PINARD de PICARD®

PINWAND N°307

WEINGUT SEEHOF

2019 - Puristischer Hedonismus

Bei Seehof kein Widerspruch!

Erlesene Weine und Feinkost

März 2020

FRANKREICH

***Domaine Joblot** | Burgund* **4**
Juliette Joblot: „2018 ist ein strahlender Jahrgang!" Sensationell schöne Burgunder aus einem hochgelobten Jahr! Parker: „Die beste Weinquelle an der Côte Chalonnaise!"

***Château d'Aydie** | Madiran* **14**
„Bordeaux, zieh' dich warm an!" Unser Musketier aus dem Madiran lehrt die etablierte Konkurrenz des Bordelais das Fürchten!

***Domaine Tariquet** | Gascogne* **20**
2019 frisch eingetroffen! Unsere Publikumslieblinge begeistern mit super Qualitäten zu „unmöglichen" Preisen. Mehrfache Goldmedaillen auf den Frühjahrsverkostungen!

***Maison Saint Aix** | Provence.* **27**
AIX - endlich, das Warten hat ein Ende – der ‚schönste' Rosé der Welt ist da. Kultstoff!

***Domaine Richard Rottiers** | Beaujolais* **30**
Schon jetzt legendär: der Jahrgang 2018 im Beaujolais. „Wärmstens empfohlen!" Parker

ITALIEN

***Ampeleia** | Maremma* **36**
Die helle Seite des Mondes – Finesse, Geschmeidigkeit, seidene Tannine: mediterrane Weine innovativ interpretiert. Auf der Suche nach dem perfekten Rotwein!

***Poliziano** | Toskana* **40**
Top-Wertungen, von der Basis bis zum Spitzenwein! 2016er Vino Nobile – schlichtweg ein herausragender Jahrgang in der Toskana! Grandios!

ÖSTERREICH & UNGARN

***Moric** | Burgenland* **48**
Die ‚Hidden Treasures' von Roland Velich, ein Muss für alle entdeckungsfreudigen Schatzsucher. Unsere unbedingte Empfehlung!

DEUTSCHLAND

***Weingut Seehof** | Rheinhessen.* **54**
2019 ist bei ihm so gut, dass er auf unser Cover muss: Purismus und Hedonismus bilden keinen Widerspruch, sondern eine sich befeuernde Einheit. Was für Weine für so kleines Geld! Preis-Genuss-Verhältnis der Extraklasse!

***Weingut Müller-Ruprecht** | Pfalz* **70**
On the road: der nächste Schritt auf dem spannenden Weg vom ‚Pfälzer Schmusekätzchen' zum ‚Terroirwein mit Profil'! 2019 - ein neuer Höhepunkt!

***Weingut Von Winning** | Pfalz* **78**
„Das neue deutsche Kultweingut!" Captain Cork. „2018 hat einen Mega-Style!" Stephan Attmann. Geniale Rieslinge, geniale Sauvignons, geniale Chardonnays. Wohlgeschmack pur.

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

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

PinWand N°307

¡Holá!

Es gibt Neuigkeiten bei Pinard de Picard. Wir freuen uns, Ihnen heute eine hervorragende Verstärkung unseres Teams vorstellen zu können.
Vor ein paar Jahren sind wir uns das erste Mal über den Weg gelaufen, den Kontakt hatte ein Freund hergestellt, der wußte, was wir suchen, und der wußte, wer uns helfen kann.
Toni Aguado - sein ‚Spitzname': Terroirtranslator. Seine vinologische Heimat: Spanien. Er ist einer der profundesten Kenner der spanischen Weinszene, und er kennt all das, was spannend ist. Abseits des mainstreams, die unbekannten Helden von morgen. Er hört das Gras wachsen. Einige der schönsten Neuentdeckungen verdanken wir ihm, wie Bernabeleva, Bhilar oder Envinate.
Und wir freuen uns, gemeinsam mit Toni in Zukunft die ein oder andere Perle für Sie auszugraben, kleine Schätze, die das Weinleben so unendlich abwechslungsreich machen.

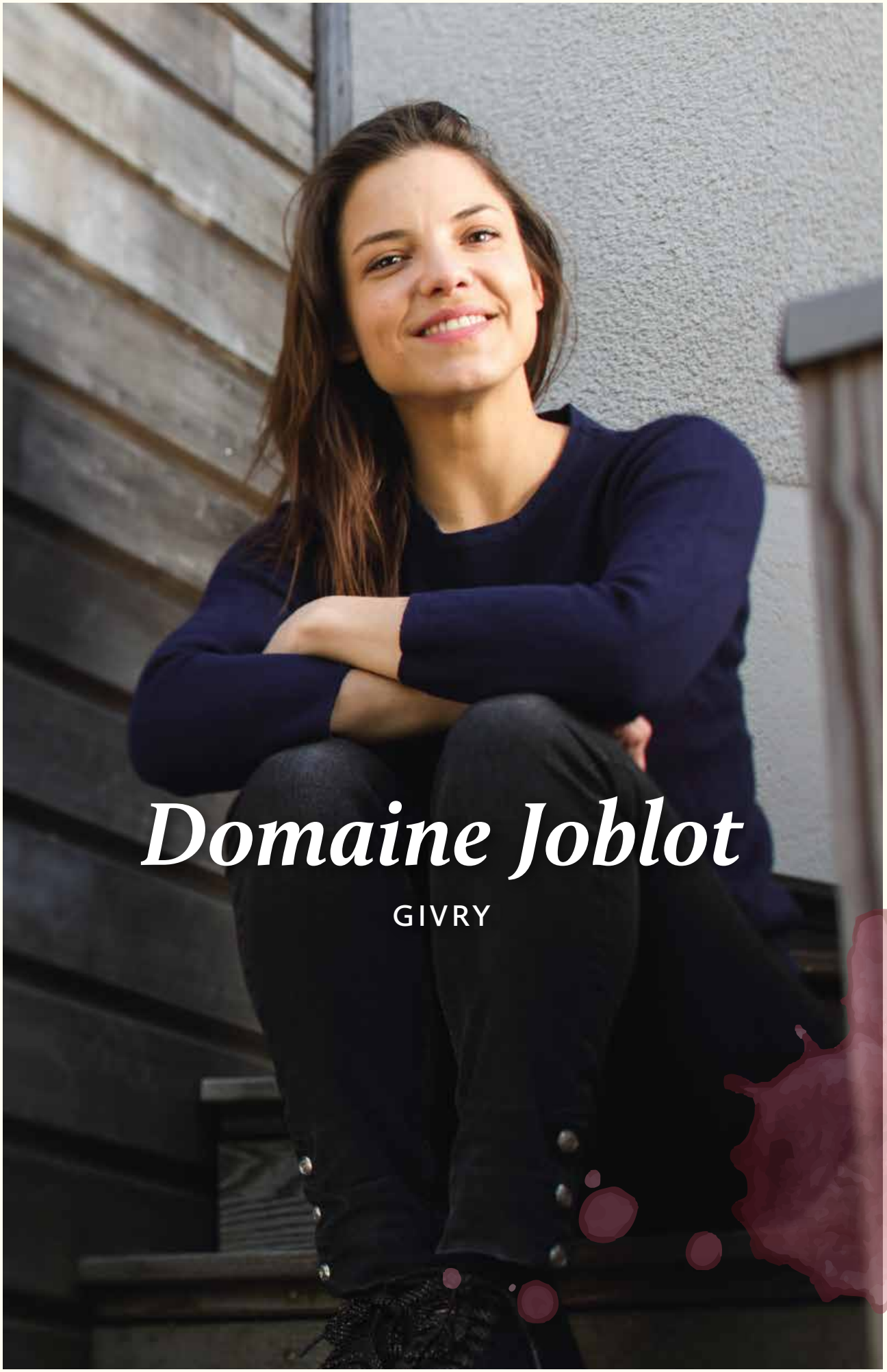
Mit vinophilen Grüßen

Ralf Zimmermann &
Markus Budai

Als kleiner Junge war ich Zeuge der lauten Diskussionen, als meine Familie den Tisch im Haus meiner Großmutter in Burgos (Nordspanien) teilte. Es waren diese intensiven Diskussionen, die Sie alle kennen, wenn es um Politik oder Fußball geht. Aber die Erwachsenen sprachen weder über Tagespolitik noch darüber, ob Real Madrid besser als der FC Barcelona sei. Wichtiger war, welcher Wein mit Essen kombiniert werden sollte, der damals aufstrebende neue Star Ribera del Duero oder der jahrhundertealte Klassiker Rioja.
Ich war als Kind beeindruckt von der Schönheit klassischer Flaschen wie Castillo de Ygay, Marqués de Murrieta, Marqués de Riscal oder López de Heredia. Ich war definitiv ein "hincha", das spanische Wort für glühender Anhänger der klassischen Rioja Weine, ohne diese bis dato jemals getrunken zu haben. Die Geschichten der Erwachsenen rund um diese Weine und ihre Etiketten beeindruckten mich nachhaltig.
Die Jahre vergingen und ich musste diese Weinflaschen nicht mehr länger nur anstarren, sondern durfte sie fortan auch bei familiären Essen genießen. Im Alter von 18 Jahren war es einfach himmlisch, einen 1981er Viña Tondonia Reserva zum Entrecôte zu trinken.

Jahre später ich gründete eine kleine Firma, importierte fortan spanische Weine und beriet einige spanische Weingüter. In Deutschland suchte ich nicht selten vergeblich nach Kundschaft für die aus meiner Sicht wunderbaren Weine. Langsam entwickelte sich hüben wie drüben ein feines Netzwerk, ich bekam Tipps, wo spannende Weine zu finden waren und lernte mehr und mehr gute Sommeliers und Händler kennen. Pinard de Picard war vom ersten Moment an eine beeindruckende Adresse für mich. Ich bewunderte sofort das Weinportfolio, gespickt mit sehr vielen Weinen von Winzern, deren Arbeit ich extrem schätze und deren Weine mich wieder zum kleinen Jungen von damals werden lassen. Zudem arbeiten bei Pinard de Picard Menschen, die viele Leidenschaften mit mir teilen. Als nun das Jobangebot von Pinard de Picard kam, musste ich nicht wirklich lange überlegen. Ich freue mich auf meine kommenden Aufgaben und werde mein Bestes geben, damit Sie, verehrte Kunden, auch weiterhin mit spannenden Weinen versorgt werden.
¡Saludos cordiales!

Toni Aguado



Domaine Joblot

GIVRY

„ Jeder Wein ist ein Versprechen, jeder Schluck ist eine Signatur unseres Weingutes!"

– Juliette Joblot

Juliettes 2018er Kollektion strahlt mit höchst verführerischen und generösen Burgundern von großem Lagerpotenzial

---

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

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

William Kelley: „In beiden Farben produziert die Joblot-Familie seriöse Weine mit Substanz und Struktur, die sich schön entwickeln, wie meine jüngsten Begegnungen mit Flaschen der Jahrgänge 1989 und 1990 bezeugen. Dies ist eine der besten Weinquellen der Côte Chalonnaise, und ich kann sie nicht oft genug empfehlen."

Unvergessen: Freitag morgen, ein kalter Novembertag in Givry. Wir sind auf unserer einwöchigen Reise durchs Burgund zu Gast bei Joblot. Jean-Marc, einst ‚Rockstar' der Region, heute mehr entspannter Entertainer, empfängt uns in der urigen Probierstube. Wir verkosten uns durch die Givrys des Jahrgangs, als eine kleine Familie den Raum betritt, um ihre Allokation abzuholen. Natürlich probieren sie sofort fleißig und gespannt auf den neuen Jahrgang mit. Es bedarf des kurzen Zeitraums von einer zur nächsten Cuvée, als eine Truppe geselliger Franzosen, offensichtlich mit Jean-Marc bestens bekannt, an der Probierstube klopft und sich um den runden Tisch schart. Wir sind jetzt mit Jean-Marc rund 15 Personen auf engstem Raum, alle um den vermeintlichen Ruheständler exponiert. Und der Star der Region unterhält die Leute wie bei allerfeinstem Kabarett. Es wird gelacht, gescherzt und Wein verkostet, als ein junger Mann, seiner Berufskleidung nach zu urteilen offensichtlich ein Sommelier vor Beginn des ersten Service, nur noch verzweifelt durch die Glastüre blickt, die er ob des berstend vollen Raumes nicht mehr zu öffnen vermag. Er wendet sich ab. Denn für den Moment ist die Bude voll, Freitag morgens um 10 Uhr! Jean-Marc ist weiterhin eine Ikone, auch wenn eigentlich die Weine mittlerweile von seiner bezaubernden Tochter Juliette verantwortet werden, und selbst ins südlichen Givry, wo es nur ganz selten die Heerscharen von Weinhändlern und Sommeliers hinverschlägt, denn international blickt alle Welt doch eher auf das Zentrum des Burgunds, die großen Appellationen der Côte d'Or, wie Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin und Vosne-Romanée, pilgern die Kenner der Weine zu diesem Weingut. Denn sie wissen, es ist höchste Zeit sich mit den wenigen Flaschen der Domaine einzudecken. Und man muss offensichtlich schnell sein.

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

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

„Mit unserer genauen Kenntnis der Böden und des Klimas haben wir eine eigene Arbeitskultur entwickelt, vom Weinberg bis zum Keller, eine besondere Vorgehensweise, vergleichbar einem Ariadnefaden, die vom Wissen um das Lebendige bis hin zum göttlichen Vergnügen einer Weinprobe reicht." – Juliette Joblot

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

In den unterirdischen Kellern mit ihrem optimalen Mikroklima werden die Weine mit großer Könnerschaft so schonend wie möglich vinifiziert und ausgebaut – die Weinwerdung erinnert quasi an eine sanfte Geburt. Kein Wunder, dass Parker und Meadows unisono konstatieren: Die Joblots vinifizieren schlicht Referenzburgunder! Und das Beste: Juliettes traumhafte Weine von der Côte Chalonnaise besitzen die Qualität, nicht aber die Reputation der teuren Prestigegewächse der Côte d'Or! Ein El Dorado also für Weinliebhaber, denen die Qualität im Glase wichtiger ist als das Etikett!

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

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

Denn Vater und Tochter sind sich einig: Der höchste Ausdruck des Pinot Noir ist die Finesse. Eine Finesse, die in ihrer schönsten Ausprägung in eine famose Kraft eingebettet, aber immer mit einer unvergleichlichen Eleganz verbunden ist. Es ist nicht die höchste Kunst, entweder einen finessenreichen ODER einen kraftvollen Wein zu machen, aber es ist extrem schwierig, eine perfekte Balance zwischen beiden Kriterien herzustellen – die besten Weine des Burgunds vermögen es in exemplarischer Qualität! Und in dieser mythischen Region reihen sich die fabelhaften Weiß- wie Rotweine der wahrlich sympathischen Joblots ein in diese Phalanx der ganz großen Gewächse mit legendärem Ruf. Wahrlich: **„Joblot is the uncontested king in the Givry appellation!"** (Robert M. Parker)

PS: Eine Geschichte möchten wir Ihnen noch erzählen, denn sie schlägt die Brücke zu unserer Eingangsgeschichte im Weingut und veranschaulicht wunderbar, welche Dynamik hier gerade in Givry herrscht. Als wir den Jahrgangsbericht William Kelleys, Burgund-Verkoster für Parker lasen, mussten wir ziemlich schmunzeln. So berichtet der Kritiker von seinem Besuch:
„In beiden Farben produziert die Joblot-Familie seriöse Weine mit Substanz und Struktur, die sich wunderbar in der Flasche entwickeln. Die Weine sind jedoch schnell ausverkauft: Zum Zeitpunkt meines Frühlingsbesuchs waren alle 2017er der Domaine - die ich letztes Jahr aus dem Fass probiert habe - bereits vollständig ausverkauft. Während es noch früh ist, ein endgültiges Urteil zu fällen, scheint 2018 ein klarer Erfolg zu sein: fleischig und delikat, aber gut ausbalanciert. Um zu verhindern, dass ich sie nächstes Jahr erneut nicht verkosten kann, habe ich einen gemischten Karton Wein reserviert."

PRÉLUDE, GIVRY BLANC 2018

Ein Ausblick auf Juliettes präzise Handschrift

FBU040918	*Prélude, Givry blanc 2018*	*13,5% Vol.*	*35,86 €/l*	*26,90 €*

Mit Juliette Joblot haben vor allem die Weißweine an Präzision und Frische gewonnen, wie wir dies aus dem Hause Joblot so zuvor nicht kannten. Mit dieser Erkenntnis sind wir allerdings nicht allein. Die raren Zuteilungen der Chardonnays sind oft kurze Zeit nach Erscheinen ausverkauft, die Weine entsprechend nachgefragt. Einen Ausblick darauf, wie präzise Juliette Joblots Handschrift die letzten Jahrgänge prägt, gibt der Prélude aus Givry. Weiße Blüten und nur ein Hauch gelber Pflaumen prägen das Bild. Das Holz ist eher im Hintergrund, fügt sich seidig am Gaumen ein, wo der Givry cremig und weich ausfällt. Das ist ein wunderbar harmonischer Wein, dessen helle Frucht einen höchst animierenden Chardonnay abgibt, der leise Töne anschlägt und genau hierdurch überzeugt. Leider existieren viel zu wenige Flaschen von diesem Trunk!

GIVRY 1ER CRU „MADEMOISELLE", BLANC 2018

„Es ist noch früh, um ein definitives Urteil zu fällen, aber diese Vorstellung ist vielversprechend." – Parker bei seiner Fassprobe im Juli 2019

max. 3 Fl./Kunde

FBU041018	*Givry 1er Cru „Mademoiselle", blanc 2018*	*13,5% Vol.*	*45,33 €/l*	*34,00 €*

Der 1er Cru „Mademoiselle" überzeugt mit Trauben von über 95 Jahre alten Reben, deren Südausrichtung für die nötige Ausreifung des Chardonnays sorgt. Ganze 55% Holzausbau traute Juliette ihrer „Mademoiselle" zu, die ist im Jahrgang 2018 eine echte Kämpferin und stemmt das Holz mühelos. Denn sie hat eiserne Reserven in Form höchst charmanter Frucht auf den Rippen. Der Duft deutet bereits die gelbfruchtige Aromatik an, die sich auch am Gaumen ausbreitet. Meyer-Zitronen, ein Hauch Akazienhonig und eine subtile Würze erzeugen den Eindruck eines intensiven 1er Crus. Am Gaumen zeigt sich die „Mademoiselle" fleischig und kraftvoll, besitzt den nötigen Druck am Gaumen, um auf Spur zu bleiben. Das ist in der Tat ein beeindruckender Weißwein, den man gerne auch mal in den besten Appellationen der Côte de Beaune verorten könnte. Absolutes Highlight, wie immer leider nur in homöopathischen Mengen verfügbar. William Kelleys Einschätzung zur 2018er Kollektion auf der Domaine: „Ein klarer Erfolg: Fleischig und delikat, aber bestens balanciert."

PRÉFACE, GIVRY ROUGE 2018

2018: Hedonistisch und kraftvoll

FBU041118	*Préface, Givry rouge 2018*	*13,5% Vol.*	*35,86 €/l*	*26,90 €*

„Wir machen keine zeitgenössische Kunst, man haut nicht etwas mit dem Pinsel auf die Leinwand und es ist damit teuer, sondern nur wegen ehrlicher Handwerksarbeit ist der Wein gut, es gibt keine Geheimnisse.“ – Jean-Marc Joblot

Was uns Jean-Marc da mit völliger Selbstverständlichkeit erläuterte, unterstreicht den Ansatz, den die Domaine Joblot seit Jahren auszeichnet, mit dem einst Jean-Marc und nun auch Juliette eindrucksvoll das Renomée der Appellation Givry zurück ins Bewusstsein der Weinöffentlichkeit gebracht haben. Viel Handwerksarbeit, noch mehr Stunden in den Weinbergen zwischen den Reben sind vergangen und viel Herzblut wurde vergossen, bis sich Joblots ihren heutigen Status aufgebaut haben. Und heute reißt man diesem Betrieb aus dem Süden Burgunds ihre preiswerten und sensationell guten Weine geradezu aus den Händen.

Dieser Givry Préface ist übrigens nichts anderes als die ehemalige Cuvée ‚Pied de Chaumes‘, denn nur der Name hat sich geändert. In einem kraftvollen Jahrgang wie 2018 überzeugen gerade die Einstiegsweine der Winzer enorm. Und Juliette hat hier eine eindrucksvolle Kollektion eingefahren. Alle Pinot Noirs zeigen dieses Jahr – dies erwies sich als Konstante bei nahezu allen Besuchen unserer Partnerweingüter – eine intensive dunkle Farbe und deuten damit ihre außergewöhnliche Intensität an.

Der Préface duftet herrlich nach schwarzen Kirschen, frisch gebrühtem Mokka und schwarzem Pfeffer. Das ist ein richtig attraktives Bouquet, ein hedonistischer Givry, der gleich Lust weckt, das Glas zum Mund zu führen.

Und hier zeigt sich ein kräftiger Burgunder, dessen Tannine hauchfein poliert sind, sich in eine fleischige, aber nicht austrocknende Struktur einfügen und eine schwarze und satte Frucht in den Vordergrund drücken. Kirschen, Maulbeeren und auch ein Hauch Pflaume tummeln sich hier. Da ist nichts Mürbes, nichts Überreifes, sondern Frische pur. Juliette geht gekonnt und defensiv mit dem Einsatz neuen Holzes um, kaum etwas davon ist im Wein zu spüren und so hat sie den Neuholzeinsatz im Schnitt um 20% gesenkt, vertraut auf die feinen Qualitäten der berühmten Tonnellerie François Frères. Die Gerbstoffe sind so fein, dass der ‚Préface‘ bereits jetzt in seiner Jugend einfach nur Spaß macht. Dieser Givry ist präsent, bedarf keiner Belüftung, sondern verströmt vollen Charme. Das zeigte sich bereits bei unserer Fassprobe vergangenes Jahr und nun auch zur Arrivage des Jahrgangs, hier bei uns in Saarwellingen. Sie dürfen sich drauf freuen, 2018 ist ein großer Jahrgang bei Joblot, voller Charme und im Stil der 2012er oder 2009er.

Zu genießen ab sofort bis mindestens 2032.

GIVRY 1ER CRU „CLOS MAROLE", ROUGE 2018

Spitzen-Cru von über 40 jährigen Reben: Clos Marole

FBU040318	*Givry 1er Cru „Clos Marole", rouge 2018*	*13,5% Vol.*	*39,93 €/l*	*29,95 €*

Bereits im Vorjahr bildete der 1er Cru „Clos Marole" zusammen mit dem „Cellier aux Moines" die Spitze der Crus des Hauses. Und auch 2018 schlägt die Typizität der Lage wieder enorm durch, zog uns bei unserer Fassprobe direkt in ihren Bann. Der „Clos Marole" wirkt stets sehr kraftvoll. In einem Jahrgang wie 2018 liefert er einen noch stärkeren Fußabdruck der dunklen Frucht. Er duftet fein nach Sauerkirschen und Blaubeeren, die vom Duft dunkler Rosen umgeben werden. Das Bouquet ist derartig charmant, man möchte im feinen Duft am liebsten sensorisch baden gehen. Am Gaumen zeigt er dann klare Kante, Nelken, auch Muskatnuss und Süßholz erwecken einen intensiv würzigen Eindruck. In Verbindung mit der reifen Frucht ergibt dies einen höchst zugänglichen Cru, dessen erdigen Noten und reife Frucht die Anklänge an große, feingliedrige, traditionelle Vosne-Romanée evozieren!

Was auffällt sind die hauchfein polierten Tannine. Trotz der fleischigen und kraftvollen Struktur und der intensiven Frucht der Weine bleibt auch dieser Givry animierend und voller Finesse. Der Wein scheint schon jetzt über den Gaumen zu schweben und betont damit die Stärken des Jahrgangs: Charmante und intensive Frucht in der Jugend bei kräftigem Rückgrat für lange Reife. Ein Premier Cru, der für die Côte Chalonnaise geradezu exemplarisch ist und eine absolute Herausforderung selbst für die großen Weine der Côte d'Or, die ein Mehrfaches dieses traumhaften Weines kosten. Kein Wunder, erinnert doch, eine Laune der Natur, die Kalkformation des ‚Marole' eben genau an diejenige des weltberühmten Clos de la Roche! Das ist Burgund pur, intensiv, bestens ausbalanciert und von einer Grazie, wie sie fast nur Pinot Noir hervorbringen kann.

Höhepunkt etwa 2020 bis nach 2038.

GIVRY 1ER CRU „CLOS DE LA SERVOISINE", ROUGE 2018

„Ein vielversprechender Wein" – William Kelley (Parker)

FBU040418	*Givry 1er Cru „Clos de la Servoisine", rouge 2018*	*13,5% Vol.*	*39,93 €/l*	*29,95 €*

„Schade, dass wir nicht Givry-Chambertin heißen," schmunzelt Jean-Marc bei unserer Verkostung, als ein Stammkunde anmerkt, dass man zu diesem kleinen Preis von den renommierten Appellationen Burgunds kaum Vergleichbares bekäme. Das ist eine der typischen Frotzeleien, wie man sie von Jean-Marc zugeworfen bekommt. Der Rockstar Burgunds fühlt sich pudelwohl in seiner Rolle als Entertainer bei unserer Verkostung und wirkt tiefenentspannt. Denn er weiß, dass mit seiner Tochter Juliette nun eine Generation den Stabwechsel übernommen hat, die mit größtem Talent, unbändigem Ehrgeiz und einer Spitzenausbildung sowie internationaler Weitsicht das ihr übergebene Erbe erfolgreich ausbaut.

Markus Budai: Für mich zählt der „Clos de la Servoisine" immer zu den absoluten Lieblingslagen. Er ist vielleicht sogar das Aushängeschild des Weinguts, nicht weil er der komplexeste, der beeindruckendste Cru der Domaine ist, sondern weil er schlichtweg zeigt, wie ehrlich und attraktiv die Appellation Givry ist, wenn man preiswerte aber anspruchsvolle Burgunder sucht. Wir hatten schon das Glück einige reife Jahrgänge zu verkosten, dabei denken wir an einen magischen 2005er und hedonistischen 2009er, den ein guter Kunde mit uns spontan an einem Freitagnachmittag teilte und damit den Weg ins Wochenende versüßte. Und jedesmal denken wir: Es könnte so einfach sein, hiervon zwei Kisten wegzulegen und über 10-15 Jahre von wirklich höchst umwerfenden Burgundern zu profitieren, die noch erschwinglich sind.

Der Jahrgang 2018, obwohl überwiegend höchst charmant und zugänglich, benötigt beim „Clos de la Servoisine" noch etwas mehr Zeit als der zugänglichere „Clos Marole." Geben Sie ihm 1-2 Jahre mehr Kellerreife oder öffnen Sie die Flasche ruhig einige Stunden vorab. Dieser bedankt sich dann mit einem feinen Potpourri voller Sauerkirschen und Rosenblätter. Das Bouquet ist würzig und intensiv, aber geschliffen. Am Gaumen wirken die Tannine präsent und feinkörnig, deuten an, dass diese Spitzenlage das Potenzial hat, ähnlich gut zu reifen wie unsere beiden bereits genannten Referenzjahrgänge. In diesem zärtlichen Pinot duftet die Erde von Givry und man schmeckt am Gaumen neben den saftigen roten und schwarzen Beerenfrüchten, den roten Sauerkirschen und feinen Mineralien einen Hauch des noblen Aromas von Zedern. Wir haben es Ihnen bereits öfter gesagt: Juliette rockt das Burgund und schließt an die großen Erfolge ihres Vaters an. Und das, obwohl sie gerade erst durchstartet.

GIVRY 1ER CRU „CLOS DU CELLIER AUX MOINES", ROUGE 2018

„Noch konzentrierter und kraftvoller als der subtile Servoisine"

FBU040618	*Givry 1er Cru „Clos du Cellier Aux Moines", rouge 2018*	*13,5% Vol.*	*39,93 €/l*	*29,95 €*

„Cellier aux Moines" ist schon ein legendäres Terroir. Für William Kelley war er bereits im Vorjahr der Spitzenwein aus dem Hause Joblot. 2018 knüpft da nahtlos an, Kelley vergibt ihm erneut ein Potenzial bis zu 94 Punkte. Dieser Cru zählt eben auch zu den bevorzugten Terroirs in Givry: bereits die Zisterziensermönche wussten um die Vorzüge dieses im Norden der Appellation gelegenen Crus auf ton- und kalkhaltigen Böden mit komplett südlicher Ausrichtung und Blick auf das Dorf und er galt bei ihnen als Juwel unter den Lagen des Burgunds. Wir wiederum wissen um die auf die Erlangung irdischer Sinnesfreuden bedachten Anstrengungen der strebsamen, demütigen Mönche (die lange Wartezeit auf den Eintritt ins himmlische Paradies wußten sie schon immer durchaus mit irdischen Stimmungsaufhellern zu überbrücken), folgerichtig wurde flugs ein Mäuerchen um den Clos gezogen und über die Jahrhunderte der spirituellen Frömmigkeit mit dem Saft des biblischen Rebstocks aus dieser privilegierten Parzelle auf die Sprünge geholfen.

Juliette hat im Jahrgang 2018 aus dieser Lage einen potenzialgetriebenen Givry extrahiert, welcher die Essenz des Jahrgangs mit der Grandezza der Lage verbindet. Aus dem Glas steigt ein dichtes Bouquet voller dunkler Kirsche, Brombeeren und einem Hauch Zedernholz sowie Nelke. Am Gaumen wirkt der Cru noch kraftvoller als sein Nachbar, der „Servoisine". Die Tannine sind dichter gepackt, die Frucht dunkler. So scheint es nach dem ersten Antrunk. Und dann lässt man den Wein eine Stunde stehen und wundert sich über einen nahezu schwebenden und seidigen Wein. Allein diese Wandlungsfähigkeit zeigt im Ansatz das Potenzial dieser Lage. Vergessen wir nicht: Wir sprechen hier von einem 1er Cru Burgunder, dessen Reifepotenzial mehr als 15 Jahre beträgt und dessen erste Flaschen nun zum Frühjahr hier in unserem Lager in Saarwellingen eingetroffen sind. Der „Cellier aux Moines" ist eine Orgie von verführerischer Frucht und subtiler Mineralität! Ein Givry, der mit dem Garantieschein auf ein langes und glückliches Leben die Domaine verlässt. Auch hier drückt sich bereits Juliettes Einfluss aus: Weniger Holz, weniger Power, mehr Harmonie und Gleichgewicht, reinere Frucht. Und dies selbst in einem eher kraftvollen Jahrgang wie 2018.

Trotz seines jugendlichen Charmes erst ab 2022 bis 2036+ zu genießen. Warten wird belohnt!

91-94 Punkte
KELLEY

GIVRY 1ER CRU „CLOS DU BOIS CHEVAUX", ROUGE 2018

„Dieses Jahr der rassigste Rotwein Joblots" – William Kelley

FBU040718	*Givry 1er Cru „Clos du Bois Chevaux", rouge 2018*	*13,5% Vol.*	*39,93 €/l*	*29,95 €*

Der nach Osten ausgerichtete 1er Cru von über 20 jährigen Reben ist dieses Jahr betörend schlank und spannungsgeladen.

Werte Kunden, es gibt zwei Arten von Burgundliebhabern. Jene, die einen hedonistischen und kraftvollen Stil schätzen und Puristen, denen jedes Gramm Fett zu viel ist, die ihren Fokus auf Frische, Präzision und Eleganz richten. Wir wollen keine Rangfolge der Wertigkeit aussprechen, denn die Vorlieben sind auch im Kreise der Burgund-Aficionados individuell (vielleicht ist dies auch ein Grund, warum sich hier so viele absolute Connaisseure tummeln, denn kaum eine andere Region, außer vielleicht die Loire, bietet auf so engem Raum derartig unterschiedliche Weine). Wenn Sie aber einen kühlen und puren Pinot Noir schätzen, dann ist der „Clos du Bois Chevaux" der Wein Ihrer Wahl in der Kollektion Juliettes. Diese Ostlage brachte nämlich klar den straffsten Givry hervor, den wie 2018 verkostet haben. Abseits der typisch intensiven und dichten Farbe des Jahrgangs glänzt dieser Cru durch ein feminines und frisches Bouquet. Er duftet fein nach Himbeeren und Feuerwerkskörpern. Später öffnen sich weitere Facetten im Wein, Schlehe, Hagebutten und Sauerkirschen rücken in den Fokus. Beeindruckend ist dabei die Frische und das vibrierende Frucht-Säure-Spiel des Weins am Gaumen. Die Tannine sind reif aber höchst feinkörnig, der Wein fleischig und intensiv, allerdings enorm saftig. Das ist ein puristischer Wein, voller Vitalität im Glas. Seine animierende Aromatik und die hedonistische Facette schieben die Delikatesse dieses Crus früher als gewohnt in den Fokus. Im Ausklang vermischt sich mit der saftigen Frucht noch ein angenehm herber Eindruck von frischen Haselnüssen und kandierter Orangenschale. Das ist Schicht um Schicht sich entfaltende Finesse und eine fabelhaft präzise Frucht. Hut ab vor diesem Grand vin de Bourgogne, der dieses Jahr zu unseren persönlichen Favoriten zählt. *Zu genießen sofort bis nach 2033+.*

GIVRY 1ER CRU „L'EMPREINTE", ROUGE 2018

Rar und heiß begehrt: Die Cuvée der allerbesten Trauben des Jahrgangs

FBU041218	*Givry 1er Cru „L'Empreinte", rouge 2018*	*13,5% Vol.*	*42,66 €/l*	*32,00 €*

Als strahlenden und besonderen Jahrgang schätzt Juliette Joblot 2018 ein. Und wir können ihre große Zufriedenheit wahrlich aus jeder Zelle ihres Gesichts lesen. Die junge Dame, welche hier die Geschicke des Weinguts meisterlich leitet, hat eine imposante Kollektion eingefahren.
Die Lorbeeren des Erfolgs heimst sie durch ihre Bereitschaft ein, neue Wege zu gehen. Nachdem sie nun seit 2012 die Regie auf dem Weingut führt, setzte sie im Jahrgang 2016 eine kühne Idee, mit der sie sich schon lange beschäftigt und an der sie viel gearbeitet hat, in die Tat um. Von jedem 1er Cru hat sie das beste Fass ausgewählt, um es zu einem neuen Wein zu verschneiden: der Quintessenz aller 1er Crus der Domaine Joblot, um die Summe der vorzüglichen Einzelteile und Stärken einer jeder Lage zu einem großen, noch besseren Ganzen zusammenzuführen. L'Empreinte, das neue Flaggschiff der Domaine, war geboren. Und bereits der Jungfernjahrgang konnte sich wahrlich sehen lassen. Nicht nur Juliette, sondern auch die zahlreichen Liebhaber der Weine waren überzeugt vom neuen Projekt. Und so steht nun der dritte Jahrgang in den Startlöchern.

Wie schmeckt denn ein solcher Spitzen-Wein? Noch feiner und purer als alle anderen Lagen. Denn wir sind hier weiter im Burgund, wo man Finesse vor Kraft schätzt. Und Juliette möchte keinen breitschultrigen Wein, der jedermann imponiert, vinifizieren, dafür gibt es die teuren Super-Toskaner, ihr liegt nichts anderes am Herzen als die Antwort der Frage nach dem bestmöglichen Wein des Jahrgangs zu finden. Und so duftet dieser dicht lilafarbene Pinot Noir, der zu 50% in neuem Holz (fast ausschließlich vom Spitzen-Tonnelier ihrer Wahl, François Fères) ausgebaut wurde, hauchfein nach nichts anderem als Kirschen in ihrer allerschönsten, reinen Form. Der Wein wirkt geradezu aufgeräumt und klar strukturiert mit seiner subtilen Burgundernase. Am Gaumen scheint er wie aus einem Guss, die Tannine sind dabei dicht und fein poliert, drücken auf den Gaumen und pressen die kirschigen Aromen über die Zunge.
Die Mineralität aus den kalkigen Terroirs Givry liegt wie ein solides Fundament unter der komplexen Aromatik und verleiht diesem edlen Tropfen gemeinsam mit den dichten Gerbstoffen eine Struktur, die

dem L'Empreinte ein wahrlich langes Leben verheißen. Das schmeckt aufregend anders als die einzelnen 1er Cru-Füllungen, natürlich versuchen wir bei der Verkostung, das eine oder andere Gewächs in diesem Wein wiederzuerkennen, eine Typizität einer Lage zu schmecken, aber es blitzt immer nur eine Idee eines Crus kurz auf, um sofort von neuen Eindrücken weggespült zu werden. Das ist faszinierend. Dieser neue Pinot- Stern braucht noch Zeit, er ist im Moment ein Baby, am zweiten Tag der Öffnung lässt sich erahnen, wohin hier die Reise geht. Wer ihn jetzt probieren möchte, wirklich ruhig 24 Stunden vorher den Korken ziehen (eine Dekantieren empfehlen wir bei zarten Pinot Noir eher nicht) und dann über mehrere Tage verkosten.

L'Empreinte bedeutet in etwa Abdruck oder auch Fußspur: Die Geschichte des Weinguts, die Essenz seiner großen Lagen in einem einzigen Wein eingefangen und verschmolzen.

Wer ihn jetzt probieren möchte, wirklich ruhig 24 Stunden vorher den Korken ziehen (eine Dekantieren empfehlen wir bei zarten Pinot Noir eher nicht) und dann über 2-3 Tage verkosten. Trinkreif ab 2024, Höhepunkt wohl 2025 bis 2045+.

© Benoit Guenot

Château d'Aydie

MADIRAN

FAZ: „Weil Bordeaux nur rund 200 Kilometer von der Gascogne entfernt liegt, versickerte der Tannat viele Jahrhunderte lang unbemerkt in den Fässern der Bordelaiser Weinkeller. Das war eben genau der richtige Saft für Châteaux und Händler, die ihren Weinen in schwachen Jahrgängen oder bei zu hohen Erträgen quasi per ‚Bluttransfusion' wieder auf die Beine halfen!"

Die Gebrüder und Weinjournalisten Cornelius und Fabian Lange sprechen gerne Klartext. Scheuen sich dabei auch nicht, heilige Kühe zu schlachten und Denkmäler vom Sockel zu holen. So wie in ihrem Aufsehen erregenden ganzseitigen Artikel in der FAZ über die qualitative Gleichwertigkeit bzw. gar Überlegenheit der ungemein preiswerten Weine aus dem Madiran gegenüber den Prestigeweinen aus dem Bordelais. Für die Kunden von Pinard de Picard ist diese These allerdings keine überraschende Erkenntnis, kennen sie doch bereits seit Jahren die beiden in der FAZ am meisten gerühmten Weingüter bestens und haben schon kistenweise unseren legendären ‚Batz' von Berthoumieu geordert sowie DEN Wein von Château d'Aydie, der das höchste Lob in der FAZ bekommen hat: „GANZ GROSS!" Und das zu einem Preis, der zu dieser Bewertung in höchst provokantem Kontrast steht!

Das Madiran ist eine wunderschöne Landschaft abseits der großen Touristenströme. Hier kann man eine traumhaft traditionelle Küche genießen und vorzügliche Weine trinken. Die vielleicht immer noch als die größten Geheimtipps Frankreichs gelten! Die traditionsreiche Familiendomaine Aydie mit ihrer sympathischen Eignerfamilie François Laplace gehört schon seit Jahrzehnten zu den visionären Weinerzeugern in dieser traumhaft schönen Region am Fuße der majestätischen Pyrenäen und ist Aushängeschild und Kleinod gleichermaßen.

Ihre zauberhaften Gewächse aus der edlen Tannat-Rebe haben maßgeblich zu dem provokanten Urteil der Gebrüder Lange beigetragen, deren Kernthesen aus dem fundiert recherchierten FAZ-Artikel wir hier nochmals benennen:

→ *„Eindringlich und mit einer beneidenswerten Unverfrorenheit verkörpern die heiteren, kühl-distinguierten Tannatweine einen unverfälschten Stil.*

→ *Denn Tannat, das ist ein ungeheuer kräftiger, tiefdunkler und gerbstoffreicher Rotwein aus der Gascogne am Fuße der Pyrenäen-Ausläufer. .... Er liefert schon rein äußerlich alles, was die Herzen der Rotweinfans höherschlagen lässt. Bei der Farbe, bei der Tanninqualität und selbstverständlich auch bei der Frucht. Vor allem aber zaubert der Tannat ins Glas, was vielen dicken Rotweinen abgeht: Frische. Madiran setzt dort erst an, wo der Bordeaux aufhört.*

→ *Diese herrlichen Rotweine werden weit unter ihrem eigentlichen Wert gehandelt!*

→ *Schöner kann man sich mit Gerbstoffen nicht duellieren, wie sie sich fast unbemerkt herantasten, um dann am Gaumen Druck zu machen, dem Schluck Dynamik und dem Geschmacksbild eine vollendete dritte Dimension verleihen.“ (FAZ)*

Viel Spaß also mit unserem Musketier aus dem Madiran, der die etablierte Konkurrenz aus dem Bordelais das Fürchten lehrt. Santé!

ARAMIS BLANC 2018

Colombard und Sauvignon sorgen für grenzenlos unkompliziertes Trinkvergnügen.

FSW050618	*Aramis, blanc 2018*	*DV*	*11,5% Vol.*	*7,93 €/l*	*5,95 €*

Lange Zeit gehörte der Colombard, jene natürliche Kreuzung aus Chenin blanc und Gouais blanc (Weißer Heunisch), zu den Standard-Rebsorten des Armagnac. Irgendwann aber wurden Ugni blanc und Folle Blanche beliebter, und der Colombard drohte zu verschwinden. Erst eine Neuinterpretation dieser Sorte sorgte für eine Renaissance; denn der früher recht alkoholmächtig ausgebaute Colombard kann im Weinberg auch ganz anders behandelt und so erzogen werden, dass er früher reift und frisch wie auch saftig gelesen werden kann. Wenn man ihn dann mit der ebenfalls frischen, vor allem aber fruchtbetonten Sorte Sauvignon blanc zusammenbringt, kann ein wunderbar saftiger und fruchtiger Wein wie eben der Aramis entstehen. Bei gerade einmal 11,5 % Alkohol – ein Wert, den man sonst fast ausschließlich nur von deutschem Riesling kennt – kommt der Wein trocken ins Glas. Er duftet nach Maiglöckchen und nach weißen Johannisbeeren, nach gelben Birnen und Pfirsich, nach reifen Zitronen und auch ein wenig nach Mango und Maracuja. Am Gaumen zeigt sich der Aramis blanc von seiner weichen Seite mit einer reifen, seidigen Säure, die aber gleichzeitig für viel Frische sorgt. Die Frucht ist präsent sowie saftig und wird betont durch eine pikant herbe, an Grapefruit erinnernde Note, die vor allem im Sommer für Erfrischung sorgt. Das ist ein im besten Sinne unkomplizierter Weißwein für den Genuss im Alltag.

Der Aramis blanc ist ein Wein fürs Hier und Jetzt und für die nächsten beiden Jahre bis 2022.

ARAMIS, ROUGE 2016

So geht knackig, frisch und flott in rot.

FSW050516	*Aramis, rouge 2016*	*DV*	*13% Vol.*	*7,93 €/l*	*5,95 €*

Cassis und dunkelwürzige Oliven machen sich in aller Frische über die Nasenflügel her. Ein paar Kirschen, ein paar getrocknete Kräuter und ein Schuss Grafit gleiten nebenher. Genauso frisch tänzelt der Aramis dann auf der Zunge. Knackig, hoch im Puls, belebend und so richtig ausgelassen verstreut er seine Kirscharomen im Mund. Dahinter taucht Cassis auf und hat ein wenig Schokolade und orientalische Gewürze als Begleitschutz mit sich. Über den Gaumen weht ein ausgesprochen feines Gerbstoffwölkchen. Mit freundlichen Grüßen von Monsieur Tannat, der sich in allerfeinster Ausgehuniform befindet. Was für ein knackiger, packender und vor allem süffiger Tropfen! Die verführerische Süße verleitet unaufhörlich sich dem nächsten Schluck zu widmen, der hohe Puls sorgt für enormes Tempo und die reife Fülle dieses letztlich doch sehr eleganten Weines überzeugt auf voller Länge. So macht man Rotwein, der im Sommer ebenso viel Spaß macht wie im Winter. Ganz leicht gekühlt wahrscheinlich noch viel mehr, weil man ihn dann auch noch zu allem, was vom Grill kommt, unbeschwert genießen kann. Ein wahrer Wonneproppen für wirklich kleinstes Geld.

MADIRAN LAPLACE 2017

Tannat und Cabernet sorgen hier für eine perfekte Mischung aus Saftigkeit und urwüchsigem Trinkvergnügen.

FSW050317	*„Laplace", rouge 2017*	*DV*	*13,5% Vol.*	*11,73 €/l*	*8,80 €*

Famille Laplace gehört seit fast 100 Jahren zu den Spezialisten des Tannat, jener so urwüchsigen Rebsorte, welche die Weinberge in Madiran bis heute dominiert. Tannat und Madiran waren lange berühmt, bis Bordeaux ihnen den Rang ablief und der tiefdunkle und gerbstoffreiche Tannat unmodern wurde. Das hat der Tannat übrigens mit dem Nebbiolo gemein, der auch so lange als unnahbar galt, bis Winzer es schafften, ihn zu zähmen. Und so wurde auch der Tannat gezähmt und durch moderne Önologie charmanter– zumal wenn er zusammen mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc zu einer Cuvée vinifiziert wurde, wie es beim Madiran Laplace geschehen ist. Rund 70 % Tannat bestimmen diesen Wein, der nach unterschiedlichen Parzellen und Sorten getrennt vergoren wurde. Ausgebaut wurde der Wein zu rund 80 % im Edelstahl und zu 20 % für zwölf Monate im Holz.

Die Familie Laplace interpretiert den Madiran auf eine ausgesprochen vergnügliche und unkomplizierte Art und Weise. Der Wein duftet nach Hefezopf und Schwarzkirschen, Brombeeren und Blaubeeren, Vanille und Veilchen. Da ist zwar auch eine erdige Komponente mit dabei, doch die schwingt nur im Hintergrund mit und verschafft dem Wein eine bodenständige Note. Am Gaumen ist der Madiran Laplace geradezu seidig weich und ungemein süffig mit beerig frischer dunkler Frucht, in die sich eine frische Säure und ein urwüchsiges Tannin mischen. Das ist Madiran pur, das ist bodenständiger Wein auf sehr gutem Niveau und mit viel Trinkfluss, hervorragend geeignet zum Beispiel zu Wildgeflügel.

Der Madiran Laplace ist trinkfertig und wird sicher bis 2024 Freude bereiten.

Urwüchsig!

LES 2 VACHES ROUGES 2017

Zwei rote Kühe stehen hier für einen frischen, jungen und herrlich unkomplizierten Tannat-Stil.

FSW050217	*Les 2 Vaches Rouges 2017*	*KK*	*13,5% Vol.*	*11,93 €/l*	*8,95 €*

Bis vor wenigen Jahren war auch uns nicht bewusst, dass man die erdige, tanninstarke und dunkle Rebsorte Tannat auch so herrlich süffig, unkompliziert und dennoch charakterstark ins Glas bekommen kann. Doch da haben die Tannat-Winzer aus dem Madiran wohl mal über die Gebietsgrenze ins Cahors geschaut, wo der Malbec heute als Vin de soif ähnlich frisch interpretiert wird. Der Les 2 Vaches Rouges – die zwei roten Kühe – jedenfalls ist solch ein Vin de soif, ein Trinkwein im besten Sinne. Die Weinberge, von denen der Tannat stammt, liegen in den sogenannten Piémont Pyrénéen.
Dieser Tannat wurde kühl vorvergoren und dann ebenfalls kühl bei höchstens 20 °C vergoren, um danach sechs Monate lang im Edelstahl ausgebaut zu werden. So ist ein granatroter und mit violetten Reflexen ausgestatteter Wein entstanden, der auf saftige und säurebetonte Früchte wie rote Johannisbeeren, Berberitzen, Grapefruits und Pflaumen, aber auch auf fleischige Pfirsiche setzt. Am Gaumen zeigt sich der Tannat rund und geschmeidig, aber mit einer prägnanten Säure, die den Wein, leicht gekühlt, nicht nur zu einem idealen Sommerrotwein werden lässt, sondern ihn auch sehr gut jede Art von Charcuteries begleiten lässt. Dies ist ein typischer Wein zur Bistrot-Küche, und die ist ja in Frankreich bekanntlich nicht zu verachten.

Der Les 2 Vaches Rouges ist trinkfertig und wird sicher bis 2024 Freude bereiten.

© Fabian Lange

ODÉ D'AYDIE, ROUGE 2016

Eines der größten Schnäppchen und Weinwerte Frankreichs – Bordeaux, zieh Dich warm an!

FSW050116	*Odé d'Aydie, rouge 2016*	*Diam*	*14% Vol.*	*15,86 €/l*	*11,90 €*

Für die FAZ war schon ein Jahrgangsvorgänger der beste Wein der großen Madiran-Probe: „Eine LKW-Ladung voll perfekt gereifter roter Beeren, enorm kompakt und betört doch mit kühler Frucht. Unbedingt dekantieren. GANZ GROSS!" Der Odé d'Aydie ist Madiran in seiner schönsten Form. Ein wenig Luft, leicht gekühlt im Glas, ein schönes dickes Steak auf dem Teller und fertig ist das Rotweinglück.

Welch urwüchsige, höchst authentische Spitzencuvée, welch ein vibrierender, lasziv-erotischer Madiran von phantastischem kalkigem Terroir einer traditionsreichen Familiendomaine. Und was ist das für eine leuchtende, tiefdunkelrot-violette Farbe, die mir schier aus dem Glase entgegenzuspringen scheint. Welch eine Orgie an betörenden Beerenfrüchten, die aber keinerlei schweres, überreifes Parfum transportieren, sondern eine ungemeine präzise und frische Frucht, die somit durchaus Assoziationen zu wecken vermag an burgundische Edelcrus. Welch grandiose Textur am Gaumen, welch Harmonie und Balance zwischen verführerischer Fülle, lustbetontem Spiel und enormer Kraft, welch verzaubernde Noten von edlen Gewürzen und hellem kubanischen Tabak, Weihrauch und Zedernholz. Welch genialer Extrakt und welch mächtige, aber dennoch auch weiche und seidene Tannine. Hier vermählt sich südliches Feuer in den Adern mit einer nordischen Kühle und Eleganz. Hedonismus pur! Zu genießen zu kräftigen Fleischgerichten durchaus schon dieses Jahr im Herbst und Winter, Höhepunkt aber erst 2022 bis wohl weit nach 2030. Die Tannat-Rebe bringt mit die langlebigsten Rotweine Frankreichs hervor.

CHÂTEAU AYDIE MADIRAN 2015

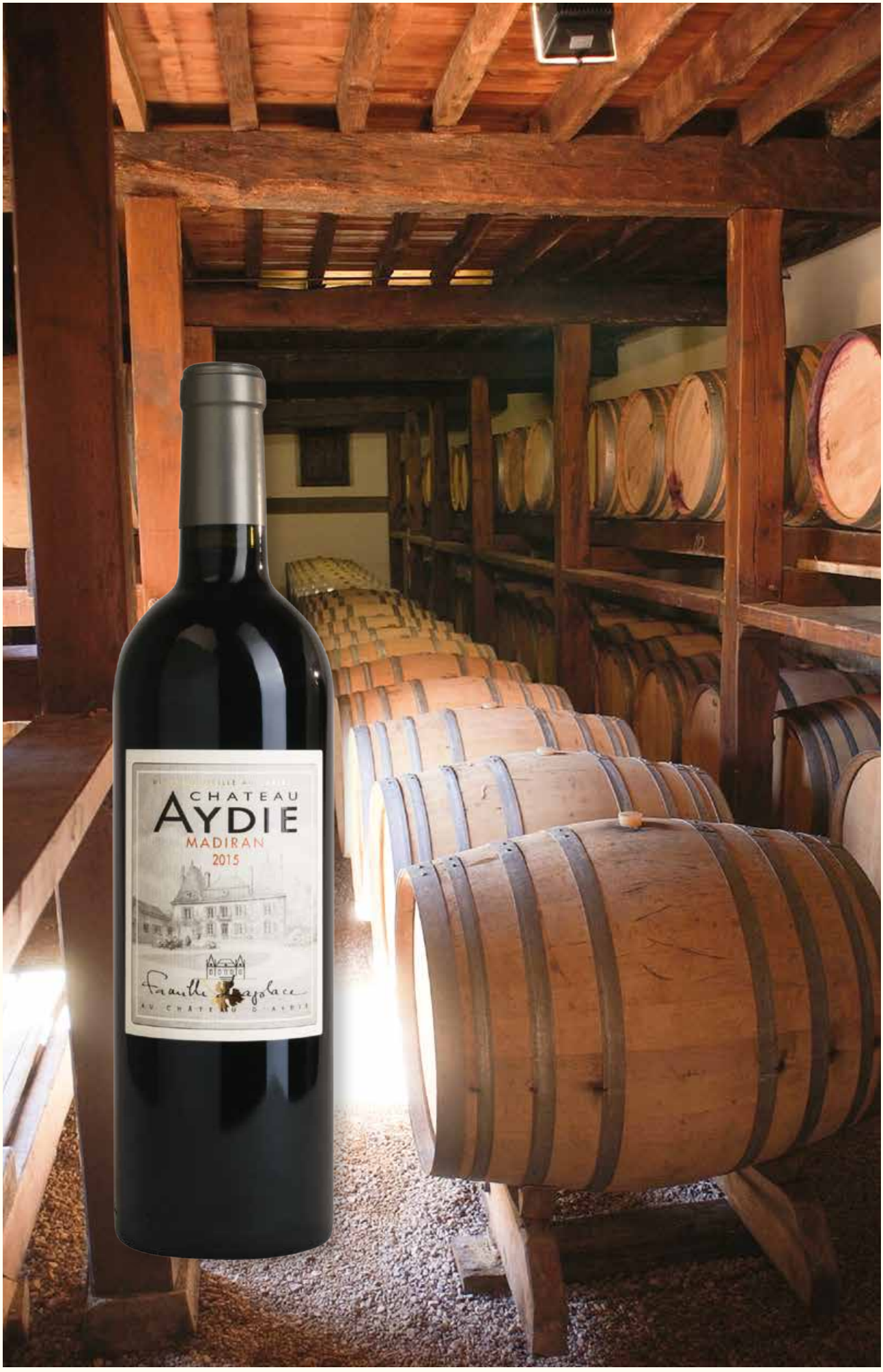
Der Château Aydie ist purer, unverfälschter, zeitloser Madiran-Tannat.

FSW050415	*Château d'Aydie, rouge 2015*	*14,5% Vol.*	*24,66 €/l*	*18,50 €*

Superber Madiran!

Die Trauben, die Famille Laplace für ihren Vin de Garde verwendet, stammen von mindestens 30 Jahre alten Tannat-Reben. Diese stehen im Terroir de Saint Lanne mit tonig-kalkigen Böden, im Terroir d'Aydie mit tonig-kiesigen Böden und in Moncaup mit Ton und großen Flusssteinen im Boden. Der Tannat wurde von Hand gelesen und bei 10 bis 12 °C über fünf Tage hinweg kühl vorvergoren, bevor er langsam über 30 Tage hinweg bei bis zu 25 °C vergoren wurde. Schließlich haben die Laplace' den Madiran 12 bis 15 Monate in Eichen-Fudern und Tonneaux ausgebaut und weitere 20 Monate auf der Flasche reifen lassen.
Auch wenn der Wein mittlerweile fünf Jahre Zeit hatte, sich zu sammeln, wirkt er blutjung und ungehobelt wie ein junger Ziegenhirte von der Alm. Aber genau so ist eben Tannat. Man muss dieser Sorte Zeit geben, sei es im Dekanter – aktuell würden wir mindestens sechs Stunden empfehlen – oder eben im Keller, wo dieser Wein locker mindestens anderthalb Jahrzehnte überdauern kann. Dieser tief rubinrote Wein mit leicht purpurfarbenen Reflexen duftet erdig wild und gleichzeitig komplex. Schwarze Johannisbeeren samt ihren Strünken geben hier den Ton an. Sauerkirschen und Schlehen sind mit dabei, Berberitzen und Cranberrys ebenso wie viel herbe Schokolade, Erde, trockenes Unterholz und Tabak. Am Gaumen zeigt der Château Aydie Madiran seine volle Kraft mit einem markanten und doch erstaunlich feinen und mürben Tannin. Der Wein wird durchzogen von klarer, purer Säure und einer mineralisch wirkenden Energie und Lebendigkeit. Hier zeigt sich noch viel gebremste Kraft und viel schwarze Frucht und Würze, die sich aber um einen verführerisch süßen Kern dreht. Am meisten Spaß macht der Wein aktuell, wenn man ihn zu einem großen medium raw gebratenen Steak probiert. Dann schmilzt das Tannin mit dem Fettgehalt des Steaks und befördert einen schon jetzt in den siebten Himmel, der reserviert ist für Freunde traditioneller, bodenständiger und gleichzeitig hoch komplexer Weine.

Ein Wein wie dieser braucht Zeit – entweder in der Glaskaraffe einen halben Tag lang oder im Keller mindestens die nächsten fünf Jahre. Dann aber wird der Wein bis 2035 immer besser und besser.


CHATEAU
AYDIE
MADIRAN
2015

Tariquet

SÜDWESTEN

Weißweinprovokationen aus dem wilden französischen Südwesten zu Jahr für Jahr „unmöglichen" Preisen!

Über die vorzüglichen Weine von Tariquet haben wir eigentlich in den vergangenen Jahren schon alles gesagt, in der Kategorie Alltagsweine gehören sie definitiv mit zum Besten, was der französische Süden zu bieten hat. Ihre Begeisterung und die Verkaufszahlen sprechen eine deutliche Sprache. Wo bekommt man sonst noch so viel Wein für so kleines Geld?

Und auch im frisch eingetroffenen Jahrgang 2019, der nun verfügbar ist, hat die Familie Grassa wieder eine wunderschöne Kollektion gefüllt, die, wie in den Vorgängerjahren, sicherlich nach Verkostung der ersten Kritiker mit Auszeichnungen überhäuft werden wird.

Unsere Bestseller und Rebsortenklassiker unserer Vorzeigedomaine warten darauf, von Ihnen im hoffentlich sonnenstundenreichen Jahr 2020 getrunken zu werden. Eine Flasche Tariquet ist das Leckerli nach einem langen Arbeitstag, der Verstärker eines entspannten Wochenendes oder schlichtweg geteilte Zweisamkeit. Mit wem und wozu Sie die verführerischen Südwestfranzosen auch genießen, sie sind ein Garant für glückseelige Stunden!

Im Herzen der wild-romantischen Gascogne im französischen Südwesten, gelegen zwischen Mittelmeer und Atlantik, liegt die Domaine Tariquet, die herrlich frische und fein duftige Alltagsweine vinifizert, zu solch niedrigen Preisen, dass viele Weinliebhaber verblüfft sind, wenn sie die Weine zum ersten Male im Glase haben. In der Nase verwöhnen die Weine durch ihr komplexes Aromenparfum, auf der Zunge begeistert die vibrierende Frische, aber auch eine bemerkenswerte Dichte und feine Textur. Dies ist eine völlig ungewöhnliche Qualität in ihrer so sympathischen Preisklasse und ein gewaltiger Unterschied zu den Tausenden von belanglosen dünnen Billigweinchen, welche die Regale der Supermärkte füllen und bestenfalls nur „nass" schmecken. Und Sie, werte Kunden, sind von den Qualitäten von Tariquet derartig überzeugt, dass Sie durch Ihre Nachfrage diese Weine zum absoluten Bestseller in dieser den Geldbeutel schonenden Preisklasse werden ließen!

ROSÉ DE PRESSÉE, ROSÉ 2019

Südwest-Rosé aus Topjahrgang

FSW031019	*Rosé de Pressée, rosé 2019*	*DV*	*12% Vol.*	*7,93 €/l*	*5,95 €*

Im Süd-Westen Frankreichs, genauer gesagt in der Gascogne, wachsen die Trauben für diesen wunderbaren Sommer-Rosé der Domaine Tariquet. Zwischen den Pyrenäen und dem Atlantik herrschen ideale klimatische Bedingungen für die Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, Syrah und einem Schuss Tannat. Heiße Tage, kalte Nächte. Dieses klimatische Spannungsfeld sorgt für langsam ausgereifte und aromenintensive Trauben. So wie sie in diesen unglaublich erfrischenden Rosé de Pressée der Domaine Tariquet eingehen. Der Klassiker des Hauses liefert Tariquet einen rosa funkelnden Sommertraum, der nach Erdbeer-Coulis, eingelegten Herzkirschen und frischen Himbeeren duftet.

Am Gaumen fließt der Rosé de Pressée seidig entlang, beeindruckt durch enorme Frische und Leichtigkeit (12 Vol.%), die durch den Cabernet-Franc-Anteil eine ausgeprägte Würzigkeit erfährt. Hier mischen sich Kirscharomen mit Meersalz, Zitronen und auch einem Hauch Himbeeren in einer gediegenen Aromatik fernab aufgesetzter Primärfrucht. Ausgesprochen leicht steht er im Mund, man spürt den hohen Puls, der ihn voran treibt und wir lieben das wie ein Schweizer Uhrwerk schnurrende Zusammenspiel von Frucht und Würzigkeit. Wenn der Sommer wieder unerträglich heiß ist und man nicht weiß, womit man sich erfrischen soll, dann ist Tariquet die ideale Lösung. Fein auf Eis gekühlt, sodass sich eiskalte Wasserperlen auf der Flasche bilden. Unbedingt probieren! Am besten kistenweise in den Keller legen.

MARSELAN, ROSÉ 2019

Traumwein von den Côtes de Gascogne

FSW031619	*Marselan, rosé 2019*	*DV*	*12,5 vol %*	*9,26 €/l*	*6,95 €*

Brandaktuell:
Berliner Weintrophy 2020: Goldmedaille!

Die 1912 gegründete Domaine Tariquet hat zwei Rosé-Weine im Sortiment. Wenn man beide im Glas hat, wird schnell klar, warum dies der Fall ist. Denn als wir erstmalig den Marselan verkosteten, war sofort klar: Den wollen wir haben! Anders als der Rosé de Pressée, der betont viel Würze und Konturen besitzt, fällt der Marselan immer etwas seidiger und fruchtiger aus. Das liegt daran, dass wir es hier mit einer raffinierten Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Grenache Noir zu tun haben, die im Stahltank ihre Frische bewahrt und in einem Jahrgang wie 2019 einfach meisterlich assembliert wurde. Dieser charmant feminine Rosé duftet nach einer frischen Beerenkaltschale voller Erdbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren. Darüber schwebt eine duftige Note von reifen rosafarbenen Pampelmusen. Am Gaumen kühlt der Rosé mit Erdbeeren, Herzkirschen und Walderdbeeren, sorgt für enormen Trinkfluss. Seine angenehm herb-trockene Art verleiht ihm Griffigkeit. Der Marselan gilt bei unseren Verkostungen als perfekter Gaumenerfrischer, den sowohl Männer als auch Frauen gleichermaßen lieben. Wir zweifeln keine Sekunde daran, dass Sie, werte Kunden, den 2019er Jahrgang ebenso lieben werden wie seinen Vorgänger!

Zu genießen ab sofort, am besten eisgekühlt!

CLASSIC, UGNI BLANC-COLOMBARD, VDP BLANC 2019

Klassiker aus dem Hause Tariquet.

FSW030119	*Classic, Ugni Blanc-Colombard, VdP blanc 2019*	*DV*	*10,5% Vol.*	*6,60 €/l*	*4,95 €*
FSW030119P	*12 x Classic, Ugni Blanc-Colombard, VdP blanc 2019*	*DV*	*statt ~~59,40€~~ nur*		*54,45 €*

Dieser unbeschwerte Alltagswein stellte eine der stärksten Sommercuvées des Jahres dar.
Seit 1912 existiert das Weingut Tariquet und begeistert Novizen wie Weinliebhaber gleichermaßen mit unverbesserlichen Alltagsweinen. Ihre Cuvée Classic ist vielleicht so etwas wie der Bilderbuchweißwein, den sich Neulinge unter einem französischem Weißwein vorstellen. Er verkörpert auch alle Attribute, die man unseren Nachbarn gerne zuschreibt. Das ist ein Weißwein geprägt von laissez-faire, unbeschwert, subtil und elegant, von Traditionen geprägt und auch mit etwas Revoluzzergeist geschwängert. So vereint diese Cuvée klassische Rebsorten der Gascogne, aber auch ehemals untypische, wie einen Hauch Sauvignon Blanc. Und heute ist dieser Wein vor allem eins: Ein Klassiker Tariquets, ein fester Anker in der weiten Weinwelt und Top-Tipp, der zu diesem Preis unschlagbar ist. Mit seinem feinen und animierenden Duft nach reifen Zitronen, Maiglöckchen und Wiesengras verströmt er eine frische Brise, die andeutet, mit welch federleichtem Weißwein wir es hier zu tun haben. Und in Zeiten, wo alle Weine im Alkoholgehalt steigen, freuen wir uns um so mehr über einen lediglich 10,5% Vol. Alk. auf die Waage bringenden Franzosen, dessen holundrige Aromatik am Gaumen auf Anhieb betört. Er ist knackig und klar, frisch und intensiv. Seine angenehm trockene Aromatik und das belebend zitronige Aroma zeugt von einer Rassigkeit, die an Riesling erinnert, ohne allerdings eine ähnlich hohe Säure zu besitzen. Die Cuvée Classic ist seidig, besitzt einen Hauch Schmelz im Abgang. Man kann nicht anders als diesen Wein zu trinken, in großen Schlucken. Für alle Interessierten: Wir haben hier übrigens eine Cuvée von Ugni Blanc, Colombard, etwas Sauvignon Blanc und Gros Manseng im Glas. Es mag große Weine geben, die man verdienterweise feiert, es sind aber diese kleinen Tröpfchen, die immer wieder für Furore sorgen. Die gemacht sind, um in rauen Mengen vernichtet zu werden. Für uns einer der schönsten Alltagsweine, die man einfach zu Hause haben sollte. Glauben Sie uns, ein Anlass findet sich immer!

11 + 1 *gratis!*

Zu genießen ab sofort, bis 2023.

SAUVIGNON BLANC 2019

Unser Bilderbuch-Sauvignon-Blanc mit bereits fast legendärem Ruf!

FSW030219	*Sauvignon blanc 2019*	*DV*	*12% Vol.*	*8,66 €/l*	*6,50 €*
FSW030219P	*12 x Sauvignon blanc 2019*			*statt 78,00€ nur*	*71,50 €*

11 + 1 gratis!

Catavinum Spanien: Goldmedaille!
CWSA China 2020: Goldmedaille und 'best value'!

Ein Sauvignon so rein und klar wie ein Gebirgsbach, der viele deutlich teurere Sancerres oder Pouilly Fumés ganz alt aussehen lässt. Klar, dass es dafür Medaillen und Auszeichnungen regnet!

In 2012: 1. Platz! Kategorie „Bester Weißwein Frankreichs", WEINWIRTSCHAFT
In 2015: 2. Platz! Kategorie „Bester Weißwein Frankreichs", WEINWIRTSCHAFT

Ein Großes Lob geht dieses Jahr an die ganze Familie Grassa für den genialen Sauvignon Blanc. Das Weingut der sympathischen Familie produziert einige der preis„wertesten" Weißweine der „Grande Nation" im tiefen Südwesten Frankreichs und erlangte hierzulande legendären Ruf durch die mehrfache Auszeichnung in Meiningers Weinwirtschaft. Mehrfach stand dieser Weißwein bereits auf dem Siegertreppchen.

Jetzt, wo der Jahrgang 2019 frisch eingetroffen ist, bestätigt sich für uns wieder, warum Tariquet einfach als Platzhirsch der Rebsorte gilt. Im Einstiegsbereich kennen wir zu diesem Preis keinen anderen Konkurrenten, der einen Jahr für Jahr derartig präzisen und rebsortentypischen Wein füllt. Gewiss, in Sancerre und Pouilly-Fumé finden sich die größten Vertreter der Rebsorte und legendäre Weine von größtem Potenzial. Doch zu diesem Preis haben wir an der Loire noch keinen derartig verblüffenden Sauvignon Blanc gefunden.

Das Bouquet gibt florale Noten vor. Kamillenblüten und Cassis mischen sich hier mit einem Hauch exotischer Reife von Passionsfrucht und gelber Pflaume. Nur ein Hauch perfekt gesetzter grüner Noten, etwas Stachelbeeren und Brennessel, verleiht dem Wein eine attraktive Filigranität und Tiefe. Am Gaumen zeigt sich der Sauvignon Blanc cremig und höchst animierend. Seine intensive Frucht gleitet in vollkommener Klarheit über den Gaumen. Dieser Sauvignon Blanc strahlt puren Trinkfluss aus, ist ein echtes Federgewicht. Das prädestiniert ihn zum idealen Sommerwein! Insgesamt ist er ganz schön komplex für einen Weißwein der 6 Euro-Klasse. Somit ein purer Provokations-Preis!

Wenn Sie den Wein nicht schon als Aperitif wegsüffeln, so können Sie ihn sehr vielseitig einsetzen. Zum Beispiel zum Spargelsalat mit Limonen-Kräuterdressing, Lachsparfait mit Crème fraîche, Minze und Salbei, asiatischen Wokgerichten oder Sushi. Er verfügt über ein derart phantastisches Preis-Genussverhältnis, dass man ihn kistenweise kaufen sollte! Aber dies müssen wir nicht extra erwähnen, das machen die Liebhaber dieses Weines sowieso schon.

Zu genießen ab sofort, bis 2022 und gern eisgekühlt aus dem Kühlschrank servieren.

CHARDONNAY 2019

Perfekter Schmuse-Chardonnay für jeden Tag

FSW030519	*Chardonnay 2019*	*DV*	*12% Vol.*	*8,66 €/l*	*6,50 €*

Brandaktuell:
Catavinum Spanien: Goldmedaille

Tariquets Chardonnay stammt von der Côtes de Gascogne und ist einfach der perfekte Alltagswein für jedermann. Er besitzt eine schöne Balance aus reifer Frucht und unterstützendem Holzeinsatz. Sein teilweiser Ausbau im Holz verleiht ihm Tiefe und Schmelz, kleidet den Wein in noblem Anzug und setzt den Träger in den Mittelpunkt.
Aus dem Glas steigen warme Düfte von frisch geschlagener Butter, Maiglöckchen und saftiger Honigmelone. Ein Hauch Boskoop und Quitten gesellt sich mit zunehmendem Luftkontakt dazu. Dann nämlich gewinnt der Wein minütlich an Frucht und Finesse. Wir mögen an diesem Wein einfach, dass es der Familie Grassa gelingt, die nötige Frische und Klarheit der Rebsorte zu bewahren und trotzdem durch den partiellen Holzanteil Cremigkeit und Tiefe zu erzielen. Ein cremiges Käserisotto mit Bleu d'Auvergne und Kabeljau oder Kalbsfleisch in Sahnesauce und für alle Vegetarier (übrigens, der Wein ist wie alle aus dem Hause vegan!) Wurzelgemüse im eigenen Saft geschmort zu gebratenem Chicorée mit Mandarinenspalten harmonieren bestens mit diesem feinen Chardonnay. Wenn man dazu noch das geniale Preis-Leistungs-Verhältnis betrachtet, hat man auch kein schlechtes Gewissen, die zum Wein servierten Speisen mit einem Schuss Tariquet zu verfeinern.

Tipp: Genießen Sie den Wein ab sofort und in den nächsten 2-3 Jahren, gerne bei mild gekühlter Temperatur von 10-12 Grad Celsius. Hierzu einfach eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen.

CHENIN-CHARDONNAY BLANC 2019

Cuvée aus zwei Rebsorten, die sich meisterlich ergänzen.

FSW031119	*Chenin-Chardonnay blanc 2019*	*DV*	*11% Vol.*	*8,66 €/l*	*6,50 €*

Bereits im ersten Jahrgang landete Tariquet mit dieser Cuvée einen Hit und erhielt von Mundus Vini die Auszeichnung: „Bester Weißwein Frankreichs!"

Chenin Blanc und Chardonnay sind beides Rebsorten, die ihr Terroir vorzüglich wiedergeben können und – korrekte Bewirtschaftung und meisterlicher Ausbau vorausgesetzt – die Mineralität zu Tage fördern. Bei Tariquets genialer Cuvée aus ¾ Chenin Blanc und ¼ Chardonnay fügen sich die beiden Rebsorten zu einem wunderschönen Wein zusammen, der Mineralität und Frucht vereint und, dies sei vorweg gesagt, einen der vielschichtigsten Essensbegleiter abgibt. Uns fallen wenig Gerichte ein, welche dieser Wein aus dem Hause Tariquet nicht meistern könnte. Er hat nicht zu viel Säure, aber eben auch nicht zu wenig, einen mittelkräftigen Körper, ist dabei weder zu zart, noch zu kräftig und die Frucht ist eher im Hintergrund, sodass sich vielseitig harmonische Kombinationen ermöglichen lassen. Eine echte Allzweckwaffe! Und so finden sich auch im Glas die typischen Aromen wieder, die man jeweils den beiden französischen Rebsorten zuschreibt. Apfelige Noten vom Chenin Blanc und etwas Granny-Smith-Apfel sowie eine dezente Nussigkeit und etwas Ananas nebst Zitrusfrucht vom Chardonnayanteil. 2019 wirkt die Cuvée nochmals eine Spur frischer als ihr Vorgänger. Die zitronigen Aromen kommen dieses Jahr bestens zur Geltung, wobei der Chardonnay mit seiner Erdigkeit und Struktur den knackigen Chenin Blanc abfedert und gar in der mineralischen Ausprägung zu intensivieren scheint. Die kalkhaltigen Böden der Gascogne sind prädestiniert für die französischen Edelereben, spielen hier ihre volle Stärke aus. Und eins möchten wir ganz ausdrücklich unterstreichen: Für 6,50 Euro erhalten Sie nicht nur in Frankreich, sondern wahrscheinlich nirgendwo auf der Welt einen viel besseren Weißwein!
Zu genießen ist dieser Wein ab sofort und bis ca. 2023.

„DOMAINE LA HITAIRE", GROS MANSENG-CHARDONNAY BLANC 2018

Medaille d'Or beim Concours Mondial Bruxelles 2019

FSW031518	„D.I.H", Gros Manseng-Chardonnay blanc 2018	DV	12,5% Vol.	11,86 €/l	8,90 €
FSW031518P	12 x „D.I.H", Gros Manseng-Chardonnay blanc 2018			statt ~~106,80 €~~ nur	97,90 €

11 + 1 gratis!

Gilbert & Gaillard 2019: Gold!
Vorletztes Jahr: „Bester Weißwein Frankreichs", Mundus Vini

Bereits der Duft dieser fantastischen Sommercuvée aus Gros Manseng und Chardonnay strahlt pure Noblesse aus. Weiße Blüten umschwirren reife Ananas und Honigmelone, die von nussigen Mandelnoten und einer dezenten Birnennote verfeinert werden. Nach und nach entwickeln sich dann steinig-mineralische Noten.

Das macht Lust auf einen ersten Schluck, bei dem es erfahrungsgemäß nicht bleiben wird. Denn der Domaine la Hitaire, unser Erfolgskandidat, der bereits von Mundus Vini als „Bester Weißwein Frankreichs" ausgezeichnet wurde, zeichnet sich durch seinen exzellenten Trinkfluss aus. Er ist frisch am Gaumen, zart fruchtig und trocken. Saftige Birnen und eine zarte Würze umgeben den Wein, der schlank daherkommt, dank seiner milden Säure und cremigen Art, die er dem Chardonnay zu verdanken hat, der perfekte Begleiter zahlreicher Speisen ist. Eine Portion Zitrusfrische im Ausklang bringt ihn dann wieder richtig in Fahrt, macht Lust auf ein weiteres Glas.

So ungewöhnlich diese geniale Kombination aus der bekannten Rebsorte Chardonnay, aber dem unbekannteren Partner Gros Manseng auch sein mag, spätestens ab dem zweiten Schluck ist man schlicht fasziniert von dieser Wildheit, von dieser zart kräutrig untermalten „Weinerscheinung" (so ein begeisterter Kunde). Der La Hitaire, zischt über den Gaumen und es gibt kein Halten mehr! Schlichtweg ein großes Fest zum kleinen Preis! Und auch dieses Jahr erhält der brandaktuelle Jahrgang wieder Spitzenauszeichnungen. Zuletzt mit der Medaille d'Or beim Brüsseler Concours Mondial!

„PREMIÈRES GRIVES", VIN DOUX BLANC 2019

Traumhaft schöner Weißwein: Zum Verlieben!

FSW031319	„Premières Grives", Vin doux blanc 2019	11,5 vol %	11,93 €/l	8,95 €

Brandaktuell:
Berliner Weintrophy 2020: Goldmedaille

Da zwitschern die Drosseln zum Frühlingsbeginn, wenn der neue Jahrgang von Tariquets fruchtig-frischem Weißwein von den Côtes de Gascogne eintrifft. Dieser reinsortige Gros Manseng, eine der in Südwestfrankreich beheimateten Rebsorten, verspielt wirkend durch sein belebend fruchtiges Aroma, verdankt seine Leichtigkeit dem nicht trockenen Ausbau. Allein das Bouquet verströmt eine exotische Komplexität, die Neugier weckt. Hier duftet es nach reifen Mango, getrockneten Aprikosen und weißen Blüten. Am Gaumen besitzt dieser „Vin doux" eine Intensität, die schon fast schwindelerregend ist. Seine unwiderstehliche Fruchtsüße, die komplexe Aromatik nach allerlei Steinobst, einem Schuss Akazienhonig und saftigen Zitronen, kleidet den Gaumen fein aus. Dem steht eine natürliche Frische und Leichtigkeit entgegen, die den Wein in großen Schlucken einteilt. Das ist riesengroßer Spaß mit einem Wein, der flott und rassig daherkommt. Dazu einen Topfenstrudel, ein Vanille-Mille-Feuille oder eine feine Pastete, und das Weinglück ist perfekt.

„TÊTE DE CUVÉE", CHARDONNAY 2017

Das Herzstück des Hauses - vom Chardonnay

FSW030417	*„Tête de Cuvée", Chardonnay 2017*	*12,5% Vol.*	*15,86 €/l*	*11,90 €*

Berliner Weintrophy 2019: Goldmedaille

Die ‚Tête de Cuvée', so wird in Frankreich oft von Winzern das Herzstück, der feinste Wein des Hauses genannt, ist ein genialer Chardonnay aus dem Hause Tariquet. Nachdem er über 12 Monate in Barriques von, selbstredend, französischer Provenienz verbrachte, dürfen wir einen hochkomplexen Weißwein von der Côtes de Gascogne genießen.

Das Aromenreichtum paart sich hier mit Kraft, Schmelz und Eleganz. Ganz typisch für im Holz ausgebauten Chardonnay, duftet die „Tête de Cuvée" ganz fein nach weißem Obst, das von einem Hauch Vanille umgeben wird. Reife Äpfel, Ananas und Kokos tummeln sich hier, mit zunehmendem Luftkontakt auch Steinobst in Form von nicht zu reifen Pfirsichen. Am Gaumen gibt die cremige und weiche Struktur den Takt vor, um deren kraftvollen Körper sich die nussig-gelbfruchtige Aromatik legt. Das hat Finesse und Kraft und einen Nachhall, der ihn zu einem perfekten Speisebegleiter macht. Ideal gesellen sich hierzu allerlei helles Fleisch, allen voran Kalb und Geflügel. Der Ausbau im Holz prädestiniert den Chardonnay für sahnige Saucen und Pilzgerichte aller Art. Dieser Spitzenwein der Domaine hebt sich nochmals klar von allen anderen Tariquet-Gewächsen ab und verfügt über ein Lager- und Reifepotential von knapp einem Jahrzehnt.

Zu genießen ist der perfekte Speisenbegleiter ab sofort, besitzt allerdings Potenzial bis 2029+

11 + 1 *gratis!*

TARIQUET-KENNENLERNPAKET (12 FLASCHEN) 2019

FSW039919P	*Tariquet-Kennenlernpaket 2019 (12 Flaschen) DV*		*statt ~~74,70 €~~ nur*	*69,00 €*

Lernen Sie den Jahrgang 2019 von Tariquet kennen!
Jeweils 2 Flaschen zum attraktiven Angebotspreis (4 Weißweine, 2 Roséweine):

2 x Classic, Ugni Blanc-Colombard, VdP blanc 2019: Der große Klassiker von Tariquet, typisch Gascogne!
2 x Sauvignon blanc 2019: Brandaktuell: Goldmedaille Catavinum (Spanien) und CWSA (China)
2 x Chardonnay 2019: Brandaktuell: Goldmedaille Catavinum (Spanien)
2 x Chenin-Chardonnay blanc 2019: Bereits 2x „Bester Weißwein Frankreichs!"– Mundus Vini
2 x Rosé de Pressée 2019: Der rosarote Duft der Gascogne aus Traumjahrgang.
2 x Marselan, rosé 2019: Brandaktuell: Goldmedaille Berliner Weintrophy

© AIX

Maison Saint AIX

AIX-EN-PROVENCE

Aix 2019 – der aktuelle Jahrgang des ‚schönsten Rosé auf der ganzen Welt'!

Das Licht des Südens: Der provencalische AIX Rosé von Eric Kurver gehört zur ganz kleinen, weltweiten Spitze ernstzunehmender Rosé. Er verbindet hervorragende Qualität mit französischem „savoir vivre" und internationalem Flair.

1888 zieht der holländische Maler Vincent van Gogh in die Provence, um hier die „heiteren Farben des Südens" zu finden und sie auf die Leinwand zu zaubern. Ein Jahrhundert später lässt sich ein Landsmann van Goghs ebenfalls vom magischen Licht des Südens inspirieren. Eric Kurver malt in der Provence aber keine Sonnenblumen, sondern vinifiziert hier einen Rosé, der zu den besten der Welt zählt: AIX. Eric stammt aus keiner Winzerfamilie, interessierte sich aber schon mit ganz jungen Jahren für großen Wein. Nach Absolvierung der Economic Business School in Amsterdam gründete Kurver ein Unternehmen und war damit viele Jahre lang im internationalen Marketing, Merchandising und Branding erfolgreich. Um die Jahrtausendwende verkaufte er sein gut gehendes Geschäft für gutes Geld und zog mit Frau und Kindern in die Provence, um seinen Traum zu verwirklichen: Er wollte zum einen – wie seinerzeit van Gogh – die kalten, nördlichen Winter hinter sich lassen. Er wollte in Südfrankreich aber nicht – wie viele wohlhabende Engländer, Amerikaner oder Pariser – in Frührente gehen, ein Gentleman Farmer-Dasein führen und nur ein paar Flaschen Wein für sich und seine Freunde in der Stadt produzieren. Nein, vielmehr suchte der mit typisch holländischen Kaufmanns-Genen ausgestattete Kurver nach einer neuen Herausforderung: „Ich wollte Entrepreneur in der Ur-Heimat des Rosé werden und ein großes, erfolgreiches Weingut aufbauen. Mit einem klar definierten Ziel vor Augen: Mein Rosé sollte einfach zu trinken, aber komplex genug sein, um Preise zu gewinnen. Es sollte der beste Rosé der Welt werden!"

Dieser höchst ambitionierte Traum erwies sich als schwierig zu verwirklichen. Eine lange Suche, begleitet von vielen Enttäuschungen, endete letztendlich mit einem happy end auf einem geeigneten Weingut mit altem Rebbestand auf etwa 400m Höhe und kalkreichen Böden in der Nähe der wunderbaren Stadt Aix-en-Provence, die auch Namensgeber für diese neue Perle unter den südfranzösischen Rosés

wurde. Die der Höhenlage geschuldeten großen Temperaturunterschiede zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten begünstigen die Ausprägung der komplexen Aromen in den kerngesunden Beerchen. Um die Qualität seines Weins so schnell wie möglich auf internationales Spitzenniveau zu heben, engagierte Kurver zusätzlich Olivier Nasles, den führenden Önologen der Provence und stellte auf biologischen Anbau um. Und der Name AIX hat gleich eine doppelte Bedeutung: Einerseits ist es eine Verbeugung vor Aix-en-Provence, dem historisch-kulturellen Mittelpunkt der Region, der Welthauptstadt des Rosé. Andererseits stellt der Name eine Verbindung zu Aix galericulata her, der lateinischen Bezeichnung der Mandarin-Ente, die sich zusammen mit Weintrauben und einem chinesischen Glückssymbol im AIX-Logo findet. Die lebenslang monogame Mandarin-Ente steht traditionell für ewige Treue, Freundschaft, Liebe, Hingebung, Lebensfreude, Romantik, Gemeinsamkeit. „Dies sind alles Werte, die auch in unserem Rosé zum Ausdruck kommen sollen", erzählt Eric voll tiefer innerer Überzeugung für seinen Wein.

Ritterschlag statt Flinte!

Dass Eric Kurver als Branchenneuling in die Provence kam, erwies sich für ihn als großer Vorteil. So konnte er unbelastet von Tradition und Familiengeschichte an die Weinproduktion herangehen. Er erzählt es sehr anschaulich: „Hätte ich als Sohn einer alteingesessenen provenzalischen Winzerfamilie plötzlich zu meinem Vater gesagt: ‚Jetzt modernisieren wir den Stil des Weines, verkaufen ihn auch in Hongkong, Aspen und San Francisco, machen ein neues Logo und Etikett, ändern bei der Gelegenheit auch gleich den Namen des Weingutes und des Weines', hätte der wahrscheinlich gesagt: ‚Nur über meine Leiche.' Oder er hätte die Schrotflinte aus dem Schrank geholt und mich vom Hof gejagt." Doch die Geschichte verlief genau anders rum und schon der erste Jahrgang unter Erics Regie bestätigte die Richtigkeit seines kompromisslos auf Qualität ausgerichteten Weges: Der AIX errang die Goldmedaille beim renommierten Concours Général Agricole in Paris. Für einen Ausländer ohne Weintradition in der Familie kommt das in einem vor Tradition geradezu strotzenden Weinland wie Frankreich dem Ritterschlag gleich.

Liebe Kunden: AIX ist ein „Great Rosé for Great Places", wie der Winzer mit einem leichten Augenzwinkern scherzt. – Für uns ist er ein herrlicher Wein für jeden Tag, ein kleiner Luxus, den sich jeder leisten kann!

„AIX" ROSÉ 2019

Aix, das ist geradezu ein kultstoffverdächtiger Rosé!

FPR040119	*„Aix" rosé 2019 GV*	*13% Vol.*	*18,26 €/l*	*13,95 €*
FPR040119M	*„Aix" rosé 2019 MAGNUM GV*	*13% Vol.*	*18,00 €/l*	*27,95 €*
FPR040119D	*„Aix" rosé 2019 (3l) DOPPELMAGNUM GV*	*13% Vol.*	*21,66 €/l*	*68,00 €*
FPR040119I	*„Aix" rosé 2019 (6l) IMPERIAL*	*13% Vol.*	*25,83 €/l*	*159,00 €*
FPR040119N	*„Aix" rosé 2019 (15l) NEBUKADNEZAR*	*13% Vol.*	*31,33 €/l*	*490,00 €*
FPR040119P	*12 x „Aix" rosé 2019 (11+1 Flasche gratis)*	*statt ~~167,40 €~~ nur*		*153,45 €*

11 + 1 *gratis!*

Was für ein Katapultstart unseres Kleinods in die Herzen der Weingenießer. Denn was ist das denn für ein Rosé,

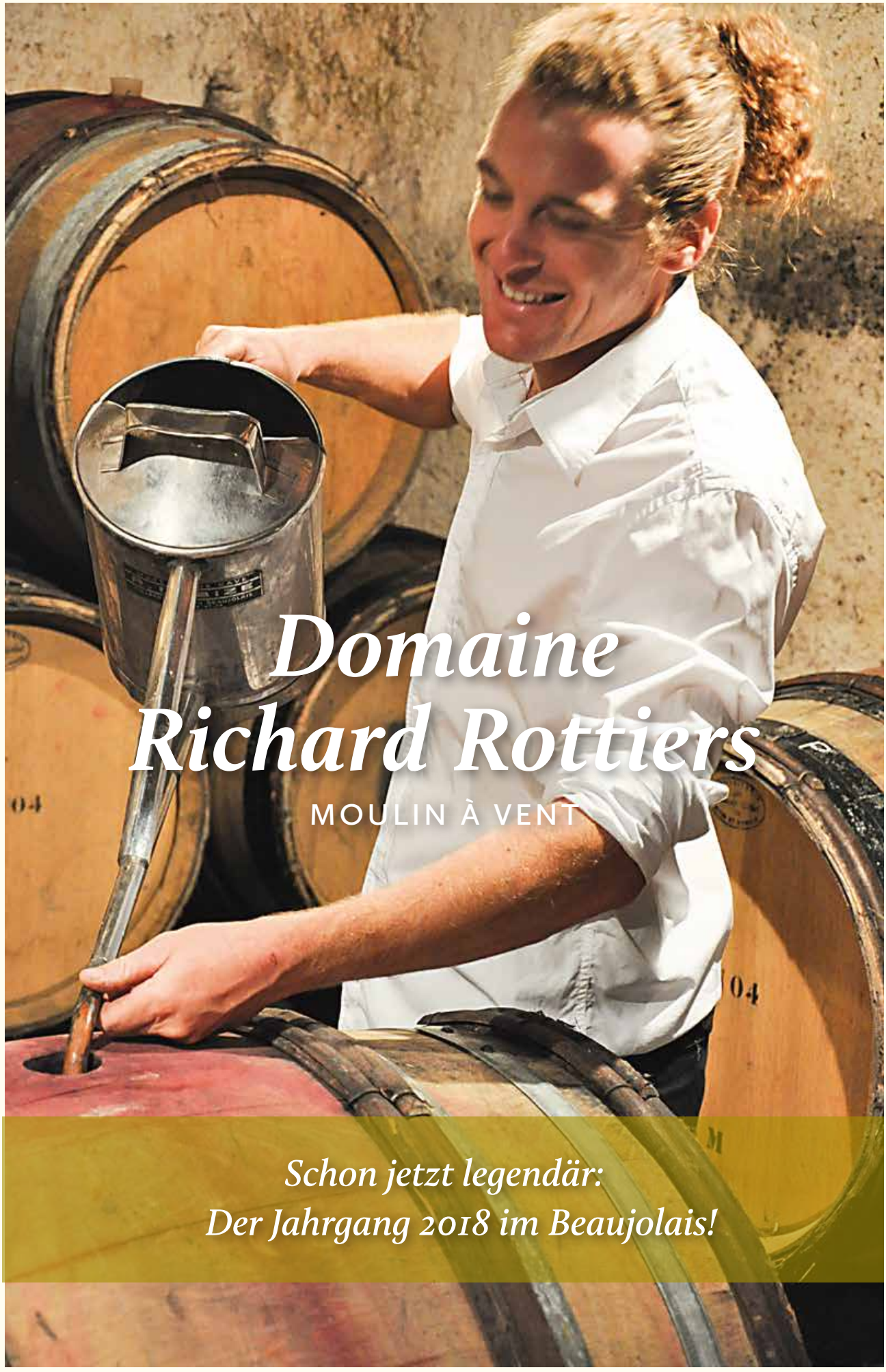
... der in rund 25 Länder exportiert wird und den man auf der Sonnenterrasse eines Ski Resorts in Aspen genauso gerne trinkt wie im Blue Marlin Beach Club in Dubai oder im Blue Buddah Beach Club im belgischen Nobelbadeort Knokke?

... der von Sommeliers im Ritz-Carlton auf Aruba in der Karibik ebenso empfohlen wird wie im berühmten Raffles Hotel in London und im Grand Hotel Den Haag?

... den man in der Brasserie Bordelaise in Bordeaux ebenso serviert wie in französischen Restaurants in Hongkong und in Strand Clubs an der Côte d'Azur?

... den Gäste und Besucher auf Kunstmessen in Amsterdam und beim spanischen Fußballcup Copa del Rey ebenso gerne genießen wie beim Yachting Festival in Cannes, bei der Ibiza Regatta, auf der New York Fashion Week und bei den Dinner- Partys rund um die „24 Stunden von Le Mans" oder den Grand Prix von Monaco?

... der in Michelin-Sterne-Restaurants als perfekter Essensbegleiter zu leichten Salaten, gegrilltem Fisch, Austern, Hummer, hellem Fleisch und Asia-Küche empfohlen wird, aber UNS ALLEN ebenso gut beim Sonntags-Lunch zuhause schmeckt, an lauen Sommerabenden und beim Gartenfest mit Freunden. Nicht umsonst hat Eric für seinen AIX das Motto „Great Rosé – Great Places" gewählt. Er wünscht sich, dass die Menschen schöne, erfreuliche, bewegende, ruhige, sinnliche, oder auch aufregende Momente des Lebens mit seinem Rosé noch intensiver genießen. Mit dem AIX ist ihm das Kunststück gelungen, ein unbeschwert leichtes, typisch französisches „savoir vivre"-Gefühl und höchste Qualität in einem leicht zugänglichen, gleichzeitig höchst seriösen Rosé zu verbinden: So viel feine leckere Frucht, eine knackige Frische und eine appetitliche, einladende Farbe (ein helles, zwischen Lachs und roter Zwiebelschale changierendes, strahlendes Rosé): Dieser elegante, delikate Tropfen zeigt eine tolle Balance zwischen knackiger Säure und feinen Aromen nach betörenden Früchten (Erdbeeren, Kirschen, Melonen und etwas grüne Banane), floralen Aromen wie Jasmin und provenzalischen Kräutern. Er ist mineralisch, geradezu vibrierend, offenbart den Geschmack des Sommers und den Duft der Provence – gebündelt in einem Glas, welches die Farbe und das Licht des Südens verschwenderisch verströmt! Wahrlich: Dieser köstliche Tropfen ist einer der besten Rosé, die wir jemals im Leben getrunken haben: Noble Delikatesse vermählt sich mit enormer Süffigkeit! Geist und Gaumen werden erfrischt, ein Glas führt in Windeseile zum nächsten; das Zeugs scheint an lauen Sommerabenden schier zu verdunsten. Zwischen dieser Qualität und 99% der Supermarkt-Rosé liegen nicht Welten, sondern Galaxien! Santé!



Domaine Richard Rottiers

MOULIN À VENT

Schon jetzt legendär:
Der Jahrgang 2018 im Beaujolais!

„Rottiers ist ein Name, den man sich merken sollte“

– The Buyer

Die weltweit einflussreiche und höchst renommierte Weinjournalistin Jancis Robinson hat in der Financial Times einen enthusiastischen Bericht über die neue Generation großartiger Beaujolais-Weine geschrieben. Ihr Urteil: „Great-value Beaujolais – Some of the wine world's great bargains.“ Und einer dieser begeisternden „Jungen Wilden“ ist Richard Rottiers, den wir bereits entdeckt haben, als ihn quasi noch niemand kannte.

„Richard Rottiers, einer der engagiertesten Biowinzer der Region, hat in den Jahrgängen 2016 und 2017 gelitten, in denen Moulin-à-Vent vom Hagel heimgesucht wurde. Aber 2018 ist eine Rückkehr zu einer Art Normalität, und er hat ein Set ausgezeichneter Weine produziert. Ich kann die Weine wärmstens empfehlen!“ – William Kelley (Parker)

Und so ist es ein Glücksfall für uns angesichts seiner kleinen Rebfläche (5 ha) sowie der Elogen, die ihm im Laufe der letzten Jahre von den angesehensten Weinkritikern gesungen worden sind, dass wir Ihnen diese vorzüglichen Beaujolais-Gewächse schon seit einigen Jahrgängen anbieten können.

Richard Rottiers ist ein traditionell arbeitender Handwerker, seine Weinberge bewirtschaftet er in zertifiziert biologischem Anbau! Seine Weine haben enorm viel Dichte und Konzentration und verwöhnen zudem mit höchster Eleganz, toller Frische und tiefer Mineralität den Gaumen. Man merkt förmlich bei jedem Schluck, wie der junge Winzer brennt, wie er all sein Herzblut in die Vinifizierung seiner heiß geliebten Weine steckt. Und diese wunderbaren Trouvaillen sind wahrlich Perlen unseres Programms! Werte Kunden: Das neue Bewusstsein Beaujolaiser Spitzenwinzer ist beflügelnd und alle vergleichenden Degustationen zeigen, dass wir von einer wahren Renaissance des Beaujolais sprechen können. Wie vor 15 Jahren im Burgund. Aber zu viel sympathischeren Preisen!

Haben Sie Lust, uns in unsere kleine Zauberwelt des Beaujolais zu begleiten? Nach Moulin à Vent. Zu dem „jungen Wilden“ Richard Rottiers. Der seinen Traum von Rotweinen, die gleichzeitig Kraft, Konzentration, innere Dichte UND Finesse, Frische, Mineralität und Eleganz aufweisen, verwirklicht hat. Uns haben seine Weine begeistert, nein, sie verzaubern schier unsere Zungen. Gänsehautatmosphäre! Weine für Herz und Seele, wie sie nur im Beaujolais wachsen können. So richtig grandiose Qualitäten auf burgundischem Niveau zu den dramatisch günstigen Preisen bester Weine des Languedoc! Wir stellen Ihnen mit größter Freude den wohl heißersehntesten Jahrgang Beaujolais der letzten Dekade vor, über den das englischsprachige Magazin ‚The Buyer' treffend schrieb: „Wenn Beaujolais eine Rockband wäre, dann ist die Ankunft des neuen Jahrgangs 2018 wie die Veröffentlichung von Led Zeppelins Album 4, wobei die Jahrgänge 2015, 2016 und 2017 dem Äquivalent von Led Zepps 1, 2 und 3 vorausgehen. Mit anderen Worten, 2018 ist der vierte Jahrgang in Folge, der von der gleichen Herkunft stammt wie die anderen drei, sich allerdings deutlich unterscheidet, von der gleichen unvergleichlichen Qualität ist ...und er rockt.“

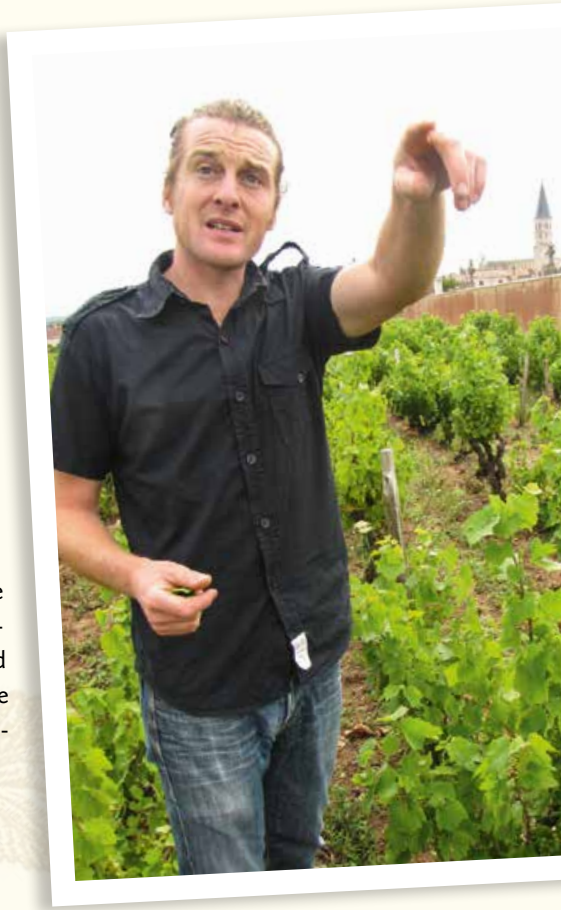
MANGANÈSE, MÉTHODE AROMATIQUE VIN MOUSSEUX 2018

Gamay einmal ganz anders, nämlich als restsüßer Vin Mousseux. Was für eine Verführung!

FBJ040718	*Manganese „Méthode Aromatique", Vin Mousseux, 2018*	*8% Vol.*	*16,66 €/l*	*12,50 €*

Laut dem Magazin ‚Drinks Business' gehörte Richard Rottiers Manganèse 2015 zu den Top-Ten-Weinen in den US-Weinzeitschriften. Wir erwähnen das, weil es zeigt, dass ein vollendeter Spaßwein wie der restsüße Gamay-Schäumer Richard Rottiers viel Aufmerksamkeit erfahren kann. Tatsächlich ist diese Art Wein in Frankreich gar nicht so ungewöhnlich. Im Beaujolais, an der Loire oder auch in Bugey (Savoie) haben restsüße Rosé-Schäumer aus Gamay Tradition. Und natürlich wissen die Franzosen genau, wozu sie diese Weine trinken. Ein Wein wie der Manganèse, der seinen Namen von den vielen Manganknollen bekommen hat, die es in den Böden von Moulin-à-Vent gibt, ist nicht nur ein hervorragender Aperitif. Er passt auch sehr gut zu nicht zu süßen Desserts wie Kuchen mit Kirschen oder Beeren wie auch zu salzigen und würzigen Vorspeisen. Unser Tipp: Probieren Sie diesen Wein zu Coppa, Bresaola oder Salami!

Der Vin Mousseux duftet nach eingelegten Pfirsichen und nach Birnen, aber auch ein wenig nach roter Ahoi-Brause wie auch nach roten und schwarzen Johannisbeeren. Trotz der feinen Süße ist der Wein absolut erfrischend und saftig, hell und schwebend (mit 8,5 % Alk.). Tatsächlich kann man sich an diese Art Gamay sehr schnell gewöhnen. Der Vin Mousseux macht direkt Lust auf den nächsten Schluck.



Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2023 genießen.

91 Punkte
PARKER

BEAUJOLAIS VILLAGES, LA SAMBINERIE

Ein Villages aus Moulin-à-Vent voll fleischig saftiger Frucht und seidigem Tannin.

FBJ040418	*Beaujolais Villages „La Sambinerie", rouge 2018*	*12% Vol.*	*16,66 €/l*	*12,50 €*

Mit seinem 2018er Jahrgang hat Richard Rottiers endlich mal wieder einen Jahrgang, in dem auch die Menge stimmt, nachdem es zuletzt Jahre mit Hagel und Spätfrösten gab. Entspannung ist angesagt, und entspannt sind auch seine Weine dieses Jahrgangs. Das beginnt bereits mit dem vorzüglichen Beaujolais Villages aus der Parzelle La Sambinerie, die direkt hinter dem Weingut in Moulin-à-Vent liegt. Da es im Programm auch einen Villages braucht, hat er ihn nicht als Cru-Ortslage betitelt. Wie gut dieser Wein trotzdem ist, hat William Kelley für Robert Parker's The Wine Advocate glasklar erkannt und ihm 91 Punkte verliehen.

Der Gamay aus langjährig ökologischem Anbau durchlief eine Macération semi-carbonique und wurde dann im Fuder ausgebaut. Der leicht transparente kirschfarbene Beaujolais Villages La Sambinerie duftet nach süßen Kirschen und reifen Himbeeren, nach Rosenblüten und auch ein klein wenig nach Marzipan. Am Gaumen besitzt er mehr Kraft, als man von der feinen Nase erwartet hat. Ja, dieser Gamay hat Substanz, ist saftig und fleischig, fein in seiner Säurestruktur und markant, aber rund im Tannin. Es ist ein ungemein balancierter und harmonischer Beaujolais, und das vom ersten Moment an. Trinkalarm!

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2029 genießen.

BROUILLY 2018

Brouilly mit seinem blauen Schiefer liefert einen dunklen, duftigen und sinnlichen Beaujolais. Unter den Top 10 Highlights des Jahrgangs. (The Buyer)

FBJ040518	*Brouilly, rouge 2018*	*12,5% Vol.*	*18,00 €/l*	*13,50 €*

Richard Rottiers Heimat ist das Cru-Dorf Moulin-à-Vent mit seinen Böden aus lachsrotem Sandstein, Mangan und Granit. Ihn hat es jedoch immer auch gereizt, den Gamay aus Brouilly zu verarbeiten, der auf dunklem Granit und vor allem auf blauem Schiefer wächst. Daher hat er befreundete Winzer gefragt, ob er von ihnen Trauben erhalten könne. Und in Jahren wie 2018, wo es endlich mal wieder genügend Erntemenge gab, hat er beste Trauben erhalten, aus denen ein Wein entstanden ist, der im Portfolio seiner Weine tatsächlich einen Sonderplatz einnimmt; denn so kirschfruchtig ist sonst keiner seiner Weine. Der Brouilly duftet fast so wie ein Kirschbrand aus dem Elsass, so intensiv sind die Noten von eingelegten Schattenmorellen, aber auch von Sauerkirschen und Kirschkernen. Hinzu kommt der Duft von Veilchen und Rosenblüten, etwas Marzipan mit dunkler Schokolade und süßen Gewürzen. Das ist schon im Duft herrlich saftig und einladend. Am Gaumen ist der Brouilly ein vollmundiger und großzügiger Gamay mit lebendiger Säure und einem pudrigen Tannin. Uns gefällt die wunderbare Balance aus Frucht und feiner Würze, Kraft und Energie bei moderaten 12,5 % Vol. und lebendiger Mineralität. Ach ja, William Kelley gefällt das auch, und er gibt dem Wein 92 Punkte in Robert Parker's The Wine Advocate.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2030 oder länger genießen.

92 Punkte
PARKER

Unter den Top 10 Highlights des Jahrgangs!

– The Buyer

Domaine Richard Rottiers

93 Punkte
PARKER

MOULIN-À-VENT 2018

Ein Ortswein, ein Cru aus Moulin-à-Vent. Ein Bilderbuch-Gamay mit dunkler Frucht und sinnlichem Tannin

FBJ040118	*Moulin à Vent, rouge 2018*	*13% Vol.*	*22,60 €/l*	*16,95 €*

Moulin-à-Vent mit seinen vielen unterschiedlichen Kleinklimata und Bodenstrukturen ist die Heimat von Richard Rottiers. Er kennt jede seiner Parzellen wie seine Westentasche. Für diesen Ortswein hat er neun davon ausgewählt. Alle tragen alte Reben und sind seit langer Zeit organisch bewirtschaftet. Wie alle seine Weine und wie es für die Region typisch ist, durchlaufen die Trauben eine Macération semi-carbonique, bevor sie in Fudern und in gebrauchten Barriques über sechs Monate hinweg ausgebaut werden, um danach noch weiter auf der Flasche zu reifen.
Im Auftakt duftet der Gamay intensiv nach Veilchen und trockenem Unterholz, nach Trüffel und Waldhimbeeren, dunkler Schokolade sowie nach dunklen reifen Kirschen. Schon im Duft kann man die Konzentration und Kraft dieses Moulin-à-Vent erahnen. Am Gaumen wird sie dann offensichtlich. Da packt der Wein richtig zu mit seiner präzise strukturierten Säure. Das Tannin bleibt, wie es so typisch für Gamay ist, geradezu pudrig fein wie auch elegant und ist trotzdem markant. Die Frucht ist noch dunkler, als die Nase suggeriert hat. Vor allem sind die Kirschen präsenter, die hier sich auch säurebetonter präsentieren, fast wie bei einem Kriek Lambic aus Brüssel. Insgesamt ist das ein Wein voller Frische und Klarheit, der immer wieder aufs Neue mit seiner Kraft und Vielschichtigkeit überrascht, weil er sich trotzdem so einfach und genussvoll jetzt schon trinken lässt. Dabei sollte man allerdings das Potential nicht unterschätzen. Weine wie dieser reifen hervorragend über zehn Jahre hinweg und noch länger.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2033 oder länger genießen.

MOULIN-À-VENT »DERNIER SOUFFLE« 2018

Ein Moulin-à-Vent der Extraklasse aus dem extrem balancierten 2018er Jahrgang.

FBJ040218	*„Dernier Souffle", Moulin à Vent rouge 2018*	*13% Vol.*	*26,53 €/l*	*19,90 €*

Fast makaber ist der Name der Parzelle, aus dem Richard Rottiers die Trauben für diesen Wein gewinnt. Dernier Souffle, zu Deutsch der letzte Atemzug, ist nämlich eine Anspielung auf die Lage des Weinbergs am Friedhof seines Heimatortes Romanèche-Thorins. Doch der Wein bietet das genaue Gegenteil. Quicklebendig, frisch und klar präsentiert sich der Moulin-à-Vent von mehr als 60 Jahre alten, schon lange biologisch bewirtschafteten Gamay-Reben auf reinem Granit-Gestein. Handlese ist hier ebenso Standard wie die Macération semi-carbonique. Ausgebaut wurde der Dernier Souffle über acht Monate hinweg in gebrauchten Tonneaux.

Was hier auf unnachahmliche Weise zusammenkommt, sind Charakter, Finesse und Trinkfreude, die mit dem ersten Moment beginnt. Dabei hat der Moulin-à-Vent ganz schön viel Kraft und Druck. Doch das generöse Bouquet aus fleischigen Süß- und Sauerkirschen, Berberitzen, Zwetschgen, wilden Erdbeeren und Himbeeren sorgt zusammen mit dem seidig eleganten Tannin für eine echte Wohlfühlatmosphäre. Eine frische, präzise Säure, eine lebendige Mineralität und eine kühle steinige und leicht erdige Aromatik sorgen zusammen für Struktur. Das ist ein Wein, der zwar jetzt in der frühen Fruchtphase schon unglaublich viel Spaß macht, weil er Lust und Lebensfreude vermittelt, der aber seine eigentliche Größe erst in zehn Jahren ausspielen wird, wenn er sich morgonisiert, so nennen es die Beaujolais-Liebhaber und meinen damit, dass sich solche hochklassigen Beaujolais aus Morgon oder Moulin-à-Vent in ihrer Aromatik den besten Premier Crus aus Burgund annähern. Wer jetzt genießt, sollte den Wein karaffieren und ihn idealerweise zu einem Coq au vin trinken, den man mit einer Flasche Beaujolais Villages des gleichen Winzers zubereiten sollte.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2035 oder länger genießen.

MOULIN- À-VENT »CHAMP DE COUR« 2018

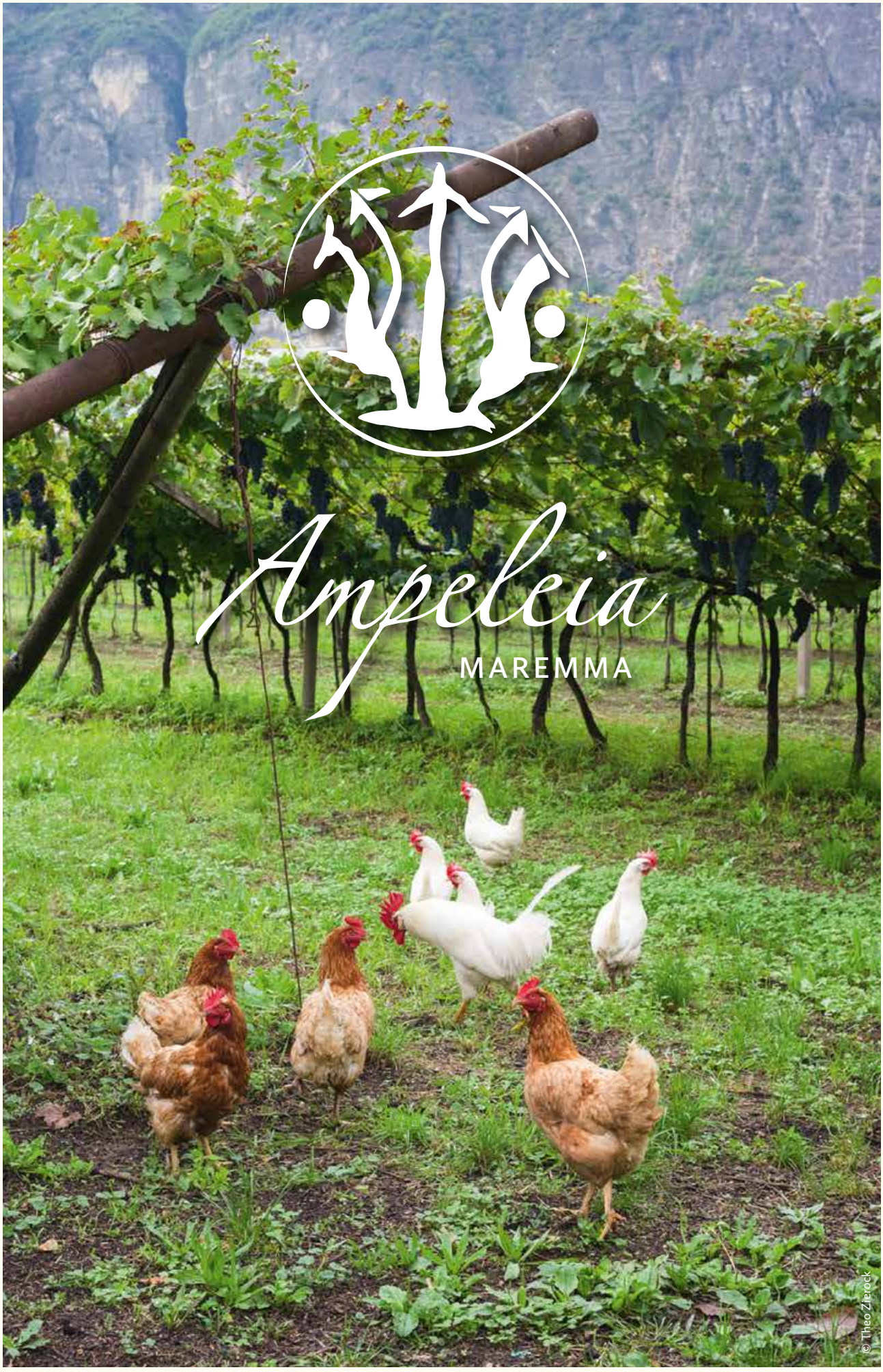
»Das ist einer der feinsten Moulin-à-Vents, die es gibt.«

- Robert Parker's The Wine Advocate

FBJ040318	*„Champ de Cour", Moulin à Vent rouge 2018*	*13% Vol.*	*33,26 €/l*	*24,95 €*

Feinheit ist nicht immer das erste Attribut, das einem in den Sinn kommt, wenn man an junge Moulin-à-Vents denkt. Doch bei Richard Rottiers Moulin-à-Vent »Champ de Cour« ist das immer der Fall und vor allem in einem Spitzenjahrgang wie 2018. Da spielen die alten Reben aus der nur 0,8 Hektar umfassenden Parzelle aus der Mitte des Champ de Coeur ihre ganze Klasse aus. Handlese ist hier ebenso Standard wie die Macération semi-carbonique. Ausgebaut wurde der Wein über zehn Monate hinweg in gebrauchten Barriques, um danach unfiltriert abgefüllt zu werden.
Was hier Hand in Hand geht, ist eine beeindruckende Mineralität und Komplexität, eine burgundische Finesse und eine Trinkfreude, die außergewöhnlich ist. Eine solche Balance von Kraft und schwebender Leichtigkeit in einen Wein zu bringen ist sonst meist nur einigen Burgunder-Winzern in dieser Weise vergönnt, doch Richard Rottier schafft das auch mit seinen Moulin-à-Vents. Hier verbinden sich intensive Aromen von Veilchen und Rosen, Kirschen, Walderdbeeren und Brombeeren, Unterholz, Trüffel, Erde und Süßholz mit kühlem Stein und säurebetonter Berberitze. Am Gaumen offenbart sich dann die ganze Energie und die vibrierende Mineralität, das Agile der Säure, die gerade in 2018 so wunderbar die Tiefe und Konzentration der dunklen Frucht durchzieht und für immense Spannung sorgt. Das Tannin ist sinnlich elegant und auskleidend, der Extrakt des Gamay süß und dicht. Das ist ganz wunderbar, so zart und doch so kraftvoll. Und es wird, da kann man sich sicher sein, in den nächsten zehn bis fünfzehn Jahren noch größer und noch komplexer werden. Die Lust, diesen Wein zu trinken, ist jetzt schon groß, die Vorfreude auf das, was kommt, allerdings noch größer.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2035 oder länger genießen.


Ampeleia
MAREMMA
© Theo Ziegler

Elisabetta Foradoris Kultweingut in der Maremma: Urwüchsige Rotweine voller ursprünglicher Wildheit aus biodynamischem Anbau in einer der schönsten Naturlandschaften Italiens!

Gambero Rosso: „Kompromissloses Qualitätsstreben, ein persönlicher, innovativer Stil unter bestmöglicher Einbeziehung des Terroirs."

Die Weine Ampeleias sind völlig „neue" Weine der Maremma, die anderweitig nur allzu oft zu opulent-marmeladigen Tropfen neigt. Sie verkörpern die andere, die helle Seite des Mondes! Finesse, Geschmeidigkeit, seidene Tannine – welch traumhaft elegant-fruchtige Interpretationen einer bisher gänzlich unbekannten Maremma. Ist schon der ‚Kepos' von Elisabetta Foradoris Ampeleia-Projekt eine Offenbarung, so setzt der ‚Ampeleia' noch einen oben drauf.

Die Geschichte hinter Ampeleia ist schnell erzählt: Es ist Elisabettas Projekt, mit dem sie sich ihren Kopf freimacht, indem sie ein völliges neues Terroir erforscht. Alles begann im Urlaub, beim Skifahren, als Elisabetta mit Freunden, welche Foradoris Leidenschaft fürs Ursprüngliche und die Nähe zur Natur teilen, über den perfekten Rotwein des Südens philosophierten. In den vergangenen beiden Jahrzehnten zeichnete Elisabetta für nichts geringeres als die Revolution einer Rebsorte, dem Teroldego verantwortlich. Mit dem Granato setzte sie das Flaggschiff des Trentinos in die Weinwelt, war Vorreiterin für nachhaltige Bewirtschaftung und Weinproduktion der Region, im Alleingang! Mit Ampeleia wollte Sie die Maremma nach ihren eigenen Vorstellungen umkrempeln, denn hier war sie sich sicher, den Wein ihrer Träume vinifizieren zu können. Um das neue Terroir zu erforschen, holte sie sich Anfang der 2000er Jahre Partner ins Boot, Thomas Widmann und Giovanni Podini und engagierte ein junges Team unter der Leitung Marco Taits, der bereits auf Foradoris Weingut in Mezzolombardo tätig war. Das Team pflanzte Cabernet Franc, Grenache, Sangiovese, Alicante sowie Mourvèdre und Carignan nebst autochthonen Rebsorten, im engen Umfeld von Kastanienbäumen und Streuobstwiesen. Heute steht das 70ha umfassende Weingut an der Spitze der Region, zeichnet sich dabei für ungemein geschliffene und ungewöhnlich frische Rotweine aus, die wie auch auf der Azienda Agricola Foradori – für Elisabetta selbstredend - biologisch-zertifiziert erzeugt werden.

KEPOS 2018

Eine mediterrane Cuvée, frisch, saftig und lebendig umgesetzt von Elisabetta Foradori und ihrem Team.

ITO010118	*Kepos, rosso 2018*	*13% Vol.*	*22,00 €/l*	*16,50 €*

Kepos hieß der Garten des Epikur, den er 307 v. Chr. erwerben konnte und dort eine Denkschule eröffnete, die eine Alternative zur Akademie Platons war. Schon damals gab es freien Zugang ohne Rücksicht auf Geschlecht, Herkunft oder Rang. Eines der Ziele war es, wahres Glück durch innere Ruhe zu finden. Wenn man in den Weingärten von Ampeleia di Mezzo steht, ist man diesem Gefühl zumindest für eine gewisse Zeit sehr nahe. Das auf rund 300 Metern gelegene toskanische Plateau unweit des Mittelmeeres wird seit langer Zeit biodynamisch nach Demeter-Gesichtspunkten bewirtschaftet. Egal wie man zu der Weltanschauung dieses Bio-Anbauverbands stehen mag, man kommt kaum umhin, diese Weinberge als Kraftfelder und als Ruhepole zu empfinden, in denen eine beeindruckende Balance herrscht und zudem eine große Vielfalt, also Biodiversität. Im Einklang mit der Natur entsteht der Kepos aus den Sorten Grenache noir, die hier Alicante Nero genannt wird, zudem aus Carignan und Mourvèdre. Die Rebsorten stehen im Weinberg nicht nur beieinander, sie werden auch zusammen vergoren und in Beton-Cuvées ausgebaut. Der Verzicht auf Holz sorgt dafür, dass der Kepos schlank und

absolut frisch daherkommt. Die Ausbauart konserviert gewissermaßen die Frische, welche die Trauben in der Höhenlage durch die hohen Tag-Nacht-Temperaturunterschiede erhalten haben. Im Duft ist diese purpurfarbene Cuvée ein eigenständig mediterraner Wein, den man wegen der Rebsortenstruktur nicht direkt in die Toskana, sondern vielleicht eher in dem französischen Süden verorten würde. Blaubeeren, dunkle Kirschen, etwas Cassis und Zwetschgen stehen für viel Frucht, Noten von Schlehen, Hagebutten und gegrillte Paprika sowie ein wenig trockene Erde und Trockenkräuter sorgen für die Würze. Am Gaumen verbindet der Kepos die Wärme des Südens mit der spezifischen Kühle des Ortes. Rote Beeren, dunkle Früchte, Kraft und Tiefe, Saftigkeit und Frische sind Attribute, die allesamt zum Kepos gehören. Daraus ist ein ungemein charmanter Wein entstanden, der es schafft, mediterranes Lebensgefühl zu vermitteln, und der dafür sorgt, dass man sich entspannt zurücklehnen und an alte Kulturlandschaften denken kann, an große Steinhäuser, Weinberge, Olivenhaine und Zypressenalleen.

Der Kepos ist ein Wein für jetzt und die nächsten fünf Jahre bis 2025.

AMPELEIA, ROSSO 2016

Ein Muss für alle Cabernet-Franc-, Foradori- und Toskana-Fans.

ITO010216	*Ampeleia, rosso 2016*	*13% Vol.*	*35,86 €/l*	*26,90 €*

Wir sind schon lange große Verehrer von Elisabetta Foradori. Die Frau aus dem Trentino, die in so vielen Belangen Vorreiterin war und Einzigartiges erreicht hat, ist einfach eine großartige Winzerin. Dass sie aber all das, was sie im Trentino mit ihrem Granato und den anderen Weinen aus der Teroldego-Traube gemacht hat, in der Toskana noch einmal unter anderen Bedingungen und mit anderen Rebsorten würde wiederholen können, hatten wir nicht erwartet. Längst aber hat sie uns eines Besseren belehrt, und so warten wir jedes Jahr aufs Neue auf ihre Ampeleia-Weine aus der Maremma. Das Schmuckstück dieser Kollektion ist der Ampeleia des Weinguts Ampeleia di Sopra. Seit 2015 ist es ein reinsortiger, von Beginn an biologisch-organisch erzeugter Cabernet Franc, der nach Meinung der Foradori am klarsten das Terroir des Ortes Roccatederighi und dessen Weinbergen widerspiegelt, die sich auf 450 bis 600 Metern Höhe befinden. Das ist ungewöhnlich hoch für die Toskana, aber es ist genau das, wonach Elisabetta gesucht hat, als sie 2002 zusammen mit zwei Partnern das Projekt anging.

Dieser Cabernet Franc ist schlichtweg einzigartig. Wenn man über Cabernet Franc in Italien nachdenkt, dann kommen einem ja vor allem Weine aus Bolgheri in den Sinn. Der Ort ist gar nicht so weit von Roccatederighi entfernt, liegt aber fast auf Meeresniveau und ist viel wärmer. Entsprechend fehlt den dortigen Cabernets die kühle Anmutung, die dem Cabernet von Ampeleia jedoch genauso zu eigen ist wie jenen von der Loire. Trotzdem spürt man die toskanische Wärme in diesem Wein, und so finden sich Wärme und Kühle zu einer wunderbaren Balance zusammen, wie es sie sonst nur in den besten von Cabernet Franc dominierten Bordeaux-Weinen aus St. Émilion gibt. Entsprechend zeigt sich hier im Glas ein intensiv kirschroter Wein, der auch genau nach diesen Früchten duftet. Der in gebrauchten Fässern und in Zementtanks ausgebaute Wein öffnet sich mit einem intensiven Duft von Schwarzkirschen, Cassis, Brombeersaft, Walderdbeeren und Heidelbeeren. Gleichzeitig und ganz typisch für die aktuellen Weine der Foradori findet man auch kühle säuerliche Noten wie die von Sauerkirschen, Berberitzen, Blutorange und Granatapfelsaft. Abgerundet wird die Frucht von Minze, Rosmarin, aber auch von Leder, Mokka und Süßholz. Das ist schon ungemein komplex und genauso verführerisch; denn wie immer hat man bei Elisabetta Foradori trotz aller Vielschichtigkeit nie den Eindruck, einen vielleicht zu intellektuellen Wein im Glas zu haben, weil immer der Trinkfluss im Vordergrund steht. Der zeigt sich hier mit Macht. Die dunkle Wald- und Kirschfrucht explodiert förmlich am Gaumen in einer Woge aus lebendiger Säure und geschliffenem engmaschigen und seidigen Tannin, das die Frucht wie flüssige Schokolade umhüllt und immer weiter trägt. Dabei liefert der Ampeleia auch einen schönen Druck an dem Gaumen, zeigt Kraft, ist griffig sowie fest gewirkt und doch ausgesprochen charmant. Das ist ein großer Wein zum vergleichsweise kleinen Preis, ein Herzenswein und eine absolute Empfehlung!

Cabernet Franc hat ein sehr gutes Alterungspotential. Entweder jetzt dekantieren oder noch bis 2022 warten. Dann entwickelt sich der Wein weiter bis 2035.

LEZÈR, ROSSO 2019

Einen solch intensiven Rosé-Sommerwein aus Teroldego gibt's nur bei Foradori.

ITS010919	*Lezèr, rosso 2019*	*12% Vol.*	*20,66 €/l*	*15,50 €*

Manch tolle Dinge entstehen aus einer eigentlich schwierigen Situation. So war es auch beim Lezèr von Foradori. Der rote Sommer-Teroldego wurde 2017 erstmals abgefüllt als sich die Foradoris nach einem ungewöhnlich heftigen August-Hagel mit 40% angegriffener Trauben dazu entschlossen, die Trauben der betroffenen Reben früh zu ernten und sie nicht lange zu mazerieren. Das hatten Emilio und Theo Zierock, die Söhne von Elisabetta Foradori, die schon seit 2012 für Keller und Weinberge des Weinguts verantwortlich sind, schon lange vorgehabt. Doch sie fanden nie die Zeit. 2017 aber haben sie aus der Not eine Tugend gemacht und die ist so gut angekommen, dass der Lezèr mittlerweile fester Bestandteil der Kollektion ist. Lezèr heißt im örtlichen Dialekt so viel wie leichtgewichtig, leicht verdaulich oder auch locker und unkompliziert. All das trifft gleichermaßen auf den Lezèr zu, bei dem schon auf der Flasche vermerkt wird, dass man diesen Teroldego leicht gekühlt genissen sollte.

Der Lèzer ist kein waschechter Roséwein, aber eben auch kein Rotwein. Er ist so etwas wie ein sehr intensiver Rosé, der sich wie ein leicht gekühlter Rotwein im Sommer trinken lässt und kaum Tannine besitzt. Damit ist er am ehesten mit dem heutzutage kaum noch auffindbaren Clairet aus Bordeaux zu vergleichen. Hierfür werden die Trauben in unterschiedlichen Gebinden über 24 Stunden hinweg auf der Maische belassen und dann angepresst und vergoren. Genau dies verleiht dem Wein eine enorme Saftigkeit und Frische. Dunkle Früchte und rote Früchte mischen sich hier, allen voran Maraschino-Kirschen und Brombeeren. Ein Hauch Unterholz gibt eine feine Komplexität neben dem Eindruck von Tabak und Ceylon-Tee.
Das ist einfach perfekt im Sommer, auf der Terrasse oder einem Tag am See, wo irgendwann der Grill entzündet und der Wein aus dem Kühlbehälter geholt wird. Der Nachfolger des letztjährigen Riesenerfolgs ist endlich eingetroffen. Sie dürfen sich freuen!

Gut gekühlt zu genießen ab sofort, bis Sommer 2023.

© Theo Zierock

Poliziano

MONTEPULCIANO

© Maurizio Rellini

Poliziano, 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 Weinanbaus 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 Rebgärten 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 Qualtitätsspitze 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 Holzgärständer, später konische Gärständer aus Edelstahl, französische Barriques und Tonneaux an, installierte umweltfreundliche Energiequellen, verfeinerte die Ausbaumethoden der Weine, erhöhte die Pflanzdichte von 3.750 Stöcken pro ha in

den ältesten Weinbergen auf 6.250 Stöcke in den jüngeren (welche intensiver gefärbte Trauben mit mehr Polyphenolen und Aromen hervorbringen) – alles unter dem Aspekt einer strikten Qualitätsorientierung. Entscheidenden Einfluss hatte dabei die Zusammenarbeit mit seinem ehemaligen Studienkollegen und Freund Carlo Ferrini, der inzwischen einer der bekanntesten Önologen Italiens (unter anderem ‚Winemaker of the year' im WINESPECTATOR) und bis heute auf Poliziano als Berater tätig ist und einem der besten Experten für toskanische Weine, Maurizio Castelli.

Bei der Neuanlage von Weinbergen legten sie besonderen Wert auf Prugnolo Gentile, der lokalen Spielart des Sangiovese – und wichtigsten Rebsorte für den Vino Nobile. Zu mindestens 70% muss der ‚Nobile de Montepulciano' aus dieser Rebsorte bestehen (bei Poliziano sind es ca. 85%), der Rest dürfen lokal zugelassene Rebsorten wie etwa Canaiolo Nero, Mammolo, Colorino oder Merlot sein. Der Prugnolo Gentile trägt wesentlich zum regionaltypischen Charakter des Vino Nobile bei, der neben dem klassischen Kirscharoma des Sangiovese auch zarte florale Noten nach Veilchen offenbart.
Das Ergebnis all dieser Bemühungen sind phantastische Rotweine, die sich gleichermaßen durch Eleganz, Fruchtigkeit, verführerischen Duft, angenehme, animierende Säure, ein gutes Tanningerüst, moderaten Holzeinsatz und hohes Reifepotenzial auszeichnen. 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.

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

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 Caggiole" vorstellen, den wohl finessenreichsten Wein des Hauses, der nach 20jähriger Abstinenz nun sein Zweitdebüt feiert!

CHIANTI COLLI SINESI DOCG 2018

Der wunderbare Einstieg in die Weinwelt der Carletti: ein makelloser Chianti

ITO120118	*Chianti DOCG rosso 2018*	*14% Vol.*	*11,86 €/l*	*8,90 €*

Natürlich ist das Weingut Poliziano weltbekannt für seine herausragenden Weine aus der Appellation Vino Nobile di Montepulciano. Doch der Einstiegswein dieses Gutes stammt aus den nur unweit entfernten Colli Sinesi, den Hügeln rund um die Stadt Siena. Dort wird der Sangiovese nicht zu Vino Nobile vinifiziert, sondern zu Chianti. Und Federico Carletti sowie seine beiden langjährigen Önologen und Freunde Carlo Ferrini und Maurizio Castelli interpretieren diesen Wein auch ganz klassisch. Sie nutzen nicht etwa moderne Sorten wie Merlot, um den Chianti runder und sanfter zu machen, sie verbinden den Sangiovese mit den traditionellen Sorten Canaiolo, Mammolo und Colorino. Ausgebaut im Holzfudern und zu kleinen Anteilen im Barrique, ist hier ein wunderbar typischer Chianti entstanden, der die Primärtugenden dieses Toskaners in sich trägt: Saftig, frisch und klar, leicht kernig und bodenständig soll ein Chianti sein, denn er ist der klassische Essensbegleiter der toskanischen Küche. Hier schafft das Spitzenweingut Poliziano einen Brot- und Butter-Wein, wie es schöner kaum geht. Rubinrot in der Farbe, duftet der Chianti nach Veilchen und getrockneten Rosenblättern, nach Kirschen, Berberitzen und Marzipan. Am Gaumen liefert der Wein die schon angesprochene Klarheit und Frische. Er ist saftig und fruchtbetont mit markanten, aber reifen Gerbstoffen und einer beeindruckenden Dichte am Gaumen. Tatsächlich verfügt dieser Chianti über ein selten anzutreffendes Preis-Genuss-Verhältnis, bei dem man sich angesichts der Tatsache, dass Poliziano ein so bedeutendes Weingut der Toskana ist, nur verwundert die Augen reiben kann.

Trinken Sie diesen Chianti jetzt bis mindestens 2024.

Unser
Top-Tipp!

© Maurizio Rellini

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2018

So seidig, dunkelbeerig und elegant kann Rosso di Montepulciano sein.

ITO120218	*Rosso di Montepulciano DOC 2018*	*14% Vol.*	*14,00 €/l*	*10,50 €*

Bei Poliziano steht der Prugnole Gentile, die lokale Version des Sangiovese, im Mittelpunkt allen Schaffens. Bei diesem Rosso, der seit 1989 im Weingut entsteht, werden 80 % Prugnolo Gentile mit 20 % Merlot zusammen vinifiziert. Das sorgt schon beim Rosso für eine Eleganz und Noblesse, wie man sie eigentlich erst bei dem teureren Vino Nobile erwartet. Doch in der Qualitätspyramide des Weinguts hat der Rosso damit einen festen Platz. Er steht neben, vielleicht sogar ein wenig über dem Chianti, der viel bodenständiger und kerniger daherkommt; denn er wird bewusst ganz klassisch mit den traditionellen Sorten des Chianti erzeugt. Der Rosso di Montepulciano ist seidiger, feiner und wird damit schon viel deutlicher seiner Herkunft gerecht. Die Reben stehen in einem 58 Hektar großen Weinberg in 280 bis 350 Metern Seehöhe auf sandig tonigen und mit Gestein durchsetzten Böden. Ausgebaut wird dieser Rosso zu rund 70 % im Edelstahl und zu 30 % in Holzfässern verschiedener Größe.
Vom ersten Moment an begeistert uns der Rosso di Montepulciano mit seiner Kombination aus dunkler Frucht und Würze. Blaubeeren und Brombeeren treffen hier auf süße Schwarzkirschen und Zwetschgen. Die Frucht liegt auf einem Bett von zerstoßenem Kalk und Kreide, trockener Erde und Unterholz, begleitet von Trockenkräutern und ein wenig Schokolade. Am Gaumen ist der Rosso balanciert und pendelt zwischen aromatisch reifer Frucht und seidiger Textur, feiner Säurestruktur und mürben Tanninen. Der Rosso liefert einen beglückend komplexen und gelungenen Vorgeschmack auf die höheren Weihen, die einem dann beim Vino Nobile zuteilwerden. Dafür verleiht James Suckling dem Rosso zu Recht die hohe Zahl von 92 Punkten.

Trinken Sie diesen Rosso jetzt bis mindestens 2026.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG ROSSO 2016

Wenn Sie Brunnello di Montalcino lieben...

ITO120316	*Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso 2016*	*14% Vol.*	*26,60 €/l*	*19,95 €*

..dann müssen Sie das hier probieren! Von vielen bereits als vielleicht bester Jahrgang der Dekade für Vino Nobile gepriesen, wir möchten ergänzen, den Chianti Classico sind wir 2016 bereits ebenfalls verfallen, gilt Vino Nobile weiterhin noch oftmals als Geheimtipp. Nur rund 35km von seinen berühmten Nachbarn aus Montepulciano entfernt, kann man hier ein echtes Schnäppchen machen.
Der „Vino Nobile di Montepulciano 2016“ ist präziser als sein Vorgänger und zeigt sich in eleganterer und sehr frischer Verfassung. Sein feines und kühles Aromenbild von roten Beeren, mit einem Hauch Veilchen als Kopfnote, seine kirschige Aromatik in Verbindung mit samtigen Tanninen, die feinen Amarenakirschnoten und der Hauch von kraftvoll gerösteten Robusta-Espressobohnen im Ausklang, die von Sauerkirschen und Nelke begleitet werden, lassen wohlige Geschmackswelten aufleben. Poliziano hat den Holzeinfluss zugunsten der Finesse etwas zurückgefahren, das passt ideal zum finessenreichen Jahrgang 2016, 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, auch wenn 2016 ein Langstreckenläufer wird. Vertrauen Sie uns oder zumindest Federico Carletti, der sieht das nämlich genau so. :)
Absolute Kaufempfehlung unsererseits!

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

„ASINONE" VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG ROSSO 2016

Großer Aristokrat aus einem Spitzen-Toskana-Jahrgang

ITO120416	*„Asinone" V.N.d.M. DOCG rosso 2016*	*14,5% Vol.*	*50,60 €/l*	*37,95 €*

Liebe Kunden, eigentlich ist es ja viel zu früh, diesen großen Wein bereits jetzt zu öffnen. Doch natürlich wollen wir Sie wissen lassen, was Sie beim Aushängeschild des toskanischen Weinguts Poliziano, dem Asinone, erwartet. Einem DER Vino Nobile di Montepulciano dieses faszinierenden Anbaugebiets der Toskana. Noch bevor Familie Carletti mit dem seit 1983 produzierten Rotwein, der in Spitzenjahrgängen wie diesem aus 100 Prozent Sangiovese besteht, wieder zuhauf Punkte und Gläser bei der internationalen Weinfachpresse abräumt. Schließlich sprechen viele Winzer in der Toskana vom besten Jahrgang seit 10 Jahren, manche sogar der vergangenen 20 Jahre und auch wir sind nach Verkostung einiger Toskanaweine sehr begeistert von 2016, da es dem Spitzenjahrgang 2015 noch mal in Puncto Finesse und Frische eins draufsetzt.
Der Wein ist nach seiner Lage „Asinone" benannt. In 350-400 Höhenmetern stehen die Rebstöcke auf steinbedeckten Tonböden mit südlicher bis südwestlicher Ausrichtung. Nach der Handlese und anschließender manueller Selektion reift der fertige Wein weitere 16-18 Monate im großen französischen Eichenholzfass Tonneau. 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. Das war 2016 nicht der Fall!
Wir schnappen uns ein großes Glas, ein Bordeaux- oder – im Zweifel auch – ein Burgunderglas ist optimal. Der Langläufer-Wein braucht in diesem blutjungen Stadium Luft, also her mit dem Dekanter.

Ins Glas fließt ein violetter Wein mit dunklem Kern und hellen Reflexen. Das ist die Farbe reinen Sangiovese', der lokal auch noch unter seinem historischen Namen Prugnolo Gentile bekannt ist. In anderen Jahrgängen teilen sich schon mal Colorino and Canaiolo 10 Prozent. Ehrfürchtig und in froher Erwartung halten wir die Nase ins Glas. Wir schließen die Augen und an uns vorbei schwirrt die einmalige geschwungene Hügellandschaft mit ihren herrlichen Farben und steil aufragenden Zypressen, die Montepulciano im Herzen der Toskana prägt. Dieses verführerische Bouquet aus tiefgründiger, dunkler Frucht von schwarzen Kirschen und Pflaumen mit köstlicher Würze und Eleganz verzückt förmlich. Kurz fühlt es sich an, als hätte jemand einen Topf mit Rumfrüchten geöffnet. Im nächsten Moment spüren wir das Unergründliche von feuchtem Unterholz und holziger Röstnoten mit einem ätherischen Unterton von belebendem Eukalyptus. Bei aller aromatischer Vollmundigkeit ist da diese Frische, bei der ein Hauch Kühle, wie eine befeuchtete Bleistiftspitze, mitschwingt. Die Stärke des Jahrgangs 2016!

Am Gaumen erkennen wir unter jetzt noch ungestümen, aber durchaus angenehmen Gerbstoffen – es ist eben ein Aristokrat in der Adoleszenz! – die vereinnahmende Frucht und die elegante Haltung, die sich im Laufe der Zeit in Form von weicheren Tanninen noch weiter einstellen wird. Das hier ist aromatisch und geschmacklich ein schickeres Ledersakko als breitbeinig getragene Lederhose. Teilweise blitzt durch die Würze eine subtile nougatartige Schokoladigkeit hindurch.
Das hat großes Lager- und Entwicklungspotential, vorsichtig kalkuliert von zehn Jahren, bei Poliziano selber spricht man von über 20 Jahren! In seinem jungen Stadium braucht dieser Vino Nobile aus bestem Jahrgang und von exquisiter Herkunft viel Luft. Und gerne noch einen Sparringspartner auf dem Teller: Ideal ist ein medium-rare gegartes rotes Fleisch, am besten ein Bistecca alla Fiorentina, das toskanische Porterhouse-Steak vom Chianina Rind. Später, wenn sich die für Sangiovese typische kräuterige Reife einstellt, passt wunderbar ein Brasato, ein toskanischer Schmorbraten aus der Rinderschulter oder von der Keule des Cinghiale, des Wildschweins, mit Rosmarin, Thymian und Salbei – mehr Toskana geht außerhalb des Urlaubs kaum.

PS: Das Weingut beschreibt sein Aushängeschild Asinone so: „...die gelungenste Synthese zwischen Tradition, Terroir und önologischer Innovation. ...dieser Sangiovese drückt einen erkennbaren Stil und einen definierten Charakter aus, hat aber auch eine breite Anziehungskraft auf internationale Gaumen."
Zu genießen ab sofort und über 2030 hinaus.

© Maurizio Rellini

„LE STANZE" IGT ROSSO 2016

Steigerung auf 95 Punkte bei James Suckling! Super Toskaner, super Jahrgang!

ITO120516	*„Le Stanze" IGT rosso 2016*	*14% Vol.*	*50,60 €/l*	*37,95 €*

„Prall, saftig und üppig. Bei diesem rassigen, extravaganten Rotwein von Poliziano gibt's viel zu genießen.", schwärmt Antonio Galloni.

Über „...viele konzentrierte und köstliche dunkle Früchte.", freut sich James Suckling und haut 95 Punkte raus.

Wir sind erst einmal von purpurnen Wein im Glas fasziniert. Der hat einen tiefdunklen Kern und hellere, violette Reflexe am Rand. Zwei Stunden scharrten wir ungeduldig mit den Hufen, bevor es soweit war. So lange haben wir dem Wein Zeit im Dekanter gegeben.

95 Punkte
SUCKLING

Doch Geduld mit den jungen Pferden. Erst einmal stecken wir die Nase in die typische Bordeaux Assemblage aus 90 Prozent Cabernet Sauvignon und 10 Prozent Merlot. Wie wunderbar das bereits jetzt durftet. Nach Brombeeren, nach Kirsche und einem Hauch schwarzer Johannisbeere. Dazu gesellt sich eine feine Holzwürze. Der Wein reifte 16 Monate in neuen französischen Eichen-Barriques. Versteckt hinter einem Stückchen grüner Paprika und einer Messerspitze fein gemahlenem Piment liegt ein Geruch, der uns an Opas riesigen Wohnzimmerschrank erinnert, dort, wo er seine Vinylplatten aufbewahrte, wo seine Zigarrenkiste stand und sich die ledernen Untersetzer für Gläser stapelten. Schöne Erinnerungen. Und mit leicht mineralischen und dezent fliederfloralen Ahnungen die kaum benötigte Motivation zum ersten Probeschluck. Doch was heißt hier Probieren? Das wollen wir direkt trinken. Diese saftige dunkle Frucht. Die jetzt schon schmeichelnden Tannine und die balancierte Würze, die lange zum Nachschmecken am Gaumen haftet. Der 2016er Le Stanze ist bereits in seiner Jugend mehr auf der elegant konzentrierten, als auch der animalisch wilden Seite zu finden.

Klar, ist das eine typische Bordeaux-Cuvée. Weine, die eine Zeitlang als „Supertuscans" immer fetter und holziger wurden. Doch bei Poliziano schafft es Federico Carletti, dem Le Stanze die toskanische Seele und die Eigenschaften seines Terroirs zu lassen. Diesem wunderbar dichten und eleganten Wein, der sich jetzt schon öffnet wie die warmen Farben der Landschaft hinterm nächsten Hügel rund ums malerische Montepulciano, und der noch längst nicht seinen Höhepunkt in seinem langen Weinleben erreicht hat.

Liebe Kunden, geben Sie dem Wein jetzt Luft oder geben Sie ihm Zeit und holen ihn in zwei Jahren aus dem Keller. Für ein konzentriertes Hineinschmecken bei einer stimmungsvollen Musikaufnahme, egal ob italienische Oper oder Italo-Pop, oder als gleichberechtigter Begleiter zu einem Rindersteak oder einem Sonntagsbraten. Als Kombination aus beidem marinieren wir gerne ein Rinderfilet über Nacht in Rotwein, etwas rotem Balsamico und Gewürzen wie einen Sauerbraten und verfeinern die Sauce später mit Sojasauce, eingelegten Rosinen und Rübenkraut. Zum Wein ein Gedicht, erst recht serviert mit Gewürz-Rotkohl. *Zu genießen ab sofort und über 2030 hinaus.*

„LE CAGGIOLE" VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOC 2018

Ein Traum von einem Poliziano –
und ein neuer Maßstab für Vino Nobile di Montepulciano

3 Gläser
– GAMBERO ROSSO

ITO120616	*„Le Caggiole" V.N.d.M. DOCG rosso 2016*	*14,5% Vol.*	*113,20 €/l*	*84,90 €*

In der Geschichte des Weinguts Poliziano hat der Vino Nobile di Montepulciano Le Caggiole eine Zeit lang einen bedeutenden Platz eingenommen. Doch der Geschmack der ausgehenden 1990er und der 2000er Jahre hat für den viel größeren Erfolg des Asinone gesorgt, dessen Reben auf Lehmböden stehen, die mehr Kraft und Opulenz in den Vino Nobile bringen. Le Caggiole ist eine Weinlage, die sich auf 350 m ü. NN befindet und geprägt ist von Kalktuffsteinböden, maritimem Gestein also, das im Wein für große Finesse und Energie sorgt, aber auch für eine Sehnigkeit und eine betontere Säure. Heute sind genau diese Weine wieder stärker gefragt, weshalb sich Federico Carletti dazu entschlossen hat, Le Caggiole ab 2015 wieder als Spitzenwein des Hauses anzubieten. Man kann ihn zu dieser Entscheidung nur beglückwünschen; denn der Le Caggiole bietet in dieser Form nicht nur die finessenreichere und kühlere Alternative zum Asinone, sondern er setzt sich dadurch auch deutlicher von den großen Konkurrenten aus Montalcino ab. Le Caggiole wurde spontan in konischen Edelstahlfermentern über 20 Tage hinweg vergoren und dabei sehr schonend extrahiert. Danach reifte der Wein je nach Fass über 16 bis 18 Monate hinweg in französischen Tonneaux mit einem Drittel Neuholz.
Das Ergebnis ist ein umwerfend präziser und klarer Vino Nobile, der nicht nur durch seine charmante reife Frucht, sondern vor allem durch eine geradezu elektrisierende Mineralität besticht. Gerade einmal vier Parzellen des 14 Hektar umfassenden Weinbergs werden für diesen Wein genutzt. Es sind die mit den besten und ältesten Klonen auf dem pursten Gestein. Und genauso pur gibt sich der Le Caggiole dann auch. Rote Beeren, saftige Süß- und Sauerkirschen, Schlehen und der Saft von Granatäpfeln verbinden sich mit kühlem zermahlenen Gestein, trockenen Kräutern, moosbewachsenem Unterholz und feinem Eichenholz. Am Gaumen tänzelt dieser Wein geradezu und ist trotzdem in jedem Moment gewichtig in seiner Vielschichtigkeit. So viel Finesse ist man bei einem Vino Nobile in jungen Jahren gar nicht gewohnt. Das ist beim Le Caggiole anders, er ist begeisternd sinnlich und gleichzeitig intellektuell anspruchsvoll.

Mit Luft in der Karaffe kann man diesen Vino Nobile schon jetzt genießen, idealerweise aber zwischen 2024 und 2038.

© Maurizio Rellini

© Maurizio Rellini

Moric

BURGENLAND

© Peter Rigaud

Hidden Treasures: Ein Moric- Projekt

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, werte 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 Begreifen 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 Günser 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 geneigten Publikum wieder zugänglich zu machen.“ – Roland Velich

HIDDEN TREASURES, NR. 2 SOMLO, UNGARN, WEISS, TROCKEN 2018

Regionales Trio aus Furmint, Harslevelü und Welschriesling.

OBL060218	*Hidden Treasures, Nr. 2 Somlo*	*Diam-Kork*	*12% Vol.*	*26,53 €/l*	*19,90 €*

Aufbruch zu neuen Ufern! So könnte man das Projekt „Hidden Treasures“ von Roland Velich umzeichnen. Der Pionier und Quergeist aus dem Burgenland lanciert ein Projekt von selten gesehener Brillanz. 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 wenigen Tausen Flaschen vinifiziert Tamas Kis vom Somloier Vandor 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. Der 2018er Jahrgang duftet fein nach Zitronen, Lindenblüten und Olivenlake. Eine feine Holzfassnote umgibt den Wein ohne Eindrücke von Barrique, viel mehr riecht die Cuvée nach Mandeln. Am Gaumen zeigt sich der Wein vor allem seidig und weich, besitzt eine fast ölige Textur. Die Aromen sind herb und feinfruchtig, Boskoop-Äpfel und Zitronen mischen sich hier. Vor allem besitzt der Wein aber ein mineralisches und trockenes Gerüst. Das trägt diesen leichten und verspielten Weißwein bis zum Ausklang, wo der schlanke Terroir-Künstler mit Granny-Smith-Äpfeln und Meyer-Zitronen ausklingt. Ein echter Stein-

wein mit einem Hauch von 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! Eben ein verborgener Schatz, den Roland hier mit seinem Projekt auf die internationale Bühne stellt.

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

HIDDEN TREASURES, NR. 3 BALATON, UNGARN, WEISS, TROCKEN 2018

Furmint trifft auf Riesling

OBL060318	*Hidden Treasures, Nr. 3 Balaton 2018*	*Diam-Kork*	*12,5% Vol.*	*19,86 €/l*	*14,90 €*

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."

Schon im Vorjahr waren wir hellauf begeistert von der Numero 3 des Projekts. Die Cuvée duftet hellfruchtig und mineralisch. Frische Mandarinen, etwas Getreide und Meersalz vermischen sich hier im klaren Bouquet. Am Gaumen kommt der Wein zart daher, wirkt einerseits stahlig aber auch saftig. Ein guter Unterbau, vermutlich vom Furmint, denn die Rebsorte bringt viel Struktur mit, leitet die feine Frucht. Der Wein scheint über dem Gaumen zu schweben. Dieser frische Weißwein mit seinen Aromen von Mandarinen, Birnen und Äpfeln macht einfach gute Laune, hat dabei enorm hohen Anspruch für seine Preisklasse. 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 wachküsst 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.

HIDDEN TREASURES, NR. 5 NECKENMARKT, STEFAN WELLANSCHITZ, ROT, TROCKEN 2017

Tiefer und erdiger Blaufränkisch

OBL060417	*Hidden Treasures, Nr. 5 Neckenmarkt 2017*	*Diam-Kork*	*13,5% Vol.*	*26,53 €/l*	*19,90 €*

Roland Velichs 5. Schatz stammt aus Zusammenarbeit mit dem nicht minder bekannten Stefan Wellanschitz. Wir haben hier Blaufränkisch vom Neckenmarkter Terroir vorliegen, genauer aus einigen der höchstgelegenen Lagen des Mittelburgenlands, unweit der ungarischen Grenze. Besonderheit sind die Böden, Glimmerschiefer und Silikat-Gestein sowie Orthogneis und Muschelkalk. Die Reflektionen des Silikag-Gesteins dienen den Rebwurzeln als Wärmespeicher. Wellanschitz Reben sind hier allerdings nach Osten ausgerichtet, wodurch eine gute Balance erhalten wird. Man spürt hier schon die typisch dunklere Aromatik Neckenmarkts und die Kraft des Blaufränkisch. Der granatfarbene Wein duftet fein nach Hagebutten, Zimtrinde, Tamarind und Hibiskusblüten. Seine rauchig-würzige Komponente wird am Gaumen nochmals intensiviert. Hier gleitet der seidige Blaufränkisch über die Zunge, die Tannine sind meisterlich feinkörnig, setzt Aromen von Brombeeren, schwarzen Oliven und Lakritz frei. Im Nachhall klingt etwas pure Kakaobohne nach, die von einer dunklen aber kühlen Frucht begleitet wird. Hier konzentriert sich alles aufs Terroir. Der Ausbau im großen Holz (600 und 1.350 Liter) stellt den Rebsaft in den Vordergrund, rückbesinnt sich auf eine ursprüngliche Vinifikation, die ganz nah an der Traube ist. Das ist großer Wein für aufmerksame Verkoster!

Zu genießen sofort und gerne über die nächsten 5-8 Jahre.

HIDDEN TREASURES, NR. 6 ST. MARGARETHEN, HANNES SCHUSTER, ROT, TROCKEN 2017

Rotfruchtiges Spitzenterroir

OBL060517	Hidden Treasures, Nr. 6 St. Margarethen 2017	Diam-Kork	13,5% Vol.	26,53 €/l	19,90 €

Mit dem Hidden Treasure No.6 widmet sich Roland Velich gemeinsam mit Hannes Schuster dem St. Margarethener Terroir im nördlichen Teil des Burgenlands, auf der westlichen Seite des Neusiedler See. Dies zählt nicht nur für uns zu den interessantesten Terroirs für Blaufränkisch, mit dem Weingut Rosi Schuster hat sich Roland auch einen Partner ausgesucht, der wunderbar eigenständige Rotweine hervorbringt. Die Cuvée entspringt den Rieden Hinkenthal und Hartmisch, beides Lagen mit Ost-Süd-Ost-Ausrichtung. Anders als im Neckenmarkter Terroir (dem Hidden Treasure No.5) prägt hier der Kalksandstein den Wein, ergänzt durch lehmigen Sand mit Schotter von Quarz, Schiefer und Gneis aus Hartmisch. Der dunkel rubinrote funkelnde Blaufränkisch duftet wunderbar typisch. Es ist eine feine rote Frucht, die sich hier durchbohrt, ergänzt von dezent animalischen Noten. Die alten Reben von 45 und 51 Jahren ergeben einen Wein von burgundischer Ausstrahlung. Am Gaumen zeit sich Schusters Schatz saftig und fleischig, fast von delikat süßer roter Frucht geprägt. Er ist kernig aber auch hedonistisch, übt Druck am Gaumen aus. Die Tannine sind seidig und fein, unterlegt von einer zarten Kalkmineralität, die sich durch die engmaschige Frucht aus Hagebutten, Herzkirschen und roten Lutschpastillen beißt. Im Abgang klingt der Wein kirschig aus, unterlegt von einem Hauch Mandeln. Ausgebaut in 500er Fässern, steht auch hier wieder die pure Frucht des Blaufränkisch im Vordergrund. Das ist ein großer Wurf und einige Flaschen werden hiervon sicher auch in unserem Keller eingehen. Allein die Gegenüberstellung der beiden Blaufränkisch zeigt, welch enorm herkunftsbezogenen Weine Österreichs wohl wertvollste Rebsorte hervorbringen kann. Hier wird der Mythos Terroir unmittelbar erlebbar.

Zu genießen sofort und gern in den nächsten mindestens 5-8 Jahren.

© Andreas Durst

HAUSMARKE ROT TROCKEN 2017

‚Hausmarke' und Visitenkarte. Der Antimacho unter den Rotweinen.

OBL030817	*Hausmarke rot trocken 2017*	*12,5% Vol.*	*16,66 €/l*	*12,50 €*

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 Ankunftsofferte 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.

Weingut Seehof

WESTHOFEN

„Die Gutsweine sind alle noch einen Tick besser als 2018, haben noch mehr Charakter" – Florian Fauth

*Stuart Pigott: **Seehof zählt zu den ‚Upper Ten' der rheinhessischen Spitzengüter!***

***„Ich sage es jedes Jahr: Dies ist einer der trockenen Rieslinge mit dem besten Preis-Genussverhältnis nicht nur in Rheinhessen, sondern in ganz Deutschland!"** – Jancis Robinson*

*Handelsblatt: **„Florian Fauth gehört zu Deutschlands besten Jungwinzern! Florians geniale Basis-Weine sind unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten unschlagbar!"***

*Oder wie es der Gault Millau formuliert: **„Veritable Schnäppchen!"***

Werte Kunden, noch frisch sind die Eindrücke unserer Kellerprobe bei Florian Fauth in Westhofen, wo wir die gesamte Kollektion des Jahrgang 2019 verkosten konnten. Ende Februar fuhren wir dann im Schneechaos (!) zurück nach Saarwellingen. Und in der Tat fühlte sich der Tag an wie Weihnachten. Denn Seehof 2019 ist ein Geschenk, ein Jahrgang, der Florians persönlichem Ideal extrem nahe kommt. Durch die niedrigen Erträge haben wir es in Rheinhessen mit Weinen zu tun, die in ihrer Frucht kühl und zurückhaltend sind, aufgrund der Reife des Jahrgangs allerdings eine verführerische Textur und Brillanz an den Tag legen, sodass wir uns fragen müssen: Gibt es so etwas wie puristische Hedonisten? Ja, in der Weinwelt schon, wo sich scheinbare Gegensätze anziehen!

Für alle, die Florian Fauth noch nicht kennen: Ein sympathischer Winzer, einer der Stillen und Leisen im Lande, arbeitet seit Jahren mit höchster Akribie und handwerklichem Ethos in Weinberg und Keller.
2019 begann mit einem frühen Austrieb, traf dann auf den „kältesten Mai, seit ich auf der Erde bin" (Florian Fauth). Die Kälteperiode stoppte das Wachstum für fast einen ganzen Monat. Daraufhin stiegen die Temperaturen im warmen Juni an, wir konnten es selbst miterleben in ganz Deutschland und die Trauben entwickelten sich über die warme Zeit bis in den August. Florian setzte, das hatte er aus den letzten Jahren gelernt, auf ein kurzes Lesezeitfenster, was enorme Anstrengungen zur Folge hatte, allerdings eine sensationelle Kollektion einbrachte. Denn als es Anfang Oktober zu regnen begann, waren die Fauths bereits mit der Lese zu Ende und widmeten sich entspannt den Weinen im Keller. Alles richtig gemacht! Aber: Beim Riesling blicken wir auf rund 40% weniger Menge, bei der Qualität der Weine ein echter Jammer. Die Folge: Extraktreiche, hochkomplexe Weine, deren Frucht durch den trockeneren Sommer an enormer Eleganz gewannen, zum Teil regelrecht fruchtfrei wirken. Das Terroir tritt 2019 in den Vordergrund, wie wir es sonst nur von ganz kühlen Jahren kennen.

Liebhaber wissen: Grandiose Qualitäten im Glas entstehen zuvörderst durch drei Dinge: Große Lagen (Westhofen ist weltweit mittlerweile genauso bekannt wie Vosne-Romanée im Burgund!), ein kluger (Winzer-)Kopf und schlichtweg harte handwerkliche Arbeit. Florian, dieser geniale Kerl hinter den traumhaften Pretiosen, vinifiziert mit enorm viel önologischem Sachverstand herrlich authentische, terroirgeprägte Weine, die zu den größten Schnäppchen auf dem Planeten Wein zu zählen sind! Seine Einstiegsweine mit betörender Frucht, die Spitzengewächse mineralisch, pur und ungeschminkt. Die Inkarnation des Kalksteins und mittlerweile weltweit gesucht! Kein Wunder: Florian ist zum einen ein Familienmensch, liebt seine hübsche Frau Katja und seine Jungs Jonathan, Jakob und Valentin, ist aber auch ein absolut Weinbesessener, der sich innerhalb eines Jahrzehnts von einer der großen deutschen Winzerhoffnungen zu einem leisen Star der Szene entwickelt.

Und wenn man den Menschen Florian Fauth ein bisschen genauer kennt, verwundern diese Aspekte in keinster Weise. Obwohl seine Weine nun schon seit Jahren zu den Bestsellern bei Pinard de Picard gehören, er sich also in einem Programm mit den absoluten deutschen TOP-Winzern herausragend behaupten kann, ist Florian mit beiden Beinen fest auf dem Boden geblieben. Erdverbunden (im wahrsten Sinne des Wortes), bescheiden, ein echter Rheinhesse. Der Erfolg hat ihn überhaupt nicht verändert. Jegliche Allüren sind ihm fremd. Er stemmt eigenhändig die Weingutsarbeit. Tag für Tag schuftet er akribisch im Weinberg und arbeitet sorgfältig im Keller. Ganz im Gegensatz zu so manchem seiner „Kollegen". Kennen Sie noch den Kultfilm mit Harrison Ford: „Auf der Flucht"? Bei manchen Winzern hat man nämlich ob all ihrer „Verpflichtungen" außerhalb des Weinbergs genau diesen Eindruck – Einer, der ganz bestimmt nicht vor der Scholle flüchtet, ist Florian! Nichts an Florian ist vorlaut oder aufdringlich, trotz seiner freundlichen, aber markanten Stimme gehört er nicht zu den Marktschreiern, sondern zu den Stillen im Lande.

Für ihn spricht allein die Qualität seiner Weine. Und die ist spektakulär!

Warum? Was zeichnet Florian eigentlich aus? Woher kommt die bärenstarke Qualität seiner Gewächse? Hat er sein Wissen in aller Welt in sich aufgesogen? Nein. Florian ist den anderen Weg gegangen. Keine Lehr- und Wanderjahre in anderen Ländern oder Kontinenten, keine Bearbeitung anderer Trauben auf anderen Böden unter anderen klimatischen Bedingungen, sondern Fokussierung und Konzentration auf das, was in Rheinhessen passiert, sich stets des großen Potentials seiner Heimat und seiner Wurzeln bewusst. Und das ist gut so! Der Erfolg gibt ihm recht. Und wir bilden uns ein, dass Florians Weine, und auch die Weine anderer Winzer, die ebenfalls diesen engen Bezug zu ihrer Region haben, das diese Identität in den Weinen schmeckbar ist

Heimat, nach Ursprung, nach Seele.

Diese Winzer sind ihrem Terroir innig verbunden, sprichwörtlich mit ihm aufgewachsen, und das merkt man ihren Weinen auch an. Sie sind kein austauschbares industrielles Massenprodukt, sondern das Resultat einer innigen Liebesbeziehung zwischen dem Winzer und seiner Heimat!

© robert@dieth.com

SEEHOF-LITER, TROCKEN 2019

Für jeden Tag! „Schoppen-geeignet!"

DRH052019	*Seehof-Liter, trocken 2019*	*DV*	*12,5% Vol.*	*6,90 €/l*	*6,90 €*

Dieser ‚Liter' pures Weinvergnügen aus Rheinhessen kann quasi die ganze Woche über in der Küche stehen. Aber nicht nur als Kochwein für Sauce sowie Koch und Köchin, sondern auch als Feierabendschluck oder wenn spontan Gäste vorbeikommen.

Florian Fauths ‚Einstiegsdroge' besteht zu rund 70% aus einer einer wunderbaren Partie des feinduftigen Müller-Thurgaus und 30% aus rassigem Riesling von jungen Reben aus der Große-Gewächs-Lage Aulerde. Der Brot-und-Butter-Wein des Hauses, wie Florian sagt, muss unbedingt „Schoppen-geeignet" sein. Für Rheinhessen und Pfälzer, die ihren frischen Weißwein aus traditionellen, dickwandigen, eine halbe Pinte umfassenden Gefäßen buchstäblich wegbechern, ist das der offizielle Qualitätsbeweis und ultimative Kaufbefehl. Für alle anderen Weinliebhaber außerhalb unsrer beiden Wein-Ballungszentren bedeutet dies zusammengefasst: Dieser Wein hat enormen Trinkfluss und man sollte ihn in großen Schlucken trinken. ;-)

2019 zeigt sich der Seehof-Liter von seiner äußerst kernigen Seite. Der Müller-Thurgau schlägt hier durch, es duftet würzig und intensiv nach Aprikosen, etwas frischer Brotkruste und weißen Blüten. Er ist weniger fruchtintensiv als sein runderer Jahrgangsvorgänger, dafür durchaus sogar mineralisch und eine ganze Spur seriöser. Das ist ein wunderbar fruchtreduzierter und trotzdem enorm süffiger Weißwein, dessen niedrige Alkoholdegradation und klare Aromatik zu einer Vielzahl an Einsatzmöglichkeiten einlädt. Top Stoff!

Nicht lange einlagern – diesen leichten, beschwingten Frühlingstanz in diesem Jahr oder im nächsten öffnen und bei Kühlschranktemperatur wegzischen und genießen!

SPÄTBURGUNDER ROSÉ, TROCKEN 2019

Luxusrosé, den sich jeder leisten sollte!

DRH051119	*Spätburgunder rosé, trocken 2019*	*DV*	*12% Vol.*	*10,60 €/l*	*7,95 €*

Traumkombination: Duftig und verführerisch im Bouquet, knackig und kompromisslos am Gaumen. Wir nennen diesen traumhaften Wein von Florian bewusst Luxusrosé. Denn diesem Wein wird von seinem Schöpfer überdurchschnittlich viel Liebe und Aufmerksamkeit gewidmet. Das fängt allein damit an, dass über das ganze Jahr bei Seehof bewusst auf die Produktion des Rosés hingearbeitet wird. Das ist kein einfacher Saftabzug eines Rotweins oder Nebenprodukt aus der Weinbereitung, wie so viele andere Roséweine. Bereits im Weinberg werden Reben das Jahr über für die Roséerzeugung bewirtschaftet und selbst im Keller baut Florian die einzelnen Partien separat aus und assembliert sie dann zum bestmöglichen Wein, der ganz genau seinen Vorstellungen entspricht. Dieser Unterschied ist schmeckbar!

Dieser lachsfarbene Wein aus Spätburgunder-Trauben focussiert sich ganz auf die Mineralität der Rebsorte. Anders als beispielsweise saftige Merlot-Trauben, ergibt ein Rosé aus Spätburgunder immer einen deutlich fruchtreduzierteren Wein, der leise Töne anschlägt. Ein perfekter Wein zum genüßlichen Nippen und Entspannen nach einem langen Arbeitstag und ein ebenso schöner Begleiter von Krustentieren, denn dieser Wein nimmt es mit allem auf, was aus dem Meer kommt. Unser heißer Tipp: Perfekt gegarte Safran-Paella mit Carabineros und Muscheln. Er duftet zart nach Himbeeren und Walderdbeeren, bleibt aber stets feinfruchtig. Im Mund präsentiert sich Seehofs Rosé mit straffem Kern, seriös und mit dezenter Frucht. Nichts Süßliches stört hier. Genau dieser knackige Durchzug am Gaumen, seine Energie, die subtilen cremigen Einschläge und der bewusst trockene Ausbau heben ihn auf sein verdient hohes Podest. Das Jahr 2019 kommt dieser frischen Stilistik, die Florian hier immer sucht, absolut entgegen.

Dieser edle, fein ziselierte Wein ist meilenweit von dem entfernt, was heutzutage an belanglosen Billigrosés die Regale der Supermärkte füllt. Diese noble Interpretation eines Rosés möchte sich nicht aufdrängen. Genau darin liegt die Größe des Weins. Seehofs Rosé hat das Zeug zur Nummer eins aus Rheinhessen in der Sommersaison 2020!

© Justyna Reiss

GRÜNER SILVANER TROCKEN, „EDITION PINARD DE PICARD" 2019

Unsere Idealvorstellung eines griffigen Silvaners. Perfekt zum Spargel!

DRH050719	*Grüner Silvaner trocken, „Edition P.d.P" 2019*	*DV*	*12,5% Vol.*	*9,26 €/l*	*6,95 €*

Es ist jedes Jahr eine große Freude, uns gemeinsam mit Florian Fauth durch den neuen Jahrgang zu probieren. Denn bereits im Voraus wissen wir, dass uns schöne Stunden bevorstehen. Einer der Klassiker des seehofschen Sortiments ist natürlich sein Grüner Silvaner, einer Rebsorte, die neben dem Riesling in Rheinhessen ganz traditionell beheimatet ist. Hier sei nebenbei erwähnt, dass einige Exemplare aus Rheinhessen in den letzten Jahren immer mehr überzeugten, so sehr, dass diese Rebsorte wohl in jenen Breitengraden das Zeug zum ganz großen trockenen Wein hat und mittlerweile auch internationale Anerkennung erfährt.
Dieser ausschließlich aus Westhofener Lagen stammende Silvaner, dessen Lieblingsfass wir uns exklusiv gesichert haben, verblüfft durch seine perfekten Proportionen. Das ist ungemein griffiger Stoff aus Kalklagen, komplett spontanvergoren und, alles andere als spontan, nachhaltig gut geworden. Maßgeblich verantwortlich für diesen großen Erfolg war auch Florians Entscheidung für einen frühen Lesezeitpunkt des Jahrgangs 2019. Denn als die Regenschauer eintrafen, hatte er fast den kompletten Jahrgang bereits eingefahren!

Diesen Grünen Silvaner im Glas, schönes Terrassenwetter als optionales Leckerli obendrauf und ein paar saftig gegarte Stangen frisch gestochenen Spargel vorausgesetzt, bleiben wenige Möglichkeiten für schöneres, puristisches, irdisches Glück offen. Dieser „Lecker-Schmecker" überzeugt uns mit seiner feinen Salzigkeit am Gaumen (das ist in dieser Preisklasse schlicht sensationell!), der seidig weichen Struktur und einem schlanken, anschmiegsamem Körper. Er duftet nach Melonen und Birnen, verbirgt aber auch nicht die würzige Komponente der Rebsorte, die am Gaumen nochmals durch eine angenehm herbe Würze unterstrichen wird. Dabei ist er unterlegt von zartem Schmelz und Extrakt und ebenso von enormer Frische geprägt. Im Abgang zitronig und frisch, klingt er federleicht aus und macht Lust auf einen großen zweiten Schluck. Ein ausdrucksstarkes Gewächs aus einer traditionellen rheinhessischen Ur-Rebe, ein Charakterwein, der bei aller Konzentration ohne Schwere über die Zunge zu tänzeln scheint. Hier erstrahlt Rheinhessens traditionelle Urrebe in neuem Glanz: Dieser Referenz-Silvaner ist in seiner Preiskategorie einer der größten Weinwerte Deutschlands. Ein echter Heimatwein!

© robert@dieth.com

WEISSBURGUNDER „EDITION PINARD DE PICARD" 2019

„Wirklich viel Wein fürs Geld!" – Florian Fauth

DRH051919	*Weissburgunder trocken „Edition P.d.P" 2019 DV*	*12,5% Vol.*	*9,26 €/l*	*6,95 €*

Werte Kunden, Sie mögen es uns nicht verübeln, wenn wir Jahrgänge untereinander ungern vergleichen. Denn welcher Händler möchte schon seine eigenen Weine untereinander bewerten? Wenn Florian aber selber davon spricht, dass dieser Jahrgang besser als sein Vorgänger ist, möchten wir diese Botschaft gerne weitertragen. Denn, für uns Weinliebhaber, die gerne einen puristischeren Wein bevorzugen, spielte 2019 voll in die Karten und es kommt auch Florians persönlicher Idealvorstellung eines schönen Weißburgunders näher, was hier im Glase liegt. Dieser ausgesprochen fein ziselierte Weissburgunder duftet offen und einladend nach weißen Früchten. Zarte Birnen, Nashi-Birnen um genauer zu sein, ein Hauch Pomelo und weiße Blüten prägen das feine Bouquet, welches durch eine subtile Hopfennote in eine würzige Richtung gelenkt wird. Am Gaumen zeigt sich der Weissburgunder schön karg und ausgewogen. Der griffige Körper, die geradlinige Aromatik, völlig frei von überschminkender Fruchtsüße und die durch die Spontanvergärung komplexe Aromatik überzeugen auf Anhieb. Uns gefällt die hauchfeine trockene Würzigkeit des Weins, sie gibt ihm Textur. Die Aromen, reife gelbe Grapefruitspalten und Birnen, bleiben puristisch, wenden sich vom exotischen Stil des Jahrgangs 2018 ab. Das ist frisch und knackig, besitzt eine kühle Ausstrahlung und ist einfach mächtig viel Wein fürs Geld. „2019 besitzt einfach eine ganz andere Aromatik als 2018, ist purer," fasst Florian es zusammen. Haben wir hier die bislang beste Füllung unserer „Pinard de Picard-Edition" im Glas? Wir sind jedenfalls fest davon überzeugt! Welch wunderwunderschöner Weißburgunder, seit Jahren Publikumsliebling.

Zu genießen ab sofort bis 2023+

RIESLING TROCKEN, „EDITION PINARD DE PICARD" 2019

Seehofs Ass im Ärmel: Der Gutsriesling

DRH050119	*Riesling trocken, „Edition Pinard de Picard" 2019 DV*	*12,5% Vol.*	*10,60 €/l*	*7,95 €*

Dieser köstliche Gutsriesling von Seehof, der ausschließlich von erlesenen Trauben aus den großen Westhofener Lagen Kirchspiel, Aulerde und dem Morstein stammt, demonstriert beispielhaft Florians großes vinologisches Können. Sich des sicheren Erfolges bewusst, scheint uns Florian sein Ass lässig aus dem Ärmel zu schütteln. Bei solch noblen Herkünften aus den jüngeren Anlagen der Grand Crus ist aber auch gewiss, dass hier einfach Heldenstoff vorliegt. Und wir sind enorm stolz, dass wir seit langer Zeit das Privileg haben, jenen noblen Riesling exklusiv als Gutswein in der ‚Pinard-de-Picard-Edition' anbieten zu dürfen.

Unsere Edition 2019 erweist sich als exzellenter Gutsriesling, der immer eine Klasse höher boxt, als man es erwarten dürfte. Der Duft nach reifen Meyer-Zitronen, ausgereifter Ananas samt Strunk und einem Hauch frisch geschrotetem weißen Pfeffer, verbindet sich zu einem intensiven Gesamteindruck und verkörpert Herkunftstypizität definitiv rheinhessischer Provenienz. Besonders gelungen ist 2019 der Spagat aus breitschultrigem Körper und griffiger Textur am Gaumen. Er besitzt eine schöne ausgereifte Frucht, ohne kopflastig auszufallen. Zart cremig und fleischig, meinen wir hier auch die dunkle Mineralität der Westhofener Lagen herauszuschmecken, welche so einzigartig sind. Die dichte Textur am Gaumen zeugt von den niedrigen Erträgen des Jahrgangs 2019 und der guten Grundreife des Traubenmaterials. „Er hat sich in den letzten Wochen vor der Füllung auch nochmals wunderbar entwickelt," merkt Florian sichtlich stolz an. Das ist Riesling, der direkt nach dem Öffnen präsent ist und mit seiner zarten Kalksteinnote den Boden ‚sprechen' lässt. Und wenn Sie ihm noch etwas Luft gönnen, dankt er es mit einer ausgeprägten Würzigkeit. Schlichtweg ein grandioser Riesling aus Rheinhessen für richtig wenig Geld, der mit zarter Cremigkeit, frischem Zitrusaroma am Gaumen und feiner Struktur kurzum höchst geschmeidig daherkommt.

Liebe Kunden, Sie werden diesen Riesling lieben. Das Weingut Seehof ist ein absoluter Vorzeigebetrieb für Rheinhessen und stets in der Einstiegsklasse deutscher Rieslinge ganz vorne mitspielend. Ein leuchtendes Beispiel für die ungemeine Dynamik, die in Rheinhessen vorherrscht! Für uns ein Referenzwein schlechthin, der mit unschlagbarem Preis-Genuss-Verhältnis mächtig punktet.

Zu genießen ab sofort bis 2024+

GRAUBURGUNDER TROCKEN 2019

Was immer auch kommt...

DRH052419	*Grauburgunder trocken 2019*	*DV*	*13% Vol.*	*10,60 €/l*	*7,95 €*

...Florians Grauburgunder bleibt unter Preis-Genuss-Aspekten eine Instanz unter Deutschlands Einstiegsburgundern. Die Welt ändert sich. Das spüren wir alle selbst tagtäglich. Wie schön, wenn es dann solch feste Anker gibt wie Seehofs Grauburgunder. Damit dieser aber genau so schmeckt, wie wir ihn kennen und lieben, muss mittlerweile völlig anders gearbeitet werden. Das ist die Krux der letzten Jahre im Weinbau. Florian erklärt: „Beim Weiß- und Grauburgunder achten wir extrem auf den Lesezeitpunkt. Das hat sich gegenüber den letzten Jahren total verändert, denn das optimale Lesezeitfenster wird immer kleiner. Heute kann es innerhalb einiger Tage, in manchen Lagen sogar binnen weniger Stunden richtige Reifesprünge geben. Gute Burgunderweine zu erzielen ist inzwischen richtig anspruchsvoll geworden und bedarf Erfahrung."

Gehaltvoll, aber nicht üppig und schwer. So würden wir Seehofs wunderbaren Grauburgunder umschreiben. Er wirkt wunderschön weich, bleibt aber auf der frischen Seite und vor allem präzise und klar in seiner Aromatik. Er duftet nach Äpfeln, Birnen und Mandeln, besitzt am Gaumen kein Zuckerschwänzchen. Anstatt mit Exotik trumpft der Grauburgunder mit Aromen von europäischem Obst. Natürlich ist er eine Spur intensiver und kraftvoller als sein Pendant vom Weißburgunder. Doch die Klarheit und Leichtigkeit bei charmanter Aromatik sind Florian bei beiden Weinen oberstes Anliegen. „Er hat vor allem hinten raus nichts, was müde macht. Man will direkt ein zweites Glas. So muss es sein!" Das genehmigen wir uns auch gerne. Dazu passen übrigens ideal helles Fleisch, allen voran Kalbsfleisch und Pilzgerichte oder auch eine schöne Gemüsequiche.

Seehofs geniale Basisweine überzeugen einfach jedes Jahr. Das hat auch das Handelsblatt gemerkt und stellte fest: „Florian Fauth gehört zu Deutschlands besten Jungwinzern! Florians geniale Basis-Weine sind unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten unschlagbar!"

Zu genießen ab sofort bis 2023+

© Justyna Reiss

„SAME BUT DIFFERENT" WEISSWEINCUVÉE 2019

Upgrade für diesen Benefiz-Wein: In diesem Jahr sogar mit einer Partie aus dem Kirchspiel!

DRH052319	*„Same but different" Weißweincuvée 2019*	*DV*	*12,5% Vol.*	*11,93 €/l*	*8,95 €*

„Wie langweilig wäre das Leben, wenn nicht ab und zu ein paar von uns aus der Reihe flattern würden. Mit seiner Individualität macht jeder Einzelne die Welt ein bisschen bunter. Die Hauptsache ist doch, dass jeder die gleichen Chancen hat."

Diese Botschaft von Florian und Katja schmückt das Rückenetikett dieses in jeder Hinsicht einmaligen Weins. So, wie Katja und Florian alles Menschenmögliche für ihren kleinen Sohn Jonathan tun, so möchten sie auch anderen Betroffenen helfen. Mit dem Verkauf dieses wunderbaren Weins unterstützen wir, gemeinsam dank Ihnen, unseren Kunden, jährlich ein Herzensprojekt. Im vergangenen Jahr besuchten wir gemeinsam mit den Fauths den Kleinsägmühlerhof der Lebenshilfe e.V. in Altleiningen. Seit über drei Jahrzehnten leben und arbeiten hier Menschen mit Behinderung. Egal ob im Hofladen, in der eigenen Bäckerei oder artgerechten Viehzucht von Kühen, Schweinen und Hühnern. Alle packen an, dies sogar getreu biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise. Wir haben einen wunderbaren Nachmittag verbracht und uns vom nahezu einmaligen Konzept überzeugt. So sehr, dass wir auch in diesem Jahr wieder dem Kleinsägmühlerhof unsere Spende aus dem Verkauf dieses Weins zu Gute kommen lassen möchten.

Deshalb präsentieren wir Ihnen heute mit großer Freude diese individuelle Cuvée aus Weißburgunder, Riesling und Muskateller „Same same but different 2019".

Mit dem Kauf dieses Weines bekommen Sie einen genialen Weißwein für die kommenden warmen Frühjahr- und Sommertage, der mit seiner feinfruchtigen Aromatik herrlich erfrischt. Birnen, gelbe Pflaumen, Zitruszesten und weiße Blüten duften aus dem Glas. Seine tänzelnde Art, die rassige Aromatik und das fast blumige Geschmacksbild des Muskatellers, ähnlich wie bei einem federleichten Moscato d'Asti, prädestinieren ihn für die warmen Sommertage. Anders als die blumigen Vertreter Italiens ist der „Same but different" allerdings schön trocken. Und perlt nicht, sondern fließt seidig über den Gaumen und kleidet ihn mit großer Frische aus.

Bereits im fünften Jahr unterstützen wir nun das Weingut Seehof alljährlich zum Welt-Down-Syndrom-Tag und sind besonders stolz darauf, dass diese fantastische Weissweincuvée so viele treue Liebhaber gefunden hat. Ein ganz ganz großes Dankeschön von Katja, Florian und uns an alle Kunden, die mit dem Kauf des „Same but different" diese Idee mitgetragen und zu deren großen Erfolg beigetragen haben.

AUXERROIS „VON DEN KALKTERRASSEN" TROCKEN 2019

Die Nähe zu Frankreich ist nicht nur namentlich unverkennbar.

DRH050219	*Auxerrois „Von den Kalkterrassen" trocken 2019*	*DV 13% Vol.*	*11,93 €/l*	*8,95 €*

Dieser ‚Coup de Coeur' liegt uns besonders am Herzen. Auxerrois ist eine bis vor wenigen Jahren kaum noch nachgefragte uralte Rebsorte, die in der Stilistik ihrer feinrassigen Weine gewisse Ähnlichkeiten mit Pinot Blanc oder Weißburgunder besitzt. Ihren Ursprung hat die Rebsorte in Frankreich, wo sie nach der in der Bourgogne-Franche-Comté liegenden Stadt Auxerre benannt wurde. Der sympathische Florian Fauth hat aus Westhofener kalkhaltigen Parzellen einen wunderbaren Vertreter dieser Rebsorte in exemplarischer Qualität vinifiziert, den wir Ihnen, liebe Kunden, ganz besonders anempfehlen möchten, da er sich für uns nochmals von den beiden Basis-Burgundern in seiner Eigenständigkeit deutlich hervorhebt und nicht nur namentlich eine französischen Herkunft erkennen lässt.

Dabei muss gesagt werden, dass Auxerrois ziemlich hohe Anforderungen an seinen Winzer stellt. Die Beeren sind besonders dünnhäutig und daher auch besonders anfällig für Fäulnis. Man muss sie also mit viel Liebe pflegen und ständig nach ihrem Wohlbefinden schauen. Damit ist der Auxerrois unter den Rebsorten so etwas wie der Bonsai unter den Zimmerpflanzen. Wie gut, dass wir uns daher nur ums Genießen dieser feinen Rebsorte kümmern müssen. :-)

Schon im Bouquet wird klar, hier hat man es mit einem Unikat zu tun. Die präsente Nase duftet floral und birnig. Saftige Pampelmusen liegen im Glas, etwas gelber Tee und der Duft von nicht zu reifen Lychees mit ihren markant rosigen Noten strömt uns entgegen. All diese Düfte vermischen sich zu einem komplexen Gesamteindruck, der von ebenso ausgeprägtem Kalkduft unterlegt ist. Am Gaumen zeigt sich der Auxerrois als klarer Understatement-Wein. Florian hat ihm eine Partie von im großen alten Holzfass ausgebauten Weins spendiert, sodass er am Gaumen eine kraftvolle und aromatische Struktur besitzt. Das ist mineralisch, gleichzeitig floral und verspielt und durchaus im positiven Sinne kantig und griffig. Man spürt die Kalkböden, das exzellente Traubenmaterial und den geduldsamen Ausbau diese höchst eigenständigen Weißweines. Je länger man den Wein im Mund hat, desto intensiver tritt die Mineralität in den Vordergrund und zeigt vortrefflich die Vielschichtigkeit der Auxerrois-Traube, ohne sie beispielsweise von Holz zu überdecken. Das ist ein intensiver Auxerrois, der nochmals eine ganz andere Tiefe und Feinheit besitzt als der Weißburgunder.
Ein wunderbarer Weißwein, der stilistisch zwischen Chardonnay und Weißburgunder pendelt, aber doch völlig eigenständig ist. Mineralisch, steinig, erfrischend. Zweifellos: Dieser Wein ist ein Schatz im Weingut Seehof.

SCHEUREBE „VON DEN KALKTERRASSEN" TR. 2019

Federleichter Muntermacher

DRH050919	*Scheurebe „Von den Kalkterrassen" trocken 2019*	*DV 13% Vol.*	*13,26 €/l*	*9,95 €*

Seehofs Scheurebe „Von den Kalkterrassen" zählt zu jenen regionalen Spezialitäten Rheinhessens, die wir automatisch mit den ersten Frühlingstagen und schönen Sommerabenden verbinden. Denn hierfür ist der trocken ausgebaute und federleichte Weißwein bestens geeignet. Jahr für Jahr erleben wir eine steigende Nachfrage nach Deutschlands fantastischen Sauvignon Blancs. Diese Scheurebe bietet genau diese Aromatik, allerdings zudem ein Stück Heimat. Die zu Rheinhessen zugehörige Rebsorte liefert einen zart fruchtigen, nach weißen Blüten und nach weißen Beeren, aber insbesondere Stachelbeere, duftenden Weißwein. In einem Jahrgang, wo die Trauben voll ausreifen konnten, gesellen sich noch herrlich anregende Düfte nach Pampelmusen und Zitronen hinzu. Am Gaumen, da fegt die „Scheu" über die Zunge, zeigt auch, dass sie auf wunderbaren, vom Kalk geprägten Lagen, aufwuchs. Dieser würzige und zart florale Wein, dessen Bandbreite von Cassis, Basilikum bis hin zu Pamlemusen und Rosen reicht, ist das Ergebnis einer Ernte aus mehrfachen Lesegängen. Indem Florian unterschiedlich reife Trauben vermählt, erlangt er eine Scheurebe, welche die volle Aromenbandbreite der Rebsorte widerspiegelt. Das ist ein ganz schön komplexer Sommerwein, der allerdings widerstandslos über den Gaumen gleitet. Persönliche Kaufempfehlung unsererseits! *Zu genießen ab sofort bis Sommer 2023+*

© robert@dieth.com

„ANNO 1811", WESTHOFEN RIESLING 2018

Spaß, Spaß, Spaß und bitte nicht die Flasche wegnehmen!

DRH051418	*„Anno 1811", Westhofen Riesling 2018*	*DV 13% Vol.*	*13,26 €/l*	*9,95 €*

Diesen Riesling müssen die Beach Boys im Hinterkopf – oder sogar im Glas – gehabt haben, als sie 1964 „Fun, Fun, Fun" komponierten und sangen.

Denn großes Vergnügen ist beim „Anno 1811", der 2011 seinen Jungfernjahrgang feierte, garantiert. Ein genialer Wein, den Florian Fauth im ur-traditionellem Stil vor historischem Hintergrund produziert. Der hochgelobte Jungwinzer hat den „Anno 1811" nach niemand geringerem als Johann Wolfang von Goethe benannt. Der soll schwärmerisch vom „Elfer" gedichtet haben. Ein sagenumwobener Jahrgang, dessen Weine häufig als Kometenweine bezeichnet werden.

Doch der Wein ist dabei weniger anspruchsvolle Hochkultur als spaßbringende Popmusik! Dabei wie die Musik der späteren Beach Boys auf dem Album ‚Pet Sounds' bei allem Vergnügen kompositorisch äußerst ansprechend. Und doch sind beide Klassiker. Eigentlich alle drei: Denn den Wein hat der sympathische Jungstar und erneut frischgebackene Vater aus besten Steingrube- (der Parzelle unmittelbar neben Kellers legendärer Abtserde) und Morstein-Partien in „altem" Stil vinifiziert. Der spontanvergorene Wein schmeckt so harmonisch wie Goethe einst dichtete. So stellen wir uns eine zeitgemäße Reminiszenz an die großen Weine aus der guten alten Zeit vor.

Und wo wir schon in den 60er-Jahren sind: Los geht's mit einer „Spontinase". Der Wein braucht jetzt noch Luft, am besten ein großes Glas oder dekantieren und in die Flasche zurückgeben, oder ein wenig Reifezeit, um sich zu entfalten. Schon nach kurzer Zeit belohnt er uns für unsere Geduld. Mit einem kühlen, fruchtigen Potpourri von hiesigem Obst, zum Platzen reifer Weinbergpfirsich und einem Schnitz grünlichen Apfel, arbeiten uns mit pinker Grapefruit und einem kurzen Aufblenden noch knackiger Papaya immer südfruchtiger weiter. Spielerisch unterlegt ist das mundwässernde Ganze von etwas weißem Pfeffer, dem guten aus Kambodscha, und einer Feuerstein-Mineralität.

Dass wir hier nicht über einen staubtrockenen Wein sprechen, ist klar. Doch sensorisch wirkt der Wein nicht süß. Das ist dieses Süße-Säure-Spiel-Faszinosum, das wir und Sie, werte Leser und Riesling-Freunde, ebenfalls von Markus Molitors Weinen kennen und daran mehr als schätzen. Am Ende spielen bei diesem Unterhaltungskünstler weder Restzucker noch bestens integrierte Säure oder andere Analysewerte eine Rolle. Wie beim Essen darf man hier auch einfach mal nur „lecker" sagen! Denn am Gaumen entfaltet sich ein kraftvoller Dreiklang aus saftiger Frucht, tiefgründiger Mineralität und reinem Trinkspaß.

Dieser Riesling gehört einfach in den Picknickkorb bei einer Cabrio-Ausfahrt, macht auf Terrasse oder Balkon im Sommer ohnehin eine gute Figur und steigert den Genuss bei südostasiatischen Gerichten mit milder Curryschärfe und schmeicheln cremiger Kokossauce.

Ein Wein für einen endlosen Strand-Sommer zu dem das Motto von Goethes Sturm und Drang passt: Carpe diem! Nutze den Tag! Und trinke diesen Wein!

Zu genießen ab sofort mit Luft bis 2022+

WESTHOFENER „M", RIESLING TROCKEN 2019

Monumental, Mineralisch, Megaspaß: Der Morstein ‚M'

Zur Reservierung, Lieferbar ab Juni 2020

DRH051219	*Westhofener „M", Riesling trocken 2019*	*DV*	*19,93 €/l*	*14,95 €*

„M" steht für Morstein. Dieser Weinberg, 1282 das erste Mal erwähnt, steht sinnbildlich für den seit nunmehr Jahren andauernden qualitativen Wandel in Rheinhessen, dem größten deutschen Weinanbaugebiet. Nicht zuletzt die Weine von Klaus Peter Keller und Philipp Wittmann aus dieser Lage zeugen davon. Geprägt ist sie von Kalkstein unter schweren Tonmergel-Böden. Die Kalkschichten durchziehen Wasseradern, so dass die Wurzeln der Rebstöcke trotz bester sonniger Süd-Exposition genug Wasser sowie Nähr- und Mineralstoffe ziehen können.

„M" könnte auch für Monument stehen, weil hier kraftvolle, doch elegante, finessenreiche Rieslinge entstehen, die von der prägnant kühlen und salzigen Kalkstein-Mineralität geprägt sind. Die kommt in einem fruchtreduzierten Jahrgang wie 2019 besonders gut zur Geltung, wie wir mit großer Freude feststellen durften.

Seine noble Herkunft macht den Westhofener „M" zu einem äußerst interessanten Wein ob seines überragenden Preis-Genussverhältnis zwischen den Ortsweinen und den Topweinen des Betriebs. Ein Wein, der Rebsorte, Lage und Boden sowie Jahrgang aufs Vorbildlichste reflektiert, qualitativ durchaus anlehnt an die heimlichen Stars unserer Spitzenwinzer unterhalb der GG-Gewichtsklasse. Wir denken dabei an Klaus Peter Kellers „Von der Fels", Tim Fröhlichs „Schiefergestein" oder Hansjörg Rebholz und Daniel Wagners Terroirweine, allesamt eine Vorselektion der Großen Gewächse oder etwas jüngere Rebanlagen, also die zukünftigen Stars der Spitzenweine.
2019 zeigt sich der „M" offen und würzig und mit typisch rheinhessischer Nase. Reife Ananas zeugt von ausgereiften Rieslingtrauben, eine feine Würze vom Kalkterroir. Es duftet mit Luftkontakt immer zitroniger und nach saftigen gelben Früchten. Dabei bleibt das Bouquet rund und fein, wie polierter Marmor. Und da haben wir sie, die dunkel anmutende Mineralität, die dem Morstein so eigen ist. Der „M" wirkt noch etwas feiner als beispielsweise der Riesling „Von den Kalkterrassen", dessen brachiale Mineralität im Vordergrund steht. Der „M" zeigt sich durchaus stoffig, besitzt aber auch eine weiche Struktur, die enorm angenehm, genauer gesagt „sexy" ist. Seine rauchige und tabakwürzige Seite zeigt er erst, wenn man ihm ein großes Glas gönnt. Geben Sie Ihm den Raum, er wird sich bei Ihnen bedanken und gewinnt hierdurch an Präzision.

Seine Kraft, seine Feinheit und sein Schmelz prädestinieren diesen Monster-Morstein-Riesling zum delikaten Speisenbegleiter. Bevorzugen Sie dabei, liebe Genießer, am besten Feingewürztes mit einer zarten sahnigen Sauce, Königsberger Klopse vom Kalb, Hechtklöße in Riesling-Rahmsauce. Selbst ein Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit einer Sauce Hollandaise aus Nussbutter ist, ohne kräftigen Kartoffelsalat, eine köstliche Vorstellung. All das nur als Anregung. Denn ohne Ablenkung und mit „M" wie Muße kann man sich mit diesem Riesling blendend auch solo genossen auseinandersetzen.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2026+

© Justyna Reiss

MORSTEIN WEISSBURGUNDER „R" TROCKEN 2019

Weißburgunder von über 25 jähigen Reben aus Toplage

DRH051819	*Morstein Weißburgunder „R" trocken 2019*	*21,26 €/l*	*15,95 €*

In Subskription, lieferbar voraussichtlich ab 1. September 2020

Florian Fauth kann Weißburgunder. Spätestens als der Falstaff Weinguide schrieb „Seehof liefert den wahrscheinlich besten Weißburgunder Rheinhessens" ist es amtlich. Zwei Faktoren sind hierbei für die Güte des Weins wegweisend. Zunächst die Herkunft der Trauben. Morstein, ein Name wie Donnerhall! Eine legendäre Lage! Weltberühmt! Für uns zählen einige Erzeugnisse aus dieser magischen Lage zur absoluten Weltspitze. Nur wer exzellentes Traubenmaterial hat, hat das Ausgangspotenzial zu einem großen Wein. Neben erstklassiger Herkunft ist es der schonende und anspruchsvolle Ausbau der Weine im Keller, der zur Exzellenz des Weißburgunder R beiträgt. Die Trauben aus über 25-jährigen Reben werden im Keller gepflegt wie Edelsteine. Im Weingut Seehof baut Florian sie in Damy- und Stockinger-fässern aus, zwei der besten Tonnellerien der Welt, die mit ihrem hohen Qualitätsanspruch die besten Winzer weltweit bedienen.

Was der Ausbau im Holz bewirkt, ist mitnichten ein Eindruck von in Holz gebadetem Wein, Vanillenoten oder ähnlich aufgesetzter Aromatik. Das Holz gibt dem Weißburgunder einfach eine andere Struktur, eine etwas gediegenere. Und es sorgt dafür, dem reifen Lesegut den nötigen Grip zu verleihen. Der Jahrgang 2019 duftet nach Quitten und frischer Hefe, zeigt sich würzig und geradlinig, mit duftigen Pampelmusen als Kopfnote. Das ist das berühmte „Maul voll Wein", wie wir es lieben. Denn dieser saftigen Textur steht auch eine enorme Frische entgegen und die nötige Mineraltät, wie man sie für einen großen Wein dieser Preisklasse erwartet. Es ist die Lage Morstein, die hier dem Weißburgunder den Stempel aufdrückt, viel mehr als der Ausbau im Keller, prägt sie den Wein. Burgund, zieh Dich warm an! Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begehrst Du mehr?

© robert@dieth.com

WESTHOFENER KIRCHSPIEL, RIESLING TROCKEN 2019

Seehofs Kirchspiel 2019 ist ein tänzelnder Samurai, dessen messerscharfe Mineralität ein einschneidendes Erlebnis hinterlässt. Klares Großes-Gewächs-Niveau!

DRH051619	*Westhofener Kirchspiel, Riesling trocken 2019 DV*	*19,93 €/l*	*14,95 €*

In Subskription, lieferbar voraussichtlich ab 1. September 2020

Das Westhofener Kirchspiel ist eine besonders privilegierte Lage. Nicht nur in Rheinhessen, sondern, im vinophilen Sinne, bundesweit. Der langgezogene Osthang öffnet sich wie ein Amphitheater zum Rhein. Als Beschützer gegen kalte Winde fungieren Hügel. Die Ost- bis Südostexposition sorgt mit viel Morgensonne für ein ideales Mikroklima in den Hanglagen. Die Lage Westhofener Kirchspiel wurde das erste Mal im Jahr 1348 schriftlich erwähnt. In dieser knapp über 44 Hektar großen Traum Lage auf 120-200 Höhenmetern besitzt das mittlerweile über Deutschlands Grenzen hinaus bekannte rheinhessische „Who's who" mit Keller und Wittmann Parzellen – und Florian Fauth mit seinem Weingut Seehof.

Was er den kalkhaltigen Böden abgewinnt, hat eindeutig den Geschmack, die Struktur und das (Lager-) Potential eines Großen Gewächses. Jetzt kommt ein Aber – aber was für eins: Denn das Westhofener Kirchspiel von Seehof gibt es zum märchenhaft niedrigen Preis! Unsere bisherigen Verkostungen des Jahrgangs 2019 zeigen: Heuer gibt es richtig große Weine, vor allem dort, wo ein Bewusstsein für die klimatischen Veränderungen und Herausforderungen der letzten Jahre herrscht und dementsprechend agiert wurde.
Was es mit dem Weltruhm, der den Weinen aus dieser Lage immer wieder Vergleiche mit mittlerweile ungleich teureren Weinen aus dem Burgund einbringt, auf sich hat, springt uns förmlich aus dem Glas in die Nase hinein. Das ist klassische Riesling-Intensität pur! Dicht, vielschichtig, dabei von absolut delikater Frische. Was macht das für eine Freude, dieses verlockende Elixier aufzuschlüsseln. Ein dichtes Kalkbouquet drückt sich aus dem Glas, bleibt geradlinig und steuert zielstrebig auf uns zu. Ananas, Ingwer und Kräuter bilden den Dreiklang des Kirchspiels. Die griffige Mineralität ist es aber, welche der Lage ihre Markanz verleiht, die tänzelnde Leichtigkeit am Gaumen nicht zu vergessen, denn diese ist beeindruckend. Denn das Kirchspiel zeigt sich 2019 dank der niedrigen Erträge extraktreich, fast schon am Gaumen zusammengestaucht und unglaublich kompakt, scheint aber, nicht zuletzt wegen des langen und frischen Nachhalls, über den Gaumen zu schweben. Florian Fauth agierte im Nachhinein genau richtig, las alle Trauben Ende September, sodass sie keine Niederschläge während der Lese abbekamen. Das Ergebnis waren perfekte Rieslingtrauben. Die ältesten Reben wurden hier 1984 gepflanzt, sind mittlerweile 36 Jahre alt und liefern hocharomatisches Lesegut aus goldgelben Träubchen. 2019 besitzt hier eine besondere Güte, sodass das Kirchspiel dieses Jahr bei Seehof sogar mit dem Morstein ‚M' konkurriert. Florian zu seinem Kirchspiel 2019: „Das ist eine Ansage!"
Zu genießen ab sofort, karaffiert und aus einem großen Glas, bis 2029+

WESTHOFENER STEINGRUBE, RIESLING TROCKEN 2019

Dem Geheimnis der Lage auf der Spur

DRH050419	*Westhofener Steingrube, Riesling trocken 2019*	*25,20 €/l*	*18,90 €*

In Subskription, lieferbar voraussichtlich ab 1. September 2020

Der unmittelbare Nachbar von Kellers Abtserde. Dieser tief mineralische Riesling hat definitiv gehobenes Großes Gewächs-Niveau!

Die legendären Großen Gewächse Rheinhessens genießen als weltberühmte Aushängeschilder deutscher Rieslingkultur unter Weinliebhabern einen legendären Ruf. Die Nachfrage ist bei weitem größer als die zur Verfügung stehenden Mengen. So ist es auch bei diesem Spitzenriesling von Florian Fauth, den er aus perfekt gereiften Trauben aus einer sehr felsig-kargen und kalksteinhaltigen Parzelle mit lehmigem Boden der Steingrube gewonnen hat, die, gelegen zwischen Kirchspiel und Morstein, unmittelbar unterhalb an Klaus Peter Kellers Abtserde anschließt und der von solch sensationeller Qualität ist, dass er viele wesentlich teurere Große Gewächse mühelos an die Wand spielt!

Schon lange haben wir uns Gedanken gemacht, warum dieser Spitzenwein derartig unter dem Radar fliegt. Denn die 2001 gepflanzte Parzelle zeigt auch laut Florian Jahr für Jahr mehr von ihrem enormen Potenzial. Es fehlt schlichtweg ein VDP-Winzer, welcher die Lage singulär bearbeitet und neben Abtserde und Morstein als Spitzenlage ausbaut, was aufgrund der VDP-Statuten der Großen Gewächse nicht möglich ist. Welch enormer Vorteil für Florian, der hier seit Jahren einen der besten Rieslinge seiner Kollektion einfährt. Kennzeichen der Lage ist die intensive Steinigkeit, die hier das Bouquet prägt. Kein Wunder, bereits ca. 60 cm unter der Erdoberfläche beginnt der nackte Fels in dieser extrem steinigen Lage, so dass es kaum möglich ist, die Pfähle für die Reben gerade einschlagen zu können. Nicht umsonst weist die Flurbezeichnung auf einen Steinbruch hin, der hier früher gelegen haben muss.

Das Bouquet ist geprägt von gelben Zitronen, hinter welche sich der direkte Eindruck von Kalk und feiner Würze schiebt, der diesem Riesling aus Spitzen-Terroir so idealtypisch anhaftet. Mit zunehmender Luft zeigt der Wein auch Facetten von Ananas, Rosmarin und grüne Mandarinen. Die alten Reben ergeben einen unfassbar dichten, fast unnahbaren Wein. Man spürt hier unmittelbar, dass ein großer trockener Riesling im Glas liegt. Am Gaumen zeigt sich die Steingrube geschliffen und kraftvoll. Anders als das verspielt würzige Kirchspiel dreht sich bei der Steingrube alles um Kraft und Tiefgang. Anders als die großen Westhofener Lagen, die als Osthang situiert sind, sind die Reben der Steingrube nach Süden ausgerichtet, die allerdings nach Westen hin windoffen sind. Das bringt einen Wein hervor, der auch bei hoher Reife noch von enormer Mineralität geprägt ist. Denn über allem erhebt sich eine feine Meersalznote, die den Wein perfekt justiert und hervorragend mit den cremigen Einschlägen und dem Geschmack reifer Zitronen im Abgang des Weins harmoniert. Seehofs Steingrube ist Riesling auf der Überholspur, ein Kraftpaket in allerbester Laune.

Liebe Kunden, Florian Fauths Riesling von der Steingrube hat sich mittlerweile vom absoluten Geheimtipp zum Klassiker unseres Sortiments entwickelt und wird von Ihnen stets schon mit großer Vorfreude erwartet. 2019 zeigt sich enorm kraftvoll und terroirgeprägt und besitzt ein ungeheures Potenzial. Sicherlich einer der großen trockenen Rieslinge Rheinhessens, der für viele unter dem Radar schwebt, nicht aber für Liebhaber und Kenner der seehofschen Weine.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2032.

FLORIANS GUTSWEINE - PROBIERPAKET

DRH059919P	*Seehof-Rebsorten-Paket 2019 (12 Flaschen)*	*statt ~~93,40 €~~ nur*	*87,00 €*

Entdecken Sie die Vielfalt von Florians Gutsweinen zum unschlagbaren Probierpreis! Erleben Sie sechs verschiedene Rebsorten, alle vom rheinhessischen Kalk. Sie erhalten je zwei Flaschen:

Riesling trocken, „Edition Pinard de Picard" 2019: Kernig und fruchtreduzierter Riesling der Extraklasse.
Auxerrois „Von den Kalkterrassen" trocken 2019: Der Auxerrois wird wieder in! Dieser Wein ist ein Schätzchen!
Grüner Silvaner trocken, „Edition Pinard de Picard" 2019: Ein charmanter Prachtkerl aus alten Reben!
Weißburgunder trocken „Edition Pinard de Picard" 2019: Zechwein, Partytropfen, Sommerschoppen.
Grauburgunder trocken „Edition Pinard de Picard" 2019: Tiefenentspannter Grauburgunder. Einfach cool.
Spätburgunde rosé trocken 2019: Ein traumhaft mineralischer und schlanker Sommerhit.

MORSTEIN ALTE REBEN, RIESLING TROCKEN 2019

Die Alten Reben vom Morstein ergeben einen Riesling-Solitär, der mühelos auf Niveau eines Großen Gewächses anzusiedeln ist.

DRH051019	*Morstein Alte Reben, Riesling trocken 2019*	*33,20 €/l*	*24,90 €*

In Subskription, lieferbar voraussichtlich ab 1. September 2020

TOP-Riesling aus Rheinhessen!
Florians Spitzenwein, der Morstein Alte Reben, steht im Jahrgang 2019 unter einem guten Stern. Denn bevor die regnerischen Tage im Oktober eintrafen, hatte Florian, der erkannte, wie kurz das ideale Lesezeitfenster dieses Jahr ausfallen wird, längst alle Trauben gelesen. Diese waren – auch das ist eine Typizität der 2019er Weine – enorm niedrig im Ertrag, was jedoch hocharomatische Trauben hervorbrachte mit enormen Extrakten. Das Ergebnis sind überraschend fruchtreduzierte und terroirbetonte Weißweine, die das Zeug zu großen Langstreckenläufern haben.
Der Westhofener Morstein ist eine reine Südlage. Die besten Parzellen dieser rheinhessischen Renommierlage verleihen ihren Weinen wegen des sehr hohen Anteils an verwittertem Kalkstein im Untergrund eine einzigartige salzig-mineralische Struktur. Die Reben stehen hier zwischen 180 bis 240 Höhenmetern in einem sanften Hang. Für uns zählen einige Erzeugnisse aus dieser magischen Lage zur absoluten Weltspitze. Besonders die Rieslinge zeichnet eine schiebende Kraft und innere Ruhe bei feiner Würzigkeit aus, wie man sie andernorts selten findet. Hier zeigt sich auch, warum der Morstein solch legendären Ruf besitzt. Denn wir spürten alle am eigenen Leib, welch lange Wärmeperioden der vergangene Sommer wie schon im Vorjahr besaß. Die tiefwurzelnden Reben hatten hier eine perfekte Wasserversorgung, weil sie, anders als junge Reben, auch längere Trockenzeiten mühelos durchstehen können. Doch der Morstein in Westhofen besitzt mit seiner Tonschicht eine wasserführende Funktion, versorgte die Reben zusätzlich besonders gut.

2019 duftet der Morstein enorm fein. Sein Bouquet ist komplex, geprägt vom rauchigen Duft, etwas frischem Sesam und reifer Ananas. Eine dunkle Komponente liegt über dem Riesling, welche die Lage so sehr kennzeichnet. Schon mit dem ersten Schluck wird klar: Hier dreht sich alles um einen kraftvollen Riesling, der allerdings Ruhe ausstrahlt. Er ist dunkelwürzig, intensiver als der kleine Morstein „M“ und von einer Mineralität, die kurzum als griffig zu bezeichnen ist. Er schraubt sich regelrecht am Gaumen entlang, wird von der anfänglich saftigen Art immer präziser und fester, wie eine Schraube, die sich allmählich ins Gewinde festdreht. Dieser schroffe, vom Kalk geprägte Wein bleibt griffig und verbirgt doch nicht seine feine zitronige Frucht (Zitronen und Ananas), die ihn bis zum Ausklang begleitet, der enorm lange anhaftet. Spätestens nach der legendären VINUM-Probe steht Seehofs Morstein auf jeder Einkaufsliste eines Rieslingenthusiasten. Gerne greifen wir die Geschehnisse der berüchtigten Verkostung für Sie nochmals auf: Rudolf Knoll, ein Urgestein des deutschen Weinjournalismus und intimer Kenner der Szene, testete die großen Weine Deutschlands. Da Pinard de Picard gebeten worden war, als führender Versender großer deutscher Weine ausgewählte Spitzengewächse zur repräsentativen VINUM-Probe einzusenden, hatten wir einen qualitativen Überflieger und absoluten Geheimtipp aus dem Morstein angestellt. Wieso Geheimtipp? Aus dem legendären, weltweit berühmten Morstein, um den sich Weinliebhaber aus aller Welt und die höchst dekorierten Spitzenrestaurants verzweifelt (und zumeist vergeblich) bemühen?
Nun, Florian Fauth, unsere Deutschland-Entdeckung 2008, gehört nicht dem VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) an und darf so seinen Fabel-Riesling aus dem legendären Westhofener Morstein nicht als Großes Gewächs vermarkten. Was dessen Bekanntheitsgrad natürlich einschränkt, da er auf den berühmten Großen- Gewächs-Proben (die ausschließlich VDP-Betrieben vorbehalten sind) nicht präsentiert werden kann. Und das, obwohl dieser Referenzriesling für feinste Frucht und abgrundtiefe Mineralität qualitativ die allermeisten Großen Gewächse Deutschlands locker hinter sich lässt!
Daher schickten wir auch, zutiefst überzeugt von der singulären Klasse dieses Rieslings, Fauths Paradepferd ins VINUM-Rennen, neugierig, wie er sich denn im Umfeld der besten deutschen Weine schlagen würde. Das Resultat: Klaus Peter Keller gewann die Verkostung, im direkten Verfolgerfeld, ihm hautnah auf den Fersen, unser ebenso sympathischer wie „hochtalentierter“ (VINUM) Florian Fauth mit seinem genialen Morstein, der im übrigen derart unverschämt preis„wert“ daherkommt, dass VINUM ihn zum „Top- Tipp der Verkostung“ kürte! *Wahrlich: Mit diesem Monument aus den Alten Reben greift Florian die absolute Weltspitze an!*

Sabine & Philipp: On the road!

Müller-Ruprecht

PFALZ

© Melanie Hubach

„Gemeinsam sind wir uns einig, dass die Lagenqualität Saumagen, Kreidkeller, Weilberg und Herrenberg und die Pflege dieser Weinberge das Essentielle für die Trauben sind, aus denen klare, feine Weine werden sollen."
– Sabine Wöhrwag

Kallstadter Saumagen 2019: Eine „Sau"-starke Kollektion

„Unser Weingut befindet sich in einer stetigen Fortentwicklung anstatt in einem unmittelbaren Umbruch." –Philipp Wöhrwag

In Kallstadt an der Deutschen Weinstraße befindet sich das Weingut Müller-Ruprecht. Für viele Weinliebhaber lässt bereits die Nennung dieser kleinen Gemeinde ihre Herzen höher schlagen. Denn untrennbar verbunden mit der Haardter Ortschaft ist eine der legendärsten Lagen der gesamten Pfalz, der Kallstadter Saumagen. Jene Lage, deren Terroir besonders vielschichtig ist, bringt große trockene Rieslinge hervor, die unsere Wahrnehmung für Pfälzer Weine über Generationen geprägt haben. Ein Riesling aus dem Saumagen ist kraftvoll, saftig und dabei von einem mineralischen Gerüst geleitet, welches nur die besten Lagen hervorbringen können. Ein Saumagen überzeugt durch Kraft und Finesse, ist in jedem Fall aber ein Typ Riesling, der mit seiner saftigen Art zu überzeugen weiß.

Seit 1702 wird im Weingut Müller-Ruprecht Wein produziert. Eine Tradition, die in der heutigen Zeit keine Selbstverständlichkeit darstellt. Und gerade deshalb hat sich Sabine Wöhrwag dazu entschieden, die Familiengeschichte des 20 ha umfassenden Betriebes fortzuführen. Sie kann dabei auf geniale Lagen zurückgreifen, die zu den besten der Haardt gehören und allesamt auf engstem Raum direkt um den Ort gelegen sind. Zu den Spitzenlagen neben dem Saumagen zählen der Kreidkeller und Weilberg, Lagen, deren Luftlinie nicht mehr als einen Kilometer zum Weingut beträgt, so wie wir dies oftmals auch im Burgund kennen. Diese Kleinräumigkeit erlaubt den Blick ins Detail, auf die parzellengenauen Unterschiede. Und diese sind bei Müller-Ruprecht klar schmeckbar.

Sabine Wöhrwag ist eine Bilderbuch-Pfälzerin, eine feinsinnige und gleichzeitig energiegeladene Frau. Sie liebt ihr kleines Paradies, die Weinberge, diese sind ihr zu Hause. Das Ergebnis ihrer Arbeit: Ein großes Stück Pfälzer Herrlichkeit im Glas. Tatkräftig unterstützt wird sie dabei von ihrem

Mann Philipp, einem klugen Kopf, der mit seinen württembergischen Wurzeln und klaren Vorstellungen das Weingut seit 2016 gemeinsam mit Sabine Schritt für Schritt weiterentwickelt (und 2019 unter die 20 besten Winzer der Pfalz gewählt wurde).
Wir haben Sabine und Philipp zu Jahresbeginn besucht und den Jahrgang 2019 verkostet. Es ist mengenmäßig leider der kleinste der Gutsgeschichte, denn qualitativ ist es vielleicht der bisher ausgereifteste. Die ausgezeichnete Qualität zeigt sich mit jedem Schluck, Ergebnis der extrem niedrigen Erträge in 2019, die extraktreiche und mineralische Weine hervorbrachten. Dabei rückt die Frucht etwas in den Hintergrund – eine Feststellung, die wir auf unseren bisherigen Winzerbesuchen immer mehr als Jahrgangsmerkmal verstehen – zugunsten einer klaren und präzisen Mineralität. Wir würden sagen: Weine mit Idealproportionen!

Unser Fazit: Hier in Kallstadt arbeitet ein gut funktionierendes, hochmotiviertes Team mit gemeinsamen Idealvorstellungen daran, Weine zu machen, welche immer deutlicher die Herkunft und Heimat der Reben betonen. Sabine und Philipp sind unterwegs auf einer spannenden Reise mit einem klarem Ziel und haben das Ruder fest in der Hand, es ist faszinierend, im direkten Vergleich der Jahrgänge die behutsame und dennoch deutlich schmeckbare Verschiebung hin zu Weinen mit deutlich mehr Profil und Terroircharakter nachzuvollziehen mit dem vorläufigen Höhepunkt, der wunderschönen aktuellen 2019er Kollektion.
Sabines Eltern, Jutta und Ulrich, stehen dabei als fester Anker im Hintergrund und ermöglichen diese Weiterentwicklung des Traditionsbetriebs, der sich nicht völlig neu erfinden will, sondern sich der tief verwurzelten Tradition bewußt ist. (Philipp: „Unser Weingut befindet sich in der Fortentwicklung und nicht im Umbruch.“). Eine Stärke, die nur Generationenbetriebe für sich nutzen können. Und Sabine und Philipp, die gerne gemeinsam verkosten, kochen und über Weine, Gott und die Welt diskutieren, die viel arbeiten, aber auch lustvoll genießen können, sind sich dieser Stärken voll bewusst.
Probieren Sie, liebe Kunden, diese verzaubernden Pfälzer Pretiosen, die über ein geniales Preis-Genuss-Verhältnis verfügen, wir versprechen Ihnen, es lohnt sich!

„PINK LADY" ROSÉ TROCKEN 2019

Toskana-Feeling aus der Pfalz

DPF060819	*„Pink Lady" Rosé trocken 2019*	*DV*	*12% Vol.*	*11,86 €/l*	*8,90 €*

Sabine und Philipp Wöhrwag sind ein Spitzen-Team. Und sie stellen sich regelmäßig höchste Ansprüche, um ihren Lagen-Rieslingen, die im Haardter-Spitzenterroir verteilt sind, einen klaren Ausdruck zu verleihen. Und die beiden sind auch ein liebenswertes Pfälzer Paar, dem Genuss aufgeschlossen, gemeinsam am Herd stehend – und, wir dürfen es schon verraten, bald mit drei kleinen aktiven Jungs im Gepäck – zelebrieren sie das schöne Leben. Kein Wein verkörpert dieses Genuss-Moment mehr als der „Pink Lady“ Rosé, einer unserer charmantesten und meistverkauften Roséweine.

Warum? Weil man mit der ‚Pink Lady‘ einfach gemütlich den Arbeitstag ausklingen lassen kann, die sommerlichen Stunden auf der Terrasse begleiten oder sich einfach nur einem unkomplizierten Weinvergnügen hingeben kann, immer mit der Animation zu einem weiteren Glas, garantiert.

Der intensiv himbeerfarbene Rosé aus saftigen Merlot-Trauben duftet beerig im Glas. Himbeeren mit Minze, Maraschino-Kirschen, Rosenblätter. Was für ein wunderbar intensives aber auch angenehm herbes Bouquet. Die „Pink Lady“ strotzt vor Charakter, zeigt sich aromatisch nachhaltig, besitzt aber eine angenehm herbe Würzigkeit anstelle überbordender Fruchtsüße, die oftmals spätestens mit dem zweiten Glas sättigend wirkt. Das Gegenteil ist der Fall! Eingelegte Kirschen und Rosenblätter vermischen sich hier bei diesem aromatisch kraftvollen Roséwein, der seidig über den Gaumen tänzelnd und eiskalt genossen werden darf. Kurzum: Authentischer Sommerrosé aus der sonnenverwöhnten Pfalz, der Toskana Deutschlands. Wer möchte da zur Erfrischung noch zum Aperol-Spritz greifen, wenn die Natur derartig erfrischende Kunststücke hervorbringt?

Idealer Begleiter nicht nur an warmen Sommertagen, passt zu Pool-Partys mit aufblasbaren Flamingobötchen, auf Eis gekühlt, als Begleiter zum Sandburgenbauen oder einfach nur zum Ausklang des Feierabends. Höchst probierenswert und ein Must have für den kommenden Sommer!

SCHEUREBE TROCKEN 2019

Ein Stück Heimat

DPF061319	*Scheurebe trocken 2019*	*DV*	*12% Vol.*	*11,33 €/l*	*8,50 €*

Eine Alternative zum Sauvignon Blanc? Natürlich Sabine und Philipp Wöhrwags trockene Scheurebe! Die Scheurebe ist in Deutschland beheimatet und aromatisch dem Sauvignon Blanc sehr naheliegend. Und es ist das vorherrschende Klima, welches ausschlaggebend dafür ist, wie nahe eine Scheurebe dem internationalen Klassiker kommt. Philipp, der dieses Jahr überwiegend für den Jahrgang im Keller verantwortlich zeichnet, denn Sabine erwartet bald einen dritten Bub im Hause – um die nächste Generation machen wir uns also keinerlei Sorgen – schätzt einen fruchtreduzierten Typ Scheurebe. Damit spielte ihm der Jahrgang 2019 voll in die Karten. Dieser trocken ausgebaute Weißwein duftet zart floral nach Maiglöckchen, bleibt immer fein im Duft. Nur ein zart traubenfruchtiger Duft schlängelt sich durch die feine Kopfnote. Am meisten beeindruckt uns die diesjährige Scheurebe aber am Gaumen. Hier besticht dieser konsequent trockene Wein durch eine beeindruckende Vielschichtigkeit und Aromenbandbreite, die von würzig, fast tabakigen Komponenten bis hin zu Basilikum, Johannisbeeren und Lychee reicht. Geheimnis der Komplexität dieses so animierend tänzelnden Weins ist eine Lese in zwei Schritten. Die unterschiedlichen Reifegerade der Scheurebe-Trauben ergeben eine faszinierende Komplexität und ein anregendes Aromenspiel, wie wir es uns von einer schön knackigen Scheurebe wünschen.

WEISSBURGUNDER TROCKEN 2019

Federleichter und höchst animierender Pfälzer

DPF060119	*Weißburgunder trocken 2019*	*DV*	*12% Vol.*	*9,73 €/l*	*7,30 €*

Wir möchten hier an dieser Stelle ganz besonders die Verführungskraft des neuen Jahrgangs von Sabine und Philipp hervorheben. Denn dieser Weißburgunder, natürlich handgelesen und streng selektioniert und mit viel Liebe und Aufmerksamkeit vinifiziert, überzeugt uns mit seiner ausgeprägten Mineralität, die wir als jahrgangstypisch sehen. „Unsere Weine sollen trocken, mineralisch und zurückhaltend sein. Durch den zeitweise trockenen Sommer ist die Frucht bei den 2019ern weniger intensiv ausgeprägt, der Wein texturreicher, ohne eben jedoch zu fruchtig geraten. Denn eine zu hohe Fruchtintensität stammt eigentlich immer aus wärmeren Jahren mit gut wasserversorgten Böden, welche die Trauben schnell reifen lassen.“ merkt Philipp hierzu an.

Müller-Ruprecht

Welch federleichter und animierender Frühlingswein hier im Glas liegt, wird bereits im Bouquet klar. Es duftet zart nach Birnen und noch festen, bißfesten Bananen. Darüber liegt der verführerische Duft von weißen Blüten. Das wirkt schon in der Nase sehr akzentuiert und selbstbewusst und fließt genau so geradlinig und nur zart cremig über den Gaumen. Ein wunderbar leichter und filigraner Vertreter eines Weißburgunders, der sich wie ein Spaziergang über eine grüne, blühende Sommerwiese anfühlt. So glockenklar und typisch für die Rebsorte, von gut integrierter und eher weicher Säure geprägt, lieben wir Weißburgunder der Einstiegsklasse. Ein wunderbarer Aperitif für die ersten Sonnenstunden im Jahr. Toller Wein!

GRAUBURGUNDER TROCKEN 2019

Stark abgeliefert!

DPF060219	*Grauburgunder trocken 2019*	*DV*	*12,5% Vol.*	*11,33 €/l*	*8,50 €*

Die 2019er machen uns schon jetzt richtig Freude. Wie schön und deutlich die Herkünfte dieses Jahr herausschmeckbar sind und welche Rebsortentypizität der Jahrgang zulässt, zeigen uns die beiden Burgunder-Weine von Müller-Ruprecht. Der Weißburgunder ist ein tänzelnder und floraler Wein, der mit heller Frucht über den Gaumen gleitet. „Der Grauburgunder darf ruhig etwas mehr Textur haben“, meint Philipp. Und weil er ihn zudem als etwas seriöseren Wein einschätzt, gingen in die Stahltank-Cuvée zudem zwei Holzfässer ein. Mitnichten handelt es sich hierbei allerdings um einen Barrique-Wein. Viel mehr schätzt Philipp den offeneren Luftkontakt des Holzes. Der Grauburgunder bekommt hierdurch eine andere Textur und auch eine gesetztere Aromatik. Er ist im besten Wortsinne ‚gefällig', dabei aber nie übersättigend, sondern stets animierend. Einfach die pure Lässigkeit, in Flaschen gefüllt. Im Glas versammelt sich ein dichtes Bouquet mit dem Duft nach Melonen, Hopfen und einer zarten Würze. Am Gaumen empfängt einen der Grauburgunder mit offenen Armen. Er ist angenehm weich in der Textur, zart cremig, wird allerdings von einer pikanten Frische geleitet. Der trockene Ausbau hält ihn auf Spur, damit hebt er sich ab von den überschminkten und allzu gefälligen Grauburgundern dieser Welt. Nein, dieser Wein hat bereits Anspruch, zeigt seine Herkunft und die klare Handschrift des Weinguts. Er begeistert obendrauf, zeigt sich voller Lebensfreude und ohne jede Schwere! Er rinnt in einem langen Finale die Kehle hinab, gewinnt mit Luftzufuhr noch an Körper, Fülle und Präsenz, ohne aber seine Finesse zu verlieren. Derartig viel Wein für kleines Geld erhält man nur in kleinen Familienbetrieben, die sich den Weinen Fass für Fass widmen können.

Sofort trinkfertig für die nächsten 3-4 Jahre.

„ANNABERG" RIESLING TROCKEN 2019

„Clos Annaberg" zeigt dem Pfälzer Schoppen die kühle Schulter

DPF060419	*„Annaberg" Riesling trocken 2019*	*DV*	*12% Vol.*	*9,86 €/l*	*7,40 €*

Dieser Wein ist ein Statement!
Er bringt im Riesling-Portfolio im Hause Müller-Ruprecht wohl die kühlsten und tänzelndsten Rieslinge hervor. Der Annaberg, eine hochinteressante Lage, welche an der einen Seite von einem Wald abgeschirmt wird, kühl und geschützt gelegen ist, an seiner Stirnseite an einen Kalksteinbruch stößt, dessen Sedimente im Laufe der Jahrtausende in die Buntsandsteinlage geschwemmt wurden, hat es uns direkt bei unserer Weinbergstour mit Philipp Wöhrwag angetan. „Bereits Uli, mein Schwiegervater, legte uns nahe, dieses Flecken zu bewirtschaften und Uli hat immer eine gute Nase für solch genialen Lagen," schwärmt Philipp. „Er ist unser ältester Weinberg, die Nähe zum Wald und insbesondere die Einmischung des Kalks bringt einen Typ Riesling hervor, der sich deutlich vom nur durch Buntsandstein geprägten eher süffigen Riesling abhebt. Genau das gefällt mir an der Lage."
Es ist die formidable Mischung aus duftigen und aromatischen Komponenten und brachialer Kalkmineralität, die diesen Riesling auszeichnet. Er wirkt schlank, floral und eher dezent fruchtig. Führt man das Glas zur Nase, will man sich unbedingt intensiver mit diesem Riesling auseinandersetzen, man spürt, dass hier ein starker Charakter vorhanden ist. Das ist ein Riesling, der sich nicht um Mainstream schert, einer mit Charakter und richtig Selbstbewusstsein. Kühl und frisch im Wesen, facettenreich. Eine würzige und weiche Textur geleitet die zitronige Furcht bis zum Abgang. Das ist kein Brecher, kein Schoppen-Riesling, der mit Saft und Kraft überzeugt, sondern ein überraschend straffer und mineralischer Riesling. Der Annaberg ist schon lange fest im Blick unserer Kunden, und 2019 ist vielleicht der stärkste, den wir kennenlernen durften! Streichen wir das ‚vielleicht'. Absoluter Top-Tipp der Kollektion.

KALLSTADTER KREIDKELLER RIESLING TROCKEN 2019

Der Lagenname bürgt bereits für einzigartiges Terroir

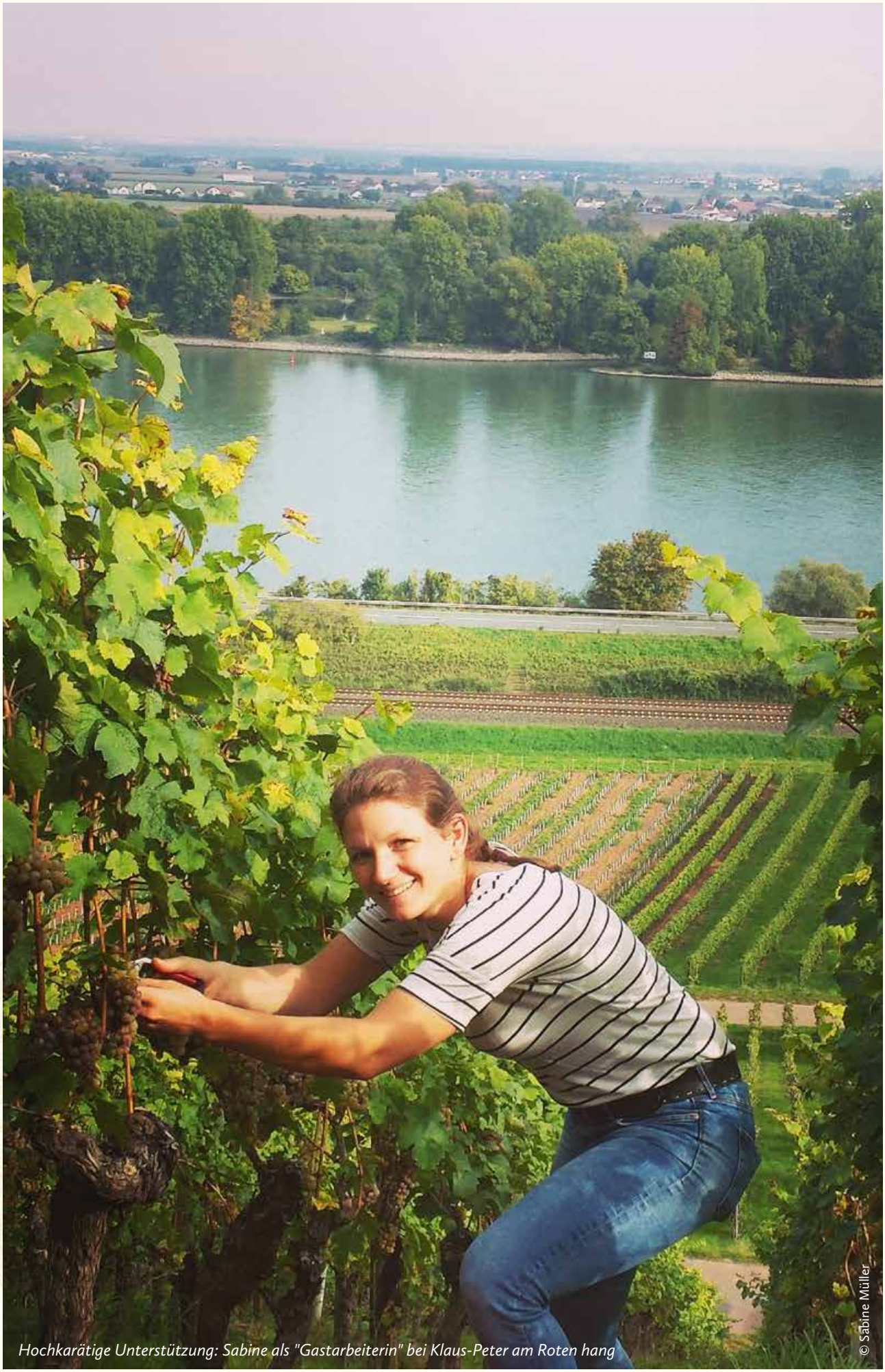
DPF060519	*Kallstadter Kreidkeller Riesling trocken 2019*	*DV*	*12,5% Vol.*	*12,66 €/l*	*9,50 €*

Sabines Lieblingslage!
Der Kallstadter Kreidkeller ist Sabines geheime Lieblingslage. Die im Weingutsbesitz befindlichen Parzellen der Lage liegen hoch oberhalb des Annabergs – zum regnerischen Jahresbeginn konnten wir uns hiervon selbst einen Eindruck verschaffen und kraxelten den steilen ‚Katzenweg' hinauf – besitzt aber ein völlig anderes Terroir. „Wir können hier in unseren Haardter-Lagen die volle Bandbreite des Rieslings aufzeigen," erklärt Philipp: „Der Kreidkeller steht anders als der Annaberg mit seinem Buntsandsteinuntergrund auf reinem Kalkfelsen und ist deutlich höher gelegen als der Annaberg. Es ist hier tagsüber wärmer, weil die Sonne später untergeht und nachts kühlt es schneller ab." Besonderheit sind die alten Rebstöcke, die in dieser generell eher trocken Lage stehen. Das war 2019 wieder ein großer Vorteil, denn die Rebstöcke sind das ‚Leiden' gewöhnt und kommen auch über trockene Sommer hinweg, ohne das geringste Stressanzeichen zu zeigen.

Die Nase deutet es bereits an: Der Kreidkeller ist ein schlanker und geradliniger Typ Riesling. Diese eher zurückhaltende Lage verlangt etwas mehr Zeit als der bereits in der Jugend stets präsente Saumagen. Er zeigt aber seine noble Herkunft schon deutlich am Gaumen. Dort präsentiert er sich zwar schlank, aber auch saftig, überzeugt mit einer subtilen Birnen-Frucht, dezenter Würze und einer genialen Salzigkeit im Abgang. Mit Luftkontakt gewinnt er an Fruchtausprägung, dann hallen reife Zitronen im Abgang nach. Durch das kalkhaltige Terroir, das über 25 Millionen Jahre alt ist, entstand in 2019 ein gertenschlanker Wein.

Dieser Wein zum Trinken und Philosophieren macht auch solo einfach Spaß im Glas. Speisen dazu dürfen durchaus gehaltvoll sein, Dampfnudel mit Woisoß' oder Geräuchertes passen wunderbar. Gerne auch ein Thunfisch-Sashimi mit Sojasauce oder sanft gegarter Lachs in einer Sahnesauce.

Zum Softortgenießen – am besten mit Luft durch Karaffe– und bis 2024+



Hochkarätige Unterstützung: Sabine als "Gastarbeiterin" bei Klaus-Peter am Roten hang

© Sabine Müller

KALLSTADTER SAUMAGEN, RIESLING TROCKEN 2019

DIE Pfälzer Paradelage zum Top-Preis.

DPF060919	*Kallstadter Saumagen, Riesling trocken 2019*	*DV*	*12,5% Vol.*	*12,66 €/l*	*9,50 €*

Markus Budai: Mit dem Kallstadter Saumagen verbinde ich meine allerersten Weinerfahrungen und Reisen durch die deutschen Anbaugebiete. Ich kann mich noch gut daran erinnern, als ich meinen ersten Saumagen-Riesling im Glas hatte. Das war im Weinhaus Henninger in Kallstadt, wenige Fußschritte vom Weingut Müller-Ruprecht entfernt. Natürlich gab es zum Saumagen Riesling die gleichnamige und weltberühmte Speise, den Saumagen, jenes außerhalb der Pfälzer inexistente und wohl auch kaum durchsetzbare, mit Sauerkraut servierte Leibgericht von Helmut Kohl. Eben dieser Regionalkult und das in jedem Winkel entlang der Weinstraße förmlich einzuatmende Traditionsbewußtsein entfachte mitunter meine Liebe zur Pfalz und auch zum Riesling!

Der „Kallstadter Saumagen" gehört zu den besten Weinlagen in der Pfalz. Die Römer haben hier schon Kalk gebrochen und so entstand u.a. ein Kessel mit reiner Südhanglage, die sich nur zum Dorf hin Richtung Osten öffnet. In diesem außergewöhnlichen Kleinklima, einem magischen Ort, gelangt der Riesling zu voller Reife. Die Wärme dieses sonnenverwöhnten Fleckchens der Mittelhardt speichern die Böden aus Lösslehm und Kalkmergel. Und reichen sie mit opulenter Frucht an die Trauben weiter und sorgen gleichzeitig für eine wunderbare Mineralität. In großen Jahren sind die trockenen Weine von einer geradezu barocken Fülle; erstaunlich haltbare Weine mit enormer Kraft und mächtigem Körper, eingebettet in einen famosen mineralischen Spannungsbogen!

Sabine und Philipp besitzen hier mehrere Parzellen, die unterschiedlich exponiert sind. In ihrem Lagenwein kommt der typische Charakter der Pfälzer-Kultlage am besten zur Geltung. Es ist der präsenteste Riesling im Lagen-Portfolio, ein bodenständiger Riesling, der einen herzlich umarmt. Man schmeckt den kräftigen Boden, auf dem die Trauben gedeihen, man riecht das perfekt ausgereifte Traubenmaterial. Aprikosen tummeln sich im dichten Bouquet, reife gelbe Zitronen und ein Hauch von Pfirsich. Dabei zeigt sich der Saumagen am Gaumen kraftvoll und würzig, ohne zu sehr in purer Steinobstaromatik zu verweilen. Man schmeckt, dass man es hier mit einer Weltklasse-Lage zu tun hat, um deren Besitz

sich aktuell so viele Winzer wie nie zuvor bemühen, deren Rebflächen zu den teuersten der Pfalz zählen. Präzise halten sich im Glas druckvolle Strahlkraft und feine Harmonie die Waage. Dieser Wein ist kraftvoll und filigran zugleich! Wir tauchen regelrecht ein in die verführerische Mineralität, die wie die saftige Frucht den Charakter der traditionsreichen Spitzenlage widerspiegelt. Sabine und Philip Wöhrwag haben mit diesem Riesling geschafft, das Terroir des „Kallstadter Saumagen" herauszuarbeiten. Gleichzeitig drücken sie dem fruchtigen, präzisen und mineralischen Wein ihren Stempel auf. Viel mehr Riesling aus einer Top-Lage geht zu diesem Preis kaum!

PS: Natürlich muss man keinen Saumagen auf dem Teller haben, um die Faszination dieser Lage zu verstehen. Dieser aromatische Weißwein ist auch ein wunderbarer Begleiter von Fischvorspeisen oder asiatischen Gerichten.

Zu genießen sofort und bis 2025+

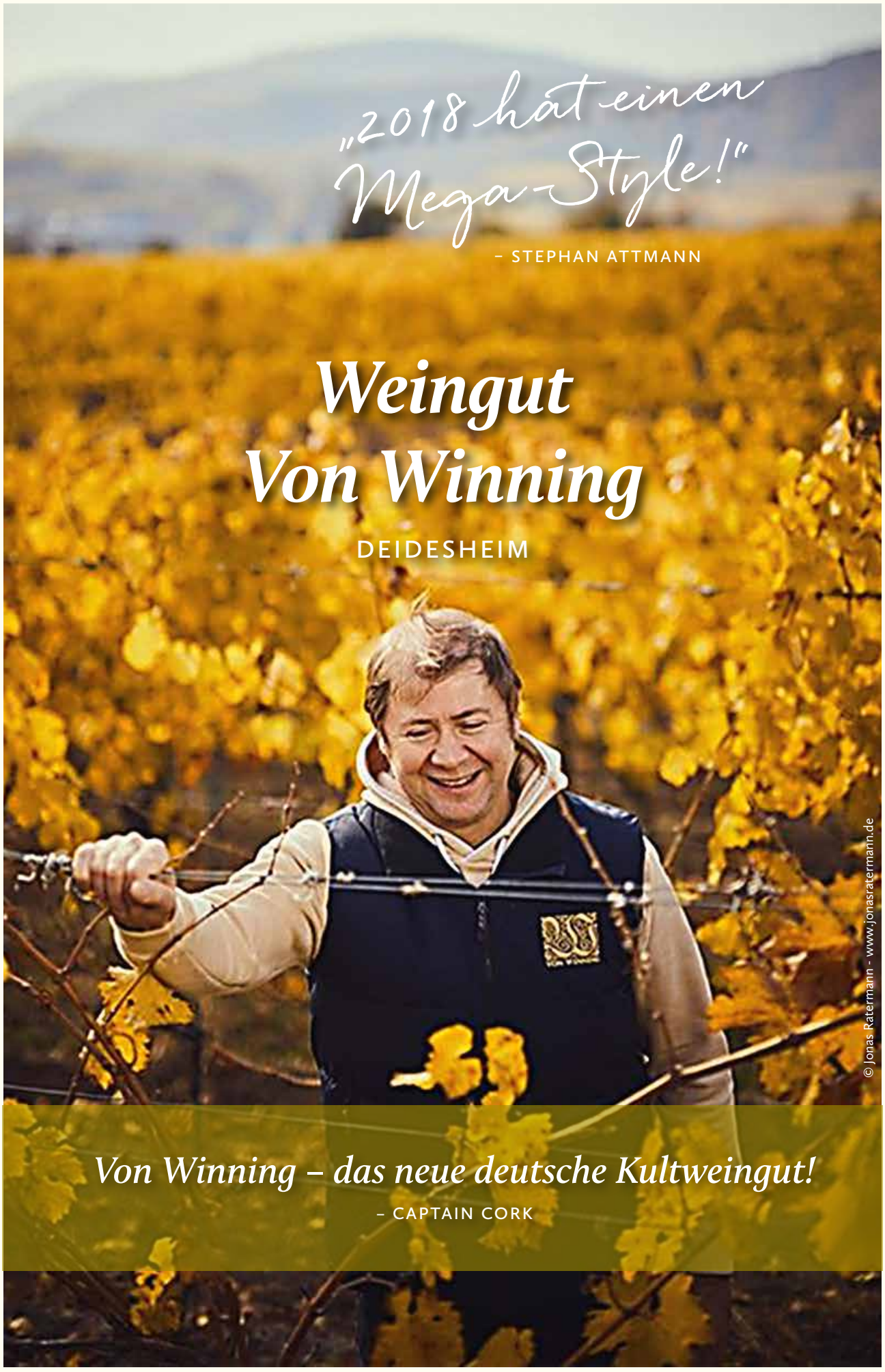
11 + 1 *gratis!*

MÜLLER-RUPRECHT PROBIERPAKET

DPF069919P	*„Rebsorten" Probierpaket 2019 (12 Flaschen)*	*DV*	*statt ~~100,20 €~~ nur*	*89,95 €*

Sabines und Philipps Querschnitt durch die Rebsorten unseres beliebten Kallstadter Weinguts. Dieses Paket gibt einen idealen Überblick über die so preiswerten Weine. Sie erhalten je zwei Flaschen:

Weißburgunder trocken 2019: Ein federleichter und höchst animierender Pfälzer
Grauburgunder trocken 2019: Ein im besten Sinne „gefälliger" Grauburgunder
„Pink Lady" Rosé trocken 2019: Einer der charmantesten Rosés der Pfalz mit Toskana-Feeling.
Scheurebe trocken 2019: Ein Stück Heimat. Für alle Liebhaber des Sauvignon Blanc.
„Annaberg" Riesling trocken 2019: Der „Clos Annaberg" ist ein kühler und tänzelnder Riesling.
Kallstadter Saumagen, Riesling trocken 2019: Aus DER Pfälzer Kultlage. Saftig, kräftig und komplex.


„2018 hat einen Mega-Style!"
– STEPHAN ATTMANN
Weingut Von Winning
DEIDESHEIM
© Jonas Ratermann - www.jonasratermann.de
Von Winning – das neue deutsche Kultweingut!
– CAPTAIN CORK

Hier tummelt sich ein begeistertes, leidenschaftsgetriebenes Team, angeführt von einem Revolutionär für die Weinbranche, der Großes leistet und weiß, wie man dies umsetzen muss, ein Elon Musk oder Steve Jobs der Weinbranche.

Sauvignon Blanc 500 2018; „Wir sind mit diesem Jahrgang volle Kanne an der Loire gelandet. Ein großer Wurf, mit dem kann man ein Jahrzehnt auf Weltreise gehen."
– Stephan Attmann

Liebe Kunden, als Stephan Attmann, Quereinsteiger oder, wie er selbst über sich sagt, „Späteinsteiger", vor über einem Jahrzehnt von Investor Achim Niederberger für das Weingut Von Winning verpflichtet wurde, traute ihm wohl niemand direkt zu, dass er einmal die gesamte Pfalz in Aufregung versetzen würde und mit seiner Neuinterpretation des Rieslings nicht nur einen neuen Weinstil erschaffen würde, sondern die Mittelhaardt wieder zum absoluten Publikumsmagneten entwickeln könnte.

Was Stephan Attmann in den letzten Jahren mit seinem Team aufgebaut hat, ist einmalig. Und jeder, der weiß, wie Stephan gestrickt ist, kann sich vorstellen, dass er von Jahr zu Jahr noch einen kleinen Tick besser werden möchte. Das haben die großen Weinmacher der Welt alle gemeinsam. Und Stephan ist jemand, der mit Schallgeschwindigkeit durch die Welt eilt und bereits jetzt in nur einem Jahrzehnt umzusetzen wusste, wofür viele Weingüter über Generationen brauchen. Es scheint, als ob er die Siebenmeilenstiefel aus Ludwig Bechsteins „Der kleine Däumling" trägt, wo es heißt: „Das waren Stiefel, wenn man damit sieben Schritte tat, so war man eine Meile gegangen." Und so fühlen wir uns auch mit jedem Besuch im Weingut wie bei einem Startup. Dieses Fleckchen hier hat etwas Magisches, es verzaubert und inspiriert. Mit jedem Besuch gibt es eine Neuerung und die hat es meist in sich. Hier tummelt sich ein begeistertes, leidenschaftsgetriebenes Team, angeführt von einem Revolutionär für die Weinbranche, der Großes leistet und weiß wie man dies umsetzen muss, ein Elon Musk oder Steve Jobs der Weinbranche.

Die Philosophie seiner Arbeit ist außergewöhnlich. Seinen trockenen Spitzenweinen auf Weltklasseniveau von berühmtesten Pfälzer Lagen widmet er das klassische Jugendstil- Etikett, angelehnt an die Glanzzeiten des Weinguts Von Winning zu Anfang des 20. Jahrhunderts. Die anderen Weine, die uns ebenfalls großartig munden und die eher für den anspruchsvollen Genuss für jeden Tag konzipiert sind, finden sich unter dem ebenfalls traditionsreichen Namen Dr. Deinhard. Alle so ungemein facettenreichen Weine von Stephan zeichnet eine betörende Aromatik aus und sie sind in ihrer Textur komplex und dicht verwoben mit einer betörenden Fülle und enormem Tiefgang. Und was besitzen sie allesamt für eine durchdringende Mineralität! Die Großen Gewächse erinnern stark an hochwertige weiße Burgunder der absoluten Spitzenklasse. Es sind visionäre Tropfen, die einen ureigenen Stil begründen. Stephan Attmann (von VINUM zu recht als Riesling-Champion gefeiert), sein Verständnis für Wein und sein ureigener Stil sind eine große Bereicherung für den deutschen Wein und eine exzellente Ergänzung unseres Programms. Seine Visionen sind zukunftsweisend, sein bisheriges Schaffen hat einen weltweiten Hype um seine Weine ausgelöst und sie sind Kult geworden. Es ist unverkennbar: Stephan Attmann liebt nicht nur Wein. Er lebt ihn!

RIESLING DRACHE TROCKEN 2018

Bewusst anders!

DPF050118	*Riesling Drache trocken 2018*	*DV*	*12% Vol.*	*11,73 €/l*	*8,80 €*

Bei Von Winning dreht sich eigentlich alles um den Holzausbau. Doch der Riesling Drache ist bewusst im Stahltank ausgebaut, anders als sein Gutsweinpartner WIN WIN. Deshalb geht es hier um die satte, reintönige Frucht! Welch hedonistisches Aromenspektrum: In der verführerischen Nase von Mineralität und anregender Würze geprägt, dann entfalten sich saftiger Pfirsich, reife Äpfel, Mandarine, Anklänge von Holunderblüten. Und noch mehr frische Noten finden sich am Gaumen, die an Melisse erinnern. Und mit etwas Sauerstoffzufuhr taut der Wein immer mehr auf und zeigt noch deutlicher seine mineralisch-würzige Stilistik und bleibt dabei ungemein vibrierend. Kühle und satte Frucht mit einer reifen Säurestruktur und die Zitrusfrüchte vermitteln das belebende Gefühl einer herzhaften sommerlichen Erfrischung, eingebettet in wohligen Schmelz und Würze. Ungewöhnlich langer Nachhall für einen Einstiegswein dieser Preisklasse. Dieser ‚Drache' spuckt kein Feuer, er wirkt vielmehr wohltuend belebend und geradezu stimulierend an einem heißen Sommertag, wie ein schattiges Picknick in einem Zitronenbaumhain. Ein Klassewein, der stilistisch eng am 2015er liegt!

WIN WIN RIESLING 2018

Der Einstieg in Attmanns Welt der Holzfass-Rieslinge. Grandioser Gutswein!

DPF050218	*WIN WIN Riesling trocken 2018*	*DV*	*12% Vol.*	*14,66 €/l*	*11,00 €*

Was Stephan Attmann und sein Team mit dem WIN WIN alljährlich in die Flasche zaubern, nötigt uns großen Respekt ab. Der WIN WIN stammt von sehr guten Parzellen aus dem Ruppertsberger Reiterpfad und den Deidesheimer Lagen Kalkofen und Kieselberg. Allerdings sind es meist jüngere Rebanlagen wie auch Randlangen, die in diesem Gutswein Verwendung finden. Im Übrigen wird hier aber genauso gearbeitet wie bei den Ortsweinen und den Lagenrieslingen: spontane Vergärung im Holzfass, langer Ausbau auf der Vollhefe und dann auf der Feinhefe, ebenfalls im Holzfass. Es ist bei Von Winning so, wie es sein soll: Dem Gutswein wird hier der gleiche Respekt gezollt wie den anderen Weinen; denn er ist die Visitenkarte des Weinguts. Und die punktet.

In einer perfekten Balance aus 7,8 Gramm Säure und 7,8 Gramm Restzucker gleitet der Riesling angenehm über den Gaumen. Es ist ein Wohlfühl-Wein, der hier gefüllt ist, einer mit Schmelz und mit reifer Frucht, aber auch mit hohem Extraktwert und Biss. Schon in der Nase wirkt er saftig und reif mit Noten von Grapefruits und Kumquats, Ingwer, gelbem Stein- und Kernobst, aber auch Würze und Stein. Am Gaumen dann findet all dies zusammen und wird begleitet von einer präsenten Säure und einem süßen Fruchtkern. Dass der Wein gleichzeitig füllig und rassig sein kann, macht seine Klasse aus.

Jetzt trinken oder auch die nächsten Jahre bis 2025. Potential hat er – und auch einen Schraubverschluss.

MAUSHÖHLE RIESLING 2018

Erstes Gewächs mit starkem Auftritt und extrem gutem Preis-Genuss-Verhältnis.

DPF052118	*Deidesheimer Mäushöhle Riesling trocken 2018*	*DV*	*12% Vol.*	*20,66 €/l*	*15,50 €*

Die Maushöhle gehört zu den Ersten Lagen in Deidesheim. Sie wird geprägt von Sandstein im Untergrund sowie Buntsandsteingeröll im Oberboden. Der Sandstein sorgt für ein eigenständiges, teils etwas exotisches Geschmacksbild, das sich bei von Winnings Maushöhle 2018 in leichten Mangonoten ausdrückt. Darüber hinaus aber spielt dieser überaus saftige Riesling mit einer süßen Steinobstfrucht, die durch zitrische Noten gebändigt, ja geradezu in die Schranken verwiesen wird. Im Auftakt duftet der spontan vergorene und im Holzfass ausgebaute Riesling nach hellen Blüten und gelber Frucht, vor allem aber auch nach herben Kräutern, nach Zitrusabrieb, aber auch ein wenig nach Lardo di Colonnata. Am Gaumen dann findet das Wechselspiel aus satter gelber Frucht, zu der auch die Mango gehört, sowie den herben und pikanten Noten statt. Sie werden begleitet von einer leicht salzigen, an Kalk und Kreide erinnernden Mineralität und Textur, die sich wie feinstes Sandpapier zeigt. Neben der Saftigkeit des Weines begeistert uns die reife, aber straffe Säure, die dem Maushöhle-Riesling Klarheit und Präzision verleiht. Was für ein gelungenes Erstes Gewächs.

Jetzt trinken oder auch die nächsten Jahre bis 2027. Potential hat er – und auch einen Schraubverschluss.

WEISSER BURGUNDER II 2018

Cremig, sinnlich, fein – was für ein wunderbarer Weißburgunder!

DPF053218	*Weißburgunder II 2018*	*DV*	*13% Vol.*	*17,33 €/l*	*13,00 €*

Der Weiße Burgunder II ist gewissermaßen die Einstiegsvariante bei Von Winnings Weißburgundern. Doch welche Qualität kommt hier bereits ins Glas! Im Gegensatz zu seinem größeren Bruder ist dies kein intellektueller oder über die Maßen vielschichtiger Wein, doch der Weiße Burgunder II verspricht vom ersten Moment an ein durch und durch sinnliches Erlebnis. Dabei zeigt er voll und ganz den typisch reifen und eleganten Stil des Hauses. Im Duft erinnert der Wein an eine Fülle von Kern- und Steinobst wie gelbe Birnen und Quitten, Aprikosen und Pfirsiche, Reineclauden und ferner ein wenig an Saftorange. Dabei wirkt all das so, als sei es eingefasst in ein Meer aus Sahnecrème. Und genau dieses Cremige,

dieser Schmelz offenbart sich am Gaumen in ganzer Fülle. Saftig ist der Wein, vor allem aber ausgesprochen seidig. Dabei hat Stephan Attmann die feine, reife Säure perfekt integriert, sodass sich in dem weichen, so sinnlichen Mundgefühl gleichzeitig Präzision und Klarheit zeigen. Das macht jeden Schluck zu einem Erlebnis. Es ist wirklich phänomenal, wie klar Stephan Attmann die Weine voneinander abgrenzt und wie deutlich sie doch ein und dieselbe Sprache sprechen und von einem großen Ganzen zeugen.

Jetzt trinken oder auch die nächsten Jahre bis 2025. Potential hat er – und auch einen Schraubverschluss.

SAUVIGNON BLANC II TROCKEN 2019

Von Winnings Sauvignon Blanc II bietet pures, frisches, aromatisches Trinkglück.

DPF051319	*Sauvignon blanc II trocken 2019*	*DV*	*12% Vol.*	*14,66 €/l*	*11,00 €*

Neben Riesling hat sich der Sauvignon blanc längst als wichtigste Rebsorte im Weingut von Winning etabliert. Stephan Attmann hat ein exzellentes Gespür für diese Rebsorte. Mehr noch, er hat sie in Deutschland erst so richtig hoffähig gemacht. Heute gibt es von ihm drei verschiedene Varianten des Sauvignon blanc. Der Sauvignon blanc II ist der Einstiegswein und derjenige, den man jedes Jahr aufs Neue in großen Schlücken trinken und genießen will. Er symbolisiert die moderne, fruchtige und leicht tropische Variante, durch welche die Rebsorte seit den 1990ern international einen Aufstieg genommen hat wie keine andere weiße Sorte. Die Reben, die aus eigenen und aus Weingärten befreundeter Winzer stammen, wachsen auf Buntsandstein, Kalk und kalkmergeligen Löss-Lehm-Böden. Der Wein wird zu zwei Dritteln im Edelstahl und zu einem Drittel im gebrauchten Holz ausgebaut, um ein wenig Cremigkeit an den Gaumen zu bringen.

Das Ergebnis ist ein absolut frischer und saftiger Wein, der durch die verschiedenen Böden, aber natürlich auch durch die gewählte Stilistik und Machart im Keller klassische und tropische Noten miteinander verbindet. Stachelbeeren und Cassis sind hier genauso deutlich zu erkennen wie ein wenig Papaya, Maracuja und Grapefruits. Grasige Noten, Tomatenblätter und Minze finden sich ebenso wie kalkig-kreidige Aspekte. Am Gaumen ist der Sauvignon blanc II ungemein süffig, und genau das soll er auch sein. Ein Glas mit diesem Wein hat man mit Lust in Nullkommanichts geleert und möchte gerne das nächste. Säure und Restzucker halten sich bei rund sechs Gramm in Balance und sorgen zusammen für den mächtigen Trinkfluss. Zitrusfrüchte und herbe Noten liefern noch zusätzliche Frische. Was für ein Schmecklecker! *Jetzt und sicher bis 2022 trinken.*

© Markus Bassler

SAUVIGNON BLANC I 2018

Ein exzellenter, sehr eigenständiger Wein vom Großmeister des deutschen Sauvignons.

DPF051418	*Sauvignon blanc I trocken 2018*	*12% Vol.*	*26,00 €/l*	*19,50 €*

Welcher andere deutsche Winzer erzeugt Sauvignon blanc auf drei unterschiedlichen Levels? Mit dem Sauvignon blanc I, dem Sauvignon blanc II und dem Sauvignon blanc 500 macht das nach unserer Kenntnis aktuell nur Stephan Attmann. Er hat schon früh seine Liebe zu dieser Rebsorte entdeckt und ist mit Sicherheit der versierteste deutsche Winzer, was diese Rebsorte betrifft. Und das spürt man beim 2018er Sauvignon blanc I auch bei jedem Schluck. Das Typische dieser Rebsorte trifft hier auf Attmanns Ansinnen, die Reben auf den Punkt genau reif und vollfruchtig zu verarbeiten, um so einen wunderbaren Schmelz in den Wein zu bekommen. So ist auch dieser Sauvignon blanc I ein wahrhaft hedonistischer Wein geworden, der von allem viel offeriert, aber nie zu viel.

Im Duft erinnert er an teures Parfum, das ja ebenfalls immer präsent ist, aber niemals aufdringlich wirkt im Gegensatz zu so vielen Industrie-Wässerchen. Hier ist es auch so. Von Hand gelesene Trauben aus den eigenen Weingärten wurden langsam vergoren und zum größten Teil in Holzfässern, zum kleinen Teil im Edelstahl ausgebaut. Die Frucht erinnert an reife Jostabeeren, an Passionsfrucht und Grapefruit, an reife Birne, Ananas und Limetten mit einem Hauch von Pfefferminze, Jod und Holz. Am Gaumen zeigt sich der Wein reif: Die Frucht ist reif und die Säure ist ebenfalls reif wie auch präsent. Hier verändert sich das Fruchtspektrum hin zu reifem Steinobst wie Pfirsich, Aprikose und Reineclaude, auch wenn reife Grapefruits und Ananas präsent bleiben. Der Wein changiert zwischen Extraktsüße und Säure, zeigt im Hintergrund eine lebendige Mineralität und rinnt nur so die Kehle hinab. Man möchte gar nicht genug bekommen von diesem überaus saftigen Sauvignon blanc.

Dieser Wein ist jetzt sehr gut zu trinken, hat aber Potential bis mindestens 2026.

© Markus Bassler

© Rafael Neff - www.rafael-neff.de

SAUVIGNON BLANC 500 TROCKEN 2018

Grandios! Absolute Empfehlung! PINARD DE PICARD

DPF051518	*Sauvignon blanc 500 trocken 2018*	*12,5% Vol.*	*53,33 €/l*	*40,00 €*

„Dagueneau meets Haut Brion Blanc", so urteilt ein amerikanischer Importeur über Stephan Attmanns Sauvignon Blanc 500! Wer diese beiden Weißweinikonen kennt, dem wird schnell klar, in welcher Liga damit Von Winnings Sauvignon Blanc 500 einzuordnen ist: Iconic wine. Und er ist auch eine Ikone, eine einzigartige. Im 500L-Fass ausgebaut, eine Selektion aus Dichtpflanzungen der Paradelagen Paradiesgarten und Weinbachhübel, die auf Buntsandstein stehen. Man darf hier natürlich keinen primärfruchtigen Sauvignon Blanc erwarten, der zum Wegzischen auf der Terrasse einlädt (auch wenn dies absolut kein Problem darstellt, wie wir aus eigener Erfahrung sagen können). Doch es würde der Größe dieses Weins nicht gerecht. Das ist ein Sauvignon Blanc der Extraklasse, der eher burgundisch ausgebaut ist, wie ein Fumé duftet, gelbe Kiwi, Passionsfrucht, Meersalz und Tabak. Und 2018 ist ein richtig großer Sauvignon Blanc 500. Mehrere Faktoren beeindrucken uns hier. Obwohl er komplett in neuem Holz lag, spürt man dessen Einfluss nicht mal. Die Substanz des Weines schluckt es, verarbeitet es und bringt einen klaren, präzisen Wein hervor, der sich übrigens bei 12,5% Vol. eingroovt. Auch das ist ungewohnt, denn im Jahrgang 2018 könnte man einen knalligen Wein erwarten. Doch das hier erinnert uns eher an die Loire, mit dieser herrlich kühlen Mineralität. Am Gaumen schwebt der Wein, ist kristallin. Seine burgundische Struktur ebnet den Weg für allerlei Aromen, die vor allem an säuerlich-saftige Passionsfrucht und Mandarinen erinnern. Aber auch diese exotischen Aromen sind subtil eingebunden. „Der hat ja gar nicht die erwartete Üppigkeit des Jahrgangs", so schießt es aus uns heraus. Nein, ganz im Gegenteil! Beeindruckend ist, welch Mineralität hier ans Tageslicht gebracht wird. „Dieser Wein besteht von vorne bis hinten aus Salzigkeit", so Attmann. Und genau das ist es: Neben der intensiven Frucht verfeinert eine mineralische Ader den Wein, reduziert die Fruchtausprägung. Am Gaumen schwebt dieser Wein und kommuniziert auf eindrucksvolle Art wie die größten weißen Burgunder den Fußabdruck seiner Herkunft und der zugrundeliegenden Böden. Dieser Wein zählt zu den weltbesten Sauvignon Blancs, zu Recht in der Liga Dagueneau und Haut Brion blanc einzuordnen, auch wenn er für uns geschmacklich eher in die Kategorie von Tements Zieregg aus der Steiermark passt, den der zarte Holzausbau ebenfalls prägt oder die der besten Südtiroler Sauvignon Blancs aus dem Holzfass. Man merkt hier einfach, dass Stephan Attmann in Deutschland wohl die größte Erfahrung beim zarten Holzeinsatz hat, es ist sein Steckenpferd und 2018 ist ihm ein ungemein guter Sauvignon Blanc 500 gelungen! Herausragend und absolut 100%ige Empfehlung für alle Sauvignon Blanc-Liebhaber!

Absolute Empfehlung!

Zu genießen ab sofort und über eine Dekade, gerne aus großen Ballongläsern und 2-3 Grad wärmer als übliche Sauvignon Blancs. Der Wein profitiert enorm vom Spiel mit der Luft und Temperatur. So wie es nur die allerbesten Weine können. Attmanns Empfehlung: Steinbutt mit Beurre Blanc oder Austern.

CHARDONNAY II 2018

Pfälzer Wunderkind für jeden Tag.

DPF053018	*Chardonnay II 2018*	*DV*	*13% Vol.*	*19,33 €/l*	*14,50 €*

Von Winnings Einstiegs-Chardonnay, der kleine Bruder des Chardonnay I, ist deutlich fruchtiger und floraler. Hier ist der Holzanteil runtergefahren. Das prädestiniert ihn als wunderbar erfrischenden Wein, der vor allem auch solo getrunken Freude bereitet. Es duftet nach reifen Aprikosen, etwas Akazienblüten und Honigmelone. Das Holz riecht man hier kaum. Viel mehr ist es am Gaumen zu spüren, wenn sich die gut ausbalancierte Frucht in einen cremigen Weißwein beißt. Ein Hauch Butter und Kalk umgarnen die klare Frucht. Mango, etwas gelbe Kiwi und Ananas. Mit etwas Luft wird dieser Chardonnay auch immer eleganter, immer feiner und am Ende tauchen frische Zitrusnoten auf der Zunge auf. Gönnen Sie diesem edlen Tropfen bitte eine Weile an der Luft und vor allem, unbedingt, ein großes Glas. Er fühlt sich weich und cremig an, und doch spürt man dank einer straffen Säureader die unbändige Lebendigkeit in diesem Wein. Das ist einfach ein wunderbar ehrlicher Chardonnay und dies zu einem mehr als fairen Preis. Pfälzer Wunderkind!

Dieser verführerische Chardonnay trinkt sich bereits wunderbar, hat allerdings auch ein Lagerungspotenzial von 3-5 Jahren.

CHARDONNAY 500 2018

Ein großer deutscher Chardonnay. Punkt.

DPF052518	*Chardonnay 500 2018*	*13,5% Vol.*	*53,33 €/l*	*40,00 €*

Deidesheim hat eine Fülle an kalkigen Böden, die hervorragend geeignet sind, um zusammen mit dem Klima der Region einen großartigen Chardonnay zu erzeugen. Da könnte dann nur noch der richtige Winzer und natürlich das entsprechende Rebmaterial fehlen. Beides gibt es jedoch im Weingut Von Winning. Das Team um Stephan Attmann hat im Laufe des letzten Jahrzehnts dafür gesorgt, dass nach und nach immer bessere Klone gesetzt wurden, um große Weine zu erzeugen, und das nicht nur beim Riesling, sondern auch bei den französischen Rebsorten, die Attmann genauso schätzt wie den heimischen Riesling. Beim Chardonnay hat es etwas länger gedauert als beim Sauvignon blanc, um den Spitzenwein, einen sogenannten 500er, zu erzeugen. Die 500 steht für das Tonneau, das große Holzfass, in dem einige der besten Weine des Hauses reifen.

Der Chardonnay 500 spiegelt in vollem Umfang die Stilistik des Hauses wider. Da ist das perfekt gereifte Lesegut, da ist das klar erkennbare Holz, da ist die Präzision des Weinmachers, der alles zusammenführt. So ergibt sich bei diesem Wein ein vielschichtiges, ja hochkomplexes Bukett, das, frisch geöffnet, vor allem dank des Holzeinsatzes an junge Ananas erinnert, auch an Rauch, an leicht geröstete Haselnüsse, an gebackenen Apfel, an Melone und geschmolzene Butter. Man ist geradezu berauscht von diesem Duft, der hier aus dem großen Burgunderglas strömt. Mit Luft und Wärme wird all das natürlich noch voller und ausschweifender. Am Gaumen fächert sich der Wein auf. Zu all der Herrlichkeit des Duftes kommt die Mandel ebenso hinzu wie ein Vanillekipferl, getoastete Brioche, aber auch Salz und ein wenig Süßholz. Der Wein ist ausladend und üppig, gleichzeitig aber überaus lebendig und vibrierend in seiner Mineralität, präzise in der Säurestruktur und ungemein saftig in der Frucht. Das ist so sehr typisch für von Winning und gleichzeitig so sehr auf internationalem Chardonnay-Top-Niveau. Es ist mehr als begeisternd.

Dieser Wein sollte noch ein paar Jahre reifen, bis sich das Holz integriert hat. Das Potential reicht sicher bis 2032.

CHARDONNAY II 2018
VON WINNING
VON WINNING
VDP
CHARDONNAY 500
2018
VON WINNING

GRAINHÜBEL GROSSES GEWÄCHS RIESLING TR. 2018

Deidesheimer Top-Terroir, direkt an das Weingut angrenzend

DPF050518	*Grainhübel Großes Gewächs Riesling trocken 2018*	*13% Vol.*	*37,33 €/l*	*28,00 €*

Direkt hinter dem Weingutsgebäude befindet sich diese Deidesheimer Paradelage, der Grainhübel. Diese Lage, welche in den Genuss sonniger Morgenstunden kommt, verdankt ihr Terroir einem ehemaligen Korallenriff. Löß und Mergel prägen hier den Boden. Und obenauf reifen lockerbeerige, kerngesunde Träubchen, aus denen die Träume von Rieslingliebhabern in aller Welt bestehen. In Verbindung mit Stephan Attmanns Gefühl für großes Terroir und seiner ebenso sensiblen wie meisterhaften Vinifizierungskunst und all den Emotionen, die er in die Herstellung seiner stilistisch einzigartigen Weine hineinlegt, entsteht hier ein großer Riesling, der in seiner Preisklasse einzigartig ist. Wir probierten mit Stephan verschiedene Fässer, denn noch schlummert der Riesling bis ins Frühjahr 2020 in den Kellern, wird auf der Hefe ausgebaut und findet so eine Tiefe, die man sonst nur von Reserveversionen kennt. Was sich über alle Fässer als gemeinsamer Nenner finden lässt ist die expressive Frucht, die aufgrund der Qualität der Böden einen kraftvollen und mineralischen Riesling ergeben, der allerdings ein enorm feines Bouquet besitzt. Durch die feine Holzfassnote schiebt sich bereits bei unserer Kellerprobe die expressive Zitrusfrucht. Viel Mandarinen, saftige Limetten, umgeben von Mandelblättchen. Gelbe Frucht und weiße Blüten ziehen sich als roter Faden entlang des Rieslings. Am Gaumen verblüfft er durch seine saftige Aromatik, die gelbfruchtigen Aromen von Mirabellen, Zitronen über fleischige Nektarinen. Das ist ein geradliniger aber kraftvoller Riesling, voller vibrierender Energie. Ein exzellenter Riesling soll fein, tiefgründig und elegant in seiner Aromatik sein und seidig in der Mineralität über die Zunge laufen, transparent gewirkt, ohne jegliche Schwere. So wie der Grainhübel 2018! Uns gefällt auch besonders die feine stoffige Struktur, die Würzigkeit im langen Nachhall, sowie die lustvolle Pfälzer Fülle. Hier gibt es das Gesamtpaket Von Winnings, die geniale Mischung aus intensiver Frucht, bestem Holzausbau – „Wir machen keine Barrique-Weine, sondern im Barrique ausgebaute Weine," so Stephan Attmanns Duktus – und charmantem Schmelz. Das in einer Preisklasse, in der mittlerweile nur noch wenige Große Gewächse anzutreffen sind. Wenn Sie also werte Kunden in den Genuss der einzigartigen Holzausbaustilistik der Von Winningschen Weine kommen wollen, gibt es keinen preis-genuss-freudigeren Einstieg im Jahrgang 2018!

Grainhübel 2018: Das ist wahrlich ein genialer Weißwein der Pfalz von einer Lage, die im 19. Jahrhundert als beste Lage Deidesheims betrachtet wurde. Das ist lustvolle Pfälzer Fülle, eingebettet in präzisen Schliff, das ist Lebensfreude pur und die Leichtigkeit des Seins!

Zu genießen ab sofort, Potenzial für mindestens 15 Jahre.

© Kurt E. Groß

UNGEHEUER GROSSES GEWÄCHS RIESLING TR. 2018

„2018 zeigte klar, warum große Lagen ihren Status besitzen.“ – Stephan Attmann

DPF050718	*Ungeheuer Großes Gewächs Riesling trocken 2018*	*13% Vol.*	*46,66 €/l*	*35,00 €*

Das Forster Ungeheuer zählt klar zu den berühmtesten Lagen der Pfalz. Schon Fürst Bismarck prägte einst den Ausspruch: „Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer!“ Und auch dieser 2018er dürfte ihn wohl in Verzückung geraten lassen, weilte denn der alte Reichskanzler noch unter uns. Für Stephan Attman ist 2018 ein Jahrgang, den er klar über den 2015er und auch über 2011 und 2009 stellen würde. Hier in der Pfalz reiften die Trauben seiner Wahrnehmung nach wie in normalen Jahrgängen. „Der Reifeverlauf war ganz typisch, wie früher hier in der Pfalz. Vor allem der Riesling hat sich gut ausgeglichen. Wir sind um jedwede Fäulnis herumgekommen, die Trauben waren kerngesund. 2018 hat einen mega Style!“ Die südöstlich geneigte Hanglage dieses auf hartem Kalkfelsen und vulkanischem Basaltgestein gepflanzten Wingerts bedingt durch die optimale Erwärmung des steinigen Bodens die vorbildliche Ausreifung der Trauben und Ausbildung wunderschöner, fast schon wollüstig anmutender Fruchtaromen, ein ganzer Korb reifer Südfrüchte breitet sich in Nase und Mund gleichermaßen aus: Ananas, reifes Steinobst, ein Hauch frischer Tabak, etwas Kardamom. Der Holzausbau wirkt sehr nobel, die Kraft der Forster Lage drängt es völlig in den Hintergrund. Dieser große Riesling von orgiastischer Fülle zeigt sich wunderbar stoffig und dicht am Gaumen, man kann ihn in seiner hedonistischen Textur fast Kauen, so fleischig zeigt er sich. Hinten raus gibt ihm ein Hauch Zitrusfrucht einen eleganten und belebenden Abgang. Da steppt ein rassiges Rennpferd an einem vorbei und man hat das Gefühl, nur wenige Zentimeter entfernt zu sein, so sehr rauscht dieser Riesling am Gaumen entlang.

Kontrapunkt zur fleischigen Frucht bildet eine phantastische Mineraliät. Basalt und Kalk grüßen mit salziger Raffinesse und verleihen die notwendige Bodenhaftung und einen festen Grip. Was für ein balancierter, vielschichtiger, komplexer Wein, der einerseits total trocken ist, andererseits aber mit seiner immensen Fruchtsüße reizt, ein Bilderbuchwein mit grandiosem Schmelz und toller Länge, der alles in sich vereint, Kraft und tänzerische Beschwingtheit, Frische und Saftigkeit, Fruchtfülle und prägnante schmelzige Mineralität. Präsentiert sich schon jetzt ungeheuer gut und ungeheuer lang.

© Markus Bassler

VON WINNING
WEINGUT IN DEIDESHEIM

PinWand **N°307**

Saarwellingen, im März 2020

Liebe Freunde von Pinard de Picard,

„Mein absoluter ‚All time favorite'," so schreibt der WEINLAKAI Tobias Treppenhauer über den Basiswein von **Mourgues du Grès**, den **‚Galets rouge 2018'**. Denn bereits vor über einem Jahrzehnt empfahl er seinen Lesern mit dem 2007er Jahrgang diesen Wein: „Alte Liebe rostet nicht. Heute ist es der 2018er, den ich meinen **Lesern ans Herz legen MUSS**. Für unter 7 Euro habe ich bisher kaum etwas vergleichbares getrunken."

Außerdem ganz frisch eingetroffen sind die 2019er Rosés, die zu den beliebtesten Rosé-Weinen in unserem Portfolio zählen.
Der Frühling kann kommen!

FRS050618	**Les Galets, rouge 2018 (Bio)**	14% Vol.	10,53 €/l		**7,90 €**
FRS050618TP	**6 X Les Galets, rouge 2018 (Bio) - Das Weinlakai-Schnäppchenpaket (5+1)**			~~statt 47,40 €~~	**nur 39,50 €**

„Mein absoluter ‚All time favorite',.. alte Liebe rostet nicht. Heute ist es der 2018er, den ich meinen Lesern ans Herz legen MUSS. Für unter 7 Euro habe ich bisher kaum etwas vergleichbares getrunken." WEINLAKAI

Die TOP-Rosés von Mourgues frisch eingetroffen:

FRS050119	**Les Galets, ROSÉ 2019 (Bio),** PK	13,5% Vol.	10,60 €/l	**7,95 €**
FRS050319	**Fleur d'Eglantine, rosé 2019 (Bio)**	13% Vol.	10,60 €/l	**7,95 €**

Salute!

PinWand **N°307**

Liefern 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
ITALIEN | Poliziano – Toskana			
	ITO120118	Chianti DOCG rosso 2018	8,90 €
	ITO120218	Rosso di Montepulciano DOC 2018 **Suckling: 92 P**	10,50 €
	ITO120316	Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso 2016	19,95 €
	ITO120416	„Asinone" Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso 2016	37,95 €
	ITO120516	„Le Stanze" IGT rosso 2016 **Suckling: 95 P**	37,95 €
	ITO120616	„Le Caggiole" Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso 2016 **Gambero Rosso: 3 Gläser**	84,90 €
ITALIEN | Ampeleia – Maremma / Foradori – Trentin			**alle Bio**
	ITO010118	Kepos, rosso 2018	16,50 €
	ITO010216	Ampeleia, rosso 2016 **Falstaff: 94 P**	26,90 €
	ITS010919	Lezèr, rosso 2019	15,50 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
ÖSTERREICH/ UNGARN | Moric/ Hidden Treasures – Burgenland			
	OBL030817	Hausmarke rot trocken 2017	12,50 €
	OBL060218	Hidden Treasures, Nr. 2 Somlo, Ungarn, weiß, trocken 2018	19,90 €
	OBL060318	Hidden Treasures, Nr. 3 Balaton, Ungarn, weiß, trocken 2018	14,90 €
	OBL060417	Hidden Treasures, Nr. 5 Neckenmarkt, feat. Stefan Wellanschitz, rot, trocken 2017	19,90 €
	OBL060517	Hidden Treasures, Nr. 6 St. Margarethen, feat. Hannes Schuster, rot, trocken 2017	19,90 €

PinWand **N°307**

Liefern 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
DEUTSCHLAND | Seehof – Rheinhessen			
*** In Subskription. Auslieferung voraussichtlich ab Herbst 2020**			
	DRH051119	Spätburgunder rosé, trocken 2019	7,95 €
	DRH052019	Seehof-Liter, trocken 2019	6,90 €
	DRH050719	Grüner Silvaner trocken, „Edition PdP" 2019	6,95 €
	DRH051919	Weissburgunder trocken „Edition PdP" 2019	6,95 €
	DRH052419	Grauburgunder trocken 2019	7,95 €
	DRH050219	Auxerrois „Von den Kalkterrassen" trocken 2019	8,95 €
	DRH050919	Scheurebe „Von den Kalkterrassen" tr. 2019	9,95 €
	DRH052319	„Same but different" Weißweincuvée 2019	8,95 €
	DRH050119	Riesling trocken, „Edition PdP" 2019	7,95 €
	DRH051418	„Anno 1811", Westhofen Riesling 2018	9,95 €
	DRH051219	Westhofener „M", Riesling trocken 2019 **zur Reservierung**	14,95 €
	DRH051819	Morstein Weißburgunder „R" trocken 2019*	15,95 €
	DRH051619	Westhofener Kirchspiel, Riesling trocken 2019*	14,95 €
	DRH050419	Westhofener Steingrube, Riesling trocken 2019*	18,90 €
	DRH051019	Morstein Alte Reben, Riesling trocken 2019*	24,90 €
	DRH059919P	Seehof-Rebsorten-Paket 2019 (12 Flaschen) **statt ~~93,40 €~~ nur**	87,00 €
DEUTSCHLAND | Müller-Ruprecht – Pfalz			
	DPF060819	„Pink Lady" Rosé trocken 2019	8,90 €
	DPF060119	Weißburgunder trocken 2019	7,30 €
	DPF060219	Grauburgunder trocken 2019	8,50 €
	DPF061319	Scheurebe trocken 2019	8,50 €
	DPF060419	„Annaberg" Riesling trocken 2019	7,40 €
	DPF060519	Kallstadter Kreidkeller Riesling trocken 2019	9,50 €
	DPF060919	Kallstadter Saumagen, Riesling trocken 2019	9,50 €
	DPF069919P	„Rebsorten" Probierpaket 2019 (12 Flaschen) **statt ~~100,20 €~~ nur**	89,95 €
DEUTSCHLAND | Von Winning – Pfalz			
	DPF050118	Riesling Drache trocken 2018	8,80 €
	DPF050218	WIN WIN Riesling trocken 2018	11,00 €
	DPF052118	Deidesheimer Mäushöhle Riesling trocken 2018	15,50 €
	DPF050518	Grainhübel GG Riesling trocken 2018	28,00 €
	DPF050718	Ungeheuer GG Riesling trocken 2018	35,00 €
	DPF053218	Weißburgunder II 2018	13,00 €
	DPF051319	Sauvignon blanc II trocken 2019	11,00 €
	DPF051418	Sauvignon blanc I trocken 2018	19,50 €
	DPF051518	Sauvignon blanc 500 trocken 2018	40,00 €
	DPF053018	Chardonnay II 2018	14,50 €
	DPF052518	Chardonnay 500 2018	40,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
FRANKREICH | Tariquet – Gascogne			
	FSW031019	Rosé de Pressée, rosé 2019	5,95 €
	FSW031619	Marselan, rosé 2019 **Goldmed. Berl. Weintrophy**	6,95 €
	FSW030119	Classic, Ugni Blanc-Colombard 2019	4,95 €
	FSW030119P	12 x Classic 2019 (11+1 Fl. gratis) **statt ~~59,40 €~~ nur**	54,45 €
	FSW030219	Sauvignon blanc 2019 **Goldmedaille CWSA, Catavinum**	6,50 €
	FSW030219P	12 x Sauvignon (11+1 Fl. gratis) **statt ~~78,00 €~~ nur**	71,50 €
	FSW030519	Chardonnay 2019 **Goldmedaille Catavinum**	6,50 €
	FSW031119	Chenin-Chardonnay blanc 2019	6,50 €
	FSW031518	„Domaine la Hitaire" 2018 **Goldmedaille Concours Mondial Bruxelles**	8,90 €
	FSW031518P	12 x „Domaine la Hitaire" 2018 (11+1 Fl. gratis) **statt ~~106,80 €~~ nur**	97,90 €
	FSW030417	„Tête de Cuvée" 2017 **Goldmed. Berl. Weintrophy**	11,90 €
	FSW031319	„Premières Grives", Vin doux blanc 2019 **Goldmedaille Berliner Weintrophy**	8,95 €
	FSW039919P	Kennenlernpaket 2019 (12 Fl.) **statt ~~74,70 €~~ nur**	69,00 €
FRANKREICH | Aydie – Madiran			
	FSW050618	Aramis, blanc 2018	5,95 €
	FSW050516	Aramis, rouge 2016	5,95 €
	FSW050317	„Laplace", rouge 2017	8,80 €
	FSW050217	Les 2 Vaches Rouges 2017	8,95 €
	FSW050116	Odé d'Aydie, rouge 2016	11,90 €
	FSW050415	Château d'Aydie, rouge 2015	18,50 €
FRANKREICH | Aix – Provence			
	FPR040119	„Aix" rosé 2019	13,95 €
	FPR040119M	„Aix" rosé 2019 MAGNUM	27,95 €
	FPR040119D	„Aix" rosé 2019 (3l) DOPPELMAGNUM	68,00 €
	FPR040119I	„Aix" rosé 2019 (6l) IMPERIAL	159,00 €
	FPR040119N	„Aix„ rosé 2019 (15l) NEBUKADNEZAR	490,00 €
	FPR040119P	12 x „Aix" (11+1 Fl. gratis) **statt ~~167,40 €~~ nur**	153,45 €
FRANKREICH | Rottiers – Beaujolais			*** Bio**
	FBJ040718	„Méthode Aromatique", Vin Mousseux, 2018	12,50 €
	FBJ040418	Beaujolais Vill. „La Sambinerie" 2018* **Parker: 91 P**	12,50 €
	FBJ040518	Brouilly, rouge 2018 **Parker: 92 P**	13,50 €
	FBJ040118	Moulin à Vent, rouge 2018* **Parker: 93 P**	16,95 €
	FBJ040218	„Dernier Souffle", Moulin à Vent rouge 2018	19,90 €
	FBJ040318	„Champ de Cour", Moulin à Vent rouge 2018*	24,95 €
FRANKREICH | Joblot – Burgund			
	FBU040918	Prélude, Givry blanc 2018	26,90 €
	FBU041118	Préface, Givry rouge 2018	26,90 €
	FBU040318	Givry 1er Cru „Clos Marole", rouge 2018	29,95 €
	FBU040418	Givry 1er Cru „Clos de la Servoisine" 2018	29,95 €
	FBU040618	Givry 1er Cru „Clos du Cellier Aux Moines" 2018	29,95 €
	FBU040718	Givry 1er Cru „Clos du Bois Chevaux", rouge 2018 **PdP: Coup de Coeur**	29,95 €
	FBU041218	Givry 1er Cru „L'Empreinte", rouge 2018	32,00 €
	FBU041018	Givry 1er Cru „Mademoiselle", blanc 2018 **max. 3 Fl./Kunde!**	34,00 €
AUS DEM ANSCHREIBEN |Mourgues du Grès			**alle Bio**
	FRS050618	Les Galets, rouge 2018	7,90 €
	FRS050618TP	6x Les Galets, rouge 2018 - Das Weinlakai-Schnäppchenpaket (5+1) **statt ~~47,40 €~~ nur**	39,50 €
	FRS050119	Les Galets Rosés, ROSÉ 2019	7,95 €
	FRS050319	Fleur d'Eglantine, rosé 2019	7,95 €

Name / Firma

Kunden-Nr. (falls zur Hand)

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Lieferung per: O DHL O DPD

Zahlungswunsch: O Bankeinzug O Rechnung

Datum /Unterschrift

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

IBAN BIC

Kreditkarte: O Mastercard O Visa O American Express

Kreditkartennummer Gültig bis Prüfziffer

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 https://www.pinard-de-picard.de/geschaeftsbedingungen.html einsehen. Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/datenschutz.html. Gerne können Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung auch in schriftlicher Form bei uns anfordern. Allgemeine Informationen über den Umfang der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und über Ihre Datenschutzrechte finden Sie unter https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/190111_Informationspflicht_Datenerhebung_V1.10.pdf

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