

PINARD *de* PICARD®

PINWAND N° 341



© Medienagenten

WEINGUT A. CHRISTMANN | PFALZ

Von der Fokussierung auf das Wesentliche!

„Kleiner ist größer!“ – „WINZER DES JAHRES“ IM VINUM WEINGUIDE 2021

DEUTSCHLAND

- WEINGUT A. CHRISTMANN** | Pfalz **4**
 „Winzer des Jahres“ im VINUM Weinguide 2021: „Kleiner ist größer!“ Die konsequente Konzentration auf das absolut Wesentliche hebt die Weine auf ein nicht gekanntes Niveau. Großartige Rieslinge und Spätburgunder voller Eleganz und Finesse!
- WEINGUT RUDOLF FÜRST** | Franken **16**
 „Winzer des Jahres“ im VINUM Weinguide 2022: „Sie waren und bleiben die Spitze in Franken – und in Deutschland!“ Burgundische Inspiration perfekt auf heimischem Terroir umgesetzt. Weltklasse!
- WEINGUT HOLGER KOCH** | Baden **28**
 Visionärer Winzergenius – Stradivari statt Pauke: Allerfeinstes, emotional Berührendes aus Burgundersorten, rot wie weiß. „Nachhaltige Aromen statt lauter, protziger Verkostungsweine“ – Gault&Millau. Kundenliebling!

ITALIEN

- RIECINE** | Toskana **42**
 NEU: „Gran Selezione Vigna Gittori“ – auf Anhieb „Best wine in show“ bei den DECANTER „World Wine Awards 2022“! Nicht nur für uns ein Referenzbetrieb in der Toskana!

SPANIEN

- NEU: BODEGA CERRÓN** | Jumilla **50**
 Senkrechtstarter mit unschlagbarem Preis-Genuss-Verhältnis für „eine der spannendsten Bodegas der Appellation“ (Luis Gutiérrez, Robert Parker's WINE ADVOCATE). Unbedingt probieren – wir sind begeistert!

FRANKREICH

- DOMAINE TARIQUET** | Gascogne **54**
 Unsere ewigen „Sommerklassiker“ zu attraktivsten Preisen, Rebsortenweine voller Frische und Klarheit. Und brandaktuell mit dem „Dernières Grives“ der Beste Süßwein Frankreichs bei MUNDUS VINI 2022! Tariquet gehört zur Spitze unserer Bestsellerliste!
- DOMAINE DE FONDRÈCHE** | Ventoux **62**
 Siegte bereits vor Jahren im FEINSCHMECKER im großen Rhône-Rosé-Tasting. Seitdem zählt Sebastiens Rosé zu den Aushängeschildern der Region – und nicht nur dieser! Fondrèche ist *das* Top-Weingut am Mont Ventoux!
- DOMAINE TEMPIER** | Bandol **66**
 Legendäres Weingut mit einem der besten Rosés des Planeten und großartigen roten Klassikern der Provence!
- DOMAINE JULES DESJOURNEYS** | Mâconnais & Beaujolais **72**
 Fabien Duperray spielt mit seinen Weinen in einer eigenen Liga. Mit einzigartigen Gamays, die eher ans Burgund erinnern, verschiebt er die Maßstäbe im Beaujolais. Fabelhaft!
- DOMAINE DES BOSQUETS** | Gigondas **78**
 „Julien Bréchet, einer der wahren Stars aus Gigondas!“ – Vinous. Die Weine sind wahre Juwelen an der südlichen Rhône, ihr Markenzeichen eine ungewöhnliche Feinheit, Balance und Finesse. Mit Höchstwertungen!
- CHÂTEAU BEUCASTEL – FAMILLE PERRIN** | Südliche Rhône **88**
 Stellte bereits mehrfach den „Besten Rotwein Frankreichs“ im Ranking der WEINWIRTSCHAFT! Endlich verfügbar: „Le Grand Prébois“ in Rosé, Weiß und Rot – Perrins unschlagbare Alltagsweine. Mit Subskription der legendären Beaucastel-Preziosen!



PINWAND N°341

Liebe Freunde von Pinard de Picard,

wer in den vergangenen Tagen in unserer Geschäftsstelle in Saarwellingen vorbeischaute, konnte Augenzeuge der dynamischen Entwicklung der letzten Jahre werden: Unser Lager droht langsam aus den Nähten zu platzen, Regalmeter türmen sich über Regalmeter, mit den Paletten spielen wir mittlerweile Tetris. Bevor wir uns den Ausblick auf den See nun komplett verstellen, wagen wir einen großen Sprung: Wir verdreifachen unsere Lagerkapazitäten auf dem Campus Nobel und können dann, dank einer großen Photovoltaikanlage, die klimatischen Lagerbedingungen für unsere Weine noch weiter optimieren. Schon bald werden wir Sie über unser Bauprojekt und die dadurch erstehenden Vorteile im Detail informieren. Während die Bagger also fleißig dabei sind, das Grundstück vorzubereiten, und wir dem ersten Spatenstich entgegensehen, berichten wir von unseren Winzerinnen und Winzern, die wir in den vergangenen Wochen besucht haben.

Die vielleicht nennenswerteste Veränderung in der Pfalz macht aktuell das Weingut A. Christmann durch. Steffen Christmann und Tochter Sophie verkleinern ihr Weingut, tauschen Lagen und setzen die Messlatte für ihren Einstieg nochmals höher (wobei sich das für die beiden nach Limbo-Tanz anfühlen muss), indem sie ausschließlich Wein aus 1. Lagen und GG-würdigen Parzellen abfüllen. Sie zeichnen unserer Meinung einen Weg vor, den viele der besten Betriebe wohl zukünftig gehen werden. Eine klare Vorstellung wohin die Reise führen kann und soll, haben auch unsere beiden Burgunderbetriebe Holger Koch (Kaiserstuhl) und Rudolf Fürst (Franken). Beide stellen Kollektionen vor, für die es in ihrer jeweiligen Stilistik wohl kein Substitut gibt. Kein Wunder, dass Sebastian Fürst daher vom VINUM- Weinguide zum „Winzer des Jahres“ gekührt wurde. Neben allerlei Klassikern haben wir in Spanien, genauer: aus dem „Niemandland“ Jumilla, übrigens eine Perle (nicht nur) für preiswerte Weißweine ergattert, deren Gutsweine wir zum ersten Mal, bevor es bald mit den großen Crus des Hauses weitergeht: Bodega Cerrón.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre unserer Pinwand!

*Ralf Zimmermann
& Markus Buden*

und das Team von Pinard de Picard

Versandkonditionen innerhalb Deutschlands!

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

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

KONTAKT

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



WEINGUT A. CHRISTMANN

GIMMELDINGEN



„KLEINER IST
GRÖßER.“

VINUM WEINGUIDE 2022

„Wir wissen genau wofür wir stehen. Beste Lagen an der pfälzischen Mittelhaardt, seit Generationen. Riesling und Spätburgunder aus eigenen selbst bewirtschafteten Weinbergen, im Einklang mit der Natur.“ – WEINGUT A. CHRISTMANN

„Nicht kurzatmig jedem Trend und jedem neuen Weinstil zu folgen, sondern Weine zu erzeugen, die in einer langen Tradition von Spitzenweinen stehen und von ihrer Herkunft erzählen, ist unser Ziel.“

„Kleiner ist größer. Die Christmanns sind davon überzeugt, dass in der Konzentration auf das Wesentliche die Chance liegt, um bei den verbliebenen Punkten noch besser werden zu können. So hat man sich entgegen dem allgemeinen Trend entschlossen, die Betriebsfläche für Wein nicht zu vergrößern, sondern zu verkleinern.“ – VINUM Weinguide 2022

„Die Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet, zertifiziert seit dem Jahrgang 2004, die Umstellung, sicherlich auch die Spontangärung, haben die Weine zu ihrem Vorteil verändert, wie wir meinen, sowohl die „einfachen“ Weine, als auch die Spitzenweine – die Großen Gewächse – sind komplexer, eleganter und präziser geworden. Und dass sie hervorragend reifen können, stellte eine Vertikalverkostung des Idig unter Beweis.“ – EICHELMANN Weinguide 2022

Einmal an der Spitze angekommen, beginnt die eigentliche Herausforderung: sich dort fortlaufend zu behaupten. Dass hierin die größte Aufgabe liegt, sich niemand auf seinen Lorbeeren ausruhen kann, können Generationen von Künstlern, Dichtern und Schauspielern genauso wie die besten Handwerker, zu denen wir die Spitzenköche und Winzer zählen, bezeugen. Dass das Weingut A. Christmann aus dem heimeligen Gimmeldingen an der Pfälzer Mittelhaardt zu den etablierten Spitzenweingütern des Vereins Deutscher Prädikatsweingüter – kurz VDP – zu zählen ist, ist keine Neuigkeit, sondern allgemein bekannt. Denn die „Weinbauhistorie“ der Christmanns reicht tatsächlich bis ins 16. Jahrhundert zurück, als die Familie in den Weingärten um Gimmeldingen arbeitete. Erste Spuren des „Heldenahns“, Winzers und Gerichtsmanns Friedrich Köhler finden sich in Kirchenbüchern von 1580, und spätestens mit seinem Nachfahren Georg Köhler, der um 1803 ein nicht unerhebliches, nach Aufhebung der grundherrlichen Rechte im Zuge der französischen Revolution konsolidiertes Vermögen bzw. Lagenportfolio sein Eigen nennen kann (er wird es später seinen vier Kindern vermachen, die alle als eigenständige Winzer tätig sein werden) und als einflussreicher und erfolgreicher „Wingertsman“ galt, gehören unsere Pfälzer Winzer zu den „Leuchttürmen“ der Region.

Seit 2019 lenkt ein erfolgreiches Zweiergespann – Steffen Christmann und Tochter Sophie – den Gimmeldinger Ausnahmehetrieb, was den heute 91 Jahre alten Senior Fritz (er war für die „Weingutwerdung“ in den 1960er- bis 1990er-Jahren verant-

WINZER DES JAHRES
VINUM WEINGUIDE 2021

5 STERNE
EICHELMANN WEINGUIDE 2022

5 STERNE
FALSTAFF WEINGUIDE 2022

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

4,5 STERNE
VINUM WEINGUIDE 2022

ZERTIFIZIERT BIODYNAMISCHER WEINBAU SEIT 2004

MITGLIED BEI RESPEKT-BIODYN

wortlich und brachte das Weingut 1994 in den VDP) sehr stolz und glücklich machen. Bemerkenswert ist hier aber vor allem Folgendes: „Nicht, dass Vater Steffen Christmann nicht schon zuvor Großartiges geleistet hätte: Nicht nur mit dem ein ums

andere Mal überragenden Riesling Idig ist er im Kreis der Allerbesten seiner Art in Deutschland zu finden. Nein, es ist eher ein etwas anderer Stil bei manchen Weinen, der aufhorchen lässt.“ heißt es im VINUM Weinguide 2021, dessen Jury daher als Zeichen der Anerkennung (und unserer Meinung nach ganz zu Recht) Vater und Tochter zum „Winzer des Jahres 2021“ kürte.

Das ist auch der Umstand, der uns seit einigen Jahren vermehrt die Fühler gen Gimmeldingen ausstrecken ließ. Denn was wir von dort vernahmen und auf unzähligen Proben und Verkostungen im Glas hatten, weckte unsere Neugier. Terroir ist die halbe Miete in der Weinwelt. Doch die andere Hälfte heißt Handwerk. Und das muss der Mensch beitragen. Frei nach Victor Hugo („Die Musik drückt das aus, was nicht gesagt werden kann und worüber zu schweigen unmöglich ist.“) weckten der von behutsamer Evolution geprägte Stil der Christmann'schen Gewächse sowie die sinnlichen Spätburgunder des Hauses („Wir haben es mit einer neuen Generation von Pinots bei Christmann zu tun.“ – VINUM Weinguide 2021) unsere Aufmerksamkeit. Und es kam wie es kommen musste: Die Weine sprachen für sich und berichteten von einer neuen Zeit!

Seitdem Sophie Christmann gemeinsam mit ihrem Vater den Pfälzer Betrieb führt, weht erneut frischer Wind im Betrieb. Dabei erinnert uns der Werdegang an das Weingut Huber, einen der renommiertesten Burgunderproduzenten Deutschlands. Als der junge Julian das Weingut im Jahr 2014 unerwartet früh übernehmen musste, waren alle Augen auf diesen absoluten Vorzeigebetrieb gerichtet. Julian hätte nichts ändern müssen, um die Erfolgsgeschichte „Bernhard Huber“ fortzuschreiben, doch entwickelte er quasi „über Nacht“ einen völlig neuen und noch wagemutigeren Stil, riskierte dabei den lange erarbeiteten, makellosen Ruf. Der Erfolg gab ihm Recht, er mehrte das Renommee in einem Maße, das so weder zu erwarten war noch denkbar schien. Dass Sophie unter anderem einen Teil ihrer „Wanderjahre“ bei Julian Huber absolviert hat (zudem lernte sie bei Schäfer-Fröhlich an der Nahe, Bürklin-Wolf sowie im Ausland in Bordeaux und Australien) überrascht uns daher nicht. Auch hier verspüren wir den „wind of change“, die ungeheure Dynamik. Sie wird durch Steffen Christmann ermöglicht, der hier bewährte Prozeduren immer wieder hinterfragt und dank der Mitwirkung seiner Tochter viel Energie für neue Ideen kanalisiert, was sich unter anderem auch an dem in naher Zukunft manifestierenden Sektprojekt zeigt, für das sich Christmanns mit dem Ex-Bollinger- und -von-Buhl-Kellermeister Mathieu Kaufmann zusammengetan haben. Wir werden zum gegebenen Zeitpunkt an entsprechender Stelle berichten – hier entsteht Großes! Es ist die Geschichte einer familiären Stabübergabe, deren vorausgehendes Kapitel maßgeblich zum zukünftigen Erfolg beitragen wird und deshalb so erfolgreich ist, weil beide Generationen voneinander lernen und diese Phase genießen.

21 HEKTAR EINDRUCKSVOLLES TERROIR

Was hier behutsam erneuert wird, steht schon lange auf festem Boden. So besitzt die Familie 21 Hektar bestes Terroir an der Mittelhardt. In Gimmeldingen sind es die Lagen Meerspinne im Mandelgarten (Buntsandsteingeröll und Löss), Biengarten (Buntsandstein mit eisenhaltigem Lösslehm als Einlagerung) und Kapellenberg (Buntsandstein auf massivem Kalk), in Königsbach der legendäre Idig mit Oberboden aus Kalk, Ton und Buntsandstein sowie, etwas oberhalb am Wald, den Ölberg-Hardt, in Ruppertsberg die Lagen Reiterpfad, Spiess und Linsenbusch. Außerdem bereichert aus Neustadt der Vogelsang seit 2018 das Lagenportfolio der Christmanns. Seit 2004 betreiben die Christmanns biodynamische Landwirtschaft, sind zudem Mitglied im Verein respekt-BIODYN. Nachhaltigkeit ist hier kein dem Zeitgeist geschuldetes *virtue signalling*, sondern elementare und gelebte Überzeugung der nach Verfeinerung, Reduzierung und Klarheit strebenden Christmanns. Rund drei Viertel der Rebfläche sind hier mit Riesling bepflanzt, doch machen auch die Burgunderrebsorten einen beachtlichen Anteil aus. Ihnen gilt nicht zuletzt besondere Aufmerksamkeit, denn wo beim Riesling jeder Handgriff über Jahrzehnte optimiert wurde, beschreitet Sophie in ihrem Kerngebiet leidenschaftlich neue Pfade. Und das in Siebenmeilenstiefeln!

VINIFIKATION UND PHILOSOPHIE

Was für die Reben, rot wie weiß gilt: Verzicht auf Insektizide sowie Herbizide, sanfter Rebschnitt, um die alten Reben zu erhalten und zu pflegen. Begrünungsmischungen im Weinberg erhalten die Biodiversität im Weinberg, eine gezielte Entblätterung, biodynamische Präparate und Kompost sorgen für gesunde Trauben und einen ebenso gesunden Boden. All das setzt den persönlichen Kontakt im Weinberg voraus, um gezielt agieren zu können. Dies mündet final in der Handlese als oberste Bedingung zur Erhaltung der maximalen Traubenqualität. Was dann in den Keller kommt, geht über einen Sortiertisch. Die Vergärung der Weine darf gerne wärmer verlaufen, der nur grob vorgeklärte Most vergärt dann nach Absetzen über Nacht spontan. Ein erster Abstich von der Hefe, minimale Schwefelung und Filtration sowie der Verzicht auf Schönungs- und Hilfsmittel krönen die letzten Schritte vor der Füllung. Das Ergebnis sind Riesling, die in ihrer Feinheit neben lauten und stark geschminkten Weinen gerne von ungeübteren Weintrinkern gerne übersehen werden, deren Tiefe und Spannkraft sich aber beim Genuss augenscheinlich und für jedermann als wertiger darstellt. Nicht zuletzt die feine Würzigkeit und burgundische Finesse der Rotweine, deren jede Anbiederung fremd ist, zeichnet die Stilistik im Hause A. Christmann aus.

„Nicht kurzatmig jedem Trend und jedem neuen Weinstil zu folgen, sondern Weine zu erzeugen, die in einer langen Tradition von Spitzenweinen stehen und von ihrer Herkunft erzählen, ist unser Ziel. Dabei wollen wir besondere Geschmackserlebnisse in Flaschen einfangen, die nur die Pfalz, die Mittelhardt und unsere Weinberge um Gimmeldingen und Königsbach hervorbringen können.“ So lautet die Philosophie des Hauses. Eine, die seit Jahren hieb- und stichfest ist und für sich spricht. Umso größer ist unsere Freude darüber, dass das Weingut Christmann sich seit vergangenem Jahr in unserem Portfolio befindet.

RIESLING „AUS DEN LAGEN“ TROCKEN, 2021 (BIO)

Geballtes Mittelhaardt-Terroir: Wenn ter Cru und Grand Cru in den Gutswein eingehen!

DPFo81621  Riesling „Aus den Lagen“ trocken, 2021 DIAM 12,5% Vol. 24,00 €/l 18,00 €

DE-ÖKO-003

„Bei Sophie und Steffen Christmann muss man ziemlich am Ball bleiben, um mitzubekommen, welche neuen Veränderungen, Weiterentwicklungen und Ideen es wieder gibt. Es hatte sich ja einiges getan in den vergangenen acht Jahren.“ heißt es im aktuellen VINUM Weinguide 2022.

Mit der diesjährigen Kollektion findet vermutlich der größte Umbruch im Weingut statt: Anstelle der Guts- und Ortsweine, wie wir sie vom Weingut und anderen VDP-Betrieben kennen, reduziert sich im Weingut A. Christmann alles auf drei Weinkategorien: Die Großen Gewächse an der Spitze, darunter Lagenweine aus Erster Lage und der geniale Kniff der „Aus den Lagen“-Serie. Diese stammen aus den besten Weinbergen des Guts (Große Gewächse und Erste Lagen), die allesamt handgelesen und spontanvergoren werden. Es wäre also nicht verkehrt von einem Zweitwein zu sprechen oder „Second Vin“, wie man ihn im Bordelais nennt. Was wir hieran so schätzen ist, dass sich damit auch der Anspruch an den Einstiegswein im Hause Christmann nochmals steigert. Einen typisch Pfälzer Riesling können viele Betriebe bieten, die „Aus den Lagen“-Serie ist allerdings *hors catégorie*, bietet auch unterhalb der Großen Gewächse ungemein eigenständige Weine, die spezifisch abgesteckte Herkunft und die Handschrift des Betriebs zeigen.

Der Riesling stammt im Debütjahrgang 2021 aus Gimmeldinger (Kapellenberg, Meerspinne), Ruppertsberger (Linsenbusch, Reiterpfad), Neustadter (Vogelsang) sowie Königsbacher (Idig, Ölberg) Lagen. Wie die Großen Gewächse wurde er etwas wärmer und mit viel Trub spontanvergoren und dann zu zwei Dritteln im großen Holzfass ausgebaut, wird allerdings schon im Frühjahr gefüllt. Der kühle und präzise Jahrgang kommt der Rebsorte bestens entgegen. Nicht umsonst spricht Steffen Christmann von einem Jahrgang, der in einer Dekade mit 2004 und 2008 zu den gesuchtesten unter Rieslingliebhabern rangieren wird. Das Bouquet ist hier eine Mischung aus feinen Pfirsichnoten, unterlegt von zarter Rauchigkeit, die intensiv aber nicht aufdringlich ausfällt. Mit Luft gewinnt der Riesling an hefigen Noten. Er zeigt sich am Gaumen seidig und klar, dabei enorm ausgewogen (hier kommt die hohe und altbewährte Kunst des Lagenverschnitts ins Spiel, welche die unterschiedlichen Parzellen perfekt austariert), im knochentrockenen Ausbau bewusst puristisch,

ja kristallin, ohne aber die Frucht völlig auszuschließen. Diese lugt, wenn auch schüchtern, mit feinen Aprikosennoten hervor, die dann im vielschichtigen Nachhall von Zitrusnoten und Kumquats abgelöst werden. Zudem kommen hier eine feine Würze und Salzigkeit zur Geltung, die bei einem Gutswein nur sehr selten derart ausgeprägt zu finden ist. Wir brauchen nicht lange zu überlegen: Gemeinsam mit Kellers „Von der Fels“, Schäfer-Fröhlichs Schiefergestein-Riesling sowie dem Forster Ortswein aus dem Hause Bürklin-Wolf haben wir hier unsere persönlichen Rieslingfavoriten 2021 unterhalb der Lagenweine gefunden!

neu!

Ab sofort, Höhepunkt wohl ab Herbst 2022 und bis 2032+.



WEISSBURGUNDER „AUS DEN LAGEN“ TROCKEN, 2021 (BIO)

„Zu gut für ganz unten.“ – VINUM Weinguide 2022

DPFo81721



Weißburgunder „Aus den Lagen“ trocken, 2021 DIAM

12% Vol.

26,66 €/l

20,00 €

DE-ÖKO-003

Mit dem Jahrgang 2021 haben Sophie und Steffen Christmann ihre gutsinterne Klassifizierung neu geordnet und damit eines der spannendsten Projekte der Pfalz lanciert: „Da man sich für jeden einzelnen Wein entschieden hat, ihn so zu produzieren, als sei er der Beste, das man hat, trennt man sich (...) von den bislang gewohnten Gutsweinen. Der als Einstieg angebotene Wein wird dann auch beim Riesling so heißen, wie es nun schon beim Spätburgunder zumindest als Arbeitstitel vorgenommen wurde: „Aus den Lagen.“ berichtet der VINUM Weinguide 2022 über die Neuausrichtung. In der Tat stammt die Frucht für diesen Weißburgunder von zwei Parzellen im Gimmeldinger Schlüssel (eine davon schließt unmittelbar im Norden an die Große Lage Meerspinne an). Ausgebaut in überwiegend alten *tonneaux* und zuvor bewusst wärmer spontan vergoren, hat dieser Weißburgunder nichts mit kaltvergorenem Stahltank-Burgunder

zu tun, den man allenfalls eisgekühlt auf der Terrasse genießen kann. Die Rebsorte erfährt hier eine neue Wertschätzung, da sie nicht als „Wie-Riesling-aber-mit-weniger-Säure“ behandelt wird. Es duftet fein flintig aus dem Glas, sodass man an eben entzündete Streichhölzer denken muss. Diese Rauchigkeit stammt auch vom Holzfass, ist aber völlig subtil, da hier keine wirklichen Röstnoten im Vordergrund stehen. Am Gaumen zeichnen Sternfrucht und Quitten ein aufgeräumtes Bild. Dieser schlanke, ungemein mineralische Weißburgunder besitzt zudem eine angenehme Säurestruktur, die hier durch den Hefekontakt bestens abgefedert wird. Es wird im Nachhall immer salziger und schlanker. Auch so kann Weißburgunder schmecken, wenn die Herkunft zu Wort kommt.

Ab sofort und mühelos bis 2028. Gerne etwas wärmer, bei 10–12 °C servieren.



SPÄTBURGUNDER „AUS DEN LAGEN“, 2019 (BIO)

Mächtig viel Herkunft im Glas!

DPFo81019		Spätburgunder „Aus den Lagen“, 2019	13% Vol.	29,33 €/l	22,00 €
DE-ÖKO-003					

„Riesling und Burgunder aus feinsten Lagen“ sind die Kernkompetenzen des Weinguts A. Christmann. Die stilistische Entwicklung der Rotweine ist vor allem Sophie zuzuschreiben, die hier nach Herzenslust ihr Steckenpferd reitet. Der Spätburgunder „Aus den Lagen“ veranschaulicht den Leitgedanken der Familie besonders, stellt er doch den Einstiegsrotwein des Weinguts dar, der allerdings ausschließlich aus als Erste Lage klassifizierten Terroirs – hier: Mußbacher Eselshaut und Gimmeldinger Schlüssel – stammt.

Die Pfalz um Deidesheim gilt primär als Riesling-Oase. Doch sieht Sophie eine klare Berechtigung für exzellente Rotweine, allerdings nur aus den geeigneten Lagen: „Der tertiäre Kalk, der gerade in Gimmeldingen und Königsbach fleckenweise hochkommt ist speziell für die Mittelhaardt und unsere Grundlage für seriöse Spätburgunder, wir haben hier Böden wie an der Côte de Nuits, relativ viel Lehm- und Ton mit hohem Aktivkalkgehalt.“

Wenn man diesen attraktiven Spätburgunder einmal im Glas hatte, lässt sich diese Beobachtung a posteriori aufs Leichteste bestätigen. Ein dichtes Bouquet dunkler Früchte steigt hier aus dem Glas, ein Hauch Pflaumen und Veilchen, auch zarte Würznoten, das Holz ist hier eher im Hintergrund. Am Gaumen überzeugt Sophie Christmanns Einstieg durch reife Tannine und feine Frucht. Welch gelungene Mischung aus Kraft und Eleganz! Dass die Reben hier bereits von ihrem Großvater in den 1970er- und 1980er-Jahren gepflanzt wurden, dürfte in nicht unerheblichem Maße zur Finesse und Balance dieses preislich attraktiven Spätburgunders beitragen.

Dieser wunderbare Basis-Spätburgunder ist jetzt schon ein Hochgenuss. Reifepotenzial von 4–6 Jahren.



SUBSKRIPTION ERSTE LAGE

GIMMELDINGER KAPELLENBERG VDP.ERSTES GEWÄCHS, 2021 (BIO)

Kapellenberg: Buntsandsteinschotter „on the rocks“!

In Subskription, Auslieferung ab Herbst 2022

DPFo80221		Gimmeldinger Kapellenberg Riesling Erstes Gewächs, 2021 DIAM	12% Vol.	40,00 €/l	30,00 €
DE-ÖKO-003					

2,8 Hektar besitzen Christmanns im Gimmeldinger Weinberg. Er wird vom VDP als Erste Lage eingestuft, dem Pendant zum französischen Premier Cru und ist für Pfälzer Verhältnisse eher hoch situiert. Denn der Kapellenberg, benannt nach der unterhalb gelegenen Nikolauskapelle, lehnt sich als Vorhügel ans Haardtgebirge an. Besonderheit: Unter der schottrigen Buntsandsteinschicht fußt nichts als massiver Kalk. Kaltluftzuflüsse des Pfälzerwalds sorgen hier auch bei warmen Tagestemperaturen für eher milden Nächten. Die rund 30-jährigen Reben lieferten im Jahrgang 2021 höchst geschmeidige Trauben. Wir werden nicht müde zu betonen, dass der Jahrgang in Deutschland dem Riesling wie auf den Leib geschneidert ausfällt. Er betont die natürlichen Vorzüge der Rebsorte: Schlankheit und ein klar erschmeckbares Herkunftsprofil. Nach Spontangärung wandert dieser Riesling zu zwei Dritteln ins *tonneau*, wird also ebenso vinifiziert wie auch die Großen Gewächse im Weingut Christmann. Es duftet hier nach Marillen und Kreidestein aus dem Glas. Die Pfalz, für uns der Inbegriff von intensiver Gelbfrucht beim Riesling, lässt grüßen! Doch schon mit dem nächsten Schwenker im Glas offenbart der Riesling auch ganz andere Facetten: ein Hauch He-

fewürze und getrocknete Blüten gesellen sich hinzu. Dieser Riesling wirkt am Gaumen für einen Mittelhaardt-Riesling doch ungemein schlank und präzise, ohne seine Herkunft zu verstecken. Auch am Gaumen taucht eine zarte Gelbfrucht auf, wenn auch aufgrund des kühlen Jahrgang 2021 eher verstohlen. Die feine Mineralität wirkt hier fast fragil. Erst im Nachhall wird sie abgelöst von einem sonnigen Zitronenstrahl, der die vibrierende Energie der Lage transportiert. Dieser Riesling kratzt bereits an der Güte eines Großen Gewächs, zeigt sich in seinem jugendlichen Stadium allerdings schon zugänglicher. Wir würden ihm lediglich ein minder verringertes Reifepotenzial bescheinigen, zehn bis 15 Jahre dürften mit Leichtigkeit erreicht werden, wobei dann die mineralische Seite noch augenscheinlicher hervortreten aber auch eine gewisse Fruchtpräsenz als aromatische Begleitung fungieren wird. Auch hier zeigt sich wie stark sich die biodynamische Bewirtschaftung bewährt: Der Kapellenberg bringt enorme Spannung bei 12 Vol.-% Alkohol auf die Waage und liefert schlicht Traumwerte.

Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2025 bis 2037+.



RUPPERTSBERGER REITERPFAD ERSTES GEWÄCHS, 2021 (BIO)

Reiterpfad: Mittelhaardt durch und durch

In Subskription, Auslieferung ab Herbst 2022

DPFo81521  Ruppertsberger Reiterpfad Riesling Erstes Gewächs, 2021 DIAM 12,5% Vol .46,66 €/l 35,00 €

DE-ÖKO-003

Ganze 57 Hektar des Reiterpfads in Ruppertsberg werden vom VDP als Erste Lage eingestuft. Sophie und Steffen Christmann besitzen hier 0,9 Hektar in der Ostsüdost-Parzelle mit minimaler Hangneigung. Von den insgesamt vier Parzellen ist ein Gewann, das „Hofstück“, sogar als Große Lage klassifiziert. Der Reiterpfad ist mit seinem über tausende von Jahren entstandenen Buntsandsteingeröll und der tagsüber sonnenverwöhnten Exposition durch ein Haardt-Riesling durch und durch. Die neben dem Filestück eher am Waldrand gelegenen Parzellen sorgen auch für kühleres Material. Genau diese Vielfalt erlaubt einen hochinteressanten Riesling mit großer Innenspannung, der durch den Ausbau im großen Holzfass eine ungemeine Balance erhält.

Er fällt im kühlen Jahrgang 2021 (Oktoberlese!) sogar noch etwas mineralischer und kerniger aus als sein Erste-Lagen-Pendant aus dem Gimmeldinger Kapellenberg. Vielleicht auch, weil er konsequent und nahezu bis zum Maximum trocken vergor, was die doch aromatischen Trauben auf Spur bringt. Das Ergebnis ist ein muskulöser aber von subtiler Zitrusfrucht begleiteter Riesling, der am Gaumen seidig und fein ausfällt, auch eine saftige Frucht besitzt aber doch enorm druckvoll über die Zunge gleitet. Nicht zuletzt die warme und zügige Vergärung, wie sie im Weingut bewusst praktiziert wird, reduziert den jugendlichen Fruchteinfluss (etwas Orangenabrieb, Nektarine) und sorgt für ungemeine Würzigkeit am Gaumen.

Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2025 bis 2038.

MEERSPINNE RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2021 (BIO)

Meerspinne: Das historische Filetstück des Mandelgartens

DPFo80321  Meerspinne Riesling Großes Gewächs, 2021 DIAM 12,5% Vol. 80,00 €/l 60,00 €

DPFo80321M Meerspinne Riesling GG, 2021 MAGNUM DIAM 12,5% Vol. 84,66 €/l 127,00 €

DE-ÖKO-003

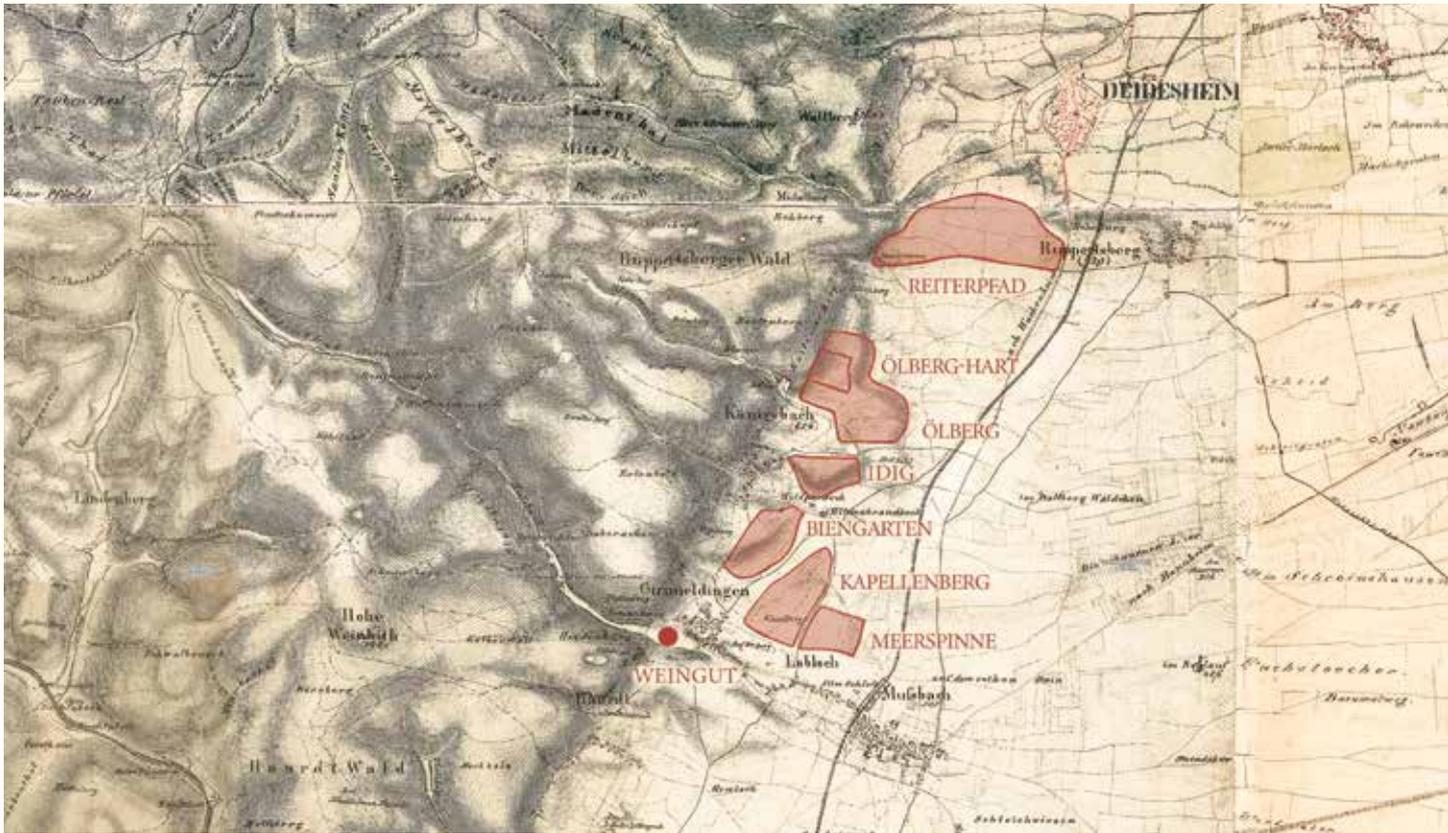
Die Große Lage „Meerspinne“ befindet sich im Ausgangsbereich des Gimmeldinger Tals. Eine Lage, deren bedeutsame Stellung bereits im Jahr 1456 urkundlich hervorgehoben wurde. Im Zinsbuch des Klosters Weißenburg (heute Wissembourg), das sich direkt an der heutigen Landesgrenze zum Pfälzer Ort Schweigen befindet, wurde dieses historische Filetstück des Mandelgartens besonders hoch dotiert. Für viele Winzer zählt die Meerspinne auch heute noch als beste Lage Gimmeldingens. Sie profitiert von den kühlen Nachtwinden des Pfälzerwalds, welche die Säurewerte auch im Spätherbst noch erhalten. Unter dieser Parzelle befindet sich zudem ein Kalkmassiv, nur der Oberboden besteht aus Buntsandsteingeröll und Löss. Die Trauben für das Große Gewächs des Jahrgangs 2021 wurden am 9. Oktober und damit rund drei Wochen später als im Vorjahr gelesen. Nach minimaler Maischestandzeit und Absetzung des Mosts vom groben Trub über Nacht, vergor der Most im Stahltank und klassischen Holzfässern aus Pfälzer Eiche.

Alleine die Leseverzögerung gegenüber dem Vorjahr lässt erahnen, wie viel kühler und klassischer der Jahrgang 2021 in der Pfalz ausgefallen ist. Für Steffen Christmann gehört 2021 für Rieslingfreaks zu den po-

tenziell ganz großen der letzten beiden Dekaden. Ein Jahrgang, auf den man sich in einigen Jahren in Restaurants stürzen wird, wenn er auf den Weinkarten auftaucht. Er schätzt ihn sogar etwas höher als 2004 und 2008 ein, da es 2021 keinerlei grüne Elemente gab. Die Großen Gewächse sind im Weingut Christmann dieses Jahr ungemein kristallin. Die „Meerspinne“ duftet nur minimal flintig aus dem Glas, dazu Kümmel, Anis und getrocknete Blüten. Erst mit Belüftung deutet eine zarte Amalfizitronennote an, in welche Richtung der Riesling stilistisch reifen wird. Am Gaumen wirkt er (siehe oben) kristallin und verspielt. Der Wein „meer“schlängelt sich um die Zunge, gewinnt insbesondere im Nachhall an Länge und hallt wellenförmig aus, ist dabei ungemein subtil und vielschichtig und der Gegenentwurf zu manch regelrecht lautem und muskelbeladenen Forster Gewächs. Ein präziser Pfälzer Riesling, frei von cremigen und schmelzigen Einschlägen, ja gegenüber dem tiefgründigen und gewichtigen Großen Gewächs vom Idig eine regelrecht asketische Ausstrahlung an den Tag legt. Für Mineralität-Freaks!

Trinkreife ab Freigabe im Herbst 2022, Höhepunkt wohl ab 2026 bis 2045.





ÖLBERG-HART RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2021 (BIO)

„Ölberg ist immer das dunkelste, fleischigste aller GGs.“ – Sophie Christmann

DPFo80421



Ölberg-Hart Riesling Großes Gewächs, 2021 DIAM 12,5% Vol. 73,33 €/l 55,00 €

DE-ÖKO-003

In Subskription, Auslieferung ab Herbst 2022

Freunden der raren und gesuchten Versteigerungsweine des VDP ist die Lage Ölberg längst ein Begriff. Von hier stammt alljährlich der trockene Spitzen-Riesling aus dem Hause Christmann, in den nur die Trauben der allerältesten (32jährigen) Reben eingehen. Zwischenzeitlich hat sich viel getan, die vermeintlich jüngeren Reben besitzen ebenfalls ein stattliches Alter (Sophie: „Der jüngere Teil ist bereits auch schon an die 20 Jahre alt, der Ölberg war eigentlich immer schon zu gut für eine Erste Lage“).

Es war an der Zeit das würdige Format der Lage zu deklarieren. Darum gibt es mit dem Jahrgang aus der ganzen Gewann „Ölberg-Hart“ ein Großes Gewächs! Jenes Kernstück – es ist nur einen Katzensprung vom Idig entfernt – wurde bereits 1828 in der königlich bayerischen Bodenbewertung zu den allerfeinsten gezählt. Um in diesen Genuss zu kommen, muss man dann schon exklusiven Untergrund besitzen: Sogenannte *terra fusca*, tertiärer Kalkmergel prägt den Ölberg-Hart. Der Oberboden stellt eine klassische Ablagerung aus Buntsandstein-Geröll dar und verrät auf den ersten Blick nichts vom einzigartigen Terroir.

Auch in einem klassischen Jahrgang wie 2021 erweist sich der Ölberg-Hart als dichtester und fleischigster Riesling, weshalb nachvollziehbar ist, dass Steffen Christmann hier einst seinen Versteigerungswein, die Rarität des Hauses, gewann. Die Lese, Mitte Oktober, sorgte aber auch hier für nicht zu reifes Traubenmaterial. Die teils zu reifen Aprikosen neigende Aromatik findet man dieses Jahr nicht vor. Ein Hauch Pfirsichhaut deutet eine gewisse Exotik an, Zitruschalen und Bergamotte liefern aber gleich floralere Kopfnoten zum vielgestaltigen Bouquet bei. Auffällig ist aber direkt die seidigere und fleischigere Gestalt des Ölberg-Hart am Gaumen. Kein anderes Großes Gewächs aus dem Hause ist derartig intensiv und körperbetont (wenngleich wir uns hier ebenso im Rahmen von 12 Vol.-% bewegen). Die „Dramaturgie“ der Exposition – frühe Morgensonne, früher Abendschatten – spiegelt sich am Gaumen eindrucksvoll durch tiefen Extrakt und eine hochkomplexe Furchtausprägung wider ohne an Noblesse in Form von seidiger Haptik zu sparen. Das ist definitiv Riesling von monumentaler Größe, der dem Renommee der besten Lagen der Pfalz gerecht wird.

Trinkreife wohl ab 2024, Höhepunkt ab 2027 bis 2045+.





VOGELSANG RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2021

„Beim Riesling hat sich der Vogelsang aus dem Stand heraus als zweite Kraft etabliert und drückt imposant aus, was diese Lage hervorbringen kann.“ – VINUM Weinguide 2022

DE-ÖKO-003

DPFo80521		Vogelsang Riesling Großes Gewächs, 2021	DIAM	12,5% Vol.	84,00 €/l	63,00 €
DPFo80521M		Vogelsang Riesling GG, 2021	MAGNUMDIAM	12,5% Vol.	88,66 €/l	133,00 €

In Subskription, Auslieferung ab Herbst 2022

Der Vogelsang ist der jüngste Neuzugang im Christmann'schen Lagenportfolio. Ein eindrucksvoller Flecken Erde mit unbezahlbarem Panoramablick auf Neustadt. Kein Wunder, dass hier lange Zeit primär auf Bauland spekuliert wurde. Der Familie Christmann und der Naturschutz-Erhebung der Gemarkung sei Dank, dass hier nun keine luxuriöse Villa erbaut wurde, sondern ein Schatz von vinophilem Wert gedeiht. Im Jahrgang 2017 fanden Steffen und Sophie dieses Juwel zunächst in recht bescheidener Verfassung vor. Sie rekultivierten die gesamte Fläche, bewirtschafteten sie nach biodynamischen Richtlinien und füllten den Riesling zunächst als Ortswein. Die Anlage hat sich mittlerweile prächtig erholt, sodass der Wein im Vorjahr erstmals als Großes Gewächs angestellt werden konnte. Das Gimmeldinger Erfolgsduo hat hier im

Debütjahrgang gleich den Jackpot abgeräumt: Sascha Speicher vergab mit 96 Punkten die zweithöchste Wertung aller Riesling der Wiesbadener Vorpremiere der Großen Gewächse; Stuart Pigott (JAMES SUCKLING) festigte die Einschätzung, zückte ebenfalls 96 Punkte und zeigte sich beeindruckt: „Trotz der Kraft und des mineralischen Rückgrats ist er im sehr langen und vollständigen Abgang recht geschmeidig.“

Die Begeisterung für das Projekt ist den beiden unmittelbar anzusehen: „Vogelsang ist ein Hang oberhalb von Neustadt. Ewas ganz besonderes für die Pfalz. Es handelt es sich abgesehen von Odinstal mit 250 Höhenmetern um den höchstgelegenen Weinberg der Mittelhaardt, der zudem sehr steil nach Süden zur Stadt abfällt. Wir haben hier Muschelkalk.“ so Sophie über den Neuerwerb. Steffen ergänzt: „Richtig grobsteinigen, wie Schotter. Der Tag-Nacht-Temperaturunterschied ist gewaltig, denn das Neustadter Tal ist noch größer als das Gimmeldinger. 3,5 Hektar haben wir hier nun.“ Sophie: „Beim Vogelsang findet man richtige Platten an Muschelkalk, teilweise mit fossilen Ablagerungen von Muscheln. Der Hang hat mehrere Aufbrüche, wo man die Gesteinsschichten gut erkennen kann.“

Bereits mit dem zweiten Jahrgang ist für uns klar, dass der Vogelsang der stärkste Konkurrent des Idig werden könnte. Er besitzt in seiner fruchtfreien Art und kalkigen Haptik beinahe burgundische Eigenschaften. Ein Hauch von nasser Kreide und frischen Teiglingen entsteigt dem Glas. Nur eine Andeutung von Menton-Zitronen ist hier an Fruchtkomponente auszumachen. Am Gaumen erweist sich der Riesling als druckvoll und geradlinig, die feine Säurestruktur unterlegt den mineralischen und stoffigen Riesling, dessen Kalksteinaromatik schon in der Jugend zur Geltung kommt. Ein Hauch Frucht – etwas Zitrone und reife Limette – wird hier fortgetragen vom zart cremigen Einschlag. Die Dynamik ist hier enorm, bitte geben Sie diesem zarten und kristallinen Wein unbedingt Zeit und Luft in der Karaffe!

Trinkreife ab sofort, gerne karaffieren, Höhepunkt wohl ab 2025 bis 2048+



IDIG RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2021 (BIO)

„Nach wie vor führt der Idig-Riesling das Sortiment an.“

– EICHELMANN Weinguide 2022

„Der Idig ist eine der besten Lagen der Pfalz, und entsprechend fruchtig, dicht und elegant geraten auch die Weine, die diesem Kalk-Basalt-Boden entspringen.“

– Gault&Millau, „Die Besten Weine Deutschlands“ (2022)

„Idig hat einen sehr weichen Kalk. Der Ton ist bräunlicher, wenn man oben drauf schaut, sieht es aus wie im Burgund. Rebbrauner Boden mit Kalksteinen, die auch bräunlich-weich sind und sehr leicht zerbrechen.“ – Steffen Christmann

DPFo80621  Idig Riesling Großes Gewächs, 2021 DIAM 12,5% Vol. 86,66 €/l 65,00 €
DE-ÖKO-003 *In Subskription, Auslieferung ab Herbst 2022*

Der Idig steht im Weingut Christmann im Zentrum des Schaffens. Aus dieser monopolartigen Lage – das Weingut besitzt rund 4 Hektar der 6,5 Hektar umfassenden Parzelle – werden die beiden größten Weine, der Riesling vom Idig sowie der Spätburgunder gefertigt. Mit 2,8 Hektar Rieslingreben, die besten stammen aus dem Kalkbuckel, rund um den ehemaligen Pavillon, dem Rolandsberg und der anschließenden Terrasse, besitzen Sophie und Steffen Christmann eine der renommiertesten Lagen der Pfalz und dies in einer Menge, wie sie die meisten Winzer im Kirchenstück, Pechstein und Jesuitengarten nicht zusammen besitzen.

Das Große Gewächs vom Idig ist seit rund drei Jahrgängen zudem der Pfälzer Riesling, von dem alle mit Begeisterung sprechen. Nicht, dass jene Ikone, der Monopolwein aus dem Hause Christmann, nicht schon zuvor als *blue chip* unter den Pfälzer GGs galt. Hier zeigt sich allerdings der behutsame und so erfolgreiche, da zukunftssträchtige Stilwandel der Weißweine seit Sophie Christmanns Miteinwirkung im familiären Weingut am unmittelbarsten. Das Große Gewächs vom Idig wirkt nicht nur trockener und dadurch puristischer, sondern auch schlanker, ja würziger als zuvor. Bei allem Reifepotenzial der legendären Lage, wirkt das Große Gewächs nun sinnlicher und fruchtreduzierter. Für uns stellt es einen der absoluten Referenzweine des Jahrgangs dar!

Es ist dem Kalksteinmassiv im Untergrund zu verdanken, welches die hohe Güte der Lage beschert. Im Oberboden findet man tertiäre Kalkablagerungen (*terra fusca*) vor. Auch die steile nach Süd- Süd-Ost abfallende Exposition ist für Pfälzer Verhältnisse ungewöhnlich und ergibt noch bis spät in den Herbst hinein Trauben, die durch den steten Wind des Klausentals kerngesund bleiben.

2021: Die Trauben für das Große Gewächs wurden vom 1. bis 10. Oktober in mehreren Lesegängen von



Hand geerntet. Anschließend erfolgt eine zweite

Selektion über den Sortiertisch des Weinguts. Nach kurzer Maische erfolgt das Abpressen der Trauben, die dann spontan und bewusst wärmer vergoren. Der Riesling reifte dann auf der Feinhefe im klassischen Holzfass aus Pfälzer Eiche.

Im Bouquet liefert der Idig stets das interessanteste Aromenspektrum. Nicht, weil die Frucht hier besonders komplex wäre, sofern sie im jugendlichen Stadium überhaupt besonders im Vordergrund steht, sondern weil die Mischung aus flintigen Noten, Fruchtklängen und würzigen Komponenten minutiös changiert. Kreide, Kräuter, Zitrusabrieb lassen sich ausmachen. Am Gaumen haben wir es mit einem intensiven Riesling zu tun, der auch mehr Fruchtfülle als die anderen zeigt, nur alles in subtilere Form zu packen weiß. Ein Hauch von Schmelz, zarte gelbe Anklänge, dann erneut der Eindruck von feinsten Kreidephäen. In keiner Weise wirkt er ölig, wie dies vor rund einer Dekade gelegentlich der Fall war, viel mehr pulsiert er mit seiner Mischung aus salzigen und saftigen Komponenten. Für uns ganz klar einer der drei besten Rieslinge der Pfalz im Jahrgang 2021, der das Potenzial hat, sich mit Reife auf dem Siebertreppchen der allerbesten deutschen Rieslinge des Jahrgangs zu positionieren.

Einen Idig darf man, sollte man ganz bewusst reifen lassen. Höhepunkt wohl ab 2026 bis 2048.



„Mit Sophie Christmann, die 2018 bei ihrem Vater Steffen eingestiegen ist, hat sich bereits die neunte Generation dem Weinbau verschrieben. Sie hat davor unter anderem bei Julian Huber gearbeitet, dort ihre Affinität zum Spätburgunder verfeinert und trägt nun dazu bei, dass der Idig als wichtigster Weinberg nicht mehr nur als Monument für herausragenden Riesling steht.“

GAULT&MILLAU,
„DIE BESTEN WEINE
DEUTSCHLANDS“ (2022)



GIMMELDINGER SCHLÖSSEL SPÄTBURGUNDER, 2019 (BIO)

Gimmeldinger Schlüssel: Finesse pur!

DPFo81119



Gimmeldinger Schlüssel Spätburgunder, 2019

13% Vol.

42,66 €/l

32,00 €

DE-ÖKO-003

Das Gimmeldinger Schlüssel befindet sich unterhalb der Lage Biengarten. In den Buntsandstein-Löss-Lehm-Boden wurzeln seit einiger Zeit umveredelte Reben, ist das Terroir hier doch prädestiniert für Spätburgunder. Jene vielpraktizierte geniale Technik ermöglicht es, die tiefen Wurzeln der Unterlagsrebe zu erhalten, sodass kein Jahrzehnt vergehen muss bis die Reben komplexe Trauben liefern. Es handelt sich hierbei um den wohl feinsten der roten Lagenweine von Christmann.

Die Vinifikation erfolgt analog zu den anderen Parzellen, hier spricht einfach der Lagencharakter für sich. Doch möchten wir im Kurzen darauf eingehen: Eine frühe Lese sorgt für frisches Traubenmaterial. Nach kurzem maischen der Ganztrauben erfolgt eine Kaltmazeration, bei dem die Trauben auf rund 12 °C ihre feinsten Aromen freigeben – eine Methode die im Burgund Altmeister Henri Jayer revolutionierte – und im Anschluss die Gärung beginnen. Sophie legt viel Wert auf das stete Überswallen des Mostes, anstatt den Tresterhut unterzustoßen. Dies geschieht nur partiell. Es ist eine Methode der sanften Extraktion, bei

welcher die Trauben nur rund 14 bis 15 Tage auf der Maische stehen, hierbei nicht zu warm gären (deutlich unter 30 °C). Den Ausbau verbringen die Weine nahezu komplett in gebrauchten Fässern, teilweise aus Burgund, teilweise von befreundeten Pfälzer Kollegen.

Im Glas tänzelt hier ein feinduftiger Spätburgunder, der nach Schattenmorellen und Pflaumen duftet, bisweilen rauchige Komponenten auftauchen lässt. Das Holz spielt hier quasi keine Rolle. Auch am Gaumen zeigt sich die Lage als fein nuanciert. Ein geschmeidiges Tannin verwöhnt die süßkirschige Frucht, zu der sich hier auch etwas Himbeeren und Erdbeeren gesellen. Das ist ein wunderbarer Spätburgunder, der nicht darauf ausgelegt ist mit Kraft und Schmelz zu prahlen. Es ist Spätburgunder, der an einem Abend zu zweit ausgetrunken werden will. Die Franzosen würden ihn als *gourmand* bezeichnen und auch ansonsten denken wir hier wie die Kollegen vom VINUM Weinguide 2021: „Ist das noch deutsch oder schon burgundisch? Das ist uns so was von schnuppe, denn wir sind begeistert.“

Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2023 bis 2024+.



GIMMELDINGER BIENGARTEN SPÄTBURGUNDER ERSTES GEWÄCHS, 2019 (BIO)

*„Es handelt sich um einen kompakten Wein mit viel Kraft und Konzentration“
– Stuart Pigott (JAMES SUCKLING)*

DPFo81219



Gimmeldinger Biengarten Spätburgunder Erstes Gewächs, 2019 13% Vol. 60,00 €/l 45,00 €

DE-ÖKO-003

Buntsandsteingeröll, wie man ihn in der Pfalz nahezu allorts vorfindet, prägt den Oberboden des Gimmeldinger Biengarten. Im Untergrund allerdings finden wir tertiären Kalkmergel, wie er für den Spätburgunder prädestiniert ist und dessen Hervorhebung ist eher rar! Es ist keine Überraschung, dass im Biengarten tatsächlich noch heute mehrere Imker gerne ihre Bienenvölker ansiedeln. Die muldenartige Absenkung der Lage schützt hier vor kalten Winden. Es ist handelt sich hierbei nicht um eine Flachlage, sondern eine auf Terrassen angelegte, deren Hänge am Haardtgebirge ein idyllisches Bild zwischen den Gemeinden Gimmeldingen und Königsbach abgeben.

Dass Sophie Christmann 2019 ein vorzüglicher Spätburgunder gelang ist auch den herrlichen Bedingungen des Jahrgangs zu verdanken. Allgemein erweist sich 2019 bisher als ganz großer Wurf, der sowohl alterungsfähige Rieslinge hervorbrachte als auch höchst

sinnliche und komplexe Burgunder. Der Biengarten duftet rauchig und komplex aus dem Glas, erinnert uns an manch Großes Gewächs von Friedrich Becker aus der südlicheren Pfalz. Ein Hauch Kakao und Schießpulver legen sich über die reife Kirschnote. Das ist Spätburgunder der Zeit zum Reifen braucht! Am Gaumen zeigen sich seidige Tannine, eine ausgereifte rote Frucht und noble Würze. Und doch ist da auch eine gewisse Kantigkeit, die uns in diesem jugendlichen Stadium gefällt. Sie beweist, dass dieser Wein nicht darauf vinifiziert wurde unmittelbar zu gefallen. Er hat die Anlagen zur Reife, so wie wir es von einem Spätburgunder dieser Güteklasse erwarten. Das ist verspielt, hat Tiefe und Charakter. Diese Gleichung geht nur dann auf, wenn großes Terroir auf Gespür und perfekt beherrschtes Handwerk treffen. All diese Bedingungen sind hier gegeben.

Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2034.



*„Ist das noch deutsch oder schon burgundisch? Das ist uns so was von schnuppe, denn wir sind begeistert.“
– VINUM Weinguide 2021*



Winzer des Jahres:

„Sie waren und bleiben die Spitze in Franken – und in Deutschland.“ – VINUM WEINGUIDE 2022

Der Traditionsbetrieb steht für großartige Weine aus Burgundersorten: kraftvolle, ungemein dichte Spätburgunder, elegante Frühburgunder sowie geradezu klassizistisch beseelte Weiße Burgunder und Chardonnays. Weine, die unbedingt zu Deutschlands Spitze zählen und ihren französischen Pendants absolut ebenbürtig sind.

*„Sebastian Fürst ist unser Winzer des Jahres, mit dem Rat von Vater Paul lässt er auch mit der aktuellen Kollektion keine Zweifel daran, dass ihm jeder auch noch so schwierige Jahrgang gelingt.“
– VINUM Weinguide 2022*

„Das ist absolutes Topniveau, nicht nur in Franken. Denn das hat der Erfolg des Weinguts Rudolf Fürst auch mit sich gebracht. Die Weine von Paul und Sebastian sind mittlerweile weltweit gefragt und gesucht. Völlig zurecht, wie wir finden.“ – VINUM

*„Bei den Weinen von Paul und Sebastian Fürst gehen uns die Vokabeln aus: Auch die neue Kollektion ist wiederum grandios, und das auf verlässliche Weise quer durchs Sortiment – Riesling, Spätburgunder und die weißen Burgundersorten besitzen allesamt herausragendes Niveau.“
– FALSTAFF Weinguide 2022*

Pioniere im Maintal oder: Im Westen viel Neues: Als Monika und Paul Fürst 1979 ihr neues Gutsgebäude inmitten eines Weinbergs gebaut hatten, an den jenseits von Spessart und Odenwald wohl kaum jemand einen Gedanken verschwendet hätte, konnten sie nicht ahnen, dass sie damit den Grundstein für ein wahres Weinmonument legen würden. Der Centgrafenberg mit seinen Buntsandsteinböden zählt zweifelsohne zu den deutschen Spitzenlagen für Spätburgunder. Ein Renommee, das sich der unerschütterlichen Überzeugung und dem kompromisslosen Engagement Paul Fürsts verdankt. Heute führen er und Sohn Sebastian gemeinsam den Betrieb und schreiben ihre Erfolgsgeschichte, Jahrgang für Jahrgang, Wein für Wein weiter.

Und diese Weine, weiße wie rote, zählen seit mindestens drei Jahrzehnten zu den bemerkenswertesten ihrer Art in Deutschland. Der VINUM-Weinguide adelt das fränkische Weingut als Fünf-Sterne-Betrieb (Höchstbewertung!) und urteilt: „Als Paul Fürst den Betrieb der Eltern übernahm, hatte niemand in der Weinwelt den Ort Bürgstadt auf dem Radar, der Centgrafenberg war bestenfalls einigen Insidern als brauchbare Lage im Westen Frankens bekannt. Es ist der akribischen Arbeit von Paul Fürst in den letzten 30 Jahren zu verdanken, dass die Weinkarte Deutschlands um einen weltweit bekannten Ort reicher geworden ist.“ Und auch der Gault&Millau zieht angesichts dieser Perfektion den Hut: „Eigentlich möchte man sich einer

Fünf-Trauben-Bewertung nicht einfach so hingeben. Das Haar in der Suppe finden, eine kleine Kritik anbringen. Funktioniert aber nicht. So absolut stimmig ist der Auftritt von Fürst.“
Über mangelnde Spitzenbewertungen und Auszeichnungen kann Familie Fürst nicht klagen (zuletzt wurde das Sebastian vom VINUM Weinguide 2022 zum „Winzer des Jahres“ gekürt, im Vorjahr wurde Paul Fürst mit dem „Ehrenpreis für das Lebens-

WINZER DES JAHRES

VINUM WEINGUIDE 2022

5 STERNE

EICHELMANN WEINGUIDE 2022

5 STERNE

FALSTAFF WEINGUIDE 2022

5 F

DER FEINSCHMECKER („DIE 500 BESTEN WEINGÜTER IN DEUTSCHLAND 2022“)

VDP-MITGLIED SEIT 1980

WEINGUT RUDOLF FÜRST

BÜRGSTADT



*„Bei Paul und Sebastian Fürst
folgt eine großartige Kollektion
auf die nächste.“ – EICHELMANN
Weinguide 2021*

werk“ von EICHELMANN geehrt), längst sind sie in der Walhalla der großen Burgunderbetriebe angekommen. Was aber darüber hinaus unsere Neugier geweckt und eine intensive Zusammenarbeit mit den Spitzenwinzern aus Franken begründet hat, sind die Entwicklungen der letzten Jahre und die aufregende Zukunft, die sie versprechen.

Eine Betriebsübergabe zählt sicher zu den heikelsten Zäsuren in Familienunternehmen, etliche Spitzenbetriebe sind daran schon gescheitert. Bei Paul und Sebastian hingegen sehen wir echtes Teamwork: Vater und Sohn ergänzen sich ideal, lassen sich dabei allen Spielraum. Noch beeindruckender: Sie gehen Wagnisse ein, beschreiten gemeinsam völlig neue Wege und zählen unbedingt zur Avantgarde des Weinbaus in Deutschland.

Schon früh galt Sebastians Leidenschaft handwerklich erzeugten Burgundern. Eine Leidenschaft, die ihn seinerzeit zur Domaine de l'Arlet (Nuits-St-Georges) und zu Marc Kreydenweiss, dem legendären Biodynamiker ins Elsass führte. Zurück in der Heimat, brachte er das neu erworbene Wissen der „Pinot-Noir-Studienreise“ in seinen ersten eigenen Rotweinjahrgang ein, den beeindruckend gelungen 2008er. Was wir bei Vater und Sohn Fürst schätzen, ist die ganz klar heimatliche Verwurzelung und gleichzeitige Nähe zum Burgund. Und erst recht die Weitsicht, die diese beglückende Kombination aus heimischem Terroir und absolut inspirierter Interpretation ermöglicht.

Der Erfahrungsschatz und das umfassende Wissen der beiden schlägt sich insbesondere bei den Weißweinen nieder, deren „konventionell deutsche Stilistik“ mittels „französischer Verfahren“ behutsam transformiert wird. Das ist auch der Jury des VINUM-Weinguides nicht verborgen geblieben: „Die Lust auf ständige Verbesserung wurde schon vor geraumer Zeit auf andere Rebsorten ausgedehnt. Weißburgunder und Chardonnay sind immer unter den Besten in Deutschland zu finden, mittlerweile drängt auch Riesling aus dem Centgrafenberg ganz nach vorn.“ Wir erleben hier gerade einen von enormem Know-how geprägten stilistischen Wandel, der seine wohl beeindruckendste Ausprägung im Chardonnay aus den Astheimer Lagen erfährt. Für uns zählen sie – neben denen von Julian Huber – zu den besten heimischen Exemplaren.

DIE LAGEN

Das Weingut liegt inmitten des Bürgstadter Bergs, der, um noch die burgundische Referenz zu bemühen, dort wohl einem 1er Cru entspräche. Seine Buntsandsteinverwitterungsböden prägen maßgeblich Eigenschaften und Profil der Fürst'schen Rotweine. „Der Bürgstadter Berg hat einen ganz spezifischen Charakter, noch spezifischer und unterschiedlicher sind die Parzellen für die Großen Gewächse, die wir aus ihm hervorbringen,“ beschreibt Sebastian die Situation. Die Parzellen, Filetstücke par excellence, das sind die beiden Großen Lagen Centgrafenberg und Hundsrück. Und in der Tat unterscheiden sich die beiden Spätburgunder-GGs, bei nahezu identischer Vinifikation, jedes Jahr enorm: der Centgrafenberg stets anmutig elegant und im besten Sinne ausgewogen, der Hundsrück dagegen auftrumpfend majestätisch, mit einem mehr Würze und aromatischer Kraft.

*„Viele Weingüter gibt es nicht in Deutschland, die gleichermaßen große Weiß- und Rotweine erschaffen. Dieser Betrieb ist einer davon.“
– Gault&Millau 2019*

Einige Kilometer vom Weingut der Familie entfernt gedeihen in Klingenberg die Spätburgunder auf einem völlig anderen Terroir. „Für uns sind die Klingenger Weine feuriger, die Bürgstadter kühler.“ In der Großen Lage Schlossberg, dem Herzstück der steilen Terrassenlagen, haben Vater und Sohn aufwendig alte Trockenmauern erneuert und in einigen Parzellen die Stockdichte auf 12.000 Reben pro Hektar erhöht. Weiter Zeilenabstand in Verbindung mit hoher Stockdichte ist laut Sebastian einer der Schlüssel zum Erfolg für große Spätburgunder. Nächstes spannendes Projekt: die Erhöhung der Stockdichte in einer Top-Parzellen der Lage Hundsrück.

Wenn man von Fürst spricht, muss man unbedingt auch die traumhaften Frühburgunder erwähnen. Diese hierzulande nur noch selten anzutreffende, recht komplizierte Rebsorte hat Paul Fürst schon früh für sich entdeckt. Wer Pinot Noir schon für die Diva unter den Rebsorten hält, kennt vermutlich den ungleich divenhafteren, vielleicht sogar anspruchsvolleren Pinot Madeleine nicht ... 1,7 Hektar pflegen die Fürsts und bewahren damit eine Tradition, die in Churfranken nachweislich bis ins Jahr 1875 zurückverfolgt werden kann. Der Frühburgunder ergibt gehaltvolle, intensiv dunkelfruchtige Weine, als es die im Vergleich zum „großen Bruder“ Spätburgunder hellere Farbe vermuten lässt. Bemerkenswert ist auch das Reifepotenzial des Frühburgunders, wenn er à la Fürst vinifiziert wird: 10+ Jahre sind gesetzt!





© Gert Krautbauer

ZUR VINIFIKATION

„Um einen guten Wein auszubauen, gibt es nicht viele Möglichkeiten. Er ist ein Naturprodukt. Unsere Grundlage. Ich mache also einfach das, was für den Wein am besten ist. Und wenn die Traube gut ist, wird auch der Wein gut. Am Tag der Ernte weiß ich genau, welchen Schatz ich in den Händen halte. Im Ausbau dürfen dann einfach keine Nachlässigkeiten entstehen.“ (Paul Fürst)

Der Ausbau der von Hand und mit niedrigen Erträgen gelesenen Burgunder erfolgt mittels offener Maischegärung in überwiegend großen Holzbottichen. Sebastian entscheidet sich bei den Spätburgundern für eine klassische Vinifikation. Anstelle einer Kaltmazeration, mazeriert er die Trauben zwischen 10–13 °C vor. Hierfür kommt Trockeneis als reiner Oxidationsschutz zum Einsatz. Extreme Betonung der Frucht wäre ihm zuwider, der Stil des Hauses sind kräftige, dabei ungemein elegante Weine mit klarer, straffer Struktur und würziger Aromatik. Sobald die spontane Gärung beginnt, führt er eine Remontage durch. Das sogenannte Überswallen belüftet den Wein, macht ihn rund. Wenn sich eine Kruste über den Trauben bildet, drückt er diese vorsichtig mit einem Holzstab hinunter (pigeage). „Ich möchte eine lange Gärung und gute Vormazeration und dabei viel Aroma

extrahieren.“ Anschließend presst Sebastian den Wein mit einer Korbpresse schonend ab, lässt ihn über Nacht sedimentieren und baut ihn dann im Holzfass aus. Während für den Spätburgunder Tradition nur gebrauchte Fässer zum Einsatz kommen, vertraut er bei den Großen Gewächsen fast ausschließlich auf neues Holz (70 bis 80 %) – entgegen jeglichen Trends zu gebrauchtem Holz. Wer seine Burgunder probiert, versteht auch die Intention. Denn die Synthese von Buntsandsteinböden, churfränkischem Klima und klassischer Vinifikation sind intensive Rotweine, die sich, im Gegensatz zu vielen anderen deutschen Spätburgundern, durch eine kraftvoll-dichte Textur und eine enorme Tiefe auszeichnen. Eigenschaften, die es mit neuem Holz mühelos aufnehmen können, regelrecht nach solchen Rahmenbedingungen verlangen. Das Ergebnis sind dabei stets herrlich komplexe, wunderbar ausbalancierte, geradezu verführerische Burgunder mit fantastischem Potenzial zur Reife – einzigartige Weine und Meisterwerke im eigentlichen Sinne, die Geschichte geschrieben haben und auch in Zukunft schreiben werden. Paul und Sebastian Fürst sind gerade wieder dabei, sich neu zu erfinden, und wir sind stolz und hocheifrig, die beiden auf diesem Weg begleiten zu dürfen.

DIE AKTUELLE KOLLEKTION

Zwei FÜRSTliche Jahrgänge stehen uns mit 2020 und 2021 ins Haus! Dieses Wortspiel können wir einfach nicht auslassen, steht es doch für viel mehr als nur eine naheliegende Formulierung. Denn der Name Fürst für höchste Qualitäten. „Es gibt keine zwei Handvoll Betriebe in Deutschland, die für sich in Anspruch nehmen können, dass man ihre Gewächse nicht an Herkunft oder Jahrgang festmacht, sondern vor allem an den Menschen dahinter. Sebastian und Paul Fürst machten seit Jahren Weine, die vor allem eins sind: Fürst Weine. „Und einmal mehr beweist, wie außergewöhnlich die Stellung dieses Weinguts nicht nur in Franken oder Deutschland, sondern tatsächlich international ist.“ Kann man ihm VINUM Weinguide 2022 lesen, der konsequenterweise Sebastian Fürst – die „Instanz für Spätburgunder“ – zum „Winzer des Jahres“ kürt. „Bei den Weinen von Paul und Sebastian Fürst gehen uns die Vokabeln aus: Auch die neue Kollektion ist wiederum grandios, und das auf verlässliche Weise quer durchs Sortiment – Riesling, Spätburgunder und die weißen Burgundersorten besitzen allesamt herausragendes Niveau.“ heißt es im FALSTAFF Weinguide 2022, der damit vorzüglich zusammenfasst, dass der Name Fürst, „rebsortenunabhängig“ stets für höchste Qualitäten bürgt. Das Verkosterteam des Weinguides („Die 500 besten Weingüter in Deutschland 2022“) des Magazins DER FEINSCHMECKER kommt zu einem ähnlichen Schluss: „Die gesamte Kollektion ist herausragend, für Franken und Deutschland.“ Auch Gerhard Eichelmann stimmt in seinem 2021er-Weinguide in diese Lobeshymnen ein – „Bei Paul und Sebastian Fürst folgt eine großartige Kollektion auf die nächste.“ – und unterstreicht damit die besondere Konstanz dieses fränkischen Burgunder-Betriebs. In dem von Gault&Millau verlegten Opus „Die Besten Weine Deutschlands“ findet sich eine ideale Beschreibung der Weine von Vater und Sohn, die unser Schlusswort sein soll: „Bayerische Burgunder-Weine von Weltformat.“

SILVANER „PUR MINERAL“, 2021

Würzig, elegant und natürlich mineralisch – ein Klassiker!

DFR011521	Silvaner „pur mineral“, 2021	11,5% Vol.	15,86 €/l	11,90 €
-----------	------------------------------	------------	-----------	---------

Im von Sandstein dominierten Churfränkischen spielt Silvaner traditionell keine besonders große Rolle. Mit Karl dem Großen bzw. fränkischen Siedlern kamen die Burgundersorten in die Region – und haben sich gehalten. Doch im Volkacher Karthäuser besitzen die Fürsts drei Hektar Weinlagen auf Muschelkalk. Und dort stehen einträchtig Chardonnay, Weißburgunder und Silvaner nebeneinander. Von dort, aber auch von Bürgstädter Parzellen stammt der Silvaner „pur Mineral“, der natürlich längst ein Klassiker des Hauses ist. Der Wein wird (wie alle der Linie „pur Mineral“) überwiegend im großen Holzfass ausgebaut, was ihm eine gewisse seidige Textur mit ebenso seidigem *grip* verleiht.

Im Duft anfangs zunächst etwas zurückhaltender, dann immer kräuterwürziger (Minze, Zitronenmelisse), forschender und präsenter. Bald auch die Frucht immer deutlicher, die zwischen grünen Äpfel, weißer Johannisbeere und etwas Quitte changiert, mit etwas mehr Luft etwas Birne, die kraftvolle Würzigkeit (jetzt eher Stein und kühle Erde) weicht floralen Noten. Am Gaumen macht

der Silvaner seinem Namen alle Ehre, „pur mineral“ ist wieder Programm. Anders als der Riesling aus dieser Linie, baut er nicht ganz den Säuredruck auf, ergeht sich nicht völlig in zitrischer Frische, sondern bestellt das Feld eher eine geerdete Frucht (wieder Birne, etwas Mirabelle), die allerdings immer wieder von Kräuter- bis steinig-kalkigen Noten überlagert wird. Sehr gerade, bei aller animierenden Jugendlichkeit fast straffe Struktur, ein Wein, den Sebastian als „frankophilen, schön trockenen Essenbegleiter“ auf die Flasche bringen wollte, so der Hintergedanke – „saftig, ein bisschen erdig, eine dezent zurückhaltende Frucht“. Und das, werte Kunden, ist ihm ganz wunderbar gelungen. Der Ausbau im großen Holz und das lange Hefelager erden den Silvaner, machen seine besondere Klasse und Eleganz aus. Hier tut sich tatsächlich ein hübsch weitgestecktes Experimentierfeld für „food pairing“-Affine auf, der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt!

Ab sofort bis 2026.

RIESLING „PUR MINERAL“, 2021

Hat alles, was das Etikett verspricht (und mehr): Trinkfreude pur!

DFR010921	Riesling „pur mineral“, 2021	11% Vol.	16,66 €/l	12,50 €
-----------	------------------------------	----------	-----------	---------

Ist es nicht wunderbar, wenn Etiketten alles halten, was sie mehr oder weniger vollmundig versprechen? Bei den „pur mineral“-Weinen des Weinguts Rudolf Fürst kann man immer wieder quasi „blind“ zugreifen, kann sich seit Jahren ebenso blind darauf verlassen, dass Der Inhalt sich nicht nur „pur mineralisch“ ausnehmen wird, sondern auch die pure Trinklust entfachen und auf die ganze Distanz „bedienen“ wird. Der Riesling macht da (natürlich) keine Ausnahme, trinkt sich animierend energetisch, puristisch und herrlich verspielt! Bei den Trauben, von denen einige Partien aus dem von Buntsandstein geprägten Bürgstädter Centgrafenberg stammen (eine Art Vorselektion oder Vorlese des entsprechenden Riesling-GGs), werden – je nach Jahrgang – zu einem kleinen Teil im Edelstahl, hauptsächlich aber im neutralen Fuderfass ausgebaut. Rebsortentypizität und (der Name ist Programm) Mineralität stehen bei diesem rassigen, dabei ungeheuer leichtfüßigen Riesling (zarte 11,5 Volumenprozent Alkohol) neben Energie und Finesse klar im Fokus. Dass diese Fürst'schen Weine nicht von ungefähr den bloßen Basis-Bereich längst verlassen haben, thematisiert auch der FALSTAFF: „Sebastian Fürst wurde Anfang 2018 nicht von ungefähr zum FALSTAFF „Winzer des Jahres“ ernannt, das zeigen auch die neuen Weine. Bereits an der Basis bringt einem ein Etikett wie

der Riesling ‚pur mineral‘ die ganze Klasse ins Glas, die auch die hochpreisigeren Etiketten kennzeichnet: Fürsts Weine haben eine Eleganz, die niemals konstruiert und trotzdem immer durchdacht wirkt.“

Der 2021er-Jahrgang zeigt sich anfangs weniger ungestüm als noch der 2020er, duftet nach Stein und Frucht (man stelle sich eine von einer Natursteinmauer umgebene Streuobstwiese vor: grüne und reifere Äpfel samt Schale und Kerngehäuse, jeder fünfte Baum ist eine Birne ...), alles scheint sich schon in viel klareren Bahnen abzuspielen, die Präzision mit der Würze, Schmelz und zitrische Frische „abgerufen“ werden, ist schon beeindruckend: so herrlich klar, so belebend! Auch am Gaumen einnehmend energetisch, mit etwas Luft immer eleganter, Frucht und Würzigkeit in offensichtlicher Balance. Dazu eine helle, kristalline Säure, die, niemals spitz, den Riesling singen lässt und die das aromatische Geschehen bis weit in den Nachhall begleitet. Herrlicher *grip* auch hier, der die im Duft schon manifeste Frucht intensiviert, ihre Wahrnehmung „beschleunigt“ (Trinkfluss satt!). Ein so schlanker wie intensiver Riesling, der sich in jedem Moment (es lebe das Etikett!) angenehm pur(istisch) und animierend mineralisch zeigt.

Ab sofort mit Genuss zu trinken, bis sicherlich 2027.



„Ich bin stets beeindruckt davon, wie gut die Fürst-Weine – sowohl rot als auch weiß – reifen und immer feiner, runder und großzügiger über die Jahre werden.“
– Stephan Reinhardt („The Finest Wines of Germany“)

BÜRGSTADTER BERG WEISSER BURGUNDER ERSTE LAGE, 2020

Straff, schlank und verkapptes Großes Gewächs: Sebastian Fürsts Weißburgunder aus dem Bürgstadter Berg ist eine Wucht!

DFR011820	Bürgstadter Berg Weißer Burgunder 1. Lage, 2020	12,5% Vol.	38,66 €/l	29,00 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Es ist doch manches Mal ein mühsames Geschäft, etwa wenn wir alljährlich die Großen Gewächse unter den Weißen Burgundern aus Deutschland unter die Lupe nehmen, sie probieren und uns dann ziemlich regelmäßig einer gewissen Ratlosigkeit nicht erwehren können. Häufig sind wir von dem GG-Aufgebot etwas mehr als slightly underwhelmed. Denn allzu oft setzen Winzer auf eine vergleichsweise vordergründige Primärfrucht, die sie durch üppigen (und recht sorglosen) Einsatz von Neuholz zu rahmen? zu bändigen? zu camouffieren? eventuell zu kontextualisieren suchen. Das funktioniert unserer Meinung nach leider nicht so gut. Aber vielleicht sind wir auch einfach nicht das Zielpublikum ...

Ganz anders Sebastian Fürsts Weißburgunder aus der Ersten Lage Bürgstadter Berg mit seinen von eisenhaltigem Buntsandstein geprägten Böden: „Hier ist viel mehr Salzigkeit drin als bei den Astheimer Weinen. Der Unterschied zwischen den Lagen ist größer als der ihrer Rebsorten“ (Sebastian Fürst). Um's ganz kurz zu machen: Hier stimmt einfach alles! Hier zeigt sich vor allen Dingen, zu welchen Höhenflügen in Sachen Eleganz, Komplexität und Finesse diese Sorte ansetzen kann. Die Frucht spielt dabei tatsächlich eine eher untergeordnete Rolle. Sebastian interpretiert den Weißen Burgunder hier vielmehr im Sinne eines burgundisch ausgebauten Chardonnay – den es ja aus derselben Lage gibt. Diese beiden Weine sind gar

nicht so weit voneinander entfernt – gerade so weit, um die Typizität der jeweiligen Rebsorte erfahrbar zu machen.

Er baut diesen Weißen Burgunder „Bürgstadter Berg“ ein Jahr im Holz aus – viel Trub, viel Hefe, viel Ehr! Denn, so Sebastian, „Hefe gibt Umami“, zudem eine enorme Substanz, Dichte und jener vielbeschworene burgundische Charakter. Im Duft anfangs kurz verhalten, dann eine wie in hellem Sonnenlicht aufblitzende Kombination aus Frucht (Birne, Limette) und Kräutervürze (Fenchel, Eisenkraut), mit etwas Luft beides deutlicher, klarer, was vorher eine Birne hoch oben am Baum war, ist nun fast Birnencrème, die Limette wirkt nun wie in Salz gehüllt, die Schale gleich noch einmal so intensiv, dazu eine leicht herbe Note, die sich immer mehr gen Stein und Kargheit entwickelt. Am Gaumen stellt sich dann vor allem das Gefühl von fast elektrischer Energie und Straffheit ein, Mineralität bzw. der Transport dieser Wahrnehmung ist Alpha und Omega des „Bürgstadter Bergs“ und bestimmt hier Textur, Auftreten, alles. Die Frucht bleibt im vergleich hintergründiger, alle Aufmerksamkeit gilt jetzt einem animierenden Grapefruitbitter und der präzisen Säure und einer wunderbaren Salinität, die das Finale beflügelt, das uns als Gesamtkomposition Rassigkeit, Eleganz, Finesse und vor allem umwerfender Mineralität jubeln lässt. Nicht nur stilistisch schlicht sensationell!

Ab sofort bis mindestens 2028+.



WEISSER BURGUNDER „R“ 2020

Pinot Blanc par excellence – und nach wie vor ein Weißburgunder sui generis!

DFRo11220

Weißer Burgunder „R“, 2020

12,5% Vol.

65,33 €/l

49,00 €

Sebastian Fürsts Weißer Burgunder „R“: Eine Selektion der besten Parzellen und Trauben (überwiegend aus dem Bürgstadter Berg), bei der Sebastian Fürst in die Vollen geht: Er liest die Trauben in kleinen Kisten, legt nicht nur Hand, sondern auch Fuß an, denn tatsächlich werden die Trauben für diesen Wein mit den Füßen angequetscht – ein (glauben Sie's nur!) besonders schonendes Verfahren. Was für Sebastians Chardonnays gilt, gilt auch für die Reserve-Variante seines Weißburgunders: Er zählt definitiv zu den schönsten, größten, vielschichtigsten Weinen, die hierzulande aus dieser Rebsorte vinifiziert werden. Die „R“-Variante des aktuellen 2020ers besticht schon im Bouquet durch eine geradezu „polyglotte“ Vielfältigkeit, dass man sich hier erst mal langsam herantasten muss. Da wäre die leicht verständliche Sprache des Jahrgangs, zarte weiße Blüten, der charmante Duft nach Kamillen und einem Hauch von Zitrusöl, die aus dem Glas steigen. Aber schon gleich spürt man aber auch, dass hier Sebastians besondere Herangehensweise an den Weißburgunder zur Geltung kommt. Der Ausbau im Keller (einige Monate im Barrique auf der Hefe, dann ein weiteres halbes Jahr im Stahltank), sorgt für eine feine Fassausbaunote, die nicht von frisch getoasteter Eiche, also

Vanille, herrührt, sondern dem Bouquet Würze und Fülle verleiht. Auch Hefenoten tragen zu bei und – last not least – das Terroir. Man hat hier den Eindruck zerriebenen Buntsandstein zu riechen. Wer jetzt neugierig wird, wohin sich das Ganze entwickelt, beobachte den Wein über ein bis zwei Stündchen oder vertraue auf unsere Expertise: Die Ausbaumethode rückt in den Hintergrund, die Frucht gewinnt an Brillanz. Das Ergebnis ist ein feinmineralischer, so gar nicht primärfuchtiger Weißburgunder. Und genau so zeigt er sich ja auch am Gaumen. Hier leitet, anders als bei einem Riesling, nicht unbedingt eine knackige Säure den Weißwein. Es ist die feine salzige Note, die hier die Melodie vorgibt. Um sie schlängeln sich Zitronen und (sehr subtil) andere Früchte wie Wassermelonen und Birnen, die dem Wein Fleischigkeit und Körper verleihen. Auch hier wirkt das Holz nicht aufdringlich, sondern verleiht dem „R“ eine Bühne, auf der er sich austoben darf. Im Nachhall wird der Weißburgunder immer feiner und schlanker. Er hallt mit einem Hauch Limettensaft aus und erfrischt den Gaumen, der bis zu den Zungenrändern wie mit Meeressalz benetzt bleibt. Davon sofort noch einen Schluck! Ab 2023 bis 2035+.



CENTGRAFENBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2021

„Beim Riesling bin ich ein Fan von 2020.“ – Sebastian Fürst. Buntsandstein-Terroir!

DFR010421	Centgrafenberg Riesling Großes Gewächs, 2021	72,00 €/l	54,00 €
-----------	--	-----------	---------

In Subskription, Auslieferung ab Herbst 2022

„Sie waren und bleiben die Spitze in Franken – und in Deutschland.“ heißt es im aktuellen VINUM Weinguide 2022, der Sebastian, mittlerweile federführend aber selbstredend mit seinem Vater Paul im stetigen Austausch, zum „Winzer des Jahres“ kürt. Diese Auszeichnung bezieht sich natürlich primär auf die Burgunderweine des Hauses, die lange schon in Deutschlands stilbildend waren. Doch das Weingut Fürst glänzt auch regelmäßig mit seinem Großen Gewächs vom Centgrafenberg. Die Buntsandsteinlage eignet sich ideal für reifewürdigen Riesling, wie Sebastian uns bei einer Jahrgangprobe mit einem exzellenten 2013er-Jahrgang bewies. Es ist ohnehin ein großer Fehler, das Weingut Fürst lediglich als Rotweingut wahrzunehmen. Durch das Klima Churfrankens und die verwitterten Buntsandsteinböden mit hohem Eisenanteil hebt sich der Riesling stilistisch von vielen anderen Großen Gewächsen Deutschlands ab. Er besticht durch Klarheit und eine enorme Dichte, wirkt wie aus einem Guss. Wenn dazu noch ein klassischer Jahrgang wie 2021 kommt, der die Vorzüge der Rebsorte wie seit Jahren nicht mehr in Szene setzt, darf man sich auf einen echten Klassiker freuen!

Der Centgrafenberg, ausgebaut im 2400 Liter fassenden Doppelstückfass, duftet fein nach reifen Äpfeln, Ananas und eben jener rassigen Würze, die Buntsandsteinlagen hervorbringen können. Am Gaumen zeigt sich der Riesling geschliffen und würzig, dabei in seiner Klarheit monolithisch. Die Kräuter und Fruchtpikanz, welche von den ideal und langsam, bis in den November ausgereiften Trauben herrührt, liefert die Energie für Jahrzehnte der Reife.

Der Centgrafenberg wirkt im ganz jugendlichen Stadium oft fast schüchtern, ähnlich wie Dönnhoffs „Hermannshöhle“ oder Frank Schönlebers „Halenberg“, baut sich aber mit wenigen Jahren der Reife immer mehr zu einem spannungsgeladenen Riesling der Extraklasse auf. Sebastian geht es bei seinem Spitzenriesling darum, den mineralischen Aspekt der Rebsorte zu betonen und die Frucht in den Hintergrund zu rücken. Eines der stilistischen Vorbilder ist damit Trimbachs Elsass-Ikone, der Clos Sainte Hune. Ein besonderer Riesling, bei dem man kaum glauben würde, dass sich Sebastian primär den Burgunderrebsorten widmet.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt etwa 2024–2042.





SPÄTBURGUNDER „TRADITION“, 2020

Hat hier einfach Tradition: überragender Basis-Spätburgunder!

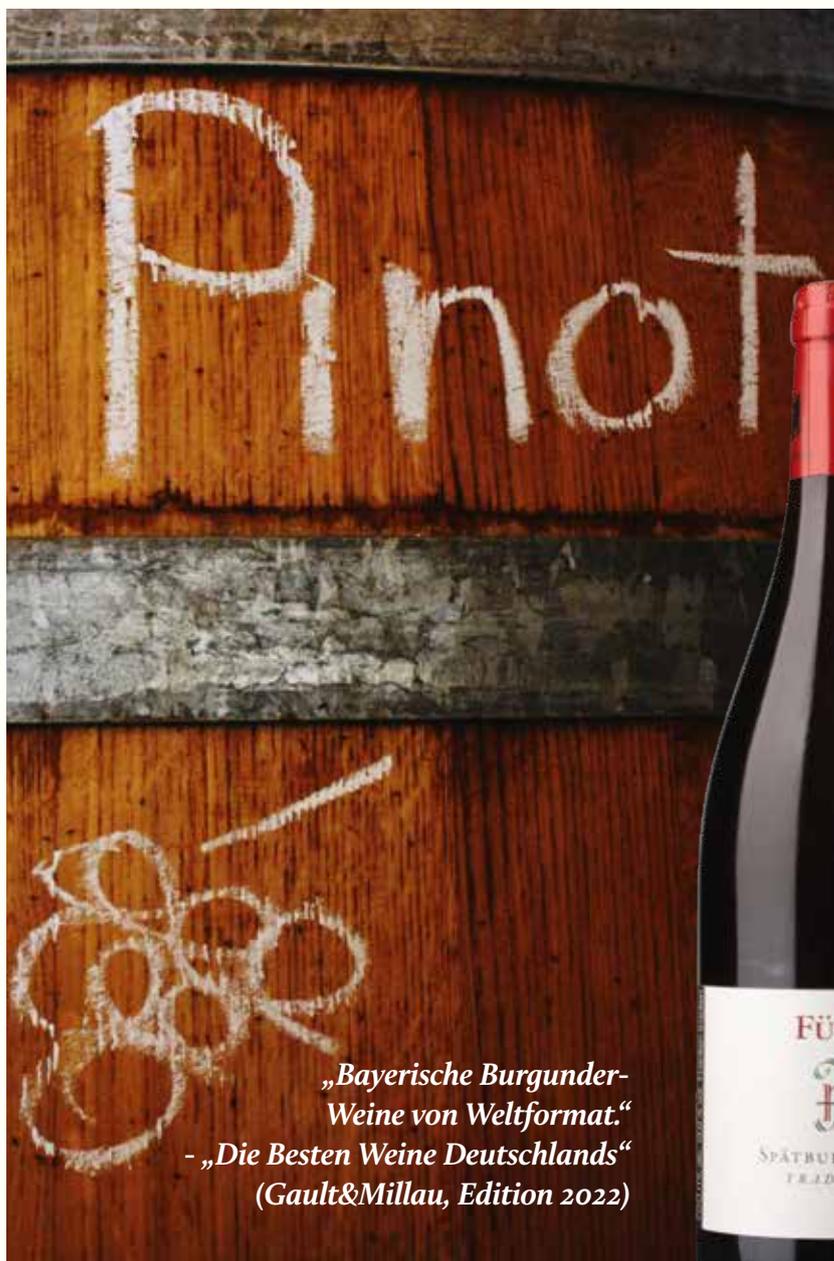
DFR010620	Spätburgunder „Tradition“, 2020	13% Vol.	22,60 €/l	16,95 €
-----------	---------------------------------	----------	-----------	---------

Anlässlich seiner Auszeichnung zum „Winzer des Jahres 2018“ heißt es im Magazin FALSTAFF über den strahlenden Gewinner: „Sebastian Fürst konnte die Qualität des namhaften Bürgstadter Weinguts nicht nur halten, sondern hat sie auf wundersame Weise sogar gemehrt.“ Und bei „Wein-Plus“ wird es mittlerweile als „eines der besten Weingüter der Welt“ bewertet, was auch daran liegt, dass es durch die Jahrgänge hinweg bei dieser Art von Weingütern eigentlich keine Schwächen mehr gibt. Was auch DER FEINSCHMECKER in der jüngsten Ausgabe seines Weinführers „Die 500 besten Winzer 2022“ (wieder einmal) so einschätzt: „Die gesamte Kollektion ist herausragend, für Franken und Deutschland.“

Tatsächlich hat Sebastian – so haben wir den Eindruck – im Einstiegssegment noch einmal an der Qualitätsschraube drehen können, und der Spätburgunder „Tradition“ von 2020 beweist dies erneut auf eindrucksvolle Weise. Im Prinzip wird dieser Pinot Noir wie ein großer Wein behandelt. Für Sebastian hat es „keinen Sinn, beim Spätburgunder zu schwach einzusteigen“. Das gilt natürlich nicht nur für die Menge, sondern auch für die Qualität der Trauben, die überwiegend aus Bürgstadter Lagen vom eisenhaltigen Buntsandstein stammen, aber auch aus einer Parzelle aus Astheim (Muschelkalk) und zu einem kleinen Teil auch aus Klingenberg. Und ebenso finden hier Trauben aus Vorlesen bzw. aus jüngeren Parzellen der GG-Lagen Centgrafenberg und Hundsrück Verwendung. Auch wenn die Qualität vor allem natürlich im Weinberg entsteht, so ist es auch der subtile Umgang mit dem richtigen Holz im Ausbau und der langen Reifezeit, die dem „Tradition“ mittlerweile einen gewissen Kultstatus bei unseren Kunden beschert hat.

Allein der Duft ist schon betörend. Der „Tradition“ von 2020 zeigt eine wunderbare Verbindung von ätherisch-würziger Kirsche (im ersten Moment ein Hauch Em-Eukal, dann immer reintoniger, „süßer“), Blütennoten, „warmes“ Süßholz und zart rauchige Gewürznoten – was mit mehr Luft zunehmend an Intensität, an (fast schon) Druck gewinnt. Am Gaumen wiederholt sich diese Dramaturgie: anfänglich Frucht (jetzt auch Beeren, wieder Kirschen, Blutorange samt Zesten), dann eine feine, aber nachdrückliche „Erdung“, die den Wein immer würziger und kraftvoller erscheinen lässt (die präsenten, wunderbar strukturierenden Tannine tun ein Übriges), dann aber plötzlich „aussetzt“ und eher primärfuchtigen Aromen und floralen Noten (Rose!) die Bühne überlässt. Kaum zu glauben, dass wir es hier mit einem Wein noch sehr nahe an der magischen 15-Euro-Grenze zu tun haben. Und das von einem Weingut, das unbestreitbar und unbedingt zu den bedeutendsten Burgunder-Erzeugern (Top 5, Top 3, ganz wie es beliebt) Deutschlands zählt. Wie schon im letzten Jahr (und die Jahre davor): ein Geschenk! Und ganz im Sinne einer liebgewonnenen Tradition ganz eindeutig: Coup de Cœur!

Ab sofort mit Genuss und bis sicherlich 2029+.



*„Bayerische Burgunder-Weine von Weltformat.“
- „Die Besten Weine Deutschlands“
(Gault&Millau, Edition 2022)*

KLINGENBERGER SPÄTBURGUNDER, 2020

„Wer Seidigkeit, Klarheit und rote Frucht sucht, der ist beim Klingenberger bestens aufgehoben.“ – Sebastian Fürst

DFR011720	Klingenberger Spätburgunder, 2020	13% Vol.	49,33 €/l	37,00 €
-----------	-----------------------------------	----------	-----------	---------

Beim Ortswein-Spätburgunder aus Klingenberg handelt es sich im Prinzip um jene Partien aus den Filetstücken des Schlossbergs, die nicht in das Große Gewächs eingehen wie etwa die jüngeren Reben am oberen Teil des Berges (die laut Sebastian ebenfalls bereits im Schnitt 12 Jahre aufweisen). Denn nicht als Große-Gewächs-Parzellen besitzt die Familie hier. „Wenn die Weine frisch gefüllt sind und hier in der Vinothek stehen, trinke ich oftmals die Ortsweine am liebsten und nehme mir noch eine angebrochene Flasche mit.“ so Sebastian Fürst bei unserer Probe, als er bemerkt, wie sehr wir dem Charme der Ortsweine erliegen, die – gerade gefüllt – in schönstem Pinot-Parfüm erstrahlen. Das Ergebnis ist ein Spätburgunder, der stilistisch seinem GG recht nahekommt, lediglich ein anderes Reifepotenzial besitzt und selbstredend

eine nicht ganz so facettenreiche Dimension offenbart. Doch das Klingenberg-Terroir ist hier exemplarisch herauszuschmecken: Rote Früchte, allen voran Hagebutten und Kirschen, auch etwas Himbeere und nur zart geräucherter Speck steigen aus dem Glas. Das wirkt enorm aufgeräumt und ist am Gaumen betörend geschmeidig. Die Tannine sind – typisch für Fürst, atypisch für deutschen Spätburgunder – etwas fleischiger, strukturieren den Wein. Doch die eingangs zitierte Seidigkeit scheint das geheime Programm dieses „Klingenbergers“ zu sein (an Klarheit lässt es ein Fürst-Wein niemals vermissen!). Im Kontext Burgund gesprochen, wäre der Klingenberger vielleicht ein Vosne-Romanée und der Bürgstadter Spätburgunder ein Chambolle-Musigny. Der Istzustand? Franken, ganz groß! *Ab sofort, Höhepunkt wohl 2023 bis 2031+.*



BÜRGSTADTER BERG SPÄTBURGUNDER ERSTE LAGE, 2020

„Advanced base camp“ auf dem Weg zu den Großen Gewächse!

„Der Satz, dass man in kleinen Jahren große Winzer und in großen Jahren kleine Winzer kaufen bzw. trinken sollte, wird ad absurdum geführt. Denn in allen Jahren sollte man Fürst-Weine probieren.“ – VINUM Weinguide 2021

DFR010820	Bürgstadter Berg Spätburgunder 1. Lage, 2020	13% Vol.	52,00 €/l	39,00 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Das Weingut Fürst liegt in Bürgstadt, direkt im Herzen des Centgrafenberg. Der Bürgstadter Berg umrahmt mit seiner Bergseite dabei sowohl den Centgrafenberg und den Hundsrück, ist also so etwas wie die Plattform der beiden so unterschiedlichen Terroirs. Man könnte aber auch sagen, dass der Bürgstadter Berg die wichtigste Lage des Weinguts ist und Centgrafenberg und Hundsrück die noch enger abgegrenzten, spezifischeren Parzellen jener vom Buntsandstein geprägten Lage. Die leichten Böden mit hohem Eisengehalt ergeben einen sehr feinen, aber auch stoffigen Spätburgunder. Ein Wein, der sich in seiner Balance an den großen Vorbildern Frankreichs orientiert. Mit seinen lediglich 25% Neuholzanteil, unterstreicht er die zarte Seite des Spätburgunders. Er duftet wie ein feiner Chambolle-Musigny nach Sauerkirschen, die von Kräutern gerahmt werden. Die Frucht ist präsent aber nicht kitschig, da eine feine Würze – vermutlich dank der Rappen, die hier

mitvergoren wurden – die kühle Frucht begleitet. „Auf jeden Fall ist der Bürgstadter Berg ein ganz anderer Typ Wein als der Klingenberger. Ich würde den Bürgstadter Spätburgunder beispielsweise nie zum gegrillten Steak servieren, das kann man mit dem Klingenberger durchaus machen.“ Ein typisches Markenzeichen der Weins und aller Rotweine aus dem Hause Fürst ist neben der stoffigen Struktur auch die würzige Komponente. Dieser dicht strukturierte Spätburgunder ist zweifelsohne mit dem Potenzial der großen Weine des Hauses gesegnet, aus demselben Holz geschnitzt. Wer die Herkunft noch genauer abgegrenzt haben möchte, wer gerne parzellengenau Terroir erkundet, der greife zu Hundsrück und Centgrafenberg. Gewiss aber befindet sich dieser hochelegante, über die Maßen schöne Wein im absoluten *sweet spot* zwischen Preis- und Genusswürdigkeit und ist uns – wie der 2019er (94 Punkte WINE ADVOCATE) – eine besondere Empfehlung wert. *Ideal wohl ab 2024, dann bis 2040+.*



FRÜHBURGUNDER „R“, 2020

2020: Einer dieser wunderbaren Jahrgänge mit „R“!

DFR011920	Frühburgunder „R“, 2020	13% Vol.	100,00 €/l	75,00 €
-----------	-------------------------	----------	------------	---------

Der Pinot Noir, der Spätburgunder, ist eine mutationsfreudige Sorte. Zu den vielen Verwandlungen, die er neben denen zum Pinot Gris und Pinot Blanc durchgemacht hat, gehört die zum Frühburgunder, dem Pinot Noir Précoce oder Pinot Madeleine, wie er in Frankreich genannt wird. Das muss schon vor Jahrhunderten der Fall gewesen sein, denn darauf deuten sowohl die zahlreichen mehr als 100 Synonyme hin als auch die Tatsache, dass der Frühburgunder wohl schon im Mittelalter vom Burgund aus nach Ingelheim, wo Karl der Große zeitweise residierte und Burgundersorten anpflanzen ließ, und dann auch nach Churfranken gekommen ist. Trotz der langen Tradition wäre der Frühburgunder beinahe ausgestorben. Zwar war er in den frühen 1900er-Jahren an der Ahr noch die am weitesten verbreitete Rebsorte, doch schon in den 1960ern gab es in ganz Deutschland nur noch 15 Hektar. Das lag neben einem damaligen Virenbefall vor allem auch daran, dass die früh reifende Sorte durchaus noch komplizierter ist als der Spätburgunder, weshalb sich mit ihr irgendwann kaum noch ein Winzer befassen wollte. Mittlerweile aber erlebt die Sorte eine bescheidene Renaissance, unter anderem deshalb, weil Winzer wie Paul Fürst sich ihrer angenommen haben und sie sehr wertschätzen, besonders auch deshalb, weil sie als früh reifende Burgundersorte in Zeiten des Klimawandels einige Vorteile bietet.

Trotzdem bleibt der Frühburgunder für Sebastian Fürst eine „echte Diva“. Nach dem völlig verrieselten Jahrgang 2019, in dem wir ohne „R“-Füllung auskommen mussten (bei etwa 15 Hektoliter pro Hektar Ertrag konnte und wollte man sich hier keine gesonderte Abfüllung erlauben), jetzt also (endlich!) wieder diese „launigste Rebsorte“ (Sebastian Fürst) in voller Schönheit: Dieser Wein, der aus Parzellen im Bürgstadter Berg stammt und der im Keller ganz ähnlich ausgebaut wird wie der Spätburgunder, duftet im Vergleich zum Spätburgunder intensiver und beeriger. Vielleicht ein wenig wie Pinot Noir mit einem Schuss Syrah oder Gamay. Viel Kirschen, zarte Würznoten, Pfeffer und Brombeeren duften aus dem Glas. Zwetschgen tauchen am Gaumen auf, gesellen sich zur beerigen Note. Der Rebsorte haftet etwas ungemün Bodenständiges an und eine saftige und rassige Komponente, die mit erdigen und kräutrigen Noten unterlegt ist. Im Jahrgang 2020 zeigt sich der Lagenwein ungemün fein und extrem dicht am Spätburgunder, das Tannin von einer Noblesse, die seinesgleichen sucht: Wenn man einem Wein „Strukturwillen“ nachsagen könnte, dann diesem „R“! Im Nachhall dann noch etwas Bittermandel nebst einem Hauch Süßholz – in der Kombination so unerwartet wie himmlisch. Wir halten durchaus etwas auf unseren Gaumen, doch in einer Blindprobe serviert, hätten wir hier (einmal mehr) Pinot Noir im Glas identifiziert (und uns vermutlich mit der Anbauregion vertan – manchmal könnte es auch etwas Überirdisches (Himmlisches eben) sein! Was uns an diesem Wein so fasziniert und eine alte Weisheit hervorruft: Die schönsten Dinge im Leben sind oft nicht unbedingt die Offensichtlichsten und allgemein Bekanntesten. Um so schöner, wenn man großartige Entdeckungen im Kleinen macht, so wie hier. Denn die sind es, die uns als Menschen von neuem motivieren, uns bewegen. Und wenn Wein das schafft, hat man bereits eines der schönsten Mysterien dieses noblen Kulturtrunks für sich entdeckt.

Ab sofort bis 2037+.





**HOLGER KOCH, WINZER MIT
„VISIONÄREM BLICK“, FASZINIERT
MIT TRAUMHAFTEN WEISSEN
UND ROTEN BURGUNDERN
VOLLER FINESSE!**

WEINGUT HOLGER KOCH

BICKENSOHL

*„Eine großartige Kollektion, der Kurs von
Holger Koch geht auf den vierten Stern.“*

VINUM WEINGUIDE 2022

TAGESSPIEGEL-Gastro-Papst Bernd Matthies über seine Rebensaft-Vorlieben: „Wer sich sein Leben lang mit Wein beschäftigt, der landet, was Rote angeht, unweigerlich beim Spätburgunder, das ist nun mal so. Ich kann mir bestenfalls das untere Viertel leisten, aber das reicht völlig. Denn wirklich fabelhafte, feine Kaiserstühler von Holger Koch gibt es bei Pinard de Picard.“

*„Die Pinot Noirs zählen zu den feinsten Badens und ganz Deutschlands. Ich habe selten solch delikaten, seidigen und finessenreichen, filigranstrukturierten Pinot Noir probiert, wie hier.“
– Stephan Reinhardt (Robert Parker’s WINE ADVOCATE)*

*Baden: „Der von den burgundischen Rebsorten geprägte Leuchtturm des deutschen Weinbaus wirft mit den aktuellen Jahrgängen viel Licht in die Landschaft. Grandios – auch im internationalen Vergleich – Betriebe wie Ziereisen, Bernhard Huber oder Holger Koch.“
– DER FEINSCHMECKER („Die 500 besten Weingüter in Deutschland 2021“*

Holger und Gabriele haben
allen Grund zu guter Laune:
Eine starke Kollektion!

4 STERNE

EICHELMANN WEINGUIDE 2022

3,5 STERNE

VINUM WEINGUIDE 2022

4 F

DER FEINSCHMECKER („DIE 500 BESTEN
WEINGÜTER IN DEUTSCHLAND 2022“)

Holger Koch ist ein außerordentlich kluger Kopf. Sympathisch und bescheiden kommt er daher, doch dezidiert äußert er seine Meinung. Herkunftscharakter und Nachhaltigkeit im Weinberg sind seine Prämissen. Und konsequent setzt er seine Visionen in die Tat um. Nach spannenden Lehrjahren im In- und Ausland (beispielsweise bei Canon la Gaffelière in St. Émilion oder als Kellermeister bei Fritz Keller in Oberbergen) übernahm er 1999 die winzige Rebfläche seiner Eltern und setzt seitdem kompromisslos auf absolute Qualität: Er pflanzte ertragsschwache, extrem hochwertige, uralte Burgunderselektionen, die kleinbeerige und damit höchst aromatische Trauben hervorbringen. Denn die Aromendichte eines Weines steht natürlich in einem unmittelbaren Zusammenhang mit dem Geschmack der Trauben am Rebstock!

Ein simpler Messwert wie das Mostgewicht dagegen sagt (fast) gar nichts aus, wesentlich weniger jedenfalls als die eigenen Sinesindrücke des sensiblen Winzers im Weinberg. Im Wingert setzt Holger auf naturnahen Anbau, versucht die Reben gegen Krankheiten abzuhärten, statt diese mit chemischen Keulen zu bekämpfen und düngt nur organisch. Diese akribische Weinbergpflege und die Herausarbeitung seines spezifischen Terroirs sind die entscheidenden Parameter all seines vinologischen Tuns. Und seine Trauben bringen Jahr für Jahr bessere Weinqualitäten, die

mit Kraft und Eleganz, saftiger Fülle und Finesse, tiefgründiger Frische und strahlender Mineralität gleichermaßen verzaubern.

Nicht plump-süßliche oder fett-monströse Weine nennt er sein Eigen (obwohl seine terrassierten Steillagen in Bickensohl am südwestlichen Kaiserstuhl liegen, in der wärmsten Gegend Deutschlands), nicht die laute Tuba dominiert, sondern zarte Instrumente. Stradivari-Geigen spielen auf und zaubern singuläre Qualitäten mit faszinierender Ausstrahlung ins Glas, Heimatweine mit unverwechselbarer Herkunft und daher ganz klar auch unsere persönlichen Favoriten aus dem sonnenverwöhnten Baden: Kaiserstühler Burgunder at its best – und diese besten Burgunder schlagen hohe Wellen!

Geradezu exemplarisch die Wertung im Weinführer „(„Die 500 besten Winzer in Deutschland 2021“) des Magazins DER FEINSCHMECKER, der Holger Koch von zwei auf vier (!) „F“ jubelt: „Wenn es denn in diesem Jahr anlässlich unserer Verkostungen einen echten Geheimtipp gegeben haben sollte, dann ist das Holger Koch – unerklärlicherweise, denn bei aller Bescheidenheit, die der Winzer aus Bickensohl an den Tag legt: Seine Weine sind Monumente an Klarheit, Präzision, Finesse und Spannung.“ – wobei wir gleich einwerfen wollen, dass sich ein Koch'sches Monument zu anderen Weintrümmern (aus Baden und anderswo) wie eine griechische Statue zur ägyptischen Sphinx verhält! Aber weiter im Text: „Die aktuelle Kollektion ist so gut, dass wir sie komplett empfehlen. Schon die Basisburgunder – Holger Koch vinifiziert ausschließlich Burgundersorten – lassen im übertragenen Sinne aufhorchen. Die nächste Ausbaustufe, etwa der 2019er Grauburgunder Herrenstück, verbindet Schmelz, Cremigkeit und Grip traumwandlerisch sicher. Der 2019er Chardonnay *** besitzt Tiefe, Volumen und Frische (brillanter Holzeinsatz!), der 2018er Pinot Noir * begeistert mit kühler Kirschfrucht, einem leisen Sahnetouch, Substanz und vibrierender Säure: Glückwunsch zum Aufstieg!“ Dem ist im Grunde kaum noch etwas zuzufügen. Außer vielleicht der Tatsache, dass auch im darauffolgenden Jahr bei den Feinschmecker-Juroren alles eitel Freude und Sonnenschein ist: „Holger Koch ist ein Meister darin, große Kraft mit leisen Tönen zu transportieren. Sein Grauburgunder aus dem Herrenstück hat eine wunderbare Struktur, zart und kräftig zugleich mit feiner Vanillenote und Schmelz. Der Pinot noir aus der gleichen Lage hat ebenso diesen präzisen Charakter. Seine Struktur kleidet den Mund aus, hinzu kommt die Aromatik dunkler Kirschen, und die intensive Mineralik hallt lange nach. Der Pinot noir *** wirkt kräftiger und herzhafter, zu seiner Mineralik gesellt sich eine schöne Würze von Zimt und Kardamom. Alle Weine, insbesondere die Rotweine, sind für eine lange Reifezeit gemacht. Eine wunderbare Kollektion!“ Aber lauschen wir doch am besten dem Meister – den er uns vermutlich nur zähneknirschend durchgehen lässt! – selbst:

„Ich versuche, authentische, harmonische, lebendige Weine zu machen. Meine leicht erhöht liegenden Weingärten (300 bis 380 Meter, Lössboden auf Vulkangestein) in Bickensohl profitieren nämlich nicht nur von den vielen Sonnentagen, sondern auch von



kühlen Nächten, denn hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind ideal zur Herausbildung komplexer Aromen. Daher ist das Bickensohler Terroir bestens geeignet, meine Vision von mineralischen Weiß- und Rotweinen in die Realität umsetzen zu können, die einen samtigen, kraftvollen Körper mit vielschichtiger, finessenreicher, feiner Frucht verbinden. Entscheidend ist immer die handwerkliche Arbeit im Weinberg. Sorgfältig, naturnah, nachhaltig. Wir müssen das Erbe für unsere Kinder schützen und bewahren.“

Und was schreibt die Fachpresse dazu?

„Nachhaltige Aromen statt lauter, protziger Verkostungsweine“ lobt der Gault&Millau die feinsinnigen Rot- und Weißweine von Holger Koch, die in ihrer edlen Stilistik und Terroirprägung den Vorstellungen von einem großen Pinot Noir und grandiosen Weiß- und Grauburgundern so nahekommen, dass sie von der Seele ihrer Heimat zu erzählen vermögen!

Und Parker-Verkoster Stephan Reinhardt trifft den Nagel auf den Kopf: „Holger Koch und seine Frau Gabriele bevorzugen einen erfrischenden und finessenreichen, eleganten Stil beim Pinot Noir. Tatsächlich ist der Stil ihrer Weine sehr französisch: pur, präzise und elegant, mit einem reduzierten Fruchtroma in der Nase und am Gaumen, dafür geprägt von Intensität, Nachhaltigkeit und Frische.“

Intensität, Nachhaltigkeit und Frische – das gilt selbstverständlich auch für die jüngsten weißen 2021er, ein Jahrgang, der Holger – allen Widrigkeiten zum Trotz – richtig zupassgekommen ist, denn die Weine sind (so seine bescheidene Einschätzung) „gut geworden – frischer, straffer als 2018, runder als 2019“. Wer wie wir von diesen beiden Jahrgängen schon völlig begeistert war, wird sich mit dem 2020er mehr als nur anfreunden können. Holger Kochs Worte bei unserer winterlichen Fassprobe über die Weißweine: „Die 2020er stellen in der Geschlossenheit für mich den besten Jahrgang“. Enorm beeindruckt waren wir auch von den nun frisch gefüllten Pinot Noir der diesjährigen Kollektion. Eine frische und kühle rote Frucht gleitet die würzigen und mineralischen Burgunder, deren Feinschliff die Signatur eines introvertierten Winzergenies besitzen. Holger Koch und seine 2020er: Das wird ein Bund fürs (Wein-)Leben!

WEISSBURGUNDER, 2021 (EDITION PINARD DE PICARD)

Herrliches Frucht-Säure-Spiel weit über dem Einstiegslevel!

DBA010121	Weißburgunder, 2021 (Edition Pinard de Picard)	12,5% Vol.	14,53 €/l	10,90 €
-----------	--	------------	-----------	---------

Klarheit im Denken bedingt in der Regel auch Weine, die man versteht. Das ist nur konsequent. Wenn Holger Koch also von den Anfängen seines eigenen Weinguts 1999 erzählt, merkt man die Präzision, die man mehr als zwei Jahrzehnte später seinen Abfüllungen „anschmeckt“: „Mit dem Vorsatz nur Burgunder zu vinifizieren, begannen wir unsere Weine selbst auszubauen“. Dabei ist es erstens geblieben, ohne den Sirenenrufen des Marktes zu gehorchen. Und zweitens hat sich die Fläche, die er mit seiner Frau Gabriele Engesser bewirtschaftet, auf inzwischen acht Hektar vergrößert. Wichtiger als das sukzessive Wachstum der ursprünglichen zwei Hektar „Raabstick“ ist aber der dritte Punkt, nämlich das – ebenso klar formulierte – Ziel des Burgunder-Spezialisten vom Kaiserstuhl: „Die Endziele unserer Arbeit in Weinberg und Keller sind Trinkvergnügen auf hohem Niveau, anregender Genuss und ideale Essensbegleitung“.

Genau diese Ziele hat er mit dem Weißburgunder 2021 erneut erreicht. Der Duft nach Wicken, brauner Senf- saar und Feingemahlenem – zwischen Grieben und

frischen Walnüssen – lässt nur eine nasale Leerstelle offen: Wo ist die Frucht? Gegenfrage: Braucht ein so prononciert-würziger Typus von Weißwein sie überhaupt? Falls ja: Weißfleischige Birne und etwas Golden Delicious lassen sich mit etwas Luft und Standzeit auch nennen. Sie verbinden die Aromen mit dem Geschmack des 2021er Weißburgunders, der sicherlich der saftigste von Holger Kochs Deklinationen der Sorte darstellt. Etwas jugendliche Säure und ein tolles Spiel damit (im Stil einer Zwiebelmarmelade) machen die Räume eng und füllen sie gleichzeitig mit gelber Fruchtigkeit – in genau abgemessenem Quantum. Machen wir es kurz: Dieser Wein ist ein toller Allrounder, speziell zu Gebackenem vom Huhn. Eigentlich „gemacht“ wurde er aber für Wiener Schnitzel. Genusstipp: Die Tunke weglassen und lieber eine zweite Flasche der Koch'schen Weißburgunder-Edition einkühlen!

Ab sofort bis 2027+.



GRAUBURGUNDER, 2021 (EDITION PINARD DE PICARD)

Ein Freudenfest – für den Gaumen und das Portemonnaie!

DBA010421	Grauburgunder, 2021 (Edition Pinard de Picard) DV	12,5% Vol.	15,46 €/l	11,60 €
-----------	---	------------	-----------	---------

An der Basis entscheidet sich, ob eine Wein-Idee, ein Konzept, wie man heute gerne sagt, tragfähig ist. Im Falle Holger Kochs war es das klare Bekenntnis zu den Burgundersorten, die er in allen Facetten auf seinen acht Hektar Weingarten am Kaiserstuhl kultiviert. Dieser Grauburgunder, der einem Gutswein entspricht (darüber kennzeichnen Sterne die Selektion der Traubenqualität), setzt eine Methodik ein, die man schon den „Koch-Touch“ nennen kann. Einen minimalen Anteil der Ernte lässt der Winzer auf den Traubenhäuten und mit Stängeln vergären. Diese Charge ist dann so etwas wie die Würze, die im einstelligen Prozentbereich bereits diesen Einstiegswein mit einem Plus an Körper, Struktur und Tiefe versieht. Was bereits das Erfolgsrezept des genialen 2019er-Jahrgangs war, der viele auf den Badener Winzer aufmerksam gemacht hat, setzt er nun regelmäßig fort.

Dieser kellertechnische Mehraufwand wird sofort schmeckbar und er sorgt auch für das komplexe Bouquet, wie man es bei einem Grauburgunder dieser

Preisklasse kaum erwarten würde. Das Motto lautet: Aufschrauben und Spaß haben! Das signalisiert die überaus freundliche Nase des 2021ers, der mit Heublumen, weißer Schokolade, jugendlichen Renekloden und Pflaumen lockt. Wie eine saftige, aber vielleicht noch nicht ganz reife, Frucht will man von ihm definitiv kosten. Und gut so! Denn im Mund finden die besagten Aromen zu einem neuen Geschmack zusammen – alle Teile sind da, doch es kommt ein neues Element hinzu: Kühl, frisch und mit einem leichten Säurebiss lässt der Grauburgunder dann sogar das sortentypische „Nusserl“ aufblitzen. Neckisch wie ein Tattoo unterm Abendkleid-Träger. Etwas weniger blumig formuliert: Druckvoll und mit seinem ganz eigenen Kopf erfreut dieses Gewächs. Und es könnte glatt neben der Definition von „Alltagswein“ im Lexikon abgedruckt werden. Denn weder ist er am Gaumen zu cremig, noch allzu schlank. Idealmaß könnte man diese perfekte Struktur auch nennen.

Jetzt schon herrlich, und sicherlich noch bis 2027+.



WEISSBURGUNDER „STEINFELSEN“, 2021 (EDITION PINARD DE PICARD)

Holger Kochs „Steinfelsen“ – druckvoll, unkompliziert und von großer Tiefe

DBA010621

Weißburgunder „Steinfelsen“, 2021 (Edition PdP)

12% Vol.

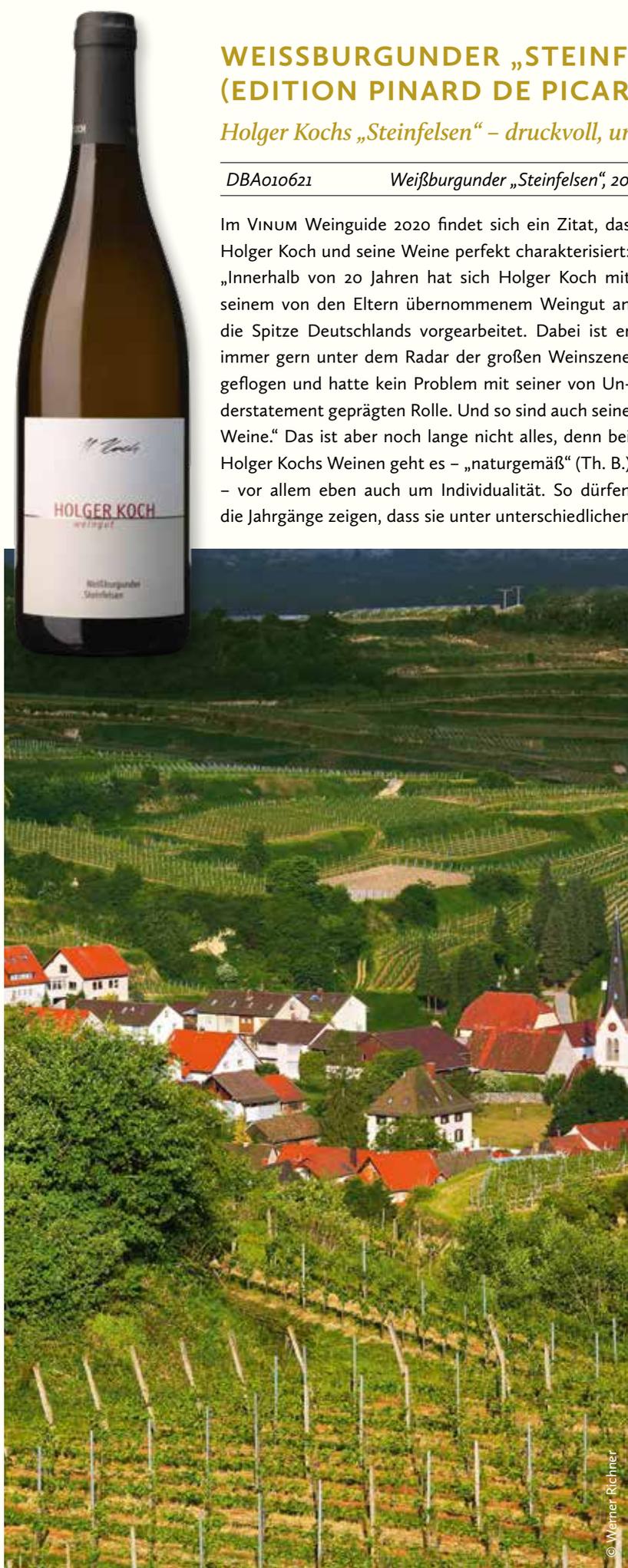
19,93 €/l

14,95 €

Im VINUM Weinguide 2020 findet sich ein Zitat, das Holger Koch und seine Weine perfekt charakterisiert: „Innerhalb von 20 Jahren hat sich Holger Koch mit seinem von den Eltern übernommenem Weingut an die Spitze Deutschlands vorgearbeitet. Dabei ist er immer gern unter dem Radar der großen Weinszene geflogen und hatte kein Problem mit seiner von Understatement geprägten Rolle. Und so sind auch seine Weine.“ Das ist aber noch lange nicht alles, denn bei Holger Kochs Weinen geht es – „naturgemäß“ (Th. B.) – vor allem eben auch um Individualität. So dürfen die Jahrgänge zeigen, dass sie unter unterschiedlichen

klimatischen Bedingungen entstanden sind. Vor allem aber bringt er mit einer fast schon skrupulösen Kellerwirtschaft aus seinen wenigen, burgundischen Sorten eine Vielfalt und Facettenreichtum zustande, der das Weingut zurecht aus der Masse am Kaiserstuhl heraushebt. Fast schon traditionell erfolgt dabei der lange Schalenkontakt der Trauben und die Zugabe von maische-vergorener Trauben (zumeist unter 10 % des Leseguts). Der „Steinfelsen“ ist dabei kein Lagename, sondern bezeichnet eine Selektion aus der kühlen und windgeprägten Westlage „Amerika“ – exklusiv für Pinard de Picard! In einigen Weingütern benannte man in den Tagen vor dem Traktor die am weitesten entfernten Parzellen intern mit Namen wie „Korea“ oder „Amerika“ – und Kochs Terrasse liegt nun einmal nicht um die Ecke vom Weingut. Dafür liefert sie ausgesprochen feine Trauben, die Säure und feine Würze durch die kühlenden Einflüsse zeigt. Denn, was man da riecht, könnte glatt auch eine Zitruslimonade sein, so spritzig und herbfruchtig – wenn auch keineswegs süß! – zeigt sich dieser Weißburgunder der Nase. Ringlotte und Mispel (wer die Wildfrucht kennt) könnte man noch ergänzen. Und gar nicht so wenig Kräuter, etwa Zitronenthymian und Melisse, samt einem Quäntchen Meersalz. Entsprechend engmaschig, mit einem Potpourri von gelben Früchten von Pomelo über Aprikose bis zur Gelben Kiwi, agiert dieser 2021 springlebendig am Gaumen. Die Maischestandzeit, bekanntlich Steckenpferd und Stellschraube Holger Kochs zugleich, hat eine ordentliche Dosis Gerbstoff hinterlassen. Er wirkt wie eine Staustufe im fröhlich dahinplätschernden Badener Weißwein. Aber kein Hiatus! Vielmehr bietet dieser Geschmacksmoment am Ende der Sonderedition für Pinard de Picard die Gelegenheit zu memorieren, was hier alles zu Buche steht: Frucht ohne Süße, herb-animierender Zug zum Tor und wunderbare Frische. Schluck für Schluck eine Rehabilitation des Weißburgunders als Sorte!

Zu genießen ab sofort, bis 2030+.





GRAUBURGUNDER „STEINFELSEN“, 2021 (EDITION PINARD DE PICARD)

Kühl wie der Westwind: substanzieller und enorm „trinkiger“ Grauburgunder!

DBA010721	Grauburgunder „Steinfelsen“, 2021 (Edition PdP)	12,5% Vol.	19,93 €/l	14,95 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Als Holger Koch den elterlichen Betrieb übernahm, wurden die Trauben, wie üblich, noch an die Genossenschaft geliefert. Über viele Jahre – und für einen Winzergenerationenbetrieb doch in Windeseile – krepelte er den Betrieb komplett um. Zuwider waren ihm das anspruchslose Konzept, zu gut die potenziellen Qualitäten seiner Heimat. Klar war von Anfang an: Man muss nicht jedem gefallen. Das ist eine Attitüde, die gerade beim Grauburgunder fast schon revolutionär anmutet, handelt es sich doch um eine Rebsorte, die in vielen Betrieben fast schon gleichschmeckende Weine ohne Individualität hervorbringt. Weine, die jeder mag, die niemandem wehtun.

Jetzt aber heißt es tapfer sein, denn hier hilft auch keine Riedenkarte! Den „Steinfelsen“ wird man vergeblich unter den Lagen am Kaiserstuhl suchen. Vielmehr handelt es sich bei Holger Kochs Grauburgunder dieses Namens nämlich um eine Selektion der Spitzenpartien seiner Weinbergterrassen. Exklusiv für Pinard de Picard gefüllt, stammt der bemerkenswert elegante und würzige Wein aus einem Weingarten, für den Winzer erst einmal die Lage „Ozean“ durchqueren muss. Denn erst dahinter liegt die wegen ihrer Entfernung vom Weingut so genannte Lage „Amerika“ – geprägt von einer Ausrichtung gegen Westen und vom Wind geprägt.

Einen leichten rötlichen Schimmer wird man im Glas wahrnehmen, der sich dem kleinen, aber entscheidenden Anteil der Ernte verdankt, denen man in Vogtsburg-Bickensohl langen Schalenkontakt gewährte. Die Zugabe von maische-vergorenen Trauben ersetzt bei Koch quasi das Aufrühren der Hefe; statt Molligkeit will er Charakter, aber ohne das unnötige „Schmalz“. Vielleicht trägt der Grauburgunder mit seiner dickeren und rötlichen Schale dieses Konzept eines modernen badischen Burgunders sogar am besten. Der Duft jedenfalls deutet darauf hin: Frühstückszerealien, etwas laktische Töne und unverkennbar Tropenfrucht (ist das noch Mango-Lassi oder doch schon Bananenmilch?) ergeben ein mehr als einladendes Entrée. Zumal sie alle von einer Kühle umweht sind, die man mit einiger Phantasie gerne auch als Erbeil ihrer Herkunft lesen mag. Addiert man nun die Frische des „Steinfelsen“ 2021 hinzu, hat man auch alle Geschmäcker versammelt, die der Grauburgunder am Gaumen bündelt. Er ist definitiv ein Wein zum Nachtrinken; einer, der nicht unterfordert und gewaltig viel Substanz mitbringt. Überhaupt für seinen Preis! Perfekt begleitet er etwa Passt, wenn helle Saucen im Spiel sind, oder ein Kalbsfrikassée. Falls man ihn nicht einfach pur in seiner „trinkigen“ Qualität genießt – als Hauptdarsteller.

Zu genießen ab sofort, bis 2029+.



CHARDONNAY – WEISSBURGUNDER – SAUVIGNON BLANC „HERRENSTÜCK“, 2021

Holger Kochs Chardonnay „Steinfelsen“ verbindet französische Finesse mit badischer Substanz zu einem außergewöhnlichen Basis-Chardonnay.

DBA011521

Chardonnay-Weißburgunder-S. Bl. „Herrenstück“, 2021 12% Vol. 21,26 €/l

15,95 €



Wer auf die Website des Bickensohler Winzers Holger Koch schaut, der sucht vergebens nach seinen Chardonnay – was auch daran liegen mag, dass eine neue, überarbeitete Homepage in Arbeit ist. So oder so: Der Winzer steht lieber im Weinberg, wo er die ersten Chardonnay-Anpflanzungen vor fünf bis zehn Jahren getätigt hat – in weiser Voraussicht, dass der Chardonnay einige Vorteile gegenüber den anderen weißen Burgundersorten mitbringt. Vor allem, gegenüber dem Grauburgunder: Der Chardonnay kommt vor allem besser mit wärmeren und trockeneren Jahrgängen zu recht. Die Weinberglagen von Bickensohl sind seit der Flurbereinigung in den 1970er-Jahren in Großlagen zusammengefasst, sodass sie mehrere Dutzend Hektar umfassen. Im Falle des Steinfelsens sind es mehr als 77, deren Parzellen teils deutliche Unterschiede in der Bo-

denstruktur zeigen, wie auch in der Höhe und Ausrichtung zur Sonne. Daher kommt es bei den Lagen mehr auf die Gemarkung an, also auf den Teilbereich. Und diese Gemarkungen werden bei Winzern wie Holger Koch natürlich jeweils getrennt ausgebaut. In diesem Fall liegen sie vergleichsweise hoch und nach Westen ausgerichtet. Das hat den Effekt, dass die Sonne erst spät am Mittag erscheint und der Wind durch die Weinberge pfeift. Früher war das häufig ein Problem, heute, mit dem Klimawandel ist es eine der zukunfts-trächtigsten Lagen.

Der „Steinfelsen“ bietet nun den Einstieg in die Welt der Koch'schen Chardonnay. Und der hat es in sich! Holger Koch versteht es, badische Weine mit französischer Eleganz zu erzeugen. Dazu tragen die exzellenten kleinbeerigen Chardonnay-Klone aus dem Nachbarland bei, aber auch der Ausbau in Stockinger-Fässern – State of the Art, gewissermaßen. In wärmeren Jahren geht er zudem dazu über, einen Teil der Frucht auf der Maische zu vergären, also einen Orangewein zu erzeugen, den er zu kleinen Teilen dann zurück in den klassisch erzeugt Wein gibt. Für 2021 sah das „Drehbuch“ allerdings ein klein wenig anders aus, infolge des Frosts gibt es heuer keinen reinen Chardonnay aus dem Herrenstück, dafür eine umso raffiniertere Cuvée aus 60 % Chardonnay, 38 % Weißburgunder und einer Spur (2 %) Sauvignon Blanc, die dank Ausnahmegenehmigung (hier hat alles seine Richtigkeit) auf dem Etikett nicht ausgewiesen werden muss. Die Kombination mag ungewöhnlich sein, doch tatsächlich meldet die Nase bereits perfekte Harmonie – allenfalls etwas fruchtige Glanzlichter setzen die Assemblage-Partner beim Chardonnay. Es duftet nach Mango-Lassi, mehr noch nach „Bienenstich“ mit Mandelsplittern. Die Nussigkeit, nicht die Süße ist hier die Assoziation, denn sie kommt mit sanften Rösttönen schön durch im Duft. Am Gaumen kann dann der Dreiklang noch klarer dekonstruiert werden. Fülle und exotische Fruchtigkeit des Chardonnays, gemildert vom Gerbstoff und den nussigen Einträgen des Weißburgunders, werden von einem „Ich pfeif mir nichts“-Akkord des Sauvignon Blancs nicht gestört, sondern verjüngt. Vor allem im Finale sorgte das für gut gelöste Spannung zwischen den so ungewöhnlichen Akteuren. Am Ende dieser lebhaften Diskussion unter Rebsorten steht ein bemerkenswert süffiger Wein mit zarter Säure. „Serendipity!“, werden alle Innovationsforscher da wohl mit der (englischen) Zunge schnalzen!

Ab sofort und bis leicht 2027+.

WEISSBURGUNDER *** 2021

Dreifach besternt und unendlich gut: Weißburgunder in Perfektion!

DBA011021	Weißburgunder ***, 2021	12,5% Vol.	28,00 €/l	21,00 €
-----------	-------------------------	------------	-----------	---------

Die berühmten drei Sterne, sie stehen für Exzellenz, wenn es um Genuss geht. Das haben sich auch Gabriele und Holger Koch für ihre jeweils besten Sortenvertreter als Erkennungszeichen ausgesucht. Jahr für Jahr tragen die Top-Weißweine des Weinguts die kleine, aber wesentliche Symbolik am Flaschenetikett. Vor allem beim Weißburgunder signalisieren die Sterne aber auch eine rare Spitzenqualität, die man selten von der oft unterschätzten Rebsorte ins Glas bekommt. Kleine Trauben mit einem umso intensiveren Geschmack, die auf den biologisch gedüngten Weingartenflächen der Lage Eichbuck – frei von Herbiziden – wachsen, sind der eine Schlüssel zu dieser „frankophilen“ Art des Weißburgunders. Dazu kommt, dass er Ausbau im großen Holzfass (600 Liter) erfolgt und das in der bewährten „Koch-Methode“. Sie sieht rund 10 % der Trauben vor, die zur Gänze und mit langem Schalenkontakt vergoren wurden. Dieser Teil, der vor Energie strotzt, wird dann wieder dem restlichen Jahrgang zugesetzt. Und es ist eine „injekti-

on“, die voller Power, vor allem aber Würze steckt. Man kann länger überlegen, ob man das so festhält. Doch man sollte es. Denn Schafkäse und Thymian sind hier im Duftbild die Entsprechung zum „Stinkerl“, das uns unmittelbar in die französische Hochburg des Weißburgunders (*ou bien*: Pinot Blanc) führt. Es ist ein würziger Ton, der auch Bestand hat und sich von keiner Mango- und Passionsfrucht ganz aus dem Glas vertreiben lässt. Die beiden säuerlichen Exoten dürfen dafür im Mund als Pärchen antanzen. Saftig, aber doch schlank, lässt sich der 2021er am Gaumen an. Denn Alkohol – dezente 12,5 Vol.-% – wie auch die nussige Art des Weißburgunders wiegen sich ihrerseits im innigen „pas de deux“. Auf der Fruchtseite sind es salzige Zitrusfrüchte, die man in purer Lebendigkeit wahrnimmt. Der „Drei-Sterner“ ist der rare Fall eines Weißweins, der wirklich allen (außer ausgewiesenen Süßmäulern, die Kochs Burgunder nicht bedient) gefallen dürfte.

Jetzt schon herrlich, und sicherlich noch bis 2031+.



GRAUBURGUNDER *** 2021

Holger Kochs Grauburgunder: Wir sehen nur noch Sterne!

DBA010921	Grauburgunder ***, 2021	13% Vol.	28,00 €/l	21,00 €
-----------	-------------------------	----------	-----------	---------

Ein Hauch von Guide Michelin weht durch Vogtsburg-Bickensohl, wenn Holger Koch die Selektion seiner besten Trauben vornimmt. „***“ (drei Sterne) steht bei der jeweiligen Krönung der Weine seiner Burgundersorten – vom Weißburgunder bis zum Spätburgunder als einzigem Rotwein – am Etikett. Im Falle des Grauburgunders mit der internen Höchstwertung zeichnen ihn zwei Dinge aus. Zum einen stammen die Rebstöcke aus französischen Pinot-Gris-Klonen, die Holger Koch einem alten Weingarten im Elsass entnehmen durfte. Dazu kommt der Kaiserstuhl-Twist, den der Winzer bei vielen seiner Weißweine setzt, indem er einen Teil des Traubenmaterials auf der Maische und unentrappt vergärt. Beim Grauburgunder macht dieses Verfahren besonders Sinn, denn immerhin wurde der „orange wine“ als globaler Trend von den istrischen Winzern exemplarisch bei ihrem Pinot Grigio entwickelt.

So trägt auch der 2021er den höchsten Anteil dieser „orange“ ausgebauten Trauben, nämlich 15 %. Der grundsätzlichen Aromenkraft der Sorte steht das bestens, auch wenn der Jahrgang mit 13 Volumenprozent Alkohol den bisher schlanksten „***“-Grauburgunder hervorbrachte. Wobei das relativ zu sehen ist, denn nicht der Einzelwert interessiert den Winzer, sondern die Balance. Und die wurde wieder in einer traumwand-

lerischen Sicherheit zum Equilibrium geführt. Nahezu golden strahlt der 2021er im Glas – und er lässt sich nicht lange bitten. Mit gelber Melone, Sesamkörnern, einem Mix aus Vanille und Passionsfrucht legt der Grauburgunder in der Nase los. Der „Drei-Sterner“ kann es dabei natürlich nicht bewenden lassen und bietet noch mehr: Mit etwas Luft, die man ihm im großen Glas gewähren sollte, erkennt man die Verwandtschaft mit den „orange wines“, sofern man diese Kategorie gut kennt. Wohlgermerkt, der zwischen Gerbstoff-Noten und Mostäpfeln changierende Duft ist nur für Kenner. Denn im Vordergrund steht diese Spur der kellertechnischen Arbeit Holger Kochs keineswegs. Im Mund allerdings wird das Tannin noch seinen Auftritt haben; doch zuvor gehört die Bühne der zupackenden und wie geist wirkenden gelben Frucht. Quitten und Ringlotten, in zweiter Lesung auch Aprikosen – noch vor der expressiven Fruchtphase. Vor allem im Mittelteil schmiegt sich diese Gemengelage wunderbar an den Gaumen. Ehe dann das Gerbstoffgerüst (da war es wieder!) dezent darauf hinweist, dass es allmählich Zeit würde. Wofür? Um nachzuschenken vom Grauburgunder natürlich!

Jetzt schon herrlich, und sicherlich noch bis 2030+.





© Werner Richner

CHARDONNAY ***, 2021

Grandioser Chardonnay: mit Fingerspitzengefühl gegen das Sorten-Klischee

DBA011421

Chardonnay *** trocken Baden 2021

12,5% Vol.

28,00 €/l

21,00 €

Wer gute oder herausragende Weine machen will, der braucht Zeit, um seine Reben kennenzulernen. Vor allem, wenn man mit neuen Sorten beginnt. Holger Koch hat in weiser Voraussicht auf den Klimawandel schon vor mehr als zehn Jahren die ersten Chardonnay-Reben in die kühleren westlich und höher gelegenen Gewanne gepflanzt. Er hat exzellente kleinbeerige Klone dafür genutzt und vom ersten Jahrgang an sehr gute Weine erzeugt. Trotzdem gab es natürlich auch für ihn eine Lernkurve in der er bemerkt hat, wo die Reben die besten, die sehr guten und die guten Qualitäten bringen.

Erzeugt werden die Weine vom Löss, Lehm und Vulkangestein im Prinzip alle auf die gleiche Weise: Die reife Frucht, die aber immer im unteren Alkoholbereich von 12,5 bis 13 Volumenprozent bleibt, wird zum größten Teil klassisch spontan vergoren und zu einem kleineren Teil auf der Maische. Diesen kleineren Teil gibt er dann zum fertigen Wein wieder mit zurück. Dieser Orangewein, so ist es Holger Koch immer klarer geworden in den letzten, warmen Jahren, gibt den Weinen genau das notwendige Maße an zusätzlicher Struktur, Extrakt und Frische, die sie brauchen. Es sind Schritte wie diese oder der Verzicht auf Herbizide (ohne das weiter auszuflaggen), die gesundes Traubenmaterial für die Kellerarbeit liefern. Hier verlieh Holger Koch dem 2021er Chardonnay dann den finalen Touch in den von ihm so geliebten und miesterhaft eingesetzten Holzfässern, die für Finesse sorgen, die man dem gerne als Allerweltswein verschrienen „Chardo“ nicht zugetraut hätte. Doch in der Hand des Sorten-

verstehers aus Vogtsburg-Bickensohl wird daraus eben Großes. Um seinem „Drei-Stern-Chardonnay“, der übrigens von in den klassischen Lagen von Puligny selektionierten Reben stammt, noch präziser und klarer werden zu lassen, hat Holger sich hier eines Anteils von 10 % maischevergorener Ganztrauben bedient, insgesamt lag der Drei-Sterne-Chardonnay acht Monate lang in 400- und 500-Liter-Fässern (darunter auch „Edelholzbehältnisse“ von Stockinger) ohne Schwefel auf der Vollhefe.

Irgendwo zwischen getrockneter Kamille, Mandarinen-Schale und Melone ist doch glatte ein wenig Rauch versteckt! Nektarinen überstrahlen diese Duft-Signatur des Vulkangesteins zwar ein wenig. Doch mit dem ersten Schluck des Chardonnays kommen auch die saftigen Fruchtnoten wieder: Eindeutig ist das Steinobst – doch nicht der Pfirsich des Rieslings, mehr säurig unterlegte Aprikose. Ein gut gezimmerter Gerbstoff-Gerüst hat Holger Koch, der Fuchs, den Trauben dastehen lassen. Und an ihm ranken sich weitere Geschmacksnoten, vor allem der herb-würzigen Abteilung empor: etwas Kurkuma, Senfsaat und sogar Ingwer-Raspel peppen den Abgang des badischen „Drei-Sterners“ auf. Und sie lassen ihn auch noch lange nachhallen.

Ab sofort uns bis sicherlich 2031+.





„BURGUNDER-PROBE“

(6 Flaschen)

DBA019921P „Burgunder-Probe“ (6 Flaschen)
statt 78,35 € nur 69,95 €

Lernen Sie den neuen exzellenten Jahrgang unseres Burgunder-Magiers kennen. Zum Probieren erhalten Sie mit diesem Paket **JE 1 FLASCHE**

- ▶ Weißburgunder, 2021 (Edition Pinard de Picard)
- ▶ Grauburgunder, 2021 (Edition Pinard de Picard)
- ▶ Weißburgunder „Steinfelsen“, 2021 (Edition PdP)
- ▶ Grauburgunder „Steinfelsen“, 2021 (EdP)
- ▶ Spätburgunder „Alte Reben“, 2020
- ▶ Pinot Noir Herrenstück, 2020

CHARDONNAY „RESERVE“, 2021

Jede Facette dieser Burgundersorte wird auskostet: Chardonnay sine qua non!

DBA011621	Chardonnay „Reserve“, 2021	13% Vol.	49,33 €/l	37,00 €
-----------	----------------------------	----------	-----------	---------

Wie bringt man Lebendigkeit in den Wein? Obsich Holger Koch diese Frage je so direkt gestellt hat, entzieht sich unserer Kenntnis, aber er hat sie klar beantwortet. In mehreren Arbeitsschritten, die allesamt mutigen Entscheidungen gleichkamen. Als reines Burgunderweingut zu starten, nachdem die Familie jahrzehntelang ihre Trauben an die Genossenschaft verkauft hatte, war die erste davon. Dass es burgundische Selektionen waren, mit denen er seine Weingärten am Kaiserstuhl neu bestockte, war eine weitere Wahl, die heute allen Weinfreunden zu Gute kommt. Dem Anspruch im Weingarten folgte eine ebensolche Kellertechnik, die weder kleine Holzfässer, noch exzessives Aufrühren der Hefe forciert. Vielmehr bekommen Holger Kochs Weine Zeit auf der Feinhefe. Wenn man so will, ist der Riesling in seiner Filigranität diesen Weinen näher als ein üppiger Chardonnay.

Auffällig ist die Struktur seiner Weine, die sich bis zu einem gewissen Grad den „Oden an die Frucht“ der Weinlyrik entziehen. Was aber nicht heißt, dass es zerebrale, verkopfte Gewächse wären. Dass es lange Maischestandzeiten gibt, muss man dem Winzer eher entlocken, als dass er es im Gefolge der „Orange Wine“-Mode hinausposaunen würde. Auch, dass es ein besonders ausdrucksstarkes 500-Liter-Fass des österreichischen Kult-Küfers Stockinger war, das der Chardonnay „Reserve“ von 2020 ihr Profil verlieh, gehört zu den Insider-Informationen – die man allerdings nicht benötigt, um diesen Wein zu verstehen!

Schon in der Nase sind etwa alle Stadien eines Croisants untrennbar verwoben: Zerlassene Butter, süßer

Teig und die zarte Röstnote des fertigen Gebäcks legen sich deutlich über die Frucht. Birnen und pochierte Pfirsiche werden mit den Nuss-Noten der Burgunderfamilie zu einem ebenfalls an die Patisserie erinnernden Eindruck kombiniert. Mit satter Frucht – diesmal obsiegt die Birne, die als Obstgarten-Freund mürbe, gelbe Apfelspalten mitgebracht hat – legt die bereits gut antrinkbare Reserve los. Zitrusabrieb und ein extrem eleganter Holzeinsatz deuten das Stilvorbild der modernen (!) „Bourgogne Blancs“ an. Vanille in zarter Ausprägung ist ein Teil dieser Signatur, das salzig-leichtfüßige Finale der andere. Zusammen lassen den subtilen Verdacht aufkommen lässt, dass die französischen Meister eventuell sogar schon überflügelt wurden.

Apropos Flügel: Zu allen Zubereitungen von Huhn oder Pute, bevorzugt mit Erdnuss oder Curry, aber auch maghrebinisch („Tajine mit Olive und Salzzitrone“), verrichtet diese Reserve ihr aromatisches Werk bravourös.

In jedem Fall ist das Holz jetzt schon (quasi gewohnheitsmäßig, schließlich heißt der Winzer Holger Koch!) exzellent eingebunden und „rahmt“ diesen enorm eleganten Wein, der ein wunderbar langes, leicht salziges Finale bietet, aufs Vorzüglichste. Diese „Reserve“ erweckt regelrechte Glücksgefühle, ist so wohltuend schwebend und doch kraftvoll, so mundfüllend und doch so frisch – für uns ganz sicher einer der spannendsten und über die Maßen schönsten Chardonnay aus Deutschland.

Diesen Wein kann man jetzt schon antrinken, darf aber gerne noch 2–4 Jahre reifen und hat dann Potenzial bis 2036+.



SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“, 2020

„Ich liebe meine Lössböden, gerade in warmen Jahren.“ – Holger Koch

DBA010820

Spätburgunder „Alte Reben“, 2020

12,5% Vol.

13,26 €/l

9,95 €

Wir waren verblüfft von Holger Kochs rotfruchtigen und feinduftigen Burgundern der diesjährigen Kollektion. Das warme Jahr spürt man ihnen kaum an, außer durch eine wohlthuend hedonistische Art, mit der sie gerade im Jugendstadium daherkommen. Als gewichtigen Grund nennt Holger Koch seine Lössböden mit vulkanischem Untergrund, die ganz anders als beispielsweise im Kraichgau als guter Wasserspeicher fungieren. „Ich bin mittlerweile heilfroh um meine Lössböden“. Und so zeigt sich bereits sein Einstiegswein, der Spätburgunder „Alte Reben“ in gewohnt Koch'scher Manier elegant im Glas.

Wie sagt es Robert Parkers Mann für Deutschland, Stephan Reinhardt, so treffend? „Holger Koch und seine Frau Gabriele bevorzugen einen erfrischenden und finessenreichen, eleganten Stil beim Pinot Noir. Tatsächlich ist der Stil ihrer Weine sehr französisch: pur, präzise und elegant, mit einem reduziertem Frucht- und Aroma in der Nase und am Gaumen, dafür geprägt von Intensität, Nachhaltigkeit und Frische.“ Wie Holgers Idealvorstellung von gutem Spätburgunder zu schmecken hat, kann man hier bereits nachvollziehen. Diese exklusive Abfüllung soll einer der besten Spätburgunder sein, den Sie unterhalb der Zehn-Euro-Marke in

Deutschland erhalten. Und probieren Sie ihn selbst – wir sind überzeugt davon, dass es so ist. Diese so feine und auch so sensible Sorte interpretiert Holger Koch in diesem Wein auf eine ganz eigene Weise, irgendwo im Spannungsfeld zwischen deutscher Frucht und französischer Eleganz und Klarheit. So entsteht hier ein Pinot, der jede zünftige Brotzeit begleitet und doch auch das Zeug hat, als Solist für Begeisterung zu sorgen. Herzkirschen, etwas Hagebutte und Nelken duften hier aus dem Glas. Am Gaumen zeigt sich der „Alte Reben“ mineralisch und geschliffen, ohne an knackig roter Waldfrucht einzubüßen. Die Tannine sind äußerst fein und doch auch spürbar. Sie haften sich fein an den Gaumen, verleihen dem Wein grip und Statur. Und auch wenn man Spätburgunder eine gewisse Intellektualität nachsagt, so dreht sich bei diesem Einstiegswein zunächst alles um pure Trinkfreude und einen schmackhaften Rotwein, der mit 12,5 Volumenprozent Alkohol den idealen Spagat zwischen Finesse und Kraft meistert.

Ein Hochgenuss mit rund 5 Jahren Flaschenreifepotenzial, begleitet Badisches Schäufole, Flammkuchen aber auch Schwäbische Spätzle mit Wildragout vorzüglich!



PINOT NOIR „FUNKEN“, 2020 (EDITION PINARD DE PICARD)

„Funkytown“ Bickensohl!

Unsere Exklusivfüllung von Holger Koch, der Pinot Noir Funken, verströmt puren Hedonismus. Er zeigt sich wild, animierend und nimmt kein Blatt vor den Mund.

DBA010220 Pinot Noir „Funken“, 2020 (Edition Pinard de Picard) 13% Vol. 22,60 €/l 16,95 €

Zugegeben, wenn es im badischen Bickensohl eine Disco gäbe, würden wir von einem Besuch vermutlich absehen. Da der Pinot Noir „Funken“ aber tatsächlich alljährlich eine attraktive Ungehobeltheit versprüht und damit seinem Namen alle Ehre macht, können (und wollen) wir uns diverse Wortspielereien nicht versagen. Der „Funken“ zeigt sich heuer frecher denn je, was läge also näher als ein Abstecher nach „Funkytown Bickensohl“? Das bestätigt auch Holger Koch (gewohnt tiefstapelnd) bei unserer winterlichen Fassprobe: „Eine gewisse Würzigkeit ist den Rotweinen bei mir dieses schon vorhanden.“ Es liegt nicht an den Rappen, wie wir vermuteten: „Die Erträge waren durch den Frost niedrig, die Reben kleinblütig, ich habe daher bewusst überwiegend ohne Stängel vergoren und alles auf die Frucht gesetzt.“ Doch stammt der Funken – übrigens allesamt französische Dijon-Klone – einer wärmeren Lage, die etwas früher ausreift. Genau diese feine Fruchtopulenz zeichnet den Pinot Noir dieses Jahr aus. Benannt ist der Rotwein nach einer schmalen, hoch auf einer mächtigen Lössscholle thronenden Parzelle derselben Terrasse, in der Holger auch seinen Pinot Noir * liest. Wen wundert's, dass sich der „Funken“ bei uns zu einem der beliebtesten Weine Holgers entwickelt hat?

Er zeigt sich etwas dunkler im Glas, dabei trotzdem hellfarbener als das Gros der diesjährigen Spätburgunder Deutschlands. Ein intensives rot liegt im Glas, so wie bei Kirschpastillen. Was der Pinot Noir aus dem Glas verströmt sind Herzkirschen und Sauerkirschen. Eine feine Kräuterwürze umkreist den Wein. „Er hat nix flauschig-süßliches. Das gefällt mir.“ so Holger. Nein, Fruchtsüße finden wir hier nicht. Die feinen Tannine und das doch kecke Säuregerüst des „Funken“ strukturieren diesen mittelgewichtigen Wein, der uns an einen seriösen Beaujolais Cru im Stile eines Moulin-à-Vent erinnert. Das ist höchst animierend, in seiner expressiven Art und selbstbewussten Würzigkeit einfach anziehend. Vom „typisch deutschen“ Spätburgunder unterscheidet sich der „Funken“ selbstredend enorm. Weine wie dieser tragen die Früchte eines jahrelangen Lern- und Optimierungsprozesses. Holger versteht seine Arbeit als eine Art Gesamtkunstwerk mit klarer Aussage. Eine Antwort auf die ihm selbst gestellten Fragen zu finden, hat ihm eine mühevolle Aufopferung seiner selbst gekostet. Das Ergebnis sind



Weine voller „Wiedererkennbarkeit, Originalität und Individualität“. Seine Leidenschaft, die beim Pinot Noir vielleicht sogar noch stärker als bei seinen filigranen Weißweinen zur Geltung kommt, spürt man ihm in jedem Moment an. Bester Beweis: unsere Pinard-Edition, der Pinot Noir „Funken“.

Um die zarteren Schichten dieses Pinot Noir zu erschließen, darf man ihn gerne 1–2 Stunden karaffieren. Oder man genießt eben genau jene attraktive Wildheit (beauté du diable) des jugendlichen Stadiums. Reifepotenzial bis 2030.



PINOT NOIR HERRENSTÜCK, 2020

Herrenstück 2020: „das Beste, das wir bislang hatten.“ – Holger Koch

DBA011120

Pinot Noir Herrenstück, 2020

13% Vol.

21,33 €/l

16,00 €

Mit seinen acht Hektar Rebfläche, die in Handlese und im überschaubaren aber bestens strukturiertem Gutsgebäude ausgebaut werden, hebt sich Holger Koch von seinen Bickensohler Genossenschaftskollegen ab. Wo Winzer andernorts in die Bequemlichkeit abdriften oder immer größere Rebflächen bewirtschaften, beschränkt sich Holger Koch auf das Wesentliche und stößt immer wieder ab, was ihn persönlich nicht mehr fordert und motiviert. Vor vielen Jahren pflanzte Holger bereits burgundische Pinot-Noir-Klone. Schlichtweg weil sie ihm besser schmeckten. Klein und lockerbeerig, hocharomatisch und niedrig im Ertrag, dazu schwierig zu bewirtschaften. Mit solchem Klonmaterial wollen die großen Betriebe nichts zu tun haben. Das ist eine Erklärung, warum sich Holgers Weine so sehr vom Kaiserstühler Typ unterscheiden. Man findet hier einen Typ Pinot Noir vor, wie er in der Region selten anzutreffen ist, ja eher in Frankreich verortet wird. Das hält auch der EICHELMANN Weinguide 2022 fest: „Wer den traditionellen Kaiserstühler Spätburgunder-Stil mit ganz auf Reife und Fülle setzenden Weinen liebt, wird mit den im Vergleich dazu schlank erscheinenden Koch'schen Weinen wenig anfangen können, wer sich im Geschmacksbild eher auf Burgund eingeschossen hat, dafür um so mehr.“

Im Herrenstück prägen aber anders als im Burgund Vulkanböden das Terroir. Die so wichtige Löss-Lehm-Auflage hält auch in trockenen Jahren das Wasser besonders gut, sodass die Dijon-Klone hier der heißen Sommer trotzen. Im offenen Holzbottich vergor Holger Koch sein 2020er Herrenstück. Nach mehr als zweiwöchiger Maischestandzeit und beginnender Spontangärung wanderte der Grundwein dann für fast zwölf Monate in 300- sowie 500-Liter-Fässer. Was wir im Dezember dann aus dem kleinen Stahltank probierten (dort homogenisiert Holger die verschiedenen Fässer wenige Wochen vor Abfüllung seine Weine und lässt den Wein nochmals zur Ruhe kommen, bevor sie meist unfiltriert auf die Flasche gezogen werden), ist das Ergebnis eines langjährigen Erkenntnisprozesses. Das Herrenstück ist kühl und würzig.

Besonders die feine Würze zieht sich durch die diesjährige Kollektion. Sauerkirschen und Herzkirschen aber auch Veilchen und Rosen steigen aus dem feinduftigen Bouquet. Das wirkt kühl uns straff und doch ungewöhnlich präsent. Über das diesjährige Herrenstück sagt Holger: „Es ist das Beste, was wir bislang hatten. 2015 war schon stark, 2016 auch. Aber das hier ist die bisherige Krönung“. Wenn ein ansonsten solch kritischer und emotionsgezügelter Winzergeist wie Holger derartige Worte von sich gibt, kann man auf Großes gefasst sein. Uns gefällt die zarte Rauchigkeit, mit der hier der Pinot entgegenweht, die feine balsamische Ausprägung, die ihn von reiner Fruchtigkeit absetzt, ja diese regelrecht aufs Podest hebt. Am Gaumen zeigt sich das Herrenstück dicht und würzig, ja feinst strukturiert im Tannin. Weil die Frucht aber kühl daherkommt (Herzkirschen, Zwetschgensaft, auch Blutorangen), erscheint der Pinot Noir elegant und verspielt. Das ist leichtfüßiger Pinot Noir, der deutlich kühler schmeckt als das Jahr es vermuten lässt. Wein, der transparent erscheint, niemals sättigt, sondern den Appetit anregt, wie er mit seiner feinen Fruchtsäure über dem Gaumen fegt und vibrierend nachhallt. Pinot Noir in Reinform, unmanipuliert und schonend auf die Flasche gezogen, dabei von der klaren Handschrift Holger Kochs geprägt, die weniger an keller-technischen Kniffen erkennbar ist, sondern einer genauen Vorstellung eines zart tänzelnden und kühlfruchtigen Pinot Noir folgt. Und genau nach dieser Idee richtet er all seine Arbeitsschritte das ganze Jahr über im Weinberg aus, wählt den idealen Lesezeitpunkt und extrahiert nur ganz zart Farbe und Aromen aus der filigranen Rebsorte. Holger gelingt mit diesem grandiosen Wein scheinbar mühelos die Überwindung der Schwerkraft und verschiebt qualitative Maßstäbe, setzt sie in einer Preisklasse, in der die wenigsten Winzer „mittun“ könnten! Eine dringende, unbedingte Empfehlung für alle Liebhaber feiner, zarter, präziser und beglückender Pinots. Für die Freunde großer Weine. Für die Verehrer großartigen Winzerhandwerks. Und für alle anderen eigentlich auch. Kategorie „absoluter Lieblingswein“!

Zu genießen ist der Wein jetzt, Höhepunkt wohl ab 2023 bis 2029+.



PINOT NOIR *** „FASS 12“, 2020 (EDITION PINARD DE PICARD)

Fass Nr. 12: Darf's ein bisschen mehr sein?

Hommage und singuläre Selektion – exklusiv bei Pinard de Picard!

DBA011220	Pinot Noir *** „Fass 12“, 2020 (Edition PdP)	13% Vol.	53,26 €/l	39,95 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Wir erinnern uns an die Worte eines französischen Liebhabers und großen Connaisseurs der Weine Burgunds. Über den idealen Burgunder philosophierend, dabei die unterschiedlichen Appellationen und Lagen abwägend, was zu hitzig und leidenschaftlich geführten Diskussionen führte, nahm er uns zur Seite und sagte: „Wisst ihr was? Ich weiß jetzt, was mein Traumwein wäre. Ich würde einmal gerne J. F. Mugniers Musigny probieren aber nicht so vinifiziert wie üblich, sondern mit Rappeneinsatz. Das wäre mein Traumwein.“ In etwa so entstand auch die Idee zu unserer mittlerweile etablierten und exklusiven Spitzencuvée Holger Kochs, dem Pinot Noir *** „Fass 12“. Anders als Holgers atemberaubend schöner „klassischer“ Pinot Noir ***, den mit seiner betörenden, feinfruchtigen Eleganz die geradezu „urtypische“ Handschrift des Meisters ziert, erweitert dieses Cuvée den Koch'schen Pinot-Kosmos um eine neue, faszinierende Facette. Würzigkeit, Intensität und Struktur sind die Stichworte. Dahinter verbirgt sich der von manch Burgundliebhaber geäußerte Wunsch Holgers Weinen etwas mehr Fleisch und Körper zu verleihen. „Es ist das bewusst herzhaftere Fass der Dreistern-Selektion mit präsentem Rappenanteil.“ Zurückzuführen ist die Cuvée auf unseren Weingutsbesuch im Herbst 2017. Zwei Fässer hatten es uns dabei besonders angetan: Fass „26“ und Fass „50“ (komplett rappenvergoren). Nun ja, „angetan“ ist so gar nicht das passende Wort. Wir waren absolut begeistert bzw. vollkommen „platt“. Zumal man sich nicht hätte entscheiden können, welches Fass, welcher Charakter der interessantere wäre. Mit Holger überlegten wir dann, wie und was mit diesen Schätzen zu machen sei. Besser getrennt abfüllen, um die beiden distinkten Charaktere zu erhalten? Oder lieber doch cuvétieren, aus beiden Fässern eine Cuvée zu machen, die Vorzüge beider Weine vereinen, weil das (sicherlich komplexe) Ganze mehr ist, als die Summe seiner Einzelteile? Weil es dann die Essenz des Traumjahrgangs 2016 auszudrücken vermag? Wir haben uns für letzteres entschieden, und so entstand ein Weinunikat, das uns förmlich aus den Händen gerissen wurde! Diese Cuvée war schlicht sensationell, und sehr bald war es eine beschlossene Sache, dass so Wein, auf den Sie, werte Kunden so einhellig begeistert reagiert haben, eine Fortsetzung erfahren muss.

Im Jahrgang 2020 zeigt sich das „Fass 12“ fleischiger und dunkler als der Pinot Noir ***. Die Frucht ver-

ändert sich von Herzkirsche zu Schwarzkirschen, gewinnt an Gewürzen noch Nelken und zitrisch-würzigen Belem-Pfeffer. Im kleinen Holzgärbottich vergoren, ausgebaut im neuen Stockinger-Fass, zeigt sich der Pinot Noir hier erdiger und muskulöser.

Die Frucht ist weiterhin enorm vielschichtig, verweilt aber mehr un dunklen als roten Früchten. Ein Hauch Walderdbeeren gesellt sich zu Hagebutte, Herzkirsche und Schlehe hinzu. Die Tannine sind wunderbar präsent, verleihen dem „Fass 12“ eine vorzügliche Straffheit und einen extrem inspirierenden grip. Die traumhafte Würze des Pinots, die Summe aus Frucht, Gerbstoffen und Säure, ist hier Mittelpunkt und Epizentrum des Weins. Trotz seiner Dichte und des Drucks, den er am Gaumen entfesselt, bewegen wir uns immer in dem brillant abgesteckten Bahnen von Holger Kochs Stilistik!

Und wie schon in der Vergangenheit widmen wir diesen Pinot dem Andenken unseres Freundes Tino, der die Weine von Holger über alles geliebt und den seinerzeit den Anstoß für die Selektion gegeben hat. Danke!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2024 bis nach 2032.



RIECINE

GAIOLE IN CHIANTI

**DIE REFERENZ
DER TOSKANA!**

*Die glorreichen Fünf: Das
Team um Weinmacher
Carlo Ferrini*



Ein mythischer Name aus einer der magischen Kulturlandschaften der Welt verzaubert mit biologisch angebautem Chianti voller Noblesse!

Laue Abende in der Toskana verführen zum Träumen: Mit allen Sinnen saugen wir bei jeder neuen Winzerreise den berausenden Geruch des Herbstes ein und genießen den Chianti mit guten Freunden. Ja, dieser Wein ist die Seele der Toskana. Es sind Herzblutweine, deren Stilistik jedoch in den letzten drei Jahrzehnten erheblichen Veränderungen unterworfen war! Inwiefern? Nun, nach den vielen dünnen, sauren Weinchen der 1980er-Jahre wurden und werden heute mit hohem keller-technischen Aufwand viel zu viele fette, in ihrer Stilistik austauschbare Marmeladenweine aus internationalen Rebsorten produziert: Rubens trifft Schwarzenegger. Viele wahre Toskana-Liebhaber haben jedoch einfach keine Lust, diese barriquegeschwängerten „Monstertropfen“ zu trinken, die vor schierer Kraft kaum zu laufen, geschweige denn grazil im Glase zu stehen vermögen! Aber es gab und gibt die rühmlichen Ausnahmen in der Toskana: Handwerklich, in größter Achtung vor der Natur vinifizierte Sangiovese-Weine (die autochthone Urrebe der Region), vibrierend lebendige Geschöpfe voller Individualität – und somit das genaue Gegenteil eines in industrieller Massenproduktion gefertigten, immer gleich schmeckenden „Coca-Cola-Produkts“!

Eine dieser leider so raren Trouvaillen, die immer wieder viel zu schnell ausverkauft sind, können wir Ihnen heute mit heißem Herzen anempfehlen, denn die neuen Jahrgänge sind frisch eingetroffen: Das Weingut Riecine aus Gaiole in Chianti ist in jeder Hinsicht eine Perle und einer der strahlenden Fixsterne von *bella Italia* und nimmt in stilistischer Hinsicht eine absolute Ausnahmestellung ein. Seine Weine sind so betörend anders – schwebenden Wesen ähnlich, in unverfälschter, höchst authentischer toskanischer Weintradition! Diese Inkarnation von burgundischer Feinheit in Duft und Textur bildet den Gegenpol zu den unzähligen austauschbaren Technoweinen, die heute den Markt überschwemmen.

ORIGINÄRES CHIANTI, WIE ES NOBLER UND UNVERFÄLSCHTER NICHT SEIN KANN!

Kein Zweifel: „Riecine“ ist in den knapp vier Jahrzehnten seines Bestehens zur Legende geworden. Und vor allem ein Mann ist dafür verantwortlich: Sean O’Callaghan („Saint Sean“, Schuttpatron des Sangiovese) führte dieses toskanische Kleinod an die absolute Spitze der Region und machte es zu einem der besten Weingüter ganz Italiens! Die konsequente Hinwendung zum

zertifizierten biologischen Anbau war dabei nur noch das letzte Tüpfelchen auf einem steilen Erfolgsweg, dessen Credo stets die höchstmögliche Qualität im Glase war, vinifiziert aus der autochthonen Rebsorte der Toskana! In seine Fußstapfen trat dann Carlo Ferrini, der Seans Vermächtnis behutsam weiterentwickelt. Seit 2016 leitet der 1984 geborene Önologe Alessandro Campatelli als *winemaker* (er ist sowohl für die Weinberge als auch den Keller verantwortlich), der nach seinen Intermezzi bei Kendall-Jackson, Monteverro und der Tenuta di Trinoro den Weg zu Riecine fand. Ein Glücksfall für alle Beteiligten und eine vorausschauende Investition in die Zukunft des Weinguts, die jüngst mit einem der renommiertesten Preise, den Italiens Weinwelt zu vergeben hat, geadelt wurde: Alessandro Campatelli wurde mit dem *premio „Giulio Gambelli“* ausgezeichnet, eine Hommage an den 2012 verstorbenen *maestro del Sangiovese* mit der jährlich ein junger Önologe oder Winzer geehrt wird, der dem Weg des „fare il vino“ Giulio Gambellis, am nächsten kommt. Das heißt maximaler Respekt vor der Traube und die „Verherrlichung“ der Rebsorte (natürlich Sangiovese), des Jahrgangs und der Eigenschaften des Terroirs im Wein. Unserer Meinung nach hätte diese Auszeichnung keinem Würdigeren zuteilwerden können – *bravo, bravissimo!*

Das Resultat von Andreas liebevoller Arbeit sind denn auch absolut geschliffene Sangiovese-Delikatessen – völlig frei von modischen überreifen Aromen, fetter Frucht oder gar trockenen Tanninen. Handwerkliche Sangiovese-Weine voller Eleganz statt holzüberladener Supertuscans aus internationalen Modersorten! Diese urigen, authentischen Weine aus dem Chianti gehen schlicht unter die Haut! Sie beschwören die Magie ihrer Herkunft, sie rufen wehmütige Erinnerungen an laue Sommerabende unter toskanischem Himmel und das unbeschreiblich schöne fahle Licht in der Abenddämmerung wach, sie sind von burgundischer Textur und außerordentlich vielschichtig in ihrem faszinierenden Duft: Gänsehautatmosphäre! Die Sehnsucht nach solch ursprünglichen, unverwechselbaren, authentischen Weinen zu fairen Preisen und nach dem prallen Leben in mediterranem Ambiente lodert im Herzen eines jeden echten Toskanafans. Diese originären Chianti wagen avantgardistische Tradition, besitzen Charisma und unverfälschten Herkunftskarakter: Sie sind die Essenz der Toskana, ihr pochendes Herz! Die magischen Weine von Riecine gehören schlicht zu den größten Weinen Italiens. Und werden dementsprechend von der internationalen Fachpresse begeistert gefeiert!

„PALMINA ROSÉ“ IGT TOSCANA, ROSATO 2021

Ungewöhnlich, weil ungewöhnlich großartiger Rosé von über 45-jährigen Reben!

IT0040421



„Palmina Rosé“ IGT Toscana, rosato 2021 PK

13,5% Vol.

21,26 €/l

15,95 €

IT-BIO-006

Man muss schon ganz schön verrückt sein, um uralte Reben von mehr als 45 Jahren für die Produktion eines Roséweins zu verwenden. Zumindest in der Toskana – denn Tradition hat es keine. Oder man ist eben Visionär. Dieser Rosé sprengt mehr als nur etwas den Rahmen des Üblichen, bewegt er sich doch in Sphären, die fruchtbetont-blumige Vertretern dieser Weinspezies, die oftmals nur als einfache Durstlöcher erhalten (müssen), niemals erreichen. Ein Rosé wie von einem (doch, doch!) anderen Planeten – kein banales Erfrischungsgetränk, sondern ein höchst seriöser, anspruchsvoller und individueller Wein, zu 100% aus der Rebsorte Sangiovese gekeltert.

Dieser kräftige, etwas aperol-orangefarbene *vineto rosato* duftet fein rotbeerig und nach Sauerkirschen, Mandarinen und Rosen. Unterlegt wird er dabei von einer zart hefigen Note, die bereits andeutet, dass wir es hier nicht mit einem Gletschereis-Rosé zu tun haben, sondern mit einem ernstzunehmendem Wein, der schon fast so etwas wie eine „burgundische“ Balance besitzt. Er ist angenehm trocken, am Gaumen mineralisch. Die Frucht bleibt im Hintergrund, Maraschino-

Kirschen und Zitronen schweben hier mit. Viel spannender ist aber die seidige und kräftige Struktur des „Palmina“, der eine unaufdringliche Grandezza verströmt. Das ist ein herrlich „nonkonformer“, in vielerlei Hinsicht einnehmend unkonventioneller Rosé, der im Grunde viel zu schön ist, um ihn „lediglich“ auf der Terrasse zu schlürfen.

Gewiss darf Riecines „Sommerwein“ (für uns eindeutig ein „Alljahreswein“!) zu unseren anspruchsvollsten Rosés gezählt werden. Mit seiner würzig-frischen und fruchtmilden Aromatik, der kräftigen Struktur und zart-hefigen Aromatik hebt er sich ab vom reinen Muntermacher. Leider wird dieses Unikat nur in homöopathischen Mengen produziert, sodass ihn die Weinöffentlichkeit kaum wahrnimmt, er dann aber meist schon ausverkauft und getrunken ist, bevor die klassische Rosé-Saison überhaupt begonnen hat. Nach wie vor ein Geheimtipp, auch wenn ihn einige unserer treuen und begeisterten Kunden sicherlich schon jahrelang – seinerzeit noch nicht als „Palmina“, sondern „For Jasper“ etikettiert – kennen und lieben.

Ab sofort und sicherlich noch bis 2024+.



90 Punkte
VINOUS



„BIANCO DI RIECINE“ IGT TOSCANA, BIANCO 2020

Riecines jüngster Streich: Trebbiano Toscano aus der Amphore!

IT0040920 „Bianco di Riecine“ IGT Toscana, bianco 2020 12,5% Vol. 52,00 €/l 39,00 €

„Es gibt nur wenige Rebsorten in Italien, die zu Recht einen schlechteren Ruf genießen als der Trebbiano Toscano, der seit jeher mit der Erzeugung von neutralen, faden Weißweinen, die nicht reifen, oder glanzlosen Chianti in Verbindung gebracht wird.“ schreibt Ian d’Agata („The Native Grapes of Italy“). Das ist harsch. Und sicherlich richtig. Aber eben auch nicht alles. Trebbiano Toscano (in Frankreich kennt man die Sorte als Ugni Blanc, allerdings wird größtenteils Cognac daraus gemacht – man weiß warum ...) mag zwar auf dem Papier eine aromatisch „schmale“, sehr säurebetonte Rebsorte sein, ist aber der Garant für Präsenz und Lebendigkeit eines guten *vin santo* (auch wenn sich viele Winzer zusätzlich mit einem gehörigen Quantum an Malvasia Bianca Lunga behelfen). Und sobald die Trauben einmal spät oder zumindest später gelesen werden – „diese widerstandsfähige, säurebetonte Traube steckt späte Ernten mit einem Lächeln weg.“ (Ian d’Agata) – eröffnet sich in aromatischer Hinsicht ein bemerkenswertes Panorama.

Die für den „Bianco de Riecine“ im September gelesenen Trebbiano-Toscano-Trauben stammen von im Schnitt etwa 25-jährigen Reben, die auf 450 bis 500 Metern Höhe auf kalk- und lehmhaltigen Böden wurzeln. Sie werden zur Gärung in *cocciopesto*-Amphoren (ein Luftkalkmörtel, dem zusätzlich zum Sand oder stattdessen feine Tonscherben bzw. feiner Ziegelsplitt mit Ziegelmehlanteilen beigemischt werden) gegeben

und mazerieren dort bis November. Dann wird ein Teil des Weins in neue *tonneaux* aus französischer Eiche umgefüllt, der andere in der Amphore belassen, wo er mit etwa 50 % der Schalen weiterhin mazeriert. Im März des Folgejahres entsteht dann die endgültige Cuvée in der Amphore, der fertige 2020er kam im Dezember auf die Flasche.

Um es kurz zu machen: Riecines stroh- bis fast dunkelgelber „Bianco“ ist ein ganz wunderbar süffiger-griffiger Stoff! Im Glas zeigt er sich nach einer Weile durchaus zunächst von seiner „natural“-Seite (mürbe reife gelbe zum Teil getrocknete Äpfel, Birnen, Zitronenabrieb inklusive weiße Innenschale, dazu ein Hauch Bienenwachs, Zeder, ein gewisse Kreidigkeit und Anflüge von „dunklem“ Cidre bzw. Poiré), dabei ungemein einnehmend (flüchtige Säure ist hier kein Thema!). Am Gaumen dann anregend tonisch, sehr fein, sehr fruchtig-saftig (die Träubchen wie mit den Salzkristallen durchsetzt) und mit einer hellen, nicht erdrückend präsenten Säure und einer fabelhaften Struktur (der subtile tannische *grip* tut ein Übriges, die Kombination aus Amphore und neuem Holz wirkt Wunder) und Länge gesegnet. Ein für toskanische Verhältnisse mehr als ungewöhnlicher Wein, den wir, weil auch ungewöhnlich gut, sofort ins Herz geschlossen haben!

Ab sofort und sicherlich noch bis 2024+.





92 Punkte
SUCKLING

17 Punkte
JANCIS ROBINSON



CHIANTI CLASSICO DOCG, ROSSO 2020

Ein Referenzwein des Chianti Classico!

IT0040120	Chianti Classico DOCG, rosso 2020	13% Vol.	26,53 €/l	19,90 €
IT0040120M	Chianti Classico DOCG, rosso 2020 MAGNUM	13% Vol.	32,00 €/l	48,00 €

Wenn es nach uns ginge, dann sollte jedes im Herzen der Toskana gelegene Weingut an seinem Chianti Classico gemessen werden. Und wenn wir dies beim längst zum Kult gewordenen Weingut Riecine tun, dann können wir nur sagen: Die Messlatte liegt außerordentlich hoch.

Man kann den „Chianti Classico“ aus dem 450 bis 500 Meter hoch gelegenen, biologisch organisch bewirtschafteten Weinberg in Gaiole nur als meisterlich bezeichnen. Dieser reinsortige Sangiovese wurde Ende September und Anfang Oktober 2020 von Hand gelesen, sortiert und nach Parzellen in Nomblot-Fermentern vergoren. Die Mazeration dauerte rund zehn Tage, danach wurde langsam abgepresst und der Wein über 13 Monate hinweg in gebrauchten tonneaux und

großen Fudern unter der Leitung des Önologen Carlo Ferrini ausgebaut.

Der granatrote Chianti Classico duftet so sinnlich und verführerisch, dass man das Glas gar nicht wieder abstellen möchte. Süße Kirschen, gehüllt in flüssige Schokolade, ein wenig Marzipan und Leder, Unterholz und Blüten charakterisieren den Wein im Duft. Am Gaumen liefert er ein feines Korsett an reifem, aber für Sangiovese typischem Tannin und eine die Frucht durchdringende lebendige Säure. Der Wein hat sehr viel Energie wie auch Frische und zeigt sich am Gaumen mit grip und Biss. Das ist einfach gut und sehr typisch. Bravo!

Ab sofort und sicher bis 2035 und länger zu genießen.

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, ROSSO 2019

Traumschöne „Riserva“ – ein großartiger Riecine, wie immer „nach Art des Hauses“!

IT0040219	Chianti Classico Riserva DOCG, rosso 2019	14% Vol.	39,86 €/l	29,90 €
IT0040219M	Chianti Classico Riserva DOCG, rosso 2019 MAGNUM	14% Vol.	43,33 €/l	65,00 €

In diesem Jahr feiern sowohl Riecine als auch der weit des Weinguts in Gaiole gelegene Weinberg ihren 50. Geburtstag. 1971 wurde es vom inzwischen verstorbenen Briten John Dunkley gegründet, die Reben wurden auf dem Hausweinberg Gittori gepflanzt, und sieben Jahre später wurde bereits sein allererster Wein ein Erfolg. Mittlerweile handelt es sich bei den Reben dieser 450 bis 500 Meter hoch gelegenen, nach Süden ausgerichteten Terrassenanlage um *vecchie viti*, um alte Reben, die auf dem zum Kult-Weingut avancierten Riecine auch 2018 für Traumstoff sorgen. Verantwortlich dafür ist seit einigen Jahren das Trio Alessandro Campatelli als Gutsverwalter, Ilda Roci, der den kompletten Weinbau- und die Vinifikation verantwortet, sowie Carlo Ferrini, der schon einmal als junger, noch unbekannter Önologe für Riecine gearbeitet hat, dann zu einem der Top-Önologen Italiens aufgestiegen ist und nun, nach dem Weggang des langjährigen Masterminds Sean O’Callaghan, wieder beteiligt werden konnte. Das Triumvirat hat das Ziel, die überaus erfolgreiche Stilistik Riecines in voller Schönheit zu erhalten und noch ein wenig weiter zu steigern. Dabei helfen ihnen natürlich die alten Reben, die mittlerweile bio-zertifiziert bewirtschaftet werden – auch wenn das auf den Etiketten gar nicht vermerkt ist. Für das Team von Riecine ist die Außenwirkung der Bio-Zertifizierung nicht entscheidend, sondern das, was sich tatsächlich im Weinberg verändert hat. Und damit kann man nur zufrieden sein.

Das beste Beispiel dafür ist die Entwicklung des Chianti Classico Riserva, der uns auch aus dem gerade lancierten Jahrgang 2019 wieder einmal ungemein gut gefällt! Wie schon beim Vorgänger gibt es vieles zu bewundern, er wirkt kraftvoll und (nicht zu) reif, lässt es dabei aber nicht an Subtilität, Finesse und – hier dann unserer Meinung doch noch besser als 2018 (17,5 Punkte VINUM, 17 Punkte JANCIS ROBINSON)! – vor allem Eleganz missen. Ferrini und Roci machen nichts anderes, als die Essenz alter Sangiovese-Reben in Flaschen zu füllen und die Frische und Kraft eines Chianti Classico auf den Punkt zu bringen. Die Sangiovese-Trauben wurden im Ende September und Anfang Oktober 2019 in mehreren Durchgängen gelesen, auf Rütteltischen nochmals selektiert, dann angequetscht und nach Parzellen getrennt in offenen Nombrot-Fermentern aus Zement über 15 Tage hinweg vergoren. Dem 22-monatigen Ausbau in alten *tonneaux* sowie einem großen Grenier-Fuderfass folgte die Abfüllung im Dezember 2021, der Riserva wurden vor Freigabe also noch drei

Monate auf der Flasche gegönnt.

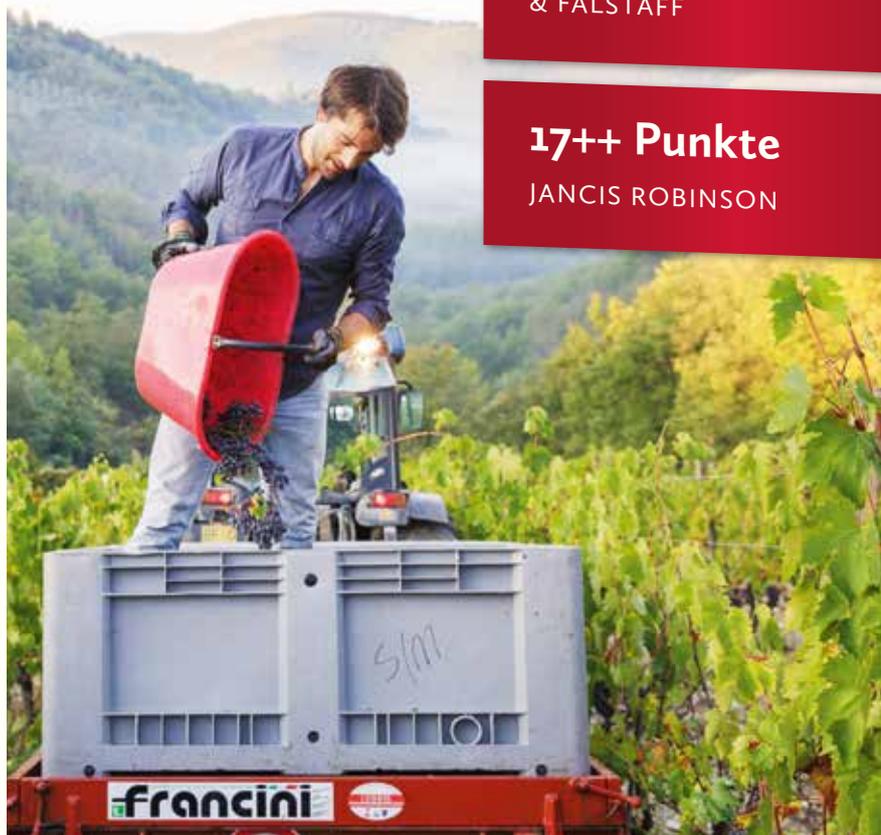
Das Bouquet verbindet Frucht, Gewürze und erdige Noten. Im Auftakt dominieren süße Schwarzkirschen, Brombeeren und Himbeeren. Dann fließen Noten von Marzipan und Kakao mit ein, Unterholz und Waldboden, eine Note von Eisen ebenso wie Tabak und Thymian. Dieser Wein ist eine Chianti Classico Riserva wie aus dem Bilderbuch. Gerade wenn man sie mit dem Chianti Classico vergleicht, dann wird klar, dass es sich hier um eine dichtere, voluminösere aber auch noch elegantere Variante handelt, die gar nicht mal unbedingt kräftiger wirkt, aber doch facettenreicher. Das ist ein wunderbarer Wein! Wir lieben seine Finesse, seine kühle Ader, sein so charmantes Tannin und die noble schwarze Kirschfrucht mit dem Hauch von Süße und lebendiger Mineralität.

Diesen Wein kann man schon jetzt und sicher bis 2034+ und länger genießen.



3 x 94 Punkte
DECANTER, SUCKLING & FALSTAFF

17++ Punkte
JANCIS ROBINSON



„RIECINE DI RIECINE“ IGT TOSCANA, ROSSO 2018

Einer der elegantesten Sangiovese der Toskana!

IT0040618	„Riecine di Riecine“ IGT Toscana, rosso 2018	14% Vol.	78,66 €/l	59,00 €
IT0040618M	„Riecine di Riecine“ IGT Toscana, rosso 2018 MAGNUM	14% Vol.	83,33 €/l	125,00 €



92 Punkte
FALSTAFF

Es ist natürlich kein Zufall, dass der „Riecine di Riecine“ im Gegensatz zum klassischen „Chianti“ oder dem „La Gioia“ in Burgunderflaschen gefüllt wird. Die Flaschenform verweist auf den Anspruch, der an diesen Wein gestellt wird. Die Auswahl der Sangiovese-Trauben und die Art der Vergärung und des Ausbaus machen aus diesem Toskaner einen burgundischen Toskaner, der für eine Eleganz und Vielschichtigkeit, für eine Anmut und einen Charme steht, wie man es von Weinen aus dem Burgund und unserer Meinung nach vor allem aus Chambolle-Musigny kennt. Das Dreier-Team, bestehend aus Alessandro Campatelli als Gutsverwalter, Ilda Roci, der den kompletten Weinbau und die Vinifikation verantwortet, sowie Carlo Ferrini, der schon einmal als junger, noch unbekannter Önologe für Riecine gearbeitet hat, dann zu einem der Top-Önologen Italiens aufgestiegen ist, um nun zurückzukehren, schafft hier etwas ganz Besonderes. Der Sangiovese wurde im Oktober 2018 gelesen, leicht angequetscht, in Nomblot-Beton-Fermentern langsam über fast 30 Tage hinweg vergoren, um dann in Nomblot-Beton-Eiern über sechs Monate hinweg ausgebaut zu

werden. Das Besondere an diesen Eiern ist einerseits die einzigartige Form der Mikrooxidation, die der Wein durchläuft, und andererseits, dass der Wein durch die Eiform immer in Schwingung bleibt.

Das Ergebnis ist auch 2018 wieder begeisternd. Der „Riecine di Riecine“ duftet angenehm kräuterwürzig nach Noten von Preiselbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und getrockneten Kirschen. Dazu kommen Lorbeer, Wacholder und Rosmarin, Tabak und etwas Leder. Am Gaumen zeigt der Wein seine Kraft und seine Eleganz. Das ist purer Sangiovese mit viel Anmut und Charme, vor allem aber mit einer kräftigen und präsenten Säure, die aber exzellent eingebunden ist und den Wein jetzt und viele weitere Jahre tragen wird. Auch hier findet man das Wechselspiel von Wildkräutern und wilden Beeren, aber trotz der Wildheit der Aromen wirkt der Wein burgundisch elegant sowie finessenreich und trotz der Kraft linear sowie präzise, dabei lang und tief mit einer lebendigen Mineralik im Finale. Ein enorm eigenständiges Meisterwerk!

Dieser Sangiovese dürfte seinen Höhepunkt etwa 2026 erreichen und sich bis 2035 weiterentwickeln.

„TRESSETTE“ MERLOT IGT TOSCANA, ROSSO 2017

Zweiter Jahrgang dieses Spitzen-Merlots von einer kleinen alten Parzelle in Höhenlage!

IT0040817	„TreSette“ Merlot IGT Toscana, rosso 2017	14,5% Vol.	105,33 €/l	79,00 €
-----------	---	------------	------------	---------



Die Grande Dame unter den Masters of Wine, Janis Robinson, hat einmal über Carlo Ferrini, einen der bedeutendsten Önologen Italiens geschrieben: „Mr. Merlot becomes Sr. Eleganza.“ Carlo Ferrini mag diese Bordelaiser Rebsorte tatsächlich besonders gerne, er war mit dafür verantwortlich, dass auf Riecine ein wenig Merlot gepflanzt wurde, als er das erste Mal in jungen Jahren für das Weingut tätig war, und er ist vor einigen Jahren nach dem Weggang von Sean O’Callaghan zurückgekehrt. Der Merlot trägt mittlerweile den Zusatz „alte Reben“. Er steht in einer 0,7-Hektar-Parzelle auf 480 Metern Höhe. Früher wurde ein wenig vom Merlot dem „La Gioia“ wie auch dem „Riecine di Riecine“ beigegeben, was man heute nicht mehr tut. Stattdessen ist der „TreSette“ entstanden. Es ist ein reinsortiger Merlot, dessen Name „777“ auf ein bekanntes italienischen Kartenspiel verweist, aber noch mehr auf die drei 700-Liter-Fässer, in denen der Merlot über 20 Monate hinweg ausgebaut wird. Diese Ausbaurart sorgt für einen klaren Holzabdruck

im „TreSette“, der von allen Weinen des Weinguts am modernsten erscheint. Der tief rubinrote Merlot offenbart Noten von süß wirkender Vanille und getoastetem Holz in Verbindung mit einer reifen roten Pflaumenwürze und einem Hauch von Nelken. Jetzt, am Anfang der Entwicklung, braucht der „TreSette“ viel Luft, um sich zu öffnen. Geben Sie ihm mehrere Stunden! Dann bindet sich das Holz auch am Gaumen zunehmend in die dunkle Frucht von reifen Pflaumen, Süßkirschen und Brombeeren sowie die Aromen von Süßholz und Pfeifentabak ein. Die Frucht wird hier von einer reifen Säure durchzogen und verbindet sich mit einem sehr eleganten und feingliedrigen Tannin, das dem Merlot schon jetzt eine beeindruckende Eleganz beschert und den Wein in ein langes saftiges und feinvürziges Finale begleitet.

Dürfte seinen Höhepunkt etwa 2026 erreichen und sich bis 2037+ weiterentwickeln.

„VIGNA GITTORI“ DOCG CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE, ROSSO 2019

Grandiose Premiere der ersten „GS“ von Riecine!

97 Punkte & Top 50 Wines „World Wine Awards“ (Platin): „a true beauty“ – DECANTER

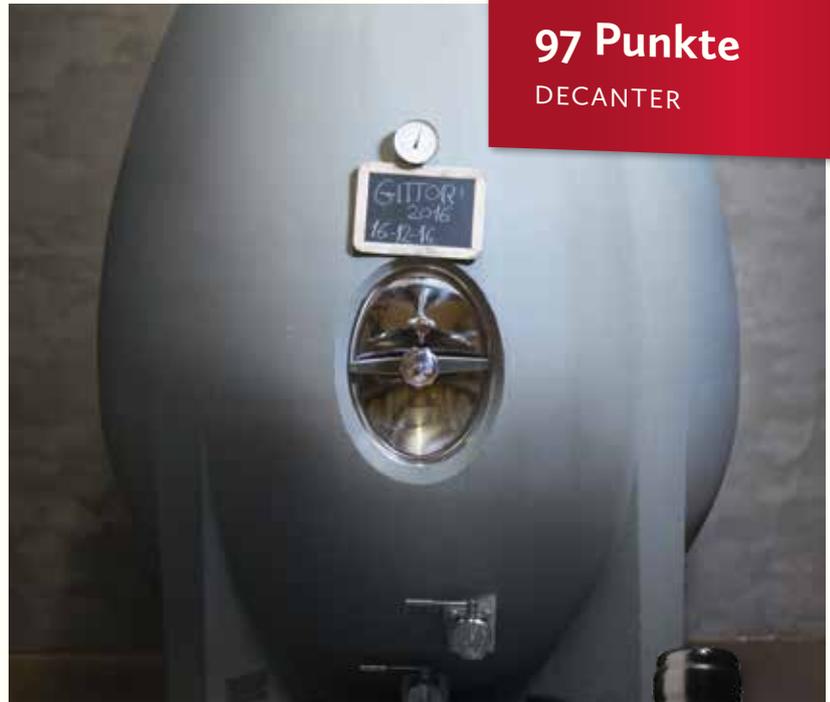
96 Punkte: „A benchmark Gran Selezione.“ – JAMES SUCKLING

IT0041019 „Vigna Gittori“ DOCG Ch. Classico Gran Selezione, rosso 2019 14,5% Vol. 105,33 €/l 79,00 €



Manche nennen das, was im Jahre 2013 geschah, die Revolution im Chianti Classico: Damals stimmten die Mitglieder des Konsortiums bedeutsamen Neuerungen zu. Jens Priewe schreibt dazu: „Drei Jahre lang hatten die Verantwortlichen an einem Konzept gearbeitet. Ihr Ziel: Die vorhandenen Qualitäten genauer zu differenzieren, vor allem die immer noch zahlreichen Supertuscans heim ins Chianti-Classico-Gehege zurückzuholen, zumindest jene Supertuscans, die auf der toskanischen Leitsorte Sangiovese basieren. Ein durchaus löbliches Unterfangen. Gran Selezione – das soll der Leuchtturm sein (oder werden), der das berühmte Anbaugebiet zwischen Florenz und Siena in ein neues, strahlendes Licht taucht. »Die Gran Selezione wird aus den Trauben der besten Weinbeere eines Weinguts gewonnen, nach strengen Regeln und noch strengeren Kontrollen.«“ Man beachte, dass in diesem Statement von „Trauben der besten Weinberge“ die Rede ist – eine Gran Selezione kann also von mehreren Weinbergen stammen. Eine derartige „GS“ mag ein guter Wein sein, ist aber kein Terroir-Wein – also das, was die Vertreter dieser Top-Kategorie eigentlich sein sollten und sein wollen. Immerhin ist seit der Einführung der UGA-Bezeichnung auf dem Etikett der Gran Selezione in diesem Jahr auch die neue Regelung in Kraft getreten, dass die Gran Selezione nur aus Sangiovese und einheimischen Rebsorten wie Canaiolo, Colorino erzeugt werden darf – „Traditionalisten“ dürfen also aufatmen!

„Vigna Gittori“ ist die erste „Gran Selezione“ von Riecine – und sie hält alles (und löst noch mehr ein), was dieses Haus verspricht. Die Sangiovesetrauben stammen aus dem namensgebenden Weinberg Gittori (und nur diesem!), einer nach Süden ausgerichteten Parzelle in 500 Metern Höhe, die 1971 gepflanzt wurde und die das Weingut nach 20-jähriger Pacht im Jahr 2019 endlich erwerben konnte. Nur 3.233 Flaschen und rare 50 Magnums wurden von der *annata* 2019 gefüllt, die im Juli 2022 von Riecine freigegeben wurde. Was hier im Glas ist, soll den Chianti Classico und auch die Riserva überragen und die Krönung der Qualitätspyramide sein. Entsprechend dunkelfarben fällt der Wein aus, wengleich das Zeitunglesen dahinter weiterhin möglich wäre. Womit klar wäre, dass der Sangiovesetraube hier keine künstliche Farbkonzentration zugemutet



wurde – die der durchaus fragilen Rebsorte auch nicht wirklich stünde. Das Bouquet ist ein ziemlich kompaktes Bündel an Dörrfleisch, Amarenakirschen, balsamischen Kopfnoten und eingelegten Pflaumen. Am Gaumen stützt dann der Eichenfassausbau (Vergärung im Betonei, Ausbau über 24 Monate in gebrauchten französischen *tonneau*) die konzentrierte Frucht, die hier kraftvoll und aromatisch ausfällt aber nicht durch sprödes Tannin ausgebremst wird. Dieser Chianti zeigt sich wunderbar geschmeidig, nur eben noch eine Klasse seriöser als der Classico, dabei nochmals konzentrierter (Schwarzkirsche satt!), da kraftvoller, als die Riserva des Hauses. Vor allem behält der Toskaner aber seine prägende, stets vibrierende Rotfruchtigkeit bei, die diesen Wein so charismatisch macht. Ein glorreicher Beweis dafür, dass diese Kategorie nicht nur für muskelbepackte Kraftpakete reserviert ist, die sich hier bei so manchen Betrieben wohl mangels Kreativität aber auch der Nachfrage nach „Dampfhämmern“ wegen einschleichen. Wie gut, dass man sich bei Riecine immer auf authentische Weine verlassen kann!

Ab sofort und aus bauchigen Gläsern, ideal wohl ab 2025, dann bis sicherlich 2038.



BODEGA CERRÓN

FUENTE-ÁLAMO/ALBACETE,
D.O.P. JUMILLA

neu
in unserem
Programm!



„A new name to follow“

LUIS GUTIÉRREZ (ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE)

VERSTECKT IM NIEMANDSLAND.

What's in a name? Fuente-Álamo klingt nach einer unwirtlichen Siedlung aus einem Western, wo Kakteen und *tumbleweed* die maßgebliche Flora sind. Einige Parallelen sind nicht von der Hand zu weisen, da Fuente-Álamo (etwa 50 Kilometer südöstlich von Albacete und knapp 120 Kilometer nördlich von Murcia entfernt) in einem wirklich abgeschiedenen Hinterland auf hügeligem Terrain liegt. Die Gemeinde selbst befindet sich auf 800 Metern Höhe, die umliegenden Anhöhen reichen bis über die 1.000-Meter-Marke hinaus. Hier brennt die Sonne unbarmherzig über 3.000 Stunden im Jahr auf Land und Leute, Tagestemperaturen von über 40 °C sind seit Jahrzehnten keine Seltenheit. Niederschläge dagegen bleiben sehr oft aus und belaufen sich auf insgesamt schmale 400 Liter im Jahr. Dieser Landstrich wäre wohl kaum besiedelt und bewirtschaftet worden, wenn es nicht seine namensgebenden Brunnen „Fuentes de Álamo“ gegeben hätte. Wein, Oliven und Mandeln sowie Viehzucht waren und sind die existenzielle Lebensgrundlage seiner Bewohner. Mit seinen 2.639 Einwohnern gilt Fuente-Álamo auch heute noch als Ort der Schäfer.

EVOLUTION DER TRADITION

Die Brüder Carlos und Juan José (genannt Juanjo) Cerdán García sind in Fuente-Álamo geboren und aufgewachsen. Von klein auf werden sie mit allen Tätigkeiten eines landwirtschaftlichen Betriebs vertraut gemacht. Schon ihre Eltern, Großeltern und Urgroßeltern kümmerten sich um das Landgut der Familie, auf dem man sich ursprünglich vor allem der Viehzucht widmete. Noch immer besitzt man hier etwa 1.000 Ziegen, aus deren Milch hochwertiger Käse hergestellt wird, für den die Familie auch überregional sehr bekannt ist. Vater und Großvater engagierten sich zudem lange in der örtlichen Winzergenossenschaft Cooperativa Vitivinícola San Dionisio. Carlos und Juanjo tun somit nichts, was ihre Vorfahren nicht auch schon getan haben, nur machen sie es mit einem anderen Bewusstsein und mit einer völlig anderen Konsequenz und sorgen so für weiteren frischen Wind in ihrer Region, der D.O.P. Jumilla, und einer sehr aktiven, unglaublich gut und eng vernetzten spanischen Weinszene, deren Einfluss und Wirken sich unserer Meinung nach momentan in jedem Anbaugebiet der *península ibérica* bemerkbar zu machen scheint.

Juan José und Bruder Carlos
vinifizieren wunderbare Weine
aus dem „Niemandland“!



HERKUNFT UND HISTORIE

Schon die Römer schätzten die sanften Hügel der heutigen Appellation D.O.P. Jumilla am Mittelmeer als Weinanbaugebiet. Körperreiche farbintensive Weine kamen von dort und waren begehrt. Dennoch spielten die Weine lange nur eine untergeordnete Rolle als Verschnittwein, d. h. der Wein wurde meist im Fass verkauft und diente in anderen Regionen dazu, den dortigen Weinen zu mehr Alkohol und intensiverer Farbe zu verhelfen. Die Reblaus, die erst in den 1980er-Jahren die Region heimsuchte und ihr arg zusetzte, bedeutete zeitgleich die riesige Chance für einen Neubeginn. Neuanpflanzungen wurden unumgänglich, Rebsorten wurden bewusster gewählt und gepflanzt sowie der allgemeine Qualitätsstandard deutlich angehoben. Auf heute etwas über 41.000 Hektar Rebfläche setzt man auf die hier heimische Rebsorte Monastrell a.k.a. Mourvèdre. Spitzenerzeuger, allen voran Casa Castillo, haben die Bekanntheit der Region und ihrer Weine sprunghaft gesteigert und auf den interessantesten Weinkartender Welt platziert. Auch die Grenzgänge von Envínate erzeugen hier ihren „Mícrit“ und nutzen die Jumilla auch für den famosen Levante-Wein „Albahara“.

NICHTS BLEIBT UNBEMERKT

Dass die Brüder Cerdán schnell und enthusiastisch lernen, ja quasi aus dem Stand zur Spitze der Appellation aufgeschlossen haben – was auch Luis Gutierréz attestiert („some of the most exciting wines in the appellation“) –, entgeht den Kennern der Szene natürlich nicht. Alfonso Torrente von Envínate, momentan eine der prägendsten Persönlichkeiten der neuen Winzereleite Spaniens, hat uns auf Carlos und Juanjo aufmerksam gemacht und den Kontakt hergestellt. Schon die ersten Telefonate mit Carlos weckten Erwartungen, die von den Musterflaschen, die uns in Saarweiligen erreichten, definitiv erfüllt wurden. Das erste persönliche Treffen in Spanien war dann auch so brillant wie entspannt: Die Art wie die Brüder Wein und ihre Arbeit verstehen ist einfach sympathisch. Für ihr noch immer junges Alter wirken Carlos und Juanjo auffällig ruhig, reflektiert und besonnen, ihre Ziele sind klar definiert: nachhaltige und ressourcenschonende Bewirtschaftung, respektvoller Umgang mit der Tradition und ein nie endender Lernprozess, um das eigene *terruño* von Jahr zu Jahr besser verstehen und interpretieren zu können.

DER KONSEQUENTE WEG

2004 erst entschied sich die Familie für das eigene Weingut bzw. eigene Abfüllungen, bis dahin war man ein Mitglied unter vielen besagter Winzergenossenschaft. Vom Start weg produzierte man die eigenen Weine biologisch, denn der Betrieb war bereits seit 1995 biozertifiziert. Ab 2011 setzte die Familie konsequent auf die „off track“-Parzellen auf den extremen Höhenzügen um Fuente-Álamo. Hier lag der Fokus auf der Reaktivierung alter Rebanlagen mit den autochthonen Schätzen der Region. Monastrell, Garnacha und Airén wachsen hier auf nährstoffarmen Böden, kaum organischer Auflage, dafür gut drainiert. Das sehr kalkhaltige Erdreich bildet oft sehr harte, schwer zu bearbeitende Kalkkrusten. Die 40 Hektar unter Reben sind allesamt wurzelrecht, da sich die Reblaus unter diesen Bedingungen dort nie so richtig wohlfühlt hat. Seit 2019 lenken Carlos und Juanjo die Geschicke des familieneigenen Weinguts, das mittlerweile schon seit einigen Jahren streng biodynamisch bewirtschaftet wird und seit Beginn des Kalenderjahres nun auch nach Demeter zertifiziert ist.

DAS HIER UND JETZT UND JEDE MENGE VORFREUDE

Eine Familie, zwei Brüder und zwei Weinkonzepte unter einem Dach. Heute konzentrieren wir uns auf die Orts- und Gutsweine von Bodega Cerrón. Zu einem späteren Zeitpunkt werden wir uns den dann verfügbaren Lagenweinen des Hauses widmen, den sogenannten „Stratum Wines“ des Traumjahrgangs 2021. Sämtliche Weine, ganz gleich ob Gutswein oder Cru, resultieren aus einer selektiven Handlese. Die Moste vergären in einem in den Fels gebauten runden Kellergebäude ausschließlich spontan. Im Keller wird mit einem Mix aus Edelstahl, Barriques, *tonneaux* sowie Amphoren aus regionalem Ton gearbeitet, sämtliche Erzeugnisse bleiben ungeschönt, sind vegan produziert und werden nur dezent mit Kieselgur filtriert. Werte Kunden, freuen Sie sich auf charaktervolle Alltagsweine von engagierten Jungwinzern, die mit Weitblick und Gusto den „Weinfabriken“ der nicht allzu fernen Mancha vormachen, was man diesem wunderbaren „Niemandland“ an großartigen Weinen „ablauschen“ kann!

„TODO SOBRE MI“ DOP JUMILLA, BLANCO 2021 (BIO)

Jumilla und Chardonnay? ¡Claro que sí!

SJU030121



„Todo sobre mi“ DOP Jumilla, blanco 2021

12,5% Vol.

11,33 €/l

8,50 €

ES-ECO-002-CM

„Todo sobre mi“ („alles über mich“) wird man diesem Wein kaum entlocken können, denn wer wüsste schon alles? Nicht umsonst nähert man sich mit jedem neuem Wein einem „Ich weiß, dass ich nichts weiß – und kaum das“. Was immer man als Weinliebhaber ohne ausgeprägteres Spezialwissen über die 1966 konstituierte D.O.P. Jumilla wissen könnte – vermutlich gehört der Katalog der dort zugelassenen Rebsorten nicht dazu. Und so stößt man denn unversehens, neben Airén, Macabeo, Malvasía, Moscatel de Grado Menudo, Pedro Ximénez und Verdejo, auf Chardonnay. Im Grunde nicht ungewöhnlich, aber so weit im Süden? Ein Blick auf die Weinbaukarte Spaniens zeigt schnell, dass der Appellation, die sich auf Teile der Regionen Murcia und Castilla-La Mancha erstreckt, diese Traube so fremd nicht sein kann. So sind 1,15 % der Rebfläche der Mancha mit Chardonnay bepflanzt – bei einem fast 155.000 Hektar großen Anbaugebiet sind das allerdings knapp 1.800 (und damit mehr als die Côte d'Or zu bieten hätte)! Anders als etwa die ähnlich „fremden“, ebenfalls zugelassenen Rebsorten Cabernet Sauvignon oder Petit Verdot, ist Chardonnay ein Spätankömmling. Es mag zwar hier und dort (vor allem in „Cava-Land“) in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts

experimentelle Pflanzungen gegeben haben, aber wirklich aktenkundig wurde die Rebsorte u. a. durch Ángel Ceferino Carrión Madrazo, der 1967 („Künstlername“: Jean León) einen nur mit Chardonnay bestockten Weinberg anlegen ließ, den er zu Ehren seiner Tochter „Vinya Gigi“ taufte. Der Rest ist Spanische Weingeschichte. Bodega Cerróns Chardonnay stammt von einem 1989 angelegten Weinberg („El Tejarejo“) mit Ost-West-Ausrichtung, der auf 900 Metern Höhe liegt. Die Reben wurzeln hier in kalkhaltigen Böden mit fossilen Ablagerungen, sandiger Textur und Kalksteinkieseln an der Oberfläche. Nach der manuellen Lese werden die Trauben kaltmazeriert, direkt gepresst und in Edelstahl- und Zementtanks spontanvergoren, wo sie zwischen sechs bis acht Monaten auf der Hefe liegen.

Die Frische dieses leichtfüßigen Chardonnays (12,5 Vol.-%) aus dem „wilden Südosten“ ist absolut bemerkenswert! Im Duft zunächst verhalten Pfirsich, Melone, etwas Birne und Minze, darüber zitrische Noten, die sich dann am Gaumen deutlich bemerkbar machen. Jede Menge Frucht, präzise und erfrischende Säure, Salinität, sehr schöne Länge und Finesse: unser Sommer-Sonne-Chardonnay und Coup de Cœur!

Ab sofort bis sicherlich 2025.

„REMORDIMIENTO“ DOP JUMILLA, BLANCO 2021 (BIO)

„Un toque de madera“ – und das sehr gekonnt!

SJU030221



„Remordimiento“ DOP Jumilla, blanco 2021

12,5% Vol.

13,20 €/l

9,90 €

ES-ECO-002-CM

Anders als sein Pendant „Todo sobre mi“ stammt der Bodega Cerróns zweiter Chardonnay „Remordimiento“ aus weniger tiefgründigen Böden, doch sind Zusammensetzung und Struktur in etwa gleich, wobei der Weinberg „Las Heras“ auf „nur“ 840 Höhenmeter kommt. Interessanterweise hatte sich die dritte Generation der Familie 1980 nach einer Frankreichreise dazu inspirieren lassen, auf den stark kalkhaltigen Böden um Fuente-Álamo ein Experiment zu wagen und Chardonnay anzupflanzen. Die Versuchsanordnung Chardonnayreben – (zu?) warmes Gebiet – „amtliche“ Höhe – geeignete (?) geologische Voraussetzungen war eine erkenntnisfördernde Pioniertat und erlaubte es erste, recht ermutigende Schlüsse zu ziehen, die vor allem dann der vierten Generation, also den Brüdern Carlos und Juan José, nicht zuletzt durch die Anlage von „Las Heras“ vor 25 Jahren, zugutekam. Bei diesem Wein (und wie bei allen anderen Weinen von Bodega Cerrón auch) setzen die Brüder komplett auf Handlese und manuelle Selektion der Trauben. Die Frucht

wird kaltmazeriert, direkt gepresst und in großvolumigen Fässern aus französischer bzw. *foudres* spontanvergoren, wo der „Remordimiento“ blanco sieben Monate auf der Hefe reift. Ah, Chardonnay und Holz! Eine, wie Luis Gutiérrez (WINE ADVOCATE) schon vor Jahren schrieb, Mesalliance, deren Probleme nicht aus dem Weinbergstamm: der Holzexzess! „Reifen die großen Burgunderetwanicht in 100 % neuem Eichenholz? Dann also hier auch, wäre ja noch schöner!“ Und beschreibt den Alptraum kalifornischen Chardonnays: „Eichensuppe mit Restzucker“. Aber hier ist natürlich alles anders, „un toque de madera“ – in diesem Fall ein gewisser *touch* Holz, der eine sehr ausgewogene Würze ins Spiel bringt: neben klaren Fruchtelementen (Melone, etwas Aprikose, Birne) auch weiße Blüten, Toast, zarteste Rauchnoten, dazu ein „luftiges“ Band von Vanille und einer Spur Karamell, das für eine cremige Textur und Schmelz sorgt, die von der feinen zitrischen Säure perfekt konterkariert werden. Seriös und strahlend schön!

Ab sofort (besser noch ab 2023) und bis sicherlich 2025+.



„REMORDIMIENTO“ DOP JUMILLA, TINTO 2020 (BIO)

Kein Bedauern, keine Reue – nur Monastrell, Garnacha und ein gutes Händchen

SJU030420



„Remordimiento“ DOP Jumilla, tinto 2020

14,5% Vol.

13,20 €/l

9,90 €

ES-ECO-002-CM

Angesichts eines, soviel sei jetzt schon verraten, wunderbar frischen, eleganten und in bestem Sinne den Trinkfluss beflügelnden Weins, ist ob der Benennung durchaus eine leise Verwunderung, ein leichtes Kopfschütteln angebracht: „Remordimiento“ – Reue. Aber was genau gibt es da zu bereuen? Auch auf dem Papier oder als weingewordene Idee liest bzw. trinkt sich die Cuvée aus 85 % Monastrell und 15 % Garnacha ganz hervorragend. Wie bei allen anderen Weinen der Bodega auch werden die Trauben, die aus vier verschiedenen Weinbergen („La Muela“, „Las Heras“, „Sierra Parda“ und „El Cerrico“, Alter der Rebstöcke: 25 bis 50 Jahre) in 800 bis 920 Höhe stammen, von Hand gelesen und in Amphoren, offenen Fässern und gebrauchten Holzbottichen spontanvergoren. Anschließend reift der Wein 14 Monate lang in bewussten Amphoren und 500-, 600- und 700-Liter-Fässern aus französischer Eiche. So weit, so gut. Eingeweihte wissen vielleicht, dass sich das Profil dieses Weins im Laufe der Jahre etwas verändert hat, was vor allem an der variierenden Zusammensetzung der Rebsorten für den „Remordimiento“ gelegen hat. Bevor er die heutigen „Idealmaße“ an den Tag legen konnte, experimentierten

Carlos und Juanjo Cerdán García mit einer Cuvée aus Cencibel (Tempranillo), Cabernet Sauvignon und Petit Verdot bzw. Syrah, was möglicherweise die nicht-autochthonen Rebsorten weniger aufgeschlossene Fraktion in skeptischer Haltung hat verharren lassen. Dabei muss man wissen, dass Cabernet Sauvignon seit bald 150 Jahren in Spanien angepflanzt wird, man also durchaus den Status wenn nicht eines Eigengewächses, so doch den einer „testimonialen“ Rebe geltend machen könnte. Aber auch das dürfte kein Anlass zur Reue sein, denn der „Remordimiento“ von 2020 zeigt mineralisch kühl, der große Monastrell-Anteil wird hier ausgezeichnet in Szene gesetzt, die mediterranen Höhenlagen verleihen im eine Finesse und zarte Kühle, die man ansonsten bei ähnlich angelegten Weinen dieser Appellation mit der Lupe suchen müsste: rote Johannisbeerfrucht mit „bläulich-kühlem“ touch, etwas Süß- und Sauerkirschen, dazu ätherisch-balsamische Noten (Minze) und ein Hauch Kakao, am Gaumen sehr seidige Tanninstruktur, eine distinkte, wunderbar leitende Säure, die die Mineralität (und Länge!) dieses Weins unterstreicht. Ganz unter uns: ein Preiswunder! *Ab sofort bis sicherlich 2027+.*





DOMAINE TARIQUET

ÉAUZE (OKZITANIEN)

„Ewiger“ Sommerklassiker und auch den ganzen Rest des Jahres über ein Gewinn: Tariquets lässige Wein-„Provokationen“ aus dem wilden französischen Süden zu „unmöglichen“ Preisen!

Endlich, endlich! Es gibt sie wieder! Die neuen Jahrgänge der herrlich charmanten (und preislich enorm attraktiven!) Weiß- und Roséweine von Tariquet, die seit vielen Jahren fester Bestandteil unseres Sortiments und genauso lange zu den Kundenlieblingen zählen, sind eingetroffen!

Und wie so oft hat Familie Grassa auch im jüngsten Jahrgang im jüngsten Jahrgang, dem 2021er, wieder alle Register gezogen, hat wieder eine traumhafte Kollektion gefüllt, die, wie in den letzten Jahren immer wieder geschehen, nach ersten Verkostungen durch die nationale und internationale Weinkritik sicherlich mit Auszeichnungen überhäuft werden wird. Aber wem sagen wir das?!

Unsere Bestseller und Rebsortenklassiker unserer Vorzeige-Domäne warten nun darauf, von Ihnen im hoffentlich entspannteren, vielleicht sogar schon „normalisierten“, möglichst lichtdurchfluteten Jahr 2022 getrunken zu werden. Eine Flasche Tariquet könnte das Leckerli nach einem langen Arbeitstag, die charmante Eröffnung eines noch relaxteren Wochenendes oder einfach der Beginn einer wunderbaren Freundschaft sein! Wann, warum und in welcher Gesellschaft Sie die verführerischen Gascogner auch genießen – glückselige Stunden sind garantiert!

Château und Domaine du Tariquet liegen im wild-romantischen französischen Südwesten, zwischen Mittelmeer und Atlantik. Hier, im Herzen der Gascogne, vinifiziert man herrlich frische, sinnlich-duftige Weine zu schlicht verblüffend niedrigen Preisen. In der Nase verwöhnen diese *weekday wines* durch ein bemerkenswert komplexes Aromenparfum, begeistern auf der Zunge und am Gaumen durch vibrierende Frische, aber auch eine bemerkenswerte Dichte und feine Textur. Eine in dieser (sehr „sympathischen“) Preisklasse völlig ungewohnte Qualität und ein gewaltiger Unterschied zu den Aberhunderten und -tausenden dünnlich-belangloser „Billigweinchen“, unter deren Last die Regale der Supermärkte fast zusammenbrechen. Und eine Qualität, die sich in Windeseile herumgesprochen hat; denn Sie, werte Kunden, haben die wunderbaren Weine von Tariquet schnell zu einem absoluten Bestseller in diesem budgetfreundlichen Segment werden lassen – zu Recht!

Tariquet steht für einen ungemein frischen, saftigen und trinkanimierenden Weinstil, herrlich unkompliziert und im besten Sinne lustbetont, was mehr könnte man zu diesen unschlagbar günstigen Preisen verlangen?

„ROSÉ DE PRESSÉE“ IGT CÔTES DE GASCOGNE, ROSÉ 2021

Frisch, knackig, saftig und lebendig – sorgt für Sommergefühle pur!

FSW031021	„Rosé de Pressée“ IGP Côtes de Gascogne, rosé 2021	DV	11% Vol.	7,93 €/l	5,95 €
FSW031021M	„Rosé de Pressée“, rosé 2021 MAGNUM	DV	11% Vol.	7,93 €/l	11,90 €
FSW031021P	12x „Rosé de Pressée“, rosé 2021 (11 +1 Flasche gratis)			statt 71,40€ nur	65,45 €

Schon die Farbe des „Rosé de Pressée“ lässt einige Rückschlüsse auf den Charakter dieses Weines zu. Während Tariquets Rosé aus Marselan-Trauben eher in einem warmen lachsfarbenen Ton leuchtet, schimmert der „Rosé de Pressée“ mit einem kühlen blauen Unterton. Und diese Farbe blauer Beeren von Tannat, Merlot und Syrah erscheint auch im gesamten Wesen dieses Rosé, der sich vom ersten Moment an als knackig-frischer Wein präsentiert, bei dem schnell klar wird, dass hier Sorten mit gutem Gerbstoff schnell gepresst und kühl vergoren wurden. Ein Rosé also, der im Keller wie ein Weißwein erzeugt wurde und an frisch gepresste Johannisbeeren, Grapefruits, Granatapfel und etwas an Brennnesselblätter sowie zerstoßenen Stein erinnert. Am Gaumen kommen weitere zitrische Aromen und ein Hauch von Stachelbeere und weißem Pfeffer hinzu, was für zusätzlichen Pep und Frische sorgt. Auch die Säurestruktur, die Mineralität und die leichte Salzigkeit sind ganz auf Frische und Saftigkeit ausgelegt. Das ist Tariquets Sommer-Rosé, der pur oder zu einer leichten Sommerküche und zu sommerlich asiatischen Gerichten wie Summer-Rolls hervorragend passt. Aber Achtung, die erste Flasche ist bei

diesem Trinkfluss und dem moderaten Alkohol-Gehalt von 11 Vol.-% schnell geleert!

Ab sofort bis sicherlich 2023.



2 x GOLDMEDAILLE

FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY 2022
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2022



MARSELAN IGP CÔTES DE GASCOGNE, ROSÉ 2021

Ein Rosé gegen das Klischee – und einfach großartig!

FSW031621	Marselan IGP Côtes de Gascogne, rosé 2021	DV	11,5% Vol.	9,86 €/l	7,40 €
FSW031621P	12x Marselan, rosé 2021 (11+1 Flasche gratis)			statt 88,80€ nur	81,40 €

Weinkenner nähern sich Rosés häufig mit Skepsis. Noch misstrauischer sind sie allenfalls gegenüber Rebsorten-Neuzüchtungen. In diesem Rosé treffen zwar beide Klischees aufeinander, doch erfreulicherweise belegt dieser frische, fruchtige, durch seine Säure den Trinkfluss in Gang setzende Weinauf den ersten Schluck, dass jegliche Bedenken unbegründet sind: Marselan wurde 1961 südlich von Montpellier aus Cabernet Sauvignon und Grenache Noir gekreuzt und ist inzwischen auch in Bordeaux zugelassen. Da die Sorte gekonnt die Hitzeresistenz des Grenache mit der Finesse des Cabernet kombiniert, ist dieser kupferfarbene funkeln Rosé aromatisch viel interessanter als manch einer aus reinem Grenache (der bisweilen ausdruckschwach sein kann). Obendrein sind hier in der Gascogne mit der Familie Grassa von der Domaine Tariquet Experten

am Werk, die den Marselan seit über 20 Jahren erfolgreich kultivieren und sich das entsprechende Know-how sukzessive angeeignet haben. Dem Glas entströmen saftige Grapefruit- und Blutorangen-Noten, ein feiner Duft von Holunderbeeren und im Hintergrund eine Spur von reifen Himbeeren. Am Gaumen kommt etwas Feuerstein hinzu, der einen würzigen Charakter verleiht. Ein schön strukturierter, unerwartet komplexer Rosé mit nachhaltiger Frische und erstaunlich langem Abgang – nicht nur geeignet, eine ganze Speisenfolge zu begleiten, sondern aufgrund seines mäßigen Alkoholgehalts auch zum unbegleiteten „Solotrinken“ regelrecht geschaffen.

Ab sofort und bis 2024.

GOLDMEDAILLE

FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY 2022



11+1
GRATIS



„CLASSIC“ IGP CÔTES DE GASCOGNE, BLANC 2021

Der vielleicht berühmteste Weißwein der Gascogne wird 40!

FSWo30121	„Classic 40ème millésime“ IGP Côtes de Gascogne, blanc 2021	DV	10,5% Vol.	7,46 €/l	5,60 €
-----------	---	----	------------	----------	--------

FSWo30121P	12x „Classic 40ème millésime“, blanc 2021	(11+1 Flasche gratis)	statt 67,20€ nur	61,60 €
------------	---	-----------------------	------------------	---------

Als Familie Grassa vor 40 Jahren ihren ersten trockenen Weißwein erzeugte, konnte sie sich kaum vorstellen, zu welchem Erfolg er werden würde. Bis dahin hatten sie aus der Rebsorte der Region, der Ugni Blanc, ausschließlich Armagnac erzeugt. Die Geschwister Maïté und Yves Grassa wollten und mussten seinerzeit allerdings etwas verändern, da das Destillat zunehmend unpopulärer wurde. Also konzentrierten sie sich auf die eine Rebsorte, die sie besaßen, und begannen einen Vin de Pays des Côtes de Gascogne zu erzeugen – ein Meilenstein, dem viele weitere folgen sollten. Den Grassas war immer wichtig, dass das Traubenmaterial ausschließlich aus den eigenen Weinbergen stammte. Im Laufe der Zeit freilich veränderte sich der Wein. Er wurde zum „Classic“, und neben Ugni Blanc kamen 2011 die ebenfalls typischen Gascogner Rebsorten Gros Manseng sowie Sauvignon Blanc hinzu. Der wichtigste Teamplayer allerdings blieb der Ugni Blanc, der mit seiner Finesse, Zartheit, Eleganz, Leichtigkeit und Frische immer wieder begeistert. Wo sonst bekommt man einen so knackigen, dynamischen und frischen Weißwein mit gerade einmal 10,5 Vol.-% Alkohol? Dabei ist der Wein typisch französisch trocken und fruchtig mit einer schönen Intensität, die Aromen einer von ganzen Blumenwiese, von Zitrusfrüchten und gelben Früchten mit leicht exotischen Noten präsentiert. Am Gaumen präsentiert sich der „Classique“ als unkomplizierter und gleichzeitig hemmungslos trinkfreudiger Sommerwein, der auch im Winter ein gutes Stück Sommer ins Glas zaubert. Ein Allrounder für Sonnenuntergänge, Terrasse und Gartenparty und auch für die leichte, mediterran angehauchte Küche. Wir bevorzugen ihn Ziegenfrischkäse und Meeresfrüchten.

Ab sofort und bis sicherlich 2024.

11+1
GRATIS

GOLDMEDAILLE
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2022



SAUVIGNON BLANC IGP CÔTES DE GASCOGNE, BLANC 2021

Das milde Klima der Gascogne sorgt hier für Brillanz, Klarheit und Finesse!

FSWo30221	Sauvignon Blanc IGP Côtes de Gascogne, blanc 2021	DV	11,5% Vol.	9,26 €/l	6,95 €
-----------	---	----	------------	----------	--------

FSWo30221P	12x Sauvignon Blanc, blanc 2021	(11+1 Flasche gratis)	statt 83,40€ nur	76,45 €
------------	---------------------------------	-----------------------	------------------	---------

Zu den beliebtesten weißen Sorten der letzten Jahre gehört ganz ohne Zweifel Sauvignon Blanc. Familie Grassa hat in der Gascogne schon sehr früh auf diese eigenständige und charaktervolle Traube gesetzt. Sie fließt dort nicht nur in die Cuvée namens „Classic“ ein, sondern sorgt auch seit Jahren für große Begeisterung in diesem reinsortigen IGP-Wein. Der ist nicht von ungefähr so beliebt, denn, Hand aufs Herz: Wir kennen keinen anderen Wein, der Jahr für Jahr so präzise und sortentypisch, so leicht im Alkohol und so günstig ausfällt wie dieser Sauvignon Blanc von Tariquet. Natürlich gibt es in Sancerre und Pouilly-Fumé, in der Steiermark und auch in anderen Gebieten bedeutende und komplexe Vertreter dieser Rebsorte und geradezu legendäre Weine. Doch zu diesem Kurs wird man dort bei der beständig hohen Qualität, die Familie Grassa bietet, nicht fündig.

Das Bouquet erinnert an Maiglöckchen und Kamille, an Stachelbeeren und Cassis, an Reineclauden und ein wenig an Minze und Verbene. All das wirkt frisch und trinkanimierend, dabei trotzdem reif und elegant. Am Gaumen verbindet sich diese grüne Frucht mit einer saftigen Note von weißfleischigen Früchten wie grünen Birnen und Äpfeln, etwas Kreidigkeit und weißen Blüten. Dabei wirkt der Sauvignon Blanc sowohl subtil cremig als auch lebendig, mineralisch und fein. Die Säure entwickelt einen angenehmen Zug, ist aber nicht dominant, sondern bindet sich hervorragend ein. Das ist so gut gelungen, dass der Preis schon fast eine Provokation darstellt. Wahrscheinlich würde jeder den einen oder anderen Euro mehr dafür bezahlen. Wie schön und zuvorkommend von Familie Grassa, dass sie in diesen Belangen immer sehr zurückhaltend und bodenständig geblieben ist und uns so einen ganzen Strauß an exzellenten und über die Maßen preis(ens)werten Sommerweinen bietet!

Ab sofort und bis 2024.

11+1
GRATIS



CHENIN – CHARDONNAY IGP CÔTES DE GASCOGNE, BLANC 2021

*In seiner Preisklasse einer der genialsten
Weißweine, die wir kennen!*

FSWo31121 Chenin – Chardonnay IGP Côtes de Gascogne,
blanc 2021 DV 10,5% Vol. 9,26 €/l 6,95 €

FSWo31121P 12x Chenin – Chardonnay, blanc 2021
(11 + 1 Flasche gratis) statt 83,40€ nur 76,45 €

Sowohl der ursprünglich von der Loire stammende Chenin Blanc als auch der burgundische Chardonnay sind in der Gascogne schon lange „angekommen“, Klima und Böden dort passen einfach. Bei Familie Grassa spielen diese Sorten eine wichtige Rolle, denn sie sind echte Terroir-Übersetzer und fördern eine sublime Mineralik zutage. In dieser Cuvée treffen rund drei Viertel Chenin Blanc auf ein Viertel Chardonnay. Beide werden recht kühl vergoren und auf der Feinhefe belassen, die man in einer cremigen Textur am Gaumen spürt. Im Duft aber gibt es zunächst einmal viel zu entdecken. Der Chenin – Chardonnay erinnert an grüne wie gelbe Äpfel und Birnen, an etwas Birnen-crème und reife Mandeln, Küchenkräuter und eine Spur Guave. Obwohl mit lediglich 10,5 Vol.-% Alkohol ausgestattet, wirkt er reif und ist schon im Duft einladend und köstlich. Am Gaumen wird diese Melange der beiden Rebsorten zu einem beglückenden Erlebnis mit frischer, aber reifer Säure, einer prickelnden Mineralität und einer weißfleischigen Frucht. Sie verfügt weder über zu viel noch zu wenig Säure, besitzt einen mittelkräftigen Körper, ist dabei weder zu zart noch zu kräftig. Der Wein ist ein echter Allrounder für nahezu jede Küchenlebenslage, die auf Frische und Leichtigkeit setzt. Vor allem die feine Zitrusnote, die floralen Aspekte, die ein wenig an Maiglöckchen erinnern, und die leicht kreydige, vor allem aber cremige Textur wirken hier Wunder. Wir haben's in der Vergangenheit schon geschrieben, werden aber nicht müde, es zu wiederholen: Für 6,50 Euro erhalten Sie vermutlich nicht nur in Frankreich, sondern auch sonstwo kaum einen besseren Weißwein. Kein Wunder, dass Tariquet so erfolgreich ist!

Ab sofort und sicherlich bis 2024 mit Freude zu trinken.

11+1
GRATIS



CHARDONNAY IGP CÔTES DE GASCOGNE, BLANC 2021

„Anything but Chardonnay“? Umdenken. Jetzt!

FSWo30521 Chardonnay IGP Côtes de Gascogne, blanc 2021
DV 12% Vol. 9,26 €/l 6,95 €

FSWo30521P 12x Chardonnay IGP Côtes de Gascogne, blanc 2021
(11 + 1 Flasche gratis) statt 83,40€ nur 76,45 €

„Einer für alle, alle für einen!“ Zum Glück versucht niemand, das stolze Motto der königlichen Musketiere von Alexandre Dumas auf die Weinwelt anzuwenden: Der Genuss würde schnell eintönig. Wie gut also, dass aus d'Artagnans Heimat, der Gascogne in Südwest-Frankreich, auch dieser in vielerlei Hinsicht erfrischend andere Wein stammt. Wer sich einen Chardonnay als großen, üppigen, ausladenden, alkoholschweren, von den buttrigen und vanilligen Noten des Barriques geschwängerten (und dadurch meist auch kostspieligen) Weißwein vorstellt, liegt oft nicht ganz falsch. Im Falle dieses Chardonnays der Domaine Tariquet sollte man aber dringend umdenken, denn er ist so ziemlich das Gegenteil von all dem: Wir haben es hier mit einem frischen, leichten, ungemein sympathischen Weißwein zu tun, der ein breites Spektrum an Speisen adäquat begleitet – etwa gegrillten Fisch oder Geflügel. Der sich als Sologetränk für die sprichwörtliche Sommerterrasse anbietet. Und der obendrein erfreulich erschwinglich ist. Die zurückhaltende, aber doch blumige Nase erinnert an den Spaziergang über eine Bergwiese, die verspielten floralen Aromen lassen an weiße Blüten denken, hinzu kommt etwas Heu und frisch aufgeschlagene Bauernbutter. Denn trotz seiner unglaublichen Frische wurde auch dieser Chardonnay zumindest teilweise in Barriques ausgebaut. Doch das Holz hat hier allenfalls dienenden Charakter, verleiht den Aromen zusätzliche Finesse, Komplexität und ein cremiges Mundgefühl. Dabei bringt der Wein genügend Substanz mit, um nicht als belanglos abgetan zu werden. Produzierte die Domaine Tariquet, ein großer Familienbetrieb in dritter Generation, bis 1982 ausschließlich Armagnac, so begann Inhaber Yves Grassa vor über 40 Jahren auch mit der Weißweinproduktion – mit stetig wachsendem Erfolg. Heute bewirtschaftet die Domaine fast 1000 Hektar (!) Rebfläche und liefert verlässlich ab, wofür die eher im Schatten anderer Anbauggebiete stehende Gascogne bekannt geworden ist: hohe Basis-Qualität zum charmanten Preis. Dieser Chardonnay ist der beste Beweis

Ab sofort und bis 2024.

„RÉSERVE“ IGT CÔTES DE GASCOGNE, BLANC 2020

Wie aus einem Guss: Super-subtile Holznoten treffen auf schmeichelnde Frucht!

FSWo31220	„Réserve“ IGT Côtes de Gascogne, blanc 2020	12% Vol.	11,33 €/l	8,50 €
-----------	---	----------	-----------	--------

Die „Réserve“, eine Cuvée aus Gros Manseng (40 %), Chardonnay (30 %), Sauvignon (20 %) und Sémillon (10 %) des nachhaltig arbeitenden Traditionsweinguts Tariquet aus der Gascogne würden Boulevardmedien vermutlich als „Goldmädchen“ oder „Goldjunge“ feiern, denn es vergeht kaum ein Jahr, in dem dieser Wein nicht mit einem gehörigen Quantum Edelmetall bei allen wichtigen Wettbewerben bedacht worden wäre.

Im Duft gibt sich der Wein, für den die vier Rebsorten nach jeweils sechs Monaten im großen Holz assembliert wurden, die dann noch einmal zwölf Monate ihrer Vollendung entgegenreifen, selbstbewusst olympisch: Ein faszinierendes Bouquet mit zarten Blüten- und Honignoten, dazu Bienenwachs, feiwürzige Vanille und ein Potpourri an gelben Früchten, alles sehr fein, geradezu agil. Aber damit nicht genug: Reife Melone

und gelbfleischiger Pfirsich lassen sich wahrnehmen, darüber hinaus auch wunderbar distinkte Mango-Noten, die wir so nur von bester Flugware kennen – wie aus einem Guss! Das ist satt und vollmundig rund am Gaumen. Die Textur der „Réserve“ ist dann auch entsprechend charmant und saftig-cremig, dabei von einer erfrischenden Ader durchzogen die auch im Finale noch bemerkenswert lange und elegant nachhallt. Ein (nicht nur) für diesen Preis ganz hervorragender Wein mit hohem Genussfaktor!

Ab sofort wunderbar zu trinken mit Potenzial für die nächsten 2–3 Jahre. Zudem ein multifunktionaler Speisenbegleiter, der von Meeresfrüchten über kräftige Fischgerichte bis hin zu hellem Fleisch vom Grill alles mitmacht.



„CÔTÉ“ IGP CÔTES DE GASCOGNE, BLANC 2021

Herrlicher charmant und absolut faszinierend!

FSW030321 „Côté“ IGP Côtes de Gascogne, blanc 2021 DV 11% Vol. 12,66 €/l 9,50 €

Auf diese pfiffige Idee muss man erst einmal kommen: Chardonnay zusammen mit Sauvignon Blanc auszubauen, also zwei Rebsorten, die sich – von ihren Charaktereigenschaften her betrachtet – nicht allzu nahestehen. Urheber dieser ungewöhnlichen Cuvée ist Familie Grassa, die ihre Domaine Tariquet schon seit 1912 in Eauze im Südwesten Frankreichs bewirtschaftet. Als erstes Weingut in der Gascogne pflanzte es in den 1980er-Jahren diese beiden Rebsorten an und baute sich nach und eine umfassende Expertise dazu auf. In Okzitanien, der Region der Baskenmütze, des Rugby-Spiels und der tiefdunklen Rotweine, ist es gewöhnlich heiß im Sommer und die Weine fallen dementsprechend schwer und behäbig aus. Aber auch da tanzt „Côté“ aus der Reihe: Schon die Nase wirkt beschwingt mit der Frucht-betörenden Aromatik des Sauvignon Blanc, der Noten von rosa Grapefruit, Orangenzeste, Stachelbeere und Cassis einbringt, begleitet von reifer Melone und einem Hauch Pfefferminze. Auch am Gaumen arbeiten die beiden ungleichen Partner patent zusammen: Der draufgängerische Sauvignon Blanc zeigt mit Aprikose, Johannisbeere und Grapefruit seinen aromatischen Charme und eine raffinierte Würze, der zurückhaltendere Chardonnay sorgt im Hintergrund für Schmelz und Struktur. Lebendig und mit präserter, feinsinniger Säure bewegt sich „Côté“ über den Gaumen, ohne Ballast und nicht zu gefällig ausgebaut mit schönem Trinkfluss und ge-



GOLDMEDAILLE

FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY 2022

rade einmal 11,5 Volumenprozent Alkohol.

Ein Spritzer Limettensaft

verlängert den Frischekick dieses Gute-Laune-Weins, der sich auf angenehme Art unkompliziert präsentiert, aber dabei nie banal erscheint. Eines beweist dieser Bukett-reiche und feinwürzige Charmeur mit lebendigem Flair eindrucksvoll: Chardonnay und Sauvignon Blanc passen mehr als gut zusammen!

Ab sofort mit Genuss und bis 2024+.

„TÊTE DE CUVÉE“ CHARDONNAY IGP CÔTES DE GASCOGNE, BLANC 2019

Herrlich extrovertiert und absolut faszinierend!

FSW030419 „Tête de Cuvée“ Chardonnay IGP C. de Gascogne, blanc 2019 12% Vol. 17,20 €/l 12,90 €

Der „Tête de cuvée“ – so wird in Frankreich oft von Winzern das Herzstück, der feinste Wein des Hauses genannt – ist ein genialer Chardonnay aus dem Hause Tariquet. Nachdem er über 12 Monate in Barriques von, selbstredend, französischer Provenienz verbrachte, dürfen wir einen hochkomplexen Weißwein von der Côtes de Gascogne genießen.

Das Aromenreichtum paart sich hier mit Kraft, Schmelz und Eleganz. Ganz typisch für im Holz ausgebauten Chardonnay, duftet die „Tête de Cuvée“ ganz fein nach weißem Obst, das von einem Hauch Vanille umgeben wird. Reife Äpfel, Ananas und Kokos tummeln sich hier, mit zunehmendem Luftkontakt auch Steinobst in Form von nicht zu reifen Pfirsichen. Am Gaumen gibt die cremige und weiche Struktur den

Takt vor, um deren kraftvollen Körper sich die nussig-gelbfruchtige Aromatik legt. Das hat Finesse und Kraft und einen Nachhall, der ihn zu einem perfekten Speisebegleiter macht. Ideal gesellen sich hierzu allerlei helles Fleisch, allen voran Kalb und Geflügel. Der Ausbau im Holz prädestiniert den Chardonnay für sahnige Saucen und Pilzgerichte aller Art. Der Spitzenwein der Domaine hebt sich nochmals klar von allen anderen Tariquet-Gewächsen ab und verfügt über ein Lager- und Reifepotenzial von knapp einem Jahrzehnt.

Zu genießen ist der perfekte Speisenbegleiter ab sofort, Potenzial bis 2030+.



3 x GOLDMEDAILLE

BERLINER WEIN TROPHY 2022
FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY 2022
CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2022

„PREMIÈRES GRIVES“ CÔTES DE GASCOGNE, VIN DOUX BLANC 2021

Die „wilde“ Alternative zu Sauternes aus der Gascogne: absolute Probierempfehlung!

FSWo31321 „Premières Grives“ IGP C. de Gascogne, Vin doux blanc 2021 11% Vol. 13,26 €/l 9,95 €

3 x GOLDMEDAILLE

MUNDUS VINI 2022
BERLINER WEIN TROPHY 2022
CONCOURS INTERNATIONAL
DE LYON 2022

Wenn die ersten Drosseln („Premières Grives“) im Spätherbst, noch vor dem nahenden Winter die Gascogne erreichen, ist es auf der Domaine Tariquet Zeit, die reifen, prall-süßen Gros-Manseng-Trauben zu lesen.

Beim ersten Schnuppern am Glas ist da auf einmal dieser Song von Van Morrison im Kopf: „She's as sweet as tupelo honey / she's an angel of the first degree / she's as sweet, she's as sweet as tupelo honey / just like honey, baby, from the bee.“ – honigsüß „weht“ es uns entgegen. Es ist dieses Hellgold mit grünlichem Schimmer und der süßlich verführerische Duft delikatschwerer Würzigkeit des Honigs vom Ogeche-Tupe-

lobaum, der in uns diesen Klassiker abspielen ließ und weiterhin lässt und lässt und lässt ... Im Bouquet findet sich ein ganzer Korb tropischer Früchte mit Anklängen von Litschi, Banane und Melone. Nicht etwa viskos wie Honig, sondern konzentriert, erfrischend, präsent.

Vor allem ist das aber ein prächtiger, mundfüllender Wein. Am Gaumen setzt sich die aromatische Expressivität fort, dieser Kraft ist allerdings eine wunderbare Frische entgegengesetzt. Ja, natürlich hat der Wein Süße (knapp 60 Gramm Restzucker), aber die ist perfekt eingebunden und wird von einer weichen Säure austariert – keine Spur von honigartigem Kitsch.

Das trinkt sich ganz hervorragend als Aperitif, ideal aber auch zu Foie gras mit ausgewogener Fruchtbegleitung. Und zu Blauschimmelkäse ist das ohnehin ein ganz grandioser Tropfen!

Ab sofort bis 2024.



„DERNIÈRES GRIVES“ IGP CÔTES DE GASCOGNE, VIN DOUX BLANC 2019

Flüssiges Gold zum Sinnieren und zu kulinarischen Köstlichkeiten!

FSWo31419 „Dernières Grives“ IGP Côtes de Gascogne, Vin doux blanc 2019 11,5% Vol. 25,26 €/l 18,95 €

GROSSES GOLD & BEST OF SHOW FRANCE NOBLE SWEET

MUNDUS VINI 2022

Für den „Dernières Grives“ werden qualitativ exzellente, überreife Petit-Manseng-Trauben, die auch auf dem Speiseplan der namengebenden Drosseln („grives“) stehen, Ende Oktober geerntet, was so nur in ausgewählten Jahrgängen möglich ist und diesen überaus „schmucken Tropfen“ – im Vergleich zu den anderen Weinen der Domaine – vergleichsweise rar sein lässt. Das opulent aromatische, fröhlich überbordende Bouquet punktet mit reifen, saftigen, gelben Früchten, vor allem (großzügig) Quitte und Mango, mit etwas Luft dann auch animierende Zitrus-, Blütenhonig- und

Vanillenoten (hier macht sich der Ausbau im Holz angenehm bemerkbar). Dieses flüssige Gold (nebenbei: 2022 Großes Gold und „Best of Show“ (!) in der Kategorie „France Noble Sweet“ beim Spring Tasting 2022 des Wettbewerbs MUNDUS VINI) will getrunken werden, am besten gut gekühlt, und dann macht sich da eine fast schon sämige Fruchtsüße (feinster Nektar!) auf Zunge und am Gaumen breit: voluminös, unterfüttert von schöner Würze und ganz großartig von einer herrlich präsenten und belebenden Säurekomponente aufzufangen. Jeder Schluck mündet in ein frisches Finale von unterschwelliger Mineralität – Trinkfluss ist bei diesem *vin moelleux* (mit 96 Gramm Restzucker und knapp fünf Gramm Säure) garantiert! Zwischendurch genehmigen wir uns, je nach Laune, frischgepflückte Erdbeeren, ein Stückchen Roquefort oder eine *tarte tatin* (Apfel, Birne, Quitte, Aprikose – alles ist erlaubt), schließen die Augen und verharren einfach im „Genussmodus“!

Ab sofort bis 2031+.

TARIQUET-KENNELERNPAKET 2021 (12 FLASCHEN)

Gascogne in ganz großartig!

FSWo39921P

Tariquet-Kennenlernpaket 2021 (12 Flaschen)

DV 7,77 €/l statt 79,60€ nur 69,95 €

Lernen Sie den aktuellen Jahrgang 2021 von Domaine Tariquet zum attraktiven Angebotspreis kennen! Sie erhalten:

2 x „Classic“ IGP Côtes de Gascogne, blanc 2021:

Der große Klassiker von Tariquet, typisch Gascogne!

2 x Sauvignon Blanc IGP Côtes de Gascogne, blanc 2021:

Der beliebteste unter den Rebsortenweinen!

2 x Chenin – Chardonnay IGP Côtes de Gascogne, blanc 2021:

Bereits 2 x „Bester Weißwein Frankreichs!“ – Mundus Vini

2 x Chardonnay IGP Côtes de Gascogne, blanc 2021

Perfekter Alltags-Chardonnay mit Schmelz und Frische

2 x „Rosé de Pressée“ IGP Côtes de Gascogne, rosé 2021:

La vie en rose – und der Sommer kann kommen!

2 x Marselan IGP Côtes de Gascogne, rosé 2021

Absolut bezaubernd und erfrischender Rosé!



**Bester Süßwein
Frankreichs!**

MUNDUS VINI 2022



DOMAINE DE FONDREÛCHE

VENTOUX

Pinard de Picards Klassiker vom Mont Ventoux!

„Die besten Abfüllungen von (...) Domaine de Fondrèche können leicht mit vielen Weinen aus renommierteren Appellationen mithalten und diese sogar übertreffen.“

– Joe Czerwinski (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

Unser Bestseller – der in Robert Parker's WINE ADVOCATE schon als „sensationell“ bezeichnet wurde, zumal die aufgerufenen Preise im Verhältnis fast schon lachhaft günstig sind – aus dem landschaftlich bezaubernden französischen Süden ist schon seit Jahren ein wahres Kleinod, von dessen herausragenden Qualitäten auch die Winzer im benachbarten Châteauneuf-du-Pape (natürlich hinter vorgehaltener Hand) schwärmen! Die Wildromantisch gelegen am Fuß des malerischen Mont Ventoux, des heiligen Berges der Provenzen, sorgt sie seit Mitte der 1990er-Jahre unter der engagierten Leitung des jungen, begnadeten Winzers Sébastien Vincenti für erhebliches Aufsehen mit phantastischen Weinen aus naturnahem Anbau, die in kürzester Zeit in der internationalen Wein Szene für Furore sorgten.

Sébastien's Ziel sind fein balancierte, terroirgeprägte Weine aus biologischem Anbau mit gut integrierten Alkoholgradationen, sie sollen die unverfälschte Seele ihrer provençalischen Heimat

widerspiegeln. Das gelingt ihm mit der sprichwörtlich „traumwandlerischen Sicherheit“ Jahr für Jahr aufs Neue, denn sie erfreuen sich – dank ihrer animierend komplexen, hedonistischen und betörend schönen Frucht – seit Jahren bei unseren Kunden größter Beliebtheit, was sie zu den gefragtesten Rhône-Weinen unseres Sortiments macht.

Liebe Kunden, kaufen Sie, was Sie nur bekommen (und einlagern) können. Das sind nach wie vor schlicht unglaubliche Schnäppchen. Zumal die Weine der Domaine de Fondrèche von einem vorbildlich nachhaltig arbeitenden und sich höchstem handwerklichen Winzerethos verpflichtenden Winzer geleitet wird. Um es in den Worten von Parker-Verkoster Joe Czerwinski zusammenzufassen: „Der freundliche Sébastien Vincenti bringt weiterhin einige der aufregendsten Weine Ventoux auf Domaine de Fondrèche heraus. Dieser Produzent ist ein derart konsistenter Performer, dass es manchmal schwer fällt sich daran zu erinnern, dass Vincenti erst seit 1995 auf dem Weingut aktiv ist.“

„LE ROSÉ“ VENTOUX, ROSÉ 2021

Rosé mit viel Cassis und Provence-Mineralik

FRS030521	„Le Rosé“ Ventoux, rosé 2021	12,5% Vol.	13,60 €/l	10,20 €
-----------	------------------------------	------------	-----------	---------

Der Mont Ventoux ist mit rund 1.900 Metern die höchste Erhebung der Provence und prägt die Landschaft. Schon die Kelten haben ihn verehrt. Heute tun es die Naturliebhaber, auch Radfahrer, die ihn bezwingen wollen, und natürlich all jene, die die Weine schätzen, die an seinen Hängen und in der Umgebung entstehen. Der wichtigste Wein der Region ist der Rosé, heute so erfolgreich wie nie zuvor. Wer einmal Sébastien Vincentis „Le Rosé“ probiert hat, weiß auch, warum das so ist. Dieser Wein ist gleichsam ein Abbild der Region, in der er entstanden ist. Und das Gute ist: Er schmeckt nicht nur vor Ort, sondern transportiert auch all das, was wir mit dieser Sehnsuchtslandschaft verbinden, ins weit entfernte Glas. „Le Rosé“ ist eine Cuvée (50 % Cinsault, 30 % Syrah und 20 % Grenache), die von Reben stammt, die in von sandigen und schluffigen Böden wurzeln. Die Trauben dafür wurden nachts gelesen, anschließend langsam unter Stickstoff und ohne Zugabe von Schwefel gepresst und über zehn Tage hinweg kühl vorvergoren,

damit sich die Sedimente natürlich absetzen konnten. Nach der Gärung bei kontrollierter Temperatur wurde der Rosé über sechs Monate hinweg im Edelstahl auf der Feinhefe ausgebaut. Die Füllung erfolgte genauso nach dem biodynamischen Kalender wie die Lese.

„Le Rosé“ ist ein typisch lachsfarbener Wein, der sich im Jahrgang 2021 mit einer besonders reinen und klaren Note von Cassis präsentiert. Neben den Schwarzen Johannisbeeren zeigen sich Noten von Minze, Grapefruits samt Schalen, Kräutern und zerstoßenem Kalkstein und ein wenig von frisch gemähtem Gras, wie man es von so manchem Sauvignon Blanc kennt. Auch am Gaumen kann man diese Assoziationen nachvollziehen, wo „Le Rosé“ dank seiner kreidigen Textur, der leichten Salzigkeit und Extraktsüße, der Cassis-Frucht und der herben Zitronennoten für eine große Saftigkeit und viel Zug sorgt. Da muss man nur noch die Augen schließen ...

Ab sofort und bis 2024



91 Punkte

WINE ENTHUSIAST

„LE BLANC“ VENTOUX, BLANC 2021

Eine fantastisch kühle Brise vom Mont Ventoux

FRS030621	„Le Blanc“ Ventoux, blanc 2021	13% Vol.	14,53 €/l	10,90 €
-----------	--------------------------------	----------	-----------	---------

Sébastien Vincenti hat sich seit 1995 mit seiner Domaine de Fondrèche eine große Fan-Gemeinde erobert, und das nicht nur unter Weintrinkern, sondern auch unter Vertretern der nationalen und internationalen Weinkritik. JEB DUNNUCK hat den „Le Blanc“ etwa für den Jahrgang 2018 mit 92 Punkten ausgezeichnet. Wir betonen es deshalb, weil das für einen südfranzösischen Weißwein, der für unter zehn Euro zu haben ist, schlicht eine Sensation ist. Diese Bewertung belegt zudem, dass Sébastien seine Domaine zum „Referenz- Weingut“ am Mont Ventoux gemacht hat, wie Dunnuck es formuliert. Und das gilt vor allem für die Weißweine, die nicht nur von herausragender Qualität, sondern auch von singulärem Charakter sind.

Der „Le Blanc“ von 2021 ist eine Cuvée aus 30 % Grenache Blanc, 30 % Roussanne, 30 % Clairette und 10% Rolle, wie der Vermentino in der Provence genannt wird. Laut Sébastien ist der Wein das Ergebnis einer seit zwanzig Jahren erfolgenden Umstrukturierung des Weinbergs, hin zu nachhaltiger und ökologischer Bewirtschaftung und der perfekten Symbiose von geeigneten Rebsorten in dem vom Kalk geprägten Terroir. Die Trauben wurden nachts geerntet und unter Stickstoff, aber ohne Schwefel langsam gepresst, zehn Tage lang kühl vorvergoren, temperaturkontrolliert vergoren und für sechs Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Grenache Blanc und Rolle

wurden im Edelstahl, Roussanne und Clairette im Holz ausgebaut. Hier ist ein Weißwein von großer Frische und noch größerer Eleganz entstanden. Der „Le Blanc“ duftet intensiv nach Agrumen (Zitrone, dann aber auch Grapefruit und Kumquat) und Maiglöckchen, nach weißen Pfirsichen und grünen Birnen, nach Aprikose und ein wenig Ananas, nach weißen Johannisbeeren und geriebenem Kalk. All das zusammen ergibt eine Melange, die nicht zuletzt an dezent im Holz vergorene Weine des Sancerre erinnert, das ja viel weiter nördlich liegt. Ein aus südlichen Rebsorten „komponierter“ Wein, der Frische und Expressivität eines viel weiter im Norden vinifizierten Sauvignon Blanc in sich trägt, dabei seinen geografisch verankerten Charakter bewahrt, der sich am Gaumen in feiner Würze und seidiger Säure ausdrückt: Chapeau, cher Sébastien! Auch wenn er dort gleichermaßen die Frische beibehält wie auch die markante Aromatik und noch mehr das Kalkige, das im Duft schon so präsent war, findet sich hier doch gleichzeitig eine warme gelbe Note, eine Spur Kurkuma und etwas von Salzzitrone, was den Trinkfluss deutlich anregt und für ein tonisches Empfinden sorgt. Ein ungemein köstlicher, ja beseelter Wein!

Diesen Wein kann man jetzt und sicher auch bis 2025 oder länger genießen. Im jugendlichen Stadium ist seine Frische einfach himmlisch!



„N...“ VENTOUX, ROUGE 2021

Ganz ohne Schwefel, dafür mit Frucht und Trinkfluss in Hülle und Fülle!

FRSo30121

„N...“ (sans sulfite) Ventoux, rouge 2021

13,5% Vol.

14,00 €/l

10,50 €



„Wenn im Wein nur die Traube ist, kann er seine Geschichte am besten erzählen“. Sébastien Vincenti macht mit diesen Worten klar, dass er kein Dogmatiker ist, auch wenn es die biologische Arbeitsweise war, die seine Weine schnell zur Referenz im ehemaligen Weinbaugebiet Côtes du Ventoux (heute: AOC Ventoux) gemacht hat. Das zeigt sich auch an diesem Wein, der einen Einstieg in die Welt des Winzers darstellt. Das „N...“, das sich im Gedicht auf dem Etikett („... sans sulfite, avec humour, c'est notre N...“) zu „Nature“ ergänzt, findet sich auf dem mittlerweile 14. Jahrgang, der ganz ohne Schwefelbeigabe auf die Flasche kommt. Was anderswo Kopfzerbrechen bereitet, hat Vincenti perfekt im Griff, so dass er seinen – auch wirtschaftlich wichtigen – Wein weiterhin so vinifiziert und füllt. Sechs Monate im Beton-Ei und großem Holz runden die Primärfrucht von vier Rebsorten (30 % Grenache, 30 % Syrah, 30 % Mourvèdre, 10 % Cinsault) nur minimal ab. Denn schließlich will der Winzer den möglichst puren (Frucht-)Ausdruck der Traube und maximalen Trinkfluss akzentuieren. Dieser spielerische Umgang anstelle eines moralinsauren Zeigefingers oder eines Hinweises auf den Verzicht auf Herbizide und ähnliche „Kampfstoffe“ ist schon ein Vorgeschmack auf diesen 2021er-Jahrgang vom ikonischen Berg an der südlichen Rhône. Denn in der Tat zeigt sich im „N...“ die doppelte Natur – des Winzers und der Herkunft dieses Rotweins.

Alles auf Frucht! *Oh, quel plaisir!* Im Duft eine veritable „Fruchtbrumme“, deren Impetus begeistert: Herrlich säuerliche Kirsche im Dauerakkord mit roten Johannisbeeren und Himbeeren, dazu eine zarte Marzipannote die sich in Wohlgefallen und roten Pflaumen auflöst. Die Brillanz der Frucht steht beim ungeschwefelten Südfranzosen tatsächlich im Vordergrund, denn mit etwas Luft intensivieren und vertiefen sich diese Aromen noch. Ein kompakt-fruchtiges Mundgefühl wischt Gerbstoff und Säure ebenfalls kurzerhand zur Seite, der Kern aus roten Früchten hat einfach Vorfahrt. Animierend hellfruchtig offenbart dieses Herzstück noch mehr Kirschen sowie konzentrierte Walderdbeeren. Allmählich erkennt man auch die Kraftquelle dieses Weines: das Tannin liefert die Power. Doch die 13,5 Vol.-% sind fabelhaft gut verpackt, der Trinkfluss wird von einem Hauch ätherischer Minze im Finish noch befördert. Dieser Wein kann Vorurteile gegen Schwefelverzicht definitiv abbauen. Vor allem aber schmeckt er einfach – zumal zum sommerlichen BBQ!

Ab sofort – unbedingt einmal auf 12–14 °C gekühlt versuchen – bis 2028+.

„LE ROUGE“ VENTOUX, ROUGE 2021

Nach wie vor „einer der besten Weinwerte, die man an der südlichen Rhône finden kann.“ (Robert Parker’s WINE ADVOCATE) – bravo, Sébastien!

FRSo31321	„Le Rouge“ Ventoux, rouge 2021	14,5% Vol.	14,53 €/l	10,90 €
-----------	--------------------------------	------------	-----------	---------

Sébastien Vicenti weiß einfach, worauf es ankommt. Als ehemaliger Sommelier ist für ihn klar, dass ein Einstiegswein abseits des fairen Preises fesseln und begeistern muss und zwar auf Anhieb und sobald er vom Winzer freigegeben wurde. Deshalb erkannte er schon früh, dass Schwefel den Wein zwar konserviert. Doch zu eifriger Einsatz blockiert die Weine und oft wird seine Dosis aus Routine zu hoch angesetzt. Daher verzichtet er während der Vinifikation bei allen Weinen auf die Zugabe. Und diese Vitalität und Freiheit des Weins schmeckt man, gerade in der Basis! Sein Ventoux rouge ist ein Blend aus rund 50 % Grenache, 40 % Syrah und 10 % Mourvèdre. Vicentis Lagen, mit unmittelbarem Blick auf den Mont Ventoux, liegen allesamt rund ums Weingut. „Gerade angesichts der Klimaerwärmung glaube ich fest an die Zukunft des Ventoux“, so Sébastien, handelt es sich hier doch um eine kühle Ecke, die bei richtiger Bewirtschaftung und Lese eine beeindruckende Frische im Wein erhält, während es oft in Gignondas und Châteauneuf-du-Pape bereits zu warm ist.

Sein Hauswein verbringt einige Monate in Barriques, Fudern und Betontank, um dann lediglich vor der Füllung leicht geschwefelt zu werden. Wie alle Weine der Domaine besticht er durch eine spannende Mischung aus dunkelwürzigen Aromen, intensiven Tanninen und pfeffrigen Noten, ohne Frische vermissen zu lassen. Das Bouquet (Schwarzkirschen, Brombeeren, schwarzer Pfeffer und Salzstangen) ist einnehmend und intensiv und direkt präsent. Konzentriert und kraftvoll trifft der „Le Rouge“ auf der Zunge ein, um dort Kräuter, Waldbeeren, Cassislikör und Oliven abzuladen. Die Tannine sind kräftig, geben einen feinen Widerstand am Gaumen, ohne allerdings sperrig daherzukommen. Sie sorgen für eine fleischige Textur im Wein, der dann ganz fein und samtig aushallt. Das ist einfach ein wunderbarer Einstiegswein, der von der beeindruckenden Region erzählt, die Stilistik der Domaine widerspiegelt und dies alles zu einem Preis, der jedermann Zugang verschafft. Eben ein perfekter Gutswein.

Ab sofort und bis mindestens 2029+ ein Genuss.



„PERSIA“ VENTOUX, BLANC 2021

Wieder Roussane, wieder ein sensationeller Weinwert: Wir lieben den „Persia“!

FRSo30721	„Persia“ Ventoux, blanc 2021	13,5% Vol.	23,86 €/l	17,90 €
-----------	------------------------------	------------	-----------	---------

Sébastien Vincenti und sein Meisterstück: Jeb Dunnuck, Kritiker und Rhône-Koryphäe, bezeichnet den „Persia“ als »sensationellen Weißwein und einen der feinsten«, den er aus der Ventoux-Region probiert habe. Und der war ihm aus dem 2017er-Jahrgang 94 Punkte, als 2018er 95 Punkte dann, 2019er wieder 94 Punkte wert, bevor er für „terrific overall balance, and a great finish“ des 2020ers „nur“ 93 Punkte zückte. Der aktuelle Jahrgang fehlt Dunnuck noch, aber die Bewertung dürfte sich unserer Meinung nach mindestens auf dem Niveau des 2018ers bewegen, denn 2021 gehört für uns zum Besten, was Sébastien bisher vinifiziert hat. Die konstant hohen Bewertungen belegen eine Jahrzehnte währende konsequente Arbeit. Die Weine sind besser und besser geworden. Weshalb? Vor allem weil die Weingärten immer lebendiger, biodiverser wurden, weil die Arbeitsweise ökologisch und nachhaltig und in Teilen auch an biodynamischer Wirtschaftsweise orientiert ist. Beim Persia kommt hinzu, dass die Trauben (100 % Roussane) von uralten Kalkstein-Parzellen mit wenig Ertrag, aber mit enormer Konzentration stammen. Sie wurden nachts geerntet und unter Stickstoff, aber ohne Schwefel langsam gepresst, zehn Tage lang kühl vorvergoren, temperaturkontrolliert vergoren und

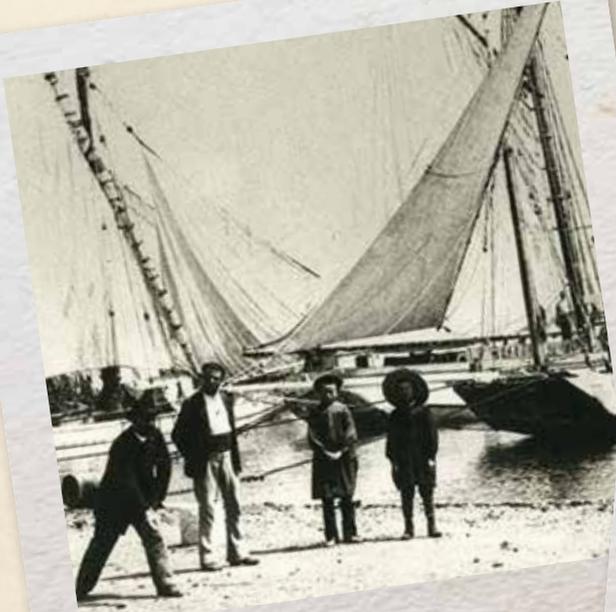
für sechs Monate auf der Feinhefe im neuen Holz ausgebaut. Der „Persia“ anfänglich fast im Mezzopiano, das Crescendo lässt ein wenig auf sich warten. Dann zeigen zitrische und zitrusfruchtige Noten, Mandarine, Pink Grapefruit und immer wieder (Salz-)Zitrone, dazu Orangenblüten(honig), Johannisbeeren und weißer Pfirsich. Am Gaumen zeigt er sich von seiner sinnlich-saftigen Seite: reife Frucht, dabei ungeheuer rezent, sekundenlang mundwässernd herb, sehr frisch und erfrischend, auch hier Steinobst, dazu Apfelquitten und Birnen. Vor allem aber ist der Wein enorm würzig, animierend salzig und von einer geradezu himmelsstürmend tonischen Qualität! Dass die Säure distinkt existent (ja, der Süden kann das auch!), präzise und perfekt integriert ist, die Tanninstruktur damit ideal korreliert und die Textur die Trinkfreude nur noch mehr befördert – das versteht sich von selbst. Der weiße „Persia“ ist ein faszinierender Wein – es grenzt schon an ein mittleres Wunder, dass Monsieur Vincenti einen solch komplexen und substantiellen Wein mit derart konstant hohen Bewertungen weiterhin für so einen genuss- und budgetfreundlichen Preis anbietet. Was ein Weinwert! Oder, um DECANTER-Kritiker Matt Wall zu zitieren: „impressive bang for your buck“!

Ab sofort und mit Genuss sicher über 2032 hinaus.

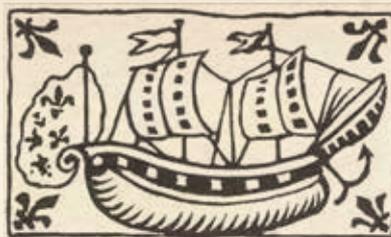


DOMAINE TEMPIER

LE PLAN DU CASTELLET



Der Inbegriff für Weine aus dem Bandol!



Die Weine der geschichtsträchtigen Domaine Tempier zählen zu den schönsten mediterranen Weinen Frankreichs!

„Keine Flasche steht mehr für die authentische Provence als der legendäre Bandol Rosé von Tempier. [...] er bleibt der archetypische Ausdruck seiner Art, ein Referenz für die ernsthafte Seite roséfarbenen Weins.“ – Zachary Sussman („The Essential Wine Book. A Modern Guide to the Changing World of Wine“)

„Die Domaine Tempier ist schon immer eines meiner Lieblingsgüter und der Bandol Rosé bleibt einer der weltweiten Referenzpunkte dafür, wie viel Geschmack und Charakter ein Roséwein beinhalten kann.“ – Robert M. Parker

Im Herzen Bandols, wo terrassierte Hügel wie Zuschauertribünen entlang der mediterranen Küste aufragen, befindet sich ein echter Klassiker der Provence, die Domaine Tempier. Hier, wo der Mistral über die Reben fegt, entstehen Rosé- und Weißweine, in denen sich eine faszinierende Salzigkeit finden lässt und Rotweine, die von der Frische und festen Struktur der Mourvèdre-Traube (hier nicht von ungefähr als *cépage roi* bezeichnet) beeinflusst Jahrzehnte reifen können und zu den größten Schätzen der französischen Weinkultur zählen. Wenn Weinliebhaber in Frankreich ein Weingut aus dieser Region kennen, dann Domaine Tempier!

EINE DOMAINE MIT EINZIGARTIGER HISTORIE

Dieser Bekanntheitsgrad hat neben dem Faktor der enorm konstanten Topqualität und dem legendären Reifevermögen der Rotweine des Hauses noch einen weiteren Hintergrund. Die Domaine Tempier atmet eine geschichtsträchtige Historie, wie beispielsweise R. López de Heredia in der Rioja oder Burlotto im Piemont. Der Weinanbau im Gebiet der Appellation Bandol dürfte im siebten vorchristlichen Jahrhundert begonnen haben, als griechische Seefahrer ihre Handelsniederlassungen entlang der Mittelmeerküste gründeten. Bei archäologischen Ausgrabungen in Le Brusuc, dem antiken Hafen von Tauroeis in der heutigen Gemeinde Six-Fours-les-Plages in der Bucht von Sanary-sur-Mer, wurden Trinkgefäße griechisch-ligurischen Typs gefunden, die für Wein gedacht waren. Dieser für den damaligen Weinhandel wichtige Handelsposten befindet sich im Herzen Bandols.

Im Weinatlas von Hugh Johnson und Jancis Robinson wird auf die bedeutende Stellung der Appellation eingegangen: „Es handelt sich vor allem um Rotwein hauptsächlich aus der Mourvèdre-Traube, der mit seiner vollblütigen Kräuterwürze großartig schmeckt. Dank eines Klimas, das so mild ist, dass es eine Rebsorte zur Reife gelangen lässt, die mit den längsten Werdegang beansprucht, fällt der Bandol meist üppig aus und ist schon nach sechs oder sieben Jahren genussreif.“

Die Domaine Tempier existiert bereits seit dem Jahre 1834. Als im Jahre 1880 die Reblaus-Katastrophe Bandol traf, pflanzte Léonie Tempier alle Weinterrassen neu und ließ einen Weinkeller voller Zementtanks und Holzfässer bestücken. Die Weltwirtschaftskrise zwang die Domaine dann im Jahre 1929 zeitweise von Wein- auf Obstanbau umzustellen. Erst mit Lucie Renée Tempier, Tochter des Marseiller Lederimporteurs Alphonse Tempier und seiner Ehefrau Eugénie Roubaud, die Lucien Peyraud (Sohn einer Familie von Waffenschmiedern und Seidenherstellern) heiratete, wurde der Fokus auf der Domaine Tempier wieder auf Weinbau gerichtet. Im Jahre 1940 ließ sich das Paar hier nieder, und schon 1945 wurde Lucien Peyraud Vorsitzender des 1941 neu gegründeten Syndicat des vins de Bandol und 1947 Mitglied des Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Er definierte – zu einer Zeit, in der es durch den zweiten Weltkrieg weder Strom noch fließend Wasser gab – Qualitätskriterien für die Region und unternahm einen regelrechten Kreuzzug (sein Motto: „Plantez du Mourvèdre“, „pflanz Mourvèdre!“), um dem Wein aus Bandol zu alter Größe zu verhelfen.

Noch heute produziert das im 1951 (zugleich auch Jahr der ersten Abfüllung des *rouge* der Domaine) etablierte und von Lucies Tempiers Vater gezeichnete Etikett die Flaschen der Domaine. Schon damals war für Lucien klar, dass die Rotweine aus Bandol den selbigen Status wie die großen Weine aus Bordeaux, Burgund und der nördlichen Rhône besitzen müssen. Durch gute Kontakte und regelmäßige sogenannte *paulées*, darunter mit dem Inhaber des noch heutigen Pariser Drei-Sterne-Restaurants „Taillevent“, festigten Lulu und Lucien nicht nur ihren Status als „Godfathers of Bandol“, sondern sorgten für die internationale Bekanntheit der Region. Zwei ihrer insgesamt sieben Kinder, Jean-Marie und François, stiegen in den Familienbetrieb ein. Die beiden etablierten die heute legendären Parzellen-Weine „La Migoua“ und „La Tourtine“ (später dann auch „Cabassou“), die sie, für die Region geradezu unerhört, getrennt zu vinifizieren begannen, da bei Fassproben der so unterschiedliche wie eigenständige Charakter dieser Lagen geradezu gaumenfällig wurde.

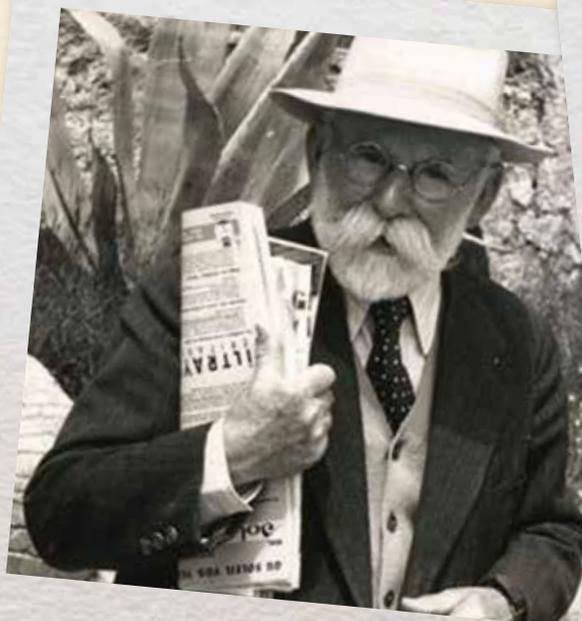
„[Jean-Marie] Peyraud verglich die Weinberge von Bandol mit *une petite Bourgogne*, denn man habe die gleiche Vielfalt an Mikroklima und Böden, und er führte das Beispiel anderer Weingüter an. In La Bastide Blanche ist der Boden weiß, während er in Terrebrune tatsächlich rot ist. Der Boden in seinem Weinberg La Tourtine ist hundert Millionen Jahre alt, während er in Migoua zweihundert Millionen Jahre alt ist, was alles mit dem *Renversement du Beausset* zu tun hat.“ (Rosemary George, „The wines of the south of France“). Dieses „*Renversement du Beausset*“ ist eine geologische Anomalie, eine Inversion der Bodenschichten bei der Entstehung der Alpen. Ein Phänomen, das sich unter anderem dadurch manifestiert, dass sich die Trias-Schicht (200 Millionen Jahre alt) aufgrund der Subduktion einer tektonischen Platte über die Kreide-Schicht (65 Millionen Jahre alt) gestülpt hat, wodurch die ältesten Gesteinsaufschlüsse der gesamten Appellation an die Oberfläche getreten sind.

Erst zu Beginn der 2000er (und nach dem Tod Luciens im Jahre 1996; Lulu, die Grande Dame der Domaine, starb 2020 mit 102 Jahren) entschieden sich die beiden Söhne, die Domaine in die Hände der Geschwister Fleurine, Marion, Laurence und Véronique zu übergeben, während *winemaker* Daniel Ravier, ein talentierter junger Mann und langjähriger Mitarbeiter, die Vinifikation der Kultdomaine mit Kellermeisterin Jennifer Chabin überwacht.

PHILOSOPHIE UND VINIFIKATION

Die Domaine Tempier steht für eine klassische Vinifikation der Weine. Schon Jean-Marie und François führten als einer der ersten Betriebe der Region in den 1960ern eine grüne Lese ein. Im Weingut geschehen alle Prozesse weitestgehend von Hand, einzelne Arbeitsschritte und die Lese richten sich nach dem biodynamischen Kalender, Schafe tragen zur Biodiversität bei und Kräutertee-Extrakte stärken die Reben. Das Weingut befindet sich aktuell im Zertifizierungsprozess zum biologischen Anbau. Im Keller wird weitestgehend „untechnisch“ gearbeitet – „Hier schaffen wir Lebendiges, wir stellen Emotionen her. Die Technik kommt erst danach“ (Jennifer Chabin) – und möglichst traditionell: Über 20 große Holzfuder dienen hier dem Ausbau der Rotweine, nur der Rosé wird im Stahltank vinifiziert (Daniel Ravier: „Rosé ist für mich der schwierigste Wein, den man machen kann. Es bedarf einer großen Präzision beim Anbau und hervorragender Qualität der Trauben – und man muss alle wichtigen Entscheidungen in sehr kurzer Zeit treffen. Es sind die vielen kleinen Details, die einen großartigen Rosé ausmachen“). Die Lagen werden einzeln gelesen, um dann separat oder für die Cuvée des Hauses gefüllt zu werden.

Was die Weine der Domaine auszeichnet ist ihr kräftiges Rückgrat und eine aromenintensive, verführerisch brombeerige Aromatik. Dabei verkörpert der Betrieb die ganze Historie der Region und steht wie kein anderer seit Generationen für einen unverfälschten Terroir-Gedanken. Wir haben uns schon lange nach einem Bandol-Betrieb gesehnt, der unser Portfolio bereichern sollte, doch von Anfang an war klar, es kann nur einen Betrieb geben: Domaine Tempier!





92 Punkte
WINE SPECTATOR

BANDOL, ROSÉ 2021

Bei diesem Kult-Rosé trifft Komplexität auf Frische und Mineralität!

FPR050221	Bandol Rosé, 2021	13% Vol.	38,00 €/l	28,50 €
-----------	-------------------	----------	-----------	---------

Wer von den großen Wein-Klassikern des französischen Südens spricht, wird schnell den Namen der Domaine Tempier zur Hand haben. Zwar geht es dann vor allem um die roten „Bandols“, doch wird sicherlich auch der Rosé zur Sprache kommen. Der Rosé wirkt ähnlich zeitlos wie die Rotweine und bietet eine Melange aus Frische, Mineralität und Komplexität, wie es nur wenige Rosés schaffen, auch wenn sich in der Rosé-Landschaft in den letzten Jahren viel getan hat. Es war kein Geringerer als Robert M. Parker, der Mitte der 1990er-Jahre das Renommée dieses Weins mehrte, indem er schrieb: „Die Domaine Tempier ist schon immer eines meiner Lieblingsgüter, und der Bandol Rosé bleibt weltweit einer der Referenzpunkte dafür, wie viel Geschmack und Charakter ein Roséwein haben kann.“ Diesen Eindruck hat man bei jedem Jahrgang dieser Cuvée, die zu rund 50 % aus Mourvèdre und zu weiteren Anteilen aus Cinsault und Grenache erzeugt wird. Es sind vor allem die Vorlesen und die Früchte der jüngeren, meist um die 20 Jahre alten Reben, die für diesen Wein genutzt werden. Sie stammen von allen Terroirs der Domaine, also von La Tourtine, Cabassou

und La Migoua. Inmitten der beginnenden kühlen Mazeration werden die Trauben gepresst und der Saft bei niedriger Temperatur abgesetzt. Die Gärung und der Ausbau erfolgen dann in Edelstahl- oder Betonbehältern.

Der leuchtend in Orangerosa schimmernde Rosé aus dem Bandol duftet nach grünen, gelben und rosafarbenen Zitrusfrüchten, nach Stachelbeeren und Cassis, nach Rosenblüten und roten Beeren mit einem Hauch von Nektarinen, Äpfeln und Stein. Am Gaumen wird es saftig, tief und hellfruchtig mit einer feinen Extrakt-süße, einer reifen Säure und einer angenehmen Fülle. Besonders begeisternd ist aber die mit der Zeit immer klarer und lebendiger werdende Mineralität. Das ist kein Aperitif-Rosé, sondern ein Wein, der Aufmerksamkeit fordert und der ganz hervorragend zu provenzalischer Küche passt – die *bouillabaisse* lässt grüßen!

Ab sofort und bis sicher auch noch 2028: ein Rosé mit viel Potenzial!



BANDOL, ROUGE 2019

Zeitlos schöner rote Klassiker der Provence: der „Bandol“ von Tempier!

FPR050319

Bandol rouge, 2019

14% Vol.

48,66 €/l

36,50 €

Es gibt Weine, die begleiten einen ein Leben lang, also zumindest so lange, wie man sich für Wein begeistert. Der „Bandol“ von Tempier ist ein solcher Wein. Es ist ein Rotwein, der die Zeiten überdauert hat, der immer liefert, der keiner Mode unterworfen ist. Der Bandol gehört zu den traditionsreichsten Weinen Frankreichs, dessen Fässer schon vor mehr als tausend Jahren mit einem speziellen „B“ für „Bandol“ gebrandmarkt waren, bevor sie verschifft wurden. Das Besondere an diesem Wein ist der hohe Anteil an Mourvèdre von rund 75 %, der hier nicht nur für Farbe, sondern auch für eine beeindruckende Reifefähigkeit sorgt. Die Lage von Bandol ist ideal geeignet für Mourvèdre, der sich im Weinberg durchaus divenhaft gibt. Die Rebsorte mag nur ganz spezielle Standorte, am liebsten in Sichtweite des Meeres mit Hitze, aber eben auch mit kühlenden Winden und der typischen Feuchtigkeit, die des Nachts in die Weinberge zieht. Neben dem hohen Mourvèdre-Anteil finden sich auch Grenache und Cinsault sowie kleine Mengen Carignan und Syrah in Tempiers Bandol, der aus verschiedenen Lagen rund um den Sitz des Weinguts in Plan du Castellet sowie aus La Cadière, Sainte Anne d'Evenos und Ollioules stammt. Typisch für die Appellation ist der hohe Kalkanteil, dazu kommen je nach Lage Ton, Sand, Mergel und lockere Kolluvium-Sedimente. Die Trauben werden im Weinberg und im Keller handverlesen, entrappt, gepresst und in Betonbehältern für drei bis vier Wochen mit weinbergeigenen Hefen vergoren. Danach reift der Wein in Fudern über 18 Monate hinweg.

Dank des Mourvèdre entsteht bei diesem alterungswürdigen Wein im Laufe der Zeit eine besonders deutliche Transformation von primärfruchtigen Aromen hin zu tertiären wie Leder, Tabak, Trockenholz und weiteren balsamischen Noten. Zunächst aber öffnet sich der 2019er mit Noten von Unterholz und nassem zerstoßenen Stein, etwas Ginster und dem feinen dunklen Saft von roten und blauen Beeren. Dazu kommen ein wenig Hefe, etwas Garrigue und Minze. Mit Luft wird auch feinstes Holz erkennbar. Am Gaumen ist der Bandol schon erstaunlich zugänglich, ja geradezu charmant, auch wenn die Säure und das Tannin natürlich deutlich spürbar sind und sich noch nicht vollständig integriert haben. Schließlich sind Weine aus dem Bandol dafür bekannt, dass sie zwar Jahrzehnte reifen können, aber eben auch ein paar Jahre erster Reife benötigen. So finden sich hier auf einem Bett aus reifer, ja geradezu süßer roter und dunkler Beerenfrucht und Kirsche auch wieder ein wenig Minze, ferner dunkle Schokolade, Bresaola, Zimt und trockenes Birkenholz, aber eben auch eine Brise von Meer und (etwas) Jod. Das Tannin ist ausgesprochen fein, der Wein extraktsüß und saftig, tief und komplex, aber in einer gewissen Weise auch schwerelos, dabei voller Energie!

*Idealerweise bis 2024 lagern und dann bis 2038 trinken.
Unbedingt belüften, falls Sie ihn früher öffnen möchten.*



„LA MIGOUA“ BANDOL, ROUGE 2018

Tempiers Bandol vom höchstgelegenen Weinberg La Migoua.

FPR050419	„La Migoua“ Bandol, rouge 2019	14,5% Vol.	79,93 €/l	59,95 €
-----------	--------------------------------	------------	-----------	---------

max. 3 Fl./Kunde

Im Laufe der letzten Jahrzehnte haben sich drei Weinberge im Portfolio der fast 200 Jahre alten Domaine als solche mit einem besonders eigenen Charakter herauskristallisiert. Neben Cabassou und La Tourtine ist das der mit 300 Metern höchstgelegene Weinberg der Domaine, La Migoua. Dieser liegt am Hang der alten Ortschaft Le Beausset Vieux und besteht aus verstreuten Parzellen, die von wilder Macchia umgeben sind. Geologisch gibt es hier eine Besonderheit: Kalkstein mit besonders vielen Fossilien trifft auf Dolomit und harten Fels mit rötlichem bis blauem Lehm im Oberboden. Der Weinberg ist aufgrund der Zerklüftung des Gesteins mal nach Osten, mal nach Westen und mal nach Süden hin ausgerichtet und liegt so in der Landschaft, dass er weitgehend vom Mistral geschützt ist. Die Cuvée „La Migoua“ setzt sich aus rund 55 % Mourvèdre, rund 25 % Cinsault, 15 % Grenache und 5 % Syrah zusammen. Damit liegt der Anteil des Mourvèdre rund ein Fünftel unter dem eines klassischen Bandol-Weins. Die Trauben werden im Weinberg und im Keller handverlesen, entrappt, gepresst und für drei bis vier Wochen spontan im

Beton vergoren und danach über 18 Monate hinweg in großen Holzfudern ausgebaut.

Der besondere Ort, seine geologische Beschaffenheit und die daraus entstehende Cuvée sorgen für einen ganz eigenen Charakter dieses Einzellagen-Weins. Er wirkt in seiner jugendlichen Phase herrlich wild und ungestüm, duftet intensiv nach Wildkirschen und Zwetschgen, schwarzen Oliven und ein wenig Tabak, süßer Hefe, ein wenig Holzkohle und Erde. Am Gaumen zeigt sich der „Bandol“ kräftig und in seiner Tanninstruktur durchaus noch kantig, dabei aber reif und strukturiert mit einer fantastischen Intensität und Klarheit in der Frucht, mit lebendiger Säure und herrlichem *grip*. Ja, dieser Wein packt zu und bietet dabei eine herrliche Kirschsüße und auch -säure, ferner eine Basis aus lebendiger Mineralität. Das macht jetzt schon Spaß, aber wer die Tempiers kennt, weiß, dass diese Weine mit der Zeit noch viel komplexer werden.

Idealerweise ab 2023 (davor unbedingt karaffieren), dann bis sicherlich 2040.



„LA TOURTINE“ BANDOL, ROUGE 2018

Bandol mit 85 % Mourvèdre – ein provençalischer Riese!

FPR050519	„La Tourtine“ Bandol, rouge 2019	14,5% Vol.	79,93 €/l	59,95 €
-----------	----------------------------------	------------	-----------	---------

max. 3 Fl./Kunde

Mit „La Tourtine“ haben Jean-Marie und François Peyraud neben „La Gigoua“ und „Cabassou“ einen von drei „Bandols“ aus Einzellagen geschaffen, die die ganze Vielfalt dieser großartigen Appellation widerspiegeln. „La Tourtine“ steht für das ideale Mourvèdre-Terroir, weshalb dieser Wein mit 85 % auch den höchsten Anteil dieser Rebsorte aufweist. Mourvèdre liebt es, „mit den Füßen im Wasser und dem Gesicht im Wind“ zu stehen, und genauso ist es hier; denn der Weinberg oberhalb von Le Castellet liegt auf einer Kuppe und ist stark dem Wind ausgesetzt, während der Boden zwar tief unten von Sandstein und Mergel geprägt ist, aber über eine dicke Schicht von Lehm und Gips im Oberboden verfügt. Und dieser Boden saugt sich gerne mit dem notwendigen Wasser voll. Die Reben (Anteile von Cinsault und Grenache inklusive), sind im Schnitt rund 50 Jahre alt. Die Trauben werden im Herbst von Hand gelesen, sortiert, entrappt und vergären spontan über drei bis vier Wochen in Betonbehältern. Danach werden sie in große Holzfuder abgezogen, wo sie gut 18 Monate lang reifen, bevor sie auf die Flasche kommen.

„La Tourtine“ ist ein Wein, der die Frucht von Schwarzkirschen, Pflaumen und Brombeeren mit Oliventapenade, Tinte, Garrigue, süßer Hefe und süßen blan-

chierten Mandeln, ein wenig gedörrtem Fleisch und zerstoßenem Stein zusammenbringt. Noch ist das alles sehr frisch, jung und ungestüm. Aber gerade die Einzellagen-Weine von Tempier sind natürlich dafür gedacht, sie einige Jahre reifen zu lassen: ihre Alterungsfähigkeit ist legendär! Die Weine beruhigen und wandeln sich, werden immer balsamischer in ihren Noten von Tabak, Unterholz, Leder und Gewürzen. Am Gaumen zeigt der „La Tourtine“ schon einiges von der untergründigen Kraft, die er besitzt. Ein nicht nur in der Frucht immens dunkler Wein, sondern auch in der Kombination aus der erwähnten Tapenaden-Note, dem Tintigen, ja fast Teerigen, dem Rauchfleisch, der erdigen Mineralität, den steinigen Noten und dem Hauch von Wildbret, der hier mitschwingt. Gleichzeitig finden sich eine reife Süße und eine lebendige Säure wieder, die dem Wein ebenso Struktur verleihen wie der markante Gerbstoff. Das ist ein begeisternder Wein im noch kindlichen Alter. Er wird erwachsen werden, dann groß und noch größer. Wer Tempiers Weine in seinem Keller hütet, weiß, wovon wir sprechen. Diese Weine gehören zum Markantesten, was die französische Weinwelt zu bieten hat.

Ab 2023 (davor unbedingt karaffieren), dann bis 2045+.



DOMAINE JULES DESJOURNEYS

MÂCONNAIS & BEAUJOLAIS



Fabien Duperray ist ein Naturereignis! Er ist der Winzer, der auf seiner Domaine Desjourney die Weltklasseweine vinifiziert, auf die das Beaujolais ein halbes Jahrhundert gewartet hat. Er ist der ungekrönte König seiner Region. Und mit seinen Chardonnays aus dem Mâconnais konkurriert er auf Anhieb mit der Gebietsspitze!

„Jede Region hat ihre Superstar-Produzenten. Beaujolais hat die Bande von fünf Natural-Winzern, aber jetzt gibt es einen neuen Stern, der sie alle zu überschatten droht. Es ist Fabien Duperray von der Domaine Jules Desjournays, der in privilegierten Lagen im Beaujolais (Gamay) und im Mâconnais Weltklasse-Weine herstellt.“ – Jamie Goode (WINEANORAK)

„Wieder einmal hat Duperray einzigartige Weine geschaffen, die sich in einer ganz eigenen Welt bewegen, und wenn sie ihr jugendliches Versprechen mit zunehmender Flaschenreife einhalten – wovon ich überzeugt bin – werden sie zweifellos die Wahrnehmung des Beaujolais für immer verändern.“ – William Kelley (Robert Parker’s WINE ADVOCATE)



Wie es begann: Duperray ist aufgestiegen in den Olymp der französischen Winzergötter – Die fünf höchsten Bewertungen in den Jahrgängen 2009/2010 erhalten seine grandiosen Spitzenweine in Parkers großer Beaujolais-Degustation: „I know of no more exciting Beaujolais wines than these“. Und weiter: „Desjournays Gewächse sind die konzentriertesten des Beaujolais. In jeder Blindprobe der Weine der Region von allen anderen klar unterscheidbar, da Beaujolais ganz eigenen Stils und stilistisch den Côte de Nuits näher als dem Beaujolais.“ Michel Bettane, die Legende des französischen Weinjournalismus, ist ebenfalls begeistert. Und urteilt noch euphorischer in seinem „Le Guide Bettane & Dessauve des Vins de France 2015“: „Auf seinen mit alten Reben gesegneten großen Terroirs in Fleurie und Moulinà- Vent vinifiziert Duperray die ganz großen Weine des Beaujolais. Seine Weine sind auf dem Gipfelpunkt und erreichen eine Qualität, wie man sie in dieser Region noch nie gesehen hat!“

Und dann wäre da noch Duperrays neuestes Projekt. Mit größter Leidenschaft widmet sich der Grande-Mâitre den Weißweinen aus dem Mâconnais. Das Mâconnais liegt im südlichen Burgund, wenn man die goldene Küste um Beaune als Zentrum bezeichnet. Die Bodenstruktur geht hier vom Kalk auch zum Granit über, die Weine wirken fester und kraftvoller. Duperray gelingt

es, ihnen wie durch einen Zauber, dem Stein die pure Mineralität zu entlocken und in seine Weißweine zu überführen, die auf der Höhe der besten Meursault und Pulignys mitspielen. Wir trauen es uns kaum zu sagen, denn die Mengen sind verschwindend klein. Einige seiner Weißweine sind in ihrer Einzigartigkeit überzeugender als manch Grand Cru aus dem Montrachet!

Wir haben viele Wingerte und viele Weinkeller der Welt gesehen. Der großen Winzer. Der ganz großen. Doch eine solche Liebe und Sorgfalt im Detail und Kennerschaft findet man nur ganz selten. Vielleicht ist dies eine Folge der Gnade einer einmaligen Chance, auf den besten Weinbergen des Beaujolais und Mâconnais mit einem uralten Rebschatz einzigartige Weingemälde mit einer fabelhaften inneren Balance und grandiosen Frische zu zeichnen. Und es ist wohl auch das Wissen um das Finden seiner wahren Berufung in der zweiten Hälfte seines Lebens. *Chapeau*, Monsieur Duperray! *Chapeau* aber auch wegen der singulären Qualität dieser betörenden Preziosen, die das Bild von Beaujolais und Mâconnais endgültig auf den Kopf gestellt haben. Der Süden Burgunds kann Weltklasse!

Alle diese grandiosen Lagen bieten wir Ihnen heute an. Denn die Domaine Jules Desjournays finden Sie in Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard!

PS: Fabien Duperray lehnt geradezu scheu jeden Hype um seine Person ab. Ein Rummel um seine Person ist ihm suspekt. „Meine Weine sind es, die ihre Geschichte erzählen. Jedem, der zuhören will. Auch ihren leisen, sublimen Tönen. Meine Rebstöcke und ihr einzigartiges Terroir sind die wahren Helden meiner Geschichte. Nicht ich. Ich bin nur der erste Diener meiner Reben“, stellt Duperray seine historisch zu nennende Leistung weit unter den Scheffel. Denn seine Weine sind in Frankreich und den USA eingeschlagen wie eine Bombe. Die besten Restaurants der Welt reißen sich um die kleine Produktion. William Kelley, der die traumhaften Chardonnays probierte verkündet stolz und ergriffen, dass „die Domaine Jules Desjournays es nun verdient als Mitglied der Mâconnais-Elite betrachtet zu werden.“ Beinahe selbstverständlich scheint bei ihm, dass auch im Beaujolais Duperray klarer Platzhirsch ist. Bisher wurde noch kein Moulin-à-vent höher bewertet als Desjournays „Les Michelons“.

Werte Kunden, Monsieur Duperrays Chardonnays aus dem Mâconnais und Süden Burgunds sind nicht erst seit gestern heiß begehrt, die Mengen jeder Cuvée mit unter 5.000 gefüllten Flaschen verschwindend gering. Wir freuen uns sehr, Ihnen eine kleine Auswahl der gesuchten Weine anbieten zu können, kommen aber leider nicht umhin darauf hinzuweisen, dass diese Kostbarkeiten bedauerlicherweise wohl innerhalb kürzester Zeit vergriffen sein werden ...

MÂCON-VERZÉ, BLANC 2018

92 Punkte: „Er ist fleischig und elegant, am Gaumen perfekt abgestuft, mit heller Säure und einem salzigen Abgang“ – William Kelley (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

FBU240718

Mâcon-Verzé, blanc 2018

13% Vol.

37,20 €/l

27,90 €

max. 2 Fl./Kunde

Der große Künstler des Beaujolais-Gamay, Fabien Dupperay, ist längst auch ein Meister des Chardonnay aus Mâcon-Verzé, Mâcon-Fuissé und Pouilly-Fuissé, wo er heute zehn Hektar in Zusammenarbeit mit der Domaine Thibert bewirtschaftet. Dass das so ist, verwundert nicht, wenn man weiß, dass Dupperay nicht nur seit langer Zeit die Weine von Jean-François Coche, Arnaud Ente und Pierre Morey vertreibt, sondern auch eng mit ihnen befreundet ist und sehr genau weiß, wie sie arbeiten. Er hatte exzellente Lehrmeister, einige der besten, um genau zu sein. In nur wenigen Jahren hat er es geschafft, zu den führenden Winzern der Region zu gehören, und das nicht zuletzt deshalb, weil er so viel Passion in das Weinmachen steckt, so penibel und wissbegierig ist und sich immer weiterentwickelt. So verwendet er mittlerweile auch bei Chardonnay die gläsernen Weinkugeln seines Freundes Arnaud Ente, die zunehmend die Fässer im Keller ersetzen. All das dient der Verfeinerung der Weine, die 2018 zu den Glanzlichtern im Mâconnais zählen. Ja bei ihm konkurrieren manche 2018er

sogar mit den kühleren 2017ern und übertreffen sie teilweise sogar.

Sein Mâcon-Verzé stammt von Parzellen weit oben am Hang mit Granit-Terroir, das dichtere und kraftvollere Weißweine ergibt, als man sie vom Kalk hätte. Der hell goldgelbe Wein entfaltet im Glas Noten von Birnen und gelben Äpfeln, Zitronen und lemon curd, ein wenig grüner Ananas und Sternfrucht. Dazu kommen Noten von frischem Brot, von etwas Honigseim, feiner Würze und einem Hauch von Flint. Am Gaumen wirkt der Chardonnay seidig und großzügig mit viel gelber fleischiger und saftiger Frucht, einer eleganten, feinen Textur und einer ebenso seidigen, dabei hellen Säure, die den Wein in ein salziges, animierendes und langes Finale trägt. Das ist einfach gut!

Dieser Wein kann sprinten, ist aber eigentlich ein Distanzläufer. Also jetzt antrinken, aber gerne noch eine Zeit reifen lassen und bis 2040 genießen.



92 Punkte
WINE ADVOCATE



CHÉNAS „LE JUGEMENT DERNIER“, ROUGE 2017

93 Punkte: „ Wenn sie ihr jungedliches Versprechen mit der Flaschenreife erfüllen – und ich glaube, das werden sie –, werden sie zweifellos die Wahrnehmung des Beaujolais für immer verändern.“ – William Kelley (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

FBJ020817

Chénas „Le Jugement Dernier“, rouge 2017

13% Vol.

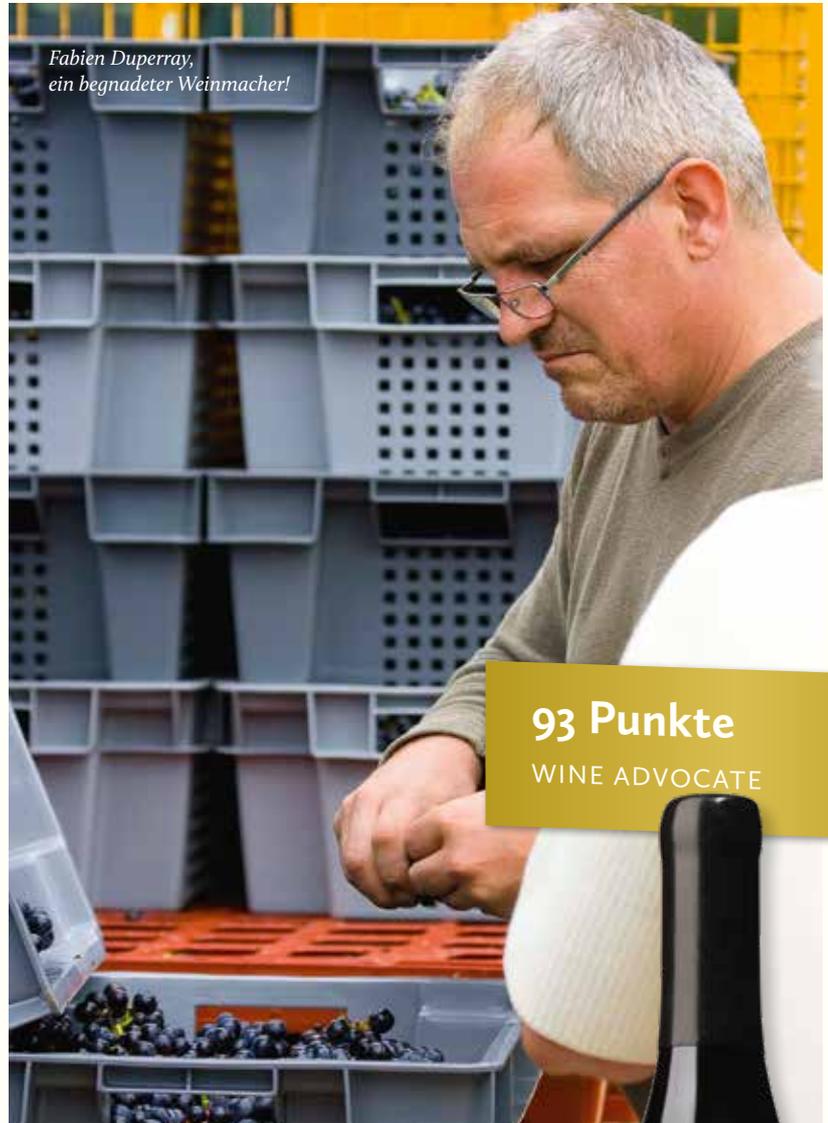
66,66 €/l

50,00 €

max. 3 Fl./Kunde

Für die Weinberge in Chénas kam gleichsam das jüngste Gericht, als schwere Hagelstürme so gut wie alle Trauben zerstörten. Im Schnitt und auch nur, weil Morgon vom Hagel verschont bleibt, hat Fabien Duperray in jenem Jahr nur zehn Hektoliter pro Hektar lesen können. Das ist zum Leben zu wenig und zum Sterben zu viel. „Ich wünschte, ich könnte wie Jean-Jacques Rousseau glauben, dass die Naturgesetze wohlwollend sind“, bemerkte Fabien Duperray in einem Gespräch mit William Kelley, der die Weine für Robert Parker's WINE ADVOCATE bewertet, „aber als Winzer macht man andere Erfahrungen.“ Immerhin war das, was er gelesen hat, aber von allerfeinster Qualität. Er hat jede einzelne Traube in die Hand genommen, die Rispen auf dem Sortiertisch ausgeschnitten, die Stiele erhalten und die vom Hagel beschädigten Beeren aussortiert. Die Weine wurden nicht im Holz, sondern im Glas ausgebaut, und zwar zwei Winter lang. „Ich hätte etwas Unmittelbares und Schmeichelhaftes machen können, aber ich habe es vorgezogen, ihnen die Chance zu geben, mit der Zeit groß zu werden“, erklärt Duperray. Diese Größe wird einem unmittelbar bewusst, wenn man das Glas an die Nase hält. Sein Chénas – der etwas unbekanntere Wein unter den Cru Villages – stammt aus einem Weinberg, der schon fast im Bereich Moulin-à-Vent zu finden ist. Er liegt vergleichsweise hoch, verfügt über mehr als 60 Jahre alte Rebstöcke und wird von lehmigem Kalksteinboden geprägt. Das allein ist schon außergewöhnlich; denn die Region ist bestimmt durch unterschiedliche Arten von Granit sowie von ein wenig alluvialem Schwemmland. Kalk gibt es nur auf rund einem Prozent. Das aber ist typisch für den Qualitätsfanatiker, der nur das Außergewöhnliche in seinen Beaujolais akzeptiert. Es wird biologisch mit vielen Ideen aus der Biodynamie gewirtschaftet, zertifiziert ist es auch, nur findet man diese Information nicht auf seinen Flaschen, genauso wenig übrigens, wie es auf den Flaschen der Domaine de la Romanée-Conti der Fall ist, deren Weine er über Jahrzehnte hinweg gehandelt hat. Duperray macht keine Weine, um sie als Bio-Weine zu verkaufen. Er macht überhaupt keinen Wein, um ihn zu verkaufen, denn das hat er nicht nötig. Er hat das Glück (und wir auch!), all dies aus reiner Leidenschaft betreiben zu können. Und diese Leidenschaft merkt man den Weinen an!

„Le Jugement Dernier“ von 2017 ist ein tiefgründiger, konzentrierter, reifer und fleischiger Gamay voller Substanz und Kraft, voll von muskulösen Tanninen



*Fabien Duperray,
ein begnadeter Winemacher!*

93 Punkte

WINE ADVOCATE

und einer Mineralität, die begeistert. Im Auftakt erinnert er an reife Himbeeren, an Hagebutten und ein wenig an Schlehen, an Unterholz und Torf in Verbindung mit Süßholz und einem Hauch von Teer. Am Gaumen ist das ein tiefer „Chénas“ mit einer feinen Extraktsüße, mit polierten, aber kraftvollen Tanninen, einer geradezu druckvollen Säure und einer elektrisierenden Mineralität. Es sind die Spannung, die Sehnsucht dieses Gamay, die vibrierende Energie, die präzise und markante Säure und schließlich die feine Salzigkeit, die am Gaumen ihre Spuren hinterlassen und für Trinkfluss sorgen. Selten, wenn überhaupt, hatten wir bisher einen solch markanten Chénas im Glas.

Schon jetzt sehr schön, Potenzial bis sicherlich 2045.





95 Punkte
WINE ADVOCATE

MORGON, ROUGE 2017

*95 Punkte: „Der Morgon 2017 ist brillant geworden“
– William Kelley (Robert Parker’s WINE ADVOCATE)*

max. 3 Fl./Kunde

FBJ020917	Morgon, rouge 2017	13% Vol.	66,66 €/l	50,00 €
-----------	--------------------	----------	-----------	---------

Morgon, das ist bei Winzern wie Fabien Duperray im Prinzip schon Burgund, auch wenn hier natürlich Gamay angebaut und vinifiziert wird. Sein Engagement im Beaujolais war für Duperray, den Händler und Freund von Romanée-Conti, Coche-Dury oder Arnaud Ente, die einzige Möglichkeit, Pendants zu Premier- oder Grand Cru-Lagen auf bezahlbarem Niveau zu erwerben. Und genau das hat er getan. Was sich daraus entwickelt hat, setzt neue Maßstäbe im Beaujolais. In Morgon besitzt er eine 0,5-Hektar-Parzelle der nördlich gelegenen und nach Osten ausgerichteten Lage Corcelette mit Granit und Granitverwitterungsboden sowie eine Ein-Hektar-Parzelle der Lage Les Micouds unterhalb der Côtes du Puy, die aus sogenannten Piedmont-Böden mit altem alluvialem Schwemmland und Kieselstein besteht. Die Reben, die man dort findet, sind alle mindestens sechzig Jahre alt und werden biologisch bewirtschaftet. Ausgebaut werden die Weine bei Duperray mit minimaler Intervention – Schwefel wird in minimalen Dosen nur im zweiten Jahr nach der Fermentation gezielt eingesetzt, um die Frucht zu bewahren – und seit 2015 verzichtet er auch vollständig auf Holz. Stattdessen baut er im Betontank aus und in 200-Liter- und 500-Liter-Behältern aus Glas – eine Erfindung seines Freundes, des Burgund-Winzers Arnaud Ente. 2017 hat er mindestens drei Viertel seiner

Ernte an den Hagel verloren. Nur Morgon bleibt verschont, sodass sich hier eine normale Lese ergeben hat, die aber aufgrund der kleinen Parzellen auch kaum mehr als 2.000 Flaschen ergab. Und von diesen Flaschen sollte man unserer Meinung nach unbedingt ein paar einlagern; denn so, wie dieser Wein sich jetzt schon präsentiert, so immens dürfte sein Potenzial sein.

Der Morgon von 2017 ist ein tiefdunkler Wein – ganz im Gegensatz zu 2016, wo er sich kirschrot und leicht transparent präsentierte. Im Glas duftet er nach Veilchen und Schlehen, Rauch und dunklem Tabak, etwas gegrilltem Wildbret, Torf und zerstoßenem Stein. Am Gaumen wirkt der Gamay tief und intensiv mit einer konzentrierten Frucht, die sich mit Erde und Bresaola, Sauerkirschen, Schlehen und Pflaumen verbindet, die von einer brillanten, lebendigen Säure durchzogen und von einem über die Maßen eleganten Tannin eingehüllt wird. Hier stimmen die Tiefe und die Mineralität der teils uralten Reben, ferner die Spannung und vor allem die Aromatik zwischen dunkler Frucht, feiner Würze, Erdigkeit und Frische.

Dieser Wein kann sprinten, ist aber eigentlich ein Distanzläufer. Also jetzt antrinken, aber gerne noch eine Zeit reifen lassen und bis 2045 genießen.





95+ Punkte
WINE ADVOCATE

MOULIN À VENT „STYX“, ROUGE 2017

95+ Punkte: Kein anderer Moulin-à-Vent von 2017 wurde in Robert Parker's WINE ADVOCATE höher bewertet!

FBJo20217	Moulin à Vent „Styx“, rouge 2017	13% Vol.	96,00 €/l	72,00 €
-----------	----------------------------------	----------	-----------	---------

max. 3 Fl./Kunde

Fabien Duperray, der Mann, der hinter Domaine Jules Desjournays, hat das große Glück, dass er von seinen Erzeugnissen nicht leben muss. Als Weinhändler bester Burgunder wie jenen der Domaine de la Romanée-Conti hat er genügend Kapital im Rücken, sodass ihn Nackenschläge wie der 2017er-Jahrgang nicht umwerfen. Doch weh tut es ihm natürlich schon, diesem großen Weinmacher, der so penibel und qualitätsversessen arbeitet, wenn der größte Teil der Ernte durch Hagelstürme zerstört wird. Das ist schon bitter, zumal wenn es nach 2016 schon das zweite Mal ist. Normalerweise vinifiziert Fabien Duperray seine beiden Moulin-à-Vent-Parzellen getrennt zu den Weinen „Chassignol“ und „Les Michelons“. Doch 2017 hat es aufgrund des Hagels nur noch für einen einzigen Wein, den „Styx“ gereicht. Gerade einmal zehn Hektoliter pro Hektar konnte Fabien Duperray lesen, also höchstens ein Viertel der ohnehin schon sehr ertragsbegrenzten Lese früherer Jahre. „Ich wünschte, ich könnte wie Jean-Jacques Rousseau glauben, dass die Naturgesetze wohlwollend sind“, bemerkte Fabien Duperray in einem Gespräch mit William Kelley, der die Weine für Robert Parker's WINE ADVOCATE bewertet, „aber als Winzer macht man andere Erfahrungen“. Quantitäten haben jedoch manchmal wenig mit Qualitäten zu tun. Und die waren immerhin 2017 schlicht sensationell. Und so ist hier ein Wein entstanden, der für William Kelley der Beste Moulin-à-Vent von 2017 ist, zumindest hat er keinen anderen Cru höher bewertet als den „Styx“, für den er 95+ Punkte notiert!

Nachdem Duperray die Beeren sortiert und spontan vergoren hatte, wurde schnell klar, dass die Qualität so gut war, dass er seinen 2017er einfach zwei Jahre lang in Glasballons würde ausbauen können, die sein Freund, der Winzer Arnauld Ente, entwickelt hat. Der „Styx“ ist ein fantastischer Moulin-à-Vent, eine Schönheit von großer Komplexität und Finesse. Mag Fabien Duperray auch den Strom der Unterwelt vor seinem geistigen Auge gehabt haben, als er im Sturm und Hagel durch seine Weinberge ging: In diesem Wein ist davon rein gar nichts mehr zu spüren. Die bis zu hundert Jahre alten Reben liefern einen Beaujolais-Cru, der sich im Glas als tiefgründig, konzentriert und ätherisch zeigt. Es duftet nach wilden Pflaumen und Schlehen, Unterholz, Glut und Rauch, Süßholz und etwas Myrrhe und Minze. Am Gaumen wirkt der „Styx“ elegant, muskulös und vielschichtig, enorm intensiv und stoffig mit einem noblen, seidigen Tannin und präsenten Säuren. Definitiv ist das ein Wein, der trotz der langen Reifezeit im Keller der Domaine gerade erst am Anfang seines Lebens steht. Was schreibt William Kelley? „Wer auf der Suche nach einem zeitgenössischen Beaujolais ist, der an die Langlebigkeit der großen Weine der 1920er-, 1930er- und 1940er-Jahre anknüpfen kann, sollte sich ein paar Flaschen zulegen.“

Schon jetzt wunderbar zu trinken, ideal wohl ab 2025 und dann bis 2050.





DOMAINE DES BOSQUETS

GIGONDAS

Der neue Superstar aus Gigondas, der fast alle domaines aus Châteauneuf-du-Pape qualitativ hinter sich lässt.

„Julien Bréchet hat nicht nur blitzschnell die Qualitäts-Leiter der Spitzen-Erzeuger Gigondas erklommen, sondern auch die des gesamten Rhône-Tals (...)“ – VINOUS

„Truthfully, sky is the limit at this fabulous estate.“ – JEB DUNNUCK

„Neben ihrer Qualität zeigen diese Weine einen einzigartigen Charakter und sind einfach eine wahre Freude beim Verkosten.“ – JEB DUNNUCK

„Julien Bréchet definiert Gigondas neu, indem er lagenreine Parzellen exemplarisch vinifiziert, die, und dies ist entscheidend, rebsortenrein bestockt sind. Le Lieu Dit und La Colline sind Grenache, Le Plateau ist Mourvèdre und Les Routes ist Syrah. Der »normale« Gigondas, eine Cuvée aus diesen vier Sorten, ist von hervorragender Qualität.“ – Robert Parker’s WINE ADVOCATE

„JULIEN BRÉCHET, EINER DER WAHREN STARS AUS GIGONDAS!“

VINOUS



Eine Erfolgsgeschichte wird fortgeschrieben! Stammkunden wissen: Die Weine der Rhône und des Languedoc sind Urgesteine unseres Programms. Mit diesen betörenden Tropfen starteten wir vor 25 Jahren unser Weingeschäft. Schon früh zählten auch die Weine der Domaine des Bosquets dazu, doch irgendwann verloren wir uns ein wenig aus den Augen. Pinard hatte einfach ein zu umfangreiches Programm des französischen Südens. Wir mussten straffen, uns konzentrieren auf weniger Güter, um sie entsprechend in unseren PINwänden präsentieren zu können und, eher zufälligerweise als gewollt, traf es auch die Domaine des Bosquets. Uns war nie so recht wohl bei dieser Entscheidung, mochten wir doch Weine und Winzer sehr und auch unsere Kunden trauerten diesen Heimatweinen aus Gigondas lange nach.

Vor wenigen Jahren trafen wir uns im Rahmen der weltweit wichtigsten Messe für südfranzösische Weine in Montpellier wieder, degustierten den Jahrgang 2014 und waren hellauf begeistert. Und beschlossen, sofort unsere Zusammenarbeit wiederaufzunehmen. Auch unsere Kunden reagierten enthusiastisch und der Jahrgang verkaufte sich wie warme Semmeln. Den großen Jahrgang 2015 mit Weinen, auf die nach Bewertung

gen on JEB DUNNUCK mit bis zu 99 Punkten weltweit ein Hype ohnegleichen eingesetzt hat, konnten wir kaum vorstellen, da waren die Flaschen bereits ausreserviert. Der Rhône-Experte, der schon für Parker jahrelang diese Region verkostet hat, vergab an seine so geliebte Domaine dann im Spitzenjahrgang 2016 noch höhere Wertungen. Und auch dieses Jahr regnet es wieder Höchstnoten! Schon die „Reserve“, das ist der Basis-Gigondas aus dem Hause Bosquets, sieht JEB DUNNUCK bei bis zu 94 Punkten (der WINE ADVOCATE zückt sogar bis 95 Punkte) und wertet dann die Lagen-Crus alle von 94 bis 97 Punkte.

Auch VINOUS-Verkoster Josh Reynolds ist sichtlich angetan, er vergibt bis zu 96 Punkte und hebt Bréchets neuste Projekte hervor: „Ich halte seinen 100%igen Syrah (aus Rebstöcken, dessen Setzlinge von Château de Fonsalette und Jean-Louis Chave stammen) und den 100%igen Mourvèdre (von Domaine Tempier-Setzlingen) faszinierend und absolut verfolgenswert.“ Kein Wunder, bei unseren Besuchen in Gigondas erlebten wir stets einen enorm aufgeschlossenen Winzer, der sich seiner vorzüglichen Terroirs vollends bewusst ist und diese konsequent und mit klarer Vision bewirtschaftet. Unsere Domaine des Bosquets ist ein magischer Ort voller Geschichte, geschützt durch einen gleichnamigen Hügel, der an der südlichen Grenze der Appellation Gigondas verläuft. Bereits 1376 wird erstmals Weinbau („vinea culta“) an dem Ort mit dem Namen „Les Bosquets“ im amtlichen Register notariell erwähnt. Die ersten Weingutsgebäude wurden bereits 1644 errichtet, so dass man wahrlich von einem historischen Weingut sprechen kann. 1987 übernimmt Sylvette Bréchet von ihrem Vater das Weingut, und gemeinsam mit ihrem Sohn Laurent beginnen sie, an der Qualitätsschraube zu drehen, Ziel ist die präzise Herausarbeitung der Typizität jeder einzelnen Parzelle, vom Weinberg bis zum Ausbau im Keller. Ein neuer Weinkeller wird errichtet in Form einer provenzalischen Kapelle sowie ein unterirdischer Reifekeller. Die Weine werden von Jahrgang zu Jahrgang besser. Und dann, 2006, ein weiterer Wendepunkt in der Weingutsgeschichte: Sylvettes zweiter Sohn, Julien, hatte zunächst ganz andere Ziele im Kopf: Als junger Draufgänger hatte er mit Wein nichts am Hut, wollte raus aus der kleinen beschaulichen Welt an der südlichen Rhône. Vielmehr verfolgte er eine Karriere als Rallyefahrer, immer im Rausch des Adrenalins, immer am Limit, immer volles Risiko, immer im Rampenlicht. Und Julien war gut, sehr gut, ehrgeizig, bissig und talentiert. Sein Weg führte steil nach oben, an die Spitze, er galt als einer der besten Nachwuchsfahrer Europas, eine glänzende Zukunft wurde ihm vorhergesagt, bis zu einem schweren Unfall, der alles, was bisher galt, seine Ideale und Zukunftsträume, in Frage stellte. Ein einschneidendes Erlebnis. Julien beendete seine Rennfahrerlaufbahn und kam zurück nach Hause, mit einem neuen Blick auf die Welt, das Leben und das, was wirklich wichtig ist und konzentrierte seinen ganzen Ehrgeiz und Enthusiasmus auf ein neues Ziel:

Wein. Auf großartigen Wein. Und mit einer genauen Vorstellung davon, was einen großartigen Wein auszeichnet: Ausdruck statt beeindrucken zu wollen, leise statt laut, „Ruhe statt Motorenlärm“. Seit 2009 ist er nun auf der Domaine des Bosquets für die Weinbereitung zuständig und mit der ihm eigenen



© Marc Ginot

Konsequenz verfolgt er sein Ideal und verbessert Jahr für Jahr die Stilistik der Weine, mit dem Ziel, sie immer feiner zu machen („Ich mache jedes Jahr von allem weniger: weniger Extraktion, weniger Holz, weniger Erntemenge, weniger Bearbeitung im Keller...“) Insbesondere die herausragende Finesse und Eleganz sowie die traumhafte Balance sind das Markenzeichen dieser neuen Generation von Weinen der südlichen Rhône.

Auf dem Weingut werden alle Details und jeder Arbeitsschritt sorgfältig durchgeplant. Vier Rebsorten werden auf dem Weingut angebaut, die Edelrebe Grenache dominiert. Ein weiterer fester Bestandteil auf unserem Traditionsgut sind Syrah, Mourvèdre und Cinsault; alle Weinberge sind schon sehr alt und daraus ergeben sich schon naturgemäß sehr geringe Erträge, die sich auf rund durchschnittlich 25 Hektoliter pro Hektar belaufen. Die kerngesunden Trauben, die im Keller ankommen, werden schonend mit Hilfe der Schwerkraft weiterverarbeitet, dies ermöglicht außerdem eine sehr sanfte Extraktion. Das Ergebnis solch sensibler handwerklicher Winzerkunst sind gigantisch gute Weine, die zu den Besten ganz Frankreichs zählen, wegen ihrer Frische, Finesse und Eleganz sich deutlich von anderen Weinen der südlichen Rhône unterscheiden und die auch die meisten Prestige-Gewächse aus Châteauneuf-du-Pape qualitativ weit hinter sich lassen und darüberhinaus über ein großartiges Preis-Genuss-Verhältnis verfügen. Die Weine des Traditions-gutes Domaine des Bosquets sind wahrlich neue, alte Juwelen unseres Programms!



© Marc Ginot

„RÉSERVE DU DOMAINE“ GIGONDAS, ROSÉ 2021 (BIO)

Starwinzer Julien Bréchet keltert mit seiner „Réserve“ einen Rosé der Extraklasse

FR-BIO-01	FRS260621	„Réserve du Domaine“ Gigondas, rosé 2021		
		13,5% Vol.	28,00 €/l	21,00 €

Schon die stoffige Burgunder-Flasche zeigt an, dass es sich beim Rosé der Domaine des Bosquets um kein schlankes, oberflächliches Sommerweinchchen handelt, das man schnell zwischen Terrasse und Esstisch schlürft. Die „Réserve du Domaine“ ist ein erwachsener und seriöser Wein, der ein eigenes Genre bildet zwischen Weiß- und Rotwein. Die Grenache-Noir-Reben, aus denen der Wein gekeltert wurde, stehen auf Kalkmergel in der kühlen, auf 350 Metern gelegenen Parzelle „Jasio“, die Trauben wurden von Hand in kleinen Kisten gelesen und sofort gepresst. „Unser Ziel ist ein eleganter Wein mit einer frischen, puren Frucht“, sagt der ehrgeizige Julien Bréchet, der als neuer Superstar aus Gigondas gilt und allen seinen Weinen dieselbe Sorgfalt und Leidenschaft angedeihen lässt. Die Erträge für diesen Wein liegen bei kargen 25 bis 30 Hektoliter pro Hektar, Bréchet füllt davon nur ein paar tausend Flaschen ab, die in Windeseile vergriffen sind. Dezent es Lachsrosa in der Farbe, im Duft Himbeere, Waldbeere und Pfirsich, etwas Granatapfel und feine Kräuter, auch etwas Banane. Setzt am Gaumen saftig und stoffig an, zeigt einiges an Substanz, reife, eingewobene Säure, Schmelz, feine Gerbstoffe und phenolische Pixel. Wieder zeigt sich Himbeere und Walderdbeere, auch gelbfruchtige Noten, Pfirsich und Aprikose, feine Kräuterigkeit, wilder Thymian. Trocken aufgebaut, ohne Zugeständnis an Mainstream und süßlichere Geschmacksvorlieben. Hält sich lange am Gaumen, ein Wein mit Profil, nach dem man gerne auch den Speiseplan ausrichtet. Ein rarer Rosé der Extraklasse, wie man ihn selten findet.

Ab sofort bis 2026.

„LA JÉRÔME“ CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES, ROUGE 2021 (BIO)

Der Villages „La Jérôme“ beglückt mit einer Epiphanie der puren Frucht!

FR-BIO-01	FRS260121	„La Jérôme“ Côtes-du-Rhône Villages, rouge 2021		
		14,5% Vol.	18,53 €/l	13,90 €

Es gibt Weine, die mit ihrer mitreißenden Natürlichkeit und Trinkigkeit so begeistern und in den Bann ziehen, dass man sie am liebsten ganz schnell leeren und noch eine zweite Flasche öffnen möchte. Oft sind es gar nicht die Spitzenweine eines Weingutes, die sich manchmal mit ihrer verkopften und überambitionierten Art selbst im Weg stehen. Julien Bréchets „La Jérôme“ zählt zu dieser Kategorie, er zeigt nicht die Komplexität, Tiefe und Länge seiner großen Weine, aber spielt seine Trümpfe absolut überzeugend aus. „La Jérôme“ ist eine Cuvée aus 65 % Grenache- und 35 % Syrah-Trauben aus den Lagen „Les Prés“ und „Chante Grenouille“, wo die alten Reben auf sandigen Lehm- und Mergelböden wachsen. Auch bei diesem Villages weicht der Spitzenwinzer nicht von seinem Konzept der minimalen Erträge ab, die liegen bei gerade 23 Hektoliter pro Hektar. Die Trauben wurde wie immer von Hand gelesen, ein Großteil der Trauben wurde entrappt, die Vorvergärung fand bei kühlen Temperaturen statt, die Gärung mit natürlichen Hefen dann bei 28 °C. Um die Frische und den Fruchtcharakter zu erhalten, wurde der Wein für zwölf Monate im Betontank vinifiziert. Dunkel mit violetten Reflexen fließt der Wein ins Glas, schon beim ersten Reinriechen betört die Frische und Präzision der Frucht mit roten und schwarzen Kirschen, Schlehe, Blaubeere, Cassis, auch Blaubeer-Pannacotta, etwas Milkschokolade und feine Kräuter, auch erdige Noten, frischer Rosmarin, leicht ätherisch. Fließt wunderbar und schnörkellos am Gaumen mit saftigen, griffigen Gerbstoffen, etwas Sauerkirsche, Pfeffer und auch die leicht säuerliche Herbe der Aroniabeere, erdige Noten, eine gepflegte Rustikalität, die diesem Villages ausgezeichnet steht: So schmeckt das Land, der Boden, in dem die Reben wurzeln. Zeigt eine erstaunliche Frische und Trinkfluss für den französischen Süden, mit diesem Wein wird die Reinheit der Frucht gefeiert: „La Jérôme“ ist eine wahre Epiphanie der puren Frucht und in seinem Segment eine große Nummer. Exzellenter Weinwert in Bio-Qualität!

Sofort und in großen Schlucken, über die nächsten fünf Jahre, wenn er mal so lange hält.



„RÉSERVE DU DOMAINE“ GIGONDAS, ROUGE 2020

Die „Réserve“ ist der Einstieg in die faszinierende Weinwelt von Julien Bréchet

FRS260220	„Réserve du Domaine“ Gigondas, rouge 2020	14,5% Vol.	37,26 €/l	27,95 €
FRS260220M	„Réserve du Domaine“ Gigondas, rouge 2020 MAGNUM	14,5% Vol.	39,96 €/l	59,95 €

Die „Réserve du Domaine“ ist sozusagen der Hauswein, der Einstieg in die faszinierende Welt des Julien Bréchet, der die Maßstäbe in Gigondas neu definiert hat. Einer Weinregion, die für ihre intensiven, komplexen und eleganten Rotweine bekannt ist. Die Reben für die „Réserve“ sind rund fünfzig Jahre alt und stehen auf Mergel, Ton, Kalk und Sand. Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, auch biodynamische Methoden werden eingesetzt. Die Erträge lagen, wie in der Domaine üblich, bei enorm geringen Erträgen von nur 16 Hektoliter pro Hektar. Die Trauben (Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre und Cinsault) wurden von Hand gelesen, im Edelstahl vergoren und lagen ungefähr vier Wochen auf der Maische. Danach wurde der Wein über 18 Monate in Eichenfässern verschiedener Größe (228, 400, 500 und 600 Liter) ausgebaut, anschließend reifte er noch sechs Monate im Beton. Kräftige Nase mit roter und dunkler Frucht, Cassis, Brombeeren, dunkle Kirschen, Walderdbeeren, Holzwürze, Tabak, Veilchen, Lavendel,

Garrigue-Würze, Zeder, Kakao und etwas Granatapfel. Als Ouvertüre am Gaumen süßer Extrakt, ziemlich kräftiger und auch voluminöser Wein mit seidiger Textur, dunkler Schokolade, saftigen, reifen Brombeeren, Schwarzkirsche, auch etwas Pflaumenlikör, warme Erde und Unterholz. Die präsent Säure ist nahtlos eingefügt, merkbliche Mineralik, eine leicht salzige Note, kräutrige Noten, die auch von der warmen, mediterranen Landschaft erzählen. Die kräftigen Gerbstoffe in guter Dosierung und mit mittlerem Korn sind zugänglich, stimmiges Gleichgewicht der Elemente. Einprägsamer Wein, der mit seiner Opulenz, Würze, Komplexität und Ausgewogenheit gefällt, langer Nachhall. Es ist erstaunlich, was Julien Bréchet schon in diesem Segment anbietet: Damit hat sich der Alleskönner selbst übertrumpfen und unterstreicht seine Sonderstellung im Süden Frankreichs. Stellt mühelos deutlich teurere Weine aus Gigondas in den Schatten!

Ab sofort (gut belüftet) und bis 2035.

„LE LIEU DIT...“ GIGONDAS, ROUGE 2020

Wer großen Grenache aus Gigondas schätzt, kommt am „Le Lieu Dit...“ der Domaine des Bosquets nicht vorbei!

FRS260320	„Le Lieu Dit...“ Gigondas, rouge 2020	15% Vol.	64,00 €/l	48,00 €
FRS260320M	„Le Lieu Dit...“ Gigondas, rouge 2020 MAGNUM	15% Vol.	63,33 €/l	95,00 €

Davon abgesehen, dass Julien Bréchet ein begnadeter Winzer ist, verfügt er über einen unbezahlbaren Schatz: Privilegierte Lagen mit uralten Reb-Beständen, die von Haus aus niedrigste Erträge, Konzentration und jede Menge Charakter mitbringen. Einer dieser Weinberge ist „Le Lieu Dit...“, wo sage und schreibe schon seit 1376 Reben gepflanzt werden, die Domaine des Bosquets kultiviert hier Grenache auf sandigen Böden. Die Parzelle liegt in Gigondas nicht weit entfernt vom berühmten Château Rayas. „Die Grenache“, erklärt Julien Bréchet, „profitiert von einem ganz besonderen Mikroklima. In Richtung Nord-West ausgerichtet, werden die Reben von den kalten Winden, aber auch vor Hitze-Exzessen geschützt.“ Die Trauben wurden Anfang Oktober natürlich von Hand gelesen, nur ein Teil der Beeren wurde entrappt, nach der kühlen Vorvergärung verlief die alkoholische Gärung bei 28°C, nach der gefühlvollen Extraktion wurde der Wein anschließend über den Zeitraum von 18 Monaten in gebrauchten *demi-muids* – 600-Liter-Halbstückfässern – ausgebaut.

Schon das famose Bukett kündigt an, dass „Le Lieu Dit...“ ein Grenache der Extra-Klasse ist: Enorm duftig und präsent in der Nase, die dunkle Beerenfrucht von Kirschen, Brombeeren, Maulbeeren, Holunder und Himbeeren werden galant flankiert von einer floralen Wolke, dunklem Tabak, Süßholz, Blutorangen und eingelegten Orangenschalen. Zeigt sich reif am Gaumen, aber auch energiegetrieben, die präzise Säure leitet elegant durch die kräftige und stoffige Textur, die Mineralik schafft sich Platz auf unaufgeregte Weise, da ist alles in feiner Balance, seidig im Fluss, die edlen Gerbstoffe geben Geleit in diesem nuanciert vorgetragenen aristokratischen Konzept. Vermittelt trotz seiner guten Substanz immer auch das Gefühl von Kühle. „Le Lieu Dit...“ aus 2019 war hinreißend und versetzte die internationale Weinkritik bei der Punktevergabe in Spendierlaune, 2020 steht in nichts nach. Wieder einer der Referenzweine für großen Grenache aus Gigondas!

Lässt sich jetzt schon mit großem Genuss trinken, hat aber Reifepotenzial für sicherlich 20 Jahre.



94-96 Punkte
DUNNUCK

„LA COLLINE...“, GIGONDAS, ROUGE 2020

Vom Kalkmergel geprägt: „La Colline...“ zeigt seine Herkunft auf faszinierende Art

FRS260420	„La Colline...“ Gigondas, rouge 2020	15% Vol.	64,00 €/l	48,00 €
FRS260420M	„La Colline...“ Gigondas, rouge 2020 MAGNUM	15% Vol.	66,00 €/l	99,00 €

Die Klientel von Julien Bréchet kann sich glücklich schätzen, denn er hat gleich zwei herausragende Grenache in seinem Portfolio: „Le Lieu Dit...“, dessen Reben auf sandigen Böden wachsen. Und „La Colline...“, dessen Trauben von den Kalkmergel-Böden geprägt werden. „Colline“ bedeutet Hügel, der auf rund 350 Metern Höhe im Schatten der Bergkette Dentelles de Montmirail steht. „Meine Vorfahren haben diesen Weinberg in den Felsen angelegt“, sagt der ehrgeizige Winzer, der das außerordentliche Potenzial zu nutzen weiß. Die Lage ist nach Westen ausgerichtet, die Reben erbringen auf den kargen, steinigen Böden gerade einmal 15 Hektoliter Ertrag je Hektar. Dementsprechend limitiert ist auch der Wein, von dem nur 3000 Flaschen gefüllt wurden: Ein rares Unikat. Die Ernte erfolgte von Hand, Julien Bréchet entrappte die Trauben teilweise, die behutsam mit Schwerkraft gepresst wurden. Nach der Kaltmazeration gäerte der Most 32 Tage im Betontank, danach wurde der Wein über an-

derhalb Jahre in gebrauchten 600-Liter-Holzfässern ausgebaut. Die Grenache zeigt im Duft gleich charakteristische Noten von Himbeere, Johannisbeere, Kirsche, Erdbeere und Brombeere, florale Anklänge, Veilchen, Kakaopulver, Tabak und warmer Stein. Zunächst cremig und warm am Gaumen mit weicher Textur und süßlichem Extrakt, die feinnervige Säureader sorgt für Balance, feinmaschiges Tannin-Netz, viel Würze, Pfeffer, Garrigue, dunkle Frucht in einem Aggregatzustand, der Präzision, Reife und Würze zusammenführt. Intensiv, lang und einprägsam. Deutlich von seiner Kalkmineralität geprägt, die den Wein runder und geschmeidiger erscheinen lässt als das hauseigene Pendant „La Colline...“: Faszinierend, wie deutlich sich die unterschiedliche Herkunft äußert! JEB DUNNUCK gibt dafür stolze 95–97 Punkte!

Schon zugänglich, gut über die nächsten 20 Jahre zu trinken.



95–97 Punkte
DUNNUCK



„LE PLATEAU“ GIGONDAS, ROUGE 2020

Rauer Natur abgetrotzt: Bei Bosquets läuft auch Mourvèdre zu großer Form auf!

FRS260720

„Le Plateau...“ Gigondas, rouge 2020

14,5% Vol.

64,00 €/l

48,00 €

Julien Bréchet hat einen ganz eigenen und speziellen Humor. Über seinen auf 350 Metern gelegenen Weinberg „Le Plateau“ sagt der virtuose Winzer und Macher in der Domaine des Bosquets: „Dieser schreckliche Ort, übersät mit Steinen und immer dem kühlen Wind ausgesetzt, ist eine Art Mutprobe für mich.“ Aber Bréchet weiß natürlich auch, dass große Weine oft in klimatischen Grenzbereichen unter schwierigen Bedingungen heranwachsen, so auch in „Le Plateau“, wo alte, knorrige Mourvèdre-Reben, nach Norden ausgerichtet, den Verhältnissen und der rauen Natur trotzen und einen Wein erbringen, der alle Mühen lohnt. Der Weinberg ist mit einem uralten Gemischten Satz bepflanzt, in dem Mourvèdre dominiert und durch etwas Syrah, Cinsault, Grenache und Clairette ergänzt wird. Mourvèdre ist eine Rebsorte, die mit ihrer speziellen aromatischen Ausprägung polarisieren kann, aber auch – wie in der Interpretation der Domaine des Bosquets – verzücken kann. Die Trauben wurden Anfang Oktober in Handlese eingebracht, der Ertrag lag bei übersichtlichen 14 Hektoliter pro Hektar. Die Beeren wurden mit Rappen leicht gequetscht

und als Ganztraube vergoren. Dabei folgte Bréchet seinem bewährten Rezept: Die Beeren wurden kühl vorgegärt, die alkoholische Gärung erfolgte bei 28 °C, danach wurde der Wein über 18 Monate in gebrauchten 600-Liter-Fässern ausgebaut. Fließt dunkelrot und beinahe tintenschwarz ins Glas, intensive Aromatik nach Brombeeren, Maulbeeren, Schwarzkirschen, Lavendel, Rosenblättern, Mokka, schwarzen Oliven, neuem Leder, Pfeffer und auch rauchigen Noten. Am Gaumen fleischig, würzig und intensiv, eher breit und muskulös angelegt, stoffig und opulent im Mundgefühl, prall gefüllt mit Extrakt und sehr hochwertigem, dicht gewobenem Gerbstoff. Reife, stabile Säure, die intensive Würze und grundlegende Mineralität spüren den Weg in ein langanhaltendes Finale. Die Besonderheit des Platzes zeigt sich auch in der Tiefgründigkeit und im ausgeprägten Charakter des monumentalen Weines: Bei Julien Bréchet zeigt auch Mourvèdre ihre ganzen Vorzüge.

Geduld lohnt sich, kann sich mühelos über 20 und mehr Jahre entwickeln. Vor Genuss dekantieren.



94–96 Punkte
DUNNUCK



„LES ROUTES...“ GIGONDAS, ROUGE 2020

Pure Delikatesse mit kühlem Kern: So geht Syrah von der südlichen Rhône!

FRS260820	„Les Routes...“ Gigondas, rouge 2020	14,5% Vol.	64,00 €/l	48,00 €
-----------	--------------------------------------	------------	-----------	---------

Wer Syrah liebt, kommt an diesem Ausnahme-Wein nicht vorbei, der auch Weinkritiker wie Jeb Dunnuck Jahr für Jahr begeistert. Julien Bréchet setzt mit seinem „Les Routes...“ auch konsequent seine Philosophie um, das Terroir bestimmter Parzellen von der Rebsorte ausdrücken zu lassen, die das am besten kann. Es wird kolportiert, dass das Rebgut von Emmanuel Reynaud und dessen Weingut Rayas stammt, der es wiederum von der berühmten Domaine Chave erhalten haben soll. Wie auch immer, die Reben stehen auf den tiefgründigen Böden der Region, in denen sich Ton, Mergel und Kalkstein verbinden. Die Trauben wurden sorgfältig von Hand gelesen, der Ertrag belief sich auf gerade einmal 20 Hektoliter pro Hektar. Die Gärung verlief in drei Phasen: Nach der kühlen Vorgärung erfolgte die alkoholische Gärung bei 28 Grad, anschließend eine zweiwöchige Mazeration. Der Wein wurde über 18 Monate in gebrauchten burgundischen Barriques ausgebaut. Im köstlich duftenden Bukett zeigen sich Aromen dunkler Früchte, Kirsche, Blaubeere, Brombeere und Holunder, auch kräutrige Noten, Garrigue, Rosmarin und Salbei, Waldboden, Oliven, auch Schokolade und feine Holzwürze. Die Frucht ist

so wunderbar pur und einnehmend, als ob die Beeren vor einem auf dem Teller liegen würden. Auch im Mund setzt sich die charmante Frucht- und Aromen-Attacke fort, „Les Routes...“ zeigt sich schon erstaunlich zugänglich, was auch an den meisterhaft extrahierten Gerbstoffen liegt, die wie Seide den Gaumen polieren und doch das Rückgrat bilden für eine lange, weitere Entwicklung. Vollmundig, cremig und beinahe wollüstig mit dunkler Schokolade und süßlichem Extrakt, an der Gaumenmitte sich beinahe mollig verdichtend, aber auch druckvoll und mit würzigen, pfeffrigen Noten. Zeigt mit etwas Luft seine in der kräftigen Struktur angelegte Komplexität und Mineralik, hinter dem betörenden Fruchtmantel steckt ein kompakter und kühl anmutender Kern: Ein extremer Schmeichler, aber auch markanter Charakter-Darsteller. Ausnahme-Syrah, wie er nur Virtuosen wie Julien Bréchet gelingt und als *role model* für das Anbaugebiet Gigondas gelten kann!

Schon jetzt sehr charmant, wenn man ihn dekantiert. Bis 2040 zu genießen.

94-96+ Punkte
DUNNUCK



„LES ROCHES...“ GIGONDAS, ROUGE 2020

Auch mit dem zweiten Jahrgang bestätigt die Domaine Bosquets die Klasse ihres „Les Roches...“

FRS261120	„Les Roches...“ Gigondas, rouge 2020	14% Vol.	64,00 €/l	48,00 €
-----------	--------------------------------------	----------	-----------	---------

Als Julien Bréchet im vergangenen Jahr zum ersten Mal seinen „Les Roches...“ aus dem Jahrgang 2019 präsentierte, sorgte der auf Anhieb für Furore in seiner schnell angewachsenen Fangemeinde und auch die internationale Weinkritik geizte nicht mit Lobeshymnen – was man sofort nachvollziehen kann, wenn dieser reinsortige Syrah seine ganze Würze und Schönheit entfaltet. Dabei wollte der Winzer den Wein gar nicht als Solisten füllen, gab aber dem Drängen nach, als Besucher eine Fassprobe verkosteten und sich begeistert zeigten. Die Trauben für „Les Roches...“ stammen aus Bréchets größter Parzelle Le Plateau. Bei den Reben handelt es sich um Syrah, die mit sélection massale vermehrt wurden. Sie stehen auf Kalkmergel überwiegend in nördlicher Ausrichtung in einem windigen und auch schattigen Bereich der Lage, – einem der „kühlsten Mikro-Klimata des Weinguts“, wie Bréchet sagt – was die Vegetationsphase im Herbst verlängert und zur Ausbildung feiner Fruchtaromen führt. Wie man es von diesem Ausnahmewinzer kennt, sind auch die Erträge für diesen Syrah außerordentlich gering, sie liegen bei kaum 15 Hektoliter pro Hektar! Die Trauben wurden von Hand gelesen, entrappt, leicht gequetscht

und im Keller möglichst behutsam mit Schwerkraft verarbeitet. Die Gärung verlief in offenen demi-muids – Eichenfässern mit 600 Litern Fassungsvermögen –, der Ausbau erfolgte danach in gebrauchten Barriques. Verströmt das Parfum dunkler Früchte, Schwarzkirsche, Cassis und Blaubeeren, florale Noten, Veilchen, Rosenblätter, dunkle Schokolade, schwarze Oliven, Garrigue, auch etwas Graphit und Tinte, anklingende Mineralik. Baut sich im Mund mit zunehmender Komplexität auf, hinter dem süßlichen Extraktkern zeigt sich eine großartige Dichte und eine beinahe vibrierende, mineralische Spannung, Gerüst von handwerklich gearbeiteten, präzisen Tanninen. Blutorange, Espresso, Lakritz und Süßholz unterstützen die dunkle, beerige Würze, gewinnt von Schluck zu Schluck an Größe, bis ins langgezogene Finale. „Les Roches...“ ist ein signifikanter Wein, den man nicht mehr vermissen möchte in Julien Bréchets an Unikaten nicht gerade armem Portfolio. Große Syrah-Kunst, für die JEB DUNNUCK 92 bis 94 Punkte vergibt!

Wer nicht warten möchte, sollte den Wein dekantieren. Bis 2040 und länger.

92-94 Punkte
DUNNUCK



„LE CASTELLAS...“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2020

„Le Castellas...“: *Sensationelles Gemeinschaftsprojekt der Brüder Bréchet in Châteauneuf-du-Pape!*

FRS260920	„Le Castellas ...“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020	15% Vol.	78,66 €/l	59,00 €
-----------	--	----------	-----------	---------

„Le Castellas...“, der 2016 zum ersten Mal von der Domaine des Bosquets gefüllt wurde, ist ein ganz besonderer Wein für Julien Bréchet: Dafür arbeitet der Winzer mit seinem Bruder Laurent zusammen, die Trauben kommen aus den Weinbergen von Laurents Gut Château Vaudieu in Châteauneuf-du-Pape. „Le Castellas...“ ist eine kleine Parzelle, unweit von Châteauneuf gelegen, die nur einen Hektar Fläche aufweist und mit über 100 Jahre alten Grenache-Reben bestockt ist. Die Böden bergen Kalkstein, Sand und die für die Gegend typischen großen Kieselsteine, die galets roulés genannt werden. Der Ertrag aus diesem Methusalem-Weinberg ist verschwindend gering und liegt bei nicht einmal 15 Hektoliter pro Hektar, von diesem Juwel werden jedes Jahr nur wenige hundert Flaschen vinifiziert. Nach der Handlese wurden die Trauben entrappt, leicht angequetscht und kalt eingemischt. Danach wurde der Wein über anderthalb Jahre im gebrauchten *demi-muid* ausgebaut.

„Le Castellas...“ zieht einen gleich mit seinem pointierten Duft in den Bann: Dunkle Beeren, Brombeere, Cassis, dunkle Kirsche und Pflaume, dunkler Tabak, Zedernholz, das ist edel und präzise, feiner Rauch, Orangenblüte, feine Kaffeebohne, auch Pfefferminze und ein Hauch Granatapfel. Eröffnet am Gaumen weich und würzig am Gaumen mit großartig extrahierten, seidigen Tanninen, unaufgeregter Fluss, feinnerviger Säurenerve, etwas dunkle Schokolade im Hintergrund, rote und schwarze Kirsche und Pflaume, kalkmineralische Unterfütterung, viel Würze, Komplexität und Tiefe, alles in getragener, aber eindrucklicher Interpretation. Enorm elegant, furioses Finale, langer Nachhall. Mit viel Fein- und Fingerspitzengefühl gearbeitet, Chapeau, Julien und Laurent Bréchet, das ist Grenache von Weltformat!

Schon sehr gut anzutrinken, bis 2045.

„LE REGARD LOIN...“ GIGONDAS, ROUGE 2020

Ultimative Selektion und himmlische Essenz aus Julien Bréchets besten Lagen

FRS261220	„Le Regard Loin...“ Gigondas, rouge 2020	15% Vol.	198,66 €/l	149,00 €
FRS261220M	„Le Regard Loin...“ Gigondas, rouge 2020 MAGNUM	15% Vol.	196,66 €/l	295,00 €

max. 3 Fl./Kunde

Wenn man diesen großen Wein im Glas hat, bietet es sich an, die rasant verlaufene Karriere von Julien Bréchet noch mal kurz Revue passieren zu lassen: Der junge Winzer krepelte nicht nur das traditionsreiche Familien-Weingut um und stellte dabei vieles auf den Kopf, er hat auch dem Anbaugbiet Gigondas so wichtige Impulse verliehen wie wenig andere Winzer. Als Erneuerer der Region zeigt er so viel Energie, Können und Durchsetzungskraft wie Louis Barruol. Ein neuer Keller wurde gebaut, der es ihm erlaubt seine Philosophie akribisch und detailversessen umzusetzen: Er arbeitet „parcellaire“, jede einzelne Parzelle seiner Weinberge wird getrennt gelesen, vergoren und ausgebaut. Alles entwickelte sich bei diesem Ausnahmewinzer in rasantem Tempo, was nicht verwundert, denn der Draufgänger aus dem Süden Frankreichs verfolgte eigentlich eine Karriere als Rallyefahrer. Auf Anhieb eingeschlagen hat auch seine Luxus-Cuvée „Le Regard Loin...“ (zuletzt von JEB DUNNUCK mit 96–98 Punkten ausgezeichnet), eine Assemblage der besten Fässer aus den Lagen Le Lieu Dit, La Colline, Le Plateau, Les Routes und Les Roches, also das Allerbeste vom Besten. Für diesen Wein wurden die Trauben sorgfältig von Hand

gelesen und nur die gesündesten berücksichtigt. Die Beeren wurden teilweise entrappt und in Edelstahl und in Beton vergoren. Danach wurde der Wein ein Jahr in französischer Eiche und ein weiteres Jahr in Amphoren aus Sandstein ausgebaut: Eine ungewöhnliche Vinifizierung, die Bréchet nur für seinen Spitzenwein (nur 927 Flaschen und 103 Magnums!) einsetzt. Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen. Zeigt schon im herrlichen Duft, wohin die Reise geht: Feine Aromen von Cassis, Schwarzkirsche, Brombeere, getrocknete Kräuter, Tabak und Zeder, die Frucht wirkt frisch und ist äußerst präzise herausgestellt. Elegante Textur am Gaumen, mit reifen und seidigen Tanninen höchster Güte, würzig und getragen, auch von einer feinnervigen Säure, die weiß, was zu tun ist. Waldbeeren zeigen sich, schwarze Kirsche, auch etwas Rosmarin. Edel in seiner Anmutung, von prägnanter Mineralik unterlegt, dem Lebensnerv des Weines. Vielschichtig, außerordentliche Tiefe und Länge mit viel Finesse und Raffinesse. Ein großer Wein, ein äußerst beeindruckendes Landschaftsgemälde. Die himmlische Essenz eines Ausnahmekönners!

Sollte (noch) karaffiert werden, Reifepotenzial bis 2050.



„2020,
DIE ABSOLUTE
HARMONIE“

FAMILLE PERRIN

FAMILLE PERRIN – BEAUCASTEL

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Beaucastel: Ein Name, eine Legende. Uralter Rhône-Adel!

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

Außerdem: Perrin belegt gleich mit zwei Weinen das Siegerpodest für „Die Weine des Jahres“! „Les Christins“ und Perrins „Réserve“ sind „Beste Rotweine Frankreichs“ unter Preis-Genuss-Punkten

Wer einmal diesen quasi mythischen Rhône-Klassiker aus Châteauneuf-du-Pape getrunken hat, den lässt ein Beaucastel sein ganzes Leben lang nicht mehr los. „Es ist unbestreitbar, dass Beaucastel nicht nur die langlebigsten Rot- und Weißweine der südlichen Rhône hervorbringt, sondern mit die größten und charaktvollsten Gewächse des gesamten Rhône-tals: Es sind die weißen und roten Referenzweine!“ urteilt Parker voller Enthusiasmus. Und die „Bibel“ der

französischen Weinkritik, das „Classement“ der REVUE DU VIN DE FRANCE, zählt dieses Weltklassegut als einziges von der südlichen Rhône zur winzig kleinen, elitären Spitzenklasse der „besten Domainen“ Frankreichs!

Worin liegen die seit Jahrzehnten bereits großartigen Qualitäten dieses traditionsreichen Familiengutes (inzwischen wird es in siebter Generation geführt) begründet? Hier sind mehre-



© Serge Chapuis

re Faktoren gleichberechtigt zu nennen: Zum einen erfolgt die Bewirtschaftung der extrem steinigen Weinberge ausschließlich nach biodynamischen Grundsätzen. Auf der im äußersten Norden von Châteauneuf-du-Pape in der Nähe von Courthézon gelegenen Domaine werden bereits seit 1964 (!) keine Düngemittel, Pestizide oder Insektenvernichtungsmittel mehr verwendet, stattdessen wird mit Kompost (jährlich eine Tonne pro Hektar) aus Schafsmist und Traubentrester gedüngt. „Wenn Unkrautvernichtungsmittel gespritzt werden, wurzeln die Reben nicht tief genug. Daher bekämpfen wir Krankheiten ausschließlich mit biologischen Mitteln, lockern den Boden auf und schneiden die oberflächlichen Wurzeln weg. Damit versetzen wir unsere Reben – die Neubestockung erfolgt nach einem detailliert geplanten Rotationsprinzip, so dass die Weinstöcke im Schnitt stets 50 Jahre alt sind – in die Lage, auch in den heißen Sommermonaten genügend Wasser zur Vermeidung von Trockenstress zu finden und genügend Nährstoffe und Mineralien aus den unterschiedlichen Schichten in der Tiefe der Erde in die Rebe zu transportieren“, erläutert Jean-Pierre Perrin (einer der beiden Brüder, die heute die Domaine mit großer Weitsicht leiten) engagiert und detailfreudig. Und ergänzt: „Im Laufe der Jahre haben die Reben so ihre eigene Abwehrkraft gegen An-

griffe aller Art entwickelt, und Bienen, Marienkäfer und Regenwürmer bevölkern wieder unsere Weinberge. Das natürliche Gleichgewicht führt zwangsläufig zu limitierten Erträgen, gibt aber die Quintessenz des Charakters dieses einzigartigen Terroirs wieder.“

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

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

Was für eine Verknennung des wahren Charakters eines großen Châteauneufs! Diese singulären Weinmonumente von Beaucastel mögen zwar Genießern von Neue-Welt-Einheitsweinen, die Wert auf maximal vordergründige Frucht und viele Raummeter neue Eiche legen, nicht gefallen. Für wahre Kenner und Liebhaber aber zählen sie zu den originellsten und charaktervollsten Rotweine der Welt. Und noch dazu sie gehören seit über 20 Jahren zu unseren persönlichen Favoriten! Denn das Ergebnis nach der Reifephase, die normalerweise sechs bis zehn Jahre andauert (im Gegensatz zu den Basisweinen der Domaine, die bereits in ihrer frühesten Jugend vollendeten Trinkgenuss bieten) und über zwei Jahrzehnte anhält, ist spektakulär: In Spitzenjahrgängen zeigt sich der Wein üblicherweise von rubin- bis purpurroter Farbe mit einem unglaublich komplexen Aromenspektrum, einer sagenhaften Süße und Fülle der Frucht und einer fantastischen Konzentration, Dichte und Tiefe.

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

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

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

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

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

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



© Philippe Martineau

„LE GRAND PRÉBOIS – ROSÉ“ LUBERON, ROSÉ 2021

Ein herrlich unkomplizierter, fruchtig-frischer und lebendiger Rosé-Genuss!

FRS010221 Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Rosé“ Luberon, rosé 2021 DV 13% Vol. 9,26 €/l 6,95 €

Die Perrins sind die großen Meister aller Klassen der südlichen Rhône. Denn bei ihnen entstehen nicht nur die Weltklasse-Weine des Châteauneuf-Weinguts Beaucastel oder die des Projekts Miraval, sie sind auch verantwortlich für wunderbar unkomplizierte und gleichzeitig anspruchsvoll erzeugte Weine aus dem Luberon und der Provence. Im Falle des Rosés „Le Grand Prébois“ nutzen die Perrins Cinsault, Grenache und Syrah von Reben, die im Parc Regional du Luberon auf Böden wachsen, die durchaus an Châteauneuf-du-Pape erinnern; denn die Weinberge, die man weit von Aix-en-Provence, Avignon und Manosque im Herzen der Provence findet, sind geprägt von großen runden Kieselsteinen, während im Untergrund Kalkmergel- und Kreideböden für Spannung und Mineralität im Wein sorgen. Die roten Trauben wurden bei optimaler Reife und Säurestruktur im Morgengrauen gelesen, gepresst und nach Absetzen des Trubs zwei Wochen lang in thermoregulierten Tanks vergoren. Ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl.

Rosé ist der Wein, den man als Ersten mit der Provence und dem Luberon verbindet. Hell und lachs-farben soll er sein und viel Frucht und Frische mit sich bringen. Und genau solch ein Wein ist „Le Grand Prébois“. Verführerisch in der Farbe, duftet die Cuvée nach Kirschen, Roten Johannisbeeren, Himbeeren und Granatapfelsaft, nach weißen Blüten und Kräutern. Am Gaumen zeigt sich eine herrlich reife rote Frucht, die begleitet wird von Minze und Grapefruit. Hier entsteht eine fantastische Süffigkeit durch die saftig rote, fast süße Frucht, die feine Säure und die pikanten Noten, die sich im Finale mit einer lebendigen Mineralität verbinden. Das ist so wunderbar, dass man sich direkt in diese von wilder Schönheit und dem Zirpen der Grillen geprägte Landschaft wünscht, um sich unter Olivenbäume oder Pinien zu legen – am besten mit Blick aufs nahe Meer!

Ab sofort und bis 2024.



„LE GRAND PRÉBOIS – BLANC“ LUBERON, BLANC 2021

Wie immer wunderbar: Perrins weißer Klassiker aus dem Luberon!

FRS011121 Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Blanc“ Luberon, blanc 2021 DV 13% Vol. 9,26 €/l 6,95 €

Der Luberon gehört zu jener Landschaft, die wie kaum eine zweite die Sehnsucht nach der wilden und wunderschönen Provence weckt. Das im südlichsten Teil des Rhônetales liegende, von Kalksteinfelsen geprägte Mittelgebirge, beherbergt den „Parc naturel régional du Luberon“ (nahe Avignon, Aix-en-Provence und Manosque), aus dem die Trauben bester Qualität für den „Le Grand Prébois“ stammen. Die Weinberge liegen auf einer durchschnittlichen Höhe von rund 300 Metern, ihr Boden ist von Ablagerungen runder und flacher Steine, wie man sie auch aus dem Châteauneuf-du-Pape kennt, zudem von Kalkmergel und Ton (aus Anschwemmungen der Alpenflüsse) geprägt. Die weißen Trauben wurden recht spät bei optimaler Reife gelesen, gepresst und nach Absetzen des Trubs in thermoregulierten Tanks vergoren, ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl.

Der „Le Grand Prébois“ blanc ist eine Cuvée aus den weißen Sorten Grenache Blanc, Bourboulenc, Ugni

Blanc und Roussane. Ein Wein, der für seine Klasse ungewöhnlich komplex und stimmig ist und gleichzeitig in wunderbarer Weise unkomplizierten Trinkgenuss bietet. Im Duft zeigt sich ein ganzes Potpourri an Aromen von Lindenblüten und Orangenblüten über Zitrusfrüchte und Ananas, Pfirsich, gelben Birnen und Charentais-Melonen. Der Wein besitzt ein Herz aus südlicher Wärme, die sich in der vollen reifen Frucht ausdrückt, gleichzeitig aber bleibt er am Gaumen schwebend floral, lebendig, hell und saftig mit einem Unterbau aus feiner Würze. Der weiße „Le Grand Prébois“ ist cremig und seidig: ein Schmeichler, ein Charmeur mit feiner weißer und gelber Frucht und ebenso feiner und eleganter Frische und Mineralität, in die sich pikante Noten von Grapefruits und Gewürzen mischen. So wunderbar können Weißweine der Provence schmecken!

Ab sofort und bis 2025.



„LE GRAND PRÉBOIS – ROUGE“ VENTOUX, ROUGE 2021

Wo der Wind weht: authentischer Terroirwein von der südlichen Rhône

FRSo10321

Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Rouge“ C. du V., rouge 2021 DV 13,5% Vol. 9,26 €/l 6,95 €

Dass das in mittlerweile fünfter Generation geführte „Weinunternehmen“ von Famille Perrin für alle Fans von Rhôneweinen eine der ersten, wenn nicht die erste Adresse ist, hat sich nicht nur bei unseren Kunden schon seit Jahren herumgesprochen. Die Perrins zehren nicht nur von einem enormen Erfahrungsschatz, sondern eben auch von einer über die Jahre ausgesprochen weitsichtig angelegten Einkaufspolitik, deren Früchte – in Form vieler exzellenter Parzellen in diversen Appellationen dieser einmaligen Kultur- und Flusslandschaften – sie seit ebenso vielen Jahren ernten können. Perrins „Le Grand Prébois“ etwa stammt vom Fuße des berühmten Mont Ventoux, des „Riesen der Provence“, nach dem die immerhin knapp 7.500 Hektar große Appellation (ehemals „Côtes du Ventoux“, seit 2008 nur noch „Ventoux“) benannt ist. Die

archäologischen Funde, mit der sich der Weinbau in dieser Region bis ins erste vorchristliche Jahrhundert datieren lässt, machte man in der Nähe von Carpentras und Apt, zudem – diesmal bei Mazan – hat man die Werkstatt eines Töpfers ausgegraben, in der die ersten in Frankreich bekannten Weinamphoren hergestellt wurden. 1309 ließ sich dann Papst Clemens V., ehemaliger Erzbischof von Bordeaux und ein Liebhaber guter Weine, in der Grafschaft Venaissin nieder (Avignon war die bevorzugte Papstresidenz) nach dem Schisma und ließ den ersten „päpstlichen Weinberg“ in Malaucène anlegen, also noch vor seinem Nachfolger Johannes XXII., der Reben in Calcernier pflanzen ließ, die dem Châteauneuf-du-Pape zu seinem Ruhm verhelfen sollten.

Während es der Weinkritik für die Superweine der Perrins manches Mal an neuen Superlativen zu mangeln scheint, beeindruckt beim vermeintlich kleinen „Le Grand Prébois – Rouge“ schon der Blick auf den niedrigen Preis, nach dem ersten Schluck dann doppelt, denn seit Jahren punktet der Spitzenerzeuger hier durch Konstanz und eine bestechende Qualität. Auch in einem Jahrgang wie 2021, der schon aufgrund einer geradezu historisch winzigen Erntemenge von sich reden gemacht hat. Die Cuvée aus Trauben der Sorten Grenache, Syrah, Cinsault und Carignan, die hier auf einer Mischung aus Kalkstein, rotem Sandstein, Kreideschutt und großen Kieselsteinen gedeihen, funkelt in dunklem Rot (Rote Bete mit bläulich-violetten Reflexen) im Glas. Im Bouquet zunächst würzig-warm (Garrigue, durchsetzt mit dunklen Kirschen, Brombeeren und Erdbeeren, etwas herbe Cassisnoten), dann aber auch fast ätherisch frisch (florale Noten, Orangenesten) – und vor allem und über die ganze Strecke ungemein einladend! Am Gaumen intensivieren sich dann Beerennoten, was sich sehr positiv auf die zunächst zurückhaltende Würze auswirkt, die nun auch entsprechend Fahrt aufnimmt (mehr Kräuter, mehr Pfeffer). Das Tannin zeigt sich von seiner generös-südlichen Seite (ganz Samt und Seide), die Säure ergänzt dieses Ensemble perfekt und verleiht dem „Grand Prébois“ ein gewisses „je ne sais quoi“, das sich hier in jedem Fall mit dem Stichwort „Eleganz“ fassen ließe. Perrin ist mit dieser Ventoux-Cuvée wieder einmal (und wie so oft!) ein authentischer Terroirwein gelungen, der in Qualität und Anspruch dem Ruf dieses Spitzenproduzenten gerecht wird – und das zu einem sehr fairen, bemerkenswert niedrigen Preis!

Ab sofort bis sicherlich 2025+.



© Phil Karis



FAMILLE PERRIN, „RÉSERVE“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2019

Perrin – ein Name, der für das Herausragende bürgt

Wie im Vorjahr: Platz 2. Bester Rotwein Frankreichs!

„Ein Doppelsieg ist bei den 100 Weinen des Jahres schon extrem selten.

Doch eine Wiederholung hatten wir in den vielen Jahren noch nie.

Das spricht für die Ausnahmestellung der Famille Perrin.“ – WEINWIRTSCHAFT



FRSo12019	Famille Perrin, „Réserve“ Côtes-du-Rhône, rouge 2019	14% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
-----------	--	----------	-----------	--------

Die Perrins zählen unbestritten zu den herausragendsten Weinbaufamilien Frankreichs. Nicht nur zählen ihre prestigeträchtigen Châteauneuf-du-Papes von Château de Beaucastel alljährlich zu den Ikonen der Appellation sondern sie beeindrucken auch durch die Konstanz, mit der sie im Basisbereich vieltausendfach stets über die Maßen zuverlässige, ja höchst markante Weine vinifizieren. Wer einen „Perrin“ aus dem Regal greift, wird nie enttäuscht! Ihr Beitrag zur Region ist daher von nahezu unüberschätzbarem Wert.

Einen erheblichen Beitrag steuert die „Réserve“ bei. Dieser Côtes du Rhône bietet das Maximum an Genuss und Komplexität in seiner Preisklasse, wurde im Vorjahr sogar als „Bester Rotwein Frankreichs“ in Meiningers WEINWIRTSCHAFT gekürt („Die 100 Weine des Jahres“). Das mag hochgesteckt klingen, doch wenn man bedenkt, mit welcher Reichweite und niedrigen Preishürde hier ein höchst bemerkenswerter Rhône-Wein präsentiert wird, zählt dieser Evergreen gewiss zu den zuverlässigsten Rotweinen Frankreichs. Einen besseren Côtes-du-Rhône zu diesem Preis? Irgendwie unmöglich.

Die Cuvée verteilt sich dieses Jahr auf 40 % Grenache Noir, 40 % Mourvèdre und 20 % Syrah. Die Grenache-Trauben stammen überwiegend aus dem Prébois-

Weinberg in der Gemeinde Orange, ganz im Herzen Châteauneuf-du-Papes. Der Syrah reift etwas nördlicher in der Appellation Vinsobres. Wir haben es hier mit einem ausgesprochen schönen Einstiegswein zu tun, der zeigt, wie viel Finesse der geneigte Rhône-Liebhaber auch in der Basis des Portfolios erwarten darf! Etwa eine verführerisch feine Nase, die nach dunklen Waldbeeren aber auch roten Früchten, allen voran Herzkirschen und Johannisbeeren duftet. Feine Gewürznoten runden das Gesamtbild ab. Am Gaumen zeigt sich der Rhône-Weine ausgesprochen kühl und saftig. Die Frucht prescht voran, die Tannine sind poliert und geschmeidig. Eine „gepfefferte“ Würze fügt noch ein weitere Facette hinzu. Das Finish „hält“ dann auch wirklich nach, die Frucht, die ganz in Mineralität aufzugehen scheint, ist fast beängstigend elegant. Alles ist in echter Balance, wobei sich das in keiner Weise nivellierend auswirkt – ganz im Gegenteil: Hier ist das Ganze mehr als die Summe seiner Einzelteile, die Bezeichnung „Réserve“ mehr als berechtigt! Für uns ganz unangefochten eine, wenn nicht sogar die Referenz in dieser Kategorie. Daher nach wie vor eine unbedingte Kaufempfehlung für jeden, der ausgewogene, elegante und tendenziell feingliedrige Weine von der Rhône zu schätzen weiß.

Ab sofort bis mindestens 2028.





FAMILLE PERRIN, „LES CORNUDS“ VINSOBRES, ROUGE 2019

„Bloß nicht die Vinsobres-Abfüllungen verpassen!“ – JEB DUNNUCK

FRSo10419

Famille Perrin, „Les Cornuds“ Vinsobres, rouge 2019

14% Vol.

15,86 €/l

11,90 €

Gerade in den letzten Jahren müssen wir zunehmend feststellen, dass so mancher Winzer oder auch Betrieb ein wenig die Bodenhaftung verliert, wenn es um die Preise geht. Natürlich bestimmen das Angebot und nicht zuletzt die Nachfrage den Preis. Aber man kann auch als Winzer gegensteuern, um seinen Kunden gewogen zu bleiben. Bei den Perrins ist das so. Sie gehören unbestritten zu den besten Winzern Frankreichs, erzeugen auf Beaucastel natürlich auch einige seltene und gefragte Weine, doch selbst die bleiben preislich immer fair. Was sie aber unter ihrem Namen „Famille Perrin“ erzeugen, ist immer wieder sensationell in Bezug auf besagte Fairness und Güte. Ein Beispiel? Der „Les Cornuds“. Er stammt vom nördlichsten Weinberg der südlichen Rhône. 40 Kilometer nördlich von Châteauneuf-du-Pape in der Nähe von Vaison La Romaine befinden sich die Weinlagen hier auf rund 300 Metern Höhe. Die von Steinen, sandigem Mergel und Schwemmland geprägten Böden sind weitgehend terrassiert. Man setzt dort vor allem auf Syrah, weil er eine Finesse und Kühle erreicht, die deutlich mehr an die nördliche als an die südliche Rhône erinnert. Doch neben Syrah kultivieren die Perrins auch ein wenig Grenache Noir, sodass sich für eine Cuvée eine wunderbare Balance ergeben kann. Der Syrah wird in großen Holzfässern vergoren und ausgebaut, die Grenache im Edelstahl.

Der Jahrgang 2019 war ein typischer 9er-Jahrgang. Es sind Jahrgänge, die sehr herausfordernd sind, aber bei denen sich im Herbst dann alles zum Guten wendet:

„Nach einem frühen Knospenaufbruch Anfang April erfolgte die Blüte unter guten Bedingungen. Ende Juni begann dann ein heißer Sommer, dem die Reben tapfer standhielten: Sie litten kaum unter Wasserstress, dank der Kamille, mit der wir die Pflanzen besprühten, um die Hitze zu bewältigen. Schließlich verlief die Weinlese wie üblich, ohne besondere Eile. Die Weine sind vielversprechend; ein weiterer 9er-Jahrgang steht wieder einmal unter einem guten Stern.“

Der Cru zeigt sich schon jetzt von seiner schmackhaftesten Seite. Es ist ein Vinsobres mit Finesse und einer Fülle, die sehr ansprechend, aber nie schwer wirkt. Im Duft erinnert „Les Cornuds“ an Brombeeren, schwarze Kirschen, Himbeeren und Zwetschgen. Darüber liegen Noten von Veilchen, Jasmin und Bresaola, Garrigue und trockenem Waldboden. Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée schmackhaft und fleischig, saftig-pikant mit viel dunkler Frucht, Kräuterwürze und Gestein. Das ist ein sinnlicher, lustvoller Rhône-Wein mit einer für diese Preisklasse formidablen Länge und Tiefe. Ach ja, was das Preis-Genuss-Verhältnis angeht, so hat JEB DUNNUCK, Rhône Spezialist und ehemaliger Rhône-Verkoster für Robert Parker's WINE ADVOCATE, natürlich absolut Recht, wenn er über einen der Jahrgangsvorgänger schreibt: „It's a terrific wine that sells for a great price“ – was sich auch mit dem 2019er-Jahrgang nicht geändert hat!

Ab sofort und bis 2027+.



FAMILLE PERRIN, „LES CHRISTINS“ VACQUEYRAS, ROUGE 2019

Der Nachfolgejahrgang des „Besten Rotweins Frankreichs“ (WEINWIRTSCHAFT) ist eingetroffen!

„Neben den Weinen vom Château de Beaucastel veröffentlicht Perrin auch unter dem Label Famille Perrin eine ganze Reihe brillanter Weine“ – JEB DUNNUCK

FRSo11419	Famille Perrin, „Les Christins“ Vacqueyras, rouge 2019	14,5% Vol.	22,60 €/l	16,95 €
-----------	--	------------	-----------	---------

Die drei wirklichen Crus der Südrhône sind ohne Zweifel Châteauneuf-du-Pape, Gigondas und Vacqueyras. Aus letztgenannter Appellation stammen die Cuvées der Familie Perrin namens „Les Christins“. In der Acht-Hektar-Lage südlich der Dentelles de Montmirail entstehen sowohl ein überaus seltener weißer Vacqueyras als auch diese Cuvée aus etwa 75 % Grenache und 25 % Syrah von rund 50 Jahre alten Reben. Der Boden der Lage ist geprägt von Kies und Schwemmland des Ouvèze-Flusses sowie von Lehm und Sand. Die Trauben wurden von Hand gelesen und sortiert, im Weingut entrappt und eingemaischt. Die Gärung erfolgte sehr langsam, und die Extraktion wurde durch manuelles Unterstoßen des Tresterhutes erzielt. Nach der malolaktischen Gärung und der Assemblage wurden die Weine in Fudern und Barriques über ein Jahr hinweg ausgebaut.

Der Vacqueyras strahlt in einem leuchtenden und intensiven Rubinrot und duftet vom ersten Moment an nach reifen Himbeeren, Feigen und Kirschen sowie

nach Noten von Schokolade, Süßholz und Garrigue. Mit Luft und vor allem am Gaumen stoßen nach und nach Brombeeren und Cassis hinzu, etwas Rauch und Kräuter. Zunächst dominiert also die Grenache, bevor sich auch der Syrah zu Wort meldet. Der Vacqueyras wirkt am Gaumen balanciert zwischen der reifen Frucht, einer lebendigen, aber dezenten Säure und einer seidigen Tanninstruktur. Er wirkt elegant, durchaus opulent, aber nicht schwer, ist vielmehr ausgewogen, frisch und reif zugleich. All das macht ihn im Zusammenspiel sehr charmant und sinnlich.

PS: Den Vorgänger hievte man in der WEINWIRTSCHAFT des Meininger-Verlags im Extra „Die Weine des Jahres“ auf das Siegertreppchen der besten Weine Frankreichs. Daraufhin war der ohnehin begehrte Wein im Nu ausverkauft. Nun ist der Nachfolger eingetroffen: Es gilt also schnell zu sein!

Ab jetzt und bis sicherlich 2030+.

FAMILLE PERRIN, „COUDOULET DE BEAUCASTEL“ CÔTES DU RHÔNE, ROUGE 2020

Der „kleine“ Bruder des „grand vin“ von Beaucastel!

„Ein einzigartiger Charakter für einen Wein, der jedes Jahr die Quintessenz der Arbeit in diesen Weinbergparzellen darstellt.“ – Familie Perrin

FRS010620	„Coudoulet de Beaucastel“ Côtes-du-Rhône, rouge 2020	26,00 €/l	19,50 €
FRS010620M	„Coudoulet de Beaucastel“ Côtes-du-Rhône, rouge 2020 MAGNUM	26,00 €/l	39,00 €

Zur Subskription, Auslieferung ab Herbst 2022

Beim „Coudoulet de Beaucastel“ sprechen wir bei Fassproben oft vom „kleinen Beaucastel“. Kein Wunder, denn im Prinzip handelt es sich hierbei um so etwas wie den Zweitwein Beaucastels, der neben dem *grand vin*, dem Châteauneuf-du-Pape besteht. Eine Petitesse verhindert die Deklaration als Châteauneuf-du-Pape:

Diese Cuvée aus Grenache, Mourvèdre, Syrah und Cinsault stammt von Reben außerhalb der Châteauneuf-du-Pape-Appellation, die allerdings direkt an ihrer nördlichen Grenze stehen – und übrigens nicht weit entfernt vom Weingutsgebäude. Nur die berühmte autoroute du soleil trennt das exzellente steinige Terroir des „Coudoulet“ von dem des unmittelbar angrenzenden legendären „Châteauneuf“ von Beaucastel! Seit mehr als 30 Jahren bereits werden die Reben für den traditionell in Holzfudern ausgebauten „Coudoulet“ biodynamisch bewirtschaftet, die tief in den kalkhaltigen Böden wurzeln, die teppichartig mit den berühmten *galets roulés*, großen kieselartigen Steinen, bedeckt sind. Somit handelt es sich weiterhin um einen Geheimtipp, dessen Preis-Genuss-Verhältnis unverbesserlich ist. Wer in die Herkunft dieses Weins eingeweiht ist, dem wird schnell klar, warum der „Kleine“ von Beaucastel jedes Jahr ein solch heiß begehrter Wein ist und daher, ganz wie der Große, ebenfalls en primeur, also zur Subskription angeboten wird.

Der Jahrgang 2020 lässt uns endlich aufatmen. Die Perrins sind zufrieden mit der Qualität und Menge. Endlich steht wieder ein Jahrgang bevor, der keine Turbulenzen und homöopathischen Mengen wie 2018 mit sich brachte. Zudem, so unser bisheriger Eindruck, besitzt der Jahrgang 2020 etwas mehr Charme und Leichtigkeit als sein enorm konzentrierter Vorgänger. Es ist ein Jahrgang, der sich perfekt balanciert präsentiert. Die Verwandtschaft zum Châteauneuf-du-Pape von Beaucastel ist unverkennbar. Der violett im Glas liegende Wein duftet nach schwarzen Beeren, die

Mourvèdre sorgt für Brombeeren, wie man sie von den großen Weinen Bandols (etwa Tempier) kennt. Hinzu kommt der süßlich warme Duft eingelegter Maraschino-Kirschen. Ein Hauch Nelke, Tamarinde und Süßholz erweitert das sehr fein definierte Bouquet. Im Prinzip baugleich mit dem Châteauneuf-du-Pape des Hauses, verbringt der im Holzbottich vergorene Wein seinen Ausbau im großen Holz. Am Gaumen sind die Tannine etwas seidiger als beim *grand vin*, die Frucht dominiert mit ihrer geschmeidigen Beerennote. Alles hat bereits beim Fassmuster perfekte Balance. Und doch wird der Coudoulet über seinen weiteren Ausbau noch vielschichtiger geraten, nochmals an Balance gewinnen. Diese Zugänglichkeit ist nicht zuletzt der Frische aller Fruchtaromen (samt feiner Lavendel-Kopfnoten) zu verdanken. 2020, so steht es für uns fest, wird den etwas behäbigeren 2019er wohl überragen, sofern man sich für Finesse und Eleganz begeistert.

Das hier hat Frische und Saftigkeit, zeigt sich konzentriert statt schwer und ähnelt auch, ob des mineralischen Einschlags, in der Tat in den Grundzügen den großen Weinen Beaucastels. Kostet aber nur einen Bruchteil! Es gibt Phasen, da läuft der kleine „Coudoulet“ seinem großen Bruder, der allerdings (natürlich) deutlich mehr Potenzial besitzt, fast den Rang ab. Gerade jetzt, in der ersten Phase, steht er ihm wirklich sehr nahe und zeigt, dass hier der Apfel nicht weit vom Stamm gefallen ist. Eben echter Rhône-Adel mit aristokratischer Anmutung und pures Understatement, was seine Klassifikation angeht. Wir raten dazu, durchaus eine Kiste in der hintersten Kellerecke zu vergessen. Denn das hier ist bereits sehr anspruchsvoll!

Zu genießen mit größtem Vergnügen ab sofort, Höhepunkt 2023 bis 2036+.

90–92 Punkte
WINE ADVOCATE

90–92 Punkte
JEB DUNNUCK

IN SUBSKRIPTION



**„EINER DER REFERENZBETRIEBE
IM RHÔNE-TAL SOWIE AUF
DER GANZEN WELT IST DAS
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL DER
FAMILIE PERRIN.“**

JEB DUNNUCK





95–97 Punkte
WINE ADVOCATE

© Serge Chapaïs

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2020

Beaucastel – Subskriptionsstart einer Legende!

„Das Dreigestirn aus Säure, Tanninen und Alkohol ist perfekt aufeinander abgestimmt und schafft absolute Harmonie.“ – Familie Perrin über den 2020er Beaucastel

FRS010720	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020	96,00 €/l	72,00 €
FRS010720H	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020 (0,375l)	96,00 €/l	36,00 €
FRS010720M	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020 MAGNUM	96,00 €/l	144,00 €

Zur Subskription, Auslieferung ab Herbst 2022

In Châteauneuf-du-Pape gibt es eine Handvoll Ikonen. Clos des Papes, Rayas und Beaucastel bilden das Trio der wohl renommiertesten Betriebe der Südlichen Rhône. Sie alle fahren unterschiedliche Konzepte. Auf Rayas ist es reinsortiger Grenache, der samt Rappen im großen Holz vinifiziert wird, Clos des Papes' Rotwein entsteht komplett ohne Rappen und neues Holz. Familie Perrin erhöht seit einigen Jahren, vor allem im Zuge der Klimaveränderungen den Anteil an Mourvèdre. Die im Bandol ebenso beheimatete Rebsorte trotz warmen und trockenen Jahren – wie sie zuletzt zu verzeichnen waren – viel besser als Grenache, die schnell überreif und alkoholisch gerät, zudem eine hohe Anfälligkeit für Pilzkrankheiten besitzt. Vor allem repräsentiert der *grand vin* Beaucastels die Rebsortenvielfalt Châteauneuf-du-Papes. Sämtlicher 13 zu-

gelassenen Rebsorten finden hier Verwendung, wobei Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, Cinsault und Terre Noir, Muscardin sowie Vaqueyrese dabei als dominierende Grundpfeiler des ausgeklügelten Blends fungieren. Heute möchten wir Ihnen den Jahrgang 2020 zur Subskription anbieten, der alle Anlagen besitzt, um einen reifefähigen und großen Châteauneuf-du-Pape hervorzubringen. Bis in den Herbst 2022 wird er in den kalten Gemäuern Beaucastels heranreifen. Doch lassen wir Familie Perrin in ihren eigenen Worten berichten, welche Charakteristika den aktuellen Jahrgang prägen:

„Die Weinlese 2020 in der südlichen Rhône wurde durch sehr gute Wetterbedingungen begünstigt, es ist ein großzügiger Jahrgang, sowohl in Bezug auf Qualität als auch auf Quantität. Das Jahr war nicht so heiß

wie 2019, jedoch während der gesamten Vegetationsperiode sehr windig und von leichten Niederschlägen geprägt. Nach einem recht milden Winter (in der Nacht zum 24. März gab es einen einzigen Frost, von dem aber nur die Parzellen mit frühem Reifebeginn leicht betroffen waren), gestaltete sich der Frühling strahlend. Es war recht warm und sehr windig, so dass die Böden ihre Frische bewahren konnten.

Die Blüte begann am 18. Mai unter sehr gesunden Bedingungen. Das gute Wetter setzte sich im Juni, Juli und August fort, mit viel Wärme, aber niedrigeren Temperaturen als 2019, kühlen und feuchten Nächten und Wind, der weiterhin wehte und so die Frische der Reben bewahrte und perfekte hygienische Bedingungen für die Trauben schuf. Die relativ frühe Lese begann unter diesen sehr guten Bedingungen am 26. August mit den weißen Côtes-du- Rhône und dauerte bis Ende September mit dem Mourvèdre. Der September war zu Beginn des Monats warm und dann gemäßigter, was idyllische Erntebedingungen bot und es uns ermöglichte, jede Parzelle bei perfekter Reife zu ernten.

Die eingefahrene Ernte war äußerst gesund, mit schönen saftigen und sehr reifen Trauben, vernünftigen Alkoholwerten, guter Säure und bereits großer Ausgewogenheit. Die Erträge sind etwas höher als 2019, und die ersten Verkostungen deuten einen sehr schönen Jahrgang voraus.“

Alle 13 Rebsorten, die hier eingehen, werden zuvor separat angebaut, bis sie dann erst nach aufwändiger Verkostung cuvéeiert werden. Die „finale“ Cuvée beweist das enorme Gespür der equipe Beaucastels, unter Wahrung des Jahrgangscharakters stets einen reifewürdigen Wein zu assemblieren. Bei diesem Ansatz, sofern man ihn denn so meisterlich beherrscht wie die Familie Perrin, lässt sich besonders auf die jeweiligen Stärken der einzelnen Trauben-Sorten im Jahrgang eingehen, die allesamt aus dem zusammenhängenden Weinberg des Château de Beaucastel stammen. Nach der malolaktischen Gärung verbringt der Wein nun rund zwei Jahre im Holzfuder, um dann im Herbst 2022 freigegeben zu werden. „Unter den 13 Rebsorten dominieren Mourvèdre und Grenache, wobei erstere ihre leicht reduktive Qualität und letztere ihre Extravaganz beisteuert. Dieser prächtige Wein von großer Präzision und Reife wird sich in den kommenden Jahrzehnten weiterentwickeln und nach und nach seine ganze Komplexität entfalten.“ so die Einschätzung der Perrins.

Das Bouquet fällt dieses Jahr enorm würzig aus. Ein Hauch Muskatnuss, Lakritz und reife Brombeeren tummeln sich hier. Etwas Schwarzkirsche und diverse rote Pflaumensorten pirschen nach vorne, auch Cassis-Gelee schwirrt im Hintergrund. Bei aller Komplexität und Kraft bleibt der Eindruck eines kühlen Weins. Dies zieht sich auch am Gaumen fort, wo der Beaucastel mit kraftvollem aber fein poliertem Tanningerüst auftritt. Die Frucht ist charmant und präsent, wird begleitet von nobler Säurestruktur, die weder bissig noch zu milde daherkommt. Ein Hauch Kräuter tauchen hier dann auf, die sich so in der Nase nicht fanden. Das regt die Sinne an, gestaltet sich balanciert, besonders im immer feiner werdenden Nachhall diverser Beerenaromen. Kurzum: Ein Beaucastel, der Klasse zeigt. Ein Châteauneuf-du- Pape, den man nicht nur unter den allerbesten einzusortieren hat, sondern ebenso ob seiner Markanz wiedererkennen wird. Ein Unikat.

Notabene: Wer sich von diesem Schatz Flaschen sichern möchte, sollte unbedingt jetzt zuschlagen. Denn bis zum Eintreffen dieses Weins im Herbst 2022 wird er vermutlich nahezu ausverkauft sein!



© Philippe Martineau

„LE GRAND PRÉBOIS“ -PROBIERPAKET

KENNENLERN
OFFERTE

© Lionel Moulet

„LE GRAND PRÉBOIS“-PROBIERPAKET

Unser Bestseller-Paket!

FRS019921P „Le Grand Prébois“-Probierpaket (12 Flaschen) 7,77 €/l 69,95 €

Es sind unsere meistverkauften Perrin-Weine – denn großer Genuss kann so preiswert sein!

JE VIER FLASCHEN

Grand Prébois *blanc*, *rosé* und *rouge* 2021
zum attraktiven Probier- und Kennenlernpreis!



PINwand N° 341

Saarwellingen, im Juli 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

Liefern Sie mir bitte folgende Weine:

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis	Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
SPANIEN NEU: Cerrón – Jumilla				FRANKREICH Tariquet – Gascogne			
		alle BIO					
	SJU030121	„Todo sobre mi“ DOP Jumilla, blanco 2021	8,50 €		FSW031021	„Rosé de Pressée“ IGP Côtes de Gascogne, 2021	5,95 €
	SJU030221	„Remordimiento“ DOP Jumilla, blanco 2021	9,90 €		FSW031021P	12x „Rosé de Pressée“ IGP Côtes de Gasc., 2021 (11+1 gratis) statt 71,40 € nur	65,45 €
	SJU030420	„Remordimiento“ DOP Jumilla, tinto 2020	9,90 €		FSW031021M	„Rosé de Pressée“ IGP CdG, 2021 MAGNUM	11,90 €
FRANKREICH Beaucastel – Perrin – südl. Rhône							
* in Subskription, Lieferung ab September 2022							
	FRS011121	Fam. Perrin, „Le Grand Prébois – Blanc“ Luberon 2021	6,95 €		FSW031621	Marselan IGP Côtes de Gascogne, rosé 2021	7,40 €
	FRS010221	Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Rosé“ Luberon, rosé 2021	6,95 €		FSW031621P	12x Marselan 2021 (11+1 gratis) statt 88,80 € nur	81,40 €
	FRS010321	Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Rouge“ Côte du Ventoux, rouge 2021	6,95 €		FSW030121	„Classic“ IGP Côtes de Gascogne, blanc 2021	5,60 €
	FRS019921P	„Le Grand Prebois“-Probierpaket (12 Flaschen) statt 83,40 € nur	69,95 €		FSW030121P	12x „Classic“ IGP Côtes de Gascogne, 2021 (11+1 gratis) statt 67,20 € nur	61,60 €
	FRS012019	Famille Perrin, „Réserve“ CdR, rouge 2019 WEINWIRTSCHAFT: 2. Platz bester Rotwein Frankreichs!	8,95 €		FSW030221	Sauvignon Blanc IGP Côtes de Gascogne, 2021	6,95 €
	FRS010419	Fam. Perrin, „Les Cornuds“ Vinsobres, rouge 2019	11,90 €		FSW030221P	12x Sauvignon Blanc IGP Côtes de Gascogne, 2021 (11+1 gratis) statt 83,40 € nur	76,45 €
	FRS011419	Fam. Perrin, „Les Christins“ Vacqueyras, rouge 2019	16,95 €		FSW031121	Chenin – Chardonnay IGP Côtes de Gasc., 2021	6,95 €
	FRS010620	„Coudoulet de Beaucastel“ Côtes-du-Rhône, rouge 2020 * PARKER, DUNNUCK: 90-92 P	19,50 €		FSW031121P	12x Chenin – Chardonnay IGP Côtes de Gascogne, 2021 (11+1 gratis) statt 83,40 € nur	76,45 €
	FRS010620M	„Coudoulet de Beaucastel“ Côtes-du-Rhône, rouge 2020 MAGNUM *	39,00 €		FSW030521	Chardonnay IGP Côtes de Gascogne, blanc 2021	6,95 €
	FRS010720	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020 * PARKER: 95-97 P	72,00 €		FSW030521P	12x Chardonnay IGP Côtes de Gascogne, 2021 (11+1 gratis) statt 83,40 € nur	76,45 €
	FRS010720H	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020 (0,375l) *	36,00 €		FSW039921P	Kennenlernpaket 2021 (12 Fl.) statt 79,60 € nur	69,95 €
	FRS010720M	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020 MAGNUM *	144,00 €		FSW031220	„Réserve“ IGT Côtes de Gascogne, blanc 2020	8,50 €
FRANKREICH Fondrèche – Mont Ventoux							
	FRS030521	„Le Rosé“ Ventoux, rosé 2021 WINE ENTHUSIAST: 91 P	10,20 €		FSW030321	„Coté“ IGP Côtes de Gascogne, blanc 2021	9,50 €
	FRS030621	„Le Blanc“ Ventoux, blanc 2021	10,90 €		FSW030419	„Tête de Cuvée“ Chardonnay IGP Côtes de Gascogne, blanc 2019	12,90 €
	FRS030721	„Persia“ Ventoux, blanc 2021	17,90 €		FSW031321	„Premières Grives“ IGP Côtes de Gascogne, Vin doux blanc 2021 MUNDUS VINI: Gold!	9,95 €
	FRS031321	„Le Rouge“ Ventoux, rouge 2021	10,90 €		FSW031419	„Dernières Grives“ IGP Côtes de Gascogne, Vin doux blanc 2019 MUNDUS VINI: Bester Süßwein Frankreichs!	18,95 €
	FRS030121	„N...“ (sans sulfite) Ventoux, rouge 2021	10,50 €	FRANKREICH Desjournays – Beaujolais			
FRANKREICH Tempier – Bandol							
	FPR050221	Bandol, rosé 2021 WINE SPECTATOR: 92 P	28,50 €		FBU240718	Mâcon-Verzé, blanc 2018 max. 2 Fl./Kunde	27,90 €
	FPR050319	Bandol, rouge 2019	36,50 €		FBJ020817	Chénas „Le Jugement Dernier“, rouge 2017 PARKER: 93 P, max. 3 Fl./Kunde	50,00 €
	FPR050419	„La Migoua“ Bandol, rouge 2019 max. 3 Fl./Kunde	59,95 €		FBJ020917	Morgon, rouge 2017 PARKER: 95 P, max. 3 Fl./Kunde	50,00 €
	FPR050519	„La Tourtine“ Bandol, rouge 2019 max. 3 Fl./Kunde	59,95 €		FBJ020217	Moulin à Vent „Styx“, rouge 2017 PARKER: 95+ P, max. 3 Fl./Kunde	72,00 €

PINwand N° 341

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

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
FRANKREEICH Bosquets – Gigondas			
	FRS260621	„Réserve du Domaine“ Gigondas, rosé 2021 (BIO) VINOUS: 93 P	21,00 €
	FRS260121	„La Jérôme“ CdR Villages, rouge 2021 (BIO)	13,90 €
	FRS260220	„Réserve du Domaine“ Gigondas, rouge 2020 DUNNUCK: 91-93 P	27,95 €
	FRS260220M	„Réserve du Domaine“ Gigondas, rouge 2020 MAGNUM	59,95 €
	FRS260320	„Le Lieu Dit...“ Gigondas, rouge 2020 PdP: Coup de Cœur, DUNNUCK: 94-96 P	48,00 €
	FRS260320M	„Le Lieu Dit...“ Gigondas, rouge 2020 MAGNUM	95,00 €
	FRS260720	„Le Plateau...“ Gigondas, rouge 2020 DUNNUCK: 94-96 P	48,00 €
	FRS260820	„Les Routes...“ Gigondas, rouge 2020 DUNNUCK: 94-96+ P	48,00 €
	FRS261120	„Les Roches...“ Gigondas, rouge 2020 DUNNUCK: 92-94 P	48,00 €
	FRS260420	„La Colline...“ Gigondas, rouge 2020 DUNNUCK: 95-97 P	48,00 €
	FRS260420M	„La Colline...“ Gigondas, rouge 2020 MAGNUM	99,00 €
	FRS260920	„Le Castellás ...“ CdP, rouge 2020	59,00 €
	FRS261220	„Le Regard Loin...“ Gigondas, rouge 2020 max. 3 Fl./Kunde	149,00 €
	FRS261220M	„Le Regard Loin...“ Gigondas, rouge 2020 MAGNUM	295,00 €
ITALIEN Riecine – Toskana			
	ITOO40421	„Palmina Rosé“ IGT Toscana, rosato 2021 (BIO) VINOUS: 90 P	15,95 €
	ITOO40920	„Bianco di Riecine“ IGT Toscana, bianco 2020	39,00 €
	ITOO40120	Chianti Classico DOCG, rosso 2020 SUCKLING: 92 P	19,90 €
	ITOO40120M	Chianti Classico DOCG, rosso 2020 MAGNUM	48,00 €
	ITOO40219	Chianti Classico Riserva DOCG, rosso 2019 DECANTER, SUCKLING: 94 P	29,90 €
	ITOO40219M	Chianti Classico Riserva DOCG, rosso 2019 MAGNUM	65,00 €
	ITOO40618	„Riecine di Riecine“ IGT Toscana, rosso 2018	59,00 €
	ITOO40618M	„Riecine di Riecine“ IGT Toscana, rosso 2018 MAGNUM	125,00 €
	ITOO40817	„TreSette“ Merlot IGT Toscana, rosso 2017	79,00 €
	ITOO41019	„Vigna Gittori“ DOCG Chianti Classico Gran Selezione, rosso 2019 DECANTER: 97 P, BEST WINE IN SHOW!	79,00 €
DEUTSCHLAND Fürst – Franken			
	DFR011521	Silvaner „pur mineral“, 2021	11,90 €
	DFR010921	Riesling „pur mineral“, 2021	12,50 €
	DFR011820	Bürgstadter Berg Weißer Burgunder 1. Lage, 2020	29,00 €
	DFR011220	Weißer Burgunder „R“, 2020	49,00 €
	DFR010421	Centgrafenberg Riesling Großes Gewächs, 2021 in Subskription, Lieferung ab September 2022	54,00 €
	DFR010620	Spätburgunder „Tradition“, 2020 PdP: Coup de Cœur	16,95 €
	DFR011720	Klingenberg Spätburgunder, 2020	37,00 €
	DFR010820	Bürgstadter Berg 1. Lage Spätburgunder, 2020	39,00 €
	DFR011920	Frühburgunder „R“, 2020	75,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
DEUTSCHLAND Holger Koch – Baden			
	DBA010121	Weißburgunder, 2021 (Edition Pinard de Picard)	10,90 €
	DBA010421	Grauburgunder, 2021 (Edition Pinard de Picard)	11,60 €
	DBA010621	Weißburgunder „Steinfelsen“, 2021 (Edition Pinard de Picard)	14,95 €
	DBA010721	Grauburgunder „Steinfelsen“, 2021 (Edition Pinard de Picard)	14,95 €
	DBA019921P	„Burgunder-Probe“ (6 Fl.) statt 78,35 € nur 69,95 €	
	DBA011521	Chardonnay-Weißburgunder-Sauvignon Blanc „Herrenstück“, 2021	15,95 €
	DBA011021	Weißburgunder ***, 2021	21,00 €
	DBA010921	Grauburgunder ***, 2021 PdP: Coup de Cœur	21,00 €
	DBA011421	Chardonnay *** trocken Baden 2021	21,00 €
	DBA011621	Chardonnay „Reserve“, 2021	37,00 €
	DBA010820	Spätburgunder „Alte Reben“, 2020	9,95 €
	DBA011120	Pinot Noir Herrenstück, 2020	16,00 €
	DBA010220	Pinot Noir „Funken“, 2020 (Edition Pinard de Picard)	16,95 €
	DBA011220	Pinot Noir *** „Fass 12“, 2020 (Edition Pinard de Picard) Exklusiv bei PdP!	39,95 €
DEUTSCHLAND Christmann – Pfalz			
* in Subskription, Lieferung ab September 2022			
	DPFo81621	NEU: Riesling „Aus den Lagen“ tr., 2021 (BIO)	18,00 €
	DPFo81721	NEU: Weißburgunder „Aus den Lagen“ trocken, 2021 (BIO)	20,00 €
	DPFo81019	Spätburgunder „Aus den Lagen“, 2019 (BIO)	22,00 €
	DPFo81119	Gimmeldinger Schlüssel Spätburgunder, 2019 (BIO)	32,00 €
	DPFo81219	Gimmeldinger Bienengarten Spätburgunder Erstes Gewächs, 2019 (BIO)	45,00 €
	DPFo80221	Gimmeldinger Kapellenberg Riesling Erstes Gewächs, 2021 (BIO) *	30,00 €
	DPFo81521	Ruppertsberger Reiterpfad Riesling Erstes Gewächs, 2021 (BIO) *	35,00 €
	DPFo80321	Meerspinne Riesling Großes Gewächs, 2021 (BIO) *	60,00 €
	DPFo80321M	Meerspinne Riesling Großes Gewächs, 2021 (BIO) MAGNUM *	127,00 €
	DPFo80421	Ölberg-Hart Riesling Großes Gewächs, 2021 (BIO) *	60,00 €
	DPFo80421M	Ölberg-Hart Riesling Großes Gewächs, 2021 (BIO) MAGNUM *	127,00 €
	DPFo80521	Vogelsang Riesling Großes Gewächs, 2021 * PdP: Coup de Cœur	63,00 €
	DPFo80621	Idig Riesling Großes Gewächs, 2021 (BIO) *	65,00 €

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

BITTE ANKREUZEN / AUSFÜLLEN

Lieferung per DHL DPD Selbstabholer
Zahlung per Bankeinzug Kreditkarte Rechnung
Kreditkarte Mastercard Visa American Express

IBAN _____ **IBC**

Kreditkartennummer _____ **Gültig bis** _____ **Prüfziffer** _____

Datum, Unterschrift _____

IHRE KONTAKTDATEN

Name | Firma _____

Kunden-Nr. _____

Straße, Nr _____

PLZ, Ort _____

Tel. | E-Mail _____

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

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