voraussetzungen für rassige, frischfruchtige, vibrierende Weiß- und Rotweine. Wir schauen hinunter auf die wie an einer Perlenschnur liegenden malerischen Dörfchen des Tals. „Der Blick über Hunderte von Hektar Steillage warf mich um. Verflixt, was für ein ignoranter Weinschreiber bin ich, der solche Schätze des Weinbaus nicht kennt? Im 17. und 18. Jahrhundert machten Generationen von Winzern mit dem Bau von Trockenmauern auch die unwirtlichsten Steilhänge urbar. Noch



heute stehen im Valle di Cembra 700 km dieser Monumente menschlichen Fleißes, ohne die Weinbau hier nicht möglich wäre.“ Andreas März, Herausgeber von MERUM, DER Intimkenner der italienischen Wein- und Olivenölzene, dem wir auch die Entdeckung unseres neuen Kleinods verdanken, beschreibt in seinen Erinnerungen die gleiche Gänsehautatmosphäre, die auch uns sofort magisch in ihren Bann geschlagen hat.

Wir stehen hier mit Mario Pojer, der zusammen mit seinem Partner Fiorentino Sandri ein kongeniales Tandem bildet, und seiner Tochter Marianna. Mario und Fiorentino sind zweifellos zwei der im positivsten Wortsinn „verrücktesten“ Winzer (und gleichfalls hochsympathische Persönlichkeiten), die wir in über 20jähriger Tätigkeit als Händler kennenlernen durften. Sie bereichern die italienische Weinwelt um authentische Weiß- und Rotweine, die Liebhaber fitnessreicher, „leiser“ italienischer Tropfen in Verzückung zu versetzen mögen, die aber, und auch das sei mit aller Deutlichkeit gesagt, Freunde tiefdunkler, opulent-mächtiger Weine des Südens eher nicht begeistern werden. **Wir sind hier in Norditalien fast schon auf „alpiner“ Höhe und die hiesigen Weine verströmen die Noblesse von großen Piemonteser Gewächsen.** Man schmeckt in jedem Tropfen das Parfum der mineralischen Böden der Dolomiten und ihrer intakten Natur. Es sind sehr charaktervolle Weine Italiens in kühler nordischer Anmutung.



Wie die Weine, so voll eigenständigem Charakter, so auch ihre Erschöpfer. Der stets zu Scherzen aufgelegte Mario ist eine veritable Frohnatur und ein Unikat. Ein uriger Typ, ein Mensch mit ganz viel Herz, den man einfach mögen muss und ein Winzer, der sich mit Leib und Leben seiner Berufung verschrieben hat. Er ist darin vom Schlag eines Klaus Peter Keller, der nicht nur einfach Wein liebt, sondern ihn mit allen Poren seines Herzens liebt. Seine Seele ist verbunden mit der überwältigenden Landschaft der Dolomiten und in seinen Adern scheint das heiße Blut der Vulkanasche zu fließen. Unabhängig von jeder Moderichtung bei der Herstellung von Weinen geht er unbeirrbar seinen eigenen Weg und vinifiziert authentische Weine seiner malerischen Heimat. Und das so naturbelassen wie möglich aus einer beispielhaft intakten Umwelt.

(En passant: Das ist mal wieder einer jener Geheimtipps, die man Freunden gerne erzählt und sie teilhaben lassen will an diesem berührenden Erlebnis, andererseits Angst hat davor, dass zu viele Leute es erfahren, denn, wenn man wiederkommt, will man ihn nochmals als romantischen Rückzugsort genießen.)

Liebe Kunden: Die besten Wege im Leben entstehen oftmals erst im Gehen. Sie sind nicht vorausgeplant, sie sind Teil einer persönlichen Entwicklung. Wir freuen uns sehr, Mario auf seinen Schritten zu begleiten und freuen uns auf eine spannende Zusammenarbeit in den nächsten Jahren. Und Sie möchten wir ganz herzlich einladen, mit uns zu kommen und Marios feinsinnig-elegante, gleichwohl mundfüllend-reichhaltige Gewächse zu verkosten und lieben zu lernen. Salute!

ITS020116

Palai Müller-Thurgau bianco 2016

NK

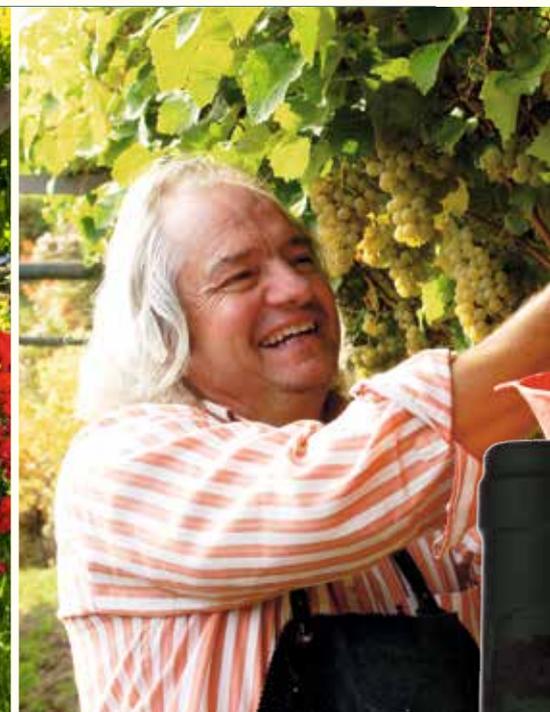
12% Vol.

15,86 €/l

11,90 €

Zwei Herzen in MERUM für einen gleich guten Vorgänger! Auch zwei Gläser im Gambero Rosso im Vorjahr!

Müller-Thurgau gehört zu den unangesagtesten Rebsorten der Welt und viele Weinkenner rümpfen ob seiner „Qualitäten“ kritisch die Nase. In vielen Fällen auch gar nicht zu Unrecht. Das grundsätzliche Problem eines Weins namens Müller-Thurgau ist sein mediokres Image, nicht eigentlich seine Qualität, vor allem in einem Anbaugebiet wie diesem nicht und wenn der Winzer so qualitätsversessen ist wie Mario. Im Valle di Cembra ergibt diese Sorte daher überaus frische, vibrierende, zarte, gleichwohl cremige Weine. Diese Stilistik findet ihre Ursachen in den besonderen klimatischen Verhältnissen. Im Tal werden in kurzer Zeit große Luftmassen verschoben, was zu bedeutenden Temperaturänderungen führt. Im Sommer beispielsweise kann abends die Temperatur in einer halben Stunde von 30°C auf 18°C absinken. Dazu haben wir als Basis der Böden Gesteine vulkanischen Ursprungs. Ähnlich wie an der Nahe, wo Schäfer-Fröhlich aus dieser so oft malträtierten Rebsorte wahre Schätze vinifiziert, die seit Jahren unsere Kunden begeistern. Von gleicher Qualität, nur stilistisch anders, weniger von der markanten Säure der Bockenauer Lagen geprägt, aber dennoch ebenfalls sehr frisch



und gleich finessenreich wie Tims grandiose Gewächse, verzaubert dieser elegante Italiener im Glas und zaubert uns ein Lächeln auf die Lippen. Viele Weißweine Italiens traktieren fett und geschmacklich fade die Zungen von Weinliebhabern! Doch hier triumphieren Eleganz und Finesse:

Florentino und Mario vinifizieren einen Müller-Thurgau, den es so wohl nirgends auf der Welt mehr gibt!

Gerne genießen wir diesen, sehr feinen, trinkigen Wein zur Erholung nach langen Verkostungsmarathons: Seine frische Frucht nach Pfirsich und Melonen, weißen Johannisbeeren, nach Holunder, Rosen, seine mineralischen Noten vom Vulkangestein, sein schlanker, beschwingter Körper und seine reife, schmelzige, gleichwohl gut erhaltene Säure machen uns schnell wieder munter. Ein toller, geradezu universeller Essensbegleiter (einer meiner Favoriten zu Süßwasserfisch, Risotto, hellem Fleisch und kräuterwürzigen Speisen) und idealer Zechwein mit leichten 12% Alkohol. Hier kann es dann gerne mal ein Gläschen mehr sein.

Potential für sicherlich 10 Jahre, wenn nicht noch mehr. Salute!

ITSo20216	Chardonnay bianco 2016	NK	12,5% Vol.	15,86 €/l	11,90 €
------------------	-------------------------------	----	------------	-----------	----------------

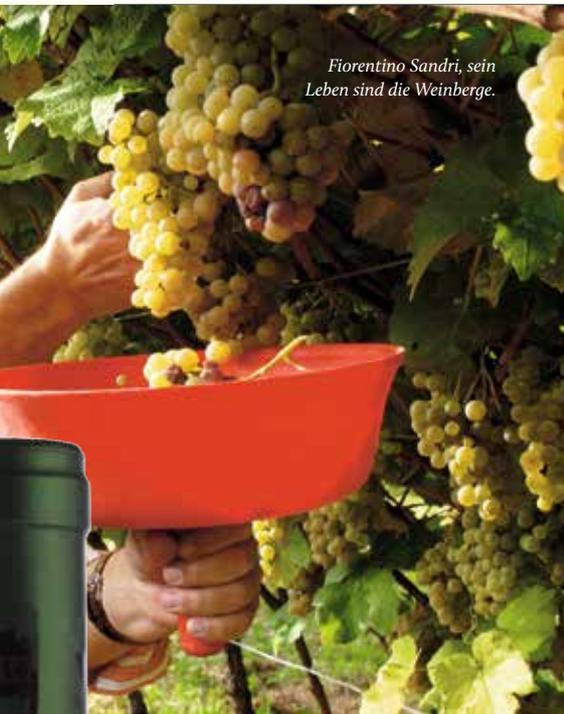
Eine intensive reintonige Frucht, eine strahlende Klarheit sowie eine vibrierende Frische auf der Zunge kennzeichnen diesen „Berg-Chardonnay“, dessen Parzellen bis zu über 700 m Höhe sich an die steilen Hänge schmiegen. Stilistisch völlig anders geartet als das allermeiste, was in Italien aus dieser Edelrebe vinifiziert wird. Wo sonst noch bekommen Sie eine derart glockenklare, gelbfruchtige Aromatik und strahlende Klarheit, traumhaft vermählt mit zart nussigen und intensiven floralen Aromen und frischen Berggewürzen. Wenn Sie schon lange Abschied genommen haben von der Kombination Bella Italia und Chardonnay, weil sie Ihnen zu fett, zu opulent, zu eichholzgeschwängert ins Glas krachten, möchten wir Sie einladen, mit diesem Beauty eine neue Trinkerfahrung zu wagen. Wir sind guter Hoffnung, dass Sie genauso begeistert sein werden wie wir auch. Höchster Trinkgenuss ab sofort, dieser Edelchardonnay zu provokant günstigem Preis gewinnt enorm mit Luft!

ITSo20316	Nosiola bianco 2016		12% Vol.	15,86 €/l	11,90 €
------------------	----------------------------	--	----------	-----------	----------------

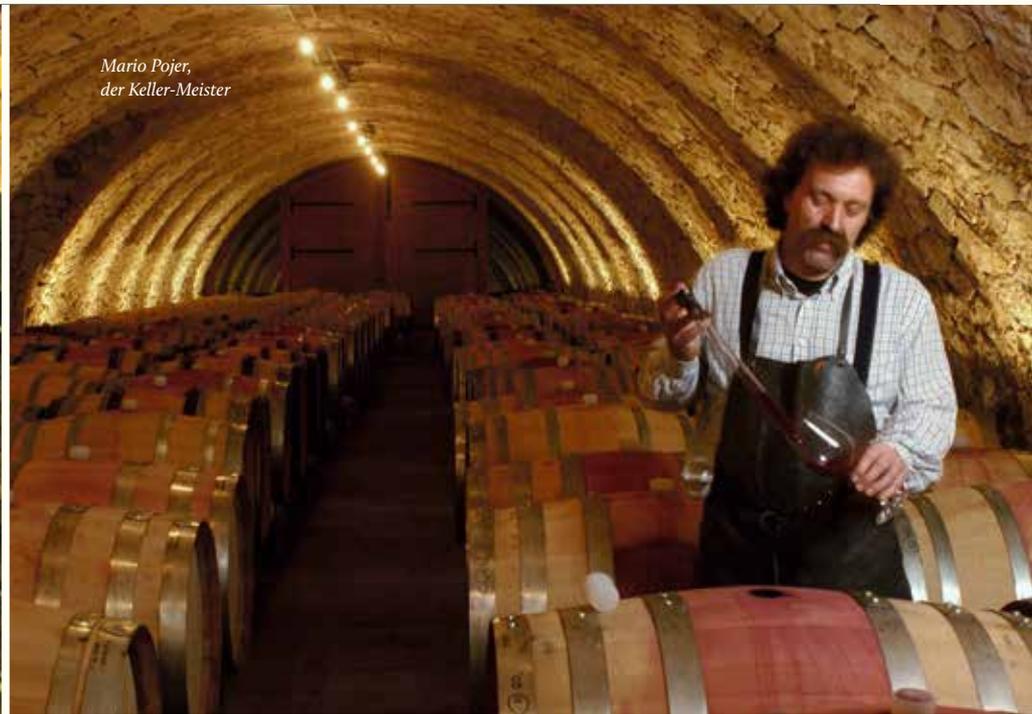
Einer der eigenständigsten Weißweine der Welt zu einem Spottpreis!

Nosiola bedeutet Haselnuss und je gereifter dieser so eigenständige Charakterwein ist, der auf der ganzen Welt vielleicht nur noch auf etwa 50 ha angebaut wird, um so mehr nähert er sich geschmacklich seinem Namensgeber an. Nosiolo ist die einzige verbliebene ursprüngliche Rebe des Trentino, die von Kennern wegen ihres reizvollen Charmes, ihrer singulären Aromatik und ihrer lebhaften Frische sehr geliebt wird. Aristokratisch in





Fiorentino Sandri, sein Leben sind die Weinberge.



Mario Pojer, der Keller-Meister

der noblen Frucht, Birne und Aprikose zum Reinbeißen schön, getragen von floralen Aromen und mit zunehmender Flaschenreife von einer festen, zupackenden Mineralität, die in mir die Assoziation erweckte, schier in die Dolomiten hineinzubeißen und mich auch **an allerbeste Chenin blancs zu wesentlich teurerem Preis denken lässt!** Die Zunge jubiliert wegen der gleichermaßen frischen wie cremigen Textur. Wer von unseren Kunden bereit und offen ist für neue Weißweinerlebnisse, ist herzlich eingeladen zum Genuss dieses autochthonen charaktervollen Tropfens aus den Höhenlagen des Trentino. Ein universeller Essensbegleiter, von dem Mario weiß, dass er Potential für 10–20 Jahre besitzt und mit der Zeit immer mineralischer wird. Phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis!

ITSo20416

Sauvignon bianco 2016

12,5% Vol.

19,86 €/l

14,90 €

Spielt viele Pendants aus Übersee und von der Loire, die das Doppelte und Dreifache kosten, locker an die Wand!

Viele Sauvignon blancs aus aller Welt können uns nicht begeistern. Tutti-Frutti Aromen aus dem Chemielabor, grell geschminkte, ja „nuttige“ Weinchen aus Übersee, mangelnder Charakter, austauschbare Ware. Coca-Colarisierter Einheitsbrei. Doch in Bestform kommen nicht nur von der Loire (hier zwar zumeist hochpreisige, aber) geniale Tropfen, die zu den besten Weißweinen der Welt zählen. Und was haben wir hier in den Dolomiten nur für einen Prachtkerl von Sauvignon gefunden und das zu deutlich geringerem Preis, als wenn Sancerre auf dem Etikett stünde. Wo andere Sauvignons vorlaut ins Glas krachen, da besticht dieser Grandseigneur mit Noblesse und Feinheit. Das verführerische Parfum kommt langsam, aber gewaltig und umschmeichelt liebevoll die Nase! Eleganz und Hedonismus pur, das sind zwei Seiten einer Medaille. Welch Leichtigkeit, Welch Frische und Pikanz. Da ist absolut keine Opulenz, dennoch verströmt er sich mundfüllend auf der Zunge, aber ohne jegliche Schwere. Was ist das nur für ein traumhaft expressiver, feiner Duft nach Feuerstein, Cassisblättern, Pfirsich, Aprikose, würzigen Kräutern, feinen exotischen Anklängen und zart mineralischen Noten, den Insig-nien großer Terroirs, die nach längerer Öffnung im Glase immer präsenter werden. Sind wir hier im Trentino oder an der Loire? Kann Sancerre denn schöner sein?

Auf der Zunge eine geniale Spannung zwischen einer zart beerigen Frucht und dem erdigen Geschmack von kühler mineralischer Würze. Welch lebhaft, pulsierende, delikate Komposition! Das ist die Originalität eines großartigen vulkan- und kalkhaltigen Terroirs. Hier haben wir einen Traum von Sauvignon blanc, mit das beste, was der Planet Wein für ca. 15 Euro zu bieten hat! Antipasti, Fische und Krustentiere werden jublieren.

Zu genießen ab sofort bis wenigstens 2020. Vielleicht auch länger, es fehlen uns für gesicherte Prognosen hier die Erfahrungen. Aber das Zeug ist so gut, dass es ohnehin von den meisten Weinfreunden sofort weg-gesüffelt wird!



ITS021013	Bianco Faye 2013	12,5% Vol.	34,53 €/l	25,90 €
------------------	-------------------------	------------	-----------	----------------

Rauchig, salzig, straff und nussig. Chardonnay für Burgundliebhaber!

Es muss nicht immer Frankreich sein! Hier im Trentino gibt es genauso hochwertigen Chardonnay, in dieser traumhaften Cuvée vermählt mit Weißburgunder. Dieser wahrlich exzellente „Faye“ besitzt zweifellos Premier Cru-Format mit komplexen weißen Fruchtnoten, mit Luftzufuhr dann zu Mandel, Nuss und Heu changierend, dazu eine rauchig-mineralische Tiefe (Noten von Feuerstein und Salz!), weißer Pfeffer, eine feine, geradezu zärtliche Holz- und eine frische Kräuternote. Ein Traum von Mundgefühl! Fülle ohne Schwere. Und das Holz bester Provenienz perfekt eingebunden! Legt an der Luft immens zu und wird immer vielschichtiger, als würde er sich die erste Stunde bestenfalls warmgelaufen haben und erst jetzt zu seiner Höchstform finden. Und das alles zu einem schlichtweg schier unglaublich günstigen Preis, wie er in den weit teureren Renommierregionen des Burgunds bereits für Villages-Weine oder gar einen einfachen Bourgogne gefordert wird! Am Gaumen dicht und kraftvoll, aber auch sehr präzise, vibrierend frisch und traumhaft würzig-mineralisch. Welch großer Jahrgang von charaktervollen Winzerpersönlichkeiten.

Enorm viel Wein höchster Qualität für einen selten anzutreffenden Preis. Zu genießen ab sofort bis 2022+.

ITS020816	Pinot Nero rosso 2016	12,5% Vol.	19,86 €/l	14,90 €
------------------	------------------------------	------------	-----------	----------------

„Dieser Pinot Nero ist ein Musterbeispiel an Winzerhingabe für einen zärtlichen, eleganten Pinot“, schwärmte der Gambero Rosso schon einmal.

Pinot Nero 2016: Das ist wahrlich einer der feinsten, transparentesten, zärtlichsten Pinot Noir, die wir je im Leben genießen durften. Alle Weinliebhaber, die filigranen, feinsinnigen Spätburgunder mögen, werden hier einen neuen Lieblingswein finden. Versprochen! Die rotbeerige und feinwürzige Frucht bildet ein aufregendes Parfum, das tänzerische Spiel liebkost zärtlich die Zunge und macht Staunen ob seiner famosen Leichtigkeit, die an den Flügelschlag eines schönen Schmetterlings erinnert. Und welch feines, samtenes Tannin begleitet die rotbeerige Frucht im Nachhall. Hoher Trinkgenuss ab sofort bis 2020+

Wer von unseren Kunden vollmundige Rotweine favorisiert, dem raten wir hier eher vom Kauf ab (und wir haben ja genügend Alternativen in unserem Programm), Liebhaber finessenreicher, transparenter Weine werden jedoch jubelieren.

ITS021112	Rosso Faye 2012	13,5% Vol.	42,66 €/l	32,00 €
------------------	------------------------	------------	-----------	----------------

Das ist der Bordeaux des Trentino. Stilistisch und in der Qualität. Aber nicht im Preis!

Was für ein hedonistischer Wein aus ganz großem Jahr! 50% Cabernet Sauvignon sowie Cabernet Franc, Merlot und Lagrein ergeben einen Sinnenschmeichler, der seine Liebhaber finden wird unter Weinkennern, die den heute weitestgehend verschwundenen Stil der Bordelaiser Gewächse aus den 80er Jahren bevorzugen. Denn bei aller Dichte und Konzentration finden wir in diesem grandiosen Trentiner keinerlei Schwere oder alkohollastige Marmelade. Daher siedeln wir diesen wunderbaren Tropfen stilistisch zwischen Moderne und Tradition an. Er verwöhnt mit einer traumhaft reifen, aber nicht überreifen Frucht sowie mit einer wunderbaren Harmonie und Balance Nase und Gaumen gleichermaßen. Welch grandioser Reichtum an feinfruchtiger Süße und zugleich auch einer erdverbundenen Würze! Dem Glase entströmen betörende Aromen von schwarzen Johannisbeeren (ach, was für ein Traum!), reifen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen. Mit der Zeit und genügend Luftzufuhr gesellen sich edle Würzaromen von Zimt, Pfeffer und Paprika hinzu sowie speckige Noten und Anklänge von Lakritz. Am Gaumen pure Freude beim kundigen Genießer wegen der cremigen Textur, die die Zunge umhüllt und zärtlich liebkost. Hier treffen wir auf einen Edelmann und keine Schwarzenegger-Kopie! Ein phantastischer Rotwein: Prächtige Aromen, feine Duftigkeit und ein schmelzig-cremiges Mundgefühl. Tolle Fülle ohne Schwere! Unbedingt mal probieren, es könnte der Beginn einer wunderbaren Freundschaft sein!

Zu genießen ab sofort bis 2025+





Wahrlich eine Perlen-Kette
malerischer Dörfer. Foto:
Alexander Dunkel

ITSo21400	Brut Rosé Spumante Metodo Classico	31,86 €/l	23,90 €
-----------	---	-----------	----------------

Eine Rarität: Dieser traumhafte Spumante wird im aktuellen Gambero Rosso mit 2 roten Gläsern gefeiert. Liebhaber eines klassisch ausgebauten Schaumweins werden begeistert sein!

ITSo21214	Merlino rosso fortificato 14/00 (0,5l)	19% Vol.	51,00 €/l	25,50 €
-----------	---	----------	-----------	----------------

Portweinfans aufgepasst!

Hier kommt eine aufregende und ungemein preiswerte Alternative aus Italien. Diese Cuvée aus Lagrein und über 10 Jahre altem Weinbrand wird Sie begeistern! Eine komplexe Nase nach Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren, die sich vermählt mit würzigen Noten und betörenden Anklängen von Kaffee und Kakao. Am Gaumen ein feuriges Finale und eine großartige Balance. Endlich ein herausragender Italiener zu Gebäck und Schokolade (passt übrigens auch phantastisch zu Erdbeeren) oder zur puren Meditation an langen kalten Winterabenden. Schlicht ein Wohlfühl-„Port“!

Zum Abschluss können wir Ihnen heute noch sechs grandiose Grappa anbieten vom allerfeinsten, was man in dieser Kategorie finden kann. Das meinen nicht nur wir, sondern auch MERUM, die unser Kleinod als eine „der allerbesten Brennereien Italiens“ feiern!

ITSo22000	Grappa di Nosiola (0,5l)	48% Vol.	59,90 €/l	29,95 €
ITSo22100	Grappa di Traminer (0,5l)	48% Vol.	59,90 €/l	29,95 €
ITSo22200	Grappa di Pinot Nero (0,5l)	48% Vol.	59,90 €/l	29,95 €
ITSo22300	Grappa di Müller Thurgau (0,5l)	48% Vol.	59,90 €/l	29,95 €
ITSo22400	Grappa di Chardonnay (0,5l)	48% Vol.	59,90 €/l	29,95 €
ITSo22500	Grappa di Riesling (0,5l)	48% Vol.	59,90 €/l	29,95 €
ITSo22600	Grappa di Sauvignon Blanc (0,5l)	48% Vol.	59,90 €/l	29,95 €



„Mehr Klasse gibt es für diesen Preis in Italien nicht.“
(Jens Priewe, einer der renommiertesten Landeskenner)

Cusumano

SIZILIEN

**Der Löwe von Sizilien: Das Weingut Cusumano schreibt ein neues Kapitel in der Weinbaugeschichte der Insel und fasziniert mit traumhaft schönen und dazu authentischen Gewächsen – „und das zu wirklich kleinen Preisen“
(Gambero Rosso)**

Cusumano: Hier vermählen sich Tradition und Moderne und ein Füllhorn von attraktiven, betörenden Frucht-
aromen mit dem sinnlichen Schmelz und Charme des mediterranen Südens!

Sizilien bietet mit seinem vielfältigen Terroir optimale Voraussetzungen für den Weinanbau: Hohe Sonneneinstrahlung zur Erzielung eines kerngesunden und vollreifen Lesegutes, wenig, aber stets ausreichende Niederschläge, gebirgiges Terrain mit vorzüglichen Hanglagen in exzellenter Ausrichtung, teilweise extrem ärmliche Böden, in denen die Reben tief in die Erde wurzeln müssen, um so die Mineralien des Bodens aufzunehmen, große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht infolge der Höhenlage vieler Weinberge und der weit-sichtige Erhalt wertvoller autochthoner Rebsorten. All diese Faktoren sind wie geschaffen zur Erzeugung großer, eigenständiger, unverwechselbarer Weinunikate. Und aufgrund dieser Voraussetzungen ist Sizilien in den letzten beiden Jahrzehnten durch eine Qualitätsrevolution, getragen vom Pioniergeist avantgardistischer Winzer, vom nahezu ausschließlichen Massen-Lieferanten anonymer Verschnittweine zum aufstrebenden Stern der italienischen Weinszene avanciert!

Einer der Vordenker des neuen Siziliens ist Francesco Cusumano. In seinem ganzen arbeitsamen Leben war er immer nur eins, Winzer mit Leib und Seele, und schuftete unermüdlich für seinen sizilianischen Wein. Er war bereits zu einer Zeit zutiefst überzeugt, dass man auf dieser herrlichen Insel Spitzenweine vinifizieren kann, als sonst noch kaum jemand an das große Potential Siziliens glaubte. Francesco arbeitete daher wie besessen an seinem Lebensziel; seine Grundidee war dabei eigentlich eine ganz einfache und dennoch eine revolutionäre:

Der Cru-Gedanke!

Das heißt: Für jede Rebsorte gilt es auf der topographisch und klimatisch so unterschiedlichen Insel, die man als einen eigenen Weinkontinent betrachten kann, einen idealen Standort zu finden, in der sich die Charakteristika von Böden und Mikroklima optimal mit den autochthonen Rebsorten Siziliens sowie der internationaler Edelreben vermählen. Eine Umwälzung in der gedanklichen Vorstellungswelt der Winzer! Bei Francesco fühlt man sich daher durchaus an einen bedeutsamen Satz im berühmtesten Romans Siziliens erinnert: In Giuseppe Tomasi di Lampedusas „Leopard“ sagt der junge, stets vorwärts stürmende Tancredi zu seinem alten Onkel, dem Fürst von Salina: „Wenn wir wollen, dass alles bleibt wie es ist, dann muss sich alles verändern!“

„Wenn wir wollen, dass alles bleibt wie es ist, dann muss sich alles verändern!“

aus Giuseppe Tomasi di Lampedusas „Leopard“

Folgerichtig kaufte der Visionär Weinberge zur Umsetzung seines Terroirkonzeptes in herausragenden Lagen in ganz unterschiedlichen Zonen Siziliens und erarbeitete sich nach und nach einen ausgezeichneten Ruf. Dann traten die Söhne Alberto und Diego, die das Weingut heute mit großer Tatkraft leiten, in den Betrieb ein – und gemeinsam schafften sie einen enormen qualitativen Sprung. Neue Rebanlagen auf völlig unterschiedlichen Terroirs wurden gekauft oder neu angelegt, die klimatisierten Kelleranlagen auf den allerneuesten Stand gebracht, Gärtanks aus Stahl mit Temperaturkontrolle und Barriques aus französischer Eiche bester Provenienz angeschafft. Diego war dabei die treibende Kraft, ein dynamischer, charismatischer Macher mit Gestaltungswillen. Er hat ein Temperament wie, der Vergleich liegt im Land des Ätna natürlich nahe, ein Vulkan: Energiegeladen, im Inneren stetig vor Ideen und Plänen brodelnd, immer zum Ausbruch bereit. Und er kreiert mit seinem Bruder authentische Gewächse mit großer Persönlichkeit, die alle die ureigene Handschrift ihrer so unterschiedlichen Weinberge tragen: In ihnen vermählt sich eine außergewöhnliche Eleganz im Kontext südlicher Weine mit einem Füllhorn von attraktiven, betörenden Fruchtaromen mit dem sinnlichen Schmelz und Charme des mediterranen Südens.

Heute ist Cusumano folgerichtig eine Referenz für den modernen Qualitätsweinbau in Sizilien. Das Weingut verbindet heimische Weinbautradition gekonnt mit modernem Qualitätsdenken zu sehr fairen, wenn nicht gar unverschämte günstigen Preisen. Es blickt mit seinem Pioniergeist als Botschafter der Insel weit über die Rauchwolken des Ätna hinaus, steht aber mit den Beinen fest in der Erde. Im vielfältigen Terroir Siziliens.

PS: Warum zeigt eigentlich das Cusumano-Firmenlogo einen Löwen und eine Sonne? Nun, die Sonne steht für Sizilien, der Löwe für Mut! Mut, die uralte Weinbaukultur des wunderschönen Landes neu zu interpretieren!



IS1010116

Insolia, bianco 2016

GK

13% Vol.

7,86 €/l

5,90 €**Der Insolia bringt Sizilien nach Hause!**

Ein brillanter, leckerer, mediterran-sizilianischer Weißwein mit einschmeichelnden Aromen. Duftet verführerisch nach Orangenblüten, Honig, Orchideen und auch Limetten. Wie es schmeckt? Phantastisch! Das ist ein „Tischwein“ par excellence, der sich eindrucksvoll im Mund ausbreitet, der die Zunge kraftvoll in Besitz nimmt und sie mit Aromen von Orangen, Melone, Honig und weißen Blüten liebkost. Der mit einer wunderbaren Würze auffährt, der Kraft hat, mineralisch ist und am Gaumen unbeschreiblich präsent. Ein wenig Grapefruit, ein paar Blütenblätter und die ganze frische Meeresluft, die man auf einem sizilianischen Balkon einatmen kann, befördern den Genießer in den frischen Weißweinhimmel. Herrlich trocken ist der Tropfen, saftig und leicht erdig. Trotz seiner kraftvollen Art zeigt sich dieser Wein auch verspielt, mit reifer Säure und er bleibt lange im Nachhall. Die autochthone Weißweinsorte Insolia hat in Sizilien einen ausgezeichneten Ruf und sie bringt den Winzern auch nur geringe Erntemengen ein, was auf natürliche Weise zu einer hohen Qualität führt! Greifen Sie zu und genießen sie dieses wunderbare Lebensgefühl.

James Suckling gab im Vorjahr 90 Punkte und 2016 ist noch besser!

IS1011216	Shamaris, bianco 2016	GK	13% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
------------------	------------------------------	----	----------	-----------	---------------

Ein betörender Duft verwöhnt diesen verführerischen, reinsortigen Weißwein aus der vorwiegend in Sizilien angebauten Grillo-Rebe. Orangenblüte, Mango, Melone, Pfirsich, Haselnuss, florale Noten und eine feine Würze entsteigen fröhlich dem Glas, mineralisch, seidig, klar, saftig und transparent liebkost dieses Kleinod den Gaumen. Traumhaftes Gleichgewicht zwischen Säure und Frucht! Ein vorzüglicher Aperitif und toller Zechwein. Oder ein kongenialer Begleiter zu Meeresfrüchten, Risotto, Pasta mit cremigen hellen Saucen oder zu Meeresfisch, wie Seezunge in Zitronen-Weißweinbutter oder Seeteufel mit Safransauce und Zucchini. James Suckling, 30 Jahre Senior Editor beim WINE SPECTATOR, ist begeistert von diesem autochthonen Wein und vergibt 92 Punkte - sehr ungewöhnlich in dieser genussfreundlichen Preisklasse! „Peach and sliced green apple with hints of lemon follow through to a medium body, plenty of good fruit and clean finish. Grillo is one of the most fun withes from Sicily. Drink now. Glass stoper.“ (JAMES SUCKLING)

IS1010916	Disueri Nero d'Avola, DOC rosso 2016	GK	13,5% Vol.	10,13 €/l	7,60 €
------------------	---	----	------------	-----------	---------------

Ursprüngliches, unverfälschtes Sizilien!

Im sonnigen, lichtdurchfluteten Süden Siziliens kultiviert Cusumano die autochthone uralte Rebe Nero d'Avola auf optimal dafür geeigneten Böden mit speziellen Mikroklimas. Die unterschiedlichen Ausrichtungen der Hanglagen und die Höhenlage sorgen für beträchtliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und der lange Vegetationszyklus ermöglicht den hochreifen Träubchen eine langsame Reifung, ein wichtiger Faktor, der das Ansammeln von komplexen, frischen Aromen und feinen Polyphenolen begünstigt. Das Resultat: Ein komplexer, eigenständiger, sinnlicher Tropfen, der das großartige Potential Siziliens und der autochthonen Rebsorte Nero d'Avola eindrucksvoll widerspiegelt und die Maßstäbe setzt im Süden Italiens für einen Alltagswein de luxe in der 7 Euro-Klasse!

Und was haben wir hier für einen verführerischen Tropfen im Glas mit komplexen Anklängen an süße schwarze Kirschen, Cassis, etwas Vanille, unterlegt mit subtilen Noten von Lakritze, wilden Brombeeren und betörenden Gewürzen (Nelken, Muskatnuss) und einem Hauch schwarzer Oliven. Geschmeidig am Gaumen, niemals aufdringlich oder rustikal, vielmehr sehr elegant in den verführerischen Aromen, die geschmeidig und fast schwerelos über die Zunge gleiten und sie geradezu liebkosen. Es betören wiederum Schattenmorellen, reife Waldbeeren und Zimt, dazu begeistert eine frische Fruchtsäure und eine exzellente Balance zwischen hochreifem Tannin und cremigem, saftigem Extrakt. Ein vollmundiger, fleischiger Wein, der eindrucklich demonstriert, dass sich verführerische Opulenz und Finesse in keinsten Weise widersprechen müssen. Welch authentischer, sinnlicher Wein des Südens mit einem unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis!



Tausendsasser Diego!



FEINSCHMECKER 12/2016:
**„Marena 2015 - Best Buy - TOP TIPP!
 Unglaubliches Preis-Leistungsverhältnis!“**

Brava Italia! Das ist eines der Aushängeschilder für das neue kultivierte Sizilien, wo eine Qualitätsrevolution wie in kaum einer anderen italienischen Weinregion einen katapultartigen Schub nach vorne gebracht hat. Aus ganz großem Jahr ein grundehrlicher Zechwein und DER Begleiter zu Pizza und Pasta!

Höchster Trinkgenuss ab sofort und doch kistenweise in den Keller legen, da Potential für wenigstens drei Jahre.

IS1011616

„Marena“, Merlot rosso 2016

GV

14,5% Vol.

10,53 €/l

7,90 €

Der kongeniale Nachfolger des traumhaften 2015ers ist frisch eingetroffen: Die Edelrebe Merlot vermählt sich mit dem Feuer und den überbordenden Aromen Siziliens zu einer sinnlichen Glut!

Beim gleich guten Jahrgangsvorgänger hat's die FEINSCHMECKER-Autoren ganz schön erwischt. Und wir konnten diese Euphorie nur zu gut verstehen, ging es uns doch ähnlich, als wir diese sinnliche Glut Siziliens selbst zum ersten Mal im Glase hatten. Da probiert man Tausende Weine jedes Jahr neu und da ist so mancher tolle Tropfen dabei (neben vielen Enttäuschungen, versteht sich). Doch die Perlen sind so rar wie kostbare Edelsteine und wollen erstmal gefunden werden. Und dann schlägt's ein wie der Blitz, und das bisweilen gar bei einem Wein, der richtig gut ist und der so wenig kostet, dass man es kaum zu glauben vermag.

So wie bei diesem Marena 2016, der als kraftvoller Merlot mit einer traumhaft saftigen frischen Frucht Nase und Gaumen gleichermaßen beglückt. Da springt mit Grandezza das Feuer und die komplexe Aromenwelt Siziliens aus dem Glas! Rote Beeren, Pflaumen, reife, süße schwarze Kirschen, da lodert die Glut des Südens. Am Gaumen ein toller fruchtiger Trinkfluss, der reinsortige Merlot verführt mit einem weichen, cremigen Tannin und man greift unwillkürlich zum nächsten Glas. Aber nicht täuschen lassen. Was steckt da eine Kraft dahinter. Da scheint der sizilianische Löwe aus dem Glas zu brüllen!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2018 bis ca. 2020.



IS1010516	Angimbé, bianco 2016	PK	13,5%Vol.	10,60 €/l	7,95 €
-----------	----------------------	----	-----------	-----------	--------

Eine großartige Cuvée aus Insolia und 30% Chardonnay ...

... wobei die internationale Edelrebe geschmacklich nicht dominiert, sondern sich dezent in ein harmonisches Gesamtkonzept einfügt und diesem feinen Weißwein eine samtene Fülle verleiht. Betörender Duft, verführerisch, weich und sanft strömen Noten von Honigmelone, exotischen Früchten und etwas Vanille die Nasenflügel hoch. Und dann die große Überraschung, sowie der Angimbe auf der Zunge eintrifft. Kraftvoll, dicht und würzig, wunderbarer reifer Saft, der nach Melone und Birne schmeckt, eine Vanilleschote als Hintergrundmusik, feine Röstung am Gaumen und überhaupt, ist dieser Wein ein faszinierendes Naturschauspiel. Der hat Statur, der hat Textur und vor allem hat er das gewisse Etwas. Gekonnt ist die Kombination von Frucht und Säure, die so stimmig wie harmonisch ist. Man spürt das Leben in dem Tropfen, man staunt, weil trotz der Frische alles ausgesprochen mild ist und man lechzt dem langen, von herber Frucht und gelber Würze dominierten Abgang hinterher. Ein grandioser Essensbegleiter und herrlicher Zechwein zum puren Genuss, der uns den Süden Italiens ins Glas zu zaubern vermag!

IS1011313	Cubia, bianco 2013	PK	12% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
-----------	--------------------	----	----------	-----------	---------

Fast unglaublich, aber hoch verdient: 94 Punkte für einen Weißwein der 12 Euro Klasse!

Von den Wiesen des Lago Scanzano dringt helles Glockengebimmel bis in die Weinberge hinauf. Friedlich weiden Kühe in Nachbarschaft zu den Reben. In der Ferne schmiegt sich der 7.000 ha große Wald von Ficuzza – früher ein königliches Jagdrevier, heute ein Naturreservat – an den Bergfuß des 1.600 m hohen Rocca Busambara, dessen felsiger Rücken sich markant in den Himmel erhebt. Hier in der Hochebene Piana degli Albanesi, nur 40 km südlich von Palermo und dennoch Lichtjahre von der Hektik der sizilianischen Metropole entfernt, bewirtschaftet Cusumano 60 Einzelparzellen. Sie liegen wie grüne Teppiche in der gelbbraunen, mit Hafer und dürrerem Gras bewachsenen Hügellandschaft. Das Besondere an Ficuzza ist die Lage der Weinberge mit ihren kargen Böden auf 650 bis 800 m Höhe. Entsprechend kühl ist das Mikroklima, entsprechend hoch die Temperaturunterschiede zwischen Sommer und Winter (mit Schnee!) bzw. zwischen Tag und Nacht. Optimal für die Aromenbildung der kerngesunden Träubchen. Die Quecksilbersäule des Thermometers bewegt sich zwischen 36°C in der Gluthitze des Spätnachmittags und erfrischenden 18°C in aller Herrgottsfrühe. Das bringt Eleganz in die Weißweine.

Keine Überraschung also, dass Diego Cusumano den ‚Cubia‘, gekeltert aus der formidablen Insolia, als einen „der besten Repräsentanten des Weinguts (bezeichnet), da aus einer inseltypischen Rebsorte in hervorragender Lage produziert.“ Recht hat der Tausendsassa: Lebendig, frisch, jugendlich leicht, sizilianisch aromatisch - Das vielschichtige, typisch südländische Bouquet des Insolia bietet sonnenverwöhnte Aromen von Orange, Grapefruit und Zitrone neben einer deutlich nussigen Note und einem langen Nachhall. Sein delikates Aromenspiel macht ihn zu einem tollen Begleiter eines jeden Essens.

Und an dieser Stelle möchte ich nochmals James Suckling zu Wort kommen lassen, der im gleich guten Vorjahr begeistert urteilte:

„I love the peach character here with hints of the pit too. Full body, lovely cream, chalk and peach aftertaste. Tangy acidity.“

Und zückt 94 Punkte. Für einen Weißwein der 12 Euro Klasse. Fast unglaublich. Aber hoch verdient!

IS1010414	Sàgana, IGT rosso 2014	14,5% Vol.	26,53 €/l	19,90 €
-----------	------------------------	------------	-----------	---------



Ein würdiges Flaggschiff der neuen sizilianischen Weinkultur!

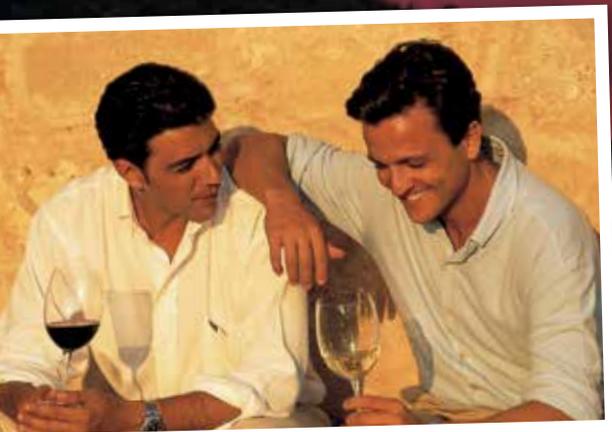
„Kann denn soviel Schönheit Sünde sein?“ Nein, urteilt James Suckling und vergibt in 2012 begeistert 95 Punkte für das Flaggschiff Cusumano! Dazu 3 Gläser im Gambero Rosso. Und der Jahrgang 2014 ist schlichtweg genial!

Dieser Wahnsinnstropfen aus DER autochthonen Rebsorte seiner Insel (100% Nero d'Avola) schmeckt wie die Inkarnation der Seele seiner einzigartigen Landschaft: In der Farbe ein tiefdunkler, fast schwarzer Brombeerton, in der Nase ein sehr charaktervolles, urwüchsig-authentisches und dennoch schmeichlerisch-mediterranes Bukett, Anklänge an Cassis, dunkle Waldbeeren, reife Kirschen, Wacholder und orientalische Gewürze, dezent unterlegt von feinen Vanille-, Tabak, Jod- und Graphitnoten. Im Mund begeistert eine traumhafte Würze, zart unterlegt von fruchtigen Noten. Tolle Extraktfülle, Dichte und Konzentration! Die herrliche, lasziv-erotische Fruchtsüße, unterlegt mit ganz zarten Schokoladennoten und ungezähmten Anklängen an die wilde Landschaft, ist zwar kraftvoll, wirkt aber in keinsten Weise breit oder plump, sondern wird aufgrund einer erstklassigen Säurestruktur von einer faszinierenden Kühle und einer bemerkenswerten Eleganz geprägt. Die cremigen, samtigen, geschliffenen Tannine vom behutsamen Gebrauch neuer Barriques versprechen ein großes Entwicklungs- und Reifepotential ebenso wie der sehr lang anhaltende Abgang. Ein absolut leckerer Wein mit noblem Mundgefühl, dessen phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis (in Relation zu seiner absoluten Spitzenqualität) viele sündhaft teuer gehandelte Weine aus den italienischen Renommierregionen verblassen lässt: Ein großartiges Unikat, dem man angesichts seiner spektakulären Qualität Referenzcharakter für südlichen Wein bescheinigen muss.

„Heute ist der Nero d'Avola zumindest in Italien der gefragteste Rotwein überhaupt. Dank seiner überragenden Merkmale, darunter der sanft fruchtigen Art und mediterran gefärbten Dufteindrücke und nicht zuletzt seines zumeist nahezu konkurrenzlosen Qualitäts-Preis-Verhältnisses“. So das dezidierte Urteil des Gambero Rosso, für das es im Bereich der leckeren Alltagsweine keinen überzeugenderen Beweis gibt als unseren oben vorgestellten Basiswein ‚Disueri‘. Dass diese uralte autochthone Rebsorte aber auch im Konzert der großen Weine der Welt eine hervorragende Partitur zu spielen vermag, demonstriert der fabelhafte ‚Sàgana‘ ausdrücklich: Ein würdiges Flaggschiff der neuen sizilianischen Weinkultur!

Zu genießen wegen seiner butterweichen Tannine ab sofort bis nach 2022.

Und jetzt kommen wir zu einem ganz besonderen Projekt:
Die Ätna-Weine, die binnen weniger Jahren Kultstatus erlangt haben!



Mit den Brüdern Cusumano und ihrem revolutionären Denken kam auch der burgundische Cru-Gedanke an den weltberühmten Vulkan. Die Idee setzte sich fest, Weine aus den besten Lagen separat abzufüllen. So dass die am Ätna traditionellen heimischen Sorten Carricante (weiß) und Nerello Mascalese (rot) aufgrund der Einzellagen-Abfüllung in der grandiosen Lage „Guardiola“ viele verschiedene individuelle Interpretationen und Ausprägungen erfahren – so wie beispielsweise Chardonnay und Pinot Noir in Burgund.

Ein steiler, terrasserter, eng bepflanzt Weinberg, ein Grand Cru wie etwa der Guardiola, kann nur in traditioneller, sehr aufwändiger Handarbeit bewirtschaftet werden. Alta („hoch“) und Mora („dunkel“) sind Anspielungen auf die Lage der Weingärten in bis zu 1.000 m Höhe und die Farbe des Bodens. Dieser ist – natürlich – vulkanischen Ursprungs, besteht aus Lava, Basalt, Bimsstein, Asche und Sand, enthält wertvolle Mineralien wie Eisen, Kupfer und Magnesium, die deutlich für den Geschmack der Weine verantwortlich zeichnen. Obwohl die Trauben an den Hängen eines aktiven Vulkans wachsen, strotzen Cusumanos Ätna-Weine nicht vor südländischer Hitze, Wucht und Opulenz, sondern zeigen die Eigenarten von „Cool Climate“-Weinen: Frische, Mineralität, kühle Eleganz, Finesse, klare, saubere Frucht – dank der hoch gelegenen, daher kühlen Weingärten und der leichten, mineralischen Vulkanböden. Die nachfolgenden drei Crus werden bei Liebhabern großer italienischer Weine Erstaunen hervorrufen, so anders und dennoch italienisch sind sie im Geschmack. Und Kunden, die sich eher schwer tun mit der Stilistik von Gewächsen dieses so schönen Landes, werden in Gefahr geraten zu konvergieren. Wetten? Salute!



PS: Die FAZ (s. weiter unten) und das Sommelier-Magazin (Höchstbewertung für Cusumano!) feiern das neue Sizilien: „Ein Grund für den weltweiten Erfolg der Etna-Weine ist ihre Transparenz und Duftigkeit, denn sie unterscheiden sich klar und eindeutig von allen anderen Weinen, die man aus Sizilien kennt. Trotz ihrer südlichen Herkunft wachsen sie auf gleichem Höhenniveau wie die alpinen Weine aus Südtirol, teilweise sogar noch höher. Stets grün und ausreichend mit Wasser versorgt, sorgen Temperaturamplituden je nach Höhe von bis zu 30 Grad für den Erhalt der Säuren. Das verleiht insbesondere den Weinen burgundische Finesse, Eleganz und Trinkzug. Der Run auf den Vulkan ist folglich nachvollziehbar, das Paradies... wurde wiederentdeckt. Es brodeln am Etna!

IS101116	Alta Mora, Etna DOC bianco 2016	GK	13% Vol.	18,60 €/l	13,95 €
----------	---------------------------------	----	----------	-----------	---------

Brandaktuell 3 Gläser im Gambero Rosso 2018!

Der Zauber Siziliens: Das Parfum der Landschaft vermählt sich mit der Mineralität des Ätna!

FAZ: „Der Ätna, eines der Anbaugebiete der Insel, ist die exzentrischste Appellation Siziliens, wenn nicht der Welt. In den Weinen, die auf dessen Gestein wachsen, zeigt sich die radikale Kraft geologischer Prozesse, in denen das Innerste nach außen gekehrt wird. In gewisser Hinsicht sind die Weine vom Ätna eine Reise zum Mittelpunkt der Erde, eine geschmackliche Erfahrung, die offenbart, was sonst tief im Innern der Erdkruste verborgen bleibt.“ Und hier wächst der Alta Mora Etna bianco, ein Wein aus 100% Carricante, der autochthonen Hauptrebsorte im DOC-Weißwein Etna bianco. Dichte, konzentrierte Aromen von gelben Blüten und reifen, saftigen Zitronen drängen in die Nase, fühlen sich ungemein kompakt an. Dahinter frische Kräuter, eine ungeheure mineralische Note von sprödem Stein und eine überraschend klare Frische. Er ist sehr „duftig“, mehr nach gelben und weißen Blüten als nach Früchten und mit einem feinen, herbwürzigen Touch versehen.

Fein und leicht strömt der Alta Mora in den Mund. Man spürt, dass er viel Fülle hat, doch hat er so gut wie kein Gewicht. Das ist fein, das ist leicht und herb und würzig und steinig und weiß. So steht er auf der Zunge, intensiv, dicht und voll und dabei doch frisch und kühl. Reife Zitrone, saftig, rund und tief, harmonisiert wunderbar mit einer gelben Blütenaromatik. Als würde man einen Tropfen der Zitrone auf eine Butterblume träufeln. Kühle Grapefruit sorgt für Saft, die Zitrone für Trinkfluss und der Blumenstrauß für eine äußerst elegante, sehr feine herbe Note. Am Gaumen rauchig, weiß und mit zartem Grip, der sich trotz aller Dichte sehr trocken anfühlt. Der Abgang mineralisch-floral, der Nachhall weiß und edelst herb. Ich mag den Alta Mora, weil er so überhaupt kein Fruchtbomber und vor allem weder heiß noch fett ist. Wie schön kann ein Weißwein Siziliens schmecken mit genialen mineralischen Anklängen! Genial! Ich bin hin und weg von diesem Trank. Der verzaubert mit einer wunderbaren Kombination von dezenter Frucht und herbfloraler Würze. **Wer auch nur im Ansatz italophil ist, der muss nach Sizilien, der muss zu den Weinbergen rund um den Ätna, der muss einfach Weine aus Sizilien trinken.** Und zwar Carricante. Einen wie diesen hier. Der ist der Hammer schlechthin. Ich liebe diesen Wein und hoffe, dass der Ätna da die nächsten tausend Jahre nicht dazwischen funkt. **Was für ein grandioser Zaubertrank!**

**Brandaktuell: 3 Gläser
im Gambero Rosso 2018!**

Muss nicht, kann aber eine Stunde in der Karaffe vertragen. Mit 10-12° genießen. Mediterrane Gemüseküche mag er, Fischgerichte sowieso, Salate und auch gut gewürzte nordafrikanische Küche. Als Solist ein Wein für Leute die gerne mal was ganz anderes erleben wollen. Großer Stoff vom Vulkan!

IS101105	Alta Mora, Etna DOC rosso 2015	GK	13,5% Vol.	18,53 €/l	13,90 €
----------	--------------------------------	----	------------	-----------	---------

FAZ vom 9. April 2017 zum 2014er: „**Ein Siegerwein unter 70 blind verkosteten Weinen aus der tiefsten Erdkruste. Spannender Aromenverlauf im Mund, der durch die fein geschliffenen Gerbstoffe unterstützt wird. Macht großen Trinkspaß und pendelt dabei lange nachhallend zwischen reifer Saftigkeit und herben Akzenten. So was kommt nur vom Ätna: einzigartiger, sehr feiner Rotwein.**“

„Für „Mineraliker“ führt an diesem Bergwein kein Weg vorbei“, so sagen die dunklen Beeren zu der Sauerkirsche in der Nase. Liebevoll begleitet von Lakritz, schwarzen Oliven und Rosenblättern. Danach totaler Spaß im Mund. Leicht und frisch und saftig tanzt der Alta Mora auf der Zunge, sprüht vor Lebensfreude und lacht sich ins Fäustchen, weil kein Mensch von seinen 14 Umdrehungen was mitbekommt. Da steht ein Wein im Mund, der Lust auf mehr macht, der mit seinem frechen Säurespiel belebt, mit seinem ultrafeinen Tanningerüst überrascht und sich ausgesprochen ausgeglichen in seinem Spiel von Frucht und Mineralik zeigt. Er wirkt schlank im Mund, fühlt sich wunderbar fein und elegant an, betört mit knackig roten Kirscharomen und er schafft es, vollkommen unprätentiös zu bleiben. Gibt nichts vor, was er nicht ist, ist ehrlich, geradeaus und sich seiner Selbst bewusst. „Ich bin ein Wein vom Ätna“, flüstert er uns zu und das zeigt er auch in seiner enormen Mineralität, die nur zweierlei transportiert: Rauch und Frische. Wer Cusumano noch immer nicht kennt, für den wird's langsam Zeit! Dieses Gut ist nämlich nur noch ein Geheimtipp für alle, die auch von Sizilien noch wenig gehört haben. Also, ran an diesen Rotwein vom Vulkan und staunen, wie elegant so ein Feuerwerk des tiefen italienischen Südens sein kann.

Wahrlich: Wer frische und knackig-kühle Mineralität sucht, für den führt am Alta Mora kein Weg vorbei. Sizilien lässt grüßen und schickt sich an, ein „Muss“ zu werden in der Weinwelt. Mehr frisch geht nicht! Jetzt mit frischen 16° genießen und bis weit in die 20er hinein lagerfähig.

PS: Zitieren möchten wir noch einmal die FAZ aus ihrer spannenden Verkostung, aus der unser Cusumano-Juwel als einer der 6 Siegerweine hervorging: „Der Ätna, eines der Anbaugebiete der Insel, ist die exzentrischste Appellation Siziliens, wenn nicht der Welt. In den Weinen, die auf dessen Gestein wachsen, zeigt sich die radikale Kraft geologischer Prozesse, in denen das Innerste nach außen gekehrt wird. In gewisser Hinsicht sind die Weine vom Ätna eine Reise zum Mittelpunkt der Erde, eine geschmackliche Erfahrung, die offenbart, was sonst tief im Innern der Erdkruste verborgen bleibt!

IS1011513

„Guardiola“ Alta Mora, Etna DOC rosso 2013

12,5% Vol.

42,66 €/l

32,00 €

**Höchstpunktzahl im Sommelier-Magazin aller getesteten Etna-Weine!
Komplex, frisch, kühl und verspielt. Traumwein vom Vulkan!**

Für Italienfans, die auf der Eleganz-Seite trinken, ein absolutes MUSS! Liebhaber opulentkörperreicher Weine, bitte nicht kaufen.

Wein vom Ätna. Trotz aller spektakulären Bewertungen noch immer eher ein Geheimtipp. Aber nicht mehr lange. Dafür sorgt der Guardiola, nein, nicht der Pep, der ehemalige Barca und Bayern-Trainer, aber so heißt der großartige Weingarten auf knapp 1000 Metern Seehöhe, dem dieser Etna Rosso entstammt. Nerello, die Rebsorte, verspielt (so wie Messi unter Pep in Barcelona zum Weltstar reifte und die gegnerischen Abwehrreihen austänzelte) und fruchtig in der Nase, kühle frische Würze ebenso. Kaum auf der Zunge, entlädt sich dort ein höchst erfrischendes Feuerwerk. Als würde der Ätna reife Frucht speien. Aber, das ist das Kernthema dieses genialen Italieners, keine überreif-alkohollastige. Hier sind wir trotz des südlichen Breitengrads eher im Burgund: Rote Frucht von Kirschen und Waldbeeren. Dazu die volle Mineralik des Lavabodens und eine geradezu karge Würze. Schlanke 12,5 Umdrehungen (Hallo, sind wir wirklich in Süditalien?) lassen den Guardiola verspielt sein Werk verrichten. Er fliegt geradezu im Mund und glänzt mit feiner Seide, die sich kühl am Gaumen ablegt. Was für ein geniales Erlebnis, was sich da auf der Zunge abspielt, ein freudiges und fröhliches! Der Abgang ein betörendes Furioso von Frucht und Mineralik, fein, leicht, würzig, elegant und eindrucksvoll. Sonst noch was? Kühle Anmutung statt heißsporniger Opulenz, dazu Biss, Textur und eine messerscharfe Mineralität: Dieser Grandseigneur tanzt beschwingt und souverän übers Parkett und verzaubert mit der kühlen Schönheit seines großen wilden Berges. Seidene Tannine rieseln fein vom Gaumen ab und entführen uns auf eine Wanderung auf dem Vulkan. Ganz toller Rotwein und **einer der großen Rotweine Italiens**, der mit Sicherheit für große Überraschung bei Liebhabern italienischer Tropfen sorgt.

Mit etwas Luft versorgt und leicht gekühlt getrunken ein zauberhafter Tropfen, der ein paar schöne Jahre vor sich hat!



**Wer auch nur im Ansatz
italophil ist, der muss nach
Sizilien, der muss zu den
Weinbergen rund um den
Ätna, der muss einfach Weine
aus Sizilien trinken.**



Commendatore G.B. Burlotto

PIEMONTE

Vor einem Jahrzehnt schon unsere Entdeckung des Jahres in Italien!

Im Frühjahr von einem der besten Kenner und Verkoster italienischer Weine, Antonio Galloni, erstmals mit 100 Punkten bewertet und damit bester Barolo 2013!

Brandaktuell in der aktuellen November-MERUM im großen Barolo-Jahrgang 2013 zu den drei besten Weingütern gezählt: „Unter den mittlerweile 359 Barolo-Winzern gibt es ein paar außerordentlich begnadete Weinmacher! Ihre Barolo sind traumhaft. Schöneres kann man sich in Weinform nicht denken!“

Sie, liebe Kunden, haben diese betörenden, ausverkauften Baroli schon lange in Ihrem Keller liegen. Und heute präsentieren wir Ihnen den Traumjahrgang 2016 unseres piemontesischen Kleinods mit seinen Basisweinen, die von ÜBERRAGENDER Qualität sind. Der Nebbiolo 2016 ist besser als viele der Weine, die bei anderen Winzern unter dem Label Barolo abgefüllt werden! Hier hat sich Fabio selbst übertroffen! Unsere Italien-Aficionados haben IHN ja schon seit Jahren schätzen, ja, lieben gelernt: Fabio Alessandria ist einer der sympathischsten Winzer, die wir kennen. Auf der ganzen Welt! Der so bescheidene Ur-Ur-Enkel des legendären Commendatore Burlotto, des Weingutsgründers und Lieferanten des italienischen Königshauses, arbeitet in seinen charaktervollen Weinen stets die Authentizität des Piemont heraus. Weine mit Seele, völlig unverfälscht von Holzorgien oder marmeladiger Überreife. Die sprichwörtliche burgundische Finesse und Eleganz sowie eine unübertreffliche Komplexität im betörenden Parfum zeichnen die feine Stilistik seiner unverwechselbaren Gewächse aus. Das ist die höchste Schule traditioneller Piemonteser Winzerkunst! Salute!

IP101016

Langhe Nebbiolo, rosso 2016

14,5% Vol.

19,93 €/l

14,95 €

Viel mehr als nur ein kleiner Barolo!

Bei Interesse bitte schnell bestellen, die Qualität und die Nachfrage sind extrem hoch, die Menge leider gering!

Herbst im Piemont: Wir haben den Duft der Langhe und das berauschende Aroma der weißen Trüffel eingesogen. Und ich habe mich mal wieder unsterblich verliebt in das Parfum dieses „kleinen“ Barolo von den jüngeren Reben der großen Barolo-Prestige-Lagen von Fabio. Dieser Klassiker und langjähriger Bestseller unseres Programms hat mir bei der Verkostung auf dem Weingut schier die Sprache verschlagen, so sehr ragt er qualitativ heraus. Das ist schlicht grandiose Barolo-Qualität, der bei anderen Spitzengütern auch unter diesem Label abgefüllt würde, bei unserem Qualitätsmagier Fabio jedoch unter dem schlichten Rebsorten-Etikett zu völlig unmöglichem Preis vermarktet wird! Das erinnert mich von der Philosophie und der überragenden Qualität sehr an den großartigen „von der Fels“ von Klaus Peter Keller, den viele unserer Kunden liebevoll den kleinen G-Max nennen. Und hier haben wir also den kleinen Barolo!

Die Reben stehen allesamt in den besten Lagen des Traditionsgutes Burlotto, wobei es sich zwar vorwiegend um die Trauben von jüngeren Rebstöcken handelt, die aber bereits eine feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden, hocharomatischen Beeren transportieren. Ein betörendes piemontesisches Urgestein, power without weight! Ungemein komplex im Bukett (Sauerkirschen und Erdbeeren, delikate Noten nach Rosenblättern, Oliventapenade, weißer Pfeffer und noble Trüffel), meilenweit entfernt von barriquegeschwängerten modernen Weinen, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele erkennen lassen. Verduno steht für Finesse, Eleganz und ein betörendes Parfum, was natürlich – neben dem sensiblen Ausbaustil der Familie Burlotto – den großartigen Böden geschuldet ist, die, in traumhafter Exposition, einen hohen Sandanteil haben und ab etwa 60 cm Tiefe viel Kalk im Untergrund. Und so wie dieser betörende Langhe, genau so schmeckt und riecht es im Piemont! Ich muss es nochmals sagen: Die dramatische Qualität dieses famosen Nebbiolo macht fast sprachlos, dieser LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barolo und Barbaresco. Zu genießen ab Frühjahr 2018, Höhepunkt 2020 bis 2025+

IP1010516

Dolcetto d'Alba, rosso 2016

12,5% Vol.

14,60 €/l

10,95 €

Dolcetto zum Verlieben!

Schwarze Kirschen, dunkle Erde und ein Stückchen Zimt strömen meine Nase hoch und ich möchte dieses Parfum auch im Mund spüren, was dem Dolcetto dann auch mühelos gelingt. Dazu machen sich rote Waldbeeren, etwas Pflaume und ein Stück Lakritze auf meiner Zunge breit, saftig, fleischig und mit einem Gerbstoffmantel überzogen, welcher traumhaft seidig ist. Fein strukturiert ist er und streichelt sanft. Dabei hilft seine Würze, die an Wald und Laub, an Nebel und an Herbst erinnert. Dunkelroter Saft und dunkelrote Würze, untermalt von einer leichten süßen Tabaknote, vereint in einem Körper, der einen Hauch eleganter und leichter ist (12,5% Alko) als sein gleichfalls wunderbarer Vorgänger, Am Gaumen schmeckt man den Wald, man atmet diesen feinen feuchten Laubduft und sehnt sich danach, heimzukommen, um endlich die Salami und den Braten auszupacken. Denn danach schreit der Tropfen, der mit seinem harmonischen und lebendigen Frucht-Säure-Spiel ganz große Lust auf das nächste Maul voll Wein macht. Das ist Dolcetto zum Verlieben, Dolcetto zum fröhlichen Gelage. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte 2018 bis etwa 2022. Doch wir selbst trinken den Dolcetto eigentlich im ersten Jahr nach der Füllung.

IP1010716

„Aves“, Barbera d'Alba, rosso 2016

15% Vol.

21,26 €/l

15,95 €

Burlottos ‚Aves‘ ist einer der größten Weinwerte des Piemont!

Wegen seines singulären Preis-Genuss-Verhältnisses haben wir bereits einen Jahrgangsvorgänger dieses betörenden Charakterweins zu unserem Wein des Jahres aus Italien (Gambero Rosso: „Spektakuläre Qualität“) gewählt! Viel Vergnügen Ihnen allen mit diesem piemontesischen Klassiker: Seine komplexe Frucht (Amarena-Kirsche), seine ungemein trinkanimierende Saftigkeit und Geschmeidigkeit in außergewöhnlich lustvoller Mundtextur machen Burlottos Spitzen-Barbera zu einer der verführerischsten Weinpersönlichkeiten aus Bella Italia. Salute! Trinkgenuss ab kommenden Frühjahr, Entwicklungspotential bis nach 2022.



Château Beaucastel

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Beaucastel: Ein Name, eine Legende. Uralter Rhôneadel!

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

Worin liegen die seit Jahrzehnten bereits großartigen Qualitäten dieses traditionsreichen Familiengutes (heute wird es von der 7. Generation geführt) begründet? Hier sind mehrere Faktoren gleichberechtigt zu nennen: Zum einen erfolgt die Bewirtschaftung der extrem steinigen Weinberge ausschließlich nach **biodynamischen Grundsätzen**. Auf der im äußersten Norden von Châteauneuf-du-Pape in der Nähe von Courthézon gelegenen Domaine werden bereits seit 1964 (!) keine Düngemittel, Pestizide oder Insektenvernichtungsmittel mehr benutzt, stattdessen wird mit einer Tonne Kompost (Schafsmist und Traubentrester) pro Hektar jährlich gedüngt. „Wenn Unkrautvernichtungsmittel gespritzt werden, wurzeln die Reben nicht tief genug. Daher bekämpfen wir Krankheiten ausschließlich mit biologischen Mitteln, lockern den Boden auf und schneiden die oberflächlichen Wurzeln weg. Damit versetzen wir unsere Reben (deren Neubestockung nach einem detailliert geplanten Rotationsprinzip erfolgt, so dass die Weinstöcke im Schnitt stets 50 Jahre alt sind) in die Lage, auch in den heißen Sommermonaten genügend Wasser zur Vermeidung von Trockenstress zu finden und genügend Nährstoffe und Mineralien aus den unterschiedlichen Schichten in der Tiefe der Erde in die Rebe zu transportieren“,



erläutert engagiert Jean-Pierre Perrin, einer der beiden heute die Domaine mit großer Weitsicht leitenden Brüder ergänzt: „Im Laufe der Jahre haben die Reben so ihre eigene Abwehrkraft gegen Aggressionen entwickelt und Bienen, Marienkäfer und Regenwürmer bevölkern wieder unsere Weinberge. Das natürliche Gleichgewicht führt zwangsläufig zu limitierten Erträgen und gibt somit die Quintessenz des Charakters dieses einzigartigen Terroirs wieder.“

Ein weiterer entscheidender Faktor der unverwechselbaren Qualitäten der großen Châteauneufweine von Beaucastel liegt in ihrer besonderen Rebsortenzusammensetzung. Beim roten Châteauneuf fließen, wie beispielsweise auch bei Clos des Papes, ALLE 13 Rebsorten der Appellation in die Cuvées ein, was zur großen Harmonie, zur Ausgewogenheit und zur Finesse der Weine entscheidend beiträgt, ein seit Generationen tradiertes Wissen, was aber immer mehr Winzer der Region zu vergessen oder bewusst zu negieren scheinen, in ihrem Bestreben, hoch bepunktete Monsterweine zu erzeugen. So ist die Counoise-Rebe beispielsweise sehr wichtig für die Finesse im Wein und die früh reifende Cinsault-Traube mit ihrer reichlichen Frucht bildet ein notwendiges Gegengewicht zum Alkoholgrad der köstlichen Grenache und den Tanninen von Syrah und Mourvèdre. Und letztere Rebe trägt durch ihren für die Appellation ungewöhnlich hohen Anteil (ca. 30%) zum höchst eigenständigen, unverwechselbaren Beaucastel-Stil in seiner ganzen Ursprünglichkeit bei: **Bio-Weine der absoluten Weltspitze!**

Da also die Cuvéetierung einzigartig ist, wird der Charakter der großen Weine von Beaucastel auch und besonders durch ihre eigenwillige Rebsortenzusammensetzung geprägt. Bisweilen werden gar die roten Gewächse als das Gegenteil eines klassischen Châteauneuf-du-Pape bezeichnet. Wohl auch, weil sie durch den hohen Mourvèdre-Anteil (der aber früher in Châteauneufweinen gang und gäbe war und erst in den 50er Jahren, als man Lastzügewise Grenache ins Burgund karrte, um die damaligen dünnen Pinot-Noir-Wässerchen aufzupäpeln, ebenso zurück gedrängt wurde wie im letzten Jahrzehnt, als man begann, wegen der tiefen Farbausbeute immer mehr Syrah anzupflanzen, der aber eindeutig im Norden der Rhône, in kühleren Lagen, seine besten Resultate erzielt) in ihrer Jugend häufig etwas unzugänglicher und weniger einschmeichelnd sind als Weine anderer Domänen. Welche Verkennung des wahren Charakters eines großen Châteauneufs! Diese singulären Weinmonumente von Beaucastel mögen zwar Genießern von Neue-Welt-Einheitsweinen, die insbesondere Wert auf vordergründige Frucht und neue Eiche legen, nicht gefallen. **Für wahre Kenner und Liebhaber sind es mit die originellsten und charaktervollsten Rotweine der Welt und sie gehören seit über 20 Jahren zu meinen persönlichen Favoriten!** Und das Ergebnis nach der Reifephase, die normalerweise sechs bis zehn Jahre andauert (im Gegensatz zu den Basisweinen der Domaine, die bereits in ihrer frühesten Jugend spektakulären Trinkgenuss bieten) und über zwei Jahrzehnte anhält, ist spektakulär: In Spitzenjahrgängen zeigt sich der Wein üblicherweise von rubin- bis purpurroter Farbe mit einem unglaublich komplexen Aromenspektrum, einer sa-genhaften Süße und Fülle der Frucht und einer phantastischen Konzentration, Dichte und Tiefe.



Zwei kluge Köpfe der Domaine: Cesar, der maßgebliche Önologe unseres Kultgutes, der u.a. bei Romanée Conti und Latour gelernt hat, und Matthieu, für die Vermarktung zuständig.

*Die Kellerarbeit der Familie Perrin ist genauso vorbildlich wie die Weinbergsarbeit. **Und das gilt für alle Weine, vom Einstiegswein bis zu den mythischen Legenden!** Die unumstößliche Maxime dabei lautet: Der Charakter und die natürlichen Eigenschaften eines Weins dürfen nicht durch Zugeständnisse an die moderne Technik gefährdet werden.*

Auf Beaucastel verarbeitet man alle (natürlich extrem penibel selektierten) Rebsorten getrennt, wobei der Großteil der Mourvèdre- und Syrahtrauben entrappt wird. Letztere ist die einzige Sorte, die mit neuer Eiche in Berührung kommt, da Experimente zeigten, dass ihr eine Gärung in kleinen Eichenholzfässern, wie an der nördlichen Rhône praktiziert, besonders gut bekommt. Alle Rebsorten werden bis zum ersten Frühling nach der Ernte, wenn der Selektionsprozess und der endgültige Verschnitt erfolgen, getrennt vergoren und ausgebaut. Die Brüder Jean-Pierre und François sowie deren insgesamt sieben Söhne treffen sich dann zu „**einem magischen Vorgang**“ (Jean-Pierre Perrin), um die „Rohlinge“ gemeinsam zu verkosten, die aus den verschiedenen Rebsorten gewonnen werden, und um für jeden Wein die Qualität jeder einzelnen Rebsorte zu überprüfen, die der Cuvée des jeweiligen Jahrgangs beigefügt wird. Die einjährige Lagerung des Weins in großen Holzfässern erfolgt danach in beeindruckenden, klimatisierten unterirdischen Kellern, die von ihren Dimensionen her darauf hin ausgelegt sind, alle durchschnittlich 20.000 bis 25.000 Kisten Châteauneufwein eines Jahrgangs in einem einzigen Durchgang unfiltriert abfüllen zu können. Das Ziel ist die Vermeidung unerwünschter Qualitätsunterschiede in den einzelnen Flaschen.

Auf Grund ihres besonderen Enthusiasmus für die Mourvèdretreube und des daraus folgenden unverwechselbaren Weincharakters sind die ebenso tatkräftigen wie sympathischen Perrins keiner der bekannten Gruppierungen mit ihrer jeweiligen Stilistik in Châteauneuf zuzuordnen, sondern sie sind, was sie schon immer waren, **liebenswerte Individualisten**, die unbeirrt von Moden ihren eigenen Weg gehen. „Die Perrins arbeiten außerordentlich professionell und fühlen sich dem Besten, was die Natur zu bieten hat, verpflichtet. Der wohlverdiente Erfolg von Beaucastel hat dazu geführt, dass François und Jean-Pierre Perrin heute im Rhône-tal wesentlich mehr repräsentieren als Qualitätsbewusstsein – nämlich Ehrlichkeit, vorzügliche Leistungen, Fleiß und Hingabe. Sie haben nicht nur die besten Traditionen im Rhône-tal bewahrt, sondern diese sogar erweitert und damit weltweit Ruhm erlangt – für ihre Weine, für das Rhône-tal und nicht zuletzt für Frankreich“, schwärmt Parker zu Recht von dieser Domaine, die zu den ganz großen Weingütern Frankreichs gehört.

Ein Châteauneuf-du-Pape von Beaucastel ist stets ein brillantes Gewächs auf absolutem Weltklasseniveau, geschaffen von visionären Winzerpersönlichkeiten: Ein einzigartiger Triumph einer phantastischen Appellation, erklärbar aus dem Zusammenspiel eines großartigen, beseelten Terroirs, sensibler, biodynamischer Wirtschaftsweise und der unermüdlichen Tatkraft einer engagierten Perfektionistenfamilie. Weine mit weltweit magischem Klang!

Natürlich handelt es sich bei den Châteauneufs von Beaucastel um die Flaggschiffe der Familie Perrin, daneben erzeugt man aber auch in ebenfalls biodynamisch bewirtschafteten Lagen um Châteauneuf-du-Pape herum „köstliche Rotweine im regionstypischen Stil der südlichen Rhône, bemerkenswerte Leistungen, **die nirgendwo in der Welt auf diesem Qualitätsniveau zu diesem sympathischen Preis produziert werden**“ (Parker) und die den legendären Mythos der Perrin-Weine in der ganzen Welt mitbegründet haben. Gerade in zwei Jahrhundertjahrgängen wie 2015 und 2016 (wir sind der Meinung, dass es wohl noch nie in der Geschichte der südlichen Rhône eine solche Qualität in einem Zwillingspärchen gegeben hat!) besitzen diese wunderbaren Tropfen, die alle nach den gleichen Grundsätzen des biodynamischen Anbaus hergestellt werden, ein weltweit unschlagbares Preis-Genussverhältnis! Kein Wunder, dass sämtliche Qualitätsstufen unterhalb des Châteauneufweins seit Jahren die meist verkauften Rhôneweine unseres Programms sind. Unsere Kunden haben einen vorzüglichen Geschmack. Santé!

FRSoIII16

Perrin „Grand Prebois“, Côtes du Lubéron blanc 2016

13% Vol.

8,66 €/l

6,50 €

Traumhaft leckere Alltagscuvée aus klassischen Rebsorten der südlichen Rhône!

Dieser authentische Klassiker (Grenache Blanc, Bourboulenc, Ugni Blanc, Vermentino) vom Fuße des malerischen Mont-Ventoux begeistert mit einem Pfauenrad von Aromen aus seiner zauberhaften Landschaft, die mit verführerischen frischen Noten von weißen Blüten, Mandarinen, saftigem Weinbergspirsich, Ingwer, Mandarinschalen und tropischen Früchten (Maracuja, Ananas) stets Lust macht auf das nächste Glas. Der Grand Prebois verzückt mit einer Frische und Lebendigkeit, die ihresgleichen sucht. Unseren kleinen Südfranzosen werden alle lieben: Die Provence, so herrlich leicht, mit einer eleganten, verspielten Mineralität und beschwingt wie an einem emotional berührenden Sommerabend mit seinem betörenden provencalischen Licht!

FRS010316	Perrin „Grand Prebois“, Côtes du Ventoux rouge 2016	13,5% Vol.	8,66 €/l	6,50 €
-----------	---	------------	----------	--------

Toller Alltagswein aus großem Jahr zu kleinem Preis!

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

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

Das dunkelbeerige Fruchtspiel fasziniert, die dominante Würze verzaubert und die Kombination der beiden macht den Genießer glücklich. Ein paar Minuten an der Luft reichen, um den Grand Prebois zu befeuern, ihm Finesse einzuhauchen und ihn zu einem supersüffigen Tropfen wachsen zu lassen. Da ist Kraft im Glas, ohne zu erdrücken, da steht Saft im Mund, der jedoch kühl und fein ist und da ist jede Menge Zungenhaptik mit im Spiel, die diesen Wein zu einem köstlichen Erlebnis macht. Ein Naturschauspiel im Mund, das mit Essenz und Charakter für Staunen sorgt und mit Saft und Frische sowohl Zunge wie auch Gaumen in Besitz nimmt. Das ist Trinkvergnügen pur für kleines Geld!

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

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

FRS012015	Perrin, Côtes-du-Rhône Réserve rouge 2015	13,5% Vol.	11,86 €/l	8,90 €
-----------	---	------------	-----------	--------

Ein Siegertyp! In seiner Preisklasse kaum zu schlagen!

Der phantastische Nachfolger des von der WEINWIRTSCHAFT zum besten Rotwein Frankreichs gewählten 2012er! Und 2015 ist der noch größere Jahrgang!

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

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

Ein Tropfen, der als Begleitung von gehaltvoller Küche brilliert: Ente kross, Karree vom Schwein und Lammbratwürstchen fühlen sich in Begleitung dieses Tropfens ausgesprochen wohl. Zu genießen ab sofort bis 2019+

FRS011015	Perrin, „Peyre Blanche“ Cairanne Village rouge 2015	13,5% Vol.	14,60 €/l	10,95 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Seit Jahren ein Bestseller unseres Programms, der in allen Vorjahren viel Lob erfahren hat:

Markus del Monego, Sommelier-Weltmeister, urteilte nach einer Degustation begeistert: „Ein Genussgarant. Wer die Augen schließt, wird beim Duft dieses Weines an die würzige Luft des Südens, an Anklängen von Garrigue, feine Kräuternoten und Blütendüfte denken. Dazu werden Erinnerungen wach an Rosmarin, Lavendel, pfeffrige Würze und eine satte, aromatische Frucht mit Anklängen von Dörrpflaumen, Kirschen und Feigen. Am Gaumen ist der Einfluss der Rebsorten Grenache, Syrah und Mourvèdre sowie die Wärme des Südens zu schmecken.“



Auch der FEINSCHMECKER war begeistert: Er feierte „II Rotweine, bei denen Preis und Leistung stimmen. **Wahre Schnäppchen und die FEINSCHMECKER-Favoriten aus ganz Europa**“. Zu diesen derart euphorisch bewerteten Weinen gehört auch unser Bestseller Peyre Blanche: „**Ein toller Genuss für kleines Geld**“, so das dezidierte Experten-Urteil!

Und **Parker** flippte geradezu aus bei diesem Wein (im Kontext seines sympathischen Preises) und urteilt begeistert selbst in einem herausfordernden Jahrgang wie 2011: „A real star for the Perrins is their Cotes du Rhone-Villages Cairanne Pierres Blanches. This is an **outstanding** blend of 80% Grenache and 20% Syrah. The wine has wonderfully sweet cherry fruit with some blacker currants, dusty, loamy soil notes, garrigue and licorice. It is full-bodied, rich and certainly one of the best Cairannes I tasted! 90-92 Punkte“.

Und heute kommt 2015. Ein Hammerjahrgang der südlichen Rhône. Und ein Côtes du Rhône wie aus dem Bilderbuch. Traumhaft balanciert, fleischig, saftig, mit Charakter und Persönlichkeit!

Natürlich handelt es sich bei den prestigeträchtigen legendären Renommier-Châteauneufweinen von Beaucastel um die Flaggschiffe der Familie Perrin, daneben erzeugt man aber auch in ebenfalls biodynamisch bewirtschafteten erstklassigen Lagen um Châteauneuf-du-Pape herum köstliche Rotweine im charakteristischen Stil der südlichen Rhône. Und einer dieser fabelhaften Rotweine von traumhaften Satellitenlagen um das Epizentrum kommt von malerischen, extrem steinigen Weinbergen aus Cairanne, einem traumhaften Örtchen „mit einem beeindruckenden Potential“ (Parker). Die betörende, schmeichlerische Grenache-dominierte Cuvée ‚Peyre Blanche‘ wird aus kleinbeerigen Trauben uralter Reben vinifiziert, die einen dunkelroten, höchst authentischen Wein voll sinnlicher süßlicher Frucht (Cassis und dunkle Waldfrüchte), herrlichen Gewürzanklängen auf der Zunge, einer kühlen Textur und einem Touch ungebändigter Wildheit ergeben. Es gibt nicht viele Châteauneufweine, von den teuren Prestigegewächsen der absoluten Spitzendomainen abgesehen, die dieser Preissensation das Wasser reichen können! Herzlichen Glückwunsch unseren sympathischen Perrins zu dieser phantastischen Leistung! Zu genießen ab sofort bis 2020+.

FRSo10615

Coudoulet de Beaucastel, rouge 2015

13,5% Vol.

26,53 €/l

19,90 €

Parker: „This is almost the bottle essence of Provence“.

Nur die berühmte „Autoroute du soleil“ trennt das exzellente steinige Terroir des ‚Coudoulet‘ von dem unmittelbar angrenzenden legendären ‚Châteauneuf‘ von Beaucastel! Seit mehr als 30 Jahren bereits werden die erstklassigen Mourvèdre-, Syrah-, Cinsault- und Grenachereben für den traditionell in Holzfudern ausgebauten ‚Coudoulet‘ biodynamisch bewirtschaftet und wurzeln tief in den kalkhaltigen Böden, die teppichartig mit den berühmten „galets roulés“ bedeckt sind. Und so prunkt dieses köstliche, purpurrot seidig glänzende Elixier, nachdem schon die ungemein verführerische Nase mit intensiven Fruchtaromen und einer leicht salzig-mineralischen Note große Vorfreude auf den ersten Schluck auslöst, mit einem komplexen, höchst animierenden Aromenspektrum von reifen Oliven, schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen, mineralischer Erde und provençalischen Kräutern; die Syrahtrauben lassen würzige, pfeffrige Noten einfließen, dazu getrocknete Minze, Röstaromen von einem offenen Grillfeuer in den Weinbergen und zarte Anklänge an geräuchertes, speckiges Fleisch (wie bei großen, noblen Rotweinen der Côte Rôtie) – all dies verpackt in einem kraftvollen, vollmundigen und doch so unglaublich feinen, eleganten, ausbalancierten Körper, was ein verschmitztes Lächeln in die Augen des kundigen Weinliebhabers zaubert: Die kühle, seidige Eleganz dieses Weines ist für einen Côtes-du-Rhône geradezu sensationell! Dies ist erotischer Stoff der absoluten Spitzenklasse! Was ist der Familie Perrin für ein großer Wurf mit diesem Wein gelungen! Es genügt ein einziges Wort, um all die verzaubernden Sinneseindrücke trefflich zusammenzufassen: Genial!

Werte Kunden: Coudoulet 2015, das ist schlicht die **Qualität großer Châteauneuf-Weine zu einem absoluten Schnäppchenpreis!** Rhôneadel von traumhafter Finesse und selten erlebter spielerischer Eleganz! Dieser aristokratisch-deliziose Tropfen mit seiner cremig-seidenen Mundtextur, der das Wort „steinreich“ neu definiert, läutet ein Rhônefestival ein, ein erotisches Feuerwerk der Sinne gar!

Zu genießen mit größtem Vergnügen ab sofort (Dekantieren bitte oder am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche probieren), Höhepunkt 2020 bis 2030+.

Die Kellerarbeit der Familie Perrin ist genauso vorbildlich wie die Weinbergsarbeit. Und das gilt für alle Weine, vom Einstiegswein bis zu den mythischen Legenden!





Liebe Kunden: Und jetzt bieten wir Ihnen drei absolute Weltklasseweine aus dem Überfliegerjahrgang 2016 in Subskription an, betörende Gewächse, die mit zum besten zählen, was je an der südlichen Rhône gewachsen ist. Sichern Sie sich diese Perlen unseres Programms zu attraktiven Vorverkaufspreisen und wer weiß, ob die Weine nächsten Herbst bei ihrer Freigabe überhaupt noch verfügbar sind!

FRS011816	Perrin „Clos des Tourelles“, Gigondas rouge 2016	52,00 €/l	39,00 €
-----------	--	-----------	---------

in Subskription. Lieferbar voraussichtlich ab Oktober 2018

Einer der größten Rotweine, die in Gigondas je erzeugt worden sind!

Das große Terroir von Clos des Tourelles, im Zentrum von Gigondas am Fuße der malerischen Dentelles de Montmirailles gelegen, hat eine außergewöhnliche Güte und nennt bis zu 100 Jahre alte Pre-Phylloxera-Grenache-Reben ihr eigen.

Wow, Welch sinnlich-barocke Fleischeslust vermählt sich hier mit einer eleganten Textur! Dieser grandiose Weltklassewein begeistert zunächst durch seine tiefe purpurne, ja fast schwarze Farbe und seine explosive klassische Gigondas-Nase nach schwarzen Beeren (Brombeeren, Cassis), Kirschen, frischer Lakritze, Zedernholz, Leder, geräuchertem Fleisch sowie gegrillten Brotnoten, schwarzen Oliven und einer beeindruckenden Mineralität. Dazu Anklänge an noble Bitterschokolade, Graphit und zarte florale Noten. Im Mund fasziniert die Kombination zwischen fabelhafter Energie, innerer Dichte und immenser Fülle sowie einer spektakulären Aromenvielfalt, einer enormen Extraktion, einem verzaubernden Touch von Kirschen, Zedernholz und Feuerstein und phantastisch cremigen, feinen, würzigen Tanninen. Aber das ist auch ein Wein, der bei aller Mächtigkeit und extremen Kraft (DAS ist 2016!) nach einigen Jahren der Flaschenreife infolge seiner animierenden kühlen Stilistik und Präzision auf der Zunge elegant wirken wird (typisch für beste sandige Böden an der südlichen Rhône wie beispielsweise bei Rayas), mit einer gleichermaßen sensationellen, vibrierenden Frische, einer phantastischen Reife, die fast gar Anklänge an große, große Portweine evoziert sowie einer für alte Grenachereben charakteristischen, ungemein hedonistischen Fruchtsüße. Dazu gesellt sich ein traumhafter Abgang voller Extrakt und schier unglaublicher Länge.

FRS011316	Perrin „Les Hauts de Julien“, Vinsobres rouge 2016	33,33 €/l	25,00 €
-----------	--	-----------	---------

in Subskription. Lieferbar voraussichtlich ab Oktober 2018

97+ Punkte!

Weltklassewein, der viele Châteauneuf-du-Pape an die Wand spielt. 94-96 Punkte von Jeb Dunnock in Parkers WINE ADVOCATE für den großartigen 2015er. 2016 ist noch einen Ticken besser, von seiner Stilistik her jedoch deutlich mächtiger!

Die exzellenten Lagen rund um das schöne Dorf Vinsobres gehören zu den „best gehüteten Geheimtipps an der südlichen Rhône“ (Jancis Robinson) und sind daher in Deutschland noch wenig bekannt. Doch dies wird sich sehr bald ändern, bietet doch diese Region aufgrund ihrer Exposition am nördlichsten Rande der südlichen Rhône und ihrer Höhenlage (knapp um die 400m), die auch im Sommer relativ kühle Nächte mit sich bringt (ideal geeignet zur Herausbildung komplexer Aromen!), optimale Bedingungen. Insbesondere die Syrahrebe fühlt sich hier, ähnlich den Gegebenheiten an der nördlichen Rhône und anders als in der brütend heißen Tal-Ebene des Südens, pudelwohl und erbringt hier wohl des besten Resultate der südlichen Rhône. Zusammen mit ca. 30% köstlicher Grenachetrauben ergibt dies einen in seiner Preisklasse einzigartigen Preis-Genuss-Hammer: Welch Triumph eines großen Terroirs!

Und was haben wir hier für eine gelungene Vermählung zwischen einer samtig-seidigen, aber auch ungemein kraftvollen Materie und einer betörenden Frucht. So duftet Violett! Und so schmeckt es auch. Der Les Cornuds Vinsobres ist ein Musterbeispiel dafür, wie sehr Grenache und Syrah gemeinsam harmonieren können. Dem Glase entströmen köstliche Wogen von bezaubernden Aromen nach würzigen schwarzen Beeren, Trüffeln, saftigen prallen Kirschen und weißem Pfeffer, die pikante Würze von schwarzen Oliven, ein orientalischer Touch von Zimt und Nelken sowie Noten von geröstetem Fleisch, Zigarrenkiste und Veilchen. Am Gaumen wird jene feine, reife Grenache-Süße zelebriert, die so vollständig anders ist als bei aufdringlichen Marmeladenweinen, so viel distinguierter, eleganter, nobler. Das ist Aristokratie pur, wie wir sie von Hermitage-Weinen her kennen! Und von einer Mächtigkeit wie die majestätischen Châteauneuf-du-Pape-Weine, hierin sehr verschieden vom verspielteren, eleganten 2015er. Dieser Vinsobres 2016 auf absolutem Weltklasseniveau verzaubert durch diese famose Kraft und seinen unverwechselbaren Charakter, der von der Mineralität der Kalkböden herrührt. Und, was für viele Kenner am wichtigsten ist, seine feine Säure löst das Gefühl von angenehmer Frische auf der Zunge aus, so dass diese fabelhafte Cuvée trotz ihres Extrakts und ihrer Tiefe nicht plump und schwer, sondern duftig, fein und transparent erscheint. Für Liebhaber originärer Rhôneweine ist dies einer der charaktvollsten Rotweine der Welt und gehört mit seiner ureigenen Stilistik im Jahrhundertjahrgang 20016 zu meinen persönlichen Favoriten! Welch betörender Sinneszauber mit schier unglaublichem Potential. Diese singuläre Qualität zählt in ihrer traumhaften Dimension zu den großen Wein-„Persönlichkeiten“ Frankreichs mit einer expres-

siven Natürlichkeit, die ihre faszinierende Aura dem großen Terroir und einer meisterhaften Weinbereitung durch die Familie Perrin verdankt. Gänsehautatmosphäre!

Wir sehen diesen Sinnenzauber bei 97+ Punkten, eine Beurteilung, die man nächstes Jahr überprüfen kann, wenn man diesen hedonistischen Gaumenzauber gegen die höchst bewerteten, wesentlich teureren Châteauneuf des Zauber-Jahrgangs 2016 probiert. Doch Vorsicht, vinologische Weltbilder könnten ins Wanken geraten!

FRS010716	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2016	78,66 €/l	59,00 €
FRS010716M	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2016 MAGNUM	78,66 €/l	118,00 €
FRS010716D	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2016 DOPPELMAGNUM	86,66 €/l	260,00 €
RS010716H	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2016 (0,375l)	78,66 €/l	29,50 €

in Subskription. Lieferbar voraussichtlich ab Oktober 2018

Als wären die legendären Weine aus 1961, 1978 oder 1990 neu geboren! 98-100 Punkte von Pinard de Picard! Zusammen mit 2015 einer der besten Beaucastel aller Zeiten. Jahrgangsbedingt jedoch mächtiger und kraftvoller ist er einer der ganz großen Gewächse, von denen Generationen von Weinliebhabern über Jahrzehnte schwärmen werden.

98 - 100 Punkte!

Wer einmal den großen Rhône-Klassiker aus biodynamischem Anbau von Beaucastel getrunken hat, den lässt er sein ganzes Leben lang nicht mehr los. Und welch großartige Fassproben aus einem der größten Jahrgang aller Zeiten in Châteauneuf-du-Pape habe ich in den letzten Monaten auf Beaucastel degustieren dürfen: Als wären die legendären Weine aus 1961, 1978 oder 1990 neu geboren!

Welch wundervolle Liaison zwischen einem samtig-seidigen, aber auch dichten, konzentrierten Saft und einer betörenden Frucht in unendlicher Feinheit. Dem Glase entströmen köstliche Wogen von bezaubernden Aromen nach würzigen, süßliche-saftigen Himbeeren, reifen schwarzen Brombeeren und Kirschen jeglicher Couleur und weißem Pfeffer, die pikante Würze von schwarzen Oliven, ein orientalischer Touch von Zimt, Marzipan und Nelken sowie Noten von grünem Tee. Am Gaumen wiederum jene feine, reife Grenache-Süße, die so vollständig anders ist als bei fetten Marmeladenweinen. Die feine süße Frucht paart sich mit elementarer Kraft. Unverwechselbar 2016! Dieser Châteauneuf-du-Pape auf absolutem Weltklasseniveau verzaubert zudem durch seinen unverwechselbaren Charakter, der von der Mineralität der kalkigen Böden und seinem hohen Mourvèdreanteil stammt. Für Liebhaber originärer Rhône-Weine ist dies einer der besten Rotweine der Welt und gehört mit seiner ureigenen Stilistik im Jahrhundertjahrgang 2016 ebenfalls zu meinen persönlichen Favoriten! Auch die Familie Perrin ist total begeistert, ich spürte ihre freudige Erwartungshaltung, wie uns denn dieser großartige Stoff schmecke, der in seiner Üppigkeit und elementaren Power einer der massivsten Châteauneuf-Weine aller Zeiten ist und gleichwohl eine innere Finesse besitzt, die sich auch in den präsenten, aber seidigen Tanninen zeigt.

Unser Urteil: Der Beaucastel-Châteauneuf-du-Pape ist ein betörender Sinneszauber mit schier unermesslichem Potential bis nach 2050.

Legenden sterben nie. Wiederum Gänsehautatmosphäre!





Château La Négly

LANGUEDOC

Das Parfum des Südens! „Bestes Weingut des Languedoc! Ich bin ein riesiger Fan!“ – Parker

**Château Négly: Ankommen. Meer sehen. Wind atmen. Salz und Weine schmecken.
Wie wunderbar sind die Gestaden des Mittelmeeres!**

Unser Kleinod aus dem Languedoc ist ein richtiges Schmuckstück. Es befindet sich auf einem magischen Fleckchen Erde, geradezu zwischen Land und Meer angesiedelt. Bei den hier produzierten irren Qualitäten kommt selbst Parker mächtig ins Schwärmen: „Bestes Weingut des Languedoc. Alle Weine von Négly neigen zum vollmundigen Ende des stilistischen Spektrums, sie besitzen ein fabelhaftes, einzigartiges Bouquet sowie eine Ausgewogenheit, eine Homogenität und gleichzeitig sogar ein elegantes Profil am Gaumen. Ich bin ein riesiger Fan!“

Und dann die Bewertungen: Pinard de Picards Urgestein Négly erhält für seine Spitzenweine **die höchsten Punktzahlen des gesamten Languedoc in den Jahrgängen 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 und dem heute präsentierten phantastischen 2016er hintereinander. Eine schier unglaubliche Abfolge von Triumphen!** Und Parkers Empfehlung kurz und bündig: „Don't miss a chance to latch onto a bottle if you can!“ – And Pinard de Picard says: „Yes, you can!“

Müssen wir auch auf die beiden mit 100 Punkten bewerteten Weltklasse-Weine aus 2016 noch einige Zeit warten, zeigen doch bereits die heute präsentierten Basisweine die ganze Klasse eines Jahrgangs auf, der sich in Teilen Europas gerade anschickt, selbst noch einen Ticken besser zu sein als die fabelhaften 2015er!

Liebe Kunden: Seit Ende der neunziger Jahre werden die Weine regelmäßig von Robert Parker verkostet und haben mehrfach 100 Punkte erhalten. Das sind die höchsten Bewertungen, die Parker jemals für Wein aus dem Languedoc vergeben hat. Obwohl er damit die weltweite Néglymania immer weiter anheizt, das Château als „das beste Weingut des Languedoc“ adelt, sind die Preise (abgesehen von den extrem raren Luxuscuvées) noch immer extrem günstig: Die Preis-Genussrelationen beim ‚Côte‘, ebenso beim ‚Falaise‘, wie auch bei den beiden Rosé und dem ‚Brise Marine‘ sind schlichtweg unschlagbar und folglich gehören diese ungemein leckeren Weine zu unseren meist verkauften und beliebtesten Weinen des gesamten Midi, die vollmundigen Spitzenweine verkörpern Weltklasse pur. Power without weight! Viel Spaß beim schwelgerischen Genießen mit unseren Perlen des französischen Südens!

FLA051116	„L'Écume“, rosé 2016	PK	13% Vol.	9,26 €/l	6,95 €
-----------	----------------------	----	----------	----------	--------

Parker zu „L'Écume“ 2016: „A big Rosé, 90 Punkte!“ Sensationsbewertung in dieser Preisklasse!

Die renommierteste französische Fachzeitschrift, die „Revue du vin de France“, zählte einen gleich guten Jahrgangsvorgänger dieses wunderbaren Rosés zu den 150 besten Weinen Frankreichs unter 10 Euro!

Erdbeer-Zitrone. Was früher meine Eis-Lieblingskombination war, duftet mir hier aus dem Glas entgegen und weckt Erinnerungen. Kaum aber angetrunken und schon bin ich zurück im Hier und Jetzt und gleichzeitig in Südfrankreich. Herb, ja stoffig steht der L'Écume auf meiner Zunge und lädt einen Korb mit Waldbeeren, Kirschen und weißen Litschis darauf ab. Aus dem Hintergrund lacht eine Zitronenspalte frech hervor, während vorne ein paar Rosenblätter durch die Szene taumeln. Und, welch (südfranzösisches) Wunder, über allem kreist eine feudale Würze, die diesen kleinen Wein ganz groß erscheinen lässt. Am Gaumen spürt man erst, wie frisch der Tropfen wirklich ist, wieviel Mineralität er in sich mitführt und wie selbstbewusst er ein Tanningerüst zeigt, das einem Staunen abringt. Ein ganz großer Rosé zum ganz kleinen Preis!

FLA050416	La Brise Marine, blanc 2016		14% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
-----------	-----------------------------	--	----------	-----------	--------

Kein Wein für alle, die nicht gewillt sind, ewige Liebe zu schwören.

91 Parker-Punkte!

Seit Jahren trink' ich ihn, seit Jahren lieb' ich ihn. Diesen kleinen Südfranzosen, den La Brise Marine. Der mich immer wieder aufs Neue fasziniert. Der mit verhaltener Säure auftritt, der rund und cremig ist im Mundgefühl. Leicht herb gefällt er sich in seinem Saft und seiner exotisch anmutenden Fruchtaromatik. Wie Lippenbalsam fühlt er sich an, auf der Zunge steht ein feiner herber Stoff, der sich sein Dasein mit einer wunderbaren Mineralität teilt. Weniger von Früchten dominiert, spielt sich eine elegante Würze in den Vordergrund, erst dann schmeckt man ein wenig Ananas und Pfirsich sowie eine Spur von Anis. Rauchig-würzig zieht er über den Gaumen. Ist er im Abgang auch noch saftig, bleibt auf der Zunge ein zartherber Film haften, der dem Wein noch lange trocken hinterher fühlen lässt. Hat etwas animierend „Bitteres“ an sich, was jedoch perfekt in seinem frischem Saft versteckt ist. Der La Brise Marine bringt dank seiner leicht an Gischt erinnernden Salzigkeit das Meer ins Wohnzimmer, ist ein Wein, der irgendwie "entschleunigt" und uns in Südfrankreichstimmung versetzt. Ich mag den kleinen Südfranzosen. Seit dem ersten Mal. Und werde ihn auch weiter lieben und mir eine Pfanne Fisch und Meeresfrüchte dazu gönnen.

La Brise Marine: Wahrlich eine frische Brise, die das Mittelmeer auf die Terrasse weht und schwelgerische Erinnerungen auslöst an die wunderbare Leichtigkeit des Seins in lauen südfranzösischen Sommernächten. „Immer wieder TOP dieser Wein, extrem animierend, saftige Fruchtfülle trifft Würze und Frische. Ein Traum zu Krustentieren und Muscheln, aber auch zu milden Curries. Dieser Wein zu einer warmen Focaccia mit Rosmarin oder einer Pizza, z.B. aus Sebastian Georgis Kölner Pizza-Tempel 485°, ist schlichtweg ein Traum.“ (Christina Hilker, Deutschlands Sommelière des Jahres 2005)

FLA050216	La Côte, rouge 2016	14,5% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
-----------	---------------------	------------	-----------	--------

Wie jedes Jahr der absolute Überflieger. So geht süffig.

Parker: „The 2016 La Cote has outstanding potential and is another beautifully concentrated red from this team that holds onto a sense of purity and elegance. Bis 92 Punkte!

Wacholder, Waldbeeren, Lorbeerblätter und schwarze Oliven dampfen aus dem Glas heraus. Pfeffer hinten, vorne ein Zweig Oregano und dunkle Frucht. Was für ein Duft! Kaum kommt der La Côte in den Mund, geht der Zirkus richtig los. Was ist das für frisches Mundvergnügen, welch belebend freches Frucht- und Säurespiel geht da ab? Ein paar Veilchen tanzen mit roten Beeren, die Olive hat sich unter einem Berg Gewürzen eingenistet und über allem schwebt eine feine Pfefferwolke, die ausgesprochen sexy ist. Dieser Überflieger ist leicht im Mund, pocht mit hohem Puls, erfrischt und trinkt sich gefährlich einfach weg. Der Tropfen hat kein Gramm Fett auf den Hüften, ist schlank auf der Zunge, wie überhaupt im ganzen Mund. Am Gaumen pfefferwürzig und doch (dank Carignan) auch dezent fruchtig. Das Gerbstoffkleid fast transparent, so fein fühlt es sich an. Ein Wein, der tanzt im Mund, der mit Cassis im Abgang verwöhnt und vor Leben nur so strotzt. Kein großer Wein, aber ein großartiger! Gestützt wird seine traumhafte Stilistik nicht nur von der festen mineralischen Struktur, sondern auch von einer grandiosen Frische, einer für den Süden raren Eleganz, einem superfeinen, seidigen Tanningerüst, das diese verführerische Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan zu einem wahren Meisterwerk werden lässt. **Schwerlich vorstellbar, dass man zu diesem Preis etwas Besseres im gesamten Languedoc finden kann!** Und Freunde aufgepasst, die letzte Palette ist eingetroffen; schnell noch einmal zugreifen vor der langen Wartezeit auf 2017!

FLA050316	La Falaise, rouge 2016		26,40 €/l	19,80 €
-----------	------------------------	--	-----------	---------

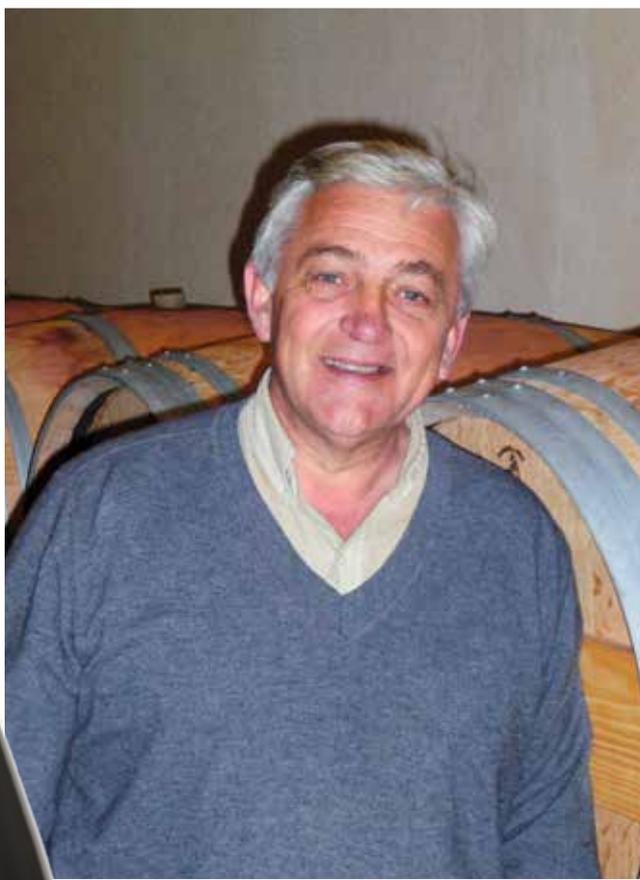
Ralf Zimmermann: „Der beste Falaise ever, mit betörender, zarter, eleganter süßer Frucht.“

Tino Seiwert: „Höchste Sinnenwonnen! La Côte“ und „Falaise“, das sind zwei der größten Weinwerte Frankreichs. 2016 ist, noch einen kleinen Ticken vor 2015, der bisherige Höhepunkt im Schaffen einer der berühmtesten Weingüter Frankreichs! Das zeigen auch die 2x 100 Punkte, die Parker den legendären Weinriesen Porte du Ciel und Truffiers 2016 gegeben hat, einmalig in der Geschichte des Languedoc.“

In der Farbe zeigt dieses Juwel des Midi ein tiefes, dichtes, undurchdringliches Purpur, das fast ins Schwarze übergeht und in der Nase ein komplexes, einladendes Pfauenrad an Fruchtaromen bietet, dabei ganz deutliche Anklänge an große, aber wesentlich teurere Côte Rôtie (!) evozierend: Betörende Düfte nach einer Wagenladung Cassis, geschmolzener Lakritze, schwarzen Oliven, geröstetem Fleisch, Vanille und nobler Zeder. Diese faszinierende, syrahgeprägte Cuvée (dazu Grenache und Mourvèdre) 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 paart: Eine großartige Demonstration des zunehmenden Alters besten Rebmaterials auf erstklassigem Terroir, gepaart mit traumhaften Jahrgangsgegebenheiten, die es so zuvor selten gegeben hat! Welch betörende, reichhaltige Struktur am Gaumen, welch packende Dichte und große Konzentration, gleichwohl unfassbar elegant, welche innere Balance, welch grandiose Saftigkeit und welch cremige Textur: Höchste Sinnenwonnen sind garantiert! 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.

Dieser „sanfte Rebell“ wird mit zunehmender Flaschenreifung die Wärme des Südens mit der Finesse des Nordens vermählen! Freuen Sie sich auf einen authentischen Terroir-Wein des Languedoc mit warmherziger Seele und mediterraner Ausstrahlung! Diesen Klassiker des wilden französischen Südens legen sich Connaissseure kistenweise in den Keller. Zu genießen 2019 bis etwa 2030, doch werden wir bereits in diesem Winter die ein oder andere Flasche dieses hedonistischen Weins in seiner schönsten Primärfruchtphase öffnen! **Großer Wein schmeckt immer.**





Grandseigneur Jean Paux-Rosset, die Seele der Domaine,
und die nächste Generation: Sohn Bastienel

FLA050915

Cuvée L'Ancely 2015

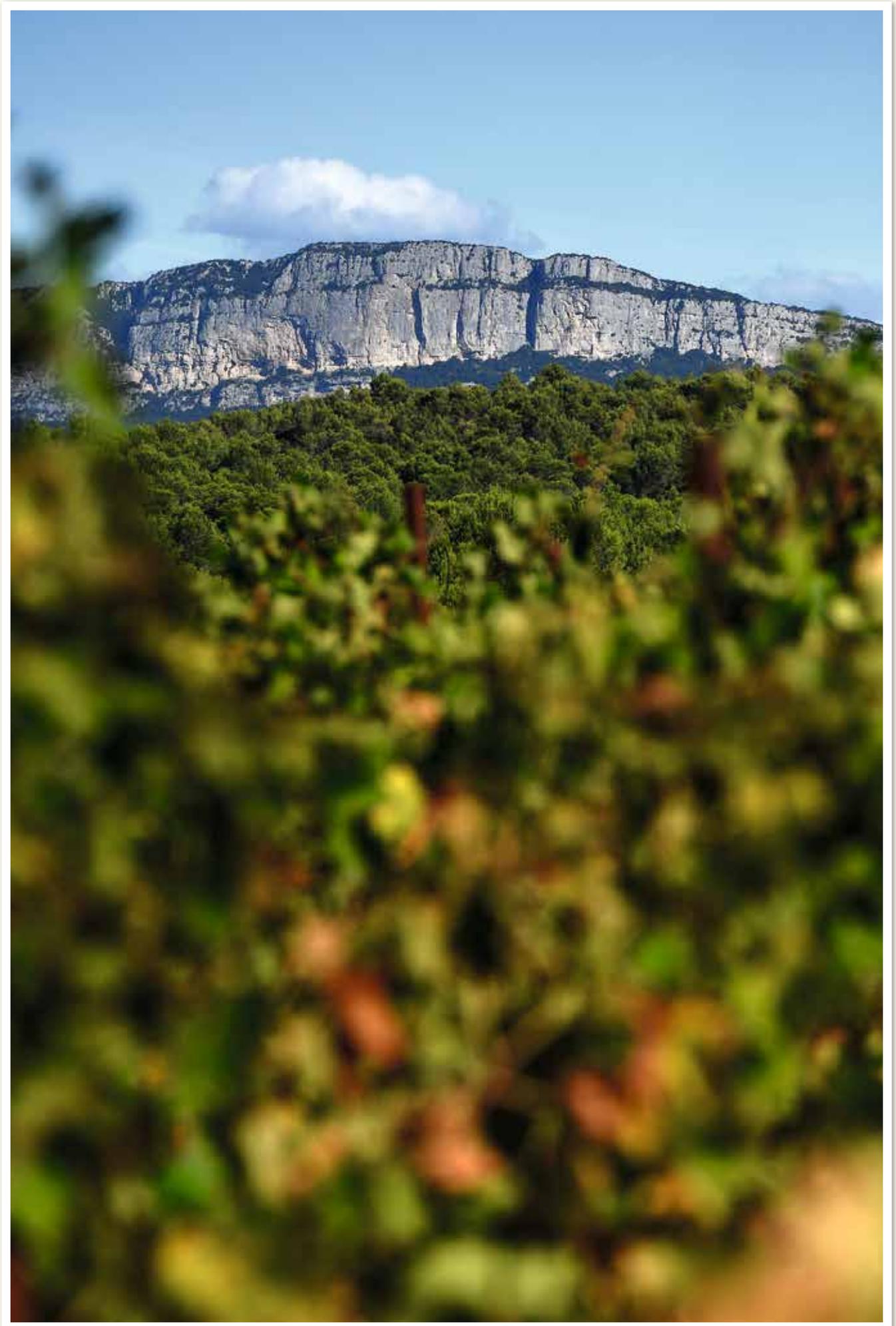
78,66 €/l

59,00 €

Die Essenz des Mourvèdre!

Mit intensiv rubinrotem Kleid steht dieses Weinmonument im Glas und prunkt mit seiner expressiven Aromatik, ist aber nicht mehr in seiner Stilistik von der portweinähnlichen Konsistenz früherer Jahre geprägt, sondern bei aller Kraft und Konzentration, bei aller inneren Dichte viel eleganter und finessenreicher. Eine verführerische, zart süßliche Frucht schmeichelt allen Sinnen, aber nicht vordergründig, sondern enorm komplex und nobel. Dabei erweckt er aufgrund des hohen Mourvèdreanteils Assoziationen an die Weltklasse-Châteauneuf-du-Pape von Beaucastel: Expressive Aromen von saftigen schwarzen Brombeeren, Cassis, Schattenmorellen, Lakritze, geröstetem Fleisch, Piemonteser Trüffel und feinsten provenzalischen Gewürzen. Ein großer Terroirwein, der seine edlen Rebsorten traumhaft widerspiegelt! Am Gaumen ungemein viel Fülle, Dichte, Konzentration, dazu eine seidene, weiche, sehr cremige Textur, Ladungen von Glycerin, eine animierende Säurestruktur, wiederum phantastisch reife Beerenfrucht, zarte Röstaromen, immenser Nachhall, wie ihn nur die großen Weine der Welt aufweisen können. Ein ganz großer Stoff, aus dem die Träume von wahren Liebhabern gewirkt sind. Aufgrund seiner ungewöhnlichen Rebsortenzusammensetzung ein unnachahmliches Unikat mit einer berausenden Exotik!

Auch Parker ist begeistert und vergibt bis 96 Punkte. „The 2015 La Clape L'Ancely, which is mostly Mourvèdre, is a blockbuster effort offering sensational notes of black raspberries, cured meats, spice and licorice aromas and flavors. This full-bodied, expansive, decadent and hugely concentrated 2015 might **be the best vintage of this cuvee to date**“.



FLA050714	La Porte du Ciel, rouge 2014	133,20 €/l	99,90 €
-----------	------------------------------	------------	---------

Ein Riese von Wein! Mit bis 97 Punkten erneut eine hohe Parker-Bewertung: „Schlicht und einfach genial!“

Ein durchdachter Anbau ist oberstes Prinzip auf la Négly. Nichts ist dem Zufall überlassen. Um die besten Weine machen zu können, werden die Trauben in allen Jahrgängen mit verrückt geringen Erträgen (ca. 10 hl / ha) bei optimaler Reife gepflückt, Traube für Traube aussortiert, in kegelförmigen Holzfässern vinifiziert und in neuen Barriques gereift.

Daher trägt dieses Weltklassegewächs seinen Namen völlig zu Recht, bedeutet er für Weinliebhaber doch so etwas wie die „Pforte zum (Wein-) Himmel.“ Parker schreibt: „Another pure, elegant beauty that doesn't pull any punches with regard to texture or richness, the 2014 Coteaux du Languedoc la Porte du Ciel offers those saline, sea breeze-like characteristics that are always found in this cuvee, as well as classy notes of black raspberry, smoked earth and spice. Full-bodied, ultra-pure and just flat out gorgeous!“ Dieser bezaubernde Gigant, der die Wärme des französischen Südens mit der Eleganz und Finesse der größten Weine der nördlichen Rhône verbindet, präsentiert sich bei aller aristokratischen Textur ungemein körperreich, kraftvoll, mit großer Dichte und feiner Struktur und ist ausgestattet mit feinsten, edlen, bestens integrierten Tanninen; er betört durch seine noblen Aromen (Cassis, dunkle Waldbeeren, schwarze Oliven, erdig-rauchige Noten, geröstetes Fleisch, Bitterschokolade, die Gewürze des Südens und edle Zigarrenkiste) und kann zwischen 2019 und 2035+ getrunken werden. Eigentlich jedoch auch heute schon in einer traumhaften Primärfruchtphase!

Tino Seiwert: „Einer der besten Weine des Languedoc in den letzten 20 Jahren!“

FLA050514	Clos des Truffiers, rouge 2014	145,33 €/l	109,00 €
-----------	--------------------------------	------------	----------

Der beste Wein des Languedoc in 2014! Er flirtet mit der Perfektion! „More rounded and sexy than the Porte du Ciel, the 2014 Clos des Truffieres offers lots of chocolaty dark fruits, truffle and olive characteristics in a full-bodied, decadent style. It doesn't have the purity and elegance of the Porte du Ciel, but sure makes up for it in exuberance and texture,“ so schwärmt Parker.

Dieser Weltklassewein definiert schlichtweg die Qualitätsmaßstäbe des Languedoc. Die liebevoll gepflegten Syrahtrauben für diesen absoluten Traumwein wachsen bei Saint-Pargoire – also nicht, wie die anderen Weine Neglys, in unmittelbarer Nachbarschaft des Weingutes in Blickkontakt zum Meer – sondern inmitten des Languedoc. 1962 gepflanzte Reben aus edelster Selektion der nördlichen Rhône ergeben einen stilistisch einzigartigen Wein, der sich vom ‚Porte du Ciel‘ dadurch unterscheidet, dass er nicht ganz dessen Eleganz besitzt, noch verführerischer, hedonistischer und eine schier unfassbare, makellose Schönheit mit überbordender Frucht ist. Aus kleinsten Erträgen (unter 12hl/ha) wird hier ein Stoff produziert, aus dem die Träume von „Dekadenz-Liebhabern“ bestehen: Ein spektakuläres Meisterwerk aus alten Syrahreben mit expressiver Aromatik, wie der Ancely nicht mehr mit der portweinähnlichen Überreife der Vergangenheit ausgestattet, zwar immer noch unglaublich dicht, „fett“ und konzentriert, dabei jedoch auch deutlich eleganter. Die Zunge taucht in eine Orgie komplexer Aromen, der Mund wird überschwemmt von einer süßlichen, dunkelbeerigen Fruchtextplosion, von edlen Trüffeln und schwarzen Oliven sowie gerösteten Espressobohnen, der irre extraktreiche Wein schmeichelt dem Gaumen, verweilt, man will nicht loslassen, nicht unterschlucken, die Tannine noch spürbar präsent, aber so unglaublich seiden, geschliffen und weich! Und dann – welch grandioser Abgang mit schier unendlich langem Nachklang. Fast eine Minute!

Ein ungemein verführerischer, lasziv-erotischer Wein, von dem Kritiker meinen, er verweise wie ein „Leuchtturm auf das gigantische Potential des Languedoc“. Zu genießen durchaus bereits jetzt in seiner schönsten Primärfruchtphase, Höhepunkt 2020 bis wohl nach 2030. Wahrlich ein Weltklasse-Wein, der sich heute noch ein wenig wie ein ungeschliffener Rohdiamant präsentiert und der seine wahre Größe erst mit etwas Lagerung voll entfalten wird. Einer der drei besten Weine des gesamten französischen Südens in 2014 und auf gleichem Niveau wie 2012, als Parker schrieb: „Don't miss a chance to latch onto a bottle if you can!“



Domaine Boisson-Vadot

MEURSAULT

Weltklasseweine aus Meursault im Herzen des Burgund. In Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard!

Boisson-Vadot ist im Weißweinbereich wohl das Weingut mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis im gesamten Burgund! Und der Jahrgang 2015 hat Jahrhundertqualität! Daher ist es schlicht und einfach der beste Jahrgang unseres Kleinods in einer Abfolge großer Ernten!

Burgund ist die Heimat einiger der größten trockenen Weißweine der Welt. Und damit die einzige ernsthafte Konkurrenz zu den besten trockenen Rieslingen deutschsprachiger Provenienz! Denn nirgendwo sonst erreicht die Chardonnayrebe diese einzigartige Kombination aus Kraft und Eleganz, Geschmeidigkeit und Präzision sowie Mineralität und Lagencharakter wie an der Côte de Beaune, dem weltberühmten südlichen Teil der Côte d'Or. Das Epizentrum dieser genialen Weißweine befindet sich wenige Kilometer südlich von Beaune und umfasst die Orte Meursault, Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet, die bei Burgund-Liebhauern mythischen Ruf besitzen. Und hier haben wir vor wenigen Jahren ein wahres Kleinod aufgespürt, das in Frankreich für ganz erheblichen Wirbel sorgt und das mittlerweile von informierten Weinfreunden in der ganzen Welt intensiv gesucht wird. Auch uns erreichen Anfragen aus ganz Europa: Diese Perlen des Burgunds besitzen nicht nur eine phantastische Qualität, sie sind auch außerordentlich rar! Und sie sind das Resultat einer innigen Liebesbeziehung zwischen einem Urgesteinswinzer und seinem Terroir.

Bernard Boisson heißt der Patron. Ein burgundischer Charakterkopf. Lebt für seinen Wein. Hat seinen Plan im Kopf, baut die Weine so reduktiv aus, wie sonst wohl nur noch Coche-Dury. Daher die typischen gegrillten Aromen in all seinen Weinen, die Noten von Schießpulver und Feuerstein. Dazu die irre salzige Mineralität. Setzt Holz nur ganz moderat ein. Er will Wein trinken, so elegant, fnessenreich und trinkig, wie nur möglich, und nicht wie ein Biber am Holze nagen. Seine Weine brauchen Luft (selbst der einfache Burgunder schmeckt nach zwei Tagen Öffnung noch hervorragend), werden über die Jahre immer komplexer. Er arbeitet extrem sensibel, pumpt die Weine bei der Kellerarbeit nicht um, arbeitet nur mit Schwerkraft, filtriert nicht. Erntet stets ganz



spät. Riskant spät. Nur ganz reife, kerngesunde Trauben! Ist fast immer draußen in seinen kalkreichen Wingerten: „Man muss seine Weinberge kennen, wie seine Kinder, dann kann man sie richtig erziehen“.

Und seine Kinder liebt er sehr. Sohn und Tochter haben seinen Weinvirus geerbt. Sind daher bereits in voller Mitverantwortung in Keller und Weinberg. Und haben bereits einen Teil des Gutes überschrieben bekommen. Der Grund, warum unsere Weine von Boisson unterschiedliche Etiketten haben. Aber alle die gleich phantastische Qualität!

Nach meinem ersten Weingutsbesuch hatte ich übrigens eine Probeflasche zu Klaus-Peter Keller geschickt. Weil ich weiß, wie sehr Deutschlands Winzermagier große Burgunder-Weine liebt. Er probierte dann zusammen mit sieben weiteren Burgund-Aficionados. Blind gegen eine von Coche-Durys genialen, aber wesentlich teureren Lagen. Alle, wirklich alle, hielten den Coche für Boisson. Und umgekehrt! Das war schon so etwas wie eine Adellung für unsere Entdeckung!

Burgundkenner wissen, dass drei Faktoren den Schlüssel zur Qualität im Burgund determinieren – und zwar in dieser Reihenfolge: Der Name des Erzeugers, die Lage und der

Jahrgang. Und wir präsentieren Ihnen heute DEN Insider-Winzer im Weißweinbereich, der die französische Weinwelt in hellen Aufruhr versetzt hat: Ein qualitätsbessener Winzer, legendäre Terroirs und mit 2015 einer der größten Jahrgänge aller Zeiten. Und Preisen bei Boisson-Vadot, die im Vergleich zu denen der renommierten Superstars provokant günstig daherkommen. Des kundigen Weinliebhabers Herz – was begehrt Du mehr?

FBU020115

Aligoté Anne Boisson, blanc 2015

12,5% Vol.

22,60 €/l

16,95 €

Trinkfreude pur paart sich mit höchstem Qualitätsanspruch!

Ein richtig guter Aligoté soll animierende Frische ins Glas transportieren und bei allem Körperreichtum eine Eleganz aufweisen, die dem Wein auf der Zunge eine sprichwörtliche burgundische Balanciertheit und große innere Harmonie vermittelt. Sehr selten nur habe ich diese Kriterien bei einem Aligoté finden können, denn wirklich hervorragende Qualität erreichen nur wenige Weine, bei denen die Trauben auf hochwertigen Lagen angebaut und im Keller mit der gleichen Sorgfalt ausgebaut werden wie die Spitzenweine einer Domaine.

Voilà, endlich haben wir ein solches Musterexemplar gefunden, das dazu noch über eine für seine Preisklasse ungewöhnlich packende, sehr feine delikate Mineralität verfügt, traumhaft vermählt mit verführerischen nussigen Noten und Anklängen von weißen Blüten (Flieder, Akazie), Birnen- und Apfelfrüchten sowie Vanille, mit Luft gesellen sich packende Pflirsich- und Anisnoten hinzu. Und was nennt dieser LeckerSchmecker nur für einen Preis sein eigen, der im Kontext des Burgunds schon eine gewaltige Provokation darstellt! Und was besitzt dieser filigrane Wein mit nur 12,5% Vol. Alkohol für eine anschmiegsame seidene Textur und was hat er für seine so oft malträtierte Rebsorte nur für einen unglaublich komplexen, frischen, zitrusfruchtigen Nachhall. Ein Aligoté ist niemals ein großer Lagerwein, daher kann man ihn mit größtem Vergnügen in seiner Jugend (bis etwa Ende 2020) genießen und der Wein schmeckt am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche noch besser. Santé!

Welch Referenzwein für einen Aligoté und (auch) ein phantastischer Essensbegleiter. Ein Wein, der prädestiniert ist für die einfache Bistrotküche Frankreichs, wo man ihn mit Cassislikör mischt und als Apéritif (Kir) genießt oder einfach pur. In Kombination mit Essen gefällt er zu mit Salzmandeln gefüllten grünen Oliven, zu Meeresfrüchtesalat, zu Lachstartar auf Toast oder zur Spaghetti mit Muscheln und cremiger Weißweinsauce. Nicht zu vergessen solche Klassiker wie Quiche und Flammkuchen!

FBU020215	Bourgogne blanc Bernard Boisson-Vadot 2015	13% Vol.	29,20 €/l	21,90 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Welch hedonistischer Traum eines klassischen weißen Burgunders! So wie sie früher einmal waren, ohne völlig übertriebenen Holzeinsatz. Die Zeit steht still!

Die Nase ein Traum. Feines Brioche, ein Schuss salzige Birne sowie ein Tick Pfirsich und Feuerstein haben sich zu einem feinen wie auch leisen Duft verschworen. Im mitreißenden Bukett entfalten sich mineralische, fein rauchige Aromen mit betörenden Anklängen an geröstete Haselnuss, Akazienhonig, Meersalz, Feuerstein, weiße Blüten, Anis und würzigen Pfeffer, untermalt von buttrigen und vanilligen Noten. Am Gaumen reichhaltig, saftig, mineralisch, traumhaft frisch, damit sehr trinkanimierend (gewinnt über zwei Tage enorm mit Luft!) und schon jetzt mit größtem Vergnügen zu genießen. In seiner Stilistik bei aller Konzentration eher der „mineralisch-rassig-elegante“ als der opulent-cremige Typus. Auf der Zungenmitte mit einem frischen und zugleich cremigen, schmelzigen Kern versehen, buttrig und herrlich würzig, sehr harmonisch, balanciert und erfrischend!! Feine Würze trifft sich mit reifer Säure, im Abgang noch einmal ein Schuss leckeres Brioche. Ein großartiger Gaumenschmeichler mit wahrhaft geschliffenem Charakter, ein betörender Charmeur, von gleicher Qualität wie viele doppelt so teure Prestigeweine aus Meursault.

Kein Wunder, stammen doch die Trauben aus deklassierten Village-Lagen - und zwar ausschließlich aus Meursault! Zusammen mit Coche-Durys und Boillots Bourgogne ist dieser vibrierend-mineralische Weißwein sicherlich das Beste, was in dieser Qualitätsstufe im Burgund zu erwerben ist. Rasse, Finesse und Mineralität, die beschwingte Leichtigkeit eines vibrierenden Rieslings gar, zeichnen eine wunderbare Einführung in die phantastische Welt der stilistisch so eigenständigen Weißweine Boissons. Große Qualität aus einem der größten Jahrgänge aller Zeiten im Burgund mit einem zauberhaften Preis-Genuss-Verhältnis! Zu genießen ab sofort bis 2022+, mindestens.

PS: Christina Hilker, Deutschlands Sommelière des Jahres 2005, ist total begeistert von Boissons Bourgogne: „Dieser Wein betört mit seiner Komplexität, seiner Mineralität und seinen cremigen Ansätzen, die mit einer frischen und anregenden Struktur einher gehen und gehört zu den Top Einstiegsweinen, bei denen man weiß, warum man gerne weiße Burgunder genießt. Bitte mehr davon!“

FBU021015	Auxey-Duresses „Les Cloux“ Pierre Boisson, blanc 2015	13% Vol.	45,33 €/l	34,00 €
-----------	---	----------	-----------	---------

Werte Kunden: Auf der sehr empfehlenswerten Internetseite weinquellen.at habe ich einen dermaßen liebevoll wie sachlich fundierten Artikel zum gleich guten Les Cloux 2013 gefunden, dass ich statt einer eigenen Beschreibung hier in Auszügen den begeisterten Autor Leo Quarda zitieren möchte. In den Aromen sind von mir in Klammern 2015er Eindrücke ergänzt: „Fakt ist, dass Boisson-Vadots Weine ohne jeden Zweifel **zum Besten gehören, was es in der Welt der Weißweine gibt**. Feine Zitrustöne strömen die Nase hoch, etwas geriebene Nuss, (Vanille und weiße Blüten) sorgen für Entzückung. Ein Tick von weißem Honig macht sich bemerkbar, bringt ein wenig Fülle in den Duft des Les Cloux. Kalk weht über allem; fein, leise, sehr verhalten. Es ist ein eleganter, ein ruhiger Duft, der unaufgeregt durch die Nasenflügel zieht. Stein und Salz dominieren ihn und lassen ihn dabei erfrischend wirken... Was für ein Spiel auf der Zunge wie auch am Gaumen. Ein wahres Fest im Mund, das ist Chardonnay mit Weltklasseformat. Am Gaumen etwas Apfel, gelb und knackig, der Abgang einfach nur betörend. Weich, rund und doch so belebend. Weißer Kalk über allem sorgt für Haftung, lässt einen den Les Cloux sprichwörtlich fühlen. Zu allem gesellen sich noch ein paar gelbe Blütenblätter, die den Tropfen endgültig zu einem richtigen Charmeur machen. **Ich liebe diesen Wein: Weltklasse!**“

Je länger der Les Cloux Sauerstoff aufnimmt, umso faszinierender wirkt er. Immer mineralischer wird der Tropfen, ein Traum von Mundgefühl, ein Traum von Geschmack. Überhaupt ist dieses Wechselspiel von Geschmack und Gefühl auf Zunge und Gaumen großes Kino. Da Zitrone, dort Stein, hier Kalk, dort Apfel. Darunter feiner Honig, darüber feiner Blütenstaub. Ein Auf und Ab, das beide Sinne in ihren Bann zieht. Ein



Naturschauspiel, das niemals enden möge. ...Im Mund wird der Wein weicher, er wird enorm griffig (und immer würziger). Sie lieben Chardonnay? Sie mögen kein Holz? Sie wollen Burgund, das leistbar ist? Mit 30 Euro sind Sie mit dem Les Cloux in der Weltklasse angekommen. Am Ende ist der Les Cloux die Antwort auf die "Luxusfraktion" aus dem Burgund. Dieser Wein hat es nicht nötig, sich vor großen Namen zu verstecken. Persönliche Kaufempfehlung!

Tipp: Zwei Stunden in der Karaffe sind ideal. Mit 10-12° aus dem großen Glas trinken. Klassiker der französischen Küche begleitet er ebenso gekonnt wie feine regionale Gerichte. Als Solist ganz großes Burgunderkino! Und Potential für mehr als ein Jahrzehnt!

FBU020315	Meursault Pierre Boisson, blanc 2015	13% Vol.	66,60 €/l	49,95 €
------------------	---	----------	-----------	----------------

Bernard Boisson: „Ich bin ein Verfechter einer traditionellen alten Schule, ich mache meine Spitzenweine nicht als hedonistische Flatteurs, ich will keine bloß als ‚gut‘ gelobten Weine. Mein Ziel ist klar definiert: **Ich will die besten Weine machen, nichts anderes, Punktum!**“

Und diesen Anspruch demonstriert in Reinkultur unser Klassiker der Klassiker aus Meursault! In der Nase dieser grandiosen Dorf-Lage (die Trauben stammen aus weltberühmten Terroirs wie beispielsweise Chevalières und Narvaux) betören sowohl eine ganz feine, würzige Note von gerösteter Haselnuss als auch ungemein tiefgründige mineralische Anklänge. Das ist DER Maßstab für seine Preisklasse im Burgund. Nach kurzer Verweildauer im Glas öffnet sich in der Nase eine wunderschön konturierte, komplexe Kernobstfrucht nebst zarten Anklängen an Abate-Birne, Ananas sowie weiße Blüten und feinste Brioche. Am Gaumen eine saftige, kraftvoll-cremige (Das ist 2015 in seiner schönsten Ausprägung), gleichwohl seidene Persönlichkeit mit einer traumhaften inneren Dichte und mit dem intensiven Feuerstein-Bodengeschmack von durch tiefe Rebwurzelung gelösten salzigen Mineralien – DEN Geschmacksträgern großer weißer Burgunder schlechthin! Dieses fürwahr noble Gewächs strahlt eine Energetik und eine gebündelte, stahlige Konzentration und majestätische Dichte aus, wie sie für Weine von den alten Reben seiner unterschiedlichen Lagen aus Meursault, die zur großen Komplexität dieses phantastischen Weines beitragen, typisch ist. Seidig, duftig, mineralisch: wie aus einem Guss.

Fürwahr ein toller Meursault für kundige Genießer, „mit einer geradezu unvergleichlichen inneren Dichte, fabelhaften Präzision auf der Zunge und einer formidablen Länge“, urteilt David Rayer, einer größten Weinkenner der burgundischen Szene.

Trinkvergnügen bereitet dieser geniale Meursault ab sofort, wird am zweiten Abend immer mineralischer und brillanter, Höhepunkt 2019 bis 2028+.

FBU020515	Meursault „Les Grands Charrons“ Bernard Boisson-Vadot, blanc 2015	13% Vol.	73,33 €/l	55,00 €
max. 3 Flaschen/ Kunde!				

Das Salz der Erde küsst irre Frucht!

Unmittelbar an die berühmten und um ein Vielfaches teurere Premier Crus von Meursault schließt diese grandiose Lage mit geradezu identischem Terroir an und stellt viele ihrer benachbarten, wesentlich hochpreisigeren Prestigeweine weit in den Schatten. Welch komplexes Aromenspektrum (reife Aprikose, Abata-Birne, Lindenblüten, Jasmin, Haselnuss, Feuerstein, Brioche, weißer Pfeffer) streichelt zärtlich die Nase, welche packende innere Dichte und Konzentration vermählen sich mit einer tiefgründigen, jodig-salzigen Mineralität am Gaumen. Dabei sehr präzise, kein bisschen ausladend, vielmehr perfekt balanciert und klar wie ein Gebirgsbach. Unvergleichliche Finesse und Eleganz statt ermüdender Holzprotzerei, das ist wahrhaft Kraft ohne Schwere. Und Mineralität in seiner schönsten Form. Schlichtweg Referenzcharakter!

Werte Kunden: Heute dominiert zum Leidwesen so vieler Weinliebhaber weltweit ein „internationaler“ Einheits-Chardonnay-Stil – Ein fülliger Weißwein mit üppigen tropischen Früchten, dem durch das vermeintliche „Zaubermittel“ Eichenholz ein reiches Gewand aus toastigem Vanillegeschmack angelegt wurde. Dieser leicht zugängliche Reiz eines Chardonnay-Weins hat jedoch überhaupt nichts mit diesem traditionellen weißen Burgunder von Burgunds großem Geheimtipp gemein. Hier bei Boisson-Vadot paart sich, trotz des Ausbaus in sorgfältig ausgesuchten Barriques edler Provenienz, aristokratische Noblesse mit mineralischer Tiefe und einem betörenden Aromenspektrum. Besser kann Chardonnay nicht schmecken – nur anders!

Zu genießen ist diese Ode an Meursault ab dem nächsten Frühjahr, Höhepunkt 2020 bis nach 2030.

FBU020415 Meursault „Sous la Velle“ Anne Boisson, blanc 2015 13% Vol. 66,60 €/l 49,95 €



Der große Rivale des ‚Grand Charrons‘! Femininer in seiner Stilistik als der maskulinere Bruder!

Von gleicher Qualität, aber stilistisch sehr unterschiedlich: Noch eine Spur finessenreicher, feiner, weicher, dafür etwas weniger kraftvoll als der ‚Charrons‘. Mehr von Würzaromen und floralen Noten (Weißdorn!) sowie Birne und Pfirsich geprägt denn von gerösteter Haselnuss. Insgesamt eine etwas femininere Stilistik als der ‚Charrons‘ und eine eher salzige als jodige, ungemein feingliedrige Mineralität. An Gaumen eine tänzerische Eleganz mit fabelhafter Präzision und traumhafter Frische. Das ist ja fast ein Rieslingstil! Sehr langer Nachhall mit purer Frucht und eleganten Würzaromen im vibrierenden Abgang. Zu genießen ab Mitte 2018, Potential bis nach 2030.

Es ist übrigens Jahrgang für Jahrgang höchst spannend zu verfolgen, wenn man den ‚Charrons‘ und den ‚Sous la Velle‘ in seiner Jugend über mehrere Abende aus der geöffneten Flasche vergleicht: Beide entwickeln sich stilistisch aufeinander zu – letzterer wird cremiger und weicher, während der ‚Charrons‘ präziser und focussierter wird. Zwei große Weine mit noch so unendlich viel Entwicklungspotential!

‚Sous la Velle‘: Ein weißer Burgunder auf allerhöchstem Niveau mit einer ungemein noblen Ausstrahlung!

FBU021415 Hautes-Côtes de Beaune rouge Pierre Boisson 2015 13% Vol. 26,60 €/l 19,95 €

Ein heißer Geheimtipp!

Ein ungemein frischer Rotwein, der die Sinne verführt mit seinem Duft nach Sauerkirschen, wilden Himbeeren, rotem Johannisbeergelee und frischen Kräuternoten. Eingefasst ist diese animierende Frucht in zarte Würznoten die an Zedernholz und frisch gemahlene weißen Pfeffer denken lassen. Seinen verführerischen Charakter in der Nase setzt sich am Gaumen animierend fort. Und nicht nur der niedrige Alkoholgehalt von 12,5Vol% regt uns an, sondern auch seine frische Säure, seine Leichtigkeit und feine Mineralität. Der perfekte Wein zu Geflügel und hellem Fleisch und zu schmackhaften Eintöpfen oder auch zu Fischgerichten mit Rotweinsauce!

FBU021215 Monthelie rouge Pierre Boisson 2015 13% Vol. 39,93 €/l 29,95 €

Monthelie hat einen Ruf wie Donnerhall. Unter Insidern! Denn diese schätzen die feinen Tröpfchen aus dem kleinen pittoresken Ort, der wesentlich weniger im Rampenlicht steht als die berühmten Namen des Burgunds, ganz außerordentlich. Denn zum einen kommen von hier tolle Qualitäten, insbesondere, wenn sie aus den Händen begnadeter Traditionalisten stammen. Und anderen zahlt man hierfür nur einen Bruchteil der für die Renommierlagen geforderten Preise. Und ALLE Weine der Domaine Boisson-Vadot werden mit der gleichen Sorgfalt im Weinberg wie im Keller hergestellt, ganz gleich, ob es sich um einen Weiß- oder Rotwein handelt. Die Rotweine haben qualitativ in den letzten Jahren einen enormen Sprung getan und befinden sich jetzt auf Augenhöhe mit den berühmten Weißen. Die Qualitätsphilosophie unseres Urgesteins ist in jedem einzelnen Wein der Domaine schmeckbar: Ein genialer Produzent als Mittler zwischen seinem großen Terroir und dem



Wein! Welch wunderbaren Dorflagenwein haben wir hier im Glas, der mit Luftzufuhr immer feiner und aromatischer wird. Schmeckbar hier die Fähigkeit der Reben, durch die lehmhaltige obere Schicht des Bodens in die mineralischen Tiefen des kalkigen Fels vorzudringen und dessen mineralischen Kern mit feinsten Präzision in diesen sinnlichen Burgunder umzusetzen! In der Nase komplexe Anklänge an Johannisbeere, Sauerkirschen, Hagebutte und betörende Gewürze, fein getragen von einer sanften Mineralität und zarten Röstaromen. Am Gaumen saftig, aber gleichzeitig schwebend, filigran, präzise, sehr fokussiert und transparent. Dazu ein mineralischer Spannungsbogen und eine großartige Frischeader, mit Luftzufuhr immer besser werdend und in ein kraftvolles, zupackendes Finale mündend. Zu genießen ab Herbst 2018, Höhepunkt 2020 bis ca. 2025.

FBU020715	Auxey-Duresses 1er Cru Pierre Boisson, rouge 2015	13,5% Vol.	58,66 €/l	44,00 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Diese großartige Premier Cru Lage hat es wirklich in sich...

... und sie zeigt beispielhaft, dass Pinot Noir nicht einfach Pinot Noir ist. Das Großartige an Region und Rebsorte sind die unterschiedlichen Ausprägungen, die so differenzierten Geschmäcker, welche die für ihre Liebhaber größte Rotweinrebsorte der Welt auf den grandiosen Lagen ihrer mythischen Landschaft hervorbringt.

Was für ein expressiver Ausdruck des Terroirs, der die Schönheit, die Filigranität und die Finesse der kleinen roten Beerenfrucht in Kombination mit würzig-erdigen Nuancen idealtypisch ins Glas zu zaubern vermag, der aus ‚Auxey-Duresses‘ kommt, westlich von Meursault und Pommard gelegen und ebenfalls ein echter Insider Tipp. Feinste, reintönige Frucht (Himbeeren, schwarze Kirschen und Erdbeeren) vermählt sich in der Nase mit rauchig-mineralischen, sehr würzigen und floralen Noten wie blaue Veilchen und am Gaumen mit einer schwebenden Transparenz, einer spielerischen Leichtigkeit sowie würzig-pfeffrigen Anklängen in einem mineralischen Abgang mit reifem, feinem Tannin. Zu diesem sympathischen Preis bekommen Sie bei anderen renommierten Winzern keine Dorflage, geschweige denn einen hochwertigen Premier Cru. Schmeckt schon heute am zweiten! Abend aus der geöffneten Flasche vorzüglich, solo genossen oder als kongenialer Begleiter zu gebratenem Fleisch, Geflügel oder kleinem Federwild mit Preiselbeersauce. Höhepunkt 2019 bis nach 2030.

Wahrlich: Solch burgundische Eleganz, die in die Mysterien des Terroirs einweiht, verzaubert schlicht alle Genießerherzen. Diese sinnliche Pretiose vermählt unvergleichliche Finesse mit unübertrefflicher mineralischer Präzision!

Werte Kunden: Emotional berührende Weine zu finden ist gar nicht so leicht, aber es ist wunderbar, sie zu entdecken. Manchmal scheint es dann wie ein Stück vom Himmel. Deshalb freuen wir uns ganz besonders, Ihnen die Pretiosen von Bernard Boisson heute anbieten zu können. Weine wie diese sind eine Entdeckung, wie man sie nicht oft in seinem Weinhändlerleben machen kann! Vinifiziert von einem burgundischen Urgestein. Geradlinig, ehrlich, authentisch, wie seine Weine! Santé.



Van Volxem

WILTINGEN, SAAR

Immer mehr Fachjournalisten veröffentlichen nach der Freigabe der Großen Gewächse im September diesen Jahres ihre Bewertungen der Spitzenweine Deutschlands. Und was unsere starken Verkaufszahlen für Van Volxem in diesem Herbst bereits zeigen, bestätigen jetzt die Urteile der Riesling-Experten. VINARIA wertet Van Volxems Scharzhofberger und den Volz als die beiden besten Rieslinge von Mosel, Saar und Ruwer! Die WEINWELT wiederum sieht Dominiks und Romans Gottesfuß, ebenfalls den Scharzhofberger und den Scharzhofberger Pergentsknopp (zusammen mit zwei anderen Rieslingen) als das Beste, was an der Mosel im großen Jahrgang 2016 produziert worden ist. Herzlichen Glückwunsch an unser Traumduo in Wiltingen.

Wir empfehlen Ihnen heute drei dieser Siegerweine und bedenken Sie bitte, dass unsere Vorräte langsam, aber sicher zur Neige gehen! Greifen Sie daher bei Interesse schnell zu! Wieder eingetroffen ist zudem der Saar Riesling, der beste seit 2011, den Sie uns förmlich aus den Händen reißen und der wunderbare Goldberg, historisch eine der größten Lagen der Saar, denen Van Volxem seinen alten Glanz wieder gegeben hat.

DMO010216
Goldberg Riesling Großes Gewächs 2016
12% Vol.
34,66 €/l
26,00 €

Tolle Finesse und eine faszinierende Eleganz.

Goldberg in Wawern? Diese bezaubernde Lage war lange Zeit quasi aus dem kollektiven Weingedächtnis der Deutschen verschwunden. Dabei war sie einst berühmter und daher teurer als beispielsweise Château Latour, Mouton-Rothschild, Haut-Brion oder Palmer im Bordelais, was beispielsweise eine alte Verkaufsliste eines der besten Schweizer Weinhändler aus den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts beweist!

Betrachten wir die Qualitäten, die Roman und Dominik uns heute präsentieren, dann wundern die damaligen Preise in keinsten Weise. Denn diese dramatische Steillage in Wawern, einem Ort, der historisch gesehen als älteste Lage der Saar gilt und dessen beste Parzellen im Goldberg liegen, besteht aus roten, eisenreichen Schieferverwitterungsböden. Diese Lage wurde in alten preußischen Steuerschätzlisten von 1860, die strikt an

der Qualität der Weinberge ausgerichtet waren, wegen ihrer optimalen mikroklimatischen Gegebenheiten wie Schiefergehalt des Bodens, Wasserführung und Sonneneinstrahlung in die höchste Abgabenstufe eingereiht! Und dieser lange der Vergessenheit anheim gefallene Weinberg, diesen einzigartigen Schatz, hat Roman Niewodniczanski, unser visionärer Winzermagier, gehoben. In 2016 ergibt das einen Wein, der ungemein fröhlich die Sinne reizt, in einem faszinierend subtilen Spiel und einer brillanten Leichtigkeit und Finesse, die diesen fein balancierten Riesling von der Zungenspitze bis zum Abgang kohärent durchziehen. Und dies ist umso bemerkenswerter, da dieser eher warme Lage natürlich auch für eine Cremigkeit und lustvolle Fülle verantwortlich zeichnet. Die hedonistische Nase brilliert mit einer tiefen, eleganten Würze, die, zunächst zart und zurückhaltend, schon bald nach der Öffnung rasant an Fruchtaromen und Mineralität gewinnt. Wenn man in das Glas hineinriecht, steigen wohlige Erinnerungen an zarte Marillenmarmelade mit kleinen Schiefersplintern auf, traumhaft leckere, hochreife Beeren, Pfirsich, hinzu gesellen sich dezente Noten kleiner reifer weißer Früchte, Williamsbirne und ein Hauch von Bienenwachs. Im Mund tänzerisch, klar und kühl mit prickelnder Frische, gleichwohl mit einem feinen Schmelz und einer faszinierenden, tiefen Mineralität gezeichnet. Dazu die reife Säure, das Signum des Jahrgangs 2016, tolle Finesse und eine faszinierende Eleganz.

DMO011316

Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling Große Lage 2016

NK

12% Vol.

52,00 €/l

39,00 €

Höchst bewerteter Riesling der Mosel in der WEINWELT!

Höchst bewerteter Riesling der Mosel in VINARIA!

Dirk Würtz: „SCHARZHOFBERGER PERGENTSKNOPP 2016. Sowas Dichtes, sowas Langes und sowas aberwitzig Salziges hatte ich lange nicht mehr im Glas. Mehr geht kaum, besser vielleicht auch nicht!“

Pinard de Picard: Weltklasse von der Saar ! 98-100 Punkte!

Welch fabelhaften Riesling haben wir nun hier im Glas, von einer singulären Feinheit, hervorgegangen aus dem Filetstück einer exzellenten Paradezelle des Scharzhofbergs, genauer: Aus dem steilsten Kernstück mit den ältesten Reben eines der berühmtesten Weißweinterroirs der Welt und vinifiziert in der Obhut eines großartigen Winzers und magischen Künstlers! Der Wein ist schier unfassbar komplex. Die Aromen dieses quellbachklaren Saftes entwickeln sich über Stunden, über Tage gar von reifen Mandarinen, weißem Steinobst bis hin zu roten Johannisbeeren (!), gerösteter Haselnuss und Kaffeearomen gar sowie faszinierenden Kräuteraromen, raffiniert verwoben mit mineralischen Gesteinsnoten. Präzision im Trunk, in der Brillanz der Frucht, der Komplexität der Würze und der bestechend interpretierten abgründigen Mineralität. Selten, ganz selten in meinem Leben habe ich einen Weißwein im Glase gehabt, der mit einer derartig rassigen Mineralität alle Sinne herausforderte! Welch Dichte und gleichwohl Eleganz, welch schier kaum zu bändigende Wildheit!

Blauer und ein kleiner Anteil roter Schiefer prägt die mineralische Struktur des Pergentsknopp und betört die Sinne eines jeden Genießers. Dominik Völk, der geniale KellerMEISTER, erweist sich als sensibler Interpret eines Terroirs, das er sinnlich erlebbar in Wein überführt hat: Extrem fein und elegant entwickelt dieser Weltklasseriesling nach einigen Monaten der Flaschenreife eine etwas cremigere Textur als zur Zeit noch (bleibt in dieser Hinsicht aber stets der Gegenpol zum Gottesfuß wie auch zum Altenberg!), wird aber niemals seine noble Stilistik, seine tänzerische Verspieltheit und fordernde Tiefgründigkeit verlieren. Ein irrsinnig mineralischer, edler Aristokrat mit einer großen Länge und wiederum Orangenzenen im nicht enden wollenden, in reife Säure und duftende Rosenblüten eingebundenen Abgang, an den man sich noch Tage nach der Verkostung gerührt zurückerinnert. Man muss ihn aber nicht ehrfürchtig meditierend genießen, denn dieser fabelhafte Wein wird nach einigen Monaten der Flaschenreifung auch über einen ungemein hohen Trink- und Genussfaktor verfügen. Dieses Meisterwerk mit expressiver Schieferqualität von einem der berühmtesten Weinberg Deutschlands erfüllt alte Lagenklassifikationen mit neuem Leben und präsentiert sich wie stets als der wohl „intellektuellste“ Riesling in der Kollektion von Van Volxem, die im Jahrgang 2016 Maßstäbe setzt. Nicht nur an der Saar, sondern in ganz Deutschland! Chapeau!

Pergentsknopp 2016: Vielleicht mein persönlicher Lieblingswein des Jahrgangs von Van Volxem! Wahrlich: Dieser geniale Scharzhofberger ist vergleichbar mit einer Legende des Burgunds, dem Corton-Charlemagne: das Herzstück eines der besten Weißweinterroirs weltweit.



DMO011516	Gottesfuß Alte Reben Riesling Große Lage 2016	12% Vol.	52,00 €/l	39,00 €
-----------	---	----------	-----------	---------

Höchst bewerteter Riesling der Mosel in der WEINWELT!

Ein aristokratischer Riesling und DIE ultimative Herausforderung des Scharzhofberger Pergentsknopps: Noblesse küsst irre Mineralität!

Dieser extrem steile Prachthang, einem Amphitheater gleichend, mit warmer Thermik von der unmittelbar zu seinem Fuß fließenden Saar gesegnet, verfügt über skelettreiche Rot- und Blauschieferböden mit hohem Eisen-gehalt. Die Pflanzdichte (über 11.000 Stöcke pro Hektar!) der teilweise über 120 Jahre alten wurzelechten Reben unterbindet jede Bodenbesonnung und setzt die Pflanzen extremer Konkurrenz aus, weshalb sie ihre Wurzeln tief in die Erde versenken müssen, um wertvolle Nährstoffe zu sichern. Dies ist die Grundlage für diesen phantastischen Riesling und seine sagenhafte Mineralität. Schier ungeheuer war der Arbeitsaufwand in dieser einst renommiertesten Wiltinger Lage, ja, sie war in der ersten Blütezeit von Mosel, Saar und Ruwer angesehener noch als der Scharzhofberg (!) und ich bin sicher, Roman und Dominik werden diesem Terroir seinen gebührenden Rang zurückgeben. Tausende von Einzelpfählen mit Wagenladungen von Draht und Nägeln wurden in den Fels geschlagen, Selektionsreben von Hand nachgepflanzt, Tonnen von Pferdemist, Stroh und diversen Komposten eingebracht. Nicht zuletzt wurden die Rebstöcke in mehreren Etappen durch Schnitt ‚tiefer gelegt‘, damit die Wärme des Schieferbodens die Trauben optimal versorgen kann.

Das Resultat in 2016: Ein Riesling von großer Komplexität, vinifiziert aus wiederum spät gelesenen goldgelben, geschmacksintensiven Minitrauben. Dieses phantastische Elixier vibriert vor schiefriger Mineralität (auch Noten von rotem Erz) und verwöhnt den Gaumen mit einer cremig-weichen, ja lustvollen Textur (darin dem „intellektuellen“ Scharzhofberger P sehr verschieden), der ein dichter, kompakter Kern innewohnt. Insoweit ähnelt er seinen großartigen Jahrgangsvorgängern. Aber was mich im neuen Jahrgang nochmals deutlich mehr fasziniert als je zuvor, ist die ungemein verführerische Finesse und stilbildende Eleganz. Und gleichwohl ist dieser Weingigant von einer geradezu majestätischen Anmutung! Gewinnt über Stunden im großen Glas sehr an Ausdruck.

Liebe Kunden: Was ist das für ein gewaltiger Wein! 120 Jahre alte wurzelechte Reben in einer dramatisch schönen und zugleich grausam steilen, von edlem Rotschiefer geschaffenen Lage haben einen Wein zum Schwelgen hervorgebracht, der Zeugnis ablegt von den kühlen Nächten eines Goldenen Oktobers. Feurig-lebendig vermittelt dieser edle Riesling – einem Flamenco-Tanz gleichend – einen Eindruck purer Lebensfreude. Ich versichere Ihnen, liebe Kunden: Der Gottesfuß 2016 ist ein transzendentaler Riesling, ein großer, beseelter Wein, der berührt und dessen Zauber sich niemand wird entziehen können. Der Gottesfuß bereitet bereits jetzt großes Trinkvergnügen (ich glaube auch nicht, dass er sich in den nächsten Monaten verschließen wird), Höhepunkt wohl 2019 bis nach 2030.

DMO011216	Volz Riesling Großs Gewächs 2016	12% Vol.	37,33 €/l	28,00 €
DMO011216M	Volz Riesling Großes Gewächs 2016 MAGNUM	12% Vol.	39,66 €/l	59,50 €

Höchst bewerteter Riesling der Mosel in VINARIA!

**Weinblogger Dirk Würtz zum gleich guten Jahrgangsvorgänger:
„Im Mund eine unfassbare kühle Anmutung, dabei lang und saftig!“**

Aus einer besonders wertvollen, südwestlich ausgerichteten Spitzenlage, unmittelbar an den Scharzhofberg angrenzend (daher auch in der Preußischen Lagenklassifikation von 1868 in der Klasse der privilegierten Terroirs als Grand Cru geführt!), mit skelettreichen Grau- und Blauschieferböden mit zahlreichen Quarziteinschüben und über 80 Jahre alten, wertvollen Reben ausgestattet, stammt dieser feingliedrige, frucht- und mineralienintensive Riesling, der uns mit einem Feuerwerk aus mineralischer Expressivität und feinsten, fruchtreicher Eleganz betört. Welch ein Triumph des Terroirs! – Welch enorme Eleganz bei aller Konzentration! Haben Dominik und Roman es je besser, präziser herausgearbeitet als in 2016, einem Jahrgang, der diesen großen Winzer infolge seiner unermüdlichen Weinbergsarbeit, einer späten Lese und viel intuitivem Bauchgefühl phantastische Rieslinge vinifizieren ließ? Ein wahrhaft grandioser, lang anhaltender, zutiefst mineralischer, aristokratischer Saariesling mit vornehm-kühlem, enorm langem, rauchigem Abgang. Erhebend wie Handels Messias! Welch seidige Textur. Und gleichzeitig eine Spur ungezügelter Wildheit! Wahrlich ein Grand Cru, und unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten eine absolute Provokation! Punktum!

Liebe Kunden: Vergesst alle Analysen! Kostet! Trinkt! Erfahrt eine Jahrhunderte währende Weinkultur in einem einzigen Schluck! Zu genießen ab sofort bis nach 2025.

DMO011016	Saar Riesling 2016	12% Vol.	16,80 €/l	12,60 €
DMO011016M	Saar Riesling 2016 MAGNUM	12% Vol.	19,13 €/l	28,70 €

Tino Seiwert: **„Der Saar-Riesling 2016 ist (trotz 2015!) der beste Jahrgang seit dem genialen 2011er! Dieser stilbildende, authentische Klassiker der Weinwelt ist ein MUST des ‚Wunderjahrgangs‘ 2016!“**

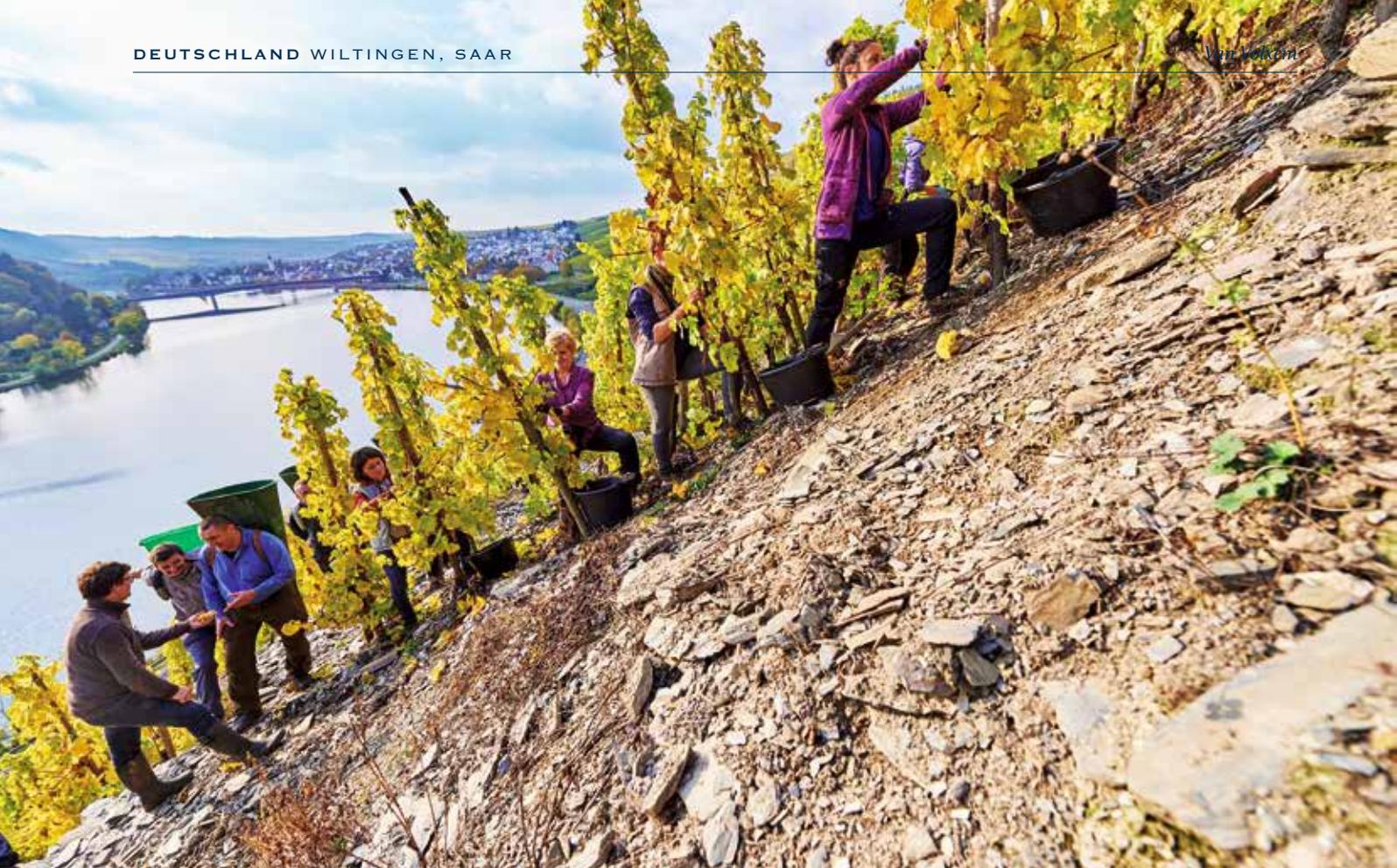
Und was gab es in den Vorjahren nicht alles an Elogen:
Neue Züricher Zeitung: **„Saar Riesling 2015: Ein tänzerischer Weißwein mit Substanz und einem fast unschlagbaren Preis-Genussverhältnis!“**

The WINE and FOOD Association, Amsterdam: 28ste offizielle Weinverkostung: **„Wein des Jahres 2016“**, in der Preiskategorie von 15-20 Euro (!): Saar Riesling 2015, Van Volxem!

Manfred Klimek urteilte: **„Roman ist ein leidenschaftlicher Quereinsteiger und ein wilder Verfechter biologischen Weinanbaus. Sein SaarRiesling ist das reine Vergnügen, ein Maul voller frischer Frucht und leichter Würze: großes Lagerpotential! Deutscher Riesling at its best. Viel Wein für geringes Geld.“**

Jancis Robinson: **„Great white wine by any measure!“**

Liebe Kunden: Es sind beileibe nicht immer nur die teuren Prestigegewächse der Welt, die den Weinliebhaber emotional berühren. Bisweilen verzaubern nämlich Rieslinge wegen eines singulären Zusammentreffens zwischen ihrer brillanten Qualität und einem provokant günstigen Preis die Herzen auch des kundigsten Connaisseurs. Und was strahlt beispielsweise seit Jahren der unter Kennern legendäre Saar-Riesling nur für eine Magie



aus! Was für eine Demonstration der stilistisch so eigenständigen Welt der unverwechselbaren Weinunikate des Traditions gutes Van Volxem!

Roman Niewodniczanski hat seinen individuellen Stil jahrein, jahraus konsequent weiterentwickelt und so präsentiert er mit diesem frischen und zutiefst mineralischen 2016er einen herrlich trocken schmeckenden, vibrierend rassigen Riesling voll feiner, filigraner Frucht, der seine Herkunft von einem der besten Weißweinterroirs der Welt, den steilen Schieferlagen der Saar, in Referenzqualität widerspiegelt. Einfach ein geniales Stöffchen! Der faszinierend intensive Duft offenbart reife gelbe Früchte (Maracuja, Aprikosen, die über dem Glase zu schweben scheinen und animierend frische Grapefruit, eine betörende Passionsfrucht und feinste Blütenaromen von Flieder und Anis, dazu gesellen sich edle Gewürzaromen und intensiv mineralische Noten (hier wird Schiefer sinnlich fassbar!), wie sie in dieser Brillanz und Preisklasse weltweit keine Konkurrenz zu fürchten haben! Für einen Saariesling dieser Preisklasse ist dieser Wein die absolute Referenz – Er ist ein Geschenk geradezu eines großen Winzers an alle Rieslingfreunde der Welt!

Die ungemein frische, lebendige, finessenreiche, trinkanimierende Art, die neue vom genialen Kellermeister Dominik Völk durchgesetzte Leichtigkeit also, vereint sich mit einem gewohnt cremigen Mundgefühl, einem enormen Extrakt und einer geschmeidigen, seidenen Textur, er erzeugt permanent Lust auf den nächsten Schluck und animiert so zum fröhlichen Gelage: Welch phänomenale Vermählung zwischen perfekter physiologischer Reife und phantastischer Säurestruktur! Welch verführerischer, welch lasziv-erotischer Wein! Und der vibrierende Nachhall ist zutiefst mineralisch, ja salzig gar (wie auch an den Zungenrändern deutlich schmeckbar!), wie bei großen Prestigegewächsen aus dem Burgund: Ein großartiger Saariesling von spektakulären Steillagen zu einem fast unglaublich günstigen Preis! Doch Vorsicht, Suchtgefahr!

Ein Doyen der deutschen Schreiberzunft, Jens Priewe, urteilte bereits über einen gleich guten Vorgänger: „Um diesen Riesling gut zu finden, muss man kein ausgesprochener Weinkenner sein. So knackig frisch, so zartfruchtig, so leicht fließt dieser Wein über die Zunge, dass auch Leute, die nicht jeden Tag eine Flasche köpfen, sofort merken: Hier ist ein besonderer Wein im Glas. Er duftet wie Zitronenschale, Pfirsich und nasser Schieferboden, schmeckt trocken, obwohl er eine leichte, kaum schmeckbare Restsüße besitzt. Sie mildert die Säure ab, so dass niemand Magenweh bekommt, der zwei Glas von ihm trinkt. Man trinkt diesen Saar Riesling am besten aus breiten Kelchen. Wenn man die Flasche schon einen Tag vorher öffnet, schmeckt er am nächsten Tag noch einmal so gut. Ich habe ihn zu Fischsuppe mit Muscheln und Flusskrebse getrunken. Passte perfekt!“



Jakob Schneider

NAHE

„Aufsteiger des Jahres 2017: Vom einfachsten Wein bis zu den atemberaubenden Spitzen hat jeder Wein Schliff, Würze und Saftigkeit. All das noch dazu zu überaus fairen Preisen!“ (Gault Millau)

DNA060116	Weißburgunder „Rote Erde“ trocken 2016	DV	13% Vol.	10,40 €/l	7,80 €
DNA060116P	12 x Weißburgunder „Rote Erde“ trocken 2016 (10 + 2 Fl. gratis)			statt 93,60 €	nur 78,00 €

So schmeckt die Nahe, so riecht Heimat!

Es erstaunt uns eigentlich nicht mehr: Weißburgunder ist urplötzlich so gefragt wie schon seit Jahren nicht mehr. Kein Wunder bei derart noblen Gewächsen: So herrlich präzise und frisch auf der Zunge, wohl dosiert in der weichen Säure, cremig weich im Mundgefühl und ein saftiger Nachhall. Dieser geradezu unverschämt günstige Weißburgunder löst schier unwiderstehliche Schluckreflexe aus. Sein Finale ist knackig-trocken und vibrierend; mit seinen rassig würzigen Noten lässt er einfach immer wieder nach dem nächsten Glas verlangen. Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begehrt Du mehr?

DNA060216	Riesling „Rote Erde“ trocken 2016	DV	12% Vol.	10,53 €/l	7,90 €
DNA060216P	12 x Riesling „Rote Erde“ trocken 2016		(10 + 2 Fl. gratis)	statt 94,80 €	nur 79,00 €

Hochfeiner Schmelz, zarte Textur, verführerische Frucht!

Die Qualität einer Jahrgangskollektion demonstrieren zuvörderst die Einstiegsweine, die man als Visitenkarte eines Weingutes bezeichnen kann. Und welch betörender Basisriesling von kühlen Lagen funkelt hier strahlend im Glase, ein Understatementwein von exemplarischer Feinheit. Unser zweiter Knaller im Einstiegsbereich von „Deutschlands Aufsteiger des Jahres 2017“ (Gault Millau und damit die verdiente Auszeichnung mit der vierten Traube als deutsches Spitzengut), der ebenfalls von rotem Vulkangestein stammt, begeistert mit seinen gelbfruchtigen und floralen Aromen und überzeugt mit einem cremigen, gleichwohl vibrierenden Säurespiel! Beim Genuss dieses mineralischen Rieslings läuft vor meinem geistigen Auge das Bild des malerischen Nahetals ab, die Düfte dieser verzaubernden Landschaft haben sich tief eingepägt und ich bekomme Gänsehaut. Unwillkürlich

schießen mir die Worte des Gault Millau in den Sinn: „Etliche Spitzenlagen der Nahe mit 52 Gesteinformationen bilden die Basis für die ausdrucksstarken Weine des Gutes Jakob Schneider. Vom einfachsten Wein bis zu den atemberaubenden Spitzen hat jeder Wein Schliff, Würze und Saftigkeit. All das noch dazu zu überaus fairen Preisen!“
Liebe Leut’, besser könnte ich es nicht ausdrücken und möchte Ihnen empfehlen, sich diesen verführerischen Riesling mit seinem weichen, salzig mineralischen Nachhall auf keinen Fall entgehen zu lassen!

DNA060316	Niederhäuser Rosenheck, Riesling trocken 2016	DV	12,5% Vol.	13,06 €/l	9,80 €
-----------	---	----	------------	-----------	--------

Kristalline Frucht, schiefrige Mineralität und feine Würze ergeben einen Alltagswein de luxe!

Der Niederhäuser Rosenheck Riesling, ein eleganter, filigraner Wein mit vibrierender Frische, ist ein Terroirwein erster Güte: Der von grauem Schiefer geprägte, steil nach Südwesten abfallende Hang verleiht diesem rassigen Geschöpf eine mineralisch-rauchige Würze und eine kristalline Frucht, welche die Nase verwöhnen und die Zunge zärtlich streicheln! Am Gaumen bei aller Dichte eine Eleganz und Finesse, die uns an eine grazile Tänzerin erinnert, die beim sinnverwirrenden Tanz federleicht über die Bühne wirbelt. Welch emotional berührendes Bild, das die singuläre Stilistik dieses Nahe-Rangers widerspiegelt und den kundigen Genießer die Leichtigkeit des Seins erleben lässt! Es ist so faszinierend, mit jedem weiteren Schluck wahrzunehmen, wie die Zunge sowohl wegen der Filigranität dieses verzaubernden Rieslings als auch wegen seiner beeindruckenden Dichte stets aufs Neue verwöhnt wird! Ganz großes Riesling-Kino zu kaum fassbarem Preis! Zu genießen ab sofort bis 2020+

DNA060416	Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling trocken 2016	DV	12,5% Vol.	14,66 €/l	11,00 €
-----------	---	----	------------	-----------	---------

Irres Preis-Genussverhältnis!

DNA060516	Niederhäuser Felsensteyer, Riesling trocken 2016	NK	12,5% Vol.	16,00 €/l	12,00 €
-----------	--	----	------------	-----------	---------

Traumhafte Mineralität küsst betörende Frucht und florale Aromen!

Keine andere Komponente des Weins ist schwieriger zu erklären als die mineralische Dimension seines Geschmacks. Es handelt sich dabei jedoch um eine entscheidende Frage für den deutschen Wein, weil keine anderen Weißweine der Welt derart mineralisch schmecken wie die besten der in nordischen Regionen wachsenden Rieslinge. Jakobs ‚Felsensteyer‘ vermag mit seiner extrem mineralischen Prägung eine Entdeckungsreise in jenes mysterische Reich der Steine zu initiieren. Zu genießen jetzt bis 2020.

DNA060716	„Magnus“ Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling trocken 2016		13% Vol.	26,40 €/l	19,80 €
DNA060716M	„Magnus“ Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling trocken 2016 MAGNUM	NK	13% Vol.	29,33 €/l	44,00 €

Ein nobler, aristokratischer Riesling, ein betörender Wein, einer der ganz großen Gewächse Deutschlands zu einem kaum fassbaren Understatementpreis!

Gault Millau: „Ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis!“

Hermannshöhle: Helmut Dönnhoff hat den Ruhm einer einzigartigen Lage in die große weite Welt getragen!

Und der sympathische Jungstar Jakob Schneider vinifiziert aus einem der größten Rieslingterroirs dieses Planeten einen emotional berührenden Wein, der in seiner Preiskategorie weltweit die Konkurrenz ins Achtung stellt!

Hermannshöhle: Welch magischer Klang erfüllt den gesamten Weinkosmos: Die Weine aus der Hermannshöhle genießen Weltruf! Diese traumhafte, weltberühmte Lage mit ihren bis zu 80 Jahre alten Reben bringt mineralische Weine hervor, sehr komplex, ungemein konzentriert, dicht, mächtig, extraktreich, gleichwohl aber herrlich verspielt, elegant und aristokratisch, extrem tiefgründig, mit verführerischen, verschwenderisch sich verströmenden Aromen von Pfirsich, rosa Grapefruit, Mandarinen, Schiefer und Anklängen an Ananas sowie eine frisch duftende Blumenwiese im Sommer. Jakobs ‚Magnus‘ 2016 ist ein Wein der Superlative. Qualitativ, nicht preislich! Nur die allerbesten, die goldgelben, lockerbeerigen, kerngesunden Träubchen des Jahrgangs wurden für diesen außergewöhnlichen Riesling von DER legendären Lage der mittleren Nahe mit seinem einzigartigen Terroir selektiert und mit sensibler Hand verarbeitet.



Am Gaumen schier unglaublich saftig (das ist Hedonismus pur!), feinst balanciert, von großer Tiefe, bei aller Kraft so verspielt und geprägt von einem edlem Schieferton. Dieser betörende, im großen Holzfass ausgebaute Riesling unterstreicht eindrucksvoll, warum in Weinbauregionen kalte Nächte und somit große Temperaturunterschiede zu warmen Tagen so eminent wichtig sind: Welch fabelhafte Frische, welch große Eleganz und Finesse, welch unvergleichliche Rasse und vibrierende Stahligkeit, welch beeindruckende mineralisch-salzige Strahlkraft und welch reife Säurestruktur bei gebirgsquellartiger, kristallklarer Frucht und gleichwohl einer lustvollen Cremigkeit und geschliffenen Textur. Das macht großen deutschen Rieslingen in der gesamten Weinwelt so schnell keiner nach, das ist Rieslingduft, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann! Und dazu ein grandioses mineralisches, tabakiges, ungemein packendes Finale. Welch unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis. Das man kaum zu glauben vermag, bevor man diesen Heimatwein von einer phantastischen Schieferlage selbst einmal verkostet hat! Kategorie absoluter Lieblingswein von Tino Seiwert: „Herrmannshöhle Magnus 2016 ist Hedonismus pur! Versinken in Träumen. Es gibt intellektuellere Weine. Sicherlich. Bessere? Kaum. Ist mehr Verführung denkbar? Schwerlich!“

Wahrlich: Diese geniale Hermannshöhle spielt, wie beispielsweise Tim Fröhlichs Schiefergestein, mühelos viele Große Gewächse an die Wand! Ganz großes Rieslingkino!

DNA061115

Niederhäuser "Klamm" Riesling Kab. Sponti 2015

9,5% Vol.

19,86 €/l

14,90 €

Exklusiv bei Pinard de Picard!

Parker bzw. sein deutscher Verkoster Stephan Reinhardt:

„It is a really complex and expressive Kabinett!“

Tino Seiwert: „Einer der 5 besten Kabinette Deutschlands. Einfach Weltklasse! Aus Deutschlands größtem Süßweinjahrgang seit 1971. Dafür lasse ich alle Beerenauslesen der Welt steh'n! Eine Sponti-Nase wie bei Kellers legendären Kabinetten aus dem Roten Hang. Cremiger Stil ohne Schwere. Diese Stilistik beherrschen nur deutsche Winzer. Und da nur die allerbesten. Das gibt es nirgendwo sonst mehr auf der Welt. Unfassbare Relation Genuss-Preis. Da sind alle Parameter verschoben. Zu Gunsten des Konsumenten! Diesen Kabinett habe ich schon kistenweise in meinem privaten Keller eingebunkert. Für tolle Genuss-Erlebnisse in den nächsten 20 Jahren!“





MAGNUS – Nomen est Omen:
Ein wahrhaft **GROSSER**,
emotional berührender Wein!

PINwand N° 280

Saarwellingen, im November 2017

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

An dieser Stelle präsentieren wir Ihnen 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:

DOMAINE PIERRE CAVEL – LANGUEDOC

Ein Klassiker unseres Proramms!

FLA010315 La Copa Santa, rouge 2015 (Bio) 14,5% Vol. 23,86 €/l **17,90 €**
Er ist frisch eingetroffen: Pierre Clavels Copa Santa 2015! Der Jahrgang 2015 ist im französischen Süden von großartiger Qualität. Daher ist auch der Copa Santa 2015 einer der besten Copas, die unser Freund Pierre je vinifiziert hat. Legendär ist mittlerweile die FEINSCHMECKER-Degustation, die den Copa Santa an die Spitze stellte vor die weltberühmten, aber um ein Vielfaches teureren Spitzenweine der Côte Rôtie von Guigal! Kultweinstatus seit Jahren!

CLOS DES PAPES – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DAS Urgestein der südlichen Rhône – Uralter Adel aus Châteauneuf-du-Pape, Weine in aristokratischem Stil!

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 €**
Gänsehautatmosphäre! Einer der 5 besten Weine in der glanzvollen Geschichte dieses Traditionsgebietes! **Brandaktuell 97 Punkte bei Parker und 98 Punkte im WINESPECTATOR!**

RIECINE – DIE REFERENZ DER TOSKANA

Ein mythischer Name aus einer der magischsten Kulturlandschaften der Welt verzaubert mit biologisch angebauten originären Chiantis voller Noblesse!

ITO040115 Chianti Classico DOCG, rosso 2015 13,5% Vol. 23,86 €/l **17,90 €**
ITO040115M Chianti Classico DOCG, rosso 2015 MAGNUM 13,5% Vol. 26,60 €/l **39,90 €**
Ein Erfolg jagt den nächsten: **Decanter**: Schon zweimal bester Chianti des Jahrgangs mit **18,5 von 20 möglichen Punkten und 5 Sternen**. **Brandaktuell 17/20 Punkten im WEINWISSER.**
ITO040612 Riecine di Riecine IGT, rosso 2012 13,5% Vol. 56,00 €/l **42,00 €**
Der kongeniale Nachfolger des Siegers der großen DECANTER-Verkostung mit 106 Riserva: Prächtige Aromen, feine Duftigkeit und wärmender Charme – wahrlich der verzaubernden Toskana pochendes Herz. Eine emotional berührende Antwort auf Uniformität in vielen toskanischen Gütern! **Zweithöchste Bewertung in VINUM! 95 Punkte im FALSTAFF.**

MAISON BOUVET-LADUBAY – LOIRE

Die Seriensieger: Unsere meist verkauften Sekte!

FLO010214 Cuvée Trésor Blanc Brut 2014 12,5% Vol. 22,53 €/l **16,90 €**
Brandaktuell Goldmedaille im Weinführer Gilbert & Gaillard. Und VINUM schrieb schon mal: „Dieser Bouvet Trésor ist eine Unverschämtheit: Ein Schaumwein dieser Qualität zu einem derart niedrigen Preis gehört eigentlich verboten...“

Salüte!

PINwand N°280

Lieferrn 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	Art.-Nr.	Wein	Einzelpreis	Menge	Art.-Nr.	Wein	Einzelpreis
ITALIEN							
Cusumano – Sizilien							
	IS1010116	Insolia, bianco 2016	GV 5,90 €		DMO011216	Volz Riesling Großs Gewächs 2016	28,00 €
	IS1011216	Shamaris, bianco 2016	GV 7,95 €		DMO011216M	Volz Riesling Großes Gewächs 2016 MAGNUM	59,50 €
	IS1010516	Angimbé, bianco 2016	GV 7,95 €		DMO011516	Gottesfuß Alte Reben Riesling Große Lage 2016	39,00 €
	IS1011313	Cubia, bianco 2013 PK Suckling: 94 Punkte!	12,90 €		DMO011316	Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling Große Lage 2016	39,00 €
	IS1011116	Alta Mora, Etna DOC bianco 2016 Gambero Rosso: 3 Gläser	GV 13,95 €	FRANKREICH			
	IS1010916	Disueri Nero d'Avola, DOC rosso 2016	GV 7,60 €	Beaucastel/Perrin – südl. Rhône			
	IS1011616	„Marena“, Merlot rosso 2016	GV 7,90 €		FRS011116	Perrin „Grand Prebois“, Côtes du Lubéron blanc 2016	6,50 €
	IS1011015	Alta Mora, Etna DOC rosso 2015	GV 13,90 €		FRS010316	Perrin „Grand Prebois“, Côtes du Ventoux rouge 2016	6,50 €
	IS1010414	Sàgana, IGT rosso 2014	19,90 €		FRS012015	Perrin, Côtes-du-Rhône Réserve rouge 2015	8,90 €
	IS1011513	„Guardiola“ Alta Mora, Etna DOC rosso 2013	32,00 €		FRS011015	Perrin, „Peyre Blanche“ Cairanne rouge 2015	10,95 €
Burlotto – Piemont					FRS010615	Coudoulet de Beaucastel, rouge 2015	19,90 €
	IP1010516	Dolcetto d'Alba, rosso 2016	10,95 €		FRS010716	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2016 in Subskription	59,00 €
	IP1011016	Langhe Nebbiolo, rosso 2016	14,95 €		FRS010716H	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2016 (0,375l) in Sub.	29,50 €
	IP1010716	„Aves“, Barbera d'Alba, rosso 2016	15,95 €		FRS010716M	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2016 MAGNUM in Subskription	118,00 €
Pojer e Sandri – Trentino					FRS010716D	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2016 DOPPELMAGNUM in Subskription	260,00 €
	ITS020116	Palai Müller-Thurgau bianco 2016	11,90 €		FRS011316	Perrin „Les Hauts de Julien“, Vinsobres rouge 2016 in Subskription	25,00 €
	ITS020216	Chardonnay bianco 2016	11,90 €		FRS011816	Perrin „Clos des Tourelles“, Gigondas rouge 2016 in Subskription	39,00 €
	ITS020316	Nosiola bianco 2016	11,90 €	La Négly – La Clape / Languedoc			
	ITS020416	Sauvignon bianco 2016	14,90 €		FLA051116	„L'Ecume“, rosé 2016 PK	6,95 €
	ITS021013	Bianco Faye 2013	25,90 €		FLA050416	La Brise Marine, blanc 2016 Parker: 91 Punkte!	9,95 €
	ITS020816	Pinot Nero rosso 2016	14,90 €		FLA050216	La Côte, rouge 2016	9,95 €
	ITS021112	Rosso Faye 2012	32,00 €		FLA050316	La Falaise, rouge 2016	19,80 €
	ITS021214	Merlino rosso fortificado 14/00 (0,5l)	25,50 €		FLA050915	Cuvée L'Ancely 2015	59,00 €
	ITS021400	Brut Rosé Spumante Metodo Classico	23,90 €		FLA050714	La Porte du Ciel, rouge 2014	99,90 €
	ITS022000	Grappa di Nosiola (0,5l)	29,95 €		FLA050514	Clos des Truffiers, rouge 2014	109,00 €
	ITS022100	Grappa di Traminer (0,5l)	29,95 €	Boisson-Vadot – Burgund			
	ITS022200	Grappa di Pinot Nero (0,5l)	29,95 €		FBU020115	Aligoté Anne Boisson, blanc 2015	16,95 €
	ITS022300	Grappa di Müller Thurgau (0,5l)	29,95 €		FBU020215	Bourgogne blanc Bernard Boisson-Vadot 2015	21,90 €
	ITS022400	Grappa di Chardonnay (0,5l)	29,95 €		FBU021015	Auxey-Duresses „Les Clous“ Pierre Boisson, blanc 2015	34,00 €
	ITS022500	Grappa di Riesling (0,5l)	29,95 €		FBU020315	Meursault Pierre Boisson, blanc 2015	49,95 €
	ITS022600	Grappa di Sauvignon Blanc (0,5l)	29,95 €		FBU020415	Meursault „Sous la Velle“ Anne Boisson, blanc 2015	49,95 €
DEUTSCHLAND					FBU020515	Meursault „Les Grands Charrons“ Bernard Boisson-Vadot, blanc 2015 max. 3 FL./Kunde	55,00 €
Jakob Schneider – Nahe					FBU021415	Hautes-Côtes de Beaune rouge Pierre Boisson 2015	19,95 €
	DNA060116	Weißburgunder „Rote Erde“ trocken 2016 DV	7,80 €		FBU021215	Monthelie rouge Pierre Boisson 2015	29,95 €
	DNA060116P	12 x Weißburgunder „Rote Erde“ trocken 2016 DV (10 + 2 Flaschen gratis) statt 93,60 € nur	78,00 €		FBU020715	Auxey-Duresses 1er Cru Pierre Boisson, rouge 2015	44,00 €
	DNA060216	Riesling „Rote Erde“ trocken 2016 DV	7,90 €	AUS DEM ANSCHREIBEN			
	DNA060216P	12 x Riesling „Rote Erde“ trocken 2016 DV (10 + 2 FL. gratis) statt 94,80 € nur	79,00 €		FLA010315	Clavel, La Copa Santa, rouge 2015 (Bio)	17,90 €
	DNA060316	Niederhäuser Rosenheck, Riesling trocken 2016 DV	9,80 €		FRS170115	Clos des Papes, Châteauneuf-du-Pape, rouge 2015 WINESPECTATOR: 98 Punkte!	75,00 €
	DNA060416	Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling trocken 2016 DV	11,00 €		FRS170115M	Clos des Papes, Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 MAGNUM	159,00 €
	DNA060516	Niederhäuser Felsensteyer, Riesling trocken 2016	12,00 €		ITO040115	Riecine, Chianti Classico DOCG, rosso 2015	17,90 €
	DNA060716	„Magnus“ Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling trocken 2016	19,80 €		ITO040115M	Riecine, Chianti Classico DOCG rosso 2015 MAGNUM	39,90 €
	DNA060716M	„Magnus“ Niederhäuser Hermannshöhle Riesling trocken 2016 MAGNUM	44,00 €		ITO040612	Riecine di Riecine IGT, rosso 2012	42,00 €
	DNA061115	Niederhäuser „Klamm“ Riesling Kab. Sponti 2015	14,90 €		FLO010214	Bouvet-Ladubay, Cuvée Trésor Blanc Brut 2014	16,90 €
Van Volxem – Saar							
	DMO011016	Saar Riesling 2016	12,60 €				
	DMO011016M	Saar Riesling 2016 MAGNUM	28,70 €				
	DMO010216	Goldberg Riesling Großes Gewächs 2016	26,00 €				

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

Name / Firma _____

Kunden-Nr. (falls zur Hand) _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Zahlungswunsch: Bankeinzug (2% Rabatt) Rechnung

Lieferung: DHL DPD

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.

DV: Drehverschluss PK: Kunststoffkorken GV: Glasverschluss Hinweis zum Datenschutz: Sollten Sie kein Interesse an der Zusendung unserer Informationen haben, können Sie jederzeit eine weitere Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke widersprechen.