

PINARD *de* PICARD®

P I N W A N D N ° 3 2 4



neu
in unserem
Programm!

WEINGUT SECKINGER

Urwüchsig, ungeschminkt, unkonventionell!

„Deutschlands neue Rieslingstars!“ – VINUM

FRANKREICH

- CHÂTEAU DE BEUCASTEL – FAMILLE PERRIN** | Châteauneuf-du-Pape & Südliche Rhône 4
Der beste Rotwein Frankreichs – 1. Platz (WEINWIRTSCHAFT)! Frisch eingetroffen: Les Grands Prebois!
DECANTER: „Châteauneuf-du-Pape 2019 – Klassisches Jahr! 96 Punkte!“ (in Subskription)
- DUGAT-PY** | Burgund. 16
2019: Phänomenaler Jahrgang im Burgund im Allgemeinen und überragende Weine bei Dugat-Py
im Besonderen – absolute Weltklasse!
- JACQUESSON** | Champagne 24
Zählt unumstritten zu den besten Winzern der Champagne. Ab sofort (und endlich) verfügbar:
N° 744, die neuen Traumperlen dieses großen Traditions guts!

ITALIEN

- DUE PALME** | Apulien 28
3 Gläser im Gambero Rosso für „Selvarossa“! Außerdem: gleich 3 neue Entdeckungen (weiß, rosé, rot)
und höchst attraktive Probierpakete zum Sparpreis!
- MARANGONA** | Lugana. 35
So geht Lugana auf absolutem Top-Niveau: Italiens beliebtester Weißwein aus biologischem Anbau,
der ideale Sommer- und Fernwehwein!
- ANTONIOLO** | Piemont 38
TOP: Die Zukunft liegt im Alto Piemonte: Kühler Nebbiolo aus hohen Lagen, pure Eleganz.
„Osso San Grato ist ein Referenzpunkt für Nebbiolo, Gattinara, Piemont, ganz Italien!“ (VINOUS)

ÖSTERREICH

- WEINGUT HIRSCH** | Kamptal 46
Hinein ins „Hirschvergügen“ 2020! Dazu Veltliner- und Riesling-Meisterwerke ganz nahe am Ideal.
Punkteregen für die 1. Lagen 2019, vielleicht Hirschs beste Kollektion *ever!*

DEUTSCHLAND

- NEU: WEINGUT SECKINGER** | Pfalz 54
Mittelhardt ganz anders: „Deutschlands neue Rieslingstars!“ (VINUM). „Die Senkrechtstarter der deutschen Weinszene!“
(Gault&Millau). Es sind die Vertreter eines anderen Weinstils in Deutschland: ein neues Kapitel wird aufgeschlagen,
auch geschmacklich! Extrem spannend!
- HOFGUT FALKENSTEIN** | Saar 64
Vorsicht bissig! Kompromisslose Rieslinge aus dem „Tälchen“. Hochindividuell, mit rassischer Säure
und parzellengenauer Herkunft. Fass für Fass ein Freifahrtschein ins pure Weinglück!
- WEINGUT EMRICH-SCHÖNLEBER** | Nahe 78
Einer der ganz großen Klassiker aus dem Nahetal. Halenberg und Frühlingsplätzchen (98 P im letzten Jahr!)
sind Ikonen deutscher Rieslingkultur (in Subskription)! Frank hat eine bezaubernde Kollektion 2020er auf die
Flasche gebracht, zum Verlieben schön!

SPANIEN

- NEU: BODEGAS LUIS PÉREZ** | Jerez 92
Back to the roots! Keine Kompromisse in Jerez: Sherry im ursprünglichsten aller Ansätze, lange bevor
er als Exportschlager salonfähig wurde. So hat man ihn damals vor Ort getrunken!

ZU GUTER LETZT

- ROSÉ-PROBIERPAKETE** 100
Der Sommer kann kommen: unsere beliebtesten Rosés zum Spaß-Haben-Preis!
Eine vinologische Reise durch Deutschland und Europa, für den heimischen Garten und Balkon!



PINWAND N°324

Liebe Freunde von Pinard de Picard,

Die Winzerszene in Deutschland kommt in Bewegung, die stilistische Bandbreite wird immer größer. Beispiele gefällig?

Emrich-Schönleber gilt als einer der ganz großen Klassiker in Deutschland, die Großen Gewächse aus dem Halenberg und dem Frühlingsplätzchen genießen ikonenhaftes Ansehen. Der neue Jahrgang, den wir Ihnen in dieser Pinwand präsentieren, hat es in sich, Frank Schönleber zieht Parallelen zum alles überragenden Jahrgang 2019 – eine Top-Kollektion.

Nicht allzu laut sollten wir auf die Saarweine von Hofgut Falkenstein hinweisen, rassigere, knackigere, puristischere Weine sind an der Saar kaum zu finden, Liebhaber dieser Stilikunst werden sich wieder um die limitierten Rieslinge balgen – Falkenstein, das ist Indie-Prog-Rock von der Saar!

Neu in unserem Sortiment, das um eine extrem spannende Facette reicher geworden ist, sind die Seckinger-Brüder aus der Pfalz.

Die VINUM attestiert „Deutschlands neuen Rieslingstars“, dass sie das Gesicht des Rieslings in den nächsten Jahren prägen werden. In Insiderkreisen und im Ausland bereits hoch gehandelt, etabliert sich hier ein Stil, der durchaus Assoziationen ans Jura oder Burgund zulässt, oder an die Weine „von Opa, von früher“, wie Jonas Seckinger sagt. Für alle Riesling-Aficionados ein Muss, Klasse-Stoff!

Ebenfalls neu und nicht weniger spannend ist das Weingut Luis Pérez, das für seine „Avantgarde-Old-School“-Sherrys und Weißweine neuester andalusischer Spielart völlig zu Recht gefeiert wird! Kleine Allokation, grandiose Weine und eine absolute Bereicherung für uns alle!

Aber das ist noch lange nicht alles ...! Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern.

*Ralf Zimmermann
& Markus Budai*

und das Team von Pinard de Picard

Versandkonditionen innerhalb Deutschlands!

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

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



CHÂTEAU BEAUCASTEL & FAMILLE PERRIN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



*Dreamteam: Kellermeister César
und Matthieu Perrin mit Mistral*

„Kurz gesagt, 2019 scheint ein wunderschöner, möglicherweise außergewöhnlicher Jahrgang für die südliche Rhône zu sein und ist 2018 überlegen.“

– JEB DUNNUCK

Wer einmal diesen quasi mythischen Rhône-Klassiker aus Châteauneuf-du-Pape getrunken hat, den lässt ein Beaucastel sein ganzes Leben lang nicht mehr los. „Es ist unbestreitbar, dass Beaucastel nicht nur die langlebigsten Rot- und Weißweine der südlichen Rhône hervorbringt, sondern mit die größten und charaktvollsten Gewächse des gesamten Rhônétals: Es sind die weißen und roten Referenzweine!“ urteilt Parker voller Enthusiasmus. Und die „Bibel“ der französischen Weinkritik, das „Classement“ der REVUE DU VIN DE FRANCE, zählt dieses Weltklassegut als einziges von der südlichen Rhône zur winzig kleinen, elitären Spitzenklasse der „besten Domainen“ Frankreichs!

Worin liegen die seit Jahrzehnten bereits großartigen Qualitäten dieses traditionsreichen Familiengutes (inzwischen wird es in siebter Generation geführt) begründet? Hier sind mehrere Faktoren gleichberechtigt zu nennen: Zum einen erfolgt die Bewirtschaftung der extrem steinigen Weinberge ausschließlich nach biodynamischen Grundsätzen. Auf der im äußersten Norden von Châteauneuf-du-Pape in der Nähe von Courthézon gelegenen Domaine werden bereits seit 1964 (!) keine Düngemittel, Pestizide oder Insektenvernichtungsmittel mehr verwendet, stattdessen wird mit Kompost (jährlich eine Tonne pro Hektar) aus Schafsmist und Traubentrester gedüngt. „Wenn Unkrautvernichtungsmittel gespritzt werden, wurzeln die Reben nicht tief genug. Daher bekämpfen wir Krankheiten ausschließlich mit biologischen Mitteln, lockern den Boden auf und schneiden die oberflächlichen Wurzeln weg. Damit versetzen wir unsere Reben – die Neubestockung erfolgt nach einem detailliert geplanten Rotationsprinzip, so dass die Weinstöcke im Schnitt stets 50 Jahre alt sind – in die Lage, auch in den heißen Sommermonaten genügend Wasser zur Vermeidung von Trockenstress zu finden und genügend Nährstoffe und Mineralien aus den unterschiedlichen Schichten in der Tiefe der Erde in die Rebe zu transportieren“, erläutert Jean-Pierre Perrin (einer der beiden Brüder, die heute die Domaine mit großer Weitsicht leiten) engagiert und detailfreudig. Und ergänzt: „Im Laufe der Jahre haben die Reben so ihre eigene Abwehrkraft gegen Angriffe aller Art entwickelt, und Bienen, Marienkäfer und Regenwürmer bevölkern wieder unsere Weinberge. Das natürliche Gleichgewicht führt zwangsläufig zu limitierten Erträgen, gibt aber die Quintessenz des Charakters dieses einzigartigen Terroirs wieder.“

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

Da also die Cuvéetiering einzigartig ist, wird der Charakter der großen Weine von Beaucastel auch und besonders durch ihre eigenwillige Rebsortenzusammensetzung geprägt. Bisweilen werden die roten Gewächse sogar als der Gegenentwurf eines klassischen Châteauneuf-du-Pape bezeichnet. Wohl auch, weil sie durch den hohen Mourvèdre-Anteil in ihrer Jugend häufig etwas unzugänglicher und weniger einschmeichelnd sind als die Weine anderer Domainen. Dazu muss man wissen, dass eben dieser hohe Mourvèdre-Anteil bei Châteauneuf-Weinen absolut Usus war und erst in den 1950er-Jahren, als man lastzögerweise Grenache ins Burgund karrte, um die damaligen dünnen Pinot-Noir-Wässerchen aufzupäppeln, ebenso zurück gedrängt wurde wie im letzten Jahrzehnt, als man der tiefen Farbausbeute wegen damit begann, immer mehr Syrah anzupflanzen, der aber eindeutig im Norden der Rhône, in kühleren Lagen, seine besten Resultate erzielt.

Was für eine Verkenning des wahren Charakters eines großen Châteauneufs! Diesesingulären WeinmonumentevonBeaucastel mögen zwar Genießern von Neue-Welt-Einheitsweinen, die Wert auf maximal vordergründige Frucht und viele Raummeter neue Eiche legen, nicht gefallen. Für wahre Kenner und Liebhaber aber zählen sie zu den originellsten und charaktvollsten Rotweine der Welt. Und noch dazu sie gehören seit über 20 Jahren



zu unseren persönlichen Favoriten! Denn das Ergebnis nach der Reifephase, die normalerweise sechs bis zehn Jahre andauert (im Gegensatz zu den Basisweinen der Domaine, die bereits in ihrer frühesten Jugend vollendeten Trinkgenuss bieten) und über zwei Jahrzehnte anhält, ist spektakulär: In Spitzenjahrgängen zeigt sich der Wein üblicherweise von rubin- bis purpurroter Farbe mit einem unglaublich komplexen Aromenspektrum, einer sagenhaften Süße und Fülle der Frucht und einer fantastischen Konzentration, Dichte und Tiefe.

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

Auf Beaucastel verarbeitet man alle (natürlich extrem penibel selektierten) Rebsorten getrennt, wobei der Großteil der Mourvèdre- und Syrahtrauben entrappt wird. Letztere ist die einzige Sorte, die mit neuer Eiche in Berührung kommt, da Experimente gezeigt haben, dass ihr eine Gärung in kleinen Eichenholzfässern, wie man es der nördlichen Rhône praktiziert, besonders förderlich ist. Sämtliche Rebsorten werden bis zum ersten Frühling nach der Ernte, wenn der Selektionsprozess und der endgültige Verschnitt erfolgen, getrennt vergoren und ausge-

baut. Die Brüder Jean-Pierre und François sowie ihre insgesamt sieben Söhne treffen sich dann zu „einem magischen Vorgang“ (Jean-Pierre Perrin), um die „Rohlinge“ gemeinsam zu verkosten, die aus den verschiedenen Rebsorten gewonnen werden, und um für jeden Wein die Qualität jeder einzelnen Rebsorte zu prüfen, die der Cuvée des jeweiligen Jahrgangs beigefügt wird. Die einjährige Lagerung des Weins in großen Holzfässern erfolgt danach in beeindruckenden, klimatisierten unterirdischen Kellern, die von ihren Dimensionen her darauf ausgelegt sind, alle durchschnittlich 20.000 bis 25.000 Kisten Châteauneuf-Wein eines Jahrgangs in einem einzigen Durchgang unfiltriert abfüllen zu können. So werden unerwünschte Qualitätsunterschiede in den einzelnen Flaschen vermieden.

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

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

Natürlich handelt es sich bei den Châteauneufs von Beaucastel um die Flaggschiffe der Familie Perrin, daneben erzeugt man aber auch in ebenfalls biodynamisch bewirtschafteten Lagen um Châteauneuf-du-Pape „köstliche Rotweine im regionstypischen Stil der südlichen Rhône, bemerkenswerte Leistungen, die nirgendwo in der Welt auf diesem Qualitätsniveau zu diesem sympathischen Preis produziert werden“ (Robert Parker) und die den legendären Mythos der Perrin-Weine in der ganzen Welt mitbegründet haben. Diese wunderbaren Tropfen, die alle nach den gleichen Grundsätzen des biodynamischen Anbaus hergestellt werden, besitzen ein weltweit unschlagbares Preis-Genussverhältnis und sind zu einer echten Marke geworden! Kein Wunder, dass sämtliche Qualitätsstufen unterhalb des „Châteauneufs“ seit Jahren die meist verkaufte Rhöneweine unseres Programms sind. Unsere Kunden haben eben einen vorzüglichen Geschmack – *santé!*

„LE GRAND PRÉBOIS – ROSÉ“ CÔTE DU LUBERON, ROSÉ 2020

Die südfranzösische Leichtigkeit des Weins

FRS010220

Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Rosé“ C. du L., rosé 2020 DV 13,5% Vol. 9,26 €/l 6,95 €

Die Côte de Luberon befindet sich ganz im Süden der Weinbauregion Rhône. Am gegenüberliegenden Ufer des Flusses Durance beginnt bereits die Region Provence, berühmt für frisch und kühl-fruchtige Roséweine. Luberon bietet ähnliche Bedingungen für Wein – auch hier ist es heiß und sonnig und Höhenlagen helfen, die Frische der Weine zu erhalten. Die Trauben für die „Le Grand Prébois“-Rosés der Famille Perrin werden daher in fast 400 Metern Höhe angebaut und profitieren so von den temperierten Nächten und einer ausgewogenen Reifung. Seinen besonderen Charakter verdankt der Wein auch dem Boden, auf dem die 40 Jahre alten Reben wachsen. Im Naturpark Luberon ragen beeindruckende Kalkfelsen auf, der Boden ist ebenso kalkhaltig und prägt deutlich die Mineralität der Weine.

Alles an Famille Perrins 2020er „Le Grand Prébois – Rosé“ von der Côte du Luberon scheint zu schweben.

Das beginnt bei der Farbe: zartrosa, leicht orange schimmert der Wein im Glas. Das Bouquet beginnt mit dem Duft von Kirschblüten. Dezent fruchtiger Granatapfel tritt dazu und frühlinghafte Erdbeeren. Am Gaumen gibt sich die Cuvée aus Cinsault, Syrah, Grenache dann geradezu verspielt, schmeckt fruchtig nach Kirschen, aber nicht üppig, nicht süß, genauso leicht herb auch die Erdbeernote. Die Fruchtigkeit trägt sanfte Säure und eine feine Mineralität. Alles schwebt. Aber dann der Abgang: lang, schmelzig und mit einem Hauch Banane.

So leicht, so weich, so unbeschwert wie der „Le Grand Prébois – Rosé“ darf der Sommer gerne werden. Der Rhône-Wein jedenfalls scheint der Côte d'Azur so nahe, dass man beim Trinken schon da zu sein glaubt.

Ab sofort bis sicherlich 2023+.



© Marc Ginot



„LE GRAND PRÉBOIS – BLANC“ CÔTE DU LUBERON, BLANC 2020

Elegante Cuvée aus der südlichsten Region des Rhône-Gebiets

FRS011120

Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Blanc“ C. du L., blanc 2020 DV 13% Vol. 9,26 €/l 6,95 €

Wer das Weinbaugebiet Rhône kennenlernen will, kommt an Famille Perrin kaum vorbei. Das in Orange, nördlich von Avignon im Châteauneuf-du-Pape gelegene Weingut produziert seit langem herausragende Weine. Und im Preis-Genuss-Verhältnis sind Weißweine wie der „Le Grand Prébois – Blanc“ von der Côte du Luberon kaum zu schlagen: ein kühler, eleganter Wein, fruchtig, aber dennoch komplex, ohne fordernd aufzutreten.

Die 2020er-Cuvée aus Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc und Roussanne dreht sich leicht und tänzelnd im Glas, schimmert platinblond, silbrig. Das Bouquet genauso ätherisch: nur dezent fruchtig (Kernobst) dafür Noten von Grapefruitzesten, aber vor allem frisch-würziges Heu und helle, saubere Blüten. Alles schwebt und bleibt leicht. Beim ersten Schluck schon wandelt sich der Eindruck, der Wein öffnet sich,

offenbart seine Fruchtnoten: Birne, Aprikose – begleitet von zart prickelnder Säure, die die elegante Struktur des weißen „Le Grand Prébois“ erhält. Komplexität gewinnt der Weißwein durch seinen sanft mineralischen Abgang. Famille Perrin liefert hier einen fein strukturierten Terroirwein, der zeigt wie viel Freude Weine aus der südlichsten Region des Rhône-Gebiets bereiten können. Viel Sonne, hochgelegene Parzellen und kalkhaltige Böden ergeben mit Können von Topwinzern einen harmonischen, extrem gelungenen Wein. Und ebenso einen vielseitigen und stilsicheren Speisenbegleiter. Besonders zu Rotbarbe oder Dorade, aber auch zu vegetarischen Gerichten brilliert dieser elegante „Le Grand Prébois – Blanc“.

Ab sofort bis sicherlich 2023+.



„LE GRAND PRÉBOIS – ROUGE“ CÔTE DU VENTOUX, ROUGE 2020

Authentischer Terroirwein vom Rhône-Starwinzer

FRS010320

Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Rouge“ C. du V., rouge 2020 DV 13,5% Vol. 9,26 €/l 6,95 €

Die Winzerfamilie Perrin macht weltberühmte Weine, etwa auf Château de Beaucastel grandiose Châteauneuf-du-Papes, die Kritiker einhellig mit zum Besten erklären, was es an Wein zu trinken gibt. Während es schwer sein mag, für solche Superweine immer wieder neue Superlative zu finden, beeindruckt beim vermeintlich kleinen „Le Grand Prébois – Rouge“ von der Côte du Ventoux schon der Blick auf den Preis: extrem viel Trinkgenuss von einem Haus von Weltruf. Hier lässt sich die Vielfalt der Rhône-Region kennenlernen, die auch abseits der großen Lagen schöne Terroirweine hervorbringt.

Die 2020er-Cuvée aus Grenache, Syrah, Cinsault und Carignan liegt schon im Glas als dunkler, dichter Wein: tiefrot mit violetten Reflexen. Insbesondere das Bouquet überrascht als komplexe Melange, die man so von einem jungen Wein nicht unbedingt erwartet. Die Frucht – Beerennoten, vor allem Brombeere – ist eng verwoben mit Blütenaromen von Damaszenerose und Veilchen. Das spielt hervorragend zusam-

men, Leichtes und Schweres, Helles und Dunkles. Die Aromen changieren und zeigen immer wieder neue Nuancen. Dagegen steht eine feine, frische Kräuternote von Thymian, die das Ganze konstant im Hintergrund unterlegt. Am Gaumen intensivieren sich Beerennoten, präzise Brombeere, dazu dunkle, herbe Cassisnoten, die sehr schön mit den weichen, aber dennoch bissigen Tanninen harmonieren. Eine feine Säure stützt die elegante Struktur des roten „Le Grand Prébois – Rouge“ bis in den Abgang, den eine trockene Mineralität ergänzt, die zuletzt verbleibt, wenn Frucht und Säure verhallt sind.

Famille Perrin liefert mit dieser Côte-du-Ventoux-Cuvée einen authentischen Terroirwein, der in Qualität und Anspruch dem Ruf der Winzer gerecht wird – zu einem Preis, der Neugierde und Entdeckungslust sehr bezahlbar macht.

Ab sofort bis sicherlich 2025+.



„RÉSERVE“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2018

1. Platz für den Besten Rotwein Frankreichs („Die 100 Weine des Jahres“, WEINWIRTSCHAFT)

FRSo12018	Famille Perrin, „Réserve“ Côtes-du-Rhône, rouge 2018	14,5% Vol.	11,86 €/l	8,90 €
-----------	--	------------	-----------	--------

Einen besseren Côtes-du-Rhône zu diesem Preis? Irgendwie unmöglich. Der Perrins'sche Evergreen ist Jahr für Jahr ein Garant für bestmögliche Qualität. Und da Perrin alles andere als ein Nobody ist (ja, „Perrin“ wie in „Beaucastel-Perrin“) und frisch nicht nur unter die „100 Weine des Jahres“ laut der Weinfachzeitschrift Weinwirtschaft gewählt wurde, sondern auch noch auf den 1. Platz in der Kategorie „Rotwein aus Frankreich“, muss man hier einfach zugreifen! Die Cuvée aus Grenache (60%), Mourvèdre und Syrah (in etwa zu gleichen Teilen) ist dabei alles andere als ein hochgezüchtetes Schwergewicht, das vor Kraft und Konzentration kaum gehen kann, bei dem man in Sachen Trinkfluss Abstriche machen oder sich ihm erst nach Ablauf einer Dekade nähern könnte. Nein, wir haben es hier mit einem ausgesprochen schönen Einstiegswein zu tun, der zeigt, wie viel Finesse der geneigte Rhône-Liebhaber auch in der Basis des Portfolios erwarten darf! Etwa eine verführerisch feine Nase, die mit roten und schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirsche, fleischigen Blaubeeren und Gewürznoten nicht geizt, in keinem Moment aber vordergründig

fruchtbetont wirkt. Am Gaumen dann auch keine Opulenz oder Hitzigkeit, dafür umso schönere, charmante leicht „gepfefferte“, fast kühl wirkende Frucht – wieder Cassis, wieder Blaubeeren, die Kirsche jetzt dunkler, dazu eine schöne, mit dem ausgesprochen zugänglichen, weil geradezu aufpolierten Tanningerüst, interagierende Säure. Das Finish „hält“ dann auch wirklich nach, die Frucht, die ganz in Mineralität aufzugehen scheint ist fast beängstigend elegant. Alles ist in echter Balance, wobei sich das in keiner Weise nivellierend auswirkt – ganz im Gegenteil: Hier ist das Ganze mehr als die Summe seiner Einzelteile, die Bezeichnung „Réserve“ mehr als berechtigt! Für uns ganz unangefochten eine, wenn nicht sogar die Referenz in dieser Kategorie. Daher nach wie vor eine unbedingte Kaufempfehlung für jeden, der ausgewogene, elegante und tendenziell feingliedrige Weine von der Rhône. Und der perfekte Einstieg in diese Weinwunderwelt für jeden anderen!

Ab sofort bis mindestens 2027+.

„LES CORNUDS“ VINSOBRES, ROUGE 2018

„Ein fantastischer Wein zu einem großartigen Preis“ – JEB DUNNUCK

FRSo10418 Famille Perrin, „Les Cornuds“ Vinsobres, rouge 2018 14,5% Vol. 15,86 €/l 11,90 €



„Les Cornuds“ ist die nördlichste Weinbergslage der südlichen Rhône. Sie befindet sich rund 40 Kilometer nördlich von Châteauneuf-du-Pape in der Nähe von Vaison La Romaine. Die Weinberge liegen auf rund 300 Metern Höhe. Die von Steinen, sandigem Mergel und Schwemmland geprägten Böden sind weitgehend terrassiert. Hier setzt man vor allem auf Syrah; denn der erhält eine Finesse und Kühle, die deutlich mehr an die nördliche als an die südliche Rhône erinnert. Doch neben Syrah kultivieren die Perrins auch ein wenig Grenache, sodass sich für die Cuvée eine wunderbare Balance ergibt. Der Syrah wird in großen Holzfässern vergoren und ausgebaut, die Grenache im Edelstahl. Der Jahrgang 2018 zeichnete sich durch außergewöhnliche Wetterbedingungen aus. Von der Blüte bis zum Ende des Frühlings waren sie ideal. Dann folgte eine Reihe von Regenfällen und ein daraus resultierender Ausbruch von Mehltau, den man aber schnell in den Griff bekam. Kurz darauf stellte sich eine Schönwetterlage ein, die bis zur Lese reichte, sodass man zufriedener kaum hätte sein können. Der Cru zeigt große Schönheit und Tiefe. Er öffnet sich mit Noten von Veilchen und Bündnerfleisch, reifen Brombeeren und

schwarzen Kirschen, einigen Zwetschgen und dunklen Himbeeren, die sich mit einer leicht süß wirkenden Schokoladennote verbinden. Am Gaumen bildet sich eine gelungene Harmonie von Syrah und Grenache mit einer reifen schwarzen Frucht, leicht herben und erdigen Noten, Stein und Garrigue. Ja, der Wein wirkt einerseits maskulin und fleischig, bietet aber auch seidige, sinnliche und elegante Aspekte. Uns begeistert die Säurestruktur des Weines, die die reife Frucht und die herben Noten kontert und den „Vinsobres“ transparent und saftig werden lässt. Und was das Preis-Genuss-Verhältnis angeht, so hat JEB DUNNUCK, Rhône Spezialist und ehemaliger Rhône-Verkoster bei Robert Parker's WINE ADVOCATE, natürlich absolut Recht, wenn er über einen der Jahrgangsvorgänger schreibt: „It's a terrific wine that sells for a great price“, denn das gilt selbstverständlich (und ganz besonders) auch für den 2018er-Jahrgang!

Ein Wein, der jetzt schon genossen werden kann und der über ein Potenzial bis 2026 und darüber hinaus verfügt.

„FAMILLE PERRIN“ – PROBIERPAKET

Lernen Sie die aktuelle Kollektion kennen!

FRSo19800P „Famille Perrin“ – Probierpaket (12 Flaschen)
statt 105,90 € nur 99,00 €

JE 2 FLASCHEN

- „Le Grand Prébois – Rosé“ Côte du Luberon, rosé 2020
- „Le Grand Prébois – Blanc“ Côte du Luberon, blanc 2020
- „Le Grand Prébois – Rouge“ Côte du Ventoux, rouge 2020
- „Réserve“ Côtes-du-Rhône, rouge 2018:
„Bester Rotwein Frankreichs - 1. Platz!“ WEINWIRTSCHAFT
- „Les Christins“ Vacqueyras, rouge 2018:
„Bester Rotwein Frankreichs - 2. Platz!“ WEINWIRTSCHAFT
- „Les Cornuds“ Vinsobres, rouge 2018



„LES CHRISTINS“ VACQUEYRAS, ROUGE 2018

2. Platz für den Besten Rotwein Frankreichs

(„Die 100 Weine des Jahres“, WEINWIRTSCHAFT)

FRSo11418 Familie Perrin, „Les Christins“ Vacqueyras, rouge 2018 14,5% Vol. 22,53 €/l 16,90 €

„Wir wollen keine Kriegsmaschinen machen, wir zeigen lieber gelegentlich die Muskeln.“

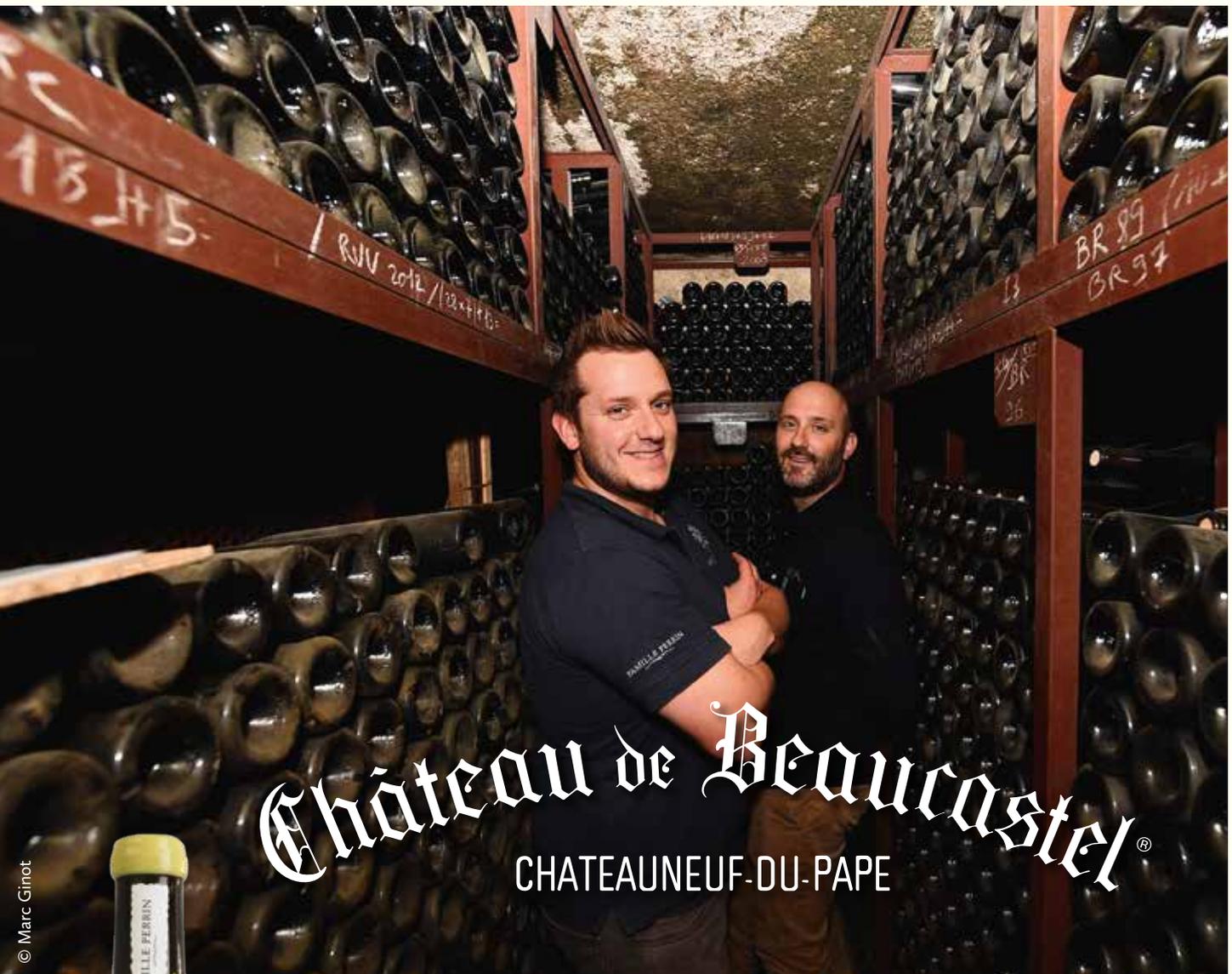
so lautete Matthieu Perrins Kommentar, als wir ganz zu Jahresbeginn 2020 die Kollektion der Perrins, im malerischen Gutsgebäude des Clos des Tourelles in Gigondas probierten und die feinkörnige Struktur der Weine aus Vacqueyras und Gigondas lobten. Und die Aussage birgt des Pudels sprichwörtlichen Kern! Denn wie kaum eine andere Domaine mit diesem Renommee, beherrschen die Perrins den Spagat zwischen Alltags- und Spitzenweinen wie kaum ein anderes Weingut. Ihr Vacqueyras „Les Christins“ zeigt sich traumhaft geschmeidig, ohne aber die Kompetenz der Region zu verleugnen, nämlich konzentrierte und intensive Rotweine hervorzubringen. Vielleicht landete dieser Wein bei Meiningers WEINWIRTSCHAFT auch deshalb direkt auf dem 2. Platz in der Kategorie „Rotwein aus Frankreich“? – und schaffte es damit auf die Liste der „100 Weine des Jahres“, direkt hinter dem absoluten Sieger, dem Côtes-du-Rhône Réserve aus dem Hause ...? Perrin, natürlich!

Dieser feine Wein, eine Cuvée aus 75 % Grenache und 25 % Syrah von den Dentelles de Montmirail, stammt von lehmhaltigen Böden, die von Kies durchzogen wer-

den. Das Ergebnis ist ein intensiv fleischiger Wein, der nach dunklen Rosen, Sternanis und Kirschpastillen duftet. Er zeigt sich am Gaumen bewusst etwas griffiger als der weichere Côtes-du-Rhône. Die Tannine sind hier allerdings ebenso geschmeidig, sodass man diesen feinen Wein mit größter Freude trinken kann (und ohne umständliche Belüftungsprozeduren). Er zeigt einfach auf Anhieb was in ihm steckt – und das ist mehr als nur konzentrierte Frucht. Eine feine mineralische Ader durchzieht diesen Wein, der klare Frucht aber auch eine angenehme seidige Struktur besitzt, die man fast als in bester Manier „plüschig“ bezeichnen könnte. Warum dieser Wein jetzt schon deart Klasse zeigt, wird schnell klar, wenn man sich vergegenwärtigt, wie er entsteht. Auch hier vertraut die Familie Perrin auf die Lese von Hand (die Trauben werden bei Ankunft sogar noch einmal sortiert) und geduldigen Ausbau in großen Fudern. Über ein Jahr verbringt der Wein hier im Keller, um den Anforderungen der Perrins gerecht zu werden. 2018 ist dies zweifelsfrei gelungen, denn wo bekommt man sonst einen der besten Rotweine Frankreichs für weniger als 20 Euro?

Ab sofort und bis ca. 2028, bevorzugt bei 15–16 °C.





Château de Beaucastel®

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

© Marc Ginot



95 Punkte
JEB DUNNUCK

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, BLANC 2019

JEB DUNNUCK'S Empfehlung: Während der „Roussanne Vieilles Vignes“ von Sammlern gejagt wird, sollte man sich dem klassischen weißen Châteauneuf widmen.

FRS011719	Châteauneuf-du-Pape, blanc 2019	14% Vol.	102,66 €/l	77,00 €
-----------	---------------------------------	----------	------------	---------

Gerade einmal sieben Hektar an weißen Rebsorten besitzen die Perrins mit ihrem Château de Beaucastel in Châteauneuf-du-Pape. Hier wie auch in anderen Weingütern ist der weiße Châteauneuf eine Rarität, dabei ist er so einzigartig und zeitlos schön! Auf Molasseböden aus dem Miozän, bedeckt von den typischen großen Kieselsteinen, wurzeln Roussanne, vertreten mit rund 80 % in der späteren Cuvée, Grenache blanc mit 15 % sowie mit einem Anteil von zusammen 5 % Picardan, Clairette und Bourboulenc.

Nach der Handlese, der Sortierung und der pneumatischen Pressung wurden die Trauben vergoren und für acht Monate zu 30 % in Eichenfässern und zu 70 % im Tank ausgebaut.

Das gleichmäßige und kaum von Schwankungen betroffene Jahr 2019 hat den „Châteauneuf-du-Pape blanc“ zu einem goldgelb schimmernden, klassischen und üppig duftenden Wein heranreifen lassen. Aus dem Glas strömen Noten von Quitten und Birnen, Grapefruits, Ananas und Äpfeln, verbunden mit Bienenwachs, Marzipan und Nougat, etwas Feuerstein und weißen Blüten. Am Gaumen wirkt der weiße Château de Beaucastel fast sämig und durchdrungen von Mineralität und Frische mit reifem gelbem Obst, Würze und Salz. Wie ein reinsortiger „Roussanne“ sollte auch der weiße Châteauneuf-du-Pape zu einem kraftvollen Essen genossen und im Idealfall dekantiert werden.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2040+ mit Freude trinken.

„ROUSSANNE VIEILLES VIGNES“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, BLANC 2019

„Der Montrachet der südlichen Rhône und ein magischer Weißer“ – JEB DUNNUCK

FR5010919

„Roussanne Vieilles Vignes“ Châteauneuf-du-Pape, blanc 2019 14% Vol. 198,66 €/l 149,00 €

Wenn man über die größten Weißweine Frankreichs spricht, dann denken wohl die meisten an das Burgund, dann vielleicht an Weißweine aus Bordeaux, ferner an einige Weine von der Loire und aus dem Elsass. Im zweiten Anlauf fällt vielleicht noch jemandem ein denkwürdiger „Hermitage“ ein, und dann kommt oft das große Schweigen. Doch wer je die Chance hatte, den Châteauneuf-du-Pape „Roussanne Vieilles Vignes“ von Beaucastel im Glas zu haben und damit einen raren reinsortigen Roussanne-Solitär, von dem es kaum mehr als 500 Kisten gibt, der wird diesen immer mit dazuzählen. Er ist wohl das, was ein „Château Grillet“ für die Nord-Rhône ist, nämlich ein „Premier Grand Cru Classé“, einzigartig und entweder jung und absolut fruchtbetont in den ersten drei Jahren zu trinken oder nach etwa 15 Jahren, wenn er so reif und zeitlos wirkt, als wäre er ein unvergänglicher Wein.

Der Roussanne stammt aus einer Parzelle mit uralten, 1909 gepflanzten Reben, die leicht überreif gelesen wurden. Für Marc Perrin ist der 2019er mal wieder so ein typischer 9er Jahrgang, der wie die letzten auch unter einem glücklichen Stern stand. Und so lief alles nach Plan. Nach einem frühen Knospenaufbruch Anfang April verlief die Blüte langsam und fand unter perfekten Bedingungen statt. Ende Juni begann der heiße Sommer, der den Reben aber dank tiefer Wurzeln und Kamillenkräuterinfusionen nichts anhaben konnte. Schließlich erfolgte die Lese entspannt und bei gutem Wetter. Die Trauben wurden in kleine Kisten gegeben, sortiert und ganz langsam pneumatisch gepresst. Nach dem Absetzen und der spontan eingeleiteten Gärung wurde der Wein zu 30 % in Eiche und zu 70 % in Edelstahltanks gefüllt, wo er über acht Monate hinweg ausgebaut wurde.

Der „Roussanne Vieilles Vignes“ 2019 vom Château de Beaucastel schimmert tief golden im Burgunder-Glas, dem ein so reicher wie komplexer Duft entströmt. Man kann sich eigentlich gar nicht satt riechen an dieser Melange aus gebackenem Apfel, reifem Pfirsich und reifer Ananas, leicht gerösteten Haselnüssen, Mandeln und Toast, Bienenhonig und Wachs, gelben Johannisbeeren, Grapefruits und ein wenig Rauch. Das wirkt unglaublich opulent, und wenn man den Wein schließlich probiert, ist er das auch. Aber das Große, das so Vollkommene an diesem Wein ist, dass sich diese Opulenz mit einer Eleganz, mit einer Finesse der stimmig komponierten einzelnen Stimmen zu einem Chor verbindet, dass die reife Säure präzise wirkt und die

Mineralität diesen fabelhaften Reichtum der Frucht und Würze fast spielerisch durchdringt. Das ist ein „Meisterwerk des weißen Châteauneuf“, wie es in Robert Parker's WINE ADVOCATE heißt. Ja, das ist es, und es ist ein Wein, den man so schnell nicht wieder vergessen wird. Wichtig aber ist, dass es ein gastronomischer Wein ist, der nach Speisen verlangt, die der schieren Kraft Paroli bieten können. Von WINE ADVOCATE-Kritiker Joe Czerwinski erhält der Wein übrigens 98, von JEB DUNNUCK sogar 99 Punkte!

Diesen Wein kann man jetzt bis 2022 und dann wieder ab 2035 und sicher bis 2045+ mit Freude trinken.



99 Punkte

JEB DUNNUCK

98 Punkte

PARKER

In Subskription, Auslieferung im Herbst 2021

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2019

„Einer der Referenzbetriebe im Rhône-Tal sowie auf der ganzen Welt ist das Château de Beaucastel der Familie Perrin.“ – JEB DUNNUCK

FRS010719	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019	93,20 €/l	69,90 €
FRS010719H	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 (0,375l)	93,33 €/l	35,00 €
FRS010719M	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 MAGNUM	93,33 €/l	140,00 €

Wer einmal diesen großen Rhône-Klassiker von Beaucastel aus biodynamischem Anbau getrunken hat, den lässt er sein ganzes Leben lang nicht mehr los. Herkunft dieses magischen Wein aus 13 Rebsorten ist eine von Hügeln, Olivenbäumen und Trüffeleichen umgebene Naturlandschaft. Die Rebstöcke, oder besser gesagt „alten Knorzen“, wurzeln hier in Buschform tief in die Erde, deren Oberfläche im Sommer steinig weiß strahlt. Der Mistral, der hier von den Alpen entlang des Rhônétals weht, fegt regelrecht durch die Reben und lässt alles gleichmäßig reifen. Welch großartige Weine aus fantastischen Jahrgängen in Châteauneuf-du-Pape haben wir schon auf Beaucastel degustieren dürfen: Unvergessen bleiben die legendären Weine von 1961, 1978 oder 1990 – meisterlichen Blends, denen eine sagenhafte Liaison von samtig-seidigem, aber auch dichtem, konzentriertem Saft und betörender, unendlich feiner Frucht gelungen ist.

2019 und warum Beaucastel so genial schmeckt: Bei allen Jahrgangstendenzen – der Jahrgang wird bereits sehnsüchtig erwartet, so viel sei vorweggenommen – sollte man nie die Eigendynamik der verschiedenen Betriebe vergessen. Mit den Jahrgängen 2015, 2016, 2017 und 2018 standen uns warme Jahre ins Haus. Daran hat sich auch 2019 tendenziell wenig geändert. Allerdings betonen die Perrins die bessere Wasserversorgung. Wasserreserven im Frühjahr sorgten sogar für einen frühen Austrieb der Reben. Speziell die alten und tiefwurzelnden Reben waren frei von Trockenstress. Es gab im Spätsommer mehrere starke Regenfälle, die besonders die alten Reben davor bewahrten sich zu verschließen. Und dann ist da das Eigenleben des Château de Beaucastel. Es liegt in Courthézon, einer nördlichen gelegenen kühleren und vom windigen Mistral beeinflussten Zone Châteauneuf-du-Papes. Weitere Besonderheit sind die von Kalk durchzogenen Lehmböden (übrigens eine Kombination, wie sie in den besten Lagen Burgunds vorkommt), die in bester Manier nach biodynamischen Vorschriften gepflegt werden, eine Möglichkeit, die vor allem auch durch die windige Lage begünstigt wird. Während andere Winzer auf reinsortigen Grenache setzen, der in den letzten Jahren vermehrt durch zu hohe Reife und Fäulnisanfälligkeit immer aufwändiger zu kultivieren wird, bildet ein hoher Mourvèdre-Anteil einen festen Anker in der Cuvée des *grand vin* auf Beaucastel. Diese Reb-

sorte trotz der Hitze enorm und behält neben der ungemainen Frische vor allem eine Struktur im Wein, die in reifen Jahren besonders erstrebenswert ist. Wir sind davon überzeugt, dass vor allem der ausgeklügelte Vinifikationsprozess der Familie Perrin maßgeblich für die Qualität des Châteauneuf-du-Pape ist. Denn alle 13 Rebsorten werden zuvor separat angebaut, bis sie dann erst nach aufwändiger Verkostung cuvéeiert werden. Und diese „finale“ Cuvée ist meisterlich! Bei diesem Ansatz, sofern man ihn denn so beherrscht wie die Familie Perrin, lässt sich besonders auf die jeweiligen Stärken der einzelnen Trauben-Sorten im Jahrgang eingehen, die allesamt aus dem zusammenhängenden Weinberg des Château de Beaucastel stammen. Nach malolaktischer Gärung verbringt der Wein nun rund zwei Jahre im Holzfuder, um dann im Herbst 2021 freigegeben zu werden.

Allein die dunkle Farbe weist auf die enorme Konzentration des Weins hin. Dabei bleibt das Bouquet total in seiner tiefen und satten Kirschfrucht (Maraschino), die von Brombeer-Gelee und Cassis ummantelt wird. Man spürt förmlich den Druck dieses Weins, der am Gaumen wartet. Und wird dann überrascht von der sich fein verteilenden Intensität des Weins, von dessen Balance zwischen immenser Frucht, mittelkräftigem Körper und feiner Säurestruktur, die sich ins muskulöse aber fein polierte Tannin einbettet. Und plötzlich tauchen Begriffe auf, wie wir sie aus kühlen und eleganten Jahren kennen. „Finesse“, „kühle intensive Frucht“, „Balance“! Vor allem scheinen aber bereits alle Parameter bestens aufeinander abgestimmt zu sein. Und hierin liegt die Stärke des 2019ers: Er verwöhnt einfach den Gaumen (und sei er noch so verwöhnt!), mit dem typischen und so klassischen Beaucastel-Gout, den wir kennen, schätzen und lieben. 2019 ist ein exzellenter Wurf, fühlt sich so erfrischend und neu an, wie das kürzlich wieder von Meisterhand geschliffene Kochmesser, das nun wieder in altbewährter Schärfe strahlt. Es macht einfach Freude diesen rundum *classy* Beaucastel zu genießen, der mit all den Stärken seines Terroirs auftrumpft. Und genau das macht in so groß!

Notabene: Wer sich von diesem Wein einige Flaschen sichern möchte, sollte unbedingt jetzt zuschlagen. Denn bis zum Eintreffen dieses Weins im Herbst 2021 wird er vermutlich restlos ausverkauft sein ...



„KLASSISCHES JAHR
MIT GUTER FRISCHE.“

DECANTER



96 Punkte

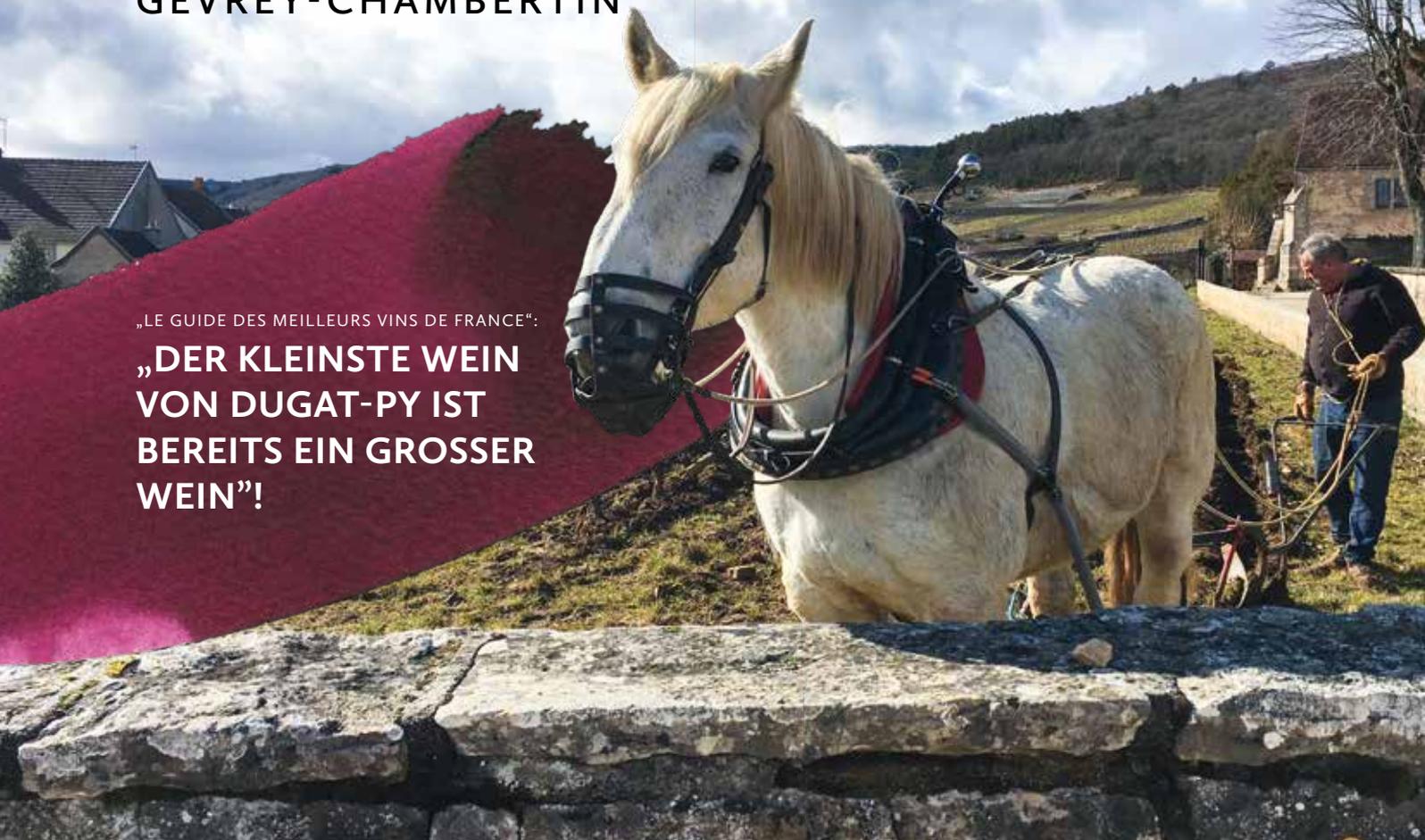
DECANTER

DUGAT-PY

GEVREY-CHAMBERTIN

„LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE“:

„DER KLEINSTE WEIN
VON DUGAT-PY IST
BEREITS EIN GROSSER
WEIN“!



„Loïc hat den Weinen mit Sicherheit mehr Spannung und Präzision verliehen, indem er die Formel optimiert hat. Sie entsprechen immer noch dem Stil seines Vaters Bernard - es ist eher so, dass Loïc das Objektiv eingestellt hat, um das Bild zu schärfen. Ich finde die Weine jetzt noch viel ansprechender.“ – NEAL MARTIN (VINOUS)

„Zusammen mit der Dugat-Tradition der perfekt bearbeiteten Böden und des sorgfältigen Rebschnitts macht all dies die Domaine Dugat-Py zu einem der zukunftsorientiertesten – wenn auch zu den am wenigsten selbstdarstellerischen – Weingütern der Côte d’Or.“ – William Kelley

*„Le Guide des meilleurs vins de France“, die Bibel der französischen Weinkritik, urteilt:
„Der kleinste Wein von Dugat-Py ist bereits ein großer Wein“!*

Domaine Dugat-Py ist neben DRC, Roumier, Rousseau und Leroy in der obersten Drei-Sterne-Kategorie des von der REVUE DU VIN DE FRANCE veröffentlichten „Classement“ eingestuft.

Loïc Dugat-Py nennt drei wichtige Faktoren für die Exzellenz eines Burgunders: „Der Winzer, die Reben und das Terroir.“ Ein Satz, der sehr gut das Konzept der Domaine widerspiegelt, deren Flaschen seit 2015 neue Etiketten zieren, die für einen Winzer aus Burgund eher unüblich, das Primat des Weingut gegenüber der Lagenbezeichnung betonen.

Die Domaine Dugat-Py kann auf eine lange Tradition zurückblicken, mit Bernards Sohn Loïc ist nun die bereits 13. Generation am Ruder. Und auch diese Generation vinifiziert ihre Weine in einem wunderbaren Gewölbekeller (sicherlich einem der schönsten Burgunds!) aus dem 11. Jahrhundert, der einst die Krypta einer Kirche war. Er befindet sich im alten Teil der Gemeinde Gevrey-Chambertin, die zu Füßen der „Réserve naturelle“ Combe Lavaux – Jean Roland liegt. Seit 900 Jahren wird in diesen Gewölbekellern bereits Wein angebaut und seit dem 17. Jahrhundert auch von den Bollenots (später Bolnot), den Vorfahren der Dugat-Pys!

Und in der Tat stehen hier Idee, Verwirklichung (und Verantwortung!) des Winzers gleichgewichtig neben dem Charakter des Weinbergs. Man trinkt nicht in erster Linie einen Chambertin, sondern einen Wein aus dieser grandiosen Lage *und* aus dem Hause Bernard bzw. Loïc Dugat-Py, will heißen: ihre Interpretation dieser Lage. Dugat-Py gilt mittlerweile als einer der besten Betriebe Burgunds, nicht zuletzt dank dieser klaren Philosophie und der ureigenen Stilistik der Weine. Die uralten Reben (die jüngsten zählen 50 Jahre!) bringen derart niedrige Erträge (im Schnitt rund 20 Hektoliter pro Hektar), dass die kraftvollen Pinot Noirs nach Ausbau im neuen Holz – auch wenn Loïc den Anteil mittlerweile etwas zurückgefahren hat – geradezu verlangen. Ihre nötige Frische ziehen die fantastischen Burgunder aus dem Einsatz von Rappen bei der Gärung, der hier bei allen Cuvées praktiziert wird. Es sind Burgunder, die nicht für den schnellen Genuss vinifiziert werden, sondern die Geduld und Zeit benötigen, da sie für die lange Strecke gebaut sind. Es sind eben große Weine, echte „vins de garde“, die hier, angefangen beim einfachen Villages bis hin zum Grand Cru, gefüllt werden.

Loïc, 1981 geboren, leitet mittlerweile die Geschicke des rund 10 ha umfassenden Betriebs. Seit 1997 begleitete er seinen Vater Bernard, der seinem Sohn peu à peu die Verantwortung übergab. Es war Loïc, der die Domaine auf ein neues Niveau hob. Er initiierte die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung, zunächst nur mit einer Parzelle im Chambertin. Und als die Ergebnisse dann auch über alle Maßen zufriedenstellend ausfielen, unternahm er das recht mühevollen Geschäft, sämtliche Lagen auf biologische Bewirtschaftung umzustellen. Ein Ziel, das mit dem Jahrgang 2003 erreicht war – und seitdem schwärmt Loïc von den qualitativen Ergebnissen. Er nennt diesen Wendepunkt einen bedeutenden Meilenstein in der Geschichte der Domaine, deren Lagen seit 2006 zusätzlich mit dem Pferd gepflegt werden. All diese Schritte – die uralten Reben, die niedrigen Erträge, aufwändigste Bewirtschaftung im Keller und der kostenintensiver Einsatz neuer Barriques (*tonnellerie* François

Frères!) – erklären die durchaus hohen, aber dennoch mehr als gerechtfertigten Preise dieser feinsten Burgunder. Wer einmal einen dieser zum Teil bedauerlich raren, ja mythischen Pinots (die mit ihrer einzigartigen Konzentration und inneren Dichte einen Pol von Weltklasseweinen verkörpern, der in dieser Präzision und Strahlkraft nur ganz selten auf dem Planeten Erde zu finden ist) im Glas hatte, wird das durch keinen Burgunder eines anderen Hauses ersetzen können. Denn man trinkt eben keinen Chambertin mehr, sondern den Chambertin von Dugat-Py! Ein Muss für Liebhaber majestätischer Burgunder!

ÜBER DEN JAHRGANG 2019

Loïc war – wie schon in den Jahren zuvor – einer der ersten Winzer der Côte de Nuits, die mit der Lese begannen. Dem ersten Erntetag am 9. September (für den Charmes-Chambertin) war ein ziemlich warmer Sommer mit drei Hitzewellen (Ende Juli bis über 40 °C, an zwei Tagen Mitte August dann auch noch Stürme) vorangegangen. Bis zum 17. September war dann alles gelesen, diesmal mit einer 60-köpfigen Mannschaft (statt der sonst üblichen 30 bis 40 Helfer) und unter Zuhilfenahme eines Kühlaggregats, um die Beeren entsprechend frisch zu halten. „Es war sehr wichtig, in einem kurzen Zeitraum zu ernten, da der Zuckergehalt so schnell anstieg. Wir haben überhaupt nicht entblättert, um die Trauben vor der Sonne zu schützen, was wir seit 2018 so machen. Aber wie sonst auch, haben wir einen sehr hohen Anteil an Ganztrauben verwendet, der von 50 % bis praktisch 100 % reichte. Insgesamt gefallen mir die 2019er sehr gut (Loïc charakterisiert den Jahrgang als *très gourmand!*), denn obwohl sie das Produkt eines ausgesprochen heißen Jahrgangs sind, sind sie wirklich sehr frisch und zeigen eine hervorragende Transparenz des Terroirs.“ Eine Einschätzung die William Kelley auch teilt: „Stilistisch erinnern die 2019er an eine hypothetische Mischung aus der Saftigkeit, dem Charme und der Ausdruckskraft von 2017 mit der Substanz und Konzentration von 2015. Wenn ich noch weiter in die Vergangenheit zurückblicke, bin ich versucht, sie mit 1964 zu vergleichen: ein reifer, ziemlich kraftvoller Jahrgang, der dennoch wunderschön die Lagen differenziert und mit erheblichem Alterungspotenzial ausgestattet ist.“ Sein Fazit, dass dem des Vorjahres nicht unähnlich ist, teilen wir auch diesmal wieder sehr erfreut und sind mit seiner Einschätzung völlig *d'accord*:

„Man kann es nicht oft genug wiederholen, dass sich der Stil von Dugat-Py in den letzten Jahren deutlich weiterentwickelt hat: Niedrige Erträge, alte Rebstöcke und kleinbeerige *sélection massale* bedeuten, dass es sich zwangsläufig um tiefe, konzentrierte und alterungsfähige Weine handelt; aber die Extraktion wird nicht mehr so weit getrieben wie früher, und – wie ich letztes Jahr schrieb – Loïc hat auch den Anteil an neuer Eiche, die hier verwendet wird, leise reduziert. (...) Ich ermutige die Leser also noch einmal, sich von veralteten Stereotypen – übermäßige Eiche und übermäßige Extraktion – zu verabschieden und zu probieren, was heute produziert wird, denn diese Flaschen gehören zum Besten, was das zeitgenössische Burgund zu bieten hat.“ Amen!

BOURGOGNE, ROUGE 2019 (BIO)

Im Vergleich nahezu überlebensgroß: Dugat-Pys Basiswein

FBU030719



Bourgogne, rouge 2019

13,5% Vol.

58,00 €/l

43,50 €

FR-BIO-10

Bereits vor zehn Jahren lobte die Bibel der französischen Weinkritik „Les meilleurs vins de France“ (Ausgabe 2010) euphorisch den Einstiegswein der Domaine: „Der kleinste Wein von Dugat-Py ist bereits ein großer Wein“ – und an diesem Urteil hat sich, bis auf den Preis, in all der Zeit nichts geändert. Es ist im Grunde kaum zu glauben, dass so ein Niveau schon auf der untersten Stufe der burgundischen Qualitätspyramide existiert, unserer Meinung nach ist dieser fantastische Wein im Villages-Bereich anzusiedeln. Mindestens!

Und so erging es uns (wieder einmal!) auch beim letzten Besuch vor Ort, als uns Loïc blind den einfachen „Rouge“ einschenkte und uns völlig begeistert über die Qualitäten seines Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ äußerten, den wir – ganz sicher – im Glas vermuteten ... – eigentlich kaum zu glauben!

Aber das ist eben Dugat-Py, allerhöchste Qualität hat hier Methode. So wird etwa im Burgund-Report für den Jahrgang 2018 des Magazins DECANTER (Februar 2020) Dugat-Py unter den elf „Best Producers“ geführt – wie die Domaine de la Romanée-Conti auch ... Und den „Red Wine of the Vintage“ stellt Loïc – zum zweiten Mal in Folge! – auch, sein „Grand Cru Chambertin“ ist „close to Pinot Noir perfection“.

Wer die Weine der Domaine Dugat-Py ein wenig kennt, weiß, dass der Winzer sie alle als *vin de garde* bezeichnet, die ihre Trinkreife frühestens nach sechs bis acht Jahren erreichen. Für die höheren Qualitäten (Village, Premier und Grand Cru) gilt das allemal, doch auch der Regionalwein profitiert von etwas Zeit auf der Flasche, selbst wenn er (zugegebenermaßen) jetzt schon ziemlich viel abgewinnen kann – zwei-drei Jahre sollten Sie ihm schon geben.

Momentan zeigt sich der Basis-Wein von seiner wunderbar kühlen, dunkelfruchtigen Seite, hier finden sich schwarze Johannisbeeren und Blaubeeren, wie in Rauch gehüllte Kirschen (Glas- und Herzkirschen), säuerliche Zwetschgen, mit etwas Zeit im Glas dann Walderdbeeren, balsamische Noten (Kräuter, eine Spur Eukalyptus), Unterholz und immer wieder Himbeere. Am Gaumen dann Substanz bis dort hinaus, Tiefe und ein traumhaft präsent Säuregerüst. 12 bis 18 Monate Fassreife (10 % davon neues Holz) unfiltriert auf die Flasche gezogen – was dieser Wein an grip, an k Reidig-intensiver Mineralität zu bieten hat, ist schon ein Traum! Das ist trotz aller Jugendlichkeit unglaublich elegant und von einer Präzision und Geschliffenheit, dass man sich unweigerlich die Frage stellt, was bei Dugat-Py „noch oben hin“ noch möglich ist – wenn das hier, wie gesagt, der Basiswein ist.

Wir trauen es uns ja kaum zu schreiben, aber ... der „Kleine“ ist die reinste Einstiegsdroge in Sachen Burgund. Oder, um Weinkritiker Andrew Jefford zu zitieren, er „öffnet die Tür zum Zauberreich burgundischer Glückseligkeit“. Dem schließen wir uns gerne und mit Nachdruck an!

Mit Genuss ab 2022 bis sicherlich 2032+.



SCHLÜSSEL ZUM ZAUBERREICH



„TOP VALUE“

- BURGHOUND

BURGUND
FÜR ALLE!

„CUVÉE HALINARD“ BOURGOGNE, ROUGE 2019 (BIO)

Fantastisches aus Gevrey-Chambertin zu einem sensationellen Kurs!

FBU030119		„Cuvée Halinard“ Bourgogne, rouge 2019	13,5% Vol.	66,60 €/l	49,95 €
-----------	---	--	------------	-----------	---------

FR-BIO-10

Die Vorgehensweise ist klar: niedrige Erträge! 20–25 Hektoliter pro Hektar, häufig genug darunter, beim Village „Les Evocelles“ zuletzt sogar unter 15 Hektoliter pro Hektar. In einem heißen, nicht ganz einfachen Jahr wie 2019 (2017 war dagegen laut Allen Meadows „a good user friendly vintage“) heißt das – zumindest für die Domaine Dugat-Py – konzentrierte, kraftvolle, dennoch enorm frische Burgunder mit hoher Komplexität und fantastischen Lagerungspotenzial. Das dürfte nicht zuletzt an der Arbeit im Weinberg bzw. der Gesundheit von Reben und Trauben liegen. Bernard Dugat-Py und Sohn Loïc arbeiten nicht von ungefähr seit 2003 komplett biologisch, z. T. auch biodynamisch, ab dem 2015-er-Jahrgang sind die Weine auch offiziell so zertifiziert. Daher sind es gerade die Einstiegsweine solcher Winzer (und diese Domaine gehört ohne Zweifel zur burgundischen Elite), die besondere Beachtung verdienen, da sich hier die qualitativen Fortschritte der letzten Jahre – die „Erneuerung des Burgunds“ (JANCIS ROBINSON) – sofort bemerkbar machen und sehr leicht nachzuvollziehen sind.

Noch Ende der 1970-er bis weit in die 1980-er-Jahre wurden hier viele Fehler gemacht (nach Ansicht einiger Winzer sogar „Todsünden begangen“), insbesondere der exzessive Chemieeinsatz, von dem sich viele Böden Jahre später noch nicht erholten hatten, was dazu führte, dass selbst bei namhaften Domaines nur wenige Premier Crus, ja selbst Grand Crus, nicht die Qualität erreichten, wie man sie heute etwa mit der „Cuvée Halinard“, dem „Bourgogne deluxe“ des Winzermagiers aus Gevrey-Chambertin findet.

Entdecken Sie, werte Kunden, das „Mysterium Burgund“ über diesen grandiosen Charakterwein, der nach dem Abt Halinard benannt ist, der im 11. Jahrhun-

dert in Gevrey wirkte und den Keller erbauen ließ, in dem sich heute die Weine von Dugat-Py in aller Ruhe entwickeln – und Sie werden uns zustimmen, dass das Burgund eine eigene Weinwelt ist, denn Feinheit und Eleganz eines Burgunders sind – ganz nüchtern betrachtet – unvergleichlich. Dieser, in seiner Preisklasse, absolute Referenzwein bewegt uns mehr als viele renommierte Lagennamen der Côte de Nuits – dass die Trauben für die „Cuvée Halinard“ allesamt aus der Appellation Gevrey-Chambertin (also der nächsthöheren Village-Stufe der Qualitätspyramide) stammen, ist sozusagen die Kirsche auf dem Sahnehäubchen auf der Torte!

Und Qualität ist bei diesem Wein, ungeachtet seiner Jugend, sofort zu erkennen, die „Cuvée Halinard“ zeigt sich im Duft präzise, konzentriert, dabei „energiegeladent entspannt“ und von einer fast sinnlichen Frische: sehr schöne reife Sauerkirschen, rauchige und fleischige Noten, Cassis (Beeren und Rispel), Holunder, Gewürznoten (Muskat), nach einer Weile dann Waldboden und ein Hauch Himbeere – zum Verlieben schön! Am Gaumen zeigt der Wein dann die Tugenden großer burgundischer Pinot Noirs, Kraft und Substanz – ja, unbedingt, und nicht etwa heftige Extraktion, Kraftmeierei und Holzorgien. Dabei ist er von bewundernswerter Finesse und Eleganz, die hier auf Jahre hin angelegt ist. Herrlich klare, saftige Frucht (schwarze und rote Johannisbeeren, wieder Kirsche, etwas Granatapfel), exzellente, belebende Säure und feinkörnige Tannine. Großartige Dichte und ein mineralischer Nachhall mit feinem *grip*: Bourgogne *deluxe*!

Ab etwa 2022, dann sicherlich bis 2034+.



WIEDER EIN
BRILLANTER
VILLAGE!



GEVREY-CHAMBERTIN „VIEILLES VIGNES“, ROUGE 2019 (BIO)

Gevrey-Chambertin von „Alte Reben“ – Finesse, Eleganz und Raffinement

FBU030319



Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rouge 2019

13,5% Vol.

133,20 €/l

99,90 €

FR-BIO-10

Loïc Dugat-Py reduzierte bei diesem Wein den Einsatz von neuem Holz auf unter 25 %, da der streckenweise recht heiße 2018-er-Jahrgang – für viele andere (!) Winzer eine qualitative Achterbahnfahrt – ihm Winzer etwas reifere, aber auch konzentriertere Weine beschert hat – und auf keinen Fall darf die Finesse, eine Qualität die den Weinen von Dugat-Py seit Jahren (schon auf dem recht geduldigen Papier) zugeschrieben wird, verloren gehen. Finesse über alles – eine Weisheit, die wir so auch von Comte Louis-Michel von Liger-Belair gehört haben.

Aber seien Sie unbesorgt, werte Kunden, Finesse, Eleganz und Raffinement besitzt dieser „Vieilles Vignes“ mit seinen 30 bis 50 Jahren alten, genetisch ungeheuer wertvollen Reben zuhauf. Bemerkenswert die Ausstrahlung, Energie und Noblesse, die uns immer wieder berührt, uns ganz emotional werden lässt ... In der Nase süße Beeren, etwas Kirsche und dunkle Pflaume,

Noten von getrockneten Blüten, Süßholz und kühler Erde. Am Gaumen saftig, konzentriert-frisch (eine Qualität, die sich in diesem Jahrgang bei den Weinen von Dugat-Py immer wieder finden lässt), wieder rote und dunkle Beeren (Brombeere, Boysenbeere, eine Spur Walderdbeere) dazu Kirsche, etwas Granatapfel und eine leicht süßlich-herbe Schwarzteenote. Das alles wird von durchaus noch forderndem, aber auch so feinkörnig-elegantem Tannin verbunden, das mit der präzisen Säure und der k Reidig-kühlen Mineralität geradezu zu kommunizieren scheint. Fabelhafte Balance von innerer Harmonie und Intensität dann auch im bemerkenswert langen Finish, das uns (und jeden Liebhaber solcher Côte de Nuits sicherlich auch) für die Dauer der Erinnerung an diesen Wein, wunschlos glücklich macht.

Wie alle „vins de garde“ von Dugat-Py lieber ein wenig später, ab 2023 bis 2035+.

GEVREY-CHAMBERTIN „CUVÉE CŒUR DE ROY“ TRÈS VIEILLES VIGNES, ROUGE 2019 (BIO)

Burgund „at its best“ – und unser Coup de Cœur! Herzstück der Domaine.

FBU030219  Gevrey-Chambertin „Cuvée Cœur de Roy“ T. V. V., rouge 2019 13% Vol. 172,00 €/l 129,00 €

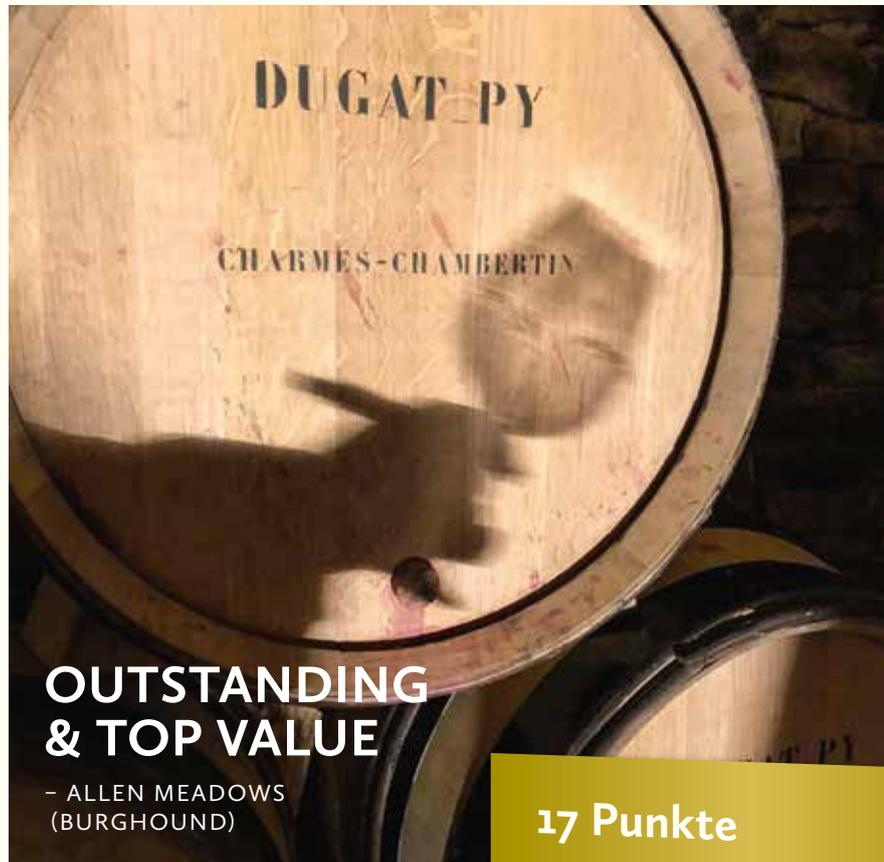
FR-BIO-10

Der „Cœur de Roy“ ist so etwas wie der heimliche Star im Portfolio der Domaine und genießt bei Insidern Kultstatus. Ein Wein, der schon so manch renommierten Grand Cru weit hinter sich gelassen hat. Etwa als er von Allen Meadows (BURGHOUND) höher bewertet wurde als der Echézeaux Grand Cru der Domaine Romanée-Conti ...!

Loïc Dugat-Py spricht, ganz wie sein Vater, stets liebevoll, ohne jegliche Spur von Überheblichkeit, aber sichtlich stolz, wenn man auf seinen „Cœur de Roy“ (eine Cuvée der *lieux-dits* Combe du Dessus, Jouise, Epintures und Les Marchais) zu sprechen kommt. Stolz auf das eigene Handwerk, die kontinuierliche Arbeit und Pflege, die er den zum Teil über 100-jährigen Reben dieser grandiosen Parzelle, einer wahren „Königslage“ (auch wenn da nicht allzu viel *royalty* im Spiel ist, denn die Bezeichnung geht auf den Familiennamen eines vormaligen Eigentümers des zentralen Teilstücks dieser Rebfläche zurück) angedeihen lässt. Der Winzer ist hier quasi Archäobotaniker, der mit dem einzigartigen genetischen Material dieser *très vieilles vignes*, längst vergangene Weingeschichte rekonstruiert und dabei seine Interpretation des Terroirs als „Cuvée Cœur de Roy“ in die Realität überführt.

Burgund ist zweifellos die Region (und die weltweit prominenteste), die sich in den letzten 20 Jahren, nach einem notwendigen inneren Reinigungsprozess, am vehementesten der Vereinheitlichung und Standardisierung, letztlich Verflachung des Weingeschmacks widersetzt hat. Burgund ist auf dem besten Weg, sich in die komplett entgegengesetzte Richtung – zu größtmöglicher Individualität und Expressivität des Terroirs – zu entwickeln. Für all die Vinophilen, die den Reiz von Originalität, Komplexität und Sinnlichkeit zu schätzen wissen, ein Paradies! Bei Dugat-Py sind es dann unter anderem eben die 1910 gepflanzten Prachtreben, die die kostbaren kleinen Trauben für diesen Domainen-Klassiker auf absolutem Grand-Cru-Niveau liefern. Und das zu einem deutlich günstigeren Nicht-Grand-Cru-Kurs!

Der Zauber authentischer Pinot Noirs aus dem Burgund liegt in der vermutlich einzigartigen Symbiose von Zartheit und Kraft, die selbst außerordentlich reiche und konzentrierte Weine nicht „fett“ wirken lässt – im Unterschied zu vielen belanglosen Pendants aus Übersee. Die singuläre aromatische Vielfalt dieser Weine, ihre Finesse und „Magie“, erschließt sich in ihrer ganzen Komplexität erst nach Jahren der Entwick-



OUTSTANDING & TOP VALUE

– ALLEN MEADOWS
(BURGHOUND)

17 Punkte

JANCIS ROBINSON

lung. Wahre charakterliche Größe braucht Zeit, ist ein Reifeprozess – beim Wein wie beim Menschen. Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der „Cuvée Cœur de Roy“ (unter uns: ein „Wahnsinnsstoff!“) finden sich im Glas: Herrlich hedonistisch-muskulöse Pinot-Noir-Frucht (Himbeeren, intensiv Schwarzkirschen, Pflaume und süßlich-konzentrierte Schwarzjohannisbeeren), wie sie kaum ausdrückbarer sein könnte, dazu feine Rauch- und Röstnoten (Fleisch) und würzige Akzente (Süßholz, etwas Pfeffer, Muskat) – bei aller konzentrierten Kraft und Dichte, bei aller Üppigkeit, wirkt der Wein enorm elegant, wird mit dann mit zunehmender „Bodenhaftung“ immer kühler und präziser, bis aus dem Wechselspiel Gleichzeitigkeit wird. Frucht und Mineralität werden eins, um dann am Gaumen förmlich zu explodieren. Wieder Fülle, wieder kontrastierende Säure, kreibgriffiges Tannin und ein langer, dichter, mineralisch crescendoer und berückend eleganter Nachhall, der das famose Potenzial nur noch deutlicher zutage treten lässt. Wieder ein ganz grandioser Wein!

Für den Fall, dass Sie sich gedulden können idealerweise ab 2023, dann mit Gusto bis mindestens 2038+.



POMMARD „LA LEVRIÈRE“ TRÈS VIEILLES VIGNES, ROUGE 2019 (BIO)

90–92 Punkte – William Kelley (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

FBU030419  Pommard „La Levrière“ T. V. V., rouge 2019 13,5% Vol. 166,66 €/l 125,00 €

FR-BIO-10

„Ich verehere Burgund. Burgund, das ist eine ganz besondere Mentalität in vielerlei Hinsicht. Was ich hier so sympathisch finde, ist, dass der Mensch sich hier davon befreit hat, nur einen einzigen Geschmack zu haben. Ganz einfach, weil hier tatsächlich der Geschmack des Terroirs existiert, während es in Bordeaux eher der Geschmack einer Marke ist. In Burgund gibt es eine Rückkehr zu einer echten Weinkultur.“ (Denis Dubourdieu, einer der berühmtesten und fachkundigsten Önologen Frankreichs).

Und ein solch expressiver Ausdruck des Terroirs, der die Schönheit eines betörenden Pinot Noir idealtypisch ins Glas zu zaubern vermag, kommt aus der großartigen Pommard-Lage „La Levrière“ aus der Bernard Dugat-Py 2003 eine Parzelle erwerben konnte. Mittlerweile ist noch eine zweite, unmittelbar angrenzende hinzugekommen, die Loïc der Domaine Newman abkaufen konnte.

Bernard genießt in Burgund einen geradezu legendären Ruf für die Konsequenz, mit der er sich bei der Ernte von jeder Traube „trennt“, die seinen hohen Ansprüchen nicht genügt – und sein Sohn steht ihm darin in nichts nach. Die Pinot Noirs sind in der letzten Dekade immer noch eleganter geworden, ohne ihre stilistische Herkunft zu verleugnen (ja, Holz ist vorhanden – ein langes Leben garantiert!). Es sind echte Pinot-Noir-

Preziosen, die trotz ihrer muskulös-straffen Ader (und gerade in diesem Jahr) eine in mancherlei Hinsicht fast delikate Finesse und Zugänglichkeit an den Tage legen. Eine zum Teil traumwandlerisch „sichere“ Balance, die eben auch dem Pommard „La Levrière“ eignet und ein herrlich offensichtlicher Beleg für die These ist, dass die besten Weine von der Côte de Beaune in ihrer Komplexität, Struktur und eben auch Klasse, den besten Grand Crus der Côte de Nuits ebenbürtig sind. Der „La Levrière“ von besagten *très vieilles vignes* entwickelt sich im Glas mit einer sinnlichen, fast schon betörenden Üppigkeit (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, eine zarte Blaubeersüße), die von würzigen Röst- und Rauchnoten (Fleisch, Mokka, ein Waldspaziergang an einem frostigen Herbstmorgen) dunkel abgetönt werden. Am Gaumen deutlich dichter, konzentrierter und – um's zur Abwechslung ganz unsinnlich zu formulieren – mit einem grandiosen Tannin-Management! Absolut seidig-samtige Gerbstoffe die bis in den Nachhall hinein nicht die „Contenance verlieren“, sondern die präzente, sehr elegante Säureader perfekt einzuhüllen scheinen. Ein prachtvoller Pommard!

Ab 2024+ sicherlich auf einem ersten Höhenpunkt, dann bis leicht 2040+.



17,5 Punkte
JANCIS ROBINSON



MONTHÉLIE „TRÈS VIEILLES VIGNES“, ROUGE 2019 (BIO)

89–91 William Kelley (Robert Parker's WINE ADVOCATE) | 16++ JANCIS ROBINSON

FBU032119		Monthelie „Très Vieilles Vignes“, rouge 2019	13,5% Vol.	90,00 €/l	67,50 €
-----------	---	--	------------	-----------	---------

GEVREY-CHAMBERTIN „LES EVOCELLES“ TRÈS VIEILLES VIGNES, R. 2019 (BIO)

91–93 Robert Parker's WINE ADVOCATE | 17 JANCIS ROBINSON

FBU031119		Gevrey-Chambertin „Les Evocelles“ Très Vieilles Vignes, rouge 2019	13% Vol.	186,53 €/l	139,90 €
-----------	---	--	----------	------------	----------

POMMARD „LES VAUMURIENS HAUTS“ TRÈS VIEILLES VIGNES, R. 2019 (BIO)

FBU031919		Pommard „Les Vaumuriens Hauts Très Vieilles Vignes“, rouge 2019	13,5% Vol.	186,53 €/l	139,90 €
-----------	---	---	------------	------------	----------

VOSNE ROMANÉE „TRÈS VIEILLES VIGNES“, ROUGE 2019 (BIO)

91–93 Robert Parker's WINE ADVOCATE | 90–92 Allen Meadows (BURGHOUND) | 89–91 Neal Martin (VINOUS) | 16+ JANCIS ROBINSON

FBU031419		Vosne Romanée Très Vieilles Vignes, rouge 2019	13% Vol.	193,33 €/l	145,00 €
-----------	---	--	----------	------------	----------

BEAUNE 1ER CRU „CLOS DES AVAUX“ VIEILLES VIGNES, ROUGE 2019

FBU031819		Beaune 1er Cru „Clos des Aaux Vieilles Vignes“, rouge 2019	13,5% Vol.	133,20 €/l	99,90 €
-----------	--	--	------------	------------	---------

BEAUNE 1ER CRU „LES GRÈVES“ TRÈS VIEILLES VIGNES, ROUGE 2019 (BIO)

91–93 Robert Parker's WINE ADVOCATE | 17 JANCIS ROBINSON

FBU032019		Beaune 1er Cru „Les Grèves Très Vieilles Vignes“, rouge 2019	13,5% Vol.	220,00 €/l	165,00 €
-----------	--	--	------------	------------	----------

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU „CHAMPEAUX“ TRÈS VIEILLES VIGNES, ROUGE 2019 (BIO)

93–95 VINOUS | 92–94+ Robert Parker's WINE ADVOCATE | 93 BURGHOUND | 17 JANCIS ROBINSON

FBU030519		Gevrey-Chambertin 1er Cru „Champeaux Très V.V.“, rouge 2019	13% Vol.	332,00 €/l	249,00 €
-----------	---	---	----------	------------	----------

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU „PETITE-CHAPELLE“ VIEILLES VIGNES, ROUGE 2019 (BIO)

93–95+ Robert Parker's WINE ADVOCATE | 93–95 BURGHOUND | 92–94 VINOUS | 17,5 JANCIS ROBINSON

FBU030819		Gevrey-Chambertin 1er Cru „Petite-Chapelle V.V.“, rouge 2019	13,5% Vol.	332,00 €/l	249,00 €
-----------	---	--	------------	------------	----------

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU „LES FONTENYS“ VIEILLES VIGNES, ROUGE 2019 (BIO)

93 BURGHOUND

FBU031619		Gevrey-Chambertin 1er Cru „Fonteny Vieilles Vignes“, rouge 2019	13% Vol.	332,00 €/l	249,00 €
-----------	---	---	----------	------------	----------

MAZOYÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU, ROUGE 2019 (BIO)

94–96 Robert Parker's WINE ADVOCATE | 95 BURGHOUND | 92–94 VINOUS | 18,5 JANCIS ROBINSON

FBU030919		Mazoyères-Chambertin Grand Cru, rouge 2019	13% Vol.	558,66 €/l	419,00 €
-----------	---	--	----------	------------	----------

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU VIEILLES VIGNES, ROUGE 2019 (BIO)

94–96 VINOUS | 94–96 Robert Parker's WINE ADVOCATE | 18 JANCIS ROBINSON | 92–95 BURGHOUND

FBU030619		Charmes-Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes, rouge 2019	13% Vol.	560,00 €/l	420,00 €
-----------	---	--	----------	------------	----------

MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU TRÈS VIEILLES VIGNES, R. 2019 (BIO)

96–98 Neal Martin (VINOUS) | 95–97 Robert Parker's Wine Advocate | 95 Allen Meadows (Burghound) | 18+ Jancis Robinson

FBU031319		Mazis-Chambertin Grand Cru Très Vieilles Vignes, rouge 2019	13,5% Vol.	665,33 €/l	499,00 €
-----------	---	---	------------	------------	----------

Gerhard Eichelmann zählt unser Kleinod in seinem unbedingt lesenswerten Standardwerk „Champagne“ zu den neun besten Häusern, die über allen anderen Domainen stehen: Weltklasse-Erzeuger!

*„Weine von selten gesehener Tiefe und Finesse.“ – Peter Liem, „Champagne“
„Jacquesson: Ultimative 2008 Erfahrung“ – Meininger CHAMPAGNE MAGAZIN 2019/2020*

WELCH EIN TRADITIONSGUT!

Jacquesson wurde 1778 gegründet. Und blickt somit auf mehr als über 200 Jahre wechsellvoller Geschichte zurück. Mitte des 19. Jahrhunderts genoss das Haus bereits einen internationalen Ruf und zog berühmte Persönlichkeiten wie Frankreichs Kaiser Napoleon I. und Johann-Joseph Krug in seinen Bann: Krug lernte zwei Jahre lang hier das Champagner- Handwerk! Doch mit dem Tod des Gründers fiel Jacquesson in einen langen Dornröschenschlaf. Und so richtig zum Leben erwachte die Marke erst wieder, als sie im Jahr 1974 von der tüchtigen Winzerfamilie Chiquet erworben wurde. Es war der Beginn einer Zeitenwende!

Heute ist die Domaine eine der allerbesten Adressen der ganzen Champagne. Mit einem weltweiten Ruf wie ein Donnerhall. Gerhard Eichelmann zählt sie in seinem unbedingt lesenswerten Standardwerk „Champagne“ (aktuelle Ausgabe: 2021) zu den neun besten Häusern. Und das Magazin VINUM feierte Jacquesson sogar schon als Champagnermarke des Jahres!

Knapp 300.000 Flaschen werden hier jährlich abgefüllt, etwa die Menge, die ein Bordelaiser Premier Cru produziert. Und zehn-, zwanzig-, ja fünfzigmal weniger, als alle anderen großen Champagnerhäuser auf Flaschen ziehen. Und die Trauben stammen zum größten Teil aus eigenen oder dazu gepachteten Rebflächen! Das macht den Unterschied zu industriell gefertigten Massenprodukten, die viel kosten, aber geschmacklich ohne Seele und Charakter sind und von Egly-Ouriet, Moncuit, Lassaigne, „unserem“ Sektmagier aus Deutschland, Volker Raumland oder eben Jacquesson, qualitativ an die Wand gespielt werden! Diese singuläre Qualität ist einem ungewöhnlichen Gespann zu verdanken: den Jacquesson-Brüdern Jean-Hervé und Laurent Chiquet. Jean-Hervé, der ältere der beiden, hat die Leitung des Hauses im Jahr 1978 übernommen. Laurent steht

ihm seit 1986 zur Seite. „Gemeinsam arbeiten Jean-Hervé und Laurent seither an der Quadratur des Champagner-Zirkels: das Konzept einer Marke mit der Philosophie einer Winzerfamilie zu verbinden“ (VINUM). So pochen sie im Gegensatz zu den Verantwortlichen aller anderen Häuser eisern darauf, dass selbst ihre Basis cuvée jedes Jahr anders ausfallen darf. Der Brut des Hauses trägt daher eine fortlaufende Nummer. Aktuell wird die Cuvée N° 744 ausgeliefert.

Und natürlich ist wie bei allen großen Winzern der Welt der Respekt vor dem Terroir und die sorgfältige Weinbergsarbeit von entscheidender Bedeutung für die Qualität auf der Flasche: „In den 1980er-Jahren wurde dem Terroir in der Champagne kaum mehr Beachtung geschenkt. Das haben wir nach und nach geändert, beeinflusst von der Burgunder- Weinphilosophie. Unsere Neuanlagen werden wie dort mit 11.000 Reben je Hektar bepflanzt,“ erläutert Jean-Hervé Chiquet in seiner engagierten Art. „Der Begriff Terroir war doch zu einer leeren Worthülse verkommen. Dabei ist alles eigentlich ganz einfach. Terroir braucht hochklassigen Weinbau, der danach strebt, auf die Eigenart jeder Lage einzugehen.“ Und dieser Grundgedanke der kompromisslosen Qualität hat Jacquesson dahin geführt, wo das Haus heute zu Recht steht. In die absolute Spitzengruppe der wenigen Champagnerhäuser auf absolutem Weltklasse-Niveau.

Oder um mit Eichelmann zu sprechen: „Jacquesson-Champagner sind eigenständig und kraftvoll. Sie sind komplex und eindringlich, lang und nachhaltig, besitzen gute Struktur und Substanz, sind immer wieder geprägt von mineralischen Noten. Aperitifchampagner für Puristen, zum Essen zu genießen für alle, die diese Art von Champagner nicht gewohnt sind.“

CHAMPAGNE JACQUESSON

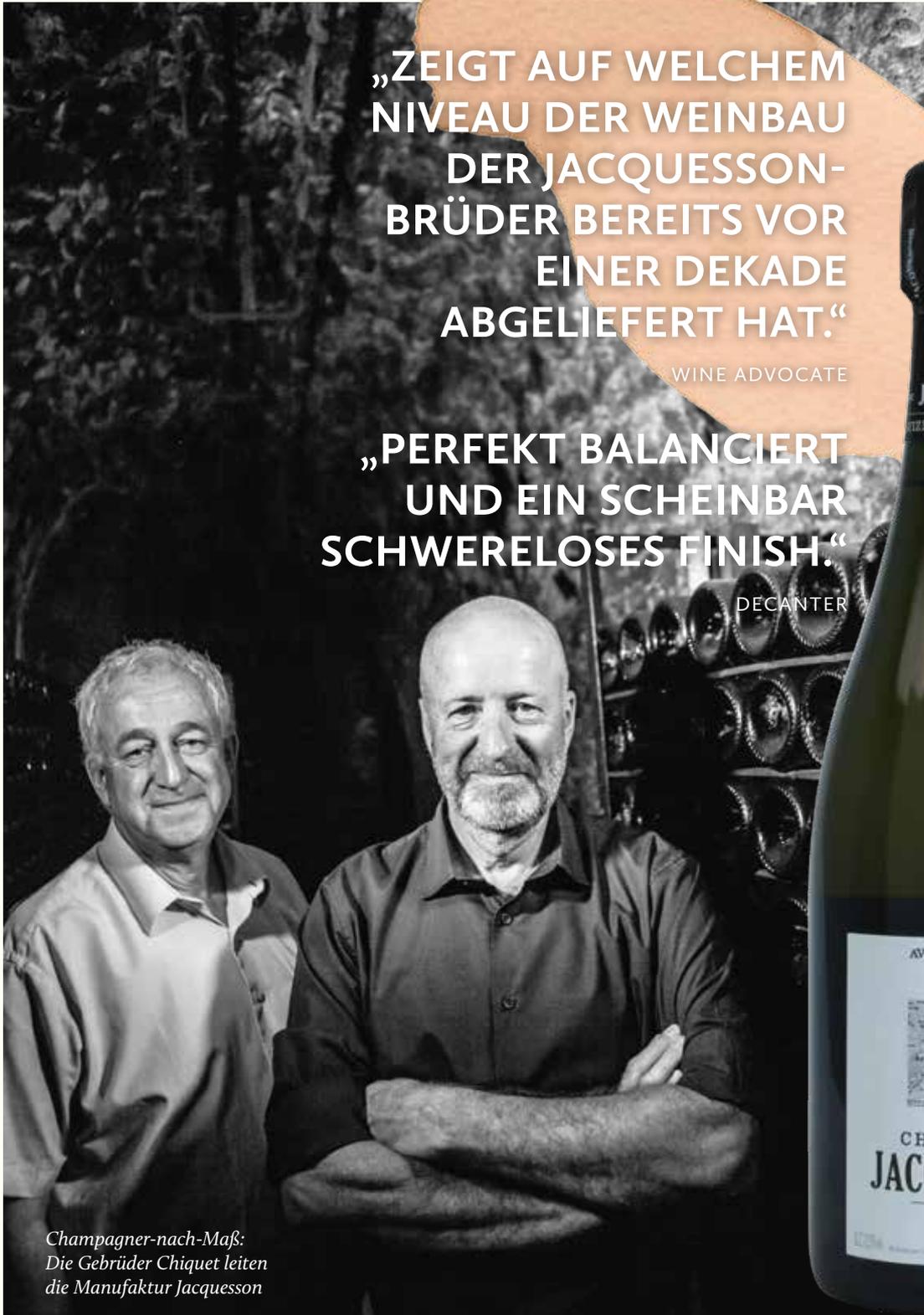
DIZY

„ZEIGT AUF WELCHEM
NIVEAU DER WEINBAU
DER JACQUESSON-
BRÜDER BEREITS VOR
EINER DEKADE
ABGELIEFERT HAT.“

WINE ADVOCATE

„PERFEKT BALANCIERT
UND EIN SCHEINBAR
SCHWERELOSES FINISH.“

DECANTER



*Champagner-nach-Maß:
Die Gebrüder Chiquet leiten
die Manufaktur Jacquesson*

CUVÉE N° 744 EXTRA-BRUT, BLANC NV

Faszinierend tiefgründig und balanciert – ein fantastischer Champagner!

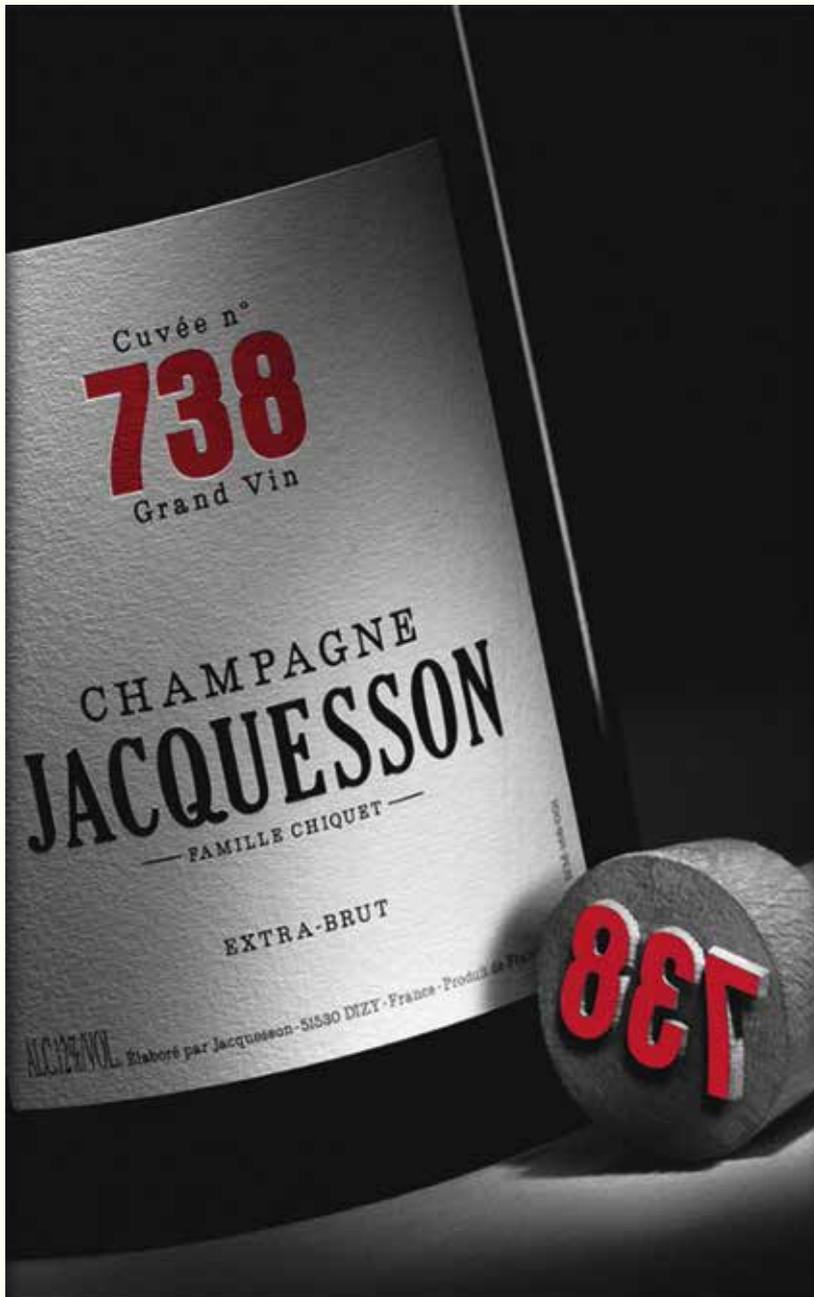
FCH030116	Cuvée N° 744 Extra-Brut	12,5% Vol.	74,66 €/l	56,00 €
-----------	-------------------------	------------	-----------	---------

Mit der Cuvée N° 744 lanciert Jacquesson den 16. Jahrgang der längst zum Champagne-Klassiker gewordenen 700er-Reihe. Sie nahm ihren Anfang mit der Cuvée No 728, basierend auf dem 2000er-Jahrgang, zu dem immer auch Réserve-Weine früherer Jahrgänge mit hinzugenommen werden. Die „700er-Cuvée“ ist die einzige Cuvée des Hauses, denn alle anderen Champagner der Brüder Chiquet, die das Haus führen, sind Champagner aus einem Jahrgang und einer Lage. Jacquessons 700er-Cuvée ist einzigartig, da sie zwar offiziell ein Non-Vintage-Champagner ist, der größte Teil der Cuvée aber immer auf einem Jahrgang basiert – für die Cuvée N° 744, da fortlaufend nummeriert, also das Jahr 2016.

„Das Konzept der Cuvée 700 ist in der Champagne einzigartig – und das komplette Gegenteil eines „Bruts“ ohne Jahrgang! Wir streben eher nach Exzellenz als nach Gleichmäßigkeit, wir zollen dem Charakter des Jahrgangs Respekt und negieren ihn nicht, sondern huldigen einem großartigen Wein und klammern uns nicht an einen Stil. Die Reserveweine werden mit dem Ziel hinzugefügt, die Komplexität zu verstärken, allerdings ohne jedoch den Charakter des Basisjahres zu kaschieren. Und aus genau diesen Gründen erschien es uns zwecklos, einen Jahrgangschampagner weiterzuentwickeln, der nur die Cuvée 700 hätte verarmen lassen.“

Die Frucht für die jüngste Iteration der 700er-Cuvée stammt aus den drei Grand-Cru- und zwei Premier-Cru-Lagen des Hauses. Die Pinot-Noir- und Pinot-Meunier-Frucht stammt zu 55 % aus Weinbergen in Aÿ, Dizy und Hautvillers, der Chardonnay zu 45 % aus Weinbergen in Avize und Oiry. Aus dem Jahr 2016 wurden 67 % genutzt, hinzu kamen 33 % Réserve-Weine. Wie hoch der Standard bei Jacquesson ist, zeigt die Tatsache, dass diese Basis-Cuvée des Hauses schon fünf Jahre sur lattes in den Kellern des Hauses lag, bevor sie degorgiert und mit gerade einmal 0,75 Gramm Restzucker pro Liter Dosage versehen wurde. Seit Jahren schon dürfte der Champagner also eigentlich als brut nature bezeichnet werden. Das geschieht deshalb nicht, weil viele Champagner-Genießer das tendenziell als zu trocken empfinden. Doch wenn man die Cuvée N° 744 probiert, dann wird schnell klar, dass dieser Wein eine wunderbare Reife besitzt und die Dosage dabei gar nicht ins Gewicht fällt. Was dagegen wunderbar präsent ist, ist die absolut klassische, aber extrem feine Nase von warmer Brioche mit Mandelcrème, Blüten und weißen Pfirsichen, einem knackigen Apfel und zerstoßenem Kalk. Das besitzt schon im Duft Größe und erst recht am Gaumen. Da wird die Kraft deutlich, die hier unter der Oberfläche liegt, gleichzeitig die feine Textur und das elegante Mousseux von vier Jahren Flaschenreife. Auch hier gibt es wieder Noten von Stein- und Kernobst, dazu natürlich fordernde frische Zitrusnoten, ein wenig gebuttertes Toast, Stein und Rauch. Die Cuvée N° 744 besitzt eine hervorragende Länge und Dichte, und sie beginnt gerade erst zu singen, das aber sehr gekonnt und sicher noch über viele Jahre.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2035+ mit Freude trinken.



CUVÉE N° 739, DÉGORGEMENT TARDIF, BLANC NV

Jacquessons klassische 700er-Cuvée mit acht Jahren Hefelager – extra spät degorgiert.

FCHo30611	Cuvée N° 739 Extra-Brut Dégorgement Tardif	12% Vol.	119,33 €/l	89,50 €
-----------	--	----------	------------	---------

Mit der Einführung der „700er-Cuvée“ hat das Haus Jacquesson im Jahr 2004 einen neuen Maßstab für Non-Vintage-Champagner gesetzt. Der Clou ist, dass er gar nicht ein üblicher Non-Vintage sein soll, denn das Prinzip bei einem Champagner ohne Jahrgang ist ja mehr oder weniger, dass er immer möglichst konstant, möglichst gleich schmecken soll. Der 700er-Serie liegt allerdings das Prinzip zugrunde, dass rund 60 % des Weins immer aus einem Jahrgang stammen, der den Wein entscheidend prägt. Die ihrer Art war die Cuvée N° 728, die auf dem 2000er-Jahrgang basierte und mit Réserve-Weinen assembliert wurde. Die Cuvée N° 739 stammt entsprechend im Wesentlichen von 2011 und wurde 2015 teilweise veröffentlicht. Damals aber hatten die Chiquets, die Besitzer des Hauses Jacquesson, schon einen kleinen Teil der Flaschen beiseitegelegt, um sie noch fünf Jahre länger, und zwar unter Korkverschluss, auf der Hefe zu belassen. Dieses sogenannte *dégorgement tardif*, das „späte Dégorgement“, geschah 2020 mit einer Dosage von gerade einmal 0,75 Gramm Restzucker pro Liter l. Der „DT“, wie er meist genannt wird, lag also fünf Jahre länger auf der Hefe als die ursprüngliche Cuvée N° 739. Diese ist eine Assemblage aus 60 % Chardonnay von der Côte des Blancs und je 20 % Pinot Noir und Pinot Meunier aus dem Grand Vallée und dem Vallée de la Marne. Der Grundwein mit 69 % Anteil aus 2011 wurde im großen Holzfass ausgebaut und dann mit 3 % Réserve-Weinen aufgefüllt.

Wenn Champagner aus einem ausgezeichneten Grundwein erzeugt wird, dann ist es ein Champagner, der hervorragend reifen kann. Wenn er das unter Idealbedingungen in den Kellern von Jacquesson tun kann, umso besser. Dann wird aus einem schon vor fünf Jahren sehr guten Champagner etwas noch Feineres, das mit Reifenoten glänzt. Ein Beispiel? Die Cuvée N° 739 Dégorgement Tardif! Sie öffnet sich mit Noten von Brotkrusten und getrockneten Kirschen, Feigen und Softaprikosen, Orangenschalen und indischen Gewürzen, während im Untergrund der Stein und auch Noten von Unterholz und trockener Erde eine Rolle spielen. Am Gaumen glänzt natürlich das sehr feine Mousseux, das von acht Jahren Reifung zeugt. Was hier aber genauso wunderbar zum Vorschein kommt, ist die ganz feine Süße, die der Champagner suggeriert, obwohl er ja gerade einmal 0,75 Gramm Restzucker besitzt – also so gut wie nichts. Aber die Reife, die Noten von Brot, Toast und einem Hauch von Honig, die mürbe Frucht von Steinobst und gereiftem Apfel tragen das Ihrige dazu bei. Zum Finale hin aber wird es forsch, da zieht der Champagner an, bietet Kraft, Druck wie auch Frische und zeigt das Trockene, das Steinige und Mineralische, das in Wellen über den Gaumen läuft. Ja, es hat sich mehr als gelohnt, in ein so langes Hefelager investiert zu haben!

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2035+ mit Freude trinken.



AVIZE „CHAMP CAÏN“ BLANC DE BLANCS, 2009

Grandiose Kalklage aus dem Spitzenjahrgang des 21. Jahrhunderts!

FCHo30309	Avize „Champ Cain“ Blanc de Blancs, 2009	12,5% Vol.	237,33 €/l	178,00 €
-----------	--	------------	------------	----------

Neben der mittlerweile kultigen Cuvée der 700er-Reihe von Jacquesson, zählen die Einzellagen-Champagne des Hauses zum Nonplusultra ihrer Kategorie. Denn hier kommt der puristische und kompromissfreie Stil der Chiquet-Brüder bestens zur Geltung.

Ein Garant für die große Bühne liefern sie mit dem „Champ Caïn“ Extra brut aus dem 2009er-Jahrgang, der kürzlich für den Markt freigegeben wurde. Der im Frühjahr 2019 degorgierte Champagner ist ein großer Wurf. Nahezu knochentrocken (Dosage: 1,5 g/l) betont er die kalkige Seite des „Champ Caïn“, vernachlässigt aber nicht den – in der Champagne – generösen Charakter des 2009er-Jahrgangs. Hier vermischen sich Kalkstaub, Pfirsiche und frisch gebackene, mit Anis zart aromatisierte Brioche. Das ist wunderbar finessenreich und anregend und von einer Klasse, wie sie nur Vintage-Champagner mit entsprechender Reife erlangen

können. Und dann ist da diese Finesse am Gaumen, die fleischige Textur des nach Steinobst schmeckenden Blanc de Blancs und ein wunderbar feines Mousseux. Feinheit und Tiefe lauten die beiden stärksten Attribute dieses herausragenden Champagners aus dem Top-Terroir Avize. Die nur 1,3 Hektar umfassende Lage bringt Jahr für Jahr herausragende Qualitäten hervor, wird aber – so die Philosophie des Hauses – nur in den allerbesten als Single-Cru freigegeben. 2009 reiht sich in die Liste der ganz großen Jahrgänge ein, die durch kraftvolle Textur und Tiefgang bestechen. Wir wissen jedenfalls, womit wir an Silvester auf das neue Jahr anstoßen werden – und freuen uns schon jetzt darauf!

Ab sofort bis 2045 (und sicherlich darüber hinaus).

95 Punkte

WINE ENTHUSIAST

94 Punkte

WINE ADVOCATE



CANTINE DUE PALME

CELLINO SAN MARCO

Gambero Rosso: „Qualität, Terroir, Authentizität!“

In Süditalien werden die Weine der besten Güter in den letzten Jahren beständig nochmals besser. Und besitzen teilweise ein spektakuläres Preis-Genussverhältnis! So auch auf der Cantina Due Palme in Apulien. Diese Region im tiefen Südosten des Landes ist mit einem vorzüglichen Klima gesegnet. Geprägt wird sie durch ihre Lage zwischen dem ionischen und dem adriatischen Meer, vor allem aber durch die scheinbar immer präsende Sonne und ein faszinierendes, unverwechselbares Licht. Einzigartig ist die Vielzahl an Böden, von sandig und kalkreich bis hin zu steinig und kompakt. Kein Wunder also, dass die vielfältigen Weine dieser sonnenverwöhnten Region immer beliebter werden! Wie die der Muster-Cantina Due Palme. Sie ist das Werk ihres Gründers und Präsidenten Angelo Maci, der vierten Generation einer

Winzerfamilie und rastloser Pionier in Bezug auf Qualität. Angelo war es, der apulische Weine auf die internationalen Weinkarten gebracht hat. Sein Herz schlägt für heimische Rebsorten und er kämpft für die Erhaltung der traditionellen und weltweit einzigartigen Reberziehung „Alberello Pugliese“ (Bäumchenerziehung), wobei die Rebstöcke in Einzelbuschform gezogen werden ohne Stützpfähle oder Drahtrahmen. Wenn also die Weinberge mit so viel Liebe und Leidenschaft gehegt und gepflegt werden wie auf der Cantina Due Palme, dann können wir Ihnen aus den heimischen Rebsorten wie Negroamaro und Primitivo traumhaft verführerische Rotweine anbieten, die Ihren Gaumen erfreuen werden. Unbedingt probieren, denn diese Weine tragen die apulische Sonne in Ihre Herzen – *salute!*



neu

„BAGNARA“ FIANO IGP SALENTO, BIANCO 2020

Fantastisch feingliedriger Fiano: ein Fest!

IPU010920	„Bagnara“ Fiano IGP Salento, bianco 2020	12,5% Vol.	10,53 €/l	7,90 €
-----------	--	------------	-----------	--------

Welch angenehme Überraschung! Bisher lag unser Fokus bei Due Palme ausschließlich auf den Rotweinen, die über ein ganz ausgezeichnetes Preis-Genussverhältnis verfügen. Seit einiger Zeit schon kümmert sich Due Palme verstärkt um die autochthonen Rebsorten der Region – dies gilt auch für die Weißweinsorten –, und das mit bemerkenswerten Ergebnissen! Aus der uralten Rebsorte Fiano, deren Wurzeln von Historikern bis zum Weinbau der Römer zurückverfolgt werden können, vinifiziert Due Palme einen frischen, leichten und dennoch aromaintensiven Sommerweißwein, der mit einem hellen Strohgelb im Glas funkelt.

Die Reben stehen in der Gegend um Bagnara (daher auch der Name des Weins) auf kalkhaltigen kargen Böden, entlang der alten Grenzlinie limite dei Greci, die die Ausdehnung der antiken griechischen Kolo-

nien in Apulien markierte, in einer für das Salento recht einzigartigen hügeligen Landschaft mit Wäldern, Olivenhainen, Feigenbäumen, alten Steinmauern und mediterranem Maquis.

Mit gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol lässt dieser Wein jede Schwere vermissen, in der Nase finden sich Nektarinen, Äpfel und gelbfruchtige Zitrusfrüchte, aber auch eine feine Kräuterwürze. Am Gaumen intensiv aromatisch, leicht salzig, mit einer angenehm frischen Säure unterlegt und von mittlerem Körper. Im Abgang tauchen wieder würzige Aromen auf, dazu Minze und Limettenabrieb. Ein schöner Essensbegleiter zur mediterranen Fischküche, vor allem Meeresfrüchten (*calamari* oder *polipo alla griglia*), aber natürlich auch allerlei Salaten.

Ab sofort bis 2022.



10+2 gratis

„COREROSA“ SALENTO IGP, ROSATO 2020

Das rosafarbene Herz des Salento!

IPU011020	„Corerosa“ Salento IGP, rosato 2020 12,5% Vol. <i>Ankunftsufferte: statt 9,90 € nur</i>	8,90 €
-----------	---	--------

IPU011020P	12 x „Corerosa“ Salento IGP, rosato 2020 (10+2 Fl. gratis) <i>statt 188,80 € nur</i>	99,00 €
------------	--	---------

„Corerosa“ bedeutet im salentinischen Dialekt nichts anderes als „cuore rosa“ – „rosafarbenes Herz“. Für die Macher von Due Palme ist dieser Name zugleich ein Bekenntnis und Ansporn zur Vinifizierung eines echten Prestige-Rosés – der „Corerosa“ ist dann auch tatsächlich die qualitative Speerspitze, zweifelsohne der beste Rosé des Betriebs. Aus einer sehr sorgfältigen Selektion vorzüglicher Susumaniello- und Primitivo-Trauben wird ein höchst eleganter Rosé vinifiziert, mit sehr kurzem Kontakt mit den Beerenhäuten und Stängeln bei der Pressung und einem kurzen Ausbau im Edeltank.

Und in der Tat wird der „Corerosa“ dem Anspruch eines Top-Rosés gerecht. Geradezu Der lachsfarbene Rosé tänzelt mit seinen schlanken 12,5 Volumenprozent Alkohol geradezu leichtfüßig über die Zunge,

wirkt für diese südliche Region ungemein frisch und animierend und begeistert – ein rechter Gaumenschmeichler – mit einer zarten Säure, die dem Wein eine tolle Vitalität verleiht. Weinbergpfirsich- und Walderdbeerendüfte aus dem verführerischen Bouquet finden sich auch auf der Zunge wieder, unterlegt mit einer feinen Würze, floralen Noten, Sauerkirsche und Himbeeren. Wunderbar ausbalanciert und stets auf der eleganten Seite bleibend, behält der „Corerosa“ selbst bei etwas wärmerer Trinktemperatur seine Präzision und Leichtigkeit. Ein wirklich toller Rosé, den uns Due Palme hier präsentiert und den wir Ihnen natürlich mit großer Freude als Neuzugang vorstellen. Ein hervorragender Allrounder, zum Sologenus oder auch als vielseitiger Essensbegleiter. Zum Kennenlernpreis oder direkt im attraktiven Paket, es lohnt sich!

Ab sofort bis 2022+.



„ANGELINI“ DOP SQUINZANO, ROSSO 2018

Ein Rosso, der südliches Feuer und Eleganz kombiniert!

IPU010818

„Angelini“ DOP Squinzano, rosso 2018

12,5% Vol.

9,26 €/l

6,95 €

Diese herrlich entspannt wirkende Rotweincuvée aus 85 % Negroamaro und 15 % Malvasia Nera wächst auf den mineralreichen Böden rund um das zwischen Brindisi und Lecce gelegene Städtchen Squinzano, dessen Wurzeln bis in das zweite vorchristliche Jahrhundert zurückreichen. Auf eine lange Geschichte kann auch der Weinanbau in der gleichnamigen, historisch berühmten DOP zurückblicken. Due Palme erntet traditionell im September die Trauben für diesen Rotwein, der sechs Monate in französischer Eiche ausgebaut wird.

Rubinrot steht der Wein im Glas und verströmt eine intensive Aromatik von Waldbeeren, Zwetschgen (ohne Überreife!), aber auch süßen Kirschen und Gewürzen, eine Melange aus Pfeffrigkeit und Küchenkräutern. Auf der Zunge findet sich die Kirsche als dominierende Frucht wieder, aber eingehüllt in feine Zartbitterschokolade, auffällig ist die vitale Säure, die

dem Wein ein „pochendes Herz“ verleiht und eine un-nachahmliche Frische erzeugt. Mit seinen vorbildlich gezügelten, gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol entwickelt der „Angelini“ keinerlei Schwere, ganz im Gegenteil! das ist höchst animierender Trinkspaß, sehr rund, mit weichen, kaum spürbaren Gerbstoffen und einem angenehmen, wohltuend schlanken Nachhall. Eine höchst gelungene Kombination aus Intensität und Vielschichtigkeit, Frucht und Würze, Konzentration und Leichtigkeit – *che bellezza!*

Zu diesem Preis fast schon unverschämt gut und ein toller Alltagswein, der sowohl die italienischen Klassiker wie Pasta und Pizza vorbildlich begleitet (natürlich auch regionale Köstlichkeiten wie eine *minestra di fave e orzo*), mit dem Sie aber auch auf jeder Grillparty eine bella figura machen.

Ab sofort bis 2023.

„COSTA“ NEGROAMARO IGP SALENTO, ROSSO 2020

Herrlicher Klassiker des Salento – gekonnt und süffig interpretiert.

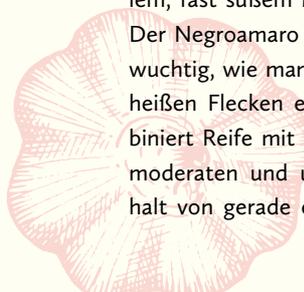
IPU010120	„Costa“ Negroamaro IGP Salento, rosso 2020	12,5% Vol.	9,26 €/l	6,95 €
IPU010120P	12 x „Costa“ Negroamaro IGP S., r. 2020 (11+1 Flasche gratis)		statt 83,40 €	nur 76,45 €

Der Negroamaro ist die wichtigste Rebsorte des Salento, jener 100 Kilometer langen und 40 Kilometer breiten Halbinsel, die im Allgemeinen als Absatz des italienischen Stiefels bezeichnet wird. Es ist eine der ältesten Weinbaugenden Italiens. Man weiß, dass dort schon griechische Stämme lange vor den Römern Wein anbauten. Da sie damals eigene Rebsorten mitbrachten, ging man auch lange davon aus, dass der Negroamaro von den griechischen Inseln stamme. Das ist zwar möglich, doch man kann bis heute keinerlei DNS-Ähnlichkeiten zu griechischen Sorten feststellen – allerdings auch zu keiner italienischen Sorte, weshalb die Herkunft des Negroamaro im Dunkeln bleibt. Dunkel ist die Sorte ohnehin, und daher hat sie auch ihren Namen; denn das Schwarze ist für sie genauso typisch wie das Bittere. Doch verstehen Sie das Bittere nicht falsch, es handelt sich eher um eine herbe Note, wie man sie auch von süditalienischen amari wie beispielsweise dem „Averna“ kennt. Und wenn man es genau nimmt, dann strotzt ein Negroamaro wie der „Costa“ der Cantine Due Palme vor allem mit dunklen aromatischen Fruchtnoten. Die Cantine und ihre Winzer sind wahre Meister des Negroamaro, und sie haben sich der Traube zumindest mit vollem Engagement angenommen, kein Wunder also, dass der große Rebsortenatlas von Jancis Robinson, Julia Harding und José Vouillamoz („Wine Grapes: A complete guide to 1,368 vine varieties“) unsere Cantina als notable producer für den Negro Amaro aufführt! Dieser „Costa“ ist der „kleine Negroamaro“ für „kleines Geld“, wenn Sie so wollen. Und er ist der Wein, der jeden Abend, jedes klassische Pizza- oder Pasta-Gericht und jede Party aufwertet; denn dieser Wein sorgt einfach für gute Laune. Hier duftet es nach Pflaumen und Kirschen, Himbeeren und einer Note, die ein wenig an Hoisin-Sauce erinnert. Am Gaumen ist der „Costa“ ein im besten Sinne unkomplizierter, gutmütiger und lebenslustiger Wein voller roter und vor allem schwarzer Früchte und mit einer lebendigen sowie gleichzeitig seidigen Säure und einem runden Tannin. Die Frucht wird begleitet von dunklem, fast süßem Malz und einem Hauch von Zimt. Der Negroamaro wirkt dabei nicht etwa ausladend wuchtig, wie man es bei einem Wein von einem so heißen Flecken erwarten würde, sondern er kombiniert Reife mit Frische und einem ausgesprochen moderaten und umso trinkfreudigeren Alkoholgehalt von gerade einmal 12,5 Volumenprozent – ty-

pisch Cantine Due Palme! Sie bringt die Essenz des apulischen Weins in die Flasche.

Küchentechnisch ein Universaltalent, das ganz ausgezeichnet mit diversen Pastagerichten harmoniert – etwa den in Apulien so beliebten „orecchiette“ (mit „cime di rapa“ oder einem klassischen „sugo“) oder „millafranti“ (eine Pasta aus Hartweizengries, Ei, Pecorino und Petersilie, die man in einer Fleischbrühe serviert).

Ein Wein fürs Hier und Jetzt und sicher bis 2024.



„COSTA“ PRIMITIVO IGP SALENTO, ROSSO 2020

100 % Primitivo, 100 % Salento, 100 % Lebensfreude!

IPU010220	„Costa“ Primitivo IGP Salento, rosso 2020	13,5% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
IPU010220P	12 x „Costa“ Primitivo, rosso 2019 (11+1 Flasche gratis)	statt 95,40 € nur		87,45 €

Lange Zeit hat man gedacht, die süditalienischen Sorten seien vor Urzeiten mit den Griechen nach Italien gekommen. Doch manche Rebsorten kamen auf ganz anderen Wegen wie zum Beispiel der Primitivo, der irgendwann mit Mönchen vom Balkan nach Süditalien kam und dort heimisch wurde. Der Name mutet bei uns ein wenig seltsam an, er hat jedenfalls nichts damit zu tun, dass die Sorte in irgendeiner Weise „primitiv“ sei. Nein, der Primitivo gehört zu den roten Sorten des Südens, die zuerst reif werden, und früher war er wohl „der Erste“. So ist der Name einer Sorte entstanden, die zum erfolgreichsten Exportprodukt des Mezzogiorno avanciert ist, des italienischen Südens.

Wenn man den „Costa“ der Winzer von Due Palme probiert oder auch nur am Glas schnuppert, bekommt man schnell eine Ahnung davon, weshalb das so ist, denn schon im Duft kann man erahnen, dass es hier um das pralle Leben und um ungeschminkte Lebensfreude geht. Das ist der Wein, den man sich wünscht, wenn man sich an eine ferne

Piazza in der Mittagsruhe träumt und aus dem gelegentlichen Hupen eines alten Fiat Panda oder einer Vespa nur das Flirren der Hitze und eine gelegentlich kühlende Brise vom Meer wahrnimmt und sich auf einen Abend mit bodenständigem Essen und auf Freunde freut. Dieser Primitivo „Costa“ ist die perfekte Begleitung zu all dem. Im Duft sind es dunkle Himbeeren, Süßkirschen und reife Pflaumen, etwas Flieder und ein Malzbonbon. Am Gaumen begeistern die runden Tannine, die volle dunkle Frucht und die seidig reife Säure. Der Wein ist unkompliziert und besitzt doch Charakter, ist süffig und zeigt trotzdem auf wohlthuende Weise Struktur und *grip* am Gaumen. Das ist einfach sehr, sehr gut gelungen!

Klassischer Pizza-Pasta-Brot-und-Butter-Wein, mit dem es sich auch gleich viel beschwingter kocht! Wie wäre es mit der apulischen „Pizza-Variante“, einer mit Kartoffeln, Käse (Pecorino und Cacciocavallo), Zwiebeln, Oliven und Kapern gefüllten Focaccia, der „pitta“? Eben, perfekt! Ein Wein fürs Hier und Jetzt und sicher bis 2024.

„SERRE“ SUSUMANIELLO IGP SALENTO, ROSSO 2019

Einer unserer meist verkauften italienischen Weine, ein echter Evergreen!

IPU010319	„Serre“ Susumaniello IGP Salento, rosso 2019	13,5% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
IPU010319P	12 x „Serre“ Susumaniello, rosso 2019 (10+2 Fl. gratis)	statt 107,40 € nur		89,50 €

Oh, was für ein Duft! Schwarze Brombeeren wetteifern mit reifen, saftigen Schwarzkirschen, Heidelbeeren vergnügen sich mit heller Schokolade, dazu florale Noten (Veilchen und Wiesenblumen). Kaum auf der Zunge angekommen, geht es in Sachen Frucht (und recht explosiv) in die Vollen: dunkle Beeren- und Kirscharomatik vom Feinsten, dazu leichte Röstnoten, ein Hauch Graphit und Süßholz. „Zarte“ Opulenz gepaart mit einer durchaus „amtlichen“ Statur und geschmeidigem Muskelspiel – was eindrucksvoll beweist, dass sich Kraft und Frische nicht ausschließen müssen. Hervorragender Trinkfluss dank einer schönen Säureader am Gaumen, die hier für eine wunderbare „südländische“ Eleganz verantwortlich ist. Feinstes Tannin und reife Frucht im Dauerduett – wäre eine so kurze wie perfekte Definition des herrlich saftigen, extraktreichen, reinsortig aus autochthonen Rebsorte Susumaniello vinifizierten „Serre“ (auch für diese eher rare Traube empfiehlt das Trio Jancis Robinson, Julia Harding

und José Vouillamoz „unsere“ Cantina Due Palme!), der, wie gesagt, trotz aller Kraft immer leicht im Mund wirkt. Im Finale dann noch einmal etwas mehr Druck, im Nachhall viel reife Frucht (neben all der Kirsche und Heidelbeere nun auch etwas reife Himbeere), was uns ziemlich schnell zum nächsten Schluck verführt!

Gerne leicht gekühlt genießen, gerade als Begleitung zu kräftigen und kräftig gewürzten Gerichten, denn das ist natürlich seine Paradedisziplin: Wunderbar etwa zu den regionaltypischen „involtini“ (Rouladen) vom Grill (oder aus dem Ofen), den „bombette“: Schweinenackenfleets (mit Salz und Pfeffer würzen), darauf Pancetta oder (noch besser) Coppa und Käse (das Originalrezept verlangt Canestrano, aber Cacciocavallo oder Scamorza machen sich auch sehr gut), gut einrollen, fixieren (Zahntoaster funktioniert bestens) und ab auf den heißen Grill (oder ca. 30 Minuten im 200 °C heißen Ofen). Ab sofort und bis 2023+.

„ETTAMIANO“ PRIMITIVO IGP SALENTO, ROSSO 2018

Und immer wieder dieses „Genug ist nicht genug“-Gefühl!

IPU010718 „Ettamiano“ Primitivo IGP Salento, rosso 2018 14,5% Vol. 19,86 €/l 14,90 €

Eintauchen würde man liebsten in diesen dichten, saftigen Duft von schwarzen Kirschen, Pflaume und Brombeeren, darüber ein Hauch Vanille, Gewürznoten (Nelke, eine Spur Pfeffer) und ein zarter, fast transparenter Rauchsleier – absolut betörend! Mit gleicher Präsenz und Eleganz manifestiert sich der „Ettamiano“ dann am Gaumen: reif, saftig, konzentriert und muskulös – wieder Nelken, etwas Zedernholz, dann zurück in saftige „Regionen“ (Kirsch- und Brombeeraromen, von reifer Frucht über die eingelegte Variante bis hin zu konzentriertem Dörrobst), dazu dunkle Schokolade (mit einem winzigen Anteil Nougat), etwas Sauerstoffzufuhr bringt einen frechen und oh so wohlgeleitenen süßen Kick im Wein hervor: der „Ettamiano“ als betörende Essenz des Südens! Man ertastet förmlich die Kraft und Statur dieses Weins, der sich mit Gusto „kauen“ lässt und immer die Proportionen zu wahren weiß. Man wird seiner nicht überdrüssig, schon vom ersten Glas an stellt sich ein über die Maßen behagliches „Genug ist nicht genug“-Gefühl ein. *Too much of a good thing?* Gibt es nicht! Zumindest nicht bei Due Palmes „Ettamiano“, mit dem man unversehens

im Primitivo-Himmel angelangt ist. Im Finale blitzt ein Hauch von Minze auf und verleiht diesem durch und durch hedonistischen Tropfen eine sehr subtile, frische Note. Ein sinnliches Vergnügen, bei dem wir – dem apulischen Süden und seinen Weinen verfallene Epikureer – uns ganz dem „Ettamiano“ hingeben und die vermeintlich „seriöseren“ Kreszenzen, getrost den anderen überlassen. When in Salento ...

Der Wein ist jetzt mit Genuss zu trinken. Seinen Höhepunkt dürfte er 2024 erreichen und dann noch weitere fünf oder mehr Jahre Genuss bereiten. Der „Ettamiano“ passt ganz wunderbar zu kräftigen Fleisch- bzw. Innereingerichten. Wie wär's mit „gnummareddi“, kleinen, sehr würzigen Rouladen aus Lammfleisch (nebst Leber, Herz, etc.) oder „muchiska“ (einem lange geschmorten Eintopf mit Lamm- oder Ziegenfleisch, der mit üppig Peperoncini, Knoblauch und Fenchelsaat gewürzt wird)? Großartig passt er auch zum Pastagericht „ciceri e tria“, das Kichererbsen und frische, dann frittierte (!) Pasta (Papardelle haben sich da bewährt) kombiniert!



„SELVAROSSA“ DOP SALICE SALENTINO RISERVE, ROSSO 2016

So geht Dauer-Abo: 13 x 3 Gläser in Folge! „Immer vorzüglich“ – GAMBERO ROSSO

IPU010416

„Selvarossa“ DOP Salice Salento Riserva, rosso 2016 14,5% Vol.

21,20 €/l

15,90 €

„Selvarossa“ – die Cuvée aus den autochthonen Rebsorten Negroamaro und Malvasia Nera ist ein Klassiker der apulischen Weinwelt! Ganze 13 (in Worten: dreizehn!) Male in Folge hat der GAMBERO ROSSO, Italiens Weinführer *numero uno*, diesem Wein nun die berühmten *tre bicchieri*, die „drei Gläser“, und damit die Höchstwertung zuteilwerden lassen! Die Weinmoden kommen und gehen, Kritiker kommen und gehen, aber dieser Salice Salentino Riserva bleibt bestehen. Und vor allem die Weinfreunde, die für diese großartige „Konstante“ aus Apuliens Süden Jahr für Jahr nur voll des Lobes sind. Natürlich könnten wir jetzt behaupten, dass uns das gar nicht so sehr überrascht, denn immerhin haben wir die Cantina schon vor Jahren aus guten Gründen für uns entdeckt, wissen, dass unsere Vorzeige-Genossenschaft auf ein exzellentes Team von Winzern zurückgreifen kann, die – wie könnte es auch anders sein? – verinnerlicht haben, dass nur allerbeste Traubenqualität auch entsprechende Weinqualität (und auch eine für Genossenschaftler würdige und würdigende Bezahlung) bedeutet. Aber dreizehnmal hintereinander Höchstnote? Santa Madonna, das muss man erst einmal „reißen“!

Für den „Selvarossa“ jedenfalls werden alle Trauben von Hand gelesen (optimaler Reifezustand, Selektion, perfektes Weinberg-Management ... etcetera – sowieso klar!), der Wein verbringt dann neun Monate in französischen Barriques und findet mit weiterer Flaschenreife seine berühmte Balance, die mittlerweile zum Markenzeichen dieses Weines geworden ist. Und genau hierin liegt eben auch die Stärke des Betriebs, vereint Due Palme doch exzellente (und, wir wiederholen's gerne: höchstbewertete!) Qualitäten zu konstant fairen Preisen. Direttore Angelo Maci, Motor, Herz und Seele der Cantina: „Wir verkaufen unseren

Premiumwein deshalb zu einem so günstigen Preis, weil wir allen Weinliebhabern einen Wein höchster Qualität bieten wollen.“ Altruismus? Aber sicher doch! Wer kann, der kann (und Südtaliens bedeutendste Genossenschaft „kann“ das im ganz großen Stil) – der Beweis findet sich in der Flasche.

Die zahlreichen Sonnenstunden der zwischen dem ionischen und adriatischen Meer gelegenen Region beschenken intensive, vollreife und süßlich schmeckende Trauben aus Negroamaro und Malvasia Nera. Und in der Tat duftet und schmeckt der Selvarossa so intensiv fleischig und saftig wie die beiden aromatischen Traubensorten dieser Region. Das Paradepony der Cantina Due Palme, der Fixstern der Region, besticht durch ein intensives Rubin im Glas, das schon fast ins Dunkelviolette laviert. Dichtgepackte fruchtsüße Noten (Holunder, Pflaume, Waldbeeren) die von Edelbitterschokolade und Amarenakirschkonfitüre unterlegt sind, verströmen ihren Charme. Due Palmes „Selvarossa“ ein wahrer Verführer von fleischig-saftiger, dabei samtiger Konsistenz, wobei hier die bemerkenswert seidigen Tannine hervorzuheben sind, die schon jetzt den die hochkonzentrierte Art dieser Riserva mit zartem Schmelz unterstreichen. Das ist unkomplizierter Genuss eines alles andere als unterkomplexen Weins, dem wir trotz (oder gerade wegen) seiner 14,5 Volumenprozent Alkohol einen herrlichen „Zug“ und unbedingt großartigen Trinkfluss bescheinigen müssen! Trotz seiner sagenhaften Dichte schafft es der „Selvarossa“ voller Finesse und Vitalität zu bleiben – „normal“ ist das bei solchen dicht gewirkten „Boliden“ nicht, aber wie schon oben erwähnt: wer kann, der kann!

Ein wunderbar generöser, geradezu „anschmiegsamer“ Wein, der uns (und Sie, liebe Kunden, glücklicherweise auch) ganz frohgemut und hemmungslos zu „Wiederholungstätern“ werden lässt! Um uns selbst zu zitieren: „ein echter Hammerwein!“

Genießen Sie ihn leicht gekühlt bei ca. 16 °C ab sofort bis 2026+. Der „Selvarossa“ nimmt es mit fast jedem Gericht auf, die Standardempfehlung für Negroamaro (bzw. Primitivo) selbst in gehobenen Kreisen (so etwa im Londoner Weinclub „67 Pall Mall“) ist Pizza (ganz gleich wie würzig oder scharf der Belag) und Fast Food im Allgemeinen, Burger im Besonderen. Wir empfehlen einen (nicht ganz so regionaltypischen) Wildschweinburger mit Zwiebel-Balsamico-Confit und üppig Käse, und zwar eine (lokalpatriotisch-apulische) Mischung aus Cacciocavallo und Pallone di Gravina. Bei Lichte betrachtet wäre ein Blauschimmelkäse auch ganz göttlich – auch wenn Apulien keinen produziert. Daher: Gorgonzola oder Castelmagno!



3 Gläser

GAMBERO ROSSO



EIN SOMMERTRAUM VOM GARDASEE

MARANGONA

POZZOLENGO (LUGANA)



Wunderbar individuell, mit herrlichem Trinkfluss und „in bio“: Alessandro Cutolo definiert Luganas neu!

ITALIENS BELIEBTETER WEISSWEIN

Liebe Kunden, lange haben wir vergeblich nach einem richtig guten Lugana gesucht. Denn wer war nicht schon einmal zum Urlaub am wunderschönen und für uns Deutsche so nahen Gardasee. Sirmione, Brescia, Peschiera del Garda und Bardolino! Eine Fahrt über die Alpen und wenige Kilometer dahinter beginnt bereits italienische *bellezza* und *dolce vita*. Und welche schöne Erinnerungen verbinden wir mit diesen Ortschaften, lange Sommerabende, grandioses Essen und dazu ein Glas Lugana. Diese Eindrücke will man konservieren, jeder packt sich ein paar Flaschen in den Kofferraum! Doch zu Hause stellt man mit Enttäuschung fest, dass der noch kürzlich wohlschmeckende Weißwein keine Erinnerungen an den Urlaub aufblühen lässt. Im Glas nur ein mildes und ausdrucksloses Wasserchen.

Es gibt nur wenige Weinbauregionen Italiens, die einen derart starken Weintourismus haben und gleichzeitig so begrenzt in der Rebfläche sind. Nicht viel mehr als 1.000 Hektar Rebfläche stehen zur Verfügung (zum Vergleich, Rheinhessen verzeichnet rund 26.500 Hektar). Die Winzer vor Ort müssen sich also nicht allzu viel Mühe geben, um ihren Wein zu verkaufen. Nein, sie versuchen oft mit größtmöglichen Erträgen einigermaßen die Nachfrage der zahlreichen Besucher und Fangemeinden des

„trinkigen“ Sommerweins stillen zu können. Lugana, der Weißwein aus Trebbiano di Soave oder, wie die ortsansässigen Winzer die Rebsorte auch gern nennen, Turbiana, ist bekannt für seine Leichtigkeit und nur dezente Fruchtklänge. Mit seiner eher milden Säure, dem leichten Körper und der zitronigen Frische ist er ein genialer Sommerwein mit großem Trinkfluss.

LUGANA & MARANGONA, WAS SONST?

Die Weine von Alessandro, der den elterlichen, 30 Hektar großen, damals schon recht erfolgreichen Betrieb 2007 übernahm, haben uns vom ersten Schluck an in ihren Bann gezogen und seine stets auf Qualität ausgerichtete Philosophie hat uns davon überzeugt, dass wir von diesem jungen Winzer noch einiges erwarten dürfen. Schon jetzt gilt dieses Ausnahmetalent (und nicht nur, weil er in dieser Region quasi nichtexistenten Spezies der Bio-Erzeuger angehört) als großes Vorbild in Sachen Lugana, aus diesem neuen Jahrgang wir Ihnen daher umso lieber drei Weine vorstellen wollen, die wir sofort ins Herz geschlossen haben: Enorm spannende Weine, die den Charakter der Region einfangen, Weine von Eleganz und Trinkfluss, die am Gaumen tänzeln und erfrischen, die uns wieder in Urlaubsstimmung versetzen, Weine, auf die wir in unserem Sortiment nicht verzichten wollen!

„MARANGONA“ DOC LUGANA, BIANCO 2020 (BIO)

Ursprünglicher Lugana aus dem Herzen der DOC

IT-0010320  „Marangona“ DOC Lugana, bianco 2020 DV 12,5% Vol. 14,00 €/l 10,50 €

IT-BIO-015

Lugana ist der Versuch, die unverschämte Schönheit der Landschaft am Gardasee trinkbar zu machen. Im Gebiet Pozzolengo hat das Weingut Marangona dafür die besten Voraussetzungen. Sonne und Boden verleihen der Turbiana-Traube hier im Zentrum der DOC Lugana ein intensives, ausdrucksstarkes Aroma. Und Winzer Alessandro Cutolo will diesen natürlichen Charakter schon beim Anbau erhalten und fördern. Seit 2012 werden die 30 Hektar Rebfläche von Marangona ausschließlich biologisch bewirtschaftet und für die eigenen Weine nur das beste Traubenmaterial genutzt. Was nicht den höchsten Qualitätsansprüchen genügt, wird verkauft.

Im Glas schimmert der 2020er „Marangona“ Lugana hellgelb kühl mit grünlichen Reflexen und genauso wirkt er auch zunächst in der Nase. Das Bouquet schwebt leicht und mit Gräsernoten daher, wird dann intensiver: Jasmin – und zart fruchtig mit weißem Pfirsich. Je wärmer der Wein wird, desto komplexer zeigt

sich sein Duft, offenbart er dunklere erdige Töne: Brioché und Mandel. Am Gaumen dann explodiert eine spritzige, saftige Säure von Limette und Pink Grapefruit. Die fängt alles ein, bildet die Struktur, das Gerüst aus Frische und Trockenheit. Hier können sich intensiven mineralischen Nuancen des Lugana voll entfalten. Die zarten Pfirsichnoten bilden einen fruchtigen Akzent, anstatt zu dominieren und auch der an Mandelmilch erinnernde Abgang gelingt absolut stimmig.

Winzer Alessandro Cutolo liefert hier einen ausdrucksstarken Lugana, der zu den ursprünglichsten Weinen seiner Art gehört und sich so von der Masse seiner Konkurrenten unterscheidet. Besonders kann er seine Stärke beim Essen ausspielen, wo er vegetarische Pastagerichte ebenso genussmaximiert, wie er sich als ausgezeichnete Wahl zu aromatischem Süßwasserfisch erweist.

Ab sofort bis sicherlich 2023+.

„TRECAMPANE“ DOC LUGANA, BIANCO 2019 (BIO)

Lugana als exzellenter Terroirwein

IT-0010219  „TreCampane“ DOC Lugana, bianco 2019 DV 13% Vol. 15,93 €/l 11,95 €

IT-BIO-015

Winzer Alessandro Cutolo hat für seine Weine eine klare Vision: Lugana abseits des Massenmarkts, jenseits der Beliebtheit zu schaffen. Denn er ist überzeugt, dass sein Weingut Marangona das Potenzial dafür birgt. Hier in Pozzolengo im Herzen der DOC Lugana stimmt das Terroir, kann der Winzer sich auf Qualität und Charakter seiner Weine konzentrieren. Schon im Anbau legt Cutolo den Grundstein dafür: Seit 2007 bewirtschaftet er seine Weinberge konsequent biologisch, das Traubenmaterial wird streng selektiert, und im Keller möglichst wenig invasiv gearbeitet. Das gilt für alle Weine Marangonas und schon im Basis-Lugana zeigen diese Maximen Wirkung – ungleich mehr jedoch im „TreCampane“. Die Reben sind 50 Jahre alt und vinifiziert wird behutsam: Nur der Vorlaufmost fließt aus der Presse. Nach der Gärung im Stahltank liegt der Wein zehn Monate im Zementfass. Ohne Holz erhält der Lugana seine Frische, während die Reifung ihn dennoch an Tiefe und Ausdruck gewinnen lässt.

Im Glas sehr hell, blassgoldene mit zartem grünlichem Schimmer scheint der 2019er „TreCampane“ frisch und kühl, entpuppt sich dann aber als dichtes Aromenpaket. Die fruchtige Nase aus Aprikose komplettieren sofort

Rauchtöne und eine üppige Mandelnote, die an Marzipan grenzt. Sehr im Hintergrund lassen Andeutungen von Limette die Säure erahnen, die am Gaumen dann sofort präsent ist. Zudem bilden die Fruchtaromen von Aprikose und Apfel die saftige Basis für deutlich komplexere Strukturen. Denn Druck und Dynamik bekommt Marangonas Premium-Lugana durch eine salzige Mineralität, die an Feuerstein erinnert. Anregend, belebend und frisch macht ihn seine Säure, die zitrisch wirkt, aber nicht zitronig, sondern eine gelungene und leicht exotische Mischung aus Limette und Pomelo bildet. Im Abgang dann wieder die typischen Mandelaromen und weißer Pfeffer.

Das ist nicht nur viel Aroma, es ist auch gekonnt in Balance gebracht, ausgewogen und raffiniert. Lugana, wenn er nicht gefällig, leicht und seicht sein muss, um ein möglichst breites Publikum zu erreichen, kann mehr, das beweist Marangona mit dem exzellenten „TreCampane“, dessen 2018er-Jahrgang nicht von ungefähr mit 92 Punkten vom DECANTER bedacht wurde ...

Ab sofort und bis sicherlich 2025+ zu genießen.



„CEMENTO“ DOC LUGANA, BIANCO 2019 (BIO)

Aromatisches Feuerwerk aus dem Herzen Luganas

ITL0010119



„Cemento“ DOC Lugana, bianco 2019 DV

13% Vol.

22,53 €/l

16,90 €

IT-BIO-015

Seit 2012 betreibt Winzer Alessandro Cutolo auf den Parzellen der Cantina Marangona ausschließlich Bio-Weinbau, ein Projekt, für das er gleich nach Übernahme der Azienda im Jahr 2007 die Weichen gestellt hat. Aber nicht nur damit unterscheidet er sich von der Mainstream-Konkurrenz: Seine Weine wollen mehr. Die Lugana aus Pozzolengo im Herzen der DOC sind intensiv, charaktervoll, echt trocken und komplex. Das gilt insbesondere für den „Cemento“. Das stark selektierte Traubenmaterial – Alessandro Cutolo behält von seiner Turbiana-Ernte nur das Beste für seine eigenen Weine – wird spontan vergoren und dann zwölf Monate in (der Name verrät es) Zementtanks gereift. Das Verfahren verleiht dem Wein einen überbordenden Charakter.

Im Glas strahlt der „Cemento“ des Jahrgangs 2019 von Marangona blassgold mit kühlen grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist unglaublich dicht und komplex gewebt. Fruchtbare Noten quellen zuerst an die Oberfläche: weißer Pfirsich und reife Birne. Dann würzig-herzhafte Noten von Heublumen und Gartenkräutern. Am Gaumen wirkt der Lugana nicht weniger charak-

tervoll. Der fruchtige Eindruck bleibt erhalten, aber jetzt beginnt ein lebendiges Säurespiel, nicht zitronig, sondern eher mit der feinen Spritzigkeit roter Beeren. Marangona-typisch ist auch der „Cemento“ unterlegt mit einer salzigen an Feuerstein erinnernden Mineralität, die ihn bis in den Abgang trägt, wo sie eine pfeffrige Schärfe begleitet.

Unerhört, welch komplexen und aufregenden Lugana Alessandro Cutolo mit dem „Cemento“ produziert. Gerade wer von der Masse der Weine aus der norditalienischen DOC enttäuscht ist, kann hier doch noch etwas wirklich Besonderes finden. Genauso spannend ist es auch zu schmecken, wie sich die Marangona-Charakteristik im *cemento* widerspiegelt, er aber dennoch so ganz anders ist. Als aromatischer und kräftiger Weißwein lässt er sich auch hervorragend zu gegrilltem kombinieren oder würzigen Vorspeisen. Ein echtes Erlebnis ist der Lugana zu Spaghetti *alla carbonara* mit Räucheraal.

Ab sofort bis sicherlich 2025+.



ANTONIOLO

GATTINARA

Antoniolo – kühler Nebbiolo aus dem Alto Piemonte, einem großartigen Terroir mit großer Zukunft!



*Die Enkel Lorella und Alberto
leiten heute den Traditionsbetrieb
Antoniolo*

**GATTINARA:
UNBEKANNTES
PIEMONTE !**

„Antoniolo bleibt ein Referenzpunkt für die Essenz des Nebbiolo aus dem nördlichen Piemont. Ich kann diese Weine gar nicht oft genug empfehlen!“

ANTONIO GALLONI

„Die dynamischste Winzerin in Gattinara ist Rosanna Antoniolo ... eine treibende Kraft für die Renaissance Gattinaras“ – Burton Anderson („The Wine Atlas of Italy“)

„Antoniolos Flaschen enthalten das Beste aus dem Erbe des Nordpiemont. Sie können Jahrzehnte überleben und gleichzeitig alle ihre Größe direkt deutlich machen.“ – GAMBERO ROSSO

„Osso San Grato ist ein Referenzpunkt für Nebbiolo, Gattinara, Piemont und Italien.“ – VINOUS

Die Appellation Gattinara gehört zu den kleinsten Italiens und darf ganz sicher auch zu den, besonders in den letzten Jahren, spannendsten Weinbauregionen Norditaliens gezählt werden. Wir befinden uns hier im Piemont, genauer gesagt im Alto Piemonte. An den Ausläufern der Alpen erstreckt sie sich, zu beiden Seiten des Flusses Sesia. Die Winzer der Region haben sich besonders dem Anbau einer Rebsorte verschrieben, die wir auch von Barolo und Barbaresco kennen, dem Nebbiolo, der hier von Einheimischen auch „Spanna“ genannt wird.

Mindestens ebenso prägend für die Weine ist neben der Rebsorte das zugrundeliegende Terroir, vulkanische Verwitterungsböden sowie Lehm, anders als rund 150 km weiter im Süden Piemonts, wo Kreide und Kalkböden die Landschaft prägen.

Nebbiolo, wie er hier heranreift, erinnert an große Barolo und mehr noch an Barbaresco. Doch so ganz lässt sich diese DOCG in keine Schublade stecken. Die Würzigkeit und Tiefe der Rebsorte erzielt hier die gleiche Ausdrucksstärke wie andernorts im Piemont. Doch empfinden wir große Gattinara als zarter, oft kühler in ihrer Aromatik und fast schon floral. Das liegt auch daran, dass die hier durch die Alpen vor dem Nordwind geschützten Lagen auf rund 300 bis 500 Metern Höhe stehen, mit Blick auf den Monte Rosa. Stilistisch kann man durchaus von einem burgundisch geprägten Nebbiolo sprechen, der mehr denn je Anklänge von großen Pinot Noir aufzeigt. Gattinara steht für ei-

nen intensiven und komplexen Rotwein, voller Finesse und Frische, wie sie in den Prestige-Gebieten Barolo und Barbaresco im Zuge der Klimaerwärmung zunehmend schwieriger zu erzeugen sind. Mehr denn je schielen viele Winzer auf das Alto Piemonte und sehen hier so etwas wie die erfolgsversprechende Zukunft des Nebbiolo in Zeiten des klimatischen Wandels liegen. Dabei galt Gattinara schon vor Generationen als traditionsreiche und anerkannte Weinregion für große Rotweine. Schon die Römer betrieben hier Weinbau, als sie damit begannen, im Alpenvorland Reben zu pflanzen und auch zu Gattinara finden sich historische Erwähnungen über den Weinbau, die weit über 700 Jahre zurückreichen. Die einstmals flächenmäßig viel größere Region mutet heutzutage mit ihren rund 120 Hektar Rebflächen winzig an. Die Reblautkatastrophe und zwei Weltkriege hatten die Verarmung der Bevölkerung in der Region mit einhergehender Landflucht zu Folge. Aber die Zeiten ändern sich!

VOM ROHDIAMANT ZUM KRONJUWEL

Die Azienda Vitivinicola Antoniolo gehört zu den ganz großen Traditionsbetrieben Gattinaras. Mehr denn je erlangen deren Weine heute von umtriebigen Sommeliers und Kennern Piemonts enorme Aufmerksamkeit. Denn dieser klassische Traditionsbetrieb nutzt das vorzügliche Terroir wie kaum ein anderer und zeichnet sich zudem durch höchste Qualität und Konstanz aus.

Dieser rund 14 Hektar besitzende Familienbetrieb gilt heute als echter Rohdiamant des Alto Piemonte. Es war der Großvater



Mario Antoniolo, welcher nach dem Zweiten Weltkrieg den Grundstein für die heutige Azienda legte, zu einer Zeit, als die Region am Boden lag und die Großstädte im Norden mit lukrativen Jobs in der Industrie und im Handel lockten. In den 1970er Jahren erkannte Tochter Rosanna das einzigartige Potenzial des Weinbaus in der Region und widmete sich ganz und gar der Arbeit in ihrem Betrieb. Es war Rosanna, die sich dazu entschied – analog zu den Pionieren wie Sandrone im Barolo-Gebiet – sich weg von der bordelaiser Vinifikation, hin zum Einzellagenausbau zu bekennen. Damit legte sie den Grundstein für die heutigen Kult-Weine unter den Gattinara-Crus „Le Castelle“, „San Francesco“ und dem Flaggschiff „Osso San Grato“. Diese unterscheiden sich, obwohl sie im gleichen Tal wachsen, ganz enorm durch die verschiedenen Bodenformationen und geologischen Bedingungen sowie Kleinklimata.

Heute leiten die Enkel Lorella und Alberto den Betrieb. Sie sehen sich in der Tradition der Region, die von großer Geduld geprägt ist. Der Nebbiolo, der hier im kühlen Klima sehr langsam heranreifen muss, braucht ebenso seine Zeit im Keller, um volle Harmonie zu erlangen. Der lange Ausbau auf der Feinhefe im großen gebrauchten Holz ermöglicht dies, wobei ein nachhaltiger Weinbau die Grundlage für perfektes Traubenmaterial bildet. Bereits ab Mitte der 90er Jahre verzichtete man bei Antoniolo auf den Einsatz systemischer Spritzmittel. Ein Grund für Alberto, warum er alle Rotweine vor der Füllung nur äußerst gering schwefeln muss. Mit ihrem filigranen und feinen Stil gilt Antoniolo als federführend für die Renaissance von Gattinara. Antonio Galloni, vielleicht einer der größten Kenner des Piemonts, ist ein großer Liebhaber der Weine Antoniolos. Für den Top-Cru „Osso San Grato“ zückte er sogar schon 97 Punkte und schrieb über den Familienbetrieb: „Antoniolo bleibt ein Referenzpunkt für die Essenz des Nebbiolo aus dem nördlichen Piemont. Ich kann diese Weine gar nicht oft genug empfehlen!“ Auch im GAMBERO Rosso hat das Weingut allerlei Auszeichnungen erfahren. In den besten Restaurants Italiens finden sich die Klassiker Norditaliens, die heute von den Enkeln Alberto und Lorella vinifiziert werden, auf den Weinkarten.

Und wir freuen uns, Ihnen dieses kleine Juwel der italienischen Weinkultur weiterhin anbieten zu können! Die Weine sind eine Referenz in Sachen Nebbiolo, der für uns kaum feiner, kaum attraktiver hätte ausfallen können! Eine echte Perle unseres Sortiment, die ganz sicher das Potenzial hat, sich in den kommenden Jahren zu einem der neuen, vermutlich immer stillen Stars im Piemont zu entwickeln. Die Weine jedenfalls sind eine Verheißung!



„BRICCO LORELLA“, ROSATO 2020

Wer hätte das gedacht? Nebbiolo, ganz in Rosé – traumhaft!

IP1100120	„Bricco Lorella“, rosato 2020	13,5% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
-----------	-------------------------------	------------	-----------	---------

In Gattinara, jener nördlichen Appellation Piemonts, dreht sich fast alles um eine Rebsorte, den Nebbiolo. Diese wird hier regional (nicht nur in Gattinara, sondern ebenso in der Appellation Ghemme) auch als „Spanna“ bezeichnet. Natürlich kennt jeder diese Rebsorte als Basis ausdrucksvoller, intensiver und lagerungsfähiger Weine, auf deren Etiketten die zu recht legendären Bezeichnungen „Barolo“ und „Barbaresco“ prangen. Doch als Rosé? Das ist doch dann eher eine Seltenheit im Glas! In manchen Jahrgängen wird der nach der Enkelin des Weingutgründers Mario Antonolo – Lorella – benannte „Bricco Lorella“ um die autochthonen Rebsorten Bonarda und Vespolina ergänzt, doch in der Regel (und die wird 2020 bestätigt) ist dieser *rosato* ein Nebbiolo-Hundertprozentler, dessen Trauben übrigens aus derselben Parzelle stammen, die auch für den „Juvenia“ (mit dem DOC-Siegel „Coste della Sesia“) gelesen werden.

Im Glas gibt sich der apricotfarbene (nebst pinken Reflexen), im Stahltank ausgebaute Rosé angenehm floral, lässt dabei eine erfrischende zitrische Basis (Pink Grapefruit, Orangen und Zedratzitrone), später dann auch weiße Johannisbeeren und eine würzige, „anheimelnd“ mineralisch gefärbte Note durchscheinen. Dabei wirkt er ungemein schlank, erinnert durchaus an Rosés aus der Provence (das Oberhaus natürlich!).

Am Gaumen wirkt er sehr weich, sekundenlang fast cremig, was dann von einer feinen, ungemein „fröhlichen“ Säureader kontrastiert wird, die jetzt noch mehr anregende Beeren- und Kirschfrucht befördert. Der „Bricco Lorella“ ist bei aller Zugänglichkeit konsequent (und sehr animierend!) trocken ausgebaut und versprüht einen angenehm herben Charme (die Nebbiolowürzigkeit lässt sich nicht verbergen, hier äußert sie sich in einer Kombination aus Ingwer, einer Spur Salbei und weißem Pfeffer), der in einer herrlichen Chinotto-Orangennote aufgeht. Ein so seriöser wie wunderschöner Rosé (bei dem allerdings genau das gilt, was VINOUS-Verkoster Eric Guido über den 2019er schrieb: „Dieser Rosé geht jetzt schon ab wie Post, und trotzdem bin ich versucht die eine oder andere Flasche im Keller zu »vergessen.«“), der sich nicht nur an lauen Sommerabenden ganz hervorragend als Speisenbegleiter macht, seien es gemüselastige Antpasti oder Substanzielleres wie involtini vom Kalb oder, ganz regional, der *luccio in salsa Marmirolo* (Hecht mit einer Sauce aus Kapern, Petersilie, Knoblauch und Anchovis, dazu geröstete Polenta – herrlich!). Wie immer (und um Italien-Experte Ian D’Agata zu zitieren): „outstanding stuff“!

Ab sofort bis 2023+.

ERBALUCE DI CALUSO DOCG, BIANCO 2020

Soviel Licht im Glas: Erbaluce – denn im Piemont gibt's auch märchenhaft guten Weißwein!

IPL100220	Erbaluce di Caluso DOCG, bianco 2020	12,5% Vol.	18,00 €/l	13,50 €
-----------	--------------------------------------	------------	-----------	---------

Der Legende nach hat eine Fee namens Albaluce die Bewohner von Caluso (in anderen Quellen wird das Städtchen Viverno genannt) mit einer Traubensorte beschenkt, die daraufhin „Erbaluce“ genannt wurde. Ihr blasser Farbton, der sich auch im Wein niederschlägt, erklärt auch, warum diese Sorte auch als „Bianchera“ bekannt ist. Die hellgelben, zart grünlichen Beeren sollen, wenn noch nicht vollständig ausgereift, an blasses Morgenlicht erinnern. Im lokalen Dialekt wird Erbaluce „Bian Rousti“ und „Uva Rustia“ genannt, ein Hinweis auf die Farbe der reifen Beeren (rousti bzw. rustia heißt soviel wie geröstet), die dann altrosa bis fast bernsteinfarben leuchten. Dem märchenhaften Ursprung dieser Traube ist es vermutlich zu verdanken, dass die ampelologische Forschung hier noch nicht allzu weit gediehen sind. Es gibt Wissenschaftler, die eine Beziehung zur französischen Clairette erkannt haben wollen, aber Genaueres ist auch nach 20 Jahren nach Erscheinen dieser Studie nicht bekannt. Außer, dass im neunzehnten Jahrhundert Erbaluce auch mit Arneis und Trebbiano Toscano verwechselt wurde, was angesichts der äußerlichen Unterschiede recht bemerkenswert ist ...

Trotz all dieser Unwägbarkeiten haben Erbaluce und Caluso eine bemerkenswerte Geschichte. Der Winzer Piero Genta gewann auf der Pariser Ausstellung von 1855 eine Goldmedaille für seinen Erbaluce-

ce-Wein aus Caluso, der dann – eine wirklich hohe Auszeichnung – Hofe Kaiser Napoleons III. serviert wurde. Wichtigen Gästen bietet man schon einmal ein Schlückchen Erbaluce an – auch das eine Tradition, die sich, so berichten es zeitgenössische Quellen, vor Ort spätestens im 18. Jahrhundert etabliert hatte. Nicht von ungefähr ist Erbaluce seit 1967 der erste Weißwein mit DOC-Siegel Piemonts!

Der ohne Maischestandzeit temperaturkontrolliert im Stahltank vergorene und dort auch für fünf Monate ausgebaute Erbaluce zeigt sich in einem hellen Gelb mit blassgrünen Reflexen im Glas. In der Nase wunderbar floral (vor allem dieser Jasminduft!), dazu grüne bis reife Äpfel sowie ein Hauch Aprikose. Am Gaumen dann durchaus knackig, denn hier pulsiert eine sehr feine Säure, offenbart neben weiteren Fruchtkomponenten (weißer Pfirsich, Zitrusfrüchte, alles sehr crisp) einen erfrischend mineralischen Kern. Piemonts Antwort auf Sancerre? *Perchè no!* Auf jeden Fall ein überraschend großer, „kleiner“ Wein, mit dem man ganz großartig Fischgerichte oder Meeresfrüchte, wie etwa Jakobsmuscheln oder vongole begleiten kann und den man ruhig einmal „Italien und Weißwein?“-Skeptikern blind vorsetzen sollte. Allemal und für alle Parteien ein Gewinn!

Erfrischt und erfreut ab sofort und bis sicherlich 2023.

„JUVENIA“ DOC COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO, ROSSO 2018

Der perfekte Nebbiolo-Einstieg: Alto Piemonte, wir kommen!

„Super-expressiver Nebbiolo, der sich jetzt schon wunderschön trinkt.“ – Antonio Galloni (VINOUS)

IPL100318	„Juvenia“ DOC Coste della Sesia Nebbiolo, rosso 2018	14% Vol.	23,86 €/l	17,90 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Der Juvenia Nebbiolo verdeutlicht das Klassifikationssystem Gattinaras. Ähnlich wie in der Rioja richtet sich dieses nach der Ausbaudauer des Weins im Fass. So handelt es sich hier um das italienische Pendant zum „Joven“, wie er in Spanien genannt wird.

Das ist also ein wunderbarer Einstiegsrotwein aus dem Hause Antoniolo, der nicht zu lange ausgebaut wurde, genauer gesagt 12 Monate in den botti grandi und weitere sechs Monate auf der Flasche. Er stammt von den umliegenden Weinbergen um das Gut, die sandigere Böden aufweisen als die Crus. Das verleiht ihm eine expressive Frucht und Leichtigkeit und dieses wunderbar feinkörnige Tannin. Dieser reinsortige Nebbiolo duftet fruchtintensiv nach Rosen, Sauerkirschen und etwas Bleistift. Ein feinwürziger Nebbiolo, der

schon jetzt enorme Freude bereitet. Er besticht am Gaumen durch Würzigkeit und eine charmante Frucht, zeigt sich ausgewogen und rund. Schon hier schmeckt man das deutlich kühlere Klima der nordpiemontesischen Appellation. Antoniolo's Juvenia stellt für uns so etwas wie einen Hybrid aus Norditalien und Burgund dar. Das ist so fein und zartwürzig, da möchte man direkt ein großes Glas nehmen. Extrem seriöser Wein, einfach klasse! Eine, so Antonio Galloni (VINOUS) „highly affordable“ Einführung in die Welt der Weine des Alto Piemonte – recht hat er!

Ein enorm charmanter Nebbiolo, der zu Wildsalami, zum traditionellen Doppel Pappardelle und Ragù di cinghiale oder zu einem Risotto ai funghi (Morcheln, Steinpilze, alles ist erlaubt) passt. Gerne leicht gekühlt bei 14–16 °C ab sofort und bis 2028 trinken.



90 Punkte
VINOUS

GATTINARA DOCG RISERVA, ROSSO 2016

Antoniolos großartige Riserva – das Zugpferd der Appellation!

IP1100416	Gattinara DOCG Riserva, rosso 2016	14% Vol.	46,53 €/l	34,90 €
-----------	------------------------------------	----------	-----------	---------

Rosannas Vater gründete die Azienda Vitivinicola Gattinara im Jahre 1948. Die Reblautkatastrophe und zwei Weltkriege wüteten über das Land. Es war die Zeit, als die große Landflucht begann, die großen Städte wie Turin mit Jobs im Handel und der Industrie lockten. Weinbau und Landwirtschaft betreiben wollte hier kaum noch jemand. Und so gilt die einstige Hochburg des Nebbiolo, Gattinara, heute mit 120 Hektar als eine der kleinsten DOC(G)s ganz Italiens. Doch Rosanna, die in den 1970ern das Weingut weiterführte, erkannte das Potenzial ihrer Heimat. Gattinara ist heute fast nur Piemont-Kennern und fleißigen und aufmerksamen Sommeliers bekannt. Der „Kenner“ trinkt Barolo und Barbaresco. Dabei gilt das Alto Piemonte für viele Winzer als Zukunft des Nebbiolo. Denn die Klimaerwärmung spielt der auf 300 bis 500 Metern Höhe gelegenen und vom Norden durch die Alpen windgeschützten Appellation in die Hände. Hier reift der Nebbiolo auf feinen säuerlichen Böden aus Vulkanverwitterungsgestein und Sand heran, hebt sich von den im Süden deutlich schwereren, durch Kalk- und Kreideböden geprägten Lagen ab. Ein idealtypischer Nebbiolo aus Gattinara gerät fein und schlank, besitzt in der Jugend schon Anklänge an großen (und größeren) Pinot Noir. Das macht den Nebbiolo für viele enorm attraktiv! Im Weingut Antoniolo arbeitet man seit 1995 aufmerksam im Weinberg, verzichtet auf systemische Spritzmittel und setzt im Keller auf einen nachhaltigen Ausbau auf der Feinhefe.

Die Riserva des Hauses ist zugleich auch das Aushängeschild der Azienda und darüber hinaus für viele Kenner das Zugpferd der ganzen Appellation. Der Wein stammt von 50- bis 60-jährigen Nebbiolo-Reben die auf vulkanischem Verwitterungsboden mit südlicher bis südwestlicher Ausrichtung wurzeln. Die Trauben werden hier für 18 Tage im Zementtank vergoren. Nach 36-monatigem Ausbau in slawonischer und französischer Eiche, Fässern von 25 bis 35 Hektolitern Fassungsvermögen, reift die Riserva noch ein weiteres Jahr im kühlen Keller des Weinguts auf der Flasche heran. Das Ergebnis ist ein hochfiligraner Nebbiolo, dessen kühle Brillanz unmittelbar und „sinnfällig“ klar wird, sobald man das Glas zur Nase führt. Im Duft zart himbeerig, dann dunkle Kirschen, taufeuchte Rosenblättern sowie eine leichte Ceylon-Tee-Note. Das Bouquet ist delikates und schwebend, anders als etwa bei einem (ähnlich) jungen Barolo, der sich in dieser Phase eher verschlossen zeigt und häufig noch etwas „erdig“ präsentiert.

Am Gaumen zeigt sich die Riserva fein und konzentriert, Eukalyptus und schwarze Kirschen schweben hier entlang. Der Wein wirkt balsamisch, aber nicht herb, sondern ausgesprochen harmonisch. Das ist dicht und stoffig und im Vergleich zu Barolo und Barbaresco durch die feinsäuerliche Frucht und das feinere Tannin eine deutliche Spur ausgewogener. Für uns die diesjährige Entdeckung aus Italien und ein großer Herzenswein. Hier wird das ganze Potenzial der Region deutlich. Kein Wunder, dass bereits Koryphäen aus Barolo, wie das Weingut Giacomo Conterno, in Gattinara ihre Wurzeln geschlagen haben. Die Karten werden neu gemischt und Antoniolo ist seit Anbeginn dabei!

Dieser große Nebbiolo trinkt sich nach 2–3 Stunden in der Karaffe ganz wunderbar. Potenzial für 15–18 Jahre.



„LE CASTELLE“ DOCG GATTINARA RISERVA, ROSSO 2015

Einzigartiger Cru – 2.520 Flaschen Jahresproduktion!

IP1100515

„Le Castelle“ DOCG Gattinara Riserva, rosso 2015

14% Vol.

74,53 €/l

55,90 €

Das Weingut Antoniolo war der erste Betrieb, der in der DOCG Gattinara Einzellenweine ausbaute und gilt auch noch heute dafür als großer Vorreiter für die Wiederbelebung dieser Appellation.

Drei Crus zieren das Haus, allesamt derselben Herkunft. Schon früh erkannte Rosanna, die Tochter des Gründers Mario Antoniolo, dass sich die Böden und Kleinklimata derart von einander unterschieden, dass sie das große Experiment geradezu wagen musste! Damit verhalf sie drei der markantesten Weine des nördlichen Piemonts zur Geburt. Dabei muss man bedenken, dass etwa der große Luciano Sandrone seinen legendären Barolo vom Cannubi Boschis erst ab 1985 als Einzellen ausbaute!

Die Lage des Cru „Le Castelle“ ähnelt einem Amphitheater gelegen. An einem kleinen Feldweg entlang und um die Grundmauern einer alten Burg herum stehen die Reben auf Böden vulkanischen Ursprungs. Es ist der einzige Wein, den das Weingut in Barriques und *tonneaux* ausbaut. Für 24 Monate liegt der Nebbiolo dort, reift dann ein weiteres Jahr auf der Flasche.

Das ergibt einen hochfeinen Gattinara, der nach eingelegten Kirschen, allen voran

süßlichen Maraschino-Kirschen duftet. Eine feine burgundische Nase erstrahlt hier, die auch balsamische Noten verströmt sowie ein Hauch von Kräutern. Das ist deutlich fragiler und würziger als die meisten Weine aus Barolo und Barbaresco. Am Gaumen zeigt sich der „Le Castelle“ aus dem traumhaften Jahrgang 2015 enorm frisch und mit kühlem mineralischen Kern. Die Tannine sind fest gewirkt, dabei aber ungemein fein und seidig. Dieser Wein, von dem es nur eine 2.520 Flaschen große Jahresproduktion gibt, besitzt ein äußerst feines Säuregerüst. Im Abgang verströmt der Wein Aromen von getrockneten Pflaumen und ein Hauch Madagaskar-Vanille klingt an. Das ist enorm präzise, kraftvoll und doch im Kontext zu einem jungen Barolo deutlich trinkfreudiger, ja fast schon schwebend für einen Nebbiolo. Ein wunderbarer Wein, der die Größe der Appellation beweist und die Rebsorte in völlig neuem Licht erscheinen lässt. Kein Wunder, warum viele alte Winzer im Piemont von gereiften Nebbiolos stets als dem Pinot Noir Norditaliens sprechen.

Ein großer Wein, der sich – 1–2 Stunden karaffiert – schon jetzt wunderbar „antrinken“ lässt. Potenzial von 15–20 Jahren.

93 Punkte

VINOUS



© Nicolas Spanier

„SAN FRANCESCO“ DOCG GATTINARA RISERVA, ROSSO 2016

Viel Porphyf für einen noch viel eleganteren Cru!

IPL100616	„San Francesco“ DOCG Gattinara Riserva, rosso 2016 14% Vol.	77,20 €/l	57,90 €
-----------	---	-----------	---------

Der Einzellagen-Cru „San Francesco“ stammt von Böden vulkanischen Ursprungs mit einem sehr hohen Porphyf-Gehalt – anders als etwa der „Le Castelle“, der auf deutlich sandigeren wurzelt. Der „San Francesco“ wird in Zementtanks spontanvergoren, wo er auch etwa 18 bis 20 Tage samt Schalen verweilt. Der Ausbau über 18-monatige Ausbau in 350- bis 500-Liter-*tonneaux* verleiht dem Wein Kraft, danach ruht er weitere 18 Monate in großen Fässern mit einem Fassungsvermögen von 30 Hektolitern.

Anoniolos „Heiligen-Riserva“ ist ein wunderbar sortentypischer Nebbiolo, dessen balsamischer Duft einfach pures Piemont verströmt. So etwas gibt es nur in Norditalien! Über intensiv roten und tiefdunklen Früchten (Sauer- und Süßkirschen, Pflaumen) schweben Süßholznoten und ein Hauch Blutorangenzeste, was sich ungemein charmant ausnimmt und – genauso delik

– am Gaumen weiterzieht. In Sachen Nebbiolo könnte man fast von einem „Prince Charming“ sprechen, so elegant, so subtil fällt hier die Inszenierung der Frucht aus, der ein Hauch Menthol zusätzliche Tiefe und ätherische Würze verleiht. Die noch jugendlichen Tannine machen sich vor allem im Finale bemerkbar, zeichnen sich aber – ein Dauerthema bei diesem Wein – durch eine bemerkenswerte Finesse und Eleganz aus: Ein großer Nebbiolo, der für die lange Strecke gedacht ist und ein vorzüglicher Begleiter zur regionalen (Wild-)Küche, der sich schon jetzt mit großem Genuss trinken lässt. Ein höchst sinnlicher und nobler Piemonteser Vertreter, den Susan Hulme MW nicht von ungefähr schon auf Platz zwei ihrer Top 20 „Barolo-Alternativen“ für den DECANTER gelobt hat.

Ab sofort (gut belüftet) schon sehr schön, Höhepunkt sicherlich von 2025–2040+.



„OSSO SAN GRATO“ DOCG GATTINARA RISERVA, ROSSO 2016

„Osso San Grato ist ein Referenzpunkt für Nebbiolo, Gattinara, Piemont und Italien.“

– Antonio Galloni (VINOUS)

IPL100716	„Osso San Grato“ DOCG Gattinara Riserva, rosso 2016 14% Vol.	93,20 €/l	69,90 €
-----------	--	-----------	---------

„Der Gattinara Osso San Grato 2010 ist wahrscheinlich der größte Wein, den ich je von Antoniolo probiert habe. Der 2010er Wein von exquisiter Schönheit hat alle Eigenschaften, die Nebbiolo zu einer solchen Verführerin machen,“ schrieb Antonio Galloni (VINOUS) voller Begeisterung über diesen Cru, dem er seinerzeit 97 Punkte verlieh. Prachtvolle Lorbeeren für die Azienda Antoniolo, für Gattinara und für eine Riserva, die stets den bedeutendsten, bestbewerteten Wein des Hauses stellt – für den 2015er gab’s von Galloni übrigens 96 Punkte. Der „Osso San Grato“ wird von Basalt im Untergrund (durchzogen von einer vulkanischen Ader) geprägt. Auf über 500 Metern Höhe stehen die Nebbiolo-Reben für den Spitzenwein des Hauses – ganze fünf Hektar, davon viele, die in den 1940ern und 1950ern gepflanzt wurden. Wie bei allen Antoniolo-Crus vergären die Trauben rund 18 bis 20 Tage im Zementtank. Anschließend reift der „Osso San Grato“ 36 Monate in 30-Hektorliter-Eichenfässern und ein weiteres Jahr auf der Flasche.

Der intensiv granatrot strahlende Nebbiolo ist der Inbegriff komplexer Eleganz und Feinheit. Maraschino- und Sauerkirschen, Rosenwasser, Veilchen und rote

Beerenfrüchte steigen aus dem Glas. Das Bouquet (ein hinreißender Duft, den man als Eau de Parfum abfüllen möchte) ist enorm ätherisch, dabei von faszinierender Intensität, erinnert in seiner Komplexität an einen großen Pinot Noir. Mit etwas Luft entwickeln sich Schwarztee- und Heckenrosennoten sowie etwas Süßholz und balsamische Kräuter (Minze, ein Hauch Salbei). Am Gaumen ist dieser Cru trotz (oder gerade wegen?) seiner dichtgefügteten, durchaus zupackenden Tanninstruktur ultrafein. Ein Vosne-Romanée aus kraftvollem Jahrgang? Nein, nördliches Piemont in seiner feinsten Ausprägung, die Top-Appellation Gattinara und der Top-Cru Antoniolo. Dieser (man kann es gar nicht häufig genug betonen) enorm elegante Wein strahlt pure *grandezza* aus und ist mit Burlottos Barolo „Monvigliero“ für uns die ganz hohe Nebbiolo-Schule! Nicht von ungefähr bezeichnet VINOUS-Chef und Italienexperte Antonio Galloni den „Osso San Grato“ als Referenz für „Nebbiolo, Gattinara, Piemont und Italien.“

Dieser große Rotwein bereitet (2–3 Stunden belüftet) schon jetzt große Freude. Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2042+.



PRIMUS INTER PARES!

WEINGUT HIRSCH

HADERSDORF-KAMMERN



Johannes Hirsch: Lausbub erster Güte

2019, die vielleicht beste Kollektion ever! Hinein ins „Hirschvergnügen“.

„Ich hasse alles Eintönige und Austauschbare. Meine Weine sollen die Tradition und das Terroir unserer Region widerspiegeln, Eleganz und Finesse sind mir wichtiger als überkonzentrierte Monsterweine mit hohen Alkoholgraden in einem weltweit immer häufiger anzutreffenden vinologischen Einheitsbrei, die hohe Punkte-Bewertungen erzielen, aber bei Kennern keinen rechten Trinkgenuss aufkommen lassen. Entscheidend für den Stil meiner Rieslinge und Grünen Veltliner ist unsere biodynamische und handwerklich sehr intensive Weinbergarbeit (extrem aufwändige Laubwerksarbeiten, hohe Rebstockdichte wegen der Wurzelkonkurrenz, so dass die Wurzeln tief in die Erde vordringen müssen und bei der Suche nach Wasser die wertvollen Mineralien aufnehmen können, Gründüngung und, wenn nötig

in heißen Sommern, zielgerichtete, punktuelle Bewässerung), die Trauben brauchen eine maximale physiologische Reife und dazu kommt eine extreme Auslese mit wenigstens vier Erntedurchgängen in jedem Ried! Im Keller vinifiziere ich ganz traditionell und vergäre ausschließlich spontan mit weineigenen Hefen, die in den einzelnen Weingärten ganz natürlich vorkommen und die den unterschiedlichen Charakter des jeweiligen Terroirs optimal herausarbeiten“, so das Credo von Johannes, diesem energiegeladenen, so ungemein sympathischen Winzer: „Denn die Natur kann man nicht verbessern!“

Johannes Hirsch und seine Frau Sandra muss man einfach mögen, er ist so ein wohlthuend grundehrlicher Sunnyboy – und



dennoch polarisierte er in den letzten Jahren wie kaum ein anderer! Nicht umsonst lautet der Leitspruch des Weinguts „Weingut Hirsch seit 1878 mit Eigensinn“.

Viel Aufsehen erregte der damalige Shootingstar nämlich nicht nur wegen seiner großartigen Qualitäten, sondern weil er als erster Spitzenwinzer alle Weine, selbst die Preziosen des Hauses, mit einem Schraubverschluss ausstattete. Was ihm seinerzeit einen Boykott-Aufruf seitens des FALSTAFF und gleichzeitig den Titel „Weingut des Jahres“ bei WINE-TIMES, dem Internetportal für österreichischen Wein, eintrug. Einige Importeure boykottierten ihn auch tatsächlich, was ihm andererseits die Solidarität zahlreicher Sommeliers einbrachte, die der Korkdiskussionen überdrüssig waren. Längst ist der Verschluss kein ernsthaftes Thema mehr, nur noch die grandiosen Qualitäten wird gesprochen, die selbst die wesentlich teureren Prestige-weine der Wachau das Fürchten lehren! „Heute kann ich endlich wieder über meine Weine reden und nicht immer nur über Verschlüsse.“ Und im aktuellen FALSTAFF-Guide gibt es folge-

richtig 4 Sterne für das Weingut und die Jury urteilt enthusiastisch: „Hier entstehen Weine mit Eigensinn, aus biodynamisch bewirtschafteten Weingärten, in denen sich die Kraft der Region widerspiegelt – Weine mit Leichtigkeit, Spannung, Vitalität.“

Doch schon früher, 1999, staunte man nicht schlecht über Johannes Hirsch. Als alle österreichischen Funktionäre den Rotwein als Antwort auf den Klimawandel propagierten, ging Hirsch in die entgegengesetzte Richtung. Denn obwohl seine Rotweine zu den besten der Region zählten, riss er alle Reben aus und konzentrierte sich auf Riesling und Grünen Veltliner. Und sollte damit recht behalten. International begann ein richtiger Boom nach Riesling und Veltliner, Hirsch kann heute bei weitem nicht die weltweite Nachfrage nach seinen edlen Gewächsen decken. Diese wirtschaftliche Weitsicht fiel auch den Juroren der Tageszeitung DIE PRESSE auf. Erstmals bekam ein Winzer, der höchste Auszeichnungen für seine Weine durchaus gewöhnt ist, selbst einen Preis. In der Kategorie „Wirtschaft“ trat Johannes Hirsch als erster Vertreter der Weinbranche in der Geschichte des Wettbewerbs gegen die Managerelite Österreichs an und wurde prompt aufs Siegerpodest gewählt!

Trotz aller abrupten Kehrtwenden in seinem Leben: Johannes ist im Grunde seines Herzens gar kein Revoluzzer, viel eher ein Bewahrer, aber eben durchaus mit starkem Charakter und Eigensinn. Ein Wertkonservativer, dem das Schicksal unseres Planeten alles andere als egal ist: So führte Johannes Hirsch voller Überzeugung zunächst den biologischen, dann den biodynamischen Anbau ein, was vor allem auch mit der Geburt seiner Tochter zusammenhängt: „Ich hatte sie im Arm und wusste, sie soll in gesunder Natur aufwachsen, und dazu musst du deinen Beitrag leisten.“ So ist das Geheimnis des großen Erfolgs seiner Weine das häufig beschworene, hier Wirklichkeit gewordene ideale Zusammenspiel von Tradition und Moderne im Weingut. Wie etwa das Gebäude-Ensemble in Kammern im Kamptal, das straßenseitig einen über 500 Jahre alten barocken Zehnthof des Stifts Passau zeigt, während man aus dem modernen Keller- und Verkostungsanbau aus großen Panoramascheiben auf Hirschs wichtigste Weinberge Heiligenstein und Gaisberg blicken kann. Idylle zum Innehalten! Genauso harmonisch wie das intakte Ökosystem im Wingert, funktioniert das Zusammenspiel der Generationen im Hause Hirsch. Dass Sohn Johannes heute den Mist der Wasserbüffel der nahegelegenen Bio-Käseerei einsetzt, ist letztlich „nur“ eine logische Weiterentwicklung. Denn Vater Josef war es, der schon vor unendlich vielen Jahren den Kunstdünger aus den Weingärten verbannte! Heute leitet Johannes das Weingut gemeinsam mit seinem Vater, der Mutter und seiner Frau Sandra. Mit Tochter Marie und den Zwillingen Florian und Josef steht der über 140-jährigen Weingutstradition eine weiterhin blühende Zukunft bevor.

Sämtliche Elogien und Preise aufzuzählen, mit denen Johannes Hirsch in den letzten Jahren im In- und Ausland überhäuft wurde, hieße die berühmten Eulen nach Athen zu tragen – wir schließen uns einfach dem Urteil des Gault&Millau an: „Das Weingut Hirsch zählt wahrlich zu den besten Weißweinproduzenten Österreichs!“



„HIRSCHVERGNÜGEN“ GRÜNER VELTLINER, 2020 (BIO)

Zu gut für Schubladendenken – herrlich vergnüglicher Basis-Grüner-Veltliner in Bioqualität!

OKA030120		„Hirschvergnügen“ Grüner Veltliner, 2020	DV	12% Vol.	13,06 €/l	9,80 €
AT-BIO-402						

Dieser Wein hat den Dreh raus: Wie alle Weine des bio-zertifizierten und biodynamisch arbeitenden Weinguts ist er durch den Schraubverschluss im Handumdrehen offen und dazu trägt er – quasi als Gutswein – sein Motto auf dem Label, denn „Hirschvergnügen“ verheißt hier eindeutig Trinkvergnügen! Fein-saftige Anklänge gelben Steinobstes, dünn aufgeschnittene Birnenspalten und ein Granny-Smith-Schnitz, dazu duftet er noch zart nach exotischen Früchten, darunter schlanke Zitrusfrüchte. Abgerundet wird die feine Nase durch Würze, bei der angetrocknetes Gras, Richtung Heu, auf wilde Bergwiese mit Kamillenblüten trifft. Am Gaumen ist das Vergnügen erst einmal leicht und weich mit durchaus cremigen Nuancen. Trotzdem vollmundig, weil reichlich saftige Frucht präsent ist. Die Andeutung von Mineralität – das sind die Lössböden – sorgt für angenehmen Tiefgang, bis zum Finale eine schöne Würze ins Spiel kommt. Die

ist Grüner-Veltliner-typisch, aber mehr Kräuter (sehr gelungen!) als Pfefferl (ohne ginge ja nicht!). „Typisch“ ist das Stichwort: Gerade der 2020er-Jahrgang in seiner klassischen Kamptal-Ausprägung hat Johannes Hirsch in die Karten gespielt, der ohnehin auf feingliedrige Weine mit einem bewusst niedrigen Alkoholgehalt setzt. Trotzdem schafft er es durch seine hervorragende Bewirtschaftung, die Trauben bis zur physiologischen Reife wachsen zu lassen, die bei ihm früher einsetzt. Typisch wäre auch, die vielen Schubladen aufzumachen, in die der „Hirschvergnügen“ prima hineinpasste und die mit Terrasse, Picknick, Spargel und Wiener Schnitzel beschriftet sein könnten. Müsen wir aber eigentlich gar nicht, denn der Dreh ist ja Trinkvergnügen für jede Gelegenheit – und die findet sich für solch’ guten Stoff häufig.

Ab sofort bis 2025.

KAMMERN GRÜNER VELTLINER, 2020 (BIO)

Wie aus einem Guss: Wenn schon der Dorfwein frohlocken lässt!

Sommelier Magazin: „Puristisch, maximal komplex, reduziert auf das Wesentliche!“

OKA030220		Kammern Grüner Veltliner, 2020	DV	12,5% Vol.	18,53 €/l	13,90 €
AT-BIO-402						

Der Kamp entspringt hoch im Norden des Waldviertels und mündet kurz vor der Donau in der Krems. Aus der Donau-Ebene flussaufwärts ist der historische Weinort Kammern das Tor zum Kamptal. Das Tal hat der Fluss – besonders im Oberlauf teils schluchtenartig – in die Landschaft gefräst. Hier am hügeligen Rand von Kammern liegen die Löss- und Lehmböden für diesen Ortswein, dessen Bezeichnung beim Bio-Weingut Hirsch als „Dorfwein“ noch treffender ist. Seine Stilistik entspricht exakt dem, was die DAC Kamptal für Rieslinge und Grüne Veltliner definiert: fruchtbetont und feiwürzig. Er hat aber noch beachtlich mehr zu bieten (saftig, rund, elegant und mineralisch), und das liegt vor allem an Johannes Hirsch und seinen aussagekräftigen Weinen mit dennoch moderatem Alkoholgehalt. Johannes’ Weingut ist bio-zertifiziert und er arbeitet in seinen liebevoll gepflegten Weinbergen nach biodynamischen Maßgaben. Mit österreichischen, deutschen italienischen und ungarischen Spitzenwinzern ist er Mitglied des angesehenen Vereins „respekt-BIODYN“. Wir werden nicht müde zu betonen, dass viele Winzer im Kamptal sicherlich froh wären, einen solchen Wein in einer Einzellage zu erzeugen. Der Hirsch’sche Ortwein liegt

aber im mittelpreisigen Segment, wofür der helle, gelb-grüne Wein „einen raushaut“. Das Bouquet verströmt den Duft gelber Äpfel und von Aprikose, die auf den Punkt reif, aber nicht üppig ist. Wir sind erfreut über die feiwürzige, fast unterschwellige Blütenwiese und den zwischen Heu und mildem Tabak changierenden Noten. Neben Blüten und Kräutern nehmen wir im Hintergrund Honig wahr. Das alles ist derart delikats und verlockend, dass der erste Schluck von entsprechend großer Erwartung geprägt ist. Und man wird nicht enttäuscht! Saftig, vollmundig und rund wie aus einem Guss zeigt er sich am Gaumen. Das hat einen aromatischen Frucht-Ersteindruck, gelbe und saftige Nektarine, aber brilliert dann mehr über feingliedrige Struktur denn breite Opulenz. Ideal auch, dass die geschmeidige Rundheit gen Finish hin von reifer Pink Grapefruit belüftet, sogar beflügelt wird, und ein moderat herber Nachhall für einige Zeit stehenbleibt. Ein ungemein ausgewogener Wein voll innerer Spannung, der die warmen Sommertage ebenso eingefangen hat wie die kühlen Nächte dieser faszinierenden Landschaft. Und diese scheint Winzer Johannes Hirsch Jahrgang für Jahrgang zu vinophilen Höchstleistungen anzuspornen!

Ab sofort bis 2028.



91 Punkte
SOMMELIER MAGAZIN

ZÖBING RIESLING, 2019 (BIO)

92 Punkte-Ortswein! Ein klassischer Jahrgang mit exzellentem Reifepotenzial und traumhafter Saftigkeit.

OKA030319		Zöbing Riesling, 2019	DV	12,5% Vol.	19,33 €/l	14,50 €
-----------	---	-----------------------	----	------------	-----------	---------

AT-BIO-402

Was für ein starker Auftritt! Wir waren sehr gespannt, als wir vor einiger Zeit zur Vorstellung ersten 2019er Weine von Johannes Hirsch kamen, und wir waren mal wieder aus dem Häuschen, nachdem wir verkostet hatten, was Johannes uns hier vorgelegt hatte. Der Strahlemann aus dem Kamptal, der doch so konsequent seine Linie verfolgt, sorgte für Begeisterung, und das nicht nur bei uns, sondern auch bei Peter Moser vom FALSTAFF. 92 Punkte gab es für den Ortswein „Zöbing“. Der präsentiert sich in intensivem Strohgelb und duftet tatsächlich ganz klassisch nach Kamptal in seiner Kombination aus heimischer und exotischer Frucht, verbunden mit ausgeprägter Würze. Das Jahr 2019 mit seinem kühlen Mai, dem heißen Juni und dem gemäßigten Juli und August hat für ganz klassische Fruchtausprägungen und eine seidig reife Säure

gesorgt. Im Duft erinnert der Riesling an Kräuter, an nassen Stein, trockene Erde und Kurkuma, begleitet von gelben Äpfeln und Apfelschalen, etwas Mango, Orange und kandiertem Ingwer. Am Gaumen präsentiert sich der nach den Regeln von respekt-BIODYN erzeugte Wein mit einer wunderbar gelbfleischigen Frucht, mit Kraft und Substanz, mit viel Würze und Spannung und einer Seidigkeit, die wirklich phänomenal ist. Im Finale verbinden sich Frucht und Würze mit einer leichten Süße und noch mehr Salzigkeit. Das hat so viel Charme, dass man sich dem nicht entziehen kann – und man will es auch wirklich nicht.

Ein Ortsriesling, der jetzt, aber sicher auch bis 2028 getrunken werden kann.



© Fotostudio Hüger

HIRSCH-PROBIERPAKET

Vielleicht Johannes beste Kollektion ever?

OKA039919P „1. Lagen-Paket 2019“ (Bio) (5 Flaschen)
 statt 147,90 € nur 139,00 €

JE 1 FLASCHE

der überragenden 1. Lage-Weine aus dem Überfliegerjahrgang 2019:

- Ried Lamm 1. Lage Grüner Veltliner, 2019 (BIO)
- Ried Gaisberg 1. Lage Grüner Veltliner, 2019 (BIO)
- Ried Grub 1. Lage Grüner Veltliner, 2019 (BIO)
- Ried Heiligenstein 1. Lage Riesling, 2019 (BIO)
- Ried Gaisberg 1. Lage Riesling, 2019 (BIO)



RIED GAISBERG 1. LAGE KAMMERN GRÜNER VELTLINER, 2019 (BIO)

98 Punkte: „Das kommt der Verwirklichung meines Traums vom Grünen Veltliner sehr nahe!“ – Stuart Pigott (JAMES SUCKLING)

OKA031019  Ried Gaisberg 1. Lage Kammern Grüner Veltliner, 2019 DV13% Vol. 29,20 €/l 21,90 €

AT-BIO-402

Die Riede „Gaisberg“ im Kamptal schließt östlich an den Zöbinger Heiligenstein an und erstreckt sich über die Orte Strass, Zöbing und Kammern, wo das Weingut Hirsch beheimatet ist. Der obere Teil im südlich ausgerichteten Hang ist der östlichste Ausläufer der sogenannten Gföhler Gneisplatte und entsprechend geprägt von Paragneis, Amphibolit und Glimmer. Dort wo der Amphibolit auftaucht, findet sich auch Kalk im Oberboden, sonst ist es vor allem Braunerde. Im unteren Teil des Hanges zeigt sich kalkiger Tschernosem (kalkhaltige Schwarzerde mit Löss und kristallinem Schutt) über Kies.

Der Grüne Veltliner Ried Gaisberg wurde von Anfang bis Mitte September von Hand gelesen, sortiert und dann als Ganztraube gepresst. Die Vergärung der biodynamisch erzeugten Trauben erfolgte bei Johannes Hirsch spontan und ohne Temperaturkontrolle. Der Wein wurde teils im Edelstahl, teils im großen Holz auf der Feinhefe ausgebaut, Mitte Mai abgestochen und Ende Juli gefüllt.

Beim Genuss dieses Grünen Veltliners kann einem schon ein wenig der Atem stocken, so präzise, so klar, so faszinierend balanciert prä-

sentiert sich dieser Wein. Er ist so komplex und elegant wie ein großer junger Burgunder und dabei geprägt von einer wunderbaren Lebendigkeit und Frische. Schon die Jahrgänge 2017 und 2018 gefielen uns sehr gut, aber 2019 legt einfach nochmal eine Schippe drauf. Im Duft erinnert der „GV“ Ried Gaisberg an Wiesen- wie an Gartenkräuter, an Kamille und Verbene, an rosa wie an ein wenig weißen Pfeffer und ebenso an Birnen, süße Ananas, reife Äpfel, Renekloden und Avocados. Dabei deutet sich ein Hauch von Stein und etwas zitrische Frische an. Am Gaumen zeigt sich der Grüne Veltliner knochentrocken, gleichzeitig in hohem Maße salzig und mineralisch mit enormer Konzentration an steinigen Noten, ein wenig fester Frucht, cremiger Textur und einem Druck in der Säure, wie man ihn von dieser Rebsorte sonst nur selten am Gaumen hat. Würze ist hier Trumpf: Würze vom Stein, Würze von den Kräutern, und dazu kommt ein sich nicht erschöpfendes Maß an Mineralität, das den Wein sehr lange trägt und tänzeln lässt. Das ist groß und wird von Stuart Pigott entsprechend mit 98 Punkten bewertet.

Dieser Grüne Veltliner ist ab sofort zu genießen, erreicht seinen Höhepunkt aber sicher erst ab 2022 und hat Potenzial für weitere zehn bis zwölf Jahre.



98 Punkte
 JAMES SUCKLING

RIED GRUB 1. LAGE KAMMERN GRÜNER VELTLINER, 2019 (BIO)

97 Punkte: „So aromatisch, dabei so zart, das ist ein supereleganter Grüner Veltliner!“
Stuart Pigott (JAMES SUCKLING)

OKA031119



Ried Grub 1. Lage Kammern Grüner Veltliner, 2019

DV13,5% Vol. 42,00 €/l

31,50 €

AT-BIO-402

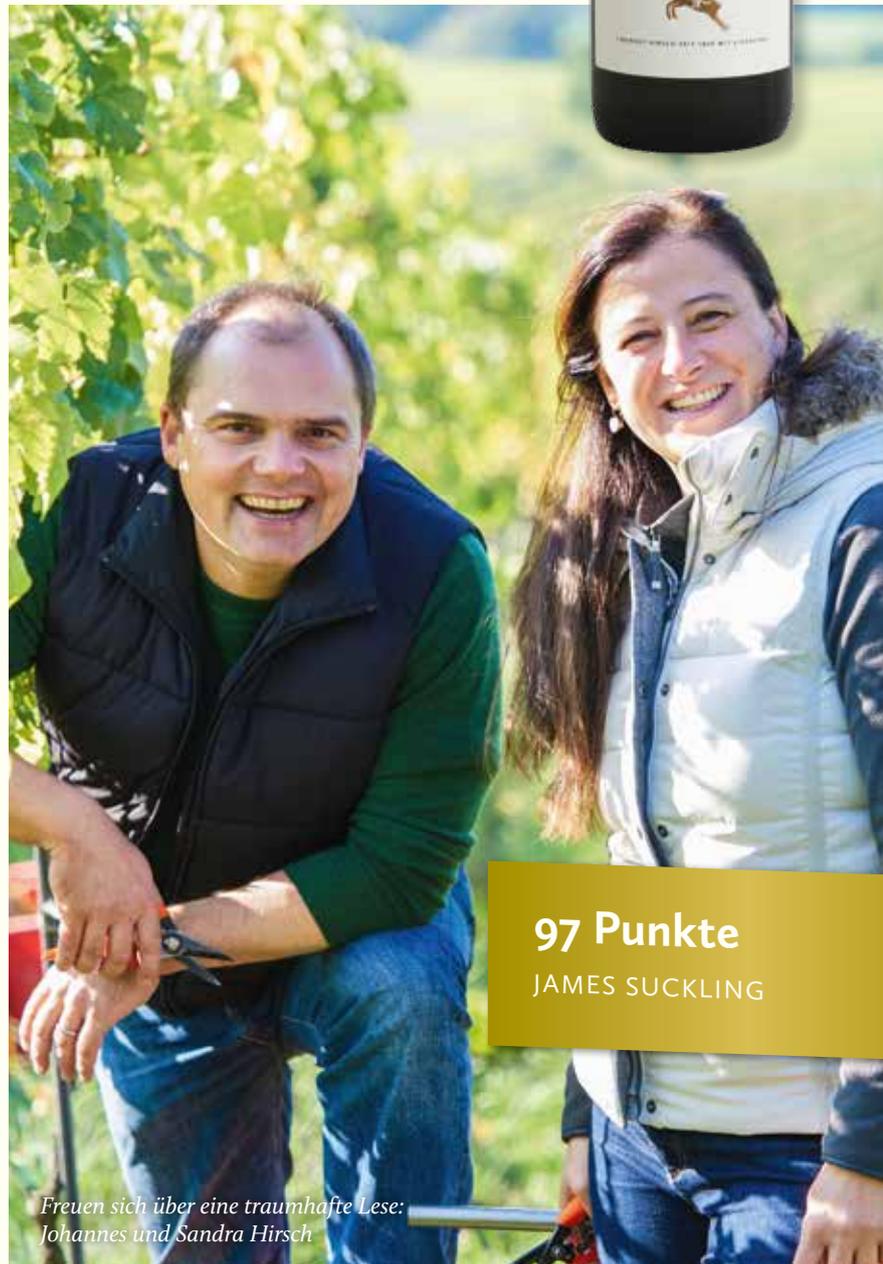
Die Riede „Grub“ im Kamptal schließt östlich an den Zöbinger Heiligenstein an und wird westlich vom Gaisberg begrenzt. Als Kessellage ist sie von drei Seiten windgeschützt. Schon in der Steinzeit bot der Ort Mammut- und Rentierjägern Schutz, was sich aufgrund diverser Fundstellen nachweisen lässt. Die nach Südwesten geöffnete Lage ist geprägt von kalkhaltigem Löss und lehmig-sandigem Schluff mit partiell auftauchendem Grus und Kies. Darunter findet sich in Teilen diejenige Art von Schluff und Sandstein, durch die auch der Zöbinger Heiligenstein und die Riede Lamm geprägt sind.

Der Grüne Veltliner Ried Grub wurde von Anfang bis Mitte September von Hand gelesen, sortiert und dann als Ganztraube gepresst. Die Vergärung der biodynamisch erzeugten Trauben erfolgte bei Johannes Hirsch spontan und ohne Temperaturkontrolle. Der Wein wurde teils im Edelstahl, teils im großen Holz auf der Feinhefe ausgebaut, Mitte Mai abgestochen und Ende Juli gefüllt.

Dieser Grüne Veltliner zeigt die seidig elegante Seite der so vielschichtigen Rebsorte. Gerade wenn man die drei Weine aus den nebeneinander liegenden Rieden Lamm, Grub und Gaisberg probiert, die im Keller exakt gleich ausgebaut wurden, wird dies deutlich. Dies sind Terroir-Weine par excellence, und wenn man die Eigenheiten des „Ried Grub“ kennt, kann man das im Glas sofort nachvollziehen. Von den drei Veltlinern, die wir Ihnen aus der 1. Lage anbieten, ist dieser der vom ersten Moment an aromatischste Wein. Dabei fällt vor allem das wunderbar reife und konzentrierte Aroma von Streuobstwiesen auf, in denen alte Apfel- und Birnensorten gemischt stehen. Hinzu kommt die dem Grünen Veltliner eigene Würze von Süßholz und ein wenig Anis, die in einer etwas wärmeren Lage in den Vordergrund tritt sowie Noten von Grapefruits und Kräutern. Gerade diese Kräuter (Wiesenschaukraut, Kamille, ein wenig Verbene und Waldmeister) die sich mit rosa Pfeffer und Stein vermischen, sind wiederum allen Grünen Veltlinern von Johannes Hirsch im 2019er-Jahrgang gemeinsam. Sie drücken den typischen Stil dieses Winzers aus, der ja schon seit vielen Jahren rein biodynamisch arbeitet. Seine Weine, und dazu zählt selbstverständlich auch der umwerfend charmante „Ried Grub“, sind geprägt von Präzision und Frische, Lebendigkeit und Mineralität. Das wird spätestens am Gaumen offensichtlich, wo sich in die reife Kern- und Steinobstfrucht – wir denken hier vor allem an Reineclauden, Mirabellen und Birnen – eine

festen Zitrusfrucht mischt, wiederum steinige Noten und eine reife, aber lebendige Säure. Die Säurestruktur und die „blühende“ Mineralität geben diesem Grünen Veltliner einen großen Schub bis ins leicht salzige, kraftvolle und doch immer frische Finale. Stuart Pigott, der in diesem Jahr die Gewächse aus Deutschland und Österreich für JAMES SUCKLING bewertet hat, gibt 97 Punkte. Und wir sind wieder grenzenlos glücklich, Weine von Johannes Hirsch in unseren Reihen zu haben.

Dieser Grüne Veltliner ist ab sofort zu genießen, erreicht seinen Höhepunkt aber sicher erst ab 2022 und hat Potenzial für weitere 10 bis 12 Jahre.



97 Punkte
JAMES SUCKLING

*Freuen sich über eine traumhafte Lese:
Johannes und Sandra Hirsch*

RIED LAMM 1. LAGE KAMMERN GRÜNER VELTLINER, 2019 (BIO)

Was für ein profunder, komplexer und mineralischer Grüner Veltliner!

Sommelier Magazin: „Burgundisch und würzig. Großer, zeitloser nahezu universell einsetzbarer Begleiter der gehobenen Küche!“

OKA030419  Ried Lamm 1. Lage Kammern Grüner Veltliner, 2019 DV 13,5% Vol. 42,00 €/l 31,50 €

AT-BIO-402

98 Punkte
JAMES SUCKLING

Die Riede „Lamm“ in Kammern im Kamptal gehört zu den bekanntesten Lagen Österreichs. Sie bildet den südöstlichen Hangfuß des Zöbinger Heiligensteins und ist geprägt vom sogenannten Zöbinger Perm mit einer einzigartigen Bodenstruktur von Lehm (früher „Loam“ oder „Laam“, daher der heutige Name „Lamm“), Ton, Kalk, Sandstein und Schluff. Da der Boden viel Wasser aufnimmt, ist er ideal geeignet für Grünen Veltliner.

Der „Grüne Veltliner Ried Lamm“ wurde von Anfang bis Mitte September von Hand gelesen, sortiert und dann als Ganztraube gepresst. Die Vergärung der biodynamisch erzeugten Trauben erfolgte bei Johannes Hirsch spontan und ohne Temperaturkontrolle. Der Wein wurde teils im Edelstahl, teils im großen Holz auf der Feinhefe ausgebaut, Mitte Mai abgestochen und Ende Juli gefüllt.

Dieser Grüne Veltliner bietet eine wunderbare Bandbreite an Aromen, hat eine bestechende Tiefe und Komplexität und dabei eine Trinkfreude und einen Trinkfluss, wie

man ihn selten findet. Darin zeigt sich die Ausprägung des 2019er Jahrgangs, der den Hirschs geradezu perfekt gelungen ist. Der grüngelb schimmernde Wein duftet intensiv nach Kräutern, ein wenig nach Waldmeister und Verbene, vor allem aber nach grünen und gelben Pflaumen, nach Apfel und ein wenig nach Birne und Grapefruit. Darüber liegt neben einer feinen Feuerstein-Note ein wenig Extrakt. Am Gaumen äußert sich der Grüne Veltliner mit einer großartigen Saftigkeit und einer seidigen Textur. Die Säure zeigt sich reif, ist aber sehr lebendig. Sie sorgt zusammen mit der tiefen Mineralität dieses Weines für Spannung und bei aller Kraft und Komplexität für eine geradezu tänzelnde Leichtigkeit auf der Zunge. Das ist exzellent! Wir können sehr gut verstehen, dass es für diesen „Ausnahme-Lamm“ 98 Punkte bei JAMES SUCKLING gibt.

Dieser Grüne Veltliner ist ab sofort zu genießen, erreicht seinen Höhepunkt aber sicher erst ab 2022 und hat Potential für weitere zehn bis zwölf Jahre.

RIED GAISBERG 1. LAGE ZÖBING RIESLING, 2019 (BIO)

Neuer Hotspot für großartige Rieslinge – die Riede Gaisberg!

OKA030819  Ried Gaisberg 1. Lage Zöbing Riesling, 2019 DV 13% Vol. 42,00 €/l 31,50 €

AT-BIO-402

97 Punkte
JAMES SUCKLING

Mit der Riede Gaisberg verfügen die Hirschs über eine Lage, die in 2019 sowohl einen großen Grünen Veltliner als auch einen großen Riesling hervorgebracht hat. Die Riede Gaisberg im Kamptal schließt östlich an den Zöbinger Heiligenstein an und erstreckt sich über die Orte Strass, Zöbing und Kammern, wo das Weingut Hirsch beheimatet ist. Der obere Teil im südlich ausgerichteten Hang ist der östlichste Ausläufer der sogenannten Gföhler Gneisplatte und entsprechend geprägt von Paragneis, Amphibolit und Glimmer. Dort wo der Amphibolit auftaucht, findet sich auch Kalk im Oberboden, sonst ist es vor allem Braunerde. Im unteren Teil des Hanges zeigt sich kalkiger Tschernosem, kalkhaltige Schwarzerde mit Löss und kristallinem Schutt über Kies.

Mit dem Riesling Ried Gaisberg (spontan und ohne Temperaturkontrolle vergoren, teils im Edelstahl, teils im großen Holz auf der Feinhefe ausgebaut) zeigt Johannes Hirsch neben dem Riesling aus dem Zöbinger Heiligenstein einen weiteren großartigen Terroir-Wein, der durch und durch die Handschrift dieses Meisters

der Finesse und Mineralität trägt. Er öffnet sich zunächst mit einem leichten Feuerstein-Aroma, das noch von der spontanen Vergärung und dem reduktiven Ausbau stammt, der unter Screw-Cap-Verschlüssen länger konserviert wird. Nach kurzer Zeit aber findet der Wein zu einer Note, die an einen ganzen Steinobstgarten erinnert inklusive der am Fuße der Obstbäume gelegenen Wiesen mit Blüten und Kräutern, Gestein und Erde. Rote, weiße und gelbe Frucht ist hier präsent – eindringlich, aber nie laut, immer subtil und fein, garniert mit einem Hauch von Hefe, Rauch und etwas Kamille. Am Gaumen setzt sich dies nahtlos fort und äußert sich in einer wunderbaren Tiefe und Komplexität, zu der bei diesem in biodynamischer Wirtschaftswine entstandenen Wein zusätzlich pikante und herbe Noten ebenso beitragen wie eine lebendige Säure und die in allen Hirsch-Weinen so präzise Mineralität. Das ist so unaufdringlich wie eindringlich und in sich stimmig. Genau das macht große Weine aus.

Der Riesling erreicht seinen Höhepunkt zwischen 2026 und 2030 und sollte vorher idealerweise karaffiert werden.

RIED HEILIGENSTEIN 1. LAGE ZÖBING RIESLING, 2019 (BIO)

Der „Heiligenstein“ zählt zu den ganz großen Rieslingen aus dem Traumjahrgang 2019!

OKA030619  Ried Heiligenstein 1. Lage Zöbing Riesling, 2019 DV 13% Vol. 42,00 €/l 31,50 €

AT-BIO-402

Die Riede Heiligenstein in Zöbingen gehört zu den Paradelagen des Kamptals und ist vielleicht der Wachau-Konkurrent aus dem benachbarten Tal. Die Riede ist nach Süd-Südwest ausgerichtet, terrassiert und geprägt vom sogenannten Zöbinger Perm mit einer einzigartigen Bodenstruktur von an die Oberfläche tretenden feldspatreichen rotbraunen Sandsteinen und Konglomeratgesteinen sowie Quarzporphyren.

Der „Heiligenstein“ wurde Mitte September von Hand gelesen, sortiert und dann als Ganztraube gepresst. Die Vergärung der biodynamisch erzeugten Trauben erfolgte bei Johannes Hirsch spontan und ohne Temperaturkontrolle. Der Wein wurde teils im Edelstahl, teils im großen Holz auf der Feinhefe ausgebaut, Mitte Mai abgestochen und Ende Juli gefüllt.

Der Zöbinger Heiligenstein gehört ganz ohne Frage zu den besten Terroirs, die es für Riesling gibt. Die Weine aus dieser Lage haben eine beeindruckende Tiefe und Kraft und zugleich eine mineralische Spannung, Leichtigkeit und auch Harmonie, wie man sie anderswo lange suchen muss. Diese Erfahrung haben wir schon bei anderen Winzern gemacht, die dort Parzellen besitzen, und ebenso bei Johannes Hirsch in den letzten Jahren, in denen sich sein Riesling Ried Heiligenstein immer mehr zum Wachau-Jäger entwickelt hat. Was er jedoch in diesem Jahr erzeugt hat, ist noch einmal eine Stufe hinauf auf dem Weg zum Thron. Im Jahr 2019 hat für den biodynamisch arbeitenden Winzer einfach alles gepasst, sodass er die Charakteristika dieses Weines noch einmal tiefer und auch feiner herausarbeiten konnte. Der noch blutjunge „Heiligenstein“, der immer ein paar Jahre braucht, um voll aufzublühen, zeigt im Moment noch ein paar Spontanvergärungsnoten, die an Zündplättchen erinnern, zugleich aber auch auf den Quarzanteil im Boden verweisen. Daher karaffiert man den Wein idealerweise. Dann zeigt sich immer stärker das so typische Aroma, das an zerstoßenen Stein erinnert, an zerleinerte Zitrusfrüchte, an Wiesenkräuter und Blüten. Der „Heiligenstein“ ist ein Terroir-Wein, ein Gesteinswein, der dies schon im Duft deutlich macht, besonders aber am Gaumen, wo er vom ersten Moment an einen enormen Druck aufbaut, sich an den Gaumen presst, wo die überbordende Mineralität wie eine Blockbatterie wirkt und gleichsam Strom fließen lässt. Dieser Riesling zeigt sich auch am Gaumen hell in der Aromatik, steinig, zitrisch mit einigen leicht exotisch wirkenden Aromen, zu denen auch Ingwer und Kurkuma gehören, ferner ein wenig Steinfrucht und Kräuter. Der Wein zeigt neben der lebendigen Säure und Mineralität einen feinen Schmelz vom langen Aus-

bau auf der Feinhefe sowie einen ganz leichten Gerbstoff bis ins lange Finale hinein. Das ist ganz ohne Frage ein fantastischer Riesling zu einem – im Verhältnis gesehen – geradezu unglaublich günstigen Preis. Man bedenke: Stuart Pigott hat dem „Heiligenstein“ in diesem Jahr 98 Punkte verliehen!

Der Riesling aus dem Heiligenstein kann idealerweise ab etwa 2024 getrunken werden und hat ein Potenzial für weitere zehn bis zwölf Jahre. Momentan sollte er unbedingt karaffiert werden.



„SMARAGD-KILLER“!

Das Haardter-Trio: Jonas,
Lukas und Philipp Seckinger

WEINGUT SECKINGER

NIEDERKIRCHEN

„Mit Natur, Rebstock und unseren Böden verantwortungsvoll und wertschätzend umgehen, ist die Essenz und die Seele unserer naturbelassenen Weine.“ – JONAS SECKINGER

„Die Weine der Brüder sind in Insiderkreisen hochbegehrt, viele müssen zugeteilt werden.“
– Harald Scholl („Deutschlands neue Riesling-Stars“, VINUM)

„Die Brüder Philipp, Jonas und Lukas Seckinger gehören zu den Senkrechtstartern in der deutschen Weinszene.“ – Gault&Millau Weinguide 2020

„Die Brüder Lukas, Jonas und Philipp Seckinger sind in relativ kurzer Zeit einen ganz schön weiten Weg gegangen.“ – VINUM Weinguide 2021

„Am besten alles probieren.“ – Gault&Millau Weinguide 2020

„Ihre Weine sind außerordentlich spannend, teils auch fordernd. Alle sind sie extrem tief im Schwefel und unfiltriert, brauchen oft lange, um sich zu öffnen. Manche durchlaufen 72 Stunden Maischestandzeit, andere erfahren Ganztraubenpressung.“ – VINUM Weinguide 2021



Deutschlands Weinszene kann sich aktuell kaum beklagen. An jungem und hochmotiviertem Nachwuchs mangelt es nicht. Es scheint, als ob der doch für gewöhnlich mühselige und harte Arbeitsalltag des Winzerdaseins für viele attraktiver denn je zuvor erscheint. Das Handwerk ist wieder etwas wert! Dies bezeugen auch die vielen Lehrstellen zur Bäckermeisterausbildung, die nach langem Beklagen um fehlende Bereitschaft wieder Zugänge verzeichnen. Was die vielen jungen Geister eint ist der Wille zum Ursprünglichem, zum wahren Handwerk. Man möchte etwas von bleibendem Wert schaffen und dazu im besten Sinne „eigenhändig“ beitragen. Dabei bedient man sich neuester Erkenntnisse, kann dabei, anders als Generationen zuvor, auf eine vertiefte Ausbildung, ein spezialisierteres Studium zurückgreifen. Doch werden hier technische Errungenschaften und vermeintliche Fortschritte auch stets hinterfragt: „Warum wurde das früher anders gemacht und was ging uns durch den Verzicht verloren?“

Im kleinen Niederkirchen in der Pfalz, sorgt so ein Betrieb aktuell für Furore. Die Rede ist vom Weingut Seckinger – kein Traditionsbetrieb, sondern das jüngste Weingut vor Ort. „Die Brüder Philipp, Jonas und Lukas Seckinger gehören zu den Senkrechstartern in der deutschen Weinszene.“ heißt es im Gault&Millau

Weinguide 2020. Und dies, obwohl das Weingut erst 2012 gegründet wurde. Die Eltern haben ihre Trauben stets an einschlägige Nachbarbetriebe verkauft, wobei Familie und Verwandtschaft Weinbau schon seit Generationen betreiben. Es ist Jonas Seckinger, mit seinen aktuell 28 Jahren und seinen Brüdern Lukas (Lehramtsstudent) und Philipp zu verdanken, dass wir heute von Seckinger als Weingut sprechen.

Im FALSTAFF heißt es über Jonas Seckinger: „Man kann ihn gestrost zu den Protagonisten einer frühreifen und bestens ausgebildeten Winzer-Generation zählen, die genau weiß, was sie will: Seine Weine wirken schon erstaunlich erwachsen und stilicher. Seinen ersten Wein erzeugte Seckinger mit 17, anfangs experimentierte er mit einer alten Holzkelter in der elterlichen Garage. Schon bei der Wahl der Ausbildungsbetriebe agierte er umsichtig: »Ich wollte alles sehen – von konventionell bis biodynamisch.« Andreas Schumann machte ihn im Weingut Odinstal mit den Prinzipien des biodynamischen Weinbaus vertraut.“

Nicht einmal eine Dekade später, gilt das aktuell 20 Hektar umfassende, vom FALSTAFF als Newcomer des Jahres 2019 nominierte Weingut Seckinger als besonders heiße Adresse, wenn es um individuelle und ursprünglich erzeugte Weine aus der Pfalz geht. Und Harald Scholl, stellvertretender Chefredakteur von VINUM erklärt in seinem Artikel über „Deutschlands neue Riesling-Stars: „Die Weine der Brüder sind in Insiderkreisen hochbegehrt, viele müssen zuteil werden.“

PHILOSOPHIE & VINIFIKATION

Die Weine der Seckinger-Brüder fallen auf, polarisieren und erfahren dabei überwiegend Anerkennung. Aber deswegen von avantgardistischen Weinen zu sprechen, würde Jonas Seckinger doch einigermaßen irritieren, genauso, wie das Epitheton des Naturwein-Winzers, mit dem er, seiner biodynamischen Arbeitsweise wegen, gerne bedacht wird. Schubladendenken gibt es hier nicht, umso mehr eine Rückbesinnung aufs Ursprüngliche und auf echtes Handwerk. Harald Scholl (VINUM) trifft hier den Nagel auf den Kopf: „Die Traubenmenge wird über den

NOMINIERT ZUM

**NEWCOMER DES
JAHRES 2019:
JONAS SECKINGER**
FALSTAFF

3 TRAUBEN
GAULT&MILLAU WEINGUIDE 2020

3 STERNE
FALSTAFF WEINGUIDE 2020



Boden reguliert, die Begrünung zwischen den Rebzeilen bleibt lange stehen, es wird nicht entblättert, der Schatten ist wichtig für die Trauben. Im Keller dann Ganztraubenpressung für zehn bis zwölf Stunden, spontane Gärung, volle Fässer, leichte Oxidation. **Das ist vom Gedanken ähnlich gemacht wie bei Weinen aus dem Jura oder Burgund. Oder wie beim Opa. Der hat damals ähnlich gearbeitet, ohne Analytik, aber mit viel Gefühl für den Wein.**

„Unser Ziel ist es, alle Weine maximal mit 90 Oechsle zu ernten, sodass wir nicht über 12,5 Volumenprozent Alkohol hinausschießen. Das ist ein wichtiger Ansatz, ebenso wie die sehr bedachte Verwendung von Schwefel, die etwas von der klassischen Lehrbuchmeinung weggeht – die ja bekanntlich eher auf Nummer sicher geht.“ so Jonas Seckinger. Seine Spielwiese sind unbekannte wie große Lagen der Pfalz und abseits des Chardonnays primär Riesling, Weißburgunder und Grauburgunder. So besitzt das Weingut Seckinger in Deidesheim (Petershöhle, Leinhöhle, Mäushöhle, Herrgottsacker, Kieselberg, Langenmorgen Paradiesgarten) ebenso legendäre Lagen wie in Ruppertsberg (Reiterpfad!) und im kalkreichen Königsbach den berühmten Ölberg.

Spontanvergärung ist der Ausgangspunkt im Keller. Technische Mittel gibt es nicht, wenn man von den urklassischen Vinifikationsmethoden absieht. Es ist das lange Voll-Hefe-Lager der Weine, speziell beim Riesling (die Erträge der Lagenrieslinge liegen bei 15 bis 30 Hektoliter pro Hektar!) ein Fassausbau mit Orientierung nach Elsaß oder alten Rieslingen vom kultigen Pfälzer Weingut Koehler-Ruprecht und lange Maischestandzeit um die Struktur der Trauben in den Wein zu transportieren. Der Schwefel wird hier nicht verteufelt, allerdings auf ein absolutes Minimum zurückgefahren und nur dann eingesetzt, wenn die Weine danach verlangen. In diesem Punkt unterscheidet sich das Weingut Seckinger dann auch von extremen Naturweindogmatikern, die aufgrund ihrer starren „Philosophie“ bewusst Weinfehler in Kauf nehmen. Oberste Prämisse bei den Seckingers: Echtes Handwerk führt uns zurück zu den Wurzeln.

Werte Kunden, unser Neuzugang interpretiert die Mittelhaardt auf formidabel eigenständige Weise und überzeugte uns nach längerer Beobachtung mit urwüchsigen Weinen, die sich mit ihrer Charakterstärke tief ins Weingedächtnis einbrennen. Wir präsentieren Ihnen erstmals die erfrischend nonkoformistische Kollektion aus Niederkirchen, die mit würzigen und animierenden Burgundern überzeugt und mit den raren Lagenrieslingen (16 Monate Fassausbau!) bereits in der Spitzenklasse angekommen ist. Ein Betrieb, der in Insiderkreisen heiß diskutiert wird und von dem wir garantiert noch sehr viel hören werden!

RIESLING „VOM LÖSS“ TROCKEN, 2020 (BIO)

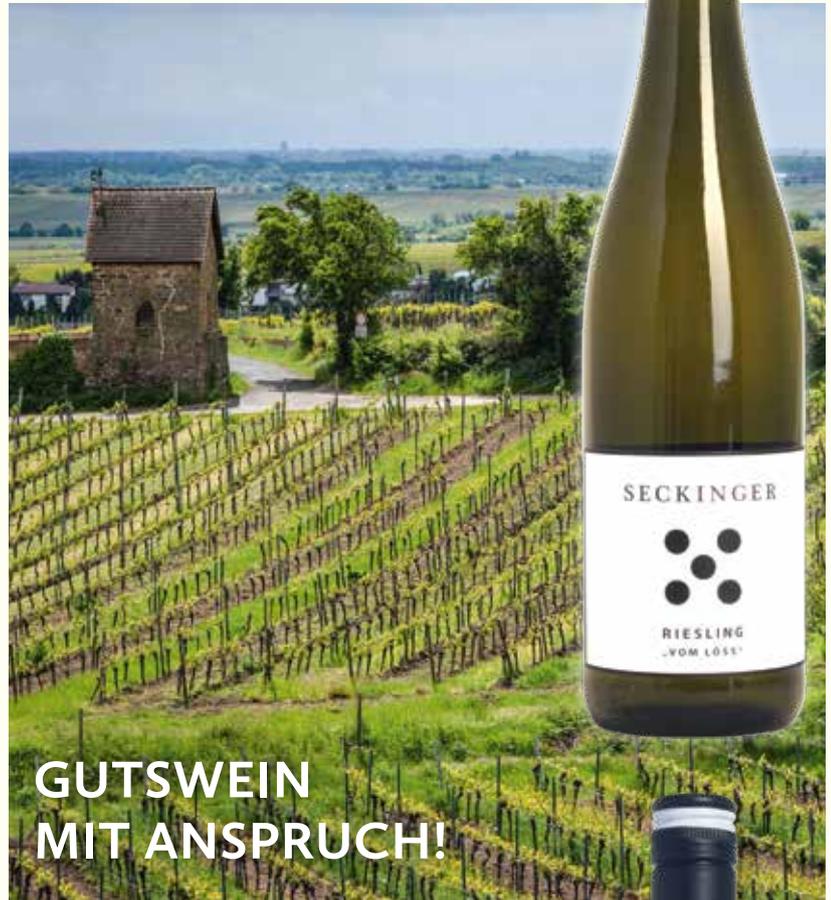
„Schon die Gutsweine sind extrem offen am Gaumen und von einer Länge und Würze, die in dieser Kategorie ihresgleichen suchen.“ – Gault&Millau Weinguide 2020

DPF100620		Riesling „Vom Löss“ trocken, 2020	DV	11,5% Vol.	10,66 €/l	8,00 €
-----------	---	-----------------------------------	----	------------	-----------	--------

DE-ÖKO-039

Jonas, Lukas und Philipp wollen zeigen, was sie können. Darum gehen sie schon beim Gutswein keine Kompromisse ein. Dieser intensive Riesling vom Löss- und Buntsandsteinboden (die Trauben stammen überwiegend aus Ruppertsberg und Niederkirchen) entsteht per Ganztraubenpressung und wird dann überwiegend im Edelstahl ausgebaut. Durch Zugabe einer im Holzfass ausgebauten Partie, erhält der Riesling eine für einen Gutswein beachtliche Struktur. Es duftet hier fein nach Quitten, Zitronen und gelben Pflaumen. Das Bouquet ist fein, offen, ohne zu fruchtintensiv zu geraten. Viel mehr definiert sich dieser Pfälzer Riesling über seine feine Struktur und zarte Würze. Dabei erzeugt er trotz lediglich 11,5 Volumenprozent Alkohol eine bemerkenswerte Spannung am Gaumen. Es ist das Wechselspiel zwischen rassigen Extrakten und der fein integrierten Säure, welche dem Gutswein einen derartigen Höhenflug beschert. Für uns einer der schönsten Gutsweine der Pfalz. Bedenkt man, dass das Weingut Seckinger erst 2012 gegründet wurde und nun mittlerweile von den drei jungen Gebrüdern geleitet wird, wird schnell klar, wie viel Potenzial hier schlummert.

Trinkfenster: Ab sofort bis etwa 2025 – und gerne aus großen Gläsern genießen.



GRAUBURGUNDER „VOM KALKSTEIN“, 2020

Stoffiger Grauburgunder aus dem tonneau

DPF100720		Grauburgunder „Vom Kalkstein“, 2020	DV	12,5% Vol.	12,00 €/l	9,00 €
-----------	--	-------------------------------------	----	------------	-----------	--------

2012 wurde das Weingut Seckinger gegründet. Seit dem Jahrgang 2015 ist Jonas Seckinger voll im Betrieb. 2019 wurde er bereits vom FALSTAFF als Newcomer des Jahres nominiert. Der Weg der Seckingers ist ein steiniger und mühsamer, dafür werden die Brüder umso mehr belohnt. Kein Wunder, bei ebenso preiswerten wie anspruchsvollen Weinen wie diesem. Er trifft mit seiner Herangehensweise nicht nur den aktuellen Zeitgeist, sondern hebt sich auch verdientermaßen vom Gros der Grauburgunder ab, die man ansonsten in der Kategorie unter zehn Euro vorfindet: Aromenintensive, fruchtige aber auch glatte Burgunder, bewusst ohne Ecken und Kanten vinifiziert. Die Trauben stammen hier von Kalkstein sowie Lössböden der Südpfalz. Sie wurden nicht zu reif gelesen, weshalb der Grauburgunder 12,5 Volumenprozent Alkohol nicht überschrei-

tet. Spontanvergärung ist hier wie bei allen Weinen Pflicht. Um die Struktur der Rebsorte zu unterstützen, wandert er ins überwiegend gebrauchte Holzfass. Das Ergebnis ist ein Burgunder, der zart reduktiv und nach Birnen und Äpfeln riecht. Am Gaumen zeigt er sich dicht, betont gar ein wenig die speckige Seite der Rebsorte. Dabei fließt er zartwürzig und fein über den Gaumen, ohne puristisch zu erscheinen. Denn für Jonas, der durchaus seine Vorbilder im Elsaß sucht, gilt es den Charakter der Rebsorte zu bewahren. Darum zeigt sich der Wein bei aller Leichtigkeit durchaus aromenintensiv und komplex, ohne seine Wucht aus reifem Traubenmaterial zu ziehen.

Trinkt sich zwischen 9–12 °C serviert ideal. Potenzial bis mindestens 2025.



WEISSBURGUNDER „VOM KALKSTEIN“, 2020

Seckingers hefegeprägter Ausbau kommt hier vorzüglich zur Geltung

DPF100820	Weißburgunder „Vom Kalkstein“, 2020	DV	12,5% Vol.	12,66 €/l	9,50 €
-----------	-------------------------------------	----	------------	-----------	--------

Obwohl wir es hier mit einem Gutswein zu tun haben, spendieren die Seckinger-Brüder ihm wie einem großen Wein einen kompletten Ausbau in großen Holzfässern (tonneaux). Dies verträgt der Weißburgunder, der hier von Kalkstein- und Lössboden der Südpfalz stammt, auch deshalb, weil seine Erträge entsprechend niedrig sind. Das Ausgangsmaterial wurde nicht zu reif gelesen, die Säure erst durchs Holz gezügelt. Das Ergebnis ist ein zart rauchig duftender Weißburgunder, dessen Hefeausbau man mit leichten Briochenoten nachvollziehen kann. Das ist ungemein charmant, „weg-von-der-Frucht-gedacht“ und zudem einfach süffig. Am Gaumen zeigt sich der Burgunder mit hohem Extrakt aber angenehmer Weichheit. Birnenspalten, etwas Bienenwachs und Honigmelonen

tauchen oft. Doch insgesamt sorgt die Struktur des Weins hier für Spannung am Gaumen. Die Frucht bleibt stets im Hintergrund. Das ist ein wunderbarer Weißburgunder, der Liebhaber der Rebsorte aufhorchen lässt und sicher auch so manchen Rieslingfreak zu überzeugen weiß. Mit lediglich 12,5 Volumenprozent Alkohol fällt er nicht zu schwer aus. Er geht nicht in die Tiefe wie ein ganz großer Wein, sondern beweist seine Stärke im ungezügelt-trinkfluss, den er so fröhlich wie hemmungslos vermittelt. So kann Gutswein schmecken. So muss er schmecken!

Trinkt sich bei 9-12 °C serviert ideal. Potenzial bis mindestens 2025.



ROSÉ R „PURE“, 2020 (BIO)

Roséwein mit Struktur

DPF101220	 Rosé R „Pure“, 2020	Diam-Kork	11,5% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
-----------	--	-----------	------------	-----------	---------

DE-ÖKO-039



Im VINUM Weinguide 2021 heißt es über den Jahrgangsvorgänger: „Der Rosé ist ein echtes Unikat. Damit verzückt man vielleicht keine ganz jungen Damen, doch gestandene Weinfreunde werden merken, wie charaktervoll Rosé sein kann.“ Kein Wunder, denn die Assemblage aus Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Frühburgunder sowie einem Hauch Regent und Dornfelder, überzeugt vor allem durch intensive Struktur statt einer knalligen Frucht. Die leuchtend-tiefe Farbe rührt abseits der farbpendenden und dickschaligen Rebsorten daher, dass ein Teil der Trauben – wie im Beaujolais üblich – mittels macération carbonique vergoren und im großen Holzfass ausgebaut wurde. Das sorgt für einen fein pflaumig und nach Kirschen duftenden Rosé, der auch eine gewisse Würze mit sich bringt. Ein rassiger Rosé, der sich über seine kräftige Struktur definiert, saftig daherkommt (Nektarinen) und mit seinen Veilchen und Maraschino-Kirschen wunderbar leicht über den Gaumen flutscht. Dabei bleibt der Rosé wunderbar trocken, ja sogar ein wenig herb. Für uns definitiv die schönere Alternative zum Negroni oder Campari am lauen Sommerabend.

Trinken Sie diesen feinen Pfälzer Rosé ab sofort bis 2024. Er profitiert wie alle Weine vom Karaffieren und großen Gläsern.

BLANC R „PURE“, 2020 (BIO)

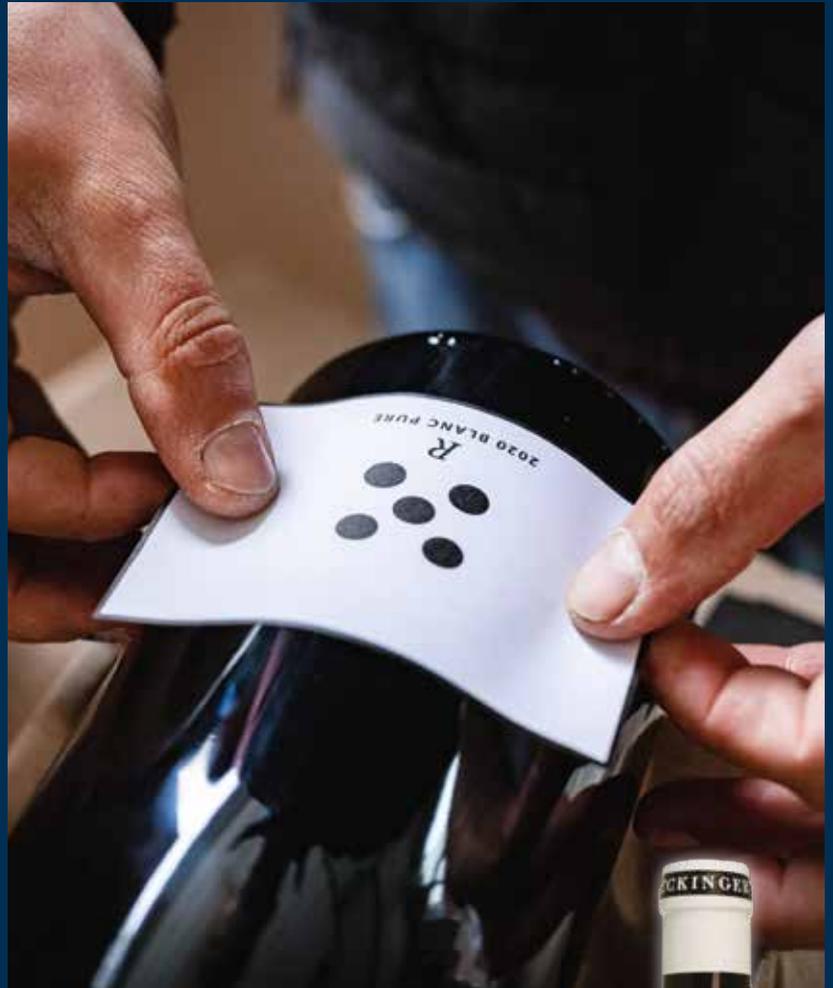
Pure: Auf den Punkt gebracht

DPF101120  Blanc R „Pure“, 2020 Diam-Kork 12% Vol. 17,20 €/l 12,90 €

DE-ÖKO-039

Die „Pure“-Serie aus dem Hause Seckinger setzt Maßstäbe in ihrer Preiskategorie. Das Prinzip ist einfach: Easy drinking mit Anspruch zu kombinieren! Damit der Seckinger-Stil zur Geltung kommt, verzichten Jonas und seine Brüder bei der Pure-Linie auf Schwefelung während des Ausbaus sowie eine anschließende Schönung und Filtration der Weine. Das Ergebnis sind höchst markante Gewächse, die besonders in der Jugend aufgrund ihres „messerscharfen“ Charakters und des animierenden Spiels von Mineralität und Frische überzeugen. Der R(serve) Blanc „Pure“ vereint dabei Weißburgunder mit einem Hauch Traminer aus Ruppertsberger Lagen. Spontanvergoren und anschließend in gebrauchtem Holz ausgebaut, duftet er floral und würzig: Hier mischen sich Muskatnuss, weiße Blüten, Nashi-Birnen und ein Hauch Eukalyptus. Am Gaumen zeigt sich der „Pure“ – wie der Name suggeriert – schnörkellos und minimalistisch. Eine feine Säure durchzieht den leichtfüßigen und schmackhaften Wein, der den Mundraum mit einer feinen Cremigkeit und Würze auskleidet. Ein Hauch gelber Früchte, erneut Eukalyptus und feine Gerbstoffe leiten diesen stoffigen Wein. Wer diese neue, mittlerweile hochgeschätzte Facette des erfolgreichen Seckinger-Stils kennenlernen will – mit diesem Wein bietet sich die perfekte Gelegenheit!

Ab sofort, gern aus der Karaffe serviert, Höhepunkt wohl ab Herbst 2022 bis 2026.



CHARDONNAY R „PURE“, 2020 (BIO)

Chardonnay: Das Flaggschiff der „Pure“-Kollektion

„Ein Chardonnay, wie es in Deutschland nicht viele gibt.“ – Gault&Millau Weinguide 2020

DPF100920  Chardonnay R „Pure“, 2020 Diam-Kork 12% Vol. 19,86 €/l 14,90 €

DE-ÖKO-039

Wenn jemand etwas von den Weinen aus dem Hause Seckinger gehört hat, dann meistens vom Chardonnay R „Pure“. Der Ruf ist bereits legendär. Er stammt ursprünglich aus einer Parzelle in Ruppertsberg. Spontan vergoren und im gebrauchten Tonneau ausgebaut, überzeugt er mit seinen 12,0 Volumenprozent Alkohol und einer Stilistik, die wir so in Deutschland von kaum einem anderen Betrieb kennen. Er stellt stilistisch eine Mischung aus Chardonnay aus dem Jura und Burgund dar, ohne zur Karikatur zu geraten. Er zeigt eine feine Frucht, bleibt aber würzig und geradlinig. Damit ist dieser urwüchsige Typ Wein zunächst gar nicht so leicht zu fassen, verlangt nach Dialog und Auseinandersetzung. Er duftet fein nach Birnenspalten, Haselnüssen und wirkt gleichzeitig würzig. Am

Gaumen eher schlank, brettet er mit knackiger Säure und schlankem mineralischen Körper über die Zunge. Kumquats tauchen auf, eine zarte Reduktionsnote. Ein „zestiger“ Chardonnay, der nichts in die Breite geht, seidig über den Gaumen gleitet. Ungeschwefelt und ungeschönt auf die Flasche gezogen, kann man ihn direkt nach Freigabe genießen. Wie alle Weine profitiert er von der Karaffe, ausreichend Zeit und Muße. Dann kann man sich auf eine völlig neue Reise begeben mit einem Wein, der bewusst polarisiert, für den es bei Gefallen aber kaum Ersatz gibt ...!

Ab sofort, gerne karaffieren, Höhepunkt wohl ab Herbst 2022 bis 2028.





RUPPERTSBERG REITERPFAD RIESLING TROCKEN, 2019

Ganztraubenpressung und Holzfassausbau prägen diesen Riesen

max. 6 Fl. / Kunde

DPF100119	Ruppertsberg Reiterpfad Riesling trocken, 2019	12,5% Vol.	37,20 €/l	27,90 €
-----------	--	------------	-----------	---------

Es sind die Lagenweine, die uns vergangenen Herbst bei unserer Verkostung mit Jonas Seckinger derart überzeugten, dass wir sie unbedingt sichern mussten. Sie sind in ihrer Machart völlig eigenständig und zählen zu den authentischsten trockenen Rieslingen der Pfalz – ursprüngliche Vinifikation, ganz klar alten Schule. Und in der Tat sind es Weine wie sie Jonas' Großvater früher vinifiziert hat, eine Stilistik die die Brüder im Weingut heute wieder anstreben. Alle Lagenrieslinge verbleiben entweder nach Maischestandzeit oder Ganztraubenpressung volle 16 Monate auf der Hefe, werden im großen Holzfass ausgebaut und lediglich vor der Füllung minimal geschwefelt. Um diesen kompromisslosen und riskanten Stil zu fahren, müssen die Weine knochentrocken vergoren werden – was sie, in Verbindung mit dem langen Fassausbau, letztlich so komplex und terroirbezogen macht.

Den Ruppertsberger Reiterpfad hat der Opa Jonas übergeben, der, obwohl über 90 Jahre alt, noch immer durch die Rebzeilen streift. Seit 2014 bewirtschaften die Seckingers den Weinberg, dessen Trauben zuvor immer an die Genossenschaft gingen, nach ihren Vorstellungen. Seit 2019 ist er in Umstellung zur biologischen Bewirtschaftung, die mit dem Jahrgang 2021

abgeschlossen ist. Dieser feine Riesling aus dem Paradejahrgang 2019 duftet ungemein salzig – anders lässt sich das kaum beschreiben. Der lange Hefearoma gibt ihm Substanz mit auf den Weg, viel Hefearomen, die ganz frisch geöffnet fast an Süßgebäck erinnern, mit Belüftung aber immer mehr vom Lagencharakter offenbaren. Ein Hauch von Birne und Salzgebäck taucht auf, eine subtile Oxidationsnote schwingen mit, wie man sie von den feinsten Weißweinen aus dem Jura kennt. Am Gaumen definiert dann auch genau diese Würzigkeit den kargen Riesling, der im Abgang immer feiner wird und sich im Glas mit jeder Minute entfaltet. Das ist ein Stil, der uns lange Zeit so nicht untergekommen ist, der uns aber an die besten Exemplare gereifter Rieslinge aus dem Elsaß und der Pfalz erinnert. Genau dorthin führt uns die Reise zurück, zu den Ursprüngen des Winzerhandwerks. Wenn man den völlig überstrapazierten Begriff des „Meditationsweins“ verwenden möchte: Hier trifft er tatsächlich zu!

PS: Erst im Februar 2021 haben Seckingers alle Lagenrieslinge von 2019 freigegeben. Das muss man sich erst mal leisten können!

Ab sofort (gut belüftet!) und bis sicherlich 2034+.

DEIDESHEIM PETERSHÖHLE RIESLING TROCKEN, 2019 (BIO)

Petershöhle: Herzensprojekt vom roten Sandstein mit 16-monatigem Fassausbau

DPF100219		Deidesheim Petershöhle Riesling trocken, 2019	12,5% Vol.	50,66 €/l	38,00 €
DE-ÖKO-039					<i>max. 6 Fl. / Kunde</i>

Die Deidesheimer Petershöhle ist eine hochemotionale Lage für Jonas Seckinger. In den 1990er-Jahren wurde die an einem Osthang quasi mitten in einem Waldstück befindliche Lage – von der aus man einen der schönsten Blicke auf Deidesheim hat – von der Familie rekultiviert. Damals ein wahnwitziges Unterfangen, heute ein visionäres Projekt mit großer Zukunft. Buntsandstein, der hier aufgrund des hohen Eisenanteils rötlich gefärbt ist, prägt die Terrassenlage mit bis zu 45-jährigen Rebstöcken. Mit ihrer kühlen Exposition gilt die Petershöhle als eine der zukunftsträchtigsten Lagen des Weinguts. Nach mehrtägiger Maischestandzeit verbringt dieser Riesling wie alle Lagenrieslinge im Weingut Seckinger volle 16 Monate auf der Vollhefe. Es ist der Wein mit dem niedrigsten Schwefelbedarf aller 2019er-Lagenrieslinge. Feuerspan und flintige No-

ten prägen das Bouquet. Mit Luft gesellen sich Birnenspalte, Pomelo, getrocknete Blüten und Kräuter hinzu. Das ist ein nahezu fruchtfreier Wein, der mit seiner rauchigen und am Gaumen dunklen Aromatik für fortgeschrittene Rieslingliebhaber geeignet ist, ein echter Terroirwein, der in seiner Kompromisslosigkeit beeindruckt. Die Säure ist prägnant aber bestens integriert und liefert aufgrund des langen Ausbaus im Holzfass das perfekte Rückgrat für diesen vibrierenden Riesling mit hohem Extrakt. Ein Wein voller Potenzial, Emotion und Spannung. Wie alle Lagenweine des Jahrgangs entspringt er einer winzigen Produktion zwischen 400 bis 700 Flaschen!

Aktuell bitte unbedingt karaffieren! Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2038+.



DEIDESHEIM „1 TAL“ RIESLING TROCKEN, 2019 (BIO)

Absolute Rarität: knapp 600 Flaschen Jahresproduktion!

DPF100519		Deidesheim „1 Tal“ Riesling trocken, 2019	12,5% Vol.	50,66 €/l	38,00 €
DE-ÖKO-039					<i>max. 6 Fl. / Kunde</i>

Der Riesling „1 Tal“, von dem es lediglich ein Fass gibt, verbringt wie alle Lagenrieslinge des Weinguts volle 16 Monate auf der Hefe. Der knochentrocken vergorene Riesling ist unter allen Lagenweinen der „dreckigste“, nicht aber der ungehobelteste Wein der Kollektion. Die lange Maischestandzeit ergibt hier einen herben, nach Kardamom und Nelken duftenden Riesling, dessen Würze und Salzigkeit Aromen hervorbringen, die sofort die Assoziation eines „Steinweins“ hervorrufen. Die Lage ist einerseits durch gelben Sandstein und andererseits durch roten Sandstein geprägt. Für Jonas ergibt die direkt zwischen der Petershöhle und Mäushöhle gelegene Seitentallage den säureintensivsten, da vom kühlfsten Terroir stammenden Riesling. Ein urwüchsiger, in seiner Geradlinigkeit und angenehm rauhen Struktur faszinierender Riesling, der uns im Jahrgang 2019 nachhaltig beeindruckte und – trotz der jungen Weingutsgeschichte – zu den zehn besten trockenen Rieslingen des Jahrgangs zählt. Berücksichtigt man, dass dieses Fass absolut keine Schwefelung benötigte und knochentrocken vergor, können wir von einem der vermutlich langlebigsten Rieslinge des Weinguts sprechen, auf dessen Potenzial und Entwicklung über die Jahre wir uns schon jetzt enorm freuen. Minimalinvasiver Riesling der Extraklasse!



KÖNIGSBACH ÖLBERG RIESLING TROCKEN, 2019 (BIO)

Von der einzigen reinen Kalklage der Mittelhardt

max. 6 Fl. / Kunde

DPF100419  Königsbach Ölberg Riesling trocken, 2019 12,5% Vol. 52,66 €/l 39,50 €

DE-ÖKO-039

Wenn die Gebrüder Seckinger einen Lagenriesling füllen, gibt es klare Bedingungen: Er muss von mindestens 30- bis 35-jährigen Reben stammen (denn nur alte Reben liefern für sie echte Herkunftsweine), spontanvergoren (denn nur so kann das Terroir original abgebildet werden und nach ausreichend langem Hefelager – hier 16 Monate! – auf die Flasche wandern) und dann möglichst gering geschwefelt sein. Beim Königsbacher Ölberg, der einzigen wirklich reinen Kalklage der Mittelhardt (ansonsten dominiert Buntsandstein), wurde mit Ganztraubenpressung gekeltert. Der hohe Kalkanteil (noch höher als im Reiterpfad) sorgt für einen runden und kraftvollen Riesling. Er duftet verspielt und komplex nach grünen Haselnüssen, Quitzen und gelben Pflaumen. „Der Opa sagt, es riecht wie früher.“ merkt Jonas stolz an, für ihn die größte Auszeichnung. Denn sein erklärtes Ziel sind ganz ursprüngliche Weine, die wie einst mit geringsten Mitteln aber bestem Winzerhandwerk vinifiziert wurden und so den wahren Charakter ihrer Lagen widerspiegeln. Tatsächlich erinnert dieser Riesling, vergleicht

man in mit heutigen Gewächsen, mit seiner hauchfein oxidativen Note an feinste Weißweine aus dem Jura. Zudem ist ihm etwas Ungehobelter eigen. Mit Luft zeigt sich dann aber die Frucht (ein Hauch Pfirsich). Am Gaumen seidig und klar aber von feiner Säure getragen, handelt es sich um den langanhaltendsten aller Lagenrieslinge des Jahrgangs 2019. Er bleibt seidig und gletschern, ohne durch irgendeine exzessive Frucht zu „verkitschen“ und hallt minutenlang nach. „Für mich ist das aus heutiger Sicht vielleicht ein untypischer Riesling aber genau deshalb dieses Jahr mein Lieblingswein.“ so Jonas bei unserer Verkostung. Es ist vor allem ein Riesling, der das Gesamtbild dieser Rebsorte bereichert, ihre „Farbpalette“ wunderbar erweitert: ein Unikat! Und in einigen Jahren, wenn er dann bestens gereift ist und sein ganzes Potenzial offenbart, möglicherweise sogar ein Meisterwerk ...

Einer der ganz großen Weine der 2019er-Kollektion. 2–3 Stunden karaffieren. Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2040.



DEIDESHEIM KIESELBERG „WURZELECHT“ RIESLING TROCKEN, 2019 (BIO)

„Für mich der perfekte Wein“ – Jonas Seckinger

max. 6 Fl. / Kunde

DPF100319  Deidesheim Kieselberg „Wurzelecht“ Riesling trocken, 2019 12,5% Vol. 57,33 €/l 43,00 €

DE-ÖKO-039

Der Kieselberg stellt die ältesten Reben im Weingut Seckinger. Sie sind zwischen 60 und 70 Jahre alt und wurzelecht, da sie von einer Parzelle stammen, die nicht der Flurbereinigung zum Opfer fiel. Der Kieselberg befindet sich wie auf einem verhältnismäßig hochgelegenen Plateau, wird durch Buntsandstein und Kiesel geprägt. Die Erträge sind hier jedes Jahr mit 1.000 bis 2.000 Hektoliter pro Hektar geradezu haarsträubend niedrig (diesmal gerade einmal 550 Flaschen), liefern dafür die Krönung der 2019er-Kollektion! „Der Kieselberg hat für mich alles. Salz, Frucht, Säure.“ so Jonas Seckinger bei unserer Fassprobe. Der 28-jährige, der sich dem Weingut seit 2015 voll und ganz widmet, kann stolz auf diesen Wein sein, er dürfte in einem der besten Jahrgänge der Dekade zur oberen Spitze zählen, sich damit unter die Crème de la Crème der Weine ikonenhafter Betriebe einreihen, deren Weinbaugeschichte mehrere Jahrhunderte zurückreicht. Es ist ein Riesling, der uns in seiner Urwüchsigkeit und Eigenständigkeit zutiefst berührt hat. Nach mehrtägiger Maischestrandzeit ausgebaut im

gebrauchten Holzfass, besticht er durch feine Würze, Kräuternoten (Melisse) und zarte Reduktion. Das Spiel zwischen Säure, Gerbstoffstruktur und Würze sowie die Nachhaltigkeit der Aromeneindrücke, die weit über den Nachhall hinausragen, macht den Riesling so faszinierend. Früchte tauchen in diesem Aromenspektrum (abgesehen von einer zarten Andeutung von Agrumen) quasi nicht auf. Ein Wein, der manch einen Weinliebhaber in seiner Eigentümlichkeit verstören könnte, andere tief begeistern wird, so wie damals die ersten Werke Kraftwerks oder der Beatles. Doch auch diese gelten heute als Stilikonen, nicht wahr?

Für diesen Giganten gibt es noch keine Erfahrungswerte. Wir sind uns aber vollkommen sicher, dass er über Dekaden vorzüglich reifen wird. Man kann sich von seiner Größe schon jetzt einen Eindruck verschaffen. Dazu sollte man ihn unbedingt belüften oder einfach eine Hälfte für den zweiten (oder dritten) Tag aufbewahren.



„Wenn Sie sich für hervorragende, klassische, hochindividuelle Saar-Rieslinge interessieren, ist Hofgut Falkenstein eine der besten Adressen.“

STEPHAN REINHARDT (ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE)

„Jeder Wein ist sehr zu empfehlen, besonders wenn Sie auf rassige, leichtfüßige und elegante Ausdrucksformen des Rieslings stehen.“ – MOSEL FINE WINES

„Leider sind die Falkensteiner Rieslinge schnell ausverkaufte Weine. Sie müssen eine gute Beziehung zu Ihrem Händler haben, denn selbst im Weingut erhalten Sie keine Flasche zum Kaufen, sondern nur zum Trinken. Erich und Johannes Weber könnten jede Flasche mindestens zweimal verkaufen. Es gibt derzeit keinen anderen Betrieb, der so »heiß« ist wie der Falkensteiner Hof.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

„Längst ist das Hofgut Falkenstein über den Status eines Geheimtipps hinaus und hat sich im Spitzenfeld der Region etabliert.“ – Gault&Millau Weinguide 2020

„Die Weine werden der früheren Tradition entsprechend ohne Filtration Fass um Fass einzeln abgefüllt, was durch die Fassnummer auf dem Etikett kenntlich gemacht wird.“ – Gault&Millau Weinguide 2020

„Wir wissen nicht bei welcher Fassnummer wir anfangen sollen zu beschreiben, probierten wir doch 16 Rieslinge auf einheitlich hohem bis höchstem Niveau.“ – VINUM Weinguide 2020 (4,5 Sterne)

Wer das Glück hatte, einen Nachmittag lang Erich Weber kennenzulernen, den Mann, der sich am Telefon stets als „Winzer Weber“ vorstellt, kann aus heutiger Sicht leicht nachvollziehen, warum das 10 Hektar umfassende Hofgut Falkenstein schon seit einiger Zeit von Rieslingliebhabern extrem geschätzt wird und als absolutes Kultweingut gilt. Spätestens wenn Sohn Johannes und der langjährige Mitarbeiter Lars Carlberg, vielleicht einer der größten Experten in Sachen moselanische Weinhistorie überhaupt, dazustoßen, ist klar: In diesem Weingut wird Authentizität und Herzlichkeit gelebt.

Man vergisst schnell, dass sich die seit geraumer Zeit anhaltende Euphorie rund um das Hofgut Falkenstein und die enorme „Übernachfrage“ nach den Weinen erst in den letzten Jahren entwickelt hat. Zu einem Zeitpunkt nämlich, als die Intention mit der diese Weine gemacht werden (endlich? endlich!) auf ein echtes Verstehen traf. Es sind Weine, die auch unsere Vorstellung eines Saar-Weins in absoluter Vollendung verkörpern. Dabei arbeitet dieser Betrieb heute nicht anders als vor über 30

Jahren, als Erich Weber im Seitental der Saar den Falkensteiner Hof erwarb!

Wenn Erich Weber von „früher“ erzählt, handeln seine Geschichten vom reinen Überlebenskampf an einer der äußersten Grenzen des Weinbaus. In den 1990er-Jahren kämpfte Erich in seinem geliebten „Tälchen“ darum, überhaupt reifen Wein einzufahren. Von allen Seiten der Saar meldeten sich Kollegen zumal zur Lese bei dem jungen „Winzer Weber“: „Erich, liegt bei dir drüben noch Schnee?“ Es war auch eine Zeit, in der man für diese Art Riesling – auch wenn der berühmte Wiltinger Scharzhofberg in Sichtweite liegt – kaum Verwendung hatte, die Nachfrage entsprechend gering war und man nur schwer über die Runden kam. Die meisten Winzer vom „Tälchen“ lieferten ihre Trauben an größere Betriebe, gaben den Nebenerwerb im Weinberg Stück für Stück auf, fanden ihr festes Arbeitsstandbein mit einem Job in der Industrie oder setzten auf „spezielle“ Mittelchen und Massenerträge. Schon damals aber war Erich klar: „Aus einem Esel, den ich im Weinberg ernte, kann ich auch im Keller kein Rennpferd machen.“

HOFGUT FALKENSTEIN

KONZ

2020:
„AUF DU UND
DU MIT DEM
BODEN“

FASS UM FASS
EXZELLENTER
SAAR-RIESLING
AUS DEM
„TÄLCHEN“

*Folgt zielstrebig und mit großem Erfolg
den Fußstapfen seines Vaters: Johannes Weber*

„WENN ICH MIR BILDER
VORSTELLE VON WEINEN,
DENKE ICH EHER AN
ISLAND UND KARGE
LANDSCHAFTEN.“

JOHANNES WEBER

Einst für die „sauren und dünnen Weine“ belächelt, zählt das Hofgut Falkenstein heute als Vorbild für einen Weinstil, der seine Wurzeln einige Generationen früher hat als ihn uns die heutige Weinhistorie der Mosel vermittelt. Denn das Vorurteil über die Mosel, dass diese Region nur großartige fruchtsüße und edelsüße Weine produziere, entstand erst im letzten Jahrhundert. Blickt man aber ein weiteres Jahrhundert zurück, so prägten die Region zarte und trocken ausgebaute Rieslinge, die zu damaligen Zeiten mit den großen Châteaux aus Bordeaux und den besten Burgundern konkurrieren konnten. Auch die vorhandenen Auslesen schmeckten aus heutiger Sicht eher wie feinherbe Weine. Saar-Wein hatte einen Wert! Das wissen wir spätestens seitdem Roman Niewodnizcanski und Donimik Völk auf Van Volxem dieser Stilistik, die sich an die vom Ende des 19. Jahrhunderts anlehnt, nacheifern und wieder mit größtem Erfolg auch in der Breite salonfähig machen.

EINZIGARTIGE PHILOSOPHIE

Es ist nicht nur der Klimaveränderung zu verdanken, dass Weine aus Seitentälern wie diesem hier und speziell das Anbaugebiet der Saar in den letzten Jahren in aller Munde sind. Im Hofgut Falkenstein macht man einfach keine Kompromisse. Man erhält einen Wein, dessen Stilistik glasklar definiert ist und mit einer Präzision, die Fass für Fass individuell herausgearbeitet wird. Im Prinzip die möglichst genaue Definition von Herkunft. Im Weinberg gelten Handarbeit übers Jahr samt Handlese als feste Maxime. Weder chemischer Dünger noch Herbizide oder Pestizide definieren die Qualität im Weinberg. Stattdessen stehen regelmäßiges Hacken der Böden und Zwischenbegrünungen auf dem Arbeitsplan, um die bis zu 90-jährigen, zum Teil wurzelechten Rebanlagen zu pflegen. Lediglich der durch das Klima nahezu unverzichtbare synthetische Pflanzenschutz gegen Mehltau hält das Weingut von einer Bio-Zertifikation ab, auch weil man auf den Einsatz von Kupfer verzichten möchte. Neben einer bewusst frühen Lese, welche die Brillanz, Leichtigkeit und knackige Säure der Rieslinge beeinflusst, beschrän-



ken sich die Webers – mittlerweile ist auch Sohn Johannes voll dabei – auf ein Mindestmaß an Eingriffen im Weinkeller. Ein schnelles Abpressen der Ganztrauben (zwei bis drei Stunden) und natürliche Filtration des Mosts über Nacht durch Absetzen sowie komplette Spontanvergärung aller Weine bestimmen die Vinifikation. Besonderheit des Betriebs und in Insiderkreisen mittlerweile Kult: „Die Weine werden der früheren Tradition entsprechend ohne Filtration Fass um Fass einzeln abgefüllt, was durch die Fassnummer auf dem Etikett kenntlich gemacht wird,“ erklärt der Gault&Millau, der das Weingut mit seinem höchst individuellen Stil mit 4,5 Sternen zur absoluten Spitze Deutschlands zählt. Enzyme, Proteine oder andere Zusätze gibt es im Keller nicht. Die Weine finden ihre Ruhe in den alten 1.000-Liter-Fuderfässern, wo sie bis zum Frühjahr verweilen und dann mit leichter Schwefelung gefüllt werden. Das vielzitierte aber selten so konsequent umgesetzte „kontrollierte Nichtstun“ – hier ist es Programm!

ÜBER DIE LAGEN

Die lediglich rund 36.000 Flaschen Jahresproduktion teilen sich auf die Lagen Niedermenniger Herrenberg und Sonnenberg sowie den Krettnacher Euchariusberg und Altenberg auf. Rund zehn Hektar befinden sich im Besitz der Webers. Überwiegend grauer Schieferverwitterungsboden mit partiellen Quarzit-Sandstein-Einschlüssen prägen hier die Landschaft. Standen diese Lagen lange Zeit im Schatten der weltberühmten Saar-Verwandtschaft wie etwa dem Wiltinger Scharzhofberg oder dem Saarburger Rausch, genießen die Seitental-Weinberge heute immer höheres Ansehen bei den Winzern. Doch schon auf den berühmten Tranchot-Karten (die sogenannte „Topographische Aufnahme der Rheinlande“), die zwischen 1803 und 1813 von Napoleon beauftragt wurden, galt der Euchariusberg, damals als Kruschock betitelt, als einzige eingezeichnete Lage in der Umgebung, in der Reben standen. Auch die preußische Steuerkarte aus dem Jahre 1830 stufte den Euchariusberg zusammen mit dem Scharzhof und Grünhaus in die höchste Bonitätsklasse (lies: legendäre Weinherkunft!) ein. Diese Lagen sind das Kapital des Hofgut Falkensteins und Grundstock des Erfolgs der vergangenen Jahre.

Falkenstein-Weine setzen den Fokus auf Knackigkeit, einen bewusst nicht zu hohen Alkoholgehalt und eine rasiermesserscharfe Säure, an der sich die Geister durchaus scheiden. Die Weine sind in ihrer Brillanz und Geschliffenheit einzigartig und wer den Falkenstein-Stil kennt und schätzt, der möchte nicht anderes mehr, denn so gibt es das nirgendwo besser! Punkt. Das sorgt auch dafür, dass es eingefleischte Fans gibt und solche, die mit den Weinen überhaupt nichts anfangen können. Dazwischen: ein Vakuum!

Heute müssen sich die Webers und Lars Carlberg keine Gedanken mehr darum machen, denn ihre Weine sind schon fürs Folgejahr komplett vorreserviert. Um eine Allokation haben wir uns über zwei Jahre lang bemüht, und es freut uns ungemein, dass wir in Deutschland als Händler Ihnen, werte Kunden, diesen einzigartigen Stil näherbringen, diese einmalige Erfolgsgeschichte eines Underdog-Weinguts erzählen dürfen. Früher war das „Wein ausfahren“ zu den wenigen Kunden für Erich Weber eine Pflicht, um seinen „Wein an den Mann zu bringen“. Heute genießt der Winzer, der auf volle die Unterstützung durch Johannes und Lars Carlberg zählen kann, den Luxus des persönlichen Kontakts zu seinen Händlern und Stammkunden. Und heute hören ihm, dem Winzer Weber, alle zu!

Liebe Kunden, mit großer Freude präsentieren wir Ihnen den just eingetroffenen aktuellen Jahrgang 2020 der Familie Weber. Eine strahlende Kollektion, für uns stilistisch sehr nahe am Vorjahr und somit durch und durch Falkenstein. Kein Wunder, denn, so Johannes über 2020: „2018, 2019 und 2020 waren Jahrgänge mit ähnlichen Herausforderungen. Das Thema lautet mehr denn je: „Wo hole ich die physiologische Reife ab und welchen Stil möchte ich gehen.“ Was hier zwischen dem 14. September bis 10. Oktober eingefahren wurde, hat Referenzcharakter. Es gilt wie jedes Jahr: Die Mengen sind stark limitiert, bitte greifen Sie möglichst bald zu, damit wir alle Wünsche erfüllen können.



neu

NIEDERMENNIGER HERRENBERG ROSÉ TROCKEN, 2020

Falkenstein durch die rosarote Brille betrachtet!

DMO261520	Niedermenniger Herrenberg Rosé trocken, 2020	12% Vol.	20,66 €/l	15,50 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Das Hofgut Falkenstein steht für rassige und schlanke Saar-Rieslinge, wie wenig andere Weingüter. Der Ruf ist mittlerweile legendär. Falkenstein ist ein Rieslinggut. Ganz klar! Und doch gibt es da ein, zwei Fässer im Keller, die offensichtlich – allein schon ob der Farbe seines Inhalts – nicht ins gewohnte Bild passen. Die Rede ist vom Neuzugang in Rosa! Es würde höchst irritieren, wenn die Webers einen Roséwein keltern würden, der nicht genau so für den messerscharfen und präzisen Stil steht wie ihre Rieslinge. Bei diesem Spätburgunder aus der Top-Parzelle des Herrenbergs, handelt es sich um einen kompromisslosen Wein, der direkt abgepresst, wie alle anderen Weine des Hauses, im 1.000 Liter Holzfass ausgebaut wurde. Der leuchtend hellrosa funkelnde Wein duftet fein reduktiv und rauchig aus dem Glas. Ein Hauch Pampelmusen deutet sich an, dann der Fassausbau

und etwas Hefe. Kurzum: Das Bouquet ist karg. Am Gaumen packt der Wein dann so zu, wie wir es gewohnt sind und Erich merkt stolz an: „Es gibt nicht viel. Die paar Flaschen reichen für die Köpfe in der Nische, die das zu schätzen wissen.“ Das bedeutet frei übersetzt: Dieser Wein muss sich nicht anschniegen und jedem Gaumen schmeicheln. Mit seinem kalkig-kargen Aroma, der intensiven Säurestruktur und dem knochentrockenen Ausbau, brettert dieser lediglich 12 Volumenprozent Alkohol leichte Rosé regelrecht über den Gaumen und hinterlässt einen zitronig-frischen Eindruck, wie ein exzellenter Rachenputzer. Das ist kein Rosé-Sommertraum, sondern Falkenstein durch die rosarote Brille betrachtet! Eine herrlich entspannte Perspektive, an die wir uns gewöhnen können.

Unbeschwerter Genuss ab sofort bis mindestens 2024.

NIEDERMENNIGER HERRENBERG WEISSBURGUNDER SPÄTLESE TROCKEN, 2020

Der Saar-Pinot-Blanc bildete den Auftakt zur Lese 2020

DMO261120	Nieder. Herrenberg Weißburgunder Spätlese trocken, 2020	11% Vol.	22,53 €/l	16,90 €
-----------	---	----------	-----------	---------

Rund 80 % der Fläche des lediglich 10 Hektar umfassenden Hofgut Falkenstein machen Riesling aus. Das Saarweingut ist ganz klar ein Rieslingbetrieb. Doch stehen hier, direkt am Hofgut Falkenstein in der Nähe zu den Toren des Kellers, Parzellen mit Weißburgunder bestockt. Wer nun meint, dass hier ein kommerzieller „Fruchtikus“ gefüllt wird, liegt meilenweit falsch. Dieser Weißburgunder zählt sicherlich zu den straffesten und pursten der ganzen Saar und folgt rein von der Vinifikation her betrachtet derselben Philosophie wie die Rieslinge. Daher deklarieren ihn die Webers auch als Spätlese trocken. Was andernorts oft wie ein Relikt erscheint, ist hier bewusstes Statement: Denn diese Deklaration bedeutet rein gesetzlich betrachtet auch die Verbürgung dafür, dass dieser Wein nicht chaptalisiert wurde. Und genau darum geht es den Webers: Keine unnötigen Eingriffe im Keller und Weinberg. Frei von neuem Holz, aber in großen Fudern (1.000 Liter Volumen) ausgebaut, strahlt der Weißburgunder die pure Gelassenheit im Glas aus. Er duftet fein nach blanchierten Mandeln und Haselnüssen, Birnen von Streuobstwiesen und deutet den Hefeausbau an. Seine nicht zu kräftige Pressung erlaubt einen fei-

nen Wein – wie beim Riesling verkaufen die Webers die deutlich kräftiger gepressten Partien weiter an Genossenschaften. Am Gaumen überzeugt er durch klare Frucht ohne Süße und Cremigkeit. Das ist fein und seidig und wird durch eine feine Pampelmusennote und Zedratzitrone begleitet. Warum dieser Burgunder derartig knackig daherkommt ohne grün zu erscheinen? Ein Geheimnis des Kellers! In den kalten Gemäuern wird bewusst die malolaktische Gärung nicht eingeleitet, bei der sich die knackige Apfelsäure in Milchsäure verwandelt. Das erklärt auch, warum der Weißburgunder so kristallin anstatt füllig ausfällt. Außerdem bildet der Weißburgunder im Jahrgang 2020 den Auftakt für die Lese im Hofgut Falkenstein, wurde also noch vor den Rieslingen ins Keltergebäude gebracht. Wer hier Fülle, Cremigkeit und Schmelz erwartet, wird enttäuscht. Wer messerscharfen Weißburgunder ohne Schnörkel schätzt, für den gibt es keine Alternative zum Falkenstein-Stil.

Dieser zestige Weißburgunder trinkt sich von Herbst 2021 bis etwa 2026 bestens.



NIEDERMENNINGER HERRENBERG „ROTWEIN“ TR., 2019

Spätburgunder vom Schiefer: Maritas Wein und Hommage an Württemberg

DMO261219	Nieder. Herrenberg „Rotwein“ tr., 2019
12% Vol.	23,86 €/l 17,90 €

Der „Rotwein“ aus dem Niedermenniger Herrenberg ist ein reiner Spätburgunder. Erich Webers Frau, Marita, studierte einst in Württemberg, wo sie die urige und lokale Küche schätzen lernte. Zum Schäufele oder Saitenwürstle mit Linsen und Speck und natürlich den Maultaschen, passen wenige Dinge besser als ein leichter und fruchtbetonter Rotwein mit feiner Säure und leichtem Körper. Genauso einen Stil forcieren die Webers mit ihrem Spätburgunder, der hier an der Saar gewachsen wunderbar schlank gerät. Dieser zart himbeerfarbene Spätburgunder riecht nach Rosen, Kirschpastillen und etwas Waldmeister. Er ist fruchtbetont und bewusst etwas rustikaler. Am Gaumen vermischen sich Waldbeeren mit Hagebutten und einem zarten Holzeinsatz, der das feinstrukturierte Tannin begleitet. Ein wunderbarer Essensbegleiter, ein echter Tischwein. Gewachsen auf Schiefer statt Kalk wie im Burgund und neutral ausgebaut im uralten 1.000 Liter-Fuder, verströmt er eine völlig andere Aromenwelt als die bekannten Weine der Côte d'Or. Dazu die passenden Zeilen von Stephan Reinhardt in seiner SPIEGEL-Kolumne: „Weine, die nicht blenden oder kopieren, sondern auf authentische Weise für das stehen, was ihre Herkunft ausmacht – Boden, Klima, Tradition, Kelterung, Ausbau –, sind heute gefragt. So wie der Spätburgunder von der Saar. Er belebt uns wie die ersten Sonnenstrahlen im Frühling. Sogar, wenn er rot ist.“

Dieser Wein bereitet unmittelbar Freude und muss nicht zwangsweise in der Flasche reifen, hält sich allerdings mühelos einige Jahre.



NIEDERMENNIGER HERRENBERG RIESLING KABINETT TROCKEN (FASS „EGON“ AP19), 2020

„Egon“ ist zeitlos und belebend – wie Mozarts Klaviersonaten!

max. 6 Fl. / Kunde

DMO260120 Nieder. Herrenberg R. Kabi. tr. (Fass „Egon“ AP19), 2020 10,5% Vol. 21,20 €/l 15,90 €

Ein trockener Kabinett ist stets leicht und puristisch. Er will gar nicht beeindruckt werden, sondern schlichtweg mit Spaß getrunken werden. Damit erinnert er uns in seiner Erscheinung an Mozarts Klaviersonaten. Denn ihnen gelingt es auch Jahrhunderte später noch zeitlos zu wirken und jeden Menschen zum Fußwippen zu verleiten, egal wie sehr er sich für Musik und deren Theorie interessiert. Um so etwas zu schaffen, muss man ein Meister seines Fachs sein! Dabei muss gesagt werden, dass der kompromisslose Falkenstein-Stil in seiner Kargheit und Reduktion alles andere als einen *crowd-pleaser* darstellt. Der Vergleich zur skandinavischen Architektur, scheinbar simpel aufgebaut, zeitlos und in ihrer Einfachheit erhaben aber für manch Person verstörend karg, bringt es vielleicht gar noch mehr auf den Punkt. Und in der Tat sagte Johannes Weber, der seine Ausbildung in Geisenheim absolvierte und mittlerweile voll im Weingut tätig ist, einst zu uns: „Wenn ich mir Bilder vorstelle von Weinen, denke ich eher an Island und karge Landschaften.“ Welch klare Vorstellung vom Ideal-Wein!

Die AP-Nummer 19 ist die Füllung vom Fass „Egon“, ein trockener Kabinett aus dem Niedermenniger Herrenberg. Zwei Fässer gibt es dieses Jahr aus jener Parzelle.

„Egon“ und „Mutter Anna.“ Wir haben stets die Präferenz zum „Egon“, der sich nur unweit vom Weingut befindet, tatsächlich einen Katzensprung. Die Bezeichnung ist, das ist im Hofgut Falkenstein so Usus - eine Hommage an den jeweiligen Besitzer, von dem jene Parzelle gepachtet oder abgekauft wurde. Der Herrenberg steht im schönen Kontrast zum etwas runderen und kraftvolleren Riesling aus dem Sonnenberg. Im Jahrgang 2020 duftet er nach Veilchen, einem Hauch gelber Frucht und Pampelmusen. Doch ganz klar dominieren hier saftige Limetten. Uns gefällt die feine Stofflichkeit dieses trockenen Rieslings, der mundwässernd über den Gaumen brettet und den Eindruck von Kalkstaub hinterlässt. Es fühlt sich an wie der Biss in wirklich reife Limetten, die den Gaumen wundervoll erfrischen aber nicht sauer wirken, sondern animierend. Und ein klein wenig Minztee und Basilikum halt hier ebenfalls nach, gibt dem Riesling eine weitere Facette, doch bleibt er im Kern einfach belebend und geradlinig. Mit 10,5 Volumenprozent Alkohol ist eine Flasche zu zweit rasch geleert!

Potenzial von mindestens 6–8 Jahren, trotz sofortiger Trinkfreude!



NIEDERMENNIGER SONNENBERG RIESLING KABINETT TROCKEN (FASS „MUNNY“ AP9), 2020

„Geradlinig wie ihre Rieslinge gehen Erich und Johannes Weber ihren so eigenen Weg.

Warum sollten sie ihn auch ändern? Der Erfolg gibt ihnen recht.“ – VINUM Weinguide 2021

DMO260220 Nieder.Sonnenberg, R. Kabi. tr. (Fass „Munny“ AP9), 2020 11% Vol. 21,20 €/l 15,90 €

max. 6 Fl. / Kunde

Zu unseren größten Freuden zählt, Erich Weber bei der Fassprobe des neuen Jahrgangs zu lauschen. Wenn Erich, der für viele als „Winzer Weber“ bekannte mittlerweile 64jährige, seine Anekdoten der letzten 30 Jahre erzählt, erfahren wir Geheimnisse über das Saartal und dessen Eigenheiten. Diese könnten ganze Bücher füllen. Dabei verfällt der Winzer in keine Rolle, er muss sich nicht verstellen, sondern genießt einfach einen 180 Grad-Wahrnehmungswandel. Denn obwohl sich im Hofgut Falkenstein nie etwas geändert hat, gelten die einst belächelten Weine erst kürzlich als Stilikonen der Region. Der „neue alte Stil ist wieder salonfähig“, fasst es Erich zusammen.

Der trockene Kabinett aus dem Niedermenniger Sonnenberg verkörpert genau jenen Stil. Die Prädikatsangabe, die heute nur noch wenige Weingüter auf-führen, dient dem Kunden hier als Qualitäts- wie als Geschmacksindikator. Eigentlich führen die Webers jene Prädikate nur auf, um auch durch deren Angabe dafür zu bürgen, dass jener Wein weder angereichert noch entsäuert wurde. „Hier wird im Keller nicht daran gefummelt!“ Es ist ein grundehrlicher trockener Kabinett. Das bedeutet, er wurde mit reifem, aber nicht zu reifem Mostgewicht (81 Oechsle) gelesen. Das er-

gibt einen Weintyp, der von seiner Schnörkellosigkeit genauso lebt wie vom Trinkfluss. Ein trockener Kabinett will nie ein „großkopferter“ Wein sein, sondern ein animierender.

Das Fass „Munny“ stammt von alten Reben. Man könnte aber meinen, es sei zunächst über den Atlantik gereist, so maritim und frisch riecht es hier. Ja, sogar ein Hauch Austernschalen ist hier auszumachen. Chablis vom Riesling? Diese steinige Lage zeigt sich dann im Vergleich zum trocken Kabinett („Egon“) aus dem Herrenberg am Gaumen etwas runder und fülliger, sofern man diese Wörter überhaupt im Falkenstein-Kontext in den Mund nehmen kann. Ein Hauch Quitten taucht hier auf, die Textur ist rund und poliert, wie aus einem Guss. Damit gleitet dieser schlanke und präzise Riesling förmlich über den Gaumen, unterstreicht die hedonistische Seite des stets zugänglichen 2020er Jahrgang an der Saar. Das hat Charakter und hohen Wiedererkennungswert. Schade, dass man diesen Typ Wein heutzutage immer weniger vorfindet.

Trinkt sich aktuell wunderbar, hat allerdings Potenzial von mindestens 5-7 Jahren.

KRETTNACHER AUF DEM HÖLZCHEN RIESLING KABINETT TROCKEN (AP21), 2020

Diabas-Schiefer! „Wir sind stolz auf Parzellen wie diese“ – Erich Weber

max. 4 Fl. / Kunde

DMO261420 Krettnacher Auf dem Hölzchen R. Kabi. tr. (AP21), 2020 10,5% Vol. 23,86 €/l 17,90 €

Das Krettnacher „Auf dem Hölzchen“ ist auch für Falkenstein-Aficionados Neuland. Es befindet sich in Krettnach entlang der S-förmigen Kurve zur Ortseinfahrt. Es ist ein Gewinn im besten Teil des Altenbergs (Krettnacherberg) Die Besonderheit nebst der alten Reben: Diabas-Schiefer! Jener Typ Boden herrscht so auch im Saarburger Rausch vor, ist ein echter Exot. Am 4. Oktober gelesen, vermittelt dieser Wein genau das Konzept, welches Johannes anstrebt: „Den Boden zu Wort kommen zu lassen“ oder wie Erich es ausdrückt: „Auf Du und Du mit dem Boden zu sein.“ Vom Fass roch dieser trockene Kabinett nach Salbei, Thymian und Pampelmusen, zeigt sich jetzt nach der Füllung noch expressiver mit dem Duft von Stachelbeeren und nassen Steinen. Ein Riesling, der mineralisch wie Austerwasser mit einem Zitruspfeiler über den Gaumen

fließt, bei dem man sich irritiert fragt: „War 2020 wirklich ein warmer Jahrgang?“. Er verströmt Ruhe, kühle und mineralische Noten, lässt das Terroir zur Geltung kommen. Erst im Nachhall erinnert die Aromatik von saftigen Pampelmusen auch ein wenig an die Exotik des Jahrgangs. Wie viel Aufwand über das Jahr hier in die Weinberge gesteckt wurde, lässt sich nur erahnen. Dass die richtigen Entscheidungen getroffen wurden, dies schmeckt man dann final im Glas. Der Wein trägt das Prädikat des Kabinetts. Den Zusatz „Meisterwerk“ hat es sich redlich verdient.

Flintig, rund, seidig und voller Potenzial. 5-7 Jahre (und mehr!) sind hier garantiert.





KRETTNACHER OBER SCHÄFERSHAUS RIESLING SPÄTLESE TROCKEN (AP18), 2020

Ein Wein der kein Großes Gewächs sein will, aber die Qualität besitzt

max. 3 Fl. / Kunde

DMO260720 Krettnacher Ober Schäfershaus R. Spätlese tr. (AP18), 2020 11% Vol. 29,20 €/l 21,90 €

Johannes und Erich Weber würden die Zuschreibung, dass es sich beim „Ober Schäfershaus“ um ihr Großes Gewächs handelt vermutlich verneinen. Auch, weil sie ein anderes Konzept unter großen trockenen Rieslingen verstehen. Aber zur Veranschaulichung welche Klasse dieser Wein darstellt, ist der Vergleich für uns mehr als hilfreich. Er stammt von physiologisch reif gelesenen aber nicht zu reifen Trauben, aus der Krettnacher Lage „Ober Schäfershaus.“ Ein alter Gewannname, den die Webers bei diesem speziellen Wein ganz bewusst aufführen. Das Gewann, eine nur 0,2 ha kleine Parzelle (unterhalb des „Vom Hölzchen“), befindet sich im Krettnacher Altenberg in der Nähe der Kirche. Die Besonderheit neben dem grauen Schiefer sind hier die Einschlüsse vom rar anzufindenden Diabas, wie wir sie auch aus dem weltberühmten Saarburger Rausch kennen. Die Parzelle mit alten Reben haben die Webers von Lorenz Manni übernommen.

Ein Wein, der flintig, nach Schieferstaub und Birnenspalten duftet. Das ist fein und feminin, mit dem Duft nach Veilchen. Kein Exotik im Bouquet, sondern kühle Aromen! Am Gaumen spürt man dann die Komplexität eines großen Rieslings – eben wie bei einem Großen Gewächs – aufgrund perfekter Trauben. Der Riesling ist pur aber seidig am Gaumen, auch saftig. Die Säure ist hier prägnant aber bestens integriert, fügt sich in die Struktur des Weins ein. „Im Keller macht man aus einem Esel kein Rennpferd.“ erklärt Erich sein Konzept. Wenn die Arbeit im Weinberg nicht 100 % der Qualität erbrachte und diese beim Lesen eingefahren wird, wird man im Keller den Verlust nicht mehr rückgängig machen können. Beim „Obers Schäfershaus“ war der Eimer randvoll, so viel steht fest!

Die trockene Spätlese besitzt, wie ein Großes Gewächs, eine Reifepotenzial von mindestens 15–18 Jahren.



NIEDERMENNINGER HERRENBERG RIESLING SPÄTLESE FEINHERB (FASS „MEYER NEPAL“ AP11), 2020

„Herrenberg ist ein guter Lieferant für diesen kargen Stil“ – Johannes Weber

max. 2 Fl. / Kunde

DMO260520 Nieder.Herrenberg R. Spätlese feinh. (Fass „Meyer Nepal“ AP11), 2020 9% Vol. 22,53 €/l 16,90 €

Diese feinherbe Spätlese stand gar in der Übergang als Kabinett deklariert zu werden, so leichtfüßig ist sie im Jahrgang 2020 geraten. In anderen Betrieben schmecken Kabinette süßer! Im Hofgut Falkenstein besinnt man sich aber auf ein Prädikatsverständnis, wie es ganz früher gehandhabt wurde, auch weil man weiß, dass immer mehr Kunden jenen puren Stil schätzen und verstehen, erst gar keinen üppigeren Wein haben wollen, sondern genau jenes Prädikat, wie es auf dem Etikett angegeben wird. Die Parzelle, aus welcher die Trauben fürs Fass „Meyer Nepal“ gelesen wurden, befindet sich im steinigen Flachbereich, ist eine magere Parzelle im Herrenberg, welche die Webers ganz natürlich mit Kuhmist düngen. Ein elektrisierender Riesling, der dieses Jahr mit seiner elektrisierenden Zitrusfrucht (Zedratzitronen und rosa Pampelmusen) zu überzeugen weiß. Er ist lang, verspielt und strahlend am Gaumen. Auch hier gefällt uns die seidige Struktur. Der Riesling hat keine abweisende Härte, zeigt aber Profil durch sein klares Gerüst und die stahlige Säure.

Es ist genau jene puristische Stilistik, welche die Rieslinge des Hofgut Falkenstein seit mindestens einem halben Jahrzehnt weltweit begehrt und rar macht. Hinter dieser Kargheit stecken enorme Arbeit und ein tiefes Verständnis über die inneren Prozesse der Weinrebe. Die Falkenstein-Rieslinge besitzen oft messerscharfe Analyse-Werte, schmecken aber stets ausgewogen und niemals unreif. Sie haben Substanz. Eine hochinteressante Parallele zu Rémy Pédrénos Weinen von der Kult-Domaine Roc d'Anglade. Der Bio-Winzer und Quergeist Rémy liest die Trauben oft Wochen vor seinen Kollegen, erntet für die Region Weine mit drastisch niedrigen Alkohol-Werten, doch schmecken sie nie grün und unreif. Eine Methode, die seiner Ansicht nach nur möglich ist, wenn man die Reben über Jahre an genau jenen Stil gewöhnt, der in anderen Betrieben im einmaligen Versuch gnadenlos scheitern würde.

Reifepotenzial? Locker 20–25 Jahre!

FEINHERB



Das Kult-Trio aus dem Tälchen: Johannes und Erich „Winzer“ Weber mit Lars Carlberg in der Mitte.



NIEDERMENNINGER IM KLEINSCHOCK RIESLING KABINETT (AP20), 2020

Ikone von wurzelechten Reben

max. 3 Fl. / Kunde

DMO260620 Nieder. Im Kleinschock R. Kabi. (AP20), 2020 8% Vol. 21,20 €/l 15,90 €

Kleinschock. Ein griffiger Name. Vielleicht erklärt er das Erfolgskonzept dieses Weins; zumindest im Ansatz. Denn diesen Namen kann man sich gut merken – wir werden auf ihn jedenfalls stets angesprochen. Aber natürlich hat die Begehrtheit dieses feinfruchtigen Kabinetts auch einen weiteren Hintergrund: Wurzelechte Reben. Das 10 Hektar umfassende Hofgut Falkenstein besitzt diese Parzelle, die sich nach Süden ausgerichtet im Niedermentinger Sonnenberg befindet. Auch in der hochgeschätzten Clotten-Lagenkarte zur Mosel und Saar findet dieser Weinberg seine Erwähnung. Der Kabinett vergor im kühl-feuchten Keller der Webers im klassischen 1000L-Fuder und beendete seine Gärung als feinfruchtiger und zarter Kabinett. Der Jahrgang 2020 – gar nicht so weit entfernt von seinem Vorgänger („Die 2020er sind noch leichter, filigraner und präziser.“ so Lars Carlberg), duftet stahlig und würzig aus dem Glas. Mit Luft taucht etwas Mus-

katnuss auf, auch etwas Schnittlauch und Nashi-Birne. Das sind subtile und frische, eher kräutrige Düfte. Am Gaumen dominiert jedoch der Schiefer. Jetzt, ganz frische nach der Abfüllung, strahlt der Kabinett bereits, anstatt vom Schwefel hart überdeckt zu werden. Er ist seidig, verspielt, öffnet sich minütlich im Glas. Es ist das zarte Frucht-Säure-Spiel, welches den Kabinett auszeichnet. Dabei bleibt der Kabinett zwar im Grundton leicht und animierend. Doch die wurzelechten Reben, die niedrigen Erträge und die einzigartige Lage lassen erkennen, welch Potenzial in diesem Wein steckt, der niemals schwer und erschlagend daherkommen wird, allerdings durch perfekte Proportionen glänzt. Das ist Kabinett in seiner schönsten Ausdrucksweise.

*Trinkspaß: jetzt, sofort! Höhepunkt wohl ab 2024.
Reifepotenzial von 20–25 Jahren.*

KRETTNACHER EUCHARIUSBERG RIESLING KABINETT (FASS „KUGEL PETER“ AP12), 2020

„Kugel Peter“: Giselas Nachbar

max. 2 Fl. / Kunde

DMO260820 Krettnacher Euchariusberg R. Kabi.(Fass „Kugel Peter“ AP12), 2020 8,5% Vol. 22,53 €/l 16,90 €

Das Fass „Kugel Peter“ stammt aus einer Parzelle des Krettnacher Euchariusbergs. Die rund 50jährigen Reben aus dem sogenannten Gross-Schock-Bereich, einer der bestbewerteten Gemarkungen in alten Steuerkarten, hebt sich vom Kabinett „Kleinschock“ durch seine feinherbe und angenehm phenolische Textur ab, wirkt nochmals limettiger. Es ist zudem die Nachbarnparzelle zur berühmten „Gisela“, zweifelsfrei das Aus-

hängeschild des Hofguts Falkenstein der letzten Jahre. Hier haben wir es mit einer Interpretation zu tun, die durchaus jedem guten Mojito Konkurrenz machen kann. Denn Minze, frisch geriebener Limettenabrieb finden sich hier intensiv im Glas. Das war auch im Vorjahr bereits der Fall! Am Gaumen – typisch für 2020 im Hofgut Falkenstein – bleibt die Textur wunderbar seidig und die Aromatik helltönig, ja brilliant. Limetten, wieder etwas Minze und ein Hauch Melisse. Kräuter und Zitrusfrüchte in jeder Facette, insbesondere der feinen ätherischen Komponente. Das ist ein leichtfüßiger, der in seiner erfrischenden Mineralität und Aromatik zu bezaubern weiß. Die Trauben aus jener Parzelle des „Kugel Peter“ wandern jedes Jahr in dasselbe Fass und dies wird nur zwischen den Jahren samt Sediment und etwas Schwefel belegt. Vielleicht zeigen sich auch deshalb die Fass-Selektionen Jahr für Jahr derartig von ihrer Parzelle geprägt. Das erinnert uns an chinesische Tee-Rituale. Auch hier wird für jede Teesorte ein separates Teekännchen benutzt, welches lediglich durch heißes Wasser gespült wird und somit den vollen Charakter des Tees anstatt des Aufgussmaterials wiedergibt.

Auf seinem Höhepunkt wohl ab 2023. Reifepotenzial von 20–25 Jahren.





KRETTNACHER EUCHARIUSBERG RIESLING KABINETT (FASS „FÖRSTER“ AP5), 2020

„Förster steht das Kristalline besser als Gelbfruchtigkeit“ – Johannes Weber

max. 2 Fl. / Kunde

DMO261720 Krettnacher Euchariusberg R.Kabi.(Fass „Förster“ AP5), 2020 8% Vol. 22,53 €/l 16,90 €

Im Vorjahr fuhren die Webers aus der Parzelle „Förster“ eine Auslese ein. 2020 steht ein Kabinett vor uns. Das ist das Ergebnis eines Wechselspiels zwischen Winzer, Jahrgang und Terroir. So haben Johannes und Erich beobachtet, dass in diesem Teil des Euchariusbergs überwiegend feine Kabinett-Trauben gelesen werden könnten. „Förster steht das Kristalline besser als Gelbfruchtigkeit.“ so die Erkenntnis Johannes. Um einen brillanten Kabinett einzufahren, wurde über das Jahr im Weinberg darauf hingearbeitet, die Trauben nicht zu gelb werden zu lassen. Keine leichte Aufgabe in warmen und trockenen Jahren wie 2020. Das Ergebnis spricht aber für sich! Das Fass mit der AP-Nr 5 stammt übrigens aus dem Gross-Schock-Bereich des Krettnacher Euchariusbergs, der mit dem Niedermenniger Herrenberg sicherlich absoluten Toplage der Familie Weber. Es duftet fein nach Veilchen und Zitronen. Auch eine zarte Spontiwürze gesellt

sich hinzu. Am Gaumen überzeugt der Kabinett mit der cremigsten Struktur, ohne ausladend süß daherzukommen. Eine messerscharfe aber reife Säure leitet den Wein mit Aromen von gelben Kiwi, grünen Äpfeln und Kreidestaub. Erst im Nachhall taucht dann die typische Schieferwürze auf, leitet den seidig ausklingenden Wein noch minutenlang. In seiner rassig-stahligen Art, beweist der Kabinett eindrucksvoll, warum der Euchariusberg in vielen älteren Aufzeichnungen aus dem 19. Jahrhundert und Beginn des 20. Jahrhunderts unter den Spitzenlagen der Saar genannt wurde. Ein weiteres Indiz: Wie der Scharzhofberg zierte beim Euchariusberg keine Ortsangabe die Etiketten, man kannte die Herkunft des Weins!

Das macht bereits jetzt enorme Freude. Höhepunkt wohl ab 2023 bis 2040.

KRETTNACHER EUCHARIUSBERG RIESLING KABINETT ALTE REBEN (FASS „GISELA“ AP8), 2020

„Gisela“: Die Kabinett-Ikone vom Hofgut Falkenstein!

max. 2 Fl. / Kunde

DMO261320 Krettn. Euchariusberg R. Kabi. Alte Reben (Fass „Gisela“ AP8), 2020 8,5% Vol .38,66 €/l 29,00 €

Es gibt Weine, die sich im Laufe der Jahre zu echten Favoriten herauskristallisieren und ihren einzigartigen Status jedes Jahr aufs Neue bestätigen. Im Hofgut Falkenstein sind das die wurzelechten Reben aus dem Krettnacher Euchariusberg, genauer genommen das Fass Nummer 8, Gisela. Ein klarer Kultwein und ein Fuder, um dessen größtmögliche Zuteilung wir uns mit höchstem Einsatz und Engagement beworben haben – Ralf Zimmermann fängt jedes Jahr gemeinsam mit Erich Weber im Keller an zu singen: Liebeslieder für und Hymnen auf Gisela ...!

Was macht den Riesling-Kabinett mit der AP-Nummer 8 so einzigartig? Wir haben einen berühmten Vergleich von Stephan Reinhardt, der seinerzeit auf Robert Parker's WINE ADVOCATE über den Euchariusberg schrieb: „Gisela – oder Euchariusberg Kabinett Alte Reben – ist übrigens der beste Kabinett, den ich dieses Jahr im Saartal probiert habe. Er hat einen strahlenden, präzisen und luftigen Charakter, kombiniert mit Vitalität, Tiefe und Komplexität, wie es Egon Müllers feinste Scharzhofberger Kabinette früher hatten. Wirklich, ich glaube nicht, dass ich übertreibe. Es gab zuvor keinen

Kabinett neben Müllers Scharzhofberger, bevor ich auf den Euchariusberg Kabinett aus den Jahren 2017 und 2018 stieß, der den berühmten Nachbarn in beiden Jahren tatsächlich überstrahlt.“

Der Euchariusberg von wurzelechten Reben ist kein Wein, der sich durch Fruchtassoziationen beschreiben lässt. Es ist ein Steinwein, der nach Tabak und Schieferplatten riecht. Durch seine zart phenolische Ausprägung am Gaumen benetzt er zart die Zähne, wirkt viel trockener als viele andere Kabinette seiner Art. Es ist die ungemeine Tiefe, die der Wein ausstrahlt, die nur gut gepflegte alte Reben hervorbringen können. Einer der ganz großen Weine der Saar und weit darüber hinaus. Ein Wein, der den Begriff Terroir wortlos erklären kann und ganz sicher einer unserer absoluten Lieblingsweine des Hofgut Falkenstein und ein ständiger Anwärter auf den „Kabinett des Jahres“. Leider auch einer der rarsten Rieslinge der Familie.

Potenzial von mindestens 30 Jahren, auch wenn er in der Jugend bereits verführerisch wie Ambrosia schmeckt.

KRETTNACHER EUCHARIUSBERG RIESLING AUSLESE (AP17), 2020

Rare „Jungfern“-Auslese!

max. 2 Fl. / Kunde

DMO261020 Krettnacher Euchariusberg R. Auslese (AP17), 2020 8% Vol. 37,20 €/l 27,90 €

Aus dem Krettnacher Euchariusberg stammt die einzige Auslese des 2020er Jahrgangs im Hofgut Falkenstein. 2020 war ein Jahr, welches bei den hohen Prädikaten nur äußerst niedrige Erträge lieferte. Auch, weil durch den trockenen Sommer und Herbst kaum Botrytis entstand. Bei der Auslese Nummer 17 handelt es sich ohnehin um eine eher klare und helle Auslese, nur ein winziger Hauch rosinerter Trauben ging hier ein, der ihr eine besondere Tiefe gibt. Die Parzelle lieferte den Jungfernwein (Erstertrag!) der Fuder Marlies und Marx. Es duftet fein nach Kumquats und Salbei. Richtige Fruchtexzesse muss man allerdings andernorts suchen, denn selbst die Auslese im Hofgut Falkenstein besticht durch Rassigkeit am Gaumen, Geradlinigkeit und eine feine akzentuierende Säure, welche die Frucht im Zaun hält. In ihrer rassig-stahligen Art, der

geschliffenen Frucht und der Prägnanz am Gaumen beweist sie eindrucksvoll, warum der Euchariusberg in vielen älteren Aufzeichnungen aus dem 19. Jahrhundert und Beginn des 20. Jahrhunderts unter den Spitzenlagen der Saar genannt wurde. Ein weiteres Indiz: Wie auch beim Scharzhofberg zierte beim Euchariusberg keine Ortsangabe die Etiketten, man kannte die Herkunft des Weins! Wer hier eine kräftige und fruchtsüße Auslese erwartet wird vielleicht überrascht sein, wie animierend und fein, ja fast schwebend dieses Prädikat geraten kann.

Eine wahre „Trinkauslese“, die man ab sofort genießen oder über die nächsten 25–30 Jahre reifen lassen kann.





Harte Arbeit, handwerkliches Geschick
und eine klare Vision: Frank Schönleber



EMRICH- SCHÖNLEBER

MONZINGEN

*„Am nächsten ist der 2020er vielleicht dem 2019er.
Ansonsten fällt mir nichts vergleichbares ein.“*

FRANK SCHÖNLEBER

„Wir sind immer wieder beeindruckt, wie die Qualität in den vergangenen Jahren stetig weiter gesteigert wurde, wie die Weine immer noch präziser, noch ausdrucksstärker geworden sind. Wir sind beeindruckt, weil dies nicht nur für die Großen Gewächse gilt, sondern in gleichem Maße auch für den Gutsriesling und für alle anderen Weine: Das ist Größe!“. Diese Einschätzung aus dem aktuellen EICHELMANN Weinguide 2021 trifft den Nagel auf den Kopf. Das Weingut Emrich-Schönleber ist mittlerweile eine Marke in der Weinwelt, ein fester Anker für Rieslinge von der Oberen Nahe, kurzum: Ein Betrieb von Weltklasse.

Daher hat es uns auch nicht überrascht, dass Frank Schönleber auf seine formvollendeten 2019er eine Kollektion aus dem Ärmel schüttelt, der es an nichts mangelt, die umso fokussierter wirkt. Sie spiegelt unsere über das 2020 hinweg gesammelten

Erfahrungen wider, ein Jahrgang, den ein ähnlicher Witterungsverlauf wie 2018 und 2019 geprägt hat: ein früh entwickelter Jahrgang mit warmem und trockenem Sommer, der eine stilistische „Fortschreibung“ seiner beiden Vorgänger darstellt. **„Die Rebe reagiert aufs Klima und zeigt einen Lerneffekt.“** so Frank Schönlebers Beobachtung. Tatsächlich gilt für 2020 dieser Lerneffekt auch für den Winzer, der auf die Adaptation der Rebe an die klimatischen Begebenheiten reagieren muss, dabei nun noch häufiger im Weinberg anzutreffen ist, um dem saisonalen Verlauf immer einen Schritt voraus zu sein, weil sich seine Pflanzen auf die neuen klimatischen Begebenheiten eingestellt zu haben scheinen. „Die Reben haben sich gut gehalten, wachsen deutlich langsamer. Ein zweiter oder gar dritter Laubschnitt war 2020 kaum sinnvoll. Die Reben haben ihre Ressourcen effizient eingesetzt, weniger Wasser verbraucht.“ so Frank Schönleber.

2020: TRAUMKOLLEKTION VON DER OBEREN NAHE

5 STERNE

VINUM WEINGUIDE 2021

5 STERNE

EICHELMANN WEINGUIDE 2021

5 „F“

DER FEINSCHMECKER

5 STERNE

WEIN.PLUS

Besonders freut uns, dass Botrytis in diesem Jahrgang keine Rolle spielte („Selbst in den regnerischen Abschnitten fegt der Wind über die Trauben, sodass sie entsprechend gesund geblieben sind.“), das Lesegut war kerngesund. Fast zu gesund, denn Material für edelsüße Weine hat man im Weinberg mit der Lupe suchen müssen. Dafür zeigt sich der Jahrgang hier an der Nahe mengentechnisch endlich wieder ausgeglichen. Verbuchen wir die raren Süßweine des 2020ers also unter dem Motto: „Einen Tod muss man sterben.“

Wir freuen uns sehr, werte Kunden, Ihnen eine rundum stimmige Kollektion präsentieren zu können, die für uns exemplarisch die Stilistik des Hauses widerspiegelt. Höchst animierende und feine Weißweine, stets von den exzellenten Schiefer-Lagen Monzingens geprägt. Weine, die in ihrer Jugend eine seidige Konsistenz besitzen und ebenso für ihr exzellentes Reifevermögen bekannt sind. Ein eleganter und charmanter Jahrgang steht uns bevor, dessen Frucht im besten Sinne „intensiv daherkommt“, aber von einer feinen Säurestruktur in der Balance gehalten wird. Dabei zeigt sich die eingangs angesprochene Stärke

der Familie Schönleber: Die Kollektion glänzt, ja leuchtet regelrecht an „allen Ecken und Enden“ ihrer fantastischen Qualität wegen. Ganz gleich ob es die charmanten und saftigen Burgunder sind, die vorzüglichen Gutsrieslinge, die mit den „kleinen“ Großen Gewächsen, dem „Halgans“ und „Frühtau“ eine Kategorie für sich beanspruchen oder die beiden Klassiker GGs aus Monzinger: Emrich-Schönleber überzeugt durch klar erkennbare Herkunft in jeder Kategorie. Allein die Konstanz spricht hierfür (wir denken an fünf Sterne im EICHELMANN, 5 „F“ vom Magazin DER FEINSCHMECKER, fünf Sterne im VINUM Weinguide und der Klassifizierung als „Weltklasse“-Betrieb bei WEIN.PLUS).

Seit vielen Jahren zählen die Weine von Werner und Sohn Frank zu unseren persönlichen Favoriten. Mit den Großen Lagen Frühlingsplätzchen und Halenberg, die sich als Paar ideal ergänzen, zählen die Weine aus dem Monzinger Vorzeigebetrieb zur absoluten deutschen Spitze. Das Weingut Emrich-Schönleber ist ein Klassiker, das nicht nur die deutsche Weinlandschaft geprägt hat, sondern eben mit seinen Weinen aus besagten legendären Lagen den Ruf deutscher Weine und deren Renommee auch auf der internationalen Bühne in den Fokus einer interessierten Weinöffentlichkeit gerückt hat. In den 1990er-Jahren waren es zuerst Werner Schönlebers verblüffende edelsüße Spitzenweine, die Aufmerksamkeit erregten, seine trockenen Gewächse taten es ihnen aber schnell gleich. Probiert man heute die ersten trockenen Rieslinge dieser Zeit, so zählen sie uneingeschränkt zu den Spitzengewächsen dieser Epoche. Viele Weinliebhaber, die sich nach dem neuesten Jahrgang des Großen Gewächses aus dem Halenberg geradezu verzehren, haben ihr Augenmerk längst auf die mittlerweile heiß begehrten trockenen Klassiker aus der „Frühphase“ gerichtet, Weine, die schon damals stilprägend waren und andeuteten, welche großartige Zukunft trockenen Rieslingen dieses Kalibers bevorsteht. Denn diese Weine besitzen immer noch eine atemberaubende Frische bei einem feinen mineralischen Kern.

Ja, Schönlebers Weine mit ihrem glockenklaren Stil sind auch heute stilprägend, insbesondere die zartwürzigen und mineralischen Großen Gewächsen, die vor allem nach einigen Jahren der Reife immer (!) zur deutschen Spitze zählen.

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

Werner und Frank Schönlebers grandiose Charakterweine stehen in der großen Tradition einer jahrhundertealten Kultur und gehören zur schönsten und edelsten Ausprägung ihrer Sorte! Daher möchten wir uns nun voll und ganz der aktuellen Kollektion widmen und wünschen Ihnen schon jetzt viele genussreiche Stunden mit den fantastischen Weinen aus Monzingen!



RIVANER TROCKEN, 2020

„Einfach zum Wagsüffeln!“, schreiben die Schönlebers über ihren Rivaner von 2020. Genau so macht er am meisten Spaß!

DNA043120	Rivaner trocken, 2020	DV	12,5% Vol.	10,53 €/l	7,90 €
-----------	-----------------------	----	------------	-----------	--------

Auch bei weltberühmten Weingütern findet man Weine, die einfach nur Spaß machen sollen und getrunken werden wollen. Bei Emrich-Schönleber ist es der Rivaner. Der wächst bei den Schönlebers auf einem sehr steinigen, von Flusskieseln geprägten Boden. Die Erträge sind wegen dieses Bodens natürlich gering, was gut ist; denn der Rivaner, auch bekannt als Müller-Thurgau, ist eine wuchskräftige Sorte, die man sonst per Schnitt im Zaum halten muss. Dieser Rivaner nun ist der unkomplizierte Einstieg in die Weinwelt der Nahe, die bei den Schönlebers übrigens von rund 86 % Riesling in den Weinbergen dominiert wird. Doch der Rivaner ist längst ein Klassiker und neben dem Weißburgunder immer der Wein, der auf dem Weingut am schnellsten vergriffen ist. Der Wein duftet nach Wiesenblüten und -kräutern, nach Muskat und einem

Hauch von blondem Tabak. Dazu kommen Früchte wie grüne Birnen, knackige Pfirsiche und auch traubige Noten. Am Gaumen zeigt sich der Wein lebendig und frisch mit einer feinen Spur von Kräutern, von heller Frucht und einer dezenten Cremigkeit. Auch sind Blüten präsent. Sie sorgen zusammen mit der Säure dafür, dass der Rivaner über die Zunge zu tanzen scheint. All das macht ihn zu einem wunderschönen Sommerwein, sei es als Solist auf der Terrasse, sei es als Begleiter zu leichten Speisen. Es ist kein Wein zum Einlagern, sondern „einfach zum Wagsüffeln“, wie es die Schönlebers selbst formulieren.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2023 mit Freude trinken.

WEISSBURGUNDER TROCKEN, 2020

Emrich-Schönlebers Weißburgunder zündet einfach immer und ist einer der beliebtesten Weine des Weinguts!

DNA04320	Weißburgunder, 2020	DV	13,5% Vol.	14,00 €/l	10,50 €
----------	---------------------	----	------------	-----------	---------

Es ist ja fast ein Phänomen, dass der Weißburgunder der Schönlebers Jahr für Jahr der Wein ist, der neben dem Rivaner ab Hof in Windeseile zuerst ausverkauft ist. Das liegt natürlich auch daran, dass es davon im Gegensatz zu den verschiedenen Rieslingen immer

eine viel kleinere Menge gibt. Aber es zeigt auch die Beliebtheit dieses Weines, die eindeutig auf seiner Klasse beruht. Die Schönlebers nutzen für diesen Weißburgunder ausschließlich Monzinger Lagen. Es ist also eigentlich ein Ortswein zum Gutwein-Preis. Und natürlich schmeckt man das, zumal sich in diesem Wein immer auch ein paar Kellen aus dem Fass des Weißburgunders „S“ finden, wodurch die Qualität noch verstärkt wird. Der Weißburgunder wächst auf rotem Schiefer und Lehm und wird je zur Hälfte im großen Holzfass und in Edelstahl auf der Feinhefe ausgebaut. Der Wein zeigt sich im Duft elegant und sinnlich mit Aromen von reifen Früchten wie gelben Birnen, Nashi-Birnen, weißem Pfirsich und ein paar Spritzern Zitrone. Ergänzt wird die Frucht von Kräutern und Muskat. Am Gaumen bietet der Wein eine herrliche Dichte und Fülle dieser reifen weißfleischigen Früchte. Seidig ist der Weißburgunder und getragen von einer reifen, aber lebendigen Säure und einer Kräuterwürze, die zum Finale hin immer prägnanter wird. Das ist ein Wein, den man als elegant und fein bezeichnen kann.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2024 mit Freude trinken.





© Medienagenten

WEISSBURGUNDER „S“ TROCKEN, 2020

Schönlebers Weissburgunder „S“ 2020 wirkt wie ein Pinot-Blanc-Cru aus dem Frühlingsplätzchen.

DNA043520	Weißburgunder „S“ trocken, 2020	13,5% Vol.	21,33 €/l	16,00 €
-----------	---------------------------------	------------	-----------	---------

Bei den beiden aktuellen Weissburgundern aus dem Hause Emrich-Schönleber ist sehr gut nachvollziehbar, was eine richtige Selektion der Trauben und ein leicht veränderter Ausbau bewirken können. Schon der „einfache“ Weissburgunder, also der Gutswein, stammt ja aus sehr guten Lagen, wird zur Hälfte im Holz ausgebaut und ist für seinen Preis eine echte Wucht. Doch wenn man den Weissburgunder „S“ im Glas hat, wird einem sofort klar, weshalb der ein paar Euro mehr kosten darf. Das ist noch mal eine andere Klasse an Dynamik, an Volumen, an Spannung und Dichte. Die Frucht stammt im Wesentlichen aus einer Kernlage des Frühlingsplätzchens und ist von einem roten Schiefer mit Lehmauflage geprägt. Der Wein wird ausschließlich im großen Holz mit einem Volumen von 3.000 Litern ausgebaut, das nach Ansicht von Frank Schönleber aktuell das perfekte Medium für diesen Wein darstellt. Es bringt geschmacklich keinen Abdruck in den Wein, liefert aber den Luftaustausch, den Frank hier so schätzt

– und wir auch! In diesem Wein ist auf diese Weise eine Finesse entstanden, die begeisternd ist. Im Duft unterscheidet sich der Wein noch gar nicht so prägnant vom Basis-Weißburgunder. Da verbinden sich reife Birnennoten mit weißem Pfirsich, Kräutern, Kamille, Orangenblüten und Muskat. Doch am Gaumen bietet der „S“ eine andere Dimension. Einerseits zeigt er die Fülle der reifen Frucht, die 2020 entstanden ist, andererseits aber bietet der Weissburgunder „S“ eine Spannung, die einfach nur genial ist. Es prickelt geradezu auf der Zunge. Es findet sich hier eine cremige Textur, und gleichzeitig hat man das Gefühl, dass da jemand eine subtile Batterieladung eingebaut hat. Das alles verbindet sich zu einem fantastischen Wein-Erlebnis – chapeau! lieber Frank Schönleber, das ist ein hinreißender Weissburgunder „S“!

Ab sofort und sicher bis 2030 mit Freude zu trinken.





GRAUBURGUNDER „S“ TROCKEN, 2020

Der Grauburgunder „S“ ist längst ein Klassiker – und auch heuer wieder hinreißend gelungen.

DNAo41820	Grauburgunder „S“ trocken, 2020		
	14% Vol.	19,33 €/l	14,50 €

Emrich-Schönlebers Monzinger Grauburgunder „S“ ist einer der großen Klassiker bei Pinard de Picard. Spätestens seit er vor Jahren einen großen Vergleichstest in der SÜDDEUTSCHEN ZEITUNG gewonnen hatte, ist sein Freundeskreis groß. Uns wundert das nicht; denn der Grauburgunder „S“ ist für uns über jeden Zweifel erhaben, den man an dieser Sorte schon mal haben kann. Bei Frank Schönleber ist im Jahr 2020 wieder ein Wein entstanden, der eine beeindruckende Kraft und Reife mit Finesse und Eleganz zu verbinden weiß. Das unter einen Hut zu bringen ist beim Grauburgunder fast wie die Quadratur des Kreises. Was uns hier besonders begeistert, ist die Tatsache, dass der „S“ immer auf der feinfruchtigen Seite bleibt und im Duft wie am Gaumen mit Noten von heimischem Obst spielt, wobei uns zuerst reife gelbe Äpfel und Birnen, gelbe Stachelbeeren und Aprikosen in den Sinn kommen. Was gar nicht zu spüren ist, sind die sonst allzu oft anzutreffenden reifen Melonen-Noten, die einen Grauburgunder schnell recht breit wirken lassen. Für die Klasse des Weines sorgen die Monzinger Lagen mit ihrem Schiefer und dem Rotliegenden, die eine besondere, eine fast elektrisierende Spannung in den Wein bringen. Diese wird gerade im Finale deutlich, wenn sie sich mit der tiefen Würze und einer feinen Salzigkeit verbindet. Bis dahin hat man schon die reife gelbe Frucht und die satte Cremigkeit des im großen Holzfass ausgebauten Weines genossen. Das wirkt insgesamt sehr komplett und ist sehr gelungen.

Schon jetzt großartig und sicher noch bis 2028.

RIESLING TROCKEN, 2020

Ein Gutsriesling voller Leben, Frische, subtiler Mineralik und feiner Würzel!

DNAo40520	Riesling trocken, 2020		
	DV	12% Vol.	13,20 €/l
			9,90 €

Ach wie schön – was haben Werner und Frank Schönleber in diesem 2020er-Jahrgang wieder für einen eleganten Riesling hingezaubert! Ihr Gutswein, die so überaus wichtige Basis-Qualität, liefert ja jedes Jahr Erstaunliches ab. Und 2020 überzeugt ganz besonders wegen der Balance von reifer Frucht und spielerischer Säure. Die Frucht für den Einstiegsriesling stammt entweder aus Monzinger oder aus der unmittelbaren Umgebung stammt und ist deutlich vom dort vorkommenden Schiefer und Rotliegenden geprägt. Ausgebaut wird der Wein ausschließlich im Edelstahl, was man sofort an seiner Frische merkt. Im Duft zeigt sich hier ein ganzes Potpourri an Aromen, das von gelben und grünen Birnen und Äpfeln über Reineclauden und Aprikosen bis hin zu Zitronenabrieb reicht. Doch nicht nur die Frucht fällt auf, auch das Kräutrige und die Noten von Lanolin und blondem Tabak sind markant. Trotzdem spielt sich das alles in einem fast zarten und feinen Spektrum ab. Am Gaumen ist der Riesling vom ersten Moment an ausgesprochen saftig und schlägt einen direkt in seinen Bann. Die Frucht wirkt gelber und fleischiger, als es die Nase suggeriert hat. Die Säure aber wirkt sehr lebendig und frisch und kontert die reife Frucht des 2020er Jahrgangs, sodass der Gutsriesling ausgesprochen balanciert wirkt. Zudem zeigt sich eine feine Mineralität, die für das i-Tüpfelchen sorgt und diesen einfach herrlichen Wein verspielt und leichtfüßig wirken lässt.

Ab sofort ein Genuss und sicher bis 2024 mit Freude zu trinken.



„LENZ“ RIESLING (HALBTROCKEN), 2020

Saftig reife Früchte, florale Noten und eine subtile Süße prägen den „Lenz“, der 2020 so beschwingt wie präzise wirkt!

DNA042020	„Lenz“ Riesling (halbtrocken), 2020			
DV	11,5% Vol.	14,53 €/l	10,90 €	

Wenn das Frühling im Weingut Emrich-Schönleber erwacht, dann wird der „Lenz“ gefüllt. Der „Lenz“ bezieht seinen Namen nicht nur daher, dass er von den Böden geprägt ist, die man vor allem im und um das Monzinger Frühlingsplätzchen – der zweiten Cru-Lage des Ortes – findet, sondern auch weil der Riesling sich tatsächlich frühlingshaft duftig, floral und fruchtig präsentiert. Im Vergleich mit dem trockenen Gutsriesling, fällt auf, dass der „Lenz“, der vor allem von roten Böden stammt, auch rotbeerige Aromen mit in den Wein bringt und zudem ein wenig mehr Muskat und Rosenblüten. Das bleibt subtil, ist fein und erinnert nicht an Traminer. Dafür ist dieser Wein zu hochtönig. Tatsächlich wirkt er trotz der satten Frucht tänzelnd und sehr pur, vor allem wenn nach der ersten Welle von knackig reifem Kern- und Steinobst auch noch zitrische Noten hinzukommen und eine beeindruckende steinige Würze nachfolgt. All das bildet fast einen Strudel bis ins lebendige Finale, in dem zwar die Restsüße des „Lenz“ offensichtlich wird, aber von einer markanten Säure fast vollständig eingefangen wird. Dabei gleitet der Riesling auf einem Bett von feinsten cremigen Hefenoten über die Zunge. Er ist sehr klar, sehr terroirbetont, hat aber eben auch eine Leichtigkeit, die zu Trinkfreude führt. „Frühlingsgefühle im Mund“ wollten die Schönlebers hier schaffen. Das gelang ihnen perfekt.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2026 mit Freude trinken.



„MINERAL“ RIESLING, 2020

Wenn der Name zum Programm wird.

DNA041120	„Mineral“ Riesling trocken, 2020			
	12,5% Vol.	19,86 €/l	14,90 €	

Selten kann man den Namen eines Weines so schnell mit seinem Charakter in Einklang bringen wie Emrich-Schönlebers „Mineral“. Einmal die Nase ins Glas versenkt, ist direkt klar, dass dieser Riesling auf besondere Art und Weise vom Stein geprägt ist und dass einem das, was so gerne als „Mineralität“ bezeichnet wird, direkt in die Nase strömt und auch am Gaumen spürbar ist. Es ist das Helle, das Klare, das Salzige, das Zitrische und Steinige, ja die pulsierende Energie dieses Weines, die direkt den Stein – in diesem Falle blauen Schiefer und Quarzit – evoziert. Der „Mineral“ wirkt schon im Glas mit seinem hellen Gelb und den grünen Reflexen fast so, als habe man einen Chablis vor sich. Und dieses Gefühl lässt einen nicht mehr los, auch wenn die Aromatik ganz klar „Riesling“ sagt. Gleichzeitig verlangt eine Synapse irgendwo im Stammhirn nach Austern und Zitronenscheiben, um den Wein zu begleiten. Und so bietet der „Mineral“ neben einer feinen Frucht von Meyer-Zitronen, grünen Äpfeln und knackigem Steinobst vor allem Spannung, Vibration, Kräuternoten und Gestein, etwas Rauch und einen Hauch von Gerbstoff. Das ist am Gaumen saftig, leicht salzig und enorm animierend. Der „Mineral“ ist schon lange eine „Bank“ im Sortiment der Schönlebers. 2020 macht da keine Ausnahme – ganz im Gegenteil!

Ab sofort und bis sicher 2027 herrlich „mineralisierend“ und mit Freude zu trinken.



MONZINGER RIESLING KABINETT, 2020

Sehr fein, leicht würzig und zitrisch präsentiert sich dieser charmante Kabinett, den die Schönlebers selbst als „Gute-Laune-Macher“ bezeichnen.

DNOA041420	Monzinger Riesling Kabinett, 2020	9,5% Vol.	19,86 €/l	14,90 €
------------	-----------------------------------	-----------	-----------	---------

Die Schönlebers haben absolut Recht, wenn sie ihren Monzinger Riesling Kabinett aus dem Monzinger Niederberg als den „Animateur und Gute-Laune-Macher“ bezeichnen. Ist das nicht die hervorstechendste Eigenschaft dieses Weinstils, des Kabinetts? Gemeint ist die Verbindung von Säure und Süße, die Herausarbeitung von tänzelnder Leichtigkeit, lebendiger Mineralität, einer Verflechtung mit einer gewissen Komplexität, die aber niemals im Vordergrund steht, den Wein aber interessant macht. All das wird erreicht bei weniger als 10 Volumenprozent Alkohol. Es ist immer wieder wunderbar, solche Weine im Glas zu haben.

Im Falle dieses Kabinetts stammt die Frucht im Wesentlichen aus dem Monzinger Niederberg, einer Seitenlage mit tiefgründigen Böden und einem langsamen Vegetationsverlauf, der für solch einen Wein einfach ideal ist.

Schon im Duft wirkt der Monzinger Kabinett überaus animierend und sehr fein mit Noten von weißen Blüten, ein wenig Muskat, Apfel und Pfirsich. Abgerundet wird das mit einem Hauch von zitrischen Noten und würzigem Schiefer. Am Gaumen haben wir dann den „Animateur“, den saftigen und pikanten Riesling mit dieser wunderbaren Kombination von Süffigkeit und Leichtigkeit, Würze und Frucht, Eleganz und Frische. Zunächst fleischig und saftig, wird der „Monzinger“ zum Finale hin immer würziger und klarer mit purer Frucht und Anklängen von Gestein, mit vibrierender Mineralik und diesem einzigartigen Tänzeln, das nur ein „Kabi“ bietet.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2033+ mit Freude trinken.

„FRÜHTAU“ RIESLING, 2020

Das „kleine Frühlingsplätzchen“ bietet einen Platz an der Sonne und zeigt sich in 2020 von bestechender Schönheit!

DNOA040620	„Frühtau“ Riesling trocken, 2020	12,5% Vol.	23,33 €/l	17,50 €
------------	----------------------------------	------------	-----------	---------

Es dürfte Generationen von ehemaligen Schülern geben, denen beim Namen dieses Weines direkt „Im Frühtau zu Berge“ einfällt. Doch nicht das Volkslied stand Pate für den Riesling „Frühtau“, sondern das Frühlingsplätzchen. Denn aus dieser Lage stammt der Wein, der früher auch danach benannt war. Seit es die Qualitätspyramide des VDP gibt, in dem Emrich-Schönleber als eines der renommiertesten Weingüter Deutschlands natürlich Mitglied ist, darf es aber pro Weingut nur noch einen trockenen Wein mit der Lagenbezeichnung geben, um Verwechslungen zu vermeiden. Und das ist in diesem Fall natürlich das „Große Gewächs“. So wurde die „Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese trocken“ vor vielen Jahren schon zum „Frühtau“ und reiht sich damit in eine Riege von extrem spannenden und hochwertigen Rieslingen der zweiten Kategorie ein, zu denen ja beispielsweise auch der „Von der Fels“ von Klaus Peter Keller, der „Schiefer- und Vulkangestein“ von Tim Fröhlich, der „Porphy“ von Daniel Wagner und natürlich Schönlebers „Halgans“ aus dem Halenberg gehören. Dies sind längst begehrte Klassiker; denn sie sind so etwas wie „kleine Große Gewächse“ mit der gleichen DNS wie die „GGs“, nicht ganz so komplex, dafür allerdings auch deutlich günstiger und immer wieder in ihrer Qualität bestechend.

Beeindruckt sind wir auch vom 2020er „Frühtau“, der sich komplex und elegant, lebendig und dynamisch präsentiert. Er öffnet sich mit einer saftigen Steinobstfrucht von Pfirsichen und Aprikosen, begleitet von einer Spur Passionsfrucht und gelben Stachelbeeren. Darüber liegen ein wenig Rauch und etwas Kräutervürze. Das wirkt saftig und fruchtig, aber auch steinig und dicht. Genau das bestätigt sich auch am Gaumen, wo man meint, in frische reife Früchte zu beißen. Wunderbar, wie reif die Frucht ist und wie spannungsgeladen der Riesling trotzdem wirkt. Hier fügt sich schon jetzt alles sehr genau und präzise ineinander, wie von einem Origami-Künstler gefaltet. Und wie ein Origami wirkt der „Frühtau“ filigran und fast schwebend, während man gleichzeitig das Komplexe wahrnimmt. Tatsächlich ist der „Frühtau“ sinnlich und seidig durch den Ausbau im großen Holz. Im Finale dann wird er immer salziger, würziger, steiniger, und man hat das Gefühl, dass der Schiefer und das Rotliegende immer stärker durch diesen fast schwerelos wirkenden Frühlingswein durchschimmern.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2030+ mit Freude trinken.





© Dieth + Schröder

„HALGANS“ RIESLING, 2020

Auf dem Weg vom „Mineral“ zum Halenberg GG findet sich dieser fantastische Riesling!

DNA040120	„Halgans“ Monzinger Riesling trocken, 2020	12,5% Vol.	26,00 €/l	19,50 €
-----------	--	------------	-----------	---------

Wenn es um die passende Betitelung ihrer Rieslinge geht, dann sind die Schönlebers erfinderisch. Beim „Lenz“ und beim „Frühtau“ hat man direkt das Frühlingsplätzchen im Hinterkopf. Beim „Halgans“ ist es natürlich der Halenberg, der da mitschwingt, aber nicht auf dem Etikett auftauchen darf. Weshalb? Weil das Weingut Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) ist und die sich vor 20 Jahren in die Satzung geschrieben haben, dass es pro qualifizierter Lage immer nur einen trockenen Wein mit dem entsprechenden Namen geben darf. In diesem Fall steht beim „Monzinger Halenberg“ die Lage natürlich auf dem Etikett des Großen Gewächses. Wie gut trifft es sich da, dass der Namensgeber für den Halenberg die Halgans gewesen sein dürfte, eine regionale Bezeichnung für den Kranich. Und tatsächlich bietet der Halenberg eine kleinklimatische Besonderheit; denn über ihm bildet sich regelmäßig eine ausgeprägte Thermik. Vom Aufstieg der warmen Luft über dem Steilhang profitieren nicht nur die Trauben, sondern auch Greifvögel und eben die Halgänse, die sich gerne dort sammeln und in große Höhen schrauben, wenn sie auf ihrem Weg gen Süden sind.

Die nach Süden ausgerichtete Lage mit bis zu 70 % Steigung ist ganz sicher eine der besten an der Nahe und in ganz Deutschland, wenn es um trockenen mineralischen Riesling geht. Blauer Schiefer und Quarzit sorgen

hier für Stein und Sein – und das nicht nur beim Großen Gewächs, sondern auch in diesem „kleinen Großen Gewächs“, bei dem die Vorlesen und die Beeren aus jenen Parzellen genutzt werden, die es nicht ganz ins „GG“ schaffen. Wenn man die beiden Weine nebeneinander stellt, muss es ja immerhin noch einen nachvollziehbaren Unterschied geben. Der ist auch vorhanden, aber die DNS ist es auch. Der „Halgans“ 2020 ist ein kraftvoller, erdverbundener, steiniger, druckvoller und zutiefst mineralischer Terroir-Wein. Er wirkt kompromissloser als der tänzelnde „Frühtau“, und das nicht nur in der Nase, sondern erst recht am Gaumen. Da zeigt sich das Vibrierende, der Druck, die Kühle des Gesteins in Verbindung mit einer reifen, saftigen Frucht, die aber eher im Hintergrund bleibt zugunsten der dunklen und würzigen Gesteinsnoten und der leichten Salzigkeit, die sich im Finale ergibt. Das ist schon ein ganz schönes Geschoss und im Gegensatz zum kommenden „GG“, das viel Zeit braucht, ein jetzt schon mit Lust trinkbarer Wein. Und dieser Wein fällt auch in diesem Jahr wieder in die Kategorie „Lieblingswein aus Erster Lage“, und zwar zusammen mit Klaus Peter Kellers „Von der Fels“, Tim Fröhlichs „Vom Vulkangestein“ und Daniel Wagners „Riesling vom Porphyrt“. Das ist auf diesem Preisniveau einfach Weltklasse.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2030+ mit Freude trinken.



MONZINGER NIEDERBERG 1. LAGE RIESLING TROCKEN, 2020

Niederberg: 4,2 Hektar mit ähnlicher Bodenstruktur wie der Halenberg

DNA043720	Monzinger Niederberg Riesling trocken 1. Lage, 2020	34,66 €/l	26,00 €
DNA043720M	Monzinger Niederberg Riesling trocken 1. Lage, 2020 MAGNUM	36,66 €/l	55,00 €

In Subskription, Auslieferung ab September 2021

Wir schreiben das dritte Jahr des Monzinger Niederbergs, dem jüngsten Neuzugang aus dem Hause Emrich-Schönleber. Bei diesem historischen Zuwachs handelt es sich im Grunde genommen um keinen Neuerwerb, sondern eine Erkenntnis, die sich über die Jahre herauskristallisiert hat: die 4,2-Hektar-Parzelle mit ähnlicher Bodenstruktur wie dem Halenberg und mindestens 35-jährigen Reben separat zu füllen. Die bereits auf Weinkarten von 1901 dokumentierte Lage, die nach den VDP-Statuten als 1. Lage eingestuft wird, befindet sich unweit des Halenbergs in einer et-

was flacheren Neigung. Der Niederberg zeichnet sich – wie der Halenberg auch – durch Blauschiefer- und Quarzit-haltige Böden aus. Die Rebflächen des nach Süden exponierten Hangs sind aufgrund ihrer eher geringen Höhenlage wegen allerdings etwas weniger von der Thermik geprägt als das Große Gewächs.

Es bedurfte einer langen Findungsphase, bis sich Werner und Frank Schönleber dazu entschlossen, diese 1. Lage gesondert auszubauen. Sie ging zuvor oft in den Riesling „Mineral“ ein. Doch merkten Vater und Sohn, dass in warmen Jahren diese sehr hochwertigen Trauben dem Wein eine „intellektuelle“ Tiefe verliehen, die im Einstiegsbereich dem frühen Genuss eher hinderlich ist, in kalten Jahren den „Mineral“ (noch) karger erscheinen ließ, als er gedacht war und sein sollte. Nein, der Niederberg war ein Querkopf und eigenständiger Denker und bettelte geradezu darum, separat vinifiziert zu werden. Im Debütjahrgang fand der Riesling mit 93 Punkten von Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE) auch gleich einen ersten Kritiker-Erfolg, der zuletzt mit 95 Punkten (2019) bei JAMES SUCKLING seine Krönung fand und den Entschluss, bewusste 1. Lage separat zu füllen, mehrfach als richtige Entscheidung bestätigte.

Qualitativ, dies wird uns mit jedem Jahrgang klarer, ist der Niederberg grob gesagt zwischen Halgans und den Großen Gewächsen einzuordnen. Im Jahrgang 2020 zeigt er sich mit zugänglichem Bouquet, duftet nach Nashi-Birnen, Schiefer-Würze und getrockneten Blüten. „Wie bei den Großen Gewächsen, stammt der Niederberg ebenfalls von alten Reben, die 2020 enorm kleinbeerig und goldgelb gelesen wurden.“ so Frank Schönleber. Anschließend spontanvergoren und im großen alten Holz ausgebaut, unterliegt der Riesling der gleichen Vinifikation wie die Großen Gewächse vom Halenberg und Frühlingsplätzchen. Er zeigt sich allerdings in der Jugend etwas feiner, fast etwas braver. Die Mineralität steht im Fokus, die Struktur ist seidig, die Frucht sehr zitronig und klar, statt von exotischen Exzessen geprägt zu sein. Das ist ein Tropfen für feine Gaumen, Liebhaber sinnlicher Rieslinge, die ein Gespür für elegante Weine haben. Ein „flüsternder“ Riesling von großer Klasse und absolute Bereicherung im Portfolio der Familie Schönleber.

Ab sofort sicherer Genuss bis 2032+.



FRÜHLINGSPLÄTZCHEN RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2020

Frühlingsplätzchen 2020: Ein Kleinod vom roten Schiefer

DNA040720	Frühlingsplätzchen Riesling GG,	56,00 €/l	42,00 €
DNA040720M	Frühlingsplätzchen Riesling GG, 2020 MAGNUM	58,00 €/l	87,00 €
DNA040720D	Frühlingsplätzchen Riesling GG 2020 DOPPELMAGNUM	128,00 €/l	192,00 €

In Subskription, Auslieferung ab September 2021

Immer und immer wieder hat das Frühlingsplätzchen in zahlreichen Blindproben gereifter Großer Gewächse bei Kritikern und auch hier bei unserer jährlich durchgeführten 10-Years-After-Probe der besten Großen Gewächse bewiesen, dass es absolut auf Augenhöhe mit dem Halenberg einzustufen ist. Denn das Frühlingsplätzchen steht oft nach über 10 Jahren Reife am filigransten und zartesten da, beeindruckt dann ob des jugendlichen Stadiums und der Feinheit am Gaumen. Frühlingsplätzchen. Allein diese Lagenbezeichnung strahlt etwas Leichtes und für viele auch Feminines aus. Ein zarter Lagenname, der auch so wunderschön dem Charakter dieser Monzinger Paradelage entspricht, die voller Charme und Seidigkeit sowie einer unerreichten Leichtigkeit wunderschöne Attribute für trockenen Riesling ausstrahlt.

Jene Lage, die von rotem Schiefer und tiefgründigem roten Lehm geprägt ist, die sich am Ortseingang Monzingers entlang der Bundesstraße erstreckt und mit ihrer rampenförmigen Auslegung beeindruckt, präsentiert sich in der Jugend stets offen und charmant. Dieser expressive und leichte Charakter hat manch Fehlurteil ergeben. Gegenüber dem stets kraftvolleren und monolithischeren, da so dunkel wirkendem Halenberg, wurde den Weinen aus dieser Lage gelegentlich ein kürzeres Potential zugeschrieben. Welch Irrtum!

Dabei hat das Frühlingsplätzchen über die Jahre stets mehr an Kontur und Präzision gewonnen, sodass wir heute, und um die Erfahrung gereifter Jahrgänge reicher, von zwei ebenbürtigen Lagen sprechen. Ja, manchmal, speziell in wärmeren Jahrgängen, hat es die Lage sogar leichter und damit ein wenig die Nase vorn!

Dank der Schieferböden mit lehmigen Anteilen kamen hier die Rieslingtrauben nämlich wie schon in den Vorjahren bestens durch den trockenen Sommer des Jahrgangs 2020. Ja, für uns entwickelt sich jene Lage gerade im Kontext der letzten Jahre zum geheimen Favoriten, dessen Potenzial Jahr für Jahr zulegt und auch in der Jugend offensichtlicher wird. Es ist schwer, das berührende Erlebnis beim Genuss dieses Großen Gewächses von alten Reben aus einer Parzelle adäquat zu beschreiben. Wie erfasst man dieses fantastische Kaleidoskop an Aromen, das komplexe Potpourri an Düften ...?

Zart lautet das Stichwort! Das Bouquet wirkt seidig und weich, Salzzitronen, und Frühlingsblüten so wie



ein Hauch Schieferwürze schweben aus dem Glas. Das ist höchst verführerisch und fein gewoben. Zitrustee steigt auf, auch Melisse. Allerlei Deklinationen von Zitrusfrüchten und zitrischen Kräutern hat der Jahrgang 2020 hier versammelt. Das ergibt einen sehr geradlinigen, animierenden und am Gaumen erfrischenden Riesling, der bis zum Nachhall stets feiner wird in seiner Struktur. Riesling mit Biss und Seidigkeit. Zwei Attribute die sich eigentlich ausschließen, hier aber im Großen Gewächs auf eindrucksvolle Art vereint werden. Das Frühlingsplätzchen ist ein Kleinod, ein inspirierender Rückzugsort an dem man sich im Frühling und Hochsommer zurückziehen will, von dem aus man den Höhenflug dieses tänzelnden Weines beobachten will. Das ist alles andere als verkopft, sondern höchst inspirierend und befreiend. Genau hierin liegt die Stärke aller Rieslinge aus dem Hause Emrich-Schönleber. Sie berühren die Seele, versprühen Charme und Klasse, die auch in der Jugend zu erschließen ist. Dabei geht den Weinen nie ihre Mineralität abhanden, die in den Großen Gewächsen ihren höchsten Ausdruck finden. Ein wunderbar starker Riesling, stilistisch dem 2019er dicht auf den Versen, nur jahrgangstypisch noch etwas leichter, seidiger und zugänglicher als die dichten Rieslinge des Vorjahres. In puncto Potenzial sehen wir den Wein trotzdem nur unwesentlich hinter dem 2019er. Dafür wird das Trinkfenster größer und die Klasse der Lage auch jetzt schon ersichtlich. Ein großer Wurf!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl bis nach 2038.



2019: 98 Punkte
STUART PIGOTT

HALENBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2020

Halenberg 2020: ein „horizontaler“ Wein vom blauen Schiefer mit einer schon fast magischen Anziehungskraft!

In Subskription, Auslieferung ab September 2021

DNA040220	Halenberg Riesling GG, 2020	61,33 €/l	46,00 €
DNA040220M	Halenberg Riesling GG, 2020 MAGNUM	63,33 €/l	95,00 €
DNA040220D	Halenberg Riesling GG, 2020 DOPPELMAGNUM	69,33 €/l	208,00 €

Wenn wir den Halenberg und das Frühlingsplätzchen vor Auge haben, fällt uns das wohl berühmteste Zitat aus Goethes Faust ein: „Zwei Seelen wohnen, ach! in meiner Brust, die eine will sich von der andern trennen: Die eine hält in derber Liebeslust sich an die Welt mit klammernden Organen; die andre hebt gewaltsam sich vom Dunst zu den Gefilden hoher Ahnen.“ Beide Große Gewächse sind keine Konkurrenten. Doch finden wir uns jedes Jahr im Zwist um die Vorherrschaft der beiden großen Weine des Hauses. Ein Wechselbad der Gefühle, bei dem sich je nach Tagesstimmung und Reifestadium andere Präferenzen ergeben. Das Frühlingsplätzchen ist in all seiner Beschwingtheit wohl mehr dem Transzendentalen zugeneigt, schraubt sich in himmlische Sphären empor, der kräftige Halenberg mit seiner dunklen Mineralik bleibt der Erde treu, wengleich sein monolithisches Charisma in der Jugend wie nicht von dieser Welt erscheint.

Halenberg, das ist wahrlich ein Großes Gewächs, das den Liebhaber, hat man jemals diesen Wein im Glas gehabt, unentrinnbar in sein Gravitationsfeld zieht und nie mehr loslässt! Fasziniert das Frühlingsplätzchen von Anbeginn wie ein liebezendes junges Geschöpf, das verträumt durchs Leben tänzelt, so erinnert der Halenberg an einen mit Bedacht ausschreitenden aristokratisch Charakterkopf. Halenberg braucht seine Zeit! Und es ist der im Halenberg dominierende blaue Schiefer (an manchen Stellen trifft man sehr schnell auf nackten Fels), der den Grundstein für die komplexe, tiefgründige Mineralität (Feuerstein!) dieses großen Rieslings legt, der enorm dicht, kompakt und konzentriert im Glase steht. Was für ein singulärer Terroirwein von einer zwar kleinen, aber zweifellos einer der besten und spannendsten Lagen Deutschlands!

Uns gefällt vor allem der direkte Vergleich beider Großen Gewächse im Jahrgang 2020, der viel über beide Lagen zu erzählen weiß: Der Halenberg ist ein horizontaler Riesling, der sich am Gaumen ausbreitet, ihn auskleidet in seiner berstenden Mineralität und Kraft. Das Frühlingsplätzchen hingegen kann in seinem Verlauf als vertikaler Wein eingestuft werden. Wie ein Pfeil zieht es sich am Gaumen entlang mit seiner zitronigen und strahlenden Frucht.

Beim Halenberg haben wir mehr Steinobst im Jahrgang 2020, allen voran Pfirsiche und saftige Nektarinen, auch etwas Pampelmusen. Vor allem aber hallt der Halenberg im Abgang noch lange und in Wellen nach, bäumt sich retronal, wenn einmal geschluckt, noch einmal förmlich auf, wohingegen das Frühlingsplätzchen durch seinen Purismus besticht. Es ist höchst beeindruckend, wie dieser monolithische Wein wellenförmig daherkommt, immer wieder in seiner steinigen und saftigen Frucht erneut aufglüht. Die Säure ist hier wohl etwas weicher und integrierter, die Textur dafür reichhaltiger. Dabei bleibt der Riesling frisch und animierend. Keine leichte Aufgabe in einem trockenen Jahrgang wie 2020. Auch hier wird der Lerneffekt beider Parteien deutlich. Es ist auch dem Alter der Reben zuzuschreiben, dass sie die Hitze ohne Probleme überstanden.

Halenberg legt sich kraftvoll nieder, wie ein Adler, der sich auf einem Felsvorsprung mit breit ausgestreckten Flügeln niederlässt, dort einen Moment verweilt und dann zum Abflug ansetzt. Der Klassiker des Hauses ist unter allen Großen Gewächsen Deutschlands eines der begehrtesten, ein echter Blue-Chip und ein Evergreen unter den trockenen Rieslingen, den man in jedem Jahrgang blind kaufen kann. Denn dem Halenberg eilt ein legendärer Ruf voraus! Er schmeckt kühl aber nicht unreif, er hat Kraft aber keine echte Opulenz. Im Vergleich zum seidigen und intensiven Frühlingsplätzchen hebt sich der Halenberg zudem durch seine festere Textur und eine zarte Phenolik ab, die ihm noch mehr grip verleiht. Es ist der noch tiefergreifende Riesling. Besser kann kein Riesling der Welt schmecken, nur anders.

Seit vielen Jahren zählt der Halenberg zu unseren persönlichen Lieblings-Rieslingen. Eine Stil-Ikone, die uns schon vor mehr als einem Jahrzehnt zeigte, welch Potenzial in trockenen Rieslingen aus Deutschland steckt. Jahr für Jahr wandert er auch in unseren privaten Keller, um dann mit einigen Jahren der Flaschenreife getrunken zu werden. Eine kleine Anekdote: Vor wenigen Jahren präsentierte Frank Schönleber in Hamburg auf einer wahren Riesling-Fan-Veranstaltung vor hunderten Teilnehmern einige der besten gereiften Weine des Hauses, und viele Teilnehmer brachten ebenfalls Rieslingschätze mit, darunter erstaunlich viele aus dem Hause Emrich-Schönleber. Jahrgänge



2019: 98 Punkte
STUART PIGOTT



© Medienagenten

HALENBERG 2019: UNTER DEN TOP 100 „BESTE WEINE DES JAHRES 2020“

VINUM

vom Halenberg wie 2004 oder 2008 sind innerhalb weniger Jahre echte Legenden geworden und unter Sammlern heiß begehrt. Wenn man diese Weine heute im Glas hat, weiß man auch warum. Der Halenberg zählt nach wie vor zu einem der preiswertesten Großen Gewächse, liefert er doch in jedem Jahrgang das Maximum an Qualität. Schon wieder sind wir bei den vermeintlichen Paradoxien der genialen Riesling-Unikate der Schönlebers oder auch Kellers oder auch Tim Fröhlichs, bei aller Kraft für einen aristokratischen Wein: Nichts ist laut. Nichts ist aufdringlich, aber man spürt intuitiv, da hat man etwas ganz Großes im Glas.

Genuss ab Freigabe im Herbst 2020, Höhepunkt wohl zwischen 2024 bis nach 2038.



In Reservierung, Auslieferung ab September 2021

MONZINGER HELENBERG RIESLING SPÄTLESE 2020

„Die total faszinierende, rauchige, würzige und hefige Nase zieht Sie in einen sinnlichen Strudel mineralischer Geheimnisse. Atemberaubender Abgang!“ (Stuart Pigott)

DNA040320

Halenberg Riesling Spätlese, 2020

28,00 €/l

21,00 €

Die Spätlese erklärt ihre Entstehung im Prinzip allein durch ihre Bezeichnung. Was für den Weinlaien zunächst irritierend klingen mag, erschließt sich, wenn man die geschichtliche Entstehung des Prädikats betrachtet, bei dem – so die historische Auslegung – der berühmte Spätesereiter im 18. Jahrhundert nach Fulda entsandt wurde, um eine Probe der bereits reifen Trauben zum Fürstbischof zu bringen, um die damals notwendige Genehmigung für den Beginn der Ernte einzuholen. Als dieser mit großer Verspätung wieder im Rheingau eintraf, waren die Trauben bereits rosiniert und von Edelkäule befallen: Die Spätlese war geboren. Doch hat der Klimawandel über all die Jahre dafür gesorgt, dass die allerbesten Spätlesen heute doch wesentlich früher gelesen werden. Denn wer tatsächlich bis Ultimo wartet, erntet oft zu üppige und botrytisbehaftete Spätlesen, denen es der mit dem steigenden Reifegrad der Trauben abnehmenden Säure wegen an Spannung fehlt. Ein entsprechendes Umdenken hat bei den Schönlebers schon lange stattgefunden, zumal der Jahrgang 2020 aufgrund des trockenen Sommers und Herbstes kaum Botrytis im Weinberg aufwies. Darum zeigt sich der Halenberg in diesem Jahr denn auch wunderbar vielschichtig und rasant. Der Halenberg dreht bei den fruchtsüßen Rieslingen unserer Meinung nach besonders auf. Denn neben der charmanten und verspielten Frucht verströmt er stets eine dunkle Komponente, lässt den blauen Schiefer so richtig aufblühen. Zudem steht ihm die Spontanvergärung in der Jugend besonders gut.

Diese Spätlese aus der Großen Lage Monzingers duftet rauchig und dunkel. Schieferwürze pur! Ganz zart zeigt sich die Frucht in Form von Anklängen junger Ananas, einem Hauch Zitrone und Kräutern. Eine wunderbare Spätlese, die tief verwoben ist, deren zarte Phenolik am Gaumen – stilistisch makellos! – einen angenehm herben Ton anschlägt. Das bietet der Fruchtsüße schon im jugendlichen Stadium Paroli. Für uns ein wunderbarer Riesling und ein gewohntes, liebgewonnenes Bild – die Lagentypizität des Halenbergs scheint hier unverkennbar hindurch!

Frank, der bei seinem Vater Werner auf die jahrzehntelange Erfahrung eines der besten Süßweinwinzer Deutschlands und Stilikone der 1990er-Jahre zugreifen kann, liegen die fruchtsüßen Prädikate. Er fängt sie zum richtigen Zeitpunkt einem Elixier gleich ein und zaubert aus ihnen blitzsaubere und erfrischende Rieslinge, wie eben diese Spätlese aus dem Halenberg.

Rasant ist wohl das richtige Wort für diesen Überflieger von der Nahe, weil er sich temporeich seinen Weg zum Ziel sucht. Wir wagen es ja kaum auszusprechen, aber, liebe Kunden, trinken Sie diese Spätlese sofort! Jetzt, jung, ungestüm, aber vital bis in die letzte Pore – das macht so unglaublich viel Spaß, selbst in diesem Anfangsstadium einer sich entwickelnden Reife. Für den Fall, dass Sie sich beherrschen können sollten, werden Sie sich auch noch in den nächsten 25 Jahren an einer herausragenden Spätlese laben!



MONZINGER FRÜHLINGSPLÄTZCHEN RIESLING SPÄTLESE 2020

Komplex, würzig, schwebend

In Reservierung, Auslieferung ab September 2021

DNA041020	Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese, 2020	28,00 €/l	21,00 €
-----------	--	-----------	---------

Das Frühlingsplätzchen hat es in warmen Jahren vergleichsweise leicht, handelt es sich doch um eine Lage mit sehr guter Wasserversorgung im Berg. Ein gewichtiger Faktor für die Säurestruktur in warmen und trockenen Jahrgängen. Die Spätlese des Jahrgangs 2020 vom Monzinger Frühlingsplätzchen strahlt nur so um die Wette! Es duftet fein nach Mandarinen und Ananas, samt grünem Strunk, auch etwas Apfelgelee im Hintergrund. Das ist komplex, verspielt und erfrischend. Am Gaumen zeigt sich dann die pikante Würze der vom roten Schiefer geprägten Lage. Eine knackige Spätlese, mit Aromen von grünen Äpfeln, gut eingebundener aber brisanter Säurestruktur. Sie verleiht dem Riesling Leichtigkeit und Lebendigkeit. Da wird Spannung am Gaumen aufgebaut und trotzdem bleibt die Fruchtsüße in ihrer Konzentration moderat. Diese „verspielte“ Lage eignet sich ganz hervorragend für die Produktion einer animierenden, nicht zu konzentrierten Spätlese. Sie hebt sich von der etwas tieferen und dunkleren Halenberg-Spätlese ab, da sie im Nachhall federleicht und fast schwebend ausklingt.

Es bedarf schon großen Könnens, eine Spätlese so pikant und, trotz der vorhandenen Restsüße, so zu vinifizieren, dass sie einen fast trockenen Eindruck auf der Zunge hinterlässt. Welch betörende Rasse und Finesse, welch höchst animierendes Spiel! Im minutenlangen mineralischen Nachhall tanzen die Aromen hier in dieser fabelhaft verspielten Spätlese umher. Aufgepasst, liebe Freunde von der Mosel, dieser extrem komplexe Wein ist mit seiner sagenhaften Tiefe, formidablen Finesse und einer großartigen, wiederum sehr gut integrierten Säure eine unglaubliche Herausforderung! Die fein zisierte Säure und die noble Süße ergeben eine perfekte Balance und feinsten Schlift im subtilen Spiel, aber auch Fülle, Kraft, Cremigkeit, enormen Schmelz und eine unübertreffliche Struktur. Nur die ganz großen Spätlesen Deutschlands können mit einem derartigen Spannungsbogen zwischen glockenklaren Aromen (ein frischer Quellbach, der sich aus tiefsten Gesteinsschichten übermütig ins Tal zu stürzen scheint), einer fabelhaften Dichte und einer vibrierenden Filigranität und Finesse brillieren.



HALENBERG RIESLING AUSLESE, 2020 (0,375L)

Süßwein hat im Hause Schönleber Tradition!

In Reservierung, Auslieferung ab September 2021

DNA042120H	Halenberg Riesling Auslese, 2020 (0,375l)	49,33 €/l	18,50 €
------------	---	-----------	---------

Edelsüße Weine haben bei Schönleber Tradition, sie waren einst das Aushängeschild des Hauses. Mittlerweile stehen allerdings, auch aufgrund des bahnbrechenden Erfolgs trocken ausgebauter Rieslinge, die sich spätestens seit Ende der 1990er-Jahre auf Weltklasse-Niveau befinden, heute vor allem die Großen Gewächse im Fokus. Aus der Speerspitze deutscher Weinkultur, den edelsüßen Weinen, wurden im Laufe der Jahre (und das regionsübergreifend) Spezialitäten. Wir freuen uns, dass im Weingut Emrich-Schönleber diese kostbaren Tropfen nach wie vor erzeugt werden, gelingt es doch keiner anderen Weinbaunation derart filigrane und im Alkohol leichtgewichtige Süßweine einzufahren. Frank hat diese Erfahrung in sich aufgesogen und ein echtes Gespür für die edelsüßen Weine entwickelt. So erzielte die Auslese aus dem Halenberg in beiden vorangegangenen Jahren jeweils satte 99 Punkte bei JAMES SUCKLING: Königsklasse!

Im Jahrgang 2020 war es gar nicht leicht Süßweine zu erzeugen. So erzählte uns Frank Schönleber, dass man die Botrytis regelrecht mit der Lupe suchen musste – so auch beim Nahe-Nachbar Dönnhoff. Für eine kleine Se-

ktion hat es zumindest gereicht und die zementiert den Ruf der Schönlebers für exzellente Auslesen, die für uns vor allem im Halenberg ich größtes Reifepotenzial, ja ihre größte Dichte erzielen. So duftet es hochkomplex und süßtraubig aus dem Glas. Ein Hauch Ahornsirup, Salbei und Passionsfrucht umspielen diese dunkle Auslese, die ganz klar die Aromatik ihrer Lage mittransportiert. Das ist kein sonderlich süßer, sondern ein vielmehr intensiver Prädikatswein. Eine verspielte Auslese, die schlank und mit rassiger Exotik über den Gaumen brettert, unterstützt von einer feinen Würze. Das ergänzt sich wunderbar, sorgt für eine perfekte Balance. Im Nachhall halt etwas Pfirsich nach, auch Ceylon-Tee und ein Hauch Minze. Erneut ein Anwärter auf 99 Punkte!

Gelegentlich fragen uns Kunden, zu welchem Anlass man Weine wie diesen trinkt. Der Wein selbst ist der Anlass! Öffnen Si eine Flasche dieses edelsüßen Elixiers – und die Sonne scheint gleich heller. Auslesen bereiten zu jedem Zeitpunkt enorme Freude, auch wenn wir klar feststellen müssen: Noch mit 10, 20 oder gar 40 Jahren sind diese Essenzen „jung“, legen dann ihre Süße ab und zeigen ihr ganzes Potenzial!



Revolutionärer „Avantgarde-Old-School“- Sherry von den berühmtesten „Pagos“ in Jerez – think Clos de Vougeot, think Johannisberg!

„Fino is probably the single greatest white wine of Spain!“ –Peter Sisseck

Von einem, der auszog, spanischen Wein kennenzulernen – oder: Bodegas Luis Pérez und die beiden Seiten einer Medaille. Eine Erweckungsgeschichte von Toni Aguado.

Liebe Kunden, wenn Sie dachten, dass Burgund, das dortige Terroir, die verschiedenen Lagen, die *climats* und Weine selbst für ambitionierte Laien nur schwer zu durchschauen seien und einem veritablen Dschungel ähnelten, dann sei hier gleich Folgendes vorangestellt: Verglichen mit dem sogenannten „Marco de Jerez“ ist das Burgund ein Bällebad für weinaffine Menschen! Die Geschichte der Weine aus Jerez ist lang und enorm komplex, die häufig hilfreiche Einteilung in „klassische“ und „moderne“ Weine greift hier noch viel weniger als in anderen berühmten, historisch bedeutenden Appellationen dieser Welt. Und das Gebiet um die Städte Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa María gehört zweifelsfrei zu den nicht nur historisch wertvollsten Weinregionen der Welt.

AUF SPURENSUCHE

Als ich meine ersten beruflichen Schritte im Weinbusiness unternahm, war von Sherry selten die Rede, das „verstaubte Relikt“ nie wirklich Thema. Aber gerade in jener Zeit wurden in Spanien viele neue Appellationen aus der Taufe gehoben, alte wiederentdeckt und die jeweiligen Weine rund um den Globus getragen. Doch um einen der ersten, einen jahrhundertealten spanischen Exportschlager blieb es weiterhin vergleichsweise still. Und auch mein Interesse an den Weinen aus dem „Marco de Jerez“ wurde erst durch Abfüllungen wie etwa die von Equipo Navazos gegen Ende der 2000er wieder allmählich geweckt. Einige intensive Reisen in die Region zeigten auch ihre Wirkung, was dann aber folgte, war ein echtes Aha-Erlebnis: Fran López, ein junger spanischer Sommelier der zur Spitze seiner Zunft zählt und aussieht, als wäre er der vierte Mann der legendären Rockband ZZ Top, reichte mir auf einer Weinmesse in Spanien im Vorübergehen einen mir bis dato fremden Wein. *Hell yeah!*, um in der Sprache der *rockeros* zu bleiben!

WIE VOM BLITZ GETROFFEN

Was um Himmels Willen steckt hinter diesem Wein namens „La Barajuela“? Fran erinnert sich auch noch Jahre später an diesen Moment, meine „positive Schockstarre“ (wie er mir jüngst bestätigte). Für Sherry durchaus sensibilisiert und durchaus etwas mit den dortigen Gewächsen vertraut, war mein *first contact* mit Bodegas Luis Pérez tatsächlich sowas wie ein Zusammentreffen mit einem Wesen aus einer fernen Galaxie. Alle mir bekannten

Referenzwerte schienen pulverisiert. Was hatte ich verpasst, warum waren mir solche Weine nicht früher aufgefallen? „Alles und Nichts“ lautete Frans verschmitzte Antwort. Einen Satz den ich damals Tag nicht verstand, der die Weine von Luis Pérez jedoch dechiffriert. Aber der Reihe nach.

DER BEGINN MEINES ABENTEUERS

Die Geschichte der Familie Pérez ist eng mit der des andalusischen Weins verflochten, sie kann auf mehrere Generationen von Weinbauern, Winzern und Önologen zurückblicken. Luis Pérez, Namensgeber und *patrón* der Bodega, war lange Zeit Chef-Önologe des Traditionshauses Domecq und Professor für Önologie an der Universität von Cádiz bevor er sich 2002 in das Abenteuer eines eigenen Weinguts stürzte. In den ersten Jahren konzentrierte er sich auf die Hacienda Vistahermosa und die umliegenden *pagos* Corchuelo und Balbaína. Corchuelo, eine historisch weniger bedeutsame Lage, nutzte er für Experimente mit Syrah, Merlot und Petit Verdot. Balbaína war schon immer ein Hort der autochthonen Rebsorte Tintilla de Rota. Vor Jahren in Andalusien noch schwer im Hintertreffen (als Graciano macht sie in der Rioja seit einiger Zeit von sich reden), gilt sie heute wieder als rote Edelsorte der Region um Cádiz, nicht zuletzt dank experimentierfreudiger Wiederentdecker wie etwa Luis Pérez. Er wollte beweisen, dass sich dieses Terroir sehr wohl auch für die Produktion anspruchsvoller trockener Rotweine eignet.

AUSGERECHNET AUSTRALIEN

„Alles wurde schon in Jerez gemacht“ erklärt mir Luis „Willy“ Pérez junior und heute das Gesicht und die Triebfeder der Bodega in Personalunion. „Schaumweine, Rotweine, Brandies, Süßweine, Olorosos, trockene Weine mit und ohne Flor, Weine mit Botrytis, Spätlesen ... – einfach alles war schon einmal da“ wiederholt Willy. Um mehr über den Umgang mit Syrah (Shiraz) zu erfahren zog es Willy gemeinsam mit seinem Freund und Kommilitonen Ramiro Ibañez auf den fünften Kontinent. *Down under* und so weit weg von zu Hause wie nur möglich, wollten die beiden jungen Männer neue Erfahrungen und Wissen sammeln, dabei bewusst auf Abstand zu ihrer Heimat gehen. Paradoxerweise fühlten sich Willy und Ramiro in Australien ihrer Heimat näher als je zuvor, ihr Verständnis für das weit entfernte Terroir des „Marco de Jerez“ wuchs von Tag zu Tag.

BODEGAS LUIS PÉREZ

JEREZ DE LA FRONTERA

*Luis „Willy“ Pérez in der gleisenden
Mittagssonne in der kargen Landschaft
des „Sherrydreiecks“ in Jerez.*

neu
in unserem
Programm!



ELEKTRISIERENDE LITERATUR

Ein Buch aus dem Jahr 1834 wirkte bei Willy dann wie die nächste Zündstufe einer Rakete. James Busby, Vater des australischen Weins, schreibt in „Journal of a recent visit to the principal vineyards of Spain and France“ über seine Begegnung mit Pedro Domecq. Von Domecq, mit dem er sich schnell anfreundet, erhält er ungemein detaillierte Auskünfte über die Cru-Lage „El Majuelo“ im *pago* Macharnudo. Ausführliche Beschreibung der Bodentypen, Informationen zum Rebschnitt, Fermentationen und sogar wie oft Domecq „El Majuelo“ belieh, um weitere Rebflächen kaufen zu können – das alles notiert Busby minutiös. Um Willy, der Sherry bis dahin eher als „distilled liquor“ denn als individuellen Weinstil verstanden hatte, war es geschehen: Jerez und Sherry wie bei Busby von Pedro Domecq beschrieben, mussten wiederbelebt werden! Unter dem Namen „La Barajuela“ sollten fortan eine Reihe ungespriteter Vintage-Sherrys entstehen, bei denen Herkunft vor Ausbau, Terroir vor Keller steht. Denn die *criaderas* und *soleras*, der „ewige Kreislauf“ des Sherrys, die (wenn man so will) auch stilistische Standardisierung und Homogenisierung dieser Weine, etablierte sich erst in den letzten Dekaden des 19. Jahrhunderts.

AD FONTES!

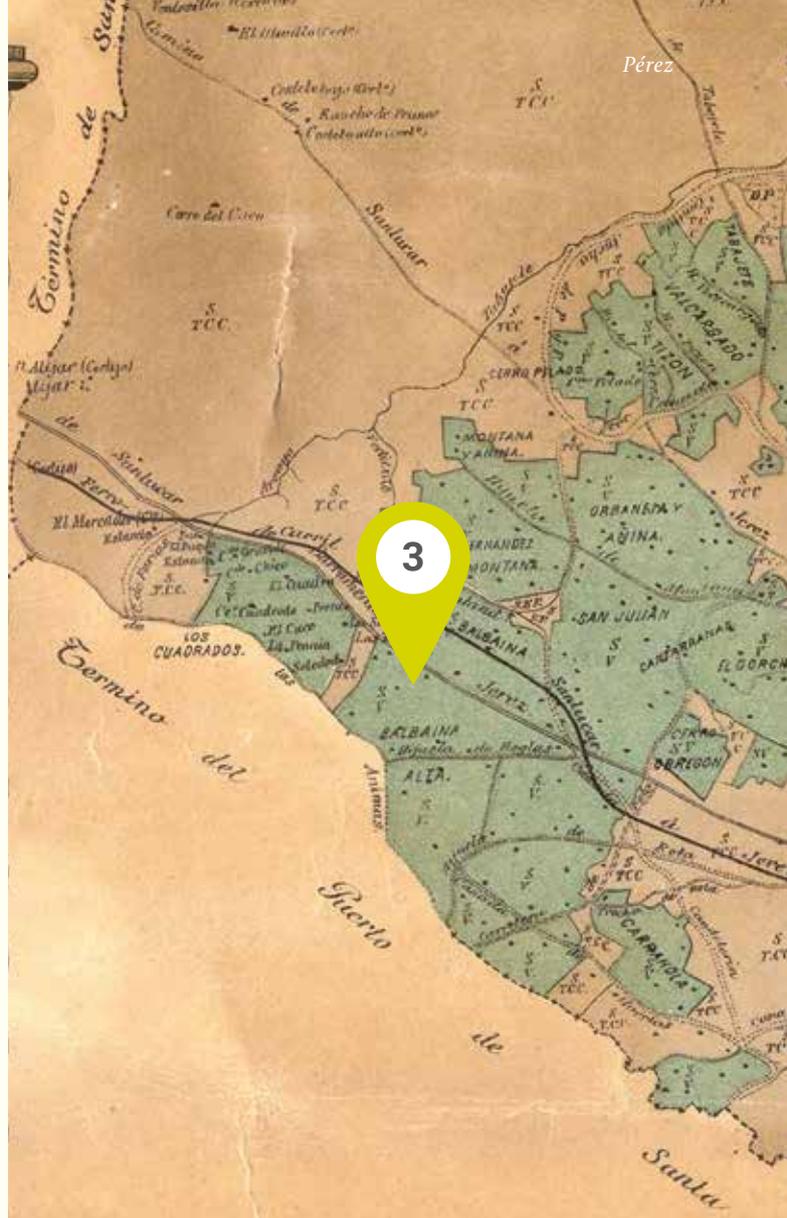
Schon Willys Vater Luis prägte den Satz „Jerez muss zurück in den Weinberg“, den Willy ab 2013 tatendurstig weiter konkretisierte. Die Familie erwarb die historische Finca El Corregidor, ehemals in Besitz von Sandemann. Ein absoluter Glückfall, den El Corregidor liegt inmitten des weltbekannten *pago* Carrascal, der neben Macharnudo (dort besitzt Luis Pérez weitere Flächen) seit Jahrhunderten als absolute Spitzenlage gilt. Insgesamt 300 Hektar Rebfläche umfasst El Carrascal, 60 davon nennt Bodegas Luis Pérez ihr Eigen. Mit den besten Parzellen des „Marco de Jerez“ und dem Wissen um die große Historie der *albariza*-Böden (jener grellweißen, im Sonnenlicht fast schmerzhaft gleißenden Weinberge) unternahm Willy Pérez seine Expedition in die Vergangenheit. Was mich vor ein paar Jahren als „Avantgarde“ im Messeflur ad hoc zutiefst beeindruckt hatte, war schlicht der Weg zum Ursprung, zu den Quellen.

DER BOTSCHAFTER

Willy ist mittlerweile nicht nur Wortführer und Gesicht von Bodegas Luis Pérez, sondern maßgeblich wie auch sein Freund Ramiro Ibáñez an der Renaissance im „Marco de Jerez“ beteiligt. Gemeinsam arbeiten beide an dem bis dato wohl detailliertesten und (er)kenntnisreichsten Buch, das bisher über die Geschichte der Weine dieser Region verfasst wurde. Willy spricht sehr gerne, ausführlich und über die Maßen fundiert über die Weinbauhistorie seiner Heimat. Er kennt jede Parzelle im Sherry-Dreieck, kann mit der Präzision eines Schweizer Uhrwerks jeden Vorbesitzer nennen und weiß ganz genau von wem dort welcher Wein wann gemacht wurde und warum. Über sich selbst spricht er weniger, überlässt das seinen Weinen, die in ihrer Andersartigkeit und Individualität – qualitativ sowieso – herausragend sind.

DIE PERFEKTE REZEPTUR

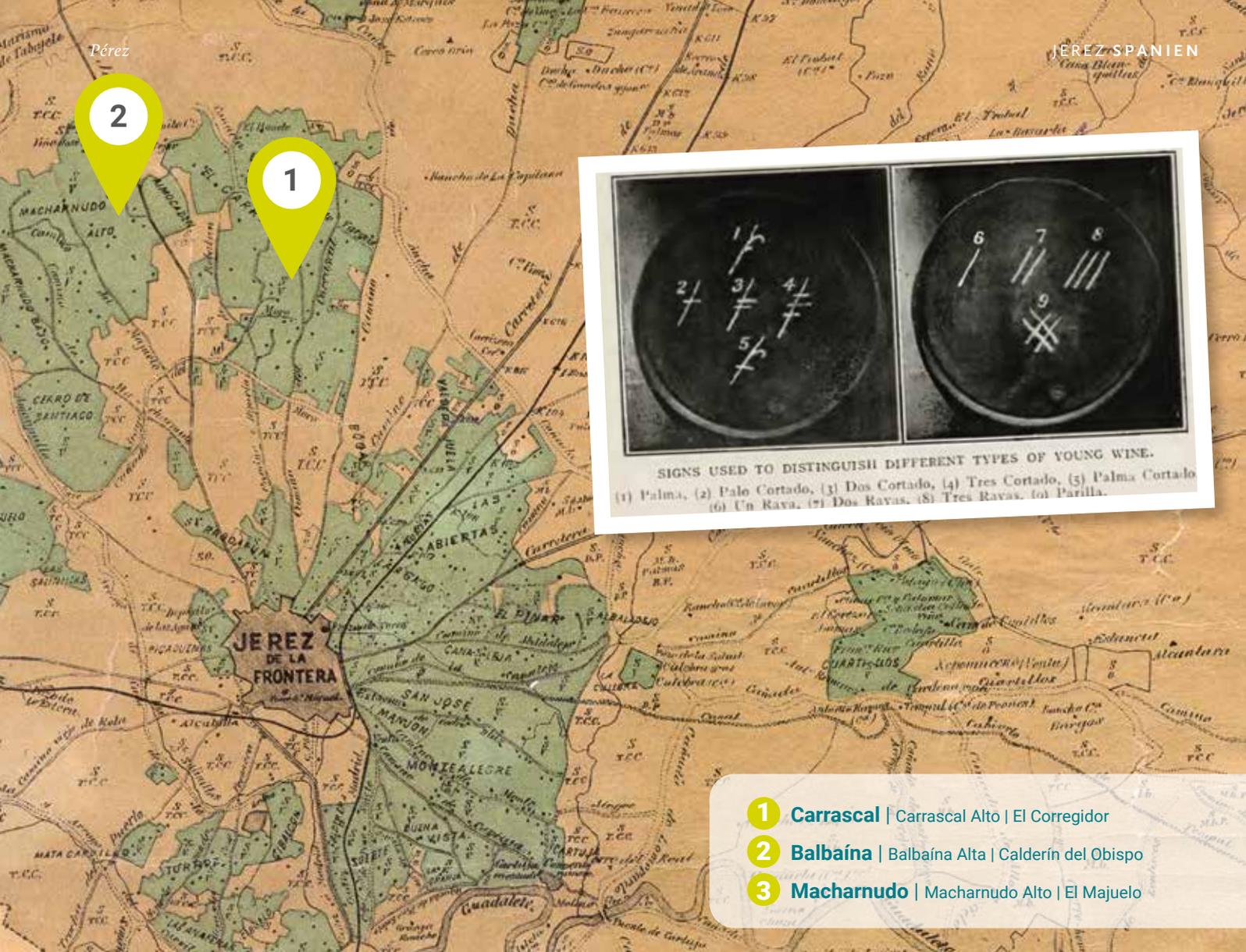
Willy Pérez macht wenig bis nichts von dem, woran man landläufig Sherrys festmacht. Weder verstärkt er seine Weine, noch



Anstelle eines Glossars:

Ein halbwegs ausführliches Glossar mit Erläuterungen zu allen Begriffen, die im Sherry-Universum eine Rolle spielen, bedürfte des Umfangs eines ganzen Buchs – das es tatsächlich auch gäbe. Gäbe, da zum einen nur in spanischer Sprache, zum anderen, weil die erste Auflage die einzige blieb, es wurde nach 1965 nie wieder aufgelegt – Julián Pemartíns „Diccionario del Vino de Jerez“. Ein Traum von einem Buch, der antiquarisch dann und wann durchaus erreichbare heilige Gral der

durchlaufen die Barajuelas eine Solera. Seine Sherrys sind reine Lagenweine aus den historischen „Grand Crus“ der Region, sozusagen der Status quo ante zum „klassischen“ Sherry. Dazu passend dreht sich bei Bodegas Luis Pérez alles – selbstverständlich! – um reine Handarbeit nach ökologischen und nachhaltigen Gesichtspunkten. Die Weinlese innerhalb der Lage El Carrascal dauerte 2017 beispielsweise stolze 50 Tage lang, 14 Lesedurchgänge und 140 Hände (oder 70 Personen) waren notwendig! Hier wird ein enormer Aufwand betrieben, um besagte Weine aus dem frühen 19. Jahrhundert wiederauferstehen zu lassen. Um diesen auch ohne *encabezado* (das Aufspritzen) mehr *punch* zu verleihen, nutzt Willy das uralte *asoleo*-Verfahren, bei dem vollreif gelesene Trauben über Stunden oder Tage in der Sonne getrocknet werden. Willy steuert das ganz präzise, je nach Wein und den Anforderungen des Jahrgangs und den



SIGNS USED TO DISTINGUISH DIFFERENT TYPES OF YOUNG WINE.
 (1) Palma, (2) Palo Cortado, (3) Dos Cortado, (4) Tres Cortado, (5) Palma Cortado
 (6) Un Raya, (7) Dos Rayas, (8) Tres Rayas, (9) Parilla

- 1 Carrascal | Carrascal Alto | El Corregidor
- 2 Balbaína | Balbaína Alta | Calderín del Obispo
- 3 Macharnudo | Macharnudo Alto | El Majuelo

„Sherrykunde“ und Fundgrube für jeden Weinfreund, schon allein deswegen, weil in dem Band in unregelmäßigen Abständen historische Etiketten eingeklebt sind, die viele, längst vergangene und vergessene Bodegas, Marken, Abfüllungen, Lagen und Bezeichnungen zeigen. Vor allem eben auch Bezeichnungen, die heute – gerade durch Erzeuger wie Luis Pérez (der mit Ramiro Ibáñez zudem sogar eine historische Marke hat wiederauferstehen lassen können) – nach über einem halben Jahrhundert zum ersten Mal wieder für alle Welt lesbar sind Anhand dieses Wörterbuchs lässt sich auch noch eine

gewisse „Gleichzeitig“ der verschiedenen Sherrystile, die spätestens mit Ende der 1960er „verblühen“ feststellen. „Die Weine aus Jerez werden grundsätzlich in zwei große ursprüngliche Typen eingeteilt: FINOS und OLOROSOS. Die Finos wiederum werden in FINOS (PALMAS), MANZANILLAS und AMONTILLADOS unterteilt, und die Olorosos in: OLOROSOS, RAYAS und PALO CORTADOS.“ Schlägt man den Begriff „raya“ nach, findet man Verweise auf „añada“, „cortado“, „palma cortada“ – sie alle Teil des Vokabulars, mit dem Luis „Willy“ Pérez seine neuen „alten“ Weine beschreibt.

daraus resultierenden Bedürfnissen. Ebenso individuell spielt Willy mit der Florreife. Der Ausbau im Keller darf nie den Ausdruck des Terroirs dominieren. In kühlen Jahren lässt Willy daher den Florhefen weniger Raum in den dann sehr weit gefüllten botas. In wärmeren Jahren ist der Einfluss der flor (eine Hefeschicht, die, wie der Name schon sagt, auf dem Wein schwimmend „aufblüht“) wichtiger, sie bekommt dann mehr Raum, denn von ihr verspricht sich der Weinmacher einen erfrischenden Einfluss. Apropos Frische – diese akzentuiert Willy gekonnt, indem er seine Weine nicht schwefelt und punktuell zielgenau mit *acidez volátil* (flüchtige Säure) spielt.

SCHERE, STEIN, PAPIER

Wie bitte? Die Frage stellte ich mir auch. Als ich dachte endlich eine Idee von „Fino“, „Amontillado“, „Oloroso“, „Palo Cortado“

und „Jerezano“ zu haben, stand ich plötzlich ich bei Bodegas Luis Pérez vor Begriffen wie „Palma“, „Palma Cortada“ und „Raya“, sollte lernen und verstehen in welchem Kontext diese zu den mir geläufigen „klassischen“ Sherry-Vokabeln stehen. Langsam steige ich hinter diese Begriffe und entwickle ein Verständnis für die Weine, die diese Bezeichnungen tragen. Aber jener Moment, als mir Fran – übrigens im Beisein von Willy – zum ersten Mal einen „Barajuela“ unter die Nase hielt, wird für mich unvergesslich bleiben. Ganz unverhofft wurde mir – damals, wie schon erwähnt, völlig unvorbereitet – ein flüssiges Juwel präsentiert. Da die Weine der Bodegas Luis Pérez nicht nur ausgesprochen besonders, sondern zudem noch extrem rar sind, kann ich jedem weinaffinen Nerd nur dringend zu einem aktiven, gründlichen und vertiefenden Selbststudium raten. Will sagen: Hier geht probieren tatsächlich über studieren!



„EL MUELLE DE OLASO“ VDLT CÁDIZ, BLANCO 2019

Tisch- und Tafelwein von Willys Gnaden – ein großartiger Spaß!

SJE010119	„El Muelle de Olaso“ VdlT Cádiz, blanco 2019	14% Vol.	14,53 €/l	10,90 €
-----------	--	----------	-----------	---------

„El Muelle de Olaso“ – der Name verweist auf einen bekannten Betonpier in der Nähe des Viertels Bajo de Guía in Sanlúcar, der von 1911 bis 1922 gebaut, vor einigen Jahren jedoch abgerissen wurde – ist einer dieser Palomino-Weine, die ein wenig mit dem Sherry zu flirtieren scheinen – ein *vino de pasto*, ein einfacher „Wein zum Essen“, ein wie Wilhelm Hamm schreibt „»Frühstückswein«, (...) ein sehr angenehmer, belebender, wohlschmeckender Tafelwein“ („Das Weinbuch“, 1874). Die Palomino-Fino-Trauben wurden im Laufe von zwei Monaten im *pago Carrascal* von Hand gelesen. 20 % der Trauben wurden vor der Gärung in Ex-Manzanilla- oder Ex-Fino-Fässern kurz „besonnt“ (*asoleo*), die restlichen 80 % wurden bei niedriger Temperatur in Edelstahl vergoren. Der fertige Wein reifte dann sechs Monate auf der Hefe in Tanks. Palomino galt lange als eher neutrale Rebsorte, aber Enthusiasten wie Willy Pérez treten den Beweis an, dass sie in der Lage ist, ausgesprochen aromatische Weiß-

weine hervorzubringen. Im Duft Steinobst, Bratapfel nebst exotischeren Früchten (Ananas, leicht karamellisiert?) und Anklänge an noch leicht unreife Banane, mit etwas hefigen Noten und viel Mineralität im Hintergrund, dazu florale Noten (Kamille bis fast Verveine). Ausgesprochen schöne Balance von Frucht (obenauf immer wieder ein Wölkchen der Palomino-typischen Heunote) und der mineralischen Präzision und Strenge der *albariza*-Böden. Am Gaumen dann von verführerisch seidiger Textur, angenehm frisch und einer ebenso angenehmen – weil gut in den Gesamtzusammenhang passenden – zurückhaltenden Säure. Dafür jetzt wieder deutlich mehr Frucht (gelbe Äpfel und Pflirsche), eine zarte Mandelnote und getrockneten Blüten. Im Finish Umami und eine entspannte Mineralität – wie das Etikett schon sagt: ein (wunderbarer) Wein zum Essen! Am Pier natürlich Meeresfrüchte ...

Ab sofort, dann bis 2022+.

„LA ESCRIBANA“ VDLT CÁDIZ, BLANCO 2019

Wein für Tisch und Tafel – nächste Ausbaustufe. Hier wird Geschichte geschrieben!

SJE010219	„La Escribana“ VdlT Cádiz, blanco 2019	14% Vol.	22,60 €/l	16,95 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Es lebe der *vino de pasto*! In den meisten D. O.s bezeichnet dieser Ausdruck einen eher geringwertigen Alltagswein, der gerade so die Mindestanforderungen erfüllt. Mittlerweile ist es ein beliebtes und probates Mittel, deutlich bessere Weine nur noch als Tafelweine zu klassifizieren, eine besonders „vornehme“ Form absichtlichen Understatements, die häufig zum Einsatz kommt, wann immer sich ein Erzeuger keinen Deut um die jeweiligen Statuten bzw. amtlichen Richtlinien schert bzw. mit seiner Stilistik keinen Platz „an der Sonne“ findet. Wer dächte da nicht an Koryphäen wie Hanspeter Ziereisen? Eben! In der Geschichte der Weine des Marco de Jerez bezeichnet *vino de pasto* hauptsächlich ungespritzte Weine mit einer gewissen Reife. In alten Preislisten finden sich verschiedene Hinweise auf diese Praxis, und diese Weine waren im Regelfall auch teurer als ihre aufgespritzten Gegenstücke, was wohl die zusätzliche Arbeit und das höhere Ausfallrisiko für den Erzeuger kompensieren sollte. „La Escribana“ ist jedenfalls ein nicht aufgespritzter Weißwein aus Palomino-Fino-Trauben, die im legendären Pago Macharnudo an der südöstlichen Flanke des kaum weniger legendären Hügels „Cerro del Obispo“ auf einer besonders Kieselalgen-haltigen *albariza* mit rund 50%igem Kalkanteil (dieser Bodentyp wird „Tosca de Barajuelas“ genannt), angebaut werden. „Macharnudo“ über den James Busby schon 1834 schrieb: „celebrated (...) for producing first-rate sherry wines“,

und den der große Reisende Richard Ford ohne zu zögern „the finest of all, the Clos de Vougeot, the Johannisberg of Xerez“ bezeichnet („Gatherings from Spain“, 1851). Das ist also Terrain und Terroir dieses „Alltagsweins“, bei dem die Ernte in zwei Phasen erfolgt: zuerst klassische Grünlese, um die Säure entsprechend kontrollieren zu können (Finesse ist bei diesem Wein alles!), danach dann reifere Trauben. Nach kurzem *asoleo* (fünf bis sechs Stunden) und temperaturkontrollierter kühler Vergärung im Edelstahl, reift er zwölf Monate auf der Hefe (mit sehr luftiger *flor*) in 80-jährigen Sherryfässern. „La Escribana“ („die Schreiberin“, möglicherweise eine Art Übersetzerin, Dokumentarin, Prinzip des „treuen Zeugen“) markiert eine neue Episode im Palomino-Fino-Kontinuum. Im Duft schon ein großer Auftakt mit deutlichen Noten von Zitronen (Frucht und Schale), Meeresbrise samt Muschelschalen und Grünteinoten (zart-rauchiger Sencha). Dazu Anklänge von getrockneten Blüten, grünen Äpfeln, Hefe und etwas Kreide – ausdrucksvolle Mineralität! Am Gaumen dann geradezu leuchtend frisch, mit einer grandiosen Mischung aus Salinität und Säure, im Hintergrund Anklänge von unreifen Ananas, Limette und Renekloden. Mit etwas Belüftung dann expansiver, im fast schon verblüffend langen Nachhall (bei Willy muss man auf alles gefasst sein!) dann feinste Grapefruitbitternoten. Ganz klar Coup de Cœur!

Ab sofort bis 2026+.



FINO „CABERRUBIA“ SACA III DO JEREZ, BLANCO NV

Die dritte Edition eines absoluten Fino-Solitärs!

SJE010300 Fino „Caberrubia“ Saca III DO Jerez, blanco NV 15,5% Vol. 28,00 €/l 21,00 €

100 % Palomino Fino und der einzige Wein aus dem Portfolio der Bodegas Luis Pérez, der das Siegel der D. O. Jerez trägt! Der „Caberrubia“ wird aus verschiedenen Jahrgängen des Fino „Barajuela“ komponiert (der Fachterminus lautet *cabeceo*), er soll im wahrsten Sinne „ungefilterter“ Ausdruck des Parzelle El Corregidor mitten in El Carrascal (dieser Name ist auch auf dem Etikett aufgeführt), dem wiederum innersten der vier historischen *pagos* von Jerez sein. Dies ist ein von Sherrys aus dem frühen 19. Jahrhundert inspirierter Fino, der sich durch die Konzentration von Frucht, Salzgehalt und *sapidez* (am ehesten mit Umami-Geschmack zu übersetzen) auszeichnet. Nach zwei *sacas* (Entnahme des fertigen Sherrys für die Abfüllung) hat sich Willy Pérez dazu entschlossen, dass der Wein in dieser dritten die offensichtlichste Qualität der entsprechenden Erntekampagnen zeigen sollte: die Wärme. Aus diesem Grund wurde eine Mischung aus drei *botas* (500-Liter-Fass) von 2017 und einer aus dem Jahr

2015 gewählt, zwei recht warme Jahrgänge mit enormer Kraft, die zuvor noch nie so in Erscheinung getreten war. Innerhalb dieses Profils wurden Fässer mit einem guten Acetaldehyd-Gehalt ausgewählt, um die Mischung auszubalancieren. Im Schnitt ist der „Caberrubia“ gut viereinhalb Jahre alt und besitzt eine wunderbar animierende, herrlich frische Nase mit einer für so einen Sherry untypischen, jetzt aber umso willkommeneren Fruchtigkeit, die sich dem *asoleo*-Verfahren und der Einschränkung des *flor*-Einflusses verdankt. Aromen von Apfelkompott und Pfirsich, Curryblätter, Nüssen, dazu auch leicht oxidative Töne. Am Gaumen voller und runder als traditionelle Finos – hier zeigt sich wieder eine leichte Fruchtigkeit, die nach wenigen Sekunden durch die Kraft der *albariza barajuela* und die *flor* gebremst wird. Grandioser Essenbegleiter (wie alle Sherrys!), perfekt zu Spargel, Käse, auch pikanten bis scharfen Speisen. Als Apéritif ohnehin eine Wucht!

Ab sofort bis 2030 und weit darüber hinaus.



PALMA CORTADA „LA BARAJUELA“ VDLT CÁDIZ, BLANCO 2017

Weingewordene Archäologie – eine Reise zurück in die Zukunft!

SJE010417

Palma Cortada „La Barajuela“ VdlT Cádiz, blanco 2017 15% Vol.

70,53 €/l

52,90 €



„Palma Cortada“ ist ein Begriff, der im 19. Jahrhundert weit verbreitet war, aber heute weitgehend verloren gegangen ist. Sherryweine waren damals meist vollmundige Jahrgangswine mit einem gewissen Grad an oxidativer Alterung. Die stetig wachsende Nachfrage der Exportmärkte nach „schlankeren“, helleren Weinen führte zur bis heute existierenden Klassifizierung der sogenannten *sobretablas*, (die Grundweine der Sherryproduktion), die die feinsten Weine von den rauerer trennt.

Hochwertige *sobretablas* mit genügend Finesse werden mit einem *palma*-Zeichen (siehe s/w-Foto Seite 95) auf dem Fass gekennzeichnet (im Gegensatz zu einer *raya*, der von Beginn an mehr Körper besitzt). Als die „Palmas“ älter wurden und sich hin zu *flor* und Finesse entwickelten, wurden sie zu *dos*, *tres* und *cuatro palmas*. Einige dieser Weine, die als „Palma“ (mit gesunder, aktiver *flor*) klassifiziert wurden, später dann doch zur Oxidation neigten wurden als „Palma Cortada“ („cortar“ = schneiden) bezeichnet. Nach drei oder vier Jahren Reifung galten sie als vollendet. Im Kontext „modernen“ Sherrys entspräche das einem etwas robusteren Fino mit einem geringeren oder einem Palo Cortado mit größerem *flor*-Einfluss. Für Willy Pérez ist 2017 eines dieser Jahre, das

ihm Palmas Cortadas „geschenkt“ hat. Die Temperaturen waren das ganze Jahr über hoch und die Trauben extrem konzentriert. Die Vinifikation ist die gleiche wie bei allen „Palmas“ (sechs- bis siebenstündiges Asoleo, leichte Pressung, Gärung im Fass bis Dezember, etwa zwei Jahre biologischer Ausbau). Bei diesem Wein hat die Hefe, vermutlich aufgrund besagter Konzentration, ihre Arbeit von alleine eingestellt, der Punkt an dem das ganze Geschehen gen Oxidation umgelenkt wurde.

Im Duft eine kräftige, kräutrige *flor*-Note, dazu Heu, Kamillenblüten und zittrisch-frische Elemente. Dahinter erwartet uns ein fast opulenter, vergleichsweise fruchtiger Wein (Quitte, saftige weiße Früchte), dazu mehr florale Noten (Geißblatt) und etwas Mandelessenz, dabei unglaublich elegant, die herrliche Balance zwischen *flor* und fruchtbetontem „Spätlese“-Charakter ist schlicht genial! Am Gaumen ein Fruchtkern aus Bratäpfeln und honigsüßen weißen Früchten nebst einer feinen Salinität, die an einen (modernen) Fino erinnert: saftig, Meeresbrise und ein Hauch Grapefruit. Im Nachhall eine balsamisch-würzige, herrlich komplexe „Wendung“, die subtil auf oxidative Prozesse hindeutet. Ein Traum!

Ab sofort und über 2040 hinaus.

Die nächste Generation von Sherry-Aficionados „stampft“ schon mit Riesenschritten heran: Luis „Willy“ Pérez mit seiner Frau und den beiden Söhnen.



CORTADO „LA BARAJUELA“ VDLT CÁDIZ, BLANCO 2017

Das Geheimnis des (Palo) Cortados? Hier wird es entschlüsselt!

SJE010517	Cortado „La Barajuela“ VdlT Cádiz, blanco 2017	16% Vol.	70,53 €/l	52,90 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Der Cortado „La Barajuela“ stammt – wie Palma Cortada und Raya auch – aus der Parzelle El Corregidor, aus dem oberen Teil des „Pago Carrascal“, dem „Carrascal Alto“. Willy Pérez umreißt die Koordinaten für diesen Wein folgendermaßen: „Das Jahr 2017, das für die Palmas Cortadas während der biologischen Reifung ziemlich hart und unglaublich konzentriert war, findet seinen Kontrapunkt in der oxidativen Phase, die dennoch die Struktur des Weins unangetastet ließ – denn durch die kurze Reifezeit blieben Subtilität und Eleganz erhalten, der Wein zeigt seinen elementarsten Charakter. Die Vinifikation war ganz auf einen *cortado* abgestimmt. Ernte Mitte August, dazu ein paar etwas spätere Lesedurchgänge. Leichte Pressung und Vergärung in der *bota*. Im Dezember dann der Abstich, um danach ein weiteres Jahr in der *bota* zur reifen und endgültig als *cortado* klassifiziert zu werden. Das Fass

wurde bis zum Rand gefüllt und ist es bis September 2020 geblieben.“

Der „Cortado“ ist der logische Nachfolger des „Olorosos“, den Willy Pérez auch schon produziert hat, der hier im Duft einerseits deutlich subtiler ausfällt, andererseits aber nicht per Oxidation und *flor* die ursprünglich weiße Frucht bis zur Unkenntlichkeit entstellt hat, sei es als Karamell- oder verbranntes Melasse-„Delirium“ oder als überspitzte, überzüchtete Mischung aus Salz und rasiertmesserartiger Schärfe. Mit dem „Cortado“ ist Willy ein absolutes Meisterwerk gelungen, ein Meisterwerk, das im „klassischen“ (also modernen) Kontext wohl nur als „VORS“ (landläufig „Very Old Rare Sherry“) auf den Markt gekommen wäre, dem womöglich jegliche Anmut fehlte, die diesen unendlich schönen „Cortado“ auszeichnet. Ohne Worte!

Ab sofort und bis sicherlich 2045+.



RAYA „LA BARAJUELA“ VDLT CÁDIZ, BLANCO 2016 (0,375L)

Dem Vergessen entrissen: Willy Pérez's „Raya“ dürfte so etwas wie der „weiße Rabe“ des Sherry-Universums sein ...

SJE010616H	Raya „La Barajuela“ VdlT Cádiz, blanco 2016 (0,375l)	16% Vol.	79,73 €/l	29,90 €
------------	--	----------	-----------	---------

Gleich vorweg: Julia Harding MW schrieb über den Vorgängerjahrgang von Willys „Raya“ (ausnahmsweise völlig unübersetzt, um die ganze Wuch ihrer Erfahrung nicht zu verfälschen): „Deep orangey gold. Spicy apricots but salty too. Incredible acidity and freshness. Intense and full of orange and full in the mouth. Super-intense with the sweetness of fruit and still the textural grip from the vineyard. Intense gorgeous apricot. Unique in Jerez – and probably in the world. So long and crazy and amazing.“ – 19 Punkte!

Früher wurde der Most nach der Ernte in einer *casa de viñas*, einem Bauernhaus inmitten der Weinberge, vergoren. Zurück in der Bodega wurde das mehr oder weniger kostbare Nass als *palmas* oder *rayas* klassifiziert. *Palmas* waren dazu bestimmt, zu biologisch (unter der *flor*) gereiften Weinen (Fino und Amontillado), *rayas* zu oxidativ gereiften Olorosos oder zur Basis gesüßter Dessert-Blends zu werden (da typischerweise mehr Restzucker vorhanden). Obwohl im 19. Jahrhundert noch häufig echte *rayas* auf den Markt kamen, ist dieser Typus heute ausgestorben, sei es, weil er dem Vergessen anheimfiel oder als reine Verschnittware ausgelöscht wurde. Die Trauben für diese „Raya“ stammen aus dem fünften und letzten Lesegang in der Parzelle El Corregidor im *pago Carrascal*. Vor dem Pressen erfolgt ein *asoleo* von 24 bis zu 36 Stunden, die Gärung dann in Eichenfässern.

Im Duft anfangs absolut grandiose Cidrenoten und eine Spur Essigsäure, die aber nach einiger Zeit weicher, zahmer wird, ihrem Namen alle Ehre und macht und sich „verflüchtigt“. Zurück bleibt ein immens komplexer „Super-Spätlese“-Sherry mit einem Hauch von getrockneten Aprikosen, Melone und überreifem Apfel, *membrillo* (spanisches Quittenbrot), Orangenschale und Blütenhonig. Dazu leichte Anklänge von oxidativer Reifung (warmes, fast süßliches Holz – ein Hauch von jungem Oloroso). Obwohl einige der Aromen eine gewisse Süße erwarten lassen, hält sie die balsamische Seite in Schach: der Wein bleibt enorm knackig! Am Gaumen dann unglaublich dicht und herrlich opulent, aber vollkommen trocken, wieder mit prägnanter Säure und einem Hauch von Glycerin. Eine wunderbar „abgefahrene“ Mischung aus Aprikosen und „hellem“ Aachener Pflümlü, dazu Grapefruitbitter, Blutorangenschale, Bratapfel bis Apfelmilch nebst klarer „Salzkante“. Unglaublich die balsamische Tiefe der „Raya“, die in ihrer Würzigkeit schon fast etwas Extremistisches hat! Ein einzigartiger, auf seine Art einzigartig anspruchsvoller *vino de jerez*, einer dieser Weine, die man wenigstens einmal im Leben probiert haben sollte! Unerschrockenen weinaffinen Grenzgängern einen Wein von Willy Pérez an Herz legen, dann diesen!

Ab sofort, immer und immer wieder und bis 2050+.



Freie Fahrt für den Sommer:
Unsere beliebtesten Probierrpakete,
für die Gartensaison oder Balkonien!
Zum attraktiven Spaß-Haben-Preis!



ROSÉ

PROBIERPAKETE SOMMER 2021

ROSÉ-PROBIERPAKET SOMMER 2021 (12 FLASCHEN)

80229 Rosé-Probierrpaket Sommer 2021 (12 Flaschen)

~~statt 119,95 € nur~~

99,95 €

Eine Auswahl unserer beliebtesten Klassiker:

JE 1 FLASCHE

- Triennes | „Rosé“ IGP Méditerranée, rosé 2020
- Aix | „Aix“ Coteaux d'Aix-en-Provence, rosé 2020
- Clavel | „Mescladís“ Pic Saint Loup, rosé 2020 (BIO)
- Fontauriol | Syrah „Rose“ Reserve IGP Pays d'Oc, rosé 2020
- Deux Clés | „Clés en main“, rosé 2020 (BIO)
- Boudau | „Le Clos“ Côtes du Roussillon, rosé 2020 (BIO)
- Famille Perrin | „Le Grand Prébois“ Côte du Luberon, rosé 2020
- Fondrèche | „Le Rosé“ Ventoux, rosé 2020
- Tariquet | Marselan IGP Côtes de Gascogne, rosé 2020
- Due Palme | Corerosa“ IGP Salento, rosato 2020
- Inurrieta | „Coral“ DO Navarra, rosado 2020
- Bhilar | Lagrimas de Bhilar, Navarra Rosado 2020

ROSÉ-PROBIERPAKET DEUTSCHLAND 2020 (6 FLASCHEN)

80230 Rosé aus Deutschland 2020 (6 Flaschen)

~~statt 62,00 € nur~~

57,00 €

Rosé aus Deutschland? Und ob! Diese Auswahl der schönsten Rosés deutscher Spitzenbetriebe zeigt, was hierzulande möglich ist – einfach klasse!

JE 1 FLASCHE

- Diel | „Rosé de Diel“ Pinot Noir, 2020
- Von Winning | „WIN WIN“, rosé 2020
- Müller-Ruprecht | „Pink Lady“, rosé 2020
- Seehof | Pinot Noir, rosé 2020
- Wagner-Stempel | Rosé, 2020 (BIO)
- Schnaitmann | Steinwiege Muskattrollinger
Rosé trocken, 2020 (BIO)

PinWand N° 324

Saarwellingen, im Juni 2021

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

Liefere Sie mir bitte folgende Weine:

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis	Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
ÖSTERREICH Hirsch – Kamptal				alle BIO			
	OKA030120	„Hirschvergnügen“ Grüner Veltliner, 2020	9,80 €		IPI100120	„Bricco Lorella“, rosato 2020	12,90 €
	OKA030220	Kammern Grüner Veltliner, 2020 SOMMELIER Magazin: 91 P	13,90 €		IPI100220	„Erbaluce di Caluso“, bianco 2020	13,50 €
	OKA030319	Zöbing Riesling, 2019 FALSTAFF: 92 P	14,50 €		IPI100318	„Juvenia“ DOC Coste della Sesia Nebbiolo, r. 2018	17,90 €
	OKA030419	Ried Lamm 1. Lage Grüner Veltliner, 2019 SUCKLING: 98 P	31,50 €		IPI100416	Gattinara DOCG Riserva, rosso 2016	34,90 €
	OKA031019	Ried Gaisberg 1. Lage Grüner Veltliner 2019 SUCKLING: 98 P	21,90 €		IPI100515	„Le Castelle“ DOCG Gattinara Riserva, rosso 2015	55,90 €
	OKA031119	Ried Grub 1. Lage Grüner Veltliner, 2019 SUCKLING: 97 P	31,50 €		IPI100616	„San Francesco“ DOCG Gattinara Riserva 2016	57,90 €
	OKA030619	Ried Heiligenstein 1. Lage Riesling, 2019 SUCKLING: 98 P	31,50 €		IPI100716	„Osso San Grato“ DOCG Gattinara Riserva, 2016	69,90 €
	OKA030819	Ried Gaisberg 1. Lage Riesling, 2019 SUCKLING: 97 P	31,50 €	FRANKREICH Dugat-Py – Burgund			
	OKA039919P	„1. Lagen-Paket 2019“ (5 Fl.) statt 147,90 € nur	139,00 €		FBU030719	Bourgogne, rouge 2019 *	43,50 €
ITALIEN Due Palme – Apulien					FBU030119	„Cuvée Halinard“ Bourgogne, rouge 2019 *	49,95 €
	IPU010920	„Bagnara“ Salento IGP Fiano, bianco 2020	7,90 €		FBU030319	Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rouge 2019 *	99,90 €
	IPU011020	„Corerosa“ Salento IGP, rosato 2020 Ankunftsofferte: statt 9,90 € nur	8,90 €		FBU030219	Gevrey-Chambertin „Cuvée Cœur de Roy“ Très Vieilles Vignes, rouge 2019 * J. ROBINSON: 17 P	129,00 €
	IPU011020P	12 x „Corerosa“ Salento IGP, rosato 2020 (10+2 Flasche gratis) statt 118,80 € nur	99,00 €		FBU030419	Pommard „La Levrière“ Très Vieilles Vignes, rouge 2019 * J. ROBINSON: 17 P	125,00 €
	IPU010818	„Angelini“ Squinzano DOP, rosso 2018	6,95 €		FBU032119	Monthelie „Très Vieilles Vignes“, rouge 2019	67,50 €
	IPU010120	„Costa“ Negroamaro IGP Salento, rosso 2020	6,95 €		FBU031819	Beaune 1er Cru „Clos des Avaux Vieilles Vignes“, rouge 2019	99,90 €
	IPU010120P	12 x „Costa“ Negroamaro IGP Salento, rosso 2020 (11+1 Flasche gratis) statt 83,40 € nur	76,45 €		FBU031119	Gevrey-Chambertin „Les Evocelles“ Très Vieilles Vignes, rouge 2019 *	139,90 €
	IPU010220	„Costa“ Primitivo IGP Salento, rosso 2020	7,95 €		FBU031419	Vosne Romanée Très Vieilles Vignes, rouge 2019 *	145,00 €
	IPU010220P	12 x „Costa“ Primitivo IGP Salento, rosso 2019 (11+1 Flasche gratis) statt 95,40 € nur	87,45 €		FBU032019	Beaune 1er Cru „Les Grèves Très Vieilles Vignes“, rouge 2019	165,00 €
	IPU010319	„Serre“ Susumaniello IGP Salento, rosso 2019	8,95 €		FBU030519	Gevrey-Chambertin 1er Cru „Champeaux Très Vieilles Vignes“, rouge 2019 *	249,00 €
	IPU010319P	12 x „Serre“ (10+2 Fl. gratis) statt 107,40 € nur	89,50 €		FBU030819	Gevrey-Chambertin 1er Cru „Petite-Chapelle Vieilles Vignes“, rouge 2019 *	249,00 €
	IPU010718	„Ettamiano“ Primitivo IGP Salento, rosso 2018	14,90 €		FBU031619	Gevrey-Chambertin 1er Cru „Fonteny Vieilles Vignes“, rouge 2019 *	249,00 €
	IPU010416	„Selvarossa“ DOP Salice Salento Riserva, rosso 2016 GAMBERO ROSSO: 3 Gläser	15,90 €		FBU030619	Charmes-Chambertin Grand Cru VV, rouge 2019 *	420,00 €
ITALIEN Marangona – Lugana					FBU031319	Mazis-Chambertin Grand Cru TVV, rouge 2019 *	499,00 €
	ILO010320	„Marangona“ Lugana DOC, bianco 2020	10,50 €	FRANKREICH Jacquesson – Champagne			
	ILO010219	„TreCampane“ Lugana DOC, bianco 2019	11,95 €		FCH030116	Cuvée N° 744 Extra-Brut	56,00 €
	ILO010119	„Cemento“ Lugana DOC, bianco 2019	16,90 €		FCH030611	Cuvée N° 739 Extra-Brut Dégorgement Tardif	89,50 €
					FCH030309	Avize „Champ Cain“ Blanc de Blancs, 2009 WINE ENTHUSIAST: 95 P	178,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
FRANKREICH Beaucastel / Famille Perrin – südl. Rhône & Châteauneuf-du-Pape * in Subskription, Lieferung ab Herbst 2021!			
	FRSo10220	Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Rosé“ Côte du Luberon, rosé 2020	6,95 €
	FRSo11120	Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Blanc“ Côte du Luberon, blanc 2020	6,95 €
	FRSo10320	Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Rouge“ Côte du Ventoux, rouge 2020	6,95 €
	FRSo12018	Famille Perrin, „Réserve“ CdR, rouge 2018 WEINWIRTSCHAFT: Bester Rotwein Frankreichs!	8,90 €
	FRSo10418	Famille Perrin, „Les Cornuds“ Vinsobres, rouge 2018	11,90 €
	FRSo11418	Famille Perrin, „Les Christins“ Vacqueyras 2018 WEINWIRTSCHAFT: Bester Rotwein Frankreichs – 2. Platz!	16,90 €
	FRSo19800P	Perrin–Probierpaket (12 Fl.) statt 105,90 € nur	99,00 €
	FRSo11719	Châteauneuf-du-Pape, blanc 2019 DUNNUCK: 95 P	77,00 €
	FRSo10919	„Roussanne Vieilles Vignes“ Châteauneuf-du-Pape, blanc 2019 DUNNUCK: 99 P	149,00 €
	FRSo10719	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 * DECANTER: 96 P	69,90 €
	FRSo10719H	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 (0,375l)* DECANTER: 96 P	35,00 €
	FRSo10719M	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 MAGNUM *	140,00 €
SPANIEN +++ NEU +++: Luis Pérez – Jerez			
	SJEo10119	„El Muelle de Olaso“ VdIT Cádiz, blanco 2019	10,90 €
	SJEo10219	„La Escribana“ VdIT Cádiz, blanco 2019 PdP: Coup de Cœur	16,95 €
	SJEo10300	Fino „Caberrubia“ Saca III DO Jerez, blanco NV	21,00 €
	SJEo10417	Palma Cortada „La Barajuela“ VdIT Cádiz, bl. 2017	52,90 €
	SJEo10517	Cortado „La Barajuela“ VdIT Cádiz, blanco 2017	52,90 €
	SJEo10616H	Raya „La Barajuela“ VdIT Cádiz, blanco 2016 (0,375l)	29,90 €
DEUTSCHLAND +++ NEU+++: Seckinger – Pfalz * max. 6 Fl./Kunde!			
	DPF100620	Riesling trocken „Vom Löss“, 2020	8,00 €
	DPF100720	Grauburgunder „Vom Kalkstein“, 2020 (BIO)	9,00 €
	DPF100820	Weißburgunder „Vom Kalkstein“, 2020 (BIO)	9,50 €
	DPF101220	Rosé R „Pure“, 2020 (BIO)	12,90 €
	DPF101120	Blanc R „Pure“, 2020 (BIO)	12,90 €
	DPF100920	Chardonnay R „Pure“, 2020 (BIO)	14,90 €
	DPF100119	Ruppertsberg Reiterpfad Riesling trocken, 2019 *	27,90 €
	DPF100219	Deidesheim Petershöhle Riesling tr., 2019 (BIO) *	38,00 €
	DPF100519	Deidesheim „1 Tal“ Riesling trocken, 2019 (BIO) *	38,00 €
	DPF100419	Königsbach Ölberg Riesling trocken, 2019 (BIO) *	39,50 €
	DPF100319	Deidesheim Kieselberg „Wurzelecht“ Riesling trocken, 2019 (BIO) *	43,00 €
	DPF109920P	Seckinger-Kennenlern-Paket 2020 (6 Flaschen) statt 67,20 € nur	62,00 €

Name / Firma _____

Kunden-Nr. (falls zur Hand) _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Lieferung per: DHL DPD

Zahlungswunsch: Bankeinzug Rechnung

Datum / Unterschrift _____

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
DEUTSCHLAND Emrich-Schönleber – Nahe * zur Reservierung, Lieferung ab 09. 2021! ** in Subskription, Lieferung ab 09. 2021!			
	DNAo43120	Rivaner trocken, 2020	7,90 €
	DNAo43320	Weißburgunder, 2020	10,50 €
	DNAo43520	Weißburgunder „S“, 2020	16,00 €
	DNAo41820	Grauburgunder „S“, 2020	14,50 €
	DNAo40520	Riesling trocken, 2020	9,90 €
	DNAo42020	„Lenz“ Riesling (halbtrocken), 2020	10,90 €
	DNAo41420	Monzinger Riesling Kabinett, 2020	14,90 €
	DNAo41120	„Mineral“ Riesling trocken, 2020	14,90 €
	DNAo40620	„Frühtau“ Monzinger Riesling trocken, 2020	17,50 €
	DNAo40120	„Halgans“ Monzinger Riesling trocken, 2020	19,50 €
	DNAo40320	Halenberg Riesling Spätlese, 2020 *	21,00 €
	DNAo41020	Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese, 2020 *	21,00 €
	DNAo42120H	Halenberg Riesling Auslese, 2020 (0,375l) *	18,50 €
	DNAo43720	Monzinger Niederberg Riesling tr. 1. Lage, 2020 ***	26,00 €
	DNAo43720M	Monzinger Niederberg, 2020 MAGNUM **	55,00 €
	DNAo40720	Frühlingsplätzchen Riesling GG, 2020 **	42,00 €
	DNAo40720M	Frühlingsplätzchen Riesling GG, 2020 MAGNUM **	87,00 €
	DNAo40720D	Frühlingsplätzchen GG, 2020 DOPPELMAG. **	192,00 €
	DNAo40220	Halenberg Riesling Großes Gewächs, 2020 **	46,00 €
	DNAo40220M	Halenberg Riesling GG, 2020 MAGNUM **	95,00 €
	DNAo40220D	Halenberg Riesling GG, 2020 DOPPELMAG. **	208,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
DEUTSCHLAND Falkenstein – Saar			
	DMO261520	Niedermenniger Herrenberg Rosé trocken, 2020	15,50 €
	DMO261120	Niedermenniger Herrenberg Weißburgunder Spätlese trocken, 2020	16,90 €
	DMO261219	Niedermenniger Herrenberg „Rotwein“ trocken, 2019	17,90 €
	DMO260120	Niedermenniger Herrenberg Riesling Kabinett trocken (Fass „Egon“ AP19), 2020 max. 6 Fl./Kunde	15,90 €
	DMO260220	Niedermenniger Sonnenberg, Riesling Kabinett tr. (Fass „Munny“ AP9), 2020 max. 6 Fl./Kunde	15,90 €
	DMO261420	Krettnacher Auf dem Hölzchen Riesling Kabinett trocken (AP21), 2020 max. 4 Fl./Kunde	17,90 €
	DMO260720	Krettnacher Ober Schäfershaus Riesling Spätlese trocken (AP18), 2020 max. 3 Fl./Kunde	21,90 €
	DMO260520	Niedermenniger Herrenberg Riesling Spätlese feinherb (Fass „Meyer Nepal“ AP11), 2020 max. 2 Fl./Kunde	16,90 €
	DMO260620	Niedermenniger Im Kleinschock Riesling Kabinett (AP20), 2020 max. 3 Fl./Kunde	15,90 €
	DMO261720	Krettnacher Euchariusberg Riesling Kabinett (Fass „Förster“ AP5), 2020 max. 2 Fl./Kunde	16,90 €
	DMO260820	Krettnacher Euchariusberg Riesling Kabinett (Fass „Kugel Peter“ AP12), 2020 max. 2 Fl./Kunde	16,90 €
	DMO261320	Krettnacher Euchariusberg Riesling Kabinett Alte Reben (Fass „Gisela“ AP8), 2020 max. 2 Fl./Kunde	29,00 €
	DMO261020	Krettnacher Euchariusberg Riesling Auslese (AP17), 2020 max. 2 Fl./Kunde	27,90 €

ZU GUTER LETZT			
	80230	Rosé aus Deutschland 2020 (6 Flaschen) statt 61,89 € nur	57,00 €
	80229	Rosé-Probierpaket Sommer 2021 (12 Flaschen) statt 110,15 € nur	99,95 €

Frei Haus ab 95,00 € oder 12 Flaschen (Wein, Spirituosen, Olivenöl). Unterhalb der Frei-Haus-Grenze erheben wir eine Versandkostenpauschale in Höhe von 6,50 €. Versandkosten ins Ausland auf Anfrage oder einzusehen unter www.pinard.de

IBAN _____ BIC _____

Kreditkarte: Mastercard Visa American Express

Kreditkartennummer _____ Gültig bis _____ Prüzfiffer _____

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