

# PINARD *de* PICARD®

PINWAND N° 338



© medienagenten



EMRICH-SCHÖNLEBER

„Stattliche Rieslinge von außergewöhnlichem Format!“

— GAULT&MILLAU, „Die besten Weine Deutschlands“

## FRANKREICH

- DOMAINE DU CROS | Marcillac . . . . . 4**  
 Marcillac? Nie gehört? „Eine Hymne auf Mansois!“ (Michel Bettane). Vom „Blut der Erde“: urwüchsige, herrlich authentische Weine aus der Schatztruhe der französischen Weinkultur – ein echter Geheimtipp!
- CHÂTEAU DE SAINT COSME | Gigondas . . . . . 9**  
 Der große Vordenker Louis Barruol („Saint Cosme ist das beste Weingut aus Gigondas!“ – Robert Parker) sorgt für magische Momente: spektakuläre Rotweine und der für uns „best ever“ Côtes-du-Rhône *blanc*, absolute Kaufempfehlung!
- DOMAINE LA FLORANE | Visan – Südliche Rhône . . . . . 16**  
 Nein, kein Geheimtipp mehr: Von hoch gelegenen Terroir, teils mit Nordausrichtung, stammen vorzügliche, stilistisch hinreißend traditionelle Bio-Weine, die unsere Kunden und die Kritik nachhaltig begeistern.
- CHAMPAGNE JACQUESSON | Champagne . . . . . 22**  
 Weltklasse-Erzeuger: gehört für Gerhard Eichelmann zu den 10 besten Champagner-Häusern überhaupt! 5 Sterne und damit Höchstwertung im aktuellen Guide 2022 von bettane+desseave

## DEUTSCHLAND

- WEINGUT EMRICH-SCHÖNLEBER | Nahe . . . . . 28**  
 2021 ist ein Nahe-Jahr! „Die Qualität der 21er ist durchweg hervorragend!“ – Frank Schönleber. „Rieslinge von außergewöhnlichem Format...!“ (Gault&Millau, „Die besten Weine Deutschlands“). Starke, sehr starke Kollektion, inklusive Subskription der Großen Gewächse!
- FIO WEINMANUFAKTUR | Mosel . . . . . 48**  
 Gault&Millau: „Einfach grandios!“ Weine von der Mosel in ganz neuem Gewand: Texturweine statt Frucht – es lebe die Vielfalt!
- WEINGUT RAINER SCHNAITMANN | Württemberg . . . . . 54**  
 „Die famose Kollektion eines Unermüdlichen!“ (Falstaff Weinguide 2022. Der „König vom Württemberg“ leitet einen der spannendsten Betriebe Deutschlands, seine lebendigen Weine sind echte Unikate! Neben seinen genialen Rot- und Weißweinen ganz neu: ein sensationeller Sekt!

## SPANIEN

- BODEGAS REMELLURI | Rioja . . . . . 68**  
 Eine der mittlerweile weltweit berühmtesten Adressen für überragenden Rioja: Bereits 94+ Punkte für den Basiswein ‚Lindes‘! Das Spannende: Telmo Rodriguez verfolgt hier quasi einen burgundischen, stark lagenbezogenen Weg!

## ITALIEN

- SALADINI PILASTRI | Marken . . . . . 74**  
 Evergreen und unser meistverkaufter italienischer Wein, Publikumsliebbling seit Jahren: bestechend gute Alltagsweine in Bio-Qualität und für wenig Geld – geht doch!
- ANTONIOLO | Alto Piemonte . . . . . 80**  
 „Referenzpunkt für die Essenz des Nebbiolo aus dem nördlichen Piemont! Ich kann diese Weine gar nicht oft genug empfehlen“ (VINOUS). Einfach nur wunderschön!
- MASSOLINO | Piemont . . . . . 88**  
 Lieblingsweingut des Pinard-Teams: Finesse und Eleganz als Leitlinie eines der 10 besten Weingüter aus dem Piemont! Und GARDINI zückt 98 Punkte für den „normalen“ Barolo!

## ZU GUTER LETZT

- SPARGELWEINPAKET . . . . . Rückseite**  
 Und nochmals ein Evergreen: 12 völlig verschiedene Möglichkeiten, die Königin des Gemüses genüsslich zu begleiten!



## PINWAND N° 338

### Liebe Freunde von Pinard de Picard,

kaum aus Monzingen mit frischen Verkostungseindrücken zurück, haben wir uns in Saarwellingen gleich an PINwand No. 338 gemacht. In dieser Ausgabe berichten wir über den starken Nahe-Jahrgang 2021, in dem Frank Schönleber eine wie maßgeschneiderte Kollektion gelungen ist: Seine Rieslinge, vom Basiswein bis zum Großen Gewächs, tänzeln dieses Jahr regelrecht und betonen seinen lebensbejahenden und fröhlich-animierenden Weinstil bestens. Außerdem möchten wir noch auf eine Region hinweisen, die allzu leicht übersehen wird: Württemberg! Rund um Stuttgart/Fellbach tobt sich Rainer Schnaitmann auf einer der schönsten Spielwiesen deutschen Weinbaus aus. Das Profil seiner Kollektion wird von Jahr zu Jahr konturierter und schärfer, erst recht mit dem jüngsten Sahnehäubchen in Form eines absoluten Prestige-Sekts! Außerdem haben wir eine Piemonteser Doppelspitze zu

verzeichnen: Zu einem Massolino aus Serralunga d'Alba mit exzellentem Barolo und nun auch Barbaresco, zum anderen unser Klimawandel-Geheimtipp: Antoniolo aus der lediglich 100 Hektar großen DOCG Gattinara mit präzisiertem und kühlem Nebbiolo der Extraklasse. Wie hochdynamisch sich die Weinwelt aktuell zeigt, beweist Telmo Rodríguez, der in der Rioja auf Remelluri mit einem ganz klassischen Ansatz paradoxerweise als Modernisierer der Region gilt.

PS: Seit über 25 Jahren und damit von den Anfängen Pinard de Picards an berichten wir über das große Potenzial und die Preiswürdigkeit der Weine von den Côtes du Rhône. Aus diesem Anlass haben wir uns einen kleinen Exkurs über eine der schönsten Landschaften Frankreichs erlaubt. Mit unserem Beileger lernen Sie all das kennen, was die Côtes du Rhône auszeichnet!

**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





# DOMAINE DU CROS

MARCILLAC

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

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

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



*Julien und Philippe Teulier: Sie prägen die Stilistik Marcillacs wie kein anderer Betrieb dieser kleinen Region*

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

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

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

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

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



<https://www.youtube.com/watch?v=PhneU1LKjI>

## „LO SANG DEL PAÏS“ MARCILLAC, ROUGE 2020

*Ungebändigtes Unikat aus dem wilden Südwesten Frankreichs*

FSWo10120

„Lo Sang del Païs“ Marcillac, rouge 2020 PK

12,5% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

Es ist eine große Freude, Ihnen einen ganz besonderen Wein vorstellen zu können, der etwas aus dem Rahmen fällt und vermutlich auch nicht jedem gefallen wird – aber dem Weingott sei dafür gedankt! Und ganz sicher, haben einige von Ihnen darauf gewartet, dass der neue Jahrgang 2020 von „Lo Sang del Païs“ endlich verfügbar ist. „Lo Sang del Païs“ von der Domaine du Cros ist ein anachronistischer Wein und auch eine Hommage an Zeiten, als Rotweine noch von einer natürlichen Ursprünglichkeit bestimmt waren: Nicht gemacht, nicht getunt und vor allem nicht nach dem Prinzip der Maximierung abgerichtet und auf satte Gaumenmonster dressiert. Die Domaine du Cros liegt im Tal von Marcillac im Südwesten Frankreichs. Dort wird fast ausschließlich die eigenwillige autochthone Rebsorte Fer Servadou angebaut, deren Rebholz extrem hart ist und die bei den Einheimischen auch Mansois heißt. Philippe Teulier bewirtschaftet in der kleinen Appellation Marcillac beinahe 30 Hektar Reben und zählt damit zu den größeren Gütern der Region. Inzwischen ist auch Sohn Julien Teulier nach absolvierter Ausbildung nach Hause zurückgekehrt und im Weingut eingestiegen. „Lo Sang del Païs“ ist in der Nase wunderbar fokussiert und würzig mit frischer, zugänglicher roter und dunkler Frucht, Erdbeere, Him-

beere, auch Kirsche, Johannisbeere, etwas Pflaume. Dazu Pfeffer, florale Noten, nasses Laub, der Geruch von feiner Hefe, ein Hauch vin naturel, etwas Graphit, auch ein leicht anklingender ätherischer Ton. Auch im Mund mit viel saftiger Frucht, Kirsche, Waldhimbeere und von Pflaume flankiert, schlank gebaut mit schönem Trinkfluss und Zug, entspannt eingewobener Säure, die Holunderfrucht transportiert und herrliche Würze, etwas Algen, griffiges und feinkörniges Tannin, nicht zu hoch dosiert. Mineralisch grundiert, linear angelegt und bis ins Finale fokussiert und zum nächsten Schluck anregend. erinnert an Cabernet Franc, Gamay und Rotweine des mallorquinischen Weinguts 4Kilos, ist aber dennoch eigenständig mit dem eigenwilligen Charakter der Fer Servadou. Zeigt etwas herrlich Wildes und Ungebändigtes, ist keiner der glatt gebügelten Salon-Weine mit Krägelchen. Ein rares Unikat und großartiger Weinwert!

*Leicht gekühlt (14–16 °C) jetzt und bis sicherlich 2026 ganz wunderbar (uns gefällt er bis drei Jahre jung am besten). Passt hervorragend zu gegrilltem Lamm, die Teuliers empfehlen zu den herrlich rustikalen Klassikern der Region „aligot“ und „tripoux“ sowie zu „fourme de Laguiole“ – was wir nur bestätigen können!*



IX FRANCIA



## „VV – VIEILLES VIGNES“ MARCILLAC, ROUGE 2019

„VV“: Ein famoser, vom Terroir geprägter Charakter-Wein!

FSWo10219	„VV – Vieilles Vignes“ Marcillac, rouge 2019	13,5% Vol.	17,60 €/l	13,20 €
-----------	--	------------	-----------	---------

Marcillac im Südwesten Frankreichs ist eine ganz eigene und etwas abgelegene Weltweit mit intakter und unberührter Natur. Die kleine und weitgehend unbekannt Appellation umfasst lediglich 180 Hektar Reben, den größten Anteil davon nimmt die eigenwillige und etwas störrische Fer Servadou ein, die als niedliche Zier-Rebe überhaupt nicht in Frage käme, aber perfekt in diese wilde Landschaft im Sud-Ouest passt: Da scheinen sich zwei gefunden zu haben. Im lokalen Dialekt wird die autochthone Fer Servadou übrigens auch Mansois genannt. In dieser unverbrauchten Umgebung arbeitet das Vater-Sohn-Gespann Philippe und Julien Teulier trefflich zusammen, gemeinsam bewirtschaften sie rund 30 Hektar Reben – eine Menge angesichts der geringen Gesamtzahl an Reben. „Vieilles Vignes“ – „VV“ – sind die alten Rebstöcke der Domaine und in diesem Fall rund 50 Jahre alt. In der bergigen Landschaft ziehen sich die Reben bis auf 400 Meter Höhe hinauf. Sie stehen im Steilhang auf einer für den Weinbau spannenden Boden-Mischung aus Kalksteingeröll, rotem Lehm und Buntsandstein. Die von Hand gelesenen Trauben wurden 35 Tage lang in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks mazeriert. Danach wurde der Wein 18 Monate in gebrauchten Fuderfässern aus Eiche und Kastanie ausgebaut, er kam erst zwei Jahre nach der Ernte auf die Flasche. Fließt blauschwarz ins Glas, im beerig-fruchtigen Duft Pflaume, Kirsche beider Farben, auch dunklere Noten, etwas Holzpatina, feiner Rauch, Lakritz, Graphit, Asche, Würze von getrockneten Kräutern wie Rosmarin, Fleischsaft und Gesteinsmehl. Erstaunlich säurefrisch am Gaumen mit Noten von Sauerkirsche und auch etwas floraler Herbe, Schwarztee. Dann saftige und geschmeidige Entwicklung, präsent und handwerklich extrahierte Gerbstoffe. Kräftig gebaut, ohne dabei zu sehr in die Breite zu gehen, wirkt trotz seiner südlichen Herkunft im Ausdruck eher kühl und sehr saftig und trinkig. Wieder beerig-fruchtige Eindrücke, schwarze Kirschen, Schlehe, auch Sauerkirsche und etwas Zitrusanklänge, würzig, auch pfeffrig, leicht herbale Strenge und merkbliche Phenolik. Deutlich vom Terroir und den roten Böden geprägt, mit Noten von Fleischsaft und Eisen: Faszinierend! Manövriert druckvoll ins Finale. „VV“ ist ein Charakter-Wein, der sich nicht einschmeicheln will, sondern als charakterstarker Naturbursche ernst genommen werden will. Noch jung, mit guter Perspektive. Was für den kleineren „Lo Sang del País“ gilt, gilt noch mehr für den „VV“: Er ist ein Unikat aus Marcillac, von dem die Flasche viel zu schnell geleert ist. Wein, wie er nur noch selten erzeugt wird.

Ab sofort bis leicht 2030.



## „EINE HYMNE AUF MANSOIS“

– BETTANE+DESSAUVE

### „LES ROUGIERS“ MARCILLAC, ROUGE 2016

*„Les Rougiers“: Marcillac-Panorama total und noch eine ganze Ecke mehr!*

FSWo10416

„Les Rougiers“ Marcillac, rouge 2016

13,5% Vol.

22,60 €/l

16,95 €



Es ist kein Zufall, dass das Flaggschiff, die (doch, doch, trotz des bemerkenswert niedrigen Preises führt hier im Grunde kein Weg daran vorbei) Prestige-Cuvée der Teuliers, die nur in entsprechend exzellenten Jahrgängen auf die Flasche kommt, keinen sonderlich fantastischen oder ansatzweise dramatischen Namen trägt, sondern „nur“ nach den (allerdings unverwechselbaren) Böden benannt ist, auf denen die im Schnitt über 70-jährigen Rebstöcke wurzeln. Für diesen „très vieilles vignes“ werden in der Tat nur Mansois-Trauben von den ältesten, ertragärmsten Pflanzen aus den steilsten Partien im Weinberg verwendet, dessen Böden in den Höhenlagen von Kalksteingeröll, im unteren Teil von einer Mischung aus rotem Lehm und Buntsandstein (den namengebenden „rougiers“) geprägt werden. Wie wichtig, wie sehr Teil der auch der historischen Landschaft diese *rougiers* sind, kann man schon an den Gebäuden in Goutrens und den umliegenden Dörfern sehen, von denen nicht nur im Licht der Abend- oder

Morgensonne ein rötlicher Schimmer auszugehen scheint: Unzählige Generationen haben sich des Buntsandsteins als Baumaterial bedient – was läge auch näher? Auch für den „Les Rougiers“ werden die von Hand gelesenen Trauben 35 Tage lang vergleichsweise kühl in temperaturgesteuerten Edelstahltanks mazeriert. Nach pigeage, remontage und délestage wird der Wein in gebrauchten Fuderfässern und einem Anteil „Neuholz“ aus französischer Eiche (dann und wann auch Kastanie) für 12 Monate lang ausgebaut und kommt dann, zwei Jahre nach der Ernte, auf die Flasche.

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

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



# CHÂTEAU DE SAINT COSME

GIGONDAS

© Marc Ginot

***„Unser Kultweingut am Fuße der pittoresken Bergwelt der „Dentelles de Montmirail“ wird von den Fachjournalisten, an erster Stelle Parker, geradezu euphorisch gefeiert!***

***„Saint Cosme ist das beste Weingut von Gigondas mit magischem Terroir und Weinen auf absolutem Weltklasseniveau. Doch die Kunden sollten auch nicht das sagenhafte Preis-Genuss-Verhältnis seiner Côtes du Rhône-Weine übersehen.“ (Robert Parker)***

**E**r ist klug, sympathisch und ungemein tatkräftig: Das Weingut Saint Cosme ist seit 1490 im Besitz seiner Familie. Trotz dieser immensen Tradition zählt Louis zu den Erneuerern und (nicht mehr ganz) jungen Wilden der Rhône. Er hat sein Weingut im letzten Jahrzehnt in den Weinhimmel der südlichen Rhône katapultiert, auf Augenhöhe mit dem berühmtesten Weinen des benachbarten Châteauneuf-du-Pape. Louis' stilistisch so eigenständige Weine sind das Resultat einer äußerst geringen Produktion von durchschnittlich 27 Hektoliter pro Hektar – bei den Spitzen-Cuvées sind es also nochmals deutlich weniger – in seinen alten Weinbergen auf einem Terroir, das im fertigen Wein Eleganz sowie eine in der Appellation sonst unerreichte Finesse, gleichwohl eine enorme Kraft und viel Komplexität sowie eine sagenhafte Frische mit Konzentration und Vielschichtigkeit vereint.

Welche Ursachen liegen diesem für die südliche Rhône fast einzigartigen Stil zu Grunde? In erster Linie spielt die hohe Lage der

extrem kalkhaltigen Parzellen inmitten der pittoresken Naturlandschaft der „Dentelles de Montmirail“ eine große Rolle, welche besonders große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ermöglicht. Das ist ideal zur komplexen Aromenbildung in den Trauben. Außerdem ist die hohe Pflanzdichte der sehr alten Reben bedeutsam. Zur Nahrungsaufnahme graben sich die Wurzeln nämlich aus Konkurrenzgründen tief in die Erde. Die nördlich orientierte Ausrichtung der Parzellen ermöglicht eine späte, selektive und behutsame Handlese sehr aromatischer, hochreifer Trauben mit genügend Säure (wichtig für die Frische der Weine) aus einem langen Vegetationszyklus. Dann erst vinifiziert Louis in seinen uralten unterirdischen, in die Felsen getriebenen Kelleranlagen – in Stein gehauene Bottiche aus der Römerzeit zeugen hier von einer langen Weinbautradition – unter traumhaften klimatischen Bedingungen. „Weltklasse-Gigondas aus hoch gelegenen Einzellagen und uralten Reben sowie sehr preiswerte Côtes-du-Rhône in höchster Qualität, die meine Leser nicht vermissen sollten“, wie Parker enthusiastisch urteilt!



## „LITTLE JAMES' BASKET PRESS“ IGP PAYS D'OC, BLANC 2021

*Ungewöhnliche und aufregende Liaison*

FRSo71321

„Little James' Basket Press“ IGP Pays d'Oc, blanc 2021 DV 12,5% Vol. 12,66 €/l

9,50 €

Louis Barruol vom Weingut Saint Cosme in der Region Côtes du Rhône ist ein Könnler seines Fachs, der sich vor allem mit seinen grandiosen Rotweinen weit über Frankreich hinaus einen Namen gemacht hat. Aber Barruol kann auch Weiß, wie er immer wieder eindrucksvoll unter Beweis stellt. Aber der Reihe nach: Für seinen „Little James' Basket Press“ vinifiziert der Winzer Viognier und Sauvignon Blanc zu gleichen Teilen bei niedrigen Temperaturen im Edelstahl. Was? Viognier und Sauvignon Blanc?, werden sich einige zurecht über die kuriose Kombination wundern. Tatsächlich ist diese Cuvée eine Rarität, da in Frankreich diese beiden Rebsorten traditionell in verschiedenen Anbaugebieten – Sauvignon an der Loire, Viognier an der Rhône – kultiviert werden und daher so gut wie nie zusammenfinden. Aber Louis Barruol überwindet für seinen „Little James' Basket Press“ fest verankerte Denk-Gepflogenheiten: Seine Viognier-Reben stehen im Kalkstein, der Sauvignon Blanc stammt aus hoch gelegenen Weinbergen mit Granitboden, wo er es zu guter Reife bringt bei gleichzeitig niedrigem Alkoholgehalt. Louis Barruol erntet die Trauben nicht zu spät, um

ihre Frische und Aromafülle zu bewahren. Das Ergebnis ist eine so ungewöhnliche, wie aufregende Liaison, die nach Grapefruit, Lychee und Aprikose duftet, auch etwas Orangenschale und grüne Paprika, würzige Kräuternoten und weißer Pfeffer kommen dazu. Am Gaumen mit präserter, gut eingewobener Säure und gutem Zug, linear gebaut, lebendig, mit saftiger Frucht, Aprikose, Mango und Birne, etwas Limettenschale und Limettensaft, aparte Herbe und Würzigkeit. Am mittleren Gaumen gut strukturiert mit dezenter Stoffigkeit und einer gewissen Komplexität, feinen Phenolen und im Ausklang mit zunehmender Würze. „Little James' Basket Press“ verknüpft die Stärken und attraktiven Seiten beider Rebsorten: Der Sauvignon Blanc bürgt für aromatische Frische, Zug und Charme, Viognier bringt saftige Frucht, Tiefe und Mineralität ein. Ein süffiger und dabei auch anspruchsvoller Einstiegswein, klar im Ausdruck, gekonnt cuvéiert und zum nächsten Glas animierend. Formidabler Weinwert!

*Ab sofort bis sicherlich 2023+.*

## „LES DEUX ALBION“ IGP PRINCIPAUTÉ D'ORANGE, BLANC 2021 (BIO)

*Großer mineralischer Weißwein aus Saint Martin, meisterhaft balanciert!*

FRSo71621



„Les Deux Albion“ IGP Principauté d'Orange, blanc 2021 13% Vol. 17,06 €/l

12,80 €

FR-BIO-01

Den 8. April 2021 werden Louis Barruol und die Winzer an der Côtes du Rhône und im Languedoc nicht so schnell vergessen: Ein verheerender Frost attackierte die Weinberge und vernichtete auch Gebiete, die normalerweise vom Frost verschont bleiben. „Wir haben 80 % unserer Weißweitrauben in Saint Martin verloren“, sagt Louis Barruol, vor allem der Viognier litt stark darunter, für den Jahrgang 2021 konnte er nur noch einen sehr geringen Anteil davon verwenden. In Saint Martin stehen die Reben, die der Star-Winzer für seine Weißwein-Cuvée „Les Deux Albion“ verwendet. Allerdings wurde das große Potenzial des Terroirs lange Zeit nicht ausgeschöpft – eine Aufgabe, der sich Barruol mit der ihm eigenen Hartnäckigkeit stellt. „Ich glaube ganz stark an die gewaltigen Möglichkeiten dieser Gegend“, sagt Barruol, der extra die Reben für „Les Deux Albion“ anpflanzte: Viognier, Marsanne, Picpoul, Clairette, Ugni Blanc und Bourboulenc. Die Handlese erfolgte in kleinen Kisten, die Trauben wurden sorgfältig gepresst, 40 % des Weines wurde in demi-muids – Holzfässern mit 600 Litern Volumen – vergoren, 50 % Prozent in Barriques und

der Rest in Edelstahl. Reicher, getragener Duft mit getrockneter Aprikose, Pfirsich, weiße Blüten, Sonnenblumen, Apfel, kandierter Orangenschale, Fenchel, auch steinige Noten, Gesteinsmehl. Stoffig, aber klar gefasst am Gaumen, mit einer ganz feinen, delikaten Säureader, wieder Apfel, auch Zitrusnoten, saftig, geschmeidig, auf Tiefgründigkeit angelegt. Leicht salzig, etwas Algenblätter. Formidables Spannungsverhältnis von Substanz und eleganter Gegenwärtigkeit, wirkt reif und strukturiert, besitzt aber eine geschliffen wirkende Finesse. Tiefe erhält „Les Deux Albion“ auch durch den gekonnt dosierten Ausbau im Holzfass und die sich aufbauende Kalkmineralität, die Salzigkeit zeigt sich stärker mit der Zeit, keine überbordenden Fruchtaromen, dafür viel Terroir und Herkunft. Etwas Kräutertee im Finish, auch nussige Aromen, etwas Marzipan und auch Cointreau, feine Würze. Erinnert ein wenig an Condrieu, die Balance der Elemente ist meisterhaft. Ein großer Wein, der auch königlichen Ansprüchen genügen dürfte zu einem unglaublich fair kalkulierten Preis. Da heißt es schnell zugreifen!

*Ab sofort bis 2027 und länger.*



## CONDRIEU, BLANC 2020

*Verführerischer Viognier, wunderbar lässig und elegant!*

FRS070120	Condrieu, blanc 2020	14% Vol.	72,00 €/l	54,00 €
-----------	----------------------	----------	-----------	---------

In einer Zeit als Robert Parker noch Bücher schrieb (lang ist's her!), weihte er seine Leser in die Geheimnisse des Weinkosmos' Rhôneal ein, wo er im Lauf von über zwei Jahrzehnten „Zehntausende von Weinen verkostet, Tausende von Weinbergen, Kellereien und Weinerzeugern besucht“ hatte. Der „exotischen Kostbarkeit“ Condrieu und der Viognier-Traube widmet er selbstverständlich auch ein Kapitel, das vor allem die Rolle der Gastronomie als „Motor“ für die zum Teil überwältigenden Weine der Region hervorhebt:

„Der Aufstieg des Viognier ist leicht nachzuvollziehen, zumindest für diejenigen, der schon einmal einen feinen Condrieu gekostet hat. Seinen heutigen Ruhm verdankt der Wein zu einem Teil den führenden Küchenchefs Frankreichs. Der berühmteste und einflussreichste unter ihnen war unbestreitbar Fernand Point (1897–1955), der in der Küche seines beliebten Restaurants La Pyramide in dem wenige Kilometer entfernten Vienne das Zepter schwang. So prominente Gourmets wie der Aga Khan, Jean Cocteau und Winston Churchill unternahm häufige Pilgerreisen in diesen kulinarischen Palast, um eine Probe seiner Kochkunst zu genießen. Von den zwanziger Jahren bis Mitte der fünfziger Jahre war Point, der viele der begabtesten französischen Küchenchefs des 20. Jahrhunderts – darunter Alain Chapel, Pierre Troisgros, Paul Bocuse, Michel Guérard – stark beeinflusste, ein lautstarker Fürsprecher des Condrieu, den er fast ebenso gern servierte wie einen Montrachet aus dem Burgund“. Man muss sich das auf der Zunge zergehen lassen: Montrachet und Condrieu, Chardonnay und Viognier in einem Atemzug! Was damals wie heute zählte, ist der mithin unverwechselbare Charakter dieser Weine, die, wie könnte es auch anders sein, quintessenzieller Ausdruck eines jeweils einzigartigen Terroirs sind.

Louis Barruols Condrieu von 2020 wurde acht Monate lang in 40 % neuen, 30 % zweijährigen und 30 % dreijährigen Barriques ausgebaut – eine „Rezeptur“, die sich über die Jahre ganz fantastisch bewährt hat und uns hier einen schlanken Wein von – für einen Condrieu – beschwingter Zartheit beschert hat! Der uns mit präsender Frucht und Saftigkeit bereits im Duft betört (Papaya, Mango, eine feine Spur von Mandarine nebst Schale sowie Birne, dazu ein Hauch Geißblatt und Zitronenverbene. Mit etwas Zeit im Glas zunehmend Blütenhonig und noch mehr Birne bis Birnenquitte, am Gaumen kraftvoll zwar, aber schlank, dabei sehr präsent, mit elegantem Schmelz und nur einer Ahnung von zartester Bittere (Pampelmuse, Frucht

und Zeste), die im langen, mit zitrischen Elementen fast schon jonglierenden Nachhall von Gewürz- und Kräuternoten grundiert wird (weißer Pfeffer, Fenchelblüte und Anis-„Glanzlichter“). Wie immer ist Barruols Condrieu dabei auf wunderbar sanfte, subtile Art druckvoll. Der Schutzpatron aller Viognier-Fans auf dem Weg zum beseelten Genuss? Saint Cosme!

*Ab sofort (ist jetzt schon einfach unwiderstehlich!) bis 2024+ (wobei ein reifer Condrieu ab etwa 2030 – weniger Blüten und Frucht, mehr Honig, Gewürznoten und Tiefe – eine Offenbarung sein kann!).*



**93 Punkte**  
DUNNUCK

„BEAUTIFULLY DONE“ – JEB DUNNUCK

## „LITTLE JAMES' BASKET PRESS“ VDF, ROUGE (2020) (BIO)

„Little James“ – zu Recht einer der beliebtesten „Spaßweine“ Frankreichs!

FRSo70820  „Little James' Basket Press“ Vdf, rouge (2020) DV 14% Vol. 10,53 €/l 7,90 €  
FR-BIO-01



Erinnern Sie sich noch an Ihre erste Begegnung mit „Little James“? Wir waren hin und weg, als wir den Wein vor vielen Jahren zum ersten Mal bei unserem langjährigen Freund und Partner Louis Barruol probieren durften. Der Meister des Gigondas und Châteauneuf-du-Pape hatte eine Solera mit Grenache aus unterschiedlichen Appellationen begonnen. Soleras kennt man vor allem vom Sherry, doch auch in der Champagne hat die Solera Tradition. Sie funktioniert im Prinzip so, dass man größere Mengen Wein ausbaut und alles, was man irgendwann unten abzapft, oben aus einem neuen Jahrgang hinzugibt. So vermischt sich der neue Jahrgang immer mit älteren Weinen. Vor mehr als 20 Jahren hat Barruol damit begonnen. Vor ein paar Jahren kam eine neue Solera hinzu, die jeune solera. Und aus der stammt der „Little James' Basket Press“ mit dem heute schon zum Kult gewordenen Etikett. Es zeigt die „Basket Press“, die Korbpresse, die traditionellste Variante heute üblicher Pressen.

Der „Little James“, wie ihn Familie und Freunde nennen, ist eine saftige Grenache mit hohem Spaßfaktor und viel Trinkvergnügen. Der Wein ist die Quintessenz aus 14 Generationen Winzerkompetenz und der Idee, in einer Domaine, die 100-Punkte-Weine erzeugen kann, einen charakterstarken vin de soif zu erzeugen. Genau das ist Louis Barruol blendend gelungen. Der dunkle Wein, der 2020 abgefüllt wurde, duftet nach frischer dunkler Frucht von Himbeeren, Kirschen, Brombeeren und ein paar Pflaumen mit einem guten Schuss Hefe und Garrigue. Am Gaumen ist er so frisch und so rund, wie es sich für einen „Wein gegen den Durst“ geziemt. Der Wein läuft ohne Widerstand die Kehle hinunter mit seiner lebendigen Ader und der feinen Würze. Das ist einfach blendend gemacht.

*Diesen Wein kann man schon jetzt und sicher bis 2024 genießen.*



© Marc Cinot

## CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2021

*Großartiger Côtes-du-Rhône von Saint Cosme aus dem Jahrgang 2021!*

FRSo70321	Côtes-du-Rhône, rouge 2021	14,5% Vol.	13,20 €/l	9,90 €
FRSo70321M	Côtes-du-Rhône, rouge 2021 MAGNUM	14,5% Vol.	26,00 €/l	19,50 €

Um es vorweg zu nehmen: Man dürfte wohl kaum einen besseren Côtes-du-Rhône aus dem Jahrgang 2021 zu diesem Preis finden: Was Louis Barruol für unter zehn Euro anbietet, ist sensationell. Überhaupt: Was dieser famose Winzer auch anfasst, es scheint ihm immer zu gelingen. Obwohl Barruols Spezial-Disziplin eigentlich die Grenache ist, entlockt er der Syrah die allerbesten Seiten und sämtliche Vorzüge. Für seinen Côtes-du-Rhône nahm Louis Barruol Syrah-Trauben aus Weinbergen in Vinsobres und Châteauneuf-du-Pape von kalkhaltigen Sandböden, roten Lehmböden und Kieselböden, die in der Gegend „galets roulés“ genannt werden. Der rote Untergrund verleiht der Syrah Kraft und Intensität, während die sandigen Böden für Finesse und Mineralität sorgen.

Die Trauben wurden nur teilweise entrappt und spontan vergoren, der Most wurde im Edelstahl ausgebaut, um die Frische zu erhalten. Mit dem Jahrgang 2021, sagt Barruol, sei er zum Ursprung zurückgekehrt und zum eigentlichen Charakter seiner Côtes-du-Rhône-Weine, so wie er sie Ende der 1990er-Jahre gekeltert habe. Rubinrot im Glas, aus dem gleich intensive Aromen strömen

nach purer Frucht, Brombeere, Blaubeere, Schwarzkirsche, etwas Erdbeerkompott, etwas Fleischsaft, Lakritz, Bleistiftmine, Oliven, Lorbeerblätter, etwas Nougat und Speck. Setzt am Gaumen rund und saftig an mit guter Substanz und balancierender Säure. Die Gerbstoffe sind mürbe und auch so kompakt, dass sie für Struktur und weitere Reife-Reserven sorgen. Entwickelt im Glas zunehmend Würze, getrocknete Kräuter kommen auf, Oliventapenade, reife Brombeere, Schwarzkirsche und Schlehe, Gewürze, etwas Kurkuma. Auch die Böden zeigen ihren Ausdruck mit Noten von Fleischsaft, man meint Eisen schmecken zu können, auch etwas Salziges, erkennbare Mineralität, die das Geschehen akzentuiert. Da wird einiges geboten am Gaumen, fleischig, konzentriert und voluminös, aber zugleich auch energiegetragene und belebende Frische. Erstaunlich viel Tiefgang und langanhaltender Ausklang. Wow, das ist ein großzügiges Geschenk des Winzers an seine inzwischen riesige Fangemeinde. Das ist Highend in diesem Segment und in der Unter-zehn-Euro-Kategorie schwerlich zu toppen. Großes Kompliment, Monsieur Barruol!

*Ab sofort, sicher bis 2027 und länger.*



## „LES DEUX ALBION“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2020 (BIO)

*Die Stärken dreier roter Rebsorten in einer magischen Cuvée!*

FR-BIO-01

FRSo70420	 „Les deux Albion“ Côtes-du-Rhône, rouge 2020	15% Vol.	19,33 €/l	14,50 €
FRSo70420M	„Les deux Albion“ Côtes-du-Rhône, rouge 2020 MAGNUM	15,5% Vol.	19,66 €/l	29,50 €

Louis Barruol, der mit Saint Cosme das beste Weingut von Gigondas führt, ist ein kluger und charismatischer Winzer, der nicht aufhören kann, sich Gedanken über seine Weinberge und Weine zu machen. Für seine rote Cuvée „Les Deux Albion“ aus 2020 – das hervorragende Pendant in Weiß aus dem Jahrgang 2021 sollten Sie sich übrigens keinesfalls entgehen lassen! – ließ er die Trauben von Syrah, Grenache Noir und Mourvèdre zusammen sechs Wochen lang im Zement vergären, weil der Wein dadurch einen anderen Fruchtcharakter bekommt. Das habe etwas von Alchemie und sei nicht immer zu erklären, sagt der Winzer: „Dieses Experiment zeigt mir, dass sich in der Natur alles um Verwandlung und Umwandlung dreht.“ Diese Methode hat Louis Barruol übrigens nicht erfunden, wie er gerne zugibt, sie wurde schon in der Generation seines Großvaters angewandt. Aber Barruol interpretiert bekanntes Wissen neu mit seinem Können und experimentellen Gestus. Nach der Vergärung wurde der Wein weiter im Zement und konischen Holzfässern ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Die Reben stehen vor allem in einem alten Weinberg in Cairanne auf

Schwemmböden mit Kalkmergel, Kieseln und Lehmauflage. „Les Deux Albion“ öffnet sich im Duft mit Noten von Waldbeeren, vor allem Himbeere, Brombeere, Schwarzkirsche, getrockneten Kräutern, Thymian und wilder Rosmarin, man meint den Weinberg in der Sommerhitze riechen zu können, Pfingstrose, Veilchen und Lebkuchen, auch Tabak, Trüffel und gebratener Schinken. Am Gaumen intensiv fruchtig, alle drei Reben bringen ihre Aromen ein, Schwarzkirsche, Brombeere, Holunder, Himbeeren und Erdbeeren, etwas Kaffeelikör und Süßholz spielen mit. Entfaltet sich beinahe mollig, mit süßlichem Extrakt und warmem Charakter, aber auf einer mineralischen Folie, die einen kühlen Zug trägt. Der Gerbstoffe sind weich und mürbe, gute Dichte und Spannung, konsistent und lang. Ein Wein mit einer deutlichen Botschaft, die packend von seiner Herkunft erzählt. Wie immer bei Louis Barruol gilt die Formel: Viel Wein, viel Charakter, kleiner Preis. Da hat die Natur bei der Vergärung der Trauben einen verdammt guten Job gemacht und das Beste der Syrah, Grenache und Mourvèdre im „Les Deux Albion“ zusammengefügt!

*Ab sofort und bis sicherlich 2028.*

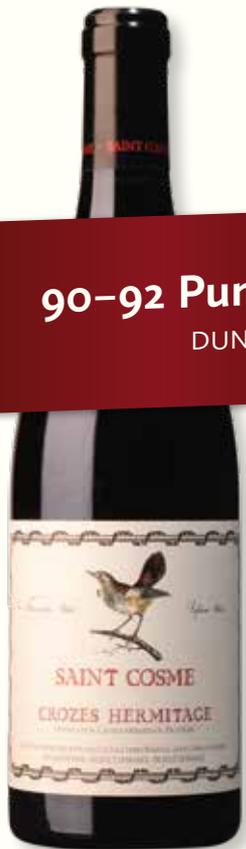


## CROZES-HERMITAGE, ROUGE 2020

*Brillanter Crozes-Hermitage vom Syrah-Magier Louis Barruol*

FRSo71520	Crozes-Hermitage, rouge 2020	14,5% Vol.	32,00 €/l	24,00 €
-----------	------------------------------	------------	-----------	---------

**90–92 Punkte**  
DUNNUCK



Wenn Louis Barruol vom Jahrgang 2020 an der nördlichen Rhone erzählt, gerät er schnell ins Schwärmen: „Das Jahr war großartig. Während 2019 mehr Konzentration zeigte, geht 2020 wieder zurück zu einer sehr gut balancierten und eher klassischen Stilistik.“ Die Grundlage dafür waren die für Syrah nahezu optimalen Reifebedingungen: Die Rebe, die ihren eigentlichen Ursprung auf den Granitböden der Nordrhône hat, braucht ein gewisses Quantum an Hitze – zu viel Hitze wiederum tut ihr nicht gut. In einem relativ trockenen Sommer konnten die Trauben 2020 mühelos ausreifen und ein gutes inneres Gleichgewicht erreichen. Es sind 100 % Serine, eine uralte Syrah-Variante, die der Winzer für seinen Crozes-Hermitage kelterte und die auf Granit und einem Ton-Sand-Gemisch in Lagen in Gervans und Erôme stehen. Nach der manuellen Lese wurden die Trauben zum großen Teil entrappt und langsam vergoren. Ausgebaut wurde der Wein in 20 Prozent neuen Barriques und in jeweils 40 Prozent einmal und zweimal gebrauchten Eichenfässern, er wurde unfiltriert in die Flaschen gefüllt. Was für ein großartig prä-

ziser und betörender Duft nach Brombeere, schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Waldhimbeere! Dazu auch Graphit, etwas Räucherspeck, schwarzer Pfeffer, Veilchen, Lorbeer und Weihrauch. Aber der brillante Frucht Ausdruck steht im Vordergrund und koordiniert die Sinneswahrnehmung: Das ist reif und konzentriert und dabei doch frisch und pur. Dieses hedonistische Frucht-Manifest ist auch der Regisseur am Gaumen, wo es von kühler Mineralität und ausgewogener Säure getragen wird und dadurch saftig und pointiert wirkt. Geschmeidige Fülle kommt dazu, die Gerbstoffe sind so fein extrahiert und wie hingehaucht, dass man sie wie selbstverständlich wahrnimmt – große Winzerkunst! Der Auftrag des Weines ist es nicht, maximale Komplexität zu erreichen, viel wichtiger ist eine charmante und sinnliche Ausstrahlung, verbunden mit der markanten Mineralik der Granit-Böden. 2018 schuf Louis Barruol einen großen Crozes-Hermitage, der 2019er stand ihm in nichts nach und 2020 reiht sich ein in diese großartige Trilogie: In seiner Liga nur schwer zu schlagen!

*Wer sich nicht zurückhalten kann oder will, sollte den Wein noch karaffieren. Am besten 2024 bis 2034.*

## GIGONDAS, ROUGE 2020 (BIO)

*Großer Entwurf, der zwischen Kraft, Volumen, Spannung und Finesse oszilliert*

FR-BIO-01	FRSo70520 	Gigondas, rouge 2020 (BIO)	15% Vol.	48,66 €/l	36,50 €
	FRSo70520M	Gigondas, rouge 2020 (BIO) MAGNUM	15,5% Vol.	49,33 €/l	74,00 €

**91–93 Punkte**  
DUNNUCK



Es ist das wohl größte Kompliment, das der bescheidene und geerdete Winzer-Star Louis Barruol seinem Gigondas machen kann, wenn er sagt, dass der aus dem Jahrgang 2020 ihn an „die Weine seiner Kindheit erinnert, so wie sie mein Vater erzeugt hat“. Am Anfang seiner Entwicklung wirkte dieser Gigondas sehr frisch und schon zugänglich – und es schien ihm ein wenig an Dichte zu fehlen. Aber immer wenn Louis Barruol den Wein auf dem weiteren Weg seiner Evolution verkostete, ergab sich für ihn ein stimmiges Bild, das weit in die Zukunft führte: „Man sollte sich nicht täuschen lassen“, sagt der Winzer. „Dieser Typ kann sich weitaus besser entwickeln als Weine, die schon in ihrer Jugend viel Konzentration zeigen.“ 2020 erinnere ihn auch an den ähnlichen Jahrgang 2011, der sich bestens entwickelt habe. 70 % Grenache, 15 % Mourvèdre, 14 % Syrah und 1 % Cinsault hat Louis Barruol für seinen Gigondas zusammengeführt. Die Trauben stammen von sehr alten Reben, die in der südlichen Rhône am Fuß der Berge von Gigondas auf Kalkmergel und Sand wachsen und die sich schon seit mehreren Generationen im Familien-

besitz befinden. Die ganzen Trauben wurden inklusive Rappen spontan vergoren und über zwölf Monate in neuen Barriques (20 % des Weins), ein- bis vierjährige Barriques (50 %) und im Zement (30 %) ausgebaut. Öffnet sich mit einem intensiven und würzigen Duft mit reifer Frucht, Himbeere, Brombeere, Schwarzkirsche, Lakritz, Röstaromen, Espresso, Lakritz, Veilchen, Tinte und schwarzem Pfeffer, auch Granatapfel. Macht weit auf am Gaumen mit viel Substanz, Volumen, Dichte und viel Extrakt. Wieder reife und auch fleischige Frucht, schwarze Kirsche, Cassis, Brom- und Blaubeere, etwas Süßholz, die Mourvèdre steuert eine schöne Würze bei, auch dezente Holzwürze. Wirkt nie zu füllig oder gar fett, die feinsalzige Mineralik akzentuiert die Wärme des Südens. Ein großer Gigondas, der alle Register zieht und die die lokalen Gegebenheiten superb übersetzt: Wie eine flüssige Landkarte *en miniature* mit exakten Geodaten. in Wein mit großer Perspektive – auch sein Vater hätte ganz sicher Freude daran gehabt.

*Bis 2040+. Mit viel Luftkontakt schon jetzt ein Vergnügen.*

## GIGONDAS „LE CLAUX“, ROUGE 2020 (BIO)

„Le Claux“: Uralte Grenache-Reben sind der Clou

FRS071220



„Le Claux“ Gigondas, rouge 2020

15% Vol.

118,66 €/l

89,00 €

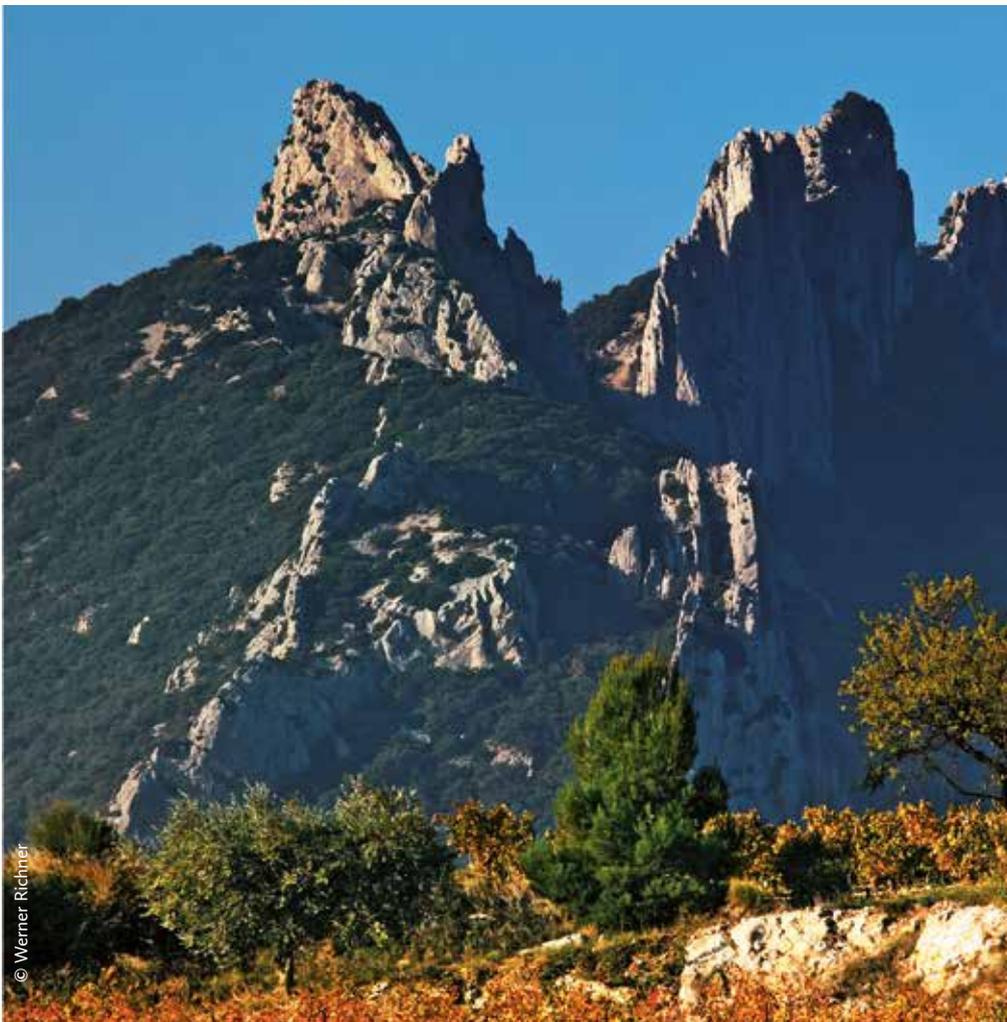
FR-BIO-01

„Le Claux“ ist der älteste Weinberg der Domäne und nach der großen Phylloxera-Plage eine der ersten (um 1870) Neupflanzungen auf reblausresistenten amerikanischen Unterlagsreben in Frankreich. Er sollte ursprünglich 1914 komplett ausgerissen werden – ein Plan der aufgrund des Ersten Weltkriegs und seiner Spätfolgen – glücklicherweise! – nie verwirklicht wurde. Ende der 1960-er-Jahre war der Weinberg so ausgelaugt, dass Louis Barrouls Vater Henri riesige Mengen an Schafsmist ausbringen musste, um „Le Claux“ wiederzubeleben. „Nach all diesen Abenteuern ist „Le Claux“ mittlerweile eine betagte Dame, der es gut geht“, so Louis, wo jedes Jahr neue Reben gepflanzt werden.

Die uralten (und nicht ganz so alten) Grenache-Reben stehen hier auf kalkigem Mergel, die Einzellage mit Südwest-Ausrichtung direkt unterhalb der Straße, die zum Weingut führt, wird ganzjährig von einem kalten Luftstrom aus dem Tal La Font des Papes gekühlt – ein „mikroklimatisches“ Indiz und sicherlich eine weitere Erklärung für die Finesse, die dieser Wein, dessen

Trauben hier langsamer als in den anderen Lagen reifen und in der Regel zuletzt geerntet werden, an den Tag legt. Eine Finesse, die von Kritiker gerne als Burgund-nahe (Frucht-)Stilistik „gelesen“ wird, was sich im Glas durchaus nachvollziehen lässt: Hier mischen sich deutliche Schwarzjohannisbeerennoten (bis fast Cassis-Likör – ohne die Süße!) mit anderen eher dunklen (Beeren-)Früchten (Schlehen, Brombeeren, aber auch pralle Schwarzkirschen) dazu ein würziger, die Frucht wunderbar umhüllender Schleier von Kampfer- und Sternanisnoten sowie eine Prise von ätherisch-harziger Zeder, Graphit und Maduro-Tabak, die dann auch florale Elemente nach sich zieht. Die ersten Sekunden am Gaumen gehören dem dichten, samtig-griffigen Tannin, einem satten Fruchtpolster und einer bemerkenswerten Frische und Eleganz, die zum einen der herrlich präzisen Säure, zum anderen einem mineralischen Orgelpunkt geschuldet sind. Im Finish ist alles so kraftvoll-konzentrierte wie elegante Frucht, die lange und salzig nachhallt. Ganz groß!

*Ideal wohl 2026–2038+.*



© Werner Richner

**95–97 Punkte**  
DUNNUCK

**96 Punkte**  
DECANTER



# DOMAINE LA FLORANE

VISAN

© GRUHE Christophe

## *Unser (Geheim-)Tipp von der südlichen Rhône von hoch gelegenem, kühlem Terroir: Bioweine in frischem, urtraditionellem Stil zu provokant günstigen Preisen!*

**E**r ist dynamisch und sehr sympathisch: Adrien Fabre, den selbst renommierte Winzer aus Châteauneuf-du-Pape anerkennend als Jahrhunderttalent titulieren, leitet das Traditionsgut La Florane mit großem Enthusiasmus und seine Familie hat Weinwurzeln, die bis ins 15. Jahrhundert zurückreichen! In die Zeit fast zurück, als sein Heimatort Saint Maurice noch terre papale, also päpstliches Hoheitsgebiet gewesen ist. Adrien ist Winzer mit Leib und Seele, bewirtschaftet seine liebevoll gepflegten Weinberge biologisch und der Wein gedeiht in bis zu 380 m Höhe phantastisch. Aufgrund dieser gesegneten Höhenlage gibt es kühle Nächte, welche komplexe Aromen bilden und die Reife verzögern, so dass die Syrahtrauben erst Anfang Oktober – in Châteauneuf vier Wochen vorher – gelesen werden, ähnlich den weltberühmten Lagen der nördlichen Rhône.

Aufgrund der Höhenlage und der langsamen Ausreifung besitzen alle Weine eine lebendige Frische sowie eine komplexe Frucht, und die mineralische Note sowie die reifen, cremigen

Tannine geben ihnen eine unverkennbare Leichtigkeit und Weichheit. Spürbar die sensible Vinifikation im optimal gekühlten Keller, wo, ohne jedes Pumpen, ganz schonend nur mit Schwerkraft gearbeitet wird. Und als wir die im biologischen Anbau produzierten Weine zum ersten Mal probiert hatten, waren wir wie elektrisiert: Diese herrlich altmodischen, urwüchsigen, authentischen Naturweine, fernab jeglicher Holz- oder Marmeladenorgien, trafen uns mitten ins Herz. Liebe auf den ersten Schluck! Und dann auch noch unglaublich preiswert!

Werte Kunden: Lassen Sie sich diese Perlen des französischen Südens auf keinen Fall entgehen! Sie sind ein Spiegelbild eines sympathischen, enorm tüchtigen, im wilden französischen Süden verwurzelten Winzers, der in jungen Jahren als capitaine der Rugbymannschaft von Châteauneuf-du-Pape die Fans des ballon ovale begeisterte und heute mit seinen grandiosen Weinen zu überaus attraktiven Preisen die dortigen Prestige-Domänen das Fürchten lehrt. Kistenweise einlagern! *Santé!*

## „À FLEUR DE PAMPRE“ CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN, BLANC 2021 (BIO)

*Leichtfüßiger Alleskönner mit Potenzial zum Jeden-Tag-Liebling!*

FRS120521  „À Fleur de Pampre“ Côtes-du-Rhône Villages Visan, blanc 2021 12,5% Vol. 12,66 €/l 9,50 €

FR-BIO-01

Um diesen Wein richtig einzuordnen, müssen wir vorab kurz den Begriff „Alltagswein“ klären. Im ersten Moment klingt diese Kategorie leicht despektierlich. Aber warum eigentlich? Die meisten Weine sind Alltagsweine, da die meisten Tage eben genau das sind – Alltag! Und niemand trinkt bewusst und voller Absicht mittelmäßigen Wein. Was alltags ins Glas kommt, wird hauptsächlich durch den Preis bestimmt. Folgt man dieser Logik, dann wird der optimale Alltagswein durch das beste Preis-Leistungs- oder besser Preis-Genuss-Verhältnis bestimmt. Und hier schließt sich der Kreis zu unserem Helden des Alltags „À Fleur de Pampre“.

Die Einstiegslinie der Domaine la Florane begeistert uns immer wieder aufs Neue. Adrien Fabre gelingt hier eine nicht eben leichte Übung in Sachen geradliniger Frische nebst spannendem Trinkfluss und subtiler Power. Die Trauben für die weiße „Rebenblüte“ (so die Übersetzung des Namens) wachsen in einem Weinberg auf 350 Metern Höhe, der, aufgrund seiner Lage an einem Waldrand, der zum Teil erheblichen Sonneneinstrahlung nicht völlig ausgeliefert ist. Sicherlich ein

Umstand, dem der „À Fleur de Pampre“ seine mediterran-unbeschwertere Leichtigkeit verdankt.

Gekeltert wird der Wein aus den für die Gegend typischen Sorten Marsanne, Roussanne, Viognier, Bourboulenc, Grenache Blanc und Clairette. Nach der Lese werden die Trauben gekühlt, gepresst, und der Most darf in aller Ruhe sedimentieren, bevor er in neutralen Beton-Tanks vergoren wird. Anschließend erfolgt der Ausbau auf der Feinhefe. Was dabei herauskommt hat uns schon so manchen Sommerabend auf der Terrasse versüßt. Der weiße „À Fleur de Pampre“ ist ein ungemein einladender Wein, der mit Noten von Zitruszesten und weißen Obstblüten lockt. Am Gaumen ist er leicht cremig, wirkt trotzdem wunderbar verspielt, überrascht dann mit einem langen, leicht salzigem, extrem animierendem Finish. Kurzum, ein Alleskönner mit irrem Trinkfluss und Spannung, der, dank seiner subtilen Power auch als Speisenbegleiter eine gute Figur macht. Und das Ganze zu einem unschlagbaren Preis.

*Ab sofort bis 2024+, aus einem nicht zu kleinen Glas und gerne etwas kühler (8–10 °C).*



## „À FLEUR DE PAMPRE“ CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN, ROSÉ 2021 (BIO)

*Rhône-Rosé in schönster Blüte!*

FRS120421  „À Fleur de Pampre“ C.-du-R. Villages Visan, rosé 2021 Diam-Kork 12,5% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

FR-BIO-01

Adrien Fabre, der Kopf des Weinguts, ist ein Charakter-Winzer, wie wir ihn lieben. Er will, dass die Weine der Domaine la Florane vor allem seine Persönlichkeit spiegeln – sie sollen geradlinig, natürlich, fröhlich und balanciert sein. Schon die Einstiegsweine aus der „À Fleur de Pampre“-Serie in Rot, Weiß und Rosé lösen diesen Anspruch ein. Sie sind herrlich unverkopft und erfrischend, lassen es deswegen aber nicht an Tiefgang vermissen. Ein Drahtseilakt, den Adrien Jahr um Jahr gekonnt meistert, der ihm mit immer größerer Präzision gelingt.

Auch wenn wir mit dieser Formulierung eigentlich einen Obulus ins Phrasenschwein werfen müssten: Mit dem hellroséfarbenen „À Fleur de Pampre“ zaubert uns Adrien den Sommer ins Glas und auf die Zunge. Abgesehen von der durchaus „romantischen“ Farbe verzichtet er dabei aber glücklicherweise gänzlich auf jeglichen Kitsch: kein Erdbeerjoghurt, kein Campino-Bonbon. Stattdessen frische Himbeeren, rote Johannisbeeren und ein angenehm würziger Touch von rosa Pfeffer. Das dezent viskose Gefühl auf der Zunge wird

von der vibrierenden Frische gekontert, und die salzig-karge Art verleiht ihm die nötige Ernsthaftigkeit. Doch das lässige Auftreten des Weins sollte nicht über die Detailverliebtheit bei der Herstellung hinwegtäuschen. Die hochgelegenen Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet, gelesen wird nachts, damit die Trauben kühl in den Keller kommen und nicht zu stürmisch in die Gärung laufen, der Ausbau erfolgt in Betontanks auf der Feinhefe, damit sich um die reine Frucht auch noch etwas Körper entwickeln kann. Ganz schön viel Aufwand, aber das Ergebnis spricht für sich. Verwunderlich ist dann eigentlich nur der Preis ...!

Auch wenn es ein Klischee bedienen sollte: Rosé ist Sommerwein, Terrassenwein, Partywein. Aber auch als Speisenbegleiter funktioniert der „À Fleur de Pampre“ ganz hervorragend – wir empfehlen ihn zu gegrillten Jakobsmuscheln mit Erdbeer-Gurken-Salat.

*Ab sofort bis 2023+.*



## „A FLEUR DE PAMPRE“, CÔTES DU RHÔNE VISAN, ROUGE 2020 (BIO)

*Der Geschmack des Südens: fruchtig, raffiniert und seidig!*

FRS120120



„À Fleur de Pampre“ C.-du-R. Villages Visan, rouge 2020 Diam-Kork 14% Vol 11,33 €/l 8,50 €

FR-BIO-01

**Toller Côtes du Rhône für jeden Tag. Frisch, kühl, fruchtig und feinst texturiert sorgt der „À Fleur de Pampre“ für unkompliziertes und doch anspruchsvolles Weinvergnügen!**

Auf rund 300 Metern Höhe stehen die über 30-jährigen Reben in Visan, die sich alle freuen dürfen, in diese feine Cuvée einzugehen. Grenache, Syrah, Cinsault und Carignan prägen Adrien Fabres genialen Alltagswein, der mit seiner fleischigen Art und saftigen Frucht einfach grenzenlose Trinkfreude verspricht. Er duftet verführerisch nach reifen Sauerkirschen, wilden Kräutern der Garrigue und saftigen Brombeeren. Im Mund ist er einfach sündhaft gut, macht mit dem ersten Schluck bereits Riesenfreude. Das liegt an der schonenden Vinifikation und dem neutralen Ausbau ohne Holz. Das ist ein Muntermacher, der mit seiner fleischigen Textur und den weichen, so fein polierten Tanninen von Anbeginn seiner Füllung puren Trinkspaß vermittelt. Am Gaumen nimmt uns die dunkle

Frucht in Empfang, leitet weiter zur charmant würzigen Aromatik, die von blauen Beeren verfeinert wird. 2020 kommt die herrliche Reife der Trauben bestens zur Geltung, die dank der Höhenlagen, aus denen der Wein gewonnen wurde, keine Spur von marmeladiger Frucht verströmt, sondern eine kühle, aber saftige Stilistik erklingen lässt. Was für ein verführerischer, bezaubernder und sympathischer Côtes-du-Rhône! Je länger er Luft „zieht“, desto intensiver, hedonistischer wird er. Hier dunkle Würze und Mineralität, dort eine sagenhaft fleischige Frucht, die (fast) unerwartet fein, elegant und kühl ausfällt. Ein Glücksfall von einem Alltagswein und bester Beweis, dass guter Wein auch richtig günstig sein kann, zumal, wenn er wie hier, ein Qualitätsversprechen ist. Seit dem Jahrgang 2018 übrigens auch bio-zertifiziert.

*Perfekt zu Schmorgerichten, Pasta oder Ratatouille.*

*Ab sofort und bis leicht 2024 ein Genuss.*



### „À FLEUR DE PAMPRE“ PROBIERPAKET

(6 Flaschen)

FRS129900P „À Fleur de Pampre“ Probierpaket  
statt 53,90 € nur **49,00 €**

Mit seiner kleinen 'Mini'-Serie „À Fleur de Pampre“, die Adrien in rot, weiß und rosé vinifiziert, hat er die Herzen unserer Kunden erobert.

Kühl anmutende, aromatisch feine Weine aus der Kategorie „Für jeden Tag“ aus den typischen Rebsorten der Region und biologischem Anbau.

Für alle, die diese Weine noch nicht probieren konnten, unser Kennenlernpaket:

#### JE 2 FLASCHEN

„À Fleur de Pampre“ rouge, rosé, blanc!

© Marc Ginot



## „JE NE SOUFFRE PLUS“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2021 (BIO)

*Kein Schwefel, kein Leid – nur Trinkspaß!*

FRS120621



„Je ne souffre plus“ C.-du-R. Villages Visan, rouge 2021 Diam-Kork 13,5% Vol. 14,53 €/l 10,90 €

FR-BIO-01

Denkt man an Rotweine von der südlichen Rhône, kommen einem unweigerlich mollige, teils etwas behäbige Tropfen in den Sinn. Wie so oft, stimmt auch hier das „Vor“-Urteil so gar nicht, stimmt die Vorstellung nicht mit der Realität überein. Zumal sich eine jüngere Winzergeneration recht beharrlich und ausgesprochen erfolgreich jeglicher Form von Schubladendenken verweigert und die zugehörigen Erwartungen virtuos unterläuft. In diese Riege gehört auch Adrien Fabre. Er will – wie viele andere auch, ihm allerdings gelingt's! – das Terroir seiner Weine (Boden, Klima, Landschaft, „Kulturraum“) so unverfälscht wie eben möglich einfangen. Eine Maßnahme war – noch in Zusammenarbeit mit seinem Vater François – die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung, die es ihm jetzt auch erlaubt, die ersten Schritte in Naturweingefilden zu unternehmen. Eine der ersten Stationen: „Je ne souffre plus“.

Trauben, Trauben und nichts als Trauben – so lautet Adriens Rezept für diesen fast schon unverschämt süßigen Roten aus Grenache und Syrah. Wie die meisten Weinberge der Domaine la Florane liegen auch die Anlagen, aus denen dieser Wein stammt, mit knapp 400 Metern relativ hoch. Die Trauben werden früh gelesen, entrappt, gekühlt eingemaischt und vergleichsweise schnell abgepresst. Anschließend erfolgt der nur fünfmonatige Ausbau in neutralen Betontanks auf der Vollhefe. Alles ist darauf ausgerichtet, die pure Frucht und Frische des Ausgangsmaterials zu konservieren und so ein „aufregend unaufgeregtes“ Trinkerlebnis zu bieten. Dabei verzichtet Adrien gänzlich auf die Zugabe von Schwefel, was dem Wein eine womöglich noch elektrisierendere Lebendigkeit verleiht. Das Ergebnis im Glas lässt sich mit einem Wort umschreiben: Trinkspaß! Schnörkellos, herrlich unverfälscht und erfrischend geradlinig! Im Duft und am Gaumen Brombeeren, Cranberries und ein wenig Orangenzeste, dazu knackige Säure und schlanke, „entspannte“ Tannine. Am besten trinkt man den Wein barfuß, leicht gekühlt und aus einem Glas ohne Stiel. Übrigens ist das der perfekte Wein zum unkomplizierten BBQ! Hier steckt man nämlich sonst oft in der Klemme. Weißwein geht bei all den Röstaromen doch häufig unter – und für Rotwein ist's im Sommer oft zu warm. Domaine la Floranes „Je ne souffre plus“ aus der Kühlung holen und voilà! – sämtliche Probleme gelöst! Beim Namen konnte sich Adrien übrigens ein kleines Wortspiel

nicht verkneifen. „Je ne souffre plus“ – „Ich leide nicht mehr“. Und wenn man hier ein „F“ streicht („souffre“), dann schwefelt dieser Rote auch nicht mehr. Glaubt man dem hübschen Etikett, käme man so um den ungeliebten Kopfschmerz herum. Böse Zungen behaupten allerdings, dass der Kater immer noch vom Alkohol stamme ...

*Ab sofort uns bis sicherlich 2027+.*



## „ECHEVIN GUILLAUME DE ROUVILLE“ CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES SAINT-MAURICE, BLANC 2021 (BIO)

*Fabre? Fabelhaft! Zumal bei dieser fulminant frischen Cuvée!*

*Reservierbar, lieferbar ab Mitte Mai*

FRS120921



„Echevin Guillaume de Rouville“ C.-d.-R. V. St.-Maurice, blanc 2021 14% Vol. 22,53 €/l 16,90 €

FR-BIO-01

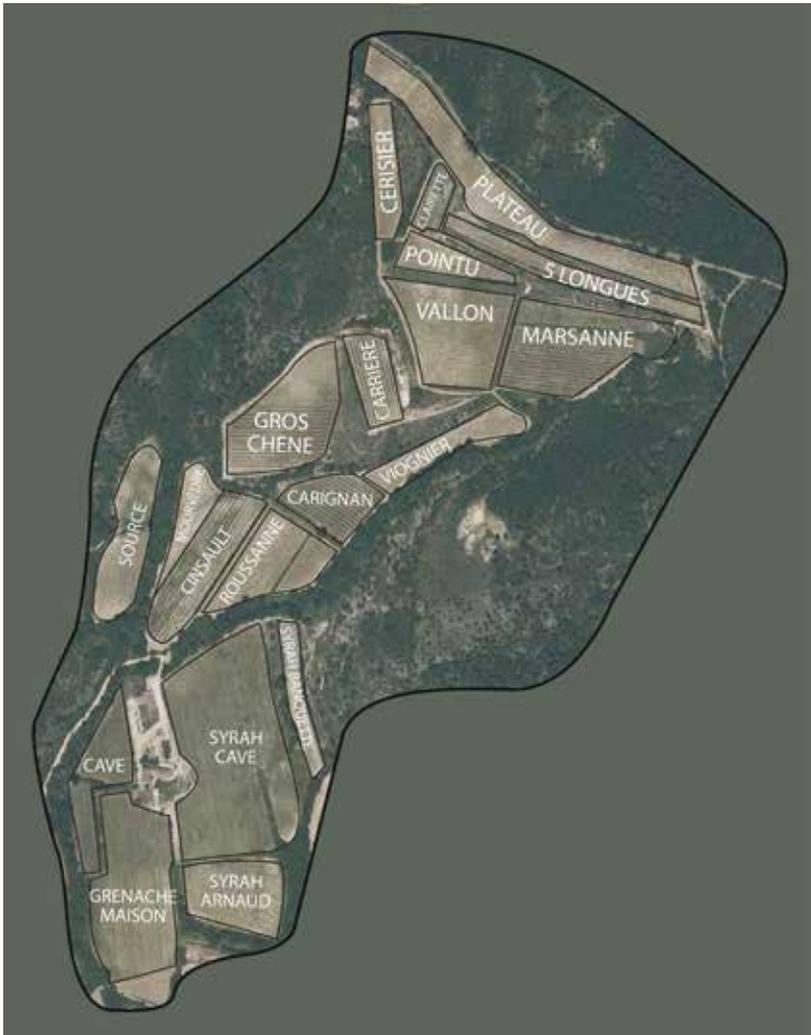
Adrien Fabres wunderbar proportionierte Mischung aus (mehrheitlich) Grenache Blanc sowie Marsanne, Roussane und Viognier trägt den aberwitzig langen Namen „Echevin Guillaume de Rouville en 1589“ auf dem Etikett (wobei dieses Datum in den Listen und Prospekten der Domaine wieder verschwindet ...). Er selbst kürzt ihn – pragmatisch! – mit „GDR Blanc“ ab. Dieser Wein ist so etwas wie die Cru-Qualität des „Echevin“, und sein Name hat natürlich eine Bedeutung: Guillaume de Rouville war ein Vorfahre Adriens aus dem 16. Jahrhundert, bekleidete in Lyon das Amt eines Stadtrats („échevin“) und konnte ein ansehnliches Vermögen anhäufen, mit dem er auch Weinberge in Saint-Maurice erwarb, wo er dann auch das Weingut gründete, das sich nun schon seit mehr als 400 Jahren im Besitz der Familie befindet. Mittlerweile hat Adrien das Weingut aus der väterlichen Linie, die Domaine du l'Échevin in Saint-Maurice in das Weingut seiner Mutter, die Domaine La Florane in Visan, integriert. Die gesamten 75 Hektar Besitz werden biodynamisch

bewirtschaftet und sind entsprechend über Demeter und Biodyvin zertifiziert. Von diesen 75 Hektar stehen 38 unter Reben, den Rest teilen sich Wald, ein Lavendelfeld und ein Biotop.

Was den „Echevin“ und seine Auslese-Variante namens „Guillaume de Rouville“ so einzigartig machen, ist der zwei Hektar große Weinberg, der sich auf 400 Metern Höhe mit kreidig-tonigem Boden befindet, der mit den für die Süd-Rhône typischen großen Kieselsteinen bedeckt, nördlich ausgerichtet und von Wald umgeben ist. Dort wurzeln neben Syrah und Grenache auch die in der weißen Cuvée verwendeten Sorten, die getrennt geerntet und gepresst werden. Auch der „GDR Blanc“ zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Frische aus, die sicherlich auch durch die spontane Vergärung in eiförmigen Beton-cuves (ein Teil vergärt auch in demi-muids) erzielt wird.

Der „Guillaume de Rouville“ blanc gibt sich als kraftvoller, zugleich bemerkenswert erfrischendes Rhône-gewächs mit entsprechend prächtiger Ausstrahlung im Glas zu erkennen. Überhaupt scheint uns „Frische“ hier wiederholt zentrale Eigenschaft bzw. Fabre'sches Leitmotiv zu sein. In dem sich nach und nach auffächernden Bouquet finden sich Noten von Blüten und Bergamotte, dann – immer voller, fast tropisch werdend – Mirabelle, Galiamelone und Ananas. Dazu Kräuter, eine Spur Thymianhonig und Hefengebäck. Am Gaumen zeigt der „GDR“ dann eine feine Cremigkeit (perfekt integriertes, nur dezent anklingendes Holz!) nebst, dank des nicht zu voluminösen Körpers, fast „viskoser“ Mineralität. Ein animierend komplexer, angenehm herber Wein mit feiner Säure, dessen zarte Stoffigkeit sich nicht nur wunderbar auf seine Struktur, sondern auch auf den Trinkfluss auswirkt. Wir vergeben das Doppel-„F“ – nicht für etwa für ein südliches „fortissimo“, sondern für „formidable Finesse“! Joe Czerwinski (Robert Parker's WINE ADVOCATE) war ein Vorgängerjahrgang übrigens 92 Punkte wert – das wird unserer Meinung nach beim 2021er nicht anders sein!

*Ab sofort ein Genuss, ideal sicherlich 2023–2025+.*





## „ECHEVIN GUILLAUME DE ROUVILLE“ CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES SAINT-MAURICE, ROUGE 2020 (BIO)

92–95 Punkte von Robert Parker's WINE ADVOCATE für den Vorgängerjahrgang!  
Bitte anschnallen für ein Highlight: Viel mehr Wein geht zu diesem Preis nicht!

FRS120820



„Echevin Guillaume de Rouville“ C.-d.-R. V. St-Maurice, rouge 2020 14,5% Vol. 19,86 €/l 14,90 €

FR-BIO-01

Benannt ist der Rotwein aus 95 Prozent Syrah und einer Mini-Menge Grenache nach Guillaume de Rouville. Der Vorfahre der Familie Fabre war im Jahr 1589 ein edelmütiger und angesehener Stadtrat von Lyon. Ohnehin reichen die vinophilen Wurzeln bei diesem Traditionsweingut bis ins 15. Jahrhundert zurück.

Doch das ist für Adrien Fabre, den namhafte Winzer aus Châteauneuf-du-Pape anerkennend als Jahrhunderttalent bezeichnen, kein Grund zum Stillstand. Vorbildlich kommt bei seinem Top-Wein alles zusammen, das die Domaine La Florane auszeichnet. Die Reben wurzeln in einer Höhe von 400 Metern, nicht der Normalfall an der Süd-Rhône. Das Kalkstein-Terroir und die nördliche Ausrichtung sorgen für deutliche Mineralität in diesem großen Wein mit grandiosem Preis-Genuss-Verhältnis. Das ist das faszinierende väterliche St.-Maurice-Terroir, das nun in der Domaine La Florane vereint ist, und die Trauben ganz langsam ausreifen lässt.

Adrien zeigt hier wieder, wie sinnig und sinnlich er Tradition, Handwerk und zeitlose Moderne unter einen Hut bekommt. Seine Weinberge sind biologisch-zertifiziert (Demeter!), er arbeitet biodynamisch und vermeidet im Keller manipulative Eingriffe und setzt auf maximal große Holzfässer, das Ergebnis sind un-  
gemein natürliche Weine von großer Strahlkraft und somit hochaktuell.

Aber kommen wir, werte Kunden, lieber zum dunkelvioletten Wein im Glas. Das Bukett zeigt sich erst

ein wenig geheimnisvoll verschlossen und verströmt in kürzester Zeit Schwarzkirsche und Brombeere. Da blitzt ein wenig Veilchen auf, wie diese Lakritz-Veilchen-Bonbons, lediglich eine Nuance. Wir wollen förmlich hineinkriechen, so zieht uns die Saftigkeit in ihren Bann, doch dann warnt, dezent rauchig kühle Mineralität, unterlegt mit einer mediterranen Würze wie sie beim Thymian-Rosmarin-Kräuterschneiden passiert.

Eine Frucht, die sich wundervoll am Gaumen ausbreitet. Förmlich über die Zunge legt und sich im Mund verteilt. Ganz sanft lösen wir uns mit den sanften Tanninen aus dieser wohligen Schockstarre! Das ist so kraftvoll und vielschichtig! Aber es wird noch schöner, denn die kalkige Mineralität und die subtile Garrigue-Kräuterwürze verlängern jeden traumhaften Schluck. Das packt zu, fesselt, lässt wieder los und streichelt sanft. Das hat Biss und Charakter und eine seidig-weiße Eleganz. Nur läuft das nicht heißt, dafür schwingt genügend Kühle mit. Das ist kein Sattmacher, sondern ein Lustmacher, ein südfranzösischer Verführer, der mit nördlicherem Charakter daherkommt. Puristisch und authentisch.

Weglegen, um ihn im Winter am Kamin zu genießen, im Sommer empfiehlt es sich durchaus, ihn leicht temperiert trinken. Dieser Wein ist ein wunderbarer Solist. Doch beim Essen, mit einem fleischigen Sparringspartner, spielt er ebenso groß auf.

Ab sofort bis 2028+



# CHAMPAGNE JACQUESSON

DIZY



## *Gerhard Eichelmann zählt unser Kleinod in der aktuellen Ausgabe seines unbedingt lesenswerten Standardwerks „Champagne“ zu den zehn besten Häusern, die über allen anderen Domainen stehen: Weltklasse-Erzeuger!*

*„Weine von selten gesehener Tiefe und Finesse.“ – Peter Liem, „Champagne“*

*5 Sterne – Höchstwertung im Guide 2022 von bettane+desseauve*

### **WELCH EIN TRADITIONSGUT!**

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

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

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

ihm seit 1986 zur Seite. „Gemeinsam arbeiten Jean-Hervé und Laurent seither an der Quadratur des Champagner-Zirkels: das Konzept einer Marke mit der Philosophie einer Winzerfamilie zu verbinden“ (VINUM). So pochen sie im Gegensatz zu den Verantwortlichen aller anderen Häuser eisern darauf, dass selbst ihre Basis cuvée jedes Jahr anders ausfallen darf. Der Brut des Hauses trägt daher eine fortlaufende Nummer. Aktuell wird die Cuvée No 745 ausgeliefert.

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

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



## CUVÉE NO 745 EXTRA-BRUT, BLANC

*Jacquessons Champagner-Ikone mit 700er-Nummer: wie immer genial!*

FCH030117	Cuvée N° 745 Extra-Brut, blanc	12,5% Vol.	83,33 €/l	62,50 €
FCH030117M	Cuvée N° 745 Extra-Brut, blanc MAGNUM	12,5% Vol.	96,00 €/l	144,00 €

Mit der Cuvée No 745 lanciert Jacquesson den 17. Jahrgang der längst zum Champagner-Klassiker gewordenen 700er-Reihe. Der „Ritt“ durch die fortlaufend nummerierten 700er begann mit No 728, einem Champagner der weder als Basis- noch als Standard-Non-Vintage-Cuvée konzipiert wurde und auf dem 2000er-Jahrgang basierte, dem damals (wie bei jeder Folgenummer auch) ein kleiner Anteil Réserve-Weine beigegeben wurde. Der „700er“ ist die einzige Cuvée von Jacquesson, denn alle anderen Champagner der Brüder Chiquet, die das Haus führen, sind Champagner aus einem Jahrgang und einer Lage.

„Das Konzept der Cuvée 700 ist in der Champagne einzigartig – und das komplette Gegenteil eines „Bruts“ ohne Jahrgang! Wir streben eher nach Exzellenz als nach Gleichmäßigkeit, wir zollen dem Charak-

ter des Jahrgangs Respekt und negieren ihn nicht, sondern huldigen einem großartigen Wein und klammern uns nicht an einen Stil. Die Réserve-Weine werden mit dem Ziel hinzugefügt, die Komplexität zu verstärken, allerdings ohne jedoch den Charakter des Basisjahres zu kaschieren. Und aus genau diesen Gründen erschien es uns zwecklos, einen Jahrgangschampagner weiterzuentwickeln, der nur die Cuvée 700 hätte verarmen lassen.“

Die Trauben für No 745 (Jahrgang 2017 nebst Réserve-Weinen), die jüngste Iteration der 700er-Cuvée, stammen aus den drei Grand-Cru- und zwei Premier-Cru-Lagen des Hauses: Pinot-Noir und Pinot-Meunier zu 66 % aus Weinbergen in Ay, Dizey und Hautvillers, der Chardonnay zu 34 % aus Weinbergen in Avize und Oiry. Wie hoch der Standard bei Jacquesson ist, zeigt die Tatsache, dass diese Basis-Cuvée des Hauses gute vier Jahre sur lattes in den Kellern des Hauses lag, bevor sie im November 2021 degorgiert und mit gerade einmal 0,75 Gramm Restzucker pro Liter dosiert wurde. Seit Jahren schon dürfte der Champagner also eigentlich als brut nature bezeichnet werden, zumal, wie zuletzt beim 743er geschehen, die Dosage auch komplett entfallen kann. Möglicherweise geschieht das deshalb nicht, weil viele Champagnerfreunde einer der Realität nicht unbedingt standhaltenden Ansicht sind, dass so ein „Naturbrutist“ grundsätzlich immer zu trocken ausfalle. Glücklicherweise spielen diese Überlegungen bei Cuvée No 745 keine Rolle, denn der „Basisflaggschiff“-Wein des Hauses besitzt (wie im Grunde immer) eine wunderbare, ja geradezu perfekte Reife, die winzige Dosage ist dabei kaum auszumachen, demnach schlicht ideal. Wunderbar präsent dagegen die absolut klassische, aber extrem feine Nase von warmer Brioche mit Mandelcrème, Blüten und weißen Pfirsichen, einem knackigen Apfel und zerstoßenem Kalk. Das besitzt schon im Duft Größe und erst recht am Gaumen. Da wird die Kraft deutlich, die hier unter der Oberfläche liegt, gleichzeitig die feine Textur und das elegante Mousseux von vier Jahren Flaschenreife. Auch hier gibt es wieder Noten von Stein- und Kernobst, dazu natürlich fordernde frische Zitrusnoten, ein wenig gebuttertes Toast, Stein und Rauch. Die Cuvée No 745 besitzt eine hervorragende Länge und Dichte, und sie beginnt gerade erst zu singen, das aber sehr gekonnt und sicher noch über viele Jahre.

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





## CUVÉE NO 740 EXTRA-BRUT DÉGORGEMENT TARDIF, BLANC

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

FCH030612	Cuvée N° 740 Extra-Brut Dégorgement Tardif, blanc	12,5% Vol.	146,00 €/l	109,50 €
-----------	---	------------	------------	----------

Mit der Einführung der „700er-Cuvée“ hat das Haus Jacquesson im Jahr 2004 einen neuen Maßstab für Non-Vintage-Champagner gesetzt. Der Clou ist, dass er gar nicht ein üblicher Non-Vintage sein soll, denn das Prinzip bei einem Champagner ohne Jahrgang ist ja mehr oder weniger, dass er immer möglichst konstant, möglichst gleich schmecken soll. Der 700er-Serie liegt allerdings das Prinzip zugrunde, dass rund 60 % des Weins immer aus einem Jahrgang stammen, der den Wein entscheidend prägt. Die erste ihrer Art war die Cuvée No 728, die auf dem 2000er-Jahrgang basierte und mit Réserve-Weinen assembliert wurde. Cuvée No 740 stammt entsprechend im Wesentlichen von 2012 und hatte sozusagen schon 2016 Premiere. Damals aber hatten die Chiquets, die Besitzer des Hauses Jacquesson, schon einen kleinen Teil der Flaschen beiseitegelegt, um sie noch fünf Jahre länger, und zwar unter Korkverschluss, auf der Hefe zu belassen. Dieses sogenannte *dégorgement tardif*, das „späte Dégorgement“, geschah – undosiert! – im Mai 2021, so dass wir es hier im Grunde mit einem reinrassigen „Dosage-Zéro-Schäumer“ zu tun haben. Der „DT“, wie er meist genannt wird, lag also fünf Jahre länger (insgesamt 94 Monate) auf der Hefe als die ursprüngliche Cuvée No 740. Diese ist eine Assemblage aus 43 % Chardonnay von der Côte des Blancs und 27 % Pinot Noir bzw. 30 % Pinot Meunier aus dem Grand Vallée und dem Vallée de la Marne. Der Grundwein mit 80 % Anteil aus dem Jahr 2012 wurde im großen Holzfass ausgebaut und dann mit 20 % Réserve-Weinen aufgefüllt.

Wenn Champagner aus einem ausgezeichneten Grundwein erzeugt wird, dann ist es ein Champagner, der hervorragend reifen kann. Wenn er das unter Idealbedingungen in den Kellern von Jacquesson tun kann, umso besser. Dann wird aus einem schon vor fünf Jahren sehr guten Champagner etwas noch Feineres, das mit Reifenoten glänzt. Ein Beispiel? Die Cuvée No 740 Dégorgement Tardif! Sie öffnet sich mit Noten von Hefegebäck mit dunkel getoasteten Mandeln und eingebackenen Kirschen, Kumquats, weißem Pfirsich und Gewürzen (Fenchelsaat, etwas Kümmel), während im Untergrund Stein, Trockenblumen und eine zarte Rauchnote eine Rolle spielen. Am Gaumen glänzt natürlich das sehr feine Mousseux, das von acht Jahren Reifung zeugt. Was hier aber genauso wunderbar zum Vorschein kommt, ist die ganz feine Süße, die der Champagner suggeriert, obwohl er ja gerade einmal 0,75 Gramm Restzucker besitzt – also so gut wie nichts. Aber die Reife, die Noten von Brot, Toast und einem Hauch von Honig, die mürbe Frucht von Steinobst und gereiftem Apfel tragen das Ihrige dazu bei. Zum Finale hin aber wird es forsch, da zieht der Champagner an, bietet Kraft, Druck wie auch Frische und zeigt das Trockene, das Steinige und Mineralische, das in Wellen über den Gaumen läuft. Ja, es hat sich mehr als gelohnt, in ein so langes Hefelager investiert zu haben!

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



## DIZY „CORNE BAUTRAY“ BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT, 2012

*Rassig und atemberaubend elegant – er könnte auch  
„Corniche Bautray“ heißen!*

FCH030212	Dizy „Corne Bautray“, Blanc de Blancs Extra-Brut 2012		
	12,5% Vol.	277,33 €/l	208,00 €

Jacquessons Jahrgangs-Blanc-de-Blancs „Corne Bautray“ erblickte erstmals 1995 das Licht der Welt. Fünf Jahre später wurde der Champagner, für den die Chiquets die Trauben aus einer ein Hektar großen, 1960 mit 9000 Chardonnay-Rebstöcken bepflanzten Parzelle nutzen (ein nach Südwesten ausgerichteter, vergleichsweise steiler Hang, dessen Böden von mit grobem Sandstein durchsetztem Lehm und sogenannter kampanischer Kreide geprägt sind), zum zweiten Mal abgefüllt, 2002 dann zum dritten Mal, diesmal in einer kommerziell relevanten Menge. Darauf folgten die Jahrgänge 2004, 2005 sowie die Trias 2007 bis 2009. 2010 und 2011 wurden übersprungen, mit dem im März 2021 dégorgierten 2012er hat das Warten auf einen der begehrtesten Blanc de Blancs der Champagne, zumal von so einem „Bijou-Produzenten (WORLD OF FINE WINE) endlich ein Ende!

Der Champagner aus dem lieu-dit „Corne Bautray“, der stilistisch häufig etwas ausladender als das Blanc-de-Blancs-Pendant „Champ Cain“ angelegt zu sein scheint, zeigt sich in seiner jüngsten Erscheinungsform von einer bemerkenswert rassigen Seite. Es ist – zumal im Glas und nach dem ersten Schluck – eine Freude nachzuvollziehen, wie perfekt die Chardonnay-Trauben den herrlich kreidemineralischen Charakter dieser kargen Lage in einen kraftvollen, dabei ungemein rezenten, fast pikant anmutenden Wein mit beeindruckender Tiefe und Länge übersetzen: Schon das Bouquet, ein Potpourri aus Zitrusfrüchten, weißen Früchten und floraler Finesse, den ersten Anklängen von Akazienhonig, buttrigem Brioche und einem Hauch Vanille reißt uns zu mittleren Begeisterungstürmen, bevor wir der Klasse des undosierten Dizy „Corne Bautray“ vollends verfallen, der am Gaumen durch ein vibrierendes Säuregerüst, eine dichte Textur und tiefenentspannte Aromatik besticht. Von diesem unglaublich eleganten, absolut himmlischen Vergnügen, wurden 3.368 Flaschen und 200 Magnums abgefüllt. Wenigstens eine davon sollte den Weg in den heimischen Keller finden!

*Ab sofort bis 2045 (und sicherlich darüber hinaus).*





# WEINGUT EMRICH- SCHÖNLEBER

MONZINGEN

2021: EMRICH-  
SCHÖNLEBER IN  
REINFORM

**5 STERNE**

EICHELMANN WEINGUIDE 2022

**5 STERNE**

VINUM WEINGUIDE 2022

**5 „F“**

DER FEINSCHMECKER

**5 STERNE**

WEIN.PLUS

**„Werner Schönleber hat das überwältigend positive Image der Naheweine nachhaltig mitgeprägt, eher er die Leitung des Weinguts seinem Sohn Frank übertrug [...] Gemeinsam produziert die Familie Jahr für Jahr stattliche Rieslinge von außergewöhnlichem Format, die zu Recht einen Platz im deutschen Spitzenfeld einnehmen.“**

„DIE BESTEN WEINE DEUTSCHLANDS“ (GAULT&MILLAU)

„Wir sind immer wieder beeindruckt, wie die Qualität in den vergangenen Jahren stetig weiter gesteigert wurde, wie die Weine immer noch präziser, noch ausdrucksstärker geworden sind. Wir sind beeindruckt, weil dies nicht nur für die Großen Gewächse gilt, sondern in gleichem Maße auch für den Gutsriesling und für alle anderen Weine: Das ist Größe!“. Diese Einschätzung aus dem aktuellen EICHELMANN-Weinguide 2022 trifft den Nagel auf den Kopf. Das Weingut Emrich-Schönleber ist mittlerweile eine Marke in der Weinwelt, ein fester Anker für Rieslinge von der Oberen Nahe, kurzum: ein Betrieb von Weltklasse. Auch wir haben erlebt, dass durch die beiden sehr starken Kollektionen der Jahrgänge 2019 und 2020 die Nachfrage nach den Erzeugnissen aus Monzingen nochmals anstieg. Nun steht mit 2021 ein Jahrgang ins Haus, der sich völlig konträr zu den in dieser Dekade fast schon eingefahrenen Witterungsverläufen entwickelt hat. Kein frühreifes und trockenes Jahr mit enormer Wärmeentwicklung, sondern ein echter Klassiker, ein Jahrgang „wie früher“ um die Worte vieler Winzer bei unseren diesjährigen Verkostungsbesuchen zu zitieren.

„Ein sehr kühles Jahr, eine recht späte Entwicklung der Beeren sowie extrem wechselhaftes Wetter haben uns oftmals zum Schwitzen gebracht. Trotz allem hat sich wieder einmal gezeigt, in welchem gutem Zustand unsere Reben sind: die Qualität des Jahrgangs 2021 ist durchweg hervorragend! Leider, und das wird die nächste Herausforderung sein, sind die Erträge extrem gering ausgefallen. In einigen Parzellen sogar bis zu 50 % unter den Vorjahresmengen.“ heißt es aus dem Hause Emrich-Schönleber zur „Lage der (Wein-)Nation“. Es ist eine Kollektion, die uns ganz an die Anfänge unserer Zusammenarbeit erinnert, eine Stilistik, die sich hervorragend eignet, um die Vorzüge unseres Monzinger Paradebetriebs zu betonen: Zugänglichkeit, feine Frucht und doch auch tänzelnde und stets animierende Facetten, die unter dem Gerüst der puren Mineralik ihre Vorzüge offenbaren. Riesling von Frank Schönleber hat immer etwas Animierendes, Lebensbejahendes. Mit solchen feinen und beschwingten Rieslingen im Glas, lässt sich etwas entspannter auf die Herausforderungen vor denen die Winzer vergangenes Jahr standen

zurückblicken, denn im Alleingang hätten solche Weine nicht entstehen. Speziell die jüngeren und weniger exponierten Lagen hatten mit Pilzdruck zu kämpfen, ein leichter Frühjahrsfrost schmälerte die Erträge dann zusätzlich. Durch die späte Reife fielen die Mostgewichte niedriger aus als in den Vorjahren, die Säuren analytisch als höher, wirken sensorisch allerdings geschmeidiger. Trotz völlig gegensätzlicher Witterungsverläufe sieht Frank Schönleber den Jahrgang am ehesten nahe an seinen 2020ern: „Man muss sagen, dass 2020 uns alle durch *grip*, Mineralik und Säure überrascht hat, 2021 für ein vergleichsweise kühles Jahr eher harmonisch rüberkommt.“

Außerdem gab es neben vorzüglichen trockenen Rieslingen auch einige gute Momente um betörende feinfruchtige und ein wenig edelsüße Rieslinge einzufahren: „Trotz aller Widrigkeiten seit 2012 war es uns erstmals wieder möglich kerngesunde Eisweintrauben zu lesen. Ein glasklarer Wein mit enormen Potenzial! Darüber hinaus füllen wir in diesem Jahr zum ersten Mal einen Kabinett aus unserer Ersten Lage Monzinger Niederberg – wunderbar strukturiert mit feinem Frucht-Säure-Spiel. Ein sehr eleganter, klassischer Lagen-Kabinett.“

Wir freuen uns sehr, werte Kunden, Ihnen eine rundum stimmige Kollektion präsentieren zu können, die für uns exemplarisch die Stilistik des Hauses widerspiegelt. Höchst animierende und feine Weißweine, stets von den exzellenten Schiefer-Lagen Monzingers geprägt. Weine, die in ihrer Jugend eine seidige Konsistenz besitzen und ebenso für ihr exzellentes Reifevermögen bekannt sind. Ein klassischer Jahrgang steht uns ins Haus, dessen Frucht im besten Sinne kühl wirkt und von einer angenehmen Säurestruktur in der Balance gehalten wird. Dabei zeigt sich die eingangs angesprochene Stärke der Familie Schönleber: Die qualitativ fantastische Kollektion glänzt, ja leuchtet regelrecht an „allen Ecken und Enden“. Ganz gleich ob es die charmannten und saftigen Burgunder sind, die vorzüglichen Gutsrieslinge, die mit den „kleinen“ Großen Gewächsen, dem „Halgans“





und „Frühtau“ eine Kategorie für sich beanspruchen oder die beiden Klassiker-GGs aus Monzingen: Emrich-Schönleber überzeugt durch klar erkennbare Herkunft in jeder Kategorie. Allein schon die Konstanz spricht Bände! Wir denken da an fünf Sterne von EICHELMANN, fünf „F“ vom Magazin DER FEINSCHMECKER, fünf Sterne im VINUM-Weinguide und der Klassifizierung als „Weltklasse“-Betrieb bei WEIN.PLUS. Seit vielen Jahren zählen die Weine von Werner und Sohn Frank zu unseren persönlichen Favoriten. Mit den Großen Lagen Frühlingsplätzchen und Halenberg, die sich als Paar ideal ergänzen, zählen die Weine aus dem Monzinger Vorzeigebetrieb zur absoluten deutschen Spitze. Das Weingut Emrich-Schönleber ist ein Klassiker, hat nicht nur die deutsche Weinlandschaft geprägt, sondern vor allem mit seinen Rieslingen aus besagten legendären Lagen eben auch dem deutschen Wein auf internationaler Bühne zu noch größerem Renommee verholfen und in den Fokus einer interessierten Weinöffentlichkeit gerückt. In den 1990er-Jahren waren es zunächst Werner Schönlebers geradezu verblüffend fabelhafte edelsüße Spitzenweine, die Aufmerksamkeit erregten. Seine trockenen Gewächse taten es diesen aber dann schnell gleich. Die ersten trockenen Rieslinge dieser Zeit zählen – man kann dies gerade heute probierenderweise nachvollziehen – uneingeschränkt zu den Spitzengewächsen dieser Epoche. Viele Weinliebhaber, die sich nach dem neuesten Jahrgang des Großen Gewächses aus dem Halenberg geradezu verzehren, haben ihr Augenmerk längst auf die mittlerweile heiß begehrten trockenen Klassiker aus der „Frühphase“ gerichtet, Weine, die schon damals stilprägend waren und andeuteten, welch großartige Zukunft trockenen Rieslingen dieses Kalibers bevorsteht. Denn diese Weine besitzen immer noch eine atemberaubende Frische bei einem feinen mineralischen Kern.

Ja, Schönlebers Weine mit ihrem glockenklaren Stil sind auch heute stilprägend, insbesondere die zartwürzigen und mineralischen Großen Gewächsen, die vor allem nach einigen Jahren der Reife immer (!) zur deutschen Spitze zählen. Der Gault&Millau bringt es auf den Punkt: „Die Weinwelt singt seit Jahren ein Loblied auf Werner Schönleber – und vergisst dabei, dass Sohn Frank bereits seit 2006 für den Keller verantwortlich ist. Hier ist der Übergang so fließend gewesen, dass ihn kaum jemand außerhalb der Familie wahrnahm. Ein Riesenkompliment für Frank Schönleber und ein klares Indiz für die Harmonie in der Winzerfamilie. Ihre Arbeit gleicht einer perfekten Deklination.“

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

## RIVANER TROCKEN, 2021

*Genau so macht er am meisten Spaß!*

DNA043121	Rivaner trocken, 2021 DV	12,5% Vol.	11,33 €/l	8,50 €
-----------	--------------------------	------------	-----------	--------

Auch bei weltberühmten Weingütern findet man Weine, die einfach nur Spaß machen und getrunken werden wollen. Bei Emrich-Schönleber ist es der Rivaner. Der wächst bei den Schönlebers auf einem sehr steinigen, von Flusskieseln geprägten Boden. Die Erträge sind wegen dieses Bodens natürlich gering, was gut ist; denn der Rivaner, auch bekannt als Müller-Thurgau, ist eine wuchskräftige Sorte, die man sonst per Schnitt im Zaum halten muss. Dieser Rivaner nun ist der unkomplizierte Einstieg in die Weinwelt der Nahe, die bei den Schönlebers übrigens von rund 86 % Riesling in den Weinbergen dominiert wird. Doch der Rivaner ist längst ein Klassiker und neben dem Weißburgunder immer der Wein, der auf dem Weingut am schnellsten vergriffen ist. 2021 zeigt sich der Rivaner ungemein exotisch und fruchtintensiv. „Es ist wieder so ein Jahrgang, bei dem der Rivaner eine leichte Sauvignon-Blanc-Aromatik

hat.“ freut sich Frank bei unserer Verkostung in Monzingen. Und in der Tat erkennt man Parallelen: Aus dem Glas steigt der charmante Duft nach Mirabellen und etwas Multivitaminsaft. Auch Wiesenblüten und Muskat haben ihren Auftritt. Hier wird schon klar: Dieser Wein will in großen Schlucken genossen werden! Am Gaumen gleitet der Rivaner weich wie eine Feder über den Gaumen, zeigt sich einfach schick, belebend und beschwingt. Da möchte man gar nicht verkopft Böden, Ausbauart und Jahrgangstypizitäten analysieren, sondern viel mehr die Gespräche auf den Tischnachbarn konzentrieren. Es ist kein Wein zum Einlagern, sondern „einfach zum Wegsüffeln“, wie es die Schönlebers selbst formulieren.

*Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2024 genießen.*

## RIESLING TROCKEN, 2021

*Animierend und lebensbejahend: Schönleber in Reinform!*

DNA040521	Riesling trocken, 2021 DV	12% Vol.	14,40 €/l	10,80 €
-----------	---------------------------	----------	-----------	---------

Für uns sind es oft die Einstiegsweine, die uns unverfälscht vom Charakter des neuen Jahrgangs berichten und bereits einen wundervollen Ausblick auf die Großen Gewächse erlauben. Der Gutsriesling von Emrich-Schönleber ist natürlich die Visitenkarte des Weinguts. Dieser steht ganz im Zeichen des Jahrgangstypus 2021, der spätausgereift und eher kühl ausfiel und damit einen klassischen Jahrgang hervorbrachte, wie er noch vor einer Generation Usus war. Frank hat hier einen wunderbar animierenden Gutsriesling eingefahren. Er duftet fruchtintensiv nach Äpfeln und Aprikosen. Ein Hauch Muskatwürze verleiht Pikanz. Am Gaumen gleitet dieser schlanke und trocken ausgebaute Riesling seidig über die Zunge. Er wirkt wunderbar austariert, da die Säure – fein eingebunden neben der fein muskatigen und zitrischen Frucht – für Balance sorgt. Der Riesling wirkt kühl und mineralisch anstatt tropisch! Ihn durchzieht eine Leichtigkeit, wie sie für das Weingut Emrich-Schönleber seit jeher stilbildend ist. Seidigkeit und Feinheit am Gaumen sind schlichtweg betörend. Das ist ein bärenstarker Gutswein, der herb daherkommt aber nicht kantig, dessen frische Säure Lust macht auf ein weiteres Glas. Kurzum: Gutsriesling, der direkt nach dem Eingießen präsent ist und große Trinkfreude bereitet. So kann Gutsriesling begeistern! Jeder Schluck dieses phantastischen Einstiegsweins in die magische Welt der Schönleber'schen Gewächse

vermittelt dem Genießer ein frisches, befreiendes Gefühl, wie es nur ein rassiger und zugleich harmonischer Riesling vermag.

*Ab sofort ein Genuss und sicher bis 2027 mit Freude zu trinken.*



## „LENZ“ RIESLING (HALBTROCKEN), 2021

*Der Frühling ist da!*



DNA042021	„Lenz“ Riesling (halbtrocken), 2021	DV	11,5% Vol.	15,86 €/l	11,90 €
-----------	-------------------------------------	----	------------	-----------	---------

„Die Wälder und Felder grünen, Es trillert die Lerch in der Luft, Der Frühling ist erschienen mit Lichtern und Farben und Duft.“ so läutet Heinrich Heine den Frühling ein. Der „Lenz“ verkörpert mit uns genau jene Farben- und Duftepracht, welche die Jahreszeit mit sich bringt. Es handelt sich hierbei um den etwas volleren Gutsriesling, der nicht knochentrocken vergoren wurde. Genau dies Spiel aus Frucht und Würze verleiht ihm seine Leichtigkeit, bei der jeder Novize sofort zum Weinliebhaber wird. Er stammt von roten Schieferböden, davon gar Parzellen aus dem Frühlingsplätzchen sowie angrenzende Lagen mit ähnlicher Bodenstruktur. Ein Riesling, der wie ein Sonnenfänger über die Felder zieht, ein Muntermacher erster Güte und federleichter Riesling, dessen schwebende Stilistik ganz dem Weingutsstil entspricht. Bereits die Nase zeigt sich mit dem schüchternen Düften nach Quitten und Zitronen höchst charmant. Doch besonders am Gau-

ben, wo der Riesling förmlich über die Zunge schwebt, kommen die Vorzüge dieses Rieslings voll zur Geltung. Erneut tauchen Zitronen auf, die in ihrer gletschern Frische viel mehr an Zitrusorbet und einem Hauch Basilikum erinnern. Das ist ein Leichtbau-Riesling, ein Muntermacher und mineralischer, floraler Riesling, der mit seiner schwebenden Leichtigkeit und duftigen Transparenz schier den Atem raubt. Er besitzt etwas mehr Fruchtsüße als der trockene Gutsriesling. Das macht ihn in der Jugend geschmeidiger und es liegt für uns auf der Hand (und „Nahe“!), ihn auf der Terrasse zu trinken. „Wichtig ist mir beim Lenz, dass der Geschmackseindruck passt. Er soll schlank und süffig sein, eine angenehme Frische besitzen und zum nächsten Schluck animieren“ erklärt Frank.

*Perfekter Apéritif zum Beginn eines Festes oder Essens und ein genialer Terrassenwein!*

## „MINERAL“ RIESLING TROCKEN, 2021

*„Das Etikett verspricht genau das, was der Wein liefert.“ – JANCIS ROBINSON*

DNA041121	„Mineral“ Riesling trocken, 2021		12% Vol.	21,06 €/l	15,80 €
-----------	----------------------------------	--	----------	-----------	---------



Der Name ist Programm! Der Riesling „Mineral“ von Emrich-Schönleber begeistert uns jedes Jahr aufs Neue. Es gibt für uns keinen anderen Wein, der die Stilistik des Hauses derart genau veranschaulicht wie dieser. Ein glockenklarer, fast tänzelnder Riesling, der neben einer feinen Frucht vor allem die pure Mineralität der Rieslingtraube betont. Genau dieses Schauspiel, die gegen die Mineralität ankämpfende Frucht und die Leichtigkeit, eine stets vibrierende, aber eben harmonisch integrierte und belebende Säure und tiefgründige Würzigkeit machen den Stil des Hauses aus. Und in seiner attraktiven Preisklasse wäre der „Mineral“ für uns die erste Adresse, wenn Sie werte Kunden, einen Eindruck bekommen wollen, welche Klasse die beiden Großen Gewächse Frühlingsplätzchen und Halenberg auszeichnet.

Der Jahrgang 2021 begünstigt unserer Auffassung nach noch die Eigenschaften, die wir so sehr an diesem Riesling lieben. Erst am 15. Oktober begann Frank Schönleber mit seinem Team die Rieslinglese und beendetet diese am 6. November. Dieser kühle Jahrgang intensiviert die Würzigkeit und Mineralität, denn im Bouquet weicht die Steinobstfrucht der vergangenen warmen Jahre einer eindrucksvollen Schieferwürze, die durch eingelegte Zitronen und Ingwer bereichert

wird. Dieser animierende und schlanke Gutsriesling überzeugt durch seine kühle Art. Ein Riesling, der von seinen durch Schiefer und Quarzit geprägten Böden berichtet. In sich ruhend, seidig und schlank. Jahr für Jahr einer der feinsten Rieslinge seiner Preisklasse. Er stammt übrigens meistens aus dem tatsächlich in jeder Hinsicht einzigartigen Monzinger Niederberg (aus dessen besten Parzellen und ältesten Reben Frank Schönleber seit kurzem auch separat einen Wein ausbaut), und je nach Jahrgang ist auch einmal ein Anteil aus dem Halenberg enthalten. Noble Provenienz, die man schmecken kann! Jeder Schluck dieses fantastischen Einstiegs in die magische Mineralien-Welt der Schönleberschen Gewächse vermittelt dem Genießer ein frisches, befreiendes Gefühl, wie es nur ein rassiger und zugleich harmonischer Riesling vermag! Dieser authentische, zutiefst salzig-mineralische Naheklassiker hat ein derartig fabelhaftes Niveau, dass in einer Blindprobe manch wesentlich teurere Große Gewächse gegen diese Referenzqualität keine Chance besitzen! Es handelt sich hierbei um einen unverzichtbaren Wein, einen der großen Schönleber-Klassiker.

*Dieser Klassiker bereitet direkte Freude, besitzt aber Reifepotenzial bis mindestens 2032.*

# „DIE QUALITÄT DES JAHRGANGS 2021 IST DURCHWEG HERVOR- RAGEND!“

– FRANK SCHÖNLEBER



© Jülich-Schröder

## WEISSBURGUNDER, 2021

### *Ehrlicher und geschmeidiger Weißburgunder*

DNA04321	Weißburgunder, 2021	DV	13% Vol.	15,33 €/l	11,50 €
----------	---------------------	----	----------	-----------	---------

Beim Weißburgunder ist Frank Schönleber kein Freund von Kellertricks und aufgesetzter Schminke. Sein Gutswein erhält die Fürsorge, die der Jahrgang von ihm einfordert. Überwiegend im Stahltank ausgebaut, erhält manch Jahrgang auch mal Partien aus großen Holzfässern von 2.500 bis 3.000 Liter Volumen. Im Jahrgang 2021 betont der reine Stahltankausbau die pure Frucht und sorgt für einen kristallinen aber auch angenehm cremigen Weißburgunder. Dieser hat dieses Jahr im Keller seinen biologischen Säureabbau gemacht, ganz von allein. Dieser natürliche Prozess verleiht ihm eine ausgesprochene Geschmeidigkeit. „Wenn der BSA kommt, dann kommt er. Ich impfe hier nichts an, sondern überlasse der Kellerflora, ob der Wein diesen

Prozess durchmacht.“ so Frank. Die Trauben stammen hier von traumhaften Lagen Monzingens mit sonniger Südexposition und lehmreichen roten Schieferböden. Ein feiner Duft nach grünen Äpfeln aber auch saftigen Golden Delicious sowie weiße Blüten zeichnen die Nase dieses seidigen und frischen Weißburgunders. Am Gaumen schmeckt der Weißburgunder so, wie ein Wein dieser Klasse sich präsentieren muss. Seidig, frisch und klar, dabei bereits jetzt bestens ausgewogen sowie angenehm trocken und würzig. Für uns ein wunderbarer Burgunder und im Preisbereich um zwölf Euro schon eine echte Bank!

*Zu genießen ab sofort bis 2026+.*





## WEISSBURGUNDER „S“, 2021

*Die logische Konsequenz des Basis-Weißburgunders!*

DNAo43521	Weißburgunder „S“, 2021	13% Vol.	22,00 €/l	16,50 €
-----------	-------------------------	----------	-----------	---------

„Komplett aus dem Stückfass und noch etwas trockener als Gutswein“ – so fasst Frank Schönleber den Weißburgunder „S“ zusammen. Er stellt für uns die logische Weiterentwicklung seines Basis-Weißburgunders dar. Er wurde nun komplett im großen Holz ausgebaut und die Trauben stammen im Wesentlichen aus einer Parzelle, die mitten im Frühlingsplätzchen gelegen ist, nämlich direkt unterhalb der Lagenbeschilderung. Stuart Pigott, der gemeinsam mit James Suckling wohl zu jenen Kritikern gehört, die übers Jahr die meisten internationalen Weine verkosten, fasst bei einem der Jahrgangsvorgänger mutig zusammen: „Warum sollten Sie viel mehr Geld für einen Premier Cru aus Chablis ausgeben, wenn dieser Wein eine vergleichbare Qualität bietet?“

In der Tat haben wir es hier bereits mit einem Wein zu tun, der nicht nur mit Leichtigkeit die Kombination mit Speisen meistert, sondern durch und durch Seriosität ausstrahlt. Im Glas duftet es hier fein nach Birnen, Blüten und Walnüsse. Auch am Gaumen steigen wir hier eine Gewichtsklasse auf. Schmelz und Cremigkeit nehmen zu, eine feine Würze und zarte Stoffigkeit leiten den Wein. Statt Primärfrucht schmecken wir hier die gediegene Aromatik von Birnen und Pomelespalten, sowie herbe Zitrus- und Orangenschalen, die besonders im Ausklang zur Geltung kommen. „Der diesjährige »S« ist wie nach Mass. Ich mag es hier straff.“ so Frank Schönleber, der ansonsten eher ein Meister der Zurückhaltung ist. Kein Wunder, bei diesen perfekten Proportionen gerät man leicht ins Schwärmen!

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2032+.*

## GRAUBURGUNDER „S“, 2021

*Ein Klassiker unseres Programms!*

DNAo41821	Grauburgunder „S“, 2021	13% Vol.	20,66 €/l	15,50 €
-----------	-------------------------	----------	-----------	---------

Das Weingut-Schönleber und Grauburgunder bilden eine lange Erfolgsgeschichte bei Pinard de Picard. Seit vielen Jahren, genauer seit dem großen Grauburgunder-Pinot Grigio-Vergleichstest der SÜDDEUTSCHEN

ZEITUNG, der den Grauburgunder „S“ der Schönlebers auf Platz 1 gesehen hat (die Juroren waren eine Gruppe deutscher und italienischer Sommeliers), mit einem klaren Triumph der Grauburgunder über ihre italienischen Brüder, handelt es sich bei diesem Wein um einen Klassiker unseres Programms, der nicht mehr wegzudenken ist.

Die „S-Klasse“ entspringt etwas flacheren Parzellen des Monzinger Frühlingsplätzchens. Rötlicher Schiefer sowie Kiesel und roter Lehm bilden hier die Grundlage für die Reben. Damit der Grauburgunder seine Komplexität und Fülle erlangt, baut Frank Schönleber ihn im Holz (überwiegend große Stückfässer) aus. Er überzeugt er durch seine feine Einbindung der Frucht und Mineralität im jugendlichen Stadium. Man schwenkt das Glas und riecht gleich das tiefe und komplexe Bouquet. Äpfel, Birnen, gelbe Pflaumen aber auch Mandeln tummeln sich hier. Am Gaumen erweist sich der Wein als geschmeidig und cremig. Große Partien durchlaufen den biologischen Säureabbau. Dies verleiht dem Burgunder Schmelz und glättet ihn. Und dann ist da eine feine Würzigkeit die an frischen Hopfen erinnert und mit den Honigmelonen bestens harmoniert. Ein wunderbarer Grauburgunder fernab jeglicher Exotik oder kitschiger Restsüße.

*Trinkreif, Höhepunkt bis 2032+.*



## GRAUBURGUNDER „R“ TROCKEN, 2019

*Grauburgunder, der auch ein Großes Gewächs sein könnte ...*

*in Subskription, Lieferung ab Sept. 2022*

DNA042219	Grauburgunder „R“ trocken, 2019	13,5% Vol.	48,00 €/l	36,00 €
-----------	---------------------------------	------------	-----------	---------

Wenn man mit dem Grauburgunder hoch hinaus möchte, dann bedeutet das durchaus Arbeit und aus der sonst ja nicht so anspruchsvollen Rebsorte wird schnell eine Diva. Entscheidend ist es dann, exakt den richtigen Zeitpunkt zu finden, in der der Grauburgunder seine ganze Komplexität und seine volle Reife erlangt, ohne überreif und „latschig“ zu werden. Die Schönlebers kennen die Eigenheiten des Grauen Burgunders und besitzen schon lange eine hochgelegene Parzelle in der Großen-Gewächs-Lage Frühlingsplätzchen, die genau den Stoff liefert, den die Schönlebers für ihre „Reserve“ benötigen. Der Wein wird dann lange auf der Feinhefe im Stückfass ausgebaut und immer mal wieder aufgerührt, um die cremige Struktur zu erhalten, die ihn auszeichnet.

Im Jahrgang 2019 hat Frank einen kompakten und hochkomplexen Grauburgunder eingefahren, der nun im Herbst 2022 aus dem Keller entlassen wird. Er wur-

de mit einer Sorgfalt behandelt wie ein Großes Gewächs (welche Klassifikation gemäß der VDP-Statute an der Nahe dem Riesling vorbehalten ist) und besticht durch sein feinwürziges und intensives Bouquet nach Forellen-Birnen, Mandeln und Melonen.

Am Gaumen gleitet der Grauburgunder „R“ wie flüssiges Gold auf einem Bett aus Birnencreme. Und trotz aller Seidigkeit und Opulenz findet sich hier eine markante Würze und eine klare Säure, die dem Wein Struktur und Rückgrat gibt. So entsteht hier in den besten Jahren ein Burgunder von Format, der zum Dahinschmelzen schön ist und Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti oder Zicklein in Morchelrahmsauce und weißen Spargel die würdige Ausstrahlung verleitet.

*Diesen Wein kann ab Freigabe im Herbst 2022 und sicher bis 2035 mit Genuss trinken.*





## „FRÜHTAU“ MONZINGER RIESLING TROCKEN, 2021

*„Er trägt seinen Namen völlig zu Recht, denn sein Genuss hat durchaus etwas von einem Spaziergang durch die Natur an einem frischen Frühlingmorgen.“  
– „Die Besten Weine Deutschlands“ (Gault&Millau)*

DNA040621	„Frühtau“ Monzinger Riesling trocken, 2021	12% Vol.	24,66 €/l	18,50 €
-----------	--	----------	-----------	---------



Glücklich kann sich schätzen, wer einige gereifte Jahrgänge vom Frühtau im Keller hat. Ja, aus der Großen Lage Frühlingsplätzchen stammt dieser Hammerwein, der seit 2015 bei unseren sympathischen Schönlebers unter dem Namen „Frühtau“ abgefüllt wird. Denn dieser feine Wein besitzt bereits fast die Güte der großen Weine, gehört er doch zu der extrem beliebten Liga der Weine, die wir gerne als „kleines Großes Gewächs“ bezeichnen, so wie Klaus Peters „von der Fels“, Tim Fröhlichs „Schiefer-“ und „Vulkangestein“ oder die Terroir-Linie von Rebholz in der Pfalz.

Mit dem 2021er-Jahrgang haben wir einen „Frühtau“ im Glas, der uns stark an die Anfänge unserer Zusammenarbeit mit der Familie Schönleber erinnerte. „In der Tat schmeckt das Frühlingsplätzchen dieses Jahr etwas gelbfruchtiger, so wie die Lage früher war.“ stimmt uns Frank zu. Gemeint ist damit der Wandel, speziell in den letzten vier bis fünf Jahren, in dem die Lage sich mit ihrer Würzigkeit und Seriosität langsam aber stetig dem dunklen Halenberg annäherte. Doch

im klassischen Jahrgang scheint alles wie gehabt. Wir haben hier eine feine Exotik im Glas, die durch Schieferwürze unterlegt wird. Keine tropischen Früchte, dafür steigen satte gelbe Zitronen aus dem Glas. Am Gaumen, da zeigt sich neben der Frucht auch der Schieferverwitterungsboden des Frühlingsplätzchens, jener beeindruckenden Lage, die sich vor der Orts-einfahrt Monzingers und nur wenige hunderte Meter vom Weingut gelegen in steilem Hang erstreckt. Der „Frühtau“ hat stets etwas Feminines und Verspieltes. Da ist Leichtigkeit im Glas. Doch besitzt der Wein eben auch schon eine enorme Tiefe für einen Riesling dieser Preiskategorie. Der „Frühtau“ ist präsent und zart, erweist sich als federleicht und gediegen. Uns gefällt die Ausprägung der Frucht, die hier weniger von herber Würze untermauert wird als in den Vorjahren. „Frühtau zeigt sich deutlich zugänglicher als letztes Jahr. Das bereitet mir schon viel Spaß beim Trinken.“ so Frank.

*Zu genießen ist dieser geniale Wein ab sofort bis ca. 2032.*

## „HALGANS“ MONZINGER RIESLING TROCKEN, 2021

*Dem Großen Gewächs dicht auf den Fersen: „Fast schon zu gut für einen Ortswein.“*  
– Frank Schönleber

DNA040121	„Halgans“ Monzinger Riesling trocken, 2021	12% Vol.	28,00 €/l	21,00 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Aus der majestätischen Lage Monzinger Halenberg, stammt dieser Wein, der seit Anbeginn als offenes Geheimnis galt. Denn im Prinzip steckt hier ja auch ein „kleines“ Großes Gewächs in der Flasche, siehe Kellers „von der Fels“ oder Schäfer-Fröhlichs „Schiefergestein“! Stellt man den Halgans dem Frühtau gegenüber, so muss man kein Profi sein, um herauszuschmecken, welcher Provenienz beide Rieslinge entstammen. So typisch zieht sich die Lagencharakteristik durch die kleinen Geschwister der Großen Gewächse. Der Frühtau exotisch und expressiv, dabei federleicht, der Halgans dunkler und würziger im Bouquet. Am Gaumen griffig, fast tief geprägt. Er besitzt in der Jugend weniger Spiel als der quicklebendige „Frühtau“-Riesling, strahlt dabei aber auch eine monolithische Kraft aus. Er, der vom blauen Schiefer stammt, zeigt eine rote Frucht, die von subtiler Spontanvergärung und reifen Zitronen geprägt ist. Man spürt hier einfach, dass ein großer Wein im Glas ist. Die Aromatik treibt dem gerührten Verkoster schier die Tränen in die Augen. Welch tolle cremige Textur verwöhnt die Zunge. Große innere Dichte und eine messerscharfe Präzision. Und welch verführerisch noble Fruchtanklänge nebst feinwürzigen, ja tabakigen Noten. Die Lebensfreude, die Lebendigkeit, die Rasse, die Eleganz und der verführerische Charme dieses kleinen Halenbergs machen diesen Wein so grandios, der immer etwas ungestümer als das Große Gewächs daherkommt.

„Für mein Empfinden ist der diesjährige Halgans, was ich mir im Idealfall als Ergebnis erwartet hätte. Ich bin sehr zufrieden damit. Und der Frühtau ist dieses Jahr wieder sehr deutlich andersartig.“ schwärmt Frank Schönleber bei unserer Fassprobe. Und in der Tat: Wer den Halenberg als Lage liebt, wird im 2021er-„Halgans“ alle Vorzüge und Feinheiten wiederfinden, welche die Lage seit Dekaden Weinliebhabern so ehrfurchtsvoll aussprechen lässt. Der Riesling zeigt sich dunkel und tief, von majestätischer Ausstrahlung. Und wenn der Rheinhessische Winzer H. O. Spanier bei seinen Rieslingen von „Grandeza“ spricht, so finden wir in diesem Wein genau jene Extraklasse, die jeden Rieslingliebhaber in Verückung bringt. Hier ist einfach mehr vorhanden als weingewordene Frucht. Hier zeigt sich der Fußabdruck eines einzigartigen Terroirs, einer Lage, die an der Nahe zu den allerbesten gezählt werden darf und noch Generationen von treuen Anhänger finden wird. Im „Halgans“ steckt ein Fünkchen Magie! Oder in Franks Worten: „Fast schon zu gut für einen Ortswein“. Halgans 2021: Anwärter auf einen der besten trockensten Riesling des Jahrgangs unter 25 Euro? Wir trauen es ihm absolut zu!

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis ca. 2034.*



## RIESLING SEKT BRUT

*2. Platz beim VINUM-Sekt-Award!*

DNA043600	Riesling Brut VDP.Sekt	12,5% Vol.	22,66 €/l	17,00 €
-----------	------------------------	------------	-----------	---------

Die VINUM zeigte sich vom frisch dégorgierten Riesling-Sekt der Schönlebers begeistert! Der Riesling Sekt Brut beeindruckte die Jury in der Blindverkostung des Sekt Awards nachhaltig und siegte in der Kategorie „Riesling (bis 36 Monate Hefelager)“. Das war 2018, als Frank zudem die Höchstbewertung mit fünf Sternen und die Auszeichnung als „Weingut des Jahres Nahe“ erhielt. Und als wäre dies nicht schon ohnehin Bestätigung genug, setzt er beim diesjährigen Sekt-Award gleich eins drauf und belegt erneut in der Kategorie „Riesling-Sekt (bis 36 Monate Hefelager)“ die Spitzenposition. Das nennt man dann wohl „souveräne Titelverteidigung“! Allein schon das feinperlige Schaumkrönchen beeindruckt, animiert, verführt, setzt sich gleichmäßig und erhaben im Glas ab. Es duftet hier exotisch nach kandierter Zitrusfrucht, Mirabellen und frischem Brioche.

Eine wunderschöne Melange aus frischen Noten und erdigen Untertönen, vielschichtig und einfach edel. Die Stärke des Rieslings ist auch beim Sekt existenziell: Riesling sorgt für Frische und Pikanz, belebt den Gaumen. So wie der Riesling Brut von Frank Schönleber, der auf der Zunge exotisch anmutende Aromen wie reife Stachelbeeren und Winterapfel vereint, dabei aber immer pointiert und tänzelnd daherkommt. Einfach ein Sekt, der zum Einläuten der Feiertage prädestiniert ist, den Gaumen erfrischt, Appetit macht, aber auch Platz lässt für weitere Genüsse. Ein rundum erhabener Rieslingsekt, der mit seiner zart rauchigen Schieferwürze ein echter Botschafter des Nahe-Terroirs ist. Dabei merkt die Jury des Sekt-Awards an: „Wird mit jeder Minute an der Luft besser.“ Wir empfehlen: unbedingt eine zweite Flasche entsprechend gut gekühlt bereithalten!



## MONZINGER NIEDERBERG RIESLING TROCKEN 1. LAGE, 2021

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

*„Wir gehen hier mit demselben Gedanken wie bei einem Großen Gewächs heran.“*

*– Frank Schönleber*

*in Subskription, Lieferung ab Sept. 2022*

DNA043721	Monzinger Niederberg Riesling 1. Lage trocken, 2021	12% Vol.	37,33 €/l	28,00 €
DNA043721M	Monzinger Niederberg R. 1. Lage tr., 2021 MAGNUM	12% Vol.	39,33 €/l	59,00 €

Vier Jahrgänge verzeichnet die 1. Lage nun im Hause Schönleber als Individuum. Der jüngste Neuzugang der Schönlebers stellt im Grund genommen keinen Neuerwerb dar. Viel mehr handelt es sich um das Ergebnis einer Erkenntnis, die sich über die Jahre herauskristallisiert hat: die 4,2-Hektar-Parzelle mit ähnlicher Bodenstruktur wie dem Halenberg und mindestens 35-jährigen Reben verdient es als Lagenwein gefüllt zu werden. Die bereits auf Weinkarten von 1901 dokumentierte Lage, die nach den VDP-Statuten als 1. Lage („1G“) eingestuft wird, befindet sich unweit des Halenbergs in einer etwas flacheren Neigung. Der Niederberg zeichnet sich – wie der Halenberg auch – durch Blauschiefer- und Quarzit-haltige Böden aus. Die Rebflächen des nach Süden exponierten Hangs sind aufgrund ihrer eher geringen Höhenlage wegen allerdings etwas weniger von der Thermik geprägt als das Große Gewächs.



Es bedurfte einer langen Findungsphase, bis sich Werner und Frank Schönleber dazu entschlossen, diese 1. Lage gesondert auszubauen. Sie ging zuvor oft in den Riesling „Mineral“ ein. Doch merkten Vater und Sohn, dass in warmen Jahren diese sehr hochwertigen Trauben dem Wein eine „intellektuelle“ Tiefe verliehen, die im Einstiegsbereich dem frühen Genuss eher hinderlich ist, in kalten Jahren den „Mineral“ (noch) karger erscheinen ließ, als er gedacht war und sein sollte. Nein, der Niederberg war ein Querkopf und eigenständiger Denker und bettelte geradezu darum, separat vinifiziert zu werden. Im Debütjahrgang fand der Riesling mit 93 Punkten von Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE) auch gleich einen ersten Kritiker-Erfolg, der in den darauffolgenden Jahrgängen mit jeweils 95 Punkten (2019 & 2020) bei JAMES SUCKLING seine Krönung fand und den Entschluss, bewusste 1. Lage separat zu füllen, mehrfach als richtige Entscheidung bestätigte.

Qualitativ, dies wird uns mit jedem Jahrgang klarer, ist der Niederberg grob gesagt zwischen Halgans und den Großen Gewächsen einzuordnen. Im kühlen Jahrgang 2021 erweist er sich als dichter und sehniger Riesling, der ganz getreu dem Jahrgangsduktus folgt und durch zarte Fruchtklänge zu überzeugen weiß. Er duftet zartrauchig aus dem Glas, Mandarinenabrieb und Zitruszesten klingen auf. Das tänzelt auf der Zunge, zeigt sich schon jetzt zugänglich und erinnert uns dieses Jahr an eine Verbindung aus Halgans und Frühlingsplätzchen. Best of both worlds? So würden wir es ausdrücken! Dass dieser Wein schon ziemlich am Großen Gewächs kratzt, überrascht nicht: Spontanvergoren und im großen alten Holz ausgebaut, unterliegt der Riesling der gleichen Vinifikation wie die Großen Gewächse vom Halenberg und Frühlingsplätzchen. Er zeigt sich allerdings in der Jugend etwas feiner, fast etwas braver. Die Mineralität steht im Fokus, die Struktur ist seidig, die Frucht sehr zitronig und klar, statt von exotischen Exzessen geprägt zu sein. Das ist ein Tropfen für feine Gaumen, Liebhaber sinnlicher Rieslinge, die ein Gespür für elegante Weine haben. Ein „flüsternder“ Riesling von großer Klasse und absolute Bereicherung im Portfolio der Familie Schönleber.

*Ab sofort sicherer Genuss bis 2034+.*

SUBSKRIPTION



© medienagneten

## FRÜHLINGSPLÄTZCHEN RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2021

„Mir gefällt 2021 sehr gut, weil beide Großes-Gewächs-Lagen klare Unterschiede zeigen.“ – Frank Schönleber

in Subskription, Lieferung ab Sept. 2022

DNA040721	Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs, 2021	12% Vol.	60,00 €/l	45,00 €
DNA040721M	Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs, 2021 MAGNUM	12% Vol.	62,00 €/l	93,00 €

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

Diese Lage, die von rotem Schiefer und tiefgründigem roten Lehm geprägt ist, die sich am Ortseingang Monzingers entlang der Bundesstraße erstreckt und mit ihrer rampenförmigen Auslegung beeindruckt, präsentiert sich in der Jugend stets offen und charmant. Dieser expressive und leichte Charakter hat manch Fehlurteil ergeben. Gegenüber dem stets kraftvolleren und monolithischeren, da so dunkel wirkendem Halenberg, wurde

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

„Die alte Formel, dass das Frühlingsplätzchen feminin und fruchtiger ausfällt, der Halenberg maskuliner und steiniger, stimmt einfach nicht mehr!“ stellt Frank Schönleber fest. Über die Jahre näherte sich die Lage in ihrer Würzigkeit und Seriosität den dem Halenberg zugeschriebenen Attributen an. Hierfür sieht der Winzer gleich mehrere Gründe: „Die Böden denen das Frühlingsplätzchen mittlerweile entspringt sind steiniger und von weniger lehmreichen Parzellen als noch vor 15 bis 20 Jahren. Zudem sind die Erträge niedriger. Das hat die Lage von der Frucht weg und hin zu mehr Würze gebracht.“

Es ist schwer, das berührende Erlebnis beim Genuss dieses Großen Gewächses von alten Reben aus einer Parzelle adäquat zu beschreiben. Wie erfasst man dieses fantastische Kaleidoskop an Aromen, das komplexe Potpourri an Düften ...?

Zart lautet das Stichwort! Es duftet im Jahrgang 2021 fein und würzige aus dem Glas. Nashi-Birnen, Pome-lo und Forellen-Birnen definieren das Bouquet. Was ebenso zart riecht, besticht am Gaumen durch milde und anschiessame Aromen. Auch hier fließt das Frühlingsplätzchen mit seidiger Mineralität über den Gaumen, scheint förmlich zu schweben, so fein zeigt es alle Nuancen. Der Wein tänzelt hier, ist niemals hart und abweisend, nie laut, sondern stets kühlend und entspannend. Genau hierin unterscheidet er sich dann zum Halenberg, der in der Jugend oft etwas dunkler aber auch verschlossener ausfällt. Und so erinnert uns das diesjährige Frühlingsplätzchen in seiner Gestalt zwar an frühere Exemplare, doch wissen wir mittlerweile um die Güte und das enorme Reifepotenzial der Lage. Bei aller Verspieltheit täuscht der offene Charakter des Rieslings nämlich exzellent darüber hinweg, dass er seinem Lagenpartner aus dem Halenberg auch nach vielen Jahren noch Paroli bietet.

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

FRÜHLINGS-  
PLÄTZCHEN 2021:  
FAST WIE FRÜHER!





## HALEMBERG RIESLING „R“, 2018

*Ein Maximum an Hedonismus!*

*in Subskription, Lieferung ab Sept. 2022*

DNA041218	Halenberg Riesling „R“, 2018	13% Vol.	60,00 €/l	45,00 €
-----------	------------------------------	----------	-----------	---------

Erst nach einer gewissen Zeit der Flaschen- und Fassreifung, die den sofortigen Genuss nach dem Kauf garantiert, bringen Frank und Werner Schönleber diese in einer homöopathischen Dosis abgefüllte „Reserve-Version“ des Halenbergs auf den Markt, der mit einer Wahnsinnsmineralität begeistert, unter der sich eine feine, herbe Frucht verbirgt, die diesem Klassiker aus dem Hause Schönleber, einer Edelschmiede deutscher Winzerkunst, im Laufe der Jahre einen harmonisch trockenen Charakter verleiht voller Spiel und Komplexität. Ein ganz feiner, nobler Wein und dennoch von gewaltiger Kraft, der wie Seide über die Zunge gleitet. Ein emotional berührender Gruß aus einer der größten Rieslinglagen der Welt, der unter die Haut geht! Ein traumhafter Riesling mit enorm weiniger Substanz und enormer innerer Dichte aus einem ganz großen Nahejahrgang. Dieser Grandseigneur soll den Schönleber'schen Qualitätsanspruch eines Großen Gewächses erfüllen, aber mit einer Spur mehr Cremigkeit ausgestattet sein und sich dennoch mit spielerischer Finesse präsentieren.

Werte Kunden: So wie dieser aristokratische, noble, geradezu zärtliche Riesling hat deutscher Wein bereits

vor über 100 Jahren in seiner ersten großen Blütezeit geschmeckt. Derartig vinifizierte Weine brauchen immer zwei bis drei Jahre Zeit, bis sie ihre ganze innere Schönheit zeigen. Frank Schönleber füllt diese Reserve-Version des Halenbergs nur, wenn im Keller ein Fass auf natürliche Weise seine Gärung stoppt. Anstatt hier mit Hefen nachzuimpfen, belässt er den Wein in seiner naturgegebenen Balance, sodass er nicht völlig knochentrocken vergoren wurde. Genau jene Fruchtsüße verleiht dem Wein mit längerer Ausboudauer und Flaschenreife eine Balance, die einzigartig ist und uns an alle Rheingauer Rieslinge erinnert, die damals noch unter Breuer Charta gefüllt wurden und mitunter eine der Vorstufen und Denkanstöße zu den heutigen Großen Gewächsen lieferten. Dieses fantastische Konzentrat vibriert vor salziger Mineralität und feinsten Jodanklängen und begeistert mit seiner verführerischen Finesse, schwebenden Transparenz und seiner genialen Süße-Säure-Spannung!

*Zu genießen ab Freigabe im Herbst 2022, Potenzial für zwei Dekaden.*

## HALENBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2021

Ralf Zimmermann: „Der Halenberg von Schönleber ist von allen Großen Gewächsen der Nahe wohl das monolithischste!“

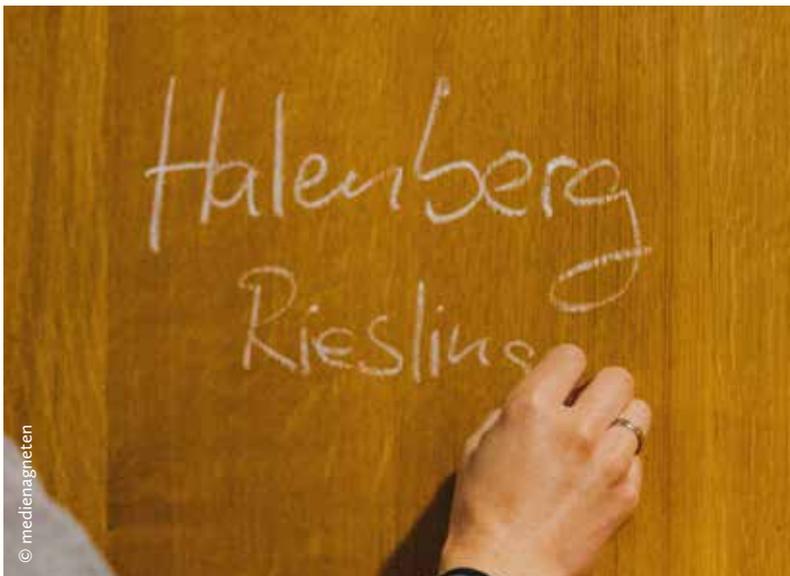
„Der Halenberg ist ausschließlich mit Riesling bestockt. Nach Süden ausgerichtet und mit bis zu 70% Steigung, verlangt er mit seinem steinigen, von blauem Schiefer und Quarzit geprägten Boden den Reben einiges ab.“ – WEINWISSE

„An all-time-great!“ – JANCIS ROBINSON

„Ein steiniger Untergrund, die Reben müssen hier tief wurzeln. Das »Große Gewächs« Halenberg gehört mit einer schier unglaublichen Regelmäßigkeit alljährlich zu den großen trockenen Rieslingen Deutschlands und zeigt aufs Feinste, wie sich Mineralik, Dichte und Filigranität vereinen lassen.“ – GAULT&MILLAU

DNA040221	Halenberg Riesling Großes Gewächs, 2021	12,5% Vol.	66,53 €/l	49,90 €
DNA040221M	Halenberg Riesling Großes Gewächs, 2021 MAGNUM	12,5% Vol.	67,33 €/l	101,00 €
DNA040221D	Halenberg Riesling Großes Gewächs, 2021 DOPPELMAGNUM	12,5% Vol.	73,33 €/l	220,00 €

in Subskription, Lieferung ab Sept. 2022



tige Halenberg mit seiner dunklen Mineralik bleibt der Erde treu, wengleich sein monolithisches Charisma in der Jugend nicht von dieser Welt erscheint.

Halenberg, das ist wahrlich ein Großes Gewächs, das den Liebhaber, hat man jemals diesen Wein im Glas gehabt, unerbittlich in sein Gravitationsfeld zieht und nicht mehr loslässt! Fasziniert das Frühlingsplätzchen von Anbeginn wie ein liebreizendes jugendliches Wesen, das verträumt durchs Leben tänzelt, zeigt der Halenberg charakteristisch aristokratische, jedoch leicht verschlossene Züge. Halenberg braucht seine Zeit! Und es ist der im Halenberg dominierende blaue Schiefer (an manchen Stellen trifft man sehr schnell auf nackten Fels), der die Basis für die komplexe, tiefgründige Mineralität (Feuerstein!) dieses großen Rieslings legt, der enorm dicht, kompakt und konzentriert im Glas steht. Was für ein singulärer Terroirwein von einer zwar kleinen, aber zweifellos einer der besten und spannendsten Lagen Deutschlands!

Der Jahrgang 2021 brachte einige Herausforderungen mit sich, wird von Frank Schöleber allerdings qualitativ als „durchweg hervorragend“ eingeschätzt. Er steht ganz im Geiste klassischer Jahrgänge, die spät reifen und durch kühle Herbstabende heranreifen. Ein Jahrgang, wie man ihn in Deutschland einige Jahre ob der trockenen Sommer nicht mehr verzeichnet hatte. Die Erträge fielen sehr niedrig aus, zumal auch für exzellente Qualität aufgrund des Mehltaus streng selektiert werden musste. Habe wir Weine wie den Halenberg von 2021 im Glas, ergreift uns die Ehrfurcht vor dem Winzerhandwerk, das Familie und Team ganze Jahr über Erhebliches abverlangt. Derart geniale Weine wie dieser hier lassen die Herausforderungen allerdings schnell vergessen. Wir empfanden das Große Gewächs bei unserer Fassprobe im Frühjahr als extrem

Wenn wir den Halenberg und das Frühlingsplätzchen vor Auge haben, fällt uns das wohl berühmteste Zitat aus Goethes Faust ein: „Zwei Seelen wohnen, ach! in meiner Brust, die eine will sich von der andern trennen: Die eine hält in derber Liebeslust sich an die Welt mit klammernden Organen; die andre hebt gewaltsam sich vom Dunst zu den Gefilden hoher Ahnen.“ Die beiden Großen Gewächse sind keine Konkurrenten. Aber bei Pinard de Picard werden jedes Jahr immer wieder kleine Sträuße ausgefochten, wenn es darum geht, eine – natürlich subjektive – Rangfolge der beiden großen Weine des Hauses festzulegen. Ein Wechselbad der Gefühle, bei dem sich je nach Tagesstimmung und Reifestadium andere Präferenzen ergeben. Das Frühlingsplätzchen ist in all seiner Beschwingtheit wohl mehr dem Transzendentalen zugeneigt, schraubt sich in himmlische Sphären empor, der kräf-

markant. Ein Halenberg in Bestform und wie nach Maß geschneidert. Hier stimmt einfach alles: Angefangen bei der dunklen und hefewürzigen Nase, die dunkles zerriebenes Gestein nebst Zitrusfrucht offenbart, bis hin zum Gaumen, wo der Halenberg am meisten *grip*, Würze und Tiefgang besitzt. Er wirkt einfach in jeder Facette dichter und abweisender als andere Weine. Er steht sehr nah am 2020er-Halenberg, ein Jahrgang, den Frank selbst sensorisch als Vergleich heranzieht, auch wenn die Witterung hier völlig anders verlief. Hier tänzelt der Riesling im Glas, zeigt sich geschmeidig und fein poliert. Es ist eine Stärke des Jahrgangs, dass er ungemein und präzise auftritt ohne durch herbe und schroffe Struktur Novizen in der Jugend zu verschrecken.

Am Gaumen legt sich der Halenberg kraftvoll nieder, wie ein Adler, der sich auf einem Felsvorsprung mit breit ausgestreckten Flügeln niederlässt, dort einen Moment verweilt und dann zum Abflug ansetzt. Der Klassiker des Hauses ist unter allen Großen Gewächsen Deutschlands eines der begehrtesten, ein echter Blue-Chip und ein Evergreen unter den trockenen Rieslingen, den man in jedem Jahrgang blind kaufen kann. Denn dem Halenberg eilt ein legendärer Ruf voraus! Im Vergleich zum seidigen und intensiven Frühlingsplätzchen hebt sich der Halenberg durch seine festere Textur und eine zarte Phenolik ab, die ihm noch mehr Grip verleiht. Es ist der schwerere, aber auch noch tiefergreifende Riesling im Jahrgang 2021. Ein Wahnsinnsstoff! Besser kann kein Riesling der Welt schmecken, nur anders.

Seit vielen Jahren zählt der Halenberg zu unseren persönlichen Lieblings-Rieslingen. Eine Stilikone, die uns schon vor mehr als einem Jahrzehnt zeigte, welch Potenzial in trockenen Rieslingen aus Deutschland steckt. Jahr für Jahr wandert er auch in unseren privaten Keller, um dann mit einigen Jahren der Flaschenreife getrunken zu werden. Eine kleine Anekdote: Vor wenigen Jahren präsentierte Frank Schönleber in Hamburg auf einer echten Riesling-Fan-Veranstaltung vor hunderten Teilnehmern einige der besten gereiften Weine des Hauses, und viele Gäste brachten ebenfalls Rieslingschätze mit, darunter erstaunlich viele aus dem Hause Emrich-Schönleber. Jahrgänge vom Halenberg wie 2004 oder 2008 sind innerhalb weniger Jahre echte Legenden geworden und unter Sammlern heiß begehrt. Wenn man diese Weine heute im Glas hat, weiß man auch warum. Der Halenberg

zählt nach wie vor zu einem der preiswertesten Großen Gewächse, liefert er doch in jedem Jahrgang das Maximum an Qualität. Schon wieder sind wir bei den vermeintlichen Paradoxien der genialen Rieslingunika-te der Schönlebers oder auch Kellers oder auch Tim Fröhlichs, bei aller Kraft für einen aristokratischen Wein: Nichts ist laut. Nichts ist aufdringlich, aber man spürt intuitiv, da hat man etwas ganz Großes im Glas und man erkennt: Wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich in diesem Arcanum Einmaliges und Unvergessliches! Und momentan noch schwer zu erfassen, in all seinen geschmacklich unendlich komplexen Dimensionen, in all seinen schier unergründlichen Facetten, die schlicht unter die Haut gehen!

*Mit großer Freude ab Freigabe im Herbst 2022 zu trinken, Höhepunkt voraussichtlich zwischen 2024 bis nach 2040.*





## MONZINGER RIESLING KABINETT, 2021

„Der Kabinett ist eine der wertvollsten Kategorien des deutschen Weins.“

– Stephan Reinhardt

DNA041421

Monzinger Riesling Kabinett, 2021

9% Vol.

20,00 €/l

15,00 €



In seiner sehr schönen Kolumne in der FAS schreibt Stephan Reinhardt unter dem Titel „Zeit für den Kabinett“ eine kleine Hymne auf den wahren Kabinett. „Der Kabinett ist eine der wertvollsten Kategorien des deutschen Weins,“ heißt es da und werde ferner gekennzeichnet als ein Wein, „dessen Trauben nicht zu spät und nicht zu reif gelesen werden, um das zu erhalten, was den Kabinett einzigartig macht: Leichtigkeit und Frische, verbunden mit Intensität, Struktur und Herkunftscharakter.“

Überall wird über Weine mit Trinkfluss gesprochen. Was gibt es „trinkigeres“ als einen federleichten Kabinett? Eine Eigenschaft, die in keiner anderen Weinbaunation aufgrund der klimatischen Verhältnisse erreicht werden kann! Genau diese Faszination macht einen echten Kabinett aus. Das greift auch Stephan Reinhardt in seiner Kolumne auf: „Ausladende, alkoholreiche Weine zu erzeugen ist keine Kunst. Einen tänzerischen und filigranen Wein mit nur wenig Alkohol, aber viel Geschmack, pikanter Würze und trinkanimierender Säure hinzubekommen, ist in der sich dramatisch erwärmenden Welt kaum noch möglich, wenn das angestrebte Leichtgewicht aufgrund zu früher Lese nicht nur grün und dünn, sondern reif und komplex sein soll.“ Frank Schönleber zaubert diesen Riesling aus einer weniger tiefgründigen Lage, die kleine Erträge liefert und sich langsam im Mostgewicht entwickelt. Es sind die Seitentäler der Nahe, die hier für eine langsame-

re Vegetation sorgen. Die ideale Voraussetzung, um einen Kabinett zum idealen Zeitpunkt zu lesen. Denn nur wenn er nicht zu reif ist, wenn die Säure noch in den Trauben knackt, gerät ein Kabinett eben „trinkig“. Im Prinzip muss die zarte Fruchtsüße von der Säure ausbalanciert werden, sodass man den Wein sensorisch kaum als süß wahrnimmt.

Der Jahrgang brachte deutschlandweit höchst geniale Kabinette hervor. Denn die vom Mostgewicht nicht zu hoch ausfallenden Trauben hatten eine lange Reifephase im kühlen Jahrgang, welcher die Aromen konzentrierte ohne die Oechslegrade in die Höhe schnellen zu lassen. Das Ergebnis sind derartig animierende Rieslinge wie dieser hier. Er duftet fein und würzig aus dem Glas. Ein Hauch Karambole, auch Kaki-Frucht zeigen milde Anklänge ohne Exotik. Das macht neugierig auf den ersten Schluck. Und dieser gleitet den Gaumen hinunter, liefert echten Balsam für die Seele. Der Monzinger Kabinett ist saftig, nicht zu süß und von einer Harmonie geprägt, die alle Schönleber'schen Weißweine auszeichnet. Eine feine Zitrusnote hallt nach, liefert Frische; die Säure bleibt stets nahtlos eingebunden. Ein purer und klarer Riesling, der gewinnend dem Hedonismus frönt und dem Prädikat Kabinett die nötige Würde verleiht.

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2032+*

**MONZINGER NIEDERBERG RIESLING KABINETT 1. LAGE, 2021**

*Kabinett der Spitzenklasse: „Auf diesen Wein haben wir letztes Jahr bewusst hingearbeitet.“ – Frank Schönleber*

*zur Reservierung, Lieferung ab Sept. 2022*

DNA043821	Monzinger Niederberg Riesling 1. Lage Kabinett, 2021	9% Vol.	26,66 €/l	20,00 €
-----------	--	---------	-----------	---------

**neu!**

Kennen Sie Poco Curante, den italienischen Senator aus Voltaires Satire „Candide ou l'optimisme“? Der indifferente, von Kultur und Luxus umgebene Zeitgenosse hat an sämtlichen Künsten etwas auszusetzen und kann sich darum ihrer kaum erfreuen. Doch während das Konzert im Hintergrund spielt, findet er auch einen wahren Kern: „Die Musik von heute ist nichts anderes als die Aufführung möglichst schwieriger Kunststückchen. Was bloß schwierig ist, macht bald keine Freude mehr.“ Ein wenig ergeht es uns so mit manch verkopftem Wein, dessen hohe Perfektion auf den ersten Blick anziehend wirkt, aber selten ein zweites oder drittes Glas nach sich zieht, nur begrenzt für Trinkfreude sorgt.

Ganz anders zeigt sich da Frank Schönlebers Neuzugang aus dem Monzinger Niederberg. Diese Parzelle, deren Boden in etwas flacherer Neigung die gleichen Böden wie der Halenberg besitzt (Blauschiefer und Quarzit), brachten im kühlen und spätausreifenden Jahrgang 2021 erstklassige Kabinett-Träubchen hervor. Bewusst hat Frank in dieser Lage auf einen hochwertigen Kabinett hingearbeitet und den Reben alle Möglichkeiten zur Entfaltung gegeben. „Die Parzelle ist perfekt für Kabinett, wir haben einen schön steinigen Boden, südliche Ausrichtung aber eben auch ein wenig kühlere Temperaturen, da die Lage die eigentlich für den Hang wichtige Thermik überhaupt nicht abbekommt. Das ergibt ein paar Grad weniger Oechsle und mehr Säure.“ So schauen perfekte Bedingungen für einen rassigen Kabinett aus! Ein derart gesegnetes Terroir liefert alle Anlagen für einen komplexen und anspruchsvollen Kabinett. Die mineralische Ausprägung ist gegenüber dem Monzinger Ortswein-Kabinett nochmals prägnanter, die Aromen feiner nuanciert. Eine feine Würze (getrocknete Blüten und Schiefer) umgibt die subtile Frucht. Auch am Gaumen ist der Niederberg kernig und feinsehnig. Er wirkt nochmals strukturierter und engmaschiger. Das Frucht-Säure-Spiel ist betörend, die mineralische Tiefe zieht jeden Rieslingfreund in den Bann. Das ist ein großer Wurf, der genau so viel Freude bereitet wie er weitere Anlagen für zwei Dekaden Reifeentwicklung besitzt. Hier hat jemand einen klaren Gedanken gefasst und die Früchte seiner Arbeit geerntet. Gewiss der bislang anspruchsvollste Kabinett aus dem Hause Emrich-Schönleber.

*Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2040+.*



© Robert Dieth



## HALENBERG RIESLING SPÄTLESE, 2021

*Tänzelnde Spätlese mit Schiefer-Kick! Werden es wieder 98 Punkte?*

DNA040321

Halenberg Riesling Spätlese, 2021

9% Vol.

32,00 €/l

24,00 €

zur Reservierung, Lieferung ab Sept. 2022

JAMES SUCKLING (bzw. sein „Statthalter“ in Deutschland) scheint ein echter Liebhaber der Schönleberschen Spätlese vom Halenberg zu sein: Für die Jahrgänge 2020, 2019, 2018 und 2016 zückte er jeweils 98 Punkte! Gibt es eigentlich eine Spätlese, die jemals so konstant hoch bepunktet wurde? Es würde uns wirklich überraschen, wenn sie in diesem Jahrgang nicht ebenfalls mit 98 Punkten bewertet würde, das Zeug dazu hat sie allemal – hier stimmt einfach alles! Das Bouquet strahlt eine pikante Nase von Aprikosen und Nektarinen aus, zeigt sich feinfruchtig und verspielt. Bereits im jugendlichen Stadium unserer Fassprobe im Frühjahr beweist die Spätlese Zen-artige Harmonie. Am Gaumen fegt sie animierend und voller Steinobst-aromatik über den Gaumen um dann ewig nachzuhallen. Der Halenberg brachte 2021 einfach geniale fruchtsüße Rieslinge hervor. Das tröstet dann auch darüber hinweg, dass im Frühlingsplätzchen weder Spät- noch Auslese (dafür ein exzellenter Eiswein) möglich waren. So sind die Launen der Natur! Der Halenberg dreht bei den fruchtsüßen Rieslingen unserer Meinung nach generell auf. Denn neben der charmanten und verspielten Frucht verströmt er stets eine dunkle

Komponente, lässt den blauen Schiefer so richtig aufblühen. Zudem steht ihm die Spontanvergärung in der Jugend besonders gut. Frank, der bei seinem Vater Werner auf die jahrzehntelange Erfahrung eines von Deutschlands besten Süßweinwinzern und Stilikone der 90er Jahre zugreifen kann, liegen die fruchtsüßen Prädikate. Er fängt sie wie ein Elixier ein, zum richtigen Zeitpunkt und zaubert aus ihnen blitzsaubere und erfrischende Rieslinge, so wie diese Spätlese aus dem Halenberg.

Rasant ist wohl das richtige Wort für diesen Überflieger von der Nahe, weil er sich temporeich seinen Weg ans Ziel sucht. Wir trauen es uns kaum zu sagen, aber, liebe Kunden, trinken Sie diese Spätlese bereits jetzt, jung, ungestüm, aber vital bis in die letzte Pore, das macht so unglaublich viel Spaß, selbst in dieser noch unfertigen und erst am Beginn ihrer Entwicklung stehenden Reife. Und wer sich beherrschen kann, wird auch noch in den nächsten 25 Jahren sich an einer herausragenden Spätlese laben können.

## HALENBERG RIESLING AUSLESE, 2021 (0,375L)

*Süßwein wird bei Schönlebers großgeschrieben*

DNA042121H

Halenberg Riesling Auslese, 2021 (0,375l)

7,5% Vol.

49,33 €/l

18,50 €

zur Reservierung, Lieferung ab Sept. 2022



Schon Werner Schönleber war eine Koryphäe für die fruchtsüßen Weine aus dem Halenberg und zementierte den heutigen exzellenten Ruf für das Weingut Emrich Schönleber. Frank hat diese Erfahrung in sich aufgesogen und ein echtes Gespür für die edelsüßen Weine entwickelt. Die Auslese aus dem Halenberg zählt zu unseren Favoriten der ohnehin höchst gelungenen Kollektion. Diese zarte und ernsthafte Interpretation aus dem Halenberg ist höchst fein und in diesem Jahr die einzige Auslese des Weinguts. Sie duftet nach Quitten, Birnenspalten und hat schon fast eine an Eiswein erinnernde Nase. Eine Schiefernote steigt aus dem Glas. Am Gaumen da spannt sie den langen Bogen bei gut integrierter Säure. Blutorangen und Birnenspalten sowie Eisenkrauttee können wir ausfindig machen. Sie hat enorme Tiefe, zeigt sich lang und verwoben, hat aber gleichzeitig auch etwas Wildes. Im Jahrgang 2021 besticht sie durch ungemeine Konzent-

ration und Tiefe. Das ist eben Halenberg in Reinform. Gelegentlich fragen uns Kunden, zu welchem Anlass man Weine wie diesen trinken sollte. Wir finden: Der Wein selbst ist der Anlass. Ziehen Sie sich eine Flasche von diesem edelsüßen Elixier auf – und die Sonne scheint gleich heller! Diese motivierende, höchst wohltuende, ja glücklichmachende Aura strahlen nur edelsüße Weine aus. Denn sie bereiten zu jedem Zeitpunkt enorme Freude, auch wenn wir klar feststellen müssen, dass diese Essenzen mit 10, 20 oder gar 40 Jahren noch völlig jugendlich wirken, ihre Süße langsam abgelegt haben und ihr ganzes Potenzial zeigen. Edelsüße Weine besitzen eine ganz eigene Magie, die sich jedem aber bereits mit dem ersten Schluck erschließt!



© medienagretten

*in Subskription, Lieferung ab Sept. 2022*

## MONZINGER FRÜHLINGSPLÄTZCHEN RIESLING EISWEIN VDP.GROSSE LAGE, 2021 (0,375L)

*„2021 war eine klassische Situation für Eiswein.“ – Werner Schönleber*

DNA043921H

Monzinger Frühlingsplätzchen R. VDP. Gr. Lage Eiswein, 2021 (0,375l) 6,5% Vol. 253,33 €/l 95,00 €

Ein Jahr hat 365 Tage, doch Eiswein konnte an der Nahe nur in einer Nacht und in einem sehr kleinen Zeitfenster gelesen werden. Am 22. Dezember war es soweit, und die Schönlebers nutzten die Gunst der Stunde(n): „Es war der kälteste Wintertag, den wir hier in Monzingen hatten und genau passend, noch kurz vor Weihnachten konnten wir den Eiswein einfahren. So schön und gesund wie dieses Jahr sind die Trauben für Eiswein selten.“ schwärmt Werner Schönleber über die winzerliche Bescherung. Das Ergebnis ist ein von Botrytis nahezu freier Riesling, dessen komplexe und konzentrierte Nase nach kandierten Birnen, Kumquats,

Melasse und Birnenspalten duftet. Nur 150 Liter konnte die Familie davon auf Flaschen ziehen. Damit ist der Eiswein das rarste Erzeugnis der diesjährigen Kollektion. Seine Dichte und Vielschichtigkeit sind einzigartig, die Extrakte derart hoch, dass der Riesling fast schon ölig-viskos über den Gaumen gleitet. Gewiss ein (und immer rarer werdendes) Highlights der diesjährigen Kollektion. Denn zuletzt konnte das Weingut Emrich-Schönleber 2012 einen Eiswein vinifizieren.

*Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2028 bis 2065+.*



# FIO WEIN- MANUFAKTUR

NIEPOORT & KETTERN – PIESPOORT

*Entschleunigende Wein-Innovationen von der Mosel mit portugiesischem Timbre – als hätte unser Trio gewusst, dass alle darauf gewartet haben ...*

**A**m Anfang des Projektes „Fio“ stand ein zufällige Begegnung des Großmeisters des portugiesischen Weinbaus, Dirk van der Niepoort, mit Philipp Kettern, damals noch ein Jungspund von der Mosel und unterwegs, die Weine des Familienweinguts Lothar Kettern aus Piespoort zu vertreten. Sie trafen sich 2008 fern der Heimat in der Karibik auf den British Virgin Islands und liefen sich während verschiedener Veranstaltungen häufig über den Weg. Dabei kamen sie immer intensiver über die Mosel und den Riesling ins Gespräch. Kurz darauf hatte Philipp ein Flugticket nach Porto im Briefkasten, und die beiden setzten ihr Gespräch am Douro fort. Irgendwann bezogen sie Dirks Sohn Daniel mit ein, der sich ebenfalls dem Wein verschrieben hatte und damals noch durch verschiedene Weingüter wie beispielsweise Ganevat im Jura oder Matassa im Roussillon tingelte, um Erfahrung zu sammeln. 2012 begannen Dirk und Philipp dann offiziell und gründeten die „FIO Wein GmbH“ in Piespoort an der Mosel. Dabei brachte Philipp einige Parzellen aus den Weinbergen mit ein, die sich zum Teil schon seit 200 Jahren im Besitz der Familie befinden. Dirk hat bei diesem Projekt zunächst intensiv mitgearbeitet und in der Phase des Aufbaus und der Stilbildung seine enorme Erfahrung, seine Neugierde und seine Schöpferkraft in die Waagschale gewor-

fen. Dirk gehört sicher zu den umtriebigen Weinmachern in Europa, immer auf der Suche nach interessanten Projekten, die er anstoßen und mit denen er Verbindungen schaffen kann. Als Fio angelaufen war, zog sich Dirk etwas zurück und übergab das Tagesgeschäft Daniel, der mittlerweile an der Mosel wohnt. „Fio“, das ist auf portugiesisch der „Faden“ – der symbolische rote Faden, der sich durch alle Weine des Weinguts zieht. Es ist die Idee der Entschleunigung, des slow wines, der ganz langsam in den tiefen alten Kellern des Weinguts lange auf der Hefe reift; und das nicht etwa auf der Feinhefe, wie es meist der Fall ist, sondern auf der Vollhefe, die in den Fässern teils über Jahre hinweg liegen bleibt. Das funktioniert nur mit exzellenten Trauben ohne Verunreinigungen. Und auch wenn das Weingut bisher noch nicht bio-zertifiziert ist, so wird doch längst so gearbeitet – bis hin zu dem Umstand, dass in manchen Weinbergen die Bodenarbeit von Schafen erledigt wird. Ein absolut sauberes Traubengut ist unabdingbar für den Ansatz, den Philipp und Daniel pflegen und der sehr viel mit einer traditionellen Art des Weinmachens zu tun hat, der so auch an der Mosel lange üblich war. Dazu gehört natürlich die spontane Vergärung und das Nutzen großer alter Mosel-Fuder- oder Doppelfuderfässer. Und zum langen Hefelager kommt bei den besten Weinen noch

ein langes Flaschenlager hinzu, vor dem sie, wenn überhaupt, dann nur minimal geschwefelt und nur selten filtriert werden. Das ist der Vorteil, wenn man noch zwei Weingüter im Rücken hat, dass sich die drei von Fio diese Reifezeiten für ihre Weine leisten können. Den Weinen tut diese Zeit enorm gut und sie erblicken das Licht der Welt in einem Zustand von Spannung und Entspannung. Es sind ruhige Weine, die gleichzeitig immer über eine beeindruckende Sehnigkeit und Tiefe verfügen, zudem über eine reife, dabei immer sehr lebendige Säure und Mineralität. Bei „Fio“ entstehen keine Fruchtweine, wie es sonst so oft an der Mosel der Fall ist, sondern Texturweine, die im Duft im Zweifel sehr zurückhaltend wirken, am Gaumen dann aber umso mehr Substanz bieten. Das zeigt sich schon beim „piu ... piu“, dem Schäumler mit nur einer Gärung. Pet Nats sind ja eigentlich Spaßweine, die Lust auf das nächste Glas machen, meist jedoch recht einfach gestrickt sind. Philipp und Daniel aber machen viel mehr daraus. Es ist – wen man so will – ein seriöserer Spaßwein geworden. Ein bubbly mit Substanz, der aber das bietet, wofür „Fio“ angetreten ist: rasanten Trinkfluss! Und der zieht sich durch bis zum Riesling „Fio“, dieser „großen Persönlichkeit“, wie es der Gault&Millau schreibt, der zeigt, wie anders und doch stimmig sich so ein Wein von der Mosel präsentieren kann.

## „PIU ... PIU“ PÉT NAT

92 Punkte: „Ein fantastischer Pet Nat, der die Rebsorte Riesling neu interpretiert.“

– GAULT&MILLAU

DMO300500	„piu ... piu“ Pet Nat	SC (Stainlesscap)
	11,5% Vol.	24,66 €/l 18,50 €

Was Philipp Ketter, Daniel und Dirk van der Niepoort – aka „Fio Wines“ – mit dem Pét Nat „piu ... piu“ auf die Flasche bringen, ist einfach fantastisch. Da wurde der Riesling-Grundwein aus dem Piesporter Goldtröpfchen für zwei Jahre teils im Moselfuder, teils im Edelstahl im kühlen Keller auf die Vollhefe gelegt und dann mit so viel Restsüße und so viel Hefe in die Flasche transferiert, dass der Wein dort bei wärmerer Umgebungstemperatur einfach weitergären konnte. Auf Schwefel konnte bei diesem Verfahren gänzlich verzichtet werden. Und genau das war das Ziel: einen Schaumwein zu machen, wie man ihn früher gemacht hat und wie es mit der Naturweinszene wieder en vogue geworden ist. *Pétillant naturel* oder kurz „Petnat“ heißt diese Art Schäumler, der etwas anderes sein will als ein klassischer Champagner oder Sekt. Das hier ist ein *bubbly* für den ungezwungenen Augenblick, weniger einer für den Abend mit Smoking oder Abendkleid, vielmehr einer, bei dem beim Öffnen der Flasche auch mal ein Spritzer danebengehen kann. Dabei darf die Flasche ruhig vor dem Öffnen einmal kurz gedreht werden, sodass sich das Hefelager im Wein verteilt. Dann aber hat man einen echt ungewöhnlichen Spaßwein im Glas, der zugleich viel Substanz bietet, stammt der Grundwein doch aus einer weltberühmten Lage, durfte zwei Jahre auf der Hefe lagern und dann nochmal knapp zwei Jahre auf der Flasche. Das schmeckt man bei diesem Wein, der spritzig und frisch ist, mit

viel knackig gelber Zitrusfrucht, mit Grapefruits und Kumquats, mit etwas gelber Birne und einem Hauch Quitte, zudem mit ein wenig Steinobst und Stachelbeere, Hefe und viel Tonschiefer-Würze. Am Gaumen zeigt sich der Riesling mit viel Druck und einer vibrierenden Perlage. Ja, dieser Petnat hat auf äußerst sympathische Weise ein fast überschäumendes Temperament und dazu eine intensive Frucht von Grapefruits und Lagerapfel, einen Hauch von Zimt und Kardamom mit zerstoßenem Stein und Trockenkräutern. Wunderbar! Möglicherweise piept unser Pét-Nat-Vögelchen ja auch italienisch, dann bedeutete „più ... più“ „mehr ... mehr“ – was ein absolut passender Name für dieses Getränk wäre!

Ab sofort bis mindestens 2024 ein Genuss.



„ENTDECKUNG  
DES JAHRES 2020“

– GAULT&MILLAU

## „RÄTZELHAFT“ RIESLING, 2019

*Rätzelhaft? I wo, des Rätsels Lösung in Sachen Mosel-Riesling  
– absolut klassisch, knackig und saftig!*

DMO300119

„rätzelhaft“ Riesling, 2019

11,5% Vol.

15,93 €/l

11,95 €

Für den Riesling „rätzelhaft“ haben Philipp Ketterern, Daniel und Dirk van der Niepoort Trauben aus dem Piesporter Goldtröpfchen auf – rätzelhafterweise – Bordeauxflaschen gezogen. Ein Hinweis auf eine etwaige bordelaiser „l'asion énigmatique“? Rätsel über Rätsel. Das Ziel der drei Winzer, die zusammen das Fio-Wines-Projekt gegründet haben, ist es, im eigentlichen Sinne des Wortes „klassische“ Rieslinge zu vinifizieren, also Weine, wie man sie früher gemacht hat. Das merkt man schon dem Basis-Riesling vom Tonschieferboden an, der mehr als ein Jahr lang in 2.000-Liter-Fässern auf der Vollhefe lag. Aus diesem langen Hefelager, bei dem auch auf den Einsatz von Schwefel verzichtet wurde, ergibt sich eine ganz eigene intensive Textur des Weins und eine wunderbare Fülle am Gaumen, die einen Kontrapunkt zur Frische setzt, die diesen Riesling ebenfalls auszeichnet. Das gilt auch für den 2019er-Jahrgang, der einen trockene Riesling mit 11,5 Vol.-% und einer frischen, knackigen und lebendigen Säure hervorgebracht hat. Im Duft anfänglich leichte Rauch(mandel)noten, reifes Steinobst (Weinberg-

pfirsich), vor allem aber Birne nebst allerlei würziger Beigaben, die von Süßholz über Gartenkräuter bis hin zu honig-harzigen, fast Nougat-artigen Noten reichen. Dann auch viel kühler und nasser Stein, Agrumen, Apfel und ein hübsches Quantum Ananas. Am Gaumen dann trifft die schon erwähnte Säure auf eine hefig-cremige Textur mit subtil-präzisen Gerbstoff-grip sowie eine animierende Salzigkeit und vibrierende Mineralität im Finale, die den Nachhall auf verführerische Weise zunehmend karger werden lassen. Wie das funktioniert? Ein Rätsel. Der „rätzelhaft“ lässt in diesem Preisbereich absolut keine Wünsche offen. Und im nächsten auch nicht. Ein wunderbar in sich ruhender, vielleicht noch ein wenig wortkarger Wein mit einer nachhaltigen inneren Spannung. Hier zeigt sich schon die große Klasse, die sich durch alle weiteren Weine von Fio wie besagter roter Faden zieht. Brilliant!

*Ab sofort, dann idealerweise karaffiert. Von 2023 an bis sicherlich 2028 perfekt.*



## „SOCALCOS“ RIESLING, 2019

*Terrassierte Dynamik und kalkulierte Extase!*

DMO300219

„Socalcos“ Riesling, 2019

12,5% Vol.

23,73 €/l

17,80 €

Nach und nach wird bei Fio das Portfolio mit immer mehr beeindruckenden klassischen Rieslingen von der Mosel gefüllt. Dabei sprechen Flaschenform und Gestaltung für moderne Weine. Tatsächlich kommt bei Fio beides zusammen. Die Namen „Fio“ und „Socalcos“ stammen aus der portugiesischen Heimat von Daniel und Dirk van der Niepoort, der Riesling aus dem Leiwener Josefsberg, den ihr Freund Markus Schneider aus Ellerstadt 2017 erworben und Fio zur Verfügung gestellt hat. „Fio“ heißt übersetzt „Faden“ und versinnbildlicht die Verbindung der drei Weinmacher Daniel und Dirk mit Philipp Kettner über Ländergrenzen hinweg, er versinnbildlicht aber auch den roten Faden, der sich durch die gesamte Linie ihrer Weine zieht. Hier geht es um schlanke und präzise Weine mit großem Trinkfluss.

Als „Socalcos“ bezeichnet man die klassischen quer terrassierten Weinberge im Douro-Tal, der Heimat von Familie Niepoort. An diese Terrassen erinnert auch der Weinberg am Leiwener Josefsberg, der hoch und kühl liegt. Dort stehen die Reihen der alten Rieslingreben quer zum Berg und haben für sich genommen so wenig Hangneigung, dass dort Schafe einen Großteil der Weinbergarbeit verrichten – sicherlich ein Grund, warum sich die Vierbeiner auch auf dem Etikett des Rieslings finden. Ausgebaut wurde der Wein nach dem Fio-Rezept, bei dem eine klassische Ausbauart genutzt wird: Spontanvergärung und ein langes Lager auf der Vollhefe für mindestens ein Jahr im alten Mosel-Fuder. Dieses Lager auf der Vollhefe, für das übrigens auch Hefen aus vorangegangenen Jahren genutzt werden, lässt sich nur dann realisieren, wenn diese Hefen absolut sauber und frei von Rückständen sind. Deshalb kommt auch nichts hinzu und wird auch während der Gärung nicht geschwefelt. Entstanden ist ein Wein mit beschwingten 12,5 Vol.-% Alkohol und einem perfekt ausbalanciertem Verhältnis von Säure und Restzucker (5,8 zu 6,0 Gramm pro Liter) – ideal für einen Moselwein.

Der Wein fasziniert vom ersten Moment an. Er besitzt eine ganz leichte, an Knallplättchen („Käpsele“ für die reifere Jugend) erinnernde Reduktionsnote, die aber sehr schnell zugunsten von Frucht, Hefe und Würze im Hintergrund verschwindet und abtritt. Am vordersten Rand der Bühne platzen nun Noten von Anisplättchen und Muskat, Kardamom und Trockenkräutern, von ein wenig Pfeffer und Steinsalz, Blutorangen, Zitronen und Limetten (nebst Zesten), Aprikosen, Melonen, Birnen (nah am Kerngehäuse) mit einer Spur Salzmandeln. Das wirkt so intensiv wie pikant, und



man kann kaum den ersten Schluck erwarten, nach dem es ähnlich komplex und sinnlich weitergeht. Er wirkt fast trocken, dieser „Socalcos“, aber eben nur fast, denn die subtile, perfekt proportionierte Süße, die hier immer mit-„swingt“, ist einnehmend sinnlich, zumal das lange Hefelager für eine seidige Textur sorgt. Ein Faszinosum, dieser „Socalcos“! Er lässt einen nicht mehr los, ist elegant und delikat, feinsinnig und lebendig, irgendwie schlank und doch kraftvoll, packt zu und umhüllt Zunge und Gaumen doch mit Samt und Seide. Wir geraten bei solcherlei Moselrieslingen durchaus in den Zustand einer kontrollierten Ekstase, will heißen: Mehr von dem Stoff!

*Zu genießen ist der Wein sofort – idealerweise karaffiert – und auf dem Höhepunkt von 2023 bis sicher 2028+.*





## FALKENBERG RIESLING, 2018

*Einen solchen Mosel-Riesling findet man bis heute selten.  
Absolute Präzision trifft auf seidige Eleganz.*

DMO300318	Falkenberg Riesling, 2018	12% Vol.	38,00 €/l	28,50 €
-----------	---------------------------	----------	-----------	---------

Was für ein bemerkenswerter Wein! Wenn man über Mosel und über 11 Vol.-% Alkohol spricht, dann meist über restsüße Kabinett-Weine. Beim Falkenberg von 2018 verhält sich das allerdings ein wenig anders. Denn der ist mit seinen 3,2 Gramm Restzucker (bei 6,6 g/l Säure) praktisch durchgegoren. Denn bei Fio, dem Projekt von Philipp Ketter, Daniel und Dirk van der Niepoort, gären die Weine spontan und dann sehr lange in kühlen Kellern, ruhen zudem noch einmal vergleichsweise lange auf der Hefe. In diesem Fall waren es mehr als zwölf Monate im 1.000-Liter-Fuder auf der Vollhefe, danach noch einmal ein weiteres Jahr im Edelstahltank. Und nach einer leichten Filtration wurde der Wein mit minimalem Schwefel abgefüllt, wo er weiter reifen durfte. So hat man hier nun Riesling aus einer hoch gelegenen, nach Osten ausgerichteten Lage im Piesporter Falkenberg mit alten Reben als Grundlage, die in Schiefer mit einem hohen Quarzit-Anteil wurzeln. „Die Idee für den Falkenberg bekamen wir, als wir alle zusammen eine Flasche 1997er »Braunerberger Juffer Sonnenuhr Auslese Trocken« von Fritz Haag getrunken haben – blind. Wir waren so begeistert und fasziniert. Das war großer trockener Riesling von der Mosel. Frisch, elegant, kristallklar und enorm präzise. So sollte Mosel trocken schmecken. Und er

hatte nur 11,5 % Alkohol. Das war die Inspiration für den Falkenberg.“

Das Ergebnis aus diesem Zusammenspiel von Inspiration, exzellenten Lagen und Können manifestiert sich dann zunächst im Duft dieses „nach alter Väter Sitte“ knackig-elegantem Riesling: eine steinig-kühle, leicht rauchige Ader (Schieferwürze vom Feinsten), dazu weißen Blüten, Pfirsich und Zitrusfrüchten (Limette!), Birne und Birnenquitte, gemahlener Koriander und eine Spur Bittermandel. Dieses Kühle und Knackige bietet Fios Falkenberg in fast potenziertem Maße auch am Gaumen, wo uns eine beeindruckende Klarheit und Transparenz erwartet. Der Riesling ist wie das Vorbild tatsächlich kristallklar und erfrischend wie ein Gebirgsbach, wobei mit dieser Textur, der vibrierenden Spannung und lebendigen Säure keine noch so hochgelegene exotische Quelle mithalten könnte. Ein Wein im besten Sinne mundfüllender Wein von einer fast schon atemberaubenden Intensität, wunderbar leicht und kraftvoll zugleich. Falkenberg – ein Sehnsuchtsort, der auf der Karte jedes Moselrieslingfans markiert sein sollte!

*Ab sofort ein Genuss, Potenzial bis leicht 2031+.*



## „FIO“ RIESLING, 2015

93 Punkte: „Der 2015er »Fio« ist einfach grandios“ – GAULT&MILLAU

DMO300415

„Fio“ Riesling, 2015

11,5% Vol.

60,00 €/l

45,00 €

Wenn man nur nach der tiefgelben Farbe geht, dann kann man bei Fios 2015er „Fio“ den Eindruck gewinnen, dass es sich hier entweder um einen gereiften Jahrgang oder um sehr vollen Riesling handelt. Doch beides trifft nicht wirklich zu. Was bei diesem „2015er Piesporter Riesling Trocken“ – so der offizielle Name – der Fall ist, ist ein sehr langes Hefelager von 24 Monaten im alten Fuder auf der Vollhefe, der Verzicht auf Schöning und Filtration und ein nur minimaler Einsatz von unter 30 mg/l Schwefel. Es ist ein bemerkenswerter, ja imposanter Mosel-Riesling, den man hier ins Glas bekommt. Auch wenn es sich hier ja offiziell nur um einen Ortswein handelt, ist das ein großer Moselwein. Inoffiziell heißt es, dass fast die gesamte Frucht aus alten Anlagen im Piesporter Goldtröpfchen stammt. Für moselanische Verhältnisse ist dieser Wein mit unter drei Gramm Restzucker praktisch trocken und mit fast acht Gramm Säure bei schlanken 11,5 Vol.-% Alkohol quicklebendig. Dadurch baut der Wein ein Spannungsfeld auf, wie man es von der Farbe, aber auch vom Duft her nicht erwartet. Der wird definiert von einem komplexen Zusammenspiel reifer Birnen-, Quitten- und Apfelfrucht, von Aprikosen und Weinbergpflirsichen sowie von reifer Ananas und Grapefruits in Verbindung mit Salzmandeln, Nüssen und Pistazien, warmen Anisplätzchen und getrockneten

Kräutern samt einem Hauch von Jura-Oxidation, obwohl man im ersten Moment das Gefühl hat, es gäbe reduktive Flint-Noten. Das ist natürlich kein Zufall, denn als Vorbild dieses Weines dienten Weine von Jean-François Ganevat, die Philipp Ketteren genauso liebt wie Daniel van der Niepoort, der dort gearbeitet hat. So komplex und dicht dieser Riesling gewirkt ist, so zart und fast schüchtern bleibt er. Alles ist fein gewebt und wird am Gaumen von einer beeindruckenden Spannung bestimmt. Auch hier wirkt der Wein zunächst voll, wird dann aber immer schlanker und geradliniger, ist intensiv und überaus lebendig. Und doch zeigt sich hier auch eine wunderbare Entspanntheit, die vom langen Hefelager herrühren dürfte, das dem Wein eine seidig elegante Textur verleiht. Es ist gleichsam die Quadratur des Kreises, die der „Fio“ vollführt. Er zeigt sich so intensiv wie auch kraftvoll und bleibt doch irgendwie schwerelos und transparent. Ist das nicht ein Kennzeichen eines großen Weines? Bei MOSEL FINE WINES heißt es: „Liebhaber eines leichtfüßigen und eleganten trockenen Rieslings sollten sich darauf stürzen!“ – und dafür gibt es 94 Punkte!

*Zu genießen ist der Wein sofort – idealerweise karaffiert – doch seinen Höhepunkt wird er erst 2023 erreichen, dann bis mindestens 2030.*



### 94 Punkte

MOSEL FINE WINES



# WEINGUT RAINER SCHNAITMANN

FELLBACH

*Hoch auf dem Württemberg vollzieht sich eine der spannendsten und dynamischsten Entwicklungen der jüngeren deutschen Weinbaugeschichte*

*„Mit derselben Energie und Leidenschaft betreibt Rainer Schnaitmann Weinbau und bleibt dabei nicht stehen: Er scheint sich jedes Jahr stilistisch weiterzuentwickeln. (...) – die famose Kollektion eines Unermüdlichen.“ – FALSTAFF („Wein Guide Deutschland 2022“)*

*„Jahr für Jahr konnte er die Qualität steigern, Jahr für Jahr haben uns seine Kollektionen besser gefallen. Dies gilt gleichermaßen für Weiß- wie für Rotweine.“  
– EICHELMANN („Deutschlands Weine 2022“)*

*„Mit dem Umstieg auf den biologischen Weinbau und seine Herausforderungen machten wir uns ab 2008 die Arbeit nicht leichter, aber besser.“ – Rainer Schnaitmann*

**R**uhige Randlage im idyllischen Fellbach mit Stadtblick. Was sich wie eine verlockende Immobilienanzeige liest, ist Rainer Schnaitmanns Zuhause. Hier, im Zentrum des Schwabenländles, befindet sich das Weingut Schnaitmann. Von seinen besten Lagen entlang des Kapellbergs mit dem historischen Mausoleum auf dem Württemberg blickt man auf die geballte Wirtschaftskraft Stuttgarts. Das Mercedes-Museum, die Porsche-Arena, und die Bosch-Werke. Württemberg steht für Qualität und Ingenieurskunst von internationaler Bedeutung und die schwäbischen „Häuslebauer“ sind bekannt für ihren festen Glauben an den Wert der Beständigkeit. Doch hier, hoch auf dem Württemberg, inmitten idyllisch hügeliger Weinberglanschaften und einer der romantischsten Regionen Württembergs, wachsen auch einige der besten Weine Deutschlands.

Für die ist Rainer Schnaitmann verantwortlich. Rainer, eigentlich studierter Architekt, übernahm nach zusätzlicher Weinbau-Lehre in Geisenheim Ende der 90er Jahre das väterliche Weingut, das wie damals nahezu alle Betriebe stark von der genossenschaftlichen Struktur Württembergs geprägt war. In Württemberg gab es viele Familien, die einige Rebzeilen besaßen, aufgrund der Industriekraft der Region aber mittlerweile ihr Geld in den Motorenwerken verdienten. Also wurden die Trauben, die ja auch etwas Historie, Leidenschaft und Erholung verkörperten, an die regionale Genossenschaft abgeliefert. Doch der junge Rainer hatte ganz andere Vorstellungen. Als er 1997 seinen ersten eigenen Wein direkt vermarktete, war das „Geschwätz“ groß, doch verstummten die Stimmen schnell, denn Rainer legte vor, wie damals nur eine handvoll anderer qualitätsorientierter Betriebe. Dafür wurde er schon 2006 in den VDP aufgenommen. Mit den Fellbacher Spitzenlagen wie dem Lämmeler oder dem Schnaiter Altenberg, den regionstypischen Böden aus Mergel, Gipskeuper und verwitterter Sandstein, erkannte er das große Potenzial seiner Heimat. Die Erfolge, vor allem bei den im Holz ausgebauten Rotweinen, sind enorm, sukzessiv erweiterte er den Betrieb auf die heutige Größe von 28 Hektar, stellte auf biologische Bewirtschaftung um. Im Zentrum des Erfolgs steht die Simonroth-Weine, das Codewort für Schnaitmanns besten Rotweine aus Ersten und Großen Lagen. Aus dem Fellbacher Lämmeler stammen wunderbare Spätburgunder und Lemberger. Die beiden Rebsorten sind zusammen mit den weißen Burgundern Rainers klare Stärke. Und die kommt nicht von ungefähr. Denn, anders als die Sprößlinge manch Traditionsbetriebs, wagte Rainer die Reise in die weite Welt, absolvierte Praktika in Neuseeland und Südtirol, baute seinen Erfahrungshorizont aus und setzte seine Visionen, inspiriert durch diese Reisen ins Ausland, im heimischen Weingut um.

Deshalb füllt er heute einige der besten Sauvignon Blancs Württembergs, ohne jedoch die heimische Tradition, den Trollinger,

**5 STERNE**  
EICHELMANN („DEUTSCHLANDS WEINE 2022“)

**5 STERNE**  
FALSTAFF („WEIN GUIDE DEUTSCHLAND 2022“)

**4,5 „F“**  
DER FEINSCHMECKER  
(„DIE 500 BESTEN WEINGÜTER IN DEUTSCHLAND 2022“)

**4 STERNE**  
(„WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2022“)

abzustufen. Ganz im Gegenteil! Denn auch der Trollinger spielt hier im Weingut in einer anderen Klasse, gleicht in der animierend süffigen Art (er kommt ohne die Zugabe von Schwefel aus) und dem bewusst trockenen Ausbau eher einem stoffigen Beaujolais.

Seine Lemberger besitzen eine kühle Aromatik und feine Struktur wie die allerbesten Blaufränkisch aus dem Burgenland, für uns sind sie klar die besten Lemberger Deutschlands, seine Spätburgunder die für ihn so wichtige fleischige Struktur, wie große reifungswürdige Burgunder von der Côte d'Or. „Heute kennt man ihn nicht nur in Württemberg, sondern in ganz Deutschland. Jahr für Jahr konnte er die Qualität steigern, Jahr für Jahr haben uns seine Kollektionen besser gefallen. Dies gilt gleichermaßen für Weiß- wie für Rotweine,“ so urteilt der Eichelmann in der aktuellen Ausgabe von 2022 und die VINUM (ebenfalls für 2022) ergänzt: „Schnaitmann unterstreicht natürlich auch wieder seinen Ruf als Burgunderikone Württembergs.“ „Er scheint sich jedes Jahr stilistisch weiterzuentwickeln.“ hält der FALSTAFF („Wein Guide Deutschland 2022“) fest und lobt Rainers Weine in den höchsten Tönen.

Was uns an den Weinen des sympathischen Quereinsteigers, der bereits mit seinem ersten Jahrgang vor nunmehr 22 Jahren sofort für mächtig Furore sorgte, gefällt, ist deren gelassene Natürlichkeit. Wie kaum ein zweiter hat Rainer in den letzten Jahren ruhelos daran getüftelt, dass seine Weine einen unnachahmlichen Charakter entwickeln. Mittlerweile sind alle Weinberge auf biologischen Anbau umgestellt, alle Weine vergären spontan, das Ergebnis sind ungemein spannende, individuelle und begeisternde Tropfen auf absolutem Spitzenniveau. Bester Rotwein Württembergs, bester Sauvignon Blanc Deutschlands, Sieger des deutschen Rotweinpreises, Beste Jahrgangskollektion usw. usf. lauten die Schlagzeilen der vergangenen Jahre.

Brandaktuell sind bei uns die frischen Sommerweine der 2021er-Kollektion eingetroffen. Wunderbar charakterstarke Weißweine und feinfruchtige Rosés. Bühne frei diese grandiose, „famose Kollektion eines Unermüdlischen“ (FALSTAFF).

## „ANDERS“ TROLLINGER „NAT'COOL“ 2020 (BIO) (1L)

*Trollinger im Liter: ganz „Anders“, nämlich straight und cool!*

DWU014320  „Anders“ Trollinger „Nat'Cool“ 2020 (1l) 10,5% Vol. 12,50 €/l 12,50 €

DE-ÖKO-022

Rainer Schnaitmann ist ein Winzer, der einerseits ein überaus präziser und überlegter Handwerker ist, der sich aber auch für Experimente und ungewöhnliche Projekte nicht zu schade ist. Eines dieser Projekte ist „Nat'Cool“, das sein Freund, der Tausendsassa Dirk Niepoort, ins Leben gerufen hat, dem ja ständig neue Projekte durch den Kopf gehen – und die er dann auch meistens umsetzt. „Nat'Cool“ ist ein Gemeinschaftsprojekt, bei dem zehn Winzer aus verschiedenen Weinanbaugebieten Europas einen leichten Trinkwein aus einer für die Region traditionellen Rebsorte in einheitlichen, mit dem „Nat'Cool“-Logo versehenen Literflaschen abfüllen. Was wäre da in Deutschland geeigneter als ein Schoppenwein? Tatsächlich ist es ein Trollinger geworden. Aber eben einer mit der Handschrift von Rainer Schnaitmann. Und das heißt, die Schoppen-Attitüde mit ernsthafter Weinbereitung in Einklang zu bringen. Also gab es eine frühe Lese der biologisch zertifizierten Trollinger-Trauben. Die wurden über sieben Tage als ganze Trauben recht schnell vergoren und dann im Edelstahl über zehn Monate

hinweg ausgebaut. Es gab keine Filtration, und es gab auch keine Schwefelzugabe. Naturwein pur, wenn man so will. Und so ist hier ein Wein entstanden, der Trinkfluss im Übermaß bietet. Strahlend in dunklem Kirschrot steht er im Glas (von Bordeaux-Kelch bis zum Dubbeglas ist hier alles erlaubt!), duftet nach Kirschen und Kirschkernen, nach Veilchen und Lorbeer, etwas Holunder und Wacholder, Blaubeere, Hopfen und Apfel (bis hin zu einem schon leicht mürben Apfelstückchen auf Hefeteig). Am Gaumen wirkt der „Anders“ schlank, saftig und frisch – ein leichter Wein, zurückhaltend im Alkohol, der bei Zimmertemperatur genauso gut wie leicht gekühlt genossen werden kann. Er bietet neben der hellroten Frucht eine griffige Säure, feines Tannin und eine sehr angenehm herbe tabakige Note. Was Rainer Schnaitmanns Entscheidung, das Ganze in die Literflasche zu füllen, umso erfreulicher macht! Jetzt fehlen nur noch die Maultaschen. Oder doch lieber ein Veschperbrettle?

*Ab sofort und natürlich auch noch 2023.*

## MUSKATTROLLINGER ROSÉ „STEINWIEGE“, 2021 (BIO)

*Ein Sommer, ganz im Zeichen des Muskatrollingers? Traumhaft!*

DWU011221  Muskatrollinger Rosé „Steinwiege“ trocken, 2021 DV 11,5% Vol. 12,66 €/l 9,50 €

DE-ÖKO-022

Bei diesem Wein kommen zwei Rebsorten-Familien zusammen, die vom Trollinger oder Vernatsch und die einer Muskat-Rebe, die sich irgendwann zu einer ganz eigenen Rebsorte namens „Muskattrollinger“ zusammengefunden haben (bei Schnaitmanns lässt sich nachlesen, dass „Muskattrollinger (...) eine alte spät reifende, aromatische Muskatellersorte mit blauen, dem Trollinger ähnlichen Beeren“ ist. „Also keine Kreuzung oder Cuvée, wie sehr oft angenommen.“) Der Trollinger bringt vor allem die Farbe, der Muskat aber das Aroma, und das ist so prächtig und intensiv wie leicht und frisch. Rainer Schnaitmann erzeugt aus dieser württembergischen Besonderheit einen herrlich lebendigen und duftigen Rosé, und wir sind der Meinung, dass dies das wirklich Beste ist, was man aus dieser Sorte machen kann, denn aus diesem biologisch erzeugten, spontan vergorenen und im Edelstahl ausgebauten Muskatrollinger der Serie „Steinwiege“ ist ein unglaublich (er)frischer und feinwürziger Wein entstanden. Man bekommt vom ersten Moment an das Gefühl, mitten in einem Frühlinggarten zu stehen, wenn der Sommer schon naht. Alles an diesem Wein erinnert an das Leben draußen, an Rosen in vol-

ler Blüte, an rote Beeren, Weiße Johannisbeeren und Weinbergpfirsich, an ein paar Stangen Rhabarber, an frisches saftiges Gras und natürlich an Muskatblüten, Agrumen und Heckenrosen. Am Gaumen wirkt der „Rosé“ ungemein frisch, saftig und pikant mit einer vitalen Säure (7,7 g/l bei zarten 2 Gramm Restzucker – perfekt proportioniert!) und einer Kombination aus roter saftiger Frucht, feiner Würze und zitrischen Noten. Gerade einmal 11,5 Volumenprozent Alkohol hat dieser trockene Wein, und allein das ist schon ein deutliche Indiz für seine Leichtigkeit. Auch hier finden sich neben Roten Johannisbeeren, etwas Hagebutte und Rosen wieder Grapefruit mit ihrer pikanten Würze sowie ein paar Kräuternoten. Schließlich bleibt am Gaumen Muskat als prägender Geschmackseindruck neben einer vibrierenden Mineralität und unglaublich subtilen Tanninen, die für *grip* und Struktur sorgen. , die zum Tanz auf der Zunge einlädt. Ganz phänomenal und daher „Coup de Cœur“!

*Ab sofort, für diesen Sommer und die nächsten zwei, drei Jahre – doch bis dahin wird es der Wein nicht schaffen, da sind wir uns sicher. Dafür ist er einfach zu attraktiv.*





© Timo\_Volz

## „EVOÉ!“ ROSÉ, 2021 (BIO)

*Vibrierend lebendig mit feiner Textur – Schnaitmanns Rosé zeigt echte Klasse!*

DWU010521  „Evoé!“ Rosé trocken, 2021 DV 12% Vol. 12,66 €/l 9,50 €  
DE-ÖKO-022

Wer unkomplizierten Trinkgenuss und zugleich Winzerklasse sucht, der ist bei Rainer Schnaitmanns „Evoé!“ genau richtig. Der „zinnoberrosé“-farbene Wein – der Winzer hat die Mischung des letzten Jahres (Spätburgunder und Schwarzriesling) heuer gegen Cabernet ausgetauscht – ist einer, wie man es uns aus Fellbach wissen lässt, „unmoralischen, trinkigen Weine“ des Weinguts und dennoch ein durch und durch seriöser Durstlöcher. Seriös deshalb, weil Rainer hier nicht etwa ein kaltvergorenes „Bonsche-Wasser“ auf die Flasche füllt, sondern einen Wein mit leichtem Gerbstoff, mit feiner Würze und Cremigkeit. Gleichzeitig bleibt der Rosé des Württemberger Ausnahmewinzers erfrischend saftig und süffig. Der „Evoé!“ stammt wie alle seine Weine von Trauben aus biologisch-organischer Erzeugung rund um Fellbach und wurde zunächst mit den Rappen langsam gepresst, spontan im Edelstahl vergoren und danach sechs Monate auf der Feinhefe ausgebaut, was der angenehm cremigen, dabei eleganten Textur zugutekommt.

Der Rosé, der nach dem Jubelruf der Mänaden, der weiblichen, bis zur Raserei sinnenfrohen sauf- und rauf-lustigen Gefolgschaft des Dionysos (seines Zeichens Gott des Weins, der Freude, der Trauben, der Fruchtbarkeit, des Wahnsinns und der Ekstase) benannt ist, öffnet sich mit einer fein-säuerlichen, zart hefigen Melange von Rhabarber, roten Johannisbeeren, Red Delicious und floral-kräutrigen Noten (Veilchen, Eisenkraut, Minze und dem leicht „vanilligen“ Touch von Waldmeister). Markant ist diese erfrischende und pikante Frucht auch am Gaumen, wo sie auf einen leichten Gerbstoff trifft, der dem durchaus auch schmelzigen Rosé eine schöne Textur und Tiefe verleiht. Oh ja, das passt!

*Ab sofort und bis leicht 2024+ ein Vergnügen!*



## WEISSBURGUNDER „STEINWIEGE“, 2021 (BIO)

*Schlank, straff und hinreißend süffig!*

DWU014421  Weißburgunder „Steinwiege“ trocken, 2021 DV 12,5% Vol. 13,60 €/l 10,20 €

DE-ÖKO-022

Unser erster „Steinwiege“-Weißburgunder – und dann gleich so ein perfekter Einstand! (Lästerliche Zungen sprächen vermutlich von einer „Einstiegsdroge“ – und sie hätten damit so unrecht nicht, allerdings nur, wenn man „Droge“ als Medizin für Leib und Seele und Botenstoff einer schönen, neuen Weinwelt verstehen wollte ...) Wie bei all seinen „Steinwiegen“ legt Rainer Schnaitmann großen Wert auf niedrige Erträge (hier sind es 40 Hektoliter pro Hektar von Gipskeuper- und Stubensandsteinböden), absolut gesundes Traubenmaterial und eine klare Rebsortentypizität, eine „ausdrucksstarke hochwertige Basis-Qualität“ ist für ihn selbstverständlich. Und wie immer erfüllt auch dieser spontanvergorene in neuen und alten Halbstückfässern ausgebaute Wein die hochgesteckten Ziele und „liefert“. Was erwartet den Weißburgunderfan? Ein herrlich straffer, extrem fokussierter, im besten Sinne pikanter und „elektrisierender“ Wein, der Primärfuchtfans im ersten Augenblick vermutlich etwas überfordern könnte, aber spätestens beim zweiten Schluck eine neue Fangemeinde gewonnen hat! Im

Duft zunächst eine fast „schneeige“ Kühle und Frische, die nach und nach in zitrisch getöntem Wohlgefallen (Salzitrone, später auch Grapefruit nebst Schale) aufgeht. Mit etwas mehr Luft und Wärme dann mehr florale Elemente (Holunderblüte, Heublumen), dann auch eine sehr ätherische Melange von Aprikose und Pfirsich – der Weißburgunder gewinnt an Frucht, Saftigkeit und Schmelz, die von der enorm lebendigen Säure (6,6 g/l bei 1,1 g/l Restzucker) für einen wunderbaren Zug sorgt und den Trinkfluss immer „zwingender“ erscheinen lässt. Am Gaumen wiederholt sich das Ensemblespiel von griffiger Struktur, saftiger Frucht und einer kontrapunktisch und katalytisch agierenden Säure: alles wird intensiver, stimulierender und noch einmal schöner. Rainer Schnaitmann hat mit dieser „Steinwiege“ einen ganz großartigen, enorm eleganten, animierend straffen Weißburgunder „hingelegt“ – fulminante Basisqualität!

Ab sofort und bis 2026+.



## „STEINWIEGE“ 2021-PROBIERPAKET

(6 Flaschen)

DWU019921P „Steinwiege“ 2021-Probierpaket  
statt 67,85 € nur 59,95 €

„Steinwiege“ steht für rebsortenreine Gutsweine mit kompromisslosem Qualitätsanspruch: absolut gesundes Traubenmaterial, niedrige Erträge, Herausarbeiten des jeweiligen Rebsortencharakters! Was für eine Visitenkarte für ein Weingut – Probieren lohnt sich!

- 2 x Trollinger Rosé, unser „Coup de Coeur“
- 1 x Lemberger
- 1 x Grauburgunder
- 1 x Weißburgunder
- 1 x Sauvignon blanc



## GRAUBURGUNDER „STEINWIEGE“, 2021 (BIO)

*Immer wieder eine brillante Ausnahmerecheinung  
– Rainer Schnaitmann macht's möglich!*

DWU013821  Grauburgunder „Steinwiege“ trocken, 2021 DV 13% Vol. 13,60 €/l 10,20 €

DE-ÖKO-022

2020: 11,5 Vol.-%, 2021: 13,0 Vol.-% – wo ist unser brillanter Grauburgunder vom letzten Jahr hin? Keine Bange, er ist – trotz veränderten „Zahlenmaterials“ – zum Greifen nah! Da Grauburgunder gemeinhin dazu neigt, zum Ende seiner Reife hin in kurzer Zeit sehr viel Zucker zu erzeugen, was sich später durchaus in hohen Alkoholwerten niederschlagen kann (man denke an die Ruländer klassischen Zuschnitts), sind 13 Vol.-% durchaus im Rahmen. Aber Rainer Schnaitmanns wäre nicht Rainer Schnaitmann, wenn er es bei seinem Grauburgunder „Steinwiege“ darauf beließe. Wieder einmal dreht sich alles um das „wie“ – wie er mit Deutschlands aktuell beliebtester Weißweinsorte umgeht. Und Rainer hat sich entscheiden, einen ganz anderen Weg als den üblichen zu gehen. Er mag den Grauburgunder als frischen und saftigen, unkomplizierten, aber charaktvollen Wein. Er hat viel Arbeit in seine biologisch zertifizierten Weinberge gesteckt, um den Grauburgunder genauso lesen zu können, dass er bei 50 Hektoliter pro Hektar Ertrag und 13 Volumenprozent Alkohol gute 5,9 Gramm Säure bei 3,5 Gramm

Restzucker aufweist (und damit weniger als 2020!). Spontan vergoren und ausgebaut in Halbstückfässern, dürfte der Wein einige Stunden Standzeit gehabt haben, sodass er einen guten Trockenextrakt und etwas Gerbstoff mit auf den Weg bekommen hat. Die unbeschwerte Leichtigkeit, seine Stoffigkeit und sein *grip*, Würze und Saftigkeit machen diesen Gutswein zu einem echten Erlebnis. Den Auftakt bilden Noten von reifen roten Äpfeln samt Schalen, Birnen, weißer Pfirsich und Maracuja, ein wenig Zitrone und Grapefruit, sowie eine nussige Komponente, die Pinienkerne, reife Mandeln und getoastete Haselnüsse kombiniert. Dazu dann noch Heu(blumen) und Fenchel, Agrumen und rote Johannisbeere – *et voilà*, Komplexität wie wir sie lieben. Leicht pikant und nussig, seidig und cremig gleitet der 2021er-Grauburgunder „Steinwiege“ dann über den Gaumen. Klingt das nicht hervorragend und enorm trinkanimierend?

*Ab sofort und bis 2027+ mit Freude zu trinken.*



## SAUVIGNON BLANC „STEINWIEGE“, 2021 (BIO)

*Sauvignon Blanc aus deutschen Landen? Unbedingt, da von Schnaitmann!*

DWU013921  Sauvignon Blanc „Steinwiege“ trocken, 2021 DV 13% Vol. 17,26 €/l 12,95 €

DE-ÖKO-022

Wenn wir eine Empfehlung für einen Alltags-Sauvignon-Blanc aussprechen, der nicht so sehr auf der expressiven, grasigen oder exotischen Seite, sondern eher auf der feinen und eleganten Seite zu finden ist, dann gehört Rainer Schnaitmanns „Steinwiege“ ganz sicher dazu. Denn „der Rainer“ ist ein echter Sauvignon-Blanc-Flüsterer. Tatsächlich braucht es seine Zeit, bis Sorten, die nicht ursprünglich von hier stammen, im Wechselspiel von Rebsorte, Boden und Klima verstanden werden. So war es auch beim Sauvignon Blanc, der in Deutschland häufig nach Neuseeland schmeckt, manchmal nach Steiermark, auch nach Loire oder Pouilly-Fumé, aber eher selten nach sich selbst. Doch chez Schnaitmann ist das anders. Er gehört zu den ganz frühen Liebhabern dieser Sorte und hat sie entsprechend in seinen Weinbergen kultiviert. Er pflegt den Umgang mit dem Sauvignon Blanc nun seit gut 20 Jahren, daher finden sich gleich mehrere Weine dieser Sorte in seinem Portfolio. Dieser Sauvignon Blanc von 2021 stammt aus der „Steinwiege“-Kollektion der sortenreinen Gutsweine. Die biologisch bewirtschafteten Reben wurzeln in buntem Mergel, wurden mit 40 Hek-

toliter pro Hektar gelesen und in Halbstücken und im Edelstahl spontan vergoren und ausgebaut.

Rainer Schnaitmanns 2021er-Version des Sauvignon Blanc „Steinwiege“ ist ein so eleganter wie entspannt wirkender Wein, der dies nicht zuletzt schon in seinem einladenden Duft zeigt. Dort finden sich Aromen von weißen Blüten, von Eisenkraut und Zitronenmelisse, von gelben Äpfeln und Birnen, weißen Pfirsichen, Mispeln und reifen Zitronen. Das für diese Rebsorte typisch Grüne zeigt sich in grasigen Noten, dazu Limetten und balsamischen Kräutern. Am Gaumen bietet der Wein eine schöne Balance aus einer reifen, saftigen und lebendigen Säure – Restzucker (1,6 Gramm) und Säure (6,1 Gramm) sind wunderbar proportioniert – sowie einer cremig schmelzigen Textur mit weißfleischigen Früchten, Orangenschale und etwas Trockenextrakt. Beeindruckend viel Charakter und Eigenständigkeit für einen Gutswein. Schnaitmann – Sauvignon – sofort!

*Ab sofort und sicher bis 2026 und länger mit Freude zu trinken.*



## GRAU.WEISS „BERGMANDEL“, 2020 (BIO)

*Grau.Weiß ist das neue Technicolor!*

DWU011820		Grau.Weiß „Bergmandel“ trocken, 2020	DV	13% Vol.	21,20 €/l	15,90 €
DE-ÖKO-022						

Früher zierten den „Grau.Weiß“ von Schnaitmann drei Sterne, die den Wert dieses Weines auf der Qualitäts-skala des Weinguts deutlich machten. Ursprünglich war der schlichte Name „Grau.Weiß“ nur ein Arbeitstitel, aber so eingängig, dass ihn der Winzer beibehalten hat. Und seit 15 Jahren gehört der Wein zum festen Bestandteil des württembergischen Weinguts. In dieser Zeit hat sich der Wein natürlich verändert. Heute ist er ein VDP-Wein aus „Ersten Lagen“, eine biologisch erzeugte Cuvée (2021: 60 % Chardonnay, 30 % Weißburgunder und 10 % Grauburgunder), die es in sich hat! Der Chardonnay spielt mittlerweile eine immer präsentere Rolle in dieser Cuvée – kein Wunder, denn von den drei Sorten ist der Chardonnay sicher die hochwertigste. Die Reben stehen teils auf Gipskeuper, teils auf Sandsteinverwitterungsboden. Wie bei Rainer auch sonst üblich, werden die Trauben langsam zum Teil als Ganztrauben gepresst, spontan vergoren und schließlich über ein Jahr hinweg in zum Teil gebrauchten, zum Teil auch neuen 600-Liter-Halbstückfässern ausgebaut. Der Wein ist mit 2,4 Gramm Zucker pro Liter praktisch durchgegoren und verfügt über 7,3 Gramm Säure. Das gibt dem Wein eine sehr angenehme Frische, baut Säuredruck auf und verleiht der Cuvée ein passendes Rückgrat. Der zart opake,

weil unfiltrierter Wein leuchtet intensiv strohgelb mit goldgelben Reflexen. Er duftet enorm einladend nach Holunderblüten, frischem Heu und Orangenblüten nebst Eisenkraut und einem Hauch Minze. Dazu ein anfangs von Agrumen dominiertes Fruchtpotpourri (Mandarinen, Pink Grapefruits, Cedrat-Zitronen), das nach und nach auch Noten Apfel(-Quitte), Birnen, gelben Pflaumen und Mirabellen offenbart. Etwas mehr Luft und Temperatur, dann wird es tropischer: Sternfrucht, Ananas und Maracuja, die von würzigen und kühlen Noten von Stein und Salzzitronen grundiert werden. Der Grau.Weiß ist *crowd-pleaser* im besten Sinne, wird vielen geschmacklichen Vorlieben gerecht, hat dabei aber auch einen gehörigen Anspruch. Komplex, aber nicht kompliziert, ein so hedonistisches wie intellektuelles Vergnügen, denn der „Grau.Weiß“ verbindet eine bemerkenswerte Stoffigkeit (eine im Schnaitmann'schen Kosmos wiederkehrende Vokabel) und Eleganz mit druckvoller Säure und salzig-steinig-vibrierender Mineralität. Rainer Schnaitmanns „Grau.Weiß“ ist Texturwein in Technicolor – und wir sind begeistert!

*Jetzt und sicher bis 2026 zu genießen.*

## RIESLING „BERGMANDEL“, 2020 (BIO)

*„Herausragend eigenständige Rieslinge“? Schnaitmann!*

DWU011920		Riesling „Bergmandel“ trocken, 2020	DV	13% Vol.	32,00 €/l	24,00 €
DE-ÖKO-022						

Viele der besten Lagen Rainer Schnaitmanns im Umfeld von Stuttgart schmücken duftig blühende Mandelbäume. Dieser Tatsache verdankt sich der Name seiner (nach der „Steinwiege“-Kollektion) „ambitionierteren“ Weißwein-Linie, für die das Lesegutmaterial großteils aus – gemäß der VDP-Klassifikation – „Ersten“ und „Großen Lagen“ stammt. In diesem Fall war es die mineralische Frische der Sorte, die man erhalten wollte. Das Traubenmaterial für diesen (wir greifen voraus!) ziemlich hinreißenden Riesling wächst an Rebstöcken, die in von Kieselsandstein, Buntem Mergel und Schilfsandstein geprägten Böden wurzeln, auf denen diese Rebsorte ganz offensichtlich prächtig gedeiht. Diese Herkunftssignatur versucht Winzer Rainer Schnaitmann durch lange Ganztraubenpressung und Spontangärung möglichst direkt aus dem Weingarten in die Flasche zu bringen. Dies und der Ausbau über 12 Monate in alten 600-Liter-Halbstück-Fässern und Edelstahl tragen zur knackigen, ungemein stoffigen Aromatik des unfiltriert abgefüllten „Bergmandel“-Rieslings von 2020 bei

(4,9 Gramm Zucker pro Liter bei 8,2 Gramm Säure), der die unlängst anlässlich Serhat Aktas' „LagenCup 2021“ formulierte Einschätzung von Schnaitmanns „herausragend eigenständigen Rieslingen“ (er setzte sich mit seinem 2019er Lämmeler Riesling GG gegen 700 Konkurrenten durch) in jeglicher Hinsicht untermauert.

Im Duft anfänglich etwas reduktiv (gibt sich in kürzester Zeit), dann ätherische Kräuternoten (Verbene, Zitronenthymian bis hin zu Earl Grey), nasser Stein, gelber Apfel nebst Schale und noch mehr zitrische Noten (die Kombination aus Bergamotte und Teeblättern driftet gen Zitrone und Grapefruit ab). Mit etwas Luft dann mehr Kernobst (Apfelquitte, Birne), später auch Pfirsich und (verhalten) Ananas. Am Gaumen nicht zu straff, dafür umso (da ist es wieder, das Schlüsselwort) stoffiger und strukturierter, traumhaft das Zusammenspiel einer präziser Säure und einer leicht algensalzigen Mineralität. Ein wie gesagt hinreißender Riesling und (arche-)typischer „Schnaitmann“ durch und durch – bravo!

*Ab sofort und bis 2028+.*



## LÄMMLER GRAUBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS, 2019 (BIO)

*Grau, groß, grandios! Immer wieder Lämmeler, immer wieder Schnaitmann!*

*95 Punkte: „Dieser Grauburgunder zeigt, dass die Rebsorte in der unterschätzten Region Württemberg zu burgundischer Größe fähig ist.“ – JAMES SUCKLING*

DE-ÖKO-022

DWU013319	Lämmeler Grauburgunder GG, 2019
	13,5% Vol. 42,66 €/l 32,00 €

Wenn es um Große Gewächse geht, dann hat es der Grauburgunder nicht leicht. Er steht hierzulande vor allem für trinkfreudige Schoppenweine, aber selten für herausragende Klasse. Nichtsdestoweniger gibt es einige Winzer in unserem Portfolio, die aus dem Grauburgunder markante Charakterweine entstehen lassen. Emrich-Schönleber gehört dazu, Schäfer-Fröhlich oder auch Holger Koch. In einer ganz besonderen Liga spielt im 2019er-Jahrgang der Lämmeler Grauburgunder Großes Gewächs von Rainer Schnaitmann. Noch nie haben wir bei der Großen Gewächsprobe des VDP einen so markanten und eigenständigen, so tiefeschürfenden und unangepassten Grauburgunder probiert wie diesen. Wenn Stuart Pigott dazu schreibt, dass „dieser Grauburgunder zeigt, dass diese Rebsorte in der unterschätzten Region Württemberg zu burgundischer Größe fähig ist“ und ihm dafür bei JAMES SUCKLING 95 Punkte verleiht, dann können wir das nur unterstreichen – dieser Grauburgunder vom Gipskeuper im Fellbacher Lämmeler ist ein Meisterwerk! Schon die Nase wirkt überaus komplex und verbindet typische Noten mit solchen, die man beim Pinot Gris so selten nur erhascht. Hier zeigen sich Hopfen und Hefe, Lauch und Ginger Ale, Cidre und Fallobst, Kürbis und eine reife Birne, Nüsse und ein Hauch von Ingwer und kandierter Orangenschale. Am Gaumen ist das ein saftiger und voller Wein, der elegant und seidig, frisch und lebendig über die Zunge gleitet. Die klare lebendige Säure ist dabei absolut bemerkenswert, ebenso die griffige Phenolik. Die mürbe Frucht verbindet sich hier mit Birnencreme und Apfelmose, Tabak und Walnüssen. Einfach grandios, was für ein komplexes und in sich stimmiges Gebilde sich hier von der Rebsorte offenbart – und dieser „Lämmeler“ eröffnet nicht nur neue Perspektiven, sondern eindeutig auch ungeahnte Horizonte!

*Ab sofort (etwas Luft schadet nicht!) und bis nach 2030.*





## TROLLINGER „ALTE REBEN“, 2019 (BIO)

*So macht Trollinger Spaß. Die „Alten Reben“ sind Schnaitmanns Antwort auf guten Beaujolais!*

DWU014119



Trollinger „Alte Reben“ trocken, 2019

11% Vol.

17,20 €/l

12,90 €

DE-ÖKO-022

Wenn man den auf Massenware basierenden zweifelhaften Ruf des Trollingers einmal außer Acht lässt, dann hat diese Sorte einige Qualitäten, die in der deutschen Rotweinlandschaft ein Alleinstellungsmerkmal sind. Die wichtigste ist, dass diese Sorte nicht viel Zucker einlagert und daher trocken und mit wenig Alkohol vinifiziert werden kann. Eine andere Qualität ist die Tanninstruktur, die sich eher als seidig denn kraftvoll charakterisieren lässt. Hinzu kommt eine gewisse Saftigkeit und Frische, die der Trollinger durchaus besitzen kann, wenn er bei der Gärung nicht zu stark erwärmt wird, was allerdings häufig passiert. Mit diesen Charaktereigenschaften kann man eigentlich einen sehr zeitgemäß frischen und jung zu trinkenden Bistrot-Rotwein erzeugen, der einem guten Beaujolais in nichts nachstehen muss.

Rainer Schnaitmann hat sich des Trollingers auf ganz eigene Weise angenommen. Er nutzt für seine Trollinger „Alte Reben“ die Frucht von 30 bis 45 Jahre alten Reben, die auf Gipskeuper wachsen. Er baut den Wein ganz im Sinne des „Natural“-Gedankens aus, indem er auf alle Zusätze sowie das Filtrieren verzichtet, was dem Wein, der auf 1,6 Gramm Restzucker spontanvergoren wurde, eine wunderbare Offenheit beschert. Dabei befanden sich ganze Beeren und teils ganze Trauben über zehn Tage hinweg im Bottich, was zu-

nächst eine intrazelluläre Gärung bewirkte, die man auch als „macération semi-carbonique“ bezeichnen könnte. Später wurde der Wein lange in alten 300-Liter-Fässern wie auch im Edelstahl ausgebaut und unfiltriert und ohne Schwefelzugabe gefüllt.

Das Ergebnis ist ein leicht trüber, leicht transparent kirschröter Wein, der ein komplexes Aromenspektrum bietet. Es duftet nach süßen Kirschen und Pflaumen, Schlehen und zerstoßenen Walderdbeeren sowie dunklen Himbeeren, nach Kräuterbonbon und Hefe, nach Sanddorn, warmem Waldboden und Unterholz. Am Gaumen wirkt der Trollinger genauso offen und einladend wie im Duft. Er umschmeichelt den Gaumen mit einer seidigen Textur, bietet einen erstaunlich griffigen, feinen Gerbstoff und hat eine den Wein belebende Säurestruktur. Die Frucht weist eine ähnliche Geschmeidigkeit wie der Rest des Weins auf. Walderdbeeren und Himbeeren, zwar frisch, aber schon zerstoßen zu einem Kompott, werden durch Holzwürze, Hefe und Noten von Unterholz bereichert. Dabei zeigt sich der Trollinger „Alte Reben“ leicht und schwebend, transparent und saftig.

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



## LEMBERGER „STEINWIEGE“, 2019 (BIO)

### Überaus ausdrucksstarker Lemberger in Bio-Qualität!

DWU013619		Lemberger „Steinwiege“ trocken, 2019	DV	13% Vol.	16,66 €/l	12,50 €
DE-ÖKO-022						

Die verschiedenen geschützte Namen des Weinguts Schnaitmann stehen für die systematische Abstufung der Qualitäten. Möglicherweise blitzt da – wir sagen das mit einem Augenzwinkern – auch Rainer Schnaitmanns erste Karriere als studierter Architekt durch. Wie also sieht es aus, das „Gebäude“ namens Steinwiege? Man könnte sagen: klassizistisch. Denn unter dieser Bezeichnung sammeln sich die reinsortigen Gutsweine aus den klassifizierten Lagen gemäß VDP-Reglement. Beim Lemberger geht es um niedrige Erträge, absolut gesunde Trauben und das Herausarbeiten des Rebsorten-Charakters. Die hochwertige Basis-Qualität soll ausdrucksstark sein, womit auch der Weg der Kellerarbeit vorgegeben wäre.

Der Lemberger wird spontan mit 100 % ganzen Trauben vergoren; ein schonender Ausbau für 15 Monate in alten Holzfässern rundet die natürliche Frucht und Säure ab. Das Ergebnis gibt es unfiltriert und ungeschwefelt zu genießen. Der Jahrgang 2019 in seiner rubinroten Robe hat ein Bukett, das sortentypische Sauerkirsche mit Graphit, Kardamom und Schwarzem Pfeffer ver-

bindet. Dieser säuerlich-würzige Duft legt einmal vor, wird aber mit etwas Standzeit im Glas um Steinpilz und Heidelbeere erweitert. Am Gaumen präsentiert sich der 2019er-Gutswein mit einer Einleitung, die Säure und Kräuter bestreiten, ehe dann die fruchtige Seite des Lembergers zum Klingen kommt. Hier zeigen sich besonders Preiselbeere und Granatapfel in einer mit herben Noten durchsetzten Frische. Im Abgang erst wird der Gerbstoff präserter; er sorgt mit einer leichten Röst-Note für den letzten Akt. Dann kommen erneut auch dunkle Beeren – namentlich Brombeeren – zur Geltung. Und die sagen noch lange nicht „ade-le“.

Für den Winzer selbst ist der Lemberger von den Gipskeuper-Böden der ideale „Alltagswein“. Das zeigt auch die gastronomische Vielseitigkeit dieser „Steinwiege“, die hervorragend zu gebackenen Innereien passt, aber ebenso Kurzgebratenes, Wildgeflügel (Fasan im Speckmantel) oder Katenschinken zu begleiten weiß.

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



## LEMBERGER „SIMONROTH“, 2019 (BIO)

### Paraderebsorte Lemberger in schlicht bestechender Verfassung!

DWU012619		Lemberger „Simonroth“ trocken, 2019		13% Vol.	32,00 €/l	24,00 €
DE-ÖKO-022						

Der „schwäbische Olymp“ wird der Kappelberg lokal auch gerne genannt, doch der Schatz des Weinguts Schnaitmann liegt nicht am Bergrücken in Fellbach, sondern am Fuße dieser Erhebung. Schon in „grauerer Vorzeit“ die hier befindlichen Weingärten als einige der besten des Landes gelobt. Die damalige Ortschaft Immosrod wurde so zum Namensgeber für die Rotweine des Guts, die seit dem ersten Jahrgang „Simonroth“ (nur echt mit dem <sup>®</sup>!) heißen. Mit dem Jahr 1997 begann auch die Selektion von Lemberger-Trauben aus den VDP-klassifizierten „Ersten“ und „Großen Lagen“. Heute kommt der Lemberger von den Gipskeuperböden in einer spontanvergorenen Version mit möglichst schonender Verarbeitung auf die Flasche. Bei Rainer Schnaitmann bedeutet das konkret: Maischegärung mit 100 % ganzen Trauben und einen Ausbau, der 18 Monate dauert und einem ausgeklügelten Rezept folgt. Es sieht vor, dass 10 % der Ernte in neuen und der Rest in gebrauchten 300-Liter-Fässern bzw. tonneaux gereift wird. Unfiltriert füllt Schnaitmann diese Rotwein dann ab, um möglichst den puren Ausdruck der Württemberger Paradesorte einzufangen.

Im Glas zeigt sich der „Simonroth“ von 2019 dunkel mit einem rotem Kern. Kraft und Saft sind die ersten

Eindrücke – nach dem Schnupperrn lehnt man sich am besten zurück, um den vielschichtigen Duft nach Vanille, Milkschokolade, Veilchen und roten Früchten (Sauerkirschen und rote Johannisbeeren) so richtig auszukosten. Erdige und röstige Töne folgen dann im Minutentakt.

Samtig kleidet inzwischen der Lemberger den Mundraum aus. Jetzt ist auch die Frucht ganz klar definiert. Das ist Weichsel pur und in wunderbar dosierter Ausführung. Die Säure ist präsent, der feine Gerbstoff stützt dieses Gebälk aus Frucht, in dem man sich jetzt schon gerne umtut. Dieser Rotwein ist ein Fall für eine leicht gekühlte Servierart – dann läuft er im großen Weinglas zur Hochform auf. Und die wird der „Simonroth“ auch noch eine ganze Zeit halten. Dieser Lemberger ist ein sehr „gastronomischer“ Wein, was, sobald Sie ihn, werte Kunden, zu Ragouts, Wild oder auch einem lang geschmorten Sonntagsbraten einschenken, sofort „gaumenfällig“ wird. Da passt sein dichter Schmelz ebenso wie die fast versteckte, aber frische Säure, schlicht ideal!

*Ab sofort und mit Sicherheit über 2030 hinaus.*



## SPÄTBURGUNDER „SIMONROTH“, 2019 (BIO)

*Formidable Finesse made in Fellbach!*

DWU011419		Spätburgunder „Simonroth“ trocken, 2019	12,5% Vol.	39,86 €/l	29,90 €
<small>DE-ÖKO-022</small>					

Wenn es in Württemberg einen Meister aller Klassen gibt, dann ist es Rainer Schnaitmann. Vom einfachen Schoppenwein, wie dem Trollinger „Anders“, bis hin zu den Großen Gewächsen entstehen Weine, die in ihrer Klasse immer höchstes Niveau erreichen und gleichzeitig einen unverwechselbaren Charakter bieten. Eines haben sie alle gemeinsam: Man möchte die Weine trinken, weil sie so viel Trinkfreude bereiten. Da macht auch der „Simonroth“-Spätburgunder von 2019 keine Ausnahme. Die Serie „Simonroth“ begleitet Rainer Schnaitmann seit seinem ersten Jahrgang 1997. Der Name leitet sich von einem am Fuß des Kappelbergs gegründeten Weiler namens „Immosrod“ ab, der den angrenzenden Weinbergen seinen Namen gab. Bei Schnaitmann sind das Weine, die aus Ersten und Großen Lagen stammen, aber meist aus verschiedenen Weinbergen. In Falle des Spätburgunders nutzt Schnaitmann normalerweise fünf verschiedene Parzellen aus dem Fellbacher Lämmeler, die von buntem Mergel und Schilfsandstein geprägt sind. Nach der Lese des biologisch-zertifizierten Leseguts bei rund 30 Hektoliter pro Hektar Ertrag wurde der Spätburgunder mit 80 % ganzen Trauben spontan bis 1,8 Gramm Restzucker bei 5 Gramm Säure vergoren. Ausgebaut wurde er über 18 Monate in rund 40 % neuen und 60 % gebrauchten 300-Liter-Fässern.

Was uns vom ersten Moment an begeistert an diesem Spätburgunder, ist sein strahlendes, offenes und einladendes Wesen, ferner seine innere Ruhe und Balance, die man nicht erzwingen kann. Sie ist einfach präsent. Der Wein öffnet sich mit Noten von Kirschen und reifen Hagebutten bis hin zu Hägenmark (VINUM bescheinigt dem Wein „eine eigenwillige, aber duftig aufgefäicherte Frucht“), etwas Rauch, Preiselbeeren, Pfeffer, etwas Wacholder und Piment sowie leicht (Bündner-) fleischige Noten. Das ist alles sehr dicht gewirkt, dabei bemerkenswert schlank, bildet ein sehr stimmiges Ganzes, das so auch am Gaumen „funktioniert“, wo die Frucht in ihrer Reife mehr als nur Württembergische Noblesse an den Tag legt – dieser Wein ist „reif“ für jede internationale Bühne! Die Frucht besitzt einen zart süßlichen Kern, wirkt dennoch straff, da von einer lebendigen, so feinen wie schlanken Säure durchzogen. Ein besonderer Glanzpunkt (neben allen anderen genannten auch) aber ist der phänomenale und in seiner Wirkung phänomenal subtile Holzeinsatz, der an der feinkörnigen Textur und der dichten, engmaschigen Struktur maßgeblich beteiligt ist. Schon sehr, sehr fein („tolle Balance, Delikatesse im Finish.“ präzisiert der aktuelle Weinguide Deutschland des Magazins VINUM), was man hier ins Glas bekommt!

*Ab sofort bis leicht 2030+.*



## LÄMMLER LEMBERGER GROSSES GEWÄCHS, 2019 (BIO)

*Lämmle: Rainer Schnaitmanns Herzstücklage*

DWU011119  Lämmle Lemberger Großes Gewächs, 2019 13% Vol. 64,00 €/l 48,00 €  
DE-ÖKO-022

„Wer es nicht so mit Spätburgunder hat, der kommt beim Lemberger Lämmle Großes Gewächs voll auf seine Kosten“, schreiben die Autoren des Gault&Millau Weinguide 2019. Wir würden persönlich zwar weder auf Spätburgunder noch auf Lemberger verzichten wollen, doch ist dieses Zitat einfach nur Ausdruck einer Tatsache: Was bei Rainer Schnaitmann aus dem Fellbacher Lämmle kommt, ist groß und hat Klasse!

Weinliebhaber, die Württemberg weiterhin lediglich als Genossenschaftsregion oder Mekka der Automobilindustrie betrachten, verpassen leider eine ganze Menge! Zumal, wenn man bedenkt, dass Rainer Schnaitmann, einstiges enfant terrible, in den letzten Jahren nochmals in Sachen Profilschärfe zugelegt und mit viel Mut und experimenteller Neugier ein neues Niveau erzielt hat, das Württemberg überregional, wenn nicht gar international wieder ins Rampenlicht rückt. Schnaitmanns Weine heben sich deutlich von denen vieler Kollegen ab, und mit seinem „GG“ zeigt er, was nötig ist, um so nachdrücklich wie nachhaltig auf sich aufmerksam zu machen: biologischer Anbau mit aufwändiger Weinbergarbeit (der alles entscheidende Faktor!), eine klare Idee im Kopf und schonende Arbeit im Keller.

Das Große Gewächs aus dem Fellbacher Lämmle (Keuperboden-Terroir) wurde nach moderater Maischestandzeit komplett im gebrauchten Holz (300-Liter-Fässer und eine Partie doppelt so großer Halbstücke) ausgebaut. Damit konzentriert sich alles auf die Finesse der Frucht, die im Jahrgang 2019 einfach mit größter Souveränität und Grazie die Eleganzkarte spielt. Es duftet kühl nach Schlehensaft, einem Hauch Holunderblüten und Blaubeeren aus dem Glas. Und zwar den besonders duftigen und feinen, wenn sie noch frisch am Stock reifen. Am Gaumen zeigt der Lemberger eine engmaschige Tanninstruktur, ja eine fast zum Glänzen gebrachte Politur der Tannine, die ungemein attraktiv ist, da sie erneut die kühle Beerenfrucht betont. Frei von jeglichem spröden Eindruck eines warmen Jahrgangs oder zu reifer Frucht, überzeugt Schnaitmanns Großes Gewächs durch eine Eleganz und eine akzentuierende Säurestruktur, wie wir sie lange Zeit eher aus dem Burgendland kannten.

*Trinkreif ab sofort, bitte Höhepunkt ab 2025 bis 2038. Ein idealer Begleiter zur Ente mit Rotkohl und Wildgerichten, die mit Preiselbeeren und anderen Fruchtbeigaben begleitet werden.*



**95 Punkte**

FALSTAFF



## LÄMMLER SPÄTBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS, 2019 (BIO)

*Württembergischer Königsklasse!*

DWU013719  Lämmeler Spätburgunder Großes Gewächs, 2019 13% Vol. 77,33 €/l 58,00 €

DE-ÖKO-022

Allmählich wird überregional bekannt, welch großartigen Spätburgunder Rainer Schnaitmann seit einigen Jahren auf die Flasche zieht. Erst vor zwei Jahren räumte das Große Gewächs aus dem Lämmeler, der Rotweinparadelage des Fellbacher Betriebs, jede Menge Spitzenwertungen ab. EICHELMANN etwa vergab 95 Punkte („Einer der größten Spätburgunder aus 2017“) und im WEINWISSEr erzielte Schnaitmann mit diesem Wein die höchste Wertung aller Spätburgunder aus Württemberg (18 von 20 Punkten). Der Fellbacher Lämmeler zählt klar zu den Spitzenlagen Württembergs, Rainer Schnaitmann zu den allerbesten Winzern im „Schwabenländle“, und Spätburgunder und Lemberger sind seine Königsdisziplin. Ideale Voraussetzungen für große Weine!

Der Rainer kann's halt! Ganz im Stillen hat sich in Württemberg eine kleine Revolution ereignet, bei der sich nicht nur die Qualität in bis dahin vermutlich unbekannte Regionen schraubte, sondern vor allem in der Spitze durch mutige Winzer dem angestaubten Profil der Region – wir erinnern uns an den schon 1961 recht verstaubten Claim „Kenner trinken Württemberger.“ (Richard Kenner trifft selbstredend keine Schuld) – ein neues Profil gab. Und Rainer war einer der Wegbereiter. Sein kometenhafter Aufstieg seit Ende der 1990er-Jahre ist legendär. Doch wir finden, dass er besonders in den letzten Jahren eine neue Reife erlangt hat, die ihn selbst von den Besten der Region abhebt. Denn Rainer Schnaitmann erlaubt es sich, trotz eines etablierten und gut laufenden Betriebs immer weiter zu suchen, zu feilen, zu experimentieren und zu riskieren. Dieser Wein zeigt sowohl die Typizität der Rebsorte, aber auch die klare Handschrift des Winzers, die man herauschmecken kann!

Vom Spätburgunder-Lämmeler gibt es 2019 nur wenige hunderte Flaschen, denn dieser mit niedrigen Erträgen gelesene, nach moderaten Maischestandzeiten im 300-Liter-Fass (gebraucht, da zweite Belegung) ausgebaute Wein ist ein echtes Unikat vom Keuperboden. Wir haben es mit einer deutlich feineren und geradlinigeren Variante als dem etwas breitschultrigeren 2018er-Jahrgang zu tun. Das einer dieser Pinot Noirs, die wir ihrer Feinheit und Geradlinigkeit wegen ungemein schätzen. Das Holz (übrigens allerbesten Provenienz aus einer, wenn nicht der Top-Domäne Burgunds) ist bestens integriert. Es duftet nach schwarzen Kirschen und Cassis aus dem Glas, dazu Milchsokolade, etwas Tonkabohne und Muskatnuss, ein würziger Dreiklang, welcher der ätherisch anmutenden, fast schwebenden Frucht im Hintergrund jene Fülle gibt, die man bei einem Pinot Noir dieser Gewichtsklasse erwarten darf. Am Gaumen offenbart

sich eine feinziselierte Säurestruktur und angenehm ausgereifte rote Frucht (saftige Zwetschgen und Sauerkirschen). Die Seidigkeit der Tannine ist beachtlich, auch weil nur ein geringer Anteil an Ganztrauben (samt Rappen) vergoren wurde. Sie strukturieren den Pinot Noir leicht, verleihen ihm Frische, ohne in der Jugend ruppig zu wirken. Trotzdem ist Schnaitmanns Großes Gewächs eine besondere Fleischigkeit eigen, die großes Reifepotenzial verspricht. Auch der Nachhall ist besonders fein und erfrischend, mündet in Zwetschgen und schwarze Johannisbeeren, ohne einen Eindruck von Holz zu hinterlassen. Hier haben wir es mit einem Wein zu tun, der klar auf Reife ausgelegt ist, der dieses Potenzial auch eindrucksvoll an den Tag legt. In seiner in der Jugend opulenten und offenen, ja förmlich vor Kraft strotzenden aber stets hauchfeinen, mit intensiver Waldfrucht gesegneten Art, erinnert uns der „Lämmeler“ durchaus auch an so große Pinot Noirs wie die von Comte Liger-Belair oder Dugat-Py! Ein wahrhaft Großes Gewächs.

*Trinkreif ab sofort, bitte bevorzugt aus bauchigen Burgunderkelchen, Höhepunkt 2025 bis 2034+.*

**94 Punkte**  
FALSTAFF



## RÉSERVE BLANC DE NOIR BRUT NATURE 2015 (56 MONATE HEFELAGER)

*Prestige-Sekt der Extraklasse. Württemberg verblüfft wie selten zuvor!*

DWU014515 Réserve Blanc de Noir Brut Nature 2015 (56 Monate Hefelager) 12% Vol. 56,00 €/l 42,00 €

Das Schwabenland wird weintechnisch fast schon traditionell unterschätzt. Und so wieder auch einmal beim Schaumwein. Denn während wir seit einigen Jahren vermehrt immer mehr exzellenten Sekt aus anderen Anbaugebieten verzeichnen und dieser wahrgenommen wird, hat Rainer scheinbar im Stillen Kämmerlein an einer perfekten Variante getüftelt. Hierfür hat er sich enorm Zeit gelassen. Umso verblüffter waren auch wir, als er uns erstmalig diesen hochkomplexen Sekt einschenkte. Wir wissen – aus eigenen Belieferungen – der Schüler kennt seine Meister und hat sich die ganz großen Namen aus Frankreich zur Brust genommen. Speziell der Schwarzriesling oder Pinot Meunier, wie er in der Champagne genannt wird, erlebte seit rund einer Dekade eine echte Renaissance (Koryphäen wie Jérôme Prévost zeichnen verantwortlich). Rainer, der seine Wingerte bestens kennt und um das Potenzial Bescheid weiß, war neugierig, studierte, übte und siegte (um die Analogie zum meisterlichen Feldzug zu unterstreichen) mit diesem 56 Monate auf der Feinhefe ausgebauten Brut Nature.

In alten Bunkern in Stuttgart ließ er den (übrigens eigen versekteten) Wein mittels traditioneller Flaschen-

gärung auf der Hefe reifen. Er wurde im September 2021 und ohne Dosage, also als Brut Nature dégorgiert. Den Schwarzriesling und langen Ausbau erkennt man gleich an der Farbe. Oft wirkt er etwas intensiver, hier funkelt er im noblen Indischgelb. Die Schaumkrone ist wunderbar gleichmäßig, die Perlen nach dem langen Hefeausbau feinperlig. Allein das Bouquet ist ein Traum: Reifer Parmesan, Bratbirnen, Austernschalen und Meersalz! Am Gaumen zeigt sich die mineralische Ader dieses generösen und knochentrockenen Sekts, der nach Sanddorn und Birnen schmeckt. Genau hierin besteht die meisterliche Leistung: Er benötigt keine Brut-Dosierung, denn der knochentrockene Ausbau wirkt niemals zu puristisch aufgrund der Substanz, welche die Flaschenreife mit sich bringt. Das ist äußerst nobel und – wir dürfen es kaum sagen – mit ganz schön vielen Kollegen aus Frankreich konkurrierend!

*Rainer Schnaitmann erwähnt es bereits auf dem Etikett. Gönnen Sie diesem großen Sekt ruhig bauchige und große Gläser! Ideal ab 201 bis 2026.*

neu!



# BODEGAS REMELLURI

LABASTIDA

BY TELMO  
RODRÍGUEZ

*Telmo Rodríguez, dessen Herz für die „alte Welt“ schlägt, ist in Spanien scheinbar allgegenwärtig. Ein Glück, dass es ihm seine Weine gleichtun!*

**W**er die „Granja Nuestra Señora de Remelluri“, den „Gutshof der Muttergottes von Remelluri“ einmal besucht hat, gerät unweigerlich ins Schwärmen und kann sich (ebenso unweigerlich) nur mit Mühe von diesem wunderbaren Ort trennen. Nordöstlich des Städtchens Labastida, weit ab der Verkehrswege am Fuß der Sierra de Toloño (einer vorgelagerten Bergkette der Sierra Cantabria), in traumhafter Monopollage und von Wäldern umgeben – Amphitheater-Atmosphäre! – strahlt dieser Ort eine ganz besondere Ruhe aus.

Zudem ist der Guts- oder Bauernhof, ursprünglich zum Kloster von Toloño gehörend, ein besonders geschichtsträchtiger Ort, bei Grabungen fanden sich prähistorische, romanische und gotische Artefakte, man entdeckte die Überreste Siedlungen und Gräbern aus dem zehnten und elften Jahrhundert, der Zeiten der hochmittelalterlichen Reconquista. Die Stelle an dem sich die Finca befindet, galt den Bewohnern der Region, schon immer

als ein Ort der Kontemplation und Meditation. Nicht von ungefähr findet sich auf dem Gipfel des an die *granja* angrenzenden Bergs nicht nur besagtes Kloster sondern auch, in nicht ganz so luftiger Höhe, mehrere Einsiedeleien.

Die Mönche aus dem Orden des hl. Hieronymus waren es dann auch, die auf dem Gelände der heutigen Finca ein Wirtschaftsgebäude errichteten, Nutzpflanzen anbauten und Tiere züchteten. Steuer-Urkunden aus dem Stadtarchiv belegen, dass die Mönche bereits im 16. Jahrhundert Weinbau betrieben, wenn nicht sogar früher. Im Jahr 1845 verkaufte die Kirche das Gut samt 20 Hektar umliegender Ländereien an einen vermögenden Bürger Labastidas. Über 100 weitere Jahre blieb die Finca so in Familienbesitz und wurde erst 1967 durch seine Nachfahren an einen baskischen Schriftsteller und (Hobby-)Archäologen mit unternehmerischer Ader und dessen bildhauende Frau verkauft. Sein Name: Jaime Rodríguez Salís.



Don Jaime macht die *granja* zu seinem Lebensmittelpunkt und bewohnt das Gut mit seiner Familie und kauft die ursprünglichen Liegenschaften wieder hinzu. Die Familie führt (offensichtlich von den Hieronymiten inspiriert) ein ziemlich zurückgezogenes, fernab des Trubels der baskischen Klein- und Großstädte, mit geringem Kontakt zu den Nachbarn des Städtchens Labastida, zunächst sogar ohne Elektrizität und fließendes Wasser.

Mittlerweile gehören wieder über 150 Hektar Grundbesitz zur *granja*, und natürlich lässt sich Telmos Vater auf das Abenteuer Wein ein, 1971 bringt er – für die Appellation seinerzeit im allerhöchsten Maße untypisch – den ersten „single vineyard“-Wein der (Rioja-)Moderne heraus. Die meisten Betriebe setzen damals wie heute auf die Marke Rioja, cuvée-tieren Rebsorten, sogar ganze Zonen um einen wiedererkennbaren, wiederholbaren generischen Weinstil in Endlosschleife zu produzieren. Auf Remelluri allerdings konzentrierte man sich von Beginn auf den Ort und sein Terroir, den beides sollte sich im Wein in Gänze wiederfinden.

Der Magie dieses Ortes ist sich wohl keiner so bewusst wie Jaimes Sohn, Telmo Rodríguez. Zunächst studierte Telmo in Bordeaux Önologie, arbeitete drei Jahre lang bei Cos d'Estournel, bereiste das Land, um bei Clape (Cornas), Gérard Chave (Hermitage), bei den Perrins auf Château de Beaucastel und Eloï Durbachs Domaine de Trévallon (Provence) dem Geheimnis großer Weine nachzuspüren, bevor es ihn 1989 ins elterliche Weingut mit dem

archetypisch-spanischen Namen zurückzog, wo er auch dann auch gleich für seinen ersten Jahrgang verantwortlich war. Zwischenzeitlich verließ er Remelluri vorübergehend und gründete gemeinsam mit Pablo Eguzkiza, Schüler von Jean-Claude Berrouet (Petrus), die *Compañía de Vinos Telmo Rodríguez*. Sein Hauptanliegen war auch hier, inspiriert von der *granja* respektive der Arbeit seines Vaters, die Rettung alter Weinberge mit großem Potenzial und Historie. Eben jene Mission sollte Telmo auch 15 Jahre später wieder zurück zu Remelluri bringen. Der Vater, inzwischen 87 Jahre alt, und Telmos Geschwister sprachen sich für den *driving winemaker* als legitimen Nachfolger aus.

Seither hält Telmo konsequent an seinen Ideen fest. Mit seinem Wiedereinstieg hat er auf Konversion, d. h. die Umstellung auf eine biodynamische Bewirtschaftung der Flächen gedrängt, den Zukauf von Trauben eingestellt und damit sowohl Erträge als auch die produzierte Menge an Wein drastisch reduziert.

Remelluri gehört heute zu den weltweit berühmtesten Adressen der Rioja und gilt paradoxerweise als moderner Vertreter der Region. Telmo Rodríguez verfolgt hier einen quasi burgundischen, stark lagenbezogenen Weg und ist nicht zuletzt auch dadurch zum Pionier und Wortführer einer neuen Generation spanischer Weinmacher geworden.

Buchtip: Wer tiefer in diese Materie einsteigen möchte, dem können wir nur dringend das mittlerweile auch in englischer Sprache erhältliche Standardwerk zu diesem Thema von Luis Gutiérrez ans Herz legen: „The New Vignerons: A New Generation of Spanish Wine Growers“.



## „LINES DE REMELLURI“ VIÑEDOS DE LABASTIDA DOCA RIOJA, TINTO 2018

„Lindes“ und Labastida – Village-Rioja à la Telmo Rodríguez!

SR1050118

„Lindes de Remelluri“ Viñedos de Labastida DOCA Rioja, t. 2018 13,5% Vol. 20,66 €/l 15,50 €



**94+ Punkte**  
PARKER

**94 Punkte**  
SUCKLING

Telmo Rodríguez' so klassische wie moderne Cuvée aus Tempranillo, Garnacha, Graciano und vermutlich auch einer Spur Viura zeigt sich, wie schon im Vorjahr, beim „Labastida“ (die andere Variante der Lindes-Serie stammt von Weinbergen aus San Vicente) sehr frisch, fast kühl. Im Duft anfangs helle Kirschfrucht, dann, immer dunkler werdend, Schwarzkirsche, etwas Süßholz, florale Noten (Veilchen), eine zart pfeffrige Würze und zwischen Röstnoten und Stein changierende Aromen. Wieder Kirsche, reif, dabei kühl – überhaupt ein Schlüsselbegriff bei den Remelluri-Weinen –, präsent und intensiv. Wobei sich die Intensität nicht über die perfekt integrierten 13,5 Vol.-% Alkohol mitteilt, sondern die einerseits ungemein straffe, andererseits elegante, ja geschmeidige Struktur, die sehr wohl (!) an klassische Riojas erinnert („Frische und Säure im Mittelpunkt des Interesses“ schreibt TIM ATKIN), ohne dass man Jahre ins Land gehen lassen oder sich einem

Übermaß an Holz aussetzen müsste (hier haben wir es mit einem – nach spontaner Vergärung im Stahltank – 13-monatigen

Ausbau in diversen Holzfässern unterschiedlicher Herkunft zu tun). Auch Robert Parkers Mann für Spanien, Luis Gutiérrez, zieht – wie schon in den letzten drei Jahren – den „Labastida“ dem „San Vicente“ vor, lobt dessen „zurückhaltende und seriöse“ Natur, die sich unsere Meinung in einer dichteren Struktur, einer gesteigerten Finesse, einer insgesamt klassischeren Stilistik zeigt. Am Gaumen animierend straff (immer wieder Kirsche, jetzt leuchtend helle, zart säuerliche Himbeere, etwas Orangenschale, leicht balsamische Würze) und von bemerkenswerter Finesse, die sich, da sind wir ganz beim WINE ADVOCATE in einer „wunderschönen Textur“ zeigt und auch von den griffig-schmeidigen Tanninen (JAMES SUCKLING beschreibt sie als „hübsch und rund“ ...) profitiert. Telmos bester, bisher sicherlich spannendster „Labastida“!

Ab sofort bis sicherlich 2026+.



## RESERVA DOCA RIOJA, TINTO 2014 (BIO)

*Herrlich elegante, animierend komplexe Reserva klassischen Zuschnitts*

SR1050214



Reserva DOCa Rioja, tinto 2014

14% Vol.

34,53 €/l

25,90 €

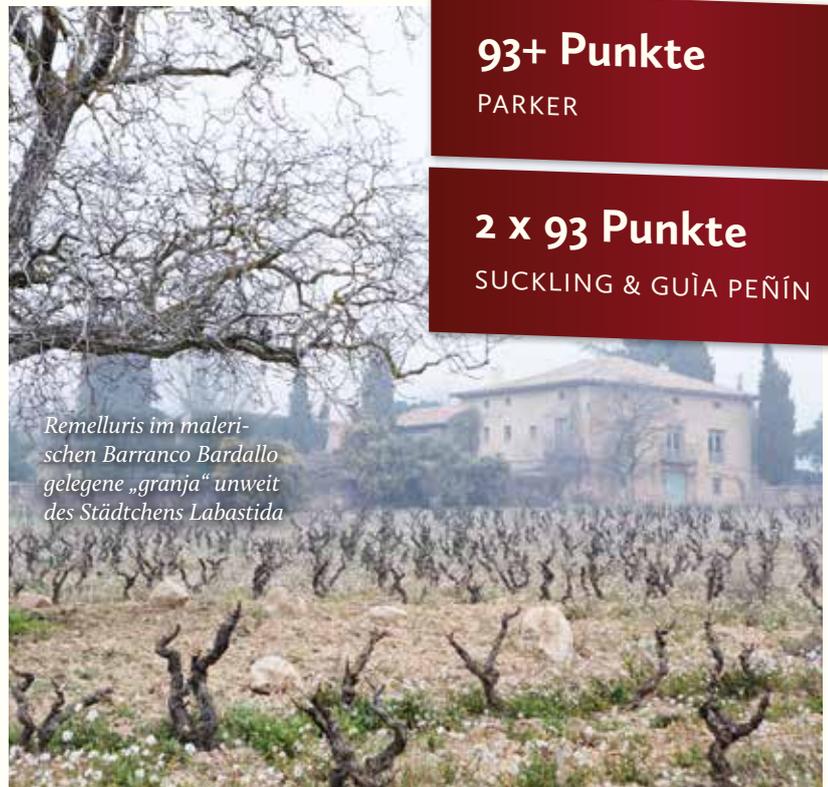
ES-ECO-026-VAS

Zu den Pionieren, den Erforschern und Gründervätern einer „Rioja 2.0“ gehörte von Anfang an der junge Telmo Rodríguez, der ab 1989 mit Esprit und einem Kopf voller neuer Ideen bei Remelluri, dem elterlichen Weingut, involviert war und keine zehn Jahre später gemeinsam mit Pablo Eguzkiza, seinem kongenialen Partner, ein eigenes Weingut in der Rioja gründete. Und möglicherweise ist es genau diese zweite „Spielwiese“, die den „Château“-Charakter dieses Weinguts, dessen älteste Reben laut Prüfbericht des Consejo Regulador 1876 gesetzt wurden, trotz behutsamer Neu-Interpretation erhalten hat.

Telmos im Vergleich zu 2012 oder 2013 deutlich weniger „französisch“ anmutender Rioja (79 % Tempranillo, 12 % Garnacha und 9 % Graciano aus den Tälern Remelluri, Valderremelluri und Villaescusa) wurde etwas über 20 Monate im Barrique ausgebaut (90 % französische, 10 % amerikanische Eiche) und im April und Mai 2017 abgefüllt. Knapp sieben Monate später sollten sich unter Telmos Ägide dieser, wenn man so will, „Flaggschiff-Reserva“, die von ihren Fans einfach nur „Remelluri“ genannt wird (und das, weil – so beschreibt es Peter Hilgard in seinem vor über 20 Jahren erschienenen Buch „Rioja mit allen Sinnen“ – „Telmo Rodríguez, der »junge Wilde« seine „Reserva 1995“ als „Remelluri 1995“ ins Ausland schicken ließ) schmeckt man den durchaus komplizierten Jahrgang nicht an. Auf einen vergleichsweise langen und feuchten Winter folgte ein milder und relativ trockener Frühling – eine zunächst recht verheißungsvolle Entwicklung, die allerdings von zum Teil heftigen Niederschlägen in Kombination mit hohen Temperaturen, ausgedehnten Morgennebelperioden und entsprechendem Botrytisdruck empfindlich unterminiert wurde. Aber Dank der auf einer Höhe von 590 bis 805 Metern befindlichen und durch diese Höhenlage, verstärktes Ausdünnen der Triebe bzw. Entfernen der Blätter gut durchlüfteten Weingärten, deren Böden von (tonhaltigem) Kalkstein geprägt sind, wurde man aber auch dieser Dinge Herr, wobei die Erträge, der am 11. Oktober begonnenen Lese, deutlich niedriger ausfielen als anfangs erwartet, da sehr selektiv geerntet werden musste.

2014 gilt auf Remelluri als Wendepunkt, da Telmo zu diesem Zeitpunkt die Geschicke des Weinguts seit vier Jahren leitete und sich inzwischen alles konsolidiert hatte, die Neuausrichtung der granja deutliche Früchte zu zeigen begann. Und dies lässt sich auch am Wein erkennen, möglicherweise noch nachhaltiger bei der (tatsächlich immens starken) Gran Reserva des Hauses.

Die in jeder Hinsicht klassische Reserva (ausgezeichnet integrierte 14 Vol.-% Alkohol, eine angenehm präzise, sehr schön leitende Säure sowie seidig-griffige Tannine)



*Remelluris im malerischen Barranco Bardallo gelegene „granja“ unweit des Städtchens Labastida*

**93+ Punkte**

PARKER

**2 x 93 Punkte**

SUCKLING & GUÌA PEÑÍN

duftet nach reifen roten Beeren, dazu (Schwarz-)Kirschen (frisch bis eingelegt) und getrockneten Blüten (bis hin zu Heu und leicht zitrischem Tabak – Virginia?), etwas Brombeere, nach würzigen, leicht süßlichen („warme“) Kräuternoten, eine Spur Süßholz sowie einer leicht rauchig-fleischigen Komponente. Am Gaumen zeichnet sich die Reserva wieder einmal durch eine bemerkenswerte Würze aus, die von einer zwar präsenten, aber nie vordergründig „obstnatem“ Frucht begleitet wird: Blaubeeren, (Sauer-)Kirschkompott mit leicht kräutrig-balsamischen Noten (Minze, Schafgarbe), florale Noten (etwas Kamille, ein Hauch Fenchelblüte), sehr elegant, sehr ausdrucksvoll. Im Finish zart salzig, komplexe Gewürznoten (mit Zeit und Luft eine Melange aus Vanille, Zimt, Piment, Pfeffer und Sternanis) und wunderbar strukturierende, lenkende Tannine, die Parker-Verkoster Luis Gutiérrez ihrer feinen Griffigkeit „Nebbiolo-ähnlich“ und ihrer Eleganz wegen schon häufiger als „Markenzeichen der Remelluri-Weine“ gedeutet hat und die hier tatsächlich in einer so bisher noch nicht gekannten Qualität zu finden sind. Die bisher beste Remelluri-Reserva der 2000er? Laut internationaler Weinkritik: ja. Unserer Meinung nach: unbedingt!

*Ab sofort (dann karaffiert), ideal wohl von 2023 an bis sicherlich 2026+.*



## „GRANJA REMELLURI“ GRAN RESERVA DOCA RIOJA, TINTO 2014 (BIO)

Gran Reserva mit „Gran Finesse“ und „Gran Balance“!

SR1050314



„Granja Remelluri“ Gran Reserva DOCA Rioja, tinto 2014 14% Vol.

74,66 €/l

56,00 €

ES-ECO-026-VAS

Auf dem Weg zur Finca kann man die „Necrópolis de Remelluri“ entdecken: Christliche Gräber aus dem 10. Jahrhundert säumen den Weg

**95 Punkte**

TIM ATKIN

**3 x 94 Punkte**

PARKER, SUCKLING  
& GUÍA PEÑÍN



„Gran Reserva“ – eine Bezeichnung, von der sich Telmo Rodríguez im Grunde schon lange hatte trennen wollen, ist sie doch sehr mit einem starren, vielleicht zu starren und möglicherweise auch nicht mehr ganz zeitgemäßen (böse Zungen sagen „verstaubten“) Reglement verbunden (dem „Reglamento“ von 1970), das – eine Frage des wankelmütigen Zeitgeists bzw. neuer, nicht immer glücklicher Entwicklungen – in der Rioja, ausgelöst durch die Bodega Marqués de Cáceres, zu einem Neuholz- und Vanille-Boom, führte. Und bald war diesen neuen Weinen auch der entsprechende internationale Erfolg beschieden, ihre historische Identität – angefangen bei der Zusammensetzung der Cuvées und der aromatischen „Gestalt“ der Weine – ging dabei allerdings in vielen Fällen verloren. Was wiederum zu einer Gegenbewegung führte, die mit dem Austritt einiger hervorragender Bodegas aus der D.O.Ca Rioja ihren vorläufigen Höhepunkt 2016 fand. Doch wie gesagt, hat sich Telmo Rodríguez bis heute nicht (zumindest nicht auf dem Etikett) von der „Gran Reserva“ getrennt, auch wenn sie intern nur „La Granja“ genannt wird. 2014 war, und das ist kein Geheimnis, in der Rioja auch kein allzu einfaches Jahr – nach 2013 der vermutlich komplizierteste Jahrgang seit 2000. Insgesamt recht

heterogen und, nach einem kühlen und trockenen Sommer, mit hohen Niederschlagsmengen zum falschen Zeitpunkt, was einen entsprechend hohen Ernteausfall zur Folge hatte. So auch auf der „Granja Nuestra Señora de Remelluri“, die statt der sonst üblichen 20.000 Flaschen weniger als die Hälfte Ende Mai 2017 hat abfüllen können. Die Trauben für die Cuvée (58 % Tempranillo, 28 % Garnacha, 11 % Graciano und ein kleiner Anteil weißer Rebsorten) stammen von einem Teil der ältesten Rebstöcke des Weinguts, die in 680 bis 780 Metern Höhe in Kalk-Sandstein- und Sandböden um Doroño, Villaescusa, San Esteban, Cascajo und Portillo wurzeln. WINE ADVOCATE-Kritiker Luis Gutiérrez wertet die knapp 30 Monate in gebrauchtem Holz ausgebaute Gran Reserva nicht nur als Triumph über die widrigen Bedingungen des Jahrgangs, sondern auch als „Qualitätssprung“ (ähnlich auch TIM ATKIN, der hier eine „beträchtliche“ Steigerung konstatiert). Die sich unter anderem in den „nur“ 14 Vol.-% Alkohol und einem „hellen“, fast markanten Zug, einer merklichen, aber auch so eleganten Straffheit manifestieren. Im Duft nicht ganz so „massiv“ wie die deutlich monumentalere Gran Reserva von 2010, dafür mit umso mehr Finesse und einer offensichtlicheren Eleganz (TIM ATKIN: „Kein Blockbuster, hier dreht sich alles um Finesse und Balance“). Wunderbar kühle Blaubeer- und Kirschfrucht, dazu florale Elemente (Holunder, Kamille), balsamische Kräuter, zarteste Rauchnoten und – ganz klassisch – „ebanistaría“ (gediegen altes, kostbares Holz wie aus dem Antiquitätengeschäft), Süßholz, ein Hauch Vanille, der gen dunkle Kirsche nebst verhaltener Marzipannote drifftet. Dann noch ein Schlenker in noch dunklere Gefilde (Fleisch und Stein), bevor sich wieder eine gewisse Blumigkeit eine zarte Bahn bricht. Am Gaumen dann „konzentrierte Transparenz“: Frucht, Säure und Gerbstoffstruktur sind perfekt proportioniert, alles wirkt trotz der Dichte, Intensität und Geschmacksfülle erstaunlich schlank, die „Wucht“ des „Granja Remelluri“ offenbart sich in seiner bemerkenswerten Textur, seiner „energetischen“ Fülle, dem schlicht wunderschönen Trinkfluss. Ein unglaublich berührender, Wein „for the long run“ (Robert Parker's WINE ADVOCATE), der die Stilsicherheit und Interpretationskunst des Winzers in jedem Tropfen offenbart. Remelluris Gran Reserva ist noch ein wenig größer geworden – fantastisch!

Ab sofort bis sicherlich 2028+.

## REMELLURI DOCA RIOJA, BLANCO 2018 (BIO)

98 Punkte: „ein fantastischer Weißwein“ – JAMES SUCKLING

95 Punkte: „The 2018 Blanco has to be the finest white from Remelluri so far.“  
– Luis Gutiérrez (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

SR1050418  Remelluri DOCa Rioja, blanco 2018 14% Vol. 78,66 €/l 59,00 €

ES-ECO-026-VAS

Auf Telmo Rodríguez Familienweingut zwischen Labastida und San Vicente de la Sonsierra entsteht einer der spannendsten Weißweine Spaniens. Welch Finesse und Eleganz Weine aus warmen Anbaugebieten erzielen können, wenn sie nur von ausreichend hoch gelegenen Reben stammen! Die Trauben für den Remelluri blanco wachsen sogar auf Lagen in 605 bis knapp über 800 Metern Höhe (Kalk- und Sandböden um Doroño, Villaescusa, San Esteban, Cerraja, Valderremelluri, San Cristobal, Canales und Uzmendi ). Bei diesem Wein vergärt Telmo Rodríguez Garnacha Blanca, Roussanne, Marsanne, Moscatel, Viognier, Sauvignon Blanc und Chardonnay. Die ältesten Reben wurden bereits 1989 von Telmos Vater gepflanzt (der von dem „Rebsortenfundamentalismus“ seines Sohnes damals noch nichts wissen konnte), damals auch bewusst internationale Reben mit klarem Vorbild: Frankreich – und seine großen Weine. Die unterschiedlichen Reifestadien der Trauben sorgen für einen vielschichtigen Wein, der klar vom 12-monatigen Ausbau auf der Hefe geprägt ist. Da das Terroir (und nicht der Träger des Mediums) im Vordergrund steht, reifen die Weine sowohl in Stahltanks als auch im Zementtank, Fudern und Barriques. JAMES SUCKLING vergibt sensationelle 98 Punkte, Luis Gutiérrez (Robert Parker's WINE ADVOCATE) deutet ihn als kraftvollen, ernsthaften, fast kargen Hermitage mit mediterranen Akzenten. Für so manch einen Kritiker duftet dieser Wein „burgundisch-flintig“, doch sind es vor allem getrocknete Blüten, etwas Heu, Agrumen nebst Zesten, dazu auch Quitzen und Birnenspalten, die, neben einer gewissen Exotik, dem Wein Profil und Charakter verleihen. Am Gaumen zart hefig und wiederum sehr feinfruchtig, man schmeckt die Basis der Reben, die Kalkböden, aber auch die von Sandböden herrührende Harmonie. Dieser „Blanco“ besitzt neben einer im besten Sinne „leuchtenden“ Säure einen feinen Schmelz, Tiefgang – 2018 war ein Jahr niedriger Erträge – sowie eine geradezu raumgreifende Mineralität, die sich in einem animierend salzig-salzmandeligen Finish geradezu entlädt. Das mag in seiner Struktur und Finesse französisch anmuten, lässt uns aber eben auch an die großen Weißweine

der Rioja, ja Spaniens denken. Telmo ist eben kein perfekter Kopist, sondern ein echter Künstler sui generis, der nicht nur in der Rioja, sondern auf der ganzen iberischen Halbinsel seine (man führt das Wort allzu häufig im Mund, aber hier ist es absolut angebracht) visionären Gedanken und Überzeugungen in die Tat umsetzt und damit ganz entscheidend zum heutigen Gesamtbild spanischen Weins beiträgt, das sich heute einer zu recht staunenden Öffentlichkeit präsentiert.

*Einzigartiger Weißwein, den Sie am besten zwischen 12–14 °C genießen sollten. Trinkreife ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2024–2035+.*

**98 Punkte**  
SUCKLING

**96 Punkte**  
TIM ATKIN





PUBLIKUMSLIEBLING  
AUS ITALIEN!

# SALADINI PILASTRI

SPINETOLI

*Unser Evergreen und absoluter Publikumsliebling aus Italien! Biologischer Anbau, fantastische Qualität, fantastisch kleine Preise!*

*Morgenröte erstrahlt über den Marken. Die „Marche“ mögen zwar im Schatten der gewaltigen Toskanischen Apenninen, abseits der berühmten Weingüter der benachbarten Provinzen Toscana und Umbrien liegen, aber Sie, liebe Kunden, wissen es längst: Das hügelige Hinterland an der Adriaküste ist mittlerweile Heimat einiger der besten Tropfen Italiens und strahlt immer heller im Licht der nationalen und internationalen Presse.*

Der GAMBERO Rosso und auch Robert Parker's WINE ADVOCATE etwa rühmen regelmäßig die Spitzengüter der malerischen Marken. Zu den „üblichen Verdächtigen“ zählt dabei stets unser zwischen Adria und den sanften Hügeln der Abruzzen gelegenes Weingut Saladini Pilastrì, das unter Insidern und Kennern der Verhältnisse als der Aufsteiger der letzten Jahre gefeiert wird. Ganz klar einer unserer Lieblingsbetriebe – und offensichtlich auch Ihres! Wovon unsere Verkaufszahlen beredtes Zeugnis ablegen ... Der Bio-Vorzei-

gebetrieb begeistert mit ungeschminkten, tieffruchtigen und körperreichen Weinen von großer Nachhaltigkeit und originärem regionalem Charakter, ganz ohne „marmeladige“ Allüren. Sie werden aus autochthonen Trauben, die in Top-Lagen mit südlicher Ausrichtung im Herzen des Anbaugesbietes über dem Tronto-Tal (zu Füßen der Abruzzen-Ausläufer) schonend vinifiziert. Die Reben, die auf diesem erstklassigen, hügeligen Terroir wachsen, profitieren von den langen heißen Sommern und dem kühlenden Einfluss besagten Flusses Tronto sowie des nur

knapp 10 km entfernten Meers. Die Historie des Weinguts steht den geografischen Gegebenheiten in punkto Vorzüglichkeit in nichts nach, ganz im Gegenteil! Die Grafen Saladini Pilastrri, eine Adelsfamilie aus Ascoli Piceno, können auf eine mehr als tausendjährige Geschichte zurückblicken, und seit rund 300 Jahren widmet sich die rührige Familie auch der Weinerzeugung. Ihre nachhaltige Arbeit in Weinberg und Keller sowie ihr ausgeprägtes Umweltbewusstsein begreifen sie als moralische Verpflichtung gegenüber den kommenden Generationen.

„Wenn es dem Körper gut geht, singt die Seele“, zitiert Vinum ein uraltes Askolander Sprichwort und resümiert zutreffend: „In den Marken singt die Seele des Weinliebhabers, weil es Winzern gelingt, im italienischen Qualitätsweinbau eine Vorreiterrolle zu spielen, ohne den Blick auf die Preisgestaltung zu verlieren. Saladini Pilastrri vinifiziert im biologischen Anbau Rotweine mit bemerkenswerter Farbtiefe und Struktur bei bestem Preis-Genussverhältnis: Noblesse oblige!“

Wie wahr: Konsequenter biologischer Anbau – daher auch verschiedene Auszeichnungen (u. a. im „Guida Vini Bio“) als eines der besten Bio-Weingüter des Landes! – gepaart mit sorgfältiger Kellertechnik, führt (in diesem Fall quasi „naturgemäß“) zu edlen Rot- und Weißweinen zu einem ungemein fairen Preis: authentisches Italien, wie es schöner nicht sein könnte!

## „CONSENSO“ IGT MARCHE, ROSATO 2021 (BIO)

*Sangiovese-Geheimtipp!*

IT-BIO-009	IMA010721	„Consenso“ IGT Marche, rosato 2021		
		13,5% Vol.	7,93€/l	5,95 €

Werte Kunden, lange hatten wir diesen erfrischenden, fruchtig-würzigen Bio-Rosé aus dem Hause Saladini Pilastrri zu fast unverschämtem günstigem Preis nicht mehr importiert. Bei ihm stimmt alles, leider war die zur Verfügung stehende Menge stets gering (wie alle wahren Schätze des Lebens, echte Typen findet man nicht an jeder Ecke). Und so verloren wir diesen Wein aus den Augen, hatten ihn über eine Dekade nicht mehr bestellt. Bis wir einer treuen Kundennachfrage auf die Spur gingen und siehe da – die Götter und insbesondere wohl Dionysos waren uns gnädig gestimmt – und der neue Jahrgang frisch gefüllt!

Dieser Rosé mit dem Siegel der IGT Marche stammt von 100 % Sangiovese-Trauben aus Spinetoli. Die Reben sind hier durchschnittlich bereits 20 Jahre alt, stehen auf lockeren und kiesigen Böden. Das ergibt einen, in Verbindung mit dem bewusst kurzen Ausbau, herrlich erfrischenden Wein, der mit seinem intensiven Lachrosa, dem Duft nach reifen roten Beeren (Erdbeeren, Himbeeren) und Rosenblättern quellwassergleich über den Gaumen gleitet. Einfach ein kristalliner und höchst animierender Rosé, der fast am Gaumen schmilzt, so seidig und kühl tritt er hier auf.

Ab sofort und (auch eisgekühlt) bis 2024.



## „PALAZZI“ PECORINO DOC FALERIO, BIANCO 2021 (BIO)

*Ein Kleinod, bei dem man sich wie ein italienischer Conte fühlt!*

IT-BIO-009	IMA010421	„Palazzi“ Pecorino DOC Falerio, bianco 2021		
		Diam-Kork	13,5% Vol.	9,20 €/l 6,90 €

Der Name Palazzi ergibt schon irgendwie Sinn. Es ist eine Art Hauswein und im Falle des Grafen Saladini Pilastrri ist das logischerweise ein Palazzo. Das hochwohlgeborene Geschlecht widmet sich seit mehreren Jahrhunderten dem Weinbau in den Marken, wobei sie sich erst in den letzten Jahrzehnten an die Spitze ihrer Region gearbeitet haben. Von einem Geheimtipp kann allerdings längst nicht mehr die Rede sein. Wie auch, wenn man konsequent solche Qualitäten produziert und trotzdem seinem Preisgefüge treu bleibt. Gerade letzteres ist umso beachtlicher, wenn man die aufwändige ökologische Produktion bedenkt. Kommen wir aber endlich zum Punkt, also dem Wein. Wie es die Ursprungsbezeichnung schon vermuten lässt, besteht der Palazzi hauptsächlich (zu mindestens 85 %) aus Pecorino. Den Rest machen in diesem Fall Chardonnay und Trebbiano aus, wobei auch Passerina erlaubt wäre. Wem Pecorino als Rebsorte spontan nichts sagt, muss sich nicht schlecht fühlen. Mengenmäßig spielt sie auf die riesige Anbaufläche Italiens gesehen kaum eine Rolle. Allerdings sollte man sich nicht wundern, wenn sie einem in Zukunft häufiger begegnet, denn sie ist auf dem aufsteigenden Ast. Zurecht, wie wir finden!

Für Winzer bietet sie (wie alles...) Vor- und Nachteile. Positiv ist die vergleichsweise hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Pilzkrankheiten. Nachteilig hingegen sind die teils extrem stark schwankenden Erträge. Konstant ist hingegen die Qualität der Trauben und letztendlich ist es das, was für uns zählt.

Der Palazzi ist ein eher sommerlicher Vertreter seiner Sorte. Im Vordergrund steht vor allem die helle, saftige Frucht von roten Birnen und Mirabellen. Dazu gesellt sich aber auch eine charakteristische Kräuterwürze und ein leicht salziger Touch. Das Rückgrat bildet die angenehm frische Säure, die einem mal wieder in Erinnerung ruft, was für ein unglaublich vielschichtiges Weinland Italien ist. Einfach ein Glas einschenken, die Sonne genießen und sich fühlen, wie ein Conte in seinem Palazzo.

Von jetzt bis in 2 Jahren

## PECORINO, OFFIDA DOCG, BIANCO 2021 (BIO)

*Alleskönner in Bio-Qualität – perfekt, um Pecorino kennenzulernen.*

IT-MA010821  Pecorino DOCG Offida, bianco 2021 Diam-Kork 13,5% Vol. 11,33 €/l 8,50 €

IT-BIO-009

Pecorino kennt fast jeder – nur eben nicht als Wein. Schade eigentlich, denn die Sorte hat Charakter! Aber beschäftigen wir uns zunächst nicht mit den letzten Dingen, sondern dem Offensichtlichen, dem Namen. Es ist natürlich kein Zufall, dass eine Rebe wie ein Käse heißt. Oder andersrum. Wer kann das bei italienischen Produkten schon so genau sagen... La Pecora ist im italienischen das Schaf. Dieses gibt sowohl die Milch, als auch den Namen für den Käse. Gleichzeitig frisst es (so die Legende) die Trauben eben dieser Rebsorte besonders gern. Fakt ist jedenfalls, dass Pecorino und Pecorino getreu Cicero („Gleich und gleich gesellt sich gern“) hervorragend zusammenpassen. So weit, so verwirrend.

Konzentrieren wir uns lieber auf den Wein selbst. Dieser reinsortige Pecorino aus dem gräflichen Hause Saladini Pilastris stammt aus den südlichen Marken, genauer gesagt der DOCG Offida. Die Rebsorte ist

in dieser Gegend beheimatet und dementsprechend optimal an das Terroir angepasst. Ob sie nun das örtliche Lebensgefühl einfängt, mag im Auge des Betrachters liegen. Allerdings kann man sich schon vorstellen mit einem Glas davon in Italien zu sitzen und seinen Blick über die sonnenbeschiene Hügelschweifen zu lassen.

Es handelt sich ohne Frage um einen Weißwein von südlichem Charakter, der aber eine überaus angenehme Frische mitbringt. Die Frucht ist duftig, erinnert an Bergamotte und Sternfrucht. Nahezu paritätisch verteilt sind diverse frische Kräuter und auch einige Gewürze im Bouquet des Weins. Der Gaumen ist dicht gewebt, aber keinesfalls behäbig. Besonders auffällig ist der saline Kick, der zusätzliche Länge verleiht. Insgesamt ein großartiger Wein, um diese Rebsorte kennenzulernen oder wiederzuentdecken!

*Jetzt bis in 3 Jahren*

## ROSSO PICENO DOC, 2020 (BIO)

*Morellen-Kraft für entspanntes Trinken*

IT-MA010120  Rosso Piceno DOC, 2020 Diam-Kork 13% Vol. 9,20 €/l 6,90 €

IT-BIO-009

Der Ausbau dieses Einstiegs in die Welt des Rosso Piceno erfolgt bewusst nur ganz kurz (vier Monate, um exakt zu sein) im Holzfass. Die Frucht der Rebsorten sollen im Mittelpunkt stehen, Holzeinträge sind weder aromatisch erwünscht, noch soll lange Reifung verhindern, dass dieser Wein verfügbar ist. Er dient dem unkomplizierten Genuss, das versteht man bei den Grafen Saladini Pilastris als Ansage. So werden auch gegenüber den anderen Qualitäten des Weinguts in der Adria-Anrainer-Region Marken die Karten bei der Cuvée anders gemischt. 20 % Montepulciano und 80 % Sangiovese bedeuten, dass die wichtigsten Protagonisten im Rotwein-Portfolio hier erneut kombiniert werden, aber eben mit Fokus auf die Frische des Toskana-berühmten Sangiovese. Das ergibt einen Wein, der aus einer Selektion des Weinguts in Spinetoli und Montepulciano stammt. Anfang Oktober gelesen, kommt der Rosso Piceno als erster von Saladini Pilastris Roten auf den Markt. Er soll einfach Spaß machen, denn auch bei aristokratischer Herkunft geht man in den Marken zum Lachen nicht in den Keller. Aufmachen, trinken und den Abend genießen, dafür wurde dieser Wein geschaffen. Gäbe es einen Beipackzettel, würde darauf wohl „ohne Reue“ stehen!

Blumige Duftnoten und eine mit feiner Säure unterlegte Frische fallen auf, ehe sich noch die erste Frucht-Assoziation zu diesem Wein einstellen. Etwas Rooibos-Tee ist auch da, erst danach kommen rote Johannisbeeren und vor allem das Markenzeichen des Sangiovese, seine schöne Sauerkirch-Nase, zum Vorschein. Angenehm leicht fühlt sich der Rosso Piceno im Mund an, fast seidig ist dieser taktile Eindruck, ehe die Preiselbeer-Noten – ein Mix aus jugendlichem Tannin und der säurigen, roten Frucht dieses 2020er-Jahrgangs – ihren Auftritt haben. Jener Teil der Reben, die auf kalkigen Böden der Marken stehen, bringt auch ein „trockenes“ Element ein, das ein wenig an Kaffeepulver erinnert. Nicht röstig wie ein Ristretto, sondern mit der leichten Nussigkeit eines Filterkaffee-Blends. Doch all dies erweist sich als Beiwerk angesichts der nachdrücklichen Kraft der Morellen, die im Finale in allen ihren Facetten prunken: Saftig, herb, mit der Säure einer jugendlichen Frucht, die den Appetit anregt. Genau diese Eigenschaften bringt dieser Rotwein ebenfalls mit.

*Ab sofort bis 2026.*





## „PIEDIPRATO“ DOC ROSSO PICENO 2019 (BIO)

*Fleischig nobler Rotweinblend aus Spinetoli*

IMA010219		„Piediprato“ DOC Rosso Piceno, 2019	Diam-Kork	13,5% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
-----------	---	-------------------------------------	-----------	------------	-----------	--------

IT-BIO-009

Der „Piediprato“ ist ein wenig so etwas wie die nationale Antwort auf Bordeaux. Eine herrlicher Blend aus den autochthonen Rebsorten Sangiove und Montepulciano, die wie Ying und Yang völlig ausgeglichene Anteile verzeichnen und so für absolute Balance sorgen sowie durchschnittlich 30jährige Reben sorgen für eine satte und feine Textur. Für kleines Geld baut Saladini Pilastrì diesen Rotwein aus Spinetoli bereits in großen Holzfässern (Französische Eiche) aus und liefert so einen höchst geschmeidigen und seidigen Wein, der uns auf Anhieb verführt. Er steht dunkel, fast schwarz, im Glas und duftet intensiv nach eingelegten Schwarzkirschen, geräuchertem Dörrfleisch, Oliven und Zimt. Rosmarin, Veilchen und saftige Maulbeeren tauchen beim zweiten Schwenken auf. Das ist bereits mächtig viel Nasenkino für einen Wein dieser Preisklasse!

Was ihn so attraktiv macht und ein großes Erfolgsrezept darstellt sind seine makellosen Tannine. Er glei-

tet samtig über den Gaumen, zeigt sich fleischig aber niemals spröde. Reife Beeren, Sauerkirschen und Rosmarin bilden hier den Dreiklang. Welch Hedonist und welch gelungene Kombination von Frucht und Kräutern! Unglaublich wohl fühlt sich der Piediprato, wenn er Luft bekommt. Er wird immer saftiger, die Brombeeren verschmelzen förmlich mit den Kräutern, die Zunge steht „voll im Saft“ und der Gaumen ist benebelt von einer wunderbaren Fruchtigkeit, die von einer feinen Würze abgerundet wird. Erst im Abgang wird er etwas breiter, damit sich sein Aromenrad auch voll entfalten kann. Auf den Punkt gebracht, ist der Piediprato ein ziemlich universeller Tropfen, der sowohl am Grill (Bistecca alla Fiorentina!) wie auch zu deftigen Gerichten einsetzbar ist.

*Macht bereits jetzt viel Spaß und gewiss bis 2026*





## „MONTETINELLO“ DOC ROSSO PICENO SUPERIORE, 2019 (BIO)

*Genialer Rosso Piceno Superiore – und dazu noch „single-vineyard“!*

IT-BIO-009 IMA010519 „Montetinello“ DOC R. P. Superiore, 2019  
 Diam-Kork 13,5% Vol. 12,66 €/l 9,50 €

Der Lagenwein „Montetinello“ stammt aus der kontrollierten Herkunft Piceno. Hier haben wir es gar mit einem „Rosso Piceno Superiore“, also der höchsten Qualitätsstufe der Herkunftspyramide zu tun! Wie beim japanischen „Total Quality Management“ (TQM) wird der „Montetinello“ laufend besser. Doch kein Ingenieur oder Kellermeister dreht hier an den Schrauben, sondern die Natur selbst sorgt in Montepicone dafür. Mit steigendem Rebalter der Stöcke auf der acht Hektar großen Lage wird immer offener, welches Erfolgsrezept der Rebsorten-Mix am Weingut der Grafen Saladini Pilastrì darstellt. Vor über 30 Jahren gepflanzt, erweist sich die Mischung aus 70 % Montepulciano und 30 % Sangiovese als zeitgemäßer Wein, je tiefer sich die Wurzeln in die sanfte Hügellandschaft an der Adria graben. Die Nähe zum Meer ist ein weiteres Geheimnis, warum die Rotweine hier so ganz anders schmecken als ihre Cousins, die aus den gleichen Trauben etwas westlicher in der Toskana entstehen. Auch beim Ausbau vertraut man weiterhin auf die großen *tonneaux*, in denen sich die gemeinsam gewachsenen Trauben dann auch im Keller „vermählen“.

Aromatisch gibt dieser über 18 Monate im Holzfass gereifte Wein einiges her. Er duftet komplex nach Cassis-Likör, schwarzen Holunderpastillen und getrockneten Pflaumen. Man spürt die gefühlvolle Vermählung von Holz und Reifedauer mit bestens ausgereiftem Lesegut. Auch am Gaumen haben wir es mit einem echten Aromenbündel zu tun. Fleischsaft, reife Brombeeren, Olivenlake und Schattenmorellen (und zwar satt!) gleiten über den Gaumen. Die Tannine packen zu, sind nicht hart, sondern einfach schön fleischig. Durch die Lücken des Kaffee-dunklen Finish blitzt erneut die Schattenmorelle, die nur allzu gerne mehr Raum einnimmt. Das wird sie mit Sicherheit auch in den nächsten Jahren. Denn was der günstige Preis des „Montetinello“ ein wenig verhüllt, ist das großartige Alterungspotenzial dieser recht markigen Cuvée aus den Marken.

2022 bis 2026+. Gerne aus großen Rotweingläsern.

## „PREGIO DEL CONTE“ IGT MARCHE, ROSSO 2018 (BIO)

Ungewöhnlicher Rebsortenmix – ungewöhnlich gut!

IMA010618



„Pregio del Conte“ IGT Marche, r. 2018 Diam-Kork 13,5% Vol. 13,26 €/l

9,95 €

IT-BIO-009

Wenn in Italien auf dem Etikett eines Weins das Kürzel „IGT“ prangt, dann hat sich der Winzer etwas getraut: Nämlich Sorten auszubauen, die nicht im Katalog der regionalen DOC-Appellation vorgesehen sind. Im Falle der Grafen Saladini Pilastrini ist man für ungewöhnliche Rotweine abseits des weißen Topsellers Pecorino bekannt. Hier macht aber der Sorten-Mix neugierig, dem man am Weingut in der Region Marken (Marche) selbstbewusst den Namen „Pregio del Conte“ gegeben hat. Zu gleichen Teilen kommen Montepulciano und Aglianico für diese „Kostbarkeit des Grafen“ zusammen. Was vor allem im Falle des Aglianicos, den man nicht von ungefähr mit dem apulischen Weinbau assoziiert, erstaunt. Dass der Montepulciano hier gut gedeiht, hat das Weingut Saladini Pilastrini in mehreren Qualitätsabstufungen bereits bewiesen. Wie aber wird sich der sonnenverwöhnte Liebling des Südens auf den kalkigen Hügel von Montepandone und Spinetoli schlagen?

Man kann vorwegnehmen, dass das Ergebnis dem Weingut rechtgibt, zumal der Ausbau – zwei Jahre im französischen Barriquefass – die beiden Sorten zu einer

aromatischen Einheit zusammenfügt, die man in seiner Heimat wohl mit „oh, che bello!“ bezeichnen würde.

Intensives Duftbild, das mit den breiten Strichen von Brombeere und Holunder vorgezeichnet wird. Die würzige Art des Aglianicos sorgt aber dafür, dass sich schnell die Erinnerung an einen Waldspaziergang einstellt. Denn auch Herbstlaub und getrocknete Steinpilze kann man ausmachen, dazu der Geruch von in Lake konserviertem Grünen Pfeffer. Das lässt sich ausnehmend gut an und setzt sich im Mund mit einem sanften Antritt fort, der stoßweise für neue Eindrücke sorgt. Auf dem ersten Teppich dunkler Beeren zeigt sich dann anmutig eine Gerbstoff-Struktur, die erste Hinweise auf die hohe Menü-Tauglichkeit dieses Weins gibt. Wäre man in Österreich, würde man ihn zu Tafelspitz entkorken, doch der „Pregio del Conte“ fragt nicht nach der Provenienz des Schmorfleischs – er gibt sich ihm hin! Mit allem Nachdruck und der Persistenz eines würzigen Sorten-Experiments, das man einfach nur als geglückt bezeichnen kann.

Ab sofort bis 2025.



## „VIGNA MONTEPRANDONE“ DOC ROSSO PICENO SUPERIORE 2019 (BIO)

Alte Reben sorgen hier für die aristokratische Ausstrahlung

IMA010319



„Vigna Montepandone“ DOC R. P. Superiore, 2019 Diam-Kork 13,5% Vol. 19,33 €/l 14,50 €

IT-BIO-009

Die italienische Region Marken (Marche) findet nicht jeder auf Anhieb auf der Landkarte. Es handelt sich um eine mittellitalienische Adriaregion, welche die Städte San Marino und Ancona einschließt. Ihren Ruf besitzt sie vor allem als erstklassige Quelle preiswerter Rotweine. Mit dem „Vigna Montepandone“, einem DOC Rosso Piceno Superiore, beweist Saladini Pilastrini, dass Sangiovese und Montepulciano auch abseits der Toskana exzellente Weine hervorbringen können. Und nicht nur die Distanz zur Hochburg des Sangiovese, der 70 % des Blends stellt, auch der Stil ist deutlich anders als z. B. im Chianti. Denn man liebt es kantig an der Küste, wo sich seit Jahrhunderten der Sitz der Grafen Saladini Pilastrini befindet. Der Ausbau erfolgt beispielsweise recht kurz im Holzfass, dafür teils in neuen Fässern. Trotz seiner aristokratischen Herkunft will man diesen Rosso Piceno Superiore so zeigen, wie die Cuvée ursprünglich in den Marken gedacht war: Als Wein für den täglichen Konsum, das Gegenteil einer im Keller „gemachten“ Flasche.

Rumtopffrüchte, auch ein Hauch Vanille und asiatische Gewürze tummeln sich hier in dem wirklich gemühtlichen und einladenden Bouquet. Wie immer bei Saladini Pilastrini, zeigen sich die Rotweine in der Jugend wunderbar zugänglich. Kein Wein verlässt das Haus, der nicht unmittelbar seine Klasse zeigt. Hier zählt nur echte Leistung und nicht abstraktes Potenzial!

Am Gaumen begleiten pudrige Tannine die reife und komplexe Frucht. Getrocknete Pflaumen, Cassis und angenehm säuerlicher Sauerkirchsafft bilden hier den Dreiklang.

Einem Madiran nicht unähnlich, prägen gerade die bewussten Kanten und seine erdige Grundierung diesen Rosso in der Jugend. Süßlichere Ragouts passen hervorragend, und mit seiner kräftigen Kante ist das auch ein Rotwein für die Klassiker toskanischer Hausfrauenrezepte. Denn der „Vigna Montepandone“ kann ungewöhnlich gut mit der Säure von Tomatensaucen umgehen!

Ab sofort bis 2027.



# AZIENDA VITIVINICOLA ANTONIOLO

## GATTINARA

## *Kühler Nebbiolo aus dem Alto Piemonte, einem großartigen Terroir mit großer Zukunft!*

*„Antoniolo bleibt ein Referenzpunkt für die Essenz des Nebbiolo aus dem nördlichen Piemont.“*

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

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

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

Mindestens ebenso prägend für die Weine ist neben der Rebsorte das zugrundeliegende Terroir: vulkanische Verwitterungsböden sowie Lehm und damit ganz anders als rund 150 Kilometer weiter im Süden des Piemonts, wo Kreide und Kalkböden die Landschaft prägen. Nebbiolo, wie er hier heranreift, erinnert zwar an großen Barolo und mehr noch an Barbaresco. Doch so ganz lässt sich diese DOCG in keine Schublade stecken. Die Würzigkeit und Tiefe der Rebsorte erzielt hier die gleiche Ausdrucksstärke wie andernorts im Piemont. Doch empfinden wir große „Gattinara“ als zarter, oft kühler in ihrer Aromatik und



fast schon floral. Das liegt auch daran, dass die hier durch die Alpen vor dem Nordwind geschützten Lagen auf rund 300 bis 500 Metern Höhe liegen, mit Blick auf den Monte Rosa. Stilistisch kann man durchaus von einem burgundisch geprägten Nebbiolo sprechen, der Anklänge von großen Pinot Noir aufweist. Gattinara steht für einen intensiven und komplexen Rotwein, voller Finesse und Frische, wie sie in den Prestige-Gebieten Barolo und Barbaresco im Zuge der Klimaerwärmung zunehmend schwieriger zu erzeugen sind. Mehr denn je schielen viele Winzer auf das Alto Piemonte und sehen hier so etwas wie die erfolgsversprechende Zukunft des Nebbiolo in Zeiten des klimatischen Wandels. Dabei galt Gattinara schon vor Generationen als traditionsreiche und anerkannte Weinregion für große Rotweine. Schon die Römer betrieben hier Weinbau, als sie damit begannen, im Alpenvorland Reben zu pflanzen. Auch zu Gattinara finden sich historische Erwähnungen über den Weinbau, die weit über 700 Jahre zurückreichen. Die einstmals flächenmäßig viel größere Region mutet heutzutage mit ihren rund 120 Hektar Rebflächen winzig an. Die Reblauskatastrophe und zwei Weltkriege hatten eine Verarmung der Bevölkerung in der Region inklusive Landflucht zu Folge. Doch die Zeiten ändern sich.

### VOM ROHDIAMANT ZUM KRONJUWEL

Die Azienda Vitivinicola Antoniolo gehört zu den ganz großen Traditionsbetrieben Gattinaras. Mehr denn je erlangen deren Weine heute von umtriebigen Sommeliers und Kennern des Piemonts große Aufmerksamkeit; denn dieser klassische Traditionsbetrieb nutzt das vorzügliche Terroir wie kaum ein anderer und zeichnet sich zudem durch höchste Qualität und Konstanz aus. Dieser rund 14 Hektar umfassende Familienbetrieb gilt heute als echter Rohdiamant des Alto Piemonte. Es war der Großvater Mario Antoniolo, welcher nach dem Zweiten Weltkrieg den Grundstein für die heutige azienda legte, zu einer Zeit, als die Region am Boden lag und die Großstädte im Norden mit lukrativen Jobs in der Industrie und im Handel lockten. In den 1970er Jahren erkannte Tochter Rosanna das einzigartige Potenzial des Weinbaus in der Region und widmete sich ganz und gar der Arbeit in ihrem Betrieb. Es war Rosanna, die sich dazu entschied – analog zu den Pionieren wie Sandrone im Barolo-Gebiet – sich weg von der Bordelaiser Vinifikation hin zum Einzellagenausbau zu bekennen. Damit legte sie den Grundstein für die heutigen Kult-Weine unter den Gattinara-Crus „Le Castelle“, „San Francesco“ und dem Flaggschiff „Osso San Grato“. Diese unterscheiden sich, obwohl sie im gleichen Tal wachsen, ganz enorm durch die verschiedenen Bodenformationen und geologischen Bedingungen sowie Kleinklimata.

Heute leiten die Enkel Lorella und Alberto den Betrieb. Sie sehen sich in der Tradition der Region, die von großer Geduld geprägt ist. Der Nebbiolo, der hier im kühlen Klima sehr langsam heranreifen muss, braucht ebenso seine Zeit im Keller, um volle Harmonie zu erlangen. Der lange Ausbau auf der Feinhefe im großen gebrauchten Holz ermöglicht dies, wobei ein nachhaltiger Weinbau die Grundlage für ein perfektes Traubenmaterial bildet. Bereits ab Mitte der 1990er-Jahre verzichtete man bei Antoniolo auf den Einsatz systemischer Spritzmittel. Ein Grund für Alberto, warum er alle Rotweine vor der Füllung nur äußerst gering schwefeln muss. Mit ihrem filigranen und feinen Stil gilt Antoniolo als federführend für die Renaissance von Gattinara. Antonio Galloni, einer der größten Kenner des Piemonts, ist ein großer Liebhaber der Weine Antoniolos. Für den Top-Cru „Osso San Grato“ zückte er sogar schon 97 Punkte und schrieb über den Familienbetrieb: „Antoniolo bleibt ein Referenzpunkt für die Essenz des Nebbiolo aus dem nördlichen Piemont. Ich kann diese Weine gar nicht oft genug empfehlen!“ Auch im Gambero Rosso hat das Weingut allerlei Auszeichnungen erfahren. In den besten Restaurants Italiens finden sich die Klassiker Norditaliens auf den Weinkarten.

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



## „BRICCO LORELLA“, ROSATO 2021

*Immer noch eine Seltenheit, aber traumhaft schön: Nebbiolo, ganz in Rosé!*

IP1100121

„Bricco Lorella“, rosato 2021

13% Vol.

18,93 €/l

14,20 €



In Gattinara, jener nördlichen Appellation Piemonts, dreht sich fast alles um eine Rebsorte, den Nebbiolo. Diese wird hier regional auch gerne als „Spanna“ bezeichnet. Natürlich kennt man den Nebbiolo als Basis ausdrucksvoller, intensiver und lagerungsfähiger Weine, auf deren Etiketten oftmals die so berühmten Bezeichnungen „Barolo“ oder „Barbaresco“ prangen. Doch Nebbiolo als Rosé? Das ist dann doch eher eine Seltenheit im Glas! Die Trauben des nach der Enkelin des Weingutgründers Mario Antonio – Lorella – benannten „Bricco Lorella“ stammen übrigens aus derselben Parzelle, die auch für den „Juvenia“ (mit dem DOC-Siegel „Coste della Sesia“) gelesen werden.

Im Glas öffnet sich der intensiv apricotfarbene Wein mit Noten von Roten Johannisbeeren und Cranberys, Grapefruits und Ortaniques (eine Mischung aus Orange und Mandarine) sowie weißen und violetten Blüten. Dazu stoßen, mit etwas mehr Luft, Noten von blondem Tabak, Gesteinswürze und Süßholz. Am Gaumen wirkt der im Edelstahl ausgebaute „Bricco Lorella“ ungemein charmant und seidig in seiner Textur, die

von einem leichten Tannin geprägt wird. Die Frucht von Roten Johannisbeeren und Grapefruits wird ergänzt von roten Pflaumen und Pfirsichen. Der Nebbiolo wäre aber kein Nebbiolo, wenn hier nicht auch herbe Noten von getrockneten Kirschen, Unterholz und wiederum auch Tabak eine Rolle spielen würden. So ergibt sich ein Wechselspiel aus Cremigkeit und Gerbstoff, einer runden Säure und einer saftigen Frucht mit Würze und Kräutrigkeit, die an Chinotto oder einen hellen Amaro erinnert. Das ist ein so eleganter wie seriöser „Rosato“, über dessen Vorgänger-Jahrgang VINOUS-Verkoster Eric Guido schrieb: „This is a gorgeous expression of Nebbiolo Rosato from Gattinara“. Das ist längst nicht nur ein Rosé für laue Sommerabende, sondern auch ein Speisenbegleiter zu Antipasti, Involtini oder, ganz regional, *luccio in salsa Marmiolo* (Hecht mit einer Sauce aus Kapern, Petersilie, Knoblauch und Anchovis, dazu geröstete Polenta – herrlich!). Das ist auch mit dem 2021er-Jahrgang wieder traumhaft schöner Stoff.

*Ab sofort bis 2024+.*

## ERBALUCE DI CALUSO DOCG, BIANCO 2021

*Erbaluce – eine der großen Weißweinspezialitäten des Piemont!*

IPL100221	Erbaluce di Caluso DOCG, bianco 2021	12,5% Vol.	19,86 €/l	14,90 €
-----------	--------------------------------------	------------	-----------	---------

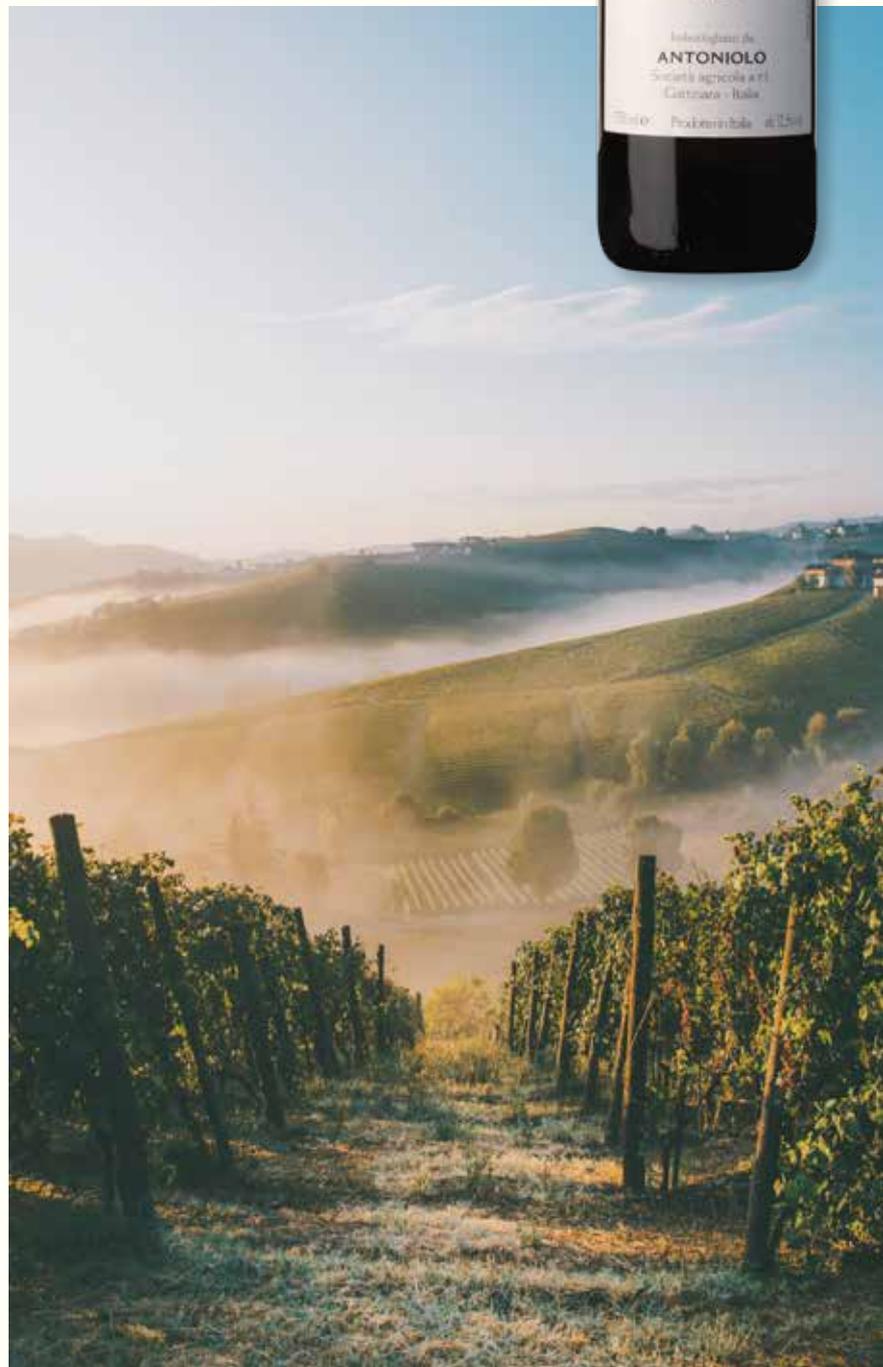
Wenn man der Legende glauben mag, dann hat einst die Fee des Lichts der Morgendämmerung, italienisch „alba luce“ die Bewohner von Caluso (in anderen Quellen war es das Städtchen Viverno) mit einer Traubensorte beschenkt, die daraufhin den entsprechenden Namen erhielt. Andere Quellen gingen davon aus, dass die Sorte aus Griechenland stammt, weshalb sie auch „Greco“ oder „Greco Novarese“ genannt wird. Tatsächlich wird die alte Rebsorte nach aktueller Quellenlage erstmals 1606 unter dem Namen „Elbalus“ erwähnt. Ihr blasser Farbton, der sich auch im Wein niederschlägt, erklärt wiederum, warum die Sorte in manchen Gegenden auch als „Bianchera“ bekannt ist. Die hellgelben, zart grünlichen Beeren sollen, wenn noch nicht vollständig ausgereift, an blasses Morgenlicht erinnern, was eine weitere Erklärung für den markanten Namen „Erbaluce“ gibt. Um dem ganzen noch eine letzte Wendung zu geben: Im lokalen Dialekt wird Erbaluce „Bian Rousti“ und „Uva Rustià“ genannt. Das gibt einen Hinweis auf die Farbe der reifen Beeren (rousti bzw. rustià heißt soviel wie geröstet), die dann altrosa bis fast bernsteinfarben leuchten und so klein und hartschalig sind, dass sie zum Rosinieren neigen, weshalb es auch Passito aus dieser Sorte gibt. Die griechische Abstammung ist nach DNS-Analysen mittlerweile verworfen worden. Dafür aber hat man Verwandtschaften zur französischen Clairette ausgemacht.

Trotz all dieser Unwägbarkeiten verfügt der Erbaluce aus Caluso über eine bemerkenswerte Geschichte. Der Winzer Piero Genta gewann auf der Pariser Weltausstellung von 1855 eine Goldmedaille für seinen Erbaluce-Wein aus Caluso, der dann – eine wirklich hohe Auszeichnung – am Hofe Kaiser Napoleons III. serviert wurde. Wichtigen Gästen bot man daraufhin im Piemont auch später schon einmal ein Schlückchen Erbaluce an. Nicht von ungefähr war Erbaluce 1967 der erste Weißwein mit DOC-Siegel im gesamten Piemont! Seit 2010 ist es sogar ein DOCG-Wein. Trotzdem ist und bleibt der Wein eine Seltenheit, wird er in der Appellation doch gerade einmal auf 213 Hektar angebaut. Zu den wenigen, die die Tradition dieses eigentlich so markanten Weißweins pflegen, gehören die Antoniolo.

Der ohne Maischestandzeit temperaturkontrolliert im Stahltank vergorene und dort auch für fünf Monate ausgebaute Erbaluce zeigt sich in einem hellen bis blassgrünen Farbton und erinnert dabei unwillkürlich an frischen Sancerre. Und das ist nicht die einzige Parallele. In der Nase öffnet er sich mit Noten von

Apfelblüten, Jasmin und frischen Gartenkräutern, grünen Äpfeln, Renekloten und Meyerzitrone. Am Gaumen wird es dann frisch und saftig mit einer hellgelben und grünen Frucht, die einerseits von Grasnoten durchzogen wird, andererseits von einer reifen Säure abgerundet wird, so dass ein cremiges Mundgefühl entsteht. Hier findet sich ein beeindruckend vielseitiger, angenehm leichter Wein, der großartig mit Fischgerichten oder Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln oder *vongole* harmoniert.

*Erfrischt und erfreut ab sofort und bis sicherlich 2025.*



## „ANTONIOLO“ DOCG GATTINARA RISERVA, ROSSO 2017

Unser Top-Tipp! AntonioIos großartige Riserva – das Zugpferd der Appellation!

IPI100417

„AntonioIo“ DOCG Gattinara Riserva, rosso 2017

14% Vol.

50,53 €/l

37,90 €



im Süden deutlich schwereren, durch Kalk- und Kreideböden geprägten Lagen ab. Ein idealtypischer Nebbiolo aus Gattinara gerät fein und schlank und zeigt schon in der Jugend Anklänge an größere und große Pinots. Das macht den Gattinara-Nebbiolo für viele enorm attraktiv! Im Weingut AntonioIo arbeitet man seit 1995 aufmerksam im Weinberg, verzichtet seit dieser Zeit auf systemische Spritzmittel und setzt im Keller auf einen nachhaltigen Ausbau auf der Feinhefe. So werden die Gattinaras mittlerweile alle als „Riserva“ ausgebaut und reifen 36 Monate im Holz. Die weinbergsübergreifende „AntonioIo Riserva“ ist die „Essenz“ des Hauses und zugleich auch das Aushängeschild der Azienda. Darüber hinaus ist der Wein für viele Kenner das Zugpferd der gesamten Appellation. Der Wein stammt von 50- bis 60-jährigen Nebbiolo-Reben, die auf vulkanischem Verwitterungsboden mit südlicher bis südwestlicher Ausrichtung wurzeln. Die Trauben werden hier für 18 Tage im Zementtank vergoren. Nach dem klassischen, 36-monatigen Ausbau in slawonischer und französischer Eiche, Fässern von 25 bis 35 Hektolitern Fassungsvermögen, reift die Riserva noch ein weiteres Jahr im kühlen Keller des Weinguts auf der Flasche heran. Das Ergebnis ist ein hochfligrauer Nebbiolo, dessen kühle Brillanz unmittelbar klar wird, sobald man das Glas zur Nase führt.

Als Rosannas Vater die Azienda Vitivinicola Gattinara im Jahre 1948 gründete, war das mehr als ein Wagnis. Die Reblauskatastrophe und zwei Weltkriege hatten das Land völlig verändert. Es war die Zeit, als die große Landflucht eingesetzt hatte und Städte wie Turin und Mailand mit Jobs im Handel und der Industrie lockten. Weinbau und Landwirtschaft betreiben wollte im Alto Piemonte kaum noch jemand. Und so wurde die einstige Hochburg des Nebbiolo, Gattinara, heute mit 120 Hektar zu einer der kleinsten DOCGs ganz Italiens. Doch Rosanna, die in den 1970ern das Weingut der Familie weiterführte, wusste um das Potenzial ihrer Heimat. Zwar ist Gattinara bis heute fast nur Piemont-Kennern und aufmerksamen Sommeliers ein Begriff, doch ändert sich das. Mittlerweile gilt das Alto Piemonte als die Zukunft des Nebbiolo und namhafte Winzer kaufen sich ein. Die Klimaerwärmung spielt der auf 300 bis 500 Metern Höhe gelegenen und vom Norden durch die Alpen windgeschützten Appellation in die Hände, während es in der Langhe in manchen Lagen schon sehr heiß werden kann. In Gattinara reift der Nebbiolo auf feinen, säuerlichen Böden aus Vulkanverwitterungsgestein und Sand heran. Er hebt sich von den

Im Duft bietet der „AntonioIo“ Schwarzkirschen und getrocknete Kirschen, Rosenblätter, Teeblätter sowie Tabakblätter in Verbindung mit etwas Zeder, Unterholz und getrockneten Kräutern, frischer Minze und Salbei. Das Bouquet erscheint ausgesprochen delikat und schwebend. Der „Hochland-Nebbiolo“ zeigt sich also in seiner Jugend schon viel ätherischer als die oft verschlossen und erdig wirkenden Weine aus der Langhe.

Ähnliches zeigt sich am Gaumen, wo die „Riserva“ zwar viel Kraft und Substanz mit sich bringt, und doch schon jetzt so offen und fein erscheint. Es ist geradezu frappierend, wie seidig und elegant sich der Nebbiolo hier präsentiert. Der Wein wirkt konzentriert und transparent zugleich, balsamisch und rund mit feinem Tannin und einem perfekt integrierten Holz, dunkler Würze von Tabak und etwas schwarzem Kardamom, Süßholz und reifen Pflaumen. Was schrieb Antonio Galloni in *VINOUS* über den Vorgängerjahrgang? „In einem Wort: superb!“ Gut möglich, dass er für den 2017er-Jahrgang das gleiche Vokabular benutzen wird. Für uns das ein echter Herzenswein!

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





## „LE CASTELLE“ DOCG GATTINARA RISERVA, ROSSO 2017

*Einzigtiger Cru, sehr geringe Mengen!*

IPI100517	„Le Castelle“ DOCG Gattinara Riserva, rosso 2017	14% Vol.	76,66 €/l	57,50 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Das Weingut Antonolo war der erste Betrieb, der in der DOCG Gattinara Einzellagenweine ausbaute. Das war nicht nur für Gattinara wegweisend, wo das Weingut auch heute noch genau dafür als großer Vorreiter für die Wiederbelebung dieser Appellation geehrt wird. Es war wegweisend für den Nebbiolo insgesamt; denn Rosanna Antonolo, die Tochter des Gründers Mario Antonolos, hat dies noch vor dem großen Luciano Sandrone in die Wege geleitet, der den ersten Einzellagen-Barolo, seinen legendären Barolo vom Cannubi Boschis, erst seit 1985 ausbaut!

Le Castelle ist einer von drei Cru, deren Böden und Kleinklimata sich derart voneinander unterscheiden, dass Rosanna dieses große Experiment einfach wagen musste! Und es hat sich gelohnt, denn damit verhalf sie drei der markantesten Weine des nördlichen Piemonts zur Geburt. Die Lage des Crus einem Amphitheater. An einem kleinen Feldweg entlang und um die Grundmauern einer alten Burg herum stehen die Reben auf Böden vulkanischen Ursprungs mit sandigem Oberboden. Es ist der einzige Wein, den das Weingut in Barriques sowie in *tonneaux* ausbaut. Für 24 Monate liegt der Nebbiolo dort, bevor er noch ein Jahr ins große Holz kommt und danach ein weiteres Jahr auf der Flasche reift.

Der Gattinara „Le Castelle“ ist ein so feiner wie kraftvoller Nebbiolo, der im Auftakt nach Walderdbeeren, süßen wie eingelegten Kirschen, Leder und Zedernholz duftet. Es ist eine Mischung aus reifen Fruchtnoten und balsamischen Komponenten, die hier geradezu betörend wirkt und Lust auf mehr macht. Am Gaumen zeigt sich „Le Castelle“ seidig, cremig und fein mit einem frischen, kühlen und saftigen Fruchtkern und einer sehr klaren Säure. Neben Schwarzen Kirschen und Zwetschgen finden sich dunkle Tabake, Leder, etwas Zimt, Vanille und dunkler Kardamom, warmer Waldboden und Unterholz. Alles wirkt wie aus einem Guss, dabei enorm präzise, kraftvoll und fast schon schwebend für einen jungen Nebbiolo. Das ist ein wunderbarer Wein, der nicht nur für die Größe der Appellation steht, sondern auch für die Sinnhaftigkeit, Nebbiolo in Höhenlagen anzubauen.

*Ein großer Wein, der 1–2 Stunden karaffiert schon wunderbar antrinkbar ist. Er besitzt aber ein Potenzial von 15–20 Jahren.*





## „SAN FRANCESCO“ DOCG GATTINARA RISERVA, ROSSO 2017

*Der elegante Gattinara-Cru vom Porphy*

IPI100617

„San Francesco“ DOCG Gattinara Riserva, rosso 2017 14% Vol.

79,86 €/l

59,90 €

San Francesco heißt die zweite Einzellage der Antonolos und ist benannt nach dem Heiligen Franziskus. Die rund 60 Jahre alten Nebbiolo-Reben stehen dort in Böden vulkanischen Ursprungs die sich von der ebenfalls vulkanischen, aber sandigen Lage Le Castelle durch ihren sehr hohen Porphy-Gehalt unterscheidet. Porphy stammt aus dem Griechischen und heißt übersetzt „Purpurschnecke“, was viel über die Farbe des Bodens aussagt. Es ist ein feinkörniger, kristalliner, saurer vulkanischer Boden mit hohen Anteilen von Feldspat. Der Boden mit seinem niedrigen pH-Wert sorgt für langlebige, mineralisch wirkende Weine.

Die Riserva „San Francesco“ wird in Zementtanks spontan vergoren, wo sie dann für 18 bis 20 Tage auf den Schalen verweilt. Der Ausbau erfolgt über 18 Monate in *tonneaux*, danach ruht der Nebbiolo weitere 18 Monate in großen Fässern mit einem Fassungsvermögen von 30 Hektolitern. Danach reift dieser „Gattinara“ auf der Flasche.

Antonolos „heiliger Franziskus“ bietet eine fantasti-

sche Dichte und Kraft samt Reinheit und Präzision. Hier finden sich Noten von dunklen Himbeeren und Walderdbeeren, Süß-, Sauerkirschen und Zwetschgen in Verbindung mit Zeder und Eiche, Pfeifentabak und Noten von Minze, Rose und Süßholz mit frischen Orangennoten und Stein. Am Gaumen ist der Nebbiolo so charmant wie intensiv. Kein Vergleich zu ähnlich komplexen Barolo, die nach fünf Jahren nur selten eine solche Geschmeidigkeit besitzen. Dabei kann man den „San Francesco“ ohne Weiteres zu den großen Weinen des Piemont zählen, so viel Statur und Komplexität besitzt er. Alles an diesem Wein wirkt charmant und elegant, dabei überaus lebendig und mit einer so feinen wie nachhaltigen, elektrisierenden Mineralität. Das ist ein großartiger Wein, dem Antonio Galloni in *Vinous* im letzten Jahr 96 Punkte verliehen hat. Wir sind sehr gespannt, wie viele es bei diesem Jahrgang werden.

*Ab sofort (gut belüftet) schon sehr schön, Höhepunkt sicherlich von 2026–2040+.*



## „OSSO SAN GRATO“ DOCG GATTINARA RISERVA, ROSSO 2017

„Osso San Grato is unquestionably one of the great wines of the world.“

– Antonio Galloni (VINOUS)

IP100717 „Osso San Grato“ DOCG Gattinara Riserva, rosso 2017 14% Vol. 97,33 €/l 73,00 €

In der modernen Weinwelt mit ihren Sozialen Medien gibt es nur noch selten Weine, die für längere Zeit unter dem Radar bleiben, aber zu den besten Entdeckungen gehören, die man machen kann. Die Gattinara Riserva „Osso San Grato“ gehört für uns zweifelsohne zu diesen Weinen. Und wir sind damit nicht alleine. Antonio Galloni, der Gründer von VINOUS und einer der versiertesten Kenner des Piemonts, Bordeaux und Kaliforniens, ist derselben Meinung. Über den 2010er-Jahrgang schrieb er: „Der Gattinara Osso San Grato 2010 ist wahrscheinlich der größte Wein, den ich je von Antoniolo probiert habe. Der 2010er ist ein Wein von exquisiter Schönheit und hat alle Eigenschaften, die Nebbiolo zu einer Verführerin machen.“ Damals verlieh er dem Wein 97 Punkte. Weiterhin formulierte er: „Osso San Grato ist ein Referenzpunkt für Nebbiolo, Gattinara, Piemont und Italien.“ Das waren damals schon eine wegweisende Betrachtung für diesen Wein, die Galloni beim 2016er-Jahrgang noch einmal bekräftigt hat. Er schrieb letztes Jahr zu einer erneuten 97-Punkte-Bewertung: „Der Osso San Grato ist zweifellos einer der großen Weine dieser Welt.“

Der „Osso San Grato“ stammt aus einer Lage, die wie die anderen beiden Cru von vulkanischen Böden geprägt ist. Hier ist allerdings die Menge an Basalt im Grundgestein besonders hervorzuheben. Hinzu kommt die Höhen-Lage; denn der Weinberg liegt auf über 500 Metern. Es sind ganze fünf Hektar, die im Wesentlichen mit Nebbiolo-Reben bestockt sind, die in den 1940ern und 1950ern gepflanzt wurden. Wie bei allen Antoniolo-Crus vergären die Trauben rund 18 bis 20 Tage im Zementtank. Anschließend reift der „Osso San Grato“ 36 Monate in 30-Hektoliter-Eichenfässern und ein weiteres Jahr auf der Flasche.

Dieser Nebbiolo ist für uns der Inbegriff komplexer Eleganz und Feinheit. Alles an diesem Wein ist fein gewirkt, ätherisch, tiefgründig und vielschichtig. Er öffnet sich mit dem Duft von Heckenrosen und Veilchen, süßen roten Kirschen und Kirschwasser, Salbei, Minze und Orangenschalen, Chinotto und ein wenig Earl Grey. Am

Gaumen präsentiert er eine charmante Extraktsüße in einer seidig reifen Frucht. Das Tannin braucht noch Zeit, was für einen „Grand Cru“, respektive eines Nebbiolo kein Wunder ist. Trotzdem kann man den Wein schon antrinken, so elegant wirkt er mit etwas Luft. Die Komplexität der Frucht, der Würze und Kräutrigkeit, die innere Spannung der seidigen und hellen Säure und die grandiose Länge machen diesen „Gattinara“ bei aller Klasse der andern Riserva des Hauses noch einmal zu etwas ganz Besonderem. Das ist pure *grandezza!*

*Dieser große Rotwein bereitet (2-3 Stunden belüftet) schon jetzt große Freude. Höhepunkt wohl ab 2025 bis 2042+.*





# MASSOLINO

SERRALUNGA D'ALBA

## *„Etichetta Nera“: Willkommen in der Liga der außergewöhnlichen Barolo!*

***Massolino: Eines der zehn besten Güter des Piemonts, dessen konzentrierte Barolo-Weine gleichwohl mit Finesse und Eleganz betören!***

Die internationale Weinpresse überschüttet Jahr für Jahr sämtliche (!) Weine, vom „kleinen“ Dolcetto bis zu den Weltklasse-Baroli, überschwänglich mit Lob. Völlig zu Recht! Der Barolo, sein Boden, eine Familie, vier Generationen, 100 Jahre Arbeit und eine große Liebe zum eigenen Land: Massolino, das bedeutet Innovationen im Zeichen der Tradition! Die Geschichte von Familie Massolino und ihrer betörenden Weinen beginnt im Jahr 1896 und ist eng mit der Geschichte des berühmten Städtchens Serralunga d'Alba im Herzen des Piemonts verbunden. Damals nämlich gründete der rührige Giovanni Massolino das Gut. Er war dann auch der Erste, der den elektri-

schen Strom und den Dampfdrescher ins Dorf brachte. Dieser unternehmungsfreudige, kreative Mann zeigte also schon damals die Tugenden an den Tag, welche die sympathische Familie bis heute auszeichnen: Sie sind für innovative Ideen durchaus aufgeschlossen, produzieren dennoch mit großer Leidenschaft und enorm viel Herzblut ihre einer traditionellen Stilistik verbundenen, inzwischen weltberühmten Kreszenzen. Diese authentischen Weine bewahren die Typizität der autochthonen Rebsorten des Piemonts und sind Abbild der tiefen Verbundenheit ihrer Schöpfer mit der wunderbaren Landschaft der Langhe.



Mit den legendären Weinbergen Margheria, Parafada und Vigna Rionda ist Massolino im Besitz von drei der wichtigsten und berühmtesten Einzellagen in Serralunga: Kalkhaltige Böden, teilweise mit Anteilen von Sand durchsetzt, bringen hier langlebige Weine voller Eleganz sowie mit tiefen mineralischen und würzigen Noten hervor, spektakuläre Qualitäten, die Liebhaber in aller Welt zu schätzen wissen. In den unterirdischen Kellern der *azienda* reifen diese betörenden Preziosen dann unter optimalen Bedingungen in traditionellen Holzfässern und gehören schon seit Jahren zu unseren persönlichen Lieblingsweinen! Warum? Nun, in Massolinos großen Rotweinen findet sich die

Quintessenz der Nebbiolotraube. Es sind betörende, langlebige Tropfen von unerhörter Komplexität und Fruchtfülle, von großer Kraft und innerer Dichte. Und das, gepaart mit einer Feinheit und Eleganz, die so nur die wenigsten Spitzenweine aus den bedeutendsten Lagen der Welt aufzuweisen vermögen. Weine großen, individuellen Charakters und einzigartiger Typizität, Lichtjahre entfernt von den austauschbaren Keller-Konstrukten internationalen Langweiler-Stils. Die Brüder Franco und Roberto, die heute das Familiengut Massolino leiten, gehören zu den leisen Stars ihrer traumhaft schönen Region und lassen stets die Qualitäten ihrer grandiosen Weine sprechen, die in ihrer traditionellen Stilistik die Seele ihrer unvergleichlichen Landschaft am Fuße der Berge widerspiegeln.

Liebe Kunden, ist es nicht interessant, dass in nahezu allen Bereichen unseres Lebens die Moderne als Fortschritt gewertet wird, die Jagd nach dem vermeintlich Besseren sich durch sämtliche Bereiche zu ziehen scheint, das Thema Wein davon allerdings ausgenommen ist? Wir erleben momentan seitens der jüngsten Winzer-Generation – hierbei handelt es sich um einen gut ausgebildeten, international weit gereisten Nachwuchs, der von einem technischen Weinwissen profitiert, das noch eine Generation zuvor undenkbar gewesen wäre – eine bewusste Rückkehr zum Ursprünglichen und Handwerklichen. Und keine Region der Welt verkörpert dies wohl besser als das Piemont, mit seinen beiden auf ewig entzweiten Lagern: hier die Traditionalisten, dort die Modernisten.

#### COSA C'È DI NUOVO?

In der sanft gewellten Hügellandschaft der Langhe im Piemont, dem „Land am Fuße der Berge“, dieser mit herbem Charme und kulinarischen Köstlichkeiten verzaubernden Provinz im Nordwesten Italiens, wird zwar seit Menschengedenken Wein angebaut. Aber zu wahren Ruhm hat der Region erst die Nebbiolo-Rebe verholfen, aus deren Trauben die bei Kennern in aller Welt begehrten, ungemein komplexen und extrem langlebigen Barolo- und Barbarescoweine erzeugt werden. 2022 scheint es so, als suchten wirklich qualitätsbesessene Winzer die Rückkehr zu echter, gewachsener Tradition suchen. So etwa Familie Massolino, deren Nebbiolo-Trauben stets großes Holz aus lawonischer Eiche statt Barriques sehen. Dafür nehmen die beiden Brüder bewusst in Kauf, nicht jedem zu gefallen. Was zählt, gerade wenn man in historischen Kontexten denkt und arbeitet, ist Authentizität. Und somit schärfen sie seit Generationen ihr Profil.

Doch auch solch ein Traditionsbetrieb bleibt nicht in der Vergangenheit verhaftet. 2022 ist ein wichtiges Jahr für Massolino, denn für den Jahrgang 2018 entfallen heuer bedauerlicherweise die großen Einzellagen-Weine des Hauses, das uns als Perle einen der möglicherweise preiswertesten und laut Franco „einen der besten“ Baroli, die es jemals erzeugt hat, beschert. Darüber hinaus erweitert das Weingut sein Betätigungsfeld: Wir können uns ab sofort über gleich zwei Barbareschi aus dem Hause Massolino freuen! Als Sahnehäubchen hat sich Franco Massolino mit dem „Vigna Rionda“ von 2016 dazu entschieden, ein Projekt umzusetzen, das seine (mit vollem Namen) Azienda Agricola Vigna Rionda endgültig unter den besten Piemonteser Häuser platziert – der „Etichetta Nera“. Um's kurz zu machen: Ein Wein, der in der Liga der außergewöhnlichen Baroli spielt!

## MOSCATO D'ASTI DOCG, BIANCO 2021

*Ein Wein, der die Leichtigkeit des Seins feiert!*

IP1070321	Moscato d'Asti DOCG, bianco 2021 PK	5% Vol.	15,86 €/l	11,90 €
-----------	-------------------------------------	---------	-----------	---------

Unter den klassischen Weinen aus Serralunga wird ein Wein oft sträflich vernachlässigt. Neben Nebbiolo und Barbera, neben Barolo und Barbaresco gibt es nämlich auch den weißen, leicht moussierenden, fruchtigen und restsüßen Moscato d'Asti. Der wird allerdings sträflich vernachlässigt, weil allzu viel Industrieware seinen Ruf nachhaltig lädiert hat. Doch das ficht die Weinmacher von Massolino nicht an. Sie erzeugen ihren Moscato d'Asti bereits seit 1993. Und der ist äußerst beliebt! Wer ihn einmal im Glas hatte, weiß auch warum: ein äußerst charmanter, fruchtiger, floraler und leicht süßer Wein, der aufgrund seines leichten Mousseux und seiner gerade einmal 5 Vol.-% Alkohol das Leben und die Leichtigkeit des Seins feiert. Wie entsteht ein solch himmlischer Tropfen? Indem man den zu Wein vergärenden Muskateller noch während der Gärung herunterkühlt und so filtriert, dass nur ein wenig Hefe übrigbleibt, die in Drucktanks ihre Arbeit weiterführen und so für das leichte Mousseux sorgen soll. Das ist ganz anders als bei der industriell fabrizierten „Konkurrenz“, bei der erst später das Kohlendioxid in den Wein gepumpt wird.

Der leuchtend strohgelbe Wein duftet verführerisch nach Minze, Salbei und Muskat, nach ein wenig Litschi und Pfirsich mit einer Kopfnote von weißen Blüten und ein wenig Honig. Am Gaumen dann verbindet sich diese markante Frucht mit dem lebendigen, aber zurückhaltenden Mousseux, einer reifen Säure und einer moderaten Süße zu einem Wein, bei dem man schnell schwach wird und nach einem zweiten Glas verlangt, was beim moderaten Alkohol auch kein Problem ist. Gut gekühlt und frisch entkorkt, ist das ein hervorragender Aperitif. Noch lieber aber servieren wir den Wein zu einem ebenso handwerklich erzeugten Panettone oder zu Mandeltarte und dem für das Piemont so typischen Haselnusskuchen, der *torta di nocciole*, oder zu Frucht-desserts. Ebenso gut machen sich leicht würzige, frische *formaggi*, aber auch Gorgonzola oder Castelmagno.

*Ab sofort und idealerweise bis 2023, wenn der Nachfolgejahrgang verfügbar sein wird.*

## LANGHE CHARDONNAY DOC, BIANCO 2020

*Chardonnay aus der Langhe: typisch und lebenslustig!*

IP1071020	Langhe Chardonnay DOC, bianco 2020	13,5% Vol.	22,00 €/l	16,50 €
-----------	------------------------------------	------------	-----------	---------

Langhe, das Gebiet um Alba im Piemont, ist berühmt für seine Rotweine: Barbera, Nebbiolo, Barbaresco und natürlich Barolo. Das heißt nicht, dass die Weißweine weniger beeindruckend sind. Massolinos Chardonnay wächst auf kalkhaltigen Böden, was die Rebsorte traditionell mag. Zwölf Monate reift der Wein auf der Hefe, zum Teil in Barriques, wo der Wein durch den biologischen Säureabbau einen runderen und geschliffeneren Charakter bekommt. Erst nach mindestens sechs weiteren Monaten Flaschenreife gelangt der Chardonnay aus Serralunga in den Handel. Der Ausbau ist soweit sehr traditionell und der Chardonnay dadurch auch sehr Chardonnay – seit immerhin 1992 beschäftigt sich Familie Massolino mit der Rebsorte – und das schmeckt man!

Der Jahrgang 2020 leuchtet in einem wunderschönen Strohgelb. Gleich mit dem ersten Schwenken offenbart der Wein einen satten Duft nach Äpfeln, gelben Pflaumen und Honigmelonen und enttarnt sich damit selbst für Novizen als Chardonnay.

Eine leicht würzige Röstnote lässt neben der vollen Farbe erahnen, dass der Chardonnay einiges an Tiefe mitbringt. Am Gaumen gleitet der breitschultrige Chardonnay mit feinen Hefenoten (frische Brioche!) über den Gaumen. Erneut tauchen Honigmelonen auf sowie milder und fruchtiger Golden Delicious. Der Wein ist rund, die Säure sehr angenehm im Hintergrund und perfekt eingebunden. Dennoch schafft sie ein schönes Gleichgewicht. Im Abgang bleibt der Apfel erhalten, die Frucht im Wein trägt sehr, sehr lang, doch hier tritt auch die ausgeprägte und leicht salzige Mineralität des Massolino hinzu. Bei allem Samt und Schmelz, mit dem er ausklingt, bleibt der Wein so interessant.

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

*Ab sofort bis sicherlich 2026.*



## DOLCETTO D'ALBA DOC, ROSSO 2021

*Die pure Leichtigkeit des Seins: Dolcetto aus Könnenhand*

IP1070921 Dolcetto d'Alba DOC, rosso 2021 Diam-Kork 13,5% Vol. 16,66 €/l 12,50 €

Mit der Lebensfreude könnte es manchmal so einfach sein: Ein (wirklich) gutes Stück Brot, luftgetrocknete und ausreichend fettige Salami und ein solides Glas Dolcetto in der Hand: Seelige Abendstunden sind garantiert. Eine Anleitung zum Lebenslangen Glücklichein können wir leider nicht geben. Aber immerhin eine Empfehlung nach René Descartes. Der sah einen der Hauptmotivatoren für Unzufriedenheit in der eigenen Überschätzung hoher Erwartungen und dem Bedauern unverrückbarer Zustände. Dass viele Barolo mittlerweile in immer höhere Preissphären abdriften, können wir kaum aufhalten. Dass ein leicht bäuerlicher Rotwein in der Jugend aber oft mehr Handfestes liefert als ein zu jung getrunkenener großer Nebbiolo, dies können wir ebenso bekräftigen.

Selbst für ihren „kleinen“ Wein heimst das Traditionsweingut aus Serralunga d'Alba stets klasse Bewertungen ein. Mitverantwortlich sind die kalkhaltigen Böden, die „old-school“-Herangehensweise beim Ausbau und die traditionelle Stilistik, die zu zwar fruchtigen, doch ebenso trinkfreudig straffen und eleganten Weinen führen. Mit dem Dolcetto d'Alba von 2021 ist Massolino wieder ein bildhübscher Rotwein gelungen.

Dieser Tropfen für jede Gelegenheit – von der wunderbaren Antipasti-Platte über kräftige Pasta-Gerichte oder kurz Gegrilltem – schimmert wie Rote-Bete-Saft im Glas und duftet intensiv nach Veilchen, Pflaumen und schwarzen Kirschen. Gleichzeitig wirkt das Bouquet frisch, die Mineralität deutet sich an, dezent grüne Anklänge von unreifer Mandel und ein ausgesprochen subtiler Hauch von Lakritz. Sehr, sehr animierend!

Am Gaumen – endlich kommen wir nach all der Theorie zur Praxis – verführt der Dolcetto mit einer saftigen und intensiven schwarzfruchtigen Aromatik. Die Tannine sind so weich wie zimmerwarme Butter, die Säure distiguiert aber nicht *à part*, entfaltet der Wein seine ganze Fruchtfülle. Er ist präsent, und das direkt nach dem Entkorken, begleitet auch rustikalere Wurstwaren und andere Leckereien wie es kein großer Barolo vermag. Vom Einfachen das Beste. Ein Motto, wie massgeschneidert für diesen preiswerten Wein.

*Zu genießen ab sofort, bis 2026.*



## BARBERA D'ALBA DOC, ROSSO 2021

*Massolino weiß, wie authentischer Barbera schmecken muss!*

IPL070121	Barbera d'Alba DOC, rosso 2021	Diam-Kork	14,5% Vol.	18,26 €/l	13,70 €
-----------	--------------------------------	-----------	------------	-----------	---------

„Es gibt viele großartige Dinge über Massolino, das Familienweingut mit Sitz in Serralunga d'Alba, zu erzählen. Wenn ich über diese Weine nachdenke, bin ich beeindruckt von der Harmonie und Perfektion des Gesamtportfolios, der klaren Identität jedes Produkts und seiner Platzierung innerhalb der Massolino-Qualitätspyramide und dem Crescendo der Weine“, so Parker-Verkosterin Monica Lerner nach ihrem Besuch im Weingut Massolino. Damit trifft sie den Kern des Weinguts genau, denn auch uns begeistert bei Massolino der Gesamteindruck mehr noch als einzelne Weine. Daher darf man beim Barbera d'Alba auch gleich zwei Dinge erwarten: erstens einen Wein, der klar Herkunft und Rebsorte widerspiegelt, und bei dem sich zweitens der so elegante wie schnörkellos klare Stil des Hauses offenbart.

Ausgebaut im neutralen Stahltank (Barbera braucht unserer Meinung nach selten neues Holz), duftet dieser

hochfarbene und dichte Rotwein intensiv nach allerlei Beeren. Heidelbeeren und schwarze Johannisbeeren ragen aus diesem Frucht-Potpourri besonders hervor. Auch ein Hauch Ceylon-Tee und Nelke sowie eine Spur von ungerösteten Haselnüssen lassen sich wahrnehmen. Die Fruchtfülle der Rebsorte wird hier exzellent eingefangen, was sich auch am Gaumen zeigt, wo seidige Tannine auf puren Sauerkirchsafft, Blaubeeren und Pflaumen treffen. Die Frucht wirkt hier elegant, nobel und kühl. Überkonzentration? Fehlangebe, nicht bei Massolino. Hier steht die Feinheit des Barbera im Vordergrund. Das gelingt der Familie fast spielerisch. Kein Wunder, seit 1896 (!) wird hier dieser Wein produziert. Er ist nicht über die Maßen komplex, richtet dafür den Fokus umso stärker auf absolute Fruchtfülle. Und genau das macht bei einem Rotwein dieser Preisklasse enorme Freude. Man entkorkt die Flasche und verbringt dabei einen schönen Abend!

*Ab sofort und bis mindestens 2027.*



## BARBARESCO DOCG, ROSSO 2019

*Neuland mit Punktlandung!*

IPL071219	Barbaresco DOCG, rosso 2019		13,5% Vol.	44,00 €/l	33,00 €
-----------	-----------------------------	--	------------	-----------	---------

Seit über 100 Jahren produziert die Familie Massolino Barolo. Mit dem Jahrgang 2019 allerdings erweitert sie ihren Wirkungskreis. Zum ersten Mal kommen wir in den Genuss eines feinen Nebbiolos aus der DOCG Barbaresco! Das weingewordene Debüt ist 13,5 Vol.-% leicht und deutet damit bereits ein wenig an, welche Vorzüge diese Region bieten kann:

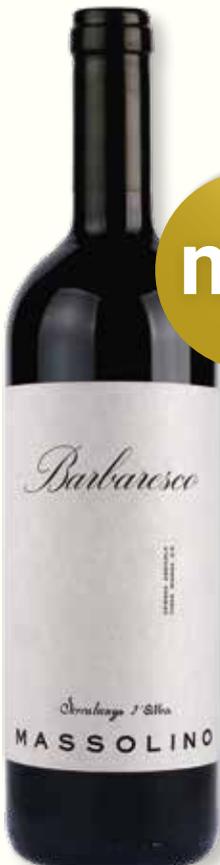
„Der Barbaresco ist ein Wein, den wir seit jeher sehr schätzen, weil er mit eigener Eleganz und Finesse dem Nebbiolo Ausdruck verleiht. Schon seit langem waren wir auf der Suche nach Weinbergen, die es uns ermöglichen würden, uns in der Erzeugung dieses Weines zu versuchen. Schließlich bot sich uns Anfang 2019 die große Gelegenheit, einen Besitz von etwa vier Hektar zu pachten, der sich aus drei sehr gepflegten Weinbergen mit einem Alter von etwa 40 Jahren zusammensetzt, die alle in Unterzonen von Neive liegen: Albesani, Starder und Serraboella.“

Wir sehr der Familie das Projekt am Herzen liegt, zeigt welche Hürden zu überwinden sie bereit war. Denn

per Gesetz ist es einem Piemonteser Winzer nicht erlaubt Trauben aus Barbaresco im Barolo-Gebiet zu vinifizieren. Folglich musste Massolino zunächst eine eigene kleine Kellerei in Alba errichten. Und das, obwohl die Erträge des Jahrgangs 2019 lediglich knapp 10.000 Flaschen ausmachen!

Was sind wir glücklich über dieses Erstlingswerk! Der ziegelrote Barbaresco aus den neuen Weinbergen duftet nach Granatapfel, Hagebutten und Herzkirschen. Er besticht durch schieren Purismus, gleitet mit feinsandigem Tannin über den Gaumen. Eine Mischung aus Kräutern (Brennnessel und Liebstöckel) und Hagebutten zeichnet eine völlig andere Aromatik, als wir sie von den Barolo Massolinos kennen. Dieser Barbaresco ist angenehm leicht und elegant und beweist, warum das rund 700 Hektar umfassende Gebiet nordöstlich der für ihre Trüffel bekannten Stadt Alba so viel Potenzial bietet. Die Weine betören gerade in ihrer Jugend durch Fruchtfülle und Geschmeidigkeit!

*Ab sofort, Potenzial bis 2032.*



## LANGHE NEBBIOLO DOC, ROSSO 2020

Ein „kleiner Barolo“ für jeden Tag und absolutes Schnäppchen!

IPL070220	Langhe Nebbiolo DOC, rosso 2020	14,5% Vol.	25,26 €/l	18,95 €
-----------	---------------------------------	------------	-----------	---------

Wir gestehen, auch als Weinhändler und allem Bewusstsein um die Faszination gereifter Weine, sind wir doch oft auch ungeduldige Menschen. Wir lieben Barolo, die Königsklasse italienischer Rotweine. Doch Barolo ist ebenso wie Burgunder eine Diva, braucht Zeit, Geduld und Aufmerksamkeit. Und viele von Ihnen, teilen dieses Los, fragen uns nach trinkreifem Ersatz für Barolo. Wir empfehlen hier oft die deutlich früher reifen Barbaresco- oder Nebbiolo-Weine aus dem Valtellina (Ar.Pe.Pe) und nördlichen Gefilden wie Gattinara (Antoniolio). Aber nun hat auch Massolino einen Wein dieser Kategorie zu bieten, den Langhe Nebbiolo.

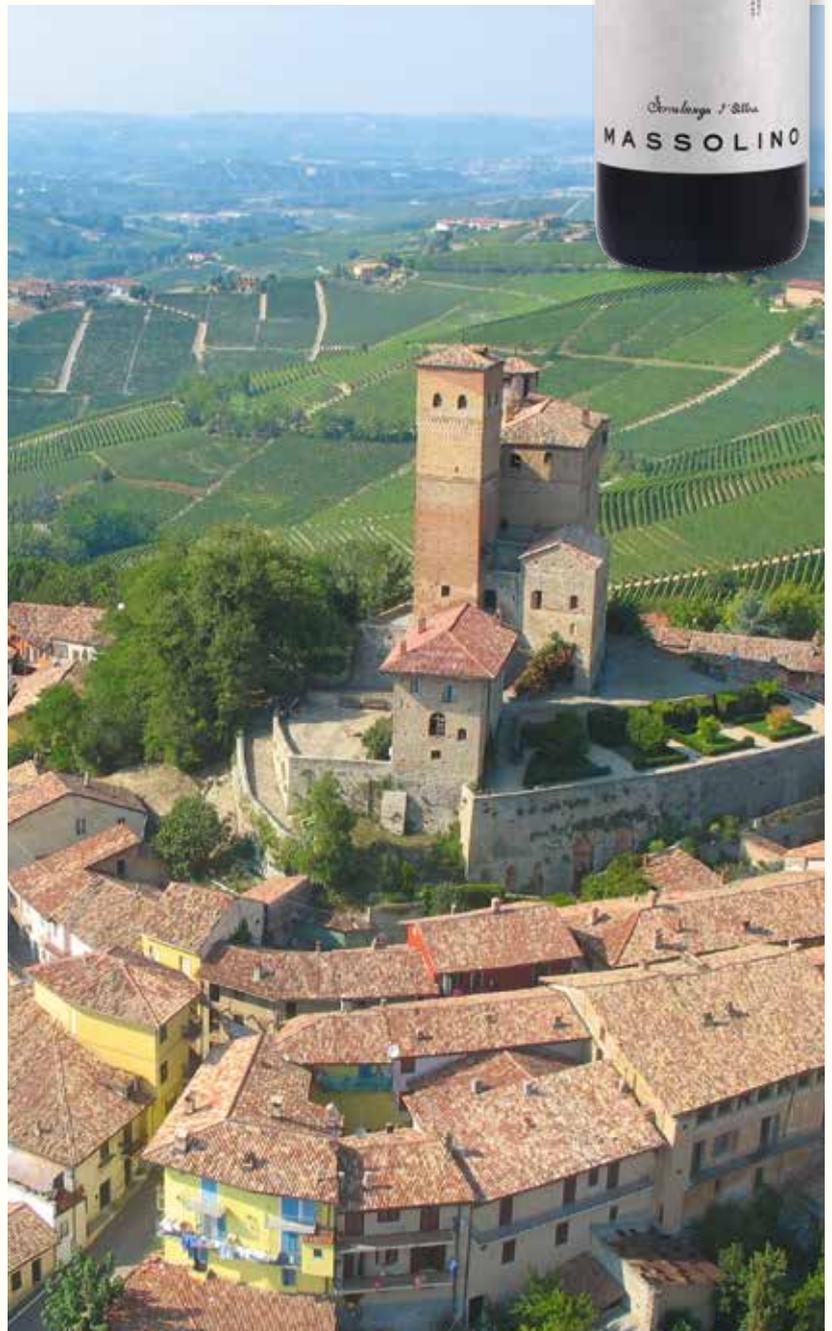
Er stellt vom Konzept her so etwas wie einen trinkfertigen Barolo dar, der in seiner Jugend schon die feinen und schätzenswerten Eigenschaften der Nebbiolo-Traube zum Klingen bringt. Ausgebaut in slawonischer Eiche, hat dieser Nebbiolo von Massolino so gar nichts mit den modern hochgezüchteten Baroli, die jedermann (und möglichst bald) schmecken sollen, aber nicht viel von ihrer Region zu erzählen wissen gemein.

Nein, das ist ein von größter Trinkfreude geprägter Nebbiolo, dessen feine Tannine und präsenzte Frucht eine Geschmeidigkeit an den Tag legen, die ein guter Barolo erst nach mehreren Jahren Reife zeigt. Er zieht uns sofort nach Einschenken in seinen Bann, das Glas geben wir so schnell nicht mehr aus der Hand! Die Reben für diesen köstlichen Nebbiolo stehen in den besten Lagen unseres Traditionsbegriffs in Serralunga, und er kann daher mit Fug und Recht als kleiner Bruder der Weltklasse-Baroli von Massolino bezeichnet werden. Dieser klassische Wein des Familienbetriebs besitzt ein dramatisch günstiges Preis-Genuss-Verhältnis und ragt qualitativ aus der Masse gleich- und gar höherpreisiger Piemonteser Weine heraus.

Farblich mit nur leicht gedecktem Ziegelrot, deutet er bereits seine Feinheit an. Überextraktion, die vom ersten Schluck an beeindrucken soll, bei genauerem Hinschmecken aber der Reifeprüfung über einen Abend und einer ganzen Flasche lang nicht und niemals standhält, weil die innere Tiefe, ist seine Sache nicht. Er duftet schon in der Jugend nach Walderdbeeren und Himbeeren, darüber etwas fruchtiger Pfeffer, der für eine weitere aromatische Facette sorgt. Am Gaumen sind die Tannine nicht nur geschmeidig, sondern strukturieren den Wein, der eine feine Fleischigkeit besitzt,

aber den Gaumen nicht austrocknet, gekonnt. Feine balsamische Noten umgarnen die Erdbeerfrucht. Das erinnert zum Bruchteil eines großen Barolo an die Vorzüge des königlichen Weins aus Norditalien. Man hat ein fast gleiches Erlebnis und traut sich so hoffentlich öfters an einen solchen Wein heran. Und wer mal die pure *grandezza* eines gereiften Barolo erleben will, der hat mit diesem Wein eine gute Überbrückung, bis die Preziosen im Keller ausgereift sind. Zwei Fliegen mit einer Klappe – *molto bene!*

Ab sofort zu genießen, gewinnt mit Luft im großen Glas und kann mühelos bis 2030 reifen.



## BAROLO DOCG, ROSSO 2018

„Einer der besten Barolo Classico aller Zeiten!“ – Franco und Roberto Massolino

IP1070418	Barolo DOCG, rosso 2018	14,5% Vol.	46,66 €/l	35,00 €
IP1070418H	Barolo DOCG, rosso 2018 (0,375l)	14,5% Vol.	50,53 €/l	18,95 €
IP1070418M	Barolo DOCG rosso 2018 MAGNUM	14,5% Vol.	53,33 €/l	80,00 €

Seit 1911 produziert Massolinos Azienda Agricola Barolo, verfügt dabei über ausgezeichnete Weinberge. Die Trauben für den „Barolo Classico“ stammen üblicherweise von sieben Hektar Anbaufläche aus den Hügeln um den Ort Serralunga auf 320 bis 360 Metern Höhe. Nach der Handlese in der zweiten Oktoberhälfte verbringt der Wein zwei Wochen auf der Maische, der Ausbau erfolgt für 30 Monate im großen Holz. Aber erst nach einem weiteren Jahr Flaschenreife gelangt der Wein auch in den Handel. Im Jahrgang 2018 kam allerdings alles anders als gewohnt. So entschieden sich Franco und Roberto Massolino keine Crus zu füllen, die ohnehin nur in homöopathischen Mengen verfügbar gewesen wären. Stattdessen entschied man sich einen „Barolo Classico“ zu assemblieren:

„Unser Barolo Classico des Jahrgangs 2018 repräsentiert ausnahmsweise die Kombination all unserer besten Weinberge. Wir werden in diesem Jahr keinen unserer Einzellagenweine auf den Markt bringen – eine wirklich schwere Entscheidung (glauben Sie uns)! Dies ermöglicht es uns jedoch, einen der besten Barolo Classico aller Zeiten abzufüllen! Ein außergewöhnlicher Mix aus verschiedenen Terroirs, ein Wein, der

Komplexität, Reichtum, Harmonie und Langlebigkeit zeigt; ein wahrer Ausdruck des Barolo!“

Wir jedenfalls sind schlichtweg begeistert von diesem herausragenden Barolo! Er liegt in sattem Granatrot im Glas und offenbart eine Phalanx tiefer und instensiver Düfte. Zunächst machen sich Kirschpastillen, Minze und Liebstöckel bemerkbar, dann, mit etwas Luft entdecken wir auch Orangenzeste, Hagebutten und Holunderblüten. Das ist ein Barolo, der sich über Frische und helle Früchte definiert. Auf den Gaumen wirken dann feine und polierte Tannine ein, schmiegen sich wie ein Kaschmirschal an die Zunge. Erdbeeren, rote Beeren und ein Spritzer Balsamico vermischen sich hier. Nur eine dezente Würze begleitet diesen noch so jugendlichen Barolo. Alles an diesem Piemonteser Rotweintraum wirkt nobel. Selbst wer sich nichts aus Trüffeln, dem klassischen Sparringspartner dieses Weins macht, kann mit diesem Barolo einen wirklich himmlischen Abend genießen und unserer Meinung nach eine von Massolinos wertigsten Barolo-Kreszenzen, die in manch kleinerem Jahrgang sogar den Crus Konkurrenz gemacht hätte, genießen!

*Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2025 bis nach 2034.*



**17++ Punkte**

JANCIS ROBINSON

**98 Punkte**

GARDINI NOTES



## „GISEP“ DOC BARBERA D'ALBA, ROSSO 2020

*Das Warten hat ein Ende!*

*in Subskription, Lieferung ab Sept. 2022*

IPO71120	„Gisep“ DOC Barbera d'Alba, rosso 2020	42,00 €/l	31,50 €
----------	--	-----------	---------

„Warum müssen wir eigentlich so lange auf den Gisep warten?“ fragen einige unserer treuen Massolino-Fans. Und wir können dabei bei aller nachvollziehbaren Enttäuschung nur immer wieder betonen: Weil man im Hause Massolino der Fokus auf absoluter Authentizität und Qualität liegt. Nicht jeder Jahrgang hat das Potenzial für einen Barbera d'Alba „Gisep“. 2018 und 2019 wurden wir vertröstet, und selbst auf die Lagen-Barolo hat die Familie im Jahrgang 2018 verzichtet. Dafür wissen wir, dass wenn dieser Wein gefüllt wird, wir die Krönung eines Barbera erwarten dürfen.

Der „Gisep“ ist ein groß gedachter Barbera, ein echter Potenzialwein aus Serralunga d'Alba, der Heimat von Massolino. Diese Spielwiese mit ihren prägnanten eisenhaltigen Böden fördert eine typische Würze zutage. Das kommt auch bei dieser Hommage an den Großvater (Giuseppe, im örtlichen Dialekt „Gisep“) ganz besonders gut zur Geltung. Eine Selektion der schönsten Trauben der besten kalkhaltigen Parzellen aus bis zu 420 Meter hohen und damit kühlen Lagen, die zu einem guten Teil in gebrauchten Barriques (das Holz hat eine dienende, ausschließlich strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden.

Die Ausstrahlung dieses Barberas besitzt eine geradezu aristokratische Qualität. Der tiefdunkle, sehr konzentrierte Wein duftet nach schwarzen und blau-

en Beeren. Dabei wirkt die Frucht nobel und bei aller Intensität zurückhaltend elegant. Darüber strahlt der Duft süßlicher Amarenakirschen, Pinien, Süßholz und eines Hauchs Mokka. Genauso nobel wie sein feines Bouquet tritt er auch am Gaumen auf. Die samtigen Tannine breiten einen weichen Teppich aus, ebnet den Weg für die tiefdunkle Beerenfrucht, Criollo-Kakao und Schlehen. Alles wirkt konzentriert, aromatisch intensiviert. Das ist eben ein groß gedachter Barbera, der meilenweit entfernt von der eher handfest-rustikalen Tischwein-Stilistik ist, die so manchen Barbera aus früheren Zeiten auszeichnete, bis man auch Reifepotenzial erkannte. Was uns beeindruckt ist, dass, wie bei allen Weinen Massolinos, keinerlei Schwere, trotz derartiger Aromendichte, vorhanden ist. Das liegt besonders an den feinstoffigen Tanninen, aber auch der enormen Frische. Mit seiner grandiosen Struktur, seiner Konzentration und seiner Transparenz bietet dieser rare Barbera selbst dem großen Nachbarn Barolo Paroli. Die Stärke Massolinos (und das große Verdienst) liegt hier darin, die vermeintlichen Grenzen der Dolcetto- und Barbera-Traube aufzulösen, ihnen ein verdient seriöses Gewand zu geben, ja eine gewisse majestätische Ausstrahlung einzuhauchen.

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2024 bis 2032+*





## „ALBESANI“ BARBARESCO DOCG, ROSSO 2019

*Aus dem ältesten Teil, mit der besten Exposition entsteht dieser außerordentliche Barbaresco*

*in Subskription, Lieferung ab Sept. 2022*

IPL071319	„Albesani“ Barbaresco DOCG, rosso 2019	89,33 €/l	67,00 €
IPL071319M	„Albesani“ Barbaresco DOCG, rosso MAGNUM 2019	93,33 €/l	140,00 €

Welch eine Freude, dass die Familie Massolino mit dem Jahrgang 2019 nun auch zwei Barbaresco vinifiziert! Nur etwa 4.000 Flaschen gibt es allerdings vom Spitzen-Erzeugnis der DOCG Barbaresco. Er entspringt der besten der drei gepachteten Lagen

Albesani, Staderi und Serraboella, die insgesamt rund vier Hektar fassen. Weil er in der Kernparzelle (0,6 Hektar!) gelesen wurde, die nicht nur die ältesten Reben (50 Jahre) aufweist, sondern auch eine vorzügliche Exposition, ist die Menge leider stark begrenzt.

Dabei hätten wir wahnsinnig gerne mehr von diesem Bilderbuch-Barbaresco-Cru für Sie (und uns) ergattert! Denn dass sich 2019, das insgesamt zwar warm ausfiel, allerdings seine Frische bewahrte, als sehr guter Jahrgang erwiesen hat, hatte sich längst herumgesprochen, und auch Franco benötigte nicht lange, um zu erkennen, welch Schatz er im eigens er-

richteten Kellergebäude in Alba gelesen hatte: „Vom ersten Moment an, als dieser Wein zu gären begann, wussten wir, dass wir es mit einem hervorragenden Nebbiolo zu tun hatten.“

Über einen Zeitraum von 18 Monaten in großen Fässern aus slawonischer Eichen ausgebaut, reifte der Barbaresco anschließend weitere 24 Monate auf der Flasche. Das Ergebnis ist ein tief granatfarbener Nebbiolo, der fast floral duftet und nebst erdbeeriger Aromatik eine verblüffende Tabakwürze offenbart. Am Gaumen kompakt aber elegant, verfügt er über exzellentes Reifepotenzial und ist schlicht ideal zu getrüffeltem Wildfleisch oder einem *ragù* mit Tagliatelle.

*Ab Freigabe im Herbst 2022, Höhepunkt wohl ab 2026 bis 2040. Bitte unbedingt 1-2 Stunden vorab karaffieren, es lohnt sich!*

## „MARGHERIA“ DOCG BAROLO, ROSSO 2017

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

*„This is an unbelievably classy Barolo“ – Antonio Galloni (VINOUS)*

IPL070517	„Margheria“ DOCG Barolo, rosso 2017	14,5% Vol.	86,53 €/l	64,90 €
-----------	-------------------------------------	------------	-----------	---------

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

Der Barolo „Margheria“ ist ein Nebbiolo, den man momentan noch karaffieren sollte, damit er sein volles Potenzial zeigt. Mit Luft öffnet er sich und präsentiert ein Bouquet von Minze und Salbei, Veilchen und

Lavendel, Anis und Süßholz in Verbindung mit Waldbeeren und Kirschen, Kirschkernen und Preiselbeeren, Eisenkraut und zerstoßenem Kalkstein. Der Barolo wirkt in seiner Jugend so tief wie streng. Doch wenn man ihm Zeit lässt, dann wird der zunächst straffe „Margheria“ immer charmanter und seidiger. Der Wein ruht in sich, bietet ein klares, festes, ja muskulöses Tannin, eine brillante und frische Säure, aber eben auch Samt und Seide, eine reife Beerenfrucht, Kräuter und Orangenschalen, Gewürze und Unterholz. Die Statur, die der Wein besitzt, ist schlicht grandios, so dass die 95 Punkte von VINOUS sowie die 96 des DECANTER wohl auf die Zukunft zielen, aber schon jetzt mehr als angemessen sind.

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

**96 Punkte**  
DECANTER

**95 Punkte**  
DUNNUCK &  
WINE ENTHUSIAST

## „PARUSSI“ BAROLO DOCG 2017

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

IP1070617	„Parussi“ DOCG Barolo, rosso 2017	14,5% Vol.	86,53 €/l	64,90 €
-----------	-----------------------------------	------------	-----------	---------

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

Der „Parussi“ von 2017 ist ein absolut klassischer Barolo aus Castiglione Falletto. Er öffnet sich mit floralen wie mit süßen Gewürznoten, erinnert an getrocknete Rosen und Veilchen, Sandelholz und Unterholz,

Sauerkirschen, Walderdbeeren und Himbeeren, abgeschmeckt mit Soft-Aprikose und Orangenschale, ein wenig Kardamom, Rauchsatz und Feuerstein. Von diesem intensiven und betörenden Duft geht der Wein über zu einer überaus charmanten Frucht, einer kraftvollen Tanninstruktur mit außergewöhnlicher Balance und einer fantastischen Kühle und Mineralität, ferner zu Sattelleder und getrockneter Minze. Was zunächst kraftvoll und fleischig wirkt, wird mit Luft immer seidiger, geschliffener, engmaschiger und linearer; lang und finessenreich im grandiosen Finale! JEB DUNNUCK, VINOUS und dem WINE ENTHUSIAST ist das 95 Punkte wert, dem DECANTER satte 96 Punkte. Kein Wunder; denn der „Parussi“ ist ein echtes Ereignis!

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



95 Punkte

VINOUS



## „VIGNA RIONDA“ DOCG BAROLO RISERVA, ROSSO 2015

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

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

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

Der sandig-mergelige, vor allem kalkige Boden und das Mikroklima dieses Hügels bringen einen Wein von außergewöhnlicher Struktur und Kraft hervor. Das gilt nicht zuletzt für 2015, wo es ein Mehr an Dichte und Konzentration gibt, ohne dass die Finesse leiden würde. Hier gibt es von allem viel, aber nichts wirkt überhöht oder zu dicht, sondern passend, stimmig

und betörend. Der dichte dunkelrote „Vigna Rionda“ öffnet sich mit Noten von Schwarzkirschen und getrockneten Kirschen, Hagebutten und Pflaumen, Teer und Lehm, Unterholz und Trüffel, Balsamico und gereifter Sojasauce, Rosenblättern und Minze, Tabak und Süßholz. Es ist fantastisch, wie präsent all diese Komponenten wirken und wie geschlossen und stimmig all das zusammenpasst. Am Gaumen dann zeigt sich diese Riserva neben aller Kraft und Konzentration beeindruckend frisch und saftig mit Blutorangen- und Granatapfelsaft, mit einer elektrisierenden Mineralität und Säurestruktur, mit Eisen und Salz. All das bricht das massive Tannin dieses Weines auf, und darunter liegt die reife, aber immer transparente Frucht und die feine Würze des „Vigna Rionda“. Was für ein Ereignis! Geben Sie diesem Wein, der von WINE ENTHUSIAST und DECANTER 98 Punkte erhalten hat, Zeit und Ruhe. Er wird es Ihnen danken!

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



**98 Punkte**

DUNNUCK &  
WINE ENTHUSIAST

**96 Punkte**

PARKER & VINOUS

## „VIGNA RIONDA“ DOCG BAROLO RISERVA (ETICHETTA NERA), ROSSO 2016

„Vigna Rionda ist der Weinberg, der unser Weingut symbolisiert, er ist der unbestrittene König.“ – Franco Massolino

in Subskription, Lieferung ab Sept. 2022

IPL070816

„Vigna Rionda“ DOCG Barolo Riserva (Etichetta Nera), rosso 2016 366,66 €/l 275,00 €

Im Piemont scheint die Zeit still zu stehen. Und genau das macht die Weine dieser Region seit Jahren so begehrt, entspringen hier doch für viele die größten Unikate der italienischen Weinwelt. Mit dem Jahrgang 2016 hat Massolino nun für mächtig Furore gesorgt. Es gibt einen neuen Prestige-Wein, natürlich aus dem besten Weinberg der *azienda*: dem ikonischen Vigna Rionda!

„Vor 40 Jahren erzeugte unser Großvater Giuseppe gemeinsam mit seinen Söhnen Giovanni und Renato zum ersten Mal diesen Wein, mit dem phänomenalen Jahrgang 1982! Seit damals spielt er die zentrale Rolle in unserer Kellerei. Mit der Zeit und vielen Opfern konnte die Familie in den größten Besitz dieser wunderbaren Hanglage gelangen, von deren Gesamtfläche von 10,24 Hektar etwa drei uns gehören. Vigna Rionda ist kein Cru wie viele andere, er besitzt etwas Einmaliges und Magisches, das uns schon unvergessliche Weine bescherte, und auf diesem Konzept basiert unser neues Projekt.“ schwärmt Franco Massolino.

Die Familie kann einiges vorweisen: Massolino vinifiziert aus dieser Lage so lange Barolo wie kein anderes Haus und verfügt über die größte Rebfläche. Der sandig-mergelige, vor allem kalkige Boden und das Mikroklima dieses Hügels bringen einen Wein von außergewöhnlicher Struktur und Kraft hervor. Für die Familie Massolino zählt der Jahrgang 2016 zu einem der größten der Guts Geschichte. Er zementierte die Entscheidung die Qualität des diesjährigen Vigna Rionda kenntlich zu machen, durch eine Emporhebung, die einer Adelung gleichkommt: Etichetta Nera. „Seltene Jahrgänge, die uns die höchstmögliche Version bescherten, unser Ideal des Barolo Vigna Rionda Riserva werden das schwarze Etikett tragen.“

Die Nebbiolo-Trauben aus der in rund 330 Metern Höhe befindlichen Lage, stammen von 30- bis 50-jährigen Reben zurück. Nach drei- bis vierwöchiger Vergärung wandert dieses Elixier in traditionelle 30-Hektoliter-Eichenfässer (slawonische Eiche) um dort dann über 36 Monate heranzureifen. Erst nach weiteren zweieinhalb Jahren Flaschenreife wird die Spitzen-Cuvée des Hauses und einer der edelsten Barolo der gesamten Länge veröffentlicht.

Allein das Bouquet ist ein ätherisch duftende Traum: Herzkirschen, Kirschpastillen, Rosenblätter und Walderdbeeren. Dahinter ein feiner Tertiär-



**DIE  
GEBURSTSTUNDE  
EINER IKONE!**

**98 Punkte**

WINE SPECTATOR

duft von Eisen, Menthol-Tabak und Muskatnuss. Die Tannine bilden das Rückgrat für Dekaden der Reife, wengleich die feine und nicht mübe Frucht für eine italienische Charme-Offensive sorgt. Hier stimmen einfach alle Proportionen! Und dann ist da diese Finesse am Gaumen, die man von jungem Barolo kaum kennt. Diese Mineralität, die bewusst strenge Eisennote der Böden, die feine Frucht und das minutenlang nachhallende Finale, ohne Fruchtfülle, sondern von Rosen und Eisen geprägtes Aroma: Hier ist eine Ikone entstanden!

*Geben Sie dem Wein Zeit bis 2026, und genießen Sie ihn dann über die nächsten 35 Jahre hinweg. Vorher sollte man ihn lange vor Genuss karaffieren.*



# SPARGEL WEIN PAKET

## SPARGELWEINPAKET 2022

*12 köstliche Spargelweine im attraktiven  
Probierpaket!*

*80231 Spargelweinpaket 2022 statt 117,00 € nur 109,50 €*

Es ist Spargelzeit! Und es hat schon Tradition bei uns: wir haben für Sie 12 verschiedene Spargelweine in einem attraktiven Probierpaket zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und eine genussreiche sowie sinnensfrohe Spargelsaison!

### JE 1 FLASCHE:

**Jakob Schneider** *Nahe*

Weißburgunder „Rote Erde“ trocken, 2021

**Holger Koch** *Baden*

Grauburgunder, 2020 (Edition PdP)

**Seehof** *Rheinessen*

Grüner Silvaner, 2021 (Edition PdP)

**Müller-Ruprecht** *Pfalz*

Scheurebe trocken, 2021

**Schäfer-Fröhlich** *Nahe*

Weisser Burgunder, trocken 2020

**Wagner-Stempel** *Rheinessen*

Grüner Silvaner, 2021 (BIO)

**Friedrich Becker** *Pfalz*

Grauer Burgunder trocken, 2021

**Mourgues du Grès** *Costières de Nîmes*

„Galets Dorés“ Costières de Nîmes, blanc 2021 (BIO)

**Marangona** *Lombardei*

„Marangona“ Lugana DOC, bianco 2021 (BIO)

**Bernhard Ott** *Wagram*

Grüner Veltliner „Am Berg“, 2021 (BIO)

**Alves de Sousa** *Douro*

„Branco da Gaivosa“ DOC Douro branco 2020

**Telmo Rodriguez** *Valdeorras*

Gaba do Xil, Valdeorras blanco 2020

# PINwand N° 338

Saarwellingen, im Mai 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
<b>FRANKREICH   Domaine du Cros – Marcillac</b>				<b>FRANKREICH   Jacquesson – Champagne</b>			
	FSW010120	„Lo Sang del País“ Marcillac, rouge 2020	8,95 €		FCH030117	Cuvée N° 745 Extra-Brut, blanc	62,50 €
	FSW010219	„VV – Vieilles Vignes“ Marcillac, rouge 2019	13,20 €		FCH030117M	Cuvée N° 745 Extra-Brut, blanc MAGNUM	144,00 €
	FSW010416	„Les Rougiers“ Marcillac, rouge 2016	16,95 €		FCH030612	Cuvée N° 740 Extra-Brut Dégorgement Tardif, bl.	109,50 €
<b>FRANKREICH   La Florane – Südl. Rhône * Reservierbar, lieferbar ab Mitte Mai!</b>					FCH030212	Dizy „Corne Bautray“, Bl. de Blancs Extra-Brut 2012	208,00 €
	FRS120421	„À Fleur de Pampre“ Côtes-du-Rhône Villages Visan, rosé 2021 (BIO)	8,95 €	<b>ITALIEN   Saladini Pilastrì – Marken alle BIO</b>			
	FRS120521	„À Fleur de Pampre“ Côtes-du-Rhône Villages Visan, blanc 2021 (BIO)	9,50 €		IMA010721	„Consenso“, IGT Marche, rosato 2021	5,95 €
	FRS120120	„À Fleur de Pampre“ Côtes-du-Rhône Villages Visan, rouge 2020 (BIO)	8,50 €		IMA010421	„Palazzi“ Pecorino DOC Falerio, bianco 2021	6,90 €
	FRS129900P	„À Fleur de Pampre“ Probierpaket (BIO) (6 Flaschen) <b>statt 53,90€ nur</b>	49,00 €		IMA010821	Pecorino DOCG Offida, bianco 2021	8,50 €
	FRS120621	„Je ne souffre plus“ Côtes-du-Rhône Villages Visan, rouge 2021 (BIO)	10,90 €		IMA010120	Rosso Piceno DOC, 2020	6,90 €
	FRS120820	„Echevin Guillaume de Rouville“ Côtes-du-Rhône Villages Saint-Maurice, rouge 2020 (BIO)	14,90 €		IMA010219	„Piediprato“ DOC Rosso Piceno, 2019	8,95 €
	FRS120921	„Echevin Guillaume de Rouville“ Côtes-du-Rhône Villages Saint-Maurice, blanc 2021 (BIO) *	16,90 €		IMA010519	„Montetinello“ DOC Rosso Piceno Superiore, 2019	9,50 €
<b>FRANKREICH   Saint Cosme – Gigondas * BIO</b>					IMA010618	„Pregio del Conte“ IGT Marche, rosso 2018	9,95 €
	FRS071321	„Little James' Basket Press“ IGP Pays d'Oc, blanc 2021	9,50 €		IMA010319	„Vigna Montepandone“ DOC Rosso Pic. Sup., 2019	14,50 €
	FRS071621	„Les Deux Albion“ IGP Principauté d'Orange, blanc 2021 * <b>PdP: Coup de Cœur</b>	12,80 €	<b>ITALIEN   Massolino – Piemont * in Subskription, Lieferung ab September 2022</b>			
	FRS070120	Condrieu, blanc 2020 <b>DUNNUCK: 93 P</b>	54,00 €		IPl070321	Moscato d'Asti DOCG, bianco 2021	11,90 €
	FRS070820	„Little James' Basket Press“ VdF, rouge (2020)	7,90 €		IPl071020	Langhe Chardonnay DOC, bianco 2020	16,50 €
	FRS070321	Côtes-du-Rhône, rouge 2021	9,90 €		IPl070921	Dolcetto d'Alba DOC, rosso 2021	12,50 €
	FRS070321M	Côtes-du-Rhône, rouge 2021 MAGNUM	19,50 €		IPl070121	Barbera d'Alba DOC, rosso 2021	13,70 €
	FRS070420	„Les deux Albion“ Côtes-du-Rhône, rouge 2020 *	14,50 €		IPl070220	Langhe Nebbiolo DOC, rosso 2020	18,95 €
	FRS070420M	„Les deux Albion“ CdR, rouge 2020 * MAGNUM	29,50 €		IPl071219	Barbaresco DOCG, rosso 2019 <b>NEU!</b>	33,00 €
	FRS071520	Crozes-Hermitage, rouge 2020 <b>DUNNUCK: 90-92 P</b>	24,00 €		IPl070418	Barolo DOCG, rosso 2018 <b>GARDINI: 98 P</b>	35,00 €
	FRS070520	Gigondas, rouge 2020 * <b>DUNNUCK: 91-93 P</b>	36,50 €		IPl070418H	Barolo DOCG, rosso 2018 (0,375l)	18,95 €
	FRS070520M	Gigondas, rouge 2020 * MAGNUM	74,00 €		IPl070418M	Barolo DOCG rosso 2018 MAGNUM	80,00 €
	FRS071220	„Le Claux“ Gigondas 2020 * <b>DUNNUCK: 95-97 P</b>	89,00 €		IPl070517	„Margheria“ DOCG Barolo 2017 <b>DECANTER: 96 P</b>	64,90 €
					IPl070617	„Parussi“ DOCG Barolo, rosso 2017 <b>VINOUS: 95 P</b>	64,90 €
					IPl070815	„Vigna Rionda“ DOCG Barolo Riserva, rosso 2015 <b>WINE ENTHUSIAST: 98 P</b>	129,00 €
					IPl071120	„Gisep“ DOC Barbera d'Alba, rosso 2020 *	31,50 €
					IPl071319	„Albesani“ Barbaresco DOCG, rosso 2019 * <b>NEU!</b>	67,00 €
					IPl071319M	„Albesani“ Barbaresco DOCG 2019 MAGNUM *	140,00 €
					IPl070816	„Vigna Rionda“ DOCG Barolo Riserva (Etichetta Nera), rosso 2016 * <b>WINE SPECTATOR: 98 P</b>	275,00 €

# PINwand N° 338

Lieferrn Sie mir bitte folgende Weine:

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

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
<b>ITALIEN   Antoniolo – Alto Piemonte</b>			
	IPI100121	„Bricco Lorella“, rosato 2021	14,20 €
	IPI100221	Erbaluce di Caluso DOCG, bianco 2021	14,90 €
	IPI100319	„Juvenia“ DOC Coste della Sesia Nebbiolo, rosso 2019	17,90 €
	IPI100417	„Antoniolo“ Gattinara DOCG Riserva, rosso 2017 <b>PdP: Coup de Cœur</b>	37,90 €
	IPI100517	„Le Castelle“ DOCG Gattinara Riserva, rosso 2017	57,50 €
	IPI100617	„San Francesco“ DOCG Gattinara Riserva, rosso 2017	59,90 €
	IPI100717	„Osso San Grato“ DOCG Gattinara Riserva, rosso 2017	73,00 €
<b>DEUTSCHLAND   Fio – Mosel</b>			
	DMO300500	„piu ... piu“ Pet Nat	18,50 €
	DMO300119	„rätzelhaft“ Riesling, 2019	11,95 €
	DMO300219	„Socalcos“ Riesling, 2019	17,80 €
	DMO300318	Falkenberg Riesling, 2018	28,50 €
	DMO300415	„Fio“ Riesling, 2015 <b>MOSELFINEWINES: 94 P</b>	45,00 €
<b>DEUTSCHLAND   Schnaitmann – Württemberg * BIO</b>			
	DWU014320	„Anders“ Trollinger „Nat'Cool“ 2020 (1l) *	12,50 €
	DWU010521	„Evoé!“ Rosé trocken, 2021 *	9,50 €
	DWU011221	Muskattrollinger Rosé „Steinwiege“ trocken, 2021 * <b>PdP: Coup de Cœur</b>	9,50 €
	DWU014421	Weißburgunder „Steinwiege“ trocken, 2021 *	10,20 €
	DWU013821	Grauburgunder „Steinwiege“ trocken, 2021 *	10,20 €
	DWU013921	Sauvignon Blanc „Steinwiege“ trocken, 2021 *	12,95 €
	DWU013619	Lemberger „Steinwiege“ trocken, 2019 *	12,50 €
	DWU019921P	„Steinwiege“-Probierpaket * (6 Flaschen) <b>statt 64,85 € nur</b>	59,95 €
	DWU014119	Trollinger „Alte Reben“ trocken, 2019 *	12,90 €
	DWU011820	Grau.Weiß „Bergmandel“ trocken, 2020	15,90 €
	DWU011920	Riesling „Bergmandel“ trocken, 2020 *	24,00 €
	DWU012619	Lemberger „Simonroth“ trocken, 2019 *	24,00 €
	DWU011419	Spätburgunder „Simonroth“ trocken, 2019	29,90 €
	DWU013319	Lämmeler Grauburgunder Großes Gewächs, 2019 * <b>SUCKLING: 95 P</b>	32,00 €
	DWU011119	Lämmeler Lemberger Großes Gewächs, 2019 * <b>FALSTAFF: 95 P</b>	48,00 €
	DWU013719	Lämmeler Spätburgunder Großes Gewächs, 2019 * <b>FALSTAFF: 94 P</b>	58,00 €
	DWU014515	Réserve Blanc de Noir Brut Nature 2015 (56 Monate Hefelager) <b>NEU, TOP-TIPP!</b>	42,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
<b>DEUTSCHLAND   Emrich-Schönleber – Nahe</b> * in Subskription, Lieferung ab September 2022			
	DNA043600	Riesling Brut VDP.Sekt <b>VINUM: 2. Platz Sekt-Award</b>	17,00 €
	DNA043121	Rivaner trocken, 2021	8,50 €
	DNA043321	Weißburgunder, 2021	11,50 €
	DNA043521	Weißburgunder „S“, 2021	16,50 €
	DNA041821	Grauburgunder „S“, 2021	15,50 €
	DNA040521	Riesling trocken, 2021	10,80 €
	DNA042021	„Lenz“ Riesling (halbtrocken), 2021	11,90 €
	DNA041121	„Mineral“ Riesling trocken, 2021	15,80 €
	DNA040621	„Frühtau“ Monzinger Riesling trocken, 2021	18,50 €
	DNA040121	„Halgans“ Monzinger Riesling trocken, 2021	21,00 €
	DNA041421	Monzinger Riesling Kabinett, 2021	15,00 €
	DNA043821	Monzinger Niederberg Riesling 1. Lage Kabinett, 2021 <b>zur Reservierung, lieferbar ab September 2022</b>	20,00 €
	DNA040321	Halenberg Riesling Spätlese, 2021 <b>zur Reservierung, lieferbar ab September 2022</b>	24,00 €
	DNA042121H	Halenberg Riesling Auslese, 2021 (0,375l) <b>zur Reservierung, lieferbar ab September 2022</b>	18,50 €
	DNA043921H	Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling VDP. Große Lage Eiswein, 2021 (0,375l) *	95,00 €
	DNA042219	Grauburgunder „R“ trocken, 2019 *	36,00 €
	DNA043721	Monzinger Niederberg Riesling 1. Lage trocken, 2021 *	28,00 €
	DNA043721M	Monzinger Niederberg Riesling 1. Lage trocken, 2021 MAGNUM *	59,00 €
	DNA041218	Halenberg Riesling „R“, 2018 *	45,00 €
	DNA040721	Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs, 2021 *	45,00 €
	DNA040721M	Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs, 2021 MAGNUM *	93,00 €
	DNA040721D	Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs, 2021 DOPPELMAGNUM *	204,00 €
	DNA040221	Halenberg Riesling Großes Gewächs, 2021 *	49,90 €
	DNA040221M	Halenberg Riesling Großes Gewächs, 2021 MAGNUM *	101,00 €
	DNA040221D	Halenberg Riesling Großes Gewächs, 2021 DOPPELMAGNUM *	220,00 €
<b>SPANIEN   Remelluri – Rioja</b>			
	SRI050118	„Lindes de Remelluri“ Viñedos de Labastida DOCa Rioja, tinto 2018 <b>PARKER: 94+ P</b>	15,50 €
	SRI050214	Reserva DOCa Rioja, tinto 2014 (BIO) <b>PARKER: 93+ P</b>	25,90 €
	SRI050314	„Granja Remelluri“ Gran Reserva DOCa Rioja, tinto 2014 (BIO) <b>ATKIN: 95 P</b>	56,00 €
	SRI050418	Remelluri DOCa Rioja, blanco 2018 (BIO) <b>SUCKLING: 98 P</b>	59,00 €
<b>ZU GUTER LETZT</b>			
	80231	Spargelweinpaket 2022 (12 Flaschen) <b>statt 117,00 € nur</b>	109,50 €

Name / Firma \_\_\_\_\_

Kunden-Nr. (falls zur Hand) \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Lieferung per:  DHL  DPD  Selbstholer

Zahlungswunsch:  Bankeinzug  Rechnung

Datum / Unterschrift \_\_\_\_\_

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

IBAN \_\_\_\_\_ BIC \_\_\_\_\_

Kreditkarte:  Mastercard  Visa  American Express

Kreditkartennummer \_\_\_\_\_ Gültig bis \_\_\_\_\_ Prüzfiffer \_\_\_\_\_

Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware einer einheitlichen Bestellung in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Pinard de Picard GmbH & Co.KG, Alfred-Nobel-Allee 28, 66793 Saarwellingen, Tel.: 06838/97950-0, Fax: -30, E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen können Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/geschaeftsbedingungen.html> einsehen. Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/datenschutz.html>. Gerne können Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung auch in schriftlicher Form bei uns anfordern. Allgemeine Informationen über den Umfang der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und über Ihre Datenschutzrechte finden Sie unter [https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/190111\\_Informationspflicht\\_Datenerhebung\\_V1.10.pdf](https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/190111_Informationspflicht_Datenerhebung_V1.10.pdf)

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