

# PINARD *de* PICARD

SONDERMAILING

EMRICH-SCHÖNLEBER

*„2017 empfängt Dich mit  
geöffneten Armen und flüstert:  
Nimm mich!“ – Werner Schönleber*





# Weingut Emrich-Schönleber

MONZINGEN, NAHE

## *Emrich-Schönleber 2017: „Der Jahrgang empfängt Dich mit geöffneten Armen und flüstert: Nimm mich!“*

**2017: So viel Charme, geschmeidige Textur in der Basis, grandiose Spitzen!**

*Wir sind immer noch verückt von unserem Besuch beim Weingut Emrich-Schönleber in Monzingen an der Nahe. Wie Sie vielleicht bereits mitbekommen haben, hat der Jahrgang 2017 mit seinen Spätfrösten Ende April quantitative Maßstäbe, oder sollten wir eher sagen: Begrenzungen, gesetzt. Rund 20% Verlust einer normalen Ernte mussten Schönlebers im Schnitt einbüßen, in der Großen Lage Halenberg sogar noch mehr. Doch – es gab gesunde und perfekt gereifte Trauben im Oktober, und das schmeckt man. Das Wort Charme klang an diesem Nachmittag immer wieder an und trifft den Charakter der Schönleberschen Weine wohl ideal. Wir lieben die Burgunder-Rebsorten mit fluffiger und geschmeidiger Textur, haben uns direkt in den würzig-mineralischen Riesling Halgans, ein grandioser Wein, verliebt. Im Vergleich zu den 2016ern wirken die 2017er enorm hedonistisch und – wir erwähnten es bereits – charmant! Auch bei den GGs vom Frühlingsplätzchen, Halenberg und dem Versteigerungswein A.de.L. dürfen Sie sich freuen. Es sind wieder drei ungemein typische und sehr unterschiedliche, aber durch die Bank große Rieslinge geworden, über die wir uns zum jetzigen Zeitpunkt einen ersten Eindruck verschaffen konnten: bei uns herrscht Vorfreude pur!*

*Seit vielen Jahren zählen die Weine von Werner und dessen Sohn Frank Schönleber zu unseren persönlichen Favoriten. Mit den Großen Lagen Frühlingsplätzchen und Halenberg, die sich wie ein ideales Pärchen ergänzen, zählen die Weine aus dem Monzinger Vorzeigebetrieb zur absoluten deutschen Spitze. Das Weingut Emrich-Schönleber ist ein Klassiker, welches aber nicht nur die deutsche Weinlandschaft geprägt hat, sondern mit seinen Weinen aus diesen beiden legendären Lagen den Ruf deutscher Weine und deren Renommee auf der internationalen Bühne in den Fokus der interessierten Weinöffentlichkeit gerückt hat. In den 90er Jahren waren es zuerst Werner Schönlebers verblüffende edelsüße Spitzenweine, die Aufmerksamkeit erregten, seine trockensten Gewächse taten es ihnen*

*aber schnell gleich. Probiert man heute die ersten trockensten Rieslinge dieser Zeit, so zählen sie zur Spitze dieser Epoche und viele Weinsammler, die heuer nach dem neusten Jahrgang des Großen Gewächs' aus dem Halenberg lechzen, begeben sich auf die Suche nach den mittlerweile heiß begehrten trockensten Klassiker der früheren Jahre, die schon damals stilprägend waren und andeuteten, welche großartige Zukunft trockensten Rieslingen bevorsteht. Denn diese Weine besitzen immer noch eine atemberaubende Frische bei einem feinen mineralischen Kern.*

**Werner und Frank Schönleber  
haben ihr traditionsreiches  
Weingut in den Olymp deutscher  
Weltklasseerzeuger katapultiert.**

*Ja, Schönlebers Weine sind auch heute stilprägend, mit ihrem glockenklaren Stil, den zartwürzigen und mineralischen Großen Gewächsen, die vor allem mit einigen Jahren Reife wie immer zur deutschen Spitze zählen.*

*Ihren Ursprung haben diese grandiosen Qualitäten, wie sollte es auch anders sein, in ihren legendären Lagen. In den beiden eng beieinanderliegenden weltberühmten Terroirs ‚Frühlingsplätzchen‘ und ‚Halenberg‘ besitzen die sympathischen Schönlebers herausragende Filetstücke: Beste Kernparzellen mit mythischem Ruf! Diese beiden berühmten Monzinger Steilhänge genossen bereits zu Anfang des 19. Jahrhunderts höchstes Ansehen: Dies hielt beispielsweise kein Geringerer als Johann Wolfgang von Goethe in seinen Reisenotizen lobend fest. Doch hat erst*

Werner Schönleber in der jüngeren Vergangenheit – angetrieben vom Ehrgeiz, diese alte Wertschätzung neu zu entfachen – beiden Lagen durch viel persönliches Engagement sowohl in ihre Erhaltung als auch in ihre Reaktivierung zu dem ihnen gebührenden Ruhm unter den weltbesten Rieslinglagen verholfen, indem er ihr wahrhaft großes Potenzial mit seinen so unverwechselbaren, handwerklich hergestellten, phänomenalen Weinunikaten offengelegt hat. Das ist Schieferklang pur, aber auch feinstes Gewebe von Kiesel und Quarzit. Wahrlich: Eine deutsche Winzerlegende trifft auf SEIN magisches Terroir! Jede Lage hat ein Gesicht. Das des Menschen, der den Ruhm einer einzigartigen Lage in die große weite Welt hinaustransportiert hat! So, wie es beispielsweise Tim Fröhlich mit dem Felseneck, Helmut Dönnhoff mit der Hermannshöhle oder Klaus Peter Keller mit der Abtserde vollbracht haben. Und was hat der weltweit als eine der absoluten Spitzenlagen aller deutschen Weinanbaugebiete gerühmte Halenberg nur für ein legendäres Terroir: Werner verhalf den Weinen aus dieser grandiosen Lage zu mehr als nur Beachtung und Bewunderung, er gab ihnen eine Aura. Und Sohn Frank hat es in den letzten Jahren geschafft, das Frühlingsplätzchen zu gleich hoher Qualität zu führen. Und das 2017er Frühlingsplätzchen ist grandios, vielleicht sogar erstmalig dem Halenberg überlegen! Die Reben aus beiden Terroirs gebieren Weine der absoluten Weltspitze. Großer Wein kann nur anders, niemals aber besser schmecken!



## „Schönlebers Rieslinge schmecken so wie nur die größten Weine der ganzen Welt!“

Stephan Reinhardt/ Parker

Die Weine vom Frühlingsplätzchen – in dieser Lage, Nomen est Omen, weicht der Winter immer zuerst von der Nahe in den Hunsrück zurück – schmeckten früher so überschwänglich, als wären sie auf einer blühenden Alpenwiese unter blauem Himmel gewachsen. Frank und Werner Schönleber sehen sie „Jahrgang für Jahrgang früher zugänglich, stärker gelbfruchtbetont, aus feinsten Seide gewirkt, femininer, ‚fohlenhafter‘ als die Halenberger, einem liebreizenden Mädchen mit betörendem Charme sehr ähnlich“. Doch sind alle Weine dieser grandiosen Lage in den letzten Jahren immer ernsthafter, immer erwachsener geworden und imponieren in 10-Jahres-Proben der großen Rieslinge der Welt mit gleicher Mineralität und Seriosität wie der Halenberg! Stets sind beide in den Top 10 zu finden! Die Rieslinge aus dem legendären Halenberg sind schon seit zwei Jahrzehnten ungemein fokussiert-mineralisch, maskulin, ja auch, was hier kein Widerspruch ist, sondern ein weiterer Beleg für die Paradoxien der großen Weine der Welt, ungemein sinnlich, entsprechen dem Typus einer rassigen Schönheit mit großer innerer Reife. Sie brauchen vielleicht auch heute noch etwas mehr Zeit zur Entfaltung ihrer ganzen Pracht als die Rieslinge aus dem Frühlingsplätzchen und entwickeln dann peu à peu ihre betörenden Aromen von Kräutern, ungemein tiefgründigen Mineralien, Zitrusfrüchten und Grapefruit, immer wieder mal unterlegt von einer rotbeerigen Note gar.

**Als Fazit möchten wir es daher nochmals deutlich festhalten: Beide unmittelbar benachbarten Renommierlagen von Monzingen erbringen somit zwar gleich phantastische Qualitäten, aber von höchst unterschiedlicher Stilistik infolge ihrer im Detail verschiedenartigen Bodenzusammensetzungen und mikroklimatischen Besonderheiten. Hier ist Terroir sinnlich fassbar und in der Flasche deutlich schmeckbar ausgeprägt.**

So kann man getrost sagen, dass der majestätische Halenberg und das tänzelnde Frühlingsplätzchen Evergreens sind. Stephan Reinhardt, Deutschlandverkoster für Parkers WINEADVOCATE, feiert die Rieslinge: „Schmecken so wie nur die größten Weine der ganzen Welt!“



**„Unsere Weine sind ehrlich und authentisch und sollen ihre Herkunft zeigen. Ungeschminkt!“**

Frank Schönleber

*Franks Einstieg in das elterliche Weingut, nach Beendigung seines Weinbau- und Önologie-Studiums und verschiedener Praktika bei großen Winzerpersönlichkeiten, und die schrittweise Übernahme von immer mehr Verantwortung geschah so selbstverständlich und so still und leise, dass die gesamte Weinöffentlichkeit davon zunächst kaum etwas mitbekam.*

*Der Gault Millau bringt es daher genau auf den Punkt: „Die Weinwelt singt seit Jahren ein Loblied auf Werner Schönleber - und vergisst dabei, dass Sohn Frank bereits seit 2006 für den Keller verantwortlich ist. Hier ist der Übergang so fließend gewesen, dass ihn kaum jemand außerhalb der Familie wahrnahm. Ein Riesenkompliment für Frank Schönleber und ein klares Indiz für die Harmonie in der Winzerfamilie. Ihre Arbeit gleicht einer perfekten Deklination.“*

*Genau so ist es! Natürlich brachte Frank auch einige neue Ideen mit, ohne jedoch eine radikale Umwälzung einzuleiten. Dafür bestand auch infolge einer langen Abfolge toller Jahrgänge auch gar kein Grund! Aber, subtile Weiterentwicklungen machen natürlich Sinn. So wurde beispielsweise mit Franks Eintritt begonnen, die Wuchskraft der Reben Jahr für Jahr etwas zurückzufahren, indem für mehr Konkurrenz der Rebstöcke untereinander durch spontane Begrünung gesorgt wurde und die Düngung der Rebzeilen konsequent auf die Verwendung von eigenem Kompost reduziert wurde. Das Ergebnis solch sorgfältig überlegter Maßnahmen: Die Erträge fallen von Natur aus niedriger aus und die direkte Ertragsreduzierung durch grüne Leselose konnte deutlich zurückgeführt werden. Die Trauben wachsen kleiner und lockerbeeriger und bleiben länger gesund.*

*Im Keller wird immer mehr spontan vergoren. Die Weine gewinnen seitdem weiter an Individualität und werden noch tiefgründiger als zuvor. Durch den auch architektonisch äußerst gelungenen Umbau und die Modernisierung von Vinothek, Kelterhaus und Keller wurde zudem mehr Platz geschaffen, um die Trauben der besten Parzellen ganz konsequent getrennt auszubauen und damit die Möglichkeit gewonnen, die Weine noch feiner justieren zu können. Die Philosophie der sympathischen Schönlebers fasst Frank klar und präzise zusammen: „Es gibt Millionen von guten, fehlerfreien, aber doch langweiligen Weinen auf dieser Welt. Ebenso gibt es Tausende von ‚Verkostungsweinen‘ – Weine, die bei einer schnellen Probe oftmals für Begeisterung sorgen, von denen aber kaum ein Weinfreund mit Spaß ein zweites Glas trinkt. Beides brauchen wir nicht. Für uns gehören großer Wein und Trinkspaß zusammen. Unsere Weine sind ehrlich und authentisch und sollen ihre Herkunft zeigen, ungeschminkt, sie sollen ihren markanten Charakter zum Ausdruck bringen. Jeder unserer Arbeitsschritte richtet sich danach, vom Pflanzen der Rebe bis zur Abfüllung der Flaschen.“*

**Werner und Frank Schönlebers grandiose Charakterweine stehen in der großen Tradition einer jahrhundertalten Kultur und gehören zur schönsten und edelsten Ausprägung ihrer Sorte!**

*Diese formidablen Weißweine lösen tiefe Emotionen aus, können gar als Archetypus ihrer Edelreben und ihrer weltweit einzigartigen Anbauregion, der Nahe, gelten. Denn in diesem malerischen Flusstal, auf Höhe des 50. Breitengrades – an der nördlichen Grenze dessen also, wo Weinbau in Europa überhaupt möglich ist und die Reben im harten Überlebenskampf eine solche Vielzahl von Weinstilistiken ergeben, wie sonst nirgends auf der Erde – vinifizieren die beiden Schönlebers so reinrassige und urwüchsig-klassische Rieslinge, dass sie für jeden Liebhaber authentischer Gewächse die unverfälschte Inkarnation ihres legendären Monzinger Terroirs darstellen! Es sind unglaublich animierende, vibrierend mineralische Weine von großer aromatischer Komplexität, sie verwöhnen mit ihrer grandiosen inneren Dichte den Gaumen und tänzeln dennoch im besten moselanischen Stil springlebendig auf der Zunge, besitzen großen Tiefgang und sind mit einer rassigen Säurstruktur ausgestattet: Es sind traumhafte Rieslingunikate, die niemals satt machen, die vielmehr stets zum Weitertrinken animieren!*

**„Das Potential und die Charakteristik der Lage, der Rebsorte und der klimatischen Bedingungen des Jahrgangs möglichst unverfälscht in die Flasche zu bringen“, lautet Schönlebers Maxime.**



Zunächst Werner und heute Frank Schönleber haben binnen dreier Jahrzehnte das über 250 Jahre alte, traditionsreiche Weingut von einem soliden Familienbetrieb in den Olymp deutscher Weltklasseerzeuger katapultiert. Trotz aller Erfolge hat diese Familie niemals die Bodenhaftung verloren. Die Gespräche mit den grundehrlichen Schönlebers sind immer wohltuend, ihre Analysen von profundem Tiefgang und ungeschminkt in der Sache. Selbstkritisch werten sie ihr eigenes Tun, freuen sich bei aller Bescheidenheit aber auch zutiefst über ehrliches Lob, denn ihre phantastischen Weine sind schließlich das Resultat harter Arbeit und bedingungsloser Hingabe. Doch alles Laute und Marktschreierische ist sowohl Frank als auch Werner, dem stillen ‚Grauen Wolf‘ mit der großen, hageren Gestalt, absolut wesensfremd. Und so sind es ausschließlich die grandiosen Qualitäten im Glase und die dadurch bedingten großen Erfolge bei vergleichenden Proben, die den mittlerweile legendären Ruf dieses Vorzeigeweingutes begründet haben – aber keinerlei Marketingstrategie. Ihr unermüdliches Schaffen dient ausschließlich der Transformierung ihres phantastischen Terroirs in große Weine mit einem legendären Alterungspotential, zutiefst mineralische Rieslinge unverwechselbaren Charakters mit einer Rasse, Tiefe und Komplexität, wie man sie sich weltweit kaum beeindruckender vorstellen kann.

Mit den schönen Erinnerungen an unsere Jahrgangverkostung und jüngsten Eindrücken zu Schönlebers gereiften Weinen (Frank präsentierte im Frühjahr auf einer Riesling-Fan-Veranstaltung vor hunderten Teilnehmern in Hamburg gereifte Gewächse, darunter magische Halenberg-Gewächse aus 2008 und 2004, sowie das vielleicht beste Große Gewächs Deutschlands des Jahrgangs 2007, das Frühlingsplätzchen), und der Gewissheit, dass mit Frank, der bereits seit 12 Jahren für die Kellerarbeit verantwortlich zeichnet und nun bald komplett den Betrieb leiten wird, Kontinuität auf allerhöchstem Niveau sichergestellt ist, freuen wir uns auf viele bevorstehende Jahrgänge. Wir sind überzeugt, auch über die 2017er wird man in 10 und mehr Jahren mit größter Begeisterung sprechen, steht doch eine Spitzenkollektion vor uns. Liebe Kunden, so hedonistisch die Basisqualitäten dieses Jahr sind, und sie sind in der Tat nochmals charmanter als die mineralischen 2016er, so groß auch die Versuchung sein wird, diese Flaschen, allen voran den Riesling Halgans und die Burgunderrebsorten kistenweise auf der Terrasse in ihrer Jugend bereits wegzuzischen, das Wetter spielt uns dieses Jahr ja voll in die Karten für zahlreiche Grill- und Partyabende, so sehr mögen wir Ihnen ans Herz legen, mal die ein oder andere Flasche im Keller zu vergessen. Wenn Sie diese dann in einigen Jahren hervorholen, werden die Augen groß sein. Darauf geben wir Ihnen unser Versprechen. Denn die manchmal fast schon schüchtern ruhig wirkenden Weine der Schönlebers besitzen enormes Reifepotenzial, stille Wasser sind eben tief!

*Schönlebers genießen in Winzerkreisen einen ausgezeichneten Ruf. Nicht von ungefähr machen viele hoffnungsvolle Nachwuchstalente ihre Betriebspraktika bei Werner und Frank Schönleber. So legte Julian Haart dort eine Station ein, und aktuell arbeitet dort Felix Keller im Rahmen seiner Ausbildung, hier mit Freunden und Kollegen bei der Neuanlage eines Weinbergs im Frühlingsplätzchen mit spektakulär steiler Neigung von bis zu 75%.*





Bevor wir zur Vorstellung der Weine kommen, möchten wir an dieser Stelle nochmals etwas Grundsätzliches zum Jahrgang 2017 in Deutschland in Erinnerung rufen. Diejenigen unserer Kunden, welche unsere Präsentationen von Keller, Dönnhoff, Schäfer-Fröhlich oder Von Winning gelesen haben, können die nächsten Zeilen gerne überspringen. Allen anderen sei hier das Einzigartige des Jahrgangs 2017 erstmals erzählt:

In 2017 wurden die Winzer mit einem ganz besonderen Problem konfrontiert: Es handelt sich bei vielen Betrieben um sehr kleine Ernten. Gleich zwei ‚Naturereignisse‘ haben die Ernte dezimiert: Spätfröste im April und, teilweise noch viel dramatischer, schwerer Hagelschlag im August. Im Ergebnis bedeutete dies eine Mengenreduktion von teilweise bis zu 60%, bei Schönlebers glücklicherweise im Schnitt nur 20%, in einigen Lagen mehr – aber: die Qualitäten sind herausragend! Klaus Peter Keller beispielsweise überschreibt den Jahrgang: **„Zum Lachen und zum Weinen schön.“** Zum Lachen ob der herausragenden Qualität, zum Weinen wegen der schmerzlich geringen Menge.

**„Zum Lachen und zum Weinen schön.“**

**Der Jahrgang 2017 besitzt wunderbare Merkmale:** Eine reife und durchdringende Noblesse, kombiniert mit eleganter Rasse und hohem Extrakt. Der Verlauf des Jahrgangs im Weinberg verlief zunächst reibungslos. Die Reben blühten prächtig und früh, entwickelten sich perfekt. Doch dann kamen die Spätfröste Ende April mit starken Minustemperaturen. Wenn die Blüte bereits so weit ist, wie es 2017 der Fall war, sind diese späten Fröste verheerend, denn die zarten Knospen können sich nicht gegen Kälte wehren, frieren ab und verkleinern somit die Menge für den ganzen Jahrgang. Auch Schönlebers waren zunächst besorgt, konnten dann aber aufatmen, als sie die Weinberge begutachteten. Die Beiaugen trieben gut aus. Es gibt nämlich eine sogenannte Frostrute, die ein Winzer legen kann. Sie hilft genau in einem solchen Fall und rettet manch Einbuße durch Frost. Dadurch ergibt sich aber ein enormer Mehraufwand während der Lese. **Cornelius Dönnhoff fasste es treffend zusammen: „Wir hatten quasi zwei Jahrgänge an einem Stock.“** Da waren die Trauben, die vom Frost verschont blieben und schon einen Entwicklungsvorsprung hatten, und dann eben jene Trauben der Frostruten, die erst mit zeitlicher Verzögerung heranreiften. Mitnichten kann man also behaupten, dass ein quantitativ kleiner Jahrgang weniger Arbeit mit sich bringt, es bedeutet sogar bei Spitzenbetrieben einen deutlichen Mehraufwand, Dönnhoffs hatten 2017 eine doppelt so starke Lesetruppe wie in einem normalen Jahrgang.

Im Weingut Emrich Schönleber rechnete man mit deutlichen Verlusten, doch manchmal spielt eben auch eine Portion Glück mit. So gibt es zwar **im Halenberg in 2017 deutlich weniger Menge, doch das Frühlingsplätzchen blieb weitestgehend verschont.** Das Jahr über gab es laut Frank stets eine gute Wasserversorgung und strahlendes Wetter für kerngesunde Trauben. Die Lese fand zur Monatswende Ende September statt und Schön-



**lebers konnten erstklassige und gesunde Trauben bis zum Oktoberende einfahren.** Anders als beispielsweise in Rheinhessen, besonders in den Lagen der Großen Gewächse, fiel der Hagel Ende August an der Nahe sehr lokal aus, Werner und Frank hatten wieder einmal eine Portion Glück!

**Was die Qualität im Glas angeht, so sind wir nicht nur zufrieden, sondern begeistert!** Besonders die Basisqualitäten beeindrucken. Frank hat noch niemals zuvor so oft von „Charme“ gesprochen wie 2017. Gerade hier strahlen die Gutsweine, machen unglaublich Laune, sind zugänglich und komplex zugleich, die niedrigen Erträge des Jahrgangs zahlen sich hier aus. Denn unsere besten Winzer leisten sich den Luxus, stets den Fokus auf die Qualität zu legen. Und so wurde 2017 eben mengentechnisch klein, dafür qualitativ umso beeindruckender.

Wenn wir uns anschauen, was Frank Schönleber bei seinen beiden Großen Gewächsen dieses Jahr zu bieten hat, freuen wir uns jetzt schon, diese extraktreichen und hochkomplexen Rieslinge in 5, 10 und 15 Jahren zu verkosten. Und Werner sieht den charmanten 2017er als Jahrgang, der einen mit offenen Armen empfängt und schreibt **„Hier bin ich, nimm mich!“**. Hier zeigt sich auch die zunehmende Erfahrung der Winzer, mit herausfordernden Jahrgängen umzugehen, die richtigen Entscheidungen zu treffen.

**„Hier bin ich,  
nimm mich!“**

Wir sprachen oft von der Revolution deutscher Weine, und mittlerweile hat sich dies zweifelsfrei bewahrheitet, allein wenn man die 100-Punkte-Wertungen bei trocken und edelsüßen Weinen der letzten Jahre zusammenfasst. Deutsche Weine bieten ein fantastisches Preis-Leistungs-Niveau und dies wird im Ausland immer neugieriger verfolgt. So vergibt der Decanter Spitzenwertungen für die trockenen Rieslinge der Kellers, James Suckling und Stuart Pigott werten Tim Fröhlichs ‚Felseneck‘ höher als Toskana-Legenden wie Sassicaia oder Tignanello und die Grande Dame Jan-cis Robinson vergleicht deutsche Rieslinge mit Burgunds Grand-Cru-Paradelage Montrachet. Wir sind stolz auf unsere Winzer, begeistert vom Jahrgang 2017 und zuversichtlich für eine sehr gute Entwicklung der Weine.

**Nur die Mengen treiben uns dieses Jahr in die Verzweiflung.** Es sind nicht nur die Großen Gewächse, die wir stark limitieren müssen, selbst die Basisqualitäten scheinen bei uns zu verdunsten, wie es nie zuvor der Fall war. Manche Weine, die sonst über das ganze Jahr angeboten werden können, sind dieses Jahr oft schon frühzeitig aus-reserviert. Und die Winzer können uns nicht mehr Mengen zuteilen. Das sind die Launen der Natur, mit denen wir zu kämpfen haben. Daher bitten wir Sie, sichern Sie sich ihre Favoriten rasch, wir können nicht garantieren, jeden Wein ausreichend für ein Jahr auf Lager zu haben. Man muss 2017 einfach wissen, an welchen Weinen das Herz hängt und zugreifen. Und die Nachfrage nach herkunftstypischen und authentischen Weinen aus Deutschland ist ungebremst und stärker als jemals zuvor. Dafür gibt es einige der schönsten Schätze zu ergattern!

<b>DNA043117</b>	<b>Emrich-Schönleber Rivaner trocken 2017</b>	DV	11,5% Vol.	10,00 €/l	7,50 €
------------------	---	----	------------	-----------	--------

### Die Einstiegsdroge!

Die Einstiegsdroge in die magischen Weinwelten der sympathischen Schönlebers. Dieser Rivaner (auch als Müller-Thurgau bekannt) glänzt mit seinen lediglich 11,5% Vol. und feinem Duft nach Holunderblüten. Ein rassiger Weißwein mit einer feinen Duftigkeit, die auch an Orangenblüten und reife Aprikosen erinnert. Der feine Schmelz am Gaumen, der durch die betörenden Aromen von Anis und Muskatnuss geschmückt wird und die feine, milde, gleichwohl erfrischende Säure lassen ihn zu einem animierenden Weißwein werden, der sich perfekt für die Terrasse an warmen Sommertagen oder als Begleiter zur leichten Küche eignet. Er wirkt in seiner ganzen Art nahezu schwerelos und wer gerne zarte und erfrischende Roséweine trinkt, wird mit diesem Weißweipendant größte Freude haben. Kein Wein zum Einlagern, sondern für sofortigen Trinkspaß – Öffnen, wegzischen und genießen!

<b>DNA043317</b>	<b>Weißburgunder trocken 2017</b>		12,5% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
------------------	-----------------------------------	--	------------	-----------	--------

### Ein Highlight und mit Tim Fröhlich Gebietsspitze im Einstiegsbereich!

Welch genialer, betörender, herzlich trockener, kühler sowie zart rauchiger Weißburgunder aus den traumhaften Lagen von Monzingen. Er wächst dort in einer sonnigen Südlage auf einem Boden, der von rotem Schiefer und Lehm geprägt ist. 2017 sind Frank Schönleber wunderbar hedonistische Burgunder gelungen. Beim Weissburgunder trocken vermischt sich weißer Blütenduft mit einem Hauch Akazienhonig, Mandeln und Meersalz. Mit zunehmender Belüftung kommt dann auch eine helle Frucht in Form von Honigmelonenschalen heraus. Welch feines, so glockenklares Bouquet. Am Gaumen betört dieser Klassiker mit seinem nur dezent cremigen und mittelkräftigen Körper. Nicht zu schwer und nicht zu leicht (12,5% Vol), ein idealer Essensbegleiter. Dieser Weißburgunder ist schön fluffig am Gaumen, mit Aromen von Birnen, einem Hauch Granny Smith und zartwürzigem Ausklang. So verführerisch und animierend sind nur wenige Weißburgunder. Für uns definitiv eines der Highlights in unserem diesjährigen Weißburgunder-Portfolio und neben Tim Fröhlichs Weißburgunder-Basis, die aber völlig anders und viel steiniger, ja auch karger daherkommt, während sich Schönlebers Weißburgunder in der Sonne badet, ein glasklarer Favorit auf den Titel als bester Basisweißburgunder und Gebietsspitze im Einstiegsbereich! Zu genießen ab sofort bis 2021+!





DNA043517

Emrich-Schönleber Weißburgunder -S- trocken 2017

13% Vol. 18,66 €/l

14,00 €

### **Die logische Weiterentwicklung des Basis-Weißburgunders.**

„Warum sollten Sie viel mehr Geld für einen Premier Cru aus Chablis ausgeben, wenn dieser Wein eine vergleichbare Qualität bietet?“ So urteilte Stuart Pigott über den letztjährigen Weißburgunder -S- von Frank Schönleber. Und mit dem 2017er stellen wir uns wieder diese Frage. Denn das ist ein genialer Weißburgunder, gegenüber der strahlenden Basis einfach nochmals tiefgründiger und hier dann auch zart vom Holzausbau beeinflusst und dadurch fülliger.

Wir sind in der besten Parzelle im Weinberg des Frühlingsplätzchens, von hier stammt das Lesegut. Dann kommt diese kleine Partie der leckersten Trauben im Keller in das beste große Holzfass des Weinguts. Die Folge: Weißburgunder zum Verlieben! Diese traumhaft komplexe Cuvée demonstriert eindrucksvoll, mit welch intuitivem Feingefühl Frank und Werner das so oft beschworene Terroir ihrer großen Lagen über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transmittieren. Dieser feine, elegante Wein fasziniert mit jeder neuen Flasche, die wir mit Freuden genießen, als sei es das erste Mal. Und 2017 ist bei Schönlebers ein so genialer Burgunderjahrgang. Die Weine empfangen den Genießer, wie Werner es so treffend beschreibt, „mit offenen Armen“. Im Glas tummeln sich weiße Blüten, auch ein Hauch Akazienhonig, reife Birnen und dann eine zart rauchige Komponente nebst einer Spur Maiskörner. Das ist vibrierend, pfeffrig, mineralisch.

Am facettenreichen Gaumen dann eine beeindruckende Mischung aus Fülle und Kraft, aber ohne Schwere. Nashi-Birne und gelbe Kiwi umschmeicheln den zarthefigen Gaumen. Das ist ein ausladender, aber keinesfalls massiver Weißburgunder. Er tänzelt sogar am Gaumen. Für uns so etwas wie die qualitativ höherwertige Weiterentwicklung des Basis-Weißburgunders. Denn eine noch anspruchsvollere Version des hedonistischen Basis-Weins könnte niemals fetter, sondern immer nur feiner und vielschichtiger ausfallen. Und dann ist da wieder diese trinkanimierende Frische und saftige Textur des Weißburgunders -S-, ein Markenzeichen der 2017er Burgundersorten im Hause Emrich-Schönleber. Das ist wahrlich eine zärtliche, salzig-mineralische Liebkosung der Zunge und definitiv eine neue Referenz eines deutschen Weißburgunders in dieser attraktiven Preisklasse. Was für eine gewaltige Provokation (!) für so viele überbeuerte Burgunderweine, die nur von ihrem übertriebenen Barriqueinsatz leben. Noblesse statt Holz! Ein individueller Weißwein aus Deutschlands kleiner, aber so ungemein feinen Renommierregion! Und ein kongenialer Essensbegleiter, der sich sensibel jeder Speise unterordnen kann!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2019 bis 2025+



<b>DNA041817</b>	<b>Emrich-Schönleber Grauburgunder -S- trocken 2017</b>	13% Vol.	20,66 €/l	<b>15,50 €</b>
------------------	---	----------	-----------	----------------

**Ein Klassiker unseres Programms. Dieses Jahr so gut wie noch nie!**

**„Ein Wein für (fast) alle Gelegenheiten.“**

Jancis Robinson

Seit vielen Jahren, genauer seit dem großen Grauburgunder-Pinot Grigio-Vergleichstest der „Süd-deutschen Zeitung“, der den Grauburgunder -S- der Schönlebers auf Platz 1 gesehen hat (die Juroren waren eine Gruppe deutscher und italienischer Sommeliers) mit dem klaren Triumph der Grauburgunder über ihre italienischen Brüder, hat es einen Rollentausch gegeben: Der wahre Latin Lover wird aus dem Grauburgunder gekeltert, und geschmacklich löst dieser alle die Versprechen und Assoziationen ein, die dem sprachlich viel feuriger klingenden Pinot Grigio zugeordnet werden wie südliche Lebensfreude sowie durchzechte und durchl(i)ebte Nächte unter freiem Sternenhimmel. Ein Schrei nach Leben! Genauso sieht es Jancis Robinson: „Ein Wein für (fast) alle Gelegenheiten.“

Und im Traum-Burgunderjahrgang 2017 setzen Werner und Frank Schönleber noch mal eins drauf. Denn selten haben wir solch zugängliche und gleichzeitig begeisternde Burgunder getrunken. 2017 haben Schönlebers einfach wahnsinnig hedonistische Burgunder gefüllt. Und es wundert uns nicht, dass dieser Jahrgang bislang wohl die Krönung dieses Weins darstellt. Was macht diesen Wein in 2017 so stark? Frank Schönleber hat hier den höherwertigen Grauburgunder R komplett eingehen lassen. Es gab ob der Spätfröste einfach zu wenig Menge. Und ein kluger Winzer stärkt seine Basis! Der Grauburgunder -S- (in diesem Jahrgang wohl eher ein Deckname © ) duftet zart nussig nach Honigmelone und frischen Birnenspalten. Ein sehr klarer Grauburgunder, fast kristallin im Bouquet. Am Gaumen ist dieser geschmeidige Evergreen fluffig und kraftvoll zugleich. Buttrige Noten von neuholzgeschwängerten Grauburgundern findet man hier nicht vor. Die Qualität des Weines ist Werner und Frank viel zu lieb und teuer, um die feinen Facetten dieses Weins mit Barriques zu überschminken. Und so bleibt der Wein animierend, mit feinem erdigem Unterbau und einer unserer Grauburgunderfavoriten. Großer Wein für kleines Geld!

Zu genießen ab sofort bis 2024+!

<b>DNA042216</b>	<b>Grauburgunder -R- trocken 2016</b>	in Subskription	42,66 €/l	<b>32,00 €</b>
------------------	---------------------------------------	-----------------	-----------	----------------

In Subskription, lieferbar ab September 2018!

**Grauburgunder im Stückfass ausgebaut, aus einem der besten Burgunderjahre!**

Diese Grauburgunder Reserve stammt aus einer hochgelegenen Parzelle im Frühlingsplätzchen. Sie lag lange auf der Feinhefe, wird im Stückfass ausgebaut und kommt erst im September 2018 auf den Markt. Für Frank ist 2016 „eines der besten Burgunderjahre“ und wenn man diesen Wein mal im Glas hatte, kann man dies schnell nachvollziehen. Denn 2016 lieferte vollreife Trauben ohne sonnenverwöhnte Überreife. Genau diese perfekte Balance ist bei erstklassigem Grauburgunder wichtig. Denn wie die tänzelnden Rieslinge der Schönlebers, soll auch der Grauburgunder kein „dicker und ungehobelter Klopfer“ werden, sondern durch Eleganz strahlen. Allein schon die kristallklare Nase mit reifen Birnen, Apfel und Maiglöckchen zieht uns in den Bann. Am Gaumen wirkt der cremige Grauburgunder ausladend, besitzt Tiefgang und fein erdige Noten neben viel Birnensaft. Das ist eine Klasse für sich, und wenn es bei Schönleber den Grauburgunder als Reserve-Version gibt, dann immer nur in den besten Jahren. Denn erst im Keller entscheidet sich, ob der Wein die Substanz und Balance für den weiteren Fassausbau hat. Ansonsten wandert der Wein in den Grauburgunder -S-.

PS: Liebe Kunden, sichern Sie sich diesen tänzelnden und animierenden Grauburgunder. Denn leider wird es ihn in 2017 nicht geben. Die Qualitäten waren zwar makellos, aber es gab schlichtweg zu wenig Menge (durch die Spätfröste im April!), um eine Reserve-Version zu füllen.

<b>DNA040517</b>	<b>Emrich-Schönleber Riesling trocken 2017</b>	12% Vol.	13,20 €/l	<b>9,90 €</b>
------------------	--	----------	-----------	---------------

**Ein rassisger und zugleich harmonischer Einstiegswein.**

Die Qualität einer Jahrgangskollektion demonstrieren zuvörderst die Einstiegsweine, die man als Visitenkarte eines Weingutes bezeichnen kann. Und welche Klasse Basisriesling von kühlen Lagen funkelt hier strahlend im Glase, ein Understatementwein von exemplarischer Feinheit:

Betörende Mineralien, weiße Blüten, Steinobst und sogar ein Hauch Rosenblätter verwöhnen die Nase. Alle Ingredienzen ganz fein verwoben und präzise auf den Punkt vinifiziert, süße Fruchtklänge wechseln mit der

feinen Säure fröhlich hin und her, sehr trinkanimierend, wunderbar balanciert, tolle Finesse und immer wieder eine fast salzige Mineralität. Im Jahrgang 2017 gefällt uns der hedonistisch cremige Einschlag und die substanzreiche, ja saftige Frucht am Gaumen. Schönlebers haben einen fantastischen, so lebensbejahenden Gutsriesling in 2017 gefüllt, der direkt nach dem Eingießen präsent ist und große Trinkfreude bereitet. So kann Gutsriesling begeistern! Jeder Schluck dieses phantastischen Einstiegweins in die magische Welt der Schönleberschen Gewächse vermittelt dem Genießer ein frisches, befreiendes Gefühl (im Ausklang purer reifer Limettensaft, da schnalzt die Zunge!), wie es nur ein rassiger und zugleich harmonischer Riesling vermag. Ein wunderbarer Gutsriesling, stilistisch zwischen dem charmanten 2015er und dem mineralisch geprägten 2016er. Eine Traumkombination!

---

<b>DNAo42017</b>	<b>Lenz, Riesling Qba (halbtrocken) 2017</b>	11,5% Vol.	14,60 €/l	<b>10,95 €</b>
------------------	--	------------	-----------	----------------

---

### **Deutscher Terrassenwein par excellence!**

Ein fein mineralischer, floraler, nach Wiesenblumen und reifer Limette duftender, vielschichtiger, in Nase wie Mund gleichermaßen verspielter Riesling, der mit seiner schwebenden Leichtigkeit und duftigen Transparenz (den Insignien seines großartigen Terroirs des Frühlingsplätzchens, aus dem ein Großteil der Trauben stammt) schier den Atem raubt, mit hellen Aromen von weißen Blüten, Pfirsich, Pampelmuse und Limettenabrieb und einer zitronenfrischen Säure, die ihn funkeln lassen wie einen strahlenden Diamanten. Der ganz dezente Restzuckergehalt (so dezent, dass dieser köstliche Tropfen harmonisch trocken schmeckt) ist verantwortlich für eine feine Fruchtigkeit und ein herrliches Spiel auf der Zunge zwischen der zarten Süße und der lebendigen, reifen Säure, so dass sich dieser belebende LeckerSchmecker finessenreich, trinkanimierend, virtuos tänzelnd und harmonisch trocken präsentiert. Dabei hat der zarte Wein eine große innere Dichte; Feinheit und Finesse ergänzen sich zu perfekter Harmonie – und welch faszinierender, fruchtig-mineralischer Nachhall! Der perfekte Aperitif zum Beginn eines Festes oder Essens und ein genialer Terrassenwein! In 2017 gefällt uns der Lenz besonders gut, betont dieses hedonistische Jahr doch die rassige und expressive Art des Rieslings ausgezeichnet.

---

<b>DNAo41117</b>	<b>Riesling „Mineral“ trocken 2017</b>	12% Vol.	19,86 €/l	<b>14,90 €</b>
------------------	--	----------	-----------	----------------

---

### **Willkommen im mineralischen Mikrokosmos der Schönlebers!**

Dieser Wein hält, was das Etikett verspricht! Für uns gibt es keinen anderen Wein, der die Stilistik des Hauses derartig gut veranschaulicht wie der Riesling „Mineral“. Ein glockenklarer, fast tänzelnder Riesling, der neben einer feinen Frucht vor allem die pure Mineralität der Rieslingtraube betont. Genau dieses Schauspiel, die gegen die Mineralität ankämpfende Frucht und die Leichtigkeit, eine stets vibrierende, aber eben harmonisch integrierte und belebende Säure und tiefgründige Würzigkeit machen den Stil des Hauses aus. Und in seiner attraktiven Preisklasse wäre der „Mineral“ für uns die erste Adresse, wenn Sie werte Kunden, einen Eindruck bekommen wollen, welch Klasse die beiden Großen Gewächse Frühlingsplätzchen und Halenberg auszeichnet.

Jancis Robinson: „Bei nur wenigen Weinen ist es möglich, ihren Charakter in ein Wort zu packen. ‚Mineral‘ ist eine solch inspirierte Bezeichnung. Das Wort auf dem Etikett verspricht genau das, was der Wein liefert. Mineralität pur, ohne Schnickschnack, kühl, eher steinig als staubig, und mit trockener Würde.“

Wahrlich: Jeder Schluck dieses phantastischen Einstiegweins in die magische Mineralien-Welt der Schönleberschen Gewächse vermittelt dem Genießer ein frisches, befreiendes Gefühl, wie es nur ein rassiger und zugleich harmonischer Riesling vermag! Von exzellenten Trauben aus einer grandiosen Parzelle, aus der auch der mittlerweile schon legendäre A.de.L. gewonnen wird, mit großartigem Terroir (Kieselsteine im Untergrund und Schiefergestein), und einer Partie des Halenberg, mit bis zu über 30 Jahre alten Reben, stammt diese Inkarnation flüssig gewordener Mineralien. Sie erzählt vom glockenklaren Klang der Gesteine aus den Tiefen ihres Untergrunds, die im Glase zu einem vielstimmigen, feingliedrigen Aromenchor (Limetten, Steinobst, Feuerstein, feine Gewürze, weißer Pfeffer, noble Ingredienzien allesamt, welche die edelsten Rieslinge Deutschlands adeln) anschwellen. Dieses berührende Rieslingunikat ist eine großartige Demonstration von wilder Schiefer-Mineralität: Hier spüren Sie, werte Kunden, messerscharf den nackten Fels auf der Zunge – aber eingebettet in eine traumhaft rassige, präzise, packende Textur mit Aromen reifer Ananas und Aprikosen. Welch Sinnenzauber, welch grandiose Präzision. Gänsehautatmosphäre!

Dieser authentische, zutiefst salzig-mineralische Naheklassiker hat ein derartig fabelhaftes Niveau, dass in einer Blindprobe manch wesentlich teurere Große Gewächse gegen diese Referenzqualität keine Chance besitzen! Welch

strahlende, vibrierende Mineralität. Unbedingt zugreifen und sich diesen Schatz kistenweise einlagern! Für uns einer der ganz großen Schönleber-Klassiker, der in seiner Preisklasse in ganz Deutschland keine Konkurrenz zu fürchten hat. 2017 zeigt sich hier besonders expressiv, springt einem entgegen. Dieser Wein will zeigen, was er kann! Zu genießen ist diese Essenz der Mineralien ab sofort bis 2026, mindestens.

DNAo40617

„Frühtau“ Monzinger Riesling trocken 2017

12% Vol. 23,33 €/l

17,50 €



**Aus einer Großen-Gewächslage auf Großem-Gewächs-Niveau zu absolutem Understatement-Preis!**

**John Gilman: „The Frühtau Riesling Trocken is an excellent wine, a lovely example that really shows the elegant and energetic side of the vintage.“**

**Der große Riesling-Auftritt auf dem roten Schieferverwitterungsboden!**

Ein betörendes, traumhaft verspieltes Frühlingsplätzchen mit einer grandiosen inneren Dichte und Cremigkeit, gleichwohl aber auch fokussierten Präzision! Ja, aus der Großen Lage Frühlingsplätzchen stammt dieser Ham-



merwein, der seit 2015 bei unseren sympathischen Schönlebers unter dem Namen ‚Frühtau‘ abgefüllt wird und zuvor als Frühlingsplätzchen Spätlese trocken vermarktet wurde.

Ein ganz typischer „Frühtau“ mit seiner so expressiven Art, der neben der Mineralik auch seine hedonistische Art durch die saftige Frucht besonders hinten raus im Abgang verkörpert. Toller Charakter und eine sinnliche Ausstrahlung, die von den Aromen einer duftenden Blumenwiese, von reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten, Grapefruit, weißen Blüten, noblen Gewürznoten und etwas Pfirsich ebenso geprägt wird wie von den Mineralien des tiefgründigen Gesteins und dem ebenso frischen wie herrlich cremigen, mineralischen Nachhall. Die Zunge wird becirct durch eine saftige Frucht mit lebendiger Säure; dieser ebenso fein strukturierte wie verspielte, enorm zupackende Ballett-Tänzer besitzt Substanz und Tiefe sowie eine erstklassige Struktur und eine traumhafte Balance. Sie spiegelt das einzigartige Terroir des Monzinger Frühlingsplätzchens in all seinen Facetten wieder, da sich der Charakter seiner exzellenten Lage von Jahr zu Jahr deutlicher manifestiert. Der Grund: Ein extrem gesundes Lesegut, goldgelbe Trauben. Und: Die Rebstöcke haben ihr optimales Alter erreicht und sind verantwortlich für das tolle Spiel auf der Zunge, unterlegt mit feinsten Mineralität und dem enorm langen, verspielten, druckvollen Nachhall.

Ein hocheleganter, gleichwohl cremiger Riesling mit beeindruckender Tiefe, phantastischem Spiel und mineralischem Charakter, der nicht nur jahrgangsbedingt, sondern auch, weil die Schönlebers traumhaft „steinige“ Filetparzellen neu erwerben konnten, besser ist denn je zuvor. 2017 empfängt den Verkoster mit offenen Armen, ist im Abgang sonnig und gelbfruchtig. Doch zunächst kämpft man sich durch steinige Aromen, dann erst kommt zart die Frucht hindurch, in welcher der Wein sich badet. Dieses Lebendige, diese Federleichte des 2017er Jahrgangs, das macht richtig Freude. Am Ende vollzieht der „Frühtau“ sogar nochmals eine enorme Entwicklung, Passionsfrucht und Mandarine haben ihren Auftritt auf dem rotgefärbten Schieferverwitterungsboden. Welch singuläre Feinheit, welche schwebende Transparenz wie bei einem ganz großen Wein von der Mosel! Wegen seiner betörenden Feinheit und Saftigkeit in Referenzqualität von Pinard de Picard mit einem „coup de coeur“ („persönlicher Lieblingswein“) ausgezeichnet!

Zu genießen ist dieser geniale Frühlingsgruß ab sofort bis 2028 mindestens.

DNA040117

„Halgans“, Riesling trocken 2017

12% Vol. 27,86 €/l

20,90 €

**„Da wird die Luft selbst für viele Große Gewächse ziemlich dünn.“ – Marcus Hofschuster zum Halgans 2017!**

Und wie recht Marcus Hofschuster hier hat: Der ‚Halgans‘ 2017 ist von sensationeller Güte. Im Prinzip steckt hier ja auch ein „kleines“ Großes Gewächs in der Flasche. Aus der majestätischen Lage Monzinger Halenberg, bis 2015 als Spätlese trocken deklariert, stammt dieser Wein, der seit Anbeginn als offener Geheimtipp galt. Schon die Nase zeigt, wie im großen Halenberg, eine tolle Mineralität und einen präzisen Schliff. Da ist dieser steinige, dezent hefige und leicht gelbfruchtige Duft. Der Wein ruht im Bouquet bereits in sich, strahlt Gänsehautatmosphäre aus. Man spürt hier einfach, dass ein großer Wein im Glas ist. Die Aromatik treibt dem gerührten Verkoster schier die Tränen in die Augen. Welch tolle cremige Textur verwöhnt die Zunge. Große innere Dichte und eine messerscharfe Präzision. Und welche verführerisch noble Fruchtanklänge nebst feinwürziger, ja tabakiger Noten. Die reife Säure zieht den Spannungsbogen, der Schiefer bereitet sich zum Auftakt vor und nebenbei klingt eine subtile Steinobstfrucht nebst Zitrone durch, um dann im mineralischen Abgang miteinander zu verschmelzen. Referenzqualität in dieser Preisklasse!

**„Da wird die Luft selbst für viele Große Gewächse ziemlich dünn.“ – Marcus Hofschuster zum Halgans 2017**

**Ein MUSS für alle Riesling-Fans!**

Halgans 2017: Das ist eine Hymne an die einzigartige Finesse und Mineralität großer Rieslinge aus den weltberühmten Nobelterroirs der Nahe, die mittlerweile in der Weinwelt einen ähnlich magischen Klang besitzen wie die teuersten Lagen des Burgunds! Und die Beschwingtheit, die Lebensfreude, die Lebendigkeit, die Rasse, die Eleganz und der verführerische Charme dieses kleinen Halenbergs machen diesen Wein so grandios. Der kleine Bruder des Großen Gewächses, immer etwas ungestümm und voller Tatendrang in der Jugend, aber bereits mit all dem Potenzial der erwachsenen Version andeutend. Unsere sympathischen Schönlebers erzeugen hier einen Klasse-Riesling voller Finesse und praller Frucht, lebhaft frisch und intensiv, da haben VIELE wesentlich teurere Große Gewächse so was von deutlich das Nachsehen. Ein MUSS für alle Riesling-Fans! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2019 bis 2028+



DNA040717	Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs 2017	in Subskription	52,00 €/l	39,00€
DNA040717M	Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs 2017 MAGNUM	in Subskription	54,00 €/l	81,00 €

In Subskription, lieferbar  
ab September 2018!

**Markus Budai: „So tänzelnd, präzise und fein habe ich das Frühlingsplätzchen noch nie gesehen! Vielleicht die bisherige Krönung Frank Schönlebers und in diesem Jahr den Halenberg sogar überragend?“**

Es ist schwer, das berührende Erlebnis beim Genuss dieses Großen Gewächses von alten Reben aus einer Parzelle mit tiefgründigem roten Lehm, Flusskieseln und rotem Schiefer adäquat zu beschreiben. Wie erfasst man dieses phantastische Kaleidoskop an Aromen, das komplexe Potpourri an Düften...? In der Nase faszinieren die sinnliche Fruchtigkeit, die immer präsenten weißen Blüten dieser Lage, die fein ätherisch duftende Komponente von frischen Zitronen wie auch eingelegten Salzzitronen, die dann von grüner Mandarine und einem Hauch Pfirsich abgelöst werden, bevor sich der pure Schiefer im Glas abzeichnet. So präzise, so fein und kristallklar habe ich das Frühlingsplätzchen noch nie erlebt! Und das sage ich als bekennender Halenberg-Fan! Das 2017er Frühlingsplätzchen ist derartig kompromisslos, so messerscharf und spannungsgeladen, dass es das Potenzial hat in diesem Jahr unter den besten fünf Großen Gewächsen zu landen.

Ein Wein wie aus Samt und Seide gewirkt, so herrlich kühl und verspielt, einem übermütigen Fohlen ähnlich und daher stets frühzeitiger geöffnet als der in seiner Stilistik so gänzlich anders gewirkte Halenberg. Doch diese jugendliche Zugänglichkeit trägt über die Tatsache hinweg, dass nach 10 Jahren Reife oft das Frühlingsplätzchen auf Augenhöhe mit dem Halenberg steht. Denn das Potenzial beider Weine ist zweifelsfrei gleich!

*Dieser filigrane Weltklasseriesling schwebt geradezu in einer feinen, prononcierten Säure über die Zunge, dem Tanz der Elfen gleich, wie man es von großen Weinen der Mosel kennt. Seine perfekt balancierte würzig-krautrige Frucht-Säurestruktur ist betörend, frisch, gelbfruchtbetont und verwöhnt den Gaumen mit komplexen Geschmacksnoten von reifem Pfirsich, Ananas, Stachelbeeren sowie erfrischender Pfefferminze, verzaubernden weißen Blütennoten und wiederum einer zart gewobenen, traumhaft salzigen Mineralität. Das großartige Terroir (von rotem Schiefer und Kiesel geprägt), das blühende Gehölz inmitten der nachhaltig bewirtschafteten Weinberge und der nahe Wald prägen die faszinierende Aromenkomplexität dieses Weltklasserieslings!*

*Er gewinnt seine Faszination nicht allein durch Kraft und Dichte, sondern durch ein ungemein finessenreiches Spiel, eine traumhafte Frische und eine moselanisch anmutende Eleganz, Präzision und Verspieltheit. Welch Feinheit in nirgendwo zu übertreffender Dimension! Und Welch grandiose Länge! Dieser hedonistische „Flatteur“ scheint die Gesetze der Schwerkraft aufzuheben und scheinbar schwerelos über die Zunge zu gleiten – einer becirrenden jungen Frau mit wehendem Haar oder gar den Greifvögeln ähnlich, die hoch über den Steillagen der Nahe majestätisch ihre Kreise ziehen. Und es ist ihre Sensibilität, die sich bis zum langen, harmonischen, stets saftigen Ende hinzieht, welche die großen Rieslinge von Werner und Frank Schönleber für uns so unverwechselbar authentisch macht. Ein verspielter, verführerischer Riesling-Klassiker von unbeschreiblich schöner Harmonie und von zeitloser Stilistik!!! Und 2017 vielleicht das beste Frühlingsplätzchen aller Zeiten?*

*Zu genießen ab Freigabe im Herbst, Höhepunkt 2020 bis nach 2036.*



DNA040217	Halenberg Riesling Großes Gewächs 2017	in Subskription	56,00 €/l	42,00 €
DNA040217M	Halenberg Riesling Großes Gewächs 2017 MAGNUM	in Subskription	58,00 €/l	87,00 €

In Subskription, lieferbar  
ab September 2018!

**Ralf Zimmermann: „Der Halenberg 2017 von Schönleber ist von allen Großen Gewächsen der Nahe wohl das Monolithischste! Ein geheimnisvoller Riesling, der vom großen Terroir der Schieferlagen erzählt und dessen Energie in der Jugend stets unter dem großen Potenzial der Lage schlummert. Ein echter Langstreckenläufer!“**

**Halenberg 2016 – „Von gigantischer Tiefe! 98 Punkte“ – James Suckling**

**„Halenberg 2015 bester trockener Riesling Deutschlands“ - Eichelmann, ‚Deutschlands Weine 2017‘**

**„Ein steiniger Untergrund, die Reben müssen hier tief wurzeln. Das ‚Große Gewächs‘ Halenberg gehört mit einer schier unglaublichen Regelmäßigkeit alljährlich zu den großen trockenen Rieslingen Deutschlands und zeigt aufs Feinste, wie sich Mineralik, Dichte und Filigranität vereinen lassen.“ – Gault Millau 2013**

**„Halenberg 2010 – eine Legende für die Ewigkeit!“ – WEINWISSER**

**„Werner Schönlebers Halenberg – Bester trockener Riesling Deutschlands“ – Eichelmann  
‚Deutschlands Weine 2008‘**

**„Schönlebers Halenberg – Bester trockener Riesling Deutschlands“ – FEINSCHMECKER**

**„Halenberg – Zweitbesten trockener Riesling Deutschland ex aequo mit Kellers Abtserde“ –  
Gault Millau 2010**

Halenberg, das ist wahrlich ein Großes Gewächs, das den Liebhaber, hat man jemals diesen Wein im Glas gehabt, unentrinnbar in sein Gravitationsfeld zieht und nie mehr loslässt! Fasziniert das Frühlingsplätzchen von Anbeginn wie ein liebreizendes junges Mädchen, das verträumt durchs Leben tänzelt, so kommt der Halenberg als aristokratischer Charakterkopf daher, aber auch einer rassigen südländischen Schönheit ähnlich, deren gelebtes Leben ihr eine faszinierende Reife und große Persönlichkeit verliehen hat. Halenberg braucht seine Zeit! Und es ist der im Halenberg dominierende blaue Schiefer (an manchen Stellen trifft man sehr schnell auf nackten Fels), der die Basis für die komplexe, tiefgründige Mineralität (Feuerstein!) dieses großen Rieslings legt, der enorm dicht, kompakt und konzentriert im Glase steht. Was für ein singulärer Terroirwein von einer zwar kleinen, aber zweifellos einer der besten und spannendsten Lagen innerhalb ganz Deutschlands!

2017 hat es Schönlebers besonders im Halenberg getroffen. Die Spätfröste haben sich, anders als im nahezu verschont gebliebenen Frühlingsplätzchen, mit ihrer klirrenden Kälte ausgebreitet und große Mengeneinbußen hinterlassen. Das trifft Werner und Frank natürlich besonders, ist der Halenberg doch der Klassiker des Hauses und unter allen Großen Gewächsen Deutschlands eines der begehrtesten, ein echter Blue-Chip unter den Großen Gewächsen und ein Evergreen unter den trockenen Rieslingen, den man in jedem Jahrgang blind kaufen kann. Denn dem Halenberg eilt ein legendärer Ruf voraus! Und wir weinen um jede Flasche, die nicht gefüllt werden konnte, denn 2017 ist bei Schönlebers ein fantastischer Jahrgang, dessen Basisweine äußerst charmant sind und dessen Spitzen nahezu überragend dastehen. Wir lieben den Halenberg 2017!

Dieser noble, majestätische Riesling brilliert durch eine abgrundtiefe, extrem mineralisch-kräuterwürzige Nase mit reifen Steinobst- und Zitrusaromen, spektakulär schönen Grapefruit-, Nektarinen-, Birnen- und würzigen Anklängen, dazu Orangenschalen. Dieses Jahr kommt die Steinigkeit nochmals mehr zur Geltung und der Halenberg zeigt sich für seine ansonsten eher verschlossene Art bereits im jugendlichen Stadium der Verkostung äußerst

**Schönlebers Halenberg:  
Eine Legende!**



hedonistisch. Am Gaumen eine ungemein konzentrierte, strahlende, reife Frucht, ausgeprägter als 2016, dabei saftig, dicht, füllig; faszinierend die ungemein reife, rassige Säure, betörend das mächtige mineralische Fundament, das vom vielstimmigen Klang der Mineralien aus den Tiefen des Felsenbodens erzählt und welches dem Fruchtextrakt einen sicheren Boden bietet. Welch rassischer Extrakt! Dazu gesellen sich eine enorme innere Kraft, eine sensationelle Stoffigkeit, eine grandiose Tiefe und Länge und eine feine, kristallin-saftige Textur mit cremigem Schmelz, die wohltuend seiden die Zunge umhüllt, gepaart mit einer Finesse und Filigranität, wie sie in dieser Kombination nur den großen Rieslingen der Nahe zu eigen sind. Halenberg 2017, einer der druckvollsten Halenberge, die wir bislang im Glas hatten. So viel Körper und so wenig Schwere! Der extrem lange, schier unfassbar salzig-mineralische Nachhall dieses bestens balancierten, sinnlichen Rieslings von edler Gestalt und brillanter Struktur ist glockenklar und bleibt endlos am Gaumen schmeckbar; scheinbar erst jetzt wird so richtig bewusst wahrnehmbar, wie ausdrucksstark die mineralische Basis dieser Riesling-Legende ist, es gibt kein Entkommen. Diese grandiose Hymne an die Transzendenz und Komplexität großer deutscher Rieslinge ist ein beseelter Wein, die Inkarnation seines legendären Terroirs (wahrlich die Essenz der Schiefermineralität), der den wahren Weinliebhaber einen Zipfel der Unendlichkeit erhaschen lässt. Ein Wahnsinnsstoff, wie ein majestätischer Adler auf breiten Schwingen schwerelos durch die Lüfte schwebend! Besser kann kein Riesling der Welt schmecken, nur anders.

Seit vielen Jahren zählt der Halenberg zu unseren persönlichen Lieblings-Rieslingen. Eine Stil-Ikone, die uns schon vor mehr als einem Jahrzehnt zeigte, welch Potenzial in trockenen Rieslingen aus Deutschland steckt. Jahr für Jahr wandert er auch in unseren privaten Keller um dann mit einigen Jahren der Flaschenreife getrunken zu werden. Eine kleine Anekdote: Zuletzt präsentierte Frank Schönleber in Hamburg auf einer wahren Rieslingfan-Veranstaltung vor hunderten Teilnehmern einige der besten gereiften Weine des Hauses, und viele Teilnehmer brachten ebenfalls Rieslingschätze mit, darunter erstaunlich viele aus dem Hause Emrich-Schönleber. Jahrgänge vom Halenberg wie 2004 oder 2008 sind innerhalb weniger Jahre echte Legenden geworden und unter Sammlern heiß begehrt. Wenn man diese Weine heute im Glas hat, weiß man auch warum. Der Halenberg zählt nach wie vor zu einem der preiswertesten Großen Gewächse, liefert er doch in jedem Jahrgang das Maximum. Der Halenberg 2017 ist schlicht absolute Weltklasse und die Inkarnation einer rauchigen, von Feuerstein dominierten puren Schiefer-Mineralität und gleichzeitig purer Hedonismus. Und schon wieder sind wir bei den vermeintlichen Paradoxien der genialen Rieslingunikate der Schönlebers oder auch Kellers oder auch Tim Fröhlichs, bei aller Kraft für ein aristokratischer Wein. Nichts ist laut. Nichts ist aufdringlich, aber man spürt intuitiv, da hat man etwas ganz Großes im Glas und man erkennt: Wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich in diesem Druidentrunk Einmaliges und Unvergessliches! Und heute so schwer noch zu erfassen in all seinen geschmacklich unendlich komplexen Dimensionen, in all seinen schier unergründlichen Facetten, die schlicht unter die Haut gehen! Gänsehautatmosphäre!

Mit großer Freude ab Herbst zu trinken, Höhepunkt voraussichtlich zwischen 2020 bis nach 2036.

DNA041417

Monzinger Riesling Kabinett 2017

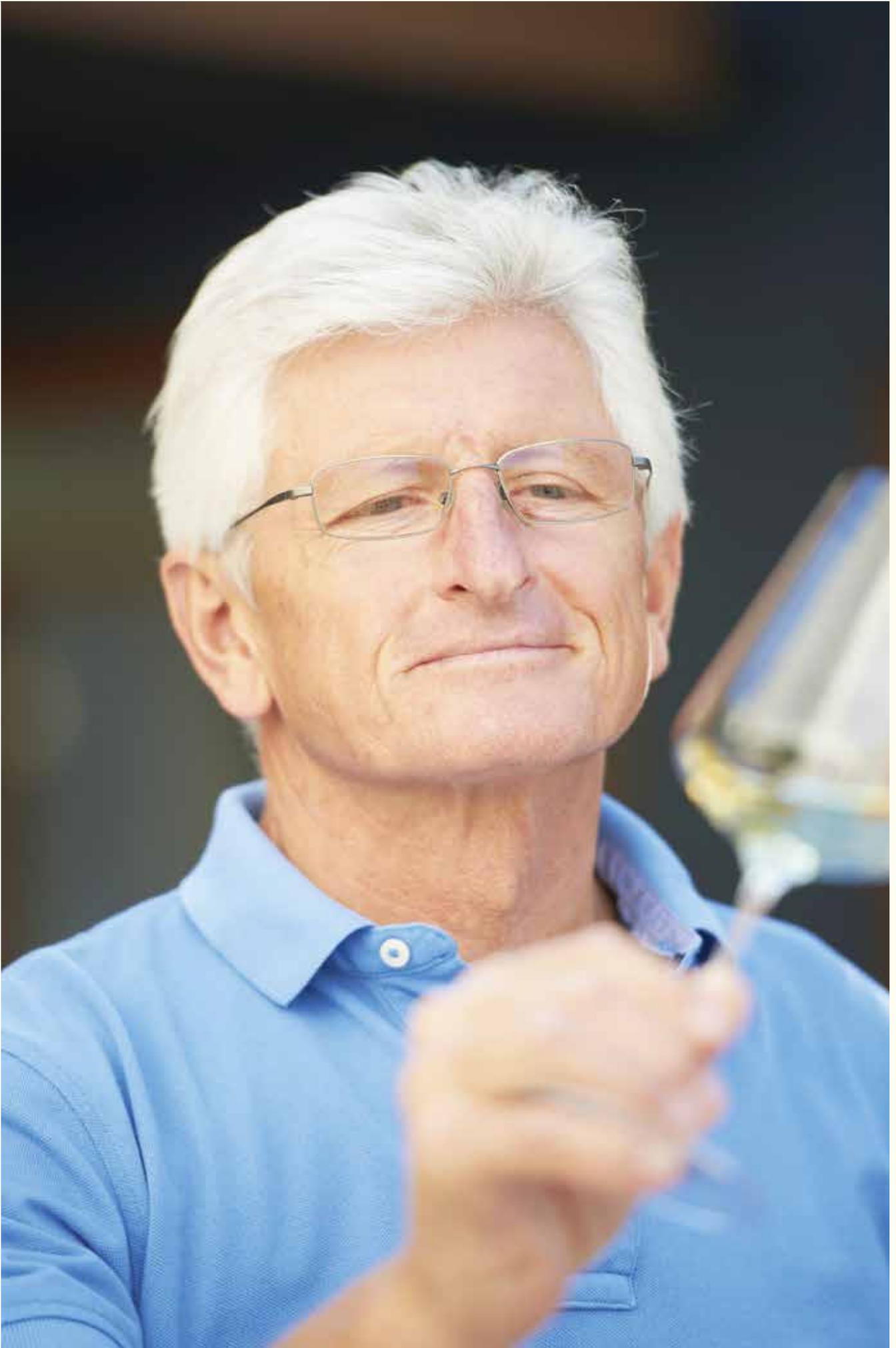
9,5% Vol. 18,00 €/l

13,50 €

### Einfach schön!

Letztes Jahr urteilte Stephan Reinhardt, der für Parker alle deutschen Weine verkostet und bewertet, über den genialen Kabinett: „Ein gefährlicher Wein.“ Kein Wunder, denn dieser tänzerisch leichte Riesling neigt dazu, schneller ausgetrunken zu sein als man ihn an einem lauen Sommerabend wahrnimmt. Überall wird über Weine mit Trinkfluss gesprochen. Was gibt es „trinkigeres“ als einen federleichten Kabinett? Frank Schönleber zaubert diesen Riesling aus einer flachgründigeren Lage, die kleine Erträge liefert und sich langsam im Mostgewicht entwickelt. Die ideale Voraussetzung, um einen Kabinett zum idealen Zeitpunkt zu lesen. Denn nur wenn er nicht zu reif ist, wenn die Säure noch in den Trauben knackt, gerät ein Kabinett trinkig. Im Prinzip muss die zarte Fruchtsüße von der Säure ausbalanciert werden, sodass man den Wein sensorisch kaum als süß wahrnimmt. Und genau dies ist Frank hier im Jahrgang 2017 wunderbar gelungen.

Welch mineralischer, verspielter, zart gewobener, delikater, klassischer Kabinett – ein Riesling zum Niederknien, so zart und expressiv! Schon in der hocheleganten Nase faszinieren eine tiefgründige Mineralität und eine komplexe, feinwürzige Aromatik, insbesondere frische Orangenschalen, Weinbergspirsich, Grapefruit und Anis. Am glockenklaren Gaumen viel Spiel, Finesse, Rasse, dazu eine enorme Dichte und eine gigantische Terroirwürze. Dieser fein zisierte, so saftige Riesling demonstriert auf einmalige Art und Weise, warum ein filigraner, tänzelnder, fruchtsüßer Kabinett unter vielen Liebhabern deutscher Weine so begehrt ist, nicht zuletzt wegen seiner Leichtigkeit im Alkohol, der ihn zu einem wunderbaren Zech-, Aperitif- und Terrassenwein werden lässt, aber gereift auch zum idealen Begleiter für leichte, feine Speisen. Welch schwebender Kabinett aus Samt und Seide und großartiger Eleganz! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis nach 2030.





<b>DNAo41017</b>	<b>Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese 2017</b>	<i>in Reservierung</i>	26,00 €/l	<b>19,50 €</b>
------------------	--	------------------------	-----------	----------------

***Frisch wie ein Quellbach!***

*In Reservierung, lieferbar  
ab September 2018!*

*Eine brillante Frucht springt uns förmlich in die Nase, mit faszinierenden Noten von Salzzitronen, reifer Nektarine und saftiger Ananas und einem Hauch exotischer Früchte. Frühlingsplätzchen in Spätlese-Form. Ein echter Gaumenschmeichler! Diese ‚verspielte‘ Lage eignet sich ganz hervorragend für die Produktion einer animierenden, nicht zu konzentrierten Spätlese. Und die vibrierend reife Säure in 2017 verleiht ihr enormen Trinkfluss. Damit hebt sie sich von der kompakteren Halenberg-Spätlese ab.*

*Es bedarf schon großen Könnens, eine Spätlese so pikant und, trotz der vorhandenen Restsüße, einen fast trockenen Eindruck auf der Zunge hinterlassend zu vinifizieren – Welch betörende Rasse und Finesse, welch höchst animierendes Spiel, im minutenlangen mineralischen Nachhall tanzen die Aromen hier umeinander. Fabelhaft verspielte Spätlese (aufgepasst, liebe Freunde von der Mosel, dieser extrem komplexe Wein ist eine unglaubliche Herausforderung) mit sagenhafter Tiefe, formidabler Finesse und einer großartigen, wiederum sehr reifen Säure! Kristallinität pur! Die fein ziselierte Säure und die noble Süße ergeben eine perfekte Balance und feinsten Schliff im subtilen Spiel, aber auch Fülle, Kraft, Cremigkeit, enormen Schmelz und eine unübertreffliche Struktur. Nur die ganz großen Spätlesen Deutschlands können mit einem derartigen Spannungsbogen zwischen glockenklaren Aromen (ein frischer Quellbach aus tiefen geologischen Schichten scheint sich übermütig ins Tal zu stürzen), einer fabelhaften Dichte und einer vibrierenden Filigranität und Finesse brillieren. Eine geniale, zutiefst berührende Spätlese von atemberaubender Rasse und makelloser Schönheit, schlicht Referenzqualität.*

*PS: Rieslingkenner wissen: Mit fortschreitender Flaschenreife schmecken die Weltklasse-Spätlesen deutscher Provenienz immer trockener und werden dann zu fabelhaften Essensbegleitern!*

<b>DNAo40317</b>	<b>Monzinger Halenberg Riesling Spätlese 2017</b>	<i>in Reservierung</i>	28,00 €/l	<b>21,00 €</b>
------------------	---	------------------------	-----------	----------------

***„Eine elektrisierende Spätlese, die neu definiert, was mittelsüß bedeuten kann! Eine buchstäblich atemberaubende mineralische Frische, die von der Zungenspitze bis zum Ende des umwerfend langen Finishes betört.“***

*In Reservierung, lieferbar  
ab September 2018!*



So lautete Stuart Pigotts Lobgesang auf die höchst bewertete Spätlese des vergangenen Jahres. Mit 98 Punkten kratze sie an der Perfektion! Umso neugieriger waren wir natürlich, was Frank Schönleber, der bei seinem Vater Werner auf die jahrzehntelange Erfahrung eines von Deutschlands besten Süßweinwinzer und Stilikone der 90er Jahre, zugreifen kann, aus dem Jahrgang 2017 gezaubert hat.

Eine besonders saftige Spätlese, die mit feinen Kräuternoten und dem Duft reifen Birnennektars lockt, dann ihre Frucht ablegt und den Schiefer sprechen lässt. Was sich hier an Aromenvielfalt offenbart, ist schlichtweg sensationell. Der Jahrgang 2017 ist von wunderbar exotischen Fruchtaromen geprägt, verliert sich darin aber nicht. Diese Spätlese wirkt eher zart als süß. Denn die Mineralität der Lage Halenberg schlägt voll durch und es ist bei beiden Spätlesen des Jahrgangs erstaunlich, wie deutlich sich ihre Herkunft jeweils ausprägt. Da wäre die verspielte und strahlende Spätlese aus dem Frühlingsplätzchen und dann die etwas kraftvollere, aber nobel distinktierte aus dem Halenberg. Sie wirkt erdiger und dichter, fast schon erhaben seriös.

Und alles mit einer ungeheuren Frische und Präzision. Der Wein ist griffig, da ist richtig Haftung auf der Zunge, als würde man ein feines Tuch darüber ziehen. An den Zungenrändern animierende Zitrusfrucht, eine Säureader, die vibriert, ein Mundgefühl, das Jubelschreie auslöst. Der Tropfen tanzt im Mund, wirkt frech und unbekümmert und dennoch seriös und nobel und überzieht alles mit dieser feinen Kräuternote (typisch Halenberg), die einen Hauch von frischem Eukalyptus in sich trägt. Dieser Wein ist einfach groß, schmeckt umwerfend gut und fühlt sich ebenso großartig an am Gaumen. Rasant ist wohl das richtige Wort für diesen Überflieger von der Nahe, weil er temporeich sich seinen Weg ans Ziel sucht. Man füllt den Mund und merkt, mit wie viel Vortrieb und Dynamik diese Spätlese unterwegs ist.

Wir trauen es uns kaum zu sagen, aber, liebe Kunden, trinken Sie diese Spätlese bereits jetzt, jung, ungestüm, aber vital bis in die letzte Pore, das macht so unglaublich viel Spaß, selbst in dieser noch unfertigen und erst am Beginn ihrer Entwicklung stehenden (Un-)Reife. Und wer sich beherrschen kann, wird auch noch in den nächsten 25 Jahren sich an einer herausragenden Spätlese laben können. Aber dieser Riesling verdient unser höchstes Prädikat: Trink-Spätlese!

<b>DNA040817H</b>	<b>Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Auslese 2017</b> (0,375l)	<i>in Reservierung</i>	50,66 €/l	<b>19,00 €</b>
-------------------	--	------------------------	-----------	----------------

*In Reservierung, lieferbar ab September 2018!*

Das ist Weltklasse, die man bezahlen kann. Liebe Leut: Es ist unfassbar, wie viel Geld für prestigeträchtige französische edelsüße Spitzenweine gefordert und gezahlt wird. Und diese opulenten Gewächse (oft zwischen 12 und 14% Vol. liegend) bereiten zumindest uns in der Jugend nicht einmal richtigen Trinkspaß! Große Weine, doch sie brauchen Jahrzehnte der Reife. Dabei liegt das Gute so Nahe! Werner und Frank Schönleber haben 2017 geniale Spät- und Auslesen vinifiziert, so glockenklar, so mineralisch und so tänzerisch! Im Vergleich zu einem d'Yquem ist das wie Ferrari-Fahren gegen einen betagten alten Cadillac!

Diese hochfeine Auslese vom Frühlingsplätzchen tänzelt mit verführerischem Duft nach reifen Birnen, Schieferwürze, weißen Blüten, etwas Aprikose und saftigen Zitronen sowie einem Hauch Ingwerkonfitüre im Glas. Eine expressive Auslese, nicht zu süß, aber eben enorm vielschichtig. Eine Nahe-Auslese par excellence, etwas sonnenreifer und steinobstlastiger als eine zarte Moselauslese, aber gleich vom Schiefer geküsst. Das ist Süßwein vom Feinsten, wie wir ihn lieben und gerne auch mal zur Versüßung des Tages unbeschwert bereits in der Jugend aufziehen.

<b>DNA042117H</b>	<b>Monzinger Halenberg, Riesling Auslese 2017</b> (0,375l)	<i>in Reservierung</i>	52,00 €/l	<b>19,50 €</b>
-------------------	--	------------------------	-----------	----------------

*In Reservierung, lieferbar ab September 2018!*

**Ein Kaleidoskop der Aromen.**

Diese gnadenlos gute Visitenkarte aus dem Halenberg erzeugt subtile Haftung sowohl auf der Zunge wie am Gaumen, sie fordert, sie macht Druck, lässt wieder los und beginnt das Spiel von vorne. Eine kraftvolle, aber sehr feine Auslese, frei von Botrytisnoten. Sie schiebt sich über den Gaumen, ruht in sich. Eine feinste Trinkausslese, die in der Jugend enorme Freude bereitet und den mineralischen Charakter des Halenbergs perfekt abbildet. Manche Kunden fragen uns, zu welchem Anlass man solche Weine wie diesen trinken soll. Wir finden, der Wein selbst ist der Anlass. Ziehen Sie sich eine Flasche von diesem edelsüßen Elixier auf und die Sonne scheint gleich heller. Diese motivierende, höchst wohltuende, ja glücklich machende Aura strahlen nur edelsüße Weine aus. Denn sie bereiten zu jedem Zeitpunkt enorme Freude, auch wenn wir klar feststellen müssen: mit 10, 20 oder gar 40 Jahren sind diese Essenzen noch jugendlich, legen dann ihre Süße ab und zeigen ihr ganzes Potenzial. Edelsüße Weine besitzen eben eine ganz eigene Magie, die sich jedem aber bereits mit dem ersten Schluck erschließt!



# Weingut Ökonomierat Rebholz

SIEBELDINGEN, PFALZ

**Weltklassegewächse aus zertifiziertem biodynamischen Anbau!**

**2017: Ein Jahrgang, der in seiner trockenen, präzisen und schnörkellosen Stilistik die unterschiedlichen Böden geradezu idealtypisch ‚sprechen‘ lässt. Die Rieslinge vom Buntsandstein, Muschelkalk und Rotliegenden sind so klar durchdekliniert wie selten zuvor!**



VINUM-Weinguide 2018:

„Ein komplettes Weingut ohne jede Blöße, nur mit Stärken. Das ist fast schon beängstigend gut.“

Schlemmer-Atlas: Weingut des Jahres 2018!

FALSTAFF:

Hansjörg Rebholz vom Weingut Ökonomierat Rebholz (Pfalz) als „Winzer des Jahres 2013“ ausgezeichnet.

Mit über 40 „TOP-Ten“ Bewertungen in 10 Jahren im Gault Millau das zweit erfolgreichste deutsche Weingut!

Wahrlich, Hansjörg Rebholz schafft es jahraus, jahrein eine vibrierende Selektion „wahrhaft erregender Weine“ zu vinifizieren, wie Hugh Johnson und Jancis Robinson sie einst taufte: Seine originären, unverfälschten Charakterweine stehen in der glanzvollen Tradition einer jahrhundertealten Kultur und lösen Emotionen aus, können gar als Archetypus der grandiosen Weine des stolzen Weinanbaugebietes der Pfalz gelten. Denn „für Hansjörg Rebholz ist der Respekt vor der Natur die Quelle all dessen, was einen Wein ausmacht“, so Stuart Pigott.

Und Jahr für Jahr wird er für seine Weine ausgezeichnet, die neueste Ehrung, die ihm zu Teil wird, ist die Auszeichnung in der aktuellen Ausgabe des Schlemmer-Atlas zum „Weingut des Jahres 2018.“

Die aktuelle Kollektion aus 2017 bietet rassige Weine im typischen Rebholz-Stil. Und weil der Wachstumsvorsprung dieses Jahr eine rund vierwöchig frühere Lese ermöglichte, zeigen sich die Basisqualitäten, die so mehr Zeit zur Reife im Keller hatten, dieses Jahr erstaunlich früh zugänglich und von ihrer allerbesten Seite! Besonders hervorheben möchten wir dieses Jahr die Trilogie der Terroir-Rieslinge. Selten zuvor haben wir derartig vielfältige Rieslinge erlebt, deren einziger Unterschied die Böden sind, auf denen die Trauben gewachsen sind. Die Rieslinge vom Buntsandstein, Muschelkalk und Rotliegenden sind drei unverwechselbare Charakterköpfe, welche die groben Charakterzüge der Großen Gewächse veranschaulichen. Daher haben wir für Sie aus diesen Weinen ein interessantes Terroir-Test-Paket geschnürt. Ebenfalls besonders erwähnenswert ist dieses Jahr auch die herausragende Vielschichtigkeit und Komplexität aller Weine, von der Basis bis zu den Großen Gewächsen, welche durch die niedrigen Erträge, im Schnitt 36 hl/ha (der Jahresdurchschnitt liegt normalerweise bei rund 50 hl/ha), zustande kamen. Das Ergebnis sind traumhaft tiefgründige Weine aus Deutschlands zweitgrößtem Weinanbaugebiet!

Die Pfalz scheint vielen Besuchern ein wahres Paradies. Traumhafte Landschaften und ein magisches Lichtspiel bei strahlendem Sonnenschein, das an die zauberhafte Toskana erinnert. Vom Südrand Rheinhessens (bei Worms) bis ins Grenzland zwischen Vogesen und Pfälzerwald, wo das Elsass sanft die Pfalz berührt, zwischen

Schweigen im Süden, wo die Grenze zu Frankreich auch weinbaulich fließend und Bockenheim im Norden, wo der landschaftliche Übergang zu Rheinhessen kaum merklich ist, wachsen Pfirsich-, Mandel- und Zitronenbäume, Oleander, Kiwis, Feigen und vor allem Weinreben mit prallen goldenen oder tiefdunklen Trauben. Auch im Hinblick auf das Potential des Weinbaus bleibt die Pfalz ein Paradies mit Kreszenzen, deren Güte über jeden Zweifel erhaben ist: Die hier gewachsenen Rieslinge, Weißburgunder, Chardonnays, Gewürztraminer, Muskateller, Rieslaner, Scheureben und Spätburgunder erreichen im Idealfall absolutes Welt-Spitzenniveau, das sie dem besonderen Klima des Oberrheingrabens und der schier unendlichen Vielfalt der Böden verdanken, die jeder Rebe optimale Standortbedingungen bieten.

## „Für Hansjörg Rebholz ist der Respekt vor der Natur die Quelle all dessen, was einen Wein ausmacht.“

Stuart Pigott

So wie in Siebeldingen in der Südpfalz. Auf steilen Hanglagen und sanften Hügeln vinifiziert einer der visionären deutschen Winzerpersönlichkeiten aus Reben besten genetischen Materials traumhafte Weiß- und Rotweine aus zertifiziertem biologischen Anbau, die seit Jahren zur absoluten Weltspitze zählen. Hansjörg Rebholz, der intellektuelle Vordenker seiner Region, und seine ebenso sympathische wie attraktive Frau Birgit leiten ein traditionsreiches Weingut, „das in der Pfalz seit drei Generationen zu den Pionieren höchster Qualität zählt.“ Der überaus engagierte „Winzer des Jahres“ setzte in den ersten Jahren seines Wirkens konsequent fort, was sein Vater und Großvater begonnen haben: die Erzeugung von höchst individuellen, kompromisslos trockenen Weinen, die in der Jugend recht eckig und kantig wirken, sich aber selbst für Kenner des Hauses immer wieder erheblich besser entwickeln, als man anfangs vermuten könnte. „Gibt man ihnen genügend Zeit, so wächst das Trinkvergnügen viele Jahre lang“, schwärmt daher auch der Gault Millau.



### Ein sympathischer und unbeirrbarer Charakterkopf

Hansjörg Rebholz hatte einen legendären Lehrmeister, Hans-Günther Schwarz, der einige der heute besten pfälzischen Winzer ausgebildet hat und ihnen sein beeindruckendes Wissen vermittelte. Schwarz' Weine, die er als genialer Kellermeister von Müller-Catoir schuf, galten und gelten als Prototypen des modernen Pfälzer Weins. „Am eindrucksvollsten von allen hat Hansjörg Rebholz den Schwarz-Stil weiterentwickelt und nahtlos in das Terroir-Konzept überführt, das nochmals weitaus mehr Wert auf Mineralität und Lagenausdruck legt, als auf die Explosion verführerischer Fruchtaromen. Und Rebholz kombiniert beides; die klare, vollreife Fruchtaromatik und Säure sind bei ihm eine Art Trägerrakete des im Weinberg herausgearbeiteten, im Keller erhaltenen und durch keinerlei Korrekturmaßnahmen geschönten Terroir-Ausdrucks.“ Stephan Reinhardt, kompetenter Weinjournalist (heute Parkers Verkoster für Deutschland) und einer der Autoren von Stuart Pigotts ebenso lesens- wie diskussionswertem Standardwerk „Wein spricht deutsch“, bringt die jüngere Pfälzer Weingeschichte zutreffend auf den Punkt.

Und wie Recht er hat hinsichtlich der Charakterisierung der Rebholz'schen Weine. Hansjörg ist ein ebenso sympathischer wie unbeirrbarer Charakterkopf. Er macht ganz ohne Kompromisse keine vordergründigen Weine, die in frühesten Jungweinkostungen mit hohen Punkten brillieren sollen. Stattdessen vinifiziert er unverwechselbare Naturweine, die Zeit auf der Flasche brauchen (außer seinen wunderschönen Basisweinen) und von Jahr zu Jahr mehr Schliff und Finesse entwickeln.

Lassen wir zu diesem Thema Hansjörg Rebholz selbst zu Wort kommen, der höchst engagiert und authentisch die Philosophie seiner höchst präzisen Naturweine zu erklären vermag, allesamt ureigene „Persönlichkeiten mit



**„Als mein Großvater das väterliche Weingut übernahm [...] wurde ihm der Titel Ökonomierat wegen seiner Verdienste um den Weinbau des Landes ehrenhalber verliehen.“**

Hansjörg Rebholz

Seele“, stilistisch der Gegenpol zu allen Pfälzer Schmusekätzchen: „Als mein Großvater sich nach dem Krieg entschloss, den väterlichen Weinbau zu übernehmen, war er schon fast 60 Jahre alt. Diesem legendären Pionier der kompromisslos trockenen Qualitätsweine in der Südpfalz, zu Zeiten, als dort noch alle Welt denaturierte, austauschbare, künstlich gesüßte Weine produzierte und schon der Gutsname ‚Naturweingut Rebholz‘ eine provokative Kampfansage darstellte, wurde der Titel Ökonomierat wegen seiner Verdienste um den Weinbau des Landes ehrenhalber verliehen. Er hatte dabei unbeirrbar ein Ziel vor Augen: die jeweilige Individualität eines Weines, die im Terroir begründet liegt, herauszuarbeiten. Was er als Naturweine bezeichnete, war schon damals viel mehr als der bei uns übliche vollständige Verzicht auf Anreicherung (Chaptalisierung und Konzentrierung) und künstliche Süßung der Weine. Seine Idee baute auf der liebevollen Pflege der Reben im Weinberg und einer extrem selektiven und riskant späten Lese physiologisch auf den Punkt gereifter Trauben auf. Denn nach dem Vegetationsabschluss der Rebe werden alle Inhaltsstoffe (Mineralstoffe), welche die Rebe dann nicht mehr zum Funktionieren des Saftstroms braucht, eingelagert. Und der völlig verschiedene Geschmack von Weinen aus dem gleichen Weinberg, die jeweils zu einem früheren und späteren Zeitpunkt gelesen sind, zeigt diese Unterschiede deutlich auf. Die Art, wie die Säure in die später gelesenen Weine eingebunden ist sowie deren deutlich größere Komplexität und Langlebigkeit lassen uns Jahr um Jahr dieses große Leserrisiko wieder eingehen, um die Weine in ihrer einzigartigen Individualität zu belassen und konsequent auf lange Lebensdauer anzulegen.“

Auch zu einem anderen -heißen- Thema wollen wir den brillanten Querdenker der Südpfalz nochmals zu Wort kommen lassen: „Die globale Weinwelt folgt anderen Gesetzmäßigkeiten als wir auf unserem Traditionsgut. Dort herrschen inzwischen Geschmacksbilder vor, die auf die Bestätigung breit geteilter Erwartungen aus sind. Professionelles Marketing, Produzentengiganten und industrielle Produktionsverfahren haben in relativ kur-



zer Zeit dem Standardgeschmack einen breiten Korridor gebahnt, an dem Erzeuger, Händler und der gemeine Verbraucher sich ausrichten. So abgerichtet wird die breite Masse auch den in schöner Regelmäßigkeit aufkommenden Trends und Trinkmoden willig folgen. Ich denke, Geschmacks-, Bildung', die auf diese Weise rund um den Globus betrieben wird, hat einen ziemlich bitteren Beigeschmack.“

**Klare Kante, glasklare Weine. Das ist Rebholz-Stil.**

Ganz im Gegensatz zu diesen quasi-industriellen Methoden steht die handwerkliche Arbeitsweise in unserer Siebeldinger Edelschmiede. Nach einer strikt auf biodynamischen Grundsätzen beruhenden Bewirtschaftung der Weinberge verläuft auch der Ausbau im optimal klimatisierten Keller so schonend wie möglich; die Neuanschaffung einer Vielzahl (auch kleinster) Edelstahlbehälter für einen extrem differenzierten Ausbau der einzelnen Parzellen hat nochmals einen letzten qualitativen Schub gegeben. Und so sind diese genialen Naturprodukte aus zertifiziertem biodynamischen Anbau Referenzweine der Pfalz, welche die Sinfonie ihres großen Terroirs unter dem einfühlsamen Dirigat von Hansjörg Rebholz in einer glockenklaren, mineralischen, zutiefst emotional berührenden Melodie erklingen lassen. Kategorie persönliche Lieblingstropfen, die „in jedem Jahrgang seit 1998 zu den feinsten und allerbesten gehören, die in Deutschland erzeugt wurden und die unsere Hochachtung verdienen“ (Gault Millau) und sich somit ihren Platz im Olymp der weltbesten Weine erobert haben!

Hansjörg Rebholz hat 2017 wieder eine geniale Kollektion eingefahren, bei der wir nicht umhin kommen zu erwähnen, dass sie „typisch Rebholz“ sind. Das ist wohl auch die Zauberformel des Betriebs, die durch Eigenständigkeit und klare Kante geprägt ist. Und wenn man im Wein die Handschrift und Philosophie des Betriebs herauschmeckt, ist dies doch die größte Adelung für ein Weingut. Die Weißweine sind 2017 knochentrocken vergoren, zeigen kein überflüssiges Gramm Restzucker. Schon bei unserer ersten von mehreren Verkostungen merkte Sohn Hans Valentin an: „2017 war kein Jahrgang, bei dem man stur nach Rezept arbeiten konnte. Das ginge in die Hose.“ Die Weine mussten mit ihren dichten Erträgen ganz trocken vergoren werden, sonst wären behäbige Weine daraus entstanden, deren Mangel an Spannung und Reifevermögen den Charakter und das Potenzial des Jahrgangs vernachlässigt hätten. Daher zeigen sich die Weine in ihrer Jugend auch stets etwas verschlossen, blühen dann aber mit etwas Flaschenreife immer mehr auf. Man kann eben für eine gewisse Zeit viele Makel überschminken, doch im Laufe der Zeit fällt die Fassade ab und zu Tage tritt die ungeschminkte Wahrheit.



*Hansjörg Rebholz hat mit vielen bereits legendären Weinen, allen voran seiner Renommee-Lage, dem Kastanienbusch, geschafft zu beweisen, welch Klasse die Weine besitzen. Dadurch hat er sich eine treue Anhängerschaft erarbeitet, die ihm seit Jahren folgt. Man muss den Typ Rebholz nur verstehen, dann erschließt sich schnell die Einzigartigkeit der Weine. Und die ganze Familie kann stolz darauf sein, solch einen treuen Fanclub zu besitzen, der ihnen diese kompromisslose Arbeit und Vinifikation abseits jeglichen Mainstreams erst ermöglicht.*

DPF030217

Weißer Burgunder trocken 2017 (Bio)

DV

12,5% Vol. 14,66 €/l



11,00 €

***In seiner attraktiven Preisklasse einer der beliebtesten Weißweine unseres Programms!***

***Hansjörg Rebholz, der unbeirrbar Charakterkopf, kann nicht nur Weltspitze, seine Basisweine sind ein Renner unseres Programms!***

*Hansjörg Rebholz fährt eine klare Linie bei seinen Weinen. Da muss eben alles stimmen und vor allem auch bei den Gutsweinen. Denn seine höchst authentischen und kompromisslosen Weine sollen eben auch in der Basis vermitteln, wofür das Weingut steht. Dieser 12,5% Vol. leichte Weißburgunder des Jahrgangs 2017 duftet nach einem Gang durch Streuobstwiesen. Etwas Petersbirne, viel alte Apfelsorten, mit dem würzigen Duft dicker Schalen und dahinter frisch duftende Zitronenschalen und frische Kräuter. Das hat schon enorm Charakter in dieser Preisklasse!*

*Richtig frisch jedoch wird es, wenn der Tropfen sich der Zunge annimmt. Knackig möchte man fast sagen ist er, höchst lebendig und agil dank einer gut integrierten und dezenten Säureader. Der Wein hat Tempo, zieht glasklar durch die Zungenmitte ab und verlässt sie keinen Millimeter. Er ist feinschmelzig und nur leicht cremig. Eleganz ist das Kennzeichen dieses Weißburgunders, dem neben der hellen Frucht auch eine angenehm würzige Komponente eigen ist. Und weil Hansjörg ihn komplett durchgären lässt, kommt auch die Rebsorte wunderbar zur Geltung. Das ist ein knackiger Weißburgunder, wie man ihn selten im Glas hat. Für uns einer der charaktervollsten, individuellsten „kleinen“ Weißburgunder seit Langem. Schlagen Sie zu, das ist ein richtig edler Tropfen, der mit Stil und Klasse überzeugt.*



DPF033517

**Grauer Burgunder trocken 2017 (Bio)**

DV

12,5% Vol. 16,00 €/l

**12,00 €**

*Grauburgunder aus dem Hause Rebholz hat richtig Klasse. Vergessen Sie alle Vorurteile, die Sie über diese Rebsorte kennen. Hansjörg vinifiziert hier einen kompromisslosen, sehr seriösen Wein, der die Typizität der Rebsorte hervorhebt und frei von Zuckerschwänzchen und überschminkendem Holzeinsatz daherkommt. Der 2017er Jahrgang strahlt hier regelrecht. Der Wein duftet nach reifer Ananas, Boskoop und einem Hauch Honigmelone. Dahinter eine erdige Komponente und zarte Würzigkeit, etwas Fenchelsamen. Am Gaumen folgt er der Philosophie des Hauses, stets knochentrockene Weine auf die Flasche zu ziehen, ist erdig und würzig mit dem Aroma reifer Birnen. Der Verzicht auf dienende Restsüße macht ihn kompromisslos und formt seinen Charakter. Und hinten raus wird es dann angenehm frisch mit einem Hauch Pampelmuse und viel reifen Zitronen. Und dann kommt da noch ein Nachhall, der an Jodsalt erinnert, den Grauburgunder von der reinen Frucht weglenkt und ihm Tiefe gibt. Das macht Lust auf ein zweites und drittes Glas. So muss Grauburgunder schmecken. Aber so schmeckt er in dieser Einstiegsklasse leider nur äußerst selten. Einer unserer persönlichen Lieblings-Grauburgunder.*

DPF031017

**Muskateller trocken 2017 (Bio)**

DV

12% Vol. 19,33 €/l



14,50 €

**Ein Sommerwein, den man kennen muss!**

Was hat Hansjörg Rebholz hier wieder ein Meisterstück komponiert: Ein traumhafter Aperitif- und Zechwein, ungemein duftig, ein pikant-würziges Bukett von wildem Cassis, dazu Aromen von frischem Koriander und traumhaft schöne Muskattrauben-Assoziationen. Welch verspielter Liebreiz! Anmut und Schönheit gehen Hand in Hand. Am Gaumen feinrassig, frisch und mineralisch. Ein betörendes Pfauenrad an süchtig machenden Aromen und geradezu die Verkörperung der Leichtigkeit des Seins (nur rund 12% Alkohol!) an lauen Sommerabenden! Rebholz' Muskateller ist ein Unikat, das wir so in Deutschland andernorts noch nicht gesehen haben. Zu oft wird aus dieser ertragsstarken Rebsorte belanglos süßlicher Wein gemacht. Aber weil Hansjörg ihn mit Anspruch und knochentrocken ausbaut, strahlt er im Glas, befeuert uns mit all seiner Leichtigkeit und jugendlichen Frische.

Das ist ein wunderbarer Wein, den wir Ihnen an warmen Sommertagen und als Aperitif nahelegen möchten. Ein Kleinod! Und weil dieser Muskateller bei Rebholzfans einen Stamplatz hat, müssen wir hier beim Weingut sogar um jede Flasche feilschen. Denn es gibt nur eine kleine Menge, und die ist schnell verteilt.

DPF031317

**Sauvignon blanc trocken 2017 (Bio)**

DV

12,5% Vol. 16,80 €/l



12,60 €

**Stilistisch der Gegenpol zu unserem Sauvignon-Bestseller von Von Winning.**

Die Pfalz ist ein gesegnetes Land für Sauvignon Blanc. Hier kann die Rebsorte im kühlen deutschen Klima mittlerweile immer besser ausreifen. Einer der authentischsten Vertreter ist Hansjörgs Sauvignon Blanc. Dieser im Stahltank ausgebaute Wein richtet sich stilistisch an die großen Vorbilder der Loire aus Sancerre und Pouilly Fumé. Ein traumhafter Duft nach Cassis, Stachelbeere und Feuerstein und ein Hauch Zitruschale vereinen sich zu einem dichten Bouquet. Am Gaumen schwebt dieser leichte Wein, verführt mit seinen zartkräutrigen Noten und spendet Frische in Form von Minze und Grapefruit. Das ist einfach DER Terrassenwein bei sommerlichen Temperaturen. Welch lebhaft, pulsierende, delikate Komposition, welche packende Präzision! Die Säure am Gaumen ist belebend und äußerst anregend und bestens in die großartige Frucht integriert; eine eindruckliche Referenz für die großartigen Spitzenweine der Pfalz (und besten Prestige-Lagen von der Loire absolut ebenbürtig!), die den so vielen unsäglichen Übersee-Billig-Weinchen aus dieser oftmals so malträtierten Rebsorte (man denke nur an die Banalität so vieler unsäglicher Tutti-Frutti-Fruchtbomben, die den wahren Kenner sich stets mit Schaudern abwenden lassen) die Originalität großer authentischer Terroirs entgegensetzen.

Stilistisch der Gegenpol zu unserem Sauvignon-Bestseller von Von Winning. Beide Weine gehören in ihrer jeweiligen Art zu unseren persönlichen Favoriten als Sommerwein des Jahres!

Trinkspaß pur ab sofort, sowohl solo wie auch als hervorragender universeller Essensbegleiter!

DPF033317

**Weißer Burgunder „vom Lößlehm“ 2017 (Bio)**

12,5% Vol. 25,06 €/l



18,80 €

**Die pure Weißburgunder-Eleganz.**

Dieser inspirierende Weißburgunder wurde aus bester Traubenqualität vinifiziert, aus einer grandiosen Parzelle, die unmittelbar an den legendären Mandelberg angrenzt. Rebholz baut den Weißen Burgunder, wie auch das Große Gewächs, nur im Stahltank aus. Das ergibt einen glockenklaren und subtilen, weil so zarten und präzisen Weißburgunder. Weiße Blüten und Pfeffer kitzeln im Bouquet. Dahinter verbirgt sich eine subtile Frucht. Zitronenschale, fast eher duftiges Zitronengras, weil der Wein gar so frisch duftet, Pampelmuse und ein Hauch von grünen Mandeln. Die wunderbare Raucharomatik, die sich aus dem traumhaften Zusammenspiel von Rebe und vorzüglichen Lößlehm Böden ergibt, fügt eine weitere Ebene der Vielschichtigkeit hinzu. Was für ein fabelhafter Terrassenwein und zudem ein kongenialer Essensbegleiter (seafood), der eindrucksvoll belegt, dass gerade die Burgundersorten eine der großen Stärken der Südpfalz sind. Die Rebsorte Weißburgunder schwingt sich unter den Händen des begnadeten Magiers Rebholz zu ungeahnten Höhenflügen empor und wird wegen ihrer belebenden Frische, ihrer Präzision (bei aller Cremigkeit!), ihrem tänzerischen Spiel und ihrer Mineralität zu einer echten Alternative, selbst für eingefleischte Rieslingfreaks!

Ein kongenialer Essensbegleiter und zu genießen ab sofort bis 2026+.

DPF032316

Chardonnay „R“ trocken 2016 (Bio)

13% Vol. 41,33 €/l



31,00 €

**Gault Millau: Bester Weißer Burgunder Deutschlands in 2015!**

Der Chardonnay „R“ ist eine echte Burgunderperle im Sortiment Rebholz. Ausgebaut in überwiegend neuen Barriques aus französischer und Pfälzer Eiche, duftet er fein nach weißen Blüten, einem Hauch Birne und Vanille. Das Bouquet ist trotz der Intensivität sehr fein. Vom Chardonnay-Typ sind wir hier eher beim Typus Corton-Charlemagne als in Puligny oder Chablis. Die Reben stehen auf gelblichen Lößböden, die ideal für Chardonnay sind. Am Gaumen vollzieht sich ein echtes Schauspiel. Im Antrunk ist dieser Chardonnay zunächst hochintensiv, zeigt Aromen von gelber und reifer Kiwi und etwas Grapefruit. Er hat eine fast schon ölige Konsistenz, zeigt sich zunächst üppig, auch hier kommen wieder Assoziationen an einen guten Corton-Charlemagne auf, der immer von viel Kraft geprägt ist. Und dann begibt sich die dralle Frucht wie auf magische Weise in Verjüngungskur, denn es beginnt ein ungemein feines Säurespiel, welches den Wein durchströmt bis zum Nachhall, der erst im Ausklang mit dezenten Vanillearomen das Holz schmeckbar macht. 2016 ist, wie sein Jahrgangsvorgänger, der vom Gault Millau zum besten Burgunderwein Deutschlands gekürt wurde, ein wunderbarer Pfälzer Chardonnay, der sich herrlich komplex und kräftig zeigt, aber dank des sehr guten, gekonnten Holzeinsatzes eine subtile Frucht besitzt. Hier stimmt wirklich alles. Und so verwundert es uns nicht, dass dieser Vorzeigechardonnay seit vielen Jahren ein Gastro-Klassiker ist. Denn wo sonst bekommt man derartig guten Chardonnay zu solch fairem Preis?

Ein Überraschungscoup für Degustationen mit weitaus teureren Prestigegewächsen aus dem Burgund und Kalifornien. Und ganz nebenbei ein idealer Essensbegleiter zu Steinbutt in Vanille-Buttersauce, Kaninchenkeule mit Pfifferlingen oder Knollensellerie-Lasagne.

PS: Dieser Wein profitiert wie alle Weine von Hansjörg Rebholz enorm von 1-2 weiteren Jährchen der Flaschenreife. Zu trinken ab sofort und über ein Jahrzehnt.



DPF032417

Riesling Gutswein trocken 2017 (Bio)

DV

12,5% Vol. 14,66 €/l



11,00 €

**Typisch Rebholz!**

„Bei uns wird jeder Weinberg so behandelt, als würde er ins Große Gewächs eingehen“. Genau diese Philosophie, erst nach dem Endergebnis im Weinberg zu entscheiden, welche Trauben das Potenzial für den Grand Vin haben, anstatt am Reißbrett einen Basiswein zu entwerfen, der von Anbeginn niemals mehr als Basis werden kann, hat Hansjörg Rebholz zu derartig profilstarken Gutsweinen gebracht. Und weil den Trauben für diesen Gutsriesling von Anfang bis zur Lese die gleiche Aufmerksamkeit wie den Trauben in den Großen Lagen gezollt wurde, schmeckt er auch so gut!

Diese zarte, fast leise Frucht, Mineralität, salzig gar (in dieser Preisklasse völlig ungewöhnlich), enormer Zug und Präzision, vibrierende Frische und Schlankheit lassen diesen Gutsriesling unverkennbar die Handschrift des Weinguts tragen. Das ist kein Pfälzer Schmusekätzchen, das ist Riesling unplugged. Wo Rebholz draufsteht, da ist auch Riesling drin! Unüberschmeckbar in seinem kristallinen, ungemein präzisen Stil. Und Rebholz' 2017er ist einer der besten Jahrgänge, weil die niedrigen Erträge ungemeine Komplexität in den Gutswein einbringen. Kompromisslos, anspruchsvoll und mit klarer Kante. Eben typisch Rebholz!  
Der beste Gutsriesling seit Jahren!

DPF032717

Riesling „Ökonomierat“ trocken 2017 (Bio)

DV

12% Vol. 16,93 €/l



12,70 €

**Rassig, flott und flink. Riesling mit Tempo!**

Der Riesling Ökonomierat ist gegenüber dem Gutsriesling stets einen Hauch trockener und leichtfüßiger und kompromissloser. Eine Fasselektion im Keller, die immer etwas fordernder daherkommt, ein Riesling mit Profil und Kante. Dieser 2017er ‚Ökonomierat‘ ist wunderbar fein, ja fast als edel zu bezeichnen. Die Nase subtil, zart Aprikose und reife Zitrone und ein Hauch Würze. Alles glockenklar und feingliedrig. Doch kaum im Mund, ist es vorbei mit Frucht und Freude. Da steht nämlich ein trockner, extrem mineralischer Wein auf der Zunge. Kalk und Schotter und darunter feinstes Meersalz. Was für ein Erlebnis. Rassig ist der „Herr Ökonomierat“ unterwegs, die Säurespur ist flott und flink, das Fruchtspiel leicht verhalten und Hauptdarsteller ist uneingeschränkt die Mineralität. Der Tropfen knackt, ist frisch, lebendig und agil im Mund, die Zunge neigt dazu, sich leicht

zu rollen, der Zungenrand ist sowieso ganz hin und weg von diesem Saft und am Gaumen weht ein Nebel, der Staub und Stein in sich vereint hat. Knochentrocken trifft es wohl am besten. Was bleibt ist Zitrusfrische, die einem ein ausgeprägtes Lächeln in die Mimik zaubert. Bekommt er Sauerstoff, dann dreht er nochmals auf und zeigt, wie das so geht mit Mineralität und so. Riesling richtig rassig und in seiner Einstiegsklasse ungewöhnlich anspruchsvoll. Toll!

DPF030117

Riesling „vom Buntsandstein“ trocken 2017 (Bio)

12,5% Vol. 25,06 €/l



18,80 €

### Riesling fokussiert und gelbfleischig.

Hansjörg Rebholz hat das große Glück, Riesling aus drei verschiedenen Terroirs zu vinifizieren. Buntsandstein, Muschelkalk und Rotliegendes. Diese drei Böden prägen auch seine drei Großen Gewächse. Und weil sich die Weine derartig unterscheiden, gibt es auch eine Böden-Trilogie vom Riesling, die anschaulich den Einfluss der Gesteinsarten zeigen.

Der „Buntsandstein“ besticht in der Nase schon mit purer Mineralität, es blitzen Zitrusnoten auf und Aromen von frischem grünem Apfel, aber auch zart gelbfleischige Früchte. Und kaum im Mund, geht schon die Post ab. Erst schmeckt man Mandarine, dann rosa Grapefruit und dann ... dann zeigt der ‚vom Buntsandstein‘, wohin die geschmackliche Reise geht. Er dreht geradezu auf, knackt vor glasklarer Frische, man wähnt sich im Rieslinghimmel. Salzig an den Zungenrändern, frech und neckisch, fördert dieses Schauspiel regen Speichelfluss, während man am Gaumen eine feine Haftung wahrnimmt. Das ist Riesling für Puristen, für diejenigen, für die Rasanz mehr zählt als klassische Verspieltheit. Der ‚vom Buntsandstein‘ ist Mineralität auf die Spitze getrieben,



ist kristallin und doch mit Grip versehen, ist rassig, temporeich und wild, aber eben im Herzen Pfälzer. Denn der Großteil der Weinlagen in der Pfalz steht auf Buntsandstein. Und dann, im Abgang, ist sie plötzlich wieder da, die reife Mandarine. Wie zum Hohn, als hätte sie sich die ganze Zeit versteckt, um am Ende noch einmal ihren großen Auftritt für sich allein zu haben. Was für ein Riesling! Davon kann man sich gerne ein paar Flaschen in den Keller legen.

DPF031217

Riesling „vom Muschelkalk“ trocken 2017 (Bio)

12,5% Vol. 25,06 €/l



18,80 €

### Grandiose Mineralität, Kalkstein pur!

Das Weingut Rebholz hat das große Glück Riesling aus drei verschiedenen Terroirs zu vinifizieren. Buntsandstein, der zum größten Teil in der Pfalz vorherrscht, Muschelkalk (Grundlage für die größten Burgunder und auch Rheinhessens beste Rieslinge) und Rotliegendes (Kastanienbusch!).

Keine andere weiße Rebsorte kann auf so differenzierte Weise Kunde geben von dem Boden, auf dem sie wächst, wie der Riesling. Er bildet die Mineralien lupenrein und schmeckbar ab, was zusammen mit den Fruchtaromen die Varianz dieser Rebsorte ins Unendliche erweitert. Höchstleistungen bringt er nicht auf fettem, sondern gerade auf kargem Grund, durch den er seine Wurzeln in die Tiefe zu bohren gezwungen ist. Wie auf diesen fabelhaften Muschelkalkböden!

Dieser Fabel-Riesling ist einer der unterbepreistesten Rieslinge Deutschlands. Mit seiner tiefgründigen salzigen Mineralität, seiner kristallinen Struktur, seinem grandiosen Spiel, seinen komplexen Aromen, seiner Balance und seinem langen Nachhall sind wir hier auf absolutem Großes Gewächs-Niveau! Das ist auch kein Wunder. Denn Hansjörg behandelt all seine Lagen in der Weinbergsarbeit bis zur Lese gleich, eben als könnte potenziell aus jedem Rebstock ein Großes Gewächs entstehen. Erst im Keller wird in aller Ruhe selektioniert, welcher Wein in welche Qualität eingeht. Das gibt seinen Gutsrieslingen und auch den Lagenweinen so ein starkes Profil!

Der Riesling vom Muschelkalk ist fester, kräftiger und feinwürzig als sein Partner vom Buntsandstein, der mit cremiger Fruchtfülle puren Hedonismus ausstrahlt. Ein Riesling für Puristen und Liebhaber eleganter Weine.

DPF032017

Riesling „vom Rotliegendes“ trocken 2017 (Bio)

12,5% Vol. 25,06 €/l



18,80 €

### Der kleine Kastanienbusch: Ein furioser Riesling mit verführerischem Schmelz!

Dieser furiose Riesling vom Rotliegendes stammt aus dem Kastanienbusch (Nomen est Omen – hier in Hansjörgs Uranlagen des Kastanienbuschs dominiert rötlicher Schiefer) und die betörenden Aromen werden von roten Beeren, Holunder, Cassis, Pfirsich und einem Strauß frischer Kräuter, allen voran Minze, dominiert.

Und dann am Gaumen: Welch verführerischer Schmelz, welch Konzentration (die niedrigen Erträge des 2017er Jahrgangs in Verbindung mit alten Reben und der Lage Kastanienbusch) und Feinheit, deutlich anders in seiner Stilistik als der Buntsandstein: Hier haben wir einen Potenzialwein im Glase! Und dann packt der rote Schiefer zu und zeichnet verantwortlich für die vibrierende, erfrischend kühle, ungeschminkte Mineralität in diesem rassigen, traumhaft feinschmelzigen Spitzen-Riesling, der beispielhaft demonstriert, welche phantastischen Qualitäten Hansjörg Rebholz in 2017 vinifiziert hat. Nicht umsonst erzählte er uns, dass er 2017 sogar in einigen Teilen über dem ausgezeichneten 2015er Jahrgang sieht! Die feine Wildkräuteraromatik und das balancierte Spiel, aber auch die frische und tiefgründige Mineralität vereinen sich zu einem harmonischen Chor und stimmen eine Hymne auf die einzigartige Finesse und Mineralität großer Rieslinge aus den weltberühmten deutschen Nobelterroirs an, zu denen der Kastanienbusch zweifelsfrei zählt.

DPF039917P

„Terroirforscher“-Paket

statt 112,80 €

nur 109,00 €

Je 2 Flaschen Riesling ‚vom Buntsandstein‘, ‚Muschelkalk‘ und ‚Rotliegendes‘.

Machen Sie den Boden-Vergleichs-Test, es gibt keine spannendere Möglichkeit, den Ausdruck des Untergrunds zu schmecken als unter den Parametern gleiche Rebsorte, gleicher Winzer, gleicher Jahrgang, gleiche Kellerarbeit, einzig das Terroir differiert!





DPF030417

Im Sonnenschein Weißer Burgunder GG 2017 (Bio)

in Subskription

54,66 €/l



41,00 €

In Subskription, lieferbar  
ab September 2018!

**„Rehholz Weißburgunder verzaubert mit himmlischem Schmelz“, Gault Millau.**

#### **Unverblümter Weißburgunder und einer der besten seiner Art!**

Der ‚Sonnenschein‘ ist zweifellos DIE Weißburgunderperle Deutschlands in einer Überfliegerqualität, die wegen ihrer vom Muschelkalk geprägten salzigen Wahnsinns-Mineralität, ihrer Rauchigkeit, ihrer höchstmöglichen Eleganz und transparenten Leichtigkeit (bei aller inneren Dichte!) überragt. Weißburgunder geht zwar anders. Besser aber nicht. Er zählt glasklar zur deutschen Spitze. Seine wahre Größe liegt darin, dass dieses Große Gewächs, anders als eben jene vieler Kollegen, kein Holz gesehen hat. Denn Hansjörg Rehholz ist der Auffassung, dass ein großer Weißburgunder, anders als Chardonnay, kein neues Holz sehen muss. Sein Ziel ist es, die Brillanz der Rebsorte einzufangen und dies beim Großen Gewächs mit höchstmöglicher Komplexität und mit großem Lagerpotenzial. Die bis zu 40jährigen Reben stehen in der Großen Lage ‚Im Sonnenschein‘ auf Muschelkalkböden. Dies ermöglicht ihnen ihre Seriosität und Strahlkraft, so wie es auch bei großen Burgundern der Fall ist, die stets zum Großteil auf Kalkböden wachsen.

In der Nase bleibt er zunächst subtil, zeigt nur schüchtern duftige Amalfizitronen und warmes Brioche. Mit etwas Belüftung kommen dann auch noch Weinbergspfirsich und Feuerstein dazu. Am Gaumen spricht dann die Mineralität der Kalksteinlagen. Der Weißburgunder scheint zu schweben. Er ist nur zart schmelzig und kaum cremig, sondern begeistert uns (als ausgesprochene Rieslingliebhaber) mit einem grandiosen Spannungsaufbau am Gaumen. Er zieht seine Substanz nicht aus dem Alkohol, sondern echtem Extrakt und den niedrigen Erträgen des 2017er Jahrgangs. Zitrone, Salz und Pampelmuse geben hier den Dreiklang an. Und welch singuläre Präzision, Eleganz und Fokussiertheit. Der Überraschungscoup für Blind-Degustationen mit weitaus teureren Prestigegewächsen aus dem Burgund! Dieser ‚Sonnenschein‘ ist definitiv ein heißer Kandidat für einen Platz auf dem Treppchen der besten Weißburgunder Deutschlands in 2017. Jedem, der Spaß am Genuss großer Weißburgunder hat, können wir nur dringend raten, sich einige Flaschen dieses Schatzes zu sichern: So begeisternd war die Probe bei Hansjörg und Birgit, ein Wein, der gerade uns als bekennende Rieslingliebhaber das Herz höher schlagen lässt, ob seiner Rasse, seiner Mineralität, die mit so viel Grip die Zunge bearbeitet, und dann, fast wie eine Erlösung, ein warmer zarter Schmelz, gleichwohl ungemein frisch wegen der reifen Säure, dicht und langanhaltend. Wow! Trocken, klar, reif. Enorme Fülle ohne Schwere. Und welch animierendes Aufspiel im brillanten Nachhall.

Der ‚Sonnenschein Weißburgunder‘ spielt in einer eigenen Liga! Er bedarf eigentlich keiner großen Worte. Das hohe Lied der Lobpreisungen wird ihm sicherlich vielfach gesungen werden.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis 2030+



DPF033217

Mandelberg Weißer Burgunder GG 2017 (Bio)

in Subskription

54,66 €/l



41,00 €

In Subskription, lieferbar  
ab September 2018!**Einer der großen Rivalen des ‚Im Sonnenschein‘ um die Krone des besten Weißburgunders Deutschlands.**

Im Süden von Birkweiler ist durch die Verwerfung des Rheingrabens eine völlig heterogene Bodenhebung zu Tage gekommen. Hier handelt es sich um eine Muschelkalkformation, die ca. 200 Millionen Jahre alt ist. Dieser schwere Boden besteht aus steinigem Lehm bis Ton, mit kleinen und größeren Kalksteinen durchsetzt. Die Steine speichern einerseits die Tageswärme, um sie in der Nacht abzugeben, andererseits sind diese Kalksteine für den hohen freien Kalkanteil im Boden verantwortlich. Dieser Kalkanteil, ähnlich wie er im Burgund und in der Champagne vorkommt, ist eine ideale Voraussetzung für den Anbau der Weißen Burgundersorten. Und die Unterschiede in den Kalkböden ergeben einen völlig differenzierten Weinstil als im qualitativ gleichwertigen ‚Sonnenschein‘! Der ‚Mandelberg‘ zeigt eine höhere Reife, Konzentration und Dichte, hat mehr Volumen und Frucht gegenüber dem doch sehr puristischen ‚Im Sonnenschein‘.

In der Nase zunächst duftig mit floralen Noten, ein Hauch weißer Pfeffer, und dann gewinnen peu à peu Zitronenmelisse, reife Birnen und Pfirsich die Überhand, gehaltvoll, saftig und reif, verlockend, unterlegt mit einer würzigen Prise Mineralität. Wobei wir anmerken müssen, dass im Jahrgang 2017 auch das Große Gewächs vom Mandelberg deutlich subtiler und weniger exotisch ausfällt als in wärmeren Jahrgängen wie 2015 oder 2012. Dann der erste Schluck auf der Zunge: Alles, was die Nase verheißt hat, ist da, doch von allem gibt es mehr, viel mehr. Die Zunge darf geradezu schwelgen in einem Aromenbad saftiger Früchte, reifer Pfirsich und Grapefruit, der Körper ist kräftig, ausladend und kleidet den Gaumen mit einer cremigen Dichte aus, doch bevor diese Fruchtorgie außer Rand und Band gerät, durchzieht eine packende, mineralische Ader das lustvolle Treiben und bringt Struktur, Frische und Würze, erdet diesen Wein quasi mit der notwendigen Prise Seriösität und macht klar, was hier im Glas ist: großer Stoff. Ein wunderbar harmonischer Weißburgunder voller Saft und Kraft und einer wunderbaren Frische aufgrund seiner reifen Säure, der die Balance schafft zwischen Fruchtfülle, Cremigkeit und Dichte und einer animierenden Präzision. Und er zeigt auch, dass Weißburgunder gar nicht unbedingt neues Holz braucht um bei den „Ganz Großen“ mitzuspielen.

Zu genießen ab sofort bis 2028+

DPF030517

Im Sonnenschein Riesling GG 2017 (Bio)

in Subskription

58,66 €/l



44,00 €

In Subskription, lieferbar  
ab September 2018!**Hier spricht der Muschelkalk!**

Rebholz-Weine sind stets Ausdruck eines authentischen Naturweinstils, niemals einer Mode. Und mehr noch: „Mein Bild vom Wein aus einer großen Lage entsteht zuerst im Kopf. Das ist für mich wichtiger noch als jede Jahrgangsscharakteristik! Wenn der Wein im Fass nicht meinem Ideal entspricht, kann ich mein Bild nicht malen.“ Und welchen Traum konnte sich Hansjörg erstmals mit seinem grandiosen und mittlerweile schon legendären Jahrgang 2008 erfüllen, da er uralte Reben (1961 gepflanzt) aus derjenigen Partie des Sonnenscheins neu erwerben konnte, die aus traumhaften Muschelkalkböden besteht und die seine Vision Wirklichkeit werden ließ, neben den genialen Großen Gewächsen vom Buntsandstein (Ganzhorn) und vom roten Schiefer (Kastanienbusch) einen Riesling vom Muschelkalk zu erzeugen, eine uralte stille Liebe von ihm. Damit hat er das Trio vollendet.

2017 strahlen die Rieslinge von den unterschiedlichen Böden wieder und es ist uns eine große Freude, die drei großen Gewächse nebeneinander zu verkosten. Dabei geht es nie, darum welcher Wein nun der Bessere sei. Es ist vielmehr ein Luxus, großartige Weine in ihren Unterschieden zu fassen und die drei Portraits herauszuarbeiten. Der Riesling „Im Sonnenschein“ 2017 besitzt eine anziehend expressive Nase, duftet würzig und exotisch. Pfeffrige Anklänge und eben der pure Muschelkalk tummeln sich hier. Am Gaumen wirkt der Wein griffig, ja fast massiv, wie kühler und schwerer Marmor. Viel Aprikose und Zitrone strahlen dieses Jahr hervor, auch ein Hauch von Limoncello. Bei aller Zitrusfrucht bleibt der Riesling puristisch, besitzt kein Gramm Fett zu viel. Wer cremigfülligen Riesling sucht, liegt hier falsch. Das ist präziser Riesling, perfekt aufgeräumt und stimmig und mit unglaublichem Spannungsbogen. Ein Dreiklang aus Finesse, Frische und Präzision! Welch gleichzeitig kraftvoller wie komplexer Wein, dessen prickelnde, ungemein zupackende, expressive Mineralität vom Klang der „muschligen“ Mineralien aus den Tiefen des Bodens erzählt, die dieser kühlen Muschelkalkparzelle ihr einzigartiges, unverwechselbares Profil verleihen und im Glase zu einem gewaltigen vielstimmigen Chor mit einer faszinierenden Tiefe anschwellen. So manifestiert sich am Gaumen als Resultat einer behutsamen Weinbergarbeit und einer intensiven, ja liebevollen Betreuung der alten Reben ein beeindruckend fokussierter Wein von atemberaubender Rasse, brillanter

Struktur, vibrierender Strahlkraft und kühler Eleganz. Alles wohlig eingepackt in eine schier unergründliche aromatische Tiefe und in einen enorm dichten, „griffigen“ Körper mit saftig-frischem Esprit, durchaus athletisch, mit grandioser Fülle und Dichte und einem vibrierend mineralischen, kräuterwürzigen Nachhall.

Ein Schluck dieses raren Rieslings von nobler und edler Gestalt führt Sie, liebe Kunden, auf eine vinologische Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Terroir. Kalkstein pur! Eine Hymne an die Mineralität und Komplexität großer trockener Rieslinge! Ein transzendentaler, ein beseelter Wein, Maßstäbe definierend, Kultwein-Charakter, ein göttlicher Tropfen, die Inkarnation seines Terroirs, dessen Ausstrahlung, dessen vibrierender Energie sich niemand wird entziehen können!

**DPF031717** „Ganz Horn“ Riesling Großes Gewächs 2017 (Bio) *in Subskription* 58,66 €/l  **44,00 €**

**Der Pfälzer Urtyp vom Buntsandstein!**

*In Subskription, lieferbar ab September 2018!*

Hier erwächst in den letzten Jahren ein ernsthafter Konkurrent für den bisher unumstrittenen Kastanienbusch! Der Riesling „Ganz Horn“ stammt wie der Großteil der Pfälzer Lagen vom Buntsandstein. Er ist durch und durch Pfälzer, aber eben von Querdenker Hansjörg Rebholz interpretiert. Was haben wir hier einen sagenhaft salzigen und mineralischen Wein im Glase, vom ersten Beschnuppern mit der Nase bis hin zum fulminanten, sehr, sehr langen Abgang!

Der 2017er „Ganz Horn“ duftet nach Zitronenmelisse, wirkt gelbfleischig und ist von rauchig-mineralischem Duft unterlegt. Ananas, Aprikose, Orangenschale und frische Kräuter neben grüner Ananas. Und am Gaumen: „Power without weight“ – Eine tolle Konzentration und ein phantastischer Zug, rauchige Noten, weiße Frucht, gut in den Wein verwobener Säurebiss. Unfassbar druckvoll und ausgewogen. Das ist typisch Pfalz, aber in präziser Form. Der Wein bekommt seine Kraft durch eine gewisse erdige Note, die dem Wein seinen Unterbau gibt.

Langer Nachhall durch eine irre, meersalzige Mineralität und eine traumhaft reife Säure, wie ein Weißwein ihn ganz selten besitzt, ein sehniger Marathonläufer, der gewaltig kommen wird auf Dauer, nach Jahren etwas kuscheliger wird, aber nicht fett, immer von der glockenklaren, puristischen Mineralität geprägt (so wie Assoziationen an die dampfende Luft nach einem warmen Sommerregen), großen weißen Burgundern nicht unähnlich (der ‚Sonnenschein Weißburgunder‘ lässt grüßen!). Welch intellektueller Riesling zur Meditation, aber auch so animierend im Trunk.

Der grandiose Riesling ‚Ganz Horn‘ fliegt mit diesem Schub in die Unendlichkeit des Weinuniversums, um in wenigen Jahren als leuchtender Fixstern zu den großen Legenden deutscher Winzerkunst gezählt zu werden. Ein Meisterwerk nahe dem Ideal mit dem Potential für mehr als zwei Jahrzehnte! Unbedingt probieren, ein Muss in jedem ambitionierten Weinkeller!

**DPF030617** Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs 2017 (Bio) *in Subskription* 61,33 €/l  **46,00 €**  
**DPF030617M** Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs 2017 Magnum *in Subskription* 69,33 €/l **104,00 €**

*In Subskription, lieferbar ab September 2018!*

**Gault Millau 2018:  
98 Punkte für  
den 2016er!**

**WEINWISSER: 19/20 Punkte und TOP-TEN  
der besten Weißweine Deutschlands 2016!**

**VINUM-Weinguide 2018 zum Kastanienbusch 2016:  
Platz 4 der besten trockenen Rieslinge Deutschlands mit der zweithöchsten Punktzahl!**

**Dass der renommierte „Wine-Spectator“ schon einmal die Legende aus dem Kastanienbusch bei einer internationalen Vergleichsprobe als „bester trockener Riesling“ ausgezeichnet hat, zeigt, dass dieser Typus eines Naturweins auch auf der ganz großen Welt-Bühne bestehen kann. Ein großer Charakterwein!**

Aus einer spektakulär schönen Steillage südlicher Exposition (mehr als 300m hoch gelegen und somit der höchstgelegene GG-Weinberg der Pfalz) mit einem herrlichen Ausblick über den Talkessel auf den Pfälzer Wald, einer jener raren Orte, die auf feinfühlig Menschen einen magischen Zauber verströmen, kommt einer der legendärsten Spitzenrieslinge Deutschlands. Die roten Schieferböden, die es in der gesamten Pfalz nur in Teilen des Kastanienbuschs gibt, prägen diesen ARISTOKRATISCHEN, tief mineralischen Riesling, der so anders schmeckt als die großen Rieslinge von der Nahe, dem Rheingau oder Rheinhessens, aber auch



*sehr verschieden von allen anderen Pfälzer Weinen. Denn hier kommt stilbildend der einzigartige Boden ins Spiel, der rote Schiefer, der diesem grandiosen Riesling neben der Pfälzer Fülle, Dichte und Konzentration eine Finesse, Feinheit und Mineralität verleiht, die jeden Liebhaber begeistert, der diesen fabelhaft schönen Wein jemals genießen durfte.*

*Rebholz' 2017er Kastanienbusch ruht in sich. Da ist dieser stark mineralische Duft, die feinwürzige Komponente. Purer Minimalismus im Bouquet. In der Jugend versteckt sich noch die Frucht unter dem Berg an frischen Kräutern, weißem Pfeffer und purem Gestein. Man merkt, welch Potenzial in diesem Wein steckt und wir sind nicht überrascht, als Hansjörg bei unserer Verkostung anmerkt, dass er 2017 stellenweise sogar über dem 2015er Jahrgang sieht. Wenn man einen derartig magischen Riesling wie den Kastanienbusch im Glas hat, der Paradelage des Weinguts, welches den Löwenanteil und die Urparzelle mit Rotliegendem und bis zu 40% Steigung besitzt, wir schnell klar, welch Grandezza 2017 besitzen kann.*

*Im Mund zupackend mit einer großartigen mineralischen Würze, einem Hauch von Zitronen, dann Brotkruste und auch Tabak. Der Kastanienbusch strahlt durch Abwesenheit von Frucht, ist flüssiges Gestein in Flaschen gefüllt. Ein vibrierender Riesling, voller Energie, der leise Töne von sich gibt, anstatt mit Kraft und Lautstärke zu protzen. Ein traumhafter Riesling, eine Hommage an eines der ganz großen Weißwein-Terroirs der Welt! 2017 erscheint uns gegenüber den sehr verschlossenen 2016ern eine Spur zugänglicher in der Jugend. Gehört unbestreitbar zu den besten Rieslingen des Jahrgangs! Der ‚Kastanienbusch‘, das ist Weltklasse pur, die Paradoxien der großen Weine der Welt demonstrierend, da Dichte, Kraft und Leichtigkeit königlich vereint! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2020 bis nach 2038.*



DPF031115

Spätburgunder „Tradition“ trocken 2015 (Bio)

13% Vol. 26,53 €/l



19,90 €

**Unser Preis-Leistungs-Geheimtipp!**

Rebholz' Spätburgunder „Tradition“ ist unser absoluter Preis-Leistungs-Geheimtipp. Hansjörg hat an der Qualitätsschraube dieses Weins mit seinen beiden Söhnen Valentin und Hans vielleicht am meisten gefeilt. Die Qualität im Glas ist schlicht sensationell und so bietet dieser Spätburgunder „Tradition“ einen genialen Weinwert. Für uns glasklar auf dem Niveau wie andernorts mach Großes Gewächs. Kein Wunder bei dem genialen Ausgangsmaterial vom Muschelkalkboden. Die Spätburgundertrauben wurden entrappt und bewusst für einige Zeit im Tank gekühlt. Dabei wird wie bei einer Teeinfusion nur ganz zart das fruchtige Aroma der Trauben extrahiert, was eine unvergleichlich kühlfruchtige, fast ätherische Aromatik ins Glas zaubert. In Verbindung mit dem kraftvollen und reifen Jahrgang 2015 ergibt das einen exzellenten Spätburgunder voll würziger Aromatik, mit Sauerkirschen, sogar einem Hauch Schlehe und einer floralen Cassiskopfnote. Am Gaumen dann die pure Eleganz, feinstes Tannin als Rückgrat und eine tänzelnde satte rote Frucht, die sich bis zum feinen und harmonischen Abgang entlangzieht. Pinot-Traumstoff aus der Pfalz!

DPF032815

Spätburgunder „R“ vom Muschelkalk 2015 (Bio)

13% Vol. 40,00 €/l



30,00 €

Einer der absoluten Spitzen-Pinot Noirs aus deutschen Landen, der in einem mittleren Kirschtot ins Glas läuft mit funkelnden orangenen und ziegelroten Reflexen. Hansjörg hat ihm einige Tage Kaltmazeration verpasst. Bei diesem behutsamen Kühlen der Trauben werden die feinsten Fruchtaromen aus den Schalen extrahiert ohne diese zu quetschen. Eine Methode, die auch im Burgund von vielen Winzern praktiziert wird, die besonders feine und ätherisch duftende Burgunder vinifizieren. In der Nase Verführung pur: Süße Maraschinokirschen, eingelegte Waldbeeren, Milkschokolade sowie ein Hauch von weißem Pfeffer und Nelken. All diese herrlichen Pinot-Aromen feinst unterlegt von der eleganten, tiefgründigen Mineralität des Muschelkalks. Am Gaumen traumhaft fein gewirkt, die süßliche, lasziv erotische Frucht in einer faszinierenden, ungemein harmonischen Kombination mit einer anregenden und zugleich geschliffenen Säure und einer feinkörnigen, seidigen Tanninstruktur. Im unendlich langen Nachhall wieder deutlich präsent die fabelhafte Mineralität, die dieser betörende Wein besitzt. Dieses großartige Gewächs fasziniert als transzendentes, flüssig gewordenes Abbild eines Traums der großartigsten Rotweinrebe der Welt: Nur die Pinot Noir-Rebe kann die Herzen eines nach Finesse und Eleganz, nach Präzision und Verspieltheit lechzenden Weinfreundes so hoch schlagen lassen, dass er dem Paradiese sich ganz nahe fühlt! Dieser große Pinot, ausgebaut in überwiegend neuem Holz, besitzt zweifellos die Qualität von burgundischen Premier Crus und damit schlicht ein sensationelles Preis-Genussverhältnis! Ein wunderbarer Partner für die klassische französische Küche mit Gerichten wie Wachtel im Nudelblatt pochiert mit Gänseleber, Steinbutt mit sautierten Steinpilzen und Trüffeljus oder Fasan mit glasierten Maronen und Champagnerkraut. Trinkreife ab sofort, Höhepunkt bis 2030, mindestens.

DPF032913

Riesling Sekt Brut 2013 (Bio)

12,5% Vol.

25,33 €/l



19,00 €

**Wunderbar belebender Aperitif!**

Gault Millau: „Das Musterbeispiel eines großen Rieslingsektes.“

Rebholz' Rieslingsekt ist ein Meisterwerk. In der Nase begeistern Aromen von Brioche, salziger Butter, Fenchel, Zitrusanklänge und noble Gewürze. Im Mund vibrierende, präzise, focussierte Energie und eine animierende Frische. Hansjörg versetzt diesen wunderbar schlanken und trockenen Rieslingsekt bei Volker Raumland, Deutschlands zweifelsfrei größtem Schaumweinkenner, der jeden Parameter in der Sektproduktion und dessen Auswirkungen kennt und sich seit Jahren von den besten Produzenten der Champagne inspirieren lässt. Dieser Sekt ist wunderbar eigenständig und liefert die für einen guten Sekt so wichtige knackige Säure, die der Jahrgang 2013 liefern konnte. Ein wahrer Aperitifwein, der animiert und den Gaumen belebt und dank der fast vierjährigen Reifung auf der Hefe eine wunderbare Spannung besitzt.

PS: Hansjörg selbst sagt über seine Weine, dass sie wunderbar zur skandinavischen Küche passen, die sehr puristisch, entschlackt und salzbetont ist. Reichen Sie diesen animierenden Sekt doch mal zu Lachsschnitten auf Bärlauchbutter, geräucherter Forelle auf Roggenbrot oder einem Rote-Bete-Dip mit Hackbällchen.

DPF031608

„R“ Pi No „Gold“ brut 2008

12,5% Vol. 45,33 €/l

34,00 €

**PdP:**  
**DEUTSCHLANDS**  
**BESTER**  
**SEKT**  
**2008!**

### **Pinard de Picard: Deutschlands bester Sekt 2008!**

Gault Millau: „Der bekennende Liebhaber feinsten Champagner (Hansjörg) stellt an seine (ausgezeichneten) Sekte viel höhere Ansprüche als andere. Rebholz ist in seiner Klasse vielleicht derjenige, der am meisten Risiko eingeht.“

**95 Punkte von James Suckling:**

„You could easily mistake this for a prestige cuvée Champagne.“

**Meiningers Sektpreis: 2. Platz in der Kategorie Prestige Burgunder Sekt!**

Hans-Jörg Rebholz ist bekennender Liebhaber feinsten Champagner, dementsprechend stellt er an seine Sekte die allerhöchsten Ansprüche – und wie in (fast) jedem Jahr findet er sich auf dem Treppchen der besten deutschen Sekte wieder. Gratulation in die Pfalz. Und die Wahl der richtigen Flasche zum Feiern dürfte hier nicht schwerfallen. Deutscher Spitzensekt ist Weltklasse.

Der Pi No „Gold“ ist mittlerweile ein echter Klassiker des Hauses. Er besteht zum Großteil aus Pinot Noir und hat auch einen geringen Anteil an Chardonnay. Die Grundweine sind hier im kleinen Holzfässern ausgebaut worden. Danach wurde er nach dem traditionellen Flaschengärungsverfahren vinifiziert. Er lag mehr als 100 Monate (!) auf der Feinhefe, die Verseltung fand bei Volker Raumlund statt, der nur noch für ausgewählte und engste Freunde Spitzensekt zur Geburtshilfe annimmt. Hansjörg Rebholz Sekt spielt immer ganz vorne mit, doch im für Sektgrundwein idealen Traumjahrgang 2008 spielt er in einer anderen Liga. Wir lehnen uns nicht weit aus dem Fenster, wenn wir sagen, dass dieser Sekt die bisherige Krönung seines Schaumweinschaffens darstellt. Einen besseren Sekt können wir uns nicht vorstellen, das hier ist richtig große Klasse, die uns zu ungläubigem Schwärmen verleitet! Für uns deutsche Schaumweinspitze, die locker mit vielen der besten Kollegen aus Frankreich mithalten kann.

Der Pi No ist geprägt von der langen Lagerung auf der Feinhefe. Das Bouquet ist eine Mischung aus frischen Teiglingen, buttrigem Brioche, Boskoop-Äpfeln und Austernwasser. Ein Sekt, der eine enorme Frische und Komplexität ausstrahlt, denn durch das späte Degorgieren, also das Entfernen des Hefepropfens nach der Lagerung im Rüttelpult, hat ihn über die Jahre frisch gehalten und zeitgleich eine unglaubliche Tiefe entwickeln lassen, die sich nur durch ausreichend Geduld und Zeit im Keller so grandios entwickeln kann. Auch sind die Bläschen hier unglaublich feinperlig. Das Mousseux am Gaumen streichelt samtig anstatt überbordend und ungestüm daherzukommen, das ist sozusagen ‚gut abgehangener‘ Sekt, dessen burgundische Eleganz und Feinheit zu verführen weiß. Am Gaumen tummeln sich dann wieder Brioche-, aber allen voran salzig-steinige Aromen. Dieser Sekt ist die pure Mineralität in Flaschen gefüllt, besitzt eine Spannung wie die allerwenigsten Schaumweine, verzichtet auf üppige Dekadenz oder weihnachtliche Aromen. Das ist schlank und belebend und gleichzeitig komplex. Damit schafft dieser Sekt einen schier unmöglichen Spagat und besitzt das Potenzial für weitere Jahre der Lagerung.

Pi No 2008: Ein absoluter Traumstoff, Deutschlands Sektspitze und einer der schönsten Schaumweine, die wir kennen und das zu einem Preis, der von Rebholz nur als Aufforderung zu hemmungslosem Schaumweingenuss gemeint sein kann, quasi das Eintrittsticket ins Nirvana, der Stoff zur Erlangung ewiger Erkenntnis.



# Weingut Battenfeld-Spanier

HOHENSÜLZEN, RHEINHESSEN

**Hans Oliver Spanier brilliert in der dynamischsten deutschen Anbauregion für trockene Rieslinge mit faszinierenden Öko-Weinen auf absolutem Weltklasseniveau!**

**„Battenfeld-Spanier & Kühling-Gillot  
– Winzer des Jahres“ – Vinum Weinguide 2018**

**„Weingut des Jahres – Beste Weißweinkollektion“  
– Eichelmann Weinguide 2018**

2017: „Wahrscheinlich das beste Kirchenstück, das es jemals gab“ – H.O. Spanier

Kollektion des Jahres – FEINSCHMECKER Wine Awards 2016

Winzerin des Jahres - Falstaff Wein Trophy 2015

„Nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftet Hans Oliver Spanier sein Weingut seit mehr als 20 Jahren, und auch in der Stilistik seiner Weine verfolgte er von Beginn seinen eigenen Weg.“ – Feinschmecker

„Battenfelds Rieslinge leuchten bereits vom kleinsten Wein an“ – Stuart Pigott



Winzer und Winzerin des Jahres 2018 im Vinum Weinguide, beste Weißweinkollektion im Eichelmann, wir wissen kaum, was H.O und Carolin Spanier-Gillot hier noch draufsetzen könnten. Doch die beiden schaffen es immer wieder uns aufs Neue zu begeistern. Die 2017er Kollektion strahlt mit mineralischen Weinen, die lebendige Geschichten von ihrer großen Herkunft erzählen. Das Rothenberg-Große Gewächs aus wurzelechten Reben verdient absolut die Bezeichnung "liquid earth" und Pettenthal und Ölberg strahlen nur so um die Wette. Der Zellerweg Am schwarzen Herrgott vereint erdige mit zitronigen Noten und hat das Zeug zum absoluten Spitzenwein. Neben makellosen Rieslingen, bei denen wir besonders die qualitativ herausragenden Gutsweine hervorheben möchten, gibt es wieder zwei bärenstarke Reserve-Versionen vom Grauburgunder und Weißburgunder. Sie sind in ihrer Preisklasse „state of the art“!

Hans Oliver Spanier: Ein Bilderbuchwinzer der neuen deutschen Rieslingkultur. Seine Weine zieren seit Jahren verdienstermaßen die Weinkarten der besten Restaurants!

Der waschechte Rheinhesse sieht seine Pflanzen als Verbündete, kennt seine Böden wie die eigene Westentasche und pflegt sogar noch wurzelechte Reben. Er arbeitet in seinen Weinbergen liebevoll ökologisch und vergärt spontan. In das landläufige Klischee eines Bio-Winzers lässt Hans Oliver Spanier sich aber nicht stecken. Er ist weltläufig und genießt das Leben in vollen Zügen. Wenn er nicht in Weinberg und Keller schuftet, sehen wir ihn nicht in Latzhose, sondern in feinem Tuch. Er ist ein unangepasster Freidenker. Und daher ist Hans Oliver geradezu prädestiniert, authentische Weine zu vinifizieren. Heimatweine mit Herzblut!

Heimatweine? Wenn wir in der großen weiten Weinwelt vom Ursprung uns faszinierender Weine sprechen, dann gebrauchen wir doch zumeist das französische Wort *Terroir*. Hans Oliver erklärt seinen Ansatz: „Die französische Sprache ist sehr raffiniert, ein wenig verspielt und versteht es, im Vagen zu bleiben. Als vor zehn Jahren der Begriff des „*Terroir*“ in Deutschlands Weinwelt Einzug hielt, versuchten seine Apologeten auch gar nicht erst, ihn ins Deutsche zu übersetzen.“ Dabei ist unser deutsches Wort ‚Heimat‘, bezogen auf Weine, die ihren Ursprung zeigen, mindestens genauso zutreffend. Es ist zudem viel emotionaler. Es erzählt vom Elternhaus, der Kindheit und von Freunden, der ersten Liebe und von all den Menschen, in dessen Herzen man einen festen Platz gefunden hat. Unsere Stammkunden wissen bereits längst, dass ich der festen Überzeugung bin, dass die Authentizität von Weinen, ihr unverwechselbarer Charakter, auf ihrer Herkunft von einem bestimmten Ort beruht. Dem „*genius loci*“. Und ich bilde mir ein, wenn die Winzer ihren Wein dort machen, wo sie geboren und aufgewachsen sind und jeden Rebstock mit Namen kennen, schmecken mir deren Weine einfach besser: Nach dem Geist ihrer Heimat. Nach Ursprung. Nach Seele.

Im Gegensatz zu industriellen Massenweinen sind solche Weine kein austauschbares industrielles Produkt, sondern das Resultat einer innigen Liebesbeziehung zwischen dem Winzer und seiner Heimat. Im Gegensatz zu industriellen Massenweinen! Ich bin kein allzu großer Anhänger einer internationalen Schule des Weinbaus. Es sind nur die Ausnahmen von der Regel, dass mir manchmal auch Weine munden, die von Kellermeistern und Önologen, von sogenannten „Weinmachern“, produziert werden, die gegen Honorar um die Welt jetten, um nach ihren keller-technischen Formeln „Wunder“ zu wirken. Allzu häufig schmecken diese Weine jedoch völlig gleich, ganz egal, wo sie angebaut worden sind. Als wären sie nach Rezeptur gemacht!

Ganz anders die Authentizität von Weinen, die auf ihrer mythischen Verwurzelung an einem historischen Ort mit „gewachsenen“ Lagen beruhen. Handwerklich liebevoll hergestellt von einem Winzer, der seine Heimat genau kennt und weiß, wie er die jährlich wechselnden Witterungsverläufe optimal darauf einstellen kann. Der Geist eines Ortes ist so etwas wie eine Einladung an kundige Weinkenner, seine Geheimnisse kennen zu lernen. Und „Grand-Cru-Lagen, wie beispielsweise der ‚Frauenberg‘ oder das ‚Petten-thal‘, sind die erogenen Zonen der Erde, ein Zusammentreffen von Nervenenden, die bei der Berührung mit Sonnenlicht kribbeln.

Grandiose Qualitäten im Glas entstehen folglich im Zusammenspiel von Großen Lagen (Rheinhessen ist hierfür weltweit mittlerweile genauso bekannt wie das Burgund!) und einem engagierten Winzer-Kopf, der sein *Terroir* im optimalen Fall von Kindesbeinen an kennt! Der im besten Falle nicht provinziell ist, sondern auch die Welt kennt. Reisen schafft Bildung! Solche Winzer schreiben Weingeschichte. Sie prägen Wein. Sie geben ihm Individualität. Ihre Geschöpfe haben uns etwas zu sagen. „Der Winzer beschäftigt sich Tag für Tag mit seinem Weinberg. Bei Sonnenaufgang und Sonnenuntergang, bei Regen, Hagel, Schnee und Hitze. Jahrein, jahraus. Und irgendwann, nach Jahren dieser äußeren wie inneren Beschäftigung, hat der Winzer einen Geschmack auf der



**„Es sind unsere einzigartigen Böden, welche den Weinen ihre unverwechselbare Note geben. Wir versuchen nur noch, das Geschenk der Natur unverfälscht in die Flasche zu transportieren.“**

**Wein ist die schmeckbare Transformation von Licht und Stein. Die Rebe ist der Dolmetscher. Wenn ich Steinwein schmecke, erlebe ich Licht. Liquid Sky.“**

Hans Oliver Spanier

Zunge, wie der Wein aus dieser bestimmten Lage zu schmecken hat. Der Winzer schmeckt die Lage, bevor er die Trauben überhaupt auf der Kelter hat. Es ist, so altmodisch es klingt, ein mystisches Ereignis.“ erklärt Hans Oliver in seiner höchst engagierten Art.

Ähnlich begeistert äußern sich auch Weinjournalisten. Die Huffington Post urteilt: „Hans Oliver Spanier im Qualitätsolymp des deutschen Weins angekommen.“ Und der Gault Millau findet: „Hans Oliver Spanier hat einen eigenen, originären Stil gefunden und gehört zweifellos zu den führenden Rieslingwinzern. Der sich in den letzten Jahrgängen gar noch weiter gesteigert hat. Seine Weine besitzen puristische Eleganz, werden immer lässiger, finessenreicher und präziser. Dabei sind die Rieslinge regelrechte Athleten, durchtrainiert, mit Fleisch auf den Knochen!“ Recht gebrüllt, Löwe!

PS: Zu guter Letzt gibt Hans Oliver noch ein ganz wichtiges Puzzle zum Verständnis seiner Weine preis: „Ich bin ein eigensinniger Mensch und so sollen auch meine Weine sein. Sie sollen Ecken und Kanten haben und müssen nicht jedem gefallen!“ Offene und wahre Worte. Der Kerl ist halt ein Freidenker. Unsere Meinung: Hans Oliver produziert Bio-Weine, wie sie besser nicht sein können! Und so sehr er auch betont, wie er die Aromen der Steine im Riesling liebt, die ihm Tiefe und Dreidimensionalität verleihen, betören diese gleichermaßen mit einer verzaubernden, nie vordergründigen Frucht, die in seinen Weinen stets weit mehr ist als nur ein schöner Schein. Weltklasserieslinge der neuen deutschen Winzergeneration! Das Weingut Battenfeld-Spanier ist einer der Stars der Region Rheinhessen und zählt zu jenen Top-Winzern, die das „Wunder“ von Rheinhessen mit initiiert haben! Bio-Weine in ihrer schönsten Ausprägung!

Viel Spaß liebe Kunden mit diesen Bioweinen vom Feinsten aus der deutschen Renommierregion Rheinhessen!

DRHo20517

**Grüner Sylvaner Gutswein trocken 2017 (Bio) DV**

12% Vol. 14,00 €/l



**10,50 €**

### **Rheinhessen und Sylvaner, eine Traumkombination.**

Bei all dem großen Erfolg rheinhessischer Rieslinge vergisst man schnell, dass hier auch traditionell der Silvaner beheimatet ist, sogar einst die Mehrheit der Rebfläche ausmachte. Und Hans Oliver Spanier vinifiziert einen wunderbar gebietstypischen Silvaner, allerdings mit der ureigenen Handschrift des Hauses und unter höchsten Qualitätsanforderungen angebaut. Nicht nur wegen seiner Vollmundigkeit und der cremigen Art schätzen wir diesen Gutswein als vielfältigen Essensbegleiter. Wenige Weine nur meistern es, eine derartig breite Palette an Speisen perfekt zu bereichern. Mit gerade einmal trinkanimernden 12% Alkohol und einer verspielten, salzigen Mineralität, die von seinem großartigen Kalkterroir aus Hohen-Sülzen erzählt, auf der die alten Reben in biologischem Anbau gedeihen, zählt er zu unseren Favoriten der Gutsweine. Die Nase ist eine feine Mischung aus floralen Noten, saftigen Birnenspalten und Feuerstein. Am Gaumen verführt der Silvaner dann mit cremigen Einschlägen und einer feinen Steinobstfrucht, wodurch er sich von seinen würzig-erdigen Kollegen aus Franken stilistisch abhebt. Battenfeld-Spaniers Grüner Sylvaner ist wegen seiner dezenten Aromen nicht nur ein vielseitiger Essensbegleiter (also bei weitem nicht nur zum Spargel), sondern auch ein wunderbarer Zechwein für laue Sommerabende im Garten. Und eine weitere Demonstration der Referenzqualitäten, die Battenfeld-Spanier schon im Basisbereich vinifiziert. Das ist Charakter, da vibriert der Kalkfels, das ist der Wonnegau, das ist Heimat!

DRHo21417

**„Leopold“ Grüner Sylvaner Hohen-Sülzen trocken 2017 (Bio)**

12,5% Vol. 24,66 €/l



**18,50 €**

### **Sylvaner aus dem großen Holzfass.**

Ein im großen, alten, edlen Holzfass ausgebaute Silvaner wie ein Donnerhall, aber nicht nur wegen seiner Kraft, Dichte und Cremigkeit, die er zweifellos in hohem Maße besitzt, sondern wegen seiner burgundischen Finesse und Eleganz, seiner Frische und Präzision, die ihn einzig macht in seiner Preisklasse und einer sensationellen Mineralität, die von seinem großartigen Kalkterroir erzählt! Und von den alten Reben, die in nachhaltigem biologischen Anbau tief im Gestein wurzeln. In der Nase wie am Gaumen betören faszinierende Aromen von Feuerstein, Kräutern, intensiv duftenden Blüten und gelben Früchten, unterlegt von dieser geradezu epischen

Mineralität und einer fein ziselierten Säure sowie einer grandiosen Struktur. Schichten um Schichten feiner Aromen werden freigesetzt, der Wein entblättert sich geradezu über Stunden und Tage. Welch begeisternde Balance und eindrucksvolle Demonstration höchster winzerlicher Handwerkskunst. Bravo! Zu genießen zwar ab sofort, doch das hier ist kein Sylvaner nur für ein Jahr, er wird sich vielmehr über 3-4 Jahre in der Flasche hervorragend weiterentwickeln. Großer Sylvaner-Stoff, ein Vorzeigecharakter, der neue Liebhaber für die rheinhessische Ur-Rebe gewinnen wird!

**DRH021017 Weisser Burgunder „R“ trocken 2017 (Bio) DV 12,5% Vol. 18,00 €/l  13,50 €**

### **„R“ steht für rockt!**

H.O. Spanier ist kein Freund plakativer Frucht und selbst beim Riesling sieht er die jugendlich primärfruchtigen Aromen als eine Übergangsphase an, bis die Steinigkeit hervortritt. Und er liebt natürlich auch die großen Weine des Burgund. Mit dem Weissburgunder „R“ gibt es nun eine Cuvée, die sich stilistisch daran anlehnt. Hierbei handelt es sich um ausgewählte Partien des beliebten und geschätzten Weissburgunder Gutswein, nur wurden diese im Holzfass ausgebaut. Dieser Weissburgunder riecht und schmeckt wie feinste weiße Gewächse aus der Bourgogne. Das Holz steht hier weniger im Vordergrund, dient vielmehr als Bote, um die rauchige Mineralität der Rebsorte zu transportieren. Und so duftet diese Reserve-Version zart rauchig, um dann nur subtile Anklänge an weiße Früchte durchklingen zu lassen, eine Spur Akazienhonig und frische Teiglinge klingen noch durch. Am Gaumen zieht dieser animierende Wein generös seine Runden. Das ist mineralisch, hat Spannung und Kraft, ohne dass sich diese in Alkoholeskapaden niederschlägt. Nur 12,5% Vol. Alkohol und trotzdem so ungemein viel Rasse und Kraft. Das ist schon extrem gut! Ein vibrierender Burgunder, völlig fruchtfrei und damit so ideal ins Portfolio von Battenfeld-Spanier passend. Eine echte Bereicherung! Wir lieben diese hochanspruchsvolle Interpretation dieser Rebsorte und als Burgunderliebhaber zählt dieser Wein mit seinem so attraktiven Preisniveau zu den besten Weißburgundern, die wir dieses Jahr verkostet haben. Eine klare Kaufempfehlung unsererseits.

**DRH020817 Riesling trocken 2017 (Bio) DV 12% Vol. 15,33 €/l  11,50 €**

### **Ein Gutsriesling edelster Provenienz mit höchst attraktivem Preis-Genuss-Verhältnis!**

Die große Stärke bei Battenfeld-Spanier ist die durchgehend hohe Qualität vom Gutswein ausgehend. Kein Wunder, denn bereits hier steckt ein irrsinniger Anspruch dahinter. Ein biodynamisch erzeugter Gutsriesling, der spontanvergoren ist und bei dem H.O. Spanier selbst derartig penibel vorgeht, dass er die im Weinberg bereits vorgelesenen Träubchen nochmals aufwändig über einen Sortiertisch im Weingut gehen lässt. Und dieser verführerische Basisriesling – „meine Visitenkarte“ sagt H.O. voller Stolz –, das Aushängeschild des Gutes, besitzt eine derartig gute Qualität, dass er über Jahre bestens reift. So gut, dass H.O. sich nun dazu entschied, zukünftig immer eine Reserve-Version seines Gutsriesling anzubieten (sprich: es wird in einigen Jahren eine Neuausgabe gereifter Flaschen geben!). Denn oft trügt der Preis und die Qualitätspyramide darüber hinweg, welche Qualität bereits in der Flasche steckt. Stuart Pigott notierte schon vor Jahren: „Battenfelds Rieslinge leuchten bereits vom kleinsten Wein an!“ So demonstriert dieser betörende Gutsriesling auf absolutem Spitzenniveau beispielhaft die Typizität der großen rheinhessischen Kalklagen.

Schon die Nase des 2017er Rieslings beeindruckt mit fein rauchigem Bouquet, zartgelber Frucht in Form von jungen Mirabellen, reifer Birne und einem Hauch Nektarine. Über der Frucht baut sich jedoch schon ein komplex dunkelwürziges Konstrukt aus Kalkstein, weißen Blüten und noblen Gewürzen auf. Am Gaumen ist dieser cremige und steinige Riesling ein intensiver Ritt durch dichte Aromenstrukturen von Stachelbeeren, Anis und Aprikosen. Immer mit einem steinig-würzigen Einschlag versehen, denn Primärfrucht sucht man in H.O. Spaniers Weinen meist vergebens. Das knallt, hat Spannung und Spiel, vor allen ob der prononcierten und gut integrierten Säure. Allerhöchster Trink-Genuss von einem Winzerstar Rheinhessens! Zu genießen ab sofort bis 2024

**„Ganz stark ist das Gutsweinsegment von Hans Oliver Spanier.“**

lobt Gerhard Eichelmann,  
Deutschlands Weine

**DRH020117 Hohen-Sülzen Riesling trocken 2017 (Bio) DV 12% Vol. 23,33 €/l  17,50 €**

### **Eine Punktlandung!**

2017 ist Hans Oliver mit seinem Hohen-Sülzener Ortswein eine echte Punktlandung gelungen. Dieser Wein weiß genau, wohin er will! Die Trauben stammen hier aus der Großen Gewächs-Lage Kirchenstück, sind also vom



Das war eine geniale Jungweinprobe in Hohen-Sülzen. 2017 ist bärenstark!

Kalk geprägt. Der Riesling duftet zart rauchig, hat dahinter dann aber eine kräftige Aromatik von gelben Früchten, etwas Gelbwurz und dezent Kräutern. Er deutet schon in der Jugend sein breites Fruchtspektrum an, das von Weinbergspfirsich, jungen Mirabellen, Cassis (in kühlen Jahrgängen), Mandarinschalen und Steinobst bis hin zu exotischen Passionsfruchtanklängen reicht und das fast süchtig macht in der Intensität der Aromen, in der Reinheit seiner geschmacklichen Komponenten und dem unverkennbaren authentischen Rieslingcharakter seiner großen steinigen, extrem kalkigen Lagen aus Hohen-Sülzen. Am Gaumen faszinieren bei allem Schmelz zuerst die klare, salzige mineralische, rassige Note und die perfekt integrierte Säurestruktur. Kein Gramm Fett an diesem Riesling, alles ist wohlproportioniert! Dann, mit mehr Belüftung, kommt die kernige Frucht zur Geltung. Die Tiefe und Aromatik, der tänzelnde, aber doch kraftvolle Körper. Im Ausklang scheinen Kardamom und Ananas durch und auch ein Hauch Pfirsich. Hier stimmt einfach alles. Riesling, der einen abholt und auf die Reise mitnimmt. Dieser zutiefst mineralische Riesling mit einer viskosen Dichte besitzt die hohe Qualität, die bei vielen anderen Winzern als teures Großes Gewächs verkauft würde und hat vom Bioverband Ecovin bereits zweimal die Auszeichnung als bester biologisch produzierter Riesling des Jahrgangs bekommen! Zu genießen ab sofort bis nach 2026+.

DRH021317

Mölsheim Riesling trocken 2017 (Bio)

Reservierbar

12% Vol.

28,00 €/l



21,00 €

**Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten klar Großes Gewächs-Niveau!**

Reservierbar, lieferbar ab Mitte Juli 2018!

Für Hans Oliver ist der Mölsheimer Riesling der kleine Bruder des Großen Gewächs aus dem Frauenberg. Kein Wunder: In diesem begeisternden 'Premier Cru' stammen die kerngesunden Träubchen aus den grandiosen Lagen ‚Frauenberg‘ und ‚Am Schwarzen Herrgott.‘ Dieser Riesling ist etwas früher trinkreif als das Große Gewächs, hat aber ein fantastisches Preis-Genuss-Verhältnis und schlägt charakteristisch voll in die Aromatik der Großen Gewächse ein. Für uns ein evergreen deutschen Rieslings, ähnlich wie die Terroir-Trilogie von Hansjörg Rebholz, dessen Gesteins-Rieslinge immer die Vorstufe der Großen Gewächse bildet, die von den drei verschiedenen Bodentypen geprägt sind. Hier haben wir harten Kalkfels anstatt weichen Kalkschotter wie in Hohen-Sülzen. Und wie faszinierend ist bereits die tolle Nase: Ein filigranes Meisterwerk mit Anklängen von knackigen

Mirabellen, zarten Kräutern und einer feinen Feuersteinnote. Alles definiert sich hier über die Feinheit. Am Gaumen würzig und rauchig anstatt fruchtgeprägt. Die Säurestruktur ist ideal, gibt dem Wein seine Spannung und Kernigkeit. Und das alles kommt druckvoll und messerscharf präzise am Gaumen daher. Im Ausklang dann ein feines Zitrusaroma und Ingwer, die pure und animierende Frische. Referenzqualität in seiner Preisklasse!

DRHo20217

Kirchenstück, Riesling Großes Gewächs trocken 2017 (Bio)

in Subskription

53,33 €/l



40,00 €

In Subskription, lieferbar  
ab September 2018!

**„Wahrscheinlich das beste Kirchenstück, das es jemals gab“ – H.O. Spanier**

Das Hohen-Sülzener Kirchenstück ist eine Paradelage, die bereits vor dem 30jährigen Krieg Erwähnung fand. Sie befindet sich im nördlichen Hohen-Sülzen, oberhalb der Sankt-Mauritius-Kirche. Anders als das berühmte Pfälzer Kirchenstück, ein Paradeweinberg unserer Freunde von Von Winning, ist diese gleichnamige rheinhessische Lage unter den Großen Gewächsen vielleicht eher Kennern bekannt und noch so etwas wie ein Geheimtipp. Wahrscheinlich auch, weil es neben H.O. Spanier kein weiteres VDP-Zugpferd der Region gibt, das derartig hohe Qualitäten aus dieser genialen Lage zaubert? Denn jedes Jahr sind wir verblüfft von der Erhabenheit dieses Weins. Hier stehen die Reben auf einer weichen, kalkhaltigen Steinauflage, die eine gute Nährstoffversorgung hergibt, haben darunter aber auch einen kalkhaltigen Unterboden. Mit nur leichter Hangneigung von ca. 15%, die für eine gute Durchlüftung sorgt, bestehen hier ähnliche Bedingungen wie in besten Grand Cru-Lagen im Burgund. Auch ein Grund, warum Battenfeld-Spanier in diesem Gewann auch noch einen Spätburgunder erzeugt.

Der erste Schwenker mit dem Glas offenbart eine typische Rheinhessennase! Etwas Amalfizitronen, Melisse, Gelbwurz und dahinter wieder leicht kräutrige Noten, die von einem Hauch Aprikosen unterlegt sind. Dieser Riesling ist direkt präsent.

Am Gaumen zeigt sich dann die ganze Genialität der Lage. Wieder saftige Zitronen, eine markante Würzigkeit bei diesem trockenen Gewächs, kräutrige Noten und ein enormer Grip am Gaumen. Das Kirchenstück baut richtig Druck auf, hat Kraft und wirkt athletisch. Ohne cremig zu sein schafft er es, eine fast ölige Fülle aufzubauen und den Gaumen zu umschmeicheln. Das aber nicht, ohne am vibrierenden Säurespiel zu verlieren oder breit zu geraten. Hinten raus hallt dann der Kalkstein nach. Auch für uns das bislang feinste und kühlsche Kirchenstück, Hans Oliver hat Recht mit seiner Einschätzung! Ganz genau so, wie wir es lieben! Und in der Tat hat dieses Große Gewächs, ähnlich wie Klaus Peter Kellers Hubacker, in den vergangenen Jahrgängen einen Wandel hin zu steigender Subtilität und Spannung durchlaufen. Das wirkt einfach wie aufgeräumt und entschlackt. Ein Langstreckenläufer in Höchstform. Kein Wunder, dass H.O. selbst diesen 2017er als bisheriges Highlight aus dieser Lage betrachtet.

DRHo20317

Frauenberg, Riesling Großes Gewächs trocken 2017 (Bio)

in Subskription

64,00 €/l



48,00 €

In Subskription, lieferbar  
ab September 2018!

**„Wie ein japanisches Superschwert, mit zigfach gefalteter Klinge.“**

„Katana“ ist die Bezeichnung für ein japanisches Langschwert. Es bezeichnet ein geschwungenes Schwert mit einfach geschliffener Schneide. Das traditionell von japanischen Samurai verwendete Schwert trägt seinen mythischen Ruf durch die spezielle Schmiede- und Härtetechnik, bei der verschiedene Stahlsorten durch vielfaches Falten miteinander raffiniert werden. Die Herstellung eines solchen ‚Katana‘ dauert oft mehrere Wochen und am Ende dieser nur von Großmeistern durchführbaren Technik liegt ein Schwert mit zigtausendfachen Schichten vor, von festem Kern und höchst gehärtetem Stahl. Erst dann wird es von einem ‚togishi‘, einem Schleifmeister, in hundertstündiger Arbeit zur Perfektion veredelt und freigegeben.

Markus Budai: „Als wir bei unserer diesjährigen Verkostung des Jahrgangs mit Carolin und Hans Oliver den Riesling vom Frauenberg im Glas hatten, herrschte Stille. Bei diesem Wein, dessen Lage bereits 1290 urkundliche Erwähnung fand und die mit ihrem Gemisch aus Löss, Mergel, Kalkstein sowie Lehm einen idealen Boden für Riesling und Spätburgunder liefert, fiel es uns gar nicht so leicht alle Eindrücke zu erfassen. Und wenn bei den mannigfaltigen Eindrücken bereits ein Bild im Kopf entsteht, braucht es doch meist länger, um das große Ganze zu sehen und in Worte zu packen. Und dann schoss es aus Hans Oliver heraus: „Wie ein japanisches Superschwert, mit zigfach gefalteter Klinge!“ Und genau diese Beschreibung trifft doch ideal den Charakter des 2017er Riesling vom Frauenberg.“

Welch klirrende Mineralität! Welche Präzision auf der Zunge! Welche Noblesse! Das ist Gänsehautatmosphäre pur. Da ist diese druckvolle und gelbe Nase mit dem Duft von reifen Früchten, allen voran Quitten, etwas Apfel und

*„Wahrscheinlich das beste  
Kirchenstück, das es jemals gab“*

*H.O. Spanier*



frischen Mirabellen und eine feine Kopfnote von grünen Haselnüssen, die noch am Busch hängen und etwas Tabak. Das Bouquet erklärt die Komplexität des Weins und man spürt, wie die Trauben in dieser Sonnenlage baden und die Energie einfangen. Doch am Gaumen zeigt sich dann die ganze Geschliffenheit und Präzisionskunst dieses Rieslings. Hans Oliver hat wegen des Hagels Ende August unter höchsten Aufwendungen nur die gesunden Trauben am Stock belassen und dieser Verzicht auf ordentliche Mengen, dafür aber ganz auf Qualität bedachte Arbeit, hat den Frauenberg dieses Potential geschenkt! Der Wein lebt von seiner Präzision und Vielschichtigkeit, ist wie ein oben beschriebenes japanisches ‚Katanana‘ mit seinen unendlichen Schichten aus gehärtetem Stahl zu einem Gesamtkunstwerk geschmiedet worden. Diese feine Aromatik nach Grapefruitschalen und Zesten im Abgang, die helle Frucht und sublim steinige Aromatik, all diese Faktoren und wie sie miteinander verschmolzen sind, machen den 2017er Frauenberg zum Riesling der Kategorie Meisterwerk.

DRH020717

Am Schwarzen Herrgott, Riesling Großes Gewächs trocken 2017

in Subskription

64,00 €/l

48,00 €

**Kraft ohne Schwere! Tiefgründig und tänzelnd zugleich.**

**Eine eigene Dimension von Mineralität und ein Wein der Gegensätze. Magisch.**

In Subskription, lieferbar  
ab September 2018!

Hans Olivers Riesling vom Zellerweg Am Schwarzen Herrgott ist ein grandioses Opus und Highlight des Jahrgangs 2017. Wenige Weine schaffen es, den Verkoster derartig in den Bann zu ziehen und mir ihrer Stille und Tiefe zu fesseln wie dieser hier. H.O. hat einmal über seine Philosophie gesagt „Die Traube ist für mich der Dolmetscher, der unsere extrem vom Kalk geprägten Böden des südlichen Wonnegaus in Wein übersetzt. Und das ist, was mich interessiert: das jenseits der vergänglichen Frucht angesiedelte Aromenspektrum der Steine und des Bodens. Tanzende Mineralien. Salziger Herkunftscharakter.“ Und genau dies ist ihm mit dem 2017er Jahrgang derartig gut gelungen, dass wir den Großmeister selbst erzählen lassen wollen:

## Herausragend!

„Der ‚Schwarze Herrgott‘ liegt am Beginn des Zellertaler Beckens, das mit dem Frauenberg seinen Abschluss findet. Hier wie dort herrscht die reine Kalkfelsunterlage vor. Den wesentlichen Unterschied machen die mikroklimatischen Begebenheiten aus. Während der Frauenberg von der offenen, exponierten Lage und dem Winddurchzug geprägt ist, befindet sich der Schwarze Herrgott an

einer steilen engen Bruchkante, welche diese Renommier-Lage nochmals vor Regen und einer zu vollen Härte des Lichteinfalls schützt. Während der Frauenberg im Licht förmlich badet, zieht der Schwarze Herrgott auch das mythische Schattenreich an. Der Schwarze Herrgott ist im Übrigen eine der ältesten und berühmtesten Weinlagen Deutschlands (urkundlich bereits im 8. Jahrhundert als Weinberg erwähnt), seit Jahrzehnten aber in Vergessenheit geraten. Vielleicht auch, weil mitten durch den Schwarzen Herrgott die Grenze zwischen Rheinhessen und der nördlichen Pfalz verläuft. Doch nach Jahren intensiver Vorarbeit soll diese grandiose Lage wieder aufleben, mit einem Wein, der nicht nur an der Grenze wächst, sondern der auch geschmacklich eine Grenzauslotung ist. Denn der Riesling aus dem Schwarzen Herrgott ist ein dem Schatten abgetrotzter Lichtwein. Die Präzision, die der Riesling hier hervorbringt, ist selbst unter den kargen Kalkfelslagen des Wonnegau einzigartig. Nichts dient oder ist Beiwerk, alles ist nur um seiner selbst wegen. Tiefgründig und tänzelnd zugleich vereint der Wein würzige Steinaromen mit lichthaft schwebender Eleganz. Die pikante Nase nach Jod und Mineralien wird von unaufdringlichen weißen Fruchtnoten wie Mirabelle und reifer Quitte umspielt. Die knackig stahlige, messerscharf zisierte Mineralität am Gaumen unterstreicht das unaufgeregte Aromenspiel, wie es nur große Weine besitzen. Das geht über Riesling hinaus, erinnert an die großen Weine aus Meursault, und trotzdem: DAS kann nur Riesling. Wein ist ein mythisches Getränk. Nicht nur uralte, sondern auch noch aufgeladene mit religiöser Bedeutung. Als Winzer arbeitet man immer an der Erde und im Himmel.“

Diesen Worten ist eigentlich nichts hinzuzufügen. Der Schwarze Herrgott 2017 zählt sicher zu den besten Großen Gewächsen, die Deutschlands Winzerelite im letzten Jahr geschaffen hat. Traumhaft schön.





# Weingut Kühling-Gillot

BODENHEIM, RHEINHESSEN

*Majestätische, vom Schiefer geprägte Rieslinge der Extraklasse*

*„Schon in der ersten Ausgabe des dieses Jahr zum 18. Mal erscheinenden Weinführers wurde das Weingut empfohlen, neun Jahre später wurde das Weingut als Aufsteiger des Jahres ausgezeichnet. Weitere neun Jahre später nun sind die Weine spannend wie nie, haben weiter an Komplexität und Nachhaltigkeit gewonnen.“*

*– Gerhard Eichelmann*

Gault Millau: „Hans Oliver Spanier hat das Weingut mit seinen Ideen und seiner Tatkraft stilistisch enorm vorangebracht. Die Qualitäten aus diesen Filetstücken deutschen Weinbaus sind nochmals dramatisch „angestiegen, die Rieslinge haben noch mehr an Statur gewonnen, werden präziser, straffer und vitaler“. Und so verwundert es auch überhaupt nicht, dass die Weine der beiden Spitzen-Güter Battenfeld- Spanier und Kühling-Gillot unverkennbar einen gemeinsamen Stil haben, den der Winzer vorgibt, und doch, aufgrund des völlig unterschiedlichen Terroirs, unverkennbar verschieden sind. Wie auch die WEINWELT urteilt: „Der Stil der Weine ist von der jeweiligen Lage geprägt. Die verbindende Handschrift zwischen den beiden Weingütern herzustellen, das war mein großes Ziel, berichtet H.O. Spanier und schätzt, dass der Prozess sich über fünf Jahre hinweg entwickelt hat, bis er mit den Ergebnissen zufrieden war.“

Und die Grundlage dieses grandiosen Erfolgs: „Ökologische Bewirtschaftung, biodynamische Elemente, natürliche Vergärung, langes Hefelager und große Holzfässer sind nur einige Stichpunkte unseres handwerklichen Ansatzes. Alle unsere Weine werden per Hand gelesen“, zeichnet Carolin engagiert die Grundsätze ihrer Arbeit. „Biologisch bearbeitete Wingerte dienen nicht nur der Qualität unserer Weine, **wir wollen auch der nachfolgenden Generation gesunde Böden hinterlassen!**“

Liebe Kunden, vielleicht haben Sie sich schon oft gefragt, was hinter der Aufteilung der beiden Weingüter Battenfeld-Spanier und Kühling-Gillot steckt. Beide Betriebe sind aus elterlichem Vorbesitz eigenständig voneinander hervorgegangen und durch die Heirat von Carolin und Hans Oliver verschmolzen. Und wie viele wissen, ist es Hans Oliver, der heute auch die Weine aus dem Hause Kühling-Gillot im Keller ausbaut.

Dass es eine sinnvolle Entscheidung war, beide Betriebe aufrechtzuerhalten, möchten wir Ihnen gerne erklären. Im Prinzip lassen sich nämlich beide Betriebe durch zwei wesentliche Kriterien voneinander abgrenzen:

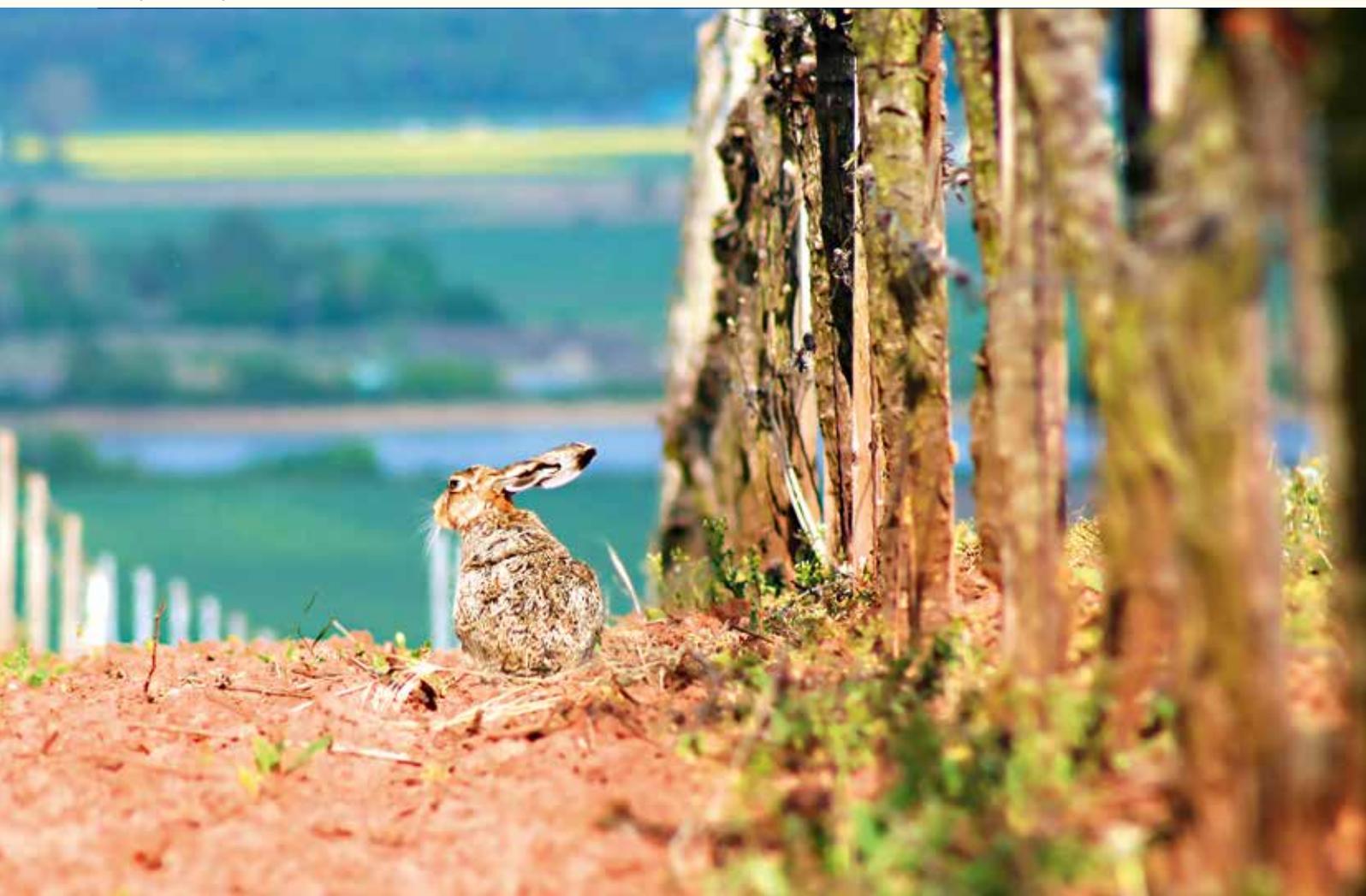
#### **Lesezeitpunkt und Böden.**

Diese beiden Faktoren ergeben eine glasklare stilistische Trennung, wobei Hans Oliver gewissermaßen als Winzergenius zusammen mit Carolin über die letzten Jahre beide Weingüter zu einem durchdachten Konzept verschmolzen haben. „Der Winzerin und dem Winzer des Jahres“ geht es nicht um die Frucht im Wein. Es geht darum, „Steinweine“ zu erzeugen, die von der jeweiligen Herkunft geprägt sind. Während wir bei Battenfeld-Spanier überwiegend vom Kalk geprägte Weinberge haben, die immer etwas später gelesen werden, beginnt Hans Oliver mit der Lese in den Anlagen Kühling-Gillots an der Rheinfront früher. Diese sind vom Schiefer, allen voran dem Rotschiefer, geprägt. Hinter Oppenheim und über den Roten Hang bis nach Nackenheim zieht sich dieses rote Band. Das ca. 280 Millionen Jahre alte Urgestein aus Tonschieferfels, auch „Roter Hang“ genannt, tritt hier an die Erdoberfläche. Der karge Urgesteinsboden speichert die Wärme des Tages, während die kühlen Nachtwinde der Seitentäler einen spannenden Kontrapunkt setzen. Zusammen mit dem Einfluss des an seinem Fuße dahingleitenden majestätischen Rheins und den unterirdischen Wasseradern macht das den Rotschiefer zu einem einzigartigen Mikrokosmos, einem der außergewöhnlichsten Terroirs weltweit. „Kalk hat mit Schiefer einfach gar nichts zu tun, das ist eine ganz andere Liga.“ Urteilt H.O. über die Bödenbeschaffenheit. Und das Resultat ist eindeutig: Carolin und Hans Oliver „bilden so das Dreamteam der Weinszene in Deutschland“ (FALSTAFF) und katapultieren beide Weingüter in die kleine Elite der besten des ganzen Landes! Carolin und Hans Oliver haben ihren Weinen bei deren ganzen subtilen Kraft immer mehr Würze, eine faszinierende Saftigkeit und eine rassige Kühle mit auf den Weg zu geben, ebenso wie eine puristische Klarheit, noch mehr Finesse und eine charaktervolle Authentizität! Es sind zweifellos Perlen der deutschen Rieslingkultur!

Somit freuen wir uns, Ihnen, werte Kunden eine makellose Kollektion des Jahrgangs 2017 vorzustellen. Das Grandiose ist bei beiden Betrieben gleichermaßen, dass die große Trinkfreude bereits mit den Basisweinen beginnt. Mit den Qvinterra-Weinen bietet Carolin verführerisch komplexe Weine an, welche die Bezeichnung „Basiswein“ nicht verdient haben. „Gutswein“ ist da schon treffender. Und bei diesem Gut handelt es sich um ein „Spitzengut“! Zudem gibt es mit dem Grauen Burgunder ‚R‘ einen überragenden Neuzugang, den wir Ihnen direkt präsentieren müssen. Grauer Burgunder, zart im Holz ausgebaut, strahlend und erhaben schön, top in seiner Preisklasse. Und bei den Großen Gewächsen handelt es sich um eine monumentale Kollektion an Lagenweinen, die mit ihrer herkunftstgetreuen Interpretation die Essenz des Jahrgangs einfangen: Komplexe, vielschichtige Weine, mit großer Trinkfreude in der Jugend und nochmals mehr Potenzial für eine lange Reife.

**„Ökologische Bewirtschaftung, biodynamische Elemente, natürliche Vergärung, langes Hefelager und große Holzfässer sind nur einige Stichpunkte unseres handwerklichen Ansatzes. Alle unsere Weine werden per Hand gelesen.“**

Carolin Spanier-Gillot



DRH030617

**Qvinterra Scheurebe trocken 2017 (Bio)**

DV

12,5% Vol. 15,33 €/l



11,50 €

### **Scheurebe völlig neu definiert!**

Carolyn Spaniers Qvinterra-Reihe verdankt die lateinische Namensgebung den fünf Ortschaften und fünf Böden, von denen die Weine Kühling-Gillots stammen. Klein die Menge in diesem Jahr, grandios aber die Qualität! Was für ein nobler Wein, welch phantastische Fruchtaromen, präzise und alles andere als aufdringlich wie bei so vielen anderen Exemplaren dieser häufig malträtierten Rebsorte, die nach billigen, vordergründigen Sauvignon Blanc Tutti-Frutti Aromen schmecken. Diese Scheurebe schmeckt so anders als man es erwartet, so mineralisch und würzig wie keine andere. Wer Cassis, grüne Paprika oder Stachelbeeraromen erwartet, wird hier völlig überrascht von der steinig-rauchigen Nase. Anstatt Frucht hat man hier Heu, etwas Kamille und mit Belüftung allenfalls frische Birnenspalten, Pampelmuse und Eisenkraut. Und dann am Gaumen: Eine enorme Dichte, eine mineralische Ader, die sich durch diese trockene Scheurebe zieht und mit würzigen Noten um sich wirft, um dann mit dem Aroma frisch gepressten Limettensafts auszuklingen. Das hier ist seriöses Kino für diesen Sommer und die nächsten beiden, solo genossen oder als vorzüglicher Essensbegleiter. Einfach großartig und für unseren Geschmack eine der drei besten Scheureben aus Deutschland! 50 Jahre alte Reben liefern den Stoff, aus dem die Träume sind. Daher diese Feinheit, an die kein Sauvignon Blanc (oft von deutlich jüngeren Anlagen) herankommt. Das ist das Geheimnis, zusammen mit dem konsequenten trocken ausgebauten Stil, der die opulente Frucht dämmt. Ein richtig toller Wein!

DRH03057

**Qvinterra Riesling trocken 2017 (Bio)**

DV

12% Vol. 15,33 €/l



11,50 €

### **In den Top 3 unserer persönlichen Gutsrieslinge aus 2017!**

Carolyn Spaniers Qvinterra-Reihe verdankt die lateinische Namensgebung den fünf Ortschaften und fünf Böden, von denen die Weine Kühling-Gillots stammen. Und wer Battenfeld-Spanier und Kühling-Gillot kennt, weiß um die Güte der Einstiegsweine. Von Hand gelesen, spontan vergoren und sogar nochmals am Sortiertisch im Weingut

selektioniert, kann man hier mitnichten von Basisweinen sprechen. Das ist ein Gutsriesling mit starkem Charakter und im Jahrgang 2017 für uns glasklar unter den Top 3 Gutsrieslingen mit Keller und Schäfer-Fröhlich anzusiedeln.

Dieser verführerisch vielschichtige Riesling mit seiner rauchig-mineralischen Art, dem Duft nach reifem Steinobst, Birnen und einem Hauch Safran, verzaubert mit faszinierend rheinhessischer Fülle und präziser Mineralik. Schon jetzt ist er ein Hochgenuss, druckvoll und am Gaumen von kühler aber reifer Frucht geprägt, mit fast schon öliger Fülle ausgestattet aber dank der puristisch trockenvergorenen Art meilenweit weg von durch Restzucker kaschierter Rieslinge, die nach einiger Zeit der Reife nur noch verwaschen dastehen. Getrocknete Aprikose, Apfel und Mandarinen bis hin zu weißen Blüten und Minzenoten finden sich in der Aromenpalette dieses rassigen Rieslings. Ein Gutswein ist stets die Visitenkarte eines Weinguts. Und die sympathischen Carolin und Hans Oliver haben sich mit ihrem wunderbar feinen, hocheleganten Basisriesling selbst übertroffen. Gutswein muss immer ein bisschen mehr bieten als er eigentlich kostet. So macht er Lust, den nächsten Schritt zu gehen und sich auch den Spitzenweinen anzunähern. Und mit dem Qvinterra, da wetten wir, gewinnen Carolin und Hans Oliver jeden Rieslingenthusiasten mit dem ersten Schluck!

Trinkvergnügen bietet dieser Gutsriesling ab sofort, kann allerdings mühelos bis 2022 reifen und gewinnt dann sogar noch an Tiefe.

DRH031517

Grauburgunder „R“ 2017 (Bio)

12,5% Vol. 18,00 €/l



13,50 €

### **Einfach genial und eine absolute Empfehlung!**

Zusammen mit Hans Olivers Weißem Burgunder ‚R‘ ist dies unsere Burgunderentdeckung des Jahres in Deutschland. Beide neuen ‚R‘-Varianten fanden wir auf Anhieb derartig genial, dass wir sie direkt in unser Sortiment aufnehmen mussten. Denn Burgunderrebsorten ins Barrique legen können viele Winzer, die nötige Substanz der Weine, das passende Holz und das Toasting auf den Jahrgang abzustimmen aber immer noch viel zu Wenige. Denn wenn ein Wein vom Holz nur geküsst sein soll, dann bedarf es höchster Aufmerksamkeit. Jeder Topf findet seinen Deckel sagt man landläufig, doch bei der Kombination von Holz und Wein stellt sich die berühmte Partnersuche als deutlich schwerer heraus. Carolin und Hans Oliver haben in 2017 aber zwei so glasklare und rebsortentypische Weine herausgebracht, die beide schlichtweg genial sind in ihrer Preisklasse.

**„Die Ortsweine von Kühling-Gillot:  
Faszinierend viel Wein für das Geld.  
Niveau eines Großen Gewächses  
auf anderen Gütern!“**

Gault Millau

Allein die Nase mit ihrem duftigen, burgundisch anmutenden Holzeinsatz, der lediglich nach erwärmten Mandelblättchen riecht und zusammen mit einem feinen Feuersteinton und einem Hauch Birne und Honigmelone eine geniale Liaison eingeht, ein Traum. Am Gaumen wird es dann wieder dicht, kräftig, aber doch puristisch. Der Graue Burgunder schmeckt einfach so genial, weil er wie seine französischen Kollegen knochentrocken ist, nichts Süßliches und dadurch Überreifes hat und das Holz zudem bestens integriert ist. Ein fast zart phenolischer Wein, der richtig Grip am Gaumen erzeugt und völlig auf kitschige Frucht verzichtet. Genialer Stoff und ein perfekter Essensbegleiter. Das ist einfach so gut!

DRH030817

Nackenheim Riesling trocken 2017 (Bio)

12,5% Vol. 26,00 €/l



19,50 €

### Eine Rarität: Riesling vom roten Schiefer!

Das Geheimnis dieses Rieslings ist der rote Schiefer, auf dem die Reben stehen. Dieser tritt in Rheinhessen hinter Oppenheim auf, erstreckt sich dort oberflächlich für einige Kilometer und am berühmten Niersteiner Roten Hang entlang des Rheins und tritt dann in Nackenheim wieder unter die Erde. Der eisenhaltige Boden speichert die Sonnenwärme besonders gut und ist eine echte Rarität. Man findet ihn hierzulande nur an wenigen Orten. Stellenweise an der Mosel, an der Nahe (Frühlingsplätzchen), in der Pfalz lediglich in Hansjörgs Kernparzelle des Kastanienbuschs und im Modenbachtal und, in prominentester Erwähnung, am roten Hang in Rheinhessen!

Und somit ist dieser Riesling immer der Rivale zum Niersteiner-Riesling (mit hohem Pettenthalanteil). Hier haben wir viel Rothenberg-Trauben im Glas. Das ergibt einen fülligeren, kraftvollen Rieslingstyp, der mit feiner Ingwerwürze und satter Frucht glänzt. Am Gaumen ist der Nackenheimer Riesling saftig und rund. In der Jugend fällt die geschmeidige Cremigkeit auf, die der Wein dann mit zunehmender Reife ablegt. Dann kommt das Terroir zur Geltung, diese faszinierend hell und gleichzeitig dunkle und anziehende Art, die nur roter Schiefer so vereint. Wer ist besser? Niersteiner? Nackenheimer? Es ist Geschmackssache! Wie wär's mit einer kleinen Weinprobe?

Schlichtweg genialer Stoff von höchster Güte. Das sieht auch der Gault Millau so und urteilt über diese Preis-Leistungs-Hits: „Die Ortsweine von Kühling-Gillot: Faszinierend, viel Wein für das Geld. Niveau eines Großen Gewächses auf anderen Gütern!“

DRH030117

Nierstein Riesling trocken 2017 (Bio)

Reservierbar

12,5% Vol. 28,00 €/l



21,00 €

Reservierbar, lieferbar ab  
Mitte Juli 2018!

### „Dieser Wein erzählt eine Geschichte“ – H.O. Spanier

#### Ralf Zimmermann: „Ein Traum vom Rotschiefer!“

Dieser geniale Ortslagen-Riesling trägt den Namen des wohl bekanntesten Weinorts der sogenannten „Rheinfront“. Es gab schon vor über 120 Jahren einen „genius loci“ von Nierstein, der sich in den großen Weinen großer Winzer ausdrückt – das, was man heute Terroir nennt. Und in diesem komplexen Niersteiner spiegelt sich bereits all das wider, was in den Großen Gewächsen Kühling-Gillots noch weiter auf die Spitze getrieben wird: Strenge Selektion, natürliche Vergärung mit wilden Hefen, Ausbau im großen Holzfass, langes Hefelager, geringe Filtration. Dadurch blitzt in diesem hedonistischen ‚Niersteiner‘ (aus Parzellen des ‚Pettenthals‘ kommen die meisten Trauben, aber auch aus dem Hipping sowie dem ‚Ölberg‘) bereits deutlich und präzise der Bodencharakter des Rotschiefers auf und er demonstriert all das emotional Berührende, wofür die Rheinweine so lange so berühmt waren. Das Rotliegende des Roten Hangs drückt sich geradezu majestätisch aus!

H.O. Spanier traut 2017 sogar zu, mit der Zeit eine Steigerung des 2016ers darzustellen. Denn die höhere Grundreife des Jahrgangs, die sich in ausgeprägter Cremigkeit ausdrückt, wird von einer gut erhaltenen Säure aufgefangen, die durch die kühlen Nächte Ende des Herbstes bedingt war und damit an den fantastischen 2001er Jahrgang erinnert. Der Niersteiner Riesling duftet nach Sesam und wird umgeben vom schiefrig-rauchigen Bouquet seiner Lage, die eine angenehme Würzigkeit mit sich trägt. Am Gaumen tänzelt der Riesling, packt zu, um dann im Abgang in eine wohltuende Wärme und Würzigkeit umzuschlagen, die sogar dezent an Chili erinnert. Ein wunderbarer Riesling, der in seiner ganzen komplexen Entwicklung am Gaumen „eine Geschichte erzählt“, wie Hans Oliver Spanier es dezidiert zusammenfasst. Kein Wunder, dass im Keller des Bundespräsidenten im Schloss Bellevue die Pretiosen aus biologischem Anbau sowohl von Kühling-Gillot als auch Battenfeld-Spanier darauf warten, von illustren Gästen getrunken zu werden!

DRH031417

Chardonnay „R“ 2017 (Bio)

in Subskription

33,33 €/l



25,00 €

**Der Chardonnay „R“ spielt in einer eigenen Liga!**In Subskription, lieferbar  
ab September 2018!

Der Chardonnay „R“ ist zweifellos eine weiße Burgunderperle Deutschlands. Für uns zählt er zu den feinsten Chardonnays, die es aktuell aus Deutschland gibt (gemeinsam mit dem Rebholz-Chardonnay). Es ist auch keine Überraschung, dass dieser Wein derartig gut ist. Denn es gibt einen entscheidenden Faktor, der ihn oft bei unseren Verkostungen hier in Saarwellingen den begeisterten Kunden als „burgundisch“ erscheinen lässt: Die Reben wurden bereits 1990 gesetzt, zu einer Zeit, als hier in Deutschland erstmalig Chardonnay angepflanzt werden durfte. Anders als viele Winzer, die noch keine Erfahrungen mit der Rebsorte hierzulande hatten und auf Duftklone setzten, deren Aromatik auch mit zunehmendem Alter der Reben niemals mit Burgundern vergleichbar ist, handelt es sich bei Kühling-Gillot um Chardonnay mit burgundischer Genetik. Dieser Glücksgriff erlaubt heutzutage mit den nun tiefwurzelnden Reben, die auf Kalkmergel stehen, einen erstklassigen Stil zu entwickeln.

Der Chardonnay aus Oppenheim duftet zart rauchig, der Holzeinsatz ist hier extrem gekonnt und man kann die perfekte Qualität des Toastings riechen. Hier ist nichts aufgesetzt, sondern fügt sich in die Struktur des Weins ein, der am Gaumen cremig und zartfruchtig daherkommt und mit rheinhessisch gelber Frucht jongliert, ohne an innerer Spannung zu verlieren. Einer unserer Favoriten und zusammen mit Rebholz, Jülg und den Weinen Julian Hubers an oberster Spitze in Deutschland zu einem Preis, für den man im Burgund selten einen grandiosen Ortswein erhält. Zu genießen ab sofort bis 2025+

DRH030217

Ölberg Riesling Großes Gewächs trocken 2017 (Bio)

in Subskription

53,33 €/l



40,00 €

**2017: Wieder ein harmoniesüchtiger, den Gaumen verwöhnender Ölberg!**In Subskription, lieferbar  
ab März 2019!

Wie so viele grandiose Lagen, die seit Jahrhunderten für große Weine bekannt und berühmt sind, weist auch der Name Ölberg auf ein früheres Kloster und seinen biblischen Bezug hin. Dass die Weine aus dem Ölberg eine dichte Viskosität besitzen und der Anteil an ätherischen Ölen besonders hoch ist, hat die Namensgebung sicherlich unterstützt. Der Ölberg verläuft im zentralen Bereich des Roten Hanges in Ost-West-Richtung als weit auslaufende Hauptlage und hat als einzige der Roten-Hang-Lagen volle Südexposition. Der Gesteinsboden ist stark zerklüftet, was die Weinbergsarbeit ebenso mühsam macht wie die Steigung von mehr als 60%. Welch klassische Steillage! Während im Rothenberg und Pettenthal die Felsbänder bis an die Oberfläche treten, ist der Boden im Ölberg poröser und durchlässiger. Der rote Tonschiefer wurde in den Jahrtausenden aufgegeben, zärtlich zerbröselt er heute unter den Händen, wenn er gerieben wird, und er hat damit über die Zeitenläufe quasi die Humusschicht ersetzt!

Ölberg 2017: Wie bereits im Vorjahr zeigt sich bereits in der Nase die charmante Charakteristik dieser Lage. Frucht- und Steinaromen sind hier gleichermaßen ausgeprägt, anders als beim noch so verschlossenen, extrem steinigen Rothenberg. Am Gaumen dann kommt wieder die klare Ölberg-Typizität hindurch. Ein sehr angenehmes Mundgefühl, dezent mit feinen Gerbstoffen strukturiert und in seiner trockenen und feinwürzigen Art markant. Das ist ein ausladender Riesling, der sehr einnehmend, ja schmusebedürftig auf den Gaumen trifft und uns Rieslingliebhaber verwöhnt. Doch bei aller Kraft und Konzentration wirkt dieser Gentleman in keinster Weise laut oder aufdringlich, denn durch die enorme Frische der mineralischen Würze des Rotliegenden und die packenden Wildkräuter genießen wir hier einen Klassiker, der durch Ausgewogenheit und Eleganz besticht. Dunkle Aromen und eine helle Frucht vermischen sich hier bei diesem harmoniesüchtigen und zeitgleich auf Präzision ausgelegten Riesling (übrigens oft ein Zeichen großer Weine, sie vereinen scheinbare Gegensätze!). Was wir am Ölberg zudem lieben ist der geniale Ausklang, der immer wiederzukehren scheint, die volle Aromenbandbreite des Weins immer wieder auffängt, um dann mit zitroniger Frische und einem Hauch Salz zu verweilen.

Genießen Sie diese Ode an den roten Schiefer aus einer legendären Lage, die vor über 100 Jahren bereits DER Nimbus war für großen trockenen Riesling, ab Freigabe im Herbst 2018 und dann mühelos über zwei Jahrzehnte.



DRH030317

Pettenthal Riesling Großes Gewächs trocken 2017 (Bio)

in Subskription

64,00 €/l



48,00 €

In Subskription, lieferbar  
ab September 2018**Fruchtfreie Zone in einem der besten Großen Gewächse Deutschlands!**

Hans Olivers behutsames ökologisches Arbeiten im Wingert wie im Keller gibt diesem großen Riesling eine unverwechselbare Identität, die ihren Ursprung in einer der steilsten Weinbergspartellen der Welt findet: Das Pettenthal hat eine Neigung bis 70%! Diese faszinierende Lage hoch über dem Rhein zwischen Nierstein und Nackenheim ist ein gesegnetes Stückchen Erde mit einer Aura, der man sich kaum entziehen kann.

Es ist eine dieser erogenen Grand Cru-Zonen der Welt, die Weine entstehen lassen, die den Genießer in Sphären höchster Entzückung zu versetzen vermögen. Im Pettenthal dominieren der rote Schieferton und der rote Sandstein. Der Boden hier ist so enorm karg, dass die Reben sehr tief in dem weichen Stein wurzeln müssen, um an Nahrung und Mineralien zu gelangen. Zudem tritt das Felsband, das sich durch den gesamten Roten Hang zieht, hier am ausgeprägtesten an die Oberfläche. Die Humusschicht ist extrem dünn, unmittelbar unter der Oberfläche beginnt der nackte Fels und die Nährstoffe für die Rebe sind nur tief im steinigen Boden zu finden. Sie wissen, werte Kunden: Je höher und steiler die Gewanne liegen, desto schwieriger sind die Lebensumstände für die Reben. Und das ist stets eine Voraussetzung für große Weine!

Diese extremen Bedingungen der Steillage, unter denen die Reben im Pettenthal leben müssen, sind der Grund dafür, dass dieser geniale Riesling, ähnlich wie Kellers Pendant, einen nobel-distinguierten, burgundischen Charakter hat. So lange ein „fetter“ Boden ausreichend Nährstoffe liefert, können sich die Fruchtaromen, die stets aber eher der „schöne Schein eines Weines“ (Battenfeld) sind, der die wahren Werte zunächst noch verhüllt, bestens herausbilden. Im Pettenthal-Riesling jedoch dominiert stets der karge Stein, der ganz andere Aromen in den Wein zaubert, als das „nur“ eine schöne Frucht vermag: Insbesondere eine tabakige Würzigkeit und eine abgründtiefe,



rauchige Mineralität. Natürlich auch zart unterlegt (die Betonung liegt auf ‚zart‘) von einem noblen Pfauenrad an gelbfruchtigen Aromen, das hier jedoch in keinster Weise dominiert, gleichwohl einen lieblichen Reiz hinzufügt. All diese Ingredienzien ergeben ein irres vielschichtiges Spektrum, komplex im Mund und zugleich aufregend wild und aristokratisch im Charakter.

Kühling-Gillots Pettenthal 2017: Fruchtfreie Zone! Diese zartrauchige, in der Jugend reduktive und nicht nur für Synästhetiker dunkle Art des Weins lässt sich nicht einmal in klare Aromen und damit sensorische Schubladen pressen. Typische Rieslingfruchtaromen bewegen sich hier völlig im Hintergrund, es dominiert die salzig-rauchige Art, der pure Feuerstein. Am Gaumen haben wir es mit einem knochentrockenen und dadurch wiederum vor Spannung und Energie strotzenden Riesling zu tun, der gleichwohl charmant seine Runden zieht, aber vor allem Spannung aufbaut, in dem er sich in die Länge dehnt und kaum aushallen möchte. Erstmals hinten raus, im langen Nachhall, scheint dann eine Frucht in Form reifer Zitrone hindurch, erfrischt den Gaumen nach der geologischen Entdeckungsreise voller erdiger Aromen.

Liebe Kunden. Das Pettenthal und der „rote Hang“ haben in der Welt der Weine magischen Klang: Eine atemberaubende Landschaft und ein Riesling, der mit dem Schiefer tanzt! Wer diese Emotion verkosten und in sie eintauchen möchte, dem können wir diesen Weltklasse-Riesling nur eindrücklich anempfehlen!

DRH031117

**Hipping Riesling GG trocken 2017 (Bio)**

in Subskription

64,00 €/l

48,00 €

**Ein großer authentischer Riesling, der Gegensätze vereint!**

In Subskription, lieferbar  
ab September 2018!

Wie ein rotes Band tritt das ca. 280 Millionen Jahre alte Urgestein aus Tonschieferfels, auch „Roter Hang“ genannt, bei Nierstein an die Erdoberfläche. Der karge Urgesteinsboden speichert die Wärme des Tages, während die kühlen Nachtwinde der Seitentäler einen spannenden Kontrapunkt setzen. Zusammen mit dem Einfluss des an seinem Fuße dahingleitenden majestätischen Rheins und den unterirdischen Wasseradern macht das den Rotschiefer zu einem einzigartigen Mikrokosmos, einem der außergewöhnlichsten Terroirs weltweit. Und dieses singuläre Mikroklima kann der Riesling wie keine andere Rebsorte in die Flasche übersetzen und lässt hier unvergleichbare, emotional packende Weine entstehen. Der Hipping, ein wahres Kleinod, liegt an sehr exponierter Stelle des Roten Hanges, dort wo der Südosthang mit dem Südhang zusammentrifft. Diese Position im Rotliegenden zwischen den Lagen Brudersberg und Oelberg bedingt, dass hier vorzügliche Wachstumsfaktoren vereint sind. Die Wärme des seeartig erweiterten Rheins, die intensive Sonneneinstrahlung in geschützter Lage und der stark verwitterte rote Felsen-Schiefer des Steilhanges lassen kleine Rieslingtrauben von intensivem Geschmack gedeihen. Die Konsequenz: Große Rieslinge voller Mineralität und der Ausprägung ihres speziellen Bodens. Die außergewöhnliche Qualität dieser deutschen Spitzenlage blieb auch dem englischen Königshaus nicht verborgen, das seit Jahrzehnten dem Hipping zutiefst verbunden ist.

Hipping 2017: Stilistisch sehr unterschiedlich zu den eher tänzerischen Interpretationen von Klaus Peter Keller, aber eben doch klar vom roten Schiefer geprägt. Mit Kühling-Gillot und Keller an der Spitze dieser Lage rückt dieses traditionsreiche Stückchen Erde immer mehr in den Fokus vieler Liebhaber. Und uns ist es auch eine große Freude, bei der Präsentation der Großen Gewächse alle Hipping-Interpretationen zu vergleichen. Im Jahrgang 2017 duftet das Hipping GG, von H.O. Spanier sorgsam vinifiziert, zartrauchig und nach Sesam. In der Jugend noch verschlossen und karaffierbedürftig, blüht es mit zunehmender Luft auf, wird dann immer präziser, als würde es sich von selbst reinigen und seinem Verkoster zeigen, was hinter diesem Riesling steckt. Am Gaumen schmecken wir eine dunkle Frucht, erdige und dunkle Noten bei gut integrierter Säure. Ein ausladendes Großes Gewächs, voller Aromen nach Gelbwurze, Melisse, Ingwer und Gestein. Man schnalzt geradezu mit der Zunge, denn hinten raus erfrischt der Riesling mit vibrierender Frische und Zitrusaromatik, hallt lange nach. Er ist präzise und doch umarmend, tief und komplex und doch vibrierend leicht am Gaumen. Ein Wein, der Zeit brauchen wird und etwas ganz Großartiges schafft: Er vereint Gegensätze! Für uns mit Abstand der beste Hipping, den es in der noch jungen Geschichte dieses Weines gibt.



DRH030417	Rothenberg Riesling Großes Gewächs trocken 2017 (Bio) in Sub./Limitiert, max. 1 Fl/ Kunde!	133,33 €/l	100,00 €
DRH030417M	Rothenberg Riesling Großes Gewächs trocken 2017 MAGNUM in Subskription	136,66 €/l	205,00 €

In Subskription, lieferbar ab März 2019! Limitiert, max. 1 Fl/ Kunde!

„So scharf wie ein Samurai Schwert“ –  
Stuart Pigott über Rothenberg 2016

„Ein sagenhafter Riesling“ – Stephan Reinhardt über Rothenberg 2016

Gault Millau 2016:

„Bester trockener Riesling Deutschlands“ für Rothenberg GG Wurzelecht 2014!

„Rothenberg ist das beste Große Gewächs Deutschlands im Jahrgang 2013.“ – Wein-Plus.de

Der legendäre Rothenberg liegt am nördlichen Ende des berühmten Roten Hangs. Durch die steile Hanglage und die (Süd)ost-Ausrichtung profitieren die Trauben von der Morgensonne, die vom majestätisch dahingleitenden Rhein reflektiert wird, gleichwohl sorgt diese Exposition für eine gewisse Kühle. Die sich in den Herbstnächten um die Trauben legende Feuchtigkeit kann so schnell abtrocknen und die Beeren bleiben in manchen Jahren bis lange in den November hinein gesund. Das Kühling-Gillotsche Gewann im Rothenberg thront wie ein Adlerhorst auf der Hangspitze. Es ist das steilste Stück im Rothenberg und wird, ähnlich einem burgundischen Clos, durch eine stützende Steinmauer eingefasst. „Rot“henberg – Wahrlich, Nomen est Omen. Die Riesling-Reben wachsen auf einem rotschiefrigen felsigen Untergrund, in den sich die Wurzeln förmlich hineinfressen müssen. Es sind sicherlich einige der ältesten Riesling-Rebstöcke Deutschlands, dazu gar wurzelecht, da sie noch vor den Schutzgesetzen gegen die Reblaus-Katastrophe in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts gepflanzt wurden. Die uralten Rebstöcke mit ihrem minimalen Ertrag führen dazu, dass der Rothenberg in seiner Jugend eher unnahbar erscheint.

In all seiner Jugendlichkeit offenbart uns der Rothenberg 2017 noch ein verschlossenes Bouquet fast ohne Frucht Komponente. Die pure steinige Mineralität strahlt hier empor, fast schmerzhaft dicht gepackt tummeln sich die würzigen und tabakigen Noten noch beieinander.

Diese „legend-in-the-making“ braucht mehrere Tage aus der geöffneten Flasche, bis sich zart reife Ananasdüfte und kandierter Ingwer abzeichnen. Allein schon die tagelange Entwicklung zeigt das große Potenzial dieses Weines an. Dieser authentische, höchst individuelle Charakterdarsteller ist eine profunde Weinpersönlichkeit, braucht Zeit und Ruhe, Entspannung und Geduld, bis man erlebt, wie sich seine komplexen Schichten langsam entblättern und entfalten. Er entwickelt sich dann mit Luft enorm, wird jeden Tag finessenreicher, nobler, aristokratischer; mit Flaschenreife wird er, über mehrere Stunden dekantiert, mit einem einzigartigen, spektakulären Aromenfächer brillieren. Am Gaumen nimmt man in diesem Stadium allenfalls den zarten Geschmack von Nashi-Birnen und Ananas wahr. Erdige und würzige Noten sind dominierend in diesem dicht verwobenen Wein, einem Riesling-Solitär, der im Jahrgang 2017 eine vibrierende Frische und Säure besitzt, die H.O. Spanier nicht umsonst mit dem Riesling-Traumjahrgang 2001 vergleicht (man denke nur einmal an legendäre Weine wie den 2001er G-Max oder Clos Ste Hune, beides magische Weine). Es gab ausreichend kühle Nächte, welche die kerngesunden Trauben davor bewahrt haben, die für großen trockenen Riesling so nötige Säure abzubauen. Und doch ist 2017 druckvoller gar als 2016, allein schon wegen der niedrigen Erträge des Jahrgangs und der höheren Grundreife. Das ist vibrierende, kaum gebändigte Energie vom roten Schiefer! Das ist der Geschmack des Terroirs, das sind tanzende Mineralien, steinige Mineralik, Petrol auf der Zunge, salziger Herkunftscharakter, Feuerstein, eben: „Liquid Earth“! Eine steinige Macht des rotschiefrigen Bodens! Bei aller Kraft sanft getragen von einem grandiosen inneren Spannungsbogen. Ein atmosphärischer Riesling, ganz und gar ursprünglich und authentisch, der alle Sinne streichelt und beispielhaft steht für eine neue Generation trockener deutscher Rieslinge. Ein Riesling-Solitär, nobel, souverän, Weltklasse pur. Ähnlich in seiner Stilistik einem grandiosen Montrachet, nur eben in den Rheinhessischen Breitengraden mit der dort idealen Rebsorte, dem Riesling bepflanzt.

Potential für mehr als zwei Jahrzehnte!





# LIQUID SKY LIQUID EARTH

Der Rote Hang -  
ein magischer Ort

## Sondermailing Deutschland

Saarwellingen, im Juni 2018

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

mittlerweile haben Sie schon viele Weine aus Deutschlands aktuellem Jahrgang 2017 probieren können. Und Sie scheinen unsere Begeisterung für diesen potentiell großen Jahrgang zu teilen.

Etliche Weine sind kurz nach deren Präsentation bereits ausverkauft. Eine Situation, die neben der herausragenden Qualität der Weine und der großen Nachfrage nach den besten Weinen Deutschlands natürlich auch der jahgangsbedingt (Frostschäden im Frühjahr, Hagel im Spätsommer) teilweise geringen Menge einiger Gewächse geschuldet ist, so dass sich schnelles Zugreifen lohnt.

Heute präsentieren wir Ihnen in unserem Sondermailing die grandiosen Weine von gleich vier Weltklassegütern an, die zu den schönsten Jahrgangskollektionen Deutschlands gehören, alle Betriebe zählen in ihrer Region zu den Leuchttürmen deutscher Winzerskunst:

**EMRICH-SCHÖNLEBER**  
aus Monzingen an der Nahe

**ÖKONOMIERAT REBHOLZ**  
aus der Pfalz und

**BATTENFELD-SPANIER & KÜHLING-GILLOT**  
aus Rheinhessen

Würden wir die Auszeichnungen dieser Winzer untereinander listen, dürften sicherlich mehrere Seiten gefüllt werden.

Aber lassen wir lieber die Weine für ihre Erzeuger sprechen: Rebholz hat für uns schlicht und ergreifend die beste Kollektion (zusammen mit den 15ern) der letzten 10 Jahre auf die Flasche gebracht, Frank Schönleber brilliert mit unfassbar verführerischen Weinen voller Charme bereits jetzt in der Jugend, die Kunden vor Ort haben sich davon schon begeistert überzeugen können, die Weine sind einfach wunderschön, ja und Hans Oliver und Caroline aus Rheinhessen haben sich in den letzten Jahren in die absolute deutsche Spitzenklasse der Toperzeuger hochgearbeitet und im letzten Jahr fast jede Auszeichnung gewonnen, die es zu gewinnen gab. Und liefern auch in diesem Jahr wieder zwei bärenstarke Kollektionen. Extraklasse!

Wir möchten an dieser Stelle auch nochmals auf die Subskriptionsmöglichkeit der Großen Gewächse unserer anderen Topbetriebe (Schäfer-Fröhlich, Von Winning, Van Volxem, Dönnhoff, Diel, Seehof, Fritz Becker) hinweisen. Nutzen Sie auf unserer Homepage unter [www.pinard-de-picard.de/subskription](http://www.pinard-de-picard.de/subskription) die Möglichkeit, sich einige Flaschen der besten Deutschen Weine zu sichern, die Nachfrage ist gigantisch!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Schmökern und noch mehr Spaß mit den Weinen

Ralf Zimmermann und Markus Budai

Salute!

# Sondermailing Juni 2018

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](http://www.pinard.de)

Lieferrn Sie mir bitte folgende Weine:

Menge	Nr.	Wein	Einzelpreis	Menge	Nr.	Wein	Einzelpreis
<b>NAHE   Emrich-Schönleber</b>				<b>PFALZ   Ökonomierath Rebholz</b>			
* in Subskription, Lieferung September 2018   ** in Reservierung, Lieferung September 2018				* in Subskription Lieferung September 2018   alle BIO			
	DNA043117	Rivaner trocken 2017 DV	7,50 €		DPF030417	Im Sonnenschein Weißer Burgunder Großes Gewächs 2017 *	41,00 €
	DNA043317	Weißburgunder trocken 2017	9,95 €		DPF033217	Mandelberg Weißer Burgunder Großes Gewächs 2017 *	41,00 €
	DNA043517	Weißburgunder -S- trocken 2017	14,00 €		DPF030517	Im Sonnenschein Riesling GG 2017 *	44,00 €
	DNA041817	Grauburgunder -S- trocken 2017	15,50 €		DPF031717	„Ganz Horn“ Riesling GG 2017 *	44,00 €
	DNA040517	Riesling trocken 2017	9,90 €		DPF030617	Kastanienbusch Riesling GG 2017 *	46,00 €
	DNA042017	Lenz, Riesling Qba (halbtrocken) 2017	10,95 €		DPF030617M	Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs 2017 MAGNUM *	104,00 €
	DNA041417	Monzinger Riesling Kabinett 2017	13,50 €	<b>RHEINHESSEN   Battenfeld-Spanier</b>			
	DNA041117	Riesling „Mineral“ trocken 2017	14,90 €	* Subskription, Lief. September 2018   ** Reservierbar, Lief. ab Mitte Juli 2018   alle BIO			
	DNA040617	„Frühtau“ Monzinger Riesling trocken 2017	17,50 €		DRH020517	Gr. Sylvaner Gutswein trocken 2017 DV	10,50 €
	DNA040117	„Halgans“, Riesling trocken 2017	20,90 €		DRH021017	Weißer Burgunder „R“ trocken 2017 DV	13,50 €
	DNA042216	Grauburgunder -R- trocken 2016 *	32,00 €		DRH021417	„Leopold“ Grüner Sylvaner Hohen-Sülzen trocken 2017	18,50 €
	DNA040717	Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs 2017 *	39,00 €		DRH020817	Riesling trocken 2017 DV	11,50 €
	DNA040717M	Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs 2017 MAGNUM *	81,00 €		DRH020117	Hohen-Sülzen Riesling trocken 2017	17,50 €
	DNA040217	Halenberg Riesling Großes Gewächs 2017 *	42,00 €		DRH021317	Mölsheim Riesling trocken 2017 **	21,00 €
	DNA040217M	Halenberg Riesling Großes Gewächs 2017 MAGNUM *	87,00 €		DRH020217	Kirchenstück, Riesling Großes Gewächs trocken 2017 *	40,00 €
	DNA041017	Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese 2017 **	19,50 €		DRH020217M	Kirchenstück, Riesling Großes Gewächs trocken 2017 MAGNUM *	85,00 €
	DNA040317	Monzinger Halenberg Riesling Spätlese 2017 **	21,00 €		DRH020317	Frauenberg, Riesling Großes Gewächs trocken 2017 *	48,00 €
	DNA040817H	Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Auslese 2017 (0,375l) **	19,00 €		DRH020717	Am Schwarzen Herrgott Riesling Großes Gewächs trocken 2017 *	48,00 €
	DNA042117H	Monzinger Halenberg, Riesling Auslese 2017 (0,375l) **	19,50 €	<b>RHEINHESSEN   Kühling-Gillot</b>			
<b>PFALZ   Ökonomierat Rebholz</b>				* Subskription, Lief. September 2018   ** Reservierbar, Lief. ab Mitte Juli 2018   alle BIO			
* in Subskription, Lieferung September 2018   alle BIO					DRH03057	Qvinterra Riesling trocken 2017 DV	11,50 €
	DPF030217	Weißer Burgunder trocken 2017 DV	11,00 €		DRH030617	Qvinterra Scheurebe trocken 2017 DV	11,50 €
	DPF033517	Grauer Burgunder trocken 2017 DV	12,00 €		DRH031517	Grauburgunder „R“ 2017	13,50 €
	DPF033317	Weißer Burgunder „vom Löfflehm“ 2017	18,80 €		DRH030817	Nackenheim Riesling trocken 2017	19,50 €
	DPF031317	Sauvignon blanc trocken 2017 DV	12,60 €		DRH030117	Nierstein Riesling trocken 2017 **	21,00 €
	DPF031017	Muskateller trocken 2017 DV	14,50 €		DRH031417	Chardonnay „R“ 2017 *	25,00 €
	DPF032316	Chardonnay „R“ trocken 2016	31,00 €		DRH030217	Ölberg Riesling GG trocken 2017 *	40,00 €
	DPF032417	Riesling Gutswein trocken 2017 DV	11,00 €		DRH030317	Pettenthal Riesling GG trocken 2017 *	48,00 €
	DPF032717	Riesling „Ökonomierat“ trocken 2017 DV	12,70 €		DRH031117	Hipping Riesling GG trocken 2017 *	48,00 €
	DPF030117	Riesling „vom Buntsandstein“ trocken 2017	18,80 €		DRH030417	Rothenberg Riesling GG trocken 2017 max. 1 FL./Kunde! In Sub. Lieferung ab März 2019	100,00 €
	DPF031217	Riesling „vom Muschelkalk“ trocken 2017	18,80 €		DRH030417M	Rothenberg Riesling GG trocken 2017 MAGNUM In Sub. Lieferung ab März 2019	205,00 €
	DPF032017	Riesling „vom Rotliegenden“ trocken 2017	18,80 €	Freihaus ab 95,00 € oder 12 Flaschen (Wein, Spirituosen, Olivenöl). Unterhalb der Freihausgrenze erheben wir eine Versandkostenpauschale in Höhe von 6,50 €. Versandkosten ins Ausland auf Anfrage oder einzusehen unter <a href="http://www.pinard.de">www.pinard.de</a>			
	DPF039917P	„Terroirforscher“-Paket statt 112,80 € nur	109,00 €	Zahlungswunsch: <input type="radio"/> Bankeinzug <input type="radio"/> Rechnung			
	DPF031115	Spätburgunder „Tradition“ trocken 2015	19,90 €	Lieferung: <input type="radio"/> DHL <input type="radio"/> DPD			
	DPF032815	Spätburgunder „R“ vom Muschelkalk 2015	30,00 €	IBAN <input type="text"/> BIC <input type="text"/>			
	DPF032913	Riesling Sekt Brut 2013	19,00 €	Kreditkarte: <input type="radio"/> Mastercard <input type="radio"/> Visa <input type="radio"/> American Express			
	DPF031608	„R“ Pi No „Gold“ brut 2008 (kein Bio)	34,00 €	Kreditkartennummer <input type="text"/> Gültig bis <input type="text"/> Prüfziffer <input type="text"/>			

Name / Firma \_\_\_\_\_

Kunden-Nr. (falls zur Hand) \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Zahlungswunsch:  Bankeinzug  Rechnung

Lieferung:  DHL  DPD

IBAN  BIC

Kreditkarte:  Mastercard  Visa  American Express

Kreditkartennummer  Gültig bis  Prüfziffer

Datum /Unterschrift \_\_\_\_\_

Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware 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](mailto: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. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen können Sie unter <http://www.pinard-de-picard.de/geschaeftsbedingungen.html> einsehen. Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter [www.pinard-de-picard.de/kontakt/datenschutz.html](http://www.pinard-de-picard.de/kontakt/datenschutz.html). Gerne können Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung auch in schriftlicher Form bei uns anfordern.

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