

PINARD



PICARD®

PINWAND N° 294

HOLGER KOCH

Die Pinot Noir-Manufaktur Höhenflug über dem Kaiserstuhl

FRANKREICH

Domaine Pierre Clavel | Languedoc 4
DER Lieblingswinzer unserer Kunden aus dem Languedoc! Kleine Meisterwerke, die große Emotionen auslösen!

Domaine du Cros | Marcillac 8
„Das Blut der Erde“! Bester Marcillac für die Revue du Vin de France, Schulnote 1 von Pit Falkenstein!

Clos du Mont-Olivet | **Châteauneuf-du-Pape** 12
Authentisch. Altehrwürdig. Ultratraditionell. So spricht Jeb Dunnuck. Top-Bewertungen bis hin zur 100 Punkten!

Domaine de Trévallon | Provence 17
„Die schönste Entdeckung meines Lebens“, urteilte einst Parker. Für uns ein mythischer Wein. 2017 in Subskription.

Domaine Gauby | Roussillon 20
Das NonplusUltra im Süden Frankreichs. Der traumhafte Jahrgang 2017 steht an, grandiose Qualität, kleine Mengen!

Château Lamartine | Cahors. 27
Großer Wein für wenig Geld. Einer der großen Klassiker des Cahors!

ITALIEN

Due Palme | Apulien 30
Zum II. Mal in Folge 3 Gläser im Gambero Rosso! Reines Weinvergnügen. Unsere Bestseller aus dem Süden Italiens.

Poliziano | Toskana 35
Die Wiederauferstehung einer Legende: Le Caggiolo!

Foradori | Trentin 40
Spitzenerfolg für den neuen Granato: 98 Punkte bei Suckling.

ÖSTERREICH / UNGARN

Moric | Burgenland 43
Hiden Treasures. Auf der Suche nach dem verlorenen Schatz. Ganz nebenbei: bester Blaufränkisch und ein fulminanter Einstieg mit seinen ersten 2017ern!

DEUTSCHLAND

Holger Koch | Baden 48
Höhenflug über dem Kaiserstuhl. Faszinierend elegante Pinot Noir aus einer kleinen Manufaktur. Genialer Stoff!

Markus Molitor | Mosel 56
Höhenflug über dem Kaiserstuhl. Faszinierend elegante Pinot Noir aus einer kleinen Manufaktur. Genialer Stoff!

SPANIEN

Bodega Inurrieta | Navarra 64
NEUE Jahrgänge: endlich wieder lieferbar: Mediodia, Orchidea, Norte, Sensaciones! Und der beste Altos der letzten 10 Jahre!

PinWand N°294

Liebe Freunde von Pinard de Picard,

Hinter uns liegt ein ereignisreiches Jahr. Wir haben weiter an unserem Portfolio gefeilt und die Vielfalt unseres Angebots mit 18 Neuvorstellungen für Sie nochmals deutlich attraktiver machen können. Zum Abschluss durften wir uns dann über die Auszeichnung zum „Weinhändler des Jahres 2019“ freuen. Dafür gilt unser Dank gerade Ihnen, unseren treuen Kunden!

Was wird 2019 bringen? Voller Ungeduld warten viele Kunden auf den hochgelobten Jahrgang 2018 aus Deutschland. Auch wir freuen uns bereits, bald die ersten Weine vorstellen zu können. Und wir können Ihnen schon jetzt versprechen, dass weitere hochspannende neue Betriebe ihren Weg zu uns gefunden haben, darunter renommierte Güter, aber auch noch weitestgehend unbekannte Winzer, denen wir großes Potential bescheinigen. Es wird auf jeden Fall nicht langweilig werden!

Mit dieser ersten Pinwand des neuen Jahres starten wir direkt mit einigen Highlights. Holger Koch, unser Solitär vom Kaiserstuhl, mit dem wir schon lange mit viel Freude zusammenarbeiten, gelingen Jahr für Jahr immer schönere Pinot Noirs, aus kleinster handwerklicher Produktion. Pinots vom Feinsten, wo die Grenzen zum Burgund verschwimmen. Das ist Eleganz pur und einfach nur grandios. Markus Molitor glänzt mit seiner neuen Kollektion, stellt den besten trocken Riesling an der Mosel, aber auch gerade seine Basisqualitäten wissen zu begeistern. Und mit der Subskription der beiden Winzerikonen Gauby und Trévallon steht der vorzügliche, aber mengenmäßig leider sehr kleine Jahrgang 2017 vor der Tür, hier heißt es schnell zuzugreifen, genau so wie beim Klassiker des Châteauneuf, Clos du Mont-Olivet.

Wir freuen uns auf ein spannendes neues Jahr gemeinsam mit Ihnen!

*Ralf Zimmermann &
Markus Budai*

**Versandkonditionen
innerhalb Deutschlands!**

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

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



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Erlasene Weine, Spirituosen & Feinkost
Alfred Nobel Allee 28
66793 Saarwellingen | Campus Nobel

Tel. 06838 97950-0 | Fax 06838 97950-30
info@pinard.de | www.pinard.de

Domaine Pierre Clavel

COTEAUX DU LANGUEDOC



Seit Jahren ein
Lieblingsswinzer
unserer Kunden!

Er ist die treue Seele des Languedoc: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, vinifiziert in biologischem Anbau liebevoll handwerkliche Unikate von einer wilden Ursprünglichkeit.

Unser Freund Pierre Clavel ist nicht nur ein begnadeter Winzer, sein verschmitzt schelmisches Lächeln, seine permanent gute Laune und ansteckende Fröhlichkeit machen ihn darüber hinaus zu einem Sympathieträger par excellence – bei Winzerkollegen, Händlern und Weinliebhabern gleichermaßen. Seit Jahren sind seine herrlich authentischen Garrigueweine aus naturnahem Anbau ein absoluter Klassiker und Renner in unserem Programm: So gigantisch sind die Qualitäten, so unverschämt niedrig die verlangten Preise, eine phantastische Preis-Genuss-Relation, die sowohl Kritiker als auch Liebhaber stets aufs Neue ins Schwärmen geraten lassen. Ohne Zweifel, Pierre hat längst Kultstatus in seiner zahlreichen Fangemeinde erreicht!



FLA010717

Mescladis, rosé 2017

13% Vol.

13,06 €/l

9,80 €

Da ist er: Der schönste Rosé des Languedoc! (RVF)

Pierre Clavels „Mescladis Rosé“ ist ein absoluter Traumstoff, denn dieser Rosé hat es in sich: Von der „Revue du vin de France“ einst zum schönsten Rosé des Languedoc (Cuvée aus 80% Syrah und 20% Grenache) gekürt, ist dieser vinologische Gruß vom Fuße des magischen Pic St. Loup der Gegenentwurf zu allen lieblosen „Rosé von der Stange“, welche die Regale der Supermarktketten füllen, wahrlich ein ernst zu nehmender, ‚zärtlicher‘ Wein - auch für anspruchsvolle Rotweintrinker!

Markus Budai: „Clavels Mescladis ist allein schon deshalb eine eigene Kategorie für sich, weil es sich mitnichten um eine Zweitverwendung des Rotweinmaterials handelt. Dieser großartige Wein entsteht bereits im Weinberg: Pierre Clavel liest die Trauben für den Rosé separat und speziell für diese Cuvée zum idealen Erntezeitpunkt, anstatt, wie es oft der Fall ist, nur einen Saftabzug des Rotweins zu verwenden, der dann aber eben keinen solch herrlich dichten und reinen Zauberstoff ergibt. Jahr für Jahr ist dieser Rosé leichter und erfrischender geworden und seit mindestens 2015 einer der allerschönsten Languedoc Rosés überhaupt, für die Revue du vin de France sogar ‚der Schönste!‘“

Mescladis Rosé 2017: Verführerische Nase zum Eintauchen in ein Meer von Himbeeren, Brombeeren, wilden Erdbeeren und getrocknete Kräuter der Garrigues. Betörend. Am Gaumen findet sich das gleiche wunderbare Aromenkaleidoskop wieder, breitgefächert von fruchtig bis würzig und einem Hauch Blutorange. Bei aller jahgangsbedingten Cremigkeit und Fülle eine wunderschön kühle und vibrierende Energie im Mund und ein animierender vollmundig mineralischer Nachhall. Ein Muss für alle Clavel-Fans! Ein Rosé mit Anspruch, Charakter und Persönlichkeit!

FLA010816

Cascaille, blanc 2016 (Bio)

13,5% Vol.

20,66 €/l

15,50 €

Wer braucht schon Frucht? Würze und Charakter sind gefragt!

Aprikosen in der Nase, weißer Pfirsich und ein wenig Honig. Darüberliegend eine Würze, die an die Kräuter der Garrigue erinnert. Und dann der große Auftritt im Gaumen und auf der Zunge: Herb, griffig und enorm würzig ist der erste Eindruck, den der Cascaille vermittelt. Ein paar Sekunden später dann weich und blumig. Weiße Blütenblätter, ein paar Mandelsplitter und ein Stück Zitronenschale. Frisch im Mund, die Frucht verbannt ins allerletzte Eck, ganz hinten, um nur ja nicht allzu frech zu werden. Vorne dampft mediterraner Nebel am Gaumen und hüllt ihn in eine sagenhafte Mineralikwolke ein. Nasser Stein, grüne Kräuter, ein Strauß Blumen und als Topping ein Zitronenspritzer. Der Abgang ist die reinste Wonne. Gelbe kühle Frucht, Thymian und Quittengelee, gefolgt von Stein- und Blütenstaub. Ein Wein, der lange nachhallt, der sich einbrennt ins Gedächtnis, weil er gar so würzig, so intensiv aromatisch ist. Provence in weiß von ihrer allerschönsten Seite. Ein echter Clavel. So schmecken Weine, die man (nicht nur) trinkt, wenn es draußen 30° im Schatten hat und man vor Durst fast umkommt. Großes Kino. Ein Tropfen, der für die mediterrane Küche wie gemacht ist. Seit mehreren Jahrgängen bereits qualitativ immer stärker werdend. Pierre investiert viel Zeit und Mühe, um den Cascaille auf ein noch nicht dagewesenes Niveau zu heben. Einer unserer Lieblingsweine.

FLA010417

Le Mas, rouge 2017

14% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

Pierres ‚Hauswein‘, ganz groß. Wunderbarer Alltags Tropfen.

Verführung pur! Thymian gepaart mit reifen Waldbeeren, schwarze Oliven schmiegen sich an Rosmarin, im Hintergrund Cassis und eine sehr dezente Würze. Auch auf der Zunge ein Erlebnis, und zwar ein richtig saftiges, frisches, neckisches. Da tanzt die rote Frucht umarmt von frischen Kräutern Tango, da schmiegt sich reifer Saft am Zungenrand an während sich am Gaumen Rosmarin und Thymian ausbreiten, fein benetzt von einem Schuss Zitrone. Der Le Mas zeigt wieder eindrucksvoll, wie "Basis" geht, ist unpräntentiös im Mund, macht Spaß und trinkt sich, wie man es von einem Alltagswein erwartet. Am Gaumen nur ein leises Schnurren, wenn man den Wein genüsslich kaut. Dabei fühlt sich der ‚Le Mas‘ klar und rein an, hat fast Idealgewicht. Im Abgang strahlt roter Saft, von dem man augenblicklich mehr will. Der Nachhall bleibt würzig und erfrischend. Es ist saftig, es ist süffig, es zischt und hat dabei so richtig Grip am Gaumen. Der ‚kleinste‘ Wein von Pierre Clavel, aber ein Großer wenn es darum geht, unkomplizierten Trinkspass zu vermitteln. Und ein toller Essensbegleiter, den Sie bedenkenlos überall dazu servieren können. Als Solist ein Tropfen, den man einfach wegzischt. Ein Muss in jeder Küche.

FLA010216



Les Garrigues, rouge 2016

14% Vol.

13,20 €/l

9,90 €

91 Punkte von Jeb Dunnock! Alltagszechuniversaltalent. Was für ein Trinkspaß!**91 Punkte!****Jeb Dunnock: „Voller Körper, reif, schöne Textur, ausbalanciert, aufgeladen mit Frucht, wird niemals schwer. Immer ein guter Weinwert!“**

Orientalische Gewürze, Kräuter der Garrigue und zart florale Noten duften uns aus dem Glas entgegen. Ein richtig vornehm würziger Duft einerseits, auf der anderen Seite aber auch sehr feminin wirkend dank Veilchen- und Lavendeltönen. Kaum auf der Zunge legt er los, der ‚Les Garrigues‘, zeigt sich von seiner frischen Seite, verführt mit schwarzen Sauerkirschen und Johannisbeeren, ist fast schon „spritzig“ und wirkt dadurch ungemein belebend und animierend. Wo dieser Wein seine 14 PS versteckt hat, wird ein ewiges Geheimnis bleiben, so frisch und flott und fein ist er unterwegs. Auch am Gaumen findet sich keinerlei Schwere, nur frische Kühle, feine Fruchtigkeit und wiederum eine mehr als edle Würze. Zechwein möchten wir das nennen, so wie der Tropfen durch die Kehle zischt, aber auf hohem und komplexem Niveau. Ein flotter Säurepuls sorgt für Bewegung, der

Trinkfluss darf getrost rasant bezeichnet werden. Ein Clavel wie aus dem Bilderbuch. Frischer, knackiger, lebendiger und süffiger kann man den Süden Frankreichs nicht in die Flasche zaubern. Ein Fest im Mund, ein Riesenspaß auch im lang nachklingenden Abgang, dank roter Frucht und weißem Pfeffer, ein Gedicht am Mittagstisch. Ein Universaltalent zu einem Preis, der jedem ein Lächeln in die Mimik zaubern muss. **Persönlicher Lieblingsalltagstropfen.**

Vielleicht noch ein wichtiger Hinweis: aufgrund der jahgangsbedingt kleinen Ernte in 2017 wird es aus diesem Jahrgang keinen ‚Les Garrigues‘ geben. Wer die Durststrecke bis zum Eintreffen des 2018ers überbrücken möchte, dem sei anempfohlen, sich mit diesem hervorragenden 2016er Elixier großzügig zu bevorraten!

FLA010516



„Bonne Pioche“, Pic Saint Loup rouge 2016

14,5% Vol.

19,86 €/l

14,90 €

Hochlage trifft auf die Finesse des Jahrgangs 2016. Definitiv einer der besten Weine des Languedoc!

Born to be wild – Unser Freund Pierre, einer der Qualitätspioniere des Languedoc, hat am Fuße des mythischen Bergmassivs des Pic St. Loup, im wildromantischen Hinterland von Montpellier gelegen, eine großartige Parzelle mit einem wertvollen Rebbestand erwerben können und vinifiziert hier nach der Umstellung auf biologischen Anbau einen der stilistisch eigenständigsten Weine, die Sie im gesamten französischen Süden finden können. Für Pierre ein ernstzunehmender Herausforderer seines legendären Copa Santa!

Diese Cuvée aus Syrah, Grenache und Mourvèdre verführt bereits im Bouquet. Da wäre der süßliche Duft eingelegter Kirschen, auch etwas Praliné. Und dahinter eine erwärmende, fein balsamische Note, ein Hauch Pfeffer und Minze. Da will man sofort das Glas zum Mund ansetzen! Diese kalkhaltigen Hochlagen ergeben in Verbindung mit den wunderschönen Charaktereigenschaften des Jahrgangs 2016 einen gleichermaßen von Konzentration, innerer Dichte und Trinkfluss geprägten Wein. Feine, geschliffene Tannine klammern sich um eine saftige Kirschfrucht, etwas Brombeeren und auch Himbeeren. Das ist sehr finessenreich, aber eben auch typisch fürs Languedoc komplex und griffig am Gaumen. Ein Wein von originärem Charakter, Trauben aus biologischer Bewirtschaftung und von grandiosen Parzellen, die ihn zum Besten seiner Preisklasse zählen lassen, selbst nach den Maßstäben des Languedoc ein absolutes Schnäppchen.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2019 bis ca. 2026.





FLA010315



La Copa Santa, rouge 2015

14,5% Vol.

23,86 €/l

17,90 €

Berührt, ergreift, verzaubert!

Der Copa Santa 2015 zeigt, wie betörend und verzaubernd der französische Süden in Bestform sein kann. Schier endlos im Duft, einfach umwerfend im Mund. Ein hocherotischer Wein, dem man sich willig hingibt und sich von ihm in andere Welten entführen lässt. Schlicht seit Jahren unser Lieblingswein! Enthusiastische Lobeshymnen werden dieser authentischen, spektakulär schönen Cuvée (Syrah, Grenache, ausgebaut in Fudern erlauchter Provenienz) mit ihrer tiefgründigen Ursprünglichkeit sowohl in der Fachpresse als auch von Weinliebhabern Jahrgang für Jahrgang gesungen.

Und was hat unser liebenswerter Freund Pierre in 2015, einem Traum-Jahrgang, nicht nur des französischen Südens, sondern in fast ganz Europa, nur für eine tolle Qualität in die Flasche gebracht: Welch noble Stilistik (deutlich schmeckbar die Verwendung neuer Holzfuder eines der besten Produzenten der Welt statt der früher üblichen gebrauchten Barriques), welch edler Stoff!

In der Farbe ein leuchtendes, tiefes, sattes Dunkelrot, in der Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, geprägt von der vielschichtigen Frucht von wilden dunklen, reifen Waldbeeren, intensiven, feinen Gewürzanklängen, einem faszinierenden Touch von frischen Oliven, schwarzem Pfeffer und etwas Röstfleisch, großen, klassischen, aber wesentlich teureren Prestigeweinen von der südlichen Rhône einerseits sehr ähnlich, andererseits mit einer Sinnlichkeit und Saftigkeit gesegnet, die den Copa dennoch zu einem unverwechselbaren Unikat werden lässt. Es ist das betörende Parfum des Südens! Der Gaumen taucht in ein Sauerkirschenbukett ein und dieses Urgestein des Languedoc schmeichelt ihm mit enormer Dichte und Cremigkeit und einem südlichen Feuer sowie einer weichen, samtigen Textur. Jahrgangsbedingt etwas fülliger als seine beiden unmittelbaren, ebenfalls köstlichen Jahrgangsvorgänger. Und dennoch: Welche Geschmeidigkeit, welche Eleganz, welche kühle, frische Finesse – das sind wohl DIE entscheidenden Weiterentwicklungen in der Stilistik der Clavelschen Weine in den letzten Jahrgängen, wahrlich der Kontrapunkt zu den banalen alkoholischen Marmeladenweinen des europäischen Südens wie der Neuen Welt. Genial die würzige Ader und die schmelzig-seidene Tanninstruktur sowie sein berauschender Nachhall. Kultweinstatus eben!

Mon Dieu! Pierre, was hast Du hier für eine phantastische Qualität abgefüllt, einer der besten ‚Copa‘ aller Zeiten. Chapeau Pierre! Et Merci! Kistenweise in den Keller legen und über Jahre hinweg Traumqualitäten genießen! Seine Liebhaber wissen es: Copa Santa ist weit mehr als nur ein Wein, Copa Santa ist pures Lebensgefühl! Zu genießen ab sofort bis ca. 2028.



FLA011214



Des Clous, rouge 2014

14,5% Vol.

60,00 €/l

45,00 €

Pierre Clavel vinifiziert diesen Ausnahmewein des französischen Südens nur in den Jahrgängen, die er in seiner Heimat für die allerbesten hält: 2001/2003/2005 und jetzt erst wieder in 2014!

Stilistisch und qualitativ DIE ultimative Herausforderung großer Châteauneuf-du-Pape-Weine!

Von 2 Spitzenparzellen in „La Méjanelle“, in ihrer Charakteristik den Top-Lagen von Châteauneuf-du-Pape nicht nur wegen ihres sie bedeckenden roten „Steinmeeres“ sehr ähnlich, hat Pierre im Herbst 2014 erstklassige Trauben in einem so perfekten Reifezustand gelesen, dass er zutiefst überzeugt war, dass sie das Potential dieser großartigen Lage mit einer bisher seltenst erlebten Ausdruckskraft widerspiegeln würden. So entschloss sich Pierre, eine aus ultrakleinen Erträgen (15hl/ ha) erzeugte Spitzencuvée auf den Markt zu bringen, vinifiziert aus traumhaft gereiften Syrah- (ca. 70%) und Grenachetrauben, die eindrucksvoll demonstrieren, welche große Weine das Languedoc mittlerweile hervorzubringen imstande ist. So haben wir hier eine spektakuläre barriqueausgebaute unfiltrierte Cuvée, über die bereits wahre Lobeshymnen verfasst wurden. Tiefes Purpurrot in der Farbe, in der Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, geprägt von wilden, dunklen Beeren, dazu feinste Gewürzanklänge und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, am Gaumen fasziniert dieser Schmeichler der Sinne neben aller virulenten Kraft und Dichte durch eine beeindruckende Eleganz und Finesse, dazu eine wunderbar weiche Textur, cremig, herrlich reife, opulente Fruchtsüße, tolles Gewürzspektrum, wie auf einem orientalischen Basar, hochkonzentriert, dicht, großartige, kernige und dennoch schmelzig-seidene Tanninstruktur, sehr lang anhaltend. Kraft ohne Schwere, phänomenale Balance! Das können nur die ganz Großen! Ganz großes Garrigue-Kino aus den Händen eines ebenso begnadeten wie sensiblen Winzermagiers! Zu genießen ab sofort (Dekantieren empfohlen), Potential bis 2028+

Domaine du Cros

MARCILLAC

„2016er Lo Sang del Pais, deutsche Schulnote 1: Die Teuliers erzeugen zwei Weine. Es ist schwer zu entscheiden, welcher der sympathischere ist. Mit beiden gewinnen sie regelmäßig hohe Auszeichnungen. Der gestrenge Führer Guide Hachette vergab mehrfach die Höchstnote ‚Coup de coeur‘. Die einfachere Cuvée, etwas leichter, dafür fruchtiger, heißt im Dialekt ‚Lo sang del país‘. Dieses ‚Blut der Erde‘ hat mit den herben, wuchtigen Rotweinen, wie sie sonst im Süden Frankreichs erzeugt werden, nichts gemein. Mit seiner frischen Säure und der herzhaften Frucht von Schattenmorellen gleicht er eher einem Pinot Noir aus der Bourgogne. Mandel und weißer Pfeffer sind zu spüren.“ - Pit Falkenstein in GUTER RAT

Urwüchsige Charakterweine aus einer autochthonen Rebsorte des romantischen französischen Südwestens mit traumhaft niedrigen Alkoholgradationen und einer wilden Ursprünglichkeit!

Auf den malerischen Hängen des wildromantischen Marcillac wachsen einige der charaktervollsten Rotweine Frankreichs.

Überschwängliche Bewertungen in der Fachpresse! So lobte Tobias Treppenhauer unser Kleinod schon vor drei Jahren im WEINWISSER: „Der Wein ist unglaublich gut, der Preis ist dafür extrem günstig und in Kombination mit der Herkunft aus einem kleinen Weingebiet sowie der unbekannteren Rebsorte lässt sich im Freundeskreis auch noch bestens der Weinkenner mimen.“

Es ist Sommer und Sie brausen der Sonne und der französischen Mittelmeerküste entgegen? Dann machen Sie, werte Kunden, doch bitte einmal im Herzen des Aveyron, einem betörenden Mosaik landschaftlicher Vielfalt, eine kurze Zwischenstation. Denn an der Schnittstelle zwischen dem Zentralmassiv, dem Land der Musketiere und dem Languedoc können Sie in einer wenig bekannten, aber atemberaubend-faszinierenden Bergregion im Tal von Marcillac eine wildromantische Landschaft genießen. Das Aveyron entdecken heißt auch, auf den

Spuren der Jakobspilger zu wandern, deren Weg sich durch Wälder und anmutige Wiesen schlängelt. Und die traumhafte Region ist Liebhabern der guten Dinge des Lebens bekannt durch das idyllische Örtchen Laguiole, aus dem die traditionellen, handgemachten, hochwertigen Messer kommen; sie ist auch berühmt wegen ihrer Rinder der Rasse „Aubrac“, die ein ganz besonders wohlschmeckendes Fleisch liefern; sie ist des weiteren bekannt durch den Roquefort und einen der besten 3-Sterne-Köche Frankreichs, Michel Bras. Und das Viadukt von Millau (auf spektakulärer Höhe mit Pfeilern, die bis zu 340 Meter und damit höher als der Eiffelturm in den Himmel ragen und einer Länge von 2.460 m überquert die vierspurige hochelegante Schrägseil- Autobahnbrücke auf nur 9 Stütz-Pfeilern das Tal) sowie die Tarnschlucht, eine magische Abfolge von berührenden Naturschönheiten, gehören zu den weltweit beliebten Höhepunkten dieser faszinierenden Landschaft. **Aber hier finden wir auch einen authentischen, urwüchsigen Wein in einer einzigartigen stilistischen Ausprägung, der selbst erfahrene Weingenießer, die schon fast alles zu kennen glauben, überraschen wird!**

Der Marcillac-Wein ist eine der unbekanntesten, da mit 160 ha Gesamtfläche auch eine der kleinsten Appellationen Frankreichs. Doch unter Insidern genießt sie legendären Ruf! Die dort ausschließlich angebaute Rebsorte „Fer Servadou“, von den Einheimischen „Mansois“ genannt, ist absolut eigenständig und eigenwillig und besitzt ausgeprägt autochthonen Charakter. Sie liefert farbintensive dunkle Weine reizvoll eigenständigen Charakters. Einen guten Marcillac kann man bereits jung mit höchstem Genuss trinken. Seine Gerbstoffe wirken vom Mundgefühl her ungewöhnlich frisch, mild und präzise. Herausragendes Merkmal ist ein intensives Himbeer-, Cassis- und Blaubeerenbukett mit rauchig-mineralischen Noten, das sich mit zunehmender Reife verstärkt. Ein guter Marcillac ist auch sehr lagerfähig, aber ob seines geringen Bekanntheitsgrades unverschämt preiswert und stellt eine originelle Bereicherung der französischen Weinkultur dar.

In einem natürlichen, traumhaft schönen Talkessel, der für den Weinanbau ein optimales Mikroklima besitzt, haben wir mit dem sympathischen und dynamischen Julien Teulier einen qualitätsversessenen Winzer entdeckt, der mit seinem Vater Philippe so charaktersvoll-individuelle Rotweine produziert, dass jeder Weinfreund, der einmal in seinem Leben einen solch originellen Tropfen verkostet hat, ihn immer an seinem authentischen Stil wiedererkennen wird. Bereits seit vier Generationen produzieren die rührigen Teuliers diese Terroir-Weine ganz eigener Stilistik, doch seit einem Jahrzehnt gibt es nochmals große Fortschritte quantitativer und qualitativer Art durch Hinzukauf bester Lagen der Appellation, zum Teil in extremer Talkessel-Steillage, und durch die Errichtung neuer klimatisierter Kelleranlagen, in denen das Be- und Umfüllen der thermoregulierten Inoxbehälter ausschließlich mit Hilfe der Schwerkraft vorgenommen wird.

Unsere beiden Cuvées dieser Domaine haben in den letzten Jahren für ein ganz erhebliches Aufsehen in der französischen Fachpresse gesorgt (u.a. Coup de coeur im Guide Hachette) und liefern seither Jahrgang für Jahrgang konstante Qualitäten von eindrucksvoller Expressivität und feinsten Balance und von einer derart handwerklichen Machart, dass wir Ihnen diese großartigen Qualitäten zu schier unglaublich günstigen Schnäppchenpreisen ganz besonders ans Herz legen möchten! Echtes, traditionelles Frankreich, wie es authentischer nicht sein kann!

**Echtes, traditionelles
Frankreich, wie es
authentischer nicht
sein kann!**

FSW010116

„Lo Sang del Pais“, rouge 2016

PK

12,5% Vol.

11,86 €/l

8,90 €

Höchst bewerteter Wein in der REVUE DU VIN DE FRANCE im Jahrgang 2016 in Marcillac!

Marcillac, terra incognita – Urwüchsige, authentische Weine aus einer traumhaft schönen Landschaft warten auf ihre Entdeckung, liebe Kunden! Ein Underdog mit allergrößtem Unterhaltungswert!

Fast unvorstellbar, aber wahr! Eine Reminiszenz an gute alte Zeiten – Rotweine, wie sie vor über 20 Jahren einmal schmeckten. Überhaupt kein Wein für Liebhaber opulenter Gewächse mit süßlicher Beerenfrucht, von Marmeladenweinen australischer Machart ganz zu schweigen. Stattdessen ein fast unvorstellbar charaktersvoller, frisch-mineralischer, schlanker, feinsinniger Wein voller lebendiger Ursprünglichkeit zu einem angesichts seiner dramatischen Qualität schier unglaublich günstigen Preis!

Du meine Güte! Was lieben wir diesen Wein, diese Rebsorte. Seit unserem ersten Glas, das wir vor Jahren getrunken habe, gehört der Lo Sang del Pais zum Inventar bei Pinard. Fer Savadou, so heißt die Rebsorte, die außerhalb Frankreichs kaum jemand kennt, Marcillac das Gebiet, aus dem sie stammt.

Schulnote 1!

Der Duft die reinste Cassis- und Himbeerorgie auf einer Wolke feinsten Würze. Im Mund dieses unglaublich feminine Spiel von Veilchen, Kirschen und ein paar kleinen Himbeeren. Weit weg jedoch von nur banal fruchtig, vielmehr sorgt eine straffe Würze für Charakter und man freut sich über eine Leichtigkeit im Mund, die ein wenig an schlanken Cabernet Franc erinnert. Da ist null Gewicht (nur 12,5% Alk.), das Gerbstoffkleid ist fein und seidig, die Frucht führt die Regie und die Würze tragt ganz brav im Gleichschritt hinterher. Was ist das für



ein Spaß am Gaumen, wenn der Tropfen federleicht an ihm vorüberzieht, wenn das agile Säurespiel die Zunge neckt und man am liebsten schon den nächsten Schluck nehmen möchte, obwohl der Mund noch immer voll ist. Kindlich verspielt ist dieser Wein, er bietet größten Unterhaltungswert und wer nicht gleich den gesamten Bestand vernichtet, der kann diesen Wein über zehn und mehr Jahre genießen. Man kann den Marcillac von Philippe Teulier aber auch schon jung mit großem Vergnügen trinken. Da wirkt er, wie oben beschrieben, schlank und kühl, faszinierend fruchtig in Duft und Geschmack, bei aller Tanninpräsenz erstaunlich transparent und duftig, fast leicht in einem attraktiven Mundgefühl. Der Geschmack erinnert, wenn überhaupt, ein wenig an große Cabernet Franc aus dem Bordelais in den 80er Jahren, wie den von Cheval

Blanc, die das Hundertfache kosten! Der hier aber kostet so gut wie nichts und vermag jeden neugierigen Rotweinkenner für sich einzunehmen. Wir lieben diesen Tropfen wie am ersten Tag! Daher wollen wir Ihnen diesen urwüchsigen Fer Servadou aus der romantischen, archaischen Region Marcillac in den Ausläufern des Zentralmassives, einen solch köstlichen Rotwein mit Charakter und animierend niedrigem Alkoholgehalt, ausdrücklich ans Herz legen! Liebe Kunden: Lo Sang del Pais („Blut der Erde“, so die Übersetzung des Namens aus dem okzitanischen Dialekt) das ist einer der originellsten Rotweine Frankreichs mit einem irren Preis-Genuss-Verhältnis!

Leicht gekühlt bei ca. 14° Celsius auch ein traumhafter Terrassenwein (phantastischer Begleiter zu allen Grillgerichten) – bei dem niedrigen Alkoholgehalt kann es durchaus auch einmal ein Gläschen mehr sein!

FSWo10215

Cuvée Vieilles Vignes, rouge 2015

13% Vol.

15,93 €/l

11,95 €

Genial einfach. Einfach genial. Der Antipode zu allen Marmeladenweinen!

Ist schon der „Kleine“, der Lo Sang del Pais, ein echter Knaller, so setzt der Vieilles Vignes nochmals so richtig einen oben drauf. Dunkle Himbeeren in der Nase, reichlich Kirschen und eine Wolke Rauch versorgen das Riechorgan mit dichten Düften. Auf der Zunge kommt genau das, was man sich von ca. 100 Jahre alten Reben ruhig erwarten darf. Kraft, Muskeln und auch Dichte. Nur dass diese Traum-Kombination dank einer frischen Säureader ausgesprochen fein und leichtfüßig wirkt. Ganz viel Sauerkirsche schmeckt man, Darjeeling-Tee am Gaumen und im Abgang eine Würze, die an Erde und an Trüffel erinnert. Charaktervoll ist diese urige Stilistik und wenn man den Wein nur lang genug im Mund behält, dann spürt man eine Essenz aus Frucht und Tee und Würze. Phänomenal! Was aber vielleicht noch mehr fasziniert, ist diese Leichtigkeit, mit welcher dieser doch recht konzentrierte Tropfen sich im Mund zu schaffen macht. Mit welcher Eleganz er Muskeln zeigt und wie erfrischend er agiert. Die Zunge eingelullt von Kirschen und Johannisbeeren, der Gaumen feinst benetzt mit Tee und Rauch, der Abgang lang und feinmineralisch vom Kalk im Untergrund und weich in seiner feinkörnigen Tanninstruktur. Der Preis ein Witz für das was da geboten wird! Und zehn tolle Jahre hat der Tropfen auch noch mindestens vor sich. Herz, was willst Du mehr? Richtig toller Wein!

In Frankreich ist unter Insidern dieser „Vieilles Vignes“ (von bis zu 90 Jahre alten Reben) mit Kultstatus versehen und schon mehrfach mit einer Goldmedaille in Paris, einer der ganz wenigen ernst zu nehmenden französischen Weinmessen, ausgezeichnet worden.



Von den vielen weiteren großartigen Bewertungen wollen wir Ihnen eine besonders liebevolle gerne kundtun: „Rarer Wein mit rarem Preis-Genussverhältnis“, urteilte Tobias Treppenhauer im WEINWISSE über den stilistisch sehr ähnlichen 2010er.

Und weiter:

„Die Weine der Domaine du Cros heimsen Bewertungen ein, die sonst nur für Weine mit einem deutlich höheren Preis vergeben werden. Daher in dreifacher Hinsicht eine perfekte Empfehlung für meine Leser:

- **der Wein ist unglaublich gut**
- **der Preis ist dafür extrem günstig**
- **und in Kombination mit der Herkunft aus einem kleinen Weingebiet sowie der unbekanntem Rebsorte lässt sich im Freundeskreis auch noch bestens der Weinkenner mimen.“**

Treppenhauer trifft es auf den Punkt. Verlassen Sie, werte Kunden, vertrauensvoll die ausgetretenen Pfade der Weinwelt und Sie werden reichlich belohnt von einem der großen Charakterweine Frankreichs! Kategorie persönlicher Lieblingswein und definitiv DER Referenzwein seiner gesamten Appellation! Ein solch charaktervolles Urgestein mit dieser fabelhaften Qualität kostet in berühmten Renommierregionen schlicht das Doppelte bis Dreifache!



FSW010414	Les Rougiers, rouge 2014	13% Vol.	22,53 €/l	16,90 €
-----------	--------------------------	----------	-----------	---------

Ein echter Charakterkopf. Voller Ursprünglichkeit!

Fast anderthalb Jahre hat das Warten gedauert, endlich wieder verfügbar ist nun der neue Jahrgang des Spitzenweines dieser Domaine.

Dunkelduftig beschreibt es wohl am besten, was da aus dem Glas in die Nase steigt. Schwarzer Pfeffer, kühler Rauch, saftige Cassisnoten und rohes Fleisch. Im Mund steht der neue Jahrgang ‚Les Rougiers‘ kraftvoll und hocharomatisch auf der Zunge und beeindruckt mit dunkler Kirsche, wiederum Cassis und jeder Menge Fleischigkeit. Der Wein wirkt ungemein druckvoll am Gaumen und man spürt seine große innere Dichte, mit welcher er uns zu beeindrucken weiß. Zusätzlich zu den so typischen Himbeer- und Kirschnoten, mit welcher die Rebsorte Fer Savadou oftmals auftritt, zeigt dieser Tropfen eine wunderbare Pfeffrigkeit, glänzt mit einem feinen Gerbstoffkleid und tänzelt geradezu fein und frisch über die Zunge. Am Gaumen ein Hauch von frischer Minze, die für Kühle sorgt, eine Würze, die an Laub und Unterholz erinnert, ein Wein der sich das Prädikat "Herbst" umgeschnallt hat. Kräftig einerseits und doch fein, fleischig aber nicht zu muskulös, sondern vielmehr perfekt gebaut, deutet bereits jetzt in der Jugend seine große internationale Klasse an, ohne seine ursprüngliche Bodenständigkeit zu verlieren. Der ‚Les Rougiers‘ spielt alle Stücke auf der Weinklavatur, versteht sich als Universaltalent und hebt sich eindrucksvoll durch Mineralität und Würze von den „klassischen“ Marcillacs ab. Braucht heute noch etwas Luft im Glas, blüht dann aber wunderschön auf und verzaubert jeden Liebhaber originärer Gewächse immer mehr. Ein echter Charakterkopf, genauso wie seine Schöpfer. Für uns das Beste aus dem Marcillac! Potential für mindestens ein Jahrzehnt! Ab sofort, bis 2029.



Clos du Mont-Olivet

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Höchste Authentizität aus dem Herzen Châteauneuf-du-Papes

Betörende Rotweine in traditionellem Stil mit Fülle und Konzentration, gleichwohl aber auch voller Eleganz und Finesse begeistern Liebhaber in aller Welt! Die höchst authentischen Weine von Mont-Olivet werden bereits seit Jahren mit Höchstnoten bewertet. Und nun: Das Traditionsgut hat im aktuellen Traumjahrgang 2016 mit der Prestigecuvée ‚Cuvée du Papet‘ mit 100 Punkten gar die Höchstnote von Jeb Dunnuck erzielen können!

„Clos du Mont-Olivet hat sich zum zweifelsfreien Referenzpunkt für ultratraditionellen, altherwürdigen Châteauneuf-du-Pape etabliert“ – Jeb Dunnuck

Rhôneweine sind schon seit zwei Jahrzehnten in aller Munde. Die „kleinen“ Côtes-du-Rhône sind herausragende Alltagsweine, die phantastische Qualitäten zu einem derart niedrigen Preis bieten, wie sie sonst kaum noch auf der Welt zu haben sind. Und nicht nur Robert M. Parker bezeichnet Châteauneuf-du-Pape als den Weinort, der die meisten Weltklassewinzer beheimatet und dessen Weine er privat mit großer Vorliebe trinkt. Viele Weinkritiker und -liebhaber sind der Ansicht, dass sie mit einem hervorragenden Châteauneuf-du-Pape den wohl größten Gegenwert für ihr Geld erhalten und so sind die Weine der besten Hersteller immer sehr schnell ausverkauft, insbesondere diejenigen, die preislich nicht völlig abgehoben haben und die damit weitaus weniger kosten als gleich gerühmte und gleich hoch bewertete Bordelaiser Gewächse. Die führenden Weinjournalisten in aller Welt haben zu diesem Ruhm der Châteauneufweine erheblich beigetragen, indem sie Jahrgang für Jahrgang (und das ist durchaus verständlich, denn die Weinqualitäten an der südlichen Rhône wurden seit 20 Jahren durch die klimatischen Veränderungen dramatisch besser noch als vor Jahrzehnten) das hohe Lied der besten Weine dieser großartigen Region gesungen haben.

Doch dieser neu gewonnene Ruhm hat auch einen Preis, wie jede Medaille ihre zwei Seiten hat. Das „Problem“ in Châteauneuf und Umgebung ist die Orientierung der meisten Winzer an einem Weinstil, der jedem (den Journalisten wie den Kunden) gefallen und wenig anecken soll. Und je runder, je gefälliger, im Gefolge davon auch mächtiger und opulenter ein Châteauneuf-du-Pape in den letzten Jahren geworden ist, um so sicherer waren ihm Ruhm, Ehre und ein guter Abverkauf. Verstehen Sie uns bitte nicht falsch, wer te Kunden, das sind Weltklasseweine, die sich ihr Prestige auf der ganzen Welt absolut verdient haben.

Nicht nicht nur uns persönlich fehlt mittlerweile etwas. Derweilen vermissen wir bei einigen Betrieben das „nicht so Runde“, die Eleganz, die packende Mineralität und das „Trinkige“, das uns mit Freude eine Flasche an einem Abend leeren lässt, ohne dabei müde zu werden. Oder anders formuliert: Wir vermissen den Urschrei der Authentizität, wir vermissen Rhôneweine, wie sie früher einmal geschmeckt haben, als weder die perfekte Reife im Weinberg noch die kellertechnischen Optimierungsmöglichkeiten Einzug gehalten hatten. Und so haben wir angefangen, uns umzuschauen, wo denn noch urtraditionelle Châteauneuf-du-Pape wachsen würden. Ungeschminkt! Echte, kernige Weine. Mit Ecken und Kanten. Oder auch feinst geschliffen. Da wäre Rayas, Winzermagier Reynaud mit seinen legendären Weinen, echte Kulturgüter Frankreichs. Stets vergriffene, mittlerweile auch durch zahlreiches Weiterreichen der Weine, oft unbezahlbare Meisterstücke. Da wären die exzellenten Kultweine Henri Bonneaus, der leider mittlerweile verstorben, danach durch obskure Geschichten und keiner fest geregelten Nachfolge in Vergessenheit geriet, dessen Weitergang niemand so richtig einschätzen kann. Und da sind die ebenso klassischen wie grandiosen Châteauneufs unserer Chapelle-St-Theodoric, Meisterwerke, die Sie bereits ins Herz geschlossen haben, die allerdings ob der kleinen Mengen schnell an Liebhaber verteilt sind.

„Mont-Olivet ist eine zeitlose Domaine“

– Céline Sabon

Aber wir wurden fündig! Es ist ein altes Traditionsgut. Der Name des Weinguts geht auf einen Notar zurück, der 1547 einen Weinberg namens „ad Montem Olivetti“ besaß – die Tradition der Weinbereitung in der Familie selbst ist seit vier Generationen verankert. Und das Weingut hatte in Vorzeiten bereits eine hohe Reputation unter der Leitung des legendären Seraphin Sabon. Heute wird Mont-Olivet vom nicht minder gerühmten Thierry Sabon im Sinne des Großvaters weiter und gar zu neuer Blüte geführt. Die Familie gewinnt ihre herrlich gehaltvollen, ungemein feingliedrigen und komplexen Weine in urtraditionellem Stil aus ihren alten Reben, zumeist Grenache, die über viele Parzellen von Châteauneuf-du-Pape verteilt sind und so die Vorzüge der unterschiedlichen Terroirs in sich vereinen.

Die Vinifikation erfolgt bei den ebenso rührigen wie sympathischen Sabons völlig traditionell, die Weine werden weder geschönt noch filtriert und neue Barrique lassen sie wie der Teufel das Weihwasser. Großer Wein ist letztendlich gar nicht so schwierig. Und erst recht keine Hexerei. Man braucht drei Dinge: Großes Terroir, alte Reben besten genetischen Materials und vom Wein beseelte Winzer. Das reicht vollkommen aus. Alles andere ist meist Schnickschnack! Und was haben die Sabons in all den letzten Jahrzehnten nur für Moden kommen und gehen sehen. Ihr Stil blieb aber immer der gleiche! „Mont-Olivet, un domaine intemporel“ („Mont-Olivet ist eine zeitlose Domaine“), brachte Céline Sabon, eine von Josephs Enkelinnen, die sympathische Philosophie des Gutes bei einem Besuch auf den Punkt.

Neugierig geworden? Dann laden wir Sie herzlich ein zu einer spannenden Reise in eine weltbekannte Appellation, zu einer Domaine, die einige der großen, stilistisch noch ganz traditionell geprägten Weine ihrer so gerühmten Region vinifiziert. Mit Herzblut!

FRS190216

Côtes du Rhône rouge 2016

14% Vol.

13,26 €/l

9,95 €

Grandioser Gutswein von legendärem Betrieb

Clos du Mont-Olivet ist ein absoluter Traditionsbetrieb aus Châteauneuf-du-Pape. Obwohl die Guts Geschichte bis ins Jahr 1932 zurückreicht, ist es vor allem Thierry Sabon zu verdanken, dass die Weine des Hauses heute zu den besten ihrer Region zählen. Seit 2001 verantwortet er das Weingut und produziert Weine, die das Weingut zum „zweifelsfreien Referenzpunkt für „ultratrusionellen, altehrwürdigen Châteauneuf-du-Pape“ (Jeb Dunnuck) etabliert haben.

Und wie es bei den allerbesten Betrieben der Fall ist, überzeugen diese auch bereits mit ihrer Basis. Der Côtes du Rhône von Clos du Mont-Olivet besteht überwiegend aus Grenache sowie den traditionellen Rebsorten der Region. Sein leicht süßlicher, feiner Duft wirkt dunkel und zurückhaltend. Man muss dem Wein im Glas erst etwas Zeit und Aufmerksamkeit geben, bis er sich langsam entfaltet. Wer hier einen auf direkte Performance getrimmten Rhôneweine erwartet, der mit markantem Parfüm aus dem Glas springt, wird enttäuscht sein. Zurückhaltung ist oberstes Prinzip bei diesem feinen Rhône-Klassiker, der nur subtil nach Waldbeeren, allen voran Erdbeeren und etwas Sauerkirsche, duftet, die von feinen Kräutern verfeinert werden. Ein Hauch von getrockneten Rosen liegt darüber, ummantelt das zarte Bouquet. Am Gaumen sind Reinheit und Eleganz wesentlich stilprägend. Was für ein feiner und kühler Wein, fernab von marmeladig konzentrierter Frucht, wunderbare Expression der Hausstilistik. Man würde ihn vielleicht sogar zunächst eher an der nördlichen Rhône einsortieren, so würzig und introvertiert wirkt er. Dieser herrliche, geradezu „schlanke“ Côtes-du-Rhône ist das genaue Gegenteil eines überkonzentrierten Monsterweins, es dominieren vielmehr spielerische Eleganz und burgundische Finesse. Die Tannine sind fein und geben Struktur, die Frucht wirkt kühl und die würzigen Aromen (Tabak, Nelke, Kakao) setzen feine Akzente. Ein herrlicher Alltagswein, von animierendem Tiefgang, dessen wahre Größe sich vor allem dem Weingenießer, weniger dem Weinverkoster erschließt. Denn man hat Spaß am nächsten Glas, an der subtilen Entwicklung des Weins, anstatt vom ersten Verkostungsschluck bereits gesättigt sich abzuwenden. Man findet solche Weine nur noch selten, umso wertvoller erscheint uns dieser preiswürdige Wein der Familie Sabon!



Zu genießen ab Frühjahr 2019 bis 2024+

FRS190316

Côtes du Rhône, Vieilles Vignes rouge 2016

14,5% Vol.

16,66 €/l

12,50 €

„Freunde traditionell hergestellter, hochwertiger Côtes du Rhône können hiermit nichts falsch machen.“
- Jeb Dunnuck

Thierry Sabons Côtes du Rhône Vieilles Vignes stammt von sehr alten Reben (einige bereits in den 50er gepflanzt). Es handelt sich hierbei um eine von Grenache dominierte Cuvée, die mit Carignan und Syrah verfeinert wird. Frucht, Seidigkeit und Eleganz sind die Insignien dieses herrlichen Rhôneweines, der noch eine Spur eleganter und feiner als der Basiswein daherkommt. Sabon setzt hier den Akzent mehr auf die ätherische und feinsinnige Duftigkeit der roten Frucht. Sauerkirsche, Minze und Walderdbeeren als Kopfnote, darunter schwarzer Pfeffer und Garrigue. Ein unglaublich animierender und seidiger Côtes-du-Rhône, kein Dampfhammer, eher ein Gaumenschmeichler, dessen intellektuelle Komponente unüberschmeckbar ist. Schwarze Oliven und Kräuter am Gaumen, plüschiges Tannin und ein zarter Körper machen diesen Wein zu einem fantastischen Erlebnis, in seiner Kategorie zu den besten Weinen zählend, wenn man den klassischen Côtes-du-Rhône-Stil, fernab jeglicher moderner Einflüsse, sucht. Welch Rarität an der südlichen Rhône!

Zu genießen ist dieser feine Côtes-du-Rhône ab sofort (gewinnt über mehrere Stunden enorm mit Luft) bis 2025.



FRS191016

„A Séraphin“ Côtes du Rhône, rouge 2016

15% Vol.

18,60 €/l

13,95 €

Die Krönung eines Côtes du Rhône!

Drei Côtes du Rhône zählt die Familie Sabon zum festen Portfolio. Der geneigte Leser fragt sich sicher, welchen der drei er denn nun nehmen soll und warum derartige Vielfalt in der Basis? Die Antwort ist einfach: Weil alle drei völlig unterschiedlich sind und ein jeder Wein seine Berechtigung hat. Beim Basis Côtes-du-Rhône handelt es sich um einen typischen, klassischen Vertreter. Der Vieilles Vignes von den ältesten Reben setzt da nochmals in Punkto Feinheit eins drauf, wirkt in seiner Struktur sogar einen Hauch leichter. Ja und der Séraphin? Das ist schlichtweg wohl einer der besten Côtes du Rhône, die es überhaupt gibt! Es ist Thierry Sabons Krönung der Kategorie. Anders als bei den alten Reben ist hier mehr Syrah enthalten. Dies verleiht der Cuvée mehr Seriosität und Struktur, er wirkt ausgereifter. Wie passend, handelt es sich hierbei doch um eine Hommage an Großvater Séraphin Sabon. Die Weinberge stehen nördlich von Bollène, an der Grenze zu Vaucluse und Drôme. Insgesamt höhere Lagen, die zudem von Bäumen umschattet werden, erklären die kühle Stilistik dieses Wein, der keinerlei Überreife besitzt. Auch im Keller setzt Thierry Sabon auf eine klassische Vinifikation, entrappt nur einen Teil der Trauben. Für uns eines der wichtigsten Merkmale klassischer Rhôneweine, die mittlerweile in warmen Jahrgängen nur so ihren herben und markanten Stil erhalten können.



Uns persönlich erinnert dieser klassische Wein mit hohem Syrahanteil an die feinen Weine Reynauds, der mit seinem Zweitweingut neben Rayas auch Château de Fonsalette managt. Ja, in der Würzigkeit, Struktur und kühlen Seidigkeit der Weine könnte man diese blind serviert wohl auch an der nördlichen Rhône verorten. Dieser nach Sauerkirschen, Brombeeren, Wiesenkräutern und zart nach Eisen und Oliven duftende Côtes du Rhône wirkt seriös und gesetzt. Am Gaumen verblüfft er durch kernige Struktur, Geradlinigkeit und griffiges Tannin. Eine würzige Frucht gesellt sich dazu, doch erzählt uns der Wein mehr vom kühlen Klima, als ein Potpourri an Früchten aufzuzählen. Das ist seröser Wein von der südlichen Rhône, klassisch, reifungswürdig und auf allerhöchstem Level. Jeb Dunnucks Fazit zur Fassprobe: „Der Spitzen-Côtes-du-Rhône ist die Cuvée A Séraphin und es wird ein herausragender Wein werden.“

Dieser Wein ist ab sofort trinkreif, kann allerdings problemlos 7-8 Jahre Flaschenreife vertragen.

FRS190416

„Clos du Mont-Olivet“, Châteauneuf-du-Pape rouge 2016

16% Vol.

39,93 €/l

29,95 €

„Eine sensationelle klassische Cuvée, die sich über zwei Jahrzehnte halten wird.“ – Jeb Dunnuck

Dieser betörende Châteauneuf ist keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Fruchtbombe, stattdessen faszinieren sehr feine, noble, ungemein komplexe Aromen. Denn Clos du Mont-Olivet steht gemeinsam mit Clos des Papes, den legendären (und leider kaum noch erschwinglich gewordenen) Weinen von Rayas und unserem Geheimtipp Chapelle-St-Theodoric, in der Walhalla der klassischen Châteauneuf-du-Papes, wie sie so auch fast unverändert vor 20 und 30 Jahren erzeugt wurden. Thierry Sabon, der seit 2001 die Geschicke des Weinguts leitet, ist ein Bewahrer der Tradition, mit leichten Abänderungen, wie sie die heutigen klimatischen Verhältnisse erfordern. Je nach Jahrgang entrappt er einen kleinen bis mittleren Teil der Beeren, behält allerdings stets eine Partie mit Rappen parat. Der Ausbau geschieht in großen Behältern anstatt in neuem Holz, zwei wesentliche Faktoren für klassischen Châteauneuf. Bei der klassischen Cuvée stammen die Trauben aus Montalivet, La Crau (!), Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin, Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans und Les Marines. Das bedeutet: Die Cuvée bildet einen Querschnitt vom Norden bis zum Süden Châteauneufs, mit allen unterschiedlichen Bodenformationen und mikroklimatischen Begebenheiten. Diese Cuvée besteht

überwiegend aus Grenache (in der Regel ca. 75-80%), Syrah, Mourvèdre und in geringem Anteil Cinsault, Coi-noise, Vaccarèse, Muscardin, Terret noir und Picpoul noir.

„Es sieht so aus, dass 2016 hier ein sensationeller Jahrgang für das Weingut ist.“

- Jeb Dunnuck

2016: Wir sind beeindruckt, welche Konzentration und Feinheit Sabons Weine bewahrt haben. Der kühlere, etwas frischere Jahrgang als sein Vorgänger 2015 vereint Kraft und Finesse. Das Bouquet ist ein Potpourri der Aromen und hochkomplex. Rote Beeren, allen voran Johannisbeere, Herzkirschen, Hagebutte, auch Kokoblätter und Minze. Mit der Luft erscheinen weitere Düfte, Brombeeren, Pflaumen und Garriguenoten. Am Gaumen prägt den Jahrgang ein strukturgebendes Tannin, welches fest und reif

gewoben ist. Ein Châteauneuf, der anders als viele moderne Erzeugnisse auch gerne ein paar Jahre Reife vertragen kann, ja sich sicher mühelos 15 und mehr Jahre entwickeln wird. Sabon hat mit seinen 2016ern einfach eine fantastische Kollektion gelandet, auch Rhône-Experte Jeb Dunnuck schwärmt: „Es sieht so aus, dass 2016 hier ein sensationeller Jahrgang für das Weingut ist.“

Unser Fazit kurzum: Delikater, präziser Wein mit grandiosem Nachhall und Reifepotenzial: Noblesse oblige! Dieser ebenso aristokratische wie urwüchsig-traditionelle Châteauneuf gehört zu unseren persönlichen Lieblingsweinen der Region!

FRS190516	„Cuvée du Papet“, Châteauneuf-du-Pape rouge 2016 Max. 1 Flasche pro Kunde	16% Vol.	85,33 €/l	64,00 €
-----------	--	----------	-----------	---------

100 Punkte von Jeb Dunnuck: „Pure Perfektion im Glas.“

„Cuvée du Papet“, wohl eine der prestigeträchtigsten Weine des Châteauneuf-du-Pape, ein Wein, der Kultstatus besitzt, Jahr für Jahr zu den allerbesten Weinen gezählt werden darf. Der hedonistische Genuss dieses Weltklasseweines aus teilweise über 105-jährigen Reben (die Selektion der besten Trauben) sprengt die Grenzen des Gewohnten. Schier unfassbare Konzentration und Kraft vermählen sich mit Präzision. Das ist höchste handwerkliche und traditionelle Winzerkunst! Die Cuvée aus überwiegend Grenache und einem Hauch Syrah und Mourvèdre stammt von den Terroirs Montalivet, La Crau, Bois Dauphin und Pied de Baud, jeweils von den ältesten Reben.

Und 2016 ist der Familie Sabon wieder ein Monument gelungen, Jahrgang und Geschick des Winzers haben sich zu einer perfekten Kombination verbunden. Jeb Dunnuck vergibt diesem Meisterwerk die Höchstwertung von 100 Punkten und schreibt begeistert:

Eine weitere Bestleistung, der 2016 Châteauneuf-du-Pape La Cuvée du Papet von Thierry Sabon ist pure Perfektion im Glas. Stärker als die klassische Cuvée mit mörderisch schwarzen Himbeeren, zermahlenden Steinen, Garrigue, salziger Mineralität und Jod, ist sie tief, vollmundig, konzentriert und sexy und hat dennoch

Tannin. Es ist einer dieser „eiserne Faust in

einem Samthandschuh“-Weine, der jedes Mal, wenn ich zum Glas zurückkehrte, immer tiefer und reichhaltiger wurde. Traditioneller Châteauneuf-du-Pape der alten Schule kann nicht besser sein und die Leser sollten betteln, leihen oder stehlen, um sich eine Flasche zu besorgen. Verstecken Sie Flaschen für 4-5 Jahre (oder mehr), zählen Sie sich glücklich und genießen Sie die Flaschen in den folgenden 2-3 Jahrzehnten.“ Und abschließend: „Der Châteauneuf-du-Pape La Cuvée du Papet von 2016 ist ohne Zweifel der beste Wein, den ich je aus diesem Weingut probiert habe, und ist ein legendärer Wein. Verpassen Sie ihn nicht!“

Ein großer Châteauneuf. Zu genießen ab sofort mit etwas Belüftung, allerdings garantieren wir allerhöchsten Genuss mit 4-6 Jahren der Reife, Potenzial für zwei Jahrzehnte! Weglegen lohnt sich unbedingt bei diesem Monument.



100 Punkte - JEB DUNNUCK
„Pure Perfektion im Glas“

Domaine de Trévallon

PROVENCE

**Mythische Weine
aus dem Herzen
der Provence!**

**Seit Jahren ein Weltklassewein, der schon
100-Punkte-Weine an die Wand gespielt hat!
Robert Parker: „Die schönste Entdeckung
meines Lebens.“**

Die nördlichen Alpilles sind eines der schönsten Fleckchen Erde in Frankreichs Süden. Unweit des malerischen mittelalterlichen Dörfchens ‚Les Baux de Provence‘ kommt von inselartig in die wilde Naturlandschaft eingebetteten Parzellen, die von einem wahren Steinmeer überflutet sind, einer der eigenständigsten und charaktvollsten Rotweine der Welt, der mit keinem anderen Wein verglichen werden kann. Die speziellen mikroklimatischen Bedingungen, denen die Rebstöcke ausgesetzt sind, insbesondere der Einfall kalter Winde aus dem Norden und das Abblocken der warmen Luftströme aus der Camargue durch die gezackten Gipfel des Kalksteinmassivs der wilden Alpilles-Bergkette, die daraus resultierende verlängerte Vegetationsperiode und die späte Lese zusammen mit der Mengenbegrenzung bei der Ernte ergeben einen der eigenwilligsten Weine der Welt, den vor Jahren schon Parker als eine der schönsten Entdeckungen seines Lebens bezeichnete.

Wir lieben diese magischen Weine, seit wir sie vor ca. 25 Jahren zum ersten Mal verkosten durften. Infolge der klimatischen Veränderungen in Europa scheint es im Nachhinein eine geradezu seherische Entscheidung von Eloi Dürrbach gewesen zu sein, bereits vor mehr als 30 Jahren seine Weinberge im Norden (!) der Alpilles anzupflanzen (und damit den kühlen Mistralwinden ausgesetzt), um die Hitze des Südens zu mildern. Bestockt sind sie etwa hälftig mit Cabernet Sauvignon und Syrah, was auch die Ursache für die ursprüngliche Einstufung des Trévallon als „vin de pays“ war. Diese „unübliche und untypische“ Rebsortenzusammensetzung führte zur „Degradierung“ von der ach so bekannten Appellation Côteaux d'Aix (Verzeihen Sie bitte unsere leise Ironie, werte Kunden) zu dem wohl besten VdP Frankreichs. Diese Spitzfindigkeit fiel den Bürokraten der INAO allerdings erst ein, nachdem sich die Spitzengewächse des Bordelais, selbst die 100 Parker-Punkte-Weine Margaux und Montrose, bei einer Probe der großen Weine des 90er Jahrgangs, veranstaltet von der belgischen Sommelierunion, dem Trévallon als souveränem Sieger geschlagen geben mussten. Ein Schelm, wer Böses dabei denkt und dahinter Einflussnahmen gekränkter Bordelaiser Château-Besitzer vermutet ;-)



Eloi Dürrbachs „Trévallon“ jedenfalls wird seit-her von allen Weinkritikern und Liebhabern gleichermaßen enthusiastisch gefeiert und zu den besten Weinen der Welt gezählt. Er ist in Frankreich und den USA längst zum Kultwein avanciert und wird dort inzwischen zu exorbitanten Preisen gehandelt. Zudem wird dieser so urtümliche, ungemein frische, fabelhaft fitnessreiche Wein, der streng limitiert zugeteilt wird, rein ökologisch angebaut und nach etwa zwei Jahren im Holzfass (eine kleine Partie, ca. 10 Prozent, in neuen Barriques, das meiste jedoch in großen alten Fudern) unbehandelt und unfiltriert auf Flaschen abgezogen. Diese großartigen Weine von Trévallon besitzen, so zugänglich und lustvoll sie in ihrer Jugend bereits schmecken, ein immenses Reifepotential von 25 Jahren und mehr! In diesem großen mythischen Gewächs dominieren stets eine fabelhafte Mi-

neralität und ungemein komplexe Frucht das Holz – und nicht umgekehrt, wie dies bei so vielen international „gemachten“ Weinen der Fall ist, die bar jeder Originalität eine austauschbare Stilistik aufweisen.

Werte Kunden: Trévallon, das ist singulärer Stoff der absoluten Weltspitze mit dem Geschmack und der Aromatik des französischen Südens, gepaart mit einer grandiosen Dichte und Konzentration. In vielen Blindproben haben wir immer wieder erlebt, wie Liebhaber und Winzer gleichermaßen einen gereiften Trévallon als vermeintlichen großen Hermitage identifizierten bzw. in den letzten Jahrgängen mit den mittlerweile wesentlich älteren Reben als einen Spitzenwein aus dem Bordelais!

FPR010117

Domaine de Trévallon, rouge 2017 in Subskription, Lieferung Frühjahr 2020 69,33 €/l

52,00 €

Es gibt Winzerbesuche, bei denen ist man gespannt, was der Jahrgang einbrachte und es gibt solche Besuche, bei denen wir uns schon Wochen vor dem Termin über schöne Stunden freuen, wissend, das uns wieder große Weine erwarten. Ein Besuch bei Eloi Dürrbach und seiner Tochter Ostiane ist ein solches Ereignis, ja es ist mehr eine Ehre als qualitative Bestandsaufnahme. Ein Höhepunkt in unserem Jahreskalender! Noch nicht ein einziges Mal wurden wir enttäuscht, und in jedem Jahr überkommt uns eine schon fast kindliche freudige Erregung, wenn wir über die pittoreske Straße am malerischen Dörfchen Baux-de-Provence vorbei ins Tal zur Domaine fahren, etwas abseits gelegen und immer ein Ort voller Ruhe und Stille.

Um es direkt vorwegzunehmen, mit dem Jahrgang 2017 gibt es schon wieder eine kleine Ernte im Keller. Wie Sie sich vielleicht erinnern können, gab es bereits letztes Jahr deutliche Mengeneinbußen. Nicht etwa wegen Wetterkapriolen, sondern kleinen regionalen Feinschmeckern, die sich vor allem an den Syrah-Trauben zu Schaffen gemacht haben. Es gab rund 30% Verlust durch Wildfrass! Anschließend wurden 4 km Zaun um die Weinberge der Domaine gezogen. „La guerre est déclaré!“ Eloi Dürrbach und seine Tochter Ostiane haben sich ihre Hoheit über die an den Reben hängenden Delikatessen wieder zurückerobert. Das Revoluzzer-Gen steckt offenbar in der Familie! Kaum sind die Wildschweine gebändigt steht uns nun aber jahrgangsbedingt (wie im gesamten südlichen Rhône) wiederum viel zu wenig Wein zur Verfügung, um alle Kundenwünsche erfüllen zu können. Was für ein Drama. Wir verzichten daher auf das Angebot von Großflaschen, um möglichst vielen Kunden die Möglichkeit zu geben, sich einige Flaschen des qualitativ herausragenden 2017ers sichern zu können!

Während 2016 ein seriöser, dicht gepackter und geradliniger Trévallon war, so erfreut uns am 2017er dessen hedonistischer Charme, den der Wein versprüht. Die Syrahtraube liefert eine pikante, sehr pure Nase mit reifer, feiner und würziger Frucht, wohingegen der Cabernet Sauvignon eine markante Struktur in den Wein einbringt und für eine atemberaubende Aromenintensität sorgt. Hagebutte, schwarze Beeren, Teer und Kräuter der Provence tummeln sich hier. Die typische Kräuterwürze bildet im Bouquet eine unverkennbare DNA der Provence ab. Cassis, Sauerkirschen und Zedernholz tauchen auf, werden abgewechselt von Hibiskusblütentee und kräftigen Garriquenoten. Beeindruckend ist für uns, wie sowohl in warmen als auch kühlen Jahren stets die Eleganz neben kräftiger Struktur stehen kann. Ein Trévallon ist neben seinem immensen Lagerpotenzial immer auch ein



Wein, der auf Finesse aufbaut, durch seine leisen Töne jeden Verkoster in den Bann zieht. Das ist schlicht und ergreifend großartiger Stoff, Herzblutwein.

Auch 2017 wird bekanntlich seine Zeit auf der Flasche benötigen, bis sich Struktur und Frucht aneinander gewöhnt haben, ein eingespieltes Duo bilden. Der Trévallon gehört zu den Legenden des französischen Südens, besitzt Kultweinstatus und sorgt für Gänsehautatmosphäre! Es ist einer der großen Klassiker, der sowohl die Region als auch die Wahrnehmung Frankreichs geprägt hat wie kaum ein anderer Wein. Uns fällt in dieser Kategorie nur noch die Domaine de la Grange des Pères von Laurent Vaillé ein. Beide Betriebe verbindet eine bemerkenswerte Reduktion auf das Wesentliche. Im Fokus stehen zwei Weine, ein Rot- und ein Weißwein und eine lange Historie exzellenter Weine, die irritierenderweise die Spitze der Region für sich zu behaupten wissen und von starren Regularien als einfache „Landweine“ abgestuft wurden. Man musste schon Mut besitzen, um in jungen Jahren mit derartiger Überzeugung weiterzumachen. Doch um aus einer solchen Konstellation auch noch als strahlender ‚Sieger‘ hervorzugehen, dafür bedarf es weit mehr als nur Mut.

PS: Wie sehr diese Singularität unserer Ikone der Provence geschätzt wird, zeigen jüngste Ereignisse. Zu Beginn des Jahres erzielte eine Magnumflasche Trévallon des Jahrgangs 1982 auf einer Versteigerung in Cannes eine Rekordsumme von 1.000€. Parker selbst nannte diesen Jahrgang von Dürrbach die schönste Entdeckung seines Lebens. Welch außerordentliche Referenz für die unangefochtene Stellung der Domaine!





Domaine Gauby

ROUSSILLON

*„Wir wollen eigentlich nichts anderes als das, was wir im Weinberg angelegt haben,
im Keller bewahren“, so die Maxime der beiden Gaubys.*

Ralf Zimmermann: Die ultimative qualitative Spitze des Roussillon, aus einem biodynamisch bewirtschafteten Naturparadies am Fuße der Pyrenäen!

Markus Budai: Lionel Gauby erfindet sich neu und wird Jahr für Jahr kompromissloser und konsequenter und 2017 stellt dies eindrucksvoll zur Schau!

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

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

In Calce, in der Region Roussillon schon nahe der spanischen Grenze gelegen, befindet sich einer der (welt) besten Betriebe Frankreichs. Die Spitzenweine Gaubys dominieren seit Jahren die Ranglisten. Sie sind die Stars des Languedoc-Roussillon! Wir haben es in den vergangenen Jahren bereits oft geschrieben: Viele vergleichende Verkostungen der Spitzenweine von Gauby mit den Prestigegewächsen des Bordelais demonstrieren (vor allem, wenn blind probiert wird und die Beeinflussung durch die Etiketten keine Rolle spielt) die absolute qualitative Gleichwertigkeit, in den aktuellen Jahrgängen gar die Überlegenheit von Gaubys grandiosen Solitären gegenüber denen vom Ufer der Gironde. Gérard Gauby und sein Sohn Lionel eilen scheinbar mühelos von Erfolg zu Erfolg, von Höhepunkt zu Höhepunkt. Der „Muntada“ belegte bei Parkers großer Jahrgangsdegustation des Roussillon 2008/9 die Plätze 1 und 2! Mit den Jahrgängen 2012/13 rauschte geradezu ein Wirbelsturm durch den Blätterwald der internationalen Weinkritik. Und trotzdem war Sohn Lionel nicht ganz zufrieden!

„Die Dinge geschehen nicht von einem auf den anderen Tag. Es braucht ein Jahrzehnt, bis man die natürlichen Abwehrkräfte der Reben wiederbelebt hat, die wir jetzt in unseren Weinbergen haben. Bei den Weinen arbeite ich nur noch mit extrem wenig Schwefel, sie erreichen eine fast schon nördliche Geradlinigkeit, aber mit einem enorm hohen Anteil an Extrakt und Konzentration, vor allem aber an Tiefe.“ Gérard Gauby

Es ist stets dieses Streben nach Perfektion, was die allerbesten Winzer antreibt. Und wenn auch international alle Kritikerstimmen in höchsten Tönen von den Weinen aus Calce schwärmen, feilt im Stillen die nächste Generation am Weinstil weiter, ja erfindet sich sogar neu. André Dominé konstatierte bereits: „In den ersten Jahren ihrer Kreation unter die zehn besten Syrah-Weine der Welt gerechnet, spiegelt die Cuvée Muntada auf einmalige Weise die Entwicklung der Domaine Gauby im Roussillon wider. Doch nicht nur das. Sie kann als stellvertretend gelten für die allgemeine Evolution unter den Spitzenwinzern der Welt. So suchte Gérard Gauby in den ersten Jahren hohe Konzentration, um sich dann immer stärker auf Frische und

Mineralität auszurichten. Nicht zuletzt seit der Übernahme der Verantwortung im Keller durch Lionel Gauby 2008 spüren Vater und Sohn Eleganz und Finesse, aber auch Energie und Lebendigkeit nach. Seit 1995 ist die Muntada auf der Höhe ihrer Zeit gewesen und oft dieser ein gutes Stück voraus.“



Wir präsentieren Ihnen heute unter anderem voller Freude Gaubys Spitzenwein in Subskription, den Muntada 2017!

FRO010217	Les Calcinaires, I.G.P. Côtes Catalanes rouge 2017	13% Vol.	24,80 €/l	18,60 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Das Roussillon wiederentdeckt!

„Calcinaires“ - das bedeutet Kalkstein und genau von diesem Terroir erzählt Gérards und Lionels Paradedécuvée. Und in der Tat ist dieser Einstiegswein in die phantastische Welt der Gauby-Preziosen bereits voll und ganz dem glasklaren Konzept der beiden Vorzeigewinzer unterworfen, welches nicht weniger anstrebt als zu versuchen (wir sagen es vorab: dieser Versuch ist auf spektakuläre Art und Weise gelungen!), die Essenz des Roussillons, und noch spezieller, die besonderen Gegebenheiten Calces, auf die Flasche zu ziehen.

13,0% Vol. Alkohol berichten zurückhaltend von den Höhenlagen von über 450m über Meeresspiegel und gut durchlüfteten Parzellen, deren bis zu 90jährigen Reben sich tief in den Kalkstein graben müssen, um an Nährstoffe zu kommen. Wahrlich: Ein in seiner Preisklasse unvergleichlicher Wein, ein feinst balancierter, harmonischer Côtes du Roussillon.

Dieser aus konsequent biodynamischem Anbau erzeugte Wein, eine Assemblage aus Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir und Carignan, reifte für über 10 Monate im Betontank. Holz möchten die Gaubys dieser filigranen Cuvée nicht aufdrängen. Und so kann sie uns voller Zartheit und Finesse von der Schönheit der Region erzählen. Ein tiefes Lilarot mit fast schwarzem Kern liegt im Glas, allein schon die Farbe deutet die niedrigen Erträge (im Schnitt lediglich 25 hl/ha) an. Und es duftet verführerisch nach saftig reifen Maulbeeren, reifer Pflaume und frisch geschrotetem Pfeffer. Kein Holz das stört, stattdessen die pure Frucht, die von einer Mischung aus Schieferwürze und Graphit umrahmt wird. Das hat Profil, das hat Charakter!

Am Gaumen bereitet dieser Wein bereits jetzt pure Freude. Doch geben Sie ihm gern etwas Luft und Zeit in der Karaffe. Er wird immer vitaler im Glas. Auch hier kreisen geschliffene und sehr fein polierte Tannine umher. Eleganz und Finesse sind die Insignien der Rotweine der Gaubys. Hitzige Noten gibt es hier nicht. Die tiefgründige Mineralität (in dieser Preisklasse haben wir ganz selten einen Wein getrunken mit dieser mineralischen Expression, die von einer Mischung aus jüngeren und bis zu 90jährigen Reben von Gaubys Paraderterroirs stammt) und die bezaubernd würzigen Aromen in der Nase umhüllen noch die komplexe Frucht und betören, verbunden mit burgundischer Noblesse, einschmeichelnd den Gaumen, hüllen ihn ein mit ihrem samtigen Tuch, verweilen, wollen nicht mehr loslassen. Ein traumhaft authentisches Urgestein mit einer faszinierenden Frische und Kühle. Ein Geniestreich unserer sympathischen Gaubys. Terroir pur, ein absolutes „Must“ für alle Liebhaber eines feinen, geschliffenen Weinstils, der aber auch Weinliebhabern gefallen dürfte, die auf Kraft und Körper stehen. Ein ganz wundervoller Wein!

Zu genießen ab sofort (aber dann unbedingt karaffieren bitte) Höhepunkt 2021 bis 2026+

FRO010815	 La Roque rouge 2015	14,5% Vol.	100,00 €/l	75,00 €
-----------	---	------------	------------	---------

Max. 3 Flaschen pro Kunde!

Einer der drei großen und raren Lagenweine des Hauses!

Exclusive Rarität: Lionel und Gérard haben nochmals sechs Kisten aus ihrer „Schatztruhe“ rausgerückt (DANKE!!!!), für uns der beste „La Roque“, den die beiden bisher erschaffen haben. Die Weinfreunde, die schon das Vergnügen hatten, den Wein verkosten zu dürfen, wissen, wovon wir sprechen. Limitierte Abgabe: **Max. 3 Flaschen pro Kunde!**

Gaubys „La Roque“ ist mit Muntada und dem Weißwein „Coume Gineste“ einer der drei großen Lagenweine des Hauses. Eine unfassbare schöne Hommage an die Grenacherebe ergibt einen der größten Rotweine Gaubys aller Zeiten. Die alten Reben ergeben hier einen Niedrigertrag von 20hl/ha. Das ist wirklich die Essenz der Grenachetraube, die Gérard und Lionel hier über 30 Monate in Fudern und Barriques ausbauen, um die Kraft der reifen Reben zu bündeln. Feinste Frucht trifft hier auf eine irre Mineralität. Und der kraftvolle Jahrgang 2015 bescherte der Domaine den wohl langlebigsten und komplexesten „La Roque“ der bisherigen Guts Geschichte. Das ist schlichtweg Grenache pur in dramatischer Expression, wilde Aromen changieren mit schwarzem Pfeffer und grandioser Kirschfrucht. Genialer Nachklang! „Eine sensationelle Finesse und Feinheit in der Aromatik, geradezu eine grazile Statur, eine samtene Textur, traumhaft harmonisch und ein großes, salziges, mineralisches Finale“ (RVF). erinnert in seiner Stilistik an die legendären Châteauneuf-du-Pape-Weine, den raren und mittlerweile kaum noch bezahlbaren Rayas.



FRO010517		„Vieilles Vignes“, rouge 2017	in Subskription, Lieferung Ende 2019	36,00 €/l	27,00 €
FRO010517M		„Vieilles Vignes“, rouge 2017	MAGNUM	72,00 €/l	54,00 €



„Alte Reben“ – das ist understatement pur

Carignan (hier zählen die Reben ein Alter von über 125 Jahren!), Syrah, Grenache noir und Mourvèdre bilden die Zauberformel für Gaubys unvergleichbar guten „Vieilles Vignes.“ Die Bezeichnung des Weines, schlicht „Alte Reben“, erscheint uns bei Gérard und Lionel wie pures Understatement, eigentlich müsste es wensschon „Très très vieilles vignes“ heißen. Denn die Grenache- und Carignanreben dieser Cuvée wurden bereits Ende des 19. Jahrhunderts angepflanzt. Vergleichsweise jung erscheint da das Alter der Mourvèdre und Syrah, mit gerade rund 30 Jahren. Ein Rebalter, bei dem viele andere Winzer bereits völlig selbstbewusst von alten Reben sprechen. Gauby Rebstöcke ergeben einen der spektakulärsten, finessenreichsten und trinkanimierendsten Rotweine des gesamten französischen Südens, der mit einer faszinierenden Frische und beispielhaften Mineralität daherkommt – und dennoch von noblem aristokratischen Charakter geprägt ist. Für uns ein Wein, der sich darüber hinaus vielleicht auch noch durch das beste Preisgenussverhältnis aller großen Südfranzosen auszeichnet!

Denn nicht nur für uns zählt die relativ preiswerte Cuvée zu den schönsten Weinen der Gaubys. Wohl weil er im Preis für die Qualität vergleichsweise erschwinglich ist, ist dieser heiß begehrte, elegante Tropfen mit der Freigabe für die Kunden doch bereits oftmals ausverkauft. Und daher bieten wir Ihnen diesen Paradewein des



Roussillon auch stets in Subskription an.

Bereits seit 2005 erzielt diese so feine Cuvée Spitzenwertungen mit bis zu 95 Parkerpunkten. Mit der Umstellung auf den biodynamischen Anbau wurzelten die Reben noch tiefer, sie graben sich bis zu 80 und mehr Meter in den festen Untergrund, um so an die notwendigen Nährstoffe zu gelangen. Die Bodenaufgabe ist sehr gering, teilweise nur wenige Zentimeter, darunter beginnt der karge Fels. Zwischen den Reben wimmelt es nur so von Bodenlebewesen in der so liebevoll gepflegten Erde! Nachhaltiges Wirtschaften ist für Gaubys alltäglich gelebte Realität. Die Weine sowie alle Kunden, die diese wertvollen Bioprodukte genießen dürfen, und deren Kinder und Kindeskinde werden es ihnen danken.

Zum 2017er Jahrgang: Das Roussillon und gerade die alten, tiefwurzelnden Rebanlagen der Gaubys profitierten von einer guten Wasserversorgung. Die nach dem eher trockenen Jahrgang 2016 etwas ausgezehnten Böden konnten 2017 reichlich Feuchtigkeit speichern und gaben den Reben einen echten Wachstumsschub. Warme Durchschnittstemperaturen ließen die Trauben gut reifen und die gute Wasserversorgung vermied Trockenstress an den warmen Sommertagen. Diese idealtypischen Bedingungen ergaben herrlich aromatische Rotweine, die sich ihre vorbildliche Frische bewahren konnten. Sie erscheinen uns insgesamt noch intensiver und charismatischer als der jetzt in der Jugend etwas introvertiertere 2016er Jahrgang.

Bei Gaubys Vieilles Vignes spürt man einfach in jedem Schluck die Erhabenheit der alten Reben. Wie ein weiser Dorfältester scheinen sie für jeden neuen Jahrgang die perfekte Antwort zu haben. Die so feine und doch kraftvolle, ja vielschichtige Aromatik des Vieilles Vignes besticht, nein verzaubert einfach ungemein. Marmeladige Frucht oder gebackene Noten findet man nie in Gaubys Weinen. Es ist vielmehr stets eine intensive Aromatik gepaart mit vorbildlicher Frische der zum idealen Zeitpunkt gelesenen perfekt gereiften Frucht. Edel, kühl und würzig ruht der Wein im Glas, duftet nach südlicher Garrigue, roten Waldbeeren und Sauerkirsche mit einem Hauch Nelke. Dieser Botschafter des französischen Südens verführt mit zarten Noten von Veilchen und grünem Pfeffer. Die wilden Aromen sind dieses Jahr etwas zarter, der Wein versprüht sogar gewisse burgundische Anklänge, zeigt sich bestens balanciert, allerdings weit kraftvoller als ein Pinot Noir. Allein der Spannungsbogen, den dieser Wein im jugendlichsten Stadium aufbaut, ist einzigartig. Und am Gaumen verweilt er mit kraftvoller Textur, dabei seidigen, aber dicht gepackten Tanninen, setzt Maßstäbe in Punkto Finesse und Balance. Kurzum: Bärenstark!

Der 2017er Vieilles Vignes ist ein Monument des Vin Naturels aus dem Roussillon. Ein Klassiker, der durch Sohn Lionel Gauby nochmals neu interpretiert wurde und so eine Referenz der Region und des neuen hauseigenen Stils darstellt.

Trinkreife ab Freigabe im Herbst 2019 mit ordentlich Belüftung, Höhepunkt ab 2025, besitzt allerdings ein Potential von über 20 Jahren.

FRO010617



Muntada, rouge 2017 in Subskription, Lieferung Ende 2019

85,33 €/l

64,00 €

FRO010617M

Muntada, rouge 2017 MAGNUM

86,00 €/l

129,00 €

Die Ikone des französischen Südens in Subskription zum Vorzugspreis:

Muntada 2017: Der Jahrgang lässt sich ziemlich treffend in nur einem einzigen Wort beschreiben – „herausragend.“ Aber, leider auch hier wie bei Trévallon, gibt es von diesem Traumstoff leider deutlich weniger Flaschen!

Wer Gauby sagt, muss auch direkt an den ‚Muntada‘ denken. Es ist DER Grand Vin des Hauses, welcher Gérard Gauby international berühmt machte, welcher Sommeliers, Händler und Journalisten bereits Ende der 90er Jahre nach Calce, jenem kleinen Dörfchen mitten im Nirgendwo, pilgern lies. Das Geheimnis dieses Weins sind die uralten Reben, von denen er stammt, der unfassbar geringe Ertrag von 15 hl/ha und die je nach Jahrgang leicht variierende, aber immer stets perfekte Assemblage unterschiedlicher Anteile von Grenache Noir, Syrah, Carignan und Mourvèdre von den kalkreichen Böden. Und in einem warmen und trockenen Jahrgang wie 2017 haben die tiefwurzelnden Reben, welche die über den Herbst und Winter angesammelten Wasserreserven erreichen konnten, für eine hervorragende Versorgung der altherwürdigen Weinstöcke gesorgt und damit die Grundlage geschaffen, warum sich diese Weinlegende wieder einmal von allen anderen abhebt. Das ist das Geheimnis



großer Weine. Sie stammen von perfekt exponierten Lagen, die es mit allen möglichen Wetterkapriolen aufnehmen können und unter meisterlichen Händen, wie sie von Gérard und Lionel Gauby nicht kompromissloser und auf reine Qualität bedacht arbeiten könnten, bringen sie flüssig gewordene Edelsteine hervor.



Der 2017er Jahrgang strahlt in burgundischem Kirschrot mit lila Reflexen. Eine leichte Trübung macht klar, dass die Gaubys ihren Verzicht auf Filtration weiterhin konsequent fortführen. Dem diametral gegenüber steht ein betörend klares Bouquet, das von keinem Holzeinfluss überdeckt wird. Veilchen und Lavendel deuten sich als Kopfnote an, dann kommt die Herzkirsche zur Geltung. Das Bouquet dieses jugendlichen Weins ist subtil, in sich gekehrt, fast schüchtern und entwickelt sich mit Luft zu einem facettenreichen Gesamtkunstwerk. Oliventapenade und frische Rosenblätter bereichern die zarte Kirschfrucht.

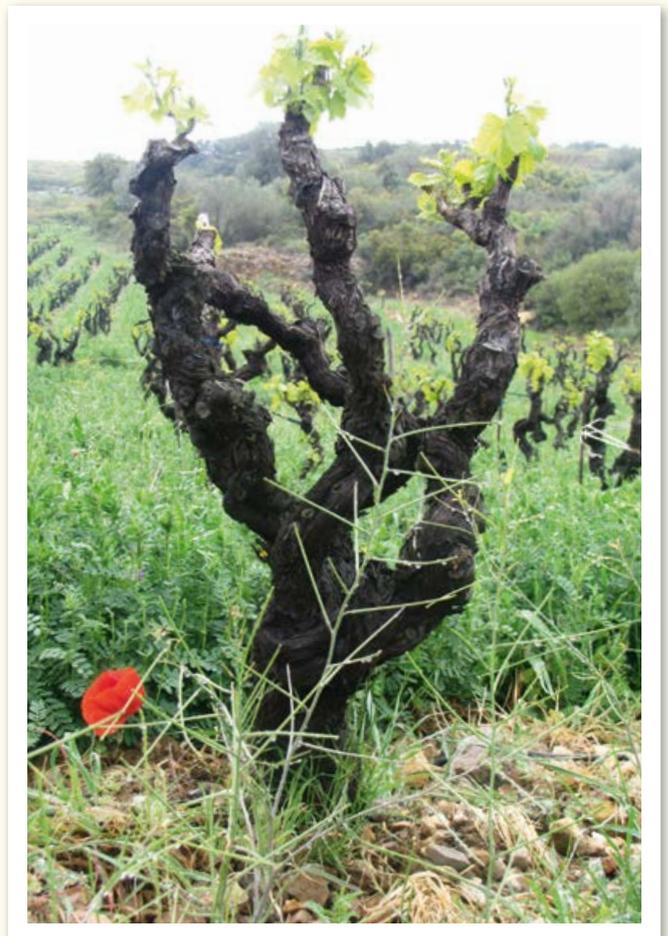
Am Gaumen geschliffene Tannine, weniger Kanten als sein Vorgänger aus 2016, doch die gleiche dichte Struktur ohne protzende Kraft, wieder eine sehr klare Frucht in Form reifer Brombeeren und Sauerkirschen. Erst im Nachhall lässt die pfeffrige Würze, die leicht herbe Noten einbringt, etwas von der Jugendlichkeit dieses Weins erahnen. Dieser subtile, hochkomplexe, beerenwürzige Wein setzt wie seine Vorgänger neue Maßstäbe, fasziniert, fordert die Sinne – er macht sprachlos gar.

Das ist das pochende Herz eines großen Terroirs, die wieder gefundene Kraft eines lebenden Bodens in biodynamischer Bearbeitung. Natur pur! Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und Charakter. Von den hoch gelegenen Terroirs von Calce mit den kühlen Nächten stammt ein Stoff, aus dem die Träume

vieler Weinliebhaber bestehen: **Eine fabelhafte Konzentration und eine enorme Dichte, Tiefe und Extrakt, gepaart mit einer einzigartigen Finesse, Frische und Mineralität formen einen sagenhaft eleganten Wein der absoluten Weltspitze mit dem Potential für eine Legende, der mediterrane Reife und phantastische Aromenvielfalt mit feinsten burgundischer Eleganz und einzigartiger Bordelaiser Dichte und Konzentration vereint.**

Trinken Sie dieses geniale Weinmonument in einer Blindprobe mit Ihren Freunden gegen die superteuren Luxuscuveés aus Italien wie den Sassicaia und Ornellaia oder gegen die renommiertesten Bordelaiser Gewächse. Das Ergebnis dieser Probe könnte vinologische Weltbilder einreißen. Riesiges Potential!

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



A man with short brown hair and a light beard is smiling and looking towards the camera. He is wearing a dark blue t-shirt with a white Tommy Hilfiger logo. The logo features a crown at the top, the text 'TOMMY HILFIBER' on a banner, 'HILFIBER' in large letters, '85' in a circle, and 'NEW YORK CITY' at the bottom. The background is a vineyard with grapevines and leaves in various shades of green, yellow, and red, suggesting an autumn setting. The lighting is bright and natural, creating a warm atmosphere.

Château Lamartine

CAHORS

Château Lamartine – ein Grundpfeiler Cahors

Manfred Klimek in der Welt am Sonntag: „Château Lamartine: Großer Wein für wenig Geld!“

Die ‚Bibel‘ der französischen Weinkritik schwärmt: „Alain Gayraud vinifiziert die großen Klassiker der Region, die durch ihren Charakter, ihre Finesse ihre Frische und grandiose Reife betören!“

Revue du vin de France: „Diese klassische und wichtige Domäne der Appellation liefert Weine, die dem Image von Cahors gerecht, ausgewogen und treu sind.“

Stabübergabe: Alains Kinder, Lise und Benjamin, glänzen mit ihrem ersten Projekt, der Cuvée, Tandem!

Das Cahors ist eines der ältesten und berühmtesten Weinanbaugebiete Frankreichs und über Jahrhunderte waren die so genannten „black wines“ aus der Malbec-Rebe gefragter in der Weinwelt als die benachbarten Bordelaiser Gewächse. Und Alain Gayraud ist einer der TOP-Winzer der Region, die sich auf den Weg gemacht haben, Cahors seine historische Stellung wieder zu geben. **„Mit guten Weinen, die Bordelais ein Dorn im Auge sind, weil um einiges billiger“**, wie Klimek in der WELT zu Recht urteilt.

Bei sorgsamer Pflege, niedrigen Erträgen und fein dosierter Extraktion vermag die Malbec-Rebe Großes, ja Unerhörtes zu leisten: Sie bringt dann Weine hervor, welche als ultimative Herausforderung der allerbesten Weine vom Ufer der Gironde gelten.

Nach Ansicht so manchen bewanderten Weinkenners gehört daher die Region Cahors zu den aufregendsten Anbaugebieten der Welt überhaupt. Die Weine sind deshalb so spannend, weil sie von ganz eigener Stilistik sind: die Fruchtaromatik ist expressiv, die Struktur größten Bordelaiser Gewächsen ebenbürtig, die Finesse bei gereiften Gewächsen der Spitzenwinzer häufig burgundisch. Sehr selten haben wir allerdings so wohlbalancierte Rotweine genießen dürfen wie bei Château Lamartine. Sie hinterlassen am Gaumen den Geschmack von vollkommener Fülle, sie sind reichhaltig, cremig und harmonisch sowie von einer blumig-würzigen Kraft, die sehr nachhaltig ist. Ein großer Cahors, nicht umsonst berühmt geworden als der Wein der Könige und Päpste, ist gewirkt wie ein edler Samtteppich, der den Gaumen mit seinen überaus wohlschmeckenden Aromen vollständig auskleidet. Wer jemals einen gereiften Cahors gekostet hat – etwa aus dem Spitzenjahrgang 1990 – ist hingerissen von den subtilen Aromen: Trüffel, Unterholz, Beeren und Lakritze paaren sich mit einer Minzfrische, ähnlich einem Mouton-Rothschild. Keine Frage auch, ein wirklich guter Cahors gehört zu den langlebigsten Rotweinen der Welt.

Die besten Gewächse befinden sich heute teilweise auf dem Niveau gar von Premier Grand Crus aus dem Bordelais und wir sind stolz, Ihnen diese Weine auf Weltklasseniveau präsentieren zu können.

„Alain Gayraud vinifiziert die großen Klassiker der Region, die durch ihren Charakter, ihre Finesse, ihre Frische und grandiose Reife betören!“ - Bettane



FSWo80417

Tandem, rouge 2017

Diamkorken

12,5% Vol.

14,60 €/l

10,95 €

Der Wein zur Stabübergabe: 100% Malbec – 100% Frucht!

Mit dem Jahrgang 2016 hat Alain nach über 40 Jahrgängen nun Platz für die nächste Generation gemacht. Seine beiden Kinder, Lise und Benjamin, leiten nun die Geschicke des Weinguts. Und ihr erstes Projekt widmet sich einer neuen Cuvée, Tandem, die wir mit großer Freude ins Sortiment aufgenommen haben. Natürlich ist auch dieser Cahors ein reinsortiger Malbec. Er stammt von über 30jährigen Reben, die auf kalkreichem Terroir stehen, Lise und Benjamin achten hier auf niedrige Erträge, vor allem aber ist ihre neue Cuvée ein Ausblick auf das, was von ihnen zu erwarten sein wird. Der Fokus liegt auf der Bewahrung der Frische der Frucht. Dies gelingt beiden neben aufwändiger Weinbergarbeit auch durch ihre Vorgehensweise im Keller. Die Malbec-Trauben werden bei niedrigen Temperaturen vergoren und sehen anstatt neuem Holz eine Mischung aus Betonei- und Zementtanks. Das lenkt den Fokus auf die ursprüngliche Frucht des Malbec. Und wie gut ist den beiden ihre erste eigene Cuvée gelungen! Wir waren auf Anhieb begeistert und mussten den Wein haben!

Er steht mit lebendigem und intensivem Violett im Glas, duftet nach Herzkirschen, die mit einem Hauch frischer Minze eine unglaublich kühle Facette in den Wein bringen. Das ist Cahors der neuen Schule, die, ohne das Terroir zu vernachlässigen, alles scheinbar Überflüssige im Wein abwirft, ihn damit ganz klar und präzise umzeichnet. Auch am Gaumen bleibt die Frucht kirschdominiert und frisch, ja insgesamt von knackigen und saftigen Früchten geprägt. Ein Hauch Blutorangen gesellt sich hinzu, die Tannine sind dicht und samtig und der Wein mündet im Nachhall in ein intensives Aroma von eingelegten Zwetschgen. Das ist ein kerniger, geradliniger Cahors, der druckvoll über den Gaumen gleitet, mit jedem Schluck direkt Lust auf ein weiteres Glas macht. Die Tannine sind butterweich anstatt spröde oder abweisend, die Frucht rötlich und frisch anstatt angebacken und marmeladig. Wir würden behaupten: Die Stabübergabe wurde von Alain bestens eingeleitet und von seinen beiden Kindern meisterlich umgesetzt!

Jetzt bereits zu genießen, Höhepunkt ab 2020 bis 2028.

FSWo80115	Château Lamartine, rouge 2015	13% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
-----------	-------------------------------	----------	-----------	--------

„Bester Rotwein des ganzen französischen Südwestens in seiner Preisklasse!“ WINE ENTHUSIAST

Seit über einem Jahr sorgt dieser Basiswein für Furore und begeisterte Kundenrückmeldungen.

Der Einstiegswein (!) von Château Lamartine ist eine traumhaft gute, zu zwei Drittel in Zementtanks (ansonsten Eichenfudern und Barriques) ausgebaute Cuvée aus vorbildlich selektierten Malbectrauben. Seine feingliedrige und in der Jugend charmante Art verdankt er einem Anteil von ca. 10% an Merlot. Dies rundet den Wein ab, betont die Frucht. Er leuchtet intensiv granatfarben im Glas und duftet konzentriert nach roten Beeren, Herzkirschen und Veilchen. Der kleine Anteil von Barriques ergänzt die blanke Frucht um würzige Noten, die Anklänge an Bündnerfleisch, Tabak und Gewürznelke erkennen lassen. Vor allem dominiert aber ein höchst angenehmer, fast likörartig kirschfruchtiger Duft. Allein im Bouquet kann man sich verlieren, was wohl verdeutlicht, warum der Basiswein von Alain und seinen Kindern, die seit jüngster Zeit die Geschicke des Weinguts leiten, bereits vom Wine Enthusiast als „Bester Rotwein des ganzen französischen Südwestens in seiner Preisklasse“ ausgezeichnet wurde. Und in einem perfekten Jahrgang wie 2015, der alle optimalen Bedingungen für große Weine lieferte, profitiert vor allem die Basis von sensationellen Qualitäten, wie sie hier vorliegen. Am Gaumen haben wir anders als bei der neuen Cuvée „Tandem“ einen urklassischen Cahors im Glas. Die Tannine sind selbstbewusst, packen am Gaumen zu, bleiben aber von geschmeidiger und sanfter Qualität. Aber sie verleihen dem Wein maskuline Strenge und Kraft. Doch nur ganz wenigen Domainen aus dem Cahors gelingt der Spagat zwischen Kraft und Finesse derartig gut wie Château Lamartine. Neben der Struktur umschwärmt den Wein eine rotfruchtige, saftige, ja animierende Fruchtaromatik, die durch eine feine mineralische Komponente das Terroir der Appellation aufleben lässt.

Ein sensationeller Cahors, in seiner günstigen Preisklasse geradezu provokant! **Lamartines Basiswein in urtraditionellem Stil ist ein absolutes Schnäppchen** oder wie Les meilleurs vins de France urteilte: „Ein Model-Wein des Cahors. Traumhaftes Preis-Genuss-Verhältnis!“

Jetzt bereits zu genießen, Höhepunkt ab 2022 bis 2030.

FSWo80215	Cuvée Particulière, rouge 2015	13,5% Vol.	18,40 €/l	13,80 €
-----------	--------------------------------	------------	-----------	---------

Der Geheimtipp unter den Weinen von Château Lamartine! - Kaufempfehlung!

Im Windschatten des Topweines der Domaine, dem ‚Expression‘, hat sich die Cuvée Particulière in den letzten Jahren ob ihres attraktiven Preis-Genussverhältnisses zum Publikumsliebling gemausert. Die Qualitäten überzeugen nicht nur die schärfsten Kritiker, Sie, unsere Kunden, sondern auch die Fachpresse.

So jubelte begeistert die „Bibel“ der französischen Weinkritik, das „Classement des meilleurs vins de France“: „Alain Gayraud vinifiziert immer harmonischere, finessenreichere und ausdrückstärkere Weine, der Particulière macht schlicht sprachlos“ und vergab diesem Wahnsinnsstoff auch schon mal sagenhafte 17/20 Punkten, eine Qualitätsliga, in der im Bordelais Weine wie Giscours, La Lagune oder Lagrange angesiedelt sind! Und auch der 15er Particulière ist wieder ein Stoff vom Feinsten.

Bereits der Duft ist zum ‚Reinsetzen‘. Himbeeraromen hüpfen in die Nase, Heidelbeeren, leicht gepfeffert, etwas Süßholz - wunderbar. Ein echtes Feuerwerk brennt ab, sobald der Tropfen auf der Zunge ankommt. Voll im Körper, rund und saftig, etwas Vanille, etwas Zimt und Minze, gepaart mit attraktiven Himbeernoten, alles fein umweht von zarten Röstaromen. Ein Fest für die Sinne. Kühler Samt am Gaumen, die Tanninstruktur ist sehr fein. Erfrischend auch



das Säurespiel, welches dem dunkelroten Elixier richtig Leben einhaucht. Der Wein hat Kraft und doch tänzelt er wie eine Ballerina auf der Zunge. Irgendwo ganz hinten ist am Gaumen frischer Lebkuchen zu erahnen, weiter vorne rollt ein Fruchtexpress subtil durch den Mundraum und betört mit blauen Heidelbeeren und reifen Himbeeren. In der Textur ist der Particulière sehr straff, gut gebaut und trocken, griffig und erfrischend. Das Zusammenspiel von Säure, Frucht, Tannin und Holz wirkt selbstverständlich und ist perfekt ausbalanciert, alles ist im Fluss, nichts bleibt auf der Strecke. Ein ausgesprochen harmonischer Wein, der Potential für die nächsten zehn Jahre hat. Eine Stunde Karaffe tut ihm gut, zu Cassoulet und Schmorgerichten ist er eine Bank. Cahors kann so schön sein. Geheimtipp!

GEHEIM-TIPP!

Jetzt bereits mit viel Spaß aus der Karaffe und großen Gläsern zu genießen, Höhepunkt ab Herbst 2019 bis 2029

FSW080315

Expression, rouge 2015

14% Vol.

35,86 €/l

26,90 €

Einer der größten Weine aus Cahors!

Gekeltert wird der reinsortige „Expression“ ausschließlich aus uralten, ertragsschwachen Malbecreben – und ist eine Weltrarität, die nur durch die außerordentliche Güte des Klimas im Bereich der Domaine Lamartine zu erklären ist: „Ein deutscher Kriegsgefangener pflanzte 1943 auf einer besonderen, 3 Hektar großen Parzelle Malbec-Stöcke, diese haben wie durch ein Wunder den verheerenden mehrwöchigen harten Frost von 1956 überlebt, dem damals 99 % aller Rebpflanzungen im Cahors zum Opfer fielen,“ erzählt der alte Patron Alain Gayraud voller Stolz. Diese wertvollen Trauben von alten Rebstöcken besten genetischen Ursprungs liefern heute die Basis für das komplett in neuen Barriques ausgebaute Flaggschiff der Domaine, einen der ganz großen Klassiker der Region. Für die führende französische Weinzeitschrift „Revue du Vin de France“ – sie widmete schon vor ein paar Jahren den südwestfranzösischen Weinen ein großes, euphorisches Special unter dem Titel „Das große Erwachen im Südwesten“ – war dabei der ‚Expression‘ schlicht der ‚größte unter allen verkosteten Weinen“. Auch im WEINWISSER durfte sich die Cuvée Expression in der Vergangenheit bereits über die Auszeichnung als bester Cahors-Wein freuen!



Und was ist das für ein Anblick! Schwarz wie Tinte steht der Expression im Glas und duftet nach Pflaumen, Mokka und Graphit. Da ist richtig Dampf im Kelch und kaum steht der Tropfen auf der Zunge, nimmt er uns in Geiselschaft. Trocken und geradlinig ist er einerseits, ungemein saftig ist er aber auf der anderen Seite. Dunkelschwarze Früchte wie Johannisbeeren und Holunder führen das Kommando, eine edle Mokka Wolke, die den Gaumen zärtlich einstreicht, erinnert an besten italienischen Espresso. Frisch gespitzter Bleistift (Graphit) ist zu schmecken, dazu typische Unterholzaromen wie morsches Geäst und auch ein wenig Herbstlaub. Das Gerbstoffkleid ist bereits jetzt in der Jugend sehr fein, kühl und samtig. Für einen jungen Cahors aus 2015 ist dies eher eine Seltenheit und ein Indiz für die vorzügliche Arbeit, die auf Lamartine von Alain und seinen beiden Kindern geleistet wird. Reif und saftig ist die Frucht, die auf der Zunge druckvoll, aber alles andere als schwer wirkt. Klar, der Tropfen hat Kraft und Muskeln, doch schafft er es gekonnt, trotz all seinen maskulinen Anlagen fein und elegant zu wirken. Bekommt er Luft, dreht er richtig auf, wird fast schlank in seinem Wesen, ohne jedoch Charakter einzubüßen. Die Würze ist schlicht phantastisch, die Frucht schwarz wie die Nacht, das Mundgefühl die pure Lust. Das ist Malbec für die nächsten zehn Jahre und noch darüber hinaus.

Lamartine vinifiziert Cahors vom Feinsten: Auf seinem Höhepunkt so elegant und aristokratisch, wie Bordeaux es gerne wäre, aber nur noch selten ist. Und dies zu einem Bruchteil des Preises, der im Bordelais verlangt wird!



Due Palme

APULIEN

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

IPU010115	„Costa“ Negroamaro, rosso 2015	12,5% Vol.	9,26 €/l	6,95 €
IPU010115P	12x „Costa“ Negroamaro, rosso 2015 (11 + 1 Flasche gratis)	12,5% Vol.	8,49 €/l	76,45 €

Fein, fruchtig, flott und frisch. Weinvergnügen pur.

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

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

Über den Gaumen zieht der Tropfen kühl und fein hinweg, famos eingebettet in eine feine, zarte Süße und eine die Zunge liebkosende schmelzige Fülle. Dieser Schmeichler der Sinne liefert im Verhältnis zu dem, was er kostet, mindestens den doppelten Weinwert ab und passt ausgezeichnet zu Pasta mit Fleischsaucen, Fleisch vom Grill, Pizza, Geflügelragout, leichten Wildgerichten, Käse und bietet natürlich solo genossen Trinkspaß pur.

Jetzt leicht gekühlt zu genießen.

IPU010216	„Costa“ Primitivo, rosso 2016	13,5% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
-----------	-------------------------------	------------	-----------	--------

**Ein saftig, hedonistischer Primitivo von sonnenverwöhnten Weinbergen.
Genussgarantie zu kleinem Preis!**

Würzig und kräftig, saftig und charmant. So schmeckt ein guter Primitivo. Und dieser geniale Wein von Due Palme, von sonnenverwöhnten Weinbergen, vereint die Essenz des roten Rebensaftes aus Italien. Er präsentiert sich mit vital leuchtendem Schwarzviolett im Glas, strahlt wie eine reife sizilianische Olive, die gepflückt werden will. Im Bouquet: Eine hedonistisch reife und fruchtsüße Nase! Cassis, Schlehe, Amarenakirsche und eingelegte Maraschino-Kirsche. Der zarte Ausbau in französischer Eiche (6 Monate!) veredelt mit einem Anflug von Bourbon-Vanille, darüber verleiht eine Kopfnote von reifen Honigfeigen den gewissen Hauch von Exklusivität. Und am Gaumen, da läuft der Primitivo, hat nichts Sperriges, sondern bleibt immer charmant und angenehm weich. Reife Brombeere, Nelken, ein Hauch Zimt und Blaubeeren. Das ist schon jetzt harmonisch, strahlt Lebensfreude aus, die Gerbstoffe sind quasi nicht zu schmecken, sondern fühlen sich wie Seide an. Ein reifer, angenehm molliger Wein mit cremigem Einschlag.

Dieser grandiose Primitivo verbindet die Grandezza eines toskanischen Crus mit der Reife und Opulenz des sonnenverwöhnten italienischen Südens. Nur: Für einen vergleichbaren Chianti zahlen Sie locker das 3-5 fache und müssen sich obendrauf noch 1-2 Jährchen gedulden! Kein Wunder zählt Primitivo heute zu den wohl erfolgreichsten und bekanntesten Weinen Salentos, dem Absatz des italienischen Stiefels.

Zu genießen, am besten zart gekühlt bei 14-16 Grad, jetzt und in den nächsten beiden Jahren. Perfekter Begleiter zu guter Salami und aromatischem Käse, aber auch zu Tomaten-Pasta, Tapenade und allerlei Tapas-Gerichten.



IPU010317	„Serre“ Susumaniello, rosso 2017	13,5% Vol.	13,20 €/l	9,90 €
-----------	----------------------------------	------------	-----------	--------

Einer unserer meist verkauften italienischen Weine, ein echter Evergreen!

In dieser Preisklasse ein absoluter Publikumsliebling!

Im aktuellen Gambero Rosso, Italiens wichtigstem Weinguide, lobt die Redaktion bei unserem apulischen Vorzeigebetrieb die „gute Ausgewogenheit von Tradition und modernem Charakter.“

Und dieser neue Jahrgang unseres Verkaufsschlagers „Serre“ steht absolut stellvertretend für diese Philosophie. Die in Apulien beheimatete Rebsorte Susumaniello ist, so weiß man heute, ein Verwandter der Sangiovese, wie wir sie aus der Toskana kennen. Und hier im italienischen Süden dreht die Rebsorte voll auf!

Im Glas pulsiert ein dichter violetter Rotwein, der ungeschminkt dem Hedonismus frönt. Satte reife Brombeeren, frisch geerntete Pflaumen und süßliche Schwarzkirschen steigen in einer Intensität aus dem Glas, die schwerlich zu überbieten ist. Und mit der Zeit und etwas Sauerstoffzufuhr schwirren auch florale Noten von Veilchen und etwas Pfeffer umher. Uns fällt es schwer, hier nicht sofort sonnenreiche Tage im Florenz des Südens herbeizusehnen, ein Stück Pizza oder in Sugo aus vollaromatischen Tomaten geschwenkte Spaghetti zur Seite und keinerlei Termine auf der Agenda. Das wär's!

Due Palme liefert uns hier wieder einmal einen richtigen Charmeur! Am Gaumen zieht sich, mit einem Hauch Limette angefrischt, eine wollüstig rote Frucht hindurch. Der Wein ist wie ein Feuerwerk, kaum dass er sich im Mund ausgebreitet hat. Reife Früchte, allen voran Pflaume und Brombeere, tummeln sich im Glas, auch ein Hauch Himbeerkonfitüre, der das Ganze abrundet. Das Schöne am „Serre“ ist: Seine Tannine sind supergeschmeidig, strukturieren den Wein, aber versperren nicht den direkten Genuss. Denn dieser Wein macht Freude ab dem Moment, in dem die Flasche entkorkt wurde. Wer intensive, aromatische Rotweine mit leicht würziger Note und voluminöser reifer Frucht mag, liegt hier genau richtig. Und alle, die einfach nur direkten Trinkspaß haben wollen, haben dies hier bereits mit dem ersten Glas Wein in der Hand. Ein italienischer Traum, der die apulische Sonne in Ihre Herzen trägt.

Gerne leicht temperiert genießen. Bereitet mühelos bis 2022 pure Freude und passt zu allerlei mediterranen Gerichten.

IPU010414	„Selvarossa“ Riserva, rosso 2014	14,5% Vol.	21,20 €/l	15,90 €
-----------	----------------------------------	------------	-----------	---------

Zum 11. Mal in Folge 3 Gläser im Gambero Rosso! „Immer vorzüglich“ – Gambero Rosso

3 Gläser Gambero Rosso

Diese authochthone Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera ist ein Klassiker in der apulischen Weinwelt! Ganze 11 Mal in Folge! verlieh Italiens bedeutendster Guide, der Gambero Rosso, dieser Cuvée nun die berühmten 3 Gläser, damit die Höchstwertung. Und auch 2014 wird dem Wein wieder die Spitzenwertung zuteil! Welch Auszeichnung für höchst zuverlässige, allen Herausforderungen der einzelnen Jahrgänge trotzende Qualität. Dies überrascht uns aber gar nicht so sehr. Denn Due Palme, unsere apulische

Vorzeige-Genossenschaft, greift auf ein exzellentes Team von Winzern zu, die allesamt verstanden haben, dass nur allerbeste Traubenqualität auch entsprechend würdigende Bezahlung bedeutet. Dazu muss man wissen, dass speziell in Italien ein ganz anderes Verständnis der Genossenschaften vorherrscht. Man achtet viel mehr auf Qualität und schafft so aus kleinen Strukturen, viele Winzer kümmern sich teilweise nur im Nebenerwerb um ihre vererbten Parzellen, ein großes Ganzes. Für den Selvarossa werden alle Trauben von Hand gelesen, der Wein verbringt dann 9 Monate in französischen Barriques und findet mit weiterer Flaschenreifung seine berühmte Balance, die mittlerweile zum Markenzeichen dieses Weines geworden ist. Genau darin liegt auch die Stärke des Betriebs, der auch bei unseren Kunden höchste Beliebtheit genießt, vereint Due Palme doch exzellente Qualitäten mit konstant fairen Preisen. Hierzu eine ganz sympathische Antwort von Angelo Maci, Herz und Motor der Cantina: „Wir verkaufen unseren Premiumwein deshalb zu einem so günstigen Preis, weil wir ALLEN Weinliebhabern einen hochqualitativen Wein bieten wollen.“ Welch geradezu altruistische Einstellung, die Due Palme zu Süditaliens bedeutendster Genossenschaft gemacht hat.

Die zahlreichen Sonnenstunden der zwischen dem ionischen und adriatischen Meer gelegenen Region beschenken intensive, vollreife und süßlich schmeckende Trauben aus Negroamaro und Malvasia Nera. Und in der Tat



duftet und schmeckt der Selvarossa so intensiv fleischig und saftig wie die beiden aromatischen Traubensorten dieser Region. Das Paradeferd der Cantine Due Palme, der Fixstern der Region, besticht durch intensives, ja tintenfarbendes Violette im Glas, das fast schwarz erscheint. Intensive, dichtgepackte fruchtsüße Noten, die von Edelbitterschokolade, Waldbeeren und reifen Amarenakirschen unterlegt sind, verströmen ihren Charme. Due Palmes Selvarossa 2014 ist ein wahrer Verführer mit seinen dunklen Waldbeeren, den intensiv kirschtigen Aromen, der fleischig-saftigen Konsistenz, wobei hier die bemerkenswert seidigen Tannine hervorzuheben sind, die ihn direkt nach Veröffentlichung bereits im besten Licht dastehen lassen und die hochkonzentrierte Art mit zartem Schmelz unterstreichen. Das ist unkomplizierter Weingenuss, der aber eben doch aromatische Komplexität und feinen Holzeinsatz besitzt und so gelungen die Schönheit Apuliens verströmt, ja ihr bester Botschafter ist. Er ist, aromatisch durchaus ähnlich dem wunderbaren ‚Serre‘, anschmiegsam wie ein Schmusekätzchen und trinkanimierend frisch zugleich. Trotz seiner sagenhaften Dichte schafft es der Selvarossa fein und vital zu bleiben, was nicht unbedingt normal ist bei solch mächtigen Kalibern mit dieser grandiosen Dichte!

So ist es nachvollziehbar, dass der Selvarossa einmal bereits als zweitbesten Rotwein ganz Italiens ausgezeichnet wurde! Das hier ist ein anschmiegsamer Saft in bester Riserva-Qualität, sowohl für entspannte Abendstunden am Kamin, als auch zum Essen. Bei Grill- und Wildfleisch und Antipasti blüht er dann besonders auf, wir müssen dabei ehrlich gestehen, dass wir ihn hin und wieder aber - und fast am allerliebsten - völlig entspannt und ohne großes Tamtam zu einer Portion Chips (dann aber bitte nur mit Meersalz verfeinert!) und einem guten Film genießen. Stilechter für den Selvarossa wäre natürlich der Genuss auf der Terrasse, bei sonnigen Abendstunden. Ein echter Hammerwein.

Genießen Sie ihn bei ca. 16° ab sofort bis 2021+.





Poliziano

MONTEPULCIANO

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



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

- Federico Carletti!

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

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

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

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

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

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

Das Ergebnis all dieser Bemühungen sind phantastische Rotweine, die sich gleichermaßen durch Eleganz, Fruchtigkeit, verführerischen Duft, angenehme, animierende Säure, ein gutes Tanningerüst, moderaten Holzeinsatz und hohes Reifepotenzial auszeichnen. Die herausragenden Gewächse von Poliziano sind Weine mit starker Identität, die das Terroir von Montepulciano (vulkanischer Ton, leicht felsig) nachhaltig zum Ausdruck bringen. Sie sind authentische Botschafter der Region und weit über Italien hinaus bekannt und gelten als Klassiker mit Kultstatus, die unbeeindruckt von Trends auf dem internationalen Weinmarkt für sich selbst stehen. Folgerichtig hagelt es Auszeichnungen in der internationalen Fachpresse, allein der Gambero Rosso zeichnete die Weine von Poliziano bereits über zwanzigmal mit den begehrten ‚Drei Gläsern‘ aus.

Legendär sind mittlerweile die „Selezione Vigna Asinone“, einer der besten *Vino Nobile* überhaupt sowie die sehr dichte und attraktive Cuvée aus Merlot und Cabernet namens „Le Stanze“ – Dichter Poliziano lässt grüßen! -, die mit ihrer Fülle und Kraft begeistert einen gelungenen modernen Gegenpart zum klassischen *Vino Nobile* darstellt. Und (fast) ganz neu dürfen wir Ihnen zur Krönung den „Le Caggiolo“ vorstellen, den wohl finessenreichsten Wein des Hauses, der nach 20jähriger Abstinenz nun sein Zweitdebüt feiert!

ITO120116	Chianti DOCG rosso 2016	13,5% Vol.	11,60 €/l	8,70 €
-----------	-------------------------	------------	-----------	--------

Ein Bilderbuch-Chianti für jeden Tag!

„Die Zahl der Winzer, die sich auf das Terroir der historischen Subregion Chianti konzentrieren, ist sicherlich auf dem Vormarsch. Die Bedingungen und die Situation in den Jahren 2015 und 2016 hätten kaum besser dazu beitragen können, einige der besten Weine für Chianti Classico herzustellen.“ So urteilt James Suckling in seiner umfassenden Berichterstattung über die Toskana. Stellvertretend für die Exzellenz des Jahrgangs steht der Chianti DOCG aus dem Hause Poliziano. Der 2016er Jahrgang knüpft an den großen Erfolg seines Vorgängers an, zeigt sich dabei aber noch deutlich geschliffener! Das macht Spaß!

Der rubinrot glänzende Chianti duftet expressiv nach Amarenakirschen, reifem Granatapfel und versprüht dabei eine angenehm balsamische Note. Man muss kein großer Kenner sein, um diesen charismatischen Rotwein sofort in der Toskana, genauer gesagt im Chianti, einzuordnen, so typisch und markant duftet und schmeckt dieser Tropfen. Eher leicht, fein und fruchtig, ohne süß zu sein, so verführt Polizianos Chianti rosso, der am Gaumen expressive rote Kirschfrucht verströmt, auch etwas Leder und schwarzen Trüffel. Herzkirschen und Hagebutte wechseln sich hier mit kleinen säuerlichen Walderdbeeren, die einen frischen Touch mit sich bringen, ab. Uns gefällt vor allem die sanfte Tannintextur des 2016ers. Er gleitet edel über den Gaumen, besitzt eine mittelkräftige Struktur, die ihn zum idealen Essensbegleiter prädestiniert. Die Würze, die als Untermauerung dient, ist subtil, verleiht ihm Tiefe.

Ein Bilderbuch-Chianti
für jeden Tag!

Kurzum: Ein wunderbar feiner wie auch frischer und süßiger Chianti, der sich für Pasta förmlich aufdrängt und auch gute Salami und luftgetrockneten Schinken nicht vom Brett stößt. Ein Alltagsstropfen, der sich an die Küche anpasst und von dem man immer etwas zuhause haben sollte. Einfach gut, sehr günstig und ausgesprochen köstlich. Unsere persönliche Kaufempfehlung! Zu genießen jetzt und in den nächsten 2-3 Jahren.

ITO120217	Rosso di Montepulciano DOC 2017	14,5% Vol.	14,00 €/l	10,50 €
-----------	---------------------------------	------------	-----------	---------

Ein Rosso, der italienisches Dolce Vita ausstrahlt!

Was den Blick für die einfachen Dinge des Lebens angeht, kann kaum einer den Italienern das Wasser reichen. Ein Blick in Italiens Küche offenbart: Wenige Grundprodukte, dafür immer von bester Qualität, schnörkellos zubereitet und stets mit regionalen Produkten kombiniert, viel mehr Systematik braucht es nicht für wunderschöne Geschmackserlebnisse. Und genau dieses Prinzip verkörpert der Rosso di Montepulciano für uns perfekt. Gibt es einen typischeren Rotwein, der jedermann zu jederzeit schmeckt, der zu fast allen Speisen passt und einfach nur Spaß macht? Polizianos Rosso di Montepulciano ist eine Cuvée aus 80% Sangiovese und 20% Merlot. Federico Carletti überlässt hier nichts dem Zufall. Alle Trauben werden von Hand gelesen und mittels moderner optischer Sortierung im Weingut nochmals geprüft. So landen nur absolut kerngesunde und vollreife Trauben im finalen Wein. Und genau diese penible Auswahl macht den feinen Unterschied.

Federico möchte mit seinem Rosso einen fruchtigen, jugendlichen und kraftvollen Wein erzielen. Und das ist



ihm mit dem 2017er Rosso wieder einmal bestens gelungen. Saftige, vollreife Sauerkirscharomen entsteigen dem Glas, auch ein Hauch Zimt und Zartbitterschokolade. Sie lassen erkennen, dass hier bereits zu einem beachtlichen Teil Holz beim Ausbau eingesetzt wurde. Das macht den Rosso schon enorm komplex. Am Gaumen verfeinert das samtige Tannin das Bild einer noblen Gesamterscheinung. Süße Herzkirschen, Zwetschgen und stark geröstete Mokkabohnen scheinen hier durch. Gibt man dem Wein, kann man sehr schön mitverfolgen, wie er sich öffnet, immer feiner und auch eleganter wird, wie er trotz aller Griffigkeit sehr saftig bleibt und immer wieder mit angenehm süßen Schmelz im Nachhall spielt. Polizianos Rosso ist einfach ein Wein, den man täglich trinken möchte, über den man nicht lang reden muss, der einfach nur getrunken werden will. Zu Pasta, Wurst und Fleischgerichten. Oder einfach zwischendurch einen Schluck, weil die Flasche sowieso gerade offen ist und weil er Spaß macht. Italien so, wie es nicht authentischer schmecken kann.

ITO120315

Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso 2015

14,5% Vol.

25,20 €/l

18,90 €

„Ein wahrhaft großzügiger toskanischer Rotwein“ – Monica Lerner

Der „Vino Nobile di Montepulciano 2015“ ist komplexer als sein Vorgänger und in der Jugend bereits charmanter als 2013. Sein feines und warmes Aromenbild von reifen Beeren, mit einem Hauch Veilchen als Kopfnote, seine samtige Art, wie er am Gaumen entlangfließt, die feinen Amarenakirschnoten und der Hauch von kraftvoll gerösteten Robusta-Espressobohnen im Ausklang, die von Schokoladenpraline und Anis begleitet werden, lassen wohlige Geschmackswelten aufleben. Poliziano hat den Holzeinfluss zugunsten der Finesse etwas zurückgefahren, das passt ideal zum kraftvollen Jahrgang 2015, der seine ausbalancierte Intensität aus den perfekt gereiften Trauben zieht. Einer der schönsten Vino Nobile in dieser Preiskategorie. Weil den Sangiovesetrauben hier noch ein klein wenig Canaiolo und Merlot im Blend hinzugefügt werden, macht dieser Wein bereits jetzt direkt nach Veröffentlichung allergrößte Trinkfreude.

Gönnen Sie ihm die Karaffe und genießen Sie ihn zu feinen Pasta- oder Fleischgerichten. Hat mindestens ein Jahrzehnt vor sich.



ITO120415	„Asinone“ <i>Vino Nobile di Montepulciano</i> DOCG rosso 2015	14,5% Vol.	47,86 €/l	35,90 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Asinone 2015: 94 Parker-Punkte: „Ein strahlender und energiegeladener Wein.“

Polizianos Traumstoff stammt aus der Lage „Asinone“. Ein echter Prestige-Wein der Region, den es so seit 1983 gibt. Und nur in Spitzenjahren wird diese Cuvée separat gefüllt. Sollte einmal ein Jahrgang nicht den allerhöchsten Ansprüchen genügen, so geht dieser Spitzenwein einfach in die Basis, den Nobile di Montepulciano, ein und wertet somit die Basis auf. Anders als beim „Le Caggiole“ fließen hier je nach Jahrgang neben mindestens 85% Sangiovese noch ein Hauch Merlot und Canaiolo ein. Nach 16-18monatigem Ausbau im französischen Barrique steht er dann da, einer der schönsten *Vino Nobile* Montepulcianos. Und bereits beim ersten Riechen kommt Freude auf. Denn der charmante, verführerische und intensive Duft süßlich schwarzer Kirschen, Veilchen und Bitterschokolade stimuliert die Sinne bereits vor dem ersten Schluck. Man spürt, hier wird es ernst, hier kann man etwas Seriöses erwarten. Und in einem Traumjahrgang wie 2015 strahlt der Asinone besser denn je zuvor. Seine Tannine sind präsent, jedoch nicht sperrig, sondern geben ihm Struktur. Die Frucht ist saftig, beinahe sündhaft und man ertappt sich dabei, wie man bereits beim ersten Schluck an den nächsten denkt, den man gleich einnehmen will. Ein Traum von Wein, ein Paradebeispiel für Balance und Harmonie im Mund. Wer diesem Tropfen ein, zwei Stunden in der Karaffe gönnt, der nimmt ehrfurchtsvoll zur Kenntnis, einen der besten *Vino Nobile* im Glas zu haben. Eine Referenz und deshalb auch ein „Must“ für alle Italien-Fans. Großer Wein für große Momente! Lieblingswein, dem vom Hause aus ein Potenzial von 15 und mehr Jahren bescheinigt wird. Verträgt noch 1-2 Jahren Reife, bis 2035.

ITO120515	„Le Stanze“ IGT rosso 2015	14,5% Vol.	50,53 €/l	37,90 €
-----------	----------------------------	------------	-----------	---------

94 Punkte bei James Suckling! Ein ausgewachsener Charakterkopf.

Fantastische Cuvée aus 90% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot aus großem Jahr, ausgebaut in Fässern französischer Provenienz. Feiner Rauch liegt über wilden Beeren und kandierten Früchten. Betörend dieser Duft, verführerisch, höchst animierend. Auf der Zunge ein geniales samtig-feines Gerbstoffspiel. Man leckt sich permanent die Lippen, schmeckt schwarze Johannisbeeren und auch Brombeeren, findet Holz am Zungenrand und der erdige Charakter, den *Le Stanze* ausstrahlt, lässt staunen. Am Gaumen sehr fein und kühl und seidig. Wie überhaupt der Tropfen ein sehr frischer ist. Untermalt wird die violette Frucht von einer erdig-rustikalen Würze, die einerseits Schwung bringt und gleichzeitig dafür sorgt, dass die reifen Johannisbeeren nicht den Geschmackseindruck dominieren. Sie sorgt für die notwendige Balance und Harmonie im Mund. Die Gerbstoffe sind perfekt eingebunden und geben eine tolle Struktur. Benötigt jung getrunken unbedingt ein bis zwei Stunden in der Karaffe und schmeckt am besten zu herzhaften und auch deftigen Gerichten aus der toskanischen Küche. Geht aber auch gut zum Linseneintopf mit rustikalem Speck und Wurst, falls Italien im Kühlschrank mal gerade aus ist ;-) Ein Wein für alle, die's gern etwas „taffer“ mögen. Höhepunkt ab 2020 bis 2030.



ITO120615

„Le Caggiole“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso 2015

15% Vol.

113,20 €/l

84,90 €

Wiederauferstehung einer Legende!

Er feierte erstmals 1988 sein Debüt. Der „Le Caggiole“ war der eigentliche Erstwein und die Krönung des Sortiments im Hause Poliziano. Der Einzellagenwein aus kostbarsten Sangiovese-Klonen war ewiger Konkurrent des beliebten Asinone. In der Hochzeit der 90er wick er diesem, entsprach der Asinone mit seinem Merlot-Anteil doch besser dem damaligen (modernem?) Idealbild eines Spitzenweines aus Montepulciano bzw. der Toskana insgesamt. Und so verschwand er Mitte der 90er Jahre. Heute, über 20 Jahre später, feiert Poliziano sein Revival. Und mit dem „Le Caggiole“ krönt nun erstmals wieder ein reinsortiger Sangiovese die Spitze des Sortiments! Monica Larner, Italien-Verkosterin für Parker urteilt nach einer Vertikale der Jahrgänge 1988, 1990, 1991, 1994 und 2015: „Die Lage Caggiole produziert filigranere und feinere Weine im Vergleich zum Asinone (mit Lehmböden), der für Kraft und Struktur bekannt ist.“

Grundlage für diesen neuen Meilenstein Montepulcianos ist die herausragende Güte der Einzellage „Le Caggiole“, die sich auf 400 m Höhe nach Westen bzw. Nordwesten ausdehnt, dadurch weniger der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist, was gemeinsam mit dem Untergrund, der hauptsächlich aus Kalktuff maritimen Ursprungs besteht, die Möglichkeit eröffnet, aus den alten Prugnolo Gentile-Reben (der lokalen Spielart der Sangiovese) Weine mit dieser Eleganz zu vinifizieren. Die sorgsame Handlese erfolgt in kleine Kisten, die am Sortiertisch weiter selektionierten Trauben werden dann mit weingutseigenen Naturhefen in Edelstahl spontanvergoren. Über 18 Tage erfolgt eine maximal schonende Extraktion mit sanftem Überpumpen der Maische, bevor der Wein für 16 Monate in französische Tonneaux gelegt wird, nur 1/3 Neuholz, der Rest in Zweit- bzw. Drittbelegung. Vor der Freigabe für den Markt folgt dann nochmals eine Flaschenreife von ca. 16 Monaten.

Und in der Tat empfinden wir den ‚Caggiole‘ trotz des sonnenreichen und kraftvollen Jahrgangs als ein Meisterwerk der Finesse. Er duftet nach Schlehe, Sauerkirsche und wirkt fast schon grazil. Am Gaumen ist er fein, spannungsgeladen und doch harmoniesüchtig. Es ist ein wahrer Spitzenwein, der das Terroir würdigt, die Sangiovese-Traube in all ihren Vorzügen lobpreist. Es ist der neue alte Spitzenwein des Hauses, ein Maßstab für den Vino Nobile insgesamt, ein wahrlich großer Wein Italiens!

Einziges Wermutstropfen: Es gibt nur eine winzige Produktion von 6.000 Flaschen, die weltweit zugeteilt werden.



Foradori

TRENTINO



Elisabetta Foradori wird von Weinliebhabern wie -kritikern gleichermaßen als ungekrönte Königin des Teroldego gefeiert! – Und ihr Sohn Emilio reüssiert mit seinen jüngsten eigenen Ergebnissen.

Spitzenerfolg für den 2016er Granato: 98 Punkte von James Suckling!

Der Teroldego, diese lange malträtierte autochthone Rebsorte des Trentins, gebiert unter den einfühlsamen Händen des Familienbetriebs einen der großen charaktervollen Rotweine Italiens. Es gibt Neues zu berichten von DEM Vorzeigeweingut der Region schlechthin.

Denn, was viele nicht wissen: Bereits seit einigen Jahren leitet Elisabettas ältester Sohn, Emilio, voll und ganz die Geschicke des Weinguts. Er wirkte schon früh im Betrieb mit, sammelte dann im Ausland Erfahrung und kehrte 2015 zurück, um den Betrieb zu übernehmen. Und mit welchem Erfolg (wovon die 98 Punkte für den aktuellen Granato nur einer der jüngsten Triumphe darstellt)!

Helmut Knall, Italien-Experte fand kürzlich über seinen Besuch im Weingut die passenden Worte, die den jüngsten Stand der Dinge bestens widerspiegeln: „Ich erinnerte mich an sehr gute Gespräche. Und an diesen faszinierenden jungen Mann, der eigentlich gar nicht in diese unglaublich großen Schuhe seiner Mutter schlüpf-

fen wollte, sondern in Deutschland Philosophie studiert hatte. Verständlich. Denn man nannte nie seinen Namen. Er war einfach immer nur der Sohn der legendären Mutter. Auch ich schrieb Artikel über sie. Einen hab ich letzts nach zig Jahren gelesen und dachte mir, eigentlich hab ich da fast eine Liebeserklärung geschrieben. Und ich fürchte, noch gestern hätte ich den Artikel ähnlich geschrieben. Ehrlich. Und wie es der Zufall so will, wurde ich heute eingeladen, doch einfach mitzufahren. Zum Weingut Foradori. Elisabetta Foradori war gar nicht da. Aber Emilio. Der Sohn.“

Und weiter heißt es: „Nein. Da steht nicht der Sohn. Da steht der Chef. Selbstbewusst und eloquent. Scheut sich kein bisschen, zu erklären, was er anders macht. Eh schon seit Jahren. Mit durchaus markigen Sprüchen. Die vom alten Grantler aus Wien auch prompt hinterfragt werden. Das bringt den jungen Mann nicht ein einziges Mal in Verlegenheit. Im Gegenteil.“ Und weiter: „Selten habe ich so viel Esprit und neue Ideen bei einem Wein-Produzenten gehört, wie in der kurzen Zeit mit Emilio im Weingarten und in den Kellern.“

So hat sich ganz im Stillen ein Wechsel vollzogen, durch den Elisabettas ebenso harte wie liebevolle und ehrliche Aufbauarbeit der vergangenen drei Jahrzehnte, in denen sie Teroldego zu neuer Blüte geführt hat (ca. 30 Auszeichnungen im Gambero Rosso mit 3 Gläsern legen davon Zeugnis ab!), behutsam und dennoch selbstbewusst weiterentwickelt wird. Die auf diesem Weingut in Biodynamie erzeugten einzigartigen Teroldegos zählen zweifellos zu den ganz großen Wein-Persönlichkeiten der Welt! Cari saluti.



ITS010215 Foradori, Teroldego Rotaliano rosso 2015 12,5% Vol. 24,66 €/l 18,50 €

**Von wegen Basiswein. Das ist Legende!
Einfach unerreicht.**

„Das ist Foradoris Visitenkarte: erfrischend und saftig, mit reintonigen Aromen von dichten roten und schwarzen Früchten, Veilchen und einer pfeffrigen Note, die den Wein köstlich süffig machen!“

92 Punkte
DECANTER

Seit Jahren einer unserer persönlichen Lieblings-Spaß-Zech-Alltagstropfen. Weil er schlank im Mund ist, wenig Alkohol hat, eine Frische in sich trägt, die einerseits durch hoch im Puls stehende Säure entsteht und andererseits durch ein Gerbstoffgerüst vermittelt wird, das traumhaft filigran ist. Der Teroldego Rotaliano ist genau dieser Wein, den wir ohne zu zögern aus dem Römer, dem Tonkrug oder, wenn es denn sein muss, auch aus dem Bierglas trinken würden. 12,5 PS, agil im Mund, leicht auf der Zunge, am Gaumen seidig, kühl und frisch. Wacholder, Waldbeere, Sauerkirsche und ein Würzsäckchen voll Pfeffer. Trocken in der Anmutung, dabei nobel fruchtig, soweit man von Frucht in diesem graphitbenebelten Körper reden kann. Der Tropfen fliegt im Mund, verdunstet wie von selbst und wer sich eine Flasche aufmacht kann sich sicher sein, dass diese den nächsten Morgen nicht erlebt. Um nicht falsch verstanden zu werden, wir reden von Wein "für jeden Tag", nicht wegen eines niedrigen Preises, sondern wegen seiner hohen Qualität, wir reden nicht von großen Brummern und sonstigen zu Wein gewordenen ehrfurchtgebietenden Zelebritäten. Wir reden von Zechwein de luxe. Das größte aber ist: Sie können diesen Tropfen locker zehn und mehr Jahre bunkern. Der wird immer besser mit der Zeit. Versprochen. Wir lieben diesen Stoff!

ITS010316 Granato, IGT Vigneti delle Dolomiti rosso 2016 13% Vol. 64,00 €/l 48,00 €

Der ‚Granato‘ ist eine Ikone Norditaliens. Und er hat die Dolomiten, wie die ruhmreichen Nachbarn aus Südtirol, wieder auf die internationalen Weinkarten gebracht. Dies gelang Elisabetta Foradori mitnichten, indem sie sich nach temporären und internationalen Begehrlichkeiten ausrichtete, sondern durch einen Blick ins Innerste des italienischen Weinbaus, ihrer Heimat und dem Potenzial einer bis dahin verkannten Rebsorte, dem

98 Punkte

- SUCKLING

Teroldego. Denn der Granato ist ein Zeugnis für den tiefen Glauben an die Stärke der Heimat und die Größe des Teroldegos. Die autochthone Rebsorte gedeiht nur hier, doch gab es vor dem ‚Granato‘ keinen Ikonen-Wein, der dieses unentdeckte große Potenzial der lokalen Rebsortenvarietät auch außerhalb der Region transportiert hätte. Es gab Mitte der 1980er Jahre schlicht auch niemanden, der eben dieser Rebsorte ein derartiges Potenzial zutraute und sie entsprechend behandelte. Elisabetta stellte die Reben auf ein neues Erziehungssystem um, sorgte für eine dichte Bepflanzung, sodass die Reben sich in dieser Konkurrenzsituation bemühen

mussten und für ihre Nährstoffversorgung tief wurzelten. Es dauerte nicht lange, bis Elisabetta in aller Konsequenz auf biodynamischen Weinbau umstellte. Und sie orientierte sich an den Erfahrensten, hatte Kontakte zu ihren Kollegen Marc Kreydenweiss im Elsass, Lalou Bize Leroy im Burgund und Daguenaun an der Loire. Den ganzheitlichen Ansatz spürt man bei einem Besuch sofort und bereits ihr Ehemann, Rainer Zierock, prägte die Philosophie des Weinguts nach dem Motto: „Es gibt kein schlechtes Land, nur Menschen, die es nicht verstehen.“ Und so entwickelte sich der Granato, der Spitzenwein des Hauses, zum internationalen Erfolg.

Aber was macht diesen Wein so erfolgreich?

Es ist wohl die Einzigartigkeit des Weins, die unverkennbare Charismatik. Der Granato verströmt einen orientalisch anmutenden Duft nach Gewürzen, ist ein intensiver Rotwein mit Rasse und Kraft. Aber er hat keine Schwere. Und diese Meisterleistung gelang Foradori über drei Jahrzehnte. Und noch ein weiteres Signum für einen großen Wein kennzeichnet den Granato: Er kann reifen! Heutige Granatos der Anfangsjahre besitzen ein intensives und duftiges Parfum wie gereifte große Burgunder, haben allerdings eine festere Struktur. Und mit jedem Jahrzehnt gewann dieser Wein an Finesse und Schlift. Wir würden behaupten, dass die vergangenen 5 Jahrgänge nochmals ein neues Level an Finesse gewannen. So absurd es klingen mag: Mit Emilio, Elisabettas ältestem Sohn, wurden die Weine

noch femininer! Seit 2015 kümmert sich Emilio nun um das Weingut, wird dabei von seinem Bruder Theo Zierock unterstützt. Er ist mittlerweile der Chef des Hauses, der Stabwechsel vollzog sich fast im Stillen. Bereits vor der Übergabe arbeitete er gemeinsam mit seiner Mutter im Weingut und lernte die Grundlagen, bevor er dann in die Weite zog und im Ausland Erfahrungen sammelte. Ein kleines Detail hat sich geändert: Emilio fügt der Maische ein gutes Drittel an Rappen hinzu. Dadurch gewinnt der Wein an Frische, auch in warmen Jahren und es scheint uns, als ob ihn das feinkörnige Tannin wie an einer Schnur entlang am Gaumen zieht.

Dieser dicht violette Granato aus dem kühlen Jahrgang 2016 duftet intensiv nach Blaubeeren und Brombeeren. Die typisch dezent orientalische Würzigkeit schwingt erst mit etwas Belüftung mit. Schwarze Trüffel und ein Hauch Bündnerfleisch ergänzen das voluminöse Bouquet, die Sauerkirsche drängt sich mit ausreichender Belüftung immer mehr in den Vordergrund. Sie leitet dabei perfekt zum Gaumen über, wo der Granato mit butterweichem Tannin verführt, ja seidig umhertänzelt.

*Cassis, ein Hauch Salbei, Johannisbeeren und ein angenehmer Hauch Bittermandel prägen das Bild des Jahrgangs. Präzision am Gaumen, Finesse und Balance sind die wesentlichen Attribute dieses grandiosen Granato, der ganz frisch **98 Punkte von James Suckling erhielt.***

Liebe Kunden: Wer in den Weinolymp will, kommt am Granato nicht vorbei. Eine Legende Italiens, und dies nicht von ungefähr. Was Elisabetta Foradori und ihr Sohn Emilio aus der Rebsorte Teroldego zaubern, ist unerreich. Kühle Seide, feine Frucht und edle orientalische Würze vereint zu einem Wein, der ewig reift und niemals alt wird. Absolute Empfehlung!



Moric

HIDDEN TREASURES

Werte Kunden, Roland Velich, für viele so etwas wie der spirituelle Vater des Burgenlands, in jedem Fall ein Feingeist, wie man ihn selten sieht, hat in seiner doch im Kontext zu Generationsbetrieben kurzen Weingutshistorie bereits Geschichte geschrieben. Er hat das Burgenland mit seiner Vision neu interpretiert und damit mit Wegbereitern wie Hannes Schuster und Uwe Schiefer auf ein nie zuvor gesehenes Niveau katapultiert. Eigentlich Grund genug, sich auf diesen wohlverdienten Lorbeeren auszuruhen und vom Geschehenen zu profitieren. Doch Roland Velich ist ein Getriebener, ein Mann voller Visionen, dessen Ambitionen weit über das Kulturprodukt Wein hinausgehen. Mit seinen „Hidden Treasures“ lancierte er ein im Weinbau einzigartiges Projekt, welches von nun an fortgeschrieben wird und zum Spannendsten zählt, was wir in den letzten Jahren im Weinbau verfolgen konnten. Gezielt stellt Roland Spitzenbetriebe heute fast vergessener Regionen vor, echte verborgene Schätze. Sein Augenmerk gilt dabei dem zum Burgenland grenznahen Nachbarn Ungarn, mit seiner einzigartigen Weinvielfalt. In einem ganz persönlichen Brief an Sie, wertvolle Kunden, berichtet er von seinem neuen Projekt, welches wir Ihnen voller Stolz präsentieren:

„Zuerst war es vor allem die Faszination zum Land in dem ich geboren und aufgewachsen bin. Allerdings war es eine Begeisterung auf Raten; eine Begeisterung der es sich anzunähern galt; eine Begeisterung die auf dem Trotz und der Rebellion eines adoleszent Verwirrten heranwuchs. Eine Begeisterung, die sehr langsam aus dem Bereifen dessen was Schönheit sein kann keimte.

Es waren die Stille, die Weite und das Flirren des Seewinkels, die Perspektive über den See, die verschlungenen Hügeln des Nordburgenlandes, der Schattenwurf letzter Gipfel der Ostalpen im Gegenlicht. Es war eine Begeisterung für den Ort und den Raum zwischen den Welten. Den Stacheldraht und die Wachtürme des Ostens buchstäblich im Rücken spürend, den Blick in die Zukunft Richtung Westen gerichtet. Später war die Idee nicht nur im, sondern vielleicht auch aus dem Land heraus leben zu können. Das Medium sollte Wein sein und dies stellte den Beginn einer „Begehung“ dar. Vom Osten des Sees über das Westufer, die Hügeln von Ödenburg bis zu den Ausläufern des Günsberger Gebirges, voll mit neuen Ideen, dem kategorischen Ansatz Schönheit zu finden und getragen vom Imperativ verstehen zu wollen, bin ich bis heute am gehen, suchen, gewillt zu verstehen und zu lernen, Perspektiven und Paradigmen zu verwerfen und neue zu finden. Was ich gefunden habe ist eine grandiose Kulturgeschichte des Weinbaus. Uraltes Kulturland das sich in den letzten hundert Jahren verloren hat. Weinschätze die zu den wertvollsten und meist gesuchten der Welt zählten, heute verstaubt und überlagert, versunken. Diese verborgenen Schätze heben zu dürfen, diese Schönheiten wieder darstellen zu können ist Teil der Faszination die mich von Anfang an trieb ohne damals auch nur den Funken einer Ahnung zu haben was auf mich warten wird; es war nur ein Gefühl und die Begeisterung eines Heranwachsenden.

Hidden Treasure ist die Weiterführung des Gedankens der mich zur Entwicklung von Moric führte. Der Versuch eine Region zu fassen. Mit Mitteln zu fassen sie so pur und direkt sind wie möglich. Alte, traditionelle Methoden und volles Vertrauen auf die gegebene Substanz – eine uralte, über Jahrhunderte erfolgreiche und weltweit führende Weinkultur, die Böden und das Klima der pannonischen Ebene, eine Tiefebene die sich von den letzten Hügeln der Ostalpen entlang des Karpathenbogens erstreckt, die Rebsorten die sich über lange Zeiträume als geeignet und wertvoll gezeigt haben und natürlich die Menschen, ein Mix aus Slawen, Deutschen und Ungarn, orthodox, katholisch, protestantisch, jüdisch und vermutlich noch einiges mehr... Ich habe mich entschlossen diesen Weg gemeinsam mit jungen innovativen Winzern zu gehen. Winzer die bereit sind, sich in ähnlicher Art und Weise auf diese Reise einzulassen. Diese Reise jetzt zu starten ist wichtig – es ist Zeit diese großartige Weinkultur in originärer und authentischer Form dem geeigneten Publikum wieder zugänglich zu machen.“

Roland Velich



OBL060217	Hidden Treasures, Nr. 2 Somlo, Ungarn, weiß, trocken 2017	12% Vol.	26,40 €/l	19,80 €
------------------	--	-----------------	------------------	----------------

Furmint, Harslevelü und Welschriesling.

Roland Velich ist eigentlich Pionier im Burgenland. Doch mit seinen „Hidden Treasures“ lanciert der Quergeist und Visionär des Blaufränkisch ein Projekt von selten gesehener Brillanz. Aufbruch zu neuen Ufern! Als er die Schätze der grenznahen Weinbaunation Ungarn kennenlernte, ging ihm ein Licht auf. Diese verloren gegangenen, in unserer schnelllebigen Zeit scheinbar ob der Komplexität übersehenen Rebsorten und vielfältigen Regionen wollte er wiederbeleben, ihnen die nötige Aufmerksamkeit schenken. Und so setzt Roland sich für ambitionierte Winzer ein, startete ein fortlaufendes Projekt, eine Vorstellung in mehreren Etappen mit offenem Ausgang. Mit seiner Nr.2 präsentiert er eine Cuvée aus Harslevelü und Furmint, die mit einem Schuss Welschriesling (Olaszrzing) abgerundet wird. Diese kleine Projekt von 4,100 Flaschen vinifiziert Tamas Kis vom Somloier Vador Cellar. Somoloi ist eine ungarische Weinbauregion von lediglich 832 Hektar Umfang, im Nord-Westen des Landes. Basalt, sandige Böden und Lehm und Kalk dominieren das Bild. Tamas Kis baut seine Cuvée in ungarischem Holz und Stahltank aus, zuvor vergärt er den Wein komplett spontan.

In Deutschland und Österreich spricht man kaum darüber. Doch in Ungarn hat sich mit dem Furmint seit einigen Jahren eine kleine Revolution angebahnt, die einzigartig ist. Im Dornröschenschlaf der edelsüßen Tokajer wagten sich einige ambitionierte Winzer an den trockenen Ausbau des Furmint. Diese Rebsorte ist allenfalls mit dem Chenin Blanc vergleichbar. Es ist eine Rebsorte, die trocken ausgebaut, ein echter Träger des Terroirs ist. Exzessiv fruchtige Noten sind ihr fern, es handelt sich vielmehr um eine Rebsorte die von ihrer Struktur lebt. Apflige Noten, Quitte, Lindenblüten sind hier typisch, doch in erster Linie geraten die weine würzig und mineralisch. Dieser Wein duftet zart nach Holzfass, dann Quitten und Boskoop-Apfel, auch eine gewisse rauchige Komponente kann man ihm nicht absprechen. Vor allem ist es ein wunderschöner Weißwein, der einen zarten mineralischen Kern hat, feinste Gerbstoffe, die ihm seine Struktur geben, ein echter Steinwein statt spritzigem Frühlingsstrauß. Es lohnt, sich mit Roland Velichs visionären Füllungen auseinanderzusetzen, sie erweitern den Horizont und unsere Wahrnehmung von der Weinlandkarte, auf der es noch so viele unbekannte Flecken zu entdecken gibt und kommen einer geschmacklichen Offenbarung gleich. Ein phantastisches Weinvergnügen!

Zu genießen sofort, aus bauchigen Gläsern und bei 12-14 Grad Celsius.

OBL060317	Hidden Treasures, Nr. 3 Balaton, Ungarn, weiß, trocken 2017	12,5% Vol.	19,73 €/l	14,80 €
------------------	--	-------------------	------------------	----------------

Riesling meets Furmint

Mit seinen „Hidden Treasures“ lanciert Roland Velich ein Projekt von selten gesehener Brillanz. Als er die Schätze der direkten Nachbars-Weinbaunation Ungarn kennenlernte, ging ihm ein Licht auf. Diese verloren gegangenen, in unserer schnelllebigen Zeit scheinbar ob der Komplexität übersehenen Rebsorten und vielfältigen Regionen wollte er wiederbeleben, ihnen die nötige Aufmerksamkeit schenken. Und so setzte Roland Velich sich für ambitionierte Winzer ein, startet ein fortlaufendes Projekt, eine Vorstellung in mehreren Etappen mit offenem Ausgang.

Mit seiner Nr.3 präsentiert er eine Cuvée aus Riesling und Furmint, vinifiziert von der Villa Tolnay, einem Weingut am Nordufer des Plattensees, am Fusse des Csobanc Berges. Der Schweizer Philipp Oser gründete es 2004. Der große Schatz sind die Böden vulkanischen Ursprungs. Ein Wein entstanden in reiner Handarbeit, von der Arbeit im Weinberg bis in den Keller. Ein Charakterwein, der hervorragend altern kann. „Es gibt eine lange und meines Erachtens auch sehr interessant Rieslingtradition am Balaton“, erklärt Roland. „Vor allem am Nordwestufer des Sees in der landschaftlich großartigen Vulkanlandschaft wachsen auf Basalt und Sedimenten des pannonischen Meeres sehr ausdrucksstarke und von einem besonderen Herkunftstypus geprägte Rieslinge. Furmint könnte so etwas wie das pannonische Pendant zu Riesling sein - großartige Säure, feine helle Blüten und Fruchtaromen, großes Alterungspotential ...Daher macht es für uns sowohl aromatisch als auch vom kulturellen Hintergrund betrachtet sehr viel Sinn, aus diesen beiden Sorten einen Wein zu gestalten. Einen Wein, der einerseits hochinteressante, sehr feine Aromen hervorbringt und andererseits eine völlig eigenständige Charakteristik entwickelt.“

Hier duftet es gleichzeitig blumig wie mineralisch. Weiße Blüten, gebirgsbachklares Bouquet, Gletschereis und Meersalz. Ein Wein, der ungemein zart daherkommt, neugierig macht auf das, was einen am Gaumen erwartet.



Und dann setzt die Aromatik des Rieslings ein, gibt Frische, leitet den Furmint, der hier nur ganz zart seine an reife Äpfel erinnernden und mürben Aromen zeigt. Das ist ein Wein von schlanker Struktur, minimalistisch, saftig und bestens balanciert. Vibrierend, erfrischend, leitend. Ein Wein für Liebhaber von zarten Weinen, wie Chablis, mineralischem Alvarinho oder Muscadet von der Loire. Wir können uns daher als Speisenbegleitung grandiose Symbiosen vorstellen mit kurzgebratenen Jakobsmuscheln zu Lauch oder Miesmuscheln im Weißweinsud. Ein Wein, der zarte Krustentier- und Muschelgerichte regelrecht wachküst und ihnen eine feine Würze verleiht.

Zu genießen sofort und gerne auch mit etwas Belüftung, der Wein profitiert zunehmend vom Luftkontakt und Temperaturen zwischen 10-14 Grad Celsius.

OBL030817

Hausmarke rot trocken 2017

12,5% Vol.

16,66 €/l

12,50 €

„Hausmarke“ und Visitenkarte. Der Antimacho unter den Rotweinen.

Die Hausmarke von Moric ist unser persönlicher Antimacho eines Rotweins. Diese Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Pinot Noir hat eine enorme Leichtigkeit, weil Roland Velich die kerngesunden Trauben nur ganz zart extrahiert. Er möchte keine massiven Tannine in diesem Wein und so lebt dieser 12,5% Vol. leichte Rotwein von seiner Frische und animierenden Trinkfreude, die völlig auf Süße und Kraft verzichtet. Das duftet herrlich nach Hagebutte, Johannisbeeren, etwas Cassis und saftigen Sauerkirschen. Schon allein das Bouquet ist derartig animierend, dass man sofort zum Glas greifen will, um sich einen ordentlichen Schluck zu gönnen. Und genau dieser Trinkfluss findet sich dann auch am Gaumen. Die Tannine sind seidig weich und halten sich eher im Hintergrund. Davor tänzeln dunkle Beeren und etwas Nelke umher. Und alles wirkt so fein und frisch. Das ist das Ergebnis bewusst früh gelesener Trauben, die noch eine feine Knackigkeit besitzen. Und er vereint dann alle Stärken der jeweiligen Rebsorten im Glas: Die unbeschwerte Frucht eines Zweigelts, die kühle Art eines Blaufränkisch mit dem Aroma von Waldbeeren und die Eleganz eines Pinot Noir. Eben eine echte Hausmarke, die Roland Velich aus voller Überzeugung servieren kann!

Sie haben noch nie einen Moric-Wein probiert? Das lässt sich ändern: Profitieren Sie jetzt von unserer preislich attraktiven Ankunfts-offerte des frischen Jahrgangs 2017! Statt 14,50 Euro nur 12,50 Euro. Der Versuch ist es wert, wir sind uns sicher!!

Zu genießen sofort bis ca. 2026.

ANKUNFTSOFFERTE**statt 14,50€ nur 12,50€!**

OBL030417

Blaufränkisch Burgenland 2017

13% Vol.

21,33 €/l

16,00 €

Ein Original des Burgenlands. Der perfekte Einstieg in die Faszination Blaufränkisch!

Roland Velichs Blaufränkisch ist ein echtes Original. Er zählt zu den Pionieren des Burgenlands, die zeitig auf die stille Kraft dieser Rebsorte setzten und deren großes Potenzial, um neben den besten Weinen dieser Welt aus dem Burgund, dem Piemont und der Rhône bestehen zu können, früh erkannten. Weil Roland mit großem Mut gegen den damals von Holz, Extraktion und Fruchtsüße geprägten Rotweinstil ankämpfte und dieser Art von Wein die kalte Schulter zeigte, zählt er heute zu den großen Winzern Österreichs und hat für seinen eigenständigen Weg viele begeisterte Anhänger gefunden.

Sein Burgenland Blaufränkisch ist für uns der perfekte Einstieg in die Faszination dieser Rebsorte. Da wäre etwa der kühle, würzige Duft im Bouquet. Das delikate Aroma von Waldbeeren, besonders Blaubeeren und Wacholder, die leicht würzigen Noten, fast schon balsamisch anmutend, ein Hauch Graphit und Liebstöckel. Am Gaumen will ein Moric-Blaufränkisch keine Muskeln zeigen. Es ist die österreichische, selbstbewusste und auch leicht schroffe Art, mit der dieser Wein zu punkten weiß. Ein Unikat mit größtem Wiedererkennungswert. Und der Wein beweist große Klasse. Kein Wunder, denn die Trauben stammen von bis zu 50-jährigen Reben aus besten Lagen in Neckenmarkt, Lutzmannsburg und Zagersdorf. Die Tannine sind so seidig fein und strukturierten dennoch dabei elegant diesen feingeistigen Blaufränkisch. Wie an einer Schnur gezogen wirkt dieser Wein, voller Frische und Eleganz, um dann mit einer leicht herben Note am Gaumen auszuklingen. Wenn so oft von Cool-Climate-Weinen gesprochen wird, so wäre dieser Blaufränkisch das perfekte Exempel eines solchen Weins. Er ist aber noch viel mehr, er trägt nämlich die typische Handschrift Roland Velichs. Ein echter Moric eben. Der



2017er Blaufränkisch ist einer der schönsten burgenländischen Weine der letzten Jahre in dieser Preisklasse und hat uns bei unserer ersten Verkostung schier vom Hocker gehauen. Absolute Kaufempfehlung!

Zu genießen ab sofort, dann aber bitte unbedingt großzügig belüften, gerne aber auch noch ein Jahr warten, bis ca. 2025

OBL030515	„Moric Reserve“ Blaufränkisch 2015	14% Vol.	39,33 €/l	29,50 €
------------------	---	-----------------	------------------	----------------

Kult und Zeuge seiner Zeit.

Die Moric Reserve verhalf Roland Velich zum internationalen Durchbruch!

Die Reserve stammt von steilen Schiefer- und Kalklagen Neckenmarkts sowie den sandigen und tonigen Böden von dem Hochplateau Lutzmannsburgs. Es ist der Wein, mit dem Roland Velich seine international größte Aufmerksamkeit erhielt und dies bereits wenige Jahre nach seinem Debüt im Jahrgang 2001. Kein Wunder, denn dieser Blaufränkisch vereint alle Attribute, die einen großen Wein ausmachen. Eleganz, Raffinesse, Präzision, das Potenzial für viele Jahre der Reife und am wichtigsten, eine klare und wiedererkennbare Herkunft. Denn Blaufränkisch und Burgenland sind die perfekte Vermählung, so wie Pinot Noir im Burgund und Syrah an der nördlichen Rhône. Die Blaufränkischtraube liebt die langen kühlen Nächte. 2015 war ein kraftvoller Jahrgang. Und so fällt die Reserve in 2015 besonders intensiv aus. Roland Velich selbst sieht den 15er als ganz großen Jahrgang. Man muss sich an diesen Wein erst herantasten. Wir wissen nicht, wie Velich es geschafft hat, einen derartig vielschichtigen und gleichsam frischen Blaufränkisch zu keltern. Da wäre das intensiv würzige Bouquet mit dem Duft von Wacholderbeeren, Graphit, einem Hauch Schlehe und Blaubeeren und einer delikaten Würzigkeit in Form von Nelke und auch einer Spur Zimt. Das ist ein ungemein dichter Wein, der ganz auf Holzeinflüsse verzichtet. Er bezieht die Kraft seiner Konzentration nur aus den Reben. Ausgebaut wurde er im eher neutralen Holz von 500 und 100 Litern Volumen. Das Ergebnis ist ein phänomenaler Wein. Und so ist es kein Wunder, dass die Blaufränkisch aus dem Hause Moric in Skandinavien und auch in den angesagtesten Weinbars der USA seit einiger Zeit die Karten zieren. Sie vereinen eine ungemeine Frische und Tiefe, die jedes Extraktionsrotweinmonster einfach nur plump dastehen lässt. David gegen Goliath. Wir wissen, wie die Geschichte ausging.

Zu genießen sofort und gerne auch mit etwas Belüftung in den ersten beiden Jahren, bis 2028+

OBL030615	„Lutzmannsburg Alte Reben“ Blaufränkisch 2015	14% Vol.	96,66 €/l	72,50 €
------------------	--	-----------------	------------------	----------------

Der ungeschliffene Rohdiamant von den sandigen, tonhaltigen Böden Lutzmannsburgs.

Beim Lutzmannsburg Alte Reben handelt es sich um eine Selektion der ältesten Reben und besten Lagen aus Lutzmannsburg. Weil das Hochplateau auf einem urzeitlichen Vulkan steht, stehen die Reben hier auf sandigen Ton- und Lehmböden, die tiefwurzelnd auch auf Kalkuntergrund stoßen. Das Alte-Reben-Duo Lutzmannsburg und Neckenmarkt bilden die qualitative Spitze im Sortiment

Roland Velichs. Kunden fragen uns stets, welchen der beiden Spitzenweine wir denn bevorzugen. Doch es fällt uns schwer ei-

96 Punkte!
Bester Blaufränkisch
Burgenland (PARKER)



nen Favoriten zu finden, so wie man die eigenen Kinder unmöglich bewerten könnte. Viel mehr lieben wir die Vielfalt und Identifizierbarkeit dieser beiden Spitzenters. So fällt dieser Blaufränkisch im Verhältnis zu den Kalk- und Schieferböden aus Neckenmarkt immer etwas kräftiger aus (das natürlich aber bitte im Kontext des Weinguts verstehen!). Denn es ist immer oberstes Ziel im Hause Moric, trinkanimierende und kühle Weine zu erzeugen. Beim Lutzmannsburger Blaufränkisch wirkt die Frucht stets ein wenig erdig und füllig. Das Bouquet duftet nach dunklen Waldbeeren und Wacholder, etwas frischen Rosen, Graphit und feinstem Balsamico. Am Gaumen gleitet dieser dichte Wein dann, wirkt wie aus einem Guss und fächert sich im Abgang breit auf. Dann erst vermag man die Vielfalt der Aromen zu entschlüsseln. Ein phänomenales Genusserlebnis und ganz großes Weinkino!

Liebe Kunden, der ‚Lutzmannsburg‘ ist einer der ganz großen Rotweine Österreichs und das absolute Bekenntnis zu seiner Herkunft. Solch delikaten Blaufränkisch gibt es zurzeit nur aus dem Burgenland. Das Burgenland zählt seit einigen Jahren glasklar zu unseren absoluten Lieblingsrotweinregionen für elegante und finessenreiche Weine mit klarer Handschrift. Und Roland Velich stellt die Krönung dar, einst als Rebell angefangen, dann als Pionier aufgestiegen und binnen eines Jahrzehnts in die Ehrenhalle der besten Rotweinerzeuger des Burgenlands aufgestiegen. Denn Velich ist ein leidenschaftlicher Visionär, der die Weitsicht besaß, all das Potenzial dieser Rebsorte zu erkennen. Sein größtes Verdienst ist es, dass er diese Visionen umzusetzen wusste. Wie ein Phoenix aus der Asche. Danke! Zu genießen ab Frühjahr 2019 bis weit nach 2040

Ein verborgener Schatz: Tamas Kis aus Somlo ist ein Vertreter der neuen, jungen Avantgarde in Ungarn!



Visionärer Winzergenius fasziniert mit traumhaften weißen und roten Burgundern voller Finesse!

2017: Kaiserstühler Burgunder at its best!

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

Gault Millau:

„Die aktuelle Kollektion hat uns wieder einmal rundum begeistert. Schon die ‚einfachen‘, aber ultrafeinen Weiß- und Grauburgunder sind es, die uns immer wieder in Erstaunen versetzen. Die Pinot Noirs, denen die ganze Zuneigung von Holger Koch zu gehören scheint, präsentieren sich eleganter denn je, bereits der „Einsteiger“ verspricht ganz großen Genuss!“

Stephan Reinhardt:

„Die Pinot Noirs zählen zu den feinsten Badens und ganz Deutschlands. Ich habe selten solch delikaten, seidigen und finessenreichen, filigranstrukturierten Pinot Noir probiert, wie hier.“

Vergangenen Winter machten wir uns auf an den Kaiserstuhl, um Holger Koch zu besuchen. In seinem winzigen Weingut probierten wir mit großer Spannung die kurz vor der Füllung stehenden Rotweine des Jahrgangs 2017. Wenn man im Rotweinkeller von Holger steht, könnte man meinen, er sei Nebenerwerbswinzer. Nur eine handvoll Tanks und Fässer stehen da. Man erwartet weitere Räumlichkeiten, Holzfasskeller. Doch da ist nicht mehr. Der oft überzeichnete und ausgedehnte Begriff eines Garagenwinzers trifft hier tatsächlich zu. Holger Koch hat sich über all die Jahre eine kleine Manufaktur erarbeitet. Dabei war sein Ziel nie die große Erweiterung der Rebfläche, sondern das ewige Optimieren des Vorhandenen. Er besitzt gerade einmal 8 Hektar Rebfläche und sagt selbst: „Ich war noch nie so froh, dass es nicht mehr ist. Wer zügig und schnell wachsen will, muss Kompromisse bei der Weinbergsarbeit machen. Mit 8 Hektar sind wir voll bedient, wenn man genau zum richtigen Zeitpunkt lesen will.“

Herkunftscharakter und Nachhaltigkeit im Weinberg sind seine Prämissen. Und konsequent setzte er seine Visionen in die Tat um. Nach spannenden Lehrjahren im In- und Ausland (beispielsweise bei Canon la Gaffelière in St. Émilion oder als Kellermeister bei Fritz Keller in Oberbergen) übernahm er 1999 die winzige Rebfläche seiner Eltern und setzt seitdem kompromisslos auf absolute Qualität: Er pflanzte ertragsschwache, extrem hochwertige, uralte Burgunderselktionen, die kleinbeerige und damit höchst aromatische Trauben hervorbringen. Denn die Aromendichte eines Weines steht natürlich in einem unmittelbaren Zusammenhang mit dem Geschmack der Trauben am Rebstock! Wir verkosteten geschliffenen Pinot Noir, echte Punktlandungen oder wie Holger den Jahrgang selbst umschreibt: „Pinot Noir al dente“.

Mit großer Freude stellen wir Ihnen nun die frisch gefüllten und eingetroffenen Weine unserer Lieblingsmanufaktur vom Kaiserstuhl vor. Nicht plump-süßliche oder fett-monströse Weine nennt er sein eigen (obwohl seine terrassierten Steillagen in Bickensohl am südwestlichen Kaiserstuhl liegen, in der wärmsten Gegend Deutschlands), nicht die laute Tuba dominiert, sondern zarte Instrumente. Stradivari-Geigen spielen auf und zaubern singuläre Qualitäten mit faszinierender Ausstrahlung ins Glas, Heimatweine mit unverwechselbarem Herkunftscharakter und daher ganz klar auch unsere persönlichen Favoriten aus dem sonnenverwöhnten Baden. Kaiserstühler Burgunder at its best!





Holger Koch

BADEN

Die Pinot Noir-Manufaktur!



DBA010817

Spätburgunder Alte Reben, Baden 2017

13% Vol.

13,26 €/l

9,95 €

„Pinot Noir – al dente! Knackig, saftig, 2017 hat Gripp und Substanz, weiß wie rot ein feiner Jahrgang.“ – Holger Koch

Der Spätburgunder von alten Reben zeigt unverkennbar Holger Kochs Handschrift. Und die ist glasklar, präzise und gleichermaßen elegant wie verspielt. Er hat sich mit Pinot Noir die Diven unter den Rebsorten herausgesucht und sich zur Aufgabe gemacht, hieraus bezaubernde Weine zu vinifizieren, die leisen Töne anklingen lassen. Und auch wenn man Spätburgunder eine gewisse Intellektualität nachsagt, so dreht sich bei diesem Einstiegswein zunächst alles um pure Trinkfreude und einen leckeren (!) Rotwein.

Dieser für die Rebsorte typisch zartfarbene und leicht durchsichtige Spätburgunder duftet fein nach Herzkir-schen und Hagebutten. Das Holz nimmt man hier gar nicht wahr, es handelt sich auch um keine neues, viel

mehr riecht es so, wie wenn man bei einer Fassprobe seine Nase ins Fass steckt um den Rebsaft zu riechen. Das ist Pinot Noir mit klar fruchtigem, aber unaufgesetztem Bouquet. Am Gaumen gleichermaßen mineralisch wie

knackig fruchtig, gerade 2017 besitzt diese tolle Spannung, dank der Frucht („al dente“, wie Holger Koch es umschreibt). Herzkirschen und Amarenakirsche tauchen hier auf, auch Johannisbeeren, die Tannine sind seidig und zart. Burgundische Feinheit vom Kaiserstuhl! Bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein, den Holger Koch hier abgefüllt hat.



Parker-Verkoster Stephan Reinhardt trifft den Nagel auf den Kopf: „Holger Koch und seine Frau Gabriele bevorzugen einen erfrischenden und finessenreichen, eleganten Stil beim Pinot Noir. Tatsächlich ist der Stil ihrer Weine sehr französisch: pur, präzise und elegant, mit einem reduzierten Fruchtaroma in der Nase und am Gaumen, dafür geprägt von Intensität, Nachhaltigkeit und Frische.“

Ab sofort höchster Trinkgenuss bis 2021+

DBA010217	„Funken“ Pinot Noir, Edition Pinard de Picard, Baden 2017	13% Vol.	18,60 €/l	13,95 €
-----------	---	----------	-----------	---------

Pinot Noir mit klarer Aussage

Holger Koch geht es in seinem Metier darum, mit seinen Weinen eine klare Aussage zu treffen. „Wiedererkennbarkeit, Originalität und Individualität“ sind es, was er anstrebt und erschaffen will. Und seine Leidenschaft, die beim Pinot Noir vielleicht sogar noch stärker als bei seinen filigranen Weißweinen zur Geltung kommt, spürt man ihm in jeder Sekunde an. Bester Beweis ist unsere Pinard-Edition, der Pinot Noir „Funken“. Holgers französische Edelklone sind kleinbeerig, wachsen locker und dadurch gut durchlüftet und lassen Trauben heranreifen mit einer in Deutschland einzigartigen aromatischen Intensität und Tiefe. Der Wein ist benannt nach einer schmalen, hoch gelegenen Parzelle, von der ein Teil der Trauben für diesen Klassewein kommt, der mit seinen delikaten Aromen von Sauerkirschen und dezenten Beerennoten, seinen Anklängen an florale Düfte (Veilchen) und einer noblen Rauchigkeit mittlerweile einen festen Platz in den Weinkellern unserer Kunden gefunden hat.

Vom „typisch deutschen“ Spätburgunder unterscheidet sich der „Funken“ enorm. Allein seine transparente Farbe, ein zartes Hagebutten-Rot, vermittelt schon einen Eindruck von Holgers Philosophie. Tänzeln, finessenreiche Burgunder möchte er. Und keine Rebsorte eignet sich besser für filigrane und introvertierte Weine als die Diva Pinot Noir. Der „Funken“ ist dieses Jahr in der Kollektion wohl ganz klar der frechste Wein. Sofort fällt hier die kecke Feuersteinnote auf, die zarte Rauchigkeit, die über der Frucht liegt und mit der dezenten Holzfassnote mitschwingt. Sie verleiht dem Wein etwas ungezogenes, anrühiges. Die Frucht ist rot und hell, ja saftig. Marmeladige Noten gibt es nicht bei Holgers Weinen. Herzkirsche und Hagebutte schwingen im Glas mit. Am Gaumen beeindruckt die spielerische Finesse. Es findet sich wieder feinste Kirsch- und Beerenernte am Gaumen, die zarte Rauchigkeit, die wir bereits von den Jahrgangsvorgängern kennen, will einen seriösen Anstrich verleihen, der aber von der schwerelosen Struktur dieses Verführers augenblicklich wieder in spielerische Leichtigkeit verwandelt wird. Macht das Spaß! Authentisch, fragil, sensibel und so hell, wie von allen Rotweinsorten nur der Pinot Noir im Glase erklingen kann. Die Tannine sind nur angedeutet, so zart und fein. Ein Hauch Rosen erweitert die reine Frucht, auch saftige Blutorangen, die vor allem im Ausklang auftauchen, animieren zum nächsten Schluck. Das ist knackig und frisch, „al dente“ eben. Pinot Noir, der puristisch ist und trotzdem lecker, nicht nur intellektuell. Kein Gramm überflüssiges Holz oder Speck finden sich hier. Das macht Freude, macht den Wein agil. Ein gelenkiger Pinot Noir für Liebhaber leiser Weine. Lustvolles Piano statt lautstarker Protzerei. Unbedingt probieren! Hier finden wir die gleiche Qualität wie im Burgund bei guten Winzern in ihren Dorfbergen. Die kosten nur mehr als das Dreifache! Ab sofort aus großem Glas, bitte etwas Luftkontakt geben, der Wein



DBA01117	„Herrenstück“, Pinot Noir Baden 2017	13% Vol.	18,66 €/l	14,00 €
----------	--------------------------------------	----------	-----------	---------

Pinot Noir unmanipuliert

„Unter den Menschen gibt es viel mehr Kopien als Originale,“ hat einst der weltberühmte und geschätzte Maler Pablo Picasso bemängelt. Und ähnlich verhält es sich auch mit dem Wein. Holger Kochs Burgunder sind mittlerweile echte Unikate, Weine von eigenständiger Stilistik. Und wir meinen sie auch in Blindverkostungen wiedererkennen zu können. Für einen Winzer vielleicht das größte Lob. Sein 2017er ‚Herrenstück‘ ist für uns unverkennbar. Die auf dickem Lössboden mit vulkanischem Untergrund stehenden Reben sind hier französische Klone und sie bringen einen absolut delikaten Pinot Noir hervor. Das Bouquet ist ein Potpourri aus Herzkirschen, Kirschpastillen mit Minze und frisch geröstetem Sesam, einer animierenden, aber nur ganz im Hintergrund wahrnehmbaren Holzfassnase. Die Frucht steht im Mittelpunkt! Am Gaumen ist dieser elegante Pinot Noir geschliffen, leichtfüßig, ja ein echter Hedonist. Die Tannine deuten sich nur zart an, die Säure des Pinot Noir wurde auf natürliche Weise gut erhalten und beschert uns einen vibrierenden, von knackiger Frucht gezeichneten Wein. Das ist Pinot Noir in Reinform. Unmanipuliert und schonend auf die Flasche gezogen, dabei von der klaren Handschrift Holger Kochs geprägt, die weniger an kellertechnischen Kniffen erkennbar ist, sondern einer genauen Vorstellung eines zart tänzelnden und kühlfruchtigen Pinot Noir folgt. Und genau nach dieser Idee richtet er all seine Arbeitsschritte das ganze Jahr über im Weinberg aus, wählt den idealen Lesezeitpunkt und extrahiert nur ganz zart Farbe und Aromen aus der filigranen Rebsorte. Holger gelingt mit diesem grandiosen Wein scheinbar mühelos die Überwindung der Schwerkraft. Leichtfüßig tänzelnd, schwebend transparent auf der Zunge, zärtlichste Verführung der Geschmacksknospen, 100% Wohlfühlatmosphäre nach jedem einzelnen Schluck. Mit diesem Wein verschiebt er qualitative Maßstäbe und er setzt diese in einer Preisklasse, in der einige Winzer sich noch bemühen, überhaupt einen ordentlichen Pinot Noir aus dieser Rebsortendiva abzuliefern. Eine unbedingte Empfehlung für Liebhaber feiner, zarter Pinots. Und für alle anderen eigentlich auch. Kategorie absoluter Lieblingswein!

Zu genießen ab sofort, gewinnt ungemein mit Luftzufuhr, Potential bis nach 2028 und länger.

DBA011317	Pinot Noir *, Baden 2017	13% Vol.	30,66 €/l	23,00 €
-----------	--------------------------	----------	-----------	---------

Man kommt kaum vom Riechen zum Trinken!

Holger Koch hat eine ganz klar nachvollziehbare Qualitätspyramide. Hier am Kaiserstuhl, wo das Klima zum wärmsten in Deutschland und Baden zählt, profitieren seine Weine von den kühlen und winddurchzogenen Höhenlagen. Folglich lag es nahe, dass er die Wertigkeit und Stilistik nach den verschiedenen Höhenplateaus ausrichtet, auf denen seine Reben stehen. Der Pinot Noir 1* stellt neben den Regionsweinen die erste der drei Qualitätsstufen dar. Hier wird es schon richtig seriös und wir haben einen Wein mit Lagerpotenzial im Glas. Die Trauben stammen aus den etwas niedrigeren Hangstücken. Hier sind die Böden tiefgründiger und fruchtbarer. „Das macht den Pinot Noir fleischiger und auch süßlicher in der Frucht,“ wie Holger uns erklärt. Gerade die Tiefgründigkeit der Böden rettet in den letzten wärmeren Jahren zunehmend die Reben, verhindert Trockenstress.

2017 ist Holger mit seinem Pinot Noir Einstern ein echtes Meisterstück gelungen.

Dieser intensiv ziegelrote, aber zart transparente Pinot Noir vermittelt eine ganz typische Pinot-Nase. Das heißt: Er verzaubert mit charmantem Parfum, sodass man kaum vom Riechen zum Trinken kommt! Das Bouquet ist dicht und intensiv, wie aus einem Guss. Es ist rotbeerig, die Frucht etwas süßlich-reifer als beim 3-Stern-Pinot Noir oder dem Funken. Dunkle Waldfrüchte kommen hinzu. Am Gaumen verzaubert er mit roten Früchten, allen voran Johannisbeeren, Himbeere und Herzkirsche. Die Aromen mit der subtilen Holzwärme, die eher an warme Kirschkern erinnert, scheinen hier zu schweben. Aber ganz beeindruckend ist diese saftige und feine Note von Chinotto-Orangen, die dem Wein seine Seriosität geben. Das ist ein kraftvollerer Pinot Noir, natürlich im Kontext von Holgers allgemein fast tänzelnd leichten Weinen. Er ist gut ausbalanciert, in sich ruhend und klingt mit einer süßlichen Kirschnote aus, die den Gaumen klärt und ein Gefühl von Leichtigkeit hinterlässt. Obwohl er sich am Kaiserstuhl, Deutschlands wärmster Region des Weinbaus, befindet, unterscheiden sich seine Rotweine deutlich vom klassisch füllig warmen Kaiserstuhler Typ. Kühle



Winde und abwechslungsreiche Tag-Nacht-Temperaturunterschiede sind das Geheimnis neben seinen kleinbeerigen burgundischen Klonen und dem Ausbau im großen Holz. Ein echter Coup de Coeur!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2029.

DBA010317	Pinot Noir *** , Baden 2017	13% Vol.	46,66 €/l	35,00 €
-----------	-----------------------------	----------	-----------	---------

**Pinot Noir auf den Punkt gebracht!
Ein makelloser Wein, stellvertretend für Deutschlands
Rotweinwunder, eine absolute Referenz!**

Holger Kochs Pinot Noir 3 Stern ist neben der raren Reserve die Krönung seines Sortiments. Und es ist auch einer der für uns unverzichtbaren Burgunder Deutschlands. In seiner Einzigartigkeit und Ausdrucksform zählt er ganz klar zu den größten Burgundern hierzulande. Und doch fällt es uns schwer hier in Superlativen zu schwelgen, passt dies doch gar nicht zu unserem stets introvertierten, nachdenklichen und gewissenhaften Winzer. Holger Koch gibt sich bescheiden, lässt die Weine für sich sprechen. Diese zurückhaltende und sensible Art spiegelt sich auch in seinen Weinen wider. Sie geben ein klares Statement ab. Sein 3 Stern stammt von den kargeren und höher gelegenen Lößböden. Die Trauben von französischen Pinot-Klonen genießen hier eine starke Durchlüftung, welche die enorme Eleganz der Weine erklärt. Holgers Pinot Noir 3 Stern ist ein ungeschminkter, ja unmanipulierter Burgunder. Und er ist vor allem transparent und zart im Charakter. Wir verkosten im Laufe des Jahres viele Weine, beeindruckende und laute, expressive und ergreifende. Aber nur wenige, und das sind für uns die schönsten Weine, schlagen leise Töne an und bewegen so die Seele. Das ist höchste handwerkliche Winzerkunst und Pinot Noir, wie er aus dem Kaiserstuhl nicht besser geht, ja auch für Deutschland insgesamt vorbildhaft ist. Und er zeigt unverkennbar Holger Kochs Handschrift und Gedankenwelt!



Er steht mit einem transparenten Kirschrot und aufgehelltem Rand im Glas, duftet fein nach Hagebutten und Kirschen. Der geringe Anteil von Neuholz verströmt eher würzige als holzige Noten. Rosenblätter, grüner Tabak und Gewürznelke. Am Gaumen tänzelt er, ist eine deutliche Spur dichter und intensiver als seine kleineren Geschwister. Das Tannin bleibt seidig, strukturiert den Pinot Noir hier aber mehr, deutet dabei gleichzeitig sein Potenzial zur Lagerung an. Ein hocharomatischer Kaiserstühler, der animiert, Lust macht auf den nächsten Schluck und eine knackige Kirschfrucht besitzt, die mit einem Hauch Minze frisch aushallt. Ein höchst geschliffener und feiner Pinot Noir, dessen Größe seine absolute Eleganz ist.

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

DBA011217	Pinot Noir *** "Fass 12" Baden 2017	13% Vol.	52,00 €/l	39,00 €
-----------	-------------------------------------	----------	-----------	---------

Eine Hommage und einzigartige Selektion, das Fass Nr. 12

**EXKLUSIV
nur bei uns!**

„Intensives Bouquet, duftiger, prägnant, einnehmend, am Gaumen engere Struktur, intensives Tannin, Kraft ohne Schwere, burgundisches Ideal.“ So lesen sich unsere begeisterten und skizzenhaften Notizen von der erstmaligen Verkostung des 2017er Pinot Noir *** Fass 12. Doch dieser Versuch, die Eindrücke in Worte zu fassen, wird kaum der magischen Wirkung gerecht, die dieser Wein auf uns ausstrahlte. Doch was hat es mit dem Fass Nr. 12 auf sich?

Zur Geschichte: Unser Weingutsbesuch im Herbst 2017 war ein Fest, ein Rausch der Sinne, noch nie hatte Holger so feinduftige, finessenreiche Weine in den Fässern lagern wie aus dem 2016er Jahrgang. Zwei Fässer hatten es

uns besonders angetan, nun können wir das Geheimnis lüften: Fass „26“ und Fass „50“ (dieses Fass war rappenvergoren) haben unsere absolute Begeisterung geweckt, jedes auf seine Art, mit sehr unterschiedlichem Charakter. Und die Idee war geboren, aus beiden Fässern eine Cuvée zu machen, die Vorzüge der beiden Charaktere zu einem neuen, komplexen Ganzen zu vereinen, die Essenz des Traumjahrgangs 2016.

Das Ergebnis von Holgers neuer Cuvée war schlicht sensationell: bereits der ‚normale‘ Pinot*** ist von atemberaubender Schönheit, vor allem wegen seiner betörenden, feinfruchtigen Eleganz. Diese Tradition musste fortgeführt werden. Unsere Sonderfüllung ist diesmal keine Cuvée, dafür ein Fass, welches besonders herausragte in seiner Würzigkeit und Intensität, das Fass 12. Wir widmen diesen Pinot unserem Freund Tino, der die Weine von Holger über alles geliebt hat und diese Selektion ins Leben rief. Danke!

Gegenüber der herkömmlichen Cuvée besitzt die Fasselektion eine prägnantere und intensivere Aromatik. Es ist, wenn man es so nehmen will, der kraftvollere Wein, dessen Tanninstruktur und Aroma uns sehr nahe am Ideal der französischen Kollegen im Burgund erschien. Die Frucht ist etwas dunkler, es rückt auch die Würzigkeit in den Fokus, speziell am Gaumen wirkt der Wein erwachsen. Doch es schwingt auch die Leichtigkeit des 2017er Jahrgangs mit. Viel Pampelmuse, saftige Sauerkirsche und Zitrusfrüchte schwingen mit. Der Holzeinsatz ist etwas prägnanter. Diese Verbindung von bestem gekonnten Holzeinsatz und griffigem Tannin prädestiniert ihn gerade zur Lagerung über lange Zeit. Ein herausragendes Gewächs.



DBA010516	Pinot Noir „Reserve“, Baden 2016	13,5% Vol.	60,00 €/l	45,00 €
<i>Max. zwei Flaschen pro Kunde</i>				

An Feinheit nicht zu überbieten!

Kochs Reserve zählt für uns in seiner Stilsicherheit zu Deutschlands Top 5 Pinot Noir, wenn man Filigranität und Subtilität schätzt.

Holger Kochs Spitzenwein, die Reserve, stammt von einer wunderschönen Parzelle (Halbuck) aus Bickensohler Terrassenlage, als Ganztrauben vergoren, um die Frische zu wahren (und hier ist Koch ein echter Fanatiker und vor allen Dingen ein großer Könnner!). Diese ungeschönte und unfiltrierte Variante, daher auch die zarte Trübung im durchsichtig ziegelroten Wein, duftet intensiv nach Sauerkirschen. Dazu kommt auch ein Hauch frischer Erdbeeren, Cassis, Muskatnuss und eine angenehme Holzfassnote, die dann die Frucht streichelnd umrahmt. Wer Vanille-Barrique sucht, wird mit diesem zarten Wein wenig anfangen können. Wir aber konnten uns kaum vom Glas lösen, so ätherisch und fein duftet der Pinot Noir hier. Das Bouquet ist einfach wie ein Chambolle- Musigny in Reinform und an Feinheit nicht zu überbieten. Die kleinen, gehaltvollen Pinot Noir-Träubchen lieferten den phantastischen Grundstoff für diesen sanften saftigen Weinriesen. Die Tannine sind seidig, fast cremig in ihrer Art, das erinnert uns wiederum eher an einen Volnay, in seiner tänzelnden Art. Ja, bei diesem Pinot Noir kommen tatsächlich mehrere Assoziationen ans Burgund auf, denn in seiner kühlen und seidigen Art hebt er sich vom klassischen Kaiserstühler Spätburgunder-Typ deutlich ab.

Dieser ‚Reserve‘ wohnt eine geniale Frische und Finesse inne. Die Aromatik ist ebenfalls subtil, Erdbeere, ein Hauch reifer Rhabarber, nur dezent erdige Noten und eine Spur von Dill. Insgesamt dominiert aber ein kirschi-ger, pinotypischer Eindruck mit einer ätherischen, schwebenden Aromatik und dank der feinen Säure auch einer vibrierende Frische. Für uns ist Holger Kochs ‚Reserve‘ ein Meisterstück der Subtilität, ein Pinot Noir auf der Suche nach einer kühlen und präzisen Stilistik, mit mineralischem Kern. Mühelos unter Deutschlands Top 5 Pinot Noir, wenn man das Filigrane und Subtile am Pinot Noir schätzt.

Zu genießen ab sofort, Potenzial bis 2035, idealerweise nicht dekantieren, nur einige Stunden die Flasche vorab entkorken, stehen lassen und dann einschenken.

DBA010117	Weißburgunder Kaiserstuhl „Edition Pinard de Picard“, Baden 2017	DV	12,5% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
-----------	---	----	------------	-----------	--------

Weißburgunder mit klarem Konzept!

In seiner sympathischen Preisklasse schlicht die Referenz! Das ist Baden at its best. Das ist Holger Koch! Handgelesen und streng selektioniert wurde diese Exklusivfüllung für Pinard de Picard.

Holger Koch hat bei seinen Burgundern ein klares Konzept: Er schätzt einen nicht zu kräftigen Burgunder, der unbedingt, so wie es im Burgund Standard ist, durchgegoren ist. Nach dieser Philosophie richtet er seine Vinifikation aus. Beim Weißburgunder Kaiserstuhl, der von bis zu 30jährigen Reben von Lössböden stammt, zeichnet sich bereits diese klare Linie ab. Das duftet weißfruchtig und glasklar im Glas. Birne, etwas Honigmelone, weiße Blüten, weißer Pfeffer und Mandeln. Ganz typisch und elegant. Am Gaumen ist dieser Weißburgunder verspielt, frisch und leichtfüßig. Man hat hier weder überschminkenden Holzeinsatz, noch eine süßliche Frucht, die alles verwäscht und den Wein austauschbar macht. Und trotzdem ist dieser Weißburgunder in seiner jugendlichen Phase ausgesprochen zugänglich, im wärmeren Jahrgang 2017 sogar besonders charmant. Nur eben auf Holger Kochs gewohnte Art, sich stets über Klasse anstatt Lautstärke zu definieren.

Bei aller Cremigkeit und Dichte nichts Schweres, nichts Fettes, nichts Langweiliges. Dieser geniale Tropfen ist gleichermaßen verspielt, elegant und wegen seines feinen Säurespiels animierend frisch mit einem langen, rasigen, mineralischen Nachhall und zitronigem Aroma. Ein Wein für jede Gelegenheit, auf jeden Fall zu hellen Gemüsen, generell zum pochierten und gebratenem Fisch und zu sommerlichen Salaten.

DBA010417	Grauburgunder Kaiserstuhl „Edition Pinard de Picard“, Baden 2017	DV 12,5% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
------------------	---	----------------------	------------------	---------------

Kategorie Lieblingswein!

Wie der Weißburgunder: präzise Handarbeit, strenge Selektion, exklusiv für Pinard de Picard.

12,5% vol. Alkohol und weniger als 3 g/l Restzucker. Holger Koch hat eine gefestigte und klare Vorstellung von seinen Basisburgundern. Er vermeidet jedes Zuckerschwänzchen, wie bei Burgundern oftmals so gerne akzeptiert, da dieses zwar Fülle und Geschmeidigkeit bringt, aber oft Unsauberkeiten kaschiert. Doch wer einen klaren und herkunftsbezogenen Weintyp will, braucht nicht kaschieren. Für Holger muss ein Grauburgunder Trinkfluss besitzen und eine klare, saubere Aromatik. Und wie gut ihm das gelingt, zeigen stets seine Basisweine.

Die Nase duftet nach Boskoop, Birne und weißen Blüten. Dahinter zeigt sich eine feinwürzige Komponente, jedoch frei von Holzeinfluss. Das ist leicht intensiver als der Kaiserstuhl Weißburgunder, aber immer noch elegant und subtil. Am Gaumen wirkt das rassig und charmant zugleich, die Reife des 2017er Jahrgangs gibt dem Grauburgunder dieses Jahr eine harmonische Balance. Helle Früchte, Granny Smith und Zitronen tummeln sich hier und im Abgang kommen noch saftige Pampelmuse und Mandeln hinzu. Das ergibt eine tolle salzige Mineralität und ein trinkanimierendes Aufspiel am Schluss.

Das hat eine grandiose Intensität und eben trotzdem Trinkfluss. Holger Kochs Steckenpferd und im Jahrgang 2017 wieder ein Glanzstück des Sortiments!

DBA010617	Weißburgunder „Steinfelsen“, Baden 2017	13% Vol.	18,60 €/l	13,95 €
------------------	--	-----------------	------------------	----------------

Unsere Top-Selection!

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

Und mit dem 2017er Steinfelsen ist Holger Koch der Spagat zwischen Charme und Anspruch bestens gelungen. Eine tolle Nase! Es duftet nach Williamsbirnen, etwas Walnuss und ganz zart im Hintergrund kommt auch das Holz zur Geltung, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Das ist sehr fein und ansprechend. Man merkt einfach, dass Holger Koch eine klare Vorstellung davon hat, welchen Weintypus er erreichen will. Cremigkeit lautet hier nicht das Motto, mit der Fülle erreicht wird. Es sind die niedrigen Erträge der kleinbeerigen und gesunden Trauben, die eine Intensität am Gaumen erzeugen, die ungemein kompakt daherkommt. Und bei aller Konzentration vernachlässigt dieser Weißburgunder nicht das wichtige spielerische Element. Frische und Vitalität, Charme und Charakter. Das hat Potential! Ein fabelhafter Essensbegleiter, großartiges Preis-Genuss-Verhältnis bei nur 13% Alkohol! Als Folge der stets erwünschten kühlen Nächte während der Ernte auf dem windigen, hoch gelegenen Berggrücken, auf dem die ältesten Reben des Gutes angesiedelt und dessen kleinbeerige Träubchen exklusiv in unseren „Steinfelsen“ geflossen sind.



Ein Traum zu Krustentieren und Salzwassersfisch mit kräutrigen und gehaltvollen Saucen, zum cremigen Weißburgundersüppchen mit gegrillter Jakobsmuschel, zum Kalbsgeschnetzelten mit Pilz-Sahne-Soße und auch zum Risotto mit Pilzen läuft dieser Tropfen zur Hochform auf. Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begerst Du mehr?

DBA010717

Grauburgunder „Steinfelsen“, Baden 2017

13% Vol.

18,60 €/l

13,95 €

Fein, entspannt und ausgewogen.

Der Grauburgunder „Steinfelsen“ ist ein Charakterkopf mit klarer Kante. Er duftet nach Birnen, Honigmelonen und wird von frischen Blüten umschwärmt. Und ganz hinten in der Kopfnote schwebt auch der subtile Holzeinsatz mit, der diesem Bouquet eine rauchige Komponente verleiht. Was für eine Nase! Mit der Luft erscheint auch noch ein Hauch reifes Getreide. Das ist erdig und würzig und hat im Jahrgang 2017 eine enorme Tiefe.

Er ist ungemein mineralisch, keine Spur von Überladung mit irgendwelchen Fruchtaromen, vielmehr feine Salzigkeit am Zungenrand. Man spürt die niedrigen Erträge des Jahrgangs, die feine Stoffigkeit am Gaumen, die kompakte von Walnuss umspielte Birnenfrucht. Eine cremige Fülle, ohne störende Extraktsüße legt sich über den Gaumen. Das hat mehr Tiefe als unsere Kaiserstühler-Basis-Variante, bleibt aber der klaren Linie des Hauses treu, niemals barocke Burgunder zu vinifizieren. Ein toller Essensbegleiter, den wir auch gerne mal etwas wärmer trinken, bei circa 14 Grad. Dann entfaltet er seine ganze Intensität und ist ein entspannter und ruhiger Essensbegleiter. Für uns einer der besten Grauburgunder, den wir in diesem Jahr getrunken haben. Hat garantiert Potential für die nächsten fünf Jahre und macht zu rustikalen Pasteten aller Art oder Pilz-Nudelgerichten beste Figur.

PS: Auch dieser Wein ist eine Abfüllung, die Holger Koch exklusiv für uns abfüllt. Es handelt sich hierbei um einzelne Spitzenpartien seiner erstklassigen Weinbergsterrassen, die voll und ganz unserem Gusto entsprechen: Fein, vielschichtig und charakterstark!





Markus Molitor

BERNKASTEL-WEHLEN

**„Man muss die Tatsache hervorheben, dass 2017 einige hervorragende Weine mit großer Rasse und Finesse hervorbrachte...Markus Molitor lieferte den Wein des Jahrgangs“
– Mosel Fine Wines**

„Markus Molitors Leistung ist besonders bemerkenswert. Das Weingut vermied es, in die Falle zu tappen, übermäßig kraftvolle Weine zu vinifizieren und landete mit nicht weniger als sechs (!) Weinen in der Liste der High-Lights des Jahrgangs.“

So berichten die beiden Mosel-Spezialisten David Rayer und Jean Fish von Mosel Fine Wines in ihrem Jahresbericht über das Weingut Markus Molitor.

Bei unserer aktuellen Jahrgangsverkostung von über 60 Weinen genossen wir über einen halben Tag die atemberaubende Vielfalt des Weinguts von Markus Molitor, der wie kein anderer Winzer an der Mosel, ja nicht mal weltweit, eine Bandbreite an Weinen herzustellen weiß, die beeindruckend ist. Molitor ist der Perfektionist der Mosel, der mit der Lupe durch die Weinberge zu gehen scheint und jeden Rebstock fühlt, dabei weiß, welches Prädiat und Ausbau die Trauben am Stock benötigen, um bestmöglich aufzublühen. Eine jede einzelne Füllung bildet dabei nur ein winziges Mosaiksteinchen, welches sich am Ende der Arbeit in jedem Jahrgang zu einem großen Ganzen und enorm beeindruckenden Gesamtkunstwerk zusammensetzt.

Besonders verblüfft sind wir ob der Homogenität und der Qualitätsdichte, vom Basiswein bis hin zu den raren Spezialitäten begeistern die Weine mit ihrer Reintönigkeit und Intensität, insbesondere die trockenere (weiße Kapseln) und feinfruchtigen (grüne Kapseln) Rieslinge sind in diesem Jahr phänomenal, wobei der Jahrgang 2017 auch besonders viele ausgezeichnete edelsüße Weine (Goldene Kapseln) bescherte und es uns so bei all der vorzüglichen Vielfalt kaum gelang, auf einen Wein verzichten zu können.

Stephan Reinhardt, Parkers Verkoster für deutsche Weine, hat noch nicht seine Bewertungen veröffentlicht. Sie erinnern sich, die letzten beiden Jahrgänge sind diese eingeschlagen wie eine Bombe. Mehrfach vergab er die Traumnote von 100 Punkten und der trockenere, erstmalig vinifizierte Riesling aus dem ‚Berncasteler Doctor‘ erzielte auf der Versteigerung im letzten Herbst sensationelle 1.000€ (und dies ohne Aufgeld und Mehrwertsteuer). Die fleißigen Leser unserer Pinwand wussten unsere Lobeshymnen zu deuten und konnten sich vor dem großen Ansturm bereits die feinsten Weine sichern.

Wir starten heute mit der ausführlichen Vorstellung der Basisweine des neuen Jahrgangs, listen Ihnen aber auch bereits die besten Pretiosen aus Molitors Kollektion mit auf, die wir in den nächsten Wochen ausführlich präsentieren werden.

Ergänzend führen wir auch einige Highlights von Mosel Fine Wines auf, die unserer Erfahrung nach echte Trüffelschweine sind, was das Aufspüren der schönsten Weine angeht. Auch dieses Jahr raten wir wieder, sich vor Erscheinen der wohl hohen Parker-Bewertungen einzudecken, denn danach sind die feinsten Weine oft über Nacht ausverkauft.



DMO068816

Haus Klosterberg, Pinot Noir 2016

13% Vol.

19,73 €/l

14,80 €

Was für eine hervorragende Einstiegs-Qualität in Molitors Pinot-Noir-Welt

Mit diesem Haus Klosterberg Pinot Noir zeigt Markus Molitor einmal mehr, auf welchem hohem Niveau sich bereits seine Einstiegsqualitäten befinden. Sie haben Klasse und Finesse, bewahren sich jedoch gleichzeitig die süffige Trinkfreude, die ein Gutswein einfach haben sollte. Für viele ist das die Quadratur des Kreises, doch Molitor macht es einfach. Und heraus kommt ein Spätburgunder von verschiedensten Schieferlagen der Mosel, meist aus jüngeren Rebanlagen und aus zugepachteten Flächen, jedoch immer aus Weinbergen, über die er die volle Kontrolle hat. Diese Kontrolle prägt seine Arbeit und hat ihn dorthin gebracht, wo er jetzt steht: an Deutschlands Spitzenposition. Wer Molitors Wirken verfolgt hat, konnte feststellen, dass er zunächst fast im Alleingang den Spätburgunder der Mosel wieder salonfähig gemacht hat. Die Sorte hat eigentlich eine große Tradition am Fluss. Das geriet aber irgendwann fast gänzlich in Vergessenheit. Molitor hat dies nicht nur geändert, man kann auch sagen, dass seine Pinots heute zu den spannendsten Deutschlands zählen, und das nicht nur in der Spitze. Für den Preis des Haus Klosterberg Pinot Noir muss man auch heute lange nach einer adäquaten Qualität suchen – vor allem dann, wenn man nach einem so transparenten Typ sucht, wie ihn Molitor bietet.

Der Pinot öffnet sich mit feiner Kräuterwürze und sous bois, gepaart mit einer Note, die an eine Reduktion von reifen Tomaten und roter Paprika erinnert. Dazu gesellen sich rauchige Schiefertöne sowie ein süßer Fruchtkern, der an Walderdbeeren und Himbeeren erinnert. Am Gaumen ist der Burgunder absolut transparent und fast

kristallin mit viel Zug und Frische. Das Tannin des Weines ist fein und seidig – Molitor baut den Wein über 20 Monate in gebrauchten Barriques aus, und auch das zeigt, wie viel Sorgfalt er schon bei seinen Einstiegsqualitäten walten lässt. So fitnessreich der Haus Klosterberg auch ist, so viel Trinkfluss hat er. Denn hier bestechen nicht nur Eleganz und Frische, sondern auch die Reife der Frucht, die dem Wein einen süßen Kern beschert, um den alles andere seine Kreise zieht. Das ist wirklich ein exzellentes Niveau! Jetzt bis 2024

DMO060517 Haus Klosterberg, Riesling 2017 (trocken, weiße Kapsel) 12% Vol. 13,20 €/l 9,90 €

Molitors Basis-Riesling – Trinkvergnügen inklusive



Markus Molitors Riesling Haus Klosterberg ist ein Wein, der die Kehle hinunterrinnt wie nichts. Dies ist ein Gutswein, ein Zechwein, ein Alltagswein par excellence. Der trockene Riesling ist durch und durch moselanisch, dabei aber so cremig und so balanciert in der Säure, dass auch jene ihn mögen dürften, die schon einmal Vorbehalte gegenüber rassisger Mosel-Säure haben. Deshalb fällt dann auch gerne mal die Wahl auf diesen Wein, wenn es darum geht, Freunde zu bewirten, die einen guten Wein schätzen, der aber gleichzeitig unkompliziert und trinkfreudig sein soll.

Der Haus Klosterberg mit der weißen Kapsel – die bei Molitor immer für die trockenen Weine steht – stammt zu 80 % aus Lagen am Serriger Vogelsang und Heiligenborn, die der Ausnahmewinzer erst kürzlich von der früheren Staatsdömane Serrig erworben hat. Unermüdlich erweitert Markus Molitor sein

Lagenportfolio, um auch bei Weinen wie diesem alles in der eigenen Hand zu haben und nicht auf Zukauf von Trauben angewiesen zu sein. Der Mann ist eben ein Qualitätsfanatiker, der nichts dem Zufall überlassen und auch seinen Einstiegsweinen die bestmögliche Qualität mit auf den Weg geben möchte. Genau dadurch zeichnet sich dieser Riesling aus, der exakt die Balance findet aus Molitors Anspruch, Terroirweine zu erzeugen, und dem, was ein Gutsriesling von der Mosel leisten soll: charmant zu sein, seidig am Gaumen, dabei frisch und pikant, unkompliziert und doch mit Anspruch. So präsentiert sich der Wein in hellem Zitronengelb mit einem Duft von reifer Mirabellenfrucht und gelbem Apfel, ein wenig Lanolin und einer feinen Schieferwürze. Am Gaumen wird die Herkunft von der Saar offensichtlich; denn in die elegante und saftige Frucht mischt sich eine Note von Salzzitronen, die sehr typisch ist für Rieslinge dieser Provenienz. Dieser Riesling ist noch jung und überaus lebendig, dürfte aber durchaus von einer Reifung auf der Flasche profitieren. Das ist ein Leckerschmecker für jetzt und für die nächsten Jahre. Jetzt bis 2021!

DMO065117 Schiefersteil Riesling 2017 (trocken, weiße Kapsel) 11,5% Vol. 17,06 €/l 12,80 €

Steil gehen mit Markus Molitor

Während es sich bei Markus Molitors Guts-Riesling Haus Klosterberg um den unkomplizierten und mundwässernden Zech-Wein handelt, zeigt der Schiefersteil von Markus alle Anlagen seiner großen trockenen Mosel-Weine. Das beginnt schon bei der leicht petrolog und flintig wirkenden Spontanvergärungs-Note, das geht weiter bei der präzisen, fast kühl und definitiv knackig wirkenden Zitrusfrucht, die sich von der Gelbfruchtigkeit des Basis-Rieslings abhebt. Es geht dann weiter mit einer wieder an Flint und Kalk erinnernden Mineralität, die dieser Wein besitzt. Das ist sehr viel Wein, den Molitor hier als Einstiegsqualität von der Mittelmosel bietet – denn die gesamte Lese stammt aus diesem Teil des Flusstals. Man kann nur begeistert sein von diesem aromatisch dichten Wein, der am Gaumen an Mirabellen und Reineclauden erinnert, an ein wenig gelben Apfel, an Kurkuma, Orangenzesten und Salzzitrone – immer unterlegt von einer markant würzigen Schiefer- und Kräuternote.





Wäre dieser Wein nicht von Molitor, dann würde man ihn sicher zumindest als Ortswein einstufen, wenn nicht sogar als Lagenwein. Doch Molitor, der ein so unerschöpfliches Portfolio bester Lagen der Mosel besitzt, geizt nicht mit Qualität. Er bietet im Gegenteil auch für den Einstiegspreis einen saftigen, präzisen, pikanten, klaren trockenen Riesling, dessen Ausbau im Fuder ihm eine zusätzliche Dimension an Cremigkeit und Eleganz verliehen hat. Das, liebe Kunden, ist der wahre Einstieg in die Genusswelt des Markus Molitor.

Jetzt bis 2024

DMO067917	Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ trocken 2017	12% Vol.	13,20 €/l	9,90 €
-----------	---	----------	-----------	--------

Ein grandioser Einstiegs-Weißburgunder von Molitor

Wenn man Markus Molitors großes Gespür für Burgundersorten zusammenbringt mit dem Anspruch, einen hervorragenden Gutswein ins Glas zu bringen, der vor Trinkfreude nur so strotzt, dann ist man bei seinem Pinot blanc Haus Klosterberg genau richtig. Selten war ein Weißburgunder dieser Preisklasse so klar und präzise, so sinnlich und duftig, so seidig und saftig wie dieser. Da spielt natürlich das Jahr 2017 mit hinein, das an der Saar zu solch aromatischen Burgundern geführt hat. Molitors Weißburgunder-Lagen sind Saarlagen, die zu rund 80 % aus eigenen Weinbergen stammen und zu 20 % Lagen, die er 2017 und 2018 pachten bzw. erwerben konnte und die ebenfalls unter seiner Regie bewirtschaftet werden. Molitor ist kein Freund davon, auf die Arbeit anderer angewiesen zu sein. Er vertraut lieber auf das Können und die Präzision seiner eigenen erfahrenen Mannschaft, und das auch bei der Einstiegsqualität. Das ehrt diesen Mann, der den Ruf des Mosel-Burgunders fast im Alleingang wieder aufpoliert hat.

Der Pinot blanc Haus Klosterberg ist ein wunderbar charmanter Wein, der davon profitiert, dass rund 20 % im Holz ausgebaut wurden, was ihm einen feinen, cremigen Charakter verleiht. Im Duft erinnert er an weiches, cremiges Lemon Curd, an reife gelbe Birnen, an Weinbergspfirsiche sowie Mirabellen und ebenso an hintergründige Noten von Stein und Gartenkräutern. All das wirkt schwebend, leicht und duftig. Ja, man findet die Saar-DNA, die man sonst fast nur von den dortigen Rieslingen kennt, auch in diesem Weißburgunder wieder. Der 2017er Jahrgang hat für eine besondere aromatische Dichte gesorgt, die sich in Form von Birnenkompott und Aprikosen am Gaumen widerspiegelt, aber auch an etwas Milchcreme und Schieferwürze erinnert. Der Pinot blanc Haus Klosterberg ist dabei sehr süffig, seidig und so lecker, dass man ihn trotz seines Anspruchs ohne Weiteres als Zechwein bezeichnen kann.

Wir glauben nicht, dass Markus Molitor dem widersprechen würde ... Jetzt bis 2022

DMO067017	Pinot Blanc Einstern* trocken 2017	12% Vol.	19,73 €/l	14,80 €
-----------	------------------------------------	----------	-----------	---------

Frucht, Dichte und Spannung – toller Weißburgunder vom Riesling-Magier

Bei der Breite an Rieslingen, die Markus Molitor im Angebot hat, wird er natürlich auch hauptsächlich mit dieser Rebsorte in Verbindung gebracht. Immerhin sind 94 % seiner Lagen mit Riesling bestockt. Dass er zudem ein unglaubliches Gespür für Burgunder-Sorten hat, dürfte sich jedoch ebenfalls längst herumgesprochen haben. Der 2017er Einstern Pinot blanc ist das beste Beispiel für diesen Hang zu Klarheit und Puristik, der sich neben den Rieslingen auch in seinen Burgundern widerspiegelt. Der Einstern Pinot blanc wird zu 100 % im Holz ausgebaut, wobei Molitor sowohl das große Fuder als auch in geringem Maße das Barrique einsetzt, aber immer gerade so, dass das Holz zwar zu spüren ist, wenn man genau darauf achtet, allerdings auf die feine, nie plakative Art.

So ergibt sich ein Wein von charmanter, cremiger Art, der aber ganz vom Jahrgang geprägt ist und somit von einer wunderbar aromatischen Frucht, die an Weinbergspfirsich und Reineclauden denken lässt, an reife Ananas, Jasmin und ein Baiser mit Zitronencreme. Am Gaumen wird ein wenig Phenolik und Gerbstoff spürbar, aber auch dies nur ganz fein abgestimmt wie ein Hauch, wie ein Blütenblatt, das die Gesamtkomposition eines Blumenarrangements vollendet. Auch am Gaumen lebt der Weißburgunder in hohem Maße von der saftig cremigen Aromatik, die sich hier ein Stelldichein gibt mit einer pikanten Säure und salziger Mineralität. Das ist ein wunderbarer Weißburgunder, der einen ganz eigenen Mosel- und Molitor-Charakter aufweist und in seiner Eleganz und Klarheit die richtige Alternative für Burgunder-Trinker ist. Jetzt bis 2026

DMO066317 **Ürziger Würzgarten, Riesling Kabinett 2017 (trocken, weiße Kapsel)** 10,5% Vol. 21,06 €/l 15,80 €

Vielleicht der kompromissloseste unter den Molitor-Kabinetten – aufgeladen mit Frucht und Schiefer

Manchmal passen die Lagennamen ja wie die Faust aufs Auge. Beim Ürziger Würzgarten ist dies der Fall, denn nur wenige Weinberge an der Mittelmosel bringen mehr Schieferwürze in den Riesling als diese Top-Lage in Ürzig. Dabei stammt der Name von einem angrenzenden Gewürzgarten, der sich im Mittelalter im unteren moselnahen flacheren Bereich befunden haben dürfte. Dort wurden Gewürze angebaut, um die Weine zu würzen – wie es seit der Römerzeit und wahrscheinlich schon davor üblich war. Heute steht in Molitors Parzellen uralter, oft wurzelechter Riesling in Einzelstock-Erziehung. Es sind erfahrene Rebstöcke, die teils in fast reinem steilen Schieferverwitterungsboden stehen und höchst aromatische kleine Beeren hervorbringen. Dass aus aufwendigster Handarbeit immer noch solch bezahlbare Weine entstehen, denen zudem noch eine solche Schönheit innewohnt, sollte man sich immer mal wieder vor Augen führen.

Was einen bei diesem trockenen Kabinett in der Nase erwartet, überrascht. Der Duft ist so finessenreich wie intensiv. Es beginnt mit zitrischen und leicht schieferrauchigen Noten, die recht schnell begleitet werden von ein wenig Basilikum und grasgrünem Olivenöl sowie Gartenkräutern, die auf nassem Stein zerrieben wurden. Dann wird es plötzlich ein wenig rotbeerig, danach gelbfruchtig mit einer Idee von Mirabellen und gelben Birnen. Ja, das ist ein sehr komplexes Wechselspiel, dem beizuwohnen großen Spaß bereitet. Und man kann sich, ehrlich gesagt, kaum zügeln, den ersten Schluck zu probieren. Wenn man den Riesling dann auf der Zunge hat, zeigt sich auch hier die Schiefer-Intensität mit rauchigen und steinigen, kräutrigen und zitrischen Aspekten. Die Säure ist famos und bestens eingebunden. Es mag genau an dieser sehr präsenten Säure und der Schiefer-Intensität liegen, dass der Würzgarten am Gaumen noch trockener erscheint als die anderen Kabinette mit den weißen Kapseln. Und genau das steht diesem Wein sehr gut. Dabei wirkt der Kabinett fast so, als gäbe es einen leichten Gerbstoff am Gaumen, gleichzeitig aber auch eine cremige Textur vom längeren Ausbau auf der Feinhefe. Gerade die verleiht dem Wein eine wunderbare Harmonie und Eleganz. Wenn man all das zusammennimmt, dann hat man hier einen zutiefst beeindruckenden Wein mit gerade einmal 10,5 % Alkohol im Glas, der so viel Trinklust bereitet, dass er für uns eindeutig ein Coup de Cœur ist. Jetzt bis 2028



DMO068017 **Zeltinger Sonnenuhr „Fuder 6“, Riesling Kabinett 2017 (trocken, weiße Kapsel)** 10,5% Vol. 32,00 €/l 24,00 €

Absolut klassischer Kabinett aus Molitors Lieblings-Lage



Dieser Kabinett gehört zu den ganz besonderen Erlebnissen, die man mit Mosel-Rieslingen haben kann. Die Trauben stammen von über 80 Jahre alten wurzelechten Rebstöcken aus einem Gewann namens Scheeren, das den oberen Teil des Schießwingerts bildet, also jenem Teil in der Zeltinger Sonnenuhr, der zwischen Sonnenuhr und Schlossruine liegt. Dort erreicht der Riesling keine so hohen Mostgewichte, und es ist der ideale Standort für schiefergeprägte zitrische, präzise und glasklare Weine. Bei Molitor wird dieser Riesling langsam in einer alten Korbpresse abgepresst, spontan vergoren und im Fass ausgebaut – eben in jenem Fuder 6, das dem Kabinett seinen Namen gibt.

Das Ergebnis ist ein faszinierender Wein, der trotz seiner 2017er Fruchtfülle schwebend leicht über die Zunge gleitet. Im Glas ganz hell und transparent, steigt ein leichtes Petrol von der Spontanvergärung aus dem Glas. Dann

werden es immer mehr exotische Noten von Salzzitronen, Grapefruit und Limetten, die Schieferwürze ist präsent, aber ausnehmend fein. Dazu gibt es einen Hauch von Lanolin und ein wenig grünen und gelben Apfel. Das alles wirkt ungemein frisch und leicht, gleichzeitig aber auch steinig und geerdet, und man kann es kaum erwarten, den ersten Schluck im Mund zu haben. Bei so viel Zitrusaromatik wundern wir uns dann auch nicht, wie viel Druck der Kabinett am Gaumen aufbaut. Der Wein ist sehr stringent und klar, mit viel Zug am Gaumen. Hier hat man das Gefühl, dass neben dem Saft reifer Zitronen auch die Zesten Verwendung finden. Dabei bleibt Fuder 6 immer auf der saftigen Seite, ist feinwürzig, immer terroirgeprägt und zieht den Spannungsbogen vom ersten Schluck bis ins lange Finale. Kurz gesagt: dieser Wein ist ein echtes Erlebnis. Jetzt bis 2035

DMO060717 **Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Spätlese 2017 (trocken, weiße Kapsel)** 11,5% Vol. 29,33 €/l 22,00 €

Es ist „die“ klassische, trockene Mosel-Spätlese

Diese trockene Spätlese ist ein grandioses Erlebnis, und sie ist sicher einer der herausragenden Weine aus der beeindruckend vielschichtigen und großartigen Kollektion der 2017er Rieslinge von Markus Molitor. Hier aber hat Molitor es in besonderer Weise geschafft, die reife und saftig gelbe Frucht, welche die 2017er auszeichnet, mit einer tiefen Mineralität und Schieferwürze zu verbinden, die am Gaumen sogar noch präsenter ist als die Frucht.

Der hellgelbe, transparente Wein öffnet sich zunächst mit Noten von Zitrusfrüchten und gelbem Apfel, bevor das Gestein mit Wucht und mit immensem Druck durchschlägt und die Frucht zur Seite drängt. Plötzlich wird klar, über welche Kraft dieser Wein von meist über 80-jährigen wurzelechten Rebstöcken verfügt, die auf blauem Devon-schiefer in den besten Parzellen dieser mittelmoselanischen Paradelage stehen. Was für ein Ausbund an vibrierender Mineralität, druckvoller Säure und steiniger Würze dies ist, zeigt sich dann aber erst am Gaumen. Da verbindet sich das Gestein mit mürbem Kernobst, Steinobst und Orangen, vielen Kräutern und etwas Curry, Orange, Ingwer und Salz, dehnt sich aus, wird immer präsenter und kleidet fordernd die Mundhöhle aus. Das Fantastische ist, dass der Riesling dabei immer schwebend leicht bleibt – er hat nicht mehr als



11 % Alkohol – und in hohem Maße elegant. Wenn all das in Balance gebracht wird – und das schafft Markus Molitor ganz ausgezeichnet –, dann kann man gar nicht anders, als einen solchen Wein als groß zu bezeichnen. Was für ein grandioser Trinkspaß, schon jetzt und sicher noch mehr in zehn oder zwanzig Jahren, vorausgesetzt, man schafft es tatsächlich, einen solchen Wein so lange im Keller zu vergessen. Jetzt bis 2035

DMO064217 **Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Auslese*** 2017 (trocken, weiße Kapsel)** 12,5% Vol. 104,00 €/l 78,00 €

„Der beste trockene Wein des Jahrgangs!“ (Mosel Fine Wines)

Bei Markus Molitors trockener Zeltinger Sonnenuhr Auslese *** kommt man aus dem Staunen nicht mehr heraus. Dabei könnte man es eigentlich wissen, dass es sich um einen großen Wein handeln muss, hat Stephan Reinhardt die Auslese doch im letzten Jahr für Robert Parker schon sehr hoch bewertet. Und Tatsache ist, dass in diesen Wein nur das Beste vom Besten kommt. Bei Molitor sind das vollreife Riesling-Trauben von einer nicht einmal einen Hektar großen Parzelle im Bereich Schießwingert, die bestockt ist mit über 100 Jahre alten wurzelechten Reben. Sie können sich vorstellen, dass die Erträge extrem niedrig sind und zudem die Beeren gerade einmal Erbsengröße aufweisen. Doch was für ein konzentriertes Aroma geben diese Perlen ab! Markus Molitor formt diesen Wein, indem er die Beeren ganz langsam und schonend in der Korb- presse verarbeitet, um den Saft dann spontan zu vergären und ihn im großen Fuder, aber auch in Fässern aus dem burgundischen Mercurey, auszubauen. Dadurch bekommt die Auslese einen feinen Gerbstoff, der vielleicht noch dadurch unterstützt wird, dass der Wein eine leichte Standzeit erhält, bevor gepresst wird.

Das Ergebnis ist schlichtweg spektakulär. Die Auslese duftet opulent nach dunklem feuchten Stein, nach Ananas und einem ganzen Korb voller Zitrusfrüchte. Cedratzitrone findet man da ebenso wie Limetten, Grapefruits und Orangen – dabei zeigt sich sowohl die Saftigkeit als auch die frische Bitterkeit der Schalen. Doch je länger man die Komplexität des Duftes zu ergründen versucht, desto stärker mischt sich der blaue Devon-Schiefer wieder ins Geschehen, wirkt rauchig, kühl und würzig. Am Gaumen überrascht der Riesling durch seine unbändige Kraft. Der Wein hat sehr viel Druck, dazu Phenole und Gerbstoffe, die dieses kraftvolle Mundgefühl mit einer markanten Textur unterstützen. Hinzu kommt eine wundervolle Saftigkeit, bei der die in der Nase so dominanten zitrischen Noten von gelbfruchtig reifem Stein- und Kernobst begleitet werden. Und gleichzeitig und trotz aller Fülle und Kraft bleibt dieser Wein immer ein Moselwein. Das heißt, dass er es schafft, all diese Tiefe und Komplexität in etwas Schwebendes, in etwas Tänzeldes zu verpacken und somit diesem Terroirwein eine weitere Dimension zu verleihen. Das ist schlichtweg wunderbar! Jetzt bis 2035



DMO064317 **Zeltinger Himmelreich, Riesling Kabinett 2017 (feinherb, grüne Kapsel)** 9,5% Vol. 19,73 €/l **14,80 €**

Ein Kabinett von großer Klarheit und Finesse

Das Himmelreich ist mit 92 Hektar die größte der Zeltinger Lagen und verfügt über sehr unterschiedliche Stücke, die aber zu 95 % im steilen und sehr steilen Bereich anzusiedeln sind. Bis zu 70 % Hangneigung hat man dort auf fein verwittertem Devon-Schiefer. Man muss es kaum betonen, dass Markus Molitor nur aus den Filet-Stücken der Lage Rieslinge wie diesen feinherben Kabinett vinifiziert. Das wird außerdem schnell offensichtlich, denn aus weniger prädestinierten Parzellen lässt sich ein solcher Traumstoff kaum vinifizieren. Der Kabinett öffnet sich mit einer an Petrol und Schießpulver erinnernden Sponti-Nase – so würde zumindest Markus Molitor diesen Geruch von Spontanvergärungsaromatik wohl beschreiben. Diese Sponti-Nase gehört bei vielen Mosel-Rieslingen einfach dazu, sie verfliegt auch schnell und bereitet die Bühne vor für feinste Blütendüfte, frische Äpfel und vor allem Birnen, einige zitrische Noten und jene Rauchigkeit, die vom Schieferboden herrührt. Schon in der Nase kann man eine leichte Salzigkeit erahnen, die dann am Gaumen offensichtlich wird. Salz und Säure markieren einen sehr pikanten Riesling, dessen Süße darin kaum auffällt. Das muss sie auch nicht, denn das hehre Ziel eines gelungenen feinherben Wein ist es ja gerade, Süße und Säure in Einklang zu bringen. Und genau das ist hier geschehen. Dieses harmonische Wechselspiel ist geradezu betörend, zumal es so leicht und beschwingt wirkt, so finessenreich und gleichzeitig durchdrungen von tiefer Schiefer-Mineralik und der damit verbundenen Spannung. Was, liebe Kunden, braucht man mehr für einen gelungenen und entspannten Sonntagnachmittag? Jetzt bis 2032

DMO065917 **Wehlener Sonnenuhr, Riesling Kabinett 2017 (fruchtsüß, goldene Kapsel)** 7% Vol. 19,73 €/l **14,80 €**

Saftiges Kabinettstück aus der Sonnenuhr

Die Wehlener Sonnenuhr befindet sich direkt neben der Zeltinger Sonnenuhr, ist aber mit 50 zu 20 Hektar die weitaus größere Lage. Der etwas tiefgründigere Boden sorgt im Allgemeinen für die etwas saftigeren und pikanteren Weine im Vergleich zu den feinen und filigranen Zeltingern. Das kann man durchaus auch im 2017er Jahrgang erkennen, wo der Kabinett aus der Wehlener Sonnenuhr mit einer fast exotischen Saftigkeit begeistert, die zunächst allerdings eingeleitet wird von einer Sponti-Nase mit Noten von Petrol und Feuerstein. Dann aber übernehmen Saftorangen, Mangos und Karambole die Initiative und werden begleitet von einer klaren aber überaus feinen Schieferaromatik.

Am Gaumen wird der Kabinett mit der goldenen Kapsel noch gelbfruchtiger. Da kommen neben der Exotik zusätzlich Steinfrüchte ins Spiel, aber auch Curry, ein Hauch Melone und Birne. Die volle Frucht wird durch eine Säure ummantelt, die so reif ist, dass sie die Frucht wie ein schwereloses Tuch aus feinsten Seide umhüllt und ins lange Finale begleitet, wo der Kabinett pur, mineralisch frisch und leicht salzig endet. Das ist so charmant, dass man es kaum bei einem Glas belassen kann. Und warum sollte man auch? Jetzt bis 2034

DMO063417 **Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Kabinett 2017 (fruchtsüß, goldene Kapsel)** 7,5% Vol. 22,66 €/l **17,00 €**

Riesling Kabinett mit viel Sonne und viel Schiefer

Die Fruchtsüße gibt dem Kabinett eine hedonistische Note, eine Fülle, der man sich nicht entziehen kann und will und die zusammen mit der pikanten und der zitrischen Bitterkeit für viel Trinkfluss und noch mehr Vergnügen sorgt. Das ist einfach herrlich! Jetzt bis 2040

DMO064817 **Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese*** 2017 (edelsüß, goldene Kapsel)** 7,5% Vol. 104,00 €/l **78,00 €**

Dicht verwoben und extrem entspannt – Molitors Drei-Sterne-Auslese aus Wehlen

Als die Kurfürsten im 18. Jahrhundert das Steuerwesen ihrer Weinbaugemeinden in fünf Klassen einteilten, fiel ausschließlich Wehlen in die oberste Kategorie. Dort musste also mehr gezahlt werden, aber die Winzer erzielten auch deutlich höhere Erlöse für ihre Weine – vor allem für die aus der berühmten Wehlener Sonnenuhr. Die Rieslinge dieser Lage gehörten damals mit zu den teuersten Weinen weltweit. Davon ist man heute zwar entfernt, da an der Mosel viel weniger spekuliert wird als anderswo, doch das Renommee ist weiterhin genauso hoch, ja es steigt; denn heute gibt es wieder eine Phalanx von Winzern wie Markus Molitor, die keine Mühen scheuen, um



in dieser Lage große Weine entstehen zu lassen.

Einer davon ist die Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese *** mit der goldenen Kapsel, welche auf den edelsüßen Inhalt verweist. Was sich hier im Glas zeigt, ist so fruchtbetont wie elegant, so saftig wie mineralisch frisch. Die Auslese öffnet sich mit einem intensiven Duft reifer Saftorangen, kandierter Orangenschalen, Ananas und Grapefruit. Die Nase strahlt saftig und absolut klar. Je mehr Luft der Wein bekommt, desto stärker werden die Noten von Ingwer, Cedrat-Zitronen, Orangenbiscuit und bitterer Orangenmarmelade, begleitet von kühlem, zerstoßenem Stein und leichter Salzigkeit. Am Gaumen bietet die Auslese viel Eleganz, wirkt absolut in sich ruhend in ihrer mundfüllenden Saftigkeit, die gepaart ist mit einer pikanten Säure und Würze. All das ist dicht verwoben und voller zitrischer und tropischer Fruchtfülle. Und trotzdem tanzt die Auslese ganz entspannt mit 7 % Alk. und voller Vitalität auf der Zunge. Diese Lebendigkeit dürfte ihr für weitere Jahrzehnte treu bleiben. Eine wunderschöne Auslese, Spaß pur! Jetzt bis 2045

95 PUNKTE!
 Highlight bei
 Mosel Fine Wines!

DMO068417H	Zeltinger Sonnenuhr, Riesling BA* 2017 (0,375l) (goldene Kapsel)	6% Vol.	205,33 €/l	77,00 €
-------------------	---	----------------	-------------------	----------------

Ein edelsüßes Monument von Molitors Paradelage!

98 Punkte bei Mosel Fine Wines

Die Zeltinger Sonnenuhr ist Markus Molitors Paradelage. 2017 hat er ihr eine feine Beerenauslese abgerungen, die nochmals die Auslesen an Komplexität und Tiefe überstrahlt. Ein edelsüßes Monument, getragen von Eleganz und der feinen Schieferaromatik der verwitterten Lage. Wir wagen die selbstbewusste Prognose, dass dieser Wein alle Wertungen sprengen wird, sobald Stephan Reinhardt seine Parker-Punkte endlich preisgibt!





Bodega Inurrieta

NAVARRA

Der Guía Peñin, Spaniens bekanntester und bedeutendster Weinführer, bewertet unseren Preisbrecher aus Navarra, die Bodega Inurrieta, mit höchsten Noten in Relation zu ihren dramatisch günstigen Preisen!

Bodega Inurrieta: Der Inbegriff für das neue Spanien. Leckere Alltagsweine zu unschlagbaren Preisen.

Seit einem Jahrzehnt ein Dauerbrenner – gefühlt JEDER unserer Kunden trinkt Inurrieta. Kein Wunder: Unsere Entdeckung des Jahres 2004 in Spanien (lang, lang ist es her und wir waren die ersten Importeure in Deutschland) verzaubert alle Liebhaber charaktvoller Tropfen. Als optimale Grundlage zur Erzeugung großer Rotweine auf der Bodega Inurrieta erweist sich dabei die geographische Lage der Parzellen (300 bis knapp 500 m hoch angesiedelt) an der Schnittstelle zwischen mediterranem und atlantischem Klima, da die starken Abkühlungen der Trauben in der Nacht wichtig sind für die Finesse und die komplexe Aromenbildung. Zudem sind die Rebstöcke teilweise sehr kalten Nordwinden aus den Pyrenäen ausgesetzt, die auch in heißen Sommern genügend Feuchtigkeit transportieren, um Trockenstress und eine damit verbundene Blockade der physiologischen Reife der Trauben zu vermeiden. Konsequentermaßen werden diese perfekten Anbaumöglichkeiten von den Weinenthusiasten José Manuel Echeverría und Kepa Sagastizába, die mit Leib und Seele für die Weinbereitung verantwortlich zeichnen und teils auf autochthone einheimische Reben sowie auf die Bordelaiser Edelsorten Cabernet Sauvignon und Merlot setzen. Und im Keller lagert ein Arsenal von über 2.500 Barriques französischer und amerikanischer Provenienz!



Das Resultat: Verführerisch fruchtbetonte Weine mit einer reifen Tanninstruktur und daher allesamt ab sofort trinkreif. Weine, mit denen man einfach nie falsch liegen kann (die Bodega Inurrieta räumte bei den DECANTER Awards auch schon mal 9 Medaillen ab). Unsere unbedingte Empfehlung für diese herausragenden Alltagsweine, die nach weit mehr schmecken, als sie kosten!

SNA010418

Mediodía, rosado 2018

Neu!

14% Vol.

7,46 €/l

5,60 €

Der totale Spaßmacher. Einfach umwerfend!

Dios mio! Was für ein Duft. Malven, Himbeeren, Rosen und ein Schuss Limette tanzen förmlich frisch in der Nase. Betörend, fruchtig, frisch und schwer verspielt. Das wird aber noch besser, kaum dass der Mediodia auf der Zunge aufschlägt. Knackig, strahlend, frech und hoch im Puls nimmt er sofort die volle Fahrt auf, so wie wir es von diesem Publikumsrenner gewohnt sind. Sauerkirsche trifft auf rote Paprika, Limette tanzt mit Malve und die Rosenblüten spielen leise Hintergrundmusik. Der weiche Körper schmiegt sich sanft am Gaumen an, auf der Zunge aber herrscht Hochbetrieb. Dort tanzt ein Wein, der lebhaft und jugendlich verspielt ist, aber ebenso mit einer sehr subtilen Würze punktet und sich am Ende doch erwachsen zeigt. Dem Mediodia gelingt es perfekt das Gefühl zu vermitteln, als wäre ständig Sommer. Hier die Frucht, die uns voll verzaubert, da ein frischer Film am Gaumen, der die feine Würze transportiert. Der Abgang reine Freude, weil sich alles blind zusammenfügt und große Harmonie ausstrahlt. Das ist Rosé, pardon, Rosado für die Party, die Terrasse, für den frischen Fisch und knackigen Salat. Schlicht und einfach: das ist rosaroter Stoff, der kistenweise in den Kellern liegen kann. Für jede Gelegenheit. Jetzt schon bunkern!

SNA010618

Orchídea, blanco 2018

Neu!

13% Vol.

8,66 €/l

6,50 €

Sauvignon Blanc der leisen Töne. Dafür umso lauter mineralisch.

Knackig frische Stachelbeeraromen bewegen sich mit Flieder und grünem Gras wie in einem großen Duftreigen und strahlen ein Riesenvergnügen aus. Im Hintergrund ganz zarter weißer Blütenduft, im Mund spürt man schon, wie Speichelfuß einsetzt. Wer aber glaubt, dass es im Mund so weiter geht, der irrt. Da steht auf einmal ein richtig mineralischer anmutender Wein auf der Zunge, man spürt sofort, wie er ganz feinen Grip aufbaut und sich samtig am Gaumen anlegt. Irgendwo weit hinten tauchen wieder diese weißen Blütentöne auf, etwas Maracuja, der Rest ist Mineralik pur. Was der Orchídea da im Mund zeigt, ist für einen Wein in dieser Preisklasse wirklich großes Kino. Er zeigt, dass Sauvignon Blanc nicht immer nur primärfuchtig parfümiert brüllen muss, dass es auch leiser, vor allem aber frisch und mineralisch geht. Dass Sauvignon Blanc nicht unbedingt mit lauten Aromen auf sich aufmerksam machen muss, es auch weit subtiler geht. Der Tropfen wirkt für seine Rebsorte fast wie ein "undercover agent". Mal ist er saftig, dann wieder herb, dann fruchtig, dann der reine Stein. Immer zart floral, immer leise, aber doch präsent. Für uns schon jetzt der ideale Sommer- und Terrassenwein. Viel mehr Weinvergnügen für so kleines Geld gibt's nicht. Zur knackigen Gemüseküche und zum frisch gegrillten Fisch ein Traum.

SNA010117

Norte „N“, tinto 2017

Neu!

14,5% Vol.

7,93 €/l

5,95 €

Ein Traum von feiner Frucht und edler Würze.

Schon beim Riechen läuft uns das Wasser im Mund zusammen. Reife Aromen von schwarzen Beeren, dicken Pflaumen und Kirschen sowie Noten von feuchtem Laub und brauner Erde breiten sich in der Nase aus. Unglaublich frisch und mit lebendigem Säurepuls rollt der Norte dann über die Zunge. Tänzerisch, fast leichtfüßig, mit reifen roten Kirschnoten bahnt er sich schlank seinen Weg durch die Mitte, begleitet von saftigen Pflaumen, was ein äußerst feines Fruchtspiel ergibt. Was auffällt ist die etwas verhaltenere Würze im Gegensatz zu den vorangegangenen Jahren. Sie ist feiner, edler geworden, lässt mehr der dunklen Frucht den Vorzug, was den Tropfen generell noch einen Tick verführerischer macht. Saftig steht er auf der Zunge, über den Gaumen schleicht sich auf leisen Sohlen eine zarte Wolke, die an Wald erinnert. Etwas Erde, etwas Laub, Trüffel, Morgennebel. Feinst gewoben zeigt sich das Gerbstoffkleid, ist fast nicht spürbar. Der Norte ist wie jedes Jahr aufs neue eine wohlthuende Erfrischung, die bereits für allerkleinstes Geld zu haben ist. Ein Wein, der rotes Fleisch genauso mag wie einen guten Sonntagsbraten.

SNA010917	Sensaciones, tinto 2017 Neu!	14,5% Vol.	7,93 €/l	5,95 €
-----------	-------------------------------------	------------	----------	--------

Sinnlich, saftig, sexy. Ein echter Verführer.

Dunkle Schokolade strömt die Nasenflügel hoch, gefolgt von schwarzen Brombeeren und etwas Nougat. Dicht steht der Duft im Glas. Die Überraschung folgt, sowie der Sensaciones sich der Zunge angenommen hat. Schwarze Johannisbeeren und reife rote Kirschen treffen aufeinander, etwas Grafit blitzt auf im Hintergrund, Schlehe und ein wenig heller Tabak untermalen alles. Eine Prise Zimt taucht auf, eine kleine Nelke auch, ein wenig Orient macht sich bemerkbar. Tannine fein wie Seide legen sich am Gaumen an, sanft und schüchtern, gerade so, dass man sie spürt. Kühl und frisch agiert der Wein im Mund, ist vom Gefühl her schlank, obwohl er doch enorme Kraft hat. Saftig ist die Frucht, die aus ihm tropft, sinnlich süß, wenn man den Tropfen etwas länger kaut. Extrakt und Frische dank flottem Säurepuls in wunderbarer Harmonie. Ein Tropfen, der verführt, der sinnlich und für kalte Tage wie gemacht ist. Der Preis ist ein Witz für soviel Weinvergnügen, fast schon unanständig. Ein richtig toller und süffiger Alltagswein, den Sie in den nächsten zwei, drei Jahren genüsslich wegtrinken können. So macht das Spaß.

SNA010216	Sur „S“, tinto 2016	14,5% Vol.	7,93 €/l	5,95 €
-----------	---------------------	------------	----------	--------

Saftig, rauchig, fleischig – ein super Wein für jeden Tag!

Schwarze Brombeerenaromen stehen im Glas und strömen dicht und kraftvoll in die Nase, dazu etwas Pflaume und eine feine Rauchigkeit. Im Mund aber dominieren dunkle, knackige Krachkirschen. Saftig stehen sie auf der Zunge, reif und vollgepackt mit einer wunderbaren Würze. Darunter liegen wieder Brombeerenaromen, die den Saft noch schwärzer einfärben als er eh schon ist. Seidig, fein und kühl ist das Gerbstoffkleid, welches der Sur trägt. Sanft liegt es am Gaumen, sorgt für Grip und für eine gute Struktur. Während sich noch die herrlich reife Kirschfrucht im Mund ausbreitet, zieht edler Rauch auf und setzt feine Röstaromen frei (sechsmonatiger Ausbau in amerikanischer Eiche). Die Kombination von Rauch und Kirsche ist phantastisch, verleiht Tiefe und Charakter, vor allem aber hält sie ewig lange an. Die Muskeln, die der Tropfen durchaus hat, sind zwar bemerkbar, doch man wird schnell wieder vom feinen Fruchtspiel abgelenkt und verlangt nach dem nächsten Schluck. Mit 16 frischen Graden getrunken und einem schönen Steak auf dem Teller ist der Tropfen die allerreinste Freude. Unschlagbar der Preis und, nicht zuletzt auch gerade deshalb, absolut alltagstauglich. Ein kleiner aber feiner Spanier, ein echter Lieblingswein, und dies seit vielen Jahren.

SNA010315	Crianza, tinto 2015	15% Vol.	11,46 €/l	8,60 €
-----------	---------------------	----------	-----------	--------

DIE Überraschung unserer Spanien-Blind-Probe!

März 2018, Spanien-Weinseminar bei Pinard de Picard. Alle Weine werden blind serviert. DIE große Überraschung des Abends: diese Crianza von Inurrieta. Die Seminarteilnehmer schätzen ihn bis auf das doppelte seines attraktiven Preises! Sieger der Herzen sozusagen ;-)
Edle Bitterschokolade, Kakaobohnen, Herzkirschen, Waldheidelbeeren. So duftet es im Glas und kaum hat sich der Cuatrocientos auf der Zunge ausgebreitet, geht das Abenteuer richtig los. Ein seidig feiner Gerbstoffnebel zieht augenblicklich Richtung Gaumen, bringt Textur ins Spiel und sorgt für Haftung. Im Mund dominieren Aromen von dunklen Kirschen, Bitterschokolade und erdige Töne. Am Gaumen, ganz weit hinten, schmeckt man zartes Nougat, Waldbeeren und ein wenig Marzipan. Man spürt den immensen Druck, mit welchem sich der Tropfen breitmacht, man ist aufs Angenehmste überrascht von seinem hohen Puls und staunt über die Frische. Im Vergleich zu 2014 ist die Würze noch subtiler eingebunden, hat der Wein an Profil zugelegt und zeigt sich noch erfrischender. Das ist richtig gut. Diese Crianza hat viel Kraft, ohne jedoch die Balance zu verlieren, sie bleibt immer fein, betört mit dezenter Frucht und einem richtig tollen Trinkfluß. Idealer Essensbegleiter zu allen Arten von Fleischgerichten. Ein unkomplizierter und dennoch anspruchsvoller, flotter Tropfen, der jede Party rockt und deshalb reichlich in jedem Keller liegen sollte. Kaufalarm.



SNA010514

Altos de Inurrieta, Reserva, tinto 2014

14% Vol.

17,06 €/l

12,80 €



Navarra Reserva: Ein Aromenfeuerwerk!

Der beste Altos de Inurrieta der letzten 10 Jahre! Ein Supertropfen, der schlicht begeistert.

Fast schon folgerichtig Sieger gleich mehrerer Verkostungen (Bacchus de Oro 2018, Challenge International du vin, gekürt als beste Reserva durch die Cofradía del Vino de Navarra 2018) und nun brandaktuell: Auszeichnung als „Bester Wein 2018“, gewählt aus allen Bacchus-Preisträgern. Das ist Spitze!

Diese phänomenale Wucht an süßlich reifen Beeren, die da aus dem Glas strömt, lässt es bereits erahnen. Das ist ein herrlicher, hochkomplexer Gaumenschmeichler der Extraklasse. Die Reserva der Bodega Inurrieta ist ein Highlight der Navarra. Schwarze Frucht satt, Brombeeren, Waldbeeren und Cassis. Ein dichtes, vielschichtiges Bouquet, welches uns sprichwörtlich das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt vor dem ersten Schluck. Am Gaumen dann dunkle Würze, reifer Extrakt, reife Beerenfrucht, die von Bitterschokolade und einem Hauch Tabak ummantelt wird. Und da diese Reserva ausreichend Zeit im Holz verbrachte, sind die Tannine bereits wie bei einem guten Stück Fleisch abgegangen und geschmeidig. An der Luft blüht der Altos Reserva richtig auf. Pflaumenaromen kommen hinzu, das ist schon beeindruckend viel Wein für diesen fairen Preis, so etwas findet man außerhalb Spaniens höchstens noch im Languedoc, doch dann wird die Luft eng. Es gibt zwei Möglichkeiten, sich einen schönen Abend mit diesem Wein zu machen. Entweder Sie genießen ihn über Stunden in aller Gemütlichkeit im innigen Dialog oder Sie bereichern seine vielen Facetten mit einem guten Stück Lamm und Rosmarinkartoffeln.

Am besten aus der Karaffe, 16-18° C und rein ins sinnliche Weinvergnügen oder einfach über den Abend in seiner Entwicklung beobachten.

**Die beste Reserva
der letzten 10 Jahre!**





*Lernen Sie unsere frisch eingetroffenen
Bestseller zum Vorteilspreis kennen:*

*SNA019900P **Inurrieta-Probierpaket** (12 Flaschen)
statt **72,00 €** nur **69,00 €***

*je 3 Flaschen der neuen Jahrgänge
Mediodia rosado 2018, Orchidea blanco 2018,
Norte „N“ tinto 2017, Sensaciones tinto 2017*



PinWand N° 294

Saarwellingen, im Januar 2019

Liebe Freunde von Pinard de Picard, sehr geehrte Damen und Herren,

das ist qualitative Konstanz auf höchstem Niveau: in ihrer aktuellen Ausgabe präsentiert die WEINWIRTSCHAFT die „**Schaumweine des Jahres**“. Und die Sieger sind: aus Deutschland **Reichsrat von Buhl** mit der legendären Reserve und aus Frankreich der Tresor Blanc 2015 aus dem Hause **Bouvet-Ladubay**.

Das Spannende an dieser Auszeichnung ist der Umstand, dass nicht nur die individuelle Vorliebe der Jury in die Bewertung mit einfließt, sondern auch die Bedeutung der Weine auf dem Markt und somit die **Beliebtheit der Schaumweine** bei den Kunden Berücksichtigung findet. **Bouvet-Ladubay** ist dabei das Kunststück gelungen, bereits zum 10. Mal den Sieger als bester französischer Crémant zu stellen, eine übertragende Leistung, die die hohe Qualität bei gleichzeitig hervorragendem Preis-Genuss-Verhältnis immer wieder aufs Neue unterstreicht. Und auch **Von Buhl** schickt sich an, in diese Fußstapfen zu treten. Belegte im letzten Jahr noch der Rieslinsekt den ersten Platz, überzeugte diesmal die Reserve: seit der Ernte 2013 arbeiten Matthieu Kauffmann und Richard Grosche am Aufbau der Reserve-Weine, eine Jahr für Jahr zunehmende Komplexität der Assemblage ist Ergebnis dieser peniblen Arbeit.

Glückwunsch von unserer Seite an **Von Buhl** und **Bouvet-Ladubay**! Die Kontinuität dieser Erfolge ist in der Tat phänomenal!

Reichsrat von Buhl - Pfalz

DPFo41000	Reserve brut	12,5% Vol.	22,53 €/l	16,90 €
DPFo41000H	Reserve brut (0,375l)	12,5% Vol.	31,73 €/l	11,90 €
DPFo41000M	Reserve brut MAGNUM	12,5% Vol.	26,60 €/l	39,90 €

Brandaktuell: Schaumwein des Jahres (Weinwirtschaft, Flaschengärung Deutschland)

95 Punkte (DECANTER)!

Und beim „1. Deutschen Sekt Award“, einer von VINUM erstmalig durchgeführten großen Sektverkostung (453 Sekte waren im Rennen!), Platz 3 in der Kategorie Pinot-Cuvées!

Die betörende Nase ist geprägt von feiner Haselnuss, Brioche und Hefenoten, alles fein ineinander verwoben und zu keinem Zeitpunkt aufdringlich. Die Frucht spielt piano im Hintergrund. Welch aristokratisches, elegantes Parfum, ganz großes Kino!

Der Gaumen ist ungemein spannend. Von feinsten Perlage und anregender, subtiler Würze geprägt. Dazu ein sehr langer prägnanter Nachhall! State of the art in seiner Preisklasse.

Bouvet-Ladubay - Loire

FLO010215	Cuvée Trésor Blanc Brut 2015	12,5% Vol.	22,53 €/l	16,90 €
FLO010215P	12x Cuvée Trésor Blanc Brut 2015 (12 Flaschen zum Preis von 11)	20,65 €/l	statt 202,80 € nur	185,90 €

Brandaktuell: Schaumwein des Jahres (Weinwirtschaft, Flaschengärung Frankreich)

Der Trésor Blanc tänzelt förmlich auf der Zunge sowie am Gaumen und hat die Attribute eines Grand Cru: Feinheit, Leichtigkeit, Ausgewogenheit. Eine sinnlich-verführerische Alternative mit einer feinen Säurestruktur und dem gewissen Frischekick!

Salute!

PinWand N°294

Liefere Sie mir bitte folgende Weine:

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

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
SPANIEN Inurrieta – Navarra			
	SNA010418	Mediodía, rosado 2018	5,60 €
	SNA010618	Orchídea, blanco 2018	6,50 €
	SNA010917	Sensaciones, tinto 2017	5,95 €
	SNA010117	Norte „N“, tinto 2017	5,95 €
	SNA010216	Sur „S“, tinto 2016	5,95 €
	SNA010315	Crianza, tinto 2015	8,60 €
	SNA010514	Altos de Inurrieta, Reserva, tinto 2014	12,80 €
	SNA019900P	Inurrieta-Probiertpaket (12 Fl.) statt 72,00 € nur	69,00 €
ITALIEN Due Palme – Apulien			
	IPU010115	„Costa“ Negroamaro, rosso 2015	6,95 €
	IPU010115P	12x „Costa“ Negroamaro, rosso 2015 (11 + 1 Fl. gratis) statt 83,40 € nur	76,45 €
	IPU010216	„Costa“ Primitivo, rosso 2016	7,95 €
	IPU010317	„Serre“ Susumaniello, rosso 2017	9,90 €
	IPU010414	„Selvarossa“ Riserva 2014 3 Gl. Gambero Rosso	15,90 €
ITALIEN Poliziano – Toskana			
	ITO120116	Chianti DOCG rosso 2016	8,70 €
	ITO120217	Rosso di Montepulciano DOC 2017	10,50 €
	ITO120315	Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso 2015	18,90 €
	ITO120415	„Asinone“ Vino Nobile di Montepulciano 2015	35,90 €
	ITO120515	„Le Stanze“ IGT rosso 2015	37,90 €
	ITO120615	„Le Caggiole“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso 2015	84,90 €
ITALIEN Foradori – Trentino			
	ITS010215	Foradori, Teroldego Rotaliano rosso 2015	18,50 €
	ITS010316	Granato, IGT Vigneti delle Dolomiti rosso 2016 Suckling: 98 Punkte	48,00 €
FRANKREICH Clavel – Languedoc			
	FLA010717	Mescladis, rosé 2017 (Bio)	9,80 €
	FLA010816	Cascaille, blanc 2016 (Bio)	15,50 €
	FLA010417	Le Mas, rouge 2017 (Bio)	8,95 €
	FLA010216	Les Garrigues, rouge 2016 (Bio) 91 Punkte	9,90 €
	FLA010516	„Bonne Pioche“, Pic Saint Loup rouge 2016 (Bio)	14,90 €
	FLA010315	La Copa Santa, rouge 2015 (Bio)	17,90 €
	FLA011214	Des Clous, rouge 2014 (Bio)	45,00 €
FRANKREICH Domaine du Cros – Marcillac			
	FSW010116	„Lo Sang del Pais“, rouge 2016 PK	8,90 €
	FSW010215	Cuvée Vieilles Vignes, rouge 2015	11,95 €
	FSW010414	Les Rougiers, rouge 2014	16,90 €
FRANKREICH Château Lamartine – Cahors			
	FSW080115	Château Lamartine, rouge 2015	9,95 €
	FSW080417	Tandem, rouge 2017 Diamorkorken	10,95 €
	FSW080215	Cuvée Particulière, rouge 2015	13,80 €
	FSW080315	Expression, rouge 2015	26,90 €
FRANKREICH Clos du Mont-Olivet – Châteauneuf-du-Pape			
	FRS190216	Côtes du Rhône rouge 2016	9,95 €
	FRS190316	Côtes du Rhône, Vieilles Vignes rouge 2016	12,50 €
	FRS191016	„A Séraphin“ Côtes du Rhône, rouge 2016	13,95 €
	FRS190416	„Clos du Mont-Olivet“, Cdp rouge 2016	29,95 €
	FRS190516	„Cuvée du Papet“, Cdp 2016 max. 1 Fl./Kunde	64,00 €
FRANKREICH Gauby – Roussillon			
	FRO010217	Les Calcinaires, Côtes Catalanes rouge 2017	18,60 €
	FRO010815	La Roque rouge 2015 (Bio) max. 3 Fl./Kunde	75,00 €
	FRO010517	„Vieilles Vignes“, rouge 2017 (Bio) Subskription	27,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
	FRO010517M	„Vieilles Vignes“, rouge 2017 MAGNUM (Bio) Sub.	54,00 €
	FRO010617	Muntada, rouge 2017 (Bio) Subskription	64,00 €
	FRO010617M	Muntada, rouge 2017 MAGNUM (Bio) Sub.	129,00 €
FRANKREICH Trévallon – Provence * max. 3 Flaschen / Kunde			
	FPR010117	Domaine de Trévallon, rouge 2017 Subskription*	52,00 €
ÖSTERREICH/UNGARN Moric – Burgenland			
	OBL030817	Hausmarke rot trocken 2017 Offerte: statt 145,00 € nur	12,50 €
	OBL030417	Blaufränkisch Burgenland 2017	16,00 €
	OBL030515	„Moric Reserve“ Blaufränkisch 2015	29,50 €
	OBL030615	„Lutzmannsburg Alte Reben“ Blaufränkisch 2015 Parker: bester Blaufränkisch Burgenland	72,50 €
	OBL060217	Hidden Treasures, Nr. 2 Somlo, Ungarn, weiß, tr., 2017	19,80 €
	OBL060317	Hidden Treasures, Nr. 3 Balaton, Ungarn, weiß, tr., 2017	14,80 €
DEUTSCHLAND Holger Koch – Baden			
	DBA010117	Weißburgunder Kaiserstuhl „Edition Pinard de Picard“, Baden 2017 DV	9,95 €
	DBA010417	Grauburgunder Kaiserstuhl „Edition Pinard de Picard“, Baden 2017 DV	9,95 €
	DBA010617	Weißburgunder „Steinfelsen“, Baden 2017	13,95 €
	DBA010717	Grauburgunder „Steinfelsen“, Baden 2017	13,95 €
	DBA010817	Spätburgunder Alte Reben, Baden 2017	9,95 €
	DBA010217	„Funken“ Pinot Noir, Edition Pinard de Picard, Baden 2017 PdP-Exklusiv	13,95 €
	DBA011117	„Herrenstück“, Pinot Noir Baden 2017	14,00 €
	DBA011317	Pinot Noir *, Baden 2017	23,00 €
	DBA010317	Pinot Noir ***, Baden 2017	35,00 €
	DBA011217	Pinot Noir *** „Fass 12“ Baden 2017 PdP-Exklusiv	39,00 €
	DBA010516	Pinot Noir „Reserve“, Baden 2016 max. 2 Fl./Kunde	45,00 €
DEUTSCHLAND Markus Molitor – Mosel			
	DMO068816	Haus Klosterberg, Pinot Noir 2016	14,80 €
	DMO067917	Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ 2017	9,90 €
	DMO067017	Pinot Blanc Einstern* 2017	14,80 €
	DMO060517	Haus Klosterberg, Riesling 2017 (trocken, weiße Kapsel)	9,90 €
	DMO065117	Schiefersteil Riesling 2017 (trocken, weiße Kapsel)	12,80 €
	DMO066317	Ürziger Würzgarten, Kabinett 2017 (trocken, weiße K.)	15,80 €
	DMO068017	Zeltinger Sonnenuhr „Fuder 6“, Kabinett 2017 (tr. weiße K.)	24,00 €
	DMO060717	Zeltinger Sonnenuhr, Spätlese 2017 (trocken, weiße K.)	22,00 €
	DMO064217	Zeltinger Sonnenuhr, Auslese*** 2017 (tr., weiße Kapsel) Highlight: 96 Punkte MFW	78,00 €
	DMO064317	Zeltinger Himmelreich, Kabinett 2017 (feinherb, grüne Kapsel)	14,80 €
	DMO065917	Wehlener Sonnenuhr, Kabinett 2017 (fruchtsüß, goldene Kapsel)	14,80 €
	DMO063417	Zeltinger Sonnenuhr, Kabinett 2017 (fruchtsüß, goldene Kapsel)	17,00 €
	DMO064817	Wehlener Sonnenuhr, Auslese*** 2017 (edelsüß, goldene Kapsel) Highlight: 95 Punkte MFW	78,00 €
	DMO068417H	Zeltinger Sonnenuhr, BA* 2017 (0,375l) (goldene Kapsel) Highlight: 98 Punkte MFW	77,00 €
AUS DEM ANSCHREIBEN			
	DPF041000	Von Buhl, Reserve brut	16,90 €
	DPF041000H	Von Buhl, Reserve brut (0,375l)	11,90 €
	DPF041000M	Von Buhl, Reserve brut MAGNUM	39,90 €
	FLO010215	Bouvet, Cuvée Trésor Blanc Brut 2015	16,90 €
	FLO010215P	12x Cuvée Trésor Blanc Brut 2015 statt 202,80 €	185,90 €

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 www.pinard.de

Zahlungswunsch: Bankeinzug Rechnung
Lieferung: DHL DPD

IBAN BIC
Kreditkarte: Mastercard Visa American Express

Kreditkartennummer Gültig bis Prüfziffer

Datum / Unterschrift

Name / Firma

Kunden-Nr. (falls zur Hand)

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

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