PINARD de PICARD®

PINWAND Nº 330



© Peter Bender

JAKOB SCHNEIDER | NAHE

„Er spielt in seiner eigenen Liga, was Preis und Qualität angeht!“– PARKER

FRANKREICH

Clos du Mont-Olivet | Châteauneuf-du-Pape *4*
Höchste Authentizität aus dem Herzen Châteauneuf-Du-Papes. Auf Clos du Mont-Olivet werden einige der komplexesten Rotweine der Rhône erzeugt!

Château du Cèdre | Cahors *10*
Der Geschmack befindet sich stets im Wandel: Pascal Verhaeghe reinterpretiert mit dem „Extra Libre“ die Stilistik Cahors' und läutet damit ein neues Zeitalter in dieser Region ein.

Domaine Rossignol-Trapet | Gevrey-Chambertin *20*
„Die besten Weine sind überragend, sie gehören schlicht zum Allerbesten, was Burgund hervorbringen kann.“ so Jasper Morris (Inside Burgundy) über die Gebrüder Rossignol.

Domaine Marcel Lapierre | Beaujolais *28*
Marcel Lapierre war einer der wichtigsten Wegbereiter der französischen Naturweinszene. Seine Kinder, Camille und Mathieu, haben seine Philosophie des Non-Interventionismus verinnerlicht.

Patrick Baudouin | Anjou & Savennières *28*
„Unsere Weine können Ihnen die Geschichte ihrer Entstehung durch Ihr Glas erzählen.“ Patrick Baudouin, Chenin-Blanc- und Cabernet-Franc-Guru aus dem Anjou, hat für uns einige gereifte Schätze parat!

DEUTSCHLAND

Jakob Schneider | Nahe *38*
Eine Liebeserklärung! Stuart Pigott (James Suckling) und Stephan Reinhardt (Wine Advocate) bewerten Jakob Schneiders diesjährige Kollektion mit absoluten Höchstnoten. Spitzenriesling von der Nahe war nie erschwinglicher!

Weingut Friedrich Becker | Pfalz *50*
Das an der Grenze zu Frankreich gelegene Dörfchen Schweigen kristallisiert sich immer mehr zum Hotspot deutscher Spitzenburgunder heraus. Friedrich Becker jr. vinifiziert die vielleicht langlebigsten Spätburgunder Deutschlands.

Die besten grossen gewächse 2020 | Deutschland *62*
Die internationalen Kritiker haben ihr Urteil gefällt: „Ein weiterer guter Jahrgang!“– Stuart Pigott. Mit Höchstnoten!

ITALIEN

Azienda Agricola Foradori | Trentino *66*
Wachablösung: Elisabetta Foradori wird von Weinliebhabern wie -kritikern gleichermaßen als ungekrönte Königin des Teroldego gefeiert! Ihr Sohn Emilio tritt in ihre Fußstapfen und reüssiert nun (naturgemäß!) mit seinen Weinen!

Massolino | Piemont *72*
Profilschärfung, die über Generationen fortwährt: Massolino beeindruckt selbst die erfahrensten Verkoster mit der jüngsten Kollektion. Antonio Galloni:„Die 2017er-Weine von Massolino sind beeindruckend.“

SPANIEN

Esmeralda García | Castilia y León *82*
Hinsetzen. Trinken. Und staunen. Zweite Folge! Das Thema: Immer noch Verdejo. Verdejo? Und ob, wir bleiben dabei. Und niemand zaubert mit dieser Rebsorte so wie Esmeralda!

ÖSTERREICH

Weingut Tement | Südsteiermark *86*
Wo die Familie Tement zu Hause ist, entstehen große Weine. Der Muschelkalk bildet hier die Grundlage, gnaz gleich ob von österreichischer oder slowenischer Seite stammend. Der Zieregg ist der heilige Berg der Südsteiermark und kennt keine Landesgrenzen.





PINWAND Nº330

Liebe Freunde von Pinard de Picard,

in unserer heutigen PINwand liegt ein Schwerpunkt auf den besten Weinen aus Deutschland.
Nach und nach veröffentlichen immer mehr internationale Kritiker ihre Wertungen, und mit jeder neuen Publikation setzt ein Run auf die bestbewerteten Weine ein. Die Großen Gewächse unserer Top-Winzer zählen zu den stärksten Weinen des Jahrgangs überhaupt. Sichern Sie sich, bei Interesse, jetzt noch einige der schönsten Weine von 2020, denn die Bestände gehen rapide zu Neige. *Last call* sozusagen....
Über einen ganz besonderen Erfolg darf sich Jakob Schneider von der Nahe freuen. Seine Weine überragen durch ihr vorzügliches Preis-Genuss-Verhältnis, diesbezüglich „spielt er in seiner eigenen Liga", attestiert ihm Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate). 2020 ist der bestbewertete Jahrgang der Gutsgeschichte, und die Preise sind angesichts der Qualität der Weine schlicht sensationell!

Kaufalarm gilt insbesondere auch für die Weine unserer kleinen Weingüter wie Marcel Lapierre oder Esmeralda García, die in Insiderkreisen Kultstaus genießen und im Handumdrehen ausverkauft sein werden.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern!

Ralf Zimmermann
& Markus Budai

und das Team von Pinard de Picard



Versandkonditionen innerhalb Deutschlands!

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

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



Clos du Mont-Olivet

CLOS DU MONT-OLIVET

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Betörende Rotweine in traditionellem Stil mit Fülle und Konzentration, gleichwohl aber auch voller Eleganz und Finesse – sie begeistern Liebhaber in aller Welt! Die höchst authentischen Weine von Mont-Olivet werden bereits seit Jahren schon von der internationalen Weinkritik mit Höchstnoten bedacht.

Rhôneweine sind nun schon seit etwa zwei Jahrzehnten in jeglichem Sinne in aller Munde. Die „kleinen" Côtes-du-Rhône sind herausragende Alltagsweine, die fantastische Qualitäten zu verblüffend niedrigen Preis bieten – weinweltweit ein wohl singuläres Phänomen, bedenkt man den hervorragenden Ruf, den diese Anbauregion genießt. Und nicht nur Robert M. Parker bezeichnet Châteauneuf-du-Pape als den Weinort, der die meisten Weltklassewinzer beheimatet und dessen Weine er privat mit großer Vorliebe trinkt. Viele Weinkritiker und -liebhaber sind der Ansicht, dass sie mit einem hervorragenden Châteauneuf-du-Pape den wohl größten Gegenwert für ihr Geld erhalten, was bedeutet, dass die Weine der besten Hersteller immer sehr schnell ausverkauft sind. Insbesondere diejenigen, deren Erzeuger preislich nicht völlig abgehoben haben und weitaus weniger kosten als ähnlich hochgelobte und entsprechend üppig bepunktete Bordelaiser Gewächse. Die führenden Weinjournalisten aus aller Welt haben zum (verdienten) Ruhm der „Châteauneufs" erheblich beigetragen, indem sie Jahrgang

Clos du Mont-Olivet

HÖCHSTE AUTHENTIZITÄT AUS DEM HERZEN CHÂTEAUNEUF-DU-PAPES!



Mächtig viel Weinverstand unter einem Dach – Familie Sabon: Jean Claude, Thierry, Céline, David und Pierre (v. l. n. r.)

für Jahrgang (und das ist durchaus verständlich, denn die Weinqualitäten an der südlichen Rhône haben sich in den letzten beiden Dekaden, nicht nur durch die klimatischen Veränderungen, geradezu dramatisch verbessert) das hohe Lied der besten Weine dieser großartigen Region gesungen haben.

Doch dieser neu gewonnene Ruhm hat auch seinen Preis, so wie jede Medaille zwei Seiten hat. Das „Problem" in Châteauneuf und Umgebung ist die Orientierung der meisten Winzer an einem Weinstil, der jedem (den Journalisten wie den Kunden) gefallen und wenig anecken soll. Und je runder, je gefälliger, im Gefolge davon auch mächtiger und opulenter ein Châteauneuf-du-Pape in den letzten Jahren geworden ist, um so sicherer waren ihm Ruhm, Ehre und ein guter Abverkauf. Verstehen Sie uns bitte nicht falsch, werte Kunden, das sind Weltklasseweine, die sich ihr Prestige auf der ganzen Welt absolut verdient haben. Allerdings fehlt nicht nur uns persönlich mittlerweile etwas. Wir vermissen bei einigen Betrieben das „Nicht-so-Runde", die Eleganz, die packende Mineralität und das „Trinkige", das uns mit Freude eine Flasche an einem Abend leeren lässt, ohne dabei müde zu werden. Oder anders formuliert: Wir vermissen das Fanal der Authentizität, wir vermissen Rhôneweine, wie sie früher einmal geschmeckt haben, als weder die perfekte Reife im Weinberg noch die kellertechnischen Optimierungsmöglichkeiten an der Tagesordnung waren. Und so haben wir begonnen, uns umzuschauen, wo denn noch urtraditionelle Châteauneuf-du-Papes vinifziert werden. Ungeschminkt! Echte, kernige Weine. Mit Ecken und Kanten. Oder auch feinstgeschliffen. Da wäre dann Rayas, Winzermagier Reynaud mit seinen legendären Weinen, echte Kulturgüter Frankreichs. Und leider quasi stets vergriffene, mittlerweile auch durch mehrfaches Weiterreichen der Weine, oft unbezahlbare „Einhorn"-Flaschen. Da wären etwa die exzellenten Kultweine Henri Bonneaus, der leider mittlerweile verstorben, danach obskurer Geschichten und keiner fest geregelten Nachfolge wegen in Vergessenheit geriet, deren Zukunft jedoch nicht so recht einzuschätzen ist. Und da sind die ebenso klassischen wie grandiosen Châteauneufs unserer Chapelle Saint Theodoric, Meisterwerke, die Sie, werte Kunden, in ihr Herz geschlossen haben, die leider aufgrund der kleinen Mengen, immer viel zu schnell an ihre Liebhaber verteilt sind.

Aber wir sind fündig geworden! Es ist ein altes Traditionsgut, dessen Name auf einen Notar zurückgeht, der 1547 einen Weinberg „ad Montem Oliveti" besaß – die Tradition der Weinbereitung in der Familie selbst ist hier seit vier Generationen verankert. Unter Leitung des legendären Séraphin Sabon, Urgroßvater des heutigen, nicht minder gerühmten Chefs Thierry Sabon, erlangte das Weingut bald ein hohes Ansehen, ein Erbe, das sein Sohn Joseph umsichtig pflegte und mehrte. Inzwischen zeigt sich Clos du Mont-Olivet in all seiner Pracht, die herrlich gehaltvollen, ungemein feingliedrigen und komplexen Weine in urtraditionellem Stil sind schöner kaum zu denken! Familie Sabon erzeugt sie aus alten Reben, zumeist Grenache, die über viele Parzellen von Châteauneuf-du-Pape verteilt sind und so die Vorzüge der unterschiedlichen Terroirs in sich vereinen. Die Vinifikation erfolgt hier völlig traditionell, die Weine werden weder geschönt noch filtriert, neue Barriques meidet man hier wie der Teufel das Weihwasser. Großer Wein ist letztlich gar nicht so schwierig. Und erst recht keine Hexerei. Man braucht drei Dinge: großes Terroir, alte Reben besten genetischen Materials und vom Wein beseelte Winzer – *c'est tout*. Alles andere ist meist Schnickschnack! Und was haben die Sabons in all den letzten Jahrzehnten nur für Moden kommen und gehen sehen. Ihr Stil blieb aber immer der gleiche! „Mont-Olivet, un domaine intemporel" („Mont-Olivet, eine zeitlose Domaine"), brachte Céline Sabon, eine von Josephs Enkelinnen, die Ausrichtung des Guts bei einem Besuch auf den Punkt.

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



„VIEILLES VIGNES“ CÔTES DU RHÔNE, ROUGE 2019

Côtes du Rhône voller Frucht, „rondeur“ und Charme.
Ein kraftvoller Genusswein für jetzt und die nächsten fünf Jahre!

FRS190319	*„Vieilles Vignes“ Côtes du Rhône, rouge 2019*	*15,5% Vol.*	*16,66 €/l*	*12,50 €*

Für ihren Côtes du Rhône „Vieilles Vignes“ nutzt Familie Sabon alte Reben unweit der Stadt Orange aus der Lage Sainte Cardille sowie aus dem in Lirac gelegenen Saint-Laurent-des-Arbres sowie vom rechten Ufer der Rhône aus den Einzellagen Gissac und Le Clau. Es sind Terroirs mit grautönigen Böden, Sand und viel Quarzgestein, was dem Wein Finesse und Geschmeidigkeit verleiht. 2019 hat für kraftvolle Weine gesorgt – ein heißes und trockenes Jahr mit einem Hitze-Höhepunkt Ende Juni von über 44 °C. Trotz dieser teilweise extremen Bedingungen haben sich fast alle Parzellen gut gehalten. Die Grenache Noir hat rechtzeitig reagiert, indem sie konzentrierte kleine Beeren in perfektem Zustand hervorbrachte. Diese wurden teilweise entrappt, und der Saft mit Schwerkraft in die Beton-*cuves* gefüllt. Bei der Erzeugung des Weins vermeidet man hier eine zu starke Extraktion, da Eleganz und Frische das klare Ziel sind. Der freilaufende Saft und der Presssaft werden getrennt vergoren. Dies geschieht in Edelstahltanks, Beton-*cuves* und großen Fudern. Der Anteil der Grenache liegt in diesem Wein bei rund 70 %. Dazu kommen Syrah, Cinsault, Mourvèdre und Carignan, die eine sehr klassische Südrhône-Cuvée bilden. Das ist nicht nur in der Zusammensetzung der Rebsorten so, sondern auch im Gesamteindruck. Der Côtes du Rhône „Vieilles Vignes“ bietet eine ganze Bandbreite an reifen Schwarzkirschen, Pflaumen, Brombeeren und ein wenig Cassis, Garrigue und Süßholz, Veilchen und Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich in diesem Jahrgang eine warme sinnliche und verführerische Frucht, die vom polierten und eleganten Tannin noch hervorgehoben wird. Dies ist ein großer Charmeur, ein Verführer, der einfach köstlich schmeckt, ohne anstrengend zu sein.

Jetzt und die nächsten 4–5 Jahre genießen.



LIRAC, ROUGE 2019

Kraft, Frucht und Fülle vom Cru-Terroir des weit südlich gelegenen Lirac

FRS191019	*Lirac, rouge 2019*	*16% Vol.*	*19,93 €/l*	*14,95 €*

Neben Châteauneuf-du-Pape gibt es noch einige weitere Crus an der südlichen Rhône. Zu ihnen gehört Lirac, das weit im Süden und auf der rechten Seite der Rhône zu finden ist. Die Weinberge befinden sich in den Dörfern Saint-Laurent-des-Arbres und Saint-Génies-de-Comolas in den Lagen Les Cosses, Les Thez, Lacoste und Caveyrac. Dort gibt es sandige Böden aus dem Pliozän, rote Kiesel- und Schwemmlandböden sowie die typischen großen runden Quarzsteine, die galets roulés, die ja für Châteauneuf so typisch sind. 2019 hat für kraftvolle Weine gesorgt; denn es war ein heißes und trockenes Jahr mit einem Hitzehöhepunkt Ende Juni von über 44 °C. Trotz dieser teilweise extremen Bedingungen haben sich fast alle Parzellen gut gehalten. Die Grenache Noir hat rechtzeitig reagiert, indem sie konzentrierte kleine Beeren in perfektem Zustand erzeugt hat. Die Beeren wurden teilweise entrappt und der Saft mit Schwerkraft in die Beton-*cuves* gefüllt. Bei der Erzeugung des Weines vermeiden die Sabon eine zu starke Extraktion, da sie auf Eleganz und Frische setzen. Der freilaufende Saft und der Presssaft werden getrennt vergoren. Dies geschieht zu rund 40 % in Betonbehältern, zu 50 % in großen alten Holz-*cuves* und zu einem kleinen Teil in alten *demi-muids* und Barriques. Der Anteil der Grenache liegt in dieser Cuvée bei rund 70 %. Dazu kommen Syrah, Mourvèdre und Cinsault. Das ist herrlich klassisch südfranzösisch! Im Duft vereinen sich vollreife Schwarzkirschen und Brombeeren mit Crème des Cassis und Pflaumenkonfitüre zusammen mit ein wenig Zimt und Sternanis, Süßholz und einem Hauch Pfeffer. Darüber befinden sich Garrigue und ein Bouquet garni sowie eine mineralisch kühle Note von zermahlenem Stein. Am Gaumen verbinden sich vollreife Maraschino-Kirschen mit dunkler flüssiger Schokolade, begleitet von einem feinkörnig eleganten, ebenfalls fast cremig wirkenden Tannin. Was für eine Lust macht dieser Wein mit seiner Wärme und Sinnlichkeit, der, solo genossen, für viel Eindruck sorgt, aber natürlich auch zu einer provenzalischen *daube de bœuf* oder zu einer lange gegarten Lammkeule eine hervorragende Begleitung ist!

Jetzt mit viel Luft genießen, idealerweise aber erst ab 2023 und dann und die nächsten 7–8 Jahre.

„CLOS DU MONT-OLIVET“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, BLANC 2020

„Ein schöner Eindruck von Frische und Lebendigkeit … sehr ausgewogen und gut gebaut“ – Matt Walls (Decanter)

FRS190920	*Châteauneuf-du-Pape blanc 2020*		
	14% Vol.	*45,33 €/l*	*34,00 €*

Bei Clos du Mont-Olivet ist wie bei anderen Weingütern des Châteauneuf-du-Pape der Weißwein eine Rarität. Und unserer Meinung nach ist der weiße „Clos du Mont-Olivet“ immer eine ganz besondere Kostbarkeit. Um die Frische dieses Weines – eine Cuvée aus 40 % Clairette, 31 % Roussanne, 15 % Bourboulenc, 10 % Grenache Blanc, 2 % Clairette Rosé, 1 % Picpoul und 1 % Picardan – zu garantieren, hat ihn Familie Sabon zu 88 % in Edelstahltanks ausgebaut, und nur die Roussanne lagerte zu je 6 % in neuen und gebrauchten Fässern. Die Frucht stammt aus den vor allem von lehmhaltigem Sand geprägten Lagen Montalivet, La Grenade, La Font du Pape, Les Cabanes und Palestor. Nach der Handlese wurden die Trauben mit Stielen und Stengeln gepresst. Nach einer Nacht Standzeit wurden die Rebsorten vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut. Die Sabons achten darauf, dass es keine malolaktische Gärung gibt, sodass auch hier ein Mehr an Frische gewahrt bleibt.

Diese Frische und Lebendigkeit zeigen sich denn auch sehr direkt. Man muss sich immer wieder in Erinnerung rufen, dass die Südrhône der heißeste Teil Frankreichs ist. Der weiße Châteauneuf-du-Pape „Clos du Mont-Olivet“ öffnet sich mit Noten von Birnen und reifen gelben Äpfeln, Zitronen und Orangen, Mandeln und Tabak, etwas Salbei und Gewürzen sowie zerstoßenem Stein. Am Gaumen verbindet er Reife und Fülle mit einer seidigen Textur und einer lebendigen Säure, mit gelbem Saft und leichter Salzigkeit, Mineralik und einer feinen steinigen und kräutrigen Würze. Das Hefelager sorgt für cremige Aspekte, die reife Frucht für Fleischigkeit und viel Substanz am Gaumen. All das wird am deutlichsten, wenn man den Wein, der im Decanter 93 Punkte erhält, einen Tag vor dem Genuss öffnet. Wie heißt es in der Revue du Vin de France? „Un blanc superbe“! und vergibt 17,5 von 20 Punkten!

Jetzt mit viel Luft genießen, idealerweise aber erst ab 2023, dann die nächsten 10–15 Jahre.





93 Punkte
VINOUS

„CLOS DU MONT-OLIVET“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2019

Ein kraftvoll, sonnenverwöhnter „Châteauneuf-du-Pape“ – aber mit Balance, jugendlicher Frische und festen Tanninen!

FRS190419	*„Clos du Mont-Olivet“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019*	*16% Vol.*	*45,33 €/l*	*34,00 €*
FRS190419M	*„Clos du Mont-Olivet“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 MAGNUM*		*46,63 €/l*	*69,95 €*

Der rote Châteauneuf-du-Pape „Clos-du Mont-Olivet“ ist Familie Sabons Klassiker. Die Cuvée ist immer von Grenache dominiert – in diesem Fall mit 78 % Grenache Noir plus 11 % Syrah, 8 % Mourvèdre und 3 % Cinsault. Die Frucht stammt aus unterschiedlichsten Terroirs der Appellation. Dazu gehören Montalivet, La Crau, Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin, Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans und Les Marine. Es ist also eine Cuvée, deren Ursprung von Norden nach Süden reicht und insofern Böden wie Quarzite, Sande, Mollasensandsteine, marine Tone, eisenhaltige Tone und Kiese mit einbezieht. Bei Familie Sabon wurden die Trauben nur teilentrappt, um dem Wein mehr Struktur zu verleihen. Die Gärfuder und Fässer wurden per Schwerkraft gefüllt. Bei der Erzeugung des Châteauneuf-du-Pape wird eine maximale Extraktion vermieden; denn die Familie Sabon sucht Eleganz und Frische. Der freie Saft und der Presssaft werden getrennt vergoren und ausgebaut, gleichfalls die unterschiedlichen Rebsorten. Je nach Sorte entscheiden sich die Sabons dann für eine Reifung in großen Fudern, Beton-*cuves*, Edelstahl oder gebrauchten Barriques.

Der 2019er-Jahrgang hat die Grenache Noir besonders gefordert. Es war nach 2018 der zweite sehr heiße Jahrgang mit Hitzespitzen bis 44 °C im Schatten. Die Trauben aber haben sich gut auf die Hitze eingestellt, sind klein und fest geblieben und haben wenig Ertrag geliefert. Dafür war der Saft um so konzentrierter, sodass es „Struktur, Farbe, gesunde Trauben und einen hervorragenden Jahrgang gab“, wie Thierry Sabon es formuliert. Der schon ganz schön dunkle und dicht purpurfarbene „Clos du Mont-Olivet“ duftet intensiv nach schwarzen Früchten wie Maraschino-Kirschen, Pflaumen, vor allem Brombeeren und auch Holunder, ein wenig Schlehe und Crème de Cassis. All das ist reif, saftig und üppig, und es wird unterlegt mit Noten von Unterholz, Erde, ein wenig Teer, Cola und Schwarzwälder Kirsch.

Am Gaumen wirkt der Wein so saftig wie sinnlich, so voll und opulent wie kraftvoll mit einer konzentrierten Frucht, die aber von einem markanten Tannin geführt und balanciert wird. Der Wein zeigt sich fokussiert, klar, durchaus druckvoll und angenehm fest trotz aller geradezu wollüstigen Opulenz. Es ist ganz ohne Zweifel ein vin de garde für die nächsten Jahrzehnte.

Jetzt mit viel Luft genießen, idealerweise aber erst ab 2025 und dann und die nächsten 15 bis 20 Jahre.

„LA CUVÉE DU PAPET“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2019

Mont-Olivets Châteauneuf-du-Pape-Legende. Ein Kraftwerk voll konzentrierter Frucht und Würze.

FRS190519	*„Cuvée du Papet“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019*	*16,5% Vol.*	*92,00 €/l*	*69,00 €*
FRS190519M	*„Cuvée du Papet“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 MAGNUM*		*96,66 €/l*	*145,00 €*

„La Cuvée du Papet“ ist die rote Châteauneuf-du-Pape-Ikone des Weinguts Clos du Mont-Olivet und seines Weinmachers Thierry Sabon. Die Prestige-Cuvée stammt aus den Lagen Montalivet, La Crau, Bois Dauphin und Pied de Baud mit bis zu 120 Jahre alten Reben! Der Fokus liegt hier immer auf Grenache Noir mit 80 % Frucht in der Cuvée, ergänzt von 15 % Mourvèdre und 5 % Syrah. Bei den Sabon wurden die Trauben nur zu 40 % entrappt, um dem Wein mehr Struktur zu verleihen. Im Falle der Prestige-Cuvée werden die drei Rebsorten zusammen vergoren. Die Gärfuder und Fässer werden per Schwerkraft gefüllt. Bei der Erzeugung der „Cuvée du Papet“ wird eine maximale Extraktion vermieden. Vielmehr suchen die Sabon Eleganz und Frische. Der Wein wird in großen Fudern und gebrauchten *demi-muids* ausgebaut. Der 2019er-Jahrgang hat die Grenache Noir besonders gefordert. Es war nach 2018 der zweite sehr heiße Jahrgang mit Hitzespitzen bis 44 °C im Schatten. Die Trauben aber haben sich gut auf die Hitze eingestellt, sind klein und fest geblieben und haben wenig Ertrag geliefert. Dafür wurde der Saft umso konzentrierter, sodass es, wie Thierry Sabon formulierte „Struktur, Farbe, gesunde Trauben und einen hervorragenden Jahrgang gab.

Die 2019er „Cuvée du Papet“ zeigt sich im Glas dunkel granatrot mit einem unglaublich konzentrierten Duft von reifen roten und vor allem dunklen Früchten, Blüten und Gewürzen. Veilchen und Lavendel treffen hier auf Kirsch und Crème de Cassis, reife Brombeeren und Hagebutten, saftige Rote wie Schwarze Johannisbeeren und Pflaumen. Die Melange aus reifer, teils frischer, teils schon eingekochter Frucht wird garniert mit Noten von Zimt und Süßholz, Anis und Garrigue, Salbei und Thymian sowie von einem Hauch von Teer und Gestein. Am Gaumen entpuppt sich dieser „Châteuaneuf“ als echter Blockbuster mit einem unglaublichen Reichtum an konzentrierter heller und dunkler Frucht und einem genauso konzentrierten Tannin, mit süßem Extrakt und deutlicher Wärme am Gaumen. Was für ein dichter und spannungsvoller Winterwein ist dieser „Papet“! Und ganz sicher ein *vin de garde*, der über Jahrzehnte reifen wird und der aktuell mit sehr viel Vorlauf geöffnet und auch karaffiert werden sollte.

Jetzt mit viel Luft und bei 15 °C genießen. Idealerweise erst ab 2025 und dann die nächsten 15–20 Jahre trinken.





Château du Cèdre

CHÂTEAU DU CÈDRE

VIRE-SUR-LOT

Pascal Verhaeghes authentische Weinunikate voll innerer Dichte und Konzentration. Aber auch ihrer singulären Frische, Finesse und Eleganz wegen gelten sie unter Kennern und Liebhabern als die ultimative Herausforderung der größten und teuersten Bordelaiser Gewächse!

„Château du Cèdre ist seit 15 Jahren die absolute Spitze des Cahors!“
– Michel Bettane (Guide des Vins)

Einst galt Cahors als dichtester Konkurrent Bordelaiser Gewächse. Der sogenannte „black wine“ aus Frankreich verblüffte ob der tintigen und konzentrierten Rotweine, die zum Bruchteil der noblen Gewächse aus Medoc, Pomerol und Co. angeboten wurden, während sich die Weine aus Bordeaux Jahr für Jahr ob ihres mehr dem Aktienmarkt – als dem Winzerdasein gleichenden Primeur-Geschäfts und Punktesensationen in Sphären begaben, die nur noch einen Bruchteil zahlungskräftiger Kundschaft erreichte und letztendlich interessierte.

Pascal Verhaeghe, Gesicht des Weinguts, wurde nie müde zu betonen welch Vorteile seine Region, das Cahors, zu bieten hatte: „Das Potenzial unserer Region ist gewaltig und gleichwertig mit dem des benachbarten Bordelais!“ Diese ebenso couragierte wie zutreffende These Pascals, des so extrem sympathischen Eigners von Château du Cèdre und „Qualitäts-Giganten von Cahors“ (Vinum), findet ihre Bestätigung nicht nur in vielen historischen Texten, in denen gar von einer Überlegenheit des Weins aus dem Cahors über die Konkurrenz aus dem Bordelais



Château du Cèdre

„PASCAL VERHAEGHE VON CHÂTEAU DU CÈDRE, DER CAHORS-GIGANT!“

VINUM

WEINBAU SEIT 1973

VERZICHT AUF HERBIZIDE SEIT 1992

BIO-ZERTIFIZIERT SEIT 2012

die Rede ist. Diese Aussagen werden auch belegt durch die renommierte Zeitschrift Vinum, die von „der verkanntesten Weinschatzkammer der Welt“ schwärmt. Und letztendlich liegt die Wahrheit immer im Glas! Und hier überzeugt jeder Schluck der großartigen Weine von Château du Cèdre.

Jedoch ist unser Freund Pascal kein Kopist, sondern ein visionärer und innovativer Weinmacher belgischer Herkunft, von so manchem Winzerkollegen hinter vorgehaltener Hand respektvoll gar als primus inter pares seiner Zunft in Frankreich apostrophiert, zweifellos der Initiator und die Seele der Renaissance der großen Weine des Cahors: Pascal produziert auf kargen Kalksteinlagen, welche für die Finesse und Mineralität in seinen Weinen verantwortlich zeichnen, sowie auf extrem steinigen Lehmböden (auf diesen findet man die *galets rouges*, die berühmten roten Steine aus Châteauneuf, die die Hitze des Tages speichern und für Fülle und Opulenz in den Weinen sorgen) komplexe, enorm dichte, dunkelrubinrote bis pechschwarze und damit extrem farbintensive Gewächse.

Probiert man dann einen Schluck, ist man oft erstaunt über die Finesse und Seidigkeit der Weine, die viel Potenzial aufweisen, sich aber nie in der Jugend verschließen. Hinter dieser Klasse steckt ein halbes Winzerleben an Erfahrung:

Seit 1987 bewirtschaftet Pascal gemeinsam mit seinem Bruder Jean-Marc die Weinberge Cahors (mit Jules und Robin, Pascals Söhnen, bringt sich nun gar die jüngste Generation im Château ein). Früh erkannten beide, welch gewichtige Rolle für die Stilistik der Region nicht nur die Vinifikation, sondern auch die Bewirtschaftung der Weinberge zukommt. Bereits Anfang der 1990er-Jahre verzichteten sie auf Herbizide, wenige Jahre später auf synthetischen Pflanzenschutz. Seit 2012 ist Château du Cèdre bio-zertifiziert – eine echte Pionierleistung! Pascal Verhaeghe hat jedoch nicht nur die nachhaltige Bewirtschaftung forciert. Er bewies auch die den vom Malbec geprägten Rotweine der Region inhärente Finesse, die so zuvor undenkbar schien. Der Winzer, der unter anderem im Süden Burgunds seine Wanderjahre verbrachte, entwickelte nach den 1990er-Jahren, die allenorts, selbst im Burgund, von Konzentration und Kraft geprägt waren, Cahor-Weine, deren Tanninstruktur bei aller Festigkeit auch jugendlichen Charme besaßen. Durch die Bio-Bewirtschaftung konnte er peu à peu den Schwefeleinsatz reduzieren, nahm Extraktion und Holzeinsatz zurück. Das Ergebnis mündet in seiner fortgeschrittensten Art in den beiden Rotweinen der ungeschwefelten Serie „Extra Libre“. Ein neuer Ansatz, eine neue Perspektive für großen Cahors. Dass sich seine Klassiker weiterhin größter Beliebtheit erfreuen, ist der seit Dekaden anhaltende Treuenachweis von Weinliebhabern auf der ganzen Welt. Pascals Weine setzen im schönen Tal des wildromantischen Lot schlichtweg Maßstäbe. Damit hat sich das Cahors, dank Château du Cèdre, nicht nur vom ewigen Referenzpunkt, dem Bordelais, abgelöst, sondern ein völlig eigenes Profil geschaffen. Eines, das Generationen von Weintrinkern faszinieren wird!





„BLANDINE LE BLANC“ IGP CÔTES DE GASCOGNE, BLANC 2020

Mademoiselle Blandine: „jouissance toujours“!

FSW071420	*„Blandine Le Blanc“ IGP C. d. Gascogne, blanc 2020*			
	DV	*12% Vol.*	*7,86 €/l*	*5,90 €*

Mit „Marcel Malbec“ und „Blandine Le Blanc“ hat Pascal Verhaeghe zwei wunderbare Alltagsweine geschaffen, die unprätentiös die Genusspforte ins Reich der Weine aus dem Südwesten weit aufstoßen. Blandine, das ist eine Vorstadtdame des Fin de Siècle, die Grazie und Stolz zeigt. Eine Dame, die sich in den feinen Kreisen zu bewegen weiß. Die Cuvée aus den autochthonen Rebsorten des Sudouest Ugni Blanc und Colombard sowie einem kleinen Anteil Sauvignon Blanc duftet nach gelben Pflaumen, etwas Pfirsich, weißen Johannisbeeren und frischem Grün (Minze und ein Hauch Ginster) – einfach wunderbar einladend! Richtig hübsch bzw. noch hübscher wird's am Gaumen, die verheißene Erfrischung lässt nicht auf sich warten! „Blandine“ ist angenehm präsent, dabei schlank und knackig, geradezu *crisp*. Zunächst erinnert der Wein an gelbfleischigen Pfirsich, dann an nicht zu reife Birne (nebst Schale), etwas Apfel (eher Renette als Granny Smith) und Zitrusfrüchte (Limette und ein Hauch Grapefruit) – eine Kombination, die uns ein Lächeln ins Gesicht zaubert und vor allem für Trinkfluss sorgt. Überhaupt diese Zitrusnoten! Das ist jede Menge Aroma und Struktur und ausgezeichnet dosierte Säure, die der fröhlichen, im besten Sinne unkomplizierten (dabei so gar nicht unterkomplexen) „Blandine“ jegliche Erdenschwere nehmen. Federleicht tanzt sie auf der Zunge auf und ab und besitzt eine „Trinkigkeit“, die einfach gefallen muss. Flotter geht nicht, knackiger auch nicht. Mit ihren 12 Vol.-% zischt sie geradezu wie ein kühler Gebirgsbach über den Gaumen, und man ertappt sich dabei, dass man den erfrischenden Wein, fast wie Wasser trinken möchte (und könnte)! Ein Wein, der alle gesellschaftlichen Anlässe meistert, sei's Apéritif, Fischküche (bis hin zum Matjes!) oder das klassische „BWK“ (Brot, Wurst, Käse) und andere Rustikaltitäten: Immer bleibt die feine Dame gelassen und beherrscht den Moment. Immer mit einer gekühlten Flasche gewappnet!

Ab sofort und mit großem Genuss sicherlich bis 2023.



„MARCEL MALBEC“ VIN DE FRANCE, ROUGE 2020

Monsieur Marcel: Malbec, ganz charmant!

FSW071220	*„Marcel Malbec“ Vin de France, rouge 2020*			
	DV	*12,5% Vol.*	*7,93 €/l*	*5,95 €*

Malbec – der Name ist Programm und jedem Weinliebhaber und Château-du-Cèdre-Fan bekannt. Wer aber ist jener ominöse Monsieur Marcel? Dem Etikett entnimmt man, dass er seinen ersten Wein 1892 gemacht hat, das er „ein großer Visionär“ war, dass er seine Heimat Belgien verließ und nach Frankreich radelte, um sich in Vire-sur-Lot niederzulassen. Desweiteren lernen wir, dass er schon in jungen Jahren riskanten Abenteuern nicht abgeneigt war (ein belgischer Flugpionier?) und dass er viel Wert auf ein adrettes Äußeres (Gehrock, Zylinder und ein akkurater Knebelbart) und gutes, immer gepflegtes Schuhwerk legte. Alles Qualitäten, die sich offensichtlich auch in seinen Weinen wiederfinden ließen – weiß zumindest das Etikett. Absolut risikolos ist allerdings der Umgang mit dem charmanten Malbec-Hundertprozenter: Im Duft anfänglich (und einfach verheißungsvoll) Kirschjoghurt, Johannisbeeren und Brombeeren, später dann auch Erdbeere, alles ungemein einladend. Mit etwas Luft verliert sich das Sahnige im Bouquet, es gewinnt an Komplexität (eine zarte Pfeffrigkeit). Am Gaumen wiederholt sich dieses Spiel: Ein. ungewöhnlich weicher, fruchtig-runder Ersteindruck, der, nachdem man sich an einer ersten Kirsch-Cremigkeit erfreut hat, um noch mehr Beerenfrüchte, eine feine Säure und weiche, auf Hochglanz polierte Tannine bereichert wird. Trotz (oder gerade wegen?) seiner 12,5 Vol.-% Alkohol bemerkenswert nachhaltig, herrlich fruchtbetont, für jeden und immer wunderbar verständlich (es Bedarf da keiner weiteren Erklärung) ohne bloß *facil* zu sein. Ein wunderbarer kleiner Alltagswein, der „solistisch“ schon jede Menge Spaß macht, aber vor allem im grillsportlichen Umfeld (ein goldener Herbst ist uns gewiss!), ganz gleich ob Fleisch oder Gemüse, ganz charmant seinen Marcel, pardon!, Mann steht.

Geht, vor allem leicht gekühlt, immer und überall! Ab sofort und bis sicherlich 2024+.



© C.Pelaprat

„CÈDRE HÉRITAGE“ CAHORS, ROUGE 2018

Malbec mit Merlot-Charme!

FSW070618	*„Cèdre Héritage“ Cahors, rouge 2018*		
	13,5% Vol.	*10,60 €/l*	*7,95 €*

Malbec besticht durch ungemeine Konzentration, Kraft und Aromenfülle. Doch kann die Rebsorte in der Jugend durchaus auch abweisend daherkommen ob ihrer dickschaligen Trauben, die kräftiges Tannin ergeben. Bei seinem kleinen „Komplizen“ des Cèdres hat Pascal Verhaeghe sich daher einen Schuss Merlot erlaubt, ganz in Anlehnung ans benachbarte Bordeaux, wo die Rebsorte für eine feine Fruchtausprägung und Charme sorgt. Es sind oft nur 5 % Merlot, die hier eingehen, doch genau diese runden die Tannine ab und sorgen für einen grandiosen Einstiegswein, der, wenn er dann wie hier über 18 Monate im Tank und zu kleinem Teil in altem Holz ausgebaut wurde, eine herrliche Komplexität entwickelt.

Dieser Verführungskünstler duftet intensiv nach Cassis, Backpflaumen und Minze. Kakao und Veilchen gesellen sich mit Luft hinzu. Das ist eindrucksvoll und charmant zugleich. Am Gaumen bleibt der „Héritage“ fein und sinnlich. Frische Sauerkirsche, Zedernholz und wieder Minze treten hier auf. Faszinierend ist das Zusammenspiel der Cassisnote mit den teils floralen und auch würzigen Aromen am Gaumen. Dieser Wein tänzelt einfach lebendig über den Gaumen, zeigt Vielschichtigkeit, ohne in der Jugend abweisend zu sein. Trotz seiner Komplexität beeindruckt der Héritage mit Frische, mit Finesse und Vitalität. Ein Alltagswein, wie er erfrischender nicht sein kann. Eine tolle Visitenkarte für das Cahors! Genau der Wein, den man bedenkenlos zu allem, was aus der Küche kommt, servieren kann. Und das alles für unter 10 Euro. Kaufempfehlung!

Bester Trinkspaß ab sofort bis 2025.



„CHÂTEAU DU CÈDRE“ CAHORS, ROUGE 2019 (BIO)

Cahors mit klarem Hang zum Raffinement!

FSW070119	*„Château du Cèdre“ Cahors, rouge 2019*		
	13% Vol.	*20,66 €/l*	*15,50 €*

FR-BIO-01

Kiesige Lehmböden und sandige Bödem mit hohem Kalkanteil prägen das Cahors, welches so idyllisch am sinuswellenförmigen Fluss Lot gelegen ist. Für diesen feinen Cahors vermählen die Gebrüder Verhaeghe 90 % Malbec mit 5 % Merlot und 5 % Tannat. Die Trauben stammen von 20- bis 40-jährigen Reben, die seit drei Dekaden im Weinberg von jeglicher Chemie verschont blieben. Wohl auch deshalb besticht Cèdres Cahors durch einen so raffinierten Charakter. Der Ausbau, über 20 Monate in Fudern sowie 500-Liter-Eichenfässern, sorgt für Harmonie und Tiefe im Wein. Es ist ein kraftvoller Rotwein, der durchaus mit Bordelaiser Gewächsen verglichen werden kann. Der tiefdunkle Wein duftet nach saftigen Maulbeeren, Zwetschken und Nelke. Die Gewürze, etwas Lakritz und Nelke, tragen zum dunklen Grundton des Cahors bei, verleihen ihm raffinierte Facetten. Am Gaumen besticht der von Malbec geprägte Rotwein durch kraftvolle Tannine. Der noninterventionistische Ansatz auf Château du Cèdre erlaubt einen trotzdem seidigen Wein, der bei aller Konzentration stets über den Gaumen gleitet. Was macht das Spaß, diesen Cahors im Mund zu haben, seine Lebendigkeit zu spüren. Ein wunderbarer Wein, der mit perfekter Balance und Harmonie beeindruckt. Einer, der sich für ein wenig Luft bedankt und danach richtig großen Spaß macht. Das ist Cahors vom Allerfeinsten und wer kann, der horte diesen Stoff am besten kistenweise, denn dieser vermeintlich „kleine“ Wein reift ganz großartig und laut Pascal Verhaeghe mühelos ein Jahrzehnt!

Ab sofort und bis 2030+ Ein vorzüglicher Begleiter zur Entenbrust mit Rote-Bete-Jus, Gänsebraten und Blaukraut oder einem deftigem Cassoulet.



„CHÂTEAU DU CÈDRE – EXTRA LIBRE“ CAHORS, ROUGE 2020 (BIO)

Eine neue Dimension Cahors: ohne Zusatz von Schwefel

FSW071320 *„Château du Cèdre – Extra Libre“ Cahors, rouge 2020* *13,5% Vol.* *20,66 €/l* *15,50 €*

FR-BIO-01

Seit 1987 bewirtschaftet Pascal Verhaeghe seine Weinberge im Cahors. Eine Charakterisierung der regionalen Stilistik wäre ohne die Erwähnung seiner Person nicht vollständig, ja undenkbar, denn Château du Cèdre prägt seit Jahrzehnten den Stil der Region. Dabei arbeitet Pascal nicht wie ein Bildhauer. Bei ihm ist nichts in Stein gemeißelt. Viel mehr hat ihn seine zunehmende Erfahrung und auch der Blick über den Tellerrand Cahors hinaus stets im Schaffen beeinflusst.



Ohne Zugabe von Schwefel!

Starkes Team: Jean-Marc, Pascal Verhaeghe und seine beiden Söhne Jules und Robin.

Schon in den frühen 1990er-Jahren besaß er ein Ohr für die Praktiken des ökologischen Landbaus, verzichtete auf chemische Unkrautbekämpfungsmittel und synthetischen Pflanzenschutz. Sichtbar und zertifiziert ist dies seit dem Jahr 2012. Aus dieser stetigen Optimierung der ökologischen Arbeitsweise entstand dann eine völlig neue Serie: „Extra Libre“. Sie dient als Ergänzung der beiden großen Cahors, dem „Chateau du Cèdre“ und dem „GC“ des Hauses, beide längst Klassiker geworden. Wie eine neue Schaffensperiode erweitern sie Pascals Werk, ergänzen es ohne Auf- oder Abwertung der bisherigen Weine. Nein, sie ermöglichen gar eine neue Perspektive auf den Cahors und Château du Cèdre. „Es ist einfach. Mein Geschmack hat sich über all die Jahre einfach verändert. Dies spiegelt sich in meinen neuen Weinen wider.“ so der Winzer. Der „Extra Libre“ hat ein klares Konzept: Verzicht auf zugesetzten Schwefel in allen Phasen. Um dies zu ermöglichen muss das Lesegut kerngesund sein, jedes Träubchen glänzen. Damit die Cuvée dann tatsächlich ohne Schwefelung auf die Flasche gezogen werden kann, vergärt Pascal den Wein knochentrocken, sodass keine Nachgärung auf der Flasche möglich ist, wie dies bei einem Hauch Restfruchtsüße denkbar wäre. 12 Monate baut ihn der Winzer-Genius in Fudern aus. 90 % Malbec, 5 % Tannat und 5 % Merlot bilden die Cuvée. Die Trauben stammen von Kalksteinschutthängen und Hochterrassen der Region.

Das Ergebnis im Glas: Ein feinfühlig duftender Cahors, dessen Fruchtklarheit- und Intensität magische Anziehungskraft besitzen. Es duftet hier nach Sauerkirschen; Veilchen und ein Hauch *spearmint* schwirren umher. Das Bouquet ist offen, ja zugänglich und sehr sinnlich in seiner schwebenden Frucht. Am Gaumen zeigt sich der „Extra Libre“ mit seidigem Tanningewand. Die Gerbstoffe sind hier wie poliert, die Frucht saftig und kraftvoll. Eine burgundische Komponente ist dem Wein durchaus nicht abzusprechen! Vor allem aber scheint uns, dass der Cahors durch den Verzicht auf Schwefel eine ganz neue Nahbarkeit erhält, die seinen Charme in der Jugend geschickt zu betonen weiß. Die Dynamik ist hier unverkennbar, leitet uns zum Gedanken über, dass es sich hierbei um einen sportlichen Cahors handelt: Anschmiegsamer und agiler als die klassische Version mit Schwefelzusatz; im Gegenzug dem Hier und Jetzt zugewandt und weniger dem Potenzialgedanken verschrieben. Cahors aus einer völlig neuen Perspektive betrachtet!

Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2023 bis 2035+.



„LE CÈDRE – EXTRA LIBRE“ CAHORS, ROUGE 2018 (BIO)

Das „Spätwerk“ Pascal Verhaeghes!

FSW071518	*„Le Cèdre – Extra Libre“ Cahors, rouge 2018*	*13,5% Vol.*	*48,00 €/l*	*36,00 €*

FR-BIO-01

Mit seiner Spitzenversion des „Extra Libre“ geht Pascal Verhaeghe noch einen Schritt weiter: Sie stammt von den ältesten Reben (30 bis 50 Jahre). Ausschließlich Malbec geht hier in den Wein ein, der nach 30-tägiger Mazeration für ganze 18 Monate in Holzfudern und 500-Liter-Eichenfässern ausgebaut wird. Während der Vinifikation und zum Zeitpunkt der Füllung wird kein Schwefel zugefügt. Der sogenannte *vin naturel* bildet hier die Vorlage, resultierend aus – wie Pascal selbst proklamiert – einem veränderten Geschmack, den der Winzer über die Jahre bei sich selbst feststellte. Es ist der Versuch den pursten Ausdruck des Weins wiederzugeben und dessen Lebendigkeit (*vivacité*) zu erhalten. Ein Vergleich mit frisch gezapftem Bier vom Fass ist hier durchaus angebracht. Es handelt sich um eine Füllung, die in ihrer Vinifikation und auch Haltbarkeit ein größeres Wagnis eingeht, dabei aber auch einen Zugewinn an Facetten offenbart, die laut Pascal anders nie erreicht werden können. Im Glas äußert sich dies in Form eines lebhaften und intensiven Bouquets. Erdbeeren, Sauerkirschen und Cassis stürmen und drängen dort umher, werden vom Belém-Pfeffer und etwas Feuerwerkskörpern abgerundet. Wie anregend! Ganz anders als bei klassischem Cahors ist die Tanninstruktur hier seidiger, die Frucht präsenter als man es im jugendlichen Stadium erwarten würde. Die Textur des Weins ist saftig und generös, die feine zitrische Säure stets im Hintergrund der komplex beerigen aber auch kirschigen Frucht wahrnehmbar. Dabei konkurriert dieser „Extra Libre“ nicht mit dem Klassiker des Hauses, dem „GC“ Château du Cèdres, auch wenn beide Weine eine gleiche Wertigkeit und ähnliches Reifepotenzial aufweisen. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine neue Perspektive, um einen anderen Ansatz, den Pascal für interessant hält, der ihn seit einigen Jahren persönlich herausfordert und reizt. Und so kann man diesen „Extra Libre“ mit dem Spätwerk eines Autors vergleichen, der an seinen Klassiker mit zwischenzeitlich gesammelter Lebenserfahrung neu herangeht, den Kern der Botschaft beibehält, aber eine neue Perspektive wagt.

Ab sofort, Potenzial für zwei Dekaden.



„LE CÈDRE BLANC“ IGP CÔTES DU LOT, BLANC 2020 (BIO)

Chateau du Cèdres Viognier-Monument – und alles ist im Lot!

FSW070520	*„Le Cèdre Blanc“ IGP Côtes du Lot, blanc 2020*	*14% Vol.*	*48,00 €/l*	*36,00 €*

FR-BIO-01



Mit seinem „Le Cèdre Rouge“ lehrte Pascal Verhaeghe der Konkurrenz aus Bordeaux das Fürchten. Und sein „Le Cèdre Blanc“, dem am Markt kaum existenten, da nur in homöopathischen Mengen produzierten „Landwein“, lässt die Winzer aus dem Condrieu aufhorchen. Dieser reinsortige Viognier von 15 bis 30 Jahre alten Reben ist allerdings ein (ziemlich genialer!) Gegenentwurf zu den Klassikern von den Granitböden südlich um Vienne. Er hat all das, was wir uns, bei aller Euphorie für die zum Teil enorm druckvollen von der nördlichen Rhône doch häufiger wünschen würden, wenn denn wünschen erlaubt ist. Verhaeghes „Le Cèdre Blanc“ ist (wieder einmal) animierend frisch, statt öligkonzentriert, „feiert“ das Floral-Duftige, statt kompottiertes Obst und „fette“ Honignoten zu forcieren. Das komplexe Bouqet des „Le Cèdre Blanc“ lässt den achtmonatigen Ausbau in neuen 500-Liter-Fässer bester französischer Provenienz erahnen, das Holz ist hier dezent präsent, „rahmt“ hier aufs Schönste den zarten Duft von Rosen, frischer Aprikose und Litschi, Quitte, Gewürzen (weißer Pfeffer und Muskatnuss) und noch ofenwarmem Hefegebäck. Am Gaumen fast schon verblüffend leicht zugänglich, dabei hinreißend ausladend, reich, ja im besten Sinne üppig, kraftvoll und voluminös, was allerdings nie den Trinkfluss hemmt – ganz im Gegenteil! In Sachen Frucht eine großartige Gleichzeitigkeit von Reife und Pikanz: Mürbe, dabei saftige gelbe Steinfrucht trifft auf zitrische Frische (Salzzitrone!), dazu eine Cremigkeit, die sich nicht nur den neun Monaten auf der Feinhefe verdankt, und die nicht nur in „haptischer“, sondern auch aromatischer Hinsicht Struktur und Textur verleiht, zumal sie die perfekte Bühne für die vor allem im Finale bemerkenswerte, weil salzig-griffige Mineralität bietet. Ganz großes Weinkino (Überlänge bis *double feature*!) und ganz nebenbei auch ein hervorragender Speisenbegleiter, der auch dank seiner zartesten Gerbstoffe, die sich im Nachhall mit leisen Veilchennoten und Kräuterwürze verbinden, nicht nur wunderbar zu Fisch und Meeresfrüchten (in der Schale gebackene Austern, gegrillte Jakobsmuscheln, sogar Fisch-Curry), sondern auch zu einer fruchtigen Lamm-Tajine oder einem nicht zu scharfen Pad Thai passt.

Ein grandioser Viognier, den wir so nur von Château du Cèdre kennen – und den Sie, falls noch nicht geschehen, auch unbedingt kennenlernen sollten. Wir sind sehr stolz darauf, dass wir uns auch dieses Jahr wieder eine kleine Menge der Gesamtproduktion von wenigen Tausend Flaschen sichern konnten. Wenn Sie uns einen letzten Hinweis gestatten wollen: Zögern Sie nicht!

Ab sofort ein Genuss und sicherlich bis 2030+.

Top-Tipp!



„LE CÈDRE“ CAHORS, ROUGE 2016 (BIO)

„Le Cèdre“ – wenn es einen Referenzwein der Appellation Cahors gibt, dann diesen!

FR-BIO-01

FSW070216	*„Le Cèdre“ Cahors, rouge 2016*	*13,5% Vol.*	*45,33 €/l*	*34,00 €*

Unser Freund Pascal bekommt leuchtende Augen: „2016 war die schönste und einfachste Ernte meines Lebens von schier unfassbar kerngesunden, lockerbeerigen Trauben. Es ist ein ganz, ganz großes Jahr, vielleicht stilistisch ein wenig wie 2005, aber nochmals wesentlich frischer und eleganter!“

Die klimatischen Bedingungen waren 2016 wie bestellt: Ein warmes Jahr in Cahors mit den notwendigen Regengüssen genau dann, wann man sie brauchte, damit kein Trockenstress entsteht und genau so wichtig, ohne jegliche unwetterartige Sturzgüsse. Und dieser perfekten Vegetationsperiode setzte dann ein Altweibersommer wie gemalt noch die Krone auf. Kerngesunde Träubchen wurden völlig stressfrei an sonnigen Tagen Ende September eingefahren. So einen Jahrgang, der von der Natur so reichlich beschenkt wird, können Winzer im Schnitt zwei-, vielleicht dreimal in einem Jahrzehnt in ihre Keller einbringen.

Wir arbeiten seit vielen Jahren eng und erfolgreich mit Pascal zusammen, der uns in dieser Zeit ein Freund geworden ist. So teilt er uns auch stets eine große Partie seiner Luxuscuvée „Le Cèdre“ zu, die zu 100 % aus alten Malbectrauben mit niedrigem Ertrag vinifiziert und 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut wird. Dieser Weinriese steht wie dickflüssige Tinte im Glas und zeigt eine undurchdringliche dunkelviolette Farbe mit kardinalsroten Reflexen. Er besitzt eine grandiose Dichte und Cremigkeit (das ist 2016 in Bestform!) sowie eine fesselnde aromatische Fruchtkonzentration, verfügt dabei aber auch über eine seit jetzt schon mehreren Jahrgängen erlebte Finesse, Frische und Weichheit in seiner Textur, die Folgen sind der sensiblen Veränderungen, die Pascal im Keller bei der Vinifikation vorgenommen hat: In dieser meisterlichen Handwerkskunst und den speziellen Bedingungen des Jahrhundertjahrgangs 2016 liegen die Erklärungen für diese singuläre Referenzqualität! In der Nase betört ein ausdrucksstarkes, explosives Beerenbukett: kleine, schwarze Heidelbeeren, Cassis, dazu Veilchen, Kirschen, Bitterschokolade, eine leicht süßliche Würze, grüne Oliven, dazu vibrierende mineralische Anklänge (Feuersteinaromen!), gepaart mit einer Minzfrische, die an einen Mouton-Rothschild erinnert. Am Gaumen ein samtener, dichter, konzentrierter, extraktreicher, ja fleischiger, „runder“, gleichwohl ungemein frischer, eleganter, rassiger und finessenreicher Wein mit einer ultrafeinen Tanninstruktur für eine sehr lange Entwicklungs- und Lagerzeit. Gerade die sagenhafte Frische und die weiche, seidene Gerbstoffstruktur demonstrieren die singuläre Qualität der du Cèdre'schen Weine! Außer vielleicht in den Jahren 2012 und 2015 haben wir nie zuvor einen Cahors mit derart weichen, geschliffenen Tanninen verkosten dürfen – ganz großes emotionales Kino! Ein nobler Cahors, gewirkt wie ein edler Samtteppich, der den Gaumen mit seinen überaus wohlschmeckenden Aromen vollständig auskleidet und die Zunge mit einer Finesse in der Textur verwöhnt, wie es sonst nur die größten Burgunder vermögen. Kein Wunder, hat Pascal doch im Burgund gelernt, und es war immer sein großer Traum, einen „burgundischen“ Malbec zu erzeugen.

Werte Kunden, das ist der wohl komplexeste „Le Cèdre“ aller Zeiten! Was für eine Verbindung von Kraft und Eleganz, traumhafter Reife und betörender Frische! Was uns besonders gefällt, ist die schon erwähnte burgundisch anmutende Finesse dieses Weingiganten. In den letzten zehn Jahren hat Pascal, dieser im positivem Sinne Weinbesessene, die Alkoholgradationen von 14,5 auf 13 Vol.-% absenken können, seine modernen, kraftvollen Weine sind leicht und trotzdem aromenintensiv – das ist Weinbau in Zeiten des Klimawandels!

„Eine verzaubernde Melange von Burgund und Bordeaux“, schwärmte das „Classement“, die Bibel des französischen Weins, über den Vorgängerjahrgang. Nur: Welcher Wein aus dem Bordelais oder dem Burgund kann zu solch einem geradezu provozierend niedrigem Preis eine ähnliche Klasse aufweisen? Vermutlich keiner! Der „Le Cèdre“ ist eine neue Referenz, an der sich die besten Weine aus Bordeaux messen lassen müssen, ein Stoff, aus dem Legenden entstehen!

Übrigens: James Turnbull schreibt in „Les plus grand Vins de France“: „Die Cuvée »Le Cèdre« ist sicherlich der größte aus der Malbectraube vinifizierte Wein Frankreichs.“ Aber überzeugen Sie sich doch selbst …

Zu genießen ab sofort, bis nach 2040.



94 Punkte
WINE ENTHUSIAST

SUBSKRIPTION

„LE CÈDRE“ CAHORS, ROUGE 2020 (BIO)

2020: Eine neue Generation Cahors

FR-BIO-01

In Subskription, Auslieferung ab Frühjahr 2023

FSW070220	*„Le Cèdre“ Cahors, rouge 2020*	*38,66 €/l*	*29,00 €*
FSW070220M	*„Le Cèdre“ Cahors, rouge 2020 MAGNUM*	*39,33 €/l*	*59,00 €*
FSW070220D	*„Le Cèdre“ Cahors, rouge 2020 DOPPELMAGNUM*	*43,31 €/l*	*129,95 €*

„Cèdre ist seit mehreren Jahrzehnten schon der Platzhirsch Cahors und einer der großen Rotweinklassiker Frankreichs. In Verbindung mit seiner Preiskategorie lässt er eine Vielzahl an Bordeaux-Weinen geradezu unattraktiv erscheinen!“
– Ralf Zimmermann



Liebe Kunden: Schon über 20 Jahrgänge haben wir bei unserem Freund Pascal verkostet. Er vinifiziert Jahrgang für Jahrgang Weine der Spitzenklasse, die jahrgangsbedingt stilistisch unterschiedlich ausfallen können, gleichwohl immer excellent schmecken, und bisweilen von der Natur so gesegnet werden, dass sie nochmals qualitativ herausragen. Das sind dann die sogenannten Jahrhundertjahrgänge. Zu den Sternstunden unseres Arbeitslebens zählt ein Besuch und Plausch mit Pascal Verhaeghe. Er ist der ideale Botschafter und „Patron“ Cahors', und dies seit mehreren Jahrzehnten, ließ damals schon viele Bordelaiser Châteaubesitzer schwitzen, die einen Blick ins nahe Tal des Lot schweifen ließen. Kein Wunder, seine Weine reifen nachweislich mehrere Jahrzehnte und entwickeln sich zu ganz großen Rotweinen, sind dabei aber zu einem Bruchteil der Preise zu erhalten, welche die großen Namen aus Bordeaux aufrufen. Und dabei steckt hier viel mehr Authentizität im Glas als bei vielen großen Häusern, die von Beratern und Önologen unterstützt einheitliche Weine hervorbringen, die einfach nur dem Marktgeschmack entsprechen sollen.

Dass seine Weine heute so schmecken wie vor Jahrzehnten, diese Annahme müssen wir allerdings revidieren. Als Beweis gilt uns hier Aristoteles über 2.400 Jahre alte Weisheit „Die Schönheit ist für jedes Lebensalter eine andere.“, die er in seiner berühmten „Rhetorik“ erwähnte. Wie oft erwähnt Pascal bei unseren Verkostungen, wie sehr sich nicht nur die klimatischen Bedingungen, als auch sein eigener Geschmack, ja seine Vorstellungen vom perfekten Wein über seine Tätigkeit als Winzer verändert haben. Die Feinheit, ja der Trinkfluss und eine gewisse Eleganz zählen zu den Attributen, die er für erhaben ansieht, die er auch in seinen Weinen sucht. Und so mag manch Cahors-Novize verwundert sein über die Finesse und Seidigkeit, die allen Rotweinen Château du Cèdres eigen ist.
Die Vorstellung davon, was großen Cahors ausmacht hat Pascal längst in seinem Kopf, er spürt sie, hat das Abbild geistig vor Augen (seine Wanderjahre verbrachte Pascal im Burgund und es war immer sein Lebenstraum, einen burgundischen Malbec zu erzeugen. In den letzten zehn Jahren hat er, dieser so im positivem Wortsinne Weinbesessene, die Alkoholgradationen im Schnitt um ein Volumenprozent absenken können.) Dass eine ökologisch nachhaltige Bewirtschaftung das Ausgangsmaterial für große Weine ist, so wie beim Tischler nur aus gutem Holz wertige Produkte entstehen, ist dem Winzer lange bewusst, er ist biozertifiziert. Unter diesen selbst gesetzten und hohen Anforderungen hat er regelmäßig zu leiden, ein feuchtregnerisches und doch warmes Jahr wie 2018 verlangte Fingerspitzengefühl ob der hohen Ausfälle durch Mehltau. Im Jahrgang 2020 macht sich der Winzer für eine frühe Lese stark. Der warme Sommer brachte eine hohe Grundreife, folglich begann Pascal die Lese Mitte September, deutlich früher als üblich. „Die Reife der Malbec-Trauben gestaltete dafür die Arbeit während der Vinifikation sehr leicht. Wir mussten einfach anwesend sein um dem Wein bei der Entwicklung seiner Ausdruckskraft der Frucht und des Terroirs zu verhelfen. Die Reife und Geduld erledigen nun den Rest.“ Bis ins Frühjahr 2023 schlummert der Wein nun im Keller des Château. In den „Le Cèdre“ 2020 geht nichts anders ein als reinsortiger Malbec. Die Reben sind hier zwischen 29 und 50 Jahre alt, reifen für 24 Monate in 50 % neuem Holz. Die Fassprobe zeigt einen tief tintigen Rotwein, dessen Ränder selbst in leuchtendem lila strahlen. Die vitale Farbe des Weins spiegelt sich auch im Bouquet wider. Tapenade, ein dichtes und duftiges Bouquet aus Heidelbeermarmelade, Schlehe und Sauerkirschen zeichnet eine beerige Waldfrucht, dazu dann Maraschino-Kirschen und Pflaumenmus. Das ist konzentriert, kraftvoll, aber nie vom Holz geprägt – die Frucht überstrahlt alles! So zeigt sich der „Le Cèdre“ auch am Gaumen kraftvoll aber von sehr seidigem Tannin. Es ist schon jetzt fein poliert, lässt der Fruchtintensität und Konzentration den Vorzug. Das ergibt einen dichten, festen Cahors, der niemals übers Ziel hinauschießt. Ein Hauch Tamarinde und etwas in Kakao gehüllte Bitterorangen hallen gemeinsam mit Darjeeling-Tee aus. Manch spitzzüngiger Verkoster mag meinen, dass die alte Garde nicht mehr zu melden hätte. Wer einen derart eleganten und auf den Punkt gelesenen Cahors wie diesen im Glas hat, weiß: Von diesem Meister kann man einiges lernen!

Ab Freigabe im Jahr 2023, Höhepunkt wohl ab 2027 bis 2045+.



© Marc Ginot

SUB SKRIP TION



„GC“ CAHORS, ROUGE 2020 (BIO)

Subskription eines Giganten: Hier ist oben!

FR-BIO-01

			In Subskription, Auslieferung ab Frühjahr 2023
FSW070320	*„GC“ Cahors, rouge 2020*	*90,66 €/l*	*68,00 €*
FSW070320M	*„GC“ Cahors, rouge 2020 MAGNUM*	*90,00 €/l*	*135,00 €*

Es ist Dir gelungen, lieber Pascal! So lautet unsere Antwort auf das namensgebende Mantra, welches hinter dem Kürzel „GC“ steckt. Natürlich steht „GC“ für die „Grande Cuvée“ des Hauses, den Grand Cru Château du Cèdres. Es handelt sich hierbei aber auch um ein Wortspiel, das gebürtigen Franzosen (und anderen frankophonen Menschen) nicht entgangen sein dürfte: Spricht man die Initialen der „Grande Cuvée“ nämlich auf französisch aus, so tritt Pascals eigentliche Idee hervor: „J'essaye“, oder zu deutsch: „Ich versuche“ (... einen Grand Cru zu vinifizieren).

Dieser Cahors, ausschließlich aus Malbec-Trauben gekeltert, stammt von über 50jährigen Reben, die schon von Natur aus nur noch enorm niedrige Erträge liefern. Aufgrund seines immensen Entwicklungspotenzials komplett in neuen Fässern von 500 Litern vergoren, wird er nun mindestens 27 Monate (bis zur Freigabe im Frühjahr 2023) dort heranreifen. Er stammt vom wohl besten Terroir Cahors, von den „Coteaux de Bru“. Ein Weinunikat mit einer legendären Aura, in der Stilistik dem Le Cèdre zwar ähnlich, gleichwohl aber mit dem letzten kleinen, entscheidenden Kick mehr, der ihn in die absolute Weltspitze katapultiert! Ein echter „vin de garde“, der eine Länge und eine Frische und Eleganz besitzt, die referenzartig sind für ihre Region.

Kein Wunder, die Reben sind hier zwischen 50 bis 62 Jahre alt, lieferten im Jahrgang 2020 nur 28 Hektoliter pro Hektar Ertrag. Die Nase unserer Fassprobe fällt gegenüber dem „Le Cèdre“ noch komplexer aus. Es duftet hier nach süßlich ausgereiften Waldbeeren. Rosmarin, Thymian gesellen sich zum pflaumigen Bouquet hinzu. Am Gaumen greift dieser Wein dann die markante Gerbstoffstruktur auf, die wir von klassischem Cahors gewohnt sind. Doch halt! Die Tannine sind zwar strukturierend, doch enorm seidig, ja poliert. Schlehen, Cassis, auch Kirschen tauchen auf. Pascal hat über all die Jahre am perfekten Cahors gefeilt, es „versucht“ wie er sagt. Dies ist ihm im Laufe seiner Karriere einige mal gelungen, im Jahrgang 2020 hat er für uns wohl einen seiner größten Würfe gelandet. Der „GC“ klettert die Komplexitätsskala nochmals einige Stufen höher als sein kleiner Bruder, gewinnt an Struktur und Reifepotenzial, vernachlässigt dabei aber bereits im Stadium der Fassprobe keineswegs die Sinnlichkeit und Finesse der Malbec-Traube. Zeugnis von Pascals großer önologischer Erfahrung, aber auch seines eigenen, sich verändernden Geschmacksideals, das er im bestmöglichen Ausdruck der Weine seiner heimatlichen Region sucht und verkörpern möchte. Er arbeitet in seinen Cahors immer mehr die Feinheit und Frische heraus, und es scheint, als habe der Mann, der vor über 30 Jahren bereits das Cahors aufblühen ließ, wieder einen sehr guten Riecher bei der Weiterentwicklung seiner individuellen Stilistik! Ein Wein, der das Terroir der Region in sich trägt, aber auch den neuen Begebenheiten der klimatischen Veränderungen bestens angepasst ist. Das ist Handwerkskunst aus Hand eines Meisters! Ein Cahors, der zu schweben scheint, dabei mit einem Reifevermögen von drei bis vier Dekaden gesegnet ist. Die Quadratur des Kreises – hier wird sie Realität!

Zu genießen wohl etwa ab 2025 bis mindestens 2055+.

David und Nicolas Rossignol vinifizieren auf ihrer kleinen Demeter-Kultdomaine Pinot Noir mit Seele aus biodynamischem Anbau – die Quintessenz ihrer mythischen Lagen!

„Die Domaine Rossignol-Trapet macht selten große Schlagzeilen, und doch produzieren die beiden konstant feine Weine, die mehr Beachtung verdienen. Vielleicht liegt es daran, dass die beiden Brüder Nicolas und David Rossignol keine Aufmerksamkeit suchen und es vorziehen, ihre Weine für sich sprechen zu lassen." – Neal Martin (Vinous)

Ein Besuch bei David und Nicolas ist immer eine Herzensangelegenheit. Die beiden Brüder, die 1990, nach Aufsplittung des Betriebs durch ihren Schwager Jean Trapet mit ihrem Vater die Domaine in Gevrey-Chambertin gründeten, verkörpern das ursprüngliche Burgund wie wenige andere Domainen. Hier wird man herzlich und gastlich empfangen, eine Verkostung kann schon mal mehrere Stunden in Anspruch nehmen. Und mit jedem Besuch fühlen wir uns den Lagen und Weinen der beiden Brüder näher, haben unser Verständnis erweitert und die Unterschiede der Lagen im Profil geschärft.

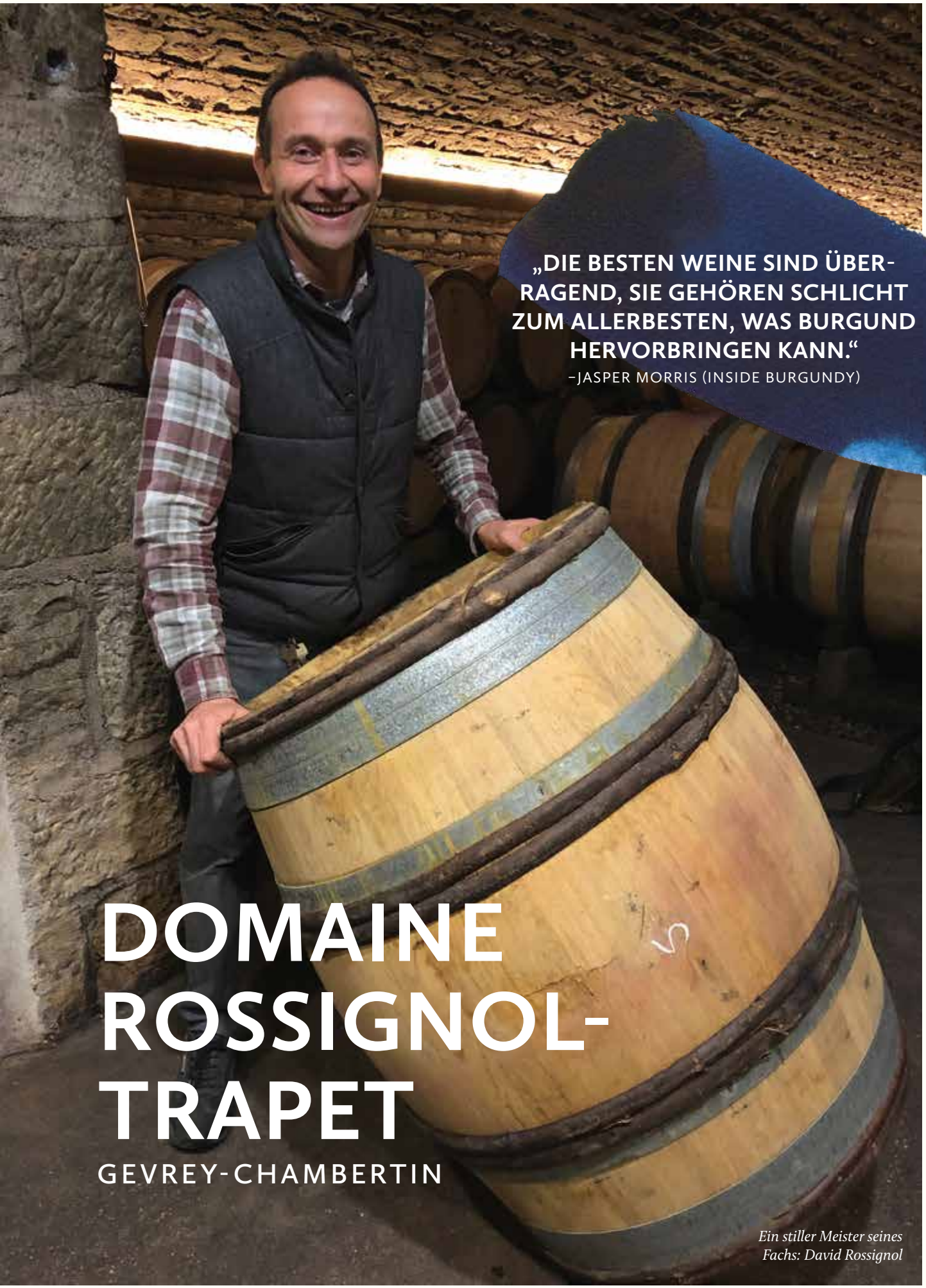
Star-Allüren sind den beiden fremd. Ihr Fokus liegt auf den Lagen. David und Nicolas sind die Seele Gevrey-Chambertins. Diese Appellation verkörpert mit ihren neun Grand Crus die Spitze der Côte de Nuits. Die Vermählung von vibrierender Mineralität mit formidabler Kraft, von unvergleichlicher Finesse mit Fülle und Aromenreichtum, lässt Liebhaber dieser Prestige-Appellation gar „vom Gipfelpunkt Burgunds" (Gaston Roupnel) schwärmen. Eine Appellation, deren Grand-Cru-Weine sich bis zu 30 Jahre und länger prachtvoll entfalten können!

Zielstrebig haben die Brüder die Domaine auf biologische und dann 1997 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. Ihre Weine sind mittlerweile bio-zertifiziert, das Weingut Mitglied im Verband mit den wohl strengsten Richtlinien, bei Demeter. Sie bewirtschaften lediglich 14 Hektar Rebflächen, sind damit genau so groß wie die im gleichen Ort ansässige Domaine Armand Rousseau.

Doch was ist ihr Geheimrezept? Nun, großartige Parzellen mit uralten Reben (teilweise vor dem ersten Weltkrieg gepflanzt), die zu den besten des Burgunds gehören und die eine extreme Pflanzdichte (mindestens 10.000, zum Teil sogar 11.000 Pflanzen pro Hektar) aufweisen, garantieren einen hohen Extraktgehalt der Weine. Das tradierte Wissen vieler Winzer-Generationen und ihre eigenen Ideen (David und Nicolas wandten sich nach ihren Studien auf berühmten Weinbauschulen in Beaune und Toulouse bedingungslos dem biodynamischen Anbau zu), sind die Basis für grandiose Qualitäten, die sich infolge der fortschreitenden Regeneration der Böden und der subtilen Fortschritte in der Weinbergs- und Kellerarbeit (Handlese, sorgfältigste Selektion, sensibler, punktgenau dosierter Holzeinsatz) in immer atemberaubendere Höhen schraubten.

David und Nicolas wollen die „leisen" Aromen des Pinot Noir herausarbeiten und balancierte, harmonische Weine voll feinduftiger Frucht, tiefer Mineralität und reifem Tannin erzeugen. Eine späte Lese, vollaromatischer Trauben und weiche Gerbstoffe sind ihnen besonders wichtig. Und so zählen ihre Weine zu den in der Jugend wohl schönsten Pinot Noirs der Region. Sie sind rund und kraftvoll, besitzen Charme und eine attraktive Mischung aus früher Zugänglichkeit und gutem Lagerpotenzial. Es sind keine herben Weine, die (mehr oder wenige verkrampft) „intellektuell" daherkommen, sondern Burgunder, die sich durch eine delikate Aromatik, Finesse und Trinkfreude erschließen, das Lied von dem großartigen Terroir singen, das die beiden Brüder durch ihre aufwändige und nachhaltige Bewirtschaftung wiederbelebt haben. Keine Holzexzesse stören die Harmonie, denn die Grand Crus sehen maximal 50 % neue Fässer, die Premier Crus 25 % und die *villages*-Weine in der Regel maximal 20 %. Kein Wunder, dass vom einfachen Bourgogne *rouge* bis hin zu den sinnlichen Grand Crus sämtliche Weine zur absoluten Spitze des Burgunds zählen! Der Mythos Burgund erstrahlt in solch fabelhaften – und für die Lagen vergleichsweise erschwinglichen – Preziosen heller denn je zuvor, und wir sind sicher, dass sie Ihnen wie stets ein glückliches Lächeln ins Gesicht zu zaubern vermögen. Dazu eine vorzügliche Einschätzung Neal Martins (Vinous), der die 2019er gemeinsam mit den Brüdern im Weingut verkostet hat:

„Die Weine von Rossignol-Trapet sind tendenziell etwas leichter als andere. Die Gebrüder Rossignol verwenden oft das Wort »Infusion«, wenn es um die Mazeration der Schalen geht. Es geht ihnen nicht um Dichte oder Kraft, sondern um den Ausdruck des Terroirs, weshalb sie bei jedem Cru den gleichen Anteil an ganzen Trauben verwenden. Das kann eine edle Übung sein, wenn es darum geht, die Beeinflussung des Winzers aus der Gleichung herauszunehmen, wenn man Weinberge vergleicht, obwohl es das Risiko birgt, eine unverhältnismäßige Menge an Rappen hinzuzufügen, entweder zu viel oder zu wenig. Ich finde nicht, dass sie 2019 dieses Problem hatten – keine Cuvée fühlte sich übermäßig grün an. Ihr bester 2019er ist ihr erhabener Chapelle-Chambertin, der den Chambertin übertrifft" und weiter: „Definitiv gibt es auch Weine, auf Premier- und Village-Niveau, die es wert sind, aufgespürt zu werden".



„DIE BESTEN WEINE SIND ÜBERRAGEND, SIE GEHÖREN SCHLICHT ZUM ALLERBESTEN, WAS BURGUND HERVORBRINGEN KANN."

–JASPER MORRIS (INSIDE BURGUNDY)

DOMAINE ROSSIGNOL-TRAPET

GEVREY-CHAMBERTIN

Ein stiller Meister seines Fachs: David Rossignol





BOURGOGNE, ROUGE 2019 (BIO)

„Attraktiv und persistent" nennt Master of Wine Jasper Morris diesen wunderbaren Bourgogne „rouge".

FR-BIO-01

FBU060119 *Bourgogne, rouge 2019*

demeter *13% Vol.* *33,20 €/l* *24,90 €*

Bei Nicolas und David Rossignol, die seit 1990 für die Weine von Rossignol-Trapet verantwortlich sind, ist der „Bourgogne" traditionell die Visitenkarte des Weinguts. Und da das Weingut in Gevrey-Chambertin liegt, erzeugen die beiden nicht etwa irgendeinen Bourgogne, sondern einen, dessen Frucht ausschließlich aus Gevrey-Chambertin stammt. So bekommt man hier für einen äußerst attraktiven Preis einen sehr guten Vorgeschmack auf alles, was im Portfolio noch vorhanden ist.

Aber schon ihr Bourgogne von 2019 sorgt für ein gerüttelt Maß an Komplexität und Struktur bei gleichzeitiger Offenheit und Trinkfreude. Die Reben wurden hier weitgehend entrappt, der Wein in ausschließlich gebrauchten burgundischen „Pièces" ausgebaut – so heißen die dort verwendeten Barriques. Der karminrote Pinot Noir zeigt sich gleichzeitig mit einer leicht warmen Frucht und mit kühlen Noten. Er bietet sich an mit Nuancen von Süßkirschen und Nougat, schwarzen Himbeeren und Kräuternoten, warmem Waldboden und kühlem Stein. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig und lebendig mit einem beeindruckend feinen Tannin und einer präzisen Säure. Hier findet sich durchaus Kraft, aber ebenso Finesse und Transparenz, ferner eine Tiefe und Länge, wie man sie selten bei Gutsweinen im Burgund antrifft. Auch wirkt dieser „kleine" *rouge* jetzt schon so offen und einladend, dass man ihm nicht mehr widerstehen möchte. Aber warum sollte man es auch tun?

Ein Wein, den man jetzt, aber sicher auch noch 2025 oder 2026 mit großem Genuss trinken kann.

BEAUNE 1ER CRU „LES TEURONS", ROUGE 2019 (BIO)

Gleich doppelt mit 89–92 Punkten von Jasper Morris und Allen Meadows bewertet.

FR-BIO-01

FBU060819 *Beaune 1er Cru „Les Teurons", rouge 2019*

demeter *13% Vol.* *77,33 €/l* *58,00 €*

Die Familie Rossignol-Trapet verbindet die schon lange in Gevrey beheimateten Trapets mit der Familie Rossignol, die von der Côte de Beaune stammt, genauer gesagt, aus Volnay. Der überwiegende Besitz befindet sich in Gevrey-Chambertin, doch konnte Jacques Rossignol bei der Heirat unter anderem den Beaune Premier Cru „Les Teurons" mit einbringen. Die Lage befindet sich unterhalb des bekannteren *climats* Aux Cras. Es ist eine warme, aber auch sehr steinige Lage, die immer eine besonders kühle mineralische Komponente mit in die Frucht bringt. Der Wein wird üblicherweise in gebrauchten Barriques mit rund 10 % Neuholzanteil ausgebaut. Wie alle Weine von Rossignol-Trapet ist auch der Beaune Premier Cru „Les Teurons" ein biodynamisch erzeugter Wein mit Demeter-Siegel.

Der Pinot Noir aus der 1er-Cru-Lage Les Teurons wirkt zunächst noch leicht reduktiv mit Anklängen von Knallplättchen und Eisen. Also macht es Sinn, dem Wein viel Luft zu gönnen. Danach werden Noten von dunklen Himbeeren und zerstoßenen Walderdbeeren immer offensichtlicher. Hinzu kommen Anklänge von Hefe und Veilchen wie auch das Frische von Blutorangen- und Granatapfelsaft sowie ein wenig Tomatenessenz. Im Hintergrund zeigen sich zerstoßener Stein, viel Erde und ein wenig Unterholz. Am Gaumen wirkt der Pinot Noir beeindruckend straff und kräftig, würzig und fest. Zwar zeigen sich auch hier Fruchtnoten, aber eben auch viele eher dunkle Komponenten. Das ist ein straffer Wein mit Muskeln, einem griffigen Tannin und einer für das Weingut so typischen lebendigen Säurestruktur, einer tiefen, kühlen Mineralität und einem lebhaften Finale. Idealerweise sollte man dem Beaune Premier Cru, der von Jasper Morris (Inside Burgundy) und Allen Meadows (Burghound) gleichermaßen 89–92 Punkte erhält, noch ein paar Jahre Zeit gönnen. Dann wird sich die volle Schönheit zeigen.

Ist jetzt schon mit etwas Luft mit Genuss zu trinken. Potenzial besitzt dieser Wein bis mindestens 2032.

3×93 Punkte
BURGHOUND,
INSIDE BURGUNDY
& VINOUS





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

Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ von bis zu 85 Jahre alten Reben

FR-BIO-01 | *FBU060219* | *Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rouge 2019* | *13% Vol.* | *66,53 €/l* | *49,90 €* | demeter

Wenn es um „Alte Reben“ geht, dann sprechen so manche Winzer davon schon bei einem Rebalter von 30 Jahren. Das liegt daran, dass tatsächlich im konventionellen Massenanbau die Reben dann meist ersetzt werden, weil sie anfangen, weniger Ertrag zu liefern. Winzer wie Nicolas und David Rossignol aber schätzen natürlich diese alten Reben, die „Vieilles Vignes“ ihres Weinguts. Und sie sprechen erst von alt, wenn die Reben mehr oder weniger ins Rentenalter gekommen sind und um die 60 Jahre alt sind. Das meiste, was sie für ihren Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ nutzen, stammt von rund 80 Jahre alten Stöcken aus fünf unterschiedlichen Parzellen in Gevrey. Die Frucht von jüngeren Lagen kommt in den „Bourgogne“ oder wird verkauft; denn die Familie hat das Glück, über ein recht umfangreiches Lagenportfolio in Gevrey-Chambertin zu verfügen. Die Bio- und Demeter-Zertifizierung macht die Trauben besonders interessant für andere Winzer, und so können die Rossignols für sich das Beste auswählen. Für den 2019er wurden rund 50 % Ganztrauben vergoren und der Wein in 90 % gebrauchtem und rund 10 % neuem Holz ausgebaut. Der granatrote Pinot Noir duftet verführerisch nach Pflaumen mit Vanille, nach Kirschen auf fluffigem Kuchenteig, nach warmem Waldboden und einem Hauch von Trüffel. Der Wein wirkt schon im Duft ausgesprochen sinnlich und verführerisch, was sich am Gaumen mehr als bestätigt. Dort zeigt sich aber neben der attraktiven Frucht eine vorher nicht zu erahnende griffige Festigkeit vom Tannin, das dem Wein eine exzellente Struktur verleiht, zumal die zwar reife, aber lebendige Säure für zusätzliche Spannung sorgt. Die dunkle Frucht samt süßem Fruchtkern wird hier begleitet von Veilchennoten und Kräutern, etwas Wacholder und Berberitze. Der Wein ist jetzt schon sehr attraktiv, ja so attraktiv, dass Master of Wine und Burgund-Koryphäe Jasper Morris 89 bis 92 Punkte verleiht. Und der Wein besitzt Potenzial für mindestens ein weiteres Jahrzehnt.

Jetzt schon attraktiv, hat aber klares Potenzial bis 2030+.

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU „CLOS PRIEUR“, ROUGE 2019 (BIO)

Gevrey-Chambertin Premier Cru aus dem ehemaligen Weingarten des Priors der Abtei Cluny!

FR-BIO-01 | *FBU060319* | *Gevrey-Chambertin 1er Cru „Clos Prieur“, rouge 2019* | *13% Vol.* | *140,00 €/l* | *105,00 €* | demeter

Eigentlich gibt es in Gevrey-Chambertin zwei Weinberge namens Clos Prieur. Der Village-Teil des Weinbergs nennt sich „Clos Prieur Bas“ und liegt entsprechend tiefer. Der Premier Cru „Clos Prieur Haut“ dagegen befindet sich oberhalb des Village und grenzt an den Grand Cru Les Mazis. Tatsächlich entstehen hier aufgrund der verschiedenen Bodenstrukturen zwei unterschiedlich komplexe Weine, von denen der Premier Cru schon mal an der Komplexität des benachbarten Grand Cru kratzt, zum Beispiel 2019. In diesem Jahr zeigt sich der leicht transparente granatrote Wein von großer Finesse und Kühle, von einer gewissen für die Lage typischen Strenge, die aber auch eine charmante Seite besitzt. Der Pinot Noir von alten Reben, die mit bis zu 50 % als Ganztrauben vergoren und zu rund 25 % in Neuholz ausgebaut wurden, erinnert er an Rote Johannisbeeren und an Kirschen, ein wenig an Blutorangen und an einen fluffigen dunklen Biskuitteig. Alles an diesem Wein wirkt elegant, nobel, distinguiert und zurückhaltend. Am Gaumen zeigt sich dann eine überaus gelungene Melange aus reifer warmer Frucht und kühler Mineralität, ferner eine unterschwellige Spannung mit leichtem Druck und einer betörenden Textur, die nicht zuletzt vom perfekten Holzeinsatz in Szene gesetzt wird. Kreidig wirken die Tannine und zudem leicht erdig. Erdverbunden ist auch der Gesamteindruck dieses Premier Crus, dessen langes Finale den noch jugendlichen und straffen, angenehm kühlen und präzisen Eindruck unterstreicht und ihn mit einer salzigen, mundwässernden Komponente verbindet. Japser Morris (Inside Burgundy), Allen Meadows (Burghound) und Neal Martin (Vinous) habe dem Wein übrigens unisono bis zu 93 Punkte verliehen. Gerade einmal 0,25 Hektar besitzen die Rossignols in diesem *climat*. Die Menge der Flaschen ist daher sehr begrenzt.

Dieser Premier Cru darf idealerweise noch 3–4 Jahre reifen und kann dann mit Genuss bis 2038+ getrunken werden. Vorher sollte man ihn besser karaffieren.



GEVREY-CHAMBERTIN „AUX ÉTELOIS“, ROUGE 2019 (BIO)

Top-Village aus direkter Nachbarschaft zum Gevrey-Chambertin Grand Cru „En Griotte“

FBU060719	demeter	Gevrey-Chambertin „Aux Ételois“, rouge 2019	13% Vol.	93,33 €/l	70,00 €

FR-BIO-01

Der Gevrey-Chambertin „Aux Ételois“ bildet bei Rossignol-Trapet so etwas wie den Übergang vom „Village“ zu den „Crus“. Es ist ein Lagenwein, doch die Lage ist nicht als Cru klassifiziert. Allerdings gehört sie unter den Village-Lagen sicher zu den besten des Ortes. Sie liegt in direkter Nachbarschaft zum Grand Cru „En Griotte“ und streift ebenfalls die Grands Crus „Aux Charmes“ und „En la Chapelle“. So wird der „Aux Ételois“ auch im Keller schon ausgebaut wie ein Cru und bekommt entsprechend mehr Neuholz mit einem Anteil von 25 %. 2019 wurde der Wein aus biodynamisch erzeugtem Traubengut mit rund 50 % Ganztrauben vergoren. Die blitzsaubere Frucht des Jahrgangs wirkt schon in der Nase köstlich attraktiv, einladend sowie frisch und verbindet eine dunkle Himbeerfrucht mit ein paar Walderdbeeren, Pflaumen und der ein oder anderen schwarzen Kirsche, mit violetten Blüten und einem von der Sonne gewärmten Boden und ein wenig Gesteinsmehl. Das Holz ist spürbar, bleibt aber im Hintergrund. Am Gaumen wirkt der „Aux Ételois“ wie ein „Gevrey-Chambertin“ in Reinkultur mit Kraft und Extrakt, mit einer präsenten Tanninstruktur und tabakiger Würze und Süßholz, aber eben auch mit einer attraktiven dunklen Frucht, einem süßen Kern und kühlen Gesteinsmehl. Da zeigt sich viel mineralische Spannung und eine lebendige Säurestruktur mit gutem *grip* und einer herrlichen Stoffigkeit am Gaumen, einem rahmenden, sehr gelungenen Holzeinsatz und einer Länge, die für einen „Village“ wirklich außerordentlich ist.

Der „Aux Ételois“ sollte aktuell viel Luft bekommen. Sein bestes Trinkfenster wird er ab ca. 2023 öffnen. Potenzial besitzt der Wein bis etwa 2040+.



92–94 Punkte
INSIDE BURGUNDY & VINOUS

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

„Petite Chapelle“ ganz groß mit 92 bis 94 Punkten von Japser Morris und Neal Martin!

FBU060419	demeter	Gevrey-Chambertin 1er Cru „Petite-Chapelle“, rouge 2019	13% Vol.	146,66 €/l	110,00 €

FR-BIO-01

Als „petit“ kann man diesen „Gevrey-Chambertin“ bestimmt nicht bezeichnen. Höchstens im Vergleich mit Wein von der darüber liegenden Grand-Cru-Lage „Chapelle-Chambertin“, denn üblicherweise wird ein Premier Cru als etwas kleiner angesehen als ein Grand Cru. Die Grand-Cru-Lage ist tatsächlich auch vom Umfang her (5,49 Hektar) größer als die Lage Petite Chapelle (4,00 Hektar). Die „kleine Kapelle“ besitzt auch etwas tiefgründigere und tonigere Böden als der Grand Cru. Bei dem 2019er-Jahrgang haben sich Nicolas und David Rossignol für die Vergärung von rund 50 % ganzen und 50 % entrappten und zerstoßenen Trauben entschieden. Ausgebaut wurde der Wein mit einem Neuholzanteil von rund 25 %. Der Gevrey-Chambertin Premier Cru „Petite Chapelle“ wirkt im Duft ausgesprochen entspannt und gelassen, reif und einladend, und tatsächlich besitzt er schon etwas sehr Nobles. Da zeigen sich reife Süßkirschen und Weichselkirschen, Rote und Schwarze Johannisbeeren genauso wie dunkle Himbeeren. Ein wenig Donauwelle ist hier zu finden mit dieser Mischung aus Frucht, Schokolade und fester Sahne. Zudem zeigen sich Unterholz, Waldboden, blaue Blüten und ein wenig Eisen und Stein. Am Gaumen wirkt der Pinot Noir saftig mit einer reifen Frucht, einer recht frischen Säure und einem feinen und griffigen Tannin. Der Wein ist so stimmig wie transparent mit seinem warmen Kern und der kühlen Mineralik, der eleganten Textur und dem frischen wie beeindruckend langen Finale. Das wirkt alles sehr balanciert und ist wunderbar stimmig und komplex. Kein Wunder also, dass Allen Meadows (Burghound), Neal Martin (Vinous) und Jasper Morris (Inside Burgundy) hier schon bis 94 Punkte aufrufen. Dieser Premier Cru entspricht einfach voll und ganz seinem Status und unterstreicht das Noble mit einer besonderen Frische und Vitalität.

Dieser Premier Cru sollte im Idealfall noch zwei, drei Jahre im Keller lagern und dann bis 2045 oder später getrunken werden.

CHAPELLE-CHAMBERTIN GRAND CRU, ROUGE 2019 (BIO)

94–96 Punkte: „This is a sophisticated Chapelle-Chambertin" – Neal Martin (VINOUS)

FBU061019	*Chapelle-Chambertin Grand Cru, rouge 2019*	*13% Vol.*	*253,33 €/l*	*190,00 €*

FR-BIO-01

Die 5,59 Hektar Chapelle-Chambertin liegen unterhalb des Clos de Bèze und unter den Grand-Cru-Lagen von Gevrey-Chambertin. Der Name geht zurück auf die Kapelle von Notre Dame de Bèze, die 1155 erbaut wurde und 1830 zerstört wurde. Die Lage befindet sich im Besitz von acht Weingütern, die Rossignols bewirtschaften davon 0,54 Hektar mit alten Reben. Mit der Umstellung der Weinberge auf eine biodynamische Bewirtschaftung hat sich die Qualität vor allem des Chapelle-Chambertin extrem verbessert. Und auch die besondere Qualität des 2019er Jahrgangs dürfte auf diese sehr zeitintensive und aufmerksame Wirtschaftsweise zurückzuführen sein. Hinzu kommt der exakt richtige Lesezeitpunkt der perfekt gereiften Trauben. „Der Alkoholgehalt lag zwischen 13,2 und 13,8 %, was zufälligerweise genau der gleichen Spanne entspricht, die wir im Jahr 2018 erreicht haben", führt Nicolas aus. „Wir haben bei der Weinbereitung etwa 50 % ganze Trauben verwendet und bei der Extraktion leichtes Spiel gehabt, da die Beerenhäute sehr dicht waren und das Verhältnis von Feststoffen zu Flüssigkeit bereits recht hoch war. Insgesamt sind die Weine etwas frischer als ihre Pendants aus dem Jahr 2018 mit sehr guter Transparenz und Lebendigkeit." Letzteres trifft nicht zuletzt, aber in besonderem Maße auf den Chapelle-Chambertin Grand Cru zu, der schon im Duft enorm attraktiv erscheint. Da passt einfach sehr vieles sehr gut zusammen, diese frische, duftige, aber nicht parfümiert wirkende Himbeere in Verbindung mit ein wenig schokoladigem Biskuitteig zum Beispiel. Das gilt auch für die Roten Johannisbeeren und den zerstoßenen Stein, der auf feinstes Holz samt einer Spur Vanille trifft, für die reifen Kirschen, die für Saft sorgen, und für den Hauch von Veilchen und Anis, der einen fast mediterranen Oberton erzeugt. Dann, wenn man sich fast satt geschnuppert hat und den ersten Schluck über den Gaumen hat rollen lassen, offenbart der Grand Cru seine wahre Größe – auch wenn er sich natürlich noch im jugendlichen Stadium befindet. Doch es ist das äußerst Attraktive an diesen 2019er Jahrgang, der ein enormes Potential besitzt, dass er schon in seiner Jugend verführerisch ist. Die Frucht wirkt absolut rein und klar mit roten Kirschen und Waldbeeren, mit ein wenig Blutorange und ein paar einzelnen Zwetschgen. Diese Frucht trifft auf die noble Würze des Holzes, auf Unterholz, getrocknete Kastanien, auf Laub, aber auch auf Minze, ferner auf den ruhigen Fluss einer reifen Säure, die klar wirkt wie ein Gebirgsbach, der mäandert, aber wie Mineralwasser tonisch, belebend und frisch ist. Das Finale ist lang und raffiniert, kraftvoll und strukturiert. Von Neal Martin bekommt der Chapelle-Chambertin zu Recht 94 bis 96 Punkte, und das, obwohl er gerade erst anfängt, leise zu singen.

Der Grand Cru sollte idealerweise erst ab ca. 2025 aus dem Keller geholt werden. Er wird seine optimales Trinkfenster gegen 2030 bis 2045+ erreichen.

94–96 Punkte
VINOUS



LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU, ROUGE 2019 (BIO)

Umwerfend elegant und charmant. Bewertet mit 93 bis 95 Punkten von Jasper Morris, MW.

FBU060519 demeter FR-BIO-01	Latricières-Chambertin Grand Cru, rouge 2019	13% Vol.	253,33 €/l	190,00 €



93–95 Punkte
INSIDE BURGUNDY

Die Grand-Cru-Lage Latricières taucht in den Annalen Burgunds zum ersten Mal im Jahr 1508 auf. Sie bildet den Übergang von der Lage Le Chambertin hin zu den Grands Crus von Morey St. Denis (auch wenn es dazwischen noch eine kleine Premier-Cru-Lage gibt). Von den 7,35 Hektar befinden sich 0,73 Hektar im Besitz von Rossignol-Trapet. Die Reben sind mittlerweile 66 Jahre alt. Die Lage ähnelt Le Chambertin, doch der Oberboden ist etwas tiefer und dunkler. Das Grundgestein ist reiner jurassischer Kalk mit einem hohen Silikatanteil. Die Lage ist etwas kühler als Le Chambertin, was dadurch zu erklären ist, dass sich oberhalb die Combe Grisard befindet, durch die kühle Luft aus den Hügeln in den Weinberg strömt. Vielleicht ist das die Erklärung dafür, dass die Rossignols den Wein als „aérien" bezeichnen, also als der Luft ausgesetzt. Definitiv ist der Latricières-Chambertin Grand Cru ein Wein, der nach oben strebt, ohne seine Wurzeln zu verleugnen. In seiner Jugend wirkt er immer etwas ätherischer als die anderen Grands Crus, und das zeigt sich auch 2019. Die biodynamisch erzeugte Frucht wurde mit rund 50 % Ganztrauben vergoren und in burgundischen „Pièces" mit ca. 25 % Neuholzanteil ausgebaut. Der Wein wirkt herrlich attraktiv und einladend, er ist zwar tief und komplex, aber eben auch enorm frisch und klar. Vor allem Waldbeeren tummeln sich hier, reife wie knackige, frisch gepflückte wie leicht angequetschte. Sie werden begleitet von einer eleganten Holznote mit einem Hauch von Vanillecrème und Biskuit, warmem sommerlichen Waldboden, Süßholz, Zimt und Anis, violetten Blüten und ein wenig Orange. Am Gaumen wirkt der Pinot Noir sehr klar, sehr fein, sehr präzise und ist dabei köstlich frisch, saftig und gleichzeitig würzig, straff und intensiv mit einem griffigen, muskulösen Tannin, wie man es von einem Chambertin erwartet. Dazu aber kommt hier die feine und doch brillante Säure sowie eine tiefe Mineralität, die im Grand Cru für elektrische Spannung sorgt. Obwohl der Latricières über eine nicht zu unterschätzende Kraft und Erdigkeit verfügt, bleibt hier doch immer auch die ätherische Komponente präsent. Von Burgund-Koryphäe Japser Morris MW erhält der 2019er Grand Cru 93 bis 95 Punkte. Wenn man sich ansieht, was für Latricières anderer Weingüter mittlerweile gefordert wird, kann man nur sagen, dass dieser wunderbar balancierte Wein der Brüder Rossignol ein äußerst attraktives Angebot ist.

Dieser Grand Cru sollte idealerweise erst ab etwa 2025 aus dem Keller geholt werden. Er wird sein optimales Trinkfenster gegen 2030–2045 erreichen.

CHAMBERTIN GRAND CRU, ROUGE 2019 (BIO)

96–98 Punkte: „Bravo, a really gorgeous expression of both the vineyard and the village" – Jasper Morris (Inside Burgundy)

FBU060619	*Chambertin Grand Cru, rouge 2019*	*13% Vol.*	*386,66 €/l*	*290,00 €*

FR-BIO-01

96–98 Punkte
INSIDE BURGUNDY



Le Chambertin: Es wird immer schwieriger, sich den Primus inter pares in Gevrey-Chambertin zu gönnen, den „Premier Grand Cru" unter den Grands Crus der Gemeinde. Gerade einmal 12,9 Hektar umfasst diese Lage, die so berühmt ist wie wenige andere weltweit. Die Familie Rossignol-Trapet besitzt von diesen 12,9 immerhin 1,6 Hektar, was sie zu den vier größten Besitzern dort macht. Während die Weine anderer Güter immer astronomischere Summen kosten, sind die Rossignols mit ihren Preisen sehr zurückhaltend geblieben, und das, obwohl sie mit ihrer aufwendigen biodynamisch zertifizierten Weinbergsarbeit keine Mühen scheuen. Dass diese Arbeit einen Effekt hat, kann man seit vielen Jahren beobachten und schmecken. Gerade mit dem Klimawandel, der nicht zuletzt im Burgund deutlich spürbar ist und auch zu drei sehr warmen und trockenen Jahren in Folge geführt hat, zahlt sich diese Arbeitsweise aus. Die Weine behalten ihre Frische, ihre Klarheit, ihren Extrakt und die Balance. Der 2019er Chambertin Grand Cru ist dafür ein repräsentatives Beispiel am oberen Ende des beeindruckenden Portfolios der Rossignols. Der Grand Cru wirkt schon im Duft ungemein gelassen und stimmig, dabei charmant und betörend saftig mit einer noblen Frucht von reifen Kirschen, Himbeeren, Erdbeer-Confit und ein paar Zwetschgen, violetten Blüten und Unterholz mit Laub, Erde und ein wenig Eisen, Tabak und Laub. Am Gaumen wirkt der Pinot Noir, der zum großen Teil mit Ganztrauben vergoren und als einziger zu 50 % im neuen Holz ausgebaut wurde, anmutig und balanciert, reif und dunkelfruchtig, ungemein feinwürzig und dabei im Untergrund kühl und mineralisch. Kein Wunder, stammt der Wein doch teils von Reben, die 1919 gepflanzt wurden. Am Gaumen ballt sich die tiefe Kraft dieser Lage zur Faust, wird unterstützt von einem markanten, muskulösen, aber immer eleganten Tannin, das für eine gewisse Strenge in der Jugend sorgt, die aber vom süßen Fruchtkern ausgeglichen wird. Tatsächlich wirkt der Wein schon jetzt sehr klar und präzise, balanciert und gesegnet von einer großen Länge, die mit Luft immer vielschichtiger und lebendiger wird. Master of Wine Jasper Morris hat diesem Wein in seinem frühen Stadium bereits 96 bis 98 Punkte attestiert.

Der Grand Cru sollte idealerweise erst ab etwa 2025 den Keller verlassen. Sein optimales Trinkfenster wird er gegen 2030–2046+ erreichen.



WEGBEREITER DER FRANZÖSISCHEN NATURWEINSZENE

MARCEL LAPIERRE

VILLIÉ-MORGON



Camille und Mathieu Lapierres Modus Operandi basiert auf den Prinzipien Jules Chauvets, eines Pioniers des „vin naturel“.

„Terroir ist wichtiger als Technik." – Mathieu, der das Weingut gemeinsam mit seiner Schwester Camille leitet.

Die Erfolgsgeschichte dieses Weinguts, welches für viele Weinliebhaber als die „Seele des Beaujolais" und gleichzeitig als Referenz für die gesamte Region gilt und in Insiderkreisen absoluten Kultcharakter besitzt, beginnt mit Marcel Lapierre, der 1973 in dritter Generation das zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts gegründete elterliche Weingut in Villié–Morgon von seinem Vater übernahm, und wohl niemand in der gesamten Weinwelt ahnte zu diesem Zeitpunkt, dass er auf dem Weg war, eine Legende zu werden.

Das Jahr 1981 bildet den Wendepunkt in der Weingutsgeschichte. Maßgeblichen Einfluss hatte dabei Jules Chauvet, der heute als geistiger Pate von Marcel Lapierre gilt und der selbst Winzer, Forscher, Chemiker und auch Weinphilosoph war und als Wegbereiter der französischen „Naturwein"-Bewegung angesehen wird. Er war es, der sich bereits in den fünfziger Jahren mit dem Aufkommen von Kunstdünger und Pestiziden als Erster für „natürlichen Wein" aussprach und eine Rückbesinnung auf die traditionellen Methoden des Beaujolais forderte. Dieser Funke sprang auf Marcel Lapierre über, und gemeinsam mit einigen Mitstreitern in der Region wurde er zum engagierten Kämpfer für die Philosophie einer natürlichen Weinherstellung und Nutzung alter Praktiken und Rebell im Kampf gegen die Industrialisierung im Weinanbau und somit zur treibenden Kraft bei der Entwicklung biodynamischer Methoden und einer minimalistischen, nicht-interventionistischen Weinherstellung, und sein Morgon „Vieilles Vignes" wurde durchgehend zu einem der angesehensten Spitzenweine des gesamten Beaujolais.

Lapierre verknüpfte Chauvets Ideen mit einigen der traditionellen Techniken, die er bereits auf seinem Weingut verwendete, und ergänzte sie mit neueren biologischen Praktiken. Er verbannte jegliche chemische Düngemittel und Herbizide aus seinen mit alten Rebstöcken bestückten Weinbergen, setzte auf eine späte Ernte perfekt ausgereifter Trauben, eine strenge Sortierung, um nur die gesündesten Trauben zu verwenden, verzichtete auf den Einsatz von Reinzuchthefestämme und fügte während des Vinifizierungsprozesses keine bzw. minimal wenig Sulfite dem Wein bei, die Chaptalisierung der Weine war verschmäht. Diese Mischung von für die damalige Zeit revolutionärer (die Massenproduktion und Beliebheit des heute fast schon berüchtigten Beaujolais Nouveau steuerte parallel langsam auf ihren Höhepunkt zu) wie traditioneller Methoden, die Detailversessenheit und die Präzision, mit der er arbeitete, waren und sind bis heute völlig verschieden von der „industriellen" Produktion des Beaujolais, der auch heute leider noch immer auf dem Markt zu finden ist. 2010 ist Marcel Lapierre gestorben, hoch angesehen und geachtet für sein Lebenswerk, als charismatischer Pionier für natürlichen Weinbau und Gentleman mit einem großen Herzen. „Auf unseren granitischen Schieferböden ist die traditionelle halb-kohlensäurehaltige Mazeration mit einheimischen Naturhefen in Holzbottichen der beste Weg, um die Identität der Gamay-Trauben zu entwickeln und das feine Aroma zu extrahieren." Ein Vorteil dieser Methode: Diese Technik setzt Kohlendioxid frei, welches den Wein schützt und bis zur Flaschenabfüllung einen weitest gehenden Verzicht von Schwefelzugaben ermöglicht.

Das Ergebnis all dieser Bemühungen lässt sich sehen, oder besser schmecken. Lapierres Weine stehen idealtypisch für reintönige, filigrane, fruchtbetonte Beaujolaisweine, die einen fast unstillbaren Trinkreflex auslösen. Mit moderaten Extrakten, hellen Fruchtnoten und einer schönen Frische. Der Vater hätte sicher seine helle Freude daran, mit welcher Hingabe und Leidenschaft seine Kinder Camille und Mathieu die Fackel auf dem Weingut weitertragen. Hier entstehen Weine, die vinologische Weltbilder verändern können!



MORGON, ROUGE 2020

Die Ikone von Morgon: Lapierres Natural-Beaujolais-Kultwein.

FBJ060220	Morgon, rouge 2020	13,5% Vol.	26,66 €/l	20,00 €
FBJ060220M	Morgon, rouge 2020 MAGNUM	13,5% Vol.	30,00 €/l	45,00 €
FBJ060220D	Morgon, rouge 2020 DOPPELMAGNUM	13,5% Vol.	35,00 €/l	105,00 €

Beaujolais 2020 – ein herausforderndes Jahr. Es gab kaum einen Winter, den man so hätte nennen können, die Blüte startete früh, der Sommer wurde heiß und die Lese begann bereits am 20. August. Es war nach 2003 die früheste Lese in der aufgezeichneten Geschichte des Beaujolais. Wohl dem, der dann so alte und gepflegte, natürlich bewirtschaftete Weinberge mit tiefwurzelnden Reben besitzt, wie Mathieu und Camille Lapierre. Die Besonderheit des Jahrgangs zeigt sich in der reifen und gereiften Frucht, die sich mit einem ebenso reifen und seidigen Tanninverbindet,abervoneinerlebendigenSäuredurchzogenwird. Lapierres Morgon stammt von 15 Hektar mit saurem Granit und Kies, in dem mehr als 60 Jahre alte Gamay-Reben stehen. Gearbeitet wird hier, wie es der Naturwein-Verfechter und Visionär Marcel Lapierre 1981 eingeführt hat: zertifiziert biologisch und mit hohem Aufwand im Weinberg, sowie non-interventionistisch im Keller. Wobei der Wein natürlich die für das Beaujolais so typische *macération semi-carbonique* durchläuft, der in Teilen angewandten Kohlensäuremaischegärung, die für unverfälschte Frucht und seidiges Tannin sorgt und gleichzeitig die Trauben so schützt, dass sie nur minimal (wenn überhaupt) geschwefelt werden müssen. Diese traditionelle Beaujolais-Mazeration mit halbem Kohlensäuregehalt ohne SO_2 und ohne zugesetzte Hefe dauert je nach *cuve* 10 bis 21 Tage. Danach reift der Gamay rund neun Monate in kleinen, gebrauchten 216-Liter-Fässern und wird mit sehr wenig Füllschwefel auf die Flaschen gezogen.

Wie immer ist dieser Wein aus dem wohl berühmtesten der zehn Beaujolais-Crus purer, flüssiger Genuss. Hier trifft Trinkfreude auf Eleganz und Balance, Kraft und Sinnlichkeit. Der granatrote Morgon duftet nach Zimtkirschen und Sauerkirschen, nach Veilchen und Süßholz, zerstoßenen Walderdbeeren, ein wenig warmem Waldboden und einem Hauch von Wildgeflügel. Hinzu kommt ein Hauch von Amaro, jenem Bitter mit vielen mazerierten Kräutern und Orangenschale. Am Gaumen wirkt der Morgon seidig und elegant mit einer noch jugendlich saftigen, süßen, aber in Teilen auch knackigen Frucht. „Pop and pour" – und jede Menge Spaß haben. Doch sollte man darüber nicht vergessen, dass dieser Wein ein Kraftpaket ist!

Öffnen, karaffieren und aus großen Gläsern genießen. Bis 2035!

„CUVÉE CAMILLE" MORGON, ROUGE 2020

Eine gerade mal einen Hektar große Parzelle und ein fantastischer Morgon – das ist „Camille"!

max. 2 Fl./ Kunde

FBJ060320	„Cuvée Camille" Morgon, rouge 2020	14% Vol.	38,00 €/l	28,50 €
FBJ060320M	„Cuvée Camille" Morgon, rouge 2020 MAGNUM	14% Vol.	39,33 €/l	59,00 €
FBJ060320D	„Cuvée Camille" Morgon, rouge 2020 DOPPELMAGNUM	14% Vol.	43,00 €/l	129,00 €

Dieser Morgon, den manche „Cuvée Camille" nennen und andere wieder „Roche de Py", ist eine absolute Rarität aus dem Hause Lapierre. Der „Gamay Noir à jus blanc", wie die Rebsorte eigentlich heißt, stammt von einer einzelnen Parzelle namens Roche de Py von exakt 1,0540 Hektar Größe. Als Camille Lapierre, die Tochter von Marcel, vor Jahren ins heimische Weingut zurückkehrte, um mit ihrem Bruder Mathieu das Weingut von ihrem Vater zu übernehmen, benannte Marcel diesen Parzellenwein nach seiner Tochter – und nach seinem eigenen Vater, der ebenfalls Camille hieß. Die alten Parzelle, aus der die Trauben stammen, liegt an der Côte du Py mit südwestlicher Ausrichtung auf flachem Boden. Die Trauben durchlaufen dieselben Phasen der Entstehung wie der „einfache" Morgon, nur dass die cuvaison länger dauert und zu 100 % in Holzbottichen erfolgt. Die alten Reben stehen in einem ähnlichen sauren Granit wie die Reben für den klassischen Morgon, und doch ist den Lapierres immer wieder die besondere Intensität und Frische der Weine aus dieser Parzelle aufgefallen. Im Keller erfolgte die traditionelle macération semi-carbonique ohne Zugabe von SO_2 oder Hefe. Die Vergärung dauerte 24 Tage. Danach wurde der Wein für neun Monate in gebrauchten 216-Liter-Fässern ausgebaut und mit ein wenig Füllschwefel auf die Flaschen gezogen.

Was hier entstanden ist, ist ein leuchtend granatroter Gamay, dessen Duft an frische rote und blaue und vor allem frische und saftige Früchte erinnert. Die „Cuvée Camille" duftet nach knackigen Sauerkirschen und Granatapfelkernen, nach violetten Blüten und Boysenbeeren, vor allem aber nach viel Stein, etwas Rauch und Trockenholz. Am Gaumen glänzt der Morgon mit zarten aber griffigen Tanninen und mit einer für einen so warmen Jahrgang sehr bemerkenswerten Säure, die durch die Mineralität des sauren Granitboden noch deutlich unterstrichen wird. Da ist einfach sehr viel Energie in diesem Wein, der auch hier die rote Frucht mit einer feinen Kräuterwürze und etwas Rauch kombiniert. Das ist ein starker Morgon-Cru mit einem noch stärkeren, langen Abgang!

Jetzt öffnen und aus großen Gläsern genießen. Oder weglegen und warten. Der Wein hat Potenzial bis 2035+.

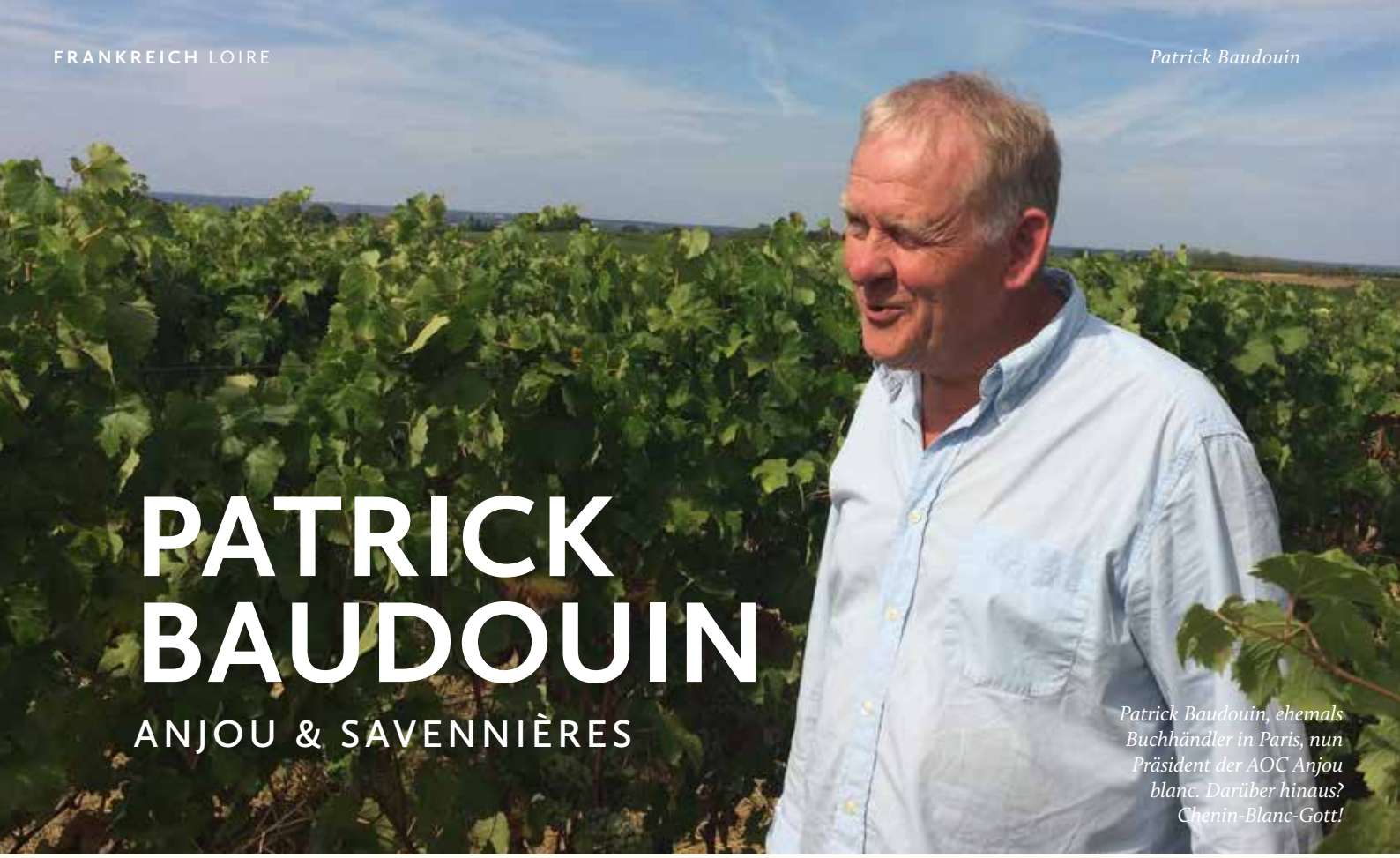
DER PARZELLEN-MORGON

DIE MORGON-IKONE



Wer eine Morgon-Magnum in seiner Nähe weiß, hat gut lachen. Auch wenn der Weg dahin möglicherweise etwas beschwerlicher war.

Patrick Baudouin



PATRICK BAUDOUIN

ANJOU & SAVENNIÈRES

Patrick Baudouin, ehemals Buchhändler in Paris, nun Präsident der AOC Anjou blanc. Darüber hinaus? Chenin-Blanc-Gott!

Chenin Blanc und Cabernet Franc, vinifiziert nach biologischen Richtlinien, Weine, die den reintönigen Ausdruck der Bodenvielfalt vom Schiefer, Buntsandstein und Vulkan widerspiegeln. Großartig!

„Unsere Weine können Ihnen die Geschichte ihrer Entstehung durch Ihr Glas erzählen." – Patrick Baudouin

Werte Kunden, bei einer Reise ins Burgund entdeckten wir erstmalig die Weine Patrick Baudouins. Anbetungswürdig stand da, bei einem Winzer in Gevrey-Chambertin im Verkostungsraum, eine Flaschenansammlung legendärer Weine aufgereiht. Neben vielen großen Burgundern, wenigen Bordelaiser Weinen, die uns alle wohlbekannt waren, stach da eine unbekannte, buntetikettierte Flasche heraus: Savennières „Bellevue". Dem Winzer hatte man Baudouins Chenin Blanc serviert, und der war so von diesem Wein begeistert, dass es die leere Flasche in die Sammlung seiner Ikonen neben all den Legenden der Weinwelt schaffte. Selbstverständlich wurden wir da hellhörig, unser Interesse war sofort geweckt, und natürlich tranken wir uns umfassend in den Kosmos der Baudouin'schen Weine ein. Dabei stellten wir mit großem Erstaunen fest, dass dessen biologisch erzeugte Weine bislang kaum nennenswerte in Deutschland in Erscheinung getreten waren. Der deutschen Weinkritik schienen diese grandiosen Anjous und Savennières keine Zeile wert.

Eigentlich eine Schande, handelt es sich hierbei doch um höchst authentische Weine der Loire, die in ihrer Geschmacksausprägung unnachahmliche Qualitäten besitzen. Patricks Weine finden sich mittlerweile auf den Karten der besten Sternerestaurants Frankreichs wieder, von Troisgros, über Alain Ducasse bis hin zu den renommierten Pariser Adressen Ledoyen, Ritz oder Taillevent. Und dies, obwohl Patrick Baudouin sich des familiären Betriebs erst zu Beginn der 1990er-Jahre annahm. Blitzschnell mauserte er sich zu einem der vernehmlichsten Terroir-Verfechter und Qualitätshüter der Region, einen Statuts den er mit seinen Weinen fulminant festigte. Er ist der einzige Loire-Winzer, dessen Wein im „Wein-Louvre", dem wunderbaren Buch „100 bouteilles extraordinaires de la plus belle cave du monde" des legendären Sammlers Michel-Jack Chasseuil genannt wird! Seine lediglich 14 Hektar kleine Domaine in Chaudefonds-sur-Layon in Anjou umfasst hervorragende Lagen bepflanzt mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon sowie Chenin Blanc. Sein vermutlich ikonenhaftester Wein, der „Bellevue" stammt aus der berühmten Nachbar-Appellation Savennières.

Die hügelige Landschaft der Côteaux du Layon, welche ursprünglich als geologische Verwerfung durch das Wachstum der Alpen entstand, prägt das Bild der Region. Milde und feuchte Luft vom Atlantik strömt weit ins Landesinnere. Die Flussläufe von Layon und Loire sorgen außerdem für ein ausgewogenes Kleinklima, das den ortstypischen Rebsorten entgegenkommt, und so können hier sogart edelsüße Weine erzeugt werden. Außerdem erlaubt es die geologisch vielfältige Landschaft Patrick Baudouin mit den unterschiedlichsten Böden zu jonglieren. Granit, Schiefer, vulkanische Asche, Buntsandstein und Quarzit sind seine Spielwiesen. Hier beweist er auf eindrucksvolle Weise, welch geschmackliche Vielfalt dieses großartige Terroir-Kaleidoskop im Glas ergibt. Und genau diese Vielfalt macht seine Weine so ungemein attraktiv und spannend.

Seine Weißweine lassen sich wohl am ehesten als „Steinweine" beschreiben. Baudouins Chenin Blancs drücken sich dem Verkoster nicht als Fruchtbomben auf, sondern überzeugen durch Purismus, Mineralität und Spannung am Gaumen. Der Holzeinsatz fällt bei diesen spontanvergorenen Weinen geradezu zart aus, die Schwefelung (wo nötig) minimal. Außerdem ist es für Baudouin selbstverständlich, die Weine so naturbelassen wie nur möglich auf die Flasche zu bringen. Daher reichert er diese niemals an, um ihnen mehr Fülle zu geben, und kämpft auch dafür, dass alle Qualitätsweine der Region nach diesen hohen Standards vinifiziert werden sollen, um die Einzigartigkeit ihrer Herkunft zu betonen. Sein Ansatz ist antiindustriell und zeugt von einem Verständnis, das der Großmeister selbst auf eine einfache Formel zu bringen weiß:

„Im Keller bringen wir die Weine auf die Welt, anstatt sie herzustellen."– Patrick Baudouin

Liebe Kunden, die großartigen Weine Patrick Baudouins haben wir auf Anhieb ins Herz geschlossen und fieberten der ersten Anlieferung vergangenes Jahr nach Saarwellingen sehnsüchtig entgegen. Baudouin zählt zu den absoluten Pionieren der Loire und wir hoffen, dass unser Terroir-Guru aus Anjou Sie ebenfalls mit seinen Rot- und Weißweinkreationen, die authentischer nicht sein könnten, verzaubert. Insbesondere seine Weißweine aus der Chenin-Blanc-Rebe dürfen zu Frankreichs größten Schätzen gezählt werden, die mit Reife weiter gewinnen werden. Und so bestätigt auch Antonio Galloni: „Wenige Kenner würden Chenin Blanc im gleichen Atemzug mit Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Riesling erwähnen. Das ist ein Fehler! Wenige Trauben sind so vielseitig und, wie eine neue Generation von Winzern beweist, die besten Exemplare können mit allem konkurrieren, was die anderen Sorten zu bieten haben. Tatsächlich müssen einige dieser Weine mittlerweile zu den feinsten Weißweinen Frankreichs gezählt werden."

„LA FRESNAYE" ANJOU, BLANC 2018

Der perfekte Einstieg in die Welt der fantastischen Terroir-Weine der Loire!

FLO050318	*„La Fresnaye" Anjou, blanc 2018*	*13,5% Vol.*	*28,00 €/l*	*21,00 €*

FR-BIO-01



Auf lediglich einem Hektar gedeiht der Chenin Blanc von alten Reben, die auf Kies, Schiefer und verwitterten Kalkuntergrund stehen, der Patrick Baudouin das Ausgangsmaterial für diesen genialen Wein liefert. Dieser ausschließlich in gebrauchten burgundischen Fässern ausgebaute Anjou *blanc* spiegelt Baudouins ganze Philosophie wider: „Unsere Weine können Ihnen die Geschichte ihrer Entstehung durch Ihr Glas erzählen." sagt Patrick selbst. Und wenn man das Vergnügen hat, diesen Weißwein einmal zu kosten, kann man das auch quasi „in extenso" nachvollziehen.

Das Bouquet ist Ausdruck von gelben Pflaumen und reifer Ananas, die in Kalk getunkt wurden. Das erweckt bei uns Assoziationen an Chablis. Reifer Boskoop und etwas Quitte tragen zum Gesamtbild bei. Und nimmt man dann einen Schluck von diesem Wein, meint man den kargen Boden schmecken zu können, von dem der Rebensaft stammt. Weder Holz noch primärfruchtige Aromen stehlen der Rebsorte und den Weinbergböden hier die Show. Es dreht sich alles um die Herkunft des Weins, der schonend ausgebaut, kaum filtriert und nur zart geschwefelt auf die Flasche gezogen wurde. Und doch handelt es sich auch dank des generösen 2018er-Jahrgangs um einen schon in der Jugend zugänglichen Weißwein, dessen minimaler Schmelz und seidig-langer Ausklang für eine Charmeoffensive sorgen, wie man sie von den häufig gerbstoffbetonten Chenin Blancs so kaum gewohnt ist.

Hier geht dann Baudouins Gleichung perfekt auf, die bei aller Demut gegenüber der Natur nie in einem Scheuklappen tragenden Dogma endet, sondern die kulturelle Rolle der Weinwerdung in Betracht zieht: „Wein ist eine menschliche Erfindung. Ohne leidenschaftliche Frauen und Männer keine Weine, keine guten Weine."

Zu genießen ab sofort bis ca. 2028.



„LE CORNILLARD“ ANJOU, BLANC 2017 (BIO)

Ein traumhafter Chenin Blanc – lasst uns Rosenblüten in unseren Wein streuen!

FLO050417	*„Le Cornillard“ Anjou, blanc 2017*	*13,5% Vol.*	*46,66 €/l*	*35,00 €*

FR-BIO-01

Man muss schon zweimal hinsehen: In der Tat ist 2017 der aktuelle Jahrgang von Patrick Baudouins „Le Cornillard“, ein Wein, den der Winzer unter „Les Jeunesses“ listet, einer seiner „jugendlichen“ Weine. Vermutlich tut er gut daran, denn häufig legt die Chenin-Blanc-Traube im Frühstadium ihres „Weindaseins“ eine eher kantige Disposition an den Tag. Sie braucht einfach eine gewisse Zeit der Besinnung und Reife, um sich zu öffnen und in aller Schönheit zu entfalten. Bei der Weinbereitung beschränkt sich Patricks Zutun auf das absolute Minimum: kein Schwefel in der Presse oder während der Gärung. Keine Zugabe von Hefe, keine Chaptalisierung. Die Trauben werden sanft gepresst, die Spontangärung findet in neuen und mehrfach belegten 400- bzw. 228-Liter-Burgunderfässern statt. Im Anschluss reift der Wein 18 Monate lang auf der Feinhefe in ausschließlich altem Holz.

Die zwischen 50 und 70 Jahre alten Reben stehen hier auf Böden aus sehr altem (erdgeschichtlich befinden wir uns hier im Ediacarium, hier, speziell frankreichspezifisch, im Brioverium) Sandsteinschiefer auf dem höchsten Punkt der Gemeinde Chaudefonds-sur-Layon. Dieser 85 Meter hohe Hang mit Blick auf eine Flussschleife macht den Unterschied. Es handelt sich dabei um eine dem Wind ausgesetzte Parzelle (0,8 Hektar) mit Süd-Südost-Ausrichtung, die sich, so Patrick, in einem außergewöhnlich guten Gesundheitszustand befindet. Dass die Bodenbearbeitung dort seit dem Herbst 2016 ausschließlich mit dem Pferd geschieht, dürfte ebenfalls dazu beitragen!

Patrick Baudouins ist „Le Cornillard“ – wie nicht anders zu erwarten – ganz großartig gelungen! Es lohnt sich unbedingt, den Wein ein ganze Weile lang zu belüften, da er sich über Stunden geradezu phänomenal entwickelt. Der phänomenale Trinkfluss (um es vorweg zu nehmen) ist allerdings von Anfang an da. Im Duft zu Beginn geradezu schüchtern, wie in Wachs getauchte Zitrusfrüchte, Blütennoten, hell, kühles Wasser auf noch kälteren Steinen – fast mysteriös, aber unglaublich einladend. Am Gaumen wie verwandelt: Sofort präsent, die Frucht auch hier zurückhaltend, eine wunderschöne von zartesten Honignoten abgefederte Säure, rassig, tonisch, dazu ein bemerkenswert mineralischer *grip* – herrlich! Mit Zeit und Luft gerät der Wein immer präziser, dreht in aromatischer Hinsicht weiter auf (mittlerweile ein sonores Mezzoforte) und hat uns mit seiner „energetischen“ Harmonie (traumhaft auch die cremige, dabei transparente Textur) vollends im Griff. Nicht von ungefähr ziert das Kontraetikett der Beginn einer Ode von Pierre de Ronsard: „Lasst uns diese Rosenblüten in unseren Wein streuen, in diesen Wein lasst uns die Rosen streuen, und einander zutrinken, um dadurch die Trauer in unseren Herzen zum Schweigen zu bringen.“ Wir wissen von keinem exakteren und schöneren Chenin Blanc von der Loire, der uns auf direktestem Wege gen (Trink-) Freude manövriert: Coup de Cœur, *bien sûr*!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2023 bis etwa 2029+.

„BELLEVUE“, SAVENNIÈRES BLANC 2019 (BIO)

Patrick Baudouins Kultwein und die schönste Aussicht auf Savennières!

FLO050619	*„Bellevue“ Savennières, blanc 2019*	*14% Vol.*	*55,86 €/l*	*41,90 €*

FR-BIO-01



Savennières „Bellevue“: An diesem Wein lässt sich die nicht mehr nur in Frankreich kultische Verehrung Patrick Baudouins, der sich erst seit 1990 dem Winzerhandwerk widmet, festmachen!
Savennières, der wohl bekannteste Cru für trockene Chenins aus dem Anjou, liegt am rechten Ufer der Loire. Hier steht auch die eine, die besondere, im Jahr 2009 auf ockerfarbenen Talkschiefer bepflanzte Parzelle, aus der Patrick Baudouins „Bellevue“ entsteht. Der sanfte, nach Süden ausgerichteten Hang mit Blick auf die Loire hat sich seinen Namen redlich verdient. Seit dem Herbst 2016 bearbeitet Patrick die Böden hier mit dem Pferd, was allerdings im April 2017 ein jähes Ende fand: Die Parzelle war – wie die meisten Weinberge in Savennières – komplett gefroren. Doch 2018 wurde sie „wieder zum Leben erweckt“, ein Happy End, das Weinliebhaber mit großer Erleichterung zur Kenntnis genommen haben dürften! Mittlerweile haben die Reben ihr nötiges Alter erreicht. Eine Besonderheit und Stärke des Weines ist seine für Savennières ungewöhnliche Leichtigkeit, ohne jedoch auch nur einen Hauch seiner Aromenintensität zu verlieren. Baudouin gelingt es immer wieder, dass seine Weine im Alkoholgehalt eher niedriger als die vieler seiner Kollegen ausfallen. Bei der Weinbereitung arbeitet Patrick ohne Schwefelzugabe bis zum ersten Abstich. Nach schonender Pressung, dem Absetzen über 24 Stunden und der Stabilisierung auf der Feinhefe, gärt und reift der Wein in neuen und mehrfach belegten 400- und 228-Liter-Burgunderfässern. Das neue Holz verträgt dieser kräftige Chenin Blanc auch enorm gut. Er duftet anfangs nach Zimt (warm, fast „staubig“), kandierter Zitrone nebst Schale, Birne (später dann „dunkler“, reife Mirabelle und gelbe Pflaume), Blutorangezeste und etwas Bienenwachs – ein kraftvoller, dichter Weißwein. Am Gaumen mundfüllend, mit der für Baudouins Weine so typischen Säure, die diesem Wein so grandios animierend macht. Mit mehr Luft dann breiter, üppiger, gelbfruchtiger – goldene Blüten im Mund! Ein Wein, der leider nur in homöopathischen Mengen produziert wird und bislang nur in die Keller aufmerksamer Loire-Enthusiasten gefunden hat. Wir sind froh und stolz, dass Patrick uns eine kleine Menge dieses wunderschönen Weins für unsere Kunden zugeteilt hat.

Unser Tipp für den *accord parfait*: Der „Bellevue“ ist ein idealer Begleiter von Fischgerichten auf Butter- oder Sahnebasis, exzellent auch zum Kalbsfilet mit Morcheln, dem Poulet de Bresse à la crème und allen üppigeren Speisen, die durch einen strukturierten, aber erfrischenden Wein mehr Lebendigkeit erfahren.

Der „Bellevue“ sollte, wenn Sie sich zurückhalten können und wollen, noch mindestens ein, zwei Jahre auf der Flasche reifen. Ab etwa 2025 auf seinem Höhepunkt bis sicherlich 2037+.

„LES GÂTS“ ANJOU, BLANC 2014 (BIO)

Chenin Blanc von 1947 gepflanzten Reben. Ein Meisterwerk!

FLO050514	*„Les Gâts“ Anjou, blanc 2014*	*13% Vol.*	*57,20 €/l*	*42,90 €*

FR-BIO-01



Eine nach Norden ausgerichtete karge Lage (nur 1,06 Hektar), von Schiefer- und rötlichen Lehmböden dominiert, die ihren Namen wahrscheinlich einem keltischen Grabmonument verdankt.

Es handelt sich vielleicht um den zunächst unnahbarsten Wein des Hauses, muss man sich doch erst einmal durch die ungewohnte Aromenwelt von nasser Wolle, Schieferduft, reife Ananas, Ingwer und einem Hauch Raucharomen vorantasten, wobei der Wein selbst deutlich zeigt, dass wir uns ihm mit Aufmerksamkeit widmen sollen. Die feine Reduktion gleicht man am besten durch kurze Belüftung von ein bis zwei Stunden in der Karaffe aus. Dann blüht die Diva geradezu auf, und es erstrahlt ein kraftvoller und dicht gepackter Chenin Blanc, der die ganze Aromenvielfalt dieser Rebsorte aufzeigt. Alles wird eine Spur frischer, Meersalz, duftige Meyer-Zitronen, Fenchel und nasse Steine nebst Streuobst verwöhnen die Zunge. Das ist ganz großes Weißweinkino, einfach wunderbar! Ein Monument von der Loire, gewiss nicht für jeden Gaumen, doch eine absolute Empfehlung unsererseits für entdeckungsfreudige Weinliebhaber. Oder wie ein Kunde es formuliert hat: „Der Wein dient der Horizonterweiterung.“ Der „Les Gâts“ zählt für uns zu den individuellsten Weinen Frankreichs und macht mit der ersten Reife erst so richtig Freude. Ein Wein, der das Reifepotenzial von Patrick Baudouins Weinen verdeutlicht. Keine 2.000 Flaschen gab es von diesem Wein im Jahrgang 2014, jede einzelne ist ein rarer Schatz!

Zu genießen ab sofort bis ca. 2026+.





„LA FRESNAYE“ ANJOU, ROUGE 2016 (BIO)

100% Cabernet Franc, mit typischem Loire-Charme!

FLO050116	*„La Fresnaye“ Anjou, rouge 2016* FR-BIO-01	*13,5% Vol.*	*25,20 €/l*	*18,90 €*

Patrick Baudouins reinsortiger Cabernet Franc stammt von Reben, die teilweise bereits in den 1950er-Jahren gesetzt wurden. Einen weiteren Teil hat er mit der Übernahme des Weinguts in den 1990ern gepflanzt, sodass es sich beim „La Fresnaye“ um Trauben von ausschließlich alten Reben handelt. Diese stehen auf einer Kalksteinschicht auf einem Schiefersockel. Um die Finesse seines Weins noch zu betonen, baut Patrick diesen Cabernet Franc fast ausschließlich in gebrauchten Barriques aus und belässt ihn dann einige Zeit auf der Feinhefe, bevor er ihn füllt.

Und in einem kraftvollen Jahrgang wie 2016 ergibt das einen schwärmerischen Loire-Charakterkopf, denn der Cabernet Franc ist perfekt ausgereift, profitiert vom warmen Jahrgang und zeigt sich sowohl spannungsvoll als auch charmant am Gaumen. Das duftet nach Johannisbeeren, Herzkirsche und hat nur einen Hauch grüner Paprika, der einen gewünscht zartrobusten Charme erzeugt. Liebhaber von Cabernet Franc werden schon beim Schwenken des Glases die französischstämmige Herkunft aus dem Loiretal vermuten. Am Gaumen beeindruckt uns das samtige Tannin sowie der durchtrainierte mittelkräftige Körper. Ein Wein, der geradezu zum Genießen (durchaus auch in größeren Mengen ...!) prädestiniert ist und einige Handvoll Jahre pure Trinkfreude liefern wird. Der Wein macht uns so viel Spaß, dass wir ihn Ihnen unbedingt ans Herz legen müssen. Ein Versuch lohnt sich.

PS: Unsere Empfehlung zu diesem Prachtkerl wäre ein Flanksteak, kurz auf dem Grill gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln und rote Zwiebeln, die auf dem Rost durchgezogen sind. Und wenn die Küche kalt bleibt, macht sich Patricks Cabernet Franc auch wunderbar zum schwarzkrustigen Bauernbrot, dick mit der regionaltypischen Rillettes bestrichen oder zu getrockneten Hirschwürsten.

Zu genießen ab sofort bis ca. 2022+.

„LES COTEAUX D'ARDENAY" ANJOU, ROUGE 2016 (BIO)

Harmonie im Zeichen von Cabernet Franc – ein Bad für die Seele!

FLO050816	*„Les Coteaux d'Ardenay" Anjou, rouge 2016*	*13,5% Vol.*	*29,20 €/l*	*21,90 €*

FR-BIO-01



An den Hängen des Weilers Ardenay (der Name bedeutet im alten Dialekt der Region soviel wie „bewaldete Höhe") in der Nähe zweier restaurierter Mühlen, wächst Cabernet Franc auf Glimmerschiefer, kohlehaltigem Sandstein und Cinerit (hier in Wasser abgelagerte Vulkanasche) und Cabernet Sauvignon auf Rhyolith (kieselsäurereichem Vulkangestein). Die 2016er-Version von Patrick Baudouins „Les Coteaux d'Ardenay" besteht zu 90 % aus Cabernet Franc (im Schnitt 25 Jahre alt), der Königsrebsorte dieser Region, aber auch 10 % Cabernet Sauvignon (durchschnittlich 40 Jahre alt), der hier eher selten vorkommt (in den Appellationen von Saumur, Chinon oder Bourgueil etwa sucht man ihn vergebens), aber sich vor allem im „schwarzen", dem schieferhaltigen westlichen Teil Anjous durchgesetzt hat, wo die Rebsorte auf gut exponierten Böden Komplexität und Struktur hervorbringen kann.

Für den „Les Coteaux d'Ardenay" werden die Trauben vollständig entrappt, die Maischegärung mit Aufguss des Mosts nebst Überpumpen sowie die 40 Tage lange alkoholische Gärung findet in Edelstahltanks statt. Danach reift der Wein für 12 Monate in zwei bis vier Jahre alten Fässern aus burgundischer Eiche. Vier Monate vor Füllung im Frühjahr wird der Wein cuvetiert, bis dahin hat die Assemblage Zeit „sich zu finden". Ein mit Bedacht gewähltes Verfahren, denn, wie es Patrick formuliert „Die Weine zu gebären, nicht zu machen, nicht oder zumindest kaum einzugreifen – das ist eine sehr anspruchsvolle Entscheidung, die Präzision und manchmal ... sehr viel Arbeit erfordert!" Für ihn ist der „Les Coteaux d'Ardenay" ist ein „Terroir-Wein" mit komplexen, tiefgründigen Aromen, vor allem aber „frisch und lang", wobei er weder die Aromen von grüner Paprika (das Pyrazin) noch die harten oder bissig-derben Gerbstoffe schätzt. Auch diesem Wein ist (wie einigen anderen) eine Art „Motto" auf dem Kontraetikett zugeordnet, diesmal ist es ein elegisches Distichon: „Die Bäder, die Weine, die Liebe: sie richten unseren Körper zugrunde; aber sie machen das Leben aus: Die Bäder, die Weine, die Liebe." Wir halten uns an die zweite Zeile, denn bei solchen Weinen fühlen wir uns verstanden und pudelwohl!

Im Duft anfangs etwas verhalten Brombeere und Schwarzkirschen, mit mehr Luft dann auch Pflaume, Heidelbeere, ein Hauch von Lakritz und Zimt, dazu luftigste Rauchwölkchen, dunkler, warmer Boden und Stein. Am Gaumen eine sanfte Kühle, dunkle und helle Kirsch- und Beerenfrüchte, Gewürznoten (Vanille, eine Spur Pfeffer, Kolanuss), eine ungemein feine Säure, ebenso feine wie präsente und strukturierende Tannine – ein Bad für Gaumen und Seele! Und ganz unter uns: ein Cabernet Franc für Cabernet-Franc-Verächter – die soll es ja tatsächlich geben ...

Ab sofort ein Genuss und bis sicherlich bis 2028+.

JAKOB SCHNEIDER

NIEDERHAUSEN



Jakob Schneider: Fulminante Qualitäten („Rote Erde“!, „Magnus“!, alles!), von einem, der die Winzerkunst im Blut hat!

© Peter Bender

„Jakob und Laura Schneider sind wieder back on track. Ihre 2020er-Kollektion ist umwerfend und beinhaltet einige Highlights“

STEPHAN REINHARDT (ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE)

Unsere Exklusiv-Füllungen Weißburgunder und Riesling-Cuvée „Rote Erde“ 2020! Terroirweine pur zu unschlagbar günstigem Preis!

„In Sachen Preis-Qualitäts-Verhältnis spielt Jakob Schneider nach wie vor in seiner eigenen Liga.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate)

„Mittlerweile hat sich Jakob Schneider mit seinem etwa 25 Hektar großen Betrieb in der absoluten Spitze der Naheregion etabliert.“ – Vinum Weinguide 2021

Das kleine idyllische Anbaugebiet Nahe ist die Heimat einiger der besten Weingüter der Welt, deren Namen für Weinliebhaber – weltweit! – einen zum Teil mythischem Klang haben. Hier hat sich eine bodenständige, sympathische Familie, seit 1575 an der mittleren Nahe ansässig, in den letzten Jahren qualitativ in den Weinolymp katapultiert. Mit solch dramatisch guten Qualitäten, dass sie natürlich auch den Testern des Gault&Millau nicht verborgen geblieben sind („Mittlerweile haben sie sich in der Gebietsspitze etabliert … viele Weine können mit den Kreszenzen von Kollegen mithalten, die das Doppelte oder noch mehr kosten). Sie kürten zudem Jakob Schneider völlig zu Recht zum „Aufsteiger des Jahres 2017“ und verliehen ihm zusätzlich die vierte von fünf Trauben für einen der besten Betriebe Deutschlands. Mit der aktuellen Kollektion des Jahrgangs 2020 hat Jakob Schneider nun auch die Aufmerksamkeit von Parker-Verkoster Stephan Reinhardt erzielt, der ob der Preisattraktivität der Rieslinge aus höchst renommierten Lagen der Nahe euphorisch feststellt: „In Sachen Preis-Qualitäts-Verhältnis spielt Jakob Schneider nach wie vor in seiner eigenen Liga“. Es bleibt festzuhalten: Jakobs Rieslinge gewinnen von Jahr zu Jahr an Feinschliff und überzeugen durch lagengetreue Abbildungen ihres einzigartigen Terroirs. Sie sind an sich schon bemerkenswerte Erzeugnisse einer eindrucksvollen Region, stellt man sie jedoch in den Kontext der aufgerufenen Preise, so gibt es an der Nahe wohl keinen anderen Betrieb, der so viel bietet und im Gegenzug nur so wenig verlangt.

Die fulminanten Qualitäten dieses Traditionshauses sind der gemeinsame Erfolg einer weinbegeisterten Familie. Mit viel Liebe zu den Reben, großem Fingerspitzengefühl und aufwändiger Arbeit kümmert sich Jakob Schneider um die Weinberge, die zu den besten Steillagen Deutschlands gehören. Nachhaltigkeit ist bei ihm keine leere Worthülse, sondern gelebter Alltag. Jakob trägt die Verantwortung für den Ausbau der Weine im Keller und die Pflege der Weinberge. Er besitzt enormes Feingefühl,



weiß unendlich viel und trifft seine Entscheidungen auch intuitiv aus dem Bauch – unter Berücksichtigung der jeweiligen Jahrgangsgegebenheiten. Es ist stets eine große Freude, bei den Fassproben zu schmecken, mit wieviel handwerklicher Präzision er die Stilistik unterschiedlicher Terroirs kristallklar herausarbeitet. Das ist ganz große Winzerkunst, die sich nicht einfach nur erlernen lässt, sondern die man auch im Blut haben muss!“, konstatiert man bei Gault&Millau.

Mittlerweile haben sich die beiden Exklusivfüllungen von der „Roten Erde“ zu Ihren Lieblingsweinen entwickelt. Sowohl der saftige und tänzelnde Weißburgunder mit seinem starken mineralischen Fundament, als auch der Riesling mit einer großartigen Komplexität und Tiefe haben Potenzial für den Titel „Gutswein des Jahres“! Nun geht es weiter mit den frisch eingetroffenen Spitzen-Rieslingen aus dem Hause Jakob Schneider. Die diesjährigen Topwertungen sprechen hier für sich.



WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN, 2020

Neuzugang: geniale Cuvée von roten Kiesel- und Sandsteinböden!

DNA061320	*Weißburgunder & Chardonnay trocken, 2020*	*DV*	*13% Vol.*	*10,00 €/l*	*7,50 €*

Jakob Schneider hat Zuwachs bekommen! Allerdings nicht seine Familie, sondern das Weinportfolio: Sein neuestes „Baby" ist eine geniale Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay! Möglich wurde dieser Coup durch eine für Jakob hochinteressante Parzelle (er wollte sie haben … – und hat sie bekommen!) mit rund 25 Jahre alten Chardonnay-Reben, die auf rotem Kieselsteinboden wachsen. „Wir haben hier tolles Rebmaterial im besten Alter aus einem gut erhaltenem Weinberg" freut sich der Nahe-Winzer. Nach separatem Ausbau der beiden Rebsorten (der Weißburgunder zu 70% im Stahltank, abgerundet durch Chardonnay, ausgebaut in neuem und altem 1.200-Liter-Stückfasse), wurden sie zu einer wirklich pfiffigen Cuvée zusammengeführt, die vor allem die feine und florale Seite des Weißburgunders betont, durch den Chardonnay allerdings einen ausgesprochen charmanten Schmelz bekommt. In der Nase weiße Blüten, etwas Kamille, Birnenspalten, gelbe Pflaumen und eine feine Würze, das Holz dabei völlig im Hintergrund (der Ausbau sorgt für geschmeidige Struktur und Tiefe). Das ist ungemein duftig und fein, sehr geschmeidig und verspielt. „Das Geheimnis sind die speziellen Klone aus der Chardonnay-Anlage" verrät Jakob Schneider, „ein Duftklon, der hier gepflanzt wurde", und der dieser Cuvée eine angenehme Leichtigkeit und noble Aromatik verleiht, die man einfach lieben muss!

Jakobs Neuzugang trinkt sich bei 8–10 °C herrlich und ganz sicher stilecht über die nächsten beiden Sommer.



WEISSBURGUNDER „ROTE ERDE" TROCKEN, 2020

Weißburgunder mit den idealen Proportionen

DNA060120	*Weißburgunder „Rote Erde" trocken, 2020*	*DV*	*12,5% Vol.*	*10,60 €/l*	*7,95 €*
DNA060120S	*12 x Weißburgunder „Rote Erde" trocken, 2020*	*(10 + 2 Flasche gratis) statt ~~95,40~~ € nur*			*79,50 €*

Eine der beliebtesten und wichtigsten Cuvées: Die „Rote Erde" von Jakob Schneider. Wir nehmen diese Herausforderung jährlich mit sportlichem Ehrgeiz an, wenn wir gemeinsam mit Jakob einen Nachmittag lang aus vielen Partien die finale Assemblage der beiden Weißweine zusammenstellen – immer mit dem Ziel, den schönstmöglichen Wein für Sie, werte Kunden, zu einem wirklich kleinen Preis herauszuholen. Das war uns diesmal, den aktuellen Umstände geschuldet, leider, leider nicht möglich. Wir haben uns aber nicht aus dem Konzept bringen lassen und Jakob gebeten, einige Fassproben zu füllen, die wir dann in unseren Räumlichkeiten in Saarwellingen blind verkostet haben. Dabei ist ein wunderbar animierender Weißburgunder herausgekommen, der einfach nur Spaß macht!

Es handelt sich dieses Jahr um eine Cuvée aus zwei Partien. Eine Hälfte der Trauben stammt aus Laubenheim (nördlich von Bad Kreuznach), wo auch die Verwandtschaft von Jakobs Großmama einige Flächen besitzt. Hier dominieren schwerere Böden von rotem Kieselstein mit etwas höherem Lehmanteil. Das Ergebnis ist Kraft und ausgeprägte Frucht. Ihre Balance erhält die Cuvée durch die perfekte Mischung mit Weißburgunder aus Niederhausen, genauer gesagt dem Rosenheck. Die Reben sind hier bereits 25 Jahre alt, die Erträge sind entsprechend niedrig, und bringen – der kühlen Lage wegen – spätausreifende Trauben hervor, die, so Jakob, immer eine starke Mineralität in sich bergen. Ein Zehntel unserer Cuvée „Rote Erde" wurde im Holzfass ausgebaut, was dem Wein einen unserer Meinung ziemlich sensationellen Schmelz und die genau richtige Nachhaltigkeit am Gaumen beschert.

Das Bouquet des 2020ers ist ungemein subtil: weiße Blüten, ein Hauch Birnen und Zitrusspalten, auch etwas Marzipan, die feine Frucht dominiert das Geschehen, die zarte, dennoch deutliche Würze der Rebsorte schwingt im Hintergrund mit – ein Genuss! Dieser Gutswein ist für seine Preisklasse (und darauf sind wir sehr stolz) bemerkenswert kraftvoll und angenehm stoffig am Gaumen, wirkt dabei aber ungemein leichtfüßig, ganz so wie man das von einem Weißburgunder gewohnt ist, den man über die nächsten zwei bis drei Jahre mit Gusto trinken kann. Das Frucht-Würze-Spiel setzt sich am Gaumen fort, hier punktet unser „Muntermacher" mit einer zitrisch-apfeligen Aromatik und geradezu entzückender Frische. Trocken ausgebaut aber nicht karg, überzeugt dieser rebsorten- und herkunftstypische Wein mit in seiner Preisklasse starkem Charakter, der immer auch die feinwürzige Mineralität der roten Böden widerspiegelt. Eindeutig einer unserer schönsten Weißburgunder unter zehn Euro!

Bildhübscher Weißburgunder, der an lauen Sommerabenden auf der Terrasse genossen werden kann, solo oder als kongenialer Essensbegleiter überzeugt. Potenzial bis ca. 2024.

EXKLUSIV BEI PINARD DE PICARD!

RIESLING „ROTE ERDE“ TROCKEN, 2020

„Ein Riesling, der sicher viele Fans finden wird!“ – Jakob Schneider

DNA060220	*Riesling „Rote Erde“ trocken, 2020*	*DV*	*12% Vol.*	*10,60 €/l*	*7,95 €*
DNA060220S	*12 x Riesling „Rote Erde“ trocken, 2020*	*(10 + 2 Flaschen gratis)*		*statt ~~95,40~~ € nur*	*79,50 €*



„Mittlerweile hat sich Jakob Schneider mit seinem etwa 25 Hektar großen Betrieb in der absoluten Spitze der Naheregion etabliert.“ schreibt die Jury im aktuellen VINUM Weinguide 2021 über unseren Niederhäuser Winzer, der bereits 2017 als, „Deutschlands Aufsteiger des Jahres 2017“ (GAULT&MILLAU) ausgezeichnet wurde. Das Erfolgsrezept: Bodenständigkeit und Handwerk. Klingt ganz unspektakulär, erklärt aber, warum Jakob Schneider für viele als absoluter Vorzeigebetrieb an der Nahe gilt. Hier „sitzt“ jeder Wein, zeigt sich einfach klar herkunftstypisch. Eines der „Kunststücke“ der Kollektion – und da klopfen wir uns verstohlen auch selbst auf die Schulter – ist die Cuvéetierung unseres Rieslings „Rote Erde“ (exklusiv bei Pinard de Picard!), an der wir gemeinsam mit Jakob „geschraubt“ haben. Diesmal waren die Favoriten schnell gefunden, eine längere Tüftelei gar nicht notwendig. Der Riesling „Rote Erde“ besteht aus drei Partien, von denen die markanteste aus der Niederhäuser Klamm stammt, aus einem alten und sehr steilen Weinberg, den Jakob 2015 vom Weingut Racknitz übernehmen konnte. „Die Reben müssen hier in diesem steinigen, ja skelettartigen Boden regelrecht kämpfen und tief wurzeln. Aber Dank ihres Alters haben sie den trockenen Sommer richtig gut überstanden“ schwärmt Jakob von der Parzelle. Aus der Nachbarlage der Klamm (die Böden hier roter Schiefer und Porphyr) stammt eine etwas fruchtintensivere Partie, die im Edelstahltank vergoren wurde. Abgerundet wird dieser Riesling dann mit Trauben aus dem Niederhäuser Pfaffenstein, von gut durchlüfteten und sandigen Böden. Diese letzte Parzelle ist, aufgrund der Höhenlage und der dort vergleichsweise spät ausreifenden Trauben, sowas wie das mineralische Rückgrat dieser feinen Riesling-Cuvée.

Und die ist im Jahrgang 2020 „voll und ganz auf Leichtigkeit, Finesse und Mineralität fokussiert“ wie es Jakob zusammenfasst. Es duftet hier nach Zitronenzesten, hellem Tabak und weißen Blüten. Der Riesling „Rote Erde“ zeigt Rassigkeit, animiert sofort nach Einschenken zum Trinken: leichtfüßig, bestens abgepuffert, nicht zu aggressiv, sondern verblüffend mineralisch und mit einer feinfruchtigen Stilistik (die Frucht nicht exotisch, sondern eher kühl, erfrischend zitrisch). Dazu noch ganz viel Boden und Würze – Rieslingtypizität par excellence, die durch Rasse und Leichtfüßigkeit besticht, Spannung am Gaumen beschert, dabei aber auch angenehm saftig und verspielt ist: so muss ein Gutsriesling schmecken! Dieser hier könnte allerdings schon als (weitaus hochwertigerer) Lagenwein überzeugen – wie gesagt, bei Jakob Schneider „sitzt“ eben jeder Wein. Der Riesling ist sicherlich eines der Highlights seiner starken Kollektion: Preis-Leistungs-Hit in allen Belangen!

Bester Trinkspaß ab sofort bis 2025.



Familienweingut: Vier Generationen Schneider. Und über allen wacht (Ur-)Oma Elisabeth.

© Peter Bender

NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE RIESLING TROCKEN, 2020

Die Hermannshöhle: Eine Lage von Weltruf!

DNA060420	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling trocken, 2020 *12,5% Vol.*	*17,20 €/l*	12,90 €
DNA060420P	6 x Niederhäuser Hermannshöhle Riesling, tr. 2020 *(5 + 1 Flasche gratis) statt ~~77,40€~~ nur*		64,75 €
DNA060420M	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling, trocken 2020 MAGNUM	*19,93 €/l*	29,90 €



94 Punkte
STUART PIGOTT

93 Punkte
PARKER

93 Punkte: „Eine nachhaltig salzige Hermannshöhle von großer Finesse und mineralischer Spannung. Die Säure ist bemerkenswert fein und perfekt mit der mineralischen Struktur dieses herrlich trockenen, aber runden Rieslings aus einer der besten Lagen der Nahe verwoben. Der Abgang ist sehr lang, salzig und pikant. Fabelhaft.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker’s Wine Advocate)

Jakob Schneider hat eine eindrucksvolle Kollektion eingefahren, so viel steht fest, Dass einer der schönsten Weine aus der Paradelage, der Hermannshöhle stammt, ist kein Zufall, sondern Zeugnis der Exzellenz jener mythischen Lage. Es war Helmut Dönnhoff, der den Ruhm dieser einzigartigen Lage in die große weite Welt trug! Und sein Nachbar Jakob Schneider vinifiziert aus einem der größten Rieslingterroirs dieses Planeten einen emotional berührenden Wein, der sicherlich nicht die schier unendliche Komplexität des Dönnhoff’schen Großen Gewächses besitzt (im Spitzenbereich stellt Jakob noch seinen Magnus auf, der im GG-Bereich anzusiedeln ist), der aber in seiner Preiskategorie weltweit die Konkurrenz in Achtung stellt! Diese traumhafte, weltberühmte Lage mit ihren bis zu 80 Jahre alten Reben bringt mineralische Weine hervor, die sehr komplex, ungemein konzentriert, dicht, mächtig, extraktreich, gleichwohl aber herrlich verspielt, elegant und tiefgründig daherkommen.

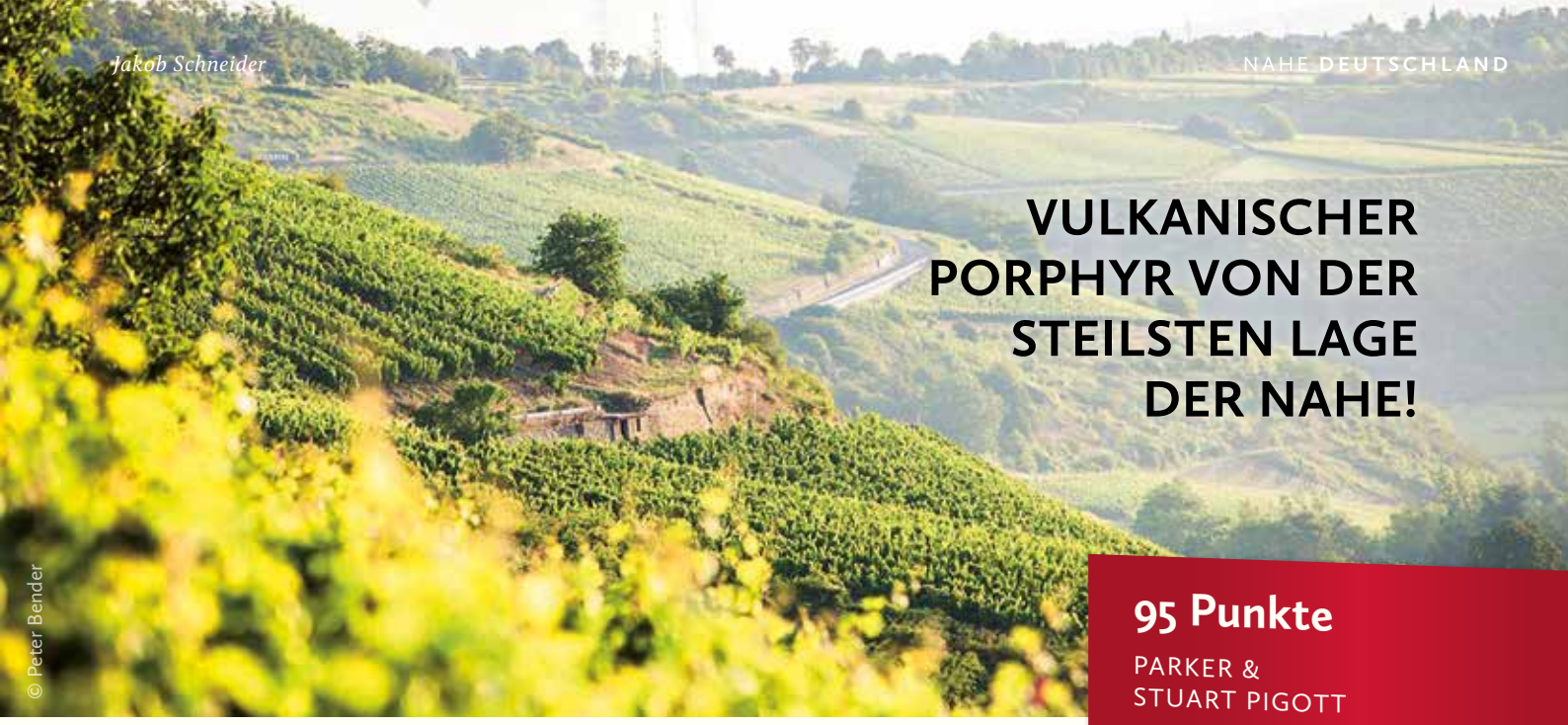
2020 drückt sich in einer Hermannshöhle aus, die bereits mit ihrer hellgolden und grünlich schimmernden Anmutung erste Formen ihrer Grazilität zu Tage fördert. Das Bouquet ist tief, offenbart gelbe Pflaumen, Birnenschnitze und Schieferstaub. Am Gaumen gleitet der Riesling dahin, zeigt sich mineralisch geprägt und von saftiger Frucht. Doch Üppigkeit sollte man nicht erwarten, diese verkörpern die Rieslinge des Norheimer Dellchens; die Hermannshöhle zeigt Spannung und einen dynamischen Weißwein, der nicht zu reif aber doch kraftvoll daherkommt. Noch texturreicher und runder gerät der Magnus, Jakobs Spitzengewächs aus der Hermannshöhle. Zum selben Urteil kommt auch Stephan Reinhardt, der hier die zwei Seelen jener Lage erkennt und ohne Präferenzen zu zeigen seine Einschätzung abgibt, ja dem viel mehr daran gelegen ist, dass die richtigen Weine ihre Liebhaber erreichen. So schreibt er über den Riesling Magnus: „Eine vollmundige, reichhaltige und elegante Hermannshöhle, die weniger rein und spannungsreich ist als die normale Version, aber sehr saftig, salzig und kraftvoll, ohne zu schwer zu sein. Wenn Sie das Mundgefühl bevorzugen, sollte dies Ihre Wahl sein. Wenn Sie Reinheit, Präzision, Finesse und Lebendigkeit bevorzugen, wird Ihnen die normale Hermannshöhle besser gefallen.“


© Peter Bender

Jakobs Hermannshöhle ist wunderbar feingliedrig und niemals laut. Das Schieferaroma der Hermannshöhle ist bestens ausgeprägt, ebenso wie die hauchfeine Phenolik, die den Wein leitet. „Die Hermannshöhle besitzt grip“, so der Winzer. Genau dieser *grip* bringt den fantastisch preiswerten Riesling auf Spur und fängt die Frucht dabei bestens ein. Man muss sich sogar mit diesem Wein deutlich mehr beschäftigen, als man es in dieser Preisklasse gewohnt ist. Denn der Wein hat ein großes Potenzial, was nicht darüber hinwegtäuschen soll, dass sich dieser Riesling schon jetzt in voller Pracht zeigt, dabei einen Trinkfluss (nur 12,5 Vol.-%) besitzt, wie ihn unserer Meinung nach am besten Riesling aus Deutschland und dies speziell in den letzten wärmeren Jahrgängen liefert. Dieser betörende, im großen Holzfass ausgebaute Riesling ist eine Lehrstunde über das einzigartige Terroir des Nahetals.

Kurzum: Ein ganz starker Wein, dessen einzigartige Lage unverkennbar aus dem Glas strahlt, wenn sie von handwerklich arbeitenden und ambitionierten Winzern wie Jakob Schneider eingefangen wird.

Zu genießen ab sofort und Potenzial bis 2032.



VULKANISCHER PORPHYR VON DER STEILSTEN LAGE DER NAHE!

95 Punkte
PARKER & STUART PIGOTT

NIEDERHÄUSER KLAMM RIESLING TROCKEN, 2020

„Ein vollmundiger, raffinierter und anhaltend salziger und spannungsreicher Klamm Grand Cru von enormer Komplexität und Länge. Ein großer trockener Riesling von der Nahe." – Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate)

DNA061220	Niederhäuser Klamm, Riesling trocken 2020	13% Vol.	22,66 €/l	17,00 €
DNA061220M	Niederhäuser Klamm, Riesling trocken 2020 MAGNUM	13% Vol.	26,60 €/l	39,90 €



Angesichts der vor allem durch Helmut Dönnhoff weltweit bekannt gewordenen Hermannshöhle vergisst man schnell, dass Jakob Schneider aus Niederhausen neben besagtem „Grand Cru" einen weiteren Spitzenwein aus einer ähnlich großartigen Lage hervorbringt: aus der Niederhäuser Klamm. Jakobs zweite Paradelage ist die steilste der Nahe und mit bis zu 70%iger Steigung eine echte Herausforderung in der Bearbeitung. Der porphyrhaltige Vulkanverwitterungsgestein mit hohem Erzanteil bietet ideale Bedingungen für einen gut strukturierten Riesling mit betonter Mineralität. Die Topografie des Geländes gleicht hier einem Parabolspiegel, der für warme Temperaturen sorgt und die Trauben bis in den Spätherbst langsam ausreifen lässt.
Es ist vielleicht der größte Riesling aus Jakob Schneiders diesjähriger Kollektion. Möglicherweise sogar der größte Wein, den wir bisher hier im Weingut getrunken haben. Besieht man sich den Preis-Genuss-Kontext, kann es kaum überraschen, dass Parker-Verkoster Stephan Reinhardt hier 95 Punkte vergibt, den Riesling damit punktegleich mit Großen Gewächsen wie Dönnhoffs Felsenberg, Caroline Diels Goldloch und diversen Großen Gewächsen Van Volxems gleichsetzt. Besitzt er die absolute Größe jener Weine? In diesem Jahr: durchaus! Diese überragende Wertung ist vor allem im Kontext des Preises von weit unter 20 Euro (für die erwähnten Großen Gewächse ist leicht das doppelte fällig!) ein deutliches Ausrufezeichen. Man muss hier einfach hellhörig werden, sollte sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen, einen ehrlichen und großen Riesling zu ergattern, der ein bis zwei Gewichtsklassen höher boxt als aufgerufen. Genau das macht diesen Riesling so grandios. Jakob Schneiders Höhenflug beweist, dass er mit den ganz großen Namen des deutschen Weinbaus mithalten kann. Dass es sich hierbei nicht um einen bloßen Glücksgriff handelt, hat Jakob bereit im Vorjahr erweisen. Hier war es allerdings nicht Stephan Reinhardt, der die Größe des Weins erkannte, sondern Stuart Pigott (James Suckling), der ebenfalls 95 Punkte zückte!

Was macht diesen Wein aus? Seine unglaublich pikante und vibrierende Art über den Gaumen zu fegen! Das hellgoldene Glas offenbart eine mineralische Nase, deren Frucht (Ein Anflug von Ananas und gelben Pflaumen) sich im Hintergrund hält, aber doch Konzentration beweist. Am Gaumen beweist die Klamm Eleganz und Dynamik. Die Säurestruktur des Rieslings ist bestens integriert, er zeigt sich ausgereift, aber nicht schwer. Er animiert mit seiner Saftigkeit und perfekt reifen Frucht, die knochentrocken ausgebaut und dann durchaus mit gewichtigem Körper auftrumpft. Dabei erzeugt der Riesling ein karges und texturreiches Mundgefühl, verströmt Kraft und Würze, hallt dann minutenlang – immer feiner werdend – aus. Gewiss zählt dieser Wein zu den Highlights des Jahrgangs 2020!

Zu genießen ab sofort, gern aus großen Weißweingläsern, bis nach 2038.



94 Punkte
STUART PIGOTT

NIEDERHÄUSER FELSENSTEYER RIESLING TROCKEN, 2020

„Exzellentes Reifepotenzial" – Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate)

DNA060520	*Niederhäuser Felsensteyer Riesling trocken, 2020*	*12,5% Vol.*	*17,33 €/l*	*13,00 €*

Die Lage Felsensteyer befindet sich zwischen Niederhausen und Norheim. Verwitterte Melaphyrböden und ein hoher Feinerdeanteil prägen die lediglich rund sechs Hektar umfassende Lage. Die umliegenden Felsmassive strahlen hier Wärme ab, was für ausgewogene Tag-Nacht-Temperaturen des bis zu 60 % steilen Berghangs sorgt.

Jakobs Riesling vom „Felsensteyer" stellt eine gelungene Mischung aus klarer Frucht und purem Terroir dar. Das Gestein bettet hier die Frucht, in etwa so wie ein gut passender Wanderstiefel, welcher sich an den Fuß schmiegt und ihn so zu ungeahnte Distanzen führt. Wie es hier oft der Fall ist, zeigt sich der Riesling im jugendlichen Stadium etwas redzuktiver als die anderen Rieslinge. Das bedeutet, dass seine Frucht beispielsweise nicht so präsent zur Geltung kommt wie beim Norheimer Dellchen. Insgesamt handelt es sich hierbei aber um einen Riesling, der stets immer etwas steiniger und flintiger daherkommt. Exotische Fruchtexzesse sind dem Felsensteyer fremd. Geben Sie diesem Riesling ruhig etwas Zeit im Glas, dann offenbart er auch mehr von seiner Frucht (Salzzitrone!). Am Gaumen zeigt sich der Riesling puristisch mit einer stringent bis zum Nachhall leitenden Säure, die hier in den Fruchtkern eingebettet ist. Ein Riesling, der anfänglich einige Geduld erfordern kann, der dann lebendig und ungestüm aus dem Glas zu springen scheint, aber doch auch verborgene Seiten besitzt. Und genau das macht ihn für uns so attraktiv! Ein Riesling für die lange Strecke, ein berührendes Rieslingunikat, das seine wilde Porphyr-Mineralität – wie wir sie intensiver und stürmischer nur noch von den genialen Rieslingen Tim Fröhlichs kennen – auf großartige Weise demonstriert. Messerscharf macht sich das Vulkangestein auf der Zunge bemerkbar, aber eingebettet in eine traumhaft volle Textur, die einem Großen Gewächs ebenbürtig ist. Jakob Schneiders Weine erzählen Geschichten, die im Kern immer Gesteinskunde sind. Der Felsensteyer gefällt uns als Liebhaber puristischer und rauher Riesling ihres enormen Tiefgangs und Aromenspektrums wegen ganz besonders!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2023 bis 2038+.

NORHEIMER DELLCHEN RIESLING TROCKEN, 2020

„Ein moderner Klassiker und sicherlich eines der Highlights der Schneider-Kollektion 2020, wenn nicht sogar der gesamten Nahe."
– Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate)

DNA060620	*Norheimer Dellchen Riesling trocken, 2020*	*12,5% Vol.*	*26,53 €/l*	*19,90 €*
DNA060620M	*Norheimer Dellchen Riesling trocken, 2020 MAGNUM*	*12,5% Vol.*	*28,00 €/l*	*42,00 €*



Wir waren selbst überrascht, dass wir Ihnen, werte Kunden, den Riesling aus dem Dellchen so lange verwehrt haben. Vielleicht, weil man diese Lage so sehr mit dem Weingut Dönnhoff assoziiert und Jakob Schneiders Schwerpunkt auf der Hermannshöhle liegt, die er mit dem Magnus krönt? Jedenfalls sorgte eine Probe der letztjährigen Kollektion bei uns derart für Begeisterung, dass wir seinerzeit schnell zum Hörer gegriffen und uns alle noch erhältlichen Dellchen gesichert haben. Nun steht der Nachfolgejahrgang an, und eine Kollektion ohne Jakobs Dellchen ist schlicht undenkbar. So schnell gewöhnt man sich an das Bessere!

Entlang der Nahe schlängeln sich linksseitig von Niederhausen bis Norheim eindrucksvolle Lagen. Entlang dieser route des grands crus präsentiert sich das Gros des Who's who der Nahe. Die Hermannshöhle führt hier weiter zum Rosenheck, der Felsensteyer ebnet die letzte Biegung vor dem Norheimer Dellchen, eine Lage, die rund 6 Hektar umfasst. Vulkanisches Gestein und grauer Schiefer bilden hier eine Symbiose für einen Wein, der zum Oberhaus deutscher Rieslingkunst gezählt werden darf. Das Dellchen verströmt puren Charme, auch weil die Trauben hier seit jeher bestens ausreifen, die Terrassen und ihre Mauern für eine ideale Exposition sorgen. Hier besitzt Jakob Schneider einige Parzellen, aus deren Trauben er eines der Highlights seiner Kollektion, für Stephan Reinhardt sogar der gesamten Region (satte 94 Punkte ist ihm Jakobs Dellchen wert!) einfuhr.

Und in der Tat haben wir es hier mit einem Riesling zu tun, dessen Vollkommenheit und Erhabenheit uns begeistert. Das Dellchen zeigt sich so lagentypisch, geradezu exemplarisch, duftet nach reifen gelben Pflaumen, verführt regelrecht, empfängt einen mit offenen Armen. Am Gaumen seidiger, runder und geschmeidiger als die Hermannshöhle, aber eben auch komplexer, dichter, tiefgreifender. Es handelt sich hierbei nicht um einen aufs Puristischste zugespitzten Riesling, sondern um einen, der ob seiner Perfektion und Ausgewogenheit zu überzeugen weiß. Man trinkt ein Glas und spürt, dass man es hier mit einem komplexen und enorm hochwertigen Wein zu tun hat. Dabei ist auch besonders der Nachhall des Dellchens zu erwähnen, der immer feiner werdend, sich enorm langgezogen über Minuten erstreckt und einen famosen, bleibenden Eindruck hinterlässt. Ein Riesling, der im Kunstbereich eher mit einer Marmorstatue Michelangelos zu vergleichen wäre als mit einer reduzierten Bronzeplastik Giacomettis. So kennen wir das Dellchen auch aus dem Hause Dönnhoff. Oder erkennen wir hier Dönnhoff im Glas, weil sich das Dellchen über die Weingüter hinweg als Unikat abzeichnet? Ein Gedankenspiel, das wir gerne mit einem weiteren Glas aufzulösen suchen. Aristoteles sagt, dass in der Natur nichts Vollkommenes erreicht werden kann, allenfalls in der Kunst. Folglich muss Jakob Schneiders diesjähriger Riesling aus dem Dellchen ein Kunstwerk sein!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2023, Potenzial bis 2040.





„MAGNUS“ NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE RIESLING TROCKEN, 2020

Die internationale Fachjury ist sich einig: Magnus 2020 unter den Top 20, der Crème de la Crème der trockenen Rieslinge Deutschlands!

Magnus: Jakobs Spitzenwein aus einer 1939 gepflanzten Partie – die beste Selektion goldgelber Hermannshöhle-Trauben, ausgebaut im großen Holz.

„Eine am Gaumen runde und üppige, ja vollmundige, reiche und elegante Hermannshöhle, die weniger pur und spannungsgeladen ist als die normale Version, dafür sehr saftig, salzig und kraftvoll, ohne zu schwer zu sein.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate)

DNA060720	„Magnus“ Niederhäuser Hermannshöhle Riesling tr., 2020	13% Vol.	26,00 €/l	19,50 €
DNA060720M	„Magnus“ Niederhäuser Hermannshöhle R., tr., 2020 MAGNUM		30,00 €/l	45,00 €

Wenn das kein Anlass zur Freude ist: Jakob Schneiders Magnus positioniert sich brandaktuell in einer großangelegten Probe von rund 100 Rieslingen in das streng selektierte Spitzenfeld der 20 besten trockenen Rieslinge! „Selbstverständlich gibt es bei einer Blindprobe immer wieder Überraschungen mit ausgezeichneten Weinen von weniger bekannten Erzeugern, die es wegen des fehlenden Prominentenbonus bei offenen Verkostungen doch oft etwas schwerer haben, in die Phalanx der etablierten Spitzengüter einzudringen.“ so heißt es in der aktuellen Ausgabe des Magazins Fine. Welch Potenzial Jakob Schneiders Spitzenwein dieses Jahr besitzt, wenn man unter objektiven Maßstäben verkostet, zeigt die von Fine durchgeführte Probe. In der Jury: Renommierte Kritiker und Journalisten wie Stuart Pigott (James Suckling), Stephan Reinhardt (Wine Advocate, FAS), Michael Schmidt (u. a. Weinwisser, Jancis Robinson) und Sebastian Bordthäuser sowie Sommelière Ronja Morgenstern. Wir gratulieren, lieber Jakob!

Der „Magnus“ ist eben ein echter Wein der Superlative. Qualitativ, nicht preislich! Nur allerbestes Lesegut wird für diesen außergewöhnlichen Riesling von der legendären Lage der mittleren Nahe selektiert und mit sensibler Hand verarbeitet. Für den Magnus werden ausschließlich vollreife, lockerbeerige und kerngesunde Trauben aus den ältesten Parzellen (eine Partie wurde bereits 1939 gepflanzt), die Jakob in der Hermannshöhle (bereits 1904 als Nahe-Spitzenlage klassifiziert) verwendet. Das ist eindeutig Jakobs Spitzenwein, sein Grand-Cru-Riesling!

Im Jahrgang 2020, der eine gewisse Fruchtintensität besitzt aber doch oft seinen konzentrierteren 2019ern in Puncto Zugänglichkeit überlegen ist, zeigt sich der „Magnus“ mit seinen 13 Vol.-% herrlich aromatisch und komplex. Es duftet hier etwas reifer als bei der „normalen“ Hermannshöhle, nach Quitten, gelben Äpfeln und Zitrusfrüchten. Die saftigere, rundere und auch vollmundigere Variante zeigt sich hier generös und ausladend, hat noch mal etwas mehr Babyspeck für weitere fünf bis sieben Jahre Reifepotenzial. Bei aller Kraft wirkt auch dieser Wein elegant und fein, ja nobel. Seine Pikanz ist „gaumenfällig“, das Format eines Pendants zum Großen Gewächs, wie der trockene Spitzenwein bei den Mitgliedern des renommierten VDPs ausschließlich benannt wird, steht hier im Raum (und Glas). Besonders beeindruckend aber ist – und dies unterscheidet den Wein vom „kleinen“ Riesling aus der Hermannshöhle – die stoffigere und festere Textur des „Magnus“. Hier stimmt einfach alles: der feine Extrakt, die finessenreiche und niemals plumpe Frucht, die geradlinige und klare Textur des Weins sowie eine ausgereift und fein verwobene Säure, die als Rückgrat dient, ohne jedoch herauszustechen. Dieser „Magnus“ beeindruckt jetzt vor allem durch sein kraftvolles Wesen, das sicher in zwei bis drei Jahren zugunsten der Mineralität etwas in den Hintergrund rücken und dann den würzigen, tiefgründigen Charakter der Lage offenbaren wird.

Gegenüber der „normalen“ Hermannshöhle von Jakob Schneider zeigt sich der „Magnus“ in allen Details nochmals vielschichtiger und definierter. Opulenz oder Kopflastigkeit sind Fremdworte für diese stets bis ins Detail ausgearbeitete Version der Hermannshöhle. Das hat von allem deutlich mehr, ohne aber an Schwere zuzunehmen. Ein großer Riesling, der reifen kann, aber auch schon jetzt beweist, warum ihn Jakob an der Spitze seiner Kollektion platziert.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl 2025 bis nach 2040.



© Peter Bender



NIEDERHÄUSER KLAMM RIESLING KABINETT, 2020

Klamm: in bester Nachbarschaft der Hermannshöhle!

DNA060820	*Niederhäuser Klamm Riesling Kabinett, 2020*	*DV*	*9,5% Vol.*	*14,00 €/l*	*10,50 €*

Mit bis zu 70 % Neigung zählt die Niederhäuser Klamm zu den steilsten Parzellen der gesamten Nahe. Sie ist der unmittelbare Nachbar der Hermannshöhle und allein ihre Lagenbezeichnung, der die drastische Einbuchtung in die Gebirgskette beschreibt, verrät uns viel über diese extreme Lage. Jakob Schneider besitzt hier fantastische Parzellen, aus denen er einige seiner besten Weine herausholt. Und auch die Dönnhoffs sind vom großen Potenzial der Lage überzeugt. Das Spannende: Jakob Schneider bewirtschaftet hier die oberen, Cornelius Dönnhoff die tiefer gelegenen Parzellen – doch leider vergisst man im „Schatten" der legendären Niederhäuser Hermannshöhle die Klamm nur allzu leicht.

Dabei ist sie mit ihrem porphyrhaltigen Vulkanverwitterungsgestein und Schiefer für große Rieslinge absolut prädestiniert! Und nicht von ungefähr ringt Jakob dieser Lage einen sensationell feinfruchtigen Kabinett-Riesling ab, der in seiner 2020er-Iteration ganz besonders elegant geraten ist: Er duftet nach Steinobst, insbesondere nach reifen Aprikosen und Pfirsichen, die von einer feinen Spontanvergärungsnote begleitet werden, die dem Wein ein würzig-hefiges Bouquet verleiht. Ein Riesling der zum Entdecken einlädt, nicht aber sofort mit der Tür ins Haus fällt! Am Gaumen nimmt er sich Zeit, überzeugt dann mit nobler, leicht zitrischer Frucht sowie saftigem Steinobst. Er zeigt die typische Rassigkeit guter Rieslinge ohne dass es ihn an feinem Schmelz mangelt. Hier stimmen alle Proportionen! Ein echter „Kabinett", bei dem die Fruchtsüße nicht im Vordergrund steht, sondern so ausgewogen zart ist, dass Parameter wie Süße, Säure und Frucht keine Rolle mehr spielen. Hohe Mostgewichte sind für Jakob schon lange kein Qualitätskriterium mehr. Beim Kabinett geht es ihm stets um den Trinkfluss, und mit diesem geizt die Klamm keinen Moment lang!

Zu genießen ab sofort bis 2035+.



© Peter Bender

NEU „JUNIOR“ NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE RIESLING AUSLESE, 2020

95 Punkte: „Die goldene Kapsel ist hier wohlverdient. Wahrscheinlich die beste Auslese, die ich bisher von diesem Produzenten gekostet habe.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate)

DNA061420H	*„Junior“ Niederhäuser Hermannshöhle R. A., 2020 (0,375l)*	*7% Vol.*	*42,40 €/l*	*15,90 €*

neu

97 Punkte
STUART PIGOTT

95 Punkte
PARKER

Süßweine sind weingewordene Elixiere aus Trauben. Sie bilden die Komplexität der Traube in ihrer vielschichtigsten Ausdrucksweise ab. Kein Wunder, dass noch vor rund zwei Jahrzehnten, bevor der Siegeszug deutscher trockener Weine und die Großen Gewächse eine echte Revolution auslösten, überwiegend edelsüße Weine von Weinguides wie dem Gault&Millau mit absoluten Höchstnoten ausgezeichnet wurden, wohingegen Prädikate wie Kabinette oder trockene Weine selten dieses Punkteniveau erreichten. Mögen sich die Zeiten auch ändern, so haben Süßweine im Allgemeinen nichts an ihrer Rarität und Faszination eingebüßt. Drum freuen wir uns auch für Jakob Schneider, der hier quasi amtlich bestätigt bekommt, seine bisher beste Auslese produziert zu haben! Die Rieslingtrauben hierfür stammen aus einer seiner Paradelagen, der Niederhäuser Hermannshöhle, aus der ja auch nicht von ungefähr im Hause Dönnhoff sowohl große trockene als auch unvergessliche edelsüße Weine vinifiziert werden.

Allein das Bouquet ist in seiner intensiven Ausprägung von Pampelmusen und Maracuja derart strahlend und anziehungsstark, dass es schwerfällt, den Wein nicht mit einem breiten Lächeln auf den Lippen zum Mund zu führen. Dort zeigt sich die Auslese der allerfeinsten, zum Teil rosinierten Trauben als fruchtige Offenbarung. Die Säure leitet den Wein, der hier dicht und fein balanciert am Gaumen in seiner etwas ölig-viskosen Art dahingleitet: Orangen, erneut Maracuja-Konzentrat, auch reife Ananas und Rosinennoten – ein Hedonist, kein Brutalist, dessen tropisches Frucht-Potpourri absolut entzückt!

Jederzeit ein Genuss, Reifepotenzial von mühelos zwei bis drei Dekaden gehört zum Grundanspruch einer solchen Auslese.

RARITÄT!

NIEDERHÄUSER KLAMM RIESLING EISWEIN, 2020

„Ein fabelhafter Eiswein von einem Spitzenweingut nicht nur, aber insbesondere für Eiswein.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate)

DNA061520H	*Niederhäuser Klamm Riesling Eiswein, 2020 (0,375l)*	*6,5% Vol.*	*141,06 €/l*	*52,90 €*

96 Punkte
PARKER



Über einen der ganz wenigen im Jahrgang 2020 produzierten Eisweine darf sich Jakob Schneider in diesem Jahr freuen. Er hat an der Nahe neben Cornelius Dönnhoff eine solche Trophäe ergattert. „Die Trauben waren genial, nur für eine Nacht gab es Bedingungen von minus 10 °C, wenige Stunden, die uns im November einen Eiswein beschert haben.“ schwärmt Jakob. Im Zuge der Klimaerwärmung und im Rückblick auf die wenigen Eisweine, welche die Natur in Deutschland ermöglichte, gewinnen diese Preziosen Jahr für Jahr mehr an Seltenheitswert. Wenn dann dabei noch ein derart komplexer und feiner Süßwein wie hier zustandekommt und zudem in für das Prädikat enorm erschwinglichen Preissphären bewegt, herrscht Einigkeit! Dieser hellgolden und zart viskos im Glas liegende Riesling duftet nach weißen Blüten, Lychee, nicht zu reifer Mango und gelbem Winterapfel. Am Gaumen ein dichtes Aromenpaket, dabei verspielt, seidig und doch fast schon überwältigend, spielt er seinen ganzen Trumpf vor allem im nicht enden wollenden Nachhall aus, der wie ein japanischer Gyokuro oder ein feiner Fruchtbrand als Konzentrat seines Ausgangsproduktes betrachtet werden muss, ja minutenlang nachzuschmecken ist und die Traube an sich in ihrer höchstmöglichen Komplexität ausdrückt. Stephan Reinhardt, der den Eiswein als Krönung der Kollektion sieht (Spitzenwertung von 96 Punkten!), gerät hier in Verzückung: „Der 2020er Niederhäuser Klamm Riesling ist sicherlich einer der ganz seltenen Eisweine des Jahrgangs. Er zeigt sich enorm konzentriert und präzise in der aromatischen, aber dennoch raffinierten und feinwürzigen Nase, die so sehr nach Riesling duftet, dass man gar nicht anders kann, als ihn zu lieben. Am Gaumen ist er zähflüssig und süß, perfekt ausbalanciert, ein hoch finessenreicher und herrlich attraktiver edelsüßer Wein aus gefrorenen Beeren, die am letzten Novembertag geerntet wurden. Ein fabelhafter Eiswein von einem Spitzenweingut nicht nur, aber insbesondere für Eiswein.“

Elixier mit einem Reifepotenzial von über 30 Jahren!



Friedrich Becker

WEINGUT FRIEDRICH BECKER

SCHWEIGEN

„Friedrich Wilhelm Becker führt den namhaften Schweigener Betrieb von Erfolg zu Erfolg."

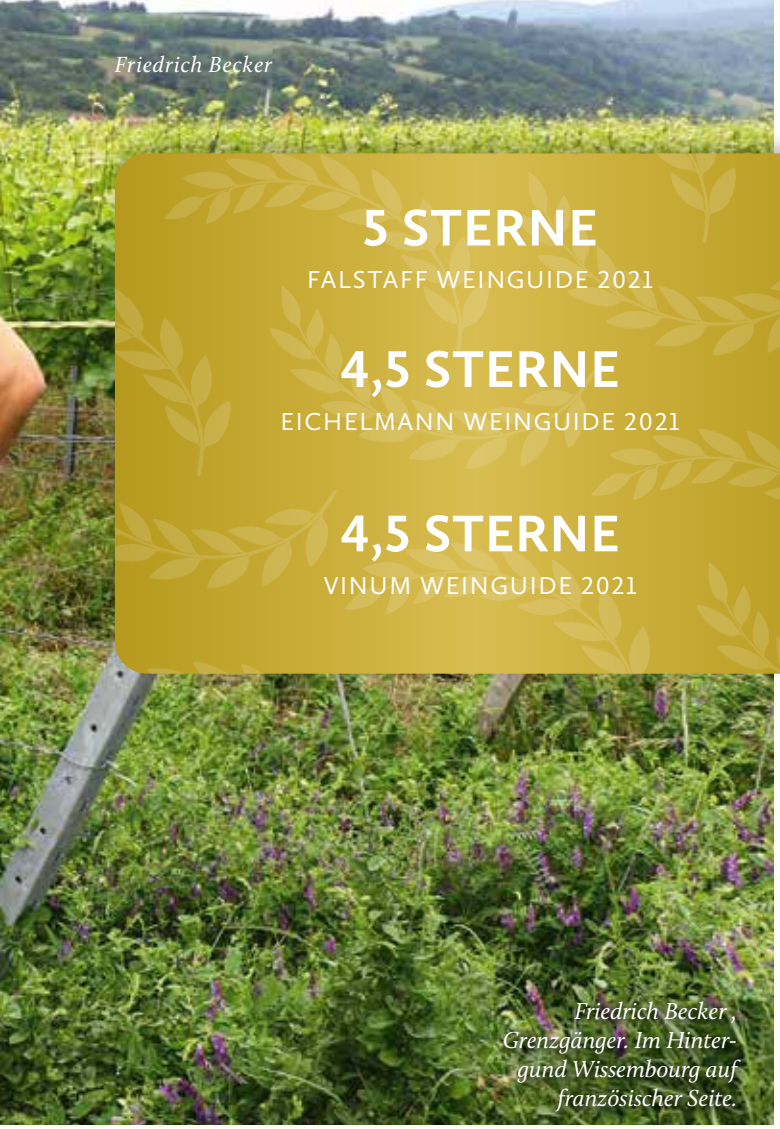
FALSTAFF WEINGUIDE 2021

Positive Sturheit: „War bei Fritz Becker sen. schon so und ist bei Fritz Becker jun. nicht anders. Der Erfolg gibt ihnen ja eh recht." – VINUM Weinguide 2021

Gault&Millau: „Kaum jemand sonst kann eine so lückenlose Reihe großer Spätburgunder aufstellen, die längst schon seinen exzellenten Vorbildern aus der Bourgogne Paroli bieten können".

Der „alte Fritz" und sein kongenialer Sohn, der „junge Fritz", die seit Jahren gemeinsam für die sensationellen Qualitäten aus dem beschaulichen Ort Schweigen in der Pfalz verantwortlich zeichnen, sind deutsche Winzerikonen! Heute stellen wir Ihnen die aktuelle Kollektion vor, die tatsächlich bei den Großen Gewächsen den Jahrgang 2017 erst in den Vordergrund stellt und damit eindrucksvoll vom Qualitätsverständnis des Betriebs zeugt. Es gibt kaum Neues zu berichten, außer der Tatsache, dass die Weine nach wie vor zu den besten Deutschlands zählen und ihrem geschätztem Stil treu bleiben.

Nicht unerwähnt soll auch einer unserer persönlichen Herzensweine und Lieblingsgrauburgunder bleiben. Der „Kalkmergel" 2020 ist ein stoffiger und anspruchsvoller Pinot Gris mit orangenen Reflexen, den wir bereits zum „Grauburgunder" des Jahres kürten, eine Auszeichnung, die wir ohne zu zögern auch in diesem Jahrgang wieder verleihen würden. Und dann ist da der wirklich hinreißende Weißburgunder „Schweigen", der beweist, dass die Beckers aus jeder Pinot-Sorte Geniales zaubern können! Über den beiden Spätburgunder-Großen Gewächsen aus dem Kammerberg und Sankt Paul thront noch der aus einer lediglich 0,8 Hektar kleinen Parzelle stammende Heydenreich, der in puncto Eleganz, Kraft und (!) Finesse unerreicht ist. Einer der Top 5



Friedrich Becker

5 STERNE
FALSTAFF WEINGUIDE 2021

4,5 STERNE
EICHELMANN WEINGUIDE 2021

4,5 STERNE
VINUM WEINGUIDE 2021

Friedrich Becker, Grenzgänger. Im Hintergund Wissembourg auf französischer Seite.

Spätburgunder des Jahrgangs von internationaler Bedeutung, ja, wenn da nicht noch der Phantom-Wein, die Selektion des besten Fasses des Jahrgangs, die „Hommage" wäre. Und die ersten Top-Chardonnay-Anlagen im Großen Gewächs Sankt Paul sind schon gepflanzt und deuten an, welche Exzellenz uns auch bei den Weißweinen zukünftig zu erwarten hat. Der „Mineral" gibt einen ersten Ausblick! Es bleibt also spannend im Hause Friedrich Becker. Die Zukunft sieht hier rosig aus.

Das Weingut Friedrich Becker zählt zur absoluten Spitze deutscher Burgunderkunst! Kein Wunder: Ein großartiges Terroir, steile Hanglagen und sanfte Hügel, traumhafte Reben aus bestem, teilweise uraltem genetischen Material und eine vorbildliche Weinbergarbeit tatkräftiger Menschen gehen bei unserem Kleinod aus der Südpfalz eine unübertreffliche Synthese ein! „Unseren größten Reichtum behandeln wir nicht selten wie Dreck. Das Erd-Reich". Friedrich Becker nimmt kein Blatt vor den Mund. Unangepasst ist er. Ein engagierter Charakterkopf. „Der herbe Duft des Bodens zwischen Tau und Tag, beim ersten Gang durch den Weinberg, sagt der Nase des Winzers alles über den Zustand seines Weinbergs." Und damit über seinen wertvollsten Besitz. Dieses ihm anvertraute Erdreich in seinem natürlichen Gleichgewicht lebendig und vital zu erhalten, gebietet der Respekt vor der Natur. Aber auch das ureigene Interesse. Denn nur auf dieser Grundlage wächst Qualität. Hier im Grenzland zwischen Vogesen und Pfälzerwald, wo das Elsass die Pfalz berührt, sind die Böden mit besonderem geologischem Reichtum gesegnet. Neben Buntsandstein besitzt die Region jene Melange aus Kalk, Mergel und Ton, wie sie auch das Burgund auszeichnet. Nicht zufällig also hat Vater Becker hier vor über 40 Jahren Pinot Noir gepflanzt. Und mittlerweile ist aus einer vagen Hoffnung und einer großen Vision süße Realität geworden: Friedrich Becker ist, Schritt für Schritt, zu einem der besten Spätburgunderwinzer Deutschlands avanciert. Die tatkräftigen Beckers sind sich einig: „Der beste Dünger eines Weinbergs sind die täglichen Fußstapfen seines Winzers. Im Keller dürfen wir nur mehr keine handwerklichen Fehler machen, arbeiten nur mit Schwerkraft, ohne Pumpen, und so schonend wie irgend möglich, um nur die feinsten Tannine aus der Traubenhaut zu extrahieren. Doch unsere mineralischen Weine werden nie besser sein als das Lesegut, das zum Hoftor hereinkommt", lautet das einhellige Urteil von Vater und Sohn! Und in solch vorbildhafter inneren Einstellung liegt die Dominanz dieser genialen Rotweinwinzer.

Der Schweigener Betrieb verfügt über geniale Terroirs. Mit den Großen Gewächsen aus den drei Lagen Kammerberg, St. Paul und Heydenreich, die im Grenzgebiet Pfalz/Elsass überwiegend auf französischer Seite liegen, gelingt ihnen ein Trio exzellenter Pinot Noirs. Der Kammerberg, mit ältesten Reben gepflanzt im Jahrgang 1967, ist dabei immer der maskulinere, in der Jugend kräftigere Pinot Noir, wohingegen die Lage Sankt Paul durch ein charmantes Bouquet und viel Feinheit im jugendlichen Stadium geprägt ist. Die direkt darüber liegende Lage, die wie ein Hochplateau über dem steilen Sankt Paul thront, stellt die bisherige Krönung der Pinot Noirs dar. Die Reben müssen sich hier regelrecht durch den harten Kalk bohren, der schon nach wenigen Zentimetern auftritt. Das stresst die Pinot-Noir-Rebe, weshalb sie sich zu Höchstleistungen anstrengen muss, um an Wasser und Nährstoffe zu gelangen.

Seitdem Friedrich Becker junior den Großteil der Vinifikation übernommen hat, wirken die Weine auf uns als seien sie dem französischen Vorbild Burgund nochmals etwas nähergerückt. Dabei zeichnet die Rotweine des Hauses eine für Deutschland ungewöhnliche Struktur aus. Die Pinot Noirs haben hier, ähnlich wie im Burgund Weine der Appellationen Gevrey-Chambertin und Vosne-Romanée, eine markante Gerbstoffstruktur, die als Reifegerüst dient. Auch die Frucht fällt im Hause Becker stets etwas dunkler aus, ohne dabei Aromen aus dem Holz zu ziehen. Fritz Becker hat sich über die Jahre viele Techniken angeeignet, um Pinot Noir nach seinen Idealvorstellungen zu vinifizieren. Er setzt auf eine frühe Entblätterung der Trauben, sodass die jungen Beeren mit den ersten Sonnenstrahlen im Frühjahr eine dicke Haut bekommen. „Wie Menschen, die im Frühsommer erst mal eine gewisse Grundbräune bekommen müssen, um dann für die folgenden Hitzeperioden geschützt zu sein, muss auch die Traube möglichst früh dickschalig werden, um dann eben keine hitzigen Noten durch zu starke Sonneneinstrahlung zu entwickeln." Die Weinberge sind bestens gepflegt. Das bedeutet mitnichten, dass hier akkurat geschnittene Hecken und kunstrasenartige Böden vorliegen. Nein, wer einmal durch den Kammerberg oder St. Paul gegangen ist, muss sich regelrecht durchschlagen und streift durch begrünte Böden voll Wildsaaten und kann sich an der Biodiversität der Weinberge erfreuen.



GRAUER BURGUNDER TROCKEN, 2020

Grauburgunder, der nicht nur wegen seiner Farbe wegen auffällt: individuell, leicht nonkonformistisch und wunderbar strukturiert!

DPF011120	Grauer Burgunder trocken, 2020	DV	12,5% Vol.	13,20 €/l	9,90 €

Wenngleich die rosafarbenen Reflexe, das zarte Kupfer gewisse Vermutungen nahelegen: Wir haben hier einen Weißwein im Glas – und keinen Weißherbst oder ähnliches! Ausgereift sind die Grauburgunder-Trauben nämlich rötlich-grau, und bei Becker dürfen sie eben zur vollen Reifen gedeihen, bleiben dann nach der Handlese vier Tage auf der Maische, was zusätzlich Farbe, Aromen und Struktur aus den Beerenhäuten extrahiert.

Was beim Weingut Becker aus den 15- bis 34-jährigen Reben, die auf Löss-, Lehm- und Kalkböden wachsen entsteht, ist ungewöhnlich und für einen Grauburgunder ungewöhnlich gut! Weder von plump-cremigem Körper, noch säurearm belanglos wie so manch ein Pinot Gris und Pinot Grigio leider allzu häufig interpretiert werden. Dabei spielen neben dem mineralischen Einflüssen des Terroirs auch die strukturbildenden Maßnahmen – das Vergären und der anschließende Ausbau im Edelstahl und im Holz sowie die vier Monate Reife auf der Feinhefe – eine wichtige Rolle.

Herrlich frohlockt das Bouquet mit gelbem Steinobst (hauptsächlich Pfirsich), dezent hellroten Früchten (Hagebutte) und herbem Zitrusduft (Pampelmuse). All das ist so wohlproportioniert, dass die Lust auf den ersten Schluck wächst und wächst und wächst, ohne dass dabei die „Sorge" mitschwingt, mit einem seltsamen Fruchtcocktail konfrontiert zu werden. Am Gaumen dann präsentiert sich der Grau Burgunder als herrlich saftiger Wein mit einem fruchtigen und zartcremigen Schmelz, bis dann eine wunderbar würzige, leicht pfeffrige Frischewelle mit herbem grip heranrollt, die ihn erst so richtig süffig und lebendig erscheinen lässt, während das animierende und doch weiche Säurespiel einen idealen Kontrapunkt zum subtil süßlichen Extrakt setzt.

Mit etwas Belüftung ab sofort, gerne zu Vorspeisen, Fisch und Geflügel – und bis 2025+.



WEISSER BURGUNDER TROCKEN, 2020

Lässt aufhorchen: zum Essen und zum Genießen ohnehin – erfrischender Weißburgunderspaß mit Strahlkraft!

DPF012120	Weißer Burgunder trocken, 2020	DV	12,5% Vol.	13,20 €/l	9,90 €

Beschäftigt man sich mit dem Weingut Friedrich Becker, kommt man kaum umhin das Nachbarland Frankreich zu erwähnen. Denn die zur pittoresken Gemeinde Schweigen gehörenden Weinberge liegen tatsächlich dies- und jenseits der südpfälzisch-elsässischen Grenze. Den völlig zurecht als Pinot-Spezialisten geltenden Beckers – Fritz Senior und Junior – scheint diese Nähe zum stilistischen Vorbild Frankreich (in diesem Fall allerdings deutlich mehr Burgund als Elsass) sehr zupasszukommen ohne dass man hier auch nur einen Moment lang um den Genius Loci bzw. die pfälzische Identität ihrer Weine bangen müsste.

Wird Weißburgunder gelegentlich eine – freundlich formuliert – aromatische Ausdrucksschwäche oder aber das leicht ordinäre floral parfümierte Gegenteil nachgesagt, belehrt uns dieser anregend intensiv duftende Basis-Weißburgunder eines Besseren! Bestes Traubenmaterial von Kalk- und Sandsteinverwitterungsböden (ideal für diese Rebsorte, die nicht zu leichte und trockene Böden mag), die vom klimatischen Verlauf des Jahres und der Temperaturdifferenz warmer Tage und kühler Nächten profitiert haben, was sich in einer gewissen Energie und Lebendigkeit des Weins manifestiert. Beckers Weißburgunder duftet wunderbar nach Quitte, Williams Christbirne, grünem Apfel und herben Zitronenschalen, minimal hefig, würzig und mineralisch unterfüttert. Und wie der Weißburgunder erst schmeckt! Feinfruchtig, leicht cremig, doch explodieren dann in elegantester Darbietung förmlich Frische und Saftigkeit, dabei stets von geradezu „unbekümmerter Leichtigkeit" geprägt. Beim Nachverkosten der bereits einen Tag geöffneten Flasche zeigt sich, dass ein wenig Geduld, wie so oft, belohnt wird: Die Eleganz hat zugenommen, ein insgesamt „weiniger" Eindruck ist entstanden, eine leichte Phenolik ist spürbar und Nussnoten machen sich in Nase und am Gaumen bemerkbar – mehr als dezente Hinweise drauf, dass wir einen fabelhaften Essensbegleiter im Glas haben!

Ab sofort und bis 2024.

CHARDONNAY TROCKEN, 2020

Absolut Kein Widerspruch: preislich geradezu „harmloser" Chardonnay mit jeder Menge subtiler Power!

DPF013120	*Chardonnay trocken, 2020*	*DV*	*12,5% Vol.*	*15,33 €/l*	*11,50 €*

Auf deutscher und elsässischer Seite rund um Schweigen wachsen die zwischen 22 und 40 Jahre alten Chardonnay-Rebstöcke der Beckers auf Muschelkalk-Böden. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau fanden in großen und kleinen Eichenholzfässern statt. Nach fünf Monaten Hefelager und schonender Filtration wurde der Wein im März 2021 abgefüllt. Auch jetzt, ein halbes Jahr später, haben wir einen noch blutjungen Wein im Glas. Das zeigt sich schon am Bouquet, denn das ist anfänglich recht zurückhaltend. Langsam blendet sich reintönig gelbes Steinobst ein, ein von der Schale befreiter Pfirsich kommt hinzu. Alles sehr subtil! Minimale, vom Holz induzierte Vanille, Brot, geröstete Mandeln lassen sich mehr erahnen alles wirklich „dingfest" machen – so federleicht ist das im Duft. Diese zarte Vielschichtigkeit offenbart sich Stück für Stück, man muss sie sich direkt nach dem Einschenken aus der gerade geöffneten Flasche förmlich erarbeiten. Das ist also nicht wie bei einem Mille-feuille, der einem die ganze Herrlichkeit quasi „vertikal" eröffnet, wo man mit einem Bissen etwas von allem erwischt. Dafür, und das empfehlen wir im jungen Stadium ausdrücklich, braucht der Chardonnay Luft, zeigt sich dann am nächsten Tag aus dem großen Burgunderglas deutlich aromatischer, duftet dann noch (und ziemlich immens) verführerischer nach den oben erwähnten Früchten und sehr zart nach Holz.

„Unser Ziel ist es, die sorteneigene, lebendige Säure der Sorte mit hoher Reife des Leseguts zu verbinden", lässt uns das Weingut wissen. Und das spiegelt sich in einer bemerkenswerten Säure (9,5 g/l) wider, die bei diesem subtilen Kraftprotz voller Struktur und eleganter Frucht ihren ganz eigenen Charme hat und die den Wein bei einem Restzucker von 4,7 g/l knochentrocken und rassig-lebendig erscheinen lässt. Am Gaumen passiert allein dadurch momentan deutlich mehr als in der Nase. Die Frucht schmeckt ebenfalls ungemein fein, Holz zeigt sich nur kurz und keck, dafür durchzieht eine herrliche, feinsalzige, mineralische Spur jeden Schluck.

Ab sofort mit Belüftung und bis 2025+.







GRAUER BURGUNDER „KALKMERGEL“ TROCKEN, 2020

Grau ist hier gar nichts – spektakulärer Burgunder mit mineralischer Kante!

DPF012220	*Grauer Burgunder „Kalkmergel“ trocken, 2020*	*DV*	*13% Vol.*	*24,66 €/l*	*18,50 €*

Der Grauburgunder, jenseits der Grenze – bei Fritz Becker ist durch die Lage in Schweigen ohnehin alles Grenzgängerei – Pinot Gris genannt, ist eine Mutation der Burgundersorte Pinot Noir, dessen Schalen rötlich-grau gefärbt sind. Die alten, über 50-jährigen Reben, die auf Kalkstein wachsen, liefern natürlich niedrige Erträge und ergeben ein hocharomatisches Lesegut. Die Trauben mazerierten vor dem sanften Pressen für mehrere Tage mit Schale, was für den bemerkenswerten Farbton – lachsfarben mit Kupferstich – sorgt. Dazu kommt ein mehrmonatiges Hefelager, das dem Wein eine angenehme Cremigkeit verleiht.
So intensiv die Farbe, so ausdrucksstark das Bouquet: Los geht es mit einer rauchig-holzigen Note, die rasch verfliegt und – wäre da nicht das Glas, würde man hineinbeißen wollen! –einem runden, prallen Pfirsich mit pelziger Haut! Ein wenig Blutorange, etwas Saft von gezuckerten Erdbeeren und ein Duft von Rosenblättern und weißem Pfeffer, der aus der Ferne heranweht – so könnt’ es ewig weitergehen!

Am Gaumen dann sofort dieser Pfirsich-Blutorange-Mix, saftig, also extraktreich und stoffig, sensorisch schön trocken und mit feinschmelzendem Mundgefühl, bevor dann eine herrliche Frische und ultraangenehme Säure von apfelartiger Lebendigkeit das Kommando Trinkfluss und Vergnügen übernehmen und ein mineralisch salziger Film als Erinnerung an einen – pardon! – ziemlich sexy Abgang mit herben Noten verbleibt.

Das ist ein richtig großer, nicht nur durch die Farbe individueller und mitreißender Grauburgunder! Der bereitet – vielleicht sogar als avancierte Rosé-Alternative – solo über die nächsten Jahre Riesenvergnügen und kann sich mit seiner nicht zu breiten, doch ausdrucksstarken Charakteristik zu vielerlei Gerichten sicherlich exzellent behaupten.

Ab sofort ein Hochgenuss und dann bis 2030+.



WEISSER BURGUNDER „SCHWEIGEN“ TROCKEN, 2019

Ehrfürchtiges Schweigen – ein großartiger Weißburgunder!

DPF013319	*Weißer Burgunder „Schweigen“ trocken, 2019*	*DV*	*13,5% Vol.*	*30,00 €/l*	*22,50 €*

Es gibt Weine, die verdeutlichen alles, was den Winzer umtreibt, was seine Weinberge ausmacht, die Rebsorte, den Jahrgang, seine Arbeit im Keller, letztlich seine Stilistik des Weinmachens. Wobei man bei diesem in jeder Hinsicht exemplarischen Weingut (die Kritik bemüht allzu gerne und allzu oft die Vokabel vom „Vorzeige-Weingut“ – und verkehrt dabei, wenn man so will, den Fluss der Erkenntnis: Becker ist ein Weingut zum „Aufschauen“!) besser von „Weinwerden“ sprechen sollte. Die Reben für den Weißburgunder „Schweigen“ stehen auf elsässischer Seite auf Kalksteinverwitterungsboden mit lehmig-toniger Auflage und sind zwischen 36 und 42 Jahre alt. Die Traubenselektion aus den beiden Parzellen „Enggass“ und „Wormberg“ wird entrappt und schonend gepresst („entsaftet“, wie es bei den Beckers heißt). Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgt in Barriques und *tonneaux* aus französischer Eiche. Nach ausgiebigem Hefelager wurde der Wein im September 2020, schonend filtriert, auf Flaschen gezogen. Im Glas dann ein hellgoldener Wein mit kräftigeren, etwas dunkleren Reflexen, bei dem sich im anfänglich zart reduktiven Bouquet leichte Holznoten, eine rauchige, gleichzeitig nussig-würzige Komponente, etwas später dann Vanille und vegetabile Aromen (Kräuter) offenbaren, die dann von Blütenduft und hellen, noch zurückhaltenden Noten von reifem, insgesamt eher gelbem Steinobst abgelöst werden – ein Chiaroscuro von Holz und Frucht (gelbe Pflaumen, ein Hauch Apfel und Apfelquitte). Alles über die Maßen angenehm und ungemein einladend! Am Gaumen entpuppt sich der Weißburgunder „Schweigen“ dann als überraschend straff, ja rassig und von einer bemerkenswerten weil geradezu „forschen“ Frische und wunderbar präsenten Säure gesegnet, die das samtig-cremige Mundgefühl ganz grandios kontrapunktisch begleitet. Der Holzeinsatz hier ist schlicht begnadet, ein eleganter Orgelpunkt, der dem aromatischen Geschehen Tiefe verleiht, dabei so „transparent“ ist, dass man darüber jede aromatische Regung, jede Nuance wahrnimmt (spät dann Mirabellen) und immer wieder sacht (aber bestimmt) auf die deutliche und energetisierende Mineralität aufmerksam gemacht wird. Ein großartiger Wein mit ebenso großartigem Trinkfluss, dessen inspirierte Komplexität in einer absolut inspirierenden Spannung und Eleganz aufgeht. Fazit: Coup de Cœur!

Ab sofort ein Hochgenuss, wird sich aber sicherlich über die nächsten Jahre enorm entwickeln. Bis 2028+.

CHARDONNAY „MINERAL“ TROCKEN, 2017

Für uns in der Top 10 der Chardonnays aus Deutschland

DPF013217	*Chardonnay „Mineral“ trocken, 2017*	*DV*	*13,5% Vol.*	*56,00 €/l*	*42,00 €*

„Gewachsen auf Kalksteinboden. Trauben von alten Reben. Vergoren und gereift in kleinen Eichenfässern. Großes Lagerpotenzial.“ Diese Angaben – und nicht mehr – zieren das Rückenetikett des Chardonnay „Mineral“ von Fritz Becker. Verzeihen Sie uns, wenn wir darüber heftig schmunzeln mussten. Denn so viel Minimalismus und Understatement hat schon wieder enorm Stil, wenn man bedenkt, welch bemerkenswerte Entwicklung der Chardonnay in den letzten Jahren durch Fritz Becker gemacht hat. Und der in naher Zukunft wahrscheinlich noch mehr denn je an Stellenwert gewinnen wird. Jeder Jahrgang erscheint uns von Besuch zu Besuch noch einmal feiner als sein Vorgänger. Darüber hinaus investiert Fritz Becker enorm in die Selektion edelster Klone, und möglicherweise – soviel dürfen wir verraten – wird im Sankt Paul in einigen Jahren ein absoluter Spitzen-Chardonnay das Sortiment bereichern. Der Chardonnay „Mineral“ gibt da einen ersten Ausblick und das in einer Preisklasse, in der man viel Wein erwarten darf. Und noch mehr bekommt: nämlich eine einzigartige Stilistik und Qualität, die diesen Wein zu den feinsten Chardonnays Deutschlands zählen lässt.

Der überwiegend im Wormberg gelesene Chardonnay – hier stehen die ältesten Reben des Weinguts – stammt von zum Wald hin geschützten Lagen: Kalksteinboden mit lehmig-toniger Auflage, bis zu 39-jährige Reben, ausgebaut in besten französischen 228-Liter-Barriques der Edel-*tonnellerie* François Frères. Das ergibt einen kräftigen Chardonnay, bei dem wir im Burgund wohl stilistisch bei einem Grand Cru aus dem Corton-Charlemagne landen würden. Der 2017er „Mineral“ duftet harmonisch und elegant aus dem Glas. Ein Hauch grüner Haselnüsse, Meyer-Zitronen und kandierter Ingwer tauchen hier auf. Und am Gaumen, da zieht sich die feine Haselnuss-Note in Verbindung mit einer angenehm zitrischen Säure hindurch. Diese beiden Komponenten leiten den Chardonnay, der weniger von der Hefe und Holz geprägt ist als noch im Vorjahr. Auch hier, so scheint es uns, hat der aktuelle Jahrgang nochmals an Finesse und dadurch Klasse gewonnen. Das ist ein burgundisch angelegter Chardonnay, mit saftiger Frucht aber ohne überbordende Cremigkeit. Er ist pur, vom Kalkstein geprägt, der hier wie zermahlener Kreidestaub mitschwebt, geradlinig und fein ziseliert.
Kurzum: Chardonnay für Puristen, was nicht mit Liebhabern magerer Weine gleichzusetzen ist. Denn dieser Wein besitzt ungemein viel Extrakt und eine kraftvolle Textur, allerdings ohne alkoholische Schwere oder exzessive Frucht. Das macht ihn so genial!

Aktuell in seiner charmanten Fruchtphase zu genießen, Höhepunkt wohl ab 2023. Lagerpotenzial bis nach 2035.



SPÄTBURGUNDER TROCKEN, 2017

Ein ganz starker Einstieg in Friedrich Beckers wunderbare Pinot-Welt!

DPF011717	*Spätburgunder trocken, 2017*	*DV*	*13,5% Vol.*	*16,00 €/l*	*12,00 €*



Die Spätburgunder vom „alten“ und vom „kleinen“ Fritz Becker sind Weine, die meist auf deutscher wie auf französischer, also elsässischer Seite wachsen. So ist es auch beim Gutswein des Hauses, dem „Spätburgunder“, der von Reben auf beiden Seiten der nicht mehr sichtbaren Grenze von 15 bis 42 Jahre alten Reben stammt, die auf Kalkboden gewachsen sind. Natürlich wird im Schweigener Weingut von Hand gelesen und ausgewählt und die Trauben je nach Weinberg getrennt vergoren. Wenn die Weine nach zwei bis drei Wochen in den offenen Bütten durchgegoren sind, wandert der Wein nach der sanften Pressung in Fässer unterschiedlichen Alters und unterschiedlicher Größe. Erst danach werden die einzelnen Partien ausgewählt und zusammengefügt und ohne Filtration und Schönung gefüllt.

Es ist bemerkenswert, wieviel Zeit die Fritzens ihren Weinen gönnen. Schon dem Einstieg ins Portfolio gibt man vier Jahre. Das wirkt sich natürlich auf die Struktur und auch auf die Komplexität des Weins aus, der ein tiefes, reifes, erdiges und auch dunkelfruchtiges Aroma verströmt. Er erinnert dabei an Kirschen und Kirschkerne, welkes Herbstlaub und die letzten Rosen, an Tabak und Unterholz, Erde und Rote Bete. Das ist tatsächlich ein erdverbundener „Pinot“, der dabei gar nicht erdenschwer wirkt. Vielmehr verbindet sich die Würze und dunkle Frucht am Gaumen mit einer kühlen Säure und Graphit und man hat das Gefühl, dass ein paar reife Rappen dem Wein zusätzlich Struktur gegeben haben. Das Holz ist präzise eingesetzt und ist sicher auch an diesem herrlichen Tannin beteiligt, das wirkt, als würde man ein Plättchen dunkler Schokolade auf der Zunge schmelzen lassen. Das hat alles sehr viel Hand und Fuß, wirkt frisch und in gänzlich positiven Sinne kernig und sehnig. Es ist absolut begeisternd, wieviel Spätburgunder man hier für sein Geld bekommt.

Mit Genuss ab sofort bis mindestens 2028.



PINOT NOIR „B“, 2017

Geniale „B“-Basis sorgt für Begeisterung: Das ist 1A findet Stuart Piggot (James Suckling) und vergibt 93 Punkte!

DPF012517	*Pinot Noir „B“, 2017*	*DV*	*13,5% Vol.*	*22,53 €/l*	*16,90 €*



Die Gutsweine großartiger, etablierter Winzer sollte man niemals unterschätzen! Wenngleich der Preis beim Weingut Becker nicht gleich Einstiegssegment signalisiert, sollte bei der zweiten Stufe nach dem Basis-Spätburgunder das der Qualität, Selektion und Renommee angemessene Preisgefüge des Burgunder-Spezialisten in die Waagschale geworfen werden und ebenso der Aufwand beim Ausbau, den bereits der Spätburgunder „B“ erfährt.

Schweigen liegt unweit der deutsch-französischen Grenze, die kalkreichen Weinberge in beiden Ländern, in der Südpfalz und im Elsass. Die Trauben werden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt, und die Beeren vergären nach Weinbergen getrennt voneinander für zwei bis drei Wochen – dabei werden Farbe und Tannine aus Schalen und Beeren gelöst – in offenen Eichenholzbottichen auf der Maische. Nach der anschließenden schonenden Pressung reift der Wein für 15 Monate in großen und kleinen Holzfässern aus französischer und Pfälzer Eiche und wird ohne Filtration und Schönung abgefüllt.

Das Bouquet bestimmen erst einmal dunkle Waldbeeren und Cassis, bevor sich reife Kirsche klar durchsetzt. Wie als fundamentale Untermalung gibt es Gewürze (Wacholderbeere, Anis), und neben Minzfrische einen Mini-Tick von Bleistiftspitze, Kaffee, und gerösteter piemonteser Haselnuss ohne auffallendes Holz. Sehr französisch in der puristischen Stilistik: kein Speck, kein überbordendes Neu-Holz, kein Rauch – straight stünde vielleicht in einer englischsprachigen Verkostungsnotiz.
Das setzt sich am Gaumen bei diesem knochentrockenen, druckvoll-kraftvollen Pinot Noir so dann auch fort. Sehr feine Frucht, ein wenig Pflaume im Abgang kommt hinzu, die Tannine sind präsent, aber ganz „ins Samtige“ hin gezügelt, ein minzig-frischer, geschliffener Säurezug begeistert. Dazu passt ein kerniges Pilzrisotto und natürlich – allein wegen leichter Rote Beete-Andeutung beziehungsweise fast animalischen Noten roten Fleisches im Wein – Wild, etwa Bluttaube mit Beten und Pfifferlingen oder Steinpilzen.

Derart gut angereift ab sofort und sicherlich bis 2031.

PINOT NOIR „SCHWEIGEN“, 2017

Zwischen druckvoll und elegant: Ein lebendiger Ortswein voller Kraft, Frucht, Struktur und Frische!

DPF012617	*Pinot Noir „Schweigen“, 2017*	*13,5% Vol.*	*29,33 €/l*	*22,00 €*



Die Trauben für den Ortswein, der qualitativ eigentlich schon in einer ganz anderen Liga spielt, wachsen auf Kalkböden. In ihrer Paradedisziplin „Spätburgunder“ kommen Senior und Junior Becker ihren französischen Burgund-Vorbildern stilistisch verdammt nahe – denn hier würde der Wein auf Premier-Cru-Niveau, deutlich oberhalb der *village*-Weine mitspielen!
Die Reben aus besten Schweigener Burgunder-Lagen sind zwischen 28 und 53 Jahre alt. Die handverlesenen Trauben wurden entrappt und die Lagen einzeln auf der Maische vergoren. Nach zwei- bis dreiwöchiger Gärung in offenen Eichenholzbottichen und Bütten, was für das seidige, präsente Gerbstoffgerüst und die vielschichtigen Aromen sorgt, wurden sie schonend entsaftet. Danach reifte der Wein für 19 Monate in kleinen Eichenholzfässern, bis er ungefiltert und ungeschönt abgefüllt wurde.
Im Bouquet des dicht rubinroten Weins ist das Holz spürbar, so gekonnt wie es bei den Beckers allerdings eingesetzt wird, spielt sich das aber alles im Hintergrund ab: minimal wahrnehmbare Vanilleschoten und ein Hauch von Zigarrenkiste. Ansonsten dominieren Gewürze der dunklen, pfeffrigen Sorte, Piment, ein wenig Nelke, Wacholderbeeren: es duftet erdig. Im Vordergrund steht eindeutig (und mit der Zeit zunehmend) reife Kirsch, gefolgt von Brombeeren und dunklen Zwetschgen. Viel konzentrierte Kraft und ätherisch minzig-mineralische Frische (nennen wir es „Kalkstein-Nase“) sowie eine Spur Marzipanbrot de luxe drücken aus dem Glas entgegen.
Am Gaumen bilden samtige Gerbstoffe das Fundament auf dem sich eine delikate dunkle Kirschfrucht geradezu ausbreitet. Eingehüllt ist sie in frische, lebendig-elegante Säure (nebst unterschwellig salziger Mineralität) dazu scheint sie mit den Gewürzen des Bouquets bepudert. Durch die späte Freigabe der Becker'schen Pinot Noirs, haben wir einen an-gereiften, dichten, kraftvollen, große Eleganz versprechenden Wein im Glas, dessen feine Frucht, angenehme Tanninstruktur und mineralischer Frische sich jetzt schon wunderbar genießen lässt.

Ab sofort und bei 14–16 °C ein Vergnügen bis 2028+.

PINOT NOIR SANKT PAUL, 2017

Fritz Beckers „Sankt Paul“: vom Monopol zum Monument

DPF010417	*Pinot Noir Sankt Paul Großes Gewächs, 2017*	*13,5% Vol.*	*77,33 €/l*	*58,00 €*
DPF010417M	*Pinot Noir Sankt Paul Großes Gewächs, 2017 MAGNUM*	*13,5% Vol.*	*100,00 €/l*	*150,00 €*

96 Punkte
SUCKLING

95 Punkte
PARKER

Die wunderbare Monopollage „Sankt Paul“ – benannt nach einer ganz in der Nähe vermutlich im 11. jahrhundert erbauten und im Bauernkrieg größtenteils zerstörten Trutzburg – befindet sich komplett auf französischem Staatsgebiet. Sie liegt direkt unterhalb des legendären „Heydenreichs“. Dieser steile Südhang auf Kalkgestein ist besonders gut durch Winde vom direkt darüber liegenden Wald geschützt, der gleichzeitig für kühle und ausgewogene Nächte sorgt. Die Reben müssen sich hier regelrecht durch den harten Kalk bohren, der schon nach wenigen Zentimetern Erdauflage auftritt. Das fordert die Pinot-Noir-Rebe und spornt sie zu Höchstleistungen an, um an Wasser und Nährstoffe zu kommen, Höchstleistungen, die der Sankt Paul in Gehalt, Tiefe und Struktur übersetzt. Mit ihm ist Fritz Becker ein Wein gelungen, der sich mit den großen und größten Gewächsen des „ewigen“ Vorbilds Burgund messen kann. Und bei dem auch Bordeaux-Fans voll auf ihre Kosten kommen. Im „Sankt Paul“ verbinden sich zeitlose Eleganz, ein gewisser Sex-Appeal (andere nennen es Nahbarkeit) und geschliffene Tannine. „Friedrich Becker gehört seit seinem legendären 1989er zu den bedeutenden Rotweinmachern Deutschlands, und kaum jemand sonst kann seitdem eine so lückenlose Reihe großer Spätburgunder aufstellen. Der »Sankt Paul« gehört zu den besten Rotweinen Deutschlands!“ jubelt etwa der Gault&Millau! Der „Frosttrotzer“-Jahrgang 2017 ist den Beckers so souverän wie fantastisch gelungen: Frucht, Frische, nicht ganz das fast schon „überintellektuelle“ Raffinement des Vorjahrs, dafür umso mehr Frucht, Frische und offensichtliche Eleganz – gerade beim Sankt Paul! Die entrappten Trauben für dieses GG wurden nach einer fast dreiwöchigen Maischegärung in offenen Eichenholzbottichen und Bütten schonend gepresst, danach für 18 Monate in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche ausgebaut und schließlich unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.



Wie schon so oft eröffnet der Sankt Paul mit einer Charme-Offensive, die allerdings von flankierenden Maßnahmen – Tiefe, Energie und eine anfänglich fast puristischen Dichte – begeleitet wird. Im Duft zunächst würzige Noten (Zimt, Zedernholz, ein Hauch hellen Virginiatabaks), später helle Kirschen bis hin zu eingelegter Amarena, dann, immer dunkler werdend (Maulbeeren, Brombeeren), sekundenbruchteilelang Erdbeerbowle. Anders als der breitschultrigere, kräftig-würzige „KB“, verströmt der „Sankt Paul“ mehr balsamische Noten und geringfügig hellere Frucht. Am Gaumen gleichen sich beide Weine wieder etwas mehr an, wobei auch hier die vorhandenen Tannine zupackend seidig-griffig wirken. Die Frucht ist nach wie vor präsent, „klart“ nun auf, weicht helleren Existenzen: weiße und rote Johannisbeeren, Sauerkirschen, kurz blitzt etwas Blutorangenzeste auf, in Kombination mit schlanken Beerenfrucht (jetzt auch etwas Schlehe) ergibt das ein geradezu mundwässerndes Zartbitter, eine schöne Herbheit (oder herbe Schönheit?). Dann eine leicht salzig-kreidig-kalkig wirkenden Mineralität – dieser Pinot Noir schöpft auf auf eleganteste Weise aus dem Vollen. Stuart Pigott kommentiert das, nicht von ungefähr, so: „The best vintage ever of this wine“!, was wir gerne bestätigen wollen, wobei unser Urteil ein wenig anders lautet: 2017 und Sankt Paul – eine Traumkombination, bei der man lange, lange verweilen möchte, denn das ist ohne jeden Zweifel „the most elegant vintage ever of this wine“: Finesse über alles! Unter den „Langstreckenläufern“ Friedrich Beckers ist der Sankt Paul, der Wein, der sich jetzt schon brillant in einer ersten Genussphase präsentiert und uns, das Glas in Händen, völlig begeistert und mit einer unbändigen Lust auf den nächsten Schluck zurücklässt!

Ab spätestens 2022–2023 (wer jetzt schon kann und will, wird nicht enttäuscht sein) bis sicherlich 2040+.



95 Punkte
SUCKLING

94 Punkte
PARKER

PINOT NOIR „KB“, 2017

Pinot Noir „KB“ (ehemals „Kammerberg“) – ein neuer 8000er!

DPF010317	*„KB“ (Kammerberg) Pinot Noir Großes Gewächs, 2017*	*13,5% Vol.*	*86,66 €/l*	*65,00 €*
DPF010317M	*„KB“ (Kammerberg) Pinot Noir GG, 2017 MAGNUM*	*13,5% Vol.*	*110,00 €/l*	*165,00 €*



Der „Kammerberg“ befindet sich bereits auf französischem Territorium und neigt sich nach Süden und zeigt direkt auf das idyllische Wissembourg. Die ältesten Reben wurden hier 1967 gepflanzt und stehen auf Kalksteinverwitterungsböden mit Lehm und Ton auf einer Kalksteinunterlage. Seine Bezeichnung rührt daher, dass sich schon die Mönche des Benediktinerklosters in Wissembourg an den Weinen aus genau diesem Weinberg erfreuten und ihn in ihren Klosterkammern einlagerten. Friedrich, der „alte Fritz“ Becker erkannte das Potenzial dieser Lage 1965 und erwarb das Stück in einer Zeit, als hier kaum ein Winzer Wein pflanzen wollte. Zu verlockend waren damals die mit Maschinen leicht zu bewirtschaftenden Flachlagen unweit dieses magischen Terroirs. Heute zählen die Weine aus dem Kammerberg nicht nur zur deutschen Spitze, sondern können sich, gerade in stilistischer Hinsicht (denn was läge näher?), mühelos mit den Premier Crus und Grand Crus aus dem Burgund messen.

Beckers Ex-„Kammerberg“, momentan „KB“ – die Verwendung der offiziellen (!), eingeführten (!) und traditionsreichen (!) Katasternamen für Lagen auf französischem Staatsgebiet wurde von der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion des Landes Rheinland-Pfalz, der offensichtlich sämtliche Amtsschimmel durchgegangen sind, unter Strafandrohung verboten – wuchert nur so mit seinen Kirsch- und Beerenpfunden (bis hin zur Walderdbeere), ist dabei unglaublich dicht, noch fast ein wenig abweisend. Die reifen Schwarz- und Süßkirschen, Brombeeren, Holunderbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren wirken wie von von balsamischen Kräutern und dunklem Gehölz überwachsen, auf einer Lichtung im Wald brannte wohl ein Feuer, leichte Rauch-, fast Röstnoten machen sich nun bemerkbar. Nahm beim Vorgänger der Eindruck von Reife, von Fruchtsüße zumindest im Duft zu, zeigt sich der 2017er betont jugendlich, in seiner frischen, kühlen Art fast „raureifern“. Am Gaumen dann konzentrierte und wuchtige Transparenz, sehr viel Saft und ein geradezu beherzter Säurebogen, der die Frucht „vorantreibt“, sie geradezu energetisiert. Griffige, noch recht mächtigen Tannine zeichnen die Konturen nach, die sich, ob der Dichte des „KB“ anfänglich nur erahnen ließen. Der Nachhall sehr lang, noch etwas verschlossen, vermittelt aber einen sehr guten Eindruck von Eleganz (*die* herausragende Qualität Becker'schen Pinot Noirs von 2017!) und vor allem Größe dieses Weins. Der „KB“ erscheint, wie mittlerweile alle Großen Gewächse des Weinguts, erst vier Jahre nach der Ernte – eine Zeit, die von den „Langstreckenläufern“ Friedrich Beckers benötigt wird, um sich in einer ersten Genussphase zu präsentieren, da es sich hierbei um Pinot Noirs handelt, die entsprechend monumental gedacht vinifiziert wurde, also enormes Entwicklungs- und Reifepotenzial besitzen. Das gilt in besonderem Maße auch für den „KB“, der sensationell gelungen ist!

Dürfte sich von 2024+ an auf einem ersten Höhepunkt befinden. Dann bis 2042+.

PINOT NOIR HEYDENREICH, 2017

Heydenreich? „Massiv“ und „riesig“ (Stephan Reinhardt) – ein Gigant!

DPF010617	Pinot Noir Heydenreich Großes Gewächs, 2017	13,5% Vol.	166,66 €/l	125,00 €
DPF010617M	Pinot Noir Heydenreich GG, 2017 MAGNUM	13,5% Vol.	173,33 €/l	260,00 €



98 Punkte
SUCKLING

96 Punkte
PARKER

Der Pinot Noir aus dem Heydenreich ist ein Mythos. Wer einmal das Glück hatte, diesen magischen Pinot von Friedrich Becker im Glas zu haben, ist daraufhin für die Zukunft regelrecht „verdorben“. Denn alle anderen Erlebnisse mit Weinen aus dieser Traube werden sich an dieser Begegnung messen lassen müssen. Der Heydenreich liegt direkt oberhalb des Sankt Pauls. Wer mit Fritz dort einmal durch die Rebzeilen kraxelt, muss erstmal die ordentliche Steigung des Sankt Pauls erklimmen, bis er sich dann auf dem Hochplateau, das der Heydenreich darstellt, erholen darf. Auf dieser nur 0,8 Hektar winzigen Parzelle stehen die Reben praktisch auf purem Kalkstein. Die Luft aus dem angrenzenden Waldstück sorgt für gute Frische und Belüftung der Trauben, ist aber gleichzeitig ein Paradies für Wildschweine und Rehe, die hier an den Trauben gütlich tun oder den Boden aufwühlen. Die Erträge sind unglaublich gering, die Reben müssen sich tief in den Kalkstein bohren, um an Nährstoffe und Wasser zu gelangen.

Diese auf französischer Seite situierte Lage ergibt mit dem Trio aus Klaus Peter Kellers Morstein, Hubers rarem Wildenstein und Fürsts Hunsrück den wohl aktuell besten Pinot Noir Deutschlands. Weine einer Liga, die sich mittlerweile mühelos mit Grand Crus aus Burgund messen können und, auch wenn sie die preisliche Spitze Deutschlands darstellen, im Kontext immer noch enorm preiswert sind.

Doch wie schmeckt er denn nun?

Wir schreiben das Jahr 2017. Für uns in Deutschland – nach einem vor lauter Raffinement (im Nachhinein möchte man fast von Überzüchtung sprechen) zuweilen etwas „verkopften“ Jahrgang – der Inbegriff von Frucht, Frische und Eleganz – eine Kombination, die sich im Heydenreich in einer doch schon enormen Kraft manifestiert. Dazu später mehr. Fritz jr. hat sich, was die Stilistik des Weinguts angeht, enorm eingebracht, die letzten Jahre intensiv an seinem Idealbild großer Weine gefeilt. Ein wichtiges Anliegen: das Potenzial des Spätburgunders in puncto Reife auf ein französisches, das heißt burgundisches Niveau zu heben. Es ist ihm gelinde gesagt herzlich egal, wie lange ein Wein bis zur Trinkreife benötigt. Wenn es die Materie erfordert, wird er den Wein konsequent bei seiner Findung begleiten. Das macht die Größe seiner Weine aus. Und dennoch ist der Heydenreich kein bloßer Kraftprotz. Er hat quasi „naturgemäß“ Kraft. Dem Wein das vorzuwerfen, hieße den Alpen vorzuwerfen, dass sie keine Hügel seien. Der Heydenreich des Jahres 2017 ist zweifelsohne die Monumentalversion der beiden Großen Gewächse Sankt Paul und „KB“. Aber eben auch – Potenzial ist alles! – die noch tiefenschärfere, die noch elegantere, die „Über“-Variante zweier Spitzenweine. „Persönlichkeitality, Ausdruck und Alterungspotenzial dieses 2017ers sind außergewöhnlich“ urteilt Parker-Verkoster Stephan Reinhardt, und Stuart Piggot beschreibt einen „world-class pinot noir“ – natürlich! Der Falstaff weiß von einer „beinahe schmerzhaften Intensität“ zu berichten, die uns (man kann das tatsächlich auch ganz entspannt mit dem Glas in der Hand nachvollziehen) begeistert hat!

Im Duft zunächst dunkle Kräuter, der Heydenreich wirkt vom ersten Moment an sehr seriös, streng, fast unwirsch. Dann zarte Rauch- und Röstnoten (Räucherfleisch, ein Hauch Lapsang Souchong), sehr spät dann eine Volte gen Kirsche, sogar Kirschmarzipan, dann wiederum assoziiert man Kalkstein und Kreidestaub. Am Gaumen enorm dicht, kompakt und konzentriert, dabei „elektroschockierend“ puristisch, herrlich komplex, herrlich kompromisslos: helle Beerenfrucht und Sauerkirschen, Leder und adstringierende Teebitternoten, Leder und Gerbstoff satt. Der Heydenreich wird minütlich intensiver, im Glas nimmt er sich jetzt geradezu „tintig“ aus, changiert dann aber auch in aromatischer Hinsicht ins „Dunkelblaue“ (Brombeeren, Schwarzkirschen, Schlehen), wird immer kühler, Säure und Holz (eine Punktlandung!) wirken rasend animierend, da ist soviel Substanz, schiere Masse, aber auch Struktur und eine wirklich atemberaubende Finesse … Ein schlichtweg erhabener Wein und, um uns selbst zu zitieren, eine „Inkarnation des deutschen Rotweinwunders“!



Unglaublich jung – ab etwa 2026 und dann bis 2047+.



„WENN SIE JEMALS DARAN GEZWEIFELT HABEN, DASS DEUTSCHLAND IN DER LAGE IST, EINEN PINOT NOIR VON WELTKLASSE HERVORZUBRINGEN, DANN MÜSSEN SIE DIESEN WEIN PROBIEREN.“

JAMES SUCKLING ÜBER
DEN HEYDENREICH

PINOT NOIR „HOMMAGE“, 2017

Pinot Noir in Perfektion? Wein als flüssige Musik? Ein Erklärungsmodell

DPF010517	*„Hommage” Pinot Noir, 2017*		*13,5% Vol.*	*413,33 €/l*	*310,00 €*
DPF010517M	*„Hommage” Pinot Noir, 2017 MAGNUM*	*DV*	*13,5% Vol.*	*416,66 €/l*	*625,00 €*



„Kammerberg und St. Paul schenken sich bei aller Unterschiedlichkeit nichts. Aber der Heydenreich schwebt schon jetzt wie ein außerirdischer Pinot über aller Kritik. Wer sich das nicht holt, zehn, zwanzig Jahre wegsperrt und dann genießt, verpasst was. An dieser Prognose lassen wir uns gerne messen.“ so euphorisch und selbstsicher urteilen die Juroren des VINUM Weinguide 2019 über die Spitzenweine aus dem Hause Becker. Dem Heydenreich haftet tatsächlich etwas „Extraterrestrisches“ an, so unerreichbar (leider!) und erdenalltagsfern ist er. Man wüsste doch zu gerne, was die VINUM-Juroren (oder auch andere berufene Verkoster) zu der nur in winzigen Menge verfügbaren „Hommage“ schreiben bzw. schreiben würden. Denn diese Rara Avis, dieser Becker’sche Phantomwein ragt noch über den Heydenreich hinaus , geht noch ein paar Schritte in Siebenmeilenstiefeln weiter. Doch scheint ihn kaum jemand zu kennen. Er stammt jedenfalls aus einer kleinen Parzelle des Schweigener Sonnenbergs, die auch die Heimat von Heydenreich und Sankt Paul ist. Der pure Kalksteinfelsen ist die (zumindest geografische) Grundvoraussetzung für die Exzellenz des Weins. Die Vergärung in offenen Bottichen, der Ausbau in besten Eichenfässern, die Füllung ohne Filtration – all das sind Maßnahmen, die bei den anderen Becker’schen Spitzenweinen auch zur Anwendung kommen. Der Unterschied liegt also, so darf man vermuten, im Terroir. Und gewiss später noch einmal in der finalen Qualitätsprobe, wenn Vater und Sohn entscheiden, dass genau dieses besondere, separat ausgebaute Fass, die schwindelerregend hohe Qualität besitzt, um als „Hommage“ an der Spitze ihrer Kollektion zu stehen. Dieses erstmals 2005 weingewordene Wunder (den wir damals exklusiv für uns ergattern konnten! – eine Prognose à la Pinard de Picard!) besticht, nein berührt, erschüttert im Jahrgang 2017 vor allem durch zwei Komponenten. Zum einen zeichnen ihn eine Seidigkeit und Finesse aus, wie wir sie so nur von den größten Burgundern kennen. Zum anderen ist er von einer geradezu magischen Präsenz. Im Duft notierten wir „Heydenreich + n“, wobei dieses „n“ für ein Mehr steht, dass sich nur mühsam verschriftlichen ließ, weil die Eindrücke so überwältigend waren. Wenn Wein wirklich flüssige Musik ist, dann sind dürre Worte das denkbar ungeeignetste Mittel, um sie zu veranschaulichen! Im Glas jedenfalls heller als Sankt Paul, „KB“ und Heydenreich, im Duft tiefgründiger, weiträumiger, präziser, aber auch sinnlicher als besagtes Trio: grüne Haselnüsse, Blattwerk, Blüten, feinste Kirschfrucht in allen Varianten, die in Symbiose mit dem geradezu transzendenten Holz zu existieren scheint, dazu Noten von rauchigem Zimt, Lorbeer und weißem Pfeffer. Am Gaumen, ach ...! Strahlend hell, schlank, unendlich fein, eine „freiliegende“ Säure als Energiezentrum, kristalline Frucht, „beseeltes“ Tannin, grandiose Struktur und Textur, dabei so fein, so unendlich elegant! Wir ersparen uns jeglichen Burgundvergleich und erwähnen auch nicht, dass die „Hommage“ Pinot Noir in Perfektion ist. Denn das wäre ein Understatement.

Schon jetzt einfach überwältigend, wird in den nächsten Jahren in jeder Hinsicht zulegen. Bis sicherlich 2043+.

DIE WALHALLA
DER GROSSEN GEWÄCHSE
DES JAHRGANGS 2020

Werte Kunden,
das ganze Jahr über bereisen wir unsere Winzer in Deutschland, verkosten aus dem Fass, tauschen uns mit den Produzenten aus und versuchen Ihnen dann unsere Eindrücke des Jahrgangs aus erster Hand zu vermitteln. Im Herbst sind dann die großen trockenen Weine erschienen und die Kritiker gesellen sich hinzu. Einige Stimmen haben wir bereits zitiert. Mit **Stuart Pigott** (James Suckling) und **Stephan Reinhardt** (Robert Parker's Wine Advocate) haben nun zwei der wichtigsten Kritiker ihre Jahrgangsberichte veröffentlicht. Beide zeigen sich mehr als zufrieden! So resümiert Stuart Pigott: „Fast alle Weine haben eine klassische Ausgewogenheit und sind attraktiv für den unmittelbaren Genuss: ein weiterer guter Jahrgang!" und „Das Erstaunliche an den guten und großartigen 2020er-Weinen in Deutschland ist ihr kühl-klimatischer Geschmacksstil und ihre Eleganz".

Auch Stephan Reinhardt äußert sich in seinem ersten großen Teilbericht über den Jahrgang ähnlich: „Auch 2020 war wieder ein sehr warmes, trockenes und – vom Austrieb über die Blüte bis zur Ernte – sehr frühes Jahr. Doch während die 2018er den heißen und trockenen Jahrgang in den Weinen widerspiegelten, brachte 2019 eine gewisse Kühle und Frische in die Weine, die sich in den 2020ern noch einmal zu verstärken scheint". Damit erkennen beide die Ambiguität des Jahrgangs im Kern: Ein warmer und trockener Sommer, der in den besten Terroirs kühler denn je erscheint und in den Händchen der talentiertesten Winzerinnen und Winzer echte Ikonen hervorbrachte.

Einige der allerbesten Wertungen der noch vorhandenen Weine haben wir ihnen hier zusammengefasst:

VAN VOLXEM



DMO011220 *Volz Riesling Großes Gewächs, 2020*
12% Vol. *48,00 €/l* *36,00 €*

94 PUNKTE: „Der reife und saftige Aprikosencharakter sowie die lebendige, aber dezente Säure machen diesen kräftigen trockenen Saarwein sehr ansprechend." – Stuart Pigott (Suckling)



DMO011420 *Altenberg „Alte Reben" Riesling Großes Gewächs, 2020*
12% Vol. *56,00 €/l* *42,00 €*

95 PUNKTE: „Wieder ein herrlicher Altenberg, der hervorragende Finesse zeigt." – Stephan Reinhardt (Wine Advocate)



DMO011320 *Scharzhofberger „P" Pergentsknopp Riesling Großes Gewächs, 2020*
12% Vol. *78,66 €/l* *59,00 €*

96+ PUNKTE: „Pergentsknopp in zehn Jahren wird herausragend sein." – Stephan Reinhardt (Wine Advocate)

95 PUNKTE: „Wunderbare Nase von Blumen und Blättern, die nach einem tropischen Regenschauer triefen. Konzentriert, mit unterspielter Kraft, zeigt er eine schöne Harmonie aus seidiger Säure, zarten Tanninen und subtiler Würze. Sehr langer, vollständiger Abgang." – Stuart Pigott (Suckling)



DMO011520 *Gottesfuß „Alte Reben" Riesling GG, 2020*
12,5% Vol. *56,00 €/l* *42,00 €*

95 PUNKTE: „Sehr feines und frisches Bouquet von Mandarinen und Nektarinen mit subtilen floralen Noten. Am Gaumen viel fester, mit einer ausgezeichneten Konzentration und einer Kombination aus Kraft und Finesse, die in diesem Jahrgang an der Saar selten ist." – Stuart Pigott (Suckling)

95 PARKER-PUNKTE: „Ein weiterer fabelhafter Wein von den Männern um Winzer Dominik Völk und Mastermind Roman Niewodniczanski." – Stephan Reinhardt (Wine Advocate)

SCHLOSSGUT DIEL



DNA010120 *Goldloch Riesling Großes Gewächs, 2020*
12,5% Vol. *46,66 €/l* *35,00 €*

98 PUNKTE: „Kraftvoller, aber präzise konturierter Körper mit super-mineralischer Säure, die im brillanten Abgang den Horizont erleuchtet." – Stuart Pigott (Suckling)

Zweithöchste Wertung aller GGs der Nahe:
95 PUNKTE (Sascha Speicher, Meininger)



DNA010419 *Burgberg Riesling Großes Gewächs, 2019*
12,5% Vol. *65,33 €/l* *49,00 €*

97 PUNKTE! (Stuart Pigott, Suckling)

94–95 PUNKTE: „Ein weiterer äußerst vielversprechender Burgberg, der höchstwahrscheinlich dem 2017er in Nichts nachsteht." – Stephan Reinhardt (Wine Advocate)



DNA010620 *Pittermännchen Riesling Großes Gewächs, 2020*
12,5% Vol. *52,00 €/l* *39,00 €*

97 PUNKTE: „Dieser sehr geschmeidige und unverfälschte trockene Riesling beginnt gerade erst seine Klasse zu zeigen."
– Stuart Pigott (Suckling)

Höchstwertung aller Großen Gewächse der Nahe:
96 PUNKTE (Sascha Speicher, Meininger)

DÖNNHOFF



DNA021620 *Felsenberg „Felsentürmchen" Riesling trocken Großes Gewächs, 2020*
13% Vol. *56,00 €/l* *42,00 €*

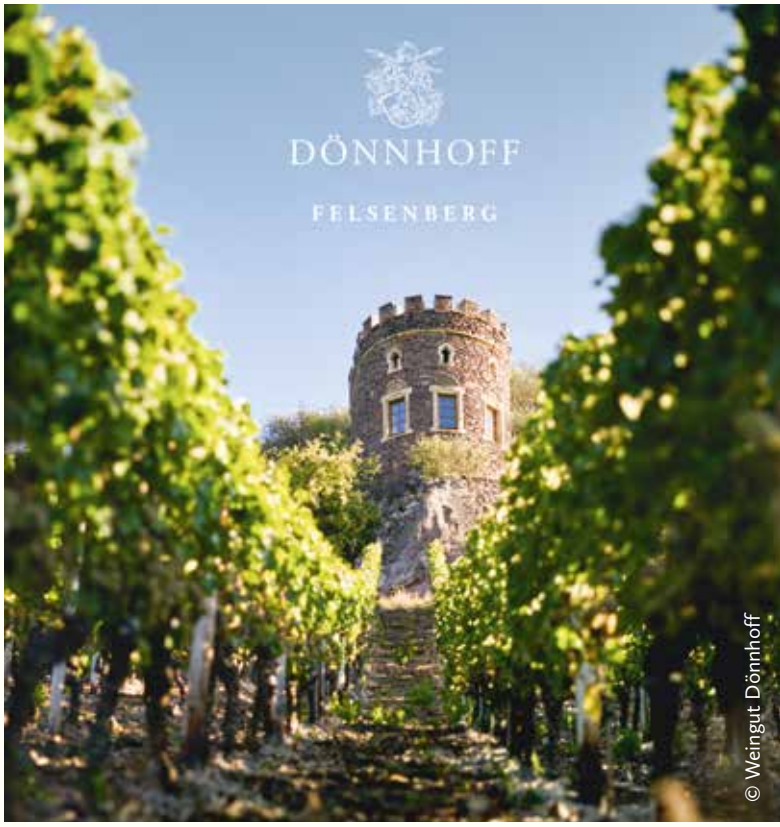
Wie in Stein gemeißelt:
95 PUNKTE (Stephan Reinhard, Wine Advocate)



DNA024720 *Höllenpfad im Mühlenberg Riesling Großes Gewächs, 2020*
13% Vol. *56,00 €/l* *42,00 €*

97 PUNKTE: „Sehr komplexe Nase von wilden Kräutern und Beeren mit einem Hauch von frischer Ananas. Konzentriert und saftig, dennoch bleibt er so hell, die Mineralität baut sich zu einem großen Höhepunkt auf, der immer noch so lebendig ist. Enormes Alterungspotenzial." – Stuart Pigott (Suckling)

94 PUNKTE – ein kommender Superstar! (Wine Advocate)



© Weingut Dönnhoff

SCHÄFER-FRÖHLICH



DNA030220 *Felsenberg Riesling Großes Gewächs 2020*
12,5% Vol. *64,00 €/l* *48,00 €*

96 PUNKTE: „Willkommen im Rauchloch! Dieses mineralische Meisterwerk hat jedoch auch einen intensiven Orangenschalencharakter und mit der Belüftung kommen dunkle Gewürznoten zum Vorschein. Die intensive, grapefruitartige Säure treibt den sehr konzentrierten und muskulösen Gaumen an. So viel Schwung und Dramatik im Abgang, das mag für manche zu viel sein, aber wir sind begeistert von dieser Originalität." – Pigott (Suckling)



DNA030520 *Felseneck Riesling Großes Gewächs 2020*
12,5% Vol. *74,66 €/l* *56,00 €*

98 PUNKTE: „Die sehr raffinierte, kieselige und schieferige Nase zieht einen tief in diesen erstaunlich eleganten Riesling GG hinein, der fast knochentrocken ist und dennoch anmutig über den Gaumen gleitet. Dann wird es sehr ernst, mit einem langen Tunnel durch diese wilde und wunderbare, felsige Hügellandschaft und schließlich landet man in einer Steinsalzgrube am Ende." – Stuart Pigott (Suckling)



DNA033220 *Stromberg Riesling Großes Gewächs 2020*
12,5% Vol. *69,33 €/l* *52,00 €*

97 PUNKTE: „Was für ein komplexer und raffinierter Wein das ist. (...) Fast seidig, trotz der tiefgründigen Mineralität, die im Abgang den Himmel erhellt." – Stuart Pigott (Suckling)

SCHÖNLEBER



DNA040220 *Halenberg Riesling Großes Gewächs, 2020*
12,5% Vol. *61,33 €/l* *46,00 €*

99 PUNKTE: „Enorm feine und subtile Nase. Die salzige Mineralität im Abgang ist nicht enden wollend und gibt Ihnen ein großartiges Gespür dafür, wie die dramatischsten Landschaften dieser Region aussehen." – Stuart Pigott (Suckling)

96 PUNKTE „Der salzige Abgang ist das Leitmotiv"
– Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate)



DNA040720 *Frühlingsplätzchen Riesling GG, 2020*
12,5% Vol. *56,00 €/l* *42,00 €*

97 PUNKTE: „Dies ist ein atemberaubender Wein, mit all der mineralischen Tiefe und Konzentration, die man mit einem Grand Cru verbindet, aber auch mit einem breiten Spektrum an sehr feinen Zitrus- und Beerenaromen. Dann folgt geradezu eine Explosion frisch-würziger Aromen!" – Pigott (Suckling)

96 PUNKTE: „Am Gaumen kristallin und rein, ein knochentrockener, raffinierter, enorm salziger und pikanter Riesling von teilweise roten Schiefer-, Lehm- und Quarzitböden. Der Abgang ist rein, frisch und präzise, sehr lang und ausdrucksstark!"
– Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate)



© Medienagenten

REBHOLZ



DPF030520	*Im Sonnenschein Riesling GG, 2020 (BIO)*		
	12,5% Vol.	*68,00 €/l*	*51,00 €*

96 PUNKTE: „So viel Energie und Ausdruck, aber er bleibt wirklich schlank und konzentriert. Minzige Frische. Kraft, gepaart mit einem Minimum an Gewicht. Langer, präziser, seidiger Abgang voller Energie!“ – Stuart Pigott (Suckling)



DPF030620	*Kastanienbusch Riesling GG, 2020 (BIO)*		
	12,5% Vol.	*76,00 €/l*	*57,00 €*

98 PUNKTE: „Gleichzeitig exotisch, aber auch kühl und kräutrig; sehr konzentriert, aber nicht weniger leichtfüßig, er zeigt eine kristalline Reinheit, die sich sehen lassen kann! Er bewegt sich auf Zehenspitzen durch den superlangen, filigranen Abgang!“ – Stuart Pigott (Suckling)



DPF033220	*Mandelberg Weißer Burgunder GG, 2020 (BIO)*		
	13,5% Vol.	*64,00 €/l*	*48,00 €*

96 PUNKTE: „Ein vollmundiger und tiefgründiger trockener Weißburgunder, der seine Kraft zunächst hinter schöner Pomelo und knackiger Birnenfrucht verbirgt. Dann zeigt sie sich jedoch im schwungvollen und dennoch frischen Abgang. Beginnt gerade erst, seine Geheimnisse zu enthüllen!“ – Stuart Pigott (Suckling)

BATTENFELD-SPANIER



DRH020720	*Am Schwarzen Herrgott Riesling Großes Gewächs, 2020 (BIO)*		
	12,5% Vol.	*73,33 €/l*	*55,00 €*

97 PUNKTE: „Tatsächlich findet sich hier eine wunderbare Saftigkeit am mittel- bis vollmundigen Gaumen, der man nur schwer widerstehen kann. Dann wird man fast überwältigt von der massiven Eindrücklichkeit von Kreide und grünen Kräutern. Großartige Konzentration und ein Abgang, der immer wieder Zitrusfrische und salzige Mineralität hervorbringt!“– Stuart Pigott (Suckling)

WAGNER-STEMPEL



DRH071120	*Höllberg Riesling Großes Gewächs, 2020 (BIO)*		
	13% Vol.	*41,33 €/l*	*31,00 €*

97 PUNKTE: „Atemberaubendes Zusammenspiel von super-mineralischer Säure und einer spektakulären Frucht vor. Unterstrichen wird dies alles durch eine wunderbare Salzigkeit, die diesen Riesling fast übernatürlich erfrischend macht!“ – Stuart Pigott (Suckling)



DRH071320	*Heerkretz Riesling Großes Gewächs, 2020 (BIO)*		
	13% Vol.	*54,66 €/l*	41,00 €

98 PUNKTE: „Die Aromatik hat so viele, kaum fassbare Dimensionen, dass man in der Komplexität dieses Weines versinken kann!“ – Stuart Pigott (Suckling)



Foradori

AZIENDA AGRICOLA

FORADORI

MEZZOLOMBARDO

Emilio und Theo Zierock: Sie schreiben die Geschichte des Weinguts weiter.

Wachablösung: Elisabetta Foradori wird von Weinliebhabern wie -kritikern gleichermaßen als ungekrönte Königin des Teroldego gefeiert! Ihr Sohn Emilio tritt in ihre Fußstapfen und reüssiert nun (naturgemäß!) mit seinen Weinen!

Der Teroldego, diese autochthone und lange malträtierte Rebsorte wurde und wird dank der verdienstvollen Arbeit der Azienda Agricola Foradori zu einem der großen charaktervollen Rotweine Italiens. Und von diesem Vorzeigeweingut der Region schlechthin gibt es Neues zu berichten!

Denn, was viele nicht wissen: Bereits seit einigen Jahren leitet Elisabettas ältester Sohn, Emilio, voll und ganz die Geschicke des Weinguts. Er wirkte schon früh im Betrieb mit, sammelte dann im Ausland Erfahrung und kehrte 2015 zurück, um die *azienda* zu übernehmen. Und mit welchem Erfolg!

Helmut Knall, Italien-Experte, fand kürzlich über seinen Besuch im Weingut die passenden Worte, die den jüngsten Stand der Dinge bestens widerspiegeln: „Ich erinnerte mich an sehr gute Gespräche. Und an diesen faszinierenden jungen Mann, der eigentlich gar nicht in diese unglaublich großen Schuhe seiner Mutter schlüpfen wollte, sondern in Deutschland Philosophie studiert hatte. Verständlich. Denn man nannte nie seinen Namen. Er war einfach immer nur der Sohn der legendären Mutter. Auch ich schrieb Artikel über sie. Einen hab ich letztens nach zig Jahren gelesen und dachte mir, eigentlich hab ich da fast eine Liebeserklärung geschrieben. Und ich fürchte, noch gestern hätte ich den Artikel ähnlich geschrieben. Ehrlich. Und wie es der Zufall so will, wurde ich heute eingeladen, doch einfach mitzufahren. Zum Weingut Foradori. Elisabetta Foradori war gar nicht da. Aber Emilio. Der Sohn.“ Und weiter heißt es: „Nein. Da steht nicht der Sohn. Da steht der Chef. Selbstbewusst und eloquent. Scheut sich kein bisschen, zu erklären, was er anders macht. Eh schon seit Jahren. Mit durchaus markigen Sprüchen. Die vom alten Grantler aus Wien auch prompt hinterfragt werden. Das bringt den jungen Mann nicht ein einziges Mal in Verlegenheit. Im Gegenteil.“ Und weiter: „Selten habe ich so viel Esprit und neue Ideen bei einem Wein-Produzenten gehört, wie in der kurzen Zeit mit Emilio im Weingarten und in den Kellern.“

So hat sich ganz im Stillen ein Wechsel vollzogen, durch den Elisabettas ebenso harte, liebevolle („Ich habe meinen Reben gelauscht, zugehört, was sie mir geflüstert haben und stets in höchstem Respekt vor der Natur gehandelt“) und ehrliche Aufbauarbeit der vergangenen drei Jahrzehnte, in denen sie Teroldego zu neuer Blüte geführt hat (über 30 Auszeichnungen im Gambero Rosso mit den *tre bicchieri* Gläsern legen davon Zeugnis ab!), behutsam und dennoch selbstbewusst weiterentwickelt wird. Die dort in Biodynamie erzeugten einzigartigen Teroldegos zählen zweifellos zu den ganz großen Wein-Persönlichkeiten der Welt!

„LEZÈR“ IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI, ROSSO 2020 (BIO)

Der jugendliche Lezèr wird immer mehr zum Kult-Teroldego!

ITS010920	*„Lezèr“ IGT Vigneti delle Dolomiti, rosso 2020*	*12,5% Vol.*	*20,66 €/l*	*15,50 €*

IT-BIO-006

Der „Lezèr“ von Foradori ist das beste Beispiel dafür, dass man manchmal aus der Not eine Tugend machen und damit sehr erfolgreich sein kann. Der rote Sommer-Teroldego wurde 2017 erstmals abgefüllt, als sich die Foradoris nach einem ungewöhnlich heftigen August-Hagel mit 40 % angegriffener Frucht im Weinberg dazu entschlossen, die Trauben der betroffenen Reben früh zu ernten und sie nicht lange zu mazerieren. So etwas hatten Emilio und Theo Zierock, die Söhne von Elisabetta Foradori, die schon seit 2012 für Keller und Weinberge des Weinguts verantwortlich sind, schon lange vorgehabt. Doch irgend etwas kam immer dazwischen. 2017 aber war es dann so weit, und der 2017er „Lezèr“ ist so gut angekommen, dass dieser Wein aus 90 % Teroldego und 10 % weiteren typischen Sorten des Mezzocorona nun jährlich gefüllt wird. 2020 nun war natürlich wieder ein außergewöhnliches Jahr, nicht nur wegen Corona, sondern auch weil die Natur eine echte Achterbahnfahrt hingelegt hat. Ein früher Ausbruch der Knospen kündigte eine sehr frühe Vegetationsphase an. Doch ein kalter, regnerischer Spätsommer sorgte zunächst für das genaue Gegenteil. Als es dann zum eigentlichen Erntebeginn so stark regnete, dass die Flüsse über die Ufer traten, befürchteten man bei Foradori das Schlimmste. Doch plötzlich schlug das Wetter wieder um, und es wurde warm, die Nässe trocknete schnell weg, die Trauben erhielten noch einmal einen letzten Schub, und der September wurde ein Bilderbuchmonat. So ist nun ein dichter, konzentrierter und weicher Jahrgang entstanden, der nicht nur Emilio und Theo große Freude bereitet, sondern auch uns!

„Lezèr“ bedeutet im örtlichen Dialekt ja so viel wie leichtgewichtig, leicht verdaulich oder auch locker und unkompliziert. Und all das trifft auch im 2020er Jahrgang auf den „Lezèr“ zu, bei dem die Traubenhäute und Kerne nur 24 Stunden lang mit maziert wurden. Danach wurde abgepresst, die Gärung zu Ende vollzogen und der Wein in Amphoren, Holz und Edelstahl ausgebaut. Die Mischung macht’s bei diesem Spaßwein, der trotzdem einen ganz eigenen Anspruch und Charakter hat.

Wie man an der durchsichtigen Flasche sieht, ist der „Lezèr“ kein Rosé im eigentlichen Sinne. Er orientiert sich eher an dem, was man in Bordeaux als „Claret“ bezeichnet und was nicht nur farblich, sondern auch was den Tanningehalt angeht, zwischen Rosé und Rotwein pendelt. Der Teroldego duftet nach Sauerkirschen, Roten und Schwarzen Johannisbeeren, nach einem Hauch von Teer, nach Bittermandel und Veilchen. Dazu kommt ein wenig Pomelo, auch Rauch und Unterholz. Am Gaumen ist dies ein beeriger, saftiger und runder Wein mit einer jugendlich frischen und verspielten Säure. Neben den roten und dunklen Früchten begeistern die leicht herben Noten von Tabak, Erde, Roter Bete, Stein und Kräutern. Tannin ist bei dieser kurzen Mazeration natürlich nur ansatzweise vorhanden, hinterlässt aber eine schöne Spur in diesem Rotwein, der uns noch viele Sommer- und Grillabende begleiten wird, aber auch hervorragend mit Pizza und Pasta harmoniert.

Ein Wein fürs Hier und Jetzt und sicher bis 2025.





„FONTANASANTA“ NOSIOLA IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI, BIANCO 2020 (BIO)

Idealer Stoff für Entdecker: biodynamische Weißwein-Rarität

ITS010420 „Fontanasanta“ Nosiola IGT V. d. Dolomiti, bianco 2020 *12% Vol.* *39,86 €/l* *29,90 €*

IT-BIO-006

Auch Weinkenner werden hier den Rebsorten-Atlas zücken müssen. Denn mittlerweile findet sich die autochthone Traube auch im Trentino nur mehr im Valle dei Laghi und auf den Vorbergen der Dolomiten, oberhalb von Pressano und Trient. Dass Elisabetta Foradori an einem solchen Schatz nicht vorbeigehen konnte, zeigt schon ihre Liebe zu dem anderen weißen „Underdog“ der Region, dem Manzoni Bianco, der ebenfalls als „Fontanasanta“ gefüllt wird. Vor allem aber steht auch der – rote – Teroldego, den sie praktisch im Alleingang zu Weltruhm beförderte, für das Bewahrende. Sohn Emilio führt diese Linie der Nischenweine ebenso behutsam weiter. In diesem Fall kommt auch noch der lange Ausbau auf der Traubenschale in der spanischen Amphore dazu. Die grobporige Struktur dieses Reifebehälters erlaubt eine langsame Weinwerdung über acht Monate, die aber auch den Gerbstoff nicht überhandnehmen lässt. Für Kellermeister Emilio Zierock gibt eine Passage in Akazienholz auch noch den letzten Schliff.

Der Trigeminus ist wach! Helle Senfsaat wirkt fast schneidend frisch auf die Nase, dazu kommen Apfelschalen, ungekochter Couscous und Shiso-Kresse. Im Mund ballt sich ein saftiger Mix aus Quitte, Reneklode, Birnenwürfel und dem uns bereits begegneten Apfel zusammen. Gegensätze wie reduktiver oder oxidativer Ausbau existieren für diesen Wein nicht. Oder besser: Sie interessieren ihn nicht. Selbst die Säure muss sich bei diesem Nosiola aus der Amphore bis zuletzt hinten dem Wall aus zart bitteren Früchten verbergen. Erst dann entdeckt man daneben auch ihren Freund – das Tannin. Gemeinsam und beschwingt begleiten sie den 2020er „Fontanasanta“ ins Finale. Die Empfehlung der Winzerfamilie Foradori lautet: Nach langem Belüften zum Essen servieren und das mit zumindest 15 °C. Da käme etwa Kalbsragout oder ein Kalbsschnitzel gerade recht. Beziehungsweise für alle, die es auch beim Essen italienisch lieben, Saltimbocca.

Ab sofort bis 2030.



„FUORIPISTA“ PINOT GRIGIO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI, BIANCO 2020 (BIO)

Granatroter Orange Wine, der auch aromatisch eine „Granate“ ist

ITS010820 „Fuoripista“ Pinot Grigio IGT V. d. Dolomiti, bianco 2020 *12% Vol.* *42,40 €/l* *31,80 €*

IT-BIO-006

Wie war das noch mit der Geburt der „Orange Wines“, die in Italien selbst bis heute kaum jemand so nennt? In Istrien wurden die klassischen weißen Sorten lange auf der Maische belassen, als wären sie Rotweine. Und weil der Pinot Grigio hier eine Hochburg hat, laugte man auch dessen Farbstoff aus der mitnichten „weißen“ Traubenschale aus. Arbeitet man klassisch und sauber im Keller ist das eine Technik, die nichts mit „Sponti-Noten“ und Gerbstoff-Orgien zu tun hat. Selbst acht Monate auf der Schale, wie sie Elisabetta Foradori praktiziert, ergeben einen leichtfüßigen Wein. Allein dessen Farbe erzählt von der Machart dieser Kooperation mit dem biodynamischen Winzerkollegen Marco Devigili aus Campo Rotaliano. Das Ergebnis, der 2020er „Fuoripista“ sagt nicht nur mit seinem Namen, dass man sich außerhalb der üblichen Wege bewegt. Die spanischen Amphoren und die ruhige Winzerhand geben diesem Wein in der Tat ein eigenes Gepräge, das zwischen Weiß- und Rotwein steht. Grenadinefarben erteilt dieser Wein die Lehre von der rötlichen Beerenhaut des Grauburgunders. Selten hat man diese Ausprägung so intensiv im Glas. Der „Orange Wine“ aus der Amphore bringt aber vor allem einen blitzsauberen Duft mit: Leichte Hagebutten-Töne und der zarte Stein-Ton von Kirschkernen laden geradezu ein. Wer immer noch Tourette-artig „Most!“ schreit bei Naturweinen, muss sich ein anderes Feindbild suchen. Denn dieser Pinot Grigio verströmt auch am Gaumen Himbeer-Kühle und einen mineralischen Zug, der als Signatur des Trentino von Anfang an da ist. Der Gerbstoff des langen Schalenkontakts ist auf das Gran genau dosiert und erinnert eher an Rosa Beeren, den „falschen“ Pfeffer, denn an Tannin. Er bringt eine würzige Zusatzdimension ein, mit der vom „Fuoripista“ die neue Weinfarbe auf das Trefflichste repräsentiert wird. Rote Johannisbeere zum Abschluss, nahezu wie eine zuckerfreie „Rote Grütze“ schmeckend, gibt den Hinweis für die nächste Serviergelegenheit: Dieser „Grigio“ ist geboren, um eine frische Burrata – ohne irgendwas dazu, bitte – zu umgarnen.

Ab sofort bis 2029.

„FORADORI“ TEROLDEGO ROTALIANO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI, ROSSO 2020 (BIO)

Die „Hausmarke“ aus dem Kultweingut in den Dolomiten. Immer eine gute Wahl!

ITS010220 IT-BIO-006 *„Foradori“ Teroldego Rotaliano IGT V. d. Dolomiti, rosso 2020* *12,5% Vol.* *25,20 €/l* *18,90 €*



Die Geschichte der Azienda Agricola Foradori ist untrennbar mit dem Teroldego verbunden. Doch ebenso intensiv ist die Beziehung der Traube zum Trentino: vinum teroldegum wurde zur Zahlung einer Zinsschuld verwendet, vermerkt eine Urkunde bereits im Jahre 1383. Die Anbaufläche veränderte sich durch die Jahrhunderte; zwischen Rovereto und dem Campo Rotaliano fanden sich die Reben, ab dem 16. Jahrhundert sind Weingärten mit Teroldego in Foradoris Heimatort Mezzolombardo nachweisbar. Bis heute behauptet sich die Sorte hier, alle Auspflanzungsversuche abseits der Berge scheiterten. Das Mikroklima rund um den Fluss Noce gilt als entscheidend. Von den vertikalen Felsen geschützt, gedeiht auf den aus Kalk, Granit und Porphyr gebildeten Böden diese Rarität. Aus allen Parzellen wird für den Wein, der den Namen seiner Erzeuger trägt, eine Selektion durchgeführt. Der Anteil von sandigen Böden steht neben Filetstücken der Foradoris, die auch für den berühmten aller Teroldegos, den „Granato“, herangezogen werden.

Zwischen Esskastanien-Schale und Roter Bete wohnt ein Januskopf von Dolomiten-Wein, der blumige Noten wie Malve mit erdigen Anklängen verbindet. Hat jemand „Hibiskus“ gesagt? Ja, auch der ist zu riechen beim Einstieg in die Welt von „Signora Teroldego“ Elisabetta Foradori. Wobei das mit dem „Einstiegswein“ immer so eine Sache ist, denn es impliziert Imperfektes, das dann erst die „großen“ Lagenweine zu liefern im Stande sind. In diesem Falle ist der Jahrgang 2020 absolut aus einem Guss. Sehr nachdrücklich zeigt sich die dunkle Beerenfrucht der Rebsorte ohne einen Anflug von Süße. Ganz im Gegenteil! Thymian und Steinpilze legen ab dem mittleren Gaumen los und lassen der braven Kennenlern-Phase ein stürmisches Finale folgen. Es ist gefüllt mit aromatischen Umarmungen zwischen Frucht und Kräuterwürze. Und damit typisch für alle Teroldegos aus dem Foradori-Keller – nur ist dieser Rote eben weit zugänglicher als die Flaggschiffe!

Ab sofort bis 2028.



Elisabetta, Emilio, Theo und Myrtha mit dem jüngsten Spross: Drei Generationen Foradori – die Zukunft von Teroldego, Nosiola & Co. ist gesichert!



„SGARZON“ TEROLDEGO ROTALIANO IGT VIGNETI DEGLI DOLOMITI, ROSSO 2020 (BIO)

Druckvolles aus den Dolomiten: salzig, lebendig und intensiv! Munter wie eine Bergziege.

ITS010520 IT-BIO-006 *„Sgarzon“ Teroldego Rotaliano IGT V. d. Dolomiti, rosso 2020* *12,5% Vol.* *42,53 €/l* *31,90 €*

Die Diversität der kleinen Parzellen im „Campo Rotaliano“, der Hochburg der Rebsorte Teroldego am Flüsschen Noce, zeigt man bei Foradori seit dem Jahrgang 2009 bewusst in zwei Einzellagen-Weinen auf. Denn „Morei“ und „Sgarzon“ unterscheiden sich beträchtlich, wobei letzterer auch seinen Namen von der Vitalität und Wüchsigkeit der Rebstöcke erhielt. Im lokalen Dialekt bedeutet das Wort „Austrieb“ oder „Schößling“ und Kellermeister Emilio Zierock-Foradori spricht von „unüblicher Frische“, wenn er von den Trauben der 2,5 Hektar großen Lage redet. Auch beim Ausbau hat man sich an diesen Teroldego über die Jahre herangetastet; die ursprünglichen Tongefäße werden nur für eine Mikrocharge namens „Cilindrica“ verwendet. Vom regulären „Sgarzon“ füllt man mit dem 2020er mittlerweile den achten Jahrgang als reinen Amphorenwein. Mit Stielen und Stängeln, also nicht entrappt, lagern die Trauben in den 420 Liter fassenden *tinajas* aus der spanischen Ortschaft Villarrobledo. So kommt zur unbändigen Frische die-ses Weins auch eine tiefdunkle Fruchtigkeit und stützender Gerbstoff. Mitunter könnte man meinen, der „bescheidene“ Teroldego habe sich hier (durchaus nicht standesgemäß!) als Spätburgunder „verkleidet“.

„Frutti di Bosco“ würden die Trentiner hier wohl erschnuppern – vor allem Heidelbeere und etwas Myrte drängt sich in den Vordergrund dieses Duftbilds. Für einen rauchigen Grundton sorgt etwas Flint, der als Gegengewicht zu den auffrischenden blumigen Gerüchen (etwa Stiefmütterchen) fungiert. Viel Stoff jedenfalls für die Nase! Im Mund wirkt der 2020er „Sgarzon“ von Anfang an straff, der jugendliche Druck spült Wellen von Sauerkirschen über die Zunge. Mal fast moussierend lebendig, dann pfeffrig und mal mit Stein-Ton wie Marzipan. Im Abgang erinnert die herbere Gangart an Olivenpaste, auch etwas Salzmandeln kann man zur Würze des Teroldego assoziieren. So mediterran kann auch Rotwein aus den Dolomiten schmecken: mit Tiefgang, aber ohne Fruchtkitsch!

Ab sofort bis 2035.



„MOREI“ TEROLDEGO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI, ROSSO 2020 (BIO)

Terroir pur, im unverkennbaren Stil der Foradoris transportiert

ITS010620 IT-BIO-006 *„Morei“ Teroldego IGT Vigneti delle Dolomiti, rosso 2020* *13% Vol.* *43,33 €/l* *32,50 €*

Im zehnten Jahr ist Emilio Zierock mittlerweile Kellermeister am Familienweingut in Mezzolombardo. Die Liebe zur lokalen Rebsorte Teroldego, die seine Mutter Elisabetta Foradori auf die Weinlandkarte nicht nur Italiens, sondern der Welt, setzte, prägt auch sein Schaffen. Das zeigt sich bei den mittlerweile über 30 Jahre alten Reben des 2,5 Hektar großen Weingartens am Fuße der Dolomiten deutlich. Der Name zeigt bereits die klare Verwurzelung dieses Weines an: „Morei“ bedeutet im Trentino „dunkel“ – ein Epitheton, das die Aromatik dieses Teroldego vorwegnimmt. Unter den Varianten der Rebsorte ist der acht Monate auf der Schale in Amphoren aus Spanien (*tinajas*) ausgebaute „Morei“ der kraftvollste. Bereits in der Jugend bringt er erdige Noten und einen mineralischen Nerv mit „Beeren-Kräften“ zusammen. Wie ein Echo der Berge nimmt sich der mineralische Grundton, seine Bass-Linie, am Gaumen aus. Oder, in den Worten des Kellermeisters, der einst in Freiburg Philosophie studiert hat: „Er wird verstärkt und transformiert wiedergeboren“. Sauerkirsche und Heidelbeere steigen als erste Düfte aus dem tief dunklen Glas. Frischer Salbei schickt dazu einen kräuterigen Gruß. Wie bei einem Löffel Dijon-Senf ist die Würze intensiv in der Nase zu spüren, auch Bockshornklee-Samen aus dem indischen Gewürzregal begleitet die schwarzen Beeren-Töne. Sie nehmen minütlich an Kraft zu, wenn man den Gast aus den Dolomiten durchatmen lässt. Im Mund leicht moussierend in seiner Jugendlichkeit, wirkt dieser säurefrische Zug als Gegenpol zum prägnanten Gerbstoff und der Beeren-Melange, die wie aus einem Guss wirkt. Die Säure belebt, der Gerbstoff erdet diesen Teroldego – aus dieser Spannung lebt der Wein bereits in seiner Jugend. Ceylon-Tee, etwas Teer und Jod ergänzen im Finale die ohnehin komplexe Mischung aus Mineralik und Fruchtintensität. Und das wird auch noch viele Jahre so bleiben!

Ab sofort bis 2036.

GEERDETER TEROLDEGO-TYPUS

„GRANATO“ TEROLDEGO ROTALIANO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI, ROSSO 2019 (BIO)

Foradoris Flaggschiff: Ruhe wie ein Dolomiten-Buddha

IT-BIO-006

ITS010319 Granato, IGT V. d. Dolomiti rosso 2019

13% Vol. 64,00 €/l 48,00 €

In jeder Hinsicht ist dieser Wein einzigartig, die Italiener haben dafür das schöne Wort vom „vino eroico“, dem heldenhaften Wein. Denn nach wie vor wachsen die Trauben in Pergola-Ziehung im Trentino. Und entgegen der Annahme ist dieses Aushängeschild der gesamten Region kein Lagenwein, sondern stammt aus drei Parzellen mit alten Reben, die teils noch auf die späten 1930er-Jahre zurückgehen. Hier nahm 1986 die Legende von Elisabetta Foradori ihren Ausgang. Durch den Tod von Vater Roberto musste sie früh Verantwortung übernehmen und das mit einer Sorte, die selbst in Italien den zweifelhaften Ruf genoss, allenfalls dünne Rotweine hervorzubringen. Doch im Zeichen des Granatapfels, des wahren Namensgebers dieses Flaggschiffs, setzte sie Schritt um Schritt zu einem echten Kultwein. Die kompromisslose Entscheidung für den biodynamischen Ausbau der Sortenraritäten war der Schlussstein in dieser 35 Jahre währenden Geschichte, die auch dem Teroldego wieder seinen Stellenwert zurückgeben konnte. 70% macht die Sorte am Weingut aus. Auch der „Granato“ ist damit kein abgehobener Schluck für die Elite, sondern ein Traumwein in Bioqualität!

Feinster Gerbstoff à la Assam-Tee, Walderdbeeren und auch „sottobosco“, der Unterholzton aus feuchtem Holz, Steinpilzen und etwas Farnkraut. Auch Heidelbeeren gedeihen hier gut! Sie geben dem Duft dieses intensiven Weins eine gewisse Frische. Dieser Eindruck wird von einem Eukalyptus-Tönchen noch unterstützt. Was gänzlich fehlt, sind die oft parfümierten Eichentöne vieler italienischer Spitzen-Rotweine, die wie ein Warnschild signalisieren „12 Jahre warten!“. Hier ergießt sich ein Top-Wein auch wie Öl über den Gaumen. Er ist ein Wein gewordenes Oxymoron. Herb und dunkel wie ein Espresso aus Napoli beginnt er, immer eleganter wird er im Trinkverlauf. Rote Früchte wie Kornelkirsche, Blutorangenzesten und ein ganzer Korb dunkler Beeren wird von einen Kräuterstrauß bekränzt. Final dann vor allem Lorbeer. Wobei: Was ist beim „Granato“ schon endgültig? Sicheres Potenzial ist hier für die nächsten Jahre gegeben. Doch in jeder Phase – und das bedeutet: auch jetzt schon! – stellt er einfach den feinsten, rot gewirkten „Stoff“ aus dem Trentino dar.

Ab 2022 bis 2040.



KÖNIG DES TEROLDEGO!

„Die 2017er Weine von Massolino sind beeindruckend.“

ANTONIO GALLONI (VINOUS)

Die internationale Weinpresse überschüttet Jahr für Jahr ALLE Weine, vom „kleinen” Dolcetto bis zu den Weltklasse-Baroli, überschwänglich mit Lob. Völlig zu Recht!

Der Barolo, sein Boden, eine Familie, vier Generationen, 100 Jahre Arbeit und eine große Liebe zum eigenen Land: Massolino, Innovationen im Zeichen der Tradition!

Die Geschichte der Familie Massolino und ihrer betörenden Weine beginnt mit dem Jahr 1896 und ist eng verbunden mit der Geschichte des berühmten Örtchens Serralunga d'Alba im Herzen des Piemonts. In diesem Jahr gründete der rührige Giovanni Massolino das Gut. Er war dann auch der Erste, der den elektrischen Strom und den Dampfdrescher ins Dorf brachte. Dieser unternehmungsfreudige, kreative Mann zeigte also schon damals die Tugenden, welche die sympathische Familie bis heute auszeichnen: Sie öffnen sich durchaus innovativen Ideen, produzieren gleichwohl mit großer Leidenschaft und immensem Herzblut unter Bewahrung der Typizität der autochthonen Rebsorten des Piemonts ihre der traditionellen Stilistik verbundenen weltberühmten Weine. Diese authentischen Weine sind Abbild der tiefen Verbundenheit mit der wunderbaren Landschaft der Langhe.

Mit den legendären Weinbergen Margheria, Parafada und Vigna Rionda ist Massolino im Besitz von drei der wichtigsten und berühmtesten Einzellagen in Serralunga: Kalkhaltige Böden, teilweise mit Anteilen von Sand durchsetzt, bringen langlebige Weine voller Eleganz sowie mit tiefen mineralischen und würzigen Noten hervor, spektakuläre Qualitäten, die Liebhaber in aller Welt zu schätzen wissen. In den unterirdischen Kellern des Gutes reifen diese betörenden Pretiosen dann unter optimalen Bedingungen in traditionellen Holzfässern und gehören schon seit Jahren zu unseren persönlichen Lieblingsweinen! Warum? Nun, in Massolinos großen Rotweinen findet sich die Quintessenz der Nebbiolotraube, es sind betörende, langlebige Tropfen von unerhörter Komplexität und fruchtiger Fülle, von großer Kraft und innerer Dichte, gepaart jedoch mit einer Feinheit und Eleganz, wie sie nur wenige herausragende Gewächse aus den bedeutendsten Lagen der Welt aufzuweisen vermögen. Es sind Weine großen, individuellen Charakters und einzigartiger Typizität, Lichtjahre entfernt von jenem austauschbaren internationalen Langeweiler-Stil. Brüder Franco und Roberto, die heute das Familiengut Massolino leiten, gehören zu den leisen Stars ihrer traumhaft schönen Region und lassen stets die Qualitäten ihrer grandiosen Weine sprechen, die in ihrer traditionellen Stilistik die Seele ihrer unvergleichlichen Landschaft am Fuße der Berge widerspiegeln.

Liebe Kunden, ist es nicht interessant, dass in nahezu allen Bereichen unseres Lebens die Moderne als Fortschritt gewertet wird, die Jagd nach dem ewig Besseren sich durch die meisten Bereiche zieht, doch beim Thema Wein verhält sich alles anders? Wir erleben aktuell bei der jüngsten Generation an Winzern, hierbei handelt es sich um gut ausgebildete, international weit gereiste Absolventen, die von einem technischen Weinwissen profitieren, wie es noch eine Generation zuvor undenkbar war, eine bewusste Rückkehr zum Ursprünglichen und Handwerklichen. Und keine Region der Welt verkörpert dies wohl besser als das Piemont, mit der ewigen Aufteilung in Traditionalisten und Modernisten.

In der sanft gewellten Hügellandschaft der Langhe im Piemont, dem „Land am Fuße der Berge“, dieser mit ihrem herben Charme und ihren kulinarischen Köstlichkeiten verzaubernden Provinz im Nordwesten Italiens, wird zwar seit Menschengedenken Wein angebaut, aber zu wahrem Ruhm hat der Region erst die Nebbiolo-Rebe verholfen, aus deren Trauben die bei Kennern in aller Welt begehrten, ungemein komplexen und extrem langlebigen Barolo- und Barbarescoweine erzeugt werden. Und auch im Jahre 2021 scheint uns so, dass die qualitätsbesessensten Winzer die Rückkehr zur Tradition und Authentizität suchen. So wie bei Massolino, deren Nebbiolo-Trauben stets großes Holz aus slavonischer Eiche anstatt Barriques sehen. Dafür nehmen die beiden Brüder bewusst in Kauf, nicht Jedem zu gefallen, gewinnen aber enorm an Authentizität. Und somit schärfen sie seit Generationen ihr Profil.

Es freut uns sehr, dass nahezu alle internationalen Spitzen-Verkoster dies auch so sehen. Die jüngsten Bewertungen im Wine Enthusiast, Decanter und bei Vinous sprechen für sich!

MASSOLINO

SERRALUNGA D'ALBA



EINES DER 10 BESTEN WEINGÜTER DES PIEMONT MIT KONZENTRIERTEN BAROLI, DIE GLEICHWOHL MIT IHRER FINESSE UND ELEGANZ BETÖREN!

92 Punkte
SUCKLING



MOSCATO D'ASTI DOCG, BIANCO 2020

Moscato d'Asti von Massolino ist prickelnd süße Verführung

IPI070320	Moscato d'Asti DOCG, bianco 2020	5% Vol.	14,93 €/l	11,20 €

Moscato d'Asti das ist prickelnd süße Verführung. In Drucktanks ausgebaut mit geringem Alkoholgehalt und ordentlicher, aber nicht übertriebener Traubensüße entwickelt der 2020er Massolino Moscato eine feinschäumende Perlage, die die Zunge leicht kitzelt. Für James Suckling liefert das Familienweingut aus Serralunga hier einen „Bilderbuch-Moscato" (92 Punkte)

Mit der Farbe von hellem Stroh und jeder Menge winziger bubblesund einem zarten Schaumschleier auf der Oberfläche ist der Weißwein weder still noch richtig wild. In der Nase tun sich desserthafte Fruchtnoten hervor, die als Melange fast exotisch wirken: Melone, Stachelbeere, Apfel – und dazu kühl und kräuterig Salbei. Auf der Zunge dasselbe Spiel der Früchte, aber mit einer zarten Säure, die dem Zucker das Klebrige nimmt und eben jenem grandiosen feinen Prickeln, das überhaupt nichts Scharfes begleitet, sondern lediglich die Textur des Weins stärkt, ein angenehmes und zugleich interessantes *mouthfeel* schafft.

Ist der Moscato ganz allein schon ein Genuss, wird er im Piemont traditionell zu regionalen Kuchen gereicht. Gerade nussige Aromen ergänzt er sehr gut. Aber auch zu gereiftem, würzigem Käse passen seine fruchtig-süßen Aromen hervorragend. Wer mit dem lieblichen Weißen aus Asti etwas experimentierfreudiger sein mag, kombiniert ihn zu deftigen Gerichten wie Schweinshaxe oder fetten Bratwürsten. Gerade Spaghetti mit in Scheibchen gebratener Salsiccia und deren feiner Fenchelnote macht zusammen mit Massolinos Moscato d'Asti sehr viel Freude.

Ab sofort bis sicherlich 2022+



LANGHE CHARDONNAY DOC, 2019

Chardonnay aus der Langhe: typisch und lebenslustig!

IPI071019	Langhe Chardonnay DOC, bianco 2019	13,5% Vol.	20,53 €/l	15,40 €

Langhe, das Gebiet um Alba im Piemont, ist berühmt für seine Rotweine: Barbera, Nebbiolo, Barbaresco und natürlich Barolo. Das heißt nicht, dass die Weißweine weniger beeindruckend sind. Massolinos Chardonnay wächst auf kalkhaltigen Böden, was die Rebsorte traditionell mag. Sechs Monate reift der Wein auf der Hefe, zum Teil in Barriques, wo der Wein durch den biologischen Säureabbau einen runderen und geschliffeneren Charakter bekommt. Erst nach mindestens sechs weiteren Monaten Flaschenreife gelangt der Chardonnay aus Serralunga in den Handel. Der Ausbau ist soweit sehr traditionell und der Chardonnay dadurch auch sehr Chardonnay – Monica Larner befand in Robert Parker's Wine Advocate (bei 92 Punkten für den 2018er): „Wenn es darum geht, das Sortentypische einer Traube herauszuarbeiten, trifft Massolino den Nagel auf den Kopf."

Strohgelb im Glas, duftet der Weißwein aus der Langhe reif-fruchtig nach Apfel und gelben Steinfrüchten. Eine leichte Zitrusnote untermalt den üppigen Eindruck, bleibt jedoch sehr zurückgenommen im Hintergrund. Eine leicht würzige Röstnote lässt neben der reinen Frucht erahnen, dass der Chardonnay einiges an Tiefe mitbringt. Am Gaumen explodieren die Früchte zunächst: Apfel, Mirabelle. Die Säure ist dezent und nur sehr leicht zitrisch. Dennoch schafft sie ein schönes Gleichgewicht. Im Abgang bleibt der Apfel erhalten, die Frucht im Wein trägt sehr, sehr lang, doch hier tritt auch die ausgeprägte und leicht salzige Mineralität des Massolino hinzu. Bei allem Samt und Schmelz, mit dem er ausklingt, bleibt der Wein so interessant.

So fruchtbetont und mit zurückgenommener feiner Säure der Chardonnay sich präsentiert, so elegant, lebensfroh und süffig wirkt er zugleich. Sehr überzeugend zu Fisch und Meeresfrüchten.

Ab sofort bis sicherlich 2025+





DOLCETTO D'ALBA DOC, ROSS 2020

Der heimliche Star aus Serralunga

IPI070920	*Dolcetto d'Alba DOC, rosso 2020*	*Diam-Kork*	*13% Vol.*	*14,60 €/l*	*10,95 €*

Massolinos Dolcetto d'Alba ist der vermeintlich einfachste Wein des Weingut, das als eine der ersten Adressen im Piemont gelten darf. Aber eigentlich ist er auch der heimliche Star. Das soll natürlich nicht heißen, dass er vergleichbar mit den Barolos des Weinguts wäre, mit Weinen aus großen Lagen, denn Massolino verfügt seit Jahrzehnten über die traumhaften Einzellagen Margheria, Parafada und Vigna Rionda. Aber in der Riege der Weine, die den Alltag zu etwas Besonderem machen, muss der Dolcetto keine Konkurrenz scheuen. Hier zeigt sich die Erfahrung aus über hundert Jahren Weinbau der Familie, aber auch die Ambitionen der jetzigen Generation, winzerisch alles richtig zu machen. So setzt man beim Dolcetto eben auf Qualität: 1896 zum ersten Mal von Massolino vinifiziert, werden heute nur die besten Trauben aus den eigenen Weinbergen ausgewählt und nach mäßig langer Fermentation und malolaktischer Gärung noch kurz in Stahl und Zement ausgebaut. Nach viermonatiger Flaschenreife gibt es ihn schließlich zu genießen.

Und er ist wirklich Genuss pur. Der Dolcetto d'Alba aus Serralunga strahlt in leuchtendem Rubinrot. Sein Bouquet projiziert üppig-fruchtige Noten von Brombeere, Heidelbeere und Himbeere. Deutlich dezenter schwebt darüber ein Anklang von kühlem Menthol und würzigem Lakritz. Am Gaumen tun sich zunächst die Beeren hervor, lieblich und unbeschwert, dann vollfruchtiger und herber Pflaume. Die ausgewogenen Tannine bilden einen schönen Kontrapunkt, ebenso die sanften Süßholzanklänge. Im sehr trockenen Abgang verstärkt sich der würzige Charakter des Weins.

Dieser Piemonteser ist ein junger Wein und will jung getrunken werden. Er braucht keine besondere Aufmerksamkeit vor dem Genuss, sondern ist wie ein Gast, der, sobald er den Raum betritt, für gute Laune sorgt. Er ist daher immer willkommen: zur Party, zum Grillen oder auch zum Abendessen zu zweit.

Ab sofort bis sicherlich 2025+.





BARBERA D'ALBA DOC, ROSSO 2020

Barbera vom Spitzenweingut für den sommerlichen Rotwein-Genuss

IP1070120	*Barbera d'Alba DOC, rosso 2020*	*Diam-Kork*	*14,5% Vol.*	*17,26 €/l*	*12,95 €*

Einen Barbera sollte man eigentlich immer im Haus haben. Die autochthone Rebsorte aus dem Norden Italiens ist mittlerweile die dritthäufigste Rotweinsorte des Landes und zeichnet sich durch einen geringen Gerbstoffgehalt, aber dafür knackige Säure aus. Das macht sie zum hervorragenden Wein zum Essen – zum feinen Abendessen, zur Grillsause, zur mittäglichen Pasta und tatsächlich auch als Apéritif. Und dieser Barbera d'Alba von der Azienda Agricola Massolino aus Serralunga kann genau das – und zwar mit Klasse. Auf vier Hektar kalkhaltiger Böden in über 300 Metern Höhe wachsen die bis zu 45 Jahre alten Barbera-Reben. Geerntet wird Mitte Oktober in Handarbeit, das Traubengut sauber selektiert und in Edelstahltanks zehn bis zwölf Tage fermentiert. Nach der malolaktischen Gärung erfolgt eine kurze Reifung ebenfalls im Stahl. Das Ergebnis ist ein frisch-fruchtiger Wein, der jugendlich wirkt, aber einen gehaltvollen Körper aufweist.

Im Glas liegt er lichtschluckend in dunklem Purpur. Das Bouquet herrlich üppig, der 2020er Barbera d'Alba duftet nach Kirsche und dunklen Waldbeeren, dazu leicht kühl nach Menthol und balsamischen Noten – alles sehr voll, sehr weich. Am Gaumen entwickelt er sich dafür umso lebendiger. Die Kirschnoten changieren zwischen Knupperkirsche und Schattenmorelle und harmonieren perfekt mit der Barbera-typischen Säure, leicht herb, fruchtig, zart prickelnd. Der Abgang dagegen viel weicher, lang und schmelzig.

Ein rundum gelungener und vielseitiger Wein, der nicht schwer, nicht ernst wirkt, sondern Freude, sogar Spaß macht, dabei niemals beliebig oder gar banal. Wer gerne immer einen Barbera d'Alba griffbereit im Haus haben möchte, kann getrost den Massolino bevorraten. Der hält, was er verspricht!

Ab sofort bis sicherlich 2025+

DER KLEINE BAROLO!

LANGHE NEBBIOLO DOC, ROSSO 2019

Ein Wein voller Emotionen. Ein reinsortiger Nebbiolo der Langhe, der einen Vorgeschmack auf die großen Baroli bietet

IPI070219	Langhe Nebbiolo DOC, rosso 2019	Diam-Kork	14% Vol.	23,93 €/l	17,95 €



Seit der ersten Füllung des 1970er Jahrgangs hat sich Massolinos „Langhe Nebbiolo" zu einem überaus geschätzten Wein entwickelt. Er bietet mehr als einen Vorgeschmack auf die großen Baroli des Weinguts. Dieser Wein ist im Kern schon einer, aber einer, der die Emotionen, die ein Langhe-Nebbiolo hervorzurufen vermag, mit einem frühen Trinkfenster verbindet. Die Frucht von Massolinos Langhe Nebbiolo stammt aus Serralunga d'Alba und aus Monforte d'Alba. Für ihn werden die jüngeren, bis zu zehn Jahre alten Rebanlagen jener Weinberge genutzt, die später für die Barolo-Weine des Guts reserviert sind. Insgesamt vier Hektar Rebfläche sind es, die auf rund 340 Metern Höhe wachsen. Die Gärung dauert ähnlich lange wie beim Barolo, also acht bis zehn Tage, der Ausbau erfolgt dann über ein Jahr hinweg in großen Fudern aus slawonischer Eiche. Dieser Nebbiolo erweist sich schon in seiner Jugend als Charmeur, der eine seidig weiche Frucht und Tanninstruktur mit der typischen Erdigkeit eines Barolos zu verbinden vermag. In diesem Jahr findet sich in diesem Wein gleichsam ein ganzer Wald mit Walderdbeeren, ein paar Brombeeren und dunklen Himbeeren, Wildkirschen, Laub und Pilzen, Unterholz und Erde, Bodendeckern und Kräutern. Am Gaumen wirkt Massolinos Langhe Nebbiolo ungemein frisch und saftig, dabei immer in der perfekten Dosis erdig und erdverbunden, ferner charmant mit einer gediegen reifen und leicht warmen Frucht. Was besonders begeistert, ist die Seidigkeit des feinkörnigen und reifen Tannins, das eine wunderbare Grundlage für die Frucht bildet und von einer feinen, reifen Säure durchzogen wird. Der Langhe Nebbiolo ist das beste Beispiel dafür, dass auch junger Nebbiolo schon viel Charakter und Charme besitzen kann. Er bereitet vom ersten Moment an große Freude.

Jetzt öffnen, karaffieren und aus großen Gläsern genießen. Der Wein hat viel Potential – sicher bis 2028+.

„GISEP" DOC BARBERA D'ALBA, ROSSO 2017

Barbera groß gedacht! Einer der größten Weinwerte des Piemont!

IPI071117	„Gisep" DOC Barbera d'Alba, rosso 2017	15% Vol.	39,93 €/l	29,95 €



Der ‚Gisep' ist ein groß gedachter Barbera. Ein Potenzialwein aus Serralunga d'Alba, dem Zuhause von Massolino. Und die Spielwiese mit ihren prägnanten eisenhaltigen Böden bringt eine typische Würze ins Spiel. Das kommt auch bei dieser Hommage an den Großvater (Giuseppe, im örtlichen Dialekt Gisep) besonders gut zur Geltung. Diesem wurde einer der schönsten Barbera gewidmet. Eine Selektion der schönsten Trauben der besten kalkhaltigen Parzellen aus hohen (bis 420 m) und damit kühlen Lagen, die zum guten Teil in Barriques (in gebrauchten, denn das Holz hat eine dienende, ausschließlich strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden.

Die Ausstrahlung dieses Barberas besitzt eine aristokratische Sphäre. Der tiefdunkle, sehr konzentrierte Wein duftet nach schwarzen und blauen Beeren. Dabei wirkt die Frucht nobel und bei aller Intensität zurückhaltend elegant. Darüber strahlt der Duft süßlicher Amarenakirschen. Pinienholz, Süßholz und ein Hauch Mokka verströmen ein edles Parfüm. Genauso nobel wie sein feines Bouquet tritt er auch am Gaumen auf. Die samtigen Tannine breiten einen weichen Teppich aus, ebnen den Weg für die tiefdunkle Beerenfrucht, Criollo-Kakao und Schlehen. Alles wirkt konzentriert, aromatisch intensiviert. Das ist eben ein groß gedachter Barbera, der meilenweit entfernt von der bäuerlichen Tischwein-Stilistik ist, die manch Barbera vor einer Generation besaß, bis man auch das Potenzial zur Reife erkannte. Was uns beeindruckt ist, dass, wie bei allen Weinen Massolinos, keinerlei Schwere bei derartiger Aromendichte anzutreffen ist. Das liegt besonders an den feinstoffigen Tanninen, aber auch der enormen Frische. Mit seiner grandiosen Struktur, seiner Konzentration und seiner Transparenz bietet dieser rare Barbera selbst großen Barolo-Weinen Paroli. Die Stärke Massolinos ist es, neben den aristokratischen Baroli die vermeintlichen Grenzen der Dolcetto- und Barbera-Traube aufzulösen, ihnen ein verdient seriöses Gewand zu geben, ja majestätische Ausstrahlung einzuhauchen. Oder um es in Monica Larners (Wine Advocate) Worte zu fassen: „Wenn der klassische Barbera des Anwesens eine nackte und reduzierte Interpretation der Rebsorte darstellt, zeigt dieser Wein die ausgefallene Kleidung und Accessoires, welche nötig sind, um ihn in den VIP-Raum bringen."

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2021 bis 2027+

93 Punkte
SUCKLING & PARKER



BAROLO DOCG, ROSSO 2017

Massolinos Barolo ist wahrlich göttlicher Genuss!

IPI070417	*Barolo DOCG, rosso 2017*	*14,5% Vol.*	*44,00 €/l*	*33,00 €*
IPI070417H	*Barolo DOCG, rosso 2017 (0,375l)*	*14,5% Vol.*	*47,86 €/l*	*17,95 €*
IPI070417M	*Barolo DOCG, rosso 2017 MAGNUM*	*14,5% Vol.*	*50,00 €/l*	*75,00 €*

Wer an das Schicksal, Fügung oder einen göttlichen Plan glauben möchte, dem macht es die Region um die Stadt Alba im Piemont besonders einfach. Nicht nur lassen sich hier die berühmten weißen Trüffel ausgraben, südwestlich der Stadt gedeiht auch noch der perfekte Wein dazu: Barolo. Einzig an diesem Ort erreicht die Nebbiolo-Traube diese herausragende Qualität und ermöglicht tiefgründige komplexe Weine mit unverwechselbarem Charakter. Die Azienda Agricola Massolino produziert Barolo seit 1911 und verfügt über ausgezeichnete Weinberge. Die Trauben für den Barolo classico stammen aus sieben Hektar Anbaufläche von den Hügeln um den Ort Serralunga auf 320 bis 360 Metern Höhe. Nach der Handlese in der zweiten Oktoberhälfte verbringt der Wein zwei Wochen auf der Maische. Der Ausbau erfolgt für 30 Monate im großen Holz. Aber erst nach einem weiteren Jahr Flaschenreife gelangt der Wein auch in den Handel.
Bei so viel Sorgfalt, Können und hervorragendem Traubenmaterial begeistert Massolinos Barolo Jahr für Jahr aufs Neue. Den 2016er führt der Wine Spectator mit 95 Punkten unter den Top 100 Weinen 2020. Und über den 2017er urteilt Walter Speller für Jancis Robinson: „Hedonistic, for sure, and so confident! Simply delicious and definitely one of the vintage's best buys."

Der Massolino Barolo aus 2017 leuchtet mit sattem Rubinrot im Glas und zeigt ein ausgereiftes, elegantes und komplexes Bouquet mit zarten Fruchtnoten von Granatapfel und Kirsche, floralen Eindrücken von Damaszenerrose sowie einem Hauch Zimt. Am Gaumen dann saftige, saubere, aber dazu leichte Beerennoten, die perfekt mit ausdrucksstarken Tanninen und ganz zarter Säure harmonieren. Frucht und Gewürze tragen den langen, trockenen Abgang. Alles an diesem Barolo wirkt raffiniert, lebendig, ohne Schwere, aber zugleich mit viel Körper. Selbst wer sich nichts aus Trüffeln macht, kann mit diesem Wein einen wirklich himmlischen Abend genießen.

Ab sofort bis sicherlich 2030+



97 Punkte
DECANTER

„MARGHERIA" DOCG BAROLO, ROSSO 2017

Ein großer Barolo, der die zeitlose Eleganz von Serralunga d'Alba aus einem großen Jahr zeigt.

IPI070517	*„Margheria" DOCG Barolo, rosso 2017*	*14,5% Vol.*	*86,53 €/l*	*64,90 €*
IPI070517M	*„Margheria" DOCG Barolo, rosso 2017 MAGNUM*	*14,5% Vol.*	*91,33 €/l*	*137,00 €*

Dieser Barolo stammt aus einer fantastischen Lage in Serralunga d'Alba. Die Massolinos besitzen dort seit 1950 1,1 Hektar, aus denen sie seit 1985 diesen Lagenwein erzeugen. Die 40 bis 50 Jahre alten Rebstöcke sind wurzeln tief in einem Terroir, das aus ungewöhnlich viel Sand im Oberboden besteht. Darunter befindet sich vor allem Kalkstein. Das sorgt für viel Raffinesse und Balance, die gerade bei einem Jahrgang wie 2017 besonders begeistert. Der Barolo wurde traditionell über 15 bis 20 Tage hinweg bei einer Temperatur von 31 bis 33 °C vergoren. Der Ausbau erfolgte in Eichenfässern über rund 30 Monate. Anschließend reifte der „Magheria" mindestens zwölf Monate auf der Flasche, bevor er für den Handel freigegeben wurde.

Der Barolo „Margheria" ist ein Nebbiolo, den man momentan noch karaffieren sollte, damit er sein volles Potenzial zeigt. Mit Luft öffnet er sich und präsentiert ein Bouquet von Minze und Salbei, Veilchen und Lavendel, Anis und Süßholz in Verbindung mit Walderdbeeren und Kirschen, Kirschkernen und Preiselbeeren, Eisenkraut und zerstoßenem Kalkstein. Der Barolo wirkt in seiner Jugend so tief wie streng. Doch wenn man ihm Zeit lässt, dann wird der zunächst straffe „Barolo" immer charmanter und seidiger. Der Wein ruht in sich, bietet ein klares, festes, ja muskulöses Tannin, eine brillante und frische Säure, aber eben auch Samt und Seide, eine reife Beerenfrucht, Kräuter und Orangenschalen, Gewürze und Unterholz. Die Statur, die der Wein besitzt, ist grandios, sodass die 95 Punkte von Vinous sowie die 96 Punkte des Decanter wohl auf die Zukunft zielen, aber schon jetzt sehr angemessen sind.

Geben Sie dem Wein Zeit bis 2025 und genießen Sie ihn dann über die nächsten 25 Jahre. Vorher sollte man ihn vor dem Genuss lange karaffieren.

„PARUSSI“ DOCG BAROLO, 2017

95 Punkte: „This is an unbelievably classy Barolo“ – Antonio Galloni (Vinous)

IPI070617	„Parussi“ DOCG Barolo, rosso 2017		
	14,5% Vol.	86,53 €/l	64,90 €
IPI070617M	„Parussi“ DOCG Barolo, 2017 MAGNUM		
	14,5% Vol.	92,66 €/l	139,00 €

Der 2017er-Jahrgang ist ein ganz großer bei Massolino. Ein Highlight jagt das nächste. In diesem Fall ist es der „Barolo - Parussi“, der in der Nebbiolo-Ortschaft Castiglione Falletto erzeugt wird. Die 1,3-Hektar-Lage war 2007 der letzte Neuzugang unter den Barolo-Lagen und auch der erste außerhalb von Serralunga d'Alba. Aber die Lage auf 300 Metern in perfekter Südost-/Südwestausrichtung und einem alten und tiefen Kalk-, Lehmboden spricht für sich. Der Barolo wurde traditionell über 15 bis 20 Tage hinweg bei einer Temperatur von 31 bis 33 °C vergoren, dann über rund 30 Monate in Eichenfässern ausgebaut. Anschließend reifte der „Parussi“ noch mindestens ein Jahr auf der Flasche, bevor er in die „frei Wildbahn“ entlassen wurde.

Der „Parussi“ von 2017 ist ein absolut klassischer Barolo aus Castiglione Falletto. Er öffnet sich mit floralen wie mit süßen Gewürznoten, erinnert an getrocknete Rosen und Veilchen, Sandelholz und Unterholz, Sauerkirschen, Walderdbeeren und Himbeeren, abgeschmeckt mit Soft-Aprikose und Orangenschale, ein wenig Kardamom, Rauchsalz und Feuerstein. Von diesem intensiven und betörenden Duft geht der Wein über zu einer überaus charmanten Frucht, einer kraftvollen Tanninstruktur mit außergewöhnlicher Balance und einer fantastischen Kühle und Mineralität, ferner zu Sattelleder und getrockneter Minze. Was zunächst kraftvoll und fleischig wirkt, wird mit Luft immer seidiger, geschliffener, engmaschiger und linearer; lang und finessenreich im grandiosen Finale! Jeb Dunnuck, Vinous und dem Wine Enthusiast ist das 95 Punkte wert, dem Decanter satte 96 Punkte. Kein Wunder; denn der „Parussi“ ist ein echtes Ereignis!

Geben Sie dem Wein Zeit bis 2025, und genießen Sie ihn dann über die nächsten 25 Jahre hinweg. Vorher sollte man ihn vor dem Genuss länger karaffieren.

95 Punkte
DUNNUCK, VINOUS & WINE ENTHUSIAST

96 Punkte
DECANTER





Franco Massolino präsentiert stolz den zeitlosen Barolo „Vigna Rionda“

97 Punkte
DECANTER



„PARAFADA“ DOCG BAROLO, ROSSO 2017

„There's serious elegance on the palate, with near-perfect tannins.“ (DECANTER)

IP1070717	„Parafada“ DOCG Barolo, rosso, 2017	14% Vol.	86,53 €/l	64,90 €
IP1070717M	„Parafada“ DOCG Barolo, rosso, 2017 MAGNUM	14,5% Vol.	92,66 €/l	139,00 €

Parafada gilt als die repräsentativste Lage im Portfolio von Massolino. Das liegt daran, dass der aus ihr entstehende Barolo im Allgemeinen kraftvoll, reichhaltig und majestätisch die großartige Komplexität der typisch sandigen und kalkmergeligen Böden mit viel aktivem Kalkstein von Serralunga d'Alba zum Ausdruck bringt. Massolino nutzt hier eine Lage von 1,13 Hektar mit mehr als 60 Jahre alten Rebstöcken, die auf 330 Metern Höhe stehen. Die Familie besitzt die Parzelle, die mitten in dem steilen und perfekt nach Süden ausgerichteten Amphitheater des Parafada-Crus liegt, seit 1962. Der Barolo wurde traditionell über 15 bis 20 Tage hinweg bei einer Temperatur von 31 bis 33 °C vergoren, dann in Eichenfässern über rund 30 Monate ausgebaut. Anschließend reifte der „Parafada“ mindestens zwölf Monate auf der Flasche, bevor er in den Handel kam.

Mit dem 2017er-Jahrgang hat der „Parafada“ ein wenig von seiner Kraft und seinem üblichen Muskelspiel gegen mehr Tiefe, Konzentration, reichhaltige Eleganz und Charme eingetauscht. Der Nebbiolo zeigt von Beginn an – wenn man ihn vorher karaffiert hat, was bei einem noch so jungen Barolo sinnvoll ist – Noten von Rauch und gegrillten Kräutern, Teer und Anis, getrockneten Rosenblättern und Unterholz. Dazu gibt es die Frucht von Sauerkirschen und Walderdbeeren, von reifen Pflaumen und Granatäpfeln. Später kommen Zimt und Haselnuss hinzu, Orangenabrieb und zerstoßener Kalk. Sie merken schon, das wirkt bereits im Duft ausgesprochen komplex und sinnlich, entwickelt sich aber am Gaumen noch weiter; denn da wartet ja noch dieses herrlich elegante, ja geradezu perfekt feinkörnig und seidig wirkende Tannin, das der Eleganz dieses Weines die Krone aufsetzt. Hinzu kommt eine mineralische, an Eisenerz erinnernde Note und ferner die klare, lineare Säure, die für große Lebendigkeit sorgt. Das ist wieder ein hinreißend schöner Barolo geworden, der von den Kritikern des DECANTER absolut berechtigte 97 Punkte erhält!

Geben Sie dem Wein Zeit bis 2025 und genießen Sie ihn dann über die nächsten 25 Jahre hinweg. Vor dem Genuss unbedingt lange belüften bzw. frühzeitig karaffieren.

„VIGNA RIONDA“ DOCG BAROLO RISERVA, ROSSO 2015

Ein großer, kraftvoller, zeitloser Barolo, den die internationale Weinkritik mit gleich 2 x 98 und 2 x 96 Punkten adelt!

IP1070815 „Vigna Rionda“ DOCG Barolo Riserva, 2015
14,5% Vol. 172,00 €/l ***129,00 €***

Unter den vielen großen Cru-Lagen von Serralunga d'Alba ist die Vigna Rionda sicher ein Grand Cru. Entsprechend entsteht aus den 2,3 Hektar, die Giovanni und Renato Massolino einst im Tausch gegen ein deutlich größeres Cru-Stück erworben haben, heute auch der größte Wein. Folgerichtig wird er als Riserva ausgebaut und ist nahezu unendlich lange haltbar. Die Lage liegt auf einer Kuppe auf 330 Metern Höhe und umfasst 30 bis 50 Jahre alte Nebbiolo-Reben mit einer Dichte von rund 5.000 Stöcken pro Hektar. Der Barolo wurde über 25 bis 30 Tage hinweg bei einer Temperatur von 31 bis 33 °C vergoren. Der Ausbau erfolgte in 30-Hektoliter-Eichenfässern aus slawonischer Eiche über rund dreieinhalb Jahre und dann noch einmal für mindestens zweieinhalb Jahre auf der Flasche.

Der sandig-mergelige, vor allem kalkige Boden und das Mikroklima dieses Hügels bringen einen Wein von außergewöhnlicher Struktur und Kraft hervor. Das gilt nicht zuletzt für 2015, wo es ein Mehr an Dichte und Konzentration gibt, ohne dass die Finesse leiden würde. Hier gibt es von allem viel, aber nichts wirkt überhöht oder zu dicht, sondern passend, stimmig und betörend. Der dichte dunkelrote „Vigna Rionda“ öffnet sich mit Noten von Schwarzkirschen und getrockneten Kirschen, Hagebutten und Pflaumen, Teer und Lehm, Unterholz und Trüffeln, Balsamico und gereifter Sojasauce, Rosenblättern und Minze, Tabak und Süßholz. Es ist fantastisch, wie präsent all diese Komponenten wirken und wie geschlossen und stimmig all das zusammenpasst. Am Gaumen dann zeigt sich diese Riserva neben aller Kraft und Konzentration beeindruckend frisch und saftig mit Blutorangen- und Granatapfelsaft, mit einer elektrisierenden Mineralität und Säurestruktur, mit Eisen und Salz. All das bricht das massive Tannin dieses Weines auf, und darunter liegt die reife, aber immer transparente Frucht und die feine Würze des „Vigna Rionda“. Was für ein Ereignis! Geben Sie diesem Wein, der von Wine Enthusiast und Decanter 98 Punkte erhalten hat, Zeit und Ruhe. Er wird es Ihnen danken!

Geben Sie dem Wein Zeit bis 2025, und genießen Sie ihn dann über die nächsten 35 Jahre hinweg. Vorher sollte man ihn lange vor Genuss karaffieren.





Esmeralda García

Esmeralda García – oder warum wir ihren Verdejo lieben (Folge 2)

Nur sehr selten ist Unwissenheit von Vorteil. Und hier haben wir einen dieser seltenen Fälle – *let's talk about* … Verdejo! Sie kennen Verdejo? Dann vergessen Sie ganz schnell alles, was Sie bis dato darüber wussten! Zwischen den am Markt allzu häufig anzutreffenden lendenlahmen, dünnlichen „Verdejo-Sommerweinen" oder der mit Sauvignon-Blanc-Zugabe und/oder furiosem Holzeinsatz „aufgemaschelten" Variante aus der Appellation Rueda und Esmeralda Garcías Interpretation, die sie als simplen Landwein deklariert, liegen nicht nur Welten, sondern ganze Galaxien. Und trotzdem muss sie in ihrem Heimatort nur über die Straße gehen, um anzuecken das Unverständnis ihrer Winzerkollegen ist ihr gewiss …

In Santiuste de San Juan Bautista, ein Ort mit gerade einmal 500 Seelen, nordwestlich der Provinzhauptstadt Segovia gelegen, offenbaren sich auf engem Terrain verschiedenste „Weltanschauungen" – Esmeralda kennt die Extreme und vieles von dem, was dazwischen liegt. Sie wird in Segovia geboren, wächst in besagtem Santiuste im Kreise der Großfamilie auf. Mir ihren ersten Schritten beginnen die Entdeckungstouren in die bald immer vertrautere Umgebung, möglicherweise das „Samenkorn" im kindlichen Unterbewusstsein, aus dem das spätere immens wichtige Verstehen und Begreifen des Terroirs erwächst. Mit Freunden spielt sie nicht selten von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang in den angrenzenden Pinienwäldern, ihr Großvater Boni bringt ihr das Fahrradfahren inmitten der Lage „Carrascal" bei, eine jener Lagen, die sie heute selbst bewirtschaftet. Ihr Großvater ist es auch, der Esmeralda früh den besonderen Wert der Lage „Las Miñañas" vermittelt. Heute ist das Esmeraldas „Grand Cru", das Alpha zum Omega ihres sicherlich elegantesten und komplexesten Weins.

Esmeralda García

ESMERALDA GARCÍA

SANTIUSTE (SEGOVIA)



© Esmeralda García



„Freie, transparente und unbeschwerte Weine“ möchte Esmeralda hier machen, so frei und unbeschwert wie ihre eigene gelebte und geliebte Kindheit. Ihr Faustpfand sind 5,5 Hektar uralte wurzelechte Reben, das Erbe ihrer Familie. Die jüngsten ihrer Stöcke sind inzwischen schon 130 Jahre, die ältesten Reben sogar bis zu 220 Jahre alt und wurzeln tief im Kalksandstein. Das Klima südlich des Duero ist im besten Sinne „kernig“. Die Weinberge befinden sich auf 800 bis 890 Metern Höhe und trotzen allen Widrigkeiten nach Kräften. Ein Sommer ist hier kurz, dafür aber umso heißer, was den alten Reben – die Erträge liegen in guten Jahren bei 3.000 Kilogramm Trauben pro Hektar, 1.500 sind allerdings auch keine Seltenheit – nichts bzw. nicht sonderlich viel auszumachen scheint, etwaigen Trockenstress „managen“ sie aufgrund der zum Teil beträchtlichen Länge ihrer Wurzeln geradezu meisterhaft. Und auch den zum Teil beträchtlichen Unterschied zwischen Tages- und Nachttemperaturen (gerne bis 25 °C!) fangen sie wunderbar auf, denn paradoxerweise fördert eine derartige Temperaturamplitude eine maßvolle Reife und damit natürlich auch die Balance von Alkohol und Säure im Wein.

Im Weinberg kommen weder Herbizide, Pestizide noch Fungizide zum Einsatz, es wird nicht bewässert, und synthetische Dünger sind absolut tabu. Sie setzt auf naturnahe, vorausschauende, vorsichtig lenkende Arbeit – so wie schon Generationen vor ihr, lange vor den vermeintlichen Wohltaten des technischen Fortschritts und der damit einhergehenden „Aufrüstung“.
Ähnlich „spartanisch“ verhält es sich mit Esmeraldas Kellerwirtschaft. Konsequenterweise verzichtet sie auch hier auf ein Übermaß an Technik und selbstverständlich auch jegliche Additive, jene Zusatzstoffe, über die die wenigsten Winzer gerne sprechen. Es bedarf nur der natürlichen Hefen zur Gärung, die Weine durchlaufen je nach Parzelle und Charakter einen Ausbau in Edelstahl, Amphore, *bota* (das typische, 500- bis 600-Liter-Sherryfass) oder *cuarta* (kleines Sherryfass), werden weder gefiltert noch geschwefelt. *Raw, natural, hip* und *trendy* könnte man jetzt einwerfen. Allerdings ist Esmeralda Garcías Schaffen das Gegenteil von modisch oder gar zeitgeistig. Seit 20 Jahren ist die noch immer unglaublich jugendlich wirkende Winzerin im Business, sehr bewusst hat sie sich für diesen mühseligen, wunderschönen Weg des Weinmachens entschieden. Sie ist Teil dieser einzigartigen Landschaft, im besten Sinne demütig und sehr verantwortungsvoll im Umgang mit ihrem historischen Erbe, den über 200-jährigen Reben, die ihre Familie schon über Generationen begleiten.

Großvater Boni war denn auch der wichtigste Mentor seiner Enkelin, früh erkannte er Esmeraldas Feingefühl im Umgang mit den Reben. Der abuelo hütete seinen Reben wie einen ganz besonderen Schatz, nur wenige Personen durften überhaupt Hand an die Stöcke legen. Als die kleine Esmeralda das erste Mal beim Rebschnitt mithelfen durfte, konnte es ihre Großmama kaum glauben – und so schien Esmeraldas Weg schon sehr früh vorgezeichnet. Sie ließ sich zunächst zur Analysetechnikerin (Fachgebiet Mikrobiologie) ausbilden, um sich dann auf Önologie und Weinbau sowie Lebensmittelqualität und -sicherheit zu spezialisieren. Im Anschluss sammelte sie erste Erfahrungen bei diversen Weingütern auf der iberischen Halbinsel, errang 2012 en passant die wichtigste Sommelier-Trophäe Spaniens (in der Kategorie „Amateure“), La Nariz de Oro („die goldene Nase“) und übernahm im folgenden Jahr die Weinberge ihres Großvaters.


Esmeralda García

© Esmeralda García

„ARENAS DE SANTYUSTE“ VINO DE MESA, BLANCO 2020

Ein „Smaragd“ von Wein und Verdejo-Wunder von uralten Reben!

SCL010120	*„Arenas de Santyuste“ VdM, blanco 2020*	*13,5% Vol.*	*22,53 €/l*	*16,90 €*

Verdejo, die fünftmeistangebaute Rebsorte Spaniens, „the pride and joy of the Rueda DO“ (so Jancis Robinson in ihrem Monumentalwerk „Wine Grapes: A Complete Guide to 1,368 Vine Varieties“) ist Esmeralda Garcías liebste Rebsorte, „die beste Weißweintraube auf der ganzen Welt – zumindest für mich …“, die sich wie die „Albino-Variante einer eigentlich roten Sorte“ verhält, stellt zusammen mit Albariño und Moscatel de Alejandría die vermutlich ältesten Rebstöcke auf spanischem Boden. Im Süden der Appellation dominiert im Untergrund vornehmlich Granit, der von einer Sandschicht bedeckt ist, die sich, nicht von ungefähr auch auf den Etiketten von Esmeraldas Weinen wiederfindet: „Arenas de Santyuste“. Und doch sind es gerade diese kargen Böden (hier vor allem sandiger Lehm und verwitterter Kalkstein), auf denen die in typischer Buscherziehung mit Kopfschnitt kultivierten Verdejo-Stöcke besonders gut gedeihen, auch wenn das wie überall im Zentrum von Spaniens *meseta* vergleichsweise harte Klima seinen Tribut fordert – zumindest was die Erträge betrifft. In besonders guten Jahren werfen manche von Esmeraldas Parzellen durchaus bis zu 3.000 Kilogramm pro Hektar ab, während die freundlichen Nachbarn mal eben die im Drahtrahmen erlaubten 10.000 Kilogramm pro Hektar einfahren (im Zweifel auch ein wenig mehr, sollten die Kontrolleure nicht ganz so genau hinschauen). Aber Esmeralda García muss sich um dieses Zahlenmaterial nicht weiter kümmern, denn Sie ist nicht Teil der 1980 aus der Taufe gehobenen D. O., die ihre „Geburt“ einem Zufallsfund verdankt.

Im Auftrag der Bodega Marqués de Riscal bereiste Önologen-Legende Émile Peynaud in den 1960er-Jahren Spanien auf der Suche nach einem spanischen Pendant zum französischen Sauvignon Blanc. Seine Reise schien allerdings erfolglos, nach endlos vielen Kilometern und entsprechend entmutigt, befand sich Peynaud eigentlich schon wieder auf dem Weg gen Heimat, als er in der Nähe des historisch berühmten Städtchen Tordesillas, beim Austreten am Wegesrand, die heutige Appellation Rueda neu erfand! Ursprünglich wollte sich Peynaud nur rasch „erleichtern“, geriet dabei zufälligerweise in eine mit Verdejo bestockte Parzelle: Jackpot – und der Rest ist Geschichte! Monsieur Émile hatte gefunden, wonach er so lange vergeblich gesucht hatte. Und die spanische Weinbaukarte war um eine bis heute ungeheuer produktive Appellation reicher. Ab 1970 produzierte Marqués de Riscal den ersten modernen Verdejo: selektive Lese, kurze Transportwege und Einsatz modernster Kellertechniken wie etwa eine temperaturgesteuerte Gärung im Edelstahltank wurden hier zum Patentrezept. Viele Kellereien folgten diesem Prinzip – und Rueda boomte. Natürlich haben auch andere an der Geschichte dieser Region geschrieben: Lange bevor Émile Peynaud „sein“ Rueda entdeckte, war die Gegend für ihre zum Teil oxidativen, aus Palomino und Verdejo erzeigten Weine im Sherry-Stil bekannt, und selbst dieses „Damals“ ist heute noch gültig.

Aber zurück zu einem der authentischsten, im wahrsten Sinne des Wortes „tiefschürfendsten“ Verdejos, die Spanien zu bieten hat! Esmeraldas „Village“-Verdejo (das Etikett weist ihn als „Vino de Pueblo“ und – nicht von ungefähr – als „Verdejo de Segovia“ aus) stammt von zwischen 1810 und 1877 gepflanzten Reben (aus den vier Lagen „El Carrascal“, „La Fuentecilla“, „Vayuste“ und „Vallejo“, die Esmeralda auch einzeln als *vinos de paraje* abfüllt), die in 800 bis 850 Metern Höhe in knorriger Schönheit gedeihen. Die per Hand gelesen Trauben werden zu 70 % in Edelstahl, zu 30 % in Amphoren vergoren und auch ausgebaut (anders als bei den Lagenweinen, die nur mit Ton in Berührung kommen). Im Duft offenbart der „Santyuste“ einen zarten *natural*-Charakter, leicht reduktiv, reife Äpfel, Birnen, Wollwachs, dann, ganz Verdejo-typisch, einen leisen Aniston und florale Noten. Am Gaumen ein animierend tonischer *grip*, feinstes Bitter, seidenleichte Gerbstoffe, *hierbabuena* (grüne Minze) und fast „transparente“ Honig- und Salznoten. Ein traumhafter Verdejo – und die Chance, eine Rebsorte völlig neu entdecken zu können!

Ab sofort bis sicherlich 2024+.





Esmeralda García

Esmeralda García hat den Verdejo für das 21. Jahrhundert, für uns, die wir solche Weine lieben, quasi im Alleingang neu erfunden!

WEINPAKET ESMERALDA GARCÍA

„Inmersión natural“: Verdejo-Panorama zum Träumen

SCL019920P	*Esmeralda-García-Probierpaket (6 Flaschen)*	*30,46 €/l*	*137,10 €*

max. 1 Paket / Kunde

2 FLASCHEN

„Arenas de Santyuste“ VdM, blanco 2020
Uralter, wurzelechter Verdejo in seiner schönsten Form mit zartem natural-Charakter

JE 1 FLASCHE

„El Carrascal“ VdM, blanco 2020
Kraftvoller, tiefgründiger Verdejo aus dem mit knapp 900 Metern höchstgelegenen *paraje*.

„Michika“ VdM, blanco 2019
Ein in seiner schlanken, blumigen „Üppigkeit“ absolut betörender Wein.

„Vayuste“ VdM, blanco 2020
Hinreißende Leichtigkeit und Eleganz aus einer Lage inmitten eines Kiefernwäldchens.

„Fuentecilla“ VdM, blanco 2020
Aromenspektakel und Amphore satt für diesen Verdejo *de paraje*, dessen 130-180 Jahre alten Reben auf 820 Metern Höhe stehen.

Das „Arenas de Santyuste“-Sextett gehört zum Interessantesten, was Spanien an Weißweinen zu bieten hat, die besten Verdejos sind es ohnehin!



WEINGUT TEMENT

BERGHAUSEN

VOM TRIUMPH DES TERROIRS ÜBER DIE FRUCHT!



Sie verschieben Grenzen: Stefan und Armin Tement

Ried Zieregg: mehr als ein Mythos! Vom Triumph des Terroirs über die Frucht!

„Das Weingut Tement in der Südsteiermark zählt heute international zu den besten Erzeugern der Rebsorte Sauvignon Blanc. Besonders herausragend und gesucht sind die Lagenweine – allen voran die Ried Zieregg, meisterhaft interpretiert von Armin und seinem Vater Manfred Tement."
– Peter Moser (Falstaff)

„Um es vorwegzunehmen: Es ist der allererste reinrassige Sauvignon Blanc meines Lebens, der die Maximalbenotung erhält! Schon der »normale« Sauvignon Blanc ist bereits eine Mini-Sensation."
– René Gabriel über den „Zieregg"

„In Bezug auf Größe, raffinierte Weinbereitung und das immense Angebot an hochwertigen Weinen sehe ich in Österreich niemanden, der Wein auf diesem Niveau produziert, und selbst in anderen deutschsprachigen Ländern gibt es vielleicht nur Markus Molitor von der Mosel auf diesen Höhen."
– Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate)

Spricht man über Manfred Tement, dann spricht man über einen der bedeutendsten Winzer unserer Zeit. Das, was er geschaffen hat, gehört zu den großen Leistungen des modernen österreichischen Weinbaus. Als das Weingut Tement 1962 gegründet wurde, wusste die Weinwelt noch kaum etwas vom Potential der Südsteiermark und sicher nichts von der Riede Zieregg, dem Heimatweinberg der Familie Tement. Das hat sich inzwischen grundlegend geändert. Seit den frühen 1990er-Jahren hat die Region einen bis heute anhaltenden Aufstieg hinter sich, der mit dem Namen Manfred Tement untrennbar verbunden ist.

Die Südsteiermark ist Weißwein-Gebiet. Rund 95 % der 2.600 Hektar sind mit weißen Rebsorten bepflanzt. Die Winzer dort haben vor allem auf eine Traubensorte gesetzt, die sich seit dieser Zeit weltweit durchgesetzt hat. Es ist der Sauvignon Blanc. Diese alte Loire-Rebsorte, die damals vor allem für Sancerre und Pouilly-Fumé stand, ist wandelbar und zeigt auf sehr gute Weise das Terroir, auf dem sie wächst, und ebenso die Art, wie der Winzer im Keller mit ihr umgeht. Doch so deutlich die Sorte auf alle äußeren Einflüsse reagiert, so manipulierbar ist sie und kann, durchschnittlich ausgebaut, plump und laut sein. Doch nicht so bei den Tements. Parallel zum Aufstieg dieser Rebsorte im weit entfernten Marlborough in Neuseeland hat auch Manfred Tement zusammen mit einigen anderen Winzern das enorme Potential dieser Sorte für die Südsteiermark entdeckt. Für ihn war und ist sie die große Liebe. Und deshalb hat er im Laufe der letzten Jahrzehnte die feinsten Nuancen des Sauvignon immer deutlicher herausgearbeitet. Seit einigen Jahren machen dies seine Söhne zusammen mit ihm, und sie bieten den Sauvignon heute in rund zwölf verschiedenen Variationen an.

Vom Gutswein über verschiedene Ortsweine bis hin zu den Lagenweinen der Rieden Grassnitzberg, Sernau König und Zieregg zeigt sich die ganze Bandbreite dieser Rebsorte – erweitert durch Beeren- und Trockenbeerenauslesen. Doch damit nicht genug haben die Tements im Laufe des letzten Jahrzehnts ihre Weingärten noch Richtung Slowenien erweitert; denn die Riede Zieregg hört nicht an der heutigen Landesgrenze auf. Das gesamte Land war ja eine Einheit, bevor diese durch den Krieg zerstört und durch den Eisernen Vorhang zertrennt wurde. Heute findet man diese Trennung noch in unterschiedlichen Bezeichnungen und Appellationen, aber kaum noch bei den benachbarten Einwohnern der beiden Landstriche. „Grenzen sind die Erfindung von uns Menschen", sagt Heidi Tement, "die Freude am Genuss machen sie für uns und unsere Gäste unsichtbar."

Tements slowenisches Weingut nennt sich nach der slowenischen Bezeichnung für Zieregg Domaine Ciringa. Die Sauvignons, die dort entstehen, haben die Tements „Fosilni Breg" getauft – Berg der Fossilien. Und genau das ist es, was die Weine der Ried Zieregg auf beiden Seiten der grünen Grenze prägt, nämlich der Muschelkalk, der mit blauem Mergel durchsetzt ist. Boden wie auch Klima bilden die Grundlage für große Weine, die sich Jahr für Jahr von allen anderen Weinen der Region abheben. Wenn auch nur ein Weinberg der Steiermark den Status eines Grand Cru erhalten sollte, dann wohl die Riede Zieregg.

Doch so groß die Sauvignons dieser Riede auch sein mögen, man sollte weder den Zieregg noch die Tements auf diese Sorte reduzieren. Man würde der außerordentlichen Leistung von Manfred Tement großes Unrecht tun, und man würde eine ganze Palette weiterer spannender Weißweine verpassen. Dazu gehören einige der präzisesten und komplexesten Chardonnays des Landes – in der Steiermark Morillon genannt. Hinzu kommen die ausdrucksstarken Gelben Muskateller, Weißburgunder und Welschrieslinge. Ja, selbst dieser Sorte, die eher zu den einfacheren gehört, gewinnen die Tements eine überaus trinkfreudige, klare, gradlinige und sogar komplexe Seite ab.


© Weingut Tement

Seit dem Jahrgang 2018 ist das Weingut bio-zertifiziert. Dies war für die Familie, besonders aber für die Söhne Armin und Stefan Tement, mehr als nur eine Frage der Qualität. Der Bio-Anbau führt zu einer noch deutlicheren Herausarbeitung des Terroirs, gleichzeitig möchte die Familie, die mitten in ihren Weinbergen lebt und arbeitet, gesunde Böden und Pflanzen haben und diese auch der kommenden Generation hinterlassen. Gerade eigenverantwortliche Winzer denken dabei häufig einen Schritt weiter. Die Tements tun das in vorbildlicher Weise, und das ganzheitlich. Sie haben aus dem Weingut und den Weinen so etwas wie ein Gesamtkunstwerk entwickelt. Ausdruck dessen sind unter anderem die Gästeappartements, die Vinothek und auch die klar gestalteten eigenen Flaschenformen. Wir sind begeistert davon, die Weine der Tements in unser Angebot integrieren zu dürfen; so können wir Ihnen die wohl berühmtesten Weine der Steiermark anbieten und damit einige der besten Sauvignon Blancs weltweit. Stephan Reinhardt, Parker-Verkoster, geht sogar einen Schritt weiter: „Ich wiederhole mich möglicherweise damit, dass Armin Tement (unterstützt von Bruder Stefan und seiner Frau Monika sowie seinen Eltern Manfred und Heidi) das Weingut Tement zum österreichischen Weinproduzenten Nummer eins gemacht hat. Obwohl es bereits in den 1990er und 2000er Jahren von Armins Vater Manfred zu einer der besten Weinadressen des Landes geführt wurde, hat der Sohn die Grenzen noch weiter verschoben. In Bezug auf Größe, raffinierte Weinbereitung und das immense Angebot an hochwertigen Weinen sehe ich in Österreich niemanden, der Wein auf diesem Niveau produziert, und selbst in anderen deutschsprachigen Ländern gibt es vielleicht nur Markus Molitor von der Mosel auf diesen Höhen."


© Weingut Tement

WEISSBURGUNDER „TON & MERGEL“, 2020 (BIO)

Vom Ton & Mergel mit Feinheit & Eleganz

OST010120	*Weißburgunder „Ton & Mergel“, 2020*	*GV*	*12% Vol.*	*16,66 €/l*	*12,50 €*

AT-BIO-402



Der Weißburgunder gehört genauso zur Südsteiermark wie der Sauvignon Blanc. Während der Sauvignon Blanc im Gutsweinbereich gemäß seiner Natur als Aromarebsorte offensiver auftritt, besticht der Weißburgunder „Ton & Mergel“ von 2020 durch Feinheit und eine subtile Kraft. Der Weißburgunder stammt aus zwölf Parzellen in acht unterschiedlichen Rieden mit – dem Namen entsprechendem – Ton und Mergel im Boden. Bei der Vinifizierung machen die Tements wie gewohnt auch bei den Einstiegsweinen keinerlei Abstriche oder gar Kompromisse. Im Gegenteil ist es immer wieder beeindruckend, auf welch unglaublichem Niveau hier gearbeitet wird. Das zeigt sich schon in der Flaschenausstattung, bei der auch die durchweg aus eignen biologisch zertifizierten Weingärten stammenden Gebietsweine mit Glaskorken verschlossen sind. Beim Weißburgunder wurden die Trauben sanft gepresst und dann spontan auf 1,2 Gramm Restzucker bei 5,9 Gramm Säure vergoren. Schließlich lag der Wein rund sechs Monate auf der Feinhefe im Edelstahl.

Der Weißburgunder bietet einen feinen Duft von mürbem Boskoop, reifem Weinbergpfirsich, Trockenkräutern, einer einzelnen Zitronenspalte und den süßen Noten von Hefe. Am Gaumen wirkt der Wein fein und elegant dank seines „sur lie“-Charakters. Die Feinhefe sorgt für Schmelz und Cremigkeit, fühlt sich aber auch so an, als würde sie die frische wie auch mürbe Kernobstfrucht umschließen. Hier wird ein geriebener Apfel mit Mandelstiften und ein paar Haferflocken verrührt. Hinzu kommt der Eindruck einer reifen und lebendigen Säure, die dem „Weißburgunder“ die notwenige Spannung gibt. Schließlich verebbt der Wein mit einer leicht kreidigen Note. Die Tements empfehlen zum „Ton & Mergel“ das klassische Backhenderl – und wir auch!

Ab sofort und sicher noch bis 2025 mit Freude zu trinken.

SAUVIGNON BLANC „KALK & KREIDE“, 2020 (BIO)

Schon Tements Sauvignon-Blanc-Einstieg ist Weltklasse!

OST010220	*Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“, 2020*	*GV*	*12,5% Vol.*	*19,60 €/l*	*14,70 €*

AT-BIO-402



Wenn man so will, dann ist dieser „Sauvignon Blanc“ für die Tements der Brot-und-Butter-Wein. Aber das hört sich fast so an, als sei er nichts Besonderes. Das Gegenteil ist der Fall. Formulieren wir es also anders: Tements Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ ist das Fundament, die Basis ihres Erfolgs. Ihr „Zieregg“ mag zwar ihr berühmtester und ohne Zweifel einer der besten Sauvignon Blancs der Welt sein, doch ihr wichtigster Wein ist dieser. Er zeigt, auf welch hohem Niveau bei den Tements die Qualitätspyramide ansetzt. Nicht von ungefähr macht dieser Wein rund ein Viertel der Gesamtproduktion des Weinguts aus. Daher muss er einfach perfekt sein – und das ist er! Dieser Gebietswein aus der Südsteiermark ist in dieser Preisklasse einer der besten Sauvignons, die wir kennen. Gleichzeitig zeigt er in hohem Maße die Stilistik des Weinguts, ist Visitenkarte und Botschafter zugleich. Der Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ stammt von 55 Parzellen des Weinguts, zu denen unter anderem die Lagen Zieregg, Grassnitzberg, Sernau, Hochkittenberg, Eckberg, Wielitsch, Sulztal, Ottenberg und Kranachberg gehören. Der Wein wurde spontan bis auf 1,3 Gramm Restzucker bei 5,8 Gramm Säure vergoren und danach sechs Monate lang auf der Feinhefe im Edelstahl belassen.

Im Duft bietet der 2020er Sauvignon Blanc eine Melange aus frischen und saftig reifen Noten von Zitronen und Limetten, vielen herben Kräutern, etwas Tonic, Birnen und Birnenquitten. Dazu gesellt sich eine Spur von Weißen Johannisbeeren, Holunderblüten, Tomatenblättern und Stein. Am Gaumen schafft er genau die Balance aus Saftigkeit und Reife einerseits und Kreidigkeit und pikanter Frische andererseits. Der Wein bietet eine Textur, der Name sagt's schon, von „Kalk & Kreide“. Auf dieser pudrig-steinigen Grundlage baut sich eine dicht gewebte Frucht auf, die zwischen Grün und Gelb, vor allem aber im hellgelben Bereich von reifen Birnen, Renekloden und Meyerzitronen changiert. Dabei zeigt sich hier eine cremige Note, dort eine lebendige, fordernde Säure, die eine Spur weicher noch als im letzten Jahr ausfällt, dafür aber im Finale von einer herben, an Limettenschalen erinnernden Note und einer angenehmen Salzigkeit untermalt wird – man kommt hier voll auf seine Kosten! Ein wunderbarer Vertreter des Sauvignon Blancs aus der Steiermark im Allgemeinen und der Tement'schen Stilistik im Besonderen. James Suckling-Verkoster Stuart Pigott gibt dem Wein dann auch folgerichtig 92 Punkte.

Ab sofort und bis sicherlich 2027 mit Freude zu trinken.





MORILLON „MUSCHELKALK“, 2019 (BIO)

Schon Tements Sauvignon-Blanc-Einstieg ist Weltklasse!

AT-BIO-402 | *OST010319* | *Morillon „Muschelkalk“, 2019* | *GV*
12,5% Vol. | *19,86 €/l* | *14,90 €*

„Es ist fast überflüssig zu erwähnen, aber im 60. Jahr seines Bestehens zeigt uns das Weingut Tement eine weitere herausragende Auswahl an Weinen.“ So läutete Stephan Reinhardt (Robert Parker’s WINE ADVOCATE) seinen letztjährigen Jahrgangsbericht aus dem südsteiermärkischen Kultweingut ein – was gestern, heuer und morgen galt, gilt und wohl gelten wird! Denn im Wesentlichen zeichnet sich das Weingut Tement durch eine ungemeine Konstanz aus, die lediglich durch Verfeinerung verändert wird. Eine solche spüren wir besonders beim Morillon, also dem Chardonnay, wie diesen die Winzer aus der Südsteiermark hier nennen. Er zeigt auch, wie viel weiter die Tements oft gegenüber der allgemeinen Entwicklung der Südsteiermark sind. Wir haben es hier offiziell mit einem Gutswein zu tun, doch die Messlatte liegt hier viel höher. Der 12,5 Volumenprozent leichte, bio-zertifizierte Morillon verbrachte den Ausbau in neutralen Eichenfässern, wo er auf der Feinhefe an Tiefe und Aromenkomplexität zunahm. Das Holz ist hier nicht durch Eichenaromen spürbar, sondern gibt dem Wein eine enorme Tiefe, während die Frucht im Hintergrund zu schweben scheint. Es duftet nach Kalk und auch etwas nach Brotkruste (langer Ausbau auf der Hefe!). Erst später tauchen Birnen, Quitten und getrocknete Blüten auf. Was den Morillon ausmacht, ist seine schlanke Art, die feine Frucht (Birnen, Quitten und gelbe Pflaumen), die sich mit etwas Senfkörnern vermählt und einen salzigen Einschlag erfährt. Das ist ein Weißwein, der sich trotz seiner Prädikatsstufe enorm mit der Luft aufbaut, sich verändert und neue Facetten hervorbringt. Und trotzdem besitzt er bei allem Purismus auch einen angenehm seidigen Charakter und fast schon gelbpflaumig-saftigen Nachhall. Das ist höchster Anspruch an die Basisweine, die ja nicht umsonst als Visitenkarte eines Weinguts bezeichnet werden. Wenn man in diesem Bild bleibt, dann wirkt diese Visitenkarte hier wie von Hand geprägt auf Büttenpapier. Ein typischer Tement-Wein. Denn wo sie an der Qualitätsschraube drehen können, tun sie es. Dies ist auch das Verdienst, so nehmen wir es wahr, von Armin Tement, der in den letzten Jahren, jetzt wo das Weingut ganz oben angekommen ist, dennoch konsequent und noch kompromissloser an der Qualität feilt, als dies bereits sein Vater getan hat.

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2027 mit Freude trinken.

WELSCHRIESLING „WEINSTOCK“ ALTE REBEN, 2019 (BIO)

Der heimliche „Zieregg“ und einer der besten Welschrieslinge, die es gibt!

AT-BIO-402 | *OST010619* | *Welschriesling „Weinstock“ Alte Reben, 2019*
13% Vol. | *57,20 €/l* | *42,90 €*

Es dürfte eine sehr bewusste Entscheidung sein, dass die Tements bei diesem Wein die Lage nicht aufs Etikett schreiben. Die Ried Zieregg bleibt den cépages nobles, den edelsten Rebsorten, vorbehalten. Das ist auch sinnvoll, denn man sollte den Namen nicht durch zu viele verschiedene Weine verwässern. Das ändert jedoch nichts an der Tatsache, dass dieser Welschriesling – eine Rebsorte, die traditionell vor allem für die einfachen und jung zu trinkenden Weine genutzt wird – aus der Ried Zieregg stammt, und zwar aus dem sogenannten Steinbruch mit einem hohen Anteil an Korallen- und Muschelkalk, in dem uralte Welschrieslingreben stehen. Und es ist nun einmal so, dass großes Terroir auch Größe in den Wein bringt. So wächst der Welschriesling hier schier über sich hinaus und bildet einen wunderschön eigenständigen Charakter aus. Ihm steht es gut zu Gesicht, dass Armin Tement in 2019 die Maischestandzeit auf sechs Stunden verdoppelt hat. Es passt ausgezeichnet, dass der Wein – typisch für das Weingut – auf 1,1 Gramm heruntergegoren wurde, und es wirkt absolut stimmig, dass der „Weinstock“ für 22 Monate auf der Feinhefe im neutralen 500er-tonneau ausgebaut und danach unfiltriert abgefüllt wurde.

So fasziniert dieser „Welschriesling“ mit seiner Mischung aus Frucht und Schale, Würze und Kräutern. Er zeigt saftige und herbe Noten, erinnert an Wiesenkräuter und Laub, Grapefruit- und Apfelschalen, aber auch an ein wenig Mango, Guave und Ananas. Dazu kommen Hopfen, Nüsse und ein wenig Feuerstein, fast wie eine Mischung aus leicht oxidativen und leicht reduktiven Noten. Am Gaumen wird der 2019er „Weinstock“ beeindruckend komplex und saftig. Er bietet eine saftige weißfleischige Frucht, Tabak, Hopfen und Apfelschalen, saftige Birnen, Nüsse und etwas Kardamom. Dazu kommt im Finale etwas von Salzmandeln und Nüssen. Dieser Welschriesling ist ein pikanter und langer Wein, der mit seiner Salzigkeit für viel Trinkfluss sorgt und zugleich eine wunderbare innere Spannung in sich birgt. Er ist wirklich ein Ereignis, das man sich nicht entgehen lassen sollte.

Kann ab sofort und sicher auch bis 2030+ getrunken werden.



SAUVIGNON BLANC EHRENHAUSEN „KORALLENKALK“, 2019 (BIO)

Korallenkalk: Kraft und Seidigkeit

AT-BIO-402

OST010419 Sauvignon Blanc Ehrenhausen „Korallenkalk“, 2019

GV 12,5% Vol. 23,93 €/l **17,95 €**

Die beiden Ortsweine im Hause Tement sind für uns echte must-haves und bilderbuchhafte Terroir-Weine. Beim Kitzeck-Sausal dominiert der Schiefer und sorgt für eine dunkle und reduktive Aromatik, wohingegen der Sauvignon Blanc aus Ehrenhausen durch den Kalkboden enorm an Kraft gewinnt und eine fast schon polierte und in sich geschlossene Haptik am Gaumen entwickelt. Genauer handelt es sich hierbei um reinen Korallenkalk mit Lehmauflage, der hier das Terroir bestimmt, das Klima ist gemäßigt und ideal für den Ausbau von Sauvignon Blanc geeignet. So entsteht hier ein Wein, der schon auf prägnante Weise all das zusammenfasst, was sich später noch einmal deutlicher in den Weinen der Einzellagen zeigt. Um dies herauszuarbeiten, vergären die Tements den Wein spontan und langsam, bis er die angestrebten 1,1 Gramm Restzucker – also so gut wie nichts – erreicht hat. Dann reift der Ehrenhausen über 18 Monate hinweg auf der Feinhefe im großen Holzfass und im Edelstahl, bevor er auf die Flasche gezogen wird. Diese präsentiert sich in neuer Anmutung und mit Glaskorken.

Der „Korallenkalk“ von 2019 zeigt schon in der Nase seine Intensität an. Der Sauvignon Blanc ragt hier, umrahmt von einer feinen Holzfassnote, mit flintigem Bouquet aus dem Glas. Der Kalk erlaubt eine zart gelbe Frucht in Form von Pfirsichen und Ananas, die allerdings auch durch etwas Wacholderbeeren und Minze in Schach gehalten werden. Die Exotik des Kalks ist hier spürbar, wird aber wiederum von der frühen Lese und dem puristischen Ausbau des Weins beeinflusst, sodass die Exotik der Sauvignon-Blanc-Traube niemals zu brachial gerät. Am Gaumen zeigt sich der Wein animierend und rund, hat durchaus Substanz, wobei sein seidiges Mundgefühl und der zarte Druck am Gaumen für eine gewisse innere Ruhe sorgen. Erst im Nachhall kommt dann eine gewisse Rassigkeit durch zart grasige Noten auf. Das ist einfach ein wunderbarer Sauvignon Blanc, der sowohl Tements pure Stilistik zeigt, als auch die Kraft von Kalkböden auf exzellente Weise veranschaulicht.

Ab sofort bis leicht 2030+.



SAUVIGNON BLANC KITZECK-SAUSAL „SCHIEFERGESTEIN“, 2019 (BIO)

Schiefergestein: Dunkel anmutend und athletisch am Gaumen

AT-BIO-402

OST010519 Sauvignon Blanc Kitzeck-Sausal „Schiefergestein“, 2019

GV 12,5% Vol. 23,93 €/l **17,95 €**

Wie stark sich der jeweilige Standort in Tements Weinen widerspiegelt, zeigt sich spätestens, wenn man den Sauvignon Blanc Kitzeck-Sausal Schiefergestein aus der Riede Hochkittenberg probiert – das gilt auch für den 2019er-Jahrgang. Dieser Sauvignon Blanc präsentiert sich nämlich ganz anders als jene, die vor allem vom Muschelkalk rund um die Riede Zieregg geprägt sind. Dabei wird er auf die gleiche Weise ausgebaut wie sein Ortswein- Pendant Ehrenhausen Muschelkalk. Der Sauvignon Blanc wurde langsam gepresst und spontan vergoren. Wie es bei den Tements Standard ist, gor der Wein durch bis auf 1,1 Gramm Restzucker, was sehr trocken ist. Danach durfte der Wein über 18 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass und im Edelstahl verbringen, bis er unfiltriert auf die Flaschen kam.

Wer trockene Rieslinge von der Mosel schätzt, wird sich hier in diesem Meisterwerk vom Schiefer wiederfinden. Es gibt wenige Weine, die derartig prägnant vom Boden geprägt sind, wie Tements Sauvingnon Blanc aus Kitzeck-Sausal. Eine regelrecht dunkle Aromatik nimmt hier den Sauvignon Blanc ein, der reduziert und regelrecht flintig daherkommt. Die Schieferwürze steigt aus dem Glas, legt sich über eine feine Frucht, die hier eher weißfruchtig ist (Birne, Quitte, Apfel und Stachelbeere) und nur ganz milde ausgeprägt. Der Wein vom ‚Schiefergestein‘ besticht durch Schlankheit und einen fordernd herben Einschlag, ist das absolute Gegenstück zum Ehrenhausener Ortswein, dessen Korallenkalk für Kraft und Seidigkeit sorgt. Uns gefällt die Kompaktheit des Wein, der hier ganz lang und fein am Gaumen bleibt und von dunkler Aromatik geprägt wird. Man muss regelrecht mit der Zunge schnalzen, wenn der Wein aushallt und dann würzig nachklingt. Dafür zeichnet mitunter auch eine markante Säurestruktur aus, die dem Wein hier enorme Rasse verleiht. Das ist Sauvignon Blanc für Puristen und Liebhaber federleichter Weißweine und ganz klar einer unserer Favoriten aus dem Hause Tement. Was für ein eindringliches Erlebnis!

Zu genießen ab sofort bis 2030.

SAUVIGNON BLANC GAMLITZ „SANDSTEIN“, 2019 (BIO)

Gamlitz: Frucht, Finesse und Sandstein – ein eindrucksvoller Ortswein!

OST012019	*Sauvignon Blanc Gamlitz „Sandstein” 2019*	*GV*	*12,5% Vol.*	*23,93 €/l*	*17,95 €*

AT-BIO-402



„Die Gamlitzer Weingärten sind geprägt von tiefgründigen Sandsteinböden. Auf diesem Terroir fühlen sich die Rebstöcke besonders wohl und lassen nach einem 18-monatigen Ausbau auf der Feinhefe einen sehr charmanten und fruchtbetonten Sauvignon Blanc entstehen, der seine örtliche Herkunft eindrucks- voll reflektiert.“ soweit die Selbstauskunft der Tements, soweit das Understatement. Denn „charmant“ und „fruchtbetont“ wäre der Eindruck, der schon beim sekundenbruchteillangen Einatmen des Dufts dieses Sauvignon Blancs enstanden wäre. Was also, wenn man sich in diesen Ortswein vertiefte? Zuerst sollte man erwähnen, dass der „Gamlitz“ auf 1,3 Gramm Restzucker heruntergegoren wurde, und in großem neutralen Fass ausgebaut und danach unfiltriert auf die Flasche gezogen wurde.

Das Bouquet dieses Charmeurs ist anfänglich zartreduktiv, öffnet sich aber mit etwas Luft recht bald, und aus dem leicht nussig-hefigen Duftkissen entwickeln sich gelb- und grünfruchtigen Aromen. Zunächst ein Hauch Blüten, Fenchel(pollen), zitrische Noten (Limette und Grapefruit), weiße Johnnisbeeren und reife Stachelbeeren, eine vegetabile Würze, die an Paprika erinnert und sich dann immer mehr zu einer fast tropischen Fruchtigkeit (Mango, noch etwas unreife Ananas) hin auflöst. Am Gaumen eine aparte Mischung aus Frucht- und Trockenfruchtnoten (Nektarine, Pfirsich, Mandelhaut und Pinienkerne), eine mit dem Silberstift gezeichnete, dabei rassige Säureader, die dem „Gamlitz“ einen herrlichen Trinkfluss verleiht, der durch die helle Mineralität, die es keinen Moment lang an Tiefe vermissen lässt, geradezu befördert wird. Ein ungemein saftiger Sauvignon Blanc, bei dem das Kunststück gelungen ist, Stoffigkeit und Eleganz aufs Schönste miteinander zu verbinden. Ein komplexer Ortswein mit großem Anspruch!

Mit etwas Luft ab sofort ein Genuss und sicherlich bis 2030.

TERROIR-ORTSWEIN-PAKET 2019 (BIO) (6 FLASCHEN)

Korallenkalk meets Schiefergestein meets Sandstein!

OST019919P	*Terroir-Ortswein-Paket 2019*	*(6 Flaschen)*	*statt ~~107,70~~ € nur*	*99,95 €*

AT-BIO-402



Sauvignon Blanc ist das Medium für die Familie Tement, um die Herkunft der Weine, die Verschiedenartigkeit der Böden spürbar, schmeckbar, erlebbar werden zu lassen.

Ein spannungsgeladenes Probierpaket für alle Terroir-Freaks, die den Facettenreichtum der Rebsorte Sauvignon Blanc im reduzierten Tement-Stil lieben, zum absoluten Top-Probier-Preis. (und ganz nebenbei Top-Wertungen: 95 – 94 -94 Punkte bei SUCKLING und FLASTAFF!)

Jeweils 2 Flaschen von:

- **Sauvignon Blanc Ehrenhausen „Korallenkalk“, 2019 (BIO)**
- **Sauvignon Blanc Kitzeck-Sausal „Schiefergestein“, 2019 (BIO)**
- **Sauvignon Blanc Gamlitz „Sandstein“, 2019 (BIO)**

RIED GRASSNITZBERG SAUVIGNON BLANC 1. STK LAGE, 2019 (BIO)

Einer der großen Sauvignon Blancs Österreichs aus dem großen Jahrgang 2019!

OST010819	*Ried Grassnitzberg Sauvignon Blanc 1. STK Lage, 2019*	*GV*	*13% Vol.*	*36,66 €/l*	*27,50 €*

AT-BIO-402

Es gibt diese Weine, die für sich genommen schlichtweg großartig sind, die man aber dann vielleicht übersieht, wenn es in einem Weingut einen Platzhirsch gibt, der den großen Teil der Aufmerksamkeit auf sich zieht. Bei den Tements ist das der Zieregg, der sich zweifelsohne und völlig zu Recht als die Grand-Cru-Lage des Weinguts etabliert hat. Doch die Ried Grassnitzberg steht dem nicht nach, und war die erste Lage überhaupt, die von den Großeltern von Armin und Stephan Tement in den 1950er Jahren bepflanzt wurde. Es ist eine kleine, in sich geschlossene und von Wald umsäumte Kessellage in Südost-Ausrichtung mit Muschelkalkverwitterungsböden und sandig lehmiger Auflage. Es herrscht ein kühles Klima, das den Trauben eine lange Reifezeit und eine besondere Aromenausprägung ermöglicht. Der Wein hat sich im Laufe der letzten 40 Jahre zu einem der besten Sauvignon Blancs ganz Österreichs entwickelt. Dass die Tements trotzdem Jahr für Jahr weiter an der Qualitätsschraube drehen, versteht sich fast von selbst. Dazu gehört, dass sie mittlerweile nicht nur inoffiziell, sondern auch mit Zertifikat ökologisch im Weinberg arbeiten, was eine wichtige Botschaft ist. Dieser Sauvignon Blanc stammt zu größeren Teilen aus der mehr als 60 Jahre alten Parzelle Riff in der Ried Grassnitzberg. Der Wein wurde spontan auf 1,2 Gramm Restzucker heruntergegoren und über 24 Monate hinweg im neutralen Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut und unfiltriert gefüllt.

Was hier in 2019 entstanden ist, ist ein Ereignis von einem Sauvignon Blanc. Der Wein besitzt eine große Eigenständigkeit, Komplexität und Finesse. Im Auftakt zeigt sich noch eine leichte Reduktion von Rauch und Schießpulver, doch die verwirbelt recht schnell mit Noten von Kräutern und Heu, Zitronengras und Zitruszesten, ein wenig Ananas und Stachelbeere, grünem Tee und Brennnesselblättern. Allein das ist schon komplex, wird aber noch untermalt von leicht pfeffrigen und salzigen Elementen. Am Gaumen zeigt sich der Sauvignon Blanc elektrisierend frisch und salzig, was an der für 2019 besonders langen Standzeit von zwei Tagen liegt. Da in diesem Jahr die Säurewerte so gut waren, konnte Armin Tement sich das leisten, in der Standzeit ein wenig davon zu verlieren und dafür mehr grip, Salz und Phenolik zu erhalten. Zum Salz kommen Kräuter und Kapern, Cassis und Holunderblüten, ein saftiger Pfirsich und ein knackiger Apfel, Grapefruits und kalkige Komponenten. Der Wein bietet Kraft und Subtilität zugleich, wirkt spielerisch und doch auch ernsthaft, tollt herum, und zeigt sich dann wieder ganz konzentriert und anmutig. Das macht jetzt schon Freude, offenbart seine wirkliche Komplexität aber erst in den nächsten 20 Jahren.

Der Grassnitzberg besitzt ein Potenzial bis mindestens 2036+.

94 Punkte
FALSTAFF



RIED ZIEREGG MORILLON GROSSE STK LAGE, 2019 (BIO)

Einer der großen Chardonnays Österreichs, und das aus einem der ganz großen Jahrgänge: 97 Punkte im FALSTAFF!

OST010719 AT-BIO-402	Ried Zieregg Morillon Große STK Lage, 2019	13% Vol.	72,00 €/l	54,00 €



Wenn es um die Ried Zieregg, den Hausberg der Tements, geht, dann ist normalerweise vom weltberühmten Sauvignon Blanc Zieregg die Rede. Doch dieses großartige Terroir, das geprägt ist von Korallenkalk und Kalkverwitterungsgestein, das in einem ehemals mächtigen Korallenriff entstanden ist, bietet auch dem Chardonnay, hier „Morillon" genannt, die Basis für Größe und Charakter. Die Ried liegt auf 330 bis 490 Metern Höhe, und der darauf wachsende Morillon stammt von rund 40 Jahre alten Reben aus dem ältesten Teil des Zieregg. Der Wein wurde spontan vergoren bis zu einem Restzucker von 1,1 Gramm bei 6,4 Gramm Säure. Danach wurde er über 24 Monate hinweg auf der Feinhefe in mehrjährigen Barriques ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Der Morillon Zieregg zeigt eindrücklich, dass einem so großen Terroir wie dem Zieregg, einer großen STK-Lage, was etwa einem „Grand Cru" entspricht, die Rebsorte weitgehend egal ist, wenn sie zu den Bodenverhältnissen passt. Morillon passt hier ausgezeichnet, und mit der Erfahrung, die die Tements mittlerweile mit dieser österreichischen Variante des Chardonnay gesammelt haben, erzeugen sie ganz souverän einen der großen Chardonnays Österreichs. Der Zieregg wirkt dabei so filigran wie eindringlich, kraftvoll und tief. Er öffnet sich mit einer ganz dezenten Holzwürze, mit Tabak, Rauch, mit Tonkabohnen und Nüssen und bleibt dabei immer leise – aber eindringlich. Mit Luft und Wärme öffnet sich der Wein zunehmend und bietet Pfirsiche und Reineclauden, Grapefruits und Apfelnoten, Wiesenkräuter und Nougat. Am Gaumen wirkt der Zieregg absolut präzise, finessenreich und klar, sehnig, schlank und ist dabei von beeindruckender Tiefe und Komplexität. Es ist ein Chardonnay, der zutiefst eigenständig agiert. Man denkt hier zu keinem Zeitpunkt ans Burgund, gleichzeitig würde man sich aber in einer Blindprobe fragen, wo denn so etwas Schönes, Sinnliches, Komplexes und Stimmiges sonst entstanden sein könnte. Es ist ein noch verspielter und lebendiger heller Chardonnay mit feiner Würze, feinem Saft und einer Zitrusfrucht samt ihrer Säure, die sich durchaus fordernd gibt und zusammen mit der steinigen Präsenz und der elektrisierenden Mineralik für Hochspannung sorgt. Dabei bleibt er immer elegant und gleitet in ein langes, komplexes Finale. 97 Punkte gibt der FALSTAFF dem Morillon Zieregg, genauso viel wie dem ungleich bekannteren Sauvignon Blanc Zieregg.

Ein Wein, den man jetzt, aber noch besser ab 2025 bis etwa 2036+ trinken kann.



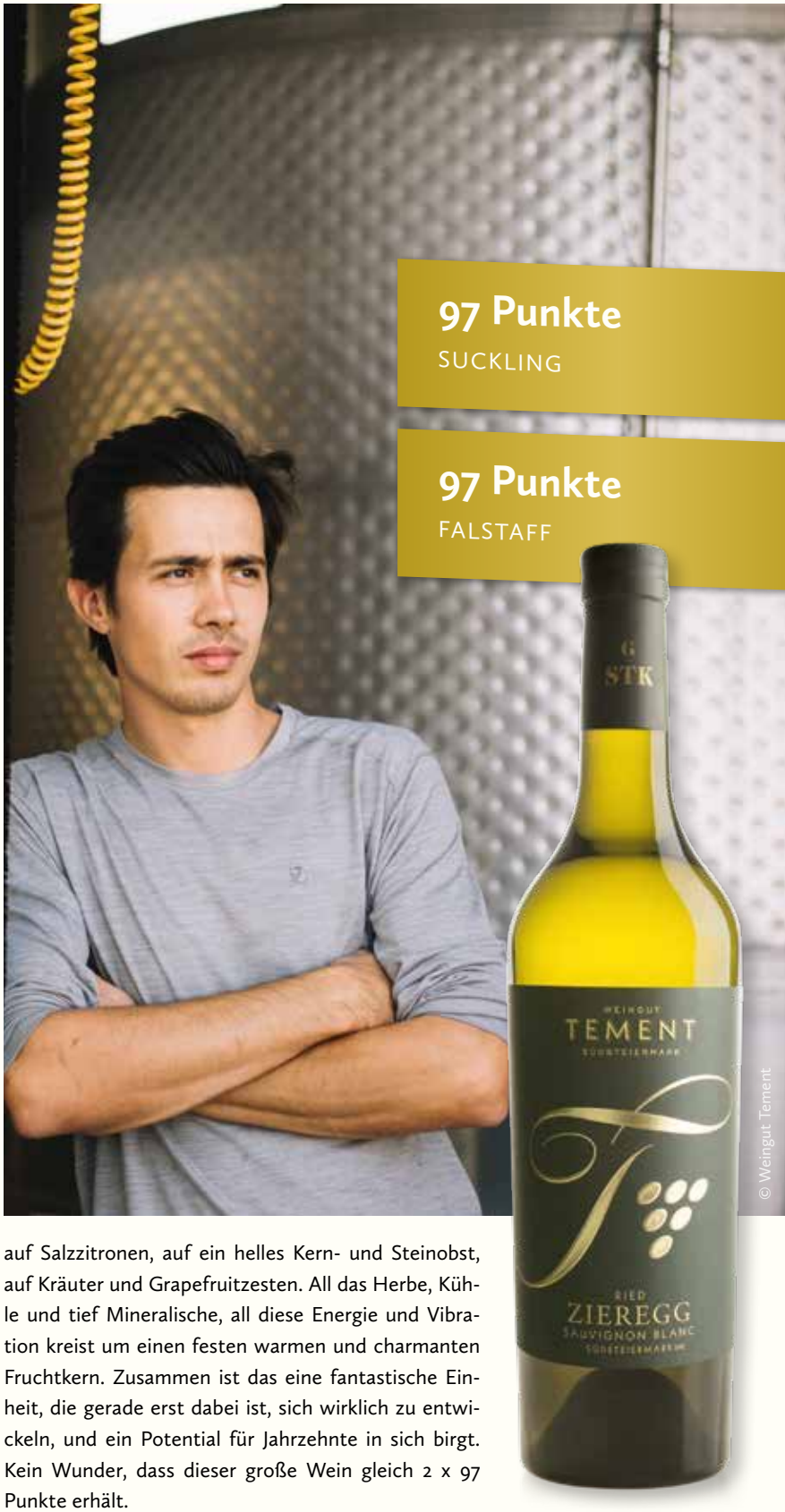
RIED ZIEREGG SAUVIGNON BLANC GROSSE STK LAGE, 2019 (BIO)

2019: Ein absoluter Ausnahmejahrgang – die Quintessenz aus 2017 und 2018!

OST010919	*Ried Zieregg Sauvignon Blanc Große STK Lage, 2019*	*13% Vol.*	*73,33 €/l*	*55,00 €*

AT-BIO-402

Wenn es einen österreichischen Sauvignon Blanc gibt, der seit Jahren zu den größten Weinen der Welt gezählt wird, dann ist es der aus der Ried Zieregg, aus der Monopollage des Weinguts Tement aus der Südsteiermark. Dort hat sich manifestiert, was längst kein Geheimtipp mehr ist, aber in seiner Größe, Tiefe und Komplexität doch immer wieder überrascht. Der Zieregg ist der Hausberg der Tements, gelegen auf 330 bis 490 Metern Höhe und geprägt von unterschiedlichen Kalkvarianten wie Korallenmuschelkalk, Kalkverwitterung und Kalkmergel mit dünnen Lehmauflagen. Das Mikroklima des Zieregg sorgt zusammen mit den Böden für das einzigartige Temperament der dort entstehenden Weine. Und neben dem großen Sauvignon Blanc entsteht ein kaum minder großer Chardonnay – hier „Morillon" genannt – und auch ein Welschriesling, der als Rebsorte nicht unbedingt den Ruf einer Spitzenrebsorte besitzt. Aber beim Zieregg kann man sehr klar erkennen, dass es das Terroir ist, das einen Spitzenwein ausmacht, und weniger die Rebsorte. Das Terroir wird von den Tements biologisch zertifiziert bewirtschaftet. Die Reben für den Zieregg sind über 40 Jahre alt. Der Sauvignon Blanc bekam in 2019 zwei Tage Maischestandzeit und wurde dann spontan vergoren, und zwar bis hinunter auf 1,1 Gramm Restzucker bei 6,4 Gramm Säure. Danach kam er für 24 Monate mit der Feinhefe ins große neutrale Holzfass und wurde schließlich unfiltriert abgefüllt.



Wer je einen Zieregg im Glas hatte, der weiß, dass es sich bei diesem Wein deutlich mehr um einen Terroirwein handelt als nur um einen Sauvignon Blanc. Das war erstaunlicherweise von Beginn an so. Natürlich besitzt der Sauvignon Blanc Attribute dieser Rebsorte, doch es ist irgendwie immer direkt ein Zieregg. Der in mittlerem Strohgelb und mit grünen Reflexen strahlende Wein bietet schon im Duft eine bemerkenswerte Eleganz und Komplexität. Dies ist ein Wein, der in sich ruht und eine Würde ausstrahlt, von der sich so manche hochgestellte Person ein wenig wünschen würde. Eine feine Würze trifft auf eine intensive, aber niemals laute Frucht, auf Kräuter, Stein und Blattwerk, auf Minze und Zitronenmelisse, auf Salz und Salbei. Denkt man an die Frucht, trifft man auf Cassis, Limequats und einige Stachelbeeren. Die Dichte, die dieser Wein schon im Duft zeigt, wirkt am Gaumen noch mal deutlicher. Diesen Sauvignon Blanc prägt eine enorme Spannung, Druck und eine rauchige Mineralität. Hier scheint der Feuerstein verflüssigt worden zu sein und angereicht mit Salz. Das Salzige, das nicht zuletzt aus der 24-stündigen Maischestandzeit herrührt, prägt dann auch das große Finale. Da trifft der Salzstein auf Salzzitronen, auf ein helles Kern- und Steinobst, auf Kräuter und Grapefruitzesten. All das Herbe, Kühle und tief Mineralische, all diese Energie und Vibration kreist um einen festen warmen und charmanten Fruchtkern. Zusammen ist das eine fantastische Einheit, die gerade erst dabei ist, sich wirklich zu entwickeln, und ein Potential für Jahrzehnte in sich birgt. Kein Wunder, dass dieser große Wein gleich 2 x 97 Punkte erhält.

Ab sofort, doch sein Potenzial wird dieser Wein erst ab etwa 2026 bis 2050 voll ausspielen.



98 Punkte
FALSTAFF

RIED ZIEREGG SAUVIGNON BLANC „VINOTHEK RESERVE“, 2018 (BIO)

„Tements schöne 2018er, und insbesondere die phänomenalen 2017er Grand Crus, sollten zu den besten Weißweinen der Welt gezählt werden.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker’s Wine Advocate)



OST011518 *Ried Zieregg Sauvignon Blanc „Vinothek Reserve“, 2018* *GV 13,5% Vol.* *119,93 €/l* *89,95 €*

AT-BIO-402

„Die meisten Menschen glauben fest daran, dass das, was schneller ist, auch besser ist. Das gilt nicht für Wein.“ So lautet Manfred Tements Credo. Der flüssig gewordene Beweis für diese These sind die Reserve-Füllungen des Berghausener Spitzenbetriebs. Stephan Reinhardt (Wine Advocate) verkostete bereits den normalen Zieregg des Jahrgangs 2017 und vergab exzellente 97+ Punkte. Es fällt nicht schwer nun auszumalen, in welcher Kategorie die Reserve aus selbigem Jahrgang einzustufen ist. Hierbei handelt es sich im Prinzip um selbigen Grundwein aus dem Zieregg, allerdings wurde im Keller das feinste Fass auserkoren und weitere Monate auf der Feinhefe belassen. Nur in den allerbesten Jahren behält sich die Familie Tement traditionell vor, die allerbesten Weine als Reserve für einen späteren Zeitpunkt einzustufen. Dann verweilt ein kleiner Teil der Crème de la Crème des Jahrgangs weitere Zeit im Weingut. Das Ergebnis ist ein gelbtrüb funkelndes Meisterwerk mit intensivem Bouquet nach Stachelbeeren, Orangenabrieb, Pfirsich und frischen Teiglingen. Der lange Hefeausbau sorgt für eine ausgeprägtere Fülle und eine insgesamt burgundische Anmutung. Am Gaumen wirkt die Reserve tief und druckvoll, wie ein Aromenbündel aller denkbaren Fruchtausprägungen der Sauvignon-Traube. Dieser Wein ist immer noch blutjung in Hinblick auf sein großes Potenzial. Es lohnt sich eine Annäherung über einige Stunden in der Karaffe, weitere drei bis vier Jahre Flaschenreife sind aber fast unabdingbar. Die Frucht ist hier nochmals etwas ausgereifter, eine intensivere Exotik in Form gelber Pflaumen und Marillen kommt hier ebenfalls zur Geltung, die so im „einfachen“ Zieregg nur im Hintergrund mitklingt. Insgesamt wirkt dieser feine Wein nochmals runder, intensiver und vielschichtiger und offenbart somit eine völlig andere Facette der von Korallenkalk geprägten Spitzenlage der Südsteiermark.

Ein Sauvignon Blanc im XXL-Format und von „Gottes Gnaden“! Höhepunkt vermutlich ab 2025 bis 2046+.

RIED ZIEREGG „PARZELLENKOLLEKTION“, 2018 (BIO) IN DER OHK

... die nur in dieser Kiste alle für den großen Zieregg stilbildenden Rieden in nuce erfahrbar macht!

AT-BIO-402

OST011118P	*Ried Zieregg Parzellenkollektion 2018 in OHK (6 Flaschen)*	*GV*	*660,00 €/l*	*495,00 €*

Als Krönung des fulminanten 2018er-Jahrgangs, haben Monika und Armin Tement eine äußerst limitierte Anzahl der Parzellenkollektion des Ziereggs aus ihrer Schatzkammer freigegeben. Diese Kollektion, die bislang nur in den beiden für Armin Tement sensationellen Jahrgängen 2015 und 2017 entstand, ist seit Stephan Reinhardts Spitzenwertungen für Robert Parker's Wine Advocate ein Objekt der Begierde. Nun also das jüngste Kapitel dieser Erfolgsstory, der Jahrgang 2018. Von Anfang an baut die Familie Tement ihre Paradelage, den Zieregg, als Spitzenwein aus. So wie etwa Jean-Louis Chave keine offizielle Lagen-Cuvée seines Hermitage füllt, steht der Zieregg für die vollkommene Interpretation der Lage und jeweiligen Rebsorte. Der in mehrere Parzellen unterteilte Zieregg wurde hier in seine Bestandteile zerlegt – ein Sammlerstück für absolute Liebhaber, die dem „Mythos Zieregg“ auf den Grund gehen wollen. Denn mit dieser Parzellenkollektion lässt sich perfekt nachvollziehen, welche Bausteine den großen Wein formen. Diese limitierte Edition beinhaltet jeweils zwei Flaschen folgender Weine, die ausschließlich in dieser 6er-Kiste erworben werden können:

RIED ZIEREGG DIE SIEBEN REIHEN
(95+ – Punkte Robert Parker's Wine Advocate)

„Die Parzelle »Die Sieben Reihen« ist besonders durch ihre steile Exponierung und intensive Luftzirkulation geprägt, was besonders kleinbeerige Trauben entstehen lässt. Die Alten Reben wurzeln auf kargen blauen Kalkmergelböden, was dem Wein tiefe Fruchtkonzentration und einen besonders mineralischen Schmelz verleiht.“

RIED ZIEREGG KARMELITEN TERRASSEN
(96 Punkte – Robert Parker's Wine Advocate)

„Die Sauvignon-Blanc-Parzelle »Karmeliten Terrassen« liegt auf 485 Metern Seehöhe mit Süd-Exponierung direkt neben der historischen Kapelle des Karmeliter Konvent, eingebettet von einem kleinen Waldmantel mit besonderem Kleinklima. Die Böden sind geprägt von lockerer Braunerde auf Korallenkalk, was die Trauben langsam reifen und eine besonders würzige Aromatik entstehen lässt.“

RIED ZIEREGG KIESNER BERG
(94+ – Punkte Robert Parker's Wine Advocate)

„Die Parzelle »Kiesner Berg« ist geprägt von blauen Kalkmergel- und Korallenkalkböden. Die Alten Sauvignon Blanc Reben sind in perfektem Einklang mit dem kühlen, nach Südwest ausgerichteten Weinberg, der die kleinbeerigen Trauben spät reifen lässt.“



„FOSILNI BREG“ SAUVIGNON BLANC, 2019 (BIO)

Tements Sauvignon Blanc aus slowenischen Lagen: eine andere Facette des Zieregg

OST011719 Domaine Ciringa, „Fosilni Breg“ Sauvignon Blanc, 2019 DV 12,5% Vol. 19,33 €/l 14,50 €

AT-BIO-402



Die Lage Zieregg an der österreichisch-slowenischen Grenze gehört heute zu den berühmtesten Sauvignon-Blanc-Terroirs der Welt. Der österreichische Teil dieser Muschelkalk-Erhebung ist die Monopollage der Familie Tement. Als diese 2007 die Chance hatte, auch den slowenischen Teil zu erwerben, hat sie nicht lange gezögert. Im Jahr 2009 erschien der erste „Fosilni Breg“, der „Fossilien-Berg“, der Domaine Ciringa, wobei „Ciringa“ nichts anderes als der slowenische Name für „Zieregg“ ist. Schnell haben sich die Weine einen exzellenten Ruf erworben, weil sie natürlich mit dem ganzen Know-how erzeugt wurden, das die Tements sich im Laufe der Jahrzehnte erworben hatten, der Wein aber trotzdem eigenständig war und eine weitere prägnante Sauvignon-Zieregg-Facette beisteuerte. Der „Fosilni Breg“ wurde spontan vergoren, auf 1,3 Gramm Restzucker bei 6 Gramm Säure heruntergegoren und anschließend über zwölf Monate hinweg auf der Hefe im neutralen Fuder ausgebaut.

Im Duft erinnert der hell strohgelbe „Fosilni Breg“ von 2019 an reife Birnen und reife Stachelbeeren, an Grapefruits und Zitronen, ein wenig an Holunder und durchaus auch ein wenig an Maiglöckchen und weißen Pfeffer. Er hat die typische kreidige Note, die Sauvignon blanc gerne mit sich trägt und die am Gaumen auch für eine leicht pudrige Textur sorgt. Der Wein wirkt schon im Duft äußerst stimmig sowie entspannt und ist dabei immer etwas gelber und aromatisch wärmer als der Sauvignon Blanc von der österreichischen Seite. Am Gaumen drückt sich das durch ein seidiges und saftiges Mundgefühl aus, in dem ein ganzer Korb an gelben Äpfeln und Birnen, Renekloden, Mirabellen und Stachelbeeren sich mit Limetten und Zitronen verbindet. Neben der Saftigkeit begeistern hier die Dichte und Konzentration, der leichte Gerbstoff und auch die rauchige, ein wenig an Gummi-Abrieb erinnernde Note, die ebenfalls typisch ist für die Rebsorte. Ins Finale hinein wirkt der Wein immer druckvoller und straffer, immer mineralischer und herber. Diese Vielfalt macht den großen Reiz aus.

Ab sofort und bis sicherlich 2030+.

ZIEREGG AUF SLOWENISCH!



„FOSILNI BREG RESERVE“ SAUVIGNON BLANC, 2017 (BIO)

Nur in den besten Jahren: die Reserve vom Zieregg auf slowenischer Seite!

OST011817 *Domaine Ciringa, „Fosilni Breg Reserve“ SB, 2017* *DV* *12,5% Vol.* *26,60 €/l* *19,95 €*

AT-BIO-402

„Da der Ruf der Domaine Ciringa nicht so bekannt ist wie der von Tement, sind die Preise immer noch sehr vernünftig und die Qualität ist 100 % Tement. Ich wiederhole mich möglicherweise damit, dass Armin Tement (unterstützt von Bruder Stefan und seiner Frau Monika sowie seinen Eltern Manfred und Heidi) das Weingut Tement zum österreichischen Weinproduzenten Nummer eins gemacht hat. Obwohl es bereits in den 1990er- und 2000er-Jahren von Armins Vater Manfred zu einer der besten Weinadressen des Landes geführt wurde, hat der Sohn die Grenzen noch weiter verschoben. In Bezug auf Größe, raffinierte Vinifikation und das immense Angebot an hochwertigen Weinen sehe ich in Österreich niemanden, der Wein auf diesem Niveau produziert, und selbst in anderen deutschsprachigen Ländern gibt es vielleicht nur Markus Molitor von der Mosel in dieser Liga.“ Soweit Stephan Reinhardt (Robert Parker’s Wine Advocate) über die Entwicklung des Weinguts und den Geheimtipp, die Domaine Ciringa.

Mit diesem Sauvignon Blanc haben wir es quasi mit der höchsten Ausbaustufe, dem Spitzenwein der Domaine Ciringa zu tun, dem slowenischen Pendant zur Zieregg Reserve. Armin Tement entscheidet sich für diesen Wein nun in den besten Jahrgängen, wenn alles zusammenpasst und sich der Wein auch im Keller in die gewollte Richtung entwickelt. Die Reserve verbringt ganze 24 Monate auf der Feinhefe und wird dann unfiltriert abgefüllt. Ein Wein, der einen in seiner intensiven Art zunächst fast anzuspringen scheint. Die Nase verbreitet eine Prise Exotismus (Ananas und Sternfrucht), um dann am Gaumen gleich vom metallischen und tief eingeschmolzenen Aromenkern dieses Weins gezügelt zu werden. Der ist kompakt, reduziert, ja beinahe schon beinahe streng in seiner geradlinigen Ausstrahlung. Bei aller Klarheit hat man dann den Eindruck, dass die pure Mineralität diesen kraftvollen und expressiven Wein regelrecht bändigt. Das macht auf jeden Fall sehr neugierig, denn hier brodelt die Rassigkeit der Sauvignon-Traube im Glas, die würzig und exotisch zugleich ausfallen kann. Dieser Sonnenstrahlfänger zeigt sich subtil und streng, bleibt kraftvoll und wahrt doch Contenance. Ein hochkomplexer Wein, dem man sich gerne nähert, dann hingibt, um ihn in all seiner Tiefe zu verstehen. Der einen auf Anhieb berührt, der aber auch ein gewisses Quantum Zeit fordert, will man sein ganzes Ausmaß begreifen. Etwas prosaischer: Ungeheuer viel Wein fürs Geld und eine Sauvignon-BlancInterpretation des, die man andernorts vergeblich suchen wird – Top-Tipp!

Diese Reserve vom Sauvignon Blanc bereitet auf Anhieb Freude, hat Potenzial bis sicherlich 2026+.





© Weingut Tement

JAKOB SCHNEIDER

OFFERTE „ROTE ERDE“ 2020



© Peter Bender

Sie sind aus unserem Programm nicht mehr wegzudenken und gehören mittlerweile zu unseren meistverkauften Weinen aus Deutschland. Exklusiv für Pinard de Picard ausgewählt und cuvetiert stehen die beiden Rebsorten-Weine exemplarisch für die Schlagzeile aus Parkers Wine Advocate: „In Sachen Preis-Qualitäts-Verhältnis spielt Jakob Schneider nach wie vor in seiner eigenen Liga.“

WEISSBURGUNDER „ROTE ERDE“ TROCKEN, 2020

DNA060120S — *12 x Weißburgunder „Rote Erde“ trocken, 2020*

(10 + 2 Flasche gratis) statt ~~95,40 €~~ nur **79,50 €**

Eindeutig einer unserer schönsten Weißburgunder unter zehn Euro! Subtil in der Nase, am Gaumen stoffig und mit schönem Druck, überzeugt dieser rebsorten- und herkunftstypische Wein mit einem starkem Charakter, der immer auch die feinwürzige Mineralität der namengebenden roten Böden widerspiegelt.

RIESLING „ROTE ERDE“ TROCKEN, 2020

DNA060220S — *12 x Riesling „Rote Erde“ trocken, 2020*

(10 + 2 Flaschen gratis) statt ~~95,40 €~~ nur **79,50 €**

Dieser Riesling ist sicherlich eines der Highlights in Jakobs starker Kollektion: ein Preis-Leistungs-Hit in allen Belangen! Leichtfüßig, bestens abgepuffert, nicht zu aggressiv, sondern verblüffend mineralisch und mit einer feinfruchtigen Stilistik (nicht exotisch, sondern eher kühl, erfrischend zitrisch). Dazu noch ganz viel Boden und Würze, Klasse!

PinWand **N°330**

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

Liefern Sie mir bitte folgende Weine:

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
SPANIEN | Esmeralda García – Castilia y León			
	SCL010120	„Arenas de Santyuste" VdM, blanco 2020	17,95 €
	SCL019920P	Esmeralda García-Probierpaket (6 Flaschen) **limitierte Rarität: max. 1 Paket/Kunde**	137,10 €
FRANKREICH | Château du Cèdre – Cahors		*** in Sub., Lieferung ab Frühjahr 2023**	
	FSW071420	„Blandine Le Blanc" IGP C. d. Gascogne, 2020	5,90 €
	FSW071220	„Marcel Malbec" Vin de France, rouge 2020	5,95 €
	FSW070618	„Cèdre Héritage" Cahors, rouge 2018	7,95 €
	FSW070119	„Château du Cèdre" Cahors, rouge 2019 (BIO)	15,50 €
	FSW071320	„Château du Cèdre – Extra Libre" Cahors, rouge 2020 (BIO)	15,50 €
	FSW070520	„Le Cèdre Blanc" IGP Côtes du Lot, 2020 (BIO)	36,00 €
	FSW070216	„Le Cèdre" Cahors, 2016 **Wine Enthusiast: 94 P**	34,00 €
	FSW071518	„Le Cèdre – Extra Libre", rouge 2018 (BIO)	36,00 €
	FSW070220	„Le Cèdre" Cahors, rouge 2020 (BIO)*	29,00 €
	FSW070220M	„Le Cèdre" Chaors, rouge2020 (BIO) MAGNUM *	59,00 €
	FSW070220D	„Le Cèdre" Cahors, rouge 2020 (BIO) DOPPELMAG. *	129,95 €
	FSW070320	„GC" Cahors, rouge 2020 (BIO) *	68,00 €
	FSW070320M	„GC" Cahors, rouge 2020 (BIO) MAGNUM *	135,00 €
FRANKREICH | Rossignol-Trapet – Burgund			**alle BIO**
	FBU060119	Bourgogne, rouge 2019	24,90 €
	FBU060219	Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes", rouge 2019	49,90 €
	FBU060819	Beaune 1er Cru „Les Teurons", rouge 2019	58,00 €
	FBU060719	Gevrey-Chambertin „Aux Ételois", rouge 2019	70,00 €
	FBU060319	Gevrey-Chamb. 1er Cru „Clos Prieur", rouge 2019	105,00 €
	FBU060419	Gevrey-Chambertin 1er Cru „Petite-Chapelle", rouge 2019 **Vinous: bis 94 P**	110,00 €
	FBU060519	Latricières-Chambertin Grand Cru, rouge 2019 **Inside Burgundy: bis 95 P**	190,00 €
	FBU061019	Chapelle-Chambertin Grand Cru, rouge 2019 **Vinous: bis 96 P**	190,00 €
	FBU060619	Chambertin Grand Cru, rouge 2019 **Inside Burgundy: bis 98 P**	290,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
FRANKREICH | Clos du Mont-Olivet – Châteauneuf-du-Pape			
	FRS190319	„Vieilles Vignes" Côtes du Rhône, rouge 2019	12,50 €
	FRS191019	Lirac, rouge 2019	14,95 €
	FRS190920	„Clos du Mont-Olivet" CdP, blanc 2020 **Decanter: 93 P**	34,00 €
	FRS190419	„Clos du Mont-Olivet" CdP, rouge 2019 **Vinous: 93 P**	34,00 €
	FRS190419M	„Clos du Mont-Olivet", rouge 2019 MAGNUM	69,95 €
	FRS190519	„Cuvée du Papet" CdP, rouge 2019 **Vinous: 95 P**	69,00 €
	FRS190519M	„Cuvée du Papet", CdP rouge 2019 MAGNUM	145,00 €
FRANKREICH | Patrick Baudouin — Loire			**alle BIO**
	FLO050318	„La Fresnaye" Anjou, blanc 2018	21,00 €
	FLO050417	„Le Cornillard" Anjou, bl. 2017 **PdP: Coup de Cœur**	35,00 €
	FLO050619	„Bellevue" Savennières, blanc 2019	41,90 €
	FLO050514	„Les Gâts" Anjou, blanc 2014	42,90 €
	FLO050116	„La Fresnaye" Anjou, rouge 2016	18,90 €
	FLO050816	„Les Coteaux d'Ardenay" Anjou, rouge 2016	21,90 €
FRANKREICH | Marcel Lapierre – Beaujolais			
	FBJ060220	Morgon, rouge 2020	20,00 €
	FBJ060220M	Morgon, rouge 2020 MAGNUM **max. 1 Fl./Kunde**	45,00 €
	FBJ060220D	Morgon, rouge 2020 DOPPELMAG. **max. 1 Fl./Kunde**	105,00 €
	FBJ060320	„Cuvée Camille" Morgon, rouge 2020 **max. 2 Fl./Kunde**	28,50 €
	FBJ060320M	„Cuvée Camille" Morgon, rouge 2020 MAGNUM **max. 1 Fl./Kunde**	59,00 €
	FBJ060320D	„Cuvée Camille" Morgon, rouge 2020 DOPPELMAG. **max. 1 Fl./Kunde**	129,00 €
ITALIEN | Foradori – Trentino, *IGT Vigneti delle Dolomiti*			**alle BIO**
	ITS010920	„Lezèr" IGT rosso 2020	15,50 €
	ITS010420	„Fontanasanta" Nosiola IGT, bianco 2020	29,90 €
	ITS010820	„Fuoripista" Pinot Grigio IGT, bianco 2020	31,80 €
	ITS010220	„Foradori" Teroldego Rotaliano IGT, rosso 2020	18,90 €
	ITS010520	„Sgarzon" Teroldego Rotaliano IGT, rosso 2020	31,90 €
	ITS010620	„Morei" Teroldego IGT, rosso 2020	32,50 €
	ITS010319	„Granato" Teroldego Rotaliano IGT, rosso 2019	48,00 €

PinWand **N°330**

Liefern Sie mir bitte folgende Weine:

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

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
ITALIEN | Massolino – Piemont			
	IPI070320	Moscato d'Asti DOCG, bianco 2020 **Suckling: 92 P**	11,20 €
	IPI071019	Langhe Chardonnay DOC, bianco 2019	15,40 €
	IPI070920	Dolcetto d'Alba DOC, rosso 2020	10,95 €
	IPI070120	Barbera d'Alba DOC, rosso 2020	12,95 €
	IPI070219	Langhe Nebbiolo DOC, rosso 2019	17,95 €
	IPI071117	„Gisep" DOC Barbera d'Alba, rosso 2017 **Parker: 93 P**	29,95 €
	IPI070417	Barolo DOCG, rosso 2017 **J. Robinson: Best buy**	33,00 €
	IPI070417H	Barolo DOCG, rosso 2017 (0,375l)	17,95 €
	IPI070417M	Barolo DOCG rosso 2017 MAGNUM	75,00 €
	IPI070517	„Margheria" DOCG Barolo, 2017 **Decanter: 97 P**	64,90 €
	IPI070617	„Parussi" DOCG Barolo, 2017 **Decanter: 96 P**	64,90 €
	IPI070717	„Parafada" DOCG Barolo, 2017 **Decanter: 97 P**	64,90 €
	IPI070815	„Vigna Rionda" DOCG Barolo Riserva, 2015 **Decanter: 98 P**	129,00 €
ÖSTERREICH | Tement – Südsteiermark			**alle BIO**
	OST011719	Ciringa, „Fosilni Breg" Sauvignon Blanc, 2019	14,50 €
	OST011817	Ciringa, „Fosilni Breg Reserve" Sauv. Blanc, 2017	19,95 €
	OST010120	Weissburgunder „Ton & Mergel", 2020	12,50 €
	OST010220	Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide", 2020	14,70 €
	OST010319	Morillon „Muschelkalk", 2019	14,90 €
	OST010419	Sauv. Bl. Ehrenh. „Korallenkalk", 2019 **Suckling: 95 P**	17,95 €
	OST010519	Sauvignon Blanc Kitzeck-Sausal „Schiefergestein", 2019 **Falstaff: 94 P**	17,95 €
	OST012019	Sauv. Bl. Gamlitz „Sandstein", 2019 **Falstaff: 94 P**	17,95 €
	OST019919P	Terroir-Paket 2019 (6 Fl.) **statt ~~107,70 €~~ nur**	99,95 €
	OST010619	Welschriesling „Weinstock" Alte Reben, 2019	42,90 €
	OST010819	Ried Grassnitzberg Sauvignon Blanc 1. STK Lage, 2019 **Falstaff: 94 P**	27,50 €
	OST010719	Zieregg Morillon Gr. STK Lage, 2019 **Falstaff: 97 P**	54,00 €
	OST010919	Ried Zieregg Sauvignon Blanc Große STK Lage, 2019 **Falstaff & Suckling: 97 P**	55,00 €
	OST011518	Ried Zieregg Sauvignon Blanc „Vinothek Reserve", 2018 **Falstaff: 98 P**	89,95 €
	OST011118P	Zieregg Parzellenkollektion 2018, OHK (6 Fl.)	495,00 €
DEUTSCHLAND | Jakob Schneider – Nahe			
	DNA061320	Weißburgunder & Chardonnay, 2020	7,50 €
	DNA060120	Weißburgunder „Rote Erde", trocken 2020	7,95 €
	DNA060120S	12 x Weißburg. „Rote Erde", trocken 2020 **(10 + 2 Fl. gratis) exklusiv bei PdP, statt ~~95,40 €~~ nur**	79,50 €
	DNA060220	Riesling „Rote Erde", trocken 2020	7,95 €
	DNA060220S	12 x Riesling „Rote Erde", trocken 2020 **(10 + 2 Fl. gratis) exklusiv bei PdP, statt ~~95,40 €~~ nur**	79,50 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
DEUTSCHLAND | Jakob Schneider – Nahe			
	DNA060420	Hermannshöhle Riesling trocken, 2020 **Pigott: 94 P, PdP: Coup de Cœur**	12,90 €
	DNA060420P	6 x Hermannshöhle Riesling trocken, 2020 **(5 + 1 Fl. gratis) statt ~~77,40 €~~ nur**	64,50 €
	DNA060420M	Hermannshöhle Riesling tr., 2020 MAGNUM	29,90 €
	DNA060520	Felsensteyer,Riesling tr., 2020 **Pigott: 94 P**	13,00 €
	DNA061220	Klamm Riesling tr., 2020 **Parker & Pigott: 95 P**	17,00 €
	DNA060720	„Magnus" Hermannshöhle Riesl., 2020 **Pigott: 97 P**	19,50 €
	DNA060720M	„Magnus" Hermannshöhle, 2020 MAGNUM	45,00 €
	DNA060620	Norheimer Dellchen, Riesl. tr. 2020 **Pigott: 96 P**	19,90 €
	DNA060820	Klamm Riesling Kabinett, 2020 **Pigott: 94 P**	10,50 €
	DNA061420H	„Junior" Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese, 2020 (0,375l) **Pigott: 97 P**	15,90 €
	DNA061520H	Niederhäuser Klamm Riesling Eiswein, 2020 (0,375l) **Pigott: 96 P**	52,90 €
DEUTSCHLAND | Friedrich Becker – Pfalz			
	DPF011120	Grauer Burgunder trocken, 2020	9,90 €
	DPF012220	Grauer Burgunder „Kalkmergel" trocken, 2020	18,50 €
	DPF012120	Weißer Burgunder trocken, 2020	9,90 €
	DPF013319	Weißer Burg. „Schweigen", 2019 **PdP: Coup de Cœur**	22,50 €
	DPF013120	Chardonnay trocken, 2020	11,50 €
	DPF013217	Chardonnay „Mineral" trocken, 2017	42,00 €
	DPF011717	Spätburgunder trocken, 2017	12,00 €
	DPF012517	Pinot Noir „B", 2017 **Suckling: 93 P**	16,90 €
	DPF012617	Pinot Noir „Schweigen", 2017	22,00 €
	DPF010417	Sankt Paul Pinot Noir GG, 2017 **Suckling: 96 P**	58,00 €
	DPF010317	„KB" (Kammerberg) GG, 2017 **Suckling: 95 P**	65,00 €
	DPF010617	Heydenreich Pinot Noir GG, 2017 **Suckling: 98 P**	125,00 €
	DPF010517	„Hommage" Pinot Noir, 2017	310,00 €
LAST CALL: TOP GROSSE GEWÄCHSE AUS DEUTSCHLAND			*** BIO**
	DNA030220	Schäfer-Fröhlich, Felsenberg R. GG 2020 **Pigott: 96 P**	48,00 €
	DNA033220	Schäfer-Fröhlich, Stromberg R. GG 2020 **Pigott: 97 P**	52,00 €
	DNA030520	Schäfer-Fröhlich, Felseneck R. GG 2020 **Pigott: 98 P**	56,00 €
	DNA040720	Schönleber, Frühlingspl. R. GG 2020 **Pigott: 97 P**	42,00 €
	DNA040220	Schönleber, Halenberg R. GG 2020 **Pigott: 99 P**	46,00 €
	DRH071120	Wagner-Stempel, Höllberg R. GG 2020 * **Pigott: 97 P**	31,00 €
	DRH071320	Wagner-Stempel, Heerkretz R. GG 2020 * **Pigott: 98 P**	41,00 €
	DNA021620	Dönnhoff, „Felsentürmchen" R. GG 2020 **Parker: 95 P**	42,00 €
	DNA024720	Dönnhoff, Höllenpfad i. M. R. GG 2020 **Pigott: 97 P**	42,00 €
	DNA010120	Diel, Goldloch R. GG 2020 **Pigott: 98 P**	35,00 €
	DNA010620	Diel, Pittermännchen R. GG 2020 **Pigott: 97 P**	39,00 €
	DNA010419	Diel, Burgberg R. GG, 2019 **Pigott: 97 P**	49,00 €
	DPF033220	Rebholz, Mandelberg WB GG, 2020* **Pigott: 96 P**	48,00 €
	DPF030520	Rebholz, Im Sonnenschein R. GG, 2020* **Pigott: 96 P**	51,00 €
	DPF030620	Rebholz, Kastanienbusch R. GG, 2020* **Pigott: 98 P**	57,00 €
	DMO011220	Van Volxem, Volz R. GG, 2020 **Pigott: 94 P**	36,00 €
	DMO011420	Van Volxem, Altenberg „Alte Reben" Riesling GG, 2020 **Parker: 95 P**	42,00 €
	DMO011520	Van Volxem, Gottesfuß „Alte Reben" Riesling GG, 2020 **Parker & Pigott: 95 P**	42,00 €
	DMO011320	Van Volxem, Scharzhofberger „P" Pergentsknopp R. GG, 2020 **Parker: 96+ P**	59,00 €
	DRH020720	Battenfeld-Spanier, Am Schwarzen Herrgott Riesling GG, 2020* **Pigott: 97 P**	55,00 €

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

Name / Firma

Kunden-Nr. (falls zur Hand)

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Lieferung per: O DHL O DPD

Zahlungswunsch: O Bankeinzug O Rechnung

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: O Mastercard O Visa O American Express

Datum /Unterschrift

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