

PINARD *de* PICARD®

PINWAND N° 343



© Pinard de Picard

CAROLINE DIEL | NAHE
Riesling Große Gewächse 2021:
„Die Nahe als Überflieger!“

MEININGERS SOMMELIER MAGAZIN

DEUTSCHLAND

- CAROLINE DIEL** | Nahe 4
 „Weinpersönlichkeit des Jahres 2022“ (VINUM). Caroline Diels neuer Jahrgang ist der Inbegriff von Harmonie – mit spektakulären Großen Gewächsen (aktuell: je 95 Punkte für Pittermännchen 2021 und Burgberg 2020)
- WEINGUT SEEHOF** | Rheinhessen 22
 Florian Fauths Weine stehen für eine nicht zu überbietende Preiswürdigkeit! Frisch eingetroffen ist die „Kalkterrassen“-Linie sowie seine Lagenweine aus Kirchspiel, Steingrube und Morstein – perfekt!

SPANIEN

- NEU: CINCO LEGUAS** | Vinos de Madrid. 38
 Marc Isart, begnadeter Weinmacher, der bei Comandó G, Bernabeleva und Telmo Rodríguez' Pegaso Grandiosos leistete und leistet, macht sein eigenes Ding: „vinos de sed“, heißt: „Durstlöcher“ (aber was für welche!), frei von jeglichen Zwängen, dafür mit einem umso genialeren Preis-Genuss-Verhältnis. Wow – und willkommen bei Pinard de Picard!

FRANKREICH

- SAINT ANTONIN** | Faugères. 48
 Pinard-Urgestein mit dem spannendsten Terroir des Languedoc: von schwarzem Schiefer stammen wahre „Bilderbuchweine“ und einer der besten Weine der Appellation: der legendäre „Les Magnoux“!
- CHÂTEAU LAMARTINE** | Cahors 54
 „Die Nummer 1 im Südwesten“, erklärt der DECANTER! „Dem Ideal von Cahors verpflichtete Weine.“ heißt's in der REVUE DU VIN DE FRANCE. Einer unserer großen Klassiker aus dem Südwesten!
- FAMILLE ISABEL FERRANDO (DOMAINE SAINT PRÉFERT)** | Châteauneuf-du-Pape. 60
 Ein neues Kapitel wird aufgeschlagen: Auf dem Höhepunkt des Erfolgs erfolgt das Bekenntnis zur großen alten Tradition des Châteauneuf-du-Pape: ein einziger, klassischer „single-blend“-Wein!
- DOMAINE THILLARDON** | Beaujolais 68
 Meisterwerke, die große Emotionen auslösen! Grandioser „Chassignol“, ein Weltklasse-Chénas-Cru von zutiefst mineralischen Böden mit zum Teil 130-jährigen Reben! „Die Brüder Thillardon entwickeln sich zu einem der aufregendsten Produzenten des heutigen Beaujolais.“ – Robert Parker's WINE ADVOCATE

ITALIEN

- SALADINI PILASTRI** | Marken 76
 Unschlagbarer Evergreen und All-time-Publikumsliebhaber aus Italien – Bioweine für fantastisch kleines Geld! Mit dem neuen Jahrgang des Rosso Piceno!
- CHIARA CONDELLO** | Emilia-Romagna 80
 Poesie in Flaschen – Weine mit Seele. Atemberaubend schöne Sangiovese, leise, fast zärtlich, tiefgründig. Lieblingsweine und Lieblingsweingut. Must-have für alle Italien-Liebhaber!
- ALTESINO** | Toskana 86
 Sangiovese von Weltrang – einer der besten Brunello-Winzer, mit Top-Wertungen für den aktuellen Jahrgang! „Wer dieses Art Sangiovese mag, wird bis über beide Ohren grinsen!“ (VINOUS). Wir grinsen!

ÖSTERREICH

- BERNHARD OTT** | Wagram 92
 Ganz aktuell: „Winzer des Jahres 2022“ (SCHLEMMER ATLAS) – „Mr. Grüner Veltliner“ *did it again!* Just eingetroffen sind die überragenden „1. Lagen“-Veltliner 2020, wieder einmal Kandidaten für die besten Veltliner Österreichs!



PINWAND N° 343

Liebe Freunde von Pinard de Picard,

Ende August fand die schon traditionelle VDP-Vorpremiere der Großen Gewächse in Wiesbaden statt, eine einmalige Gelegenheit, sich einen breiten Überblick über die besten Weine des aktuellen Jahrgangs zu verschaffen. Hier trennt sich die Spreu vom Weizen. Der feuchte Witterungsverlauf im Sommer mit dem einhergehenden Krankheitsdruck und die lange Reifeperiode (die Ernte fand im Schnitt drei Wochen später als in den letzten Jahren statt) stellte die Winzer vor nicht zu unterschätzende Herausforderungen und führte zu doch recht heterogenen Ergebnissen. Absolut faszinierend aber, was die Elite der Top-Winzer auf die Flasche gebracht hat! Wer sein Handwerk versteht, hat Großartiges geliefert, manch ein Winzer spricht vom besten Jahrgang seiner Karriere. Die ersten Kritikerstimmen lassen sich vernehmen, nach und nach werden die vielfach enthusiastischen Wertungen veröffentlicht (weitere dieser Art werden sicherlich folgen), die eines deutlich unterstreichen:

Der Jahrgang 2021 bietet einige echte Himmelsstürmer, „Wein gemacht für Generationen“, wie Stephan Reinhardt zuletzt in Robert Parker’s WINE ADVOCATE schreibt!

Heute starten wir mit Caroline Diels Kollektion, Pittermännchen und Burgberg reüssieren mit jeweils 95 Punkten in Meiningers erster Wiesbaden-Nachlese: „Nahe als Überflieger!“

Eine weitere Trouvaille präsentieren wir Ihnen aus Spanien: Marc Isart (Sie kennen den genialen Winzer vielleicht schon von Bernabeleva und als Spiritus Rector der Cebreros-Weine von Telmo Rodríguez) stellt seine „eigenen Weine vor: Bodegas Cinco Leguas, ein Mini-Projekt aus dem Süden Madrids: herrlich individuelle Gewächse mit einem unfassbaren Preis-Genussverhältnis!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß 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€

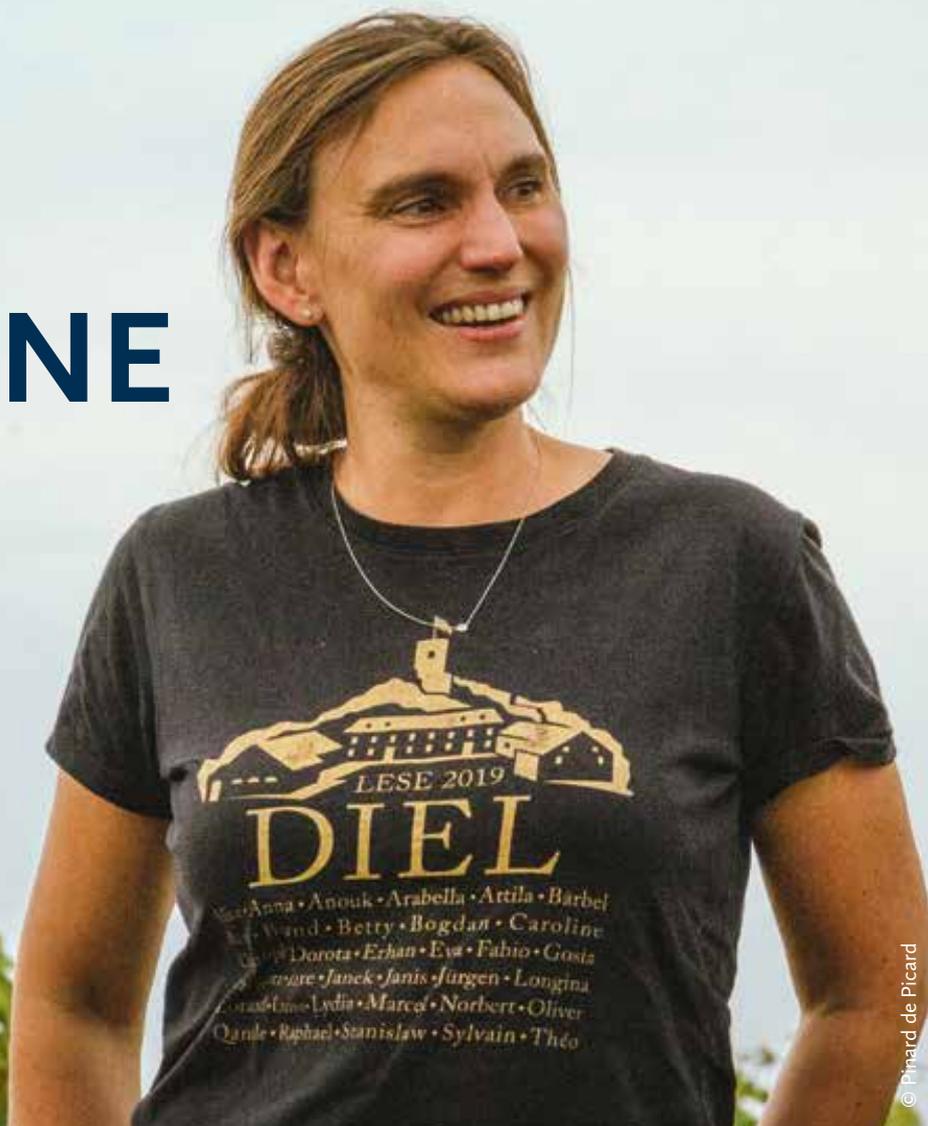
KONTAKT

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



CAROLINE DIEL

BURG LAYEN



© Pinard de Picard

2021: Der Inbegriff von Harmonie

„Die Falstaff Winzerin des Jahres 2020 ist weiterhin mit Stilgefühl bei der Sache, daran lassen die neuen Weine nicht den geringsten Zweifel.“ – FALSTAFF Weinguide 2022

„Unter der prägenden Leitung von Caroline Diel, die in siebter Generation als erste Frau in der vordersten Reihe des Weinguts steht, entstehen auf Burg Layen Rieslinge von großem Format.“ – Die Besten Weine Deutschlands (Gault&Millau 2022)

„Für Caroline Diel ist klar: Große Weine brauchen Zeit. Und diese Zeit lässt die engagierte Winzerin aus Burg Layen ihren Weinen zunehmend.“ – VINUM Weinguide 2022

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

5 STERNE

FALSTAFF WEINGUIDE 2022

5 STERNE

WEIN.PLUS

4 STERNE

VINUM WEINGUIDE 2022

**WEIN-VIP
DES JAHRES**

VINUM WEINGUIDE 2022

**WINZERIN DES
JAHRES 2020**

FALSTAFF WEINGUIDE

**WINZERIN DES
JAHRES 2019**

FAZ

GROSSE WEINE BRAUCHEN ZEIT

„Für Caroline Diel ist klar: Große Weine brauchen Zeit. Und diese Zeit lässt die engagierte Winzerin aus Burg Layen ihren Weinen zunehmend. So setzt sie verstärkt auf ein langes Hefelager im Keller des stattlichen Gutshofs, ehe sie die Weine abfüllt, um sie dann mit etwas Abstand in den Verkauf zu bringen.“ heißt es im aktuellen VINUM Weinguide 2022. In diesem Zitat finden wir uns selbst wieder. Denn alljährlich, wenn wir bei Sylvain und Caroline zur Jahrgangsprobe erscheinen, wissen wir, dass sich die beiden einen Luxus leisten, der heutzutage rar geworden ist: Sie nehmen sich die Zeit für uns und einen ausgiebigen Abend, der nach der großen Jahrgangsprobe seinen Abschluss (für die beiden eine Selbstverständlichkeit) in einem unvergesslichen Abendessen (ein Lob an den Maître-Chef Sylvain und unzählige französische Großmutterrezepte!) mit allerlei gereiften Weinen mündet.

Genau so verfährt Caroline, übrigens unterstützt vom Kellermeister Marcel Will, auch mit ihren Weinen, egal ob es sich um den einfachen Gutsweine, den Diel de Diel handelt, der selbst gerne mal als Rosé mehrere Monate später erscheint als bei vielen Betrieben oder das Große Gewächs aus dem Burgberg, welches ein Jahr mehr als die meisten Großen Gewächse reift.

Und warum? Weil Caroline Diel ihren Weinen die Zeit gibt, die sie benötigen, weil hier Wein gelebt wird und regelmäßig zu gutem Essen auf dem Terrassentisch in der Nähe der historischen Burgruine serviert wird. Ein solches Prozedere ist keine Selbstverständlichkeit. Denn dies bedarf einer Planung, derer sich die meisten nicht bewusst sein dürften: Mehrere Jahrgänge im Keller während der Lese zu verstauen birgt nicht nur finanzielle, sondern besonders logistische Herausforderungen in sich. Und nicht selten müssen wir viele treue Fans des Hauses im Frühjahr noch um Geduld bitten bis der neue Jahrgang erscheint.

DAS ERGEBNIS ZAHLT SICH LETZTLICH AUS:

Welch rasante Entwicklung Carolines Weine in den letzten Jahren genommen haben, zeigt, auf welch beachtlich hohem Qualitätsniveau sie arbeitet. Auch der Presse blieb dies nicht verborgen, sie überschlägt sich mit Auszeichnungen. Der Feinschmecker kürte Caroline als „Newcomer des Jahres 2017“ und lobt sie für „spektakuläre Weine“. In Siebenmeilenstiefeln geht es weiter voran. Es gibt keine höhere Auszeichnung und keine andere, über die man sich als Winzer mehr freut, als für das Gesamtwerk geehrt zu werden. Doch gleich mehrfach in einem Jahr, unabhängig voneinander, diesen Adelstitel tragen zu dürfen, ist mehr als ein klarer Beweis dafür, wie hoch angesehen die Weine aus dem Schlossgut Diel mittlerweile sind. Die FAS unter Stephan Reinhardt kürte Caroline Diel zur Winzerin des Jahres 2019. Und es dauerte nicht lang, bis auch der Falstaff verkündete: Winzerin des Jahres 2020? Natürlich Caroline Diel! Was für ein Jahr!

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

Marcus Hofschuster ergänzt bei Wein-Plus: „Auch die Weine mit natürlicher Restsüße gehören Jahr für Jahr zur absoluten Spitze im Land, von den umwerfenden Kabinetten bis zu den Trockenbeerenauslesen. Damit wäre alles gesagt, wären da nicht noch die Burgundersorten, weiß wie rot, deren Umgang Diel beherrscht wie niemand sonst an der Nahe.“

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



Der Wächter über den (Reben-)
Schatz: Hofhund „Kabi“

© Pinard de Picard

REISEN ZUR SELBSTFINDUNG

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

DIEL-WEINE: PURE HARMONIE

Und ihre leidenschaftliche Hingabe für den Zauber dieser Gewächse springt in unseren Gesprächen immer wieder wie ein Funke über, ihrer erfrischenden Begeisterung können und wollen wir uns nicht entziehen und macht die Besuche auf dem Schlossgut zu angenehmen Momenten voller Inspiration. „Es war für mich der größte Schritt in meinem Leben, nach all meinen Praktika in Nah und Fern zurückzukehren nach Burg Layen. Ich dachte nach meinem Studium in Geisenheim und nach meinen Erfahrungen in den vielen Betrieben, die ich gesehen hatte, ich könnte vom ersten Tag an Weine machen, wie ich sie mir vorstelle. Aber unsere Weinberge und die Natur haben mich gelehrt, dass man sich Zeit lassen und auf die Feinheiten achten muss. Jeder Weinberg, jede Parzelle »tickt« anders. Mein großes Ziel war und ist es immer wieder, die Verschiedenartigkeit und faszinierende Vielfalt der Böden, das vorherrschende Mikroklima, die Eigenheiten unseres Kellers zu erkennen, zu verstehen und in meinen Weinen widerzuspiegeln.“

Und Caroline hat ihren Reben gelauscht und gut zugehört. Tatkräftig entwickelte sie einen Stil, der ihrem Idealbild entspricht. Und so ist sie, entsprechend der wichtigsten und einfachsten Erkenntnis ihrer Lehrjahre, dass große Weine zuallererst im Weinberg entstehen und Ergebnis harter Arbeit sind, meist in den spektakulären Dorsheimer Steillagen und im Keller zu finden, in Stiefel und Blaumann und selten im Kleinen Schwarzen bei repräsentativen Weinevents. Jegliche Starallüren sind ihr fremd.

Zudem hat Caroline ein junges, engagiertes Team um sich geschart und arbeitet mit diesen engagierten Helfern hart an ihrem Lebensentwurf. Und damit sind wir wieder am Anfang unserer Geschichte: Caroline ist nicht nur Winzerin, sondern auch Mutter von drei süßen Kindern. „Mein Mann Sylvain hält mir den Rücken frei, sowohl bei der Arbeit in den Weinbergen, im Herbst, wenn ich nächtelang auf dem Weingut bin, als auch zu Hause; meine Kinder geben mir Tag für Tag Kraft, aber sie holen mich auch wieder ganz schnell auf den Boden zurück. Ich weiß nicht wie ich es sagen soll, aber ich fühle mich angekommen... Alles macht auf einmal Sinn. Es ist einfach schön, Teil einer Tradition zu sein, sie am Leben zu halten und mitgestalten zu können.“ Wir finden, dass sich diese Harmonie auch in den Weinen Carolines widerspiegelt. Sie wirken stets ungekünstelt, in sich ruhend. Man gibt ihnen die Zeit zur Entfaltung, ehe sie das Weingut verlassen. Sie spiegeln letztendlich die Seele unserer Winzerin wider. Welch größeres Kompliment könnte man einem Weingut machen?

„ROSÉ DE DIEL“, ROSÉ 2021

Ein reinsortiger Pinot-Rosé von der Nahe ist eine echte Seltenheit

– und der „Rosé de Diel“ ist einer der schönsten jungen Weine des Schlossguts.

DNA011521	„Rosé de Diel“, rosé 2021 DV	12% Vol.	18,53 €/l	13,90 €
-----------	------------------------------	----------	-----------	---------

Dieser Wein ist für uns eine echte Besonderheit; denn reinsortige Pinot-Rosés von der Nahe sind eine echte Seltenheit. Im diesem klaren, eleganten und jugendlichen Ausdruck sind sie noch rarer. Für uns ist dieser Wein der Ausdruck einer langen Erfahrung und einer tiefen Liebe, die Caroline Diel zum französischen Weinmachen entwickelt hat. Schließlich hat die Winzerin, die ja zudem noch einen Franzosen geheiratet hat, bei Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Champagne Ruinart und der Domaine de la Romanée-Conti Erfahrung gesammelt. Die Winzerin, die 2020 sowohl von der FAZ als auch vom FALSTAFF zur Winzerin des Jahres gekürt wurde, legt hier wie bei allen ihren Weinen einen hohen Qualitätsmaßstab an. Der Rosé ist nicht etwa nur der Vorlaufwein eines Rotweins, die Trauben werden vielmehr zum exakt richtigen, einem frühen Zeitpunkt gelesen.

So ist mit dem 2021er „Rosé de Diel“ ein zart lachsrosafarbener Pinot Noir entstanden, der nach frischen Erdbeeren, etwas Rhabarber, Himbeeren und Pomelo duftet und von einem Hauch Minze und Stein begleitet wird. Am Gaumen bietet das lange Hefelager eine cremige Textur. Der frühe, aber nicht zu frühe Lesezeitpunkt sorgt für eine frische Säurestruktur, die sich mit der Hefe gekonnt verbindet. Dazu wird es fruchtig mit vielen frischen Beeren und etwas rotem Apfel. Der jugendliche Wein, der unter Schraubverschluss gefüllt wurde, bietet sogar noch ein wenig Gärkohensäure, was ihn noch lebendiger werden lässt. Das ist wunderschön und wird auch nach dem Sommer noch ein Rosé-Highlight des Jahrgangs bleiben!

Ab sofort und sicherlich bis 2026.



„DIEL DE DIEL“, WEISS 2021

Der „Diel de Diel“ dürfte eine der bekanntesten Weißwein-Cuvées des Landes sein

– und eine der beliebtesten bei Pinard de Picard!

DNA010221	„Diel de Diel“, weiß 2021 DV	12,5% Vol.	15,33 €/l	11,50 €
-----------	------------------------------	------------	-----------	---------

„Diel de Diel“. Dieser Name ist längst eine Marke geworden, und zwar eine für den großartigen Einstiegs-Weißwein dieses Weinguts, dessen Name immer für außerordentliche Qualität steht. Daher ist es auch kein Wunder, dass diese Cuvée aus rund drei Vierteln Weißburgunder, einem guten Schuss Grauburgunder und einem Spritzer Riesling zu den beliebtesten Weißweinen unseres Sortiments gehört. Bei der Weißwein-Cuvée handelt es sich um eine frische und zugleich cremige Assemblage, die zum einen von Trauben profitiert, die komplett aus dem eigenen Weingut stammen und die zum perfekten Zeitpunkt mit rassiger Säure gelesen wurden, und zum anderen zählt sich das verlängerte Hefelager aus. Viele Weine aus dem Einstiegsbereich werden ja von anderen Weingütern oft schon im Februar oder März veröffentlicht. Caroline und ihr Mann Sylvain aber schwören auf den langen Ausbau auf der Feinhefe, veröffentlichen erst im Sommer und geben daher dem Wein eine zusätzliche Seidigkeit und Eleganz mit auf den Weg.

Der „Diel de Diel“ ist dann auch schon im Duft sowohl frisch und fruchtig als auch angenehm würzig und cremig. Gelbe Birnen und Äpfel, eine reife Zitrone, etwas knackiger Pfirsich, Muskat und Wollwachs prägen das Aroma. Am Gaumen ist dieser Wein ein Schmeichler, so elegant, so seidig wirkt diese Burgunder-Cuvée. Und doch bringt der Spritzer Riesling eine eigene zitrische Frische mit in den Wein. Wer den „Diel de Diel“ einen Moment länger am Gaumen behält, merkt schnell, dass unter der Cremigkeit eine klar strukturierende Säure lauert. Sie integriert sich hervorragend in die schmelzende Frucht und die feine Würze und sorgt daher für einen gelungenen Akkord. Das schicke neue Äußere, das im letzten Jahr präsentiert wurde, tut sein Übriges, um aus dem „Diel de Diel“ etwas Besonderes zu machen.

Ab sofort und sicher die nächsten zwei Jahre bis 2024+.



„NAHESTEINER“ GRAUBURGUNDER, 2021

Großzügig in der Frucht, fein in der Würze, elegant in der Säurestruktur.

Das ist Diels „Nahesteiner“ Grauburgunder.

DNA011321

„Nahesteiner“ Grauburgunder, 2021 DV

12,5% Vol.

17,33 €/l

13,00 €

Der Grauburgunder gehört seit langer Zeit zu den beliebtesten Rebsorten der Deutschen. Sie schätzen die gelbe Frucht, die feine Würze und die dezente Säurestruktur. An der Nahe, wo Caroline Diel und ihr Mann Sylvain Taurisson-Diel jedes Jahr erneut für großartige Kollektionen sorgen, ist die Rebsorte schon sehr lange beheimatet. Die beiden sorgen dafür, dass die Typizität des Grauburgunders beim „Nahesteiner“ ganz klar herauskommt. Gleichzeitig ist dieser Wein immer auch ein Diel-Wein mit Eleganz, Finesse und Großzügigkeit. Er ist Ausdruck von handwerklichem Können und dem verbindlichen Anspruch eines großen und traditionsreichen Weinhauses.

Der „Nahesteiner“ glänzt strohgelb und verbindet im Duft eine sinnlich cremige Note mit einer feinen Würze von Blattwerk, etwas Heu und Stein, vor allem

aber mit den reifen Fruchtnoten gelber Äpfel, saftiger weißfleischiger Melonen, etwas Karambole und Grapefruitabrieb. Die Diels schaffen es, den Wein einerseits offen und großzügig erscheinen zu lassen, die Frucht reif zu verarbeiten und den Alkoholgehalt andererseits doch dezent zu belassen – was bei Grauburgunder gar nicht so einfach ist. So ergibt sich hier am Gaumen eine hervorragende Balance aus Saftigkeit, der Cremigkeit eines langen Hefelagers und einem feinen Säurebiss, ganz so als würde man in einen knackig gelben Apfel beißen. Caroline und Sylvain erzeugen hier einen Grauburgunder mit Finesse, Stil und klarer Struktur. So ist hier – ganz unprätentiös – ein richtig guter Wein entstanden.

Ab sofort bis sicherlich 2026+.



© Pinard de Picard

RIESLING „VOM ROTEN SCHIEFER“ TROCKEN, 2020

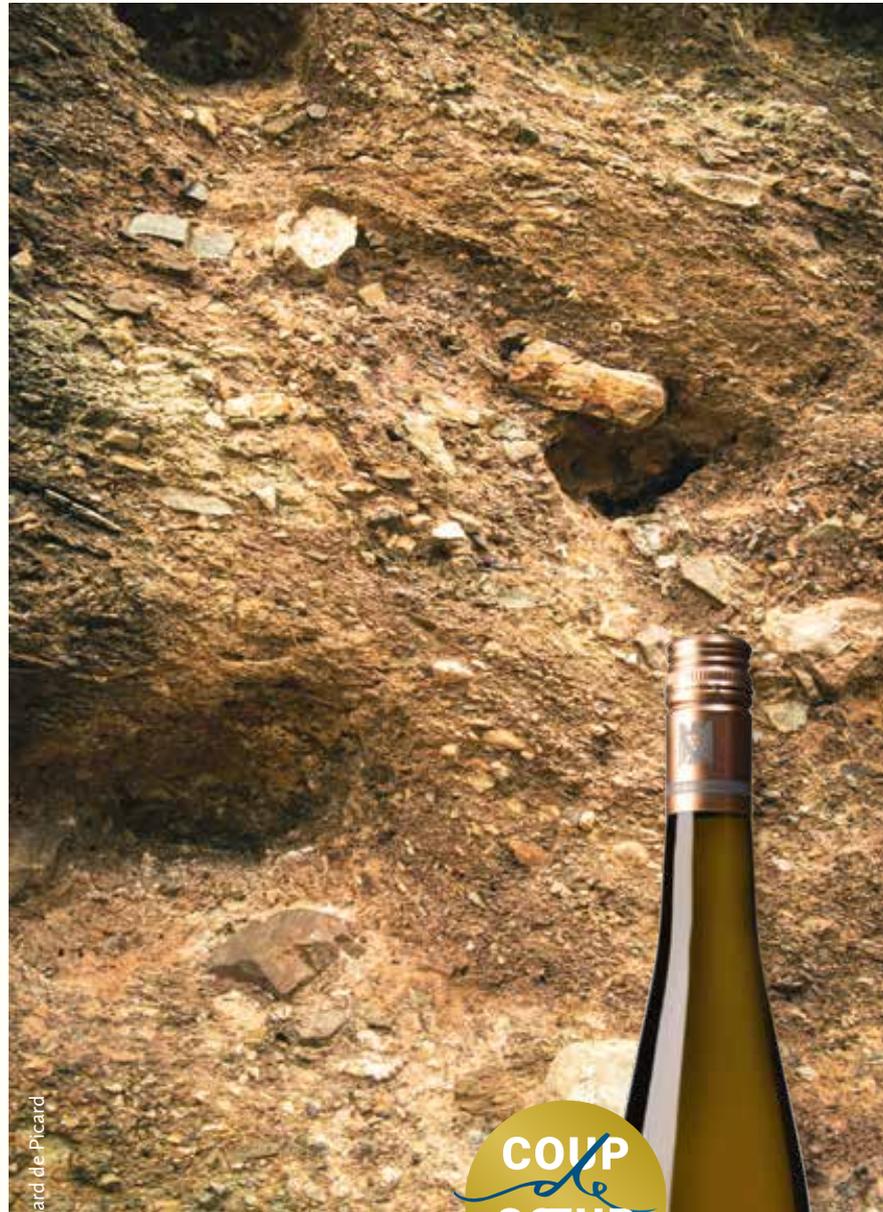
„In Sachen Riesling war das Schlossgut schon immer eine sichere Bank, und zwar in allen Bereichen: trocken fruchtig wie edelsüß. Daran hat sich nichts geändert.“
– Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

DNA013220	Riesling „vom roten Schiefer“ trocken, 2020 DV	12% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
DNA013220P	12 x Riesling „vom roten Schiefer“ trocken, 2020 (11+1 Fl. gratis) statt 119,40€ nur 109,45 €			

Für uns liegt in einem gelungenen Gutsriesling die Betonung auf der ersten Silbe: Er muss gut sein! Stellt jene Kategorie doch die Visitenkarte eines Betriebs dar, erreicht die meisten neugierigen Weinnasen, liegt es auf der Hand, dass sich schlaue Winzer hier enorme Mühen geben und oft über viele Stunden in aufwändiger Verkostung die feinsten Partien auswählen, bis alles wie bei einem guten Maßanzug sitzt. Es gibt immer weniger Betriebe, denen dies im Preisbereich unter 10 Euro gelingt. Caroline Diel gehört klar dazu! Seit letztem Jahr wählen wir gemeinsam die schönsten Cuvées im Keller aus. Der 2019er-Jahrgang setzte die Messlatte hoch, war ein riesen Erfolg, 2020 galt es aufzuschließen. Eine Herausforderung, die wir mit sportlicher Motivation annahmen.

Mit Zauberei hat dies wenig zu tun, viel mehr mit exzellenten Trauben. Denn sollen große Weine entstehen, muss das Ausgangsmaterial ebenbürtig sein. So klar lautet die mathematische Erfolgsformel für anspruchsvollen Gutswein. Der Riesling „Vom roten Schiefer“ stammt quasi ausschließlich aus VDP 1. Lagen aus Burg Layen und Dorsheim. Der verwitterte rote Schiefer kommt hier so intensiv zum Ausdruck, dass er gar namensgebend das Etikett ziert. Eine kleine Partie aus der GG-Lage Pittermännchen, welche noch nicht komplett vergoren in den Wein einging, gibt für uns den finalen Schriff und enorme Saftigkeit in diesem charmanten Jahrgang!

Der Riesling „Vom roten Schiefer“ zeigt sich hellholden im Glas und duftet zitronig hell. Eine feine Schiefernote unterlegt die gelbe Frucht subtil. Das Bouquet bietet hier einen präzisen Ausdruck der schiefergeprägten Lagen, die gegenüber dem Vorjahr nochmals puristischer ausfällt, noch brillanter strahlt. Am Gaumen zeigt sich der Riesling geschliffen und klar in seiner Aromatik. Der Schuss Pittermännchen bricht die feste Struktur förmlich auf, sorgt für Charme und saftige Frucht. Eine feine Säure leitet den Wein ohne ihn zu dominieren. Das ist frisch, fegt brisant über den Gaumen und umarmt ihn dann doch im geschmeidigen Nachhall. Mit 12 Vol.-% erweist sich der Riesling perfekt balanciert zwischen animierender Leichtigkeit und Tiefe am Gaumen. Das zeigt in gewisser Weise schon die Mineralität der Großen Gewächse, ohne aber nach weitere Reife im Keller zu lechzen. Ein Riesling, der nun auf dem Punkt beweist, zu welchen



Höhenflügen die Nahe möglich ist, wenn Herkunft, Jahrgang und Handwerk wie ein Schweizer Uhrwerk aufeinander abgestimmt sind. „Der Riesling ist so präzise, weil er von einem präzisen Terroir stammt“ erklärt Caroline Diel. Er lag bis in den Sommer auf der Hefe, auch dies ist übrigens ein klassisches Stilmittel im Hause Diel. Die Winzerin erlaubt ihren Weinen stets die Zeit, die sie benötigen. Das Ergebnis ist dann ein solch in sich ruhender und wunderbar harmonischer Riesling wie dieser.



BURG LAYER HÖLLE RIESLING 1. LAGE TROCKEN, 2021

„Das Pure und Geradlinige zeichnet die Hölle aus.“ – Caroline Diel

DNA013621

Burg Layer Hölle Riesling 1. Lage trocken, 2021

12% Vol.

30,66 €/l

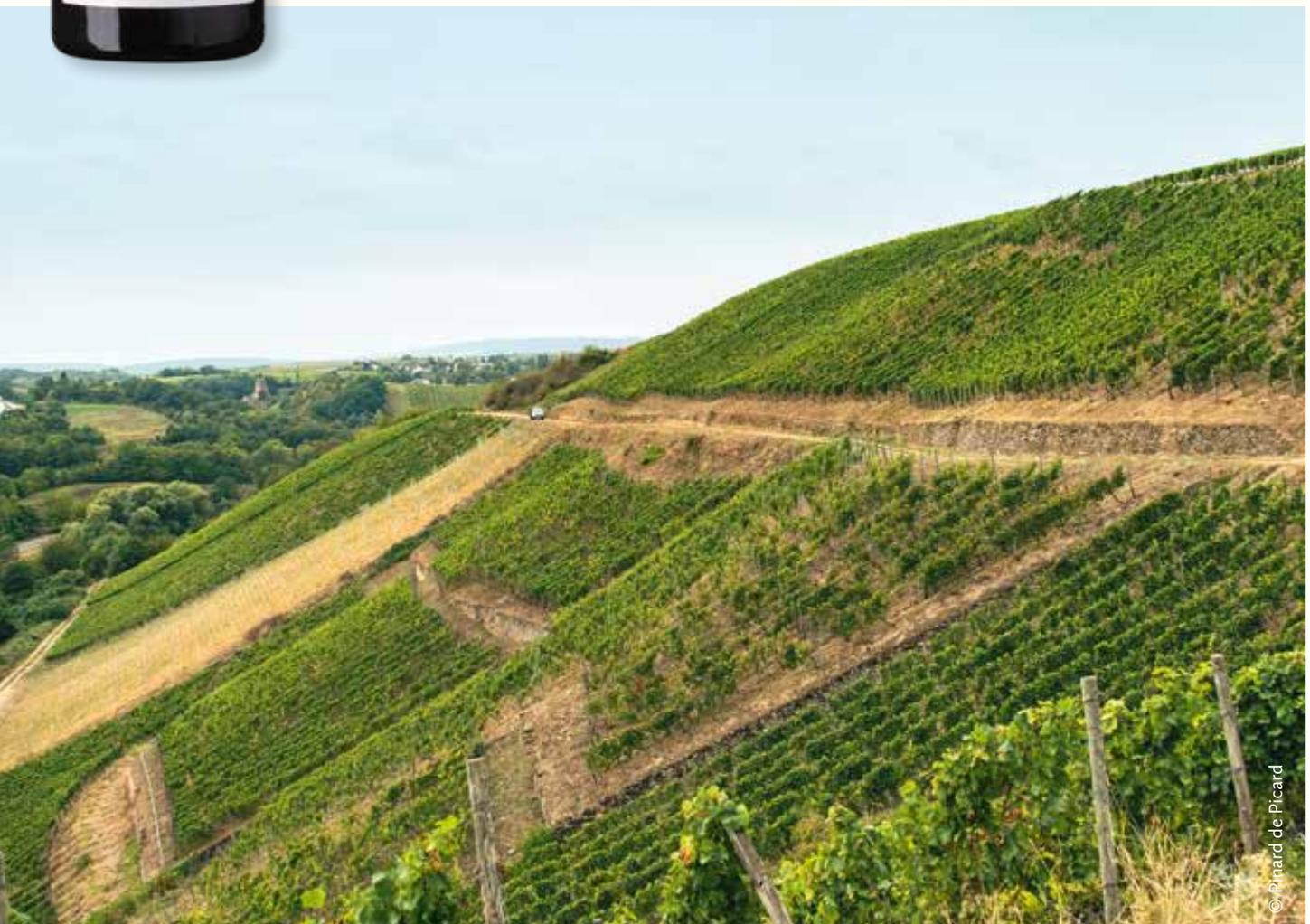
23,00 €

Die Burg Layer Hölle liefert im Jahrgang 2021 sicherlich den radikalsten, da puristischsten Riesling des Schlossguts. Wie dieser Weißwein bei 12 Vol.-% über den Gaumen brettert, dürfte jeden Mineralitätsfanatiker begeistern. Blickt man auf die Exposition und das Mikroklima dieser Lage und spannt auf diesem Leisten den Stoff aus dem der spätreifende und eher kühle Jahrgang 2021 gemacht ist, so wird ein Schuh draus!

Die Burg Layer Hölle liegt nordwestlich von der Spitzenlage Schlossberg. Die Weinberge grenzen unmittelbar an Burg Layen und sind laut Caroline etwas kühler als die Dorsheimer-Große-Gewächs-Lagen. Die Lage besitzt nicht dieselbe optische Dramaturgie, denn sie ist etwas flacher, wie auf einem Plateau gelegen. Doch Caroline reizt hier der „Schieferkick“ der Süd-Süd- West ausgerichteten Höhenlage. Primär unterscheidet Caroline intern im Haus die Expression ihrer Rieslinge anhand des Untergrunds, der sich in Schiefer und wärmere, kiesigere Konglomerate aufteilt und so zwei Grundtypen bildet.

Ausgebaut im großen Holz und einer Partie aus dem Edelstahltank, duftet der vom grauen Schiefer stammende Riesling genau nach jenem Gestein, welches sich im Sommer aufwärmt und rauchige Düfte freigibt. Der mittelgoldene Riesling offenbart einen Anflug von Stachelbeeren, umgeben von Brennesseln. Ganz klar: Der kühle Jahrgang schlägt hier durch! Auch am Gaumen agiert die Hölle messerscharf. Weiße Johannisbeeren vermischen sich mit reifer Ananas und Kräutern. Richtig exotische Frucht? Die findet man eher bei den Dorsheimer Lagen. Hier dominiert Würze, Salzigkeit (besonders im hochfeinen Nachhall) den drahtigen Riesling, der bei aller Schroffheit immer, ganz typisch Diel, ausgewogen und harmonisch über den Gaumen gleitet. Ein hocheffektiver Riesling von großer Dramaturgie!

Zu genießen ist der Riesling ab sofort, ideal ab 2023 bis nach 2030.



© Phard de Picard

„EIERFELS“ RIESLING TROCKEN, 2021

Eierfels: Wo zwei Große Gewächse aufeinandertreffen!

„Es handelt sich um abgestufte GG-Fässer aus Goldloch und Burgberg, die potenziell als Großes Gewächs geerntet wurden. Der Eierfels ist sozusagen eine früher zugängliche Version.“ – Caroline Diel

DNA011021

„Eierfels“ Riesling trocken, 2021

12% Vol.

29,33 €/l

22,00 €

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

Eierfels 2021: Eine Handvoll Winzer haben es geschafft, mit Rieslingen, die unterhalb der Großen Gewächse anzusiedeln sind und ausschließlich aus potenziellen Großen-Gewächs-Lagen stammendem Traubenmaterial eine neue Linie bärenstarker Weine zu etablieren. Von uns liebevoll „Kleine Große Gewächse“ genannt, überzeugen sie uns in ihrer Brillanz, die mittlerweile ein Niveau erreicht hat, bei dem diese Weine noch vor einigen Jahren zweifelsfrei als Großes Gewächs deklariert worden wären. Weine wie Emrich-Schönlebers Halgans, die Terroir-Linie der Familie Rebholz, Tim Fröhlichs Schiefer- und Vulkangestein und Kellers Von der Fels seien hier stellvertretend genannt. Und dann ist da natürlich Caroline Diels Eierfels, die Lagen-cuvée. Ein Evergreen und einer der stärksten Weine im Schlossgut Diel. Denn der Eierfels enttäuscht nie. Meisterhaft assembliert Caroline einen Riesling aus dem Goldloch und Burgberg. Das Ergebnis ist ein Wein, der mit 12 Vol.-% eine Dramaturgie aufweist, die wir so von Großen Gewächsen kennen. Doch zeigt er sich etwas zugänglicher, offenbart schon in jugendlichem Stadium seine einzigartige Provenienz.

Das expressive Dorsheimer Terroir vermählt sich hier auf vorzügliche Weise mit dem Jahrgang 2021. Das Ergebnis ist ein ungemein saftiger Riesling, noch finessenreicher als im Vorjahr, allein das Bouquet von duftigen Amalfi-Zitronen, Aprikosen und Eisenkraut weiß zu faszinieren, dabei am Gaumen ungemein angenehm. Eine gewisse Stahligkeit erlaubt dem Riesling auf soliden Bahnen dahinzugleiten, wird aber bereits in dieser jugendlichen Phase von feiner exotischer



© Pinard de Picard

Frucht begleitet, allen voran gelbe Pampelmusen. Wie ein Gerüst leitet eine feine mineralische Note diesen feinziselierten Riesling am Gaumen und transportiert ihn ins lange Finale. Das ist schon ziemlich nahe an einem Großes Gewächs, im Gegenzug aber auch drei bis fünf Jahre früher zugänglich. Kein Wunder, handelt es sich doch um Weine, die potenziell als „GG“ eingefahren wurden, im Keller in der finalen Phase den „Sprung“ ins Große Gewächs nicht geschafft haben. Man muss kein großer Weinkenner sein um zu erkennen, dass hier einer der preis(ens)wertesten Rieslinge des Weinguts Diel abgefüllt wurde.

Dieser Riesling ist im Grunde wie ein Großes Gewächs zu behandeln. Geben Sie ihm Luft und Zeit oder lassen sie ihn zwei Jahre reifen, dann beweist er sicherlich bis etwa 2034 seine großen Qualitäten.





GOLDLOCH RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2021

Dorsheimer Goldloch: Feuerstein pur – Carolines Paradeberg!

DNA010121	Goldloch Riesling Großes Gewächs, 2021	12% Vol.	49,33 €/l	37,00 €
-----------	--	----------	-----------	---------

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

Die Trauben für das Große Gewächs stammen im Prinzip aus den Terrassen der Lage sowie einem etwas höher gelegenen Teil. Der Riesling reift hier perfekt heran. „Klimatisch dürfte es an der Nahe aktuell so bleiben wie es ist. Die Bedingungen sind perfekt, denn wir haben profitiert vom wärmeren Klima. Nur dürfte es demnächst nicht mehr werden.“ so Caroline über die letzten Jahrgänge der Region. Speziell im Jahrgang 2021 herrschten nahezu perfekte Bedingungen vor. Stilistisch fällt's hier immer etwas gelbfruchtiger aus,

entsprechend einnehmend das Bouquet: Aprikosen, Pampelmusen und gelbe Pflaumen. Auch am Gaumen zeigt der im Doppelstückfass ausgebaute Riesling eine feine Sternfrucht und erneut Pampelmusen. Diese sonnenverwöhnte Lage bleibt bei aller Frucht pikanz stets elegant. Auch der Nachhall mit seiner minzigen Komponente erzeugt Frische während die gelbe Frucht in all ihrer Saftigkeit noch lange nachhallt.

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

Zu genießen ab Freigabe bis 2040+.





95 Punkte

MEININGER
SOMMELIERMAGAZIN

PITTERMÄNNCHEN RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2021

Dorsheimer Pittermännchen: Der mit dem Schiefer tanzt

DNA010621	Pittermännchen Riesling Großes Gewächs, 2021	12% Vol.	56,00 €/l	42,00 €
-----------	--	----------	-----------	---------

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

Das Pittermännchen zeigt sich im Jahrgang 2021 mit genialer Frische und 12 Vol.-%, einer feinen, eher subtilen Nase mit feiner Würze und dezentem

Duft nach Weinbergpfirsichen. Vor allem aber hinterlässt es den Eindruck von nassem Gestein. Am Gaumen dann klassisch Pittermännchen: Der Riesling gleitet seidig über den Gaumen, wirkt durch seine fast gletscherne Art knochentrocken aber nicht abweisend. Die Säure zeigt sich hier harmonisch im mittelschlanken Körper verwoben, spielt mit der zitrischen Frucht Komponente. Steinobst wie beim Goldloch sucht man hier vergebens. Alles definiert sich über die zitrische Frische und minzige Note im Ausklang. Das ist ein tänzelnder Wein, der auf eindrucksvolle Art zeigt, welche Dynamik die Liaison zwischen Schiefer und Riesling ergeben kann, wenn wie im Jahrgang 2021 einfach alles passte.

Liebhaber mineralischer Rieslinge mit moselanischer Finesse und Eleganz, die nicht unbedingt barocke Gewächse oder Pfälzer Schmuskekätzchen zu ihren persönlichen Favoriten zählen, werden mit diesem fokussierten Wein, der eindrucksvoll demonstriert, wie sensationell gut auch extrem trockene Rieslinge von Schieferböden schmecken können, eine große Freude haben.

Das Große Gewächs vom Pittermännchen ist ein Hochgenuss, besitzt allerdings Potenzial für zwei Dekaden weiterer Flaschenreife.





BURGBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2020

Einer der geschliffensten Riesling des Jahrgangs!

DNA010420

Burgberg Riesling Großes Gewächs, 2020

12% Vol.

66,66 €/l

50,00 €

Wie sehr ein längerer Ausbau auf der Feinhefe einen Wein verändert, kann man exemplarisch am Großen Gewächs von Caroline Diels Burgberg erkennen. Der Jahrgang 2021 schlummert noch im Fass, 2020 gibt es seit Herbst 2022. Dieses Hefelager nützt dem Wein ungemein. „Burgberg braucht einfach immer etwas mehr Zeit.“ So fasst es Caroline prägnant zusammen. Und die gibt man ihm im Schlossgut Diel! Diese Geduld muss man erst einmal haben. Doch Caroline ist fest überzeugt, dass ihr Burgberg stark vom längeren Ausbau profitiert. Er kommt somit mit 20 Monaten auf der Hefe und ein Jahr später auf den Markt als die anderen Großen Gewächse.

Wir verkosteten im Weingut die Fassprobe des 2021er Burgbergs nebst dem nun gefüllten Jahrgang 2020, der gemeinsam mit der aktuellen Kollektion erscheint. Die Besonderheit: Der aus dem eher kühlen Jahrgang 2021 stammende Riesling wirkte fruchtiger und wärmer als der aus dem doch an Sonnenstunden nicht reichen 2020er Jahrgang. Ja, blind hätte sich der Burgberg mühelos unter die Reihe der beiden anderen Großen Gewächse aus 2021 geschummelt. Er wirkt durch ein weiteres Jahr derart mineralischer, griffiger und gediegener, dass man neugierig wird und gerne wissen würde wie sich alle Großen Gewächse mit einem weiteren Jahr Ruhezeit präsentieren wür-

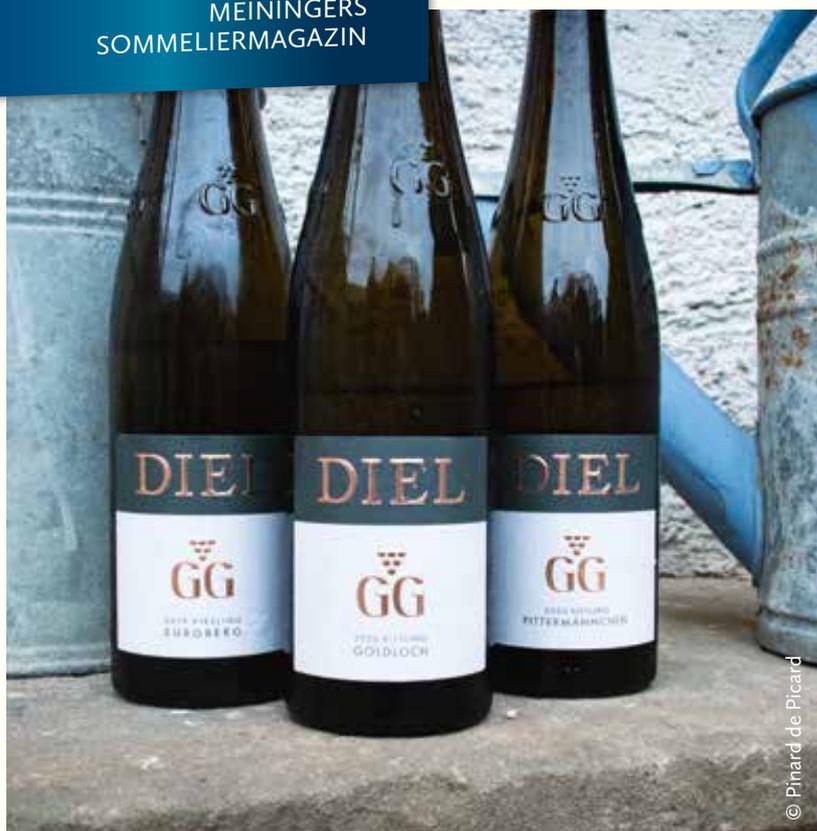
den. Einige Weine benötigen einfach mehr Zeit (wir kennen dies noch von Klaus Peter Kellers „AbtsE“, die ebenfalls ein halbes Jahr später als die anderen Großen Gewächse erscheint oder von Kühling-Gillots Rothenberg). Wie froh sind wir darüber, dass einige Winzer bei ihren Spitzenweinen keinerlei Kompromisse eingehen und ihnen die geforderte Sonderbehandlung zugestehen!

Die Lage Burgberg ist hier derart charakterstark, dass sie den Charakter des Weins mehr zu prägen scheint als der Jahrgang. In Verbindung mit dem langen Ausbau auf der Hefe gerät der Burgberg nochmals komplexer und besitzt eine Stimmigkeit, die einzigartig ist. Eine angenehme in sich gekehrte Art ist der Lage zuzuschreiben. Das Bouquet weckt Assoziationen an Waldmeister, Quitten und Birnen. Auch ein Hauch Brennessel erzeugt einen eher kühlen Eindruck. Am Gaumen zeigt sich dann die Griffigkeit und Zen-artige Balance des Rieslings. Er ruht in sich, wirkt gediegen und stellt die Frucht hinten an zugunsten einer Steinigkeit. Keine Gerbstoffe stören, keine aparte Säure lugt hervor. Alles wirkt hier wie aus einem Guss. Der Fassausbau gibt dem Wein seine innere Ruhe, ohne ihn durch ein kräftigeres Volumen zu prägen. Der Trick: Bis in den Herbst 2021 lag der Wein im Stückfass auf der Vollhefe, danach bis in den Sommer 2022 im Stahltank auf der Feinhefe. „Ich will bewusst mit dem längeren Hefelager nicht ins Fette gehen, sondern die Finesse bewahren. Deshalb wandert er im zweiten Jahr in den Edelstahltank. Er soll von der Hefe und der Zeit profitieren, aber nicht zu viel Luft durchs Holz bekommen,“ so Caroline.

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

Zu genießen ist dieser grandiose Wein dank seiner späteren Freigabe ab sofort, ganz groß wird er wohl ab 2027 bis 2045.

95 Punkte
MEININGERS
SOMMELIERMAGAZIN



© Pinard de Picard

DORSHEIM GOLDLOCH RIESLING KABINETT, 2021

„In den letzten Jahren hat Caroline Diel, die das Weingut gemeinsam mit ihrem Mann Sylvain Taurisson-Diel führt, gezeigt, dass sie ein absolutes Händchen für zupackende, kristallklare und animierende Kabinette hat.“ – VINUM Weinguide 2022

DNA013021	Dorsheim Goldloch Riesling Kabinett, 2021	8% Vol.	24,00 €/l	18,00 €
-----------	---	---------	-----------	---------

Für Caroline Diel nimmt der Kabinett eine wichtige Stellung ein, handelt es sich doch um einen Typus Wein, der sonst außerhalb Deutschlands quasi nicht reproduziert werden kann. Wie wertvoll das Prädikat für die Winzerin ist, zeigt auch, dass sie alljährlich anstatt eines trockenen Weins einen Kabinett aus den alten Knorzen des Schlossbergs zur Versteigerung anstellt. Dass Caroline nicht nur gerne Kabinett trinkt, sondern auch ein besonderes Händchen hierfür besitzt, hat ihr vom Gault&Millau bereits die liebevolle Auszeichnung „Kabi-Königin“ beschert.

Weil die Trauben hier nicht vom Schiefer, sondern von kieshaltigen Urgesteinsböden der Permzeit stammen, gerät der Kabinett immer etwas satter und fruchtiger als das ziselierte Pendant aus der westlich anreihenden Schiefernachbarslage Pittermännchen. Der Riesling kann hier im bis zu 55 % steilen Gefälle bestens ausreifen und duftet oft nach Feuerstein was auch durch die Spontangärung nochmals intensiviert wird. Dahinter klemmt sich im Jahrgang 2021 gleich eine feine Pfirsichnote, die nicht zu knallig gerät sowie Passionsfrucht. Das ist ein glockenklares Bouquet, herrlich einladend und vor Energie strotzend. Mit Leichtigkeit



gleitet der Kabinett dann über den Gaumen, die federleichten 8,5 Vol.-% sorgen für Trinkfluss während die Fruchtsüße ein Aromen-Potpourri reifer exotischer und gelber Früchte versammelt. Das Goldloch zeigt sich in einem spätreifenden Jahrgang wie 2021 ungewein geschliffen und elegant.

Zu genießen ab sofort, Reifepotenzial bis 2038+

DORSHEIMER PITTERMÄNNCHEN RIESLING KABINETT, 2021

Kabinett vom Schiefer: Herz was begerst Du mehr?

DNA010721	Dorsheimer Pittermännchen Riesling Kabinett, 2021	8,5% Vol.	26,00 €/l	19,50 €
-----------	---	-----------	-----------	---------

Riesling und Schiefer bilden ein absolutes Dream-Team. Im Prädikat des Kabinetts findet die Rebsorte für nicht wenige Weinliebhaber ihre absolute Vollendung. Genau jene Böden liefert im Lagenportfolio Caroline Diels das Dorsheimer Pittermännchen. Nicht selten stammt aus diesem steilen Weinberg unser liebster Kabinett im Schlossgut Diel. Er bringt nämlich die Frucht zur Geltung ohne an Leichtfüßigkeit einzubüßen. Gerade im klassischen Jahrgang 2021, der das Traubenmaterial langsam bei kühlen Spätherbstnächten ausreifen ließ, bestanden perfekte Bedingungen für einen Bilderbuch-Kabinett, wie wir in hier im Glas haben (was übrigens 2020 nicht der Fall war, weshalb Caroline konsequent keinen Kabinett aus dem Pittermännchen füllte):

Die Nase zeigt sich im Austausch zwischen Schieferrauch, Spontanvergärungsnoten und Weinbergpfir-

sichen. Das wirkt mineralisch und doch verspielt, zeigt sich leichtfüßig aber nicht flachbrüstig. Die feine Fruchtsüße am Gaumen vermählt sich mit einer reifen Säure, die den Kabinett führt ohne jemals dominant aufzublitzen. Die Mischung aus Würze und Frucht ist hier stets so einzigartig, dass wir und trauen würden, das Pittermännchen, genau wie den Leistenberg Kabinett im Weingut Dönnhoff, blind herauszuschmecken. Der Wiedererkennungswert ist in jedem Jahr gegeben und zeichnet dabei gleich zweierlei Dinge aus: Die einzigartige Güte der Weinberglage für fruchtsüße Prädikate sowie Caroline Diels untrügliches Gespür für den richtigen Lesetermin um derartig vibrierenden und doch stets harmonischen Kabinett aus der flächentechnisch kleinsten Lage des Guts einzufahren.

Zu genießen ab sofort, Reifepotenzial bis 2038+.

PINOT GRIS „RÉSERVE“, 2018

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

DNA012018	Pinot Gris „Réserve“, 2018	13,5 % Vol.	34,66 €/l	26,00 €
-----------	----------------------------	-------------	-----------	---------

Caroline Diel weiß den Grauburgunder sehr zu schätzen. Wenn Sie eine „Réserve“-Qualität ausbaut, möchte sie auch bewusst die Vorzüge der Rebsorte ausbauen, anstatt ihm einem Weißburgunder anzugleichen, wie dies manchmal praktiziert wird. Weil die Rebsorte für sie eher über Struktur als über Aromatik zu definieren ist, liest sie für die Spitzenqualität bewusst die aromatisch reifen Trauben, die dann auch gerne mal etwas lilafarbener ausfallen. Dies erklärt zudem, warum dieser Wein nie blassgelb sondern immer mit etwas höherem Farbton ausfällt. Die „Réserve“ von 2018 lag tatsächlich bis zum Herbst 2022 im Fass. Für Caroline benötigen große Weine ihre Zeit und die gibt sie ihnen. Jetzt, nach rund vier Jahren zeigt sich der Pinot Gris ungemein ausbalanciert. Er ist im Fass nicht gealtert, sondern hat an Komplexität und Reifepotenzial zugenommen (die Spanier perfektionieren diese Erkenntnis mit ihren Gran Reservas in der Rioja!), so dass er jetzt erst am Anfang seines Potenzials steht, nur eben ungemein komplex und zugänglich ausfällt. Das intensiv goldene Glas offenbart die Wucht des

2018er-Jahrgangs: Hefe, feine Würze, ein Hauch Ingwer und Winterapfel. Es ist ein volles und ausladendes Bouquet, allerdings frei von röstigen Noten neuer Barriques. Denn ausgebaut wurde dieser Wein im traditionellen Stückfass.

Der Gaumen wirkt ungemein satt und cremig. Die Frucht, sie erinnert gar an reiferen Riesling mit ihren Quitten-, Apfel- und Birnnenoten, ist exzellent verwoben im seidigen Gewand dieses Grauburgunders. Das hat Kraft und Körper, wirkt aber nie zu üppig. Er stammt im Übrigen von einem Plateau oberhalb der Großen Gewächs-Lage des Goldlochs. Die windoffene, sehr kiesige Lage strotzt vor alten Reben, die noch Carolines Großvater gepflanzt hat. Ein Wein, der höchst aufregend und überzeugend ist in seiner Konsequenz und sahnige Fischgerichte, Geflügel und Kalbsfleisch mit Pilzen bestens begleitet.

Zu genießen ist die Reserve-Version ab sofort bis ca. 2030.

PINOT BLANC „RÉSERVE“, 2017

Übertrifft alles, was man in dieser Preisklasse erwarten kann!

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

Caroline Diel, die auch *stages* im Burgund absolvierte, weiß, wie man komplexe Burgunder vinifiziert. Vor allem hat sie hierbei gelernt, dass man sich gedulden sollte, wenn große Weine entstehen sollen.

Die „Réserve“ vom Pinot Blanc erscheint daher stets mit Trinkreife. „Dass die Weine mit leichter Reife freigegeben werden, kommt bei unseren Kunden besonders gut an.“ Er wurde lange auf der Hefe ausgebaut, überwiegend im Stückfass und etwas in gebrauchten französischen Eichenfässern und überzeugt durch seine gesetzten Aromen. Es duftet hier nach Marzipan, Birnenspalten, Bienenwachs und Quitten. Auch gelbe Winteräpfel gesellen sich hinzu. Das ist kein fruchtig-dropsiger Pinot Blanc, sondern ein durch und durch seriöser, sehr anspruchsvoller Essenbegleiter (wir empfehlen in Butter geschwenkte Seezunge, Artischocken und Kartoffel-Püree oder weißen Spargel mit Pinienkernen-Birnen-Salat). Seine anschmiegsame und seidige Art, die tabakigen und würzigen Noten sowie die cremige Textur, tragen zum überzeugenden Gesamtbild maßgeblich bei. Das Holz ist nur ganz dezent schmeckbar und gibt diesem Parade-Pinot Blanc eine großartige Struktur. Noblesse statt ermüdender Holzorgie! Welch beschwingte Stilistik, dicht und extraktreich und gleichwohl so lebendig, so super-elegant und frisch in der Textur!

Zu genießen ab sofort bis 2027





© Pinard de Picard

„NOIR DE DIEL“, ROT 2018

Pinot Noir mit dem gewissen Twist!

DNA011118	Noir de Diel, rot 2018	12,5% Vol.	29,33 €/l	22,00 €
-----------	------------------------	------------	-----------	---------

Wie leicht fallen auch erfahrene Trinker darauf herein, wenn sie den „Noir de Diel“ eindeutig als grandiosen Pinot Noir identifizieren. Sie liegen dabei nicht falsch. Denn Immerhin handelt es sich um einen fast reinsortigen Spätburgunder. Doch wissen wir alle um die Launen der „Diva aller Rebsorten“, dem Spätburgunder, bescheid. Nicht immer zeigt sich ein großer Burgunder in Bestform, speziell in der Jugend. Genau aus diesem Grund fügt Caroline ihrer Einstiegs cuvée einen minimalen Anteil (meist 15 bis 20 %) Dornfelder hinzu. Dieser verleiht dem Wein Fruchtfülle und expressiven Charakter. Ganz unbekannt ist dieses Konzept nicht. Es besteht so auch im Burgund, nur bedient man sich hier der lokalen Rebsorte Gamay. Der sogenannte Bourgogne *passetoutgrain* ist ein herrlich süffiger Rotwein, bei dem Pinot Noir und Gamay miteinander vergoren werden.

Das Ergebnis liefert einen atemberaubend charmanteren Rotwein, der eben die Vorzüge des Spätburgun-

ders besitzt aber auch eine schöne Fruchttintensität in der Jugend zeigt. Der Jahrgang 2018 trumpft mit dichter Cassisnase, satten Brombeeren und feinen Kräutern auf. Auch Veilchen schwirren hier als zarte Kopfnote umher. Am Gaumen haben wir es mit einem geschmeidig strukturierten Rotwein zu tun, dessen beerige Fruchtfülle jedem Hedonisten den Tag verschönert. Eine feine Fruchtsäure leitet den Wein ohne zu dominieren. Das ist ein sehr saftiger und fruchttintensiver Wein, der intensiv aber schlank über den Gaumen gleitet. Mehr davon!

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

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2026.



PINOT NOIR „CUVÉE CAROLINE“, 2019

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

– Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

DNA010319

Pinot Noir „Cuvée Caroline“, 2019

13% Vol.

86,66 €/l

65,00 €

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

Den Grundstein für diese Cuvée, seit dem Jahrgang 2001 eine Hommage an Caroline, legte natürlich bereits ihr Vater. Auch er orientierte sich an den Tugenden der französischen Weinkultur. Kein Wunder, dass Pinot Noir auch für ihn eine wichtige Stellung einnahm. Heute kümmert sich Caroline um ihre persönliche Cuvée. Sie hat sie über die Jahre noch verfeinert. Für diesen Spitzenwein werden die selektiv von Hand gelesenen Trauben direkt am Lesetag größtenteils entrappt und in großen Holzbottichen vergoren. Eine mehrtägige Mazeration, unter regelmäßigem Unterstoßen des Tresters, bringt eine feine Frucht in den Wein, der dann lediglich im kleinen Eichenholzfass über 18-20 Monate seine Harmonie und Spannung findet. Geblieben ist der Gedanke, dass es sich hierbei um eine Selektion handelt, die im Keller Fass für Fass festgelegt wird, wobei die Cuvée Caroline den *grand vin* des Hauses darstellt.

Dass 2019 hervorragende Spätburgunder in Deutschland hervorbrachte, ist mittlerweile kein Geheimnis mehr. Der Jahrgang besitzt eine attraktive Grundreife und bleibt bei aller Kraft feingliedrig und verspielt, wie guter Spätburgunder immer sein sollte. Schon das tiefe Kirschrot deutet an, dass der Wein intensiv ausfällt aber kein Extraktionsmonster ist. Das Bouquet ist ungemünzt duftig. Ein Hauch Holzfass steigt hervor, feine Würze und Hagebutten nebst Erdbeeren. Auch am Gaumen erweist sich die Spitzencuvée des Hauses als hochkomplex und anspruchsvoll. Die Tannine sind reif und fleischig, die Frucht intensiv rotstichig: Erdbeeren, Hagebutten, Herzkirschen tummeln sich hier, unterlegt von einer noblen Säurestruktur, welche die hohe Grundreife zusammenhält. Das ist ein Pinot Noir mit Kraft und Tiefe, voller Saftigkeit. Dass die Reben auf Schiefer anstatt Kalk gedeihen, hebt ihn so auch vom burgundischen Typus ab und verleiht dem Wein eine eigenständige Note, wie wir sie andernorts höchst von einer Handvoll Spätburgunder der Mosel kennen. Neben intensiver Frucht prägt dieser Wein eine ungemünzt ausgeklügelte Würze, die sich bis ins Finale trägt.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2035+



© Hendrik Haase

„PINOT DE DIEL“ BRUT

Ein fulminant preiswerter Einstieg in die schöne weite Welt des Winzersekts!

DNA013900	„Pinot de Diel“ Brut VDP.Sekt	12% Vol.	25,33 €/l	19,00 €
-----------	-------------------------------	----------	-----------	---------

Das Schlossgut Diel ist schon lange vor der aktuellen Sekt-Revolution in Deutschland einer der führenden Betriebe für hochwertigen Winzersekt gewesen. Wenige Schaumweine standen beispielsweise so oft auf dem Treppchen wie die Spitzencuvée des Hauses, die „Cuvée Mo“. Man könnte fast behaupten, dass in den einschlägigen Guides bis ca. 2015 nahezu immer ein Sekt aus dem Hause Diel unter den Top 5 des Landes vorzufinden war. Mit ihrer neuen Cuvée, dem „Pinot de Diel“ widmet sich Caroline Diel nun auch der Perfektion im Einstiegsbereich, der (etwas technokratisch-nüchtern benamsten) Kategorie „VDP.Sekt“.

Der „Einstieg in die Sektwelt“ setzt die Messlatte bereit sehr hoch: Es handelt sich hierbei um eine Cuvée aus Weissburgunder, Spätburgunder und Grauburgunder. Der Grundwein verbrachte 20 Monate auf der Hefe (die aktuelle Basis stammt aus dem Jahrgang 2019) und wurde bereits im November 2021 dégorgiert, sodass der Sekt ausreichend Ruhezeit hatte und nun ungemein balanciert ausfällt.

Allein das Bouquet welches der feinperligen Schaumkrone entströmt ist herrlich einladend. Ein Hauch Waldmeister in der Kopfnote, dann intensiver Birnenduft und Golden Delicious. All dies von einem Anflug von Hefe gebettet, wie man es auch bei hochwertigerem Sekt gewohnt ist. Am Gaumen zeigt der Sekt feinen Schmelz, wirkt durch die Dosage als Brut weder zu herb, noch zu extrem weichgezeichnet. Die Balance stimmt hier einfach bei dieser angenehm ausgeglichenen Cuvée, deren Grundwein im Stahltank vergor. Das ist bereits ziemlich raffiniert und einfach ungemein hochwertig für die Preiskategorie unter 20 Euro. Wer hier im Supermarkt zum französischen Pendant greift, zahlt in der Regel das Doppelte und erhält noch nicht einmal im Ansatz ein derart individuelles Produkt wie hier.

Ab sofort uns sicherlich auch noch bis 2027+.

neu!



RIESLING „RÉSERVE“ EXTRA BRUT 2017

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

– Stephan Reinhardt (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

DNA011817	Rieslingsekt „Réserve“ Extra Brut, 2017	12,5% Vol.	34,66 €/l	26,00 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Wie heißt es auf dem Rückenetikett dieses Riesling-Sektes? Er drückt „Die Sektleidenschaft von Caroline & Sylvain“ aus. Diese ist Grundlage für eine Reihe von Schaumweinen, die heute mit zum Besten gehören, was in Deutschland entsteht. Das formuliert nicht nur Stephan Reinhardt für Robert Parker's WINE ADVOCATE so, das wissen auch Sie, verehrte Kunden, seit vielen Jahren. Das Schlossgut Diel darf sich dabei zu den Pionieren des Booms von klassischen flaschenvergorenen Sekten zählen. Gemeinsam mit Raumland gehörten sie wohl zu den ersten beiden Betrieben, die mit Spitzensekt reüssierten und den Weg für die aktuelle Vielzahl an so vielen exzellenten Erzeugnissen ebneten. Dass für Caroline Diel Sekt einen ganz hohen Stellenwert besitzt, zeigt ihr rigoroses Qualitätsverständnis. Die „Réserve“ 2017 weist 42 Monate Hefelager aus und wurde in der aktuellen Charge im Februar 2022 degorgiert. Mit der spät degorgierten Version zeigt sich der Riesling von seiner „weinigen“ und runden Seite.

Bereits aus dem Glas duftet es intensiv und tief nach Rieslingfrucht, Birnen, Äpfeln, Johannisbeeren, Zitronenschalen und Hefezopf. Ein kräutriger und feuersteiniger Hauch umgibt die Frucht und lässt die Komplexität erahnen, die einen am Gaumen erwartet. Dort bietet sich das Bild eines kraftvollen und druckvollen, gleichzeitig weinigen und noblen Rieslings mit sanfter Perlage. Die feine Säure und die klare Frucht ergeben einen saftigen Sekt, der bei aller cremigen Textur auch in gewisser Weise schwerelos wirkt. Das funktioniert solo natürlich hervorragend, doch harmonisiert die „Réserve“ auch mit Flussfischen, Meeresfrüchten oder hellem Fleisch und Geflügel. Hauptsache, die Sauce wird ebenso cremig wie der Riesling „Réserve“ 2017!

Dieser Sekt besitzt ein Potenzial bis 2032 und länger.



„CUVÉE MO“ BRUT NATURE, 2014

Einer der besten seiner Kategorie!

Die „Cuvée Mo“ ist schon jetzt Legende. Ihr Vorgänger von 2008 errang den 1. Platz bei Meiningers „Deutscher Sektpreis 2016“ in der Kategorie „Prestige Burgunder Sekt“.

DNA011914 (Deg. 07.2022)	„Cuvée Mo“ Brut Nature, 2014 12% Vol. 73,33 €/l	55,00 €
-----------------------------	--	---------

Stuart Pigott war hochbegeistert von der letzten Cuvée Mo und urteilte, dass man diese beinahe mit einem Krug-Champagne verwechseln könnte, einer der vielleicht komplexesten Prestige-Cuvées, die heutzutage rar anzutreffen und selten unter 200 Euro zu erwerben ist. Es überrascht nicht, wenn man die genaue Entstehungsgeschichte dieser Spitzencuvée aus dem Hause Diel verfolgt. Als Armin Diel, Carolines Vater, diese Cuvée kreierte, schwebte ihm durchaus jene zitierte Cuvée vor Augen. Diese zeichnet sich stilistisch durch ein langes Hefelager und den Ausbau der Grundweine in Barriques aus. Auch bei der Cuvée Mo haben wir es mit einem komplexen und im Eichenholzfass ausgebauten Sekt zu tun. Der aktuelle Nachfolger des 2009ers stellt der Jahrgang 2014, der sich aktuell am schönsten präsentiert und erst im Juli 2022 ohne Dosage als Brut Nature dégorgiert wurde!

Die Assemblage aus Pinot Blanc und Pinot Noir hat eine derartige Tiefe, dass sie mühelos ein ganzes Menü begleiten kann. Anstatt Primärfucht und schlanken Körper haben wir hier einen vielschichtigen und eher weinigen Sekt im Glas. Es duftet nussig und komplex nach Buttercroissants und Quittengelee aus dem Glas. Das Bouquet ist geprägt vom langen Ausbau, die feine Holznote verleiht dem Sekt unglaublichen Körper und mündet in einer zarten Cremigkeit (Meersalz, Mandeln) aus feinstgewobenen, winzigen Perlen. Eine derartige Fülle und Tiefe muss über mehrere Gläser erschlossen werden. Ja, diesen Sekt nicht zu zweit zu genießen und in seiner Evolution zu beachten, käme etwa dem Vergleich nahe, ein Buch lediglich anhand des Umschlags und Klappentextes zu beurteilen. Man sollte sich die Zeit nehmen und mehrere Gläser. Alles andere wäre pure Vergeudung des enormen Potentials. Ein Glas von diesem Sekt fühlt sich so beruhigend und nobel an wie eine Sonntags-Spazierfahrt mit dem Rolls Royce ohne festes Ziel. Man lässt die Zeit verstreichen ohne Zwang und genießt den Moment. Ganz klar: So sieht die exklusive Spitze deutscher Sektkunst aus.

Ideal wohl ab 2024 und dann bis 2037+.





WEINGUT SEEHOF

WESTHOFEN



© Pinard de Picard

Ein hochspannender Jahrgang: „2021 war wie bei Hitchcock!“

– FLORIAN FAUTH

**„Seehof zählt zu den »Upper Ten« der rheinhessischen Spitzengüter!“
– Stuart Pigott (JAMES SUCKLING)**

„Die Weine machen einfach Spaß.“ – VINUM Weinguide 2022

„Ich sage es jedes Jahr: Das ist einer der trockensten Rieslinge mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis nicht nur in Rheinhessen, sondern in ganz Deutschland!“ – JANCIS ROBINSON

**HANDELSBLATT: „Florian Fauth gehört zu Deutschlands besten Jungwinzern!
Florians geniale Basis-Weine sind unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten unschlagbar!“**

Oder wie es der Gault&Millau formuliert: „Veritable Schnäppchen!“

Werte Kunden, man sagt: „Das Gras wächst nicht schneller, wenn man daran zieht.“ Ähnlich verhält es sich im Weinbau, hier sind Geduld und Wachsamkeit wichtige Tugenden, wenn es darum geht große Weine zu erzeugen. Wir konnten in Deutschland zuletzt gleich drei Jahrgänge mit warmen und trockenen Sommern verzeichnen. Das Trio 2018/2019/2020 brachte ungemein hedonistische Weine hervor, von dem insbesondere die kühler gelegenen Weinbaugebiete wie Deutschland profitierten – so manch ein Winzer aus Rheinhessen berichtete von einer idyllischen Lese wie in Südfrankreich! Doch bringen Hitze und Trockenheit auch neue Herausforderungen mit sich. Das Motto des Jahrgangs 2021 lautete daher auch nicht von ungefähr „Zurück in die Zukunft“. Denn gleich im April zeichnete sich ab, dass der Jahrgang – so wie früher üblich – eher spät reifen würde. Florian Fauth vermeldete den „kältesten April der letzten 40 Jahre“ im Weingut Seehof. Auch die Maihälfte erwies sich als „sehr kühl“. Für Florian ein positives Resultat, denn der späte Austrieb verhinderte eine Katastrophe: Das Absterben der Knospen durch Aprilfröste, so wie dies in Vergangenheit in einigen Jahren in Frankreich der Fall war. Dies hätte einen bedeutsamen Ernteverlust mit sich gebracht. „Der späte Austrieb hat uns gerettet, die Knospen waren noch in der Wolle und daher geschützt. Das kalte Frühjahr war ein Segen!“, so Florian. Und: „Trotzdem – 2021 war ein Biest!“

Es sind solche Augenblicke, die bei uns große Erwartungen erwecken, wissen wir doch aus Erfahrung, dass es vor allem die herausforderungsvollen Jahrgänge sind, die uns bei guten Winzern immer wieder erstaunen und begeistern. Trauben, die wie von selbst heranreifen und nur noch darauf warten gepflückt zu werden, sind der geheime Traum eines jeden Winzers. Doch

fehlt ihnen bei aller Harmonie oft genau die gewisse Spannung, die kleinen Irregularitäten, die einen großen Wein ausmachen. Wir Menschen fühlen und fiebern bei der Sage des Herakles, seiner Himmelfahrt und Aufnahme in den Olymp mehr mit als bei konfliktfreien, idyllischen Hirten-Erzählungen. Für Florian Fauth war's dann auch ein Jahrgang, bei dem Alfred Hitchcock hätte Regie führen können. „Man musste das Jahr zähmen, es war von Ortschaft zu Ortschaft völlig unterschiedlich.“ Mochte das Frühjahr auch sehr kühl ausgefallen sein – der warme Juni kontrastierte das ziemlich! „Der Juni war wie in den Tropen, feuchtwarm. Wir hatten diesmal, anders als in den Vorjahren, eine gute Wasserversorgung. Aber zur Wärme gab's dann auch sehr viel Niederschlag.“ Als echte Herausforderung bezeichnet Florian den Peronospora-Druck, eine Pilzkrankheit (auch falscher Mehltau genannt), bei dem zuerst die Blätter und später auch die Beeren befallen werden. „Zum Glück hatte Westhofen hier durch die windoffenen Lagen weniger Probleme als verwinkelte Ortschaften.“ So lässt sich der Jahrgangsverlauf durch ein permanentes An- und Entspannen charakterisieren. „Der Juli und August verliefen normal, zeigten sich etwas kühler. Hätten wir nicht einen derartigen September gehabt, wäre die Ernte dünn ausgefallen. Was auffällt ist, dass es immer schwieriger wird allgemeine Aussagen über den Jahrgang zu fällen, denn die Unterschiede sind wenige Kilometer weiter enorm. Diese Kleinparzellierung hat sich die letzten zehn Jahre bereits angedeutet und fortgesetzt.“ so Florian.

Es war der Spätherbst, der das große Finale lieferte. Ende August stellte sich Florian noch auf Jahrgänge mit hohen Säurewerten wie 1996 und 2010 ein. „Die Rieslingtrauben waren damals noch hart.“ Doch Ende September („da waren wir im Vorjahr schon mit der Ernte fertig!“) begann eine bilderbuchhafte Ernte, die

sich über ganze sechs Wochen zog, so wie dies bis vor wenigen Jahrzehnten überwiegend der Fall war. „Ein ganz klassischer Herbst – wie 2016 und 2001. Wir haben nicht jeden Tag gelesen, mussten uns auch mal gedulden, *back to the roots*.“ Die Witterung hielt über mehrere Wochen, ein sonnenglänzender Schutzschild im Spätherbst. „Es war trocken, die Nächte kühl, sodass die Trauben nicht zu warm in die Kelter kamen. Die eigentliche Reifephase setzte eigentlich erst im September ein. Beim Riesling sind zwar die Mengen kleiner, wir haben für Kirchspiel, Morstein und Steingrube die Parzellen vorgelesen, ließen sie vier Wochen hängen und fuhren dann super Traubenmaterial ein. Der September hat uns gerettet, der Oktober lieferte dann noch einmal einen wichtigen Reifeschub und die feine Aromatik!“

Wir freuen uns Ihnen die strahlende Kollektion nun im Detail vorstellen zu können, die auch unserer Vorstellung von Finesse und Eleganz geradezu ideal entspricht. Der Jahrgang 2021 erweist sich als kristallin, im besten Sinne klassisch und kühl. Ein Jahrgang, bei dem Geduld und Fingerspitzengefühl und das Vertrauen in die großen Lagen erforderlich waren. Alles Faktoren, bei denen wir uns mit Florian Fauth in besten Händen befinden!

FÜR ALLE, DIE FLORIAN FAUTH NOCH NICHT KENNEN:

Ein sympathischer Winzer, einer der Stillen und Leisen im Lande, arbeitet seit Jahren mit großer Akribie und echtem handwerklichem Ethos in Weinberg und Keller. Liebhaber wissen, dass grandiose Qualitäten im Glas zuvörderst durch drei Dinge entstehen: große Lagen (Westhofen ist weltweit mittlerweile genauso bekannt wie Vosne-Romanée im Burgund!), ein kluger (Winzer-)Kopf und schlichtweg harte Arbeit. Florian, der enorm begabte Macher dieser traumhaften Preziosen, vinifiziert mit großem önologischem Sachverstand herrlich authentische, terroirgeprägte Weine, die man zu den größten Schnäppchen auf dem Planeten Wein zählen muss! Seine Basis bietet betörende Frucht, die Spitzengewächse sind herrlich mineralisch, pur und ungeschminkt – Inkarnation des Kalksteins und mittlerweile sehr begehrt und gesucht! Kein Wunder: Florian ist zum einen ein Familienmensch, liebt seine Frau Katja und seine Jungs Jonathan, Jakob und Valentin, zum anderen aber auch ein absolut Weinbesessener, der sich innerhalb eines Jahrzehnts von einer der großen deutschen Winzerhoffnungen zu einem Star der Szene entwickelt hat.

Obwohl seine Weine nun schon seit Jahren zu den Bestsellern bei Pinard de Picard gehören, er sich also in einem Programm mit den absoluten deutschen Top-Winzern herausragend behaupten kann, ist Florian mit beiden Beinen fest auf dem Boden geblieben. Erdverbunden (im wahrsten Sinne des Wortes), bescheiden, ein echter Rheinhesse. Der Erfolg hat ihn überhaupt nicht verändert. „Star-“ und andere Allüren sind ihm fremd. Er stemmt eigenhändig die Weingutsarbeit. Tag für Tag schuftet er im Weinberg und tüfelt im Keller. Ganz im Gegensatz zu so manch einem seiner Kollegen. Kennen Sie noch den Kultfilm mit Harrison Ford: „Auf der Flucht“? Bei einigen Winzern könnte man, aufgrund all ihrer „Verpflichtungen“ außerhalb des Weinbergs, nämlich genau diesen Eindruck gewinnen ... Einer, der

aber ganz bestimmt nicht vor der Scholle flüchtet, ist Florian! Und so spricht dann eben auch die spektakuläre Qualität seiner Weine Bände (und für ihn)!

Warum? Was zeichnet den Winzer eigentlich aus? Woher kommt die bärenstarke Qualität seiner Gewächse? Hat er sein Wissen bei Praktika rund um den Globus aufgesogen? Nein. Florian ist den anderen Weg gegangen. Keine Lehr- und Wanderjahre in anderen Ländern oder Kontinenten, keine Bearbeitung anderer Trauben auf anderen Böden unter anderen klimatischen Bedingungen. Sondern Fokussierung und Konzentration auf das, was in Rheinhessen passiert, sich stets des großen Potenzials seiner Heimat und seiner Wurzeln bewusst. Und das ist auch gut so! Denn der Erfolg gibt ihm recht. Und wir bilden uns ein, dass Florians Weine, und auch die Weine anderer Winzer, die ebenfalls diesen engen Bezug zu ihrer Region haben, dass diese Identität in den Weinen schmeckbar ist: Heimat, Ursprung, Seele! Diese Winzer sind ihrem Terroir tief verbunden, sprichwörtlich mit ihm aufgewachsen, und das merkt man ihren Weinen auch an. Kein austauschbares industrielles Massenprodukt, sondern Resultat einer innigen Liebesbeziehung zwischen dem Winzer und seiner Heimat!



© Pinard de Picard



© Justyna Reiss

„SEEHOF-LITER“ TROCKEN, 2021 (EDITION PINARD DE PICARD)

Bodenständig: ein Liter pures Seehof-Vergnügen. Der Schoppen-Klassiker!

DRH052021	„Seehof-Liter“ trocken, 2021 (Edition PdP)	DV	12% Vol.	6,95 €/l	6,95 €
-----------	--	----	----------	----------	--------

Welcher Wein könnte geeigneter sein um die unpräzise und bodenständige Art der Familie Fauth zu vermitteln als der Seehof-Liter? Dieser Schoppen-Klassiker ist eine echte Marke im Sortiment des Familienweinguts aus Westhofen. Dieser Weißwein kann quasi die ganze Woche über in der Küche stehen. Aber nicht nur als Kochwein für Sauce sowie Koch und Köchin, sondern auch als Feierabendschluck oder – Dauergast bzw. festes Inventar im Kühlschrank – Willkommensgläschen, wenn spontan Gäste vorbeikommen.

Florian Fauths „Einstiegsdroge“ besteht üblicherweise zu rund drei Vierteln aus einer wunderbaren Partie des feinduftigen Müller-Thurgaus und einem Viertel aus rassigem Riesling von jungen Reben aus der Große-Gewächs-Lage Aulerde. Der Brot-und-Butter-Wein des Hauses, wie Florian sagt, muss unbedingt „Schoppen-tauglich“ sein. Für Rheinhessen und Pfälzer, die ihren frischen Weißwein aus traditionellen, dickwandigen, einen halben Liter fassenden Gefäßen buchstäblich wegbechern, ist das der offizielle Qualitätsbeweis und ultimative Kaufbefehl. Für alle anderen Weinliebhaber außerhalb unserer beiden Wein-Ballungszentren bedeutet dies zusammengefasst: Dieser Wein hat enormen Trinkfluss und man sollte ihn in großen Schlucken (und ebenso großen Gläsern) trinken!

Im eher schlanken Jahrgang 2021 zeigt sich der „Liter“ als wunderbar würzig und zitrischer Weißwein. Er glänzt durch Schnörkellosigkeit und Trinkfluss. Das Bouquet duftet fruchtig nach Birnen und Zitronen, ein Hauch Pfirsich (hier kommt der Müller-Thurgau zur Geltung!) umrandet die unkomplizierte Nase. Am Gaumen zeigt sich der Weißwein anschniegsam und angenehm pur. Dieses Jahr gesellt sich auch eine kleine Partie Silvaner hinzu. Die verleiht dem Wein eine angenehme Cremigkeit und Würze. Was Florian als „frei von Kitsch“ bezeichnet ist genau jener Fokus auf Würze, Mineralität und zurückhaltende Frucht.

Das ist richtig viel Wein fürs Geld, und vor allem hat hier nahezu jeder Weintrinker Freude daran. Sogar die selbsternannten Wein-Snobs. Denn die Qualität ist richtig, richtig hoch!

Nicht lange einlagern – diesen leichten, beschwingten Frühlingstanz in diesem Jahr oder im nächsten öffnen und bei Kühlschranktemperatur wegziehen!





© Justyna Reiss

GRÜNER SILVANER TROCKEN, 2021 (EDITION PINARD DE PICARD)

„Hier hat einfach alles gepasst!“ – Florian Fauth

DRH050721	Grüner Silvaner trocken, 2021 (Edition Pinard de Picard) 12,5% Vol.	9,86 €/l	7,40 €
-----------	---	----------	--------

Der Seehof steht nicht nur für Rieslinge, sondern hat eine besondere Beziehung zu den heimischen Reben Rheinhessens. Was nicht jeder weiß: Bevor der Riesling seinen Siegeszug antrat, stand der Silvaner traditionell hoch im Kurs. Der fränkische Bocksbeutel – egal ob man ihn nun schätzt oder ihm eher abgeneigt ist – hat sich beim Silvaner ins Gedächtnis ganzer Generationen gebrannt. Dabei ist nach wie vor nicht Franken, sondern Rheinhessen das größte Anbaugebiet für diese Rebsorte – weltweit! Speziell die Kalklagen sind prädestiniert für den mineralischen Weißwein, der so gar nicht anspruchslos ist. Einige Exemplare aus Rheinhessen erfreuten sich steigender Beliebtheit und erfährt mittlerweile auch internationale Anerkennung, was beweist, dass die Rebsorte in diesen Breitengraden das Zeug zum ganz großen trockenen Wein hat. Wir denken da (wer nicht?) natürlich auch an Schwippschwager Klaus Peter Kellers „Feuervogel Réserve“! Florians Silvaner stammt aus zwei Westhofener Parzellen, eine mit über 30-jährigen, die andere etwas jünger mit rund zehn- bis zwölfjährigen Reben. Diese ergänzen sich ideal und sorgen für eine perfekte Harmonie im Wein.

Florian über den 2021er-Silvaner: „Wir hatten ein perfektes Reifefenster erwischt. Spannung und Säure blieben hier erhalten, die Trauben waren reif ohne im Mostgewicht zu hoch auszufallen. Hier hat einfach alles gepasst, wie fast immer in diesen beiden Silvaner-Anlagen.“ Das sind Worte, die von einem höchst zufriedenen Winzer zeugen. Wir schließen uns als Silvaner-Fans an: Unsere Edition vom Grünen Silvaner liegt hellgolden im Glas, duftet floral (weiße Blüten) und würzig aus dem Glas. Ein Hauch Muskatnuss und Birnenspalten steigen aus dem Glas. Das ist fein und klar, am Gaumen dann pur und durch die angenehme Cremigkeit auch angenehm substanzreich. Zitrusarabie, ein Hauch frischer Hopfen und die bereits im Bouquet anklingenden Birnenspalten prägen hier die Aromatik dieses so verzaubert erfrischend ausklingenden Silvaners. Diesen Wein im Glas, schönes Terrassenwetter als optionales Leckerli obenauf, dazu und ein paar saftig gegarte Stangen frisch gestochenen Spargels – und der Glücksmomente ist kein Ende!

Zu genießen ab sofort bis 2024+.



WEISSBURGUNDER TROCKEN, 2021 (EDITION PINARD DE PICARD)

Herz was willst du mehr? In diesem Preisbereich fast schon eine Provokation!

DRH051921	Weißburgunder trocken, 2021 (Edition PdP)	DV	12,5% Vol.	10,40 €/l	7,80 €
-----------	---	----	------------	-----------	--------

Dieser höchst fein ziselierte Weißburgunder duftet offen und einladend nach weißen Früchten. Saftige Birnen, Forellen-Birnen um genauer zu sein, ein Hauch Pomelo und weiße Blüten prägen das feine Bouquet, welches durch eine subtile Hopfennote in eine würzige Richtung gelenkt wird. Am Gaumen zeigt sich der Wein schön saftig und federleicht. Der griffige Körper, die geradlinige Aromatik, völlig frei von überschminkender Fruchtsüße und die durch die Spontanvergärung komplexe Aromatik überzeugen auf Anhieb. Uns gefällt die hauchfeine trockene Würzigkeit des Weins, sie gibt ihm Textur. Die Aromen, grüne Äpfel und Birnen, bleiben puristisch, unterstreichen die Finesse des eleganten 2021er-Jahrgangs.

Typisch für Florians genialen Gutsweine: Sie stammen aus hochkarätigen Westhofener Lagen, ergeben einen Typus Wein, der niemals opulent ausufernd oder vordergründig, sondern delikat und schlank über den Gaumen fließt. Nur ein Hauch Cremigkeit verleiht dem Wein etwas breitere Schultern, sodass man ihn ebenfalls als kongenialen Essensbegleiter einsetzen kann (Frische Spargel, Forelle-Blau und Dillkartoffeln, Frühlingsalate mit Mandarinspalten oder einfach pur auf der Terrasse). Der Gutswein vom Weißburgunder macht stets eine gute Figur – und einmal aufgeschraubt – liefert er unkomplizierten Trinkgenuss. Ein Gutswein, der in seiner Preisklasse zu unseren absoluten Lieblingen zählt.

Ab sofort und bis 2025+.



GRAUER BURGUNDER TROCKEN, 2021

Zen-artige Balance!

DRH052421	Grauer Burgunder trocken, 2021	DV	12,5% Vol.	10,60 €/l	7,95 €
-----------	--------------------------------	----	------------	-----------	--------

Rund ein Drittel der 17,5 Hektar Rebfläche des Weinguts Seehof sind Rieslinglagen. Für den Rheinhessischen Schnitt ist dies gar nicht so viel, konzentrieren sich doch viele Betriebe primär auf den – nicht umsonst – populären Riesling. Allerdings ist Florian Fauth ein echter Allrounder, und der Graue Burgunder einer seiner beliebtesten Weine. Im Weingut Seehof wird er auf eine schlanke Schlegelflasche gezogen – ganz so wie die Rieslinge auch.

BLATTS herumgesprochen: „Florian Fauth gehört zu Deutschlands besten Jungwinzern! Florians geniale Basis-Weine sind unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten unschlagbar!“

Zu genießen ab sofort bis nach 2025.

Das unterstreicht den Charakter dieses charmanten Weißweins ideal. Er zeigt sich zenartige ausgewogen und tiefenentspannt, ohne kitschig daherzukommen. Ein Grauburgunder, der einfach für gute Stimmung sorgt und unbeschwert über den Gaumen fließt. Quitzen, Birnen, ein Hauch Salzmandeln. Dieser Dreiklang sorgt für beste Harmonie. Dass am Gaumen eine dezente Cremigkeit die helle Frucht unterstützt, trägt zum hedonistischen Gesamtbild dieses Weins bei. „Die Weine machen einfach Spaß.“ heißt es im VINUM Weinguide 2022 über unseren Westhofener Betrieb. Dies nicht zuletzt auch, weil die Fauths, inzwischen in fünfter Generation Weinbauern und Winzer, ihrer Kundschaft stets treu geblieben sind. Die hervorragende Seehof-Basis überzeugt einfach jedes Jahr. Das hat sich auch in der Redaktion des HANDELS-



© Justyna Reiss



SAUVIGNON BLANC TROCKEN, 2021

Neuzugang – und der Beginn einer Erfolgsgeschichte!

DRHo52621	Sauvignon Blanc trocken, 2021	12,5% Vol.	11,93 €/l	8,95 €
-----------	-------------------------------	------------	-----------	--------

Florian Fauth widmet sich bereits seit einiger Zeit dem Sauvignon Blanc. Doch haben wir bisher nichts davon gehört, wie auch? Es gab ja keinen Wein zu kaufen. Vor vier Jahren pflanzte er in Westhofen eine Parzelle, ein Jahr darauf noch eine weitere im Heimatort seiner Mutter, acht Kilometer von Westhofen entfernt. Die ersten Ergebnisse gibt es mittlerweile in Form gefüllter Flaschen, wenn auch nur eine Kleinmenge, denn die Erträge der jungen Reben fallen noch enorm niedrig aus. Wir präsentieren nun den zweiten Jahrgang, der sehnsüchtig erwartet wird.

Dieser bietet, eines kühlen Herbstes mit langem Vegetationsverlauf wegen, einen Typus Sauvignon Blanc, der ungemein rebsortentypische Rassigkeit und Frische ausstrahlt. Es duftet hier aus dem Glas nach Stachelbeeren, weißen Johannisbeeren und einem Hauch Brennnessel. Die jungen Anlagen liefern laut Florian noch sehr niedrige Erträge. Dies konzentriert auch scheinbar die Aromatik am Gaumen. Hier zeigt

sich der Sauvignon Blanc aus Rheinhessen herrlich lebendig. Konträr zum Bouquet lugt hier auch erstmal eine exotische Frucht hervor. Im Weingut Seehof werden alle Weine bewusst trocken vergoren. Auch hier erweist sich diese Leitlinie als meisterliche Entscheidung. Der knochentrockene Ausbau bringt den Weißwein am Gaumen auf Spur, verleiht ihm eine feine Würzigkeit und Mineralität.

Die Mischung der beiden Parzellen (eine kühle in Westhofen, eine mit schwererem Tonboden in Hillesheim) sowie unterschiedliche Klone und eine daraus resultierende unterschiedliche Reifegeschwindigkeit, sorgen für die Komplexität dieses feinen Sauvignon Blancs. Einfach ein wunderschöner Sommerwein, dessen Bühne schon jetzt ganz klar vorbestimmt ist: die Terrasse an lauen Grillabenden!

Einfach gut gekühlt zu genießen, ab sofort bis voraussichtlich Sommer 2024.



PINOT NOIR ROSÉ, 2021

Wunderbar griffiger Rosé aus Rheinhessen!

DRHo51121	Pinot Noir rosé, 2021	12% Vol.	10,93 €/l	8,20 €
-----------	-----------------------	----------	-----------	--------

„Wie am Stock gewachsen, so gelesen.“ resümiert Florian die Weinwerdung seines Rosés aus Pinot-Noir-Trauben. Das erklärt auch schon viel über die Wertschätzung des Winzers gegenüber seinem Rosé. Denn bei dieser Kategorie Wein greifen Winzer gerne mal in die önologische Trickkiste um einen optisch ansprechenden Wein zu keltern, der in der Regel eher Nebenprodukt darstellt. Bei Seehof zählt der dieser Wein zum festen Bestandteil des Sortiments. Das bedeutet auch, dass sie die Trauben das ganze Jahr über für die Vinifikation zum Roséwein heranziehen, ihn separat pressen und ausbauen.

„Wir hatten für den Rosé wie beim Silvaner ein wirklich gutes Reifefenster im Jahrgang 2021.“ berichtet uns Florian bei unserer Jahrgangsprüfung.

Das Ergebnis ist ein kupferfarbener Rosé, der intensiv nach Himbeeren, schwarzen Johannesbeeren und

Birnen duftet. Er zeigt sich am Gaumen weich und seidig, bleibt vom ersten Schluck bis zum Nachhall stets schlank. Amalfizitronen, Pampelmusen und Blutorangen tummeln sich hier. Weil der Rosé im Weingut Seehof bewusst knochentrocken ausgebaut wird, erweist sich dieser Wein auch als wunderbar zartstrukturierter Wein, der eher herb als süßfruchtig daherkommt, einfach geschmackvoll und stilbewusst auftritt. Ein Wein, der sich bewusst von den seelenlosen Fruchtbowlen aus dem Supermarktregal abhebt.

Diese noble Interpretation eines Rosés möchte sich nicht aufdrängen, und genau darin liegt seine Größe.

Ein perfekter Wein zum genüsslichen Nippen und Entspannen nach einem langen Arbeitstag und ein ebenso schöner Begleiter zu Krustentieren, überhaupt allem, was aus dem Meer kommt.

„SAME SAME BUT DIFFERENT“, 2021

Unverkennbar: der Muskatelleranteil dieser federleichten Cuvée!

DRH052321	„Same same but different“, 2021	12,5% Vol	. 13,26 €/l	9,95 €
-----------	---------------------------------	-----------	-------------	--------

„Wie langweilig wäre das Leben, wenn nicht ab und zu ein paar von uns aus der Reihe flattern würden. Mit seiner Individualität macht jeder Einzelne die Welt ein bisschen bunter. Die Hauptsache ist doch, dass jeder die gleichen Chancen hat.“

Diese Botschaft von Florian und Katja schmückt das Rückenetikett dieses in jeder Hinsicht einmaligen Weins. So, wie Katja und Florian alles Menschenmögliche für ihren kleinen Sohn Jonathan tun, so möchten sie auch anderen Betroffenen helfen. Mit dem Verkauf dieses wunderbaren Weins unterstützen wir, gemeinsam dank Ihnen, unseren Kunden, jährlich ein Herzensprojekt. Spendenempfänger war in den letzten Jahren der Kleinsägmühlerhof der Lebenshilfe e. V. in Altleiningen. Seit über drei Jahrzehnten leben und arbeiten hier Menschen mit Behinderung. Egal ob im Hofladen, in der eigenen Bäckerei oder artgerechten Viehzucht von Kühen, Schweinen und Hühnern. Alle packen an, dies sogar getreu biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise. Wir haben gemeinsam mit den Fauths dort einen wunderbaren Nachmittag verbracht und uns vom nahezu einmaligen Konzept überzeugt. So sehr, dass wir auch in diesem Jahr wieder dem Kleinsägmühlerhof unsere Spende aus dem Verkauf dieses Weins zugutekommen lassen möchten.

Mit dem Erwerb des „Same same but different“ erhalten Sie einen genialen Weißwein für die kommenden warmen Frühjahrs- und Sommertage, der den Gaumen erfrischt. Die Cuvée hat im Jahrgang 2021 dank eines Viertels Muskatelleranteil (den Rest stellen Weißburgunder, Riesling und Sauvignon Blanc) ein herrlich verspieltes Bouquet. Es duftet nach Mirabellen, Lychee und frisch geschnitten Blüten, darunter auch Holunder. Welch eine zauberhaft einladende Nase! Trocken ausgebaut, zeigt sich die Cuvée rund, von Aroma saftiger rosa Pampelmusen geprägt.

Fast schwebend, gleitet der Wein federleicht über die Zunge. Der Weißburgunder leistet perfekte Textur-Arbeit, und der Riesling steuert eine wunderbare Saftigkeit und Trinkanimation mit Zug bei sowie eine Idee von Terroir Ausdruck, die aus dem „Same Same“ ein herrliches Frühlingstrinkvergnügen macht. Hier werden Assoziationen wach an die fast süchtig machenden Aromen eines Mo-

scato d'Asti, aber: der „Same same but different“ ist trocken, richtig trocken, und er perlt nicht, sondern fließt seidig über den Gaumen und kleidet ihn mit großer Frische aus, die Säure perfekt eingebunden.

Im mittlerweile siebten Jahr unterstützen wir das Weingut Seehof anlässlich des Welt-Down-Syndrom-Tags (21. März) und sind besonders stolz darauf, dass diese fantastische Weißweincuvée so viele treue Liebhaber gefunden hat. Ein ganz großes Dankeschön von Katja, Florian und uns an alle unsere Kunden, die mit dem Kauf des „Same same but different“ diese Idee mitgetragen und zu ihrem großen Erfolg beigetragen haben. Wir möchten es noch einmal betonen: Der komplette Erlös aus dem Verkauf der Weine fließt zu 100% in diese Projektarbeit.



RIESLING TROCKEN, 2021 (EDITION PINARD DE PICARD)

Gutsriesling aus dem Morstein und Kirchspiel!

DRHo50121 Riesling trocken, 2021 (Edition PdP) DV 12,5% Vol. 10,60 €/l 7,95 €



Dass der Gutsriesling im Weingut Seehof von besonderer Güte ist überrascht nicht. Kein Wunder, denn hier gehen feine Rieslingträubchen ausschließlich aus den legendären Lagen Westhofens, dem Morstein und Kirchspiel ein. Selbstredend handelt es sich hierbei um die etwas jüngeren Reben. Doch beweisen die besten Lagen stets auch in herausforderungsvolleren Jahrgängen ihre Güte. Genau hier spielen sie ihre Trumpfkarate aus. Der Jahrgang 2021, der mit „back to the roots“ umschrieben werden kann, erwies sich als klassisches Jahr mit enorm später Reife. Anders als in den letzten drei Jahren, die warm und trocken waren, lasen Fauths die Trauben für ihren Gutsriesling im Oktober. Zu diesem Zeitpunkt war die Lese oftmals in Vergangenheit bereits abgeschlossen. Eine Lese im Oktober war in Deutschland noch bis vor nicht viel mehr als einer Dekade gelebte Normalität. Die Frage ob der Ausnahmezustand die neue Normalität ist, lassen wir an dieser Stelle unkommentiert...

Dass wir die Eleganz und kühle, eher aromenreduzierte Stilistik des 2021er-Jahrgangs schätzen, erwähnten wir bereits mehrfach an anderer Stelle. Florian Fauth hat die Vorteile des Jahrgangs bestens eingefangen, ohne die Stilistik zu verbiegen. Dadurch entstand ein sehr

ehrlicher Riesling, der durch spielerische Leichtigkeit und Feinheit zu überzeugen weiß. Er duftet zittrisch aus dem Glas, wirkt eher kühl. Wer mollige Steinobst-aromatik und cremigen Körper sucht, der liegt hier falsch. Wer aber Eleganz und Feinheit zu schätzen weiß, der wird diesen Gutsriesling lieben. Er besitzt eine angenehme pointierte Säurestruktur, fließt zielstrebig über den Gaumen. Dabei wirkt er niemals hart, sondern angenehm ausgewogen. Das liegt auch an der späten Lese der Trauben, die hier in den letzten September- und Oktoberwochen im kühlen Herbst nochmals an Aromatik gewinnen konnten. Lange und kühle Nächte sind einfach genial für komplexen und vibrierenden Riesling. Es ist klar: Wir haben es hier einfach auch mit einem Riesling zu tun, dessen Ursprungsmaterial deutlich „höher boxt“ als deklariert.

Werte Kunden, Sie werden diesen trockenen Riesling lieben. Das Weingut Seehof ist ein absoluter Vorzeigebetrieb des Anbaugebiets und spielt in der „Einstiegs-kategorie“ deutscher Rieslinge immer ganz vorne mit. Ein leuchtendes Beispiel für die Dynamik, die in Rheinhessen auszumachen ist!

Ein Hochgenuss ab sofort und bis 2026+.

SEEHOF-REBSORTEN-PAKET 2021 (12 FLASCHEN)

Entdecken Sie die Vielfalt der Seehof'schen Gutsweine zum unschlagbaren Probiertpreis!

DRHo59921P Seehof-Rebsorten-Paket 2021
(12 Flaschen) statt 100,00 € nur 89,95 €

Dieses Paket ist fast schon ein Klassiker unseres Portfolios: Erleben Sie sechs verschiedene Rebsorten der aktuellen Kollektion, alle vom rheinhessischen Kalk.

Sie erhalten je zwei Flaschen des Jahrgangs 2021:

- ▶ Riesling trocken (Edition Pinard de Picard)
- ▶ Grüner Silvaner (Edition Pinard de Picard)
- ▶ „Same but different“
- ▶ Weißburgunder (Edition Pinard de Picard)
- ▶ Grauer Burgunder
- ▶ Sauvignon Blanc



AUXERROIS „VON DEN KALKTERRASSEN“ TROCKEN, 2021

Die Nähe zu Frankreich ist – nicht nur namentlich – unverkennbar!

DRH050221 Auxerrois „von den Kalkterrassen“ trocken, 2021 DV 12,5% Vol. 12,93 €/l 9,70 €

Dass der Auxerrois seinen Ursprung in Frankreich hat, deutet bereits ihr exotischer Name an. Diese uralte Rebsorte, die in der Stilistik ihrer feinrassigen Weine gewisse Ähnlichkeiten mit Pinot Blanc oder Weißburgunder besitzt, lässt sich vermutlich von der zwischen dem nördlichen Burgund und der Champagne liegenden Grafschaft Auxerre ableiten. Heute findet man sie in Frankreich vor allem im Elsass vor. Viele Winzer erinnert die Rebsorte aromatisch an einen leichten und fruchtbetonten Chardonnay oder eben an Pinot Blanc. Da Florian Fauth mit seinen Westhofener Kalklagen ähnliches Terroir wie im Burgund besitzt, lag es nahe diese vielversprechende Rebsorte in Rheinhessen anzubauen. Ein Weißwein, den wir Ihnen, werte Kunden, herzlich anempfehlen möchten, da sich dieser in seiner Eigenständigkeit nochmals deutlich von den beiden Basis-Burgundern abhebt und nicht nur namentlich eine französische Herkunft erkennen lässt.

Dabei sollte nicht unerwähnt bleiben, dass Auxerrois ziemlich hohe Anforderungen an den Winzer stellt. Die Beeren sind besonders dünnhäutig und daher auch besonders anfällig für Fäulnis. Man muss sie also mit viel Liebe pflegen und ständig nach ihrem Wohlbefinden schauen. Damit ist der Auxerrois unter den Rebsorten so etwas wie der Bonsai unter den Zimmerpflanzen.

Wie gut, dass wir uns daher nur ums Genießen dieser feinen Rebsorte kümmern müssen! Im Jahrgang 2021 zeigt sich dieser Wein, der übrigens aus der Westhofener Steingrube stammt, ungemein markant. Er duftet würzig und blumig, dazu nach Sanddorn, Blüten und Pampelmusen. Was wir an ihm lieben, ist die Seidigkeit mit der er über den Gaumen gleitet. Er wirkt stahlig und markant aber auch anschniegsam, nicht zuletzt dank der feinen Cremigkeit, die ihn auszeichnet. Die Frucht reduziert sich hier auf allerlei Agrumen, speziell der angenehm, nicht zu säuerlich schmeckenden und eher milden Pomelo-Frucht. So ganz lässt sich der Auxerrois in keine Schublade stecken. Man muss ihn einfach mal probiert haben! Man spürt die Kalkböden, das exzellente Traubenmaterial und den geduldigen Ausbau des höchst individuellen Weißweins. Je länger man ihn im Mund hat, desto intensiver tritt die Mineralität in den Vordergrund und zeigt den Facettenreichtum der Auxerrois-Traube ganz vortrefflich. Ein wunderbarer Weißwein, der stilistisch irgendwo zwischen Chardonnay, Muskateller und Weißburgunder pendelt, aber doch völlig eigenständig ist. Mineralisch, steinig, erfrischend. Zweifellos: ein Schatz im Weingut Seehof.

Ab sofort mit Genuss und bis leicht 2025+.



WESTHOFENER WEISSER BURGUNDER „VON DEN KALKTERRASSEN“ TROCKEN, 2021

Kalk ist das bestimmende Gestein rund um Westhofen.

Er prägt auch diesen formidablen Weißburgunder.

DRH050321 Weißer Burgunder „von den Kalkterrassen“ trocken, 2021 DV13% Vol. 15,33 €/l 11,50 €

„Von den Kalkterrassen“ heißt dieser Weißburgunder von Florian Fauth vom Seehof. Wer weiß, dass Florians Weinberge rund um Westhofen in Rheinhessen liegen, kann sich schon denken, dass das eine zurückhaltende Umschreibung dafür ist, dass die Frucht dieses Ortsweins aus Lagen wie dem Morstein, dem Kirchspiel oder der Aulerde stammt. Und die sind weltbekannt für ihre Güte. Weine erster Güte sind selten laut, eher eindringlich. Und genau diesen Eindruck gewinnt man auch bei diesem Wein. Der „Westhofener Weiße Burgunder“ 2021 ist subtil, elegant und verführerisch. Der Wein duftet nach Nüssen und Mandeln, Birnen und Äpfeln, einigen hellen Beeren und weißen Blüten. Zudem findet man schon im Duft eine cremige Note, die sich dann am Gaumen weiter manifestiert. Der Wein

wirkt in hohem Maße elegant, verbindet die cremigen Noten des langen Hefelagers mit einem Hauch von Mandelmus, bindet weißfleischige Früchte mit ein sowie eine markante kräutrige und zitrisch pikante Bitterkeit. Mit der Zeit wird dann auch die Mineralität mit ihrer animierenden Salzigkeit immer deutlicher und damit auch die so exzellente Herkunft der Frucht. Wir sind wieder einmal fasziniert vom balancierten Wechselspiel aus vibrierender Frische und betörendem Schmelz, von der Noblesse und Eleganz dieses Weins. Fürwahr ein Referenz-Weißburgunder in dieser Preisklasse!

Ab sofort und sicher die nächsten zwei Jahre bis 2025+.



WESTHOFENER RIESLING „VON DEN KALKTERRASSEN“, 2021

Kalk ist das bestimmende Gestein rund um Westhofen.

Er prägt auch diesen formidablen Riesling.

DRHo50821

Westhofener Riesling „von den Kalkterrassen“ trocken, 2021 DV 13% Vol. 15,20 €/l 11,40 €

Zu den Coups de Cœur, zu den Herzensweinen aus Rheinhessen, gehört schon seit Jahren dieser Wein. „Der Riesling stammt aus unseren besten Lagen!“, sagt der immer so jung wirkende und doch schon so erfahrene talentierte Florian Fauth mit einem verschmitzten Lächeln. Weiß der Westhofener Winzer doch – und wir wissen es natürlich auch –, dass er damit beispielsweise den Morstein, das Kirchspiel oder die Steingrube meint. Weltbekannte Lagen sind das heute, und seine Familie bewirtschaftet sie seit Generationen. Allesamt sind sie vom Kalk geprägt. Und das zeigt sich in diesem Riesling „von den Kalkterrassen“ unverstellt und klar. Das Bouquet ist ganz typisch für Westhofen. Es duftet nach Pfirsichen und Nektarinen,

nach reifen gelben Äpfeln und einigen Birnen, nach Mirabellen und reifen Zitronen. Saftig wirkt das und kraftvoll, gleichzeitig verspielt und sinnlich. Am Gaumen zeigt sich der Kalk mit vibrierender Mineralität in einem Wein, der saftig und fruchtbetont, lebendig und würzig ist. Hier findet man nicht nur die reife, schon erwähnte Frucht, hier zeigen sich auch Kräutertöne, Zitronenschalen, Süßholz und Gestein. Eine Extrakt-süße sorgt zusammen mit der cremigen Textur für Charme, die Mineralität für ein pulsierendes Mundgefühl und ein salziges, mundwässerndes Finale. Wenn das mal kein gelungener Ortsriesling ist!

Ab sofort und sicher die nächsten zwei Jahre bis 2026+.



„VON DEN KALKTERRASSEN“ -PROBIERPAKET 2021 (6 FLASCHEN)

Der Name ist Programm!

DRHo59821P „von den Kalkterrassen 2021“
-Probierpaket (6 Flaschen) ~~statt 65,20 €~~ nur 59,95 €

Der Name ist Programm – noch stärker als bei den Gutsweinen werden diese drei Exemplare von ihren vorzüglichen Böden geprägt: das kalkhaltige rheinhessische Terroir liefert die DNS für diese wunderbaren Weine, die unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten unschlagbar sind! Sie erhalten je 2 Flaschen Weißburgunder, Auxerrois und Riesling „von den Kalkterrassen“ 2021.



WESTHOFENER „M“ RIESLING TROCKEN, 2020

Kleiner „Morstein“ ganz groß: von Kaschmir ummantelter Riesling-Parforceritt über alle Geschmackspapillen

DRH051220	Westhofener „M“ Riesling trocken, 2020	13% Vol.	19,98 €/l	14,99 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Das überragende Preis-Genussverhältnis des Weingut Seehof verdeutlicht Florian Fauth explizit mit einem Wein, der in der preislichen oberen Mittelschicht des Portfolios angesiedelt ist. Mit einem Wein, einem Ortswein, auf dem ein „M“ prangt. Das hat nichts einer Geheimdienstleitung zu tun – dafür ist seine sofortige Präsenz zu offensichtlich, wegen derer wir dahinschmelzen wie die Sekretärin beim lizenzierten Protagonisten. Es duftet gelbfruchtig nach Pfirsich und eine Nuance gebrannter Mandeln schleicht sich an. Unterfüttert ist dieser feine erste Eindruck mit einer fesselnden Würze. So passen schon eher alle positiv besetzten „M“-Adjektive, die einem zum Thema Wein einfallen. Mineralisch, monumental und meisterlich etwa eignen sich hervorragend! Das fällt dann besonders auf, wenn mal ihn einmal parallel zu größeren Gewächsen (vielleicht sogar als „Pirat“ in einer Blindverkostung) probiert. Aber die Lösung – schließlich sind wir in Rheinhessen, in Westhofen – lautet: Morstein! Wir haben einen „kleinen“ Morstein im Glas. Kleiner Riesling ganz groß möchten wir auch beim

Jahrgang 2020 behaupten und lehnen uns dabei überhaupt nicht aus dem Fenster! Allein die Wasseradern, die die Kalkschichten durchziehen, sind ein naturgegebenes Merkmal, das diese (und andere Seehof-Lagen auch) so gut macht. Der Riesling hat ein feinfruchtiges Extrakt, das sofort saftig und süßlich fesselt, es folgt im Zusammenspiel eine attraktiv eingebundene Säure. Das ist wunderbar harmonisch, doch sind es die mineralische Salzigkeit und der angenehm herbe Verbund aus erdigen Noten und gelber Grapefruit, die für willkommenen Schwung sorgen. Da neuerdings über Fett als „sechster Geschmack“ gesprochen wird: Fett ist der „M“ nicht, doch besitzt er ein dezent cremiges Mundgefühl, das sich nach dem Parforceritt des ersten Schlucks wie ein Kaschmir-Mantel über den Gaumen breitet. Und damit wären wir vom Agententhruiller beim Genre „cloak and dagger“ angekommen, was wiederum ausgezeichnet zur feingeschliffenen Klinge dieses meisterhaften Rieslings passt!

Ab sofort bis 2026+.



MORSTEIN WEISSER BURGUNDER „R“ TROCKEN, 2021

Hier wird nichts dem Zufall überlassen!

DRH051821	Morstein Weißer Burgunder „R“ trocken, 2021	13% Vol.	23,86 €/l	17,90 €
-----------	---	----------	-----------	---------

Dass Florian Fauth neben seinen Rieslingen auch ein besonderes Händchen für Burgundersorten hat, ist mittlerweile amtlich. Im Weinguide des FALSTAFF heißt es: „Seehof liefert den wahrscheinlich besten Weißburgunder Rheinhessens“. Bei der Reserve-Version überlässt Florian nichts dem Zufall, hier sind alle Schritte auf die bestmögliche Qualität ausgerichtet. Natürlich kann man ein Buch kartoniert und im Offset-Druckverfahren produzieren, ein guter Verlag weiß, wenn Aufwand und Kosten keine Grenzen setzen, allerdings auch wie ein fadengehefteter Lederband mit handgesetzter Bleischrift im Schubert umgesetzt werden kann. Genauso verhält es sich mit Florians Spitzencuvée. Für die enorme Güte der Reserve-Version gibt es drei gute Gründe: Zunächst die Herkunft der Trauben. Morstein, ein Name wie Donnerhall, eine legendäre, weltberühmte Lage! Für uns zählen einige ihrer Erzeugnisse zur absoluten Weltspitze. Nur wer über exzellentes Traubenmaterial verfügt, hat das Ausgangspotenzial zu einem großen Wein. Dann das Rebalter: Rund 25 Jahre alte, tiefwurzelnde Rebstöcke, die speziell in den letzten trockeneren Jahren für weiterhin saftige und bestens ausgereifte Trau-

ben bürgten. Neben erstklassiger Herkunft ist es der schonende und anspruchsvolle Ausbau der Weine im Keller, der zur Exzellenz des Weißburgunders „R“ beiträgt. Die Trauben werden im Keller gepflegt wie das Familiensilber. Florian baut sie zu einem Drittel in Damy- und Stockingerfässern aus, zwei der renommiertesten *tonnelleries* der Welt, auf deren hohe Qualität die besten Winzer weltweit setzen.

Wie ein Rahmen verstärkt der Holzausbau den Wein, der hier als Gemälde und eigentliches Ereignis präsentiert wird. Es duftet zart hefig und würzig aus dem Glas. Zitronen, Gelbe Pflaumen und Quitten tauchen auf, bevor der Burgunder wieder nussige Aromen andeutet. Am Gaumen tritt er gewichtig, mit schönem *grip* und feiner Cremigkeit auf, legt eine für den Jahrgang bemerkenswerte Substanz an den Tag. Und dann ist da die berstende Mineralität eines Morsteins, die dem „R“ etwas grandios Monolithisches verleiht. So schmeckt das Terroir „Morstein“! Ist das die beste aller möglichen Weißburgunder-Welten?

Idealerweise ab Herbst 2023 und bis 2033+.





© Justyna Reiss

WESTHOFENER KIRCHSPIEL RIESLING TROCKEN, 2021

„Kühlere Jahre wie 2021 bringen die Lagen extrem gut heraus.“ – Florian Fauth

Seehof liefert eine der preiswertesten Interpretationen auf eindeutigem Großes-Gewächs-Niveau!

DRHo51621	Westhofen Kirchspiel Riesling trocken, 2021	DV	13% Vol.	23,33 €/l	17,50 €
-----------	---	----	----------	-----------	---------

Das Westhofener Kirchspiel ist eine besonders privilegierte Lage. Nicht nur in Rheinhessen, sondern, im vinophilen Sinne, bundesweit. Der langgezogene Osthang öffnet sich in Form eines Amphitheaters zum Rhein. Als Beschützer gegen kalte Winde fungieren Hügel. Die Ost- bis Südostexposition sorgt mit viel Morgensonne für ein ideales Mikroklima in den Hanglagen. Die Lage Westhofener Kirchspiel wurde das erste Mal im Jahr 1348 schriftlich erwähnt. In dieser knapp über 44 Hektar großen Traum Lage auf 120 bis 200 Höhenmetern besitzt das mittlerweile über Deutschlands Grenzen hinaus bekannte rheinhessische Who's who mit Keller und Wittmann Parzellen – und Florian Fauth mit seinem Weingut Seehof.

Was er den kalkhaltigen Böden abgewinnt, hat eindeutig den Geschmack, die Struktur und das (Lager-) Potenzial eines Großen Gewächses. Jetzt kommt ein „Aber“ – aber was für eins: Denn das Westhofener Kirchspiel von Seehof gibt es zum märchenhaft niedrigen Preis. Für die Komplexität und Brillanz seiner Lagenrieslinge zeichnet Florian vor allem die letzten vier Wochen Reife am Stock verantwortlich. „Der Oktober hat uns quasi gerettet.“

Das Resultat: Ein brillantes Kirchspiel! Es duftet fein und fruchtreduziert. Ein Hauch Melisse, etwas Ananas, keinerlei Steinobst. Zitrus in allen Facetten! Das Bouquet ist angenehm zurückhaltend und seidig so wie man es von der Finesse-Lage kennt. Auch am Gaumen erweist sich der Riesling als äußerst puristisch, in seiner Essenz gebündelt. Das ist urtypisch, so wie wir es bei der Lage auch von anderen Spitzenwinzern gewohnt sind. Die Mineralität ist hier fein verwoben mit einer kristallklaren Erscheinung. Und dann sind da die subtilen und so typischen Kräuternoten welche die helle Frucht umrahmen, ihr Rassigkeit und Würze verleihen, wie wir es aus klassischen und kühleren Jahren lieben. „Das kommt einfach extrem gut heraus dieses Jahr!“ so Florian.

Ab Freigabe im Herbst 2022, karaffiert und aus einem großen Glas, bis 2032+



WESTHOFEN STEINGRUBE RIESLING TROCKEN, 2021

Steingrube: Liegt zwischen Kirchspiel und Morstein und schließt unmittelbar unterhalb an Kellers Abtserde an!

DRH050421	Westhofen Steingrube Riesling trocken, 2021	13% Vol.	29,33 €/l	22,00 €
-----------	---	----------	-----------	---------

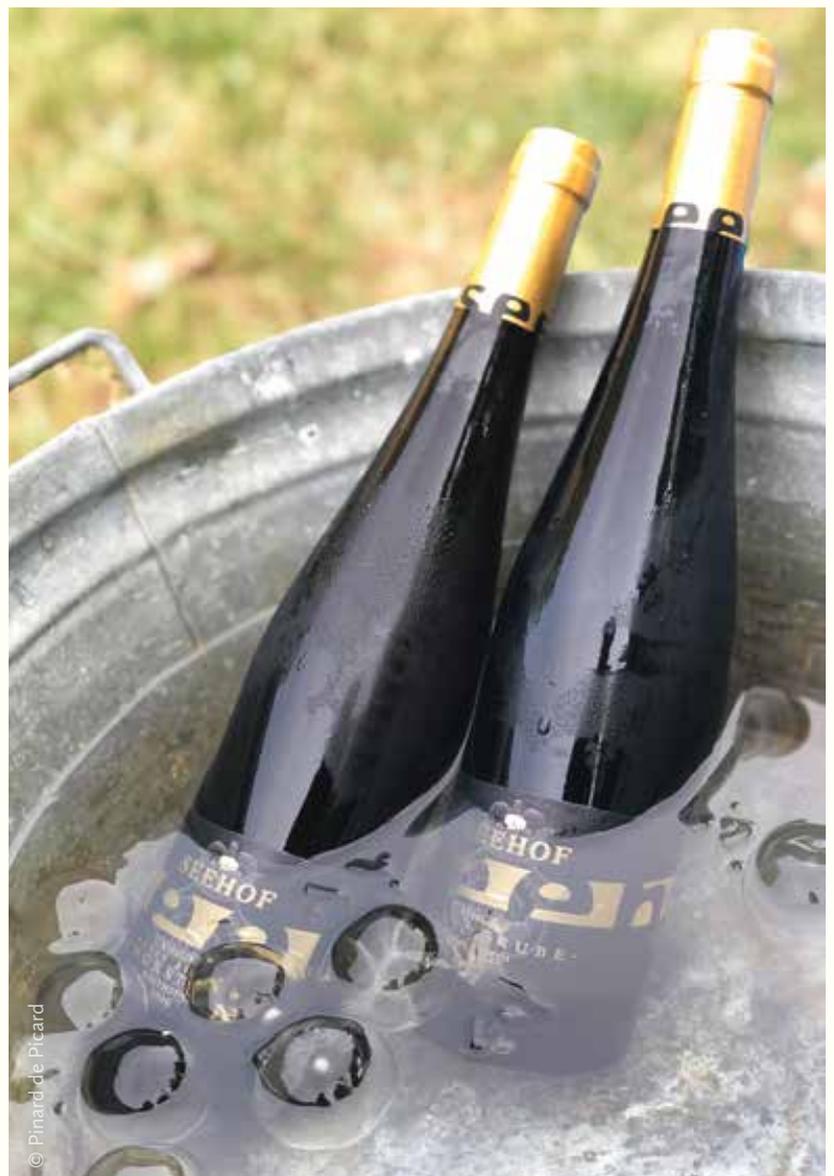
Seit einigen Jahren genießen nun schon die legendären Großen Gewächse Rheinhessens als weltberühmte Aushängeschilder deutscher Rieslingkultur unter Weinliebhabern einen quasi legendären Ruf. Die Nachfrage ist bei weitem größer als die zur Verfügung stehende Menge. So ist es auch bei diesem Spitzenriesling vom Weingut Seehof, den Florian Fauth aus perfekt gereiften Trauben aus einer felsig-kargen, kalksteinhaltigen Parzelle mit lehmigem Boden der Steingrube gewonnen hat, die, zwischen Kirchspiel und Morstein gelegen, unmittelbar unterhalb an Klaus Peter Kellers „Abtserde“ anschließt. Kurz: Er ist von solch sensationeller Qualität, dass er viele wesentlich teurere Große Gewächse mühelos an die Wand spielt!

Schon lange haben wir uns Gedanken gemacht, warum dieser Spitzenwein derart unter dem Radar fliegt. Denn die 2001 gepflanzte Parzelle zeigt auch laut Florian Jahr für Jahr mehr von ihrem enormen Potenzial. Es fehlt schlichtweg ein VDP-Winzer, der die Lage singulär bearbeitet und neben Abtserde und Morstein als Spitzenlage ausbaut, was aber aufgrund der VDP-Statuten für Große Gewächse nicht möglich ist. Welch enormer Vorteil für Florian, der hier seit Jahren einen der besten Rieslinge seiner Kollektion einführt. Kennzeichen der Lage ist die intensive Steinigkeit, die hier das Bouquet prägt. Kein Wunder, bereits etwa 60 Zentimeter unter der Erdoberfläche beginnt der nackte Fels in dieser extrem steinigen Lage, so dass es kaum möglich ist, die Pfähle für die Reben gerade einzuschlagen. Nicht umsonst weist die Flurbezeichnung auf einen Steinbruch hin, der hier früher gelegen haben muss.

Im Jahrgang 2021 zeigt sich die Steingrube als intensivster aller Lagenrieslinge. Zitrusabrieb und Limettenschalen duften hier. Der spätreifende Jahrgang verschlankt die ansonsten eher steinfruchtgeprägten Aromen hin zu allerlei Agrumen. Was die Steingrube vom Morstein und dem Kirchspiel unterscheidet ist vor allem, dass sie in allem etwas mehr Substanz besitzt ohne dabei an Fruchtintensität zuzulegen. Es ist gewiss der vielschichtigste Lagenriesling aus dem Hause Seehof. Und doch – kaum ein Weingut kann dies derartig gut wie Seehof – bleibt auch dieser Riesling unverkrampft, zeigt sich von seiner hedonistischen Seite. Es ist der charmanteste im jugendlichen Alter. Denn die Frucht ist hier am intensivsten ausgeprägt, der Körper kraftvoller, die Säure auf Anhieb bestens integriert. Ein Wein, an dem Kenner wie Liebhaber ihrer Freude finden werden. Ein echter „Diplomat der

Herzen“! Anders als die großen Westhofener Lagen, die als Osthang situiert sind, sind die Reben der Steingrube nach Süden ausgerichtet, die allerdings nach Westen hin windoffen sind. Das bringt einen Wein hervor, der auch bei hoher Reife noch von enormer Mineralität geprägt ist. Denn über allem erhebt sich eine feine Meersalznote, die den Wein perfekt justiert und hervorragend mit den cremigen Einschlägen und dem Geschmack reifer Meyer-Zitronen im Abgang des Weins harmoniert. Seehofs Steingrube ist Riesling auf der Überholspur, ein Kraftpaket in allerbesten Verfassung und Laune, der sich mittlerweile vom absoluten Geheimtipp zum Klassiker unseres Sortiments entwickelt hat und von Ihnen, liebe Kunden, stets mit großer Vorfreude erwartet wird.

Zu genießen ab Freigabe im Herbst, Höhepunkt bis 2033.



© Pinard de Picard

WESTHOFEN MORSTEIN „ALTE REBEN“ RIESLING TROCKEN, 2021

Rauchig, kraftvoll, unnahbar: Morstein-Magie!

DRH051021	Westhofen Morstein „Alte Reben“ Riesling trocken, 2021	13% Vol.	37,33 €/l	28,00 €
-----------	--	----------	-----------	---------

Der Spitzenwein des Hauses, wie könnte es anders sein, stammt natürlich aus dem Morstein. Die Rieslingreben in der legendären Westhofener Lage liefern perfekte Trauben. Wie schon im Burgund, gilt auch hier: Die früheren Generationen wussten eben warum sie welche Spitzen-Lagen klassifizierten. Das Ergebnis ist ein enorm fruchtreduzierter und terroirbetonter Weißwein, der eindeutig das Zeug zum veritablen Langstreckenläufer hat.

Die besten Parzellen dieser rheinhessischen Renommierlage verleihen ihren Weinen – wegen des sehr hohen Anteils an verwittertem Kalkstein im Untergrund – eine einzigartige salzig-mineralische Struktur. Die Reben stehen hier auf 180 bis 240 Metern Höhe in einem sanften Hang. Für uns zählen einige Erzeugnisse aus dieser magischen Lage zur absoluten Weltspitze. Besonders die Rieslinge zeichnen eine enorme Schubkraft (bei gleichzeitig innerer Ruhe) und feiner Würzigkeit aus, die so andernorts nur selten findet.

Es ist ein offenes Geheimnis: Wir lieben den Morstein, der für uns bei Seehof den mineralischsten Riesling hervorbringt. Er zeigt sich gegenüber der Steingrube ähnlich komplex, wirkt aber nochmals schlanker, da fruchtreduzierter. Was die Steingrube mehr an Schmelz und Frucht besitzt, hat der Morstein von alten Reben an Rauchigkeit und dunklen Noten. Er gleitet mineralisch und würzig über die Zunge, wird fast salzig und im Nachhall zunehmend verspielter und feiner. Allein dieser zieht sich enorm lang, bleibt so zart. Hier spielt die Lage ihren Trumpf, die alten Reben voll aus! Ein Riesling wie aus einem Guss, steinig, mineralisch, engmaschig und fein. Schon mit dem ersten Schluck wird klar: Hier dreht sich alles um einen kraftvollen Riesling, der allerdings Ruhe ausstrahlt. Er ist dunkelwürzig, intensiver als der kleine Morstein „M“ und von einer Mineralität, die schlicht als „griffig“ zu bezeichnen ist. Er schraubt sich regelrecht am Gaumen entlang, wird von der anfänglich saftigen Art immer präziser und fester, bis das Ende des Gewindes erreicht ist. Dieser schroffe, vom Kalk geprägte Wein behält seinen *grip*, bleibt im Nachhall stets fein. Es ist bei aller monolithischen Ausstrahlung aber auch immer die Feinheit und Klarheit, die diesen genialen trockenen Riesling ausmacht. Dabei fällt auf, dass bei Seehof der Morstein einen ähnlichen Wandel vollzogen hat wie im Weingut Keller: Er wurde über die Jahre immer reduzierter, legte an Speckigkeit ab, gewann an Charisma durch den Fokus auf die mineralischen Eigenschaften dieser einzigartigen Lage.

Längst ist Seehof kein unbeschriebenes Blatt mehr, wenn es um großen trockenen Riesling aus Westhofener Lagen geht. Spätestens nach der legendären VINUM-Probe steht Seehofs Morstein auf jeder Einkaufsliste eines Rieslingenthusiasten. Gerne greifen wir die Geschmeisse der inzwischen berühmten Verkostung für Sie nochmals auf: Rudolf Knoll, ein Urgestein des deutschen Weinjournalismus und intimer Kenner der Szene, testete die großen Weine Deutschlands. Da Pinard de Picard gebeten worden war, als führender Verkäufer großer deutscher Weine ausgewählte Spitzengewächse zu dieser repräsentativen Probe einzusenden, hatten wir einen qualitativen Überflieger und absoluten Geheimtipp aus dem Morstein angestellt. Wieso Geheimtipp? Aus dem legendären, weltweit berühmten Morstein, um den sich Weinliebhaber aus aller Welt und die höchst dekorierten Spitzenrestaurants verzweifelt (und zumeist vergeblich) bemühen?

Nun, Florian Fauth, unsere Deutschland-Entdeckung 2008, ist kein Mitglied im VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) und darf daher seinen Fabel-Riesling aus dem legendären Westhofener Morstein nicht als Großes Gewächs vermarkten. Was dessen Bekanntheitsgrad natürlich einschränkt, da er auf den wichtigen Großen-Gewächs-Proben (die ausschließlich VDP-Betrieben vorbehalten sind) nicht präsentiert werden kann. Und das, obwohl dieser Referenzriesling mit seiner unglaublich feinen Frucht und tiefen Mineralität qualitativ die allermeisten Großen Gewächse Deutschlands locker hinter sich lässt!

Daher schickten wir auch, zutiefst überzeugt von der singulären Klasse dieses Rieslings, Fauths Paradeferd ins VINUM-Rennen, neugierig, wie er sich denn im Umfeld der besten deutschen Weine schlagen würde. Das Resultat: Klaus Peter Keller gewann die Verkostung, im direkten Verfolgerfeld, ihm hautnah auf den Fersen, unser ebenso sympathischer wie „hochtalentierter“ (VINUM) Florian Fauth mit seinem genialen Morstein, der im Übrigen derart unverschämt preis-„wert“ daherkam (und noch immer daherkommt), dass VINUM ihn zum „Top-Tipp der Verkostung“ kürte!

Zu genießen ab Auslieferung, Höhepunkt 2024 bis nach 2038.





BODEGAS CINCO LEGUAS

CHINCHÓN



Von einem, der auszog guten Wein zu machen: Marc Isart

Meist sind es die renommierten Weinbauregionen mit ihren historischen Lagen die unsere Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Dann nähern wir uns Schritt für Schritt dem Epizentrum, gelangen vom Großen ins Kleine und treffen im besten Fall auf Winzer, deren Weine zu uns sprechen, uns berühren. Herkunft, Identität, Charakter – wenn man so will die DNS – der Weine sind uns enorm wichtig. Diese „Herkunft“ verknüpfen wir automatisch mit gewissen Erwartungen an den Wein. Im Fall von Cinco Leguas allerdings stellen wir unsere Herangehensweise auf den Kopf, da es sich hierbei um das Herzensprojekt unseres langjährigen Freundes Marc Isart handelt.

DIE FRÜHEN JAHRE

Einer der den Imagewechsel der spanischen Weinwelt aktiv wie kein Zweiter mitinitiiert hat ist eben jener gebürtige Katalane Marc Isart Pinos, Jahrgang 1975. Es ist keineswegs vermessen (ganz im Gegenteil: Es ist nur recht und billig!), ihn als den stillen aber großen Star der Region Madrid und einer der Schlüsselfiguren seiner Winzergeneration zu bezeichnen. Marc ist ein begnadeter Weinmacher, der nie Aufhebens um seine Person macht, sondern sich gerne unauffällig (und recht schweigsam) im Hintergrund hält, das Rampenlicht und „öffentliches Interesse“ sind seine Sache nicht. Er ist ein ausgeglichener, in sich ruhender Charakter, immer zurückhaltend, höflich und extrem bescheiden. Seine Vita liest sich entsprechend: Im Alter von 14 Jahren zogen seine Eltern nach Madrid, und dort in der Frem-



© Pinard de Picard

de ging der junge Marc bald harter körperlicher Arbeit nach: Er wurde Landmaschinenschlosser. In seiner Freizeit arbeitete er zudem in der Landwirtschaft, in den Abendstunden büffelte er für seine weiterführenden Schulabschlüsse. Marc bewältigte dabei ein Pensum, das Heranwachsende in unseren Breiten – wenn überhaupt! – vermutlich nur vom Hörensagen kennen. Im Anschluss studierte Marc Agrarwirtschaft (Dipl. Ingenieur) und Önologie (Master) an der renommierten Universidad Complutense de Madrid – das alles neben seinem als Landmaschinenschlosser.

MULTI-TASKING-MARC

Mit den Universitätsabschlüssen in der Tasche widmete sich Marc fortan nur noch dem Thema Wein. Seine ersten Sporen verdiente er sich als Önologe für Bodegas Orusco aus Valdilecha (quasi die Nachbarschaft), denen er übrigens bis heute beratend zur Seite steht. Im Jahr 2006 erhielt Marc das Angebot für Bernabeleva zu arbeiten, wobei diese Anfrage von niemand geringerem als Raúl Pérez kam, der damals als Consultant für die Bodega tätig war. Marc nahm an, und was dann folgte war so etwas wie der Urknall für ein Weingut im Dornröschens-

schlaf, eine Region (Gredos), eine Rebsorte (Garnacha) und (ohne Übertreibung) ein ganzes Weinland. Die Weine, die Marc dort machte, haben einen enormen Anteil am Imagewechsel der spanischen Weine zu Beginn des 21. Jahrhunderts. Neben Bernabeleva gründete er 2008 zusammen mit Dani Landi und Fernando García das Kultweingut Comando G. Hier konzentrierte sich das Trio auf extreme Lagen und belohnte sich (und uns sowie den Rest der interessierten Weinwelt) mit Kultweinen wie „Rumbo al Norte“ oder „La Tumba del Rey Moro“ – Pionierarbeit die Maßstäbe gesetzt hat. Kein Wunder, dass sehr bald einige der „Altmeister“ auf ihn aufmerksam wurden! Telmo Rodríguez, der vom Können Marcs beeindruckt war (und ist), warb über Jahre um seine Gunst, wollte ihn unbedingt für sein eigenes Gredos-Projekt: Pegaso. Seit 2016 trägt Marc nun auch dort die Verantwortung, die Weine tragen erkennbar – ganz im Sinne Telmos – auch seine Handschrift. In den letzten Jahren richtete Marc seinen Fokus aber zunehmend auf seine Heimat Chinchón im Südosten Madrids und seine Herzensangelegenheit Cinco Leguas.

ORTSTERMIN

Chinchón ist eine etwas über 5.000 Einwohner zählende Kleinstadt in der Comunidad de Madrid, der Autonomen Gemeinschaft Madrid. Das Städtchen liegt etwa 30 Autominuten südöstlich der Hauptstadt auf einer Höhe von 750 Metern. Das Klima in diesem Teil der spanischen Hochebene ist von kontinentalen Einflüssen geprägt, die Winter sind entsprechend verhältnismäßig rau, die Sommermonate zum Teil erbarmungslos heiß. Die Niederschlagsmenge liegt bei 415 mm Niederschlag im Jahr. Etwas Regen: ja, aber nicht in den Sommermonaten. Chinchón ist seit dem Mittelalter als Handelszentrum für die umliegenden Dörfer und Gemeinden von Bedeutung. Landwirtschaft, Handwerk und Handel bildeten über Jahrhunderte die wichtigsten Einnahmequellen. Zeugnis der merkantilen Bedeutung ist die beeindruckende Plaza Mayor mit den für Kastilien typischen Balkonleisten an den schmucken Fassaden. Dieser zentrale Platz zählt zu den schönsten Plazas ganz Spaniens und lockt (wie auch der historische Stadtkern) viele Touristen nach Chinchón, das nicht von ungefähr der Vereinigung „Los Pueblos más Bonitos de España“ (vergleichbar dem französischen Zusammenschluss „Les Plus Beaux Villages de France“) angehört. Überregionale Bekanntheit erlangte das Städtchen aber in erster Linie mit seinen Obst- und Weinbränden, die schon im 19. Jahrhundert auf den Weltausstellungen in Paris Kritiker begeistern konnten. Vor allem der Anis aus Chinchón (namens „Chinchón“) ist nach wie vor ein weltweit gefragtes Destillat. Denn er wird ausschließlich aus Anissamen hergestellt, nicht wie fast jede andere Anisspirituose, aus preisgünstigerem Sternanis und je nach Herkunft mit bis zu 60 verschiedenen botanicals und Gewürzen, zumal die Anispflanze (*Pimpinella anisum*, im Spanischen *matalahúva*, nach dem hispano-arabischen *habbat hulúwwa*, „süßes Korn“) auf den Feldern rund um Chinchón wächst. Und da man auf besagten Feldern seit dem 11. Jahrhundert Anis regelrecht kultiviert, ist dieser Anis der einzige mit einer geschützten und kontrollierten Herkunftsbezeichnung. Aber das ist eine andere Geschichte.

SCHON AUS VERPFLICHTUNG

Aus vielerlei Gründen bezeichnet Marc sein Tun in Chinchón auf seinem eigenen Weingut als besondere Verpflichtung gegenüber Region, Herkunft, Familie und sich selbst. Sein Wirken bei Orusco, Bernabeleva, Comando G oder Pegaso war und ist immer auch wirtschaftlichen und stilistischen Vorgaben unterworfen, die (ganz natürlich) Kompromisse unumgänglich machen. Das Projekt Cinco Leguas verschafft Marc die Möglichkeit seiner Leidenschaft Wein frei von jeglichen Zwängen nachzugehen. „Ich möchte bescheidene Weine an einem bescheidenen Ort machen.“ Als „Vinos de sed“, Durstlöscher bezeichnet Marc seine Weine auch. Diese Aussagen spiegeln nur zu gut den Charakter dieses besonderen Menschen wider. Man sollte meinen, dass ein Winzer dieser Güteklasse nach seinen zum Teil „himmelsstürmenden“ Weinen bei Bernabeleva, Comando G und Pegaso nun auch mit Cinco Leguas den nächsten Cru abliefern möchte. Weit gefehlt! Marc bleibt bescheiden und propagiert eine neue Einfachheit, die Rückbesinnung auf die lokale Tradition. Für ihn ist es ein Bedürfnis in seiner Heimat (!) eigene Weine zu machen und einen Beitrag zum Erhalt der alten Rebanlagen leisten zu können, denn vor 100 Jahren standen in der Region noch 60.000 Hektar unter Wein, heute ist es gerade einmal ein Fünftel der ursprünglichen Fläche.

LOKAL VERBUNDEN

Wie wichtig Chinchón für Marc geworden ist, verdeutlicht auch der Name seines Weinguts Cinco Leguas. Eine „legua“ ist ein altes spanisches Längenmaß und eben jene fünf („cinco“) „leguas“ (eine legua erstreckt sich je nach Quelle und Epoche über 4.166 bis hin zu 6.683 Metern) galten im 16. Jahrhundert als Gütesiegel, da sie die lokale Herkunft der Weine, die von den Madrider taberneros ausgeschenkt wurden, garantierten. Marc sieht seine Weine als Erbe dieser Kultur: lokal, ehrlich, bescheiden. Schankweine, die den Durst stillen. Und eben oder vor allem auch: als Weine aus Madrid!

EINE ANDERE WELT

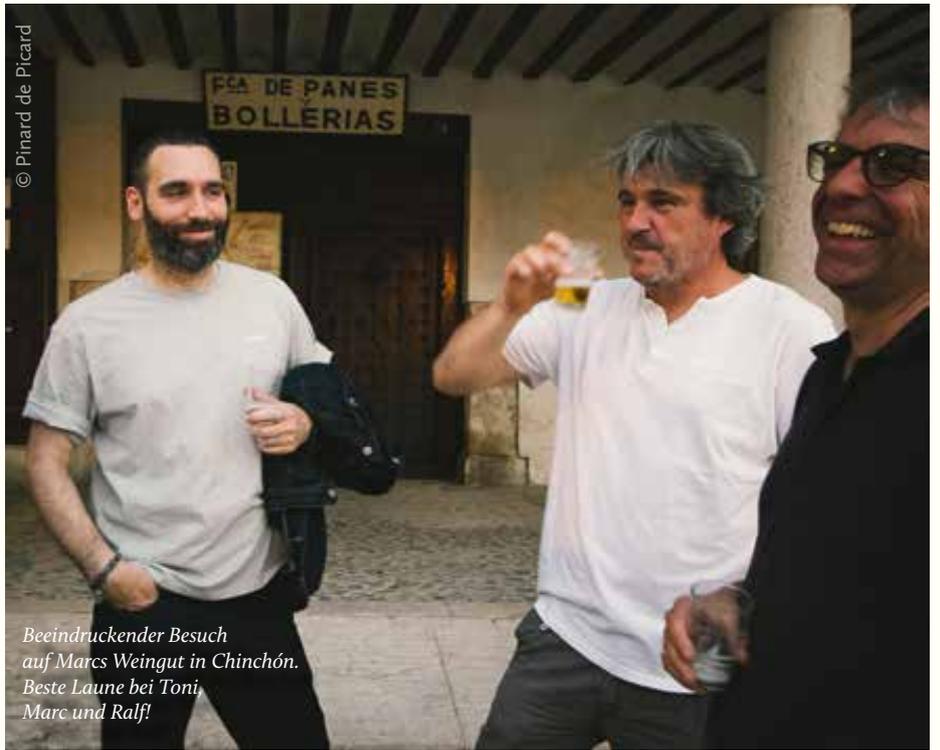
Die Appellation Vinos de Madrid mit etwa 12.000 Hektar Rebfläche wurde im Jahr 1990 zur Denominación de Origen (D.O.) und besteht heute aus Subzonen. Zu den klassischen Gebieten Arganda, San Martín, Navacarno gesellte sich jüngst auch El Molar (seit 2019) hinzu. Chinchón gehört zur Subzone Arganda, diese stellt knapp 50 % der gesamten Rebfläche die meist mit den Rebsorten Tinto de Madrid, Malvar und Alarije bestockt sind. Anders als in San Martín, wo Bernabeleva sitzt, spielt Garnacha nur eine untergeordnete Rolle. Marc bewirtschaftet mittlerweile 9,5 Hektar Rebfläche biologisch in den Gemeinden Chinchón, Belmonte de Tajo und Colmenar de Oreja und bisweilen noch etwas Traubenzukauf aus der Nachbargemeinde Valdilecha. Die roten Ton- und weißen Gipsböden sind schwer zu bearbeiten und verlangen viel Aufmerksamkeit. Ein Grund warum bemüht ist den Zukauf zu minimieren und weitere eigene Fläche zu erstehen. Dieser für Außenstehende unwirtliche Landstrich verlangt Land und Mensch enorm viel ab, daher tragen Marcs Weine auch den Namen „La Maldición“ (der Fluch).

WELLNESSBEREICH

Ausdruck von Marcs Passion für seine Arbeit ist auch folgendes Zitat: „Das Befriedigendste an meinem Beruf ist, dass dieser Job keine Arbeit ist!“. In Anbetracht der regionalen Anforderungen und Marcs Arbeitsweise gerade in der Außenwirtschaft wirkt diese Aussage surreal. Im Kontrast zur harten Feldarbeit wirkt das Kellereigebäude dann dennoch wie ein Hort der Meditation. Wer sich umschaute erkennt sofort, dass es kein Patentrezept zur Weinbereitung gibt. Marc nutzt sein ganzes Spektrum an Erfahrungsschatz und probiert darüber hinaus auch ständig weiter wie er seinem Weinen am gerechtesten wird. Somit findet sich ein Potpourri an Weinbereitungs-Tools der Klassik (Gärständer aus Ton, Holz und Beton, Amphoren und kleinere Holzfässer). Technik ist nicht so seine Welt, er vertraut auf traditionelle akribische Arbeit die ihre Zeit in Anspruch nimmt und den Weinen auch Zeit einräumt. Apropos Zeit: in Vergangenheit diente die Bodega schon als Schnapsbrennerei, Sektkellerei und Schneiderei für Maßanzüge. Seit 2019 konfektioniert hier nun Marc seine außerordentlichen „Vinos de Sed“, keine 500 Meter vom historischen Marktplatz Chinchóns entfernt, wo schon vor 500 Jahren die Weine der Umgebung hoch gehandelt wurden.



© Pinard de Picard



*Beeindruckender Besuch
auf Marcs Weingut in Chinchón.
Beste Laune bei Toni,
Marc und Ralf!*



„LA MALDICIÓN“ CLARETE DO VINOS DE MADRID, ROSADO 2020

Clarete? Rosado? Aber ja doch, ¡claro que si!

SVMo30420 „La Maldición“ Clarete DO Vinos de Madrid, rosado 2020 12% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

Im mittelalterlichen Spanien, lange bevor unerschrocken xylophile Winzer, Bibern gleich, das Holz in Form von Fässern für sich und die Reifung ihrer Weine entdeckten, wurde ein roséfarbener Wein in großen Mengen gehandelt und getrunken: *clarete*. Einer der berühmtesten, weil am meisten geschätzten *claretes*, stammt aus einer Gegend, die sich innerhalb des Radius von *cinco leguas* um Madrid befindet: Arganda del Rey. Die „claretes de Arganda“ waren für ihre „Sanftheit und ihre Fähigkeit, den Durst zu stillen“ landauf, land ab berühmt. Im Laufe der Zeit geriet der *clarete* allerdings in Vergessenheit, und so man nicht eben Spanier ist oder ein Faible für eher historische „Erfrischungen“ hat, kann es durchaus sein, dass man noch nie von diesen Weinen gehört hat. Was sehr bedauerlich wäre! Zumal der „clarete“ ein Wein *sui generis* ist. We-

der Rot-, noch Weiß-, noch Roséwein – sondern eben „clarete“. Für diese köstliche „La Maldición“-Variante kombiniert Marc Isart 85 % Malvar und 15 % Tinto Fino (was nichts anderes als Tempranillo ist) und vergärt diese spontan. Nach 20 Tagen Maischestandzeit wird der angehende „clarete“ in unterschiedlichen Behältnissen (Beton, Inox, Amphore, etc.) ausgebaut. Das Ergebnis kann sich sehen und ganz fantastisch trinken lassen: Im Duft Mandarinschale, Sauerkirschen, Kräuter, ein Anflug von Heu, reife Beeren- und Steinfrucht, am Gaumen wiederholt sich der Eindruck, jetzt auch säuerliche Äpfel und eine herrlich herb-pikante Qualität, die den Trinkfluss enorm befördert und befeuert! Erfrischung pur!

Ab sofort bis 2024.



„LA MALDICIÓN“ MALVAR DO VINOS DE MADRID, BLANCO 2021

Von wegen Fluch, dieser Malvar ist einfach ¡maravilloso!

SVM030121 „La Maldición“ Malvar DO Vinos de Madrid, blanco 2021 12,5% Vol.13,20 €/l 9,90 €

Es ist wie es ist. Und in diesem Fall: selten und im besten Sinne „eigenthümlich“. Die Rede ist von der Rebsorte Malvar, „la Malvar“, die auch als „Malvasía de Madrid“ bekannt ist und die, wie der Agraringenieur und eminente Ampelograf Víctor Cruz Manso de Zúñiga 1905 festhält (vorher taucht der Name „Malvar“ in wissenschaftlichen Schriften nicht auf), nicht mit der „Malvasía de Rioja“ identisch sei. So weit so gut. Was er allerdings nicht erwähnt: Diese rare, in den D. O.s Vinos de Madrid bzw. Mondéjar zugelassene Sorte ist in Spanien spätestens seit 1513 und Gabriel Alonso de Herrera in seinem Werk „Obra de Agricultura compilada de diuersos auctores“ (noch über zwei Jahrhunderte später als „Agricultura general“ ein Bestseller) aktenkundig. Allerdings unter dem Namen Layrenes bzw. Lairén – nicht zu verwechseln mit Airén, einer der meistangebauten Rebsorten auf diesem Planeten. Von der Rebsorte Lairén wissen wir, dass sie ursprünglich aus Andalusien stammt, in den D. O.s Montilla-Moriles, Málaga und Sierras de Málaga zugelassen ist, aber statistisch nicht erfasst wird, schon gar nicht reinsortig vinifiziert wird. Anders als im hauptstädtischen Umland (bis hin nach Guadalajara, Cuenca und Toledo), wo Winzer wie Marc Isart aus dieser „Edelsorte“, die „exzellente Moste und Weine“ (Juan Marcilla Arrazola, „Tratado práctico de Viticultura y Enología españolas“)

hervorbringt, einen wunderbaren „vino de sed“, einen regelrechten „Durstlöcher“ auf die Flasche zieht. Im Duft ein Hauch von Rosen und Muskat, zart „natural“, dazu Kamille, getrocknetes Gras bis blonder Tabak, am Gaumen mit dem (erwartbar) tonischen grip, dabei fast cremig und mit schöner, nicht zu prononcierte Säure (mit etwas mehr Luft und Wärme deutlich reife Grapefruit) zarterherbem Finish. „Vino de sed“? Perfekt!

Ab sofort bis 2025+.



„ROMPECEPAS“ DO VINOS DE MADRID, BLANCO 2021

Das Konzept: Die Entdeckung der Kargheit

SVM030221 „Rompecepas“ DO Vinos de Madrid, blanco 2021 12% Vol. 18,53 €/l 13,90 €

Der weiße „Rompecepas“ von Cinco Leguas hat durchaus das Zeug zum „Rompecebezas“, in vielfacher Hinsicht ein Puzzle von einem Wein. Für diese weiße Multi-Cuvée, deren Reben in kalkhaltigen, tonigen Lehmböden bei Belmonte del Tajo in 720 Metern Höhe wurzeln, greift Marc Isart auf die Rebsorten Malvar, Airén, Tortonés de Madrid und Jaén zurück, die er als Ganztrauben etwa sieben Tage gären lässt und anschließend neun Monate lang in gebrauchten 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche ausbaut. Marc machte hier einen Wein, der die weißen Rebsorten der Region auszuloten und erklären sucht. Eine Art Gemischter Satz aus Reben, die den Zeitläuften die Stirn geboten und sich bewährt haben. Ein Wein, der die über einen langen Zeitraum geleistete Arbeit vermitteln und würdigen soll. Als Marc vor einigen Jahren auf die Frage „Welche drei Worte beschreiben Deine Weine am besten“ mit „einfach zu trinken“ antwortete, hatte er möglicherweise nicht zwingend den

„Rompecepas“ blanco im Sinn. Oder doch? Der zart dunkelgelbe Wein verweigert sich im ersten (und auch zweiten) Moment, braucht Luft, wobei auch dann das erste olfaktorische Signal „ninguna fruta“, keine Frucht lautet. Dafür registriert der geneigte Weinliebhaber eine feine Würze, eine durchaus „kühle“ Anmutung und den allgegenwärtigen Stein, der strengen, kargen Landschaft im Südosten Madrids.

Am Gaumen dann weiterhin das Konzept „Struktur und Würze zugunsten der Frucht“, die Säure eher zurückhaltend, dafür eine Spur Salz, zart oxidative Noten die auch einen PX-Fino aus Montilla-Moriles gut zu Gesicht stünden (dort dann allerdings auch deutlich präsenter) und viel Umami. Und obwohl sich der Wein anfangs zu zieren scheint, ist er tatsächlich „leicht“ zu trinken, denn „Kargheit“ und komplexe Schlichtheit sind hier enorm einladend gelungen!

Ab sofort bis 2025+.



„LA MALDICIÓN“ MALVAR EN BOTA DO VINOS DE MADRID, BLANCO 2020

Andalusische Perspektiven auf Madrid. Ein Hauch von Flor

SVM030320 „La Maldición“ Malvar en Bota DO Vinos de Madrid, blanco 2020 13,5% Vol. 18,53 €/l 13,90 €

Marc Isarts Malvar en Bota, für den er anders als noch 2019, ausschließlich auf die auf dem Etikett genannte Rebsorte zurückgegriffen hat (im Vorjahr kamen hier 50 % Alarije zum Einsatz) ist der weingewordene Blick zurück auf die, so Marc, „Weinbautradition der Region, wo Oxidation eine Stärke war, die diese Weine zu großen Festen, während kalter Abende, zur Bereicherung einer Mahlzeit, eines Snacks, eines Abendessens begleitet, die stille Ressource des Zufalls, die Missgeschicke in önologische Juwelen verwandelt, die aus Fehlern eine Tugend macht – wunderbare bernsteinfarbene Weine, seidig, frisch, Mandeln, Nüsse, Trockenfrüchte, getrocknete Blumen ... Geschichte, die begleitet und zum Trinken einlädt.“ Was sollen wir sagen? Spanien kann Oxidation! Und wenn so ein Wein von so einem genialen Winzer wie Marc, das Wort bota schon im Namen führt, wird ohnehin alles gut – und besser! Der spontanvergorene Malvar en Bota mazeriert ganze elf Monate lang samt Stielen auf den Schalen in 200-Liter-Amphoren, wo sich in dieser Zeit ein flor-„Schleier“ bildet. Der Ausbau dann deutlich klassisch-andalusischer in traditionellen cubas (Eichen-

holzfüßern) oder botas aus Jerez. Ein Viertel des Fasses wird nicht befüllt, damit sich die Hefe-flor bemerkbar machen und so den Charakter des Weins prägen kann. Marc merkt an, dass das keine exakte Wissenschaft sei, dass die Natur nicht immer für Wein, Bodega und Winzer Partei ergreife und daher die Dicke und Lebenszeit dieses Florhefeschleiers von Jahr zu Jahr unterschiedlich ausfallen, weshalb dieser Malvar mal „biologischer“, mal „oxydativer“ ausfällt. „Eine Laune der Natur, des Spontanen.“

Im Duft eher Fino Amontillado, Teig und Hefe, ein Hauch von getrockneten Apfelscheiben und kandierter Zitronenschale, am Gaumen dann Kontrastprogramm: Umami „in 3D“, eine feine Salzigkeit, Trockenfrüchte, nussig-würzig und diese unwiderstehliche Sherry-Anmutung! Groß!

Ab sofort bis 2028+.



„LA MALDICIÓN“ TINTO FINO DO VINOS DE MADRID, TINTO 2021

Tinto Fino: einfach verflucht gut!

SVM030521 „La Maldición“ Tinto Fino DO Vinos de Madrid, tinto 2021 13,5% Vol. 10,60 €/l 7,95 €

Lange bevor die D. O. Vinos de Madrid bzw. ihrer Vorgängerin „Tierra de Madrid“ auch nur in rudimentärer Form existierten, galt der regionalen Subzone Arganda-Colmenar de Oreja besondere Aufmerksamkeit. Nicht etwa, weil man damals schon qualitativ hochwertige Weine produziert hätte, sondern weil dort bereits in den 1950er-Jahren die wichtigsten Rioja-Händler Tinto Fino (auch als Tempranillo bekannt) aus Arganda einkauften, um sie als Rioja auszugeben oder Weinen aus der Rioja beizumischen, als in ihrer Region noch Königin Garnacha herrschte und der Tempranillo rar war. Man lasse sich das einmal auf der Zunge zergehen: Der früh reifende Tempranillo aus einer in klimatischer Hinsicht nicht eben unproblematischen Hochebene südöstlich von Madrid als geheime Zutat in Weinen der Rioja. Völlig abwegig ist das nicht: Navalcarnero etwa war das Epizentrum der Rebsorte Negral, einer roten Traube, die vor allem von galicischen Großhändlern zur Aufhübschung ihrer Ribeiros in großen Mengen eingekauft und gen Norden trans-

portiert wurde, was gängiger und tradiert Praxis entspricht. Aber zurück zu Marc Isarts „La Maldición“ Tinto Fino, der, wie zu erwarten auch mit einem kleinen Anteil an Weißweintrauben (15 % Malvar) verschnitten wurde, was gängiger und tradiert Praxis entspricht. Er will diesen Wein als Einführung, als *gateway wine* für dieses Gebiet verstanden wissen. Er will einen „ehrlichen, unprätentiösen Wein, der Gespräche und Mahlzeiten begleitet“. Und das ist ihm ganz phänomenal gelungen! Reife Brombeeren mit einem leicht säuerlichen Zug, dazu etwas Süßholzwürze, angenehm und angenehm kühl am Gaumen, zarte helle Säure, feingewirkte Tannine: *chapeau!*

Ab sofort bis 2025+.

BEST BUY!







„KENNENLERNPAKET“

6 Flaschen

SVM039900 „Kennlernpaket“ statt 64,50 € nur 58,00 €

Unser neues Kleinod begeistert sowohl in Weiß als auch in Rot (in Rosé sowieso!) – was läge also näher, als ein hübsch geschnürtes Cinco-Leguas-Paket, um sich den Weinen möglichst „ganzheitlich“ zu nähern? Nichts. Eben!

JE 1 FLASCHE

- ▶ „Maldición“ Malvar, blanco 2021
- ▶ „Maldición“ Malvar en Bota, blanco 2020
- ▶ „Maldición“ Clarete, rosado 2020
- ▶ „Maldición“ Tinto Fino, tinto 2021
- ▶ „Rompecepas“ Tinto Fino, tinto 2019
- ▶ „El Secreto de la Garnacha“, tinto 2021



„ROMPECEPAS“ TINTO FINO DO VINOS DE MADRID, TINTO 2019

Tinto Fino, Tinta de Madrid oder Tempranillo? Auf jeden Fall ein Pfund!

SVM030619 „Rompecepas“ Tinto Fino DO Vinos de Madrid, tinto 2019 14,5% Vol. 15,86 €/l 11,90 €

Tempranillo: Bannerträger des spanischen Weinbaus und die nach Cabernet Sauvignon und Merlot dritthäufigst angebaute rote Rebsorte der Welt, in Spanien sogar auf Platz eins. Sie ist in praktisch allen Regionen der iberischen Halbinsel vertreten und Hauptrebsorte in vielen Appellationen Spaniens. Nicht von ungefähr bezeichnet Jancis Robinson sie als den Cabernet-Sauvignon Spaniens, zumal die Rebsorte auch ein Exportschlager zu sein scheint: Die Kritikerin berichtet von jüngsten Pflanzungen in der Schweiz, auf Malta und sogar in Zentralanatolien und Kappadokien! Pedro Ballesteros MW widmet dem Tempranillo in seinem Halbttausendseiter von 2021 über Wein aus Spanien dem Tempranillo ein eigenes Unterkapitel, erwähnt in diesem Zusammenhang allerdings nicht einmal die D. O. Madrid ... Umso schöner für alle Beteiligten, dass Marc Isart hier von Lagen bei Colmenar de Oreja und Chinchón einen „Rompecepas“ Tinto Fino vinifiziert

(die Rebstöcke, es handelt sich Tinta-de-Madrid-Klone, wurzeln in kalkhaltigem tonigen Lehm mit viel rotem Ton an der Oberfläche), der diesen eher rustikalen Klon, der den Weinen ein langes Leben beschert, erklärt. Es soll ein einfach zu trinkender Wein mit hohem Wiedererkennungswert sein. *Mission accomplished!*

Der rote „Rompecepas“ wird nach 30-tägiger Gärung und Mazeration (Ganztrauben) in gebrauchten 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Die Rustikalität hält sich sehr im Grenzen, die nicht zu knapp fleischig-fruchtig bemessene Kraft wird durch kühle mineralisch-mentholige Noten gezügelt, feine Tannine und *grip* nebst Trinkfluss am Gaumen machen den Wein zu einem absoluten Schnäppchen!

Ab sofort bis 2026+.

„EL SECRETO DE LA GARNACHA“ DO VINOS DE MADRID, TINTO 2021

Das Geheimnis dieses Weins? Sein Macher!

SVM030721 „El Secreto de la Garnacha“ DO Vinos de Madrid, tinto 2021 12% Vol. 15,86 €/l 11,90 €

War ja klar: Marc Isart, eines der Gründungsmitglieder von „Comando G“, dem „Kommando G(arnacha)“, kennt mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit alle Geheimnisse, die diese Rebsorte einem engagierten *viñador* in Spanien anvertraut haben könnte, en gros und en detail. Und vermutlich noch ein paar mehr.

„El Secreto de la Garnacha“ 2021 ist der zweite Jahrgang dieses anfänglich einmal als Exklusivposten für den irischen Markt gedachten Weins, den Marc komplett in der Amphore (*tinaja*) vinifiziert hat. Man kann – wie bei so vielen Sachen – zu Amphorenweinen stehen wie man will. Man darf das auch als Spielerei abtun und sich anderen Getränken zuwenden (umso besser, mehr für uns!), solle aber anerkennen, dass diese Form der Vinifikation sehr wohl Tradition hat, und, kaum zu glauben, auch im spanischen Hinterland (Marc setzt unter anderem auch eine 1200-Liter-Amphore ein, die der Großvater seiner Frau Carmen bis 1965 in Gebrauch hatte)! *Tinajas* bis 5000 Liter Fassungsvermögen sind hier keine Seltenheit. Die

Trias Spanien – Garnacha – Amphore jedenfalls dürfte für Weinfexe, die sich an solchen Dingen erfreuen können, wie ein Sechser im Lotto sein. Im Priorat bringt Ester Nin für ihren „Planetes“ Garnacha und *tinaja* zusammen (herrlich, herrlich!) und – Farbwechsel, Garnacha Blanca! – in der Rioja zaubert David Sampedro mit dem „KHA MÉ“ Fantastisches auf die Flasche. Jetzt also auch Marc Isart. Was ein irischer Kritiker über seinen „Geheim-Garnacha“ von 2020 geschrieben hat – „This is quite unputdownable“ – gilt für den 2021er jedenfalls doppelt und dreifach!

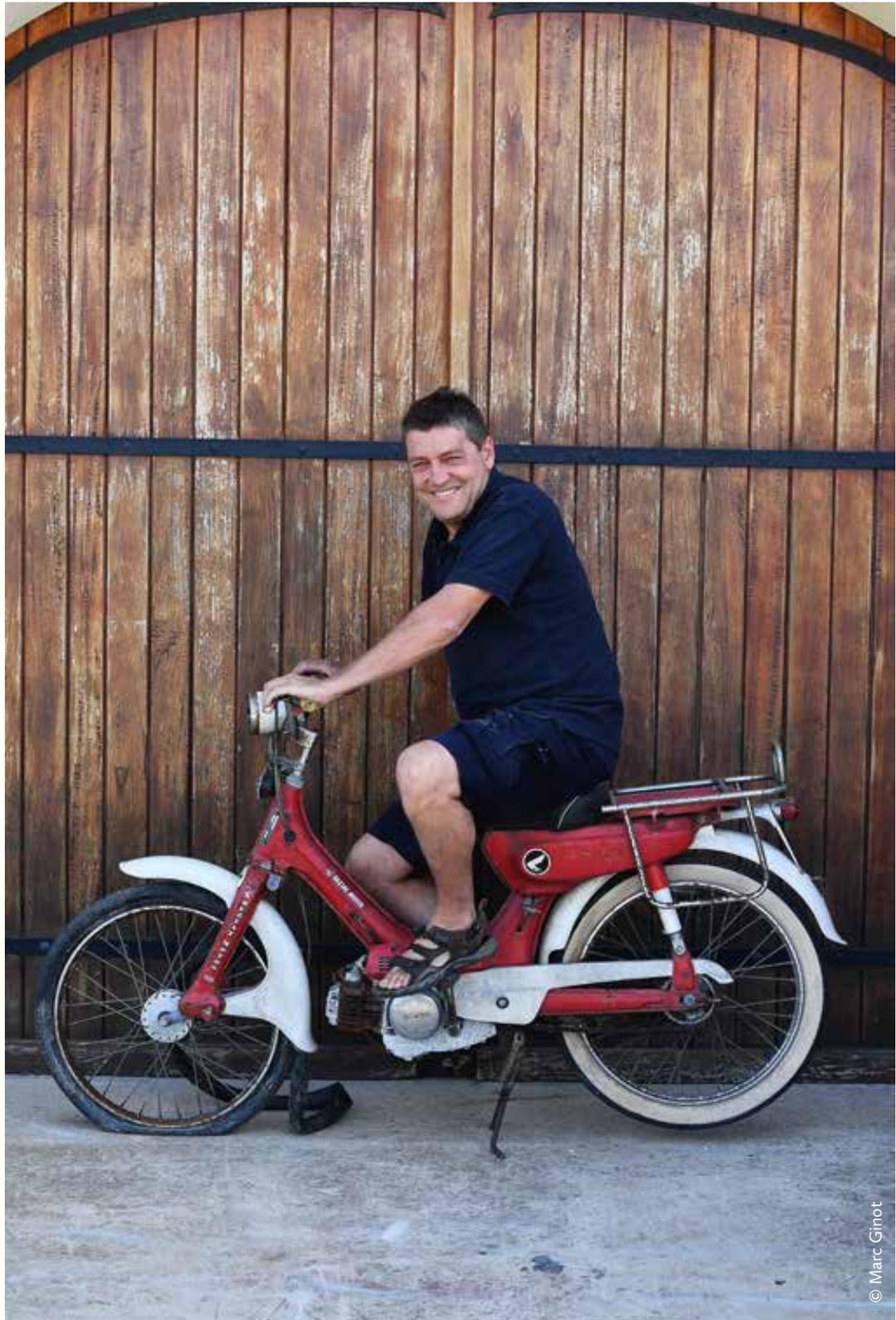
Zarte 12 Vol.-% leicht, wie von Da Vinci mit dem Silberstift virtuos schraffierte Frucht nebst nahezu süchtig machender Säure (Himbeeren und Walderdbeeren durch die Säure leicht gehöhnt, Blutorange nebst Schale) dazueinHauchMinze, einmineralischer *grip* am Gaumen bei dem man nicht weiß, ob man jubeln oder schlucken soll. Das ist ganz ohne Zweifel Coup-de-Cœur-Material, wir sind aber versucht ein neues Siegel zu vergeben: „Épiphanie de Picard“!

Sofort genießen und jeden neuen Jahrgang nachkaufen!

COUP
de
CŒUR
PINARD DE PICARD

SAINT ANTONIN

CABREROLLES (FAUGÈRES)



Mastermind von
Saint Antonin:
Frédéric Albaret

© Marc Ginot

„Les Magnoux“ – ein großer Wein des französischen Südens zu einem völlig unmöglichen Preis!

Frédéric Albaret produziert authentische, individuelle Weinunikate voller Frische, Finesse und Mineralität auf den berühmten schwarzen Schieferböden des Languedoc!

**„Das Languedoc ist weiterhin ein Hot Spot für Best Buys – sogar im weltweiten Vergleich!“
– VINUM, September 2019**

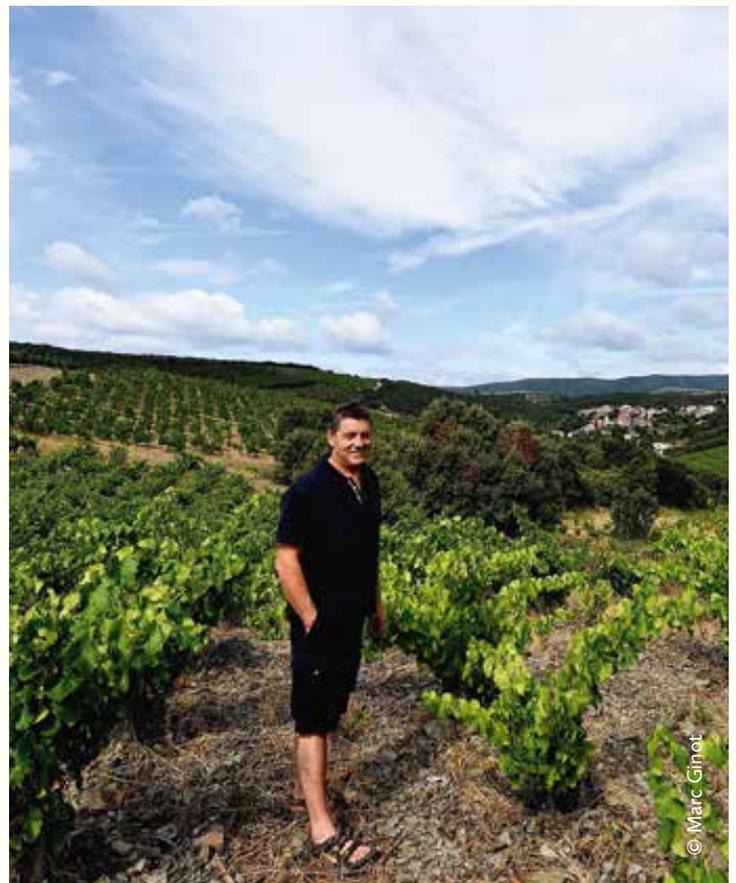
**Und DER FEINSCHMECKER jubelt(e):
„Les Jardins – der schönste Wein der Welt unter 10 Euro!“**

Faugères ist ein wildromantisches Gebiet nördlich von Béziers, das als einzige Appellation des Languedoc flächendeckend über homogene karge Böden aus schwarzem Schiefer, der ansonsten im Midi nur sehr selten anzutreffen ist, verfügt. Die Weinberge erstrecken sich über wellige Hügel mit relativ steilen Hängen und sind somit hervorragend zur Erzeugung großer Rotweine geeignet, die von Liebhabern wegen ihres unverwechselbar authentischen Charakters gerühmt werden. Und es ist das die Stilistik prägende Schiefergestein, das in den Spitzenweinen für eine ureigene und unverwechselbare Identität sorgt: Tiefgründige Mineralität trifft, bei aller Kraft und dem Feuer des Südens, feinste Frucht und Finesse! Bei den besten Winzern des Faugères sind diese hochkomplexen Weine terroirgeprägte Unikate auf höchstem Niveau, die sich wohltuend vom dem Einheitsbrei vieler industriell „gemachter“ oder uniformer Garrigueweine abheben und zu den unbestrittenen Referenzweinen des Languedoc zählen.

Und es ist immer wieder *ein* Name, der respektvoll genannt wird, wenn französische Winzerikonen sich hinter vorgehaltener Hand über die besten Weine des Faugères austauschen:

Frédéric Albaret, ebenso qualitätsbewusst wie sympathisch, produziert magische Gewächse, die nicht marktschreierisch mit neuem Holz und modisch-marmeladiger Neuer-Welt-Monotonie langweilen, sondern ganz im Gegenteil mit einer rassig-eleganten Textur, mit einer betörenden Frucht, seidigen Tanninen und einer noblen, „kühlen“ Mineralität die Zunge lieblosen. Und der Ursprung dieser fantastischen Qualitäten, die das Languedoc weltberühmt gemacht haben und die trotz der Elogien vieler Weinkritiker noch immer zu fast schon „unverschämt“ günstigen Preisen zu erwerben sind, liegt natürlich primär im grandiosen Terroir der exzellenten Weinberge: karge, schwarze Schieferböden, in harter handwerklicher Arbeit aufgelockert, ein weitestgehend naturnaher Anbau und extrem tief wurzeln-

de Reben, die sich ihren Weg durch den Schiefer hart erkämpfen müssen, um in den heißen, trockenen Sommern tief in der Erde genügend Wasser zur Ernährung der Pflanzen zu finden. Das Resultat von beispielhafter Arbeit und dem Genius eines sensiblen Weinmachers: „Bilderbuchweine“ aus dem französischen Süden! Terroir pur, das eindeutig den Rebsortencharakter dominiert, sehr rar und von fantastischer Qualität. Berührende Unikate, Referenzweine des Languedoc – unbedingt probieren!



© Marc Ginot

„LES JARDINS“ FAUGÈRES, ROSÉ 2021

Es ist wieder soweit: Der neue „Les Jardins“ Rosé ist eingetroffen!

„Les Jardins“ nouveau!

FLA060121	„Les Jardins“ Faugères, rosé 2021	13% Vol.	11,33 €/l	8,50 €
-----------	-----------------------------------	----------	-----------	--------

Es ist nicht nur Rosé-Zeit, es ist auch Zeit für „Les Jardins“! Der neue Jahrgang des Rosés von Frédéric Albaret ist eingetroffen, und wir wissen, dass es so mancher von Ihnen kaum erwarten konnte. Preis und Genuss passen hier einfach fabelhaft zusammen. Der Rosé „Les Jardins“ entsteht auf der Domaine Saint Antonin im wildromantischen Faugères. Frédéric Albaret verwendet dafür Syrah und Grenache. Eine kurze Maischestandzeit der biologisch erzeugten Trauben sorgt für die Farbe, deren ganz leicht bläulicher Reflex im blassen Rosa an Zwiebelchalen erinnert und auch für ein wenig Grip am Gaumen sorgt. Das passt perfekt zur Frucht und liefert die Textur für einen echten Sommer-Allrounder. Nach dem Pressen wurde der Wein über drei Wochen hinweg vergoren und für vier Monate im Tank ausgebaut.

„Les Jardins“ aus der Appellation Faugères ist einer dieser wunderbaren Sommer-Allrounder, die zu einem

leichten Mittagessen, zu einer mediterranen Sommerküche mit Salaten, Fisch und Gemüse vom Grill oder Bouillabaisse passen. Im Kühlpack mit zum Strand genommen, kann man sich ebenso über ihn freuen wie abends auf der heimischen Terrasse. Es ist einfach ein freundlicher, zugewandter Wein mit Noten von Himbeeren, Pfirsichen und Pomelo, etwas Wassermelone und Kräutern. Uns beeindruckt immer wieder die Feinheit der Textur, die Saftigkeit der hellen Frucht, die lebendige Säure und der Schmelz. Die Melange gleitet seidig und genussvoll über den Gaumen. Das ist ein Wein, bei dem man die Augen schließen möchte, um sich ans sommerliche Mittelmeer zu träumen.

Ein Rosé, der jetzt bis sicher 2024 Spaß macht.

„LEUZET“ VDF, BLANC 2020 (BIO)

Der neue Jahrgang: stark!

FLA060520	 „Leuzet“ VdP, blanc 2020	13% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
-----------	--	----------	-----------	--------

FR-BIO-10

Frédéric Albaret gehört ganz ohne Zweifel zu den Vorreitern des Midi: „Als wir 2005 auf ökologische Landwirtschaft umgestellt haben, da wir das Gefühl hatten, unsere Sache besser machen zu können, ohne uns selbst und die Umwelt zu vergiften, wurden wir ein wenig belächelt. Heute sind wir keine Ausnahme mehr. 90 % der Winzer unserer Gemeinde sind heute »bio«!“ Der in Faugères ansässige Winzer hat aber auch bei der Rebsortenzusammensetzung seiner Weine neue Wege beschritten. Neben den klassischen „Faugères“ sind es Landweine wie der weiße „Leuzet“, die in ihrem Preisbereich Maßstäbe setzen. Der „Leuzet“ ist nach dem Ort benannt, an dem Frédéric 2015 die ersten weißen Reben für diesen Wein gesetzt hat, und zwar Grenache Gris, Sauvignon Blanc und Chardonnay, die dort auf Schieferböden stehen. Für seinen 2020er-Jahrgang hat er eine Cuvée aus jeweils rund 50 % Grenache und Sauvignon genutzt und sie über acht Monate hinweg im Edelstahl auf der Feinhefe ausgebaut.

Das Ergebnis ist ein beeindruckend frischer und komplexer trinkanimierender Wein, der im Glas strohgelb mit grünen Reflexen erscheint. Im Duft erinnert er an Blüten, gelbe und grüne Zitrusfrüchte und grüne Mandeln, Kräuter und einen Schuss Süßholz, der die südliche Komponente mit in den Wein bringt. Am Gaumen wirkt der „Leuzet“ cremig und seidig in der Textur, mineralisch und frisch, dabei reif in der Säure und exotisch in der Frucht. Da sind neben Zitrusfrüchten auch Melonen und Guaven im Spiel und ferner wieder Kräuter und warme Gewürze. Das passt hervorragend zu einer fischbasierten mediterranen Küche!

Ab sofort und sicher bis 2024 mit Freude zu trinken.





© Marc Ginot

„LES JARDINS“ FAUGÈRES, ROUGE 2021 (BIO)

Kundenliebling, All- und Festtagsfavorit!

FLA060321		„Les Jardins“ Faugères, rouge 2021	14% Vol.	11,33 €/l	8,50 €
FR-BIO-10					

Wenn man so will, dann ist „Les Jardins“ die Visitenkarte Frédéric Albarets und seines Weinguts Saint Antonin. Und diese Visitenkarte ist, übertragen gesprochen, auf Büttenpapier im Hochdruckverfahren erstellt. Kaum irgendwo sonst bekommt man so viel südfranzösisches Flair, Saftigkeit und Frische, feine Würze und Struktur zusammen für weniger als acht Euro. Der „Les Jardins“ stammt von den jüngeren Reben aus Weinbergen in der Nähe der Ortschaften Cabrerolles, Autignac und Laurens im Faugères. Sie wurzeln im dort so typischen Schieferboden. Frédéric Albaret nutzt für diese Basis-Cuvée rund 50 % Syrah sowie gleiche Anteile von Grenache und Carignan, die er alle komplett entrappt und zwei Wochen lang auf der Maische gären lässt. Danach wird der Wein über neun Monate hinweg im Tank ausgebaut. Das Ergebnis lässt ihn zu einem der charmantesten Südfranzosen unseres Portfolios werden. Der intensiv violett

leuchtende 2021er-Jahrgang bietet eine so frische wie feinwürzige Nase von Garrigue, Süßholz und einem Hauch von Rosen, von ein wenig Pfeffer, Tabak und Teer sowie reifer roter und dunkler Frucht, die an Himbeeren und Brombeeren, Cassis und Schwarzkirschen sowie an Holunder erinnert. Dazu ein wenig dunkle Schokolade (sehr dezent) und eine steinig-kühle Komponente. Am Gaumen wirkt der Wein zum einen saftig und knackig mit lebendiger Säurestruktur und einer leicht zitrischen Note wie von Blutorange, zum anderen bietet er einen angenehm tannischen grip, obwohl er sich seidig und samtig anfühlt. Aber das ist genau die Balance, die den Wein so erfolgreich und so ansprechend macht, dass man das gerne ein zweites und drittes Mal ansetzt. Auch leicht gekühlt gerade auch zum BBQ ein herrlich unkompliziertes Vergnügen.

Ab sofort und bis sicherlich 2026 ein Genuss.





„CAZALET“ FAUGÈRES, ROUGE 2020

Frédéric Albarets „Cazalet“ ist einer der verführerischsten Rotweine des Midi – und den sollten Sie unbedingt probieren!

FLA060420



FR-BIO-10

„Cazalet“ Faugères, rouge 2020

14,5% Vol.

14,60 €/l

10,95 €

Et voilà: einer der Klassiker unseres Languedoc-Programms – geliebt und genossen von vielen! Das dürfte daran liegen, dass der „Cazalet“ einfach alles besitzt, was einen Wein aus dem Süden so begehrenswert macht. Das beginnt bei der klassischen Rebsortenzusammensetzung in Faugères, einer der besten Appellationen des Midi mit Schieferböden aus einem Erdzeitalter, das als Mississippium bezeichnet wird. Zudem ist Faugères noch so wildromantisch und urwüchsig, dass es ein echter Sehnsuchtsort für viele naturverbundene Menschen geworden ist.

Es sind je 30 % Grenache Noir, Carignan und Syrah sowie ein kleiner Anteil Mourvèdre von alten Buschreben rund um die Ortschaften Cabrerolles, Autignac und Laurens, die bei Saint Antonin schon seit vielen Jahren biologisch bewirtschaftet werden. De facto gehörte das Weingut zu den Pionieren der Bio-Zertifizierung im Midi! Hinzu kommt, dass Frédéric Albaret nicht nur ein Qualitätsfanantiker, sondern auch ein ausgezeichneter Winzer ist, zu dessen Grundeinstellung auch gehört, dass sich jeder seine Weine leisten können sollte, weshalb er sie schon immer zu einem beeindruckend günstigen Preis abgegeben hat. Auf

Saint Antonin wird natürlich von Hand gelesen – was bei Buschreben auch kaum anders ginge –, dann von Hand sortiert, zu 100 % entrappt, und nach drei Wochen Maischegärung wird der Wein weitgehend im Zementtank ausgebaut – nur der Syrah sieht Barriques. Daher erhält sich die unbändige Frische der roten und dunklen Früchte: Der „Cazalet“ öffnet sich mit Noten von aufgesetzten Früchten wie Roten und Schwarzen Johannisbeeren, Schlehen und Kirschen, dazu frischen Zwetschgen und Brombeeren im Kontakt mit Hefe, Garrigue und Pfingstrosen. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig und seidig mit einer frischen Säurestruktur und der typisch druckvollen Schiefermineralität, die ordentlich Spannung und Trinkfluss in den Wein bringt. An seinen leicht hefigen Noten, die sich am Gaumen dann mit einem seidigen Tannin verbinden, erkennt man hier noch seine Jugend. Der „Cazalet“ ist einfach ein guter Wein, ein Kumpel, den man kennt und zu schätzen weiß, der ehrlich und unkompliziert ist und der trotzdem auch für tiefere Gespräche zur Verfügung steht.

Ab sofort und sicherlich bis 2028.





„MAGNOUX“ FAUGÈRES, ROUGE 2020 (BIO)

Mourvèdre und Schiefer – eine fantastische Basis für tiefen, dunklen Terroir-Wein!

FLA060220		„Magnoux“ Faugères, rouge 2020	14,5% Vol.	22,60 €/l	16,95 €
FR-BIO-10					

Wer sich aufmacht, die Welt der Weine kennenzulernen, merkt schnell, wie unglaublich viel es zu entdecken gilt. Aber mit viel Glück macht man wirkliche Entdeckungen wie diesen Saint Antonin „Magnoux“: einen Schatzfund tief im Languedoc. Hier, nördlich von Béziers, liegen die wald- und weinrebendurchzogenen Hügel des Faugère. Wer den Namen der AOC zum ersten Mal hört, sollte ihn sich merken, den der Boden hier ist karger schwarzer Schiefer und bringt magische Weine hervor. Zumindest, wenn ambitionierte und kompromisslose Winzer wie Frédéric Albaret sie vinifizieren. Biodynamischer Anbau und schonende Verarbeitung der Trauben in Handarbeit bringen bei Saint Antonin vier echte Terroirweine hervor und „Magnoux“ ist das Spitzenerzeugnis – und auch unabhängig vom Preis – etwas ganz Großes.

Mourvèdre, anderswo auch Matarò oder Monastrell genannt, gehört zu den besten mediterranen Sorten überhaupt. Gleichzeitig ist sie in gewisser Weise eine Diva, die ganz besondere Standorte benötigt. Frédéric Albaret kann glücklicherweise mit Lagen dienen, die Wind und Wasser, Wärme und vor allem Schiefergestein bieten, was diese Rebsorte besonders schätzt. So entsteht bei Saint Antonin ein sehr präsender, dichter

und komplexer Terroirwein von alten Reben, bei dem zu einem Anteil von rund 90 % Mourvèdre noch etwas Syrah und Grenache Noir hinzukommen. Gelesen werden die alten Buschreben natürlich von Hand. Im Weingut wird alles komplett entrappt und rund vier Wochen lang langsam vergoren, bevor der „Magnoux“ sortengetrennt für zwölf Monate im Fuder und im 600-Liter-*tonneau* ausgebaut wird, um dann als Cuvée ein weiteres halbes Jahr im Tank zu reifen.

Der tiefviolette Wein duftet so, wie er aus dem Glas entgegenleuchtet: Es sind reife violette Früchte wie Schlehen, Hagebutten, Brombeeren und Zwetschgen, schwarze Oliven und Schwarzkirschen, die sich hier mit Tabak, Garrigue, Mokka, Rauch, Gestein und Erde zu einem komplexen Konglomerat verdichten. Am Gaumen verbindet der „Magnoux“ Erdigkeit, Rauch und tiefdunkle Früchte, Garrigue und Tannin mit einem süßen Fruchtkern und einer kühlen Mineralik zu einem unwiderstehlichen Ganzen. Man vermeint, den dunklen Schiefer im Glas zu haben – dazu diese saftige dunkle Frucht. Das ist ein Fest, und es ist zutiefst südfranzösisch!

Ab sofort bis sicherlich 2030+.





CHÂTEAU LAMARTINE

SOTURAC

„Cuvée Particulière“, die Nummer Eins: einziger Wein aus dem Südwesten mit 97 Punkten und Platin-Medaille bei den DECANTER World Wine Awards 2020!

Die „Bibel“ der französischen Weinkritik schwärmt: „Alain Gayraud vinifiziert die großen Klassiker der Region, die durch ihren Charakter, ihre Finesse ihre Frische und grandiose Reife betören!“ –bettane+desseauve (Guide des Vins)

„Diese klassische Domaine liefert zutiefst ehrliche und ausgewogene, dem Ideal von Cahors verpflichtete Weine.“ – LA REVUE DU VIN DE FRANCE



DIE NUMMER EINS IM SÜDWESTEN

–DECANTER WORLD WINE
AWARDS 2020

Das Cahors ist eines der ältesten und berühmtesten Weinanbaugebiete Frankreichs und über Jahrhunderte waren die so genannten black wines aus der Malbec-Rebe gefragter als die benachbarten Bordelaiser Gewächse. Und Alain Gayraud ist einer der Top-Winzer der Region, die sich auf den Weg gemacht haben, Cahors seine historische Stellung wieder zu geben. „Mit guten Weinen, die Bordelais ein Dorn im Auge sind, weil um einiges billiger“, wie Manfred Klimek in der WELT zu Recht urteilt. Der DECANTER ging noch ein Stück weiter: Bei den World Wine Awards 2020 platziert sich Lamartines „Cuvée Particulière“ von 2018 auf dem Siegertreppchen mit nie dagewesenen 97 Punkten. Damit ist er unter allen Weinen der einzige aus Südwestfrankreich, der mit einer Platin-Medaille und einer derart sensationellen Bewertung aufgeführt wird. Ein absolutes Must-have!

Nach Ansicht so manch eines bewanderten Weinkenners gehört die Region Cahors daher zu den aufregendsten Anbaugebieten der Welt überhaupt. Bei sorgsamer Pflege, niedrigen Erträgen und fein dosierter Extraktion vermag die Malbec-Rebe Großes, ja Unerhörtes zu leisten: Sie bringt dann Weine hervor, die als unbedingte Herausforderer der allerbesten Weine von den Ufern der Gironde gelten müssen. Die Weine sind deshalb so spannend, weil sie von ganz eigener Stilistik sind: die Fruchtaromatik ist expressiv, die Struktur größten Bordelaiser Gewächsen ebenbürtig, die Finesse bei entsprechender Reife häufig burgundisch. Sehr selten haben wir allerdings so wohlbalancierte Rotweine genießen dürfen wie die von Château Lamartine. Sie hinterlassen am Gaumen den Eindruck von vollkommener Fülle, sie sind reichhaltig, cremig und harmonisch sowie von einer blumig-würzigen, langanhaltenden Kraft. Ein großer Cahors – nicht von ungefähr der „Wein der Könige und Päpste“ – ist wie ein edler Samtteppich gewirkt, der den Gaumen mit seinen überaus wohlschmeckenden Aromen vollständig auskleidet. Wer jemals einen gereiften Cahors, etwa aus dem Spitzenjahrgang 1990, gekostet hat, wird von seiner subtilen Aromatik hingerissen sein: Trüffel, Unterholz, Beeren und Lakritze eine balsamische, an Minze erinnernde Frische – à la Mouton-Rothschild. Keine Frage, ein wirklich guter Cahors gehört zu den langlebigsten Rotweinen der Welt!

Die besten Gewächse befinden sich heute teilweise sogar auf dem Niveau von Premier Grand Crus aus dem Bordelais, und wir sind stolz darauf, Ihnen diese Weltklasse-Weine präsentieren zu können. „Gayraud vinifiziert die großen Klassiker der Region, die durch ihren Charakter, ihre Finesse, ihre Frische und grandiose Reife betören!“ –bettane+desseave, Guide des Vins



„TANDEM“ CAHORS, ROUGE 2021

Don't cry for me Argentina: Cahors erwacht aus dem Dornröschen-Schlaf!

FSWo80421 „Tandem“ Cahors, rouge 2021 DIAM 12,5% Vol. 14,60 €/l 10,95 €



Zugegeben, die Rebsorte Malbec wird heute meist mit Argentinien in Verbindung gebracht. Kein Wunder, befinden sich doch mittlerweile fast vier Fünftel ihrer weltweiten Anbaufläche eben dort. Durch überschwängliche Fruchtaromen und einen oft seidigen Touch fließen die vollmundigen Mendoza-Malbecs fraglos längst im Mainstream – und werden etwa in Steakhäusern rund um den Globus als erschwingliche Alternativen zu klassifizierten Bordeaux oder kalifornischen Cabernets bestellt. Kenner, die vordergründige „crowdpleaser“ habituell meiden, wissen freilich, dass aus der Malbec-Rebe in ihrer ursprünglichen Heimat Cahors seit jeher kräftige, strukturierte Weine entstehen. Weine wie dieser vollfruchtige „Tandem“ aus dem Château Lamartine, der seinen Sorten-Charakter auf einzigartige, ja unnachahmliche Weise zum Ausdruck bringt: Der hundertprozentige Malbec (vor Ort gern auch Côt, Auxerrois oder Pressac genannt) stammt von 30 Jahre alten Rebstöcken, die auf kalkhaltigen Böden wachsen. Sowohl in der Nase als auch am Gaumen begeistert er durch frische Fruchtaromen. Dazu wurde er bei niedriger Temperatur 20 Tage lang auf der Maische vergoren und anschließend sechs Monate lang halb im Beton-Ei, halb im Zementtank ausgebaut. Keine Überraschung also, dass dieser tief purpurrote,

fast tintige Wein durch sein vollfruchtiges Bouquet betört: Noten von frischen Sauerkirschen, Zwetschgen, Backpflaumen und Blaubeeren steigen aus dem Glas. Mit etwas Luft gesellen sich erdige und würzige Noten hinzu, es duftet nach Lorbeer, Wacholder und Bitterschokolade. Diskret im Hintergrund stets ein Säure-Rückgrat, das Frische verleiht. Ein fleischiger Wein mit reichlich Saft und Stoff, der frühen Genuss verspricht. Und ein Musterbeispiel dafür, wie sich die einst kantigen, robusten Malbecs in den letzten zwei Jahrzehnten – womöglich auch beflügelt durch Argentinien's Erfolg mit dieser Rebsorte – immer weiter verbessert haben. War Cahors bislang bekannt für lagerpflichtige Rotweine, die vor Kraft und Tiefe nur so strotzen, so müssen wir jetzt umdenken. Frühere Lese, kürzere Gärung, kürzere Maischestandzeit und ein Ausbau, der nicht notwendigerweise im Holzfass erfolgen muss, haben eine neue Ära der Finesse anbrechen lassen. Dieser zugängliche „Tandem“ beweist eindrücklich: Das Cahors erwacht aus seinem Dornröschen-Schlaf. Nie gab es einen besseren Zeitpunkt (und kaum einen köstlicheren Wein), um diese beinahe in Vergessenheit geratene Region neu zu entdecken.

Zu genießen ab sofort und bis mindestens 2025+.



MALBEC CAHORS, ROUGE 2019

Alles im Lot im Tal des Lot: Zu Kraft und Körper gesellt sich jetzt die Eleganz!

Silber-Medaille (DECANTER World Wine Awards 2021)

FSWo80119	Malbec Cahors, rouge 2019	DIAM	13% Vol.	13,26 €/l	9,95 €
-----------	---------------------------	------	----------	-----------	--------

Malbec, insbesondere der aus dem kleinen Anbaugbiet Cahors in Südwest-Frankreich, gilt seit jeher als das ruppige Raubein unter den Rebsorten: als ein kraftvoller, tiefdunkler, wuchtiger Wein, der aufgrund seiner dicken Schalen den Mund mit Tanninen füllt und daher in den ersten Jahren nach Abfüllung als überaus spröde und sperrig erscheint. Dass es auch anders geht, zeigt dieser geschmeidige, jetzt bereits voll genussreife Basis-Malbec aus dem gefeierten Vorzeigeweingut des Cahors – dem Château Lamartine. Mit diesem traditionellen „Brot-und-Butter-Wein“ werden die Geschwister Lise und Benjamin Gayraud auch im Jahrgang 2019 ihrem Ruf gerecht, das „burgundischste“ Gut der Region zu führen. Betrachtet man allerdings die Flaschenform, den Château-Namen und die typische Strichzeichnung des Anwesens auf dem Etikett, so muss man unweigerlich auch an das nur 200 Kilometer entfernt gelegene Bordelais denken. Und daran, dass eher schwachbrüstige Bordeaux-Weine vor Jahr und Tag noch mit Cahors verstärkt wurden. Oder daran, dass Malbec seither zu den fünf roten Leitrebsorten gehört, aus denen eine Bordeaux-Blend bestehen kann. Oder daran, dass heute immer mehr preisbewusste Weinfreunde ihr Budget lieber in einen herausragenden Cahors wie diesen als in einen mediokren Médoc investieren. Der Bordelaiser Château-Gedanke spiegelt sich in seiner Cuvée aus 90 % Malbec und 10 % Merlot wider, die sowohl das unverwechselbare Terroir abbildet als auch für seidig-sanfte Frische sorgt. Die zwischen 20 und 45 Jahre alten Reben wachsen auf drei Terrassen an den Ufern des Lot auf ton- und kieselhaltigen (30 %), ton- und kalkhaltigen (50 %) sowie rein kalkhaltigen (20 %) Böden. So entsteht, in 22-tägiger Maischegärung traditionell bereitet, ein Cahors in denkbar klassischem Stil. Doch eben einer, der nicht rustikal schmeckt, sondern seine zahlreichen komplexen Aromen mit eleganten Tanninen verbindet. Der intensiv purpurfarbene, undurchsichtige Einstiegs-„Malbec“ duftet nach Brombeeren, Pflaumen, Himbeeren und Maulbeeren. Nach und nach verbindet sich sein vollfruchtiges Bouquet immer stärker mit Teer- und Ledernoten. Am Gaumen setzt sich der Dialog zwi-



schen Frucht und Würze nachhaltig fort. Zu 60 % in Zementtanks und zu 40 % in Barriques sowie größeren Eichenfässern ausgebaut, wurde er nach 20 Monaten abgefüllt und besitzt ein Potenzial bis mindestens 2030. Etwas Belüftung in der Karaffe bekommt ihm gut. Ein Cahors, der besonders gut zum Essen passt und der es mühelos auch mit den recht schweren Spezialitäten der Region wie gebratener und/oder konfirter Ente, Lamm und

würzigen Käsesorten aufnimmt.

Ab sofort bis mindestens 2030. Gönnen Sie ihm ruhig ein Stündchen Belüftung in der Karaffe.

„CUVÉE PARTICULIÈRE“ CAHORS, ROUGE 2019

Achtung, Verdunstungsgefahr! Ein vollmundiger Cahors, der ins Schwarze trifft!

FSWo80219

„Cuvée Particulière“ Cahors, rouge 2019

13% Vol.

18,53 €/l

13,90 €



Im Mittelalter war Cahors eine der größten und wichtigsten Städte Frankreichs, und in ihrer unmittelbaren Umgebung wurde sechsmal so viel Wein produziert wie heute. Gehörte der als „schwarzer Wein“ besungene Cahors damals noch zu den großen Weinen Frankreichs, so darf man ihn heute allenfalls zu den großen unterschätzten Weinen des Landes rechnen. Und - wie im Falle dieser „Cuvée Particulière“ aus dem Vorzeigeweingut Château Lamartine - insgeheim von seinem herausragenden Preis-Genuss-Verhältnis profitieren. Dass der Cahors eigentlich nie den ihm gebührenden Rang erhielt, hatte zu keinem Zeitpunkt geschmackliche, sondern stets politische Gründe: Kaufleute aus Bordeaux (das damals zum englischen Aquitanien gehörte) erwirkten 1241 von König Heinrich III. das Privileg, ihre eigene Produktion abzusetzen, bevor die Weine aus Cahors in den Hafen von Bordeaux einlaufen durften. In einer Zeit, in der älterer Wein als verdorben galt, war ein solches Erstausfuhrrecht von entscheidender Bedeutung. Über fünf Jahrhunderte lang verhinderte es, dass Cahors-Wein zum gefürchteten Konkurrenten für die Weine aus Bordeaux werden konnte. (Erst Ludwig XVI. legte den Konflikt 1773 bei, doch an der etablierten Vormachtstellung des Bordelais hat sich bis heute kaum etwas geändert.) Diese „besondere Cuvée“ besteht aus 90 % Malbec und 10 % Tannat. Allein darin liegt schon eine Besonderheit, denn im Cahors wird Malbec oft mit Merlot abgerundet, um ihn weicher zu machen - seltener mit dem nicht immer voll ausreifenden, bisweilen als streng geltenden Tannat, um ihn zu würzen. Die 40 bis 60 Jahre alten Rebstöcke wachsen zur Hälfte auf ton- und kalkhaltigen Böden, zu 30 % auf ton- und siliziumhaltigen und zu 20 % auf kalkhaltigen Böden.

Der Wein steht einen Monat lang in temperaturkontrollierten Edelstahltanks auf der Maische und wird anschließend 12 bis 14 Monate lang ausgebaut - halb in Barriques, halb in großen Eichenfässern aus überwiegend gebrauchtem Holz, damit die Röstnoten nicht dominieren. Uns begegnet wenn auch kein schwarzer, so doch ein intensiv violetter Wein, der nicht nur enorm viel Kraft, sondern durch seine reifen, seidigen Tannine auch reichlich Finesse ins Glas bringt. In der Nase zunächst eher zurückhaltend, offenbart die Cuvée schon bald ein elegantes Bouquet dunkler Beerenfrüchte und Sauerkirschen, unterlegt mit Zedernholz und etwas Tabak (dem berühmten Zigarrenkisten-Aroma) sowie feuchtem Waldboden. Durch ihre saftigen, reifen Fruchtnoten wirkt die vollmundige Cuvée am Gaumen fleischig und samtig. Ein klar definierter, puristischer Wein mit straffer Struktur, ungemeiner Konzentration und Aromenfülle. Hier zeigt sich, dass die besten Erzeuger im Cahors - die Familie Gayraud gehört fraglos dazu und bewirtschaftet ihr Château Lamartine in fünfter Generation - etwas von der Zähmung der Tannine verstehen. Während vergleichbare Weine in diesem Stadium oft adstringierend schmecken und abweisend wirken, ist diese Cuvée jetzt bereits zugänglich, verfügt aber dennoch über ein enormes Potenzial. Ein Stündchen in der Karaffe sollten Sie dem Wein schon gönnen, und ihn anschließend zu gebratenem Geflügel, Wildgeflügel oder geschmorten Wildgerichten genießen. Nur wundern, dass er an ihrem Esstisch so schnell verdunstet, sollten Sie sich nicht.

Ein Stündchen in der Karaffe ist ideal, dann auch ab sofort und bis mindestens 2032.



„EXPRESSION“ CAHORS, ROUGE 2016

Dieser Wein gehört zum Besten, was der französische Südwesten zu bieten hat.

FSWo80316 „Expression“ Cahors, rouge 2016 14% Vol. 35,86 €/l 26,90 €

Es ist sehr leicht, einen Wein als „einmalig“ anzukündigen. Doch in diesem Falle hat es damit eine spezielle Bewandnis. Schließlich stammt der „Expression“ des Weinguts Château Lamartine von einer gerade einmal fünf Hektar umfassenden Parzelle mit Malbec, der 1943 von einem deutschen Kriegsgefangenen gepflanzt wurde und der – und das ist entscheidend – die verheerenden Fröste von 1956 überlebt hat, denen 99 % aller Rebflächen im Cahors damals zum Opfer fielen. Diese Reben liefern nicht nur den Grundstock für diesen Wein, sie sind auch als Genmaterial für die sélection massale des Weinguts wichtig, bei der die Reben nicht einfach (wie sonst üblich) nur geklont werden, sondern Stock für Stock neu aus den Reisern der alten Reben gezogen werden. Für die Vielfalt des Cahors-Malbec ein enormer Zugewinn!

Doch nicht nur die Zutaten des „Expression“ sind einmalig. Auch die Stellung, die der Wein für Frankreichs wichtigste Weinzeitschrift LA REVUE DU VIN DE FRANCE einnimmt, ist eine besondere. Als sie sich vor ein paar Jahren den südwestfranzösischen Weinen in einem großen, euphorischen Special unter dem Titel „Das große Erwachen im Südwesten“ dem Cahors und anderen Appellationen der Region zuwandte, kürte man den „Expression“ zum „größten aller verkosteten Weinen“. Die Parzelle mit den alten Rebstöcken liegt auf der dritten Terrasse oberhalb des Flusses Lot. Die Lesemenge liegt bei rund 1,3 Kilo pro Rebstock, was etwa 30 Hektoliter pro Hektar ergibt. Nach der Handlese wird der Wein über 40 Tage hinweg langsam vergoren und reift dann 24 Monate in neuen Barriques, in denen in den ersten sechs Monaten immer wieder die Feinhefe aufgerührt wird.

Wenn wir den „Expression“ in die Karaffe gießen, entströmt dem tintig schwarzen und mit tiefdunklen violetten Reflexen ausgestatteten Cahors ein intensiver Duft von Holunder und Pflaumen, Brombeeren und Blaubeeren, von ein wenig Cassis und recht viel Minze, auch von etwas Graphit, Zedernholz, Schokolade und Mokka. Der Duft erinnert irgendwie an klassische Bordeaux von der rive droite, ist aber trotzdem ganz eigenständig, herrlich komplex und expressiv. Am Gaumen dominiert noch das robuste, aber reife Tannin, und das verwundert nicht, denn dafür ist junger Malbec aus dem Cahors bekannt, zumal wenn er in kleine Fässer gelegt wurde. Auch in dieser Hinsicht unterscheidet er sich nicht von großen Bordeaux. Gibt man dem Wein Zeit, dann wird er jedoch auch jetzt schon von Stunde zu Stunde immer mitteilbarer und charmanter. Dann sind es die reifen blauen und schwarzen Früchte, die



*Entwickelt die Weine behutsam weiter:
Tochter Lise Gayraud
(gemeinsam mit ihrem
Bruder Benjamin)*

im Vordergrund stehen und dem Wein eine große Saftigkeit verleihen. Hinzu kommen Noten von Unterholz und trockenem Waldboden mit Laub und gedörrtem Moos. Es findet sich aber auch die Note von frisch gespitztem Bleistift, von dunkler Schokolade und frisch gemahlenem Espresso. Begleitet werden diese Noten von Lakritze, Veilchen und etwas Flieder. Der „Expression“ verdient seinen Namen zu Recht, ist er doch tatsächlich ein Wein, der all seine Vorzüge fast verschwenderisch zeigt. Dazu gehören auch die frische Säure, die vibrierende Mineralität und der damit verbundene kühle Zug, den der Wein trotz der Fruchtfülle besitzt. Zusammengenommen sorgt all das für große Trinklust, für pures Vergnügen, wie man es immer in großen Bordeaux sucht, hier aber im Cahors zu einem vergleichsweise sehr günstigen Preis erhält.

Genießen Sie den Wein jetzt, indem Sie ihn karaffieren oder idealerweise ab 2022 bis mindestens ins Jahr 2040 trinken.





FAMILLE ISABEL FERRANDO – SAINT PRÉFERT

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Isabel Ferrando vinifiziert feinst balancierte, im besten Sinne feminine Rhôneweine, echten Kultstoff für Liebhaber großer Châteauneufs im burgundischen Stil: Eleganz und Finesse statt Alkohol und Marmelade!

2020: „Die 2020er erinnern vom Stil her an die 2012er, 2006er und vielleicht 2000er, und ich vermute, dass diese Weine vom Start weg glänzen, sich aber auch anmutig und ausgewogen entwickeln werden. Solche Jahrgängen sollte man nie unterschätzen, und ich kann Ihnen gar nicht sagen, wie viel Freude ich an Jahrgängen wie 2000, 2004, 2006, 2011 und 2012 hatte, die allzu selten von der Presse gelobt wurden, aber gerade bei Tisch brillieren und eine Freude zu trinken sind.“

– JEB DUNNUCK

„Isabel Ferrando verdient enorme Anerkennung für die Steigerung der Qualität und des Images dieses Weinguts. In vielerlei Hinsicht verkörpert sie die Weine, die sie produziert, und zeigt nach außen hin enorme Großzügigkeit und Eleganz, einen starken Willen und großen Ehrgeiz.“

– Robert Parker's WINE ADVOCATE



© Brice Toul

Die Geschichte der Domaine Saint Préfert ist eine ungewöhnliche. Die Schöpferin der fantastischen Châteauneufweine, die heute zu den Besten der kleinen, berühmten Appellation gezählt werden, ist eine spätberufene Quereinsteigerin. Zunächst studierte Isabel Ferrando in Grenoble Politikwissenschaften, zudem Kunstgeschichte und zehn Jahre lang führte sie erfolgreich eine Bank.

Bis sie ein wahres ‚Erweckungserlebnis‘ hatte. Isabel trinkt einen der mythischen Weine der Welt – einen Meursault aus dem Burgund von Coche-Dury – und ist wie vom Donner gerührt. Dieser Moment sollte ihr Leben dramatisch verändern: Der Weinvirus hat sie erfasst und sie kann fortan nicht mehr loslassen. Sie will es wissen, mit aller Macht, wie man solch emotional zutiefst berührende Weine mit magischer Ausstrahlung vinifizieren kann. Also beginnt sie wieder zu lernen: Diesmal studiert sie das Geheimnis großen Weins. Ihr Lehrmeister eine Ikone der südlichen Rhône, Henri Bonneau. Dessen zuallererst von der Finesse geprägten Weine entstehen ausschließlich im Weinberg, seine Kellerarbeit ist, vorsichtig formuliert, vorsintflutlich. Doch welche Komplexität und Eleganz findet der schwelgerische Genießer in diesen großen magischen Gewächsen. Und Isabel versteht sehr schnell, begreift intellektuell wie intuitiv.

Mit großer Sensibilität geht sie nach ihren neuerlichen Lehrjahren ans Werk und kauft ein Weingut mit phantastischem Potential von einer alten Winzerin, die sich zur Ruhe setzt: Welch traumhafte alte Reben auf einem erstklassigen Terroir! Sie tauscht sich gedanklich aus, mit Henri Bonneau ebenso wie mit Lucien und Marie José Michel, den rührigen Besitzern unserer Vorzeigedomaine Vieux Donjon. Mit sensibler Hand restauriert sie die Weinberge, schafft lebende Böden mit einer Vielzahl von Mikroorganismen (die Umstellung noch die auf biologischen Anbau ist abgeschlossen), nimmt Neuanpflanzungen zwischen den Rebzeilen vor, um die Pflanzdichte zu erhöhen, erarbeitet ein ausgeklügeltes System vieler kleiner, wohlüberlegter Schritte, die wie ein zusammengesetztes Puzzle ein Gesamtkunstwerk ergeben und die Qualitäten der auf den Punkt gereiften, in der frischen Morgenkühle geernteten Trauben drastisch erhöhen und arbeitet, wie viele große Winzer der Welt, im Einklang mit den Mondphasen. Die Kellerarbeit: Keine Hexerei! Sondern ganz traditionell, behutsam, so schonend wie möglich, aber auch hier immer wieder mit kleinen Detailverbesserungen im Vergleich zu früher, wie die Installierung von Kühlmöglichkeiten in den Beton-*cuves* und das Arbeiten nur noch mit Hilfe der Schwerkraft. Das Ergebnis: Phänomenal schöne Rotweine feinst balancierten femininen Stils mit einer Finesse, wie sie den großen Altmeistern Henri Bonneau und dem leider verstorbenen Jaques Renaud von Rayas zur Ehre gereichen!

PS: Die Weinkritiker reagieren von Jahrgang zu Jahrgang begeisterter, ja, geradezu euphorisch: Die New York Times etwa lobte: „Bester Wein aus Châteauneuf-du-Pape“; der WINE SPECTATOR vergab bereits 2005 (!) die zweithöchste Bewertung aller Châteauneufweine und auch für unseren persönlichen Geschmack gehören die fabelhaft femininen, finessenreichen Gewächse in ihrer burgundischen Stilistik zu den allerschönsten Weinen ihrer legendären Appellation. Und die neuen Jahrgänge? Diese Anti-Marmeladenweine zählen zweifellos zur Kategorie persönliche Lieblingsweine. Mit ihren 2019ern und 2020ern hat Isabell Ferrando wieder Spitzenwertungen eingeheimst, für Rhône-Koryphäe JEB DUNNUCK gehört der „Charles Giraud“ – wie immer! – zu den „zwei bis drei Top-Weinen des Jahrgangs“ – und das ist nur die Spitze des Eisbergs!

Trotz all (oder gerade wegen?) dieser Erfolge ist nun nach 18 Jahren eine Wegmarke erreicht, an der das sprichwörtliche „neue Kapitel“ aufgeschlagen, ein „neues Blatt“ der Weingeschichte geschrieben wird. Isabels Tochter Guillemette wird demnächst das Team der *domaine* verstärken, und dieser Neuanfang geht Hand in Hand mit einer Rückbesinnung auf die große Tradition des Châteauneufs, was bedeutet, dass der burgundisch inspirierte Fokus auf Einzellagen zugunsten der Kunst der Assemblage aufgegeben wird. Von nun an ist es das erklärte Ziel, „große individuelle Cuvées aus ausgewählten Parzellen“ zu vinifizieren: Es wird ab dem Jahrgang 2020 sowohl einen roten als auch einen weißen Châteauneuf-du-Pape geben, die rote „Cuvée Colombis“, eine weiße „Cuvée Spéciale“ sowie die „Cuvée 601F“ einen sortenreinen Cinsault. Wir freuen uns auf die nächsten 18 Jahre!

„BEATUS ILLE“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2021 (BIO)

Dicht, würzig und tief. Isabel Ferrandos „Côtes du Rhône“ auf Spitzenniveau!

FRSo80121  Famille Isabel Ferrando, „Beatus Ille“ C.-du-R., rouge 2021 14,5% Vol. 29,20 €/l 21,90 €

FR-BIO-10

Es gibt Veränderungen im Hause Ferrando. So wie der große „Colombis“ wird auch der „Beatus Ille“ nun unter dem Label „Famille Isabel Ferrando“ geführt. Die Frucht dieses Weines stammt aus einem alten Weinberg, der gerade mal 800 Meter weit entfernt vom Weingut der Ferrandos liegt und mit Grenache, Cinsault und Syrah bestockt ist. Dieser Côtes-du-Rhône duftet nicht etwa nach einem unkomplizierten süßigen und würzigen Landwein, sondern nach einem großartigen Rhône-Wein, dessen Bouquet schon die Komplexität eines Châteauneuf-du-Pape zu besitzen scheint. Bei Isabel Ferrando bekommt man mit dem „Beatus Ille“ einen Côtes-du-Rhône ins Glas, der die Würze und Wärme des Südens mit burgundischer Eleganz und Finesse verbindet. Ausgebaut hat Isabel Ferrando die vollständig entrappte und vergorene Frucht über sechs Monate im Beton und im gebrauchten *cuve*. Mit der Zeit ist diese Cuvée immer komplexer und tiefgründiger geworden, was sicher auch damit zu tun hat, dass sie neben der wichtigsten Rebsorte Grenache und ihrem Gegenpart, dem Cinsault, mitt-

lerweile auch kleinere Mengen an Syrah integriert. Der Syrah bringt eine zusätzliche Komponente an Dunkelheit, an fleischigen Noten und an dunklen Blüten mit ins Glas. Der purpurrote, leicht transparente Côtes-du-Rhône verbindet Noten von abgehangenem Rindfleisch und etwas süß wirkendem Teer mit Unterholz und Waldboden, Lavendel und Veilchen, mit Kirschen, Pflaumen und Lakritze. Am Gaumen wirkt die Frucht herzhafte und fleischig, ungemein dunkel und saftig mit Noten von fermentiertem Kardamom, etwas Pfeffer, Leder und Tabak. Am meisten begeistert uns das Tannin, das zwar präsent ist, aber ungemein geschliffen wirkt. Für Rhône-Koryphäe JEB DUNNUCK hat Isabel Ferrando „einige der profundesten Weine der Welt vinifiziert“. Das fängt nicht erst im Hochpreis-Segment an, sondern genau hier, beim „Beatus Ille“.

Ab sofort und sicher bis 2030+ mit Freude trinken.

„CLASSIQUE“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2019 (BIO)

Ein tatsächlich absolut klassischer „CdP“ – zeitlos hervorragend!

FRSo80619  „Classique“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 13,5% Vol. 46,66 €/l 35,00 €

FR-BIO-10

Grenache Noir als wichtigste Traube am Weingut dominiert auch die „klassische Machart eines Châteauneuf du Pape. Allerdings gibt ihm Isabel Ferrando immer eine gut 15–20%-ige Dosis an Würzkräutern in Form anderer Rebsorten mit. Je nach Jahrgang sind es je 5 % von Syrah, Mourvèdre und Cinsault. Was wie homöopathische Mengen erscheinen mag, stellt eine jeweils angepasste Ergänzung des Grenaches dar, die mit ihm zu einem kräuterartigen Kraftpaket heranreift. Diese Spezialität an der Rhône – Abrundung der Cuvées mit teils einprozentigen Rebsorten-Anteilen und sogar darunter – erklärt auch die Komplexität des „Classique“. Sie ist für einen jugendlichen und preislich attraktiven „Einsteigerwein“ enorm. Dieser Blend gibt dem Wein anfangs immer eine etwas sperrige Art mit, die sich mit etwas Zeit aber wunderbar abschleift und eine Antithese zu allen Cuvées darstellt, die von Holz und Vanille erschlagen werden. Der 2020er aus biologisch zertifiziertem Anbau wird — wie mittlerweile fast schon Standard bei Saint Préfert — nicht entrappt vergoren und dann möglichst schonend vinifiziert. In

diesem Fall bedeutet das eine 15 Monate währende Reifung in den Betontanks des Weinguts, die für Mikrooxidation sorgen.

Der würzige Inbegriff der Region, ein nahezu provenzalischer Duft, schwebt über diesem Wein. Man denkt an Rindfleisch, Tapenade, Unterholz und Trüffelspäne. Getrocknete Sauerkirsche bricht sich in der zweiten Nase auch ihre Bahn. Und doch ist das ein sehr kompaktes und kräftiges Paket schon im Geruch. Dicht und zupackend fällt der Châteauneuf-du-Pape dann auch am Gaumen aus. Er ist ein Wein wie ein Kumpel, mit Ecken, aber auch knuffig und zum Einfach-Mögen. Praktisch sofort ist etwa da Tannin präsent und lockert seinen jugendlichen „Griff“ auch kaum mehr. Dieser 2019er ist ein (noch!) harter, ein fordernder Wein, der gerade seine Grenzen austestet. Mit etwas Geduld wird er ab zum besten Freund und geht mit Ihnen durch Dick (Rindsbraten) und Dünn (Carpaccio).

Ab sofort bis 2034.



93 Punkte
VINOUS

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2020 (BIO)

Konsolidierung de luxe: In diesen „Chateauneuf-du-Pape“ fließen nun die „Réserve Auguste Favier“ und die „Collection Charles Giraud“ ein!

FRSo80920  Famille Isabel Ferrando, Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020 14,5% Vol. 105,33 €/l 79,00 €

FR-BIO-10

Auf der Domaine Saint-Préfert der weltbekannten Winzerin Isabel Ferrando hat sich einiges getan. Das Augenscheinlichste ist, dass die Domaine nun „Famille Isabel Ferrando“ heißt. Doch das ist nicht alles. Sie hat ihr Portfolio umstrukturiert. Neu ist ein reinrassiger, von knapp 100 Jahre alten Reben gekelterter „Châteauneuf du Pape“ namens „F601“. Daher sucht man die „Collection Charles Giraud“ und die „Réserve August Favier“ in Zukunft vergebens. Isabel hat sich dazu entschlossen, die gesamte Frucht dieser beiden exzellenten Weine nun in diesen Wein zu geben, einen klassischen „Châteauneuf-du-Pape“, und ihn noch weiter aufzuwerten.

Bisher zeichnete sich Isabel Ferrandos Châteauneuf-du-Pape „Classique“ durch rund 85 bis 90 % Grenache aus. Nun sind es noch 75 % Grenache, größere Anteile Cinsault, ferner Mourvèdre und ein wenig Syrah. Dieser tief rubinfarbene Wein sollte momentan unbedingt karaffiert werden, denn dann öffnet er sich besonders schön und bietet ein komplexes Aromenspektrum von Waldboden, leicht abgehangenem Rindfleisch, süßem

Teer, Schotter, Grafit und Zeder, dunkler Schokolade, Veilchen und Garrigue, Süßholz und Kräutern dar. Vor allem aber sind es dunkle Himbeeren, Brombeeren und Kirschen, Pflaumen und ein wenig Cassis, die hier für die dunkelfruchtige Seite des Weines sorgen. Am Gaumen zeigt sich dann die ganze Brillanz des Châteauneuf-du-Pape, der jetzt tatsächlich noch tiefer und komplexer und auch balancierter wirkt als in den davor schon exzellenten Jahren. Die Cuvée präsentiert sich ungemein cremig, seidig, elegant und reif mit likörartiger Dichte, die aber von einer tiefen kühlen und lebendigen Mineralität gekontert wird. Das ist ein schlicht köstlicher „C9dP“, dessen Komplexität noch lange nicht ihren Höhepunkt erreicht hat. Nicht von ungefähr gibt JEB DUNNUCK diesem „brillanten Wein“ 95 bis 97 Punkte.

Gut belüftet ab sofort, noch besser aber ab 2024 und sicher bis 2035+.



95-97 Punkte
JEB DUNNUCK

„EIN
BRILLANTER
WEIN“

– JEB DUNNUCK



© Brice Toul



98 Punkte

JEB DUNNUCK

Letzter Jahrgang!

„RÉSERVE AUGUSTE FAVIER“ CHATEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2019 (BIO)

Wunderbare Frühform beim „Star“ von Saint Préfert!

FRSo80219



„Réserve Auguste Favier“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 14,5% Vol. 78,66 €/l 59,00 €

FR-BIO-10

Vor zwanzig Jahren hat Isabel Ferrando das Weingut gekauft, das heute praktisch weltweit ein Liebling der Sommeliers geworden ist. Für die Bankerin war es damals eine Herzensentscheidung: „Ich wurde in den Schlaf gewiegt vom Heulen des Mistral und dem Gesang der Zikaden“, formuliert es die Unternehmerin poetisch. Denn Ferrando wurde am Fuß des Mont Ventoux, in Carpentras, geboren. Und nach der Manager-Karriere war für sie klar, dass ihr zweites Leben den provenzalischen Genüssen gewidmet sein würde. Die Begeisterung der Familie hielt sich in Grenzen und auch die fürchterlichen Überschwemmungen des Jahres 2002 schienen kein gutes Omen zu sein. Für die Powerfrau aber war klar: „Es muss Châteauneuf-du-Pape oder gar nicht sein“!

Heute gehört neben Saint Préfert und seinem Schwester-Weingut auch die Bäckerei-Kette „Romarin“ zum familiären Handelsimperium. Und wenn Madame Ferrando von den schwarzen Kirschen und braunen, zart nussigen Feigen ihrer Kindheit schwärmt, dann ist das fast schon eine Beschreibung des 2019er-Jahrgangs ihrer berühmten und stets hoch bewerteten „Réserve Auguste Favier“.

Angeblich gibt es die „Piemont-Kirsche“ ja gar nicht – doch hier hat sie ihr Habitat: Leicht mit Alkohol imprägniert und wunderbar ausdrucksstark sorgt sie für die erste Nase dieses Châteauneuf Du Pape. Aus diesem satten Auftakt schlüpft dann noch etwas Vanille, Wollfilz (ja, wirklich!) und Rotkohl. Frische und Kraft sind also vorgezeichnet, die Würze hebt sich der bereits im Frühstadium komplexe 2019er noch für den Gaumen auf. Da geizt er dann aber nicht mit einer Lebkuchenartigen Gewürzmischung von Zimt, wärmendem Piment und etwas Nelke. Das mag nach Kompott klingen, doch die Zeit im Glas und die Gravitas dieses Rotweins hat die Gewichte längst in Richtung gedörrtes Obst verschoben. Datteln, etwas Marzipan und vor allem getrocknete Pflaumen drücken bereits jetzt ordentlich an. Kaum Gerbstoff bremst diese jugendliche Fülle. Wenn es einen Wein zum Sonntagsbraten gibt, dann diese „Réserve Auguste Favier“! Und wer will schon päpstlicher sein als ein Châteauneuf-du-Pape?

Ab etwa 2023 bis 2038+.



96 Punkte

PARKER

„COLOMBIS“ CHATEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2019 (BIO)

Pulverfeine Würze und burgundische Noblesse!

FRSo80519



„Colombis“ Domaine Isabel Ferrando Ch.-du-Pape, rouge 2019 15% Vol. 146,66 €/l 110,00 €

FR-BIO-10

Ein Geheimnis dieses „vin de garde“ ist vermeintlich schnell hingeschrieben: 80 Jahre alte Grenache-Rebstöcke ergeben eine minimale Menge kostbaren Safts, aus der „Colombis“ gekeltert wird. Das erklärt etwas, aber eben nicht das Arcanum dieses Rotweins. Dazu muss man ein wenig tiefer blicken.

Nahezu alle Boden-Arten versammeln sich in dem Weingarten und verbinden eine leichte kalkige Ader mit Sand-Untergrund und den typischen lehmig-schottrigen Böden der Vallée du Rhône. Das sind natürlich perfekte Anlagen, doch diese Filigranität zu erhalten, stellt selbst erfahrene Kellermeister vor eine echte Aufgabe. Bei Saint Préfert hat man sich dafür entschieden, die Trauben nicht zu entrappen und in einer sanften, 18 Monate währenden Reifephase in großen konischen Holz-Gebinden zu reifen. Es geht um Bewahrung und Abrundung der Aromen, keinen Eintrag neuer Geschmackskomponenten.

Tief-dunkle Aromatik zwischen Kakao-Pulver, reifen Brombeeren und Heidelbeeren, garniert mit einem

Quäntchen Tintenblei – so präsentiert sich der „Colombis“ zum Auftakt. Die konträre Note, die jeden außergewöhnlichen Wein prägt, liefert in diesem Fall ein massiver Umami-Akzent, der an Dulse-Algen erinnert. Das eigenwillige Duftbild wird im Mund von einer seidigen Taktilität wieder aufgenommen. Der Schwarze Pfeffer, der die Frucht hier begleitet, ist nicht gerieben oder gemahlen, sondern pulverisiert. Er sintert die Innenseiten der Wangen förmlich, während sich der fragile gesponnen Teppich aus Sauerkirsche ausrollt. Wo der Gerbstoff dieses doch noch so jungen Weins geblieben ist, kann man sich fragen. Doch der Ersatz, der dafür angeboten wird, entschädigt für vieles. Sagen wir es frei heraus: „Colombis“ 2019 ist ein Wein für Kenner und definitiv Stoff für das beste Burgunder-Glas im Haus. Nicht, was man gerade wahrnimmt, sondern, dass eigentlich nichts herausragt, sich keine Komponente hervortut, in diesem Edel-Stoff, ist daseigentliche Sensationelle daran!

Ab sofort bis 2040.



© Brice Toul

97 Punkte
DECANTER

94-97 Punkte
PARKER & JEB DUNNUCK

17,5 Punkte
JANCIS ROBINSON

„COLOMBIS“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2020 (BIO)

Einer der großen Châteauneuf-du-Papes des Jahrgangs!

FR-BIO-10

FRSo80520		F. I. Ferrando – St.-Préfert, „Colombis“ Ch.-du-P., rouge 2020	15,5% Vol. 185,33 €/l	139,00 €
FRSo80520M		F. I. Ferrando – St.-Préfert, „Colombis“ Ch.-du-P., rouge 2020 MAG	186,66 €/l	280,00 €

Wenn man sich die letzten Jahrgänge der Winzerin Isabel Ferrando anschaut, dann hat sie innerhalb von fünf Jahren gleich vier große „Colombis“ erzeugt. „Colombis“ heißt der Châteauneuf-du-Pape aus Grenache, der in der gleichnamigen Einzellage im Westen der Appellation auf sandigem Terrain entsteht. Die Reben dieser Lage sind mit mehr als 100 Jahren tatsächlich uralt und werden durch Trauben einiger Partien der berühmten *domaines* Cristia und Rayas ergänzt.

Isabel Ferrando „fährt damit fort, einige der tiefsten Weine auf diesem Planeten zu vinifizieren“, beschreibt es Rhône-Koryphäe JEB DUNNUCK treffend, und das kann man bei ihrer gesamten Kollektion, besonders aber bei diesem Monument nur bestätigen. Das Phänomenale an diesem Wein ist, dass er eine enorme Konzentration und Wärme neben für Grenache typischen 15,5 Vol.-% Alkohol besitzt und durch das Alter der Reben trotzdem über Kühle und Frische verfügt, wobei die tiefe Mineralität für Balance sorgt. Im Weinberg strikt biologisch arbeitend, passt Isabel Ferrando ihre Kellerarbeit in perfekter Weise den Erfordernissen des Terroirs an. In diesem Fall heißt das, dass sie die Grenache mit Stiel und Stengel vergärt, und zwar in mehrjährig gebrauchten *demi-muids*, also

600-Liter-Fässern. Das Holz spielt als Aromenträger bei ihren Weinen kaum eine Rolle. Warum auch? Diese fantastischen alten Reben liefern alles, was ein reinsortiger Grenache-Wein benötigt.

Der 2020er „Colombis“ ist ein Ausbund an Konzentration, in der Kirschen und Himbeeren, getrocknete Erdbeeren und Rosenblätter, Schwarzer Tee und dunkle Schokolade, Garrigue und viel Süßholz eine Rolle spielen. Am Gaumen ist das ein überaus großzügiger, sich weit auffächernder, wunderbar ausgewogener Wein, der trotzdem von der Kraft seiner subtilen Nuancen, seiner präzisen Säure, seiner seidig eleganten Textur und der tiefen Mineralität lebt. Dabei ist nicht nur die schiere Länge des „Colombis“ faszinierend, sondern ebenso die brodelnde Vitalität dieses Châteauneuf-du-Papes. Kein Wunder, dass sich das auch in den Bewertungen der Weinkritik so spiegelt: Matt Walls vom DECANTER zückt 97 Punkte, Joe Czerwinski (Robert Parker’s WINE ADVOCATE) vergibt 94 bis 97 Punkte, ebenso JEB DUNNUCK und Alistair Cooper MW (für JANCIS ROBINSON) ist er 17,5 von 20 Punkten wert: herausragend!

Ab sofort (gut belüftet), besser aber ab 2025 und sicher bis 2040+

„MONUMENTALER WEIN“

– JOSH RAYNOLDS (VINOUS)

99 Punkte
JEB DUNNUCK

Letzter Jahrgang!



„COLLECTION CHARLES GIRAUD“ CHATEAUNEUF DU PAPE, ROUGE 2019 (BIO)

Alle „päpstlichen“ Vorzüge im Wein vereint!

FR5080319



„Collection Charles Giraud“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 15% Vol. 145,33 €/l 109,00 €

FR-BIO-10

Die Rebsorte Grenache Noir hat bei diesem Wein von Saint Préfert immer leicht die Oberhand. Dafür stammen die rund 40 % Mourvèdre-Anteil der Cuvée von sehr alten Stöcken, die Isabel Ferrando bei der Übernahme des Weinguts 2002 bereits vorgefunden hat. Die Kombination dieser beiden Sorten erfolgt in einer ebenso ehrwürdigen Form. Sie reifen in den „demi-muid“ genannten 600-Liter-Fässern, die typisch für die Vallée du Rhône sind, heran. Für 18 Monate werden diese bereits weitgehend „neutral“ gewordenen Fässer mit den Weinen belegt, ehe der „Charles Giraud“ gefüllt wird. Das erklärt auch die überraschend zugängliche Art dieses 2019ers, der so manches Klischee über die angeblich so sperrigen Weine von der Rhône zu widerlegen weiß.

Vielleicht kann man es mit einem Vergleich beschreiben: Unter den „crus“ von Saint Préfert ist der „Charles Giraud“ derjenige, der den Morgenlauf pflegt und ihn keinen Tag ausfallen lässt. Vielleicht macht er sogar Yoga – zuzutrauen wäre es ihm! Denn die Geschmeidigkeit und Ausgeglichenheit dieses Rotweins

ist bereits im Duft kenntlich, der dem Glas entströmt. Schokolade, etwas Vanille, aber auch Ströme an roter Frucht (vor allem Sauerkirschen) setzen im Gaumenkino einen Film in Gang, der von dosierter – wir sprechen von 15 Volumenprozent Alkohol – Kraft und Selbstbeherrschung erzählt.

Schwarze Oliven, etwas Lakritze und eine weitaus dunklere Beerenfrucht-Kombination, als man das im Duft vermutet hätte, ist da plötzlich im Spiel. Das Reife-Potential dieses 2019er-Jahrgangs kann man auch als Laie förmlich mit den Händen greifen. Doch der „Charles Giraud“ könnte auch schon kommenden Sonntag den Braten auf der Mittagstafel begleiten. Das stellt aber in keiner Weise einen Widerspruch dar, ehe einen Qualitätsausweis. Denn hier gilt definitiv die alte Rhône-Weisheit: Entweder in den kommenden zwei Jahren oder erst nach zehn Jahren trinken! Denn dann wächst zusammen, was zusammengehört!

Ab etwa 2024 bis 2045+.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, BLANC 2021

Isabel Ferrandos „blanc“: ein absolut beeindruckendes, allerdings leider rares Erlebnis!

FRSo80421



FR-BIO-10

Familie Isabel Ferrando, Châteauneuf-du-Pape, blanc 14,5% Vol.

105,33 €/l

79,00 €

Bevor bei Ihnen Verwirrung aufkommt: Isabel Ferrando hat sich mit diesem Jahr entschieden, alle ihre Weine unter dem Label „Familie Isabel Ferrando“ anzubieten und nicht mehr unter der „Domaine Saint-Préfert“. Darüber hinaus ist dieser Wein weiterhin das, was er all die Jahre schon gewesen ist: ein rarer, köstlicher, komplexer und beeindruckend frischer weißer Châteauneuf-du-Pape. Auch wenn der weiße „C9dP“ eine ebenso lange Tradition hat wie der rote, hoch bewertet wird und unter Sammlern sehr begehrt ist, ist so eine Flasche doch ein rares Prachtstück, weil immer noch nur wenig produziert wird. Ähnlich verhält es sich auch mit dem Isabel Ferrandos 2021er, der aus rund 60 % Clairette und 40 % Roussanne gewonnen wird. Clairette hat sich zum neuen Star unter den Rebsorten des Südens entwickelt. Kaum eine andere weiße Sorte bringt so viel Frische und Säuredruck und gleichzeitig Komplexität in die Weine. Dabei besitzen die Weine viel Reifepotenzial – was einen Châteauneuf-du-Pape wie diesen immer zu einem besonderen Ereignis macht. Nicht von ungefähr zählt JEB DUNNUCK ihn (wie nicht anders zu erwarten) den „top whites“ der Appellation!

Den Auftakt des hell goldgelben Weines bilden Noten von Anjou-Birnen und Aprikosen, weißen Pfirsichen und reifen gelben Zitronen in Verbindung mit Noten von Butterkeksen, *lemon curd* und Vanille sowie von etwas Süßholz, Haferflocken und Zeder. Trotz der unverkennbaren Reife dominieren vor allem Eindrücke von Frische in der Nase – und auch am Gaumen. Zwar dankt der Wein es Ihnen, wenn Sie ihn in eine Karaffe füllen und ihm etwas Zeit geben, weil er durchaus Potenzial als Langstreckenläufer besitzt. Doch zeigt er (ganz unabhängig von jeglicher Belüftung) – neben Opulenz und Kraft – eine beeindruckend prä-sente Säure am Gaumen, die man so weit im Süden nicht zwingend erwartet hätte. Der Weißwein, der über sechs Monate im gebrauchten 600-Liter-Fass ausgebaut wurde, zieht einen mit seiner Kraft in seinen Bann. Neben der feinen Textur und dem präsenten Säureerv sind es vor allem die herb-tonischen und würzigen Noten und die tiefe Mineralik, die uns bei diesem würzig dichten und reifen Wein begeistern. Hinzu kommt eine elegant cremige, leicht vom Holz

gestützte Note. Seine ganzen Stärken spielt der weiße „Châteauneuf“ dann aus, wenn er zu kräftigen Speisen gereicht wird, wobei man natürlich gerne auf die Küche des Südens zurückgreifen darf: Fisch und Meeresfrüchte, entweder mit kraftvoll cremigen Saucen oder frisch vom Grill, sind hier die erste Wahl.

Ab sofort mit viel Luft, noch besser aber ab 2024 und sicher bis 2035 und länger mit Freude zu trinken.



Beaujolais unverfälscht: „Forstwirtschaft und Bäuerlichkeit sind die Säulen unseres Weingutes.“

Coupe Double: „Die Gebrüder Thillardon werden immer stärker und entwickeln sich schnell zu einem der aufregendsten Produzenten des heutigen Beaujolais. Scheinbar ebenso fruchtbar wie ihre Reben, begrüßten beide Brüder 2018 nicht nur ihre bisher beste Ernte, sondern wurden auch beide Väter von Zwillingen.“ – W. Kelley (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

Paul-Henri, der James Dean des Beaujolais, mit einem Augenzwinkern: „Unser Beaujolais schmeckt nicht wie Pinot Noir aus dem Burgund, nein, der Pinot Noir schmeckt wie Beaujolais!“ Wir sagen (und bleiben dabei ganz ernst): eine These mit viel Wahrheitsgehalt!

Unsere Entdeckung Paul-Henri Thillardon (wir waren die Ersten, die exklusiv seine Weine nach Deutschland importierten!) – ist ein traditionell arbeitender Handwerker aus der neuen Generation großartiger Beaujolais-Winzer, die von JANCIS ROBINSON und nun auch dem WINE ADVOCATE, Traumbewertungen erhalten! Und die in Paris und Lyon die Karten der besten Bistros zurückerobern!

Thillardon ist einer unserer besten Funde in über zwei Jahrzehnten Weinhandelsgeschichte. Paul-Henri („Paulo“), 34 Jahre jung und Spross einer alten Winzerfamilie, ist Bio-Winzer mit Leib und Seele. Noch immer kennt ihn außerhalb Frankreichs kaum jemand. Quasi aus dem Nichts den Sprung in die Spitze der Beaujolaiser Winzerelite geschafft. Er ist *der* Geheimtipp der aufstrebenden Appellation Chénas.

Hier an der Grenze zum Burgund hat er ein wahres Rebenrefugium entdeckt – bis zu 90 Jahre alte Pflanzen, die er liebevoll in biologischer Handarbeit betreut. „En bio on est obligé d'être aux pieds des vignes“, will heißen, dass der weinbesessene Paul-Henri „bio“ lebt und arbeitet. Das ist für ihn weit mehr als eine Arbeitsmethode, es ist eine Kultur, ja, eine Lebenseinstellung. So bewirtschaftet er den steilen Weinberg Chassignol mit zwei der in dieser Region typischen Comtois-Pferden, die an die Arbeit in den sehr steilen Weinbergen gewohnt sind.

„Unser Beaujolais schmeckt nicht wie Pinot Noir aus dem Burgund, nein, der Pinot Noir schmeckt wie Beaujolais!“ – frech ist er, unser Paul-Henri Thillardon, der James Dean des Beaujolais! Aber er weiß genau, was er will. Obwohl er in bescheidenen Verhältnissen lebt, quasi Tag und Nacht schuftet muss, um Weine zu vinifizieren, die seinen Ansprüchen genügen, ist das Ziel klar: die besten Gewächse des Burgund herauszufordern!

14 Hektar bestes Terroir nennt er sein Eigen, hat all seine Ersparnisse hineingesteckt. Der felsige Boden seiner drei Parzellen ist vom Feinsten und verantwortlich für den einzigartigen Stil der Appellation Chénas: Die Reben des „Les Carrières“ finden Silex im Boden, die aus „Les Boccards“ rosa Granit – und ergeben unfassbar mineralische Weine. Kein Wunder, dass seit der von einer breiteren Weinöffentlichkeit weitgehend unbemerkten

Renaissance des Beaujolais, Spitzenwinzer aus dem Burgund hier versuchen alles aufzukaufen, was an Top-Terroir noch zu haben ist: zutiefst mineralische Böden mit einem Bestand uralter Reben von bis zu 130 Jahren!

Logisch, dass die traumhaften Weine von Thillardon mit burgundischer Finesse und einer geradezu tänzerischen Mineralität brillieren! So wie auch der ungekrönte König des Beaujolais, Fabien Duperray (Desjourneys), die sympathischen Geschwister Desvignes oder Richard Rottiers, wird Paul-Henri Thillardon von der Vision angetrieben, große Terroirweine des Beaujolais zu vinifizieren. Ein Projekt, dem er sich mit Haut und Haaren verschrieben hat. Unterstützt wird er dabei seit 2014 von seinem Bruder Charles, gemeinsam erledigen sie quasi alle wichtigen Arbeiten der Domaine im Alleingang, machen alles, wirklich alles eigenhändig! Handwerkliche Perfektion und sensibler Umgang mit ihrem Schatz, den alten Weinbergen, ist ihre wichtigste Maxime. In ihrem kleinen Keller finden sich zwar Holzfuder (natürlich bester französischer Provenienz), die beiden bauen den Großteil ihrer Weine allerdings im Betonfuder aus: beste, uralte Tradition des Beaujolais! Werte Kunden: Das neue Bewusstsein Beaujolaiser Spitzenwinzer ist absolut beflügelnd, und alle vergleichenden Degustationen zeigen, dass wir von einer echten Wiedergeburt des Beaujolais sprechen können. Wie vor 20 Jahren im Burgund – aber zu viel sympathischeren Preisen!

Als *vins sans intrants* bezeichnen die Brüder das, was sie auf Flaschen ziehen, „Weine ohne Zusätze“. Wenn man sie trinkt, erschließt sich deren pragmatische, an der Praxis herausgearbeitete Herangehensweise, die Paul-Henri von großen, ihn maßgeblich beeinflussenden Vordenkern wie etwa J. L. Dutraive und Yvon Métras, übernommen hat. Ihre Weine benötigen nicht mehr als exzellente Trauben und Geduld. Indem man auf die große vinologische Trickkiste verzichtet, erreicht man ursprüngliche, ja urwüchsige Weine, wie sie noch vor wenigen Generationen geschmeckt haben könnten. Weine, deren Klasse nicht mit einer Formel bestimmt werden kann, sondern deren Schönheit sich in ihrer Lebendigkeit erschließt, die einen auf der emotionalen Ebene erreichen, zutiefst berühren und auch verzaubern.

DOMAINE THILLARDON

CHÉNAS



**14 HEKTAR REBFLÄCHE IN
DEN CRUS CHÉNAS UND
MOULIN-A-VENT**

BIOZERTIFIZIERT SEIT 2008

**BIODYNAMISCHE
BEWIRTSCHAFTUNG**

**VERZICHT AUF ADDITIVE
IM WEINKELLER**



Haben Sie Lust, uns in unsere kleine Zauberwelt des Beaujolais zu begleiten? Zu den Ursprüngen von Mineralität und bezaubernder Frucht? Zum coup double, den jungen Wilden Paul-Henri und Richard Thillardon. Die Weine von Thillardon haben enorm viel Trinkfluss, ein betörendes Aroma und verwöhnen den Gaumen mit höchster Eleganz, unglaublich animierender Frische und schier abgründiger Mineralität. Es sind ganz gewiss leuchtend schöne Perlen unseres an Perlen nicht eben armen Programms!

„RAISIN LIBRE“ BEAUJOLAIS, ROUGE 2021 (BIO)

Sommer-Beaujolais und „vin de soif“ par excellence!

FBj050521



„Raisin Libre“ Beaujolais, rouge 2021

11,5% Vol.

25,20 €/l

18,90 €

FR-BIO-15

Dürfen wir Ihnen einen unserer liebsten Sommerweine empfehlen, der weit über den Sommer hinaus Freude bereitet? Es ist der „Raisin Libre“ der Thillardon-Brüder. Im Gegensatz zu ihren anderen Beaujolais, die aus den Cru-Orten Chénas und Moulin-à-Vent stammen, kommt dieser Gamay aus der Gemeinde Frontenas in den südlichen Gefilden der Terres Dorées. Dort herrscht nicht der Granit, sondern ein lehmig-kalkmergeliger und sandiger Boden vor. Entsprechend präsentiert sich der Wein heller, fast transparent, und er erinnert nicht nur in der Farbe an zerstoßene Erdbeeren, sondern auch im Duft, wo sie sich mit Pfingstrosen, roten Äpfeln, süßem Hefeteig und etwas Wildkirschbonbon mischen. Das wirkt in der Nase zugewandt und lebendig, unkompliziert und einladend. Kein Wunder, stammt der Gamay doch wie die anderen Weine der Thillardons aus biologischer bzw. bio-dynamischer Bearbeitung und wurde mit so wenig Eingriffen wie möglich vinifiziert. Das heißt, dass mit der für das Beaujolais typischen *macération semi-carbonique* vergoren wurde, und zwar ohne Zugabe von Hefen, Enzymen oder ähnlichem. Nach dem kurzen Ausbau im Ze-

ment wurde der Wein ohne Filtration und wiederum ohne Schwefelung auf die Flasche gefüllt. *Vinifié sans intrants* nennen die Thillardons diese Art, *vin naturel* zu erzeugen. Das Ergebnis beeindruckt Jahr für Jahr. Der „Raisin Libre“ ist ein Wein voller Leben und Lebendigkeit, feiner Säure und rundem Tannin, frischer reifer Frucht von Himbeeren, Erdbeeren und einigen Kirschen in Verbindung mit ein wenig Toffee und zerstoßenem Stein. Dieser Wein macht es einem leicht, ihn zu lieben, so zugewandt und charmant ist er, gleichzeitig feinsinnig wie auch sinnlich und dann wiederum so trinkfreudig, dass man auch den Durst mit ihm löschen mag. Ein echter *vin de soif* also, der trotzdem Komplexität und viel Eigenständigkeit beweist. Zudem ist er ein echter Allrounder, der solo genauso passt wie als Bistrot-Wein zu leichter Küche und gut gekühlt jedem Sommer-Weißwein oder Rosé Konkurrenz macht. Wir mögen ihn besonders gerne zur Magreb-Küche mit Merguez, Couscous und Baharat.

Ab sofort und sicher bis 2026 mit großem Genuss zu trinken.

„LES CARRIÈRES“ CHÉNAS, ROUGE 2020 (BIO)

Junger Chénas voller Saftigkeit und Spannung. Ein Wein zum Verlieben!

FBJo50120



„Les Carrières“ Chénas, rouge 2020

11,5% Vol.

26,60 €/l

19,95 €

FR-BIO-15

„Les Carrières“ stammt aus einer Parzelle mit Silexböden, die sich – wie ihr Name schon vermuten lässt – auf dem Terrain eines ehemaligen Steinbruchs befindet. Wenn man diesen Wein neben dem schwebend leichtfüßigen Gamay aus Moulin à Vent im Glas hatte, wird augenscheinlich klar, wie sehr das Terroir hier prägt. Der Silex sorgt für einen engmaschigen Wein, der enormen Druck am Gaumen erzeugt, sich enorm seriös präsentiert und doch die pure Eleganz der nach wie vor preiswerten Region Burgunds betont. Die Brüder – Paul-Henri mit Mitte 30 der Erfahrene, Charles (knapp zehn Jahre jünger) derjenige, der seit 2014 in Vollzeit mit dabei ist – arbeiten das Terroir von Jahr zu Jahr immer noch feiner heraus. Dabei hilft ihnen seit dem 2018er-Jahrgang eine neue Vertikalpresse aus Holz, die ihr zurückhaltendes Arbeiten unterstützt. Im Weinberg wird seit 2008 schon biologisch, seit 2011 bio-zertifiziert gearbeitet, und zwar mit vielen biodynamischen Komponenten. Im Keller wird so zurückhaltend wie möglich vinifiziert: zarte Extraktion, keine Mostschwefelung, keine Filtration oder Schönung sowie ein Ausbau in größeren neutralen Gebinden. 2019 erwies sich erneut als Herausforderung für die Region: erst Frühjahrsfröste und dann auch noch Hagel im August – die Erntemengen waren entsprechend klein, unsere Allokation ist es leider auch! Dafür verblüfft uns der Jahrgang mit einer enormen Klarheit und Charmeoffensive, wie wir sie bisweilen auch von den Pinot Noirs der Côte d’Or kennen.

Dieser aufgrund des Verzichts auf Filtration zart trübe, dabei durchsichtig rubinrote Chénas duftet fein nach Hagebutten, Sauerkirschen und Himbeeren. Transparenz und Feinheit lauten hier die Stichworte. Am Gaumen da zeigt sich der Wein dicht, aber nicht in Form von schwerem und sprödem Tannin (hier nicht wesentlich ausgeprägter als bei einem stoffigen Rosé), sondern es ist die Frucht, die hier regelrecht ins Korsett eingebunden wurde, die den Wein bündelt. Was uns besonders gefällt ist die Textur des Weins, die (äußerst angenehm!) an Kreidestaub erinnert. Ein Hauch Rosenblätter, rosa Pampelmusen und Walderdbeeren hallen nach. Ein höchst sinnlicher Wein, der schmeichelt ohne sich niederer Mittel zu bedienen, der sich nicht anbiedert aber wunderschön anschniegt. William Kelley (WINE ADVOCATE), der die Domaine

enorm schätzt („Die Brüder Thillardon werden immer stärker und entwickeln sich schnell zu einem der heute aufregendsten Erzeuger im Beaujolais.“), hat den aktuellen Jahrgang noch nicht verkostet, schloss aber seinen Bericht im Vorjahr mit diesen Worten ab, denen wir uns nur anschließen können: „Alle Weine sind wärmstens zu empfehlen.“

Der Cru „Les Carrières“ ist ab jetzt bis mindestens 2030 eine Offenbarung.





93 Punkte

PARKER

„MOULIN À VENT“ MOULIN-À-VENT, ROUGE 2019 (BIO)

Transzendental-schwebender Beaujolais vom rosa Granit

FBJ050719



Moulin à Vent, rouge 2019

12,5% Vol.

30,66 €/l

23,00 €

FR-BIO-15

Auf mehreren ausgewählten Einzelparzellen rund um die berühmte Mühle, das Wahrzeichen der ganzen Region, wachsen in biologischem Anbau die Reben für diesen spektakulären Tropfen, die auf kargen von mineralischen Adern durchzogenen rosa Granitböden stehen. Das Ergebnis ist stets der transzendentalste aller Beaujolais aus dem Hause Thillardon. Er ist der Inbegriff eines Leichtbau-Weins, dessen feine Frucht förmlich aus dem Glas schwebt. In kleinen 20-Kilogramm-Kisten lesen die Brüder Paul-Henri und Charles hier ihre Gamay-Trauben, die binnen weniger Minuten ins Weingut gebracht werden können, wo alles mittels Schwerkraft geschieht, um das Lesegut möglichst zu schonen. Wie einen Tee lassen die Gebrüder diesen Wein dann mazerieren, anstatt die Maische dauernd zu belüften oder den Tresterhut für mehr Volumen zu stößeln. So soll das Allerfeinste der Traube extrahiert werden. Daher wird der Wein auch lediglich in neutralen Gebinden wie Beton- und Stahltanks und gebrauchten 228- bis 600-Liter-Fässern ausgebaut.

Der „Moulin à Vent“ duftet ungemein frisch nach Minze, Herzkirschen und Kirschpastillen – ein höchst eleganter Rotwein, der im Glas sicherlich auch gern einmal als Weißwein durchgeht. Am Gaumen sind die Tannine buttrig weich, die feine Säurestruktur leitet den kirschtönen und fruchtintensiven, angenehm säuerlichen Beaujolais. Der Cru Moulin-à-Vent liefert häufig die finessenreichsten und elegantesten Weine des Beaujolais, die eine schon fast referenzartige Frische auszeichnet und deren mineralischer Kern mit feinsten Präzision diesen sinnlichen Gamay, einem großen Pinot Noir ähnlich, prägt! Ein Beaujolais, der uns an feinsten Chambolle-Musigny erinnert, sich allerdings deutlich leichtfüßiger und zugänglicher gibt. Ganz klar: Für unseren Geschmack einer der schönsten, elegantesten Beaujolais- Interpretationen der Region.

PS: Meiningers SOMMELIER zeichnete vor wenigen Jahren diesen feinen Wein mit der zweithöchsten Wertung einer groß angelegten Beaujolais-Verkostung aus. Das damalige Fazit der Jury: „natural at its best“!

Ab sofort (gerne bei 12–14 °C) und sicher bis 2033.



„COUP DOUBLE“ VIN DE FRANCE, ROUGE 2020 (BIO)

Vin de France, der eigentlich ein Chénas Cru ist!

FBJo5120



„Coup Double“ Vin de France, rouge 2020

12,5% Vol.

30,66 €/l

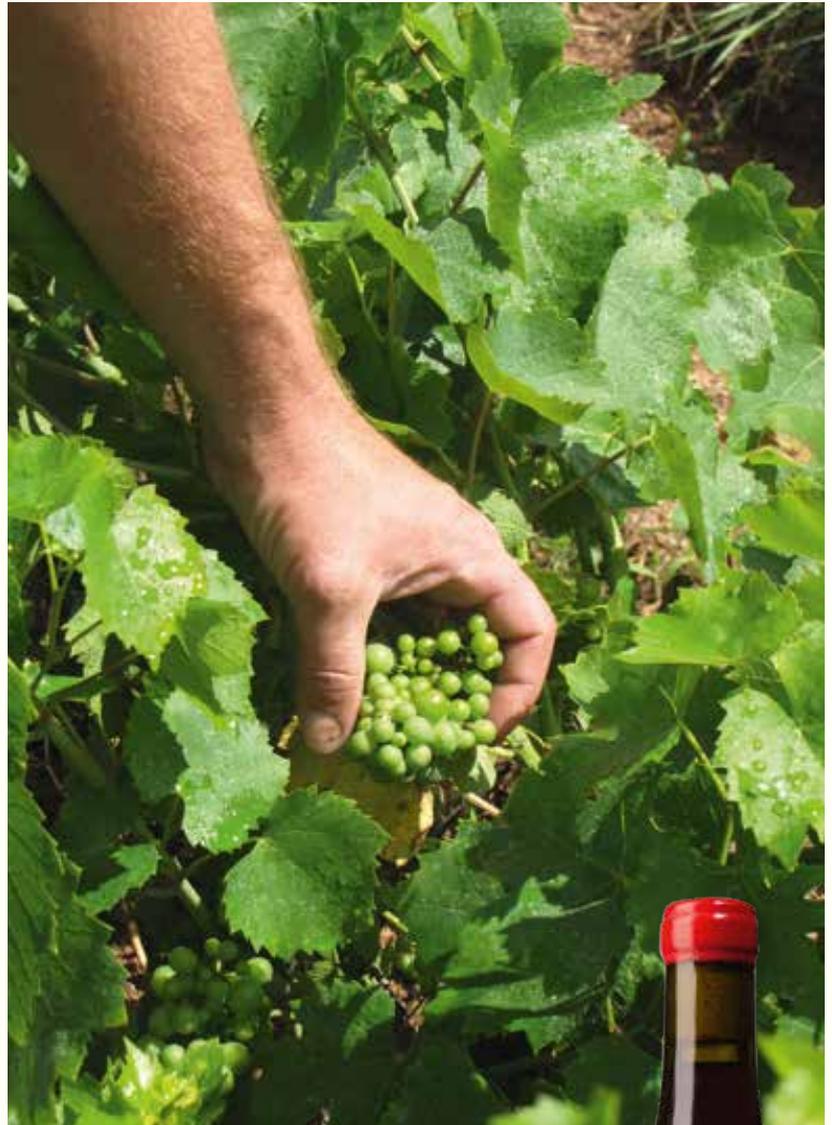
23,00 €

FR-BIO-15

Der „Coup Double“ von Paul-Henri und Charles Thillardon sieht aus wie ein fischer Naturwein und hat einen einfachen und nachvollziehbaren Namen, den man sich gut merken kann. Stimmt auch alles, es steckt aber etwas mehr dahinter; denn der „Coup Double“ hat eine ganz besondere Vorgeschichte: Im Jahr 2018 sind beide Thillardons, Paul-Henri und Charles, Väter je eines Zwillingspaars geworden. Das ist ausgesprochen ungewöhnlich, und es dürfte in der Weinwelt wohl auch einzigartig sein. Die beiden Väter haben den Wein „Coup Double“ genannt und auf dem Rückenetikett die Initialen der Namen ihrer Kinder verewigt: S.T.L.V.

Der „Coup Double“ stammt im Wesentlichen aus dem Terroir von Les Boccards, einer der schönsten Parzellen des Gutes, die sehr steil ist und mit Pferden bearbeitet wird. Die Reben befinden sich auf dem nach Südwesten ausgerichteten Plateau, welches das Château des Boccards umgibt – daher auch der Name. Sie werden seit 1990 biologisch gepflegt, also schon zu einer Zeit, in der die beiden Thillardons noch gar nicht ans Weinmachen dachten. Der Granit- und Quarz-Boden wird hier wie auch in vielen anderen geeigneten Parzellen mit dem Pferd gepflügt, die Lese erfolgt selbstverständlich von Hand. Der Wein wird im Keller ganz ähnlich wie die anderen Weine des Hauses erzeugt. Die Gamay-Trauben werden entrappt und heruntergekühlt. Ein Teil der Trauben wird einer *macération carbonique*, also einer Kohlensäuremaishegärung, unterzogen, wie es im Beaujolais üblich ist. Danach wird der andere, traditionell entrappte und schon teilvergorene Anteil hinzugegeben. Die Gärkohlen-säure verdrängt dann den Sauerstoff im Most. Diese Methode führt nicht zuletzt zum typisch seidigen Tannin der Beaujolais. Die Mazeration dauert etwa zwölf Tage. Beim anschließenden Pressen wird eine neue, die moderne Vaslin-Vertikalpresse verwendet, die bei den Thillardons für noch feinere Ergebnisse sorgt. In Fall des „Coup Double“ haben sie den Gamay zu 40 % für zehn Monate im Fass ausgebaut und ohne Filtration oder Schönung, aber auch ohne weitere Schwefelung – *vinifié sans intrants*, wie es auf dem Etikett heißt – abgefüllt.

War der „Coup Double“ in den letzten beiden Jahren immer deutlich dunkler als die Chénas-Weine und farblich eher auf der „Moulin“-Seite, wirkt er diesmal heller und etwas transparenter. Aromatisch gesehen ist dieser Vin de France aber tatsächlich ein Wein, der das Beste aus beiden Appellationen nimmt und es zu



einem fruchtigen und duftigen Wein verbindet, der nach zerstoßenen dunklen Himbeeren und Walderdbeeren, nach getrockneten violetten Blüten, Süßholz und einem süßen Hauch von Hefe duftet, wie man ihn häufig bei ungeschwefelten Weinen findet, und der in Verbindung mit ein wenig Sauerkirsche durchaus an belgische Kriek-Biere erinnert. Am Gaumen ist der Wein seidig, saftig und beerig. Auch hier erinnert die Hefe-Kirsch-Komponente ein wenig an Sauerbiere mit Kirsche, was den frischen Charakter des Weines noch verstärkt, zumal der rosa Granit im Boden für eine ganz eigene mineralische Spannung gesorgt hat, während der Quarz im Boden eine rauchige Note beige-steuert hat. Der „Coup Double“ ist ein Herzenswein, der tatsächlich zwei Charaktere zusammenbringt und daraus etwas ganz Eigenes entstehen lässt.

Ab sofort und sicher bis 2027 mit großem Genuss zu trinken. Er profitiert von einer vorherigen Belüftung.





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

Thillardons zweiter Jahrgang des Moulin-à-Vent Cru „Alizés“ – ein Gedicht!

FBJo51220



„Alizés“ Moulin-à-Vent, rouge 2020

13,5% Vol.

33,33 €/l

25,00 €

FR-BIO-15

Auch wenn Moulin-à-Vent in die Chénas-Lagen übergeht und die Lagen, aus denen dieser Beaujolais Cru stammt, in direkter Nähe zur Ortschaft von Chénas liegen, unterscheiden sich die Weine doch deutlich. Der erst zweite Jahrgang dieses Moulin-à-Vent namens „Alizés“ (benannt nach Paul-Henris Pferd, das wiederum den Namen des hier fröhlich pfeifenden Winds trägt) offenbart einen kraftvollen, dichten und doch unglaublich eleganten Gamay. Nach Jahren der Bewirtschaftung unterschiedlicher Parzellen in Moulin-à-Vent haben sich die Thillardon-Brüder dazu entschieden, diesen Wein aus zwei der besten Parzellen der Appellation zu erzeugen. Da ist zum einen Les Michelons, Pinard de Picards Beaujolais-Kunden bekannt durch den gleichnamigen Wein von Jules Desjournays sowie Les Pinchons. Die nicht weit voneinander befindlichen Lagen unterscheiden sich jedoch deutlich in ihrer Bodenstruktur. Les Pinchons bietet sehr tiefgründige Böden aus jüngerem Kolluvium, also aus Lockersedimenten, die vorwiegend durch Anschwemmung von Sand und Lehm entstanden sind. Les Michelons ist ein klassischer Moulin-à-Vent mit Böden auf tiefem rosafarbenen Granit.

Paul-Henri und Charles Thillardon haben die Trauben aus dem biologisch bewirtschafteten Weingarten, der mit Pferden gepflügt wird, reif gelesen und dann in einer *macération semi-carbonique* angewandt, um den Wein zu vergären. Die Vergärung läuft schonend. Die beiden versuchen, den Gamay so zurückhaltend wie Teeblätter mazerieren zu lassen. Später wird er

zur Hälfte in alten Fässern und zur anderen Hälfte im Zement ausgebaut. Die beiden nehmen so wenig wie möglich vom Wein weg, filtern oder schönen also auch nicht und geben vor allem nichts hinzu: keine Hefen, keine Enzyme, keinen Schwefel. Das ist Naturwein par excellence, auch wenn er dem eleganten Etikett nach gar nicht so aussehen mag.

Der fast purpurfarbene, nur leicht transparente „Alizés“ ist ein unglaublicher Nasenschmeichler mit einer Mischung aus Amarenakirschen und Wildkirschen, etwas Kirschkern und Cranberrys, Minze und zerstoßendem Gestein. Der Wein wirkt pur, und das nicht nur im Duft, sondern erst recht am Gaumen, wo er eine Geschmeidigkeit und Noblesse bietet, die einfach fantastisch ist. So rund, so seidig, so fließend ohne jeglichen Widerstand, dabei fein in der Säurestruktur und ungemein frisch ist dieser Beaujolais-Cru und dazu noch saftig in seiner reinen roten Frucht. All das zusammenfassen zu können in einem Wein ist das große Können der Thillardon-Brüder, die mit diesem Wein ihren Ruf unterstreichen, einige der finessenreichsten und elegantesten Weine des Beaujolais zu erzeugen. Wie beschreibt es William Kelley in Robert Parker's WINE ADVOCATE? „Die Brüder Thillardon sind weiterhin auf dem Vormarsch und entwickeln sich schnell zu einem der aufregendsten Erzeuger des zeitgenössischen Beaujolais.“

Ab sofort (idealerweise ab 2025) und sicher bis 2037 mit großem Genuss zu trinken.



„CHASSIGNOL“ CHÉNAS, ROUGE 2020 (BIO)

Das fantastische Potenzial eines Chénas-Cru in einem traumhaft guten Beaujolais!

FBJ050320



„Chassignol“ Chénas, rouge 2020

12,5% Vol.

42,66 €/l

32,00 €

FR-BIO-15

SPEKTAKULÄR!

Unterhält man sich über die Crus des Beaujolais, fallen schnell Namen wie Moulin-à-Vent, Morgon oder Fleurie. Chénas war immer etwas außen vor, war bestenfalls als Referenz aus der zweiten Reihe bekannt. Spätestens mit Paul-Henri und Charles Thillardon hat sich das nachhaltig geändert. Mit unermüdlichem Fleiß haben sie seit 2007 einige der besten Weine der Region hervorgebracht. Das Filet-Stück ihres Portfolios in die Lage Chassignol, die direkt hinter der Domaine beginnt und sich sehr steil den Berg hinaufzieht. Paul-Henri und Charles Thillardon sind mittlerweile Alleinbesitzer des Weinbergs, er ist also eine Monopollage geworden, nachdem sie vor ein paar Jahren die letzte Parzelle von einem Nachbarn erwerben konnten. Einige der Trauben dieser Parzelle, die mittlerweile wie alle anderen Lagen biologisch zertifiziert ist, fließen in den „Les Vibrations“ ein, während für den „Chassignol“ nur die besten Trauben der mehr als 90 Jahre alten Rebstöcke dieses von rosa Granit und Quarz geprägten Weinbergs genutzt werden. Und der wird ausschließlich mit Pferden bearbeitet. Der Ertrag der uralten Reben liegt bei rund 15 bis 20 Hektoliter pro Hektar. Wie bei den anderen Weinen auch wurde hier eine *macération semi-carbonique* angewandt, um den Wein zu vergären. Das heißt, dass ein Teil in klassischer Maischegärung erzeugt wird und ein anderer unter Luftabschluss intrazellulär gärt, was die Tannine des Gamay ausgesprochen geschmeidig werden lässt. Der Wein wird später zur Hälfte in alten Fässern und zur anderen Hälfte im Zement ausgebaut.

Der für Chénas-Verhältnisse recht dunkle und leicht trübe, im Wesentlichen aber transparente „Chassignol“ ist ein Beaujolais, der sofort Aufmerksamkeit erregt. Es ist die Kombination aus Erdigkeit und Stein auf der einen Seite und von der Sanftheit reifer Waldbeeren und Pflaumen, etwas Süßholz und Hefe auf der anderen Seite, was hier für Spannung sorgt und zusätzlich begleitet wird von Tabak, etwas Grafit und Orangenabrieb, Trockenholz und Minze. Das wirkt von Beginn an hoch komplex und wird noch spannender, wenn man den Wein vorher karaffiert. Am Gaumen zeigt sich der „Chassignol“-Cru – und um einen solchen handelt es sich zweifelsohne – komplex und tief, einerseits seidig und fein in der Textur, dann aber auch mit viel Druck und Frische und einer lebendigen aromatischen Säure, die an Sauerkirschen und Blutorangen erinnert. Auch hier findet sich wieder die leicht erdige und steinige Komponente, die diesem Chénas eine zusätzliche Dimension verleiht. Man hat hier Frucht und Würze, Kraft und Eleganz, Frische und Struktur. Was sich hier offenbart, zeigt mal wieder, dass die besten



Beaujolais sich vor den Crus des Burgund nicht verstecken müssen. Im Gegenteil, was man hier für einen Bruchteil der Preise für Wein im Burgund ins Glas bekommt, zeigt Größe, und wir wissen mittlerweile, dass diese Weine auch mindestens genauso gut reifen wie die aus dem benachbarten Burgund. Der „Chassignol“ wird die nächsten zehn und weitere Jahre nur besser und besser werden. Die Säure ist brillant und klar, die Mineralität dieses Weines lebendig und vibrierend, das Tannin ist gewohnt elegant und strukturgebend. William Kelley von Robert Parker's WINE ADVOCATE hat den Wein in den letzten beiden Jahren mit 94+ und 95 Punkten bewertet. Das wäre auch für 2020 wieder mehr als angemessen!

Ab sofort (idealerweise ab 2025) und sicher bis 2037 mit großem Genuss zu trinken.

Top-Tipp!



SALADINI PILASTRI

SPINETOLI

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

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

Der „Gambero Rosso“ und auch Robert Parker's WINE ADVOCATE etwa rühmen regelmäßig die Spitzengüter der malerischen Marken. Zu den „üblichen Verdächtigen“ zählt dabei stets unser zwischen Adria und den sanften Hügeln der Abruzzen gelegenes Weingut Saladini Pilastrì, das unter Insidern und Kennern der Verhältnisse als der Aufsteiger der letzten Jahre gefeiert wird. Ganz klar einer unserer Lieblingsbetriebe – und offensichtlich auch Ihres! Wovon unsere Verkaufszahlen beredtes Zeugnis ablegen ... Der Bio-Vorzeigebetrieb begeistert mit ungeschminkten, tieffruchtigen und körperreichen Weinen von großer Nachhaltigkeit und originärem regionalem Charakter, ganz ohne „marmeladige“ Allüren. Sie werden aus autochthonen Trauben, die in Top-Lagen mit südlicher Ausrichtung im Herzen des Anbaugesbietes über dem Tronto-Tal (zu Füßen der Abruzzen-Ausläufer) schonend vinifiziert. Die Reben, die auf diesem erstklassigen, hügeligen Terroir wachsen, profitieren von den langen heißen Sommern und dem kühlenden Einfluss

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

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

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



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

Ein Kleinod, bei dem man sich wie ein italienischer „conte“ fühlen darf!

PECORINO DOCG OFFIDA, BIANCO 2021 (BIO)

Alleskönner in Bio-Qualität – perfekt, um die Rebsorte Pecorino kennenzulernen!

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

IT-BIO-009	IMA010821		Pecorino DOCG Offida, bianco 2021		
			DIAM	13,5% Vol.	11,33 €/l

Der Name Palazzi ergibt schon irgendwie Sinn. Es ist eine Art Hauswein und im Falle des Grafen Saladini Pilastrì ist das logischerweise ein Palazzo. Das hochwohlgeborene Geschlecht widmet sich seit mehreren Jahrhunderten dem Weinbau in den Marken, wobei sie sich erst in den letzten Jahrzehnten an die Spitze ihrer Region gearbeitet haben. Von einem Geheimtipp kann allerdings längst nicht mehr die Rede sein. Wie auch, wenn man konsequent solche Qualitäten produziert und trotzdem seinem Preisgefüge treu bleibt. Gerade letzteres ist umso beachtlicher, wenn man die aufwändige ökologische Produktion bedenkt.

Kommen wir aber endlich zum Punkt, also dem Wein. Wie es die Ursprungsbezeichnung schon vermuten lässt, besteht der Palazzi hauptsächlich (zu mindestens 85 %) aus Pecorino. Den Rest machen in diesem Fall Chardonnay und Trebbiano aus, wobei auch Passerina erlaubt wäre. Wem Pecorino als Rebsorte spontan nichts sagt, muss sich nicht schlecht fühlen. Mengenmäßig spielt sie auf die riesige Anbaufläche Italiens gesehen kaum eine Rolle. Allerdings sollte man sich nicht wundern, wenn sie einem in Zukunft häufiger begegnet, denn sie ist auf dem aufsteigenden Ast. Zurecht, wie wir finden!

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

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

Ab sofort uns bis sicherlich 2024.

Pecorino kennt fast jeder – nur eben nicht als Wein. Schade eigentlich, denn die Sorte hat Charakter! Aber beschäftigen wir uns zunächst nicht mit den letzten Dingen, sondern dem Offensichtlichen, dem Namen. Es ist natürlich kein Zufall, dass eine Rebe wie ein Käse heißt. Oder andersrum. Wer kann das bei italienischen Produkten schon so genau sagen... „La pecora“ ist im italienischen das Schaf. Dieses gibt sowohl die Milch, als auch den Namen für den Käse. Gleichzeitig frisst es (so die Legende) die Trauben eben dieser Rebsorte besonders gerne. Fakt ist jedenfalls, dass Pecorino und Pecorino getreu Cicero („Gleich und gleich gesellt sich gern“) hervorragend zusammenpassen. So weit, so verwirrend. Konzentrieren wir uns lieber auf den Wein selbst. Dieser reinsortige Pecorino aus dem gräflichen Hause Saladini Pilastrì stammt aus den südlichen Marken, genauer gesagt der DOCG Offida. Die Rebsorte ist in dieser Gegend beheimatet und dementsprechend optimal an das Terroir angepasst. Ob sie nun das örtliche Lebensgefühl einfängt, mag im Auge des Betrachters liegen. Allerdings kann man sich schon vorstellen mit einem Glas davon in Italien zu sitzen und seinen Blick über die sonnenbeschiedenen Hügel schweifen zu lassen.

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

Vorzüglich ab sofort und bis 2024+.



„CONSENSO“ IGT MARCHE, ROSATO 2021 (BIO)

Wieder da: Sangiovese-Geheimtipp!

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

Allzu lange haben wir auf diesen erfrischenden, fruchtig-würzigen Bio-Rosé aus dem Hause Saladini Pilastris verzichten müssen, dabei stimmte hier einfach alles. Aber leider war die zur Verfügung stehende Menge stets so gering (so wie allen wahren Schätzen des Lebens: echte Typen findet man nicht an jeder Ecke!), dass wir diesen wirklich wunderbaren, weil auch wunderbar unprätentiösen Wein (den fast schon unverschämt günstigen Kurs erwähnen wir gar nicht erst) ein wenig aus den Augen verloren und daher über ein Jahrzehnt lang gar nicht mehr importiert haben. Bis wir dem Hinweis bzw. der Anfrage treuer Kunden nachgingen, ... und siehe da – die Götter und insbesondere wohl Dionysos waren uns gnädig gestimmt – und der neue Jahrgang frisch gefüllt!

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

Ab sofort (und gerne auch eisgekühlt) bis 2024.



ROSSO PICENO DOC 2021 (BIO)

Feine Frucht, feine Säure, sehr feines Weinchen!

IT-BIO-009	IMA010121		Rosso Piceno DOC, 2021		
			DIAM	13,5% Vol	9,20 €/l

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

Florales Entrée, dazu erste Ahnungen von einer mit feiner Säure unterlegten Frische, die sich recht bald gen Frucht hin ausfächern. Der rosso erinnert zunächst an Malven- bis Hibiskustee, offenbart dann rote Beerenfrüchte (Johannis- und Himbeeren), bis dann, immer raumgreifender, das Markenzeichen des Sangioveses, seine schöne Sauerkirsnase, zum Vorschein kommt. Am Gaumen lässt sich der Rosso Piceno angenehm leicht, fast seidig an, ehe die uns wohlbekannte Preiselbeernote – eine hübsche Mischung aus dem natürlich noch jugendlichen Tannin und der säuerlichen, roten Frucht dieses 2021er-Jahrgangs – das aromatische Geschehen bestimmt. Der fast nonchalante grip dieses Weins wird von einer kräutrig-nussig-würzigen Note „grundiert“, was wiederum die Sauerkirsnase noch mehr leuchten lässt, die vor allem im Finale in allen ihren Facetten prunken kann: Saftig, herb, mit angenehm rezenter, appetitanregender Säure und einer für einen Rotwein dieser (und anderer!) Preisklasse bemerkenswerten Länge. Oh ja, das lässt man sich gerne gefallen.

Ab sofort bis 2026+.



„PIEDIPRATO“ DOC ROSSO PICENO 2019 (BIO)

Fleischig-noble Rotwein-Cuvée aus Spinetoli!

IT-BIO-009		IMA010219	„Piediprato“ DOC Rosso Piceno, 2019		
		DIAM	13,5% Vol.	11,93 €/l	8,95 €

Der „Piediprato“ ist ein wenig so etwas wie die nationale Antwort auf Bordeaux. Ein herrlicher Blend aus je 50 % Sangiovese und Montepulciano: Das Ying und Yang autochthoner Rebsorten sorgt für absolute Balance. Wunderbar auch die satte und feine Textur des „Piediprato“, an der nicht zuletzt die durchschnittlich über 30-jährigen Reben ihren Anteil haben dürften. Der Rotwein, den verschiedene Parker-Verkoster schon als eines der „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ identifiziert haben, wird in großen Holzfässern (französische Eiche) ausgebaut, was ihm ganz vortrefflich steht: Von Anbeginn an wunderbar expressiv, geschmeidig und seidig – wir fühlen uns auf Anhieb verführt. Er steht dunkel, fast schwarz, im Glas und duftet intensiv nach eingelegten Schwarzkirschen, geräuchertem Dörrfleisch, Oliven und Zimt. Rosmarin, Veilchen und saftige Maulbeeren tauchen beim zweiten Schwenken auf. Das ist bereits mächtig viel Nasenkinno für einen Wein dieser Preisklasse!

Was ihn so attraktiv macht und ein großes Erfolgsrezept darstellt sind seine makellosen Tannine. Er gleitet samtig über den Gaumen, zeigt sich fleischig aber niemals spröde. Reife Beeren, Sauerkirschen und Rosmarin bilden hier den Dreiklang. Welch Hedonist und welch gelungene Kombination von Frucht und Kräutern! Unglaublich wohl fühlt sich der Piediprato, wenn er Luft bekommt. Er wird immer reichhaltiger, die Brombeeren verschmelzen förmlich mit den Kräutern, die Zunge steht „voll im Saft“, am Gaumen „verströmt“ sich eine wunderbare Fruchtigkeit, die von einer feinen Würze abgerundet wird. Erst im Abgang wird er etwas breiter, damit sich sein Aromenrad auch voll entfalten kann. Auf den Punkt gebracht, ist der Piediprato ein ziemlich universeller Tropfen, der sowohl am Grill (bisteca alla fiorentina!) als auch gekühlt auch wunderbar zu Fisch passt, etwa dem für die Region typischen (und recht rustikalen) brodetto all'anconetana. Von vincisgrassi (der dortigen Lasagne) ganz zu schweigen – köstlich

Ab sofort bis leicht 2026.



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

*Herrlicher Rotwein zum Pferdestehlen
und zur Pasta*

IT-BIO-009		IMA010319	„Vigna Montepandone“ DOC Rosso Piceno Superiore, 2019 (BIO)		
		DIAM	13,5% Vol.	19,33 €/l	14,50 €

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

Rumtopfrüchte, auch ein Hauch Vanille und asiatische Gewürze tummeln sich hier in dem wirklich gemütlichen und einladenden Bouquet. Wie immer bei Saladini Pilastrri, zeigen sich die Rotweine in der Jugend wunderbar zugänglich. Kein Wein verlässt das Haus, der nicht unmittelbar seine Klasse zeigt. Hier zählt nur echte Leistung und nicht abstraktes Potenzial! Am Gaumen begleiten pudrige Tannine die reife und komplexe Frucht. Getrocknete Pflaumen, Cassis und angenehm säuerlicher Sauerkirschsafft bilden hier den Dreiklang. Einem Madiran nicht unähnlich, prägen gerade die bewussten Kanten und seine erdige Grundierung diesen Rosso in der Jugend. Süßlichere Ragouts passen hervorragend, und mit seiner kräftigen Kante ist das auch ein Rotwein für die toskanische *cucina povera* bzw. sämtliche „Pasta mit roter Sauce“-Klassiker, die man sich denken kann, denn der „Vigna Montepandone“ kann ungewöhnlich gut mit Tomatensäure umgehen!

Ab sofort bis 2027.

CHIARA CONDELLO

FIUMANA DI PREDAPPIO

„Le Lucciole“ 2016: Bereits im Debütjahrgang unter den „The best new generation Sangiovese“: „Dieser erste Versuch beweist Condellos immenses Talent. ... sensationelle Balance.“ – DECANTER

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

*„Chiara Condello“ Sangiovese Predappio: – „nuanciert und energetisch“
– Eric Asimov (New York Times)*

Wie Sie sich gewiss vorstellen können, probieren wir über das Jahr hinweg sehr viele Weine. Oftmals sind es Tipps von befreundeten Winzern oder Weinfreunden, mal von Sommeliers, manchmal sind es auch einfach Zufälle. Da in der heutigen Zeit über die sozialen Netzwerke jeder Geheimitipp binnen kürzester Zeit weltweit kommuniziert wird, wissen wir meist, um wen oder was es sich handelt. Nur

selten bekommen wir Weine auf den Tisch, die uns völlig unbekannt sind, und noch seltener sind es dann auch Gewächse, die uns sofort derart in ihren Bann ziehen wie die von Chiara Condello. Was waren wir begeistert, als wir vor etwas mehr als drei Jahren die beiden Erstlingswerke einer jungen italienischen Winzerin im Glas hatten.

POESIE IN FLASCHEN – WEINE MIT SEELE!

Nun stehen die jüngsten Jahrgänge an, und wie schon im Vorjahr können wir nur konstatieren: Nur wenige Weine unseres Italien-Portfolios erfreuen sich solch einer Beliebtheit bei unseren Kunden wie diese feifruchtigen und im besten Sinne „noblen“ Sangiovese von Chiara Condello. Die Werke der „Jungwinzerin“ aus der kulinarisch wie vinologisch so spannenden Emilia-Romagna haben uns von der ersten Flasche an in ihren Bann gezogen.

Wir sind damit – naturalmente – nicht alleine! Anderen „Weinassen“ ging's und geht's ähnlich: Etwa Eric Asimov, dem Kritiker der NEW YORK TIMES, der eine Liste mit „20 Weinen unter 20 Dollar, die die Seele nähren“ zusammengestellt haben. Dabei ging es nicht um Weine mit den höchsten Bewertungen, sondern um individuelle, charaktervolle Gewächse, die ihrer Eigenständigkeit und Klasse wegen aus der Masse herausragten und sich ins Gedächtnis gebrannt haben. Einzige Einschränkung: die Weine durften eben nicht teurer als 20 US-Dollar sein! Und einer dieser Top-Weine, die bei ihm einen bleibenden Eindruck hinterlassen haben, ist Chiara Condellos Sangiovese Predappio (noch immer für gerade einmal 15,99 Euro zu haben!), von dem wir Ihnen heute den neuen 2020er-Jahrgang anbieten können! Ihr Spitzenwein „Le Lucciole“ wurde zuletzt als „Top Wine“ im Weinführer SLOW WINE ausgezeichnet, davor hatte Antonio Galloni den 2016er mit 94 Punkten bewertet. Auf VINOUS ist

über den Wein zu lesen: „Der unglaublich elegante und raffinierte Le Lucciole Riserva 2016 stammt aus einer kleinen Parzelle im Weinberg von Chiara Condello, deren nach Osten ausgerichtete Exposition und die mageren Böden einzigartig sind“. Gesamturteil: „Die personalisierte Eleganz.“

ÜBER DAS WEINGUT

Predappio, Chiaras Heimat, liegt schon recht hoch in den Ausläufern des Apennin und profitiert neben dem exzellenten Klima, das deutlich von der Adria und den Bergen bestimmt ist, von einer außergewöhnlichen Bodenstruktur, die Spungone genannt wird. Spungone ist eine Mischung aus Gips, Kalk- und Sandsteinverwitterungen sowie einem hohen Tonanteil – perfekt für den Sangiovese di Romagna. Das sah auch Chiaras Vater Francesco so, der bei Predappio ein Weingut im Stile eines Châteaux aufgebaut hat, wo die Weingärten in den Hügeln rund um das Weingut liegen. Chiara vinifiziert hier die Weine von Condé zusammen mit den Önologen Stefano Zoli und Federico Curtaz, der früher für Angelo Gaja gearbeitet hat. Neben der Arbeit auf dem Familienweingut in der Tradition des Vaters hat Chiara aber auch den Anspruch, Weine zu vinifizieren, bei denen sie keine Kompromisse eingehen will und ihre persönlichen Vorstellungen und Ideen umsetzen möchte. Daher hat sich die bekennende Burgund-Liebhaberin vor einigen Jahren entschlossen, ihre eigenen Weine auszubauen. Sie nutzt dafür zwar die hervorragenden, biologisch bewirtschafteten Lagen ihrer Familie, führt jedoch andere Laubarbeiten und Lesezeitpunkte durch und setzt im Keller auf feines Handwerk wie etwa auf eine alte Korbpresse, andere Maischestandzeiten und Ausbauarten. Chiara weiß genau, wohin sie mit ihren Weinen will: „In meinen Weinen suche ich den authentischen Ausdruck meines Landes, seiner Geschichte, seiner Seele. Ich stelle mir einen reintonigen unverfälschten Wein vor, der aus den unwiederholbaren Bedingungen des Jahrgangs und seines Terroirs geboren wird. Um das zu erreichen, habe ich beschlossen, auf eine einfache Art und Weise zu arbeiten, gemäß den Ideen des ökologischen Weinbaus und einer handwerklichen Kellerarbeit. Ich verfolge einen klaren Weg: organisches Arbeiten im Weinberg, Aufmerksamkeit und Respekt für die Pflanzen und den Boden, Handarbeit, organische Düngung, mechanische Unkrautbekämpfung und, falls nötig, eine nur minimale Verwendung von Schwefel und Kupfer für die Schädlingsbekämpfung. Bevor man ein guter Weinmacher wird, ist es wichtig, dass die Weinberge gesund und in einem guten Gleichgewicht sind. Deshalb beobachte ich jeden Tag die Entwicklung in den Weinbergen mit dem Ziel, gesunde und perfekt gereifte Trauben in den Keller zu bringen, die keinerlei kellertechnischer Korrekturen mehr bedürfen. Die Ernte erfolgt sorgfältig von Hand und die Arbeiten im Keller erfolgen durch das Prinzip des Respekts vor den Trauben, der Sangiovese bestimmt den Zeitplan. Die Gärbottiche werden mit Hilfe der Schwerkraft befüllt, und ich lehne alles ab, was Standardisierung bringen könnte, meine Idee der Vinifizierung bewahrt alle Quellen der Vielfalt: kellereigene Hefen für die Gärung, nur sehr geringe Temperaturkontrolle und lange Mazerationszeiten. Die Reifung findet in slowenischen Eichenfässern statt, bevor diese auf der Flasche vollendet wird, die Füllung findet ohne Filtration statt.“



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



„CHIARA CONDELLO“ DOC ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO, 2020

Sehnsüchtig haben wir auf den „Chiara Condello“ gewartet – und sind wieder einmal begeistert!

IER020220	„Chiara Condello“ DOC R. S. Predappio, rosso 2020	14% Vol.	21,32 €/l	15,99 €
IER020220M	„Chiara Condello“ DOC R. S. Predappio, rosso 2020 MAG	14% Vol.	29,66 €/l	44,50 €

Es ist wieder so weit! Wir freuen uns über den jüngsten Jahrgang des Sangiovese Predappio der jungen Winzerin Chiara Condello und ihrer langjährigen Mitstreiterin Alessandra Fiorini. Die beiden haben auch 2020 wieder einen Bilderbuch-Sangiovese aus der vermutlich ursprünglichen Heimat des Sangiovese, erzeugt. Der „Predappio“ ist ein Wein, der Spannung und Sinnlichkeit, Frucht und Frische mit einem markanten, aber runden Tannin verbindet. Das war schon vor hunderten von Jahren bekannt. In der Renaissance war der Wein aus Predappio der erste Sangiovese, der sortenrein ausgebaut wurde und früh Berühmtheit erlangte – und an genau diese Tradition schließt Chiara an. Ihr Sangiovese stammt aus drei Weinbergen direkt am Haus, die von einer besonderen Bodengeologie profitieren, die den Sangiovese von Predappio letztlich so einzigartig macht. Hier kommt vor allem *spungone* vor, ein Sandsteinverwitterungsboden mit viel Kalk, Fossilien, Gips und Ton. Dieser Boden bringt eine ganz besondere Mineralität und Spannung in die nach Bio-Kriterien kultivierten Trauben und entsprechend auch in den daraus gekelterten Wein.

Der nach ihr benannte Romagna Sangiovese Predappio zeigt sich im 2020er-Jahrgang als sinnlich und seidig wirkender Wein, der vor allem kühle und knackige Frucht mit kreidigen Noten verbindet. Die Nase erinnert an Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Stein und Graphit mit ein wenig Zeder, an frisch mit Wasser benetztes trockenes Holz und Unterholz. Je länger der Wein Luft bekommt, desto klarer wird die Frucht wie auch eine Komponente von Trockenkräutern.

Am Gaumen bietet er Saft und Frische mit einer lebendigen, gleichzeitig seidigen und eleganten Säurestruktur, ferner einen kühlen mineralischen Zug, das für Sangiovese so griffige Tannin, das an die Textur von dunkler Schokolade erinnert sowie eine Mischung aus rezenten wie reifen roten und dunklen Beeren und Kirschen. Der Wein pendelt zwischen Kraft und Finesse, wirkt sinnlich und druckvoll zugleich, saftig mit süßem Kern und kühl mit festem Tannin. Kurz: Wir lieben die Balance dieses „Chiara Condello“!

Ab sofort und bis 2028 mit Freude zu trinken.



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

Chiara und Ghicciola – ein wunderbares Doppel!

IER020321	Chiara Condello „Ghiacciola“ Olivenöl extra vergine 2021 (0,5l)	DV 59,80 €/l	29,90 €
-----------	---	--------------	---------

Transparenz ist alles! Wer sich die Mühe macht, das Konteretikett der (glücklicherweise) dunklen Flasche von Chiara Condellos Olivenöl zu studieren, findet nicht nur den Hinweis auf das Unternehmen (Consorzio Agrario Adriatico Società Cooperativa), das für sie die Oliven „di proprietà di Chiara Condello“ presst, sondern sogar auch die genau Adresse der Ölmühle (Frantoio Consolio in der Via Malanotte 596 in Badia di Montiano, Provinz Forlì-Cesena). Das ausschließlich (daher auch die Bezeichnung „monocultivar“) aus Ghiacciola-Oliven – neben Nostrana und Orfana eine der klassischen Sorten der Emilia-Romagna – gewonnene

Öl, schimmert blassgolden, im Duft ist es anfangs verhalten, entwickelt dann eine zarte „Trockenfruchtigkeit“ – Mandeln, Pinienkerne, die durch eine feine Kräuterwürze unterstützt wird. Am Gaumen im Ansatz leicht süßliche, nur wenig bittere, dafür leicht pikante Öl, würden wir zu einem Pilz-Carpaccio (sollten Sie sich in Italien befinden, müssen Sie unbedingt nach dem hierzulande geschützten Kaiserling fahnden) oder Wildgeflügel empfehlen.





„LE LUCCIOLE“ DOC ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO RISERVA, ROSSO 2019

Jahrgang Nummer 5 dieses Ausnahme-Sangioveses!

IERo2019	„Le Lucciole“ DOC Romagna S. P. Riserva, rosso 2019 14% Vol.	66,00 €/l	49,50 €
IERo2019M	„Le Lucciole“ DOC Romagna S.P. Riserva, rosso 2019 MAG 14% Vol.	74,66 €/l	112,00 €

Wenn man von Anfang an die Entwicklung einer jungen Künstlerin, Musikerin und auch Weinmacherin verfolgt hat, dann entwickelt man eine besondere Beziehung zu ihr und ihren Werken und kann kaum abwarten, bis etwas Neues von ihr erscheint. So ergeht es uns mit den Weinen von Chiara Condello und ihrer Mitstreiterin Alessandra Fiorini. Die beiden haben mit dem ersten „Le Lucciole“ ein Ausrufezeichen in der Weinwelt gesetzt und mit den Nachfolgejahrgängen immer noch eines hinterher. Bei VINOUS hat ihr 2018er Jahrgang den ersten Platz unter allen Sangiovese der Romagna belegt, bei der italienischen Sommeliervereinigung AIS gilt er als Referenzwein. „Le Lucciole“, zu Deutsch „der Leuchtkäfer“, ist ein Wein aus Predappio, jenem Ort am Rande des Apennin, in dem vor Jahrhunderten schon reinsortiger Sangiovese erzeugt wurde und der die ältesten Sangiovese-Klone Italiens beherbergt, was den Rückschluss zulässt, dass man dort möglicherweise dem Ursprung der Rebsorte ganz nahe ist. Das Interessante ist nun, dass dieser Ort nicht etwa in der Toskana liegt, sondern auf der anderen Seite des Gebirges, und zwar in der Romagna. Die junge Winzerin Chiara Condello hat dort mit ihrer aus Süditalien stammenden Familie das Weingut Condé aufgebaut – nicht zuletzt weil man wusste, dass Predappio das Zeug besitzt, großen Sangiovese zu erzeugen. Nur hatte das lange keiner mehr gemacht. Das Potenzial liegt nicht nur in den idealen klimatischen Bedingungen der recht hoch gelegenen Weinberge im Spannungsfeld von Adria und Apennin. Besagtes Potenzial liegt vor allem in einer besonderen Bodenformation, *spungone* genannt. Diese Bodenformation liefert Kalk und Fossilien, zudem Gips, Sandsteinverwitterung und Ton. Daraus resultiert im Wein ein mineralisches Gerüst mit einer Spannung, die bemerkenswert ist. Chiara interpretiert den Boden und die Rebsorte in einer Art, die aus ihrer Leidenschaft für große Burgunderweine entstanden ist. Ihre freie Zeit verbringt sie gerne bei Freunden und Kollegen im Burgund. Besonders angetan hat es ihr eine spezielle Appellation: „Was ich suche: einen Morey Saint Denis in der Romagna“. Und genau davon künden ihre Weine nun seit fünf Jahren.

Während der 2015er Jahrgang eher kühl und zu Beginn vom Tannin geprägt war, der 2016er sich überaus sinnlich und ganz klassisch zeigte, der 2017er eine deutlich dunkelfruchtigere und etwas wärmere Komponente wegen des heißen Sommers hatte, der 2018er so etwas wie die Quintessenz der Vorgänger war, ist 2019 geprägt von großer Balance und Sinnlichkeit. 2019 ist also ein sehr balancierter Jahrgang. Der Frühling verzögerte sich, und es kam zu einem späten Knospenausbruch. Ab Mai lagen die Temperaturen dann aber im Durchschnitt, es gab gleichmäßige Niederschläge, die das Wachstum und das Gleichgewicht der Pflanzen förderten. Im Sommer herrschte sonniges Wetter ohne Hitzeperioden (die in den letzten Jahren immer häufiger vorkommen), und der September brachte die gewünschten starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Die Weinlese erfolgte klassisch und pünktlich in den letzten beiden Septemberwochen mit nur wenigen Regentagen während der Erntezeit. So sind zwar in diesem Jahr keine großen Mengen, aber bildschöne Früchte mit recht dicken Schalen entstanden, die zu einer Mazerationszeit von 40 Tagen geführt haben.

2019 verbindet in der Nase eine Mischung aus Tabak, Kalk und Graphit, Kirschen und Kirschkernen, etwas Blattwerk und Unterholz, trockenen Kräutern und einen Oberton aus Veilchen und Rosen mit Johannisbeeren und Granatapfelsaft. Am Gaumen wirkt der Sangiovese elegant und seidig mit einem klaren, feinkörnigen und geschliffenen Tannin und einer saftigen, teils kernigen Frucht. Der *spungone* sorgt für die angesprochene lebendige Mineralität, der lange Ausbau in slawonischer Eiche für das Mehr an Substanz und Struktur. All das wirkt schon beeindruckend balanciert, auch wenn der Wein gerade erst am Anfang seiner Entwicklung steht. Er hat etwas „Hochtöniges“ durch die Energie, die salzige Mineralität und Saftigkeit. Der 2019er „Le Lucciole“ ist ganz ohne Frage wieder ein großes Vergnügen!

„Le Lucciole“ erreicht seine Trinkreife ca. 2025 und sollte vorher karaffiert werden. Potenzial bis ca. 2038.



ALTESINO

MONTALCINO

„Wer diese Art Sangiovese mag, wird bis über beide Ohren grinsen.“ – Ian D’Agata

Man sagt man uns ja durchaus nach, dass dann und wann die Begeisterung mit uns durchgehe. Es ist wie es ist, aber viele von Ihnen werden das Gefühl kennen: Man hat einen fantastischen Wein im Glas, nimmt den ersten, zweiten, dritten Schluck ... – und plötzlich ist das Mitteilungsbedürfnis so groß, dass es nur mit Mühe zu zügeln ist. Für heute versuchen wir uns in Zurückhaltung üben.

Bei den Weinen aus Montalcino wollen wir es uns erlauben, uns stillschweigend in unserem Stuhl zurückzulehnen, genussvoll einen weiteren Schluck der vorzüglichen Brunelli von Altesino den Gaumen entlanggleiten zu lassen und andere sprechen zu lassen. So schrieb Monica Larner, Verkosterin im Auftrag Parkers für ganz Italien, anfänglich über die 2016er: „Der Jahrgang 2016 nimmt epische Formen an“. Die Weine aus dem vergleichsweise kühlen Jahr 2018 sieht sie – in Sachen

Struktur und Langlebigkeit – ganz nah am jetzt schon klassischen Jahrgang von 2013. Auch hier hatte sich selbst der einfachen Rosso di Montalcino derart gut gemacht (was unbedingt auch für den 2020er gilt!), dass sie diese in „Brunello-Gefilden“ gepunktet hat. Apropos Brunello: Mit dem 2017er „Montosoli“ bieten wir Ihnen ein Kronjuwel in Sachen Brunello an: Wie schon 2015 und 2016 ist er JAMES SUCKLING wieder 97 Punkte Wert – ein „Dauerabo“ ganz nach unserem Geschmack!



SANGIOVESE VON WELTRANG!



Ja, Brunello di Montalcino ist der große Klassiker der Toskana, ist einer der mythischen Weine Italiens. Das ist Lebensgefühl pur, lodernde Leidenschaft, der Blick über die 1000 Hügel, Balsam für die Seele, Inspiration und Quell der Freude.

Und einer der besten Produzenten ist Altesino. In den sanften *colli* in der Umgebung von Montalcino finden wir im historischen Palazzo Altesi dieses von Zypressen umgebene, idyllisch gelegene Weingut, dessen Mauern bereits im 15. Jahrhundert errichtet wurden. Hier begann der legendäre Claudio Basla 1972 mit der Vinifizierung von Brunelli, die heute Weltruhm besitzen. Er schuf mit dem „Montosoli“ den ersten Lagenwein von Montalcino und führte erstmals in die Region den Barrique-Ausbau nach französischem Vorbild ein. Damit machte er den vormals häufig harschen Brunello eleganter und leichter trinkbar. Besonders sympathisch ist dabei, dass er, wie jetzt sein kongenialer Nachfolger Paolo Caciorgna, den Holzeinsatz sehr sensibel und mit großer Könnerschaft dosierte. So sind seine Brunelli zwar „moderner“ als unsere urtraditionell vinifizierten Weine von Baricci, gleichwohl keine barriquegeschwängerten, auf der Zunge austrocknenden Monsterweine, wie sie – ohne jegliches Stil empfinden – nur allzu häufig in Montalcino produziert werden. Altesinos Brunelli loten die Möglichkeiten „zwischen den beiden Polen“ jedenfalls brillant aus und gehören daher seit vielen Jahren zu unseren persönlichen Favoriten.





TOSCANA IGT, ROSSO 2020

Trinkvergnügen all' Altesino

IT0080220	Rosso di Toscana IGT, rosso 2020	14% Vol.	15,86 €/l	11,90 €
-----------	----------------------------------	----------	-----------	---------

Wir freuen uns immer darüber, wenn Spitzenerzeuger wie Altesino sich auch um Weine kümmern, die man wegen ihrer Preisstruktur und ihrer Unkompliziertheit auch im Alltag öffnen mag. Bei Altesino kann man sich meist darauf verlassen, dass einem solchen Wein, der hier „Rosso di Toscana“ genannt wird, aber auch als „Rosso di Altesino“ bekannt ist, die gleiche Sorgfalt zuteilwird wie den großen Weinen. Dieser toskanische rosso ist eine wunderschöne Cuvée aus Sangiovese sowie etwas Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Wein wurde im Gegensatz zu allen anderen Rotweinen des Weinguts im Edelstahl ausgebaut. Der Fokus liegt hier auf der jungen Frucht. 2020 wird diese von einer großen Frische und einer druckvollen Säurestruktur unterstützt, sodass hier ein Wein ins Glas kommt, den man auch hervorragend im Sommer gekühlt trinken kann. Der

rubinrote Wein duftet verführerisch nach knackigen Sauerkirschen, roten wie schwarzen Johannisbeeren, Rosen und Veilchen, Blutorangen samt Abrieb und etwas Stein sowie Kräutern. Am Gaumen wird die ganze Frische des exzellenten Jahrgangs deutlich. Die Säure sorgt für Druck und Vitalität. Der Gerbstoff ist pudrig und fein, die Frucht rotbeerig und knackig. So ist hier ein „Rosso“ entstanden, der süffig und saftig, lebendig und einladend, charmant und frisch wirkt. Es ist die Art von Wein, die in größerer Runde schnell „verdunstet“, weil alles an diesem Wein Freude bereitet und er nicht nur solo ein Vergnügen ist, sondern auch ein guter Begleiter für sämtliche *grigliate* und *arrosti*, für Pizza und Pasta.

Ab sofort und bis 2025+.

ROSSO DI MONTALCINO DOC, ROSSO 2020

Vorbote eines exzellenten, frischen, saftigen und rotfruchtigen Jahrgangs!

IT0080320	Rosso di Montalcino DOC, rosso 2020	14% Vol.	22,53 €/l	6,90 €
-----------	-------------------------------------	----------	-----------	--------

Der Rosso di Montalcino ist so etwas wie das Mai-glöckchen unter den Weinen in Montalcino. Während der Brunello di Montalcino, der „Montosoli“ von Altesino, und erst recht die Riserva des Jahrgangs 2020 noch drei Jahre und länger in den Kellern des Weinguts reifen werden, ist der „Rosso“ der Vorbote des Jahrgangs. Er ist gleichsam ein Frühblüher, der bereits ab Veröffentlichung Freude bereitet, aber auch viel Potenzial mit sich bringt. Das gilt vor allem für diesen Wein, zumal der „Rosso“ – ein reinsortiger Sangiovese wie auch der Brunello – aus einem so guten Hause wie Altesino stammt. Für den 2020er-Jahrgang dürfte gelten, dass man die Weine ruhig noch ein wenig in den Keller legen darf, um sie noch mehr aufblühen zu lassen.

Nach dem turbulenten, aber ebenfalls sehr guten Jahrgang 2019 kann man 2020 sicher als ideal bezeichnen. Der Winter war mild, der Frühling von reichlich Regen gesegnet, sodass der Boden gute Wasserreserven aufbauen konnte, um einen der heute üblichen trockenen Sommer zu überstehen, dessen Hitzespitzen deutlich über 40 °C lagen. Allerdings kühlten die Nächte deutlich ab, was die Trauben entlastete. Entscheidend für den guten Verlauf war der Regen Ende August, der den Reben genügend Wasser bescherte, um ihnen in der entscheidenden

Reifeperiode im September die nötige Kraft und Vitalität zu verleihen.

Der Rosso di Montalcino aus dem Jahr 2020 von Altesino hat vor diesem Hintergrund eine exzellente Säurestruktur und Frische entwickelt, die der reifen Frucht ein beeindruckendes Rückgrat und eine deutliche Festigkeit verleiht. Der im Vergleich zu 2019 eher dunkle 2020er duftet intensiv nach Pflaumen und dunklen Kirschen mit Einsprengseln von Unterholz, Waldboden und Waldbeerennoten, Leder und Tabak sowie kühlen Noten von Gestein, Minze und Menthol. Am Gaumen kann man bei diesem „Rosso“, der über sieben Monate in großen Fudern aus slawonischer Eiche ausgebaut wurde, unschwer die Güte des Jahrgangs in der Festigkeit und Reife des Tannins und der faszinierend klaren und lebendigen Säurestruktur erkennen. Ein exzellenter Wein mit Intensität und einer differenzierten Tonalität, aus der sich eine tiefe Komplexität entwickelt hat. Unser Tipp: Geben Sie diesem Rosso di Montalcino noch ein wenig Zeit, und er wird es Ihnen später mit Balance und Komplexität danken.

Idealerweise ab 2024, dann sicherlich bis 2035 und darüber hinaus.





BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, ROSSO 2017

Lagen-Blend für eine perfekte Kombination aus Opulenz und Struktur!

95 Punkte: „Straff und sehr fokussiert. Klassischer Brunello aus diesem Jahrgang“

– JAMES SUCKLING

IT0080417	Brunello di Montalcino DOCG, rosso 2017	14,5% Vol.	53,33 €/l	40,00 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Die besten Weingüter erkennt man immer daran, wie sie mit den schwierigen Jahrgängen umgehen. Und nachdem 2015 und 2016 die großen Weine geradezu von selbst entstanden sind, brauchte man für den trockenen und heißen 2017er Jahrgang das richtige Fingerspitzengefühl und den passenden Ansatz. Beides hat auf Altesino zu einem exzellenten Brunello di Montalcino geführt, der im WINE ADVOCATE 94 von VINOUS 92 und von JAMES SUCKLING 95 Punkte erhalten hat. Das Geheimnis des Brunellos von Altesino liegt in der Ausgewogenheit der verschiedenen Lagen, die hier zu einem eminent „klassischen Brunello“ (JAMES SUCKLING) geführt haben. „Altesino ist der festen Überzeugung, dass die Weinberge in Montalcino kombiniert werden müssen, um aus jedem Jahrgang den ausgewogensten Brunello zu erzeugen. Im Jahr 2017 hat sich dieser Ansatz auf jeden Fall ausgezahlt“, formuliert es Eric Guido treffend für VINOUS. Die Lagen von Altesino liegen teils nach Süden, teils nach Norden ausgerichtet, teils sind sie von *galestro* (blaugrauem Kalkstein-Schie-

fer) teils von *alberese* (verwittertem Sandstein mit Kalksteinanteil) teils von Tuffstein geprägt. Das Ergebnis bei Altesino ist ein runder und balancierter Wein, der so saftig wie elegant, so reif wie großzügig wirkt. Dunkle Beerenfrüchte, Zwetschgen und Kirschen verbinden sich mit Tabak, Leder und kühlem kreidigen Gestein sowie etwas Minze. Was im Duft steinig und ätherisch wirkt, präsentiert sich am Gaumen als mineralisch frisch und als lebendige Ader in einem intensiven dunkelfruchtigen und reifem wie auch seidigem Wein, dessen Gerbstoffe auf der Zunge zu schmelzen scheinen. Dabei bleibt der Brunello bis ins lange Finale strukturiert und konzentriert. einerseits Schmeichler und Charmeur, andererseits Kraftprotz mit Selbstbewusstsein und straffer Kontur – ein beeindruckendes Statement von Altesino!

Zu genießen mit Belüftung sofort, idealerweise aber 2025 bis ca. 2040.



94 Punkte

PARKER

„MONTOSOLI“ DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO, ROSSO 2017

Wieder ein Traumjahrgang! Nach 2015 und 2016 vergibt JAMES SUCKLING auch für 2017 wieder 97 Punkte!

IT0080517 „Montosoli“ DOCG Brunello di Montalcino, rosso 2017 14,5% Vol. 101,33 €/l 76,00 €

Unter den Weinen aus Montalcino nimmt der Brunello di Montalcino „Montosoli“ – ein Altesino-Cru aus der gleichnamigen Einzellage, die sich auf rund 350 Metern Höhe im Norden der Appellation auf *galestro*-Böden befindet – eine Sonderstellung ein. Das Bemerkenswerte ist, dass sie schon vor Zeiten nordwestlich ausgerichtet wurde, was sich heute gerade in den wärmeren Jahren immer stärker auszahlt, zumal die kühlen Nachtwinde, die man dort findet, für eine langsame und komplexe Ausreifung der lockerbeerigen Sangiovese-Trauben sorgen und dem Wein eine ungewöhnliche Frische verleihen. Der „Montosoli“ gehört längst zu den modernen Klassikern des Gebietes, und zwar deshalb, weil Altesino das erste modernistische Weingut dieser Region war, in dem statt großer Fuder Barriques verwendet wurden. Für viele war das ein ähnliches Sakrileg wie die Verwendung der gleichen Fässer für den Barolo, bei dem diese Revolution in etwa zur gleichen Zeit stattfand.

Nun ist mit dem 2017er-Jahrgang ein weiterer exzellenter „Montosoli“ entstanden, der die Größe dieses Weinbergs und den Qualitätswillen der Besitzerin Elisabetta

Gnudi Angelini zum Ausdruck bringt. Eric Guido schreibt auf *VINOUS*, dass „bereits der aromatische Duft den Preis für den Brunello di Montalcino Montosoli 2017 wert“ sei. Tatsächlich bietet sich hier ein aromatisches Wunderwerk von Heckenrosen, Lavendel und Veilchen, Walderdbeeren und Kirschen sowie mit Noten von Blutorangen samt Zesten, Kräutern und Süßholz. Noch beeindruckender wird es am Gaumen, wo sich Noten von Hoisin-Sauce hinzugesellen, zudem schwarzer Tee, etwas Nelken und dunkler Tabak. Die Reife des Jahrgangs zeigt sich in einem verführerischen süßen Fruchtkern, der aber von einer lebendigen Säure begleitet wird. Der schon erwähnte Eric Guido spricht von einem „überwältigenden Schauspiel“ am Gaumen, und JAMES SUCKLING bezeichnet den „Montosoli“ als einen „der besten Weine des Jahrgangs“. Entsprechend vergibt er 97 Punkte! Sicher ist das ein Wein, der wieder über Jahrzehnte hinweg zu reifen vermag. Doch er wirkt jetzt schon ausgesprochen verführerisch.

Ab 2026 mit Genuss und Wonne bis 2055 und darüber hinaus zu trinken.



97 Punkte
SUCKLING

GRAPPA DI BRUNELLO (0,5L)

6 Monate im Eichenfass verfeinert!

IT0080700 Grappa di Brunello (0,5l)
42% Vol. 58,00 €/l 29,00 €

Altesinos Grappa zählt zweifelsfrei zu den feinsten ihrer Art. Denn neben allerbestem Traubenmaterial (alles andere wäre undenkbar, der Name Altesino bürgt selbstverständlich für maximale Qualität) ist vor allem eine schnelle Verarbeitung des Sangiovese-Tresters ausschlaggebend für die hohe Güte des italienischen Edelbrandes. Und diese wird durch die direkte Verarbeitung im Weingut sichergestellt. Seit 1977 zählt die Erzeugung von Grappa zum festen Bestandteil des Altesino-„Programms“. Dieser in Barrique verfeinerte Brand leuchtet strohgolden im Glas und beeindruckt durch eine feine Eichennote, Zedernholz, Rosinen und Bourbon-Vanille. Am Gaumen überzeugt er durch Weichheit, Kraft und Intensität, ohne auch nur einen Moment lang die typische Frucht zu verschleiern.

GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA (0,5L)

Kupferdestillierter Sangiovese di Montalcino

IT0080800 Grappa di Brunello Riserva (0,5l)
42% Vol. 72,00 €/l 36,00 €

Die Riserva-Variante von Altesinos Grappa ist ein allerfeinstes, diskontinuierlich mit Dampf Fluss und über Kupfer destilliertes Edel-Erzeugnis aus der Sangiovese-Traube (der Trester stammt selbstverständlich ausschließlich aus gutem Traubenmaterial aus Montalcino). Dieser Grappa reifte ein ganzes Jahr in Holzfässern, was seinen Ausdruck in einem noch intensiveren und vielschichtigeren Gesamteindruck als bei der „Einstiegsversion“ findet. Hier erscheinen die trockenen Fruchtaromen noch subtiler, die edlen Hölzer noch einmal feiner herausgearbeitet. Ein höchst eleganter Grappa mit intensivem Nachhall!

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG, ROSSO 2016

Grandiose Riserva aus dem Jahrhundertjahrgang 2016!

IT0080916 Brunello di Montalcino Riserva DOCG, rosso 2016 14,5% Vol. 106,53 €/l 79,90 €

Modernismus und Klassik in einem Wein zu verbinden ist nicht ganz einfach, trifft im Falle des Brunello di Montalcino Riserva von Altesino aus dem Traumjahrgang 2016 aber unbedingt zu. Tenuta Altesino und ihre Eigentümerin Elisabetta Gnudi Angelini gehören zu den großen Modernisten der Region. In diesem Weingut wurden die ersten Weine in Barriques gefüllt, was Ende der 1970er ein Novum war und Traditionalisten in Montalcino wie parallel dazu im Barolo-Gebiet des Piemont auf die Palme brachte. Doch diese Entscheidung bewirkte damals einen enormen Entwicklungsschub. Die Riserva dieses Brunello di Montalcino aber wird klassisch in 3.000 bis 10.000 Liter großen Fudern aus slawonischer Eiche ausgebaut.

Die „Riserva“ 2016 besticht durch ihre zeitlose Schönheit und Großzügigkeit. 2016, der zweite der beiden Jahrhundertjahrgänge 2015 und 2016, hat die volleren Weine hervorgebracht, auch wenn man sich über Fülle und Eleganz beim 2015er schon kaum beklagen konnte. Die „Riserva“ sollte man zum jetzigen Zeitpunkt auf jeden Fall vor dem Genuss viel Luft gönnen. Dann entwickeln sich Noten von Veilchen, Lavendel und Rosmarin, von etwas Minze und Menthol. Hinzu kommen Noten von reifen und getrockneten Kirschen, ein Hauch von Cassis und Orangenschale, ferner Süß-

holz und Leder, Tabak und zerstoßener Kalk. Diese fantastische Komplexität, die dabei offen und einladend wirkt, wird am Gaumen von einem feinen Tannin und einer brillanten Säure getragen. Während der „einfache“ Brunello kompakter und auch extrahierter wirkt, zeigt sich hier neben aller Intensität eine gelungene Transparenz, wie sie durch die großen Fässer zustandekommt. Die Textur dieses Weines zeigt sich jetzt schon poliert, die Frucht reif und extraktsüß, der Wein insgesamt balanciert und begeisternd lang. Wir zitieren gerne Monica Lerner, die den Wein für Robert Parker's WINE ADVOCATE mit 96+ Punkte bewertet hat: „Die charmante Elisabetta Gnudi Angelini bringt uns eine weitere fantastische Reihe neuer Veröffentlichungen von Altesino, einem wahren Juwel von Weingut. Ich möchte betonen, wie beeindruckt ich von dem Brunello di Montalcino Riserva 2016 war. Dieser fließende und sich ständig weiterentwickelnde Wein zeigte jedes Mal eine aufregende neue Seite, während ich die Flasche über einen Zeitraum von 24 Stunden probierte. Dieser Wein fängt die Essenz der Persönlichkeit von Altesino ein.“

Ab 2025 und bis 2045 und darüber hinaus.



96+ Punkte

PARKER



BERNHARD OTT

FEUERSBRUNN



© Bernhard Angerer

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

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

Und unser „Mister Grüner Veltliner“ sorgt auch aktuell wieder für Schlagzeilen - Bernhard darf sich über die Auszeichnung „Winzer des Jahres Österreich 2022“ im SCHLEMMER ATLAS freuen!

Grundlage dieser neuen Ehrung sind, natürlich, Bernhards absolute Kernkompetenz: begeisternde Grüne Veltliner, über die man in Robert Parker's WINE ADVOCATE erst im vergangenen Winter lesen konnte: „Seine Grünen Veltliner, aber auch die Rieslinge, haben seit seinem vermehrten Einsatz grosser Stockinger-Fässer nochmals dramatisch dazugewonnen, sowohl stilistisch als auch qualitativ! Dieses Weingut ist eine der feinsten Adressen Österreichs, ich könnte zu jeder Zeit Ott-Weine trinken!“

EIN VERSPRECHEN, DAS BERNHARD SEINEN KUNDEN GIBT:

„SCHON JETZT DÜRFEN WIR EUCH VERRATEN, DASS 2021 EIN BESONDERER, EINDRUCKSVOLLER JAHRGANG WIRD. IN UNSEREM KELLER REIFEN ELEGANT-FRUCHTIGE, SAFTIGE, FLEISCHIGE VELTLINER, DIE EINE HOHE LAGERFÄHIGKEIT VERSPRECHEN.“

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

Eigentlich ist Bernhard Ott, ein sinnenfroher, ausgeglichener, barocker Genussmensch, so schnell nicht aus der Ruhe zu bringen. Doch wenn die Rede auf „seinen“ Grünen Veltliner kommt,

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

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

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

„ROSALIE“, ROSÉ 2021

Ott überrascht mit einem „frankophilen“ Rosé

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

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

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

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

„Encore, Rosalie“!

Ab sofort bis 2028.

„SPECTRUM“, WEISS 2021 (BIO)

Zu jeder Zeit öffnen und der Trinkspaß ist gesichert!

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

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

Ein Drittel dieser Trauben wurde mit Stielen vergoren, gereift wurde im großen österreichischen Holz (von Stockinger). Auch die Zusammensetzung passt Ott dem Jahrgang an. Der Traminer-Anteil wurde etwa zugunsten eines frischeren und präziseren Stils zurückgefahren.

Der geeignete Brite hätte wohl nur ein Wort, wenn er seine „nose“ über das Glas dieser leichten weißen Cu-

vée halten würde: „crisp“. Knackig beschreibt den Duft kompakter und besser, als ihn in Einzelheiten aufzufächern. Nicht, dass es keine Details gäbe. Frisch gezestete Grapefruit, Aprikosen und auch etwas Gelber Apfel sind zu erschnuppeln. Doch in diesem Falle geht es nicht um Einzeleindrücke, sondern das große Ganze – und das ist in Richtung Trinkspaß gebaut. Der erste Schluck von Bernhard Ott's 2021er Cuvée macht das ebenfalls klar. Und er dreht die gelernte Aromen-Abfolge um. Also kein plakativer Antritt und dann immer weniger Geschmack ist hier angesagt. Mit einem zarten Ton nach Grüner Birne legt der „Spectrum“ los, nimmt im Zuge dessen nicht nur an Fahrt auf, sondern auch an Zitrusfrucht-Akzenten. Dazu gesellen sich dann Kräuter wie Zitronenmelisse. Und wenn man im Finish an Gürkenschale denkt, dann hat das schon seine Richtigkeit. Denn ebenso frisch wirkt auch der Nachklang dieses Weins, der einen bedenkenlos zu öffnender „selfdrinker“ darstellt. Einzige Vorgabe: Es sollte genug davon im Haus sein. Dann hat's mit Ott keine Not!

Ab sofort bis 2027.



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

Wortspiel galore – und ganz besonders comfy-cosy!

OWG010520  „Kabin(O)tt“ Riesling halbtrocken, 2020 DV 12,5% Vol. 26,00 €/l 19,50 €

AT-BIO-402

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

Im Glas ist selbstredend Riesling, der hier zum Kabinett ausgebaut wurde. Oder auch nicht? Vergleichen wir ihn mit den ganz leichtfüßigen Vertretern von Mosel, Saar und Ruwer, dann passt er nicht ganz in diese Kategorie. Mit seinen 12,5 Volumenprozent Alkohol ist er deutlich trockener (10,4 Gramm pro Liter Restzucker statt der für einen Kabinett aus Deutschland üblichen 30 bis 50) und intensiver – oder eben doch einfach die Wagram'sche Version eines Kabinetts? Hier taucht die Sein-Frage dann doch wieder auf. Für uns ist jedenfalls klar: Dieser feinfruchtige Riesling von Tertiärschotter und Gneislagen ist eine echte Bereicherung des Ott'schen Portfolios. Der hellgoldene Wein duftet herrlich nach Melisse, Birnenschalen, Limettenabrieb und etwas Bittermandel im Glas. Am Gaumen zeigt er sich seidig und klar, in der Wahrnehmung wirkt er eher trocken. Dabei verleihen ihm seine tänzelnde Leichtigkeit und polierte Erscheinung eine geradezu vibrierende Frische. Ein Wein, der in seiner Seidigkeit und Transparenz höchst angenehm ist und der

dem geeigneten Genießer aufgrund seiner unbedingt einnehmenden Harmonie und Balance (comfy-cosy würde man das im anglo-amerikanischen Sprachraum nennen) ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zaubert. Bitte noch ein Glas!

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



© Bernhard Ott



GRÜNER VELTLINER „AM BERG“, 2021 (BIO)

Grüner Veltliner in seiner knackig-frischsten Form

OWG010421		Grüner Veltliner „Am Berg“, 2021	DV	12% Vol.	15,33 €/l	11,50 €
AT-BIO-402						

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

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

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

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

Ab sofort bis 2028



GRÜNER VELTLINER „FASS 4“, 2021 (BIO)

„Dahintrinken“ leicht gemacht mit einem perfekten Veltliner

OWG010121		Grüner Veltliner „Fass 4“, 2021	DV	12,5% Vol.	22,00 €/l	16,50 €
OWG010121M		Grüner Veltliner „Fass 4“, 2021	MAGNUM DV	12,5% Vol.	23,00 €/l	34,50 €

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

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

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

Ab sofort bis 2028.



GRÜNER VELTLINER „DER OTT“, 2021 (BIO)

Beste Trauben aus Wagram und dem Kamptal sorgen für „ottimales“ Trinkvergnügen!

AT-BIO-402	OWGo10221	 Grüner Veltliner „Der Ott“, 2021 DV	13% Vol.	34,00 €/l	25,50 €
	OWGo10221M	Grüner Veltliner „Der Ott“, 2021 MAGNUM DV	13% Vol.	35,00 €/l	52,50 €

„Der Ott“ ist bei uns so etwas wie ein Kultwein geworden. Kultweine sind ja häufig vor allem die mit großen Namen und langer Geschichte. Manchmal erlangenn aber auch Weine diesen Status, die einfach immer verlässlich sind und genau den Anspruch erfüllen, den man an sie stellt, und die dazu einfach einen „griffigen“ oder markanten Namen haben. „Schenkst Du mal »den Ott« ein“, heißt es dann, oder „hol doch mal »den Ott«!“ Der Einstiegs-„GV“ in die Welt des Bernhard Ott ist gleichzeitig auch der wichtigste Wein des Weinguts. Und weil das so ist und die Nachfrage in den letzten Jahren so stark gestiegen ist, hat Ott vor drei Jahren aus einem Wein des Wagram einen niederösterreichischen Wein gemacht, weil er Trauben aus dem benachbarten Kamptal hinzugenommen hat. Unserer Meinung nach ist der Wein dadurch noch besser und komplexer geworden. Kein Wunder eigentlich, sind es doch die biodynamisch erzeugten Trauben junger Reben aus den berühmten Ersten Lagen Spiegel, Stein und Rosenberg, die hier Verwendung finden. Das führt zu einer echten Schönheit mit viel Tiefe, Anmut und Präzision. Wie sagt es Bernhard? „Wie in den letzten Jahren üblich, verkosteten wir die Weine der beiden Gebiete separat. Aber dann hatten wir plötzlich die Idee, die Grenzen zu überschreiten, einfach nur so für uns. Was würde sich ändern? Wenn wir nur dem Gefühl folgten und das zusammenführten, von dem wir der Meinung waren, dass es zusammengehörte.“

Das Ergebnis machte uns sprachlos! Die Cuvée war plötzlich ein Ganzes. Harmonisch, trotzdem mit einer Spannung und einer Vielfalt. Himmlisch! Es dauerte noch ein paar Verkostungen, bis wir sicher waren, aber dann war klar, was zu tun war. Unser Ziel musste es sein, den besten Wein in die Flasche zu bringen ...“ So ist das manchmal im Weinbau. Und wenn man einen so guten Namen hat wie Bernhard Ott, muss man sich zum Glück um offizielle Deklarationen keine großen Gedanken machen.

Im 2021er-Jahrgang präsentiert sich „Der Ott“ in Goldgelb und als Verbindung von reifer Frucht und einer markanten Würze. Saftige gelbe Äpfel, Birnen und gelbe Pflaumen werden von Kräuterwürze und zerstoßendem Gestein, etwas Grapefruitabrieb, blondem Tabak und einem originalen Grünen-Veltliner-Pfefferl dominiert. Am Gaumen wirkt der Grüne Veltliner saftig und seidig. Hier überwiegt deutlich die Frucht (wobei die Würze aber weiterhin präsent bleibt), die gleichzeitig knackig und reif wirkt, ganz so, als würde man in eine Aprikose mit noch fester, zum Zerreißen gespannter Haut beißen, die dann im Mund geradezu aufplatzt. Ein herrlich süffiger Wein, charmant und vor allem unglaublich sinnlich.

Ab sofort und bis sicherlich 2027+.



RIED „SPIEGEL“ FEUERSBRUNNER GRÜNER VELTLINER 1. LAGE, 2020 (BIO)

„Spiegel“: Otts höchste und kühlsste Lage!

OWG010820  Ried „Spiegel“ Feuersbrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2020 DV 13% Vol. 47,33 €/l 35,50 €

AT-BIO-402

Die Feuersbrunner Riede „Spiegel“ ist Bernhard Otts höchste und kühlsste Lage. Sie umfasst acht Hektar. Doch um aus dieser sehr guten Lage nicht nur einen sehr guten, sondern einen exzellenten Wein zu machen, nutzt Ott nur 56 Hektoliter, was rund 100 Eimern entspricht, die in Österreich ein Standardmaß von 56,5 Litern besitzen. In Bayern sind es übrigens 64 und in Sachsen 67,4 Liter. Mit dieser strikten Auswahl füllt er jährlich ein Fass von 56 Hektolitern. Er baut den Grünen Veltliner rund 18 Monate darin aus, nachdem er ihn spontan hat vergären und durchgären lassen. Mehr gibt es von dieser Cru-Lage nicht.

Der Boden des „Spiegel“ ist geprägt von Tertiärschotter und aus mit Kalk durchsetztem Löss. Gearbeitet wird hier seit Jahren biodynamisch. Der „Spiegel“ ist nach Meinung von Bernhard Ott immer der Neugie-

rigste der drei Lagen-Veltliner, spricht, er wagt sich immer als Erster aus der Deckung. Im Duft zeigt der intensiv zitronengelbe „Grüne Veltliner“ eine Mischung aus heimischer und tropischer Frucht mit etwas reifer Karambole und Grapefruit, Äpfeln und Selleriesalz, weißen Blüten, etwas Minze und Lindenblüten. Am Gaumen wird der helle Wein dann auf einen Schlag tief würzig. Steine, Kräuter, Grapefruits samt Schalen sind hier präsent, ebenso etwas Sellerie und Gelbe Bete. Der Wein wirkt kraftvoll und lebendig mit viel Saft und einer seidigen Säure, einem leichten Tannin-Grip und einer dezenten Salzigkeit im Finale. Das ist mal wieder rundum gelungen!

Der Wein ist jetzt schon offen und wird sich mindestens bis 2035 weiterentwickeln.

RIED „STEIN“ ENGABRUNNER GRÜNER VELTLINER 1. LAGE, 2020 (BIO)

97+ Punkte für den Jahrgangsvorgänger in A LA CARTE und 5 ***** Sterne bei Vinaria!

OWG010720  „Ried Stein“ Engabrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2020 DV 13% Vol. 47,33 €/l 35,50 €

AT-BIO-402

Der Grüne Veltliner ist schon eine durchaus außergewöhnliche und sehr eigenständige Sorte, die es immer wieder schafft, fast unvereinbar scheinende Attribute zusammenzuführen. Dazu bedarf es allerdings auch einiger Künstler wie Bernhard Ott, die akribisch im Weinberg und im Keller daran feilen, einen Terroirwein wie den „Stein“ ins Glas zu bringen. Im Weinberg gelingt ihm dies schon seit Jahren mit Hilfe der Biodynamie, die zu noch pureren und intensiveren Weinen führt.

Der „Stein“ liegt in Engabrunn auf der Kamptaler Seite der Grenze des Kamptals zum Wagram. Dort war Otts Urgroßvater schon Winzer. Die Böden unterscheiden sich deutlich von denen in Feuersbrunn, dem heutigen Stammsitz des Weingutes. Die Reben, von denen die ältesten 1957 gepflanzt wurden, fußen tief in Gföhler Gneis, was sehr ungewöhnlich für diese Gegend ist, in rotem und weißem Sand, bedeckt von einer dünnen Oberschicht aus Lösslehm. Aber auch Schotterablagerungen, vor Jahrtausenden vom Donaulauf angespült, und uralte Meeresablagerungen beeinflussen diesen Wein.

So vielschichtig die Riede „Stein“ (die außerdem von einem tendenziell etwas frischeren Klima profitiert), so komplex der Wein, bei dessen Entstehung Ott die Trauben mehr als einen Tag lang auf der Maische ließ, um Extrakt und Phenole in den Saft zu bringen, der ja die

ganze Tiefe und Mineralität der Lage widerspiegeln soll. Der 2020er „Stein“ bedankt sich mit einem intensiven Bukett weißer Blütenblätter und hellen, weiß- und gelbfleischigen Fruchtnoten, einem zarten Hauch feiner Würze, die eine pikante Eleganz ausstrahlt, mit etwas Sauerstoff treten immer stärker mineralische Komponenten in den Vordergrund.

Am Gaumen dann glänzt der „Stein“ mit einer burgundisch anmutenden Struktur. Er wirkt zunächst rund und saftig, umschmeichelt die Zunge mit seiner seidigen und feinen Textur, wird dann immer schlanker und fokussierter, verjüngt sich geradezu nach hinten und baut mit einer reifen Säure und zartem, mineralischen Grip eine tolle Spannung auf. Weißfleischiges Stein- und Kernobst dominieren, es sind sehr frisch wirkende Fruchtaromen, dazu eine intensive Würze, herrlich animierend mit Jod und Salz auf der Zunge. Welche Vielschichtigkeit strahlt dieser großartige Wein aus: Fülle und Kühle, Saftigkeit und Eleganz, mit der feinen Säure voll beschwingter Finesse und großartiger Harmonie. Ein facettenreiches Spektakel, das sich hier am Gaumen abspielt. Sehr, sehr schön.

Noch jung, zeigt aber schon sein verführerisches Potenzial und wird sich mindestens bis 2035 weiterentwickeln.



DER NAME IST HIER PROGRAMM: STEIN!

RIED „ROSENBERG“ FEUERSBRUNNER GRÜNER VELTLINER 1. LAGE, 2020 (BIO)

Bernhard Otts „Rosenberg“ ist ohne jeden Zweifel ein Grand Cru!

OWGo10320  „Ried Rosenberg“ Feuersbrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2020 DV 13,5% Vol. 54,00 €/l 40,50 €

AT-BIO-402

Eines gleich vorweg: Bernhard Otts „Rosenberg“ gehört zu den feinsten und elegantesten Grünen Veltlinern, die wir kennen.

Für Bernhard Ott selbst ist die „Ried Rosenberg der wahrscheinlich beste Platz für Grünen Veltliner am Wagram“, so zitiert ihn der Falstaff. Der Grund dafür dürfte wohl in der geradezu perfekten Kombination aus tiefgründigem Lössboden und hohem Kalkanteil in dieser nach Süden geöffneten Kessellage sein. Diesen Kalkreichtum merkt man dem Wein in seiner Spannung an, in seiner Energie und dem Druck, den er am Gaumen aufbaut. Die Riede mit Reben aus dem Jahr 1956 hat Bernhards Vater 1961 erwerben können. Für Ott liefert sie heute sowohl diesen Wein als auch das Material für neue Pflanzungen, die alle per sélection massale entstehen, wobei Reis für Reis aus diesen alten Reben gewonnen wird. Nach der Handlese, dem Entrappen und dem Zermahlen der Trauben wurde langsam gepresst und der Saft „gebräunt“. Das heißt, dass der Saft auf dem Weg zur Vergärung der Luft ausgesetzt wird, kurz oxidiert und danach wieder klar wird. Man ist sich heute ziemlich sicher, dass diese früher völlig übliche Behandlung des Traubensafts zu einem deutlich stabileren Wein führt, der zudem viel weniger geschwefelt werden muss. Durch den zunehmenden Einsatz großer Stockinger-Eichenfuder gewinnen Bernhards Weine deutlich an Struktur und erreichen ein nochmal neues Qualitätsniveau.

Der 2020er „Rosenberg“ ist ein wahrhaftiger „Cru“ aus Wagram. Das zeigt sich schon im Bouquet, das bei diesem Grünen Veltliner leise, fein und dabei zugleich intensiv und eindringlich wirkt, verführerisch wie ein dezentes Parfüm. Zart duftig, noch sehr zurückhaltend, weiße Frucht und weiße Blüten zeigen sich, sehr raffiniert und voller Finesse, ein Hauch von weißem Pfeffer und eine Andeutung von zerstoßenem Stein komplettieren die komplexe Nase.

Am Gaumen dann fast das Gegenteil: der „Rosenberg“ beeindruckt mit einer fast schon atemberaubenden, hohen Intensität und Dichte, zeigt sich schon sehr präsent, helle Frucht blitzt auf, weiße Birnen, aber auch florale Komponenten stehen gegenüber einer

dunkel wirkenden, leicht rauchigen Mineralität. Eingebettet in eine weiche Textur, die aber durch eine gewisse Pfeffrigkeit, steinigen Grip und eine feine Säureader immer elegant wirkt und sehr nobel. Und was für eine Präsenz am Gaumen, spannungsgeladen mit würzigen wie floralen Elementen und dennoch in sich ruhend! Der Wein wirkt bereits sehr expressiv und dennoch ist mit jedem Schluck zu spüren, dass er erst ganz am Anfang einer großartigen Entwicklung steht. Das ist ein Grüner Veltliner auf ganz hohem Niveau!

Der Wein ist jetzt schon offen und wird sich mindestens bis 2035 weiterentwickeln.



„1. LAGEN-PAKET“ 2020

OWGo19920P „1. Lagen-Paket“ 2020 (3 Flaschen)

statt ~~111,50 €~~ nur **105,00 €**

Sie gehören mit zum Besten, was es an Grünen Veltlinern aus unserem Nachbarland gibt, und mit den 2020ern ist „Mr. Grüner Veltliner“ ein großer Wurf gelungen!

JE 1 FLASCHE DER DREI VORZÜGLICHEN LAGENWEINE ZUM ATTRAKTIVEN PROBIERPREIS:

- ▶ Ried „Spiegel“ Feuersbrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2020 (BIO)
- ▶ Ried „Stein“ Engabrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2020 (BIO)
- ▶ Ried „Rosenberg“ Feuersbrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2020 (BIO)





„COLLECTION 'DE DIEL'“

DNA019900P „Collection 'de Diel'“ (6 Flaschen) ~~statt 90,80 €~~ nur 79,95 €

Sie sind so etwas wie Carolines Visitenkarte, und unterstreichen, dass sie eine Meisterin in allen Fächern ist. Kultig seit bereits mehr als 25 Jahren sind der weiße ‚Diel de Diel‘ sowie einer der besten Rosés aus Deutschland, ‚Rosé de Diel‘. Und neben dem roten ‚Noir de Diel‘ hat Caroline die Diel-Collection vervollständigt mit dem Jungfernjahrgang des ‚Pinot de Diel‘, der „Ouverture“ in das fantastische Sektportfolio des Schlossguts: ein quicklebendiger und nuancenreicher Sekt aus Weiß- und Spätburgundertrauben mit 1,5-2 Jahren Hefelager!

FÜR SIE ZUM PROBIEREN:

- 2 x Diel de Diel 2021
- 2 x Rosé de Diel 2021
- 1 x Noir de Diel 2017
- 1 x Pinot de Diel (NEU!)

PINwand N° 343

Saarwellingen, im September 2022

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

Liefere Sie mir bitte folgende Weine:

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis	Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
SPANIEN NEU: Cinco Leguas – Vinos de Madrid				ITALIEN Altesino – Toskana			
	SVM030420	„La Maldición“ Clarete DO Vinos de Madrid, rosado 2020	8,95 €		IT0080220	Rosso di Toscana IGT, rosso 2020	11,90 €
	SVM030121	„La Maldición“ Malvar DO Vinos de Madrid, blanco 2021	9,90 €		IT0080320	Rosso di Montalcino DOC, rosso 2020	16,90 €
	SVM030221	„Rompecepas“ DO Vinos de Madrid, blanco 2021	13,90 €		IT0080417	Brunello di Montalcino DOCG, rosso 2017 PARKER: 94 P	40,00 €
	SVM030320	„La Maldición“ Malvar en Bota DO Vinos de Madrid, blanco 2020	13,90 €		IT0080517	„Montosoli“ DOCG Brunello di Montalcino, rosso 2017 SUCKLING: 97 P	76,00 €
	SVM030521	„La Maldición“ Tinto Fino DO Vinos de Madrid, tinto 2021 PdP: Best Buy!	7,95 €		IT0080916	Brunello di Montalcino Riserva DOCG, rosso 2016 PARKER: 96+ P	79,90 €
	SVM030619	„Rompecepas“ Tinto Fino DO Vinos de Madrid, tinto 2019	11,90 €		IT0080700	Grappa di Brunello (0,5l)	29,00 €
	SVM030721	„El Secreto de la Garnacha“ DO Vinos de Madrid, tinto 2021 PdP: Coup de Cœur!	11,90 €		IT0080800	Grappa di Brunello Riserva (0,5l)	36,00 €
	SVM039900	„Kennenlernpaket“ (6 Flaschen) statt 64,50 € nur	58,00 €	FRANKREICH Saint Antonin – Faugères			
ITALIEN Saladini Pilastrini – Marken alle BIO					FLA060121	„Les Jardins“ Faugères, rosé 2021	8,50 €
	IMA010721	„Consenso“ IGT Marche, rosato 2021	5,95 €		FLA060520	„Leuzet“ VdP, blanc 2020 (BIO)	9,95 €
	IMA010421	„Palazzi“ Pecorino DOC Falerio, bianco 2021	6,90 €		FLA060321	„Les Jardins“ Faugères, rouge 2021 (BIO)	8,50 €
	IMA010821	Pecorino DOCG Offida, bianco 2021	8,50 €		FLA060420	„Cazalet“ Faugères, rouge 2020 (BIO)	10,95 €
	IMA010121	Rosso Piceno DOC, 2021	6,90 €		FLA060220	„Magnoux“ Faugères, rouge 2020 (BIO)	16,95 €
	IMA010219	„Piediprato“ DOC Rosso Piceno, 2019	8,95 €	FRANKREICH Lamartine – Cahors			
	IMA010319	„Vigna Montepredappio“ DOC Rosso Piceno Superiore, 2019	14,50 €		FSW080119	Malbec Cahors, rouge 2019 DECANTER WOLRD WINE AWARDS: Silber!	9,95 €
ITALIEN Chiara Condello – Emilia-Romagna					FSW080421	„Tandem“ Cahors, rouge 2021	10,95 €
	IER020220	„Chiara Condello“ DOC Romagna Sangiovese Predappio, rosso 2020	15,99 €		FSW080219	„Cuvée Particulière“ Cahors, rouge 2019	13,90 €
	IER020220M	„Chiara Condello“ DOC Romagna Sangiovese Predappio, rosso 2020 MAGNUM	44,50 €		FSW080316	„Expression“ Cahors, rouge 2016 WINE ENTHUSIAST: Cellar Selection 93 P!	26,90 €
	IER020119	„Le Lucciole“ DOC Romagna Sangiovese Predappio Riserva, rosso 2019	49,50 €	FRANKREICH Thillardon – Beaujolais alle BIO			
	IER020119M	„Le Lucciole“ DOC Romagna Sangiovese Predappio Riserva, rosso 2019 MAGNUM	112,00 €		FBJ050521	„Raisin Libre“ Beaujolais, rouge 2021	18,90 €
	IER020321	Chiara Condello „Ghiacciola“ Olivenöl extra vergine 2021 (0,5l)	29,90 €		FBJ050120	„Les Carrières“ Chénas, rouge 2020	19,95 €
					FBJ050719	Moulin à Vent, rouge 2019 PARKER: 93 P	23,00 €
					FBJ051120	„Coup Double“ Vin de France, rouge 2020	23,00 €
					FBJ051220	„Alizés“ Moulin-à-Vent, rouge 2020	25,00 €
					FBJ050320	„Chassignol“ Chénas, rouge 2020	32,00 €

PINwand N° 343

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
FRANKREICH Famille Isabel Ferrando/Saint Préfert – Châteauneuf-du-Pape alle BIO			
	FRSo80121	„Beatus Ille“ Côtes-du-Rhône, rouge 2021	21,90 €
	FRSo80421	Châteauneuf-du-Pape, blanc	79,00 €
	FRSo80920	NEU: Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020 DUNNUCK: 95-97 P	79,00 €
	FRSo80520	„Colombis“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020 DUNNUCK & PARKER BIS 97 P	139,00 €
	FRSo80520M	„Colombis“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020 MAGNUM	280,00 €
	FRSo80619	„Classique“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 VINOUS: 93 P	35,00 €
	FRSo80219	„Réserve Auguste Favier“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 DUNNUCK: 98 P! Letzter Jahrgang!	59,00 €
	FRSo80319	„Collection Charles Giraud“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 DUNNUCK: 99 P! Letzter Jahrgang!	109,00 €
	FRSo80519	„Colombis“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 PARKER: 96 P	110,00 €
DEUTSCHLAND Caroline Diel – Nahe			
	DNA011521	„Rosé de Diel“, rosé 2021	13,90 €
	DNA010221	„Diel de Diel“, weiß 2021	11,50 €
	DNA011321	„Nahesteiner“ Grauburgunder, 2021	13,00 €
	DNA013417	Pinot Blanc „Réserve“, 2017	24,50 €
	DNA012018	Pinot Gris „Réserve“, 2018	26,00 €
	DNA019900P	„Collection »de Diel«“ (6 Flaschen) statt 90,80 € nur	79,95 €
	DNA013220	Riesling „vom roten Schiefer“ trocken, 2020 PdP: Coup de Cœur!	9,95 €
	DNA013220P	12 x Riesling „vom roten Schiefer“ trocken, 2020 (11+1 Flasche gratis) statt 119,40 € nur	109,45 €
	DNA011021	„Eierfels“ Riesling trocken, 2021	22,00 €
	DNA013621	Burg Layer Hölle Riesling 1. Lage trocken, 2021	23,00 €
	DNA010121	Goldloch Riesling Großes Gewächs, 2021	37,00 €
	DNA010621	Pittermännchen Riesling Großes Gewächs, 2021 MEININGERS Sommelier-Magazin: 95 P	42,00 €
	DNA010420	Burgberg Riesling Großes Gewächs, 2020 MEININGERS Sommelier-Magazin: 95 P	50,00 €
	DNA013021	Dorsheim Goldloch Riesling Kabinett, 2021	18,00 €
	DNA010721	Dorsheimer Pittermännchen Riesling Kabinett, 2021	19,50 €
	DNA011118	„Noir de Diel“, rot 2018	22,00 €
	DNA010319	Pinot Noir „Cuvée Caroline“, 2019	65,00 €
	DNA013900	NEU: „Pinot de Diel“ Brut VDP.Sekt	19,00 €
	DNA011817	Rieslingsekt „Réserve“ Extra Brut, 2017	26,00 €
	DNA011914	„Cuvée Mo“ Brut Nature, 2014 (Deg. 07.2022)	55,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
DEUTSCHLAND Seehof – Rheinhessen			
	DRH052021	„Seehof-Liter“ trocken, 2021 (Edition Pinard de Picard)	6,95 €
	DRH050721	Grüner Silvaner, 2021 (Edition Pinard de Picard)	7,40 €
	DRH051921	Weißburgunder, 2021 (Edition Pinard de Picard)	7,80 €
	DRH050121	Riesling trocken, 2021 (Edition Pinard de Picard)	7,95 €
	DRH052421	Grauer Burgunder, 2021	7,95 €
	DRH052621	Sauvignon Blanc, 2021	8,95 €
	DRH052321	„Same but different“, 2021	9,95 €
	DRH059921P	Seehof-Rebsorten-Paket 2021 (12 Flaschen) statt 100,00 € nur	89,95 €
	DRH051121	Pinot Noir rosé, 2021	8,20 €
	DRH050221	Auxerrois „von den Kalkterrassen“, 2021	9,70 €
	DRH050821	Westhofener Riesling „von den Kalkterrassen“ trocken, 2021	11,40 €
	DRH050321	Westhofener Weißer Burgunder „von den Kalkterrassen“, 2021	11,50 €
	DRH059821P	„von den Kalkterrassen 2021“-Probierpaket (6 Flaschen) statt 65,20 € nur	59,95 €
	DRH051220	Westhofener „M“ Riesling trocken, 2020	14,95 €
	DRH051621	Westhofen Kirchspiel Riesling trocken, 2021	17,50 €
	DRH050421	Westhofen Steingrube Riesling trocken, 2021	22,00 €
	DRH051021	Westhofen Morstein „Alte Reben“ Riesling trocken, 2021	28,00 €
	DRH051821	Morstein Weißer Burgunder „R“, 2021	17,90 €
ÖSTERREICH Bernhard Ott – Wagram alle BIO			
	OWGo11821	„Spectrum“, 2021	13,50 €
	OWGo11621	„Rosalie“, rosé 2021	15,50 €
	OWGo10520	„Kabin(O)tt“ Riesling halbtrocken, 2020	19,50 €
	OWGo10421	Grüner Veltliner „Am Berg“, 2021	11,50 €
	OWGo10121	Grüner Veltliner „Fass 4“, 2021	16,50 €
	OWGo10121M	Grüner Veltliner „Fass 4“, 2021 MAGNUM	34,50 €
	OWGo10221	Grüner Veltliner „Der Ott“, 2021	25,50 €
	OWGo10221M	Grüner Veltliner „Der Ott“, 2021 MAGNUM	52,50 €
	OWGo10720	Ried „Stein“ Engabrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2020	35,50 €
	OWGo10820	Ried „Spiegel“ Feuersbrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2020	35,50 €
	OWGo10320	Ried „Rosenberg“ Feuersbrunner Grüner Veltliner 1. Lage, 2020	40,50 €
	OWGo19920P	„1. Lagen-Paket“ 2020 (3 Flaschen) statt 111,50 € nur	105,00 €

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 AMEX

IHRE KONTAKTDATEN

Name | Firma

Kunden-Nr.

Straße, Nr

PLZ, Ort

Tel. | E-Mail

IBAN

BIC

Kreditkartennummer

Gültig bis

Prüfziffer

Datum, Unterschrift

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 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.