

PINARD *Le* PICARD

PINWAND N° 283

DOMAINE JOBLOT

*„2016 – ein Jahrgang der Eleganz.
Alle Weine sind ein Versprechen!“*

(Juliette Joblot)



FRANKREICH

Domaine Joblot | Givry in Burgund 4

Allen Meadows: „Joblot - Die größten Schnäppchen des Burgunds!“

Juliette Joblot: „Alle Weine ein Versprechen!“

Santa Duc | Gigondas 10

Großartige Rhône-Klassiker aus dem von Kritikern und Liebhabern gleichermaßen hoch eingeschätzten Jahrgang 2015! Zweithöchste Bewertung bei VINOUS und somit an der Spitze der Appellation! Und traumhafte elegante Crus aus Châteauneuf-du-Pape!

Château la Negly | La Clape im Languedoc. 16

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

(Parker). Eine Wahnsinnskollektion!

ITALIEN

Fratelli Barba | Abruzzen 22

„Barba – Hoher Qualitätsstandard zu fairen Preisen mit interessanten, fest in der Tradition der Region verwurzelten Weinen von hohem Niveau!“ (Gambero Rosso)

Poliziano | Toskana 24

NEU bei Pinard de Picard: Der Wegbereiter für die Renaissance des Vino Nobile de Montpuciano!

PORTUGAL

Altano | Douro 28

Der Fluss des Weines – Moselanische Finesse und spielerisches Trinkvergnügen aus dem Douro-Tal!

SPANIEN

Bernabeleva | Vinos de Madrid 31

Spanische Weltklasse in authentischem Stil und gleichwohl in einer sinnlichen burgundischen Anmutung! Auf dem Weg zum neuen Kultweingut?

DEUTSCHLAND

Weingut Holger Koch | Baden 38

Visionärer Winzergenius fasziniert mit traumhaften weißen und roten Burgundern voller Finesse. Beste Pinot Noir-Kollektion bisher!

Weingut Markus Molitor | Mosel. 44

MoselFineWines: „Was Markus Molitor 2016 zu Wege gebracht hat, ist ehrfurchtgebietend.“



PinWand N°283

in unserer heutigen Pinwand stellen wir Ihnen einige Klassiker unseres Programms vor, die mit ihren neuen, aktuellen Kollektionen schlicht und ergreifend herausragende Beispiele handwerklicher Winzerkunst abliefern, Weine von exquisiter Qualität, die allesamt zu den besten Gewächsen ihres jeweiligen Anbaugebietes zählen.

Seien dies aus Deutschland die hyperfeinen und fnessenreichen Pinot Noir von Holger Koch, für uns das Beste, was er bisher auf die Flasche gebracht hat, oder die unfassbar gute Selektion der Mosel-Steillagenrieslinge von Markus Molitor aus dem Jahrgang 2016, die uns vor allem im trockenen und feinherben Bereich fast sprachlos werden lässt, seien es aus Frankreich die 2015er Traumweine von Santa Duc, ein wahrlich großer Jahrgang, und dies gilt für Gigondas und Châteauneuf-du-Pape gleichermaßen, oder die genialen, eleganten 2016er-Burgunder von Juliette Joblot.

Neu in unserem Sortiment, aber sicherlich auch ein Klassiker für alle Freunde italienischer Gewächse, ist das Vorzeigeweingut aus Montepulciano und Aushängeschild für Vino Nobile, Poliziano.

Und auf dem Weg zum Klassiker, oder vielleicht eher zum Kultweingut, ist Bernabeveva aus Spanien mit den vielleicht ungewöhnlichsten Garnacha-Weinen, die es zurzeit gibt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre dieser Pinwand, Sie haben die Qual der Wahl ;-)

Ralf Zimmermann
& das Team von Pinard de Picard

NEUE Versandkosten innerhalb Deutschlands!

Frei Haus ab **95,00 €**
 oder ab **12 Flaschen**
 (Weine, Spirituosen & Olivenöle)

Für Bestellungen unterhalb der Freihausgrenze erheben wir eine Versandkostenpauschale von 6,50€



Titelbild © Benoit Guenot

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

Domaine Joblot

GIVRY, BURGUND

„Das Zusammentreffen der Elemente. Alle Weine ein Versprechen!“

Über die Domaine Joblot in Givry gibt es eigentlich nur eine ungeteilte Meinung: das Weingut ist die qualitative Spitze nicht nur in Givry, sondern gehört auch zu den besten Betrieben an der gesamten Côte Chalonnaise.

*Parker urteilt: „Die Familie Joblot bringt regelmäßig Givrys hervor, die ebenso gut oder **besser sind als die meisten Grands Crus von der Côte d'Or** – nur **dramatisch günstiger im Preis!**“*

Juliette Joblot: „2016 – ein Jahrgang der Eleganz!“

Seit drei Generationen haben Männer auf der Familiendomaine das Zepter geschwungen, nun leitet mit Juliette die Tochter von Jean-Marc die Geschicke der Domaine. Behutsam entwickelt sie den Stil der Spitzenweine weiter. „Evolution statt Revolution“ sagt Juliette. „Ich strebe mehr Finesse und Frische an, mehr Präzision, auch über einen zurückhaltenderen Einsatz von neuem Holz sollen die Weine noch mehr Balance bekommen, gerade bei den Weißen.“ Eine Aufgabe, die Fingerspitzengefühl erfordert. Denn ihr Vater Jean-Marc, eine Seele von Mensch, aber auch ein höchst eigenwilliger, intelligenter Kopf, der genau weiß, was er will, hat seit Ende der 70 und Anfang der 80er Jahre in Keller und vor allem in den Weinbergen alles unternommen, um die Weine der Domaine zu den besten Gewächsen der Region zu machen.

Aber Juliette wäre nicht seine Tochter, wenn nicht auch ihr genau diese Wesenszüge zu eigen wären. Und so feilt Juliette bereits seit 2012, genau wie es ihr Vater immer getan hat, behutsam an der Stilistik der Weine, an kleinen Veränderungen im Keller und an der Weinbergsarbeit, um sie immer noch ein Stück besser zu machen. Das Ergebnis all dieser Bemühungen drückt sich in den faszinierenden Weinen von Joblot aus: Sie paaren jene sprichwörtliche „burgundische“ Finesse mit Geschmeidigkeit und einer fabelhaften inneren Dichte, Saftigkeit und Konzentration: Pinot Noir (und auch Chardonnay) von vollendeter Schönheit mit einer betörenden, klaren Frucht und grandiosen Delikatesse der Aromen, einer lasziven Sinnlichkeit und einer unübertrefflichen Transparenz, eingebettet in eine kühle, packende Mineralität. Das ist ganz großes emotionales Kino!

Die exzellenten Lagen und liebevoll gepflegten Weinberge befinden sich im beschaulichen, romantischen Dörfchen Givry, der sicherlich dynamischsten der fünf Appellationen der tief im Süden des Burgunds befindlichen Côte Chalonnaise. Die in höchstem Respekt vor der Natur in sensibler, traditionell handwerklicher Arbeit gepflegten Reben demonstrieren augenscheinlich, wo die Qualität der Weine entsteht. Derart gepflegte Böden (in ihrer geologischen Zusammensetzung mit den berühmten Crus von der Côte d'Or quasi identisch), derart extrem ausgedünnte Trauben (keine Beere berührt die andere!), derart aufwändige Laubarbeiten, um Luft und Sonne an die Trauben zu lassen und dazu noch (quasi, aber nicht zertifizierter) biologischer Anbau: Die traditionelle Familiendomaine Joblot ist ein wahres Kleinod im unüberschaubaren Dschungel von Burgund.

In den unterirdischen Kellern mit ihrem optimalen Mikroklima werden die Weine mit großer Könnerschaft so schonend wie möglich vinifiziert und ausgebaut – die Weinwerdung erinnert quasi an eine sanfte Geburt. Kein Wunder, dass Parker und Meadows unisono konstatieren: Die Joblots vinifizieren schlicht Referenzburgunder!

Und das Beste: Juliettes traumhafte Weine von der Côte Chalonnaise besitzen die Qualität, nicht aber die Reputation der teuren Prestigegewächse der Côte d'Or! Ein El Dorado also für Weinliebhaber, denen die Qualität im Glase wichtiger ist als das Etikett!

„Die Grundlagen unserer Philosophie ergeben sich aus der Wahl der ‚culture raisonnée‘ und einer Traubenernte bei perfekter Reife. Um die Reintönigkeit zu bewahren, achten wir behutsam auf jeden wichtigen Moment bei der Genese der Weine im Herzen unserer Weinberge.“

Juliette Joblot

Die Domaine Joblot genießt nun schon seit über zwei Jahrzehnten Kultstatus, und Juliette schreibt am nächsten Kapitel der Weingutsgeschichte: Hier können Sie, liebe Kunden, mit die größten Geheimtipps einer der renommiertesten Weinanbauregionen der Welt einkaufen! Viele um ein Mehrfaches teurere Grand-Crus mit gerühmten Namen haben gegen diese fabelhaften Pretiosen keine Chance.

Denn Vater und Tochter sind sich einig: Der höchste Ausdruck des Pinot Noir ist die Finesse. Eine Finesse, die in ihrer schönsten Ausprägung in eine famose Kraft eingebettet, aber immer mit einer unvergleichlichen Eleganz verbunden ist. Es ist nicht die höchste Kunst, entweder einen finessenreichen

ODER einen kraftvollen Wein zu machen, aber es ist extrem schwierig, eine perfekte Balance zwischen beiden Kriterien herzustellen – die besten Weine des Burgunds vermögen es in exemplarischer Qualität! Und in dieser mythischen Region reihen sich die fabelhaften Weiß- wie Rotweine der wahrlich sympathischen Joblots ein in diese Phalanx der ganz großen Gewächse mit legendärem Ruf. Santé! Und greifen Sie zu, solange der Vorrat reicht! Wahrlich: „Joblot is the uncontested king in the Givry appellation!“ (Robert M. Parker)

| | | | |
|------------------|----------------------------------|----------------------|----------------|
| FBU041116 | Préface, Givry rouge 2016 | 13,5% Vol. 33,20 €/l | 24,90 € |
|------------------|----------------------------------|----------------------|----------------|

Eleganz, Finesse, Brillanz, Reintönigkeit, Leichtigkeit, Schwung, Frische, Feinheit, Trinkfluss, wie an einer Perlenschnur aufgereiht fallen die Attribute bei der Verkostung dieses Weines in unserer Runde, um den Charakter des ‚Pied de Chaumes‘-Nachfolgers in Worte zu fassen. Was ist das nur für ein schöner, ein wunderschöner Pinot. Unaufgeregt, entspannt, völlig im Gleichgewicht und voll innerer Harmonie gelingt Juliette der Einstieg in die Welt ihrer bezaubernden Rotweine. Klare, reine Fruchtnoten in der Nase, süße, verführerische Kirschen satt, etwas rote Johannisbeere, dazu eine elegante Würze. Im Mund dann pure Reinheit, die Frucht strahlt in hellstem, klarem Glanz, da ist nichts Mürbes, nichts Überreifes, sondern Frische pur. Juliette geht gekonnt und defensiv mit dem Einsatz neuen Holzes um, kaum etwas davon ist im Wein zu spüren. Dafür aber eine animierende Saftigkeit, Schattenmorellen, Johannisbeeren, Zedernholz und eine subtile Würze, die ewig nachhallt. Die Gerbstoffe sind so fein, dass der ‚Préface‘ bereits jetzt in seiner Jugend einfach nur Spaß macht. Welch rarer Glücksfall eines hocheleganten Burgunders zum ausgesprochen fairen Preis! Eleganz und Finesse pur, der Antipodenwein zu allen ‚Monster‘-Weinen dieser Erde! Die tolle Säureader hebt den zarten, frischen Charakter hervor und malt dem Wein rote Bäckchen auf die Wangen. So schön kann Pinot Noir sein. Zu genießen ab sofort bis mindestens 2030.

| | | | |
|------------------|--|----------------------|----------------|
| FBU041216 | Givry 1er Cru „L'Empreinte“, rouge 2016 | 13,5% Vol. 39,86 €/l | 29,90 € |
|------------------|--|----------------------|----------------|

Die Geburt eines neuen Weins: die Quintessenz der 1er Crus der Domaine Joblot!

Wir haben es oben bereits erwähnt: Juliette wäre nicht Jean-Marcs Tochter, wenn sie nicht ihren eigenen Kopf hätte und nicht bereit wäre, neue Wege zu gehen. Nachdem sie nun seit 2012 die Regie auf dem Weingut führt, setzt sie im herausragenden Jahrgang 2016 eine kühne Idee, mit der sie sich schon lange beschäftigt und an der sie viel gearbeitet hat, in die Tat um. Von jedem 1er Cru hat sie das beste Fass ausgewählt, um es zu einem neuen Wein zu verschneiden: der Quintessenz aller 1er Crus der Domaine Joblot, um die Summe der vorzüglichen Einzelteile und Stärken einer jeder Lage zu einem großen, noch besseren Ganzen zusammenzuführen.

L'Empreinte, das neue Flaggschiff der Domaine, ist geboren.

Und bereits der Jungferjahrgang kann sich wahrlich sehen lassen. Es ist mit Abstand der feinste, subtilste und finessenreichste ihrer Weine, im Moment aber auch noch der verschlossenste. Rote, zarte Beerenfrucht schimmert in der Nase durch, changiert aber immer wieder ins dunkelbeerige, eine feine Würze und spröder Kalk (so expressiv wie in keinem anderen Cru) sind zu spüren, dazu edles Zedernholz. Im Mund zeigt dieser zartrauchige Pinot wiederum das Wechselspiel von roten und dunklen Beeren, eine ungemein frische Säureader verleiht dem eleganten Tropfen enorm viel Vitalität und Nerv, die Frucht wirkt glasklar und reintönig, strahlend. Eleganz, Finesse und die Transmission des Terroirs in unvergleichlich brillante, aufregende und feinste Aromen gelingen Juliette hier auf das vortrefflichste. Die Mineralität aus den kalkigen Terroirs Givry liegt wie ein solides Fundament unter der komplexen Aromatik und verleiht diesem edlen Tropfen gemeinsam mit den straffen Gerbstoffen eine Struktur, die dem L'Empreinte ein wahrlich langes Leben verheißt. Das schmeckt aufregend anders als die einzelnen 1er Cru-Füllungen, natürlich versuchen wir bei der Verkostung, das eine oder andere Gewächs in diesem Wein wiederzuerkennen, eine Typizität einer Lage zu schmecken, aber es blitzt immer nur eine Idee eines Crus kurz auf, um sofort von neuen Eindrücken weggespült zu werden. Das ist faszinierend. Dieser neue Pinot-Stern braucht noch Zeit, er ist im Moment ein Baby, am zweiten, am dritten Tag der Öffnung lässt sich erahnen, wohin hier die Reise geht. Wer ihn jetzt probieren möchte, wirklich ruhig 24 Stunden vorher öffnen und dann über 2-3 Tage verkosten.

L'Empreinte bedeutet in etwa Abdruck oder auch Fußspur: ein Freund meinte, dieser Wein sei wie die Kellerkiste: die Geschichte des Weinguts, die Essenz seiner großen Lagen, nur nicht in einer Kiste zusammengeführt, sondern in einem einzigen Wein eingefangen und verschmolzen. Ab 2021, Höhepunkt 2023 bis 2040 und mehr.

| | | | |
|------------------|--|----------------------|----------------|
| FBU040416 | Givry 1er Cru „Clos de la Servoisine“, rouge 2016 | 13,5% Vol. 37,20 €/l | 27,90 € |
|------------------|--|----------------------|----------------|

Clos de la Servoisine rouge: Seine betörenden Aromen prunken mit verführerischen roten Süßkirschen, Waldbeeren, Zedernholz und eleganten würzigen Anklängen wie Anis. Doch das ist längst noch nicht alles! In diesem zärtlichen Pinot duftet die Erde von Givry und man schmeckt am Gaumen neben den saftigen roten und schwarzen Beerenfrüchten, den roten Sauerkirschen und feinen Mineralien einen Hauch des noblen Aromas von Zedern und dominikanischem Tabak sowie am Ende etwas Rauch. Zudem begeistert dieser verspielte Premier



Foto: Didier Carlet

**„Respekt vor dem Lebendigen:
Das Zusammenwirken der Elemente
fördert all die Feinheit zu Tage,
wir beschränken uns auf ein Minimum
an Eingriffen, um nichts zu verfälschen.
Natürliche und geduldige Umwand-
lung, die Vinifikation erfordert ein
wachses Auge, aber eine ruhige Hand.“**

Juliette Joblot

Cru am Gaumen neben der schmeichlerisch-sinnlichen Fruchtsüße insbesondere mit seiner charakteristischen Würze, einem Anklang von Karamell, etwas Anis und Nelken. Dabei bleibt dieser grandiose Pinot bei aller Konzentration und Dichte des großen Jahrgangs 2016 auf einer vibrierenden Finesse-Ebene. Gerbstoffe, Säure, Kraft, Frucht, alles perfekt aufeinander abgestimmt. Das ist Schluck für Schluck Trinkanimation pur! Das ist Givry at its best mit einem cremig-würzigen, kühlen Tannin und etwa auf gleichem Qualitätsniveau wie der legendäre 1999er Servoisine, der von Parker bereits stolze 93 Punkte bekommen hat. Mit solch beschwingtem Wein im Glase möchte man jubilierend den Tag beginnen und die Welt erobern. Dieser großartige Premier Cru fängt im Glas so harmlos an und schraubt sich Schluck für Schluck, unaufhaltsam gleichsam, in fruchtige Höhen und in mineralische Tiefen.

Ein Premier Cru zu einem wirklich völlig unmöglichen Preis: Zuschlagen, werte Kunden, kaufen, was Sie nur kriegen können!



Von Meadows schon mehrfach gleich hoch bewertet wie viele der berühmtesten Premier Cru (beispielsweise von Perrot-Minot, Lambrays oder Méo-Camuzet) aus den Prestige-Lagen, die teilweise deutlich über 100 Euro kosten!

Braucht noch etwas Zeit, schmeckt am besten am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche, Höhepunkt wohl 2022 bis 2030+

FBU040316 Givry 1er Cru „Clos Marole“, rouge 2016 13% Vol. 37,20 €/l 27,90 €

„Große Weine muss man komponieren wie große Musik.“, Jean-Marc Joblot Und was haben wir nur für eine geniale Komposition im Glas. Ein Sinfonieorchester spielt auf!

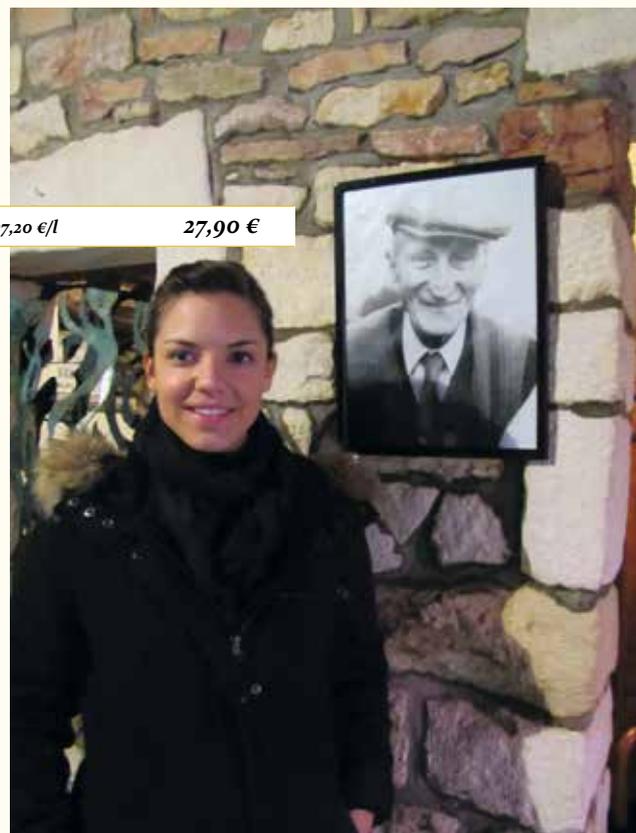
Welch komplexes, sinnlich-laszives Pinot-Parfum, welch Zauber eines schwarz-kirschigen und betörend rotbeerigen Dufts! Die wunderschöne Landschaft Burgunds taucht vor dem inneren Auge auf und ein Bouquet-Garni- Duft sowie Aromen von Wacholder, Nelke, etwas Muskat, weißem Trüffel und gemahltem schwarzen Pfeffer vermählen sich mit den verführerischen Fruchtaromen. Da erklingen Töne, die Anklänge an große, feingliedrige, traditionelle Vossne-Romanée evozierenden! Es strömt auch eine kräutrige und erdige Frische aus dem Glase hervor, die ihm einen mediterran beschwingten Anstrich verleiht. Der Körper ist samtig und gleichwohl fest konturiert, das geschmeidige, cremige Tannin trägt ein rot- und blaubeeriges Fruchtspiel von Waldbeeren, roten und schwarzen Kirschen und roten Johannisbeeren, dazu zeigt sich noch eine feine Note von rassischer Mineralität. Genial! Ein Premier Cru, der für die Côte Chalonnaise geradezu exemplarisch ist und DIE ultimative Herausforderung selbst für die Grands Crus der Côte d'Or, die ein Mehrfaches dieses traumhaften Weines kosten. Kein Wunder, erinnert doch, eine Laune der Natur, die Kalkformation des ‚Marole‘ eben genau an diejenige des weltberühmten Clos de la Roche! Maskuline Kraft ist eingebettet in sinnliche, mundfüllende Saftigkeit und finessenreiches Spiel. Feinste Mineralität und enorme Differenziertheit der Aromen machen fast süchtig nach dem nächsten Schluck. Das ist Burgund pur, zum Abtauchen, zum Träumen, zum Meditieren. Und im langen, saftigen, jodig-mineralischen Nachhall kommt der satt rubinrote Wein selbst dann noch in Wellen wieder, wenn man meint, er wäre schon längst abgetaucht.

Der Clos Marole scheint in diesem Jahr zu diesem frühen Zeitpunkt der ‚seriöseste‘ und ‚ernsthafteste‘ aller Premier Crus von Joblot zu sein, von großer Tiefe und Komplexität. Vor ihm liegt ein langes Leben.

Viele von Ihnen wissen, dass der „Rote Riesling“, wie viele Liebhaber den Pinot Noir gern zu nennen pflegen, wie sein „weißer Bruder“ eng mit dem Boden verbunden sind, auf dem sie wachsen. Bei beiden Reben lässt ein großer Winzer das Terroir sprechen und vinifiziert sinnliche, ja mystische Tropfen. So wie den ‚Clos Marole‘! Höhepunkt etwa 2020 bis nach 2035.

FBU040616 Givry 1er Cru „Clos du Cellier Aux Moines“, rouge 2016 13,5% Vol. 37,20 €/l 27,90 €

Eines der bevorzugten Terroirs in Givry: bereits die Zisterziensermönche wußten um die Vorzüge dieses im Norden der Appellation gelegenen Crus auf ton- und kalkhaltigen Böden mit komplett südlicher Ausrichtung und Blick auf das Dorf und es galt bei ihnen als Juwel unter den Lagen des Burgunds. Wir wiederum wissen um die auf die Erlangung irdischer Sinnesfreuden bedachten Anstrengungen der strebsamen, demütigen Mönche (die lange Wartezeit auf den Eintritt ins himmlische Paradies wußten sie schon immer durchaus mit irdischen Stimmungsaufhellern zu überbrücken), folgerichtig wurde flugs ein Mäuerchen um den Clos gezogen und über die Jahrhunderte der spirituellen Frömmigkeit mit dem Saft des biblischen Rebstocks aus dieser privilegierten Parzelle auf die Sprünge geholfen.



oben: Juliette Joblot hat die Leitung des Weingutes übernommen. Auf dem Foto neben ihr sehen wir die dritte Generation: ihren geliebten Großvater!

unten: Jean-Marc zieht uns eine Fassprobe des genialen 2016ers



Juliette vinifiziert aus den Trauben dieser Lage einen typischen Joblot mit genialer Frische, ein Pinot, der einfach nur glücklich macht: So duftig wie transparent und tiefgründig im Bukett brilliert er mit einer rassigen, packenden Mineralität, und mit einer brillanten, sehr klaren und frischen Frucht (Waldhimbeeren, saftige rote Kirschen) zarten Veilchennoten, würzigen Tabak-Anklängen und Noten von Erde und getoastetem Holz; betörenden Aromen, die sich mit kraftvoller Eleganz und einer geradezu geschliffenen, weichen Textur vermählen. Welche Orgie von verführerischer Frucht und subtiler Mineralität! Am Gaumen getragen von einer reifen, dezenten Säure, Süßholz und feiner Bitterschokolade: Ein faszinierendes Mundgefühl, das Zartheit und Kraft sinnlich vereint und ganz lange anhält. Der „Clos du Cellier Aux Moines“ ist häufig der mineralischste und konzentrierteste, oft auch verschlossenste Pinot Noir der sympathischen Familiendomaine Joblot, in diesem Jahr aber bereits erstaunlich präsent und von einer zurückhaltenden, klassischen Prägung, feiner und zarter als die Jahrgangsvorgänger. Es wird spannend sein, die Entwicklung der folgenden Jahre zu beobachten und ob sich hier insbesondere bereits Juliettes Handschrift ausdrückt: weniger Holz, weniger Power, mehr Harmonie und Gleichgewicht, reinere Frucht. 2016 ist der femininste der ‚Cellier aux Moines‘ der letzten Jahre. Gut so! Trotz der Weichheit seiner Tannine erst ab 2019 bis 2030+ zu genießen, das Warten dürfte sich lohnen.

| | | | | |
|------------------|---|------------|-----------|----------------|
| FBU040716 | Givry 1er Cru „Clos du Bois Chevaux“, rouge 2016 | 13,5% Vol. | 37,20 €/l | 27,90 € |
|------------------|---|------------|-----------|----------------|

Tiefgründig. Rosenduft. Liebreiz. Was für ein Verführer!

Prachtvoll und zugleich sexy. Was für ein Verführer! Der tiefgründige Duft dieses Tropfens nimmt den Genießer sofort für sich ein. Frisch zerstoßene Himbeeren, aber auch dunkle Beeren und reife Kirschen dominieren diesen Wein auf wunderbare Weise. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten feine Noten von Veilchen, Rosenblättern und Zedernholz hinzu, darüber schwebt ein insgesamt feiner floraler Duft. Feminin und subtil fordernd zeigt er sich auf der Zunge, wo er mit der gleichen Fruchtintensität wie in der Nase begeistert und einer anregenden Säure, die den Gaumen nach einem zweiten Schluck verlangen lässt. Hinzu gesellen sich leicht würzige Noten und weißer Pfeffer. Feinheit und Liebreiz paaren sich mit Eleganz, dunkler Kühle und Finesse, aber auch einer enormen Kraft. Welch traumhafte Eleganz, welch tänzerisches Spiel auf der Zunge, welche Leichtigkeit des Seins, welch komplexe Tiefe des Geschmacks für diesen Pinot mit Seele, der „singt“, wie man im Burgund zu sagen pflegt. Das ist Schicht um Schicht sich entfaltende Finesse und eine fabelhaft präzise Frucht sowie florale Noten in einem seidenen Gewand! Sehr gut ausbalanciert, am zweiten Tag der Öffnung schmelzen die Gerbstoffe bereits schön ab (daher jung getrunken bitte unbedingt karaffieren), das macht einfach nur Spaß, ein Fest für Nase und Gaumen. Zu genießen etwa ab Ende 2020 bis nach 2030.

| | | | | |
|-------------------|---|------------|--------------------------|---------------------|
| FBU049916P | „Joblot 1er Cru rouge 2016“ Lagen-Paket (6 Flaschen) | 213,20 €/l | statt 171,40€ | nur 159,90 € |
|-------------------|---|------------|--------------------------|---------------------|

Sie können sich nicht entscheiden? Hier alle roten 1er Crus zum Probieren, ein einmaliges Terroir-Paket quer durch das Lagenportfolio der Domaine Joblot, jeweils eine Flasche, vom neuen Flaggschiff des Weingutes, dem L'Empreinte, sogar 2.

Juliette Joblot kann aber nicht nur Rot. Auch ihre Weißweine sind seit Jahren bei Ihnen, werte Kunden, ungemein beliebt und gehören unserer Meinung nach zum Besten, was an der Côte Chalonnaise wächst. Wir möchten bzw. können um diese Weine allerdings kein großes Aufheben machen, zu klein sind leider die zur Verfügung stehenden Mengen. Daher kommentarlos:

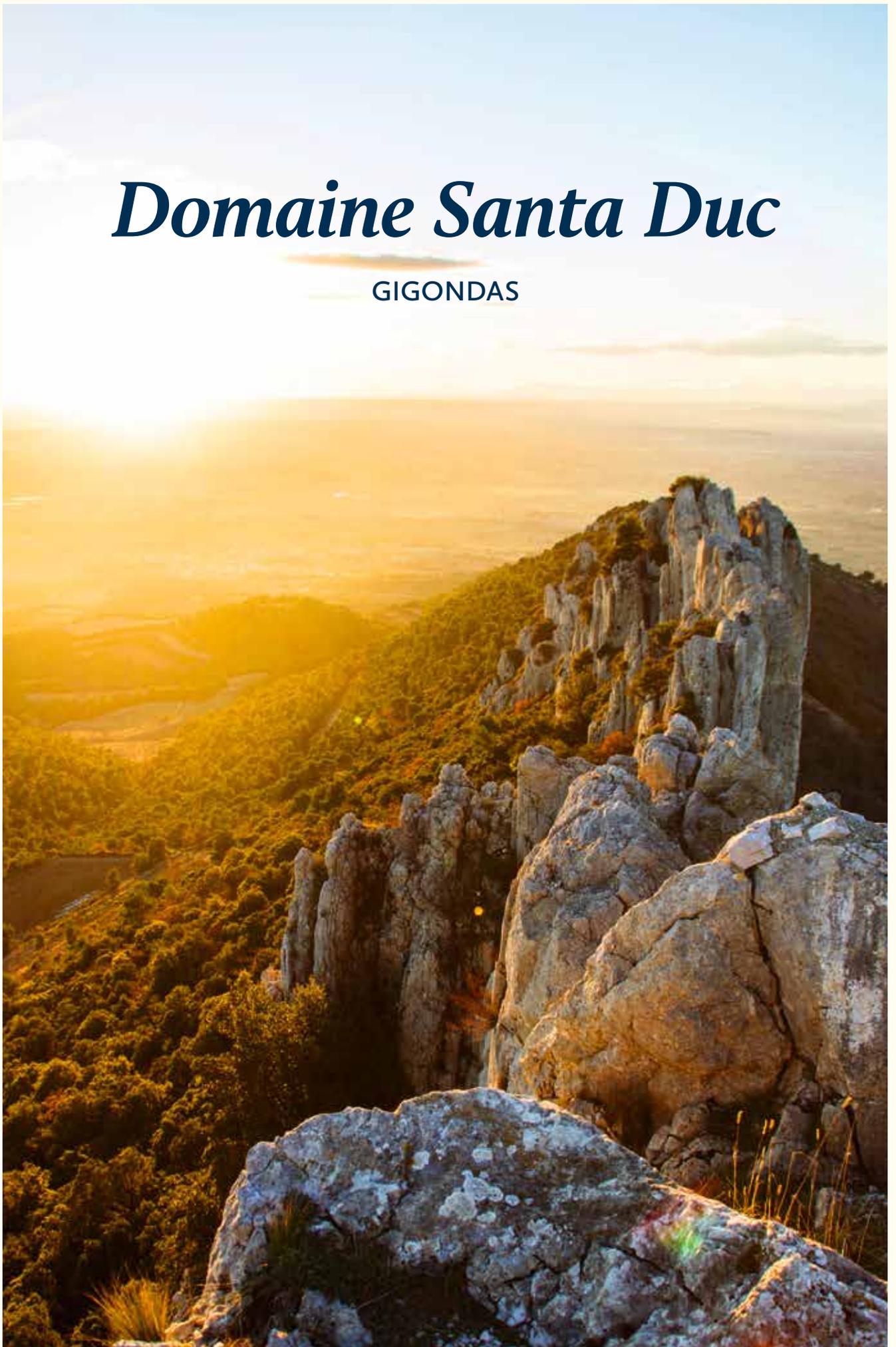
| | | | | | |
|------------------|---|---------------------------|------------|-----------|----------------|
| FBU040916 | Prélude, Givry blanc 2016 | max. 3 Flaschen pro Kunde | 13% Vol. | 33,20 €/l | 24,90 € |
| FBU040216 | Givry 1er Cru „En Veau“, blanc 2016 | max. 3 Flaschen pro Kunde | 13,5% Vol. | 38,53 €/l | 28,90 € |
| FBU041016 | Givry 1er Cru „Mademoiselle“, blanc 2016 | max. 2 Flaschen pro Kunde | 13,5% Vol. | 39,93 €/l | 29,95 € |

Die Vereinigung des 1er Crus Servoisine blanc und alten Reben aus dem ‚Veau‘. Erstmals in diesem Jahr vinifiziert.

Werte Kunden: Greifen Sie beim phantastischen Jahrgang 2016 der Domaine Joblot schnell zu. Die grandiosen Qualitäten zu vergleichsweise kleinem Preis werden zu einem schnellen Ausverkauf führen, auch der Jahrgangsvorgänger war im Handumdrehen leerräumt, und wir werden leider keinen Nachschub bekommen, Juliette ist bereits jetzt ab Weingut ausverkauft.

Domaine Santa Duc

GIGONDAS



Yves Gras, dieser so sympathische, immer noch jugenhaft wirkende, legendäre Star von Gigondas, steht seit Jahren unangefochten in vorderster Reihe der Spitzenerzeuger an der südlichen Rhône („Ausnahmegut für erstklassige Gigondas, die beste Adresse in diesem Gebiet“, Parker). Auf einem sehr steinigem Terrain entstehen grandiose Weine, die zu den besten Gewächsen Frankreichs gehören und daher weltweit heiß begehrt sind.

Und mit dem Einstieg seines Sohnes Benjamin auf dem heimischen Weingut wurde eine neue Ära auf dem Weingut eingeläutet. Nachdem Yves mit seinen neuen großen Jahrgängen seine stilistisch so originär charaktervollen Terroirweine infolge der Umstellung auf biologischen Anbau nochmals in neue qualitative Höhen katapultiert hat, gehen Vater und Sohn nun konsequent den nächsten Schritt und führen die Biodynamie ein.

„Ich bin sicher, es wird einige Gefühle verletzen, wenn ich sage, dass ein ‚Outsider‘ wie Gras einige der unwiderstehlichsten Weine aus Châteauneuf-du-Pape herstellt.“

Joe Czerwinski (Parker)

Ziel ist ein noch größeres Spektrum an Expression und eine elegantere, feinere Textur unter Beibehaltung des kraftvoll majestätischen Stils in den Weinen, so dass sie sich in Struktur und Geschmackskomplexität mit jedem großen Wein der Welt messen lassen können.

„Die Biodynamie kämpft immer noch gegen ein eher esoterisches Bild, das einige Menschen von ihr gemalt haben. Dabei ist sie vor allem eines: Eine landwirtschaftliche Methode, die vor allem auf Beobachtungen im Weinberg beruht, und alle Faktoren der Umwelt in Betracht zieht, welche die Pflanzen beeinflussen können.“ Benjamin weiß, wovon er spricht. „Auslöser war die Erfahrung vieler anderer Winzer, die unglaubliche Ergebnisse mit biodynamischen Praktiken erzielt haben. Und ausschlaggebend war wohl auch mein Praktikum auf der Domaine de la Romanée-Conti, die die Prinzipien der Biodynamik anwendet. Im Burgund schaut man auf eine lange Weinbautradition zurück, und im Weinberg wird nichts Überflüssiges gemacht. Und trotzdem wenden dort viele Winzer biodynamische Prinzipien an. Seit dieser Erfahrung habe ich mir immer gesagt, dass ich bei meiner Rückkehr auf unser Weingut die Biodynamie einführen würde. Wir haben uns schon immer mit dem Terroir verbunden gefühlt und uns dafür eingesetzt, es zu erhalten. Die Einführung der biodynamischen Landwirtschaft ist nur ein weiterer, logischer Schritt, um das Ökosystem unserer Böden noch weiter zu beleben, aber auch um das Immunsystem der Pflanzen zu stärken. Die Reben lernen, selber mit Parasiten und Krankheiten fertig zu werden, statt auf Chemie und Medikamente angewiesen zu sein. Das Geheimnis großer Weine liegt im Boden und den Reben, die im Einklang mit ihrem Terroir stehen, sie produzieren ausgewogene Trauben und harmonischen Wein. Im Keller brauchen wir dann kaum noch einzugreifen.“

Und weitere Neuigkeiten, gute Neuigkeiten, gibt es zu berichten: Yves Gras hat mit viel Geduld in den vergangenen Jahren die Anbaufläche von Santa Duc in Châteauneuf-du-Pape mit dem Erwerb von Topweinsbergen vergrößert. Benjamin baut die Weine dort wie Grand Crus, getrennt nach den einzelnen Lagen, um deren spezifischen Terroircharakter zum Ausdruck zu bringen, aus. Das Ergebnis in 2015 ist schlichtweg sensationell. Parkers Verkoster schreibt: „Ich bin sicher, es wird einige Gefühle verletzen, wenn ich sage, dass ein ‚Outsider‘ wie Gras einige der unwiderstehlichsten Weine aus Châteauneuf-du-Pape herstellt.“ Kann es ein größeres Kompliment geben?

Übrigens: Nicht nur die Spitzengewächse gehören zum Besten, was die Region zu bieten hat. Auch die Alltagsweine von Santa Duc sind seit Jahren Klassiker und **TOP-Seller unseres Programms**. Viel Spaß mit diesen Botschaftern der Dentelles de Montmirail, einem Naturparadies an der südlichen Rhône.

FRS090315

Les Plans, V.d.P. de Vaucluse rouge 2015

13,5% Vol. 7,93 €/l

5,95 €

Saftig, süffig & sympathisch. So geht Landwein!

"Verführung pur" scheint das Motto dieses Duftes zu sein. Viel Oreganoduft mischt sich mit Kirscharomen und schwarzen Oliven, ein wenig Bouquet Garni und eine fruchtige Saftigkeit, die sich in der Nase von ihrer schönsten Seite zeigt. Im Mund dann dunkle, reife Kirsche, Oliventapenade, Thymian und überhaupt Kräuter der Provence, am Gaumen streift sich feiner kühler Samt ab und man kommt fast ins Staunen ob dieser angenehmen



Neue Wege bei der Weinbereitung: Ausbau der Weine in großen Tonamphoren! Ziel: Mehr Feinheit, mehr Eleganz, mehr Reinheit der Frucht"

Frische, die sich da ausbreitet. Das Gerbstoffkleid ist mürbe, man kaut sich förmlich durch den Wein und ist verzückt von dieser subtilen Süße, die ohne jeden Zweifel der reifen Kirscharomatik geschuldet ist. Im Anschluss mischen sich Oregano und Thymian ein und sorgen für das "provenzalische Momentum" im Les Plans. Der Abgang saftig, wieder kirschfruchtig, leicht untermalt von leisen Kräuternoten. Ein grundehrlicher Landwein, wie er sein soll, nein, wie er sein muss. Unkompliziert, ungemein trinkig und wirklich universell einsetzbar. Eine Stunde Luft ist zu empfehlen, in der Küche stehen Ihnen alle Optionen offen. Ein Freudenspender, wie er in dieser Preisklasse sympathischer nicht sein kann. Nicht von ungefähr ist der Les Plans jedes Jahr in der Hitliste der Lieblingsfranzosen ganz vorne zu finden. In einem Jahrgang wie 2015 allemal.

Yves fröhlich-leckerer-süffiger Vin de Pays erhebt sicherlich nicht den Anspruch, ein ‚großer‘ Wein zu sein, doch er ist ein ehrlicher Landwein und das zu einem sensationell günstigen Preis, der in diesem Segment das Maß aller Dinge an der südlichen Rhône darstellt. Davon kann man gerne ein paar Flaschen im Keller haben! Gelegenheiten zum Öffnen bieten sich viele!

FRS090515 **Côtes du Rhône, Vieilles Vignes rouge 2015** NK 14% Vol. 10,60 €/l **7,95 €**

Eines der größten Schnäppchen aus einem Fabeljahrgang der Rhône!

Welch traumhafte Symbiose betörender provenzalischer Düfte mit einer erfrischenden Mineralität: In diesem ungemein charmanten, extraktreichen, hedonistischen Sinneszauber beeindruckt bereits seine satte granatrote Farbe, welche die ungewöhnliche Konzentration dieser leckeren Selektion kerngesunder, hochreifer Trauben von alten Reben leuchtend signalisiert, mit einer Dichte und Tiefe sowie einer Eleganz, die in der Tat Referenzqualität in seiner sympathischen Preisklasse widerspiegelt. Ein seltener Glücksfall eines betörend schmeichlerischen und erfrischend trinkigen, ja „süffigen“ Weins! In der Nase verführerische Fruchtfülle pur, wilde Heidelbeeren, reife Brombeeren, pralle schwarze Kirschen und rote Johannisbeeren, dazu edle Tabakblätter sowie noble Garrigue-Noten: Lorbeer, Thymian und Oregano vermählen sich harmonisch mit Lakritze und einer zarten Pfeffernote – Da werden sehnsüchtige Erinnerungen wach an laue Sommernächte am Fuße der wildromantischen Dentelles de Montmirail! Auf der Zunge herrlich saftig, mit einer feinen, betörenden Fruchtsüße – Reife, kleine Grenachetrauben scheinen Samba zu tanzen! Fabelhaft weiche, cremige Tannine, eine fokussierte Mineralität und eine völlig ungewöhnliche schwebende Leichtigkeit für einen südlich inspirierten Wein: Raffinesse statt Opulenz, leise Töne statt üppiger süßlicher Fruchtorgie – und dennoch ein betörender Schmeichler. Wahrlich eines der größten Schnäppchen aus einem Fabeljahrgang der Rhône!

Zu genießen ab sofort, am besten ganz leicht gekühlt, bis 2021+

FRS090115 **Gigondas „Aux Lieux-Dits“, rouge 2015 (Bio)** 14,5% Vol. 26,60 €/l  **19,95 €**

Einfach traumhaft. Ein Gigondas par excellence.

Ein Rhône-Rotwein voller originärer Ursprünglichkeit in bester französischer Tradition von ganz großem Terroir! „Gigondasweine faszinieren durch eine ursprüngliche, ausdrucksvolle Art, die auf Frische und Finesse nicht verzichtet. Selten hat die Jury Weine einer Appellation verkostet, die von kommerziellen Glättungstendenzen so unberührt war: kuschelweicher Frucht- und Schokoladenschmelz? Fehlanzeige. Der Gigondas ist ein mutiger Individualist, originell, eigenständig, lagerfähig“, so das fundierte Urteil von Autor Stephan Reinhardt (der heute für Parker verkostet und schreibt) im FEINSCHMECKER. Und der „Aux Lieux-Dits“ von Santa Duc darf sicher als Klassiker dieses Anbaugebiets bezeichnet werden.

So riecht wohl der Herbst, so fühlt er sich an, wenn feuchtes Laub, Wacholder und frisch gepflückte Waldbeeren sich die Nasenflügel hocharbeiten. Und so schmeckt der Herbst auch. Würzig steht der Aux Lieux-Dits im Mund, den Gaumen hüllt er mit feinen Röstaromen ein, während auf der Zunge ein Schauspiel roter Früchte abgeht. Sauerkirsche, Cranberry und dunkle Beeren geben sich ein Stelldichein, eine Prise Estragon im Hintergrund bringt Witz hinein und was völlig überrascht ist eine höchst frische Säureader, die sich an den Wangen abarbeitet. Die Kombination von frecher Süße und dunkler Würze harmonisiert sehr schön, man genießt den Wein im Mund, man erfreut sich seiner Leichtigkeit, mit welcher er agiert. Trotz allem hat er Charakter, Tiefe und Profil. Ein Gigondas, wie man es sich erwarten darf. Mit etwas Sauerstoffkontakt geht er dann erst richtig auf und wird zunehmend saftiger. Die Kirscharomatik steht nun fast schon hedonistisch im Vordergrund und verzückt mit ihrer feinen Süße. Eine feinkräutrige Würze dient als Unterbau und sorgt für Spannung. Dunkelbeerig auch der Abgang, saftig, reif und sexy. Die Gerbstoffe bilden zurzeit noch ein straffes Gerüst, lassen aber bereits erahnen,



welch großes Entwicklungspotential in diesem Wein aus einem Jahrhundertjahrgang an der südlichen Rhône steckt. Das ist großes Gigondas-Kino, ein großer Spaß, und verspricht unendlichen Genuss in den nächsten Jahren. Zu genießen durchaus schon ab sofort, dann aber aus einem großen Glas und gut belüftet, Höhepunkt ab Herbst 2020 bis nach 2030+.

FRS090215

Prestige des Hautes Garrigues, rouge 2015 (Bio)

15% Vol. 56,00 €/l



42,00 €

VINOUS: Bis 95 Punkte!

Für die wirklich großen Momente im Leben.

VINOUS: „Reichhaltig, dabei aber gleichzeitig nervig und präzise, ohne überschüssiges Fett. Samtige Tannine umrahmen ein extrem langes, prägnantes Finish. Bis 95 Punkte!“



„Les Hautes Garrigues“ sind die historischen Parzellen rund um die Domaine, seit nunmehr bereits fünf Generationen (seit 1874!!) sind sie die Wurzel der Identität des Weingutes. Auf den armen, mageren Böden aus quartärem roten Ton, durchsetzt mit Kieselsteinen, fühlen sich alte Grenachereben pudelwohl und bilden die Basis für die berühmteste Cuvée der Domaine und einer der bekanntesten Aushängeschilder für Gigondasweine überhaupt. Der Verschnitt der alten Grenache mit mittlerweile 35-40% Mourvèdre sorgt im Ergebnis für eines der besten und komplexesten Gewächse, sie Sie in Gigondas finden können. Dieser Wein ist ein Erlebnis.

Schwarzer, dichter Saft zieht sich die Nase hoch. Sauerkirsche, Cassislikör und Brombeeren beircen im Vordergrund, schwarzer Pfeffer und Oliven runden im Hintergrund den komplexen Gesamteindruck ab. Im Mund stellt sich die Frage, was wohl dominiert: Geschmack oder Gefühl. Mächtig ist es, was da auf der Zunge steht und sich wie leiser Nebel hinter den Lippen anlegt. Tannin, jetzt in der Jugend noch deutlich spürbar, aber so fein wie Kaschmir, gibt die Struktur vor, Extrakt so dicht und doch nicht süß, vielmehr betörend, nur ein kurzer süßer Stich und dann auf einmal Tinte und Grafit. Fleischig steht der Hautes Garrigues im Mund, ist komplex und druckvoll, und doch löst sich die Sinnesorgie wie von Zauberhand in einer unglaublich kühlen wie völlig trockenen Wolke auf. Die Grenachetrauben von mehr als 80 Jahre alten Reben sorgen für saftiges Extrakt, die Mourvèdre steuert die frische Würze, Lakritznoten und die strukturgebenden Gerbstoffe bei. Und immer wieder zu schmecken ist Cassis sowie die Essenz der schwarzen Kirsche. Nach zwei Stunden an der Luft ist der ‚Prestige‘ ein Monument im

Mund. Man schmeckt schwarz, man spürt schwarz und wie ein Sog zieht uns dieser Weinriese immer tiefer ein sein schwarzes Herz, unwiderstehlich. Das ist nicht groß, das ist riesig, monumental. Chateaubriand oder Porterhouse-Steak, egal. Aber geben Sie dem Tropfen bitte Fleisch mit zur Seite, eine tolle Kombination!

Welch spektakulär schöner, mächtiger Weinriese alten Stils mit großem Potential und meilenweit entfernt vom neomodischen, ultraweichen, internationalen Rotweinstil, der weltweit in Labors durch „flauschig weiße Kuschelhäschen“ genanntes Tanninpulver herbeimanipuliert wird. Santa Ducs ‚Hautes Garrigues‘ dagegen ist ein Rhône-rotwein voller originärer, unverfälschter Ursprünglichkeit in bester französischer Tradition: ein gigantisches Weinmonument von ganz großem Terroir!

Braucht sicher noch etwas Zeit auf der Flasche, Höhepunkt ab 20/21 und dann viele, viele Jahre.

| | | | | | |
|------------------|---|----------|-----------|---|----------------|
| FRS091315 | Gigondas „Clos Derrière Vieille“, rouge 2015 (Bio) | 15% Vol. | 34,60 €/l |  | 25,95 € |
|------------------|---|----------|-----------|---|----------------|

Ein echter Gentleman in feinem roten Zwirn!

„Der ‚Clos Derrière Vieille‘ ist für uns so etwas wie ein Grand Cru, ein Einzellagenwein, von gänzlichem anderen Terroir als der ‚Hautes Garrigues‘“ so Yves während der Verkostung des neuen Jahrgangs. „Wir spielen mit dem Kontrast der beiden völlig gegensätzlichen Terroirs: Während der ‚Hautes Garrigues‘ die ganze Tiefe seiner roten Lehmböden über ein Power-Bouquet und weiche, saftige Vollmundigkeit zum Ausdruck bringt, schwingt sich der ‚Clos Derrière Vieille‘ mit blumigem Duft und einem langen, mineralischen Finale die extrem kalkhaltigen Lagen der Dentelles de Montmirail hinauf.“ Eine treffende Beschreibung der Stilistik dieses Crus.

Sauerkirsche, Pfeffer, Laub und Tabak stehen in der Nase. Über allem schwebt eine feine Wolke von Grafit. Im Mund dann sofort ein Feuerwerk von schwarzer Kirsche und feuchtem Stein. Edelholz am Gaumen, eine Kräuterwürze, die beeindruckt und eine Mineralität, die ihresgleichen sucht. Die Zunge hüllt er ein in ein Meer aus Veilchen und Lakritze, die Kirschen immer subtil wahrnehmbar. An den Zungenrändern packt er zu und verzückt sie mit einem Aufblitzen von fruchtiger Süße. Um sich danach in einem Nebel von Grafit, Kakao und nassem Stein aufzulösen. Als hätte man die gesamte Provence im Mund, so fühlt sich dieser ‚Gentleman‘ an. Aus Kaschmir ist sein Anzug, kühl wie Seide ist er und was an Frucht vorhanden ist, zeigt sich verhalten saftig. Wirkt subtiler und feiner als der monumentalere ‚Hautes Garrigues‘. Elegant, unpräzise und doch bestimmt. Hat Kraft, macht Druck und bleibt trotzdem immer ein charmanter Sir. Eine Stunde in der Karaffe dankt er und zeigt dann noch mehr von seinem vornehmen Charakter. Aus der Küche bevorzugt er Filet Wellington oder auch ein feines Entrecôte. Mit weniger sollten Sie diesen feinen Herren nicht belästigen. Ein toller Abgang endet energiegeladen mit einer süßen roten Beerennote, kraftvollem Schub, harmonischen Tanninen und einer beeindruckenden Länge. Das große Thema dieses Weines ist seine Mineralität, weingewordener Ausdruck seines grandiosen, kalkhaltigen Terroirs. Sollten Sie vor Ort die Gelegenheit haben, nehmen Sie eine Flasche dieser Köstlichkeit mit in den alten, hoch gelegenen Weinberg mit wunderschönem Blick nach Westen und genießen Sie dort den Sonnenuntergang. Das sind erhebende Momente voll stillen Glücks.

Bitte unbedingt belüften, Höhepunkt 2019 bis nach 2030.

| | | | | | |
|------------------|--|----------|-----------|---|----------------|
| FRS091215 | „Les Saint Vierges“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2015 (Bio) | 15% Vol. | 53,26 €/l |  | 39,95 € |
|------------------|--|----------|-----------|---|----------------|

Ein Traum von Châteauneuf-du-Pape. Grandioser, feiner Wein!

Parker: 95 Punkte!

Kirschen bis zum Anschlag in der Nase – das ist Grenachefeeling pur (90%, der Rest Mourvèdre und eine Miniinfusion Counoise). Und wie das duftet! Etwas Waldhimbeere, Leder sowie schwarzer Pfeffer runden das Spektakel ab.

Ja, einerseits sicher spektakulär, aber dabei herrlich unaufgeregt, entspannt, von der leisen Art. Und genau deshalb so ungemein bezaubernd. Im Glas eher ein mittleres, durchscheinendes Rot, auch der Körper eher schlank und sehr gut gebaut, ein ‚Hingucker‘ sozusagen, kein Gramm Speck zuviel auf den Rippen. Hier geht es um Finesse und Feinheit und sicher nicht um Kraft!

Umspült der Les Saintes Vierges dann die Zunge, zeigt er die Erdigkeit seiner sandigen Kalkböden, phantastisch, edlen Tabak und erst ganz hinten dann eine zarte, dezente, verführerische Frucht. Reif, aber kein bißchen fett, süß und feinsaftig tritt die Kirsche auf den Plan, auch schwarzer Pfeffer und etwas Würze. Überraschend seidig und feinkörnig (eben typisch für sandige Böden) die Tannine, die für leichte Haftung sorgen und dem Wein eine sehr feine Textur verleihen. Für die zweite Überraschung sorgt die traumhaft angenehme Säure, die dem Tropfen Leben einhaucht und ihn sehr agil erscheinen lässt. Das ist reinste Freude im Mund, ein Genuss, ein-

fach köstlich. Still, leise, schlicht. Dieser Wein ist nicht zum Beeindrucken gemacht, das ist kein Poser, ganz im Gegenteil, für Châteauneuf-du-Pape aus dem Jahrgang 2015 unglaublich finessenreich, eine subtile Köstlichkeit.

Mit Luft und 16-18° im Glas ein wahres Meisterstück, das Erinnerungen an die 80er weckt, wo es Genießers Pflicht war, zu einem Châteauneuf-du-Pape ein Chateaubriand zu bestellen. Was für ein Traum, dieser Wein.

FRS091115

„La Crau Ouest“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2015 (Bio)

14,5% Vol. 66,60 €/l



49,95 €

Traumstoff, Edeltropfen, Zaubertrank. Phantastisch!

Parker: 96 Punkte!

La Crau, ein mythischer Name in Châteauneuf und eines der legendärsten Terroirs an der gesamten südlichen Rhône. 100% Grenache, über 80 Jahre alte Reben auf sandigen und lehmhaltigen Böden, strenge Selektion bei der Lese von Hand, sanfte, kurze Extraktion und 18monatiger Ausbau in Terrakottakrügen – dies alles dient dem Ziel, die Reinheit der Frucht, die Mineralität und die Authentizität des Terroirs und der Rebsorte hervorzuheben. Das Ergebnis: burgundische Finesse trifft Châteauneuf-du-Pape. Ein unvereinbarer Gegensatz? Keinesfalls.

Üppig duftet es im Glas, Veilchen, Rosenblätter, darunter dunkle Kirschen, Wacholder und Lakritz. Überwältigend und doch nobel. Im Mund ist die subtile Kraft der 80 Jahre alten Grenache-Rebstöcke zu spüren, die eine ultrafeine, schwebende Transparenz in den Wein zaubert. Wow, das ist beeindruckend. Das ist frisch und kühl im Mund, die Zunge rollt sich vor Freude in diesem würzigen und rotfruchtigen Extrakt, dazu Tabak und Lorbeer. Wirkt etwas kraftvoller und dichter als der ‚Les Saint Vierges‘, aber gleich fein und elegant im Mundgefühl. Leder taucht am Gaumen auf, wieder etwas Tabak und am Ende verschmilzt ein Anflug von Kakao mit der zarten Frucht. Obwohl noch ein junger Hüpfher, glänzt der La Crau Ouest bereits jetzt mit seidigen Gerbstoffen, die sich unglaublich weich anfühlen und die Komplexität des Weines unterstreichen, statt sie zu übertünchen. Mit Luft wird der Tropfen immer verführerischer, das ist Châteauneuf-du-Pape vom Feinsten. Das ist vollmundig, intensiv, tief und lang, mit burgundischer Finesse und reintöniger Frucht und schwebender Leichtigkeit. Überwältigend. Traumstoff, Edeltropfen, Zaubertrank. Wir müssen uns an dieser Stelle bremsen, obwohl wir endlos weiter schwelgen könnten, aber es gibt von diesem Traum nur knapp zweieinhalbtausend Flaschen. Für Liebhaber eleganter Rhôneweine ein Muss.

Yves und sein Sohn Benjamin mit einem alten Rebstock auf einem mythischem Terroir: La Crau.





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 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!“*

Liebe Kunden: Seit Ende der neunziger Jahre werden die Weine regelmäßig von Robert Parker verkostet und haben mehrfach 100 Punkte erhalten. Und auch die Basisweine erzielen mit schöner Regelmäßigkeit Topbewertungen, gleich ob weiß, rosé oder rot. 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 günstig: Die Preis-Genussrelationen beim ‚Côte‘, ebenso beim ‚Falaise‘, wie auch bei den beiden Rosés 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'Ecume“, rosé 2016

PK

13% Vol. 9,26 €/l

6,95 €

Parker zu „L'Ecume“ 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'Ecume 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!

FLA050816

„La Natice“, rosé 2016

GK

13% Vol. 15,86 €/l

11,90 €

Rosaroter Überflieger. Trinkalarm!

Südfrankreich in der Nase. Unverkennbar! Betörend, expressiv und frisch. Erdbeeren, Pfirsich, Grapefruit und traumhaft mineralische Noten. Was jedoch im Mund abgeht, ist richtig großes Rosé-Kino. Knochentrocken setzt sich der La Natice sofort am Gaumen fest, fühlt sich weich und sanft darauf an und hinterlässt eine Herbheit die beeindruckt. Auf der Zunge weiße Blüten, rosa Grapefruit, ein paar frische Erdbeeren und eine herrlich feine Würze. Man giert nach diesem Wein, man will den Mund damit befüllen und ihn spüren. Freche Zitrustöne blitzen auf, befeuern die enorme Herbheit mit einer kecken Spritzigkeit und sorgen für ein angeregtes Wechselspiel von Haptik und Geschmack. Litschis haben sich eingefunden und ergänzen das Aromenspiel des rosaroten "Panthers". Man will auf der Stelle Hitze, will schwitzen, stöhnen, sich einen Platz im kühlen Schatten suchen und sich mit einem Fläschchen dieses Tropfens voller Freude die Kehle befeuchten. In großen Zügen selbstverständlich, weil der Wein sonst schon verdunstet ist bevor er überhaupt sein Ziel erreicht hat. Wir wissen, warum Südfrankreich und Rosé die genialste Kombination in rosa überhaupt ist. Gibt's nur dort, ist einzigartig und der La Natice ist schlicht ein absoluter Überflieger.

„This beauty picks up a saline like minerality on the finish and is a gorgeous Rosé. 91 Punkte!“

Parker

Foto: istockphoto/vuk8691

FLA050417

La Brise Marine, blanc 2017

13,5% Vol. 14,00 €/l

10,50 €

Neuer Jahrgang. Frisch wie eine Brise Meeresluft. Nomen est omen.

Dieser Wein ist eine sichere Bank. Seit nunmehr 17 Jahrgängen ist der Brise Marine fester Bestandteil in unserem Sortiment. Gab es jemals einen schwachen? Wir können uns nicht wirklich daran erinnern. Jahr für Jahr strahlt diese Cuvée aus den autochtonen Rebsorten Roussanne (60%) und Bourboulenc (40%) gleichsam wie ein Fixstern am Weinhimmel Südfrankreichs.

Eine exotisch frische Nase mit Anklängen von Zitrusfrüchten, Grapefruit, etwas Anis und weißen Blüten macht schon richtig Vorfreude auf den ersten Schluck. Am Gaumen dann ein herber, unglaublich lustvoller Saft, der

sich fokussiert und straff über die Zunge zieht, mit toller Länge. Würzig, ein exotischer Früchtekorb, Ananas, rosa Grapefruit, auch rote Fruchtnoten schimmern durch, Pfirsich, wieder Anisanklänge und unglaublich viel Mineralität. Das Ganze verpackt in eine elegante Textur, weniger cremig als die Jahrgangsvorgänger, sondern mit viel Zug und genialer Trinkanimation. Mit etwas Sauerstoffzufuhr entfaltet sich die verführerische Vielschichtigkeit dieser Pretiose wie ein Pfauenrad, mit zunehmender Temperatur legt die ‚Meeresbrise‘ dann eine Windstärke zu und gewinnt etwas an Volumen, ohne jedoch üppig zu werden, bleibt frisch, kühl, schlank und ungemein entspannt. Dank seiner leicht an Gischt erinnernden Salzigkeit bringt er das Meer ins heimische Wohnzimmer und versetzt uns in Südfrankreichstimmung. Der Wein haftet mit einem salzigen Grip auf der Zunge, was schlichtweg faszinierend ist, und genauso faszinierend und ungewöhnlich für einen weißen Südfrauzosen in dieser genussfreundlichen Preisklasse ist die Mineralität, die im langen Abgang nachhallt. Super Essensbegleiter für die mediterrane Küche, zu Fisch und Meeresfrüchten, und dank der präzisen Säure auch solo genossen einfach nur richtig gut. Der Sommer kann kommen, wir sind gerüstet.

91 Parker-Punkte in 2016, 91 Punkte in 2015! Und 2017? Wir werden sehen...

| | | | | |
|-----------|---------------------|------------|-----------|---------|
| FLA050217 | La Côte, rouge 2017 | 14,5% Vol. | 14,00 €/l | 10,50 € |
|-----------|---------------------|------------|-----------|---------|

Wie jedes Jahr der absolute Überflieger. So geht süffig.

Lieblingswein von Pinard de Picard!

Endlich. Endlich wieder da. Frisch gefüllt ist der neue Jahrgang des La Côte. Und vieles erinnert uns an den genialen Vorgänger, der im Handumdrehen ausverkauft war. Die gleiche verführerische Fruchtigkeit, die gleiche animierende Frische, die gleiche Eleganz, die gleich feine Säure und die perfekten Gerbstoffe, kleinkörnig und strukturgebend.

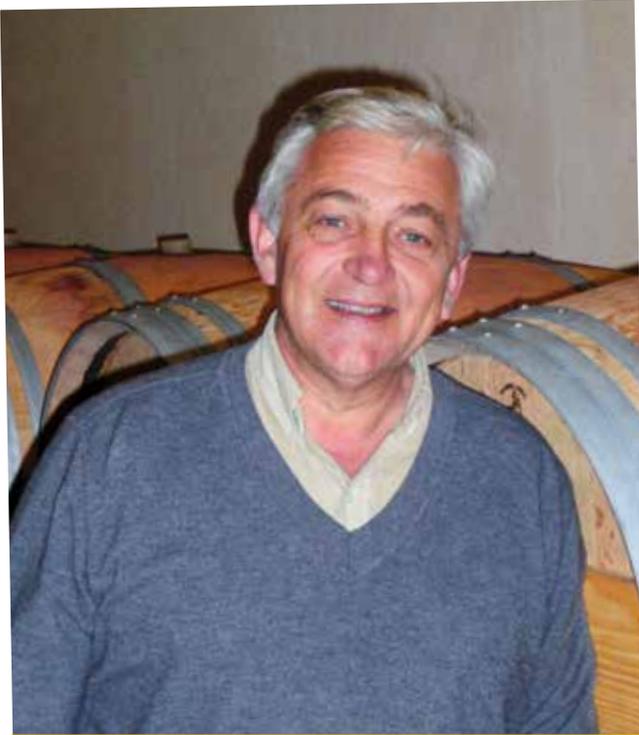
Dunkle Waldbeeren, Wacholder, Holunder, Cassis, Lorbeer, Kräuter und schwarze Oliven, aber auch Bitterschokolade vereinen sich zu einer dunklen, würzigen Fruchtkomposition. Aah, was für ein Nasenbär! Wie ein Spiegelbild findet sich diese ganze Vielfalt dann auf der Zunge wieder, was ist das für ein frisches Mundvergnügen, welch belebend freches Frucht- und Säurespiel geht da ab? Veilchen wechseln mit dunklen Beeren, Oliventapenade wird fein gewürzt mit Oregano, Rosmarin und schwarzem Pfeffer. Dieser Überflieger aus dem Languedoc ist leicht im Mund (ja, liebe Freunde, das gibt es!), pocht mit hohem Puls, erfrischt und trinkt sich gefährlich einfach weg. Der Tropfen hat kein Gramm Fett auf den Hüften und ist schlank auf der Zunge. Ein Wein, der im Mund tanzt, der mit Cassis im Abgang verwöhnt und vor Leben nur so strotzt. Gestützt wird seine traumhafte Stilistik nicht nur von der festen mineralischen Struktur, sondern auch von einer grandiosen Frische, einer für den Süden (aber für Negly typischen) raren Eleganz, einem superfeinen, auch in diesem jungen Stadium perfekt eingebundenen Tanningerüst, welches diese verführerische Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan zu einem wahren Meisterwerk werden lässt. Schwerlich vorstellbar, dass man zu diesem Preis etwas Besseres im gesamten Languedoc finden kann! Ein Dauerbrenner in unserem Portfolio, Lieblingswein unserer Kunden und auch Lieblingswein des Pinard-Teams. Weil einfach lecker! Ab sofort trinkbereit mit etwas Belüftung, Potential für weitere 7-8 Jahre.

| | | | | | |
|-----------|------------------------|----|----------|-----------|---------|
| FLA050316 | La Falaise, rouge 2016 | NK | 15% Vol. | 26,40 €/l | 19,80 € |
|-----------|------------------------|----|----------|-----------|---------|

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

„La Côte“ und „La Falaise“, das sind zwei der größten Weinwerte Frankreichs. 2016 ist bei „La Falaise“ gar noch einen kleinen Tick 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



FLA050915

Cuvée L'Ancely 2015

15,5% Vol. 78,66 €/l

59,00 €

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



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 Norden vermählen! Freuen Sie sich auf einen authentischen Terroir-Wein des Languedoc mit warmherziger Seele und mediterraner Ausstrahlung! Diesen Klassiker des wilden französischen Südens legen sich Connaissseuren 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.

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“.

Höhepunkt ab 2019, macht aber bereits jetzt aus der Karaffe Spaß, bis nach 2030

FLA050714

La Porte du Ciel, rouge 2014

NK 15,5% Vol. 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!

**Bis 97 Punkte!!
(Parker)**

Pinard de Picard **„Einer der besten Weine des Languedoc in den letzten 20 Jahren!“**

FLA050514

Clos des Truffiers, rouge 2014

15% Vol. 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 12 hl/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!

**Bis 97 Punkte!!
(Parker)**

Ein ungemein verführerischer, lasziv-erotischer Wein, von dem Kritiker meinen, er verweise wie ein „Leuchtturm auf das gigantische Potential des Languedoc“. 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!“

Zu genießen durchaus bereits jetzt in seiner schönsten Primärfruchtphase, Höhepunkt 2020 bis wohl nach 2030.



Grafik: stockphoto.com/frankkampsott
Foto: stockphoto.com/brickrena

Fratelli Barba

ABRUZZEN



„Barba – Hoher Qualitätsstandard zu fairsten Preisen mit interessanten, fest in der Tradition der Region verwurzelten Weinen von hohem Niveau!“ (Gambero Rosso)

*„Ehrgeizige Winzer retten die Ehre des Roten mit dem schlechten Ruf. Sie zeigen, was alles im Montepulciano steckt: mal ist er markant, mal elegant, er liefert Spitzenqualitäten ebenso wie schöne Alltagsweine.“
– FEINSCHMECKER*

Sanft geschwungene Hügelketten, Felder und Wälder wechseln sich ab, die langen Sandstrände der Adria und wild-romantische Berge rahmen eine urwüchsige mediterrane Landschaft ein. Die Abruzzo sind ein Stück unberührtes Italien – eine authentische Naturschönheit, die zum Verweilen animiert. Und der hier angebaute Montepulciano ist eine phantastische, höchst eigenständige Rebsorte und der ungeschminkte Ausdruck seiner Landschaft, der Kultur und der Seele der hier lebenden Menschen, „ein bisschen ungeschliffen vielleicht, aber dafür aufrichtig, stark und entschlossen“ (FEINSCHMECKER). Und urwüchsige Weine mit einer feinen Säurestruktur, fernab jeglicher Neuer-Welt-Stilistik und bar jeglicher marmeladiger Noten, vinifiziert Giovanni Barba, der „verlässliche Steuermann des Gutes, der stets neue Impulse setzt und Garant ist für den seit einigen Jahren gleich hohen Qualitätsstandard zu fairsten Preisen und der zum Sprung auf den Gipfel ansetzt“ (GAMBERO ROSSO). Unbedingt probieren. Salute!

IAB010115
IAB010115P

Barba, Montepulciano d'Abruzzo rosso 2015
12x Barba, Montepulciano d'Abruzzo rosso 2015 (11 + 1 Flasche gratis)

12,5% Vol. 7,93 €/l
statt 77,40 €

5,95 €
nur 65,45 €

Ein herrlicher Alltagswein, reinsortig, aus perfekt gereiften Montepulciano-Trauben vinifiziert und ganz großem Italien-jahrgang!

Ein urwüchsiger, autochthoner, herrlich feinfruchtiger Alltagswein aus ganz großem Jahrgang, reinsortig aus perfekt gereiften Montepulciano-Trauben gekeltert, ein wunderbar süffiger Rotwein für jeden Tag und viele Anlässe, der mit seinem „konzentrierten Schmeichelduft“ (Gambero Rosso) zu verzaubern vermag. Ob zur Entspannung nach einem warmen Sommertag auf der Terrasse oder als Wärmespender in kalten Winternächten begeistert dieser saftige, fruchtige, pikante Rotwein mit intensivem Kirsch-, Waldbeeren-, Schlehen- und Mandelduft sowie erdig-würzigen Noten und zeigt deutlich die Handschrift des genialen Weinmachers Stefano Chioccioli, der als beratender Önologe maßgeblich für den Qualitätsaufschwung bei Barba verantwortlich zeichnet. Nach fünf Monaten schonendem Ausbau im gebrauchten Barrique präsentiert sich dieser „sorten- und terroirtypische“ (Gambero Rosso) Tropfen deutlich geschliffener und feiner als die meisten Abruzzener Weine, die nur allzu leicht zur Rustikalität neigen und ist dennoch unverkennbar ein urtypischer Montepulciano! Auf der Zunge verführen milde Gerbstoffe, die sich weich und geschmeidig in eine würzige Struktur integrieren. Derart leckere und supergünstige Rotweine (und im Unterschied zu vielen anderen 2015ern eher schlank in der Textur und bar jeder Marmelade) sind nicht nur in den Abruzzern, sondern in ganz Italien die große Ausnahme. Welch wunderbarer Alltagswein, aber von ganz und gar nicht alltäglicher Qualität mit einer ureigenen Identität und singulärem regionalen Charakter! Schon mehrfach zwei Gläser im Gambero Rosso und die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis! Wahrlich: Ein Traum-Montepulciano aus einem Jahrhundertjahrgang, perfekt zu Pasta, Pizza und zu einer Vielzahl mediterraner Gerichte!

Foto: istock/Bluejepphoto

Abruzzern Nationalpark:
Refugium für Mensch,
Tier und Rebe

Zu genießen ab sofort bis 2020.

IAB010515

Vigna Franca, Montepulciano d'Abruzzo rosso 2015

13% Vol. 13,20 €/l

9,90 €

„Vigna Franca“ ist eine wertvolle Einzellage, die mit sehr alten Montepulciano-Reben bestockt ist. Liebhaber nobler italienischer Weine erkennen bei jedem Schluck dieses originären Rotweins, dass es die Kraft und Komplexität uralter Reben ist, die diesem außergewöhnlichen Rotwein seine ureigene Stilistik verleiht: Welch urwüchsiger Landadel mit dem betörenden Reiz der malerischen Landschaft der Abruzzern – authentisch, charaktervoll, Lichtjahre entfernt von jeglicher modischen Weichspülerei.

Schon der Duft, der aus dem Glas aufsteigt, sorgt für dezente Speichelfluss. Kirschen, Heidelbeeren, ein Tick Vanille und eine edle Tabaknote ziehen durch die Nase. Richtig frisch tritt der Vigna Franca aber auf der Zunge auf. Diese benetzt er mit einer schönen Säurespur und dem Saft von prallen Sauerkirschen. Fast tänzerisch im Mund ob der Animation, strahlt er pure Lebensfreude aus. So viel schlanke Frische in einem Montepulciano ist nicht die Regel, hier erhebt sie sich zum Alleinstellungsmerkmal. Hochpulsig, lebendig und dabei kühl im Mund, zischt der Tropfen durch den Gaumen. Rote Beeren kleiden den gesamten Mundraum aus, dazu Sauerkirsche, untermalt von edlem Holz und feinstem Tabak. Eine Wonne, dies zu spüren, dies zu schmecken.

Am besten mit kühlen 14-16° getrunken, zum Braten, zur Pasta, zur Salami. Oder einfach solo, denn der Vigna Franca macht unendlich Spaß.

Poliziano

MONTEPULCIANO, TOSKANA



Poliziano, ein klangvoller Name, der alle Liebhaber großartiger Toskana-Weine geradezu elektrisiert!

Idyllisch gelegen auf der Kuppe eines rund 600m hohen Hügels mit einer wunderschönen Aussicht, umgeben von einer mittelalterlichen Stadtmauer, liegt der malerische Ort Montepulciano, gegründet von den Etruskern bereits im 8. vorchristlichen! Jahrhundert, und auf jedem kleinen Platz und in jeder Gasse ist der Atem der Geschichte zu spüren. Neben der touristischen Attraktion für Toskanareisende ist Montepulciano heute vor allem Musikfreunden ein Begriff wegen des jeden Sommer stattfindenden berühmten Festivals klassischer Musik ‚Cantiere internazionale d'arte‘, und natürlich allen Weinliebhabern wegen des genauso berühmten ‚Nobile di Montepulciano‘, gilt dieser Wein doch unter Kennern als einer der Besten Italiens.

Auf eine Jahrhunderte alte Tradition des Weinbaus kann Montepulciano zurückblicken, die älteste Erwähnung findet sich bereits in einer Urkunde aus dem Jahre 789. Deutlich jünger dagegen ist die Geschichte eines der heute besten Weingüter dieses Anbaugebietes – Poliziano, ein klangvoller Name, der alle Liebhaber großartiger Weine aus der Toskana geradezu elektrisiert.

„Der Name Poliziano ist eine Hommage an den großen Humanisten und Dichter Angelo Ambrogini, der wegen seiner Herkunft aus Montepulciano auch Angelo Poliziano genannt wurde, und eine Huldigung seiner Wurzeln in der Toskana. Es ist ein Name, der eine wichtige Berufung widerspiegelt: Respekt für dieses Land, die Liebe zu seiner Geschichte und die Tradition mit Innovation zu verbinden.“

Federico Carletti



1961 kauft der aus Montepulciano stammende Dino Carletti im Umland seiner pittoresken Heimatstadt 22 ha Rebgründen und gründet das Weingut, zu diesem Zeitpunkt nicht ahnend, dass unter der Leitung seines Sohnes Federico Carletti, dem heutigen Besitzer, sich der ‚Nobile di Montepulciano‘ neben Chianti und Brunello di Montalcino nicht nur zum dritten großen Toskana-Klassiker entwickelt würde, sondern dass sein Weingut neben Boscarelli auch an der Qualitätsspitze der DOCG Vino Nobile di Montepulciano stehen würde. Mit der Übernahme des Betriebs durch Federico, eines nach Vollkommenheit strebenden und vor Energie strotzenden Weinenthusiasten zu Beginn der 80er Jahre, begann der kometenhafte Aufstieg: Er modernisierte im Laufe der Jahre das Keller-Equipment, schaffte zunächst Holzgärstände, später konische Gärstände aus Edelstahl, französische Barriques und Tonneaux an, installierte umweltfreundliche Energiequellen, verfeinerte die Ausbaumethoden der Weine, erhöhte die Pflanzdichte von 3.750 Stöcken pro ha in den ältesten Weinbergen auf 6.250 Stöcke in den jüngeren (welche intensiver gefärbte Trauben mit mehr Polyphenolen und Aromen hervorbringen) – alles unter dem Aspekt einer strikten Qualitätsorientierung.

Entscheidenden Einfluss hatte dabei die Zusammenarbeit mit seinem ehemaligen Studienkollegen und Freund Carlo Ferrini, der inzwischen einer der bekanntesten Önologen Italiens (unter anderem ‚Winemaker of the year‘ im WINESPECTATOR) und bis heute auf Poliziano als Berater tätig ist und einem der besten Experten für toskanische Weine, Maurizio Castelli.

Bei der Neuanlage von Weinbergen legten sie besonderen Wert auf Prugnolo Gentile, der lokalen Spielart des Sangiovese – und wichtigsten Rebsorte für den Vino Nobile. Zu mindestens 70% muss der ‚Nobile de Montepulciano‘ aus dieser Rebsorte bestehen (bei Poliziano sind es ca. 85%), der Rest dürfen lokal zugelassene Rebsorten wie etwa Canaiolo Nero, Mammolo, Colorino oder Merlot sein. Der Prugnolo Gentile trägt wesentlich zum regionaltypischen Charakter des Vino Nobile bei, der neben dem klassischen Kirscharoma des Sangiovese auch zarte florale Noten nach Veilchen offenbart.

Das Ergebnis all dieser Bemühungen sind phantastische Rotweine, die sich gleichermaßen durch Eleganz, Fruchtigkeit, verführerischen Duft, angenehme, animierende Säure, ein gutes Tanningerüst, moderaten Holzeinsatz und hohes Reifepotenzial auszeichnen.

„Federico Carletti hat sich niemals auf seinen Lorbeeren ausgeruht - selbst dann nicht, wenn es anscheinend kaum noch etwas zu verbessern gab.“

Gambero Rosso

Die herausragenden Gewächse von Poliziano sind Weine mit starker Identität, die das Terroir von Montepulciano (vulkanischer Ton, leicht felsig) nachhaltig zum Ausdruck bringen. Sie sind authentische Botschafter der Region und weit über Italien hinaus bekannt und gelten als Klassiker mit Kultstatus, die unbeeindruckt von Trends auf dem internationalen Weinmarkt für sich selbst stehen. Folgerichtig hagelt es Auszeichnungen in der internationalen Fachpresse, allein der Gambero Rosso zeichnete die Weine von Poliziano bereits über zwanzigmal mit den begehrten ‚Drei Gläsern‘ aus.

Legendär sind mittlerweile die „Selezione Vigna Asinone“, einem der besten Vino Nobile überhaupt sowie die sehr dichte und attraktive Cuvée aus Merlot und Cabernet namens „Le Stanze“ – Dichter Poliziano lässt grüßen! -, die mit ihrer Fülle und Kraft begeistert einen gelungenen modernen Gegenpart zum klassischen Vino Nobile darstellt.

ITO120115

Chianti DOCG rosso 2015

NK 13,5% Vol. 11,60 €/l

8,70 €

Frisch, günstig, köstlich. Chianti für jeden Tag.

So riechen wahrscheinlich glückliche Sauerkirschen. Leicht, fein und fruchtig, ohne süß zu sein. Herrlich. Auch auf der Zunge lässt sich eine geballte Ladung Kirscharomatik nieder und lullt diese mit frischem Saft ein. Veilchen hinten am Gaumen, etwas Pflaume, etwas Leder und ein wunderbar sanftes Tanningerüst, welches Textur in diesen Tropfen bringt, ihn spürbar macht. So gut wie kein Gewicht im Mund, er fühlt sich leicht und locker an,

der Tropfen darf sich mit Fug und Recht schlank nennen. Beeindruckend das Mundgefühl, das zwischen sauerkirschtig und gerbstoffgriffig hin und her wechselt. Die Würze, die als Untermalung dient, ist subtil, mehr ahn- als schmeckbar und doch präsent. Im Finale plötzlich wieder etwas Pflaume, die sich unter die Kirschnoten mischt.

Ein wunderbar feiner, leichter, wie auch frischer und süffiger Chianti, der sich für die Pasta förmlich aufdrängt und auch gute Wurst nicht vom Brett stößt. Alltagstropfen, der sich an die Küche anpasst und von dem man immer etwas Vorrat zuhause haben sollte. Einfach gut, sehr günstig und ausgesprochen köstlich. In England oder den USA würde man das jetzt wohl Best buy nennen!

| | | | | | |
|-----------|---------------------------------|----|------------|-----------|--------|
| ITO120215 | Rosso di Montepulciano DOC 2015 | NK | 13,5% Vol. | 13,20 €/l | 9,90 € |
|-----------|---------------------------------|----|------------|-----------|--------|

So holt man sich Italien ins traute Heim.

**WineSpectator: 90 Punkte
Parker: 90 Punkte**

Dicke, saftige Kirschen, dazu eine Prise Kakao und verführerische Noten von Veilchen, diese Melange ergibt ein Parfum, welches die Nasenflügel zu verführen weiß. Schwarze Johannisbeeren drücken ihren Saft am Zungenrand aus, in der Mitte ist etwas Zimt und wieder viel schwarze Kirschen zu schmecken. Nelkenwürze sorgt für einen kurzen, süßen Stich und während man

genüsslich den Rosso di Montepulciano durch den Mund kreisen lässt, legt sich am Gaumen ein ausgesprochen feiner Film an. Er ist kühl, man spürt das seidige Tannin, wie es sich abreibt und wie mürb es abfällt. Gibt man dem Tropfen Luft, kann man sehr schön mitverfolgen, wie er sich öffnet, immer feiner und auch eleganter wird, wie er trotz aller Griffigkeit sehr saftig bleibt und immer wieder diesen frechen süßen Stich absondert. **So stellen wir uns einen Wein vor, den man täglich trinken möchte**, über den man nicht lang reden muss, der einfach nur getrunken werden will. Zu Pasta, Wurst und Fleischgerichten. Oder einfach zwischendurch ein Schluck, weil die Flasche sowieso gerade offen ist und weil er Spaß macht. Italien so, wie es wirklich schmeckt. Nur unwesentlich teurer als der Chianti aus gleichem Haus, aber schon ein gutes Stück komplexer, vielschichtiger und daher eine Kaufempfehlung für alle Italienliebhaber.

„Dottore“ Federico Carletti, der nimmermüde Weinverbesserer: immer auf der Suche nach der nächsten Qualitätssteigerung!

| | | | | | |
|-----------|--|----|------------|-----------|---------|
| ITO120314 | Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso 2014 | NK | 13,5% Vol. | 25,33 €/l | 19,00 € |
|-----------|--|----|------------|-----------|---------|

Knackig, flott und leicht verspielt. Ein echter Frechdachs.

Tanz der Beeren in der Nase, Brombeeren, Waldbeeren und mittendrin Sauerkirsche, die Abwechslung ins Spiel bringt, dazu edler Tabak. Im Mund ein Wein, der rassig ist, der fein und frisch agiert, die Zunge sanft bestreicht mit reifen Waldbeeren, den Gaumen zart in kühle Seide hüllt. Der „Vino Nobile di Montepulciano 2014“ ist feiner, zarter als 2013, Sauerkirsche weit mehr im Vordergrund, agiler, temporeicher und auch frecher. Neckisch ist der Saft, der an den Zungenrändern abfließt, salzig-kräutrig ist das, lustig und belebend. Der Wein macht Spaß im Mund, fühlt sich schlank an, das Säurespiel ist schlicht stimulierend. Pas mal. Im Hintergrund sorgt eine feine Würze dafür, dass es vorne im Mund nicht zu kitschig wird ob dieser verspielten Fruchtigkeit. Wenn Rotwein knackig und rasant sein kann, dann ist es genau dieser hier. Verspielt ist auch das Finale, das ebenfalls von Sauerkirschnoten dominiert wird. Ein echter Frechdachs, dieser Italiener.

Gönnen Sie ihm die Karaffe und genießen Sie ihn zu feinen Pasta- oder Fleischgerichten. Hat mindestens zehn wunderbare Jahre vor sich.

| | | | | | |
|-----------|--|--|------------|-----------|---------|
| ITO120414 | „Asinone“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso 2014 | | 13,5% Vol. | 46,53 €/l | 34,90 € |
|-----------|--|--|------------|-----------|---------|

**3 Gläser im
Gambero Rosso!**

Kniet nieder und saget „Danke“.

Oh, da kommt Freude auf in der Nase. Reifer Saft von schwarzer Kirsche, Bitterschokolade und eine elegante Würze, die eine wunderbare Begleitung bildet. Welch edler Duft. Weich und füllig fließt der Asinone auf die Zunge, macht Druck, ohne schwer zu sein, verteilt im ganzen Mund den Saft der reifen Kirschen und schiebt dunkle Schokolade nach. Betörend, sündhaft, exzellent. Frische Pflaumen reihen sich ein, auch Brombeeren scheinen durch, und hinten im Mund ist frisch gemahlener Kaffee zu schmecken. Ein Fest für die Synapsen, ein Feuerwerk an unterschiedlichen Aromen, dabei aber immer fein und elegant. Nichts drängt sich vor, alles ist an seinem Platz, die Zunge steht im Saft, der Gaumen spürt den Hauch von Seide um ihn wehen, das Finale fruchtig, würzig, dicht und endlos. Sangiovese (100%) vom Feinsten.



„Ein tiefer und kompletter Wein.“

Parker

Ein Traum von Wein, ein Paradebeispiel für Balance und Harmonie im Mund. Wer diesem Tropfen ein, zwei Stunden in der Karaffe gönnt, der kniet im Anschluss vor ihm nieder. Staunen macht sich breit und man nimmt ehrfurchtsvoll zur Kenntnis, einen der besten Vino Nobile im Glas zu haben. Eine Referenz und deshalb auch ein „Must“ für alle Italien-Fans. Großer Wein für große Momente! Lieblingswein!

ITO120515

„Le Stanze“ IGT rosso 2015

NK

14,5% Vol. 53,20 €/l

39,90 €

Ein ausgewachsener Charakterkopf.

94 Punkte bei James Suckling!

Fantastische Cuvée aus 90% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot aus großem Jahr, ausgebaut in Fässern französischer Provenienz. Feiner Rauch liegt über wilden Beeren und kandierten Früchten. Betörend dieser Duft, verführerisch, höchst animierend. Auf der Zunge ein geniales samtig-feines Gerbstoffspiel. Man leckt sich permanent die Lippen, schmeckt schwarze Johannisbeeren und auch Brombeeren, findet Holz am Zungenrand und der erdige Charakter, den Le Stanze ausstrahlt, lässt staunen. Am Gaumen sehr fein und kühl und seidig. Wie überhaupt der Tropfen ein sehr frischer ist. Untermalt wird die violette Frucht von einer erdig-rustikalen Würze, die einerseits Schwung bringt und gleichzeitig dafür sorgt, dass die reifen Johannisbeeren nicht den Geschmackseindruck dominieren. Sie sorgt für die notwendige Balance und Harmonie im Mund. Die Gerbstoffe sind perfekt eingebunden und geben eine tolle Struktur. Benötigt jung getrunken unbedingt ein bis zwei Stunden in der Karaffe und schmeckt am besten zu herzhaften und auch deftigen Gerichten aus der toskanischen Küche. Geht aber auch gut zum Linseneintopf mit rustikalem Speck und Wurst, falls Italien im Kühlschrank mal gerade aus ist ;-)

Ein Wein für alle, die's gern etwas „taffer“ mögen.

Höhepunkt ab 2020 bis 2030.





Quinta Altano

DOURO

Der Fluss des Weines – Moselanische Finesse und spielerische Eleganz aus dem Douro-Tal!

Portugals Weine werden immer besser: „2011 ist der erste Jahrhundertjahrgang am Douro, der klassische, tiefe Rotweine von bisher unbekannter Qualität hervorgebracht hat!“ (WEINWISSER)

„Es sind ganz wenige Weingüter, wenn es sie denn überhaupt gibt, die gleich gute Qualität für ihren Preis liefern wie die Symingtons.“ (Parker)

Wir stehen hoch über dem Douro und sind emotional zutiefst beeindruckt, ja geradezu überwältigt von einer spektakulären Kulisse: Einerseits eine natürliche Flusslandschaft mit rauem Charme, gleichzeitig aber auch eine vom Menschen geschaffene Kulturlandschaft, in ihrer pittoresken Art vergleichbar mit den Reisanbauterrassen in Ostasien, aber auch, und dies nicht nur wegen des Schiefers im Untergrund, mit den Steillagen der Terrassenmosel. Gänsehautatmosphäre! Nach einigen Minuten meditativen Schweigens und stillen inneren Genusses machen wir uns auf den Weg zum Treffen mit den Symingtons.

Begonnen hatte hier alles vor über 350 Jahren: Walter Maynard, 1659 Konsul von Porto, verschifftete bereits seit 1652 Portwein und über viele Generationen hinweg entwickelte sich das Familienunternehmen zum Portwein-Uradel Portugals: Ihr Spitzenprodukt Graham's gehört zur absoluten Portweinelite und als DER führende Erzeuger verkaufen die Symington Family Estates über ein Drittel aller Premium-Portweine der Welt! Andrew



James Symington heiratete 1891 in die Familie ein und ist damit der bis heute gültige Namensgeber der „Symington Family Estates“, die ihre unerschämte Leidenschaft für Weiß- und Rotweine unter dem Etikett Altano vermarktet.

Sieben rührige Symingtons arbeiten heuer in den Führungspositionen in ihrem traditionsreichen Familienunternehmen. Von der harten handwerklichen Weinbergsarbeit im Dourotal (**größter Bio-Produzent Portugals!**) bis zur traditionellen Weinbereitung, Reifung und abschließenden Verkostung der Weine ist immer ein Familienmitglied direkt verantwortlich und garantiert damit die hohe Qualität jeder einzelnen Flasche, die hier erzeugt wird. Zuvor muss es 7 Jahre außerhalb des eigenen Unternehmens gearbeitet haben, die große weite Welt gesehen und damit wertvolle Erfahrungen gesammelt haben – Betriebsblindheit wird so gezielt vorgebeugt! Die Bindung der Familie Symington an ihre Weine ist somit nach 350 Jahren im Portweingeschäft stärker als je zuvor: **Eine beispiellose Tradition, die in den letzten Jahren nochmals einen qualitativen Revolutionsschub erfahren hat durch die Produktion hochwertiger trockener Rot- und Weißweine, die zur absoluten Spitze Portugals gehören!**

Die Ursachen für die exorbitanten Qualitäten dieser ungemein finessenreichen, geradezu atypisch eleganten Weine des europäischen Südens liegen zum einen am Schiefer im Untergrund sowie im großen Schatz wertvoller alter autochthoner Rebsorten, die hauptverantwortlich zeichnen für den unverwechselbaren Stil der Douro-Rotweine. Von etwa 90 bekannten Rebsorten im Bereich dieser traumhaft schönen Flusslandschaft gelten Tinta Roriz, Touriga Nacional und Touriga Franca als die besten. Und aus diesen „Klassikern“ bereitet Altano seine roten Pretiosen.

Dazu verlaufen alle Arbeitsschritte in Weinberg und Keller nach vorbildlichen Kriterien. Die Reben genießen ein Wachstum unter ökologischen Bedingungen in einer intakten Landschaft, in der es von Leben in und über der Erde nur so wimmelt. Unsere Impressionen von einem Spaziergang durch die Weinberge können in dieses nachhaltige Wirken der sympathischen Symingtons nur einen klitzekleinen Einblick gewähren: In den letzten Jahren wurden die Erfolge der ökologischen Bewirtschaftung sichtbar in der Rückkehr verschiedener Tierarten wie Fischotter, Hasen, Igel, kleine Reptilien, Insekten, Falken, Eulen, dem Wappentier des Gutes (!), Adler, Schmetterlinge, Libellen usw. ...

Und es ist einfach unüberschmeckbar: Einer der strahlenden Fixsterne am Weinhimmel Portugals ist das Weingut Altano am Douro und nimmt in stilistischer Hinsicht eine absolute Ausnahmestellung ein. Die Weine sind so betörend anders als fast alles, was von der iberischen Halbinsel kommt! Diese urigen, originären Douro-Weine gehen schlicht unter die Haut! Sie beschwören die Magie ihrer Herkunft! Die Sehnsucht nach solch ursprünglichen, unverwechselbaren Weinen mit unverfälschtem Herkunftscharakter zu fairen Preisen, bei deren Genuss Erinnerungen wach werden an unvergessliche Tage in einer einzigartigen Flusslandschaft und das pralle Leben in mediterranem Ambiente, lodert im Herzen eines jeden echten Rotweinfans. Die 350jährige Tradition und die Erfahrung der Familie Symington sind mit jedem Glas schmeckbar: **Es sind schlicht und ergreifend wunderbare Weine aus Portugal, zu unfassbar charmanten Preisen!**

| | | | | |
|------------|---|---------------|----------|--------------------|
| PDO010117 | Altano, branco 2017 | 13% Vol. | 9,26 €/l | 6,95 € |
| PDO010117P | 12 x Altano, branco 2017 (zum Preis von 11 Flaschen) | statt 83,40 € | | nur 76,45 € |

Feinster Sommerwein der jede Party rockt!

Eine enorm fruchtige Nase betört, Stachelbeeren, Zitronen, Litschis und auch florale Noten, weiße Blüten und Gräser hüpfen höchst erfrischend in die Nase. Auf der Zunge zeigt der Altano branco eine angenehme Frische, die dezente Säure ist wunderbar integriert, Zitrusfrucht und karibisch-tropischen Aromen bieten viel Trinkspaß. Tänzelt leicht und beschwingt über die Zungenmitte und fließt traumhaft belebend über ihre Ränder ab. Saftigfrisch steht der Wein im Mund, ist aromatisch, frisch und sehr agil. Der Gaumen feinst bepinselt mit einem zarten, grapefrütherben Touch im Nachhall und weißen Blüten, es agiert die pure Lebendigkeit im Mund. Geschmackvoll und erfrischend, ohne knackig zu sein. Eine absolute Frohnatur, welche laut nach Sommer und Terrasse schreit. Im Abgang und im Nachhall durchaus pikant, mit einem Schuss Muskatnuss und grünem Paprika. Mögen Sie Sauvignon Blanc? Dann werden Sie den Altano branco lieben. Er erinnert etwas dran, nur ist in ihm noch viel mehr Leben und auch Frohsinn drin. Ein Weißwein vom Douro, welcher jetzt sofort und in den nächsten zwei Jahren gut gekühlt verputzt werden sollte. Dieser Portugiese rockt jede Party.

| | | | | |
|------------|--|---------------|----------|--------------------|
| PDO010215 | Altano, tinto 2015 | 13,5% Vol. | 9,26 €/l | 6,95 € |
| PDO010215P | 12 x Altano, tinto 2015 (zum Preis von 11 Flaschen) | statt 83,40 € | | nur 76,45 € |

Die traditionellen, autochthonen Rebsorten Touriga Franca, Tinta Roriz und Tinta Barroca vermählen sich zu einem betörenden Gewächs von zutiefst dunkelroter Farbe mit einem berausenden Bukett von kühler Crème

de Cassis, reifen schwarzen Kirschen, roten und blauen Beeren, Pfeffer und feiner Holzwürze, die elegant an Zedernholz denken lässt mit einer ganz dezent süßlich- (wie angenehm und ungewöhnlich vornehm bei einem Trink- und Zechwein des europäischen Südens!) würzigen Fruchtexplosion im Munde. Verführerisch am Gaumen: Frische Pflaumen-, Brombeer- und schwarze Kirschnoten vermählen sich mit Aromen von orientalischen Gewürzen, Zimt und Nelke und einer kühlen, präzisen Finesse (wiederum höchst ungewöhnlich für einen süd-europäischen Rotwein, aber leicht zu verstehen, wenn man weiß, dass dieser Schmeichler der Sinne nur knapp 13,5% Vol. besitzt), einer saftigen, seidig-würzigen, zart feinherben Tanninstruktur und einem pfeffrig-würzigen Nachhall. Was streichelt dieser LeckerSchmecker die Zunge! Welch Triumph des Schiefers! Weich, samtige-cremige Textur und dennoch so viel Struktur. Und eines der besten Preis-Genussverhältnisse, welches in Portugal zu finden ist. Frische und Finesse statt alkoholisch-opulenter Dekadenz. Da jubelt des Weinliebhabers Herz!

Zu genießen ab sofort wegen seiner butterweichen Tannine bis etwa 2020+.

Ein super Rotwein zum Grillen, da die weichen Tannine und die Frucht perfekt zu den Röstnoten passen! Und ein überragendes Preis-Genussverhältnis



| | | | | |
|-------------------|---|----------------|-----------|---------------------|
| PDO010316 | Altano „Etiqueta Verde“, tinto 2016 (Bio) | 13,5% Vol. | 13,26 €/l | 9,95 € |
| PDO010316P | 12 x Altano „Etiqueta Verde“, tinto 2016 (Bio) (zum Preis von 11 Flaschen) | statt 119,40 € | | nur 109,45 € |

Überraschend kühles Weinvergnügen vom Douro

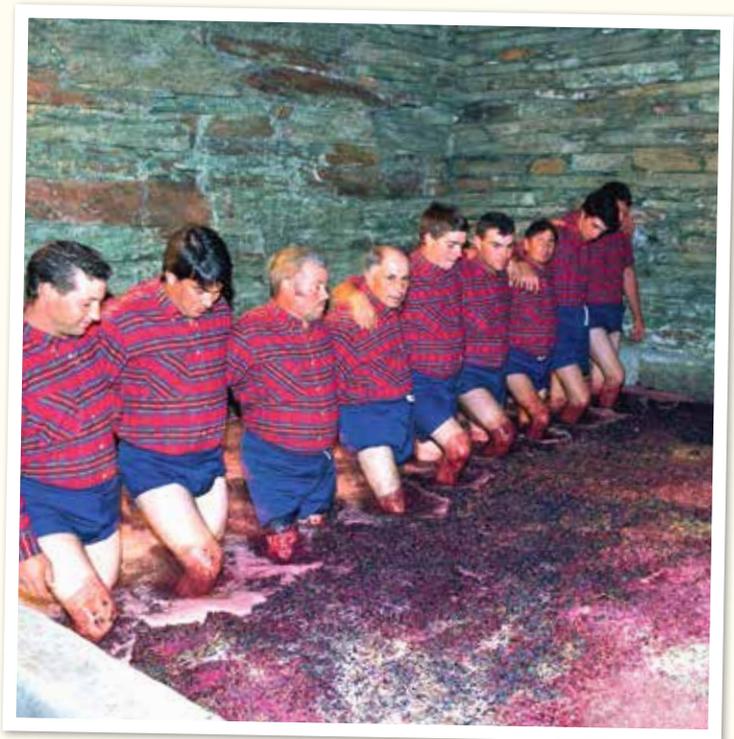
Schöner leuchtet nur der Rubin am Finger der Herzdame. Dafür duftet der Quinta do Ataíde nach fleischigen schwarzen Kirschen, trockenen Gewürzen und ist sogar leicht rauchig. Auf der Zunge beeindruckt er mit einer nicht erwarteten Feinheit, zieht wie Kaschmir über sie hinweg und hinterlässt ein elegantes, violett anmutendes, zart florales Gefühl das äußerst frisch ist. Ausgesprochen mineralisch ist der Wein im Mund, er hat Körper, ist aber doch sehr schlank, was wirklich überrascht. Mehr ein Dauerläufer als Zehnkämpfer. Am Gaumen fühlt sich der Quinta do Ataíde fein an, zeigt sehr schöne Noten von weißem Pfeffer und dezenten Tönen von Brombeere. Über allem ein sehr steiniges Mäntelchen, welches für diese immense Kühle und Frische sorgt. Douro und kühl, allein schon das ist ein Garant für Weinvergnügen. Im Abgang wunderbar rot und würzig, im Nachhall von Brombeere und Kirsche begleitete Mineralik. Ein frischer Rotwein, der sicher die nächsten fünf, sechs Jahre große Freude macht. Trinken Sie ihn kühl mit um die 15° und schieben Sie dazu ein Lamm mit Rosmarin ins Rohr. Und geben Sie ihm bitte eine Stunde in der Karaffe. Die braucht er heute noch.



| | | | | |
|------------------|--|------------|-----------|----------------|
| PDO010512 | Altano Quinta do Ataíde Reserva, tinto 2012 | 13,5% Vol. | 19,86 €/l | 14,90 € |
|------------------|--|------------|-----------|----------------|

Zechwein für den unkomplizierten Trinkspaß!

Da brummt es, wenn die Reserva der Quinta do Ataíde auf der Zunge aufschlägt. Da ist Kraft im Spiel und richtig Muskeln. Tiefrot steht er im Glas, strotzt vor dunklen Aromen von Brombeeren und einer feurigen Würze. Schokolade setzt sich am Gaumen ab, auf der Zunge steht er mächtig breit und körperreich. Und trotzdem ein Wein, der in Balance ist. Feine Röstaromen nimmt man wahr, etwas Violettees zieht im Hintergrund vorbei. Erdbetont in seiner Art, mit kraftvollen Beerenaromen unterfüttert. Eine äußerst erfrischende Säureader nimmt dem Quinta do Ataíde gekonnt die Wucht, lockert auf und gibt mit Luft noch sehr viel mehr an Fruchtaromen ab. Komplex in der Textur, vielschichtig, aufregend, vereinnahmend ist er, dieser Rotwein aus 100% Touriga Nacional, der großen autochthonen Rebsorte Portugals. Braucht Luft in der Karaffe um zu zeigen, was er wirklich draufhat. Ewig langer, würzig-fruchtiger Abgang und ein Nachhall, der niemals enden zu wollen scheint. Von jetzt an bis in 8 Jahren zu genießen. Legt mit Sauerstoff mächtig zu und sollte am besten mit 16° getrunken werden. Ein wahres Saft- und Kraftpaket für alle Freunde körperreicher Weine bei moderatem Alkoholgehalt.





Bodegas Bernabeleva

VINOS DE MADRID

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

Irgendwo im spanischen Niemandsland sorgt seit einiger Zeit ein Weingut unter der Leitung eines ebenso ehrgeizigen wie tatkräftigen Oenologen für Furore – mit außergewöhnlichen Garnacha-Weinen, die durch ihre Finesse eher an burgundisch inspirierte Pinots erinnern denn an heißblütige Südländer.

Bereits nach unserem ersten Treffen waren wir ob dieser ungewöhnlichen Qualitäten derart begeistert, dass uns sofort klar war, unverzüglich mit der Zusammenarbeit mit diesem begnadeten Weinmacher beginnen zu wollen. Allerdings mussten wir uns über ein Jahr gedulden, bis es heute endlich soweit ist – denn in Insiderkreisen kursiert der Name dieses kleinen Weinguts als Top-Geheimtipp und dementsprechend sind die Weine oftmals kurz nach ihrem Erscheinen bereits ausverkauft!

Doch beginnen wir der Reihe nach. Vor uns auf dem Tisch steht eine ganze Reihe von Gläsern mit Rotweinen zum Probieren; wir sind völlig ahnungslos, welche Weine in den Gläsern ausgeschenkt wurden. Blind tasting im Schnelldurchgang, alles ganz gut, aber nichts, was uns vom Hocker reißt. Probenalltag! Doch dann der letzte Wein in der Reihe: Er elektrisiert. Ungewöhnlich, anders, faszinierend, frisch, aromatisch, elegant, dicht, trotz der relativ hellen Farbe, einfach super. Was ist denn das? NAVAHERREROS!

Szenenwechsel. Madrid, die Königliche. Genau Richtung Westen muss man die spanische Hauptstadt, mit 600–800 m die höchstgelegene Europas, verlassen, um nach San Martín de Valdeiglesias zu gelangen. Eine gute Stunde braucht man und mit jedem Kilometer, den man zurücklegt, verändert sich die Landschaft, wird schroffer, gebirgig fast, die Außentemperatur kühlt deutlich ab, man merkt die Höhe. Am Horizont wachsen die östlichen

Ausläufer der Bergkette Sierra de Gredos gen Himmel, eingerahmt von alten, magisch anmutenden Wäldern, die noch immer das keltisch-iberische Erbe der Region verströmen; struppige Pinien und felsige Gipfel bestimmen die Szenerie. Hier, im äußersten Westen der erst zu Beginn der neunziger Jahre gegründeten DO Vinos de Madrid, zu Füßen der markanten Kuppe des Cerro de Guisando, liegt das kleine Kellereigebäude und von hier kommen also die von intimen Kennern der spanischen Weinszene als „die besten der gesamten Region“ geltenden Weine.

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

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

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

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

Vor über 90 Jahren hatte Vincente Alvarez-Villamil einen Traum, heute hat dieser sich unter den begnadeten Händen von Marc Isart erfüllt. Konsequenterweise in der Ablehnung jeglicher moderner weinindustrieller Effekthaschereien, mit minimalistischer Kellerarbeit und umso anspruchsvollere bio-dynamischer Weinbergsarbeit wird die Tradition, die Geschichte und die Schönheit und Harmonie des Landes der Ahnen zu flüssigen Träumen. Diese unauflösliche Verbindung mit den uralten Wurzeln ist die Quelle der Inspiration für die Erzeugung grandioser Weine.

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





SVMo20316

Orusco, Hijos del Campo, tinto 2016

13,5% Vol. 10,60 €/l

7,95 €

Weinvergnügen pur. Ein echtes Universaltalent zur Küche.

Heute präsentieren wir Ihnen nicht nur die in Spanien schon als Kultweine gehandelten Weine von Bernabeleva, sondern diese Exklusivfüllung für Pinard de Picard, denn Marc fungiert nicht nur als Weinmacher auf Bernabeleva, nein, er kennt jeden Rebstock und jeden Weinberg im Umfeld von Madrid mit Vornamen und fungiert daher zusätzlich als Berater verschiedener Weingüter. Auf einem von diesen, Orusco, vinifiziert Marc für uns diesen Alltagswein de luxe aus autochthonen Rebsorten der Region: Wider den Zeitgeist, wider den Mainstream. Ursprüngliches Spanien statt alkoholischer Fruchtbomben aus industrieller Massenabfertigung. Viel Wein für ganz wenig Geld! Der Name für unser gemeinsames Projekt lautet Hijos del campo und ist Programm. „Kinder des Feldes“ oder „des Landes“, so die wörtliche Übersetzung.

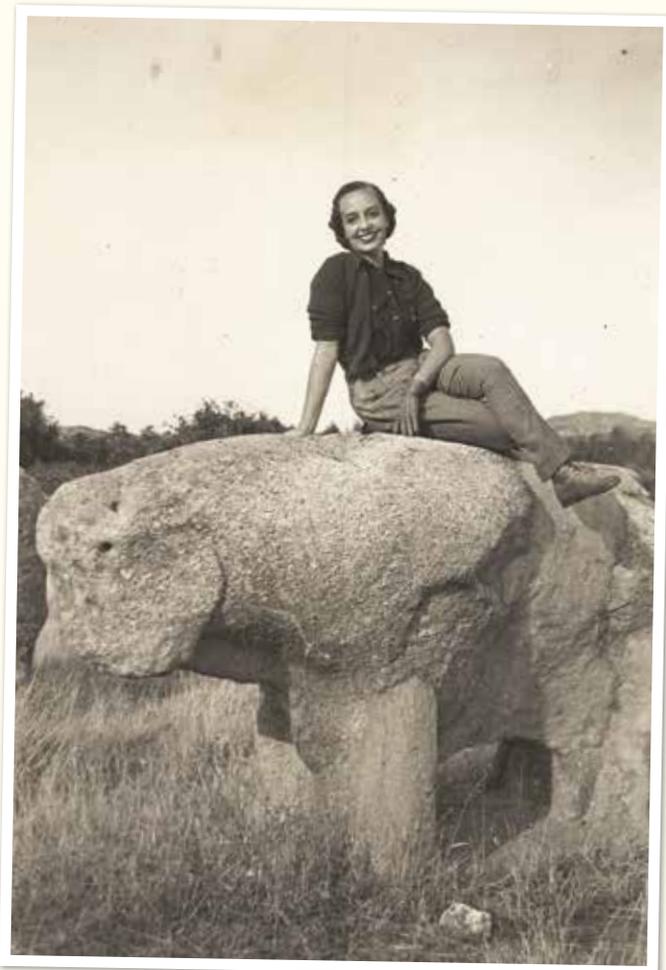
Wie fleischig und beerig ist das denn? Purer Saft in der Nase, von einer schwarzen Würze dezent unterfüttert. Einfach betörend. Und erst im Mund. Da geht 's dann richtig los mit Spaß. Dunkle Waldbeeren und Himbeeren tanzen auf der Zungenmitte, saftig, reif und fleischig. Höchst entzückend ist das Säurespiel, mit welchem sich der Hijos del Campo in das Herz eines jeden Tempranillofreundes einschleicht. Frisch steht er im Mund, mit seinem Saft bezirzt er, mit seiner dunklen Würze verzaubert er den Gaumen. Kirschen melden sich zu Wort und bestehen auf die Mitgliedschaft im Club der roten Beeren. Das Finale selbst ist lecker. Man nimmt viel zu große Schlucke, weil der Tropfen gar so saftig und verlockend schmeckt und freut sich, wenn am Ende die Essenz von roten Beeren und Sauerkirschen lange noch am Gaumen nachhallt. Ein richtig kleiner Racker ist der Tropfen, ein Spaßwein par excellence. Einer, der in jede Küche gehört, denn Kochen ohne Wein geht gar nicht. Ein Universaltalent für die kleine Börse, ein traumhaft süffiger wie fröhlicher Wein für jeden Tag. Chapeau!

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

Jenseits des Mainstreams!

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

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



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

| | | | |
|------------------|--|-----------|----------------|
| SVM010216 | Cantocuerdas Albillo, blanco 2016 | | |
| | 12,5% Vol. | 26,53 €/l | 19,90 € |

Traumhaft anders. Spanische Extravaganz.

Sie kennen Albillo nicht? Macht nichts. Dann kosten Sie einfach diesen Wein und verfallen ihm, dem Cantocuerdas, der eben genau aus dieser Rebsorte vinifiziert ist und unwiderstehlich nach weißen Blüten, Anis und Pfirsich duftet. Der im Mund so anders ist als wahrscheinlich alles, was Sie kennen. Auf der Zunge herb und griffig, dabei weich und leicht wie mit Honig bepinselt. Frische Kräuter, Pfirsich und Melone wogen am Gaumen, wo er festhaftet und etwas Staub und Kalk spüren lässt. Dabei fühlt er sich druckvoll, fest und füllig an, ist aber trotzdem alles andere als "viel". Der Tropfen animiert zum Trinken, man erwartet eigentlich bei einem spanischen Weißen Frucht und findet stattdessen – Mineralität. Super!! In der Tat spielt die Frucht nur die zweite Geige, ist aber dennoch unüberhörbar, vornehm "untermalend" unterwegs. Pikant und delikate sind wohl die Eigenschaften, die dieses Weinunikat am treffendsten beschreiben. Säure werden Sie nicht viel finden, dafür eine weiche Frische, die wir so bis jetzt auch noch nicht kannten. Das Mundgefühl so weich und griffig, das Finale mit einer gelben Würze, der Nachhall trocken herb und zart melonig. Ein spanischer Weißwein, der neue Geschmackshorizonte öffnet. Geben Sie ihm Luft und genießen Sie ihn am besten zu Geflügel. Extravaganz total. Für alle, die sich bereits in den Navaherreros blanco verliebt haben, ist dieser Wein fast ein Muss. Sozusagen der nächste Schritt auf der Leiter der Erkenntnis.

| | | | |
|------------------|---|-----------|---------------|
| SVM010516 | Camino de Navaherreros, tinto 2016 | | |
| | 14% Vol. | 13,20 €/l | 9,90 € |

Frisch, klar, temporeich. Garnacha mit Trinkfluss!

Schließen Sie die Augen und denken an reife, fleischige Erdbeeren. Fügen Sie florale Noten, Veilchen, dazu und fertig ist ein Duft, der sich unvergesslich in der Nase festsetzt. Die größte Überraschung aber findet im Mund statt. Das ist der straffste, trockenste und charaktervollste Camino de Navaherreros, seit wir ihn kennen. Himbeeren und Brombeeren auf der Zunge, wie gewohnt, Erdbeeren ebenso, dazu eine ganze Ladung frischer ge-



trockener Kräuter, Süßholz und eine feine Würze von Nelken, mit einem verführerischen, süßen Kick. Sauerkirschen sind an den Zungenrändern zu schmecken, während sich am Gaumen ein trockener, mineralischer Nebel anlegt. Frisch und würzig, und erst im Finale wird es dann elegant fruchtig. Auch wenn wir uns vielleicht wiederholen, wir kennen keine Garnachas, die klarer als jene von Bernabeleva sind und keine, die solch einen Trinkfluss haben. Kühl wie Seide ist das Gerbstoffkleid, dezent die rote Beerenfrucht und sehr präsent die feine Würze. Das ist Spaß pur im Mund, das läuft, das schmeckt! Wird fruchtiger mit Sauerstoff, den er in der Jugend immer braucht, und versteht sich wunderbar mit einem schönen Steak. Unkomplizierter, teils verspielter, aber immer charaktervoller Tropfen. War, ist und bleibt einer unserer Lieblingsweine für das Geld.

Zu genießen ab sofort mit etwas Sauerstoffzufuhr, dann viel Trinkspaß in den nächsten 6-7 Jahren

SVM010615

Navaherreros, tinto 2015

14% Vol. 19,86 €/l

14,90 €

Schlank, rasant und rassig.

**Parker:
„91 Punkte!“**

Eintauchen in ein Meer von Kirschen, Sauerkirschen, Brombeeren und Johannisbeeren. So fühlt es sich an, wenn man seine Nase in das Glas steckt. Kaum steht der Navaherreros aber auf der Zunge, denkt man an Burgunder, so fein und leicht und schlank zieht er über ihre Mitte. Als rasant darf man das Säurespiel bezeichnen, oder ist es doch die verführerische Sauerkirsche, die uns dieses stete Grinsen in die Mimik zaubert? Zitrisch fast und ungemein animierend. Wo immer die 14% Vol. versteckt sein sollen, Sie werden sie nicht finden. Der Tropfen schwebt, was heißt schwebt, fliegt förmlich durch den Mund, streift dabei am Gaumen seine feine Würze ab und zieht fruchtig die Kehle runter. Das Finale ist sauerkirschig, zart würzig, zitrusfruchtig und so frisch, wie man es von Garnacha in der Regel nicht gewohnt ist. 14 PS und dabei schlank und rassig, das geht eigentlich nicht. Bernabeleva kann es aber. Und wie! Ein Traum von Wein, ein Künstler im Mund, ein Tango tänzer auf der Zunge, ein Verführer erster Güte. Ab sofort, aus der Karaffe und einem großen Glas. Bis 2026+

SVM010715

Arroyo del Tortolas, tinto 2015

14% Vol. 37,20 €/l

27,90 €

Wie eine Reise in den Garnacha-Himmel.

Wie ein leuchtender Rubin steht der Wein im Glas. Klar wie Gletscherwasser. Der Duft ist eine Sinfonie von Kirschen und Johannisbeeren, von Erdbeeren und einer Spitze Lorbeer, ach, eine schier endlos wirkende Aromenvielfalt strömt uns entgegen. Griffig zieht der Tropfen über die Zunge, legt sich an, haftet auf ihr und verstreut Aromen von Lakritze, schwarzen Kirschen und etwas dunkler Schokolade. Dabei wirkt er durchaus schlank,





liegt leicht im Mund und fein am Gaumen, das Gerbstoffkleid so kühl wie seidig. Grandios die Harmonie von roter Frucht, von Würze und der straffen Mineralität. Garnacha auf allerhöchstem Level ist das, fein und elegant, richtig vornehm, edel und charmant. Null Gewicht im Mund, dafür umso mehr Textur, ein Körper wie Adonis, der Eindruck mehr als imposant. Frische Säure sorgt für Puls, seidiges Tannin für Grip und rote Frucht für einen Abgang, der nicht enden will. Mehr geht nicht, nur anders. Der Arroyo del Tortolas ist ein Star am Garnacha-Himmel. Eine Stunde in die Karaffe damit und dann mit frischen 16° zu Pizza und Paella, mit diesem Begleiter wird daraus nämlich ‚Haute Cuisine‘, zum Steak oder ganz einfach solo trinken. Ein Traum von Wein. Ein absoluter Lieblings-Grenache, pardon, -Garnacha. Weltklasse! Und wir haben gekauft, was wir nur bekommen konnten.

Zu genießen ab 2020 bis 2030+

| | | | | |
|-----------|-----------------------------------|----------|-----------|---------|
| SVM010815 | Carril del Rey, tinto 2015 | 14% Vol. | 37,20 €/l | 27,90 € |
|-----------|-----------------------------------|----------|-----------|---------|

„Grab it if you can“ meinte Parker. Und dies gilt auch für 2015!

Ein Duft zum Verlieben! Dunkle, reife Krachkirschen, ungesüßte Waldbeeren, etwas Pfeffer, und dezentes Edelholz duften aus dem Glas. Im Mund dann reife Himbeeren, Sauerkirschen, eine trockene Würze erinnert an Omas Kräutergarten und Grapefruit (!) sorgt für Frische. Feingewirkt das präsenste Gerbstoffkleid, das den Gaumen einhüllt, die zarte rote Beerenfrucht bleibt allzeit spürbar und lässt am Ende eine würzige, saftig-puristische Trockenheit übrig. Macht ob des Jahrgangs etwas mehr Dampf und Druck am Gaumen als der ultrafeine Jahrgangsvorgänger, umwerfend und einfach anders als so viele ausgezehrte Spanier. Das ist pures Garnacha-Vergnügen. Stoffig kleidet der Carril del Rey den Mund aus, mit einem leicht pfeffrigen Abgang und wieder einem animierenden Grapefruittouch. Etwas Luft in der Karaffe steht ihm gut, wie allen seinen Brüdern und Schwestern, die gänzlich ohne Schminke auskommen: unverfälscht, grundehrlich, echt, Ausdruck eines phantastischen Terroirs und sensibler Winzerkunst. Bernabeleva: Merken Sie sich diesen Namen. Der wird Spaniens neuer Kultstoff!

Zu genießen ab 2020 bis 2029+

| | | | | |
|-----------|--------------------------------|----------|-----------|---------|
| SVM010915 | Viña Bonita, tinto 2015 | 14% Vol. | 49,20 €/l | 36,90 € |
|-----------|--------------------------------|----------|-----------|---------|

max. 2 Flaschen
pro Kunde

Bonita, Du so unglaublich Schöne!

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

Zwei bis drei Stunden dekantieren, oder ab 2020, Potential bis 2030+

| | | | | |
|-----------|--|------------|-----------|---------|
| SVM011000 | Tres Vendimias Arroyo del Tórtolas tinto (2010/2011/2012) | 13,5% Vol. | 92,00 €/l | 69,00 € |
|-----------|--|------------|-----------|---------|

max. 3 Flaschen
pro Kunde

Mehr Garnacha geht nicht. Das ist der Olymp.

Etwas helle Schokolade, Thymian, schwarze Kirschen und Edelholz sorgen für die Duftbespielung. Feiner Saft überrascht im Anschluss die Zunge, eine frische Säureader sorgt für Spannung und wie man den Begriff Tannin gerüst neu definiert, zeigt der Arroyo del Tórtolas Tres Vendimias, sowie er sich im Mundraum ausgebreitet hat. Wobei „ausbreiten“ das völlig falsche Wort ist, denn der Tropfen ist unendlich schlank und filigran. Ein Leichtgewicht ist er auch von der Haptik. Da ist nirgendwo auch nur ein Ansatz von Fülle zu finden, alles ist wie frisch aufgelockerter Boden, alles hat Luft, hat Platz sich zu bewegen und zu entfalten. Als würde man reinen Sauerstoff atmen. Aus drei Jahrgängen (10/11/12) nur das Beste genommen und zu einem der wohl besten Garnachas des Planeten vereint. Nordisch unterkühlt das spanische Temperament, britisch distinguiert der hochelegante Auftritt, erhaben, wie aus einer anderen Welt. Wir wiederholen uns gerne: was die Jungs von Bernabeleva, allen voran Marc, abliefern (und das betrifft alle ihre Weine), ist schlichtweg Weltklasse. Aber der Tres Vendimias, dies ist die Krönungsmesse für Garnacha. Viel mehr geht nicht. Leider nur in einer Miniaufgabe abgefüllt, die wir uns aber fast komplett unter den Nagel gerissen haben, trotzdem müssen wir die Abgabe auf max. 3 Flaschen pro Kunde begrenzen.



Weingut Holger Koch

BADEN

**„Schade, dass man Wein nicht streicheln kann!“
Tucholskys Worte klingen wie ein Vorgriff auf die leisen Weine
eines Badener Winzermagiers!**

Unser Kleinod aus Bickensohl von Parker (genauer gesagt, von Stephan Reinhardt, seinem kompetenten Verkoster für deutsche Weine) genau so euphorisch gefeiert, wie von uns: „The Pinot Noirs are among the finest in all of Germany!“

Gerhard Eichelmann urteilt in seinem gerade erschienenen Weinführer 2018: „Stimmige, starke Kollektion!“

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

Heute präsentieren wir einen der wohl besten Rotweinjahrgänge Deutschlands bisher! Und geniale weiße Burgunder aus 2016. Unsere ganz besondere Empfehlung!

Nicht plump-süßliche oder fett-monströse Weine nennt Holger Koch sein eigen (obwohl seine terrassierten Steillagen in Bickensohl am südwestlichen Kaiserstuhl liegen, in der wärmsten Gegend Deutschlands), nicht die laute Tuba dominiert, sondern zarte Instrumente. Stradivari-Geigen spielen auf und zaubern singuläre Qualitäten mit faszinierender Ausstrahlung ins Glas, Heimatweine mit unverwechselbarer Herkunft und daher ganz klar Pinard de Picards persönliche Favoriten aus dem sonnenverwöhnten Baden. Kaiserstühler Burgunder at its best!

Lauschen wir doch einmal Holger selbst, wenn er seine Arbeitsethik erklärt, die ganz nahe ist den Idealen von Gilles Chabbert von Aires Hautes: „Ich versuche, authentische, harmonische, lebendige Weine zu machen. Meine leicht erhöht liegenden Weingärten (300-380 Meter, Lössboden auf Vulkangestein) in Bickensohl profitieren nämlich nicht nur von den vielen Sonnentagen, sondern auch von kühlen Nächten, denn hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind ideal zur Herausbildung komplexer Aromen. Daher ist das Bickensohler Terroir bestens geeignet, meine Vision von mineralischen Weiß- und Rotweinen in die Realität umsetzen zu können, die einen samtigen, kraftvollen Körper mit vielschichtiger, fnessenreicher, feiner Frucht verbinden. Entscheidend ist immer die handwerkliche Arbeit im Weinberg. Sorgfältig, naturnah, nachhaltig. Wir müssen das Erbe für unsere Kinder schützen und bewahren.“

Liebe Kunden: Die wirklich fabelhaften, ganz feinen, subtilen, filigranen Kaiserstühler von Holger Koch gibt es bei Pinard de Picard zu im internationalen Kontext betrachtet dramatisch günstigen Preisen! Dann mal zum Wohle mit diesen „sagenhaft trinkigen Weinen!“ (Parker)

DBA010416

Grauburgunder Kaiserstuhl „Edition Pinard de Picard“, Baden 2016

13% Vol. 13,26 €/l

9,95 €

Kategorie Lieblingswein!

Jahr für Jahr der große Rivale zum Weißburgunder. Die Nase nussig, packende Aromen von Melone, Abatebirne, feinsten Würze und ein Hauch von Vanille. Am Gaumen relativ füllig im Vergleich zum Weißburgunder, aber im Vergleich zu vielen anderen Grauburgundern geradezu rassig, vibrierend und lebendig. Eine tolle salzige Mineralität und ein trinkanimierendes Aufspiel am Schluss, von seiner gesamten Stilistik eher an der Nahe zu vermuten

als in Baden. Deshalb fast ein revolutionärer Stil und ein wunderbarer Tropfen aus der Kategorie Lieblingswein!

DBA010616

Weißburgunder „Steinfelsen“, Baden 2016

13% Vol. 18,53 €/l

13,90 €

„Highly recommended“, so Stephan Reinhardt letztjährig in Parkers WINE ADVOCATE zum gleich guten Schwesterwein aus dem Herrenstück. Doch jetzt kommt 2016 mit seiner extremen Feinheit!

Holger geht so sensibel wie kompetent ans Werk; seine aus naturnahem Anbau entstehenden Weine sind von höchster Qualität und haben schlicht Vorbildcharakter für ganz Baden! Einzelne Spitzenpartien seiner erstklassigen Weinbergsterrassen baut er getrennt aus. Unsere persönlichen Favoriten lassen wir für Pinard de Picard unter dem Etikett ‚Steinfelsen‘ abfüllen.

Hier haben wir wieder einen richtigen Knaller im Glas. Ein intensiver Duft strömt uns entgegen, weiße Blüten, Grapefruitspalten, Pfirsichstein, Ligusterblüte und einem Hauch Vanilleschoten, gepaart mit enormer Mineralität. Er wirkt kompakt und dicht, cremiger als sein kleiner Bruder, gleichwohl leichtfüßig, zudem noch sehr jugendlich. Das hat Potential!!

Welch fabelhafter Essensbegleiter, welch großartiges Preis-Genuss-Verhältnis bei nur 13% Alkohol! Im phantastischen Jahrgang 2016 von enormer Dichte und gleichzeitig von unübertrefflicher Finesse. Als Folge der stets

erwünschten kühlen Nächte während der Ernte auf dem windigen, hoch gelegenen Bergrücken, auf dem die ältesten Reben des Gutes angesiedelt und dessen kleinbeerige Träubchen exklusiv in unseren „Steinfelsen“ geflossen sind. Welch phantastische Kraft ohne Schwere! Traumhaft würzig (vom sensiblen Ausbau in Fässern bester Provenienz) und frisch und saftig auf der Zunge, sensibel eingebunden in eine feine, frische, salzig-mineralische Note (Die „Steinfelsen“ zeigen sich hier von ihrer ganz charmanten, gleichwohl aber auch kraftvollen Seite). Und der Gault Millau schwärmt: „Holger Koch: Ultrafeine Weißburgunder.“

Ein Traum zu Krustentieren und Salzwasserfisch mit kräutrigen und gehaltvollen Saucen, zum cremigen Weißburgundersüppchen mit gegrillter Jakobsmuschel, zum Kalbsgeschnetzelten mit Pilz-Sahne-Soße und auch zum Risotto mit Pilzen läuft dieser Tropfen zur Hochform auf. Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begehrt Du mehr? Ganz einfach: Viele Flaschen im Keller von diesem verzaubernden Tropfen ☺

| | | | | |
|------------------|-------------------------------------|------------|-----------|----------------|
| DBA010916 | Grauburgunder *** Baden 2016 | 13,5% Vol. | 23,33 €/l | 17,50 € |
|------------------|-------------------------------------|------------|-----------|----------------|

Singuläre Qualität in seiner Preisklasse - Referenzstatus!

„Nachhaltige Aromen statt lauter, protziger Verkostungsweine“ lobt der Gault Millau die feinsinnigen Rot- und Weißweine von Holger Koch, die in ihrer edlen Stilistik und Terroirprägung unserem Ideal grandioser Burgunder sehr nahekommen und die von der Seele ihrer Heimat zu erzählen vermögen! Und was hat Holger hier nur für einen Stoff rausgehauen, der schier sprachlos macht: So viele Weine sind entweder elegant und finessenreich ODER voller Kraft und Konzentration. Doch dieser Weingigant vermag beides, so, wie es nur die ganz großen Gewächse der Welt vermögen. So traumhaft komplex und gleichermaßen konzentriert in der Nase, so vollmundig, elegant und erfrischend gleichermaßen auf der Zunge. Welch sagenhafte Konzentration, welch seidener Charakter, welch geniale Struktur und welch ellenlanger, erfrischender und zutiefst mineralischer Nachhall.

Dieser hedonistische Traum eines klassischen Grauburgunders ist von internationalem Spitzenformat! Die komplexe, tief mineralische ***Selection verführt im grandiosen Jahrgang 2016 in der Nase eindrucksvoll mit betörenden Aromen von frisch gebackenem Brot, warmen Croissants, dazu braune Nüssen mit reifer Birne in Butter geschwenkt, ein Touch Honig, ein wahres Duftspektakel. Welch komplexes Aromenspiel! Am Gaumen fasziniert Holgers bester Grauburgunder durch seine Präzision und seine ausgewogene Struktur (tolles Gerbstoffgerüst durch die Phenole einer kleinen Partie Trauben, die maischevergoren wurde), zart unterlegt von einer noblen Würze und einer trockenen und vibrierenden Mineralität, mit viel Druck im Mund, Terroirausdruck dominiert die Frucht. In seiner Stilistik bei aller Konzentration eher der „mineralisch-rassig-elegante“ als der „opulent-füllige“ Typus (obwohl bitte nicht falsch verstehen: diese geniale Pretiose besitzt eine grandiose Dichte und Cremigkeit). Verführerische Fülle ohne Schwere! So, wie es Holgers Wunschvorstellung entspricht.

Ein großartiger Gaumenschmeichler mit wahrhaft geschliffenem Charakter, ein betörender Charmeur, von gleicher Qualität wie viele doppelt so teure Prestigeweine aus Burgund.

Liebe Kunden: Dieser geniale Grauburgunder ***, ein universeller Essensbegleiter, ist ein Triumph besten badi-schen Terroirs und der einfühlsamen Winzerkunst des ebenso bescheidenen wie ungemein ehrgeizigen und sympathischen Holger Koch! Singuläre Qualität in seiner Preisklasse, der Lieblings-Grauburgunder bewanderter Kunden aus biologischem Anbau – Referenzstatus!

| | | | | |
|------------------|---|----------|-----------|---------------|
| DBA010816 | Spätburgunder Alte Reben, Baden 2016 | 13% Vol. | 13,26 €/l | 9,95 € |
|------------------|---|----------|-----------|---------------|

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

Parker: „Holger Koch and his wife Gabriele favor a refreshing and finessed, elegant style of Pinot. In fact, the style of their wines is pretty French: pure, precise and elegant!“

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

und dem grandiosen Jahrgang 2016 sei Dank! In der Nase ein verführerischer Strauß von roten Beerenaromen, insbesondere betörende Anklänge an rote Johannisbeere und eine feine, attraktive Sauerkirschfruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Dazu noble Noten von Waldhimbeeren, animierenden Gewürzen wie Wachholder und Muskatnuss sowie rauchig-erdige Anklänge. Am Gaumen mineralisch, saftig, feingliedrig. Im Vergleich zum Vorgänger aus 2015 hat dieser eine dezentere Säure, die den Wein zu einem wahren Schmeichler macht.

Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert“ sein!

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

Nach mehrmonatiger Flaschenreifung jetzt (fast) fertig in seiner Entwicklung und die zarten Tannine sind kaum noch schmeckbar, daher ab sofort höchster Trinkgenuss bis 2020+

| | | | | |
|-----------|---|----------|-----------|---------|
| DBA010216 | „Funken“ Pinot Noir, Edition Pinard de Picard, Baden 2016 | 13% Vol. | 18,60 €/l | 13,95 € |
|-----------|---|----------|-----------|---------|

„The Big Easy“! Von der beschwingten Leichtigkeit des Seins ...

Holger Koch vinifiziert Wein aus Leidenschaft und Pinot Noir ist seine große Passion. Wegen ihrer tänzerischen Leichtigkeit auf der Zunge und ihres feinduftigen Parfums unterscheiden sich seine Pinots in Geschmack, Duft und Intensität ganz deutlich vom „typisch deutschen“ Spätburgunder. Holgers französische Edelklone sind kleinbeerig, wachsen locker und gut durchlüftet und lassen Trauben heranreifen mit einer in Deutschland einzigartigen aromatischen Intensität und Tiefe.

Ein Paradebeispiel für diese betörende Stilistik ist unser faszinierender Pinot Noir „Funken“ (benannt nach einer schmalen, hoch gelegenen Parzelle, von der ein Teil der Trauben für diesen Klassewein kommt), der sich mit seinen



Foto: Werner Richner

delikatsten Aromen von Sauerkirschen und dezenten Beerennoten, seinen Anklängen an florale Düfte (Veilchen) und einer noblen Rauchigkeit mittlerweile einen festen Platz in den Weinkellern unserer Kunden gefunden hat.

Allein an diesem Wein zu riechen bereitet schon allergrößtes Vergnügen. Welch Versprechen schlägt uns hier entgegen!

Und welch geniale Frische am Gaumen, welch spielerische Finesse, ohne jede Schwere, welch traumhafte Transparenz, welch seidene Textur und welch feine, gut entwickelte Tannine! Es findet sich wieder feinste Kirsch- und Beerenfrucht am Gaumen, die zarte Rauchigkeit, die wir bereits von den Jahrgangsvorgängern kennen, will einen seriösen Anstrich verleihen, der aber von der schwerelosen Struktur dieses Verführers augenblicklich wieder in spielerische Leichtigkeit verwandelt wird. Macht das Spaß! Authentisch, fragil, sensibel und so hell, wie von allen Rotweinsorten nur der Pinot Noir im Glase erklingen kann. Ein zärtlicher, nordisch-kühler Wein für Liebhaber leiser Weine. Lustvolles Piano statt lautstarker Protzerei. Unbedingt probieren! Hier finden wir die gleiche Qualität wie im Burgund bei guten Winzern in ihren Dorflagen. Die kosten nur mehr als das Dreifache!

Wahrlich: Der große Jahrgang 2016 ist für uns bisher das Beste, was Holger in seiner Winzerlaufbahn auf die Flasche gebracht hat.

Ab sofort aus großen Glas, bitte etwas Sauerstoff geben, der Wein explodiert geradezu im Glas, Höhepunkt Ende 2019 bis mindestens 2025+

| | | | | |
|------------------|------------------------------------|----------|-----------|----------------|
| DBA010316 | Pinot Noir *** , Baden 2016 | 13% Vol. | 43,86 €/l | 32,90 € |
|------------------|------------------------------------|----------|-----------|----------------|

Ein Meisterwerk!

In 2014 wegen seiner grandiosen Qualität schon mit 94 Parker-Punkten gefeiert. Und 2016 ist wegen seiner unfassbaren Feinheit die Krönung!

Im vorletzten Jahrgang war es zunächst ein gut gehütetes Geheimnis. Und dann haben wir es Ihnen doch verraten! Aber der Liebhaber dieses Weins hatte es uns ausdrücklich freigestellt: „Das ist ein deutscher Musigny. Was ich an Mugnier so liebe, finde ich in Holger Kochs Weinen auch. Präzise Frische. Eleganz, Purismus und die Lust aufs nächste Glas. Ein Elfentanz am Gaumen. Und im Gegensatz zu Prestige-Burgundern (noch) sehr erschwinglich im Preis. Den leg ich mir selbst in den Keller.“



Sagt unser Freund Klaus Peter..., ja, der Keller aus Rheinhessen! Der, der Geschichte geschrieben hat, weil sein Spitzen-Pinot 2013 aus dem Morstein auf der großen Versteigerung in Bad Kreuznach die Tester und Einkäufer aus der ganzen Welt in Entzücken versetzte und für mehr als 300 Euro von Privatliebhabern und TOP-Händlern aus der ganzen Welt erworben wurde. Der Morstein 2013 ist ein Meilenstein für deutschen Rotwein. Qualitativ wahrlich auf Augenhöhe mit den berühmtesten Grand Crus aus Burgund!

Und Klaus Peter Keller liebt diesen Pinot von Holger Koch. Da bleibt uns eigentlich nur noch schweigen.

Aber, dann können wir doch nicht an uns halten und müssen einfach anfangen zu schwärmen: Das ist so ein zarter „sensibler“ Pinot Noir aus grandiosen kleinbeerigen, hocharomatischen Träubchen, dass uns schier das Herz überläuft. Eine noble dunkelbeerige Frucht, Waldbeeren, Schattenmorellen (auf dem gleichen Niveau wie erstklassige Premier Crus!), die zärtlich von perfekt eingebundenem, nur sehr dezent spürbaren Holz eingebettet wird und von Moccanoten, edler Würze (Nelken und weißer Pfeffer) und Noten von Mandeln geküsst wird. Welch saftige Fruchtstruktur am Gaumen, welch geniale Dichte bei gleichzeitiger schwebender Transparenz, welch würzige, zart rauchige Mineralität, welche Beschwingtheit auf der Zunge, bei aller Konzentration und Fülle des Jahrgangs – das ist höchste handwerkliche Winzerkunst. Unser Wort drauf!

Holger Kochs Spitzencuvée ist schlicht einer der emotional berührendsten und qualitativ besten Pinot Noirs, die wir kennen. Burgund eingeschlossen. Das ist ein Glücksfall für alle Liebhaber der großen deutschen Pinot Noir. Stilistisch der Gegenpol zu allen barock-opulenten Gewächsen, stattdessen ein betörender Spätburgunder französischen Stils, der deutlich macht: Deutschlands Rotweitmärchen geht immer weiter!

DBA011216

„TS“ Pinot Noir *** Baden 2016

13% Vol.

50,66 €/l

38,00 €

Sie glauben, es ist keine Steigerung mehr möglich? Oh doch, Sie irren sich, und wie Sie sich irren.

Im Dezember haben wir Ihnen mit dem ‚Herrenstück‘ den ersten 2016er Pinot von Holger vorgestellt und Ihnen dringlichst empfohlen, den Wein zu probieren. Sie haben probiert, um uns dann den Wein förmlich aus den Händen zu reißen: binnen fünf Wochen war unsere gesamte Jahresallokation verkauft, bis auf die letzte Flasche. Ihre Reaktionen waren teilweise euphorisch!

Und nun möchten wir Ihnen genauso ans Herz legen, die Spitzenweine von Holger zu verkosten, denn es sind weingewordene Edelsteine aus unserer Lieblingsrotweinrebsorte schlechthin: Pinot Noir.

Unser Weingutsbesuch im vergangenen Herbst war ein Fest, ein Rausch der Sinne, noch nie hatte Holger so feinduftige, finessenreiche Weine in den Fässern lagern wie aus dem 2016er Jahrgang. Zwei Fässer hatten es uns besonders angetan, nun können wir das Geheimnis lüften: Fass „26“ und Fass „50“ (dieses Fass war rappenvergoren) haben unsere absolute Begeisterung geweckt, jedes auf seine Art, mit sehr unterschiedlichem Charakter. Und die Idee war geboren, aus beiden Fässern eine Cuvée zu machen, die Vorzüge der beiden Charaktere zu einem neuen, komplexen Ganzen zu vereinen, die Essenz des Traumjahrgangs 2016.

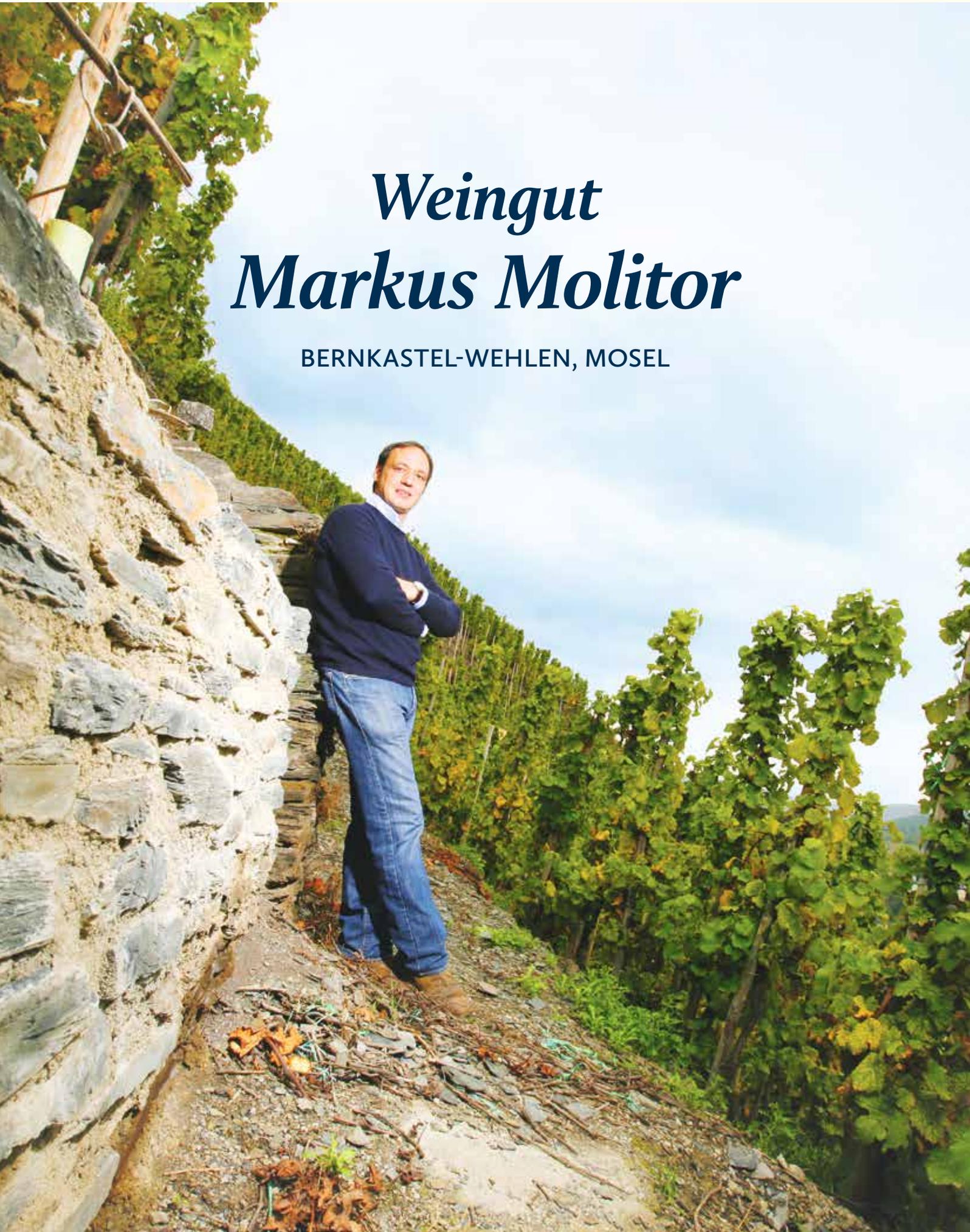
*Das Ergebnis von Holgers neuer Cuvée ist schlicht sensationell: bereits der ‚normale‘ Pinot*** ist von atemberaubender Schönheit, vor allem wegen seiner betörenden, feinfruchtigen Eleganz. Unsere Sonderfüllung „TS****“ fügt dessen Grazilität und Anmut nun eine unfassbare Tiefe und Komplexität hinzu. Durchaus ähnlich in der verführerischen Aromatik gewinnt der „TS****“ durch die rappenvergorene Partie deutlich an Struktur und Vielschichtigkeit. Die Frucht ist etwas dunkler, die Würze ist intensiver, Bitterschokolade und Tabak runden das Geschmacksbild ab. Dieser Pinot ist ernsthafter, seriöser, erwachsener. Dichter, konzentrierter und trotzdem von großer Finesse. Die feinkörnigen, geschliffenen Gerbstoffe straffen und stützen dieses Pinot-Elixier, ganz unaufgeregt und dezent im Hintergrund, und sind Garant für eine phantastische Entwicklung auf der Flasche. Ein großartiger Wein, ein Traum von Pinot Noir! Ein befreundeter französischer Oenologe war nach der Verkostung dieser Cuvée bei Holger begeistert: „Das ist der burgundischste Deiner Pinots!“ Und er muss es wissen, denn er kommt aus Nuits-Saint-Georges. Ein größeres Kompliment konnte er nicht machen. „Très bien fait!“*

Wir widmen diesen Pinot unserem Freund Tino, der die Weine von Holger über alles liebt hat und diese Selektion mit zusammengestellt hat. Danke!



Weingut Markus Molitor

BERNKASTEL-WEHLEN, MOSEL



„Meister“ Molitor vinifiziert Rieslinge auf Weltklasseniveau aus einer der malerischsten Weinanbauregionen der Welt mit ihren dramatischen Steillagen!

Eichelmann, Deutschlands Weine 2015: „Molitor: Großartige Kollektion!“

WEINWISSER: „Markus Molitor, der Außerirdische!“

Parkers WINE ADVOCATE: „Best Value Wine of the Year!“ in 2015

2017: Auszeichnung „Excellence Award als Ausnahmewinzer des Jahres aus Deutschland!“ WEINWELT

Gault Millau: „Molitor wartet mit einem Dutzend trockener Hochkaräter auf. Die fruchtsüßen Kabinette, Spätlesen und Auslesen sind eine schöner als die andere.“ Es sind die UNKAPUTTBAREN! Das erklären wir Ihnen weiter unten.

Über Markus Molitor sind wahrscheinlich bereits alle Loblieder gesungen. „Der Außerirdische“ (Weinwisser) wurde er bereits genannt, andere bezeichnen ihn als lebende Legende, und in der Tat ist es erstaunlich und faszinierend, was Markus Jahr für Jahr aus seinem unfassbar vielfältigen Lagenportfolio auf die Flasche bringt. Aus mehr als zwanzig erstklassigen Einzellagen, mit unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen und Kleinklimata, vinifiziert er jährlich über 60(!) verschiedene Weine und spielt brillant wie wenige andere auf dieser Klaviatur der Vielfalt fabelhafter Terroirs. Vom trockensten, „einfachen“ Gutsriesling bis hin zu den grandiosen edelsüßen Raritäten kann man ALLE seine zutiefst mineralischen Weine bedenkenlos empfehlen, die sich Jahrgang für Jahrgang durch eine reife Frucht, eine fabelhafte Dichte und einen ausgeprägten Terroircharakter auszeichnen. Markus Molitor besitzt ein Arbeitsethos wie wenige andere, erinnert uns in seiner positiven Verrücktheit an Klaus Peter Keller oder Tim Fröhlich und manchmal scheint er in seinem unbändigen Ehrgeiz, stets nur das Beste zu vinifizieren, wie eine menschliche Kerze, deren Docht an beiden Enden brennt. Markus ist schlichtweg ein Naturereignis!

„Was Markus Molitor 2016 zu Wege gebracht hat, ist ehrfurchtgebietend. Die Weine haben die typische Tiefe und aromatische Intensität, die in diesem Jahrgang mit absolut schöner Eleganz und Finesse gepaart sind.“

MoselFineWines

Was die Weine von ihm besonders auszeichnet: Sein Sortiment fällt regelmäßig so homogen gut aus wie bei nur wenigen anderen Moselwinzern. Diese höchst animierenden Naturprodukte voll innerer Harmonie tragen in sich den Zauber der Mittelmosel und sind Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an einige der besten und steilsten Rieslinglagen der Welt! Markus Molitor bewegt sich mit seinen faszinierenden tief-mineralischen Weltklasserieslingen genau zwischen den Polen Eleganz, Rasse und Spiel ei-

nerseits, Dichte, Kraft, Tiefe, Stoffigkeit und Fülle, oder wie nun im aktuellen Jahrgang, großer Feinheit und Leichtigkeit, andererseits. Ein einzigartiger Spagat, der frischen Wind in eine traditionsbewusste Region hineinweht und dem Moselriesling viele neue Freunde geschaffen hat!

Ganz wenige Rieslinge präsentieren sich nach Jahren der Flaschenreife so glockenklar mineralisch wie die Weltklassegewächse von Markus Molitor!

In den letzten Jahrgängen wurden seine Weine in der Fachpresse mit höchsten Bewertungen überhäuft, und auch 2016 hat das Potential, als weiterer Traumjahrgang in die Weingutshistorie einzugehen. Markus selbst ist von dem Jahrgang begeistert. Das Ergebnis sind Weine, die sich trotz hoher Extraktwerte über Finesse und Eleganz definieren.

Herausragend sind in diesem Jahr vor allem die „Weißen“ (steht für trocken) und „Grünen“ (steht für feinherb) Kapseln. Das sieht MoselFineWines genauso: „Das Weingut hat in der Kategorie „Trocken“ ins Schwarze getroffen. Fast alle Weine sind außergewöhnlich. Einige Rieslinge sind unter den besten trockensten Weinen des Jahrgangs. Und auch in der „Feinherb“-Kategorie liefert Markus Molitor hervorragende Weine.“

| | | | | |
|------------------|--|------------|-----------|---------------|
| DMO060516 | Haus Klosterberg, Riesling 2016 (trocken, weiße Kapsel) | 11,5% Vol. | 13,06 €/l | 9,80 € |
|------------------|--|------------|-----------|---------------|

Rieslingspaß für jeden Tag.

Erfrischend ist der Duft, der aus dem Glas hochsteigt. Zitrusfrüchte, Äpfel und auch Pfirsichnoten sorgen für ein lebendiges Bukett. Richtig knackig, ja fast schon rassig zieht der Haus Klosterberg dann auf der Zunge ab. Zitronenspalten, frischer grüner Apfel und eine Prise Salzigkeit am Zungenrand sorgen für ein ausgesprochen belebendes Ereignis in der Geschmackszentrale. Da steppt der Bär, in diesem Fall der Riesling, zeigt dezente, elegante Schieferwürze und frische Mineralität. Leicht steht er im Mund, hat so gut wie kein Gewicht und trinkt sich weg wie das berühmte Wasser, was nicht zuletzt der frechen Säureader zu verdanken ist. Was für ein frischer, flotter Tropfen! Trotz seiner schlappen 11,5% Vol. hat er genug Statur, ist alles andere als nur ein kleines Tröpfchen. Da steckt Charakter drin im Klosterberg, der weiß, wie man sich selbst beliebt macht, wie man eine flotte Sohle hinlegt. So geht unbeschwertes Weinvergnügen. Wenn etwas auf dem Teller liegt, dann sollte das am besten Fisch oder Geflügel sein. Als Solist schlicht köstlich. Bunkern für den nächsten Sommer! Der kommt nämlich bald. Terrassenzeit und so. Sie erinnern sich?

Molitors leckerer, unkomplizierter Einstiegwein. Zu Genießen ab sofort. Warum auf den Sommer warten?

| | | | | |
|------------------|--|----------|-----------|---------------|
| DMO067916 | Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ trocken 2016 | 12% Vol. | 13,20 €/l | 9,90 € |
|------------------|--|----------|-----------|---------------|

Fein, frisch und frech. Ein echter Glücksfall.

Zuerst duftet Quitte, dann Vanille, ganz hinten in der Nase etwas Nuss und Birne. Neckisch zeigt sich der Haus Klosterberg Pinot Blanc dann auf der Zunge. Frische Zitrusfrucht, ein Schuss Grapefruit und, man staune, eine feine Wolke Schieferstaub, die für reichlich Haftung sorgt. Ach ist das schön, wie tut das gut im Mund. Erfrischend ist der Tropfen, höchst lebendig, flott und auch ein wenig frech. Der Gaumen überrascht von der Textur, die an ihm haftet, die Zungenränder ganz leicht aufgerollt ob dieser jugendlichen Frische. Der Tropfen tanzt, ist fröhlich und beschwingt und animiert zu richtig großen Schlucken. Leicht im Gewicht, schlank und doch mit genug Körper, fein und doch wohl geformt. Leichte Röstaromen ganz hinten am Gaumen, mit gelber Grapefruit. Das Säurespiel ist ein Traum für jeden, der ein wenig Puls im Wein mag. Ein Glücksfall von einem Pinot Blanc (von Schieferböden!) in dieser Preisklasse. Trinkt sich mit Freude wie von selbst, macht Spaß im Mund, sorgt für gute Laune und begleitet Fisch und Meeresfrüchte, wie auch Salate sicher und gekonnt. Wirklich ein toller Wein für kleines Geld.

Foto: istockphoto/ Mark22

| | | | | |
|------------------|---|----------|-----------|----------------|
| DMO065116 | Schiefersteil 2016 (trocken, weiße Kapsel) | 12% Vol. | 15,73 €/l | 11,80 € |
|------------------|---|----------|-----------|----------------|

Ein Fest für ‚Mineraliker & Geologen‘

Tanz der Zitrusfrüchte in der Nase. Frisch geschnittene Orangen, dazu Limetten und ein wenig Maracuja zwecks exotischer Begleitung. Im Mund ein Feuerwerk an klarer Mineralität. Schiefer bis in die letzte Pore, am Zungenrand eine Ladung Steinsalz, der Gaumen eingepinselt von einem ganzen Devonschiefer-Steilhang. Saftig einerseits auf der Zunge, dann aber zupackend, griffig, würzig, delikat. Das Säure-Fruchtspiel auf den Punkt gebracht, von nichts zu viel, von nichts zu wenig. Knackig, steinig, rassig und durchaus hoch im Puls. Der Schiefersteil macht seinem Namen alle Ehre, er kracht vor nacktem Stein, er animiert, er fordert und er spielt mit einem. An der Luft wird er saftiger, noch würziger und auch der Grip verstärkt sich. Da kommt richtig Power rein, Maracuja drängt sich in den Vordergrund und auch Aprikosen schimmern durch. Trocken steht der Wein im Mund, man spürt förmlich, wie hinter den Lippen feiner Steinstaub durchweht. Ge grillter Fisch kommt einem in den Sinn, zusammen mit einem Glas von diesem feinen Tropfen. Ein schöner Gedanke!

Ein unfassbar günstiger Wein, in dem man die Philosophie des Weltklassewinzers Markus Molitor bei jedem Schluck erschmecken kann. In dieser Preisklasse gibt es nur ganz wenige andere Rieslinge, die hier mithalten können. Ein richtig starker Riesling, der sich nicht nur über feine Frucht definiert, sondern vor allem über seine Mineralität, ein Highlight für die „Geologen“. Ab sofort Riesentrinkspaß, gerne aus einem größeren Glas.

| | | | | |
|------------------|---|----------|-----------|----------------|
| DMO067016 | Pinot Blanc Einstern* trocken 2016 | 12% Vol. | 19,73 €/l | 14,80 € |
|------------------|---|----------|-----------|----------------|

Pinot Blanc for Lovers. Eine wunderbare Offenbarung.

Dieser Weißburgunder verlässt die Fesseln seiner Rebsorte und konkurriert mit den besten Dorflagen-Charonnays aus dem Burgund. Sensationeller Schmelz in der Nase wie am Gaumen mit betörenden Noten von



weißem Pfirsich, reifen Birnen, Äpfel, frisch gemähtem Heu, warmem Brot, weißen Blüten und einem verführerischen Honigtouch am Ende. Welch begeisternder, transparenter, genialer Burgunder mit unfassbar langem, rauchig-mineralischem, tabakigen Nachhall, der die Zunge mit seiner grandiosen salzigen Mineralität fordert, aber auch zärtlich liebkost und der in seiner so feinen und edlen Art die Maßstäbe seiner Rebsorte definiert. Finesse und Eleganz, Rasse und Feinheit, Fülle und Cremigkeit, bei gerade einmal 12% Alkohol. Beeindruckend die Agilität, die aus dem feinen Säurespiel herrührt. Das kann sonst niemand so auf der Welt! Wahrlich eine ungeheure Provokation wesentlich teurerer Dorflagen aus dem Burgund. Eines der Schnäppchen des Jahrgangs in Deutschland und ein MUSS in jedem Weinkeller!! Noblesse oblige! Für etwas Sauerstoffzufuhr bedankt sich der Pinot blanc mit einer Extraportion Eleganz und Stil. In den letzten beiden Jahren zu einem absoluten Publikumsliebhaber avanciert, wird auch der 2016er Ihre Herzen erobern. Das ist sicher wie das Amen in der Kirche. Zu genießen jetzt bis 2025.*

| | | | | |
|------------------|--|-------------------|------------------|----------------|
| DMO062616 | Alte Reben Mosel, Riesling 2016 (trocken, weiße Kapsel) | 11,5% Vol. | 23,73 €/l | 17,80 € |
|------------------|--|-------------------|------------------|----------------|

Ab in den Steinbruch. Riesling für Bergarbeiter.

MoselFineWines: „Der Wein ist delikater und herrlich fokussiert am Gaumen. 92 Punkte!“

Saftig, sexy, GELB. Ein Duft, der verführt mit seiner reifen Frucht, der leisen Pfefferuntermalung und der eleganten Schieferwürze, die sich ansatzlos im Mund fortsetzt. Rauchig weht der Tropfen über den Gaumen, dunkelgelbe Würze gleitet in die Kehle, während auf der Zunge nasser Schiefer seine Spuren zieht. Kraftvoll, intensiv und dicht steht der Wein im Mund, ohne gewichtig zu sein. Das Extrakt der Alten Reben ist fein und elegant, aber trotz der Dichte alles andere als füllig. Die Würze eindrucksvoll, fast dominant das Zepter schwingend. Die frischen Zitrustöne werden von ihr überlagert, einfach herrlich. Auch reifer Pfirsich ist zu schmecken, der Rest ist wieder Schieferwürze pur, nasser Stein, feuchter Rauch und eine tolle Saftigkeit, alles wunderbar trocken ohne süßen Touch mit feiner Säureader, was dazu führt, dass man das geniale Spiel von Frucht und Frische richtig schön spüren kann. Wobei man sagen muss, dass von der Frucht nicht wirklich viel, dafür vom nassen Stein ein

ganzer Berg vorhanden ist. In diesem Sinne steht der Riesling Alte Reben für kühle Mineralität, die sich mit ihrer Würze fast schon selbst genügt. Ein Paradebeispiel eines Mosel-Rieslings.

DMO064116 Erdener Treppchen, Riesling Kabinett 2016 (trocken, weiße Kapsel) 10% Vol. 19,73 €/l 14,80 €

Riesling mit hohem Verdunstungsfaktor!

Erst Birne, dann eine Prise Muskat und darüber eine saftige Aprikose. Eingehüllt in allerfeinsten Schiefernebel. Betörend dieser Duft. Die große Überraschung folgt, sowie der Erdener Treppchen auf die Zunge trifft. Herzhaft trocken zieht der Kabinett über die Zunge, krallt sich förmlich fest an ihr und geizt nicht mit feinstem Grip. Knackig auch das Säurespiel, rasant der Zug, den dieser Tropfen aufbaut, enorm der Durchfluss. Null Gewicht im Mund, am Gaumen weißblütig, steinig, trocken. Hat man überhaupt etwas im Mund? Kaum gefüllt, ist er schon wieder leer. Alles verdunstet, innerhalb Sekunden. Nächster Schluck, neues Glück. Wirklich ausgesprochen trinkig. Im Abgang Apfel- und Birnenaromen, zieht straff durch und hinterlässt einen schieferwürzigen Abschiedsgruß. Lächerliche 10 PS unter der Haube, dafür aber Tempo 180 auf der Zunge. Wer diesen Kabinett im Sommer als Party- und Terrassentropfen ausschenkt, der sollte kistenweise Vorrat davon haben, denn, auch wenn es sich so gar nicht schickt, diesen Stoff könnte man glatt direkt aus der Flasche trinken. Rieslingspaß hoch zehn. Ein richtig flotter Feger.

DMO068016 Zeltinger Sonnenuhr „Fuder 6“, Riesling Kabinett 2016 (trocken, weiße Kapsel) 10,5% Vol. 32,00 €/l 24,00 €

30 Minuten bis zur leeren Flasche.

Ein richtig verführerischer Duft strömt uns aus dem Glas entgegen. Nektarinen, Aprikosen und auch Pfirsiche, dazu eine pinke Grapefruit und eine leise, aber doch präsenste Schieferwürze. Wer allerdings geglaubt hat, dass im Mund nun der Saft rollt, tja, der verdurstet, während er noch überlegt, warum dem nicht so ist. Dafür hat das Fuder 6 ein Tempo drauf, dass man sich anschnallen sollte. Rasant zieht er fast schwerelos über die Zunge, Aromen von Apfel und Mango deutet er nur an, zu flott ist er, zu schlank, zu fein und elegant. Den Gaumen nebelt er quasi im Vorbeigehen ein, mit kühlem Schiefergestein, mit weißen Blüten und mit einem Hauch von Grapefruit, auch grüner Apfel und etwas Limette. Vielfältig, frisch, klar, rassig, kühl und voll auf Zug. Der Wein ist auf der Zunge wieder weg, bevor er überhaupt auf ihr war. Weggeschluckt. Da fällt es uns schwer, professionell zu bleiben. Die Frage, die sich uns bei der Verkostung stellt, ist: "Wie lange dauert es, bis so eine Flasche leer ist?" Unser Tip: 30 Minuten (aber nur, wenn man alleine ist ;-). Dieses Fuder sorgt für Ausnahmezustand im Glas. Ein grandioses Rieslingspektakel im Kabinettbereich. Und unsere persönliche Empfehlung.

DMO068316 Ockfener Bockstein, Riesling Spätlese 2016 (trocken, weiße Kapsel) 11% Vol. 26,00 €/l 19,50 €

WOW. Da geht die Post so richtig ab!

Ein Duft wie in Omas Obstgarten strömt aus dem Glas. Aprikosen, Pfirsich und auch Äpfel teilen sich den Platz mit zarten Mandeltönen. Auf der Zunge aber dann ein völlig anderes Aromenspiel. Da tummeln sich Zitrone



und auch Grapefruit, bestenfalls der Apfel ist noch irgendwo dazwischen, und am Zungenrand da wird es richtig frisch und animierend. Mineralisch, klar und packend. Zum allgemein Staunen trägt eine Haftung bei, die wir in dieser Form aus dem Bockstein so nicht erwartet hätten. Da ist Grip im Mund, da baut sich eine feine Schieferwand auf, die sich auch am Gaumen viel Platz verschafft. Zarte Kräuternoten zeigen sich, die Zitrusfrucht steht klar im Vordergrund, das Säurespiel ganz ohne Zweifel Oberliga. Das absolute Highlight ist aber der trockene Charakter, mit welcher der Ockfener Bockstein über die Zunge hinwegweht. Schieferstaub in seiner feinsten Form, Nektarine, etwas Grapefruit, danach nichts als knallharte Mineralität. Das Finale extrem frisch, ganz fein kräutrig, der Nachhall aber fein wie "vom Winde verweht". Ein Genuss der ständig wiederholt sein will, ein Riesling, der sich für Luft bedankt und dann zur absoluten Höchstform aufläuft. Ein Riesenspaß im Mund.

| | | | | |
|-----------|---|----------|-----------|---------|
| DMO060716 | Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Spätlese 2016 (trocken, weiße Kapsel) | 11% Vol. | 29,33 €/l | 22,00 € |
|-----------|---|----------|-----------|---------|

Singt mindestens so schön wie eine Drossel.

MoselFineWines. „Dieser Wein ist wunderschön verspielt mit einer cremigen und leichten Textur und einer großen Komplexität und Finesse am Gaumen. Das Finish ist atemberaubend lang und rein. **94 Punkte!**“

Frische Kräuter, etwas Minze, ein Blatt Basilikum und mittendrin ein Schwall von saftig-reifen Früchten. Papaya, Limette, Aprikose und auch Pfirsich duften um die Wette. Was für ein Bukett. Der Auftritt, den die Zeltinger Sonnenuhr dann im Mund hinlegt, ist mehr als eindrucksvoll. Würzig, dicht und rauchig packt sie zu, haftet sich am Gaumen fest und schickt sich an, dort für eine gefühlte Ewigkeit zu verweilen. Auf der Zunge duellieren sich rote Johannisbeerenaromen mit Limetten, tanzen Aprikosen und Papaya einen Tango. Einerseits zeigt diese Spätlese so etwas wie Fülle, zieht aber andererseits straff und geradlinig über die Zunge. Das Durchflusstempo ist dabei auf Höchstgeschwindigkeit gestellt. Würze, Schiefer und eine Prise frisches Meersalz gehen Hand in Hand, ein feiner trockener Nebel legt sich hinter die Lippen, welche elegante Haftung, wie spielerisch und leicht im Wesen. Und doch ein Tropfen, der Profil hat. Geht an der Luft erst richtig auf, verträgt durchaus ein großes Glas und legt nach einer Stunde Öffnung deutlich zu. Dann kommt noch mehr Frucht, dann entwickelt sich feiner Schmelz, dann fängt der Spaß erst so richtig an. Großes Rieslingkino.

| | | | | |
|-----------|--|----------|------------|---------|
| DMO068116 | Graacher Himmelreich, Riesling Auslese*** 2016 (trocken, weiße Kapsel) | 12% Vol. | 202,66 €/l | 76,00 € |
|-----------|--|----------|------------|---------|

Buddha hätte diesen Wein zur Mediation getrunken!

MoselFineWines: „Das ist ein atemberaubend guter trockener Riesling. **96 Punkte!**“

Kalter Stein, benetzt mit etwas Limettensaft, glasklar, wie ein Kristall, und etwas Veilchen. Ein Duft zum Schneiden. Wunderbar. Im Mund dann besinnliche Andacht. Weich am Gaumen, weich auf der Zunge, Stein und Zitrone in wunderbarer Harmonie, dazu Grapefruit, Mandarine, Cassis. Kein Gebrüll, nur leises Singen, ein Traum von einem Wein. Ganz zärtlich rauchig hintenraus, gerade wahrnehmbar, ungemein griffig und doch fein wie Samt dabei. Dieses Himmelreich offenbart am Gaumen eine ganz und gar erstaunliche Leichtigkeit. Der Schiefer steht im Vordergrund, beherrscht die Szenerie im Mund, und auch der Abgang zeigt sich schlicht phänomenal. Reduziert auf sich selbst, Mineralik pur, ein wenig Zitrusfrucht und fertig. Der Rest ist Schweigen. Und Staunen. Völlig in sich ruhend steht der Wein im Mund, es klingen Aromen von Apfel und etwas Safran an. Das muss man schmecken, vor allem aber fühlen. Das ist groß, und zwar wirklich groß. Schon jetzt, so jung. Das ist ein "Zen-Wein", einer, der einen in den Zustand meditativer Versenkung befördert. Ein Tropfen der besingt und der besungen werden muss. Ausnahmewein, Meditationssensenz, Friedenssaft. Genießen Sie dieses Juwel aus einem großen Glas und lassen sie sich einfach fallen. Grandioser Wein!

| | | | | |
|-----------|--|---------|-----------|---------|
| DMO063116 | Bernkasteler Badstube, Riesling Kabinett 2016 (feinherb, grüne Kapsel) | 9% Vol. | 19,73 €/l | 14,80 € |
|-----------|--|---------|-----------|---------|

Ein Kabinett nicht von der Stange!

Ganz viel Feuerstein in der Nase. Dann etwas Aprikose, Bergamotte und Birne. Über allem liegt eine würzige Rauchigkeit. Anders, ungewöhnlich, aufregend und beeindruckend präsentiert sich diese Bernkasteler Badstube dann im Mund. Während auf der Zunge ein durchaus runder, weicher Körper mit seiner Frucht prahlt, weht über den Gaumen feuchter Schieferrauch hinweg und bleibt dort lange haften. Man inhaliert förmlich diesen Rauch, spürt, wie er den Rachen runterzieht und genießt es, wenn sich ein feiner Saft mit Birne und Aprikose anschließt. Es zeichnet dieses Kabinett aus, dass statt Süße hier die Würze dominiert, fest das Zepter in der Hand

96 Punkte!
MoselFineWines
98–100 Punkte!
Pinard de Picard

hält und sich alles ihr unterordnet. Charaktervoll ist dieser Tropfen, eigenwillig, auch die Bezeichnung mysteriös würde zu ihm passen. Das Finale eine Symphonie von Frucht und Rauch, von dichter Würze und Pikanz. Ein Kabinett, der alles andere als von der Stange ist. Ungemein spannend. Und ein toller Trinkspaß.

DMO068216 Kinheimer Rosenberg, Riesling Spätlese 2016 (feinherb, grüne Kapsel) 10% Vol. 24,66 €/l 18,50 €

So macht Feinherb Spaß. Welch genialer Tropfen!

Schieferrauch im einen, Nektarinenfrucht im anderen Nasenflügel. Klar und sehr verführerisch. Der Auftritt, den der Kinheimer Rosenberg dann im Mund hinlegt, ist schlichtweg traumhaft. Feuchter Schiefer zieht äußerst fein über den Gaumen und sucht sich ohne Umweg geradlinig seinen Weg nach hinten. Er kleidet den gesamten Mundraum aus und sorgt für ein wohliges Gefühl. Erst nach und nach nimmt man auch Nektarinen auf der Zunge wahr, eindrucksvoll ist das Aromenspiel am Gaumen, saftig und reif, wie die Frucht am Zungenrand agiert. Weich rollt der Tropfen über sie hinweg, Aprikosen treten aus dem Hintergrund hervor und komplettieren das verführerische Fruchtspiel. Seinem Namen alle Ehre machend ist der Wein auch wirklich fein und herb, vor allem aber zärtlich griffig hinter den Lippen. Sündhaft darf man auch den Abgang nennen, wenn der Tropfen noch einmal seine Poren öffnet und feinsten herben Saft aus ihm entweichen lässt. Hallt lange nach, zeigt warme Würze und verliert sich in einem Meer von Aprikosen. Welch zauberhafter Stoff. Wie ist das köstlich! Daumen hoch. Großartig!

Foto: istockphoto.com/ah_fotobox

DMO063916 Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Auslese* 2016 (feinherb, grüne Kapsel) 11,5% Vol. 104,00 €/l 78,00 €**

Unfassbar gut. Nahe an der Perfektion. Unser Tipp des Jahrgangs!

Liebe Kunden, im letzten Jahr hat Parker für diese Auslese glatte 100 Punkte vergeben. Und auch in diesem Jahrgang war die ‚feinherbe‘ Auslese aus der Sonnenuhr für uns eines der absoluten Highlights der Jahrgangverkostung in Haus Klosterberg im letzten September, wenn nicht gar der beste Wein an diesem Tag.

98–100 Punkte!
Pinard de Picard

Die Komplexität des Weines lässt sich kaum in Worte fassen, die Nase ein Füllhorn an Aromen, rosa Grapefruit, weißer Pfirsich, getrocknete Kräuter und edelste Würze. Am Gaumen entwickelt der Wein eine unfassbare Präsenz und aromatische Vielfalt, wirkt konzentriert und gleichzeitig von einer transparenten Finesse und Feinheit, die typisch für 2016 ist. Glockenklare, fordernde Mineralität, Schieferextraktion pur, eine phantastische Salzigkeit, umwoben von einer exotischen, zitrusfruchtigen herben Süße, ungemein verführerisch, diese Elemente bauen eine unfassbare Spannung auf, die sich in einem grandiosen Aromen-Feuerwerk am Gaumen entlädt. Das Finale unendlich, herrlich reintonig und vielschichtig. Das ist sensationell schön. Das ist ein Rieslingwunder von der Mosel, welches die Vorzüge dieses legendären Anbaugebiets von seiner allerschönsten Seite zeigt. Solch ein Wein kann nur von den spektakulären Schiefersteillagen kommen, die dort jäh zum Fluss hinabstürzen. Abgründig tief, wie der Wein. Ganz großer Stoff, ein phänomenales Geschmackserlebnis, das glücklich macht, und süchtig. Dieser Wein erzeugt Gänsehaut, wenn man sich die Zeit nimmt, alle Facetten, die dieser Trunk der Götter bietet, zu erfassen. Das ist für uns mit das Beste, was Deutschland im feinherben Bereich zu bieten hat, eigentlich fällt uns nichts Vergleichbares ein. Wieder ein Kandidat für den perfekten Wein des Jahrgangs 2016 in dieser Kategorie, für uns allemal.

Absolute Kaufempfehlung. Macht uns bereits in der Jugend sprachlos und glücklich, aber was wird aus dem Wein erst in 10–20 Jahren werden?

DMO065916 Wehlener Sonnenuhr, Riesling Kabinett 2016 (fruchtsüß, goldene Kapsel) 7,5% Vol. 19,73 €/l 14,80 €

Treibt einem Tränen der Freude und Entzückung in die Augen.

MoselFineWines: „Dies ist ein hervorragender Riesling in fruchtigem Stil, der da heranreift. 93 Punkte!“

Exotik pur in der Nase. Limette, Mango, Grapefruit, Melone und eine Scheibe Ananas. Diese fruchtsüße Variante des Kabinetts aus der Wehlener Sonnenuhr ist schlicht der Hammer. KÖSTLICH. Orangen auf der Zunge, saftig, darunter Ananas, Mango, gelbe Grapefruit und eine superschöne straffe Schieferwürze. Ungemein saftig, rund, füllig, dicht und doch so fein und elegant im Mund. Lullt ein, macht hörig, und wer das erste Glas getrunken hat, kommt nicht mehr von ihm los, der Tropfen ist einfach unwiderstehlich. Steinig-limettig das Finale, danach ein Schub Orangenananasextrakt und das gierige Verlangen auf den nächsten Schluck. Ein Kunde meinte begeistert bei der Verkostung des Weines: „Der sollte eigentlich nur gegen Rezept ausgehändigt werden. Zu einfach ist der totale Missbrauch, zu dem dieser Stoff verleitet.“ ;-). Für Liebhaber fruchtsüßer Kabinette: Kaufalarm!



DMOo67616 **Ürziger Würzgarten, Riesling Spätlese 2016 (fruchtsüß, goldene Kapsel)** 7,5% Vol. 26,00 €/l **19,50 €**

Wie ein Aufbruch in eine neue, süße Riesling-Galaxie.

Aufgeschnittener Pfirsich tanzt geradezu mit einer Nektarine und einer Orangenspalte Polka in der Nase. Fein und frisch, von einer zarten Wolke Schieferrauch begleitet. Was dann auf der Zunge aber los ist, eröffnet eine neue Dimension. Eindeutig als Ürziger Würzgarten erkennbar, jedoch von seinem intensiven "feuchten roten Rauch" befreit. Stattdessen eine würzige Süße, der wir uns nicht entziehen können. Cremig auf der Zunge, fein und leicht, sehr saftig und doch, dank seiner Schieferwürze, ein ausgesprochen pikanter Wein. Sanft bestreicht der Tropfen auch den Gaumen, haftet fein an ihm, legt sich wie ein kühles Seidentuch an. Die Süße ist äußerst elegant, man schmeckt die reife Frucht und staunt, wie sich diese köstliche Komposition in einer ungemein attraktiven Würze auflöst. Wir spüren die Dichte des Körpers und wundern uns, wie dennoch fein und leicht sich alles anfühlt. Im Finale ein letztes Zusammentreffen von Würze, Frucht und nacktem Schieferstein. Der Nachhall laaang, und doch viel zu kurz ob dieser grandiosen Aromatik. Kann oder MUSS man jetzt schon trinken (der Wein ist unfassbar lecker) und kann dies mit gleicher Freude sicher auch in 15 oder 20 Jahren noch. Nur, wer will wirklich so derart lange warten, wenn dieser Würzgarten bereits jetzt so gut schmeckt?

DMOo63516 **Graacher Himmelreich, Riesling Auslese*** 2016 (fruchtsüß, goldene Kapsel)** 7,5% Vol. 202,66 €/l **76,00 €**

Für uns die eleganteste aller fruchtsüßen ***-Auslesen. Rauchig und schiefersteinwürzig in der Nase, sehr intensiv, schwarzer Tee, Lilienblüten, kandierte Grapefruit und Zitronenzesten, ultrafrisch. Am Gaumen dann vollmundig ausladend, ein Feuerwerk von reifer, gelber Frucht mit einer weichen, feinen cremigen Textur. Die Säure untermalt nur sehr dezent und bringt Schliff, aber auch die Aromen von Quitte, Grapefruit und saftiger Orange tragen ungemein viel zum frischen Eindruck dieser Rieslingikone bei. Der Nachhall langanhaltend, Süße und Säure gut ausbalanciert, die Frische bietet ein herrliches Gegengewicht zur fast schon dekadent anmutenden süßen Aromenpracht. Noch unglaublich jung, braucht sicher noch 3-4 Jahre Reife, oder mehr, aber dann – viele Jahre höchstes Trinkvergnügen.

DMOo61216 **Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Auslese*** 2016 (fruchtsüß, goldene Kapsel)** 7,5% Vol. 104,00 €/l **78,00 €**

Eine fantastische, vollreife, dekadente Nase mit Cassis, Melone, einem Hauch Aprikose, Mandelcreme, Honig und Thymian, ein olfaktorischer Tsunami. Auch am Gaumen reichhaltig, vollmundig, mit cremiger Textur, darin eingelegt exotische Frucht pur: kandierte Aprikosen, Mangos, weißer Pfirsich, Papaya und Melonen, natürlich Schieferwürze und eine schöne, verhaltene Zitrusfrische. Dem Wein gelingt es, trotz dieser prallen Aromenfülle die Balance zu finden zwischen Süße, Eleganz und Unaufdringlichkeit, das ist höchste Winzerskunst! Ein schwungvolles, ausladendes, bezauberndes und elegantes Finale lässt uns sprachlos zurück, was hat dieser Wein für ein Potential. Braucht noch Zeit zur Entwicklung, im Moment ist diese monumentale und dennoch feine Auslese noch ein Baby, wird aber im Laufe der Jahre zu einem dichten, intensiven und ausdrucksstarken Individualisten heranreifen. Ideal ab 2023, dann zwanzig Jahre und mehr.

Zwei phantastische
***-Auslesen von Markus Molitor:
Nahe an der Perfektion!
98–100 Punkte! (PdP)



PinWand N° 283

Saarwellingen, im Februar 2018

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

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

DOMAINE DE BOUDAU – ROUSSILLON

FRO030116 Le Clos, Côtes du Roussillon, rouge 2016 14% Vol. 11,86 €/l **8,90 €**
Trinkpaß pur mit geradezu unverschämt gutem Preis-Genuss-Verhältnis vom Fuße der Pyrenäen. Die letzte Palette dieses vorzüglichen Jahrgangs.

SAINT SYLVESTRE – TERRASSES DE LARZAC

Fülle, Kraft und Konzentration vermählen sich mit dem betörenden Parfum des wilden französischen Südens!
Der einflussreiche Weinführer Guide Bettane et Desseauve urteilt: „Innerhalb kürzester Zeit hat sich die Domaine Saint Sylvestre unter den Besten der Appellation etabliert.“

FLA250115 Saint Sylvestre, rouge 2015 14,5% Vol. 28,00 €/l **21,00 €**
Der 2015er Terrasses du Languedoc ist der bis dato beste Rotwein in der noch jungen Karriere von Vincent Guizard!

FLA250216 Saint Sylvestre, blanc 2016 14% Vol. 30,66 €/l **23,00 €**
Von wegen Hermitage. Das ist der Sündenfall aus dem Languedoc! Leider gibt es nur kleinste Mengen. First come, first served.

MASSOLINO – PIEMONTE

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

IPI070413 Barolo DOCG rosso 2013 13,5% Vol. 42,66 €/l **32,00 €**
Phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis. 95 Punkte im WineEnthusiast!

IPI070513 Margheria Barolo DOCG rosso 2013 14% Vol. 77,33 €/l **58,00 €**
WineEnthusiast: 96 Punkte!

IPI070713 Parafada Barolo DOCG rosso 2013 14% Vol. 77,33 €/l **58,00 €**
Falstaff Barolo-Barbaresco-Tasting: 96 Punkte! WineEnthusiast: 97 Punkte!

IPI070811 Barolo Riserva „Vigna Rionda“ DOCG rosso 2011 14% Vol. 126,66 €/l **95,00 €**
Falstaff Barolo-Barbaresco-Tasting: 99 Punkte!

Salute!

PinWand N°283

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 | Nr. | Wein | Einzelpreis |
|---|------------|---|-------------|
| PORTUGAL | | | |
| Altano – Douro | | | |
| | PDO010117 | Altano, branco 2017 | 6,95 € |
| | PDO010117P | 12 x Altano, branco 2017 (11+1 Fl. gratis) statt 83,40 € nur | 76,45 € |
| | PDO010215 | Altano, tinto 2015 | 6,95 € |
| | PDO010215P | 12 x Altano, tinto 2015 (11+1 Fl. gratis) statt 83,40 € nur | 76,45 € |
| | PDO010316 | Altano „Etiqueta Verde“, tinto 2016 (Bio) | 9,95 € |
| | PDO010316P | 12 x Altano „Etiqueta Verde“, tinto 2016 (Bio) (zum Preis von 11 Flaschen) statt 119,40 € nur | 109,45 € |
| | PDO010512 | Altano Quinta do Ataíde Reserva, tinto 2012 | 14,90 € |
| Frankreich | | | |
| Santa Duc – Gigondas/Châteauneuf-du-Pape * = Bio | | | |
| | FRS090315 | Les Plans, V.d.P. de Vaucluse rouge 2015 | 5,95 € |
| | FRS090515 | Côtes du Rhône, Vieilles Vignes rouge 2015 | 7,95 € |
| | FRS090115 | Gigondas „Aux Lieux-Dits“, rouge 2015 * | 19,95 € |
| | FRS091315 | Gigondas „Clos Derrière Vieille“, rouge 2015 * | 25,95 € |
| | FRS090215 | Prestige des Hautes Garrigues, rouge 2015 * VINOUS: bis 95 Punkte! | 42,00 € |
| | FRS091415 | „Le Pied de Baud“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2015 * | 39,95 € |
| | FRS091215 | „Les Saint Vierges“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2015 * Parker: 95 Punkte! | 39,95 € |
| | FRS091115 | „La Crau Ouest“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2015 * Parker: 96 Punkte! | 49,95 € |
| Negly – Languedoc | | | |
| | FLA051116 | „L'Ecume“, rosé 2016 PK, Parker: 90 Punkte! | 6,95 € |
| | FLA050816 | „La Naticce“, rosé 2016 GK, Parker: 91 Punkte! | 11,90 € |
| | FLA050417 | La Brise Marine, blanc 2017 | 10,50 € |
| | FLA050217 | La Côte, rouge 2017 | 10,50 € |
| | FLA050316 | La Falaise, rouge 2016 | 19,80 € |
| | FLA050915 | Cuvée L'Ancely 2015 Parker: 95 Punkte! | 59,00 € |
| | FLA050714 | La Porte du Ciel, rouge 2014 Parker: 97 Punkte! | 99,90 € |
| | FLA050514 | Clos des Truffiers, rouge 2014 Parker: 97 Punkte! | 109,00 € |
| Joblot – Givry/Burgund | | | |
| | FBU041116 | Préface, Givry rouge 2016 | 24,90 € |
| | FBU041216 | Givry 1er Cru „L'Empreinte“, rouge 2016 | 29,90 € |
| | FBU040316 | Givry 1er Cru „Clos Marole“, rouge 2016 | 27,90 € |
| | FBU040416 | Givry 1er Cru „Clos de la Servoisine“, rouge 2016 | 27,90 € |
| | FBU040616 | Givry 1er Cru „Clos du Cellier Aux Moines“, rouge 2016 | 27,90 € |
| | FBU040716 | Givry 1er Cru „Clos du Bois Chevaux“, rouge 2016 | 27,90 € |
| | FBU049916P | „Joblot 1er Cru rouge 2016“ Lagen-Paket (6 Fl.) statt 171,40 € nur | 159,90 € |
| | FBU040916 | Prélude, Givry blanc 2016 max. 3 Fl./Kunde | 24,90 € |
| | FBU040216 | Givry 1er Cru „En Veau“, blanc 2016 max. 3 Fl./Kunde | 28,90 € |
| | FBU0401016 | Givry 1er Cru „Mademoiselle“, blanc 2016 max. 2 Fl./K. | 29,95 € |
| ITALIEN | | | |
| NEU: Poliziano – Toskana | | | |
| | ITO120115 | Chianti DOCG rosso 2015 | 8,70 € |
| | ITO120215 | Rosso di Montepulciano DOC 2015 Parker: 90 Punkte! | 9,90 € |
| | ITO120314 | Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso 2014 | 19,00 € |
| | ITO120414 | „Asinone“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso 2014 Gambero Rosso: 3 Gläser | 34,90 € |
| | ITO120515 | „Le Stanze“ IGT rosso 2015 Suckling: 94 Punkte | 37,90 € |
| Barba – Abruzzen | | | |
| | IAB010115 | Barba, Montepulciano d'Abruzzo rosso 2015 | 5,95 € |
| | IAB010115P | 12x Barba, Montepulciano d'Abruzzo rosso 2015 (11 + 1 Flasche gratis) statt 71,40 € nur | 65,45 € |
| | IAB010515 | Vigna Franca, Montepulciano d'Abruzzo rosso 2015 | 9,90 € |

| Menge | Nr. | Wein | Einzelpreis |
|--------------------------------------|-----------|---|-------------|
| SPANIEN | | | |
| Bernabeleva – Vinos de Madrid | | | |
| | SVM010115 | Navaherreros, blanco 2015 | 13,90 € |
| | SVM010216 | Cantocuerdas Albillo, blanco 2016 | 19,90 € |
| | SVM010516 | Camino de Navaherreros, tinto 2016 | 9,90 € |
| | SVM010615 | Navaherreros, tinto 2015 | 14,90 € |
| | SVM010815 | Carril del Rey, tinto 2015 | 27,90 € |
| | SVM010715 | Arroyo del Tortolas, tinto 2015 | 27,90 € |
| | SVM010915 | Viña Bonita, tinto 2015 max. 2 Flaschen pro Kunde | 36,90 € |
| | SVM011000 | Tres Vendimias Arroyo del Tórtolas tinto (2010/2011/2012) max. 3 Flaschen pro Kunde | 69,00 € |
| DEUTSCHLAND | | | |
| Holger Koch – Baden | | | |
| | DBA010416 | Grauburgunder „Kaiserstuhl“, Edit. PdP Baden 2016 | 9,95 € |
| | DBA010616 | Weißburgunder „Steinfelsen“, Baden 2016 | 13,90 € |
| | DBA010916 | Grauburgunder *** Baden 2016 | 17,50 € |
| | DBA010816 | Spätburgunder Alte Reben, Baden 2016 | 9,95 € |
| | DBA010216 | „Funken“ Pinot Noir, Edition PDP, Baden 2016 | 13,95 € |
| | DBA010316 | Pinot Noir ***, Baden 2016 | 32,90 € |
| | DBA011216 | „TS“ Pinot Noir *** Baden 2016 | 38,00 € |
| Markus Molitor – Mosel | | | |
| | DMO067916 | Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ trocken 2016 | 9,90 € |
| | DMO067016 | Pinot Blanc Einstern* trocken 2016 | 14,80 € |
| | DMO060516 | Haus Klosterberg, Riesling 2016 (trocken, weiße Kapsel) | 9,80 € |
| | DMO065116 | Schiefersteil 2016 (trocken, weiße Kapsel) | 11,80 € |
| | DMO064116 | Erdener Treppchen, Riesling Kabinett 2016 (tr., w.K.) | 14,80 € |
| | DMO062616 | Alte Reben Mosel, Riesling 2016 (trocken, weiße Kapsel) | 17,80 € |
| | DMO068316 | Ockfener Bockstein, Riesling Spätlese 2016 (tr., w.K.) | 19,50 € |
| | DMO060716 | Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Spätlese 2016 (tr., w.K.) | 22,00 € |
| | DMO068016 | Zeltinger Sonnenuhr „Fuder 6“, Riesling Kabinett 2016 (trocken, weiße Kapsel) | 24,00 € |
| | DMO060816 | Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Auslese** 2016 (tr., w.K.) | 38,00 € |
| | DMO068116 | Graacher Himmelreich, Riesling Auslese*** 2016 (trocken, weiße Kapsel) MoselFineWines: 96 Punkte! | 76,00 € |
| | DMO063116 | Bernkasteler Badstube, Riesling Kabinett 2016 (feinherb, grüne Kapsel) | 14,80 € |
| | DMO068216 | Kinheimer Rosenberg, Riesling Spätlese 2016 (feinherb, grüne Kapsel) | 18,50 € |
| | DMO063916 | Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Auslese*** 2016 (feinherb, grüne Kapsel) PdP: 98-100 Punkte! | 78,00 € |
| | DMO065916 | Wehlener Sonnenuhr, Riesling Kabinett 2016 (fruchtsüß, goldene Kapsel) MoselFineWines: 93 Punkte! | 14,80 € |
| | DMO067616 | Ürziger Würzgarten, Riesling Spätlese 2016 (fruchtsüß, goldene Kapsel) | 19,50 € |
| | DMO063516 | Graacher Himmelreich, Riesling Auslese*** 2016 (fruchtsüß, goldene Kapsel) | 76,00 € |
| | DMO061216 | Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Auslese*** 2016 (fruchtsüß, goldene Kapsel) | 78,00 € |
| AUS DEM ANSCHREIBEN | | | |
| | FRO030116 | Boudau; Le Clos, Côtes du Roussillon, rouge 2016 | 8,90 € |
| | FLA250115 | Saint Sylvestre; rouge 2015 | 21,00 € |
| | FLA250216 | Saint Sylvestre; blanc 2016 | 23,00 € |
| | IPI070413 | Massolino, Barolo DOCG rosso 2013 WineEnthusiast: 95 P.! | 32,00 € |
| | IPI070513 | Margheria Barolo DOCG rosso 2013 WineEnthusiast: 95 P.! | 58,00 € |
| | IPI070713 | Parafada Barolo DOCG rosso 2013 Falstaff: 96 Punkte WineEnthusiast: 97 Punkte | 58,00 € |
| | IPI070811 | Barolo Riserva „Vigna Rionda“ DOCG rosso 2011 Falstaff: 99 Punkte | 95,00 € |

Verandkostenpauschale innerdeutsch 6,50 € bei Bestellungen innerhalb der Freiheitsgrenze von 95,00 € bzw. unter 12 Flaschen (Wein, Spirituosen, Olivenöl). Versandkosten Ausland auf Anfrage.

Zahlungswunsch: Bankeinzug (2% Rabatt) Rechnung
Lieferung: DHL DPD

IBAN: _____ BIC: _____
Kreditkarte: Mastercard Visa American Express

Kreditkartennummer: _____ Gültig bis: _____ Prüzfiffer: _____

Datum / Unterschrift

Name / Firma _____
Kunden-Nr. (falls zur Hand) _____
Straße, Nr. _____
PLZ, Ort _____
Telefon _____
E-Mail _____

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.

D.V.: 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.