PINARD de PICARD®

PINWAND Nº 348

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL – FAMILLE PERRIN

„Bester Rotwein Frankreichs“ (Meiningers Weinwirtschaft)

Und der Preis? Weniger als 10€!

FRANKREICH

Domaine La Florane | Visan (südl. Rhône) 4
Der ultimative Geheimtipp für frische, herrlich traditionelle Bioweine von der Südrhône zu unschlagbaren Preisen!

TITEL **Château de Beaucastel – Famille Perrin** | Châteauneuf-du-Pape 10
Ihre Châteauneuf sind schlicht eine Legende (in Subskription der neue Jahrgang.)! Die Preis-Genuss-Sensation allerdings sind die Weine aus der Famille Perrin-Linie: der Côtes-du-Rhône „Réserve“ 2020 wurde vor wenigen Tagen als „Bester Rotwein Frankreichs 2022“ (Weinwirtschaft) prämiert! Der Preis? 8,90 €!

Domaine du Pégau | Châteauneuf-du-Pape. 28
Urgestein und Klassiker aus Châteauneuf-du-Pape bei Pinard de Picard! Bis 98 Punkte für den neuen Jahrgang: „Das ist der Inbegriff von Pégau!“ – Robert Parker's Wine Advocate

Fontauriol | Languedoc 32
Unsere meistverkauften Weine aus Frankreich: regionstypischen Rebsortenweine für absolut kleines Geld, die zum absoluten Publikumsliebling avanciert sind!

Domaine Gauby | Roussillon 36
Die unumstrittene Nummer 1 im Roussillon: Vater und Sohn Gauby erschaffen Meisterwerke, die große Emotionen auslösen! Mit Subskription der 2021er!

Domaine Berthomieu | Madiran 44
Für Viele DIE Alternative zu überteuerten Bordeaux-Gewächsen. Mit der Cuvée „Charles de Batz“ schreibt Berthoumieu Tannat- und Madiran-Geschichte!

ITALIEN

Cantina del Pino | Piemont 50
Ausnahme-Barbaresco voller Kraft und Intensität – ausdrucksstarke Herkunftstypizität als Markenzeichen! Mit exzellenten Bewertungen!

DEUTSCHLAND

Weingut Bernhard Huber | Baden 58
Julian Huber setzt mit seinen Weinen Maßstäbe. Sie genießen eine legendären Ruf und zählen zu den meistgesuchten Burgundern aus Deutschland. Zum ersten Mal mit einem Rosé (spektakulär!), und einem „Late-Release“ aus der Schatztruhe des Weinguts!

Weingut Georg Breuer | Rheingau 64
Inbegriff für Rheingauer Riesling. Theresas Weine vereinen auf hinreißende Art Finesse und Leichtigkeit. Kategorie „Immer-schon-Lieblingsweine“ des Pinard-de-Picard-Teams!

Weingut Holger Koch | Baden 74
Und noch mehr Lieblingsweine! Jetzt frisch eingetroffen: die herrliche 21er-Kollektion filigraner Pinot Noirs aus einem kühlen Jahr – ein Volltreffer für Holger! „Seine Burgunder gehören nicht nur zu den besten und interessantesten in Deutschland“ – Der Feinschmecker

SCHWEIZ

Weingut Hansruedi Adank | Graubünden 88
„Das Familienweingut Adank Fläsch ist ein Geheimtipp für Schaumwein. Und für Pinot Noir der Spitzenklasse.“ – Gault&Millau. Ganz aktuell: 1. Platz „Bester Schaumwein Schweiz“ im großen „Sparkling Spezial“ des Falstaff!

SPANIEN

4kilos | Mallorca 94
Hier passt sicherlich der Ausdruck Avantgarde wie die Faust aufs Auge. Überragende Qualitäten mit Höchstwertungen: Wein als Gesamtkunstwerk (Faust I, II und Urfaust in einem plus Opernfassung). Das Non-Plus-Ultra von der Insel!

Mehr Infos unter
www.pinard.de/wein-abo

PINWAND Nº348

Liebe Freunde von Pinard de Picard,

die erste Pinwand im nicht mehr ganz so neuen Jahr, das sich aber immer noch recht „unverbraucht" anfühlt, denn trotz des mauen, leider grauen Wetters (wo sind Schnee, Sonne und blauer Himmel geblieben), liegt was in der Luft. Für uns, je nachdem, welchen „Pinardien" Sie dazu befragen, eine Duft nach Wäscheschrank, Winteräpfeln und Quitten (ja, manche Gebräuche sind viel zu schön, um aufgegeben zu werden) oder dem Geruch frisch ausgedruckter Lieferzettel, die von den neuesten Allokationen künden. Gute Vorsätze haben wir selbstverständlich auch gefasst, und behalten diese genauso selbstverständlich für uns. Für den Fall, dass ein „dry January" zu Ihren gehört, verkneifen wir uns auch die Bemerkung, dass das Leben in der Tat nicht nur aus Süßweinen besteht. Zu „Veganuary" fällt uns leider nicht allzu viel ein, wir erlauben uns aber den Hinweis, dass viele unserer Weine tatsächlich vegan sind (momentan verzeichnet unser Webshop immerhin 268 Referenzen, Große Gewächse inklusive!). Aber zurück zu Schnee, Sonne und blauem Himmel: Wir können damit leider nicht dienen, aber dafür mit wunderbaren Weinen etwa von Hansruedi und Patrick Adank aus Fläsch (Graubünden = großartiges Skigebiet!), den (pardon!) „Hammerjahrgängen" 2020 und 2021 der Jungs von 4kilos vinícola (Mallorca = Sonneninsel!), zum ersten Mal mit einem Weißwein am Start, oder den wie immer sensationellen und heißbegehrten Weinen von Lionel Gauby (Roussillon = noch ein Platz an der Sonne!): Unser Herz schlägt für die „Calcinaires" und die Grenache-Magie des ikonischen „Muntada", den wir Ihnen, wie auch die grandiosen „Vieilles Vignes", wieder zur Subskription anbieten können! Dazu Phänomenal-Fulminantes aus der Heimat (Breuer, Huber, Koch), weitere große Weine aus Frankreich (Beaucastel, Pégau) und vieles mehr … – es wird ein schönes Jahr!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre unserer PINwand!

Ralf Zimmermann & Markus Bader

und das Team von Pinard de Picard

Versandkonditionen innerhalb Deutschlands!

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

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

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

DOMAINE LA FLORANE

VISAN

© Christophe GRILHE

Unser Geheimtipp von der südlichen Rhône von hoch gelegenem, kühlem Terroir: Bioweine in frischem, urtraditionellem Stil zu provokant günstigen Preisen!

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

Aufgrund der Höhenlage und der langsamen Ausreifung besitzen alle Weine eine lebendige Frische sowie eine komplexe Frucht, und die mineralische Note sowie die reifen, cremigen Tannine geben ihnen eine unverkennbare Leichtigkeit und Weichheit. Spürbar die sensible Vinifikation im optimal gekühlten Keller, wo, ohne jedes Pumpen, ganz schonend nur mit Schwerkraft gearbeitet wird. Und als ich die im biologischen Anbau produzierten Weine zum ersten Mal probiert hatte, war ich wie elektrisiert: Diese herrlich altmodischen, urwüchsigen, authentischen Naturweine, fernab jeglicher Holz- oder Marmeladenorgien, traf mich mitten ins Herz. Liebe auf den ersten Schluck! Und dann auch noch unglaublich preiswert!

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

„À FLEUR DE PAMPRE“ CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN, ROSÉ 2021

Rhône-Rosé in schönster Blüte!

FRS120421 *„À Fleur de Pampre“ Côtes-du-Rhône Villages Visan, rosé 2021* DIAM12,5% Vol.11,93 €/l **8,95 €**

FR-BIO-01

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

Auch wenn wir mit dieser Formulierung eigentlich einen Obulus ins Phrasenschwein werfen müssten: Mit dem hellroséfarbenen „À Fleur de Pampre“ zaubert uns Adrien den Sommer ins Glas und auf die Zunge. Abgesehen von der durchaus „romantischen“ Farbe verzichtet er dabei aber glücklicherweise gänzlich auf jeglichen Kitsch: kein Erdbeerjoghurt, kein Campino-Bonbon. Stattdessen frische Himbeeren, rote Johannisbeeren und ein angenehm würziger Touch von rosa Pfeffer. Das dezent viskose Gefühl auf der Zunge wird von der vibrierenden Frische gekontert, und die salzig-karge Art verleiht ihm die nötige Ernsthaftigkeit. Doch das lässige Auftreten des Weins sollte nicht über die Detailverliebtheit bei der Herstellung hinwegtäuschen. Die hochgelegenen Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet, gelesen wird nachts, damit die Trauben kühl in den Keller kommen und nicht zu stürmisch in die Gärung laufen, der Ausbau erfolgt in Betontanks auf der Feinhefe, damit sich um die reine Frucht auch noch etwas Körper entwickeln kann. Ganz schön viel Aufwand, aber das Ergebnis spricht für sich. Verwunderlich ist dann eigentlich nur der Preis ...!

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

Ab sofort bis 2023+.

„À FLEUR DE PAMPRE“ CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN, BLANC 2021

Leichtfüßiger Alleskönner mit Potenzial zum Jeden-Tag-Liebling!

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

FR-BIO-01

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

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

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

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

„À FLEUR DE PAMPRE“ CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN, ROUGE 2021 BIO

Die Sinne zu betören braucht es wenig: Harmonie und Trinkfluss!

FRS120121 *„À Fleur de Pampre“ Côtes-du-Rhône Villages Visan, rouge 2021* DIAM 13,5% Vol. 13,20 €/l **9,90 €**

FR-BIO-01

Der Name dieses Côtes-du-Rhône Villages Visan lenkt die Aufmerksamkeit auf etwas ganz Wesentliches: Die Blüte der Rebe ist, obwohl von so hoher Bedeutung, etwas ganz Einfaches. Dem Spaziergänger in Weinbergen entgeht sie so ungeheuer leicht. Unscheinbarkeit und Bedeutung sollen keine Widersprüche sein.

Die Sinne zu betören brauche es wenig, so können wir es aus dieser Widmung „Á Fleur de Pampre“ herauslesen. Diese Cuvée aus den bekanntesten Rebsorten der Côtes-du-Rhône will heiter und leicht sein, und das nicht zu tief gründende Granatapfelrot hält sich mit violetten Tönen zurück und strahlt zur Begrüßung. Ein Hauch Erdiges zieht aus dem Glas, vermag aber keinerlei Schwere zu erzeugen, da sich sofort morgenbetaute Kirsche hervortut. Himbeere und Pflaume umspielen dieses Kirsch-Erd-Duett lebendig. Mit etwas Zeit dunkelt die Kirsche nach, Heidelbeere und Brombeere treten hinzu. Ein wenig Leder klingt nach, bis sich heller Lavendel dazugesellt. Im Stahltank fermentiert, durfte der „Á Fleur de Pampre“ in Betoneiern auf den Feinhefen reifen und die typischerweise dort entstehende Direktheit schmeckt man ihm dann auch an.

Alles ist sofort „da“. Säure, Süße und Tannin werden prompt erlebbar; keine Eigenschaft drängelt sich vor und alles will ausgeglichen und unkompliziert sein: allfällig präsente Aromen und ein wunderbarer Trinkfluss. Ein wunderbarer Wein, der nicht „will“ sondern einfach „ist“ (wie schön, wenn das die Regel und nicht die Ausnahme wäre ...), der Innehalten möglich macht und den Genießern keine Aufgaben stellt, sondern wie selbstverständlich bereichert und von seinem Terroir erzählt.

Ab sofort bis mindestens 2027.

„ECHEVIN“ CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES SAINT-MAURICE, ROUGE 2021 (BIO)

Fruchtvolle Komplexität mit herrlicher Frische. Mehr davon!

FRS120721 *„Echevin“ Côtes-du-Rhône Villages Saint-Maurice, rouge 2021* DIAM 14% Vol. 15,93 €/l **11,95 €**

FR-BIO-01

Das kleine Städtchen Saint-Maurice wurde im vierten Jahrhundert von Überlebenden der Legion des heiligen Mauritius gegründet und im 18. Jahrhundert war vor allem Mourvèdre aus diesem Gebiet bekannt. Seine Terrassen auf Nord- und Südseiten der Hügel erhalten bestmögliche Sonne und bieten Schutz vor dem Mistral. Die lehmigen Böden halten die im Frühjahresregen gesammelte Feuchtigkeit gut und versorgen die Reben gleichmäßig. Solche idealen Bedingungen führen zu herausragenden Weinen, deshalb gab es 1952 den Côtes-du-Rhône-Status, 1964 wurde Saint-Maurice sogar erlaubt, seinen Namen auf das Etikett zu setzen.

Ein zart pigmentiertes Granatrot mit Andeutungen von Rubin in noblem Glanz verrät schon im Antlitz, dass hier edle Vielschichtigkeit zu erwarten ist. Pfeffer und wärmeverwöhnter Waldboden liegen über dem Glas. Dem Waldbodenaroma gesellen sich Himbeere und Brombeere zu, schwarze Johannisbeere, Pflaumen und ein Hauch Kirsche folgen. Die Frucht gewinnt immer mehr die Oberhand und wird schon nach einer Minute im Glas beinahe überwältigend. Soviel Duft hat dann auch am Gaumen eine entsprechende Dominanz. Lebendig ist eine Landschaft von Säure, Süße und Tanninen ausgebreitet, in der sich die Frucht wunderbar entfalten kann. Es scheint fast unmöglich, sich auf einen Aspekt zu konzentrieren: zu ausgeglichen sind alle Intensitäten. Etwas Tabak mogelt sich vielleicht hie und da unter die Frucht; manchmal gewinnt der Waldboden-Unterton dazu. Die Trauben aus Saint-Maurice wurden nur teilweise entrappt und während der Fermentation einzig der Schwerkraft ausgesetzt. Zur einen Hälfte durfte der Wein in Betoneiern, zur anderen in kleinen 150-Liter-Fässern reifen. Das erklärt auch auf das Beste, wie dieser „Echevin“ gleichermaßen warm-komplex und so herrlich frisch ausgefallen ist. Seine Frische ist auch der Grund, warum der nächste Schluck so überaus leichtfällt. Etwas, woran man sich wunderbar gewöhnen könnte ...

Ab sofort bis mindestens 2028+.

„TERRE POURPRE“ CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN, ROUGE 2021 (BIO)

Für jeden Genießer direkter und klar strukturierter Weine

FRS120321	*„Terre Pourpre” Côtes-du-Rhône Villages Visan, rouge 2021*	*14,5% Vol.*	*21,26 €/l*	*15,95 €*

FR-BIO-01

Lehmreicher, purpurner Unterboden, bedeckt mit Kieseln, gibt diesem Wein seinen Namen. Er selbst gibt sich eher Granatrot, frei von allem Dunkel und verhalten pigmentiert. Die Trauben des „Terre Pourpre“ wurden, jede Parzelle für sich, entrappt und in traditionellen Eichenwannen allein der Schwerkraft ausgesetzt, fermentiert. Im Anschluss reiften die Weine für 18 Monate in 600-Liter-Fässern oder Fudern. In die Nase steigen zuerst herzhafte Noten von Tabak, Erde, Rauch und Herbstlaub. In Vollkommenheit vermittelt durch Wachholderbeere treten langsam Früchte in Erscheinung (Heidelbeere, Pflaume und Brombeere). Dieses späte Auftauchen der Frucht soll aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass es sich insgesamt um ein fruchtreiches Bouquet handelt. Die Frucht besteht über einen langen Zeitraum und lässt die Würznoten eher zum Begleitwerk werden. Wenn dann im Mundraum noch Alkoholwärme, und das Tannin-Säure-Gerüst hinzukommen wird der Fruchteindruck vollkommen. Eine angenehme Andeutung von Süße hilft vor allem der Pflaumennote noch zusätzlich auf die Beine. Als weitere Reize bemerkt man dezente Lakritze und etwas Kampfer im Hintergrund. Die Würznoten, im Duft noch gerade in den Hintergrund gelangt, ziehen wieder auf und begleiten das Geschehen bis zum Ausklingen.

Diese reizvolle Cuvée aus Grenache und Mourvèdre muss den Charakter dieser Rebsorten einfach perfekt wiedergeben: Sie ist nach streng biodynamischen Vorschriften an- und ausgebaut. Jedwede Schönung unterblieb und das Resultat im Glas wird jeden Genießer direkter und klar strukturierter Weine begeistern.

Ab sofort bis mindestens 2027.

„À FLEUR DE PAMPRE“ -PROBIERPAKET (BIO) (6 FLASCHEN)

Wunderbar „trinkige“ Blütenlese!

FRS129900P	*„À Fleur de Pampre“-Probierpaket (BIO) (6 Flaschen)*	*statt ~~56,70 €~~*	***nur 49,95 €***

Adrien hat mit seiner Mini-Serie „À Fleur de Pampre“, die er in Rot, Weiß und Rosé vinifiziert, die Herzen unserer Kunden im Nu erobert. Kühl anmutende, aromatisch feine Bio-Weine aus der Kategorie „Für jeden Tag“ aus den typischen Rebsorten der Region und biologischem Anbau. Für alle, die diese „Weinrankenblüten“ noch nicht probiert haben oder probieren konnten … – *et voilà*, unser Kennenlernpaket:

JE 2 FLASCHEN „À Fleur de Pampre“ rouge, rosé, blanc 2021!

© Marc Ginot

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

Fabre? Fabelhaft! Zumal bei dieser fulminant frischen Cuvée!

FRS120921 *„Echevin Guillaume de Rouville“ CdR Villages St.-Maurice, blanc 2021 13,5% Vol. 22,53 €/l* *16,90 €*

FR-BIO-01

Adrien Fabres wunderbar proportionierte Mischung aus (mehrheitlich) Grenache Blanc sowie Marsanne, Roussane und Viognier trägt den aberwitzig langen Namen „Echevin Guillaume de Rouville en 1589“ auf dem Etikett (wobei dieses Datum in den Listen und Prospekten der Domaine wieder verschwindet …). Er selbst kürzt ihn – pragmatisch! – mit „GDR Blanc“ ab. Dieser Wein ist so etwas wie die Cru-Qualität des „Echevin“, und sein Name hat natürlich eine Bedeutung: Guillaume de Rouville war ein Vorfahre Adriens aus dem 16. Jahrhundert, bekleidete in Lyon das Amt eines Stadtrats („échevin“) und konnte ein ansehnliches Vermögen anhäufen, mit dem er auch Weinberge in Saint-Maurice erwarb, wo er dann auch das Weingut gründete, das sich nun schon seit mehr als 400 Jahren im Besitz der Familie befindet. Mittlerweile hat Adrien das Weingut aus der väterlichen Linie, die Domaine du l’Échevin in Saint-Maurice in das Weingut seiner Mutter, die Domaine La Florane in Visan, integriert. Die gesamten 75 Hektar Besitz werden biodynamisch bewirtschaftet und sind entsprechend über Demeter und Biodyvin zertifiziert. Von diesen 75 Hektar stehen 38 unter Reben, den Rest teilen sich Wald, ein Lavendelfeld und ein Biotop.

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

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

Ab sofort ein Genuss,
und bis sicherlich 2025+.

© Christophe GRILHÉ

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

Überwältigend: Mehr kann man in dieser Preisklasse nicht erhoffen!

FRS120821 FR-BIO-01 *„Echevin Guillaume de Rouville“ CdR Villages St.-Maurice, rouge 2021 14% Vol. 21,26 €/l 15,95€*

Guillaume de Rouville, ein Vorfahre der Winzerfamilie Fabre, war ein edel gesonnener und wohlangesehener Magistrat der Stadt Lyon im Jahre 1589, auf den die Familie so stolz ist, dass sie diesen prächtigen Wein nach ihm benannt hat. Von kalkreichen, nach Norden geneigten Hängen kommen die Trauben eben dieses „Echevin Guillaume de Rouville“, die keinesfalls entrappt, dann in konischen Eichenwannen fermentieren dürfen. Diese Wannen sind speziell für genau die Menge an Rebmaterial gebaut, die für diese Cuvée aus Syrah und Grenache vorgesehen ist. Die eine Hälfte Weines darf in sogenannten *demi-muids* (150-Liter-Eichenfässer), die andere in Fudern reifen.

Ein pigmentreicher, tief purpurroter Wein verheißt schon dem Auge allergrößte Freude. Was uns dann aus dem Glas entgegenkommt konnte man in dieser Preisklasse einfach nicht erhoffen. Die Frucht- und Gewürzwelten überwältigen zuerst, um sich dann ganz nobel auszubreiten, niemals gewinnen einzelne Aromen (Brombeere, Pflaume, Heidelbeere, frische Kirsche, schwarzer Kaffee, Kakao, Vanille, Tabak, schwarzer Pfeffer, Rauch) die Oberhand, bis sich der Rote akklimatisiert hat (und das kann dauern, denn er braucht ein gutes Quantum Luft). Dann entsteigt der ganzen Pracht eine glasklare rote Kirsche, die so ungeheure Lust bereitet und auf eher dunklem Aromageschehen besonders funkelt. Ein fantastisch eingebundenes Tannin und eine feine Säure schieben auf denkbar angenehmste Weise eine attraktive Süße nach vorne. Diese Süße ist zwar deutliches Merkmal, aber niemals aufdringlich oder gar klebrig. Sie bildet mit den Aromen zusammen ein völlig natürliches Geschehen, selbstverständlich und konsequent. Wenn sich dann noch weitere Aromen im Mundraum entfalten (Olive, Preiselbeere, Lorbeer und Piment) und sich liebevoll an die allgegenwärtige Kirsche anlehnen, dann ist das Glück vollkommen.

Ab sofort bis mindestens 2032+.

Famille Perrin – Beaucastel

2021: KLASSIK IN REINFORM

FAMILLE PERRIN – BEAUCASTEL

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

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

„Einer der Referenzbetriebe im Rhône-Tal sowie auf der ganzen Welt ist das Château de Beaucastel der Familie Perrin." – Jeb Dunnuck

Außerdem: Wieder einmal steht Perrin ganz oben auf dem Siegerpodest: Die „Réserve" ist bei den „Top 100" der Weinwirtschaft „Bester Rotwein Frankreichs" unter Preis-Genuss-Punkten!

Wer einmal diesen quasi mythischen Rhône-Klassiker aus Châteuneuf-du-Pape getrunken hat, den lässt ein Beaucastel sein ganzes Leben lang nicht mehr los. „Es ist unbestreitbar, dass Beaucastel nicht nur die langlebigsten Rot- und Weißweine der südlichen Rhône hervorbringt, sondern mit die größten und charaktervollsten Gewächse des gesamten Rhônetals: Es sind die weißen und roten Referenzweine!" urteilt Parker voller Enthusiasmus. Und die „Bibel" der französischen Weinkritik, das „Classement" der Revue du Vin de France, zählt dieses Weltklassegut als einziges von der südlichen Rhône zur winzig kleinen, elitären Spitzenklasse der „besten Domainen" Frankreichs!

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

Famille Perrin – Beaucastel

© Serge Chapuis

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

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

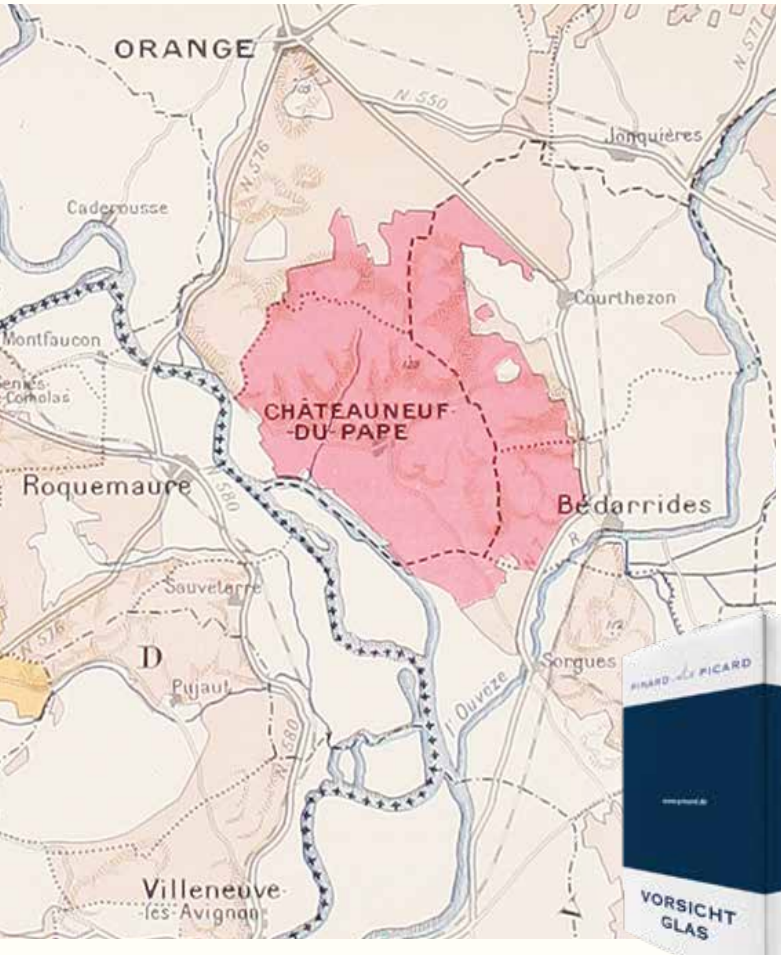
Da also die Cuvéetierung einzigartig ist, wird der Charakter der großen Weine von Beaucastel auch und besonders durch ihre eigenwillige Rebsortenzusammensetzung geprägt. Bisweilen werden die roten Gewächse sogar als der Gegenentwurf eines klassischen Châteauneuf-du-Pape bezeichnet. Wohl auch, weil sie durch den hohen Mourvèdre- Anteil in ihrer Jugend häufig etwas unzugänglicher und weniger einschmeichelnd sind als die Weine anderer Domainen. Dazu muss man wissen, dass eben dieser hohe Mourvèdre-Anteil bei Châteauneuf-Weinen absolut Usus war und erst in den 1950er-Jahren, als man lastzügeweise Grenache ins Burgund karrte, um die damaligen dünnen Pinot-Noir-Wässerchen aufzupäppeln, ebenso zurück gedrängt wurde wie im letzten Jahrzehnt, als man der tiefen Farbausbeute wegen damit begann, immer mehr Syrah anzupflanzen, der aber eindeutig im Norden der Rhône, in kühleren Lagen, seine besten Resultate erzielt. Unserer Meinung nach eine völlige Verkennung des wahren Charakters eines großen Châteauneufs! Diese singulären Weinmonumente von Beaucastel mögen zwar Genießern von Neue-Welt-Einheitsweinen, die Wert auf maximal vordergründige Frucht und viele Raummeter neue Eiche legen, nicht gefallen. Für wahre Kenner und Liebhaber aber zählen sie zu den originellsten und charaktervollsten Rotweine der Welt. Und noch dazu sie gehören seit über 20 Jahren zu unseren persönlichen Favoriten! Denn das Ergebnis nach der Reifephase, die normalerweise sechs bis zehn Jahre andauert (im Gegensatz zu den Basisweinen der Domaine, die bereits in ihrer frühesten Jugend vollendeten Trinkgenuss bieten) und über zwei Jahrzehnte anhält, ist spektakulär: In Spitzenjahrgängen zeigt sich der Wein üblicherweise von rubin- bis purpurroter Farbe mit einem unglaublich komplexen Aromenspektrum, einer sagenhaften Süße und Fülle der Frucht und einer fantastischen Konzentration, Dichte und Tiefe.

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

Auf Beaucastel verarbeitet man alle (natürlich extrem penibel selektierten) Rebsorten getrennt, wobei der Großteil der Mourvèdre- und Syrahtrauben entrappt wird. Letztere ist die einzige Sorte, die mit neuer Eiche in Berührung kommt, da Experimente gezeigt haben, dass ihr eine Gärung in kleinen Eichenholzfässern, wie man es der nördlichen Rhône praktiziert, besonders förderlich ist. Sämtliche Rebsorten werden bis zum ersten Frühling nach der Ernte, wenn der Selektionsprozess und der endgültige Verschnitt erfolgen, getrennt vergoren und ausgebaut. Die Brüder Jean-Pierre und François sowie ihre insgesamt sieben Söhne treffen sich dann zu „einem magischen Vorgang" (Jean-Pierre Perrin), um die „Rohlinge" gemeinsam zu verkosten, die aus den verschiedenen Rebsorten gewonnen werden, und um für jeden Wein die Qualität jeder einzelnen Rebsorte zu prüfen, die der Cuvée des jeweiligen Jahrgangs beigefügt wird. Die einjährige Lagerung des Weins in großen Holzfässern erfolgt danach in beeindruckenden, klimatisierten unterirdischen Kellern, die von ihren Dimensionen her darauf ausgelegt sind, alle durchschnittlich 20.000 bis 25.000 Kisten Châteauneuf-Wein eines Jahrgangs in einem einzigen Durchgang unfiltriert abfüllen zu können. So werden unerwünschte Qualitätsunterschiede in den einzelnen Flaschen vermieden.
Auf Grund ihres besonderen Enthusiasmus' für Mourvèdre und den durch diese Traube bedingten unverwechselbaren Weincharakter, sind die ebenso tatkräftigen wie sympathischen Perrins keiner der bekannten Gruppierungen mit ihrer jeweiligen Stilistik in Châteauneuf zuzuordnen, sondern sie sind, was sie schon immer waren, liebenswerte Individualisten, die unbeirrt aller Moden ihren eigenen Weg gehen. „Die Perrins arbeiten außerordentlich professionell und fühlen sich dem Besten, was die Natur zu bieten hat, verpflichtet. Der wohlverdiente Erfolg von Beaucastel hat dazu geführt, dass François und Jean-Pierre Perrin heute im Rhônetal wesentlich mehr repräsentieren als Qualitätsbewusstsein – nämlich Ehrlichkeit, vorzügliche Leistungen, Fleiß und Hingabe. Sie haben nicht nur die besten Traditionen im Rhônetal bewahrt, sondern diese sogar erweitert und damit weltweit Ruhm erlangt – für ihre Weine, für das Rhônetal und nicht zuletzt für Frankreich", schwärmt Parker zu Recht von dieser Domaine, die zu den ganz großen Weingütern Frankreichs gehört.

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

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



„LE GRAND PREBOIS"-PROBIERPAKET

Unser Bestseller-Paket!

FRS019921P „Le Grand Prebois"-Probierpaket (12 Flaschen) statt ~~83,40~~ € nur 69,95 €

Es sind unsere meistverkauften Perrin-Weine – denn großer Genuss kann so preiswert sein! Sie erhalten **JE VIER FLASCHEN** Grand Prébois blanc, rosé und rouge 2021 zum attraktiven Probier- und Kennenlernpreis!

„LE GRAND PRÉBOIS – ROSÉ“ LUBERON, ROSÉ 2021

Der unkomplizierte, fruchtig- frische und lebendige Rosé-Genuss aus dem Luberon!

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

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

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

Ab sofort und bis 2024+.

„LE GRAND PRÉBOIS – BLANC“ LUBERON, BLANC 2021

Wie immer wunderbar: Perrins weißer Klassiker aus dem Luberon!

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

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

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

Ab sofort und bis 2025.

Famille Perrin – Beaucastel

© Serge Chapuis

„LE GRAND PRÉBOIS – ROUGE“ VENTOUX, ROUGE 2021

Wo der Wind weht: authentischer Terroirwein von der südlichen Rhône

FRS010321	*Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Rouge“ CdV, rouge 2021*	*DV*	*13,5% Vol.*	*9,26 €/l*	*6,95 €*

Dass das in mittlerweile fünfter Generation geführte „Weinunternehmen“ von Famille Perrin für alle Fans von Rhôneweinen eine der ersten, wenn nicht die erste Adresse ist, hat sich nicht nur bei unseren Kunden schon seit Jahren herumgesprochen. Die Perrins zehren nicht nur von einem enormen Erfahrungsschatz, sondern eben auch von einer über die Jahre ausgesprochen weitsichtig angelegten Einkaufspolitik, deren Früchte – in Form vieler exzellenter Parzellen in diversen Appellationen dieser einmaligen Kultur- und Flusslandschaften – sie seit ebenso vielen Jahren ernten können. Perrins „Le Grand Prébois“ etwa stammt vom Fuße des berühmten Mont Ventoux, des „Riesen der Provence“, nach dem die immerhin knapp 7.500 Hektar große Appellation (ehemals „Côtes du Ventoux“, seit 2008 nur noch „Ventoux“) benannt ist. Die archäologischen Funde, mit der sich der Weinbau in dieser Region bis ins erste vorchristliche Jahrhundert datieren lässt, machte man in der Nähe von Carpentras und Apt, zudem – diesmal bei Mazan – hat man die Werkstatt eines Töpfers ausgegraben, in der die ersten in Frankreich bekannten Weinamphoren hergestellt wurden. 1309 ließ sich dann Papst Clemens V., ehemaliger Erzbischof von Bordeaux und ein Liebhaber guter Weine, in der Grafschaft Venaissin nieder (Avignon war die bevorzugte Papstresidenz) nach dem Schisma und ließ den ersten „päpstlichen Weinberg“ in Malaucène anlegen, also noch vor seinem Nachfolger Johannes XXII., der Reben in Calcernier pflanzen ließ, die dem Châteauneuf-du-Pape zu seinem Ruhm verhelfen sollten.

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

Ab sofort bis sicherlich 2025+.

Famille Perrin – Beaucastel

„RÉSERVE“ CÔTES-DU-RHÔNE, BLANC 2022

Die hedonistische Quaternität des französischen Südens

FRS011922	*Famille Perrin, „Réserve“ Côtes-du-Rhône, blanc 2022*	*13 % Vol.*	*11,93 €/l*	*8,95 €*

Wie ließe sich ein Abend(essen) stilvoller beginnen, als mit dieser verführerischen Assemblage aus den traditionellen weißen Rebsorten der südlichen Rhône? Bei genauerem Hinsehen, bzw. -schmecken, wird schnell klar, dass es hierfür nicht nur einiger Recherche und Verkostungen bedarf, sondern auch dem Griff zu einem deutlich hochpreisigeren Wein. Aber zum Glück gibt’s die Perrins! Denn was sie mit ihrem „Réserve“ Jahr für Jahr in die Flasche bringen, schont das Portemonnaie und begeistert den Gaumen.

Mit diesem weißen Côtes-du-Rhône beweisen sie wieder einmal eindrucksvoll, dass sie nicht nur grenzgeniale Highend-Châteauneuf-du-Pape-Weine produzieren, sondern auch in der Vinifikation ihrer Einstiegsweine großen Wert auf Details legen. So erfolgte die Weinlese für diese „Réserve“ bereits frühmorgens, um die kühlen Nachttemperaturen auszunutzen und die jahrgangstypische Frische einzufangen. Anschließend wurde der Traubenmost schonend durch Sedimentation geklärt (Schwebeteilchen setzen sich hierbei über die Zeit dank der Schwerkraft am Boden ab) und die alkoholische Gärung, bei kontrolliert niedrigen Temperaturen (ca. 16° C) in Edelstahltanks durchgeführt, um die floralen Viognier-Aromen besonders zu betonen.

Obwohl der 2021er-Jahrgang die Winzer im Rhône-Tal aufgrund der anspruchsvollen Wetterbedingungen (u.a. Frost im April und Regen während der Lese) vor große Herausforderungen stellte, zeigt der „Réserve“ im Glas eindrucksvoll, dass sich der hohe Aufwand lohnt und begeistert mit Frische und Ausgewogenheit. Spielerisch floral mit Aromen reifer Birnen, gelber Steinfrüchte, Apfelblüten, dezenten kräutrigen Noten und Pomelo, zeigt sich diese Cuvée der prominentesten weißen Rebsorten der Region – Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne und Viognier – in der Nase. Am Gaumen entfaltet sie ihr volles Potenzial: ausgewogen, dabei komplex und mit animierendem Süße-Säure-Spiel. Fast spielerisch vereinen sich hier die Aromen reifer Aprikosen, Birnen und ein Hauch Pfirsich mit subtilen Kräuternoten, floralen Elementen und nassem Stein, was dem Wein eine „mineralische Tiefe“ verleiht. Diese „Réserve“ hat so gar nichts Schweres an sich, überzeugt mit bemerkenswertem Charme, Leichtigkeit und enormem Trinkfluss.

Perríns weißer Côtes-du-Rhône eignet sich hervorragend als Apéritif, passt aber auch ganz wunderbar zu weißem Fisch (gerade in Kombination mit Pasta, ganz gleich ob italienischen, spanischen oder griechischen Ursprungs).

Ab sofort (ist jetzt schon unwiderstehlich!) bis 2025+.

„RÉSERVE“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2020

Perrins „Réserve“ – wie immer herausragend!

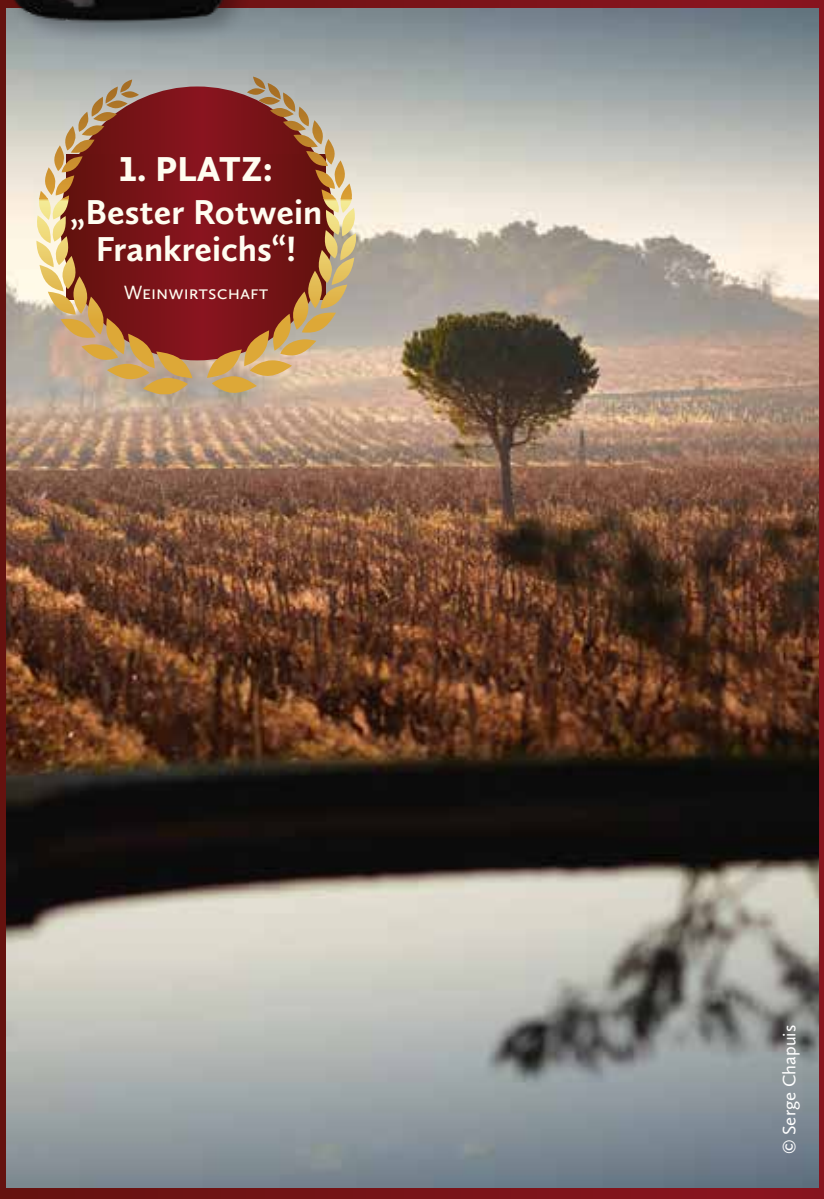
And the Oscar goes to … – Perrin!

Wieder einmal Nr. 1 der „Top 100“ des Magazins Meiningers Weinwirtschaft!

FRS012020	*Famille Perrin, „Réserve“ Côtes-du-Rhône, rouge 2020*	*14% Vol.*	*11,93 €/l*	*8,95 €*

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

Einen erheblichen Beitrag steuert die „Réserve“ bei. Dieser, anders als sein Name es suggeriert, erfreulich erschwingliche Côtes du Rhône bietet das Maximum an Genuss und Komplexität in seiner Preisklasse, ist seit einigen Jahren mit schöner Regelmäßigkeit Dauergast auf dem Podium als „Bester Rotwein Frankreichs“ in Meiningers Weinwirtschaft („Die 100 Weine des Jahres“). Das mag etwas hochgegriffen klingen, doch wenn man bedenkt, mit welcher Reichweite und zu welch niedrigem Preis hier ein wirklich bemerkenswerter Rhône-Wein präsentiert wird, dann muss man diesen Evergreen zu den mindestens zuverlässigsten Rotweinen Frankreichs zählen. Einen besseren Côtes-du-Rhône zu diesem Preis? Irgendwie unmöglich.



Die „GSM-Cuvée“ (40 % Grenache Noir, 20 % Syrah, 40 % Mourvèdre) lässt wie immer keine Wünsche offen. Die Grenache-Trauben stammen überwiegend aus dem Prébois- Weinberg in der Nähe von Orange, ganz im Herzen Châteauneuf-du-Papes, der Syrah reift etwas nördlicher in der Appellation Vinsobres. Wir haben es hier mit einem ausgesprochen schönen Einstiegswein zu tun, der zeigt, wie viel Finesse der geneigte Rhône-Liebhaber auch in der Basis des Portfolios erwarten darf! Etwa eine verführerisch feine Nase, die dunkle Waldbeeren, aber auch rote Früchten (Herzkirschen, Himbeeren und Johannisbeeren) und sanfte Röstnoten (Toast, Kaffee) sowie einen Hauch dunkler Erde (bis hin zu roter Bete) offenbart. Am Gaumen zeigt sich die „Réserve“ angenehm „griffig“, kühl und saftig. Fruchtnoten dominieren das Geschehen, die seidig-geschmeidigen Tannine wirken anregend kontrastierend und unterstützend zugleich, eine (weiß-)pfeffrige Würze verleiht dem vermeintlich einfachen Wein eine schöne Komplexität. Das Finish „hallt“ dann auch wirklich nach, die Frucht, die mittlerweile an mineralischer Tiefe gewonnen hat, ist nun etwas hintergründiger, dafür umso eleganter. Alles ist befindet sich im Gleichgewicht, wobei sich das nicht nivellierend auswirkt – au contraire! Hier ist das Ganze mehr als die Summe seiner Einzelteile, die Bezeichnung „Réserve“ mehr als berechtigt! Für uns ganz unangefochten eine, wenn nicht sogar die Referenz in dieser Kategorie. Daher nach wie vor eine unbedingte Kaufempfehlung für jeden, der ausgewogene, elegante und tendenziell feingliedrige Weine von der Rhône zu schätzen weiß.

Ab sofort bis mindestens 2028+.

„LES CORNUDS“ VINSOBRES, ROUGE 2020

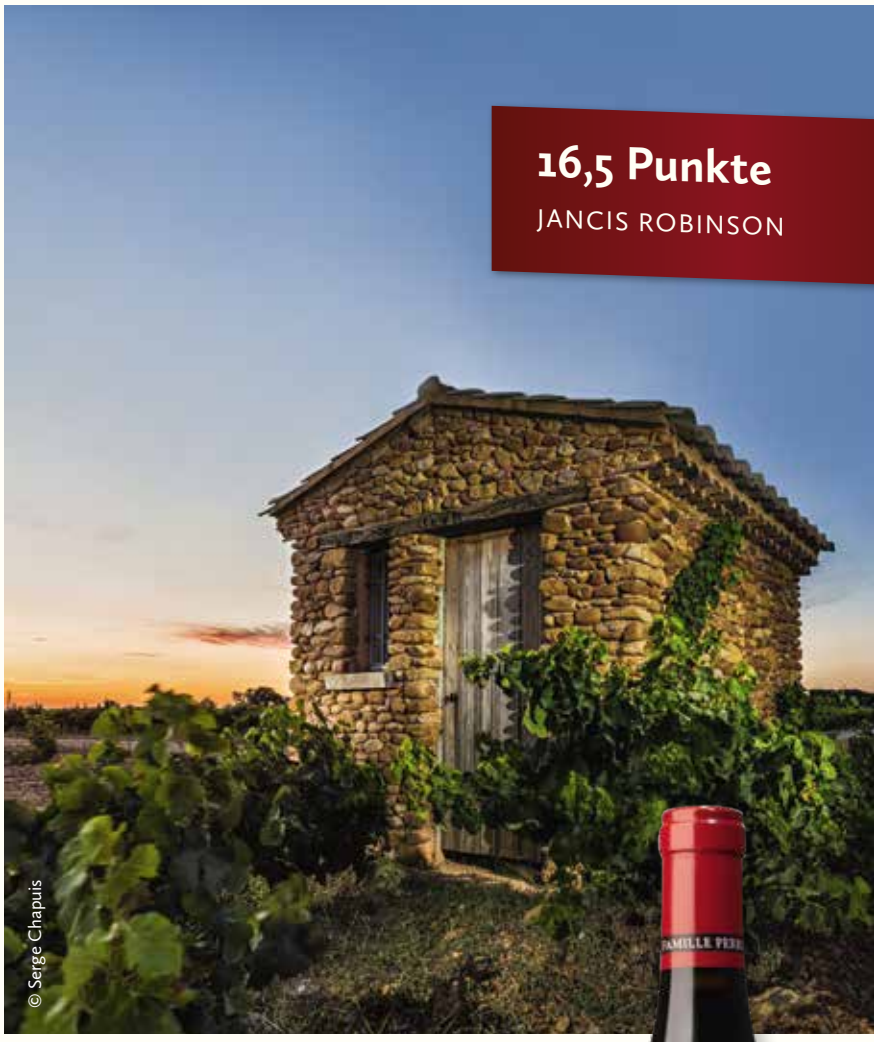
„Bloß nicht die Vinsobres-Abfüllungen verpassen!“ – Jeb Dunnuck

FRS010420	*Famille Perrin, „Les Cornuds“ Vinsobres, rouge 2020*	*14,5% Vol.*	*17,20 €/l*	*12,90 €*

Gerade in den letzten Jahren müssen wir zunehmend feststellen, dass so mancher Winzer oder auch Betrieb ein wenig die Bodenhaftung verliert, wenn es um die Preise geht. Natürlich bestimmen das Angebot und nicht zuletzt die Nachfrage den Preis. Aber man kann auch als Winzer gegensteuern, um seinen Kunden gewogen zu bleiben. Bei den Perrins ist das so. Sie gehören unbestritten zu den besten Winzern Frankreichs, erzeugen auf Beaucastel natürlich auch einige seltene und gefragte Weine, doch selbst die bleiben preislich immer fair. Was sie aber unter ihrem Namen „Famille Perrin“ erzeugen, ist immer wieder sensationell in Bezug auf besagte Fairness und Güte. Ein Beispiel? Der „Les Cornuds“. Er stammt vom nördlichsten Weinberg der südlichen Rhône. 40 Kilometer nördlich von Châteauneuf-du-Pape in der Nähe von Vaison La Romaine befinden sich die Weinlagen hier auf rund 300 Metern Höhe. Die von Steinen, sandigem Mergel und Schwemmland geprägten Böden sind weitgehend terrassiert. Man setzt dort vor allem auf Syrah, weil er eine Finesse und Kühle erreicht, die deutlich mehr an die nördliche als an die südliche Rhône erinnert. Doch neben Syrah kultivieren die Perrins auch ein wenig Grenache Noir, die diese Cuvée (50/50) wunderbar ausbalamnciert. Der Syrah wird in großen Holzfässern vergoren und ausgebaut, die Grenache im Edelstahl.

Im Vergleich zu 2019 war 2020 ein in qualitativer wie quantitativer Hinsicht fast schon überreiches Jahr: „Nach einem eher warmen und milden Winter zeigte sich der Frühling strahlend, sehr freundlich und windig, wodurch die Böden ihre Frische bewahren konnten. Die Blüte begann am 18. Mai bei sehr gesunden Bedingungen. Das schöne Wetter setzte sich im Juni, Juli und August fort, brachte die erwartete Sommerhitze, jedoch mit niedrigeren Temperaturen als im Jahr 2019 sowie kühle, feuchte Nächte. Der weiterhin konstant wehende Wind bewahrte die Frische der Reben und erhielt die Trauben in perfekter Gesundheit.“

Der Cru zeigt sich schon jetzt von seiner schmackhaftesten Seite. Es ist ein Vinsobres mit Finesse und einer Fülle, die sehr ansprechend, aber nie schwer wirkt. Im Duft erinnert „Les Cornuds“ an Himbeeren und Zwetschgen, dazu dunkle Schokolade und eine sanfte Süße. Darüber liegen Noten von Veilchen, Jasmin und Bresaola, Garrigue und trockenem Waldboden. Am



Gaumen präsentiert sich die Cuvée schmackhaft und fleischig, pfeffrig und saftig-pikant mit viel Frucht (hell und dunkel), süßlich-exotischen Gewürzen und präsenten, feinkörning-kreidigen Tanninen. Ein sehr sinnlicher, lustvoller, dabei harmonischer Rhône-Wein mit einer für diese Preisklasse formidablen Länge und Tiefe. In Sachen Preis-Genuss-Verhältnis, gilt nach wie vor, was Jeb Dunnuck, Rhône Spezialist und ehemaliger Rhône-Verkoster für Robert Parker's Wine Advocate, über einen der Jahrgangsvorgänger geschrieben hat: „It's a terrific wine that sells for a great price“ – was sich auch mit dem 2020er nicht geändert hat!

Ab sofort und bis 2028+.

„PEYRE BLANCHE“ CAIRANNE, ROUGE 2020

Die unverkennbare Perrin-Signatur: perfekte Balance!

FRS011020	*Famille Perrin, „Peyre Blanche“ Cairanne, rouge 2020*	*14% Vol.*	*18,00 €/l*	*13,50 €*

Wenn die Winzer-Familie Perrin sich zum Fototermin gruppiert, dann sollte man für die Kamera ein Weitwinkelobjekt wählen, damit alle Generationen Platz im Spektrum finden. Das Weingut wird von Jean-Pierre und François Perrin geleitet, die tatkräftig von der fünften Generation mit Marc, Pierre, Thomas, Cécile, Charles, Matthieu und César Perrin unterstützt werden. Nur wenn alle Beteiligten an einem Strang ziehen und so eng zusammenarbeiten wie in dieser Familie, können so herausragende und stimmige Weine entstehen wie im Rhône-Tal. Zum legendären Château Beaucastel, einem der Taktgeber im Weinbau an der südlichen Rhône, gehören rund 110 Hektar Rebfläche, darunter auch ein 14 Hektar umfassender Weinberg südwestlich von Cairanne. Die Rebgärten um die Gemeinde verfügen über eines der besten Terroirs in der Gegend: Die Reben, die teilweise schon in den 1950er-Jahren gepflanzt wurden und nach biodynamischen Prinzipien kultiviert werden, wachsen auf kargen Lehm- und Kiesterrassen mit sandiger Melasse. Die kerngesunden Trauben – für die Cuvée „Peyre Blanche“ wurden 60 % Grenache und 40 % Syrah zusammengeführt – konnten nach einem ausgewogenen Vegetationsverlauf im September 2020 von Hand gelesen werden. Im Keller wurden die Trauben entrappt und eingemaischt, die Gärung mit natürlichen Hefen dauerte ungefähr zwei Wochen. Der Wein wurde in Holzfässern und auch im Edelstahl ausgebaut. Duftet intensiv nach dunklen Früchten, Cassis, Kirsche, Brombeere, Garrigue, balsamische Würze, erdige Noten, Unterholz und eine feine ätherische Note. Breit angelegter, kraftvoller und substanzieller Wein, mit mächtigen, reifen Gerbstoffen, die für Druck sorgen, die anfangs vorhandene leichte Rustikalität nimmt ab mit etwas Sauerstoff, dafür entwickeln sich Anmut und Finesse, getragen von delikater dunkler Frucht, Cassis und Brombeere, dazu Lakritze. Opulent, rund und fleischig, stabiles Säurerückgrat, extraktgetragene Dichte, gute Länge. „Peyre Blanche“ ist ein Kind der Sonne und des Südens, aber mit der unverkennbaren Stilistik des Hauses, die Frische und Intensität auf einen Nenner bringt. Muss sich vor einigen, deutlich teureren Châteauneuf-du-Pape-Weinen nicht verstecken!

Sofort bis 2030+.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, BLANC 2021

Weißer Châteauneuf-du-Pape, immer eine Perle. Weißer Beaucastel: „unicorn wine"!

96–98 Punkte: „Offen gesagt, scheint er in diesem Stadium fast so gut zu sein wie der Roussanne Vieilles Vignes." – Jeb Dunnuck

FRS011721	*Châteauneuf-du-Pape, blanc 2021*	*14% Vol.*	*146,66 €/l*	*110,00 €*

96–98 Punkte
JEB DUNNUCK

Die diesjährige Cuvée des raren weißen Châteauneuf-du-Pape besteht fast gänzlich aus Roussanne (80 %). Lediglich 10 % Grenache und Clairette sowie weitere 10 % Piquepoul Blanc, Picardan und Bourboulenc runden den Wein ab. Ein Grund, warum Dunnuck ihn ganz nah am Flaggschiffwein, dem reinsortigen Roussanne „Vieilles Vignes" sieht? Gut möglich!

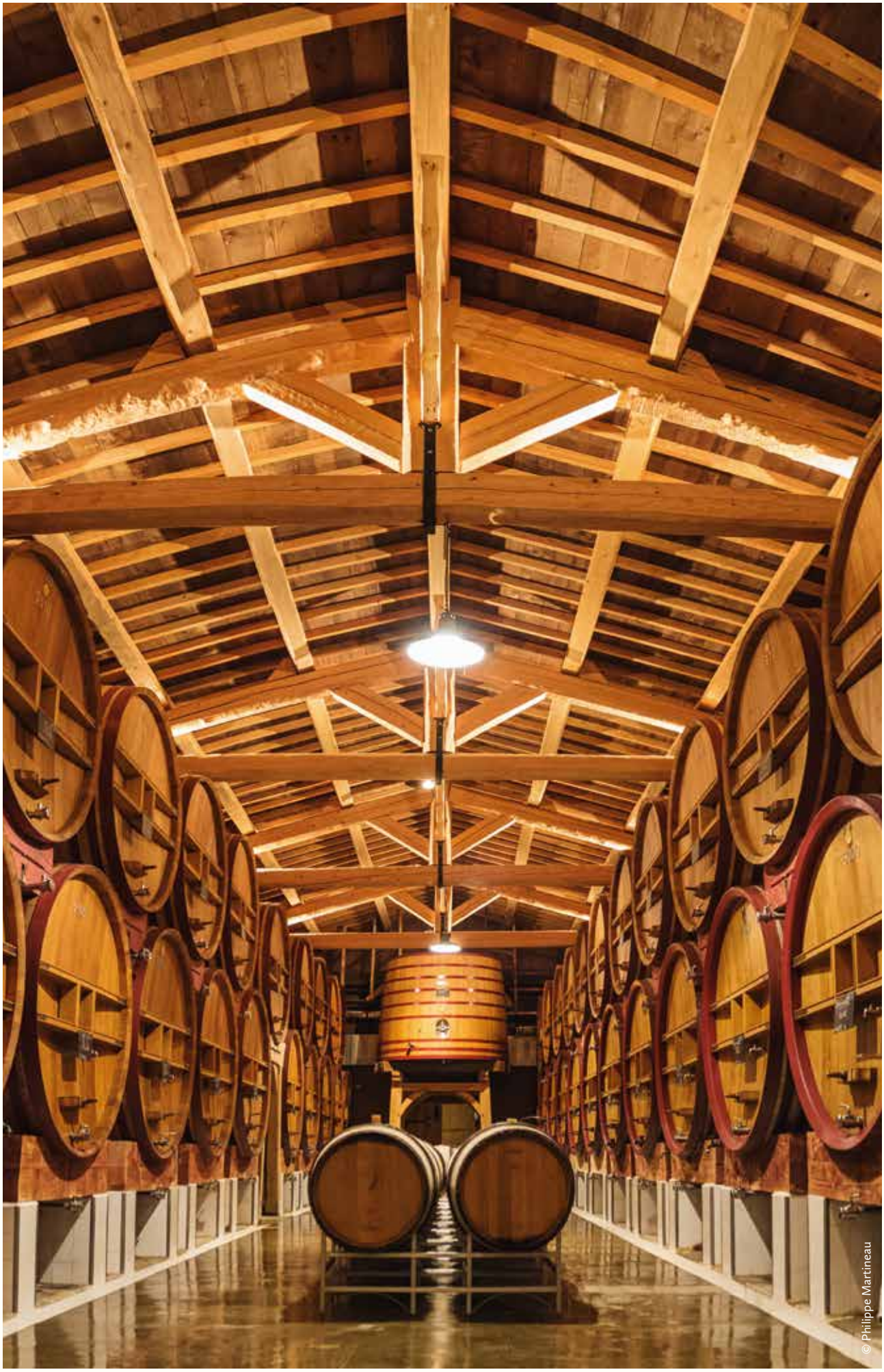
Nach dem etwas wärmeren Jahrgang 2020 haben wir es 2021 mit einem klassischen Profil zu tun, wie es die Region nun mehrere Jahre nicht verzeichnen konnte. Diese Klarheit verleiht dem Châteauneuf-du-Pape eine herrliche Geradlinigkeit, wie wir sie selten erlebt haben. Wirkt der blanc ansonsten doch eher cremig und stark strukturiert, so zieht er sich diesmal mehr in die Länge, wirkt feiner und drahtiger (manch Winzer würde von einem vertikalen Wein sprechen). Der Weißwein von Beaucastel zählt zu den gesuchtesten Weinen der Famille Perrin: Sandige Böden aus Molasse-Meeresböden des Miozän, bedeckt mit Alpinen Ablagerungen prägen die lediglich nur sieben Hektar umfassenden Parzellen der Weißwein-Rebstöcke. Nach der manuellen und selektiven Ernte reifte der fertige Wein für nur acht Monate zur Hälfte in neuen Eichenholzfässern, ansonsten im Edelstahl oder größeren, zuvor mehrfach belegten Gebinden.

Das Bouquet ist einzigartig: Honigblüten, Zedratzitronen, Bienenwachs und Orangenabrieb flirren und entgegen. Mit Luftkontakt offenbar der weiße Riese ein Hauch Teiglinge bzw. Hefewürze vom Holzausbau, auch Nektarine und eine feine Anisnote. Kurz meinen wir, den Holzeinsatz zu spüren, doch der ist nur marginal schmeckbar, nicht im Ansatz dominant. Das verschwenderisch-verführerische Bouquet besteht aus dem puren Extrakt vollreifen Traubenmaterials, das natürlich von Roussanne, dieser anspruchsvollen Rebsorte, geprägt wird.

Am Gaumen erzielt der Châteauneuf-du-Pape seine typische überwältigende Kraft. Man hat es mit einem Aromenbündel zu tun, welches sogleich im Antrunk aufschlägt und über den Gaumen zieht. Doch der kühle Jahrgang 2021 verzeichnet auch Frische. Die ansonsten omnipräsenten Bienenwachs- oder Honignoten sind hier hintergründig-subtil, werden von einer feinen Würze und Sekundäraromen überlagert. Doch da ist auch eine klare Birnenfrucht, Agrumen sowie Karambole. Bei aller mundfüllender Rundheit geht's herrlich frisch – das Ziel dieses Ausnahmeweinguts – und mineralisch (die Böden!) zu. À propos mundfüllend: Natürlich schmeckt dieses köstliche Elixier jetzt schon wunderbar und erfordert daher Geduld, um nicht direkt trinkfreudig zuzuschlagen. Doch in ein paar Jahren hat sich die Jugendlichkeit gesetzt und in Eleganz gewandelt. Das ist großer Stoff mit wohldosierter Kraft, trinkfreudiger Struktur und alterungsfähiger Harmonie und Spannung!

Dekantieren und im großen Glas genießen, ab 2024 bis 2040.

© Marc Ginot


© Philippe Martineau

„HOMMAGE À JACQUES PERRIN“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2020

Das Flaggschiff, die Cuvée Hommage à Jacques Perrin: eine uralte Parzelle von über 90-jährigen Mourvèdre-Reben

99 Punkte
JAMES SUCKLING

98 Punkte
DECANTER

99 Punkte: „Extravagant im besten Sinne des Wortes! Das Finish wird feiner, je näher es der Unendlichkeit rückt.“ – James Suckling

98 Punkte: „Ein stilvoller und verführerischer Wein.“– Decanter

97–99 Punkte: „Es besteht die Möglichkeit, dass die Punktzahl bald dreistellig werden könnte.“ – Robert Parker's Wine Advocate

97–99 Punkte: „Ein weiterer brillanter Jahrgang“ – Jeb Dunnuck

FRS010820	*„Hommage à Jacques Perrin“ CdP, rouge 2020*	*14,5% Vol.*	*546,66 €/l*	*410,00 €*

„Das Flaggschiff, die Cuvée Hommage à Jacques Perrin, stammt hauptsächlich aus einer einzigen Parzelle von über 90-jährigen Mourvèdre-Reben, die sich direkt hinter dem Weingut befinden. Ausgebaut im Fuder, ist er ein kraftvoller, einzigartiger, exotischer Ausdruck dieser Rebsorte und es gibt niemanden da draußen, der es besser macht.“ so Jeb Dunnuck über den legendären Rotwein der Perrins. Für diese bedeutet die „Hommage“ viel mehr als nur die feinste Interpretation eines Châteauneuf-du-Pape, denn dieser Wein verkörpert die ganze Geschichte und Kultur der über fünf Generationen mit Bedacht weitergegebenen Erfahrung der Familie.

Jacques Perrin, die Schlüsselfigur der „Famille Perrin“ führte Beaucastel bis ins Jahr 1978. Ein Mann, der seiner Zeit weit voraus war, bereits in den 1960ern als erster biologische Bewirtschaftung einführte, sogar ab 1974 nach biodynamischen Methoden arbeitete. Einer seiner berühmtesten und seine Persönlichkeit am klarsten beschreibenden Aussprüche lautete: „Wagen Sie es, sich der Mode und den Bräuchen Ihrer Zeit zu widersetzen.“ Ihm zu Ehren wurde diese legendäre Cuvée eingeführt. Seine Thesen liefern die Grundlage für das heutige Qualitätsbestreben der Familie Perrin. Beim der „Hommage“ handelt es sich gar nicht wirklich um eine Cuvée. Denn dieser überwiegend aus Mourvèdre bestehende Wein (im Jahrgang 2020 sind es 75 %, lediglich 10 % Syrah, 10 % Grenache und 5 % Counoise) von mittlerweile bald 100-jährigen Reben stammt größtenteils aus einer Parzelle. Ein unvergesslicher Wein, der nur in den allerbesten Jahrgängen veröffentlicht wird und die DNS eines perfekten Châteauneuf-du- Pape in sich trägt.

2020 zählt zu den wärmeren Jahrgängen und hebt sich deutlich vom 2021er ab. Beim absoluten Flagschiff-Wein des Hauses ist das fast ein Vorteil. Man findet hier von allem mehr und vor allem eine einzigartige Tiefe. Die Spitzenfüllung aber als „Blockbuster-Wein¶ zu betiteln wäre eine Verunglimpfung. Dass sie allein fast reinsortig aus Mourvèdre besteht, zeigt den klaren Ansatz der Familie Perrin, hier Frische und Eleganz zu betonen, denn keine Rebsorte eignet sich in warmen Jahren, wie wir sie zuletzt zuhauf hatten, besser. Reife Brombeeren, Lakritz und Zedernholz tummeln sich hier nebst getrockneter Kräuter, Granatapfel und Rosenblätter. Die Tannine sind delikat aber spürbar. Ganz klar, auch der Jahrgang 2020 ist für die lange Strecke angelegt. Wer ihn im Keller sein Eigen nennen darf, der wird ihn mit der entsprechenden Würde behandeln, also reifen lassen. Dann überragt er gewiss nochmal den Hauptwein des Hauses, in 15 bis 20 Jahren. Die uralten Reben liefern hier einen sinnlichen Rotwein von der südlichen Rhône, der ungemein lebendig daherkommt. Alle Facetten sind hier nochmals feiner aufgelöst. Er beweist genau jene Stärke der ganz großen Weine, dass sie stets über den Geschmacksmustern und Konventionen schweben, die wir erwarten würden. Genau hierin liegt die Begehrlichkeit des Weines, die von Liebhabern weltweit empfunden wird und diese vereint.

Voraussichtlich ab 2025 (bevorzugt 2–3 Stunden karaffieren), Höhepunkt wohl ab 2030 bis 2052.

Famille Perrin – Beaucastel

© Marc Ginot

SUBSKRIPTION

2021: KLASSIK IN REINFORM – WANN GAB ES ZULETZT SOLCH EINEN JAHRGANG?

Die Stärke großer Erfahrung: Warum man Perrins 2021er getrunken haben muss

Werte Kunden,
der Jahrgang 2021 ist europaweit, wie wir nach Verkostung in allerlei Ländern und Regionen inzwischen feststellen, auf überraschenderweise homogen in zwei Punkten ausgefallen: Der sisyphosartige Aufwand im Weinberg aufgrund der großen Mengenverluste, überwiegend durch Spätfröste bedingt sowie die insgesamt kühle Charakteristik der Weine (in Frankreich im Burgund, an der gesamten Rhône, wie in Deutschland beim Riesling und in Nordspanien). Nicht wenige Winzer erzählten uns, wie sehr sie der Jahrgang an alte Zeiten, zumal aus den 1980er – und 1990er-Jahren erinnere. Nach einer fast monotonen Reihe warmer und leider auch oft trockener Jahre, verzeichnen wir mit dem Jahrgang 2021 (wenn auch, wie es sich anzudeuten scheint, nur für dieses eine Jahr) eine Renaissance der Klassik. Was im Grunde allen Winzern ein Anlass zur Freude war. Natürlich nicht in Bezug auf die verschwindend geringen Mengen (im April dezimierten Fröste mit eisigen Minusgeraden in Frankreichs Anbaugebieten die zukünftige Ernte), umso mehr allerdings sensorisch und emotional. 2021 bot enorme Chancen, doch musste man sich diesen qualitativen Luxus und Mehraufwand auch leisten können. Nicht umsonst schreibt die Familie Perrin in ihrem Jahrgangsbericht von der „Stärke großer Erfahrung".

„Nach sehr heißen Jahren ist 2021 ein kühlerer Jahrgang, näher an den Jahrgängen, die wir in den 80er/90er Jahren erlebt haben. Es ist auch ein Jahr der Winzer. Der menschliche Eingriff und die Pflege der Reben waren entscheidend für die Qualität des Jahrgangs. Unter diesen Bedingungen haben sich die Erfahrung eines Familiengutes seit fünf Generationen und unsere biodynamischen Methoden seit 1974 als wertvolle Trümpfe erwiesen." heißt es hier.
Man muss dies betonen: Nur wer massiv Arbeitsstunden im Weinberg und bei der Selektion während der Lese investiert hat, konnte guten Wein einfahren.
Doch guter Wein ist im Hause Perrin kein Ziel sondern erste Prämisse auf dem langen Weg zur Weltklasse, der immer schon im Weinberg beginnt: „Dank der Hartnäckigkeit und der täglichen Aufmerksamkeit unserer Teams war es möglich, einen höheren Ertrag als erwartet zu erzielen, mit einem begrenzten Verlust von 20 % im Vergleich zu den Vorjahren. Dieser Einsatz hat sich gelohnt: die Weine sind herrlich frisch, mit einem eleganten Alkohol-Säure-Gleichgewicht, das einen großen Jahrgang verspricht."

Die Ausgangsbasis bot keinen Grund zur Sorge, doch wer sich mit Wein beschäftigt, lernt schnell, dass der Jahrgang speziell in den letzten beiden Monaten vor der Lese gemacht wird. Am 7. April 2021 wurden viele der Perrin'schen Parzellen von Frösten heimgesucht, was die projektierte Quantität der Ernte schon im Vorfeld ad absurdum führte. Der Frost verzögerte den Austrieb der Blüten und verschob das Lesefenster – im Vergleich zu 2020 – um mehr als zwei Wochen. Der Frühling, feucht, gefolgt vom regenarmen aber milden Sommer, brachte allerdings gesunde Trauben hervor.
Die Ernte begann kurz vor September und erforderte vor allem sehr viel Organisationstalent, um die Reifeverschiebungen sowie Unterbrechungen durch Regenfälle zu bewältigen.

Wir jedenfalls sind von der klassischen und feinen Anmutung des Jahrgangs schlicht begeistert und absolut sicher, dass er enorm vielen Fans großer Weine noch einmal so große Emotionen bescheren wird. Es ist ein Jahrgang für echte Kenner und Liebhaber, die das Besondere zu schätzen wissen, zumal es in den Sternen steht, wann, wie bald, oder ob überhaupt wir uns an einem derart famosen Jahrgang werden erfreuen können. Daher nun Vorhang auf, für eine herausragende Primeur-Kollektion aus dem Hause Perrin!

„COUDOULET DE BEAUCASTEL“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2021

2021: „Ein fantastisches Jahr für Beaucastels Rotwein Coudoulet.“ – Familie Perrin

FRS010621	*„Coudoulet de Beaucastel“ Côtes-du-Rhône, rouge 2021*	*31,33 €/l*	*23,50 €*
FRS010621M	*„Coudoulet de Beaucastel“ Côtes-du-Rhône, rouge 2021 MAGNUM*	*26,00 €/l*	*39,00 €*

In Subskription Auslieferung ab Herbst 2023

Beaucastel trinken aber nur rund ein Drittel zahlen? Familie Perrin macht es selbst möglich, mit diesem fantastischen Côtes du Rhône, der in der Tat als inoffizieller Zweitwein des Flagschiffes betrachtet werden kann. Diese Cuvée aus Mourvèdre, Grenache, Syrah und Cinsault stammt von Reben außerhalb der Châteaneuf-du-Pape-Appellation, die allerdings direkt an ihrer nördlichen Grenze stehen – und übrigens nicht weit entfernt vom Weingutsgebäude. Ein „verkappter“ Châteauneuf sozusagen und hier nehmen wir den Begriff als Kompliment auf! Tatsächlich, nur die berühmte autoroute du soleil trennt das exzellente steinige Terroir des „Coudoulet“ von dem des unmittelbar angrenzenden legendären „Chateauneuf“ von Beaucastel! Seit mehr als 30 Jahren bereits werden die Reben des „Coudoulet“, sie wurzeln tief in kalkhaltige Böden, biodynamisch bewirtschaftet. Teppichartig bedecken die berühmten galets roulés, große kieselförmige Steinen den geheimen Schatz, der übrigens ganz traditionell in Holzfudern heranreift.

Der Jahrgang 2021 zeigt sich (Winzer und Weinliebhaber atmen auf!) ultraklassisch. Man hat ein derartig elegantes und frisches Jahr an der südlichen Rhône seit mehreren Jahren nicht mehr erlebt. Die Ernte blieb zwar klein und war besonders aufwändig, sodass die Perrins besonders stolz auf ihren generationsübergreifenden Erfahrungsschatz in der biodynamischen Bewirtschaftung waren. Allerdings zeigt sich der kühle Jahrgang von einzigartiger Aromatik und weckt so für viele starke Emotionen, die solch klassischen Jahrgänge nicht mehr erwartet haben. Auffällig ist, dass der Mourvèdre-Anteil dieses Jahr etwas höher ist. Die Rebsorte bringt nicht nur Struktur und erweist sich beispielsweise gegenüber Graufäule resistent, sondern liefert vor allem eine besondere Frische im Rotwein, die hier in Verbindung mit dem Jahrgang 2021 und dem entrappten Traubenmaterial besondere Strahlkraft hat. Man mag fast meinen hier einen Pinotage im Glas zu haben und ist somit nicht mehr allzu weit vom Pinot Noir entfernt. Ein größeres Lob könnte man einem Rotwein aus Châteauneuf-du-Pape wohl kaum machen.

Der „Coudoulet“ zeigt sich im Vergleich zum grand vin Beaucastels in allen Zügen etwas einfacher, dafür aber auch früher zugänglich (eine höchst attraktive Kombination, wie wir finden). Er verrät viel über den Jahrgang und bleibt doch jahrgangsübergreifend stets ein echter Perrin-Wein: Attraktiv, komplex und einfach handwerklich perfekt herausgearbeitet ohne als Musterknabe zu langweilen. Der Mourvèdre-Anteil sorgt für viel Pflaumennoten. Frischer Zwetschgensaft aber auch Powidl mit Zimt. Ein Hauch Sauerkirsche, auch etwas Amarenakirsche, dann nasses Gestein und nur ein Hauch Garrigues. Im Prinzip baugleich mit dem Châteauneuf-du-Pape des Hauses, dafür in seiner Struktur etwas geradliniger und seidiger im Tannin (Beaucastels Châteauneuf soll und darf schließlich Dekaden reifen), überzeugt der „Coudoulet“ ob seiner feinziselierten Säureader, die sich subtil im Hintergrund erstreckt und dem Wein wahnsinnige Länge beschert. Erneut: Zwetschgen, Sauerkirschen und ein Hauch dunkle Johannisbeere. Die Tannine sind seidig, der Wein von zenartiger Balance.
Gerade jetzt, in der ersten Phase, steht er seinen großen Bruder sehr nahe und zeigt, dass hier der Apfel nicht weit vom Stamm gefallen ist. Eben echter Rhône-Adel mit aristokratischer Anmutung und pures Understatement, was seine Klassifikation angeht.

Ein Hochgenuss ab Freigabe, Höhepunkt 2024 bis 2038

© Phil Karis

Famille Perrin – Beaucastel

© Serge Chapuis

96 Punkte
DECANTER

SUBSKRIPTION

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2021

„Einer der Referenzbetriebe im Rhône-Tal sowie auf der ganzen Welt ist das Château de Beaucastel der Familie Perrin." – Jeb Dunnuck

„Ein exzellenter Jahrgang, der eine beeindruckende Energie und Ausgewogenheit aufweist." – Famille Perrin

Châteauneuf-du Pape 2021: Klassik in Reinform

96 Punkte: „Wird gut reifen." – Decanter

In Subskription Auslieferung ab Herbst 2023

FRS010721	*Châteauneuf-du-Pape, rouge 2021*	*113,33 €/l*	*85,00 €*
FRS010721H	*Châteauneuf-du-Pape, rouge 2021 (0,375l)*	*113,33 €/l*	*42,50 €*
FRS010721M	*Châteauneuf-du-Pape, rouge 2021 MAGNUM*	*119,00 €/l*	*178,50 €*

In einer zunehmend unüberschaubar scheinenden Welt mit ständigen Umwälzungen wirken die ewigen und festen Weinwerte nochmals beeindruckender als sie es ohnehin schon sind. Zu den Weinen, die sich über Generationen behaupten konnten und absolute Leichttürme der Rhône sind, zählt zweifellos der Châteauneuf-du-Pape vom Château de Beaucastel. Ein Wein, an dem kein Weinliebhaber vorbeikommt. Wer einmal diesen großen Rhône-Klassiker aus biodynamischem Anbau getrunken hat, den lässt er sein ganzes Leben lang nicht mehr los. Herkunft dieses magischen Wein aus 13 Rebsorten ist eine von Hügeln, Olivenbäumen und Trüffeleichen umgebene Naturlandschaft. Die Rebstöcke, oder besser gesagt alten Knorzen, wurzeln hier in Buschform tief in die Erde, deren Oberfläche steinig weiß im Sommer strahlt. Der Mistral, der hier von den Alpen entlang des Rhônetals strömt, fegt regelrecht durch die Reben und lässt diese gleichmäßig reifen. Welch großartige Weine aus phantastischen Jahrgängen in Châteaneuf-du-Pape haben wir schon auf Beaucastel degustieren dürfen: Unvergessen bleiben die legendären Weine aus 1961, 1978,1990 oder 2001!

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, Cinsault und Terre Noir, Muscardin sowie Vaqueyrese. Sie bilden die Grundpfeiler des meisterlichen Blends (und wie meisterlich und herausforderungsvoll die Aufgabe der Assemblage ist, durften wir selbst vor Ort erfahren, als wir selbst eine Cuvée zusammenstellen durften und dabei sehr frustrierende Momente hatten). Die Besonderheit: Alle Rebsorten werden separat vinifiziert. Welch sagenhafte Liaison zwischen einem samtig-seidigen, aber auch dichten, konzentrierten Saft und einer betörenden Frucht in unendlicher Feinheit. Dem Glase entströmen bei einem Beaucastel köstliche Wogen von bezaubernden Aromen nach würzigen, süßlich-saftigen Himbeeren, reifen schwarzen Brombeeren und Kirschen jeglicher Couleur und weißem Pfeffer, die pikante Würze von schwarzen Oliven, ein orientalischer Touch von Zimt, Marzipan und Nelken sowie Noten von grünem Tee. Am Gaumen wieder-

Famille Perrin – Beaucastel

um jene feine, reife Grenache- Süße, die so vollständig anders ist als bei fetten Marmeladenweinen. Die feine süße Frucht paart sich mit elementarer Kraft. Dieser legendäre Châteauneuf-du-Pape auf absolutem Weltklasseniveau verzaubert zudem durch seinen unverwechselbaren Charakter, der von der Mineralität der kalkigen Böden und seinem hohen Mourvèdreanteil stammt. Für Liebhaber originärer Rhôneweine ist dies einer der besten Rotweine der Welt!

2021: „Nach sehr heißen Jahren ist 2021 ein kühlerer Jahrgang, näher an den Jahrgängen, die wir in den 80er/90er Jahren erlebt haben. Es ist auch ein Jahr der Winzer. Der menschliche Eingriff und die Pflege der Reben waren entscheidend für die Qualität des Jahrgangs. Unter diesen Bedingungen haben sich die Erfahrung eines Familiengutes seit fünf Generationen und unsere biodynamischen Methoden seit 1974 als wertvolle Trümpfe erwiesen." resümiert die Famille Perrin. Für uns ergibt sich ein spannendes Bild vom Jahrgang. Er steckte voller Herausforderungen. Es ist kein Jahrgang wie 2009 oder 2015, bei dem man blind kaufen kann, dabei auch herausragende Weine von unbekannten Betrieben finden wird. Die Ernteverluste der Fröste konnten Betriebe zu sehr dazu verleiten auf Nummer sicher zu gehen. Und doch ist es ein großer Jahrgang der ohnehin zuverlässig arbeitenden Betriebe. Die Dramaturgie: Genau hier und besonders in der absoluten Spitze fällt die Exzellenz besonders ins Auge, ja wird sichtbar was möglich war im Jahr 2021.
Der Mourvèdre-Anteil ist wie schon in den letzten Jahren zunehmend. Marc Perrin ist überzeugt von der Güte der Rebsorte, speziell in den wärmeren Jahren, weil sie hier ihre Frische erhält. Die im Holzbottich entrappten und vergorenen Trauben reifen teils über 24 Monate im Holzfuder. Das Ergebnis ist ein „Beaucastel", der wie auch sein kleiner Bruder „Coudoulet" an sehr feinen Pinotage (einer Kreuzung aus Pinot Noir und Cinsault) erinnert und damit nahe dran ist an großem Pinot Noir. Man könnte auch von einem Hybrid aus Pinot Noir und Barolo sprechen, wenn dies augenöffnender scheint. Allein die Farbe funkelt rubinrot und lässt Leichtigkeit erahnen. Powidl, Sauer- und Amarenakirschen, auch Brombeeren tauchen auf. Erst mit Luft weicht dieser einer herben Würze in Form von Süßholz und Muskatnuss. Die Tanninstruktur ist dieses Jahr einfach enorm elegant und hebt den Wein so sehr von den warmen Vorjahren ab. Nicht zuletzt bleibt der erfrischende Nachhall. So schmeckt teils auch alter Châteauneuf-du-Pape der 80er. Nur haben diese damals nie derartig elegant und fein geschmeckt. Viel mehr handelte es sich um grobe Biester, die Dekaden reifen mussten um ihre vielbeschworene und heute gerühmte Finesse zu erreichen! Genau hierin besteht dann der Unterschied, nicht nur dank jahrzehntelanger Qualitätsoptimierung, sondern auch völlig neuen Erkenntnissen der Önologie, die (so viel Ambiguität muss sein) sich auf die Ursprünge des Weinmachens rückbezieht aber feiner austariert ist.

Es sind Jahrgänge wie 2021, die wir persönlich ganz ins Herz geschlossen haben, die uns in ihre kühlen Anmutung und Finesse auch nach vielen Jahren der professionellen Beschäftigung mit Wein (der praktische Teil nimmt hier großen Stellenwert ein!) noch zu begeistern wissen. Vertrauen Sie uns, hierbei handelt es sich um einen wahrhaftig besonderen Wein, der wohl weit in die Zukunft reichend noch zu den schönsten Vertretern zählen wird.

Wer sich von diesem Wein einige Flaschen sichern möchte, sollte ihn unbedingt subskribieren! Denn bis zum Eintreffen dieses Weins im Herbst 2021 wird er vermutlich restlos ausverkauft sein ...

„LES HAUTS DE JULIEN" VINSOBRES, ROUGE 2021

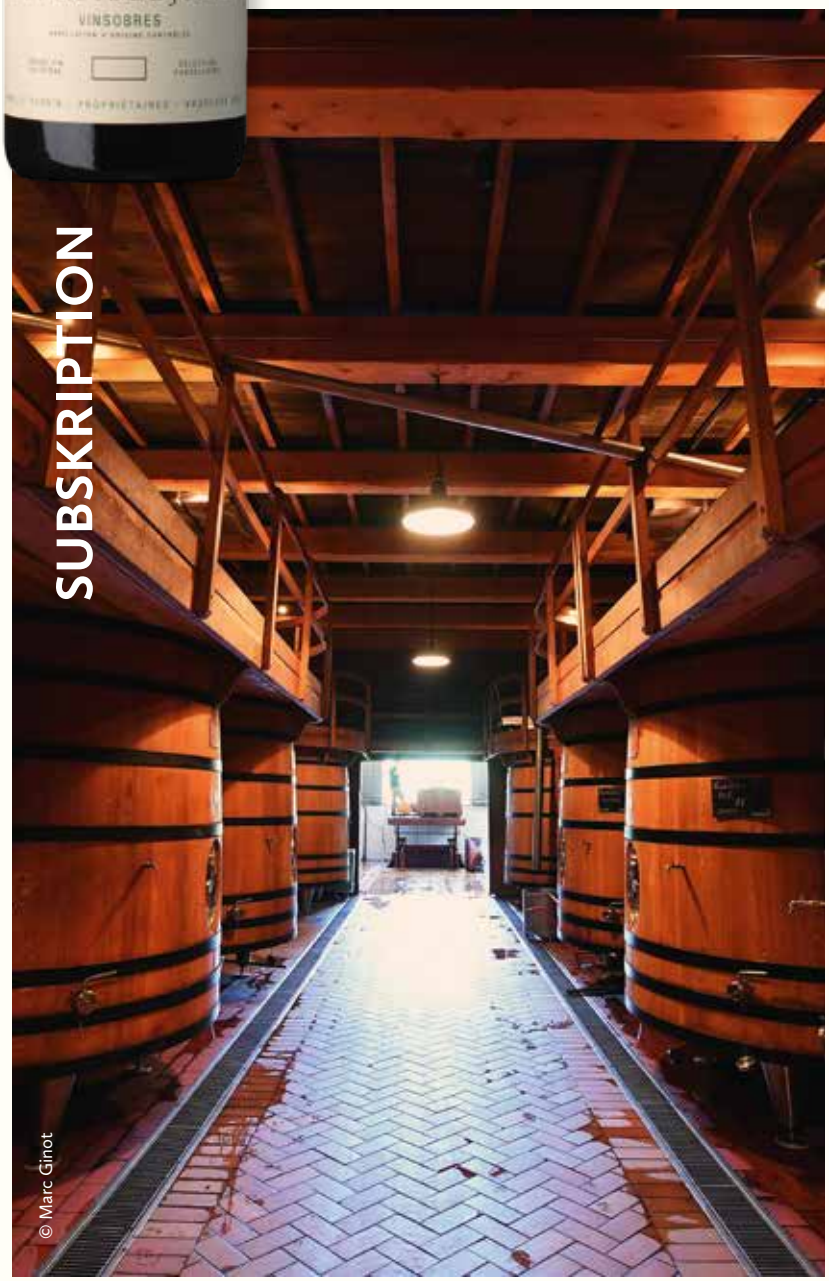
Genialer Vinsobres! 40 Kilometer nördlich von Châteauneuf-du-Pape gedeihen die Reben auf über 300 Metern Höhe

„Er ist jetzt sehr zugänglich, hat aber auch die Balance, um noch 10 Jahre zu reifen." – Famille Perrin

FRS011321	*Famille Perrin, „Les Hauts de Julien" Vinsobres, rouge 2021*	*41,33 €/l*	*31,00 €*

In Subskription Auslieferung ab Herbst 2023

Die exzellenten Lagen rund um das schöne Dorf Vinsobres gehören zu den „best gehüteten Geheimtipps an der südlichen Rhône" (Jancis Robinson) und sind daher in Deutschland noch wenig bekannt. Doch dies wird sich sehr bald ändern, bietet doch diese Region aufgrund ihrer Exposition am nördlichsten Rande der südlichen Rhône und ihrer Höhenlage (knapp um die 300m), die auch im Sommer relativ kühle Nächte mit sich bringt (ideal geeignet zur Herausbildung komplexer Aromen!), optimale Bedingungen. Insbesondere die Syrahrebe fühlt sich hier, ähnlich den Gegebenheiten an der nördlichen Rhône und anders als in der brütend heißen Tal-Ebene des Südens, pudelwohl und erbringt hier wohl die besten Resultate der südlichen Rhône. Zusammen mit einem Anteil köstlicher Grenachetrauben ergibt dies einen in seiner Preisklasse einzigartigen Preis-Genuss-Hammer. Dass Jeb Dunnuck ihn daher bereits ins edle Cornas, an der nördlichen Rhône packte, ist mehr als ein Qualitätsmerkmal, es ist ein Versprechen. Die Einzellagenweine der Familie Perrin laden dazu ein, die unterschiedlichen Terroirs zu entdecken – und der „Les Hauts de Julien" ist einfach ein genialer Wein. Der Großteil dieser edlen Cuvée besteht aus Syrah, die hier durch etwas Grenache abgerundet (2021: 30 %) wird. Auf einer Höhe von 300 Metern, 40 Kilometer nördlich von Châteauneuf-du-Pape wurzeln hier die Reben auf einem für die Region als „cool-climatisch" zu bezeichnendem Plateau. Der „Les Hauts de Julien" ist eine Parzellenselektion des Vinsobres „Les Cornuds" und stammt von den ältesten Reben, die rund 90 Jahre alt sind. Wie stets ein Musterbeispiel dafür, wie gut Grenache und Syrah gemeinsam harmonieren können.



2021: Eine kaum zu übertreffende Finesse, aufgrund der Frische des Jahrgangs, prägt den aktuellen Wein. Sauer- und Süßkirschen, Rosmarin und Blutorangen tummeln sich hier nebst Cassis-Lutschpastillen. Das ist ein Rhôneweine mit knackiger Frucht, kerniger Struktur und von einer Frische, welche ein Châteauneuf-du-Pape selten erreicht. Hervorzuheben ist das hauchfeine, fast samtige Tanningerüst dieses Parzellenweins. Die Parzellen sind hier über 60 Jahre alt und bringen eine enorme Tiefe in den Wein ein. Top-Tipp!

Famille Perrin über ihre „sélections parcellaires": „Mit dem gleichen Know-how und der gleichen Leidenschaft wie bei Château de Beaucastel ist Familie Perrin bestrebt, die Seele eines jeden Terroirs, seine Authentizität und seine Besonderheit zu enthüllen. Außerdem finden wir in jedem dieser Weine die »Handschrift« der Familie: die Beherrschung eines biologischen und biodynamischen Ansatzes, die Kunst des Verschnitts und die Frische der südlichen Aromen."

Ab Freigabe im Herbst 2023, Höhepunkt wohl 2026 bis 2036.

SUBSKRIPTION

© Serge Chapuis

„DOMAINE DU CLOS DES TOURELLES“ GIGONDAS, ROUGE 2021

Der letzte Clos des Gigondas!

„Wahrscheinlich einer der schönsten Jahrgänge dieses Weinguts“ – Famille Perrin

FRS011821	*Famille Perrin, „Domaine du Clos des Tourelles“ Gigondas, rouge 2021*	*72,00 €/l*	*54,00 €*

In Subskription Auslieferung ab Herbst 2023

Das im Zentrum von Gigondas am Fuße der malerischen Dentelles de Montmirailles gelegene Terroir des Clos des Tourelles (drei Hektar!) ist von außergewöhnlicher Güte und zudem Heimat von bis zu 100 Jahre alten Prä-Phylloxera-Grenachereben, die in sandigen Böden auf 300 Metern Höhe wurzeln. Familie Perrin liest hier ihren „Clos des Tourelles“ (tatsächlich 100 % Grenache) von just am ehemaligen Chateau – das die Perrins vor einiger Zeit erwerben konnten – stehenden Weinstöcken.

Es ist ein offenes Geheimnis, dass hier einmal einer der absoluten Spitzenweine der Familie entstehen könnte und alle Weinbergarbeiten werden dementsprechend ausgerichtet. Weil sich dieses Terroir so sehr vom Châteauneuf-du-Pape absetzt, setzt Marc Perrin hier auf Stahltanks und Fudern. Das betont die Finesse dieser bildhübschen Lage, die im klassisch kühlen 2021er-Jahrgang ungemein kristallinen Wein hervorbrachte, wie man ihn für die Rebsorte Grenache allenfalls in den hoch gelegenen Garnacha-Parzellen der Sierra de Gredos in Spanien in den letzten Jahrgängen antreffen konnte. So duftet es hier statt nach kandierter Orange und gekochter Frucht, wie nicht selten anzutreffen, wenn Grenache zu alkoholisch, da reif, ausfällt eher nach frischen Früchten. Waldbeeren und Eukalyptus prägen das bemerkenswert feine, fast verspielte Bouquet, dazu auch ein Hauch Schlehe und reife Zwetschgen. Das langsame Ausreifen der Trauben (teils entrappt, teils Ganztrauben) sorgt für einen höchst subtilen Wein von magischer Anziehungskraft. Für die Perrins der wohl bislang schönste Wein aus dieser Ihnen emotional sehr viel bedeutenden Lage, für uns ein Grenache, ganz nach unserem Gusto: Finesse pur!

PS: Wenn Sie einmal vor Ort sind, empfehlen wir Ihnen unbedingt einen Abend im nahegelegenen Restaurant „l’Oustalet“, das ebenfalls zum Familienbesitz gehört und dementsprechend über eine grandiose Weinkarte verfügt. Das komplett renoviert und kernsanierte Anwesen dient der Familie auch gelegentlich für Weingutspräsentationen und zur Unterbringung von Gästen. Der wahre Schatz aber sind wie schon erwähnt die bis zu 100 Jahre alten Prä-Phylloxera-Grenache-Reben.

Ab Freigabe, Höhepunkt 2028 bis 2045+.

DOMAINE DU PÉGAU

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

© Marc Ginot

„Das Leben ist zu kurz, um nicht reichlich Pégau zu trinken!“

Unsere langjährigen Freunde von der Familien-Domaine Pégau, mit denen wir seit Beginn unserer Tätigkeit als Weinhändler mit großer Freude zusammenarbeiten und deren Weine wir bereits seit über 25 Jahren leidenschaftlich gerne trinken, zählen unbestritten zu den besten Winzern der weltberühmten Appellation Châteauneuf-du-Pape. Der so bodenständige wie sympathische Paul Féraud und seine charmante Tochter Laurence vinifizieren hier schon seit Beginn der 80er-Jahre auf beständig höchstem Niveau grandiose, unverwechselbare, „hand“-werklich hergestellte Weine, denen kaum jemand zu widerstehen vermag.

Es ist vor allem der majestätische, authentische, man kann durchaus auch sagen „altmodische“ Stil ihrer „Cuvée Réservée“, der sich so wohltuend vom Einheitsgeschmack langweiliger, gestylter Modeweine unterscheidet, die, obwohl technisch gut gemacht, mit viel zu viel neuem Holz und zu viel Extraktion maskiert sind und als „Monstertropfen“ ohne Brillanz, ohne Frische und ohne Seele wegen des Verlustes ihres ureigenen Charakters schlicht austauschbar geworden sind. Wie anders schmeckt dagegen Pegaus Inkarnation der großen Tradition der authentischen Klassiker der südlichen Rhône. Die einzigartige Qualität dieses majestätischen Weins entsteht in erster Linie im Weinberg, wo die über 30 bis 90 Jahre alten Weinstöcke (75 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Grenoise) – in sehr arbeitsintensiver Handarbeit nach biodynamischen Richtlinien (jedoch ohne Zertifizierung) liebevoll gepflegt – hochwertige Trauben in geringer Quantität, aber höchster Qualität liefern. Das Areal der Domaine verteilt sich auf elf erstklassige Parzellen (von denen die berühmte Lage „La Crau“ mit den ältesten Reben sicherlich die Beste ist), weit verstreut innerhalb der gesamten Appellation, mit sehr unterschiedlichen Bodenformationen, die so durch ihre Differenziertheit zur Komplexität, zur Kraft und Konzentration der im schönsten Sinne „barocken“ Weine von Pégau entscheidend beitragen. Die Sandböden sowie kräftigen Lehm-Kalkböden, die mit großen roten Kieselsteinen bedeckt sind, die nachts die tagsüber gespeicherte Wärme an die Trauben abgeben, werden zur besseren Durchlüftung und zur Aufnahme von Bio-Dünger und Schafsmist fünf- bis siebenmal pro Jahr umgepflügt.

Und ein Besuch im Keller kommt einer Zeitreise gleich. Modernste Technik und blitzende Edelstahltanks? Fehlanzeige! Auf Pégau arbeitet man noch wie vor Urzeiten mit minimalen Eingriffen im Keller: Vergärung der ganzen Trauben mit Stielen und Stängeln (das für die frische Stilistik und das Alterungspotenzial der Weine wohl maßgeblichste Mittel), Spontanvergärung und Ausbau im großen, gebrauchten Holzfuder ohne Schönung und Filtration. Tradition und handwerkliche Winzerkunst sind eben auf dieser Domaine keine leeren Worthülsen, sondern Tag für Tag gelebte Realität.

„PLAN PÉGAU“ VIN DE FRANCE, ROUGE (17 / 18 / 19)

Genuss nach „Plan“ – und eine hedonistische Choreographie für die Sinne!

FRS060319	*„Plan Pégau“ VdF, rouge (17/18/19)*	*14,5% Vol.*	*14,60 €/l*	*10,95 €*

Bei diesem Wein kann man nur Superlative bedienen und ins Schwärmen geraten: „Plan Pégau“ von der Domaine de Pégau ist einer der besten Weinwerte schlechthin, den wir kennen. Es ist absolut faszinierend, mit welcher Zuverlässigkeit und Beständigkeit dieser grandiose Rotwein Jahr für Jahr zu überzeugen weiß – viel mehr noch, am Verkostungstisch brechen jedes Mal auch routinierte Verkosterinnen und Verkoster in Begeisterung aus und zeigen ungewohnte Emotionen. Aber der Reihe nach: Verantwortlich für diesen Coup ist die Winzerin Laurence Féraud in Châteauneuf-du-Pape, die für ihren „Plan Pégau“ in der Assemblage gleich drei Jahrgänge zusammenführt – in diesem Fall 2017, 2018 und 2019. Geprägt wird die Cuvée von den Rebsorten Syrah, Grenache und Merlot, die Lese der Trauben erfolgte von Hand. Der Wein wurde in großen Holzfudern ausgebaut und nur minimal geschwefelt. Vermutlich kann nur eine Winzerin wie Laurence Féraud, die die hohe Kunst der Assemblage aus dem Effeff beherrscht, einen so fein austarierten und attraktiven Duft kreieren, in dem sich Frische, balsamische Reife und Würze perfekt ergänzen: Schwarzkirsche, Pflaume, Brombeere und Holunder werden von kräutrigen und rauchigen Elementen unterlegt, von Noten von reifer Feige, Tabak, Zigarre, heißer Erde, Leder, Garrigue und auch Portwein. Eröffnet am Gaumen enorm einnehmend mit einer langanhaltenden Charme-Attacke: Saftig und mit Schmelz, großzügig in allen Komponenten mit geschmolzenen, aristokratischen Gerbstoffen, delikater, verführerischer Frucht (Schwarzkirsche, Pflaumen, Holundern und Sauerkirsche), die von dunkler Schokolade und auch Milchschokolade unterlegt wird, mit stabiler, saftiger Säure, viel Würze und süßlichem Extrakt. Die fein gezeichneten Pausbäckchen stehen dem Wein sehr gut, der aber nicht zu weich und mollig ausfällt, sondern durchaus auch Druck und Drang entwickelt. Lang und ergiebig, ein großzügiger und hedonistischer Seelenwärmer von der Südrhône, ein zum sensationellen Preis handwerklich choreografierter Ausnahme-Wein, der jetzt genossen werden kann und den wir nur wärmstens empfehlen können. Von „Plan Pégau“ sollte man sich schnell einen kleinen Vorrat zulegen: Viel mehr Wein bekommt man zu diesem Tarif nicht!

Ab sofort bis 2026+.

„CUVÉE RÉSERVÉE“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, BLANC 2021

Filigran, finessenreich und unendlich cremig: weißer Châteauneuf der Spitzenklasse!

FRS060621	*„Cuvée Réservée“ Châteauneuf-du-Pape blanc, 2021*	*14% Vol.*	*53,20 €/l*	*39,90 €*

Der köstliche weiße Châteauneuf-du-Pape ist so etwas wie ein verhinderter Kultwein. Er gehört seit jeher zu den hochwertigsten, vollmundigsten und gehaltvollsten Weißweinen Frankreichs – insbesondere, wenn er wie diese „Cuvée Reservée“ der Domaine du Pégau von einem der allerbesten Erzeuger im südlichen Rhônetal stammt. Leider gibt es nur so wenig von diesem runden, aromatischen Weißen, dass er naturgemäß ein Wein der happy few ist, also Kennern vorbehalten bleibt. Die anderen wissen entweder nicht um seine Existenz oder sind nicht zupackend genug, wenn es darum geht, sich ihren Anteil der geringen verfügbaren Mengen zu sichern. Verwirrenderweise können weiße Châteauneuf-du-Papes sehr unterschiedlich sein, sind sie doch fast immer aus einer Vielzahl von Reben gekeltert. Welche Sorten eingesetzt werden und in welchem Verhältnis zueinander, macht die unverwechselbare Stilistik des jeweiligen Weins aus. Hinzu kommen die Lage innerhalb der Appellation und die Charakteristik des Jahrgangs. Diese „Cuvée Reservée“ von Paul und Laurence Feraud enthält die am häufigsten verwendeten Rebsorten weißer Châteauneufs und darf daher als eine Art Klassiker gelten: Clairette Blanche (60 %) und Bourboulenc (5 %) sorgen für willkommene Zitrusfrische: duftige Orangenblüten in der Nase, kontrastiert durch eine Spur Honig und fruchtsüßer Honigmelone. Grenache Blanc (30 %) bringt Aromen von grünen Pflaumen (Renekloden), Birnen und Toastbrot ins Glas. Roussanne (5 %) trägt Noten von Pfirsichen und Quitten bei. Cremig weich, viskos und üppig am Gaumen, mit hocharomatischen, schmeichelnden Fruchtaromen im Abgang. Chapeau: Hier ein Geniestreich in Sachen Ausgewogenheit gelungen. Kein Vergleich zu würzig-pikanten, bisweilen gar bitter schmeckenden Châteauneufs. Gewachsen auf einem Hektar biodynamisch bewirtschafteter Sandböden mit hohem Lehmanteil (Lehm hält die Reben während der heißen Sommermonate frisch) und ausgebaut im Stahltank, ist dies ein sagenhaft feiner, weicher, eleganter, hervorragend balancierter Wein, der durch seine Intensität und seinen Körper ideal zu gegrilltem Fisch und jeder Art von weißem Fleisch passt. Und der vielleicht doch noch zum Kultwein werden könnte.

Ab sofort bis 2031.

96–98 Punkte
PARKER

„CUVÉE RÉSERVÉE" CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2020

Konzentration, Frische, Eleganz: So geht großer Châteauneuf-du-Pape!

FRS060220	*„Cuvée Réservée" Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020*	*14,5% Vol.*	*78,66 €/l*	*59,00 €*
FRS060220M	*„Cuvée Réservée" Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020 MAG*	*14,5% Vol.*	*81,33 €/l*	*122,00 €*

„Das ist der Inbegriff von Pégau", schwärmt Robert Parker (in Gestalt seines Verkosters Joe Czerwinski) von dieser „Cuvée Réservée" und verleiht ihr stolze 96–98 Punkte. Der Kritiker Jeb Dunnuck entdeckt darin seinerseits „viel klassischen Pégau-Stil" und „klassische Pégau-Güte" (93–95 Punkte). Da können wir den beiden Weingurus nur zustimmen: Wer erleben möchte, wie herausragend die Domaine du Pégau sein kann, der sollte diesen außergewöhnlichen Châteauneuf-du-Pape probieren. Doch worin genau besteht der einzigartige Pégau-Stil? Er äußert sich im besten Falle (wie in diesem) in besonders noblen, aromatischen, voluminösen Weinen, die über Charakter, Persönlichkeit und reichlich Alterungspotenzial verfügen. Es sind urwüchsige Weine, die wir stets an ihren erdigen, extrem natürlichen Aromen erkennen. Das setzt voraus, dass die Reben mit hoher Sorgfalt biologisch bewirtschaftet und die Trauben nach kurzer Mazerationszeit traditionell mit Stielen und Stängeln vergoren werden. Und dass kein neues Holz die dabei extrahierten Geruchs- und Geschmackskomponenten übertönt. Nach der spontanen, etwa dreiwöchigen Vergärung in Betontanks wird der Wein auf große alte Holzfässer abgezogen, wo er etwa zwei Jahre lang ruhen darf. Das Ergebnis ist betörend: Süßkirschen, Himbeeren und Holunderbeeren bestimmen das Bouquet, hinzu kommen seidige Blumendüfte und getrocknete Kräuter der Provence (Garrigue), etwas Graphit und etwas Teer. Frisch, fruchtsüß und intensiv würzig am Gaumen, mit konzentrierten Kirsch- und Feigen-Aromen, dazu Maulbeeren und leicht erdige Noten. Ein seidig-eleganter, vollmundig-ausgewogener „C9dP", in dessen langem Finale man den duftigen Sprühnebel zu schmecken vermeint, der einem beim Schälen einer großen saftigen Orange begegnet. Alles bestäubt von einer Spur von Kakaopulver. Inbegriff von Pégau? Die kaum hoch genug zu preisende Leistung im warmen 2020 besteht ganz sicher darin, dass sich in dieser „Cuvée Réservée" nicht nur Intensität und reichhaltige Konzentration, sondern auch Frische und Eleganz auf das Köstlichste vermählen. Ganz groß!

Ab sofort bis 2040 und länger.

92–94 Punkte
JEB DUNNUCK

„CUVÉE LAURENCE" CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2018

Tradition gewinnt: der seidig-sanfte Châteauneuf mit vier Jahren Fassreife!

FRS060118	*„Cuvée Laurence" Châteauneuf-du-Pape, rouge 2018*	*15% Vol.*	*82,66 €/l*	*62,00 €*

Wie gut, dass 1987 die Domaine du Pégau gegründet wurde, denn sonst würden wir heute wohl niemals – oder allenfalls auf sehr verschlungenen Wegen – des Vergnügens teilhaftig, den uns diese „Cuvée Laurence" bereitet. Das Potenzial war und ist gegeben: Familie Feraud verfügt über erstklassige Parzellen in den besten Lagen von Châteauneuf-du-Pape, bepflanzt mit alten Rebstöcken, deren niedrige Erträge den perfekten Rohstoff liefern. (Bevor sich Paul Feraud entschloss, seinen eigenen Wein abzufüllen, verkaufte er all seine Trauben an die großen Handelshäuser des Rhône-Tals, wo sie – *quel scandale !* – allzu oft in anonymen Cuvées nivelliert wurden.) Die „Cuvée Laurence" also, benannt nach Pauls Tochter, ist so etwas wie die große Schwester der „Cuvée Réservée" – produziert aus denselben Rebsorten, aber vor der Abfüllung bis zu vier Jahren (!) im großen Eichenfass gelagert und daher erheblich früher trinkreif. Die traditionelle Herstellungsart, der Verzicht auf Entrappung und neues Holz führt dazu, dass dieser große Châteauneuf-du-Pape in seiner Art fast burgundisch wirkt und Nostalgiker immer auch ein wenig an die „gute alte Zeit" gemahnt. Granatrot mit ziegelroten Reflexen, ist dies ein traditionell geprägter, mittelkräftiger bis voller Wein. Auf mit Kieselsteinen bedeckten Lehm-Kalk-Böden gewachsen und mit viel aufwändiger Handarbeit erzeugt, verbindet er Kraft und Eleganz, fein geschliffene, geschmeidige Tannine und würzige Holznoten. Aus dem Glas dieses dichten, körperreichen, konzentrierten und rundum beeindruckenden Weins strömen so divergierende Aromen wie geräucherte Wurstwaren, Peking-Ente mit Pflaumensauce, Kirschwasser, Cassis und schwarzer Tee. Hinzu kommen noch verhaltene Noten von Leder, Tierfellen und Garrigue, sowie jeweils eine Spur von Mokka, Zimt und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen herrscht große Harmonie, gepaart mit Tiefe und Eleganz: „Laurence" aus dem warmen Jahrgang 2018 ist vollmundig, seidig und lang, doch bei aller „Trinkigkeit" auch immer noch etwas tanninhaltig. Auch deswegen ist dies ein Wein, der sich vorzüglich mit gegrilltem Fleisch kombinieren lässt, das von einem solch großartigen Partner ja immer profitiert. *Merci Laurence !*

Ab sofort und bis 2037+.

„DA CAPO“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2020

Ein Weinkunstwerk im Zeitalter seiner winzerischen Wiederholbarkeit – ein Paradoxon? Nicht bei Pégau!

FRS060420	*„Da Capo“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020*	*15,5% Vol.*	*393,33 €/l*	*295,00 €*

96–98 Punkte: „Based on this showing, I couldn't definitely say that the 2020 Châteauneuf du Pape Cuvée da Capo will turn out better than the hugely impressive Cuvée Réservée. Lavender, bay leaf and purple raspberries stand out on the nose, while the palate is full-bodied, silky and elegant. It's perhaps slightly more concentrated, with more tannic grip on the finish and a firmer structure. One for the cellar.“ – Joe Czerwinski (Robert Parker's Wine Advocate)

95–97 Punkte: „Another wine that showed better this go-round as well is the 2020 Châteauneuf Du Pape Cuvée Da Capo, and it's always a good sign when a wine gets better over the course of its élevage. Plenty of ripe black fruits, roasted garrigue, gamey meats, and flowers define the aromatics, and it's medium to full-bodied on the palate, with plenty of mid-palate depth, a focused, more elegant mouthfeel, and building tannins. While I'm not convinced this matches previous vintages, it's not far off, and certainly time will tell. It's unquestionably a gorgeous Châteauneuf du Pape.“ – Jeb Dunnuck

Welch aristokratischer, tiefdunkler Wein, für Kenner und Liebhaber derjenige unter allen großen Châteauneufs, der dem legendären Céléstins von Henri Bonneau am nächsten kommt, kein Zufall, stammen doch die Grenachetrauben (der Großteil der Cuvée) von uralten Reben exzellenter Parzellen in La Grau, einer der besten Lagen der gesamten südlichen Rhône. In der Farbe ein tiefes, sattes, dunkles Purpurrot, die Nase wird von einem komplexen, höchst verführerischen Panoptikum intensiver Düfte erfüllt (Blüten, Beerenfrüchte nebst ganzer Pflanze), am Gaumen fasziniert eine perfekte Synthese zwischen enormer Konzentration, einer hohen, fast Pégau-atypischen Eleganz, feinster Struktur und wiederum einer grandiosen Aromensymphonie (schwarze Früchte in Hülle und Fülle, reife dunkle Kirschen, Brombeeren, die feine Säure fast überreifer Nektarinen, dazu Tapenade, rauchig-kräutrige Garrigue, Wildbret und Eisenspäne, ein hübsches Quantum Pfefferwürze, dazu Süßholz) nebst saftigen, durchaus präsenten, aber nie kantigen, schon jetzt fast ideal eingebundenen Tanninen. Wunderbar mundfüllend, dazu ein Finale mit überraschend langer Coda, das natürlich nach Wiederholung („da capo“!) verlangt, diese in langsam und lang heranrollenden Wellen erfahrbar macht. Erreicht nicht ganz die himmlischen Gefilde der legendären Abfüllungen von 1998 oder (in jüngerer Zeit) 2016, zählt aber gleichwohl zu den großartigsten und nachhaltigsten Weinen des Jahrgangs – wie immer bei Pégau. Wir können da nur den Hut ziehen und ein begeistertes „encore, Laurence!“ anstimmen …

Ideal wohl ab 2025+, dann bis 2040 und darüber hinaus.

96–98 Punkte
PARKER

© Marc Ginot

FONTAURIOL

LÉZIGNAN CORBIÈRES

10+2 GRATIS %

Unser Dauerbrenner aus Frankreich gefällt mit authentischen Weinen des französischen Südens zu unverändert dramatisch niedrigen Preisen!

Unsere Kunden wissen: Das Languedoc ist eine Wiege des Weingeschäfts Pinard de Picard. Viele Kenner der Szene sagen uns eine der besten Selektionen Europas nach, regelmäßig werden unsere Spitzengewächse in der Fachpresse mit den höchsten Bewertungen bedacht und räumen Testsiege ab. Doch genau so wichtig sind für uns die Entdeckungen von Weinen, die zu kleinem Preis wunderbare Alltagsqualitäten bieten! So wie die Exklusivfüllung unserer Entdeckung, der Domaine Fontauriol, die wir Ihnen als attraktive Schnäppchenpakete anbieten können. Sommerweine für ein fröhliches Gelage (und den ganz bewussten Genuss) und exzellente Essensbegleiter!

Jean Vialade, Gründer der heutigen Domaines Auriol und Vater der heutigen Geschäftsführerin Claude Vialade, war einer der Pioniere des biologischen Weinbaus in Europa! In den 1960er-Jahren war er war auch einer der Ersten im Midi, der seine Weine selbst abgefüllt und dann eigenständig die Flaschen in die ganze Welt exportiert hat, 1980 markiert dann den Zeitpunkt der Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Jean Vialade hat sich von Anfang an, teilweise sogar mit militanten Aktionen (ja, sie sind manchmal etwas speziell, unsere französischen Freunde), für die Interessen der Winzer des Languedoc-Roussillon eingesetzt, da diese damals (zum Teil auch heute noch) die ärmsten vignerons in Frankreich waren. Seine Liebe galt stets der Heimat, zu der er, wie seine Tochter heute auch, einen starken emotionalen Bezug hat. Mit einer ganz klaren Zielsetzung: Weine für jedermann zu produzieren, die den Stil des Languedoc „seelenvoll" widerspiegeln, die möglicherweise stilistisch nicht bis ins Letzte ausgereizt, aber auf sehr hohem Niveau und in Relation dazu unglaublich preiswert sind!

PS: Fontauriol bedeutet so viel wie „Goldbrunnen" und bezeichnet den eisen- und goldhaltigen Teil der Corbières. Hier werden ungemein typische Weine mit mediterranem Profil geboren, die fruchtig und würzig, aber eben auch fein und elegant am Gaumen ausfallen.

Unsere Empfehlung: Kistenweise kaufen, liebe Kunden, erst recht angesichts unserer ausgesprochen budgetfreundlichen Paketpreise!

SYRAH „ROSÉ“ RESERVE IGP PAYS D’OC, ROSÉ 2021

Geschmackswunder von den Terrasses du Canal du Midi

FLA260221	*Syrah „Rosé“ Reserve IGP Pays d’Oc, rosé 2021*			
	DV	*12% Vol.*	*9,60 €/l*	*7,20 €*
FLA260221P	*Syrah „Rosé“ Reserve IGP Pays d’Oc, rosé 2021*			
	(10 + 2 gratis)		*statt ~~86,40~~ € nur*	*72,00 €*

In den letzten vergangenen fünf Jahren haben wir keinen anderen Roséwein Frankreichs häufiger über die Ladentheke gehen sehen als diesen! Kein Wunder, bei dem Trinkspaß, den dieser Tropfen versprüht. Der Rosé von Fontauriol ist in diesem Jahr eine Reservequalität von besten Syrahtrauben von den Terrasses du Canal du Midi (einst Canal royal en Languedoc), der von König Ludwig XIV gewährten Wasserstraße, die sich über 240km von Toulouse über Carcassonne, bis Sète in Okzitanien erstreckt und heute zum UNESCO-Weltkulturerbe gezählt wird. Claude Vialade, die femme du vin, legt hier den Fokus auf einen urtypischen Rosé, der nicht nur herrlich frisch ausschaut, sondern genau so animierend schmeckt und Lust auf das nächste Glas macht. Der apricotfarbene Wein duftet nach Nektarinen und Orangenschalen, auch einem Hauch Tulpen. Und am Gaumen versprüht er die Aromen von Erdbeeren und Pampelmusen, zeigt sich saftig und intensiv. Ein echter Muntermacher, der für Speichelfluss sorgt. Angenehm trocken zieht der Fontauriol seine Bahn, ist nobel seidig, wie man es nicht für möglich halten würde und zeigt seine tiefe Frucht: Das betörende Parfum des Midi! Dieser Rosé verkörpert einfach den französischen Süden. Eine betörende Verbindung aus Erdbeeraromen, Johannisbeeren und angenehm milden kräutrigen Akzenten am Gaumen! Südfrankreich für jeden Tag, jede Zeit und jeden Anlass! Zu diesem Tarif bekommt man das nur hier!

Zu genießen ab sofort und bis zum Erscheinen des Folgejahrgangs!

MARSANNE ROUSSANNE RESERVE IGP PAYS D’OC, BLANC 2021

Marsanne, Roussanne und eine vorzügliche Reserve!

FLA260121	*Marsanne Roussanne R. IGP Pays d’Oc, blanc 2021*			
	DV	*12,5% Vol.*	*9,60 €/l*	*7,20 €*
FLA260121P	*12 x M. Roussanne R. IGP Pays d’Oc, blanc 2021*			
	(10 + 2 gratis)		*statt ~~86,40~~ € nur*	*72,00 €*

Die Chefin des Hauses, Claude Vialade, setzt sich dafür ein, dass die „Occitanie“, die Fusion von Roussillon und dem Südwesten, eine gesellschaftliche Verbesserung erlangen kann. Und so vereint sie eine Vielzahl eifriger kleiner Winzer, die zu ihrem großen Projekt beitragen. Gemeinsam mit ihrem Sohn Jordi Salvagnac gelingt es ihr auf bemerkenswerte Weise, weltweit die Stärke ihrer geliebten Heimat zu veranschaulichen. Wenn sie trockenen Weißwein mit zartherbem Blütenduft und intensiver Aromatik mögen, werden Sie diese Cuvée aus Marsanne und Roussanne lieben! Hier duftet es nach Quitten, gelben Äpfeln und Heu!

Die beiden Rebsorten von den Terrasses du Canal du Midi, einer träumerischen Landschaft, welche sich von Toulouse bis ins Mittelmeer entlangschlängelt, vereinen am Gaumen eine intensive Aromatik und vibrierende Frische, sodass man sich wünscht, dieses Gefühl nie mehr los zu werden. Man erwartet eine pralle Frucht, doch diese Reserve antwortet mit würzigherben Aromen und feiner Mineralität. Die Cuvée aus Marsanne und Roussanne löst unbändiges Verlangen nach mehr aus. Es könnte leicht passieren, dass man am Ende mit einer leeren Flasche in der Hand dasteht. Grandioser Trinkspaß und ideal zum weißfleischigen Fisch auf dem Grill oder Kalbsfleisch. Und auch ein Salat mit Chicorée und Mandarinen kann bestens ergänzt werden. Das ist ein genialer Tropfen zum kleinen Preis. So etwas gibt es in Frankreich nur im Pays d’Oc, wo schon vor 2.600 Jahren von den Griechen und Römern Weinbau betrieben wurde. Ein idealer Terrassen-Grill-Begleiter, und seit dem 2013er einer unserer meistverkauften Weine der Region und Kundenliebling für den täglichen Weingenuss. Mit dem aktuellen Jahrgang ist Fontauriol eine seiner charmantesten Cuvées gelungen, Respekt!

Zu genießen jetzt und mühelos bis 2025.

GRENACHE SYRAH RESERVE IGP PAYS D'OC, ROUGE 2021

Perfektes Beispiel für die Preiswürdigkeit des Languedoc!

FLA260421	*Grenache Syrah Reserve IGP Pays d'Oc, rouge 2021*			
	DV	*13% Vol.*	*9,60 €/l*	*7,20 €*
FLA260421P	*Grenache Syrah Reserve IGP Pays d'Oc, rouge 2021*			
	(10 + 2 Gratis)	*statt ~~86,40~~ € nur*		*72,00 €*

Wir lehnen uns mal ganz weit aus dem Fenster: Massenweine zum kleinen Preis findet man zuhauf in Spanien (etwa aus der Mancha oder Valdepeñas), in Chile oder auch in Argentinien. Aber für Rotweine mit Charakter zum ebenso kleinen Preis ist nach wie vor der Süden Frankreichs das Anbaugebiet Nummer eins! Aus dieser Fundgrube überzeugender Weine hebt sich Claude Vialades Cuvée von den Terrasses du Canal du Midi aus Grenache und Syrah nochmals ab. Ein perfektes Beispiel für die Preiswürdigkeit der Region. Wir haben hier die für die IGP Pays d'Oc typischen Rebsorten und einen ebensolch urtypischen Wein im Glas, der seine Herkunft wunderbar zum Ausdruck bringt. Dieser verführerisch warme Duft nach Herzkirschen, Veilchen und Orangeat, unterlegt von getrockneten Kräutern wie Bohnenkraut und Thymian. Diese Kraft am Gaumen, die Saftigkeit der Frucht und die schmeichelnd cremige Art. Das alles ist in dieser Preisklasse nicht oft in dieser Qualität zu finden. Durch und durch selbstbewusst steht diese Cuvée da und sagt: Ich bin ein Franzose aus dem Süden. Das schmeckt man! Und sie sagt: Trink' mich! Diese leckere Cuvée aus zwei klassischen Rebsorten des Languedoc ist wie stets ein Publikumsrenner bei unseren Verkostungen in Saarwellingen, den begeisterte Kunden kistenweise mit nach Hause nehmen! Denn er erzählt die Geschichte seiner Herkunft im Glas. Für kleines Geld. Ein stolzer Südfranzose, der vor Selbstbewusstsein nur so strotzt!

Zu genießen jetzt und unbeschwert bis 2024.

10+2 GRATIS %

CARIGNAN VIEILLES VIGNES IGP PAYS D'OC, ROUGE 2021

Die Weisheit über 50-jähriger Reben im Glas!

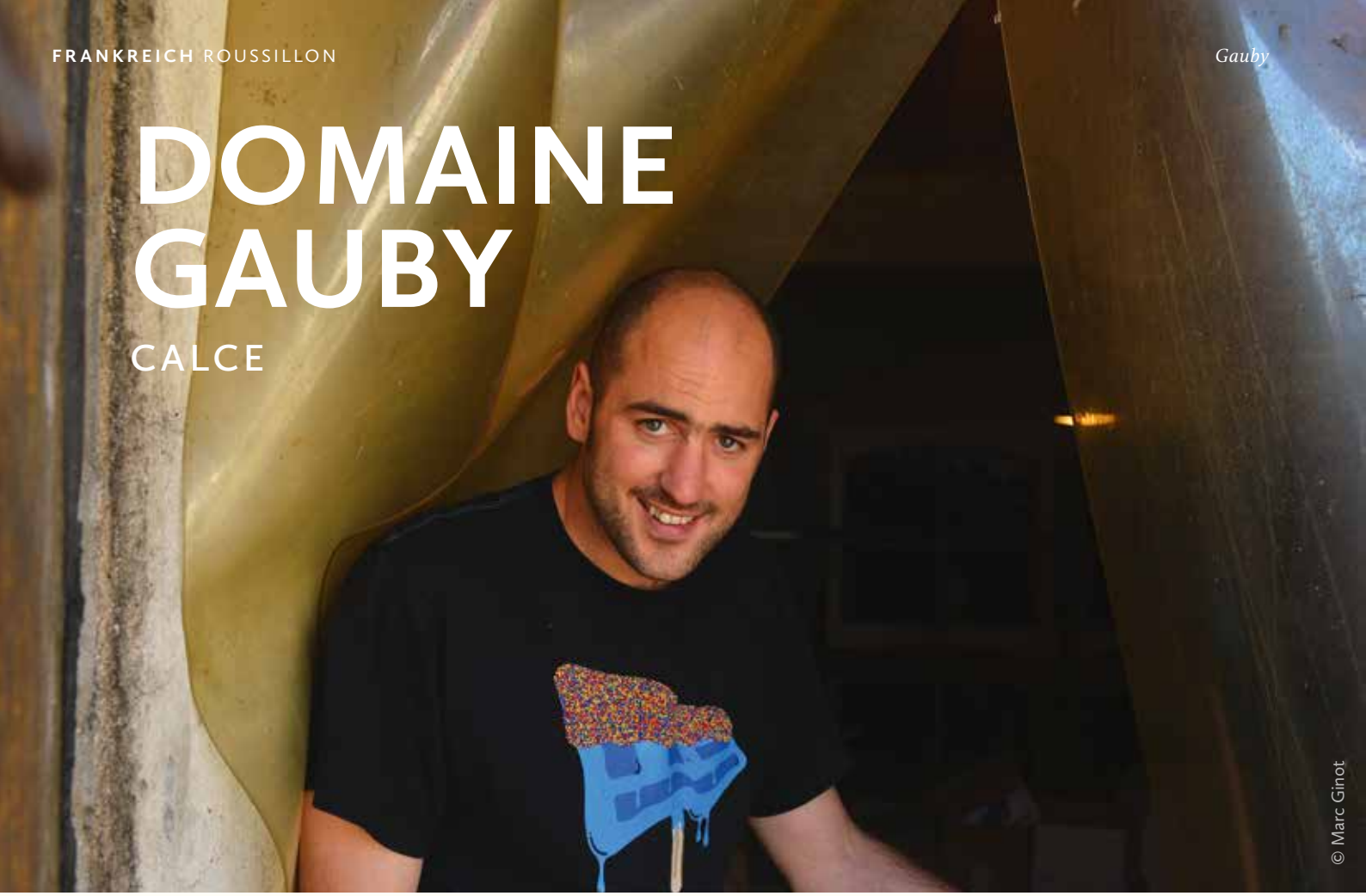
FLA260721	*Carignan Vieilles Vignes, IGP rouge 2021*			
	DV	*13% Vol.*	*10,00 €/l*	*7,50 €*
FLA260721P	*Carignan Vieilles Vignes, IGP rouge 2021*			
	(10 + 2 Gratis) statt ~~90,00~~ € nur			*75,00 €*

Es gibt Weine, die riechen derartig intensiv und offenbaren immer wieder neue Facetten, dass man kaum dazu kommt, diese zu trinken. Man bleibt einfach hängen. Mit einem Schwenker und kurzen Riechen transportiert dieser feine Carignan einen direkt in den Süden Frankreichs. Und zwar mit dem TGV, nicht mit der Deutschen Bahn ... Der satt violette Carignan von den Coteaux de la Nielle, einem Flüsschen südwestlich der von den Römern gegründeten Stadt Narbonne in Okzitanien, duftet nach schwarzen Beeren, Brombeeren und zarten Kräutern. Das ist ein weiches, warmes Bouquet, sinnlich und anschmiegsam. Doch wir möchten herzlich dazu appellieren, nicht nur am Glas zu riechen. Es lohnt sich der große Schluck. Denn genau so facettenreich geht es am Gaumen weiter. Kein Wunder, stammen die Trauben doch von über 50-jährigen Reben. Was allerdings ein kleines Mirakel in dieser Preisklasse ist!

Wenn der Wein sich auf der Zunge ausbreitet, dann wie ein weiches Kissen. Die Tannine sind für einen kräftigen Carignan beeindruckend „flauschig". Im Zentrum steht die satte und beerige Frucht der Rebsorte. Zwetschge, Cassis, Brombeeren, umhüllt von Kräutern der Provence. Nichts Sperriges steht dem Weingenuss im Wege. Das ist ein herrlich komplexer und doch zugänglicher Wein, der von der Frische und Reife der Frucht lebt. Beeindruckend! Und so behauptet sich dieser Carignan mühelos unter Kollegen, die oftmals zum doppelten Preis angeboten werden. Das ist große Klasse zum kleinstmöglichen Tarif. Er tritt auf wie ein Großer! Günstiger geht „gut" nicht, und wie die Franzosen das machen, wird uns ewig ein Rätsel bleiben. Da bleibt genug über, um ein perfekt abgehangenes Steak apart zu servieren, oder ein schönes Spanferkel vom Grill, eine Wurstplatte oder einfach nur ein paar Nüsse. Denn der Wein wird dem Essen die Show stehlen!

Zu genießen jetzt und unbeschwert bis 2024.

Claude Vialade mit Sohn Jordi – die Weichen für eine in jeder Hinsicht nachhaltige Zukunft sind gestellt!



© Marc Ginot

DOMAINE GAUBY

CALCE

„Wir wollen eigentlich nichts anderes als das, was wir im Weinberg angelegt haben, im Keller bewahren“, so die Maxime von Gérard und Lionel Gauby.

Und was die die beiden an Wein produzieren, dominiert seit Jahr und Tag die Ranglisten der Kritiker, entzückt vor allem die Weinliebhaber auf der ganzen Welt. Die Gaubys sind, ob gewollt oder ungewollt, die Stars des Languedoc-Roussillon!

Wir haben es in den vergangenen Jahren wieder und wieder geschrieben: Viele vergleichende Verkostungen der Spitzenweine von Gauby mit den Prestigegewächsen des Bordelais demonstrieren (vor allem, wenn blind probiert wird und die Verkosterpsyche vor jeglicher Beeinflussung durch das Etikett gefeit ist) die absolute qualitative Gleichwertigkeit, in jüngerer und jüngster Zeit sogar die Überlegenheit von Gaubys grandiosen Solitären gegenüber den Weinen vom Ufer der Gironde.

Gérard Gauby und sein Sohn Lionel eilen, so scheint es, mühelos von Erfolg zu Erfolg, von Höhepunkt zu Höhepunkt. Die Vorgänger waren schon so grandios, dass der „Muntada“ bei Parkers großer Jahrgangsdegustation des Roussillon 2008/9 die Plätze 1 und 2 belegte! Mit den Jahrgängen 2012/13 rauschte geradezu ein Wirbelsturm durch den Blätterwald der internationalen Weinkritik. Der Jahrgang 2016? Ein Gedicht! In der Juniausgabe der Revue du Vin de France von 2019 bestritt der brillante Loire-Winzer Thierry Germain (Domaine de Roches Neuves) das zentrale Interview („Grand entretien“), selbstverständlich flankiert von einem großen Wein.

RVF: „Sie haben einen speziellen Wein für dieses Interview ausgewählt. Was bedeutet er Ihnen?

Thierry Germain: „Ich habe zu Gérard Gaubys „Muntada“ 2016 gegriffen. Das ist der Wein, der mich in Bezug auf Energie und Licht am meisten bewegt hat und der mich vor zwanzig Jahren in Richtung Biodynamik gelenkt hat. Gérard habe ich 1995 kennengelernt. Dieser Mann ist der Inbegriff der Güte. Er hat mich dazu gebracht, den Begriff des Lichts, das Florale in den Weinen zu verstehen.“

Da verwundert es kaum, dass auf die Frage, welche Winzer ihn in seiner Arbeit beeinflusst haben, natürlich auch der Gérard Gaubys Name fällt. Und ebenso bei den größten, beeindruckendsten Weinen, die Thierry Germain verkostet hat, als

da wären: Vosne-Romanée 1er Cru Cros Parantoux 1990 von Henri Jayer, Coteaux-de-Saumur Clos Rougeard 1921, Pessac-Léognan Château Haut-Brion 1959, Condrieu Coteau de Vernon 2008 von Domaine Georges Vernay … und der Côtes-du-Roussillon Muntada 1996 von Gauby!

Den „Muntada" von 1996 können wir Ihnen, werte Kunden, leider nicht mehr anbieten, wohl aber, und darüber freuen wir uns sehr, die Spitzenweine des Jahrgangs 2021 zur Subskription. Und das zu gewohnt erfreulichen Konditionen!

Aber zurück zu den wunderbaren, weil in allen Belangen berechtigten Lobeshymnen und Elogen auf die Gaubys und ihre Weine – zu viel des Guten gibt es (ausnahmsweise einmal) nicht:

„Eine Revolution im Roussillon" jubelt Vinum – die Renaissance von Finesse, Frische, Eleganz und Mineralität!

Caro Maurer MW schwärmt im Feinschmecker: „Ein kleiner Ort, aber ein großer Winzer: In Calce nahe Perpignan keltert Gérard Gauby überwältigend authentische Weine von wilder Schönheit."

Parker ist begeistert: „Einer der größten und besten Weinwerte der Welt. Das Meisterwerk Muntada erinnert mich mit seiner rätselhaften, wilden Schönheit und seiner Strahlkraft an Romanée-Contis La Tâche."

Und die Patrioten von der Revue du Vin de France feiern Domaine Gauby vor Spaniens Winzerlegende Álvaro Palacios und seinen Priorat-Weinen und Italiens Juwel Tenuta San Guido (Sassicaia) in einem eigens erstellten *classement* als die Nr. 1 des gesamten Mittelmeerraumes: „Muntada – 20/20 Punkte".

So viel Lob für ein kleines Weingut aus einem Naturparadies des französischen Südens. Wie ist das denn möglich, mögen Sie vielleicht fragen? Lassen wir doch zur Beantwortung dieser Frage einen renommierten Wein-Autor und -Journalisten zu Worte kommen: „Lange stand das Roussillon im Schatten des benachbarten Languedoc. Plötzlich hat jedoch im Norden der Region eine verblüffende Dynamik eingesetzt: In den Hügeln des oberen Aglytals verfügen die Winzer über hervorragende Terroirs mit Kalk-, Schiefer- oder Granitböden und über einen bedeutenden Bestand an alten Reben; ideale Voraussetzungen, um große Weine von herausragender Qualität zu erzeugen", so das euphorische Urteil von André Dominé, einem der versiertesten Kenner der Weinwelt Frankreichs.

Wahrlich: Kein anderer wirklicher französischer Weltklasserotwein ist heute auch nur annähernd zu einem solch sympathischen Preis zu haben! Aber nochmals: Wo liegen die Ursachen für diese singulären Qualitäten? Am besten fährt man zur Beantwortung dieser Frage zu ihm selbst nach Calce in die Bergwelt des Roussillon. Hier fällt sofort die biodynamische Bewirtschaftung der Weinberge, zu deren bedeutendsten Verfechtern weltweit Gérard mittlerweile zählt, ins Auge, die ganz entscheidend zum bemerkenswerten Qualitätssprung der Weine beigetragen hat. Um die Monokultur des Weinbaus aufzubrechen, lässt er wildwachsende Pflanzen in seinen Weinbergen sprießen, die wiederum wie Inseln in einem Naturbiotop eingelassen sind; eigene Tiere werden gehalten und bewegen sich frei umher, die Jagd auf Wildtiere ist strikt verboten; Jahr für Jahr werden 400 bis 500 Bäume gepflanzt, über 4000 bisher insgesamt; gepflügt wird nur direkt unter den Rebstöcken. Aus wilden Thymian, Rosmarin und Flachs bereitet er hochwirksame Tees, die er versprüht, um Ungeziefer sexuell zu verwirren und so ihre Vermehrung zu verhindern – Verhütung auf biodynamische Art. Immer stärker konzentriert Lionel seither seine Anstrengungen auf die Bearbeitung der Böden seiner exzellenten Parzellen. „Die Dinge geschehen nicht von einem auf den anderen Tag", erläutert Gauby. „Es braucht ein Jahrzehnt, um die natürlichen Abwehrkräfte der Reben wiederzubeleben, die wir jetzt in unseren Weinbergen haben. Bei den Weinen arbeite ich nur noch mit extrem wenig Schwefel, sie erreichen eine fast schon nördliche Geradlinigkeit, aber mit einem enorm hohen Anteil an Extrakt und Konzentration, vor allem aber an Tiefe."

Lassen wir noch einmal André Dominé zu Wort kommen: „Gaubys Weine verblüffen mit ihrer spektakulären Frische, Finesse und Mineralität. Sie erfinden den Süden neu, verbinden dessen Frucht und Rundheit mit einer Eleganz, die an große Bourgognes denken lässt, und wie diese brauchen sie viel Zeit (oder Luft), um sich zu offenbaren!" Tatsächlich sind es singuläre, sagenhafte Weine voller Charakter und Authentizität, Weine mit einem Reife- und Entwicklungspotenzial, die, stammten sie aus einer der „Renommierregionen", sofort ein kleines (bis mittleres) Vermögen kosten würden.

Und à propos Entwicklungspotenzial und Vergleichbarkeit: Die jüngste (inzwischen achte und komplett überarbeitete) Auflage des „World Atlas of Wine", herausgegeben von Hugh Johnson und Jancis Robinson MW, versichert resolut (und schwarz auf weiß), dass Produzenten aus der IGP Côtes Catalanes (wie etwa Gauby) „bewiesen haben, dass hier Weine entstehen und gemacht werden, die so großartig und langlebig wie jeder Puligny sind"! Werte Kunden, seien Sie versichert: Die beiden Gaubys, Vater und Sohn, machen Weine wie von einem anderen Stern – versprochen!

Und daran wird sich – dies als kleines Postscriptum – auch durch den Verkauf des Weinguts an zwei private Investoren (die Revue du Vin de France berichtete am 2. Januar darüber) nichts ändern, Familie Gauby „behält jedoch weiterhin die Kontrolle über die Verwaltung und die betrieblichen Abläufe dieses Weinguts, das der Welt die Komplexität und das Potenzial des Terroirs von Calce offenbart hat." Und: „Für die Liebhaber dieser Weine dürfte sich also nichts ändern."

„CALCINAIRES“ IGP CÔTES CATALANES, BLANC 2021 (BIO)

Unser Herz schlägt für Kalk, Roussillon und Lionel Gauby!

FRO010721	*„Calcinaires“ IGP Côtes Catalanes, blanc 2021*	*13% Vol.*	*26,53 €/l*	*19,90 €*

FR-BIO-10

Für „Neuankömmlinge“ und „Erstentkorker“ sicherlich ein mittleres Wunder: Dieser unglaublich leichte, in seiner Textur fast transparent wirkende, glockenhelle, trinkanimierende Weißwein soll aus dem Roussillon stammen? Aus den von der Sonne des Südens überreichlich bedachten Côtes Catalanes? Die Zauberworte bzw. Schlüssel zum Verständnis lauten hier „Calce“ und „Gauby“. Denn die Weine der Domaine Gauby waren schon immer ein wenig anders, nicht zuletzt der „kleine“, mittlerweile schon fast legendäre „Calcinaires“ in Weiß. Diese traumhaft leichtfüßige Assemblage aus 50 % Muscat sec (von bis 50-jährigen Reben), 30 % Chardonnay (Rebalter: 20 Jahre) und 20 % Macabeu (30 bis 50 Jahre alte Reben) – möglicherweise ist auch eine Spur Vermentino dabei – beeindruckt auch im jüngsten Jahrgang durch ihre tatsächlich unnachahmliche Finesse. Was allerdings nur ein Teil des komplexeren und größeren Ganzen ist, denn Lionel Gauby ergänzt diese bemerkenswert feingliedrige Eleganz um eine fast „leuchtende“ Präsenz und einen unglaublich subtilen (stofflichen wie mineralischen) Druck, den man selbst bei „ausgewachseneren“ Kraftpaketen – der weiße „Calcinaires“ schafft das mit 13 Vol.-% (die man ihm nicht „antrinkt“, so schlank wirkt er!) – aus dieser Region vergeblich sucht. Anfangs noch verhaltene, dann immer deutlichere florale Noten (Orangeblüte, ein Hauch Kamille bis Kamillentee), dann betörend weiß- und „weichfruchtig“ (weißer Pfirsich, etwas Birnenquitte, zitrische Aromen und ein paar „hingehauchte“ weiße und rote Johannisbeeren), am Gaumen noch einmal Frucht (deutlich rezenter, knackiger Duft), eine feine cremige Ader, die im anregenden salzigen Finish und Nachhall (Mandeln? Mandeln und Salzwiesenkräuter!) von der präsenten, wunderbar animierenden Säure einen beherzten *spin* erfährt.

Gaubys „Calcinaires“ präsentiert sich wie so oft völlig „anders“, was ihn vom Gros der oftmals zermürbend belanglosen Weine (und Weinchen) aus dem französischen Süden wohltuend unterscheidet. Hier manifestiert sich denn auch das fabulöse Können des Lionel Gauby aufs Schönste (und wir können uns nur wiederholen, was wirklich zählt ist die Basis!): Roussillon *blanc* mit dem Trinkfluss eines Moselrieslings – läuft! Aber sowas von!

Ab sofort bis leicht 2028+.

„VIEILLES VIGNES“ IGP CÔTES CATALANES, BLANC 2020 (BIO)

Macabeu und Grenache Blanc für einen der spannendsten Weißweine Südfrankreichs!

FRO010320	*„Vieilles Vignes“ IGP Côtes Catalanes, blanc 2020*	*13% Vol.*	*46,66 €/l*	*35,00 €*

FR-BIO-10

Immer wieder sind wir, angesichts dieses Weins von Lionel Gauby, an „Die drei Musketiere“ erinnert, die nur zu viert „komplett“ sind: Die Geschichte von Athos (Roc d'Anglade), Porthos (Grange des Pères) und Aramis (Trévallon) nimmt in dem Moment Fahrt auf, in dem der junge d'Artagnan (Gauby) auf sie trifft. Nicht etwa, dass sich Lionel ursprünglich mit seinen Kollegen hätte duellieren wollen, die Geschichte seiner Weine ist allerdings mindestens eine Roman-Trilogie wert. Brüder im Geiste und im Wein sind sie alle, aber der junge Fechter, mit dem man sich so liebend gerne identifiziert, ist einfach der Held der Geschichte. Und unser Held hat, so die Wirklichkeit im Glas, mit seinem „Vielles Vignes“ – die alten Reben, die auf dem schlichten Etikett Erwähnung finden, sind zwischen 60 und 110 Jahre alt! – einen der spannendsten Weißweine Südfrankreichs auf Flaschen gezogen.

Für diesen Wein wurde in der Vergangenheit zumeist Macabeu mit etwas Grenache Blanc, Carignan Blanc, Grenache Gris und Chardonnay verschnitten. Mit dem 2017er baute man erstmals auf solistisch eingesetzten Macabeu, der im aktuellen Jahrgang mit 20 % Grenache Blanc angereichert wurde. Der Wein lag etwa acht Monate auf der Hefe, um dann zehn Monate in alten Fuderfässern ausgebaut zu werden. Der „Vielles Vignes“ wird ohne Schönung oder Filtration abgefüllt und liegt noch einmal 14 Monate auf der Flasche, bevor er auf den Markt kommt. Und die Zeit braucht er, man dürfte aber durchaus noch etwas mehr davon gönnen. Im voluminöseren Glas entwickelt sich nach einer guten halben Stunde allerdings schon ganz phänomenal, es ist, als sähe man dem Aufblühen einer Blume im Zeitraffer zu: Anfangs zart reduktive Noten, die sich aber (in der Phase besagten Aufblühens) gen Rauch, Zitrus- und leichten Lakritznoten hin verwandeln. Dazu ein „weicher“ Hefeton, Akazienblüten (bis fast Honig), Anis (und ein Hauch Fenchelgrün) eine Melange von Pfirsich und Birnen sowie leise Röstnoten (Sesam). Am Gaumen weniger kristallin als noch im Vorjahr, zart zitrisch (Manadarine), dabei eine Anmutung von milder Süße (rein analytisch nicht vorhanden!) und eine fast „frühlingshafte“, blumige Qualität, die von einer sehr fein „gemaserten“ Mineralität mit schönem *grip* kontrastiert wird. In der Vergangenheit schien uns der Wein strukturell häufig mit einem kraftvollen Meursault vergleichbar, in diesem Jahr tendiert der „VV“ eher gen St. Aubin, wirkt allerdings schlanker, dabei durchaus tiefgründiger. Druckvolles Finish (Frucht und Würze des Macabeu dabei wunderbar beschwingt), langer, animierend salzig-zitrisch-steiniger Nachhall mit zarten Bitternoten – traumhaft!

Ab sofort ein Genuss. Oder warten Sie noch ein Jahr (oder zwei) und erfreuen sich bis 2031+ an einem der schönsten Weißweine des Roussillon.

93 Punkte
RVF

© Marc Ginot

96 Punkte
RVF

„COUME GINESTE“ IGP CÔTES CATALANES, BLANC 2020 (BIO)

Calce-Cru und grandioses Grenache-Gesamtkunstwerk!

FRO010420	*„Coume Gineste“ IGP Côtes Catalanes, blanc 2020*	*13% Vol.*	*106,60 €/l*	*79,95 €*

FR-BIO-10

„Coume Gineste“ vervollständigt das Trio (Quintett? Sextett?) der großen Lagenweine Gaubys, die man ganz unbedenklich zu den größten, bemerkenswertesten Weinen des Roussillon zählen darf . Bei der weißen Version des „Coume Gineste“ (der Name aus dem Katalanischen lässt sich mit „Ginsterkuppe“ übersetzen) handelt es sich um einen Gemischten Satz aus Grenache Blanc und Grenache Gris (zu gleichen Teilen) von im Schnitt 90-jährigen Reben, die hier tief auf Kalkstein und Schiefer wurzeln. Der Weinberg wurde (soviel man weiß) 1889 angelegt, die Erträge entsprechend gering, der „Stoff“ aus dem (wird den Wein schon einmal probiert hat, wird sagen: zwangsweise) die Träume sind, leider auch sehr rar. Je nach Jahrgang sind es 2.000 bis 2.300 Flaschen, was für unsere Allokation bedeutet, dass sie leider eher klein bis winzig ist! Die „Rezeptur“ für diesen *grand vin* des Jahrgangs 2020 (abgesehen vom grandiosen Traubenmaterial, dem Terroir, der mittlerweile stilistischen „Unfehlbarkeit“ des Winzers) sah 10 Monate in Fuderfässern vor, ein wenig *battonage* (das Aufrühren der Hefen) ist auch vorgesehen, was zur enormen Fülle, Dichte und Komplexität dieses Weißweinwunders beiträgt, ohne auch nur im Geringsten das Mysterium dieses Meisterwerks in Wein „erklären“ zu können, das uns im Glas entgegenfunkelt:

Diese Essenz duftet atemberaubend schön (*époustouflant!*, wie ein französischer Kritiker in schöner Regelmäßigkeit über diesen Wein schrieb, was wir ebenso regelmäßig bestätigen können), sehr floral (leicht süßliche weiße Blüten), kandierte Orangenschale, zarte Kräutertee- (eine Mischung aus Kamille und Verbene) und Flintnoten. Die Holznoten extrem subtil, fast hintergründig (unreife, noch weißlich-grüne Haselnuss statt Eiche) bevor sich der Fokus wieder auf ein aromatisch weitaufgefächertes „Agrumenpanorama“ richtet (über allem thront Cedrat, Frucht und Schale, dazu, mit leichter Süße, Yuzu, Zitronenmelisse, Grapefruitzesten). Nach und nach brechen sich würzige Noten eine Bahn, Süßholz, Anis, etwas Brioche, gerösteter Sesam, die von gelben Früchten – Quitte, etwas Ananas, Passionsfrucht (alles sehr subtil und immer „mineralisch“-salzig unterlegt) – flankiert werden. Dazu eine wunderbar präsente Säure, die ungemein animierend wirkt, aromatische „Glanzlichter“ erzeugt. Der weder geschönte noch filtrierte wirkt druckvoll, intensiv drängend, in seiner Textur unbedingt mit einem burgundischen Grand Cru vergleichbar (oder, wie es der Guide Hachette einmal notiert hat: „Eine Allianz burgundischer Eleganz und dem kontrastierenden und reduzierten Terroir von Calce“). Mit etwas Luft intensiviert sich beim „Coume Gineste“ das langanhaltende Changieren von Frucht und Würzigkeit, mit jeder Minute im Glas legt dieser kraftvolle, mineralische, faszinierend elegante und vor allem betörend sinnliche Wein an Komplexität zu, die sich, bei aller Länge des Weins, in einer enorm „vertikalen“ Struktur äußert. Magisch!

Ab sofort – mit viel Luft, im großen Glas und nicht kühl – ein Genuss. In zwei bis vier Jahren vermutlich umwerfend, dann bis 2039+.

„CALCINAIRES“, IGP CÔTES CATALANES, ROUGE 2021 (BIO)

Immer wieder ein Wunder an Eleganz!

FRO010221	*„Calcinaires“ IGP Côtes Catalanes, rouge 2021*	*13% Vol.*	*26,53 €/l*	*19,90 €*

FR-BIO-10

„Les Calcinaires“, das sind die Kalksteine, die die Welt bedeuten können, ist das Terroir von dem diese fantastische Cuvée Gérard und Lionel Gaubys erzählt. Wie bei allen Weinen dieser Domaine soll hier nicht weniger als die Essenz des Roussillons einerseits, die spezifischen Gegebenheiten der winzigen Gemeinde Calce andererseits auf Flaschen gezogen werden. Und, wir schicken es gleich voraus: Das ist auf absolut spektakuläre Art und Weise gelungen! Etwas, was sich dem ge-neigten Weinliebhaber auch in völliger Unkenntnis der örtlichen Gegebenheiten, sei’s topografischer, sei’s kultureller Natur, sofort mitteilt. Denn die Wahrheit liegt im Wein – und der ist (wie die Wahrheit auch) einfach hinreißend schön!

Die Cuvée aus Mourvèdre, Syrah, Cinsault und Grenache Noir aus Höhenlagen von über 450 Me-tern über dem Meeresspiegel und von bis 90 Jahre alten Reben, die tief im besagten Kalkstein wur-zeln, reift über zehn Monate lang in Beton, denn Holz wollen die Gaubys diesem bemerkenswert filigranen Wein – in diesem Jahr wieder mit 13 Vol.-% Alkohol auf der Flasche, die sich am Gau-men aber wie die 12 Vol.-% des 2014ers ausnehmen! – nicht aufbürden.

Und so vermittelt dieser aus konsequent biodynamischem Anbau erzeugte Wein voller Zartheit und Finesse die Schönheit dieser malerischen Region erzählen. Ein dunkles Violettrot mit helleren Re-flexen und fast schwarzem Kern schimmert im Glas, dem nach und nach der Duft von Himbeeren, Rosenblüten auf noch warmem feuchten Graphit, Pfeffer und hellen Zwetschgen, einem Hauch Blutorange und Lavendel entsteigt. Am Gaumen wird das Programm nahtlos fortgesetzt (absolut verblüffend, der Trinkfluss!), mit der Zeit (und mehr Luft) dabei immer wieder neu in Szene ge-setzt. Der „Calcinaires“ wird immer „raumgreifender“, wobei der Raum vor allem an Tiefe bzw. Tiefenschärfe gewinnt, die mineralische Komponente die Aromen gleichsam verdichtet. Man könn-te hier die Vokabel „burgundisch“ ins Spiel bringen, aber wir zücken lieber ein „okzitanisch“, denn diese spezielle Würzigkeit (dunkler Stein, Trockenblumen, eine sich in gen Schiefer auslösende dunkle Schokolade, ein Hauch Zimt) ist doch viel südlicherer Provenienz, auch wenn die samtene Kühle, die Noblesse und Präzision tatsächlich nur größte Vergleiche zulassen. Alles in allem ein Geniestreich der Gaubys: „Calcinaires“ rouge, Terroir pur und blendend schön!

Ab sofort, karaffiert macht er noch mehr Spaß, Potenzial bis sicherlich 2030+.

© Marc Ginot

SUBSKRIPTION

„VIEILLES VIGNES“ IGP CÔTES CATALANES, ROUGE 2021

Vielles Vignes bedeutet hier: Reben aus dem 19. Jahrhundert!

„2021 war defnitiv ein Syrah-Jahrgang“ – Domaine Gauby

FR-BIO-10

FRO010521	„Vieilles Vignes“ IGP Côtes Catalanes, rouge 2021	39,93 €/l	29,95 €
FRO010521M	„Vieilles Vignes“ IGP Côtes Catalanes, rouge 2021 MAGNUM	41,33 €/l	62,00 €

In Subskription Aulieferung ab Herbst 2023

Gaubys „Vieilles Vignes“, als IGP Côtes Catalanes Rouge wird er schlicht deklariert, ist ein besonderer Wein, der von den alten Reben (über 125 Jahre alt sind diese!), gewonnen wird. Die Bezeichnung des Weins – ganz schlicht „Alte Reben“ – erscheint uns bei Gérard und Lionel wie pures Understatement. Eigentlich müsste er, wenn schon, dann „Très Très Vieilles Vignes“ heißen. Dieser Wein ist sehr gefragt und deshalb oft schnell ausverkauft, weshalb er bei uns seit Jahren zur Subskription angeboten wird. Seit 2005 erhält er Spitzenbewertungen von bis zu 95 Parker-Punkten. Durch den Umstieg auf biodynamischen Anbau (1996!), haben die Reben noch tiefere Wurzeln und graben sich bis zu 80 Meter in den festen Untergrund, um an die notwendigen Nährstoffe zu gelangen (Die Bodenauflage ist sehr dünn, teilweise nur wenige Zentimeter stark – gleich darunter beginnt der nackte Fels. Aber zwischen den Reben wimmelt es nur so von Lebewesen im hingebungsvoll gepflegten Erdreich!). Nachhaltiges Wirtschaften ist für die Familie Gauby alltäglich gelebte Realität, die sich in den Weinen manifestiert.

Der „Vieilles Vignes“ besteht normalerweise überwiegend aus Syrah (mit jährlich etwas ansteigendem Anteil!) und Grenache Noir sowie einem kleinen Anteil an Mourvèdre und Carignan. Im Ausnahmejahrgang 2021 hat sich Lionel aber völlig neu orientiert und den Syrah sowie die die Verschnittpartner „neu gedacht“: Ersterer stammt aus Partien, die ursprünglich für den Calcinaires *rouge* vorgesehen waren, aber derart herausragten, dass für ihn kein Zweifel bestand, dass sie Teil des „Vieilles Vignes“ sein mussten. Und statt den Syrah mit Mourvèdre und Carignan zu kombinieren, griff Lionel diesmal auf Cabernet Sauvignon zurück, den er separat ausgebaut hatte, und der sich nun fulminant in diese Cuvée eingefügt hat. Der „Vieilles Vignes“ wird selbstredend ausschließlich aus eigenen Weinbergen der Familie vinifiziert und ist bekannt für ihre spektakulären, finessenreichen und animierenden Aromen. Der Wein ist von aristokratischem Charakter und begeistert durch seine faszinierende Frische und beispielhafte Mineralität. Er gilt als einer der besten Rotweine des französischen Südens und bietet darüber hinaus auch noch ein einzigartiges Preis-Genuss-Verhältnis unter den großen Weinen Südfrankreichs.

Doch nun zurück zum aktuellen 2021er Jahrgang: Der „Vieilles Vignes“ funkelt in einem faszinierend dunkelvioletten Farbton mit beinahe bläulichen Reflexen, die an Heidelbeergelee erinnern. Im Bouquet offenbart sich eine beerige Frische, begleitet von feinen Anklängen von Lakritz. Der erste Eindruck ist frisch und fruchtintensiv, nicht erschlagend oder gar ungehobelt und dies, obwohl wir hier ein Fassmuster probieren, welches noch mehrere Monate auf der Feinhefe reifen wird, bevor der finale Wein letztendlich auf die Flasche gezogen wird. Gaubys „Vieilles Vignes“ entpuppt sich jedoch schnell als kraftvoller Tropfen, mit sattem Tannin und einer gewissen Strenge. Diese Eigenschaften lassen ihn am Gaumen ungemein präsent erscheinen, wo er durch seine verdichtete Aromenkette von Cassis, Belem-Pfeffer und reifen, wilden Brombeeren begeistert.

Insgesamt präsentiert sich dieses Duett aus Syrah und Cabernet geradlinig und fein, mit nobler Ausstrahlung. Der Wein fordert durch seine komplexen Aromen und seine satte Tanninstruktur den Gaumen heraus und verlangt dem Trinker einiges ab. Ein Wein für Kenner der Region sowie Liebhaber von kraftvollen, intensiven Rotweinen. Im Glas gewinnt der Wein förmlich an Frische, legt an hellen Noten zu. Diese neue Dimension schreiben wir primär Sohn Lionel zu, der hier seit 2008 bereits verantwortlich zeichnet. Ähnlich wie seinerzeit Julian Huber aus Baden, gelang es dem Sohn auch hier, die enorm hohe Reputation des Betriebes nicht nur aufrechtzuerhalten, sondern in ein neues Zeitalter zu führen, ja die exzellenten Weine um eine neue Facette zu erweitern und eine gekonnte Evolution anzustreben. Der „Vieilles Vignes“ erreicht heutzutage den gleichen Wow-Faktor wie damals Vater Gérards Weine, ist aber mittlerweile ein Wein völlig anderer Dimension. Eine beeindruckend erfolgreiche Tradition, schrieb die Revue du Vin de France doch bereits über Gérard genau dies, als dieser den Betrieb in den 1980er Jahren vom Vater übernahm: „Der Winzer entwickelte seinen Stil weiter, zunächst in Richtung purerer, leichterer und weniger alkoholischer Weine.“

Vorsichtiges Herantasten ab Freigabe im Herbst 2023 (gerne 3–4 Stunden vorab karaffieren), Höhepunkt ab 2028. Potenzial von gut zwei Dekaden.

„MUNTADA“ IGP CÔTES CATALANES, ROUGE 2021

Wein-Ikone: Gaubys Muntada – präzise, geschliffen und voller Geschichte

FR-BIO-10

FRO010621	*„Muntada“ IGP Côtes Catalanes, rouge 2021*	*92,66 €/l*	*69,50 €*
FRO010621M	*„Muntada“ IGP Côtes Catalanes, rouge 2021 MAGNUM*	*92,66 €/l*	*139,00 €*

In Subskription Auslieferung ab Herbst 2023

„In den ersten Jahren ihrer Kreation unter die zehn besten Syrah-Weine der Welt gerechnet, spiegelt die Cuvée Muntada auf einmalige Weise die Entwicklung der Domaine Gauby im Roussillon wider. Doch nicht nur das. Sie kann als stellvertretend gelten für die allgemeine Evolution unter den Spitzenwinzern der Welt. So suchte Gérard Gauby in den ersten Jahren hohe Konzentration, um sich dann immer stärker auf Frische und Mineralität auszurichten. Nicht zuletzt seit der Übernahme der Verantwortung im Keller durch Lionel Gauby 2008 spüren Vater und Sohn Eleganz und Finesse, aber auch Energie und Lebendigkeit nach. Seit 1995 ist die Muntada auf der Höhe ihrer Zeit gewesen und oft dieser ein gutes Stück voraus.“ So lauten die einleitenden Worte des Kritikers und Weinschriftstellers André Dominé, der sich vor einiger Zeit der Wein-Ikone der Gaubys in einer großangelegten Vertikale für den Weinwisser widmete.

Mit dem Fassmuster des 2021er-Jahrgangs im Glas, schlägt dieser Wein eine Brücke zur Vergangenheit und lässt uns gar, die Hände an der Stirn und den Blick gen Zukunft gerichtet, ein wenig über das Hier und Jetzt hinausschauen. Denn der Muntada ist eine Ikone, zählt zu den ganz großen Rotweinen der Côtes du Roussillon und ist immer ein Versprechen für die Zukunft. Wir bekommen ein Gefühl davon, wie dieser Wein schmecken wird, wenn man ihn in zehn, 20 oder gar mehr Jahren öffnen wird. Und auch dann wird er wieder zeitlos aber doch immer einen Schritt voraus schmecken.

Wer Gauby sagt, muss „Muntada“ (mit)denken! Das ist der grand vin des Hauses, der Gérard Gauby international berühmt machte, der Sommeliers, Händler und Journalisten bereits Ende der 1990er-Jahre nach Calce, jenem kleinen Dörfchen mitten im Nirgendwo, pilgern lies. Das Geheimnis dieses Weins sind die uralten Reben, von denen er stammt, der unfassbar niedrige Ertrag von 15 Hektoliter pro Hektar sowie die je nach Jahrgang leicht variierende, aber stets perfekte Assemblage von rund 80 % Grenache und 20 % Carignan von kalkreichen Böden (entgegen den früheren Füllungen, die auch etwas Syrah und Mourvèdre enthielten).

Der „Muntada“ 2021 stammt – wie andere große Weine auch – von perfekt exponierten Lagen (Kalkschiefer und Mergel im Unterboden sowie Kalkmergel und Schiefermergel an der Oberfläche), die es mit allen möglichen Wetterkapriolen aufnehmen können. Es handelt sich aber auch um einen Wein, der speziell durch Sohn Lionel eine zeitgemäße (!) Evolution erfahren hat, ohne dabei (wir blicken wieder gen Zukunft, wenn der Wein in vielen Jahren genossen werden soll) und nicht zu verwechseln schnell als „Kind seiner Zeit“ (!) entlarvt zu werden. Der „Muntada“ besitzt – wie gute Architektur – einen hohen „Ruinenwert“. Das bedeutet, er wird auch noch Grazie ausdrücken, wenn er seine Halbwertszeit erreicht hat und zukünftigen Generationen etwas zu sagen haben. Genau das macht füs uns einen großen Wein aus!

Wie heller Saft von Rote Bete liegt der Wein im Glas. Man würde, kennt man die Weine der Gaubys nicht, für diese Region dunkleren und konzentrierteren Wein vermuten und dies in einem Jahrgang wie 2021, der mit seiner Trockenheit das Gegenstück zum Vorgänger liefert. Lionel muss sich für gute Konzentration allerdings keiner tiefen Farbe bedienen, sein Muntada besitzt eine intrinsische Konzentration, die sich erst beim Genuss offenbart: Was da so virbrierend aus dem Glas funkelt, riecht nach wilden Himbeeren und auch ein wenig ätherisch nach Schweizer Kräuterbonbons. Veilchen bilden die florale Kopfnote, ein Hauch Kakao den erdigen Grundton des Weins, der Tiefe suggeriert. Die zeigt sich dann am Gaumen, wo die Cuvée eine feine, ja griffige Tanninstruktur verfügt. Die Qualität der Tannine ist enorm. Sie sind engmaschig aber höchst fein, wie poliert. Johannisbeeren, Sauerkirschen und Brombeeren deklinieren hier die Frucht. Das hat Frische, eine athletische Strutrur und eben Konzentration, die in Form von Energie statt Extraktion erscheint. Ein Muntada aus dem Hause Gauby ist immer auch ein transzendentales Vergnügen, eine sinnliche Erfahrung.
Wir haben es hier mit einem Klassiker zu tun, der sich nicht aufdrängt, umso mehr Raum zur Beobachtung gibt, seine Größe nacherleben lässt.

„Muntada“? Das ist das pochende Herz eines großen Terroirs, die wieder gefundene Kraft eines lebenden Bodens in biodynamischer Bearbeitung. Natur pur! Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und Charakter. Ein Epos in Wein!

Trinkreife ab Freigabe im Herbst 2023 (unbedingt karaffieren), ideal wohl ab 2029 und weit nach 2040.

Berthoumieu

DOMAINE BERTHOUMIEU

VIELLA

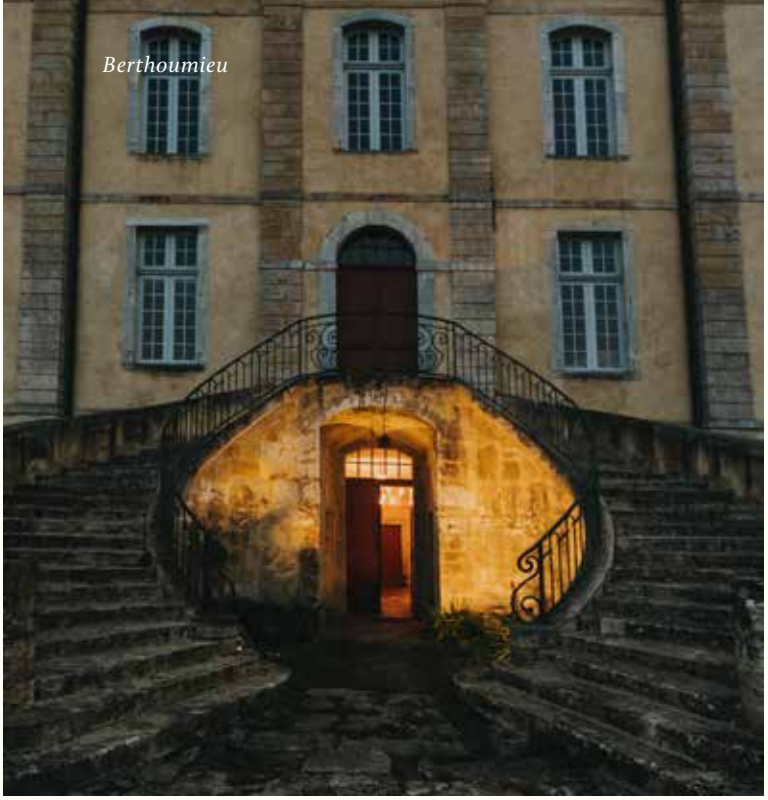
Charles de Batz: Höchstbewertung aller Weine des Madiran in der Weinwirtschaft zusammen mit dem über 60 Euro teuren Montus!

Seit Jahren ist er ein Urgestein unseres Programms – einer der eigenständigsten, charaktervollsten und nach Ansicht der „Deutschen Ärztezeitung", die damit den Erkenntnissen der Fachzeitschrift Nature folgt, auch gesündesten Rotweine der Welt!

„Madiran setzt erst dort an, wo der Bordeaux aufhört. Und diese herrlichen Rotweine werden noch (weit) unter ihrem eigentlichen Wert gehandelt! Der Sieger unseres großen Tests: Charles de Batz!"" – FAS

Das weltweit höchstes Ansehen genießende Magazin Decanter feiert unseren Madiran-Wein „Charles de Batz" als besten französischen Rotwein unter 15 Euro in der Kategorie „Regional France Red Blend".

„Charles de Batz: DER Preis-Genuss-Tipp!" – Weinwisser


Berthoumieu

Michel Bettane (genau, der von bettane+dessauve), die Legende des französischen Weinjournalismus, ist begeistert. In seinem Guide des Vins de France (Ausgabe 2017) urteilt der knallharte Kritiker euphorisch: „Charles de Batz – ein großer Erfolg!“ Und: „Didier Barré – das Gesicht seiner Appellation!“
Sie erinnern sich vielleicht noch, liebe Kunden über einen von uns mehrfach zitierten, da erhebliches Aufsehen erregenden Artikel in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung: „Madiran setzt erst dort an, wo Bordeaux aufhört. Und diese herrlichen Rotweine werden noch (weit) unter ihrem eigentlichen Wert gehandelt.“

Mit großem Vergnügen schauen wir uns die wichtigsten Thesen der FAS nochmals an:
„Während der Bordeaux mit allen Tricks und Kniffen moderner Önologie gemacht wird, um dem globalen Gaumen, dem Goût international, zu gefallen, bringt der Tannat all das, wonach die Önologen in Cabernet und Merlot verzweifelt suchen. Eindringlich und mit einer beneidenswerten Unverfrorenheit verkörpern die heiteren, kühl-distinguierten Tannatweine einen unverfälschten Stil. Eigentlich ist der Bordeaux daran schuld. Der berühmtesten und teuersten Markenikone der Weinwelt haben wir es zu verdanken, dass die Einzigartigkeit der Rebsorte Tannat bis heute erfolgreich unter den Teppich der Weingeschichte gekehrt wurde. Um Licht ins Dunkel zu bringen, ist ein kurzer Blick in die Weingeschichte erhellend:

Damit die besten Weine des Bordeaux das Versprechen abgeben konnten, unter allen Umständen besser zu sein als andere Rotweine, wurden fehlende Würze und Tiefe früher durch Transfusion mit Tannat wettgemacht. Und weil Bordeaux nur rund 200 Kilometer von der Gascogne entfernt liegt, versickerte der Tannat viele Jahrhunderte lang unbemerkt in den Fässern der Bordelaiser Weinkeller. Das war eben genau der richtige Saft für Châteaux, die ihren Weinen in schwachen Jahrgängen oder bei zu hohen Erträgen quasi per ‚Bluttransfusion‘ wieder auf die Beine halfen! Denn Tannat, das ist ein ungeheuer kräftiger, tiefdunkler und gerbstoffreicher Rotwein aus der Gascogne am Fuße der Pyrenäen-Ausläufer. Dass die Welt bei den südwestfranzösischen Weinen erst jetzt aufhorcht, liegt also sicher nicht an den von der Natur mit vielen Talenten gesegneten Tannats. Er liefert schon rein äußerlich alles, was die Herzen der Rotweinfans höherschlagen lässt, und zeigt unmissverständlich an, dass Madiran erst dort ansetzt, wo der Bordeaux aufhört. Bei der Farbe, bei der Tanninqualität und selbstverständlich auch bei der Frucht. Vor allem aber zaubert der Tannat ins Glas, was vielen dicken Rotweinen abgeht: Frische.

Den Winzern im Madiran hat nicht zuletzt die Erkenntnis zum Erfolg verholfen, die ausgetretenen Pfade zu verlassen und auf Eleganz statt nur auf pure Kraft zu setzen. Die Musketiere der Gascogne haben den schweren Säbel gegen das Florett getauscht, und wenn die Tannine eines modernen Tannats ihre Wirkung am Gaumen entfalten, dann bewegen sie sich dort so elegant wie ein Sportfechter auf der Planche und setzen einen Wirkungstreffer nach dem anderen. Schöner kann man sich mit Gerbstoffen nicht duellieren, wie sie sich fast unbemerkt herantasten, um dann am Gaumen Druck zu machen, dem Schluck Dynamik und dem Geschmacksbild eine vollendete dritte Dimension verleihen.“

GROSSE GEWÄCHSE VOLLER CHARAKTER, AUTHENTIZITÄT UND INDIVIDUALITÄT

Selten haben wir einen so gut recherchierten Artikel gelesen wie diese fundierte Reportage über eine der charaktervollsten Rebsorten der Welt. Eine eigene Schlagzeile wäre auch die vorbildliche Preisgestaltung auf unserer Traditionsdomäne wert: Trotz aller Elogen, die den Weinen von dieser dynamischen Domaine zuteilwerden, beweist man hier eine Preisdisziplin, die nahezu beispiellos ist und uns sehr an die so sympathische Philosophie Pierre Clavels erinnert.

Aber es gibt auch leider eine traurige Nachricht: Didier Barré, einer der bedeutendsten vignerons des französischen Südwestens, der die Geschicke der 1850 gegründeten Familiendomaine rund 30 Jahre umsichtig leitete, verstarb Anfang 2019 im Alter von nur 58 Jahren. Der kluge Winzer bereitete allerdings schon 2018 seine Nachfolge vor: Die beiden Schwestern Claire und Marion Bortolussi leiten heute das 25 Hektar umfassende Weingut. Unterstützt werden sie dabei von dem langjährigen Mitarbeiter Lionel Osmin sowie dem Önologen Damiens Sartori, der zuletzt für Weingüter wie Chapoutier in Australien, Cuilleron und Château d’Aydie verantwortlich zeichnete. Die Zukunft der Berthoumieu-Weine ist also in besten Händen!

Gerne möchten wir Ihnen nun die charaktervollen Madirans von einem der begnadetsten Betriebe der Region vorstellen, dem es gelungen ist (unter Beibehaltung aller regionalen Typizität), die kräftigen Tannine der Tannattraube zu zügeln und dabei ihre Eleganz, Frucht und Frische – natürlich schon im jugendlichen Alter – grandios herauszuarbeiten!

„LES PIERRES DU GRÉS“ PACHERENC DU VIC-BILH SEC, BLANC 2020

Yin und Yang: die betörende Cuvée, die cremige Textur und knackige Frische vereint!

FSW060120	*„Les Pierres du Grés“ Pacherenc du Vic-Bilh Sec, blanc 2020*	*14% Vol.*	*15,86 €/l*	*11,90 €*

Dass dieser goldgelbe, feinfruchtige Weißwein tief in der Tradition Südwestfrankreichs verwurzelt ist, verrät bereits der Name Pacherenc du Vic-Bilh: Im lokalen Dialekt des Béarn geht die Wort-Kontraktion Pacherenc auf „Pachets en renc“ zurück, was in etwa „Weinbergreihe“ bedeutet. Vic-Bilh ist das „alte Land“, genauer gesagt der zwischen den Dörfern Lembeye und Portet verlaufende Hügelrücken. Tatsächlich war die kleine Appellation mit dem komplizierten Namen als das weiße Gegenstück zum benachbarten Rotwein-Eldorado Madiran schon im 18. Jahrhundert für ihre geschmacksintensiven, ebenso eleganten wie spritzigen Weine berühmt. Heute dagegen gehört dieser „Pierre de Grès“ - zu Deutsch „Sandstein“ - zu den großen Weißweinen Frankreichs, die aufgrund ihrer eher geringen Bekanntheit für vergleichsweise kleines Geld zu haben sind. (Wäre das Schlagwort „Geheimtipp“ nicht so abgenutzt, würden wir es an dieser Stelle verwenden.) Die bis zu 50 Jahre alten Rebstöcke der autochthonen Sorten Gros Manseng, Petit Manseng und Petit Courbu stehen auf ausgewählten Parzellen mit ton- und kalkhaltigen Böden, die von Kieselsteinen durchsetzt sind. Aromatisch hat dies nachhaltige Folgen: In der Nase ein subtiles Bouquet von Grapefruit, Apfelkompott, Akazienblüten und etwas frischem Heu. Am Gaumen erst fruchtig-vollmundig, durch die verführerisch cremige Textur an einen üppigen Chardonnay erinnernd, dann zunehmend frischer, leichter, lebhaft tänzelnder wie ein großer trockener Riesling mit knackiger Säure und einer salzigen Feuerstein-Würze im Abgang. Gegensätze, die wie Yin und Yang klar zu unterscheiden sind, sich aber doch auf das Köstlichste ergänzen. Ein charaktervoller, angenehm ausgewogener Weißwein voller Charme und Energie also, der zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten so gut passt wie zu Charcuterie und halbfesten Schnittkäsen. Und der zu diesem Preis eine veritable Sensation ist!

Ab sofort und bis 2027.

„CONSTANCE“ MADRIAN, ROUGE 2018

Madiran modern: von der Entschärfung der Tanninbombe

Viel früher genussreif

FSW060319	*„Constance“ Madiran, rouge 2018*	*14% Vol.*	*13,20 €/l*	*9,90 €*

Aufgrund des ungewöhnlich hohen Tanningehalts der Rebsorte Tannat - nomen est omen - waren die Rotweine des Madiran seit jeher auf Langlebigkeit programmiert. Damit nicht genug: Ob ihrer kantigen Hartnäckigkeit wurden sie gelegentlich gar als Männerweine bezeichnet. Dieser weiche, moderne, doch nicht minder authentische Madiran ist dagegen für den sofortigen Genuss geeignet und trägt noch dazu den Namen einer Frau: Constance war die Geliebte und spätere Ehefrau des wie dieser Wein aus der Gascogne stammenden Comte d’Artagnan, den Alexandre Dumas durch seinen Roman „Die drei Musketiere“ weltweit zur Legende gemacht hat. Die zwischen 20 und 50 Jahre alten Rebstöcke der Sorten Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Pinenc stehen auf Lehm- und Kiesböden, die mit großen Kieselsteinen durchsetzt sind. Natürlich ist auch dies ein kräftiger, druckvoller Rotwein mit ausreichend Säure, der am besten ein üppiges Essen begleiten sollte. Doch durch seine ausgewogene Cuvée ist es der Domaine Berthoumieu gelungen, die widerspenstigen Gerbstoffe des Tannat zu zähmen und den Wein insgesamt harmonisch, zugänglich und viel früher genussreif zu machen. Dunkel granatrot im Glas, schmeichelt er der Nase mit Noten von saftigen schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Zwetschgen, dazu eine Spur von Vanille und leichten Röstnoten. Die Aromen halten am Gaumen lange Zeit an und werden von samtigen Tanninen begleitet. Ein dichter, voluminöser und zugleich ungewohnt charmanter Rotwein mit gefühlt ewigem Nachhall. Und der schönste Beweis, dass Madiran kein reiner Männerwein sein muss.

Ab sofort und bis 2029.

„LA FÉ“ (TANNAT SANS SOUFRE) MADIRAN, ROUGE 2019

Eine herbe Schönheit: Einzellagen-Madiran ohne Holz und Schwefel

FSW060819	*„La Fé“ (Tannat sans soufre) Madiran, rouge 2019*	*14% Vol.*	*17,20 €/l*	*12,95 €*

92 Punkte
WINE ENTHUSIAST

Madiran, der vielleicht unbekannteste unter den großen französischen Rotweinen, hält bei aller Tradition und den mit ihr einhergehenden Gewohnheiten auch Überraschungen bereit – wie diesen unorthodoxen und doch puristischen Einzellagen-Tannat, der ohne Holzeinsatz und ohne zugesetzten Schwefel gekeltert wurde. Sein Lagenname „La Fé“ leitet sich von „la foi“ (= der Glaube) ab: Um der im 18. Jahrhundert in Südfrankreich wütenden Pest ein Ende zu setzen, entschlossen sich die Bewohner von Viella – dem Sitz des Weinguts Berthoumieu –, ihr Dorf vollständig niederzubrennen. In den folgenden Jahren bauten sie ihre Häuser Stein für Stein wieder auf – und brauchten dafür Glauben und Zuversicht. Auf dem kieselhaltigen Tonkalk-Boden dieser Hanglage wurzeln heute die Rebstöcke dieses Weins. In Edelstahl ausgebaut, kommt eine granatschwarze Tinktur mit violettem Rand ins Glas. Das ebenso vielschichtige wie kraftvolle Bouquet bringt reife, teerig dunkle Waldbeeren mit würzigen Noten von Tabak, Pfeffer, Lakritz, Rosmarin und Weihrauch zusammen. Im Mund findet man die opulenten Fruchtschichten der Nase mit balsamischen Noten wieder. Hinzu kommt ein Spritzer Sojasauce. Die üppigen, reifen Tannine geben dem Wein Länge, Kraft und eine immense Konzentration. Ziemlich trockener Abgang mit einem Hauch von alkoholischer Wärme im Finale. Ein pikanter, urwüchsiger Rotwein, der seinen Alkohol gut verträgt. Und der sich vorzugsweise als Gegengewicht zur üppig-rustikalen Küche der Region (Confit de Canard, Gänseleber und Entenbrust) einsetzen lässt. Wer lieber fettärmer genießt, wird ebenso Freude an diesem Wein haben – sollte ihm aber vorab ein wenig Luft gönnen und unbedingt etwas dazu essen.

Ab sofort und bis 2027.

93 Punkte
WINE ENTHUSIAST

„CHARLES DE BATZ“ MADIRAN, ROUGE 2017

Kräftig-konzentriert und doch angenehm rund: der weichere, geschmeidigere Tannat!

FSW060417	*„Charles de Batz“ Madiran, rouge 2017*	*14,5% Vol.*	*19,86 €/l*	*14,90 €*
FSW060417P 12x „Charles de Batz“, rouge 2017 (11 + 1 gratis)			*statt ~~179,40~~ €*	*nur 164,45 €*

Wem der Name Charles de Batz nichts sagt, der kennt bestimmt d'Artagnan und die drei Musketiere: Bei Batz handelt es sich um den historischen Grafen, dessen ereignisreiches Leben Alexandre Dumas zu seinem berühmten Erfolgsroman (und dessen beiden Fortsetzungen) inspiriert hat. Wie die robusten Rotweine des Madiran stammt auch Batz aus der Gascogne, weshalb die Domaine Berthoumieu diese Cuvée stolz nach ihm benannt hat. Der englische Weinautor Andrew Jefford vergleicht den - fast schwarzen - Madiran indes mit Mephisto, da es kein anderer französischer Rotwein mit ihm aufnehmen könne, was die dunkle, rauchige Kraft und die schiere Tanninstärke angeht. Denn von den kieselhaltigen Lehmböden dieser uralten Anbauregion, in der schon die Römer Weinreben kultivierten, kommen nicht nur „einige der anspruchsvollsten und lohnendsten Rotweine Frankreichs“, sondern gar „Frankreichs am meisten unterschätzte Weine“ – so Jefford in seinem Buch „The New France“. Die wichtigste Rebsorte im Madiran ist seit jeher der kleinbeerige Tannat, der kräftige Weine hervorbringt, die früher oft Jahrzehnte der Lagerung bedurften. Dass dieser Wein von über 50 Jahre alten Rebstöcken sich so weich an den Gaumen schmiegt, ist nicht zuletzt Patrick Ducournau zu verdanken, der vor gut drei Jahrzehnten die Methode der Mikrooxigenation entwickelte. Dabei wird dem Most während des Ausbaus in geringer Dosierung Sauerstoff zugeführt, um die langsame Fassreifung in einem viel kürzeren Zeitraum nachzuahmen. Und um den Wein geschmeidiger, weicher und saftiger zu machen, ohne dass er seine ureigene Identität verliert. Dunkelviolett, beinahe schwarz im Glas, entfaltet sich so nach und nach ein Bouquet von Schlehen, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Holunder und Himbeeren, dazu eine Spur von Bitterschokolade, einem Hauch von Teer und Ras el-Hanout. Zugleich kräftig, elegant und rund am Gaumen, mit einer großartigen Konzentration von dichten, reifen Tanninen. Hinzu kommt eine leichte Süße und ein enorm langer Abgang, der alle Aromen noch einmal bündelt. Kein Zweifel ist möglich: Charles de Batz, der schneidige „vierte Musketier“, hätte an diesem dunklen Tropfen seine helle Freude gehabt.

Ab sofort und bis 2032.

„VITIS MCM“ MADIRAN, ROUGE 2016

120 Jahre alte Reben: der intensive, finessenreiche „Grand Cru“ unter den Madirans.

FSW060616	*„Vitis MCM“ Madiran, rouge 2016*	*14,5% Vol.*	*39,33 €/l*	*29,50 €*

95 Punkte
WINE ENTHUSIAST

Es ist ein offenes Geheimnis, über das man in Frankreich nur ungern spricht: Die kräftigen Spitzenweine aus dem Madiran dienten einst der „Verstärkung“ von schwächlich geratenen Bordeaux. Kein Wunder also, dass die Kritiker heute voll des Lobes über dieses notorisch außer acht gelassene Anbaugebiet in den Ausläufern der Pyrenäen sind: Hugh Johnson nennt Madiran „ein wahres Juwel“, Jancis Robinson beschreibt es als die „dynamischste Rotwein-Appellation“. Und in ihrem „World Atlas of Wine“ geraten sogar beide gemeinsam ins Schwärmen: „Madiran ist der große Rotwein der Gascogne … Nach sieben oder acht Jahren ist ein guter Madiran wirklich bewundernswert: so aromatisch, geschmacksintensiv und lebendig, dass er den Vergleich mit klassifizierten Bordeaux nicht scheuen muss.“ Wie dieser aus über 120 (!) Jahre alten, auf Lehm- und Kalksteinböden wurzelnden Rebstöcken hergestellte „Vitis MCM“ beweist, kann ein Madiran tatsächlich die Finesse und die Intensität eines Grand Cru ins Glas bringen. (Die lateinische Altersangabe „Vitis MCM“ heißt übersetzt „Weinrebe 1900“.) Schließlich ist das Klima des Madiran genau wie im unweit gelegenen Bordelais vom Atlantik geprägt, durch die Lage weiter im Inland allerdings noch etwas milder und trockener. Aufgrund des Alters der knorrigen Tannat-Rebstöcke ist der Ertrag mit maximal 25 hl/ha extrem niedrig. Die Trauben werden entrappt und 30 Tage lang in Zementtanks vergoren, wo die Mikrooxidation die allzu ruppigen Gerbstoffe besänftigt. Es folgt eine 18-monatige Reifung, davon ein Jahr in neuer französischer Eiche. Das Ergebnis ist ein fast tintenschwarzer Wein, der intensiv nach Brombeere, Holunderbeere und schwarzer Johannisbeere duftet, Noten von Leder und ein Hauch von Lakritze gesellen sich dazu. Vollmundig und seidig weich am Gaumen, ist dies ein hochkonzentrierter Madiran mit wunderschönem Nachhall, der sich heute bereits mit Freude trinken lässt, aber zweifellos auch noch Jahrzehnte vor sich hat. Allein schon seine außergewöhnlich schwergewichtige Glasflasche verströmt Selbstbewusstsein. Man möchte dem englischen Weinautor Andrew Jefford beipflichten, wenn er schreibt, kein anderer französischer Rotwein könne es wirklich mit einem guten Madiran aufnehmen: Wahrscheinlich ist „Vitis MCM“ der raffinierteste Tannat, den man sich vorstellen kann. Und weil das in einer ländlichen Ecke denkbar weit abgelegene Madiran nach wie vor ein Schattendasein fristet, kostet er nur einen Bruchteil eines großen klassifizierten Bordeaux.

Ab sofort und bis 2036.

„TANATIS“ TANNAT VINTAGE VIN DE LIQUEUR, ROUGE (0,5L)

La vie en violet: pupurfarbene Lebensfreude!

FSW060714F	*„Tanatis“ Tannat Vintage Vin de liqueur, rouge NV (0,5l)*	*16,5% Vol.*	*39,90 €/l*	*19,95 €*

Gaius Julius Solinus, ein spätantiker lateinischer Grammatiker und Kompilator, beschrieb in seinem Werk „De mirabilibus mundi“, einer langen, listenartigen Aufzählung wunderbarer Tatsachen eine Insel in der Nähe … (Groß-)Brittaniens (ausgerechnet!) namens „Tanatis“, die auch Beda der Ehrwürdige, ein nicht minder umtriebiger Geschichtsschreiber, als „Tanatos“ in seiner „Historia ecclesiastica gentis Anglorum“ beschreibt, und die heute als Isle of Thanet bei britischen Badetouristen noch immer sehr beliebt ist. Was das mit diesem wunderbaren Tannat muté von uralten Reben der Domaine Berthoumieu zu tun hat? Eine schwierige Frage. Möglicherweise bezieht sich die Bezeichnung auf die Assoziation von den Briten als weinbegeisterte Seefahrernation, die unter anderem den Portwein für sich entdeckt hat, der, um schiffbar zu sein, mit Alkohol aufgespritet wurde, ähnlich wie bei diesem Prachtexemplar aus dem Madiran, bei dem überreife Trauben aus besonderen Parzellen geerntet werden, die dann in kleinen Holzbottichen bis zu 15 Tagen mazerieren und dann – wie beim Portwein! –das einer „mutage sur jus“ angewendet wird, bevor dieser vin de liqueur 18 Monate in Barriques seiner ersten Vollendung entgegenreift. Ein ungemein dichter, fruchtbetonter Tannat (einem Top-Banyuls oder einem jungen Vintage-Port vergleichbar), der mit reifer Kirsch- und Cassisfrucht und einer feinen Säure nur so wuchert, dessen Süße jedoch durch die herrlich prägnanten, griffigen Tannine ausgeglichen wird. Didier Barré war Mitte der 1990er-Jahre Pionier bei sortenreinen Tannat-Rotwein-angereicherten Rotweinen in Madiran. Kein AOC-Label, da der Wein 17,5 Vol.-% Alkohol enthält. Sehr dunkelrote Farbe mit einer starken Nase von viel dunkler reifer Frucht und Unterholz. Frischer Angriff mit viel Säure und dem Alkohol, der im Hintergrund bleibt, kleine Tannine. Rundes und saftiges Mundgefühl mit Fruchtaromen von Pflaumen, reifen Kirschen, leicht würzigen und holzigen Noten.

Ab sofort bis 2035+.

CANTINA DEL PINO

BARBARESCO

Aus Barbaresco, dem Herzen des Piemont, kommen die Weltklasseweine der Cantina del Pino, die schon vor Jahren die höchsten Bewertungen für einen Barbaresco erhielt und die teuren Prestigelabels souverän auf die Plätze verweisen konnte!

Viel zu früh: Der wunderbare, „ungemein scheue, introvertierte" Renato Vacca, der „traumhaft schöne Weine produzierte, die Herkunft und Stammbaum der hinreißenden, in die Hügeln eingebetteten Weinberge von Barbaresco einfangen" (Antonio Galloni) ist im März 2020 im Alter von nur 51 Jahren nach schwerer Krankheit gestorben. Auch wir vermissen ihn sehr. Renato bewirtschaftete gemeinsam mit Ehefrau Franca Miretti in vierter Generation die Cantina del Pino und gemeinsam sind 2019er verantwortlich. 1997 erst hatten sie sich entschieden, die wunderbaren Trauben, die bislang an die Kooperative abgeliefert wurden, selbst auszubauen. Die Geburtsstunde für einen der besten Betriebe Barbarescos, der noch – zum Glück für uns alle – weitestgehend unter dem Radar der manchmal hysterisch anmutenden Weinöffentlichkeit geblieben ist. Das einzigartige Mikroklima sowie die von Kalkstein durchzogenen Lagen um und über Barbaresco, jenem malerischen Hügelland im Herzen Piemonts, hatten es Renato und France angetan. Das dem handwerklichen Ethos verpflichtete Weingut, das einige besten Lagen des weltberühmten Anbaugebiets sein Eigen nennen kann, genießt unter Kennern der Region und bei benachbarten Winzern einen exzellenten Ruf. Kein Wunder, denn die großen Crus „Straderi", „Gallina", „Ovello" in Barbaresco und Albesani (letztere eine mythische Lage, auch dank der von hier stammenden Weltklasse-Weine von Giacosa und dessen legendären „Santo Stefano") sind sein Kapital. Ein Kapital und Vermächtnis, das Franca mit Courage und großem Können mehren, bewahren und in die Zukunft führen wird.

Unsere Entdeckung des Jahres 2013 begeistert mit fabulösen Qualitäten einer zwischen traditionell-klassisch und Moderne gehaltenen Stilistik die gestrengen Verkoster ebenso wie die Gaumen unserer Kunden. Der Ausbau im Holz ist hier nicht des Teufels, sondern wird, sensibel eingesetzt (ohne schmeckbares Toasting!), zu einem strukturgebenden Element. Konzentration und Dichte kennzeichnen alle Gewächse dieser Piemont-Preziose, werden aber nicht auf die Spitze getrieben: Sämtliche Weine verwöhnen mit Eleganz und Finesse und wecken, wie es nur große Weine vermögen, tiefe Emotionen! Die langlebigen Barbaresci der Cantina del Pino sind große, unverwechselbare Nebbiolo-Unikate, elegante, aristokratische Weine, die durch feinste Frucht, kraftvolle Klarheit, betörende Eleganz und ein langes Finale dem Ruf dieser großen Weine gerecht werden und ihren Ruhm mehren. Für Renato und Franca war der Verzicht auf Pestizide und Herbizide im Weinberg eine Selbstverständlichkeit und nur ein Baustein seiner strikten Qualitätsphilosophie. Eine Tatsache, die heutzutage mehr denn je hervorgehoben werden muss.

Doch neben der Qualität lag den beiden immer auch eine treue Kundschaft am Herzen. Seit Beginn unserer Zusammenarbeit dürfen wir Ihnen diese Schätze zu höchst attraktiven Preisen anbieten, obwohl es von den stets hochbewerteten Crus häufig nur wenige tausende Flaschen gibt. Als im Rahmen einer breit angelegten Barbaresco-Verkostung der Wine Spectator den „Albesani" mit der Höchstnote auszeichnete und dieser dabei den fünffach teureren Wein von Angelo Gaja souverän auf die Plätze verwies, konnten sich Renato und Franca vor Sommelier- und Händleranfragen nicht retten. Und spätestens mit den Nachfolgejahrgang beseitigten sie jegliche Bedenken, dass es sich hierbei um ein one hit wonder bzw. die sprichwörtliche Eintagsfliege gehandelt haben könnte, als ihr Barbaresco die zweithöchste Wertung bei Parker einheimste. So konnten wir seinerzeit Ihnen, liebe Kunden, stolz wie Piemonteser ehrenhalber, die grandiosen Crus des heiß ersehnten Jahrgangs 2015 anbieten, für die sowohl Monica Larner (Robert Parker's Wine Advocate) als auch Piemont-Urgestein Antonio Galloni einhellig gleich mehrfach 95 Punkte vergaben. Dabei handelt es sich hierbei – und wir werden nicht müde das zu betonen – „nur" um Barbaresco, Weine, die nur einen Bruchteil der prestigeträchtigeren Barolo etablierter Winzer kosten. Und auch in Barbaresco selbst hat Familie Vacca mit ihren Weinen, was das oft bemühte Preis-Genussverhältnis angeht, die Nase ganz klar vorn. Man könnte durchaus auch ein mehr als erkleckliches Sümmchen bis hin zum kleinen Vermögen für Barbaresco ausgeben, aber nur selten (wenn überhaupt) besseres trinken als die Pino-Gewächse. Das gilt naturgemäß(!) auch die Crus von 2018, aber auch für die Nachfolgejahrgänge bis 2019 der kleineren (Einstiegs-)Weine – obschon uns eine solch frohe Nachricht selten so traurig gestimmt hat, sind es doch die letzten die Renato Vacca selbst vinifiziert und freigegeben hat … –, die ob ihrer ausdrucksstarken Herkunftstypizität immer wieder verblüffen. Sie sind das Ergebnis einer klaren Philosophie, die Renato auf den Punkt brachte: „Wir sprechen zuerst piemontesisch und erst dann italienisch." Und das wird sich niemals ändern. *Buon viaggio, capo*.

COUP de CŒUR
PINARD DE PICARD

DOLCETTO D'ALBA DOC, ROSSO 2021

Die „kleine Süße" kann auch anders: Ein Dolcetto d'Alba mit Anspruch und Profil!

IPIo60621	*Dolcetto d'Alba DOC, rosso 2021*	*GV*	*13,5% Vol.*	*15,86 €/l*	*11,90 €*

92 Punkte
VINOUS

„Schätzchen" oder „kleine Süße" bedeutet Dolcetto auf Italienisch und ist auch die Bezeichnung für die Rebe, die neben Nebbiolo und Barbera zu den wichtigsten roten Sorten im Piemont zählt. Es ist ein Name, der freilich zu Fehlinterpretationen verleiten und auf die falsche Fährte führen kann: Dolcetto ist weniger niedlich und harmlos als man vermuten könnte, zumal die Weine in aller Regel trocken ausgebaut werden. Dolcetto d'Alba wird schon seit dem 18. Jahrhundert in den Hügeln rund um Alba im Piemont angebaut und geschätzt, da die Trauben auch in den schattigeren Weinbergen und Standorten relativ früh und zuverlässig ausreifen. Da seine Säure mild ausfällt, ist er bekömmlich und auch bei Säure-empfindlichen Weintrinkern beliebt. Die Reben der Cantina del Pino wurzeln mit Blick auf das Dorf Barbaresco auf über 300 Metern in Kalkböden mit sandigen Adern. Wie in der passionierten Winzerfamilie Vacca üblich, werden alle Weine mit demselben hohen Qualitätsanspruch erzeugt: Die Traubenqualität steht im Mittelpunkt, dadurch werden auch die Eingriffe im Keller auf ein Minimum reduziert. Nur so kann ein bezaubernder, mitreißender Wein entstehen wie dieser Dolcetto, der im Edelstahl ausgebaut wurde, um die großartige Fruchtaromatik zu erhalten. Leuchtet rubinrot mit violetten Reflexen im Glas, in der Nase ein betörendes Parfum mit dunklen und roten Kirschen, Pflaumen, auch Weichselkirsche, Veilchen, Nelken, Bittermandel und Lakritz. Fruchtbetont am Gaumen mit weicher Säure, wieder dunkle Kirschen und Johannisbeeren, die ihren kühlen Charakter behalten, feinkörniges, gepflegtes Tannin in guter Dosierung mit neckischem *grip*, ein Hauch grünes Lorbeerblatt und etwas Sauerkirsche setzen den Gegenakzent zu den weichen Elementen, im Hintergrund zeigen sich auch mineralische Untertöne. Im Ausklang Bittermandel, elegant, saftig und ausgewogen, fleischig, mit gutem Zug. Dieser „kleine Süße" sollte nicht unterschätzt werden!

Bietet sofort großen Trinkspaß, bis 2025+.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOCG, ROSSO 2020

Wunderbar seriöser Barbera mit kraftvollen Reserven!

IPI060720	*Barbera d'Alba Superiore DOC, rosso 2020*	*14% Vol.*	*22,53 €/l*	*16,90 €*

Es ist wie es ist: Man verfällt Renato Vaccas Barbera d'Alba schon vor dem ersten Schluck – da ist das so intensive wie verführerische Barbera-Parfüm, eine Mischung aus Schattenmorellen, reifen und saftigen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, einem Hauch Schokolade, Zedernholz und hellem Virginia. Am Gaumen manifestiert sich dann auch die Grundidee, die der gebürtige Piemonteser verfolgt: Authentizität schmeckbar zu machen! Der Barbera besitzt den entscheidenden Schliff, die notwendige Seriosität, verkörpert nicht mehr – und nicht weniger! – als er ist (und auch auf dem Etikett steht): ein echter Barbera (und seit 2019 auch Superiore)! Was, gerade beim 2020er-Jahrgang, dessen Weine, so Antonio Galloni, fleischiger und strahlender als in den beiden Jahren zuvor ausgefallen sind, besonders schön und eindrücklich gelungen ist. Dieser hier zeigt sich kraftvoll-drahtig, dicht, rassig und stoffig, überhaupt nicht überextrahiert oder gar marmeladig. Renatos Barbera besinnt sich auf die wahren Stärken der Rebsorte. Und die liegt, dank der leicht säuerlichen Frucht mit Tiefgang (rote und schwarze Johannisbeeren, dunkle Kirsche, ein Hauch Nektarine) und der Saftigkeit und Substanz, im Trinkfluss mit Tiefgang. Anders als sonst die Tanninstruktur, was nicht zuletzt wohl darauf zurückzuführen ist, dass dieser Jahrgang erstmals komplett 14 Monate im Fass ausgebaut wurde: sehr präsent, dabei ausgesprochen kompakt, geradezu „dunkel" – ganz im Gleichtakt mit der Aromatik am Gaumen, die zwischen reifen Schwarzkirschen, Pflaumen, Mokkanoten (nebst Röstaromen) und schwerem Leder pendelt. Ein enorm seriöser, auf elegante Art schroffer Barbera mit einem „serious punch" (Vinous). Trinken Sie ihn, liebe Kunden, durchaus etwas kühler, 14 bis 16 °C sind unseres Erachtens ideal, und etwas Belüftung schadet hier auch nicht, im Zweifel raten wir zu einem etwas voluminöserem Glas – und der immersione totale sollte nichts mehr im Wege stehen!

Schon jetzt ein glänzender Ausblick auf das, was uns erwartet – entsprechende Belüftung vorausgesetzt. Ab sofort, ideal wohl ab 2024 bis sicherlich 2030.

„BRICCO GALLINETTA" DOCG BARBERA D'ASTI, ROSSO 2020

Unwiderstehlich: Barbera d'Asti läuft unter den Händen der Cantina del Pino zu beachtlicher Form auf!

IPI061020	*„Bricco Gallinetta" DOCG Barbera d'Asti, rosso 2020*	*GV*	*13,5% Vol.*	*17,20 €/l*	*12,90 €*

Barbera gehört neben Sangiovese und Montepulciano zu den in Italien am meisten angebauten roten Rebsorten, auch weil sie als robust, relativ pflegeleicht und anpassungsfähig gilt und zuverlässige Erträge garantiert. Vor allem aus den Weinbergen im Piemont ist sie nicht wegzudenken, wo sie im Dreiklang mit Nebbiolo und Dolcetto die lokale Weinkultur prägt. Ihre Eigenschaften, wie die präsente Säure und die verhaltene Menge an Gerbstoffen, haben auch das Image der Weine geprägt: Barbera gilt als früh zugänglicher und solider Alltagstropfen, auf den man gerade bei Tisch ungern verzichtet. Aber unter den Händen hervorragender Erzeuger wie der Cantina del Pino kann Barbera durchaus beachtliche Vorzüge entwickeln. Die Weinberge für den Barbera d'Asti der Winzer-Familie Vacca liegen südlich von Asti, die sandigen Böden in der hügeligen Landschaft können die Wärme des Tages aufnehmen und sie über Nacht wieder abgeben; so können die Trauben ihre optimale Reife erreichen. Um die Frische und Fruchtigkeit der Beeren zu erhalten, wurde der Wein im Edelstahl ausgebaut. Duftet unwiderstehlich nach Wildkirschen, Pflaumen, Walderdbeeren und Kirschkern, kräuterige Noten, Baumrinde, Waldhimbeere, etwas grüne Bananenschale, schwarzer Pfeffer und Lakritz. Am Gaumen entwickelt sich in einer kräftigen Textur ein patentes Wechselspiel von Frische, saftiger Fruchtigkeit und reifen, zugänglichen Gerbstoffen. Vor allem die vergnügliche Säure und die klaren und eleganten Fruchtnoten von Himbeere, roten Johannisbeeren, Kirsche und etwas Holunder prägen das geschmeidige, ausgewogene Mundgefühl, etwas dunkle Schokolade, Schmelz, Schliff und feine Würze im Ausklang. Fruchtig-elegant und herzhaft-frisch, ein echter Barbera d'Asti mit Kontur, über den man nicht lange philosophieren muss, der in großen Schlucken getrunken werden will! Einer der Besten seiner Art in dieser Preiskategorie!

Ab sofort bis 2025.

„A TERRIFIC RELEASE“
–ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE

LANGHE NEBBIOLO DOC, ROSSO 2021

So schmeckt Herkunft: Cantina del Pino zeigt die Langhe in ihrer reinsten, urwüchsigen Form

IPI060121	*Langhe Nebbiolo DOC, rosso 2021*	*GV*	*14% Vol.*	*21,26 €/l*	*15,95 €*

2021 war erst der zweite Jahrgang der Cantina del Pino ohne Mastermind Renato Vacca, der im Frühjahr 2020 mit erst 51 Jahren viel zu früh verstorben ist. Vacca war ein Visionär mit rigorosem Qualitätsdenken – eine Haltung, die uneingeschränkt von Franca Vacca geteilt wird, die das Weingut in Barbaresco mit ihrem Ehemann in die Weltspitze geführt hat. Für die Winzerin ist es Vermächtnis und Verpflichtung, die Cantina del Pino mit großer Leidenschaft, Enthusiasmus und Akribie weiterzuführen, sie versteht ihre Weine auch als Hommage an den verstorbenen Winzer. Die rund sieben Hektar Weinberge der Familie liegen um die Dörfer Barbaresco und Neive, den Mittelpunkt bildet der Ovello-Hügel, eine Lage, die sich durch ein kühles Mikroklima und Böden mit Kalkstein und Sandadern abhebt – ideale Voraussetzungen für den Anbau von Nebbiolo. Für den Basis-Nebbiolo der Cantina wurden hauptsächlich Trauben von den jüngeren Rebanlagen selektioniert und über acht Monate in Edelstahlgebinden ausgebaut. Schon der Duft zeigt an, dass es hier um Nebbiolo und die Langhe in reinster, urwüchsiger Form geht: Kirschen, Heidelbeere, Mandelkern, Tabak, Geäst, Baumrinde und Pfeffer, florale Noten, Veilchen, Lakritz, auch ein Hauch Banane. Am Gaumen präsent und auch druckvoll mit dem fesselnden Kontrast, den Nebbiolo bieten kann: Das griffige und leicht fordernde Tannin ist eingebettet in die weiche Textur, die präsente Säure gibt den Takt vor, vollmundig, würzig, saftig, delikate, klare Frucht, dunkle Kirsche und auch Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, Mandelkerne steuern zartbittere Aromen bei. Gute Balance, für einen Einstiegswein mit guter Substanz, Komplexität und der charmanten Rustikalität, die Nebbiolo so reizvoll macht, da zeigt sich enorm viel Langhe und Herkunft. Ein präziser und ungekünstelter Nebbiolo aus dem Bilderbuch: Viel Wein zum fairen Tarif!

Bereitet jetzt schon viel Freude, bis 2028.

94 Punkte
PARKER

BARBARESCO DOCG, ROSSO 2018

Elegant inszenierte Kraft: Mit ihrem monumentalen Barbaresco demonstriert die Cantina del Pino virtuose Winzerkunst!

IPI060318	*Barbaresco DOCG, rosso 2018*	*15% Vol.*	*42,00 €/l*	*31,50 €*
IPI060318M	*Barbaresco DOCG, rosso 2018 MAGNUM*	*15% Vol.*	*48,33 €/l*	*72,50 €*

Nicht weit entfernt vom Fluss Tanaro steht auf der Kuppe des Ovello-Hügels beim berühmten Städtchen Barbaresco die Cantina del Pino, die ihren Namen einer alten Kiefer verdankt. Die Winzer-Familie Vacca hat sich als einer der besten Erzeuger im Piemont etabliert, Jahrgang für Jahrgang geraten internationale Weinkritiker ins Schwelgen, wenn die Cantina ihre Weine vorstellt. Darunter sind gleich vier in ihrem Charakter differenzierte Barbaresco, die eindrucksvoll unterstreichen, welche großartigen Ausdrucksformen die Rebsorte Nebbiolo im nördlichen Piemont finden kann. Man könnte den Barbaresco ohne Lagenbezeichnung als den einfachsten Wein bezeichnen, aber das wäre in diesem Zusammenhang frevelhaft, weil man damit überhaupt nicht der Güte und Komplexität des Weines gerecht würde. Die Trauben stammen von bis zu siebzig Jahren alten Rebstöcken, die auf stark kalkhaltigen Böden in den Hügeln über Barbaresco stehen. Die Trauben wurden sorgfältig von Hand gelesen und der Wein zwei Jahre in Eichenfässern ausgebaut, danach reifte er noch ein Jahr in der Flasche. Der Duft alleine ist schon ein Nebbiolo-Manifest: Dunkle Kirsche, Wildpflaume, Waldhimbeere, getrocknete Kräuter, Baumrinde, Zigarrentabak, Zedernholz, Veilchen, Nussaromen, Lakritz, schwarzer Pfeffer und feiner Rauch steigen einem wohlig entgegen. Am Gaumen machen die Substanz und Wucht, die das warme Jahr mitgebracht hat, erst einmal sprachlos: Den dichten Extrakt könnte man beinahe kauen, aber es ist eine elegant in Szene gesetzte Kraft, die sich in samtener Fülle und Geschmeidigkeit zeigt. Die kräftigen Gerbstoffe sind weich und geschmolzen, sie sorgen für festen Halt und Druck, die reife, stabile Säure steuert souverän bis in das lange Finale. Auf dem Weg dahin wird der Gaumen von balsamischer Würze und reifen Früchten verwöhnt, Pflaumen, dunkle Kirschen, auch etwas Kirschkompott, getrocknete Orangenschale blitzt auf, die ausgeprägte Mineralik unterstützt die enorme Komplexität, Energie und Tiefe. Großartige Winzerkunst aus Barbaresco (zu einem mehr als angemessenen Preis!), die Monica Larner (Robert Parker's Wine Advocate) mit 94 Punkten würdigt!

Bereitet schon viel Freude, sicheres Reifepotenzial bis 2035+.

„ALBESANI“ DOCG BARBARESCO, ROSSO 2018

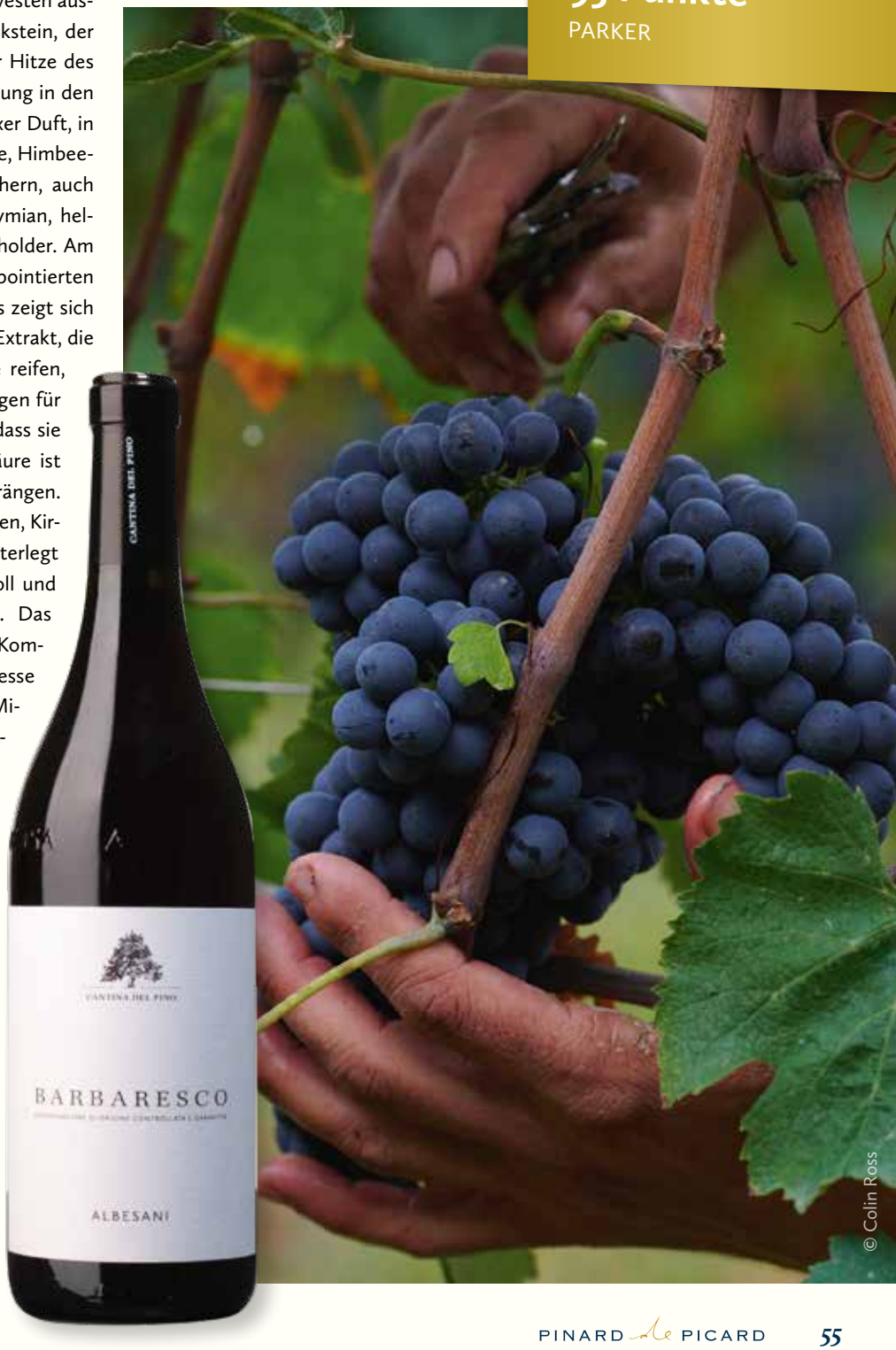
„Albesani“ bestätigt seinen legendären Ruf als Barbaresco von Weltformat eindrücklich!

IPI060518	*„Albesani“ DOCG Barbaresco, rosso 2018*	*14,5% Vol.*	*58,00 €/l*	*43,50 €*
IPI060518M	*„Albesani“ DOCG Barbaresco, rosso 2018 MAGNUM*	*14,5% Vol.*	*64,00 €/l*	*96,00 €*

Auf Nebbiolo-Nerds hat der Name „Albesani“ die Wirkung einer großen Verheißung: Schließlich stammen aus dem Weinberg einige der besten Weine der piemontesischen Hügellandschaft. „Albesani“ ist auch einer der drei Lagen-Barbaresco der Cantina del Pino, ein Wein, der bei Verkostungen schon weitaus teurere Etiketten von berühmten Erzeugern wie Angelo Gaja hinter sich lassen konnte und die internationale Weinkritik begeistert. Die Reben sind nach Südwesten ausgerichtet und stehen überwiegend auf Kalkstein, der für das Piemont typische Wechsel von der Hitze des Tages zur Kühle der Nacht sorgt für Spannung in den Weinen und eine lebendige Säure. Komplexer Duft, in dem sich fein nuanciert Aromen von Kirsche, Himbeere, etwas Hagebutte und Veilchen auffächern, auch Rauch, feine Holzwürze, getrockneter Thymian, heller Tabak, Pfeffer, etwas Lorbeer und Wacholder. Am Gaumen wird die kräftige Struktur von der pointierten Säure durchdrungen, die Wärme des Jahres zeigt sich in viel Substanz, runder Fülle und dichtem Extrakt, die Textur ist auf Langlebigkeit angelegt. Die reifen, seriösen Gerbstoffe in guter Dosierung sorgen für Struktur, sie sind so behutsam extrahiert, dass sie sich schon jetzt bestens einfügen. Die Säure ist präsent, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Delikate rote Frucht beschwingt den Gaumen, Kirsche, etwas Pflaume und Granatapfel, unterlegt von feiner Würze, entwickelt sich druckvoll und mit klarer kalkmineralischer Ausprägung. Das Gleichgewicht zwischen natürlicher Kraft, Komplexität und gewollter Filigranität und Finesse spiegelt die akribische Arbeit von Franca Miretti und Renato Vacca. „Albesani“ ist in seinen Maßen und im Verhältnis der Elemente klar definiert, er wirkt nie angestrengt und anstrengend, überhaupt ist die Balance meisterhaft gelungen. Langes Finish, in dem sich Eleganz, Mineralik und Würze gegenseitig befeuern. Bleibt recht lange am Gaumen, ein Barbaresco der klassischen Machart und doch sehr zeitgemäß: Keiner der Weine, die sich in der Jugend abweisend zeigen und über Jahre einigeln, bevor sie ihre Schönheit preisgeben. Auch wenn „Albesani“ in manchem Jahr als der filigranste und zerbrechlichste Lagen-Barbaresco der Cantina del Pino gilt, 2018 setzt er seine durchaus gewichtigen Argumente ohne Scheu ein: Ein großer Barbaresco in limitierter Auflage und mit bester Perspektive.

Bereitet schon viel Freude, sicheres Reifepotenzial bis 2035+.

95 Punkte
PARKER



© Colin Ross

DISTINGUIERTE OPULENZ

„OVELLO“ DOCG BARBARESCO, ROSSO 2018

Für die Ewigkeit gemacht: Der „Ovello“ 2018 ist ein grandioses monumentales Gesamtkunstwerk!

IPI060418	*„Ovello“ DOCG Barbaresco, rosso 2018*	*15% Vol.*	*61,33 €/l*	*46,00 €*
IPI060418M	*„Ovello“ DOCG Barbaresco, rosso 2018 MAGNUM*	*15% Vol.*	*66,66 €/l*	*100,00 €*

94 Punkte
PARKER

Es ist eine knifflige Aufgabe, unter den drei hervorragenden Lagen-Barbaresco „Albesani“, „Gallina“ und „Ovello“ der Cantina del Pino einen Favoriten auszumachen: Dafür besitzen alle zu viel Format und Qualität und sind auch in ihrer individuellen Ausprägung zu unterschiedlich. Zusammen ergeben sie ein facettenreiches und faszinierendes Spektrum des Könnens von Franca Miretti und Renato Vacca, denen es gelungen ist, das großartige Terroir der Lagen zum Sprechen und Klingen zu bringen. Was die Weine im sonnenverwöhnten Jahr 2018 jedoch miteinander verbindet, ist ein Plus an Substanz und Kraft. Am meisten Eindruck in diesem grandiosen Triumvirat hinterlässt letztendlich der „Ovello“ mit seiner monumentalen, distinguierten Mächtigkeit und aristokratischen Noblesse. „Ovello“ gilt einer der besten Weinberge in Barbaresco und im ganzen Piemont. Es ist die am nördlichsten positionierte Lage in Barbaresco, die in einer 90 Meter langen Klippe zum Fluss Tannaro abfällt. Der Weinberg ist nach Süden und Südwesten ausgerichtet, die Reben stehen auf kalkreichen Böden mit Ton und Sand. Die Nase ist anfangs noch etwas verschlossen, es braucht ein wenig Belüftung, um der Aromatik die Tür zu öffnen, die sich dann reichhaltig und beinahe überschwänglich entfaltet: Rote Kirschen, Hagebutte, schwarze Johannisbeere, Trockenkräuter, balsamische Würze, Rauch und Weihrauch, etwas Holzkohle und Asche, steinige Noten, ein komplexes und auch etwas geheimnisvolles Duftbild. Am Gaumen entwickelt sich ein opulenter Entwurf, der schnell an Grandiosität gewinnt und den Gaumen einnimmt mit viel Substanz und Schichten dichten Extraktes, der mächtige Block reifen Tannins garantiert ein langes Leben und großen Genuss. Reife Pflaumen, Kirschen und dunkle Johannisbeeren erweitern die Perspektive, Kraft und Wucht sind wie selbstverständlich in diesem Gesamtkunstwerk verankert. Die Säure ist ein unaufgeregt fließender Strang, der aber unbeirrt Richtung nimmt in das enorm lange Finish. Ein atemberaubender Barbaresco, der die kreidige Kalkigkeit des Terroirs par Excellence vorführt, die sanft am Gaumen schmiergelt und feine Widerhaken setzt. „Ovello“ bedeutet Tiefe und weit gefasste Größe, außerordentliche Harmonie bei gleichzeitiger Komplexität, perfekt von der Nebbiolo-Rebe übersetzt, Kraft, Volumen, Schmelz und Mineralik werden auf geschmeidige Art langsam auf die Spitze getrieben. Eine äußerst delikate und monumentale Hommage an die wunderschöne Hügellandschaft des Piemonts, ungemein intensiv, balsamisch würzig und dabei doch samten, da werden alle Parameter bis zum Anschlag ausgereizt. Ein unwiderstehlicher Gigant, für die Ewigkeit gemacht!

Wer es schafft, sollte ihn im hintersten Teil des Weinkellers lagern, Entwicklung bis 2045.

© Lavezzo

„GALLINA“ DOCG BARBARESCO, ROSSO 2018

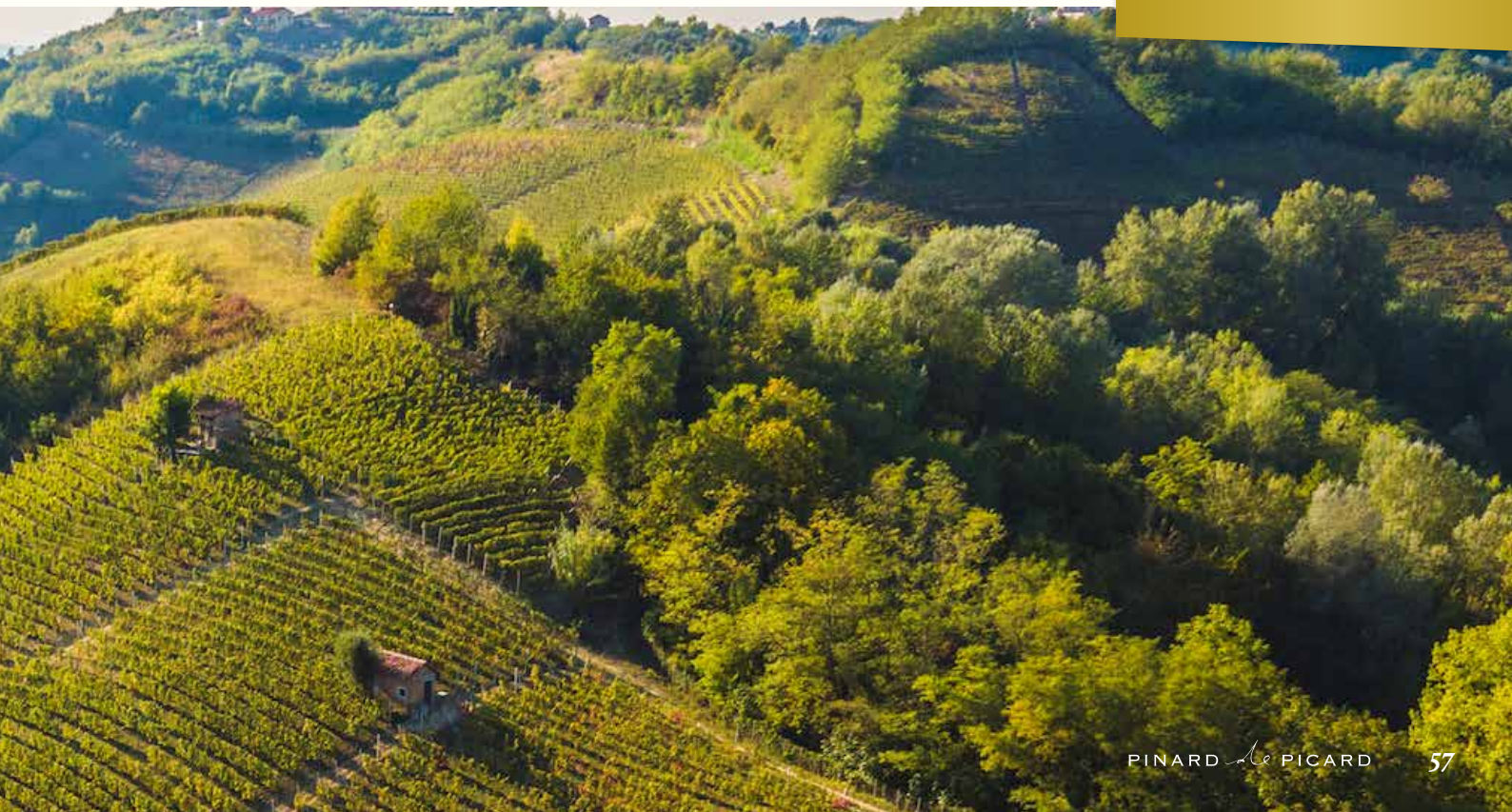
Mächtig und intensiv: „Gallina“ reizt die fantastischen Möglichkeiten der Lage und des Terroirs aus!

IPI060818	*„Gallina” DOCG Barbaresco, rosso 2018*	*14,5% Vol.*	*58,00 €/l*	*43,50 €*

2018 war der zweitletzte Jahrgang des Ausnahmewinzers Renato Vacca, der im März 2020 mit nur 51 Jahren nach schwerer Krankheit verstarb. Als ob er gespürt hätte, dass ihm nicht mehr viel Zeit verbleibt, legte Vacca noch einmal seine ganze Energie und sein großes Können in den Ausbau seiner Weine, vor allem der Lagen-Barbaresco „Albesani“, „Ovello“ und „Gallina“, einem Weinberg mit Südexposition in der Gemeinde Neive, der im Ruf steht, den reichhaltigsten und vollmundigsten Nebbiolo der Cantina del Pino hervorzubringen. Neben dem typischen Kalkgehalt der Böden findet sich in dieser Lage auch ein höherer Sandanteil, der den Weinen etwas mehr Rundung und Fülle verleiht. Im Duft setzt diese Reichhaltigkeit schon an mit einem orchestralen Aromen-Auftritt von reifer, süßer Himbeere, Pflaumen, Erdbeere, getrockneten Rosenblättern, balsamischer Würze, Lakritz, nassem Herbstlaub, Mineralik und feinem Holz. Am Gaumen voluminös, breit, körperreich und mit weitem Horizont angelegt, zeigt sich noch etwas kraft-, druckvoller und komplexer als der „Albesani“. Die Gerbstoffe sind kräftig ausgebildet und reif, sie kleiden den Gaumen aus und bilden das Rückgrat des Weines. Was bei allen Weinen der Cantina del Pino auffällt: Renato Vacca wusste genau, wie man mit Gerbstoffen umzugehen hat, sie prägen den Wein, sind aber nie zu dominant und belastend, da ist nichts Grünes und Schroffes dabei, das ist virtuoses Winzerhandwerk! Die superbe Säure sitzt eng am mächtigen Körper, neben reifer Frucht wie Pflaume und Johannisbeere schimmert eine ganz feine, animierende und charmante Pikanz durch, transportiert von grandioser, eindringlicher Mineralik, die den Gaumen mit Energie beschwingt: Spannung und Entspannung gehen in ständiger Wechselwirkung ineinander über. Lang, opulent, getragen und doch energisch. Schon erstaunlich zugänglich, akzentuiert durch die Würze, mit der „Gallina“ es ausklingen lässt. Ein intensiver Nebbiolo und so echt, wie der nur sein kann!

Schon zugänglich, mit Entwicklung bis 2035+.

95+ Punkte
PARKER



WEINGUT BERNHARD HUBER

MALTERDINGEN

© Felix Groteloh

Julian Huber pflegt das Erbe seines Vaters und definiert die Tradition neu

5 Sterne – Weltklasse: „Über Julian Huber und seine Geschichte ist schon viel geschrieben worden, und wer sich für seine Weine interessiert, kennt sie ohnehin. Deshalb kommen wir hier gleich zur Sache, zu den Weinen. Die zählen wie gewohnt zum Besten, was man in Deutschland findet.“ – Vinum Weinguide 2023

Julian Huber „Der größte Sprung unserer Entwicklung, glaube ich, wird jetzt mit dem Jahrgang 2020 sichtbar werden.“ – Der Feinschmecker 2/2023 („Mit Disziplin zur Spitze“)

„Mit den diesjährig angestellten Weinen, alle aus 2020, behauptet er seinen Platz in der absoluten Spitze der deutschen Burgundersortenerzeuger erneut eindrucksvoll.“ – Vinum Weinguide 2023

„Sowohl beim Spätburgunder als auch beim Chardonnay setzt Julian Huber nicht nur in Baden Maßstäbe Mit einer konsequent burgundischen, elegant-schlanken Stilistik,und Mut zur Säurefrische, ließ er den Rest der Anbaugebiete hinter sich.“ – Weinwirtschaft

Das Weingut Bernhard Huber aus Malterdingen zählt seit jeher zu den absoluten Spitzenbetrieben Deutschlands, wenn es um Burgunderrebsorten geht. Bereits Bernhard Huber galt als Koryphäe des Spätburgunders. Zu seiner Zeit hob er den deutschen Rotwein, ganz orientiert nach dem großen Vorbild Burgund, auf ein zuvor nicht existentes qualitatives Niveau. Der enge Austausch mit den besten Winzerkollegen und unzählige Reisen nach Frankreich halfen dabei, eine ganz eigene Identität herkunftsbezogener Weine, einen individuellen Stil zu entwickeln, der für viele andere Vorbildfunktion hatte. Als 2014 Sohn Julian, 24 Jahre jung, dann den elterlichen Betrieb übernahm, waren die Erwartungen enorm hoch. Doch wohl niemand hat zu jener Zeit erahnen können, wie schnell er den hohen Erwartungen an den Sohn des Primus inter pares würde entsprechen können, selbst ein Hellseher hätte nicht vorausgesagt, auf welchem hohem Niveau Julian das Erbe seines Vaters weiterführen würde. In nur wenigen Jahren hat er mit seiner konsequent auf die bestmögliche Qualität gerichteten Arbeitsweise eine stilistischen Weiterentwicklung vollzogen, die dem großen Vorbild Burgunds so nahe kommt wie nie zuvor, ohne dabei die eigene, zutiefst badische Identität zu verleugnen.

5 STERNE
FALSTAFF WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2023

5 STERNE
EICHELMANN DEUTSCHLANDS WEINE 2023

5 STERNE
VINUM WEINGUIDE 2023

5 F
DER FEINSCHMECKER („DIE 500 BESTEN WEINGÜTER IN DEUTSCHLAND 2023“)

Seine Chardonnays etwa, die stets in Windeseile ausverkauft sind, zählen zu den stilistischen Großtaten des deutschen Weinbaus. Sie haben nicht weniger als einen Wandel, weg vom Holz und der reifen Frucht, hin zu Mineralität und (zum Teil messerscharfer) Präzision eingeleitet. Die Spätburgunder besitzen bereits auf Gutswein-Niveau enorme Klasse und Reifepotenzial für viele Jahre. Überhaupt sind die Burgundersorten Alpha und Omega des Weinguts, bei den Ortsweinen zieren keine Rebsortenangaben mehr das Etikett. Erklärtes Ziel: Chardonnay und Pinot Noir als einzige Bestandteile des Rebsortenspiegels – *Burgundy, what else?*

Mehr als zwei Drittel der Huber’schen Rebfläche ist mit Spätburgunder bestockt („Große Weine werden bereits im Weinberg gemacht und dort sind bei Huber fast 20 Hektar der Rebfläche mit Spätburgunder bestockt.“ – Vinum Weinguide 2023). Wie kein anderer Wein ist daher der Spätburgunder „Alte Reben“ als Visitenkarte des Betriebs prädestiniert – und für viele Winzer der Region wohl ein ewiges Vorbild. Wer in dieser Preisklasse wahrgenommen werden will, muss den „Alten Reben“ Paroli bieten können, so viel hat sich – landauf, landab – herumgesprochen.

Nicht unerwähnt darf dabei bleiben, dass Julian Huber ganz nebenbei auch einen absolut genialen Winzersekt vinifiziert, der durch einen langen Ausbau auf der Hefe eine enorme Tiefe besitzt. Der Gault&Millau bringt den Erfolg des Weinguts auf folgende Formel: „Individualität gepaart mit enormem Feingefühl und einer guten Prise Risikobereitschaft führten das Ausnahmetalent aus Malterdingen dahin, wo es heute steht: auf Weltklasseniveau."

HERANGEHENSWEISE UND STILISTIK

28 Hektar Rebfläche bringen die einzigartigen Weine Julian Hubers hervor. Dreh- und Angelpunkt ist Malterdingen, eine Gemeinde, deren weinbauliche Geschichte auf die Zisterziensermönche zurückgeht, die hier bereits im 13. Jahrhundert ein Hofgut besaßen (und „Malterdinger" tranken!). Das Terroir wird vor allem von verwittertem Muschelkalkboden geprägt, der vor allem den Burgundersorten Eleganz und Tiefe verleiht, darüber hinaus auch für die notwendige Textur für Substanz und hohes Alterungspotenzial sorgt. Ganz so, wie beim großen Vorbild, der Côte d'Or, im Herzen Burgunds.

© Felix Grotelo h

Die Weinbaulagen, viele davon noch mit von Bernhard Huber gesetzten alten Reben bestockt, zählen heute allesamt zum Kanon der bedeutendsten deutschen Spätburgunder-Crus. Die „Bombacher Sommerhalde" steckt die Lagen im nördlichsten Teil ab, in Hecklingen ist der „Schlossberg" eine Referenz des Weinguts, die nur noch vom ultrararen „Wildenstein", einer kleinen Parzelle, die Jahr für Jahr einen der drei besten deutschen Spätburgunder hervorbringt, übertroffen wird.

Herzstück bleiben aber die Lagen im nahegelegenen Malterdingen, wo neben dem „Bienenberg" auch die feinen Ortsweine aus dem Hause Huber ihre Heimat haben. Mittels sélection massale veredelt Julian seine Weinberge, von denen er manch Parzelle abgab, um sich noch mehr auf die Kernparzellen und Filetstücke zu konzentrieren und die beiden Rebsorten, die für ihn die DNS der Region ausmachen: Spätburgunder und Chardonnay. Die Stilistik der Weine aus dem Hause Huber lässt sich nur dann genau nachvollziehen, wenn man sich die unterschiedlichen zeitlichen Etappen des Weinguts vergegenwärtigt. Es existieren nur wenige Betriebe, die in all den Jahrzehnten mit vergleichbarer Konsequenz am eigenen Weinstil geschliffen und diesen (im Zweifel auch gegen jegliche modische Strömung) weiterentwickelt haben. Schon in den frühen 1990er-Jahren galten die Spätburgunder Bernhard Hubers als Referenzweine. Zu einer Zeit, in der Winzer den Lesetermin immer weiter nach hinten verschoben, um noch mehr Reife einzufahren, vinifizierte er bereits einen vielschichtigen Spätburgunder, dessen Reifepotenzial das des Gros' der Weine damals turmhoch überragte. Unter Julian Hubers Ägide haben auch die Weißweine eine neue Klasse erreicht, an der sich erneut viele Betriebe orientieren (müssen). Ihm gelingt es, die Frucht in den Hintergrund zu stellen und die Mineralität zu betonen. Eine feine Reduktion ist mittlerweile allen Weinen eigen, die ihnen eine langsame Reifung und großes Potenzial beschert. Auch die Spätburgunder zeigen sich bewusst eleganter und von kühlerer Frucht. Der Holzeinsatz wirkt zurückgefahren, die Struktur der Weine sorgt für eine ganz eigene Dramaturgie und Spannung – ganz unverkennbar Huber! In diesem Punkt hat Julian eine klare Vorstellung: „Mein Vater mochte das, hat immer gesagt: Du trinkst doch die Weine nicht übermorgen, sondern vielleicht erst in zehn oder 15 Jahren, dann siehst du, wie die Gerbsäure aus dem Holz sich ganz harmonisch eingebunden hat und Struktur gibt. Ich bin da trotzdem der Meinung: Man darf ruhig mehr Frucht zulassen, gerade beim wunderschönen Spätburgunder. Verglichen mit meinen Anfängen haben wir jetzt mehr Ruhe reingebracht, vor allem in die Spätburgunder. Also mehr Balance und Tiefe. Damit sind sie purer in der Art und feiner in der Textur." (Der Feinschmecker 2/2023, Interview „Mit Disziplin zur Spitze") Und die Nachfrage steigt und steigt … – kaum ein Betrieb in Deutschland wird derart nachgefragt. Ein Glück für uns alle, dass Julian Huber sich mit einem enormen Gespür für große Weine Jahr für Jahr so konsequent „austobt": seine Weine sind beeindruckend, waren nie besser!

GRAUER BURGUNDER TROCKEN, 2020

Julian Hubers Grauburgunder brilliert mit Frische und Präzision!

DBA020120	*Grauer Burgunder trocken, 2020*	
13% Vol.	*26,66 €/l*	*20,00 €*

Dieser Graue Burgunder ist einer der feinsten Vertreter dieser Rebsorte, die wir kennen – eben ein echter Huber! Soll heißen heißt: ernsthaft, substanziell und auf der eher reduktiven Seite mit Noten von Flint und Rauch. Die Frucht drückt sich hier vor allem in zitrischen Noten und etwas Zitronentarte aus – was auch schon die feinen Hefe- und Pâtisserienoten einschließt, über die dieser Grauburgunder ebenfalls verfügt. Um dies zu erreichen, baut Huber den größten Teil des Weins – rund drei Viertel – im Edelstahl auf der Feinhefe aus, das restliche Viertel vergärt er im Holz und belässt es unter Luftabschluss darin mit allen Trubstoffen. Daher kommt die Substanz, aber auch das leicht Reduktive. Am Gaumen ist der Wein herrlich geschliffen, saftig und feinwürzi, seine Noten von Zitronen und Grapefruits, Äpfeln und Birnen mischen sich mit etwas Tabak, Gestein und einen Hauch von Holz. Im Finale wird es dann mundwässernd salzig, klar, frisch und druckvoll. Das ist unglaublich gekonnt gemacht und fast schwebend in der Balance gehalten. Einem Grauburgunder sagt man nur selten nach, burgundisch elegant zu sein. Hier aber ist das der Fall.

Ab sofort und sicher bis 2027+.

MALTERDINGER, WEISS 2020

Noch mehr Chardonnay, noch mehr Charakter.

DBA020220	*Malterdinger, weiß 2020*	*13% Vol.*	*38,66 €/l*	*29,00 €*

Erinnern Sie sich noch daran, dass es bei den Hubers den Weißburgunder-Gutswein gab, ähnlich dem heute noch existierenden „Grauburgunder"? Julian Huber hat dem Wein im Laufe der Jahre immer mehr Chardonnay zugeführt, sodass 2016 aus dem „Weißburgunder" der Ortswein „Malterdinger" wurde. Mittlerweile hat der Chardonnay mit rund 65 % die Oberhand gewonnen, und man kann davon ausgehen, dass es in einigen Jahren 100 % sein werden. Julian mag den Chardonnay einfach lieber. Und er ist auch überzeugt davon, dass der Chardonnay sich an den Klimawandel deutlich besser anpassen kann als der Weißburgunder. So lange es diese Cuvée aus den beiden weißen Sorten allerdings noch gibt, erfreuen wir uns daran; denn es ist schlicht ein wunderbarer Wein. Gepresst mit Ganztrauben auf der Spindelpresse, spontan vergoren und auf der Vollhefe im Holzfass ausgebaut, bietet der Wein eine feine Reduktion, die sich schnell mit Noten von Limetten, grünen Birnen, blondem Tabak, Selleriegrün sowie Heu, Haselnüssen, etwas Holz und Verbene verbindet. Am Gaumen zeigt sich die Burgundercuvée frisch, saftig und straff mit seiner zupackenden Säurestruktur. Das ist griffig, bietet etwas Widerstand am Gaumen mit feinem Tannin, wirkt zugleich mürbe und fein, hat auch etwas elegantes Holz und Holzrauch, Salz und Speck. Das ist ein starker, ja ein sehr starker Auftritt für einen Ortswein, und er bietet schon jetzt so viel frischen Trinkfluss, dass man das Glas gar nicht mehr absetzen möchte.

Schon sehr lebendig mit einem Potenzial für zehn Jahre und mehr.

MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER, 2019

„Kaum jemand außerhalb von Baden beherrscht diese Rebsorte so gut, und in Baden zählen Hubers Weine seit einer gefühlten Ewigkeit zur Spitze.“ – Vinum Weinguide 2022

93 Punkte: „Man könnte diesen badischen Pinot Noir leicht mit einem Chambolle-Musigny verwechseln! Noch sehr jugendlich, duftet dennoch wunderbar und ist sowohl seidig und filigran am mittelkräftigen Gaumen. Sehr langer, nahtloser Abgang, der einen immer wieder nach dem Glas greifen lässt.“ – Stuart Pigott (James Suckling)

DBA020319	Malterdinger Spätburgunder, 2019	13% Vol.	28,00 €/l	21,00 €

93 Punkte
SUCKLING

Es gibt sie, die festen Größen der deutschen Weinbaukultur. Wer einen so ehrlichen wie grandiosen Spätburgunder unter 20 Euro sucht, der liegt jahrgangsunabhängig beim Weingut Huber nie falsch. Denn der Malterdinger Ortswein, der in französischen Barriques aus Erst-, Zweit-, und Drittbelegung ausgebaut wird, setzt Maßstäbe in seiner Kategorie, und das seit vielen Jahren. Wir sprechen hier von einem der renommiertesten Burgunder-Weingüter Deutschlands. Und doch ist solch eine Qualität keine Selbstverständlichkeit. Allerdings sollte ein Ortswein, das Pendant zum „Village“ im Burgund, schon gewisse Ansprüche er- füllen, indes ebenso für unkomplizierte Trinkfreude sorgen – und genau das ist hier der Fall! Dieser Spätburgunder vereint den Stil des Hauses sowie den Charakter des Jahrgangs: „2018 sind wir mit der Kopflampe in der Nacht zur Traubenlese gestartet, um die Trauben so kühl wie möglich in den Keller zu bringen. 2019 haben wir unserer Lesemannschaft in den frühen Morgenstunden warmen Tee in den Weinberg gebracht, da die Temperaturen in der Nacht teilweise bis in den einstelligen Bereich abgesunken sind. Wir ernteten Trauben mit knackigen, dickschaligen Beerenhäuten, von kleinbeeriger Struktur die begeisternd aromatisch und gut gekühlt in den Keller kamen.“ Ein – zumindest für die Hubers – von warmen Sommertagen optimal dosierten Niederschlägen und sehr kühlen Nächten geprägtes Jahr, das für feine und saftige Weine mit „verspielter Säurestruktur und nobler Frucht“ sorgte. Im Glas duftet der violette Spätburgunder von bis zu 25 Jahre alten Reben intensiv nach Lavendel, Brombeere und schwarzen Kirschen. Er zeigt die Intensität des Jahrgangs, frei von Hitze. Am Gaumen gleitet er mit feinem Tannin dahin, zeigt sich geschmeidig. angenehm säuerliche, im Kern süße Schwarzkirschen, auch etwas Blaubeeren und Erdbeeren tauchen auf, dazu würzig-fruchtige Waldbeeren. Hinter diesen Früchten agiert eine feine Säurestruktur, wie sie ganz typisch für die Weine seit Julian Hubers Übernahme im Jahrgang 2014 ist. Sie hält den Wein agil, verleiht ihm einen gewissen spin sowie seine Lebendigkeit.

Einschenken und genießen, und das sicher über die nächsten 10–12 Jahre hinweg.

© Felix Groteloh

MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER „AUS BERNHARDS ARCHIV“, 2014

Aus der Schatzkammer des Weinguts!

DBA020314	*Malterdinger Spätburgunder „Aus Bernhards Archiv“, 2014*	*13% Vol.*	*38,66 €/l*	*29,00 €*

Die Geschichte des Spätburgunders reicht im badischen Malterdingen rund 700 Jahre zurück. Damals pflanzten Zisterzienser aus dem Burgund die ersten Stöcke. Diesen französischen Einfluss hat das Weingut Bernhard Huber in seinen Weinen „in Ehren gehalten“ und in seinen Weinen weiterhin zum Ausdruck gebracht. Zunächst war es Bernhard Huber, nach dem das Weingut benannt ist und seit rund zehn Jahren auch Sohn Julian. Der 2014er-Jahrgang markiert einen Wendepunkt im Weingut. Damals verstarb Bernhard Huber, der Visionär des deutschen Spätburgunders und Chardonnay nach langer Krankheit (und viel, viel zu früh) im Alter von 55 Jahren. Julian übernahm nun auch offiziell die Regie. Aus diesem Jahrgang stammt nun Hubers Orts-Spätburgunder, der Malterdinger „Aus Bernhards Archiv“ und wir kommen nicht umhin, uns noch einmal vor diesem großen Winzer zu verneigen.

Der „Malterdinger“ stammt im Wesentlichen von jüngeren Reben mit einer Mischung aus überwiegend deutschem und einem Teil französischem Rebmaterial, das rund 20 Jahre alt ist und im Muschelkalk wurzelt. Ausgebaut wird in zwar gebrauchten, aber in 2014 durchaus noch deutlich gerösteten Barriques. Es ist tatsächlich ein Wein, der zwischen Bernhard'schem und „Julianischem“ Stil balanciert. Es ist ein Wein der im Vergleich zu Julians heutigen Weinen fast old-school wirkt, das aber auf eine ganz wunderbare Weise. Die zusätzliche Reife haben für eine gelungene Balance gesorgt. Der Auftakt wird von Feuerstein und Cassis (typischen Reduktionsnoten), Zwetschgen, Kirschen, Kirschkernen und den schon erwähnten Röstnoten in Kombination mit etwas Torf und Unterholz bestimmt. Am Gaumen wird es beeindruckend straff und frisch mit einer lebendigen Säurestruktur, die die helle Kirschfrucht, die kräutrige Würze, einen Anklang von Pfeffer, violetten Blüten und Tabak durchzieht. Das Holz bleibt auch hier präsent, bindet sich aber auf sehr gelungene Weise ein und schafft auch mit der feinen Tanninstruktur einen gelungenen Rahmen für einen Spätburgunder, dem diese acht Jahre auf der Flasche (und im kühlen Keller) sehr gutgetan haben. Ein auf den Punkt gereifter Ortswein!

Einschenken und genießen – und das sicherlich noch bis 2027+.

MALTERDINGER ROSÉ, 2020

Julians neuer Rosé ist eine Wucht und legt die Messlatte für deutschen Rosé sehr hoch!

DBA021520	*Malterdinger Rosé, 2020*	*12,5% Vol.*	*38,66 €/l*	*29,00 €*

Als Julian bei einer unserer Proben eine Flasche Malterdinger öffnete und den Wein in die Gläser goss, dachten wir zunächst, er habe seinem weißen Malterdinger, der ja eine Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay ist, einen Schuss Grauburgunder mit Maischegärung hinzugegeben. Wir hatten nämlich einen hellrosafarbenen Wein im Glas. Tatsächlich handelte es sich aber um einen Rosé, den Julian 2020 gefüllt hatte. Julian Huber hat einen Rosé auf die Flasche gebracht, der in Deutschland direkt eine Benchmark setzen dürfte. Weil er rein gar nichts mit einfachem Sommerwein zu tun hat, ließ er sich auch bis in den Winter 2022 die Zeit, bevor er ihn zum Verkauf gab. Der Rosé hat als Weinstil in den letzten Jahren weltweit einen enormen Aufschwung erfahren. Das gilt auch für jene Rosés, die darauf angelegt sind, jedem Weißwein oder Rotwein derselben Kategorie ernsthaft Konkurrenz zu machen. Und das schafft dieser Malterdinger ganz locker. Es ist ein Rosé von glasklarer Präzision und Frische. Ein purer, straffer, ja fast karger Wein, der sich ähnlich wie Julians Chardonnays mit einer feinen Reduktionsnote öffnet. Feuerstein schwebt über dem Glas, dann Berberitze und Rote Johannisbeere, Sauerkirsche und Blutorange. Dazu kommen Noten von Jod, Salz und Gestein. Das vibriert im Glas und am Gaumen, ist direkt präsent, baut Druck auf und sorgt für enorme Frische auf der Zunge. Kompromisslos und doch auch charmant wirkt dieser Spätburgunder Rosé, dem man ein großes Glas gönnen sollte. Er entwickelt sich über Stunden und Tage immer weiter, behält seinen Druck, wird immer pikanter, salziger und feiner mit einem dezent eingebundenen Holz und einer knackig roten Frucht. Das ist ein famoser Wein und ein Spätburgunder-Rosé, dessen Frucht Julian Huber mit einem Volumen-Prozent weniger, also deutlich früher gelesen hat als die für den Malterdinger Spätburgunder-Rotwein. Nach einer kurzen Standzeit hat er ihn dann im Prinzip so ausgebaut wie den weißen Malterdinger. So ist es, wenn man das Beste aus zwei Welten nimmt und etwas kongenial Neues schafft. Wir sind begeistert!

Ab sofort ein Genuss, und die nächsten 10 Jahre auch.

„Selten durften wir bereits in der Basis derart herausfordernde Weine verkosten, die mit ihrer druckvollen Säurestruktur viel Reifepotenzial versprechen; wie die ganze Kollektion vereinen sie Kraft mit Finesse und Leichtigkeit.“

EICHELMANN DEUTSCHLANDS WEINE 2023

„Theresa Breuers Sortiment und ebenso ihre Weine sind durchdrungen von Klarheit.“ – Falstaff Weinguide 2023

„Theresa Breuer produziert weiterhin einige der feinsten, reinsten und elegantesten geradlinigen, aber komplexen trockenen Rieslinge des gesamten Rheingaus. Ihr legendärer Berg Schlossberg aus Rüdesheim ist dabei nicht mehr der einzige Super-Grand-Cru im Portfolio.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate)

„Eine sehr gute Kollektion, bei der die gutsinterne Lagenhierarchie uneingeschränkt zur Geltung kommt.“ – Vinum Weinguide 2022

„Wo immer wir können, tauschen wir flache gegen steile Lagen,“ sagt Theresa Breuer. Wir befinden uns direkt im Ortskern von Rüdesheim, in einer „Garage“ neben einem alten Gutsgebäude. Theresa Breuer, Weingutsleiterin des Weinguts Georg Breuer, zeigt uns stolz ihr Reich auf der Kopie einer Katasterkarte, die einfach an eine Wand gepinnt ist: Über 150 Parzellen sind hier eingezeichnet, die zu Lesebeginn – die Karte dient dem Team als Ernteplan – erst stellenweise markiert sind. In den nächsten Tagen werden einige der großartigsten Weine Deutschlands aus den legendären Rüdesheimer und Rauenthaler Lagen eingefahren. Natürlich aus Rieslingtrauben. Denn das Weingut Georg Breuer steht wie kaum ein anderes in Deutschland für exzellente trockene Rieslinge. Theresas Vater, Bernhard Breuer, zählte zu den Vordenkern des Weinbaus in Deutschland, eine der prägenden Figuren dessen, was man heute mit Fug und Recht Weinhochkultur nennen kann. Er formulierte damals Ansprüche, etablierte Parameter, die auch heute nichts von ihrer Gültigkeit eingebüßt haben und die für eine neue Generation von erfolgreichen Winzern noch immer maßgeblich sind. Tief in den 1980ern, als in Deutschland viele, wenn nicht sogar die meisten Winzer noch hauptsächlich um größtmögliche Reife kämpften, setzte er auf Spitzenqualität, legte den Grundstein für die heutigen Großen Gewächse und vinifizierte nur kurze Zeit später einige der besten trockenen Rieslinge. Als überzeugter Botschafter der Qualität deutscher Weine galt seine Leidenschaft auch dem Reisen und kulturellen Austausch mit den verschiedenen Weinnationen.

Heute (und das seit dem Jahrgang 2004) leitet seine Tochter Theresa mit großem Geschick und Erfolg das Weingut. Betriebsleiter ist seit vielen Jahren Hermann Schmoranz, Markus Lundén der Kellermeister. Gemeinsam mit Theresa Breuer prägen sie den Stil des Hauses, wie es schon bei Bernhard Breuer der Fall war („Nur wenige deutsche Winzer verstehen sich so gut auf lagerfähigen, trockenen Riesling wie dieses Team.“ Vinum Weinguide 2019). Eine nachhaltige Bewirtschaftung der Weinberge ohne Einsatz von Herbiziden und Pestiziden (das Weingut ist Mitglied im Verein Fair'n Green) sowie ein geduldiger und wenig invasiver Ausbau im Keller im Stück- und Doppelstückfass sind die wichtige Elemente der DNS des Weinstils.

Bei den Rieslingen dreht sich für Theresa alles um die perfekte Balance – das Wetteifern um spätmögliche Lesetermine wäre der Gegenentwurf zu ihren Credo. Die charakteristische Eigenschaft der Breuer-Weine aus großen Lagen ist das Reifepotenzial. In der Jugend oft etwas verschlossen, fast minimalistisch, entwickeln sie sich auf der Flasche zu den größten trockenen Rieslingen Deutschlands. Wir haben es schon oft erlebt, dass auf 10-Jahresproben besonders die Weine aus dem Rüdesheimer Schlossberg und Rauenthaler Nonnenberg auf den Spitzenpositionen landeten, die wir in ihrer Jugend ob ihrer leisen Töne zunächst gar nicht so spektakulär wahrgenommen hatten. Rieslinge wie aus einer anderen Zeit! Sie wirken stilistisch wie losgelöst von marktwirtschaftlichen Zwängen oder Moden, strahlen eine innere Größe aus, die auf echten Qualitätsmaximen beruht. Und große Weine brauchen nun mal auch Zeit, um ihr enormes Potenzial auf höchstem Niveau zu beweisen. Der Gault&Millau beschreibt den Breuer'schen Stil wie folgt: „So souverän wie ihre Macherin zeigen sich die Weine: ungeheuer fein und zartgliedrig, doch zugleich mit Kraft und Substanz für

WEINGUT GEORG BREUER

RÜDESHEIM

THERESA BREUER – GROSSE TROCKENE RIESLINGE AUS RÜDESHEIMER, RAUENTHALER UND LORCHER LAGEN

5 STERNE
EICHELMANN DEUTSCHLANDS WEINE 2023

5 STERNE
FALSTAFF WEINGUIDE 2023

4,5 STERNE
VINUM WEINGUIDE 2023

„FAIR'N GREEN"-MITGLIED

die lange Reife. Sie spielen das Register der leisen Töne, sind auf die Reife ausgelegt, brauchen Zeit und Luft. Mit stiller Kraft zeigen sie das Gesicht des Rüdesheimer Bergs."

Herzstück sind die vier großen Lagen des Betriebs, deren Gemeinsamkeit – neben Südexposition und Steilheit – die Schiefer- und Quarzitböden sind: in Rüdesheim der Berg Rottland, Berg Roseneck und Berg Schlossberg sowie die Monopollage in Rauenthal, der Nonnenberg. Mit dem Jahrgang 2019 sind nochmals einige Hektar aus familiärem Besitz in Lorch hinzugekommen. Unter Theresas Leitung entstanden mittlerweile legendäre Rieslinge wie der Berg Schlossberg 2005, 2008 oder der weltweit gesuchte Nonnenberg von 2013. In den letzten Jahren reißen sich immer mehr Rieslingliebhaber um die raren Weine aus den vier Spitzenlagen.

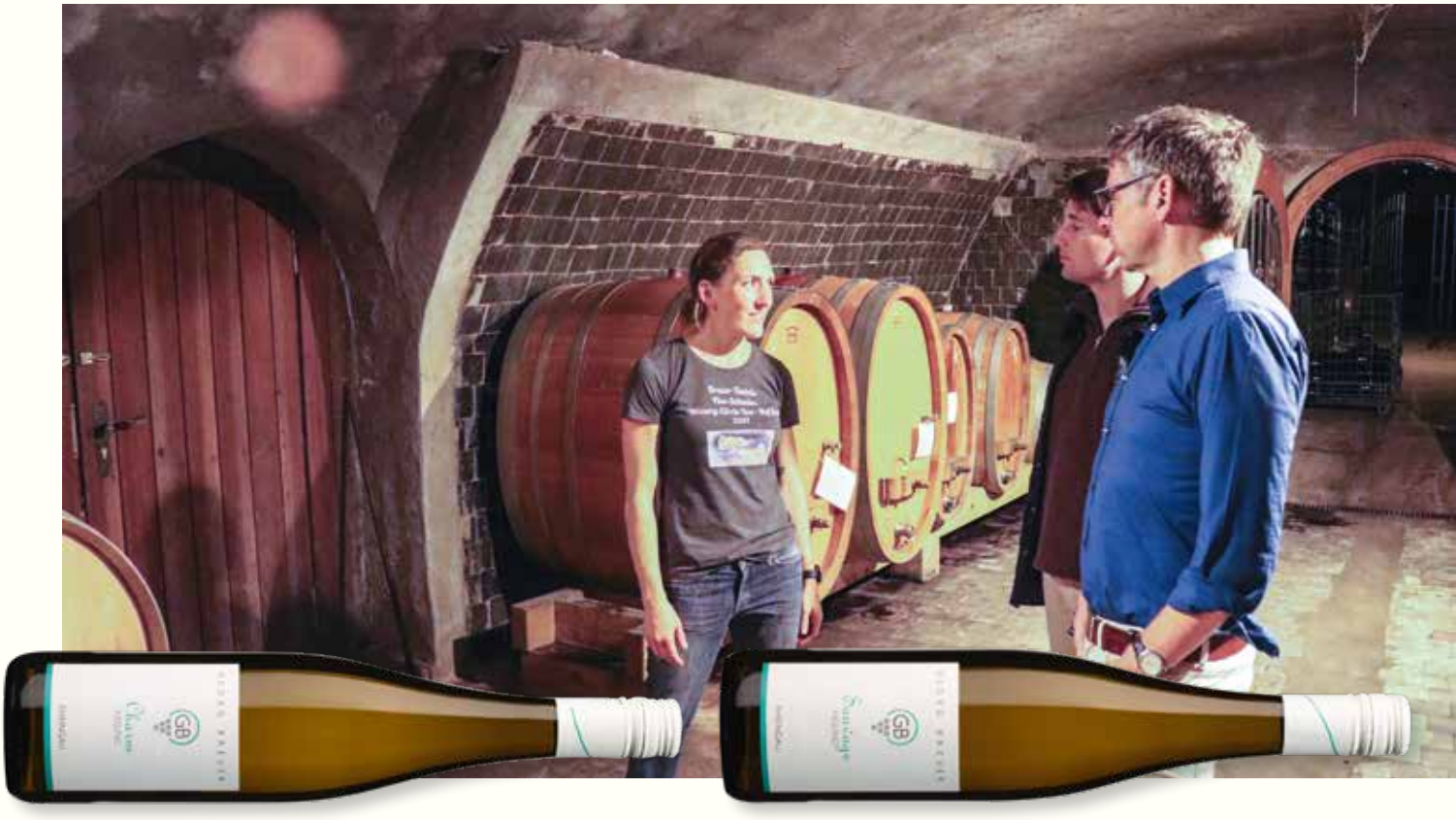
Doch auch in der Basis zeigen Theresas Rieslinge ihren unverkennbaren Stil. Die Ortsweine aus Rüdesheim und Rauenthal

sind höchst gebietstypische Weine. Rüdesheim ist rauchig und kraftvoll, der Riesling aus Rauenthaler Lagen noch puristischer und karger. Und mit der eigenen Linie „GB" verblüfft Theresa mit genialen Alltagsweinen, die ganz im Rheingauer Stil präzise und geschliffen daherkommen, dabei auch ohne längere Flaschenreife bereits allergrößtes Vergnügen bieten – und dies zu kleinem Preis.

Schon lange gilt das Weingut als Inbegriff eines kühlen und geschliffenen Stils. Die frühe Lese, das herausragende Terroir in den atemberaubenden Steillagen und schonender Ausbau ohne Eingriffe sind Garanten für feine Weine, die selbst bei den großen Weinen und in warmen Jahren selten die 12-Vol.-%-Marke überschreiten. Für viele (die meisten!) Weinliebhaber rangiert das Weingut Breuer unter „Weltklasse", dabei finden sich Theresas bewusst leisen Weine nur selten auf den Spitzenplätzen aktueller Bewertungslisten. Befragt indes Rieslingliebhaber, Sommeliers und Winzerkollegen nach der Güte der Weine, ist die Meinung einhellig: absolute Spitzenklasse, ohne Wenn und Aber – echte Trouvaillen (die Spitzengewächse sind leider vergleichsweise rar), die sich enormer Wertschätzung erfreuen.

Das Weingut Georg Breuer als Juwel unserer Weinkultur zu betrachten, ist eine Selbstverständlichkeit. Und Selbstverständlichkeiten müssen weder erklärt, im Grunde kaum erwähnt werden. Giuseppe Lauria, Chefredakteur der Zeitschrift Weinwisser schreibt über die Weine: „Die Breuer-Rieslinge sind für mich immer eine Art Lackmus-Test. Ihr klassischer Holzfassausbaustil, der allen Moden wie etwa dem bewusst herbeigeführten »Reduktionsbouquet« trotzt, hat sich über die Jahre wenig verändert. Man schmeckt hier also auch immer unverfälscht erst den Jahrgang."

Werte Kunden: Es war uns schon viele Jahre lang ein großes Anliegen, Ihnen Theresa Breuers Weine näherbringen zu können, gehören sie doch (naturgemäß!) zu unseren privaten Lieblingsweinen. Mit ihrer ungekünstelten Art stehen sie wie die Winzerin selbst für eine echte, lebendige, „atmende" Weinkultur, beruhend auf klaren Prinzipien, der Tradition verpflichtet, der unbekannten Zukunft die Stirn bietend. Oder wie der Falstaff, der Theresa zur Winzerin des Jahres 2016 kürte, es treffend beschreibt: „Das begeisternde an Theresa Breuers Art, dieses Weingut zu führen, ist, wie kongenial sie dem Markenkern nachspürt, ihn aufnimmt und weiterträgt. Dabei verleiht ihre – wenn man so sagen kann – reflektierte jugendliche Unbekümmertheit der Tradition den höchsten Glanz, den diese bekommen kann: denjenigen einer Erfrischung. So, dass sich das Alte nicht überholt und dennoch mit einer neuen Epoche in Einklang gerät."



„GB CHARM“ RIESLING HALBTROCKEN, 2021

„Charm“-ant!

DRG040121	*„GB Charm“ Riesling halbtrocken, 2021*		
DV	*11,5% Vol.*	*16,00 €/l*	*12,00 €*

Theresa Breuers „GB“-Linie bildet die Basis des Weinguts. Bei diesem Riesling handelt es sich um Trauben aus allen drei Ortschaften, in denen das Weingut Lagen besitzt: Rüdesheim, Rauenthal und ab seit dem Jahrgang 2019 auch Lorcher Lagen. Ausgebaut im Edelstahl, konzentriert sich bei diesem Wein alles auf das Wesentliche: den erfrischenden und leichtfüßigen Charakter der Riesling-Traube. Seine natürliche Fruchtsüße stellt sich bestens gegen die rieslingtypische Säure, ein herrlicher Pas de deux, der ihm – und dies ist Theresa besonders wichtig – die nötige Balance aus Frucht, Körper und Säure verleiht. Er duftet nur subtil nach Aprikosen und Grapefruit, wird von einer Kühle und Würze begleitet. Am Gaumen bleibt er zart cremig und schmeckt eher trocken, ohne allerdings kantig daherzukommen, ganz im Gegenteil, dieser „Charm“ ist fast unwiderstehlich trinkanimierend. Die tiefgründigen Böden aus Schiefer, Quarzit und Lehm verleihen ihm dabei bereits mineralische Tiefe, die man nur selten in dieser Preisklasse findet. Das ist ein in allen Belangen „fröhlicher“ Riesling, der seinen Name nicht von ungefähr trägt. Er eignet sich als genialer Aperitif und gibt einen vorzüglichen Konterpart zu schärferen asiatischen Speisen ab. Höchst charmanter Einstieg in die Welt der Breuer’schen Weine aus dem schönen Rheingau!

Zu genießen ist dieser wunderbare Alltagswein ab sofort und bis mindestens 2025.

„GB SAUVAGE“ RIESLING TROCKEN, 2021

Elegant domestizierte Wildheit – alles andere als spießig!

DRG041421	*„GB Sauvage“ Riesling trocken, 2021*		
DV	*11,5% Vol.*	*16,00 €/l*	*12,00 €*

Alles andere als spießig Mit ihren Ortsweinen spielt Theresa Breuer die Terroir-Karte und dekliniert die Ortschaften und Geologie des Rheingau. Bei ihrer „GB“-Linie geht es darum, den Charakter des Weinguts im Einstiegsbereich präzise abzubilden. Daher stammt dieser Gutsriesling auch aus allen drei Ortschaften, in denen das Weingut Georg Breuer Weinlagen besitzt. Das sind Rüdesheim, Rauenthal und Lorch. Ausgebaut im Edelstahl und trocken vergoren, zeigt dieser Riesling keinerlei Spießigkeit, sondern rückt einem mit seiner stahligen aber doch auch fruchtintensiven Art näher, ohne sich anzubiedern. Im Bouquet fruchtreduziert, zeigt sich der Riesling nobel und zurückhaltend. Er wirkt komplex und kühl. Ein Hauch Aprikosen steigt aus dem Glas, dazu kühle und steinige Noten. Am Gaumen haben wir hier einen wunderbar klaren und vibrierend frischen Riesling, dessen feine Anklänge an Aprikosen und Mirabellen von der guten Grundreife des Jahrgangs 2021 sprechen aber eben auch von den hohen Extrakten und der distinkt griffigen Säure, die hier bestens integriert für ein langes Finale und Frucht-Säure-Spiel sorgt. Das ist präzise, kühl und in seiner wilden Art stets markant. Eben Riesling sauvage!

Zu genießen ist dieser rassige Gutswein ab sofort und bis mindestens 2026.

„GB GRIS“ GRAUBURGUNDER TROCKEN, 2021

Betörend schlanker Pinot Gris aus dem Rheingau!

DRG040221	*„GB Gris“ Grauburgunder trocken, 2021*		
DV	*11,5% Vol.*	*20,00 €/l*	*15,00 €*

Die Trauben dieses Grauburgunders stammen von Rheingauer Weinbergen mit flach- bis tiefgründigen und steinigen Lehmböden. Die Schichten sind hier, wie bei den großen Lagen aus Rüdesheim und Rauenthal, von Quarzit und Schiefer durchzogen. Im Weingut Georg Breuer dreht sich alles um Balance und Feinheit. Daher sieht dieser Alltagswein auch keinen Ausbau im Holz. Wie schon beim Riesling „Charm“ aus selbiger Linie, dreht sich hierbei alles um das Wesentliche der Rebsorte, eine Reduktion auf deren Kern. Eine sehr weiche Säure, eine intensive und klare Frucht bei mittelkräftigem Körper ergeben eine wunderbare Alternative zu rassigeren Rieslingen. Er duftet verführerisch nach Golden-Delicious- Äpfeln, Honigmelonen und weißen Blüten. Am Gaumen spielt er vollmundig auf, zart cremig und dank seines niedrigen Alkoholgehalts von lediglich 11,5 Vol-%. weckt jeder Schluck Lust auf ein weiteres Glas. Ein wunderbarer Essensbegleiter zum Kalbsschnitzel, Spargelgerichten oder Pilz- und Pastagerichten.

Zu genießen bei 10–12 °C und bis 2025.

RIESLING RÜDESHEIM „ESTATE“ TROCKEN, 2021

Charmant und seidig, dazu schiere Kraft, Tiefe und Breuer’sche Finesse!

DRG040321	*Riesling Rüdesheim „Estate“, 2021*		
DV	*12% Vol.*	*24,00 €/l*	*18,00 €*

Auf geht’s zu einem neuen Ortswein-Vergleich bei Theresa Breuer. Und natürlich ist der seit dem vorletzten Jahr noch spannender geworden, wo es nun neben „Rüdesheim“ und „Rauenthal“ auch noch „Lorch“ gibt. Ausgebaut werden die Weine exakt gleich, indem sie nach der Spontangärung im Edelstahl und im großen Holz reifen. Doch unterscheidet sie das Terroir deutlich, also das Kleinklima und vor allem der Boden wie auch die Steigung am Berg und damit die Einstrahlung der Sonne. Beim Riesling Rüdesheim „Estate“ nutzt Theresa Breuer die flacheren Lagen des Weinguts. Die sind geprägt von Schiefer, lehmigen Kiesböden und auch von Quarzit, und genau der ist es, der dem Wein immer sein markantes rauchiges Markenzeichen verleiht.

Diesen Hauch von Rauch findet man auch in 2021, doch wirkt er in diesem Jahrgang dezenter zugunsten einer hellen floralen Note und vielen frischen und getrockneten Kräutern. Steinig wirkt der Wein, cremig mit einer Erinnerung an Wollwachs, fruchtig dann auch in Bezug auf reife Kern- und Steinobstnoten mit etwas Zitrone. Beim Vergleich mit den „Estates“ Rauenthal und Lorch zeigt sich dieser Riesling momentan von der charmantesten, weil fruchtbetontesten Seite. Am Gaumen wirkt der Rüdesheim „Estate“ außergewöhnlich charmant wie auch seidig und offenbart seine schiere Kraft und Tiefe erst beim zweiten Schluck, wo es dann auch druckvoller und mineralischer wird und der Riesling das Potenzial ausspielt, das er besitzt. Diese ganz unnachahmliche Verbindung aus Schiefer, Quarz und Frucht, die zusammen einen leichten Petrolton bietet und sich mit einer ganz feinen Fruchtsüße verbindet, die dann von der Säure wieder eingefangen wird, ist einfach unwiderstehlich! Bei aller Trinkfreude, die der Wein jetzt schon bietet (präsent, komplex und über die Maßen charmant), sollte man sein exzellentes Reifepotenzial nicht unterschätzen. Uns bleibt nur zu konstatieren, dass der „Rüdesheim“ eines dieser Schnäppchen aus der Kategorie „Ortswein“ ist, die man sich unter keinen Umständen entgehen lassen darf!

Ab sofort, im Idealfall ab 2025, dann sicher bis 2032 und länger.

RIESLING RAUENTHAL „ESTATE“ TROCKEN, 2021

Delikat, mineralisch, leicht würziger Nachhall

DRG040421	*Riesling Rauenthal „Estate“, 2021*		
DV	*11,5% Vol.*	*24,00 €/l*	*18,00 €*

Seit vor drei Jahren der „Lorch“-Riesling in die Riege von Theresa Breuers Ortsrieslingen aufgenommen wurde, ist es noch schwieriger geworden, sich bei ihr für einen Lieblingswein zu entscheiden. Dabei kommt es natürlich auch immer auf Stimmungen und Anlässe an. Doch der „Rauenthal“ ist bis heute unser „Coup de Cœur“. Der Rauenthaler Ortswein stammt aus lediglich zwei Lagen, nämlich aus dem Rothenberg und von jüngeren Reben aus Theresas Lieblingsweinberg, dem Nonnenberg. Ausgebaut wird der Wein nach Spontangärung sowohl im Edelstahl als auch im Fuder. Was den Rauenthal -„Estate“ prägt, ist der tiefgründige Phyllitschiefer in Verbindung mit Lehm und Kies. Diese besondere Bodenformation erzeugt einen ebenso besonderen Wein, der schon einen deutlichen Vorgeschmack auf den „Nonnenberg“ liefert und sich sehr pur und mineralisch präsentiert. Er zeigt sicher am deutlichsten die Verkörperung von Theresa Breuers Stilistik.

Der „Estate“ Rauenthal von 2021 gefällt uns noch besser als seine beiden gleichfalls fantastischen Vorgänger. Das hängt mit dem Jahrgangsverlauf zusammen, der nicht ohne Einfluss war. Nach drei Jahren, die durch warme Sommer und niedrige Niederschlagsmengen geprägt waren, hat das Jahr 2021 einen kühlen und feuchten Sommer präsentiert, der das Team um Theresa Breuer, den langjährigen Betriebsleiter Hermann Schmoranz und den Kellermeister Markus Lundén, gefordert hat. Durch kühle Temperaturen im Juli und August haben sie erst Mitte September mit der Lese begonnen. Die Trauben waren extrem vielfältig in Qualität und Menge, sodass sehr stark sortiert werden musste und die Erträge schließlich beim Ortswein bei rund 35 Hektoliter pro Hektar lagen.

Dieser Riesling erinnert an feste Birnen, hellen Tabak, Salzzitronen, an Stein, Rauch und getrocknete Kräuter. Am Gaumen präsentiert sich der Wein druckvoll sowie zitrisch und gleichzeitig mit einem feinen eleganten Schmelz und einer tiefen kräutrig-steinigen Würze und Mineralität. Vor allem die saftige Frucht und der Schmelz bilden die Balance zu der 2021 besonders puristischen Säure und sorgen für Trinkfluss im Quadrat!

Ab sofort, im Idealfall ab 2025, dann bis sicher 2032 und länger.

RIESLING LORCH „ESTATE“ TROCKEN, 2021

Perfekte Balance, Struktur – und einfach elektrisierend!

DRG041321	*Riesling Lorch „Estate“, 2021*		
DV	*12% Vol.*	*24,00 €/l*	*18,00 €*

Theresa Breuers dritter Ortsriesling, der Lorch „Estate“ lässt (in seinem mittlerweile dritten Jahr) dank des kühleren Jahresverlaufs – anders als etwa 2019 oder 2020 – die Typizität der Lorcher Lagen deutlich zutage treten. Der Boden ist hier, ähnlich wie in Rüdesheim, von kleinteiliger Struktur – die Cuvée aus den drei Lagen Krone, Kapellenberg und Schlossberg stammt vom Schiefer und von Quarzit. Mit der Verteilung des Gesteins verhält sich hier ähnlich wie im Rüdesheimer Berg. „Die Lagen in der Nähe zum Wasser haben mehr Schieferanteil, die höher gelegenen mehr Quarzit. Der Boden ist sehr steinig. Wir sind hier eben mehr im Mittelrheintal als im Rheingau.“ erklärt Theresa, die diese reizvollen Lagen vor vier Jahren von ihrer angeheirateten Tante, Franziska Breuer, übernommen hat.
So präsentiert sich der „Lorch“ als herrlich schlanker, klarer, präziser und mineralischer Riesling, der im Duft gleichzeitig an knackiges weißfleischiges Steinobst erinnert und an Zitrusfrüchte, genauer gesagt, an eine Zabaione von Riesling und Zitrusfrüchten, unterlegt mit zerstoßenem Stein. Am Gaumen wirkt der er druckvoll, kühl, klar und zitrisch saftig mit leichter Salzigkeit und einer wunderbaren Spannung. Dabei sorgt die vorhandene Extraktsüße für viel Charme. Das ist sehr balanciert, strukturiert und wirkt noch lange nach dem letzten Schluck geradezu elektrisierend!

Ab sofort, im Idealfall ab 2025, und sicher über 2032 hinaus mit Freude zu trinken.

RIESLING „ESTATE”-PAKET 2021

DRG041621P Riesling „Estate”-Paket 2021 (6 Flaschen) statt ~~108,00~~ € nur 99,50 €

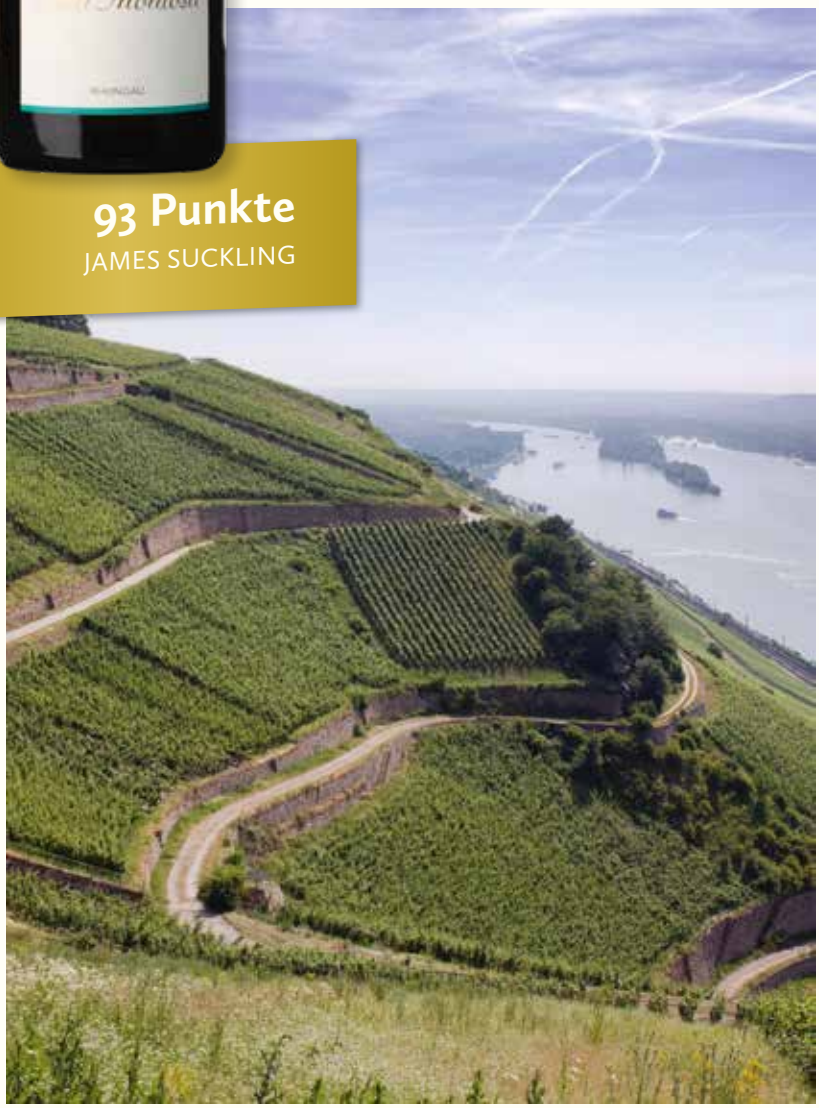
Sie erhalten je zwei Flaschen:
Riesling Rüdesheim „Estate“, 2021
Riesling Rauenthal „Estate“, 2021
Riesling Lorch „Estate“, 2021

RIESLING „TERRA MONTOSA“ TROCKEN, 2021

„Terra Montosa“: wie das Who's who der besten Rieslinglagen des Rheingaus!

DRG040521	*Riesling „Terra Montosa“ trocken, 2021*	*DIAM*	*11,5% Vol.*	*37,33 €/l*	*28,00 €*

Den „Terra Montosa“ in wenigen Worten zu beschreiben fällt nicht leicht. Schon sein Status ist außergewöhnlich. Er ist kein Großes oder Erstes Gewächs, weil er von mehreren Lagen stammt. Er ist aber auch kein Ortswein; denn es fließen Trauben aus drei Ortschaften ein. Offiziell wäre er also ein Gutswein, aber wir würden ihn lieber als „Multi-Vineyard-Cru“ bezeichnen, da er tatsächlich aus einigen der besten Riesling-Lagen des Rheingaus stammt. Neben den Rüdesheimer Lagen Berg Roseneck, Berg Schlossberg und Berg Rottland stammt die Frucht aus dem Rauenthaler Nonnenberg und der Lorcher Pfaffenwies. Es handelt sich dabei um so etwas wie Vorlesen der besten Rieslinge des Hauses oder, wie Theresa Breuer es formuliert: „Die Trauben kommen aus den zweitbesten Partien unserer Cru-Steillagen.“ Aufgrund der exzellenten Qualität der Lagen und der Grundweine hat sich der „Terra Montosa“, der Wein von der „steilen Erde“, längst einen Kultstatus im Breuer-Fanclub erworben. Für Carsten Sebastian Henn, den früheren Co-Chefredakteur des Vinum Weinguide und Autor zahlreicher Weinbücher, gehört der Wein zu den „111 deutschen Weinen, die man getrunken haben muss“. Auch Stephan Reinhardt (Parker-Verkoster für Deutschland) zeigte sich bei einer seiner letzten Reisen begeistert vom „Terra Montosa“ und schrieb: „Sie sollten es sich nicht entgehen lassen, den Terra Montosa zu probieren, den ich bisher noch nie in einer besseren Qualität probiert habe. Er besitzt ein großartiges Preis-Leistungs-Verhältnis, da er leicht mit vielen »GG«-Rieslingen dieser Region konkurrieren kann.“ Auch der 2021er-Jahrgang ist für ihn ein „spektakulärer Riesling“, den er für Robert Parker's Wine Advocate mit 92 Punkten bewertet hat. Stuart Pigott legt für James Suckling sogar noch einen Punkt drauf und lobt den „extrem langen und präzisen Abgang mit beeindruckendem Schwung.“ Der 2021er ist ein fantastischer Ausdruck dieses besonderen, von kristalliner Säure geprägten Jahrgangs. „Nach drei Jahren, die durch warme Sommer und niedrige Niederschlagsmengen geprägt waren, hat das Jahr 2021 uns einen kühlen und feuchten Sommer präsentiert, der uns weinbaulich gefordert hat. Nach einem warmen Winter hatten wir die Befürchtung, dass die Tendenz der letzten Jahre fortgesetzt würde und es erneut einen frühen Austrieb gebe. Aber zum Glück bremste ein kalter Frühling die Entwicklung der Natur. Durch kühle Temperaturen im Juli und August haben wir erst Mitte September mit der Lese begonnen. Die Trauben waren extrem vielfältig in Qualität und Menge ..., so wie es das ganze Jahr über ein Hin und Her in Sachen Wetter war.“ Rigorose Weinbergarbeit und Auslese haben zu einem Riesling geführt, der im Duft wie am Gaumen eine enorme Spannung zwischen Reife, Komplexität und Intensität sowie heller druckvoller und kristalliner Säurestrukturen bietet und zudem eine von Salz und elektrisierender Mineralität geprägte Mischung liefert. Salzzitronen, Rhabarber und ein alter Obstgarten mit klassischen Apfel- und Birnensorten, Mostäpfeln und Kamille verbindet sich hier mit etwas rauchigem Quarz und zerstoßenem Schiefer. Am Gaumen haben wir den „Terra Montosa“ noch selten so pur, hell, kristallin und salzig erlebt. Dieser Wein sorgt für Druck, der bis in die Stirnhöhlen reicht und mit zunehmender Wärme immer Vielfalt und Vielschichtigkeit an den Gaumen bringt, bis er mit einer kühlen Brise und viel Salz lang und klar wie ein Gebirgsbach die Kehle hinabrinnt. Was für ein Erlebnis!



93 Punkte
JAMES SUCKLING

Sollte dringend karaffiert werden. Momentan braucht er drei Tage, um wirklich präsent zu sein. Höhepunkt zwischen 2024 und 2033.

Georg Breuer

2 x 94 Punkte
JAMES SUCKLING
& FALSTAFF

PFAFFENWIES RIESLING TROCKEN, 2020

94 Punkte: „Der Riesling aus der Lorcher Lage Pfaffenwies dekliniert den bekannten abgeklärten Stil des Weinguts hin zu einer Pikanz und Kühle, wie sie wohl nur in Lorch zu erzielen sind." – Falstaff Weinguide 2022

„Die Pfaffenwies ist schwer bewirtschaftbar, hat dafür alte Knorzen, echte Zauberstöcke!" – Theresa Breuer

DRG041520	*Pfaffenwies Riesling trocken, 2020*	*12% Vol.*	*78,66 €/l*	*59,00 €*

Als wir Theresa vor wenigen Jahren trafen, war der Erwerb der Lorcher Lagen brandneu – wir konnten noch keinen Wein verkosten. Daher erinnern wir uns gut an Theresas Worte, dass es nun darum ginge das Terroir zu verstehen, und wenn die Zeit reif wäre, vielleicht in 5 bis 10 Jahren, würde es auch einen Lorcher Lagenwein geben. Keiner von uns hätte wohl gedacht, dass dies gleich im ersten Jahr der Fall sein würde. Doch 2019 stimmte einfach alles, und wir möchten nicht unerwähnt lassen, dass vor allem auch Außenbetriebsleiter Hermann Schmoranz und Kellermeister Markus Lundén Theresa ermutigten, alle Pläne über Bord zu werfen und diesen Lagenwein separat zu füllen – vielen Dank! Denn er stach bei den Blindproben im Keller wohl derart heraus, wollte sich in keiner Cuvée verstecken, zeigte so starken Charakter, dass es fast frevelhaft gewesen wäre, diesen Wein als Ortswein zu füllen. „Für uns ist die Pfaffenwies auch die spannendste Lage unserer Lorcher Weinberge, weil hier die größte Vielfalt in den einzelnen Parzellen herrscht. Der Lorcher Berg funktioniert wie der Berg Schlossberg in Rüdesheim, den ja eben auch ausmacht, die ganze Varianz des Rheingaus zu verkörpern. Denn normalerweise arbeitet man im Rheingau stets in einem Korridor, im Schlossberg fassen wir aber die Dimension des ganzen Bergs in einem Wein zusammen." so Theresa. Beim Pfaffenwies hat man es Lagen mit einer enormen Nähe zum Rhein bis hoch unter den Wald zu tun. Eine Dimension mit 250 Metern Höhenunterschied wird hier eingefangen! Das äußerst sich auch im Boden, denn im unteren Teil der Pfaffenwies, die keiner Flurbereinigung zum Opfer fiel – übrigens Rebstöcke, die im Kernstück in den 1960ern gepflanzt wurden – prägt Schiefer die Lage, in weiter oben dann Quarzit. „Die Pfaffenwies ist schwer bewirtschaftbar, hat dafür alte Knorzen, echte Zauberstöcke!" schwärmt die glückliche Winzerin über ihr Erstlingswerk.

Aus den rund zwei Hektar Besitz hat Theresa einen grandiosen, ja genialen Riesling gezaubert, der nun im Nachfolgejahrgang bereitsteht (und gleich sensationelle 94 Punkte im Falstaff einsammelt). Er duftet zunächst nach Pfirsich, grünem Tee und zeigt sich am Gaumen enorm verspielt. Er besitzt keine harte Struktur, die von Maischestandzeiten geprägt ist, sondern wirkt „gletschern" und rund, ja fast poliert in seiner angenehm unsperrigen Art. Eine feine Frucht, jene von Zitronen, zieht sich durch diesen druckvollen und auch salzig-mineralischen Riesling. „Es ist in der Pfaffenwies morgens kühl, zudem hat man mehr Wasser im Weinberg, dies ergibt eine knackige Säurestruktur. Lorch ist immer gelbfruchtiger und saftig, hat aber auch etwas Salziges, weil die Rebstöcke, die hier älter als im Rüdesheimer Berg sind, niedrige Erträge liefern. Wir mussten hier gar nicht viel anders machen, konnten es aber auch nicht, weil der Weinberg bereits derartig gut eingestellt und selbstregulierend ist." Dieser Wein, liebe Kunden, ist die Verkörperung eines neuen Terroirs aus einem der besten Weingüter des Rheingau und – unserer Meinung nach – eine Sternstunde im Hause Georg Breuer.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2037.

95 Punkte
JAMES SUCKLING

BERG ROSENECK RIESLING TROCKEN, 2018

Fantastisch gereifter Riesling aus der besten der leisen und feinen Lagen des Rheingaus!

DRG041118	*Berg Roseneck Riesling trocken, 2018*	*12% Vol.*	*82,00 €/l*	*61,50 €*

Wenn Theresa Breuer über die Lage Berg Roseneck in Rüdesheim spricht, dann glänzen ihre Augen besonders, zählt die Lage mit den flachgründigen und steinigen Lehmböden, deren tiefere Schichten von Schiefer und Quarzit geprägt sind, doch zu den feinsten im Rheingau. Berg Roseneck liegt, vom Rhein aus betrachtet, direkt oberhalb und genau zwischen den beiden Lagen Berg Schlossberg und Berg Rottland. Doch die Weine, die daraus entstehen, verhalten sich anders als die der Nachbarlagen. Sie entwickeln sich langsamer und benötigen mehr Reife, bis sie ihr volles Potenzial ausspielen. Daher ist Theresa Breuer schon früh dazu übergegangen, dem Cru „Berg Roseneck" mehr Zeit zu geben. 2018 ist nun der aktuelle Jahrgang. Und die Zeit des Wartens hat sich gelohnt.

Der Wein stammt aus einem Bilderbuchjahrgang, den Theresa wie folgt beschreibt: „Ein fantastisches Jahr für die Vegetation in unseren Weinbergen. Ein bitterkalter Winter sorgte für den wichtigen Winterschlaf der Reben. Milde Temperaturen im Frühjahr förderten einen schnellen Austrieb und eine frühe Blüte. Von Spätfrösten wurden wir verschont. Danach folgte einer der heißesten Sommer seit Beginn der Geschichte des Weinguts. Die Trockenheit, die übrigens den meisten Weinbergen nur wenig zusetzen konnte, verhinderte den Befall mit Pilzkrankheiten. Die Reben hatten einen üppigen Traubenbehang. Die Qualität des Traubenmaterials war herausragend." Nach vier Jahren der Reife zeigt sich nun ein Wein, dessen Entwicklung sich im Duft präzise abbildet. Er erinnert an Äpfel, Birnen und Quitten mit Bienenwachs, kandierten Zitronenschalen und etwas Ingwer. Der Wein erweist sich somit als reif und würzig mit Noten von Schiefer und Trockenkräutern. Am Gaumen wirkt er voll mit Kraft und Dichte, aber eben auch mit einer großartigen Präzision und Finesse, mit Saft und Sinnlichkeit. Der „Roseneck" schafft eine Balance zwischen Opulenz und Subtilität, Lebendigkeit und Großzügigkeit. Stefan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate) 94 Punkte, Stuart Pigott (James Suckling) ist er sogar 95 Punkte wert. Der Wein verfügt über noch viel Entwicklungspotenzial, aber wenn Sie ihn schon jetzt öffnen, werden Sie das sicher nicht bereuen!

Ab sofort und bis 2030 und darüber hinaus.

RIESLING SEKT BRUT, 2020

Feine Perlen, Würze und Säure sowie eine reife, reine Frucht!

DRG041220	*Riesling Sekt Brut, 2020*	*14,5% Vol.*	*21,33 €/l*	*16,00 €*

Können Sie sich eines der führenden deutschen Riesling-Weingüter ohne einen klassischen Riesling-Sekt vorstellen? Wir nicht! Denn kaum eine andere Rebsorte eignet sich in unseren nördlichen Breitengraden derart gut für die Erzeugung eines feinen und frischen Schaumweins wie der Riesling. Die natürliche Säure sowie die mineralische und präzise Aromatik sorgen für einen idealen Grundwein. Und zum Glück gibt es im Weingut Georg Breuer das passende Getränk, nach dem uns der Sinn steht. Es ist der angenehm trockene Rieslingsekt (das Etikett weist ihn als „Brut" aus), der ganz nach der traditionellen Methode der Flaschengärung erzeugt und dessen 2020er-Iteration ein neunmonatiges Hefelager gegönnt wurde.
Das Traubenmaterial aus südlich ausgerichteten Rüdesheimer Steillagen, das Theresa Breuer zusammen mit dem langjährigen Betriebsleiter Hermann Schmoranz und Kellermeister Markus Lundén ausgewählt hat, war reif und bot alle typischen Riesling-Aromen, für die das Weingut bekannt ist. Der hellgoldene „Brut" fließt mir feiner Perlage ins Glas und duftet nach weißen Blüten und ätherischen Noten, reifem Pfirsich und Aprikosen, Birnenquitten und Äpfeln, Kumquats und vor allem nach Rieslingfrucht. Die Reife zeigt sich dabei im Glyzerin, das beeindruckende Kirchenfenster erzeugt, wenn man den Schaumwein im Glas schwenkt. Am Gaumen wirkt der Rieslingsekt intensiv und opulent in der Frucht, dabei geradlinig und knochentrocken mit Noten von Nüssen und Mandeln, etwas Tonic und markanter Gesteinswürze. Die Säure schafft hier zudem eine so druckvolle Spannung, dass all die reife Frucht wie eine frische Brise über den Gaumen gleitet.

Ab sofort und sicher über 2027 hinaus.

GEORG BREUER SEKT BRUT, 2009

Trocken und komplex – Breuers Brut 2009 est arrivé!

DRG040909	*„Georg Breuer" Sekt Brut, 2009*	*12,5% Vol.*	*53,33 €/l*	*40,00 €*

Sekte wie dieser waren in den letzten Jahren der Motor, diesem Segment auch in Deutschland endlich die Anerkennung (und berechtigten Preise) zu gewähren. Denn so minimalistisch die Flasche aus dem Rheingau mit ihrem Porzellanlabel wirkt, die wichtigsten Daten sind klar zu erkennen: Vintage 2009 und das Degorgierdatum, zwölf Jahre nach der Lese. So lange hatten die vier Rebsorten Zeit, sich perfekt zu vermählen – und die begehrte feine Kohlensäure eines lange „sur lie" gereiften Schaumweins auszubilden.

Jetzt könnte die in der Champagne entlehnte Assemblage natürlich auch üppige Tropenfrucht ergeben, doch Theresa Breuer geht nicht nur bei der Dosage den kargen, den trockenen Weg. Selbst der Riesling, der den Weltruf des Weinguts Georg Breuer begründet hat, fungiert hier nur als kleiner Zusatz bei der Flaschengärung. Wobei auch nicht der Chardonnay, sondern die nussigen Noten des Weißburgunders den Ton angeben. Der weiß gepresste Spätburgunder wiederum liefert „weinige" und fruchtige Noten, wenn auch der säuerlich-frischen und keinesfalls kitschigen Natur. Das Ergebnis ist ein großer Sekt, der ursprünglich ab 1987 nur als festliche Magnum erhältlich war. Mittlerweile gibt es auch die Impérial von Breuers Brut, der auch das Terroir der Steillagen klar spürbar macht. Denn bereits der Duft signalisiert, dass die berühmte Rieslinglage Berg Schlossberg die Schieferwürze keinesfalls gepachtet hat – auch Schaumwein kann nach Sesam, trockenem Rauch und angekokelter Orangenzeste duften! Dazu kommt die Apfel- und Birnenfrucht der weißen Rebsorten; die Hefe bleibt als Schwundstufe elegant im Hintergrund. Der hohe Qualitätsausweis dieses zwölf Jahre gereiften Schaumweins liegt in der ebenso druckvollen, wie feinen Perlage, die tiefgreifend und ganz anders als bei jugendlichen Schäumern für den taktilen Reiz sorgt. Geröstete (Hasel-)Nüsse und ein herber Grundcharakter, irgendwo zwischen Grapefruitschale und Mirabelle, kommen klar auf die Zunge, vor allem die Struktur und Noblesse dieses Vintage 2009 beeindruckt. Nicht, dass er es nicht könnte, aber das ist kein Schlückchen zum Apéritif, sondern vollwertiger Wein, der auch als Speisenbegleiter reüssiert. Es sollte aber das „gute Porzellan" und Feines – sagen wir Hummerbisque oder gratinierte Austern – sein. Denn weniger hat dieser Ausnahme-Sekt nicht verdient!

Ab sofort bis 2030.

Holger Koch

WEINGUT HOLGER KOCH

BICKENSOHL

© Weingut Holger Koch

„Holger Koch untermauert auch mit den Jahrgängen 2021 und 2020 seine Spitzenstellung in Baden und darüber hinaus: Seine Burgunder gehören nicht nur zu den besten und interessantesten in Deutschland."

DER FEINSCHMECKER „DIE 500 BESTEN WEINGÜTER IN DEUTSCHLAND 2023"

„Wer den traditionelle Kaiserstühler Spätburgunder-Stil mit ganz auf Reife und Fülle setzenden Weinen liebt, wird mit den im Vergleich dazu schlank erscheinenden Koch'schen Weinen wenig anfangen können, wer sich im Geschmacksbild eher auf Burgund eingeschossen hat, dafür umso mehr." – Eichelmann Deutschlands Weine 2023

„Meist ragen die Pinot-Noir-Selektionen aus den stets starken, zuverlässigen Kollektionen hervor, aber auch mit Weiß- und Grauburgunder – und neuerdings auch mit Chardonnay – nähert Holger Koch sich der badischen – und deutschen – Spitze." – Eichelmann Deutschlands Weine 2023

Holger Koch zählte lange Zeit zu den Geheimtipps der deutschen Burgunderszene – als Nicht-VDPler (keinerlei bundesweite Präsentationen nebst großangelegter Verkostungen in Sicht) mit recht übersichtlichen 7,5 Hektar Rebfläche und eher introvertiert (typisch badisch bescheiden) vermutlich nicht allzu verwunderlich –, man musste schon den Weg nach Bickensohl am Kaiserstuhl antreten, um, jenseits seiner Weine, mehr über diesen außerordentlich klugen Kopf zu erfahren. In seinen Anfangsjahren war er Praktikant bei Graf Neippberg (Canon la Gaffelière in St. Émilion), später Kellermeister bei Franz Keller in Oberbergen. Kurz vor der Jahrtausendwende macht er sich selbständig, übernahm gemeinsam mit Ehefrau Gabriele den elterlichen Betrieb, der bis dahin (wie in der Region allgemein üblich) alle Trauben an die Genossenschaft ablieferte.

Holger erkannte schon früh das Potenzial der terrassieren Hochlagen, für die sich – der geringen Erträge und anstrengenden Bewirtschaftung wegen – seinerzeit niemand interessierte. Sie sind auch heute sein ganzes Kapital. Denn Holger schätzt einen Weinstil, der uns als Burgundliebhaber ganz entgegenkommt: Seine Weiß- wie Rotweine zeigen sich schlank und von Finesse geprägt. Leise Kunstwerke, voller Filigranität, und daher von Winzerkollegen wie Sommeliers gleichermaßen geschätzt. Er pflanzte damals ertragsschwache, extrem hochwertige, uralte Burgunderklon, die kleinbeerige und damit höchst aromatische Trauben hervorbringen. Denn die Aromendichte eines Weins steht in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Geschmack der Trauben am Rebstock!

Es hat sich viel getan in den letzten zwei Dekaden und niemandem, der sich mit dem Thema beschäftigt, wird entgangen sein, das die Preise für Weine aus Burgund – einerseits bedingt durch geradezu ertragsarme, homöopathisch kleine Frost- und Hageljahrgänge, andererseits von einer überbordenden Nachfrage befeuert – regelrecht explodiert sind. Zeitgleich ist das Selbstbewusstsein und Wissen der deutschen Betriebe sprungartig gestiegen, die klimatischen Veränderungen haben Weine ermöglicht, die zuvor kaum denkbar gewesen sind. So schreibt Der Feinschmecker in seinem Guide „Die 500 besten Winzer in Deutschland 2021“ über die Region: „Der von den burgundischen Rebsorten geprägte Leuchtturm des deutschen Weinbaus wirft mit den aktuellen Jahrgängen viel Licht in die Landschaft. Grandios – auch im internationalen Vergleich – Betriebe wie Ziereisen, Bernhard Huber oder Holger Koch.“

Das Burgund ist eben klimatisch wie geologisch nicht so weit entfernt vom Kaiserstuhl, man vergisst schnell, dass Baden nur knapp drei Autostunden von der Côte d‘Or (Burgund) entfernt liegt. Mit großer Freude vernahmen wir bei unserem diesjährigen Besuch im Dezember, dass Holgers Weine nun auch in Frankreich getrunken werden. Ein Sommelier aus Paris hatte die Weine für sich entdeckt, als er Ersatz für seine geliebten Pinot Noir aus Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin und Co. suchte, da diese kaum noch für Weinkarten realistisch kalkulierbar waren. Für den Eichelmann „Weinführer Deutschland 2023“ nähern sich Holgers Weine der „deutschen Spitze“ an und beschreibt sein Schaffen so: „Wer den traditionelle Kaiserstühler Spätburgunder-Stil mit ganz auf Reife und Fülle setzenden Weinen liebt, wird mit den im Vergleich dazu schlank erscheinenden Koch’schen Weinen wenig anfangen können, wer sich im Geschmacksbild eher auf Burgund eingeschossen hat, dafür umso mehr.“

Aber lauschen wir doch am besten dem Meister selbst:
„Ich versuche, authentische, harmonische, lebendige Weine zu machen. Meine leicht erhöht liegenden Weingärten (300 bis 380 Meter, Lössboden auf Vulkangestein) in Bickensohl profitieren nämlich nicht nur von den vielen Sonnentagen, sondern auch von kühlen Nächten, denn hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind ideal zur Herausbildung komplexer Aromen. Daher ist das Bickensohler Terroir bestens geeignet, meine Vision von mineralischen Weiß- und Rotweinen in die Realität umsetzen zu können, die einen samtigen, kraftvollen Körper mit vielschichtiger, finessenreicher, feiner Frucht verbinden. Entscheidend ist immer die handwerkliche Arbeit im Weinberg. Sorgfältig, naturnah, nachhaltig. Wir müssen das Erbe für unsere Kinder schützen und bewahren.“

„Nachhaltige Aromen statt lauter, protziger Verkostungsweine“ lobt der Gault&Millau die feinsinnigen Rot- und Weißweine von Holger Koch, die in ihrer edlen Stilistik und Terroirprägung den Vorstellungen von einem großen Pinot Noir und grandiosen Weiß- und Grauburgundern so nahekommen, dass sie von der Seele ihrer Heimat zu erzählen vermögen!
Und Parker-Verkoster Stephan Reinhardt trifft den Nagel auf den Kopf: „Holger Koch und seine Frau Gabriele bevorzugen einen erfrischenden und finessenreichen, eleganten Stil beim Pinot Noir. Tatsächlich ist der Stil ihrer Weine sehr französisch: pur, präzise und elegant, mit einem reduzierten Fruchtaroma in der Nase und am Gaumen, dafür geprägt von Intensität, Nachhaltigkeit und Frische.“

Holgers Stil ist klar ausgeprägt, er findet dafür immer wieder neue Methoden und teils auch Rebsorten oder Klone: Die Güte der Lagen wird anhand der Höhe der Terrassenlagen festgesetzt, seine weißen Burgundersorten, zu denen sich seit wenigen Jahren nun auch Chardonnay gesellt (mit großem Erfolg, wohlgemerkt!), verschneidet der Winzer mit Fässern, die Maischegärung durchliefen, um diese so zu strukturieren und selbst in heißen Jahrgängen Frische zu verleihen (Der Feinschmecker: „Die Weißen sind nie behäbig, sondern durch die Säure, die bewusst gepflegt wird, leichtfüßig und elegant“). Sein kleines Reich, überaus effizient und praktisch angelegt, erinnert an eine kleine Garage, die wenigen Rotweintanks, die er vor der Abfüllung verwendet (zuvor reifen die Weine in burgundischen Fässern, zum Teil auch in größeren Gebinden), kann man an einer Hand abzählen. Der völlig überstrapazierte Begriff „Manufakturware“ – hier trifft hier tatsächlich zu! Holger Koch weiß, dass er guten Wein im Keller hat, er weiß, dass er, würde sein Weingut größer werden, diesen Wein nicht mehr selbst erzeugen könnte. Und er weiß, dass er eine treue Kundschaft gefunden hat, denn sie folgt ihm seit vielen Jahren. Gutes Handwerk zahlt sich aus – hier ist’s Realität!

GRAUBURGUNDER, 2021 (EDITION PINARD DE PICARD)

Ein Freudenfest – für den Gaumen und das Portemonnaie!

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

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

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

Ab sofort bis 2027.

WEISSBURGUNDER, 2021 (EDITION PINARD DE PICARD)

Frucht-Säure-Spiel weit über dem Einstiegslevel

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

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

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

Ab sofort bis 2027+.

SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“, 2021 (EDITION PINARD DE PICARD)

Dass es diesen Wein gibt, ist quasi ein Wunder!

DBA010821 *Spätburgunder „Alte Reben“, 2021 (Edition Pinard de Picard)* *13% Vol.* *14,60 €/l* *10,95 €*

Der Jahrgang 2021 bei Holger Koch ist ein Traum für Liebhaber feinziselierter und kühler Rotweine! Dass uns Holger Koch seinen Gutswein von den Alten Reben überhaupt offerieren konnte, nahezu ein Wunder. Es handelt sich um einen klassischen Jahrgang mit Frost, wie er auch beispielsweise im Burgund 2016 anzutreffen war. Qualitativ ist dies selten ein Problem, ja sogar teils befürwortet, handelt es sich so doch um eine kleine natürliche Form der Ertragsreduktion (Pinot Noir bzw. Spätburgunder agiert bei zu hohen Erträgen wie eine Diva) dafür meist quantitativ. Dass es allerdings nur die halbe Menge des Vorjahres gibt, eine ausgemachte Katastrophe. Das liegt allerdings auch daran, dass Holger die wenigen Fässer für seine Spitzenweine benützte, anstatt großzügig abzustufen. Die Qualitäten waren hierzu mehr als herausragend geeignet (O-Ton Holger Koch: „So einen Pinot wie 2021 werden wir so schnell nicht mehr bekommen“)!

Sein Gutswein stammt von Lössböden mit vulkanischem Untergrund und alten Rebanlagen (35 Jahre), überwiegend klassisch badische Klone. Ausgebaut wird der Wein nicht im Barrique, dies würde ihn zu sehr überschminken, sondern neun Monate im größeren Holzfass (meist 3.000 Liter). Es ist ein Wein, der die Feinheit des 21er-Jahrgangs widerspiegelt: Granatrot und durchsichtig im Glas liegend, nach Herzkirschen, etwas Tabak und Lorbeer duftend.
„Seine Burgunder gehören nicht nur zu den besten und interessantesten in Deutschland.“ schreibt nun Der Feinschmecker in seinem 2023er-Guide, wir können getrost sagen, in der Preisklasse unter 12 Euro einen Spätburgunder dieser Güte zu finden, fällt nicht nur deutschlandweit schwer. Wie Holgers Idealvorstellung von gutem Spätburgunder zu schmecken hat, kann man hier bereits nachvollziehen. Diese so feine und auch so sensible Sorte interpretiert Holger Koch in diesem Wein auf eine ganz eigene Weise, irgendwo im Spannungsfeld zwischen deutscher Frucht und französischer Eleganz und Klarheit. So entsteht hier ein Pinot, der jede zünftige Brotzeit begleitet und doch auch das Zeug hat, als Solist für Begeisterung zu sorgen. Am Gaumen zeigt sich der „Alte Reben“ mineralisch und geschliffen, mit buttrig Weichen Tanninen, ohne aber an Brisanz zu verlieren. Und auch wenn man Spätburgunder eine gewisse Intellektualität nachsagt, so dreht sich bei diesem Einstiegswein zunächst alles um pure Trinkfreude und einen schmackhaften Rotwein, der mit 12,5 Volumenprozent Alkohol den idealen Spagat zwischen Finesse und Kraft meistert.

Ab sofort ein Hochgenuss mit rund 5 weiteren Jahren Reifepotenzial, begleitet Badisches Schäufele, Flammkuchen aber auch Spätzle mit Wildragout vorzüglich!

© Weingut Holger Koch

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

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

DBA010621	*Weißburgunder „Steinfelsen“, 2021 (Edition PdP)*	*12% Vol.*	*19,93 €/l*	*14,95 €*

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

Ab sofort bis 2028+.

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

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

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

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

Einen leichten rötlichen Schimmer wird man im Glas wahrnehmen, der sich dem kleinen, aber entscheidenden Anteil der Ernte verdankt, denen man in Vogtsburg-Bickensohl langen Schalen-Kontakt (wie aktuell bei den „Orange Wines“) gewährte. Die Zugabe von maische-vergorenen Trauben ersetzt bei Koch quasi das Aufrühren der Hefe; statt Molligkeit will er Charakter, aber ohne das unnötige „Schmalz“. Vielleicht trägt der Grauburgunder mit seiner dickeren und rötlichen Schale dieses Konzept eines modernen badischen Burgunders sogar am besten. Der Duft jedenfalls deutet darauf hin: Frühstückszerealien, etwas laktische Töne und unverkennbar Tropenfrucht (ist das noch Mango-Lassi oder doch schon Bananenmilch?) ergeben ein mehr als einladendes Entrée. Zumal sie alle von einer Kühle umweht sind, die man mit einiger Phantasie gerne auch als Erbteil ihrer Herkunft lesen mag.

Addiert man nun die Frische des „Steinfelsen“ 2021 hinzu, hat man auch alle Geschmäcker versammelt, die der Grauburgunder am Gaumen bündelt. Er ist definitiv ein Wein zum Nachtrinken; einer, der nicht unterfordert und gewaltig viel Substanz mitbringt. Überhaupt für seinen Preis! Perfekt begleitet er etwa Passt, wenn helle Saucen im Spiel sind, oder ein Kalbsfrikassée. Falls man ihn nicht einfach pur in seiner „trinkigen“ Qualität genießt – als Hauptdarsteller.

Ab sofort bis 2028+.

PINOT NOIR HERRENSTÜCK, 2021

„Mit Sicherheit sehr langlebig." – Holger Koch

DBA011121	*Pinot Noir Herrenstück, 2021*	*12,5% Vol.*	*23,06 €/l*	*17,30 €*

Die Trauben für den „Herrenstück", klein- und lockerbeerige, hocharomatische Dijon-Klone, stammen aus der gleichnamigen Großlage, auf deren Vulkanböden mit Löss-Lehm-Auflage Holger Koch vor Jahren schon die burgundischen Pinot-Noir- Stöcke gepflanzt hat. Im Jahrgang 2021 hat Holger Koch bei diesem, wie auch den anderen Pinot Noirs, alle Trauben entrappt. Dieses Stilmittel betont die Frucht in ihre Ganzheit, ohne in kühleren Jahrgängen (und hiervon kann man 2021 definitiv nach vielen Jahren wieder sprechen!) in der Jugend kantige Weine zu ergeben. Die Weine wirken dann weniger massiv, viel mehr filigran, ja fragil und dies kommt, wie wir finden, Holger Kochs Hausstil perfekt entgegen, dessen Mantra-artig repetierte Schlagworte bei der Fassprobe durch den Keller „geniale Säurestruktur", „Frische" und „Leichtigkeit" lauten (wir können es bestätigen!). Dieser Wein reifte rund elf Monate in 300- und 500-Liter-Fässern französischer Provenienz.

Der Pinot Noir vom „Herrenstück" duftet wie ein feiner Burgunder aus dem Norden (Marsannay!) und besitzt eine fragile Struktur. Hauchfeine Noten von Erdbeeren, Herzkirschen und etwas Liebstöckel steigen aus dem Glas. Letztere Noten fächern sich mit Luftkontakt auf, verändern sich hin zu Minze. Das ist ein wunderbar verspieltes und dezentes Bouquet, wie man es von gutem Pinot Noir gewohnt ist. Die 2021er sind keine Dampfhammer, die direkt nach dem Entkorken süße Frucht und Würze zeigen. Man bekommt hier mehr den introvertierten Charakter der Rebsorte zu spüren (genau hierfür lieben wir die Rebsorte so sehr). Von Abweisung kann allerdings nicht der Rede sein, die Tannine sind hierzu viel zu verführerisch seidig, die Frucht mit ihrem kühlend beerigen Charakter (Himbeere pur) zu delikat, um sich nicht schon jetzt an diesen feinsinnigen Wein heranzuwagen. „Unsere Weine sollen nachhaltige Kraft mit lebendiger Frische kombinieren. Sie sollen fein, zurückhaltend und dennoch mit Nachdruck präsent bleiben: saftigen Trinkfluss bieten, der Spaß macht." so lautet die Koch'sche Devise.

Die Frucht steht hier so eindeutig im Mittelpunkt, ist der „Himmelskörper" im Wein, um den sich alles dreht. „Trabanten" sind warme Erde, etwas Unterholz und Kräuterwürze. Auch eine gewisse Rauchigkeit macht sich anfangs bemerkbar, die mit Luftkonakt zunehmend der puristischen Fruchtausprägung weicht und so eine feine dramaturgische Linie nicht nur am Gaumen, sondern über mehre Gläser hinweg nachvollziehbar macht. Hier steckt Leben in der Flasche! Das „Herrenstück" ist ein Muster an Präzision, besitzt ein rückwärtsgewandtes Sättigungsgefühl, ist ein echter Appetitanreger oder kurz: Pinot Noir in Reinform.

Und genau nach dieser Idee richtet er all seine Arbeitsschritte das ganze Jahr über im Weinberg aus, wählt den idealen Lesezeitpunkt und extrahiert nur ganz zart Farbe und Aromen aus der filigranen Rebsorte. Holger gelingt mit diesem grandiosen Wein scheinbar mühelos die Überwindung der Schwerkraft und verschiebt qualitative Maßstäbe, setzt sie in einer Preisklasse, in der die wenigsten Winzer „mittun" könnten! Eine dringende, unbedingte Empfehlung für alle Liebhaber feiner, zarter, präziser und beglückender Pinots. Für die Freunde großer Weine. Für die Verehrer großartigen Winzerhandwerks. Und für alle anderen eigentlich auch. Kategorie „absoluter Lieblingswein"!

PS: Der Jahrgang 2021 zeigt sich durchaus etwas leiser und es lohnt sich im zuzuhören. Wir sind keine Freunde des Karaffierens beim Pinot Noir. Etwas Geduld und große bauchige Gläser sind jetzt im frühen Stadium ideal. „Die 2021er sind für mich perfekt in Feinheit, Frische und straffer Präzision. Das gibt es viel Spannendes zu entdecken, fordert aber auch Kenntnis und Einfühlung.", so der Kommentar des Winzers.

Zu genießen ist der Wein jetzt bis sicher 2030.

© Weingut Holger Koch

„WAS ER SOWOHL AUS SEINEM EINSTIEGS- ALS AUCH AUS DEM LAGENWEIN HERAUSHOLT, BEEINDRUCKT.“

– FALSTAFF WEINGUIDE 2022

PINOT NOIR „FUNKEN“, 2021 (EDITION PINARD DE PICARD)

Funky-Time: Darfs etwas wilder sein?

Exklusiv bei Pinard de Picard!

DBA010221	*Pinot Noir „Funken“, 2021 (Edition Pinard de Picard)*	*12,5% Vol.*	*23,93 €/l*	*17,95 €*

Benannt ist der Rotwein nach einer schmalen, hoch auf einer mächtigen Lössscholle thronenden Parzelle derselben Terrasse, in der Holger auch seinen Pinot Noir * liest. Wen wundert's daher, dass sich der „Funken“ bei uns zu einem der beliebtesten Weine Holgers entwickelt hat?

Was diesem Wein eigen ist, es zieht sich über die Jahrgänge hinweg, ist eine wilde, nahezu überschäumende Fruchtpräsenz in der Jugend. Sind Holgers Rotweine doch vornehmlich introvertierte Feingeister, so hebt sich der „Funken“ klar ab mit seiner ungestümen und auflehnenden Haltung (der pubertäre Revoluzzer der Familie Koch!). Diesen Charakter verleihen dem Wein nicht etwa Rappen bei der Vergärung (wie wir fälschlich annahmen), auch der Jahrgang 2021 wurde wie einst vor den letzten trockenen Jahrgängen *comme d'habitude* ohne Stengel vergoren, sondern seine Exposition. Seine Würze und Wildheit verdankt der Wein der wärmeren Exposition und hierdurch implizierten schnelleren Heranreifung. Diese ungehobelte Art verströmt enormen Charme, weshalb der Funken für uns persönlich zu den absoluten Lieblingsweinen zählt.

Der Jahrgang 2021, übrigens rund zwei Monate länger im 300 Liter fassenden Holzfass ausgebaut als üblich, duftet zunächst nach frischen Rosen an einem warmen Sommertag. Erst danach tauchen beerige Noten auf, in Form von Himbeeren. Die feine Würze erinnert fast an Prickelbrause und in der Tat rückt der Duft nach Knallkörpern den Eindruck vom zündelnden Teenager auch hier nicht ab, ganz als wolle der Wein seinem Namen gerecht werden. Es handelt sich um eine subtile Reduktion, die ebenso von der schonenden Behandlung im Keller zeugt und uns diesem preislich im Kontext des Sortiments doch eher einfacheren Wein ein großes Potenzial vermuten lässt. Mit mehr Luft tauchen auch Zwetschgennoten auf, die Himbeerfrucht wird intensiver, Erdbeeren tauchen auf. Am Gaumen zeigt sich der Pinto Noir kernig und pikant. Eine feine Säurestruktur verleiht dem Wein Frische, die Tannine sind subtil aber keineswegs ausgewaschen, verleihen dem verspielten Wein (vor Sauerkirschsaft strotzend) einen fast schon „seriösen“ Anstrich. Das ist ein herausragender Wein, ein echter Charakterkopf, dem man gerne etwas Zeit geben darf. Denn hat man erst einmal seine Klasse erkannt und ihm die nötige Zeit zum warmwerden ermöglicht, offenbart er seine ganze Exzellenz.

Ab sofort genießen. Der Wein profitiert davon 1-2 Stunden vorab belüftet zu werden. Dann fliegen auch die Funken dieses aromatisch einzigartigen Weins. Höhepunkt? Ab sofort und vermutlich bis 2030.

EXKLUSIV BEI PINARD!

© Weingut Holger Koch

GRAUBURGUNDER ***, 2021

Wertig-Zupackendes vom Burgunder-Meister

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

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

So trägt auch der 2021er den höchsten Anteil dieser „orange“ ausgebauten Trauben, nämlich 15 %. Der grundsätzlichen Aromenkraft der Sorte steht das bestens, auch wenn der Jahrgang mit 13 Vol.-% Alkohol den bisher schlanksten „***“-Grauburgunder hervorbrachte. Wobei das relativ zu sehen ist, denn nicht der Einzelwert interessiert den Winzer, sondern die Balance. Und die wurde wieder in einer traumwandlerischen Sicherheit zum Equilibrium geführt. Nahezu golden strahlt der 2021er im Glas – und er lässt sich nicht lange bitten. Mit gelber Melone, Sesamkörnern, einem Mix aus Vanille und Passionsfrucht legt der Grauburgunder in der Nase los. Der „Drei-Sterner“ kann es dabei natürlich nicht bewenden lassen und bietet noch mehr: Mit etwas Luft, die man ihm im großen Glas gewähren sollte, erkennt man die Verwandtschaft mit den „orange wines“, sofern man diese Kategorie gut kennt. Wohlgemerkt, der zwischen Gerbstoffnoten und Mostäpfeln changierende Duft ist nur für Kenner. Denn im Vordergrund steht diese Spur der kellertechnischen Arbeit Holger Kochs keineswegs. Im Mund allerdings wird das Tannin noch seinen Auftritt haben; doch zuvor gehört die Bühne der zupackenden und wie geeist wirkenden gelben Frucht. Quitten und Ringlotten, in zweiter Lesung auch Aprikosen – noch vor der expressiven Fruchtphase. Vor allem im Mittelteil schmiegt sich diese Gemengelage wunderbar an den Gaumen. Ehe dann das Gerbstoffgerüst (da war es wieder!) dezent darauf hinweist, dass es allmählich Zeit würde. Wofür? Um nachzuschenken vom Grauburgunder natürlich!

Jetzt schon herrlich, und sicherlich noch bis 2030+.

WEISSBURGUNDER ***, 2021

Weißburgunder, zur Perfektion gebracht

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

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

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

Ab sofort bis 2031+.

CHARDONNAY ***, 2021

Mit Fingerspitzengefühl gegen das Sorten-Klischée

DBA011421	*Chardonnay *** trocken Baden 2021*	*12,5% Vol.*	*28,00 €/l*	*21,00 €*

Wer gute oder herausragende Weine machen will, der braucht Zeit, um seine Reben kennenzulernen. Vor allem, wenn man mit neuen Sorten beginnt. Holger Koch hat in weiser Voraussicht auf den Klimawandel schon vor mehr als zehn Jahren die ersten Chardonnay-Reben in die kühleren westlich und höher gelegenen Gewanne gepflanzt. Erzeugt werden die Weine vom Löss, Lehm und Vulkangestein im Prinzip alle auf die gleiche Weise: Die reife Frucht, die aber immer im unteren Alkoholbereich von 12,5 bis 13 Vol.-% bleibt, wird zum größten Teil klassisch spontan vergoren und zu einem kleineren Teil auf der Maische. Der kleinere Teil geht dann zum fertigen Wein wieder zurück. Und dieser „Orange"-Anteil gibt den Weinen genau das notwenige Maß an zusätzlicher Struktur, Extrakt und Frische, das sie brauchen. Es sind Schritte wie diese oder der Verzicht auf Herbizide, die gesundes Traubenmaterial für die Kellerarbeit liefern. Hier verlieh Holger dem 2021er-Chardonnay dann in den von ihm so geliebten und meisterhaft eingesetzten Holzfässern, die für Finesse sorgen, die man dem gerne als Allerweltswein verschrienen „Chardo" nicht zugetraut hätte, den letzten Schliff. Doch in der Hand des Sortenverstehers aus Vogtsburg-Bickensohl wird daraus eben Großes. Um seinem „Drei-Sterner", der übrigens von in den klassischen Lagen von Puligny selektionierten Reben stammt, noch präziser und klarer werden zu lassen, hat Holger sich hier eines Anteils von 10 % maischevergorener Ganztrauben bedient, insgesamt lag der Wein acht Monate lang in 400- und 500-Liter-Fässern ohne Schwefel auf der Vollhefe.

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

Ab sofort und bis sicherlich 2031+.

PINOT NOIR *, 2021

Ein Stern aus der Koch'schen Galaxie

DBA011321	*Pinot Noir *, 2021*	*13% Vol.*	*33,33 €/l*	*25,00 €*

Goldkapseln, Reserve- und Fassfüllungen sowie Sternchen sind eine beliebte Deklarationsmethode bei Winzern um Qualitäten einzustufen und deren Kosmos nahbar zu machen. Und sie tun dies, kurioserweise bedarf es aber zumindest einer kleinen Stütze (versteht doch jeder Winzer etwas anderes unter solchen Angaben; hier entsteht das Problem!) und die wollen wir Ihnen hier gern zur Hand geben: Hier am Kaiserstuhl, wo das Klima zum wärmsten in Deutschland und Baden zählt, profitieren Kochs Weine von den kühlen und winddurchzogenen Höhenlagen. Folglich lag es nahe, dass er die Wertigkeit und Stilistik an den verschiedenen Höhenplateaus, auf denen seine Reben stehen, ausrichtet. Der Pinot Noir * stellt neben den Regionsweinen die erste der drei Qualitätsstufen dar. Hier wird es schon „richtig seriös“, der Wein verspricht schon und hält im Glas großes Lagerpotenzial. Die Trauben stammen aus den etwas niedrigeren Hangstücken einer Einzelparzelle im Herrenstück, dem so idyllisch benamsten „Mistgraben“. Hier sind die Böden tiefgründiger und fruchtbarer. „Das macht den Pinot Noir fleischiger und auch süßlicher in der Frucht,“ wie Holger uns erklärt.

Die Trauben wurden hier entrappt (der Jahrgang erlaubte dies, besaß er doch ausreichend Frische) und betonen somit besonders die fragile und transparente Frucht der Rebsorte. Es duftet subtil nach Himbeeren, Ribisel und Oolong-Tee. Dabei scheint die Frucht wie auf einem Wölkchen zu schweben. Der Pinot Noir „Einstern“ von Holger Koch ist vielleicht nicht selbsterklärend, gibt aber definitiv Hinweise, welch Idealvorstellung Holger von gutem Pinot Noir hat: „Unsere Eigenart ist, dass wir immer Lebendigkeit und Frische suchen.“ und die findet man im 2021 zuhauf, handelt es sich doch um einen kühlen Jahrgang, der dem koch'schen Stil höchst entgegenkommt. Diese virtuose Eleganz des Tüftlers aus Bickensohl, durchzieht den Wein am Gaumen. Sauerkirschsaft fließt hier ungehemmt über die Zunge. Eine feine Säureader pulsiert, während die feinpolierten, ja gestriegelten Tannine artig den Weg zum Nachhall antreten. Dieser 13 Vol.-% schlanke Rotwein animiert Schluck für Schluck wie es nur in kühlen Jahrgängen möglich ist und erfrischt dabei den Gaumen aufgrund seiner feinmaschigen und balancierten Art. Obwohl er sich am Kaiserstuhl, Deutschlands wärmster Region des Weinbaus, befindet, unterscheiden sich seine Rotweine deutlich vom klassisch füllig warmen Kaiserstuhler Typ. So eben wie auch Holger Kochs komplette Herangehensweise ans Thema Wein insgesamt. Kurzum: Ausnahmewein, vom Ausnahmewinzer und dem Vorbild Burgund aromatisch (nicht aber preislich!) ganz nahe.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2030.

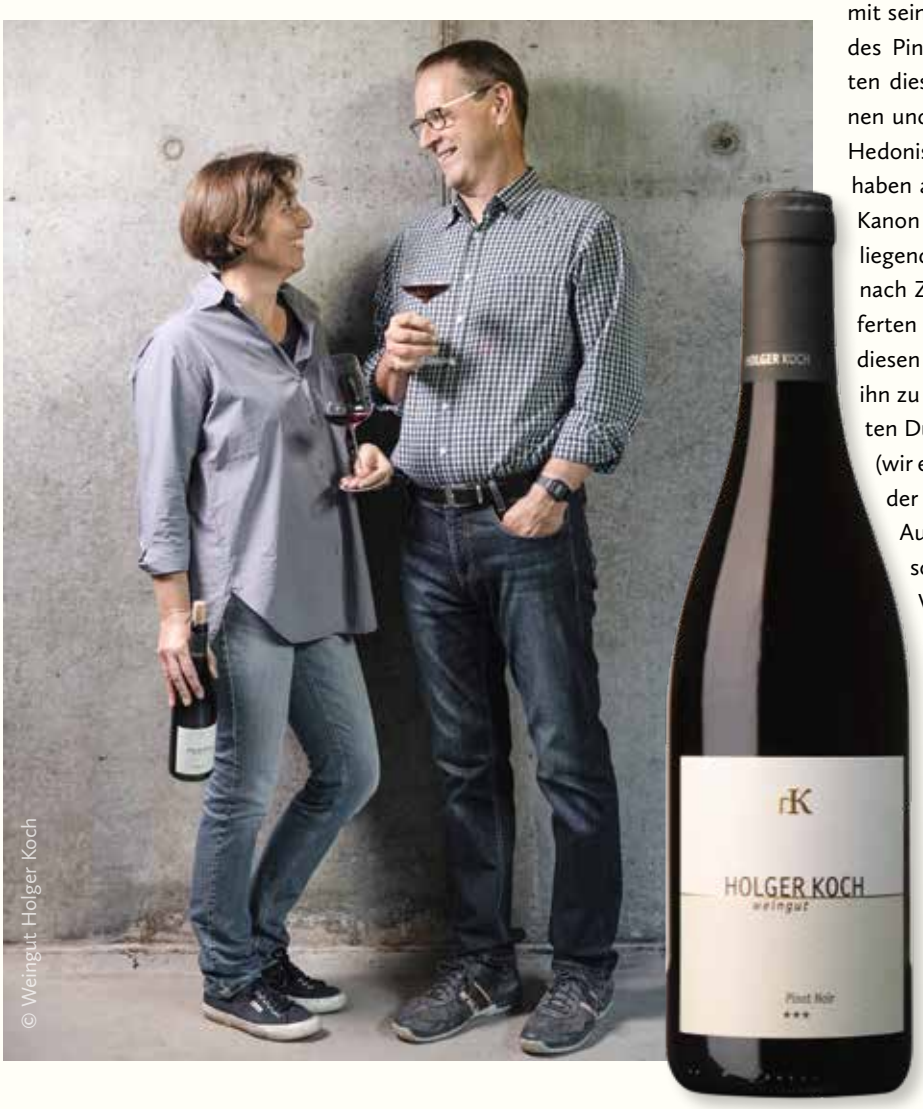
COUP de CŒUR
PINARD DE PICARD

PINOT NOIR ***, 2021

Holger Kochs Drei-Sterne-Pinot: Unbedingt eine Reise wert!

DBA010321	*Pinot Noir ***, 2021*	*12,5% Vol.*	*50,66 €/l*	*38,00 €*
DBA010321M	*Pinot Noir ***, 2021 MAGNUM*	*12,5% Vol.*	*53,26 €/l*	*79,90 €*

Ein Pinot Noir, stellvertretend für Deutschlands „Rotweinwunder", das sich seit einigen Jahren vor unsrer aller Augen abspielt. Als der erstaunlich bald berühmtberüchtigte Reiseführer für den ambitionierten Automobilisten, der „Guide" des Reifenherstellers Michelin zum ersten Mal aufgelegt wurde, zielte sein ganzes Bestreben darauf die wenigen Tankstellen- und Werkstattsuchenden entsprechend sicher ans Ziel ihrer Wünsche zu lotsen. Ein knappes Vierteljahrhundert später, navigierte man auf Frankreichs (und nach und nach Europas) Straßen wieder nach den Sternen. Damit sich die „Ritter der Straße" unterwegs standesgemäß verpflegen konnten, hatten die Herausgeber des „Guide Michelin" für Restaurants eine Klassifizierung entwickelt: Ein Stern, und das Restaurant war einen „Stopp wert", mit zweien lohnte sich sogar schon „ein Umweg". Die Elite dieser Etablissements war mit drei Sternen sogar „eine (ganze) Reise wert"!



© Weingut Holger Koch

Der Pinot Noir *** markiert – neben der raren „Reserve" – die Spitze des Koch'schen Sortiments. Wir sind so frei und wenden die Kategorisierung d'après Michelin auf die Kochs und diesen Wein an: unbedingt „eine Reise wert"! In seiner Einzigartigkeit und Ausdrucksform zählt er ganz klar zu den größten Burgundern Deutschlands. Punkt. Eine Aussage, die der sehr bescheidene Holger Koch im Gespräch vermutlich schnell unter den Tisch fallen ließe und diesen Faden nicht wieder aufnähme. Aber den Wein würde er sprechen lassen! Sein Drei-Sterne-Pinot stammt von einer hohen, recht sonnigen und windoffenen Südwestlage, der Parzelle „Halbuck" im Herrenstück. Der Boden besteht aus dünner Lößauflage, unter dem das Vulkangestein ansteht. Das Traubenmaterial reift hier langsamer, aber aromatisch intensiver als in allen anderen Weinbergen heran, weshalb hier wie nirgends sonst, eine besonders würzige Fruchtintensität entsteht.

Den aktuellen Jahrgang 2021 vergleicht Holger selbst mit seinen Kollektionen aus 2013 und 2010. Liebhaber des Pinot Noir werden in Verzückung geraten, gelten diese doch als Vertreter der klassisch geschliffenen und kühlen Stilistik par excellence! Es sind keine Hedonisten, denn solche Jahre benötigten Reife, sie haben aber den Test der Zeit bestanden und sich im Kanon als Klassiker verewigt. Der eher hellrot im Glas liegende „Dreistern" zeigt eine saftige Frucht, duftet nach Zwetschgen und Sauerkirschen, die im gepfefferten Saft liegen. Die kräutrige Unternote erweitert diesen noblen Duft, der da entgegenschwebt ohne ihn zu dominieren. Hier haben wir es mit dem feinsten Duft der Pinot-Noir-Traube zu tun. Am Gaumen (wir empfehlen bauchige Burgunderkelche) besticht der Wein durch seine kernige Struktur und seriöse Ausstrahlung. Die Frucht zeigt wieder Sauerkirschen, allerdings in einer beachtlichen Tiefe und Vielfalt, ermüdet aber niemals, denn der noble Tanninteppich sorgt hier für Halt am Gaumen, während eine feinsäuerliche Beerenfrucht darüber hinweggleitet. Holger Koch spricht vom „Cool-Climate-Jahrgang", einen Terminus, der angesichts der Phalanx warmer Jahrgänge beinahe schon vergessen schien. 2021 beschwört bei uns Erinnerungen an diese Zeit herauf und schafft, was nur großem Wein gelingt: Er weckt Emotionen.

Zu genießen ab sofort, der Meister empfiehlt ihn noch 2–3 Jahre im Keller ruhen und reifen zu lassen. Höhepunkt folglich ab 2025 bis 2032.

EXKLUSIV BEI PINARD!

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

Exklusiv bei Pinard de Picard! Fass Nr. 12: Darf's ein bisschen mehr sein?

Hommage und singuläre Selektion – exklusiv bei Pinard de Picard!

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

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

Im Jahrgang 2020 zeigt sich das „Fass 12“ fleischiger und dunkler als der Pinot Noir ***. Die Frucht verändert sich von Herzkirsche zu Schwarzkirschen, gewinnt an Gewürzen noch Nelken und zitrisch-würzigen Belem-Pfeffer. Im kleinen Holzgärbottich vergoren, ausgebaut im neuen Stockinger-Fass, zeigt sich der Pinot Noir hier erdiger und muskulöser. Die Frucht ist weiterhin enorm vielschichtig, verweilt aber mehr un dunklen als roten Früchten. Ein Hauch Walderdbeeren gesellt sich zu Hagebutte, Herzkirsche und Schlehe hinzu. Die Tannine sind wunderbar präsent, verleihen dem „Fass 12“ eine vorzügliche Straffheit und einen extrem inspirierenden *grip*. Die traumhafte Würze des Pinots, die Summe aus Frucht, Gerbstoffen und Säure, ist hier Mittelpunkt und Epizentrum des Weins. Trotz seiner Dichte und des Drucks, den er am Gaumen entfesselt, bewegen wir uns immer in dem brillant abgesteckten Bahnen von Holger Kochs Stilistik!

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

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

PINOT NOIR „RESERVE“, 2020

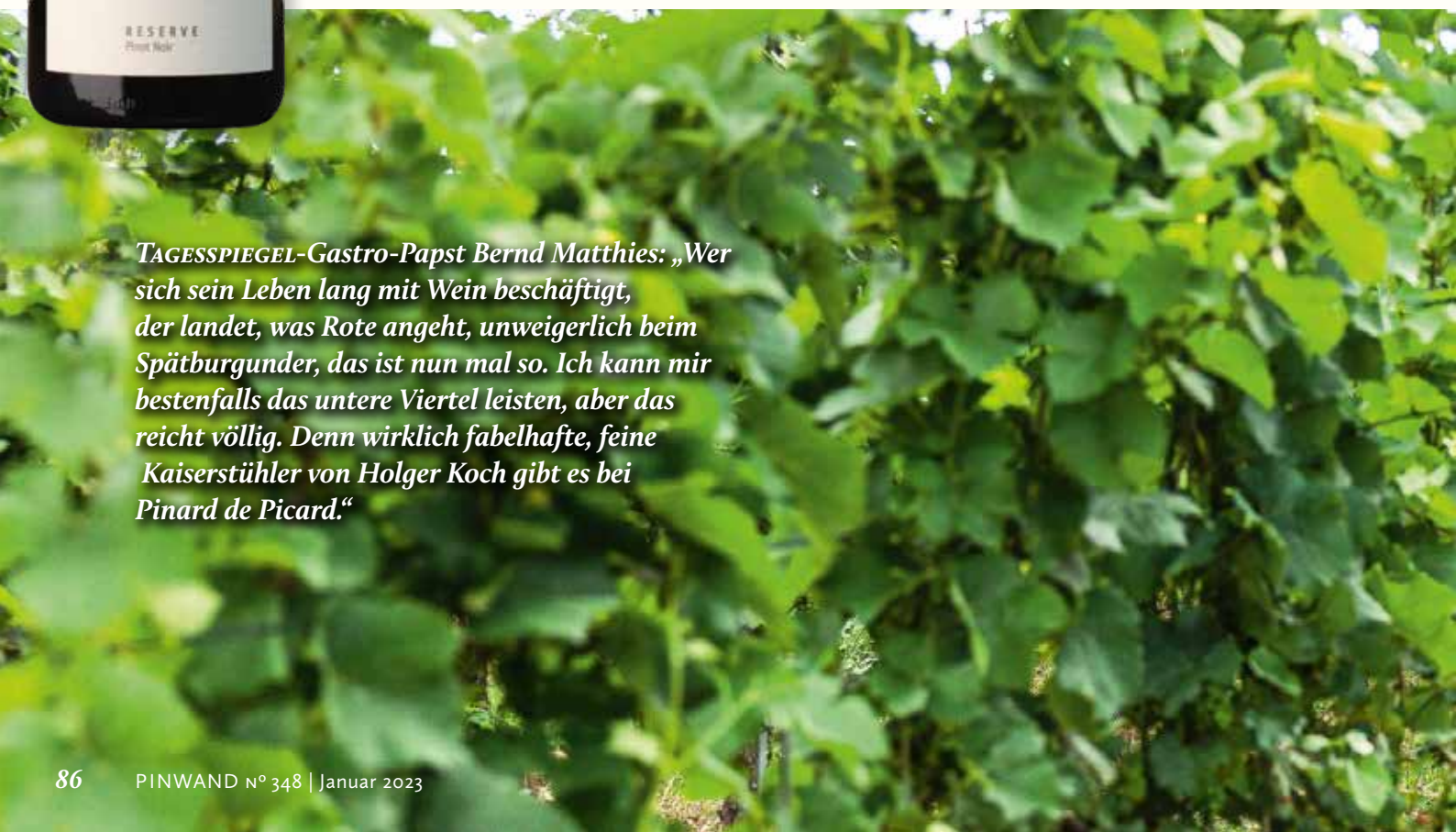
„Das Prunkstück ist die 2020er Reserve, die mit reiferer (und damit süßerer) Frucht aufwartet und Esprit gibt. Für sie würden wir noch ein halbes F mehr geben“ – Der Feinschmecker

DBA010520	Pinot Noir „Reserve“, 2019	12,5% Vol.	63,33 €/l	47,50 €

„Holger Koch untermauert auch mit den Jahrgängen 2021 und 2020 seine Spitzenstellung in Baden und darüber hinaus: Seine Burgunder gehören nicht nur zu den besten und interessantesten in Deutschland.“ heißt es mit großer Euphorie im aktuellen Wein-Guide des Magazins Der Feinschmecker. Für die Verkoster ragt vor allem die Reserve Holgers heraus, die ihnen gar 4,5 von 5 „F“ wert wäre.

Es handelt sich hier um burgundisches Klonmaterial (Dijon-Klone), deren höchstgelegene Parzelle Bickensohl für einen frischen und präzisen Pinot Noir sorgt. Die Lössböden der Lage (Halbuck) erhitzen sich tagsüber weniger und fungieren als idealer Wasserspeicher. „Ansonsten würde es eng“ so Holger Koch, dem die Trockenheit der letzten Jahre große Sorgen bereitet. Wenn man seine „Reserve“ probiert, kann man nachvollziehen, welch Anstrengungen es gekostet haben muss um einen derartig sinnlichen und präzisen Pinot Noir einzufahren. Denn von der Wärme des Jahrgangs kann hier sensorisch nicht der Rede sein. Im Glas liegt im dichten kardinalrot ein feinduftiger Burgunder, der uns – keine Seltenheit bei Holgers besten Weinen – an Chambolle-Musigny denken lässt. Sauerkirschen und Süßkirschen in allen Formen durchdekliniert, zart umrandet von Rosenblättern und einem Anflug von Tabak sowie rauchigem Vulkangestein. Die Aromen scheinen hier förmlich zu schweben, wirken kaum greifbar und regen doch die Sinne an, ganz genau, wie bei großem Pinot Noir. Die Tanninstruktur der „Reserve“ ist stets etwas engmaschiger, ist der Wein doch für viele Jahre Reifepotenzial ausgelegt. Es ist kein Fehler sich diesem vielschichtigen Wein auch in der Jugend zu nähren, zeichnet Holgers Weine doch stets Trinkfluss und Feinheit aus. Schwarzkirschen, Schlehe und erneut Tabak prägen die Aromatik am Gaumen, die von einer feinen Säurestruktur getragen wird. Das Zusammenspiel der Klone mit der Weinbergarbeit und der Höhenlage, in der es nachts recht kühl wird, konserviert die Säure auch in wärmeren Jahren. Ja, bei diesem Pinot Noir kommen tatsächlich mehrere Assoziationen ans Burgund auf, denn in seiner kühlen und seidigen Art hebt er sich vom klassischen Kaiserstühler Spätburgunder-Typ deutlich ab.

Wir empfehlen den Wein ab 2025 und bis nach 2038 zu genießen. In der Jugend: Nicht zwangsweise karaffieren, einige Stunden vorab entkorken reicht völlig aus.



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

PINOT NOIR „STEINFELSEN“ RÉSERVE, 2018

„Unser absoluter Top-Wein, das Tiefgründigste und Vielversprechendste, was wir bisher gemacht haben“ – H. Koch

Neuzugang – nur 400 Flaschen Gesamtproduktion!

DBA011818	*Pinot Noir „Steinfelsen“ Réserve, 2018*	*13% Vol.*	*79,86 €/l*	*59,90 €*

Seit über 20 Jahren macht Holger Koch nun seinen eigenen Wein. Mittlerweile kann er es sich nicht nur leisten Zeit für seine Weine zu nehmen, sondern verspürt auch keinen Druck mehr Projekte aus dem Boden stampfen zu müssen. Wenn also ein neuer Wein erscheint, darf man gewiss sein, dass der Altmeister ihm bereits eine innige Phase der Auseinandersetzung abgerungen hat. Nun hat der Bickensohler eine Réserve-Füllung aus dem 2018er Jahrgang veröffentlicht. Es handelt sich im Gegensatz zur regulären Réserve, die wir seit langer Zeit kennen und schätzen, um eine nochmals enger gefasste Füllung. Sie stammt von der Parzelle „Steinfelsen“, die auf reinem Steinboden fußt. Nur ein Fass, 400 Flaschen um genau zu sein, gibt es von diesem Unikat.

Wie der Winzer seinen Projekten Zeit gibt, belohnen auch die Weine all diejenigen, die sich ihnen mit der nötigen Geduld annähern. Beim „Steinfelsen“ wird quasi die höchste Geduldsstufe gefordert, denn dieser Wein („das tiefgründigste und vielversprechendste was wir bisher gemacht haben“ so Holger) ist ein wahrer Riese. Der reife und ausgewogene Jahrgang bescherte viel Weine von XXL-Format. Doch nicht alle besitzen neben Kraft und Fülle auch den nötigen Tiefgang um sich als großer Wein zu erweisen. Ganz anders bei dieser Apotheose der Pinot-Noir-Traube: Was der „Dreistern“ und die reguläre „Réserve“ an Feinheit und Frucht haben, wird hier nochmals ummantelt und erweitert. Eine feine Würznote umschließt die saftige Frucht, der ätherische Duft von Wacholder und mit Luftkontakt auch etwas balsamische Noten treten auf, so wie wir es von feinstem Barolo kennen. Allerdings nur olfaktorisch, denn die Feinheit dieses Weins und vor allem dessen seidige Struktur kann kein Nebbiolo, so sehr wir ihn schätzen, jemals erreichen. Der „Steinfelsen“ hat Tiefgang *und* Feinheit, eine komplexe Aromenstrukturen, wirkt aber doch verspielt. Diese scheinbaren Gegensätze zu vereinen, ist Holger Koch mit dieser Rarität in einem Maße gelungen, das uns – wir gestehen – im ersten Moment absolut verblüfft hat. Und während in uns dieses Meisterwerk der Gegensätze nachhallt und wir rätseln, welch Aromenwelten hier zueinander finden, wird immer deutlicher, dass uns dieser Wein tief berührt, uns erdet und emporhebt. Wenn Wein tatsächlich Kunst sein sollte: – so dürfte sich das anfühlen.

Darf in seiner jugendlichen Phase gerne auch am Vorabend entkorkt werden. Höhepunkt wohl 2025–2035+.

© Weingut Holger Koch

Adank

WEINGUT HANSRUEDI ADANK

FLÄSCH

Der neue Jahrgang aus dem Burgunder-Mekka Graubünden ist eingetroffen!

„Das Familienweingut Adank Fläsch ist ein Geheimtipp für Schaumwein. Und für Pinot Noir der Spitzenklasse." – Gault&Millau.

„Die Schaumeine des Hauses sind Schweizer Spitze." – Falstaff Weinguide 2022

Patrick Adank: „Rookie des Jahres" – Gault&Millau 2020

„Ein großer Vertreter des Fläscher-Terroirs."
– Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate)

„Hansruedi Adanks Sohn Patrick bringt das in der Champagne erworbene Wissen auf die Flasche."
– Falstaff

In der Schweiz gibt es ein kleines Burgunder-Mekka. Es trägt den Namen Graubünden und hat seinen vinophilen Hauptsitz in einer winzigen Gemeinde mit dem fast lautmalerischen Namen Fläsch. Noch vor zwei Jahrzehnten waren die Weine von hier selbst vielen Weinliebhabern kaum über die nationalen Grenzen der Schweiz bekannt. All das änderte sich mit dem Ehepaar Martha und Daniel Gantenbein. Diese Vorreiter, echte Burgunder-Liebhaber, platzierten den Pinot Noir auf den internationalen Weinkarten der Welt. Und ermöglichte damit den Winzern Graubündens den Sprung über die Regionsgrenzen. Heute sind die Weine Kult und erzielen ebensolche Preise. Denn schnell wurde klar, welch großartige Burgunder hier entstehen können. Was sich hier im letzten Jahrzehnt getan hat, verfolgen wir nun bereits seit einiger Zeit mit größtem Vergnügen, und am meisten interessiert uns natürlich die aktuelle Winzergeneration, die hier federführend ist.

GRAUBÜNDEN IST FÜR GROSSE BURGUNDER PRÄDESTINIERT!

Die Schweiz insgesamt ist schon ein Kleinod für Weinliebhaber, sofern man Geduld und Interesse aufbringt. Ganz spannend wird es speziell aber in Graubünden. Aus dem in den Alpen gelegenen Kanton stammen (von gerade einmal 420 Hektar Rebfläche!) einige der großartigsten Weine, die wir in letzter Zeit getrunken haben. Graubünden scheint gerade dazu prädestiniert, großartigen Pinot Noir hervorzubringen.

Es ist höher gelegen als Burgund, geschützt von Nordwinden und profitiert vom warmen Föhn, der durch das Rheintal fegt. Das allgemein sonnige Weinbaugebiet, dessen Reben oft in Hanglagen wachsen, bringt reife Trauben hervor, die in heißen Jahren dank des „Traubenkochers“ (so der hiesige, wenig liebevolle Kosename für den Föhn) alkoholisch und schwer ausfallen können. In guten Jahrgängen werden hier jedoch grandiose Pinot Noirs erzeugt, die meist im Barrique ausgebaut werden und eine hervorragende Lagerfähigkeit besitzen. In den Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans finden sich dichtgedrängt ambitionierte Winzer, die versuchen, das Beste aus der anspruchsvollsten Rebsorte zu erzeugen. Doch sind die Weine der Eidgenossenschaft international kaum bekannt. Das liegt auch daran, dass die meisten Winzer in Graubünden nicht viel mehr als drei Hektar bewirtschaften. Dementsprechend sind die Weine bereits im Inland schnell vergriffen. Hier kennt und schätzt man die großen Qualitäten! Ins Ausland schaffen es meist nur wenige Flaschen. Der schlechte Wechselkurs und ein allgemein höheres Preisniveau schützen die Weine geradezu vor großen Exportmengen. Und trotzdem lohnt es sich unbedingt, einen Blick auf die Region zu werfen, denn einige Weine machen den größten Weinen Frankreichs mittlerweile Konkurrenz.

DIE GROSSE HOFFNUNG KOMMT AUS ... FLÄSCH

Im nördlichsten Teil des Kantons Graubünden liegt die berühmte Gemeinde Fläsch, sozusagen das Chambolle-Musigny Graubündens. Der Vergleich kommt nicht von ungefähr, haben die Lagen hier doch einen sehr hohen aktiven Kalkgehalt und zeichnen sich durch eher leichtere, ja karge Böden aus, sogenannten massigen Alpenkalk im Untergrund. Und hier gibt es einen Produzenten, der momentan so hoch gehandelt wird wie kaum ein zweiter. Die Rede ist von dem Weingut Hansruedi Adank. Seit dem Jahr 1984 führen Hansruedi und seine Frau Rezia den Betrieb und genießen höchste Anerkennung. Die ganz große Hoffnung (und ein neuer Wind) kam mit Sohn Patrick Adank, den wir bereits vor einigen Jahren kennengelernt haben: nämlich in Flörsheim-Dalsheim, bei Klaus Peter Keller. Denn hier engagierte sich der junge Winzer. Überhaupt überzeugt uns die Auswahl seiner Lehrbetriebe sehr! So sammelte Patrick Adank, neben dem Aufenthalt bei Kellers, im Burgund bei Sylvain Cathiard – absoluter Kultwinzer in Puligny-Montrachet – wertvolle Erfahrungen. Um die Auswirkungen der Klimaerwärmung besser zu verstehen, arbeitete er beim Graubündner Winzerkollegen Fromm, der ein Burgunder-Weingut in Neuseeland betreibt. Als wäre dies nicht genug, absolvierte er auch ein Praktikum in der Champagne bei Bérèche.

Im Weingut Adank vollzieht sich die Generationsübergabe extrem harmonisch. Denn Vater und Sohn ziehen an einem Strang. Und dies spiegelt sich auch in den Weinen wider, die in den letzten Jahren immer mehr an Kontur gewinnen. Das sieht auch der Gault&Millau so, der Patrick zum „Rookie des Jahres 2020“ krönte: „Von Generationenkonflikt findet sich allerdings keine Spur: Die langjährige Erfahrung des Vaters und der jugendliche Wissensdurst des Sohnes verbinden sich zum Knowhow zweier Vollblutwinzer, die wissen, wohin ihr Weg gehen soll. Nämlich in Richtung ökologischer Weinbau, »das ist das Thema der Zukunft«, sind sich die beiden einig.“ Und weiter: „Der neue Elan des Juniors hinterlässt bereits Spuren. Vor allem im »Herrenacker«, dem Top-Pinot Noir des Weinguts, spürt man seine französische Schule. Er will allerdings nicht dem Burgund nacheifern, sondern das Beste aus den Bündner Rebbergen herausholen.“

Neben den Burgundern – und das hat Patrick mit Felix Keller gemein – widmet sich Patrick auch der Perfektionierung seines Sekts. „So manchen guten Champagner würde man beiseite schieben für ein Glas von Adanks Brut“ urteilt der Gault&Millau. Und auch hier handelt es sich um Zukunftsmusik, denn Patricks Vorhaben wird sich erst in einigen Jahren zeigen, dann, wenn er die über Jahre gereiften Grundweine und die auf der Hefe liegenden Schaumweine einsetzen kann. Was dabei beeindruckt: Schon jetzt glänzen die Weine aus dem Hause Adank, zählen zur Gebietsspitze. Pinot Noir und Chardonnay geraten hier vielschichtig, dabei stets geschliffen und von großem Potenzial. Und der Sekt zeigt, welches Niveau außerhalb Frankreichs möglich ist. Der nur sechs Hektar umfassende Betrieb steckt voller Potenzial. Wir sind froh, so früh wie möglich das Weingut Adank auf dem spannenden Weg zu begleiten. Hier entsteht Großes!

FLÄSCHER PINOT NOIR, 2021

Wir sind geflashed: Der Fläscher Pinot Noir stellt so manchen Villages aus dem Burgund in den Schatten!

CGR010121	Fläscher Pinot Noir, 2021	DIAM	13% Vol.	41,33 €/l	31,00 €

Alle Achtung, was Hansruedi und Patrick Adank mit ihrem Fläscher Pinot Noir als Einstieg in ihren großartigen Pinot-Noir-Kosmos anbieten, ist aller Ehren wert! Gerade auch, wenn man bedenkt, wie schwierig sich das Jahr 2021 im Weinberg zeigte und zu welch gewaltiger Herausforderung es gerade für Biowinzer wie die Adanks wurde: Kühle Temperaturen im Frühling verzögerten den Austrieb der Reben und führten zu einer späten Blüte. Der Sommer zeigte sich launisch, Niederschläge in Verbindung mit sommerlicher Wärme verwandelten die Weinberge in ein Paradies für Pilzkrankheiten, Ende Juli sorgte auch noch Hagel für Schäden. Gute Nerven und Geduld waren gefragt, bis die kühlen Oktobernächte den Trauben den letzten Schliff verpassen konnten. Die Winzerfamilie jedenfalls konnte einen hervorragenden Jahrgang keltern: „Wir haben gelernt, zu beobachten, die Zeichen zu deuten, um das Beste für unsere Weinreben zu unternehmen", sagen die Adanks. Der Wein wurde in 500 und 1500 Liter fassenden Gebinden ausgebaut, um die Frucht zu erhalten und ihn auch früh zugänglich zu machen. In der Farbe ein appetitliches, glänzendes Kirschrot, duftet anziehend nach Kirschen und roten Johannisbeeren. Auch florale Noten, etwas Veilchen, Hefe und nasse Erde. Die saftige Kirschfrucht eicht auch sofort den Gaumen auf puren, eleganten Genuss, die herrliche, lebendige und perfekt eingebundene Säure nimmt Fahrt auf, animierend, guter Zug, das griffige, feinkörnige Tannin verleiht Rückgrat, klare Kontur mit festem Kern, trocken, mit kühler Aura, auch fordernd mit etwas Sauerkirsche und frischem Lorbeerblatt. Geradlinig und kein bisschen anbiedernd, elegant, sehr klar und puristisch im Ausdruck: So geht Pinot Noir, da sitzt alles am rechten Fleck, da fehlt nichts, da ist nichts überflüssig: Der Fläscher Pinot Noir stellt manchen Villages aus dem Burgund mühelos in den Schatten!

Sofort genießen bis 2030.

FLÄSCHER PINOT NOIR „ALTE REBEN" TROCKEN, 2021

Famoser Pinot Noir: Die „Alten Reben" zeigen die reizvolle Spannung und Geschmeidigkeit eines Bergweins

CGR010221	Fläscher Pinot Noir „Alte Reben", 2021	13% Vol.	58,00 €/l	43,50 €

Die „Alte Reben" der Winzer-Familie Adank stehen in Lagen am Fläscher Berg auf bis zu 600 Meter Höhe, das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 25 und 50 Jahren. Für diesen Wein wurden Trauben aus den besten Rebbergen ausgewählt und sorgfältig von Hand geerntet. Durch die kapriziösen Wetterschwankungen und Hagelstürme im Sommer fiel der Ertrag entsprechend niedrig aus, die gelesenen Trauben aber waren von bester Qualität. Schließlich kann Hansruedi Adank, der sich vor allem draußen um die Rebstöcke kümmert, schon einige Erfahrung als Bergwinzer in einem anspruchsvollen und außergewöhnlichen Terroir vorweisen: Die Höhenlage sorgt für die zuverlässige Reifung der Trauben, aber auch für Frische und Spannung in den Weinen – die perfekten Parameter für große Pinot Noirs. Im Keller ist sein Sohn Patrick Adank für den Ausbau der Weine zuständig, der in Geisenheim Weinbau studierte und sich den önologischen Feinschliff auf Weingütern im Burgund holte. Dass burgundische Finesse das Mantra allen Handelns ist, zeigt sich auch im reduzierten und gefühlvollen Holzeinsatz: Die „Alten Reben" wurden in 500-Liter-Fässern und in mehrfach belegten Barriques ausgebaut. Im feinfruchtigen Duft Noten von roten Kirschen, Blaubeeren und roter Johannisbeere, ein wenig Nougat und Milchschokolade, feiner Rauch, etwas Lakritz, Trockenkräuter, frisch gestoßene Wacholderbeere, auch Holzkohle und Asche. Im Mund zunächst weich und füllig ansetzend, aber zunehmend drahtig und sehnig, die Säure ist feinziseliert und reif, die Gerbstoffe sind auf dem Punkt, präzise und präsent, merkliche Mineralik, nicht fordernd, eher weich und kalkig-kreidig; neben roten Kirschen kommt auch etwas Weichselkirsche ins Spiel. Aus dem Kontrast von Geschmeidigkeit und Geradlinigkeit entsteht Spannung und der genussbringende Reiz der „Alten Reben". Gute Substanz, Länge und auch Tiefe, mit einem Potenzial, das noch nicht vollständig erschlossen ist. Kultiviert, stilsicher, sehr viel Pinot Noir. Kein Wunder, dass diese Burgunder den Adanks aus den Händen gerissen werden!

Im großen Glas sofort zu genießen bis 2033+.

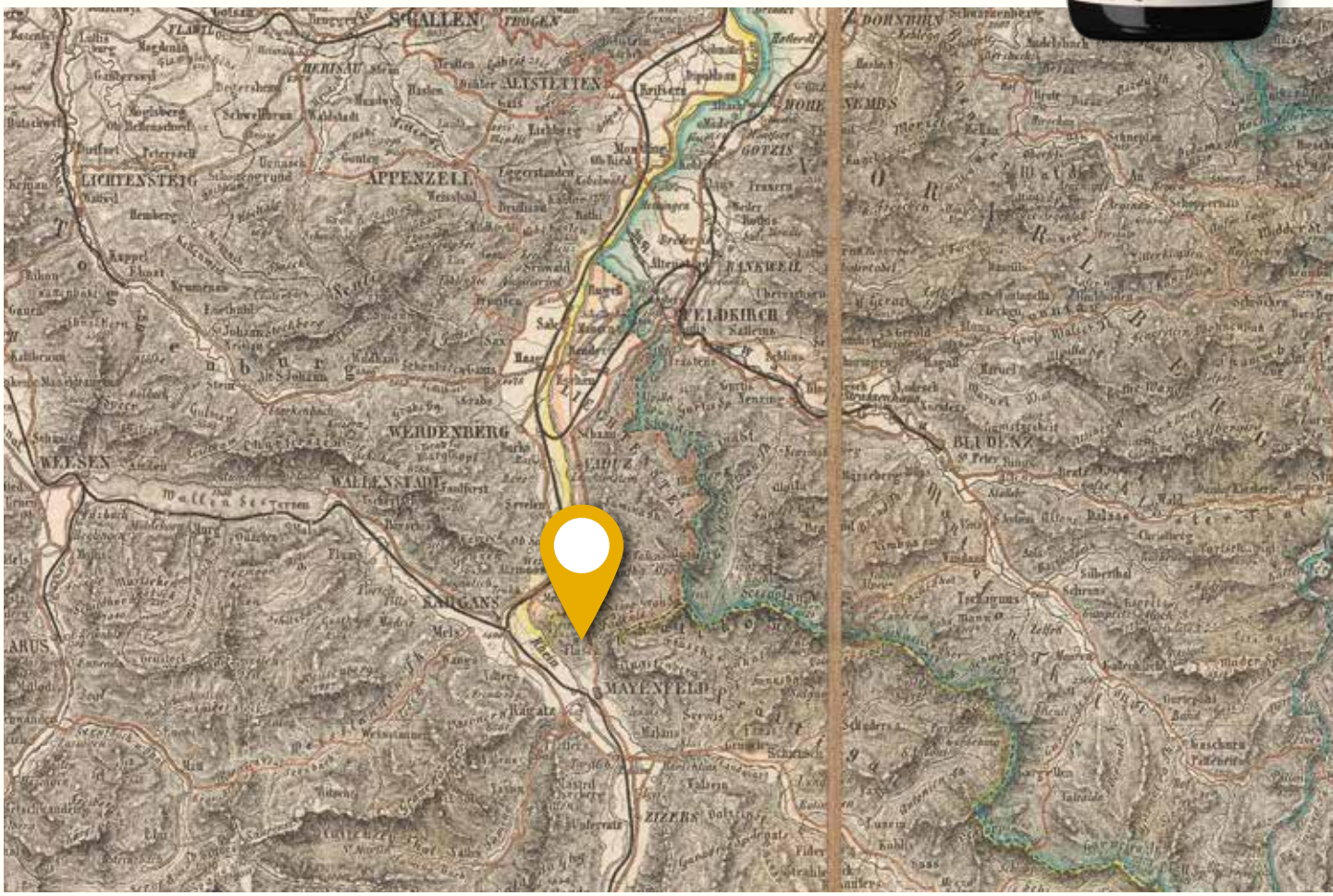
FLÄSCHER „SPONDIS“ PINOT NOIR, 2020

Eindrucksvolles Statement aus Fläsch: „Spondis“ zählt zu den besten Pinot Noirs der Schweiz

CGR010320	*Fläscher „Spondis“ Pinot Noir, 2020*	*13% Vol.*	*110,00 €/l*	*82,50 €*

Mancher Winzer tut sich schwer, das Wesen des Pinot Noirs zu verstehen: Da wird im Weinberg zu spät gelesen, im Keller extrahiert, was nur aus den Trauben herauszuquetschen ist und so großzügig beim Holzeinsatz hantiert, dass die Weine unter einer Überdosis Barrique verkümmern. Kein Wunder, dass immer noch viele Pinot Noirs so breitbeinig und brachial daherkommen wie ein fetter, kalifornischer Cabernet Sauvignon der John-Wayne-Kategorie. Ganz anders wird im Weingut Adank in Fläsch gedacht und gearbeitet: Schon die Farbe des „Spondis“, ein glänzendes, transparentes Kirschrot, unterstreicht das Versprechen von feinster Proportion und Eleganz. Auch in der Nase ein bezauberndes Pinot-Parfum mit frischen Himbeeren, roten Kirschen, Walderdbeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen, florale Anklänge, getrocknete Rosenblätter, feiner Rauch steigt auf, schwarzer Pfeffer und auch Nelken. In diesem Duft zeichnet sich die Skizze eines delikaten und feinen Burgunders ab, die am Gaumen gekonnt umgesetzt wird: Sehr fein gewoben, „Spondis“ ist der filigrane Typ, der nicht auf Volumen und Wucht abzielt. Der großartige Säurenerv zieht traumwandlerisch sicher über den Gaumen, die Tannine sind enorm feinkörnig und nobel, aber auch mit den notwendigen Reserven für Reifung ausgestattet. Das ist die hohe Pinot-Kunst: Fest in der Struktur, gut dosiert in der Kraft, dicht im Extrakt, dabei extrem elegant in der Auflösung. Die 50 Jahre alten Reben in der Lage Spondis sorgen für Gehalt, wirkt trotz aller Substanz beinahe schwerelos. Die süßliche Frucht ist klar und delikat, Kirsche, Himbeere, Cassis, auch Weichselkirsche. Enorm elegant am Gaumen und schlägt dabei doch feine Pflöcke ein mit feinem tannischen grip und kalkiger Mineralik. Komplex verwoben, die Proportionen sind maßgeschneidert: Wie mit einer Präzisionswasserwaage ist das perfekte Verhältnis von Dichte, Leichtigkeit, Substanz und Feinheit austariert. Zählt unbedingt zu den besten Pinot Noirs der Schweiz im Jahrgang 2020. Eine Hommage an die Rebsorte und die Sinnlichkeit!

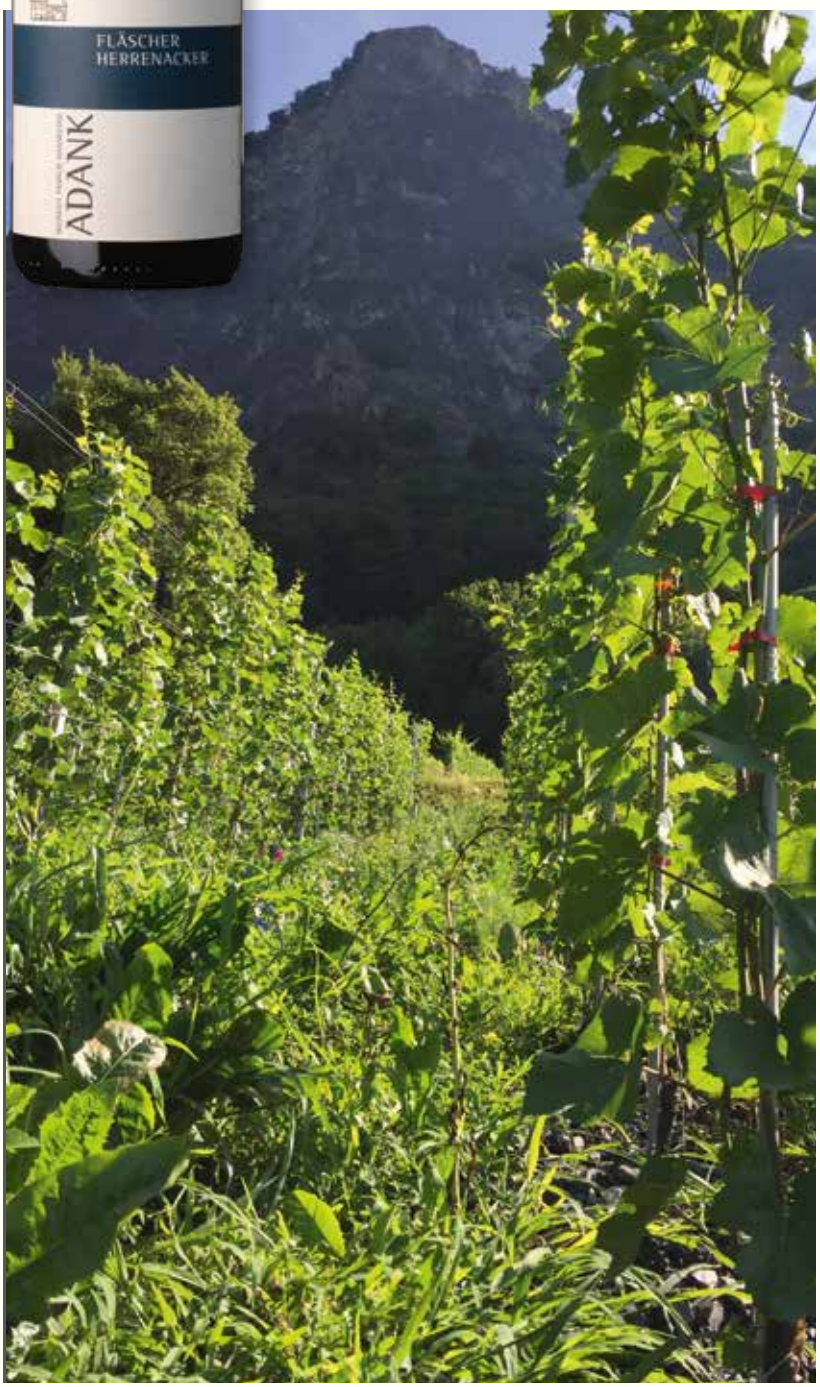
Am besten noch zwei, drei Jahre weglegen. Höhepunkt ab 2025, bis 2037+.



FLÄSCHER „HERRENACKER“ PINOT NOIR TROCKEN, 2020

Grandiose Botschaft des Terroirs: Der „Herrenacker“ kann sich 'mit den weltbesten Pinot Noirs messen!

CGR010420	*Fläscher „Herrenacker“ Pinot Noir, 2020*	*13% Vol.*	*158,66 €/l*	*119,00 €*



„Wer uns kennt, weiß, welche Bedeutung wir dem Terroir beimessen. Der Boden ist unser wertvollster Besitz und deshalb beobachten wir ihn, riechen ihn, hören ihm zu. So spricht er durch seinen Geruch deutlich zu uns; zum Beispiel zwischen Tau und Tag, beim ersten Gang durch den Weinberg, wenn sein Duft eine herbe Note hat“, erklärt Hansruedi Adank. „Wir verstehen den Weinberg und damit unseren wertvollsten Besitz. Denn bei uns in der Bündner Herrschaft verbergen sich unter der Erdoberfläche tiefgründige, facettenreiche geologische Formationen, die selbst einem unscheinbaren Weinberg Spitzenstatus verleihen.“ Die Fläscher Böden bestehen hauptsächlich aus massiven Kalksteinen mit einer Auflage von Bündnerschiefer, der Anteil an Aktivkalk ist extrem hoch. Das Terroir wird auch gerne mit dem in Chambolle Musigny in der Côte d’Or vergleichen. Der „Herrenacker“ ist der Premium-Pinot-Noir im Weingut Adank, der Weinberg, eine Kleinstlage mit besonders tiefgründigen Böden, der Grand Cru der Winzer-Familie. Im Verkostungsteam von Pinard de Picard heißt dieser Ausnahme-Burgunder der „Sisyphos-Wein“, weil dafür ein nahezu irrwitziger Aufwand betrieben wird. In manchem Jahr, wie etwa 2016, wurden beispielsweise nur die Stielansätze mitvergoren, der Hauptstiel in der Mitte der Traube wurde dagegen entfernt: Schweizer Akribie, Pedanterie, Leidenschaft und Obsession, die auf den ganz großen Entwurf abzielt. In der Farbe Kirschrot mit rubinrotem Kern, der Duft ist ein Versprechen direkt aus dem Pinot-Paradies mit roten und schwarzen Kirschen, Waldhimbeeren, feinem Rauch und Röstaromen, Nelke, Veilchen, Rosenblätter, auch getrockneter Rosmarin, Steinpuder, gemahlener Kalkstein. Am Gaumen zeigt der Herrenacker etwas schwer zu Fassendes, einen beinahe schwerelosen Zustand: Kraftvoll schwebt er über den Gaumen mit einer ätherischen Leichtigkeit und Transparenz, das ist Druck auf die ganz zarte Art, der dichte Extrakt entkoppelt und entfaltet sich so elegant und geschmeidig, dass es eine Freude ist. Die Säure ist präzise feinziseliert und doch quellklar-präsent, sie hält Kraft und Frische im Gleichgewicht, die Gerbstoffe sind feinkörnig mit festem Kern, sie sind zugänglich und doch für lange Reife gedacht. Ganz delikate, süß anklingende Frucht, Erdbeere, Himbeere, rote Kirsche, feine Salzigkeit, die Kalkigkeit legt sich wie zarter Puder auf den Gaumen, zieht sich ganz klar und transparent bis in das lange Finish. Das ist vollendetes Pinot-Noir-Tetris, die Einzelteile passen nahtlos zusammen, Gegenwärtigkeit, Genuss und Delikatesse mit Zukunftsperspektive so anzulegen, das gelingt nur wenigen Winzern. Ein Wein, der der Seele schmeichelt. Kann sich mit den allerbesten Pinot Noirs messen!

2025 bis 2040.

FLÄSCHER CHARDONNAY, 2020

Chardonnay mit Tiefgang

CGR010521	Fläscher Chardonnay, 2021	13% Vol.	86,66 €/l	65,00 €

Was wäre ein Graubündner Betrieb ohne einer Partie Chardonnay? Die Bedingungen prädestinieren die Region geradezu für die beiden Paraderebsorten der Côte d'Or. Im Weingut Hansruedi Adank besitzt man bei rund sechs Hektar Betriebsfläche, davon allerdings lediglich 0,24 Chardonnay. Denn Fläsch – wir kennen es vom Hause Gantenbein, dem unmittelbaren Nachbarn – ist Pinot-Noir-Hoheitsgebiet. Doch in beiden Betrieben sind eingeschworene Burgundliebhaber am Werk, die sich dieser Rebsorte mit großer Leidenschaft widmen. Bei Patrick, der auch dank Erfahrungen im Burgund (unter anderem in der Domaine Etienne Sauzet, die fantastische Puligny-Montrachets und Chassagne-Montrachets produziert) weiß, welche Parameter für die Rebsorte speziell im immer wärmer werdenden Klima von Bedeutung sind, nähert sich dieser Wein alljährlich ein Stückchen mehr den großen Vorbildern an. Mit dem Jahrgang 2020 ist ihm unserer Meinung nach sein bisher größter Wurf gelungen. Die Rebberge sind hier noch etwas jünger, allerdings von exzellenter Qualität, dank der – wie im Burgund oft praktizierten – sélection massale. Das Terroir ist hier für puren Chardonnay prädestiniert, besitzen die Lagen in Fläsch doch einen außergewöhnlich hohen Gehalt an Aktivkalk. Um die Klarheit der jungen Reben nicht aus dem Gleichgewicht zu bringen, baut Patrick Adank den Wein lediglich für zwölf Monate in *pièces* (30 % davon neues Holz) aus. Sein jüngster Jahrgang duftet intensiv nach der gekonnten Verbindung aus Kalkstein und Holz. Die Frucht ist mit beim 2020er in den Hintergrund gerückt, erst mit zunehmendem Luftkontakt und Temperatur tauchen auch etwas Birne und Getreide auf. Am Gaumen zeigt sich der Chardonnay mit seiner zartöligen Konsistenz und Intensität so, wie wir es auch von Chassagne-Montrachet und Corton-Charlemagne kennen. Salinität und Biss, aber auch ausreichend Substanz am Gaumen. Eine feine Säure schlängelt sich hier hindurch, taucht im Nachhall hervor wo der Chardonnay fein salzig ausklingt. Dass er mit bewussten legendären Appellationen Burgunds durchaus verwechselt werden könnte, hat auch Parker-Verkoster Stephan Reinhardt schon notiert.

Jetzt in der Jugend unbedingt 1–2 Stunden vorab karaffieren und bei 14–16 °C aus großen Burgunderkelchen genießen. Höhepunkt idealerweise ab 2026 bis 2040.

BLANC DE NOIR BRUT

„Geheimtipp, wenn es um Schweizer Schaumweine geht." – Falstaff

CGR010619	Blanc de Noir Brut	12,5% Vol.	65,33 €/l	49,00 €

95 Punkte
FALSTAFF

Wer Patrick Adanks Lern-Stationen kennt, weiß schnell, dass Patrick von den Allerbesten lernen möchte. Bei Raphael Bérèche, in der Champagne, sammelte Patrick Erfahrungen. Sein klares Ziel: Das Maximum Graubündens auf die Flasche zu bringen. Die hoch gelegenen Lagen Fläschs und die Kalkböden eignen sich bestens für puristischen Schaumwein. Es wundert daher nicht, wenn der FALSTAFF über ihn schreibt: „Hansruedi Adanks Sohn Patrick bringt das in der Champagne erworbene Wissen auf die Flasche."
Bei Patrick Adanks Blanc de Noir (einem reinsortigen Sekt aus Pinot-Noir-Trauben) handelt es sich um einen echten Manufaktur-Sekt, der ganz gemäß dem traditionellen Flaschengärungsverfahren inklusive Handrütteln vinifiziert wurde. Patrick selektioniert hierbei bereits die Trauben im Weinberg. Dieser Sekt stammt dabei von Parzellen, welche die nötige Säurestruktur besitzen. Eine schonende Pressung, teilweiser Ausbau des Grundweins in gebrauchten 228-Liter-Fässern (bis zu 15 Jahre alt) sowie rund 24 Monate Hefelagerung sind die Grundlagen dieser Cuvée. Die aktuelle Charge besteht überwiegend aus dem Jahrgang 2019, der durch rund ein Drittel älterer Grundweine (aus 2014–2018) im Solera-Verfahren assembliert wurde. Wie ein weiches Federkissen bettet sich die Schaumkrone beim Einschenken. Ein erster Eindruck zeigt hier einen feinduftigen, von der Hefe geprägten aber nicht überladenen Sekt. Es duftet neben den Briochenoten nach Salzmandeln, Birnen und Zitrusabrieb. Am Gaumen wirkt die Perlage ungemein fein. Auch hier: Kalk, Brioche und subtilste Fruchtnoten. Das wirkt höchst nobel und spricht uns in seiner Sinnlichkeit direkt an. Es handelt sich um einen cremigen aber nicht zu kräftigen Sekt, der in seiner Komplexität durchaus als Speisenbegleiter fungieren kann und durch eine perfekte Balance glänzt. Hannes Finkbeiner schwärmt in der Hannoversche Allgemeine Zeitung: „Schon die feine Perlage und das komplexe Bouquet lassen an einen großen Winzerchampagner denken." Ganz klar: Der Schaumwein ist Patrick Adanks Steckenpferd.

Dieser feine Schaumwein zählt zu den besten Vertretern der Schweiz, kann daher getrost über 4–5 Jahre im Keller reifen.

1. PLATZ: „BESTER SCHAUMWEIN SCHWEIZ" FALSTAFF

4KILOS VINÍCOLA

FELANITX

© 4kilos

Die kreativen Köpfe hinter 4kilos: Sergio Caballero und Francesc Grimalt

Menos es más, „weniger ist mehr" – unsere Insulaner haben ein Maximum an Wein erschaffen! Noch Fragen?

Kein Etikett, nur ein geprägtes Wappen mit den Initialen GC und den darunter stehenden Namen „Grimalt" und „Caballero" schmücken fast unscheinbar den besten weil komplexesten Wein des Hauses 4kilos vinícola. Auf dem Rücken finden sich zudem nur die nötigsten Angaben, pures Understatement im besten Sinne. Und besser als der „Grimalt Caballero" war bisher – da ist auf Luis Gutiérrez (Robert Parker's Wine Advocate) Verlass – ohnehin je kein anderer Wein der Baleareninsel Mallorca (für 2019: 96 Punkte)!

Während wir noch auf den Nachfolgejahrgang warten, freuen wir uns umso mehr über den Neuzugang „motor blanc", das Pendant zum „motor callet" (der als „motor américa" auch schon überseeische Märkte beglückt), den jüngsten, weiterhin herrlich energetischen „12 Volt" sowie die 2020er-Füllung des grandiosen „4kilos" (neues wunderbares Etikett mit Kaninchen inklusive).

VOM POP ZUM AVANTGARDE GARAGE FOLK ROCK

Das – nur auf den ersten Blick ungleiche – Duo fand über die Musik zueinander. Francesc, ein leidenschaftlicher Musikliebhaber lernte Sergio, den Gründer des Festivals für elektronische Musik und multimediale Kunst „Sónar" kennen, man verstand sich auf Anhieb, freundete sich schnell an und entdeckte den Wein als zweiten wichtigsten Berührungspunkt. Und es kam, wie es kommen musste. Aber statt sich, um mit der Musik zu sprechen, dem Genre Pop zu widmen (Ànima Negra war mittlerweile besten Sinne radiotauglich, auf vielen Sendern zu finden und belegte in den Wein-Charts Spitzenplätze), steuerten Grimalt und Caballero mit 4kilos ganz bewusst eine andere, unbesetzte Nische an. Reduziert, ursprünglich, autochthon und charakterstark sollten die neuen Weine von 4kilos werden, weit weg vom Pop, nahe am Folk, irgendwo zwischen Avantgarde und Garage beheimatet sein. Von immenser Bedeutung für das

Projekt 4kilos war dabei der Glaube an das Terroir von Felanitx und die regionale Rebsorte Callet, die Francesc schon lange ins Herz geschlossen hattet, während sich die meisten mallorquinischen Winzer vor allem auf internationale Rebsorten „eingegroovt" hatten und in der Regel Weine produzierten, bei denen Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot die erste Geige spielten.

EIN KLEINES VERMÖGEN

4kilos steht im Spanischen umgangssprachlich für vier Millionen, das vermeintlich stattliche Startkapital, das Grimalt und Caballero aufbrachten. Warum die Bodega 2007 dann doch „nur" in einem in die Jahre gekommenen ehemaligen Schafstall mit Wellblechdach Quartier bezogen hat, liegt nur bedingt an den hohen Grundstücks- und Immobilienpreisen auf der Insel. Denn die beiden Wein-Avantgardisten rechneten damals noch mit der alten Währung, bei den Millionen, die sie jonglierten, handelte es sich um Peseten – und nicht etwa Euro! Es grenzt also fast schon an ein Wunder, dass die beiden Freunde mit einer Investitionssumme von nur 24.000 Euro das ganze Projekt überhaupt finanzieren, geschweige denn sich damit als Teil von Spaniens Weinelite etablieren konnten! Aber Leidenschaft, Kreativität und Improvisationsgeschick besaß das junge Weingut von Anfang an in Hülle und Fülle, auch wenn für die ersten Jahrgänge kurzerhand die vorhandenen alten Milchkühlgeräte als Gärbottiche zweckendfremdet wurden.

DAS BESONDERE FLECKCHEN ERDE

Wichtiger als jeder neue Anstrich oder moderne Technologie waren und sind (da sind sich Francesc und Sergio einig), die Güte ihres Terroirs. Das warme aber gemäßigte Klima um Felanitx mit seinen etwas mehr als 600 Millimeter Niederschlag im Jahresdurchschnitt ist eine erste gute Grundlage. Die Sommer sind trocken, Regen fällt meist im Herbst und Winter, also dann, wenn der Winzer in wirklich gebrauchen kann. Der sich im Osten der Insel vom Cap Farrutx bis zum Cap de Ses Salines erstreckende Gebirgszug Serres de Llevant bietet Schutz vor etwaigen Unwettern, die vom Meer heraufziehen. Und der sogenannte „Cal Vermell", der typisch mallorquinische terrakottafarbene eisenhaltige Kalk-Lehmboden harmoniert nicht nur perfekt mit den autochthonen Rebsorten Callet und Fogoneu, sondern ist mit einer größeren Biodiversität im Vergleich zu den anderen Böden der Insel gesegnet. Zentral ist bei 4Kilos zudem die Art der Bewirtschaftung. Die mittlerweile 15 Hektar Rebfläche werden traditionell extensiv bewirtschaftet, biodynamische Prinzipien beachtet. Zwischen den Rebstöcken wachsen ganzjährig Wiesenblumen und Kräuter. Dogmatische Verrenkungen sind den Winzern fremd, „am Ende des Tages" muss es schlicht passen und das spiegelt sich auch – retrospektiv betrachtet – in den Weinen wieder: Die ersten Weine haben kaum Gemeinsamkeiten mit den Weinen der jüngsten Vergangenheit.

ZURÜCK IM KELLER

„Hippies use back door" lesen wir auf einem verwitterten Blechschild an der Eingangstür und müssen schmunzeln. Seine Patina hat der ehemalige Schafstall noch immer nicht verloren, allerdings hat hier mittlerweile das uns vertraute Equipment seinen Platz gefunden – die eher vorsintflutlichen Milchkühlgeräte haben ausgedient. Der Wein gärt nun in großen Holzfässern der renommiertesten Küffer, Bottichen aus Edelstahl und mallorquinischen Tonquadern. Ausbau und Reife erfolgt in gebrauchten Fässern unterschiedlichster Größe von denen jedes einzelne nach Musiklegenden wie etwa Mozart, Dire Straits, Oasis, AC/DC, U2 oder Jimi Hendrix benannt ist. Schmeckte der Debütjahrgang 2006 noch nach talentierter Schülerband, die sich auf maximal drei Akkorde und gesteigerte Lautstärke beschränkte, sind Francesc Grimalt und Sergio Caballero nach nur zwölf Jahren mit dem 2018er, nach Luis Gutiérrez, Parkers Mann in Spanien, einem „superben, ihrem „wahrscheinlich besten Jahrgang", nun in der Rock 'n' Roll Hall of Fame angekommen. Und jetzt, drei Jahrgänge später, touren sie erfolgreich durch die schönsten Klubs (wahlweise Stadien) der ganzen Welt. Tickets? Hier erhältlich!

EIN GUTER RAT

Die kryptische Kombination F5J3+PC sollten Sie sich, liebe Kunden, unbedingt notieren, falls Sie einen Besuch auf Mallorcas aufregendstem Weingut planen. Denn das ist der sogenannte „Google Plus Code", der die Navigation zum „Schafstall der Träume" immens vereinfacht und obendrein sämtliche Stresslevel beträchtlich senkt – fragen Sie dazu Ihren Lieblingsweinhändler oder -beifahrer!

„MOTOR BLANC“ VDLT MALLORCA, BLANCO 2021 (BIO)

Auch in Orange: Der Motor aus Mallorca läuft und läuft!

SBA010621	*„motor blanc“ VdlT Mallorca, blanco 2021*	*10,5% Vol.*	*22,53 €/l*	*16,90 €*

ES-ECO-013-IB

92+ Punkte
PARKER

Ist ein Motor erst einmal gestartet, Energie genug aufgebracht, läuft er einfach und Bewegung bestimmt seinen Charakter fortan. Wie haben die Winzer von 4kilos also diesen „motor blanc“ zum Laufen gebracht? Zuerst einmal haben Francesc Grimalt und Sergio Caballero ihren Prensal, gewachsen auf einem speziellen eisenreichen Lehmboden (*cal vermell*), so schonend wie möglich zu sich geholt. Prensal? Die autochthone Sorte, auf Mallorca einst fast ausgestorbene Rebsorte? Die (laut Oxford Wine Companion) angeblich „schlappe, neutrale Weine“ hervorbringt, aus der vor allem aber Mess- und Likörweine vinifiziert wurde? Von der das Autorentrio Robinson, Harding, Vouillamoz zuletzt schrieb, dass sie „von tropisch-fruchtig und weich bis hin zu strukturierteren Weinen mit Mandelnoten“ gut sei? Ja, genau diese! Unsere beiden Könner bedienen sich dabei eines winzerischen Dreischritts: Ddas zu 35 % des Leseguts werden einer macération carbonique unterzogen, 35 % mazerieren vier Tage lange bei kontrollierter Temperatur und 30 % in 335-Liter-Amphoren den sogenannten *tinajas* aus mallorquinischen Tonbehältern. Was wiederum besagter Rebsorte Prensal ganz besonders zugute kommt, denn seltsamerweise besitzt sie gleich zwei Empfindlichkeiten: die Anfälligkeit für Oxidation und die gegenteilige für reduktive Mängel, also das Verschwinden aller Frische … Nicht so bei diesem Exemplar, das „unverholzt“, undgefiltert, ungeschönt und ohne jegliche Schwefelgabe abgefüllt wurde. Der Motor läuft.

Goldenes Orange und zartest getrübt leuchtet dieser 4kilos im großen Glas und bei etwa 11°C hat er seine perfekte Temperatur, um auch im Bouquet leuchten zu können. Prachtvoll fruchtig und säurefrisch, zart hefig aber austariert wallt es. Reichlich Orangenzeste, Quitte, Limette, etwas Pfeffer und Heu steigen auf und die Nüstern können schon jetzt all’ diese Welt in Bewegung wahrnehmen. Der Motor läuft.

Einfach saugut, was sich da am Gaumen abspielt! Frische und Salz, also akzentuierte Säure und delikate Herzhaftigkeit füllen den Mund, erfüllen alle Wünsche – selbst die, von denen man vorher noch nicht wusste, dass man sie hatte. Diese Maischegärung hat ein Tanningerüst geschaffen, das niemals kratzt, höchstens ein bisschen kitzelt, den Genießer wach und neugierig hält, in Spannung und Bewegung. Minutenlang verbleibt jeder Schluck am Gaumen, wird nicht zum bloßen Geist – der Wein macht einfach Eindruck. Den Aromen gesellen sich nach und nach weitere hinzu: Butterkaramell und Aprikose bieten sich an, dazu ein Hauch von Honig und kreidig-kalkiger Stein. Was diesen Orange-Wein so faszinierend macht, ist dass er ein Gedächtnis zu haben scheint, welche Reize und Geschmackssensationen er schon ausgelöst hat, um dann neue zu bieten. Er bleibt auch in diesem Aspekt in steter Bewegung. Der Motor läuft.

Ab sofort bis mindestens 2025+.

„MOTOR CALLET“ VDM, TINTO 2021 (BIO)

Callet oder: Die Logik des zweiten Glases

SBA010121	*„motor callet“ VdM, tinto 2021*	*10,5% Vol.*	*22,13 €/l*	*16,60 €*

ES-ECO-013-IB

93 Punkte
PARKER

Neuigkeiten aus der Forschungs- und Entwicklungsabteilung eines Unternehmens zu bekommen, war noch niemals Anlass zu so überbordender Freude. Bis jetzt, jedenfalls. Wenn Francesc Grimalt von 4kilos auf Mallorca allerdings seine Ergebnisse präsentiert, handelt es sich um Weine der Weltspitze und diese sind zwar Resultate von Experimenten, aber die Logik der jeweiligen Versuchsanordnungen ist unerschütterlich überzeugend: Eine autochthone Rebsorte der Insel, der Callet wird pingelig-schonend gelesen und transportiert. Die Trauben werden in Gefäßen aus mallorquinischer Tonerde (*cal vermell*) von 225 Litern spontan vergoren. Gefäße aus demselben Material, dass schon über Jahrhunderte den Reben selbst als Boden dient – ein Boden, der formidabel Wasser zu speichern und abzugeben vermag. Dann, einen Monat später wird der Most in 600- bis etwas über 1000-Liter-Tanks, sogenannten „cubs“ (diesmal eine Mischung aus Tonerde und Romanzement) ausgebaut. Das ist konsequent logisch!

Im Auflicht ein zartvioletter Schimmer, geschwenkt und gegen das Licht gehalten dann ein Granatrot mit hauchfeinem braunrotem Rand: so lebendig und facettenreich kann ein Rotwein schon aus der schwer zu ertragenden Ferne sein. Also näher ran! Als hätte man in Gier und Eile Pfefferkörner beim Umfüllen in die Mühle (und wem bitte ist das nicht auch schon passiert) verschüttet, das Klickern und Kullern im Ohr, die anschließende Suche – So kommt und geht der Pfeffer und Kirschnoten, begleitet von Oregano und Estragon, lugen aus dem Glas. Mit heiteren acidischen Noten zusammen ergibt sich ein wunderbar lebendiger Eindruck. Wie bei allen Weinen von 4kilos sind auch hier „Kühle“, „Schlankheit“ und „Eleganz“ zentrale stilistische Merkmale dieses absolut geglückten Experiments: Am Gaumen herrscht lebendige Säure vor, die aber keinesfalls anstrengt und zur allgemeinen Schwerelosigkeit dieses „motor callet“ beiträgt. Den Appetit regt eine nimmermüde Salzigkeit an und die Tannine wollen einzig als schützendes Gefäß dienen, nicht vordergründig werden. Wenn im Ausklangsgeschehen dann sich Säure und Salz langsam aus ihrer Präsenz schleichen, kehren Aromen noch einmal zurück und neue bislang unbekannte (Rosmarin, Tomatenlaub und weitere Kräuter lassen vermuten, die Traubenstiele hatten genug Zeit, an die Maische solch zarte Noten abzugeben) haben Kurzauftritte. So heiter und lebendig können Resultate von Experimenten sein. Auf jedes Glas muss ein weiteres folgen: Auch das ist hier logisch!

Ab sofort bis mindestens 2026+.

„12 VOLTS“ VDIT MALLORCA, TINTO 2020 (BIO)

Entspannung aus Mallorca, jetzt auch zuhause!

SBA010220	*„12 Volts“ VdlT Mallorca, tinto 2020*	*12% Vol.*	*23,93 €/l*	*17,95 €*

ES-ECO-013-IB

93 Punkte
PARKER

Die Funktionsweise dieser Cuvée aus 60 % Callet und Fogoneu, 20 % Syrah, 10 % Cabernet Sauvignon und 10 % Merlot wird von ihren Schöpfern als die eines Akku beschrieben. Der Wein verbinde sich mit dem Nervensystem und lade die Batterien wieder auf. Wie wird Energie in Wein gespeichert und eben jenes Potential erzeugt? Ist es die Vergärung im Edelstahltank, sind es die neun Monate im Holz (40 % im 3000-Liter-Fuder, 30 % in Barriques aus Zweit-, 30 % in Barrique aus Drittbelegung)? Den geneigten Weinliebhaber trifft hier natürlich kein Stromschlag, die Energien werden nicht einfach freigelassen, dass sich irgendwelche Schocks ergeben könnten. Dieser „12 Volts“ hat erst einmal ein ganz ruhiges Antlitz: dunkles Rubinrot, hauchfein-violette Robe und gesetzte Pigmentierung bei einer Nuance von Trübung (geschönt wird bei 4kilos nicht). Auch in der Nase entladen sich keine ruppigen Energien. Angenehm herb und frisch-sauer im ersten Moment, dann kommt die Frucht hinzu und der Genisser darf entscheiden, welchen Aspekten er Aufmerksamkeit (Brombeere, Kirsche, schwarze Johannisbeere buhlen mit Vanille, Kakao, Pfeffer, Fenchel, allgemein Waldigem darum) schenken will. Unreifes (Tomate) reift schon im Bouquet langsam heran. Am Gaumen wird dann nichts breit, alles bleibt schlank und domestiziert. Salz, Säure und hauchzarte Süße wollen nur gefallen und Entspannung bereiten. Nimmer müde und immer kühl und gelassen breitet sich Schluck um Schluck aus. Ein Rotwein kann tatsächlich so hell schmecken, dass die deutliche Würzigkeit und eine schon basarhafte Obstauslage völlig unanstrengend zu erleben bleiben. Der maßvolle Alkoholgehalt (12 Vol.-%) und das fast nur angedeutete Tannin tragen dazu bei. Wie und mit welcher Energie wird der Genießer denn da wieder aufgeladen? Entspannung natürlich (diese wird bei 4kilos offensichtlich ebenfalls in Volt gemessen)!

Ab sofort bis sicherlich 2027+.

„4KILOS“ VDLT MALLORCA, TINTO 2020 (BIO)

Ein großer, lebendiger Wein, der uns zutiefst bewegt!

SBA010320	*„4kilos“ VdlT Mallorca, tinto 2020*	*12% Vol.*	*43,86 €/l*	*32,90 €*

ES-ECO-013-IB

Unsere Winzer schmücken die Flaschen ihres „4kilos“ seit den Anfängen im Jahr 2006 mit jährlich wechselnden Künstleretiketten. Das Etikett dieses Jahrgangs 2020 scheint eine Botschaft an ihre Kunden auszugeben: Lebendigkeit und Bewegung. Ein Hase vor grobkörnig-unscharfem Hintergrund im vollen Lauf lässt zumindest keine Zweifel an diesen beiden Prinzipien aufkommen, die sich – so wenig überraschend – auch in den Weinen dieses Gutes selbst ausmachen lassen.

Zu eigenständigem Leben ist in diesen vielen Jahrgängen eine Rebsorte erweckt worden, die, rehabilitierungsbedürftig, ausschließlich auf den Balearen heimisch, nur als Beigabe zu Cuvées der Insel eingesetzt wurde, ein Schattendasein fristen musste. Der Callet war mit dem Siegel „extraktschwach und farbarm“ versehen; ein Siegel, das Francesc Grimalt von 4kilos erst einmal aufbrechen musste. Autochthone Rebsorten haben einen gewaltigen Vorteil gegenüber allen „Zugereisten“ – so muss Grimalts Überlegung gewesen sein –, den Vorteil, sich über lange Zeit an Boden (ein eisenhaltiger, *cal vermell* genannter Kalk-Lehmboden) und Klima des Terroirs angepasst zu haben, mit der Landschaft verwachsen zu sein. Eine Voraussetzung zu einem Wein mit eigenständigem Charakter ist damit gegeben. Wenn dann alles unternommen wird, dieses Terroir auch noch zu schonen, also biologisch zu arbeiten, dann kommt zu dem Glück des Genussmoments auch die Verheißung hinzu: Es kann so weiter gehen, an die Zukunft ist gedacht.

97 Punkte
PARKER

Lebendigkeit in allen Facetten: Schon das bloße Äußere dieses Riesen von der Insel ist in Bewegung. Auf hellem Untergrund zeigt er im Auflicht eine zarte Trübung und Violett; eine klare Kante bildet sich dort, wo Licht von unten hindurchspielt und ein helles Rubinrot zum Leuchten bringt. Schon leichtestes Schwenken lässt diese Farben zum Spektakel werden. Subtilität, Eleganz, Finesse und vieles mehr setzt ein, wenn der „4kilos“ sein Bouquet geöffnet hat. (Und das braucht seine Zeit. Ihn mehrere Stunden vorher zu dekantieren ist dringend notwendig.) Dann wird es einfach „lieb“ (so eigenartig diese Vokabel auch scheinen mag). Großzügigkeit in allen Aspekten ist den Schöpfern hier wichtig und was bei anderen Weinen „sich präsentieren“ nennt wird hier Ausdruck, ein Ausdruck des Lebens selbst. Die Aromen scheinen nicht stillstehen zu wollen. Bestenfalls für Sekundenbruchteile erlangen Gewürznoten (Bohnenkraut, Pfeffer, Rosmarin, Menthol, Kaffee und Kakao) oder helle Frucht (Kirsche, Himbeere) die Oberhand. Immer wieder schieben sich andere Noten (Rauch, Teer, Graphit, Geranie und Tomate) dazwischen. Mag man diese Aromen auch noch so faszinierend finden, am Gaumen setzt sich dieses „Spiel des Lebens“ ungleich reizvoller fort. Alles, was Papillen so zu begeistern vermag findet seinen richtigen Ort und Moment. Mildes Salz badet die Zunge, perfekt integrierte Säure erweckt sie, kaum direkt wahrnehmbare Süße beruhigt und ein eingehegtes Bett aus Tanninen lädt ein. Aber alles bleibt zurückhaltend und geschmeidig. Dass auch alle Aromen diesem Prinzip beinaher Gleichzeitigkeit folgen können ist schon ein Wunder der Weinwelt zu nennen - Das Wunder eines großen Weines, der nicht „gemacht“ wirkt, der einfach ins Leben getreten ist, sich bewegt und uns bewegen kann.

Macht (besonders, wenn leicht gekühlt) ab sofort großen Spaß und das bis sicherlich 2032+.

„GRIMALT CABALLERO“ VDLT MALLORCA, TINTO 2019 (BIO)

„Grimalt Caballero“: ein Texturwunder und der vermutlich beste, sicherlich spannendste Wein der Balearen!

SBA010419	*„Grimalt Caballero“ VdlT Mallorca, tinto 2019*	*12% Vol.*	*100,00 €/l*	*75,00 €*

ES-ECO-013-IB

Um den englischen Dichter John Donne bzw. seinen späten Adepten Hugh Grant (als Will Freeman in dem Film „About a boy“) zu paraphrasieren: „No wine is an island! – Some wines are islands, this wine is a b****y island – it’s b****y Mallorca!“. Und weniger aufgeregt: Wenn es einen Wein gibt, der wie kein anderer die Geschichte, die Kultur, das Terroir Mallorcas verkörpert, dann ist es der „Grimalt Caballero“, dann war es mit Sicherheit spätestens der letzte Jahrgang, mit dem, werte Kunde, unseres Erachtens, eine neue, hoffentlich lange anhaltende Ära eingeläutet wurde. Nicht nur für die Winzer auf den balearischen Inseln, nicht nur auf der iberischen Halbinsel, sondern für alle, die wir uns für (ein enorm strapaziertes Wort, aber es passt nun einmal) authentische Weine, Weine mit einem echten Sitz im Leben und der Historie interessieren. Von nun an gibt es kein Zurück mehr. ¡Por eso brindamos!

Die Trauben für den „Grimalt Caballero“, eine Cuvée aus 90 % Callet und 10 % Fogoneu stammen von zwei kleinen Einzellagen („Viña Petita“ und „Viña Ermassos“) mit 50 bis 60 Jahren alten Rebstöcken, Sie werden in Edelstahlbehältern spontanvergoren und in gebrauchten 600-Liter-Barriques aus französischer Allier-Eiche 14 Monate lang ausgebaut – und auf eine leider wieder allzu homöopathisch anmutende Zahl von Flaschen abgefüllt … Aber wir erfreuen uns an dem, was da auf uns wartet. Und das ist auch im Jahrgang 2019 ziemlich göttlich! Wie der Vorgängerjahrgang (97 Punkte) wieder schlicht grandios, oder um es mit den Worten von Luis Gutiérrez, Robert Parkers Statthalter in Spanien auszudrücken: „seamless palate, nicely textured … sparkling freshness“!

Der 2019er hat einen vergleichsweise kalten Januar mit Frost hinter sich, Februar und März entsprechend wärmer, aber praktisch ohne Niederschläge (insgesamt nur acht Liter pro Quadratmeter). Der April und der Mai folgten diesem Trend (die Niederschlagsmenge lag mit 23 l/m2 geringfügig höher), im Juni regnete es gar nicht, dafür war’s wärmer als üblich, im Juli setzte sich dieses Schauspiel fort bis dann im August eine leichte Abkühlung folgte (was nichts anderes heißt, dass es etwas weniger heiß als üblich war), inklusive Niederschläge (21 l/m2) am Ende des Monats, die sich Anfang September fortsetzten und damit nicht nur zum Säurehaushalt des Weins positiv beitrugen, sondern nebenbei auch die Ernte retteten. Der Oktober brachte dann ein regnerisches, aber immerhin warmes Ende der Ernte. 2019 war also ein ziemlich trockenes, ein recht konzentriertes Jahr (knapp 30 % weniger Traubenmaterial als noch 2018), bei dem sich die lokalen Rebsorten (Callet! Fogoneu!) extrem bewährt haben, den Wasser- bzw. Trockenstress sehr gut verkraftet haben. Wir jedenfalls, werte Kunden, sind auch von diesem Ausnahme-„Grimalt Caballero“ – wie nicht anders zu erwarten – völlig begeistert! Wieder eine dieser wunderbaren Eruptionen von leuchtend dunkelroter Waldbeerenfrucht (die im Verlauf dieses „Lavaflusses“ immer heller, duftiger, zuweilen zart und tatsächlich köstlich kirschig-laktisch wurde), Wildblumen und -kräutern, balsamischen Gewürznoten, Blutorangenschale und darunter immer eine zarte, leicht rauchige Kühle. Am Gaumen bemerkenswert präsent und (trotz der „schmalen“ 12 Vol.-% Alkohol) substanziell, dabei federleicht, eine glockenhelle, von roten Johannisbeeren, Himbeeren und aromatisch-zitrischen Elementen (wieder Blutorange, Grapefruit und membrillo mit Sanddornzugabe – ob so eine Köstlichkeit auf Mallorca schon in Angriff genommen wurde, entzieht sich leider unserer Kenntnis) geprägte Säure, die bis ins Finale und den minutenlangen Nachhall „hineinmäandert“ und einen wichtigen Anteil an der oben zitierten „sparkling freshness“ des Weins hat. Ein sanfterer, allerdings nicht minder animierender grip als noch im Vorjahr, der neben eben jener zarten Griffigkeit auch immer ein Moment kühler Frucht offenbart. Wie schon Usus haben wir uns über Tage mit dem „GC“ beschäftigt (es blieb bei einer Flasche, Ehrenwort!), uns an seiner schieren Schönheit, berückenden Komplexität (andere würden „Schrägheit“ sagen …, naja) und Eleganz berauscht – und können Ihnen, liebe Kunden, nur ähnlich hinreißende Stunden mit diesem Ausnahmewein wünschen!

Ab sofort, gerne etwas kühler (14 bis 16°C) in einem größeren Glas. Den Wein möglichst schon am Vortag öffnen (auch 48 Stunden und eine kleine Karaffe haben sich bewährt). Potenzial für gut 15 Jahre und mehr.

96 Punkte
PARKER

HOLGER KOCH IM PAKET

© Weingut Holger Koch

„*** STERNE-SELEKTIONEN 2021“

DBA019821P	*„*** Sterne-Selektionen 2021“ (3 Flaschen)*	
	statt 80,00 €	***nur 72,00 €***

Der Feinschmecker („Die 500 besten Weingüter in Deutschland 2023“): „Seine Burgunder gehören nicht nur zu den besten und interessantesten in Deutschland.“, sondern auch darüber hinaus!

Ja, Holger Koch ist ein Virtuose, wenn es um filigrane, elegante Burgunder geht – und das gilt für seine Pinot Noirs genauso wie für seine Weißen. Seine besten Weine, seine Selektionen, die „Gipfelstürmer“ aus seinem Keller, kennzeichnet er mit drei Sternen ***. Und die leuchten strahlend hell!

JE EINE FLASCHE:

- Pinot Noir ***, 2021
- Grauburgunder ***, 2021
- Weißburgunder ***, 2021

PINwand **N° 348**

Saarwellingen, im Januar 2023

Liefern Sie mir bitte folgende Weine:

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

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
FRANKREICH | Fontauriol – Languedoc			
	FLA260121	Marsanne Roussanne Reserve IGP Pays d'Oc, blanc 2021	7,20 €
	FLA260121P	12 x Marsanne Roussanne Reserve IGP Pays d'Oc, blanc 2021 **(10 + 2 gratis)** **statt ~~86,40 €~~ nur**	72,00 €
	FLA260221	Syrah „Rosé" Reserve IGP Pays d'Oc, rosé 2021	7,20 €
	FLA260221P	Syrah „Rosé" Reserve IGP Pays d'Oc, rosé 2021 **(10 + 2 gratis)** **statt ~~86,40 €~~ nur**	72,00 €
	FLA260421	Grenache Syrah Reserve IGP Pays d'Oc, 2021	7,20 €
	FLA260421P	Grenache Syrah Reserve IGP Pays d'Oc, 2021 **(10 + 2 gratis)** **statt ~~86,40 €~~ nur**	72,00 €
	FLA260721	Carignan Vieilles Vignes IGP Pays d'Oc, 2021	7,50 €
	FLA260721P	Carignan Vieilles Vignes IGP Pays d'Oc, 2021 **(10 + 2 gratis)** **statt ~~90,00 €~~ nur**	75,00 €
FRANKREICH | Florane – Visan (Südl. Rhône)			**alle BIO**
	FRS120421	„À Fleur de Pampre" CdR Villages Visan, rosé 2021	8,95 €
	FRS120521	„À Fleur de Pampre" CdR Villages Visan, blanc 2021	9,50 €
	FRS120121	„À Fleur de Pampre" CdR Villages Visan, rouge 2021	9,90 €
	FRS129900P	„À Fleur de Pampre"-Probierpaket **(6 Flaschen)** **statt ~~56,70 €~~ nur**	49,95 €
	FRS120721	„Echevin" Côtes-du-Rhône Villages Saint-Maurice, rouge 2021	11,95 €
	FRS120321	„Terre Pourpre" Côtes-du-Rhône Villages Visan, rouge 2021	15,95 €
	FRS120821	„Echevin Guillaume de Rouville" Côtes-du-Rhône Villages Saint-Maurice, rouge 2021	15,95 €
	FRS120921	„Echevin Guillaume de Rouville" Côtes-du-Rhône Villages Saint-Maurice, blanc 2021	16,90 €
FRANKREICH | Pégau – Châteauneuf-du-Pape			
	FRS060319	„Plan Pégau" VdF, rouge (17/18/19)	10,95 €
	FRS060220	„Cuvée Réservée" CdP, rouge 2020 **Parker: 96–98 P**	59,00 €
	FRS060118	„Cuvée Laurence" CdP, rouge 2018	62,00 €
	FRS060420	„Da Capo" Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020 **Parker: 96–98 P**	295,00 €
	FRS060621	„Cuvée Réservée" Châteauneuf-du-Pape blanc, 2021	39,90 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
FRANKREICH | Beaucastel/Perrin – Châteauneuf-du-Pape/Südl. Rhône *** in Subskription, Lieferung voraus. ab Herbst 2023**			
	FRS011121	Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Blanc" Luberon, blanc 2021	6,95 €
	FRS010221	Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Rosé" Luberon, rosé 2021	6,95 €
	FRS010321	Famille Perrin, „Le Grand Prébois – Rouge" Côte du Ventoux, rouge 2021	6,95 €
	FRS019921P	„Le Grand Prebois"-Probierpaket **(12 Flaschen)** **statt ~~83,40 €~~ nur**	69,95 €
	FRS011922	Famille Perrin, „Réserve" Côtes-du-Rhône, blanc 2022	8,95 €
	FRS012020	Famille Perrin, „Réserve" Côtes-du-Rhône, rouge 2020 **Weinwirtschaft: „Bester Rotwein Frankreichs"**	8,95 €
	FRS010420	Famille Perrin, „Les Cornuds" Vinsobres, rouge 2020 **Robinson: 16,5 P**	12,90 €
	FRS011020	Famille Perrin, „Peyre Blanche" Cairanne, rouge 2020	13,50 €
	FRS011721	Châteauneuf-du-Pape, blanc 2021 **Dunnuck: 96–98 P**	110,00 €
	FRS010820	„Hommage à Jacques Perrin" Châteauneuf-du-Pape, rouge 2020 **Suckling: 99 P**	410,00 €
	FRS010621	„Coudoulet de Beaucastel" Côtes-du-Rhône, rouge 2021 *	23,50 €
	FRS010621M	„Coudoulet de Beaucastel" Côtes-du-Rhône, rouge 2021 MAGNUM *	39,00 €
	FRS011321	Famille Perrin, „Les Hauts de Julien" Vinsobres, rouge 2021 *	31,00 €
	FRS011821	Famille Perrin, „Domaine du Clos des Tourelles" Gigondas, rouge 2021 *	54,00 €
	FRS010721	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2021 * **Decanter: 96 P**	85,00 €
	FRS010721H	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2021 (0,375l) *	42,50 €
	FRS010721M	Châteauneuf-du-Pape, rouge 2021 MAGNUM *	178,50 €

PINwand **N°348**

Liefern Sie mir bitte folgende Weine:

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

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
FRANKREICH | Berthoumieu – Madiran			
	FSW060120	„Les Pierres du Grés" Pacherenc du Vic-Bilh Sec, blanc 2020	11,90 €
	FSW060319	„Constance" Madiran, rouge 2019	9,90 €
	FSW060819	„La Fé" (Tannat sans soufre) Madiran, rouge 2019 **Wine Enthusiast: 92 P**	12,95 €
	FSW060417	„Charles de Batz" Madiran, rouge 2017 **Wine Enthusiast: 93 P**	14,95 €
	FSW060417P	12 x „Charles de Batz", rouge 2017 **(12 Fl. zum Preis von 11)** **statt ~~179,40 €~~ nur**	164,45 €
	FSW060616	„Vitis MCM" Madiran, rouge 2016 **Wine Enthusiast: 95 P**	29,50 €
	FSW060714F	„Tanatis" Tannat Vintage Vin de liqueur, rouge NV (0,5l)	19,95 €
FRANKREICH | Gauby – Roussillon *** in Subskription, Lieferung voraus. ab Herbst 2023**			
	FRO010721	„Calcinaires" IGP Côtes Catalanes, blanc 2021 **PdP: Coup de Cœur**	19,90 €
	FRO010320	„Vieilles Vignes" IGP Côtes Catalanes, blanc 2020 (BIO) **RvF: 93 P**	35,00 €
	FRO010420	„Coume Gineste" IGP Côtes Catalanes, blanc 2020 (BIO) **RvF: 96 P**	79,95 €
	FRO010221	„Calcinaires" IGP Côtes Catalanes, rouge 2021	19,90 €
	FRO010521	„Vieilles Vignes" IGP Côtes Catalanes, rouge 2021 (BIO) *	29,95 €
	FRO010621	„Muntada" IGP Côtes Catalanes, rouge 2021 (BIO) *	69,50 €
DEUTSCHLAND | Koch – Baden			
	DBA010121	Weißburgunder, 2021 (Edition Pinard de Picard)	10,90 €
	DBA010421	Grauburgunder, 2021 (Edition Pinard de Picard)	11,60 €
	DBA010621	Weißburgunder „Steinfelsen", 2021 (Edition PdP)	14,95 €
	DBA010721	Grauburgunder „Steinfelsen", 2021 (Edition PdP)	14,95 €
	DBA010921	Grauburgunder ***, 2021	21,00 €
	DBA011021	Weißburgunder ***, 2021	21,00 €
	DBA011421	Chardonnay *** 2021	21,00 €
	DBA010821	Spätburgunder „Alte Reben", 2021 (Edition PdP)	10,95 €
	DBA011121	Pinot Noir Herrenstück, 2021	17,30 €
	DBA010221	Pinot Noir „Funken", 2021 (Edition PdP)	17,95 €
	DBA011321	Pinot Noir *, 2021	25,00 €
	DBA010321	Pinot Noir ***, 2021 **PdP: Coup de Cœur**	38,00 €
	DBA011220	Pinot Noir *** „Fass 12", 2020 (Edition PdP)	39,95 €
	DBA010520	Pinot Noir „Reserve", 2019	47,50 €
	DBA011818	**NEU!** Pinot Noir „Steinfelsen" Réserve, 2018	59,90 €
	DBA019821P	„*** Sterne-Selectionen 2021" **(3 Flaschen)** **statt ~~80,00 €~~ nur**	72,00 €
DEUTSCHLAND | Huber – Baden			
	DBA020120	Grauer Burgunder trocken, 2020	20,00 €
	DBA020220	Malterdinger, weiß 2020	29,00 €
	DBA021520	**NEU!** Malterdinger Rosé, 2020 **PdP: Coup de Cœur**	29,00 €
	DBA020319	Malterdinger Spätburgunder, 2019 **Suckling: 93 P**	21,00 €
	DBA020314	Malterdinger Spätburgunder „Aus Bernhards Archiv", 2014	29,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
DEUTSCHLAND | Breuer – Rheingau			
	DRG040121	„GB Charm" Riesling halbtrocken, 2021	12,00 €
	DRG041421	„GB Sauvage" Riesling trocken, 2021	12,00 €
	DRG040221	„GB Gris" Grauburgunder trocken, 2021	15,00 €
	DRG040321	Riesling Rüdesheim „Estate", 2021 **Suckling: 92 P**	18,00 €
	DRG040421	Riesling Rauenthal „Estate", 2021 **Sucking: 91 P, PdP: Coup de Cœur**	18,00 €
	DRG041321	Riesling Lorch „Estate", 2021 **Suckling: 91 P**	18,00 €
	DRG041621P	„Riesling Estate"-Paket 2021 **(6 Flaschen)** **statt ~~108,00 €~~ nur**	99,50 €
	DRG040521	Riesling „Terra Montosa", 2021 **Suckling: 93 P**	28,00 €
	DRG041520	Pfaffenwies Riesling trocken, 2020 **Suckling & Falstaff: 94 P**	59,00 €
	DRG041118	Berg Roseneck Riesling, 2018 **Suckling: 95 P**	61,50 €
	DRG041220	Riesling Sekt Brut, 2020	16,00 €
	DRG040909	„Georg Breuer" Sekt Brut, 2009	40,00 €
ITALIEN | Cantina del Pino – Piemont			
	IPI060621	Dolcetto d'Alba DOC, rosso 2021 **Vinous: 92 P, PdP: Coup de Cœur**	11,90 €
	IPI061020	„Bricco Gallinetta" DOCG Barbera d'Asti, rosso 2020	12,90 €
	IPI060720	Barbera d'Alba Superiore DOC, rosso 2020	16,90 €
	IPI060121	Langhe Nebbiolo DOC, rosso 2021	15,95 €
	IPI060318	Barbaresco DOCG, rosso 2018 **Parker: 94 P**	31,50 €
	IPI060818	„Gallina" DOCG Barbaresco, rosso 2018 **Parker: 95+ P**	43,50 €
	IPI060518	„Albesani" DOCG Barbaresco, rosso 2018 **Parker: 95 P**	43,50 €
	IPI060418	„Ovello" DOCG Barbaresco, rosso 2018 **Parker: 94 P**	46,00 €
SPANIEN | 4kilos – Mallorca			**alle BIO**
	SBA010621	„motor blanc" VdlT Mallorca, blanco 2021 **Parker: 92+ P**	16,90 €
	SBA010121	„motor callet" VdM, tinto 2021 **Parker: 93 P, PdP: Coup de Cœur**	16,60 €
	SBA010220	„12 Volts" VdlT Mallorca, tinto 2020 **Parker: 93 P**	17,95 €
	SBA010320	„4kilos" VdlT Mallorca, tinto 2020 **Parker: 97 P**	32,90 €
	SBA010419	„Grimalt Caballero" VdlT Mallorca, tinto 2019 **Parker: 96 P**	75,00 €
SCHWEIZ | Adank – Graubünden			
	CGR010121	Fläscher Pinot Noir, 2021	31,00 €
	CGR010221	Fläscher Pinot Noir „Alte Reben", 2021	43,50 €
	CGR010320	Fläscher „Spondis" Pinot Noir, 2020	82,50 €
	CGR010420	Fläscher „Herrenacker" Pinot Noir, 2020	119,00 €
	CGR010521	Fläscher Chardonnay, 2021	65,00 €
	CGR010619	Blanc de Noir Brut **Falstaff: 1. Platz „Bester Schaumwein Schweiz"**	49,00 €

Frei Haus innerhalb Deutschland und Österreich 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	O DHL	O DPD	O Selbstabholer
Zahlung per	O Bankeinzug	O Kreditkarte	O Rechnung
Kreditkarte	O Mastercard	O Visa	O AMEX

IHRE KONTAKTDATEN

Name | Firma

Kunden-Nr.

Straße, Nr

PLZ, Ort

Tel. | E-Mail

IBAN **BIC**

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

Datum, Unterschrift

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

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