



© vanessa_weberphotography

STEFAN MÜLLER

2021 – Nordic by nature: Ein Heimspiel für die Saar

„Der Jahrgang von dem wir in den letzten heißen Jahren immer geträumt haben.“

DEUTSCHLAND

- WEINGUT STEFAN MÜLLER | Saar** 4
 „Auf dem Weg von gut zu groß!“ Gault&Millau. „Von einem Jahrgang wie 2021 haben wir in den vergangenen heißen Jahren geträumt!“ Stefan Müller
- WEINGUT JAKOB SCHNEIDER | Nahe** 18
 Am Limit: „2021 war ein großartiges Nahejahr, ich bin mir sicher, unsere Weine werden ganz, ganz großes Kino sein!“ Jakob Schneider

ITALIEN

- BOSCARELLI | Montepulciano in der Toskana** 30
 Nicht nur für uns die vielleicht elegantesten Vino Nobile mit hoher stilistischer Präzision. Finesse und feine Mineralität als Markenzeichen für atemberaubend schöne Sangiovese-Weine!
- CASANOVA DI NERI | Montalcino in der Toskana** 40
 „Diese Familie macht einige der besten Weine in Montalcino!“ Eric Guido (VINOUS).
 „Eine nahezu manische Liebe zum Detail in Weinberg und Keller!“ (VINOUS).
- PIEROPAN | Soave** 46
 Unsere unumstrittene Nummer 1 aus Soave auf dem Weg in die Zukunft. Ein spektakulärer und perfekter Keller-Neubau ermöglicht es, ein neues Kapitel aufzuschlagen. Mineralität und Feinheit als Markenzeichen!

SPANIEN

- ENVÍNATE | Teneriffa, Ribeira Sacra, Almansa, Jumilla** 52
 Das zur Zeit vielleicht spannendste (und beste) Weinprojekt Spaniens. Spektakuläre Lagen, spektakuläre Weine abseits des mainstreams. Mit Traumwertungen. Extraklasse!

ÖSTERREICH & UNGARN

- MORIC | Burgenland** 62
 Zwei Projekte, eine Vision: Burgenland & Hidden Treasures. Weine auf bisher nicht gekanntem Niveau, so eigenständig und charaktvoll wie ihr Erschaffer.
- WEINGUT BERNHARD OTT | Wagram** 68
 Endlich frisch eingetroffen: die neuen „Am Berg“, „Fass 4“, „Rosalie“ und „Spectrum“.
 Mister ‚Grüner Veltliner‘ wird besser, und besser, und besser.

FRANKREICH

- DOMAINE MONTHELIE-DOUHAIRET-PORCHERET | Burgund** 76
 Grandioser Glücksfall für Burgund-aficionados aus einer der „am meisten unterschätzten Gemeinden der Côte d'Or!“
 Remington Norman („The Great Domains of Burgundy“)
- JEAN-LOUIS CHAVE | Hermitage** 90
 „Le mystère de la mineralité!“ Revue du Vin de France. Eine der großen Weinlegenden Frankreichs.
- DOMAINE MOURGUES DU GRÈS | Costières de Nîmes** 94
 „Der Qualitätspionier der Region mit einer wunderbaren Balance von Finesse und Struktur!“
 Bettane (Guide des Vins). Die stärksten Rosés der Region und betörende Rotweine!
 Mit attraktiven Probierpaketen.



PINWAND N° 337

Liebe Freunde von Pinard de Picard,

wir begrüßen Sie zu unserer PINwand No. 337, die hoffentlich druckfrisch bei Ihnen an Ostern eintrifft. Wir versuchen weiterhin zuversichtlich zu sein, denn nicht alle Parameter liegen in unserem Einflusskreis. So berichten uns zahlreiche Weingüter über Flaschenengpässe oder verzögerte Etikettenlieferungen. Jegliche Planung wird so zum Geduldsspiel. Doch der Jahrgang 2021 steht ins Haus und an spannenden Weinen mangelt es uns wahrlich nicht. So hat Stefan Müller an der Saar ein echtes Heimspiel gehabt. Der langersehnte kühle Jahrgang ermöglichte ihm jene präzisen und geschliffenen Kabinette, mit denen er seit einigen Jahren reüssiert. Auch Jakob Schneider freut sich über eine höchst vorzügliche Kollektion, schätzt die Nahe für 2021 sogar als Paraderegion ein (wir besuchten kürzlich Emrich-Schönleber und Schäfer-Fröhlich, Jakobs Vermutung verhärtet

sich!). Unser Credo lautet, für Sie in der PINwand die spannendsten Themen zusammenzuführen, daher haben wir aus dem Burgund (Monthelie-Douhairet-Porcheret) und aus Spanien (Envínate mit Spitzenwertungen bis 99P Parker) gleich zwei Betriebe versammelt, deren Weine dank kleiner Mengen und spitzen Wertungen im Nu ausverkauft sein werden. Abgerundet wird die Ausgabe durch langjährige Klassiker wie J.L. Chave, der mit seiner Interpretation vom Hermitage-Hügel bereits französisches Weltkulturerbe darstellt und zeitlose Sangiovese aus dem Hause Boscarelli. Dass gerade bei den Spitzenbetrieben die Zeit nie stillsteht, beweist uns die Familie Pieropan, die kürzlich ein wegweisendes Keltergebäude einweihte und damit nicht nur architektonisch ein neues Kapitel aufschlägt, sondern qualitativ nochmals völlig neue Sphären erschließt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre unserer Pinwand!

*Ralf Zimmermann
& Markus Buden*

und das Team von Pinard de Picard

**Versandkonditionen
innerhalb Deutschlands!**

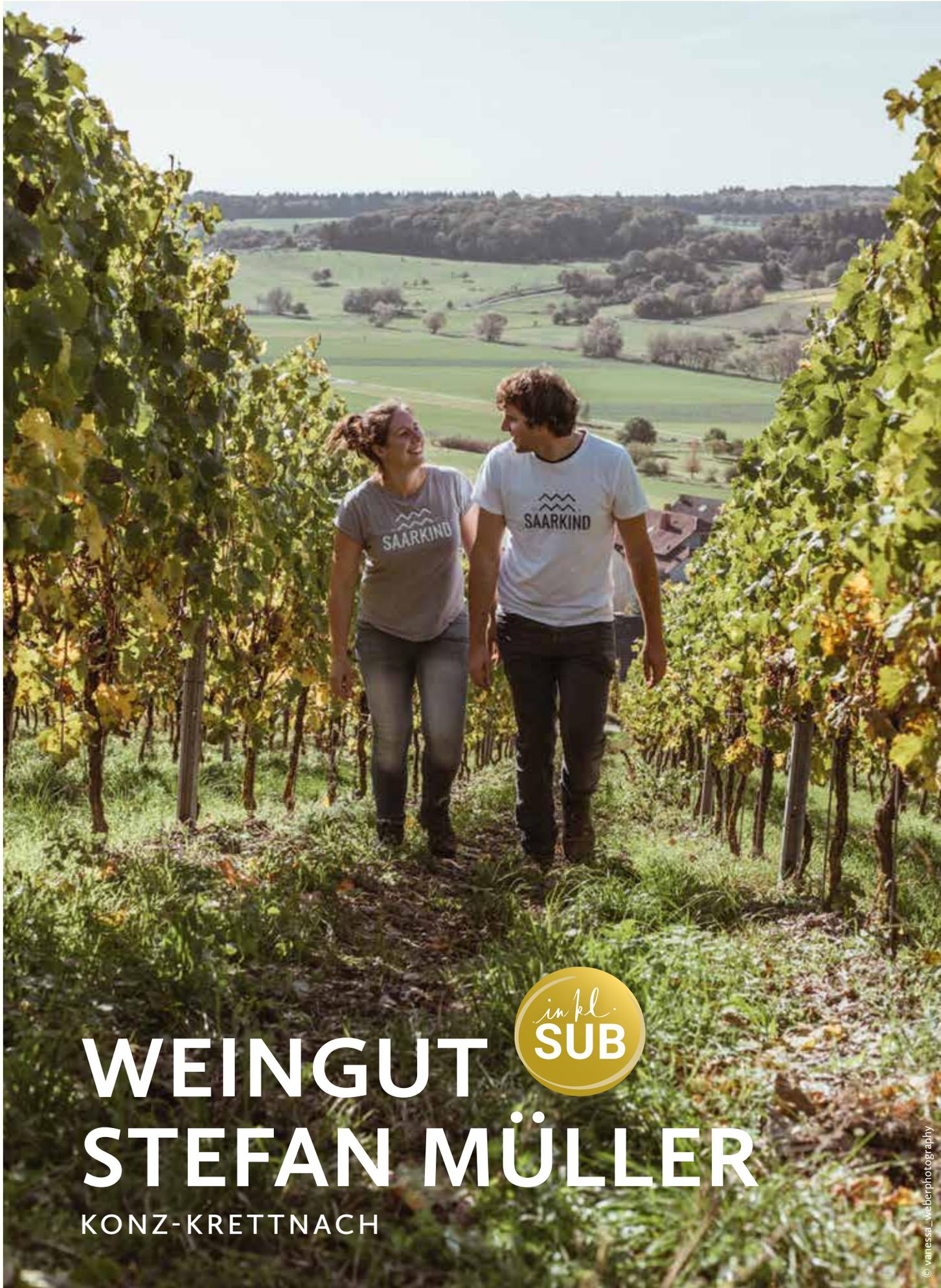
Frei Haus ab **95,00 €**
oder ab **12 Flaschen**
(Weine, Spirituosen & Olivenöle)

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

KONTAKT

Tel.: 06838/97950-0
Email: info@pinard.de





WEINGUT
STEFAN MÜLLER
KONZ-KRETTNACH

inkl.
SUB

„2021: Der Jahrgang von dem wir in den letzten heißen Jahren immer gesprochen und geträumt haben.“

STEFAN MÜLLER

„Ein junger Produzent, den es zu beobachten gilt.“ – Stephan Reinhardt (WINE ADVOCATE)

„Stefan Müller geht stilistisch keinen Deut von seinem bisher beschrittenen Weg ab. Warum sollte er auch irgendetwas ändern? Ein Jahr ums andere präsentiert er uns Weine von höchster Güte in allen Kategorien und ist ein Garant für sichere Kaufempfehlungen geworden.“ – VINUM Weinguide 2021

„Stefan Müller ist unsere Entdeckung des Jahres – und unsere Wette auf die Zukunft: Die Lernkurve dieses jungen Winzers ist so steil, das weist den Weg von Gut zu Groß.“ – Gault&Millau Weinguide 2018

U nserer Meinung nach herrscht momentan vielleicht nirgendwo ein derartiger Drive und eine solche Aufbruchsstimmung wie an der Saar. Der stille Nebenfluss der Mosel hat sich in den vergangenen Jahren zum echten Hotspot einer jungen Winzergeneration entwickelt. Kein Wunder, denn die Saar verkörpert als eine der kühleren Regionen mit spätausreifenden Rieslingen, einen kühlen und präzisen, dabei im Alkohol niedrigen Stil, wie er auf der ganzen Welt geschätzt wird, allerdings nur in wenig anderen Weinregionen ähnlich vinifiziert werden kann. Und dann ist da der Schiefer, das in Kombination mit der Rebsorte Riesling perfekte Terroir, um die Lagenunterschiede und Kleinklimata perfekt herauszuarbeiten.

Die Saar hat eine der größten Weinbauhistorien Deutschlands. Das erkannte schon Roman Niewodniczanski, der mit seinem Weingut Van Volxem als Pionier die Saar wieder auferstehen ließ, ganz wie es zu Beginn des 20. Jahrhunderts der Fall war, als Rieslinge von der Saar weitaus höhere Preise erzielten als die Spitzengewächse der Bordelaiser Chateaux wie Mouton-Rothschild, Margaux und Co. In Anbetracht der Klimaveränderungen, von denen deutsche Weine besonders profitieren – man muss dabei bedenken, dass noch bis in die 1980er-Jahre Winzer hierzulande überwiegend damit kämpften, dass ihre Trauben nicht reif genug wurden – steht die Saar heute als eine der attraktivsten Weinbauregionen Deutschlands da. Und ist dabei in den Fokus aufmerksamer Weinliebhaber gerückt, die sich von der dortigen Aufbruchsstimmung anstecken lassen und das enorme Potenzial der Region für sich entdeckt haben.

Einer der heißesten Kandidaten ist Stefan Müller aus Konz-Krettnach. Der 33-jährige sorgte erstmals 2017 für große Aufmerksamkeit, als der Gault&Millau ihn als „Entdeckung des Jahres 2018“ auszeichnete. Dabei existiert das Weingut erst in dritter Generation! Stefan Müller absolvierte eine Ausbildung

als Weinbautechniker, so wie etwa auch Cornelius Dönnhoff. Er ist ein Pragmatiker und Handwerker, der intuitiv agiert. Er weiß, welche großartigen und noch erschwingliche Lagen an der Saar und insbesondere im Konzer Becken zu finden sind: „Wo immer er kann, tauscht er außerdem flache Lagen gegen steile Parzellen aus.“ (Gault&Millau)

Noch vor 15 bis 20 Jahren befand man sich hier an der geografischen und klimatischen Grenze des Weinbaus. Viele Winzer gaben ihren Beruf auf oder stellten auf Nebenerwerb um. Denn Regen, Feuchtigkeit und mangelnde Reife beeinträchtigten die Ernten, die erzielten Traubenpreise wogen die Arbeitskosten kaum auf. Diese Situation ermöglichte es Stefan, den Betrieb auf 10,5 Hektar aufzustoßen. Heute besitzt er exzellente, überwiegend alte Reben in einigen der besten Lagen der Saar, wie etwa dem Krettnacher Euchariusberg und Niedermenniger Herrenberg. Zudem nennt er noch Parzellen im Krettnacher Altenberg und Niedermenniger Sonnenberg sein Eigen.

Seine präzisen und höchst animierenden Rieslinge, die zudem extrem erschwinglich sind (und dies gilt nach wie vor!), haben uns neugierig gemacht – und nach der Verkostung des neuen Jahrgangs waren wir seinerzeit begeistert und Sie, liebe Kunden, haben Stefans Weine auch sofort ins Herz geschlossen! Zumindest konnten wir nach nur wenigen Monaten keine einzige Flasche mehr anbieten, denn Stefan war komplett ausverkauft!

DER JAHRGANG 2021

Als wir Stefan Müller im März im Weingut besuchten, war die Stimmung sichtlich gut. Voraussichtlich noch in diesem Jahr wird der Anbau eines neuen Betriebsgebäudes samt Kelterhaus fertiggestellt. Mit dem Jahrgang 2022 hat Stefan dann nicht nur noch mehr Platz, sondern nochmals bessere Arbeitsbedingungen um die Weine nach seinen Idealvorstellungen zu

vinifizieren: „Aufgrund des Höhenunterschieds zum alten Gebäude, kann dann der Traubensaft aus der Presse unterirdisch ins Obergeschoss des alten Gebäudes laufen. Hier findet eine Sedimentation von 12 bis 24 Stunden statt und dann geht es wieder ohne Pumpe eine Etage tiefer in den alten Gärkeller. Die schonende und natürliche Arbeitsweise immer weiter voran zu treiben ist uns besonders wichtig. Der alte und feuchte Keller ist jedenfalls ein Muss für die Spontanvergärung und den Fuderfass-Ausbau. Bei der Flaschenlagerung haben wir uns in den letzten Jahren auf sehr beengten Verhältnissen bewegt. Umräumen, Stapeln und nur kleine Mengen auf Vorrat packen (da die Feuchtigkeit sonst die Kartons instabile machte) stand auf der Tagesordnung. Deshalb bedurfte es einer Alternative.“ so der stolze Winzer. Mit solch schönen Zukunftsaussichten verkosteten wir bei herrlichem Frühlingwetter den neuen Jahrgang auf der Terrasse. Und über dessen Güte hat sich Stefan mehr als gefreut: Als „Jahrgang von dem wir in den letzten heißen Jahren immer gesprochen und geträumt haben.“ bezeichnet er 2021.

Das überrascht nicht, handelt es sich doch um ein erfrischend kühles und spätausreifendes Jahr. Genau jene Vorzüge, welche das Saartal so auszeichnen und den präzisen und kernigen Stil der müller'schen Rieslinge definiert! „Wir hatten so viel Zeit wie noch nie gehabt, fast nichts zu tun, weil die Reben nicht anfangen zu wachsen“ erklärt uns Stefan über den Frühling. „Die erste Pflanzenschutzmaßnahme fand Ende Mai statt, irre spät! Doch dann begann es warm und feucht zu werden, Pflanzenschutz war eine wichtige Maßnahme, die wir glücklicherweise mit engen Intervallen gut im Griff hatten. Unterm Strich mussten wir nicht mehr als in anderen Jahren einschreiten, weil die Vegetationsphase sehr kompakt war. Ich ging mit dem Gedanken ins Jahr, dass wir Ende September lesen, doch der Riesling war damals noch nicht reif, wie in den warmen Vorjahren. Vom Gedanken mit der Ern-

te zu beginnen und diese zügig durchzuziehen musste man sich trennen. Es war eine Lese wie früher, also eher stressfrei, denn es gab immer wieder Tage an denen wir nicht lasen. So zog sich die Ernte vom 11. Oktober bis zum 2. November. Dieses kühle Wetter bescherte uns natürlich die immer ersehnte lange Reifephase ohne zu starken Zuckeranstieg und Säureverlust. Ebenso entstehen unter diesen Bedingungen sehr viele Fruchtaromen, die uns genau diesen leichten und filigranen Weinstil bringen, den wir so mögen. Natürlich hat das Glück auch mitgespielt, doch unser Hauptvorteil ist, dass wir alles selbst in der Hand haben. Wir können die steilen Lagen begehen, wann es nötig ist, auch am Wochenende. Das ist ein riesen Vorteil!“

FEDERFÜHRENDE STILISTIK UND TRADITIONELLE ARBEITSWEISE

Stefan Müllers Weine besitzen eine Stilistik, die ganz unserem Idealbild entspricht. Feine Rieslinge, die sich durch Frische und Leichtigkeit auszeichnen, Eleganz und Lagentypizität besitzen. Stefan sucht keine Überreife, sondern klassische Mostgewichte und Finesse im Wein. Keiner anderen Rebsorte stehen diese Eigenschaften derart gut zu Gesicht wie dem Riesling. Seine Stilistik ist auch Ausdruck des guten Terroirs. Das Konzer Tälchen ist seit rund 2000 Jahren vom Weinbau geprägt. Das außergewöhnliche Klima und die Bodenverhältnisse, überwiegend Blau- und Rotschiefer sowie der Diabas, ein basisches Gestein, prägen die steile Reblandschaft, die von der Saar klimatisch beeinflusst wird.

Um aus dem Riesling den vollen Terroircharakter herauszukitzeln, verzichtet Stefan auf synthetische Dünger und Herbizide. Seine Reben stärkt und behandelt er mit natürlichen Präparaten wie Ackerschachtelhalm oder Orangenöl, so wie es auch bei biologischer Bewirtschaftung praktiziert wird. Er setzt den Fokus auf eine starke Ertragseinschränkung, um aromatische Tiefe zu erzielen. Dieser Weg ist durch die überwiegend alten Reben bereits natürlich angelegt. Im Keller presst er die ganzen Trauben direkt ab, verzichtet auf Maischestandzeiten, um die Frische zu erhalten. Die spontanvergorenen Weine baut er dann überwiegend im großen Holz aus. Dabei musste er diese erst wieder mühsam nach und nach erwerben, denn sein Vater hatte die alten Fuderfässer aus seinem Keller verbannt und durch Stahltanks ersetzt. Auch beim Schwefel übt sich der Jungwinzer in Zurückhaltung. So fügt er diesen seinen Weinen nur mit Bedacht zu und stoppt die Gärung der fruchtsüßen Weine lediglich durch Herunterkühlen. Hier kommt dann wieder der Techniker zum Vorschein. Stefan ist zwar auch ein „Wein-Philosoph“ durch und durch, weiß aber eben auch, wie man Theorien und Überzeugungen in die Praxis umsetzt. Hier hat einfach alles Hand und Fuß, hier passt alles, ganz so wie bei einem etablierten Traditionsbetrieb.

Als Weinliebhaber sollte man Stefan Müller dringend „auf dem Schirm haben“, und es gibt wohl keinen besseren Zeitpunkt, um sich mit seinen Weinen vertraut zu machen, als jetzt. Das sieht auch der Gault&Millau so, der ganz unmissverständlich verkündet: „Stefan Müller ist unsere Entdeckung des Jahres – und unsere Wette auf die Zukunft: Die Lernkurve dieses jungen Winzers ist so steil, das weist den Weg von Gut zu Groß.“





RIESLING TROCKEN, 2021

Glasklar, kernig und staff: Der Müller-Stil

DMO270121	Riesling trocken, 2021 DV	11% Vol.	11,33 €/l	8,50 €
-----------	---------------------------	----------	-----------	--------

„Vom trockenen Einstiegsriesling hinauf bis zur Auslese sind alle Weine von dieser vibrierenden Säure geprägt, die wir so mögen und die uns zum Nachprobieren animiert.“ – schreiben die Juroren des VINUM Weinguide über die Weine Stefan Müllers. Der erst 33-jährige und höchst motivierte Winzer von der Saar ist das Gesicht hinter diesem genialen Riesling. Er zählt zu jenen Winzern, die dafür verantwortlich zeichnen, dass die Saar aktuell eine enorme Aufmerksamkeit erlangt. Mit dem eben zitierten Stil reüssiert der Saar-Winzer seit einiger Zeit, beschreitet dabei seinen konsequent eingeschlagenen Weg weiter. Der aktuelle Jahrgang – spätreifend und kühl – spielt Stefan voll in die Karten. Es sucht vibrierende Rieslinge, die kernig und leicht daherkommen. Kurzum: Riesling, der getrunken werden will!

Für den speziellen twist des trockenen Gutsrieslings hat Stefan Trauben aus zwei unterschiedlichen Lesezeitpunkten vermählt: „Rund 2/3 sind früh geerntet, ein Drittel am Ende der Lese.“ Das Ergebnis ist ein wunderbar hellgoldener Gutswein, der nach Birnen und grünen Äpfeln duftet. Er zeigt sich schon in der Nase fein und verspielt, dabei ausgewogen – ein Merkmal, welches wir dem Jahrgang deutschlandweit zuschreiben würden – und überzeugt am Gaumen durch eine schöne Mischung aus Karg-

heit, Stahligkeit und der feinen Frucht der später gelesenen Trauben. Das ist ein sehniger Gutswein, der trotzdem Fleisch auf den Rippen hat, nicht zu mager wirkt und dabei die Vorzüge des kühlen Saartals vermittelt. Bedenkt man, dass Stefan, bei allen Preiserhöhungen und gestiegenen Kosten immer noch für weniger als einen Zehner einen derart brillanten Riesling anbietet, müssen wir nicht zweimal überlegen von welchem Gutswein wir uns diesen Sommer mehrere Flaschen weglegen werden!

PS: In diesem Gutsriesling steckt ein echtes Kleinod. Reben, deren Pflanzjahre bis 1963 zurückgehen, Rotschieferböden und ein schonender Ausbau sind Müllers Grundpfeiler für diesen wunderbaren Riesling. Die Trauben stammen hier komplett aus dem Niedermenniger Herrenberg, genauer gesagt aus dem Bereich, der von ortsansässigen alten Winzern noch als Zuckerberg bekannt war. Denn schon vor Generationen stammten im Ort von hier die schönsten Trauben und selbst in schwierigen Jahrgängen, als die Trauben kaum ausreifen, fanden die Winzer hier exzellente Qualitäten vor.

Dieser preiswerte Gutsriesling besitzt ein Reife-potenzial von 5–6 Jahren und trinkt sich idealerweise gut gekühlt.



GUTSWEINE



RIESLING FEINHERB, 2021

„Hat bereits einen guten Abdruck des Euchariusbergs“ – Stefan Müller

DMO270221

Riesling feinherb, 2021 DV 9,5% Vol.

11,33 €/l

8,50 €

Wie beim Weingut Willi Schaefer von der Mittelmosel gibt es zwei Lager und große Liebhaber der beiden Gutsweine: Da wäre der trockene Gutsriesling, der sich rassig und mineralisch, ja stahlig zeigt und die feinherbe Variante des Gutsweins: Prägnant, knackig aber mit gewissem Fruchtcharme. Weil wir hier an der Saar sind, zeigen beide Vertreter eine kräutrig-knackige Aromatik, unterscheiden sich aber doch recht stark voneinander.

Wer es gern ein wenig fruchtbetonter mag, trotzdem aber nicht auf einen eleganten und feingliedrigen Riesling-Stil verzichten möchte, wird mit dem feinherben Gutswein so richtig Freude haben. Dieser Wein stammt in diesem Jahr zu großen Teilen aus dem Euchariusberg, eine der Spitzenlagen der Saar! Der federleichte Riesling duftet nach Maiglöckchen, Ingwer und kandierten Zitronenschalen. Er zeigt sich am Gaumen fein fruchtsüß aber doch auch durch die knackige Säu-

re ausgewogen und würzig. Ein verspielter, angenehm herber Riesling mit stahliger Charakteristik aber fruchtig feinem Zitrusnachhall sowie etwas Waldmeister.

Das ist einfach ein Hedonist, der – davon sind wir überzeugt – jedem Rieslingliebhaber schmeckt. Das ist ein „vibrierender“ Weißwein, wie ihn nur die Saar hervorbringt. „Mit der Präzision eines Uhrwerkes bewältigt Stefan Müller Jahrgang für Jahrgang ... Das gesamte Sortiment weist keine Schwächen auf, ist ausnahmslos hoch empfehlenswert und äußerst preiswürdig.“ heißt es im VINUM Weinguide 2020. Probieren Sie den feinherben Riesling, der auch dieses Jahr für sensationelle 8,50 Euro angeboten wird. Er bestätigt auf welchem Niveau Stefan mit seiner Kollektion einsteigt!

Zu genießen ab sofort, Potenzial für eine halbe Dekade.

„Dem zehn Hektar großen, in dritter Generation geführten Gut prognostizieren wir eine glänzende Zukunft“ – VINUM Weinguide 2020



KRETTNACHER RIESLING TROCKEN, 2021

„Alte Reben schaffen es immer ihren Charakter zu bewahren, unabhängig vom Jahrgang. Das spürt man einfach.“ – Stefan Müller

DMO271521	Krettnacher Riesling trocken, 2021	DV	9% Vol.	14,60 €/l	10,95 €
-----------	------------------------------------	----	---------	-----------	---------

Krettnach und Niedermennung sind Stefan Müllers tägliche Spielwiesen. Mit dem Jahrgang 2021 arbeitet er den Herkunftsgedanke noch feiner aus, daher gibt es nun auch zwei Ortsweine über deren Zugang wir uns sehr freuen. Der Riesling aus Krettnacher Lagen ist ein echter Rachenputzer. Er wurde Anfang November gelesen, stammt von alten Reben, die 1965 gepflanzt wurden. Sie sind sehr ertragsschwach, liefern daher hocharomatische und komplexe Trauben. Spontanvergoren und in alten Moselfässern ausgebaut (lediglich zwei gibt es dieses Jahr!), duftet der Krettnacher Ortswein nach Birnenspalten und weißen Blüten. Das Bouquet ist angenehm mild und sehr fein, erlaubt noch keinen Ausblick auf die pure und ungezügelte Rassigkeit, die einen dann am Gaumen

erwartet. Hier entfalten sich Noten von Zitronen und grünen Äpfeln. Der Säurezug dieses knackigen Rieslings, der hinten raus nochmals richtig an Frische zulegt, erinnert uns in Verbindung mit der frischen Füllung an ein eiskaltes Glas Sprudel im Hochsommer. Es fegt über den Gaumen, erfrischt ihn und hinterlässt ein feines Kribbelgefühl. Ein wunderbarer Kontrast zum Niedermenniger Ortswein, dessen Sonnenberg-Anteil für Fruchtfülle und Harmonie sorgt. Hier definiert sich alles über Spannung, Drahtigkeit und Energie! Saar-Fans werden ihn lieben!

Dieser feine Ortswein trinkt sich vorzüglich!

Potenzial bis 2028+



neu!

NIEDERMENNIGER RIESLING FEINHERB, 2021

Komplex und doch rassig: Niedermenniger Terroir!

DMO271421	Niedermenniger Riesling feinherb, 2021	DV	8,5% Vol.	14,60 €/l	10,95 €
-----------	--	----	-----------	-----------	---------

„Unser Wunsch von einem kühlen und späten Reifeverlauf ging in Erfüllung“ freut sich Stefan Müller über den aktuellen Jahrgang. Kein Wunder: 2021 lieferte eine lange Reifephase mit kühler Lese, die sich bis in den November zog. So wie es früher üblich war! Für jemanden, der die Filigranität der Saar betonen will anstatt kommerzielle Fruchtbömbchen einzufahren ein Traumjahrgang. Mit dem Niedermenniger Ortswein, ein Riesling der aus Parzellen des Sonnenbergs stammt, hat Stefan einen tänzelnden 8,5 Vol. % auf die Waagschale legenden, feinherben Riesling eingefahren. In ganz warmen und trockenen Jahren können die Rieslinge hier fast schon nach einem Mittelmoselaner schmecken, zeigen mehr Fruchtfülle. In einem kühlen Jahr wie diesem blüht Niedermennung förmlich auf. Der feinherbe Riesling besitzt eine rassige rotfruchtige Nase. Es duftet sogar ein wenig nach rotem Pfeffer! Am Gaumen verbindet er fruchtige Noten mit seidigem Mundgefühl. Die Säure ist bestens eingebunden, das Spiel mit der feinen Frucht (allerlei Zitrusfrucht) ausbalanciert. Für uns einer der schönsten Weine der

diesjährigen Kollektion. Er besitzt Substanz, tänzelt aber über die Zunge, zeigt sich federleicht.

Werte Kunden, es gab Zeiten, da galten feinherbe Weine als angestaubt spießbürgerliche Kuriositäten. Heute zählen jene Weine, speziell von Mosel, Saar und Ruwer, zu den attraktivsten ihrer Kategorie. So sehr, dass in den skandinavischen Ländern deutsche Weine mit genau jener Kategorie assoziiert werden. Ja, die nordische Küche, mit ihren puristischen Gerichten, der leichten Kost, dürstet nach diesen Stilikonen aus Deutschland. Denn sie sind leicht im Alkohol, vom kühlen Klima geprägt und besitzen eine einmalige Balance in der Jugend. Der feinherbe Stil, wenn er bestens interpretiert wird, wie bei Stefan Müller der Fall, punktet durch das Spiel zwischen herben Aromen, feiner Würze und zarter, aber nie im Vordergrund stehender Fruchtsüße.

Der feinherbe Ortswein besitzt Potenzial bis 2029+



neu!



NIEDERMENNIGER HERRENBERG RIESLING FEINHERB, 2021

Feinherbe Rieslinge: Stefan Müllers Steckenpferd

DMO270321

Niedermenniger Herrenberg Riesling feinherb, 2021 DV 8% Vol.

16,00 €/l

12,00 €

Ein Jahrgang ist ein Jahrgang ist ein Jahrgang ist ein Jahrgang. Gertrude Steins Tautologie greift hier wie selten. Denn dass im Winzeralltag die Karten mit jedem Jahrgang neu gemischt werden, beweist Stefans feinherber Riesling aus dem Herrenberg. Er stammt im Jahrgang 2021 aus dem heute eher komisch anmutenden Teil, der „Zuckerberg“ bezeichnet wurde. Weil hier vor vielen Jahrzehnten die reifsten Trauben gelesen wurden, also die allerbesten des Jahrgangs. Denn noch vor einer Generation kämpfte die Saar um Reifeprobleme. Im Zeichen des Klimawandels hat sich dies längst geändert. Doch haben wir es 2021 wieder mit einem klassischen Jahrgang zu tun, der später heranreife und noch grüne Trauben aufwies als in sehr warmen Jahren wie 2018 hier längst alle Riesling-Trauben im Fass lagen. Die Zuckerberg-Parzelle ergab also heute einen feinherben und verspielten, äußerst leichten Riesling.

Der feinherbe Riesling aus dem Niedermenniger Herrenberg stammt von älteren Reben, die auf Rotschie-

fer wachsen. Spontan vergoren und in großen Holzfüßern ausgebaut, besticht er mit seiner saartypischen Zurückhaltung. Ein Hauch Pfirsichhaut und Zitronen steigen hier aus dem Glas. Am Gaumen wirkt der Riesling wunderbar gletschern und erfrischend. Eisenkraut und Zitronensorbet vermischen sich mit einem Hauch Minze. Alles wirkt kühl und fast schon eisig. Die Erträge waren niedrig, lieferten aromatische Trauben, die hier einen kristallinen und transparenten Niedermenniger Wein ergaben. Das ist purer Riesling, wie er in dieser Kategorie kaum besser geht. Stefan Müller mischt aktuell nicht nur die Saar auf, sondern positioniert sich mit Rieslingen wie diesem unter den feinsten Vertretern eines noblen und feinen Rieslingstils. Es ist schlichtweg beeindruckend, mit welcher Konsequenz der junge Winzer hier seine ersten Jahrgänge abliefern.

Zu genießen ist dieser feine Kabinett jederzeit. Er besitzt allerdings ein Lagerpotenzial von mühelos 15 Jahren und wirkt mit der Reife immer trockener und entwickelt dann eine völlig neue Aromentiefe und -welt.

NIEDERMENNIGER SONNENBERG „ALTE REBEN“ RIESLING FEINHERB, 2021

Zeugnis einer innigen Beziehung zwischen Winzer und Reben

DMO271021

Niedermenniger Sonnenberg „Alte Reben“ R. feinherb, 2021 DV 8% Vol.

19,86 €/l

14,90 €



„Die Trauben hatten dieses Jahr genau die Witterung von der wir immer geträumt hatten. Es war nachts stets kühl“ schwärmt Stefan. Und verrät uns eine Geschichte, die von der innigen Beziehung zwischen Winzer und seinen Reben spricht. Dass es sich um einen sehr guten Jahrgang handeln würde, erkannte Stefan nämlich eines lauen Spätsommers als er beim Tresterfahren mit dem Traktor durch seine Weinberge zog. „Ich fuhr an der 0,9ha Parzelle vorbei aus welcher dieser Wein stammt, sah diese bildhübschen wie gemalten Trauben und war mehr als zufrieden. Hier wurde mir klar, es wird alles gut.“ so Stefan.

Kein Wunder, gilt die 120 Jahre alte Parzelle mit ihrer roten Erde doch als eine der Paradelagen in Stefans rund 11 Hektar umfassendes Portfolio. Obwohl Stefan den elterlichen Betrieb schon mit Mitte 20 übernommen und erst neun Jahrgänge alleine zu verantworten hat, ist der Saar-Winzer in aller Munde. Dieser Riesling zeigt ganz klar, warum: Seine Weine sind aktuell noch

enorm preiswert, beweisen aber den hohen Anspruch des Weinbautechnikers, dessen beste Rieslinge zur Gebietsspitze zählen. Der Sonnenberg duftet schüchtern nach Nektarinen und reifen Meyer-Zitronen. Sein offenes Bouquet lädt gleich dazu ein große Schlucke zu nehmen. Dies belohnt er in seiner hedonistischen und geschmeidigen Art. Die Säure wirkt mild, nicht zu bissig aber leitet die feine und seidige Frucht über den Gaumen. Welch ungemein saftiger Riesling, der stets zum nächsten Schluck animiert und einen ewigen Nachhall besitzt. Das ist gewiss einer der schönsten Riesling der diesjährigen Kollektion, ein Saar-Bacchus, der blitzschnell zum Publikumsliebbling avancieren könnte.

Es gibt keinen Grund, diesen feinen Riesling nicht sofort zu trinken. Bei sachgerechter Lagerung dürfte er zudem mühelos über zwei Dekaden reifen.



© Chris Marmann



KRETTNACHER ALTENBERG RIESLING KABINETT, 2021

Spitzenlage vom Diabasgestein!

„Altenberg ist kühler, muss daher lange am Stock hängen.“ – Stefan Müller

DMO270621	Krettnacher Altenberg Riesling Kabinett, 2021 DV	7,5% Vol.	16,66 €/l	12,50 €
-----------	--	-----------	-----------	---------

Das Geheimnis des Krettnacher Altenbergs lässt sich bei einem Spaziergang durch die Weinberge nicht unmittelbar entdecken. Die fast direkt an den Euchariusberg angrenzende Lage besitzt keine dramatische Hangneigung oder Höhenexposition. Das Geheimnis liegt tief verborgen in den Böden dieser Lage. Neben einer guten Wasserversorgung, ist die Bodenmischung hier einzigartig. Der Weinberg besitzt viel Feinerde und Grauschiefer, wird allerdings in einem kleinen Bereich von Diabas durchzogen. Dieses basische Gestein vulkanischen Ursprungs kommt an der Saar so auch im legendären Saarburger Rausch vor. Wir wissen nicht, ob dieses grobkörnige und grünliche Gestein direkten Einfluss auf den Wein hat, allerdings stammen von hier stets wunderbare Rieslingtrauben, die einen wunderbaren Kabinett ergeben. In Stefans Lagen-Hierarchie entsteht im Altenberg der wohl kraftvollste Riesling. Stefans Stärke sind die feinen Kabinette, wie dieser Altenberg. Im Jahrgang 2021 betört dieser durch

seine präzise und feine Art. Er duftet helltönig nach Holunderbeeren und Zitruspalten und wird von fein rauchigen Noten umgeben. Das erinnert uns in seiner kühlenden und erfrischenden Art gar ein wenig an Tim Fröhlichs Kabinette, die messerscharf daherkommen und sehr würzig ausfallen. Am Gaumen fließt der Kabinett über die Zunge, wirkt geschmeidig und gletschern. Natürlich besitzt er auch das feine animierende Säurespiel, wie es alle Rieslinge des Hauses auszeichnet. „Entsäuerung ist bei uns kein Thema als Eingriff in den Wein. Die rassigen Kabinette und feinerben Rieslinge erfreuen sich großer Beliebtheit, genau dies suchen wir ja. 2021 war perfekt, die Trauben zwischen 78 und 84 Oechsle. Perfekt für Kabinett.“

Großes Vergnügen zu jeder Zeit. Reifepotenzial von mühelos 20 Jahren.

KRETTNACHER EUCHARIUSBERG RIESLING KABINETT, 2021

Hat das Potenzial zur Ikone!

DMO271221	Krettnacher Euchariusberg Riesling Kabinett, 2021 DV	7,5% Vol.	16,00 €/l	12,00 €
-----------	--	-----------	-----------	---------

Top-Tipp!

Der Krettnacher Euchariusberg ist jedem Saar-Weinliebhaber ein Begriff. Das Hofgut Falkenstein produziert hier einige der feinsten Rieslinge Deutschlands. In den Gewannen Großschock und dem Kapellenberg besitzt Stefan exzellente Anlagen. Der Großschock ist eine Art Kessellage mit Südausrichtung. Die Reben sind hier bestens mit Wasser versorgt, wohingegen im Kapellenberg der Wind durchfegt. Gemeinsam ergibt das einen großen Riesling, von dem wir Ihnen eine kleine Menge anbieten dürfen. Dieser im Fuder ausgebaute trockene Riesling stellt für uns den besten Wein des Hauses und dürfte eine echte „legend-in-the-making“ sein, die noch einige Zeit als Referenz der müller'schen Kabinette herangezogen werden wird. Hier passte einfach alles im ohnehin für die Ansprüche der Saar maßgeschneiderten Jahrgang 2021. Diesen schätzt Stefan zudem als „sehr langlebig“ ein. Wenn wir das hier im Glas haben zweifeln wir keine Sekunde daran. Ein mineralisch würziger Duft steigt aus dem Glas, ein Hauch grüne Kiwi und Salmiak. Man riecht förmlich die

Rasse dieses Kabinetts. Und so lässt der Kabinett vom Euchariusberg hier seine Stahligkeit voll zur Geltung kommen. Ein mineralisches Korsett ummantelt den herben und feinen Wein, dessen hohe Extrakte enormes Reifepotenzial suggerieren. Ein hauchfeiner Grip am Gaumen sorgt für Textur. Man meint hier flüssiges Gestein zu trinken, so puristisch und engmaschig legt sich der Riesling über die Zunge. Exotik? Ein Fremdwort für diesen Saar-Helden. Genau so stellen wir uns perfekten Kabinett von der Saar vor.

PS: Der Vinum Weinguide schreibt über Stefan Müller: „Frühe Lese, extrem sauberes Lesegut, Spontangärung und klassisches Fuderfass sind sein Credo, wenn es um die Interpretation zum Beispiel des Krettnacher Euchariusbergs geht. Immer stärker stellt sich die Lage als eine der besten im Tälchen in den Vordergrund und tritt in Müllers Sortiment mit einer Salzigkeit auf, die uns an den Scharzhofberg erinnern lässt.“

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2026 bis 2038.



„Die Rieslinge sind 100 Prozent Saar, die Terroirs drücken sich selbstbewusst aus, alle Weine haben Druck, Stoff und Charakter.“ – Gault&Millau Weinguide 2018

© Chris Marmann

NIEDERMENNIGER SONNENBERG „ALTE REBEN“ RIESLING KABINETT, 2021

Ein echtes Erbstück: Wurzelechte Reben!

DMO271321 Niedermenniger Sonnenberg „Alte Reben“ R. Kabinett, 2021 DV 8% Vol. 16,66 €/l 12,50 €

Stefans Parzellen im Niedermenniger Sonnenberg sind ein echter Schatz. Denn hier stehen die ältesten, überwiegend sogar wurzelechten Rieslingreben. Auch wenn ihr Alter nicht genau bestimmbar ist, lassen sich einige nachweislich bis auf das Jahr 1923 zurückdatieren! Diese Reben, die auf Rotschiefer wachsen, bringen zwar kaum noch Ertrag, die hier gelesenen Trauben zeichnen sich allerdings durch eine einzigartige Komplexität und aromatische Tiefe aus. Diese Parzellen zählen sicherlich zu den größten Reichtümern des Konzer Tals. Die Trauben wärmen sich hier gerade in den frühen Morgenstunden auf, wobei der Schiefer die Wärme speichert und gleichmäßig in den kalten Abendstunden abgibt. „Der Sonnenberg eignet sich einfach sehr gut für Kabinett. Es ist eine sehr verwinkelte Lage, allesamt Südpargellen die sich allerdings gegen Westen abdrehen. Man hat zudem viele Senken, nachts deutlich kühlere Luft und nicht so viel Wind, der durchfegt.“ so Stefan über seine Spitzenlage.

Im Glas: Purismus auf die Spitze getrieben! Noch zeigt sich der Kabinett fast unnahbar, zumindest wenn man nach Fruchtaromen sucht. Diese sind quasi nicht existent. Das Bouquet zeigt sich frisch und blitzsauber, duftet nur dezent nach Zitronen-Melisse. Auch am Gaumen sucht man vergeblich nach Fruchtexotik. Es ist viel mehr das brillante Spiel aus Fruchtsüße und Säure und der herbwürzigen Art, welche diesen Kabinett auszeichnet. Alles wirkt nochmals feiner und puristischer als beim Ortswein-Pendant. „Ein Wein, den man immer weiter trinkt.“ so die Einschätzung des Winzers. Wir füllen schon mal die Gläser nach...

Dieser feine Kabinett trinkt sich jederzeit bestens. Er kann durchaus 25 Jahre reifen, speziell im Jahrgang 2021, dem Stefan großes Reifevermögen bescheinigt.



KRETTNACHER EUCHARIUSBERG „ALTE REBEN“ RIESLING KABINETT, 2021

„Die alten Reben sorgen nochmals für mehr Zug am Gaumen“ – Stefan Müller

DMO271721

Krettnacher Euchariusberg „Alte Reben“ Riesling Kabinett, 2021 DV 7,5% Vol. 21,26 €/l 15,95 €

Im 5,1 ha kleinen Krettnacher Euchariusberg vermischen sich Grau- und Blauschiefer. Diese Lage zeichnet sich, vergleicht man sie mit den Lagen der Mittelmosel, durch eine leicht höhere Exposition aus, die zudem besonders winddurchzogen und somit kühl ist. Ideale Bedingungen für messerscharfen Saar-Riesling, wie Stefan ihn schätzt. Müller zählt hier zu jenen Winzern, welche die Gunst der Stunde erkannten und klassische Saar-Rieslinge aus den auch dank der Klimaerwärmung profitierenden Lagen keltert. Ein Verzicht auf Herbizide, synthetische Dünger oder ähnliche Behandlungsmittel zählen zu den Grundvoraussetzungen, um das Potenzial der Lage einzufangen. Spontangärung und Ausbau im klassischen Holzfuder vervollständigen die stringente Philosophie. Beim Kabinett aus dem Euchariusberg, der ausschließlich aus den ältesten Parzellen

stammt, haben wir es mit einer nochmals reifefähigeren und dichteren Interpretation der „normalen“ Variante zu tun. Ein geschmeidiger und schlanker Riesling, der wie reifer Limettensaft über den Gaumen fließt und von einer zärtlichen Fruchtsüße begleitet wird. Solch Leichtigkeit und Frische verstrahlen weltweit nur Kabinette aus Deutschland. Stefan Müller, der hier an der Saar beste Voraussetzungen genießt, zählt gewiss zu den Interpreten die Schlankheit und Knackigkeit auf die Spitze treiben. Das stößt seit einigen Jahren zurecht auf enorme Anerkennung. Kein Wunder, viel erfrischender und derartig unbeschwerter Wein gibt es fast nur hier.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl bis 2048.



KRETTNACHER EUCHARIUSBERG „ALTE REBEN“ RIESLING SPÄTLESE, 2021

„Einfach irre stimmig“ – Stefan Müller

DMO270921

Krettnacher Euchariusberg „Alte Reben“ R.Spätlese, 2021 DV 7% Vol. 19,86 €/l 14,90 €



Der Krettnacher Euchariusberg bringt seit jeher eher kühle und feine Rieslinge hervor. Kein Wunder, sind die Lagen hier doch stark winddurchzogen und die Exposition gegenüber vielen Weinbergen der Mittelmosel noch etwas höher angelegt. Was bis in den 1990er Jahren zur Geduldprobe wurde, denn oftmals reiften die Trauben nicht ausreichend aus, erweist sich im Zuge des Klimawandels als Steckenpferd. In einem ohnehin etwas kühleren und klassischeren Jahrgang konnte Stefan Müller so eine tänzelnde und höchst ausgewogene Spätlese einfahren. „Für eine Spätlese wurden die Trauben recht früh geerntet. Das Ergebnis ist einfach irre stimmig.“ so Stefan. In der Tat: Das Bouquet deutet Amalfi-Zitronen an, ein Hauch Ananas und Kräuter. Was sich im balancierten und nicht zu üppigen Bouquet bereits zeigt, zieht sich wunderbar am Gaumen fort: Hier gleitet die Spätlese seidig und angenehm über die Zunge. Ein Hauch Golden Delicious, vereinzelte Zitrusanklänge und die alles erfrischende Minze tummeln sich hier. Diese Spätlese besitzt enorme Rassigkeit und Spannung am Gaumen, sodass es regelrecht Freude bereitet, dieses Prädikat bereits in der Jugend zu trinken. Die grandiose Pikanz der Saar-Stilistik kommt hier bestens zur Geltung!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl bis 2045+.

NIEDERMENNIGER SONNENBERG „ALTE REBEN“ RIESLING SPÄTLESE, 2021

Wurzelecht: Spätlese aus den ältesten Reben des Weinguts!

DMO270721	N. Sonnenberg „Alte Reben“ Riesling Spätlese, 2021 DV 7,7% Vol 19,86 €/l 14,90 €
-----------	--

Stefans Parzellen im Niedermenniger Sonnenberg sind sein ganzer Stolz. Denn hier stehen die ältesten, überwiegend sogar wurzelechten Rieslingreben. Auch wenn ihr Alter nicht genau bestimmbar ist, so lassen sich einige nachweislich bis auf 1923 zurückdatieren! Diese Reben, die auf Rotschiefer wachsen, bringen zwar kaum noch Ertrag. Die von hier gelesenen Trauben zeichnen sich allerdings durch eine einzigartige Komplexität und aromatische Tiefe aus. So zählen diese Parzellen sicherlich zu den größten Schätzen des Konzer Tals. Die Trauben wärmen sich hier gerade in den frühen Morgenstunden, wobei der Schiefer die Wärme speichert und gleichmäßig in den kalten Abendstunden abgibt. Im Jahrgang 2021 hat Stefan hier dem Berg ein hochfeine Spätlese abgerungen. Sie duftet dezent apfelig und kräutrig aus dem Glas, wird dabei von einer feinen Schiefernote umrahmt. Am Gaumen zeigen sich die niedrigen Erträge der über 100jährigen Reben. „Aromatisch sind wir hier etwas reifer unterwegs, dabei war es eine echt knappe Angelegenheit hieraus eine Spätlese zu gewinnen.“ so Stefan. Dass die Spätlese nicht zu üppig, sondern aromatisch näher am Kabinett ist, wissen wohl die meisten Liebhaber der messerscharfen Müller-Rieslinge zu schätzen. Die feine Kräuterwürze im Nachhall betont nochmals die Saar-Typizität, die immer etwas stahliger ausfällt als die fruchtintensiveren Rieslinge der Mittelmosel. Das ist eine Spätlese, wie sie exemplarisch für den präzisen und rassigen Stil der müller'schen Weine steht.

Drei Dekaden Reifepotenzial. Die Spätlese kann aber auch schon jetzt jederzeit mit großer Freude genossen werden.

KRETTNACHER EUCHARIUSBERG RIESLING AUSLESE, 2021

2021 steht alles auf dem Kopf!

DMO270821	Krettnacher Euchariusberg Riesling Auslese, 2021 DV 7% Vol. 22,53 €/l 16,90 €
-----------	---

2021 war einfach ein ungewöhnliches Jahr an der Saar. Die Auslese fuhr Stefan Müller tatsächlich am ersten Lesetag ein! „Es war einfach eine Partie, die im Euchariusberg wunderbar reif geriet. Aber so etwas habe ich auch noch nicht erlebt.“ so Stefan bei unser Jahrgangsverkostung. Jene Kombination aus sehr reifen Trauben, die allerdings auch ein prägnante Säure besitzen, ergibt eine strahlende Auslese. Ein echter Mehrgenerationen-Vertrag, von dem auch Sohn Hanno – drei Jahre alt und begeisterter Traktor-Mitfahrer – noch profitieren wird. Im Glas duftet sie kraftvoll und verspielt nach Golden-Smith-Äpfeln und Zitronen. Auch ein Hauch Exotik in Form von Bananen und Mango stechen hier hervor. Jene Aromen tauchen dann auch nochmals am Gaumen auf, wo eine brillante Zitrusäure der süßen Frucht entgegensteht. Weil an der der Saar die Auslesen wunderbar knackig geraten, haben wir es hier auch eher mit einer Auslese zu tun, die viele blind für eine kräftige Spätlese halten würden. Am Gaumen gleitet der Wein kerzengerade dahin, versprüht keine ölige Üppigkeit, sondern besitzt eine seidige Textur. Die hoch gelegene Westlage mit ihren Blauschieferböden ergibt einen wunderbaren Riesling, der mit Luftkontakt noch mehr Zitrus- und Mangoaromen freigibt und noch ganz am Anfang seines langen Lebens steht. Was Müllers Weine so großartig macht ist seine Auffassung von fruchtsüßen Weinen. Diese müssen auch in der Jugend Trinkfreude bereiten. Dies erreicht er durch eine nicht zu späte Lese und Ganztraubenpressung, bei der die natürliche Säure der Trauben weitgehend erhalten bleibt. Und so vibriert diese Auslese ungemein und macht einfach mit jedem Schluck Lust auf ein weiteres Glas. Lieber Hanno, wir freuen uns schon jetzt mit dir auf deinen 18. Geburtstag und den Traktorführerschein anzustoßen!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl ab ca. 2028 bis 2055.

„Noch gar nicht so lange am Ruder, entwickelt sich Stefan Müller immer mehr zu einem Protagonisten des klassischen Saarweines. Seine Rieslinge aus den Krettnacher und Niedermenniger Lagen sind von einer strahlenden Klarheit und Transparenz, die beispielhaft sind.“ – VINUM Weinguide 2019

SUBSKRIPTION



© Chris Marmann

KRETTNACHER EUCHARIUSBERG RIESLING TROCKEN, 2021

Großer trockener Riesling von der Saar

in Subskription, Lieferung voraussichtlich ab August 2022

DMO270421 Krettnacher Euchariusberg Riesling trocken, 2021 DV 11% Vol. 16,00 €/l 12,00 €

„Wenn die Weine wissen, dass sie später verkauft werden, gären sie länger“ schmunzelt Stefan bei unserer Weingutprobe im Frühjahr. Seinen trockenen Riesling aus dem Euchariusberg möchte er bewusst etwas länger im Fass ausbauen. Denn der schlanke Jahrgang erhält so nochmal mehr Profil. Und als ob die Natur am besten wisse was sie benötige, gärten seine beiden trockenen Lagenweine deutlich langsamer. „Ich habe es aber auch ein wenig darauf angelegt, die Fässer am kältesten Ort des Keller belassen, damit sie langsam gären und Tiefe und Schmelz bekommen.“ Letztendlich zählt die Qualität und daher wird Stefan seinem Lagenwein eben jene Zeit geben, die er einfordert: „2021 im trockenen Bereich braucht Zeit. Die Zeit soll der Wein bekommen.“

Der Krettnacher Euchariusberg ist jedem Saar-Weinliebhaber ein Begriff. Das Hofgut Falkenstein produziert hier einige der feinsten Rieslinge Deutschlands. In den Gewannen Großschock und dem Kapellenberg besitzt Stefan exzellente Anlagen. Der Großschock ist eine Art Kessellage mit Südausrichtung. Die Reben

sind hier bestens mit Wasser versorgt, wohingegen im Kapellenberg der Wind durchfegt. Gemeinsam ergibt das einen großen Riesling, von dem wir Ihnen eine kleine Menge anbieten dürfen. Dieser im Fuder ausgebaute trockene Riesling besitzt alle Anlagen um einen ganz klassischen Saar-Typus wiederauferstehen zu lassen. Er zeigt sich im Glas minimalistisch, duftet nach grünen Granny-Smith-Äpfeln und Melisse. Am Gaumen bleibt er puristisch und schlank, dabei angenehm herb und mineralisch. Er erinnert uns daran, wie ganz früher trockene Rieslinge im Saar-Tal geschmeckt haben müssen. Spontanvergoren, nicht zu reif und aus kühlem Jahr gelesen. Anschließend im neutralen Moselfuder über lange Zeit vergoren. Das ist Riesling für Puristen, die alkoholschwere Weine überdrüssig sind und Purismus wertschätzen. Für uns ein Riesling, der drastisch unterbepreist ist. Doch psst, die Winzer lesen mit.....

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2026 bis 2034

KRETTNACHER ALTENBERG RIESLING TROCKEN, 2021

„Der Diabasboden fördert das Mineralische und Salzige.“ – Stefan Müller

DMO271821 Krettnacher Altenberg Riesling trocken, 2021 DV 10,5% Vol. 19,93 €/l 14,95 €

in Subskription, Lieferung voraussichtlich ab August 2022

Krettnacher Altenberg. Das bedeutet: Eine vorzügliche Mischung aus rarem Diabasboden, so wie wir ihn nur an wenigen Stellen der Mosel-Saar-Ruwer vorfinden (in seiner berühmtesten Ausprägung wohl im Saarburger Rausch) und beste Wasserversorgung im Berg. Stefans Trauben reifen hier eher spät aus. Ideal um einen trockenen Spitzenwein zu gewinnen, der geduldsam auf der Hefe im Moselfass ausgebaut wurde. Stefan Müllers Altenberg bringt je nach Jahrgang ungefähr ein Fass hervor. Dies schlummert bis in den Mai des Folgejahrgangs hinein, um dann auf die Flasche gezogen zu werden. Unsere Fassprobe zeigte sich äußerst vielversprechend: Es duftet nach Marzipan, grünen Äpfel und Zitruspalten. „Man hat hier immer etwas mineralisches und salziges im Wein“, so Stefan. Die hohe Grundreife der Trauben ergaben einen aromatischen und konzentrierten Riesling, der hinten raus im Nachhall wunderbar knackig ausklingt. Es handelt sich um einen großen trockenen Riesling, dessen stahlige Saar-Charakteristik in keiner anderen Weinregion Deutschlands so vorzüglich zur Geltung kommt.

Trinkreife ab Freigabe, Höhepunkt wohl ab 2026 bis 2034



© Johanna Müller

JAKOB SCHNEIDER

NIEDERHAUSEN



„In Sachen Preis-Qualitäts-Verhältnis spielt Jakob Schneider nach wie vor in seiner eigenen Liga.“

STEPHAN REINHARDT (ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE)

Frisch eingetroffen: Unsere beiden Exklusiv-Füllungen Weißburgunder und Riesling-Cuvée „Rote Erde“ 2021! Terroirweine pur zu unschlagbar günstigem Preis!

„Dass Jakob Schneider längst in der absoluten Spitze des Anbaugebiets Nahe angekommen ist, hatten wir an dieser Stelle schon mehrfach konstatiert.“ – VINUM Weinguide 2022 (4 Sterne)

2021: „ALLES BILDERBUCH- MÄSSIG“

JAKOB SCHNEIDER

litäts-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. Ganz besonders freuen wir uns mit der Jury des Vinum Weinguides 2022, die unserer Meinung nach den Nagel auf den Kopf treffen:

„Dass Jakob Schneider längst in der absoluten Spitze des Anbaugebiets Nahe angekommen ist, hatten wir an dieser Stelle schon mehrfach konstatiert. Mittlerweile kommt zu seiner Könnerschaft noch eine weitere wichtige Eigenschaft, die sich sonst oft erst nach Jahrzehnten Erfahrung bei den Besten der Branche einstellt: jene Gelassenheit und Gewissheit im täglichen Tun, alles richtig zu machen, was dann eben auch in den Weinen schmeckbar wird.“

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 auch intuitiv aus dem Bauch heraus seine Entscheidungen, vor dem Hintergrund 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“!

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

Das kleine idyllische Anbaugebiet Nahe ist die Heimat einiger der besten Weingüter der Welt, deren Namen für Weinliebhaber – weltweit! – einen zum Teil mythischen 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 letztjährigen Kollektion des Jahrgangs 2020 erzielte Jakob Schneider nun auch die Aufmerksamkeit von Parker-Verkoster Stephan Reinhardt, der ob der Preisattraktivität der Rieslinge aus höchst renommierten Lagen der Nahe euphorisch feststellt: „In Sachen Preis-Qua-

WEISSBURGUNDER „ROTE ERDE“ TROCKEN 2021

Die „Rote Erde“ schwebt dieses Jahr über den Gaumen

DNAo60121	Weißburgunder „Rote Erde“ trocken, 2021	DV	12,5% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
DNAo60121P	12 x WB „Rote Erde“, trocken 2021 (11 + 1 Flasche gratis)	statt 95,40 € nur		87,45 €	



Mit Jakob Schneider einen Nachmittag zusammensitzen und unsere beiden Exklusiv-Füllungen von der „Roten Erde“ zu cuvéeetieren, ist jedes Jahr eine Lehrstunde, Quell großer Freude und ebenso Demut erweckendes Erlebnis vor dem Winzerhandwerk. Wir dürfen hier auf den vollen Keller des Jahrgangs zurückgreifen, assemblieren unterschiedlichste Fässer, mit dem sportlichen Ehrgeiz für Sie werte Kunden, die beste aller möglichen Cuvées zu wirklich kleinem Preis zu ergattern! Mit dem Jahrgang 2021 ist uns, wie wir finden, eine bärenstarke Füllung gelungen, die mit ihren 12,5 Vol. % und der frischen animierenden Art ganz dem Weißburgunder entspricht, den wir uns im Gutsweibereich wünschen. Er wurde dieses Jahr zu einem guten Drittel im großen neutralen Holzfass vergoren, beherbergt aber ebenso eine Partie aus dem Stahltank. Eine gute Basis von 20% stammt von über 30jährigen alten Reben und ein kleiner Anteil von 5% aus dem Stückfass, der diesen Gutswein nochmals richtig veredelt ohne ihm die feine Frucht zu nehmen. Besonders prägend für die Dramaturgie dürfte aber die Mischung aus teils früh und teils später gelesenen Weißburgunder-Trauben sein.

Dieser hellgoldene Weißburgunder duftet schon jetzt nach seiner Füllung im März ungemein fein nach weißen Blüten. Und wenn man sich dem Wein etwas nähert und die ersten Fruchtnoten auftauchen, er-

innert dies an den kernigen und ehrlichen Duft von Birnen und Äpfeln samt Strunk. Die Rote Erde ummantelt diese Frucht dezent im Hintergrund mit einer rotwürzigen, zart rauchigen Note. Im Fokus steht aber ganz klar der Duft deutscher Streuobstwiesen. Welch Genuss! Am Gaumen gleitet der Weißburgunder animierend seidig über die Zunge. Er besitzt nur eine leichte Cremigkeit, die keineswegs die Frische der Frucht verschleiert. Viel mehr unterstützt die Textur das feine Mundgefühl dieses seidigen Weißburgunders, der sehr birnig und apfelig schmeckt und im Nachhall erfrischend zitronig aushallt. Das ist ein schlanker und äußerst süffiger Gutswein, der in seiner Preisklasse schon extrem viel zu bieten hat. All dies ohne Schminke wie neues Holz, sondern schlichtweg durch seine perfekten Proportionen und die feinen mineralischen Noten der roten Böden, die hier so elegant zur Geltung kommen. Der Jahrgang 2021 hat mit seiner subtilen Reife und kühlen Aromatik nicht unerheblich seinen Beitrag geleistet. Wir wollen aber nicht verbergen, dass wir auf die diesjährige Füllung besonders stolz sind. Ganz nach unserem Gusto und das weiterhin deutlich unter zehn Euro!

Feingliedriger Weißburgunder, der an lauen Sommerabenden auf der Terrasse genossen werden kann, solo oder als kongenialer Essensbegleiter überzeugt. Potenzial bis ca. 2025.



RIESLING „ROTE ERDE“ TROCKEN 2021

Terroir und Frucht reichen sich hier die Hand

DNA060221	Riesling „Rote Erde“ trocken, 2021 DV	12% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
DNA060221P	12 x R. „Rote Erde“, trocken 2021 (11 + 1 Flasche gratis)		statt 95,40 € nur	87,45 €

„Dass Jakob Schneider längst in der absoluten Spitze des Anbaugebiets Nahe angekommen ist, hatten wir an dieser Stelle schon mehrfach konstatiert. Mittlerweile kommt zu seiner Könnerschaft noch eine weitere wichtige Eigenschaft, die sich sonst oft erst nach Jahrzehnten Erfahrung bei den Besten der Branche einstellt: jene Gelassenheit und Gewissheit im täglichen Tun, alles richtig zu machen, was dann eben auch in den Weinen schmeckbar wird.“ heißt es in der aktuellen Ausgabe des Vinum Weinguides 2022 über unseren Niederhäuser Winzer, der erst 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 „getüftelt“ haben.

Die diesjährige Exklusivfüllung des Riesling „Rote Erde“ stammt zu einem Viertel aus der Ursprungspartelle unserer ersten Füllung, einer Rotschiefer-Lage, deren Parzelle von Winzern „Roh Er“, also „Rote Erde“ genannt wird sowie unterschiedlichen Porphyrlagen. Fast die komplette Hälfte der Cuvée macht eine Felsensteyerparzelle Namens Kobach aus, die wunderbar leicht gelesen wurde und stark zum tänzelnden Anteil von 12,0 % Vol. beiträgt und nicht zuletzt für die feine Spontanvergärungsnote sorgt. Und dann wäre da noch knapp ein Viertel wunderbar aromatisch reif gelesener Trauben aus der legendären Klamm (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.“). Sie bilden das aromatische Rückgrat des Rieslings.

„2021 war ich wirklich am Limit der Auslastung“ erzählt uns Jakob bei unserer Jahrgangverkostung, der coronabedingt allerlei Reisen absagte und sich voll und ganz auf den Weinberg konzentrierte. Er zeigt sich aber äußerst zufrieden, denn er erntete hierfür auch die Früchte seiner Arbeit. „Es war perfektes Ma-

terial für Spontangärung. 2021 war alles bilderbuchmäßig. Die Weine brauchen mehr Zeit, da sie später gelesen wurden, sind aber enorm brilliant. Ein echt starker Jahrgang an der Nahe!“ Es duftet fein rotfruchtig und würzig aus dem Glas. Die Frucht deutet sich im ersten Schwenken noch kaum an, allenfalls Melisse und Zitrusnoten steigen hier aus dem Glas. Dafür gleitet der Riesling am Gaumen äußerst dezent über die Zunge, zeigt sich mineralisch und feinwürzig bei bestens eingebundener Säure. Es ist ein Gutsriesling der schlank und erfrischend ausfällt, die pure Zitrusfrucht und einen Hauch Aprikosen zeigt. Die Frucht blitzt immer wieder nur auf, denn im Vordergrund steht das Terroir. Das ist Nahe pur, typisch präzise, wie alle Weine Jakob Schneiders und einfach das Maximum an Riesling, der weniger als zehn Euro kostet. Bei Jakob Schneider „sitzt“ eben jeder Wein.

Größter Trinkspaß ab sofort bis 2026.



EXKLUSIV BEI PINARD!



WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY 2021

Geniale Cuvée von roten Kiesel- und Sandsteinböden!

DNA061321 Weißburgunder & Chardonnay trocken, 2021 DV 13% Vol. 10,53 €/l 7,95 €

Seit vergangenem Jahr können sich Schneider-Fans an der enorm gelungenen Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay erfreuen. 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 erhaltenen Weinberg“ freut sich der Nahe-Winzer. Nach separatem Ausbau der beiden Rebsorten (der Chardonnay im alten 600Liter Holzfass sowie eine Partie im 2.000 Liter Doppeldufer) hat Jakob Schneider eine ungemein harmonische Cuvée ausgetüftelt: 75% Weißburgunder treffen auf 25% Chardonnay im Jahrgang 2021. „Wir haben dieses Jahr allgemein sehr spät gelesen, gemeinsam mit Gut Hermannsberg und Dönnhoff waren wir wohl die letzten, die an der Nahe noch Trauben einfuhren. Für die Cuvée stammt ein Teil aus Trauben die Ende Oktober gelesen wurden und einer aus Anfang November.“

Ein frischer Duft weht einem aus dem Glas entgegen. Kein neues Holz, sondern die Betonung auf zarte Nashi-Birnen, etwas Ananas und Heu. Auch am Gaumen erweist sich die Cuvée als dezent und mineralisch. Der Chardonnay wirkt fülliger als der reinsortige Weißburgunder „Rote Erde“, fügt dem Wein noch mehr Mineralität hinzu, wohingegen der Weißburgunder für eine noble und feine Frucht sorgt, die zum erfrischenden Gesamtbild dieser Cuvée beiträgt. Das ist leicht und doch schön mundfüllend, trocken und zartwürzig, zeigt Frucht aber schmeckt niemals süß, sondern hallt zitronig und frisch nach. Wunderbar, wie der Chardonnay hier die Frucht eindämmt und für Komplexität sorgt! „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!

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

NIEDERHÄUSER FELSENSTAYER RIESLING TROCKEN 2020

„Exzellentes Reifepotenzial“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

DNA060520 Niederhäuser Felsenstayer Riesling trocken, 2020 12,5% Vol. 18,00 €/l 13,50 €

Die Lage Felsenstayer 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 „Felsenstayer“ 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 reduktiver 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 Felsenstayer fremd. Geben Sie diesem Riesling ruhig etwas Zeit im Glas, dann offenbart er auch mehr von seiner Frucht (Salzzitro-

ne!). 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 Porphy-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 Felsenstayer 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+.

NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE RIESLING TROCKEN 2021

Weine aus der Hermannshöhle genießen Weltruf!

DNA060421	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling trocken, 2021 DV	12,5% Vol.	18,53 €/l	13,90 €
DNA060421P	6 x N. H. Riesling trocken, 2021 (5 + 1 Flasche gratis)	statt 83,40 € nur		69,50 €
DNA060421M	N. H. Riesling trocken, 2021 MAGNUM	12,5% Vol.	21,33 €/l	32,00 €

Niederhausen ist die Heimat Jakob Schneiders, der mittlerweile mit 4 Sternen im VINUM WEINGUIDE 2022 zur Spitze der Nahe gezählt wird. Niederhausen ist auch die Heimat der Hermannshöhle, der vielleicht legendärsten Lage der gesamten Nahe. Da trifft sich gut, wenn der Winzer mehr als zufrieden ist mit seinem Jahrgang, denn mit diesem Wein setzt er die Messlatte der Kollektion an. „Der Sommer war intensiv, man musste achtsam sein beim Pflanzenschutz. Unser Vorteil ist, dass wir flexibel sind, in die Weinberge fahren können wann es uns beliebt. Wir haben zudem in die Steillagenmechanisierung viel investiert, können hier mit Seilwinden fahren, haben uns aber auch die hohe Qualität mit Handarbeit und unzähligen Stunden im Weinberg erkaufte. Das war teuer, hat aber funktioniert, besonders beim wichtigen Laubwandmanagement. Die Trauben waren letztendlich so gesund wie lange nicht mehr. Ich denke, wir haben einen wirklich guten Jahrgang eingefahren. Die Hermannshöhle zeigt viel Kräutewürze, ganz typisch für die Lage und schmeckt wie früher: Viel Zug und Spannung.“ so der sichtlich stolze Winzer.

Helmut Dönnhoff hat den Ruhm dieser einzigartigen Lage in die große weite Welt getragen! 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.

Im Jahrgang 2021 hat Schneider, wie auch Dönnhoff, sehr spät gelesen und hocharomatische Trauben eingefahren. Eine klassische Lese, wie sie vor einer Generation noch üblich war, durch den Klimawandel aber immer weiter in den Sommer rückte. Teils im November las Schneider noch mit seiner Truppe Trauben. Der Jahrgang brachte eine Hermannshöhle hervor, die ungemein schiefbrig und puristisch duftet. Es steigen Kräuter und rauchige Spontanver-

gärungsnoten aus dem Glas, die Frucht verstummt hier quäsi. Erst am Gaumen blitzt sie auf, in Form von Nektarine, viel Ananas und Limetten. Hier beweist der Riesling auch eine angenehme Fleischigkeit, zeigt sich zartcremig und gleitet doch zielstrebig über den Gaumen, wirkt dabei immer stahliger und puristischer. Ein Athlet, der nochmals schlanker als der Magnus daherkommt. Pampelmusen und Zitronen tummeln sich im Nadelöhr des Abgangs. Welch Pracht, die hier ungemeine Energie verströmt. Die Nahe hat einen starken Jahrgang eingefahren und Jakob Schneider liefert einige der preiswertesten Rieslinge ab. 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. Dieser betörende, im großen Holzfass ausgebaute Riesling ist eine Lehrstunde über das einzigartige Terroir des Nahetals.

Trinkt sich bereits vorzüglich, Höhepunkt wohl ab 2023+ und Potential bis 2030+

**5+1
GRATIS**





NIEDERHÄUSER KLAMM RIESLING KABINETT 2021

„Ganz beiläufig sei erwähnt, dass Jakob Schneider auch ein Meister der fruchtigen und edelsüßen Rieslinge ist.“ – Vinum Weinguide 2022

DNAo6o821	Niederhäuser Klamm Riesling Kabinett, 2021	DV	9% Vol.	15,33 €/l	11,50 €
-----------	--	----	---------	-----------	---------

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 porphyrrhaltigen Vulkanverwitterungsgestein und Schiefer für große Rieslinge absolut prädestiniert! Im Jahrgang 2021, der deutschlandweit sensationelle Kabinette hervorbrachte,

hat Jakob der Klamm einen tänzelnden 9 % Vol. auf die Waagschale werfenden Riesling abgerungen. Er duftet fein nach Ananas und Melisse aus dem Glas und zeigt sich am Gaumen von feiner Fruchtsüße geprägt, die an reife Aprikosen erinnert. Alles wirkt hier bestens ausgewogen, das Zusammenspiel aus Frucht und Säure wirkt routiniert wie bei einem rundum glücklichen Ehepärchen, jedes Element kennt seine Rolle. „2021 war ein Kabinettjahr, viel besser kann ich es mir kaum vorstellen“, so Jakobs Worte bei unserer gemeinsamen Verkostung im Weingut in Niederhausen. Besonders raffiniert ist hier, wie der Riesling fast schon blumig aushallt, wie der Biss in reife Rieslingtrauben schmeckt und dann von einer feinen Pfirsichnote begleitet wird. Er zeigt die typische Rasigkeit guter Rieslinge ohne dass es ihm an feinem Schmelz mangelt. Hier stimmen alle Proportionen!

Zu genießen ab sofort bis 2038.

FRUCHTSÜSS

NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE, RIESLING SPÄTLESE 2021

*Spätlese vom Top-Terroir
der Nahe!*

DNA061021	Niederhäuser
Hermannshöhle Riesling Spätlese, 2021	
9 % Vol.	19,93 €/l 14,95 €

Die Niederhäuser Hermannshöhle ist zweifelsfrei ein gesegneter Flecken Erde. Vielleicht die legendärste Lage der Nahe, da sie es sowohl schafft, exzellente trockene Rieslinge als auch magische restsüße Weine zu erzielen? Jakob Schneiders Spätlese ist im Jahrgang 2021 wieder so ein Beweis für die Exzellenz dieses Terroirs. Sie zeigt sich hedonistisch und zugänglich, duftet fruchtig nach Pfirsich und Aprikose sowie weißen Blüten. Am Gaumen hat sie wunderbar Fruchtfleisch auf den Rippen, nämlich von der Aprikose und auch ein wenig reife Kiwis. Diese Mischung aus grün-exotischer Frucht erweist sich in Verbindung mit dem lebendigen Säurespiel als höchst verzückende Spätlese. Ein Riesling voller Harmonie, der die Sonnenstrahlen eingefangen hat aber eben auch zeigt, dass er von kühlem Terroir der Nahe stammt. Er hallt noch minutenlang nach und zeigt sich nochmals eine Kategorie komplexer als jeder Kabinett. Stoff für die Ewigkeit, sofern man denn geduldig ist. Das Gute: Auch jung genossen ist die Niederhäuser Hermannshöhle bei Jakob Schneider ein Hochgenuss und pure Rieslinglust!



NIEDERHÄUSER KLAMM, RIESLING TROCKEN 2021

Vulkanischer Porphy von der steilsten Lage der Nahe!

DNAo61221	Niederhäuser Klamm Riesling trocken, 2021	24,00 €/l	18,00 €
-----------	---	-----------	---------

in Subskription, Lieferung voraussichtlich ab August 2022

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 porphyhaltige 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.

Für Steinweinliebhaber ist es wie schon im Vorjahr wohl der größte Riesling aus Jakob Schneiders aktueller Kollektion. Besieht man sich den Preis-Genuss-Kontext, kann es kaum überraschen, dass Parker-Verkoster Stephan Reinhardt hier im Vorjahr 95 Punkte vergab, den Riesling damit punktgleich mit Großen Gewächsen wie Dönnhoffs Felsenberg, Caroline Diels Goldloch und diversen Großen Gewächsen Van Volxems gleichsetzte. Besitzt er die absolute Größe jener Weine? Seit dem Vorjahr 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.

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 Melisse) 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 seidiger Textur auftrumpft. Dabei erzeugt der Riesling ein tänzelndes Mundgefühl, verströmt Kraft und Würze, hallt dann minutenlang – immer feiner werdend – aus.

Zu genießen ab sofort, gern aus großen Weißweingläsern, bis nach 2040.



NORHEIMER DELLCHEN RIESLING TROCKEN 2021

„Kein Wein, der schreit...eher eine Grande Dame.“ – Jakob Schneider

DNAo6o6z1 Norheimer Dellchen Riesling trocken 2021

28,00 €/l

21,00 €

in Subscription, Lieferung voraussichtlich ab August 2022

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 2018er Kollektion bei uns derart für Begeisterung, dass wir seinerzeit schnell zum Hörer gegriffen und uns alle noch erhältlichen Dellchen gesichert haben. Eine Kollektion ohne Jakobs Dellchen ist mittlerweile 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 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. „Der Duft ist der Wahnsinn“ schießt es aus Jakob bei unserer Probe heraus. In der Tat: Ein potpourri aus Aprikosen und Pfirsichen, auch Mango, steigt aus dem Glas. Das Bouquet ist ausladend aber zeigt Anspruch und Tiefgang. „Wir haben hier Trauben gelesen die bis zu 97 Oechsle auf die Waagschale brachten“ schwärmt Jakob. Das Lesegut war im Jahrgang 2021 extrem gesund, die Trauben hocharomatisch und frei von Botrytis.

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 Kunst-

bereich 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 2024, Potenzial bis 2042.



„MAGNUS“ NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE RIESLING TROCKEN 2021

„Das Große Gewächs aus der Hermannshöhle, in diesem Niederhäuser Weingut, wenn man so will.“
– Vinum Weinguide 2022

DNAo60721 „Magnus“ Niederhäuser Hermannshöhle Riesling trocken, 2021	29,200 €/l	21,90 €
--	------------	---------

DNAo60721M „Magnus“ N. Hermannshöhle Riesling trocken, 2021	MAGNUM	31,33 €/l	47,00 €
---	--------	-----------	---------

in Subskription, Lieferung voraussichtlich ab August 2022

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

Der „Magnus“ ist 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!

Die aktuelle Krönung aus der Hermannshöhle, der 2021er „Magnus“ ist ein perfekter Stellvertreter des Jahrgangs 2021 oder zumindest dessen was in diesem Jahrgang möglich war. Er zeigt sich in diesem spätausreifendem, ja beinahe klassischem Jahrgang, in denen Trauben bis in den November gelesen wurden, hocharomatisch und doch rassig, ja vergleichsweise kühl. Es duftet hier pikant schiefbrig aus dem Glas, auch nach Ananas und etwas Minze. Doch im Vergleich zur „regulären“ Hermannshöhle zeigt der „Magnus“ als Flaggenschiff von allem etwas mehr. Er bleibt eher minimalistisch in seiner Frucht, besitzt aber auch etwas Pfirsichnoten und mehr Fleisch. Er wirkt noch dichter, auch etwas cremig und gleitet einfach souveräner über den Gaumen, wie eine gewichtige S-Klasse auch noch mal eine Spur mehr Fahrsicherheit und Grazie an den Tag legt als eine E-Klasse. Alles ist hier noch eine Spur luxuriöser und verdichteter. Genau das macht den „Magnus“ aus.

Besonders beeindruckend aber ist die seidige Textur des Rieslings, dessen Potenzial sich sicherlich über knapp zwei Dekaden erstreckt. Hier stimmt einfach alles: der feine Extrakt, die finessenreiche und niemals plumpe Frucht, die geradlinige und klare Textur des Weins sowie eine ausgereifte und fein verwobene Säure, die als Rückgrat dient, ohne jedoch herauszustecken. 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. Opulenz oder Kopflastigkeit sind Fremdwörter 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 Freigabe im Herbst 2022, Höhepunkt wohl 2026 bis ca. 2040.



„EIN MEISTERWERK
DER FINESSE“
JAMES SUCKLING



BOSCARELLI

MONTEPULCIANO STAZIONE

PERLEN
TOSKANISCHER
WINZERKUNST
SEIT 1962



*Nicolò fand nach dem
Landwirtschaftsstudium
über die Liebe zur
Architektur wieder zum
Weinbau zurück.*

© Boscarelli

„Jede Appellation hat ihre Aushängeschilder, und Boscarelli hat mit dem *Vino Nobile* die Bühne betreten.“

VINOUS

*„Die Familie De Ferrari hat in den 1960er Jahren das Weingut Boscarelli in Montepulciano erworben, aber schon lange zählt der Betrieb, der heute von den Brüdern Luca und Nicolò de Ferrari geführt wird, zu den Aushängeschildern des *Vino Nobile*“ – VINUM („Top of Toskana 2020“)*

„Die Weine des Hauses, an der Spitze der Qualitätspyramide ebenso wie an ihrer Basis, bescheren uns stets starke Erlebnisse. Das Geheimnis liegt in einem Stil, der auf Zwänge verzichtet und von einem Weg zu Harmonie, Eleganz und Charakter nie abweicht“ – GAMBERO ROSSO 2018

Egidio Corradi hatte erfolgreich Karriere gemacht in Genua und Mailand. Dann erfüllte er sich einen Traum. Anfang der 1960er-Jahre kaufte er ein kleines Landgut in einer romantisch-verträumten Region, die seit jeher zu schwärmerischen Lobeshymnen Anlass gab. Das traditionsreiche Renaissance-Städtchen Montepulciano beherbergt heute einige der führenden Weinerzeuger der Toskana und gehört zu den dynamischsten Weinregionen Italiens. Das hätte sich Egidio Corradi vor über 50 Jahren nicht träumen lassen. Denn bis zum heutigen Spitzenweingut war der Weg lang und steinig: Insbesondere die 1980er-Jahre waren für die Weine aus Montepulciano und den Prestige-Wein, den *Vino Nobile*, eine schwierige Zeit. Die gesamte italienische Weinwelt war im Umbruch. Image und Preise der Montepulciano-Weine lagen um Längen hinter jenen des Chianti Classico, geschweige denn des Brunello, zurück. Doch die rührigen Carlettis investierten in beste Rebflächen und Kellerausstattung, was zum damaligen Zeitpunkt neben einem hohen Maße an Unternehmmergeist eine gehörige Portion Optimismus erforderte. Und wir alle wissen ja, dass im Weinberg die Quelle aller Qualität zu suchen ist. So wie auf unserem kleinen Landgut, das sich in Cervignano befindet, malerisch zwischen Montepulciano und Valdichiana gelegen, auf einem rund 300 Meter hohen Hügel und vermutlich die beste Adresse für Sangiovese-Weine im gesamten Montepulciano-Gebiet. Und mit dem gleichen Enthusiasmus für den Weinbau und einer ebenso großen Liebe für die Toskana wie der Gutsgründer setzen heute in dem Familienbetrieb Egidios Tochter Paola de Ferrari Corradi sowie ihre beiden Söhne Nicolò und Luca das visionäre Werk fort, mit dem festen Vorsatz, den Spitzenwein des *Vino Nobile* di Montepulciano zu machen. Sie konzentrieren sich dabei hauptsächlich auf die einheimischen Rebsorten Sangiovese (Prugnolo Gentile), Colorino, Mammolo und Canaiolo und ar-

beiten mit weinbergeigenen Klonen und Hefen. Und ihr Ideal eines *Nobile* kommt stilistisch unseren Piemonteser Weinen von Massolino (über den wir auf diese bemerkenswerten Weine aufmerksam geworden sind) sehr nahe: Wir sind begeistert von der klassischen, eleganten Stilistik dieser verzaubernden Weine. Nicht Opulenz und Fruchtsüße stehen im Vordergrund, sondern Finesse, Frische, Eleganz, Individualismus und Tiefgang. Dabei sind diese Aushängeschilder des *Vino Nobile* in der Jugend oft etwas sperrig und verschlossen, entziehen sich dem Modediktat des schnellen Genusses, um nach etwas Flaschenreife umso heller zu strahlen („Wie viele große Sangiovese-Weine braucht auch ein Boscarelli *Vino Nobile* Zeit, um sich voll zu entfalten, aber diese Zeit ist gut investiert.“ so Eric Guido, VINOUS).

Es sind heute die Fixsterne am Himmel einer Region, die mit Chianti Classico und Brunello zu den Top 3 der bekannten Weinbaugebiete im Inneren der Toskana gehören. Rebsorten und Großklima sind dabei vergleichbar: Montepulciano liegt von Montalcino keine 30 Kilometer Luftlinie entfernt. Die Weinberge sind hier aber etwas höher gelegen, zudem sind die Böden lehmreicher und kühler, was den Weinen umso mehr Frucht und Finesse verleiht. Der Gambero Rosso fasst die Qualitätsgaranten bei Boscarelli treffend zusammen: „Ein Keller, in den laufend für Verbesserungen investiert wird, heimische Trauben und Hefen, Weisheit und Leidenschaft, das macht den Charakter des Hauses aus, das auf eine zahlreiche Anhängerschaft unter den Freunden toskanischer Weine zählen kann.“

Liebe Kunden: Lassen Sie sich diese Perlen toskanischer Winzerkunst nicht entgehen. Sie sind die Aushängeschilder ihrer betörend schönen Landschaft.



„DE FERRARI“, IGT TOSCANA, ROSSO 2020

Frisch und floral: „De Ferrari“ weckt unmittelbar kulinarische Begehrlichkeiten

ITO110120	„De Ferrari“ IGT Toscana, rosso 2020	13,5% Vol.	15,93 €/l	11,95 €
-----------	--------------------------------------	------------	-----------	---------

Die Hügel von Cervignano, wo das Weingut Boscarelli über 18 Hektar Reben kultiviert, gelten als einer der besten Plätze für Sangiovese im gesamten Montepulciano-Terrain. Dort stehen die Reben auf kalkhaltigem Boden mit Anteilen von Ton, Schlick und Sand. Dieser reiche Besitz an erstklassigem Terrain erlaubt es dem rührigen Familienbetrieb, der heute von den Brüdern Luca und Nicolò De Ferrari geleitet wird, eine beeindruckende Phalanx an großartigen Weinen zu keltern, die von der Sangiovese-Traube geprägt werden. Neben 90 Prozent Prugnolo Gentile, wie die lokale Variante der Sangiovese in und um Cervignano genannt wird, wurde „De Ferrari“ auch noch mit zehn Prozent Merlot ergänzt und bereichert. Die Trauben wurden von Hand gelesen und nach einer sanften Pressung mit natürlichen Hefen bei kontrollierten Temperaturen zwischen 28 und 30 Grad in Edelstahltanks vergoren; anschließend wurde der Wein über

sieben Monate in klassischen Zementtanks ausgebaut. „De Ferrari“ duftet fruchtig und würzig nach Kirsche, Waldhimbeere und Blaubeere, auch florale Noten, Veilchen, Haselnuss und etwas nasses Laub und Tinte kommen zum Zug. Herrlich saftig und feinfruchtig am Gaumen mit schöner Frische und tragender Säure, zur Kirsche findet auch Schattenmorelle, die Frucht ist pur und saftig. Kompakte Struktur, die Gerbstoffe sind präsent und griffig, trocken und animierend bis zum straffen Ausklang. Spielt den ganzen Reiz der Sangiovese aus, der kleine Anteil Merlot sorgt zusätzlich für fruchtige Geschmeidigkeit. Der wunderbar frische und unverkopfte „De Ferrari“ weckt unmittelbar kulinarische Begehrlichkeiten nach Pasta oder einem gegrillten Stück Fleisch. Ein Genusswert für jeden Tag zum überaus fairen Tarif!

Sofort bis 2024, 2025.

„PRUGNOLO“, ROSSO DI MONTEPULCIANO, ROSSO 2021

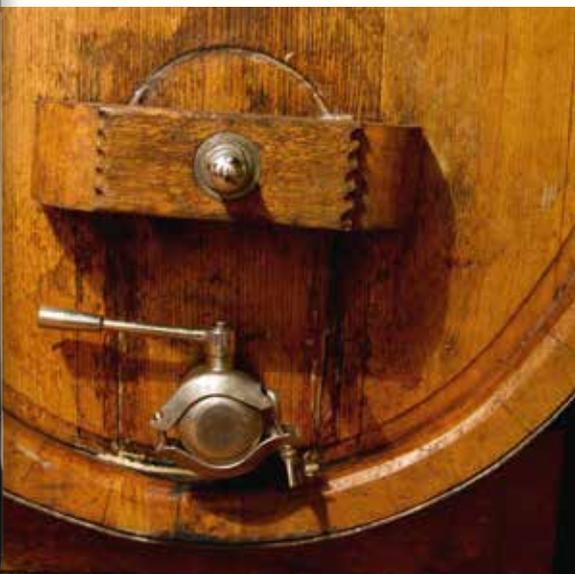
Der Rosso di Montepulciano „Prugnolo“ hat eine verständliche wie überzeugende Botschaft: Einschenken und genießen

ITO110221	„Prugnolo“ R. di Montepulciano DOC 2021 Diam-Kork	13,5% Vol.	17,86 €/l	13,40 €
-----------	---	------------	-----------	---------

„Prugnolo“ heißt der Rosso di Montepulciano aus dem Hause Boscarelli ganz schlicht und das ist ein uneingeschränktes Bekenntnis zur Rebsorte Sangiovese, der in der lokalen Begrifflichkeit Prugnolo Gentile heißt und das Rückgrat dieses Weines bildet, der mit zehn Prozent Mammolo ergänzt wurde. Die Trauben für den Jahrgang 2021 stammen von jungen Reben, die auf alluvialen Schwemmböden wachsen mit Anteilen von Kalk, Schlick, Ton und Sand. Die Trauben wurden

von Hand gelesen und sanft gepresst, die Vergärung erfolgte mit natürlichen Hefen und bei kontrollierten Temperaturen von 28 bis 30 Grad in Stahltanks. Reifen konnte „Prugnolo“ in Zementtanks, die Vinifizierung zielte darauf ab, das tolle fruchtige Parfum zu erhalten, das auch den Duft bestimmt. Die Sangiovese transportiert die charakteristischen Aromen von reifer Kirsche, roten Johannisbeeren und frischen Waldhimbeeren, Mammolo steuert würzige Noten dazu. Es zeigen sich auch florale Noten, Veilchen, blonder Tabak, dazu Heidelbeeren und etwas Kirschsirup. Am Gaumen geradlinig unterwegs mit kompakter Struktur, selbstbewusster Säure und Gerbstoffen, die sich nicht anbietern: Sie sind griffig und ein wenig rustikal, ohne bissig zu sein. Animierende Frische und Saftigkeit, auch am Gaumen frische rote Frucht, vor allem Kirsche und Waldhimbeere. Straffer Ausklang, wirkt ungekünstelt und echt, das ist der Ausdruck des unverfälschten Sangiovese, den man sich gerne in Verbindung mit dem gedeckten Tisch vorstellt und klassischer italienischer Küche. Dieser „Prugnolo“ hat vor allem eine Botschaft: Nicht lange überlegen, einschenken und genießen. Wer solch überzeugende Basisqualitäten macht, versteht sein Handwerk!

Sofort bis 2026.



MERLOT IGT TOSCANA, ROSSO 2018

Brauchen wir Merlot aus der Toskana? Wenn er so wie dieser gelingt: unbedingt! Und „ogni giorno“!

ITO110318	Merlot IGT Toscana, rosso 2018	Diam-Kork	14% Vol.	19,60 €/l	14,70 €
-----------	--------------------------------	-----------	----------	-----------	---------

Ob es den Marchesi de Ferrari Corradi auch so ergangen ist wie uns? Eigentlich sind wir keine ausgewiesenen Fans von toskanischem Merlot und halten uns in den klassischen Gebieten eher an die regional typischen Sorten. Und so verhält es sich auch mit den klassisch ausgebauten Vini Nobili von Boscarelli. Doch als Paolo Nicolò und Luca de Ferrari zum ersten Mal Merlot aus der DOC Cortona probierten, hatten sie den Wunsch, dort selber Merlot anzubauen. 2006 haben sie dann einen Weinberg auf alluvialem Schwemmland und Ton gepflanzt und sind mit den Ergebnissen aus diesem Weinberg mehr als zufrieden. Genauso ergeht es uns auch, Grund genug, Ihnen diesen Merlot, der heuer als „IGT Toscana“ abgefüllt wird, anzubieten – verblüffend viel Wein für einen höchst überschaubaren Preis!

Wie bei allen Weinen von Boscarelli wird klassisch und schonend gearbeitet. Handlese, Entrappung, langsames Pressen und spontane Vergärung sind Standard. Ausgebaut wird der Merlot in der Art wie der Prugnolo Gentile aus gleichem Hause. Die Frucht wird in zu drei Vierteln belegten Edelstahlfermentern über rund eine Woche hinweg bei bis zu 30 Grad Celsius vergoren. Ein

Teil des Weins reift für einige Monate in Stahltanks, ein anderer Teil in Holzfässern, wo die malolaktische Gärung stattfindet. Nach der Cuvéetierung wird der Wein für die Abfüllung leicht filtriert, ruht dann noch einige Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt.

Dieser dunkelfarbige Merlot ist ein Wein, der Kraft, Geschmeidigkeit und Frische in eine wunderbare Balance bringt. Im Duft erinnert er an Veilchen, saftig-reife Pflaumen, leicht säurliche Zwetschgen und Blaubeeren, dazu Süßholz, etwas heller Tabak und Gewürze. Am Gaumen ist der Wein angenehm saftig, dabei weich und bei aller Samtigkeit ungemein frisch. Der Merlot ist mit seinem seidig-elegantem Tanningeüst definitiv auch ein crowd-pleaser, doch verbindet man das bei Boscarelli mit dem Anspruch, für Charakter zu sorgen, und so bleibt es nicht nur bei Samt, Seide und Sinnlichkeit, sondern es gibt zusätzlich eine Struktur sowie grip und eben auch eine gewisse Kernigkeit. Genau das macht diesen Toskaner aus!

Ab sofort, auf seinem Höhepunkt 2023 bis leicht 2025+.



© Bruno Bruchi fotografo SIENA.bru

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG, ROSSO 2019

Poderi Boscarelli zählt eindeutig zu den allerbesten Adressen für Vino Nobile!

ITO110419

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, rosso 2019

14% Vol.

30,00 €/l

22,50 €



Die Familie De Ferrari kam in den 1960er Jahren nach Cervognago di Montepulciano und gründete dort das Weingut Boscarelli auf 300 Metern Höhe im Nordosten der Gemeinde mit Blick auf das Chiana-Tal. Der Familienbetrieb, der heute von den Brüdern Luca und Nicolò De Ferrari geführt wird, zählt bei der Erzeugung von Vino Nobile zu den absoluten Qualitätspionieren. Die Verbundenheit mit dem edlen toskanischen Rotwein erkennt man bei den De Ferraris schon daran, dass sie in manchem Jahr gleich bis zu fünf verschiedene Vini Nobili erzeugen! Den Beginn dieser Erfolgsgeschichte schrieben Paola und Ippolito De Ferrari, die Eltern von Luca und Nicola De Ferrari. Sie errichteten das Weingut und pflanzten die ersten Weinberge an, beseelt und angetrieben von der Leidenschaft, hier einzigartige Weine erzeugen zu wollen. Insgesamt kultivieren die Poderi 22 Hektar Weinberge, rund 80% der Rebfläche sind mit Sangiovese bestockt, der ergänzt wird mit Mammolo, Canaiolo, Colorino und auch etwas Merlot und Cabernet. Jede Parzelle wird sorgfältig separat geerntet und ausgebaut, jedes Jahr werden mindestens 30 verschiedene Fässer gefüllt. Der „einfache“ Vino Nobile ist das älteste Etikett und „das repräsentativste für unsere Arbeitsphilosophie“, wie die Winzerfamilie betont. Zum ersten Mal 1968 gekeltert, nimmt es inzwischen beinahe die Hälfte der Gesamtproduktion ein mit rund 50.000 Flaschen im Jahr. Er ist in der internen Hierarchie nicht der am höchsten platzierte, aber der wichtigste Wein

des Hauses. Für den Vino Nobile wurden nur sorgfältig selektierte Trauben von mindestens zehn Jahre alten Reben verwendet, die auf rötlichen, sandigen und mineralischen Böden wachsen, und dem Wein Charakter und Reifevermögen verleihen. Neben 85% Sangiovese Prugnolo Gentile wurden noch etwas Canaiolo, Colorino und Mammolo zugefügt. Die Trauben wurden von Hand gelesen und in Eichenfässern vergärt, danach in Holzfässern verschiedener Größe über 18 bis 24 Monate gereift. Der „Nobile“ duftet nach Schwarzkirschen, Brombeeren und Zwetschgen, würzigen Noten von Liebstöckel, Granatapfel, Wacholderbeere, Kardamom, auch etwas Tannenharz und ein dezenter ätherischer Anklang kommen dazu. Er tritt am Gaumen charmant und saftig auf, die Kraft, die er durchaus hat, ist elegant verpackt, die Gerbstoffe sind weich und entspannt. Die Säure ist ausgewogen, aber selbstbewusst genug, um für Frische und Struktur zu sorgen. Zur Brombeere und Zwetschge treten flankierend auch Blaubeere, dunkle Schokolade, Lakritz, Sauerkirsche und etwas Schwarztee, sowie getrocknete Kräuter wie Thymian, Rosmarin und Salbei. Obwohl der Wein Komplexität entwickelt, kommt seine sinnliche und elegante Seite nicht zu kurz. Gute Länge und Nachhall, saftig, samtig und würzig. Eine der allerbesten Adressen für ausdrucksstarken Vino Nobile aus Montalcino!

2025 bis 2028 und länger.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA, ROSSO 2018

Mit der komplexen Riserva vom Vino Nobile di Montepulciano ist Boscarelli 2018 ein großer Wurf gelungen!

ITO110518

Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, rosso 2018 14% Vol. 40,00 €/l

30,00 €

Die Geschichte der Familie De Ferrari, die in den 1960er Jahren nach Cervognano di Montepulciano kam und das Weingut Boscarelli gründete, kann als Parabel dafür gelten, was man in der Weinszene mit viel Beharrlichkeit und noch mehr Leidenschaft erreichen kann. Im Mittelpunkt der Anstrengungen steht dabei immer die Rebsorte Sangiovese Prugnolo Gentile, die in den Hügeln von Cervognano Weine von Weltruf hervorbringen kann. Einer der Weine, mit dem die Poderi Boscarelli in den 1970er und 1980er Jahren regelmäßig Ruhm und Ehren einheimischen konnte, ist der Vino Nobile di Montepulciano Riserva. Als Luca und Nicolò de Ferrari das Weingut zu Beginn der 1990er Jahre von ihrem Vater, dem Marchese Enrico de Ferrari Corradi, übernahmen, legten sie den Weinberg für die Riserva komplett neu an. Es dauerte naturgemäß einige Zeit, bis die Reben das nötige Alter hatten, um wieder das famose Niveau der früheren Jahrgänge zu erreichen. Inzwischen zählt sie zu den besten Weinen dieser Kategorie, wie auch die internationale Weinkritik immer wieder bestätigt. Für ihre Riserva, von der im Jahr 2018 gerade einmal 10.000 Flaschen aufgelegt wurden, kelterten die Brüder De Ferrari neben Sangiovese noch rund zehn Prozent Canaiolo nero und Colorino. Auf Experimente wurde bei der Vinifizierung verzichtet, nach der Handlese vergor der Most spontan in hölzer-

nen Gärständern, danach reifte der Wein in Fudern aus Allier-Eiche und slawonischer Eiche bis zu 32 Monate. Leuchtet rubinrot im Glas mit granatroten Reflexen, im Duft ein betörendes, dichtes und majestätisches Bukett mit Kirsche, Pflaume, Brombeere, Nelke, Rosenblättern, Veilchen, Kirschkern, Wacholderbeere und Röstaromen, etwas Rauchfleisch. Sehr reich am Gaumen mit üppigem Extrakt, Dichte und Würze in einer tiefgründigen, mineralischen Struktur. Die Säure ist geschliffen und delikat, die Gerbstoffe sind feinkörnig in einer großen Menge, wie man es von Boscarelli kennt und schätzen gelernt hat. Auch im Mund reife Frucht mit Zwetschge und Kirsche, auch etwas Schlehe. Gekonnter und feinfühler Holz Einsatz, das ist keiner der Nobili, die unter einer Überdosis Holz leiden müssen. Feine salzige Mineralität am hinteren Gaumen, geschliffen, nobel und ernsthaft, mit beeindruckend langem Finale. Hat noch einiges vor sich und steht am Anfang einer vielversprechenden Entwicklung. Ein zeitloser Klassiker, der das warme Jahr 2018 abbildet mit einer kräftigen und festen Struktur, Komplexität und reichlich Noblesse.

Ideal ab 2025 bis sicher 2035. Wer nicht warten möchte, sollte die Riserva dekantieren.





„SOTTO CASA“ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA, ROSSO 2018

Dass sich Sangiovese bestens mit Cabernet Sauvignon und Merlot versteht, unterstreicht die ungewöhnliche Riserva „Sotto Casa“

ITO110618

„Sotto Casa“ DOCG Vi. N. di Montepulciano Riserva, rosso 2018 14% Vol. 46,66 €/l 35,00 €



Auffällig unter den Etiketten der Poderi Boscarelli ist das schwarze Label der Riserva „Sotto Casa“, die zum ersten Mal vom Jahrgang 2001 gefüllt wurde und mit dem Jahrgang 2011 regelmäßig erscheint. Das Besondere an diesem Wein: Neben der toskanischen Leib- und Magen-Rebe Sangiovese bringen auch die international geschätzten Zuwanderer Cabernet Sauvignon und Merlot ihre Charaktere und Stärken ein. Alle Rebsorten gedeihen einvernehmlich nebeneinander in einem Weinberg, dem „Sotto Casa“, wo die Rebstöcke auf einem roten steinigen Boden aus alluvialen Schwemmland, Ton und einem Anteil Kalk stehen. Sie erbringen ein so überzeugendes Resultat, dass das Weingut in diesem Fall ausnahmsweise ihre Prämisse vernachlässigt, nur die autochthonen Rebsorten der Region wie Sangiovese Prugnolo Gentile, Canaiolo oder Colorino zu verarbeiten – vollkommen nachvollziehbar, wenn man „Sotto Casa“ im Glas vor sich hat! Bei den Proportionen dieser Cuvée überwiegt natürlich trotzdem die Sangiovese, die zum toskanischen Hügelland passt wie keine andere Rebsorte und mit 80 Prozent beim „Sotto Casa“ den Takt vorgibt, während sich Cabernet Sauvignon und Merlot mit 15 und 5 Prozent einbringen. Die Trauben wurden

getrennt von Hand gelesen, entrappt und spontan in Holzgarständen vergoren, der Ausbau erfolgte getrennt in Eichen-Fudern von 3 bis 30 Hektolitern über 28 Monate. Die vielschichtige Nase zieht einen gleich in Bann mit Aromen von rauchig unterlegter Kirsche und Pflaume, etwas Weihrauch und kalter Asche, Waldaromen, Unterholz, Erde, Harz und auch Menthol. Kräftige Struktur, weich im Mundgefühl, saftig und mit gutem Gerbstoffdruck. Ausgewogen in den Proportionen, nobel und vornehm mit würzigem und dunkelfruchtigem Hintergrund mit Noten von Cassis, eingelegten roten Kirschen und frisch gerösteten Kaffeebohnen. Die leicht salzig konnotierte Säure ist reif und nahtlos eingewoben, im Charakter geschmeidig, vollmundig und elegant, auch versonnen-tiefgründig. Gute Spannung und Länge, eine meisterhafte Liaison von Tradition und Moderne, Lokalem und Überregionalem. Wenn man so will: Eine Nahaufnahme mit weitem Horizont. „Sotto Casa“ aus dem Jahr 2018 steht auf einer Höhe mit den hochdekorierten Jahrgängen 2015 und 2017. Sicherer Reifepotenzial für mindestens 10 bis 15 Jahre ist garantiert.

Ab 2025 bis sicher 2035 und länger. Vor 2025 dekantieren.

„IL NOCIO“, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, ROSSO 2018

„Il Nocio“: Das ist die ganz hohe Kunst des *Vino Nobile di Montepulciano*

ITO110718

„Il Nocio“ DOCG *Vino Nobile di Montepulciano, rosso 2018* 14,5% Vol. 93,33 €/l 70,00 €

Die Poderi Boscarelli bietet Jahr für Jahr ein faszinierendes Spektrum an mit außergewöhnlichen Charakterdarstellern. Kaum ein Erzeuger versteht sich so auf unverkennbaren *Vino Nobile di Montepulciano*, der gleich in mehreren eigenständigen Interpretationen präsentiert wird. Von der Basis an ist es ein vergnügliches und genussvolles Emporklettern auf der gutsinternen Qualitätsleiter, deren Spitze mit dem *Vino Nobile di Montepulciano „Il Nocio“* erreicht wird. Benannt ist der Wein nach *Vigna del Nocio*, einem Weinberg, der im östlichen Bereich des Anwesens steht und den die Familie De Ferrari seit 1988 bewirtschaftet. *Vigna del Nocio* umfasst rund vier Hektar *Sangiovese*-Reben, die auf einer Höhe zwischen 280 bis 350 Meter stehen. Es ist eine relativ kühle Parzelle mit speziellem *Terroir* und Böden aus alluvialem Schwemmland, mit eisenhaltigem rotem Kalkmergel, Lehm und Sand. Die Reben stammen von alten Klon-Selektionen ab, was die Komplexität und Nuancierung im Wein noch erhöht. Mehrere akribische Lesedurchgänge von Hand garantieren die perfekte Reife und optimalen Ausdruck der Trauben, die entrappt und spontan in Holzgarständen bei Temperaturen von 27 bis 31 Grad vergärt wurden. Der Ausbau erfolgte in Fudern aus französischer und slawonischer Eiche von fünf bis zehn Hektolitern über 18 bis 24 Monate. Schon am superben und majestätischen Duft könnte man sich lange delectieren: Feine

Noten von Kirsche, Herzkirsche und Pflaume, eine leichte laktische Note, Blaubeer-Panna-Cotta, nichts Überladenes, alles in feiner Dosierung, Kräuter, Veilchen und Rauch, Tabak, etwas Unterholz, nasses Laub und Gesteinsmehl. Entwickelt im Mund ganz unaufgeregt Größe, Substanz und Dichte, die präzise Säureader liegt eng am mächtigen Körper, die Elemente sind eng miteinander verwoben, da passt Faser zu Faser, Akkord zu Akkord. Die Gerbstoffe sind grandios, feinkörnig, saftig, präzise und geschliffen. Das ist elegant inszenierte Kraft, betörende Sinnlichkeit, mit reifer Pflaume, Süßholz, Schokolade, Tabak, Erde und auch etwas Pflaumenlikör. Die Frucht am Gaumen ist reif, aber Sauerkirsche und etwas Schlehe sorgen für Lebendigkeit. Kraft, Druck und Spannung bei Noblesse, eleganter Geschmeidigkeit und mineralischer Grundierung: Das ist die Formel, die hier in Perfektion aufgeht. Bleibt lange am Gaumen haften und noch länger in der Zone der Erinnerung, wo die besonderen Genüsse gespeichert werden. „Il Nocio“, das ist die ganz hohe Kunst des *Vino Nobile di Montepulciano*, es sind solche Ausnahmeweine, denen der *Nobile* seine Renaissance zu verdanken hat! Lediglich 5000 Flaschen wurden von diesem grandiosen Wein gefüllt, da sollte man nicht allzu lange zögern.

Ab 2025 bis 2050. Vor 2025 dekantieren.



„COSTA GRANDE“ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG ROSSO 2017

Boscarellis „Costa Grande“ gehört zur absoluten Spitze der Region!

„Würziger Abgang mit ausgezeichnete Länge“ – SUCKLING

ITO110917

„Costa Grande“ DOCG Vi. N. di Montepulciano, rosso 2017 14,5% Vol. 60,00 €/l 45,00 €



Im Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano hat man in den letzten Jahren eine große Offensive gestartet, um den „Vino Nobile“ wieder dorthin zu bringen, wo er in der Achtung der Weintrinker und aufgrund seiner Qualitäten auch stehen sollte, nämlich auf einer Höhe mit dem besten „Chianti Classico“ und dem „Brunello di Montalcino“. Um diesen Anspruch zu untermauern, haben Avignonesi, Poliziano, Boscarelli und weitere Weingüter im Laufe der letzten Jahre neue Einzellagen-Cuvées lanciert. Eine davon ist der 2017er „Costa Grande“ von Boscarelli.

Der Wein stammt aus einem 1,5 Hektar umfassenden Weinberg, der direkt neben der legendären Lage Vigna del Nocio liegt. Im Boden finden sich die gleichen drei Formationen von roter Erde, Lehm und Sand, wobei es hier, in der Lage Vigna Grande, mehr Lehm

gibt. Dadurch verändert sich der pH-Wert des Weines gegenüber dem „Il Nocio“. Er ist etwas höher, die Säure dadurch etwas niedriger, das Tannin aber auch kompakter als beim „Il Nocio“. Der Weinberg wurde im Jahr 2000 neu bepflanzt, und die Klone, aus denen er sich zum Teil zusammensetzt, sind ein sélectionn massale vor allem aus dem „Nocio“. Natürlich wurden die Trauben manuell gelesen, der Prugnolo Gentile entrappt und gerebelt. Der Wein wurde in Eichenfässern vergoren, die zu höchstens zwei Dritteln ihres Fassungsvermögens gefüllt waren. Für den Gärungsprozess, der etwa eine Woche dauerte und spontan eingeleitet wurde, wurde heimische Hefe bei kontrollierten Temperaturen von 28 bis 30°C verwendet. Der „Costa Grande“ wurde im ersten Jahr in tonneaux von 5 Hektolitern und im zweiten Jahr in Fudern von 16 bis 25 Hektolitern ausgebaut, dann einige Monate im Zement und weitere rund zwölf Monate auf der Flasche.

Was während dieser langen Reifezeit entstand, ist nichts weniger als einer der ganz großen toskanischen Verführer. Es ist ein Wein, der seinem Appellationsnamen „Vino Nobile“ zur Ehre gereicht. Schon dieses intensive, aber klare und noch transparente Kirschrot ist einladend, noch mehr aber der Duft von Schattencmorellen, Zwetschgen und dunklen Himbeeren, einem Anflug von W. Ø. Larsen's „Old Fashioned“ aus dem Regal für Pfeifentabak, bestem Marzipan und jeder Menge an Kräutern wie Thymian, Rosmarin, Pimpernelle und Minze. Das Holz ist hier ganz fein, ganz zurückhaltend und verbindet sich mit ein wenig Süßholz. Dem „Costa Grande“ ist schon im Duft nicht zu widerstehen. Am Gaumen dann hält der Wein diese Komplexität, ja baut sie noch aus und schickt Wellen von reifer und immer noch knackiger Frucht über die Zunge, bringt neben den Kirschen und Himbeeren auch einige rote und schwarze Johannisbeeren mit ins Spiel, wirbelt mit präziser Säure und kleidet den Gaumen mit einem nahezu perfekten Gerbstoff aus. Vino-Nobile-Herz, was willst du mehr? Okay, es gibt natürlich noch den „Il Nocio“ ...

Das beste Trinkfenster für diesen Wein dürfte bei 2023 bis 2042 liegen.

„FAMILIAE – OCCHIO DI PERNICE“ DOC, VIN SANTO DI MONTEPULCIANO, 2011

Eine rare und delikate Kuriosität: Vin Santo di Montepulciano aus Sangiovese ist ein betörendes Elixier

IT0110811H

„Familiae – Occhio di Pernice“ DOC Vin Santo di M., 2011 (0,375l)

13% Vol. 93,33 €/l

35,00 €

Der Klerus hatte schon immer ein feines Gespür, wenn es um Wein, Weinanbau und die besten Lagen ging. Die Zisterzienser-Mönche etwa legten in Burgund Fundamente der Weinkultur, wie wir sie heute in Europa kennen und schätzen. Wichtig war dem Klerus natürlich auch die Qualität der Weine, die während der Messe zum Einsatz kamen – darüber ließen sich ausladende Abhandlungen schreiben. Auch der Vin Santo di Montepulciano – der Heilige Wein – ist eng an die christliche Kultur und religiöse Rituale gekoppelt: Er wurde früher in der Zeit zwischen Advent und der Karwoche gekeltert und diente den Priestern auch häufig als Messwein. Für den Vin Santo, der zur Gattung „Passito“ gehört, werden reife Beeren vor dem Pressen über mehrere Wochen hinweg auf Strohmatte getrocknet und dabei teilweise rosiniert. Dabei werden die Inhaltsstoffe wie Süße, Frucht und Säure konzentriert. Normalerweise wird der Vin Santo auch bei Poderi Boscarelli aus weißen Rebsorten wie Trebbiano, Malvasia oder Grechetto erzeugt. Aber wie schon 2010 wurde auch 2011 der Vin Santo ausschließlich aus roten Trauben und hauptsächlich aus Sangiovese Prugnolo Gentile gekeltert – deshalb trägt er auch den Zusatz „Occhio di Pernice“, was so viel heißt wie „Auge des Rebhuhns“ und sich auf den roséfarbenen oder bernsteinfarbenen Ton des Weines bezieht. Die getrockneten Trauben wurden behutsam gepresst und in Holzfässchen von 20 bis 50 Litern Fassungsvermögen ausgebaut, die mit Wachs versiegelt wurden. Die caratelli, wie die kleinen Fässer heißen, werden bei Boscarelli zum ersten Mal nach vier bis fünf Jahren geöffnet. „Familiae – Occhio di Pernice“ läuft bernsteinfarben und mit leicht öligem Konsistenz ins Glas und imponiert mit Aromen von Walnuss und Karamell in der Nase, reifen Feigen, kandierten Aprikosen, Datteln, etwas Milkschokolade, Orangenschale, Tabak, Minze, auch mentholische Anklänge. Am Gaumen mit einer feinziselierten, aber selbstbewussten Säure, die zitrisch belegt ist und ein adrettes Spiel mit der cremigen Süße eingeht. Durch dieses Zusammenspiel wirkt der Vin Santo auch nie zu pappig oder zu plump, die Säure zieht erfrischend ihre Bahn in der kräftig geformten Struktur. Großzügig und nobel im Mund mit hellem Karamell und Blütenhonig, aber auch

zitrisch-frischem Kontrast, aus dem der Wein seine Spannung zieht bis in den langen Ausklang. Eines ist gewiss: Diese heilige Verführung kann keine Sünde sein. Das betörende Elixier ist etwas ganz Besonderes und wird nur in der kleinen Flasche angeboten.

Jetzt schon ein großes Vergnügen, aber sicher auch noch in 20 Jahren und länger ein erhabener Genuss.



AZIENDA AGRICOLA

CASANOVA DI NERI

MONTALCINO

„Ganz gleich, ob Sie ihre modernere Ausrichtung als Segen oder Fluch betrachten, diese Familie macht einige der besten Weine in Montalcino.“

ERIC GUIDO, (VINOUS , DEZEMBER 2021)

„Es ist wichtig, die beeindruckende Qualitätskonstanz von Casanova di Neri zu unterstreichen. Nur eine Handvoll italienischer Weingüter kann diese Auszeichnung für sich beanspruchen.“
Robert Parkers's WINE ADVOCATE

„Das unentbehrliche moderne Anwesen Casanova di Neri bietet weiterhin eine Auswahl an leistungsstarken Brunellos, die eine Vielzahl von Geschmäckern treffen. Dies ist hauptsächlich das Ergebnis einer nahezu manischen Liebe zum Detail sowohl in den Weinbergen als auch im Keller.“
– VINOUS

Schließen Sie die Augen und stellen sich vor, Sie lägen auf einem Liegestuhl in der Sonne. Der Liegestuhl steht neben einem leise plätschernden Pool. Stellen Sie sich nun vor, dass dieser Infinity-Pool (ah, Sie spielen dieses Spiel nicht zum ersten Mal! – also gut, Infinity-Pool) zum Gästehaus eines italienischen Weinguts gehört. Das Gästehaus („Relais“), ein aufwändig modernisierter Bauernhof nebst Scheune, liegt halbwegs hinter Ihnen, und Sie – etwas ermattet vom produktiven Müßiggang – noch immer auf dem Liegestuhl in der Sonne. Sie

lassen Ihren Blick entspannt in die Ferne schweifen, betrachten entspannt die Silhouette des weniger als fünf Kilometer entfernten, auf einem Hügel thronenden Städtchens Montalcino. Und geraten ins Träumen. Sie träumen davon, in dieser paradiesischen Umgebung nicht nur Wein zu trinken – vermutlich haben Sie ein Glas (oder zwei) Brunello getrunken, bevor Sie sich am Pool, pardon, Infinity-Pool! niedergelassen haben – sondern ihn auch mit eigenen Händen zu machen. Stellen Sie sich also vor, dass Sie davon träumen, selbst Brunello-Produzent zu wer-



den. Nun: Ein gewisser Giovanni Neri träumte diesen Traum vor mehr als einem halben Jahrhundert, obwohl er zu diesem Zeitpunkt noch nicht einmal über den Infinity-Pool verfügte – aber das ist eine andere Traumgeschichte.

Neri wollte hier ein neues Weingut an einem der Pilgerorte der italienischen Weinwelt – Montalcino! – gründen. Hier, wo die besten Sangiovese-Weine überhaupt und einige der besten Weine Italiens zuhause sind. Und der Traum, der nicht Traum bleiben, sondern als wohlüberlegter Plan Gestalt annehmen sollte, wurde 1971 Realität. Er erwarb einen Landsitz, das heutige Weingut, der damals noch ein landwirtschaftlicher Mischbetrieb war. Im Laufe der Jahre kaufte Giovanni Neri dann Grundstück für Grundstück in verschiedenen Gebieten der Appellation, die seiner Meinung nach alle Voraussetzungen für die Erzeugung wirklich bedeutender Weine erfüllen konnten. Das liest sich deutlich unspektakulärer und einfacher, als es in Wirklichkeit war, denn entsprechende Weinberge im Zauberreich des Brunello di Montalcino waren schon damals sehr teuer und nicht eben leicht zu finden. Aber im „Schicksalsjahr“ 1971 konnte Neri ein Grundstück östlich der Stadt erwerben, den auf einer Höhe von 370–390 Metern gelegenen Weinberg „Cerreto“. Vermutlich war er seinerzeit der einzige Interessent, den nach herrschender Lehrmeinung bzw. Ansicht der Konkurrenz zählte dieser Weinberg zu den wenig bis gar nicht geschätzten Latifundien. Der Grund dafür: Diese Lagen galten als zu kühl, Trauben würden dort nie richtig reifen. Neri aber hatte ihre „na-

türlichen Grenzen“, die klimatischen Beschränkungen erkannt, machte aus der Not eine Tugend und passte seine Idee von Wein und Weinbau dem Terroir an. Er nahm niedrigere Erträge gerne in Kauf, wenn sie der Qualität seiner Trauben zuträglich waren. Mittlerweile hat sich der Klimawandel zu Gunsten von Neri ausgewirkt, da das natürliche Amphitheater des „Cerreto“ mit Blick auf den Fluss Asso, die Reben vor Hitze schützt, so das einer optimalen Reifung der dort sehr kleinbeerigen Sangiovese-Trauben überhaupt nichts im Wege steht.

Der Erwerb neuer Weinberge war den Neris zu allen Zeiten wichtig. Inzwischen umfasst die rund 500 Hektar große Azienda heute sieben Weinberge – Fiesole, Poderuccio, Podernuovo, Le Cetine, Pietradonice, Spereta und der schon erwähnte Cerreto – mit insgesamt 63 Hektar Rebfläche, dazu bewaldeten Flächen, Äckern und 20 Hektar Olivenhainen. Hieraus gewinnen die Neris ihre Weine. Eric Guido (VINOUS) hat eine klare Einschätzung: „Während Cerreto für Kraft und mineralische Intensität steht und Tenuta Nuova für Eleganz und ausgewogene Opulenz, ist der Brunello di Montalcino (oft als "White Label" bezeichnet) mit seinen klassischen Linien und seinem lebendigen Fruchtprofil der Überflieger. Dies ist nur möglich, wenn man das Terroir genau kennt und weiß, wie man es zur Perfektion bringt.“

1991 übertrug Giovanni seinem Sohn Giacomo die Leitung des Betriebs, der von keinem Geringeren als Carlo Ferrini beratend unterstützt wird. Giacomo Neri gehörte damals zu den ersten Produzenten, die sich von der traditionellen Praxis immer auch eine Riserva des Brunellos zu produzieren abwandten. Stattdessen konzentrierte er sich auf einzelne Weinberge oder Abfüllungen an mehreren Standorten. Die Weine werden separat vinifiziert, um das Terroir abzubilden und die Einzigartigkeit der Weinberge erfahrbar zu machen. Auf den ersten Brunello von 1978 folgte der „Cerreto“, der seit 1981 produziert wird. 1982 dann der erste Rosso di Montalcino; „Tenuta Nuova“ erschien dann 1993, die Einzellage „Pietradonice“ 2000, „IrRosso“ di Casanova di Neri sowie „IBianco“ 2011 wurde 2000 auf den Markt gebracht. Seit spätestens den 1990ern gehört Casanova di Neri zu den beständigsten und international profiliertesten Brunello-Produzenten überhaupt.

Die technischen Anlagen des Weinguts sind ein weiterer wichtiger Bestandteil der Erfolgsformel der Neris. Casanova di Neri ist – der Name verrät es – eine topmoderne, „neue“ Casa mit einem „dreistöckigen“ Wein- und Lagerkeller. Eine Etage davon ist unterirdisch angelegt, die anderen versetzt übereinander. Auf diese Weise nutzt Giovanni Neri bei der Vinifizierung die natürliche Schwerkraft und benötigt gleichzeitig nur minimale Energie zum Heizen, Kühlen und Pumpen. Der Verkostungsraum mit Blick auf den Weinberg Fiesole grenzt direkt an die niedrige, sich fast in die Landschaft duckende Azienda an. Und genau gegenüber, getrennt durch einen talartigen Einschnitt (den man beim besten Willen nicht Schlucht nennen kann) liegt etwa 350 Meter Luftlinie entfernt, das eingangs erwähnte neue „Relais“ mit dem Infinity-Pool von dem aus man verträumt seinen Blick über Montalcino und einen der besten Brunello- Erzeuger überhaupt schweifen lassen kann ...

ROSSO DI MONTALCINO DOC, ROSSO 2020

Nicht weichgespült, sondern mit kernigem Charme: So muss ein Rosso di Montalcino sein!

ITO130120	Rosso di Montalcino DOC, rosso 2020	13,5% Vol.	29,20 €/l	21,90 €
-----------	-------------------------------------	------------	-----------	---------

So mancher Rote, der aus Montalcino im Val d'Orcia stammt, lebt vom guten Ruf der toskanischen Gemeinde, die mit ihrem Brunello di Montalcino weltberühmt wurde. Auch manch ein Winzer im toskanischen Hügel-land ruht sich gerne auf diesem bequemen Image-Polster aus, anstatt sich weiter zu strecken und zu steigern. Ganz anders ist da Giacomo Neri, der in Montalcino Casanova di Neri leitet und sich ruhelos darum bemüht, noch besser zu werden und seinen Weinen zu noch mehr Profil zu verhelfen. Casanova di Neri wurde 1971 gegründet, als Giovanni Neri ein weitläufiges Landgut im Gemeindegebiet von Montalcino erwarb mit einer Mischkultur aus Landwirtschaft und Reben. Neri begann bald sich ganz auf Wein zu spezialisieren, die verschiedenen Lagen und Böden zu erkunden und so die Möglichkeiten für den Weinbau auszuloten, der ihm vorschwebte: Von Casanova di Neri sollten nur Weine von der Sangiovese-Traube kommen, die im Einklang mit der grandiosen Natur im Val d'Orcia stehen. Seit dem Tod seines Vaters führt Giacomo Neri den Betrieb und baut das Weingut nach dessen Vorstellung weiter aus, er errichtete einen neuen, zeitgemäßen Keller und professionalisierte die Abläufe im „neuen Haus“ noch stärker. Heute beträgt

die Rebfläche 55 Hektar, verteilt auf verschiedene Lagen im Norden Montalcinos. Die Trauben für den Rosso di Montalcino wurden im Stahl vergoren und zwölf Monate in gebrauchten Holzfässern verschiedener Größe ausgebaut. Er duftet animierend nach frischer roter Frucht, Herzkirsche, Sauerkirsche, roter Johannisbeere, Gewürznelke, Veilchen, getrockneten Rosenblättern, Waldboden, Lakritz, Mandelkern und rauchiger Würze. Am Gaumen entfaltet er die Eigenschaften, die Kenner von einem exzellenten Rosso di Montalcino erwarten: Saftig ansetzend in einer weichen Textur mit einer reifen, aber präsenten Säure entwickelt er das ideale Gleichgewicht zwischen Geschmeidigkeit, Eleganz und Kernigkeit mit einer adretten Pikanz. Die Gerbstoffe bewahren ihren grip, sie fallen nicht zu ruppig aus, aber sind keineswegs zu weichgespült. Noten von Gewürzen und Tabak pushen die rote Frucht, Kirsche und Sauerkirsche mit floralen Akzenten, gute Spannung und Energie, viel Trinkfluss und Zug bis ins Finale. Macht mit seinem ungekünstelten Charakter mehr Eindruck und Vergnügen als manch hochgezüchteter Brunello-Bolide!

Bis 2025+.

91 Punkte
VINOUS

„GIOVANNI NERI“, ROSSO DI MONTALCINO DOC, ROSSO 2020

Ein Rosso di Montalcino, der preisgekrönten Brunelli di Montalcino Konkurrenz machen kann!

ITO130520	„Giovanni Neri“ DOC Rosso di Montalcino, rosso 2020	14% Vol.	63,86 €/l	47,90 €
-----------	---	----------	-----------	---------

Der Rosso di Montalcino „Giovanni Neri“ ist ein ganz besonderer Wein im Sortiment der Casanova di Neri und mit vielen Emotionen verbunden: Er ist eine Hommage an Giovanni Neri, der 1971 einen Landsitz in der Nähe des nur wenige Kilometer entfernten Städtchens Montalcino erwarb und nach und nach aus dem landwirtschaftlichen Mischbetrieb ein Weingut von internationalem Format entwickelte. Zum ersten Mal aufgelegt wurde der Wein mit dem Jahrgang 2018. Giacomo Neri, der Sohn des Gutsgründers, konnte 2017 eine sieben Hektar große Parzelle in der Region Sesta mit beinahe 50 Jahre alten Sangiovese-Reben erwerben, der für dieses Projekt bestimmt war. Der Weinberg, der nun auch den Namen „Giovanni Neri“ trägt, liegt auf 390 Metern Höhe, das Terroir besteht aus dem typischen galestro, Tonschiefer mit Tuffanteilen. 2020 ist erst der dritte Jahrgang dieses Rossos, der sich schon einen angemessenen Platz unter den famosen Weinen des Guts sichern konnte. Nach einem sonnigen und heißen Sommer konnten im September 2020 kerngesunde Trauben von Hand geerntet werden. Sie wurden sorgfältig

selektioniert und mit natürlichen Hefen über 18 Tage in konischen Stahlgebunden fermentiert, anschließend reiften sie 15 Monate lang in Holzfässern. Im Glas leuchtendes Rubinrot, der üppige Duft erzählt vom warmen Sommer mit Noten von reifen Erdbeeren, Schwarzkirschen, balsamischer Würze, schwarzem Trüffel, Pfeffer, Espresso, Leder und Gewürznelke. Saftig und weich am Gaumen ansetzend, auf dem Hintergrund einer seidigen Textur entwickelt sich einnehmende Würze. Die Gerbstoffe sind saftig und fein gewoben, die tragende Säure weiß genau, wo es lang geht. Harmonisch ausbalanciert, aber auch straff und lebendig mit würzigen Akzenten: Elegant und feinfruchtig mit Kirsche, Pflaume und Himbeere, Noten von Granatapfel, Blutorange und auch Zitrone sorgen für Frische, unterlegt von dunkler, erdiger Mineralik. Linearer Rhythmus mit gutem Zug und leicht salzigem Finish. Charismatischer und energiegeladener Rosso di Montalcino, eine würdige Hommage an Giovanni Neri!

Jetzt schon gut zu genießen, bis sicher 2030.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, ROSSO 2017

Absolut souverän in Stilfragen, knüpft Casanova di Neri mit dem Brunello di Montalcino 2017 an den sensationellen 2016er an. Das ist Weltklasse!

*„Er hallt nach und nach wie eine Gewürzkisten-Menagerie. Eine elegante Genussbombe.“
(VINOUS)*

ITO130217	Brunello di Montalcino DOCG, rosso 2017	14,5% Vol.	66,53 €/l	49,90 €
-----------	---	------------	-----------	---------

In Kenner- und Liebhaberkreisen des Brunello di Montalcino wird Casanova di Neri als krisensicheres Synonym für Beständigkeit und höchste Qualität gehandelt. Es ist schließlich eine ganz besondere Entwicklungsgeschichte, die das Weingut vorzuweisen hat, seit Giovanni Neri 1971 den Landsitz in der Nähe von Montalcino erwarb und an die Weltspitze katapultierte. Heute finden sich mehrere Brunello-Ikonen im Portfolio, die diese Weinkategorie definieren: Neben Einzellagen-Brunelli wie „Cerretalto“ und „Tenuta Nuova“ hat sich auch der Brunello di Montalcino mit dem weißen Etikett („eticchetta bianca“) längst ins Rampenlicht geschoben. Casanova di Neri produzierte diesen Brunello erstmals 1978, der nach längerer Reifezeit 1983 auf den Markt kam. Die Trauben für den Jahrgang 2017 stammen aus verschiedenen Weinbergen, in diesem Jahr profitierte „eticchetta bianca“ davon, dass der Cru Cerretalto nicht als Brunello di Montalcino ausgebaut wurde und dessen Ertrag das weiße Etikett zusätzlich aufwerten konnten. Die Trauben wurden per Handlese in der ersten Oktoberwoche eingebracht und akribisch verlesen, auch mit Hilfe modernster Technik. Der Most wurde über 25 Tage hinweg mit Temperaturkontrolle vergoren und reifte danach 42 Monate in Holzfässern, anschließend noch sechs Monate auf der Flasche. Im Glas scheint strahlendes Rubinrot mit granatroter Aufhellung am

Rand. Offensiver, anziehender Duft mit reifer Kirsche, Tabak, nassem Laub, Koriandersamen, Zitronenschale, Rosenholz, auch eine leicht ätherische Note. Mit etwas Luft kommen auch Noten von Schwarzkirsche und Himbeere dazu. Am Gaumen mit klarem Profil, viel Substanz und einigem Volumen, guter Extrakt, ausgewogene und tragende Säure, süßer Schmelz, saftige Fruchtigkeit mit reifer Kirsche, Waldhimbeere und Brombeere, etwas Kirschlikör und einem Schuss Sauerkirsche und Zitronensaft. Sorgfältig extrahiertes und samtenes Tannin in großer Menge, so wie man es von Casanova di Neri schätzen gelernt hat. Zeigt Dichte und Energie, schöne Würze und prägende Mineralik. Trotz seiner Kraft und getragenen Art versteht es dieser Brunello am Gaumen sogar zu tänzeln – mit Eleganz und Grandezza! In Stilfragen erweist sich Casanova di Neri wieder einmal als absolut souverän und wegweisend. Sehr lang und beeindruckend im Finale, mit frischen und würzigen Akzenten. Muss sich nicht hinter dem sensationellen Jahrgang 2016 verstecken: „Eticchetta bianca“ aus dem Jahr 2017 sollte man sich nicht entgehen lassen. Casanova di Neri ist einmal mehr schlicht und ergreifend Weltklasse!

Noch jugendlich, aber mit Belüftung schon gut zu genießen. Potenzial bis 2040 und länger.



94+ Punkte

PARKER



„TENUTA NUOVA“, BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, ROSSO 2017

Der emblematische Brunello di Montalcino „Tenuta Nuova“ ist ein Geniestreich von Casanova di Neri

96 Punkte: „Dies ist einer meiner absoluten Lieblings-Brunellos, und obwohl persönliche Geschmäcker unbeständig sind und sich von Zeit zu Zeit ändern können, hat dieser Wein etwas Zeitloses und Solides an sich. Er ist wie ein Prüfstein.“ (Parker)

ITO130317	Brunello di Montalcino „Tenuta Nuova“ DOCG 2017	15% Vol.	150,00 €/l	112,50 €
-----------	---	----------	------------	----------



96 Punkte

PARKER

Es gibt Weinprojekte, die von Anfang an mit jedem Schritt, Detail und jedem Funken Energie darauf abzielen, Exzellenz zu erzielen. „Tenuta Nuova“ ist geradezu ein Paradebeispiel für dieses systematische Vorgehen: Das Weingut Casanova di Neri, das im Norden Montalcinos rund 55 Hektar bewirtschaftet, untersuchte sorgfältig verschiedene Parameter, um einen Brunello der Extraklasse auf den Weg zu brin-

gen. Böden, Lagen, Mikroklimata, Sangiovese-Klone, Pflanzdichte und Anbaumethoden wurden geprüft, nach den wissenschaftlich unterstützten Forschungen schließlich startete das Unternehmen „Tenuta Nuova“: Das bedeutet so viel wie neuer Besitz. Ein neuer Weinberg, wo noch nie zuvor Reben standen, wurde in den 1980er Jahren in der Nähe des Städtchens Montalcino mit selektionierten Sangiovese-Reben angepflanzt, 1993 wurde der erste Jahrgang dieses visionären Projekts auf die Flaschen gebracht. Das warme Jahr 2017 mit einer sehr früh einsetzenden Vegetationsphase bescherte dem Weingut gesunde Trauben mit optimaler Reife. Die Handlese fand in der zweiten und dritten Septemberwoche statt, nur die besten Trauben wurden ausgewählt. Der Most wurde bei kontrollierter Temperatur über 24 Tage in konischen Stahlgefäßen vergoren und reifte zunächst 30 Monate in Eichenfässern, anschließend noch weitere 18 Monate in den Flaschen. Im Glas intensives Rubinrot und funkelndes Granatrot. Das Bukett ist üppig und vielschichtig mit Noten nach Granatapfel, Zwetschge, Brombeere und dunkler Kirsche, begleitet von balsamischer Würze, Veilchen, Weihrauch, feinem Rauch und getrockneten Rosenblätter: Ein sehr nobles und attraktives Ambiente und Duftpanorama. Zupackend im Mund, die kräftige Textur öffnet sich mit einer großen Menge dichtmaschigen Tannins, die wie feinstes Schmirgelpapier den Gaumen kitzeln. Viel Substanz, großes Volumen, prall gefüllt mit grandios extrahiertem Extrakt, der dicht geschichtet den festen Kern des Weines bildet. Da ist Schmelz, da ist Finesse auf der Folie einer kräftigen und weichen Struktur, delikate Säure, edle, geschmolzene Gerbstoffe, reife Brombeere, Schwarzkirsche, Lakritz, balsamische Würze, feiner grip, Tiefgang, Spannung, Zug und fester Druck. Enorme Ausgewogenheit, großartiges Zusammenspiel der Komponenten, eine Symphonie der langsamen Steigerung bis in das beeindruckend lange und elegante Finale. „Tenuta Nuova“ ist ein emblematischer Brunello di Montalcino, ein Spektakel für die Sinne, das für ekstatische Entgrenzung sorgen kann. Gemacht für die Ewigkeit, zumindest für die nächsten paar Jahrzehnte.

Ab 2025 bis 2050. Vor 2025 dekantieren.

„CERRETALTO“ DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO, ROSSO 2016

100 Punkte: „Eine Offenbarung für den Jahrgang 2016 in Brunello!“ – JAMES SUCKLING

98 Punkte: „Cerretalto ist die Flasche am Ende des Regenbogens.“
– Robert Parker’s WINE ADVOCATE

ITO130416 „Cerretalto“ DOCG Brunello di Montalcino, rosso 2016 15% Vol. 505,33 €/l 379,00 €

“Es ist alles eine Frage des Geschmacks, aber wenn Sie Kraft (mit 15% Alkohol), Reichtum, Sinnlichkeit und Üppigkeit in Ihrem Brunello wollen, ist Cerretalto die Flasche am Ende des Regenbogens.“ so Monica Larner (Parker) über den quasi perfekten Brunello aus dem Hause Casanova di Neri. Für James Suckling legt diese Ikone gar 100 Punkte auf die Waage und lobt in höchsten Tönen, nachdem er den vinophilen Götternektar trank: „Vollmundig und doch agil und frisch mit einer feinen Tanninstruktur, die sich über die gesamte Länge des Weines erstreckt und ewig anhält. Der Schliff, die Eleganz und die Anmut sind atemberaubend.“ Der

mit 97 Punkten etwas zurückhaltendere Vinous- Kritiker Eric Guido liefert dafür die schönste Beschreibung des Weins: „Der 2016 Brunello di Montalcino Cerretalto hat etwas Faszinierendes, verführerisch Dunkles, Erdiges - sogar Animalisches - und dennoch Blumiges, vollgepackt mit reichen schwarzen Früchten und exotischen Gewürzen. Er beeindruckt mit seinen kühlen, dunklen Beeren und Mineralien, die von einer hellen Säure und süßen Kräuternoten ergänzt werden....Was für ein Wein!“

Ab ca. 2026, dann sicherlich bis 2052.



100 PUNKTE

SUCKLING

98 PUNKTE

PARKER

97 PUNKTE

VINOUS



PIEROPAN

SOAVE

„Unser Weingut ist bereit, ein neues Kapitel aufzuschlagen“

PIEROPAN

„Das nach dem verstorbenen Pionier des Weinguts benannte Weingut 'Leonildo Pieropan' gilt als bahnbrechend für seine Umweltfreundlichkeit und die Verwendung von Materialien - und ist größtenteils unter einem Hügel versteckt, nur die Fassade ist sichtbar.“ – Decanter

Schon in vierter Generation vinifiziert die sympathische Familie Weine, die von Kritikern der ganzen Welt gefeiert werden. Liebe Kunden, erleben Sie große Weißweine aus Italien und einen fabelhaften Amarone!

Unser Traditionsweingut Pieropan gilt als die Soave-Institution Venetiens! Hier vinifiziert eine sympathische Familie balancierte, mineralische, fitnessreiche Weine in handwerklicher Arbeit, die von den Kritikern in aller Welt gefeiert werden, und das schon in der vierten Generation!

Wann immer der Name Pieropan fällt, ist in der Regel von den Weißweinen der azienda die Rede, denn nicht umsonst gilt Leonildo „Nino“ Pieropan als der unbestrittene Gründervater des

Soave. Als er Mitte der 1960er-Jahre die Leitung des Weinguts der Familie übernahm, galt der Soave jenseits des vorwiegend lokalen Marktes als billiger, bestenfalls fröhlich-frischer Massenwein. Es war der große italienische Gastronom, Weinschriftsteller und Intellektuelle Luigi Veronelli, der Nino schließlich davon überzeugte, dass der Wein der Familie aus dem 1901 erworbenen Calvarino-Weinberg separat – und mit eben diesem Namen auf dem Etikett – abgefüllt werden sollte. Was mit dem 1971er dann Realität wurde. Seitdem liefert der „Calvarino“ den

„ANSPRUCHS- VOLLSTE SOAVE!“

WEINWISSER



entscheidenden Beweis für das Konzept des Soave als „fine wine“, der sich auf der internationalen Bühne behaupten kann. Seine Ausgewogenheit, Konzentration und Fähigkeit, sich mit zunehmendem Alter zu verbessern, machten den Soave von Pieropan erstmals einem breiteren und zunehmend staunenden Publikum bekannt.

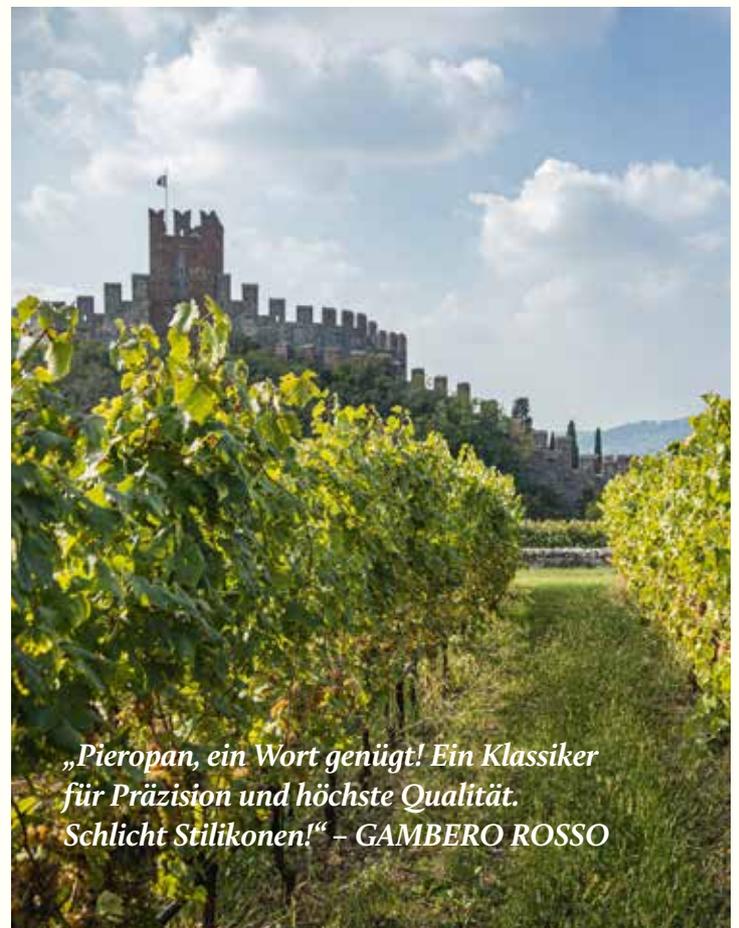
Auf den sanft geneigten Hügeln zu Füßen der Skaligerburg wachsen einige der betörendsten Weißweine des europäischen Südens. Hinter den großartigen Qualitäten von Pieropan stecken heute zwei kluge Köpfe, die ein unschlagbares Team bilden! Andrea ist Weinbauer (und studierter Agronom), sein jüngerer Bruder Dario Önologe. Sie verbinden auf ihren traumhaft gelegenen Hügellagen gekonnt Tradition und Moderne, haben einen optimal klimatisierten Keller errichtet und ihre mit Herzblut gepflegten Rebstöcke auf biologischen Anbau umgestellt. Sie sind beseelt von einer Idee: Elegante, feine, frische Weine mit niedriger Alkoholgradation zu vinifizieren, die solo getrunken wunderbar munden, die aber auch perfekt zum Essen passen sollen in bester mediterraner Mentalität!

Das Resultat: Die Familie Pieropan verzaubert uns mit Soave der absoluten Spitzenklasse. Das ist wahrhaft eine Konkurrenzgar für die besten Weißweine der Welt, deutschen Riesling und großen Chardonnay aus dem Burgund. Die Pieropan-Brüder

vinifizieren die schönsten bianchi der gesamten Apellation. Was für uns diese genialen Soave-Kreszenzen vor allen anderen auszeichnet, ist ihre Geradlinigkeit und Präzision, die mineralische Ader sowie ihre Eleganz und Feinheit.

Bei solch grandiosen Qualitäten bleibt abends dann auch häufiger die Flasche Riesling geschlossen. Pieropan – das sind Meisterwerke aus dem Veneto mit einem fantastischen Preis-Genuss-Verhältnis. Kurzum: Die Benchmark der Region!

PS: Alle neu macht der Mai, sagt man normalerweise. Für das Weingut Pieropan hat man aber bereits im April dieses Jahres ein neues Kapitel aufgeschlagen. Mit der Eröffnung der neuen Kellerei steht dem Familienbetrieb eine eindrucksvolle Spielwiese zur Verfügung, die regionsübergreifend Maßstäbe setzt: „Wir arbeiten nicht nur biologisch, sondern haben uns für ein ganzheitliches Konzept der Nachhaltigkeit entschieden: Sozial, ökologisch und wirtschaftlich“. Rückgewinnung von Regenwasser, welches vom Dach abfließt, ein bestens isolierter Keller, der die Temperaturen hält sowie die Verwendung lokaler Materialien beim Bau, bis letztendlich eine Reduktion des Flaschengewichts“ sind nur einige der vielen Eckpfeiler des neuen Konzepts. Viele Schritte, die heute praktiziert werden, hat die Familie bereits als Pionier vor vielen Jahren umgesetzt. So hat die Familie immer schon unkonventionelle Ansätze verfolgt, sei es die Füllung der Weine mit Stickstoff, um deren Langlebigkeit zu garantieren, die Einführung des Stelvin-Verschlusses oder der Ausbau der Weine im Zement. Die Entscheidungen waren oft ihrer Zeit voraus, erwiesen sich als wegweisend und folgten keinen kurzfristigen Trends.



„Pieropan, ein Wort genügt! Ein Klassiker für Präzision und höchste Qualität. Schlicht Stilikonem!“ – GAMBERO ROSSO

SOAVE CLASSICO DOC, BIANCO 2021 (BIO)

„Soave“, einer Weißwein-Klassiker Italiens in seiner brillantesten Form.

IVEo2021  Soave Classico DOC, bianco 2021 DV 12% Vol. 14,00 €/l 10,50 €

IT-BIO-005

91 Punkte
VINOUS



Schon der Einstiegswein in die Welt des „Soave“ ist bei Pieropan ein echtes Highlight. Kein Wunder, stammt der Wein doch von bis zu 65 Jahre alten Rebstöcken im Kerngebiet des Soave, dem Classico. Genutzt werden ausschließlich Trauben aus eigenen Weinbergen von den typischen vulkanischen Böden auf 100 bis 300 Metern Höhe. Der Trebbiano di Soave wurde im September von Hand gelesen, die Garganega im Anschluss. Nachdem die Beeren entrappt und langsam gepresst wurden, erfolgte die Gärung der beiden Sorten bei 14 bis 18 °C. Ausgebaut wurde der Wein auf der Feinhefe in Zementtanks, die mit Glas ausgekleidet sind.

Der strohgelbe, mit leicht grünen Reflexen ausgestattete „Soave Classico“ repräsentiert das, wofür „Soave“ sehr lange gestanden hat und was von Großkellereien über Jahrzehnte hinweg missachtet wurde; denn der „Soave“ ist einer der großen Klassiker im italienischen Weinbau, und das von Vulkangestein geprägte Terroir bietet Möglichkeiten für sehr lebendige und mineralische Weine. Genau das geschieht bei Pieropan. Das Alter der Reben hat daran einen beträchtlichen Anteil.

Dass man einen solchen Wein dann trotzdem noch für rund zehn Euro erwerben kann, ist ein absolutes Glück! Hier duftet es fein und elegant nach Mandelblüten, nach frisch gepressten Meyerzitrone und Kräutern, grünen Mandeln und etwas weißem Pfirsich und Apfel. Am Gaumen bleibt diese hellfruchtige Frucht ebenso präsent wie die frischen Zitrusnoten. Der Wein ist geprägt von Frische und Lebendigkeit. Er pulsiert geradezu auf der Zunge und pendelt zwischen leicht cremiger Textur und pikanten Noten, Blüten und Kräutern bis zum leicht vom Salz geprägten Finale. Das ist schön, unkompliziert und anregend im besten Sinne. Das ist ein Sommerwein par excellence, einem Riesling aus Rheinhessen gar nicht so unähnlich, aufgrund der weicheren Säure aber eine viel passendere Begleitung zum Spargel.

PS: Der Jahrgangsvorgänger erhielt für einen Gutswein im Decanter sensationelle 94 Punkte und das Urteil: „Ein unglaublicher Gegenwert in diesem Preissegment!“

Ab sofort ein Hochgenuss, Reifepotenzial von 5 Jahren

„CALVARINO“ DOC SOAVE CLASSICO, BIANCO 2020 (BIO)

Generöser Soave der Spitzenklasse.

IVEo20220  „Calvarino“ DOC Soave Classico, bianco 2020 12,5% Vol. 23,33 €/l 17,50 €

IT-BIO-005

93 Punkte
VINOUS



Anders als der reinsortige „La Rocca“ handelt es sich beim „Calvarino“ um eine ausgeklügelte Cuvée aus überwiegend Garganega und rund einem Drittel Trebbiano. Das verleiht dem Wein mehr Tiefe und eine feine, sehr cremige Textur. Diese im Herzen des Soave-Gebiets befindliche Lage ist seit 1901 im Familienbesitz und besticht durch die vulkanisch geprägten Basaltböden. Anders als der Großteil im Soave, welcher mit Pergola-Erziehung bewirtschaftet wird, erstrecken sich die Reben hier bestens exponiert über Terrassenanlagen und wachsen auf Drahtrahmenerziehung, wie wir dies auch aus dem Burgund kennen. Die Familie Pieropan war der erste Betrieb Soaves, der diese Bewirtschaftungsform einführte und zudem grüne Lese praktizierte, während viele Betriebe nur auf hohe Erträge schauten, anstatt auf Qualität zu achten.

Der „Calvarino“ duftet vollmundig nach Mandelblüten, reifer Ananas, Pfirsichen und Stroh. Dieser

Wein überzeugt durch seine engmaschige Struktur, die kraftvolle Frucht, ein Hauch Zitrusfrüchte, Pampelmusen, genauso wie Golden Delicious und Quitten. Am Zungenrand zeigt er sich fein salzig, erdige Noten unterfüttern die Frucht. Weiße Mineralik durchzieht die fruchtige Aromatik, leitet den komplexen aber dennoch - wir haben Soave im Glas - animierenden Wein bis zum Nachhall, wo der Soave mit zestigen Noten aushallt. Kühlen Sie den „Calvarino“ gut und genießen sie ihn zu gegrilltem Fisch, zum Risotto, zu Spaghetti alle Vongole. Oder trinken sie ihn einfach so. Das ist Preis-Genusstechisch vielleicht der attraktivste Soave, den wir kennen, der zudem ein beachtliches Reifepotenzial von rund einer Dekade besitzt, dabei stets mineralischer wird und sicherlich gemeinsam mit dem „La Rocca“ zu den großen und ernsthaften Weißweinen Norditaliens gezählt werden darf. Das ist die reinste Soave-Freude!

Ab sofort ein Hochgenuss, Reifepotenzial von 5 Jahren

„LA ROCCA“ DOC SOAVE CLASSICO, BIANCO 2020 (BIO)

Venezianische Weißweinkone!

IVE020320		„La Rocca“ DOC Soave Classico, bianco 2020	13% Vol.	33,20 €/l	24,90 €
IT-BIO-005					

Die legendäre Lage „La Rocca“ befindet sich auf dem Berg Monte Rocchetta, knapp unterhalb der mittelalterlichen, von den Scaligern erbauten Burg dem Wahrzeichen der Region und gesegnet mit exzellenten Kalksteinböden. Die Ernte der Trauben erfolgt so spät wie möglich, um die einzigartige Komplexität und Aromatik einzufangen, die diesen reichhaltigen Wein so besonders machen. Hier haben wir schlicht den Burgunder Venetiens im Glas und die Ikone der ganzen Region.

Dieser vollgoldene Soave erinnert uns in seiner magischen Mischung aus satter Frucht und vibrierender Kalkaromatik stets an Große Gewächse aus Rheinhessen. Er ist vielleicht mit dem „Calvarino“, dem anderen Lagenwein aus dem Hause Pieropan, der einzige Soave, der durch ein Reifepotenzial mehr als einem Jahrzehnt besticht, welches in vielen Proben eindrucksvoll bewiesen wurde. Und so gibt es in ganz Soave und auch über die antiken Stadtmauern hinaus kaum einen Winzer, der nicht voller Respekt über „La Rocca“ spricht.

Mit dem Jahrgang 2020 ist Pieropan ein großer Wurf gelungen. Es duftet vielschichtig aus dem Glas: Mandeln, Quitten und Golden-Delicious-Äpfel tummeln sich hier. Auch Nektarinen und Honigmelonen tauchen mit Luftkontakt auf. Zart vom Holzfassausbau umrandet, mutet der Soave an eine Mischung aus weißem Burgunder von der Côte d'Or und Riesling an. Man riecht bereits, dass man hier ein anderes Kaliber im Glas hat, meilenweit entfernt vom sommerlich erfrischenden Soave, den man gerne ohne große Auseinandersetzung zur Erfrischung trinkt. Hier ist pure Magie im Glas, dieser Soave zieht einen in den Bann. Eine zarte Würze zieht am Gaumen kurz vorbei, ein Hauch von Gerbstoff, der sich Kaschmir zum Vorbild genommen hat, blitzt auf, am Ende wird es wieder zart floral und mineralisch. Mit Luft blüht der La Rocca geradezu auf, da kommen saftige Aprikosen und auch Passionsfrucht an die Oberfläche, feine Sesamnoten trauen sich hervor, das kalkig-grippige Mundgefühl ist die reinste Freude, die Intensität schlicht grandios. Endlos hallt dieser Lagenklassiker nach, schmeckt nach Zitrusfrüchten, begleitet von Akazienhonig, Ananas und Honigmelonen. Hier wird die Spitze im Soave-Universum gesetzt und dies seit vielen Jahren. Solch Spitzen-Soave aus legendären Crus schmecken mit ihrer be-

törenden Frucht bereits in frühester Jugend ausgezeichnet und gewinnen dann über ein Jahrzehnt an Komplexität!

Gerne aus großen Weißweingläsern oder vor dem Servieren in die Karaffe packen. Ganz großer Soave, dessen Größe direkt greifbar ist, der aber ein Potenzial von mehr als einem Jahrzehnt besitzt.

Gerne aus großen Weißweingläsern oder vor dem Servieren in die Karaffe packen. Ganz großer Soave, dessen Größe direkt greifbar ist, der aber ein Potenzial von mehr als einem Jahrzehnt besitzt.



„GHES“, EXTRA DRY ROSÉ 2020

Fruchtig-frischer Prickel-Spaß!



IVE020720

„Ghes“, Spumante Extra dry rosé 2020

12% Vol.

19,93 €/l

14,95 €

Wir haben ihn wieder im Sortiment, aufgrund der großen Nachfrage Ihrerseits! Pieropans genialer Spumante, der perfekte Muntermacher und Apéro als Einstieg in einen wundervollen Abend, als Begleitung zu Meeresfrüchten oder Risotto!

So kann man den Tag beginnen. Oder den Abend. Geht aber auch zwischendurch. Geht eigentlich immer. So knackig und fruchtig, so belebend und erfrischend wie der „Ghes“ sich bereits in der Nase bemerkbar macht, bekommt man augenblicklich Lust auf einen großen Schluck. Duften einem aus dem Glas eher Limetten und frische Erdbeeren entgegen, so machen sich auf der Zunge schlagartig Kirschen als Führungsspieler breit. Aber auch hier findet sich wieder die Aromatik von Limetten, die immer eine frische Note hineinbringt. Dank des ebenso frechen wie lebendig pochenden Säurepuls gibt es richtig viel

Animation am Gaumen, eine feine Perlage untermauert diesen Eindruck, und am Ende genießt man richtig tollen Prickel-Spaß. Überraschend trocken und auch griffig ist der „Ghes“ am Gaumen, in den Abgang nimmt er Frische und Frucht mit, um sich im Nachhall noch einmal mit einer feinen Kirscharomatik zu verabschieden. Der aus 100% Corvina vinifizierte „Ghes“ ist herrlich trinkanimierend, macht Lust auf das nächste Glas und geht einfach immer und zu allem. Am besten aber schmeckt dieser mit einer wunderbaren Finesse ausgestattete Schaumwein am gedeckten Tisch oder, falls Pool vorhanden, im Wasser. Geht aber genauso gut auch im Garten oder auf der Terrasse. Hauptsache gut gekühlt und immer mit (mindestens) einer weiteren Flasche in Reserve (und Reichweite).

Gut gekühlt, ab sofort und bis 2024

„RUBERPAN“ DOC VALPOLICELLA SUPERIORE, ROSSO 2018 (BIO)

Orient-Aromen neben der Opernstadt



IVE020418



„Ruberpan“ DOC Valpolicella Superiore, rosso 2018

14% Vol.

22,60 €/l

16,95 €

IT-BIO-005

Der Name ist leicht zu merken und auch seit dem 19. Jahrhundert mit Weinen im Soave-Gebiet verbunden. Doch mit ihrem Rotweingut sind die Pieropans relative Newcomer im italienischen Weingeschäft. Erst im Jahr 2000 erwarb Leonildo Pieropan Land am Monte Garzon, das zwar mitten im Gebiet von Valpolicella und Amarone lag, allerdings noch nicht mit Reben bestockt war. Von Anfang an pflegte man biologische Bewirtschaftung in den komplett neu angelegten Weingärten (auf 350 bis 500 Metern Höhe und von lehmig-kalkiger Bodenzusammensetzung), die für die beiden Söhne Andrea und Dario gedacht sind, damals noch vielversprechende Agrarwissenschaft-Studenten. Ganz ohne Tradition allerdings war die neue Wein-Residenz nicht; in Tregnago Verona befindet sich seit dem 18. Jahrhundert die markante Villa Cipolla Pellegrini. Der unterhalb der alten Gartenanlage der Villa errichtete Keller ist das Herzstück des Weinguts, das unter anderem auch den lange gereiften Amarone im Programm hat. Beim zweiten weltbekanntesten Wein, den man keltert, dem Valpolicella Superiore namens Ruberpan, nahm man Anleihe bei den Römern: Der Wein aus Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone und Croatina Veronese zitiert das lateinische „ruber“ (Rubinrot) und verbindet es selbstbewusst mit einem

Teil des Winzer-Namens Pieropan. Getrocknete Wald-erdbeeren geben sich im Duftbild ein Stelldichein mit Gewürzpaprika und Sauerkirschen – das Paket aus Pikananz und Frucht ist ungewöhnlich, wurde aber in einer 18 Monate dauernden Fass-Reifung geformt. Große und kleine Fässer ergeben einen runden Gesamteindruck, den Dario und Andrea Pieropan noch mit einer längeren Flaschenreife-Periode beschlossen haben. Somit kommt der Valpolicella auch deutlich reifer als so mancher Namensvetter – nichts gegen die Pizzeria Ihres Vertrauens! – ins Glas. Der Auftakt erfolgt hier invers zum Eindruck in der Nase; hier hat die Frucht den Vortritt, der Räucherpaprika sorgt im Nachgang dann für Länge, aber auch für ein wärmendes Gefühl, das in der Tat auch an milde Chili oder den türkischen Pul Biber erinnert. Doch ehe es soweit ist, darf noch das Ratespiel „Benenne die roten Früchte!“ gespielt werden. Ein wenig Erdbeere ist wieder da, aber in einer wenig süßen Form, wie man sie aus dem Mülli kennt. Kirsche definitiv und ein wenig Granatapfel. Ganz schön viel Exotik, die da aus dem Umland von Verona kommt!

Ab sofort bis 2025.



„VIGNA GARZON“, AMARONE DOCG ROSSO 2016

Pieropans großer Amarone ist von singulärer Stilistik

IVE020516	„Monte Garzon“ DOCG Amarone, rosso 2016	16,5% Vol.	52,66 €/l	39,50 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Vom Weingarten zum Berg: Pieropans Amarone „Vigna Garzon“ wird mit dem 2016er-Jahrgang zum „Monte Garzon“ – zumindest suggeriert dies das der prüfende Blick aufs Etikett. Cosa è successo? Wir wissen es nicht. Aber allen Freunden und Fans sei gesagt: Auf den Wein hat diese Namensvariante keine Auswirkung, er ist so eindeutig „Pieropan“ wie es der „Garzon“ nur eben sein kann!

Wenn der Name Pieropan fällt, ist in der Regel von den Weißweinen der azienda die Rede. Etwas anders verhält es sich mit dem Amarone, bei dem man nicht auf eine Traube von alten Rebstöcken zurückgreift sondern auf (vermutlich) sechs und mehr Sorten – Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Molinara und Oseleta – aus jüngeren, im Valpolicella bei Cellore d’Illasi angelegten Pflanzungen. Aber auch kommt das klassische Appassimento-Verfahren zum Einsatz, bei dem durch Rosinieren der frisch gelesenen Trauben auf Holzgestellen in gut belüfteten Dachböden eben jenes Mirakel (tatsächlich sprach man vom „miracolo dell’ Amarone“) seinen Ursprung hat, dass dem Most aus den „verwelkten“ oder „verblühten“ Trauben zu einer zweiten Gärung und Alkoholgraden von bis zu 17 Vol.-% verhilft. Bei Pieropans Amarone von 2016 ist dieses Wunder famos gelungen, der Wein, der in

225-Liter- und 500-Liter-Fässern für mindestens 24, längstens bisher 30 Monate reift und nach Abfüllung noch eine Weile zurückgehalten wird, ist wie immer eine Offenbarung:

Liebhaber italienischer Tropfen wissen: Ein Amarone ist stets ein mächtiger, majestätischer Wein. Aber Pieropans eigenständige Version wird darüber hinaus durch eine packende Mineralität und eine grandiose Frische, durch eine vibrierende Energie also, gekennzeichnet. Solch eine betörende, feine Textur, diese traumhafte innere Balance und Harmonie sind sehr rar in einem Amarone und sind meilenweit entfernt von einem leider nur all zu oft an Sherry oder an pflaumige Überreife erinnernden Stil. Für diese elegante und sinnliche Erscheinung zeichnet nicht zuletzt der große Jahrgang 2016 verantwortlich, der in ganz Norditalien einige der größten und feinsten Rotweine hervorbrachte. Pieropans „Garzon“ gehört zu der seltenen Spezies von Amarone, die weder eine „meditative Grundhaltung“ erfordern noch nach dem ersten Glas sättigen. Genau deshalb zählt er zu unserem Lieblingsamarone!

Ab sofort bis nach 2036.




 A photograph of three people standing in a vineyard. A woman on the left is wearing a black long-sleeved top and blue jeans, with her arm around a man in the center. The man in the center is wearing a black t-shirt with the 'Envínate' logo and blue jeans. A second man on the right is also wearing a black t-shirt with the 'Envínate' logo and blue jeans. They are all looking towards the right. The background shows a vineyard with gnarled, dark grapevines and green hills.

ENVÍNATE

VINOS ATLANTICOS

„Auf der Suche nach den atlantisch beeinflussten Terroirs Spaniens. Weine, die tief in ihrem Herzen burgundisch sind.“

Envínate, das ist eine Gruppe von vier Freunden, die sich während des Weinbaustudiums an der Universität in Alicante kennenlernten. Roberto Santana, Alfonso Torrente, Laura Ramos und José Martínez bildeten eine Lerngruppe, diskutierten, verkosteten und reisten gemeinsam durch die Weinwelt. Aus dieser studentischen Lerngruppe ist eine verschworene Gemeinschaft gewachsen, eine Gang aus absoluten Weinnarren. 2005 gründeten sie das Projekt Envínate, waren ursprünglich auch als Weinberater tätig, denn die Truppe verfügt über ein fundiertes Wissen, sowohl theoretisch durch ihr Studium als auch praktisch, denn wir haben es hier mit erfahrenen Verkostern zu tun, die genau wissen, welches Idealbild von Wein sie suchen. Ja, es sind Suchende. Eigentlich mit einem recht einfachen Ziel: jeder Weinberg und jede Parzelle sollen ihren eigenständigen Charakter maximal zum Ausdruck brin-

gen, den reinen Klang ihres Terroirs in sich tragen, eine klar erkennbare Herkunft zeigen, sich geschmacklich voneinander abheben. Der Weg dahin: Einsatz althergebrachter Methoden in der Weinbergs- wie auch der Kellerarbeit, Verzicht auf konventionelle Dünger, Pflanzenschutzmittel, Schönungsmittel sowie den Einsatz von Reinzuchthefen, keine mechanische Filtration, minimaler Einsatz von Schwefel. Liest sich wie die Definition für die Herstellung von Spitzenweinen, und genau dies gelingt den Vieren mit verblüffenden Ergebnissen: puristische Weine, die niedrig im Alkohol sind, frei von neuem Holz, frei von beeindruckender Extraktion. Weine mit höchstem Trinkfluss und einer eigenen Handschrift der jeweiligen Herkunft. Denn jetzt kommt das ungewöhnliche: In vier verschiedenen spanischen Regionen erzeugt Envínate Wein. Zentrum bildet die Ribera Sacra ganz im Nordwesten Spaniens mit ihren atlantischen



Einflüssen. Dann gibt es noch ein Projekt auf den kanarischen Inseln, genauer gesagt auf Teneriffa, in Almansa (südwestlich von Valencia) und in der bergigen Extremadura, an der Grenze Portugals. Extrem unterschiedlich, extrem anders, extrem spannend! Diese Streuung erlaubt das Spiel mit verschiedensten Böden, genauer gesagt vulkanischem Gestein, Schiefer, Kalkstein und Granit.

Das Team geht das Projekt extrem seriös an und im Prinzip wird jeder mögliche Arbeitsschritt mit höchster Sorgfalt betrachtet. Im Weinberg setzen sie keine Chemikalien ein, verzichten auf konventionelle Dünger und Pflanzenschutzmittel, lesen vom Basis- bis zum Spitzenwein von Hand in kleinen Kisten. Die Trauben werden mit den Füßen gemaischt und anschließend spontanvergoren. Dann landen sie im gebrauchten Holz, denn dies soll den Wein lediglich geschmeidig machen, ohne ihn aber aromatisch zu prägen. Und Schwefel sehen die Weine ebenso nur ganz zart vor dem Füllen, damit sie für den Export haltbar sind.

Liebe Kunden, als uns Roberto Santana erstmalig die Weine präsentierte, waren wir sprachlos. Ganze neun Weine aus vier Regionen! Wir probierten uns durch das Sortiment, mussten das

Projekt und die Vision verstehen. Und am Ende war klar: Wir wollen und müssen Ihnen alle Weine anbieten. Denn hierbei handelt es sich um einen ganzheitlichen Ansatz und die Weine sind derartig genial, dass wir keinen einzigen missen möchten. Envínate ist noch ein ganz junges Projekt und trotzdem sind wir uns sicher, dass es sich hierbei um einen zukünftigen Superstar Spaniens handelt. Schon heute werden die Weine von aufmerksamen Sommeliers weltweit als Geheimtipp gehandelt und von Kollege zu Kollege gereicht. Man findet die Weine in den angesagtesten und führenden Restaurants und Weinbars auf den Karten. Und das hat einen Grund: Sie sind Zeugnis ihrer Herkunft, sie besitzen einen Trinkfluss und eine Finesse, wie man sie fast nur von den besten Burgundern kennt. Und in der Tat haben die Weiß- wie Rotweine sehr viel von guten Burgundern. Die kühle Art, eine frische und gut integrierte Säure, Leichtigkeit im Alkohol und ihre pure Eleganz. Parkers Spanien-Verkoster, Luis Gutiérrez, veröffentlichte kürzlich ein Buch – „The New Vignerons: A New Generation Of Spanish Wine Growers“ – über die neue Avantgarde Spaniens. Darunter eine Handvoll Winzer, die er für die kommende Weinelite sieht. Darunter auch Envínate, die mit ihrem Projekt, atlantisch beeinflusste Weine zu erzeugen, sehr von ihm geschätzt werden. Der Weg zum Kultweingut ist also bereits vorgezeichnet. Wir haben um jede Flasche für unsere Zuteilung gefeilscht. Die Weine waren im ersten Jahrgang innerhalb weniger Tage an aufmerksame Leser verteilt. Und auch der nächste Jahrgang hielt – trotz etwas großzügigerer Allokation nicht allzu lange vor.

Heuer sieht es bedauerlicherweise durchaus ähnlich aus. Erschwerend kommt hinzu, dass das Envínate-Team diesmal mit seinen aktuellen Weinen in geradezu olympische Bereiche vorgestoßen ist. Der unermüdliche Luis Gutiérrez, Robert Parkers Mann für alles Spanische und weiß Gott kein inflationärer Punktehuber oder Lobhudler, bedachte – vor allem die von den Kanaren stammenden Weine – mit tatsächlich spektakulären Wertungen, sein ganzer Reisebericht ist ein Hymne auf die Inseln und ihre Weine, beschreibt aber auch ein gewisses Dilemma: „An einem Ort wie Tacoronte-Acentejo auf Teneriffa existiert ein großes ungenutztes Potenzial. Diese Zone wird gerade erst von Leuten wie Envínate erkundet, die übrigens, ohne mich wiederholen zu wollen, dort immer wieder das Maß aller Dinge sind. Die jüngsten Jahrgänge ihres roten Táganan Parcela Margalagua [99 Punkte] und ihres weißen Palo Blanco [98 Punkte] sind Weltklasse. Zu für die Qualität unglaublichen Preisen. Die Herausforderung besteht darin, sie zu finden!“ Denn viel gibt es davon nicht.

Um so bedauerlicher, dass wir auch diesmal eben auch jahrgangsbedingt die Weine limitieren müssen. Die Crème de la Crème haben wir daher für wahre Fans des Weinguts in einem limitierten Paket zusammengefasst.

Folgen Sie daher dem Ruf der Envínates (zu dt. „Deck’ dich mit Wein ein!“) und sichern Sie sich möglichst bald einige dieser wenigen Flaschen, denn wir werden bis zum 2021er-Jahrgang von Envínate warten müssen, um Ihnen wieder Weine von dieser Perle unseres Sortiments anbieten zu können!

„MICRIT“ DO JUMILLA, TINTO 2018

Micrit, Monastrell – ¡Dios mío ist das gut!

94 Punkte: „Top 100 Wine Discoveries 2020“ – Robert Parker's WINE ADVOCATE

S/Jo2018	„Micrit“ DO Jumilla, tinto 2018	14,5% Vol.	36,00 €/l	27,00 €
----------	---------------------------------	------------	-----------	---------

Die vier Freunde von Envínate sind rastlose Sucher in der Welt des spanischen Weins. Sie interessieren sich für besondere Terroirs, alte Weinberge und Menschen, mit denen zusammen sie arbeiten und Veränderungen bewirken können. Einer dieser Menschen ist José María Vicente. José María ist schon länger bekannt als die

vier „Jungspunde“ von Envínate. Und er ist vor allem als inconformista, als „Andersdenker“ bekannt. Die Geschichte der vier Freunde nahm ihren Anfang, als Laura, Roberto, Alfonso und José Ángel Anfang der 2000er in Alicante studierten. Dort lernten sie sich kennen und schlossen einen Pakt für ihr weiteres Berufsleben. Doch sie haben nicht nur sich, sondern eben auch José María kennen und schätzen gelernt – Roberto und Alfonso haben sogar eine Zeitlang bei ihm auf Casa Castillo gearbeitet. Ein gemeinsames Projekt war dann nur eine Frage der Zeit, denn immerhin verfügt er über einen der besten Rebestände an Monastrell, den man sich wünschen kann.

Und Monastrell aka Mourvèdre ist eine Rebsorte, die eine große Renaissance erlebt. Der richtige Zeitpunkt war gekommen, als man José María Vicente 2017 zwei Parzellen (80 und 70 Jahre alt) mit wurzelechten Monastrell-Buschreben zur Pacht anbot. Er rief bei Roberto an, die vier von Envínate überlegten nicht lange und füllten die ersten 3.000 Flaschen des Projekts „Micrit“ ab. Dass wir Ihnen, liebe Kunden, nun auch vom zweiten Jahrgang einen Teil dieser Flaschen exklusiv in Deutschland anbieten können, ist ein großes und unerwartetes Glück für uns, zeigt aber auch, wie gut sich unsere Beziehungen zu den vier Freunden von Envínate im Laufe der letzten Jahre entwickelt haben.

„Micrit“ – das sind die kleinen Karbonatkörner, die einen bröseligen Kalkstein bilden, genau den, der sich in den Weinbergen von Casa Castillo findet. Die Monastrell, die dort unter der Aufsicht von José María auf zwei Parzellen gewachsen ist, wurde von Envínate in unterirdischen Betonbottichen mit einem rund 40-prozentigen Anteil an Ganztrauben vergoren und reifte dann in gebrauchten 225- und 500-Liter-Eichenfässern.

Die „Micrit“ von 2018 aus den Parzellen „El gato“ und „Camino al viso“ ist, anders als sein Vorgänger, deutlich frischer und präziser geraten, erinnert nun auch deutlicher an die besten, fruchtig-kühlen Weine von Casa Castillo. Die Monastrell-Trauben dafür werden auch offensichtlich etwas früher gelesen. Anfangs wie gewohnt etwas verhalten, dann aber nach und nach immer leuchtendere Frucht – von eben reif gewordenen Brombeeren über Schlehen, roten Johannisbeeren bis hin zu Sauerkirsche. Wo sich beim 2017er Unterholz und dunkler Tabak, Oliventapenade und getrocknete Macchia-Kräuter fanden, gibt sich der aktuelle Jahrgang deutlich kühler, einerseits steiniger, andererseits deutlich heller (die schon erwähnte Frucht, leicht florale Noten bis hin zu Eisenkraut). Am Gaumen zeigen sich die Aromen in ähnlicher Weise, allerdings werden sie eingebunden in eine herrlich seidige, dabei präzise Säure, ein pudriges Tannin und eine kühle, kreative Mineralität, die dem Jungfernjahrgang etwas fehlte. Hier also nun ein mediterraner „Micrit“, der seine zumindest spirituelle Nähe zu den „Vinos Atlánticos“ von Envínate nicht leugnen kann. Eine großartige zweite Runde und eine wunderbare Entdeckung in Sachen Monastrell! Dieser Meinung ist auch der „Spanienkorrespondent“ des WINE ADVOCATE, Luis Gutiérrez, der den „Micrit“ 2018 in seine Liste der 100 „Top-Wein-Entdeckungen“ für das Jahr 2020 aufgenommen hat.

Ab sofort und mit Sicherheit bis 2027+.

94 Punkte
PARKER



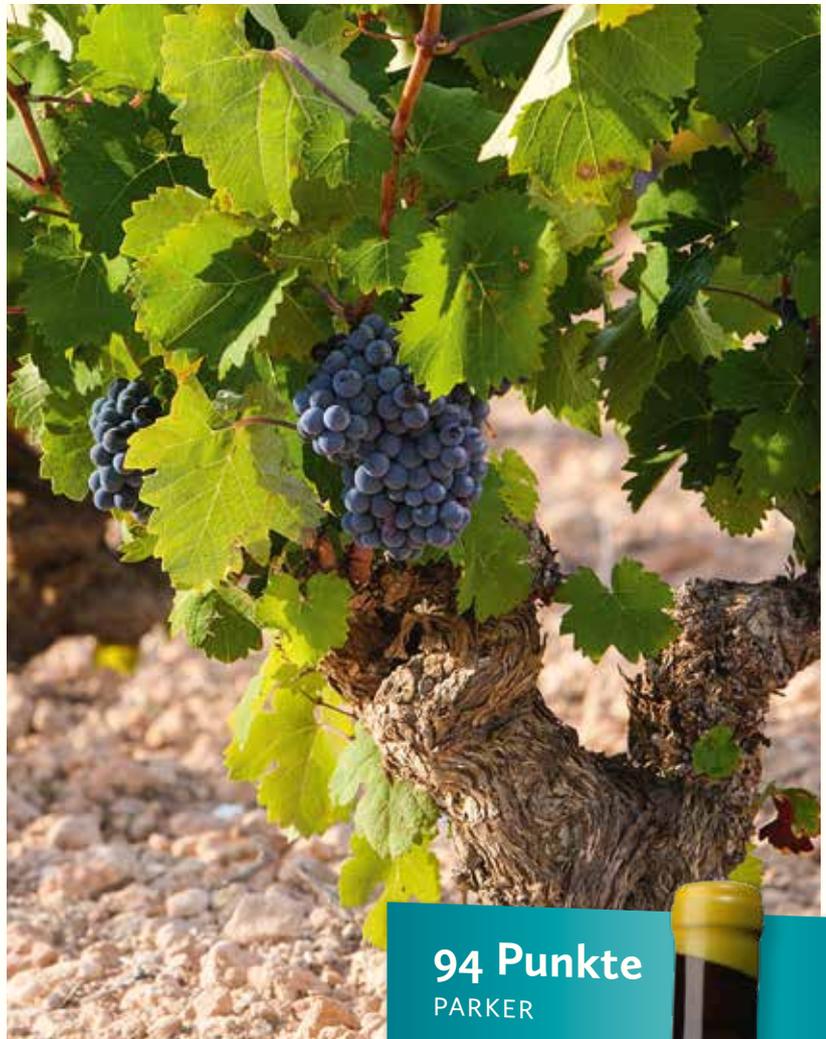
„ALBAHRA“ DO ALMANSA, TINTO 2019

Aimez-vous Almansa? Übertoller Weinwert von der iberischen Halbinsel!

94 Punkte: „beeindruckend“ – Luis Gutiérrez (Robert Parker’s WINE ADVOCATE)

SAM010119	„Albaha“ DO Almansa, tinto 2019	12,5% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
-----------	---------------------------------	------------	-----------	---------

Haben Sie schon einmal von der Stadt (bzw. von dem municipio) Almansa gehört? Falls nicht, ist es nicht weiter verwunderlich, denn sie liegt recht abgeschieden auf der Hochebene von Kastilien-La Mancha in der Provinz Albacete. Der Name stammt vom arabischen *al-mansaf* ab, was so viel heißt wie „halber Weg“. Wenn man dort angelangt war, hatte man früher die halbe Strecke von Alicante bis Albacete auf dem wenig frequentierten Jakobsweg Camino de la Lana erreicht. Schon im Mittelalter konnte man dort einkehren und den Durst mit Wein löschen. Irgendwann ist die Ecke weitgehend in Vergessenheit geraten. Dabei gibt es dort so wunderbare alte Weinberge. Und die zu entdecken und wieder in den Fokus zu rücken, haben sich die Freunde von Envínate auf die Fahnen geschrieben. So erzeugen sie dort einen Wein namens „Albaha“ („kleines Meer“ oder „Lagune“), der aus Weinbergen stammt, die in mehr als 800 Metern Höhe liegen! Es sind Buschreben der Sorten Garnacha Tintorera und Moravia Agria. Die erste Sorte ist auch unter dem Namen „Alicante Bouschet“ bekannt, die andere ist eine uralte lokale Rebsorte, die vor allem durch die Arbeit von Juan Antonio Ponce immer mehr Fans gewinnt. Was Envínate aus diesem Doppel für vergleichsweise kleines Geld entstehen lässt, ist für Luis Gutiérrez von Robert Parker’s Wine Advocate „einer der größten Weinwerte Spaniens“. Und das können wir absolut nachvollziehen! Wenn man so will, dann ist das der Einstiegswein in die Welt von Envínate. Aber was wäre das für eine Untertreibung für einen Wein, dessen 2017er-Jahrgang bei James Suckling 97 Punkte erhalten hat und dort zu den 100 besten Weinen des Jahres für unter 30 US-Dollar gezählt wurde? Und auch im Parker-Universum gibt es für den aktuellen Jahrgang 94 Punkte – und das in steter Steigerung (2016: 93, 2017: 93+, 2018: 94). Damit ehren diese anspruchsvollen Weinjournalisten einen in jeder Hinsicht besonderen Wein. Im Gegensatz zu den Envínate-Gewächsen, die auf Teneriffa und in Galicien erzeugt werden und die sie „Vinos Atlánticos“ nennen, bezeichnen sie den „Albaha“ als „Vino Mediterráneo“. Das gibt einen Hinweis darauf, dass dieser Wein eine andere Frucht, eine andere Wärme und Kraft bietet. Wer aber jetzt einen schweren Wein erwartet, liegt falsch. Dieser 12,5-Prozenter liefert eine beeindruckende Balance aus Kraft und Finesse. Der rubinrot leuchtende Wein, dessen Garnacha im Beton und dessen Moravia im neutralen Holz ausgebaut wurde, duftet nach Blüten, Gräsern und Heu, Erde und trockenem Holz, nach Schwarzkirschen und Schwarzen Johannisbeeren, Thymian



94 Punkte
PARKER

und Stein. Mit Luft wird der Wein immer dunkler und erinnert an trockenen dunklen Tabak und Schwarzen Kardamom. Das macht schon sehr viel Lust auf den ersten Schluck. Man sehnt ihn förmlich herbei, denn man erwartet pure Saftigkeit. Und in der Tat wirkt die Frucht sehr saftig, ist dabei aber knalltrocken und sehr „seriös“. Hier kommt einem schwarzer Holundersaft in den Sinn, dazu gibt’s auch markantes Tannin. Erstaunlich ist zudem, wie rauchig sich dieser Wein am Gaumen präsentiert, obwohl er ja keinerlei neues, geschweige denn geflammtes Holz gesehen hat. Gleichzeitig wirkt er frisch und überaus lebendig mit einer präsenten, umherwirbelnden Säure. Das ist charaktervoller und unverwechselbarer Stoff! Kein Wunder, dass die Jungs und Mädels von Envínate einen so steilen Aufstieg geschafft haben!

Sie können diesen Wein jetzt mit Genuss trinken, ihm aber ruhig auch noch Zeit bis 2024 und länger geben.



„LOUSAS – VIÑAS DE ALDEA“ VINO DE ESPAÑA, TINTO 2020

Ein „village“ aus Galicien mit Cru-Format!

SRS010120

„Lousas – Viñas de aldea“ Vino de España, tinto 2020 13% Vol.

26,53 €/l

19,90 €



Wenn wir Ihnen einen Wein empfehlen sollten, der für uns stellvertretend für das neue Spanien steht, dann ist es Envínates Ortswein „Viñas de aldea“ aus der Ribeira Sacra. Ribeira Sacra, diese wildwüchsige und wunderschöne Landschaft in Galicien, die man als „heiliges Ufer“ übersetzen kann, ist ja erst in den letzten 15 Jahren wieder nach und nach in den Fokus der Weinöffentlichkeit gerückt, weil Winzer wie die vier Freunde Roberto Santana, Alfonso Torrente, Laura Ramos und José Martínez von Envínate und natürlich auch noch ein paar andere, diese Hänge mit teils uralten Weinbergen wiederentdeckt haben. All das, was sie dort ernten, ist früher an große Kellereien geliefert worden. Die vier haben dann mit ausgewählten „Viticultores Galegos“ Verträge abgeschlossen, um zusammen einige dieser alten Weinberge bewirtschaften zu können. In diesem Falle sind es verschiedene Weine in Ortslagen – „aldea“ bedeutet im Dialekt Galego so viel wie „Ortschaft“ und „lousas“, „Schiefer“. Diese Cuvée besteht zu etwa 85 % aus Mencía, der großen roten Rebsorte Galiciens. Doch wie es früher so üblich war, wurde sie im Gemischten Satz mit einem kleinen Anteil weiterer Rebsorten gepflanzt. Dazu gehören zum Beispiel die autochthonen regionalen Sorten Merenzao, Brancellao, Caiño, Sousón und Mouratón, Alicante Bouschet sowie die weißen Godello und Palomino. Die Reben wachsen auf stei-

len Hängen aus Schiefer, Gneis, Granit und Glimmerschiefer und liegen auf 400 bis 600 Metern Höhe. Die Trauben jeder dieser Parzellen wurden von Hand gelesen und dann auch separat in offenen Wannen mit den Füßen eingemaischt, spontan mit wilden Hefen vergoren, wobei ausschließlich Ganztrauben genutzt wurden. Danach wurde der Wein (weiterhin nach Parzellen getrennt) für elf Monate in alte tonneaux und Betontanks gefüllt und ohne SO₂-Zugabe bis zur Füllung ausgebaut.

Der „Lousas – Viñas de aldea“ 2020 stammt aus einem für Galicien vergleichsweise schwierigen Jahr. Auf einen enorm verregneten Frühling folgte ein noch immer ziemlich feuchter Sommer, der die Erträge zum Teil halbierte! Die überlebenden Trauben waren sehr klein und mussten, für dortige Verhältnisse enorm früh – in der ersten Septemberhälfte gelesen werden. Allerdings zeigt sich auch bei diesem Jahrgang ganz zweifelsfrei der maritime Charakter des „Lousas“, ein village und echter „Vino Atlántico“. Denn diese im besten Sinne „gischtige“ Frische zeigt sich nur bei Rotweinen, die unter starkem Einfluss des Meeres entstehen. Der Wein ist ein sehr frischer und eleganter tinto, der auf jeden Fall Luft und ein Burgunderglas verlangt. Dieser leuchtend purpurrote, leicht transparente Wein duftet intensiv nach Heckenrosen (Blüte und Fruchtfleisch), hellen Kirschen, roten Johannisbeeren, Wildkräutern und rosa Pfeffer, einer leicht rauchigen Note, Eisen und feuchtem Schiefer (Basalt? Obsidian? Steinig!). Läge Burgund etwas näher am Atlantik, ließen sich diverse Parallelen finden ...

Auch am Gaumen zeigt sich dieser ungehemmt frische Wein in einer fast kristallin anmutenden, dabei ungezügelt Eleganz, frei von jedweder Schwere ist. Auch hier zeigen sich säuerliche rote Beerenfrüchte, diese allerdings reif und saftig. Dazu konzentriertere Noten inklusive Gerbstoffe, die sich, wunderbar eingebunden, mit einer so druckvollen wie energetisierenden Säure verbinden: ein Rotwein, der leicht (und gerne) als Weißwein durchginge. Am Gaumen „errötet“ die Frucht, wird würziger, griffiger, nachhaltiger, schwenkt gen Umami, das von Salz und Jod des Atlantiks angereichert wird, während der Wein einen immer drängenderen Trinkfluss entwickelt, dem man mit Freuden nachgibt. Luis Gutiérrez (Robert Parker's WINE ADVOCATE) spürt hier viel Struktur („more bones“) und doch Geschmeidigkeit, die ihm 93+ Punkte wert ist. Wem nicht?

Ab sofort bis gut 2028 – ein voluminöseres Glas und etwas Muße sollte man dem Wein gönnen.

93+ Punkte
PARKER





© Estanís Núñez

93 Punkte
PARKER

„BENJE“ DO YCODEN-DAUTE-ISORA, BLANCO 2020

„Under the flor“ – *what more is you lookin’ for?*

STE010420	„Benje“ DO Ycoden-Daute-Isora, blanco 2020	12% Vol.	26,53 €/l	19,90 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Mit dem „Benje“ blanco entsteht bei Envínate ein Weißwein, der in jeglicher Hinsicht einzigartig ist. Er stammt aus Weinlagen von 900 bis 1.100 Metern Höhe direkt am Vulkan Teide, dem höchsten Berg der Kanarischen Inseln auf Teneriffa. Wein wird dort seit Jahrhunderten angebaut, und es gab Zeiten, in denen die dortigen aufgespritzten Weine berühmter waren als jene aus Jerez, Madeira oder Málaga. Mit dem weißen „Benje“ greift das Team von Envínate diese Tradition in gewisser Weise wieder auf, allerdings ist ihr Wein nicht alkoholverstärkt, sondern mit 12 Vol.-% frisch und klar wie eine Brise vom nahen Atlantik. Doch so, wie man in Jerez traditionell Sherry aus der Rebsorte Palomino unter einer flor genannten Hefeschicht reifen lässt, tun das hier auch die vier Freunde von Envínate. Denn auch bei diesem „Benje“ verwenden sie Palomino, der auf Teneriffa Listán Blanco genannt wird. Jede Parzelle des steilen Weinbergs wurde von Hand verlesen. Das geht gar nicht anders, denn die bis zu 100 Jahre alten wurzelechten Buschreben sind untrainiert, werden also nicht beschnitten und stehen wie zufällig in der wildwüchsigen Landschaft. Die Trauben wurden dann in Betontank spontan vergoren, wobei ein Teil der Trauben direkt gepresst, der andere Teil je nach Parzelle für 14 bis 40 Tage auf den Schalen vergoren wurden. Insgesamt 40 % des Weins reiften dann im Betontank bajo flor, also unter der Hefeschicht, was dem „Benje“ eine leicht sherryartige Anmutung mit Noten von Walnüssen, Wachs und Ähnlichem verliehen hat. Von den restlichen 60 % reifen in gebrauchten 350-Liter-Fäs-

sern aus Chassagne-Montrachet. Nach neun Monaten entsteht die Cuvée, und der Wein wird unfiltriert und minimal geschwefelt abgefüllt.

Der weiße „Benje“ drückt nun wie Luis Gutiérrez anmerkt „stärker die Böden aus“, ist „weniger fruchtbe-ton“ – auch hier eine maritime, nicht ganz zufällige Facette, die an einen Sherry mit kühlem poniente-Einfluss (von Osten also) bzw. einem Anteil Meeresbrise (jetzt kommt der Süden ins Spiel) erinnert. Ein Wein mit einem so atlantischen wie vulkanischen Charakter, wobei sich die Säure trotz des im Vergleich zum Vorjahr wärmeren Jahrgangs ganz hervorragend macht, durchaus auch (kühle) Riesling-Assoziationen befördert. Das ist er wieder, der klaren Gebirgsbach, an dessen Ufern es einiges zu entdecken gibt: rauchige Noten, als habe man den Stein, in dem die Reben wurzeln, frisch aufgeschlagen, dazu kommen die schon angesprochenen Nüsse (jetzt eher noch leicht grüne Haselnüsse), aber auch zitrische Aromen und Quitten, Apfelschalen, Wachs, Pfeffer und unreife Mandeln. Hinzu kommt auch eine Salinität, die die Inselherkunft sowie eine gewisse Ungezähmtheit, ja Wildheit unterstreicht und dem Spiel von Würze, Frische und zarter Frucht eine weitere Dimension verleiht. Ein absolutes Unikat, dessen einziges Problem darin besteht, dass gerade einmal 15.000 Flaschen davon abgefüllt wurden ...

Ab sofort und bis leicht 2028+.





© Estanis Núñez

98 Punkte
PARKER

„PALO BLANCO“ VM TENERIFE, BLANCO 2020

Wir leben – zum Glück! – immer noch im Zeitalter der Entdeckungen!

98 Punkte: „I was blown away“ – Luis Gutiérrez (Robert Parker’s WINE ADVOCATE)

STE010120	„Palo Blanco“ VM Tenerife, blanco 2020	11,5% Vol.	43,86 €/l	32,90 €
-----------	--	------------	-----------	---------

max. 1 Fl./Kunde

Und wieder einmal stellt sich, angesichts dieses „absolutely mesmerizing“ Präzisionsmeisterwerks namens „Palo Blanco“ die Frage: Wo ist ein so originärer „Unbekannte-Insel-Wein“ überhaupt einzuordnen? Können, ja müssen wir da einen Chassagne-Montrachet aus kräftigem Jahrgang, einen Chablis Grand Cru oder möglicherweise doch die Weißen von Roc d’Anglade heranziehen? Immerhin schreibt Robert Parkers Mann für Spanien, Luis Gutiérrez, über den 2019er, der im 97 Punkte wert war „Der Wein ist seriös und ausgewogen und hat einen trockenen, kalkhaltigen Abgang mit einem etwas burgundischen Flair.“ und – jetzt beschreibt er den Jahrgang 2018 – „... das ist purer Felsensaft (denken Sie an Vatan oder Bageiras), der mineralischste Weiße, den sie produzieren.“ Oder müssen wir unseren Blick gen Andalusien richten, denn die auf den Kanaren autochthone Listán Blanco ist nichts anderes als ein Palomino Fino, die allgegenwärtige, alles beherrschende Rebsorte aus dem Sherry-Dreieck. Aber schon die Weinbereitung raubt dem Vergleich einen gewichtigen Teil der Grundlage. Die Trauben aus mittlerweile fünf in der Nähe des

Dorfes Los Realejos gelegenen Parzellen (vier davon auf knapp 600 Metern, die neu hinzugewonnene auf 850 Metern Höhe) wurden entrappt gepresst, in Bontanks spontanvergoren und dann in 2.500-Literfoudres aus dem Friaul (65 %) und neutralen 350-Liter Fässern (35 %) über 12 Monate ausgebaut. Die Intensität, die diese weit über 100-jährigen Reben „verantworten“ ist – bei gerade eben einmal 11,5 Vol.-% Alkohol schlicht atemberaubend (Luis Gutiérrez: „This now plays in the major league.“) Auch hier die uns umtreibende Frage vom Vorjahr: „Wie schafft die Truppe das nur?“ Im Duft anfangs verhalten, dann Kamille, noch grüne Ananas, Agrumen (Zitrone, Pomelo, Pomeranze, alles „eingesalzen“) und Feuerstein, mit etwas mehr Luft mehr Frucht, aber auch mehr Rauch und Gischt. Am Gaumen ungeheuer mineralisch, spektakulär tief und messerscharf (die Säure geradezu elektrisierend), großartiger grip, fulminanter Nachhall!

Ab sofort bis gut 2032+ –großes Burgunderglas und nicht zu extreme Temperatur (10–12 °C) sind ideal.



„BENJE“ DO YCODEN-DAUTE-ISORA, TINTO 2020

Pikant-frischer Vulkanwein in Samt und Seide und nicht allzu großer Stückzahl ...

STE010520	„Benje“ DO Ycoden-Daute-Isora, tinto 2020	12% Vol.	26,53 €/l	19,90 €
STE010520M	„Benje“ DO Ycoden-Daute-Isora, tinto 2020 MAGNUM	12% Vol.	26,60 €/l	39,90 €

Über lange Zeit hinweg galt die rote Mission-Rebe, auch País, Criolla Chica oder Listán Prieto genannt, als „die“ Rebsorte der sogenannten „Neuen Welt“. Sie war die Rebe der Missionare, die daraus die ersten Messweine in Süd-, Mittel- und Nordamerika erzeugten, und sie verbreiteten sie dort auch überall. Später wurde sie die Basis des „Pipeño“, eines ziemlich rustikalen Alltagsweins, der von den huasos oder campesinos (einfachen Weinbauern) erzeugt wurde. Dieser simple Wein aus hohen Erträgen, der häufig noch mit Wasser verdünnt wurde, dürfte dem Ansehen der Sorte außerhalb Südamerikas nicht geholfen haben. Doch wie es nicht selten der Fall ist, ändert sich das Urteil über eine Rebsorte, wenn man anders mit ihr umgeht und sie sich entfalten lässt. Auf Teneriffa steht der Listán Prieto (der etwa 96 % des „Benje“ ausmacht, dazu in gleichen Teilen Listán Blanco und Tintilla) auf Parzellen zwischen 75 und 300 Metern Höhe an den Hängen des Vulkans Teide, des höchsten Bergs der Kanarischen Inseln. Es sind alte unbeschnittene Buschreben, die diesen so einzigartigen Stoff für die rote Variante des „Benje“ liefern. Man kann den Viticultores de Santiago de Teide (insgesamt 15 Familien), mit denen das Envínate-Team zusammenarbeitet, nur danken, dass sie diese aufwendig zu bewirtschaftenden Flächen bis heute schätzen und pflegen. Sie sorgen für die Frucht, die Envínate dann später verarbeitet. Die vier Freunde kümmern sich darum, dass der besondere Charakter des Ortes und der Sorte so unverfälscht wie möglich in die Flasche kommt. Jede Parzelle wird von Hand verlesen und separat vinifiziert, einige in Beton, andere in kleinen offenen Kübeln. Die Mazeration (50 % Ganztrauben) dauert je nach Parzelle zehn bis 30 Tage. Die malolaktische Gärung findet in neutralen französischen Barriques statt, danach reift der Wein acht Monate in denselben Fässern ohne bâtonnage oder Schwefel-Zugabe. Die Abfüllung erfolgt ohne Schönung oder Filtration mit einem nur minimalen Füllschwefel.

So entsteht ein Wein mit einem klaren, deutlichen und einzigartigen Charakter. Der Wein steht hell und transparent im Glas, da die Rebsorte über nur wenig Farbstoff verfügt und die Trauben so wenig wie möglich extrahiert wurden. Anfänglich noch etwas

verschlossen (Luis Gutiérrez: „Give it a little bit of time, but this will be as good as the 2019.“), „feuersteinig-flintig“ im Duft, dazu ätherisch-pikante Akzente (weißer Pfeffer), florale Elemente neben Schießpulver, Erde und kühlem Stein sowie Blutorangen samt Zesten, nach Sauerkirschen, weißen Johannisbeeren und einer Spur Tamarinde. Ein Weißwein, könnte man meinen, der sich in der Farbe vertan hat – so frisch, rezent und auch salin-gischtig duftet er. Ein ungemein subtiler, schwebend leicht wirkender Wein, der dann trotzdem eine gewisse Erdung an den Tag legt, die sich vor allem am Gaumen bemerkbar macht: mehr Stein (tiefenschärfer, nachhaltiger) und auch mehr Pfeffer. Der „Benje“ tinto ist so würzig und wild wie charaktervoll, mit ungemein feinen, mit leichter Hand gewirkten Tanninen, einer bemerkenswert samtigen Textur und einer Frische, wie sie tatsächlich nur ein „Vino Atlántico“ liefern kann. Ganze 20.000 Flaschen für die große weite Weinwelt – ranhalten!

Ab sofort schon mit Genuss zu trinken, und das bis sicherlich 2027.



94 Punkte
PARKER

„MIGAN“ VM TENERIFE, TINTO 2020

100 % Listán Negro, wurzelecht, vulkanischen Ursprungs – spektakulär!

max. 2 Fl./Kunde

STE010620	„Migan“ VM Tenerife, tinto 2020		
	12% Vol.	37,20 €/l	27,90 €

Cordón trenzado nennt sich die spektakuläre und einzigartige Erziehungsform der mehrheitlich über 120-jährigen Reben (von denen die Listán-Negro-Trauben für den mittlerweile vierten Jahrgang des „Migan“ stammen) die zu mehrsträngigen „Zöpfen“ geflochten werden. Auch bei diesem Wein lässt sich einer der „Envínate-Effekte“ beobachten: Mit jedem neuen Jahrgang steigt die Punktzahl in Robert Parker's WINE ADVOCATE! Nun ließe sich dem ungeheuer fleißigen und begeisterungsfähigen Parker-Verkoster für Spanien (sowie für Argentinien, Chile und Jura), Luis Gutiérrez, einiges unterstellen (zu aufgeschlossen, zu ikonoklastisch veranlagt, zu vertraut mit den Winzern), aber sicher nicht Befangenheit, Leichtfertigkeit oder gar chauvinistische Tendenzen. Nein, der Mann weiß, was gut, was besser ist. Daher können wir der Stoßrichtung seiner Bewertung – 94 Punkte für 2016, 95 für 2017 und 95+ für 2018 – nur zustimmen (wir bleiben dabei, auch wenn ihm der großartige 2019 „nur“ 94+ Punkte wert war und der aktuelle Jahrgang „nur“ die 95er-Marke konsolidiert). Und er zeigt sich, zu Recht!, immer noch ein Stück begeisterter (2018: „this has to be the finest vintage of Migan“), wenn er die zunehmende Ausdruckskraft dieses atlantisch geprägten Weins feiert. Der „Migan“ (das ist der historische Name des Dörfchens La Perdoma) stammt von insgesamt vier Parzellen in 500 bis 850 Metern Höhe aus dem Orotava-Tal (zu 30 % „Tío Luis“, 20 % „La Habanera“, 10 % „Las Suertes“ und zu 40 % „Montijo“ – letztere ersetzt „San Antonio“: weniger Lehm gegen mehr Höhe). Die entrappten Trauben mazerieren bis zu 30 Tagen in Betonbehältern, werden dann in gebrauchten 2.500-Liter-Fudern und 350-Liter-Fässern über einen Zeitraum von 12 Monaten ausgebaut. Schon für den letzten Jahrgang schrieben wir, dass Envínate, unter anderem mit diesem Wein, so etwas wie „den Masterplan für die neue Avantgarde Spaniens vorlege“ – und daran hat sich nichts geändert – auch wenn der „Migan“ von 2020 nicht sofort „aus dem Glas springt“, wir ihm sicherlich noch ein Jahr auf der Flasche gönnen würden. Solche Weine gab es in unserem „Vorher“ nicht, nicht diese erstaunliche Geradlinigkeit, diese herrliche Strenge und stilistische Stringenz, diese enorme, dabei so verführerische Präzision des Ausdrucks von Frucht und Terroir, von roten Beerenfrüchten, getrockneten Blüten, ätherischer Minze, Tuff, und Vulkanasche, weder die „saftig-kühle“ Mineralität, noch das salin-pikante, animierend pfeffrige Finish: einfach genial!

Nur Geduld! Ab 2023 und dann bis 2030+.

95
Punkte
PARKER



„ENVINATE“ PROBIERPAKET

Die Crème de la Crème des Jahrgangs!

STEO19900P	„Envínate“ Probierpaket	212,00 €/l	159,00 €
------------	-------------------------	------------	----------

Dieses streng limitierte Paket beinhaltet die allerfeinsten – und leider äußerst seltenen – Weine Envínates.

Das 6er Paket beinhaltet **je eine Flasche:**

- ▶ „Albaha“, Almansa tinto 2020
- ▶ „Lousas“, tinto 2020 (93+ Parker)
- ▶ „Benje“, tinto 2020 (94 Parker)
- ▶ „La Santa“, tinto 2020 (95 Parker), exklusiv in diesem Paket!
- ▶ „Palo Blanco“, blanco 2020 (98 Parker)
- ▶ „Táganan Margalagua“, tinto 2020 (99 Parker), exklusiv in diesem Paket!



MORIC

BURGENLAND

Roland Velich - Spiritueller Vater des Burgenlands

DAS BURGENLAND & DIE „HIDDEN TREASURES“ – ZWEI PROJEKTE, EINE VISION

Werte Kunden, Roland Velich, für viele so etwas wie der spirituelle Vater des Burgenlands, in jedem Fall einer jener selten gewordenen Menschen, für die eine vergangene Generation den Begriff des „Feingeists“ verwendet hätte. Einer jedenfalls, der mit seiner – im Vergleich zu klassischen „Generationsbetrieben“ – doch noch überschaubaren, um nicht zu sagen kurzen Weingutshistorie bereits Geschichte geschrieben hat. Er hat das Burgenland, „sein“ Burgenland neu und gleichsam historisch interpretiert, die autochthone, ja „testimoniale“ Rebsorte Blaufränkisch auf einem vermutlich noch nicht dagewesenen Niveau ins kollektive Bewusstsein „zurückgerufen“ (wer nannte vor ihm die Begriffe „Terroir“ und „Lutzmannsburg“ in einem Atemzug?) und damit auch eine, wenn man so will, neue geistige Grundlage für hervorragende Winzer wie Hannes Schuster und Uwe Schiefer geschaffen. Eigentlich Grund genug, sich auf diesen wohlverdienten Lorbeeren auszuruhen und vom Geschehenen zu profitieren. Doch Roland Velich ist ein Getriebener, ein „Träume-Verwirklicher“, ein Mann, dessen Ambitionen weit über das Kulturprodukt Wein hinausreichen. Daher auch die „Hidden Treasures“, ein ziemlich einzigartiges Projekt, das zum Spannendsten zählt, was wir in den letzten Jahren im Weinbau ver-

folgen konnten. Gezielt stellt Roland Spitzenbetriebe heute fast vergessener Regionen vor, verborgene Schätze. Sein Augenmerk gilt dabei dem Nachbar Ungarn, mit dessen einzigartiger Weinvielfalt er die burgenländische „Liebesaffäre“ weiterspinnt, den „kleinen Grenzverkehr“ einer historischen Landschaft wiederaufleben lässt. Wir sind sehr stolz darauf, Roland Velich auch hier begleiten zu dürfen und Ihnen, liebe Kunden, die Weine beider Projekte präsentieren zu können:

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

Es waren die Stille, die Weite und das Flirren des Seewinkels, die Perspektive über den See, die verschlungenen Hügeln des Nordburgenlandes, der Schattenwurf letzter Gipfel der Ostalpen im Gegenlicht. Es war eine Begeisterung für den Ort und den Raum zwischen den Welten. Den Stacheldraht und die

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

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

„HAUSMARKE“, ROT 2019

Nomen est omen: Der kann bei vielen Hauswein werden

OBL030819	Hausmarke, rot (2019)	12,5% Vol.	19,33 €/l	14,50 €
-----------	-----------------------	------------	-----------	---------

Die Hausmarke Rot stellt am Weingut Moric den Einstieg ins Sortiment dar. Für Roland Velich soll dieser Wein seinem Namen gerecht werden und zu einer Hausmarke werden können. Das hat er in der Gastronomie vielfach auch bereits geschafft, denn hier wurde das Potential des Allrounders von Moric bereits erkannt. Für die Cuvée bringen schließlich Zweigelt, Blaufränkisch und Blauburgunder ihr spezifisches Profil mit ein. Die Weine werden in gebrauchten, großen Holzfässern ausgebaut, wobei der Zweigelt den Mehrheitsanteil (meist gegen 50% der Assemblage) stellt. Vierzehn Jahrgänge haben dieses Rezept immer mehr perfektioniert, denn bei aller Einfachheit geht es auch bei diesem Wein um den Tiefgang und die Würze, die man getrost als „Familienähnlichkeit“ aller Moric-Abfüllungen ansprechen kann.

Und der 2019er schlägt da keineswegs aus der Art. Im Gegenteil, er überrascht mit einer kompakten Erscheinungsform, aus der sich allmählich erst die Feinheiten herauschälen. Wie ein roter Beerenfrucht-Spiegel etwa duftet die „Hausmarke“ – Weichselkirsche, Himbeeren, aber auch die eine oder andere dunkle Beere dürften dafür püriert worden sein. Doch fein gedämpft wie von der Staubschicht auf einer alten Hi-

Fi-Box kommen diese Noten an die Nase. Es gibt keine Säurespitzen im Geruch, stattdessen wird alles sanft und abgerundet, vielleicht sogar mit einem Klecks Haselnusscreme versehen.

Auch im Mund kann man diesen Rotwein wie einen Kiesel hin und herschieben, so „soft“ und ohne Kanten wirkt dieser 2019er aus dem Burgenland in seiner Textur. Doch wenn es um seinen Geschmack geht, sieht es anders aus: Ein rotfruchtiger Nerv durchzieht die Cuvée und spannt eine Bogensehne von der anfänglichen Fruchtigkeit zur leichten Pikanz von Rotem Paprika ganz hinten im Rückaroma.

Verblüffend ist, wie engmaschig und aromatisch dicht dieses Zusammenspiel der drei Rebsorten funktioniert. Es scheint einmal mehr eine filigrane Arbeit zu sein, die Roland Velich hier abliefern. Und es bestätigt sich der Grundsatz, dass bereits der einfachste Wein sehr gut sein muss. Schließlich ist er es, denn viel mehr Menschen als „Visitkarte“ kennenlernen als die raren Spitzengewächse von Moric. Wer sich jetzt denken sollte „viel Wein für diesen Preis“, liegt damit goldrichtig.

Ab sofort bis 2028





BLAUFRÄNKISCH BURGENLAND 2020

Zeit und Luft belohnt schon beim Einstiegs-Rotwein

OBLo30420

Blaufränkisch Burgenland, 2020

12,5% Vol.

21,20 €/l

15,90 €

„Der Grundgedanke zur Gründung von „Moric“ war schlicht und einfach Weine zu keltern, die ihre Herkunft eindeutig erkennen lassen“. Dieses Credo führte vor mittlerweile auch schon wieder 20 Jahren zu Roland Velichs eigenen Weinprojekt. Denn der Winzersohn aus Apetlon (und Bruder des nicht minder bekannten Heinz Velich) startete abseits des heimischen Seewinkels mit einer Mission, die viele als eine Art Neudefinition des Blaufränkischen, der roten Leitsorte des Burgenlands, begriffen. „Elegante und feinfruchtige Weine, die dafür gemacht sind, sich langsam, zuerst im Fass und dann in der Flasche, zu entwickeln“ – das traf vor allem international einen Nerv. Damit wurde die Sorte aufgrund von Spitzenbewertungen nicht nur mehr beachtet, sondern auch eine Wende eingeleitet. Sie ging wieder weg von zu viel (kleinem) Holz hin zu feineren Abfüllungen, die heute wieder viele Winzer im Burgenland pflegen.

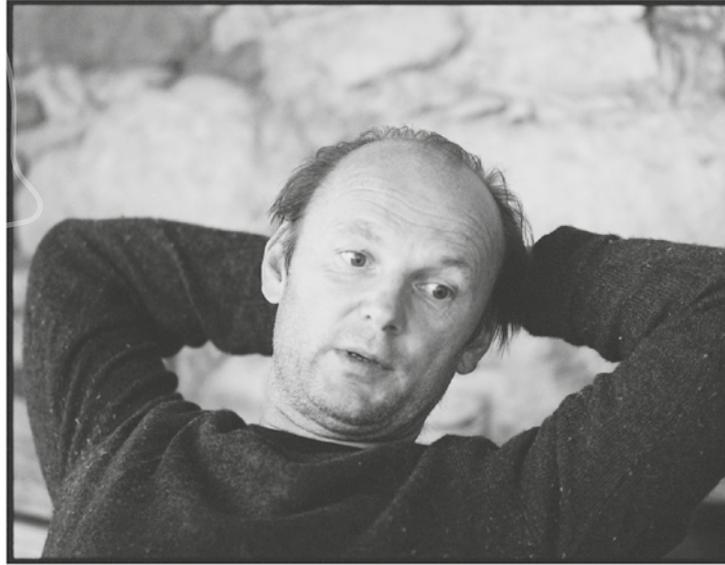
Diese Qualitäten zeigt auch der Blaufränkisch 2020 von „Moric“, der seine Schokoladenseite in einem großen Glas und durchaus belüftet zeigt. Dann entwickelt sich bei diesem „Youngster“ der unverkennbare Kirschduft der Sorte hin zu dunkleren Duftnoten,

in denen man auch die eine oder andere Heidelbeere erkennen kann. Noch klarer, für alle, die diese Frucht noch kennen, wird dann aber auch der Maulbeeren-Wohlgeruch aus dem Glase. Auch die schwarze Olive zeigt sich nicht sofort im Sauerkirsch-Odor, den dieser Burgenländer der Nase entgegenstellt. Wenn sie jung verkostet werden, nur sehr verhalten.

Am Gaumen lässt sich zunächst ein seidiger, rot-fruchtiger Film spüren, der den gesamten Mund auskleidet. Wie zu einer Tiefenerkundung streckt der Blaufränkisch nun seine Fühler aus. Säurige Akzente liefern neben der Weichsel auch etwas jugendliche Himbeere, das Tannin wiederum spielt eifrig mit seinen herb schmeckenden Muskeln – und deutet das Lagerpotential dieses „kleinen“ Weins aus dem Hause Velich an. Dazu kommt aber auch eine Würze, die sich am stärksten gegen die anderen Eindrücke behaupten muss. Sie erinnert an Lorbeerblätter, Tapenade von schwarzen Oliven und final auch an geröstete Nüsse. Wer sich jetzt denken sollte „viel Wein für diesen Preis“, liegt damit goldrichtig.

Ab sofort bis 2031





BLAUFRÄNKISCH „MORIC RESERVE“ 2018

Blaufränkisch mit feinem Gerbstoff und viel Zukunft

OBL030518	„Moric Reserve“ Blaufränkisch, 2018	13% Vol.	39,86 €/l	29,90 €
-----------	-------------------------------------	----------	-----------	---------

Noch ehe Roland Velich aufgrund der Auszeichnungen seiner Blaufränkischen auf dem Radar der Weinfreunde aufschien, stellte er sich eine Grundfrage: „Was passiert, wenn ich den Wein nicht technologisch verzerre?“ Denn am Beginn seiner Weinreise mit dem eigenen Projekt abseits seiner Seewinkler Heimat wollte er Weine herstellen, „die ihre Herkunft eindeutig erkennen lassen“. Der Schlüssel dazu waren zum einen die alten Rebanlagen, zum anderen ein schonender Ausbau „wie früher“, während anderswo die technische Moderne im Keller Einzug hielt. Bei „Moric“ hingegen griff man auf Vergärung im Holzgärständer und eine Reifung in großen Holzfässern anstelle der ubiquitären Barriques zurück. Kaum 20 Jahre später weiß man, dass beides Platz hat am Markt. Die Neubewertung des Blaufränkisch und seines Potentials aber hängt an der feineren Machart. Und für die steht das Weingut „Moric“ paradigmatisch, was sich auch an der langlebigen „Reserve“ 2018 zeigt.

Sie ist gerade einmal antrinkbar, aber auch für Burgenland-Novizen bleibt das Potential dieses Weins klar erkennbar. Und es beginnt sich schon im Duft des Blaufränkisch zu zeigen: Als wären herbe Früchte (vielleicht

ein paar Preiselbeeren?) in eine kühles Kirschkompott gefallen: So intensiv und nach roten Früchten duftet dieser Blaufränkisch. Es ist eine feine Fruchtigkeit „alter Schule“, werden sich Kenner der Blaufränkischen aus dem Burgenland vor dem Einzug der Barriques erinnern. Keine Süße begleitet diesen Duft, sondern eine herbe Art, die zusammen mit der Säure, die man ebenfalls zu erkennen meint, an Kornellkirschen oder rote Apfelschalen erinnert.

Dabei ist der 2018er ein ganz freundlicher Wein, der auch am Gaumen mit viel Frucht zu prunken weiß. Nur dass auch sie wieder eine kühle Schulter zeigt und die Kirsche zwar kenntlich ist, aber ohne Kitsch und Süße auskommt. Vielmehr geht sie eine Liaison mit dem Tee-artigen Gerbstoff ein, der auch ein wenig Orangenschalen einbringt in den Geschmacksreigen. Das dunkel-würzige Finale lässt auch etwas Schwarze Olive und Johannissuss aufblitzen. So wird der 2018er auch noch in einem Jahrzehnt für einen beeindruckenden Auftritt sorgen!

Ab sofort bis 2031



95–96 Punkte
SUCKLING

BLAUFRÄNKISCH „LUTZMANNSBURG ALTE REBEN“ 2018*Großartiger Rotwein, den man jetzt einlagern sollte*

OBL030618	„Lutzmannsburg Alte Reben“ Blaufränkisch, 2018	13,5% Vol.	105,33 €/l	79,00 €
-----------	--	------------	------------	---------

98–99 Punkte
SUCKLING

Man kann Bewertungen immer skeptisch sehen. Doch als damals noch Robert Parkers „Wine Advocate“ dem 2006er „Alte Reben“ 95 Punkte verlieh, sorgte das für Aufmerksamkeit. Denn das noch junge Weingut „Moric“ hatte damit einen noch nie an einen österreichischen Rotwein vergebenen Spitzenwert aufzuweisen. Velich hat diesen Weg konsequent fortgesetzt; vom eigenen Weingut kommen seither vor allem Blaufränkische, die international für eine Beachtung der Sorte gesorgt haben, die man der im Burgenland vorkommenden Rotweintraupe nicht zugetraut hätte. Doch die akribische Beobachtung von Mikrochargen der unterschiedlichen Böden und Herkünfte, mit denen Velich arbeitet, ergeben auch eine Finesse, die so tatsächlich neu war. Ob man das als „burgundische“ Antithese zu den seinerzeit mit viel Holz verkleideten Sortenvertretern sehen mag, sei dahingestellt. Fakt ist, dass Weine wie der „Lutzmannsburg Alte Reben“ 2018 für einen neuen Stil sorgen: elegant und feinfruchtig, nennt das Velich selbst. Die scharlachrote Robe, die dieser „Moric“ angelegt hat, signalisiert optisch Noblesse. Für die Nase leistet das die pure Würzigkeit und als einzige, wenngleich in-

tensivste, Frucht die Heidelbeere. Auch wenn sich die nahezu an Rauchchili erinnernden „Spice“-Noten weit vorschieben. Erst in der zweiten Lesung kommt Kirsche, das Signet der Sorte, zum Vorschein, während am Glasinnenrand der unglaubliche Extrakt nicht nach unten schlieren will. Wie eine geheime Kraft widerstrebt er der Schwerkraft, während sich mit Zimt und Minze unerwartete Töne über die Fleischsaft-ähnliche Herznote legen.

Nachdrücklich und seidig zugleich – der Widerspruch als Kennzeichen großer Weine zeichnet auch Velichs 2018er aus – geht es im Mund weiter. Der Lorbeer-intensive Gerbstoff sorgt für kräftigen Einstieg am Gaumen. Wohlgermerkt, wir befinden uns in einem jugendlichen Stadium, über dem ein Neon-flackerndes Warnschild „Zu früh!“ blinken sollte. Und doch zeigen diese Punkte wie auf einer Checkliste, dass bei den „Alten Reben“ alles da ist. Dass sich in Österreich eingebürgert hat, den Lutzmannsbürger zehn Jahre „wegzusperrten“, stellt ihn in eine Reihe mit großen internationalen Rotweinen. Dabei ist der Wein alles andere als eine Kopfgeburt, vielmehr ein Steakwein für sehr Anspruchsvolle, wenn auch erst ab 2025 und dann bis 2042.

„HIDDEN TREASURES NR. 2 – SOMLO (UNGARN)“, WEISS 2019*„That is like nothing else you’ve ever tasted.“ – Stuart Pigott (JAMES SUCKLING)*

OBL060219	„Hidden Treasures Nr. 2 – Somlo (Ungarn)“, weiß 2019 Diam-Kork	12% Vol.	27,86 €/l	20,90 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Für junge ungarische Winzer wie Tamás Kis ist es gar nicht so einfach, über die Grenzen des eigenen Landes hinaus bekannt zu werden. Um das zu fördern, hat der umtriebige Roland Velich vom Weingut Moric eine eigene Serie an Weinen herausgebracht, deren Entstehung er begleitet. Der zweite Wein dieser Serie ist der „Hidden Treasure No. 2 – Somlo“ (feat. Kis Tamás) von 2019. Der Wein stammt aus Nagy-Somló, dem kleinsten ungarischen Weinbaugebiet, das nicht weit entfernt vom Plattensee liegt und in etwa so ausschaut wie Montgueux in der Champagne: ein Hügel mitten in der flachen Ebene. Doch im Gegensatz zur Champagne dreht es sich hier nicht um Kreide, sondern vielmehr um Basalt, denn der Somló ist ein alter verwitterter Vulkankegel. Vor rund zehn Jahren hat es Tamás Kis zu dem Vulkan hingezogen, und er hat dort Weinberge übernommen, die er seit 2014 biologisch bewirtschaftet. Unter anderem sind diese bestockt mit Hárslevelü (Lindenblättriger), Furmint und Welschriesling, die in Anteilen von ca. 45, 45 und 10% in diesen Wein eingeflossen sind und nach Spontanvergärung im großen Holz ausgebaut wurden.

Der hellgoldgelbe „Hidden Treasure No. 2 – Somlo“ duftet ausgesprochen eigenständig und vielgestaltig. Man hat das Gefühl, dass hier viel Kraft und Dichte vorhanden sind, möglicherweise auch viel Körper, aber auch eine Menge an Frische. Da sind Lindenblüten zu finden und Fenchel, etwas Anispollen und frisch aufgegossener weißer Tee, etwas Apfel- und Grapefruit-schalen, Trockenkräuter und Stein. Am Gaumen wirkt der Wein weit weniger wuchtig als im Duft, auch wenn er durchaus ein gerüttelt Maß an Kraft besitzt. Doch die Cuvée schnurrt hier wie eine Katze, wirkt selbstsicher, saftig und säurebetont, kräuterduftig und steinig mit lebendiger Mineralik und viel Salz, ist viel ätherischer als erwartet – was man sich allerdings hätte denken können, wenn man aufs Etikett und die dort ausgewiesene Alkoholgradation von gerade einmal 12 Vol.-% gesehen hätte. Das so originäre wie originelle Ergebnis einer gelungenen Zusammenarbeit wird von Stuart Pigott für JAMES SUCKLING mit 94 Punkten bewertet. Zu recht!

Dieser Wein kann jetzt und sicher bis 2030 mit Freude getrunken werden.

94
Punkte
SUCKLING

93
Punkte
SUCKLING



„HIDDEN TREASURES NR. 3 – BALATON (UNGARN)“, WEISS 2019

Elektisierende Riesling- und Furmint-Cuvée vom Basaltgestein!

OBL060319

„Hidden Treasures Nr. 3 – Balaton (Ungarn)“, weiß 2019 Diam-Kork 13% Vol. 21,20 €/l 15,90 €

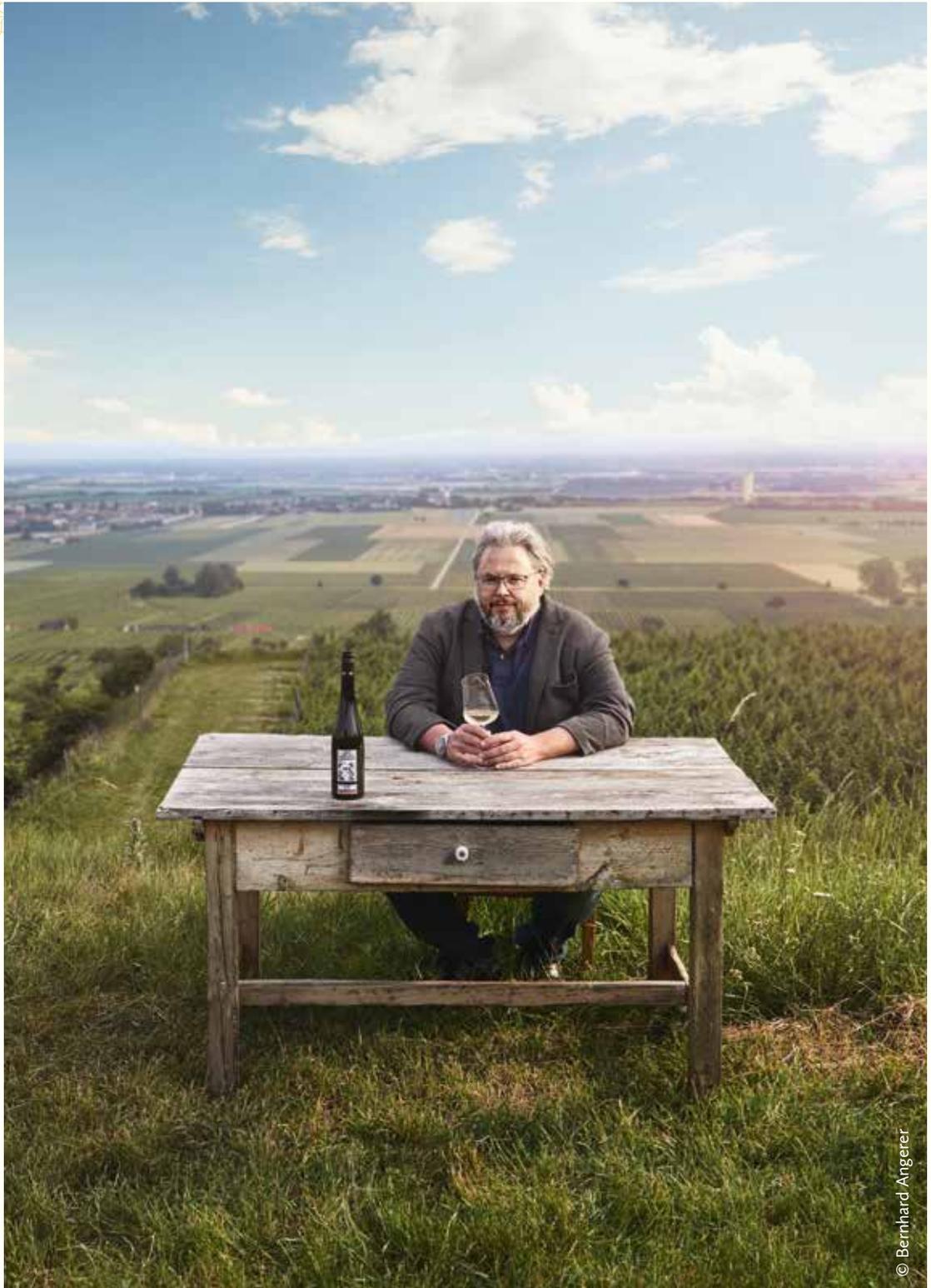
Als „Hidden Treasures“ bezeichnet Roland Velich sein Projekt, in dem er ungarische Gebiete vorstellt, deren Weine außerhalb Ungarns noch viel zu wenig bekannt sind. Einer davon ist der „Hidden Treasures No. 3 – Balaton“ (feat. Villa Tolnay). Es ist eine Cuvée aus Riesling und Furmint, deren Reben in den Weingärten der Villa Tolnay am Csobánc-Vulkan nördlich des Balaton wachsen. Das ist ein von Basalt und in Teilen auch von Sedimenten des Pannonischen Meeres geprägtes Gebiet. Das Weingut wurde 2004 vom Schweizer Philipp Oser gegründet und befindet sich in der ehemaligen Villa der Schauspielerinnen Klari Tolnay. Ihr zu Ehren hat er dem Weingut ihren Namen gegeben. Am Csobánc, einem der schönsten und ebenmäßigsten Vulkane Ungarns, wird bereits seit römischer Zeit Wein angebaut. Sowohl der Riesling als auch der Furmint haben eine lange Tradition in diesem Gebiet, und tatsächlich sind sich die Sorten gar nicht so unähnlich mit ihrer

späten Reife und dem lange vergleichsweise niedrigen Zuckergehalt. In der Cuvée von Roland Velich befruchteten sie sich gegenseitig und wirken geradezu ätherisch in ihrem hellen und klaren, vor allem von Kräutern und gelben und grünen Zitruszesten, etwas Gummiabrieb und grünem Kernobst geprägten Duft. Was am Gaumen dann zunächst fast karg und sicher sehnig wirkt, entwickelt mit Luft Eleganz und eine betörende Feinheit, eine tiefe Salzigkeit und Kräutrigkeit, aber auch Körper und Schmelz. Die Frucht wirkt am Gaumen etwas gelber als im Duft, bleibt aber immer hell, der Wein ist griffig und fest mit einer elektrisierenden Spannung. Stuart Pigott, der diese Weine für JAMES SUCKLING bewertet, vergibt 93 Punkte.

Dieser Wein kann jetzt und sicher bis 2026 mit Freude getrunken werden.

BERNHARD OTT

WAGRAM



© Bernhard Angerer

Grüne Veltliner braucht das Land! Keine Sorge, hier sind sie: „Der Ott“ sowie die Rieden „Stein“ und „Spiegel“!

„Schon jetzt dürfen wir Euch verraten, dass 2021 ein besonderer, eindrucksvoller Jahrgang wird. In unserem Keller reifen elegant-fruchtige, saftige, fleischige Veltliner, die eine hohe Lagerfähigkeit versprechen.“ – Familie Ott

Bernhard Ott ist ein legendärer Weinmacher. Nicht erst seit er vom Falstaff dem renommierten österreichischen Weinführer, mit dem Titel „Winzer des Jahres“, der bedeutendsten Ehrung, die ein Winzer in Österreich erreichen kann, ausgezeichnet wurde. Denn „Österreichs Mr. Grüner Veltliner“, wie der sympathische Genuss-Mensch in der Wein-szene liebevoll tituliert wird, „hat sich schon in frühen Jahren mit Haut und Haar der regionaltypischen österreichischen Paradesorte verschrieben“ (VINARIA).

„Der Grüne Veltliner ist unsere Chance. Der wächst nirgendwo anders auf der Welt. Der kann nicht wie Chardonnay von jedermann übernommen und zum charakterlosen Modewein degradiert werden.“

Eigentlich ist Bernhard Ott, ein sinnfroher, ausgeglichener, barocker Genussmensch, so schnell nicht aus der Ruhe zu bringen. Doch wenn die Rede auf „seinen“ Grünen Veltliner kommt, dann wirkt er wie elektrisiert, wird zum engagierten Streiter für eine häufig verkannte, von allzu vielen Winzern zum billigen Durstlöcher abgestempelte Massenrebe. Dann spürt jeder Gesprächspartner, dass sein leidenschaftliches Plädoyer für Österreichs große autochthone Rebsorte, aus der unter den Händen begnadeter Winzer höchst anspruchsvolle Spitzengewächse mit cremig-seidener, aber auch zutiefst mineralischer Textur entstehen können, aus tiefstem Herzen kommt. Markenzeichen sind für uns Brillanz und Transparenz, die diesen gebirgsbachklaren und präzisen Weinen mit großem Trinkfluss eignet. Die Umstellung auf biodynamischen Anbau hat Bernhards großartigen Weinen eine neue Dimension an Terroirausdruck, an strahlender Mineralität, unvergleichlicher Brillanz und betörend aromatischer Finesse hinzugefügt. Er hat den Gipfel österreichischer Winzerkunst erreicht, was die Verleihung des Titels „Winzer des Jahres“ durch das Magazin FALSTAFF konsequent und mit einer logischen Folgerichtigkeit unterstreicht – und ist trotzdem ein wohltuend bescheidener und sympathischer Naturbursche geblieben. Ganz so, wie wir seinerzeit den aufstrebenden Stern am österreichischen Weinhimmel kennenlernten. Seine wunderbaren Grünen Veltliner

gehören allesamt zur Kategorie „persönliche Lieblingsweine“ bei Pinard de Picard.

Und Bernhards Weine begeistern auch die Kritiker. Egal ob die Rieden-Weine Bernhards angestellt werden oder sein legendärer „Ott“. Bernhards Preziosen sind stets vorne dabei, wenn Journalisten und Kritiker seine Weine in Blindproben anstellen. Auf der prestigereichen Veranstaltung MEININGERS FINEST 100 war er bereits zum zweiten Mal als Wagram-Spezialist unter den besten Weingütern weltweit vertreten. Der Österreicher kennt einfach keinen Halt. Erst kürzlich schuf er sich traditionelle Korbpressen an. Sie sind langsamer, teurer und höchst aufwändig. Doch hält so etwas eine Ikone nicht ab: „Durch das anquetschen der Trauben in der Traubenmühle und das Pressen in den bislang einzigen Korbpressen dieser Art in Österreich, ergibt sich ein ungemein hohes Konzentrationsniveau aus Reife, Frucht, Säure und einer klassischen Veltliner Würze.“ berichtet uns Bernhard mit funkelnden Augen. Das Ergebnis ist schmeckbar, Glas für Glas!

Hochachtung an das ganze Ott- Team für die konsequente Arbeit, die uns Jahr für Jahr so schöne Veltliner beschert!



ROSALIE, ROSÉ 2021 (BIO)

Ott überrascht mit einem „frankophilen“ Rosé

OWG011621		Rosalie, rosé 2021 DV	12% Vol.	20,66 €/l	15,50 €
AT-BIO-402					

Aus dem Sortiment des Weißweinwinzers Bernhard Ott sticht dieser Wein heraus. Rein optisch mit seinem rosa Schimmer, aber auch bei der Sortenwahl. Denn nahezu die gesamte Palette der biodynamischen Weine des Österreichers gruppiert sich um den Grünen Veltliner. Doch in den 5% jener Sorten, die nicht „GV“ heißen, ist auch Platz für einen Rosé. Gekeltert wird er zu 100% aus Zweigelt-Trauben, die Ott genug Persönlichkeit liefern. Denn dieser Faktor war ihm beim Einstieg ins „vie en Rosé“ wesentlich. Schließlich sollte der Wein auch stolz den Namen der Winzer-Tochter Rosalie tragen.

Womit der Stil auch schon ziemlich vorgegeben war, wie sich Bernhard Ott erinnert: „Einmal mehr bestimmt meine Wertschätzung gegenüber dem französischen Wein auch die Ausrichtung nach dessen Rosé Kultur“. Und die sorgt eben nicht für „Nasenweine“ der Marke Himbeersaft, sondern bemüht sich um echte sommerliche Weine, die von der Würze roter Sorten geprägt, aber der Leichtfüßigkeit des Weißweins inspiriert sind. Im Falle des Wagramer Rosés vertraut Ott auf sein generelles Credo: „Wichtig sind ein gesunder, vitaler Boden, Diversität und Handwerk“.

Und offenbar wurden beim 2021er Rosé einige grundlegende handwerkliche Entscheidungen im Weingarten richtig getroffen. Denn dieser Wein „singt“: Dem ersten Aroma von Pink Grapefruit und Wassermelone, also kühlen und frischen Akkorden, folgt mit etwas Luft (auch bei Rosé nicht verboten!) auch ein dezenter Waldbeer-Duft. Hibiskusblüten und Himbeere machen neugierig, wie sich dieser Wagramer Rosé des Jahrgangs 2021 am Gaumen darstellen wird. Nun, der Antritt ist von Frische und Säure geprägt, die Struktur legt einmal einen absolut kitschfreien Wein nahe. Keine Süße, auch nicht ein Quäntchen „liebes“ Rosa ist hier im Thesaurus seiner Geschmacksnoten zu finden. Stattdessen eine Mischung aus der süß-sauren Gefälligkeit von Rhabarber und dem säurigen Drive von rosa Grapefruit. Wäre „Rosalie“ eine Band, dann wären diese beiden Noten seine Rhythmus Section. Und zwar eine, die sich nicht scheut, Zugaben zu geben. „Encore, Rosalie“!

Ab sofort bis 2028



Die Biodynamie bildet Otts tägliche Grundlage



GRÜNER VELTLINER „AM BERG“, 2021 (BIO)

Grüner Veltliner in seiner knackig-frischsten Form

OWGo10421 	Grüner Veltliner „Am Berg“, 2021	12% Vol.	15,33 €/l	11,50 €
AT-BIO-402				

Unter Bernhard Otts drei Grünen Veltlinern ohne Lagenbezeichnung ist der „Am Berg“ der wohl mineralischste. Wobei er nicht am Berg wächst, sondern am Fusse der mächtigen Lössterrassen und dort neben saftigen Böden auch entsprechende Prägung durch den Boden erfährt. Mit seinem 95%-igen Veltliner-Anteil am Portfolio hat Ott die Unterschiede zwischen „Fass 4“ bzw. „Der Ott“ und dem „Am Berg“ über die Jahre wunderbar kultiviert und auch stärker herausgearbeitet. Der leichte Alkohol der biodynamischen Weißweine des Wagramer Winzers macht es auch einfach, diese Unterschiedlichkeiten nachzuvollziehen. Für Ott selbst soll dieser Wein den Bogen zwischen Eleganz und Unkompliziertheit spannen. Präzise dort, wo wir den Veltliner sehen“. Technisch handelt es sich um eine Rieden-Cuvée aus verschiedenen Weinbergen „in Fahrraddistanz“ (© Bernhard Ott).

Aus diesen einzeln vinifizierten Chargen wird dann alljährlich dieser Wein komponiert, der den Einstieg in die „GV“-Welt des Weinguts darstellt. Entsprechend beliebt ist der trinkfreudige „Am Berg“ in der Gastronomie seiner österreichischen Heimat. Überall, wo

Panier und ein Quäntchen Fett im Spiel ist, frischt dieser Veltliner-Typus den Gaumen wieder auf. Das gilt insbesondere für den aktuellen Jahrgang: Attraktives Gelb-Grün tanzt im Glas und man sollte dieses Farbspiel noch eine Zeit bewundern. Denn olfaktorisch lässt sich der „Am Berg“ ein wenig Zeit, bis er sich in seinen Facetten öffnet. Dann duftet es nach Gelber Kiwi, Birne und auch etwas Zitrusabrieb.

Vor allem aber kommt eine zarte Rauchigkeit – wie ein Fladenbrot mit knuspriger Kruste und Sesamkörnern – durch. Sehr engmaschig ist dieser Wein, der mit einem frischen Geschmack nach Grapefruit, Gelbem Apfel (wie ein knackiger „Golden Delicious“) punktet. Die Würze hat er sich für den letzten Moment aufgehoben, wenn dann etwas Senfsaat und Curry für den finalen Eindruck dieses Veltliners sorgen. Süß-sauer und sogar leicht Pikant im „Peperonata“-Style klingt der 2021er „Am Berg“ aus. Merke: Leichtigkeit und Raffinesse müssen schließlich kein Widerspruch sein!

Ab sofort bis 2028



GRÜNER VELTLINER „FASS 4“, 2021 (BIO)

Wertig Dahintrinken mit einem perfekten Veltliner

AT-BIO-402	OWGo10121 	Grüner Veltliner „Fass 4“, 2021 DV	12,5% Vol.	22,00 €/l	16,50 €
	OWGo10121M	Grüner Veltliner „Fass 4“, 2021 MAGNUM DV	12,5% Vol.	23,00 €/l	34,50 €

Dieser Wein steht in Österreich praktisch als Synonym für das Weingut Ott. Inspiriert vom legendär guten Grünen Veltliner seines Vaters aus dem real existierenden Fass Nr. 4, hat Bernhard Ott damit eine Ikone in der Disziplin des wertigen Dahintrinkens geschaffen. Kleine Parzellen mit Veltliner-Trauben werden dafür getrennt vinifiziert und danach cuvéeiert. „So fängt man das Jahr ein und lässt es nachklingen“, formuliert Ott seinen Zugang. Tatsächlich spiegeln sich mittlerweile auch die Jahrgänge deutlicher in diesem Wein. Auch wenn eine Konstante am Wagram gilt: Gut ist der „Fass 4“ immer; das ist er schließlich seinem „Patent“ schuldig.

Zuvorderst einmal ist dieser Veltliner vor allem eines: kühl! Das ist die Vorstellung des neuen Jahrgangs des österreichischen Blockbusters im Duft – Lilien, etwas Apfel-Schalen und Zitronenabrieb sind sofort präsent. Erst allmählich aber malt die Schrifttype der Marke „bold“ andere Worte auf die Visitenkarte dieses 2021er Otts: Pochierte Birne im Vanille-Sud etwa. „Einstellen“ würde man ihn aber jedenfalls sofort, hat man einmal

die Engmaschigkeit dieses Weißweins am Gaumen verspürt. Wie ein Trichter scheint er sich in einem Oxymoron-Schluck gleichsam selbst einzusaugen.

Zitrusfruchtige Noten helfen diesem Trinkfluss, vor allem Orangen drängen sich als Assoziation auf. Die Finesse der biodynamischen Umstellung in den Weingärten ist mittlerweile angekommen und sie zeigt allen, die den „Fass 4“ über die Jahre verfolgen eine immer moderatere Kraft des Alkohols bei ansteigender Finesse am Gaumen. Man muss nicht das Feinstoffliche bemühen, um diesen Veltliner zu schätzen. Doch das Finale mit der feinen Mineralik, etwas Weißem Pfeffer und immer herb statt spitz-säurig bleibenden Zitrusnoten bleibt in Erinnerung. Zumal die leichte Yuzunote auch für eine gehörige gastronomische „Anschlussfähigkeit“ des Wagramers sorgt. Die Paprikaflocken „Pul biber“ etwa, großzügig über einen Couscous aux legumes verteilt, nehmen diesen Zug dankbar auf. Und zum Wiener Schnitzel, aber auch einem Backhendl kann man kaum „austriazistischer“ einschenken.

Ab sofort bis 2028





„SPECTRUM“, WEISS 2021 (BIO)

Zu jeder Zeit öffnen und der Trinkspaß ist gesichert

OWG011821		Spectrum, 2021	DV	12% Vol.	18,00 €/l	13,50 €
AT-BIO-402						

Man mag sich verwundert die Augen reiben. Aber auch wenn 95 % der Rebfläche des Biodynamikers Bernhard Ott der Grüne Veltliner ausmacht, kommen hier gänzlich andere Sorten zum Einsatz. Denn die „Cuvée Spectrum“ vereint 11 Rebsorten, darunter Raritäten wie den Müller-Thurgau oder den zwar am Wagram heimischen, aber bei Ott wenig wichtigen Roten Veltliner. Entstanden ist dieser Wein aus der Entscheidung gegen einen „Gemischten Satz“ im Jahrgang 2019 – hierzu müssen alle Sorten gemeinsam gelesen und verarbeitet werden. Nun bezieht der „Spectrum“ seinen Charme gerade aus den unterschiedlichen Komponenten, die in perfekter Reife vom Wagram stammen.

Ein Drittel dieser Trauben wurde mit Stielen vergoren, gereift wurde im großen österreichischen Holz (von Stockinger). Auch die Zusammensetzung passt Ott dem Jahrgang an. Der Traminer-Anteil wurde etwa zugunsten eines frischeren und präziseren Stils zurückgefahren. Der geneigte Brite hätte wohl nur ein Wort, wenn er seine „nose“ über das Glas dieser leichten weißen Cuvée halten würde: „crisp“. Knackig beschreibt den Duft

kompakter und besser, als ihn in Einzelheiten aufzufächern. Nicht, dass es keine Details gäbe. Frisch gezestete Grapefruit, Aprikosen und auch etwas Gelber Apfel sind zu erschnuppeln. Doch in diesem Falle geht es nicht um Einzeleindrücke, sondern das große Ganze – und das ist in Richtung Trinkspaß gebaut.

Der erste Schluck von Bernhard Otts 2021er Cuvée macht das ebenfalls klar. Und er dreht die gelernte Aromenabfolge um. Also kein plakativer Antritt und dann immer weniger Geschmack ist hier angesagt. Mit einem zarten Ton nach Grüner Birne legt der „Spectrum“ los, nimmt im Zuge dessen nicht nur an Fahrt auf, sondern auch an Zitrusfruchtakzenten. Dazu gesellen sich dann Kräuter wie Zitronenmelisse. Und wenn man im Finish an Gurkenschale denkt, dann hat das schon seine Richtigkeit. Denn ebenso frisch wirkt auch der Nachklang dieses Weins, der einen bedenkenlos zu öffnender „self-drinker“ darstellt. Einzige Vorgabe: Es sollte genug davon im Haus sein. Dann hat's mit Ott keine Not!

Ab sofort bis 2027

KABIN(O)TT RIESLING HALBTROCKEN, 2020 (BIO)

Wortspiel galore – und ganz besonders comfy-cosy!

OWG010520		Kabin(O)tt Riesling halbtrocken, 2020	DV	12,5% Vol.	26,00 €/l	19,50 €
AT-BIO-402						

To be or not to be?“ – diese existentielle Frage stellt sich beim Kabinett von Bernhard Ott nicht. Dem Winzer, dem ganz offensichtlich der Schalk im Nacken sitzt – „Kabin(O)tt“! – würde allerdings niemand – aller charmanten Spitzbübigkeit zum Trotz – absprechen, dass er im Weinberg und Keller enorm stringent und in jeglicher Hinsicht seriös agiert. Seit 2006 hat er sich der Biodynamie verschrieben (mittlerweile auch ganz offiziell zertifiziert), und füllt, was ihm der Jahrgang bietet. In diesem Zusammenhang ist es sehr spannend zu sehen, wie unterschiedlich sich 2020 in vielen Teilen der Weinwelt manifestiert hat. Es hat sich wieder einmal gezeigt, dass Verallgemeinerungen per se wenig taugen, im besten Falle höchstens eine grobe Orientierung bieten. Während wir 2020 hierzulande als doch eher trockenen und warmen Jahrgang wahrgenommen haben, spricht Ott sogar von einem Cool-Climate-Jahrgang: „Während in Deutschland Trockenheit und Hitze bestehen blieben, setzte sich bei uns ein moderates Klima mit ausreichend Niederschlägen durch.“ und „Österreichs Vertreter werden somit europaweit zu einer Ausnahme hinsichtlich ihrer Kühle und Eleganz werden.“ Das führte dazu, dass es die Natur unserem Wagramer Winzer ermöglichte, einen fruchtsüßen Wein auszubauen, dessen früh ge-

lesenes und nicht zu reifes Traubenmaterial für einen nicht trocken vergorenen Wein von markanter Leichtigkeit und Intensität wie geschaffen war. Er stammt aus den beiden angrenzenden Gebieten Wagram und Kamptal und wurde bis Anfang Juli des Folgejahres im großen Holzfass ausgebaut.

Dieser feinfruchtige Riesling von Tertiärschotter und Gneislagen ist eine echte Bereicherung des Ott'schen Portfolios. Der hellgoldene Wein duftet herrlich nach Melisse, Birnenschalen, Limettenabrieb und etwas Bittermandel im Glas. Am Gaumen zeigt er sich seidig und klar, in der Wahrnehmung wirkt er eher trocken. Dabei verleihen ihm seine tänzelnde Leichtigkeit und polierte Erscheinung eine geradezu vibrierende Frische. Ein Wein, der in seiner Seidigkeit und Transparenz höchst angenehm ist und der dem geneigten Genießer aufgrund seiner unbedingt einnehmenden Harmonie und Balance (comfy-cosy würde man das im anglo-amerikanischen Sprachraum nennen) ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zaubert. Bitte noch ein Glas!

Dieser feine Kabinett trinkt sich gut jetzt und gekühlt perfekt, wird sicherlich über 5-7 Jahre reifen können.



NICHT OHNE „KABIN(O)TT“!



© Bernhard Algerer

GRÜNER VELTLINER „DER OTT“, 2020 (BIO)

„Ausgezeichnet“ (VINARIA) Grenzwanderer aus Ersten Lagen aber kein Grenzgänger!

AT-BIO-402

OWGo10220	 Grüner Veltliner „Der Ott“, 2020 DV	12,5% Vol.	31,60 €/l	23,70 €
OWGo10220M	Grüner Veltliner „Der Ott“, 2020 MAGNUM DV	12,5% Vol.	32,66 €/l	49,00 €

„Der Ott“ ist jetzt ein Niederösterreicher, denn er verbindet Trauben aus Wagram und dem Kamptal! Dabei handelt es sich aber um keinen Grenzgänger, sondern einen höchst charmanten und umarmenden Wein, einem echten Klassiker unseres Sortiments! Während man anderswo sagt „never change a winning team“, heißt es beim Weinmachen: „Nichts ist in Stein gemeißelt, alles ist im Fluss.“ Und so hat Bernhard Ott seine Cuvée seit dem Vorjahr verändert. Was vorher Weine waren, die entweder aus dem Kamptal oder aus Wagram kamen, ist mittlerweile ein Gemeinschaftsprojekt geworden, welches sich bestens ergänzt! Damit erhält der Weißwein ein kräftiges Upgrade, stammt er doch aus den jüngeren Reben der Ersten Lagen Spiegel, Stein und Rosenberg!

Kein Grüner Veltliner verkörpert deutlicher die Persönlichkeit von Bernhard als dieser – und macht ihn deshalb so beliebt! Dazu kommt sicher das überragende Preis-Genuss-Verhältnis dieses „GVs“, vor allem aber auch sein unverwechselbarer Charakter, der alle Facetten dieser urösterreichischen weißen Rebsorte geballt ins Glas bringt. Für Bernhard Ott, der sich fast ausschließlich auf Grünen Veltliner spezialisiert hat (die Ehrentitel „Mr. Veltliner“ oder „Veltliner-Magier“ kommen nicht von ungefähr!), ist „Der Ott“ irgendwie sein Lieblingswein. Denn dieser Ortswein spiegelt das Terroir auf unverfälschte Art und Weise wider, ist absolut präsent, klar in Frucht und Würze und durch die langjährige biodynamische Wirtschaftsweise so gerad-

linig herkunftsbetont, wie er eben nur sein kann, auch, weil alle Trauben spontan vergoren und zum Teil – wie früher – in großen Holzfässern ausgebaut wurden.

Dieser helle, ja grüngelblich funkelnde Grüne Veltliner ist ganz nach unserem Gusto. Der Jahrgang 2020 war hier in der Region – ganz im Gegensatz zu Deutschland – sehr kühl, Bernhard Ott spricht sogar von einem „Cool-Climate-Jahr“! Darum leuchtet er auch so jugendlich, duftet so angenehm nach Zitrusfrüchten, Melisse und auch etwas Minze. Eine feine Würze und helle Birnen- und Apfelfrucht steigen aus dem Glas. Am Gaumen ist alles an diesem Wein seidig und gebirgsbachklar. Ott gelingt es, Novizen wie echte Liebhaber für seinen Grünen Veltliner zu begeistern. Seine Weine empfangen einen mit offenen Armen, lassen gute Laune aufkommen. Eine feine Säure umrahmt hier die schlanke Frucht ohne sich aufzudrängen. Dieser Wein ist immer der fruchtbetonteste unter Otts Weinen (und doch ist da auch immer eine zarte Würze und Mineralität im Gepäck, die ihn vom reinen „Fruchtikus“ wohltuend abhebt), und der Veltliner, den er zur Küche seiner Heimat den ganzen Abend lang trinken möchte! Erneut eine sichere Bank, aus einem ganz besonderen Jahrgang!

Wir trinken diesen Grünen Veltliner schon jetzt mit großem Vergnügen. Eine halbe Dekade reift er bestens – wie uns die Erfahrung schon seit Jahren lehrt.



„RIED STEIN“ ENGABRUNNER GRÜNER VELTLINER 1. LAGE, 2019 (BIO)

5***** (VINARIA) *Eleganz und Dichte, Präzision und Frische – all das bietet Otts „Stein“.*

OWGo10719



„Ried Stein“ Engabrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2019 DV 13% Vol. 39,93 €/l

29,95 €

AT-BIO-402

97+ Punkte
À LA CARTE

Der Grüne Veltliner ist schon eine durchaus außergewöhnliche und sehr eigenständige Sorte, die es immer wieder schafft, fast unvereinbar scheinende Attribute zusammenzuführen. Dazu bedarf es allerdings auch einiger Künstler wie Bernhard Ott, die akribisch im Weinberg und im Keller daran feilen, einen Terroirwein wie den „Stein“ ins Glas zu bringen. Im Weinberg gelingt ihm dies schon seit Jahren mit Hilfe der Biodynamie, die zu noch pureren und intensiveren Weinen führt. Der „Stein“ liegt in Engabrunn auf der Kamptaler Seite der Grenze des Kamptals zum Wagram. Dort war Otts Urgroßvater schon Winzer. Die Böden unterscheiden sich deutlich von denen in Feuersbrunn, dem heutigen Stammsitz des Weingutes. Die Reben, von denen die ältesten 1957 gepflanzt wurden, fußen tief in Gföhler Gneis, in rotem und weißem Sand, bedeckt von einer dünnen Oberschicht aus Lösslehm. So vielschichtig der „Stein“, so komplex der Wein, bei dessen Entstehung Ott die Trauben mehr als einen Tag lang auf der Maische ließ, um Extrakt und Phenole in den Saft zu

bringen, der ja die ganze Tiefe und Mineralität der Lage widerspiegeln soll. Der 2019er „Stein“ bedankt sich mit einer intensiven Nase von reifen weißfleischigen Früchten, eingelegten Salzzitronen, Kräutern und Flechten auf feuchtem Stein, Nashi-Birnen und ein wenig hellem Miso. Am Gaumen dann zeigt der „Stein“ seinen ganzen Charme. Er ist gesegnet mit einer seidigen und feinen Textur, einer saftigen Fruchtfülle von weißfleischigem Steinobst und Kernobst, einer reifen Säure und einer animierend salzigen Note. Im Finale wird die sehr feine Würze des Weins offensichtlich, die sich in die Fülle dieses Grünen Veltliners integriert. Dass der Wein über eine eher dezente Säure verfügt, kann er sich bei der tiefen Mineralität gut leisten. Ersteres wirkt zusätzlich elegant, Letzteres belebend und beschwingt. Man kann die Balance in diesem Wein nur bewundern.

Der Wein ist jetzt schon offen und wird sich mindestens bis 2028 weiterentwickeln.

„RIED SPIEGEL“ FEUERSBRUNNER GRÜNER VELTLINER 1. LAGE, 2019 (BIO)

Aus Otts höchster und kühler Lage stammt dieser geschliffene Grüne Veltliner „Spiegel“

OWGo10819



„Ried Spiegel“ Feuersbrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2019 DV 13% Vol. 39,93 €/l

29,95 €

AT-BIO-402

Blüten und eine feine Würze vom Stein, vom Holz und von Kräutern im Zusammenspiel mit einem an warmes Shortbread erinnernden Duft bestimmen die ersten Minuten dieses „Grünen Veltliners“ aus der Feuersbrunner Lage „Spiegel“. Diese Riede

liegt weit oben und, obwohl nach Süden ausgerichtet, ist die kühlest Lage von Bernhard Ott. Der Boden ist geprägt von Tertiärschotter und aus mit Kalk durchsetztem Löss. Gearbeitet wird hier seit Jahren biodynamisch. Ausgebaut werden die Weine im großen Holz. Der „Spiegel“ ist nach Meinung von Bernhard Ott immer der Neugierigste der drei Lagen-Veltliner. Sprich, er wagt sich immer als Erster aus der Deckung. Im Duft zeigt er schon einladende Noten von knackigen Aprikosen und Pfirsichen, Äpfeln und Stangensellerie. Hinzu kommen Orangenzesten, Heu, weiße Blüten und Minze. Am Gaumen zeigt sich eine gelungene Verbindung von einer seidigen, aber lebendigen Säure, einem cremigen Mundgefühl und einer bemerkenswerten, hell wirkenden pikanten Würzigkeit von Stein, Kräutern, Limequats und Grapefruits. Gleichzeitig läuft der Grüne Veltliner“ frisch und lebendig, heiter und fast verspielt über den Gaumen.

Der Wein ist jetzt schon offen und wird sich mindestens bis 2028 weiterentwickeln.

96 Punkte
À LA CARTE





WEINBERGHONIG (BIO)

Aus den eigenen Weingärten

OWGo19700  Weinberghonig (300 g) DV 8,95 €
AT-BIO-402

Ein biologisch gepflegter Weingarten, in dem der Winzer Wert auf Biodiversität legt, ist heute so wichtig wie nie zuvor. Während weltweit immer mehr Arten aussterben – nicht zuletzt Bienen –, schafft Bernhard Ott in seinen Weingärten ein wahres Paradies. Neben den Reben stehen Aussaaten, um die Weinberge herum Bäume und Hecken, und zwischenzeitlich erstrahlt der Weinberg als großes Blütenmeer. Aus diesem Meer nun stammt dieser Honig. Der ist nicht nur als Brotaufstrich ein wahrer Genuss – wir empfehlen dazu Brioche und beste Butter. Lasiert man aber ein glücklich aufgewachsenes Huhn mit diesem feinwürzigen, duftigen Honig und schiebt es in den Ofen, sind später nicht nur die Düfte betörend, sondern auch die Kombination des Ofenhuhns mit einem Grünen Veltliner von Bernhard Ott. Somit schließt sich dann der Kreis, der im Weinberg eröffnet wurde.

MARILLENMARMELADE (BIO)

Selbst eingekocht von Ott'schen handgepflückten Bio-Marillen

AT-BIO-402 OWGo19800  Marillenmarmelade (240 g) DV 9,95 €

Marillen oder Aprikosen, wie man hierzulande dieses Steinobst nennt, sind neben Grünem Veltliner und Riesling die dritte Leidenschaft der Ott's. So besitzen Bernhard und Maria rund 1.000 biologisch bewirtschaftete Stämme, deren Früchte sie im Wesentlichen zu zweierlei Produkten verarbeiten lassen. Brennmeister Hans Reisetbauer bekommt den Großteil der Ernte und erzeugt daraus einen der weltbesten Marillenbrände. Ein kleinerer Teil wird zu einem hocharomatischen, dunkel orangefarbenen Marillenfruchtaufstrich gekocht, dessen Frucht so frisch und cremig ist, als habe man die Aprikosen gerade erst hochreif gepflückt. Saftig und ausgesprochen zart wirkt die Wagramer Marille in dieser Marmelade, die komplett von Hand erzeugt wurde. Der Zuckeranteil ist gering, weshalb es sich um einen Fruchtaufstrich und nicht um eine Konfitüre handelt. Doch die Süße der reifen Marillen ist schon für sich genommen betörend, und wir garantieren Ihnen – einmal geöffnet, leert sich das Glas in erstaunlicher Geschwindigkeit.



MONTHELIE- DOUHAIRET- PORCHERET

MONTHELIE



„Erweitern Sie Ihren Blickwinkel. Schauen Sie über das Etikett hinaus. Das Burgund verfügt über eine Fülle von Talenten, und auch wenn es riskant ist, die ausgetretenen Pfade zu verlassen, es kann sich lohnen.“

NEAL MARTIN (VINOUS)

Verführerische Burgunder aus Monthelie, „eine der am meisten unterschätzten Gemeinden der Côte d’Or“ – Remington Norman („The Great Domains of Burgundy“)

„Im Moment fliegen die Domaine und die talentierte Winzerin, die sie leitet, etwas unter dem Radar, aber das wird sich definitiv ändern.“ – William Kelley (WINE ADVOCATE)

Wie Sie, werte Kunden wissen, treibt uns das Pinot-Noir-Fieber an – und was wären wir für Weinhändler, machten wir das Burgund nicht zu unserer Herzensangelegenheit! Hier finden sich mitunter einige der größten Weine weltweit und viele magische Weinmomente bescherten uns gereifte Burgunder. Doch wir müssen auch gestehen, in den vergangenen Jahre, bedingt durch Wetterkapriolen wie Hagel und Spätfröste sowie die steigende weltweite Begeisterung für die Weine

von den sanften Hängen des UNESCO-Weltkulturerbes, sahen sich viele der allerbesten Winzer dazu gezwungen, noch weiter an der Preisschraube zu drehen, so dass der Genuss eines großen Burgundergewächses ein immer exklusiveres Vergnügen wird.

Um so mehr liegt unser Bestreben darin, abseits der ganz großen Namen im Burgund neue, noch unbekanntere Weingüter zu finden, die ebenfalls durch und durch die DNS Burgunds verkörpern. Und die Zeiten sind günstig, denn im Burgund



bewegt sich neben den etablierten Domainen einiges. Eine neue Winzergeneration kommt gerade so richtig im Burgund an, übernimmt die elterlichen Betriebe und setzt ein ungeheure Dynamik frei – ähnlich wie wir es in den vergangenen Jahren in Deutschland erlebt haben. Diese jungen, enthusiastischen und qualitätsbesessenen Winzer profitieren von der enormen Nachfrage nach feinstem Pinot Noir und Chardonnay. Grund genug, diesen vielversprechenden Betriebe abseits der großen Namen unsere ganze Aufmerksamkeit zu schenken.

Hier gibt es zur Zeit wahre neue Schätze zu entdecken! Einer dieser noch weitgehend unbekanntes Trouvaillen ist ein Weingut im kleinen Dörfchen Monthelie, der geradezu sensationelle Weine auf die Flasche zieht, insbesondere wenn man die aufgerufenen Preise mit berücksichtigt! Die Rede ist von unserem letztjährigen Neuzugang von der Côte d’Or, der Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret, die wir Ihnen voller Vorfreude und Stolz präsentieren. Ja, wir müssen dabei schon ein wenig schmunzeln, denn es hat einige Zeit gedauert, bis sich dieser Dreiklang aus historischen Familienzusammenfügungen- und Erbteilungen bei uns selbst festigte. Domaine Monthelie- Douhairet-Porcheret alles andere als ein griffiger Name. Und so hat sich bei uns intern im Haus schlichtweg die Kurzbezeichnung „Domaine Monthelie“ (für Freunde „MDP“) etabliert. Vielleicht ist dies ja tatsächlich einer der Gründe, warum diese Perle des

Burgund auch derartig lange verborgen bleiben konnte, weil sie den wohl unaussprechlichsten, zumindest längsten Weingutsnamen besitzt, der uns im Burgund bislang begegnet ist!

ZUR HISTORIE

Um den wohl längsten Betriebsnamen Burgunds zu erklären, muss man lediglich auf die Geschichte ihrer Eigentümer zurückblicken. Vor rund 300 Jahren gründeten Monsieur und Madame Monthelie die sich bis heute in Familienbesitz befindliche Domaine, noch heute zeugen der unterirdische Gewölbekeller und eine uralte Korbpresse von diesen frühen Tagen. Gemeinsam mit der Familie Douhairet bewirtschafteten sie Lagen in Monthelie, Pommard, Volnay und Meursault. Anfang der 1970er-Jahre erbten die Schwestern Armande und Charlotte Douhairet den Traditionsbetrieb. Doch die beiden verfolgten unterschiedliche Ziele, und während Armande um den Fortbestand der Domaine kämpfte, verkaufte Charlotte ihren Erbteil, wodurch sich die Weinbergsfläche des Betriebs halbierte.

1989 ging die Domaine neue Wege, ein erster Qualitätschub erfolgte durch die Mitarbeit von Armandes Adoptivsohn André Porcheret. Jenem erfahrenen Mann, der die Domaine neben seiner 17 Jahre andauernden ehrenhaften Tätigkeit als régisseur der Hospices de Beaune leitete (und u. a. von niemand geringerem als Lalou Bize-Leroy engagiert wurde, um Ende der 80er-Jahre deren Weine zu vinifizieren). Und fortan erweiterte somit der Zusatz Porcheret den Namen des Weinguts. Nach dem Tod seiner Mutter im Jahr 2004 wurde André Porcheret von dessen Enkelin, Cataldina Lippo unterstützt. Und mit Cataldina und ihrem Partner Vincent Monfort beginnt die heutige Erfolgsgeschichte der Domaine, die uns hellhörig werden ließ.

Seit 2014 zeichnen die beiden für die Geschicke des Weinguts verantwortlich, und was wir auf unseren Reisen in den besten Restaurants rund um Beaune und auf dem Weingut seitdem probierten, hat uns elektrisiert. Gerade einmal 20 Jahre jung vinifizierte Cataldina ihren ersten Jahrgang. Heute kümmert sie sich um die winzige, nur 6,5 Hektar große Domaine, die allerdings ganze 13 Appellationen beherbergt, darunter auch eine Monopollage, den 1,5 Hektar großen Clos du Meix Garnier, im Herzen Monthelies. Was uns an ihren Weinen so überzeugt, ist deren Authentizität. Wer hochmodernen Burgunder erwartet, liegt hier falsch. Cataldina ist dem traditionellen Stil des Hauses treu geblieben, hat aber – im Vergleich zu Großvater André – den Weinen mehr Schliff und Finesse gegeben.

Schaut man sich die Arbeitsweise von Cataldina an, wird schnell klar, warum die Weine derartig gut ihr Terroir widerspiegeln. Bereits bei der Lese wird höchst penibel auf bestes Lesematerial geachtet. Eine letzte qualitative Selektion gibt es an einem Sortiertisch im Weingut, über den auch die letzten, nicht perfekten Trauben manuell aussortiert werden. Wie bei Großmeister Henri Jayer landen hier alle Trauben vollständig entrappt im Keller. Das sorgt für Präzision und eine verschwenderische, aber auch sehr reintonige Frucht.



Noch eine Besonderheit zeichnet für den exzellenten Stil des Hauses verantwortlich: Wie nur ganz wenige Domänen, darunter unser Newcomer-Star Duroché, verzichtet Catalina fast komplett auf neues Holz. Lediglich 10% an neuen Fässern ersetzt sie jährlich. Hier überdeckt selbst beim Topwein keinerlei neues Holz den Wein. Ein Schritt, den wir enorm begrüßen, der für uns erklärt, warum die Burgunder dieses Hauses derartig präzise und focussiert daherkommen. Und so gilt unsere Gleichung: Domanine Monthelie-Douhairet-Porcheret: das sind 10% neues Holz und 100% Terroir und Leidenschaft!

2020: Der Jahrgang erwies sich als eine der frühesten Lesen im Burgund. Nahezu alle unsere Winzer, die wir im Herbst vergangenen Jahres besuchten, begannen ihre Lese in den letzten Augustwochen. Das Ergebnis sind Weine, die eine wunderbare Fruchtfülle besitzen aber zudem niemals lasch daherkommen. Catalina begann die Lese bereits am 24. August und schloss diese in den ersten Septembertagen ab. „Wir hatten anders als viele zu rund 80% eine ganz normale Lese. Es war ein warmer Jahrgang, mit früher Reife, bei dem wir zeitig begannen um die Frische in den Trauben zu bewahren. Das waren allerdings bereits alle größeren Herausforderungen. Denn übers Jahr gab es überraschend wenig zu justieren. Der Wetterverlauf war gut, wir hatten keine Krankheiten und gute Tannine.“ Zwei Schwierigkeiten nennt Catalina daher: „Keine Überreife zu haben, eine knackige und frische Frucht zu behalten, anstatt Kompott“ sowie „den Alkohol niedrig zu halten.“ Wir waren hochangetan von der aktuellen Kollektion unserer liebenswerten Domaine aus Monthelie, die vergleichsweise weiterhin erschwingliche Weine anzubieten hat. Auch Neal Martin (VINOUS) berichtet sehr angetan vom Jahrgang 2020 im Burgund und schließt als Fazit: „Wir sollten wir nicht überrascht sein, dass so viele 2020er Aufmerksamkeit verdienen.“ Nicht außer Acht lassend, dass die Preisspirale leider weiterhin nach oben geschraubt wird und die allerbesten Weine der Region nahezu unerschwinglich werden. Doch er hat auch einen Ausweg parat, bei dem wir meinen, mit der Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret genau eine dieser zitierten Alternativen gefunden zu haben: „Es wird Ihnen schwer fallen, die begehrtesten Weine zu finden, aber es gibt eine einfache Lösung. Erweitern Sie Ihren Blickwinkel. Schauen Sie über das Etikett hinaus. Wagen Sie sich in unbekannte Appellationen und unbekannte Winzer. Das Burgund verfügt über eine Fülle von Talenten, und auch wenn es riskant ist, die ausgetretenen Pfade zu verlassen, es kann sich lohnen.“

Werte Kunden, wir wünschen Ihnen sehr viel Freude mit unserer preiswerten Perle Burgunds. Es ist wirklich nicht einfach, neue exzellente Betriebe im Burgund ausfindig zu machen. Noch dazu derartig feine Pinots und Chardonnays zu derart günstigen Preisen – ein wahrer Glücksfall im Leben eines Weinhändlers, und dazu auch noch aus den wunderbaren Appellationen Monthelie, Pommard, Volnay und Meursault, zu Preisen von 19 bis 75 Euro. Die großen prestigeträchtigen burgundischen Betriebe beginnen preislich dort, wo bei Catalina (noch!) der Spitzenwein steht!

BOURGOGNE CHARDONNAY „ON PASSE AU ROUGE“, BLANC 2020

Ein wunderbarer Einstieg in die Chardonnay-Welt von Monthelie-Douhairet-Porcheret

FBU271320 Bourgogne Chardonnay „On passe au rouge“, blanc 2020 Diam-Kork 12,5% Vol. 26,00 €/l 19,50 €

Es ist ein besonderer Spaß, den sich Cataldina Lippo und Vincent Monfort, die Erzeuger dieses weißen Guts-Chardonnay, hier gönnen. Schließlich bezeichnen sie sich selber als „Créateurs de Bonne Humeur“. „On passe au Rouge“ heißt so viel wie „wir gehen zum Roten über“. Doch wenn man diesen 2020er „Bourgogne Chardonnay“ im Glas hat, möchte man sehr gerne verweilen und ihn noch ein bisschen länger genießen. Das dürfte den beiden auch klar sein. Gerade der 2020er Jahrgang ist ausgesprochen anregend, nicht zuletzt bei der Rebsorte Chardonnay, die in 2020 ein Gewinner war – zumindest was die Menge angeht. Die Spätfröste kamen in diesem Jahr so, dass der Chardonnay verschont blieb – im Gegensatz zum Pinot Noir. Bei der Qualität aber haben beide von einem sehr früh einsetzenden und recht schnellen Jahresverlauf profitiert, in dem so früh gelesen wurde wie selten zuvor. Während der Sommer viel Wärme und einige

Hitzespitzen brachte, garantierten der schöne Herbst und die frühe Lese einen frischen und saftigen Wein, dessen Frucht im Wesentlichen von der Côte de Beaune, aber auch von der Côte Chalonnaise stammt und im Holzfass ausgebaut wurde.

Es duftet nach leicht gerösteten Nüssen und Mandeln, gelben Pflaumen, einigen Grapefruitspalten, ein wenig Anis und einem überaus appetitlichen Hauch von Rauch und Feuerstein. Am Gaumen wirkt der Wein saftig und cremig mit einer köstlich reifen schmelzigen Frucht, die getragen wird von einer lebendigen Säure, die von Beginn an präsent ist, für eine gelungene Spannung sorgt und im Finale von einer pikanten zitrischen Note noch verstärkt wird. Das ist sehr viel Burgund fürs Geld!

Ein Wein im Hier und Jetzt, aber sicher auch bis 2028+



HAUTES CÔTES DE BEAUNE „LE CLOS DU CHÂTEAU“, BLANC 2020

Ein spannungsvoller, mineralischer, tonischer Chardonnay aus Höhenlagen von 400 Metern

FBU271720 Hautes Côtes de B. „Le Clos du Château“, blanc 2020 Diam-Kork 12,5% Vol. 28,66 €/l 21,50 €

Vor Jahrzehnten gehörten die Hautes Côtes de Beaune noch zu den weniger beachteten Randlagen der Bourgogne. Damals war es deutlich kühler, und die in der Höhe wachsenden Trauben wurden oft nicht reif. Heute hat sich das geändert, und während so mancher Weinberg in den Niederungen mit dem Klimawandel zu kämpfen hat, profitieren die Hautes Côtes sehr deutlich. Von dort vinifizieren Cataldina und Vincent einen Chardonnay, der in einem Spitzenjahrgang wie 2020 eine gnadenlos gute Qualität ins Glas bringt – und das zu einem mehr als fairen Preis, der das Weingut auch in diesem Jahr wieder so besonders und sympathisch macht.

sich auf 400 Höhenmetern befindet. Weißfleischige knackige Früchte sind hier präsent, zitrische Noten und eine ganz feine Spur von Holz, die jetzt schon so gut eingebunden ist, dass man das erste Spargelessen zu diesem Wein eigentlich kaum erwarten kann.

Ein Wein im Hier und Jetzt, aber sicher auch bis 2028+

Der 2020er Jahrgang hat mit seiner Wärme im Sommer und dem goldenen sehr frühen Herbst eine Balance in den Wein gebracht, die geradezu optimal ist. Die Frucht ist reif und saftig, wird aber bestimmt von einer tonisch und druckvoll wirkenden Säure und Mineralität. Der Wein duftet nach Kalk und reifen Zitronen, nach Butterblumen sowie Kamille und nach ein wenig Holz und Mandeln. Am Gaumen wirkt der „Le Clos du Château“ klar, präzise und brillant wegen der Säure, die dadurch zustande kommt, dass der Chardonnay aus einem alten umfriedeten Weinberg stammt, der



© Antoine Muzard

RULLY, BLANC 2020

Saftiger Chardonnay vom immer noch weitgehend unbekanntem Terrain.

FBU271620

Rully, blanc 2020

13% Vol.

33,20 €/l

24,90 €



Es ist wirklich erstaunlich, dass es in Burgund noch Flecken gibt, die oft einfach übersehen werden. Rully ist ein solcher Ort. Er befindet sich an der Côte Chalonnaise. Die liegt eigentlich gar nicht besonders abseits, sondern in direkter Linie von Chassagne-Montrachet aus zwölf Minuten mit dem Auto gen Süden. Trotzdem scheint die Tatsache, dass es sich um eine andere Côte handelt, für manch einen Weinfreund wie eine Mauer zu sein. Völlig unbegründet ist das; denn in Rully

entstehen herrlich saftige Weine, die immer noch vergleichsweise preiswert sind und sehr gut ins Einstiegs-Sortiment von Monthelie-Douhairet-Pocheret passen. Cataldina Lippo vinifiziert hier einen wunderschönen „Rully blanc“, der uns im Jahrgang 2019 schon sehr gut gefallen hat, weshalb wir ihn auch in unser Portfolio aufgenommen haben. Der 2020er gefällt uns noch eine Spur besser, da die Chardonnays durch die Bank weg von der frühen Lese profitiert haben und eine wunderschöne Säurestruktur besitzen. Dabei zeigt sich der „Rully“ – anders als die Meursaults und Monthélies aus dem Norden – durchaus etwas bodenständiger und fruchtintensiver – genau so also, wie es für die Appellation typisch ist. Es duftet nach gelben Pflaumen und Birnen-Crème, nach Orangenbiskuits und ein wenig Anis, nach einer Spur von feinem Holz und gelben Blüten. Darüber liegt eine zarte rauchige Note. Am Gaumen wirkt der Chardonnay seidig und cremig mit einer ganz leichten Extraktsüße. Der Wein wird durchzogen von einer ebenso seidigen wie lebendigen Säure, während die Frucht im Duft schon von feinem Holz umrahmt wird. Der Wein wirkt saftig, charmant und lebendig. Er bereitet jetzt schon viel Freude und ist preislich äußerst attraktiv.

Ein Wein im Hier und Jetzt, aber sicher auch bis 2028+

MONTHÉLIE „CUVÉE MISS ARMANDE“ VIEILLES VIGNES, BLANC 2020

In Erinnerung an Armande Douhairet, die von allen „Miss“ genannt wurde, entsteht dieser bildschöne Chardonnay.

FBU270920

Monthelie „Cuvée Miss Armande“, Vieilles Vignes, blanc 2020

13% Vol.

38,66 €/l

29,00 €



Wenn man eine der bedeutenden Frauen des Weinguts so in Ehren hält, wie Cataldina und Vincent die 2004 verstorbene Armande Douhairet, genannt „Miss“, dann bleibt sie einfach präsent, und man erinnert sich jeden Tag an sie. Ihr Name ziert das Etikett dieses „Monthélie“, der eine Cuvée von Weinen aus den vielen ausgezeichneten Parzellen der Appellation ist und als Cuvée der alten Schule gefüllt wurde. Man schmeckt hier die Nähe zu Meursault; denn die meisten Parzellen grenzen unmittelbar an die berühmte Weißwein-Appellation. Und obwohl man die Verbindung spürt, ist es doch ein ganz eigenständiger Wein, der normalerweise sehr floral ausfällt, im Jahr 2020 aber zudem eine wunderbare, an Tabak und Bleistift erinnernde Würzigkeit bietet. Man findet sie sowohl im Duft als auch verstärkt am Gaumen, wo sich die

feine Würze mit Noten von saftig reifen gelben Birnen, Pfirsichen und Orangen mischt. Im Duft kommt noch ein Hauch Bienenwachs hinzu und eine feine Holznote, ferner die in diesem Jahr wieder umwerfend charmante Rauchigkeit. Am Gaumen trumpfen weder Hefe noch Holz auf; denn es wurde nur maximal 10 % neues Holz eingesetzt. Hier wirkt der Chardonnay durchaus seidig, wie es typisch ist für ihn. Doch mindestens so prägend ist die Säurestruktur, die in 2020 einfach sehr klar, präzise und lebendig ausgefallen ist und dem Wein eine gelungene Spannung verleiht. Das ist wieder ein „Burgunder“ zum fairen Preis und unsere absolute Empfehlung. Die „Miss“ hat einen besonderen Charakter!

Dieser Wein ist ab 2023 und sicher bis 2028 zu genießen.

MONTHÉLIE 1ER CRU „LES DUESSES“, BLANC 2020

*Mit dieser Qualität kann man den „Monthélie 1er Cru“
glatt als Meursault-Jäger betrachten.*

FBU271020	Monthelie 1er Cru „Les DuesSES“, blanc 2020	13,5% Vol.	60,00 €/l	45,00 €
-----------	---	------------	-----------	---------

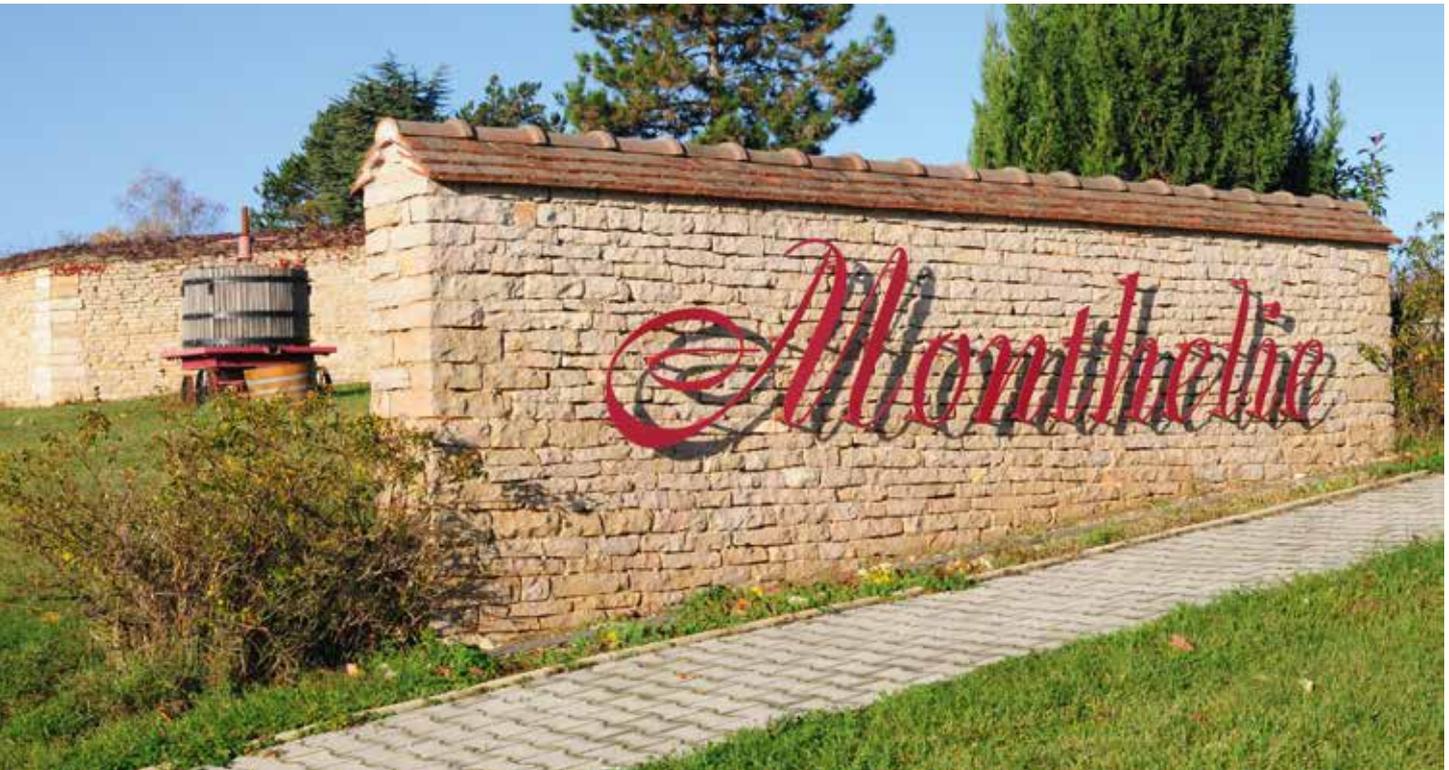
Die Lage Les DuesSES erinnert nicht von ungefähr an die Appellation Auxey-DuesSES. Tatsächlich liegt sie an der Appellationsgrenze, und Les DuesSES geht von der einen in die andere Appellation über. In Monthélie sind es 6,72 Hektar, in Auxey-DuesSES 7,92 Hektar. Und so wie Auxey-DuesSES dafür bekannt ist, dass Chardonnay wie Pinot Noir dort gleichermaßen gut gedeihen, ist es auch hier der Fall. Bei Monthelie-Douhairet-Porcheret gibt es beide Varianten. Auf dem höheren weißkalkigen Teil steht der Chardonnay, auf den tieferen Parzellen mit braunerem Böden der Pinot.

Die weiße Variante ist in 2020 ein fast schon goldgelber „1er Cru“ geworden, der ein betörendes Aroma bietet. Es duftet nach gelben Früchten in Crème, nach ein wenig Biskuit und leicht gerösteten Nüssen, nach Mandeln und bestem Holz mit einer Kopfnote aus Rauch und zerstoßenem Stein, weißen Blüten und Salzzitrone. Am Gaumen hat der Wein beeindruckend viel Kraft und Saft mit viel Frucht und leichter Extrakt-

süße. Dabei ist es aber keine überbordende oder vorderründige und auch weniger eine exotische Frucht, sondern das Beste aus dem heimischen Obstgarten, garniert mit etwas reifem Zitrus, vor allem aber wieder mit einigen Haselnüssen, ein wenig Hefe und einem aktuell durchaus noch prägnanten Holz, einer brillanten Säure und Mineralität. Die Säure macht die 2020er Chardonnays ungemein attraktiv, wirkt sie doch sowohl seidig als auch druckvoll und spannungsgeladen. Der „Les DuesSES“ wird mit Luft – man sollte ihm ein Burgunderglas gönnen – immer würziger, fester und dabei energetischer mit einer mundwässernden Salzigkeit. Auch wenn die Lage eher auf der Seite von Auxey-DuesSES liegt, ist es nicht weit bis nach Meursault, was man hier bereits spürt, nur eben nicht beim Preis; denn dort muss man für die hier gebotene Qualität gerne das Doppelte bezahlen!

Dieser Wein ist ab 2024 und sicher bis 2030 zu genießen.





MEURSAULT „LE PRÉ DE MANCHE“, BLANC 2020

Zeitloser Meursault aus einer altehrwürdigen Lage

FBU271120	Meursault „Le Pré de Manche“, blanc 2020	13% Vol.	78,66 €/l	59,00 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Manchmal braucht man etwas Glück und einen guten Riecher, um in einem Anbaugebiet wie dem Burgund, wo die Preise seit Jahren durch die Decke gehen, Weingüter zu finden, die auf dem Sprung in die Championsleague sind, aber ihre Wurzeln kennen und bodenständig bleiben. Mit der Domaine Joblot aus Givry im Süden Burgunds, mit dem Brüdern Guillemot aus Savigny-lès-Beaune und mit Cataldina Lippo und ihrem Mann Vincent Monfort aus Monthélie haben wir gleich drei von ihnen im Angebot. Sie gehören nicht zu den Stars der Côte d'Or, und das ist auch gut so. Gemeinsam ist ihnen, dass sie in ehemaligen Randbereichen Burgunds arbeiten, die nun aber mit dem Klimawandel immer stärker in den Fokus rücken. Was sie noch gemeinsam haben, ist ihr unbedingter Wille zur Qualität und, bei allem Erfolg, auf dem Teppich zu bleiben. Der große Vorteil unserer Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret ist zudem, dass sie neben ihren angestammten Weinbergen in Monthélie auch einige Parzellen in den prestigeträchtigsten Gemeinden Burgunds ihr eigen nennt. Eine davon ist die altehrwürdige und feine Einzellage „Le Pré de Manche“, die sich im oberen Bereich Meursaults befindet. Es ist ein Cru, der als solcher allerdings nicht bezeichnet wird, was man heutzutage kaum noch findet, es sei denn, man erwirbt Chardonnay von Lalou Bize-Leroy's Domaine d'Auvenay für einen vierstelligen Betrag – pro Flasche!



Hier ist es natürlich nur ein Bruchteil dessen. Aber was man erhält, ist ein sehr feiner, subtiler, eleganter und finessenreicher Wein. Cataldina Lippo findet hier genau den richtigen Weg, um die Kraft in einem Rahmen von zurückhaltend eingesetztem Holz zu bändigen, das lange Hefelager sprechen zu lassen, ohne dass es laut und ausschweifend werden würde, und das mit einer hinreißend saftigen Frucht zu verbinden. Diese erinnert an weiße Pflirsche, grüne und gelbe Pflaumen, Birnen und Melonen. Ferner finden sich hier Noten von gerade reif werdender Ananas, von Bleistift und natürlich von ein wenig Holz und warmer Brioche mit leicht gerösteten Haselnüssen. Darüber liegt ein feiner reduktiver Duft von zerstoßenem Stein und Rauch. Am Gaumen ist das ein cremiger Wein, der aber durchdrungen wird von der lebendigen, tonisch wirkenden 2020er Säure, die, für einen „Meursault“ typisch, eine gewisse Seidigkeit besitzt und doch eindringlich ist. Der „Le Pré de Manche“ kleidet den Gaumen elegant mit seiner gelben Frucht, mit seiner feinen Würze und mit nussigen Aromen, seiner Cremigkeit und frischen Ader aus und verweilt lange. Es ist ein ruhiger, in sich ruhender, eleganter und tiefer „Meursault“, der auf alles Plakative verzichtet.

Dieser Wein ist ab 2025 und sicher bis 2034 zu genießen.

MEURSAULT 1ER CRU „LES SANTENOTS“, BLANC 2020

Der weiße Star des Weinguts begeistert auf ganzer Linie. Was für ein herrlicher Meursault!

FBU27122 Meursault 1er Cru „Les Santenots“, blanc 2020		
13,5% Vol.	92,00 €/l	69,00 €

Les Santenots gehört zu den ungewöhnlichsten Lagen an der Côte Beaune. Denn es verhält sich so, dass die Lage eigentlich in der Gemarkung Meursault liegt, dort traditionellerweise aber auch Pinot Noir angebaut wird. Der ist aber als „Meursault“ gar nicht vorgesehen. Glücklicherweise liegt die Lage an der Gebietsgrenze zu Volnay, und so hat man sich darauf geeinigt, dass rote „Santenots“ einfach als „Volnay-Santenots“ veräußert werden. Warum erzählen wird das? Weil die Lage eine recht dicke Lehmauflage besitzt, und die kommt dem Pinot sehr zugute. Für den Chardonnay wiederum heißt das, dass die Weine ordentlich Speck und Kraft besitzen können. Man merkt es dem Meursault 1er Cru „Les Santenots“ von Catalina Lippo und Vincent Monfort auch direkt an. Die beiden besitzen kleine Parzellen von insgesamt 30 Ar mit Reben, die 1929 gepflanzt wurden. Diese alten Reben erbringen einen „Meursault“ von großer Komplexität, Stoffigkeit und Dichte. Es ist ein Wein, den man sehr gut verorten kann und der deutlich mächtiger ist als ihr „Le Pré de Manche“. Dank des zurückhaltenden und gefühlvollen Ausbaus von Catalina entsteht hier jedoch kein mächtiger Wein, obwohl er alle Anlagen dafür besitzen würde, sondern einer, über dessen Volumen, Tiefe und Saftigkeit man sich nur freuen kann. Im Glas liegen Noten von Rauch und Speck, Bleistift und Bienenwachs, gerösteten Nüssen, Birnencreme und Butter. Am Gaumen fächert sich der Wein auf, bietet neben einer betörenden Cremigkeit eine sehr charmante Extraktsüße, bestes Holz in Verbindung mit den schon erwähnten Nüssen und eine Mineralität und spannungsvolle Säure, die sich kongenial mit der Cremigkeit des Weines verbindet, sodass man fast den Eindruck bekommt, man habe ein Stück einer mit gelben Früchten gefüllten Patisserie eines Pariser Meisterbäckers am Gaumen. Mit jeder Minute Luft wird der Wein präziser, zugleich kraftvoller und eleganter. Es ist ein wunderbarer Texturwein, der sich bereits in der Jugend enorm charmant und komplex präsentiert. Das ist wirklich in hohem Maße begeisternd.

Dieser Wein ist ab 2025 und sicher bis 2032 zu genießen.



MONTHÉLIE „CUVÉE MISS ARMANDE“ ROUGE 2020

Die Hommage an Armande Douhairet ist das Aushängeschild des Hauses.

FBU270220

Monthelie „Cuvée Miss Armande“, rouge 2020

13% Vol.

39,86 €/l

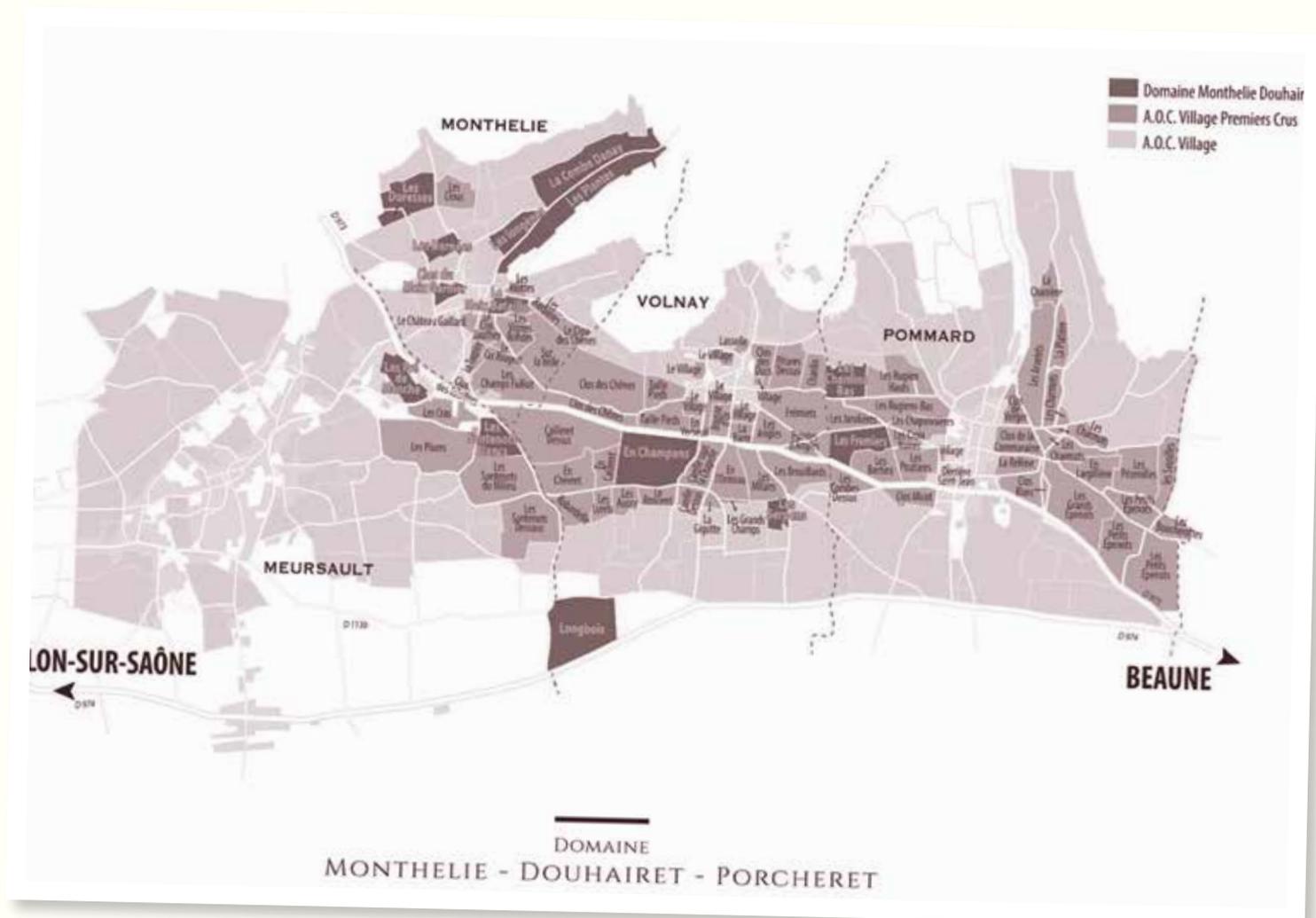
29,90 €

Wenn wir von Cataldina Lippos Weingut Monthelie-Douhairet-Porcheret nur zwei Weine empfehlen dürfen, dann würden wir uns wohl in jedem Jahr für die „Cuvée Miss Armande“ entscheiden, und zwar weiß wie rot. Weshalb? Weil diese Cuvées einfach ganz klassische Monthélie-Weine sind, die den unaufgeregten, eleganten und präzisen Stil des Hauses transportieren und dabei im Vergleich mit anderen Domaines im Burgund einfach immer noch bodenständig preisgünstig sind. Das ist sehr selten geworden, auch wenn wir glücklicherweise noch ein paar andere ähnliche Domaines (z.B. die Gebrüder Guillemot aus Savigny-les-Beaune) im Portfolio haben.

Die „Cuvée Miss Armande“ ist eine Hommage an Armande Douhairet, die Adoptivmutter André Porcherets. Liebevoll wurde Armande im Burgund von Kollegen und Freunden einfach „Miss“ genannt. Bei dem Wein handelt es sich um eine Assemblage aus den beiden feinen Einzellagen „Les Plantes“ und „Les Longènes“, zwei winzigen Parzellen von lediglich 82,23 Ar Größe.

Der Pinot Noir ist auch in 2020 wieder ein Wein von bezaubernder Schönheit, der nicht nur zeitlos wirkt, sondern auch das Pure und Präzise abbildet, das man gerade in diesem Jahrgang besonders gut herausarbeiten konnte. Cataldina hat die Chance genutzt. Dabei wird diese Stilistik natürlich nicht zuletzt dadurch getragen, dass sie bewusst nur 10 % neues Holz eingesetzt hat. Über dem Glas liegt ein Duft von Waldboden, Unterholz und Walderdbeeren, einigen Sauerkirschen und einer Spur Vanille. Am Gaumen begeistert uns der Wein mit seiner Ausgewogenheit zwischen roter Frucht, feinstem Tannin, einer brillanten Säure und dieser charmanten erdigen Würze, die auch hier eine Spur von Vanille mit sich bringt, die den „Monthélie“ schon jetzt so attraktiv und sinnlich macht. Ja, das ist zwar 2020 und blutjung, aber gleichzeitig ein so lustbetonter Wein, dass man sich unwillkürlich fragt, warum man ihn überhaupt weglassen sollte.

Dieser Wein ist ab jetzt und sicher bis 2032 zu genießen.



MONTHÉLIE 1ER CRU „LES MEIX BATAILLE“, ROUGE 2020

Der rote Charmeur unter den Monthéliés

FBU270520	Monthélie 1er Cru „Le Meix Bataille“, rouge 2020	13,5% Vol.	60,00 €/l	45,00 €
-----------	--	------------	-----------	---------

Wenn man von Weinen aus Monthélie spricht, dann immer von Weinen, die in den letzten Jahren enorm präzise und finessenreich geworden sind und eine ganz eigene Transparenz besitzen. Das liegt nicht zuletzt daran, dass Monthélie zu den kühleren Appellationen gehört, was im Rahmen des Klimawandels ein eindeutiger Vorteil ist. Der Climat „Les Meix Bataille“ bot schon immer ein für die Ortschaft eher wärmeres Terroir, was ihm wahrscheinlich den 1er-Cru-Status verschafft hat. Diese leichte Wärme im immer noch vergleichsweise kühlen Umfeld sorgte in Jahren wie 2020 für brillante Weine, wie dieser 1er Cru eindrucksvoll beweist. Das Weinjahr begann früh und sorgte durch Spätfröste für erhebliche Ernteeinbußen beim Pinot an der Côte de Beaune, und es endete mit einer sehr frühen Lese, die nach einem warmen bis heißen Sommer aber für hervorragende Säurewerte sorgte.

So ergibt sich ein Wechselspiel aus reifer und knackiger Frucht, einer lebendigen Säure und der Terroirtypizität des „Les Meix Bataille“. Es duftet erdig und dunkelfruchtig aus dem Burgunderkelch. Der Pinot Noir erinnert an Brombeeren, Schwarzkirschen und Zwetschgen, an einige eingelegte Schlehen und Unterholz mit dunklem Waldboden. Am Gaumen wirkt der „1er Cru“ fleischig und saftig mit einer kühlen, klaren Ader und einer gleichzeitig reifen, fast verschwenderischen Frucht, die stets auf der dunklen Seite bleibt und ein wenig Zimt und bestes Holz erkennen lässt. Bei allem Charme sollte man aber nicht vergessen, dass diese Lage immer auch ein Reifepotential mit sich bringt, wie es einem „1er Cru“ angemessen ist. Zwei Dekaden sind absolut realistisch.

Dieser Wein ist ab 2024 und sicher bis 2040+ zu genießen.



MONTHÉLIE 1ER CRU „LES DUESSES“, ROUGE 2020

Der Monthélie mit Auxey-Duesses-Präzision

FBU270420	Monthélie 1er Cru „Les Duesses“, rouge 2020	13,5% Vol.	66,53 €/l	49,90 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Es gibt nicht wenige, die am Burgund geradezu verzweifeln, weil die Menge an Appellationen, Climats und Besonderheiten so schwer zu überblicken ist. Wir versuchen das ein wenig zu ordnen, und zwar am Beispiel von Monthélie ... Die Ortschaft ist immer noch weit weniger bekannt als ihre direkten Nachbarn Meursault, Volnay oder Auxey-Duesses. Das liegt vor allem daran, dass sie etwas höher liegt, dass es dort hügeliger ist und die Trauben früher oft nicht ganz reif wurden. Diese Zeiten sind vorbei. Es liegt aber auch daran, dass es dort weniger ambitionierte Winzer gab als in der Nachbarschaft. Auch das ist vorbei. Wie man die Weine aus Monthélie charakterisieren kann, hat allerdings sehr viel damit zu tun, wo die Weinberge liegen. Liegen sie in Richtung Meursault, dann sind die Weine oft etwas fülliger und weicher. Die Weine aus den Weinbergen in Richtung Volnay sind hingegen etwas leichter und sehr präzise, während die in Richtung Auxey-Duesses ebenfalls sehr präzise, geschliffen und drahtiger und erdiger sind. Und warum erzählen wir das? Weil dieser „Monthélie 1er Cru“ aus der Lage Les Duesses stammt, die es sowohl in Monthélie als auch in Auxey-Duesses gibt. Um dem Ganzen die Krone aufzusetzen: Beide Teile sind bekannt für ihre roten wie weißen Weine, weshalb auch unsere Domaine beide 1er Crus im Angebot hat. Weinberge, die quasi gleichberechtigt rote und weiße Weine erzeugen, sind

eher selten. Das Terroir tendiert oft eher dahin entweder Pinot oder Chardonnay zu bevorzugen.

Der „Les Duesses“ ist der wohl präziseste und drahtigste Wein der Domaine. Mit seiner Geschliffenheit erinnert er uns oft an Volnay. „In warmen Jahren erhält man hier sehr einfach die Frische in diesem vom Kalk geprägten Terroir“, erklärt uns die Winzerin Cataldina. Kein Wunder also, dass hier die zwei Seelen Burgunds vertreten sind. Im Jahrgang 2020 brilliert der „1er Cru“ mit einer klassischen Kombination von saftig roter und auch dunkler Frucht sowie einer markanten Würze, die einerseits vom Holz, andererseits vom Zusammenspiel von Terroir und Jahresverlauf stammt. Die Frucht wirkt einerseits kühl (Sauerkirschen, Cranberries und Preiselbeeren), andererseits schauen ein paar reife Himbeeren vorbei und Zimt. Am Gaumen betört der „Les Duesses“ mit einer seidig weichen dunklen Frucht, die von einem durchaus markanten, aber ebenso eleganten Tannin begleitet wird. Die Säure spielt hier eine entscheidende Rolle. Sie zeigt Biss und sorgt für einen feinen Druck am Gaumen. So sehr wir die Village-Weine aus Monthélie lieben, zeigt dieser „1er Cru“ doch sehr klar, weshalb er diesen Status besitzt. Ein exzellenter „Monthélie“, auch weil die Winzerin auf jede Retusche durch zu viel Holz verzichtet.

Dieser Wein ist ab 2024 und sicher bis 2040 zu genießen.





MONTHELIE „CLOS DU MEIX GARNIER“ MONOPOLE, ROUGE 2020

*Das Monopol auf einen grazilen und delikaten Pinot Noir
aus einer der schönsten Lagen Monthéliés.*

FBU270320

Monthelie „Clos du Meix Garnier“ Monopole, rouge 2020 13% Vol. 43,33 €/l

32,50 €



Auch wenn das Weingut Monthelie-Douhairet-Porcheret Weinbergs-Parzellen in 13 Appellationen besitzt, so liegt das Gros dort, wo die Domaine auch beheimatet ist, nämlich in Monthélie. Dass man dort als Winzerin Lagen hat, die man anderen vorzieht, ist nur natürlich. Bei Cataldina ist es der Clos du Meix Garnier, aus dem der gleichnamige „Monthélie“ stammt. Dass das so ist, ist kein Wunder. Nur die wenigsten Winzer haben das Glück, eine Monopollage zu ihr Eigen zu nennen, in der sie einen unvergleichbaren, einzigartigen Wein erzeugen können. Cataldinas Clos befindet im Zentrum der Gemeinde, wo auch die kleine Domaine zu Hause ist. Diese 1,36 Hektar kleine Lage in Monthélie, dem unscheinbaren Nachbarort von Meursault, den Remington Norman und Charles Taylor im berühmten „The Great Domaines of Burgundy“ als „eine der am meisten unterschätzten Gemeinden der Côte d’Or“ bezeichnen, steht für höchstes Pinot-Vergnügen, und man merkt, dass Cataldina ihn als ihren klaren Favoriten betrachtet und voller Stolz ist, wenn sie ihren Monopolwein auschenkt. Monthélie, das kleine Dorf, bringt exzellente Weine hervor. Auch wenn die Kommune bis heute im Schatten ihres weltberühmten Nachbarn Meursault steht, profitieren die Lagen von den klimatischen Ver-

änderungen der letzten Dekaden enorm. Monthelie liegt nämlich auf der Spitze eines Hügels, damit höher als Meursault. Was früher schon mal Schwierigkeiten hatte, reif zu werden, gedeiht heute perfekt, während manche Lagen in Meursault dann schon Probleme bekommen. Den Trauben kommt in Monthélie in wärmeren Jahren die Kühle zugute, sie bewahren die Seidigkeit im Wein. Die oft hügeligen und für Burgunds Verhältnisse steileren Lagen bestehen aus leichteren Böden, die den Regen gut abfließen lassen. Auch dieser „Clos du Meix Garnier“ besitzt einen zarten Körper, eine Filigranität und eine Finesse, die Cataldina perfekt herausgearbeitet hat. Sie setzte hier kaum neues Holz ein, maximal 10 % neue Fässer fanden hier Eingang. Das betont die Frische der Pinot-Noir-Traube.

Cataldinas Monopollage bietet im 2020er Jahrgang eine äußerst attraktive Mischung aus Kühle und Wärme, Frucht und Stein, Floralität und Würze. Der Auftakt ist geprägt von Sauerkirschen und einigen Zwetschgen, Granatapfelsaft und ein paar Cranberrys. Neben der Frucht gibt es violette Blüten, etwas Unterholz und eine dezente Note von Brioche und Vanille, die aber erst dann auffällt, wenn man seine Nase lange ins Glas hält. Am Gaumen ist der Wein etwas präsenter und vermischt sich mit der lebendigen und frischen Frucht, dem reifen, aber typischerweise griffigen Tannin, bei dem man merkt, dass die Lage einfach etwas kühler ist als die Parzellen, die in der „Cuvée Miss Armande“ Verwendung finden. Doch ähnlich wie bei der „Miss“ hat man auch beim „Clos“ das Gefühl, dass man den Wein jetzt schon gerne trinken möchte, auch wenn man weiß, dass er sich hervorragend weiterentwickeln wird. Diese fast noch knackigen und saftigen Zwetschgen und Kirschen, dieses „sous bois“, diese schiere Saftigkeit, die mehr noch als im letzten Jahr von einer fast druckvollen und im hohen Maße lebendigen Säure unterstützt wird, ist einfach äußerst attraktiv. Das ist ein „Monthélie“ der Extraklasse, dem der Spagat zwischen jugendlichem Charme und Reifepotenzial exzellent gelingt. Man spürt hier den ganzen Enthusiasmus, mit dem Cataldina ihre Paradelage hegt und pflegt. Man bemerkt aber genauso die Präzision, mit der sie arbeitet, und vor allem die Selbstverständlichkeit, mit der sie auf alle Schminke verzichtet, um einen puren Pinot zu erzeugen. Immer wieder: Chapeau!

Dieser Wein jetzt, idealerweise aber ab 2025 und sicher bis 2036+ zu genießen.

VOLNAY 1ER CRU „EN CHAMPANS“, ROUGE 2020

Rarer „En Champans“ aus einem ausgesprochen saftig-frischen Jahrgang

FBU270720	Volnay 1er Cru „En Champans“, rouge 2020	13,5% Vol.	101,33 €/l	76,00 €
-----------	--	------------	------------	---------

Die Lage En Champans gehört zu den ältesten der Côte Beaune. Sie wurde bereits im Jahr 1252 erwähnt und umfasst 11,19 Hektar, was in Volnay vergleichsweise viel ist. Der 1er Cru En Champans zählt definitiv zu Volnays allerfeinsten Lagen und genießt bei Weinliebhabern Kultstatus. Er ist die Verlängerung des 1er Cru En Cailleret, in östlich bis südöstlicher Ausrichtung und stammt vom relativ kargen Boden mit einem hohem Anteil an Oxford-Kalk. Diese Kalkader zieht sich durch die 1er Crus Champans, En Cailleret, Ronceret und Chevret und verschwindet dann in den tiefer gelegenen Lagen, die deutlich weniger steinig sind. Das Weingut Monthelie-Douhairet-Porcheret allerdings besitzt gerade einmal 59 Ar. Das allerdings mit alten Reben in bester Lage. Es ist also eh schon so, dass die Weine aus dieser kleinen Parzelle rar sind. In 2020 sind sie es in besonderer Weise, weil es in Volnay genau zur Blüte des Pinot Noir so stark geregnet hat, dass es im Spätsommer rund 30 % weniger zu lesen gab. Spätsommer fragen Sie? Wird nicht im Herbst gelesen? Eigentlich schon, aber nicht in 2020. Denn in diesem Jahr war die Lese Ende August schon abgeschlossen und es war damit die früheste Lese seit Menschengedenken. Früher noch als im Hitzejahr 2003. War es denn auch so heiß wie 2003, mögen Sie weiter fragen? In den Spitzen schon, da wurden bis zu 39 °C gemessen. Doch insgesamt war es zwar ein warmes Jahr, aber in Bezug auf die tartarische Säure und die pH-Werte ein völlig ungewöhnliches. Wenn Sie die Rotweine von Cataldina probieren, werden Sie es schnell merken. Es ist fast unglaublich, was für frische Weine hier entstanden sind. Sie sind geprägt von einer zwar reifen und sinnlichen Frucht, dabei aber durch und durch beseelt von einer tonisch wirkenden Frische. Das kann man beim 1er Cru „En Champans“ besonders deutlich spüren. Es ist der Wein, der der Lieblingswein von „Miss“ Armande Douhairet war. Burgunder-Koryphäe Jasper Morris MW sagt über Miss Armande, dass sie bis zu ihrem Tod im Jahr 2003 – sie ist übrigens 97 Jahre alt geworden – jeden Abend eine Flasche dieser Lage geöffnet hat und dass sie ihm zum Lunch einmal einen 1928er eingeschickt hätte. Möglicherweise hat der 2020er ein ähnliches Potential; denn der Wein zeigt am Gau-

men eine Größe und Stimmigkeit, wie wir sie selten aus dieser Lage im Glas hatten. Im Duft erinnert er an Mandel- und Rosenblüten in Verbindung mit ein wenig Rauch und zerstoßenem Gestein, bevor die dunkle Frucht von Kirschen, einigen wenigen Holunderbeeren, Zwetschgen und Blutorangen sich mit feinstem Holz, etwas Zimt, Erde und Schokolade verbindet. Am Gaumen wird die erwähnte Frische und Saftigkeit bei gleichzeitiger Reife der Frucht direkt offensichtlich. Das ist ein Gaumenschmaus par excellence mit Tiefe, mit Kraft und Noblesse, Dynamik und einer wirklich tonischen, lebendigen und mineralischen Ader. Das ist begeisternd!

Dieser Wein ist ab 2025 und sicher bis 2042+ zu genießen.



POMMARD 1ER CRU „LES CHANLINS“, ROUGE 2020

„Pommard is the one to look out for“, schreibt Neal Martin zu den roten Burgundern 2020.

FBU270820	Pommard 1er Cru „Les Chanlins“, rouge 2020		
	13,5% Vol.	101,33 €/l	76,00 €

Pommard nimmt eine Sonderstellung an der Côte de Beaune ein. Und das in vielerlei Hinsicht. Im Gegensatz zum Nachbarn Volnay, der höher liegt und mehr Kalk im Boden aufweisen kann und als eher transparent, elegant und fein gilt, liegt Pommard tiefer, besitzt mehr Ton und Lehm und vor allem Eisen im Boden, was den Pinots nicht nur mehr Farbtiefe, sondern auch mehr Kraft, Erdigkeit und oft auch mehr von einer Note verleiht, die man in Frankreich als *gôut de campagne* bezeichnet und etwas eher Bäurisches bezeichnet. Noch in der 2010er Ausgabe seines Standardwerks „Inside Burgundy“ schreibt Jasper Morris MW: „There is not enough examples of really fine Pommard being made“. Diesen Satz wiederholt er in der jetzt neu erschienenen Ausgabe nicht mehr. In den letzten Jahren hat sich enorm viel verändert. Sowohl in der Herangehensweise der Winzer wie auch in Bezug auf den Klimawandel ist Pommard einer der Gewinner der letzten Jahre. Für Neal Martin ist Pommard in seinem großen 2020er-Jahrgangsbericht „the one to look for“.

Der Premier Cru „Les Chanlins“ grenzt direkt an Volnay an. Es gab sogar lange Zeit eine Lage in Volnay mit gleichem Namen, die aber irgendwann in den Climat „Pitures“ eingemeindet wurde. Der Weinberg ist relativ hoch gelegen und ist folglich die „schweißtreibendste“ Lage im Portfolio der Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret. Ein bisschen müssen wir da immer schmunzeln, wenn die Winzer des Burgunds von der Steilheit ihrer Weinberge sprechen, und würden sie dann gerne mal in die Schubertsay an die Mosel oder zu Tim Fröhlich ins Felseneck schicken, um sie die Arbeit in echten Steillagen erleben lassen. Aber man kann diesem „1er Cru“ durchaus eine ungewöhnlich herausfordernde Exposition zugestehen – zumindest für burgundische Verhältnisse. Die Winzer wissen natürlich, dass sich hier der Mehraufwand lohnt. Diese Pommard-Lage bringt einen kraftvollen und komplexen Burgunder hervor, gleichzeitig aber durch die Lage und das ‚Mehr‘ an Kalk und das ‚Weniger‘ an Lehm durchaus Volnay-Transparenz mitbringt. Dabei besitzt er das wohl höchste Reifepotential. Catalina bescheinigt ihm mühelos eine Perspektive von 20 und je nach Jahrgang deutlich mehr Jahren.

Im Jahrgang 2020 begeistert uns der „Pommard“ mit einer fantastischen Frische und Würze von mit einigen Nelken und Sternanis gespickten Blutorange, den im letzten Jahr schon so auffälligen Aromen von Chinotto und Hagebutten, aber auch Zwetschgen und Schwarzen Kirschen, Erde, Unterholz und etwas Leder. Dazu kommt der für das Weingut so typisch feine und zurückhaltende Einsatz von Holz. Am Gaumen wirkt der „Les Chanlins“ saftig und kraftvoll mit viel Druck, mit der für den Jahrgang so lebendigen und präsenten Säure und einem markanten Tannin, das zwar Eleganz, aber eben auch Kraft und Kanten mit sich bringt. Da ist er, der typische „Pommard“, der einfach deutlich mehr Zeit braucht als der Nachbar aus Volnay, uns dann aber auch mit einer noch längeren Lebenszeit belohnt. Doch wer ein Bœuf bourguignon oder Wildgeflügel plant, der kann auch jetzt schon mit diesem glanzvollen 2020er rechnen!

Dieser Wein ist ab 2026 und sicher bis 2042+ zu genießen.





JEAN-LOUIS CHAVE

HERMITAGE

„Le mystère de la mineralité“

REVUE DU VIN DE FRANCE

„Zweifellos gehören Jean-Louis Chave und sein Vater Gérard, die jüngsten Vertreter einer Winzerdynastie, die seit sechs Jahrhunderten (seit 1481!) Hermitageweine vinifiziert, zu den besten Weinproduzenten der Welt. Wenn ich es schwierig finde, objektiv über sie zu berichten, so liegt es daran, dass ich so vieles an ihnen bewundere. Sie sind ungeheuer großzügig, außerordentlich liebenswürdig und von aufrichtiger Lebensfreude erfüllt; sowohl Gérard als auch sein kluger Sohn Jean-Louis (der eine Zeit lang an der University of California in Davis studiert und in den USA auch einen Magister in Wirtschaftswissenschaften erworben hat) sind großartige Degustatoren, vorzügliche Köche und brillante Geschichtenerzähler. Gérard, geboren 1935, besitzt ein umfassendes Wissen aus einem erstaunlichen Spektrum von Fachgebieten und ist ein ungemein verständnisvoller, warmherziger Mann. Bei all seinen Erfolgen ist er ein bemerkenswert bescheidener Mensch geblieben, der seiner Leidenschaft für die Bereitung des Weins nach den von seinem Vater überlieferten Methoden, ohne technischen Schnickschnack, treu geblieben ist. Er lässt sich auf keine Kompromisse aufgrund des Drängens von Verbrauchern ein, die einen schon bei der Freigabe reifen Wein vorziehen.

Dabei ist Chaves kein provinziell denkender Winzer, der sich blind auf die Tradition verlässt. Durch mehrere Kalifornienreisen und die ihm eigene, wache Neugier ist er sowohl auf die Verlockungen als auch Gefahren neuer Techniken aufmerksam geworden. Doch Chave kommen diese Methoden nicht ins Haus – für ihn bedeuten sie ‚die Tragödie der modernen Weinbereitung‘. In seinen tief liegenden, feuchten, mit Spinnennetzen verzierten Kellern durften sich bis heute über 500 Hermitage-Jahrgänge der Familie ohne den Einsatz von Chemikalien oder Maschinen auf natürliche Weise entwickeln. Nicht die winzigste Geschmacksnuance ist diesen Hilfsmitteln

geopfert worden und Chave sieht auch keinen Grund zur Veränderung, da die alte Form der Kellertechnik – obwohl viel mühsamer und riskanter – Gewächse von einem umfassenderen Geschmack sowie größerer Dimension und Tiefe hervorbringt. Daher ist es nicht schwer zu erraten, warum gerade die unglaublich mineralischen großen Weiß- wie Rotweine so fabelhaft sind. Die Gründe liegen in ertragsarmen Rebstöcken, einer sehr späten Ernte physiologisch reifer Früchte und dem nahezu vollständigen Verzicht auf jeden Eingriff in Weinbereitung oder Ausbau wie auf Filtration und übermäßige Schönung.“

Kein Geringerer als Robert M. Parker hat diese Laudatio auf eines der besten Weingüter der Welt in seinem Standardwerk zur „Rhône“ verfasst. Und da wir Parkers Rhônekompetenz ungemein schätzen (was ja noch lange nicht heißt, dass wir in der Bewertung einzelner Jahrgänge oder Weine nicht bisweilen anderer Meinung sind) und es vor mehr als drei Jahrzehnten genau seine Elogien auf dieses so traditionsreiche Weingut waren, die uns auf diese Pretiosen aufmerksam machten, haben wir seine Worte hier abgedruckt, um Ihnen, werte Kunden, diese Meisterstücke der nördlichen Rhône ans Herz zu legen. Sie sind so aktuell und zutreffend wie vor 30 Jahren!

Die abgrundtiefe Mineralität („Le mystère de la mineralité“) einer der größten Weinbergslagen Frankreichs, eine geradezu burgundische Finesse und ein erotischer Schmelz vermählen sich zu unvergleichlichen Gesamtkunstwerken, sei es in Weinen aus Hermitage selbst, seien es die Referenzweine aus St. Joseph und von der südlichen Rhône, die das berühmteste Winzertandem Frankreichs in einer Melange aus kreativer Intelligenz, einem großen Wissens- und Erfahrungsschatz und ungemein viel Bauchgefühl kreiert. Chapeau, Gérard und Jean-Louis Chave!





CÔTES-DU-RHÔNE „MON COEUR”, J.L. CHAVE SELECTION ROUGE 2020

Süd-Rhône Klassiker und Genuss-Highlight!

FRN010120 J.L. Chave Sélection, „Mon Coeur“ C.-du-R., rouge 2020 PK 15% Vol. 22,53 €/l 16,90 €

Ein charaktvoller Côtes-du-Rhône, der mit seiner rotbeerigen, würzigen Frucht brilliert, die seine Herkunft und seine edlen Rebsorten (Mourvèdre, Syrah, Grenache) widerspiegelt. Jean-Louis Chave präsentiert uns hier eine Nobelausführung seines Rhône-Klassikers: Die Nase wird verzaubert von einem komplexen animierenden Früchtekorb, der nach seiner Öffnung peu à peu immer neue Facetten seiner Aromen offenbart. Der Duft von schwarzen Oliven, fein gehackten trockenen Kräutern, Cassis und Pfeffer sowie roten Beeren steigen aus dem Glas, feinst unterlegt von einer tiefgründigen Mineralität. Und wunderbar ist auch der Auftritt, den der Mon Coeur im Mund hinlegt. Sauerkirsche, Olive, Johannisbeere und ein Tick von Tabak sind die einen, eine frische Säure, Puls und ein eher kühler Charakter die anderen Protagonisten, die sich hier eingefunden haben und in trauter Eintracht eine traumhafte Harmonie auf die Zunge zaubern. Wir wissen nicht wirklich, was uns mehr an diesem Tropfen fasziniert: seine enorme Würze, seine konzentrierte Dichte, seine packende Mineralität oder die Kombination aus all seinen Facetten. Es ist so viel, was hier passiert. Am Ende ist es ein

traumhaft schönes Trinkerlebnis, ein wahres Genuss-Highlight und eine wunderbare Weinerfahrung. Großes Terroir ist die eine Seite, Chave die andere. Beide zusammen sind einfach unschlagbar. Gönnen Sie dem Tropfen bestes Fleisch und ebensolche Würste, frisches Brot oder milden Käse.

Mit etwas Öffnung entwickelt sich der Wein weiter wunderbar: von allem zeigt er verschwenderisch viel, aber nichts im Übermaß! Eine reife, saftige Frucht, eine betörende Würzaromatik, eine vibrierende Textur und eine packende Mineralität präsentieren sich sanft eingebettet in würzige, zurzeit noch präsent Tannine! Welch geniale Genuss-Qualität zum Träumen und Entspannen. Dieser wunderschön balancierte, ausgewogene Côte-du-Rhône von einer Legende der französischen Winzerwelt besitzt eine Qualität, von der selbst viele höherpreisige Châteauneuf-du-Pape-Weine nicht einmal zu träumen wagen – ein authentischer Nobeltropfen aus Meisterhand! Ziemlich genial!

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

SAINT-JOSEPH „OFFERUS”, J.L. CHAVE SELECTION ROUGE 2019

Syrah, so schön. Und sinnlich. Einfach zauberhaft!

FRN010219 J.L. Chave Sélection, „Offerus“ Saint-Joseph, rouge 2019 KK 14,5% Vol. 39,93 €/l 29,95 €

Granit in der Nase. Dazu Schiefer, Graphit und fein gehackte Olive. Das ist Syrah in Reinkultur, was sonst? Die Frucht dieses Syrah wird in großen offenen Holzbottichen vergoren, um dann in alten, neutralen Holzdemi-Muids mit rund 650 Litern Fassungsvermögen zu reifen. Was dabei herauskommt, ist ein tiefdunkler, ja eigentlich violettfarbener Wein, der zwischen mineralischer Kühle, floralen Noten und blauen Früchten pendelt. Veilchen gibt es hier zum Auftakt, ein wenig Iris und Rosen sind mit dabei. Und dann?

Anklänge an Lakritz blitzen auf, dazu gesellen sich Aromen von wilden Brombeeren, etwas dunkle Kirschen, sehr würzig mit Nelken und Rosmarin, umrahmt von graphitisch-steinigen Aromen. Ganz hinten auf der Zunge macht sich Minze bemerkbar, verleiht dem Wein einen frischen Eindruck, der Schiefer schmeckt fast salzig. Welch leichtfüßige Eleganz im Mund, welch feingestricktes Kleid, welch erfrischendes wie auch belebendes Säurespiel. Der Offerus weiß, was er seiner noblen Herkunft schuldet, weiß, wie frisch und kühl und edel geht. Kein Gramm zu viel der Frucht, kein Gramm zu wenig, was Mineralität und Würze angeht. Harmonie,

Balance und Stimmigkeit in jedem Schluck. Charmant, eigenständig und erhaben der Charakter. Syrah für Liebhaber, Syrah für Kenner. Der Offerus ist noch ein junger Hüpfen und doch schon ein echter Gentleman. Er ist elegant, gesittet, vornehm und vor allem vollkommen unaufgeregt. Die Tannine seiden gewirkt. Zu genießen schon jetzt und in den nächsten fünf bis zehn Jahren. Das sind Harmonie, Balance und Eleganz in ihrer schönsten Form.

PS: Und wie toll schmeckt dieser Gentleman erst am zweiten Abend: Eine kühle, salzig wirkende Mineralität steckt in dunkelwürzigen Adern voller Frucht im langen Nachhall! Welche Harmonie! Ein aristokratischer, edler Wein, mit viel Charakter, der erst am Anfang seiner Entwicklung steht, viele seiner Reize nur geheimnisvoll andeutet und dadurch fast mythisch wirkt, aber bereits soviel Offenherzigkeit zeigt, dass einem fast schwindlig wird. Kein Wunder, dass dieser Referenzwein aus Saint Joseph in den USA zwischen 50 und 70 Dollar die Flasche kostet. Wert ist er's allemal!

Ab sofort zu genießen, am besten aus der Karaffe, bis mindestens 2030 und länger.





98+ Punkte
DUNNUCK

HERMITAGE, BLANC 2019

Einer der ganz großen Weißweine der Welt, ein emotional total berührendes Gewächs!

max. 2 Fl/Kunde

FRN010319	Hermitage, blanc 2019
15% Vol.	466,66 €/l 350,00 €

Jeb Dunnuck: „Dieser 2019er Hermitage Blanc ist ein weiterer unglaublicher Weißwein dieser Familie, ein kraftvoller, konzentrierter und bemerkenswert reintoniger Hermitage, der einen laserartigen Fokus sowie lehrbuchmäßige Marsanne-Noten von Quitte, grünen Mandeln, pulverisiertem Gestein, Lakritze und Gewürzen aufweist. Er ist immer noch recht eng, fokussiert und nach innen gerichtet, aber er erinnert mich an den 2018er mit seiner Reinheit und der seltenen Mischung aus Kraft und Eleganz. Es lohnt sich, in den kommenden 3-5 Jahren jederzeit eine Flasche zu probieren, aber danach würde ich empfehlen, bis nach 2031 zu warten. 98+ Punkte.“

HERMITAGE, ROUGE 2019

Pure Perfektion!

max. 1 Fl/Kunde

FRN010419	Hermitage, rouge 2019
15% Vol.	505,33 €/l 379,00 €

In den besten Jahren ist Chaves roter Hermitage unsterblich! Eine Legende mit Potential für 30 Jahre und mehr!

Parker: „Ich habe eine Kombination von Partien aus den Lagen Beaumes und Péléal sowie Komponenten von L'Ermite, Méal und Bessards verkostet. Gleichmäßig vollmundig, konzentriert und lang, mit reichen, samtigen Tanninen, Aromen von dunklen Früchten (Cassis, Blaubeeren, Boysenbeeren) und einem Hauch von Schotter und Lakritze, sind die Vergleiche mit 2003 nicht unberechtigt. 97-100 Punkte.“

Jeb Dunnuck: „Der Hermitage 2019 ist ein potenzieller Kandidat für den Wein des Jahrgangs.... Er zeigt die Reife des Jahrgangs, doch die Reinheit der Frucht ist unglaublich. Es ist ein weiterer magischer Wein in einer unglaublichen Reihe von großartigen Hermitage dieser Familie. 97-99 Punkte.“

Anne und François Collard leben den Traum vom Winzerdasein im Süden.



MOURGUES DU GRÈS

BEUCAIRE

Michel Bettane, Doyen der französischen Weinkritik, urteilt in seinem „Guide des Vins“: „Mourgues du Grès ist tatsächlich der Qualitätspionier der Region mit einer wunderbaren Balance von Finesse und Struktur!“

Seit Jahren werden diese wunderbaren Rosés, die süchtig machen nach dem Licht und dem Parfum des Südens, von Ihnen und uns heiß geliebt und von der Fachpresse geradezu mit Elogen überschüttet. Wir erinnern uns an die Sensation in der Revue du Vins de France, als man sich dort auf die Suche nach den besten Rosés Frankreichs begab. Die Spitzengruppe dieser Weine wurde mit höchst erstaunlichen 16–17/20 Punkten bewertet, eine absolute Rarität für einen Rosé. Nun gut, die teuersten kosteten auch zwischen 20 und 40 Euro! Doch unser sympathisches Ehepaar Anne und François Collard war mal wieder mittendrin in der Spitzengruppe – und zwar mit ihrem preiswertesten Rosé, dem „Fleur d’Eglantine“, der bei uns gerade einmal 9 Euro kostet! Ein rosefarbenes Schnäppchen für warme Frühlings- und Sommertage! Daher: kistenweise kaufen, liebe Kunden, kistenweise!

Damit sind der Elogen noch nicht genug: „Mourgues du Grès strahlt seit Jahren wie ein Leuchtturm in den Costières de Nîmes, dank seiner herausragenden Roséweine, die überwiegend aus der Syrahtraube vinifiziert werden, aber auch wegen der seriösen Arbeit bei den fabelhaften Rotweinen“ – so lobt Frankreichs renommiertester Weinführer, das „Classement“, dieses südlich von Nîmes (in römischer Zeit Colonia Augusta Nemausus) gelegene Kleinod von Weingut. Seit vielen Jahren sind diese biologisch zertifizierten und in schönster Weise authentischen Gewächse einer der großen Renner unseres Programms. Aber nicht nur die französische, sondern auch die internationale Fachpresse beurteilt die vorbildlich preiswerten Weine euphorisch, so etwa Robert Parker’s Wine Advocate, der sie zu den „best values“ zählt! Lassen Sie sich, liebe Kunden, diese fabelhaften Weine, echte „Pinard-Kostbarkeiten“ keinesfalls entgehen: Südfrankreich pur – wie es duftet und schmeckt!

LES GALETS DORÉS, BLANC 2021 (BIO)

Fruchtig mineralischer Alleskönner

FR-BIO-01	FRS050721	„Galets Dorés“ Costières de Nîmes, blanc 2021
		13,5% Vol. 12,00 €/l 9,00 €

Der Sommer kann kommen! Weiße Blüten, Menton Zitronen, Feuerstein und Akazienhonig. In diesem unglaublich animierendem Costières de Nîmes steckt einfach alles drin! Gewachsen und benannt nach den wärmespeichernden runden Steinen, den Galets, die von einem kalkigen Untergrund komplementiert werden, überzeugt dieser Wein aus dem Hause Mourgues du Grès durch seine Verbindung von nobler Frucht und elegantem Körper, der von einer subtilen Mineralität getragen wird. Man meint förmlich das mediterrane Klima zu schmecken, die langsam ausgereiften und vollaromatischen Trauben, hier übrigens zu einer feinen Union aus Grenache Blanc, Roussanne und Vermentino aufgestellt. Weich und cremig fließt der „Galets Dorés“ dann auf die Zunge. Keine Spur von exotischer Frucht, dafür ein Feuerwerk von Akazienhonig, saftiger Zitronenschale, Meersalz und ein wenig Quitte. Herb und trocken steht der Weißwein im Mund. Am Gaumen zeigt er eine elegante Würze, im Abgang taucht ein wenig Piment auf. Es fühlt sich steinig an, es schmeckt auch etwas steinig und floral und würzig. Über allem thront der feudale Honig und die Butterblumen, sie dominieren diesen Tropfen, indem sie für eine dichte Spannung sorgen und ein Mundgefühl vermitteln, das wohliger nicht sein kann. Ein Wein für jene, die auf Frucht verzichten können und sich in einem Meer von Stein und Blüten wiederfinden wollen. Einfach genial! Ein "kleiner" Costières de Nîmes, der seit Jahren zu unseren absoluten Lieblingen gehört.

Zu genießen ab sofort, hält sich mindestens drei Jahre.



„TERRE D'ARGENCE“ IGP PONT DU GARD, BLANC 2020 (BIO)

Reichhaltiger und monolithischer Schatz aus dem Land des Silbers

FR-BIO-01	FRS050820	„Terre d'Argence“, blanc 2020
		14,5% Vol. 17,33 €/l 13,00 €

Terre d'argence, Land des Silbers, wird das Land an den Ufern der südlichen Rhône genannt: Wenn die Blätter der Olivenbäume im Takt des Mistralwinds tanzen, schimmern sie dabei silbern, davon leitet sich auch der Name des Terrains ab. In der Appellation Costières de Nîmes, wo die Einflüsse von Rhône, der Camargue und des Languedoc aufeinandertreffen und wo Château Mourgues du Grès in Beaucaire zwischen Weinbergen und Obstgärten liegt, stehen die Reben auf runden Kieselsteinen. François Collard, Winzer und Eigentümer von Château Mourgues hat seinen Weißwein ebenfalls „Terre d'Argence“ genannt, er kann dabei auf einen ganz besonderen Schatz bauen: Seine knorrigen Viognier-Reben bilden das Rückgrat des Weines, der mit etwas Roussanne und Petit Manseng komplettiert wird. In dieser Gegend kann es im Hochsommer richtig heiß werden: „Sine Sole Nihil“ – Nichts ohne Sonne – steht in lateinischen Buchstaben an einer Wand des Weinguts und feiert die Großzügigkeit des mediterranen Klimas. Die Reben jedenfalls haben keinerlei Probleme, vollreife Trauben auszubilden, die dem Terre d'Argence zu einem getragenen und gediegenen Duft verhelfen mit Aromen von Birne, reifer Honigmelone, getrockneten Aprikosen und Orangenschale, leicht gerösteten Kaffeebohnen, Lakritz, Fenchelgrün, Tabak, Bienenwachs, Gesteinsmehl und etwas Menthol. Leicht viskos bewegt sich der mächtige und erhabene Wein im Glas, wenn er seine Muskeln zeigt, kann das schon beeindruckend sein. Er setzt am Gaumen breit an und zeigt viel Druck, Extrakt, kräftige reife Phenole bei weicher zurückgenommener Säure, mit einer prägenden mineralischen DNS. Der „Terre d'Argence“ strahlt eine fast Buddha-hafte Ruhe aus, mit der er die Trinkenden leicht anstecken kann: Voluminös, voller Spannung, geerdet und zutiefst mineralisch, ein vin de terroir mit Format und Länge, ein kleines, ökologisch zertifiziertes Naturereignis.

Ab sofort bis 2027.



94 Punkte
LE FIGARO

FLEUR D' EGLANTINE, ROSÉ 2021 (BIO)

Stilvoller Rosé aus edlem Flacon.

FR-BIO-01	FRS050321	„Fleur d'Eglantine“ Costières de Nîmes, rosé 2021		
			13,0% Vol.	12,00 €/l 9,00 €

Von der REVUE DU VINS DE FRANCE bereits in die absolute Spitzengruppe der französischen Rosés gewählt!

„Fleur d'Eglantine“ ist Traumstoff aus Frankreich. Ein Rosé, der einen luftigen Eindruck hinterlässt, den Gaumen wie eine frische Windbrise streichelt, ein Gefühl von Geborgenheit hinterlässt. Dieser träumerische Roséwein von den Costières de Nîmes besteht aus in Bio-Qualität gelesenen Trauben von Grenache und Mourvèdre, die von einem kleinen Anteil an Syrah und Carignan vervollständigt werden. Mit dem 2021er Jahrgang feigt diese feine Duftwolke aus Erdbeeren, Pinien und Maiglöckchen über den Gaumen, verteilt einen frischen Eindruck von saftigen Menton-zitronen und roten Johannisbeeren und Meersalz. Das ist kein kraftvoller Roséwein mit berstend reifen roten Kirschen und kräftiger Struktur, sondern eine höchst feminine und noble Cuvée der subtilen Aromatik. Der stilvolle Flacon deutet schon an: Hier werden leise Töne angeschlagen. Starker, sehr starker Rosé! PS: Sie glauben, bei der nächsten Gartenparty mit zwei, drei Flaschen durchzukommen, dann sind Sie auf dem falschen Dampfer. Kistenweise bunkern. Der Stoff ist grandios und ein Fass ohne Boden bei erfolgreichen Sommer- und Grillparties!

Ab sofort zu genießen und die nächsten beiden Jahre.

„CAPITELLES ROSÉS“ COSTIÈRES DE NÎMES, ROSÉ 2019 (BIO)

Charaktervoller, aromatisch komplexer Rosé

FR-BIO-01	FRS050219	„Capitelles Rosés“ Costières de Nîmes, rosé 2019		
	PK		14% Vol.	16,00 €/l 12,00 €
	FRS050219P	6x „Capitelles Rosés“ Costières de Nîmes, rosé 2019		
		(5+1 Flasche gratis) statt 72,00 € nur		60,00 €

Der „Capitelles“ Rosé von François Collard gehört seit Jahren zu den beliebtesten Rosés aus Frankreich. Dieser nach dem Saignée-Verfahren produzierte Sommerwein reift für ein halbes Jahr lang in sogenannten demi-muids-Fässern und zieht hieraus seine Komplexität und Stärke. Der zwiebelschalenfarbene Wein duftet ungemein subtil und würzig aus dem Glas. Wir notieren hier Mispeln und ein Hauch eingelegte Kirschen. Unterfüttert wird der Wein von seiner zauberhaften Würze. Dabei rollt der Rosé ungemein seidig und geschmeidig über den Gaumen. Herrlich trocken, frisch und zart würzig macht der „Capitelles“ mächtig Eindruck, fein gehackte getrocknete Kräuter und Mandeln tragen das ihre dazu bei. Das Spiel von Salz und Mispeln, die phänomenale, anspruchsvolle Trinkigkeit und die subtile Würze vereinen sich zu einem grandiosen Mundgefühl. So geht Rosé, der mit vielschichtigem Charakter und Profil zu glänzen versteht, der Tiefe und auch diesen kleinen Tick Verruchtheit in sich trägt. Ein Rosé mit Anspruch. *Ab sofort bis 2023+.*



LES GALETS ROSÉS, ROSÉ 2021 (BIO)

Verführerisch eleganter Rosé, ganz nach französischer Tradition.

FR-BIO-01	FRSo50121	„Galets Rosés“ C. de Nîmes, rosé 2021			
		PK	13,5% Vol.	12,00 €/l	9,00 €
	FRSo50121P	12x „Galets Rosés“ C. de Nîmes, rosé 2021 (11+1 Flasche gratis) statt 108 € nur 99,00 €			

Es sind die „Galets“, die wärmespeichernden und runden Steine, die sich durch die Lagen dieses Rosés vom südlichen Rhône-Tal ziehen. Sie halten den Reben nachts die Füße warm, sorgen für ein ausgeglichenes Klima. Und dank François Collard, der im Keller 100% der Qualität aus dem Weinberg zu erhalten weiß, schmeckt man hier auch die Herkunft des so verführerisch saftigen Roséweines. Dieser intensiv zwiebelschalenfarbe Wein mit rubinroten Reflexen duftet subtil nach Walderdbeeren, Zitronengras und roten Johannisbeeren. Die Cuvée aus Syrah, Grenache und einem Schuss Mourvèdre gleitet seidig über den Gaumen. Dieser Wein ist schön trocken wie die Wüste Gobi und subtil in der Frucht am Gaumen, die Erdbeeren und Pampelmusen verbindet. Ein klassischer, angenehm würziger Rosé der alten französischen Schule. Nicht aufgesetzt fruchtig und übertrieben knallig, sondern von einer Feinheit und Tiefe, die von Anfang bis Ende der Flasche Spannung aufbaut. Die Sehnsucht bleibt, nach dem nächsten saftigen Schluck. Ein Rosé, der sich schön im Glas entwickelt, handwerklich erzeugt wurde, aus biologisch bewirtschafteten Lagen. Deshalb hält er sich auch nicht nur bis zur nächsten Saison, sondern kann ruhig auch mal zwei Jährchen im Keller verweilen, ohne an Attraktivität einzubüßen. Mit diesem Tropfen ist der Sommer bestens zu bestehen! Völlig nachvollziehbar ein Favorit unter den langjährigen Lieblingsrosés unserer Kunden!

Macht ab sofort Spaß für die nächsten zwei Jahre.

LES GALETS, ROUGE 2021 (BIO)

Südfranzösische Trinkfreude mit Saft, Frucht, Würze und Trinkfluss.

FR-BIO-01	FRSo50621	„Galets Rouges“ Costières de Nîmes, rouge 2021			
			14,0% Vol.	12,00 €/l	9,00 €

Was François Collard auf seinem Familienweingut Château Mourgues du Grès Jahr für Jahr abliefern, gefällt nicht nur uns ausgesprochen gut, sondern auch unseren Kunden. Deshalb gehört der Les Galets rouge zu den beliebtesten Weinen unseres Sortiments. Kein Wunder, verbindet er doch pure, unkomplizierte und süßige Trinkfreude mit önologischer Klasse, biologischer Erzeugung und gleichzeitig einem Preis weit unter 10 Euro. Wo bekommt man das heute noch geboten?

Les Galets rouge ist eine Cuvée von Syrah, Grenache und ein wenig Mourvèdre sowie Marselan. Die Reben stehen auf Galets, also auf Kieserde, die auch Grès genannt wird, weshalb das Weingut Mourgues du Grès heißt, was in Provençalischen so viel bedeutet wie Nonnen vom Kiesboden – eine Reminiszenz an das frühere Ursulinenkloster, zu dem das Weingut einst gehörte. Der purpurfarbene Wein duftet nach süßer Hefe, nach Waldbeeren in frischer und kompottartiger Form mit hohen Anteilen von Walderdbeeren und Himbeeren. Dazu findet sich eine feine Würze im Duft wie am Gaumen. Les Galets rouge wirkt schon im Duft frisch, trotz der reifen Noten, die zu einem südfranzösischen Wein einfach dazugehören. Am Gaumen aber zeigt der Wein sich noch frischer und vor allem noch saftiger als vermutet. Dabei verbindet die Cuvée die saftige Frucht mit einem seidigen Tannin und Noten von Unterholz und Garrigue. So viel Trinkfluss ist herrlich. Da ist die Flasche allerdings zugebenermaßen schnell geleert. Glouglou!

Ein Wein für jetzt und die nächsten drei Jahre.

CUVÉE 46, ROUGE 2021 (BIO)

Viel Cinsault von alten Reben, eine knackig dunkle Frucht und ein präsenten Tannin sind die Eckpfeiler dieser kraftvollen, jetzt zu genießen- den Cuvée.

FR-BIO-01	FRS051021	„Cuvée 46“, rouge 2021		
		13,5% Vol.	18,66 €/l	14,00 €

Mit der „Cuvée 46“ ist bei François Collard auf Mourgues du Grès vor ein paar Jahren ein neuer Typ von Wein entstanden, der mit seinem Verzicht auf Schwefel bis zur Füllung, wo er ganz minimal eingesetzt wird, noch einmal eine weitere Dimension in Collards minimalistische Arbeit im Keller bringt. Das geht selbstverständlich nur, wenn man im Weinberg penibel arbeitet, und wer schon mal in den biologisch geführten Gärten des Châteaus gestanden hat, der weiß, dass das bei Collard der Fall ist. So nutzt er hier alte Cinsault-Reben als Basis und bringt sie später mit ein wenig ebenso alter Grenache und einem Hauch Syrah zusammen. Die Reben stehen in den Costières de Nîmes zwischen Rhône und der beginnenden Garrigue-Landschaft auf Böden, die durch „Galets roulés“, also den typischen großen runden Kieseln der Südrhône charakterisiert sind. Vergoren werden die entrappten Trauben später jeweils spontan und unabhängig voneinander, sie werden klassisch zwischen zwei und drei Wochen vergoren und reifen dann in neutralen Cuves zwischen sechs und neun Monaten, bevor die Assemblage im Cuve 46 stattfindet. Und genau nach diesem Zement-Bottich ist auch der Wein benannt.

Die Cuvée duftet wie ein Gang durch eine herbstliche südfranzösische Landschaft, die einen Tag Regen hinter sich hat und bei der die Feuchtigkeit aus dem Boden dampft. Garrigue findet sich hier ebenso in der Nase wie Laub und Moos, Kräuter, Gewürze wie auch ein Hauch von Nelken, Zimt und Sternanis in Verbindung mit dunklen reifen Beeren, nassem Stein und zerstoßenen schwarzen Oliven. All das ist vorzüglich miteinander verwoben und wird durchzogen von einer feinen lebendigen und präsenten Säure, die sich in der knackig wirkenden dunklen Frucht findet. Geradezu vibrierend wirkt der Wein am Gaumen. Die Frucht wird hier noch mehr, als im Duft erahnbar, von dunklen Gewürzen begleitet, von dunklem Tabak und auch wieder von ein wenig schwarzer Oliventapenade. Dabei ist die Frucht trotz ihrer knackigen Anmutung so reif, dass sie Süße in die Komposition mit einfließen lässt. Zusammen bildet der Wein eine wunderbar stimmige Gesamtkomposition, die noch mehr Freude bereitet, wenn man dem Wein vor dem Genuss ein wenig Zeit in einer Karaffe gönnt.

Ein Wein für jetzt und die nächsten Jahre bis ca. 2025.



TERRE DE FEU, ROUGE 2019 (BIO)

Ein Verführer der allerfeinsten Sorte.

FR-BIO-01	FRS051119	„Terre de Feu“ Costières de Nîmes, rouge 2019		
		14,5% Vol.	20,00 €/l	15,00 €

Vigneron François Collard setzt für seinen „Terre de Feu“ („Erde des Feuers“) auf einen Hauptanteil hochreifer kleiner, konzentrierter Grenache-Trauben von bis zu 50 Jahre alten Reben, die an einem steilen Südhang in von den regionstypischen Kieselsteinen bedecktem Tonboden wurzeln. Das Terroir ist ein Teil des „Geheimnisses“, weil die Reben tief im Boden auch in wärmsten Jahrgängen Wasser finden. Ein weiterer Teil ist, dass beim bio-zertifizierten und biodynamisch arbeitenden Weingut der Grenache mit einem Hauch Mourvèdre und Carignan abgerundet wird. Die Hälfte des Weines reift anschließend in Tanks und die andere in mehrfach belegten Fässern, um aromatische Komplexität ohne kräftige Holzprägung zu erzielen.

Als hätte man sich ein frisches Brot mit reichlich Oliventapenade bestrichen und ein paar Zweige Thymian darüber gestreut. So duftet es im Glas. Betörend, schlicht bezaubernd. Kaum rollt der Tropfen auf die Zunge, legt er los und hüllt sie augenblicklich in einer Wolke dunkler Kirschfrucht, reifer Brombeeren und einer äußerst eleganten Würze ein. Man spürt die Dichte des Terre de Feu, man merkt, wie sich der Wein ganz langsam fein im Mund ausbreitet, ohne aber breit zu werden. Am Gaumen spürt man ganz leicht weißen Pfeffer, wir sind beeindruckt von der feurigen Würze, die jedoch von reifen Kirscharomen elegant entzaubert wird. Wo immer dieser Wein seine 14 PS versteckt hat, wir werden es wohl nie erfahren. So frisch und kühl ist er im Mund, so fein und leicht steht er auf der Zunge, so edel fühlt er sich am Gaumen an. Im Abgang fruchtig, dezent nur von der Würze unterfüttert, rot im Charakter und mit einem Gerbstoffkleid gesegnet, dass wie von einer Kühlmanschette überzogen wirkt. Ein Saft, dem man sich schwer entziehen kann. Am besten sogar leicht gekühlt genießen.

Gerne ab sofort aus der Karaffe, Potenzial für weitere 8-10 Jahre.

„CAPITELLES ROUGES“ COSTIÈRES DE NÎMES, ROUGE 2019 (BIO)

Lässt Muskelkraft spielen und ist doch ein kühler Charmeur mit Charakter

FR-BIO-01

FRSo50419 „Capitelles Rouges“ Costières de Nîmes, rouge 2019



14,5% Vol.

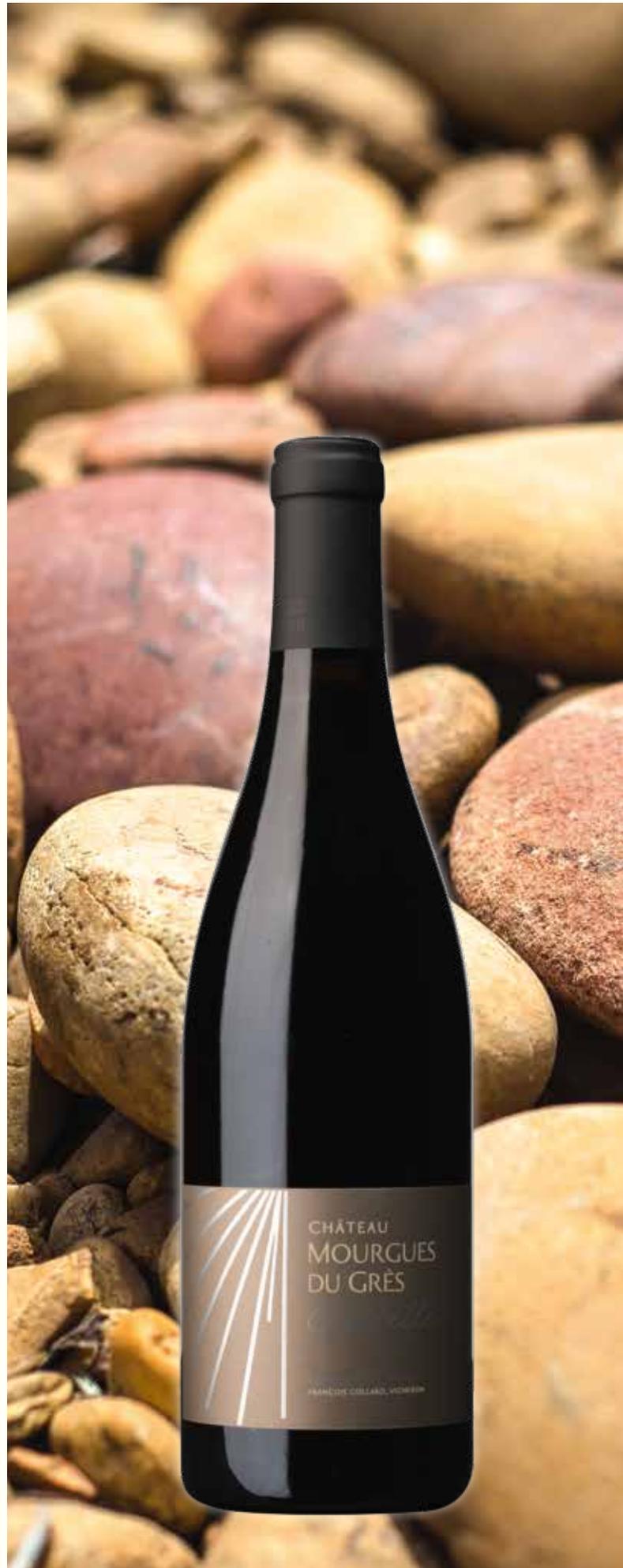
22,00 €/l

16,50 €

Stein ist definitiv eines der Themen, das sich durch diese wunderbare Cuvée zieht. Beginnend beim Namen „Capitelles“, der sich auf die steinerne Hütte für die Arbeitsausrüstung im Weinberg bezieht. Aus eben diesem Beaucaire-Stein besteht auch der Weinkeller des ehemaligen Landwirtschaftsguts des Ursulinenklosters aus dem 16. Jahrhundert, worin die Weine bei konstant kühler Temperatur langsam reifen. Im Provenzalischen werden Nonnen „Mourges“ genannt. Womit wir in Kombination mit „grès“ nicht nur beim Namen des familiengeführten Weinguts wären, sondern auch beim letzten Stein. Denn grès heißen die charakteristischen, den mineralischen Boden bedeckenden runden Kiesel in Weiß, Rosa und Rot in den Weinbergen, die maßgeblich den Geschmack dieses Rotweins balancierend und erfrischend mitbeeinflussen. Die Erträge für die (fast) schwarz schimmernden Cuvée mit purpurnen Reflexen, deren Syrah-Trauben (ergänzt um Grenache und Carignan) von alten Rebstöcken stammen, ist der Ertrag von 25 bis 30 Hektoliter pro Hektar vergleichsweise gering, was für Kellermeister Émeric Garcia einen ganz spezifischen, vergleichsweise langen Ausbau nicht nur rechtfertigt, sondern geradezu verlangt. Nach 18 Monaten im Holz reift er ein weiteres Jahr im Tank, um dann – weder geschönt noch gefiltert – abgefüllt zu werden. Was wiederum ganz „stiltypisch“ für François Collard und sein bio-zertifiziertes Château ist. Denn er möchte das durchaus wilde Terroir der Costières de Nîmes, dessen Potenzial er früh erkannt hat, so authentisch wie eben möglich herausarbeiten. Nicht umsonst werden die Rebflächen biodynamisch bewirtschaftet!

Der „Capitelle“ duftet angenehm konzentriert nach Schwarzjohannisbeeren (fast Crème de Cassis), Brombeeren und dunklen Kirschen. Verführerisch halten sich im Hintergrund Veilchenpastillen und eine Andeutung von Bitterschokolade. Mehr kräuterige Würze (Oregano) als Vanille- oder Röstaromen (maximal ein wenig Mokka-Duft) vom perfekt integrierten Holzeinsatz ist spürbar. Vor allem am Gaumen dreht der „Capitelles“ dann richtig muskulös auf, hier verstecken sich hinter den prononcierten Fruchtnoten feine, fast pfeffrige Röstaromen. Eindrucksvoll reife, dunkle Beerenfrucht, dann allerdings auch (und hübsch belebend) Sauerkirsche, dunkle, perfekt conchierte, schmelzig-viskose Zartbitterschokoladen und Süßholz – das alles dann von einem Mistral an Frische durchweht: zarte Gerbstoffe, eine feine, sehr präzise Säure und kühle Mineralität sorgen für eine bemerkenswerte Balance und Ausgewogenheit bei diesem genuin südlichen, aber niemals heißen Wein. Seine 14,5 Vol.-% Alkohol trinkt man diesem eleganten, unglaublich animierenden Wein von den Costières de Nîmes, dem „bestgehüteten Geheimnis der Rhône“ (Decanter) in keinem Moment an!

Ab sofort, Höhepunkt 2022 bis 2030. Gerne etwas gekühlt servieren – ganz gleich, ob als Solist oder zu Wildgerichten (ideall!) und kräftig-röstigen Grilladen.





Probier-Pakete



ROSÉ-PROBIERPAKET (6 Flaschen)

FRS059800P Rosé-Probierpaket statt 60,00 € nur 55,00 €

Die vorzüglichen Rosé-Weine sind das Aushängeschild von Mourgues du Grès, Sieger in vielen Verkostungen und die unumstrittene Nummer 1 von den Costières de Nîmes im Probierpaket!

JE 2 FLASCHEN: „Galets Rosés“ rosé 2021, „Fleur d'Eglantine“ rosé 2021, „Capitelles Rosés“ rosé 2019

LES GALETS-PAKET 2021 (BIO) (6 Flaschen)

FRS0599201P Les Galets-Probierpaket statt 54,00 € nur 49,95 €

Sie sind die Preis-Genuss-Wunder und daher die Topseller von Mourgues: die 3 Weine aus der „Galets“-Reihe des neuen Jahrgangs zum attraktiven Kennenlern-Preis!

JE 2 FLASCHEN: „Galets Rosés“ rosé 2021, „Galets Dorés“ blanc 2021, „Galets Rouges“ rouge 2021

PINwand N° 337

Saarwellingen, im April 2022

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

Liefere Sie mir bitte folgende Weine:

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis	Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
ITALIEN Pieropan – Soave				SPANIEN Envínate – Teneriffa/Ribeira Sacra, Almansa, Jumilla			
			* BIO				
	IVE020121	Soave Classico DOC, bianco 2021 * VINOUS: 91 P	10,50 €		SAM010119	„Albagra“ DO Almansa, tinto 2019 PARKER: 94 P	12,90 €
	IVE020220	„Calvarino“ DOC Soave Classico, bianco 2020 * VINOUS: 93 P	17,50 €		SJU020118	„Micrit“ DO Jumilla, tinto 2018 PARKER: 94 P	27,00 €
	IVE020320	„La Rocca“ DOC Soave Classico, bianco 2020 *	24,90 €		SRS010120	„Lousas – Viñas de aldea“ Vino de España, tinto 2020 PARKER: 93+ P	19,90 €
	IVE020418	„Ruberpan“ DOC Valpolicella Superiore, rosso 2018 *	16,95 €		STEO10420	„Benje“ Teneriffe, blanco 2020 PARKER: 93 P	19,90 €
	IVE020516	„Monte Garzon“ DOCG Amarone, rosso 2016	39,50 €		STEO10120	„Palo Blanco“ VM Tenerife, blanco 2020 max. 1 Flasche pro Kunde PARKER: 98 P	32,90 €
	IVE020720	„Ghes“, Spumante Extra Dry rosé 2020	14,95 €		STEO10520	„Benje“ Teneriffe, tinto 2020 PARKER: 94 P	19,90 €
ITALIEN Boscarelli – Montepulciano/Toscana					STEO10520M	„Benje“ Teneriffe, tinto 2020 MAGNUM	39,90 €
	ITO110120	„De Ferrari“ IGT Toscana, rosso 2020	11,95 €		STEO10620	„Migan“ VM Tenerife, tinto 2020 max. 2 Flaschen pro Kunde PARKER: 95 P	27,90 €
	ITO110221	„Prugnolo“ Rosso di Montepulciano DOC 2021	13,40 €		STEO19900P	„Envínate“ Probierpaket	159,00 €
	ITO110318	Merlot IGT Toscana, rosso 2018	14,70 €	DEUTSCHLAND Jakob Schneider - Nahe			
	ITO110419	Vino Nobile di Montepulciano DOCG, rosso 2019	22,50 €	* in Subskription, Lieferung voraussichtlich ab August 2022			
	ITO110518	Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, rosso 2018	30,00 €		DNA060121	Weißburgunder „Rote Erde“ trocken, 2021	7,95 €
	ITO110618	„Sotto Casa“ DOCG Vino Nobile di Montepulciano Riserva, rosso 2018	35,00 €		DNA060121P	12 x Weißburgunder „Rote Erde“, trocken 2021 (11 + 1 Flasche gratis) statt 95,40 € nur	87,45 €
	ITO110917	„Costa Grande“ DOCG Vino Nobile di Montepulciano, rosso 2017 DECANTER: Top Ten des Jahres!	45,00 €		DNA060221	Riesling „Rote Erde“ trocken, 2021	7,95 €
	ITO110718	„Il Nocio“ DOCG Vino Nobile di Montepulciano, rosso 2018	70,00 €		DNA060221P	12 x Riesling „Rote Erde“, trocken 2021 (11 + 1 Flasche gratis) statt 95,40 € nur	87,45 €
	ITO110811H	„Familiæ – Occhio di Pernice“ DOC Vin Santo di Montepulciano, 2011 (0,375l)	35,00 €		DNA061321	Weißburgunder & Chardonnay trocken, 2021	7,95 €
ITALIEN Casanova di Neri – Montalcino/Toscana					DNA060520	Niederhäuser Felsensteyer Riesling trocken, 2020	13,50 €
	ITO130120	Rosso di Montalcino DOC, rosso 2020 VINOUS: 91 P	21,90 €		DNA060421	Niederhäuser Hermannshöhle Riesl. tr., 2021	13,90 €
	ITO130520	„Giovanni Neri“ DOC Rosso di Montalcino, rosso 2020	47,90 €		DNA060421P	6 x Niederhäuser Hermannshöhle Riesling tr., 2021 (5 + 1 Flasche gratis) statt 83,40 € nur	69,50 €
	ITO130217	Brunello di Montalcino DOCG, rosso 2017 PARKER: 94+ P	49,90 €		DNA060421M	Niederhäuser Hermannshöhle Riesl., 2021 MAGNUM	32,00 €
	ITO130317	Brunello di Montalcino „Tenuta Nuova“ DOCG 2017 PARKER: 96 P	112,50 €		DNA060821	Niederhäuser Klamm Riesling Kabinett, 2021	11,50 €
	ITO130416	„Cerretalto“ DOCG Brunello di Montalcino, rosso 2016 SUCKLING: 100 P	379,00 €		DNA061021	Niederhäuser Hermannshöhle Riesl. Spätlese, 2021	14,95 €
					DNA061221	Niederhäuser Klamm Riesling trocken, 2021 *	18,00 €
					DNA060621	Norheimer Dellchen Riesling trocken, 2021 *	21,00 €
					DNA060721	„Magnus“ Niederhäuser Hermannshöhle Riesling trocken, 2021 *	21,90 €
					DNA060721M	„Magnus“ Riesling trocken, 2021 MAGNUM *	47,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
DEUTSCHLAND Stefan Müller – Saar			
* in Subskription, Lieferung voraussichtlich ab August 2022			
	DMO270121	Riesling trocken, 2021	8,50 €
	DMO270221	Riesling feinherb, 2021	8,50 €
	DMO271521	++NEU: Krettnacher Riesling trocken, 2021	10,95 €
	DMO271421	++NEU: Niedermenniger Riesling feinherb, 2021	10,95 €
	DMO270321	Niedermenniger Herrenberg Riesl. feinherb, 2021	12,00 €
	DMO271021	Niedermenniger Sonnenberg „Alte Reben“ Riesling feinherb, 2021	14,90 €
	DMO271221	Krettnacher Euchariusberg Riesling Kabinett, 2021 PdP: Top-Tipp	12,00 €
	DMO270621	Krettnacher Altenberg Riesling Kabinett, 2021	12,50 €
	DMO271321	Niedermenniger Sonnenberg „Alte Reben“ Riesling Kabinett, 2021 PdP: Coup de Cœur	12,50 €
	DMO271721	Krettnacher Euchariusberg „Alte Reben“ Riesling Kabinett, 2021	15,95 €
	DMO270721	Niedermenniger Sonnenberg „Alte Reben“ Riesling Spätlese, 2021	14,90 €
	DMO270921	Krettnacher Euchariusberg „Alte Reben“ Riesling Spätlese, 2021	14,90 €
	DMO270821	Krettnacher Euchariusberg Riesl. Auslese, 2021	16,90 €
	DMO270421	Krettnacher Euchariusberg Riesling tr., 2021 *	12,00 €
	DMO271821	Krettnacher Altenberg Riesling trocken, 2021 *	14,95 €
FRANKREICH Mourgues du Grès – Costières de Nîmes alle BIO			
	FRS050721	„Galets Dorés“ Costières de Nîmes, blanc 2021	9,00 €
	FRS050820	„Terre d'Argence“, blanc 2020	13,00 €
	FRS050321	„Fleur d'Eglantine“ Costières de Nîmes, rosé 2021	9,00 €
	FRS050121	„Galets Rosés“ Costières de Nîmes, rosé 2021	9,00 €
	FRS050121P	12x „Galets Rosés“ Costières de Nîmes, 2021 (11+1 Flasche gratis) statt 108,00 € nur	99,00 €
	FRS050219	„Capitelles Rosés“ Costières de Nîmes, rosé 2019 LE FIGARO: 94 P	12,00 €
	FRS050219P	6x „Capitelles Rosés“ Costières de Nîmes, 2019 (5+1 Flasche gratis) statt 72,00 € nur	60,00 €
	FRS050621	„Galets Rouges“ Costières de Nîmes, 2021	9,00 €
	FRS051021	„Cuvée 46“, rouge 2021	14,00 €
	FRS051119	„Terre de Feu“ Costières de Nîmes, rouge 2019	15,00 €
	FRS050419	„Capitelles Rouges“ Costières de Nîmes, 2019	16,50 €
	FRS059800P	Rosé-Probierpaket (6 Flaschen) statt 60,00 € nur	55,00 €
	FRS0599201P	Les Galets-Probierpaket 2021 (6 Flaschen) statt 54,00 € nur	49,95 €

Name / Firma _____

Kunden-Nr. (falls zur Hand) _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Lieferung per: DHL DPD Selbstabholer

Zahlungswunsch: Bankeinzug Rechnung

Datum / Unterschrift _____

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
FRANKREICH Monthelie-Douhairet-Porcheret – Burgund			
	FBU271320	Bourgogne Chardonnay „On passe au rouge“, blanc 2020	19,50 €
	FBU271720	Hautes Côtes de Beaune „Le Clos du Château“, blanc 2020	21,50 €
	FBU271620	Rully, blanc 2020	24,90 €
	FBU270920	Monthelie „Cuvée Miss Armande“, Vieilles Vignes, blanc 2020	29,00 €
	FBU271020	Monthelie 1er Cru „Les Duresses“, blanc 2020	45,00 €
	FBU271120	Meursault „Le Pré de Manche“, blanc 2019	59,00 €
	FBU271220	Meursault 1er Cru „Les Santenots“, blanc 2020	69,00 €
	FBU270220	Monthelie „Cuvée Miss Armande“, rouge 2020	29,90 €
	FBU270320	Monthelie „Clos du Meix Garnier“ Monopole, rouge 2020 PdP: Coup de Cœur	32,50 €
	FBU270520	Monthelie 1er Cru „Le Meix Bataille“, rouge 2020	45,00 €
	FBU270420	Monthelie 1er Cru „Les Duresses“, rouge 2020	49,90 €
	FBU270620	Volnay „Les Serpens“, rouge 2020	58,00 €
	FBU270720	Volnay 1er Cru „En Champans“, rouge 2020	76,00 €
	FBU270820	Pommard 1er Cru „Les Chanlins“, rouge 2020	76,00 €
FRANKREICH J.L. Chave – Nordrhône			
	FRNo10120	J.L. Chave Sélection, „Mon Cœur“ Côtes-du-Rhône, rouge 2020	16,90 €
	FRNo10219	J.L. Chave Sélection, „Offerus“ St.-Joseph, rouge 2019	29,95 €
	FRNo10319	Hermitage, blanc 2019, max. 2 Fl./Kunde DUNNUCK: 98+ P	350,00 €
	FRNo10419	Hermitage, rouge 2019, max. 1 Fl./Kunde PARKER: 97-100 P	379,00 €
ÖSTERREICH Bernhard Ott – Wagram alle BIO			
	OWGo11621	Rosalie, rosé 2021	15,50 €
	OWGo10421	Grüner Veltliner „Am Berg“, 2021	11,50 €
	OWGo11821	Spectrum, 2021	13,50 €
	OWGo10121	Grüner Veltliner „Fass 4“, 2021	16,50 €
	OWGo10121M	Grüner Veltliner „Fass 4“, 2021 MAGNUM	34,50 €
	OWGo10220	Grüner Veltliner „Der Ott“, 2020	23,70 €
	OWGo10220M	Grüner Veltliner „Der Ott“, 2020 MAGNUM	49,00 €
	OWGo10719	„Ried Stein“ Engabrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2019 À LA CARTE: 97+ P	29,95 €
	OWGo10819	„Ried Spiegel“ Feuersbrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2019 À LA CARTE: 96 P	29,95 €
	OWGo10520	Kabin(O)tt Riesling halbtrocken, 2020	19,50 €
	OWGo19700	Weinberghonig – aus eigenen Weingärten (300 g)	8,95 €
	OWGo19800	Marillenmarmelade – selbst eingekocht von Ott'schen handgepflückten Bio-Marillen (240 g)	9,95 €
ÖSTERREICH/UNGARN Moric – Burgenland			
	OBL030819	Hausmarke, rot (2019)	14,50 €
	OBL030420	Blaufränkisch Burgenland, 2020	15,90 €
	OBL030518	„Moric Reserve“ Blaufr., 2018 SUCKLING: 95-96 P	29,90 €
	OBL030618	„Lutzmannsburg Alte Reben“ Blaufr., 2018 SUCKLING: 98-99 P	79,00 €
	OBL060319	„Hidden Treasures Nr. 3 – Balaton (Ungarn)“, weiß 2019 SUCKLING: 93 P	15,90 €
	OBL060219	„Hidden Treasures Nr. 2 – Somlo (Ungarn)“, weiß 2019 SUCKLING: 94 P	20,90 €

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 einsehen unter www.pinard.de

IBAN _____ BIC _____

Kreditkarte: Mastercard Visa American Express

Kreditkartennummer _____ Gültig bis _____ Prüfziffer _____