

PINARD *de* PICARD®

PINWAND N° 329



CAROLINE DIEL

2020 – Zum Niederknien!

Brandaktuell: Die Spitze an der Nahe!

FRANKREICH

- DOMAINE DU CROS** | Südwesten 4
Während die Weine aus Marcillac, einer der kleinsten Weinbauregionen Frankreichs, weitgehend unbekannt sind, genießen die Messerschmiede aus Laguiole und Aubrac-Rinder der Region Kultstatus. Genau von hier stammen die urwüchsigen und so preiswerten Weine unseres Geheimtipps, der Domaine du Cros.
- DOMAINE PIERRE CLAVEL** | Languedoc 9
Er ist die treue Seele des Languedoc: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, vinifiziert in biologischem Anbau liebevoll handwerkliche Unikate von wilder Ursprünglichkeit.
- DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE** | Gigondas 16
An den Hängen der wildromantischen Dentelles de Montmirails fühlen sich Thierry und Gilles Faravel zu Hause. Ihre Gigondas und Vacqueyras sind kraftvolle, seriöse und von tiefgründiger Mineralität geprägte Châteauneuf-du-Pape-Konkurrenten. Das Reifepotenzial der Weine ist legendär!
- DOMAINE RICHARD ROTTIERS** | Beaujolais. 24
William Kelley (PARKER) entdeckt das Beaujolais als ernstzunehmenden Konkurrenten der Côte d'Or für sich! Mit der 2020er Kollektion landet Rottiers eine Spitzen-Kollektion mit traumhaften Wertungen. Bis zu 94+ Punkte räumt Richard ab!
- DOMAINE TARIQUET & DOMAINE LA HILTAIRE** | Gascogne 32
Der Herbst ist der neue Sommer! Super attraktive Roséofferte unseres Preiswunders aus der Gascogne!

DEUTSCHLAND

- VON WINNING** | Pfalz 36
Gut Ding will Weile haben! Stephan Attmann beförderte den Deidesheimer Betrieb in Windeseile an die Gebietsspitze. Bei seinen Weinen lässt er sich aber die größtmögliche Zeit. Wir waren zur Fassprobe im Weingut Von Winning und haben die schlummernden Großen Gewächse des Jahrgangs 2020 verkostet.
- SCHLOSSGUT DIEL** | Nahe 56
Die Großen Gewächse sind eingetroffen! An der Nahe steht dieses Jahr vor allem eine Person im Vordergrund: Caroline Diel. Die Winzerin liefert den Stoff für die höchstbewerteten Großen Gewächse der Nahe. Wir haben unsere frischen Eindrücke des Weingutsbesuchs zusammengefasst.

ITALIEN

- CHIARA CONDELLO** | Emilia-Romagna 74
Chiaras 4. Streich: Der Slow Wine Guida zeichnet Condellos frisch erschienenen ‚Le Lucciole‘ als „Top Wine“ aus. Chiara Condellos Sangiovese – das ist Poesie in Flaschen!
- GIULIA NEGRI** | Piemont. 80
„Ich widme mich dem Barolo, denn für mich ist dieser Wein ein Stück Kunst, das der Zukunft angehört – einer Zukunft, die neu geschrieben werden muss“ – Giulia Negri
- NEU NUSERHOF** | Südtirol - Bozen 88
Neuzugang aus Südtirol: Der nur 4ha umfassende Nuserhof gilt für viele Kenner der Region als der authentischste Betrieb. Im Herzen Bozens wird hier seit 1992 biologisch zertifizierter Weinbau betrieben - nein – gelebt! Wir haben erstmals eine kleine Allokation erhalten. Geheimtipp!

SPANIEN

- BODEGAS OLIVARES** | Jumilla 96
Unter Preis-Genuss-Punkten spielt Bodegas Olivares in einer eigenen Liga, konkurrenzlos. Wunderbar zugängliche, komplexe und hedonistische Alltagsweine. Wer diese Weine erstmals im Glas hat, fühlt sich wie Christoph Columbus bei der Entdeckung Amerikas!



PINWAND N° 329

Liebe Freunde von Pinard de Picard,

mit Erscheinen der PINwand No. 329 hat für viele Winzer die aufregendste und arbeitsintensivste Phase des Jahres begonnen: Die Weinlese 2021 steht bevor! Man mag es kaum glauben, aber nach drei in nahezu ganz Europa trocken-warmen Jahrgängen steht uns nun erstmalig ein wieder ganz klassischer Jahrgang bevor. Für uns im Handel bedeutet dies auch, dass die Winzer Platz in den Kellern schaffen und sich voll und ganz dem neuen Jahrgang widmen. Echte Schätze treffen daher in den nächsten Wochen in unserem Lager ein. In Deutschland sind es die Großen Gewächse Caroline Diels, die sich über echte Spitzenwertungen im Meiningers Sommelier Magazin freuen darf; gleich zwei Rieslinge landen in der Gebietsspitze der Nahe ganz vorne. Im Hotspot der Pfalz, dem idyllischen Deidesheim, besuchten wir Stephan Attmann zur

Fassprobe der „Pfälzer Grand Crus“. Seine burgundisch anmutenden Rieslinge schlummern noch bis ins Frühjahr 2022 im Keller, sollten aber jetzt subskribiert werden, denn die Weine sind heiß begehrt und werden im Frühjahr ausverkauft sein. Jetzt wo es allmählich kälter wird und sich schon bald das Laub verfärben wird, dürstet es uns nach Rotwein. Aus Italien stellen wir Ihnen eine echte Perle vor, den Nusserhof. Ein Neuzugang, von dem viele Kenner Südtirols wahrscheinlich nicht erstmalig hören! Und dann haben da noch die beiden Freundinnen Chiara Condello und Giulia Negri ein halbes Dutzend der wohl feinsinnigsten Rotweine Norditaliens für uns geschnürt! Außerdem haben wir für Sie gleich drei unserer absoluten Klassiker aus Südfrankreich und dem Languedoc in die aktuellste Ausgabe der PINwand gepackt!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre unserer PINwand

*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€





DOMAINE DU CROS

MARCILLAC

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

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

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

– Pit Falkenstein (GUTER RAT)



Julien und Philippe Teulier: Sie prägen die Stilistik Marcillacs wie wenige andere Betriebe der kleinen Region

Es ist Sommer und Sie brausen der Sonne und der französischen Mittelmeerküste entgegen? Dann machen Sie, Werte Kunden, doch bitte einmal im Herzen des Aveyron, einem betörenden Mosaik landschaftlicher Vielfalt, eine kurze Zwischenstation. Denn an der Schnittstelle zwischen dem Zentralmassiv, dem Land der Musketiere und dem Languedoc können Sie in einer wenig bekannten, aber atemberaubend-faszinierenden Bergregion im Tal von Marcillac eine wildromantische Landschaft genießen. Das Aveyron entdecken heißt auch, auf den Spuren der Jakobspilger zu wandern, deren Weg sich durch Wälder und anmutige Wiesen schlängelt. Die traumhafte Region ist Liebhabern der guten Dinge des Lebens durch das idyllische Örtchen Laguiole, aus dem die traditionellen, handgemachten, hochwertigen Messer kommen bekannt; sie ist auch der „Aubrac“-Rinder wegen, die ein ganz besonders wohl-schmeckendes Fleisch liefern, berühmt. Wer kennt nicht den Roquefort oder weiß von einem der besten Drei-Sterne-Köche Frankreichs, Michel Bras? Und dann ist da natürlich noch das spektakuläre Viadukt von Millau, eine Schrägseil-Autobahnbrücke, die von sieben riesigen Pylonen, die bis zu 343 Meter hoch in den Himmel ragen, gestützt wird und die auf einer Länge von 2.460 Metern das Tal des Tarn überquert. Aber hier finden wir auch einen authentischen, urwüchsigen Wein in einer einzigartigen stilistischen Ausprägung, der selbst erfahrene Weingenießer, die schon fast alles zu kennen glauben, überraschen wird!

Die Weine der Appellation Marcillac – trotz der mittlerweile etwa 180 Hektar Anbaufläche auch eine der kleinsten Frankreichs – allerdings sind weitgehend unbekannt, selbst den häufig zitierten „Insidern“. Die einst von einer wohlhabenden Mittelschicht und dem Kirchenadel jahrhundertlang sehr geschätzten Weine, waren spätestens Mitte des 20. Jahrhunderts vollständig in der Versenkung verschwunden. Zu unser aller Glück rappelten sich die Winzer der Region wieder auf, seit 1990 existiert eine AOC Marcillac, die auf die autochthone Haupt-sorte Fer (von den Einheimischen „Mansois“ genannt) setzt, und daraus hinreißend eigenständige, im besten Sinne eigenwillige farbintensive Rotweine erzeugt. Einen guten Marcillac kann man bereits jung mit höchstem Genuss trinken. Seine Gerbstoffe wirken vom Mundgefühl her ungewöhnlich frisch, mild und präzise. Herausragendes Merkmal ist ein intensives Himbeer-, Cassis und Blaubeerenbukett mit rauchig-mineralischen Noten, das sich mit zunehmender Reife verstärkt. Ein guter Marcillac ist auch sehr lagerfähig, dank seines geringen Bekanntheitsgrades allerdings noch immer verblüffend preiswert. Eine echte, enorm originelle Bereicherung der französischen Weinlandschaft – und natürlich auch unseres Portfolios!

In einem natürlichen, traumhaft schönen Talkessel, der für den Weinanbau ein optimales Mikroklima besitzt, haben wir mit dem sympathischen und dynamischen Julien Teulier einen un-gemein qualitätsbewussten Winzer entdeckt, der mit seinem Vater Philippe so charaktervoll-individuelle Rotweine produ-ziert, dass jeder Weinfreund, der einmal in seinem Leben einen solch originellen Tropfen verkostet hat, ihn immer an seinem authentischen Stil wiedererkennen wird. Bereits seit vier Gene-rationen produzieren die rührigen Teuliers diese Terroir-Weine ganz eigener Stilistik, doch haben sie im letzten Jahrzehnt noch-mals enorm zugelegt. Etwa durch den Zukauf von einigen der besten Weinberge der Appellation (zum Teil in extremer Steilla-ge) und durch den Bau neuer klimatisierter Kelleranlagen, in den-nen das Be- und Umfüllen der thermoregulierten Inoxbehälter ausschließlich mit Hilfe der Schwerkraft vorgenommen wird.

Die Cuvées der Domaine haben in den letzten Jahren für ein ganz erhebliches Aufsehen in der französischen Fachpresse gesorgt (u.a. coup de cœur im GUIDE HACHETTE) und liefern seither Jahrgang für Jahrgang konstant feinsten, wirklich groß-artigen Stoff von bemerkenswerter Expressivität und Balance, den wir Ihnen – zumal zu einem unglaublich günstigen Kurs – ganz besonders ans Herz legen möchten! Zeitlos schöne Ex-emplare französischer Weinkultur, wie sie authentischer nicht sein könnten!

Werte Kunden, wenn Sie sich einen Ein-druck von Land und Leuten verschaffen, unseren Winzer Philippe Teulier einmal quasi live erleben wollen, dann scannen Sie einfach diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone ein um zu folgendem Link zu gelangen:



<https://www.youtube.com/watch?v=PhneU1LKJl>

„LO SANG DEL PAÏS“ MARCILLAC, ROUGE 2019

Marcillac? Mansois? Hier gibt es etwas zu entdecken!

MANSOIS? MAIS OUI!

FSWo10119	„Lo Sang del Pais“, rouge 2019	KK	12,5% Vol.	11,86 €/l	8,90 €
-----------	--------------------------------	----	------------	-----------	--------

Was wir damals über unseren ersten Jahrgang von Philippe Teulier, jung und enthusiastisch wie wir waren, geschrieben haben – „Fast unvorstellbar, aber wahr! Eine Reminiszenz an gute alte Zeiten – Rotweine, wie sie vor über 20 Jahren einmal schmeckten. Überhaupt kein Wein für Liebhaber opulenter Gewächse mit süßlicher Beerenfrucht, von Marmeladenweinen australischer Machart ganz zu schweigen. Stattdessen ein fast unvorstellbar charaktvoller, frisch-mineralischer, schlanker, feinsinniger Wein voller lebendiger Ursprünglichkeit zu einem angesichts seiner dramatischen Qualität schier unglaublich günstigen Preis!“ – gilt, liebe Kunden, noch immer. Alte Liebe (gerade so ein Mansois) rostet nicht! Uns geht es wie Weinautor und -Kritiker Jamie Goode: „I love this stuff. Must be the best value red in the country!“ Und, das wollen wir nicht verschweigen: „it won't be for everyone, but I could drink a lot of this.“ Exactement!

Im Duft herrlich reintönige Beerennoten – Erdbeere, Himbeere bis fast rote Johannisbeere (an Tag zwei – ja, es war schwer, die Flasche nicht sofort in einem Durchgang auf den Grund zu gehen – dann auch Kirsche und noch mehr Erdbeere) auf einer Wolke feinsten (Ge)Würze (Pfeffer, Waldboden, etwas Fleisch, ein Hauch Graphit). Am Gaumen löst „Das Blut der Erde“ sein Fruchtversprechen ein (wieder die Beeren, wieder

Kirsche, sogar etwas dunkle Pflaumen), ohne dabei facil oder gar banal zu wirken – der Trinkfluss wird durch die Kombination von Frucht und punktgenauer, weil ideal proportionierter Würze nur noch verstärkt. Der herrlich leichte „Lo Sang del Païs“ (gerade einmal 12,5 Vol.-% Alkohol) lässt strukturell ein wenig an einen schlanken Cabernet Franc aus dem Chinon, wobei der ganze Habitus an einen vorzüglichen Gamay erinnert. Feine, griffige, dabei seidige Tannine, eine johannisbeerfruchtige Säure, sehr schöne Länge (im Abgang Frucht und im Wechselspiel) und die große Lust auf den nächsten Schluck. Noch einmal James Goode: „Forget points. Forget shopping-list tasting notes. Forget wine tasting as a ‘competition’ to see which wine is best. The endorsement I will give this wine is that I love it.“ Well said, Jamie! Eindeutig einer der originellsten Rotweine Frankreichs und einer der originellsten Weine unseres Sortiments zu einem immer noch irre originell niedrigem Preis!

Leicht gekühlt (14–16 °C) jetzt und bis sicherlich 2024 ganz wunderbar (uns gefällt er bis drei Jahre jung am besten). Passt hervorragend zu gegrilltem Lamm, die Teuliers empfehlen zu den herrlich rustikalen Klassikern der Region aligot und tripoux sowie zu fourme de Laguiole – was wir nur bestätigen können!



„VV – VIEILLES VIGNES“ MARCILLAC, ROUGE 2018

„VV“: viel Vergnügen mit den verheißungsvoll verführerischen vieilles vignes!

FSWo10218	Cuvée Vieilles Vignes, rouge 2018	KK	13,5% Vol.	15,93 €/l	11,95 €
-----------	-----------------------------------	----	------------	-----------	---------

Kennen Sie Mansois? Nein? Dann aber vielleicht Braucol, Caillaba, Camaralet Noir, Camirouch, Es-tronc oder Pinenc? Wirklich nicht? Ah, Sie bevorzugen italienische Weine – Gagnelut vielleicht? Auch nicht? Dann ist es an der Zeit (und höchste Eisenbahn), dass sich das ändert! Unser Angebot zur Güte und Erweiterung des Horizonts: Philippe und Julien Teuliers Mansois-Hundertprozentiger „VV“. Warum? Weil jung ganz formidabel zu trinken, weil er ganz hervorragend reift (10 Jahre mit Leichtigkeit), weil einfach großartig! Weinautor Jason Wilson widmet der Rebsorte in seinem enorm informativen und noch vergnüglicheren Buch „Godforsaken Grapes“ unter anderem folgende Passage:

„Fer Servadou (oder Braucol oder Mansois) teilt sich gewisse speisenfreundliche Eigenschaften mit meinem geliebten Cabernet Franc aus dem Loiretal, die herzhaften Elemente wie Eukalyptus und getrockneter Rosmarin sind allerdings noch ein wenig intensiver – ein frisches Finish wie die beste Dusche, die man je hatte, irgendwie wie diese alten „Irischer Frühling“-Werbespots, in denen der charmante Typ im Rollkragenpulli das keltische Mädels kriegt. Jeder Marcillac, den ich je geöffnet habe, ist immer sehr schnell geleert: der zuverlässigste Test für die Trinkbarkeit eines Weines.“

Dieser tatsächlich hinreißend „trinkbare“ Wein stammt, wie der Name schon sagt, von alten Rebstöcken (hier im Schnitt 50 Jahre alt), die auf steilen Hängen wurzeln, deren Böden in den Höhenlagen von Kalksteingeröll, im unteren Teil von einer Mischung aus rotem Lehm und Buntsandstein (den „rougiers“) geprägt werden. Die von Hand gelesenen Trauben (100 % Mansois) werden 35 Tage lang vergleichsweise kühl (aber etwas wärmer als beim „Lo Sang del País“) in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks mazeriert. Nach pigeage, remontage und délestage wird der Wein in 30-Jahre alten Fuderfässern aus Eiche und Kastanie ausgebaut und kommt dann, zwei Jahre nach der Ernte, auf die Flasche.

Im Glas dann eine verführerische Kombination aus hellen und dunklen Kirschen, Waldhimbeeren (Frucht und Blattwerk), rote und schwarze Johannisbeeren, floralen Komponenten und einer anregend fleischigen Würze. Am Gaumen sind dann alle Weichen auf die bewusste, von allen ernstzunehmenden (angloamerikanischen) Autoren und Kritikern immer wieder erwähnte „drinkability“ hin gestellt: subtil fruchtbetont (sämtliche Duftversprechen werden hier eingelöst), saftig, dabei herrlich kühl und schlank, ohne dass es der Wein an Gravitas (etwas Rauch, Schwarztee, zerstoßener Stein) vermissen ließe – das VV“ der „vieil-



les vignes“ kommt nicht von ungefähr! Stilistisch ist das so ureigen wie eindrucksvoll und in diesem jungen Stadium tatsächlich fast unvergleichlich: Mansois und Marcillac eben. Es ist schon faszinierend wie soviel „Seriosität“, so schlank, so feinnervig und dank einer wunderbar präsenten Säureader so erfrischend transportiert wird, ohne dass der Wein auch nur einen Moment lang unterkomplex wirkt. Die feinkörnigen Tannine und der würzig-mineralische, immer von zarter Frucht geprägte Abgang tun ihr Übriges. Der „VV“ ist ein zum beherzten Trinken gemachter Wein, an dem man sich sehr, sehr lange festhalten“ kann, ohne dass weder Trinkender noch Wein irgendwelche Ermüdungserscheinungen zeigten. Noch einmal Jason Wilson: „Zu blaugeädertem Roquefort aus der Milch von heimischen Laucane-Schafen, schenken mir die Teuliers ein paar ältere Jahrgänge ein, darunter ein 2009er Vieilles Vignes von 50- bis 100-jährigen Reben. Wenn Mansois reift, mildern sich die Wildblumen zu Rose, der Pfeffer wird zahmer, zu exotischen Gewürzen, Anis geht in Espresso über, und die Kirschen wirken wie in dunkle Schokolade getaucht; doch der Wein verliert in keinem Moment dieses Blut- und Eisen-Rückgrat. Ich sagte den Teuliers, dass der Wein trotz seines Alters [in Wilsons Fall mindestens sieben Jahre], unglaublich frisch und trinkbar sei. Worauf Philippe antwortete: „Ja, trinkbar. Es ist wichtig, das zu erwähnen, das hervorzuheben. Trinkbar ist ein großes Kompliment, vielen Dank.“

Ab sofort bis leicht 2028+.



„LES ROUGIERS“ MARCILLAC, ROUGE 2016

„Les Rougiers“: Marcillacpanorama total und noch eine ganze Ecke mehr!

FSWo10416

Les Rougiers, rouge 2016

13 % Vol.

22,60 €/l

16,95 €

Es ist kein Zufall, dass das Flaggschiff, die (doch, trotz des bemerkenswert niedrigen Preises führt hier im Grunde kein Weg daran vorbei) Prestige-Cuvée der Teuliers, die nur in entsprechend exzellenten Jahrgängen auf die Flasche kommt, keinen sonderlich fantastischen oder ansatzweise dramatischen Namen trägt, sondern „nur“ nach den (allerdings unverwechselbaren) Böden benannt ist, auf denen die im Schnitt über 70-jährigen Rebstöcke wurzeln. Für diesen „très vieilles vignes“ werden in der Tat nur Mansois-Trauben von den ältesten, ertragärmsten Pflanzen aus den steilsten Partien im Weinberg verwendet, dessen Böden in den Höhenlagen von Kalksteingeröll, im unteren Teil von einer Mischung aus rotem Lehm

und Buntsandstein (den namengebenden „rougiers“) geprägt werden. Wie wichtig, wie sehr Teil der historischen Landschaft diese rougiers sind, kann man schon an den Gebäuden in Goutrens und den umliegenden Dörfern sehen, von denen nicht nur im Licht der Abend- oder Morgensonne ein rötlicher Schimmer auszugehen scheint: Unzählige Generationen haben sich des Buntsandsteins als Baumaterial bedient – was läge auch näher? Auch für den „Les Rougiers“ werden die von Hand gelesenen Trauben 35 Tage lang vergleichsweise kühl in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks mazeriert. Nach pigeage, remontage und délestage wird der Wein in gebrauchten Fuderfässern und einem Anteil „Neuholz“ aus französischer Eiche (dann und wann auch Kastanie) für 12 Monate lang ausgebaut und kommt dann, zwei Jahre nach der Ernte, auf die Flasche.

Der dunkelvioletten, dunkelduftigen „Les Rougiers“ zieht einen sofort mit einem anziehend komplexen Gemisch aus dunkler Frucht (Cassis, Waldbeeren, Schwarzkirsche und Pflaumen), kühlem Rauch, schwarzem Pfeffer, Fleisch und einer zarten Graphitnote in seinen Bann. Am Gaumen präsentiert er sich – wie zu erwarten – kraftvoll, dabei ungemein elegant, weil, trotz aller durchaus druckvollen Dichte enorm vielschichtig: wiederum Kirsche (süße, wie leicht säuerliche), wiederum Cassis (jetzt auch rote Johannisbeeren), Waldhimbeeren (wie so oft bei den Cros-Weinen auch die komplette Pflanze) und -erdbeeren und ein dunkler „Orgelpunkt“, hier ein Dreiklang aus fleischigen Noten, Stein und Gewürzen (schwarzer Pfeffer und ätherisches Süßholz). Nach einiger Zeit im Glas scheint der „Les Rougiers“ an Tiefe zu gewinnen. Eine Tiefe, die sich nicht in der Verdichtung einzelner Komponenten äußert, sondern vielmehr in ihrer aromatischen Nachvollziehbarkeit und Länge (eine Art „transparenter Tiefenstaffelung“) ausdrückt, zu der sich, quasi ergänzend, dann eine gewisse erdige, an Waldboden, Rauch und Minze erinnernde herbstliche Kühle gesellt. Ein schon jetzt vollkommen entwickelter Wein (anregende, dabei im besten Sinne reife Säure, samtig-präsente Tannine) der in den kommenden Jahren immer mehr und noch schöner erblühen wird, der (man magt es kaum zu schreiben, weil doch etwas verbraucht) den sehr speziellen, sehr eigenen Mikrokosmos „Marcillac“ aufs Schönste abbildet!

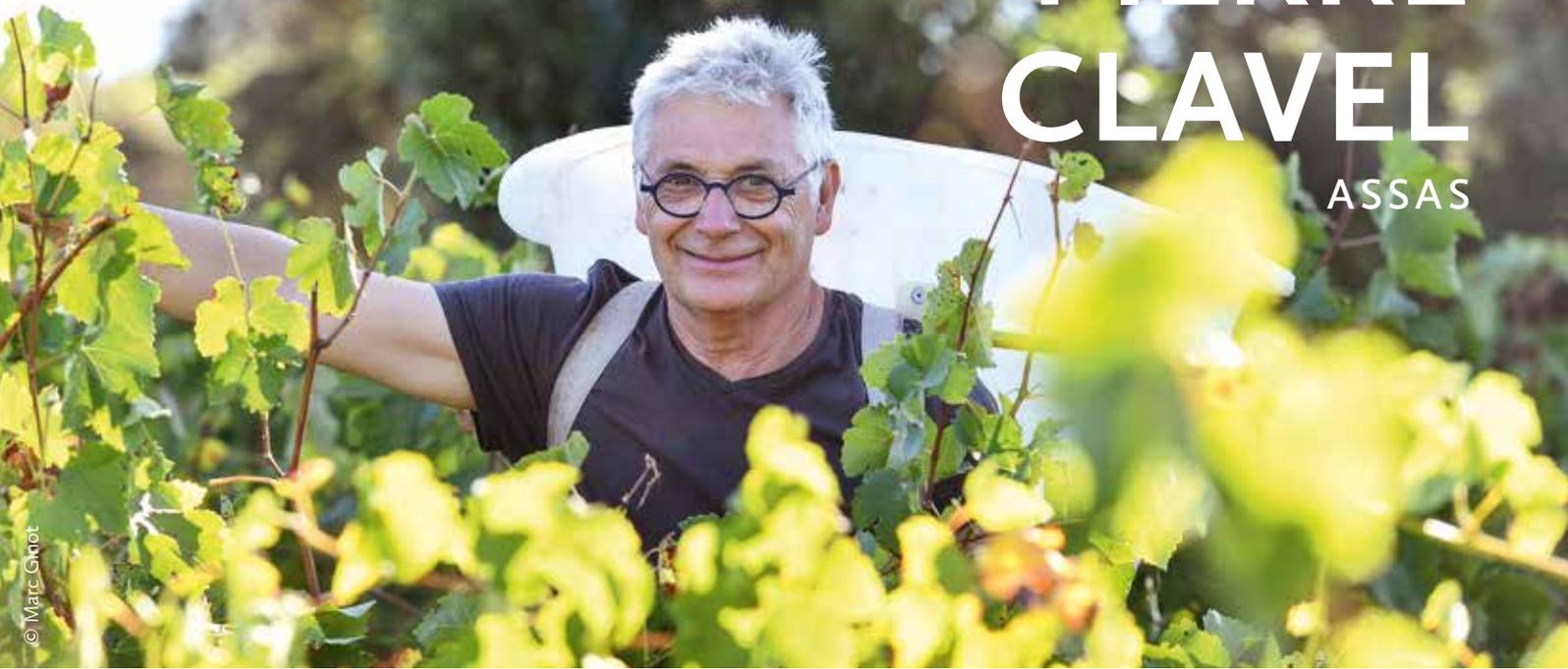
Ab sofort ein Genuss, wird allerdings auch hervorragend und bis gut 2030 reifen können.



„EINE HYMNE AUF MANSOIS“ – BETTANE+DESSAUVÉ

DOMAINE PIERRE CLAVEL

ASSAS



© Marc Grot

Seit Jahr und Tag einer unserer Lieblingswinzer – und unserer Kunden auch!

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

Legendär die FEINSCHMECKER-Degustation, die den „Copa Santa“ mit den weltberühmten, aber um ein Vielfaches teureren Spitzenweinen der Côte Rôtie von Guigal auf eine Stufe stellte!

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

Was uns persönlich an Pierres aktuellen Jahrgängen so gefällt, ist, dass sie stets komplexer werden in ihrer Frucht und finesenreicher am Gaumen mit moderaten Alkoholgradationen und

daher höchstes Trinkvergnügen bereiten – wenn man denn als Weinliebhaber Frische und Eleganz, Feinheit und Komplexität mehr schätzt als schiere Kraft, überbordende Muskeln oder eine marmeladige Konsistenz. Pierre Clavel hat jedenfalls durch eine noch ausgefeiltere Weinbergarbeit als früher wie auch durch eine behutsame Umstellung des Vinifizierungsprozesses (niedrigere Temperaturen zu Beginn der Vergärung, die dadurch langsamer und schonender abläuft) diese Entwicklung hin zu mehr Komplexität, Frische und Finesse in trinkanimierenden Weinen in den letzten Jahren schmeckbar forciert. Bravo, Pierre: Du hast Dein Herz am rechten Fleck und ein sehr sensibles Gespür für die Wünsche und Sehnsüchte Deiner treuen Kunden.

Unsere ganz besondere Empfehlung! Oder um mit Paula Bosch, der Grande Dame der deutschen Sommelierszene zu sprechen: „Super Qualität zu besten Preisen aus dem Languedoc, ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis!“

„MESCLADÍS“ PIC SAINT-LOUP, ROSÉ 2020 (BIO)

Rosé aus einer der besten Cru-Lagen des Languedoc

FLA010720



„Mescladís“ Pic Saint Loup, rosé 2020

13% Vol.

13,06 €/l

9,80 €

FR-BIO-01

Im Allgemeinen zaubern einem die Weine von Pierre und Estelle Clavel schon beim Öffnen der Flasche ein Lächeln ins Gesicht. Das liegt ohne Zweifel zunächst am Korken, auf dem ein Smiley eingebrannt ist. Diese einfache Geste sorgt zumindest bei uns immer wieder spontan für gute Laune. Wenn man den „Mescladís“ dann ins Glas gießt, verstärkt sich diese nur noch, denn dieser Rosé duftet vom ersten Moment an nach Sommer und nach Süden. Pierre Clavel hat bei diesem Wein den Anspruch, einen der besten Rosés des Languedoc zu erzeugen, und so ist denn dieser Wein auch im Laufe seiner Geschichte immer besser geworden. Das liegt zum einen daran, dass die Frucht heute nur noch aus der Spitzenlage am Pic Saint-Loup stammt. Es ist eine Höhenlage in einer von nur sieben ausgewiesenen Cru-Appellationen des Languedoc. Pierres Weinberge werden zudem seit langer Zeit biologisch bewirtschaftet, und – ganz wichtig – er liest die Trauben speziell für den Rosé recht früh. Denn der „Mescladís“ ist weder „Beifang“ noch Ausschuss der Rotweinproduktion. Er wird im klassischen Beton-

cuve ausgebaut, der Hauptanteil des Weins ist dabei vom Syrah geprägt, dazu kommen noch ein Drittel Grenache und ein ganz kleiner Teil Mourvèdre.

Der lachsfarbene Rosé, der leicht ins Violette tendiert, duftet nach Himbeeren und Erdbeeren, weißen Pfirsichen und Blutorange, aber auch nach Garrigue und einem Hauch von Nelke. Am Gaumen liefert der „Mescladís“ Frische und Saftigkeit, aber auch eine wunderbare Präsenz und Dichte bei seidiger Eleganz und eine bemerkenswerten Mineralität. Dieser Wein hat alles, was einen anspruchsvollen Rosé heute ausmacht. Er ist ein wunderbarer Solist mit seidiger, präserter Säure und einer belebenden Frische, gleichzeitig aber liefert er die Substanz, um als seriöser Speisenbegleiter zu fungieren. Wenn wir hier ins Glas riechen und den Wein schmecken, dann denken wir an Artischocken und Fenchel mit Zitronen, an Rotbarben oder an Würste vom Grill und an Melonensalat mit Ziegenkäse.

Ab sofort und bis sicherlich 2026.

„ROSÉ À ROUGIR“ VDP DE L'HERAULT, ROSÉ 2020 (BIO)

Duftiger, fruchtiger und würziger Grenache-Rosé von Maître Pierre

FLA011320



„Rosé à Rougir“ VdP de l'Hérault, rosé 2020

13% Vol.

14,60 €/l

10,95 €

FR-BIO-01

Pierre und Estelle Clavel sind Urgesteine unseres Programms, und ihre Weine gehören seit anderthalb Jahrzehnten zu den beliebtesten unseres umfangreichen Katalogs. Die liebenswerten Winzer aus dem Languedoc sind nicht nur treue Freunde, sondern auch wahre Meister der südlichen Rebsorten. Sie erzeugen dort aus durchgängig biologisch zertifizierten Trauben köstliche und vor allem frische und duftige Weine,

die in Sachen Qualität und Preis-Genuss-Verhältnis ihresgleichen suchen. Einer unserer Lieblinge ist, wie könnte es auch anders sein, der „Rosé à Rougir“. Der Rosé aus 100 % Grenache ist schlicht ein kleines Meisterwerk, denn dieser Wein aus dem Hérault, dessen Namen man mit „ein Rosé zum Erröten“ übersetzen kann, ist so lebendig, so frisch, so klar und so einladend, wie es ein Rosé nur eben sein kann. Der „Rosé à Rougir“ duftet nach weißen Blüten und nach Blutorange, nach Himbeeren und Roten sowie Schwarzen Johannisbeeren, nach einem Hauch Garrigue, nach zerstoßenem Kalk und nach geriebenen Grapefruitschalen. Macht das nicht direkt Appetit auf den ersten Schluck? Und wie! Am Gaumen erwartet uns dann das pure Sommerglück! Der Rosé wirkt frisch und zugleich seidig weich, liefert eine helle rote und zitrische Frucht, vor allem aber auch eine wunderbare Würze, wie man sie so nur von der Grenache kennt, für die das Süßholz eine so wichtige aromatische Note ist. Der Wein bietet Kraft und Entspannung, Frucht und herbe Noten und ist damit ein idealer Solist und ein ebenso vielseitiger, ungemein köstlicher Speisenbegleiter.

Ab sofort und bis leicht 2024.



„LE MAS“ LANGUEDOC, ROUGE 2020 (BIO)

„Le Mas ist unsere Einstiegs-Cuvée“, sagt Pierre Clavel, „die Art von Wein, die man mit Freunden trinkt, während man für sie kocht.“

FLA010420



„Le Mas“ Languedoc, rouge 2020

14% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

FR-BIO-01

Es gibt Weine, die finden sich seit mehr als einem Jahrzehnt in unserem Programm, und sie sind so beliebt wie im ersten Jahr. Dazu gehört „Le Mas“ von Estelle und Pierre Clavel. Diese Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan, die rund sechs Monate lang im Beton-Cuve vergoren wird, macht einfach immer Lust und Laune. Es ist die Einstiegs-cuvée der Clavels, und was für eine! Für die Clavels ist es „die Art von Wein, die man mit Freunden trinkt, während man sie bekocht. Ein wunderbarer Durstlöcher.“ Der Wein ist „der perfekte Ersatz für Sekt oder Weißwein bei diejenigen, die Rotwein bevorzugen. Er passt hervorragend zu einer leichten Mahlzeit wie einem Salat aus Tomaten und Ziegenkäse, kleinem gefüllten Gemüse oder einfach zu einer traditionellen neapolitanischen Pizza.“ So weit Pierre Clavel, und wir können uns da nur anschließen.

Der Wein schmeckt kalt genauso wie bei Zimmertemperatur, im Weinglas ebenso wie im einfachen Wasserglas. Es ist der nonchalante Ausdruck eines typischen Languedoc-Weines voller Wärme, Frucht, Würze und Sinnlichkeit. Im Auftakt denkt man hier an eingelegte Kirschen, Brombeeren und ein wenig frische Hefe, an Garrigue und Waldboden. Trinkt man ihn, schmeichelt er dem Gaumen, hat aber trotzdem eine angenehme Griffigkeit und ein leichtes Tannin, Noten von dunkler Frucht und von ein wenig schwarzer Oliventapenade, von Trockenkräutern und einem Hauch dunklen Tabaks. Das macht glücklich – wir versprechen es!

Diesen Wein kann man schon jetzt und sicher bis 2026 genießen.

DER KLASSIKER



© Marc Ginot

© Marc Ginot
 Wer Pierre sagt, muss auch Estelle sagen: Seit 1994 sind die beiden unzertrennbar Gesichter der Domaine

Machen Sie sich selbst ein Bild von der handwerklichen Arbeit im Weinberg der liebevollen Familie Clavel. Scannen Sie dazu einfach diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone ein um zu folgendem Link zu gelangen:

<https://www.youtube.com/watch?v=CDDyoUJplso>



„LES GARRIGUES“ LANGUEDOC, ROUGE 2020 (BIO)

„Eine Referenz des Languedoc!“ – GUIDE HACHETTE

FLA010220		„Les Garrigues“ Languedoc, rouge 2020	14,5% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
-----------	---	---------------------------------------	------------	-----------	--------

FR-BIO-01

Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer aus dem Midi, „schenkt“ uns mit dem vibrierenden gleichwohl dichten, konzentrierten Jahrgang 2020 des „Les Garrigues“ einen wunderbaren Roten, der dem schon legendären Status dieses Weins mehr als gerecht wird.

Syrah, Mourvèdre und Grenache sind Bestandteile der noblen Cuvée, Pierre Clavels „Referenz des Languedoc“. Um die intensive und reife Frucht zu wahren, baut er den Wein im Schnitt etwas mehr als ein Jahr, meist 14 Monate, im neutralen Beton-cuve aus.

Das Ergebnis ist ein nicht zu dunkler, eher rubinroter Languedoc-Vertreter, der selbstredend den Duft der namensgebenden Garrigue verströmt. Man taucht hier in die Landschaft des Languedoc ein, warme Abendwinde, Kräuter und Zypresse bilden den Dreiklang. Die Cuvée duftet nach roten wie schwarzen Beeren, die am Gaumen von Wacholder, getrocknetem Lavendel und Pflaumensaft unterlegt werden und mit feinem, fast fleischigem Tannin auftritt. Der „Les Garrigues“

zeigt Kraft, ohne auch nur einen Moment lang spröde zu wirken und spiegelt eine gewisse Lässigkeit, das berühmte laissez faire der Clavel'schen Weine wider. Der Wein verfügt über eine geradezu intrinsische Vitalität, die für enormen Trinkfluss und Animation sorgt. Man kann sich am „Les Garrigues“ regelrecht laben, ihn natürlich ganz wunderbar zum Essen genießen (Lamm, gegrilltes Gemüse, pistou und andere mit üppig Kräutern angereicherte Gerichte sind die dankbarsten Kandidaten!). Die Saftigkeit der Kirschen und Johannisbeeren sorgen für dieses fröhliche Sehnen: Je mehr man von diesem Wein trinkt, desto häufiger möchte man sich nachschenken ...

Kurzum: ein Universaltalent zu einem Preis, der jedem Genießer ein Lächeln ins Gesicht zaubert. Eindeutiger Lieblingsalltagstropfen der Clavel-Fangemeinde, und das schon seit Jahrzehnten. Clavel eben!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2022 bis nach 2028.

DER CRU DU MIDI

„BONNE PIOCHE“ PIC SAINT-LOUP, ROUGE 2019 (BIO)

Pic Saint Loup gehört zu den schönsten und wildesten Terroirs des Midi.

Und der „Bonne Pioche“ ist einer seiner sinnlichsten Vertreter

FR-BIO-01

FLA010519	 „Bonne Pioche“ Pic Saint Loup, rouge 2019	14,5% Vol.	19,86 €/l	14,90 €
FLA010519M	„Bonne Pioche“ Pic Saint Loup, rouge 2019 MAG	14,5% Vol.	42,66 €/l	32,00 €

Als die Clavels im Jahr 2009 die Chance bekamen, in Saint-Jean-de-Cuculles inmitten eines Aleppo-Kiefernwaldes zwei Parzellen mit altem Syrah, Grenache und Carignan zu erwerben, schlugen sie direkt zu. Die Parzellen, oder sagen wir besser Weinberge – denn es handelt sich hier um 42 Hektar –, wurden von Beginn an biologisch bewirtschaftet und ergänzen sich hervorragend. Der eine Teil liegt in der Ebene, der andere an den Hängen. Ersterer besteht aus Ton und kleinen Kieselsteinen, letzterer aus Geröll und Kalksteinkolluvium. Der Ton wechselt zwischen brauner, roter und gelber Färbung, je nach Mineralgehalt. Sechs Personen arbeiten das ganze Jahr über täglich im Weinberg. Sie haben neue Hecken angelegt, die Bodenstruktur verbessert, indem dort den Winter über Senf, Erbsen und die Getreideart Triticale angebaut wird, um im Sommer einen schützenden Mulch zu bilden. Die Syrah-Reben lieben die drei verschiedenen Tonböden, die Pierre liebevoll blond, brünett und rot nennt. Der Brünette bietet kleine, dichte Trauben mit einem Hauch von schwarzen Früchten und großzügigen Tanninen. Der blonde Boden erzeugt in den Trauben den Duft von Lilien und Iris. Der rote Boden indes bezaubert mit köstlich würzigen, lockeren Beeren. Der Weinberg liegt übrigens am Pic Saint Loup, und der wurde 2016 zu einer von sieben Crus des Languedoc erhoben. 13 Jahren hat es gedauert, bis der Ruf der dortigen Winzer erhört wurde, dass das Terroir des Pic, rund 30 Kilometer nördlich von Montpellier in den Ausläufern der Cevennen gelegen, ein ganz besonderes sei. Beim „Bonne Pioche“ kann man es sehr gut schmecken. Der 2019er Jahrgang besteht im Wesentlichen aus den erwähnten Syrah-Trauben, die durch ein wenig Grenache und Mourvèdre ergänzt wurden. Ausgebaut wurde der von Hand gelesene und spontan vergorene Wein über 14 Monate hinweg in gebrauchten Holzfässern und Betoneiern. Die Cuvée schafft schon im Duft die perfekte Brücke zwischen warm reifen und kreblich kühlen Noten. Brombeerkonfitüre und dunkle Himbeeren treffen auf Garrigue, dunkle, fast flüssige Schokolade, ein wenig Hefe und Tinte, schwarze Oliven und einen Hauch Pfeffer. Dazu stoßen die erwähnten kühlen steinigen und kreblichen Nuancen. Am Gaumen bietet der „Bonne Pioche“ ein kleines Fest an sinnlichen und seidigen Eindrücken. Hier wirkt das Tannin kreblich, ja fast pudrig. Die dunkle Frucht ist reif und saftig, hat aber immer noch etwas Kerniges, was sehr gut mit den schwarzen Oliven, den provenzalischen Kräutern und der kühl mineralischen und energetischen Mineralität und Säure harmonisiert.

Die Clavels, die selbst für ihr Leben gerne kochen, empfehlen den Wein als wahren Gaumenschmeichler zu mediterranen Gerichten wie Kaninchen in Rosmarin, Ente mit Oliven oder gegrilltem Thunfischbauch, aber ebenso auch zu Pfeffersteak, Kaninchen mit Pflaumen und – Rheinländer aufgepasst – zu Blutwurst mit Äpfeln. „Bonne Pioche“ heißt übersetzt übrigens so viel wie „eine gute Wahl“. Der können wir nur zustimmen.

Diesen Wein kann man schon jetzt und sicher bis 2029 genießen.



© Marc Ginot

„COPA SANTA“ LANGUEDOC, ROUGE 2018 (BIO)

Clavels Kultwein: „Copa Santa“ – seit mehr als einem Vierteljahrhundert einer der großen Crus des Languedoc!

FR-BIO-01

FLA010318		„Copa Santa“ Languedoc, rouge 2018	14,5% Vol.	23,86 €/l	17,90 €
FLA010318M		„Copa Santa“ Languedoc, rouge 2018 MAGNUM	14,5% Vol.	23,93 €/l	35,90 €



Jedes Jahr aufs Neue warten wir gespannt auf Pierre Clavels „Copa Santa“. Das ging uns auch jetzt im Jahr 2021 nicht anders mit dem 2018er Jahrgang. Schließlich ist dieser Wein nicht nur bei Ihnen, verehrte Kunden, längst Kult, sondern auch bei uns. Diese Cuvée aus rund 82 % Syrah und 18 % Grenache, ausgebaut in Fudern und gebrauchten 300-Liter-Fässern, ist längst einer der bekanntesten Crus des Languedoc und seit mehr als einem Vierteljahrhundert eine echte Bank. Und wenn man in den frisch ausgelieferten 2018er hineinriecht, dann weiß man, dass das auch diesmal so bleiben wird. Was für eine wunderbare Verführung ist dieser Wein! Vor allem der Syrah drückt dem „Copa Santa“ seinen Stempel mit Noten von Veilchen und Salmiak, schwarzer Oliventapenade und dunkler trockener Erde, mit Garrigue und ein wenig abgehangenem Fleisch, schwarzen Kirschen und Zwetschgen auf, zu

denen die Grenache ein wenig Lakritze und eine Note von dunklen Himbeeren beisteuert. Am Gaumen dann offenbart der Wein diese für jungen Syrah so typisch kroidigen und zutiefst dunklen Noten von Teer und fester schwarzer Schokolade, schwarzen Beeren und Kirschen, Kräutern und Holunderbeeren. Der „Copa Santa“ ist gleichzeitig fest gewirkt und doch auch üppig und reif, sinnlich und seidig mit einer warmen Frucht und einer zugleich fast kühlen Strenge, hervorgerufen durch eine feine Säure und eine tiefe Mineralität. Diesem Wein kann man sich in seiner herben Schönheit, in seiner dunklen Tiefe und seidigen Eleganz kaum entziehen. Und zum Glück muss man es auch gar nicht ...

Ein Wein, den man momentan noch dekantieren sollte und der sich zwischen 2024 und 2030 in bester Verfassung zeigen wird.

„DES CLOUS“ PIC SAINT-LOUP, ROUGE 2017 (BIO)

Pierre Clavels „Weltklassewein“ ist zurück!

FLA011217



„Des Clous“ Pic Saint Loup, rouge 2017

15,5% Vol.

60,00 €/l

45,00 €

FR-BIO-01

Pic Saint-Loup ist eine der jüngsten AOPs Frankreichs. Erst 2016 wurden die einzelnen Subregionen der Coteaux du Languedoc einzeln ausgewiesen, um den Unterschieden in der Hügellandschaft Rechnung zu tragen. Benannt ist sie nach dem Pic Saint-Loup selbst, dem Hausberg MontPELLIERs, der sich am Rande des massif central als fast rechtwinkliges Dreieck über die Landschaft erhebt. Die Weinberge hier sind enorm kalkhaltig und bringen ausdrucksstarke Weine hervor. Genau die richtigen Bedingungen für einen terroirbesessenen Winzer wie Pierre Clavel. Die Qualität seiner Weine und besonders auch ihr ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis sorgen schon lange für Begeisterung und haben die Domaine längst zu einer der ersten Adressen im Languedoc gemacht. Denn schon bevor sie wieder modern wurden, hat Pierre Clavel alte Handwerkmethoden wie etwa die Gärung im Betonfass wiederbelebt und seine Weinberge auf biologischen Landbau umgestellt. Am Pic Saint-Loup vinifiziert er mit dem „Des Clous“ eine ganz besondere Cuvée aus Syrah und Grenache, die nur in Jahrgängen produziert wird, in denen alles passt und die Trauben die perfekte Reife erreichen. 2016 war so ein Jahrgang (davor 2001, 2003, 2005 und 2014), den Wein bezeichnete VINUM als „Weltklasse“ – auch aus 2017 gibt es wieder einen „Des Clous“ und der ist ebenso fabelhaft!

Der 2017er „Des Clous“ Pic Saint-Loup von Domaine Clavel liegt dunkelpurpurn im Glas, und auch im Duft

wirkt er unglaublich dicht und füllig. Dunkle Beerennoten tun sich zuerst hervor: Kirsche, Brombeere, dann kühler Cassis. Aber sofort schwingt auch etwas Würziges mit: Kräuter – Rosmarin, Thymian. Danach dunkel und erdig Kakao! Am Gaumen wirkt der „Des Clous“ dann gar nicht so schwer, wie die üppige Aromenstruktur des Bouquets erwarten lässt. Hier ist nichts marmeladig oder likörig. Die Beerenfrüchte schmecken saftig, süffig und rund und begleiten die mächtige Tanninstruktur. Hier verbinden sich samtig und dicht verwoben würzige Kräuternoten mit dunkler Schokolade. Diese reiche, aber dennoch elegante Kombination trägt ewig lang. Im Abgang entwickelt sich der Wein noch weiter, eine feine Anisnote tritt hinzu und eine ganz leichte pfeffrige Schärfe.

Weltklasse trifft es sicherlich ganz gut, wenn man Pierre Clavels limitierte Cuvée vom Pic Saint-Loup beschreiben möchte. Er hätte auch durchaus Attribute verdient, die die irdische Sphäre verlassen. Doch jenseits des Selbertrinkens bleiben Worte hier unergiebig. Die noch anzufügenden praktischen Erwägungen sind: Der „Des Clous“ wird lange Spaß machen und sich über die Jahre spannend entwickeln. Er verdient es vor dem Genuss zu atmen und ist die unbedingt richtige Wahl als unvergesslicher Wein zu einem unvergesslichen Abend.

Ab sofort bis sicherlich 2030+.



DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE

GIGONDAS

*Der Keller ist sein
Zuhause: Thierry
Faravel unterstützt
seit 1989 seinen
Bruder Gilles*



**„MAN MUSS DIE
WEINBERGE DER
FARAVELS GESEHEN
HABEN. EIN ATEM
RAUBENDES
TERROIR.“**

MEININGERS WEINWELT
(OKT./NOV. 2021)

© Marc Ginot

Die Weine der Domaine La Bouïssière – Traumqualitäten aus den höchstgelegenen Parzellen in Gigondas – gehören zu den bemerkenswertesten Weinen, die man an der südlichen Rhône finden kann, Mineralität und kühle Frische gehen hier Hand in Hand mit Eleganz, großer innerer Dichte und Konzentration.

Eine provokante These: Der beste Châteauneuf-du-Pape für kleines Geld ist ein ... – Gigondas! Der malerische Ort Gigondas an den Hängen der wildromantischen Dentelles de Montmirail besitzt annähernd identisch grandiose Terroirs wie Châteauneuf-du-Pape. Daher kommen von hier mit die besten Weine der südlichen Rhône, von Parker konsequenterweise auch schon mit der Traumwertung von 100 Punkten ausgezeichnet. Dennoch sind die Preise dieser Weltklasseweine immer noch deutlich niedriger als die der berühmten Luxus-Cuvées aus Châteauneuf. Liebhaber der grandiosen Weine der weltbekannten Güter Santa Duc und Saint Cosme wissen, wovon wir hier reden. Gigondas verhält sich zu Châteauneuf wie Barbaresco zu Barolo.

Erklären lässt sich das recht anschaulich mit einem Bild aus der Modebranche: Die Haute Couture der großen Häuser mit den bekannten Namen, ja selbst ihre in Lizenz produzierten Modelle von der Stange kosten (natürlich) von Haus aus mehr, als die von weniger bekannten bis unbekanntem Produzenten. Aura und Prestige (der bloße Schein) dieser Marken (und nicht eben nur die vermeintliche Genialität der Entwürfe) scheinen hohe Preise zu rechtfertigen. Wer für kleine(re)s Geld Vergleichbares sucht, muss jenseits dieser Schwergewichte suchen. Und wird dort fündig!

Nun verhält es sich in Sachen Wein durchaus ein wenig anders als mit der Mode. Denn die Mode hat häufig wenig oder gar nichts mit der eigentlichen Qualität zu tun, dafür umso mehr mit besagtem Schein. Aber wer will schon beim Wein etwa nur für Prestige bezahlen, wenn es doch „hinter“ dem Etikett vor allem um Qualität geht, einen Wein, der auf ganzer Linie überzeugen soll? Die Wahrheit liegt immer im Glas! Daher sollte sie dringend entsprechend schön abgefüllt worden sein.

Qualitativ auf gleich herausragendem Spitzenniveau mit den feinsten Châteauneufs bewegen sich seit vielen Jahren die in nur kleinen Mengen produzierten Nobelgewächse der Domaine La Bouïssière, unserer gefühlt uralten, gar nicht so stillen Liebe: fantastische Qualitäten zu fast schon absurd niedrigen Preisen!

Die von Thierry und Gilles Faravel auf gerade einmal neun Hektar, die hier tatsächlich „schon immer“ nachhaltigem Anbau bewirtschaftet werden in handwerklicher Arbeit vinifizierten Tropfen – puristische, herrlich klassische Gigondas-Weine – dürften in Deutschland außerhalb unseres Kundenkreises noch ein ziemlicher Geheimtipp sein. Die beiden Faravels sind stilistisch echte Traditionalisten, die das Kommen und Gehen dieser und jener Moden ganz offensichtlich vollkommen gleichgültig war und ist. Ihre Weine sind schon immer konzentriert gewesen, doch nie sind sie der Lebendigkeit, Energie und Frische der Frucht verlustig gegangen.

Die kargen, mit sehr vielen Steinen übersäten Weinberge liegen zwar am Fuße der malerischen Dentelles de Montmirail, aber dennoch vergleichsweise hoch (sozusagen auf „Adlerhorstniveau“) und verfügen daher über ein spezielles Mikroklima, das mit seinen kühlen, ja kalten Nächten (auch während der Ernteperiode) für ungewöhnliche Komplexität und Frische im fertigen Wein sorgt. Was diese durchaus hedonistischen, vergleichsweise voluminösen Tropfen ihrer Dichte und Konzentration zum Trotz, wesentlich mineralischer, frischer und balancierter als die meisten anderen aus der Ebene des Rhônetales macht. Für die beiden Gigondas-Weine greifen die Faravels in „reifere“, das heißt wärmeren, üppigeren Jahrgängen auf grappes entières zurück, das heißt dass Trauben samt Rappen vergoren werden, um die gewünschte Frische und Struktur herauszukitzeln. Der „einfache“ Gigondas (ehemals „Tradition“) und der „La Font de Tonin“ werden von Fans ihres individuellen Charakters wegen hoch geschätzt und brauchen, im Unterschied zu den ungemein köstlichen Basiscuvées mit ihren „Kuscheltanninen“, immer etwas Zeit, bis sie sich in ihrer ganzen Schönheit entfalten.

Ein Glück für alle Weinliebhaber, die hier Traumweine zu einem deutlich niedrigeren Preis, als man für vergleichbare Spitzenqualitäten berühmter Châteauneuf-du-Pape-Erzeuger bezahlen müsste, erwerben können. Liebe Kunden: Die Weine von Thierry und Gilles Faravels Domaine La Bouïssière sind echte Klassiker unseres Programms und einfach Tropfen zum Träumen. Ein weiterer Kandidat unser nicht abreißen wollenden Serie „persönliche Lieblingsweine“ und unsere Meinung nach schlicht ein Muss für alle Rhône-Fans!

„LES AMIS DE LA BOUÏSSIÈRE“ VIN DE FRANCE, ROUGE 2020

Ein wunderbar freund(schaft)licher „vin de soif“ von der südlichen Rhône? Et voilà!

FRS150120

Les Amis de la Bouïssière, rouge 2020

14,5% Vol.

12,00 €/l

9,00 €

SÜFFIG & CHARMANT!

Manche Weine sind einfach himmlisch, auch oder gerade wenn sie im Grunde recht einfach gestrickt und geradezu unkompliziert sind. Der „Les Amis de la Bouïssière“ gehört zu diesen Tropfen, denn „einfach“ heißt hier weder „langweilig“ noch „simpel“. Den Brüdern Faravel ist mit dem „Les Amis de la Bouïssière“ ein Tafelwein gelungen, den man sofort (dauernd) mit – wie der Name schon sagt – Freunden oder auch der Familie trinken möchte, der zum Vesper passt, in den man nichts hineingeheimnissen muss: ein vin de soif, ein vin de copains. Gleichzeitig aber behielten die beiden ihre hohen Standard der Weinbereitung bei, der „Les Amis“ wurde ebenso sorgfältig und respektvoll verarbeitet wie alle anderen Weine der Domaine auch. Und das schmeckt man! Das Besondere ist hier, dass Gilles und Thierry neben Syrah und Grenache – sehr wenig in der überwiegend Grenache anbauenden Domaine – auch etwas Merlot genutzt haben, der von weniger anspruchsvollen Flächen stammt. Merlot mag in dieser Gegend ein Exot sein, aber einer, der sich in den richtigen Händen und an den richtigen Standorten erstaunlich gut präsentiert. Wie bei allen anderen Weinen auch, wurden die Trauben per Hand gelesen

(90 % davon entrappt) und kühl vorvergoren, dann für mehrere Tage vergoren und schließlich vollständig in Zement auf der Feinhefe ausgebaut, dabei nie umpumpt, nie geschönt oder filtriert. Bei Abfüllung dann eine minimale Schwefelgabe – c'est ça!

Im Glas dann ein angenehm fleischiger Wein mit dunkler Beerendaromatik und mehr als nur einem kleinen Körbchen Zwetschgen, dazu ein Hauch von Teer, den florale Noten (Veilchen) und etwas Blutorangenschale fein abfedern. Am Gaumen legt der „Les Amis de la Bouïssière“ druckvoll nach, die dunkle, saftig-knackige Frucht wird manifest, geht ganz in einer kraftvoll fleischigen Struktur auf, die dem Wein in jedem Moment entsprechend Textur, Profil und Charakter verleiht. Wie gesagt, „einfach“ heißt hier „einfach bemerkenswert frisch“ und über die Maßen charmant! Ein im besten Sinne gefälliger, enorm „trinkiger“ Wein zu dem man sich kaum etwas sehnlicher wünscht als eine großzügig bestückte *assiette de charcuterie* – und umgekehrt!

Zu genießen ab sofort bis ca. 2024.



CÔTES DU RHÔNE, ROUGE 2019

La Bouïssière und Côtes du Rhône: perfektes Doppel auf Cru-Niveau!

FRS150519	Côtes du Rhône, rouge 2019	14,5% Vol.	16,00 €/l	12,00 €
-----------	----------------------------	------------	-----------	---------

Was Gilles und Thierry Faravel mit ihrem Côtes du Rhône mit geradezu traumwandlerischer Sicherheit Jahr für Jahr abliefern, begeistert uns einfach immer wieder! Für diesen Wein kommen etwas jüngere Reben, vor allem aus den Beaufort-de-Venise (eine Appellation, deren Gebiet sich die Gemeinden Beaufort-de-Venise, Lafare, Le Roque-Alric und Suzette aufteilen) zum Einsatz, die ihn zu einen äußerst saftigen, süffigen, fruchtbetonten, würzigen und charmanten Tropfen machen, dem man sich kaum entziehen kann und will. Der Ort Beaufort-de-Venise liegt nur eine Viertelstunde von Gigondas, der Heimat von Gilles und Thierry Faravel entfernt. Man fährt um die Dentelles de Montmirail, dem prägenden Höhenzug der Gegend, von Nordwesten nach Südosten. Die Gegend ist wild und urwüchsig schön, die Reben deutlich südlicher exponiert. Entsprechend „besitzen die Weine immer etwas, was ich auch in der Landschaft wiederfinde: Etwas Überschwängliches und Fröhliches“, sagt Thierry. In den Weinen aus Beaufort-de-Venise sind die Aromen immer etwas mediterraner, die Tannine noch seidiger, sie wirken noch sonniger und wärmer als die Weine aus Vacqueyras oder Gigondas. Für den Faravel’schen Côtes du Rhône sind diese Umstände ideal, denn er soll ja mit diesen

Eigenschaften prunken: viel Frucht, Würze, seidige Tannine. Bei den Faravels werden die Trauben – hier sind es fast ausschließlich Grenache und etwa 10% Syrah – von Hand gelesen und weitestgehend entrappt, dann ein paar Tage lang kühl vorvergoren und anschließend im Zementtank gereift. Auf der Domaine geschieht alles per Schwerkraft, nichts wird geschönt oder filtriert und zudem wird nur minimal geschwefelt. So ergeben sich wunderbar duftige Aromen von schwarzen und roten Früchten, von reifen Zwetschgen und Himbeeren (wunderbar frisch bis fast Kompott), zudem reife Waldbeeren zusammen mit Garrigue und Wildkräutern, etwas Zimt und Süßholz, Yogi-Tee und Anis. Am Gaumen dann wird es seidig und charmant mit einer überaus feinen Textur, die den Gaumen umschmeichelt und den Weg ebnet für konzentriert reife Früchte, für eine seidige, aber lebendige Säure und viel Süßholz und Backgewürze. Dieser „Côtes du Rhône“ ist ein wunderbarer Solist und ein noch besserer Begleiter zu Charcuterie und südfranzösischen Gerichten.

Zu genießen ist der Wein ab sofort. Den Höhepunkt erreicht der Wein ca. 2022 bis mindestens 2025.

LA BOUÏSSIÈRE, MEDITERRAN!



BEAUMES-DE-VENISE, ROUGE 2019

*Mediterran anmutende Cuvée aus den Beaumes-de-Venise
– dem sonnendurchflutetsten Terroir der Faravels*

FRS150619

Beaume de Venise, rouge 2019

15% Vol.

19,86 €/l

14,90 €

Beaumes-de-Venise ist ein reizvoller Ort. Er liegt nur eine Viertelstunde von Gigondas entfernt, der Heimat von Gilles und Thierry Faravel. Man fährt um die Dentelles de Montmirail, den prägenden Höhenzug der Gegend, von Nordwesten nach Südosten. Die Landschaft um Beaumes-de-Venise ist von wilder, urwüchsiger Schönheit, steinige, klippenähnliche Furchen („De La Salle“) durchbohren hier den großen Felsen „Saint-Christophe“, an dessen Fuße Weinbergterrassen liegen, die sich an die Umrisslinie des Felsens anschmiegen. Diese Terrassen bilden fast einen Kreis um den Ort, ein Umstand, der die Weinberge vor Mistralwinden weitgehend schützt, während der Fels die Hitze des Tages absorbiert und sie nachts wieder abgibt. Und an Hitze mangelt es Beaumes-de-Venise nun wahrlich nicht. Die Gemeinde ist für ihren „Vin Doux Naturel“ aus Muscat-Trauben deutlich bekannter als für ihre Rotweine. „Doch diese besitzen immer etwas, was ich auch in der Landschaft wiederfinde: etwas Überschwängliches und Fröhliches“, sagt Thierry. In Beaumes-de-Venise sind die Aromen der Grenache immer etwas mediterraner, die Tannine noch seidiger, der Wein noch „sonniger“ als in Vacqueyras oder Gigondas. Die Faravels haben den Weinberg 1985 gepachtet, als Gilles zu seinem Vater ins Weingut stieß.

Insgesamt nutzen sie drei Parzellen, eine sehr sonnige und zwei auf der gegenüberliegenden Seite des Vallée de Fenouillet an einem etwas kühleren, bewaldeten Hang mit orangerotem eisenhaltigen Ton aus dem Trias. Das bringt eine gewisse Spannung und Sehnigkeit in die Cuvée, die aus rund $\frac{3}{4}$ Grenache und $\frac{1}{4}$ Syrah vinifiziert wird. Die Grenache-Reben sind im Durchschnitt 52 Jahre, der Syrah 34 Jahre alt. Gelesen wird von Hand, die Trauben werden vollständig entrappt und angequetscht. Dann findet eine langsame Gärung über rund vier Wochen statt. Es wird nicht geschönt und nicht filtriert, der Wein nicht abgestochen, sondern wird auf der Feinhefe – hälftig in alten Fudern und im Beton-cuve – ausgebaut. Auch wird bei der Füllung niemals umgepumpt, sondern ausschließlich mit Schwerkraft gearbeitet, die Schwefelzugabe beschränkt sich auf ein Minimum.

So entsteht hier ein Beaumes-de-Venise, der mit dem ganzen Charme, den Weine der südlichen Rhône in sich tragen können, prunken kann. Ein leuchtend „sonniger“ Wein, der die Wärme (oder besser: die Idee der Wärme) süßer reifer Früchte in sich trägt und ein Gefühl von Samt und Seide am Gaumen zaubert. Im Duft erinnert er (leise Veilchen- und Briochenoten bezeugen seine Jugendlichkeit) an ein nicht eingekochtes (!) Fruchtmus aus dunklen Beeren (schwarze Johannisbeeren, Blaubeeren und Brombeeren), in das man ganze, leicht angequetschte Waldhimbeeren und -erdbeeren nebst schwarzen und säuerliche Kirschen untergehoben, dann mit einer Spur Sternanis, Zimt und gemahlenem Koriander gewürzt hat. Am Gaumen verbinden sich das ungemein charmante Tannin und die reife, nun gar nicht mehr ganz so warme, weil nun auch zart-säuerliche Frucht mit etwas Süßholz, einer Spur kandierter Orangenschale und von Lakritze und floralen Noten (ein Hauch von Nektar). Das Eisen im Boden des Weinbergs fördert die eingangs erwähnte Spannung, scheint in der mineralischen Ader des Weins gespiegelt zu sein und sorgt für dessen Lebendigkeit. Beaumes-de-Venise (das „Beaumes“ hat, trotz der geradezu „balsamischen“ Frucht im Wein etymologisch nichts mit irgendwelchen „Balmen“ zu tun, sondern bedeutet soviel wie „Grotte“ bzw. „Grotten“) – besonders gelungener Ausdruck eines besonderen Terroirs und des hinreißenden, genuin südlichen Charmes der Rebsorte Grenache. Ein vin gourmand vom Allerfeinsten!

Ab sofort (und auch leicht gekühlt) ein Genuss.

Bis leicht 2027+.



VACQUEYRAS, ROUGE 2019

Wunderbar komplexer, dabei sinnlicher und hocheleganter Vacqueyras von La Bouïssière

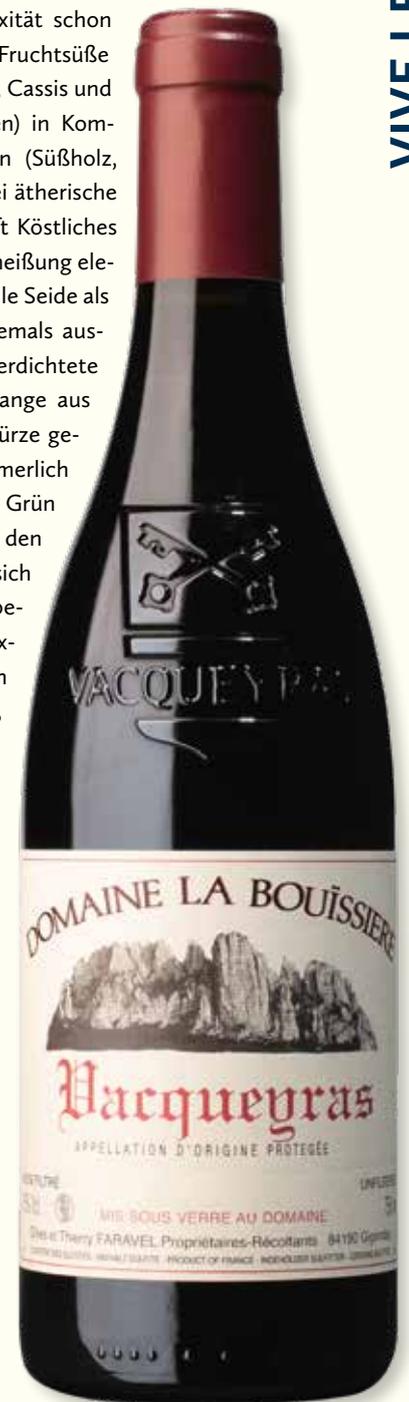
FRS150419	Vacqueyras, rouge 2019	15% Vol.	25,20 €/l	18,90 €
-----------	------------------------	----------	-----------	---------

Auf dem Weg von Gigondas rund um die Dentelles de Montmirail – jenem Höhenzug, der auch auf den Etiketten der Domaine abgebildet ist – gelangt man nach Vacqueyras. Zusammen mit Gigondas gehört der Ort zu den bedeutendsten village-Crus – nach dem ungleich berühmteren Châteauneuf-du-Pape. Doch obwohl der Weinberg der Faravels nur „einen Krähenflug weit“ entfernt liegt (so Thierry Faravel), ist das Terroir ein völlig anderes. In Vacqueyras bestehen die Terrassen der Weinberge aus Schwemmland, das der Fluss Ouvèze, aber auch urzeitliche Gletscher vor langer Zeit hinterlassen haben. Die Parzellen, die Gilles und Thierry dort bewirtschaften, stammen von Gilles' Ehefrau, die sie vor 20 Jahren von ihrem Vater geerbt hat. Die Hänge von Vacqueyras sind sanfter als die von Gigondas, die Weinberge weniger stark parzelliert, daher auch entsprechend größer. Außerdem sind sie stärker der Mittagssonne ausgesetzt, was den Weinen einen wärmeren Charakter verleiht. Neben dem Schwemmlandmaterial finden sich Sand und Lehm sowie in den oberen Bereichen auch die für die Südrhône und vor allem für Châteauneuf-du-Pape bekannten „galets roulés“, jene großen runden Quarzkiesel. Die Reben stehen in zwei Weinbergen, die Gilles biologisch-organisch (bisher noch ohne Zertifizierung) bewirtschaftet. Trotzdem schwört er Stein und Bein, dass er dort außer Schwefel, ein wenig Kupfer und einigen biodynamischen Präparaten nichts einbringt – was man ihnen (ganz ohne Schwur) auch sofort ansieht. Die Weine aus dem Weinberg „La Ponche“ sind immer etwas reifer, dichter und wärmer, da die Böden hier reich an Lehm sind. Im Gegensatz dazu zeigt sich der höher gelegene Weinberg „Bel Air“ finessenreicher, die Grenache ist heller, erdbeeriger und mediterraner, der Syrah duftiger und präziser. Für Thierry ist der Vacqueyras des Hauses ein rustikaler, erdiger und ehrlicher Wein, der gezähmt werden will, ja gezähmt werden muss (und sei es nur durch Zeit), um ihm all seine Finesse und Eleganz zu entlocken. Um das Terroir so perfekt, so folgerichtig (weil eben „wahrhaftig“) wie möglich abzubilden, nutzt Thierry rund ein Drittel Grenache von im Schnitt 59-jährigen Rebstöcken sowie gut 50% Syrah (16 Jahre alt) und etwas Mourvèdre (27 Jahre alt). Damit unterscheidet sich diese Cuvée von den Gigondas, weil Süße und Tiefe, Volumen und Dichte der Vacqueyras-Grenache von noch mehr strukturierenden Elementen „kontrapunktisch komplettiert“ werden. Das macht Thierry mittlerweile in Perfektion. Der Wein wirkt – wie schon im Vorjahr – beeindruckend harmonisch. Die Trauben wurden von Hand gelesen sowie sortiert, und es folgte eine kühle Vorvergärung bei 13 °C. Thierry verwendet hier häufig

Ganztrauben. Er lässt den Wein mit 30 Tagen recht lange vergären, setzt dabei aber nicht auf übermäßige Extraktion. Nach der Gärung reifen die Weine in cuves, demi-muids (zu knapp drei Vierteln aus Viertel bis Zehntbelegung) und Barriques (zu etwa einem Viertel aus Viertelbelegung). Die Weine reifen dann auf der Feinhefe und werden nicht abgestochen, um ein Maximum an CO₂ zu bewahren, was die spätere Schwefelzugabe äußerst niedrig hält. Auch sonst wird nicht gepumpt, sondern nur per Schwerkraft bewegt, nicht geschönt und nicht filtriert.

Das Ergebnis ist ein bei aller Komplexität schon jetzt überaus nahbarer Wein, dessen Fruchtsüße und -reife (Walderdbeeren, Himbeeren, Cassis und ein kleiner Anteil roter Johannisbeeren) in Kombination mit herrlich würzigen Noten (Süßholz, weißer Pfeffer, fast erdig-harzige, dabei ätherische Garrigue) und einem Hauch Blütenduft Köstliches verheißen. Am Gaumen wird diese Verheißung elegant in die Realität überführt, mehr kühle Seide als schwerer Samt, beherzt zwar, aber niemals ausladend üppig. Den Anfang macht die verdichtete Frucht der Grenache (wieder die Melange aus Beeren), die zunehmend an dunkler Würze gewinnt (wieder Süßholz, wieder die sommerlich sonnenbeschiedene Garrigue – vom Grün der Pflanze bis hin zum Holz, bis hin zu den warmen, rauen Steinen), dann macht sich eine feine, präsente, dabei reife Säure bemerkbar, die dem Wein Spannung, Textur und Richtung, einen gewissen spin verleiht, der von den animierend festen, noch prägenden Tanninen in seinem Lauf noch etwas gebremst wird („ein Wein der gezähmt werden muss“ ...!). Und doch ist dieser Vacqueyras schon dermaßen sinnlich, dermaßen elegant – Thierry Faravel hat seine Weine im Laufe der letzten Jahre immer feiner und feiner werden lassen ohne den bodenständigen Charakter der Region stilistisch zu camouffieren –, dass man sich nur allzu gerne der extrem angenehmen Aufgabe der Domestizierung hingibt. Vive le Vacqueyras!

Ab sofort und mit Gusto ein großer Genuss, ab etwa 2024 auf seinem Höhepunkt, dann bis sicherlich 2030+.



VIVE LE VACQUEYRAS!

GIGONDAS, ROUGE 2019

Fantastisches von den frères Faravel: Großartiger Gigondas zu einem noch großartigeren Gegenwert! Très fantastique: Faravel!

FRS150219

Gigondas Tradition, rouge 2019

15% Vol.

26,60 €/l

19,95 €

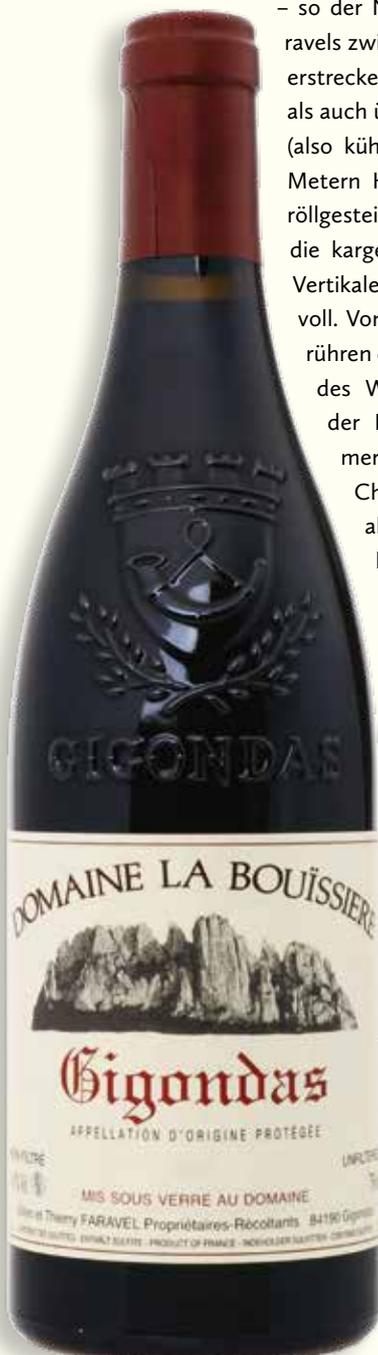
Fragt man nach den besten Weinen aus dem Gigondas, werden echte Kenner der Region die Namen La Bouïssière, Santa Duc und Saint Cosme in einem Atemzug nennen, zumal erstere Domaine und ihre Eigner, Gilles und Thierry Faravel tief in und mit dieser Appellation verwurzelt sind, ebenso die vielen alten Reben, die sie an den Hängen jenes großen Tals besitzen, in dem alles seinen Anfang nahm. Das Tal wird auf der Südostseite von den Dentelles de Montmirail begrenzt und auf der anderen Seite vom Col du Cayron flankiert. Die Weinberge der „Grande Bouïssière“

– so der Name der ersten Parzelle, die die Faravels zwischen 1963 und 1966 gepflanzt haben, erstrecken sich sowohl über einen großen Hang als auch über nach Nordwesten ausgerichteten (also kühlen) Terrassen auf rund 300 bis 500 Metern Höhe, deren Böden aus Quartär-Geröllgestein bestehen. Die Aussicht von hier auf die karge, raue und steinige, oft von steilen Vertikalen geprägte Landschaft ist eindrucksvoll. Von Ende Dezember bis Ende Januar berühren die Sonnenstrahlen die felsigen Hänge des Weinbergs kaum. Tatsächlich könnte der Klimawandel auf Dauer das Augenmerk vom immer noch viel berühmteren Châteauneuf-du-Pape hin zu Gigondas als dem Premier Cru der Region nachhaltig beeinflussen. Die hiesigen Weine sind mittlerweile tendenziell frischer, kühler als ihre „papistischen Pendants“ und dabei sehr lang und sehr geschmeidig. Sie bieten ein bemerkenswert wohlproportioniertes Gerüst aus feingewirkten Tanninen und einer tiefgründigen Mineralität. „Wenn ich diese Weine trinke, fühle ich immer eine noble Strenge. Die Finesse wird durch den Duft der wilden Garrigue verstärkt, den die Blüte der Trauben auf geheimnisvolle Weise einzufangen und aus der Luft aufzunehmen scheint“, erklärt Thierry, der die Weine vinifiziert, während sein Bruder Gilles den Außenbetrieb leitet. „Eine Zeitlang hatte ich das Gefühl, gegen die raue Landschaft der Dentelles ankämpfen zu müssen“, meint Gilles, „nach und nach, im Laufe der Jahre habe ich gelernt, auf das Land zu hören.

Heute sehe ich diese imposanten Klippen, die man ja auch auf unseren Etiketten findet, als Partner.“ Dort, im Schatten dieser klippenähnlichen Felsformationen reifen für diesen Wein rund $\frac{3}{4}$ Grenache und $\frac{1}{4}$ Syrah, der fast ausschließlich aus entrappten Trauben vergoren wird. Das Alter der Reben beträgt 55 Jahre. Die Trauben wurden von Hand gelesen und sortiert, kühl vorvergoren und dann langsam über einen Monat lang vergoren. Eine Partie wurde im Beton-cuve, die andere in Fudern in Zweit- bis Fünftbelegung ausgebaut. Den Brüdern ist wichtig, dass alles auf der Feinhefe liegt, um den CO₂-Gehalt möglichst hoch zu halten, damit später nur minimal geschwefelt werden muss. Abgestochen wird hier gar nicht und auch das Umpumpen entfällt – hier wird ausschließlich mit Schwerkraft gearbeitet. Die Weine werden wie gewohnt ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

Das Ergebnis: Auch 2019 ein spürbar südlicher Cru voller Anmut und Schönheit, für den unserer Meinung nach Jeb Dunnucks letztjährige Einschätzung („ein Juwel“) weiterhin gültig ist. La Bouïssières Gigondas duftet nach Graphit, frischem Teesatz (Earl Grey) und floralen Noten (Veilchen und etwas Heckenrose), ferner nach süßer und reifer Beerenfrucht mit einem kühlen, fast „bläulich“ anmutendem Kern. Dieser verströmt sich gen weißen Pfeffer, Leder und fast Pinienholz, auch ein Streifen vegetabile, kräutersatte Garrigue über der Blüten schweben. Am Gaumen dann präsentiert sich die Cuvée elegant sowie sinnlich und gleichzeitig transparent und klar. Anfänglich, dabei recht subtil und in der Gesamterscheinung fast schon hintergründig Süßholz, davor würzige Tabaknoten, ein Hauch frisch gemahlene, sehr hell geröstete Kaffeebohnen, warmes Erdreich und die allgegenwärtige, magisch-würzige Garrigue. Dann erst offenbart dieser Gigondas seine dunkle, saftige Frucht (reife Himbeeren bis fast schon Brombeeren, später dann Walderdbeeren und Grenache-bedingte Agrumen nebst ihrer charakteristischen feinen, klaren Säure), einen präzisen grip und eine ebenso bemerkenswerte wie dunkle Kühle, unter deren Oberfläche sich eine tatsächlich tiefgründige Mineralität geradezu auftut. Bewegend und lebendig. Domaine La Bouïssières kraftvoller, komplexer und eleganter Gigondas gehört sicherlich zu den Referenzen dieser Appellation – ein Klassiker par excellence!

Schon jetzt ein Genuss, noch besser vermutlich in 2–3 Jahren. Auf seinem Höhepunkt ab etwa 2025, und bis mindestens 2032+.



„LA FONT DE TONIN“ GIGONDAS, ROUGE 2019

Herrlich klassisch anmutender, berückend eleganter Einzellagen-Gigondas!

FRS150319	Gigondas Font de Tonin, rouge 2019	15% Vol.	44,00 €/l	33,00 €
-----------	------------------------------------	----------	-----------	---------

KLASSIKER, ANBETUNGSWÜRDIG!

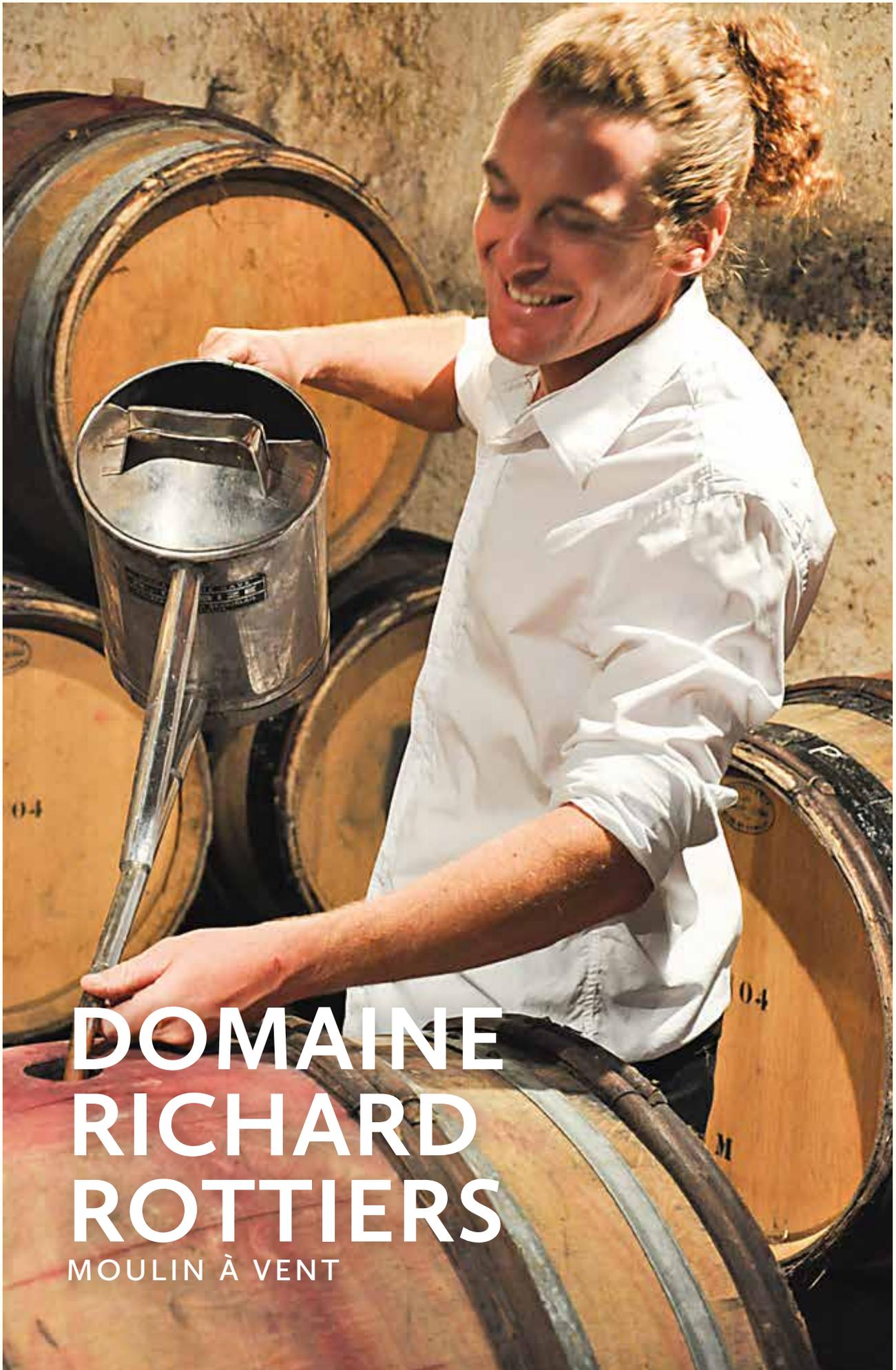
La Font de Tonin ist ein kleiner Weinberg oberhalb von Gigondas. Er ist die ganze Zierde der Domaine, und man kann ihn sicher als den Primus inter Pares unter den besten Weinbergen des Ortes bezeichnen. Gerade jetzt, wo die Jahre im Mittel deutlich wärmer sind, liegt er auf einer Höhe von bis zu 500 Metern im Sonnenschatten der Dentelles de Montmirail, jenen Klippen, die die umliegenden Orte wie Gigondas, Vacqueyras oder Beaumes-de-Venise überragen. Die Landschaft ist karg, rau, steinig und nach Nordwesten ausgerichtet. Von Ende Dezember bis Ende Januar berühren die Sonnenstrahlen die felsigen Hänge am Weinberg nicht. Dort findet man auf viel Kalk und Lehm eine Gruppe von 67 Jahren alten Grenache- und Mourvèdre-Reben im Anteil von ca. 90 % zu 10 %. Der Weinberg wird von Gilles Faravel genauso ökologisch bewirtschaftet wie der Rest der acht Hektar der Domaine La Bouïssière. Auch wenn die Brüder diese Arbeit bisher nicht offiziell zertifizieren ließen, sieht man den Weinbergen an, dass hier Biodiversität herrscht und die Reben gesund sind. Die Trauben wurden am 1. Oktober als Letzte des Weinguts von Hand gelesen und einer kühlen Vorvergärung unterzogen. Thierry Faravel hat hier sämtliche Trauben ($\frac{3}{4}$ Grenache und $\frac{1}{4}$ Mourvèdre) entrappt und leicht angequetscht. Für den „La Font de Tonin“ wurden sie 33 Tage lang (inklusive täglicher remontage bzw. pigeage) vergoren, bevor er schonend und langsam abgepresst, per Schwerkraft in tonneaux gefüllt und dort 12 Monate lang ausgebaut wurde. Seit 2010 beziehen die Faravels jährlich zwei neue Fässer von der Tonnellerie Rousseau aus dem Burgund – der „La Font de Tonin“ ist denn auch der einzige Wein der Domaine, der mit neuem Holz in Berührung kommt. Zwei neue Fässer werden genutzt, dazu fünf Fässer in Drittbelegung, ein Fass in Fünftbelegung und zwei Fässer in Siebtbelegung. Auch dieser Gigondas wird, wie alle anderen Weine von La Bouïssière auch, ohne Schönung und Filtration und nur einer minimalen Schwefelgabe abgefüllt. Ein spektakulärer Wein! Ein aus dem verhaltensten Pianissimo in erhabendstes Forte crescendierender Gigondas, der sich zunächst seines neuen Holzes „entäußert“ – ein Bett aus wohlgefällig duftendem Zedernholz, dem eine leicht harzig-saftige Qualität zu eigen ist (man ist unwillkürlich an das sprichwörtliche Zigarrenkistchen erinnert, die Tabakaromen stammen allerdings eher aus dem Orient, denn aus karibisch-überseeischen Breiten. Nach und nach dann dunkler, von der Sonne aufgeheizter Stein, getrocknete Kräuter mit ätherische-balsamischen Qualitäten (Frische!) und ein an dunklen Kirschen reicher clafoutis. Am Gaumen dann immer deutlicher das Crescendo, der „La Font de

Tonin“ wirkt in seiner Komplexität unglaublich offen und nahbar, präsentiert sich so seidig wie nachhaltig kühl am Gaumen, seine „Binnenspannung“ (der Kontrast von Wärme und Volumen auf der einen, Kühle und Energie auf der anderen Seite) ist großartig! Auch hier wieder die ätherisch-würzigen, dabei „erdnahen“ Kräuter und die dunklen, ungemein saftigen, dabei immer stärker leuchtenden Kirschen. Ein ungemein mineralischer, energetischer, so überhaupt nicht erdenschwerer Gigondas mit einer klaren und präsenten Säure, die ihn wunderbar strukturiert und ein entsprechendes Gegengewicht zu dem Druck bietet, der sich hier prächtig aufbaut und dann in ganzer Schönheit in einem extrem langen, enorm harmonischen Abgang mit einer deutlich Grenache-getönten Coda (Beeren, Blutorangenzesten, dunkelwürzige Kräuter) „aus-singt“. Ein Wein, dem man sich auch in diesem Jahr (für den 2018er gab es von Josh Reynolds bei VINOUS 94–95 Punkte, von JEB DUNNUCK 94 –97 Punkte) kaum wird entziehen können. Schlichtweg grandios!

Zu genießen ist der Wein ab sofort. Idealerweise lässt man ihn aber noch gut und gerne 2–3, möglicherweise auch noch 4 Jahre liegen. Den Höhepunkt erreicht er etwa 2025 bis mindestens 2034+.



© Marc Ginot



**DOMAINE
RICHARD
ROTTIERS**
MOULIN À VENT

Richard Rottiers: Sympathieträger aus dem Süden Burgunds

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

Man mag es kaum glauben aber das Beaujolais, obwohl Teil Burgunds, befindet sich trotz aller Begeisterung seitens der Weinliebhaber und Sommeliers nach wie vor in einer vergleichsweise prekären Situation. Während die Weine der Côte d’Or in den letzten 15 Jahren enorme Preisanstiege aufgrund einer geradezu überbordenden Nachfrage verzeichnen, fristet der Süden ein gewisses Nischendasein. Immerhin eine Oase für versierte Kenner und Liebhaber, an der – was den Jahrzehnten der Propagierung höchstens mittelmäßiger (und natürlich billiger) Beaujolais Nouveau zu verdanken ist – das Gros der Weintrinker nur äußerst zögerlich herantraut. Und so einige der attraktivsten Weine sowie Neuausrichtungen und Entwicklungen in qualitativer Hinsicht komplett verpasst. Das ist höchst bedauerlich, handelt es sich doch gerade hierbei um absolute Perlen französischer Winzerkunst, zudem zu einem nach wie vor vergleichsweise preiswerten, ja günstigen Kurs.

Richard Rottiers ist ein echter Sympathieträger, der in den letzten Jahren durch recht ungünstige, zuweilen unglückliche Wetterkapriolen von der Natur regelrecht herausgefordert wurde. Für uns war seine Entdeckung ein Glücksfall – er widmet sich lediglich fünf Hektar Rebfläche und kann mittlerweile die große Nachfrage kaum mehr bedienen – doch bedeutet für ihn ein Jahrgang mit Frost oder Hagel auch sofort ein wirtschaftliches Desaster. „Richard Rottiers, einer der engagiertesten Biowinzer der Region, hat in den Jahrgängen 2016 und 2017 gelitten, in denen Moulin-à-Vent vom Hagel heimgesucht wurde. Aber 2018 ist eine Rückkehr zu einer Art Normalität, und er hat eine Reihe ausgezeichnete Weine produziert. Ich kann die Weine nur wärmstens empfehlen!“ schrieb William Kelley (Robert Parker’s WINE ADVOCATE) in seinem Vorjahresbericht. Ganz frisch sind nun die Weine des Jahrgang 2020 bei uns im Lager in Saarwellingen eingetroffen, die wir Ihnen heute ausführlich präsentieren. Die Mengen sind diesmal nicht aufgrund der Wetterkapriolen gering, sondern ob der euphorischen Spitzen-Wertungen William Kelleys, der für Parker’s Wine Advocate einen vorzüglichen Job leistet und die Philosophie Rottiers sehr zu schätzen weiß.

Seine Weinberge bewirtschaftet Richard Rottiers, ein traditionell arbeitender Handwerker, in zertifiziert biologischem Anbau! Die Weine, die er produziert weisen eine enorme Dichte und Konzentration auf, verwöhnen den Gaumen zudem mit höchster Eleganz, sagenhafter Frische und tiefer Mineralität. Man merkt bei jedem Schluck förmlich, wie der junge Winzer brennt, wie er all sein Herzblut in die Vinifizierung seiner heißgeliebten Weine steckt. Und diese wunderbaren Trouvaillen sind echte Perlen unseres Programms! Liebe Kunden: Das neue Bewusstsein Beaujolaiser Spitzenwinzer ist in jeder Hinsicht beflügelnd und alle vergleichenden Degustationen zeigen, dass wir von einer wahren Renaissance des Beaujolais sprechen können – wie vor 15 Jahren im Burgund. Aber zu viel sympathischeren Preisen! Nehmen Sie teil an der vielleicht spannendsten Bewegung im französischen Weinbau!



„MANGANÈSE“ MÉTHODE AROMATIQUE VIN MOUSSEUX, ROSÉ 2019

Gamay als restsüßer Schaumwein hat Tradition in Frankreich und ist äußerst verführerisch!

FBJo40719

„Manganèse“ Méthode Aromatique Vin Mousseux, rosé 2020 PK 8,5 % Vol. 16,66 €/l 12,50 €

Überall dort, wo es in Frankreich größere Vorkommen an Gamay gibt, hat sich die Tradition restsüßer Gamay-Schaumweine erhalten. Dabei ist es gleichgültig, ob man ins Beaujolais schaut, an die Loire, Richtung Bugey in den Savoyen oder in die Auvergne. Klassisch wird ein solcher Schäumer so ausgebaut, dass der Gamay halbvergoren in die Flasche kommt und dort zu Ende gärt. Richard Rottiers hat diese Tradition bei seinem „Manganèse“ aufgegriffen, dessen Name von den vielen Manganknollen, die es in den Böden von Moulin à Vent gibt, herrührt. Der Wein ist ausgesprochen erfolgreich. Nicht nur dass Sie, werte Kunden, die Bestände immer sehr schnell leeren, der Wein gehörte vor einigen Jahren schon zu den Top-Ten-Weinen in US-Weinzeitschriften. Wir erwähnen das, weil es zeigt, dass ein vollendeter „Spaßwein“ wie der restsüße Gamay-bubbly Richard Rottiers' viel Aufmerksamkeit erfahren kann. Und das ist ja auch kein Wunder, denn Restsüße wird schnell unterschätzt, vor

allem wenn es um food pairing geht. Der „Manganèse“ jedenfalls ist nicht nur ein hervorragender Aperitif, er passt auch sehr gut zu nicht allzu süßen Desserts wie Kuchen mit Kirschen oder Beeren und sogar noch besser zu salzigen und würzigen Vorspeisen. Unser Tipp: Probieren Sie diesen Wein zu Coppa, Bresaola oder Salmi und auch mal zu einer Pizza! Der „Vin Mousseux“ duftet einladend nach rotbäckigen Pfirsichen, nach roten Äpfeln und gelben Birnen, nach einem Hauch von gezuckertem Rhabarber und nach Granatapfelsaft, nach Johannisbeeren und Fruchtrops. Trotz der feinen Süße ist der Wein sehr erfrischend und saftig, hell und schwebend. Wir können Ihnen versichern, dass einer Flasche ziemlich schnell auch eine zweite folgt. Und bei 8 Vol.-% Alkohol muss man das auch nicht bereuen.

Der „Manganèse“ ist jetzt mit Genuss zu trinken. Potenzial hat er sicher bis 2023 und länger.

„LA SAMBINERIE“ BEAUJOLAIS VILLAGES, ROUGE 2020 (BIO)

91 Punkte für den 2019er – William Kelley (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

FBJo40420



„La Sambinerie“ Beaujolais Villages, rouge 2020 Diam-Kork 12% Vol. 16,66 €/l 12,50 €

FR-BIO-01



91 Punkte
PARKER

Richard Rottiers' Beaujolais Villages ist in Wahrheit ein Lagenwein. Er stammt direkt aus einer Parzelle hinter dem Weingut, das bereits an die Appellation Moulin-à-Vent angrenzt. Ganz klassisch mit Hilfe der macération semi-carbonique vergoren, verbringt dieser Wein im Fuder seinen Ausbau, um dann im frischesten Moment auf die Flasche gezogen zu werden. Dieser Gamay, der wie im Vorjahr 91 Parker-Punkte erhielt, liegt in transparentem Himbeerrosa im Glas und duftet nach Kirschpastillen, Himbeeren und Erdbeeren. Das ist fruchtintensiv aber keineswegs kitschig, sondern wunderbar stimulierend. Am Gaumen zeigt sich die feine Tanninstruktur der Gamay-Traube, die keinerlei mürbes Element besitzt, sondern samtig im Hintergrund mithalt, während eine intensive und kühle Frucht im Vordergrund steht. Es ist ein ungemein balancierter und harmonischer Beaujolais, seinem aus wärmerem Jahrgang stammendem Vorgänger um einiges an Finesse voraus, näher am nördlichen Burgund als an der im Süden angrenzenden Rhône.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2030 genießen. William Kelley traut ihm sogar Potenzial bis 2035 zu!

„EINER DER ENGAGIERTESTEN BIO-WINZER DER REGION“

WILLIAM KELLEY (ROBERT PARKER'S
WINE ADVOCATE)

92 Punkte
PARKER



BROUILLY, ROUGE 2020

„Großzügig, elegant und fleischig am Gaumen, hell und lebendig mit feiner Tiefe und einem langen, energetischen Finale.“ – William Kelley (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

FBJo40520	Brouilly, rouge 2020 Diam-Kork	12,5% Vol.	18,60 €/l	13,95 €
-----------	--------------------------------	------------	-----------	---------

max. 2 Fl. / Kunde

Seit vier Jahren baut Richard Rottiers, der Meister des „Moulin à Vent“, auch einen „Brouilly“ aus. Die Frucht dafür bekommt er von befreundeten Winzern, die genauso akribisch und nachhaltig im Weinberg arbeiten wie er. Ihn hat es immer gereizt, Gamay von einem deutlich anderen Boden zu verarbeiten, als ihn die Region Moulin-à-Vent bietet. Dort finden sich in seinen Weinbergen lachsroter Sandstein, Mangan und Granit. In Brouilly ist es hingegen ein besonders dunkler Granit und ferner blauer Schiefer. Dadurch gelangt eine andere Energie in den Wein. Und die ist bei seinem „Brouilly“ besonders fein, aber um so nachhaltiger: Er duftet nach reifen dunklen Himbeeren, roten Kirschen, süßen Walderdbeeren und Blutorangen, nach Mandelblüten und ein wenig sogar nach Heckenro-

sen. Er kommt deutlich duftiger und heller daher als im 2018er-Jahrgang, in dem er ein mächtiger „Kirsch-Wein“ gewesen ist. Ganz ähnlich verhält es sich allerdings in puncto Saftigkeit und Spannung, die der „Beaujolais“ am Gaumen bietet. Der Gamay präsentiert sich großzügig und fleischig, mit lebendiger Säure und einem pudrigen Tannin. Hier ist vielleicht noch ein Tick mehr Spannung drin als 2018, ein Mehr an Energie und Druck. Das gefällt uns ausgezeichnet, und auch William Kelley (Robert Parker's WINE ADVOCATE) ist wieder sehr angetan, er vergibt erneut 92 Punkte.

*Der „Brouilly“ ist jetzt mit Genuss zu trinken.
Potenzial hat er sicher bis 2027 und länger.*

„MORTPERAY“ MOULIN-À-VENT, ROUGE 2020 (BIO)

93+ Punkte bei Parker! Grandios und elegant kitzelt dieser Gamay die Papillen der Rotwein-Kenner

max. 2 Fl. / Kunde

FBJo41020



„Mortperay“ Moulin-à-Vent, rouge 2020 Diam-Kork

14% Vol.

19,86 €/l

14,90 €

FR-BIO-01

Mit dem Mortperay hat Richard Rottiers einst die Parker-Kritiker überzeugt. Mit einem Wein dieser Preisklasse satte 94 Punkte einzufahren, hat gehörig auf die Appellation im Süden Burgunds aufmerksam gemacht (der aktuelle Jahrgang heftet sich mit 93+ Punkten dicht an die Fersen). Doch mehr produzieren kann und will der biologisch zertifizierte Winzer ohnehin nicht. Viel wichtiger ist es ihm, seinen Gamay und die Geschichte der Windmühle, die dem Gebiet seinen Namen gibt, mit Genießern zu teilen. Denn sie steht als Symbol für die Beständigkeit, ja: Beharrlichkeit dieser Region. Vielleicht haben die Menschen rund um die Welt in ihrem „Beaujolais-Fieber“ vergessen, was hier sonst für köstliche Rotweine entstehen können. Doch die Winzer selbst wussten stets, was sie an ihrem erdgeschichtlich uralten rosa Granit hatten. Und unbeschwert von falscher Modernisierung und Gefallsucht der Weine, konnten sie in der Zwischenzeit die Feinheiten dieses Terrains noch besser ausloten – im Falle des Montperay sogar mit Rebstöcken, die gut 60 Jahre alt sind.

Fein-fruchtig wie ein Konfekt! Kirschmarzipan und herbe Anklänge an Edelschokolade sind die ersten Pinselstriche eines Geschmacksbilds, das auch Heidelbeeren und – deutlich weniger präsent – Erdbeere mitbringt. Die Weichheit der Rebsorte Gamay bringt auch im Mund eine Familienähnlichkeit mit den Pinot Noirs etwas weiter nördlich im Burgundischen mit. Wieder ist da viel (kühler) Kirsch-Ausdruck und roter Frucht-Charme. Dunkle Aromen-Einsprengsel von schwarzen Oliven und Lorbeer zeigen die markante Signatur des Granitbodens. Final wird es dann noch provençalisch, wenn der trockene Kräuter-Mix den Gaumen kitzelt. Vor allem Thymian schmeckt vor, hat aber nicht das letzte Wort bei diesem komplexen Terroir-Wein aus dem Beaujolais. Das behält sich der 2020er der Domaine Richard Rottiers für seine floral unterlegte Schattenmorellen-Frucht vor. Sie hat im Rückaroma ihren dramatischen Auftritt und bleibt gerne für ein „Da Capo“ – nämlich den nächsten Schluck dieser Köstlichkeit!

Ab sofort bis 2033.



„LES THORINS“ MOULIN-À-VENT, ROUGE 2020

94 Punkte „Eine großartige Ausgabe dieser Cuvée.“ – William Kelley (PARKER)

FBJ040920 „Les Thorins“ Moulin-à-Vent, rouge 2020 Diam-Kork 13% Vol. 21,20 €/l 15,90 €

Ökologisches Denken hat das Leben von Richard Rottiers schon bestimmt, ehe er zum Weinbauern wurde. Als Ingenieur und Pflanzenfachmann arbeitete er unter anderem in Neuseeland, ehe der Experte für Bodengesundheit aus der Agrar-Beratung in das Winzertum wechselte. Im Chablis auf einem Weingut („Domaine des Malande“) aufgewachsen, wählte er dennoch die weitgehend unbekannte Ecke um Romanèche-Thorins für sein neues Leben. Mit lediglich fünf Hektar baute er seinen Ruf auf, wobei die kleine Fläche einen Reichtum an alten Reben, allesamt zwischen 40 und 80 Jahre alt, mitbringt.

Das Bioweingut vertraut auch beim Ausbau auf traditionelle Techniken. Im Falle des „Les Thorins“ wird die intensive Frucht des Beaujolais etwa bewahrt, indem der Winzer die regionstypische „macération semi-carbonique“ anwendet. Dabei wird das Holzgebinde mit entrappter Maische befüllt und die Gärung gestartet. Das Kohlendioxid verhindert dann den schädlichen Sauerstoff-Zutritt, auch wenn nach zwei Tagen weitere, frische Trauben dazukommen. Eine Art Schutz-

gas-Atmosphäre fördert so die interzelluläre Gärung der einzelnen Weinbeeren – ein homogeneres Geschmacksbild, vor allem aber weniger Gerbstoff und klarere Frucht, sind das Ergebnis.

Beim „Les Thorins“ lässt sich das nachkosten; denn der florale Duft – irgendwo zwischen Veilchen und Lavendel zu verorten – bringt den Dörrzwetschgen-Ton dieser Gärmethode ebenso mit wie einen feinen Sauerkirsch-Touch in der Nase. Das runde Mundgefühl wiederum erinnert in jeder Phase (und Faser) an fleischige Kirschen. Wie frisch entsteint, schmeckt man sowohl das Fruchtfleisch, als auch den Gerbstoff der roten Schalen. Dazu gesellt sich feines Marzipan am Gaumen. Ideal umhüllt dieser Beaujolais Hartkäse wie den berühmten Comté. Wer ihn leicht ankühlt, wird aber auch einen feinen Braten-Begleiter in diesem Wein finden. Wobei nichts dagegen spricht, sich einfach eine Flasche des „Les Thorins“ ganz ohne Essen schmecken zu lassen!

Ab sofort bis 2028.

94 Punkte

PARKER



MOULIN-À-VENT, ROUGE 2020 (BIO)

Ein sinnlicher, ein feiner, ein burgundischer Moulin à Vent mit der Reife und Saftigkeit des Jahrgangs 2020.

FBJ040120  Moulin-à-Vent, rouge 2020 Diam-Kork 13% Vol. 23,33 €/l 17,50 €

FR-BIO-01

Das Jahr 2020 gehört zu spannendsten der letzten Dekade. Es war ein Jahrgang der Extreme, in dem aber der Gamay mal wieder bewiesen hat, wie gut er sich an veränderte Verhältnisse anpassen kam. Es gab einen sehr frühen Austrieb, einen heißen Sommer wie auch Herbst und eine der frühesten Lesen in der Geschichte des Weinbaus. Besonders der heiße Sommer hat vielen jungen Reben zu schaffen gemacht. Doch in den Weinbergen, aus denen dieser Moulin à Vent stammt, sind die Reben um die 50 Jahre alt, wurzeln also tief und finden so gut wie immer Wasser. Richard Rottiers kennt die Parzellen wie seine Westentasche. Für diesen Ortswein hat er neun davon ausgewählt. Alle werden seit langer Zeit organisch bewirtschaftet. Wie alle seine Weine und wie es für die Region typisch ist durchlaufen die Trauben eine macération semi-carbonique, bevor sie in Fudern und in gebrauchten Barriques über sechs Monate hinweg ausgebaut werden, um danach noch weiter auf der Flasche zu reifen. Vor allem der Barrique-Anteil ist bei diesem Moulin à Vent höher als bei Rottiers' anderen Weinen, und das merkt man der Struktur, der Textur und dem Tannin an. Die-

ser Wein braucht länger, bis er sich findet, er wirkt dann aber auch präziser und noch strukturierter.

Im Auftakt duftet der Gamay intensiv nach Veilchen und süßen reifen und teils eingelegten Kirschen, nach warmer Walderde und Waldhimbeeren sowie nach dunkler Schokolade. Schon im Duft kann man die Konzentration und Kraft dieses Moulin à Vent erahnen, aber eben auch die reife und hedonistische Süße des Jahrgangs. Am Gaumen verweilt der Gamay mit einer reifen Frucht von dunklen Kirschen. Das Tannin bleibt, wie es so typisch für Gamay ist, geradezu pudrig fein und ist doch markant, was auch am Holzfassausbau liegt. Alles an diesem Wein ist saftig und voll, und doch absolut präzise und fein ziseliert. Wieder einmal ein Ausdruck höchsten Könnens, das Richard Rottiers hier an den Tag gelegt hat.

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

93 Punkte

PARKER



„DERNIER SOUFFLE“ MOULIN-À-VENT, ROUGE 2020 (BIO)

Gerundet wie ein Bachkiesel, mit einer Finesse, die nur alte Reben bringen

FBJo40220  „Dernier Souffle“ Moulin-à-Vent, rouge 2020 Diam-Kork 13% Vol. 26,60 €/l 19,95 €

FR-BIO-01

Der Süden des Burgunds mag noch recht unbekanntes Terrain für manchen Weinfreund sein. Vor allem, weil hier der lang ubiquitäre Beaujolais den Blick auf die phantastischen Qualitäten der neuen Generation verstellte. Man soll sich aber nicht täuschen, denn seit dem ersten Jahrhundert vor Christus wird hier bereits Wein kultiviert. Auch die Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) von Moulin à Vent existiert seit beinahe 100 Jahren. Ihren Namen verdankt sie in der Tat einer Windmühle, die seit dem 15. Jahrhundert mächtig über den Hügeln von Romanèche-Thorins thront. Hier arbeitet Richard Rottiers mit seinem kleinen Bio-Weingut, das vor allem die Mineralik der rosa-farbenen Granitböden herauszuheben versteht.

Die Reife seiner Gamay-Trauben wird von der Ausrichtung der Lagen, die sich nach Osten und Süd-Osten hin erstrecken, sehr begünstigt: Die Morgensonne sorgt für perfekte Verhältnisse, die kühleren Abendstunden speichern die Fruchtigkeit, ohne üppig zu werden. In diesem Fall ist lediglich der Name des „letzten Schnaufers“, so die wörtliche Übersetzung

des „Dernier souffle“, vielleicht ein wenig makaber. Denn die Reben wachsen in der Nähe des Friedhofs von Romanèche-Thorins. Wichtiger ist, dass Richard Rottiers diesen Gamay acht Monate in französischer Eiche ruhen lässt, um den Wein der 60 Jahre alten Anlage perfekt präsentieren zu können.

Das Ergebnis zeigt viel Hagebutte und Wildkirsch-Bonbon im Duft, das alles ist aber nicht nur herb, sondern auch recht „spicy“ unterlegt. Der 2020er riecht nach Grünem Pfeffer und Wacholder. Strahlend hell kommt die Kirsche daher gerollt, am Seitenstreifen bleiben Pfeffer und Nuss-Schokolade gleichermaßen zurück. Eine feine Rotwein-Machart, die nicht nach Höhepunkten hascht, sondern im Gesamten die Faszination herstellt! Zum Gerbstoff bringt er auch die antagonistische Säurestruktur mit – damit ist er beispielsweise der ideale Begleiter zum „Grosse pièce“, dem traditionellen Sonntagsbraten.

Ab sofort bis 2030.

„CHAMP DE COUR“ MOULIN-À-VENT, ROUGE 2020 (BIO)

Ein Wein für Fortgeschrittene, der wunderbar sein Terroir widerspiegelt.

FBJo40320  „Champ de Cour“ Moulin-à-Vent, rouge 2020 Diam-Kork 14% Vol. 34,53 €/l 25,90 €

FR-BIO-01

Unzweifelhaft ist das Richard Rottiers «vin de garde»; er befindet sich allerdings preislich in einem Bereich, wo anderswo im Burgund die Einstiegsweine beginnen. William Kelley (PARKER) verkostete ihn und sieht ihn mit 94+ Punkten als Favoriten der Kollektion: „Der 2020er Moulin-à-Vent Champ de Cour hebt sich durch seine strukturelle Eleganz hervor, selbst innerhalb dieser überzeugenden range.“ Trotz seiner Erfolge ist der Winzer ein sympathischer Geheimtipp geblieben, was auch an der Herkunft seiner Gamays liegen mag. Die bereits 1924 eingerichtete AOC-Herkunft Moulin à Vent liegt im Süden des weltberühmten Weinbaugebiets und nicht in der Côte d'Or mit ihren (für Kunden wie mittlerweile auch Winzer) kaum noch bezahlbaren Einzellagen. Beeindruckendes wird aber auch hier vinifiziert, speziell wenn man Geduld hat und den Weinen zuhören kann. Es sind keine Blockbuster, keine Marktschreier, die Rottiers in die Welt entlässt. Denn ein Geheimnis der Gamay-Traube, auf die der Bio-Winzer setzt, liegt darin, dass sie im Alter „Pinot-iert“ („il se pinote“, sagt der Winzer dazu). Zu Beginn prägt die Mineralität diese Gewächse vom namensgebenden Champ de Cour. Die Rebstöcke dieser Parzelle, eines «lieu-dit» oder

«climat», wie man es hier nennt, sind bereits 70 Jahre alt und wurzeln entsprechend tief im Granit der AOC Moulin à Vent. Der Stein wurde im Herkynischen Erdzeitalter aufgefaltet, ist also ungefähr 250 Millionen Jahre alt.

Als Gemälde wäre dieser Wein ganz klar William Morris' „Strawberry thief“ – die verwünschten Hecken und die klare Erdbeer-Frucht sind förmlich zu riechen, sobald er ins Glas kommt. Der Tiefgang der alten Reben wird hier in angenehm herbe Duft-Noten von nassem Stein und Assam-Tee übersetzt. Florale Spannung könnte man ihm auch noch attestieren oder einfach: große Vorfreude auf den ersten Schluck. Seidig umhüllt der rotfruchtige und kühle Gamay dann den Gaumen. Wieder sind auch herbe Noten – diesmal: gemahlener Kaffee, Kornellkirschen und etwas Kirsch-lorbeer – zu schmecken. Sie stützen ein Geschmacksbild, das trotz seiner Jugend wie eine Glocke aus einem Guss wirkt. Und wie sie weigert er sich, sein ebenso helles Lied schnell verklingen zu lassen: Bim, bam, bim, bam, ich bin immer noch da!

Ab sofort bis 2035



„ROTTIERS IST EIN
NAME, DEN MAN SICH
MERKEN SOLLTE“

THE BUYER

93+ Punkte
PARKER



94+ Punkte
PARKER





DOMAINE TARIQUET

GASCOGNE

Vom Sommer, der keiner war! Herbststrabatt: Jetzt ist die Zeit. Traumhafte Rosé-Offerte aus der Gascogne!

Während vielerorts die Lese des Jahrgangs 2021 in vollem Gange ist und sich viele Winzer über ein klassisch kühles Jahr freuen, trauern die meisten von uns einem Sommer hinterher, der nie dagewesen schien. Unter dem Motto „Der Herbst ist der neue Sommer“ haben wir für Sie zumindest einen kleinen Stimmungsaufheller von unserer Domaine Tariquet erhalten, den wir gerne 1 zu 1 an Sie weitergeben: Traumhafter Rosé zum Vorzugspreis! Bestellen Sie 10 Flaschen der Rosés, zwei weitere Flaschen bekommen Sie gratis dazu! 12 Flaschen zum Preis von 10! So lange der Vorrat reicht!

Château und Domaine Tariquet liegen im wild-romantischen französischen Südwesten, zwischen Mittelmeer und Atlantik. Hier, im Herzen der Gascogne, vinifiziert man herrlich frische, sinnlich-duftige Weine zu schlicht verblüffend niedrigen Preisen. In der Nase verwöhnen diese weekday wines durch ein bemerkenswert komplexes Aromenparfum, begeis-

tern auf der Zunge und am Gaumen durch vibrierende Frische, aber auch eine bemerkenswerte Dichte und feine Textur. Eine in dieser (sehr „sympathischen“) Preisklasse völlig ungewohnte Qualität und ein gewaltiger Unterschied zu den Aberhunderten und -tausenden dünnlich-belangloser „Billigweinen“, unter deren Last die Regale der Supermärkte fast zusammenbrechen. Und eine Qualität, die sich in Windeseile herumgesprochen hat; denn Sie, werte Kunden, haben die wunderbaren Weine von Tariquet schnell zu einem absoluten Bestseller in diesem budgetfreundlichen Segment werden lassen – zu recht! Tariquet steht für einen ungemein frischen, saftigen und trinkanimierenden Weinstil, herrlich unkompliziert und im besten Sinne lustbetont, was mehr könnte man zu diesen unschlagbar günstigen Preisen verlangen?

Gute Qualität muss nicht teuer sein – Tariquet beweist dies Jahr für Jahr!

„ROSÉ DE PRESSÉE“ IGP CÔTES DE GASCOGNE, ROSÉ 2020

Herrlich! Rosé! Saftige subtil-delikate Frucht, strahlende Frische, mediterrane Fantasie!

FSW031020	„Rosé de Pressée“ IGP Côtes de Gascogne, rosé 2020	11% Vol.	7,93 €/l	5,95 €
FSW031020S	12 x „Rosé de Pressée“ IGP C. de G., rosé 2020	(10+2 Flaschen gratis)	statt 71,40 € nur	59,50 €
FSW031020M	„Rosé de Pressée“ IGP C. de G., rosé 2020 MAGNUM DV	11% Vol.	7,26 €/l	10,90 €

Die herrliche Frische dieses delikaten Rosés stammt vom namensgebenden Verfahren „Pressurage direct“, bei dem die Trauben von den Rotwein-Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Syrah und Tannat wie beim Weißwein zusammen in die Presse wandern. So kommt hier die helle, strahlende Farbe zwischen den Farbtönen Grenadine und Granatapfel zustande. Das sorgt aber auch für einen Wein, der wunderbar aromatisch duftet. Das aber eher auf die subtile und delikate Art und nicht etwa auf „fette Fruchtbombe“ getrimmt. Und doch ist das alles ganz verheißungsvoll: Himbeeren, etwas Pampelmuse (vollreif) macht sich zitrisch-pikant bemerkbar, dann hat da noch jemand im Hintergrund zwei Hände voll Holunderblüten in die Luft geworfen zu haben – ach, was ist das schön!

Am Gaumen wirkt der „Rosé de Pressée“ weich und zart, aber mit der entsprechend süßigen Dosis Frische, feinwürzigem Pep und einer Spur Stachelbeere. Frühling oder Sommer und nichts weiter vor, außer entspannt den Wolken am Himmel zuzusehen und bester Laune zu sein – dafür ist dieser zauberhafte Wein wie gemacht. Sofort fühlen wir uns in die Gascogne (die für die Herstellung erfrischend sommerlicher Rosés einfach prädestiniert zu sein scheint – der Beweis ist im Glas!) versetzt, zumal bei der unterschwellig animierenden Salznote im Nachhall, dies so typisch für die Region ist. Das ist so köstlich, dass wir diesen Rosé jetzt ganz gemütlich bis in den Abend hinein weitertrinken!

Ab sofort bis 2023 und eiskalt eingesehen mit gesichertem Nachschub in der Kühlung!



MARSELAN IGP CÔTES DE GASCOGNE, ROSÉ 2020

Wir wissen, warum wir diesen Roséwein im Sortiment führen. Sie, warum Sie in Jahr für Jahr lieben. Ein sommerliches Muss mit Charakter und Frische!

FSW031620	Marselan IGP Côtes de Gascogne, rosé 2020 DV	12% Vol.	9,26 €/l	6,95 €
FSW031620S	12 x Marselan IGP C. de G., rosé 2020	(10+2 Flaschen gratis)	statt 83,40 € nur	69,50 €

Gar nicht mal so bekannt und weit verbreitet ist die Rotwein-Rebsorte Marselan, eine Kreuzung aus den 1960er-Jahren aus Cabernet Sauvignon und Grenache noir. Die erfahrene Winzerfamilie Grassa baut die Rebsorte bereits seit 1999 erfolgreich an. Diese Info wird zur Randnotiz, wenn nach einer Drehung des Schraubverschlusses der köstliche, lachsrosafarbene Wein ins Glas strömt. Einer Ihrer Lieblinge, einer unserer Geheimtipps, der Frauen, Männer und Rosé-Skeptiker – ja, die soll es immer noch, auch im Sommer geben – genau richtig abholt, einfängt und erfrischt!

Und wie es dann aus dem Glas köstlich nach Brombeeren und Holunderbeeren duftet, dunkle, saftige reife Früchte. Aber ganz sauber, nicht breit und ausufernd. Im Bouquet halten das zudem die würzigen Anklänge präzise im Zaum. Das kitzelt und neckt eher, als dass es plump um den ersten, heißerwarteten kühlen Schluck buhlt. Am Gaumen dann die große Frische, bevor es sich mit dem Rosé auf einer weichen Sympathiewelle voller reifer, warmer Frucht so angenehm wie animiert weitersurft. Das ist ausgesprochen süßig, dabei herrlich ausbalanciert und von authentisch südwestfranzösischem Charakter!

Ab sofort bis 2023, am besten gut gekühlt.





SAUVIGNON BLANC IGP CÔTES DE GASCOGNE, BLANC 2020

Herrlicher Sauvignon Blanc, so rein und klar wie ein Gebirgsbach!

FSW030220	Sauvignon Blanc IGP Côtes de Gascogne, blanc 2020	DV	11,5% Vol.	8,66 €/l	6,50 €
FSW030220P	12 x Sauvignon Blanc IGP C. de G., blanc 2020	(11+1 Flasche gratis)		statt 78,00 € nur	71,50 €

Ein großes Lob geht in diesem Jahr wieder an Familie Grassa: Der Sauvignon Blanc ist wieder großartig gelungen! Auf ihrem Weingut im Südwesten Frankreichs produziert sie einige der wirklich „preiswertesten“ Weißweine des Landes, die auch hierzulande schon seit Jahren „eingeschlagen“ sind – vielfache Auszeichnung in Meiningers WEINWIRTSCHAFT inklusive Sieger-treppchen belegen das – und das standing des Hauses Tariquet nicht nur gefestigt, sondern den Status eines Spitzenerzeugers etabliert haben. Der jüngst eingetroffene neue 2020er-Jahrgang bestätigt, warum Sauvignon Blanc eine von Tariquets „Parade-Rebsorten“ ist. Im Basisbereich ist uns kein Erzeuger bekannt, der zu diesem Preis Jahr für Jahr einen derart präzisen und rebsortentypischen Wein füllt. Gewiss, in Sancerre und Pouilly-Fumé finden sich die bedeutendsten Vertreter dieser Rebsorte, legendäre Weine von größtem Potenzial. Aber zu diesem Kurs wird man an der Loire – will man diese Qualität – nicht fündig.

Das Bouquet gibt sich zunächst ganz floral (Kamillenblüten), später dann mischen sich hier weiße Johannisbeeren und Reneklo-den mit einem Hauch exotischer Passionsfrucht. Einige wenige, perfekt gesetzte grüne Noten – Stachelbeere, etwas Brennessel – verleihen dem Wein eine attraktive Schlankheit und eine auch aromatische Tiefe. Am Gaumen zeigt sich der Sauvignon Blanc zart cremig, dabei wunderbar animierend, seine intensive Frucht gleitet in vollkommener Klarheit leichtfüßig über den Gaumen, entwickelt einen schönen Zug (Trinkfluss pur!), wirkt dabei überaus elegant – Finesse, federleicht! Ein ziemlich himmlischer Sommerwein und bemerkenswert komplex für einen Weißwein der Sechs-Euro-Klasse – preislich schon fast eine Provokation, wenn auch eine überaus freundliche!

Der Wein eignet sich wunderbar als Aperitif, lässt sich aber gerade als Speisenbegleiter ganz wunderbar vielseitig einsetzen: zu einem Spargelsalat mit Limetten-Kräuter-Vinaigrette oder Lachs en papillote mit Crème fraîche, Minze und Zitronenverbene.

Ab sofort und bis 2023.

CHENIN – CHARDONNAY IGP CÔTES DE GASCOGNE, BLANC 2020

Blendender Blend: Chenin und Chardonnay!

FSW031120	Chenin – Chardonnay IGP C. de G., blanc 2020	DV	10,5% Vol.	8,66 €/l	6,50 €
FSW031120P	12x Chenin – Chardonnay IGP C. de G., blanc 2020	(11+1 Flasche gratis)		statt 78,00 € nur	71,50 €

Chenin Blanc und Chardonnay sind beides Rebsorten, die ihr Terroir vorzüglich wiedergeben können und – korrekte Bewirtschaftung und subtiler Ausbau vorausgesetzt – die Mineralität zu Tage fördern. Bei Tariquets genialer Cuvée aus drei Viertel Chenin Blanc und einem Viertel Chardonnay fügen sich die beiden Rebsorten zu einem einfach beglückenden Wein, der bewusste Mineralität und Frucht perfekt vereint. Er verfügt über weder zu viel, noch wenig Säure, hat einen mittelkräftigen Körper, ist dabei weder zu zart, noch zu kräftig, die Frucht wirkt eher hintergründig, sodass sich mit diesem Wein allerlei wunderbar harmonische Kombinationen ergeben – ein echter Allrounder für nahezu jede Küchenlebenslage! Und so finden sich auch im Glas die typischen Aromen wieder, die man den beiden französischen Rebsorten zuschreibt: apfelige Noten (hier: Granny Smith) vom Chenin Blanc sowie eine dezente Nussigkeit und etwas Ananas nebst Zitrusfrucht, die vom Chardonnay herrührt. 2020 wirkt die Cuvée wieder so frisch und gelungen wie im Vorjahr. Die zitronigen Aromen kommen bestens zur Geltung, wobei der Chardonnay mit seiner würzigen Fülle und Struktur den knackigen Chenin Blanc abfedert und die mineralische Ader sogar noch zu intensivieren scheint. Wir haben's in der Vergangenheit schon geschrieben, werden aber nicht müde es zu wiederholen: Für 6,50 Euro erhalten Sie vermutlich nicht nur in Frankreich, sondern auch sonstwo kaum einen besseren Weißwein!

Ab sofort bis sicherlich 2023+.

**UNGEMEIN FRISCHER,
SAFTIGER UND
TRINKANIMIERENDER
WEINSTIL!**

GROS MANSENG – CHARDONNAY IGP CÔTES DE GASCOGNE, BLANC 2020

Herrlich extrovertiert und absolut faszinierend!

FSW100120	GrosManseng–ChardonnayIGPC.deG.,blanc2020			
PK	12% Vol.	11,86 €/l	8,90 €	

FSW100120S	12xGrosManseng–ChardonnayIGPC.deG.,bl.2020			
	(10+2 Flaschen gratis)	statt 106,80 €	nur	89,00 €

Wer den Tariquet-Weinen zugetan ist, wird La Hitaires wunderbar eigenständige Cuvée aus Gros Manseng und Chardonnay lieben! Armin und Rémy Grassa, die brillanten Köpfe der Domaine du Tariquet, erwarben das Weingut (ein Schloss aus dem 18. Jahrhundert inklusive) im Jahr 1999, um einen weiteren Traum zu verwirklichen: ein eigenes Weingut von Grund auf nach ihren Vorstellungen zu entwickeln. Dabei ließen sich die Brüder vom Geiste ihres Vaters leiten, „rehabilitierten“ bestehende Weinberge und bepflanzten sie nicht nur mit den traditionellen Rebsorten Colombard und Ugni Blanc, sondern erweiterten das Spektrum – auf insgesamt 110 Hektar – um Sauvignon Blanc, Petit Manseng, Gros Manseng, Sémillon und Chardonnay. Auf La Hitaire werden ausschließlich Weißweine produziert, alle jedoch mit der typischen Grassa-Signatur: pur, erfrischend und mit einem großartigen Preis-Genuss-Verhältnis!

Unser Favorit aus dem Portfolio der Domäne beweist das idealtypisch: Schon im Duft strahlt diese anregend frische „Schönwetter“-Cuvée aus Gros Manseng und Chardonnay pure Lebensfreude aus. Das wirkt alles so unglaublich einladend, die weißen Blüten, das exotische je ne sais quo reifer Ananas und Honigmelone, dazu zarte Mandelnoten (nebst einem Hauch Mandelbitter), etwas Birnenote – nach und nach dann eine kreidig-steinige Qualität. Man nähert sich dem Wein mit großer Lust auf den ersten Schluck (bei dem allein es allerdings erfahrungsgemäß nicht bleiben wird), nicht von ungefähr ist der blanc der Domaine la Hitaire, unser Erfolgskandidat, von MUNDUSVINI unter 5.000 Weinen als „Bester Weißwein Frankreichs“ prämiert worden (und auch im Rahmen der „Berliner Weintrophy“ heimste er Goldmedaillen in Serie ein), denn was ihn neben aromatischer Komplexität und Finesse sowie einer ausgezeichneten Balance besonders auszeichnet, ist sein exzellenter Trinkfluss. Er ist auch am Gaumen wunderbar frisch, zart fruchtig (wieder die Birnel!), dabei von einer eleganten Straffheit. Seine Würzigkeit, weiche Säure und ein schlanker, leicht cremiger Körper, den er dem Chardonnay-Anteil verdankt, machen ihn zu einem perfekten Speisenbegleiter, eine hübsches Quantum zitrischer Frische „illuminiert“ das Finish, das geschehen nimmt Fahrt auf – und die Lust auf das nächste Glas stellt sich nahezu automatisch ein!

So ungewöhnlich die Kombination aus Chardonnay und dem deutlich weniger bekannten Gros Manseng auch sein mag: Spätestens jetzt ist man von dieser gefühlvollen „Wildheit“, von dieser von balsamischen Kräuternoten untermalten „Weinerscheinung“ (so ein begeisterter Kunde) fasziniert – die Cuvée von La Hitaire zischt fröhlich über den Gaumen (nächstes Kundenzitat: „Party-burner“!), und es gibt kein Halten mehr! Großes Fest zum kleinen Preis! *Ab sofort mit Genuss und bis 2023+.*

DOMAINE LA HITAIRE

10+2
gratis





VON WINNING

DEIDESHEIM

2020: „Wieder ein starker Jahrgang.“

STEPHAN ATTMANN

Bei Von Winning tummelt sich ein begeistertes, leidenschaftsgetriebenes Team, angeführt von einem Revolutionär der Weinbranche, der Großes leistet und weiß, wie man dies umsetzen muss, ein Elon Musk oder Steve Jobs seines Metiers.

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

Was Stephan Attmann in den letzten Jahren mit seinem Team aufgebaut hat, ist einmalig. Und jeder, der weiß, wie Stephan gestrickt ist, kann sich vorstellen, dass er von Jahr zu Jahr noch einen kleinen Tick besser werden möchte. Das haben die großen Weinmacher der Welt alle gemeinsam. Und Stephan ist jemand, der mit Schallgeschwindigkeit durch die Welt eilt und bereits jetzt in nur einem Jahrzehnt umzusetzen wusste, wofür viele Weingüter über Generationen gebraucht haben.

Ohne ihn geht gar nichts: Stephan Attmann katapultierte das Weingut Von Winning in Rekordzeit ganz nach vorne.

5 STERNE

FALSTAFF WEINGUIDE 2021

4,5 STERNE

EICHELMANN WEINGUIDE 2021

4 STERNE

VINUM WEINGUIDE 2021

Es scheint, als ob er die Siebenmeilenstiefel aus Ludwig Bechsteins „Der kleine Däumling“ trägt, wo es heißt: „Das waren Stiefel, wenn man damit sieben Schritte tat, so war man eine Meile gegangen.“ Und so fühlen wir uns auch mit jedem Besuch im Weingut wie bei einem Startup. Dieses Fleckchen hier hat etwas Magisches, es verzaubert und inspiriert. Mit jedem Besuch gibt es eine Neuerung und die hat es meist in sich. Hier tummelt sich ein begeistertes, leidenschaftsgetriebenes Team, angeführt von einem Revolutionär der Weinbranche, der Großes leistet und weiß wie man dies umsetzen muss, ein Elon Musk oder Steve Jobs.

Die Philosophie seiner Arbeit ist außergewöhnlich. Seinen trockenen Spitzenweinen auf Weltklasseniveau von berühmtesten Pfälzer Lagen widmet er das klassische Jugendstil-Etikett, angelehnt an die Glanzzeiten des Weinguts Von Winning zu Anfang des 20. Jahrhunderts. Die anderen Weine, die uns ebenfalls großartig munden und die eher für den anspruchsvollen Genuss für jeden Tag konzipiert sind, finden sich unter dem ebenfalls traditionsreichen Namen Dr. Deinhard. Stephans so ungemein facettenreiche Weine zeichnet eine betörende Aromatik aus und sie sind in ihrer Textur komplex und dicht verwoben mit einer betörenden Fülle und enormem Tiefgang. Und was besitzen sie allesamt für eine durchdringende Mineralität! Die Großen Gewächse erinnern stark an weiße Burgunder der absoluten Spitzenklasse. Es sind visionäre Tropfen, die einen ureigenen Stil begründen.

Dem liegt ein ausgeklügeltes System zu Grunde: Das Weingut bringt seine Großen Gewächse noch später auf den Markt, als es der VDP bislang vorsieht. Bislang müssen Große Gewächse bis zum September des Folgejahres zurückgehalten werden und in den Flaschen reifen. Doch Attmann geht weiter.

Er belässt seine Weine über ein weiteres Halbjahr auf der Hefe im Fass. Das bedeutet: Alle Großen Gewächse erscheinen nicht im September, sondern erst im Mai des übernächsten Jahres, im nun anstehenden großen Jahrgang 2020 bedeutet dies im Mai 2022. Und auch die Ersten Lagen wie Reiterpfad, Mäushöhle, Paradiesgarten etc. werden bei Von Winning wie andernorts die Großen Gewächse erst im September des Jahres veröffentlicht. Ziel ist, dass die Weine nochmals an Komplexität, Cremigkeit und Potenzial gewinnen werden und dem Kunden mit noch perfekterer Entwicklung präsentiert werden. Und für das Weingut bedeutet dies größte logistische Herausforderungen. So liegen zwei Jahrgänge parallel im Keller. Wer einmal im Gewölbe die vielen hundert Holzfässer liegen sah, mag sich kaum ausmalen, welches finanzielle Wagnis hier eingegangen wird, nur um noch weiter an der Qualitätsschraube zu drehen.

Eine in der heutigen Zeit völlig ungewöhnliche Entschleunigung und ein absolutes Gegenprinzip zum allgemeinen Usus, Ware so schnell wie möglich auf den Markt zu bringen.

Stephan Attmann (von VINUM zu recht als Riesling-Champion gefeiert), sein Verständnis für Wein und sein Stilempfinden sind eine große Bereicherung für den deutschen Wein und eine exzellente Ergänzung unseres Programms. Seine Vision ist zukunftsweisend, sein bisheriges Schaffen hat einen weltweiten Hype um seine Weine ausgelöst und sie sind Kult geworden. Es ist unverkennbar: Stephan Attmann liebt nicht nur Wein. Er lebt ihn!



„WIN WIN“ ROSÉ 2020

Rosé für jede Jahreszeit und Gelegenheit

DPF052020	„WIN WIN“, rosé 2020	DV
	12,5% Vol. 17,20 €/l	12,90 €

Rosé gilt vielen als Sommerwein. Dieser 2020er Von Winning, „Win Win“ Rosé hingegen schmeckt nach Frühling: kühl, leicht, zart, fruchtig und floral. Alle Komponenten sind grazil, entfalten sich gerade, ohne die anderen Elemente in den Schatten zu stellen.

Die Cuvée aus vor allem Spätburgunder dazu St. Laurent und Lemberger blitzt lachsrosa im Glas, schimmert und verströmt zudem einen fruchtig-floralen Duft. Sehr deutlich ist hier eine Rosé-typische Erdbeere, Apfel, kühle laktische Noten, Limette und schließlich vibrierende Blüten. Sehr gradlinig hält der VDP-Gutswein am Gaumen geschmacklich, was die Nase verspricht: Auch hier dominiert Erdbeere, saftig unterfüttert mit Apfel (Braeburn), dazu unaufdringliche Zitrusäure und Grapefruitzeste. Die typischen mineralischen Noten der Weine von von Winning sind sehr hintergründig vorhanden, aber erhöhen eher die Komplexität des Weins, als sich sensorisch aufzudrängen.

Dieses Zusammenspiel tut dem Wein gut und täte vielen Rosés gut, meint Sommerwein doch allzu oft, dass es irgendwann heiß genug ist, auch diesen Wein zu trinken. Von Winning liefert mit dem „Win Win“ einen mehr als guten Rosé, der einen für ein Spitzenweingut sehr angenehmen Preis hat und eben vor allem als Wein überzeugt und nicht nur als Rosé, Sommerwein oder mit einem anderen Beliebigkeitsetikett. Von Winning demonstriert hier, dass ein richtig gutes Weingut jeden seiner Weine richtig gut macht, handwerklich sauber und vor allem geschmacklich hervorragend. Einen solchen Wein trinkt man gern das ganze Jahr hindurch und bei jeder sich bietenden Gelegenheit.

Ab sofort bis sicherlich 2027+

**SCHMECKT NACH
FRÜHLING: KÜHL,
LEICHT, ZART,
FRUCHTIG
UND FLORAL!**



SAUVIGNON BLANC II „VON WINNING WEINMANUFAKTUR“, 2020

Sauvignon Blanc? Fruchtig-saftiges, ungemein mineralisches Trinkfluswunder!

DPF051320	Sauvignon blanc II „Weinmanufaktur“, 2020	DV	12% Vol.	14,66 €/l	11,00 €
-----------	---	----	----------	-----------	---------

Der Siegeszug von Sauvignon Blanc ist im deutschen Rebsortenspiegel und bei Neuanpflanzungen spürbar. Die größten Anbauflächen liegen mittlerweile in der Pfalz, wo die Rebsorte gleich zweimal – 2010 und 2019 – zur „Rebsorte des Jahres“ gekürt wurde. Bei der Definition des Möglichen und vor allem in qualitativer Hinsicht hat sich seit seinem Neu-Beginn 2007 das Weingut von Winning maßgeblich an der Spitze etabliert.

Diesen Qualitätsanspruch, gepaart mit Können, verdeutlicht bereits der modern interpretierte Einstiegswein aus dieser vielseitigen, aromatischen Rebsorte. Die Trauben für den im Edelstahl ausgebauten Sauvignon Blanc II stammen aus Weinbergen rund um Deidesheim, die sich entlang der wunderschönen Weinstraße erstrecken. Kurz nach dem Einschenken duftet es einen Moment nach Eisbonbon und Sauvignon-typischen Schweißnoten, bevor das Bouquet in seinem ganzen Charme unmittelbar präsent ist: grün-gelbe Stachelbeere, ein Stückchen grüne Paprika, eine subtile Fruchtextotik zeigt sich in Form von Maracuja und Papaya, ein zitrisch getöntes Apfel-Pfirsichkonzentrat zieht sofort in den Bann. Ein herrlich pikanter, saftiger und konzentrierter Ersteindruck! Dabei ist bei diesem Sauvignon Blanc nichts überbordend, sondern fokussiert und von einer lustmachenden Präzision geprägt, die uns immer wieder hineinschnuppern lässt. Auch weil die steinig-kalkige Mineralität – hier blitzt ein kleiner Loire-Moment auf – einen „kühlen“ Duft verleiht, der mit seinen Kräuternuancen ungemein anregend ist.

Saftig, dabei cremig und straff zugleich zeigt sich dieser Charme-Tropfen am Gaumen. Die gerne gewählten Bezeichnungen für Sauvignons – als Terrassen- oder Sommerwein – greifen viel zu kurz. Extraktreich fruchtig ist die eine, der animierende Trinkfluss die andere Seite. Von knochentrocken wollen wir beim „II“ nicht sprechen, doch hält sich dezente Restsüße wunderbar die Waage mit wunderbar lebhafter Säure. Weil dieser geniale, saftig-schmeichelnde Sauvignon Blanc stets auf der mineralischen Seite bleibt, ist das Gesamterlebnis trinkfreudig straff und frei von Ermüdungserscheinungen. Ein Durstlöcher von höchster Qualität!

Ab sofort und gewiss bis 2023. Ein pures Vergnügen und ideal zu Meeresfrüchten, unbedingt mal zu verschiedenen Austern probieren.



WEISSER BURGUNDER „ROYALE“ 2020

Ein Pfälzer Weißburgunder mit kräftigem Nicken in Richtung Frankreich

DPF053220	Weißburgunder „Royale“, 2020 12,5% Vol.	DV 17,33 €/l	DV 13,00 €
-----------	--	-----------------	---------------

Deidesheim ist Weißwein-Terroir. Auf Riesling allein sollte man die berühmte Weingemeinde im Mittelhaardt aber nicht reduzieren. Auch das Weingut von Winning pflegt mit Hingabe eine Sortenvielfalt, die Pfälzer Sauvignon Blanc ebenso umfasst wie eine Vielfalt an Burgundersorten. Der Holzausbau und die Traubenqualität unterscheidet die drei verschiedenen Versionen, die das Gründungsmitglied des VDP von seinem Chardonnay, aber auch vom Weißburgunder füllt. Die Sorte, die in den letzten Jahren endlich die gebührende Aufmerksamkeit erfahren hat, stellt hier einen Gutswein dar. Die Basis dafür reift in den Lagen rund um Ruppertsberg (neben Deidesheim und Forst die Heimat der „Großen Gewächse“ des Weinguts). Die Bezeichnung „Royale“ verweist nach Frankreich; wie die Vorbilder jenseits des Rheins, wird der Weißburgunder sowohl im Holzfass vergoren, als auch gelagert. Das Abpuffern der Säure hat einen äußerst genussfreundlichen Effekt: Schon in der Jugend ist dieser Weißwein äußerst zugänglich.

Wie eine Standarte geht ihm das Burgunder-Stinkerl voran! Dicht gefolgt wird dieser Sortenduft von Kaktusfeige, Apfelquitten, Weißem Sesam und dem zarten Papiernuss-Duft. Dieses typische Geflecht der Aromen ist eng verwoben und signalisiert schon einmal, dass bei diesem Gutswein viel Struktur und Spannung zu erwarten ist. Quod erat demonstrandum! Zarte Exotik regiert am Gaumen, doch nichts ist hier im Übermaß vorhanden. Die Ananas-Töne und der trinkanimierende Zug sorgen für leichtes, trinkiges Vergnügen. Getoppt wird das von frisch geschnittener Birne, aber auch einem beherzten Streuer vom Gelben Curry-Pulver. Sucht man nach Attributen, wäre wohl „Lässigkeit“ das richtige Wort. Dieser Typus Wein sollte immer vorrätig sein. Er unterfordert nicht und ist eine schöne Einleitung zu allem, was noch kommen mag. Vor allem aber unterstreicht er – bereits auf diesem Basis-Level – die Burgunder-Kompetenz Stephan Attmanns.

Ab sofort bis 2030



CHARDONNAY „ROYALE“ 2020

Der filigrane Chardonnay lässt die Weißwein-Kompetenz der Pfälzer funkeln

DPF053020	Chardonnay „Royale“, 2020 13% Vol.	DV 19,33 €/l	DV 14,50 €
-----------	---------------------------------------	-----------------	---------------

Qualitätsversessen zeigte man sich bei von Winning praktisch von Anbeginn an. 1849 noch als Weingut Deinhard von der gleichnamigen Koblenzer Sektdynastie gegründet, gehörte man im Mittelhaardt unter Leopold von Winning 1907 zu den Gründungsmitgliedern des Verbands deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Bis heute füllt man neun (!) Rieslinge mit der Nobelbezeichnung „Großes Gewächs“ aus den Einzellagen von Ruppertsberg, Deidesheim und Forst. Auch die Burgunder-Sorten haben aber in der Pfalz beste Bedingungen gefunden, wie dieser Chardonnay aus den flacheren Lagen rund um Ruppertsberg beweist. Nicht von ungefähr trägt er den selbstbewussten Namen „Royale“. Früher einfach als „Chardonnay II“ bezeichnet, wird er zur Gänze im Holzfass vergoren und auch gereift – wie die königlich guten Burgunder im Nachbarland Frankreich.

Wer allerdings einen buttrig-überholzten Wein erwartet, den überrascht das Genie Attmann mit diesem 2020er: Viel Frucht erfreut die Nase, zunächst frisch geschälte Birne, auch etwas Ananas und final auch ein wenig Pfirsich sind zu bemerken. Allenfalls ein wenig mit Kokosraspeln bepudert ist dieses fruchtige Potpourri. Dazu tritt der herb-süße Duft von Goldginster. Im Mund verhält sich der „Royale“ ebenfalls königlich nobel. Die cremig-soften Art versagt sich einer säurigen Spitze oder Süße. Dafür legt der Chardonnay mit viel drive los und definiert sich auch hier wieder „ex negativo“: Kein Holz-Ton, keine Butterkeks-Barockisierung und keine Vanille trüben hier seinen reinen Sortenausdruck. So kommen neben der Saftigkeit und den gelben Früchten, etwa Birne und Mango, auch feine Kräuternoten (Zitronenmelisse) durch. Eleganz, wie man sie von den Rieslingen des Hauses seit Jahrzehnten kennt, wurde auch dem Chardonnay zuteil. Als Hofstaat quasi begleitet den royalen Burgunder etwa ein Hühnerfrikassee standesgemäß, aber auch Crèmesuppen, z. B. vom Kürbis, sind „satisfaktionsfähig“.

Ab sofort bis 2030

RIESLING DRACHE, TROCKEN 2020

Balance und Trinkfluss pur: Ein Gutsriesling aus dem Edelstahl, der Leichtigkeit, Substanz, Frucht und Struktur mustergültig auf einen Nenner bringt

DPF050120	Riesling Drache trocken, 2020	DV	12% Vol.	11,73 €/l	8,80 €
-----------	-------------------------------	----	----------	-----------	--------

Stephan Attmann hat bei von Winning seit Beginn seines Engagements für die Vergärung im Holz für eine Renaissance dieser Methode gesorgt. Beim Gutswein „Drache“ verzichtet er bewusst darauf und beweist, dass er auch im Edelstahl aus den Rieslingtrauben aus Lagen unterhalb von Forst und Deidesheim gekonnt Besonderes vinifiziert.

Kurz nach dem Öffnen hat der junge Wein, dessen hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen kaum etwas über seinen intensiven Charakter verrät, einen Hauch Eisbonbon, der sich nach kürzester Zeit in Luft und Wohlgefallen auflöst, während die kühle Frische bleibt. Eisig in der Nase wie ein Sorbet oder eine granita gibt der „Drache“ seinen Duft erst langsam frei. Anfangs ist es subtile Orangenschale, was kurz an – Kinder der 80er-Jahre werden es vielleicht noch kennen – an die Eis-Orange von Schöller erinnert. Dann übernimmt herrlicher gelbfleischiger Pfirsichduft die Vorreiterrolle im Bouquet. Nach einiger Zeit wird der kleine Drache richtig groß und erlebt

eine rasante Adoleszenz unter Lufteinfluss – vom zarten Baby zum schlanken vergnügten, facettenreichen Teenager. Denn hinter seiner saftigen Frucht haben sich stimmig untermalend eine gelbe kräutrige Note, gepaart mit angetrockneten Blüten und Gräsern, und steinige Akzente einsortiert. „Nenn mich nicht feiner!“ faucht der Drache beim ersten Probeschluck. Denn zurecht steht auf dem Rückenetikett „trocken“. Seine herrlich charmante Säure – zwar rieslingtypisch prägnant, doch von solch wohlgefälliger Anmutung, dass auch Skeptiker auf ihre Kosten kommen könnten – bildet den entscheidend rasanten Gegenpol zu den feinfuchtigen Eindrücken. Ist das herrlich! Und macht einfach Spaß – minimal cremig, für das Gutswein-Segment perfekt substanzvoll und dabei leicht und erfrischend. Bei dieser fabelhaften Mischung mit würzig-mineralischer Unterstützung heißt – nach dem leicht herben Abgang – die Devise ganz klar: Trinkfluss!

Ab sofort und bis 2027.

„WIN WIN“ RIESLING, TROCKEN 2020

Riesling – when you're winning!

DPF050220	„WIN WIN“ Riesling, trocken 2020	DV	12% Vol.	14,66 €/l	11,00 €
-----------	----------------------------------	----	----------	-----------	---------

Die Weinkeller des Guts von Winning beeindrucken gleich mehrfach. Zum einen sind die historischen Gewölbe des Deidesheimer Hauses zugegebenermaßen wunderschön. Zum anderen liegen dort eben Weine aus herausragenden Lagen: Große Gewächse wie Pechstein, Jesuitengarten oder Kirchenstück. Um so spannender ist es angesichts der unbestreitbaren Qualität der Spitzenweine des Erzeugers, dessen Einstiegssegment zu erkunden. Und jenseits aller verächtigen Wortspielereien ist der „Win Win“-Riesling ein ziemlicher Gewinner.

Im Glas silbrig, blassgolden duftet der 2020er Von Winning „Win Win“ Riesling sanft nach fruchtigen Noten von Nektarine und Apfel, im Hintergrund ein leichter Eindruck von Holz. Am Gaumen offenbart er eine schöne, kräftige Struktur: salzige Mineralität, helle Früchte, intensiv prickelnde Säure, die klar nach Limette schmeckt. Holz bleibt im Hintergrund, was dem Wein ab sofort zu einem großen Spaßmacher werden lässt, ihm aber durchaus noch die Möglichkeit gibt, sich zu entwickeln.

Der Gutsriesling ist eine Cuvée aus VDP Ersten Lagen aus Deidesheim und Ruppertsberg, was schon mal keine üble Ausgangslage für das Traubenmaterial darstellt. Vergoren wird – wie bei allen Weinen von von Winning – spontan mit Kellerhefen je zur Hälfte in Stahltanks und im Holz. Handwerklich ist hier alles mehr als in Ordnung und geschmacklich eben auch. Was macht man nun mit so einem Wein – abgesehen von den logischen nächsten Schritten: kaufen und trinken. Wahrscheinlich isst man etwas dazu, weil Wein und Essen noch mehr zusammengehören als Deutschland und Riesling. Ebenso wahrscheinlich wurde Ihnen beim Weinkauf schon mal eine Zusammengehörigkeit von Riesling und asiatischer Küche nahegelegt. Das ist auch nicht grundsätzlich falsch. An dieser Stelle sei allerdings auf zwei Dinge hingewiesen: Zum einen ist die aromatische Bandbreite der „asiatischen“ Küche sogar noch einmal größer als die deutschen Rieslings. Zum anderen stammt Ceviche – unsere dringende Empfehlung zu von Winnings „Win Win“ aus Peru ...

Ab sofort bis sicherlich 2025+.



DEIDESHEIMER RIESLING, TROCKEN 2020

Riesling elegant, fruchtig und mit beeindruckender Mineralität!

DPF053120	Deidesheimer Riesling, trocken 2020	DV	12% Vol.	17,33 €/l	13,00 €
-----------	-------------------------------------	----	----------	-----------	---------

In Deidesheim in der Pfalz liegen die historischen Kellergewölbe des Weinguts von Winning. Die überzeugen nicht nur architektonisch, sondern auch mit traditionellem Winzerhandwerk, das auf Abkürzungen und Reinzuchthefen verzichtet, und mit exquisiten Weinen aus Ersten Lagen und Großen Gewächsen brilliert. Mit dieser Herangehensweise und dem sehr guten Traubenmaterial aus den umliegenden Weinbergen des Weinguts keltert von Winning den großartigen und dabei sehr erschwinglichen VDP-Ortswein Deidesheimer Riesling trocken.

Platingold glänzt er im Glas und lässt dabei kaum die Intensität vermuten, die das Bouquet entfaltet. Der 2020er Deidesheimer Riesling duftet bezaubernd nach tropischen Früchten: Maracuja, Papaya, Ananas. Am Gaumen dann die typische salzige Mineralität der von Winning'schen Rieslinge und noch mehr von den

versprochenen Früchten: säuerliche Maracuja, sanfte Papaya und fein strukturierte, prickelnde Säure von Limette und Grapefruitzeste.

Geschmacklich macht der Riesling aus der Pfalz richtig viel Spaß und schafft eine elegante und gekonnte Balance zwischen fruchtiger Opulenz und anregender Säure und Trockenheit, die so typisch für Riesling, zumal aus der Pfalz, ist. Nicht nur angenehm, sondern wirklich beeindruckend ist jedoch die Mineralität, die mit richtig viel Druck daherkommt. Der leicht salzige Eindruck hebt die Fruchtnoten auf ein intensiv strahlendes Niveau, ohne Süße hinzuzufügen. Dass das so gelingt, ist Zeugnis wirklichen winzerischen Könnens, denn entscheidend ist letztlich, was ins Glas kommt.

Ab sofort bis sicherlich 2027+





FORSTER RIESLING, TROCKEN 2020

Sensationell mitreißender Stoff im Ortswein-Segment: rassig-mineralisch, zitrisch und saftig-exotisch!

DPFo54020	Forster Riesling, trocken 2020	DV	11,5% Vol.	18,66 €/l	14,00 €
-----------	--------------------------------	----	------------	-----------	---------

Die Vorzeichen beim Ortswein, dem Forster Riesling, sind blendend. Die Lagen – Ungeheuer, Jesuitengarten, Kirchenstück und Pechstein – des weltberühmten Weinorts in der südlichen Mittelhaardt klingen wie Musik in den Ohren von Riesling-Fans. Aus ersten und großen Lagen des vinophilen Paradieses stammen die Trauben für diesen in vielerlei Hinsicht bemerkenswerten Wein, der zum Großteil im Holz vergoren wurde. Das besondere vielschichtige Terroir aus Böden mit Lehm, Basalt, Sandstein und Ton und Kalk dieses warmen, sonnenbegünstigten Orts kommt ohnehin genial zum Tragen. Und es mutet fast wie Zauberei an, was der begnadete Stephan Attmann mit seinem nicht minder begnadeten Team auf die Flasche gezogen hat – wir registrieren gerade einmal zarte 11,5 Volumenprozent Alkohol ...

Das Bouquet kommt weniger über seine angenehm zurückhaltenden Zitrusnoten und leicht gelbe Fruchtanklänge, als vor allem über eine kraftvolle Würze und

markante Mineralität, die gleichzeitig so tiefgründig wie (höchst einnehmend) kalkig-schroff erscheint. Doch seine ganze Kraft, seinen Charme und seinen Facettenreichtum spielt der „Forster“ so richtig am Gaumen aus. Da jagt er geradezu rassig durch den Mund (von Breite bei all der Power keine Spur!), wirkt wie ein Biss in eine aromatische Melone auf die sich etwas Fleur de Sel verirrt hat, dazu dann auch Pfirsich, Aprikose und etwas Apfel. Ein Wein von einer herrlich vibrierenden Energie, der sich Sekundenbruchteile lang zusammenzuziehen, dann wieder auszubreiten scheint: Kammerflimmern im Mund! Der Forster Riesling hat eine präsen Säure, die (bei aller „Rasanz“) im Ansatz schon angenehm reif wirkt, es in ihrem mineralischen Korsett mit der Exotik in Sachen sehr gut aufnehmen kann. Im Abgang zeigt sich ein leicht phenolischer touch, während auf den Lippen ein zarter salziger Film verbleibt.

Ab sofort, noch besser ab 2022 und dann bis 2029.

DEIDESHEIMER MÄUSHÖHLE RIESLING, TROCKEN 2020

Enorm spannungsgeladener Lagen-Riesling – schmeckt so mundwässernder Stein mit Zitrusfrüchten?

DPFo52120	Deidesheimer Mäushöhle Riesling trocken 2020	DV	12,5% Vol.	20,66 €/l	15,50 €
-----------	--	----	------------	-----------	---------

Die Lage „Mäushöhle“ liegt vor zuviel Niederschlag, Frost und zu kalten Luftmassen geschützt durch das Haardtgebirge in einem langgezogenen Tal, das bei Deidesheim gen Rheinebene verläuft. Ein etwa 28 Hektar großer, in 110 bis 195 Metern Höhe gelegener Weinberg in Ost- bis Südostausrichtung und einer Neigung von 15 bis 25 %, dessen Name vermutlich nichts mit dem Unterschlupf possierlicher Nagetieren zu tun hat, sondern von einem Familiennamen stammt. Wir ersparen Ihnen, liebe Kunden, jetzt Phrasen à la „dieser Lagenwein braucht sich vor großen Gewächsen nicht zu verstecken!“ Viel wichtiger ist uns die Information, dass die Reben hier in einem Boden mit Sandstein und Kalk wurzeln, dass der Riesling ausschließlich im Holz vergoren wurde und für ein Jahr auf der Hefe reifte.

Der recht helle, strohgelbe Wein verrät erst einmal wenig. Schlank und straff zeigt sich das Bouquet, viel grünen Apfel von zurückhaltender Aromatik und einen hauchfeinen weißfleischiger Pfirsich erschnuppern wir darin. Dominanter ist da schon unergründliche Würze, mal Kamille, weißer Tee oder ein Hauch Minze, und

eine tiefenwirkende Mineralität. Könnte man pikante Spritzigkeit riechen, röche sie wie dieser Wein, der an von ein paar Tropfen Zitronensaft benetzten Feuerstein erinnert.

Die Abfolge an Gaumen ist beinahe noch spannender. Einem dezent süßlichen Antrunk, bei dem Pfirsich- und Apfelsaft auf eine frischgepresste Mischung aus Zitrone- und Limette treffen, deren Dosierung Stück für Stück erhöht zu werden scheint, geht es los. Das ist straff, dabei mineralisch, würzig und pikant, im Mittelpunkt steht durchaus eine elegante, spannende Säure. Die ist prägnant, doch keineswegs aggressiv nur schier langanhaltend und breitet sich – fast cremig erscheinend – faszinierend kühl im gesamten Mundraum aus. Weil der Wein ungemein vielschichtig ist und genügend Ergründungspotential anbietet, kommt bei keinem Schluck dieses Wachmachers Langeweile auf.

Ab sofort, allerdings werden ihm ein, zwei Jahre Reife noch besser stehen, und dann bis 2029.





© Heimerl Rosenkranz

RUPPERTSBERGER REITERPFAD RIESLING, TROCKEN 2020

Ein Riesling aus der Ersten Lage mit der Qualität eines Großen Gewächses!

DPF050420	Ruppertsberger Reiterpfad Riesling trocken 2020 DV	12,5% Vol.	22,00 €/l	16,50 €
-----------	--	------------	-----------	---------

Lange Zeit wurden die „Ersten Lagen“ in Deutschland ein wenig unterschätzt. Auf ihnen steht nicht „Großes Gewächs“, sie sind aber deutlich teurer als Guts- und teilweise als Ortsweine. Und doch sind sie die eigentlichen Schnäppchen in der deutschen Weinlandschaft, vor allem dann, wenn man weiß, wo man am besten sucht. Fündig wird man etwa bei einem Weingut wie von Winning, das über eine Vielzahl exzellenter Lagen und Parzellen verfügt. Eine davon ist der berühmte Ruppertsberger Reiterpfad, der als „Rutterpfad“ erstmals im Jahr 1673 erwähnt wurde. Wahrscheinlich bezieht er sich auf Rotten, also Gruppen römischer Soldaten, die dort einst einen Heerpfad, vielleicht sogar eine Wegekreuzung errichtet hatten. Der Reiterpfad zeichnet sich durch seine vielfältige Bodenstruktur aus, die ihm allerdings auch den Titel eines „Großen Gewächses“ verwehrt; denn die Parzellen sind nicht alle gleichermaßen „groß“. Der Vorteil bei von Winning aber ist, dass Parzellen mit Klasse und Komplexität in diesem „Ersten Gewächs“, in diesem „Premier Cru“ namens „Ruppertsberger Reiterpfad“ landen, während die Trauben von weniger komplexen Lagen für den Guts- und Ortswein eine hervorragende Basis abliefern. Die hier genutzten Parzellen werden geprägt von Buntsandstein und Kalk, von sandigem wie von

lösshaltigem Lehm. Der Riesling wurde komplett im Holz ausgebaut, das heißt in Stückfässern und Doppelstückfässern über rund ein Jahr hinweg. Stephan Attmann hat hier kein neues Holz eingesetzt, aber in Teilen solches aus Zweit- oder Drittbelegung, sodass es durchaus auch einen leichten Holzeinfluss beim Geschmack gibt.

Der 2020er Jahrgang wird bestimmt von einem beeindruckenden Charme und einer herrlich seidigen und einladenden Textur. Im Duft erinnert der Riesling an Grapefruits und Orangen, ein wenig an Mango, Pfirsiche und Aprikosen in Verbindung mit einem Touch von Ananas, Gewürzen und zerstoßenem Stein. Am Gaumen wirkt der „Ruppertsberger Reiterpfad“ cremig, seidig und im Auftakt fast sanft. Dann aber wird er mit der Zeit forscher, druckvoller und immer kreediger, klar und präzise mit einer absolut gekonnten Balance aus reifer, saftiger Frucht, feiner Würze, lebendiger Säure, pikanter Salzigkeit, einem herrlichen Schmelz und dem minimalen Touch von Holz. Was für ein Spaß!

Wir würden den Riesling idealerweise noch vier Jahre weglegen und ihn dann zwischen 2025 und 2033 genießen.





SAFT UND ELEGANZ

KÖNIGSBACHER ÖLBERG RIESLING, TROCKEN 2020

Aus einem perfekten Terroir für den 2020er Jahrgang entsteht ein großes Erstes Gewächs

DPF051920	Königsbacher Ölberg Riesling trocken 2020	12% Vol.	26,00 €/l	19,50 €
-----------	---	----------	-----------	---------

Das Portfolio der 2020er Jahrgangsrieslinge von Stephan Attmann kann einen nur in Erstaunen versetzen. Das ist so gut, so vielschichtig, so präzise, was er hier aus den „Ersten“ und „Großen Lagen“ geformt hat, dass man ihm wirklich nur großen Respekt zollen kann. Der Riesling aus dem Königsbacher Ölberg dürfte dabei der nobelste, eleganteste und am stärksten in sich ruhende Riesling aus Von Winnings „Ersten Lagen“ sein. Schon bei der Königlich Bayerischen Bodenbewertung im Jahr 1828 wurde der Königsbacher Ölberg mit seinem Sandstein- und Kalk-Terroir zu den Spitzenlagen der Pfalz gezählt – und daran hat sich nichts geändert. Gerade wenn man über so gute Parzellen verfügt wie Von Winning, steht hier die „Erste Lage“ den „Großen Gewächsen“ kaum nach. Wie alle anderen Lagenweine auch wurde der Wein komplett im Holz ausgebaut, in diesem Fall in Stück- und Doppelstückfässern.

Die Königsbacher Lagen wie in diesem Falle der Ölberg profitieren von einem deutlichen Windeinfall,

der für stetig kühle Luftzüge sorgt. Die sind ein Segen in Jahren wie 2018 oder auch 2020. Man merkt es dem Wein direkt an in seiner kalkigen und kräutrigen, hellfruchtigen, ganz leicht zitrischen Art. Der „Ölberg“ duftet zudem nach weißen Pfirsichen, grünen und gelben Äpfeln sowie weißen Blüten. Am Gaumen wirkt er zunächst fast fruchtsüß, zu reif ist die weißfleischige Frucht. Doch der Wein ist durchgegrenzt, es ist die Extraktsüße, die hier für diesen Effekt sorgt, der schnell von einer lebendigen Säure eingefangen wird und sich am Gaumen mit einem herrlich hedonistischen Schmelz verbindet. Hier wirkt alles nobel und elegant, ruhig und getragen, selbstbewusst und tief. Hier ist auch in 2020 wieder ein „Erstes Gewächs“ entstanden, das andere gerne als „Großes Gewächs“ in ihrem Portfolio hätten.

Wir würden den Riesling idealerweise noch vier Jahre weglegen und ihn dann zwischen 2025 und 2033 genießen.

In Subskription, Auslieferung ab Frühjahr 2022

GRAINHÜBEL RIESLING GROSSES GEWÄCHS RIESLING 2020

Dem Weingut so nah wie keine andere Lage!

DPF050520	Grainhübel Riesling Großes Gewächs Riesling, 2020	37,33 €/l	28,00 €
DPF050520M	Grainhübel Riesling Großes Gewächs Riesling, 2020 MAGNUM	44,00 €/l	66,00 €

Der Deidesheimer Grainhübel ist die nächstgelegene Große-Gewächs-Lage zum Weingut Von Winning und schließt unmittelbar hinter dem Weingutsgebäude an. Dieser südexponierte 7,3ha umfassende Cru, welcher in den Genuss sonniger Morgenstunden kommt, verdankt sein Terroir einem ehemaligen Korallenriff. Löss und Mergel prägen hier den Boden. Und obenauf reifen lockerbeerige, kerngesunde Träubchen, aus denen die Träume von Rieslingliebhabern in aller Welt bestehen. Sie unterscheiden sich signifikant von der wie auf einem Plateau gelegenen und angrenzenden Lage Kalkofen, bringen immer den fruchtintensivsten aller Rieslinge ein („Grainhübel ist pure Exotik“).

In Verbindung mit Stephan Attmanns Gefühl für großes Terroir und seiner ebenso sensiblen wie meisterhaften Vinifizierungskunst und all den Emotionen, die er in die Herstellung seiner stilistisch einzigartigen Weine hineinlegt, entsteht hier ein großer Riesling, der in seiner Preisklasse einzigartig ist. Wir probieren mit Stephan stets verschiedene Fässer, denn noch schlummert der Riesling bis ins Frühjahr 2022 in den Kellern, wird auf der Hefe ausgebaut und findet so eine Tiefe, die man sonst nur von Reserveversionen kennt. Was sich über alle Fässer als gemeinsamer Nenner finden lässt ist die exotische Frucht, die aufgrund der Qualität der Böden einen kraftvollen und mineralischen Riesling ergeben, der allerdings ein enorm feines Bouquet besitzt. Durch die feine Holzfassnote schiebt sich bereits bei unserer Kellerprobe die expressive Zitrusfrucht, welche hier in frischer Form und als Zitronat und Orangeat dekliniert wird. Diese zitrische Frucht ist das Paradebeispiel eines Mittelhaardter Rieslings. Er zeigt Kraft, Exotik, eine tiefe Frucht, aber auch Mineralität, selbst in einem eher eleganten Jahrgang wie 2020. Am Gaumen gestaltet sich dieser deutsche „Grand Cru“ enorm saftig und animierend. Die zestige Aromatik sorgt für Frische, ohne das die Säure beißend daherkommt. Viel mehr schmiegt sich dieser feine Riesling dem Gaumen an, schon jetzt in der Fassprobe wird dies deutlich. Es ist ein zugänglicher großer Riesling aus dem Hause Von Winning. In Anbetracht dessen, dass nur die wenigsten Käufer ihre Weine über zwei Dekaden reifen lassen, eine nicht zu verachtende Stärke der Deidesheimer Lage!

Hier gibt es das Gesamtpaket Von Winnings, die geniale Mischung aus intensiver Frucht, bestem Holz Ausbau – „Wir machen keine Barrique-Weine, sondern im Barrique ausgebaute Weine,“ so Stephan Attmanns Duktus – und charmantem Schmelz. Dass der Grainhübel mittlerweile vom VDP als „Großes Gewächs“

anerkannt wird, dürfte nicht zuletzt auch den letzten konstant hohen Erfolgen Attmanns geschuldet sein. Wer die Rieslinge dieser Lage über die Jahre im Glas hatte, kann dieses Urteil klar nachvollziehen. Günstiger dürfte man nur schwerlich an ein Großes Gewächs dieser Güte gelangen!

Grainhübel 2020: Das ist wahrlich ein hedonistischer Weißwein der Pfalz von einer Lage, die im 19. Jahrhundert als beste Lage Deidesheims betrachtet wurde. Das ist lustvolle Pfälzer Fülle, eingebettet in präzisen Schliff, Lebensfreude pur und die Leichtigkeit des Seins!

Zu genießen ab sofort, zielsicheres Potenzial für 12-15 Jahre.



© Markus Bessler



In Subskription, Auslieferung ab Frühjahr 2022

KALKOFEN RIESLING GROSSES GEWÄCHS RIESLING 2020

4,96 ha pure Kalk-Erotik

DPF050820	Kalkofen Riesling Großes Gewächs Riesling, 2020	48,00 €/l	36,00 €
DPF050820M	Kalkofen Riesling Großes Gewächs Riesling, 2020 MAGNUM	54,66 €/l	82,00 €

Der Deidesheimer Kalkofen ist eigentlich kein Geheimtipp mehr im Lagenportfolio Von Winnings. Aber klar ist, zu 36€ erhält man hier einen Pfälzer Riesling, der über viele Jahre stets zur Spitze zählt und für uns daher intern immer liebevoll als „GGG“, ein „Ganz Große Gewächs“ tituliert wird. Die rund 5ha umfassende Lage bietet alljährlich einen der besten Rieslinge aus dem Hause Von Winnings. Der Name ist hier Programm. Erstmals 1533 erwähnt, deutet der Lagenname auf den ehemaligen Kalkofen hin, der im 15. Jahrhundert hier zu verorten war. Bis ins 19. Jahrhundert wurde hier Kalk zur Ziegelbrennerei gewonnen.

Wir sind uns sicher, Attmann könnte weitaus mehr speziell für seinen Kalkofen verlangen, denn viel trennt diesen Wein nicht von den Prestigelagen Pechstein und Kirchenstück. Das Deidesheimer Terroir, fast direkt hinter dem Weingut liegend, ist einfach derartig stark. Der Wein verkörpert die pure Expression des Bodens. Diese Lage zählt stets zu unseren absoluten Favoriten aus dem Hause Von Winning. Vielleicht das beste Große Gewächs, wenn man die Preiswürdigkeit miteinfließen lässt? In jedem Fall bekommt man selten so viel mineralischen Riesling für kleines Geld geliefert. Der Kalkofen ist stets kraftvoll, gleichwohl tänzerisch verspielt, finessenreich und hat immer einen angenehmen Grip am Gaumen! Die Frucht ist getragen von warmen gelben und exotischen Aromen. Und dann ist da diese unfassbare, ja geile Feuerstein-Mineralität, welche die rund 60 Jahre alten Rebstöcke aus dem Boden saugen: hier schmeckt der Kalkboden durch, mit einem salzigen, jodigen und fast staubig kernigen Unterton, absolut packend. Es duftet hier grünwürzig, nach Akazien. Dahinter dann eine Wand von Frucht, Mandarinen, Orangen, Sternfrucht. Am Gaumen packt der Wein in seiner derben würzig-salzigen Aromatik zu, haftet sich regelrecht an die Zunge. Das ist echter Terroir-Wein, ein Pfälzer Paraderiesling, dessen noble Frucht am Mittelgaumen so richtig in Fahrt kommt, der dann zum Ausklang wieder ganz subtil ausklingt. Er wirkt durch seinen schönen Säurebogen einerseits frisch, mit Zug, gleichzeitig verfügt er über eine hohe Extraktsüße, eine sich wunderbar ergänzende Kombination, was diesen Wein einfach, verzeihen Sie die klaren Worte, superlecker macht. In den letzten drei Jahren war es enorm wichtig, alte Reben zu besitzen, denn die Trauben mussten schon enorme Anstrengungen unternehmen, um im warmen und trockenen Sommer an Nährstoffe und Wasser zu kommen. Hier zeichnet sich dann wieder ab, warum Große Lagen zu Recht ihren Status besitzen. Fast unbeeindruckt von der Natur widersetzen sie sich allen Strapazen und bringen exzellente Trauben hervor. Der ungehobelte Kalkofen profitiert übrigens unserer Meinung nach am meisten vom weiteren Halbjahr auf der Hefe. Seine dralle Frucht wird regelrecht wieder auf Spur gebracht, die Kalkaromatik tritt noch intensiver hervor. Kein Wunder, dass Attmann im burgundischen Bild gesprochen jene Lage mit dem Meursault-Charmes vergleicht: „Kalkofen ist warmherzig und schön, hat eine Balance, die augenfällig ausgewogen ist.“

Zu genießen ab Freigabe, Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2038.





In Subskription, Auslieferung ab Frühjahr 2022

UNGEHEUER RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2020

„Ungeheuer viel Kalk“ – Stephan Attmann

DPF050720	Ungeheuer Riesling Großes Gewächs, 2020	48,00 €/l	36,00 €
-----------	---	-----------	---------

Das Forster Ungeheuer zählt klar zu den berühmtesten Lagen der Pfalz. Schon Fürst Bismarck prägte einst den Ausspruch: „Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer!“ Weilte denn der alte Reichskanzler noch unter uns, dürfte er diesen Ausspruch auch für den aktuellen Jahrgang gelten lassen. Für Stephan Attmann ist 2020 ein Jahrgang, den er klar über den 2018er stellen würde, in Punkto Zugänglichkeit auch gegenüber den Langstreckenläufern aus 2019 vorzieht. „Wenn ich überlege, dass viele der Spitzenweine mehr als 20 Jahre Potenzial haben, freue ich mich über einen 2020er, der auch früher seine Größe zeigt.“

Die südöstlich geneigte Hanglage dieses auf hartem Kalkfelsen und vulkanischem Basaltgestein gepflanzten Wingerts bedingt durch die optimale Erwärmung des steinigen Bodens die vorbildliche Ausreifung der Trauben und Ausbildung wunderschöner, fast schon wollüstig anmutender Fruchtaromen. In seinem Buch „Zur Lage des Deutschen Weins“ betont Dr. Daniel Deckers die Vorteile der Lage, welche auch heute noch eine gewichtige Rolle einnehmen, speziell in den letzten etwas trockeneren Jahren: „Von Frankreich heranziehende Wolken haben längst aberegnet, bevor

sie die Pfalz erreichen, so daß hier nur mittlere Niederschlagsmengen gemessen werden. Trotzdem sind Trockenschäden auch in sehr heißen Sommern so gut wie unbekannt, denn unterirdische Wasserzuflüsse aus den bergan liegenden Wäldern versorgen die Reben mit ausreichend Feuchtigkeit.“

Das Ergebnis ist ein intensiver Riesling, dessen Boden für sich sprechen („Ungeheuer viel Kalk gibt es in unseren fünf Parzellen der Lage.“). Es duftet nach reifen Birnen und Pampelmusen, die mit dem feinen mikrooxidativem Holzausbau und dem langen Hefelager eine intensive Vermählung eingehen. Ein Ungeheuer mit enormer Kraft, geradlinig aber von anschmiegsamer Frucht begleitet. Die Stoffigkeit leitet den Wein, wirkt aber gegenüber 2019 nochmals feiner, ja seidiger. Die Fruchtintensität schreit nach Forster Terroir, wird aber vom kalkigen Mundgefühl am Gaumen abgepuffert. Der reifen Frucht steht der brachiale Boden entgegen, Basalt und Kalk grüßen mit salziger Raffinesse! Da steppt ein rassiges Rennpferd an einem vorbei und man hat das Gefühl, nur wenige Zentimeter entfernt zu sein, so sehr rauscht dieser Riesling am Gaumen entlang.



In Subskription, Auslieferung ab Frühjahr 2022

LANGENMORGEN RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2020

Die kühlsste Große Gewächs-Lage bei Von Winning!

DPF050920	Langenmorgen Riesling Großes Gewächs, 2020	48,00 €/l	36,00 €
DPF050920M	Langenmorgen Riesling Großes Gewächs, 2020 MAGNUM	54,66 €/l	82,00 €



Der Deidesheimer Langenmorgen ist eine ganz besondere Lage. Er wird vom Paradiesgarten umschlossen, ja fast in den Schwitzkasten genommen. Es könnte, betrachtet man lediglich die Gemarkungen, der Eindruck der Willkür entstehen. Doch hebt sich der Langenmorgen stark vom Paradiesgarten ab. „Es handelt sich um einen Teil des Paradiesgartens. Ein reiner Osthang. Die Sonne geht hier früh unter, man hat viel intensive Morgensonne nach einer kühlen Nacht. Außerdem ist die Lage nur einen Steinwurf vom Pfälzer Wald entfernt und vermutlich eine der höchsten Lagen der Mittelhaardt. Ich finde, dass sie speziell in den letzten eher wärmeren Jahrgängen besonders gut zur Geltung kommt, ja an Bedeutung gewann. In Verbindung mit den hier rund 40 Jahre alten Reben ist das besonders spannend,“ so der Meister.

Diese kühlsste Große-Gewächs-Lage Von Winnings birgt einen ganz speziellen, zauberhaften Charakter. Er erinnert, wie alle Weine von Stephan, natürlich an großen Chardonnay aus Burgund und bleibt dennoch unverkennbar ein großer Riesling der Pfalz! Großes Kino für Liebhaber präzisester Weißweine in schlankem Stil, die gleichwohl über eine tolle innere Dichte verfügen. Er verkörpert mit seiner zarten und verspielten Art das Deidesheimer-Terroir, welches gegenüber den kraftvollen und strahlenden Forster-Lagen immer etwas subtiler, aber eben auch verspielter wirken. Wem das

Ungeheuer oder Pechstein zu brachial, zu gelbfruchtig daherkommen, wird mit dem Langenmorgen seinen Frieden schließen. Dies gilt speziell im Jahrgang 2020, der mit seiner Offenheit und seidigen Art gegenüber den konzentrierten 2019er Rieslingen im jugendlichen Stadium überlegen ist. Stephan Attmann über den 2020er: „Wieder ein starker Jahrgang. Er hat nicht die brachiale Exotik der 2018er. Wer diese offensichtliche Dramatik sucht, auch jene aus 2019, bekommt sie in 2020 nicht, dafür ist 2020 um so feiner.“

Um das Ganze zu konkretisieren: Maiglöckchen, Vanillekipferl und ein Hauch gelbe Melone steigen aus dem Glas. Das Holz bietet einen feinen Rahmen, die Fassproben zeigen sich allesamt wunderbar zurückhaltend. Pfirsiche und Tonkabohne tauchen auf. Am Gaumen zeigt sich die Lage spannungsgeladen, eher hellfruchtig gegenüber den Forster Spitzen-Terroirs. Das Holz ist hier, wie oft bei Von Winning, keine Aromenkomponente, sondern strukturierendes Element, sowohl in der Jugend, als auch für die Reifung aller Rieslinge. Stephan ist geprägt von der französischen Weinkultur. Und das schmeckt man in all seinen ungemein charaktervollen Weinen. Die entschleunigte Philosophie, alle Großen Gewächse ganze 18 Monate im Keller auf der Hefe auszubauen, erweist sich jedes Jahr einmal mehr als genialer Zug.

In Subskription, Auslieferung ab Frühjahr 2022

KIESELBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2020

„Der Name ist Programm!“ – Stephan Attmann

Das Hochplateau des Deidesheimer Kieselberg birgt eine Rarität!

DPF051020	Kieselberg Riesling Großes Gewächs, 2020	48,00 €/l	36,00 €
DPF051020M	Kieselberg Riesling Großes Gewächs, 2020 MAGNUM	54,66 €/l	82,00 €

Oberhalb von Deidesheim, auf einem Hochplateau mit geringer Hangneigung und umschattet von den Haardtbergen, liegt die Große Lage Kieselberg. Der Großteil der Reben steht auf Buntsandstein, aber es gibt auch lehmigen Sand und Geröll. „Die Flusskiesel nimmt man sogar parzellenspezifisch wahr, wenn man im Weinberg steht,“ so Stephan Attmann. Es ist eine sonnenreiche Lage in Südexposition, und diese Beschaffenheit lässt diesen Riesling stets ungemein charmant und hedonistisch ausfallen. Eine ähnliche kleine Lage wie der Langenmorgen, denn die im Weingutsbesitz befindlichen Parzellen ergeben lediglich, so Attmann, 2.000 bis 2.500 Flaschen pro Jahrgang.

Sein Markenzeichen ist die verführerische Frucht, ganz anders als der mineralische Kalkofen mit seinen kargen Böden, verführt dieser hochkomplexe Riesling mit dem generösen Duft nach Steinobst. Auch ein Hauch Ananas gesellt sich hinzu. Eine zarte Holzwürze bohrt sich in die gelbe Frucht, sorgt für nussige Noten. Die bereits bis 1234 als „Cuselberch“ urkundlich zurück-

verfolgbare Lage profitiert enorm vom burgundischen Vinifikationsansatz im Hause Von Winning. Eine zarte Würze und Seidigkeit prägen den Riesling am Gaumen, der im Antrunk intensiv wirkt und bis zum Nachhall stets feiner wird. Uns gefällt hier auch die Cremigkeit des Rieslings, der keine spitzen Säuren besitzt, sondern sehr aromatisch gediegen daherkommt und den Gaumen streichelt. Das ist einfach angenehm und schön in Verbindung mit den heftigen Noten vom Fassausbau. Hiervon möchte man sich ein großes Glas gönnen! Doch sei gesagt: Wenn der Kieselberg mit 3-5 Jahren seine expressive Frucht abrundet, die kieseligen Böden sprechen lässt, werden Sie einen Riesling im Glas haben, zu dessen Preis man sich schon ganz genau nach Vergleichbarem umschaun muss. Darüber mag die expressive Art des Rieslings hinwegtäuschen, die Langlebigkeit ist dem Wein jedoch gewiss!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2036+



In Subskription, Auslieferung ab Frühjahr 2022

JESUITENGARTEN RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2020

„Vielleicht unsere größte Rarität im Weingut“ – Stephan Attmann

max. 2 Fl. / Kunde

DPF051820	Jesuitengarten Riesling Großes Gewächs, 2020	80,00 €/l	60,00 €
-----------	--	-----------	---------

Die Zeilen zum Forster Jesuitengarten, jener magischen Lage, die jedem Riesling-Liebhaber wohlbekannt sein dürfte, geraten etwas kurz. Aus einem simplen Grund: Es gibt alljährlich kaum Wein und die Nachfrage bzw. Kennerschaft um die Güte des Weins ist enorm. Daher merkt Attmann bei unserer Probe an: „Es ist vielleicht unsere größte Rarität im Weingut.“ Kein Wunder, wir haben es hier mit dem zentralen Hang der ganz großen Lagen der Pfalz zu tun. Ungeheuer, Kirchenstück, Jesuitengarten und Pechstein. Die „Grand Crus“ der Mittelhaardt reihen sich hier einander wie die Grand Crus des Chambertin entlang der Route Nationale No. 74. Bereits Anfang des 19. Jahrhunderts galt sie als die zweithöchst bewertete Lage nach dem benachbarten Kirchenstück. Die östliche Hangneigung sorgt für eine nicht zu starke Erwärmung der Böden. Basalt, also vulkanisches Gestein (Ton, Kalk und sandiger Lehm im Oberboden, Kalksteingeröll und verwitterter Basalt im Untergrund) bilden hier die Grundlage für Riesling vom Weltklasse-Format. Doch ist das Stückchen des

irdischen „Garten Edens“ auf winzige 6ha Fläche begrenzt. Im Jesuitengarten sind die Reben über 70 Jahre alt. Ganz genau weiß man dies nicht, denn leider existieren keine älteren Aufzeichnungen, die vergangenen beiden Weltkriege haben so manch historisch wertvolles Dokument vernichtet. 2013 wurde hier zuletzt eine kleine Fläche bepflanzt.

Die Aromatik ist einfach höchst markant. Minze, Anis und allerlei Kräuter steigen hier bei der Fassprobe aus dem Glas. Ein Hauch gelber Tee und Karambole, etwas gelbe Pampelmuse und Yuzu gesellen sich hinzu. Das ist ein stoffiger Riesling, dessen Würzigkeit im Nachhall enorm ist. Ein Hauch Hefe schwirrt hier mit. Das ist Riesling mit Ansage. Kraftvoll, generös aber doch eher beeindruckend in seiner durchtrainierten Art als überwältigend brachial. Die Güte der Lage scheint hier wie selbsterklärend. Kurzum: Ein großer Wein, leider eben so rar gesät. Einzige Schwachstelle daher: es gibt von diesem Traumstoff nur einige wenige Flaschen.



*In Subskription, Auslieferung ab Frühjahr 2022***PECHSTEIN RIESLING GROSSES GEWÄCHS RIESLING 2020***Forster non plus ultra**max 2 Fl. / Kunde*

DPFo51120

Pechstein Riesling Großes Gewächs Riesling, 2020

80,00 €/l

60,00 €

Der Spruch „Non plus ultra“ zierte die beiden Säulen des Herakles und veranschaulicht hiermit das Ende der Welt am Ausgang des Mittelmeeres. In Forst bilden für uns das Kirchenstück und der Pechstein die beiden Säulen, denn hierüber hinaus ist nichts größeres mehr denkbar. Freilich lässt sich nun darüber streiten, welche der beiden Ikonen den größeren und vollkommeneren Riesling darstellt. Am Ende bleiben nichts als subjektive Geschmacksurteile übrig. Für uns jedenfalls zählt der Granseigneur Pechstein seit Anbeginn der Ära Attmann zu unseren Riesling-Lieblingen aus dem Hause Von Winning. Die aktuelle Fassprobe des 2020er Jahrgangs (die Weine reifen noch bis Frühjahr 2022 im Fass) ist von markant dunkler Frucht und atemberaubender Tiefe geprägt. Anders als das makellose Kirchenstück hat der Pechstein immer etwas dreckigeres an sich. Er hat etwas mehr Ecken und Kanten. Genau das macht die Lage für uns und viele Liebhaber so interessant. Wie ein großes Kunstwerk der Musik lässt es uns in seiner Faszination kaum los, auch wenn wir selbst kaum in Worte fassen können, was die Magie ausmacht. Ein Wein, der weit weg von für die Perfektion zu definierenden Parametern spielt, hors catégorie. Es ist trotzdem der Feinste aller Weine. Er duftet wie das Kräuterelexier Chartreuse nach

einer geheim anmutenden Zusammensetzung diverser Kräuter. Auch Kümmel und Hefe gesellen sich hinzu. Die Frucht, etwas weiße Johannisbeeren und Ananas bleiben im Hintergrund. In diesem jugendlichen Stadium lassen sich einzelne Aromen schwer fassen. Klar ist, dass jener Riesling von erhabener Tiefe und Struktur geprägt ist. Er hat schon jetzt das neue Holz bestens absorbiert, zeigt sich fokussiert und geradlinig. „Forst performt in Jahren mit Trockenheit,“ erklärte uns einst Stephan Attmann bei einer Fassprobe. Kein Wunder, dass wir es hier mit dem Überflieger der Kollektion zu tun haben. Der Pechstein ist eine Hymne an die einzigartige Finesse und Mineralität großer Rieslinge aus den weltberühmten Nobelterroirs der Mittelhaardt, die bei Liebhabern großer Weine einen ähnlich mythischen Klang besitzen wie beispielsweise die teuersten Lagen des Burgund! Seine starken Ausprägungen einer Feuerstein-Mineralität, seine extreme Balanciertheit und seine Geschmeidigkeit auf der Zunge erinnern uns an hochpreisige Chevalier-Montrachet nobelster Provenienz. Pechstein, der Magier.

*Zu genießen ab Freigabe im Frühjahr 2022 ,
Höhepunkt wohl ab 2026 bis 2055.*



In Subskription, Auslieferung ab Frühjahr 2022

KIRCHENSTÜCK RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2020

Hors catégorie: Kirchenstück, der Pfälzer Montrachet!

max 2 Fl. / Kunde

DPF051220	Kirchenstück Riesling Großes Gewächs, 2020	106,66 €/l	80,00 €
DPF051220M	Kirchenstück Riesling Großes Gewächs, 2020 MAGNUM	113,33 €/l	170,00 €

Stephan Attmann liebt nicht nur Wein. Er lebt ihn! Das ist alljährlich mit Händen greifbar bei der gemeinsamen Verkostung im Keller des Gutes. Dabei zeigt sich, dass das Kirchenstück, stets der Abschluss der Verkostung aller Großen Gewächse, ein Wein ist wie kein anderer aus der Kollektion Von Winnings. Von magischer Größe. Alle Großen Gewächse von Stephan erinnern stark an hochwertige weiße Burgunder der absoluten Spitzenklasse. Es sind visionäre Tropfen, die einen ureigenen Stil begründen. Und das Kirchenstück ist wegen seiner enormen Fülle stilistisch am nächsten dran an den Grand Crus des Burgunds. Dieser Riesling singt im Glas, so kristallin und reintonig präzise demonstriert er bei aller Montrachet-ähnlichen Fülle und Kraft Mineralität und Struktur im Mund, ist expressiv im Duft und anmutig in seiner Ausstrahlung. Je länger dieser Weltklasse-Riesling in der Flasche reift, umso stärker entwickelt sich seine Aromatik von Birnen, Sternfrucht und Amalfi-Zitronen hin zu Myrrhe, Nougat und Feuerstein. Welch Bandbreite von Düften! Das Kirchenstück ist der Pfälzer Montrachet, größtes, ja fast heiliges Terroir und eine Lage, die von jedem Pfälzer Winzer ehrfürchtig ausgesprochen wird. Die Besonderheit ist das Mikroklima dieser Lage, die hinter der Forster Pfarrkirche grenzt und teilweise von einer Sandsteinmauer umrahmt wird. Diese speichert tagsüber die Wärme und gibt sie gleichmäßig nachts ab, entzieht der Lage Feuchtigkeit und Kälte.

Dieser Wein wirkt schon schlicht aufgrund des zugrundeliegenden Traubenmaterials aus der Spitzenlage derartig groß. Die Fässer, 500-Liter-Tonneaux, sind bereits mehrfach belegt, sodass sich die wahre Komplexität des Weines ungeschminkt ans Tageslicht begeben kann. Und welche Schönheit liegt da im Glas! 2020, ein eher harmonischer und vor allem leichtfüßiger Jahrgang, eignet sich ideal, um die Intensität des Kirchenstücks zu zügeln und die feineren Facetten und grünwürzigen Aromen dieser generösen Lage herauszuarbeiten. Der Wein ist dicht, in seiner hellen Frucht wie aus einem Guss. Der feine Schmelz gibt ihm Fülle wie ein Tiefenbass, welcher im Hintergrund summt, nicht hörbar, sondern durch Raumtiefe erlebbar wird. Ein magischer Riesling, einerseits typisch Pfalz, andererseits unverkennbar das Resultat einer innigen Liebesbeziehung zwischen dem Winzer und der weltberühmten Lage direkt hinter der Forster Kirche mit ihrem spezifischen Mikroklima: Seit über 200 Jahren weltberühmt, verströmen die großartigen Weine trotz ihrer Muskeln eine vibrierende Leichtigkeit auf der Zunge. Mit jedem Schluck wird klarer, warum das Kirchenstück für viele Kenner eine der besten und teuersten Lagen der Pfalz ist. Wobei sie ihren eigentlichen Trumpf erst so richtig nach einigen Jahren der Reife ausspielt.

Zu genießen ab Freigabe im Frühjahr 2022, Höhepunkt wohl ab 2028 bis 2050+.



„MARMAR“ RIESLING, TROCKEN 2020

Hier kommt der MarMar aus dem Herzen des Ungeheuers!

MarMar: Riesling wie vom andern Stern

In Subskription, Auslieferung ab Herbst 2022

DPF052220	„MarMar“ Riesling trocken, 2020	113,33 €/l	85,00 €
DPF052220M	„MarMar“ Riesling trocken, 2020 MAGNUM	120,00 €/l	180,00 €
DPF052220D	„MarMar“ Riesling trocken, 2020 DOPPELMAGNUM (3l)	122,00 €/l	366,00 €

Während Sie diese Zeilen in den Händen halten, schlummert der Rohstoff des neuen Jahrgangs noch in den Fässern in den kühlen Kellern in Deidesheim. Er wird erst im Herbst 2022 erscheinen und solange auf der Feinhefe reifen. Die Geburtsstunde dieses mythischen Rieslingsolitars schlug bei unserer ersten Fassprobe des 15er Jahrgangs im kühlen Februar, frierend im Kellergewölbe unseres Traditionsgutes stehend und die Fässer der Großen Gewächse durchprobierend. Als Stephan mit uns die unterschiedlichen Fässer des Ungeheuers degustierte, ragte ein Fass qualitativ enorm heraus, war so anders, war nochmals viel vibrierender, von einer „geilen“ Spannung und Energetik gezeichnet, dass Stephan und wir wie aus einem Munde meinten: „Dieses Fass müssen wir separat füllen, diese einzigartige Geschmackskomposition dürfen wir Rieslingfreunden nicht vorenthalten.“

Doch warum schmeckt(e) dieses Gebinde so anders als die anderen Ungeheuer-Fässer, die ja ebenfalls von vorzüglicher Qualität sind? Was war da los mit dem einen Fass? „Die Trauben für dieses Fass stammen aus einer ganz bestimmten Parzelle. Es sind Kalk- und Basaltböden, die deutlich weniger Bodenaufgabe besitzen, als es andere Partien des Ungeheuers aufweisen.“ Minutenlang standen wir mit Stephan um dieses Fass herum, diskutierten, verglichen nochmals, sprachen nachher beim Essen darüber, telefonierten nach der Heimreise mehrmals und entschieden uns dann zu einer kleinen Revolution. Da man aus einer Großen Gewächs-Lage nur ein GG machen kann, beschlossen wir gemeinsam, dieses alles überragende Fass zwar separat abzufüllen, aber auf die Bezeichnung Großes Gewächs zu verzichten. Wir benannten diese Exklusivfüllung von Pinard de Picard nach zwei Vulkankraterseen, die unweit dieser Parzelle infolge Basaltabbaus zwei Maren gleich in die Landschaft eingebettet sind. Bei Pinard de Picard intern haben wir längst ein Kosewort für den Wein aus dieser Spezialparzelle des Ungeheuers gefunden und nennen ihn unter uns nur noch unseren „Nessy“!

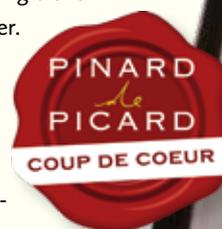
Liebe Kunden: Es gibt Weine, die uns schlicht verzaubern, die uns in eine andere Welt entrücken lassen. Visionäre Tropfen, die einen ureigenen Stil begründen. So wie bei diesem genialen Meisterwerk: Ein Riesling, der auf der Zunge vibriert, ein Grandseigneur, ein nobles Geschöpf mit ungeheurer Kraft und Schmelz und wunderbar seidiger Mineralität am Gaumen. Ein Riese von

Wein, der die vermeintlichen Paradoxien von Eleganz und Konzentration majestätisch in sich vereint. Die Urgewalt der alten Reben sorgt für Druck und Dichte, die kalkreichen Böden für eine singuläre Noblesse und Finesse. Und wenn alle Großen Gewächse von Stephan zumeist stark an hochwertige weiße Burgunder der absoluten Spitzenklasse erinnern, dann ist es bei diesem Weltklassewein viel eher der berühmteste Weißwein des Bordeaux, der Haut Brion, dessen Stilistik leise Anklänge in uns hervorruft. Die Vielfältigkeit der Riesling-Aromatik scheint eben schier unerschöpflich!

Wahrlich: Die Energie des Kalksteins und die messerscharfe Präzision einer tollen Lage führen in den Händen unseres Deidesheimer Meisterwinzers zu einem Weingemälde, das Gänsehaut am ganzen Körper erzeugt. „Der MarMar bricht Dämme“, so Stephan Attmann. Dieser stoffige, von feiner Würze und nobler Reduktion geprägte Riesling entlockt Novizen wie Kennern gleichermaßen entzückte Gesichter. Was ihn ausmacht ist seine klare Größe, die einzigartige Aromatik gelber Früchte, dessen mineralische und glockenklare Aromatik in Verbindung mit der tiefen und dichten Struktur einen Weißwein darstellt, der es klar mit den Größten der Welt aufnehmen kann. Denn als Riesling besticht er bei aller Aromenintensität durch Leichtigkeit und ein gleichermaßen animierendes Aufspiel wie einen federleichten und langen Abgang.

Wir freuen uns schon darauf, unseren ‚Nessy‘ bis zur Auslieferung im Sommer/Herbst 2022 bei jedem Weingutsbesuch dort im Keller aufzusuchen, um seine Entwicklung einzufangen und mitzuverfolgen, bis er dann perfekt ausgebaut in Flaschen gefüllt wird.

PS: Anders als alle anderen Von Winning Weine, erscheint der MarMar erst im Herbst 2022.



TOP-TIPPI!

MARMAR

Diese Weißweinkone wird weltweit von Rieslingliebhabern geschätzt und ist heiß begehrt! Stephan Reinhardt (PARKER): „Dies ist ein neuer Ikonenwein aus dem Grand Cru Ungeheuer und der erste Jahrgang ist bereits spektakulär.“ So das Urteil über den Jungfernjahrgang 2015.

MARMAR 2016

98-100 Punkte! „Bester trockener Riesling!“ (VINUM)

MARMAR 2019

Der Spitzen-Riesling, aus der „besten Kollektion, seit Attmanns Debüt im Jahr 2008“ (PARKER)



In Subskription, Auslieferung ab Herbst 2022

„OZYETRA“ RIESLING, TROCKEN 2020

Das beste Pechstein-Fass im Keller Von Winnings? Ozyetra!

DPF053320	„Ozyetra“ Riesling trocken, 2020	140,00 €/l	105,00 €
DPF053320M	„Ozyetra“ Riesling trocken, 2020 MAGNUM	144,00 €/l	216,00 €

Stephan Attmann weiß um seine Schätze im Keller bestens Bescheid. Die Erklärung für den jüngsten Zugang in der absoluten Spitzenklasse trockener Rieslinge trägt ihren Namen vom noblen Osietra Kaviar. Man kann sich also vorstellen, wie feinperlig und glänzend die Riesling-Trauben im Keller strahlten, die hier in den Top-Wein eingingen. Die Entstehungsgeschichte kann Attmann schnell erzählen: „Ähnlich wie beim MarMar hat man im Keller einfach Fässer, die so eigenständig und besonders sind, dass man diese separat füllen will. Das sind im Jahrgang vielleicht zwei, drei Fässer, die abnormal herausstechen. Beim Pechstein war dies klar der Fall! Der Ozyetra stammt von einem flachauslaufenden Areal. Seine Güte entscheidet sich nicht im Weinberg oder durch andere Vinifikation, sondern final beim Verkosten im Keller. Es handelt sich allerdings oft um die ältesten Partien, in Verbindung mit den feinsten Fässern, die karg und salzig daherkommen. Die Aromatik ist völlig eigenständig. Der obere Teil des Ungeheuers ist fülliger und exotischer, Dachloch hat einen Körper, der an großen Chardonnay er-

innert. Aber Pechstein fegt immer über die Mitte am Gaumen, hat eine ganz andere Tiefe,“ so Stephan. 24 Monate wird dieser Wein im Fass auf der Vollhefe verbringen. Für Stephan Attmann der klare Königsweg, um reifewürdige trockene Rieslinge zu vinifizieren. Das Ergebnis ist ein tiefdunkler Wein, der nach Minze riecht, Kaffeelikör, Anis und Quitten. Er ist rauchig und dunkel, am Gaumen von einer Klarheit und Kraft, die betört. Die Frucht driftet kaum ins Gelbfruchtige, bleibt aber von Zitrusfrüchten, hier allerdings Limetten, geprägt. Das macht den Wein so energiegetrieben und dynamisch. Ein Riesling, vor dem man demütig wird, Ehrfurcht erfährt. Gemeinsam mit Von Winnings MarMar der größte Weißwein des Pfälzer-Kultbetriebs aus Deidesheim! Er zeigt alle Stärken, welche die Weine Attmanns ausmachen: Intensität, Kraft und feiner Schmelz, begleitet von Langlebigkeit und nobler Fruchtausprägung. *An solch Monumente sollte man sich mit viel Geduld und großen Gläsern herantasten. Ab Freigabe im Herbst 2022, Höhepunkt wohl ab 2025 bis 2045+*



REITERPFAD AN DEN ACHTMORGEN PINOT NOIR GROSSES GEWÄCHS 2018

Stephan Attmanns erstes Großes Gewächs in Rot!

DPF053918	Reiterpfad an den Achtmorgen Pinot Noir GG, 2018	12,5% Vol.	78,66 €/l	59,00 €
-----------	--	------------	-----------	---------

Von Winning ist der Inbegriff burgundisch geprägter Weine aus der Pfalz. Welch Berechtigung Attmanns visionäres Konzept, Riesling im Holzfass auszubauen, hat, kann man seit vielen Jahren eindrucksvoll nachvollziehen und dürfte mittlerweile nur noch von absoluten Traditionalisten hinterfragt werden. Wie naheliegend ist es da, nun auch bei der Paraderebsorte Burgunds, dem Pinot Noir, nachzulegen. Aus der Lage „Reiterpfad – An den Achtmorgen“ liefert Attmann sein erstes offizielles Debüt eines großen Rotweins ab. Dass der Mann Pinot Noir versteht, hat er bereits mit seiner Cuvée „Violette“ bewiesen. Nun darf Attmann mit dem Jahrgang 2018 aber auch eine GG-klassifizierte Lage veröffentlichen. Basis bildet hier das Herzstück der Reiterpfad-Parzelle, deren Sandstein- und Kalkböden ideales Terroir für großen Pinot Noir liefern. Attmann zählt zu seinen Lieblingen der Côte d'Or Dugat-Py, Claude Dugat und Dujac. Grundlage dieser Vorzeigebetriebe sind niedrige Erträge. Dieser Philosophie folgte

Stephan in weiser Voraussicht mit einer Dichtpflanzung, die er bereits 2009 anlegte. Wie sehr diese nun Früchte trägt, können wir anhand dieses Pinot Noirs von Großformat nachvollziehen. Der im Kern violett im Glas liegende Wein duftet intensiv pflaumig und nach Schwarzkirschen. Ein Hauch Kräuter und Rosen umgibt die dunkle Frucht. Am Gaumen zeigt sich die berühmte eiserne Faust im Samthandschuh. Plüschige Tannine, dicht gepackte Frucht und eine angenehme Säurestruktur leiten den Wein. Er zeigt die Generosität des 2018er Jahrgangs, ist aber keineswegs zu reif geraten, sondern viel mehr von einer noblen Würze geprägt, die minütlich im Glas neue Facetten offenbart. Das Vorbild ist klar und dieser Wein mehr als lediglich ein Abziehbild der Idole. Eine eindeutige Empfehlung eines noch unbekanntes Weines.

Pinot Noir von großem Format. Gerne bei 14-16 Grad Celsius genießen. Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2022 bis 2030+

DR. DEINHARD FORSTER RIESLING UK, TROCKEN 2020

Auch mit dem 2020er Jahrgang wieder ein Coup de Coeur!

DPF051620	Dr. Deinhard Forster Riesling UK trocken 2020 DV	11,5% Vol.	11,33 €/l	8,50 €
-----------	--	------------	-----------	--------

Das Weingut von Winning ist gesegnet mit einem unglaublich reichen Lagenportfolio rund um die Gemarkungen Deidesheim und Forst und auch darüber hinaus. So kann sich das Team um Stephan Attmann die Trauben aussuchen, die es für die „Großen Gewächse“ und für die Orts- und Gutsweine nimmt. Alles, was ins Weingut gebracht wird, ist von besser Qualität, aber auf unterschiedlichen Stufen und natürlich auch von unterschiedlichen Böden. Für den „Dr. Deinhard Forster Riesling“ werden vor allem früh gelesene Trauben aus dem Forster Ungeheuer verwendet, also sogenannte „Vorlesen“ für das „Große Gewächs“. Neben dem Jesuitengarten und dem Kirchenstück ist es die berühmteste Lage des Ortes, und sie trägt ihren Namen nicht etwa deshalb, weil es früher ein solches Tier in den Weinbergen gegeben hätte, sondern weil der Name „Ungeheuer“ im 17. Jahrhundert in der Gegend als Nachname recht verbreitet war. Es ist daher anzunehmen, dass ein ehemaliger Besitzer dieser großartigen Lage diesen Namen getragen hat. Die Lage Ungeheuer ist geprägt von einem Boden aus Buntsandsteinverwitterung, Basalt und Kalksteinge-

röll. Sie liegt geschützt im Zentrum des Forster Hanges, und die Trauben haben keine Schwierigkeiten auszureifen. Mit dem Klimawandel besteht das Geschick eher darin, die Trauben punktgenau so zu lesen, dass Frucht und Säure gleichermaßen ausgeprägt sind. Genau das ist hier auf vorbildliche Weise gelungen. Der strohgelbe Riesling bietet im Duft eine Mischung aus weißem Tee, Grapefruits und Birnen, reifen Äpfeln, etwas Pfirsich und Mirabellen zusammen mit cremigen Noten. Am Gaumen wirkt der Wein saftig und seidig mit der typisch reifen, harmonischen Säure von 2020, einer pikanten Ader von Orangenabrieb und Gewürznoten sowie einer wiederum reifen und saftigen Steinobstfrucht und etwas Orangencreme. Der „Dr. Deinhard Forster Riesling“ ist ein großer Erfolg und einer der beliebtesten Weine unseres Portfolios. Das dürfte sich auch in diesem Jahr kaum ändern, so charmant, so großzügig und lebendig präsentiert sich dieser Wein.

Jetzt trinken oder auch die nächsten Jahre bis 2026. Potential hat er – und auch einen Schraubverschluss, der langsames Reifen garantiert.



DR. DEINHARD HUMMELBUSCH WEISSER BURGUNDER, TROCKEN 2020

Wer Weißburgunder, Weißer Burgunder oder Pinot Blanc mag, kommt an diesem Pfälzer Prachtkerl kaum vorbei.

DPF051720	Dr. Deinhard Hummelbusch Weißer Burgunder trocken 2020
	DV 13% Vol. 12,00 €/l 9,00 €

Zwei Pfälzer Weinnamen wie Donnerhall: „Von Winning“ und „Dr. Deinhard“. Die Weine vom Traditionsweingut aus Deidesheim erscheinen unterm Dach dieses faszinierenden Weinguts unter der Federführung von Stephan Attmann.

Wie ein Donnerhall mit erfrischender Brise oder einem sanften Sommerregen springt uns der Weißburgunder entgegen. Doch der erste Eindruck in der Nase war Power-Frucht, die für Weißburgunder typische gelbe Birne, ein wenig Apfel und eine Spur Honigmelone. Im Bukett schwingt gerade so jung noch ein wenig Eisbonbon in den floralen Anklängen mit. Weniger aufdringlich, denn ungemein einladend. Frische und Trinkfreude stehen eindeutig im Vordergrund! knackigen und animierenden Weißwein zu schätzen wissen. Seinen feinschmelzigen Charakter fördern die kalkreichen Löss-Lehmböden.

Jetzt endlich der erste Probeschluck: Ist das herrlich saftig und vollmundig, genau die richtige Dosis Schmelz bringt dieser Weißburgunder mit. Und doch ist der Wein, zum Großteil im Stahltank ausgebaut, mit animierendem Zug und wunderbar rollender Zitrusfrische und ganz dezentere Salzigkeit. Ein Wein, der einfach gute Laune macht!

Ab sofort bis 2026. Solo, als mehrheitsfähiger – im positivsten Sinne – Tisch- oder Partywein, zum Essen passen dazu wunderbar frische Vorspeisen mit Zitrone oder Limette, Fisch oder Geflügel und helles Fleisch in sahnigen Saucen.



„DIE VIelfALT DER VON IHR
BEHERRSCHTEN RESSORTS IST
EINFACH ATEMBERAUBEND.
DIEL KANN SCHLICHTWEG
ALLES, UND DAS ZIEMLICH GUT.“

FRANKFURTER ALLGEMEINE
SONNTAGSZEITUNG



CAROLINE DIEL

BURG LAYEN

Gebietsspitze: Caroline Diel liefert den Stoff für die höchstbewerteten Großen Gewächse der Nahe!

MEININGER

„Die Liste deutscher Spitzenwinzer ist relativ lang. Filtrerte man nach denen, die sowohl trockene als auch süße Rieslinge von Rang produzieren können, halbierte sich die Zahl der Weingüter vermutlich. Verlangte man zusätzlich Könnerschaft in weißen wie roten Burgundersorten, drittelte sich die Zahl ein weiteres Mal. Fügte man schließlich als letzten Filter noch die Fertigung von Sekten der Spitzenklasse dazu, die Zahl der Güter schrumpfte auf weniger als eine Handvoll, und das Schlossgut Diel nähme einen prominenten Platz im illustren Kreis ein. Kaum jemand – und diese Betrachtung gilt nicht nur in den Grenzen Deutschlands – tanzt so virtuos auf so vielen Hochzeiten.“ – GAULT&MILLAU

Liebe Kunden, dieses Zitat aus dem GAULT&MILLAU über Caroline Diel fasst das Essenzielle zusammen, was über Caroline gesagt werden muss. Welch rasante Entwicklung Carolines Weine in den letzten Jahren genommen haben, zeigt, auf welch beachtlich hohem Qualitätsniveau sie arbeitet. Auch der Presse blieb dies nicht verborgen, sie überschlägt sich mit Auszeichnungen. Der Feinschmecker kürte Caroline als „Newcomer des Jahres 2017“ und lobt sie für „spektakuläre Weine“, Sascha Speicher (MEININGER SOMMELIER) bewertet dieses Jahr gar das Große Gewächs vom Pittermännchen (96 Punkte) mit der höchsten Wertung der Region. Dahinter folgt mit 95 Punkten die zweithöchste Wertung aller Großen Gewächse der Nahe, für Diels Goldloch 2020!

In Siebenmeilenstiefeln geht es weiter voran. Es gibt keine höhere Auszeichnung und keine andere, über die man sich als Winzer mehr freut, als für das Gesamtwerk geehrt zu werden. Doch gleich mehrfach in einem Jahr, unabhängig voneinander, diesen Adelstitel tragen zu dürfen, ist mehr als ein klarer Beweis dafür, wie hoch angesehen die Weine aus dem Schlossgut Diel mittlerweile sind. Die FAS unter Stephan Reinhardt kürte Caroline Diel zur **Winzerin des Jahres 2019**. Und es dauerte nicht lang, bis auch der Falstaff verkündete: Winzerin des Jahres 2020? Natürlich Caroline Diel! Was für ein Jahr!

Die Besonderheit unserer Meisterin aller Klassen: Nicht nur ihre Stillweine, seien sie nun weiß, rot oder roséfarben, gehören allesamt zur nationalen Spitzenklasse, auch ihre Sekte sind von überragender Qualität. So gewinnt ihr Top-Sekt „Cuvée Mo 2008“ den **Deutschen Sektpreis des Meiningerverlags** als bester Prestige Burgundersekt Deutschlands, und einen Sonderpreis für den besten Rieslingsekt Brut gibt es als Zugabe noch obendrauf. Chapeau!

Marcus Hofschuster ergänzt bei Wein-Plus: „Auch die Weine mit natürlicher Restsüße gehören Jahr für Jahr zur absoluten Spitze im Land, von den umwerfenden Kabinetten bis zu den

Trockenbeerenauslesen. Damit wäre alles gesagt, wären da nicht noch die Burgundersorten, weiß wie rot, deren Umgang Diel beherrscht wie niemand sonst an der Nahe.“

Caroline meistert die Herausforderung, Familie und ihre Rolle als Verantwortliche für ein traditionsreiches Familiengut miteinander zu vereinbaren, ganz souverän. Und sie hat das Wissen und ihre Lagen ein so enormes Potenzial, dass sie sich mit viel Blut, Schweiß und Tränen zur absoluten Starwinzerin entwickelt. Caroline ist auf der Überholspur! Dabei trifft ein Zitat aus dem aktuellen VINUM Weinguide 2021 vorzüglich den eigentlichen Kern des enormen Antriebs: „Während andere Winzer als Vorbereitung auf den Herbst noch einmal zur Entspannung in den Urlaub fahren, zog es Caroline Diel im Spätsommer 2020 in die Champagne, um dort in der Lese mitzuarbeiten. Das zeigt die pure Leidenschaft, mit der die Winzerin aus Burg Layen ihrem Handwerk nachgeht.“

Bevor Caroline in die Arbeit im elterlichen Betrieb einstieg, drängte es sie aus dem engen Trollbachtal zunächst hinaus in die weite Welt. Nach ihrer Abiturprüfung, welche sie in Kalifornien ablegte, entschied sie sich letztendlich und glücklicherweise, ihre Leidenschaft zum Wein zu ihrer Berufung zu machen. Was folgte auf ihrem Weg zur Winzerin und zurück zu ihren Wurzeln im heimatlichen Burg Layen, war eine Reise um die halbe Welt. Um zu lernen. Ihre Arbeitsstationen lesen sich wie das Who is Who einer renommierten Weinkarte und lassen großen Respekt aufkommen – u.a. Château Pichon-Lalande, Robert Weil, Toni Jost, Von Winning, Romanée-Conti, Ruinart sowie Praktika in Österreich (Schloss Halbturn), Südafrika (Vergelegen) und Neuseeland (Rippon Estate). Seit ihrer Rückkehr, vor über einem Jahrzehnt, trägt Caroline einen unermesslichen Schatz unbezahlbarer Erfahrungen aus Nah und Fern in sich, farbenfrohe Erinnerungen an verschiedene Kulturen, an unterschiedlichste Geschmäcker großer und kleiner Küchen dieser Welt, und ein immenses Wissen um die Geheimnisse großer Weine. Vielleicht erklärt dies auch, warum Caroline Meisterin

5 STERNE

FALSTAFF WEINGUIDE 2021

5 STERNE

WEIN-PLUS

4 STERNE

VINUM WEINGUIDE 2021

WINZERIN DES JAHRES 2020

FALSTAFF WEINGUIDE

WINZERIN DES JAHRES 2019

FAZ

aller Klassen ist, den Sektausbau und Burgundersorten genauso meisterhaft beherrscht wie trockene und fruchtsüße Rieslinge.

Und ihre leidenschaftliche Hingabe für den Zauber dieser Gewächse springt in unseren Gesprächen immer wieder wie ein Funke über, ihrer erfrischenden Begeisterung können und wollen wir uns nicht entziehen und macht die Besuche auf dem Schlossgut zu angenehmen Momenten voller Inspiration. (Natürlich auch ihre vorzügliche Küche, gemeinsam mit ihrem französischen Ehepartner Sylvain, die wir hier genießen dürfen) „Es war für mich der größte Schritt in meinem Leben, nach all meinen Praktika in Nah und Fern zurückzukehren nach Burg Layen. Ich dachte nach meinem Studium in Geisenheim und nach meinen Erfahrungen in den vielen Betrieben, die ich gesehen hatte, ich könnte vom ersten Tag an Weine machen, wie ich sie mir vorstelle.

Aber unsere Weinberge und die Natur haben mich gelehrt, dass man sich Zeit lassen und auf die Feinheiten achten muss. Jeder Weinberg und jede Parzelle ‚ticken‘ anders. Mein großes Ziel war und ist es immer wieder, die Verschiedenartigkeit und faszinierende Vielfalt der Böden, das vorherrschende Mikroklima, die Eigenheiten unseres Kellers zu erkennen, zu verstehen und in meinen Weinen widerzuspiegeln.“

Und Caroline hat ihren Reben gelauscht und gut zugehört. Tatkräftig entwickelte sie einen Stil, der ihrem Idealbild entspricht. Wir finden, dass die Weine ein Bekenntnis zur Eleganz und Feinheit sind, tatsächlich nochmals an Präzision und Leichtigkeit gewonnen haben. Und so ist sie, entsprechend der wichtigsten und einfachsten Erkenntnis ihrer Lehrjahre, dass große Weine zuallererst im Weinberg entstehen und Ergebnis harter Arbeit sind, meist in den spektakulären Dorsheimer Steillagen und im Keller zu finden, in Stiefel und ‚Blaumann‘ und weniger im ‚Kleinen Schwarzen‘ bei repräsentativen Weinevents. Jegliche Starallüren sind ihr fremd.

Zudem hat Caroline ein junges, engagiertes Team um sich geschart und arbeitet mit diesen engagierten Helfern hart an ihrem Lebensentwurf. Und damit sind wir wieder am Anfang unserer Geschichte: Caroline ist nicht nur Winzerin, sondern auch Mutter von drei süßen Kindern. „Mein Mann Sylvain hält mir den Rücken frei, sowohl bei der Arbeit in den Weinbergen, im Herbst, wenn ich nächtelang auf dem Weingut bin, als auch zu Hause; meine Kinder geben mir Tag für Tag Kraft, aber sie holen mich auch wieder ganz schnell auf den Boden zurück. Ich weiß nicht wie ich es sagen soll, aber ich fühle mich angekommen... Alles macht auf einmal Sinn. Es ist einfach schön, Teil einer Tradition zu sein, sie am Leben zu halten und mitgestalten zu können.“

Und nun: Bahn frei für die aktuelle Kollektion des Jahrgangs 2020!



„ROSÉ DE DIEL“ PINOT NOIR, 2020

Pinot Noir von der Nahe ergibt richtig tollen Rosé!

DNA011520	Rosé de Diel Pinot Noir, 2020	DV	12,5% Vol.	18,53 €/l	13,90 €
-----------	-------------------------------	----	------------	-----------	---------

Das Weingut Diel besteht bereits seit 1802 und bringt somit mehr als 200 Jahre Winzertradition mit sich, doch wirklich einschneidend waren die 1990er-Jahre, als Armin und Monika Diel das Haus konsequent auf Qualität ausrichteten und die Rebflächen auf die Nahe-typischen Sorten Riesling, Pinot Noir und weiße Burgunder fokussierten. Heute verfügt Diel als VDP-Weingut über Erste und Große Lagen und gilt als eines von Deutschlands Spitzenweingütern. Mittlerweile leitet Caroline Diel das Weingut in nunmehr siebter Generation, und der Diplom-Önologin gelangen fantastische Weine. 2020 von FAZ und FALSTAFF zur Winzerin des Jahres ausgezeichnet, hat sie an Diels Gutsweine nicht minder hohe Qualitätsansprüche wie an die Premiumweine des Hauses. Das macht besonders viel Spaß beim „Rosé de Diel“.

Zart lachsrosa leuchtet der 2020er Rosé aus der Pinot-Noir-Traube im Glas. Das Bouquet öffnet sich leicht

würzig und ätherisch mit schwebenden roten Beeren, säuerlichem Rhabarber und Stachelbeere. Minze verleiht ihm eine kühle Eleganz. Am Gaumen dann prickelnde Säure – richtig schön und sauber strukturiert. Die Beeren werden hier fruchtiger, saftiger: Walderdbeeren und Anklänge von Apfel. Diel liefert hier einen ernst zu nehmenden Rosé: druckvoll und klar strukturiert.

Hier beweist sich, wie groß Einstiegsweine sein können, wie gut der Trinkgenuss für jeden Tag à la „Diel de Diel“ funktioniert. Denn der „Rosé de Diel“ macht keine Abstriche bei wichtigen Grundsätzen: handverlesene Trauben aus eigenen Weinbergen, sensibel gekeltert, spontanvergoren mit Naturhefen. Das ergibt richtig guten Wein!

Ab sofort bis sicherlich 2025+.

90 Punkte

STUART PIGOTT



DIEL DE DIEL, WEISSWEIN 2020

Seit Jahren einer der beliebtesten Diel-Weine in unserem Sortiment.

DNA010220	Diel de Diel, Weißwein 2020	DV	12,5% Vol.	14,40 €/l	10,80 €
-----------	-----------------------------	----	------------	-----------	---------

Der Name Diel genießt in der Weinwelt eine hohe Stellung. Es liegt nicht unbedingt an der noblen Schlosshistorie des Burg Layener Weinguts, sondern viel mehr an der seit Generationen gelebten Konstanz der dielschen Weine. Wo Diel draufsteht, ist auch Diel drin! Dieses Motto gilt auch für die Einstiegsweine Carolines, deren „zum Abheben“ geniale Attraktivität bis zur Führungsetage der Lufthansa drang. Denn diese bat das Weingut um einen Wein für die Business Class. Und so war der Grundstein für die Cuvée Diel de Diel gelegt.

Bei der Weißwein-Cuvée handelt es sich um eine rassige und zugleich cremige Assemblage von rund ¾ Weißburgunder und einem knappen Viertel Grauburgunder. Ein Spritzer Riesling sorgt für Vitalität im Glas. Ein Wein dieser Preisklasse erscheint für gewöhnlich im Frühjahr. Doch Caroline erkannte, wie sehr jener Wein vom verlängerten Hefelager profitierte, drum erscheint er meist erst deutlich später, so wie dieses Jahr, im Herbst. Diesen hohen Anspruch spiegelt auch die wunderhübsche und reduzierte neue Ausstattung wider!

Der „Diel de Diel“ zeigt sich im Glas fruchtig und würzig. Gelbe Äpfel, Muskatabrieb und etwas Steinobst steigen aus dem Glas. Am Gaumen zeigt sich der Wein, ganz typisch für einen Burgunder, eher cremig und generös. Doch ist da genau dieses Quäntchen Riesling, welches einen zitrischen Nachhall als Zugabe serviert, dem Wein den Eindruck von Frische und Leichtigkeit hinzufügt. Das ist nicht nur ziemlich ausgeklügelt, sondern auch eine klare Hommage an die wichtigste Rebsorte der Nahe, dem Riesling, die selbstredend im Schlossgut Diel eine lange Historie, trocken wie süß ausgebaut, besitzt. Ein ganz gelungener mittelkräftiger Weißwein, der uns aufgrund der Offenheit des 2020er Jahrgangs verückt. Der Grauburgunder sorgt für das Gerüst in diesem mittelkräftigen Weißwein, fügt dem Wein Volumen hinzu, der Weißburgunder addiert eine saftige Frucht und der Riesling sorgt für das vibrierende Aufspiel und einen federleichten Abgang. Traumkombination für jeden Tag!

Zu genießen ist die Cuvée Diel de Diel ab sofort und für mindestens zwei Jahre.



„WOHL NIE ZUVOR
WAREN IHRE WEINE
KLARER, REDUZIERTER,
FEINER, LEBENDIGER
UND ANGENEHMER ZU
TRINKEN ALS JETZT.“

STEPHAN REINHARDT,
F.A.S. AUGUST 2019



„NAHESTEINER“ GRAUBURGUNDER 2020

Grauburgunder mit Finesse und Stil – ganz Nahe

DNA011320	„Nahesteiner“ Grauburgunder, 2020	DV	12,5% Vol.	16,66 €/l	12,50 €
-----------	-----------------------------------	----	------------	-----------	---------

Caroline Diel leitet das Weingut Diel in nunmehr siebter Generation, denn die Geschichte des Hauses beginnt bereits 1802, als Peter Diel das Landgut erwirbt. Das sind mehr als 200 Jahre Tradition, Handwerk und ein Ruf als deutsches Spitzenweingut, den spätestens ihre Eltern Armin und Monika Diel zementiert haben. Die Diplom-Önologin verantwortet hier den Weinbau in Ersten Lagen und die Vinifizierung Großer Gewächse. Dennoch, oder gerade weil Wein immer schon zu ihrem Leben und ihrer Familie gehörte, sieht sich die von FAZ und FALSTAFF zur Winzerin des Jahres ausgezeichnete Caroline Diel als Teil einer antilithären Winzergeneration. Vielleicht verkörpern gerade Gutsweine wie der „Nahesteiner“ Grauburgunder diesen Anspruch am besten, gilt der Grauburgunder (wahlweise Pinot Gris oder Pinot Grigio) dem „echten“ Wein-Aficionado doch gern als gefällige und unterkomplexe Verzweiflungsbestellung im Restaurant. Mit handwerklichem Können und dem verbindlichen Anspruch eines großen Weinhauses geht das aber eben auch anders.

Der „Nahesteiner“ glänzt weißgelb und duftet feinwürzig, zarte Aromen von Walnuss und Holz. Dazu kommt helles Obst, aber die Frucht präsentiert sich im Hintergrund wird am Gaumen dann aber sehr präsent: säuerlicher Apfel, Birne und Stachelbeere. Zitrusnoten geben dem Wein Biss und Halt, ohne aufdringlich zu wirken. Tiefe erreicht der leichte und frische Grauburgunder über würzige, dezent salzige Anklänge, die zusammen mit Zestennoten auch im Abgang erhalten bleiben.

Caroline Diel kreiert hier einen Grauburgunder mit Finesse, Stil und klarer, graziler Struktur. So gelingt – ganz unpräzentiös – ein richtig guter Wein.

Ab sofort bis sicherlich 2026+.

DIEL-RIESLING „VOM ROTEN SCHIEFER“ TROCKEN 2019

Exklusiv bei Pinard de Picard! Bester Gutsriesling EVER!

DNA013219	Diel-Riesling „Vom roten Schiefer“ trocken 2019 DV	12,5% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
DNA013219P	12 x Diel-Riesling „Vom roten Schiefer“ tr. 2019 (11+1 Fl. gratis) statt 119,40 € nur			109,45 €

EXKLUSIV BEI PINARD DE PICARD!

„Der Riesling ist so präzise, weil er von einem präzisen Terroir stammt.“ – Caroline Diel

Ein Gutsriesling muss für uns die Visitenkarte des Weinguts darstellen, einen ‚einfachen‘ Einstieg, sowohl preislich als auch sensorisch attraktiv, und doch immer das Gefühl auslösen, dass man etwas mehr im Glas hat als erwartet. Der Diel-Riesling „Vom roten Schiefer“ überzeugte uns so sehr, dass wir uns alle Flaschen sicherten und ihn exklusiv bei uns anbieten! Ein großartiger Riesling für weniger als 10 Euro, genial!

Es ist kein Wunder, dass dieser Riesling so viel bietet, handelt es sich im Grunde genommen um einen Ortswein. Die Trauben stammen zum größten Teil aus der VDP 1. Lage Schlossberg und Burg Layer Lagen. Der verwitterte rote Schiefer kommt hier so intensiv zum Ausdruck, dass er gar namensgebend das Etikett ziert. Der Diel-Riesling liegt mit einem ansprechen satten Goldton im Glas und duftet intensiv und fein nach Schiefer. Das Bouquet ist eine Mischung aus Ananas, nicht zu reifen Aprikosen und Schieferwürze. Am Gaumen zeigt sich die Herkunft der Böden nochmals intensiver, gibt eine so typisch markante Rieslingaromatik ab, die mit ihrer zitronigen Note und seidigen Art bei aller Intensität stets ein Gefühl von Leichtigkeit und Erfrischung offeriert. „Der Riesling ist so präzise, weil er von einem präzisen Terroir stammt“ erklärt Caroline Diel. Er lag bis in den Sommer auf der Hefe, auch dies ist übrigens ein klassisches Stilmittel im Hause Diel. Caroline gibt ihren Weinen stets die Zeit, die sie benötigen. Das Ergebnis ist dann ein solch in sich ruhender und wunderbar harmonischer Riesling wie dieser. Er gewinnt durch die lange Ausbauzeit an Charakter und Tiefe, ohne an Frische zu verlieren. Und so waren wir bei unserer kürzlichen Visite im September im Weingut nochmals mehr angetan als schon beim genialen Fassmuster im vergangenen Frühjahr.

Das ist ein Gutsriesling, der unbändige Laune macht, der auch den müdesten Gaumen erfrischt. Seine Harmonie prädestiniert ihn zum sofortigen Genuss, die Tiefe überzeugt und beeindruckt gleichermaßen. Ein Diel-Riesling, wie er sinnbildlich für Caroline Diels Stilistik steht. Bestens balanciert, voller Substanz und sich gleichermaßen niemals in den Vordergrund drängend, sondern stets durch pure Qualität überzeugend. Absolut überzeugend. Top!

Trinkreife ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2022 bis 2030.



BURG LAYEN RIESLING TROCKEN 2020

„Dorsheim ist immer gelbfruchtiger, Burg Layen schieferiger.“ – Caroline Diel

DNA013320	Burg Layen Riesling trocken 2020	DV	12,5% Vol.	19,93 €/l	14,95 €
-----------	----------------------------------	----	------------	-----------	---------

Wir befinden uns nicht im Burgund, sondern an der Nahe. Allerdings arbeitet die Familie Diel nach den selben Prinzipien, die auch die renommierteste Region Frankreichs prägen. Oberstes Credo für markante Weine: Lage. Lage. Lage.

Natürlich ist der Riesling hier federführend, bringt er doch die enorme Bodenvielfalt der Region wie keine andere zum Ausdruck. Seine tief verwurzelte Tradition speziell in Burg Layen ist

urkundlich gar 500 Jahre zurückverfolgbar. Dieser Ortswein von Caroline Diel stammt von den jungen Anlagen aus der Spitzensteillage des Schlossbergs sowie angrenzenden Burg Layer Lagen wie Johannisberg und Hölle. Schlüssel für die überragende Güte dieses Edelrieslings ist Carolines Qualitätsverständnis. Dieser Ortswein wird mit der gleichen Sorgfalt behandelt wie die Großen Gewächse und gar zum selben Zeitpunkt abgefüllt. Die von Hand gelesenen Trauben werden schonend gekeltert und mit Naturhefen sowohl im Edelstahltank als auch mehrfach belegtem Eichenholz (übrigens aus heimischen Wäldern!) ausgebaut.

Und so ergibt der Burg Layen Riesling eine Visitenkarte für den Weingutstil des traditionsreichen Hauses. Im Jahrgang 2020 zeigt sich der Ortswein wunderbar gesetzt und harmonisch. Seine feine Frucht, ein Hauch Birnen und Zitronen, bleibt eher im Hintergrund. Schieferige Noten treten hervor. Es ist für uns der harmonischste der beiden Ortsweine im Jahrgang 2020. Ein Riesling, der von Entspannung geprägt ist, dabei aber seinen „drive“ nie verliert, zumal er ausgesprochen schlank und feingliedrig ausfällt. Eine feine, eher stoffige Struktur prägt ihn besonders im Nachhall, wo er seine würzige und mineralische Ader beweist. Das ist höchst attraktiv und in seiner mineralischen Ausprägung Zeugnis der Güte aller Burg Layer Lagen im dielschen Portfolio. Ein toller Ortswein!

Zu genießen ist der Riesling ab sofort bis nach 2027+.

94 Punkte
STUART PIGOTT

BURG LAYER HÖLLE RIESLING TROCKEN, 1. LAGE 2020

„Ein einzigartiger Ausdruck von trockenem Riesling auf Schiefer“ – JAMES SUCKLING

„Die Hölle zeigt besonders in der Jugend eine animierende Mineralik.“ – Caroline Diel

DNA013620	Burg Layer Hölle Riesling trocken, 1. Lage 2020		12,5% Vol.	29,33 €/l	22,00 €
-----------	---	--	------------	-----------	---------

Die Burg Layer Hölle ist eine 1. Lage, die wohl zukünftig stärker in den Fokus der Weinöffentlichkeit rücken wird. Sie liegt nord-westlich von der Spitzenlage Schlossberg. Die Weinberge grenzen unmittelbar an Burg Layen und sind laut Caroline etwas kühler als

die Dorsheimer-Große-Gewächs-Lagen. Die Hölle besitzt nicht dieselbe optische Dramaturgie, denn sie ist etwas flacher, wie auf einem Plateau gelegen. Doch Caroline reizt hier der „Schieferkick“ der Süd-Süd-West ausgerichteten Höhenlage. Im Zuge der Klimaerwärmung könnte die Hölle enorm profitieren. Dies deutete sich schon im Debütjahrgang 2018 an und setzte sich mit dem Nachfolger aus 2019 nahtlos fort. Ausgebaut im großen Holz und einer Partie aus dem Edelstahltank, duftet der vom grauen Schiefer stammende Riesling hier würzig und birnig im Glas. Er zeigt sich offen, bleibt insgesamt aber puristisch. Das zieht sich auch am Gaumen fort, wo er engmaschig und mit angenehm dezenter Frucht, die aber in ihren einzelnen Aromen kaum zu fassen ist (etwas Amalfi-Zitronen deuten sich an) über die Zunge gleitet. Er bleibt dabei fein poliert, ja seidig in seiner Struktur. Der Riesling bleibt, anders als sein dramatischer Name es vermuten lässt, höchst subtil und eher himmlisch. Ein griffiger Riesling, dessen Lage gerade in den letzten wärmeren Jahren ihre größte Stärke beweist.

Zu genießen ist der Riesling ab sofort bis nach 2027.

95 Punkte
STUART PIGOTT

UNSER LIEBLINGS-ORTSWEIN
IM HAUSE DIEL!



„EIERFELS“ RIESLING, TROCKEN 2020

Eierfels: Wo zwei Große Gewächse aufeinandertreffen!

DNA011020	„Eierfels“ Riesling, trocken 2020	12,5% Vol.	26,40 €/l	19,80 €
-----------	-----------------------------------	------------	-----------	---------

Ein Gesteinskopf, der wie ein aus dem Felsen geschlüpftes Ei aussieht, trennt die zwei Paradelagen Goldloch und Burgberg. Diese markante Stelle im unteren Felsmassiv diente Armin Diel als namensgebende Inspiration für den Eierfels, ein Riesling, der ein ganz besonderes Versprechen ablegt: Er wird Sie niemals enttäuschen! Denn Eierfels steht für eine Selektion aus genau diesen beiden Große-Gewächs-Lagen. Es handelt sich um einen Teil ihrer ursprünglich für die Großen Gewächse vorgesehenen Fässer, der separat abgefüllt wird, gewissermaßen als Zweitwein der Grands Crus, um deren Qualitäten bis zum Äußersten auszureizen. Quarzit und Kieselgestein prägen diesen Paradewein.

Eierfels 2020: Eine handvoll Winzer haben es geschafft, mit Rieslingen, die unterhalb der Großen Gewächse anzusiedeln sind und ausschließlich aus potenziellen Großen-Gewächs-Lagen stammendem Traubenmaterial eine neue Linie bärenstarker Weine zu etablieren. Von uns liebevoll „Kleine Große Gewächse“ genannt, überzeugen sie uns in ihrer Brillanz, die mittlerweile ein Niveau erreicht hat, bei dem diese Weine noch vor einigen Jahren zweifelsfrei als Großes Gewächs deklariert worden wären. Weine wie Emrich-Schönlebers Halgans, die Terroir-Linie der Familie Rebholz, Tim Fröhlichs Schiefer- und Vulkangestein und Kellers Von der Fels seien hier stellvertretend genannt. Und dann ist da natürlich Caroline Diels Eierfels, die Lagencuvée. Ein evergreen und einer der stärksten Weine im Schlossgut Diel. Denn der Eierfels enttäuscht

nie. Meisterhaft assembliert Caroline einen Riesling aus dem Goldloch und Burgberg. Das Ergebnis ist ein Riesling, der mit 12,5 Vol. % eine Dramaturgie ins Glas zaubert, die wir von Großen Gewächsen kennen. Doch zeigt er sich etwas zugänglicher, offenbar jünger das noble Terroir, seine einzigartige Provenienz. Es duftet mineralisch aus dem Glas. Ein Hauch gelbe Kiwi, Eisenkraut und gelbe Melone stechen hervor. Dieser fein reduktiv ausgebaute, daher enorm rauchig und würzig wirkende Riesling (komplett im Stückfass belassen) zeigt erst am Gaumen zarte gelbfruchtige Noten. Eine kieselig-steinige Mineralität begleitet den von feiner Säure umgarnten Riesling. Auch am Gaumen zeigen sich Zitronenmelisse anstatt Steinobst oder Zitrusfrüchte. Alles wirkt miteinander verwoben. Einer der schönsten Rieslinge, der sich keiner überbordenden Frucht bedient, sondern nah am Gestein verhaftet daherkommt. Das macht ihn um so athletischer. Und dann kommt da noch eine würzige und erdige Komponente hinzu, die Caroline dem Burgberg zuschreibt. Denn das Goldloch liefert oft die Frucht Komponente. So ergibt sich auch am Gaumen einer der schönsten Rieslinge dieser Preisklasse. Kein Wunder, werden die Trauben hier doch potenziell im Weinberg das ganze Jahr über und auch bei der Lese als potenzielles Großes Gewächs eingestuft.

Dieser Riesling ist wie ein Großes Gewächs zu behandeln. Geben Sie ihm Luft und Zeit. Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2032+



GOLDLOCH RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2020

98 Punkte: „Kraftvoller, aber präzise konturierter Körper mit super-mineralischer Säure, die im brillanten Abgang den Horizont erleuchtet.“ – JAMES SUCKLING

Zweithöchste Wertung aller GGs der Nahe: 95 Punkte (Sascha Speicher, MEININGER)

DNA010120	Goldloch Riesling Großes Gewächs, 2020	12,5% Vol.	46,66 €/l	35,00 €
DNA010120M	Goldloch Riesling Großes Gewächs, 2020 MAGNUM	12,5% Vol.	49,33 €/l	74,00 €
DNA010120D	Goldloch Riesling GG, 2020 DOPPELMAGNUM	12,5% Vol.	50,66 €/l	152,00 €

98 Punkte
STUART PIGOTT



ZWEITHÖCHSTE
WERTUNG
aller GGs der Nahe

Das Goldloch ist Carolines Paradelage. Mit gut fünf Hektar Rebfläche ist das Schlossgut Diel bei weitem der größte Besitzer in dieser legendären Steillage, in der nach alten Überlieferungen im 17. Jahrhundert nach Gold gegraben worden sein soll. Eine andere Deutung des Namens kommt aus dem Volksmund und besagt, dass früher die Winzer mit ihren Weinen aus dieser Spitzenlage viel Gold verdient hätten. (So erzielten Spätlesen aus dieser großartigen Lage vor 100 Jahren höhere Preise gar als die zu Recht gerühmten Gewächse von Château Latour!) Wie auch immer der Name entstanden sein mag, es ist der von einer dünnen Lehmauflage und Kieselsteinen bedeckte Urgesteinsboden auf felsigen Konglomeraten, der dem Wein seine immense Kraft, seine hohe Eleganz und formidabile Tiefe zugleich verschwenderisch schenkt.

Spätestens seit dem 2016er Jahrgang ist das Große Gewächs vom Goldloch in aller Munde. Denn mit sensationellen 98 Punkten platzierte sich der Riesling als bester trockener Nahe-Riesling des Guides GAULT MILLAU. Ein Paukenschlag!

Nun, da kann Caroline (FALSTAFF-Winzerin des Jahres 2020 und 2019, FAZ) sich getrost auf die Schultern klopfen. Denn mit dem aktuellen Jahrgang landet sie erneut stilsicher bei den eben zitierten 98 Punkten. Die vergibt diesmal James Suckling. Auch Sascha Speicher, der für MEININGERS SOMMELIER in Wiesbaden alle Großen Gewächse des Jahrgangs verkostete, zeigt sich begeistert. Er vergibt 95 Punkte, die zweithöchste Wertung aller Großen Gewächse der Nahe. Besser sieht er nur noch das Pittermännchen (96 Punkte) und zwei Große Gewächse von Cornelius Dönnhoff. Im Jahrgang 2020 ist das Goldloch einfach enorm stilsicher und typisch. Die Stilistik fällt hier immer etwas gelbfruchtiger aus. So zeichnen gelbe Pflaumen, Ananas und reife Birnenspalten ein kraftvolles Bouquet im Glas. Die Säure zeigt sich dabei bestens integriert in den polierten und kräftigen Körper des trockenen Parade-Rieslings. Bei 12,5 Vol. % zeigt der Riesling einen weichen Kern, wirkt ungemün harmonisch und von feinem mineralischen Zug begleitet. Ein echter Hedonist!

„Die Saftigkeit und vollmundige Aromatik sind typisch für das Goldloch. Es gab Jahrgänge, da wollte ich den warmen Charakter der Lage lange Zeit eher verstecken und in eine andere Richtung lenken. Ich denke mittlerweile, dass man viel mehr die Eigenständigkeit jeder Lage betrachten sollte,“ so die stolze Winzerin. Ein wenig erinnert es uns an manch Versäumnisse unseres Bildungssystems, bei dem auch alle Schüler dem System angepasst werden sollen, anstatt individuell die jeweiligen Stärken der einzelnen Kinder zu fördern. Denn genau dies zeichnet doch die Weinlandschaft aus. Wer den kargen Riesling-Puristen sucht, der wird eher beim Burgberg fündig, das Goldloch bietet einen dafür wunderbar kraftvollen und intensiven Typ Riesling, dessen Fruchtintensität als exemplarisch für die Generosität der Lage bezeichnet werden kann.

Zu genießen ab sofort bis 2038

PITTERMÄNNCHEN RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2020

Höchstwertung aller Großen Gewächse der Nahe: 96 Punkte (Sascha Speicher, MEININGER)

97 Punkte: „Dieser sehr geschmeidige und unverfälschte trockene Riesling beginnt gerade erst seine Klasse zu zeigen.“ – JAMES SUCKLING

DNA010620	Pittermännchen Riesling Großes Gewächs, 2020	12,5% Vol.	52,00 €/l	39,00 €
DNA010620M	Pittermännchen Riesling GG, 2020 MAGNUM	12,5% Vol.	54,66 €/l	82,00 €
DNA010620D	Pittermännchen Riesling GG, 2020 DOPPELMAGNUM	12,5% Vol.	56,00 €/l	168,00 €

„Es gibt nur wenige Weingüter mit so unterschiedlichen Böden über nur einen Kilometer Distanz. Ein Geschenk der Natur!“ fasst Carolines Mann, Sylvain Taurisson-Diel, das Kennzeichen des Schlossguts zusammen. In der Tat: Die Spitzen-Lagen im Weingut Diel erstrecken sich entlang eines Seitentals der Nahe über eine lange Kette unterschiedlicher Weinhänge. Von Westen nach Osten reihen sich der Schlossberg, das Pittermännchen, Goldloch und der Burgberg aneinander. Das ‚Pittermännchen‘ macht hierbei den kleinsten Anteil aus. Nur rund einen Hektar besitzen die Diels hier. Und doch spielt diese Lage – trocken wie süß – eine elementare Rolle im Lagenportfolio. Dieses sprichwörtliche Kleinod in der Kollektion von Caroline Diel zeigt eine verspielt tänzelnde und moselanisch anmutende Stilistik auf. Die Bezeichnung der Lage geht zurück auf das 16. Jahrhundert, als ein ‚Pittermännchen‘ eine kleine Silbermünze war. Diese steile Südlage weist einen sehr hohen Anteil an Schiefer auf, was den feinrassigen Weinunikaten eine erfrischende mineralische Feuerstein-Note verleiht. Es ist auch stets das in der Jungverkostung expressivste der drei Großen Gewächse.

Für Caroline Diel muss Riesling „rassig und elegant“ sein. Diese zunächst scheinbar widersprüchlichen Attribute vereinbart von allen drei Großen Gewächsen sicherlich das Pittermännchen am besten. Die ausgereifte Frucht der Dorsheimer Lage wird hier auf einen mineralischen Sockel gehievt, der für lange Reife ausgelegt ist. Doch schon jetzt zeigt sich dieser Riese zugänglich. Es duftet hier nach Ananas, Zitrusabrieb und gar etwas Basilikum. Am Gaumen zeigt sich das Große Gewächs zittrisch und fein, die Mineralität kleidet den Gaumen fein aus, ohne einen harten Riesling zu hinterlassen. Es verbleibt der Eindruck vom rauchigen Schiefer und einem Hauch Zitrusfrucht. Ein nobler Vertreter der Lage, der im Jahrgang 2020 wunderbar elegant, aber doch rassig daherkommt. So, wie eben für Caroline Diel großer Riesling schmecken soll. Unser Fazit: Ein geniales Pittermännchen, zwischen hedonistischen Facetten und purer Mineralität tänzelnd.

Das Große Gewächs vom Pittermännchen ist schon ganz früh in Bestform(!), besitzt allerdings Potenzial bis 2038.

HÖCHSTE WERTUNG
aller GGs der Nahe



97 Punkte
STUART PIGOTT

96 Punkte
MEININGER



© Dieth+Schröder

BURGBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2019

97 Punkte: „Ein sehr ernsthafter trockener Riesling.“ – JAMES SUCKLING

„Burgberg intensiviert sich mit jeder Minute. Das macht ihn so spannend.“

– Ralf Zimmermann

DNA010419	Burgberg Riesling Großes Gewächs, 2019	12,5% Vol.	65,33 €/l	49,00 €
DNA010419M	Burgberg Riesling GG, 2019 MAGNUM	12,5% Vol.	68,00 €/l	102,00 €
DNA010419D	Burgberg Riesling GGs, 2019 DOPPELMAGNUM	12,5% Vol.	69,33 €/l	208,00 €

97 Punkte
STUART PIGOTT



Wie sehr ein längerer Ausbau auf der Hefe einen Wein verändert, kann man exemplarisch am Großen Gewächs von Caroline Diels Burgberg erkennen. Jahrgang 2020 schlummert noch im Fass, 2019 gibt es seit Herbst 2021. Dieses Hefelager nützt dem Wein ungemain. „Burgberg braucht einfach immer etwas mehr Zeit.“ So fasst es Caroline prägnant zusammen. Und die gibt man ihm im Schlossgut Diel! Diese Geduld muss man erst einmal haben. Doch Caroline ist fest überzeugt, dass ihr Burgberg stark vom längeren Ausbau profitiert. Er kommt somit mit 20 Monaten auf der Hefe und ein Jahr später auf den Markt als die anderen Großen Gewächse. Und welches richtige Gespür sie hier beweist, zeigt nicht nur unsere Begeisterung. Stephan Reinhardt berichtete in der Welt am Sonntag begeistert vom 2017er:

„In Sachen Riesling war das Schlossgut schon immer eine sichere Bank, und zwar in allen Bereichen: trocken fruchtig wie edelsüß. Daran hat sich nichts geändert. Ob ich hier aber schon mal ein derart vielschichtiges „Großes Gewächs“ wie den 2017er Riesling Burgberg „GG“ verkostet habe, wage ich zu bezweifeln.“

Es ist die grandios komplexe Struktur, die ihn von den anderen Großen Gewächsen abhebt. Darauf geht auch James Suckling ein, der den Riesling dieses Jahr bei 97 Punkten sieht: „Trotz des geringen Alkoholgehalts von 12,5 % hat dieser Wein eine imposante Struktur und zeigt sich am Gaumen von seiner besten Seite.“ Die Aromatik des tiefgreifenden 2019ers ist einzigartig, zeigt sich in einer vielschichtigen Nase, die sowohl würzig als auch kräutrig daherkommt. Es duftet hier nach Fenchelblüten, gelbem Tee, Lemon Curd und reifen Birnen. Am Gaumen erweist sich der 2019er als engmaschiger Riesling mit besten Anlagen für Jahrzehnte Reifepotenzial. Ein Hauch gelber Kiwis und Limettensud tummeln sich im Wein, dessen Ausbau sowohl für Tiefe und Harmonie sorgt, als auch sämtliche Frische zu bewahren. Das wirkt bestens fokussiert und in sich ruhend.

Die Lage Burgberg ist hier derartig charakterstark, dass sie den Charakter des Weins mehr zu prägen scheint als der Jahrgang. In Verbindung mit dem langen Ausbau auf der Hefe gerät der Burgberg nochmals komplexer und besitzt eine Stimmigkeit, die einzigartig ist. Eine angenehme in sich gekehrte Art ist der Lage zuzuschreiben. Das ist einfach ein ungemain griffiger Riesling, trocken wirkend, würzig, tabakig und zitronig intensiv am Gaumen. Dabei scheint sich alles mit Luftkontakt zu intensivieren, als ob man einen Flaschengeist entfesselt. Das ist einfach ein enorm beeindruckender Wein und sicherlich die Krönung der dielschen Kollektion. Der Fassausbau gibt dem Wein seine innere Ruhe, ohne ihn durch ein kräftigeres Volumen zu prägen. Der Trick: Bis in den Herbst 2020 lag der Wein im Stückfass auf der Vollhefe, danach bis in den Sommer 2021 im Stahltank auf der Hefe. „Ich will bewusst mit dem längeren Hefelager nicht ins Fette gehen, sondern die Finesse bewahren. Deshalb wandert er im zweiten Jahr in den Edelstahltank. Er soll von der Hefe und der Zeit profitieren, aber nicht zu viel Luft durchs Holz bekommen,“ so Caroline.

Erst seit Mitte der 90er Jahre besitzt das Schlossgut Diel 1,8 ha im extrem steilen Burgberg und damit exakt die Hälfte dieser mikroklimatisch einzigartigen Hanglage, die, wie ein Amphitheater, nach beiden Seiten von den kalten Hunsrückwinden geschützt, im engsten, fast schroff wirkenden Teil des Tales zu finden ist. Der Name entstand in Anlehnung an die Burg Layen und unterstreicht die Besonderheit seines einzigartigen Terroirs. Der mit einer großen Menge an Quarzsteinen durchsetzte tiefgründige Lehmboden über nacktem Fels bietet exzellente Voraussetzungen für die Erzeugung hochfeiner, rassischer und mineralischer Rieslinge mit großem Alterungspotential. Wir würden sagen: Ganz klar eines der must-haves von der Nahe und definitiv das Flaggschiff des Schlossguts Diel, welches nochmals die Einzigartigkeit des 2019er Jahrgangs unterstreicht!

Zu genießen ist dieser grandiose Wein dank seiner späteren Freigabe ab sofort, ganz groß wird er wohl ab 2025 bis 2042+.

DORSHEIM GOLDLOCH RIESLING KABINETT 2020

95 Punkte: „Hat alles, wonach wir in einem Kabinett suchen“ – JAMES SUCKLING

DNA013020	Dorsheim Goldloch Riesling Kabinett 2020		
	8,5% Vol.	23,33 €/l	17,50 €

95 Punkte
STUART PIGOTT

Als „Kabi-Königin“ bezeichnete der GAULT&MILLAU Caroline Diel im Vorjahr. Mit ihrem Kabinett aus dem Dorsheimer Goldloch hat die Winzerin erneut einen großen Wurf gelandet. „Er hat für mich das, was ich in einem Kabinett suche. Die Süße und Frische auf der einen Seite und die Säure als Konterpart. Die Kombination macht nie satt,“ so Caroline. Auch James Suckling fand hier alles, was er am Kabinett schätzt und vergibt 95 Punkte. Die kommen einem leicht über die Lippen, allein wenn man diese feine Nase des Rieslings riecht. Ananas, Maracuja und Orangenblüten steigen hier aus dem Glas. Der Wein zeigt sich hell und ausgewogen, die Säure prägnant aber von feiner und reifer Frucht geprägt. Das vibriert am Gaumen, zeigt Würzigkeit und Tiefgang. Das Goldloch strahlt in einem sonnenreichen Jahrgang wie 2020 und zeigt sich energiegeladen. Dieser schlanke, lediglich 8,5 Vol. % auf die Waage bringende Kabinett besitzt Traummaße.

Zu genießen ab sofort, Reifepotenzial bis 2035+

BURG LAYEN JOHANNISBERG RIESLING KABINETT, 2020

„Johannisberg ist einfach eine geile Kabi-Lage!“ – Caroline Diel

DNA013820	Burg Layen Johannisberg Riesling Kabinett, 2020		
	7,5% Vol.	21,26 €/l	15,95 €

Mit seinen 95 Punkten betrachtet James Suckling den Kabinett vom Dorsheimer Goldloch klar als seinen Favoriten. Wir können die Wertung nachvollziehen, finden nichtsdestotrotz im Johannisberg dieses Jahr unseren persönlichen Kabinett-Favoriten. Warum? Weil er gegenüber dem Goldloch nochmals schiefrieger und karger ausfällt, ja ungehobelter. Man kann die Fruchtfülle hochhalten (Team Goldloch) oder die reduktive und von der Spontangärung geprägte Charakteristik vorziehen (Team Johannisberg). Letztendlich bleibt es eine Geschmacksfrage. Wer Kabinett von der Mosel liebt und durchaus die feinen Spontanvergärungsnoten goutiert, der wird so wie wir der Burg Layener Lage einen Vorzug geben. Der Johannisberg ist die westlichste Lage im Schlossgut Diel. Sie befindet sich entlang der Gebirgsformation der Großen Gewächse, liegt allerdings mit einem nicht unwesentlichen Teil etwas nördlicher gelegen als Schlossberg, Pittermännchen und Burgberg.

Der Kabinett duftet schiefrig und moselanisch. Pampelmusen zeigen einen Hauch von Frucht. Am Gaumen zeigt sich der Kabinett zittrisch und erfrischend. Ein Hauch weißer Blüten begleitet den würzigen Riesling, der mit 7,5 Vol. % sehr rassig ausfällt, aber doch enorm entspannt daherkommt. Ein Kandidat für alle Puristen!

Zu genießen ab sofort, Potenzial für 10-15 Jahre Reife



Nach dem Spaziergang in den steilen Weinbergen lechzt selbst Hund Kabi nach einem erfrischenden Kabinett!

DORSHEIMER PITTERMÄNNCHEN RIESLING SPÄTLESE 2020

95 Punkte: „Eine umwerfend frische Spätlese mit Aromen von Amalfi-Zitrone, Limette und Thai-Basilikum.“ – JAMES SUCKLING

DNA012320	Dorsheimer Pittermännchen Riesling Spätlese 2020	7,5% Vol.	39,33 €/l	29,50 €
-----------	--	-----------	-----------	---------

Die Natur gibt den Ton an! Diese Erkenntnis hat jeder Winzer über viele Jahre verinnerlicht. Dabei ist es manchmal höchst spannend zu beobachten, wie aus einer ursprünglich anders gedachten Sache nun durch den Lauf der Dinge plötzlich etwas ganz anderes herauskommt als ursprünglich geplant. Dass dies keineswegs zum Nachteil sein muss, hat Caroline dieses Jahr mit ihrer Spätlese vom Pittermännchen erfahren. „Es handelt sich um 100% gesundes Lesegut, welches ursprünglich als potenziell großer trockener Riesling gelesen wurde. Doch die Partie vergor extrem langsam und kam von selbst zum Erliegen, sodass wir eine wunderbare Spätlese eingefahren haben, deren Ausgangsmaterial exzellent ist.“

Die Spätlese vom Pittermännchen, einer von Devon-Schiefer und einem Konglomerat von Rotliegendem geprägten Lage, stellt mit rund einem Hektar die

kleinste Rebfläche des Schlossguts dar. Und doch zählt sie seit jeher zu den wichtigsten im Hause Diel. Diese Spätlese duftet fein nach hefigen Spontanvergärungsnoten, besitzt eine rotwürzige Schiefernote und viel Birnenspalten so wie etwas Zitronat. Am Gaumen wirkt die Spätlese seidig und charmant. Sie gleitet mit einem Hauch Limetten an den Zungenrändern entlang und besitzt im jugendlichen Stadium strukturierende Ecken und Kanten. Diese Dramaturgie, die hierdurch entsteht, macht den Riesling für uns erst so richtig interessant. „Von trocken bis edelsüß bietet man Jahr für Jahr ein breites Spektrum an teils spektakulären Weinen.“, heißt es im VINUM Weinguide 2021. Eine Feststellung, die wir unterstreichen möchten!

Zu genießen ab sofort, Reifepotenzial für 2-3 Dekaden



95 Punkte
STUART PIGOTT

Im Schlossgut Diel bildet der lange Fassausbau einen wichtigen Bestandteil der Qualitätsphilosophie

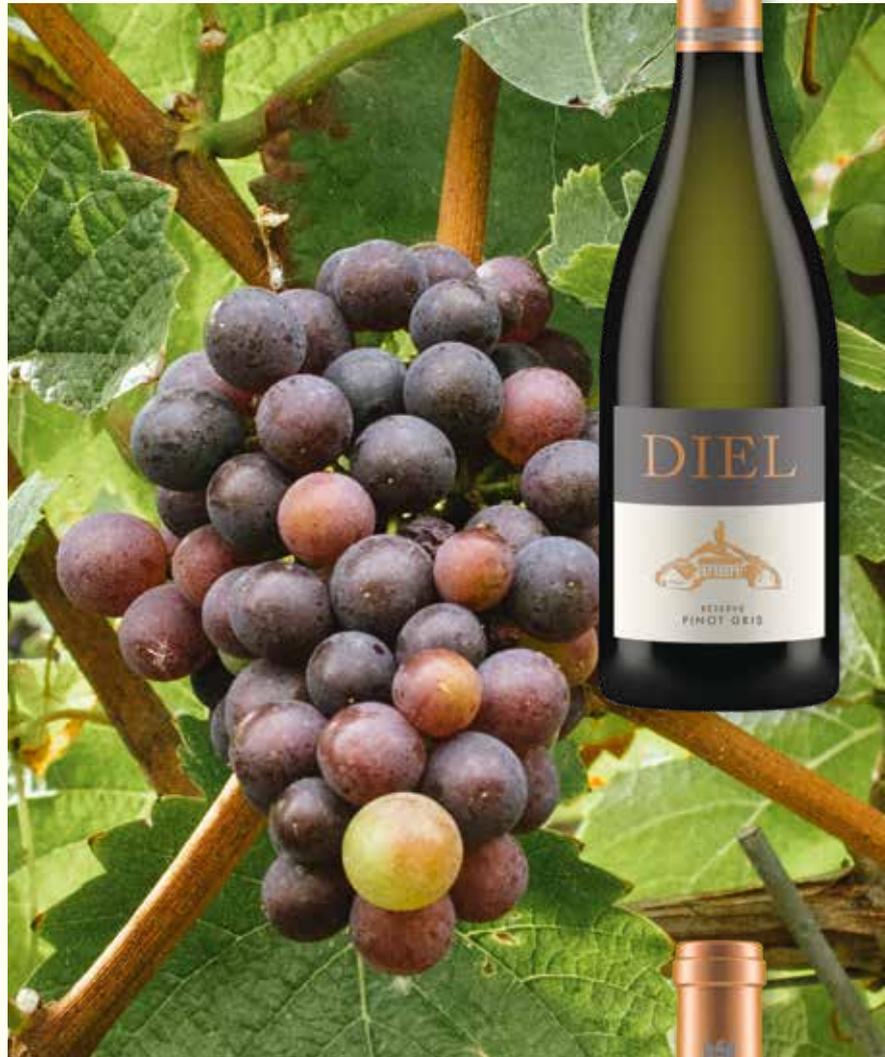
PINOT GRIS „RÉSERVE“, 2017

„Grauburgunder ist eine Rebsorte mit großem Strukturpotenzial“ – Caroline Diel

DNA012017	Pinot Gris „Réserve“, 2017	13% Vol.	32,66 €/l	24,50 €
-----------	----------------------------	----------	-----------	---------

Im Gegensatz zum Pinot Blanc, der mehr die Fruchtigkeit und Leichtigkeit betont, eignet sich Pinot Gris (oder auch Grauburgunder, wie er hierzulande genannt wird) für Caroline ideal, um die Struktur der Rebsorte herauszuarbeiten. Für die Reserve des Pinot Gris sucht Caroline bewusst vollreife, beinahe lilafarbene Trauben heraus. Denn ihr ist es besonders wichtig, dass ihre Weine auch eine innere Tiefe ausstrahlen, die nicht nur im jugendlichen Stadium mit Frische beeindrucken, sondern auch Reifepotenzial besitzen. Der Pinot Gris Réserve wird traditionell im Stückfass ausgebaut. Dieser Ausbau, verbunden mit einem längeren Hefelager, verleiht dem Wein seine komplexe und stimmige Anmutung. Er stammt im Übrigen von einem Plateau oberhalb der Großen Gewächs-Lage des Goldlochs. Die windoffene, sehr kiesige Lage strotzt vor alten Reben, die noch Carolines Großvater pflanzte. Das Ergebnis ist ein intensiv nussig duftender Burgunder, der nach Marzipan und etwas Williams-Birnen riecht. Die Frucht wirkt hier zurückhaltend, genau wie auch am Gaumen. Das Holz spielt aromatisch keine Rolle, es verhilft dem Pinot Gris lediglich zur Balance. Das wirkt schon ziemlich nobel in seiner Ausstrahlung, zeigt Substanz ohne Schwere und Cremigkeit ohne Exzesse. Die Frucht, etwas Quitten und Birnen, ist bestens integriert in die dichte Textur dieses Weißweines. Ein Wein, der höchst aufregend und überzeugend ist in seiner Konsequenz und sahnige Fischgerichte, Geflügel und Kalbsfleisch mit Pilzen bestens begleitet.

Zu genießen ist die Reserve-Version ab sofort bis ca. 2028.



PINOT BLANC „RÉSERVE“, 2017

Schlicht Maßstäbe sprengend, die man in dieser Preisklasse erwarten kann.

DNA013417	Pinot Blanc „Réserve“, 2017	DV	13% Vol.	32,66 €/l	24,50 €
-----------	-----------------------------	----	----------	-----------	---------

Caroline Diel, die auch Stationen im Burgund absolvierte, weiß, wie man komplexe Burgunder vinifiziert. Vor allem hat sie hierbei gelernt, dass man sich gedulden sollte, wenn große Weine entstehen sollen. Die Réserve vom Pinot Blanc erscheint daher stets mit Trinkreife. „Dass die Weine mit leichter Reife freigegeben werden, kommt bei unseren Kunden besonders gut an.“ Er wurde lange auf der Hefe ausgebaut, überwiegend im Stückfass und etwas in gebrauchten französischen Eichenfässern und überzeugt durch seine gesetzten Aromen. Es duftet hier nach Marzipan, Birnenspalten, Bienenwachs und Quitten. Auch gelbe Winteräpfel gesellen sich hinzu. Das ist kein fruchtig-dropsiger Pinot Blanc, sondern ein durch und

durch seriöser, sehr anspruchsvoller Essenbegleiter (Wir empfehlen in Butter geschwenkte Seezunge, Artischocken und Kartoffel-Püree oder weißen Spargel mit Pinienkernen-Birnen-Salat). Seine anschmiegsame und seidige Art, die tabakigen und würzigen Noten sowie die cremige Textur, tragen zum überzeugenden Gesamtbild maßgeblich bei. Das Holz ist nur ganz dezent schmeckbar und gibt diesem Parade-Pinot Blanc eine großartige Struktur. Noblesse statt ermüdender Holzorgie! Welch beschwingte Stilistik, dicht und extraktreich und gleichwohl so lebendig, so superelegant und frisch in der Textur!

Zu genießen ab sofort bis 2027



NOIR DE DIEL, ROT 2017

Toller Einstieg in die Welt des Pinot Noir...aber nicht nur!

DNA01117	Noir de Diel, rot 2017	12,5% Vol.	28,00 €/l	21,00 €
----------	------------------------	------------	-----------	---------

Carolines Noir de Diel ist eine Marke für sich. Wir kennen Pinot Noir als die Diva der Rebsorten, Weine, die für höchste Finesse und Balance stehen. Beim Noir de Diel lehnt sich das Konzept am Pinot Noir an. Doch soll der Noir de Diel ein animierender Rotwein sein, der erst einmal aus dem Keller des Schlossguts zum Verkauf freigegeben, direkt zelebriert werden kann und durchaus auch einen wunderbaren Essensbegleiter zum Grillen an warmen Tagen abgibt. Auch im Burgund erzeugt man einen ähnlichen Typus Wein, den „Bourgogne Passetoutgrain“. Hier wird Pinot Noir mit einem Anteil Gamay gemeinsam vergoren. Das Ergebnis ist ein fruchtintensiver, aber regionstypisch feiner Wein, der vor allem jung getrunken werden kann. Caroline macht genau dies mit ihrem Noir de Diel. Allerdings bleibt sie den deutschen Rebsorten treu, rundet ihren Pinot Noir mit einem Anteil von rund 15-20% Dornfelder ab. Der sorgt für eine intensivere Farbe und intensivere Frucht, ohne die Finesse des Pinot Noir zu verschleiern. Das Er-

gebnis ist ein granatroter Wein, der durchaus pfeffrig und fleischig riecht, aber auch nach Pflaumen, Herzkirschen und Veilchen, die hier aus dem Glas steigen. Das lädt einfach ein auf einen großen Schluck Wein! Am Gaumen zeigt sich die Cuvée schlank und fein, ja sehr geschmeidig. Die Tannine sind dicht aber fein poliert, nicht sperrig. Eine feine Fruchtsäure leitet den Wein ohne zu dominieren. Das ist ein sehr saftiger und fruchtintensiver Wein, der mit 12,5% Vol. intensiv aber schlank über den Gaumen gleitet. Mehr davon!

PS: Probieren Sie den Noir de Diel doch auch gerne mal leicht gekühlt bei 12 Grad im Sommer zum Grillabend. So wird's im Hause Diel während der warmen Periode kurz vor der Lese gern gemacht! Chapeau für diesen vornehmen Tischwein, der zu diesem Preis keine Konkurrenz zu scheuen braucht!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2025.

CUVÉE CAROLINE, PINOT NOIR 2017

„Des Vaters Hommage an die Tochter ist erst durch sie erwachsen geworden.“

– Stephan Reinhardt

DNA010317	Cuvée Caroline, Pinot Noir 2017	12,5% Vol.	77,33 €/l	58,00 €
-----------	---------------------------------	------------	-----------	---------

Viel wurde über die gelungene Fortführung des Schlossguts Diel geschrieben, seit Caroline Diel das Zepter schwingt. Über die Cuvée Caroline schrieb Stephan Reinhardt nach seinem letztjährigen Besuch: „Des Vaters Hommage an die Tochter ist erst durch sie erwachsen geworden.“ Und selbst Papa Armin Diel, sicher eine der gewichtigsten Persönlichkeiten des deutschen Weinbaus, resümiert stolz über die Weine seiner Tochter: „Unsere Weine waren nie besser als heute!“

Den Grundstein für diese Cuvée, seit dem Jahrgang 2001 eine Hommage an Caroline, legte natürlich bereits ihr Vater. Auch er orientierte sich an den Tugenden der französischen Weinkultur. Kein Wunder, dass Pinot Noir auch für ihn eine wichtige Stellung einnahm. Heute kümmert sich Caroline um ihre persönliche Cuvée. Sie hat sie über die Jahre noch verfeinert. Für diesen Spitzenwein werden die selektiv von Hand gelesenen Trauben direkt am Lesetag größtenteils entrappt und in großen Holzbottichen vergoren. Eine mehrtägige Mazeration, unter regelmäßigem Unterstoßen des Tresters, bringt eine feine Frucht in den Wein, der dann lediglich im kleinen Eichenholz-

fass über 18-20 Monate seine Harmonie und Spannung findet. Geblieben ist der Gedanke, dass es sich hierbei um eine Selektion handelt, die im Keller Fass für Fass festgelegt wird, wobei diese Cuvée Caroline den „grand vin“ des Hauses darstellt.

Der Jahrgang 2017 ergibt einen reifen und feinfruchtigen Pinot Noir. Er kommt der Stilistik der Rebsorte besonders zu Gute. Daher haben wir uns gleich nochmals etwas Nachschub im Weingut reserviert, nachdem wir diesen Wein bei unserem Besuch im Sommer probiert haben. Es duftet nach Hagebutten, Himbeeren und Blaubeeren aus dem Glas. Das Bouquet ist intensiv und auch angenehm von Röstaromen sowie etwas Kakao unterlegt. Am Gaumen hat der Wein die Kraft eines Vosne-Romanées, zeigt Druck am Gaumen und eine intensive Frucht in Form von reifen Herzkirschen und Pflaumen. Das ist ein Pinot Noir mit Kraft und Tiefe, voller Saftigkeit. Die Schiefer-Lagen, auf denen der Großteil der Reben hier steht, sorgen für eine intensiv würzige Frucht im Nachhall. Das wirkt nobel und erhaben, ja eben irgendwie erwachsen.

Zu genießen ab sofort bis 2030+



94 Punkte
STUART PIGOTT

„KAUM EINE ANDERE WINZERIN
SETZT SO GUT ÜBERLEGT
NEUE AKZENTE, OHNE BEWÄHRTES
AUS DEN AUGEN ZU VERLIEREN.“

FALSTAFF WEINGUIDE 2020

RIESLINGSEKT RÉSERVE EXTRA BRUT 2012

Die langlebigen Schaumweine von Caroline gehören zu den besten in Deutschland.“

– Stephan Reinhardt (PARKER)

(Deg. 08.2021 / 97 Monate)

DNA011812	Rieslingsekt brut Réserve Extra brut 2012	12,5% Vol.	33,26 €/l	24,95 €
-----------	---	------------	-----------	---------



mindestens 97 Monate Hefelager auf und wurde in der aktuellen Charge 2021 dégorgiert. „Das behält die nötige „Balance und Typizität“, Attribute, die Caroline in allen Weinen sucht. Schon über die kürzer auf der Hefe gereifte Version äußerste sich Stephan Reinhardt höchst euphorisch: „Probieren Sie die 2012er Riesling Réserve Extra Brut. Das ist der neue Sekt des Hauses, der 68 Monate auf der zweiten Hefe gelagert wurde und jedem Champagner zum halben Preis eine selbstbewusste Alternative entgegenstellt, die ebenfalls reduziert in der Frucht, aber nachhaltig und strukturiert im Geschmack ist“. Mit der spätdegorgierten Version zeigt sich der Riesling noch mehr von seiner „weini- gen“ und runden Seite. Eine absolute Bereicherung!

Bereits aus dem Glas duftet es hoch komplex und nobel nach Birnen und Äpfeln. Ein Hauch exotische Würze und ein zartefiger Duft geben dem Sekt Tiefe und lassen das lange Hefelager erahnen. Und der erste Schluck bestätigt, dass wir es hier mit einem äußerst anspruchsvollen Sekt zu tun haben. Dieser verleugnet nicht, dass er sortenrein aus Riesling vinifiziert wurde. Die feine Säure und die zarte und ausgeprägte Frucht ergeben einen saftigen Sekt mit angenehmer Fruchtigkeit. Birnen, etwas Zitronen und Kardamom ziehen in einem cremigen und feinperligen Sekt, der den Gaumen belebt. Das ist ein Sekt, der bei aller cremigen Textur schwerelos auf der Zunge tänzelt.

Caroline Diel zählt eindeutig, und dies vergisst man schnell bei der Vielzahl ihrer großartigen Rieslinge und Burgunder, zu den besten Sekt-Erzeugern Deutschlands!

Seitdem Deutschlands Winzerelite beginnt, sich verstärkt um Sektausbau zu kümmern, ist eine erfreuliche Entwicklung zu höchst individuellen Schaumweinen mit bestmöglicher Qualität zu erkennen: Traditionelle Flaschengärung ist dabei ebenso selbstverständlich wie ein langes Hefelager. Das Weingut Diel darf sich zurecht zu den Pionieren zählen. Gemeinsam mit Raumland waren dies wohl die ersten beiden Betriebe, die mit zuvor nicht gesehendem Spitzensekt reüssierten und den Weg für die aktuelle Vielzahl an besten Erzeugnissen ebneten. Dass für Caroline Diel Sekt einen ganz hohen Stellenwert besitzt, zeigt ihr rigoroses Qualitätsverständnis. Die Réserve 2012 weist

RIESLINGSEKT GOLDLOCH EXTRA BRUT 2009

„Großes Perlenkino“ St. Reinhardt

(Deg. 11.2020 / 123 Monate)

DNA012709	Rieslingsekt Goldloch Extra Brut 2009	12% Vol.	52,00 €/l	39,00 €
-----------	---------------------------------------	----------	-----------	---------

Als „großes Perlenkino“ bezeichnete Stephan Reinhardt den Jahrgangsvorgänger der Winzerin des Jahres 2019 (FAS). Frisch eingetroffen ist nun der Jahrgang 2009. Dieser wurde im November 2019 dégorgiert und begeistert uns als exzellenter Extra Brut Rieslingsekt.

Der reifere Jahrgang bringt enorm die fein ziselierte Frucht der Rieslingtraube zur Geltung, ohne eine süßliche Note zu verströmen. Denn als Extra Brut überzeugt der Sekt durch eine mineralische und sehr feine Aromatik. Wie ein weiches Federdaunenkissen bettet

sich die Schaumkrone beim Eingießen. Der lange Ausbau auf der Hefe hat eine ultra feine Perlage herbeigezaubert. Es duftet nach frischen Teiglingen, Birnen und Quitten. Ein Hauch von weißen Blüten und Pfirsichen gesellt sich dazu. Am Gaumen beeindruckt uns die seidige Textur des Sekts, der einen wunderbaren Aperitif abgibt. Denn diese animierende Frische und Balance belebt den Gaumen und erfrischt ihn mit jedem Schluck. Dabei bleibt Platz für feines Essen, das dann bestens von der üppigeren Cuvée Mo begleitet werden kann!



CUVÉE MO BRUT NATURE 2009

Einer der besten seiner Kategorie!

Die Cuvée Mo ist breites legendär. Sein Vorgänger aus 2008 räumte den 1. Platz bei MEININGERS DEUTSCHER SEKTPREIS in der Kategorie „Prestige Burgunder Sekt“ ab.

(Deg. 11.2020 / 121 Monate)

DNA011909	Cuvée Mo Brut Nature 2009	12,5% Vol.	66,66 €/l	50,00 €
-----------	---------------------------	------------	-----------	---------

Caroline Diels Cuvée Mo besteht aus Pinot Blanc und Pinot Noir, die im gebrauchten Eichenholzfass ausgebaut wurden. Über 121 Monate lang verbrachte dieser Sekt auf der Hefe! Das ergibt einen sensationellen Sekt, von großer Tiefe, der mühelos ein ganzes Menü begleiten kann. Die Aromatik besticht durch sehr weinige Noten. Das ist ein Sekt mit Tiefgang und kraftvollem Körper. Es duftet intensiv nach frisch getoastetem Brioche, Cassis und Birnen. Eine prägnante Würze verleiht der Cuvée Mo Tiefgang. Durch den Holzausbau wirkt der Sekt in sich ruhend und gediegen. Ein Glas von diesem Sekt fühlt sich so

beruhigend und nobel an wie eine Sonntags-Spazierfahrt mit dem Rolls Royce ohne festes Ziel. Man lässt die Zeit verstreichen ohne Zwang und genießt den Moment. Die Komplexität ist beeindruckend. Quitzen, Meersalz, Aprikosen schwirren umher, eingebunden in ein festes Korsett von hefigen Noten. Und im Abgang meint man dann das Aroma von Meersalz zu schmecken. Ein grandioser Sekt, der in der Liga der allerbesten Schaumweine mitspielt. Sekt und Diel ist in Deutschland einfach ein perfect match!



**GENUSSGARANTIE:
SEKT AUS DEM SCHLOSSGUT DIEL**



CHIARA CONDELLO

FIUMANA DI PREDAPPIO

© Christoph Raffelt

Poesie in Flaschen – Weine mit Seele!

Le Lucciole 2018: Brandaktuell ausgezeichnet als „Top Wine“ (SLOW WINE GUIDA 2022)

Bereits im Debütjahrgang zu den „Most Exiting Picks“ gewählt

– Predappio: „20 unter 20 Dollar: Weine, die die Seele nähren“ – DECANTER



Wie Sie sich gewiss vorstellen können, probieren wir über das Jahr hinweg sehr viele Weine. Oftmals sind es Tipps von befreundeten Winzern oder Weinfreunden, mal von Sommeliers, manchmal sind es auch einfach Zufälle. Da in der heutigen Zeit über die sozialen Netzwerke jeder Geheimtipp binnen kürzester Zeit weltweit kommuniziert wird, wissen wir meist, um wen oder was es sich handelt. Nur selten bekommen wir Weine auf den Tisch, die uns völlig unbekannt sind, und noch seltener sind es dann auch Gewächse, die uns sofort derart in ihren Bann ziehen wie die von Chiara Condello. Was waren wir begeistert, als wir vor mittlerweile fast drei Jahren die beiden Erstlingswerke einer jungen italienischen Winzerin vor uns hatten.

Nun haben wir den dritten Jahrgang vor uns und können sagen: Wenige andere Weine Italiens erfreuen sich derartiger Beliebtheit bei unseren Kunden wie diese feinfruchtigen und noblen Sangiovese von Chiara Condello. Die Jungwinzerin aus der kulinarisch wie vinologisch wertvollen Emilia-Romagna verzaubert uns seit ihrem Erstlingswerk.

Aktuell gibt es frisch mit dem Eintreffen des neuen Jahrgangs des „Predappio“ gleich zwei schöne Nachrichten, die wir gerne mit Ihnen teilen: Der DECANTER veröffentlichte eine Liste mit „20 Weinen unter 20 Dollar, die die Seele nähren“. Dabei ging es nicht um Weine mit den höchsten Bewertungen, sondern um individuelle, charaktervolle Gewächse, die wegen ihrer Eigenständigkeit und Klasse aus der Masse herausragen und sich in das Gedächtnis gebrannt haben. Einzige Einschränkung: die Weine dürfen nicht teurer als 20 US-Dollar sein! Und einer dieser Top-Weine, die bei den Weinkritikern einen bleibenden Eindruck hinterlassen haben, ist Chiara Condellos Sangiovese Predappio (für lediglich 14,95 €!), von dem wir Ihnen heute erstmals den neuen Jahrgang anbieten! Für ihren Spitzenwein, den „Le Lucciole“ gab es zudem eine große Anerkennung für den Jahrgang 2016 in Form von 94 Punkten von Antonio Galloni – Gesamturteil: „Die personifizierte Eleganz.“ Es folgten jeweils „Tre Bicchieri“ für 2016 und 2017, die Wertung des GAMBERO Rosso für den aktuellen Jahrgang ist noch nicht veröffentlicht.

ÜBER DAS WEINGUT

Predappio, Chiaras Heimat, liegt schon recht hoch in den Ausläufern des Apennin und profitiert neben dem exzellenten Klima, das deutlich von der Adria und den Bergen bestimmt ist, von einer außergewöhnlichen Bodenstruktur, die Spungone genannt wird. Spungone ist eine Mischung aus Gips, Kalk- und Sandsteinverwitterungen sowie einem hohen Tonanteil – perfekt für den Sangiovese di Romagna. Das sah auch Chiaras Vater Francesco so, der bei Predappio ein Weingut im Stile eines Châteaux aufgebaut hat, wo die Weingärten in den Hügeln rund um das Weingut liegen. Chiara vinifiziert hier die Weine von Condé zusammen mit den Önologen Stefano Zoli und Federico Curtaz, der früher für Angelo Gaja gearbeitet hat. Neben der Arbeit auf dem Familienweingut in der Tradition des Vaters hat Chiara aber auch den Anspruch, Weine zu vinifizieren, bei denen sie keine Kompromisse eingehen will und ihre persönlichen Vorstellungen und Ideen umsetzen möchte.

Daher hat sich die bekennende Burgund-Liebhaberin vor einigen Jahren entschlossen, ihre eigenen Weine auszubauen. Sie nutzt dafür zwar die hervorragenden, biologisch bewirtschafteten Lagen ihrer Familie, führt jedoch andere Laubarbeiten und Lesezeitpunkte durch und setzt im Keller auf feines Handwerk wie etwa auf eine alte Korbpresse, andere Maischestandzeiten und Ausbauarten. Chiara weiß genau, wohin sie mit ihren Weinen will: **„In meinen Weinen suche ich den authentischen Ausdruck meines Landes, seiner Geschichte, seiner Seele. Ich stelle mir einen reintonigen unverfälschten Wein vor, der aus den unwiederholbaren Bedingungen des Jahrgangs und seines Terroirs geboren wird. Um das zu erreichen, habe ich beschlossen, auf eine einfache Art und Weise zu arbeiten, gemäß den Ideen des ökologischen Weinbaus und einer handwerklichen Kellerarbeit. Ich verfolge einen klaren Weg: organisches Arbeiten im Weinberg, Aufmerksamkeit und Respekt für die Pflanzen und den Boden, Handarbeit, organische Düngung, mechanische Unkrautbekämpfung und, falls nötig, eine nur minimale Verwendung von Schwefel und Kupfer für die Schädlingsbekämpfung. Bevor man ein guter Weinmacher wird, ist es wichtig, dass die Weinberge gesund und in einem guten Gleichgewicht sind.“**

Deshalb beobachte ich jeden Tag die Entwicklung in den Weinbergen mit dem Ziel, gesunde und perfekt gereifte Trauben in den Keller zu bringen, die keinerlei kellertechnischer Korrekturen mehr bedürfen. Die Ernte erfolgt sorgfältig von Hand und die Arbeiten im Keller erfolgen durch das Prinzip des Respekts vor den Trauben, der Sangiovese bestimmt den Zeitplan. Die Gärbottiche werden mit Hilfe der Schwerkraft befüllt, und ich lehne alles ab, was Standardisierung bringen könnte, meine Idee der Vinifizierung bewahrt alle Quellen der Vielfalt: kellereigene Hefen für die Gärung, nur sehr geringe Temperaturkontrolle und lange Mazerationszeiten. Die Reifung findet in slovenischen Eichenfässern statt, bevor diese auf der Flasche vollendet wird, die Füllung findet ohne Filtration statt.“

So präsentieren sich ihre Weine duftig, floral und aromatisch transparent. Chiara greift damit ganz klar auf, was ihr beim Weinmachen am Herzen liegt. Für sie ist ein Teil ihrer persönlichen Heimat das Burgund, wo sie Freunden immer wieder über die Schulter schaut und mit Hand anlegt. Dieses burgundische Wissen, die Verwurzelung in Predappio und die Liebe zum Sangiovese schmeckt man in den Weinen von Chiara. Sie sind berührend und voller Energie. Sie sind elegant, feminin und zugleich voller Kraft und Selbstbewusstsein. Nach den Weinen von Verónica Ortega aus dem Bierzo ist dies unsere zweite wunderbare Neuentdeckung mit Frauenpower, viel Können und noch mehr Gefühl für das richtige Weinmachen.



„CHIARA CONDELLO“ DOC ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO ROSSO, 2019

Der neueste Jahrgang eines Romagna Sangiovese, der in dieser Preisklasse eine absolute Ausnahmerecheinung ist

IERO20219

Chiara Condello Predappio, rosso 2019 Romagna DOC 14% Vol. 19,93 €/l

14,95 €

Als wir den 2019er „Romagna Sangiovese Predappio“ von Chiara Condello erstmals eine Zeit lang im Glas schwenken konnten, kam immer mehr Vorfreude auf. Chiara Condellos Weine sind sinnliche Weine, und da macht der 2019er Jahrgang keine Ausnahme. 2019 ist ein sehr balancierter Jahrgang. Der Frühling verzögerte sich und es kam zu einem späten Knospenausbruch. Ab Mai lagen die Temperaturen dann aber im Durchschnitt, es gab gleichmäßige Niederschläge, die das Wachstum und das Gleichgewicht der Pflanze förderten.

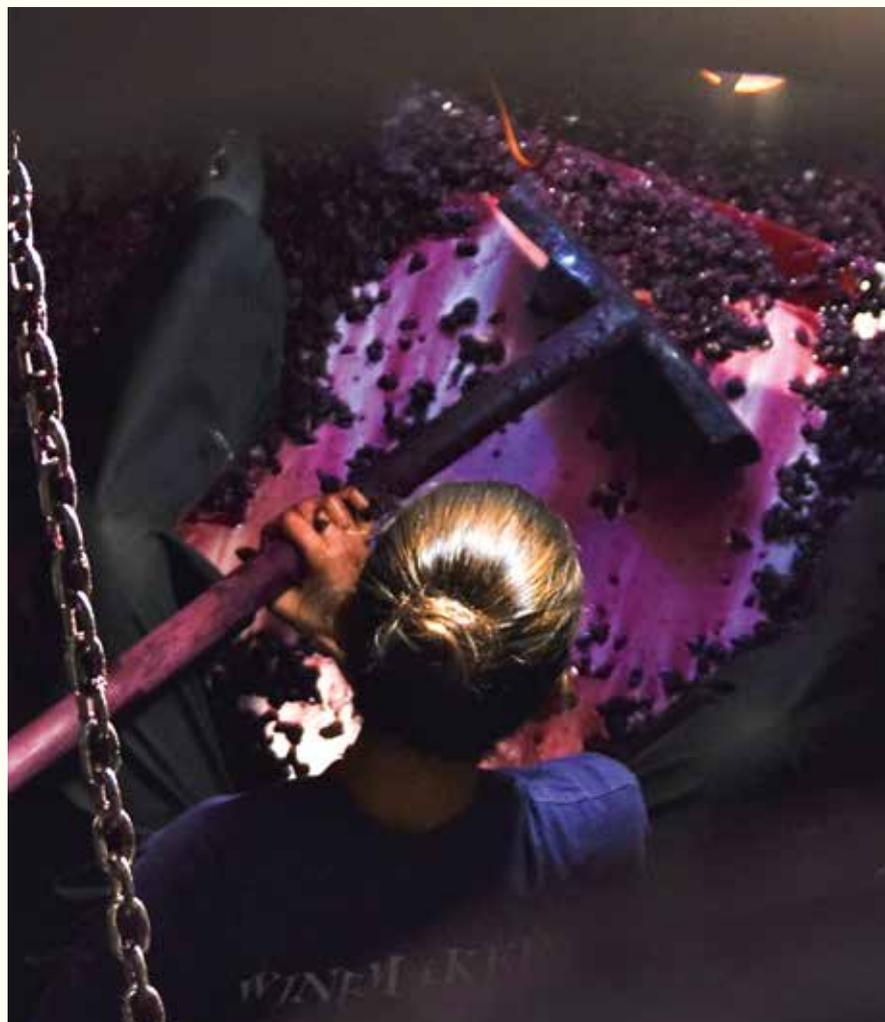
Im Sommer herrschte sonniges Wetter ohne Hitzeperioden (die in den letzten Jahren immer häufiger vorkommen) und der September brachte die gewünschten starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, so dass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Die Weinlese erfolgte klassisch und pünktlich in den letzten beiden Septemberwochen mit nur wenigen Regentagen während der Erntezeit. So sind zwar in diesem Jahr (leider, leider) keine großen Mengen, aber bildschöne Früchte mit recht dicken Schalen entstanden, die zu einer Mazerationszeit von 40 Tagen geführt haben.

Im ersten Moment wirkt der „Sangiovese“ noch ein wenig reduktiv, bietet einen Hauch von Schießpulver und Cassis, aber das verfliegt schnell, und der Sangiovese öffnet sich so klar und elegant, wie wir es erwartet hatten und wie es in dieser Preisklasse nur wenige Sangiovese gibt. Ein „Predappio Sangiovese“ in seiner schönsten Form ist ein Wein, der Spannung und Sinnlichkeit, Frucht und Frische mit einem markanten, aber runden Tannin verbindet. Das war schon vor hundert Jahren bekannt. In der Renaissance war der Wein aus Predappio wohl der erste Sangiovese, der sortenrein angebaut wurde und früh Berühmtheit erlangte. An diese Tradition schließt Chiara Condello an. Zunächst hat sie dies für ein paar Jahre im Hintergrund des Familienweinguts Condé getan, das sie mit aufgebaut hatte. Mit ihrem 2015er „Le Lucciole“ aber ist sie mit ihrem eigenen Projekt an die Öffentlichkeit getreten, während sie weiterhin exzellente Weine für Condé vinifiziert.

In 2019 ist der nach ihr benannte „Romagna Sangiovese Predappio“ ein Wein, der zunächst einmal kühl und frisch nach Sauerkirschen und Schwarzkirschen, einem Hauch von schwarzen Oliven, dunkler Schokolade und Waldboden duftet. Je länger er im Glas steht, desto

sinnlicher und einladender wird er und desto terroirbetonter. Der Sangiovese stammt aus drei Weinbergen direkt am Haus. Dort herrscht ein besonderes Gestein vor, das letztendlich auch den Sangiovese von Predappio so einzigartig macht. Es ist Spungone, ein Sandsteinverwitterungsboden mit viel Kalk, Fossilien, Gips und Ton. Dieser Boden bringt eine ganz besondere Mineralität und Spannung in die biologisch bewirtschafteten Weinberge und entsprechend auch in den daraus erzeugten Wein. Dieser wirkt am Gaumen ungemein frisch und saftig, gleichzeitig reif und griffig mit einer Textur, die an sehr dunkle Schokolade erinnert. Der Wein pendelt zwischen Kraft und Finesse, saftig dunkler Frucht und salzigen Noten und gehört auch mit dem 2019er Jahrgang wieder zu unseren Sangiovese-Favoriten.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2028 mit Freude trinken.



„LE LUCCIOLE“ DOC ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPPIO RISERVA, ROSSO 2018

Der neueste Jahrgang dieses Romagna Sangiovese, der in dieser Preisklasse eine absolute Ausnahmerecheinung ist

IER020118	„Le Lucciole“ DOC R. S. P. Riserva, rosso 2018	14,5% Vol.	57,20 €/l	42,90 €
IER020118M	„Le Lucciole“ DOC R. S. P. Riserva, rosso 2018 MAGNUM	14,5% Vol.	62,33 €/l	93,50 €

Ist es nicht ein großer Luxus, wenn man Weine im Portfolio hat, über deren Qualität und Sinnlichkeit man Jahr für Jahr wieder aufs Neue ins Schwelgen gerät? „Le Lucciole“, zu Deutsch „der Leuchtkäfer“, ist so ein Wein. Er ist in Predappio entstanden, jenem Ort am Rande des Apennin, in dem vor Jahrhunderten schon reinsortiger Sangiovese erzeugt wurde. Die große unbekanntete Komponente dabei ist, dass dieser Ort nicht etwa in der Toskana liegt, sondern auf der anderen Seite des Gebirges, in der Romagna. Die junge Winzerin Chiara Condello hat dort mit ihrer aus Süditalien stammenden Familie das Weingut Condé aufgebaut – nicht zuletzt weil man wusste, dass Predappio das Potential hatte, großen Sangiovese zu erzeugen. Nur hatte das lange keiner mehr gemacht. Das Potential liegt nicht nur in den idealen klimatischen Bedingungen der recht hoch gelegenen Weinberge im Spannungsfeld von Adria und Apennin. Das Potential liegt vor allem in einer besonderen Bodenformation, Spungone genannt. Diese Bodenformation liefert Kalk und Fossilien, zudem Gips, Sandsteinverwitterung und Ton. Daraus resultieren ein mineralisches Gerüst und eine Spannung, die bemerkenswert ist. Chiara interpretiert den Boden und die Rebsorte in einer Art, die aus ihrer Leidenschaft für große Burgunderweine entstanden ist. Ihre freie Zeit verbringt sie gerne bei Freunden und Kollegen im Burgund. Besonders angeht hat es ihr eine spezielle Appellation: „Was ich su-

che: einen ‚Morey Saint Denis‘ in der Romagna“. Und genau davon künden ihre Weine nun seit vier Jahren. Während der 2015er Jahrgang eher kühl und zu Beginn vom Tannin geprägt war, der 2016er sich überaus sinnlich und ganz klassisch zeigte und der 2017er eine deutlich dunkelfruchtigere und etwas wärmere Komponente wegen des heißen Sommers hatte, ist der 2018er so etwas wie die Quintessenz der Vorgänger. Der Frühling war ausgeglichen und es entstand eine gesunde Laubwand. Regen und Sonne wechselten regelmäßig. Es folgte ein warmer Sommer mit reinem Licht ohne zu starke Hitzespitzen. Die Erträge waren gut, so dass sich der Zucker langsam anreicherte und die Reife nach und nach eintrat, so dass es eine perfekte Reifung zu unterschiedlichen Zeitpunkten in den verschiedenen Parzellen gab. Im Weingut wurde der von Hand gelesene, aus dem Weinberg Rocca delle Caminate stammende Sangiovese in einer Korbpresse sehr langsam gepresst. Die perfekten Bedingungen erlaubten eine völlig unproblematische spontane Vergärung. Die Mazeration dauerte bis zu 35 Tage, da die Schalen im Vergleich zu 2019 schneller aufplatzten. Danach wurde der Wein in 35-l-Fudern aus slowenischer Eiche über zwei Jahre hinweg ausgebaut. Nach einer weiteren Zeit auf der Flasche wurde diese jetzt natürlich noch sehr junge „Riserva“ veröffentlicht. „Le Lucciole“ 2018 bietet in der Nase eine Mischung aus reifen, aber auch säuerlichen Kirschen und Kirschkernen, einem Hauch von Marzipan und Baumkuchen, und dazu zeigt der Wein vor allem kühle Komponenten von trockenen Kräutern, Reisig, Waldboden, ein wenig Tabak und Stein. Am Gaumen wirkt der Sangiovese kraftvoll und in seinen Komponenten sehr transparent und klar mit einer überaus lebendigen Säure und einem griffigen Tannin mit leichter Kernigkeit, die zeigt, dass es hier zwar eine reife und saftige Frucht, aber eben auch noch eine mit Biss gibt, die zu einem Sangiovese klassischer Prägung einfach dazugehört. Der Spungone sorgt für die angesprochene lebendige Mineralität, der Ausbau in slawonischer Eiche für das Mehr an Substanz und Struktur, die feine Salzigkeit im langen Finale und den Trinkfluss. Der 2018er „Le Lucciole“ ist sicher einer der charakterstärksten Sangiovese des Jahrgangs.

„Le Lucciole“ erreicht seine Trinkreife ca. 2024 und sollte vorher karaffiert werden. Er hat ein Potenzial bis ca. 2038.



**AUSGEZEICHNET
ALS „TOP WINE“**

SLOW WINE GUIDA 2022

CHIARA 4. STREICH!

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „MONOCULTIVAR GHIACCIOLA“ (0,5L)

*Chiara und Ghicciola
– ein wunderbares Doppel!*

IER020320	Chiara Condello „Ghiacciola“ Olivenöl extra vergine (0,5l) 51,80€/l
	statt 29,90 € nur 25,90€

Transparenz ist alles! Wer sich die Mühe macht, das Konteretikett der (glücklicherweise) dunklen Flasche von Chiara Condellos Olivenöl zu studieren, findet nicht nur den Hinweis auf das Unternehmen (Consorzio Agrario Adriatico Società Cooperativa), das für sie die Oliven „di proprietà di Chiara Condello“ presst, sondern sogar auch die genau Adresse der Ölmühle (Frantoio Consolio in der Via Malanotte 596 in Badia di Montiano, Provinz Forlì-Cesena). Das ausschließlich (daher auch die Bezeichnung „monocultivar“) aus Ghiacciola-Oliven – neben Nostrana und Orfana eine der klassischen Sorten der Emilia-Romagna – gewonnene Öl, schimmert blassgoldnen, im Duft ist es anfangs verhalten, entwickelt dann eine zarte „Trockenfruchtigkeit“ – Mandeln, Pinienkerne, die durch eine feine Kräuterwürze unterstützt wird. Am Gaumen im Ansatz leicht süßliche, nur wenig bittere, dafür leicht pikante Öl, würden wir zu einem Pilz-Carpaccio (sollten Sie sich in Italien befinden, müssen Sie unbedingt nach dem hierzulande geschützten Kaiserling fahnden) oder Wildgeflügel empfehlen.

**Kennenlern-
Offerte**



Das „Barolo-Girl“ aus La Morra. Der Geheimtipp des Piemont (und allerbeste Freundin von Chiara Condello!) sorgt für Furore in Italiens Vorzeigeregion!

„Giulia ist der rising star der Langhe-Region, der wunderschön eleganten und puren Nebbiolo produziert. Neben den bekannteren Barolo gibt es noch diese feine und seidige Version eines Langhe Nebbiolo, die zum früheren Genuss gemacht ist. Sie macht zudem einen aufregenden vom Burgund beeinflussten Chardonnay.“ – DECANTER

„Ich widme mich dem Barolo, denn für mich ist dieser Wein ein Stück Kunst, das der Zukunft angehört – einer Zukunft, die neu geschrieben werden muss.“ – Giulia Negri

Alle Wege standen ihr offen. Sich mit 23 Jahren nicht in die weite Welt hinauszubegeben, sondern stattdessen frei nach dem Motto „back to the roots“ auf die Vorzüge und Schätze der naheliegenden Heimat zu konzentrieren, ist ein Zeichen von Charakterstärke und einem klaren Willen. Und Giulia Negri, das Barolo-Girl aus dem prestigeträchtigen La Morra im Herzen des Piemont ging genau diesen Weg. Damit zählt die Jungwinzerin zu einer Generation gutausgebildeter, bestens vernetzter Menschen, die eine enge Verbindung zu ihrer Geburtsregion haben, die das Potenzial in ihrer jeweiligen Heimat sehr gut kennen, und auch eine intrinsische Verpflichtung verspüren, sich genau hier zu engagieren, die Besonderheiten und Stärken ihrer Heimat bestmöglich zum Ausdruck zu bringen und diese in die weite Welt zu kommunizieren. Nachdem das junge Mädchen zunächst ihr Studium der Biotechnologie absolvierte, ging sie für einige Zeit ins Burgund. Dort bekam sie nicht nur ein meisterliches Gespür für die untrennbare Verbindung aus Vini-

fikationshandwerk, Kultur und Terroir, hier erwachte auch ihre Leidenschaft zum Wein und sie sah ihre neue Berufung darin, doch in die Fußstapfen ihrer Eltern zu steigen und den Familienbetrieb zu übernehmen.

„Meine Eltern vertrauten mir Serradenari an, die Weinberge, den Keller, die Weinflaschen und die bestehenden Märkte, alles, was eine Ehre. Also setzte ich alles, was ich hatte, auf den Nebbiolo, den Pinot Nero und den Chardonnay, und natürlich auf diesen Barolo-Berggipfel, umgeben von einem der letzten noch stehenden Trüffelwälder.“ Bereits im jungen Alter vinifizierte sie im elterlichen Betrieb ihre eigenen Microcuvées, wuchs an und mit den täglichen Herausforderungen eines Weinguts auf. Ihren ersten eigenen Barolo brachte sie dann mit dem Jahrgang 2007 auf den Markt, der aus dem Stand gleich unter den 100 besten Weinen des Jahres im WINE ENTHUSIAST gelistet wurde. Nicht schlecht für ein Erstlingswerk.

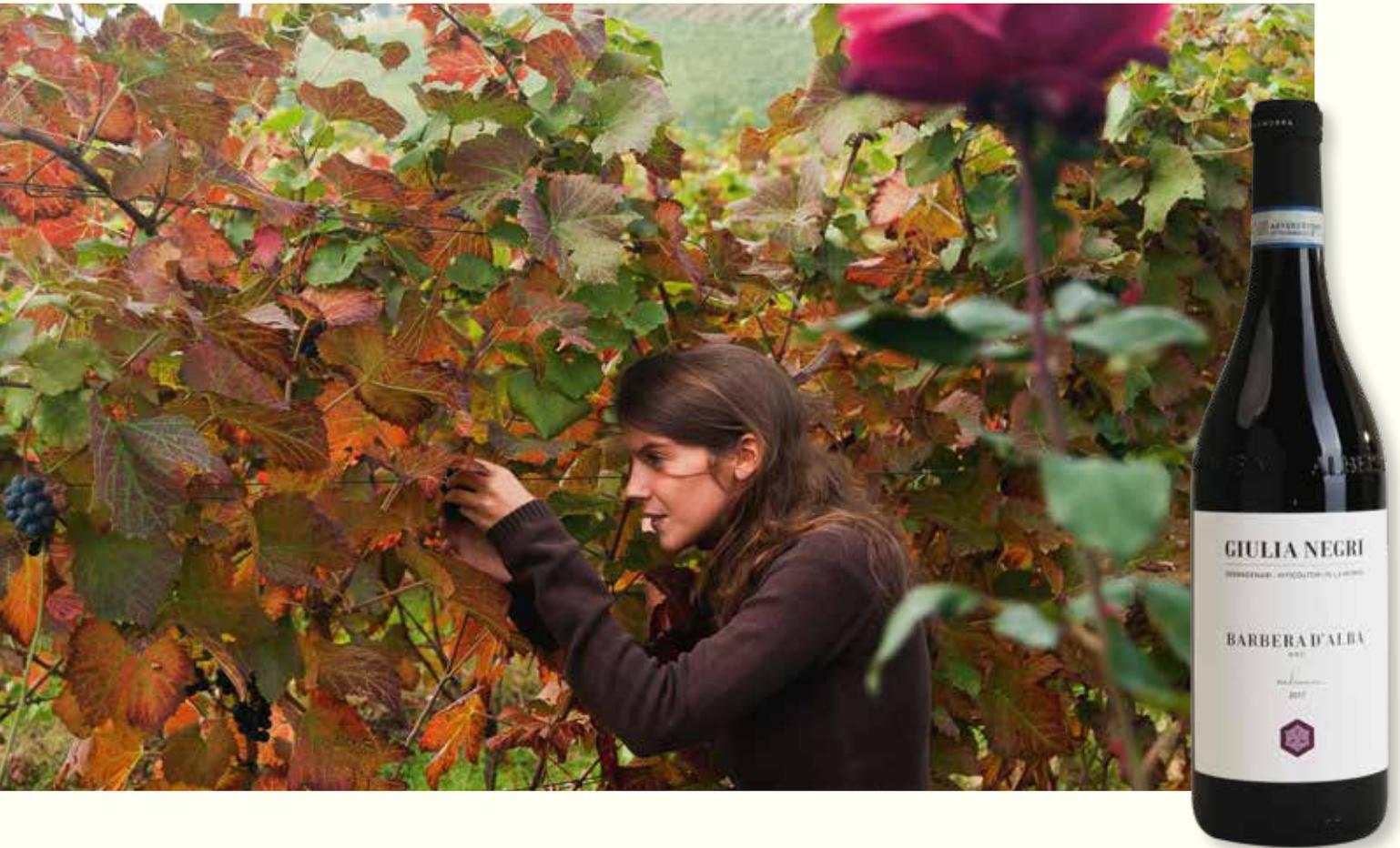


Eine Erfolgsgeschichte, die uns in ihrem Verlauf stark an unsere geliebte Chiara Condello aus der Emilia-Romagna erinnert, denn auch deren Weinbegeisterung wurde im mythischen Burgund entfacht. Dort lernten sich die beiden Jungwinzerinnen auch kennen und schätzen, sie verbindet mittlerweile eine langjährige tiefe Freundschaft. So ist es auch kein Zufall, dass es genau Chiara war, die uns die eleganten und, wie wir es einschätzen, für die Zukunft richtungsweisenden Weine Giulias empfahl. Es überrascht also nicht, dass die Stilistik Giulias Weine ebenso visionär, anspruchsvoll und von den Grundprinzipien Burgunds geprägt ist wie bei Chiara Condello.

Auch Giulia zeichnet aus, dass sie aus dem Burgund lediglich die Vision mitnahm, anstatt Kopistin zu sein. Sie verstand schnell, dass für terroirgeprägte Baroli die alten und kleinen Barriques aus dem Keller des Familienbetriebs verschwinden mussten. Sie ersetzte diese durch die großen botti, wie sie auch die Traditionalisten verwenden.

GIULIA NEGRI

LA MORRA



Ihr Qualitätsanspruch ist deutlich definiert. Wer in diesem jungen Alter einen etablierten Betrieb übernimmt, sollte klare Visionen haben. Ihre Weinberge stellt sie aktuell auf biologische Bewirtschaftung um, mit dem Jahrgang 2019 werden dann alle Weine bio-zertifiziert sein. Alle Trauben werden hier in kleinen Kisten von Hand gelesen und dann spontan vergoren. Ihren Barolo baut sie klassisch in besagten 2500-Liter-Botti (slawonische Eiche) aus, Chardonnay und Pinot Noir nach burgundischem Vorbild in Barriques, davon allerdings nur ein geringer Anteil neues Holz. Wer das Gut im Spätherbst zur Trüffelsaison besucht, blickt von der historischen Einzellege „Serradenari“, die als höchstgelegene im Barologebiet gilt, in den Morgenstunden wie von einem Balkon über die Wolkenlandschaft, unter der sich Langhe versteckt. Sechseinhalb Hektar Weinberge zählen zum Familienbesitz, zwölf weitere sind Waldstücke, die sich zwischen den verschiedenen Weinparzellen erstrecken, die alle auf 400 bis 530 Metern Höhe liegen.

Als wir ihren Chardonnay und Pinot Noir zum ersten Mal probierten, wurde uns sofort bewusst, dass Giulia sämtliche ihrer Projekte, nicht nur die Barolo, mit höchstem Qualitätsanspruch angeht. Speziell der Chardonnay zählt, obwohl er noch nicht auf eine allzu lange Geschichte zurückblicken kann, bereits jetzt zu den allerfeinsten, die wir aus dem Piemont kennen. Der lange Ausbau über 16 Monate in 350-Liter-Fässern (lediglich 30 % Neuholzanteil), die nördliche Exposition der Reben auf über 500 Metern Höhe und natürlich das richtige Gespür für den perfekten, sprich rechtzeitigen (!) Lesezeitpunkt, bringen einen Chardonnay hervor, der (s)ein klares Vorbild vor unserem „sensorischen“ Auge aufleuchten lässt.

Die Trauben für ihre Barolo wachsen meist auf sandigem Untergrund und trotz des noch relativ jungen Alters der überwiegend 2001 gepflanzten Reben, erzielt Giulia eine Tiefe und Spannung in den Weinen, wie wir sie nur von etablierten Größen der Region kennen. Hier hat alles Hand und Fuß und, vor allem, allergrößtes Potenzial für die Zukunft. Es ist noch nicht lange her, dass Giulia ihren Wein noch in der Garage ausbaute, sie liebte dieses Dasein als Garagenwinzerin, ihre Winzerfreunde (die genauso tickten wie sie) und die herrlich „ketzerischen“, ideologiefreien Weine – produziert von echten Wein-Handwerkern. Irgendjemand bezeichnete sie damals als „Barolo Girl“, eine liebevolle Anspielung auf die legendären „Barolo Boys“, die in den 1980er- und 90er-Jahren den Weinbau im Piemont revolutionierten. , weil Giulia auf ihre eigene Art und Weise ihre Weine vinifizierte, frei von Dogmen und so, wie es ihren Ideen entsprach. Das „Barolo Girl“ ist die frei von jeglichen Dogmen vinifizierende Winzerin seitdem nicht mehr losgeworden. Umso selbstbewusster und stolzer trägt sie diesen Titel jetzt als Auszeichnung.

Ihre Barolo werden heute als Mischung aus Tradition und Moderne, Old School und „froh“ beschrieben. Darin steckt viel Wahrheit. Schon jetzt zählt sie zu den wohl meistbeobachteten Jungwinzerinnen ihrer Generation, obwohl sie das Weingut erst seit 2014 im Alleingang leitet. Und weil die großen Themen Demut, Begeisterung und Anspruch bei ihr an oberster Stelle stehen, sind wir uns sicher, in den nächsten Jahren noch enorm viel von Giulia Negri zu hören!

BARBERA D'ALBA 2019

Charme, Finesse und Eleganz sind die Attribute dieses wunderschönen Barbera

IP1090719	Barbera d'Alba 2019	13,5% Vol.	21,20 €/l	15,90 €
-----------	---------------------	------------	-----------	---------

Wenn vom Piemont die Rede ist, dann ist der Nebbiolo in Form des „Barolo“ oder „Barbaresco“ meist der König und der „Barbera“ eher der Landadel. Da ist auch was dran. Aber manchmal hat der Landadel eben auch seine Vorzüge. Man muss nicht so auf die Etikette achten, es geht nicht so steif zu, und da ist oft mehr Leben drin als am Hofe. Übersetzt gesagt, kann das beim „Barbera“ heißen, dass der Wein gerade in jungen Jahren mehr Charme und Ausdruck besitzt als ein „Barolo“, auf den man deutlich länger warten muss, bis er sich einem mit seiner Noblesse und Eleganz zuwendet. Bei Giulia Negri gibt es einen „Barbera“, der den Charme mit der Eleganz verbindet. Ja, mehr noch: Er wirkt finessenreich und besitzt eine Frische und Klarheit des Ausdrucks, die selten ist und die sich seidig und fast grazil am Gaumen entfaltet und beeindruckt. Das Geheimnis ist die exzellente Lage des „Barbera“, dessen Reben in Weinbergen in La Morra stehen. Es ist also beste Provenienz mit Böden von Kalkstein aus

dem Tortonium sowie sandig lehmigen Oberböden, die sich auf einer Höhe von 400 Metern befinden. Giulia Negri vergärt die Barbera-Trauben spontan im 350-Liter-Holzfass aus französischer Eiche, lässt dort auch die malolaktische Gärung geschehen und den Wein schließlich über 16 Monate hinweg in den Tonneaux reifen. So entsteht ein verlockender Wein, der einen Hauch von süßen Hefenoten mit der Frucht von frisch zerstoßenen Beeren und reifen Pfirsichen und Schwarzkirschen verbindet und mit kühlem Stein, etwas Laub und Marzipan unterlegt. Am Gaumen zeigt sich eine warme wie auch knackige Frucht mit frischer Säure, aber auch mit sinnlichem Schmelz und einem ungewöhnlich markanten, aber feinkörnigen Gerbstoff. So energetisch, so vital, so elegant, charmant und fein kann „Barbera“ sein.

Der Barbera sorgt jetzt und sicher auch bis 2027 für viele Glückmomente.

LANGHE NEBBIOLO „PIAN DELLE MOLE“ 2019

Wenn Bodenständigkeit und Eleganz eine Balance finden

IP1090319	Langhe Nebbiolo „Pian Delle Mole“ 2019	13,5% Vol.	22,53 €/l	16,90 €
-----------	--	------------	-----------	---------

Der Nebbiolo ist eine Rebsorte, die in jungen Jahren eher schüchtern bis abweisend sein kann. Nicht umsonst hat man die Barolo-Weine früher jahrzehntelang ins Fass gelegt. Wenn man nun in seinem Weingut Lagen hat, die durch die Bank weg so gut sind, dass man ausschließlich „Barolo“ erzeugen könnte, dann muss man sich gut überlegen, wie man den Einstieg schafft. Giulia Negri, unser Piemonteser Nachwuchs-Star, der sich mittlerweile schon so etabliert hat, dass man von Nachwuchs eigentlich nicht mehr reden kann, hat sich dem Nebbiolo in seiner Grundform und in all seiner Vielschichtigkeit gewidmet und liefert mit dem „Pian delle Mole“ einen wunderbaren „Langhe Nebbiolo“, der die Kraft und die Bodenständigkeit der Sorte mit einer gewissen Eleganz verbindet und das Unaufgeregte und Unkomplizierte in den Mittelpunkt stellt, ohne auf Anspruch und Finesse zu verzichten. Die Quadratur des Kreises? Mitnichten, das ist einfach gekonnt, und es zeigt die klare Linie der jungen Winzerin. Ausgebaut in mehrjährigen 500-Liter-Tonneaux und aus einer 500 Meter hoch gelegenen Weinbergslage stammend, ist das ein Nebbiolo, der seine Transparenz und Klarheit schon in der Farbtiefe zeigt. Im Duft erinnert er an Kirschen samt Kirschkernen, Blüten, trockenen Waldboden, gelagerte Holzscheite und Kräuter. Am Gaumen wirkt der Wein saftig, hell in seiner rot-

beerigen und leicht kirschtigen Frucht, die sich wiederum mit trockenen Waldaromen, etwas Tabak, Nüssen und Berberitzen verbindet. Die agile Säure sorgt für Trinkfluss, das Tannin für Struktur und Grip. Das hat Anspruch, bleibt aber herrlich unkompliziert, ist saftig und tief in der Tradition der Heimat verhaftet.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl 2023–2030+.



*Unzertrennlich wie Geschwister:
Chiara Condello und Giulia Negri*



„LA TARTUFAIA“ DOC LANGHE PINOT NERO, ROSSO 2019

Wenn Burgund auf Barolo trifft, dann hat man einen Wein von Giulia Negri im Glas.

IP1090119

„La Tartufaia“ DOC Langhe Pinot Nero, rosso 2019

13% Vol.

42,53 €/l

31,90 €

Was man mit dem „La Tartufaia“ Langhe Pinot Noir ins Glas bekommt, ist etwas ganz Besonderes. Schon für sich genommen gehört der Pinot Noir ja zu den zwar als Qualitätswein zertifizierten Sorten in der Heimat des Barolo, aber er ist dort sehr selten. Kein Wunder, mögen Sie sagen, gilt doch der Nebbiolo im Allgemeinen und als „Barolo“ und „Barbaresco“ als der Pinot Italiens. Doch in diesem Falle ist es tatsächlich außergewöhnlich, weil der „Pinot Nero“ in einem der besten Barolo-Weinberge der Giulia Negri steht. Das beweist ihre große Liebe zum Pinot Noir und zu Burgund, wo Giulia Negri – gerne auch zusammen mit ihrer Winzerfreundin Chiara Condello – jede freie Zeit verbringt. Die beiden jungen Winzerinnen lieben Pinot Noir, und das zeigt sich in ihren Weinen. Der Weinberg befindet sich an keinem geringeren Ort als in La Morra, und zwar in der historischen Einzelle Serradenari, der am höchsten gelegenen Lage im ganzen Barolo-Gebiet. Sie ist seit mehr als 100 Jahren im Alleinbesitz der Familie Negri. Zu den sechs Hektar Weinbergen gehören auch neun Hektar Wald, wo der Alba-Trüffel zu finden ist – daher auch der Name des Pinot Nero und des verschwiegenen Barolo „La Tartufaia“. Mit 520 Höhenmetern kann man bei diesem Wein durchaus von einem „Cool-Climate-Pinot-Nero“ sprechen. Ausgebaut wird der Burgunder in 228- und in 350-Liter-Fässern. Was das Einzigartige des Weinbergs ausmacht, ist der

lehmig sandige Oberboden mit graublauem Mergel und Mangan im Unterboden, der zwar ein typischer Nebbiolo-Boden ist, aber auch dem Pinot einen ganz eigenen Charakter verleiht.

Tatsächlich duftet dieser Wein gleichermaßen nach Piemont und Burgund, wenn auch das Pendel deutlicher in Richtung Piemont ausschlägt. Nach einer leicht reduktiven Note von ein wenig Schießpulver und Cassis – es lohnt sich, den noch so jungen Wein zu karaffieren – zeigen sich Veilchen- und Rosenblüten in Verbindung mit Schattenmorellen und Sauerkirschen, Unterholz und Laub, Gestein und ein wenig Minze. Am Gaumen wirkt der „Pinot Nero“ zupackend fest und griffig mit der Säure, die man bei einem 500 Meter hoch gelegenen Weinberg erwartet, aber auch mit feinen roten Fruchtakzenten, einer eleganten Seidigkeit in der Textur und einem überaus charmanten süßen Kern. All das wirkt noch überaus jung, ist aber präzise, klar und duftig, dabei kraftvoll und energiegelich. Es ist schon etwas Besonderes, wenn sich zwei Welten überschneiden, die sich zwar nahe sind, aber eben doch ihren eigenen Charakter haben. Dann ergibt eins plus eins manchmal eben drei.

Ein Pinot Nero, den man jetzt mit viel Luft genießen kann, optimal aber wohl zwischen 2024 und 2030.



„LA TARTUFAIA“ DOCG BAROLO, ROSSO 2017

In La Tartufaia, dem Trüffelwald von La Morra, findet sich noch ein anderer Schatz: den gleichnamigen Barolo!

IPLogo417

„La Tartufaia“ DOCG Barolo, rosso 2017

14% Vol.

53,20 €/l

39,90 €

Giulia Negri ist gesegnet – das darf man wohl so sagen. Denn die junge Winzerin, die noch keine 30 Jahre alt ist, verfügt nicht nur über ein außergewöhnliches Talent und Gespür für ihre Weine, sie darf ihrer Profession auch an einem der schönsten Orte nachgehen, den man sich dafür vorstellen kann. Es ist La Morra, der „Grand-Cru-Ort“ des Piemonts, weltberühmt für seinen Barolo. Es ist auch der Weinberg „Serradenari“, eine historische Lage und mit 530 Metern der höchste Weinberg im Barolo-Gebiet. Auf diesem Berg wechseln sich Reben mit dem einzigen Trüffelwald des Ortes ab: La Tartufaia. Weinberg wie Wald befinden sich seit 100 Jahren im Besitz von Familie Negri – ein wunderbares Erbe, das Giulia vor einigen Jahren antreten konnte.

Der Barolo „La Tartufaia“ verbindet Nebbiolo aus dem unteren Teil des „Serradenari“ mit der Frucht aus einem weiteren berühmten Cru-Weinberg in La Morra: „Brunate“, etwas weiter östlich gelegen und flacher. Beide Weinberge sind bestimmt durch den Unterboden aus dem Tortonium, einem blau-grauen Mergel mit viel Magnesiumcarbonat und Mangan sowie Sand und Ton im Oberboden. Gerade der Oberboden macht den Barolo aus La Morra ausgesprochen elegant und delikate, und wenn man so will, geradezu feminin im Gegensatz zum Barolo aus Serralunga, der deutlich tanninbetonter und kraftvoller ist. Kraft besitzt „La Tartufaia“ natürlich trotzdem und zudem einen Hauch von Kühle von der hohen Lage, aus der der Wein stammt.

Wir waren natürlich gespannt wie sich der Jahrgang 2017 nach dem unglaublichen Spitzenjahrgang 2016 schlagen würde. 2016 war sicherlich trotz des nicht einfachen Jahrgangsverlaufs eines der besten Jahre in Norditalien für exzellente Rotweine. 2017 erreichte viele Winzer im April (auch in Barolo und Barbaresco) eine große Frostwelle. Dies erklärt unsere teilweise homöopathischen Mengen, sodass wir allen Liebhabern dringend raten möchten, die überaus begehrten (und heißgeliebten!) Favoriten des Jahrgangs 2017 möglichst rasch zu reservieren: es wird davon nicht viel geben! Diese Weine erinnern uns an so elegante Jahre wie 2011 und 2014, die mitunter ein echt burgundischen Charakter an den Tag legen. Das zeigt sich auch bei Giulias Barolo, der mit schönem Rubinrot im Glas liegt und ganz fein nach getrockneten Rosenblättern, Hagebutten und Amarena-Kirschen duftet. Er wirkt wunderschön klassisch. Natürlich auch, weil sie hier auf die Tradition ihrer Region setzt: Nach



der Handlese und der Sortierung wurde der Nebbiolo spontan über mehrere Wochen in konischen 60-Hektoliter-Holzfermentern vergoren, bevor er über 24 Monate in 2500-Liter-Fässern aus slawonischer Eiche verbrachte und dann eine weitere Zeit in der Flasche reifen durfte. Darum zeigt sich der Barolo auch nicht im zeitgeistig-schicken aber austauschbaren Glanz neuer Barriques, sondern angenehm gediegen und zeitlos. Reife Pflaumen, Tabak und Erdbeeren prägen ihn am Gaumen. Die Tannine sind fest, verlangen noch nach zwei bis drei Jahren Flaschenreife, die man momentan wunderbar mit einer bistecca fiorentina „pazifizieren“ kann, deuten aber auch auf den schonenden Ausbau und feinstes Lesematerial hin. Klasse und Finesse sind die zwei Attribute, die uns hier sofort einfallen. Aber auch schlicht und ergreifend Eleganz! La Morra ist unserer Meinung nach der Inbegriff von Eleganz, und Giulia Negri beweist eben auch in anspruchsvolleren Jahrgängen ein echtes Händchen. Einfach meisterhaft, auguri!

Der Barolo sollte aktuell nur mit viel Luft und Zeit genossen werden. Seinen Höhepunkt dürfte er ab 2026 erreichen und dann über die nächsten zehn-fünfzehn Jahre.



„SERRADENARI“ DOCG BAROLO, ROSSO 2017

Der Serradenari-Cru: Ein absolutes Juwel

IP1090517

„Serradenari“ DOCG Barolo, rosso 2017

14% Vol.

73,20 €/l

54,90 €

Serradenari ist das perfekte Terrain, speziell in den letzten eher warmen Jahrgängen. Es handelt sich bei diesem, aus der heimlichen Hauptstadt des Barolo, La Morra, stammenden „Cru“, um den höchstgelegenen Weinberg der gesamten Appellation. 530 Meter ragt sie über dem Meeresspiegel empor und zählt zudem noch zu den historischen Einzellagen, den „Menzione Geografica Aggiuntiva“, veritablen „Crus“ eben. Sie befindet sich seit mehr als 100 Jahren im Alleinbesitz der Familie Negri. Was für ein Pfund, kann man da nur sagen! Giulia Negri, die knapp 30 Lenze zählende Winzerin, die schon mit 17 Jahren ihren ersten großen Erfolg erzielte, weiß dieses „Pfund“ zu nutzen. Was vor 14 Jahren mit einem Wein begann, ist zu einer Erfolgsgeschichte geworden, die sie nach und nach alle Weinberge der Familie hat übernehmen sehen.

Ihr Barolo „Serradenari“ stammt aus Parzellen in Südwestausrichtung auf bis zu 520 Metern Höhe. Die alten Reben wurzeln in einem Oberboden aus tonhaltigem Lehm und einem Unterboden aus blaugrauem

Kalkmergel mit hohem subalkalischen Mangan-Anteil. In Kombination mit dem vergleichsweise kühlen Klima der Höhenlage, kann Giulia hier ihren allerbesten Barolo einfahren. Nicht etwa, weil hier die kraftvollsten Nebbiolo-Trauben gedeihen, sondern der feinste und eleganteste Wein. Genau dieses Philosophie verfolgt die Jungwinzerin, deren zweite große Liebe neben dem Piemont die eleganten Weine aus Burgund sind.

Beim Barolo baut und vertraut Negri auf die Tradition. Nach Handlese und Sortierung werden die Nebbiolo-Trauben spontan vergoren. Die Maischestandzeit kann auch gut und gerne einmal 40 Tage betragen, erfolgt dafür eher zart, ohne starke Bewegung des Tresterhuts. Als Gefäß vertraut Giulia auf die typischen und traditionellen konisch zulaufenden Holzfermenter mit einem Fassungsvermögen von 60 Hektolitern. Der Ausbau in 25-Hektoliter-Fässern aus slawonischer Eiche dauert 30 Monate.

Der 2017er erweist sich hier als lehrbuchhafter Barolo aus dem Herzen La Morras. Im Duft ein feines Parfüm, wie wir es nur beim Nebbiolo vorfinden, eine herrliche Mischung aus Sauerkirschen, Tabak, Rosen (wie bei Burlottos „Monvigliero“!) und etwas Laub. Das Bouquet ist hier nochmals dichter als beim „La Tartufiaia“ und wirkt tatsächlich auch noch etwas kühler, denn die Frucht präsentiert sich hier noch eine Spur feiner, fast schon schwebend in ihrer femininen Ausprägung. Wie bei einem guten Pinot Noir prägt auch hier das feine Säure-Frucht-Spiel die Dramaturgie am Gaumen. Die Tannine sind selbstredend im Piemontester Stil zupackend und strukturierend, sodass einige Jahre Flaschenreife zum vollendeten Genuss erlebnis nötig sind, sofern man diesen Wein solo, also ohne köstliche Trüffel-Pasta, Kalbstatar oder frisch gebratene Leber mit Salbei und Knoblauch genießen möchte. Zwei bis drei Stunden in der Karaffe aber sollte man ihm mindestens gönnen, dann gewinnt er an Facetten im Bouquet und öffnet sich am Gaumen – ein großer Wein, den es eben entsprechend zu pflegen gilt. Wenn man bedenkt, welche Mühen und unzähligen Stunden Giulia Negri mit ihrem Team in diesen Wein investiert hat, sollte uns das schon eine adäquate Behandlung dieser Kostbarkeit (von dem es jahrgangsbedingt – leider! – nur wenige Flaschen gibt) wert sein. Als Belohnung erwartet Sie, liebe Kunden, dann ein absolutes Juwel aus dem Herzen Piemonts!

Der Barolo sollte aktuell nur mit viel Luft und Zeit genossen werden. Seinen Höhepunkt dürfte er ab 2026 erreichen und dann über weitere 15–20 Jahre.





NUSSERHOF

SÜDTIROL – BOZEN

„Heinrich Mayr steht an der Spitze der Qualitätspyramide Südtirols, zusammen mit einer kleinen Handvoll Kollegen, die Weine von echtem Rang und Namen herstellen.“

ANTONIO GALLONI (VINOUS)

„Als die Familie Mayr den Nusserhof im Jahre 1788 erwarb, war Tirol eine Grafschaft, in Frankreich noch keine Revolution und vom Nusserhof gab es freie Sicht bis zur Pfarrkirche. Vom damaligen grün-grünen Bozner Boden ist lediglich der Nusser von der expandierenden Stadt noch nicht aufgefressen worden. Umfriedet von Mauern sowie vom Eisackdamm erinnert der Weinhof an einen französischen „clos“, an einen eingeschlossenen Weinberg.“ – GAULT&MILLAU

„Jede Region hat ihre Aushängeschilder; im Piemont sind es Weingüter wie Giacomo Conterno, Bartolo Mascarello und Giuseppe Rinaldi. In den Abruzzen Valentini und Pepe. In der Toskana sind Montevertine und Soldera zwei der Güter, die mir in den Sinn kommen. In Südtirol ist es der Nusserhof, neben einer Handvoll anderer. Wer diese Weine auftreiben kann, sollte nicht zögern, denn sie sind großartig.“ – Antonio Galloni



neu
in unserem
Programm!

BEWAHRER AUTOCHTHONER REBSORTEN

BIO-ZERTIFIKATION
SEIT 1994

4,0 Hektar Rebfläche,
15.000 Fl. Jahresproduktion

nur selten eine Rolle spielt, gestaltet sich der Weinabsatz im Inland quasi von selbst. Der gesteigerten Nachfrage vor Ort bzw. für den Export begegnet man mit zunehmender Technisierung, es genügt augenscheinlich, primärfruchtige Weine von kurzer Lebensdauer zu produzieren, anstatt auf Langlebigkeit und Nachhaltigkeit zu setzen. Ein Zustand, der so leider auch beim Apfelanbau zu diagnostizieren ist. Unser Fazit bei vielen (allzu vielen!) im nüchternen Heimatumfeld verkosteten Weine: Es ist nicht alles Gold, was glänzt.

Begibt man sich auf den Weg zu einem der absoluten Spitzenbetrieben der Region (doch, es gibt sie! Und sicherlich derer einige!), fährt man – irritierenderweise – nicht wie oft üblich ins „wilde Außen“, sondern ins Zentrum der Region. Der Nusserhof der Familie Mayr liegt direkt in Bozen, der Landeshauptstadt Südtirols, einem der größten Stadtzentren des Alpenraums. Der Hof wirkt, umgeben von einem durch Plattenbauten und Industrie geprägten Umfeld, wie ein Relikt aus längst vergangenen Zeiten und wer Louis de Funès' Klassiker „La soupe aux choux“ („Louis und seine außerirdischen Kohlköpfe“ in der deutschen Fassung) kennt, wird unweigerlich an die letzte Szene denken, als sich die beiden Rentner auf ihrem alten und mittlerweile umzäunten Anwesen zuprosten, während sich in dem um sie herum neuerrichteten Freizeitpark die Zuschauer am Gehege drängen. Es wundert nicht, dass Antonio Galloni vom Nusserhof als „Opfer der modernen Urbanisierung“ spricht. Familie Mayr hat den Wandel der Region über Generationen erlebt. Seit 1788 betreibt man hier Weinbau, die Turbulenzen des 20. Jahrhunderts spürte man am eigenen Leib. Als Josef Mayr-Nusser während der deutschen Besetzung (man vergegenwärtige sich Hitlers und Mussolinis Aussiedlungsprojekte) den Eid auf den Führer verweigerte, besiegelte er damit sein Todesurteil. Auch die Urbanisierung forderte ihren Tribut, denn nach dem Krieg musste die Familie jahrelang um den Erhalt ihres Hofes kämpfen, der im Zuge der Stadterweiterung – eine Großmarkthalle und andere Betriebe waren geplant – enteignet und abgerissen werden sollte. Schließlich wurde der Hof Mitte der 1980er-Jahre im Gedenken an Josef Mayr-Nusser unter Denkmalschutz gestellt. Nicht von ungefähr wirkt der Nusserhof in Bozen heute wie eine Oase des Rückzugs, lässt uns an René Goscinnys berühmte Einleitung aus den Asterix-Bänden denken: „Ganz Gallien? Nein!“

Werte Kunden, heute stellen wir Ihnen eine ganz besondere Perle der Weinwelt als Neuzugang vor, die uns besonders am Herzen liegt. Viele von Ihnen, darunter auch treue Liebhaber der Weine Fordadoris und Pojer e Sandris aus dem Trentino, wünschten sich mehr Weine aus Südtirol. Ein Anliegen, das jeder oltramontano – wie einst die Römer die aus dem Norden über die Alpen angereisten Italienschwärmer und Kulturtouristen bezeichneten – sicherlich ohne Gegenwehr nachvollziehen kann. Eine beeindruckende Bergwelt, zauberhaft idyllische Hütten, bunte Apfelhaine, fröhlich mäandernde Wanderwege sowie die in vielen Tälern bis heute erhaltenen Traditionen und Bräuche und nicht zuletzt eine bodenständige Kulinarik (besonders erwähnenswert – neben dem sensationellen Speck der Hofmanufaktur Kral – die einmaligen Knödel des Patscheider Hofes!) zaubern das Bild einer malerischen Region vors Auge, wie man sie sich kaum schöner erträumen könnte. Dennoch zögerten wir eine ganze Weile. Südtirol gilt nicht nur als idyllische Urlaubsdestination, sie ist es auch. Ein Umstand allerdings, der den Weinen dieser Region – wie auch dem Lugana vom Gardasee – teilweise zum Verhängnis geworden ist. Der florierende Tourismus, das idyllische Klima, eine vielseitige Landschaft – all diese Faktoren sorgen für den Bedarf einer steten Unterfütterung „in vino“ bzw. ein nachhaltiges Auffrischen der Urlaubserinnerungen zuhause. Was unter anderem bedauerlicherweise bedeutet, dass die höchstmögliche (und sicherlich realisierbare) Produktqualität

40 JAHRE VERZICHT AUF CHEMIE IM WEINBERG

Die Familie Mayr, heute von Senior-Chef Heinrich Mayr und seiner Tochter Gloria (nach ihr ist die Spitzencuvée des Hauses benannt) geführt, hat sich auch ansonsten weitgehend dem Hamsterrad des Wirtschaftswachstums entzogen. Seit bereits 1994 wird hier auf lediglich 4 Hektar Rebfläche zertifizierter Bio-weinbau betrieben. Es überrascht also nicht, dass vom Nusserhof keine kommerziellen Fotos existieren, eine Website nie in Planung war und es sich, aufgrund des generellen Desinteresses Wettbewerben und ähnlichen Veranstaltungen, recht schwierig gestaltet, halbwegs plakative Auszeichnungen oder Kritikerhymnen aufzutreiben. Wer zur Erkenntnis gelangen will, der muss das Paradies (wie die Familie ihren Hof liebenswert bezeichnet) eben selbst erkunden!

Wenn man sich den Rebsortenspiegel des Weinguts vergegenwärtigt, meint man in einem Archiv historischer Rebsorten zu blättern. Bei den Weinen des Nusserhofs wird ausschließlich auf autochthone Trauben der Region – wie etwa Teroldego, Lagrein oder Vernatsch – zurückgegriffen, dazu auch auf mittlerweile fast vergessene Vertreter: „Vor hundert Jahren war der Blatterle in Bozen eine Hauptweinsorte, heute ist Heinrich Mayr mit seinem Viertel Hektar Blatterle gleichzeitig der größte Produzent wie der letzte, melancholisch-weise Forscher dieser Rebsorte. Neben dem archaischen Blatterle umfasst das bereits seit über einem Vierteljahrhundert biozertifizierte Sortiment vor allem großartige Rotwein-Persönlichkeiten von tiefwurzelnden, teils 80 Jahre alten Reben.“ berichtet der Gault&Millau. Die Reben gedeihen hier weiterhin prächtig auf dem sogenannten „Bozner Boden“, dessen von Porphyr geprägter Schwemmlandboden nicht nur die wärmesüchtigen Obstsorten zu schätzen wissen. „Dieses kleine Weingut in Bozen steht für Weine mit Persön-

lichkeit und Charakter.“ resümiert Antonio Galloni. Völlig intakte, von chemischen Präparaten bald ein halbes Jahrhundert lang verschonte Weinberge, überwiegend viele über 50-jährige Reben, die einen Ertrag zwischen 20-40 hl/ha hervorbringen, der Verzicht auf Reinzuchthefen im Keller sowie ein über die Maßen geduldiger Ausbau der Weine (die Roten des Hauses reifen vor Freigabe zum Teil über viele Jahre im Fass- und Flaschenlager), sind dabei nur ein Teil der Erklärung für die Güte der Nusserhof-Gewächse. Es ist wie immer die Mischung aus Natur, Handwerk und Mensch, die für besonders authentische wie große Weine verantwortlich zeichnet. Die Familie Mayr-Nusser erinnert an einen Schlag Mensch, der heutzutage selten anzutreffen ist. Rückgrat, Sorgfalt, Erhaltungstrieb und Nachhaltigkeit sind hier keine zeitgeistigen Worthülsen, sondern echte Werte, die nicht nur in der Theorie, sondern durch gelebte Praxis über Generationen nachvollziehbar sind. Das ist es, was uns zu den großen Weinen wie auch zu den besonderen Menschen, die hinter ihnen stehen, aufblicken lässt. Um es mit den Worten von Eric Guido (VINOUS) zusammenzufassen: „Es handelt sich um Weine mit Seele, dunkel, aber auch voller Energie, die ihre alpinen Wurzeln sowie die Leidenschaft ihrer Winzer zum Ausdruck bringen.“

PS: Den Umstand, dass nahezu alle Weine als einfache „vini da tavola“ bezeichnet sind, hat den – weiß man um die Geschichte und das Engagement des Guts – absurden Hintergrund, dass die autochthonen Rebsorten nach den aktuellen Regularien der DOC nicht mehr zugelassen sind. Wie's schon bei Schiller heißt: „Was ist die Mehrheit? Mehrheit ist der Unsinn, Verstand ist stets bei wen'gen nur gewesen“. In diesem Sinne ... ein Hoch auf den Nusserhof!



*Der Nusserhof in einem Bild:
Seniorchef Heinrich Mayr
und Tochter Gloria*

„B..TE..E“ (BLATTERLE) VINO DA TAVOLA, BIANCO 2019 (BIO)

König der Nische

max 3 Fl. / Kunde

ITS030219



„B..te..e“ (Blatterle) Vino da Tavola, bianco 2019

11,5% Vol.

28,00 €/l

21,00 €

ITO-BIO-013

„Vor hundert Jahren war der Blatterle in Bozen eine Hauptweinsorte, heute ist Heinrich Mayr mit seinem Viertelhektar Blatterle (sic!) gleichzeitig der größte Produzent wie der letzte, melancholisch-weise Forscher dieser Rebsorte.“ berichtet der Gault&Millau. Ja, wer te Kunden, sie haben richtig gelesen. Vom Blatterle, einer nahezu ausgestorbenen Weißweinsorte, deren Abstammung bis heute nicht eindeutig geklärt ist, gibt es in Italien nur noch wenige Rebzeilen, und diese befinden sich quasi im Monopolbesitz (0,5ha) unseres geschätzten Nusserhofs. Heinrich Mayr ist der Pionier und Bewahrer dieser eigenwilligen Rebsorte. Die Trauben wachsen lockerbeerig, fallen relativ klein und oft samenlos am Stock aus. Ihre Schale ist dünn, die Trauben sind goldfarben. Mittlerweile versucht die Familie, auch aufgrund des enormen Interesses an dem „B..te..e“, die Rebstöcke mittels sélection massale zu vermehren, doch wird es sich immer um ein absolutes Nischenerzeugnis handeln. Die Reben sind hier wurzelecht und liefern einen Wein, der sich bei uns tief ins Gedächtnis gebrannt hat. Nach mehrwöchiger Maischegärung, wandert der Wein in Stahltanks und reift anschließend vor Freigabe mindestens ein weiteres halbes Jahr auf der Flasche. Manche Forschungen gehen von einer Verwandtschaft mit der Muskateller-Rebe aus – was wir geschmacklich durchaus nachvollziehen können, allerdings besitzt der Blatterle eine deutlich kräftigere Struktur. Aus dem goldgelben Glas duftet es feinwürzig nach Muskatnuss, Lindenblüten, etwas Ingwer und gelben Birnen. Das Bouquet ist würzig und nussig. Am Gaumen – und dies überrascht – zeigt sich dieser 11,5 Vol.-% leichte Weißwein enorm strukturiert und erdig. Die Frucht ist im Hintergrund, die Struktur gibt den Ton an, ohne durch harte Phenolik abzuschrecken. Das erinnert uns bemerkenswert an Chenin Blanc von der Loire, auch wenn der „B..te..e“ hier insgesamt feiner und schlanker ausfällt. Diese Mischung aus hefigen, würzigen, nussigen und apfeligen Noten ist wunderbar anregend. Im Nachhall dann auch Amalfi-Zitronen, selbst wenn das Thema Säure hier keine nennenswerte Rolle spielt. Ein Wein, der enorm in die Tiefe geht, ohne schwer zu wirken, ein echtes Unikat, das für uns zu den interessantesten Weißweinen Italiens zählt. Es ist mehr als bedauerlich, dass dieses absolut köstliche Faszinosum aufgrund seines Seltenheitswerts dem Gros aller Weinliebhaber wohl entgehen oder sogar verborgen bleiben wird!

Dieser Exot trinkt sich momentan wunderbar, hat unserer Erfahrung nach aber Potenzial für mindestens 5-7 Jahre. Bitte also unbedingt auch eine Flasche zur Reifung weglegen!



„ELDA“ VINO DA TAVOLA, ROSSO 2015 (BIO)

Gemischter Satz und Hommage an die Patronin des Hauses

max 6 Fl. / Kunde

ITS030315



„Elda“ Vino da Tavola, rosso 2015

12% Vol.

42,00 €/l

31,50 €

ITO-BIO-013

In einem Zeitalter, das dem bloßen Schein einen enorm hohen Stellenwert einräumt, in dem Spitzenköche ihre Kreationen in puncto Optik bzw. vermeintliche Ästhetik auf eine Verwertbarkeit in social media hin trimmen, statt sich auf den Geschmack und die Dramaturgie des Gerichts zu konzentrieren, wirkt die Cuvée „Elda“ wie eine Wohltat. Der rubinrote, sehr durchsichtige, fast ins ziegelrot abdriftende Rotwein könnte schnell als überlagert eingestuft werden. Doch im Nusserhof wird nichts geschönt. Der Gemischte Satz aus durchschnittlich 80-jährigen Reben, die lediglich 20 Hektoliter pro Hektar Ertrag liefern, besteht überwiegend aus 100-jährigem Vernatsch (hierzulande auch als Trollinger bekannt). Doch mischen sich in jener Parzelle aus Unterleitach, am östlichen Rande des St. Magdalener Anbaugebiets auch vereinzelt Weißweinsorten und andere rote autochthone Reben unter. Das Ergebnis ist also ein sehr hellfarbener und leichter Wein (12 Vol.-%), für den Gloria und Senior-Chef Heinrich Mayr alle Trauben zum gleichen Zeitpunkt lesen und anschließend im selben Bottich, in dem das Lesegut rund vier Wochen mazerierte, vergären. Holz ist elementares Element im Nusserhof, jedoch lediglich aus Mehrfachbelegung: Der Wein reift 30 Monate in 2.000-Liter-Fudern. „Elda“ ist eine Hommage des Nusserhofs, benannt nach der Patronin des Hauses, an den historischen St. Magdalener,

dem laut Heinrich Mayr (und alten Aufzeichnungen auch) einst gemeinsam mit dem Barolo als „bester Rotwein Italiens“ gehuldigt wurde.

Das sollte nicht darüber hinwegtäuschen, dass dieser Wein nichts mit gerbstoffigem und reifebedürftigem Barolo zu tun hat. Viel mehr erinnert er an leichten Beaujolais und eben die allerfeinsten Trollinger (wir werfen erneut Rainer Schnaitmann ins Rennen!). Doch ist ihm hier eine Würze und ein durchaus italienisch anmutender goût eigen, der ihn klar nach Südtirol verorten lässt. Es duftet nach welken Rosen, Hagebutten und Herzkirchen aus dem Glas. Ein Hauch Bohnenkraut sorgt für Würze. Durch den langen Ausbau im Holzfass besitzt der Wein eine Nonchalance, die junge Weine niemals aufweisen können. Die kaum vorhandenen Tannine sind längst abgeschmolzen, ein Hauch Bündnerfleisch und Himbeeren tummeln sich am Gaumen. Getragen wird dieser seidige Wein von einer feinen Säurestruktur und durchaus rauchigen Würze (Piment!). Es ist ein enorm leiser Wein, der Gegenentwurf zu einem blockbuster. Eben ein Wein, der ganz dem noblen Charakter der Familie entspricht.

Ein hochfeiner und zartduftiger Vertreter, der aus bauchigen, nicht zu kleinen Gläsern serviert werden sollte. Ideal bei 14–16 °C. Reifepotenzial von weiteren 3–5 Jahren.



„TYR...GO“ (TEROLDEGO) VINO DA TAVOLA, ROSSO 2016 (BIO)

„Tyroldego“: großartige „Tyroler“ Interpretation der Trentiner Paraderebsorte!

max 3 Fl. / Kunde

ITS030416



„Tyr...go“ (Teroldego) Vino da Tavola, rosso 2016

12,5% Vol.

47,86 €/l

35,90 €

ITO-BIO-013

Die autochthone Rebsorte Teroldego (ein Verwandter des Lagrein) verdankt nicht zuletzt den enormen Bemühungen Elisabetta FORDAORIS aus dem Trentino überregionale Bekanntheit und eine hinsichtlich ihres Renommées enorm gestiegene Wahrnehmung. Die Nachbarprovinz Südtirol (und aus der größten Stadt, Bozen, stammt unsere Familie Mayr-Nusser) prägen andere Rebsorten. Es war der Familie jedoch ein großes Anliegen, eine Südtiroler Variante zu erzeugen, doch muss sie als einfacher Tafelwein deklariert werden (Teroldego ist hier für DOC-Weine nicht zugelassen) – daher die kryptische Bezeichnung „Tyr...go“. Ein Wein, der einen Denkanstoß zur Berechtigung vermeintlicher Grenzen im Weinbau liefert ... Im Stahltank vergoren und dann im großen Holzfass gereift, vermittelt der tiefdunkle, fast tintig anmutende Teroldego ein ganz anderes Farbbild als die ziegelrote Cuvée „Elda“. Es duftet ausladend und intensiv aus dem Glas und dies, obwohl der Wein, wie alle Erzeugnisse des Nusserhofs, einen sehr moderaten Alkoholgehalt (12,5 Vol.-%) aufweist. Sauerkirschen und

Veilchen wehen hier aus dem Glas, auch etwas Zimt- abrieb. Antonio Galloni, großer Freund der Nusserhof-Weine, liebt diese Cuvée und verlieh ihr sogar schon 96 Punkte! Er ließ sich beim 2011er-Jahrgang zu folgendem Urteil bewegen: „Das ist möglicherweise der bewegendste Südtiroler Wein, den ich in den letzten Jahren probiert habe. Leser, die ihn finden können, sollten nicht lange zögern.“ Das können wir bestätigen. Lediglich 11 Rebzeilen besitzt die Familie vom Teroldego! Auch am Gaumen überzeugt der Wein durch Kraft und Tiefgang. Die Sauerkirschen sind dicht gepackt im seidigen aber dichten Tannin-korsett. Eine feine Säure leitet den dunkelbeerigen Wein, dessen subtile Tabak-Würze maßgeblich zur Komplexität beiträgt. Und dann hallt der dichte Wein überraschend leichtfüßig und animierend nach, um nach einigen Sekunden mit feinsäuerlichem Kirsch- aroma auszuklingen. .

Dieser Wein ist ein Versprechen. Trinkreife aus großen Gläsern ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2030+.



„DAS IST MÖGLICHERWEISE
DER BEWEGENDSTE
SÜDTIROLER WEIN, DEN ICH
IN DEN LETZTEN JAHREN
PROBIERT HABE.“

ANTONIO GALLONI (VINOUS)
ÜBER DEN 2011ER-JAHRGANG

LAGREIN „RISERVA“ DOC SÜDTIROL, ROSSO 2016 (BIO)

„Einer der wirklich großen Weine Italiens“ – Antonio Galloni (VINOUS)

max 3 Fl. / Kunde

ITS030516



Lagrein „Riserva“ DOC Südtirol, rosso 2016

13% Vol.

39,86 €/l

29,90 €

ITO-BIO-013

Die autochthone Rebsorte Lagrein – das „Rückgrat“ des Nusserhofs – liebt die Schwemmlandböden der Flüsse Eisack und Talfer bei Bozen. Einst ausschließlich über die Pergola erzogen, wachsen die Reben heute auch teils in Guyot-Erziehung (wie z. B. im Burgund üblich) und im Hochkordon. Die Familie Mayr hat nicht nur perfektes Ausgangsmaterial aus Weinberglagen, die seit Generationen von Chemie verschont geblieben sind, sondern auch enorme Geduld, wenn es um den Ausbau der Weine geht. Nach einmonatiger Mazeration reift der Wein im großen Holzfass über 30 Monate. Der Familie ist es ein wichtiges Anliegen, die eigentliche Güte der Rebsorte zu zeigen. Daher reift der Wein auch mehrere Jahre im Keller, denn erst wenn er sich vollständig harmonisch auf der Flasche zeigt, wird er für den Verkauf freigegeben. Aktueller Kandidat und Aushängeschild des Nusserhofs ist die „Riserva“ des Jahrgangs 2016.

Antonio Galloni, der einem Vorgänger bereits 95 Punkte gab, trifft eindrucksvolle Worte für die Riserva: „Finesse, Klasse und Understatement – nicht gerade

die Qualitäten, die so typisch für den Lagrein sind – sind genau das, was in Mayrs Lagrein Riserva 2010 zur Geltung kommt. Der lange Ausbau im Fass zeichnet die Konturen weicher und bringt einen aromatisch ausdrucksstarken, seidigen Lagrein hervor, wie ich ihn sonst nicht kenne.“ und weiter „Er hat etwas sehr Menschliches, fast Fragiles an sich, das sich nur schwer in Worte fassen lässt.“

Das gilt auch für den so hoch gelobten 2016er-Jahrgang. Der tieffarbene Lagrein duftet nach Backpflaumen, Sauerkirschen und Oregano. Am Gaumen zeigt er sich dunkelfruchtig aber von feiner Tanninstruktur und Frische. Der Wein ist geschmeidig am Gaumen, ja burgundisch in seiner Balance und doch klar als Vertreter Italiens einzuordnen. Das macht ihn so groß, so eigenständig. Er zählt zu den großen Rotweinen Italiens, für die es keinen anderen Ersatz als das Original gibt. Bravo!

Großes Reifepotenzial bei der Riserva. Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2023 bis 2035+.



„ES HANDELT SICH UM WUNDERBAR AUSGEWOGENE INTERPRETATIONEN JEDER REBSORTE VON ÜBER-RASCHEND NIEDRIGEM ALKOHOLGEHALT.“

ERIC GUIDO (VINOUS)



„GLORIA“ VINO DA TAVOLA, ROSSO 2013 (BIO)

*Das Flaggschiff des Hauses:
Lagrein as good as it gets!*

max 6 Fl. / Kunde

ITO-BIO-013

ITS030613 „Gloria“ Vino da Tavola, rosso 2013
12,5% Vol. 90,53 €/l 67,90 €



Werte Kunden, Weine von Weltformat entstehen nicht in jedem Winkel der Erde. Wir sind aber immer auf der Suche nach den markantesten und schönsten Weinen einer Region. Es ist sicherlich nicht zu dick aufgetragen, wenn wir behaupten, dass der (die?) „Gloria“ des Nusserhofs die höchstmögliche Ausdrucksform der Rebsorte Lagrein darstellt. Für uns gibt es keinen besseren Vertreter der Rebsorte, der zudem derartig handwerklich, ja frei von Marktzwängen produziert wird. Darüber hinaus zählt er zu den größten Weinen Italiens. Die Lagrein-Trauben der absoluten Top-Cuvée des Nusserhofs stammen von den ältesten (über 50-jährigen) Rebstöcken des Weinguts. Die zum Teil bis zu 80-jährigen Reben liefern im Schnitt nur noch einen Ertrag von 30 Hektoliter pro Hektar. Dennoch ist dieser Wein stets elegant (und gerade einmal 12,5 Vol.-% leicht), worin die Herausforderung dieses grand vins und eben auch die große Leistung des Winzers liegt. Um sein Reifepotenzial voll auszuspielen, vergärt die Familie ihn samt Rappen. Nach einmonatiger Mazeration im Stahltank wird der Wein ins große Holzfass gegeben, um dort dann zu reifen und an Balance zu gewinnen. Drei Jahre verbringt er dort im Schnitt, bevor er weitere Jahre auf der Flasche reift. Und so kommt es, dass wir erst rund acht Jahre später das Ergebnis in Form eines ganz großen Weins im Glas haben! Auf VINOUS heißt es über ihn: „Der 2013er Gloria ist ein 100%iger Lagrein, aber es wäre schwierig, ihn bei einer Blindverkostung hochklassiger, naturbelassener Pinot Noirs herauszuschmecken.“ Finesse und Balance sind die wichtigen Parameter dieses Weins. Und doch meinen wir einen klaren regionstypischen Charakter herauszuschmecken. Es duftet nach Minze, Sauerkirschen, so wie bei großen Burgundern. Doch der lange Fassausbau fügt auch eine Tiefe und Würze hinzu, wie wir sie von gereiftem Barolo kennen. Pflaumen, auch ein Hauch von balsamischen Noten umgeben den Wein. Das ist tief und wirkt nobel. Am Gaumen dann auch Muskatnuss, etwas Dörrfleisch und reife Pflaumen, aber die von Sauerkirschen geprägte Leitlinie des Weins wird nicht verlassen. Das ist ein aromatisch zarter, feinnerviger und doch höchst komplexer Wein. Bitte das größte Glas aus dem Schrank holen und diesem „Grand Cru“ Südtirols die verdiente Aufmerksamkeit widmen!

Herausragend! Ab sofort, Potenzial bis 2035+.



BODEGAS OLIVARES

JUMILLA

Elena und Pascual Olivares

Ursprüngliches Spanien, unverfälscht und lecker!

In Spanien herrscht in den eher unbekannteren Anbauregionen eine ähnlich revolutionäre Aufbruchstimmung, wie kundige Weinliebhaber sie vor über 20 Jahren in Frankreichs Süden erstmals kennenlernten. Und ein wahres Kleinod aus dieser Schatzkammer lieben unsere Kunden schon seit Jahren: Es sind wohl die charaktervollsten Weine Südostspaniens, die Paco Selva aus in annähernd 800 Metern Höhe gelegenen Weinbergen mit nordöstlicher Ausrichtung vinifiziert. Aufgrund dieser außergewöhnlichen Exposition der zum Teil uralten Monastrellreben (anderweitig als Mourvèdre bekannt) sowie der längeren Vegetationsperiode verfügen diese Weine über eine ganz ungewöhnliche Frische und Eleganz. Tagsüber scheint zwar die Sonne mit mediterraner Kraft, aber nachts kühlt es stark ab, so dass die extremen Temperaturunterschiede in dieser önologischen Enklave zu einer komplexen Aromenbildung führen. Das Resultat: „sensationelle Schnäppchen“ laut Robert Parker's WINE ADVOCATE!

„Unter Preis-Leistungsgesichtspunkten zum Besten gehörend, was die iberische Halbinsel zurzeit zu bieten hat“, so das Hohe Lied von WEIN-PLUS.

Mehrfach 90 oder 91 Punkte sowohl für den „Altos de la Hoya“ als auch den „Panarroz“ und zuletzt 93 Punkte von Parker-Vorkoster Luis Gutiérrez für den „Dulce Monastrell“!

Manfred Klimek stellte in der WELT AM SONNTAG den „Tres Viñedos“ von Olivares vor, der so gut ist, dass es ihn zu diesem fast unmöglichen Preis eigentlich gar nicht geben dürfte:

„Welcher Rotwein zu einer Rehkeule passt? Ich suche einen nicht zu alten, sehr fruchtigen Rotwein, mit ordentlich Kraft, die einen nicht gleich erschlägt. Im Mund sollte der Wein kräftig und rustikal wirken und nicht zu aufgesetzt elegant. Trotz seiner Bäuerlichkeit muss man eine moderne, saubere Herstellung schmecken. Und ein bisschen auch das Toasting der gebrauchten Barriquefässer. Und zuletzt darf die Flasche nicht über 7,00 Euro kosten. So etwas gibt es nicht? Gibt es! Und heißt Tres Viñedos von den Bodegas Olivares aus der Gegend um Murcia in Spanien. Kostet 6,50 Euro (bei pinard-de-picard.de) und wird mich diesen Winter auch ohne Rehkeule glücklich machen.“

Und was im Winter beglückt, macht auch vor Frühling und Sommer nicht halt, zumal sich so eine Rehkeule ja auch ganz wunderbar grillen lässt ... – ganz zu schweigen von der Outdoor-tauglichkeit der blancos und rosados!

„ROSADO“ DO JUMILLA, ROSADO 2020

Einer der ersten frischen, floralen und rotbeerigen Frühlingsboten des Jahres!

SLE010320	„Rosado“ DO Jumilla, rosado 2020	DV
	13% Vol.	7,86 €/l 5,90 €

Wenn die ersten Garnacha-Trauben der Bodegas Olivares ins Weingut gebracht werden, dann gelangen sie in den Gärtank, wo der erste Saft, der aus den Trauben fließt, als „Rosado“ aufgefangen wird. „Mosto flor“ nennt man in Spanien, was in Frankreich als Saignée-Verfahren bekannt ist.

Die Reben der Bodegas stehen im Nordwesten der Appellation Jumilla auf 825 Metern Höhe. Das ist eine perfekte Ausgangslage für frische rosados, denn dort wird es zwar in den Sommern tagsüber glühend heiß, doch des Nachts sinken die Temperaturen stark ab, die Frucht wird stärker ausgebildet und die Säure wird konserviert.

So ist hier ein farbintensiver fruchtiger Rosé entstanden, auf den sich alle freuen, die den Wein schon mal im Glas hatten. Mit seinen Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, Pfirsich und Süßkirschen duftet er sehr verführerisch! Er ist bei uns immer einer der ersten Boten des neuen Jahrgangs, der direkt ein Gefühl von Frühling und Sommer aufkommen lässt. Am Gaumen zeigt sich der „Rosado“ der Bodegas Olivares seidig und cremig, frisch und saftig mit einer Mischung aus roter und gelber Frucht, pikant herben Zitrus- und Kräuternoten sowie ein wenig kühlem Gestein. Das macht einfach Laune und hat auch genügend Kraft, um die erste barbacoa des Jahres zu begleiten.

Zu genießen in diesem und sicher auch noch im nächsten Jahr.



„BLANCO“ DO JUMILLA, BLANCO 2020

Olivares' Verdejo mit ätherischen Aromen und eigenständigem Charakter

SLE010720	„Blanco“ DO Jumilla, blanco 2020	DV
	13% Vol.	7,86 €/l 5,90 €

Ihren „Blanco“ keltert die Familie Olivares aus Verdejo-Trauben, die in 650 Metern Höhe auf dem Weingut Hoya de Santa Ana von Hand gelesen werden. Verdejo ist die spanische Weißweintraupe schlechthin und dabei sehr anspruchsvoll, da sie kühl und vor Sauerstoff geschützt gelesen und verarbeitet werden muss. In der Hitze der Jumilla gerät das zur besonderen Herausforderung und wird nur durch die kühlen Nächte in den Höhenlagen möglich. Winzerisches Können, Erfahrung und Sorgfalt ermöglichen einen vielleicht überraschend ätherischen Wein mit nur unterschweligen Fruchtakzenten. Blassgelb, kühl mit grünlichen Reflexen schimmert er im Glas. Bereits in der Nase dominieren Blütendüfte von Frühlingssträuchern, kräutrige Noten von Kamille und Minze und spritzige Zestearomen von Limette und Grapefruit. Dieser Eindruck bleibt auf der Zunge und am Gaumen komplett erhalten und betont die harmonische Frische des „Blanco“ von Olivares. Diese ist jedoch nicht durch übertriebene Zitrusäure erwirkt, sondern durch das fast schwebende Zusammenspiel von Kamillearomen und dezent im Hintergrund verweilender Grapefruit.

Neben den elegant, reiffruchtigen Monastrell-betonten Rotweinen, für die die Bodega Olivares berühmt ist, muss sich dieser Verdejo mit seinem sehr eigenständigen Charakter nicht verstecken. Der single-vineyard-Weißwein ist ein unkomplizierter Speisenbegleiter zu vegetarischen Gerichten und sommerlichen Salaten, aber auch ein erfrischender Balkon- oder Terrassenwein für den kommenden Sommer.

Ab sofort bis sicherlich 2023+





„PANARROZ“, DO JUMILLA, TINTO 2020

Ein umwerfendes Schnäppchen aus der Jumilla!

SLE010220	„Panarroz“ DO Jumilla, tinto 2020	KK
	14,5% Vol. 7,86 €/l	5,90 €

Granatrot mit tiefem Kern funkelt der 2020er „Panarroz“ von Bodegas Olivares im Weinglas. Dunkle Schokolade trifft auf Cassis, Pflaumen, Hand in Hand mit orientalischen Gewürzen. Hier steigen einem die intensiven Fruchtaromen der Jumilla entgegen. Am Gaumen entfaltet sich ein deutliches Tanningerüst, Herzkirsche, Cassis und Brombeeren. Frucht, Säure und Tannine bilden einen harmonischen Dreiklang. Diese Cuvée (Monastrell, Garnacha und Syrah) kombiniert die wohl typischsten Trauben der Region, ein Best of mar mediterráneo und bleibt dabei komplett ihrem Wesen treu. Denn trotz der immer wieder hohen Kritikerwertungen (Es variiert je nach Maßstab, aber 88 bis 90 Parker-Punkte und MUNDUS VINI Gold sind gesetzt) versucht Önologe Paco Selva aus seinem „Panarroz“ keinen größeren Wein zu machen, als er ist. Und das ist gut so. Er wird im Stahltank ausgebaut und relativ jung in Flaschen gefüllt. Was es zu trinken und schmecken gibt, kommt von den Trauben der Jumilla, der Hitze, der Kraft der Sonne und dem Boden. Und das ist mehr als genug, um an einem lauen Sommerabend die Zeit zu vergessen, wird aber noch viel besser als Speisenbegleiter zu Gegrilltem und Pfannengerührtem.

Der „Panarroz“ ist einer jener Weine, die man vor langer Zeit in Spanien entdecken und lieben lernen konnte, weil sie ein unschlagbares Genuss-pro-Euro-Verhältnis aufwies. In der Jumilla ist das vielerorts noch immer so und bei Olivares ohne Frage. Aufgrund seines ausgewogenen Charakters und seiner Aromendichte ist der „Panarroz“ geradezu ein Schnäppchen und wird gerne als Geheimtipp gehandelt. Aber seien wir ehrlich: Geheimtipps sind irgendwie ... doof. Wenn Sie einen tollen Wein wie diesen entdecken und er zudem so erschwinglich ist, dass man ihn jederzeit im Haus haben kann, erzählen Sie es bitte ihren Freunden!

Ab sofort bis sicherlich 2026



„TRES VIÑEDOS“ DO JUMILLA, TINTO 2020

Olivares' Tres Viñedos ist ein Höhepunkt der Jumilla

SLE010620	„Tres Viñedos“ DO Jumilla, tinto 2020	DV
	14,5% Vol. 8,66 €/l	6,50 €

Im Nordwesten der Jumilla, auf der kargen, sandigen und kalkhaltigen Erde der DO baut die Winzerfamilie Olivares seit fast einem Jahrhundert Wein an. Die Lage der Bodega auf über 800 Metern über dem Meeresspiegel, das trockene Klima und die oft unberechenbaren Wetterumschwünge machen den Weinbau hier zu einer schwierigen Aufgabe. Gleichzeitig ermöglichten diese Faktoren die besondere Geschichte der Jumilla. Im 19. Jahrhundert blieb die Region von der Reblauskatastrophe verschont und erlebte so ihre erste Blütezeit. 1930 begann Pascual Olivares Fernandez, Monastrell, die klassische Rebe der Region, anzubauen. Die Traubensorte kommt wie wenige andere mit den Bedingungen von Klima und Boden zurecht und ist widerstandsfähig genug, dass die Rebstöcke der Familie (nun in mittlerweile dritter Generation) es überstanden, als die Reblaus die Jumilla 1889 doch noch erreichte und fast zwei Drittel der Weinbaufläche vernichtete. Die Monastrellreben der Bodega sind jedoch nicht nur besonders alt und eben wurzelecht, sondern liefern durch Erfahrung und Können der Winzerfamilie auch Jahr für Jahr von der Kritik gefeierte Weine. Aus einfachem Grund: Mehr Terroir im Glas geht eigentlich nicht.

In dieser Cuveé hat Olivares Monastrell (85 %) und Syrah (15 %) aus drei hochgelegenen Parzellen mit alten Reben (den namensgebenden tres viñedos) vereint und dem Wein drei Monate zur Reifung in Holzfässern gegeben. Das Ergebnis ist ein fruchtbetonter Wein mit feinen Brombeeraromen, samtigen Tanninen und einer subtilen Kräutrigkeit. Durch die Höhenlage und die kühlen Nächte bleibt eine angenehme Säure erhalten, und er wirkt leicht und lebendig. Seine Tiefe und Eleganz sind erstaunlich für einen so jungen Wein und wahrscheinlich genau das, was Kritiker und andere Weintrinker immer wieder begeistert. Sie müssen nicht darauf warten, dass der Wein in den kommenden Jahren sein Potenzial entfaltet. Obwohl er ohne Probleme einige Jahre im Keller ruhen könnte, ist schon alles da, was es für anspruchsvollen Weingenuss braucht. Warten sollten Sie auch nicht beim Erwerb des Weines. Weil er aus Trauben von lediglich drei Parzellen der Bodega vinifiziert wird, ist der „Tres Viñedos“ nur begrenzt verfügbar.

Ab sofort bis sicherlich 2026+



„ALTOS DE LA HOYA“ DO JUMILLA, TINTO 2019

Das Schnäppchen aus der Jumilla, mit dem alles anfing

SLE010119	„Altos de la Hoya“ DO Jumilla, tinto 2019	KK
	14,5% Vol.	9,26 €/l
		6,95 €

Bodega Olivares das heißt vor allem Monastrell, denn die alten wurzelechten Reben der autochthonen Trauben der DO Jumilla sind der Grund für den Erfolg ihrer Weine. Und der „Altos de la Hoya“ ist jener Wein, mit dem die Erfolgsgeschichte Fahrt aufnahm. Seit dem Jahr 2000 wird er auf dem Familienweingut produziert und markiert die Fokussierung auf trockene Monastrellweine mit (vor allem für den Preis) sehr hoher Qualität. Um das Terroir der Hochlagen von la Hoya zur Geltung zu bringen, wird spät im Oktober gelesen und nur ausgewähltes Traubenmaterial verwendet. Vergoren wird spontan mit wilden Hefen. Danach darf der „Altos de la Hoya“ noch sechs Monate im Holzfass reifen.

Mit der Farbe sommerreifer Kirschen präsentiert sich der „Altos de la Hoya“ der Bodega Olivares im Glas. Das Bouquet dann aber vor allem kräutrüg und nur zart fruchtig: Rosmarin und Toast, eine Ahnung von Waldbeeren und Sauerkirsche. Am Gaumen entfaltet sich ein elegantes Tanningerüst, trocken und mit sauberer Struktur. Der Wein schmeckt eher saftig als fruchtig und hebt so die würzigen Röstnoten hervor. Dieses Gleichgewicht macht den Wein ausgewogen und geschmeidig. Hier ist nichts überpräsent, vereinfacht oder aufdringlich. Ausgewogenheit und Eleganz sind die Qualitäten des „Altos de la Hoya“.

Neben Monastrell enthält die Cuvée noch zehn Prozent Garnacha – die typischen Trauben schmecken nach Jumilla, der Hitze, der Kraft der Sonne und dem Boden. Mit diesem Charakter heimst der „Altos de la Hoya“ für Olivares immer wieder hohen Kritikerwertungen: so etwa für vorangegangene Jahrgänge 90 (2018) bzw. 90+ (2016) Parker-Punkte. Olivares hat hier einen jener Weine geschaffen, für die Spanien lange Zeit bei Weinfreunden stand, weil sie ein unschlagbares Genuss-pro-Euro-Verhältnis aufwiesen. In der Jumilla kann man diese Weine noch immer entdecken.

Ab sofort bis sicherlich 2027+..



„DULCE MONASTRELL“ DO JUMILLA, TINTO 2017 (0,5L)

Olivares' süße Essenz der Jumilla

SLE010417F	„Dulce Monastrell“ DO Jumilla, tinto 2017 (0,5l)	
	16% Vol.	39,30 €/l
		19,90 €

Fast jeder Weinbauer hat einen Wein, der untrennbar mit seinem Haus verbunden ist. Für die Bodega Olivares ist das der „Dulce Monastrell“, ein Süßwein, der sich nur in besonderen Jahrgängen vinifizieren lässt. Nur wenn es gelingt, die Lese der Trauben bis in den Spätherbst zu verzögern, um sie in übervoller Reife zu ernten, kann der „Dulce Monastrell“ gekeltert werden. Die Winzerfamilie stellte ihn daher traditionell nur in kleinen Mengen für den Eigenbedarf her. Als der Wein 1998 zum ersten Mal auch zum Verkauf angeboten wurde, galt er in Spanien als Sensation. Dieser Wein ist das Kleinod der Bodega, Ergebnis allen winzerischen Könnens und die Essenz von Aroma und Ausdruckskraft der wurzelechten Monastrelltrauben, die Olivares seit fast 100 Jahren auf den kargen Böden im Nordwesten der DO Jumilla anbaut.

Tief dunkelrot mit violetten Reflexen liegt der „Dulce Monastrell“ schwer und leicht ölig im Glas, duftet intensiv und betörend nach Schattenmorellen und getrockneten Feigen. Am Gaumen tritt die Kirsche etwas zurück und Feige dominiert. Allerdings nicht üppig süß und vordergründig, sondern durchaus fein und differenziert, abgesetzt gegen eine schöne Cassis-Säure und einen Hauch Minze. Der Süßeindruck des Weins selbst integriert sich so angenehm subtil in die Fruchtaromen. Wer sich an PX Sherrys erfreut, wird hier eine schöne, ebenfalls spanische Entdeckung machen können, ebenso jeder, der einen Dessertbegleiter sucht. Der „Dulce Monastrell“ brilliert zur Käseplatte, ergänzt aber auch Crème Brulée oder Panna cotta perfekt. Und wer eine Flasche Bourbon besitzt, kann damit auch eine überraschend tolle Manhattan-Variante mixen: 4cl Bourbon, 4cl „Dulce Monastrell“, zwei Spritzer Angostura Bitters, kaltgerührt und im Tumbler auf Eis serviert. Dann kann der Süßwein sogar Aperitif.

Ab sofort bis sicherlich 2028+.

93+ Punkte
PARKER

PROBIERPAKETE

CAROLINE DIEL



„DIEL-PROBIERPAKET“ (6 Flaschen)

DNA019920P „Diel-Probiertpaket“ **statt 71,95 € nur 67,00 €**

„Caroline Diel kann schlichtweg alles, und das ziemlich gut!“
So urteilt die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung.
Überzeugen Sie sich selbst mit unserem Probiertpaket zum
attraktiven Schnupperpreis.

JE 1 FLASCHE

Rosé de Diel Pinot Noir, 2020 (Pigott: 90 Punkte)
Diel de Diel, Weißwein 2020 | „Nahesteiner“ Grauburgunder,
2020 | Burg Layen Riesling trocken 2020 (Pigott: 94 Punkte)

JE 2 FLASCHEN

Diel-Riesling „Vom roten Schiefer“ trocken 2019

11+1
gratis

PROBIERPAKET „VOM ROTEN SCHIEFER“ (12 Flaschen)

Exklusiv bei Pinard de Picard!

DNA013219P 12 x Diel-Riesling „Vom roten Schiefer“ trocken 2019
(11+1 Fl. gratis) statt 119,40 € nur 109,45 €

„Der Riesling ist so präzise, weil er von einem
präzisen Terroir stammt.“ – Caroline Diel

Ein Gutsriesling muss für uns die Visitenkarte des Weinguts darstellen, einen ‚einfachen‘ Einstieg, sowohl preislich als auch sensorisch attraktiv, und doch immer das Gefühl auslösen, dass man etwas mehr im Glas hat als erwartet. Der Diel-Riesling „Vom roten Schiefer“ überzeugte uns so sehr, dass wir uns alle Flaschen sicherten und ihn exklusiv bei uns anbieten! Ein großartiger Riesling für weniger als 10 Euro, genial!



PinWand N° 329

Saarwellingen, im Oktober 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
SPANIEN Olivares – Jumilla				FRANKREICH Tariquet – Gascogne			
	SLE010320	„Rosado“ DO Jumilla, rosado 2020	5,90 €		FSW031020	„Rosé de Pressée“ IGP Côtes de Gascogne, 2020	5,95 €
	SLE010720	„Blanco“ DO Jumilla, blanco 2020	5,90 €		FSW031020S	12 x „Rosé de Pressée“ IGP Côtes de Gasc., 2020 (10+2 Flaschen gratis) statt 71,40 € nur	59,50 €
	SLE010220	„Panarroz“ DO Jumilla, tinto 2020	5,90 €		FSW031020M	„Rosé de Pressée“ IGP Côtes de Gascogne, 2020 MAGNUM	10,90 €
	SLE010620	„Tres Viñedos“ DO Jumilla, tinto 2020	6,50 €		FSW031620	Marselan IGP Côtes de Gascogne, rosé 2020	6,95 €
	SLE010119	„Altos de la Hoya“ DO Jumilla, tinto 2019	6,95 €		FSW031620S	12 x Marselan IGP Côtes de Gasc., rosé 2020 (10+2 Flaschen gratis) statt 83,40 € nur	69,50 €
	SLE010417F	„Dulce Monastrell“ DO Jumilla, tinto 2017 (0,5l) PARKER: 93+ P	19,90 €		FSW030220	Sauvignon Blanc IGP Côtes de Gascogne, 2020	6,50 €
ITALIEN Chiara Condello – Emilia-Romagna					FSW030220P	12 x Sauvignon Blanc IGP Côtes de Gasc., 2020 (11+1 Flasche gratis) statt 78,00 € nur	71,50 €
	IER020219	„Chiara Condello“ DOC Romagna Sangiovese Predappio, rosso 2019	14,95 €		FSW031120	Chenin – Chardonnay IGP Côtes de Gasc., 2020	6,50 €
	IER020118	„Le Lucciole“ DOC Romagna Sangiovese Predappio Riserva, rosso 2018 SLOW WINE: „Top Wine“	42,90 €		FSW031120P	12 x Chenin – Chardonnay IGP Côtes de Gasc., 2020 (11 + 1 Flasche gratis) statt 78,00 € nur	71,50 €
	IER020118M	„Le Lucciole“ DOC Romagna Sangiovese Predappio Riserva, rosso 2018 MAGNUM	93,50 €	FRANKREICH La Hitaire – Gascogne			
	IER020320	Chiara Condello „Ghiacciola“ Olivenöl extra vergine (0,5l) statt 29,90 € nur	25,90 €		FSW100120	Gros Manseng – Chardonnay IGP Côtes de Gascogne, blanc 2020	8,90 €
ITALIEN Giulia Negri – Piemont					FSW100120S	12 x Gros Manseng – Chardonnay 2020 (10 Flaschen + 2 gratis) statt 106,80 € nur	89,00 €
	IPlo90719	Barbera d'Alba 2019	15,90 €	FRANKREICH Rottiers – Beaujolais * BIO			
	IPlo90319	Langhe Nebbiolo „Pian Delle Mole“ 2019	16,90 €		FBJ040719	„Manganèse“ Méthode Aromatique Vin Mousseux, rosé 2019	12,50 €
	IPlo90119	„La Tartufaia“ DOC Langhe Pinot Nero 2019	31,90 €		FBJ040420	„La Sambinerie“ Beaujolais Villages, rouge 2020 * PARKER: 91 P	12,50 €
	IPlo90417	„La Tartufaia“ DOCG Barolo, rosso 2017	39,90 €		FBJ040520	Brouilly, rouge 2020 max. 2 Fl./Kunde	13,95 €
	IPlo90517	„Serradenari“ DOCG Barolo, rosso 2017	54,90 €		FBJ041020	„Mortperay“ Moulin-à-Vent, rouge 2020 * max. 2 Fl./Kunde	14,90 €
ITALIEN +++ NEU+++ : Nusserhof – Südtirol alle BIO					FBJ040920	„Les Thorins“ Moulin-à-Vent, rouge 2020 Parker: 94 P	15,90 €
	ITS030219	„B..te..e“ (Blatterle) Vino da Tavola, bianco 2019 max. 3 Fl./Kunde	21,00 €		FBJ040120	Moulin-à-Vent, rouge 2020 * PARKER: 93 P, PdP: Coup de Cœur	17,50 €
	ITS030516	Lagrein „Riserva“ DOC Südtirol, rosso 2016 max. 3 Fl./Kunde	29,90 €		FBJ040220	„Dernier Souffle“ Moulin-à-Vent, rouge 2020 * PARKER: 93+ P	19,95 €
	ITS030315	„Elda“ Vino da Tavola, rosso 2015 max. 6 Fl./Kunde	31,50 €		FBJ040320	„Champ de Cour“ Moulin-à-Vent, rouge 2020 * PARKER: 94+ P	25,90 €
	ITS030416	„Tyr....go“ (Teroldego) Vino da Tavola, rosso 2016 max. 3 Fl./Kunde	35,90 €				
	ITS030613	„Gloria“ Vino da Tavola, rosso 2013 max. 6 Fl./Kunde	67,90 €				

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
FRANKREICH Cros – Marcillac			
	FSW010119	„Lo Sang del Pais“, rouge 2019	8,90 €
	FSW010218	Cuvée Vieilles Vignes, rouge 2018	11,95 €
	FSW010416	Les Rougiers, rouge 2016	16,95 €
FRANKREICH Clavel – Languedoc			
	FLA010720	„Mescladís“ Pic Saint Loup, rosé 2020	9,80 €
	FLA011320	„Rosé à Rougir“ VdP de l'Herault, rosé 2020	10,95 €
	FLA010420	„Le Mas“ Languedoc, rouge 2020	8,95 €
	FLA010220	„Les Garrigues“ Languedoc, rouge 2020	9,95 €
	FLA010519	„Bonne Pioche“ Pic Saint Loup, rouge 2019	14,90 €
	FLA010519M	„Bonne Pioche“ Pic Saint Loup, MAGNUM	33,00 €
	FLA010318	„Copa Santa“ Languedoc, rouge 2018	17,90 €
	FLA010318M	„Copa Santa“ Languedoc, rouge 2018 MAGNUM	35,90 €
	FLA011217	„Des Clous“ Pic Saint Loup, rouge 2017	45,00 €
FRANKREICH La Bouïssière – Gigondas			
	FRS150120	Les Amis de la Bouïssière, rouge 2020	9,00 €
	FRS150519	Côtes du Rhône, rouge 2019	12,00 €
	FRS150619	Beaume de Venise, rouge 2019	14,90 €
	FRS150419	Vacqueyras, rouge 2019	18,90 €
	FRS150219	Gigondas Tradition, rouge 2019	19,95 €
	FRS150319	Gigondas Font de Tonin, rouge 2019	33,00 €
DEUTSCHLAND Von Winning – Pfalz * in Subskription, Lieferung ab März 2022			
	DPF052020	„WIN WIN“, rosé 2020	12,90 €
	DPF051720	Dr. Deinhard Hummelbusch Weißer Burgunder trocken 2020	9,00 €
	DPF051320	Sauvignon blanc II „Weinmanufaktur“, 2020	11,00 €
	DPF053220	Weißburgunder „Royale“, 2020	13,00 €
	DPF053020	Chardonnay „Royale“, 2020	14,50 €
	DPF051620	Dr. Deinhard Forster Riesling UK trocken 2020 PdP: Coup de cœur	8,50 €
	DPF050120	Riesling Drache trocken, 2020	8,80 €
	DPF050220	„WIN WIN“ Riesling, trocken 2020	11,00 €
	DPF053120	Deidesheimer Riesling, trocken 2020	13,00 €
	DPF054020	Forster Riesling, trocken 2020	14,00 €
	DPF052120	Deidesheimer Mäushöhle Riesling trocken 2020	15,50 €
	DPF050420	Ruppertsberger Reiterpfad Riesling trocken 2020	16,50 €
	DPF051920	Königsbacher Ölberg Riesling trocken 2020	19,50 €
	DPF050520	Grainhübel Riesling Großes Gewächs, 2020 *	28,00 €
	DPF050520M	Grainhübel Riesling GG, 2020 MAGNUM *	66,00 €
	DPF050720	Ungeheuer Riesling Großes Gewächs, 2020 *	36,00 €
	DPF050820	Kalkofen Riesling Großes Gewächs, 2020 *	36,00 €
	DPF050820M	Kalkofen Riesling GG, 2020 MAGNUM *	82,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
DEUTSCHLAND Von Winning – Pfalz * in Subskription, Lieferung ab März 2022 ** Die Auslieferung dieses Weines ist vorgesehen ab Herbst 2022			
	DPF051820	Jesuitengarten Riesling Großes Gewächs, 2020 * max. 2 Fl./Kunde	60,00 €
	DPF051220	Kirchenstück Riesling Großes Gewächs, 2020 * max. 2 Fl./Kunde	80,00 €
	DPF051220M	Kirchenstück Riesling GG, 2020 MAGNUM *	170,00 €
	DPF052220	„MarMar“ Riesling trocken, 2020 ** PdP: Coup de cœur	85,00 €
	DPF052220M	„MarMar“ Riesling trocken, 2020 MAGNUM **	180,00 €
	DPF052220D	„MarMar“ 2020 DOPP.MAGNUM (3l) **	366,00 €
	DPF053320	„Ozyetra“ Riesling trocken, 2020 *	105,00 €
	DPF053320M	„Ozyetra“ Riesling trocken, 2020 MAGNUM *	216,00 €
	DPF053918	Reiterpfad an den Achtmorgen Pinot Noir Großes Gewächs, 2018	59,00 €
DEUTSCHLAND Caroline Diel – Nahe			
	DNA011520	Rosé de Diel Pinot Noir, 2020 PIGOTT: 90 P	13,90 €
	DNA010220	Diel de Diel, Weißwein 2020	10,80 €
	DNA011320	„Nahesteiner“ Grauburgunder, 2020	12,50 €
	DNA013219	Riesling „Vom roten Schiefer“ tr. 2019 PIGOTT: 93 P	9,95 €
	DNA013219P	12 x Diel-Riesling „Vom roten Schiefer“ 2019 (11 + 1 Fl. gratis) statt 119,40 € nur	109,45 €
	DNA013320	Burg Layen Riesling trocken 2020 PIGOTT: 94 P	14,95 €
	DNA011020	„Eierfels“ Riesling, trocken 2020	19,80 €
	DNA013620	Burg Layer Hölle Riesling trocken, 1. Lage 2020 PIGOTT: 95 P	22,00 €
	DNA010120	Goldloch Riesling GG, 2020 PIGOTT: 98 P	35,00 €
	DNA010120M	Goldloch Riesling GG, 2020 MAGNUM	74,00 €
	DNA010120D	Goldloch Riesling GG, 2020 DOPPELMAGNUM	152,00 €
	DNA010620	Pittermännchen Riesling Großes Gewächs, 2020 PIGOTT: 97 P	39,00 €
	DNA010620M	Pittermännchen Riesling GG, 2020 MAGNUM	82,00 €
	DNA010620D	Pittermännchen Riesl. GG, 2020 DOPP.MAGNUM	168,00 €
	DNA010419	Burgberg Riesling GG, 2019 PIGOTT: 97 P	49,00 €
	DNA010419M	Burgberg Riesling GG 2019 MAGNUM	102,00 €
	DNA010419D	Burgberg Riesling GG, 2019 DOPPELMAGNUM	208,00 €
	DNA012017	Pinot Gris „Réserve“, 2017	24,50 €
	DNA013417	Pinot Blanc „Réserve“, 2017	24,50 €
	DNA013820	Burg Layen Johannisberg Riesling Kabinett, 2020	15,95 €
	DNA013020	Dorsheim Goldloch Riesling Kabinett 2020 PIGOTT: 95 P	17,50 €
	DNA012320	Dorsheimer Pittermännchen Spätlese 2020 PIGOTT: 95 P	29,50 €
	DNA011117	Noir de Diel, rot 2017	21,00 €
	DNA010317	Cuvée Caroline, Pinot Noir 2017 PIGOTT: 94 P	58,00 €
	DNA011812	Rieslingsekt brut Réserve Extra brut 2012 (Deg. 08.2021/ 97 Monate)	24,95 €
	DNA012709	Rieslingsekt Goldloch Extra Brut 2009 (Deg. 11.2020 / 123 Monate)	39,00 €
	DNA011909	Cuvée Mo Brut Nature 2009 (Deg. 11.2020 / 121 Monate)	50,00 €
	DNA019920P	„Diel-Probierpaket“ (6 Fl.) statt 71,95 € nur	67,00 €
	DNA013219P	12 x Diel-Riesling „Vom roten Schiefer“ 2019 (11+1 Fl. gratis) statt 119,40 € nur	109,45 €

Name / Firma

Kunden-Nr. (falls zur Hand)

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Lieferung per: DHL DPD

Zahlungswunsch: Bankeinzug Rechnung

Datum / Unterschrift

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 Prüfziffer

Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware einer einheitlichen Bestellung in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Pinard de Picard GmbH & Co.KG, Alfred-Nobel-Allee 28, 66793 Saarwellingen, Tel.: 06838/97950-0, Fax: -30, E-Mail: info@pinard.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen können Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/geschaeftsbedingungen.html> einsehen. Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/datenschutz.html>. Gerne können Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung auch in schriftlicher Form bei uns anfordern. Allgemeine Informationen über den Umfang der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und über Ihre Datenschutzrechte finden Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/190111>. Informationspflicht „Datenerhebung_V1.10.pdf“

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