PINARD de PICARD®

PINwand

Cantine Due Palme / Riecine / Pieropan / Chiara Condello / Weingut Seehof / Weingut Corvers-Kauter / Domaine de Fondrèche / Domaine de Triennes / Domaine Santa Duc / Domaine Thillardon / Bodega Cerrón – Stratum Wines / Josean Eraso / Inurrieta / Choconuva

№ 350

www.pinard.de

WEINGUT SEEHOF | RHEINHESSEN

Erlesene Weine & Feinkost | März 2023

Balance & Harmonie – die Insignien des neuen Jahrgangs 2022!

ITALIEN

4 | Cantine Due Palme
Apulien
Feierstimmung in Cellino San Marco: „Kooperative des Jahres 2023“ im Gambero Rosso und 3 Gläser für den „Selvarossa“ Riserva! *Auguri!*

10 | Riecine
Toskana
Klassisch, authentisch, Referenz-Chianti! Für uns eines der besten Weingüter dieser magischen Region. Eben eingetroffen: der Classico 2021 und die Riserva 2020 – fantastisch! Und 97 Punkte für die Gran Selezione 2019!

18 | Pieropan
Soave
„Eine Stilikone“! (Gambero Rosso). Institution in Italien und Aushängeschild für Soave: Der „Calvarino“ feiert seinen 50. Geburtstag! „Ein ikonischer Wein“! (Decanter)

24 | Chiara Condello
Emilia-Romagna
Poesie in Flaschen. Es regnet Ehrungen: „Beste Winzerin unter 35 Jahren!“ und „Top 50 Weingüter des Jahres!“ von Food&Wine Italia!

DEUTSCHLAND

28 | Weingut Seehof
Rheinhessen
Der neue Jahrgang unseres beliebtesten Winzers aus Deutschland ist da! „Unsere Weine erzählen Geschichten – und die beginnen immer im Weinberg!“ 2022er voller Harmonie und Balance.

46 | Weingut Corvers-Kauter
Rheingau
Sublime Pinot Noirs voller Feingefühl. „Die 2019er gehören zu den besten im Rheingau!“ – Vinum Weinguide 2023 „Das sind Weine, von denen die Welt spricht.“ – Falstaff

FRANKREICH

50 | Domaine de Fondrèche
Ventoux
Pinard-Urgestein und großer Klassiker am Mont Ventoux. 2 x 96 Punkte für die Top-Weine „mit Nord-Rhône-Vibes. Hut ab!“ (Jeb Dunnuck). Jetzt am Lager: die neuen Weißen sowie der Rosé.

58 | Domaine de Triennes
Provence
Burgund *goes* Provence. Bei Dujac und Romanée-Conti interpretiert man den Süden. Typizität *meets* Eleganz. Im Mittelpunkt: der sensationelle Rosé mit dem Potenzial zum „Rosé des Jahrgangs“!

62 | Domaine Santa Duc
Gigondas
„Einige der elegantesten und gefühlvollsten Weine der südlichen Rhône“! (Wine Advocate). Wunderschöne, hochbewertete 2019er in Gigondas und Châteauneuf – bis 100 Punkte!

72 | Domaine Thillardon
Beaujolais
„Einer der aufregendsten Produzenten des heutigen Beaujolais!“ (William Kelley) „Chassignol“ – das Meisterstück aus Chénas. Ganz klar Lieblingsweingut!

SPANIEN

78 | NEU: Bodega Cerrón – Stratum Wines
Jumilla
„Das begehrteste und aufregendste Weingut der letzten Zeit“! (L. Gutierrez.) „Der Neue, über den die gesamte spanische Weinwelt spricht“ (Decanter). Unsere Top-Empfehlung!

86 | NEU: Josean Eraso
Rioja
Ein Glücksfund! Der junge „Garagenwinzer“ mit Mini-Produktion brilliert mit zwei spektakulären Gewächsen in Rot und Weiß. Must-have für alle Rioja-Fans – unbedingt probieren!

90 | Bodega Inurrieta
Navarra
Unglaublich viel Wein für kleines Geld! Unser Publikumsliebling begeistert mit seinen Brot- und Butterweinen für jeden Tag. So geht unbeschwertes Weinvergnügen! Frisch eingetroffen: unser meistverkaufter Rosé aus Spanien!

FEINKOST

96 | Choconuva
Saarwellingen
Ja, richtig, Saarwellingen! 1. Platz im großen Vinum-Schokoladentest! Bean-to-bar-Produktion von Weltklasse-Format! Das Gute liegt manchmal so nah …

Große Jubiläumsaktion

PINwand № 350!
Wenn dies kein Grund zum Feiern ist.

PINwand № 350 Jubiläums AKTION!

Gemeinsam mit Ihnen! Bis zum **26. März 2023** gilt: ab einem Bestellwert von 100 Euro gewähren wir Ihnen auf diese **Bestellung 5 % Jubiläumsrabatt, ab 200 Euro Bestellwert sogar 10%** (ausgenommen davon sind bereitsreduzierte Sonderangebote oder Pakete).
Außerdem nehmen alle Bestellungen, die uns bis zum 26. März erreichen, an der **Verlosung einer raren Flasche „'Auf der Ley' Riesling Großes Gewächs trocken, 2021"** aus dem Hause Emrich-Schönleber teil, die im vergangenen Herbst in Bad Kreuznach versteigert wurde (im Wert von mehr als 300 €)! Feiern Sie mit!

PINWAND № 350

Liebe Freunde von Pinard de Picard,

man sagt, alles neu macht der Mai, doch wollten wir solange nicht warten – warum auch? Gute Nachrichten überbringt man gerne sofort! Mit unserer Jubiläumsausgabe, der № 350, erstrahlt unsere liebgewonnene PINwand in neuem Gewand. Ihre treue Botschafterin war nach einem Vierteljahrhundert (!) etwas in die Jahre gekommen und verdiente ein Update.

Aber wir glauben nach wie vor fest an die Macht des geschriebenen Wortes. Deswegen rücken wir mit dem neuen Design der PINwand den Text und damit unsere Winzerinnen und Winzer noch mehr in den Fokus. Bewusst haben wir uns mit dieser Garamond-Variante für eine lesefreundliche Serifenschrift entschieden. Nicht von ungefähr ist diese Renaissance-Antiqua eine der im Buchdruck am häufigsten eingesetzten Schriftarten, die jeden Roman, jede Novelle oder Erzählung noch ein wenig fesselnder macht. Das große Plus: Eine gestalterisch luftigere Präsentation schafft neue Weiß- und Freiräume, sie erlauben es uns, auf den vertrauten 100 Seiten den einen oder anderen Wein mehr zu platzieren. Die neue PINwand bietet zudem Infos in kompakter Form – wir führen als Service ab sofort alle Rebsorten direkt unterhalb der Weinbezeichnung auf, damit Sie Ihre persönlichen Lieblinge noch schneller erkennen. Aber keine Sorge: Auch in Zukunft finden Sie bei uns immer die eine oder andere Zeile mehr an Information und weinseliger Begeisterung. Denn wie bereits erwähnt, lohnt es sich, den Dingen mehr Raum zu geben.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre unserer PINwand!

Ralf Zimmermann & Markus Budai

und das Team von Pinard de Picard

Versandkonditionen innerhalb von Deutschland & Österreich!

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

CANTINE DUE PALME

SALENTO

APULIEN

„Cooperativa dell'anno 2023"

– GAMBERO ROSSO

„Er wird immer einen wichtigen Platz auf dem Weltmarkt einnehmen, weil wir Süditaliener sehr harte Arbeit gewohnt sind. Die Liebe und Leidenschaft, mit der wir unsere Weinberge hegen und pflegen, hat uns Mutter Natur in die Wiege gelegt." – Angelo Maci (Gründer der „cantine") über die Rolle des apulischen Weins

In Süditalien werden die Weine der besten Güter in den letzten Jahren beständig nochmals besser. Und besitzen teilweise ein spektakuläres Preis-Genussverhältnis! So auch auf der Cantine Due Palme in Apulien. Diese Region im tiefen Südosten des Landes ist mit einem vorzüglichen Klima gesegnet. Geprägt wird sie durch ihre Lage zwischen dem ionischen und dem adriatischen Meer, vor allem aber durch die scheinbar immer präsente Sonne und ein faszinierendes, unverwechselbares Licht. Einzigartig ist die Vielzahl an Böden, von sandig und kalkreich bis hin zu steinig und kompakt. Kein Wunder also, dass die vielfältigen Weine dieser sonnenverwöhnten Region immer beliebter werden! Wie die der Muster-Cantine Due Palme. Sie sind das Werk ihres Gründers und Präsidenten Angelo Maci, der vierten Generation einer Winzerfamilie und rastloser Pionier in Bezug auf Qualität. Angelo war es, der apulische Weine auf die internationalen Weinkarten gebracht hat. Sein Herz schlägt für heimische Rebsorten und er kämpft für die Erhaltung der traditionellen und weltweit einzigartigen Reberziehung „alberello pugliese" (Bäumchenerziehung), wobei die Rebstöcke in Einzelbuschform gezogen werden ohne Stützpfähle oder Drahtrahmen. Wenn also die Weinberge mit so viel Liebe und Leidenschaft gehegt und gepflegt werden wie auf der Cantine Due Palme – die nicht von ungefähr vom Gambero Rosso als „Cooperativa dell'anno 2023" ausgezeichnet wurde! –, dann können wir Ihnen aus den heimischen Rebsorten wie Negroamaro und Primitivo traumhaft verführerische Rotweine anbieten, die Ihren Gaumen erfreuen werden. Unbedingt probieren, denn diese Weine tragen die apulische Sonne in Ihre Herzen. *Salute!*

„COSTA“ NEGROAMARO IGP SALENTO, ROSSO 2021

Herrlicher Klassiker des Salento – gekonnt und süffig interpretiert.

NEGROAMARO

IPU010121 | 12,5% VOL. | 9,26 €/L | **6,95 €**

IPU010121-P | **11+1 PAKET** | STATT ~~83,40~~ €

NUR **76,45 €**

Der Negroamaro ist die wichtigste Rebsorte des Salento, jener 100 Kilometer langen und 40 Kilometer breiten Halbinsel, die im Allgemeinen als Absatz des italienischen Stiefels bezeichnet wird. Es ist eine der ältesten Weinbaugegenden Italiens. Man weiß, dass dort schon griechische Stämme lange vor den Römern Wein anbauten. Da sie damals eigene Rebsorten mitbrachten, ging man auch lange davon aus, dass der Negroamaro von den griechischen Inseln stamme. Das ist zwar möglich, doch man kann bis heute keinerlei DNS-Ähnlichkeiten zu griechischen Sorten feststellen – allerdings auch zu keiner italienischen Sorte, weshalb die Herkunft des Negroamaro im Dunkeln bleibt. Dunkel ist die Sorte ohnehin, und daher hat sie auch ihren Namen; denn das Schwarze ist für sie genauso typisch wie das Bittere. Doch verstehen Sie das Bittere nicht falsch, es handelt sich eher um eine herbe Note, wie man sie auch von süditalienischen ***amari*** wie beispielsweise dem „Averna“ kennt. Und wenn man es genau nimmt, dann strotzt ein Negroamaro wie der „Costa“ der Cantine Due Palme vor allem mit dunklen aromatischen Fruchtnoten. Die Cantine und ihre Winzer sind wahre Meister des Negroamaro, und sie haben sich der Traube zumindest mit vollem Engagement angenommen, kein Wunder also, dass der große Rebsortenatlas „Wine Grapes“ von Jancis Robinson, Julia Harding und José Vouillamoz unsere Cantine als ***notable producer*** für Negroamaro führt!

Dieser „Costa“ ist der „kleine Negroamaro“ für „kleines Geld“, wenn Sie so wollen. Und er ist der Wein, der jeden Abend, jedes klassische Pizza- oder Pasta-Gericht und jede Party aufwertet; denn dieser Wein sorgt einfach für gute Laune. Hier duftet es nach Pflaumen und Kirschen, Himbeeren und einer wunderbar süßlich-würzigen Note, die ein nach in Hoisin-Sauce marinierten Johannisbeeren erinnert. Am Gaumen ist der „Costa“ ein im besten Sinne unkomplizierter, gutmütiger und lebenslustiger Wein voller roter und vor allem schwarzer Früchte und mit einer lebendigen sowie gleichzeitig seidigen Säure und einem runden Tannin. Die Frucht wird begleitet von dunklem, fast süßem Malz und einem Hauch von Zimt. Der Negroamaro wirkt dabei nicht etwa ausladend wuchtig, wie man es bei einem Wein von einem so heißen Flecken erwarten würde, sondern er kombiniert Reife mit Frische und einem ausgesprochen moderaten und umso trinkfreudigeren Alkoholgehalt von gerade einmal 12,5 Vol.-% – typisch Cantine Due Palme! Sie bringt die Essenz des apulischen Weins in die Flasche.

Küchentechnisch ein Universaltalent, das ganz ausgezeichnet mit diversen Pastagerichten harmoniert – etwa den in Apulien so beliebten „orecchiette“ (mit „cime di rapa“ oder einem klassischen „sugo“) oder „milaffanti“ (eine Pasta aus Hartweizengries, Ei, Pecorino und Petersilie, die man in einer Fleischbrühe serviert). Ab sofort ein Genuss und sicher bis 2024.

„COSTA“ PRIMITIVO IGP SALENTO, ROSSO 2021

100% Primitivo, 100% Salento, 100% Lebensfreude!

PRIMITIVO

IPU010221 | 13,5% VOL. | 10,60 €/L | **7,95 €**

IPU010221-P | **11+1 PAKET** | STATT ~~95,40~~ €

NUR **87,45 €**

Lange Zeit hat man gedacht, die süditalienischen Sorten seien vor Urzeiten mit den Griechen nach Italien gekommen. Doch manche Rebsorten kamen auf ganz anderen Wegen wie zum Beispiel der Primitivo, der irgendwann mit Mönchen vom Balkan nach Süditalien kam und dort heimisch wurde. Der Name mutet bei uns ein wenig seltsam an, er hat jedenfalls nichts damit zu tun, dass die Sorte in irgendeiner Weise „primitiv“ sei. Nein, der Primitivo gehört zu den roten Sorten des Südens, die zuerst reif werden, und früher war er wohl „der Erste“. So ist der Name einer Sorte entstanden, die zum erfolgreichsten Exportprodukt des „mezzogiorno“, des italienischen Südens avanciert ist.
Wenn man den „Costa“ der Winzer von Due Palme probiert oder auch nur am Glas schnuppert, bekommt man schnell eine Ahnung davon, weshalb das so ist, denn schon im Duft kann man erahnen, dass es hier um das pralle Leben und um ungeschminkte Lebensfreude geht. Das ist der Wein, den man sich wünscht, wenn man sich an eine ferne Piazza in der Mittagsruhe träumt und aus dem gelegentlichen Hupen eines alten Fiat Panda oder einer Vespa nur das Flirren der Hitze und eine gelegentlich kühlende Brise vom Meer wahrnimmt und sich auf einen Abend mit bodenständigem Essen und auf Freunde freut. Dieser Primitivo „Costa“ ist die perfekte Begleitung zu all dem. Im Duft sind es dunkle Himbeeren, Süßkirschen und reife Pflaumen, etwas Flieder und ein Malzbonbon. Am Gaumen begeistern die runden Tannine, die volle dunkle Frucht und die seidig reife Säure. Der Wein ist unkompliziert und besitzt doch Charakter, ist süffig und zeigt trotzdem auf wohltuende Weise Struktur und grip am Gaumen. Das ist einfach gut gelungen. Hier finden Sie den perfekten italienischen Party-, Pasta-, Pizza-, Brot- und Butter-Wein!

Klassischer Pizza-Pasta-Brot-und-Butter-Wein, mit dem es sich auch gleich viel beschwingter kocht! Wie wäre es mit der apulischen „Pizza-Variante“, einer mit Kartoffeln, Käse (Pecorino und Cacciocavallo), Zwiebeln, Oliven und Kapern gefüllten Focaccia, der „pitta“? Eben, perfekt! Ein Wein fürs Hier und Jetzt und sicher bis 2025.

„SERRE“ SUSUMANIELLO IGP SALENTO, ROSSO 2021

Unikat und Spiegelbild der apulischen Landschaft!

SUSUMANIELLO

IPU010321 | 13,5% VOL. | 12,66 €/L | **9,50 €**

IPU010321-P | **11+1 FL. GRATIS** | 11,61 €/L | STATT ~~114,00~~ €

NUR 104,50 €

Susumaniello ist eine der raren, autochthonen Rebsorten, die unserer manchmal etwas gleichförmig scheinenden Weinwelt, in der beinahe überall Rebsorten wie Chardonnay oder Merlot angebaut werden können, eine besondere Facette verleiht. Zugegeben hat auch Susumaniello, wie viele regionalen, unangepassten Rebsorten, ihre Eigenarten: Schon in jungen Jahren trägt sie enorm viele Früchte und neigt zum maximalen Ertrag, deshalb bedeutet ihr Name auch „beladen wie ein Esel“. Abgesehen davon – und dass sich der hohe Ertrag mit zunehmendem Alter ohnehin nach unten reguliert –, geizt die Rebe nicht mit tiefer tintenblauer Farbe und einem generösen, delikaten Bukett: Sie ist ein echtes Kind der Verhältnisse im warmen Alto Salento und in Süditalien. Wegen ihrer intensiven Farbe wurde Susumaniello lange Zeit bevorzugt als Verschnittpartner eingesetzt, um Rebsorten wie Negroamaro und Primitivo zu etwas mehr Teint zu verhelfen – ihr wahrer Charakter aber wurde dabei freilich verkannt. Die rührigen Cantine Due Palme zählten zu den ersten Weinerzeugern, die sich der eigenwilligen Susumaniello intensiv angenommen haben und ihr Potenzial aufpolieren und zum Vorschein bringen konnten. Es war auch höchste Zeit dafür, da die seltene Rebe in der Gegend um die Stadt Brindisi schon am Aussterben war. Inzwischen hat sie sich wieder im Bestand erholt und coloriert im Herbst die Weinberge Apuliens mit ihrer dunklen Farbpalette. Die Trauben wurden sorgfältig von Hand gelesen, in horizontalen Rotationstanks vergoren und danach sechs Monate in französischen Barriques ausgebaut. Was für eine intensive, unbestechliche Farbe im Glas! Sattes Rubinrot mit tiefblauen Reflexen, und was für ein warmer, einnehmender Duft! Heidelbeeren, Schwarzkirschen, Brombeeren, Schlehen, Cassis, Brombeer-Konfitüre, Milchschokolade, auch Bleistiftmine – eine reintönige und saubere Aromatik. Am Gaumen mit Fülle, Stoff, Substanz und Kraft in einer breit angelegten Struktur, markante, reife Gerbstoffe in guter Menge, fleischig, saftig, mit Noten von Heidelbeere, Süßholz, Cassis und Himbeere. Unwiderstehlicher Trinkfluss, mineralisch grundiert, langer Nachhall. Einnehmend auf eine unverstellte und geradlinige Art. Ein Spiegelbild der apulischen Landschaft, ein hochwertiger und eigenständiger Wein und zu Recht einer unserer Publikumslieblinge!

Sofortigen Genuss bis 2025+.

„ANGELINI“ DOP SQUINZANO, ROSSO 2020

Due Palmes „Angelini“ – ein süditalienischer Engel mit großem Verdunstungspotenzial

NEGROAMARO, MALVASIA NERA

IPU010820 | 12,5% VOL. | 10,00 €/L | **7,50 €**

Zwischen den Städten Brindisi und Lecce im Absatz des italienischen Stiefels gelegen, verbindet wohl kaum ein Weingut so gekonnt Tradition und Moderne wie die 1989 gegründete Cantine Due Palme. Auf Basis typischer apulischer Rebsorten wie Negroamaro, Malvasia Nera, Primitivo und Susumaniello und dank modernstem Weinbereitungsequipment entstehen hier Jahr für Jahr Weine, die in Bezug auf Zugänglichkeit und Trinkfreude längst über die Grenzen Italiens hinaus Maßstäbe setzen – so auch der „Angelini“ aus 85 % Negroamaro und 15 % Malvasia Nera (di Lecce). Die Trauben für diese elegante Rotweincuvée wachsen auf tiefen, lehmhaltigen Böden mit Schotterauflage rund um das Städtchen Squinzano. Traditionell Mitte September gelesen, werden die Trauben temperaturkontrolliert (bei 23 bis 25 °C) in modernen Rotationsfermentern für etwa zehn Tage auf den Beerenschalen vergoren, anschließend schonend gepresst und in Edelstahltanks ausgebaut, um die feine Fruchtaromatik dieser Cuvée zu betonen.

Im Glas zeigt sich der „Angelini“ mit rubinroter Farbe und intensiv vollfruchtiger Aromatik: Kirschkompott, saftige Waldbeeren und Pflaumen sowie eine Spur frisch gemahlener grüner Pfeffer und getrockneter Oregano geben hier die Richtung vor. Am Gaumen offenbart der „Angelini“ die erwartet klare Frucht und ätherische Würze, überrascht aber mit seiner Leichtigkeit und mit für sein süditalienisches Temperament fast zahmen 12,5 Volumenprozent Alkohol. Ergänzt von zarten Dörrobstnoten (getrocknete Feigen und Korinthen), zurückhaltendem Tannin und angenehm frischer Säure, entpuppt sich der „Angelini“ (aufgrund dieser unglaublichen Leichtigkeit und Trinkfreude) als Wein mit hohem Evaporationspotenzial. Sollten Sie also planen ihn in größerer Runde zu genießen (was wir an dieser Stelle wärmstens empfehlen), raten wir Ihnen nie nur eine einzelne Flasche davon auf Lager zu haben. Obendrein taugt der „Angelini“ aufgrund seines fast schon unverschämt günstigen Preises und seiner nahezu universellen Eignung als leiser Speisenbegleiter zum perfekten Alltagswein.

Ab sofort bis 2026. Ein wirklich schöner Alltagswein, der sowohl die italienischen Klassiker wie Pasta und Pizza vorbildlich begleitet (natürlich auch regionale Köstlichkeiten wie eine „minestra di fave e orzo“), mit dem Sie aber auch auf jeder Grillparty „bella figura“ machen.

Aromatische Quintessenz des italienischen Südens zum kleinen Preis

„PIETRA DEL MITO“ APPASSIMENTO IGP SALENTO, ROSSO 2020

NEGROAMARO, CABERNET SAUVIGNON, PRIMITIVO

IPU011120 | 13,5% VOL. | 11,33 €/L | **8,50 €**

Beim „Pietra del Mito“ von Due Palme sei ein kurzer Exkurs in eine spezielle önologische Technik erlaubt, die schon lange im Mittelmeerraum und vor allem in Italien praktiziert wird: Appassimento steht auf dem Etikett, dabei handelt es sich um das Trocknen von Trauben bei der Weinbereitung. Das Verfahren wurde schon von dem punischen Schriftsteller Mago, der im zweiten Jahrhundert vor Christus in Karthago lebte, und später auch von Hesiod beschrieben. Wenn Beeren antrocknen und zur Rosine schrumpfen, werden auch ihre Inhaltstoffe wie Frucht, Süße und Säure konzentriert. Ein Effekt, der schon am Rebstock erzielt werden kann, indem man die Stiele der Trauben knickt und so ihre Versorgung mit Nährstoffen unterbindet. Oder – und das ist das übliche Verfahren – die Trauben werden auf Gestellen mit Strohmatten sorgfältig getrocknet. Zu den bekanntesten Weinen dieser Gattung zählt der „Amarone della Valpolicella“ aus Venetien. Tief im Süden Italiens auf der apulischen Halbinsel Salento keltert Due Palme den „Pietra del Mito“ im Appassimento-Verfahren. Der macht keinen Hehl daraus, dass es bei ihm um Intensität und Konzentration geht mit einer vollmundigen und würzigen Nase mit viel reifer Frucht wie Brombeere, Schwarzkirsche und Amarenakirsche, dazu kommen Süßholz, Holzwürze, Tabak, Kakao und gedörrte und karamellisierte Feigen. Auch im Mund großzügig und vollmundig mit Saft und Kraft, die geschmolzenen Gerbstoffe sind charmant, das Zentrum bildet der konzentrierte Fruchtkern mit süßer Brombeere, Holunder und Kirsche, unterlegt von feiner Fruchtsäure und dunklem Waldhonig, karamellisierten Feigen, feinherber Schokolade und etwas Kaffeelikör. Ein betörendes und sinnliches Fruchtelixier, die aromatische Quintessenz des italienischen Südens zum kleinen Preis!

Ab sofort 2028+. Großartig zu Pastagerichten wie „ciceri e tria“, das Kichererbsen und frische, dann frittierte (!) Pasta (Papardelle haben sich da bewährt) kombiniert!

„ETTAMIANO“ PRIMITIVO IGP SALENTO, ROSSO 2020

Ein Katarakt von dunkler Beerenfrucht

PRIMITIVO

IPU010720 | 14,5% VOL.| 19,86 €/L | **14,90 €**

Genossenschaften haftet mitunter das Odium der Massenproduktion an. Angelo Maci sah das von Beginn an anders – eine Fülle an Winzern würde die Spezialisierung unterstützen. Cantine Due Palme sorgte mit dem wirtschaftlichen Erfolg dafür, dass wieder in die alten Weingärten (und Rebsorten!) Apuliens investiert werden konnte. Dass es etwa Nero di Troia wieder zu trinken gibt, ist nur eine der Folgen des vor drei Jahrzehnten begonnen Wegs, den heute 1000 Winzer mit ihm gehen. Nicht fehlen darf dabei der „Ettamiano“, als reinsortiger Primitivo ein Aushängeschild des Weinbaus im „mezzogiorno“.
Der Boden ist ein Geheimnis dieses Rotweins. Er ist lehmig, kalkhaltig, aber auch reich an Eisenoxiden, die den Weingärten ihre charakteristische rote Farbe verleihen. Das sorgt für eine Basis, die den Primitivo mit Tiefgang und mineralischen Noten versieht. Geerntet wird mit leichter Überreife, ein „Trick“, den man in der Cooperativa gerne und mit viel Gespür anwendet. Die Sorte soll möglichst viel von ihrer Herkunft zeigen, daher verlässt man sich beim Ausbau auf kurze Reifung und verwendet bereits mehrfach gebrauchte französische Barriques.

Intensiv wie die rubinrote Farbe ist auch der Sauerkirschduft des „Ettamiano“, der bisweilen an jungen Balsamico anklingt in seiner fruchtig-säuerlichen Art. Gibt man dem Primitivo etwas Zeit im Glas, dreht dieser Duft immer mehr in Richtung dunkler Früchte, aber auch etwas trockenes Kakaopulver und Lakritzschnecke lässt sich dann detektieren. Dem Brombeer-Duft, der sich über die Zeit entwickelt, entspricht auch ein samtiger Schluck Wein, der ebenfalls Waldfrüchte en masse mitbringt. Schwarze, reife Beeren ergeben eine Kaskade an Fruchtigkeit, die nahezu ungebremst den Gaumen umschmeichelt. Aus dieser Flut an Wohlgeschmack lugt final die Schwarze Johannisbeere hervor. Mit ihrem würzigen Abgesang zeigt der Jahrgang 2020 aus Apulien erneut seine Klasse. Es ist ein Rotwein, der nicht gefällig ist, und doch jedem Freund „eines guten Glases Italien“ gefallen wird. Die Fruchtsüße eignet sich wunderbar als Begleiter zu geschmortem Lamm oder Fleischsaucen mit Tomate, Schweinefleisch, vor allem Koteletts mit Letscho, aber auch gepökeltes Eisbein wären weitere Freunde des „Ettamiano“.

Ab sofort und bis 2029.

„SELVAROSSA“ DOP SALICE SALENTINO RISERVA, ROSSO, 2019

Die apulische Paradecuvée mit den „drei Gläsern“

NEGROAMARO, MALVASIA NERA

IPU010419 | 14,5% VOL. | 22,53 €/L | **16,90 €**

3 Gläser GAMBERO ROSSO

Bald ist es 35 Jahre her, dass sich Angelo Maci entschied, die Cantine Due Palme zu gründen. Das vorgezogene Geburtstagsgeschenk für eine Genossenschaft, die mit einer klaren Vision errichtet wurde, lieferte Italiens Weinführer GAMBERO ROSSO. Nicht unbedingt bekannt für inflationäre Spitzenbewertungen, zeichnete man Due Palme als „Cooperativa dell’anno 2023“ aus. Es ist eine Auszeichnung, die das Lebenswerk Macis würdigt, der aus anfangs 15 Weinbauern im Salento eine apulische Großmacht formte. Heute hält man bei 1200 Vertragswinzern und 2500 Hektar Weingärten, die in Apulien kultiviert werden.
Doch von Anfang an ging es nicht um die Größe. Zunächst war der Erhalt der lokalen Rebsorten wesentlich, weshalb man bis heute als „Keller des Südens“ auf den Werbemitteln firmiert. Dieses Erbe, das auf Negroamaro, Primitivo oder Malvasia basierte, sollte aber auch in die Welt hinausgetragen werden. Dieser Erfolg in 40 Ländern ermöglichte es auch, die traditionelle „Bäumchen-Erziehung“ (*alberello pugliese*) der Reben zu erhalten. Einer der wichtigsten Weine der Genossenschaft war dabei stets der „Selvarossa“. Diese Cuvée aus 80 % Negroamaro und 20 % Malvasia Nera wird stets mit einer leichten Überreife geerntet. Das erklärt den fast schon Konfitüren-intensiven Kirschduft des 2019ers. Er wird von einem dunkleren Geruchsspur von frischen Steinpilzen, Waldbeeren und Graphitspänen begleitet. Rosmarin, der sich nach einiger Zeit im Glas bemerkbar macht, verleiht dem aktuellen „Selvarossa“-Jahrgang ein klar mediterranes Gepräge.
Er gehört zu den Rotweinen Italiens mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis, zumal er regelmäßig (so – fast schon natürlich – auch 2019!) die berühmten „tre bicchiere“ im GAMBERO ROSSO nach Apulien holt – ein Unterfangen, an dem auch vier Mal so teure Cuvées regelmäßig scheitern. Dazu trägt auch die intensive Frucht, der gut „verborgene“ Alkohol und ein feiner Gerbstoff bei. Vanille wirkt wie mit der Amarena-Kirsche verwoben; der Mix der französischen und amerikanischen Eichenfässer wird hier offenbar minutiös abgestimmt. Diesen geschmeidigen Eindruck bereits in der Jugend unterstreicht auch ein Rudiment von Säure im Finish des „Selvarossa“. Als „ikonischen Blend, der repräsentativ für das Salento-Gebiet ist“, würdigt man den 2019er am Weingut selbst. Das bezieht sich auch auf die Speisenempfehlungen, die wunderbar den Süden zitieren: Lamm aus dem Ofen, Pappardelle mit Wildschwein-Sugo, Edelstücke vom roten Fleisch (*bistecca!*), aber auch reife Hartkäse begleitet der „Selvarossa“ ideal.
Ab sofort und bis 2029.

RIECINE

GAIOLE IN CHIANTI

TOSKANA

Ein mythischer Name aus einer der magischsten Kulturlandschaften der Welt verzaubert mit biologisch angebauten Chiantis voller Noblesse!

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

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

Originäres Chianti, wie es nobler und unverfälschter nicht sein kann!

Kein Zweifel: „Riecine" ist in den knapp vier Jahrzehnten seines Bestehens zur Legende geworden. Und vor allem ein Mann ist dafür verantwortlich: Sean O'Callaghan („Saint Sean", Schutzpatron des Sangiovese) führte dieses toskanische Kleinod an die absolute Spitze der Region und machte es zu einem der besten Weingüter ganz Italiens! Die konsequente Hinwendung zum zertifizierten biologischen Anbau war dabei nur noch das letzte Tüpfelchen auf einem steilen Erfolgsweg, dessen Credo stets die höchstmögliche Qualität im Glase war, vinifiziert aus der autochthonen Rebsorte der Toskana! In seine Fußstapfen trat dann Carlo Ferrini, der Seans Erbe behutsam weiterentwickelt. Seit 2016 leitet der 1984 geborene Önologe Alessandro Campatelli als *winemaker* (er ist sowohl für die Weinberge als auch den Keller verantwortlich), der nach seinen Intermezzi bei Kendall-Jackson, Monteverro und der Tenuta di Trinoro den Weg zu Riecine fand. Ein Glücksfall für alle Beteiligten und eine vorausschauende Investition in die Zukunft des Weinguts, die jüngst mit einem der renommiertesten Preise, den Italiens Weinwelt zu vergeben hat, geadelt wurde: Alessandro Campatelli wurde mit dem premio „Giulio Gambelli" ausgezeichnet, eine Hommage an den 2012 verstorbenen maestro del Sangiovese mit der jährlich ein junger Önologe oder Winzer geehrt wird, der dem Weg des „fare il vino" Giulio Gambellis, am nächsten kommt. Das heißt maximaler Respekt vor der Traube und die „Verherrlichung" der Rebsorte (natürlich Sangiovese), des Jahrgangs und der Eigenschaften des Terroirs im Wein. Unserer Meinung nach hätte diese Auszeichnung keinem Würdigeren zuteilwerden können – ***bravo, bravissimo!***

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

Die magischen Weine von Riecine gehören schlicht zu den größten Weinen Italiens. Und werden dementsprechend von der internationalen Fachpresse begeistert gefeiert!

Riecines jüngster Streich: Trebbiano Toscano aus der Amphore!

„PALMINA ROSÉ“ IGT TOSCANA, ROSATO 2022 (BIO)

Terrassen-Rosé war gestern: Der Trend geht zum (erstklassigen) Ganzjahres-Rosé!

SANGIOVESE | IT-BIO-006

ITO040422 | 12,5% VOL. | 21,26 €/L | **15,95 €**

Roséweine sind in den letzten Jahren immer beliebter geworden – vor allem in der warmen Jahreszeit. Allerdings gibt es ein paar wenige Rosés, deren Aromatik so faszinierend ist, dass wir ihren Genuss nicht auf die Frühjahrs- und Sommer-Monate beschränken mögen. (Damit geschähe dem Herbst und dem Winter ein Unrecht.) Zu diesen seltenen Vertretern gehört der „Palmina“ aus dem Weingut Riecine: ein ernsthafter, intensiver Rosato mit einem eigenständigen, unkonventionellen Profil – fein, frisch und außergewöhnlich komplex. Kein Wunder, stammt „Palmina“ doch von 45 Jahre alten (!) Sangiovese-Rebstöcken, wird nur in homöopathischen, schnell verdunstenden (vulgo: im Nu ausverkauften) Mengen produziert und gilt weithin als ein äußerst gelungenes Beispiel für einen sortenreinen Rosé aus der Leitrebsorte der Toskana. Im Glas fällt zunächst der ungewöhnliche Farbton auf, der weder an Lachs noch an Beeren, sondern an einen allseits bekannten italienischen Apéritif-Likör erinnert. Im Gegensatz zu diesem ist dies jedoch ein anspruchsvolles, herausforderndes Getränk, das durch seine nachgerade burgundische Balance begeistert. Sein feines, vielschichtiges Bouquet duftet nach Rosenblättern, Sauerkirschen und Mandarinen, wobei eine zarte hefige Note den seriösen Charakter dieses Weins unterstreicht. Am Gaumen ist er trocken und mineralisch, mit einem Hauch von Maraschino-Kirsche und Zitrone. Der fruchtige Geschmack hat eine bezaubernd elegante Textur, saftig und erfrischend, mit einem sehr ansprechenden Abgang. Seine kräftige und doch seidige Struktur verleiht dem „Palmina“ eine unaufdringliche Grandezza. Kein Zweifel ist möglich: Mit seiner würzig-frischen und fruchtmilden Aromatik sowie seiner zarthefigen Note zählt er zu den besten Roséweinen, die man in der Toskana finden kann. Ein charaktervoller Wein, der an lauen Abenden ideal zu Antipasti und Salaten, Gemüsegerichten, gegrilltem oder gebratenem Fisch passt. Und der glücklicherweise ebenso großen Genuss bereitet, wenn erste Herbstnebel übers Land ziehen.

Ab sofort und bis 2026.

„BIANCO DI RIECINE“ IGT TOSCANA, BIANCO 2020

TREBBIANO

ITO040920 | 12,5% VOL. | 52,00 €/L | **39,00 €**

91 Punkte
FALSTAFF

„Es gibt nur wenige Rebsorten in Italien, die zu Recht einen schlechteren Ruf genießen als der Trebbiano Toscano, der seit jeher mit der Erzeugung von neutralen, faden Weißweinen, die nicht reifen, oder glanzlosen Chianti in Verbindung gebracht wird.“ schreibt Ian d’Agata („The Native Grapes of Italy“). Das ist harsch. Und sicherlich richtig. Aber eben auch nicht alles. Trebbiano Toscano (in Frankreich kennt man die Sorte als Ugni Blanc, allerdings wird größtenteils Cognac daraus gemacht – man weiß warum …) mag zwar auf dem Papier eine aromatisch „schmale“, sehr säurebetonte Rebsorte sein, ist aber der Garant für Präsenz und Lebendigkeit eines guten vin santo (auch wenn sich viele Winzer zusätzlich mit einem gehörigen Quantum an Malvasia Bianca Lunga behelfen). Und sobald die Trauben einmal spät oder zumindest später gelesen werden – „diese widerstandsfähige, säurebetonte Traube steckt späte Ernten mit einem Lächeln weg.“ (Ian d’Agata) – eröffnet sich in aromatischer Hinsicht ein bemerkenswertes Panorama.Die für den „Bianco de Riecine“ im September gelesenen Trebbiano-Toscano-Trauben stammen von im Schnitt etwa 25-jährigen Reben, die auf 450 bis 500 Metern Höhe auf kalk- und lehmhaltigen Böden wurzeln. Sie werden zur Gärung in ***cocciopesto***-Amphoren (ein Luftkalkmörtel, dem zusätzlich zum Sand oder stattdessen feine Tonscherben bzw. feiner Ziegelsplitt mit Ziegelmehlanteilen beigemischt werden) gegeben und mazerieren dort bis November. Dann wird ein Teil des Weins in neue ***tonneaux*** aus französischer Eiche umgefüllt, der andere in der Amphore belassen, wo er mit etwa 50 % der Schalen weiterhin mazeriert. Im März des Folgejahres entsteht dann die endgültige Cuvée in der Amphore, der fertige 2020er kam im Dezember auf die Flasche.

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

Ab sofort und sicherlich noch bis 2024+.

CHIANTI CLASSICO DOCG, ROSSO 2021

Von der Unschlagbarkeit des Flaggschiffs: So klassisch, so authentisch schmeckt Referenz-Chianti!

SANGIOVESE

ITO040121 | 13,5% VOL. | 30,66 €/L | **23,00 €**

ITO040121-M | **MAGNUM** | 36,66 €/L | **55,00 €**

Es war kein Geringerer als der Italien-Kenner Jens Priewe – als Weinautor selbst eine Art Referenz –, der einmal schrieb: „Im Chianti Classico liegt die Messlatte hoch, und wer die Entwicklung verfolgt, weiß, dass man, um wirklich der Beste zu sein, erstmal die Weine von Riecine schlagen muss." Klar, dass ein solches Referenz-Weingut zuvörderst an seinem „Herzstück", dem Flaggschiff des Portfolios (und erst mit weitem Abstand danach auch an seinen Spitzengewächsen) gemessen wird. Tatsächlich wird der „einfache" Chianti Classico von Riecine jeden Jahrgang aufs Neue von renommierten Weinkritikern – Priewe mittenmang – erfreulich hoch bewertet. Kaum verwunderlich, besticht dieser authentische Klassiker doch durch seine kraftvolle Präsenz und betörende Frische gleichermaßen: Bekannt dafür, schon in seiner Jugend unwiderstehlich zu sein, bewahrt er trotz seiner Intensität eine gewisse Feingliedrigkeit und Saftigkeit. Der reinsortige Sangiovese stammt aus einem biologisch bewirtschafteten Weinberg in Gaiole, der auf einer Höhe von 450 bis 500 Metern liegt. Er wurde von Hand gelesen, sortiert und in Nomblot-Fermentern vergoren, bevor er für 13 Monate in gebrauchten ***tonneaux*** und großen Fudern ausgebaut wurde. Im Glas verströmt der feinfruchtige Rote einen sinnlichen Duft von Süßkirschen, Bitterschokolade, Marzipan, Leder, Unterholz, Rose und Eukalyptus. Am Gaumen zeigt er reife Tannine und eine lebendige Säure, die von beeindruckender Energie und Frische begleitet werden. Ein eleganter Rotwein mit mittlerer Struktur, der dem Gaumen im Abgang mit samtigen und abgerundeten Tanninen schmeichelt. Und der leicht gekühlt wie kein anderer Rotwein zum Grillabend mit Freunden passt. Wir hoffen und fürchten zugleich, dass er in dieser Aufgabe unschlagbar bleiben wird.

Schon jetzt und sicher bis 2035 und länger zu genießen.

1 |

2 |

3 |

1 | CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, ROSSO 2020

Das Warten hat sich gelohnt: die wilde, würzige Riserva aus dem 50 Jahre alten Bio-Weinberg Gittori!

SANGIOVESE

ITO040220 | 14% VOL. | 52,00 €/L | **39,00 €**

ITO040220-M | **MAGNUM** | 52,66 €/L | **79,00 €**

Schon das Schlagwort „Riserva" auf dem Etikett verrät zweifelsfrei: Dies ist ein besonderer Wein, der sich durch seine Tiefe und Dunkelheit fundamental von einem „normalen" Chianti Classico unterscheidet. Der Winzer Alessandro Campatelli hatte bereits 2016 eine Riserva aus dem 2,6 Hektar großen, 50 Jahre alten und vollständig biologisch bewirtschafteten Weinberg Gittori geschaffen – hier wachsen die wohl besten Trauben des Chianti Classico. Obendrein vereint sich in diesem Tropfen das gesamte Können des Weinguts Riecine: Für die erhöhte Komplexität und Konzentration ist zunächst die geringere Ertragsmenge verantwortlich. Dann werden die Trauben nicht nur vor Ort im Weinberg, sondern auch ein weiteres Mal auf einem vibrierenden Sortiertisch selektiert. Vor der Spontangärung wird der Most in einem Nomblot-Zementtank bei kontrollierter Temperatur mit Trockeneis gekühlt. Anschließend verbleibt der Wein zehn Tage lang auf den Schalen und wird dann in große, ungetoastete Fässer aus französischer Eiche des burgundischen Küfers Grenier umgepumpt. Auch wenn viele Genießer kaum so lange warten mögen: Dort reift er 22 Monate lang bei „kontrolliertem Nichtstun", bevor er schließlich abgefüllt und weitere drei Monate gelagert wird. Das Ergebnis ist eine wilde, würzige Riserva, die sich klar und brillant in leuchtendem Rubinrot präsentiert. Die Farbe ist intensiv und tief, was auf eine gute Konzentration hinweist. In der Nase zeigt der Wein eine schöne Komplexität mit Aromen von saftigen Sauerkirschen, Preiselbeeren, einem Hauch von Geranien und etwas weißem Pfeffer. Eine Spur Menthol, Muskatnuss und Eukalyptus vervollständigen das Bouquet und fügen eine erfrischende Note hinzu. Am Gaumen zeigt sich dieser authentische Klassiker mit einem mittleren Körper und einer straffen Säure. Der Geschmack ist lebendig und elegant, mit Kirsch-, Erdbeer- und Himbeernoten, die von einer subtilen Mineralität und einem Rückgrat von festen Tanninen unterstützt werden. Die Tannine sind geschmeidig und pudrig, während die durchdringende Säure im Abgang noch einmal anklingt. Der Abgang ist lang und erfrischend, mit Noten von Erdbeeren, Zimt und etwas Kardamom. Insgesamt eine erstklassige Riserva mit schöner Komplexität und guter Balance. Konzentration ist reichlich vorhanden, was darauf hinweist, dass sie sich über viele Jahre gut weiterentwickeln wird. Durch die Kombination aus reifen Fruchtnoten, Mineralität und feinen Tanninen passt sie jedoch heute bereits ideal zu einer Vielzahl von Gerichten, etwa zu einem kräftigen Rinderschmorbraten oder einem würzigen Pasta-Gericht.

Ab sofort und bis 2035.

Der „Supertuscan“ mit Authentizitäts-Garantie!

2 | „LA GIOIA“ IGT TOSCANA, ROSSO 2019

So „super“ kann Sangiovese sein!

SANGIOVESE, MERLOT
ITO040319 | 14,5% VOL. | 68,00 €/L | **51,00 €**

Als in den frühen 1980er-Jahren der Begriff „Super Tuscan“ geprägt wurde, ging es den Protagonisten der Bewegung vor allem darum, ihrem Frust über die schleppende Bürokratie bei der Änderung des restriktiven italienischen DOC-Weingesetzes Ausdruck zu verleihen. Die rebellischen Winzer hatten sich auf die Fahnen geschrieben, mehr kreativen Spielraum zu erkämpfen. So war es nicht allein Qualitätsstreben, sondern auch ein gerüttelt Maß an Widerstandsgeist, als einige von ihnen begannen, „nicht zugelassene“ internationale Rebsorten (wie Merlot, Cabernet Sauvignon oder Syrah) in ihre Cuvées zu integrieren, um so – vermeintlich? – hochwertigere Weine zu erzeugen. Seither versteht man unter einem Super Tuscan einen modernen toskanischen Rotwein, der sich von seinen traditionellen Konkurrenten (wie beispielsweise dem Chianti) dadurch unterscheidet, dass er auch Rebsorten enthalten kann, die in Italien nicht heimisch sind. Kann, aber nicht muss. Denn geht der Trend wie heute weg von allzuviel Kraft und Konzentration, hin zu mehr Eleganz und Geschmeidigkeit, erweisen sich autochthone Sorten wie Sangiovese oft als die bessere (da authentische) Wahl: Ein großer Merlot kann potentiell in beinahe allen Weinanbaugebieten der Welt erzeugt werden, ein großer Sangiovese wie der „La Gioia“ („die Freude“) von Riecine dagegen nur aus der Toskana stammen. Erstmals 1982 produziert, wachsen die Trauben bis heute auf biodynamisch bewirtschafteten (und bereits bio-zertifizierten) Kalkstein- und Lehmböden in einer Höhe von 450 bis 500 Metern. Sowohl im Weinberg als auch auf einem vibrierenden Sortiertisch durchlaufen sie einen strengen Auswahlprozess – so kommen nur die besten Trauben in diesen Rosso. Die Gärung erfolgt in Nomblot-Zementtanks, die Mazeration dauert 15 bis 20 Tage. Der Wein reift dann zwei volle Jahre in neuen Tonneau-Fässern und mindestens weitere sechs Monate auf der Flasche. So kommt es, dass hier wahrlich drin ist, was in heiter verschlungener Schreibschrift draufsteht: die reine Freude. Der Wein präsentiert sich in leuchtendem Rubinrot mit eleganten Reflexen. Sein Duft ist fleischig und saftig, mit einem verlockenden Bouquet von Veilchen, Holunderbeeren und Hagebutten. Leicht erdige und würzige Nuancen von von Tabak, Thymian und Leder runden das Aroma ab. Auf der Zunge ist der Wein sehr saftig, mit einem Geschmack von Sauerkirschen und roten Waldbeeren. Im Abgang lässt sich eine erfrischende Minznote verspüren. Ein mittelkräftiger Wein mit gut eingebundener Säure und feiner Würze, der mehr auf Eleganz als auf Fülle ausgerichtet ist. Und der seit über vier Jahrzehnten den besten Beweis liefert, dass ein reiner Sangiovese wirklich „super“ sein kann.

Der Wein dürfte seinen Höhepunkt ca. 2028 erreichen und sich bis 2040 weiterentwickeln.

3 | „RIECINE DI RIECINE“ IGT TOSCANA, ROSSO 2018

Einer der elegantesten Sangiovese der Toskana!

SANGIOVESE
ITO040618 | 14% VOL. | 78,66 €/L | **59,00 €**

Es ist natürlich kein Zufall, dass der „Riecine di Riecine“ im Gegensatz zum klassischen „Chianti“ oder dem „La Gioia“ in Burgunderflaschen gefüllt wird. Die Flaschenform verweist auf den Anspruch, der an diesen Wein gestellt wird. Die Auswahl der Sangiovesetrauben und die Art der Vergärung und des Ausbaus machen aus diesem Toskaner einen burgundischen Toskaner, der für eine Eleganz und Vielschichtigkeit, für eine Anmut und einen Charme steht, wie man es von Weinen aus dem Burgund und unserer Meinung nach vor allem aus Chambolle-Musigny kennt. Das Dreier-Team, bestehend aus Alessandro Campatelli als Gutsverwalter, Ilda Roci, der den kompletten Weinbau und die Vinifikation verantwortet, sowie Carlo Ferrini, der schon einmal als junger, noch unbekannter Önologe für Riecine gearbeitet hat, dann zu einem der Top-Önologen Italiens aufgestiegen ist, um nun zurückzukehren, schafft hier etwas ganz Besonderes. Der Sangiovese wurde im Oktober 2018 gelesen, leicht angequetscht, in Nomblot-Beton-Fermentern langsam über fast 30 Tage hinweg vergoren, um dann in Nomblot-Betoneiern über sechs Monate hinweg ausgebaut zu werden. Das Besondere an diesen Eiern ist einerseits die einzigartige Form der Mikrooxidation, die der Wein durchläuft, und andererseits, dass der Wein durch die Eiform immer in Schwingung bleibt. Das Ergebnis ist auch 2018 wieder begeisternd. Der „Riecine di Riecine“ duftet angenehm kräuterwürzig nach Noten von Preiselbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und getrockneten Kirschen. Dazu kommen Lorbeer, Wacholder und Rosmarin, Tabak und etwas Leder. Am Gaumen zeigt der Wein seine Kraft und seine Eleganz. Das ist purer Sangiovese mit viel Anmut und Charme, vor allem aber mit einer kräftigen und präsenten Säure, die aber exzellent eingebunden ist und den Wein jetzt und viele weitere Jahre tragen wird. Auch hier findet man das Wechselspiel von Wildkräutern und wilden Beeren, aber trotz der Wildheit der Aromen wirkt der Wein burgundisch elegant sowie finessenreich und trotz der Kraft linear sowie präzise, dabei lang und tief mit einer lebendigen Mineralik im Finale. Ein enorm eigenständiges Meisterwerk!

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

„TRESETTE“ MERLOT IGT TOSCANA, ROSSO 2017

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

MERLOT

ITO040817 | 14,5% VOL. | 105,33 €/L | **79,00 €**

94 Punkte SUCKLING

Die Grande Dame unter den Masters of Wine, Jancis Robinson, hat einmal über Carlo Ferrini, einen der bedeutendsten Önologen Italiens geschrieben: „Mr. Merlot becomes Sr. Eleganza.“ Carlo Ferrini mag diese Bordelaiser Rebsorte tatsächlich besonders gerne, er war mit dafür verantwortlich, dass auf Riecine ein wenig Merlot gepflanzt wurde, als er das erste Mal in jungen Jahren für das Weingut tätig war, und er ist vor einigen Jahren nach dem Weggang von Sean O’Callaghan zurückgekehrt. Der Merlot trägt mittlerweile den Zusatz „alte Reben“. Er steht in einer 0,7-Hektar-Parzelle auf 480 Metern Höhe. Früher wurde ein wenig vom Merlot dem „La Gioia“ wie auch dem „Riecine di Riecine“ beigegeben, was man heute nicht mehr tut. Stattdessen ist der „TreSette“ entstanden. Es ist ein reinsortiger Merlot, dessen Name „777“ auf ein bekanntes italienischen Kartenspiel verweist, aber noch mehr auf die drei 700-Liter-Fässer, in denen der Merlot über 20 Monate hinweg ausgebaut wird. Diese Ausbauart sorgt für einen klaren Holzabdruck im „TreSette“, der von allen Weinen des Weinguts am modernsten erscheint. Der tief rubinrote Merlot offenbart Noten von süß wirkender Vanille und getoastetem Holz in Verbindung mit einer reifen roten Pflaumenwürze und einem Hauch von Nelken. Jetzt, am Anfang der Entwicklung, braucht der „TreSette“ viel Luft, um sich zu öffnen. Geben Sie ihm mehrere Stunden! Dann bindet sich das Holz auch am Gaumen zunehmend in die dunkle Frucht von reifen Pflaumen, Süßkirschen und Brombeeren sowie die Aromen von Süßholz und Pfeifentabak ein. Die Frucht wird hier von einer reifen Säure durchzogen und verbindet sich mit einem sehr eleganten und feingliedrigen Tannin, das dem Merlot schon jetzt eine beeindruckende Eleganz beschert und den Wein in ein langes saftiges und feinwürziges Finale begleitet.

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

Grandiose Premiere der ersten „GS“ von Riecine!

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

SANGIOVESE

ITO041019 | 14,5% VOL. | 120,00 €/L | **90,00 €**

97 Punkte DECANTER

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

„Vigna Gittori“ ist die erste „Gran Selezione“ von Riecine – und sie hält alles (und löst noch mehr ein), was dieses Haus verspricht. Die Sangiovesetrauben stammen aus dem namengebenden Weinberg Gittori (und nur diesem!), einer nach Süden ausgerichteten Parzelle in 500 Metern Höhe, die 1971 gepflanzt wurde und die das Weingut nach 20-jähriger Pacht im Jahr 2019 endlich erwerben konnte. Nur 3.233 Flaschen und rare 50 Magnums wurden von der annata 2019 gefüllt, die

97 Punkte: „ a true beauty“ – DECANTER

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

Platinum & „Best in Show“ (Top 50 Wines) – DECANTER World Wine Awards 2022

im Juli 2022 von Riecine freigegeben wurde. Was hier im Glas ist, soll den Chianti Classico und auch die Riserva überragen und die Krönung der Qualitätspyramide sein. Entsprechend dunkelfarben fällt der Wein aus, wenngleich das Zeitunglesen dahinter weiterhin möglich wäre. Womit klar wäre, dass der Sangiovesetraube hier keine künstliche Farbkonzentration zugemutet wurde –die der durchaus fragilen Rebsorte auch nicht wirklich stünde. Das Bouquet ist ein ziemlich kompaktes Bündel an Dörrfleisch, Amarenakirschen, balsamischen Kopfnoten und eingelegten Pflaumen. Am Gaumen stützt dann der Eichenfassausbau die konzentrierte Frucht, die hier kraftvoll und aromatisch ausfällt aber nicht durch sprödes Tannin ausgebremst wird. Dieser Chianti zeigt sich wunderbar geschmeidig, nur eben noch eine Klasse seriöser als der Classico, dabei nochmals konzentrierter (Schwarzkirsche satt!), da kraftvoller, als die Riserva des Hauses. Vor allem behält der Toskaner aber seine prägende, stets vibrierende Rotfruchtigkeit bei, die diesen Wein so charismatisch macht. Ein glorreicher Beweis dafür, dass diese Kategorie nicht nur für muskelbepackte Kraftpakete reserviert ist, die sich hier bei so manchen Betrieben wohl mangels Kreativität aber auch der Nachfrage nach „Dampfhämmern“ wegen einschleichen. Wie gut, dass man sich bei Riecine immer auf authentische Weine verlassen kann!

Ab 2023, ideal wohl ab 2025, dann bis sicherlich 2039.

PIEROPAN

SOAVE

Unser Traditionsgut Pieropan ist eine Institution Venetiens!

James Suckling und Falstaff bewerteten den 2018er „Calvarino“ mit 94 Punkten!

Schon in vierter Generation vinifiziert die sympathische Familie Weine, die von Kritikern der ganzen Welt gefeiert werden. Liebe Kunden, erleben Sie große Weißweine, einen überraschenden spumante, so edlen wie trinkfreudigen Valpolicella und einen fabelhaften Amarone aus dem Veneto!

„Pieropan, ein Wort genügt! Ein Klassiker für Präzision und höchste Qualität. Schlicht Stilikonen!“
– Gambero Rosso

„Ikonische Weißweine: Pieropans Soave Classico Calvarino war der erste Wein, der mir zeigte, dass Italien große Weißweine hervorbringen kann.“
– Decanter

Unser Traditionsweingut Pieropan gilt als die Soave-Institution Venetiens! Hier vinifiziert eine sympathische Familie balancierte, mineralische, finessenreiche Weine in handwerklicher Arbeit, die von den Kritikern in aller Welt gefeiert werden, und das schon in der vierten Generation!
Auf den sanft geneigten Hügeln zu Füßen der Skaligerburg wachsen einige der betörendsten Weißweine des europäischen Südens. Hinter den großartigen Qualitäten von Pieropan stecken zwei kluge Köpfe, die ein unschlagbares Team bilden! Andrea ist Weinbauer (und studierter Agronom), sein jüngerer Bruder Dario Önologe. Sie verbinden auf ihren traumhaft gelegenen Hügellagen gekonnt Tradition und Moderne, haben einen optimal klimatisierten Keller errichtet und ihre mit Herzblut gepflegten Rebstöcke auf biologischen Anbau umgestellt. Sie sind beseelt von einer Idee: Elegante, feine, frische Weine mit niedriger Alkoholgradation zu vinifizieren, die solo getrunken wunderbar munden, die aber auch perfekt zum Essen passen sollen in bester mediterraner Mentalität!
Das Resultat: Familie Pieropan verzaubert uns mit Soave der absoluten Spitzenklasse. Das ist wahrhaft eine Konkurrenz gar für die besten Weißweine der Welt, deutschen Riesling und großen Chardonnay aus dem Burgund. Die Pieropan-Brüder vinifizieren die schönsten bianchi der gesamten Apellation. Was für uns diese genialen Soave-Kreszenzen vor allen anderen auszeichnet, ist ihre Geradlinigkeit und Präzision, die mineralische Ader sowie ihre Eleganz und Feinheit.

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

„GHES“ SPUMANTE BRUT, ROSÉ 2021

Perfekter Einstieg in einen entspannten Abend mit leichter (Sommer-) Küche

CORVINA
IVE020721 | 11,5% VOL. | 19,98 €/L | **14,99 €**

Der vino spumante rosato „Ghes“ entstammt einer Idee, die Dario Pieropan und sein alter Freund Cesare vor Jahren hatten. Sie wollten einen Rosé-Schäumer aus der roten Corvina erzeugen, der einerseits zart und fruchtig sein sollte, andererseits aber auch Struktur bieten musste, um als Essensbegleiter zu funktionieren. Also haben sie lange experimentiert, bis sie schließlich das Rezept für den „Ghes“ gefunden hatten. Die Corvina – eine der wichtigsten Sorten im Valpolicella – stammt von 20 Jahre alten Reben, die auf 350 bis 500 Metern über dem Meeresspiegel in lehm- und kalkreichen Böden wurzeln. Die Beeren wurden komplett entrappt und vorvergoren, dann gepresst und kühl im Edelstahl vergoren. Schließlich erfolgte die zweite Gärung im Tank. Früher wurde der „Ghes“ (was soviel wie „von der Erde“ heißt) als „extra dry“ angeboten und brachte durchaus schon einmal über 12 Gramm Dosage auf die Waage. Heute ist er ein „Brut“ und kommt mit wohltuend schlanken 6 Gramm aus.

Der an Orangen- und Blutorangensaft erinnernde Schäumer duftet intensiv nach Kumquats und Grapefruits, Kirschen, Erdbeeren, Hagebutten und roten Äpfeln. Hinzu kommt ein feiner warmer Ton von Vanille und Tonkabohne sowie ein kühler Hauch von nassem Stein. Am Gaumen wirkt der „spumante rosato“ sehr frisch und saftig mit viel heller roter Frucht und einer klaren lebendigen Säure. Die Perlage zeigt sich gut eingebunden. Besonders beeindrucken jedoch der feine Schmelz und eine griffige Textur, die den „Ghes“ zu einem idealen Essensbegleiter werden lassen. Dieser Schaumwein sorgt nicht nur für den idealen Start in den Abend, er sorgt auch für eine angenehme Ergänzung zu Antipasti, Meeresfrüchten oder Risotto. So beliebt wie der „Ghes“ seit Jahren ist, haben Sie mittlerweile sicher noch ein paar andere Gelegenheiten entdeckt, zu denen der roséfarbene Spumante passt – oder?!

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

„Pieropan ist schon lange qualitativ die Nr. 1 in Soave, doch die neuen Jahrgänge erreichen ein nochmals höheres Level! Edelsteine, die meine Leser nicht verpassen sollten!“

– ROBERT PARKER’S WINE ADVOCATE

SOAVE CLASSICO DOC, BIANCO 2022 (BIO)

Junger Soave Classico in seiner schönsten Form: elegant, fein und voller Helligkeit, Würze und Energie

GARGANEGA, TREBBIANO DI SOAVE | IT-BIO-005
IVE020122 | 12% VOL. | 14,26 €/L | **10,70 €**

Der Soave ist einer der klassischen Weißweine Italiens. Leider wurde und wird er zu oft in Masse und entsprechend belanglos erzeugt. Was Pieropan allerdings auf Flaschen zieht, ist Soave in seiner brillantesten und schönsten Form. Verbinden Sie bitte eine Idee von Riesling, der auf vulkanischem Boden gewachsen ist, mit italianità und der damit korrespondierenden Leichtigkeit des Seins. Dann wissen Sie, wie dieser Wein auf uns wirkt. Familie Pieropan sorgt schon in den Weinbergen dafür, dass hier ein erstklassiger Wein entsteht. Sie nutzt Trauben von bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken aus dem Soave Classico, dem Kerngebiet der Weinbauregion. Es sind zudem ausschließlich Trauben aus eigenen, biologisch bewirtschafteten Weinbergen von den typischen vulkanischen Böden auf 100 bis 300 Metern Höhe. Auch das ist in der Region eher ungewöhnlich. Der Trebbiano di Soave (15 %) wurde Mitte September von Hand gelesen, die Garganega (85 %) ab Oktober. Nachdem die Beeren entrappt und langsam gepresst wurden, erfolgte die Gärung der beiden Sorten bei 14 bis 18 °C. Ausgebaut wurde der Wein auf der Feinhefe in Zementtanks, die mit Glas ausgekleidet sind.

Der intensiv strohgelbe „Soave Classico“ ist ein überaus lebendiger und mineralisch wirkender Wein, von dem Eric Guido bei VINOUS schreibt: „Moment, das ist ein »Soave Classico« der Einstiegsklasse? Bravo.“ Wir können da auch nur Beifall klatschen, zumal wenn wir uns den ausgesprochen fairen (lies: niedrigen) Preis dieses durch und durch anregenden Weines vor Augen führen.

Diesen Wein trinken wir jetzt und bis 2026. Die Temperatur darf durchaus bei 12 °C liegen, und im jungen Stadium tut dem Wein rechtzeitiges Öffnen oder Belüften gut.

Klassiker „Calvarino“ feiert seinen 50. Geburtstag – *auguri!*

„CALVARINO“ DOC SOAVE CLASSICO, BIANCO 2021 (BIO)

GARGANEGA, TREBBIANO DI SOAVE | IT-BIO-005

IVE020221 | 12,5% VOL. | 23,86 €/L | **17,90 €**

„Calvarino“ heißt übersetzt „kleiner Kalvarienberg“ oder „kleine Schädelstätte“. Der Begriff steht für „Golgatha“, also den Ort, an dem Christus gekreuzigt wurde. Ab dem 15. Jahrhundert richtete man im christlichen Abendland Kalvarienberge als letzte Stationen von Karfreitagsprozessionen ein. Möglicherweise heißt dieser Weinberg deshalb so, vielleicht rührt der Name aber auch – so vermutet es zumindest Familie Pieropan – von der Arbeit in der steilen Lage her, die so manchem wie ein kleines Martyrium vorgekommen sein mag. Es ist tatsächlich mühsam, in dem harten Basalt- und Tuffgestein zu arbeiten. Doch die Arbeit lohnt sich. Dessen war sich Leonildo Pieropans 1901, als er die Chance hatte, die Lage zu erwerben. Sie war die Grundlage für den Erfolg der Pieropan-Weine und wird nun seit 1971, also seit 50 Jahren, als Einzellage abgefüllt. Die Reben, die hier auf 200 bis 300 Metern Höhe stehen, sind zwischen 30 und 60 Jahre alt. Sie setzen sich zu rund drei Vierteln aus Garganega und zu einem Viertel aus Trebbiano di Soave zusammen, den beiden historischen Weißweinsorten des Soave. Gelesen wird der Trebbiano ab Mitte September, die Garganega reift rund zwei Wochen später aus. Die Beeren des „Calvarino“ wurden entrappt, gepresst und bei 16 bis 18 °C vergoren, um dann im mit Glas ausgekleideten Zementtank auf der Feinhefe ausgebaut zu werden. Im Gegensatz zum Soave Classico darf der „Calvarino“ ein Jahr länger reifen. In Verbindung mit dem exzellenten Terroir der Einzellage führt das zu einem Wein, der zwar eindeutig ein „Pieropan-Soave“ ist, aber doch noch deutlich vielschichtiger.

Der Soave Classico „Calvarino“ des Jahrgangs 2021 ist ein Wein mit vielen Facetten, den man zu ebenso vielen Gelegenheiten trinken kann. Die immer wieder gerne beschworene „gute Laune“ und „Trinkfreude“ – hier sind sie Programm! Zugleich entpuppt er sich aber eben auch als eleganter, vielschichtiger, feinwürziger und tiefgründiger Soave, dessen Mineralität und Spannung, Dichte und Länge sich, etwas Zeit vorausgesetzt, umso schöner offenbaren. Der „Calvarino“ duftet nach Zitrone und Limette, Apfel und Birne, Pfirsich und Mirabelle mit einem Mix aus Ingwer und Jasmin, Orangenöl und Zesten, Minze, Mandel und kühlem Stein. Das klingt komplex und ist es auch, doch keines der Aromen wirkt expressiv oder laut. Vielmehr ist hier alles engmaschig verwoben. Duftig ist dieser Wein, und er zeigt sich frisch, klar und animierend. Am Gaumen brilliert der „Calvarino“ mit einer Kombination aus samtig-seidiger Textur, die auf das lange Hefelager zurückgeht sowie einer druckvollen, vom Vulkangestein geprägten elektrisierenden Mineralität und Säure, die sich zum langen Finale hin immer deutlicher aufbaut, ja geradezu aufbäumt und eine salzig-jodige Ader mit sich bringt. Das Finale dieses Weißweins wirkt beeindruckend konzentriert und bietet neben der Salzigkeit auch leicht herbe zitrische Noten, einen Hauch von Exotik und Kräuterwürze. Wir empfehlen, den wunderbaren „Calvarino – übrigens ein vorzüglicher Speisenbegleiter (Quiche, Risotto mit grünem Spargel, *Pasta alle vongole*) – zu karaffieren, damit er sich mit viel Luft entfalten kann.

Ab sofort und sicher bis 2030 mit Freude trinken.

„LA ROCCA“ DOC SOAVE CLASSICO, BIANCO 2021 (BIO)

Reinsortiger Garganega von den kalkreichen Böden am Monte Rocchetta

GARGANEGA | IT-BIO-005
IVE020321 | 13% VOL. | 35,33 €/L | **26,50 €**
IVE020321-M | **MAGNUM** | 36,00 €/L | **54,00 €**

Einer der ungewöhnlichsten und zugleich größten Weißweine Venetiens ist für uns der Soave Classico „La Rocca“ von Pieropan. Ungewöhnlich ist an ihm tatsächlich vieles. Zum Beispiel, dass er zu 100 % aus Garganega erzeugt wird, von kreidigen Kalkböden stammt, also nicht von den sonst typischen Vulkangestein, dass er spät gelesen und über zwei Winter ausgebaut wird.
La Rocca ist eine ganz spezielle, nach Südwesten exponierte Lage am Monte Rocchetta. Sie befindet sich direkt unterhalb einer Burg, die im Mittelalter von den Scaligern erbaut wurde und von der aus man den Ort Soave überblickt. Die Garganega-Trauben für den „La Rocca“, die von bis zu 50 Jahre alten Reben stammen, werden erst Ende Oktober in mehreren Durchgängen von Hand gelesen, dann entrappt, angequetscht und nach einem leicht verlängerten Maischekontakt in ***tonneaux*** und Fuderfässern vergoren. Im Gegensatz zu den anderen Soaves wird „La Rocca“ schließlich auf der Hefe über zwei Winter wiederum in ***tonneaux*** ausgebaut.

So entsteht ein goldener Wein von großer Intensität, der zwischen einer opulenten Blütenaromatik, Frucht und Vanille changiert. Während er in manchen Jahren sehr blütenduftig erscheint und mit seinen Noten von Maiglöckchen, Flieder und Jasmin an Viognier erinnert, zeigt er sich 2021 voller Kraft und Dichte mit Noten von reifem Steinobst, Orangen, etwas exotischer Frucht und Vanillecreme in Verbindung mit ein wenig Holz und leicht angerösteten Mandeln. Was am Gaumen passiert, ist großartig. Da fächert sich der „La Rocca“ auf: intensive, saftige, seidige und reife Frucht von hochreifen Birnen, Orangen und ***lemon curd***, dazu ein Hauch von Honig. Die Textur wirkt wie Samt, die Säure reif, trotzdem lebendig und spannungsgeladen. Vor allem tritt auch bei diesem Soave wieder eine salzige Note auf, die den Gaumen etwas kitzelt. Der Wein bietet innere Dichte, Spannung und Mineralität, brilliert der langen Maischestandzeit wegen auch mit einer überaus eleganten Textur. Er ist absolut einzigartig, tief und lang bei konservierter Frische und Lebendigkeit: ein großer Soave und einer der charakterstärksten klassischen Weißweine, die wir aus Italien kennen. Mit all seinen Attributen ist er ein hervorragender Partner für Gerichte mit kräftigen Aromen wie Risotto mit Steinpilzen, Sellerie, Stockfisch, Lachs oder Jakobsmuscheln.

Dieser Wein hat keine Eile. Probieren Sie ihn jetzt mit viel Luft, sonst über die nächsten zehn Jahre.

„RUBERPAN“ DOC VALPOLICELLA SUPERIORE, ROSSO 2020 (BIO)

Valpolicella-Klischées? Haben sich seit Pieropans Edeltropfen erledigt!

CORVINA VERONESE, RONDINELLA, CORVINONE, CROATINA VERONESE | IT-BIO-005
IVE020420 | 14% VOL. | 23,86 €/L | **17,90 €**

Die Pieropans wußten genau, was sie wollten, als sie von Null weg mit ihrem Bioweingut in der Nähe von Verona begannen. Nach vier Generationen im Weinbau der Region besiegelte dieser Neustart einen Aufbruch. Auch der neue Keller, der 2005 in Villa Cipolla Pellegrini errichtet wurde, steht für diesen Weg. Dazu kommt eine bewusste Fokussierung des ökologisch arbeitenden Familienbetriebs auf wenige Etiketten. Klar, dass neben den Weißweinen, die Dario und Andrea Pieropan weit über das Veneto hinaus bekannt gemacht haben, auch der Amarone als Spitze der Produktion nicht fehlen darf. Doch man will ja auch nicht jeden Tag Trüffel genießen – und so sorgt der „Ruberpan“ als wertige Valpolicella-Interpretation für die Rotweinbedürfnisse des Alltags.

Das ist durchaus wörtlich zu nehmen, denn er ist der Rote sui generis bei den Pieropans. „Ruber“ bedeutet schließlich „rubinrot“ und mit dem Familiennamen zusammen wird daraus ein verführerisch fruchtiger Mix aus Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone und Croatina Veronese. Dazu gewähren die Winzerbrüder ihm nach den 18 Monaten in große und kleinen Eichenfässern auch immer eine längere Flaschenreife-Periode. Nur, falls sich jemand fragen sollte, warum es erst jetzt den Jahrgang 2020 zu trinken gibt. Das Ergebnis gibt dem „Ruberpan“ jedenfalls in der Sekunde recht. Er duftet nach saftigen roten Waldbeeren – „lamponi!“ würde man wohl in Italien entzückt aufseufzen. Neben den reifen Himbeeren, lassen sich auch Erdbeere, ebenfalls ohne säuerliche Duftnoten wahrnehmen, dazu etwas Rauchpaprika und Assam.
Der Eindruck am Gaumen wirkt rund wie ein Kieselstein, denn auch der Gerbstoff ist bereits schön abgeschliffen worden. Die Sauerkirsch-Beeren-Mischung legt sich triumphierend auf die Zunge, doch erst der Nachklang zeigt die Finesse des „Ruberpan“. Hier wird es mit einer gewürzigen Kraft plötzlich fast orientalisch: Rauchpaprika und Chiliflocken sorgen für einen Ausklang, der den mittlerweile dunkleren Geschmacksnoten der Waldbeeren gut Paroli bietet. Wie bei einer Inszenierung in der Arena di Verona greift auch bei diesem Valpolicella Superiore eines ins andere. Große Rotwein-Oper, die jeden Tag „gegeben“ werden kann!

Ab sofort bis 2035.

„VIGNA GARZON“ DOCG AMARONE, ROSSO 2017

CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, CROATINA | IT-BIO-005

IVE020517 | 16,5% VOL. | 60,00 €/L | **45,00 €**

Der Stilwechsel des Amarone – weg vom eingekocht-süßen Rotwein – hat sich noch nicht zu allen Weinfreunden durchgesprochen. „Vigna Garzon“ steht für diese Moderne, auch die Rebanlagen der Pieropans bei Cellore d’Illasi sind mit ihren knapp über 20 Jahren vergleichsweise jung. Wie auch beim Valpolicella Superiore, dem „Ruberpan“, vertraut man einem ausgeklügelten Blend aus Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Molinara und Oseleta. Wenn es der Jahrgang nur irgendwie zulässt, verzichtet man auf die Traubentrocknung mittels Ventilatoren, das sind Andrea und Dario Pieropan ihrer Ehre als Bio-Winzer schuldig. Das klassische Appassimento-Verfahren auf den Holzgestellen wird klar bevorzugt, der Ausbau währt über zwei Jahre in 225 und 500 Liter fassenden Fässern. Egal, wie lange dieser Ausbau dauert, die Flaschenreife muss ebenfalls sein, um die Kraft des legendären Weines entsprechend zu mildern.

Der intensiven dunkelroten Farbe im Glas entspricht ein Duft in Cinemascope: Pflaumen-Geruch, so dich und fast eingekocht, dass Tschechen und Österreichern wohl unwillkürlich ein „Powidl“-Schrei entfährt. Aber auch Beeren-Confit aus Holunder und Brombeere ließe sich als Assoziation zum 2017er-Amarone anführen. Würzig und zart herb, lässt er aber auch an gedämpfen Rotkohl denken. Und warum auch nicht? Denn festlich ist dieser Wein allemal! Das zeigt sich auch mit seinem Antritt am Gaumen, der neben den fruchtsüßen Noten (wir halten aber lediglich bei 8 Gramm Restzucker!) wird auch mit der Tanninschulter gezuckt. Die größte Überraschung beim „Vigna Garzon“ aber stellt seine Frische dar. Man muss die Säure nicht suchen, die offenbart sich im Trinkverlauf. Thymian und im langen Finale dann auch Maulbeeren werden so attraktiv mit einer gewissen spielerischen Note unterfüttert. Klar, dass bei einem Alkoholgehalt von 16,5 Volumenprozent auch der „footprint“ dieses Amarone ein kraftvoller sein wird. Doch wer Angst vor den reinen technischen Werten dieses Pieropan-Weins hat, sollte einfach einen Schluck nehmen. Diese Klasse lässt sich einfach nicht „überschmecken“. P.S.: Ein solch reichhaltiger Wein verlangt natürlich nach kräftigen Partnern aus der Küche. Daher ist er mit Wildgerichten, Schmorbraten, aber auch lang gereifte Käsesorten immer in bester Gesellschaft!

Unbedingt karaffieren und aus großen Gläsern mit viel Sauerstoff genießen, wird sich noch toll entwickeln – bis sicherlich 2037+.

Modern, zugänglich und von unglaublicher Eleganz: Amarone à la Pieropan!

EMILIA-ROMAGNA

Poesie in Flaschen – Weine mit Seele!

Gleich doppelt prämiert: „Best Winemaker under 35“ und „Top 50 cantine dell’anno“ – Food&Wine Italia

Immer wieder liest man von Winzern, die als „Propheten im eigenen Land“ nichts oder nur wenig gelten. Wenn es das Schicksal ganz besonders gut mit ihnen meint, weiß man zumindest „in der Fremde“ ihre Weine zu schätzen. Was in finanzieller Hinsicht allemal ein Trostpflaster (bis hin zum bequemen Polster) sein kann, aber häufig dem Selbstwertgefühl und Seelenleben nicht zwingend Ersatz für die fehlende Anerkennung in der Heimat ist.

Wie schön, dass Chiara Condello von allen Seiten Aufmerksamkeit, Zuwendung und vor allem Anerkennung zuteilwird, zumal in Italien. Während etwa die „Barolo Boys“ den (Um-)Weg zum Erfolg über die Vereinigten Staaten haben nehmen müssen, war die weinbegeisterte italienische Öffentlichkeit bei Chiara von Anfang an dabei, auch wenn die vermutlich nachhaltigsten Lobeshymnen damals von anglophonen Kritikern stammten:

Walter Speller vom Decanter hob in seinem Artikel „The best new generation Sangiovese: A fresh perspective“ die absolut begnadete Winzerin Chiara Condello hervor, deren „Le Lucciole“ er eine „sensationelle Balance“ attestiert, davor hatte Eric Guido (Vinous) schon von den (noch) unentdeckten kulinarischen und vinologischen Schätze der Emilia-Romagna geschwärmt und Chiaras „Einstiegswein“, den Predappio, besungen: „Dieser Wein stellt viele Spitzenweine der Region in den Schatten.“

Nun hat die renommierte Zeitschrift Food &Wine Italia Chiara Condello mit gleich zwei Auszeichnungen bedacht, die wir einfach feiern müssen: Nicht nur gehört ihr Weingut zu den Top 50 des vergangenen Jahres, sondern die Macherin selbst wurde (auch international gut verständlich) als „Best Winemaker under 35“ prämiert! *Brava, bravissima!*

Liebe Kunden, wir sind der Meinung, dass dies ein besonders schöner, ja perfekter Anlass ist, um sich mit – falls Sie es noch nicht getan haben sollten – Chiaras fantastischen Weinen vertraut zu machen und mit einem Glas Predappio oder „Le Lucciole" auf diesen hochverdienten Erfolg anzustoßen! Wir versprechen Ihnen berührende, die Seele zum Schwingen bringende Momente – „Seelennahrung" schrieb die New York Times seinerzeit. „Poesie in Flaschen" sagen wir.

Über das Weingut

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

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

92 Punkte und „Energie ohne Ende“

– ERIC GUIDO (VINOUS)

„CHIARA CONDELLO“ DOC ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO, ROSSO 2020 (BIO)

Sehnsüchtig haben wir den 2020er-„Romagna Sangiovese Predappio“ erwartet – und sind wieder einmal begeistert!

SANGIOVESE | IT-BIO-004

IER020220 | 14% VOL. | 21,32 €/L | **15,99 €**

IER020220-M | **MAGNUM** | 14% VOL. | 29,66 €/L | **44,50 €**

92 Punkte VINOUS

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

Der nach ihr benannte Romagna Sangiovese Predappio zeigt sich im 2020er-Jahrgang als sinnlich und seidig wirkender Wein, der vor allem kühle und knackige Frucht mit kreidigen Noten verbindet. Die Nase erinnert an Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Stein und Graphit mit ein wenig Zeder, an frisch mit Wasser benetztes trockenes Holz und Unterholz. Je länger der Wein Luft bekommt, desto klarer wird die Frucht wie auch eine Komponente von Trockenkräutern. Am Gaumen bietet er Saft und Frische mit einer lebendigen, gleichzeitig seidigen und eleganten Säurestruktur, ferner einen kühlen mineralischen Zug, das für Sangiovese so griffige Tannin, das an die Textur von dunkler Schokolade erinnert sowie eine Mischung aus rezenten wie reifen roten und dunklen Beeren und Kirschen. Der Wein pendelt zwischen Kraft und Finesse, wirkt sinnlich und druckvoll zugleich, saftig mit süßem Kern und kühl mit festem Tannin. Kurz: Wir lieben die Balance dieses „Chiara Condello“!

Ab sofort und bis 2028 mit Freude zu trinken.

„Top Wine“

(SLOW WINE GUIDA 2023)

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

SANGIOVESE | IT-BIO-004

IER020119 | 14% VOL. | 66,00 €/L | **49,50 €**

Wenn man von Anfang an die Entwicklung einer jungen Künstlerin, Musikerin und auch Weinmacherin verfolgt hat, dann entwickelt man eine besondere Beziehung zu ihr und ihren Werken und kann kaum abwarten, bis etwas Neues von ihr erscheint. So ergeht es uns mit den Weinen von Chiara Condello und ihrer Mitstreiterin Alessandra Fiorini. Die beiden haben mit dem ersten „Le Lucciole“ ein Ausrufezeichen in der Weinwelt gesetzt und mit den Nachfolgejahrgängen immer noch eines hinterher. Bei Vinous hat ihr 2018er Jahrgang den ersten Platz unter allen Sangiovese der Romagna belegt, bei der italienischen Sommeliervereinigung AIS gilt er als Referenzwein. „Le Lucciole“, zu Deutsch „der Leuchtkäfer“, ist ein Wein aus Predappio, jenem Ort am Rande des Apennin, in dem vor Jahrhunderten schon reinsortiger Sangiovese erzeugt wurde und der die ältesten Sangiovese-Klone Italiens beherbergt, was den Rückschluss zulässt, dass man dort möglicherweise dem Ursprung der Rebsorte ganz nahe ist.

Das Interessante ist nun, dass dieser Ort nicht etwa in der Toskana liegt, sondern auf der anderen Seite des Gebirges, und zwar in der Romagna. Die junge Winzerin Chiara Condello hat dort mit ihrer aus Süditalien stammenden Familie das Weingut Condé aufgebaut – nicht zuletzt weil man wusste, dass Predappio das Zeug besitzt, großen Sangiovese zu erzeugen. Nur hatte das lange keiner mehr gemacht. Das Potential liegt nicht nur in den idealen klimatischen Bedingungen der recht hoch gelegenen Weinberge im Spannungsfeld von Adria und Apennin. Besagtes Potenzial liegt vor allem in einer besonderen Bodenformation, *spungeone* genannt. Diese Bodenformation liefert Kalk und Fossilien, zudem Gips, Sandsteinverwitterung und Ton. Daraus resultiert im Wein ein mineralisches Gerüst mit einer Spannung, die bemerkenswert ist. Chiara interpretiert den Boden und die Rebsorte in einer Art, die aus ihrer Leidenschaft für große Burgunderweine entstanden ist. Ihre freie Zeit verbringt sie gerne bei Freunden und Kollegen im Burgund. Besonders angetan hat es ihr eine spezielle Appellation: „Was ich suche: einen Morey Saint Denis in der Romagna“. Und genau davon künden ihre Weine nun seit fünf Jahren.

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

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

Ideal ab etwa 2025, sollte vorher karaffiert werden. Potenzial bis sicherlich 2038.

WEINGUT SEEHOF

WESTHOFEN

„Die Weine machen einfach Spaß.“

VINUM WEINGUIDE 2022

© JUSTYNA REISS

RHEINHESSEN

2022: Am Ende wieder alles in Balance

„Seit vier Generationen bewirtschaften wir, die Familie Fauth, den Seehof im Herzen von Westhofen. Unsere Weine erzählen Geschichten. Sie beginnen immer gleich – in unseren Weinbergen.“

„Seehof zählt zu den »Upper Ten« der rheinhessischen Spitzengüter!“
– Stuart Pigott (James Suckling)

Werte Kunden, von einer „Zeitenwende“ sprach Florin Fauth bei unserem Besuch Anfang März. Dabei bezog er sich nicht nur auf den aktuellen Jahrgang (und auch nicht auf unseren Bundeskanzler), sondern die Entwicklung der letzten beiden Dekaden im Weinbau. Das „Wort des Jahres 2022“ hat allerdings auch hier seine Gültigkeit. Ohne dieses lässt sich heutzutage nur noch schwerlich erklären, welche Faktoren die Qualität eines Jahrgangs beeinflussen. Man muss etwas weiter ausholen, denn viele Arbeitsschritte, die sich über Generationen mit der Präzision eines Uhrwerks etabliert haben, besitzen für den heutigen Weinbau nicht mehr uneingeschränkt Gültigkeit. Was Florian beobachtet und darin stimmen wir ihm zu, ist die Kleinteiligkeit bedeutsamer Wetterkapriolen, die zur Folge hat, dass geografisch eng gefasste Ereignisse wie Hagel, Frost und selbst die Wasserversorgung der unterschiedlichen Böden, die Traubenmenge und -qualität beeinflussen. „Wir machen seit 20 Jahren Weinbau, es gibt trotzdem keinen Jahrgang, den ich mit 2022 vergleichen kann.“ erklärt uns der Winzer und meint damit nicht den Mangel an aromatischen Parallelen (wir finden Ähnlichkeiten mit 2011 und 2012), sondern den einzigartigen Jahrgangsverlauf.
Bewusst entschied sich Florian gegen eine Bewässerung der Weinberge, obwohl die Wasserkapazitäten zu Jahresbeginn nicht ideal waren und der Sommer mit seiner Trockenheit stellenweise großer Herausforderungen brachte. Es vertraute auf die tiefgründigen Böden seiner Lagen, tiefwurzelnde Reben, die durch oberflächliche Bewässerung nicht in ihrem Tiefenwachstum abgehalten werden sollten (gewöhnt sich eine Rebe doch sehr schnell an eine regelmäßige Wasserversorgung) und eine gesunde Humusauflage. Den Spannungsboden lieferte im Jahrgang 2022 die Gegensätzlichkeit von Sommer und Herbst. Erster warm und trocken, letzterer kühl und stellenweise nass. Diese selten anzutreffende Dramaturgie brachte auch Vorteile mit sich, so spielte das Problem unerwünschter Botrytis aufgrund der Böden, welche die Feuchtigkeit wie ein Schwamm aufsogen, nahezu keine Rolle (wir werden an anderer Stelle berichten, an der Mosel gibt es beispielsweise kaum edelsüße Weine). Laubwandpflege, Traubenteilung und selbst das Setzen auf andere Rebsorten und Klone (wir verdanken diesen Umständen einen herausragenden Neuzugang, den Chardonnay „R“!) stehen heute mehr im Fokus als das verharren bis zum letztmöglichen Lesezeitpunkt. „Die Weinberge sind einfach anders aufgestellt als noch vor 20 Jahren.“ so Florian, dessen oberstes Ziel war, die Rebanlagen über den Sommer vital zu halten.
Lässt sich doch anders kaum nachvollziehen, warum bei warmem Sommer derart schlanke und harmonische Weine eingefahren werden konnten, mussten wir diesen Umweg nehmen, um dann doch möglichst zielstrebig darauf hinleiten zu können, was wir im Glas erlebten: einen Jahrgang voller Balance. Dazu Florian: „Der Riesling hat ja seine Reifephase im September, hier war das Wetter kühl, die Säure liegt also gar nicht so sehr unter den 21ern.“ Zudem blieb Westhofen vom teils extremen Regen, wie ihn die Pfalz stellenweise verzeichnen musste, verschont. „Wir haben das Glück, dass die Böden hier relativ tiefgründig sind und einen guten Humusgehalt besitzen. Das ist Gold wert, wenn es trocken ist. Heutzutage haben wir ja auch ein anderes Lagenbild. Früher sucht sich ein Winzer Parzellen, die warm waren und das Wasser gut abfließen lassen, heute das Gegenteil.“
Es überrascht, dass letztendlich und bei allem Bewusstsein über den Wandel, doch nicht unwesentlich das Bauchgefühl des Winzers bzw. seine Erfahrung den Ausschlag gibt: „Man muss im Frühjahr schon pokern, ob das Jahr eher trocken oder feucht wird. Wenn die Rebe erst einmal gestresst ist, ist es zu spät, man kann dann nicht mehr agieren.“ So erwies sich etwa das Umbrechen der Weinbergbegrünung Anfang April als besonders wirkungsvolle Entscheidung. Als die warme Periode einsetzte, verfielen die Rebanlagen so nicht dem Trockenstress und konnten letztlich in die kalte Septemberphase übergeleitet werden und bei kühlen Nächten ausreifen.
Wir freuen uns Ihnen die ausgewogene Kollektion des Weingut Seehof nun im Detail vorstellen zu können. 2022 erweist sich hier als harmonisch ausgereifter und großer Wurf. Ein Jahrgang, bei dem die Karten wieder völlig neu gemischt wurden und sich das ausgezahlt hat, worauf wir bei Seehof schon lange setzen: Florian Fauths unglaubliches Fingerspitzengefühl für die Westhofener Reblandschaft.
Hier befindet sich wieder alles in perfekter Balance – was wir Dir, lieber Florian, zu verdanken haben!

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

Handelsblatt: „Florians geniale Basis-Weine sind unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten unschlagbar!“

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

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

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

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

Seehofs Schoppen-Klassiker! So getänzelt hat er noch nie!

„SEEHOF-LITER“ TROCKEN, 2022 (EDITION PINARD DE PICARD)

SILVANER, SCHEUREBE, MÜLLER-THURGAU

DRH052022 | 12,5% VOL. | 7,50 €/L | **7,50 €**

Ein Liter pures Weinvergnügen aus Rheinhessen! Dieser Schoppen-Klassiker kann quasi die ganze Woche über in der Küche stehen. Aber nicht nur als Kochwein für Sauce sowie Koch und Köchin, sondern auch als Feierabendschluck oder – Dauergast bzw. festes Inventar im Kühlschrank: das perfekte Willkommensgläschen, wenn spontan Gäste vorbeikommen.

Florian Fauths „Einstiegsdroge“ besteht gewöhnlich aus rund 70 % Müller-Thurgau und 30 % rassigem Riesling von jungen Reben. Für den Jahrgang 2022 hat sich Florian allerdings in andere Träubchen verliebt, die ihm für den Schoppen-Klassiker prädestiniert schienen. Die diesjährige Cuvée besteht also aus 40 % Müller-Thurgau, abgerundet durch duftige Scheurebe und erdig-würzigen Silvaner.

Oberstes Credo für diesen Brot-und-Butter-Wein:, Er muss unbedingt, wie Florian sagt, „Schoppen-tauglich“ sein. Für Rheinhessen und Pfälzer, die ihren frischen Weißwein aus traditionellen, dickwandigen, einen halben Liter fassenden Gefäßen buchstäblich wegbechern, ist das der offizielle Qualitätsbeweis und ultimative Kaufbefehl. Für alle anderen Weinliebhaber außerhalb unserer beiden Wein-Ballungszentren bedeutet das zusammengefasst: Dieser Wein hat enormen Trinkfluss und man sollte ihn in großen Schlucken (und ebenso großen Gläsern) trinken!

Der diesjährige „Seehof-Liter“ zeigt sich herrlich floral und duftig im Glas. Man riecht hier Holunderblüten, Birnen, Zitrusabrieb und gar einen Hauch Hopfen. Der Silvaner sorgt für eine feine Würze und Struktur am Gaumen, wohingegen die Scheurebe für Leichtigkeit und das spielerische Element im Wein sorgt. Das ist ein höchst animierender Weißwein, dessen zarte und jugendliche Cremigkeit einfach Lust auf einen großen Schluck macht. Ein sagenhaft unkomplizierter Weingenuss, frei von snobistischen Attitüden, wobei weder Snob noch Kenner ob der hohen Qualität die Nase rümpfte!

Einfach unbeschwert in diesem oder im nächsten Jahr öffnen und bei Kühlschranktemperatur wegzischen!

PINOT NOIR ROSÉ, 2022

Unverkennbar, die Finesse des Pinot Noirs!

SPÄTBURGUNDER

DRH051122 | 12% VOL. | 11,46 €/L | **8,60 €**

„Es wird aus 2022 sehr gute Spätburgunder geben, da bin ich mir sicher." sagte Florian Fauth bereits bei unserer Fassprobe im Weingut. Es liegt daher nahe, dass sein Rosé vom Pinot Noir über das gewöhnliche Maß hinaus geht. Diesem Wein wird von seinem Schöpfer überdurchschnittlich viel Liebe und Aufmerksamkeit gewidmet. Das fängt allein damit an, dass über das ganze Jahr bei Seehof bewusst auf die Produktion des Rosés hingearbeitet wird. Das ist kein einfacher Saftabzug eines Rotweins oder Nebenprodukt aus der Weinbereitung, wie so viele andere Roséweine. Bereits im Weinberg werden Reben das Jahr über für die Roséerzeugung bewirtschaftet und selbst im Keller baut Florian die einzelnen Partien separat aus und assembliert sie dann zum bestmöglichen Wein, der ganz genau seinen Vorstellungen entspricht. Dieser Unterschied ist schmeckbar!
Der Jahrgang 2022 zeigt sich mit einem sehr intensiven Lachsrosa, die Trauben besaßen einfach schöne dickschalige Beeren. Die Intensität der Trauben ist unverkennbar! Mit einem feinen und präzisen Duft nach Zitrusschalen und roten Beeren steigt der Wein aus dem Glas. Uns gefällt die Intensität, mit dem der Rosé über den Gaumen fließt und dann doch sehr bewusst die Vorzüge der Burgundersorte beweist, die auch bei diesem sommerlichen Wein durchscheint und mit ihrer wildbeerigen Aromatik begeistert. Im Mund präsentiert sich Seehofs Rosé mit straffem Kern, nichts Süßliches stört hier. Genau dieser knackige Durchzug am Gaumen, seine Energie, die subtilen cremigen Einschläge und der bewusst trockene Ausbau heben ihn auf sein verdient hohes Podest.
Dieser edle, feinziselierte Wein ist meilenweit von dem entfernt, was heutzutage an belanglosen Billigrosés die Supermarktregale füllt. Diese schöne Interpretation eines Rosés fließt leicht über die Lippen und besitzt eben auch die notwendige Portion Seriosität. Genau darin liegt die Größe des Weins vom Seehof (der übrigens tatsächlich nach der am Teich angrenzenden Lage benannt ist).
Ein perfekter Wein zu Krustentieren, sommerlichen Salaten oder einfach solo.

GRÜNER SILVANER, 2022 (EDITION PINARD DE PICARD)

SILVANER

DRH050722 | 12,5% VOL. | 10,53 €/L | **7,90 €**

Einer der Klassiker des seehofschen Sortiments ist der Grüner Silvaner, einer Rebsorte, die neben dem Riesling in Rheinhessen ganz traditionell beheimatet ist. Zwar hat der fränkische Bocksbeutel – egal ob man ihn nun schätzt oder ihm eher abgeneigt ist –sich beim Silvaner ins Gedächtnis ganzer Generationen gebrannt. Doch ist nach wie vor nicht Franken, sondern Rheinhessen das größte Anbaugebiet für diese Rebsorte – weltweit! Speziell die Kalklagen sind prädestiniert für den mineralischen Weißwein, der so gar nicht anspruchslos ist.
Hier sei zudem erwähnt, dass speziell in den letzten Jahren einige Exemplare aus Rheinhessen immer mehr überzeugten, so sehr, dass diese Rebsorte wohl in jenen Breitengraden das Zeug zum ganz großen trockenen Wein hat und mittlerweile auch internationale Anerkennung erfährt. Wir denken da (wer nicht?) natürlich auch an Schwippschwager Klaus Peter Kellers „Feuervogel Réserve"!

Für unsere Exklusiv-Füllung bedient sich Florian zweier Westhofener Parzellen: Eine, mit rund 35jährigen alten Reben in der Steingrube, sowie dem Rotenstein, der ebenfalls stattliche 15jährige Reben vorzuweisen hat. Diesen Grünen Silvaner im Glas, schönes Terrassenwetter als optionales Leckerli obendrauf und ein paar saftig gegarte Stangen frisch gestochenen Spargel vorausgesetzt, bleiben wenige Möglichkeiten für schöneres, puristisches, irdisches Glück offen. Der Jahrgang 2022 brachte hier einen ungemein schmelzigen und zarten Silvaner hervor, dessen Bouquet Andeutungen von weißen Blüten, Birnenspalten und Zitrusabrieb zeigt. Typisch für die Rebsorte, bleibt der Wein am Gaumen eher fruchtreduziert und

© JUSTYNA REISS

Ein ungemein griffiger Silvaner – perfekt zum Spargel!

betont die Würzigkeit der Silvaner-Traube. Ein Hauch Pampelmuse zeugt vom warmen Sommer, wohingegen die trockene Vergärung für Präzision und Spannung sorgt. Genau weil Florian seinen Silvaner bewusst trocken vergärt, bleibt er am Gaumen dermaßen präzise und geradlinig. Hier erstrahlt Rheinhessens traditionelle Urrebe in neuem Glanz: Dieser Referenz-Silvaner ist in seiner Preiskategorie einer der größten Weinwerte Deutschlands und obendrein ein echter Heimatwein!

Zu genießen ab sofort bis 2026+

WEISSBURGUNDER, 2022 (EDITION PINARD DE PICARD)

Ungetrübtes Weißburgunder-Gutswein-Glück!

WEISSBURGUNDER

DRH051922 | 12,5% VOL. | 11,20 €/L | **8,40 €**

Unsere 2022er-Weißburgunder-Füllung von Seehof stammt aus Westhofener Lagen und präsentiert sich im Glas wie mit dem Silberstift gezeichnet. Der Wein duftet offen und einladend nach weißen Früchten, wobei zarte Birnen, insbesondere Nashi-Birnen, eine subtile Hopfennote und Jasmintee das feine Bouquet prägen. Am Gaumen zeigt sich der Weißburgunder seidig und sehr fein mit einer zarten Birnenfrucht, mineralischen Noten und schönem Schmelz. Die Aromen sind eher puristisch und werden von einer angedeuteten Zitronennote subtil begleitet. Es gibt keine überschminkende Fruchtsüße, sondern stattdessen eine hauchfeine trockene Würzigkeit, die dem Wein Textur verleiht. Klar und erfrischend wie ein Gebirgsbach präsentiert sich dieser Weißburgunder, ein puristischer und kühler Wein mit einer überzeugenden Komplexität, die er auch der Spontanvergärung verdankt.

Kurzum: einfach mächtig viel Wein fürs Geld und möglicherweise eine der vielversprechendsten Füllungen der Edition Pinard de Picard“

Zu genießen ab sofort bis 2025+

GRAUER BURGUNDER, 2022

Ein fester Anker: der Seehof Grauburgunder

GRAUBURGUNDER

DRH052422 | 12,5% VOL. | 11,33 €/L | **8,50 €**

Florians Grauburgunder bleibt unter Preis-Genuss-Aspekten eine Instanz unter Deutschlands Einstiegsburgundern. Die Welt ändert sich. Das spüren wir alle selbst tagtäglich. Wie schön, wenn es dann solch feste Anker wie Seehofs Grauburgunder gibt. Damit dieser aber genau so schmeckt, wie wir ihn kennen und lieben, muss mittlerweile völlig anders gearbeitet werden. Das ist die Krux der letzten Jahre im Weinbau. Florian erklärt: „Beim Weiß- und Grauburgunder achten wir extrem auf den Lesezeitpunkt. Das hat sich gegenüber den letzten Jahren total verändert, denn das optimale Lesezeitfenster wird immer kleiner. Heute kann es innerhalb einiger Tage, in manchen Lagen sogar binnen weniger Stunden richtige Reifesprünge geben. Gute Burgunderweine zu erzielen, ist inzwischen richtig anspruchsvoll geworden und bedarf echter Erfahrung.“

Das 17,5 Hektar Rebfläche umfassende Weingut Seehof hat im Jahrgang 2022 Burgunder eingefahren, die im Schnitt bei etwa 12,5 Vol.-% liegen und damit nicht zu üppig ausgefallen sind, aber die nötige Grundreife besitzen, um Komplexität auszustrahlen. Der Graue Burgunder zeigt sich ganz rebsortentypisch etwas tiefer und voller in der Aromatik als der Weißburgunder-Gutswein des Hauses. Birnen, Äpfel und Mandeln prägen das Bouquet. Zuckerschwänzchen sucht man hier vergebens. Dieser Wein wurde trocken vergoren und überzeugt daher durch cremige Struktur, feine Würze und mineralische Noten. Die Frucht schwirrt eher im Hintergrund mit, wirkt dadurch nie kitschig. Klarheit und Leichtigkeit bei charmanter Aromatik sind Florian bei beiden Burgunderweinen oberstes Anliegen. „Er hat vor allem hinten raus nichts, was müde macht. Man will direkt ein zweites Glas. So muss es sein!“ Das genehmigen wir uns auch gerne. Dazu passen übrigens helles Fleisch, allen voran Kalbsfleisch und Pilzgerichte oder auch eine schöne Gemüsequiche ideal.

Zu genießen ab sofort bis 2025+

Westhofens legendäre Lagen: Grundlage für erstklassigen Gutsriesling!

RIESLING TROCKEN, 2022 (EDITION PINARD DE PICARD)

RIESLING

DRH050122 | 12,5% VOL. | 11,33 €/L | **8,50 €**

Seehofs Gutsriesling ist eine echte Referenz und einer unserer beliebtesten Gutsweine. Die Klammer für seine einzigartige Güte bilden hier die legendären Lagen Westhofens. So stammt Florians Riesling von rheinhessischen Paradelagen wie der Aulerde, dem Kirchspiel, Morstein und einer kleinen Menge Steingrube. Allerdings verwendet Florian hier die Trauben der jüngeren Reben. Es handelt sich also nicht um eine Vorlese, wie manch Betrieb es praktiziert, sondern einer bewussten Selektion gezielter Rebstöcke, die bereits im Voraus für den Gutswein angedacht waren und dann in einem Zug (die Trauben reiften bei kühlen Nächten bis Anfang Oktober aus) eingefahren wurden. Auch deshalb „boxt" Florians Riesling eine Klasse höher, als man bei diesem Preis erwarten würde.

Der Jahrgang 2022 war geprägt vom warmen Sommer, auf den allerdings eine lange und kühle Herbstphase folgte. Für Rieslingtrauben, die bevorzugt bei kühlen Nächten und spät ausreifen, waren das keine schlechten Bedingungen, konnten sie doch so volle aromatische Komplexität erzielen. Unsere Füllung des Rieslings zeigt sich ausgewogen und seidig. Frische Äpfel und Zitrusabrieb prägen ihn in der Nase. Dabei zeigt sich der trocken vergorene Wein mit feinem Säurespiel, runder, ja gleitender Textur am Gaumen und wirkt schon im frühen Stadium äußerst harmonisch, ja perfekt balanciert.

Sie werden diesen trockenen Riesling lieben! Das Weingut Seehof ist ein absoluter Vorzeigebetrieb für Rheinhessen und spielt in der „Einstiegsklasse" deutscher Rieslinge immer ganz vorne mit. Ein leuchtendes Beispiel für die Dynamik, die Rheinhessen in den letzten 20 Jahren einen absolut herausragenden Ruf beschert hat!

Zu genießen ab sofort bis 2025+.

SAUVIGNON BLANC, 2022

Hochexpressiver Sauvignon Blanc

SAUVIGNON BLANC

DRH052622 | 12,5% VOL. | 12,66 €/L | **9,50 €**

Florian widmet sich bereits seit einiger Zeit dem Sauvignon Blanc. Allerdinsg haben wir erst vor kurzem davon erfahren. Wie auch sonst? Es gab ja keinen Wein zu kaufen! Vor fünf Jahren pflanzte er in Westhofen eine Parzelle, ein Jahr darauf noch eine weitere im Heimatort seiner Mutter, acht Kilometer von Westhofen entfernt. Die ersten Ergebnisse gibt es mittlerweile in Form gefüllter Flaschen, allerdings auch nur eine Kleinstmenge, denn die Erträge der jungen Reben fallen noch sher niedrig aus. Wir präsentieren nun die dritte Ernte und einen einfach wunderschönen Sommerwein, dessen Bühne schon jetzt ganz klar vorbestimmt ist: die Terrasse an lauen Grillabenden!
Wenn Sie sich noch an den Vorgänger erinnern, der ganz im Zeichen des Jahrgangs 2021 mit seinem kühlen und langsamen Vegetationsverlauf stand und den Duft von weißen Johannisbeeren und Brennnessel verströmt hat, dann liegt hier das aromatische Gegenstück vor! Der Sauvignon Blanc vom Seehof duftet expressiv nach Passionsfrucht und Stachelbeeren, sodass Synästhetiker vermutlich ein strahlend warmes Orange vor sich hätten. Doch finden sich auch, speziell am Gaumen, feine kühle Anklänge. Florian Fauth vergärt sämtliche Weine bewusst trocken, eine Entscheidung, die sich als perfekte Leitlinie erwiesen hat. Der knochentrockene Ausbau bringt den Weißwein am Gaumen auf Spur, verleiht ihm eine feine Würzigkeit und Mineralität. Dieser Sauvignon Blanc ist im Kern rund und seidig, zeigt sich höchst ausgewogen. Für Florian spiegelt er auch stark den Jahrgang wider, nicht zuletzt, weil beide Parzellen zu unterschiedlichen Zeitpunkten (Ende August sowie die ersten Septembertage) gelesen wurden. Und das trägt wohl zur Dramaturgie des Weins bei, der sich einerseits extrem expressiv zeigt, andererseits aber auch absolute Harmonie und Gelassenheit ausstrahlt.

Einfach gut gekühlt zu genießen, ab sofort bis voraussichtlich Sommer 2025.

AUXERROIS „VON DEN KALKTERRASSEN“, 2022

Halb deutsch, quasi halb französisch – und jedenfalls ganz groß im Glas!

AUXERROIS

DRH050222 | 13% VOL. | 13,26 €/L | **9,95 €**

Dieser „Coup de Cœur“ liegt uns tatsächlich besonders am Herzen. Auxerrois ist eine bis vor wenigen Jahren kaum noch nachgefragte uralte Rebsorte, die in der Stilistik ihrer feinrassigen Weine gewisse Ähnlichkeiten mit Pinot Blanc oder Weißburgunder besitzt. Ihren Ursprung hat die Rebsorte in Frankreich, wo sie nach der Stadt Auxerre in der Bourgogne-Franche-Comté benannt wurde. Der sympathische Florian Fauth vinifiziert aus Westhofener kalkhaltigen Parzellen einen wunderbaren Vertreter dieser Rebsorte in exemplarischer Qualität, den wir Ihnen, liebe Kunden, ganz besonders anempfehlen möchten, da er sich für uns nochmals von den beiden Basis-Burgundern in seiner Eigenständigkeit deutlich hervorhebt und nicht nur namentlich eine französischen Herkunft erkennen lässt.

Dabei muss gesagt werden, dass Auxerrois ziemlich hohe Anforderungen an seinen Winzer stellt. Die Beeren sind besonders dünnhäutig und daher auch besonders anfällig für Fäulnis. Man muss sie also mit viel Liebe pflegen und ständig nach ihrem Wohlbefinden schauen. Damit ist der Auxerrois unter den Rebsorten so etwas wie der Bonsai unter den Zimmerpflanzen. Wie gut, dass wir uns daher nur ums Genießen dieser feinen Rebsorte kümmern müssen!

„In neutraleren Jahren kommt die Aromatik der Rebsorte besonders schön heraus.“ erzählt uns Florian bei unserer Kellerprobe. Der Jahrgang 2022 zeigt sich zitrisch, hat aber auch leicht exotische Anklänge in Form von Ananas und gelben Pflaumen. Das Bouquet ist intensiv fruchtig, bleibt aber doch auch floral (ein Hauch Rosen, vielleicht sogar etwas Litschi in subtiler Andeutung!) All diese Düfte vermischen sich zu einem komplexen Gesamteindruck, der von ebenso ausgeprägtem Kalkduft unterlegt ist. Am Gaumen zeigt sich der Auxerrois als klarer Understatement-Wein. Florian hat ihm eine kleine Partie von im großen alten Holzfass ausgebauten Weins spendiert, sodass er am Gaumen eine kraftvolle und aromatische Struktur besitzt. Das ist mineralisch, intensiv in seiner fruchtig reifen Ausstrahlung und doch durchaus im positiven Sinne kantig und griffig. Man spürt die Kalkböden, das exzellente Traubenmaterial und den geduldsamen Ausbau diese höchst eigenständigen Weißweines. Je länger man den Wein im Mund hat, desto intensiver tritt die Mineralität in den Vordergrund und zeigt vortrefflich die Vielschichtigkeit der Auxerrois-Traube, ohne sie beispielsweise von Holz zu überdecken. Diese Spezialität besitzt nochmals eine ganz andere Tiefe und Feinheit als ein Weißburgunder.

Ein wunderbarer Weißwein, der stilistisch zwischen Chardonnay und Weißburgunder pendelt, aber doch völlig eigenständig ist. Mineralisch, steinig, erfrischend. Ganz klar: Dieser Wein ist eine echte Kosbarkeit!

Ab sofort und bis ca. 2028

SCHEUREBE „VON DEN KALKTERRASSEN“, 2022

„Florian Fauth hat ein Händchen für die Scheurebe.“ – Der Feinschmecker (Die 500 besten Weingüter in Deutschland 2023)

SCHEUREBE

DRH050922 | 13% VOL. | 12,80 €/L | **9,60 €**

Dieser federleichte Muntermacher wurde von vielen sehnsüchtig erwartet, mussten wir doch im letzten Jahrgang durch den Frost auf diesen verzichten. Dafür gibt es ihn 2022 wieder und um „Panikrocker“ Udo Lindenberg zu zitieren, ist er dieses Jahr „Stark wie zwei“!

Seehofs Scheurebe „von den Kalkterrassen“ zählt zu jenen regionalen Spezialitäten Rheinhessens, die wir automatisch mit den ersten Frühlingstagen und schönen Sommerabenden verbinden. Denn hierfür ist der trocken ausgebaute und federleichte Weißwein bestens geeignet. Jahr für Jahr erleben wir eine steigende Nachfrage nach Deutschlands fantastischen Sauvignon Blancs. Diese Scheurebe bietet genau diese Aromatik, allerdings zudem ein Stück Heimat. „Das Schöne an der Scheu ist, dass sie als Aromasorte immer noch etwas Elegantes hat.“ so Florian.

Im Jahrgang 2022, der durch seinen warmen Sommer geprägt war, auf den ein kühler Herbst folgte, konnte die Scheurebe eine ungemein Aromenkomplexität entwickeln. So duftet es hier intensiv nach Litschi und Mango am Gaumen. Eine feine Brennnesselnote und Cassis schwirren wie eine Kopfnote um die exotische Frucht herum. Weil Florian seine Weine trocken vergärt, erfrischt der Weißwein dann am Gaumen mittels herber und würziger Aromatik. Man schmeckt reife Mango, Cassis und Pampelmuse, hat die volle Intensität am Gaumen, doch frei von überschminkender Süße, die schnell ermüdend wirkt. Im Nachhall wirkt die Scheurebe fast schon blumig. Ein herrlich anregender Weißwein! Persönliche Kaufempfehlung unsererseits.

Zu genießen ab sofort bis ca. 2027.

© JUSTYNA REISS

„SAME SAME BUT DIFFERENT", 2022

Federleichte Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Scheurebe und Riesling vom Kirchspiel!

WEISSBURGUNDER, RIESLING, SCHEUREBE, SAUVIGNON BLANC
DRH052322 | 12,5% VOL. | 13,26 €/L | **9,95 €**

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

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

Mit dem Erwerb des „Same same but different" erhalten Sie einen genialen Weißwein für die kommenden warmen Frühjahrs- und Sommertage, der den Gaumen erfrischt. Die diesjährige Cuvée besitzt etwas weniger Muskatelleranteil als ihr Vorgänger, setzt sich aus Weißburgunder, Riesling (aus dem Kirchspiel!) sowie Sauvignon Blanc und Scheurebe zusammen und wird durch einen Hauch Muskateller abgerundet. Der Jahrgang hat die Karten also neu gemischt! Geblieben ist natürlich der herrlich verspielte Charakter dieser federeichten Cuvée. Sie duftet nach Mango, Aprikosen und frisch geschnittenen Blumen, unter die sich Holunder eingeschlichen hat. Das Bouquet ist zauberhaft! Fast schwebend, gleitet der Wein federleicht über die Zunge. Der Weißburgunder leistet perfekte Textur-Arbeit, und der Riesling steuert eine wunderbare Saftigkeit und Trinkanimation mit Zug bei sowie eine Idee von Terroirausdruck, die aus dem „Same but different" ein herrliches Frühlings-Trinkvergnügen macht. Die Bukettrebsorten tragen zur Fruchtfülle (Passionsfrucht und Marillen) bei.

Hier werden Assoziationen wach an die fast süchtig machenden Aromen eines Moscato d'Asti, aber: der „Same same but different" ist trocken, richtig trocken, und er perlt nicht, sondern fließt seidig über den Gaumen und kleidet ihn mit großer Frische aus, die Säure perfekt eingebunden.

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

Ein Synonym für Trinkfluss – exklusiv bei Pinard de Picard!

„ANNO 1811“ WESTHOFEN RIESLING, 2022

Diesen Riesling müssen die Beach Boys im Hinterkopf – oder sogar im Glas – gehabt haben, als sie 1964 „Fun, fun, fun“ sangen …

RIESLING | RESERVIERBAR, AUSLIEFERUNG AB MAI 2023

DRH051422 | 15,33 €/L | **11,50 €**

… denn großes Vergnügen ist beim „Anno 1811“, der 2011 seinen Jungfernjahrgang feierte garantiert. Wenn die Natur mitspielt und diesen Typ Wein erlaubt, sollte man sich die Chance nicht entgehen lassen: ein genialer Riesling, den Florian Fauth im ur-traditionellem Stil vor historischem Hintergrund produziert.
Florian hat den „Anno 1811“ nach dem Jahrgang des „Kometenweins“ benannt, den sogar Goethe schon besungen hatte: „In welchem Weine / Hat sich der Alexander betrunken? / Ich wette den letzten Lebensfunken, / Er war nicht so gut als der meine.“, der berühmte „Elfer“. Doch der Wein ist dabei weniger anspruchsvolle Hochkultur als spaßbringende Popmusik! Und wie die Musik der späteren Beach Boys auf dem Album „Pet Sounds“ bei allem Vergnügen kompositorisch äußerst ansprechend. Und beide sind sie Klassiker. Eigentlich alle drei: Denn den Wein hat der sympathische Rheinhesse aus besten Steingrube- (der Parzelle unmittelbar neben Kellers legendärer Abtserde) und Morstein-Partien in „altem“ Stil vinifiziert. Der spontanvergorene Wein schmeckt mindestens so harmonisch wie Goethe einst dichtete. So stellen wir uns eine zeitgemäße Reminiszenz an die großen Weine aus der guten alten Zeit vor.

Der „Anno 1811“ ist kein staubtrockener Wein, das dürfte klar sein. Doch wirkt er sensorisch alles andere als süß. Er zeigt eine subtile Fruchtfülle im Glas, duftet nach Quitten und Äpfeln sowie dem zarten Duft der Apfelblüten. Das erinnert uns durchaus auch an Große Gewächse vom Riesling, wie wir sie zwischen den Jahren 2005 und 2010 aus Rheinhessen gewohnt waren. Durchaus fruchtbetont, kraftvoll aber mit mineralischem Unterton. Dabei niemals karg, sondern hedonistisch (es schmeckt eben!), nicht zuletzt, weil die milde Restsüße die rieslingtypische Säure etwas abpuffert, den jungen Wein so geschmeidig macht und ein grundsympathisches Bild zaubert. Das ist dieses Süße-Säure-Faszinosum, das wir und Sie, werte Leser und Riesling-Freunde, ebenfalls von Markus Molitors Weinen kennen und über alles schätzen. Am Ende spielen bei diesem Unterhaltungskünstler weder Restzucker noch bestens integrierte Säure oder andere Analysewerte eine Rolle. Wie beim Essen darf man hier auch einfach mal nur „lecker“ sagen! Wer es anspruchsvoller mag: Goethe aus seiner Sturm-und-Drang-Phase lässt grüßen: Carpe diem! Nutze den Tag! Und trinke diesen Wein!

Dieser Riesling gehört einfach in den Picknickkorb bei einer Cabrio-Ausfahrt, macht auf Terrasse oder Balkon im Sommer ohnehin eine gute Figur, steigert den Genuss bei südostasiatischen Gerichten mit milder Curryschärfe und schmeichelt cremiger Kokossauce.

WESTHOFENER „M“ RIESLING TROCKEN 2021

Mineralischer Riesling-Genuss zu einem überragend fairen Preis!

RIESLING

DRH051221 | 13% VOL. | 19,93 €/L | **14,95 €**

Kleine Geschwister tun sich oft ein bisschen schwer: Ständig werden sie am großen Bruder oder der großen Schwester gemessen und es wird erzählt, was die so alles besser können (was kein Wunder ist, sie sind ja auch älter). Das ist natürlich maximal ungerecht, mal davon abgesehen, dass sich die Geschichten oft genug ins Gegenteil verkehren und die einst Kleinsten und immer noch Jüngsten mit der Zeit nun vieles besser können als die Großen. Nein, diese Geschichte wird sich mit dem Seehof'schen Westhofener „M“ Riesling von 2021 nicht ganz wiederholen. Der große Bruder vom „M“ ist einfach zu groß, der echte Morstein eben, eine der Paradelagen in Rheinhessen, reine Südexposition mit kalkhaltigem Tonboden und unterirdischen Wasseradern, die für eine exzellente Versorgung der Reben selbst in heißen Sommern sorgen. Das legendäre Terroir gilt nicht wenigen als eine der schönsten Rieslinglagen in Deutschland überhaupt, weil hier so wunderbar salzig-mineralische Weine wachsen. Also, die Latte liegt hoch.

Florian Fauth, der den sympathischen Seehof-Familienbetrieb bereits in vierter Generation führt, beschert allen Weinfans mit dem „M“ jedoch einen Riesling, der zwar nicht über die Wucht und die atemberaubende Brillanz des komplett ausgeschriebenen und nicht abgekürzten Morstein verfügt, der aber bereits über sehr viele Eigenschaften des Topsweins aus der Toplage verfügt – und nebenbei bemerkt einiges deutlich günstiger angeboten werden kann. Also, es lohnt sich, den „M“ näher anzuschauen.

Bereits in der Nase wird klar, wohin die Reise hier geht – ganz weit nach oben. Der Duft ist ungemein vielschichtig, vordergründig dominieren Limettenschale, Blutorange, Grapefruit, dahinter liegt frisch gestoßene Minze, süße Maracuja und ganz viel Mineralität. In diesem Duft ist schon sehr viel Morstein enthalten, das ist einfach nur delikat und animierend. Am Gaumen packt die straffe Säure entschlossen zu, der Wein hat irre viel Zug und Dynamik, hier sind die Fruchtaromen noch dezent, dafür zieht sich die steinige Mineralität komplett durch. Bei aller Kraft entsteht nicht ansatzweise ein Gefühl von Schwere auf, alles passt und ist von großer Würze getragen und wunderbar vielschichtig. Das ist richtig hochwertiger Riesling-Genuss zu einem äußerst fairen Tarif. Wie gesagt: Bitte nie die kleinen Geschwister unterschätzen!

Ab sofort bis 2032.

MORSTEIN WEISSER BURGUNDER „R“ TROCKEN 2021

Hier wird nichts dem Zufall überlassen!

WEISSBURGUNDER

DRH051821 | 13% VOL. | 23,86 €/L | **17,90 €**

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

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

Idealerweise ab Herbst 2023 und bis 2033+.

CHARDONNAY STEINGRUBE „R“ , 2022

Chardonnay aus der Steingrube? Unbedingt!

CHARDONNAY | IN SUBSKRIPTION, AUSLIEFERUNG AB SEPTEMBER 2023

DRH055422 | 24,66 €/L | **18,50 €**

Sich an klimatische Begebenheiten anzupassen und in Generationen zu denken, gehört quasi zum Handwerk eines Winzers. Im Zuge des Klimawandels bekommen wir als eine der vielen Maßnahmen aktuell zu spüren, dass zunehmend schwieriger handzuhabende Rebsorten wie Weiß- und Grauburgunder durch Chardonnay ersetzt werden. Viele Winzer sind da pragmatisch: Er erzielt sehr rasch überzeugende Ergebnisse und passt sich vor allem in trockeneren Jahrgängen sehr gut an. Im VINUM Weinguide 2023 ist man sich einig: „Es ist schon erstaunlich, wie viele hochwertige Chardonnays es mittlerweile in Rheinhessen gibt. Der von Florian Fauth gehört unbedingt dazu.“

Warum der Chardonnay von Seehof vorne mitspielt, hat handfeste Gründe: er entspringt zweier Parzellen in der renommierten Steingrube, die unweit des Auxerrois (ebenfalls eine Burgundersorte, die aus der Kreuzung mit Heunisch hervorging) stehen. Der Kalkgehalt ist hier im Vergleich zu Florians anderen Lagen höher, liefert somit ideale Bedingungen für mineralischen Chardonnay. Hinzu kommt, dass dieser im Westhofener Weingut bereits 2001 gepflanzt wurde und Florians Vater damals ein glückliches Händchen bewies, indem er burgundische Klone wählte. Wenn man dann noch wie hier, den Grundwein im hochwertigen Holz ausbaut (300 Liter sind es hier, statt der 228 Liter wie beim burgundischen Eichenfass), kann man ein stattliches Ergebnis erwarten.

Schon das Bouquet zeigt sich vielschichtig und sinnlich. Ein Hauch Brioche, etwas Streuobst sowie Quitten tummeln sich hier nebst weißen Blüten. Das Holz hinterlässt keinen Eindruck vom Toasting, sondern verleiht dem Wein eher Komplexität und Tiefe, nicht zuletzt, weil Florian ihn nach Ausbau im Eichenfass für die letzten Monate ins größere Stückfass umzog. Dieses Spitzengefühl schmeckt man dann auch am Gaumen, wo der Chardonnay eine angenehm cremige Struktur besitzt, die von gelben Pflaumen, Birne und erneut Quitten umspielt wird. Eine feine Würze leitet den Chardonnay, der gegenüber dem Weißburgunder „R“ nochmals etwas mehr mineralischen Fokus besitzt. Wir sind jedenfalls höchst angetan von diesem Neuzugang. Lediglich rund 1.500 Flaschen gibt’s vom 2022er-Jahrgang. Für unter 20 Euro ein klarer Schnapper!

Ab Freigabe im Herbst 2023, ideal ab 2025 bis ca. 2032+.

SUBSKRIPTION

© Robert Dieth

WESTHOFEN KIRCHSPIEL RIESLING TROCKEN, 2022

Das Kirchspiel gilt als eine der feinsten Rieslinglagen Rheinhessens. Seehof liefert eine der preiswertesten Interpretationen – auf GG-Niveau!

RIESLING | IN SUBSKRIPTION, AUSLIEFERUNG AB SEPTEMBER 2023
DRH051622 | 24,00 €/L | **18,00 €**

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

Was er den kalkhaltigen Böden abgewinnt, hat eindeutig den Geschmack, die Struktur und das (Lager-) Potenzial eines Großen Gewächses. Jetzt kommt ein „Aber" – aber was für eins: Denn das Westhofener Kirchspiel von Seehof gibt es zum märchenhaft niedrigen Preis. In einem Jahrgang wie 2022, der durchaus durch trockenere Perioden im Sommer geprägt war, waren die tiefwurzelnden Reben, wie sie im Kirchspiel stehen, Gold wert, garantieren sie doch eine gute Wasserversorgung. Die Ältesten wurden 1984 gepflanzt, sind mittlerweile 38 Jahre alt und bringen noch vollreifes Lesegut wenn junge Anlagen bereits vom Trockenstress geprägt sind. Aus diesem Grund allein konnte Florian es sich erlauben, bewusst auf Bewässerung zu verzichten. Die Brillanz des Riesling verdanken wir den kühlen Herbstnächten, die im Kontrast zum warmen Sommer standen und dem Rebsortenvorteil: „Der Riesling hat ja seine Reifephase im September, hier war das Wetter kühl, die Säure liegt also gar nicht so sehr unter den 21ern." Zudem blieb Westhofen vom teils extremen Regen, wie man ihn stellenweise in der Pfalz verzeichnete, verschont.
Das Ergebnis spricht für sich: Mandarinenschale, Pampelmusen und die typische Kräuternote prägen das Kirchspiel. So kennen wir die Paradelage aus Westhofen, so lieben wir sie! Der Jahrgang 2022 sorgt für bereits in der Jugend äußerst balancierte und harmonische trockene Rieslinge. Am Gaumen zeigt sich das Kirchspiel zart und von seidiger Struktur. Die Vielfalt der unterschiedlichen Agrumen sorgt für Nuancenreichtum, selbst in nahverwandten Aromenwelten. Hier wurde die gelbe Frucht fein durchdekliniert und abgestuft. Weil dem Riesling eine gute Säurestruktur entgegensteht, wirkt der Wein niemals plump oder kopflastig, sondern tänzelnd am Gaumen. Damit erinnert uns der Wein im Charakter sogar an das Frühlingsplätzchen von Emrich-Schönleber an der Nahe. „Der Jahrgang schmeckt weniger trocken oder warm, weil die Hauptreifephase beim Riesling in der kühleren Zeit liegt, also im September." so Florian, der sich mit uns über das perfekt ausgewogene Gewächs freut.

Zu genießen ab sofort, gern aus einem großen Glas, bis nach 2035.

© Weingut Seehof

Steingrube – schließt unmittelbar an Kellers Abtserde an!

WESTHOFEN STEINGRUBE RIESLING TROCKEN, 2022

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

RIESLING | IN SUBSKRIPTION, AUSLIEFERUNG AB SEPTEMBER 2023
DRH050422 | 30,66 €/L | **23,00 €**

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

Schon lange haben wir uns Gedanken gemacht, warum dieser Spitzenwein derart unter dem Radar fliegt. Denn die 2001 gepflanzte Parzelle zeigt auch laut Florian Jahr für Jahr mehr von ihrem enormen Potenzial. Es fehlt schlichtweg ein VDP-Winzer, der die Lage singulär bearbeitet und neben Abtserde und Morstein als Spitzenlage ausbaut, was aber aufgrund der VDP-Statuten für Große Gewächse nicht möglich ist. Außerdem stellt Florian bewusst den Wein in den Vordergrund, wie der FALSTAFF treffend zusammenfasst, schätzt es, wenn man aus eigenem Antrieb auf seine Weine aufmerksam wird, denn er will das Produkt für sich sprechen lassen: „Wenn andere Weingüter heute mehr Strahlkraft besitzen, ist Fauth doch alles andere als ein »ewiges Talent«. Um seine Person macht er nicht viel Aufhebens. Das besorgen die Weine für ihn." Und so ist es vielleicht sogar ein Vorteil, dass Florian, der hier seit Jahren einen der besten Rieslinge seiner Kollektion einfährt, jene Trophäe eher im Stillen an Liebhaber verteilt.

Kennzeichen der Lage ist die intensive Steinigkeit, die hier das Bouquet prägt. Kein Wunder, bereits etwa 60 Zentimeter unter der Erdoberfläche beginnt der nackte Fels in dieser extrem steinigen Lage, so dass es kaum möglich ist, die Pfähle für die Reben gerade einzuschlagen. Nicht umsonst weist die Flurbezeichnung auf einen Steinbruch hin, der hier früher gelegen haben muss. Der Jahrgang 2022 zeigt sich angenehm herb und würzig. Die Steingrube hebt sich ab vom Morstein, der mehr Kraft und eine poliertere Struktur besitzt, schmeckt auch anders als das tänzelnd fruchtintensive Kirchspiel. Ein Riesling, der in sich ruht, erst im Antrunk so richtig sein Gewicht auflegt und erwachsen wirkt. Die Mineralität steht im Vordergrund, denn nur leicht deutet sich diverses Kernobst an.Völlig kompakt und mit einer angenehmen Frische gleitet der Riesling über den Gaumen, um dann fast federleicht auszuklingen. Die Steingrube schmeckt auch im warmen Jahrgang 2022 enorm kühl und würzig, so wie wir es lieben am Riesling. Anders als die großen Westhofener Lagen, die als Osthang situiert sind, sind die Reben der Steingrube nach Süden ausgerichtet, die allerdings nach Westen hin windoffen sind. Das bringt einen Wein hervor, der auch bei hoher Reife noch von enormer Mineralität geprägt ist.
Seehofs Steingrube ist Riesling auf der Überholspur, ein Kraftpaket in allerbester Verfassung und Laune, der sich mittlerweile vom absoluten Geheimtipp zum Klassiker unseres Sortiments entwickelt hat und von Ihnen, liebe Kunden, stets mit großer Vorfreude erwartet wird. Ganz klar einer der großen trockenen Rieslinge Rheinhessens, den viele nicht „auf dem Schirm" haben, anders als die Liebhaber und Kenner der Seehof'schen Weine!

Zu genießen ab Freigabe im Herbst, Höhepunkt bis nach 2035.

SUBSKRIPTION

WESTHOFEN MORSTEIN „ALTE REBEN“ RIESLING TROCKEN, 2022

Der Morstein von Seehof bleibt einer der bezahlbarsten Spitzenrieslinge Rheinhessens!

RIESLING | IN SUBSKRIPTION, AUSLIEFERUNG AB SEPTEMBER 2023

DRH051022 | 38,66 €/L | 29,00 €

Der Spitzenwein des Hauses, wie könnte es anders sein, stammt natürlich aus dem Morstein. Die Rieslingreben in der legendären Westhofener Lage lieferten perfekte Trauben. Trotz der Südexposition der Lage standen sie auch über den trocken-warmen Sommer voll im Saft. Warum? Weil diese Lage neben Kalk auch wasserführende Tonböden mit unterirdisch verlaufende Wasseradern aufweist und der kühle Herbst die Trauben bestens ausreifen ließ, ohne dabei Botrytis zu entwickeln, die in trockenem Riesling nicht erwünscht wird. Die alten Reben sind in den letzten Jahren wohl ausschlaggebend für die weiterhin einzigartige Stellung der Lage. Wie schon im Burgund, gilt auch hier: Die früheren Generationen wussten eben warum sie welche Spitzenlagen klassifizierten. Das Ergebnis ist ein überraschend fruchtreduzierter und terroirbetonter Weißwein, der eindeutig das Zeug zum veritablen Langstreckenläufer hat.

Die besten Parzellen dieser rheinhessischen Renommierlage verleihen ihren Weinen – wegen des sehr hohen Anteils an verwittertem Kalkstein im Untergrund – eine einzigartige salzig-mineralische

SUBSKRIPTION

Struktur. Die Reben stehen hier auf 180 bis 240 Metern Höhe in einem sanften Hang. Für uns zählen einige Erzeugnisse aus dieser magischen Lage zur absoluten Weltspitze. Besonders die Rieslinge zeichnet eine enorme Schubkraft (bei gleichzeitig innerer Ruhe) und feiner Würzigkeit aus, die so andernorts nur selten findet.

Im Jahrgang 2022 haben wir einen ungemein ausbalancierten Morstein, „nicht so schroff wie 2021, das wärmere Jahr ist rückschließbar", wie Florian es präzise analysiert. Das verleiht dem Morstein ungemeine Attraktivität, eine gewisse hedonistische Ausprägung, wie wir sie beispielsweise dieses Jahr auch – und ganz typisch für die Lage – beim Forster Ungeheuer von Bürklin-Wolf erlebt haben. Dieses tiefe und steinige Bouquet, dessen Frucht nur von einem Hauch Birnen angedeutet wird, ist einfach einzigartig. Würzig, dunkel, tiefgründig, mit kaum in Worten zu fassenden Aromen. Viel mehr wirkt dieser Riesling wie aus einem Guss, steinig, mineralisch, engmaschig und fein. Schon mit dem ersten Schluck wird klar: Hier dreht sich alles um einen kraftvollen Riesling, der allerdings Ruhe ausstrahlt. Er ist dunkelwürzig und von einer Mineralität, die schlicht als „griffig" zu bezeichnen ist. Er schraubt sich regelrecht am Gaumen entlang, wird von der anfänglich saftigen Art immer präziser und fester, bis das Ende des Gewindes erreicht ist. Bei aller Balance zeigt sich aber, was wir so sehr lieben, auch eine gewisse schroffe Art, der Kalk drückt hier durch. Es ist bei aller monolithischen Ausstrahlung aber auch immer die Feinheit und Klarheit, die diesen genialen trockenen Riesling ausmacht. Dabei fällt auf, dass bei Seehof der Morstein einen ähnlichen Wandel vollzogen hat wie im Weingut Keller: Er wurde über die Jahre immer reduzierter, legte an Speckigkeit ab, gewann an Charisma durch den Fokus auf die mineralischen Eigenschaften dieser einzigartigen Lage.

Längst ist Seehof kein unbeschriebenes Blatt mehr, wenn es um großen trockenen Riesling aus Westhofener Lagen geht. Spätestens nach der legendären Vinum-Probe steht Seehofs Morstein auf jeder Einkaufsliste eines Rieslingenthusiasten. Nun, Florian Fauth, unsere Deutschland-Entdeckung 2008, ist kein Mitglied im VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) und darf daher seinen Fabel-Riesling aus dem legendären Westhofener Morstein nicht als Großes Gewächs vermarkten. Was dessen Bekanntheitsgrad natürlich einschränkt, da er auf den wichtigen Großen-Gewächs-Proben (die ausschließlich VDP-Betrieben vorbehalten sind) nicht präsentiert werden kann. Und das, obwohl dieser Referenzriesling mit seiner unglaublich feinen Frucht und tiefen Mineralität qualitativ einige Große Gewächse Deutschlands souverän hinter sich lässt!

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

Zu genießen ab Auslieferung, Höhepunkt 2023 bis nach 2038+

CORVERS-KAUTER

OESTRICH-WINKEL

RHEINGAU

„Die Erfolgsgeschichte geht weiter.“

VINUM WEINGUIDE 2023

Das Weingut Corvers-Kauter steht für exzellente Rieslinge und Pinot Noir aus den großen Lagen des Rheingau.

Rheingau steht in Deutschland sinnbildlich für große Riesling – und Spätburgunderkunst. Nicht umsonst spricht man in Übersee verallgemeinernd und ehrfürchtig oft von deutschem Wein als „Rhine wine“. Wo heute im Herzen des Anbaugebiets, in Geisenheim, zahlreiche zukünftige Winzertalente ihre önologische Ausbildung angehen, residierten im ausgehenden 19. Jahrhundert bis in die 50er und 60er Jahren die legendären Betriebe Deutschlands. Auch durch die bekannte Weinbauschule in Geisenheim versammelte sich hier das Wissen über die Kunst der Önologie. Die großen Betriebe verfügten damals über moderne Gerätschaften, riesige Fuderkeller und Winzer, die legendäre Weine hervorbrachten, in einer Zeit, in der gekonntes Kellerhandwerk und die personelle Schlagkraft eines Betriebes überlebensentscheidend waren. Damals, als Winzer noch in jedem Jahr um die Reife der Trauben kämpften und in zehn Jahrgängen vielleicht zwei gute Lesen eingefahren wurden. Heute nicht mehr existente Betriebe wie Schloss Eltz und Langwerth von Simmern verfügten über ein Wissen, dass selbst Kollegen von der Mosel ins Rheingau pilgerten, um von den besten Betrieben zu lernen. Es war auch die Zeit, in der die großen Lagen wie Erbacher Marcobrunn, Rauenthaler Baiken, Rüdesheimer Berg Schlossberg oder Assmannshäuser Höllenberg ihren Ruhm festigten und zu international bekannten Grand Crus wurden.

Aber nicht nur wir hatten das Gefühl, dass einige Anbaugebiete in Deutschland, darunter vor allem Rheinhessen, aber auch die Nahe, in den letzten Dekaden mächtig aufgeholt haben, wohingegen im Rheingau zeitweilen Stillstand herrschte. Hinzu kam, dass viele der Weine, die eigentlich aus einigen von Deutschlands besten Lagen kamen, die qualitativen Möglichkeiten ihrer Herkunft keinesfalls ausschöpfen konnten. Wer aber einmal alte Rheingauer Riesling- und Spätburgunderlegenden im Glas hatte, die sich auch heute noch als Weine von Weltformat präsentieren, muss dieser Region eigentlich verfallen, denn diese Weine lassen das riesige Potenzial erkennen, das in den legendären Lagen entlang des mythischen Rheinstroms steckt.

Aber the times they are a-changin', es tut sich etwas. Wir sind der Meinung, dass unser geliebter Rheingau gerade aus einem Dornröschenschlaf erwacht, eine neue Dynamik hat die Region erfasst und in Bewegung versetzt. Wir haben die letzten Jahre viel probiert und die Entwicklung dort genau verfolgt, auch weil Sie, unsere Kunden, immer wieder nach Topweinen aus dem Rheingau nachgefragt haben. Und wir sind in Oestrich-Winkel fündig geworden!

„Das aufstrebende Weingut Corvers-Kauter, das in Oestrich- Mittelheim einen gut gehenden Buschenschank betreibt und in den letzten Jahren vor allem für seine Pinot Noirs aus dem Assmannshauser Höllenberg und dem Rüdesheimer Drachenstein viel Beifall erhielt, ist nun auch in Riesling-Spitzenlagen wie Erbacher Marcobrunn, Hattenheimer Nussbrunnen und Rauenthaler Baiken begütert." – Jens Priewe

Rauenthaler Baiken, Hattenheimer Nussbrunnen und Erbacher Marcobrunn, drei der wohl mythischsten Lagen des Rheingaus, zählte das Gut der Familie Langwerth von Simmern, mit über 554 Jahren Weinhistorie, zum Besitz. Darunter Filetstücke, die den Ruf dieser Lagen vor mehr als zwei Generationen begründeten. Und Dr. Matthias Corvers ist ein Mann voller Visionen und mit unbändigem Tatendrang mit einer genauen Vorstellung, wohin der Weg führen soll, und mit Sohn Philipp steht bereits die neue, hochmotivierte und bestens ausgebildete Generation in den Startlöchern.

In den nächsten Jahren wird die vollständige bio-zertifizierte Bewirtschaftung auch der neuen Lagen angestrebt. Schon heute ist Corvers-Kauter langjähriges Bioland-Mitglied, Ehefrau Brigitte, ein Energiebündel voll überbordender Herzlichkeit, lebt Nachhaltigkeit und Regionalität in der Gutsküche des Buschenschanks (immer eine Reise wert, liebe Kunden!), ist Mitglied der Slow-Food-Bewegung. Sohn Philipp widmet sich seit kurzem dem CO_2-Fußabdruck des Betriebs, analysierte aufwändig jedes Detail. Die Erkenntnis, dass bei all der nachhaltigen Arbeit im Weinberg ganze 57 % der Emissionen auf Verpackung und Transport entfielen, trieb ihn dazu an, für die komplette Produktion, bis hinauf zu den Spitzenweinen, einen neuen Flaschentyp zu verwenden. Dieser besteht zu 85 % aus recyceltem Altglas und spart durch Gewichtsreduktion satte 65 % der CO_2-Emissionen: „Zu einem hochwertigen Produkt gehört schlichtweg Verantwortung und nachhaltiges Denken und Handeln. Für uns lautet die Definition: Nur Nachhaltiges kann hochwertig sein."

Auf über 250 Jahre Weinbautradition kann der Betrieb bereits zurückblicken, und in jüngster Vergangenheit brillierte das Weingut mit herausragenden Weinen, weiß wie rot! Und so reifen die Spitzenweine überwiegend in neuem Holz feinster *tonnelleries* wie François Frères und Mercurey, die Ortsweine in gebrauchten Barriques. Die Weine sollen eine gewisse Struktur haben, allerdings auch in der Jugend Eleganz und Charme versprühen.

Dr. Matthias Corvers investiert enorm ins Weingut, und erntet aktuell die Früchte seiner Weitsicht. Mit Philipp Corvers haben wir einen höchst motivierten Winzersohn in den Startlöchern, der sich schon seit einiger Zeit vermehrt in den Betrieb einbringt. So blickt die Familie zwar auf eine große Tradition des Weinbaus zurück. Vor allem blickt sie aber nach vorn und dies mit selten gesehener Konsequenz!

Der aktuelle FALSTAFF Weinguide 2023 zieht folgendermaßen Bilanz: „Kellermeister Matthias Corvers versteht es in dem Traditionsweingut, das auf eine etwa 250-jährige Geschichte zurückblickt, vortrefflich, die Eigenheiten des Rheingauer Terroirs herauszuarbeiten."

Diesen Worten können wir uns nur anschließen. Das Weingut Corvers-Kauter sorgt neben einer Handvoll Betriebe im Rheingau für frischen Wind und es bereitet uns größtes Vergnügen, die Familie mit all ihrem Pionier- und Unternehmergeist zu begleiten! Hier entsteht Großes!

„Der Aufstieg in den Kreis der Spitzengüter des Rheingaus wurde so erneut bestätigt. Die sublimen Pinot Noir aus Assmannshäuser und Rüdesheimer Lagen sind eine besondere Stärke des Guts. Auch im Jahrgang 2019 zählen sie unseres Erachtens zu den besten im Rheingau."
– VINUM Weinguide Deutschland 2022

„Das Weingut unterstreicht die Fortschritte der vergangenen Jahre … Die Rotweine überzeugen ebenfalls voll und ganz."
– EICHELMANN Deutschlands Weine 2023

„Die feinen Pinot Noirs aus Assmannshäuser und Rüdesheimer Lagen sind eine besondere Stärke des Guts und ganz in einem klassischen an Frankreich gemahnenden Stil gehalten"
– VINUM Weinguide Deutschland 2023

„Schon seit einigen Jahren gibt das Mittelheimer Bio-Weingut richtig Gas. Auch die aktuellen Weine zeigen, welch konstant hohes Niveau Dr. Matthias Corvers und Sohn Philipp inzwischen erreicht haben …" – FALSTAFF

4,5 STERNE
VINUM Weinguide Deutschland 2023

4 STERNE
FALSTAFF Weinguide 2023

4 STERNE
EICHELMANN Deutschlands Weine 2023

4 TRAUBEN (ROT)
Gault&Millau Weinguide Deustchland 2023

BIOLAND-MITGLIED

MITGLIED BEI SLOW FOOD

RHEINGAU PINOT NOIR, 2019 (BIO)

Rheingau-Pinot-Noir fürs internationale Parkett!

PINOT NOIR | DE-ÖKO-039
DRG031319| 13,5% VOL. | 24,00 €/L | **18,00 €**

Wenn man diesen Spätburgunder von Corvers-Kauter zum ersten Mal im Glas hat, verwundert es nicht, dass sich Matthias und Philipp Corvers dazu entschlossen haben, dem Wein ein französisches Timbre zu geben, und ihn „Pinot Noir" zu nennen. Schließlich stammt ein Großteil der verwendeten Rebstöcke aus Frankreich und ebenso das verwendete Barrique. Doch auch der Stil verbindet die Rheingauer Heimat mit einer französischen – ja man kann sagen internationalen Stilistik, die auch anderswo sehr gut verstanden wird. Hier geht es neben aller Trinkfreude nicht zuletzt um Finesse, Eleganz und Präsenz. Die Parzellen, die das Weingut Corvers-Kauter bewirtschaftet und auf Bioland-Weinbau umgestellt hat, liegen in Assmannshausen und Umgebung, und damit dort, wo seit Jahrhunderten einige der besten Pinots des Landes entstehen.
Der Pinot Noir mit dem schlichten Zusatz „Rheingau" zeigt sich im Glas transparent granatrot und öffnet sich komplex und gleichzeitig einladend mit Noten von roten Beeren und saftigen Kirschen, vor allem aber mit einer präsenten, aber trotzdem eleganten und subtilen Würze von Leder, Nüssen, Kräutern und Unterholz. Am Gaumen verbinden sich süße und herbe Noten zu einem ernsthaften Spätburgunder, dessen frische Säure und das markante Tannin eine gelungene Balance schaffen und eine angenehme Tiefe entwickeln, ohne dass es an der Trinkfreude hapern würde. Der Pinot Noir bietet Tiefe und Komplexität, einen feinen Schmelz und eine exzellente Länge. Offiziell rangiert dieser Wein in der Kategorie „Gutswein". Doch ist dieser Pinot Noir weit mehr als das!

Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2025 bis 2028.

ASSMANSHAUSEN PINOT NOIR, 2019 (BIO)

Pinot Noir aus der vielleicht berühmtesten Spätburgunder-Gemeinde Deutschlands

PINOT NOIR | DE-ÖKO-039
DRG031419 | 13% VOL. | 37,33 €/L | **28,00 €**

Wer an deutschen Spätburgunder denkt, der denkt zumeist auch an Assmannshausen. Auch wenn andere Gebiete heute deutlich stärker mit ihren Spätburgundern im Fokus liegen, weil sie meist auch viel mehr Anbaufläche haben, so führt doch kein Weg an Assmannshausen vorbei, wenn es um deutsche Varianten des Pinot Noirs geht. Zusammen mit Ingelheim und Klingenberg findet man in Assmannshausen, einem Stadtteil von Rüdesheim am Rhein, die ältesten Pinot-Weinberge, die auf die Zeit Karls des Großen zurückgehen. Gerade einmal 70 Hektar umfassen die Weinberge, zu denen die Grand-Cru-Lage Höllberg gehört, in der auch Corvers-Kauter Besitz haben, den sie zertifiziert biologisch bewirtschaften. Geprägt sind die Weinberge vor allem von wärmespeichernden Phyllit-Schiefer, der zusammen mit der Ausrichtung der Parzellen für viel Substanz im Spätburgunder sorgt.

In der Farbe lassen sich Kraft und Tiefe des „Assmannshausen" nicht erkennen. Spätburgundertypisch ist dies ein rubinroter, transparenter Wein. Doch schon im Duft kann man gut erahnen, wo die Reise hingeht: Da finden sich Maraschino-Kirschen und hochreife Himbeeren, Vanille, Zimt und leicht geröstete Nüsse, elegantes Holz und ein Hauch von Sandelholz, aber auch von Blutorangen und kühlem Gestein. Am Gaumen breitet sich der Pinot Noir Assmannshausen schnell aus, füllt jeden Winkel mit seiner hocheleganten und charmanten Mischung aus seidigem Tannin, schmelzender Frucht und lebendiger Säure. Das ist komplex und wunderschön, weil es zwar reif ist und Kraft besitzt, aber überhaupt nicht schwer wirkt. Was für ein charmanter Typ und was für ein gelungenes Erscheinungsbild!

Trinkreife ab sofort, Höhepunkt wohl ab Herbst 2026 bis 2032+.

„Das sind Weine, von denen die Weinwelt spricht!"

– FALSTAFF WEINGUIDE 2022

RÜDESHEIM DRACHENSTEIN PINOT NOIR, 2019 (BIO)

Der Rüdesheimer Drachenstein ist einer von zwei großen Pinot Noirs des Weinguts Corvers-Kauter: Es lebe das packende Feingefühl!

PINOT NOIR | DE-ÖKO-039

DRG031519 | 13,5% VOL. | 64,00 €/L | **48,00 €**

93 Punkte Falstaff

Der Rüdesheimer Drachenstein ist als Erste Lage klassifiziert und ist neben dem Assmannshäuser Höllenberg eine von zwei außergewöhnlichen Burgunder-Standorten des Weinguts Dr. Corvers-Kauter in Oestrich-Winkel. Sein Terroir wird von einer Melange aus Taunusquarzit, Lösslehm mit Sandstein und Quarzit geprägt. Der Weinberg erstreckt sich bis auf 308 Meter und ist nach Süden und Südsüdwest ausgerichtet. Matthias Corvers lässt die Trauben früh von Hand lesen, um zu viel Wucht in seinem Pinot Noir zu verhindern und die Finesse zu bewahren. Nach Kaltmazeration und einer behutsamen Extraktion wurde der Wein in überwiegend neuen französischen Barriques ausgebaut. Stilistisch zeigt sich der Drachenstein von einer anderen und filigraneren Seite als der Höllenberg: Der Duft ist kühler und fokussierter, weniger reif mit Aromen knackig gelesener Früchte wie roten Kirschen, Johannisbeere und Holunder, unterlegt von feinem Rauch und etwas Holzlaktik, Tannennadeln, nassem Laub und Pfefferminze. Kräftig und straff gebaut am Gaumen mit guter Spannung und einer lebhaften Säureader, die messerscharf und doch erhaben die Textur durchzieht. Druck entsteht auch durch das dichte Extrakt und die mineralische Spannung, die den Wein nach vorne pusht. Kraftvoll, aber auch burgundisch nervig und mit noch jugendlichem Potenzial, das sich über lange Jahre weiter auffächern und entfalten wird. Die Gerbstoffe sind auf den Punkt extrahiert, sie sind knackig und fest im Kern, sogar ein Hauch grünliche Pikanz (auch frisches Lorbeerblatt und ein Hauch Lauch) fordert den Gaumen – genau im richtigen Maß, um Lebendigkeit und Gegenwärtigkeit hoch zu halten. Die Frucht ist glockenklar und wirkt kühl, rote Kirschen und Sauerkirschen buhlen um den Vortritt, überhaupt keine pflaumig-marmeladigen Noten. Sehr fein und elaboriert, absolut klare Konturen, durchaus elegant und schöngeistig, bleibt lange am Gaumen. Sich zwischen Drachenstein und Höllenberg, diesen beiden großen und so unterschiedlichen Pinot Noirs zu entscheiden, ist im Grunde beinahe unmöglich!

Schon mit Genuss anzutrinken, Karaffe wird empfohlen, Potenzial bis sicher 2037+.

ASSMANNSHAUSEN HÖLLENBERG PINOT NOIR, 2019 (BIO)

Ein wahrer Höllenberg: vielschichtiger Pinot Noir der Extraklasse aus berühmter Grand-Cru-Lage

PINOT NOIR | DE-ÖKO-039

DRG031619 | 13,5% VOL. | 90,66 €/L | **68,00 €**

94 Punkte Vinum

Der Assmannshäuser Höllenberg kann getrost als erste Adresse für Spätburgunder und – in der burgundischen Interpretation – Pinot Noir gelten. Wenn man so will, ist er der Ursprungsweinberg des derzeitig stattfindenden deutschen Burgunder-Mirakels: Hier wurde schon vor über 500 Jahren Spätburgunder angebaut, vermutlich wurden um 1470 die ersten Rebstöcke in einer mit 45 Prozent Steigung steilsten Lagen des Rheingaus angepflanzt. Selbstredend gehört der Höllenberg zu den bekanntesten deutschen Lagen, er ist das, was die französischen Nachbarn als wahren Grand Cru unter vielen Weinbergen kennzeichnen. Charakteristisch für den Höllenberg ist der violett schimmernde Phylitt-Schiefer, der es schafft, die Wärme der Lage zu speichern. Kenner meinen einen Höllenberg sogleich an seinem würzigen Bukett unter vielen anderen Burgundern zu erkennen. Corvers-Kauter bewirtschaftet seinen Besitz in der begehrten Spitzenlage nach zertifiziert biologischen Kriterien. Eher hellfarbig im Glas, leichtes Rubinrot. Schon das majestätische Bukett huldigt dem besonderen Standort: Leicht balsamische Würze, reife Walderdbeere, Himbeere, rote Kirschen, ätherische Anklänge, rauchige Mineralik, etwas Holzkohle und Kräuterbonbon. Die Frucht ist reifer und konzentrierter als beim stilistischen Antipoden Drachenstein. Ist auch am Gaumen großzügiger und breiter angelegt als das Rüdesheimer Pendant, cremiger und geschmeidiger, die brillante Säure zieht souverän auf, als Fruchteintrag kommt etwas reif gelesene Pflaume und gekochte Himbeere dazu. Viel Substanz, Konzentration und Kraft, komplex und vielschichtig, kompakt im Extrakt, enorm würzig und intensiv, mit großer Fruchttiefe. Die Gerbstoffe sind enorm fein und doch inhärent energetisch, sie sind eine Art Sprengstoff in feinster Ausformung. Entwickelt mit etwas Luft eine spektakuläre mineralische Energie mit jodigen Unternoten, die den Wein noch nach Tagen prägt und den Höllenberg in andere Dimensionen katapultiert: Ein wahrer Ausdruck seiner Herkunft und seines Terroirs. Einer der ganz großen deutschen Pinot Noirs!

Sollte bei baldigem Genuss unbedingt zuerst in die Karaffe. Sicheres Entwicklungspotenzial bis 2042+.

DOMAINE DE FONDRÈCHE

MAZAN

© Marc Ginot

VENTOUX

Pinard de Picards Klassiker vom Mont Ventoux weiterhin in Bestform!

Robert Parkers Urteil von 2008 – „Fondrèche is the reference point for what can be done in the Cotes du Ventoux. This is a source of sensational wines … The wines remain underpriced!“ – ist ohne jede Einschränkung auch weiterhin gültig. Sogar, was die Preisgestaltung betrifft. Matt Walls dazu: „the red, white and rosé in his Persia range all still offer impressive bang for your buck“!

Die Fachpresse feiert geradezu euphorisch Sebastiens neue Kollektion, und das obwohl bereits im Vorjahr Lobeshymnen gesungen wurden. Jeb Dunnuck: „Die Muster von Fondrèche haben mich umgehauen und sie sind das einzig Wahre. Jeder, der daran zweifelt, dass vom Mont Ventoux Weltklasseweine kommen, ist es sich selbst schuldig, diese Weine zu probieren!“ Und Parker-Verkoster Joe Czerwinski merkte anlässlich der 2017er-Kollektion an: „Der freundliche Sébastien Vincenti bringt weiterhin einige der aufregendsten Weine Ventouxs auf Domaine de Fondrèche heraus. Dieser Produzent ist ein derart konsistenter Performer, dass es manchmal schwer fällt sich daran zu erinnern, dass Vincenti erst seit 1995 auf dem Weingut aktiv ist.“ Und war dann 2019 schon bei bis zu 96 Punkten für den „Divergente“ und satten 94+ Punkten für den „Persia“ angelangt. Und auch Jeb Dunnuck hat sich niemals lumpen lassen, schrieb etwa über den 2017er-Gutswein (!): „Ich vermute, dass er bei der Veröffentlichung ein heißer Deal sein wird.“ und im Jahr darauf über den weißen „Persia“ als einen „benchmark“-Weißwein der Region.

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

„Die besten Abfüllungen von [...] Domaine de Fondrèche können leicht mit vielen Weinen aus renommierteren Appellationen mithalten und diese sogar übertreffen." – Joe Czerwinski (Robert Parker's Wine Advocate)

balancierte, terroirgeprägte Weine aus biologischem Anbau mit gut integrierten Alkoholgradationen, sie sollen die unverfälschte Seele ihrer provençalischen Heimat widerspiegeln. Das gelingt ihm mit der sprichwörtlich „traumwandlerischen Sicherheit" Jahr für Jahr aufs Neue, denn sie erfreuen sich – dank ihrer animierend komplexen, hedonistischen und betörend schönen Frucht – seit Jahren bei unseren Kunden größter Beliebtheit, was sie zu den gefragtesten Rhône-Weinen unseres Sortiments macht.

Liebe Kunden, kaufen Sie, was Sie nur bekommen (und einlagern) können. Das sind schlicht unglaubliche Schnäppchen. Die Weine haben mindestens die gleiche Qualität von Hochpreisgewächsen (Châteauneuf und Gigondas lassen grüßen) in mittleren bis guten Jahrgängen! Insbesondere bei einem Weingut wie der Domaine de Fondrèche, die von einem vorbildlich nachhaltig arbeitenden und sich echtem Winzerethos verpflichtenden „mage du raisin et vin" geleitet wird.

Meisterhaft beschwingter Rosé vom Fuß des mythischen Bergs

„LE ROSÉ" VENTOUX, ROSÉ 2022 (BIO)

CINSAULT, SYRAH, GRENACHE | FR-BIO-01

FRS030522 |12,5% VOL. | 14,13 €/L | **10,60 €**

Vom Mont Ventoux nach Aix-en-Provence sind es mit dem Auto etwa knapp zwei Stunden. Zwei Stunden vom kargen, nicht nur bei Radfahrern gefürchteten Berg in die Hauptstadt der lieblichen, charmanten Provence, wo – auch wir betonen das immer wieder gern – wahrscheinlich die besten Rosé-Weine der Welt gekeltert werden. Na ja, vielleicht gibt es den einen oder anderen Rosé, der nicht aus der Provence kommt und dennoch Weltklasse ist. Einer davon ist der fantastisch-flirrende Rosé von der Domaine de Fondrèche, die am Fuß des magischen, gut 1900 Meter hohen Bergs liegt und vom genialischen Sébastien Vincenti geleitet wird. Zwar wirkt der überaus sympathische Sébastien erst seit Mitte der 1990er-Jahre auf dem Gut, aber das hat ausgereicht, um es zu einem, wenn nicht zu dem Referenzpunkt für Weine aus der Gegend rund um den Mont Ventoux zu machen. Jahr für Jahr liefert die Domaine de Fondrèche begeisternde Qualitäten zu extrem freundlichen Tarifen. „Underpriced" seien die Weine der Domaine hat Robert Parker bereits vor mehr einem Jahrzehnt treffend festgestellt – daran hat sich rein gar nichts geändert, zumal wenn man berücksichtigt, das Sébastien und seine Crew die Weinberge nach biologischen Kriterien bewirtschaften und auch den Mondkalender bei ihren Arbeiten genau im Blick haben.
Aber zurück zum Rosé: Die Reben dafür – 50 % Cinsault, 25 % je Syrah und Grenache Noir – wachsen auf sandigen Boden, der teilweise auch einen gewissen Lehmanteil hat. Durch die Nähe zum Mont Ventoux profitieren die Weinberge von einer schönen Nachtabkühlung, die für wunderbare Frische sorgt. Die Trauben werden nach der Pressung kurz auf der Maische belassen, so lösen sich neben dem Farbstoff auch jene zarten Gerbstoffe, die wir beim Rosé von Sébastien so sehr schätzen. Der zart lachsrosa schimmernde Weine duftet explosiv nach roten Früchten, da ist knackige Himbeere, saftige Erdbeere, etwas Brombeere, aber auch eine Spur Birne – alles ungemein appetitlich, frisch und anregend. Am Gaumen ist der Rosé von einem eleganten Säurefaden geprägt, dazu erneut delikate rote Frucht, aber vor allem eine schwebend-flirrende Struktur, die diesem so beschwingten Rosé eine wunderbare Seriösität verleiht. Kurzum: Ein großartiger Rosé, der bei Tisch eine exzellente Figur macht – und bei (fast) allen anderen Gelegenheiten ebenfalls. Ein Heidenspaß!

Ab sofort bis 2025+. Aber unserer Erfahrung nach halten sämtliche Vorräte maximal einen Sommer lang vor ...

„LE BLANC“ VENTOUX, BLANC 2022 (BIO)

Ein maximal authentischer Wein mit herrlicher Würze und elegantem Schmelz

GRENACHE BLANC, ROUSSANE, CLAIRETTE, ROLLE | FR-BIO-01
FRS030622 | 13% VOL. | 15,33 €/L | **11,50 €**

Wahrscheinlich haben wir es schon ein paar Mal gesagt und geschrieben, aber wir können es nur wiederholen: Liebe Kundinnen und Kunden, es lohnt sich unbedingt in südlicheren Regionen wie beispielsweise im Rhônetal auf die Suche nach Weißweinen zu gehen. Hier sind wahre Schätze verborgen – maximal authentische Weine, oft aus raren Rebsorten gekeltert, die nicht in der Hitze des Sommers kollabieren, sondern Weine mit großem Schmelz und Tiefgang liefern – und feiner Säure. Oft sind das Unikate zu unverschämt günstigen Preisen. Genau so ein Wein ist der 2022er-„Le Blanc“ von der Domaine de Fondrèche, die der großartige Sébastien Vincenti mittlerweile zu einem absoluten Topweingut geformt hat. Am Fuß des mythischen Mont Ventoux wachsen zwar vorwiegend Rotweine – auch die keltert der weitgehend nach biodynamischen Prinzipien arbeitende Sébastien in Extraklasse. Aber die kalkhaltigen Böden und die kühlen Nächte (dafür sorgt die Nähe zum gut 1900 hohen Mont Ventoux) ergeben eben auch ideale Voraussetzungen für einen genauso knackigen wie gehaltvollen Weißwein – exakt diese beiden Eigenschaften vereinen speziell Weine aus südlicheren Gefilden perfekt. Das Besondere am Weißen von der Domaine de Fondrèche ist, dass Sébastien ganz tief ins Regal der eher seltenen Rebsorten greift. Er keltert seinen Wein zu je 30 % aus Grenache Blanc, Roussanne und Clairette, dazu addiert er noch 10 % Rolle (aus Italien als Vermentino bekannt). Vor allem Grenache Blanc und Roussanne (im Wallis Ermitage genannt) werden leider nur recht noch selten angebaut. Wie gesagt, der Wein ist ein Unikat und eigentlich ein Pflichttrunk nicht nur für die Anhänger der ABC-Bewegung. Der „Le Blanc“ duftet wunderbar würzig, etwas Eukalyptus ist dabei, Rosmarin, aber auch ein Hauch Muskat, dahinter kommen Mandarine und rote Grapefruit durch, insgesamt eine wunderbar verführerische Nase. Am Gaumen gibt es genau die richtige Dosis reifer Säure, dann zeigen sich reife, helle Früchte, beeindruckend ist aber vor allem die wunderbare Würze, unterlegt von zarter Mandel und wohl temperiertem Schmelz. Dieser *blanc* vom Mont Ventoux bietet extrem elegantes Trinkvergnügen, das mit 13 Vol.-% Alkohol weit weniger wuchtig ist als man es angesichts der südlichen Lage vermuten könnte. Also, liebe Weinfreaks: Traut Euch, entdeckt die großartigen Weine des Südens! Mehr seriöses Trinkvergnügen gibt es zu diesem günstigen Preis bei Weißweinen praktisch nirgends!

Diesen Wein kann man jetzt und sicher auch bis 2026+ oder länger genießen. Im jugendlichen Stadium ist seine Frische einfach überwältigend!

Fantastisch authentischer Trinkgenuss – der „Persia“ ist ein großer Wein des Südens. Und ein sagenhaftes Schnäppchen!

„PERSIA“ VENTOUX, BLANC 2022 (BIO)

ROUSSANNE | FR-BIO-01
FRS030722 | 13,5% VOL. | 24,80 €/L | **18,60 €**

Das immense Potenzial der Weißweine aus südlicheren Gefilden wird leider viel zu oft unterschätzt, dabei können gerade sie großartig komplexes und vor allem extrem authentisches Trinkvergnügen bieten. Meilenweit von jedem Mainstream entfernt, stattdessen mit extremem Unikats-Charakter. Das beste Beispiel ist der fantastische „Persia“ aus dem Jahr 2022 von der Domaine de Fondrèche, gekeltert an den Hängen des mythischen Mont Ventoux. Sébastien Vincenti, der das Gut im Rhône-Tal zwar erst seit Mitte der 1990er leitet, es aber bereits in die erste Liga geführt hat, ist mit seinem weißen Topwein ein weiterer Geniestreich gelungen. Und es macht diesen ohnehin schon sehr sympathischen Winzer noch sympathischer, dass er den Wein zu einem extrem fairen Tarif anbietet. Um es klar zu sagen: Wir lieben großen Wein aus dem Burgund, aber für vergleichbare Qualitäten werden dort ganz andere Beträge fällig. Der Faktor beträgt dann eher drei als zwei, das einfach mal zur Einordnung. Sébastien Vincenti keltert seinen Topweißwein aus 90 % Roussanne (eine nicht nur in Südfrankreich beheimatete Rebsorte: Im schweizerischen Wallis etwa kennt man sie als Ermitage) und 10 % Grenache Blanc – zwei Sorten, die zuletzt leider an Bedeutung verloren haben. Die Reben stehen bei Fondrèche auf kalkhaltigen Böden und profitieren von den kalten Winden, die nachts vom Mont Ventoux herunterströmen und für Frische sorgen. Für seinen „Persia“ verwendet Sébastien nur Trauben von alten Stöcken aus den besten Lagen, der Ausbau des Weins findet im Betonei und Barrique statt. Die nicht ganz einfach zu handhabende Roussanne-Rebe zeichnet sich zum einen durch eine recht stabile Säure, zum anderen blumig-fruchtige Aromen aus, eine wunderbare Mischung! Im Duft glänzen helle Früchte, Mandel und zarter Rauch kommen dazu, dahinter liegt die Würze des Südens, alles ist wunderbar harmonisch und fein. Der Gaumen ist von einer verblüffenden Kalk-Mineralität geprägt, die Säure ist perfekt ausgewogen, feiner Schmelz umhüllt den aromatischen Kern, feine Phenole sorgen für perfekten grip, alles sehr dicht und konzentriert, ohne je schwer zu sein, da ist alles perfekt balanciert und endet erneut mineralisch. Das ist einfach nur groß. Vielen Dank, Sébastien, dass Du uns so ein Wein-Unikat kredenzt!

Ab sofort und bis 2032.

© Marc Ginot

„LE LOUP“ VENTOUX, ROUGE 2021

Sind wir nicht alle ein wenig „chaperon rouge“?

GRENACHE, SYRAH

FRS031721 | 14% VOL. | 11,93 €/L | **8,95 €**

FRS031721P | 11+1 PAKET | STATT ~~107,00~~ € NUR **98,45 €**

Der erste Jahrgang dieser Cuvée, die von Fondrèche in Zusammenarbeit mit passionierten Winzern des Ventoux erdacht wurde. Eine von uns durchgeführte Vinifizierung und Reifung, um das Potenzial und die Frische des Ventoux, die Vielfalt und den Reichtum seines Terroirs zu erhalten und im Wein nachvollziehbar zu machen. Die Trauben für diese Cuvée (55 % Grenache, 45 % Syrah) stammen von auf 200 bis 400 Metern Höhe gelegenen Parzellen, deren Böden von Sand über Lehm bis hin zu Kalkstein geprägt sind. Die entrappten Trauben durchlaufen eine Maischegärung von drei bis vier Wochen, der Ausbau erfolgt für sechs Monate in Betontanks. Schließlich wird „Le Loup“ an einem sogenannten „Fruchttag“ (nach dem biodynamischen Kalender von Maria Thun und Pierre Masson) abgefüllt.

Das Bouquet des tief purpurroten „Wolfs“ birst geradezu vor frischen roten Früchten (Johannisbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren), die von zarten Röstnoten unterlegt werden. Am Gaumen verdichtet sich dieser Fruchteindruck, der Wein ist angenehm geschmeidig und unkompliziert ohne dabei simpel zu wirken, sehr feine und feinkörnige Tannine sorgen hier für die nötige Struktur, die wunderbar integrierte Säure und helle Mineralität für eine schöne und nachhaltige Frische. Trinkt sich ganz köstlich solistisch, macht sich aber auch ganz hervorragend als flankierende Maßnahme zu allerlei Grilladen, Brathähnchen (ganz gleich ob Backhendl oder poulet rôtie) sowie dem klassischen „BWK“ (Brot, Wurst, Käse).

Ab sofort bis 2025.

Nach wie vor „einer der besten Weinwerte, die man an der südlichen Rhône finden kann.“

(ROBERT PARKER’S WINE ADVOCATE)

„LE ROUGE“ VENTOUX, ROUGE 2021

GRENACHE, SYRAH, MOURVEDRE

FRS031321 | 14,5% VOL. | 14,53 €/L | **10,90 €**

Sébastien Vincenti weiß einfach, worauf es ankommt. Als ehemaliger Sommelier ist für ihn klar, dass ein Einstiegswein abseits des fairen Preises fesseln und begeistern muss und zwar auf Anhieb und sobald er vom Winzer freigegeben wurde. Deshalb erkannte er schon früh, dass Schwefel den Wein zwar konserviert. Doch zu eifriger Einsatz blockiert die Weine und oft wird seine Dosis aus Routine zu hoch angesetzt. Daher verzichtet er während der Vinifikation bei allen Weinen auf die Zugabe. Und diese Vitalität und Freiheit des Weins schmeckt man, gerade in der Basis! Sein Ventoux *rouge* ist ein Blend aus rund 50% Grenache, 40% Syrah und 10% Mourvèdre. Vincentis Lagen, mit unmittelbarem Blick auf den Mont Ventoux, liegen allesamt rund ums Weingut. „Gerade angesichts der Klimaerwärmung glaube ich fest an die Zukunft des Ventoux“, so Sebastien, handelt es sich hier doch um eine kühle Ecke, die bei richtiger Bewirtschaftung und Lese eine beeindruckende Frische im Wein erhält, während es oft in Gigondas und Châteauneuf-du-Pape bereits zu warm ist. Sein Hauswein verbringt einige Monate in Barriques, Fudern und Betontank, um dann lediglich vor der Füllung leicht geschwefelt zu werden. Wie alle Weine der Domaine besticht er durch eine spannende Mischung aus dunkelwürzigen Aromen, intensiven Tanninen und pfeffrigen Noten, ohne Frische vermissen zu lassen. Das Bouquet (Schwarzkirschen, Brombeeren, schwarzer Pfeffer und Salzstangen) ist einnehmend und intensiv und direkt präsent. Konzentriert und kraftvoll trifft der „Le Rouge“ auf der Zunge ein, um dort Kräuter, Waldbeeren, Cassislikör und Oliven abzuladen. Die Tannine sind kräftig, geben einen feinen Widerstand am Gaumen, ohne allerdings sperrig daherzukommen. Sie sorgen für eine fleischige Textur im Wein, der dann ganz fein und samtig aushallt. Das ist einfach ein wunderbarer Einstiegswein, der von der beeindruckenden Region erzählt, die Stilistik der Domaine widerspiegelt und dies alles zu einem Preis, der jedermann Zugang verschafft. Eben ein perfekter Gutswein!

Ab sofort und bis mindestens 2029+ ein Genuss.

„N…“ VENTOUX, ROUGE 2021

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

GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, CINSAULT

FRS030121 | 13,5% VOL. | 14,00 €/L | **10,50 €**

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

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

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

Hommage an eine Legende und einen provençalischen Impressionisten

„PERSIA“ VENTOUX, ROUGE 2020

SYRAH, MOURVÈDRE

FRS030420 | 14,5% VOL. | 23,93 €/L | **17,95 €**

Was besagt die Legende? Und wer ist der provençalische Impressionist? Manche Fragen müssen einfach geklärt werden, daher dieses retardierende Moment. Et voilà, eine Legende (von vielen) will von einer Achse Persien – Frankreich wissen, weil die Stadt Shiraz ein wichtiges Weinzentrum im alten Persien (dem heutigen Iran) gewesen und von hier die namensgleiche Rebsorte (Syrah = Shiraz) entweder von den Phokäern aus Persien nach Marseille oder aber mehr als anderthalb Jahrtausende später von den Kreuzfahrern in das Rhônetal importiert worden seien. Beides ist nicht haltbar, zumal DNS-Analysen recht stichhaltig beweisen, dass Syrah, als natürliche Kreuzung von Mondeuse Blanche und Dureza entstanden, mit Viognier und Teroldego verwandt, zudem ein Enkel von Mondeuse Noire bzw. ein Urenkel von Pinot Noir ist. Die genetischen Verbindungen weisen eindeitug auf einen Ursprung der Syrah in der französischen Region Rhône-Alpes hin. Darüber hinaus weist „Persia“ auch auf einen gewissen Alfred Persia (1933–2021) hin, einen aus Avignon stammenden Maler, der zu den Lieblingskünstlern Nanou Barthélémys zählte und der die ersten Etiketten für den „Persia“ gestaltete. Soweit die Präliminarien. Fondrèches „Persia“ (90 % Syrah, 10 % Mourvèdre) ist ein Monument. Sébastien Vincenti hat offensichtlich die perfekte Formel für seine Cuvée gefunden, denn die Kombination von südlicher Kraft in Verbindung mit der kühlen Frische des Ventoux sowie einer „Syrah-Stilistik“, die Jeb Dunnuck sofort an große Referenzen der nördliche Rhône erinnert. Ausgebaut wird der Wein in großen Fudern vom Meisterküfer Stockinger sowie einem kleinen Anteil Barriques und lediglich vor der Füllung zart geschwefelt, verkörpert die Cuvée Persia die geniale Kraft und Tiefe eines Südrhône-Weines mit der kühlen Frische des Ventoux.

Fondrèches „Persia“ ist ein Monument, ein überaus elegantes. Allein der facettenreiche Duft dieses Weins nimmt uns einige Zeit ein. Dieser tiefarbene Wein duftet würzig (Nelke) nach Pfeffer, getrocknetem Fleisch und Brombeeren. Blaubeeren und Kräuter gesellen sich mit dem Schwenken im Glas hinzu. Das ist komplex, einnehmend und feinsinnig. Der Vergleich zur Nordrhône oder auch Châteauneuf-du-Pape kommt hier unausweichlich auf. Doch was würde man für eine derartige Qualität in den Prestigeregionen der Rhône sowohl im Norden als auch Süden zahlen?

Am Gaumen zeigt sich die Cuvée dicht und kraftvoll. Die Tannine sind wahrnehmbar aber bereits fein poliert. Dieser sehr aromatische Rotwein ist präsent am Gaumen und strotzt nur vor saftiger Beerenfrucht. Schwarzkirschen tauchen auf, Brombeeren, Lakritz, Kakao und erneut Beef Jerky. Sein enormes Lagerpotenzial andeutend, man kann die niedrigen Erträge im Glas erschmecken, wandert der Wein stilistisch von der Nordrhône der kühlen Jahrgänge wieder mehr in den Süden, ist geschmeidiger in der Jugend. Der sympathische Superstar des Mont Ventoux hat die Traubenpartien der terroirmäßig höchst unterschiedlichen Syrahparzellen zunächst getrennt ausgebaut, dann mit großer Könnerschaft verschnitten. Das Resultat: Eine noch feinere Struktur als früher und eine klassischere Stilistik, eine enorme Dichte und eine fabelhafte Konzentration, eine große mineralische Tiefe, ein perfekt integrierter Alkohol und eine für die südliche Rhône extrem seltene Eleganz. Wie alle Weine des Hauses bewegen wir uns auch in der Spitze bei Fondrèche auf einem äußerst fairen Preislevel. Dem mangelnden Ehrgeiz vieler anderer Betriebe, die den Ruf der Region mitprägen, sei Dank!

Schon jetzt ein Genuss, ideal wohl ab 2024–2031+.

„IL ÉTAIT UNE FOIS“ VENTOUX, ROUGE 2020

Märchenhafte „GSM“-Cuvée von den Côtes du Ventoux!

GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE

FRS030820 | 14,5% VOL. | 45,33 €/L | **34,00 €**

96 Punkte
JEB DUNNUCK

„Es war einmal“ – mit diesem heute vielleicht etwas antiquiert klingenden Satz beginnen üblicherweise Märchen. Dass er (auf Französisch „il était une fois“) auch als Titel über diesem Rotwein steht, zeigt nicht nur, dass wir es hier mit einem im besten Sinne altmodischen Tropfen zu tun haben. Sondern erzählt zugleich den märchenhaften Aufstieg der Domaine de Fondrèche an den Côtes du Ventoux: Als Sébastien Vincenti zusammen mit seiner Mutter Nanou Barthélémy in den frühen 1990er-Jahren dieses Gut erwarb, waren die insgesamt über 38 Hektar großen Weinberge in den Dörfern Mazan, Mormoiron und Saint Pierre de Vassols ziemlich verwahrlost. Nach gut anderthalb Jahrzehnten harter Arbeit erstrahlten nicht nur die Rebflächen in neuem Glanz – auch der moderne, perfekt ausgestattete Weinkeller war auf dem neuesten Stand der Technik. Dass die alte Domäne auf diese Weise aus ihrem Dornröschenschlaf erweckt wurde, bietet also beste Voraussetzungen für Weine, die längst zum Besten gehören, was die südliche Rhône zu bieten hat. Wie dieser kräftige, körperreiche „GSM“ (80 % Grenache mit je 10 % Syrah und Mourvèdre), der trotz seiner Fülle ungeheuer frisch und elegant ist. Und den der Winzer als seinen Lieblingstropfen nur in den besten Jahren und streng limitiert erzeugt. Die perfekte Ausgewogenheit ist der Lage in einer biodynamisch bewirtschafteten Hochebene aus altem Schwemmland zu verdanken, die ein wunderbares Zusammenspiel von Wind, Feuchtigkeit und Wärme orchestriert. Uralte Grenache-Reben – gepflanzt 1936 und 1938! – wurzeln hier in sehr steinigen Böden aus Rollkieseln und Feuerstein, aber auch kalkhaltiger Oberfläche. Im großen 3000-Liter-Holzfuder ausgebaut, bewahrt dieser Wein seine feine Würze und seine zarte, tiefgründige Frische. In der Nase begegnen uns Aromen von Sauerkirschen, Himbeeren und frischen Zwetschgen, gewürzt mit etwas Garrigue, die sich am Gaumen mit Noten von Leder, schwarzem Pfeffer und schwarzen Oliven vermählen. Ein wunderbar würziger, fast blumig-samtiger Ventoux mit weichen, reifen Tanninen und langem, leicht salzigem Nachhall – weit entfernt von der an der südlichen Rhône inzwischen beinahe allgegenwärtigen Süße und Schwere.

Ab sofort und bis 2040.

„DIVERGENTE“ VENTOUX, ROUGE 2020

Genialer Syrah aus einer 1955 bepflanzten Mikroparzelle!

96 Punkte: „Hats off to Sebastien Vincenti for another brilliant wine.“ – Jeb Dunnuck

SYRAH

FRS031420 | 14,5% VOL. | 56,00 €/L | **42,00 €**

96 Punkte
Jeb Dunnuck

Alte Syrah-Reben eines speziellen Klons, gepflanzt 1955, sind die Grundlagen für diesen Stoff, aus dem die Träume gemacht sind! Stilistisch nahe am großartigen Persia, aber mit dem kleinen entscheidenden Kick mehr! Dieser geniale Tropfen vom Mont Ventoux hat auch uns innerlich berührt! Die kaum möglich gehaltene Steigerung des roten „Persia“. Nicht weil er noch mächtiger wäre, im Gegenteil, er wirkt feiner! Obwohl er unglaublich reichhaltig, mächtig und konzentriert ist. Diese Cuvée, die zum ersten Mal 2015 lanciert wurde, hat von Anfang an nur höchstes Lob und entsprechend viele Punkte eingeheimst.

So bezeichnete Jeb Dunnuck den „Divergente“ 2017 als „der feinste Wein, den ich vom Ventoux verkostet habe“, und schon der mit 97 Punkten sagenhaft hoch bewertete 2016er erinnerte den Kritiker an einen der „Ermitage Sélections Parcellaires von Michel Chapoutier“ (der günstigste Wein dieser Serie liegt bei etwas über 100 Euro pro Flasche, das „Oberhaus“ ist unter 300 Euro nicht zu bekommen) und „Das ist ein echter »Wow«-Wein, den man probieren muss, um es zu glauben. Nehmen Sie diesen Wein in eine Blindverkostung von Spitzen-Hermitage und schockieren Sie all’ Ihre Freunde.“ Was uns am Jahrgang 2020 gefällt, ist die prägnante rote Frucht und Leichtigkeit, die der Jahrgang mit sich brachte. Eine kühle und würzige, eher dunkelbeerige Nase entströmt hier dem Wein. Das wirkt weder überkonzentriert, noch erschlagend, sondern wunderbar harmonisch. Und dann entwickelt sich diese Feinheit, diese rotkirschige Frucht mit Luftkontakt. Der Ausbau, eine Mischung aus Fudern und Barriques, entlockt dem Wein eine feine Frucht im jugendlichen Stadium, ohne ihn mit neuem Holz zu überlagern. Und so bereitet er auch enorme Freude am Gaumen, wo die noch festen Tannine sich niederlegen aber eine feine, fast cremige Struktur zur Geltung kommt. Bleistift, Pflaumen und Erdbeeren vermischen sich hier. Das ist ungemein dicht und von frischen wie getrockneten Pflaumen geprägt, ohne an Frische einzubüßen. Das ist kein ungehobelter vin de garde, der seine Zeit benötigt. Nein, er hat bereits jetzt immensen Trinkfluss mit seiner feinen Struktur und den dunklen und reifen Früchten, die von etwas Räucherspeck ummantelt sind. Er zeigt Grazie und spielt – Jeb Dunnuck hat da völlig recht – in einer Liga mit den um ein Mehrfaches teureren Hermitage-Gewächsen , aber preislich hat er eindeutig die Nase vorn!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2024 bis nach 2037+.

DOMAINE DE TRIENNES

NANS-LES-PINS

PROVENCE

Die Kultdomainen Romanée-Conti und Dujac vinifizieren im Herzen der Provence betörend südliche Weine mit burgundischem Esprit!

Wir sind wieder einmal im Herzen der wildromantischen Provence: Helle Kalkböden kontrastieren mit dem azurblauen Himmel und tiefgrünen Pinien, die mit den zahlreichen Wildkräutern die Flora bestimmen und ihre faszinierenden Düfte in die Außenhaut der kerngesunden Träubchen der hier wachsenden Edelreben übertragen. Gänsehautatmosphäre!

Und dieses verzaubernde Terroir bewog zwei der berühmtesten Winzerpersönlichkeiten Frankreichs zu einem gemeinsamen Projekt auf diesem gesegneten Stückchen Erde: Jacques Seysses von der Domaine Dujac in Morey-Saint-Denis, dessen schwebende Pinot Noirs weltweit als Inkarnation der sprichwörtlichen burgundischen Eleganz und Finesse gelten, und Aubert de Villaine von Romanée-Conti. Die beiden charismatischen Männer gehören zu den lebenden Legenden des burgundischen Weinanbaus und haben es sich zum Ziel gesetzt, mit der gleichen Qualitätsphilosophie, die ihre bereits Jahrzehnte währende Reputation im Burgund begründet hat, in der lieblichen Landschaft der Provence große Weine zu erzeugen. Diese sollen allerding – im Unterschied zu ihren zum Teil exorbitant teuren burgundischen Weinmonumenten – für jedermann erschwinglich sein. Probieren Sie die frisch eingetroffenen Preziosen aus den neuen Jahrgängen: ganz viel Wein für ganz wenig Geld! Der traumhaft wildromantische französischen Südens in Kombination mit einer verführerischen Leichtigkeit, betörenden Duftigkeit und feinster Präzision – *santé!*

„ROSÉ“ IGP MÉDITERRANÉE, ROSÉ 2022

Ein Kurzurlaub auf Flaschen – sommers wie winters!

CINSAULT, GRENACHE, MERLOT, SYRAH
FPR020522 | 12,5% VOL. | 14,40 €/L | **10,80 €**
FPR020522M | **MAGNUM** | 15,33 €/L | **23,00 €**

Rosé einen Sommerwein zu nennen, funktioniert fabelhaft auf zwei Ebenen. Die herrlich-leichten Exemplare, wie unser Triennes, fühlen sich nach heißen Tagen einfach „richtig“ an. Gekühlt und schmeichlerisch-fruchtig lassen sie uns den Schweiß und die Arbeit sofort vergessen und Abendstunden zur reinen Erholung werden, fast schon zu einem Mini-Urlaub. Was aber hinzukommt, ist die unterschätzte Fähigkeit des Rosés, uns in grau-finstere Wintertage eben diese Sonne hineinscheinen zu lassen und uns mit diesem Trick schon wieder in den nächsten Kurzurlaub zu schicken.
Mit dieser löblichen Absicht liefern uns zwei ehemals burgundische Kult-Winzer, Jacques Seysses (Dujac) und Aubert de Villaine (Romanée-Conti) Jahr für Jahr diesen Spitzenrosé aus der Provence. Aus überwiegend Cinsault schufen sie diese perfekte Cuvée mit Beigabe von Grenache, Syrah und Merlot. Cinsault ist eine ideale Rebe für diese Region, die mit Böden und Klima rund um das Mittelmeer bestens zurechtkommt. Wenn sie, wie bei Triennes üblich, in kühlen Nächten gelesen und bei kontrolliert-niedrigen Temperaturen verarbeitet wird entstehen wahre Fruchtwunder. (Der Ausbau im Stahltank erfolgte ebenfalls unter strenger Temperaturkontrolle.)
Nur ein paar wenige Stunden hat der Wein auf der Maische verbracht, und trotzdem ist seine zarte Farbe von einer beseelten Qualität – einem gerade im Erröten begriffenen Pfirsich nicht unähnlich. Dazu sei gesagt: Rosés aus der Provence in Bausch und Bogen als blass zu bezeichnen, trifft es eben nicht, ihr Leuchten ist einfach unleugbar. Mit der Gelassenheit, die uns im Allgemeinen erst nach einer Woche wirklich erholsamen Urlaubes erfüllt, teilt dieser Rosé sein Bouquet aus. Erdbeeren, Himbeere, Melone, Kirsche und rote Johannisbeere breiten sich im Glas aus und man braucht einiges an Zeit, dahinter andere Nuancen zu erriechen. Zeit, die sich zu nehmen lohnt, denn Jasmin- und Rosenblüte, Pfirsich, Apfel, Zitrisches, sogar Bohnenkraut, ja Pfeffernoten machen das Ganze erst richtig spannend. Am Gaumen bildet sich der süß-fruchtige Eindruck glücklicherweise nicht eins zu eins ab. Dort bestechen zuerst die Herzhaftigkeit von zarter Mineralität und eine perfekt dazu dosierte Säure. Gelassenheit ist auch hier Motto, ohne jede Nervosität lassen sich Aromen und Säurestruktur gegenseitig Spielraum. Ein herrlich langer Ausklang ist eben das: ein Verklingen, das nicht einzelne Hauptakteure im Vordergrund belässt, damit die Erinnerung belastet und nächste Schlucke vorbestimmen will. So erreicht Triennes eine ganz einzigartige Frische, die wir doch zur Erholung so dringend brauchen.

Ab sofort, die ganze „Saison“ hindurch und sicher bis 2025.

„LES AURÉLIENS“ IGT MÉDITERRANÉE, BLANC 2021 (BIO)

„Les Auréliens“: Cuvée oder Konzert? Beides!

CHARDONNAY, VIOGNIER, VERMENTINO, UGNI BLANC, GRENACHE BLANC | FR-BIO-01
FPR020121 | 13% VOL. | 15,86 €/L | **11,90 €**

Nördlich der Mittelmeerküste zwischen Marseille und Toulon liegt Nans-les-Pins, wo drei Freunde Ende der 80er-Jahre die Domaine de Triennes gründeten. Sie sahen hier enormes Potential für große Weine und behielten recht. Die IGP Méditerranée (Indication Géographique Protégée) wurde 1999 dieser Region nach systematischer Verkostung verliehen. Und was für ein herrlicher Weißer erreicht uns hier aus dem Département du Var! Triennes weißer „Les Auréliens“ von 2021, eine Cuvée aus Chardonnay, Viognier, Vermentino, Ugni Blanc und Grenache Blanc funkelt zartgelb, grünlich schimmernd im Glas. Sein erfreulich zurückhaltendes Bouquet beschenkt unsere Nasen mit Nuancen in inszenierten Abschnitten. Erheitert uns zu Beginn noch eine zitrische Frische (Orangen- und Zitronenzeste), folgen in gebührendem Abstand und bei Erwärmung dieses wahrhaft bacchischen Tranks Blüten (Linde), Honig, Apfel und Haselnuss. Etwas geröstete Mandel wird nachgereicht.
Eine feine hintergründige Säure und angedeutete Süße täuschen zuerst über den Charakter dieses „blancs“ hinweg. Er breitet sich am Gaumen aus, gewinnt stetig an Ausdruck, so dass sich ein großes Fundament bilden kann. Die Zesten vom Anfang dieser Dramaturgie treten zurück, die Blüten trocknen, Vanille tritt hinzu und erinnert uns daran, dass sie ja auch etwas Blütenhaftes in sich trägt. Frisches Heu und Anis leiten einen langen Ausklang ein. Fast sieht man sich an ein Konzert erinnert: Zum Ende, wenn alle Form bedient ist, alles Material auskomponiert, bleibt der Klang – Der Dirigent lässt die Note ausklingen, bis sich auch der letzte Zuhörer im Saal fragt, ob da noch etwas sei. Dann der Applaus. Und unser Applaus sollte stürmisch sein: Bravo!, encore!, bis!, Zugabe!
Ab sofort bis mindestens 2025+.

VIOGNIER „SAINTE FLEUR“ IGP MÉDITERRANÉE, BLANC 2020 (BIO)

„Sainte Fleur“ unterstreicht, warum Viognier zu den ungewöhnlichsten Rebsorten zählt!

VIOGNIER | FR-BIO-01
FPR020620 | 13% VOL. | 21,26 €/L | **15,95 €**

Viognier gilt als eine der ungewöhnlichsten weißen Rebsorten schlechthin, die im Idealfall komplexe und tiefgründe Weine mit faszinierend reichhaltiger Aromatik ergibt. Ihr ursprüngliches Habitat ist das Rhônetal, als Condrieu hat sie dort ein beinahe mystisches Ansehen erlangt. Inzwischen ist Viognier auch in anderen französischen Anbaugebieten wie dem Languedoc, Roussillon oder der Provence heimisch geworden und wird in Kalifornien, Australien, Südamerika und sogar in Deutschland angebaut. Wer mit Viognier arbeitet, muss sich auf Herausforderungen einstellen: Sie ist sehr anfällig für Mehltau und liefert oft nur geringen Ertrag. Sie bildet eine auffällig kräftige Farbe aus, die vom tiefen Goldgelb ins Bräunliche spielen kann. Erntet man sie zu reif, fällt der Alkoholanteil hoch aus und die Weine wirken schwerfällig und hüftsteif. Erntet man sie zu früh, wirken die Weine banal und oberflächlich. Um auf Nummer sicher zu gehen, wird Viognier häufig im Verschnitt mit anderen Weißweinen ausgebaut. Wer sich aber auf die kapriziöse Rebe einlässt, ihr Wesen versteht und im Weinberg penibel arbeitet, wird mit großartigen Weinen belohnt wie „Sainte Fleure“, einem reinsortigen Viognier, der in der Domaine de Triennes im Edelstahl ausgebaut wurde, um seine duftige Frische zu bewahren. „Sainte Fleure“ eröffnet mit einem aromatischen und aristokratischen Bukett und Noten von reifer Mango, Ananas, Aprikose, Geißblatt, Rosenblättern und Lavendel, auch etwas Zitronengras unterstützt den Duft. Saftig und würzig am Gaumen mit ausgeglichener Säure, feinen phenolischen Pixeln und einem bemerkenswerten Zusammenspiel der Elemente: Klar definiert werden Frische, Substanz, aromatische Komplexität und Mineralität in einer cremigen Textur trefflich verwoben. Kein alkoholgeplagter und überladener Wein, Saftigkeit, köstliche Fruchtigkeit und Finesse setzen Zeichen. Starke Reklame für Viognier aus dem Süden Frankreichs in Bio-Qualität!
Ab sofort bis etwa 2027 ein Genuss.

„LES AURÉLIENS“ IGP MÉDITERRANÉE, ROUGE 2020 (BIO)

Burgundischer Genuss zu provenzalischem Preis!

SYRAH, CABERNET SAUVIGNON | FR-BIO-01
FPR020220 | 12,5% VOL. | 15,93 €/L | **11,95 €**

Mit dem Vorsatz großartige Weine für bezahlbares Geld zu produzieren, gründeten die für ihre Pinot Noirs weltberühmten burgundischen Starwinzer Jacques Seysses (Domaine Dujac) und Aubert de Villaine (Domaine Romanée-Conti) sowie ihr gemeinsamer Freund Michel Macaux 1989 das Weingut Triennes. Seitdem produzieren die drei in der Gemeinde Nans-les-Pins (gelegen zwischen Marseille und Toulon) auf 46 Hektar südfranzösische Weine mit burgundischem Einschlag. Inspiriert von ihrer Überzeugung, dass große Weine im Weinberg entstehen, arbeitet die Domaine biologisch und ist seit 2013 von Ecocert zertifiziert. Der Fokus auf gesunde Weinberge und Reben, geringe Erträge (40 hl/ha beim „Les Auréliens“), das vergleichsweise kühle Mikroklima und die nötige Sorgfalt im Keller, lassen bei Triennes konzentrierte, aber dennoch frische Weine entstehen, die so wirklich gar nichts mit ihren ab und an doch sehr marmeladigen südfranzösischen Verwandten zu tun haben.
Für den „Les Auréliens“ werden Cabernet Sauvignon und Syrah getrennt voneinander für zwölf bis 25 Tage, bzw. für besonders gute Parzellen auch mal für bis zu 35 Tage fermentiert. Während der Maischehut der Syrah-Trauben regelmäßig untergetaucht wird, um eine kräftige Extraktion zu erhalten, beschränkt man sich beim noch gerbstoffreicheren Cabernet Sauvignon auf tägliches Umpumpen und Besprühen des Maischehuts. Durch diese Methode erhält der Wein seine intensive rubinrote Farbe, ein intensives Aroma und ein straffes, aber schön balanciertes Gerbstoffgerüst. Nach dem Pressen wird der Wein für zwölf Monate in gebrauchten burgundischen Barriques (Domaine Dujac) gereift, anschließend minimal geschönt und dann unfiltriert abgefüllt. Wie alle Weine von Triennes zieht uns der „Les Auréliens“ bereits beim ersten hineinriechen mit an Zypressen erinnernden Duft in seinen Bann. Flankiert von reifen schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Schwarzkirschen, Veilchen, etwas Schuhcreme und einem Hauch Moschus entführen uns diese ätherisch-kräutrigen Noten in die Provence.
Am Gaumen dann ein kurzes Zögern: kann dieser so fein gezeichnete, burgundisch inspirierte Wein tatsächlich aus der warmen Provence kommen? Ja, er kann und tut es. Nicht nur die aus der Nase bekannten herbalen Töne, die reifen roten und schwarzen Fruchtnoten, ein Hauch Bitterschokolade, Zedernholz, Tabak und eine Prise Pfeffer führen uns wieder in Frankreichs warmen Süden – auch der Preis tut es. Wo sonst bekommt man so viel Wein für so wenig Geld (und in diesem Fall auch noch mit so viel Finesse)? Selbstverständlich ist das jedenfalls nicht! Aber wie dem auch sei, wir freuen uns über diesen besonderen, burgundisch-provenzalischen Wein und danken Jaques, Aubert und Michel für die brillanten Umsetzung ihrer nicht weniger brillanten Idee!
Ab sofort bis 2028+.

MERLOT IGP MÉDITERRANÉE, ROUGE 2020 (BIO)

Ein so mediterranes wie ernsthaftes Merlot-Erlebnis!

MERLOT | FR-BIO-01
FPR020320 | 14% VOL. | 15,93 €/L | **11,95 €**

Wenn Jancis Robinson in ihrem bekannten Rebsortenführer schreibt, es sei einfacher, aufzulisten, wo Merlot nicht angebaut wird, als die vielen Regionen und Länder zu nennen, die ihn anbauen, dann ist das für jeden Winzer dort eine Herausforderung. Eine eigene Version dieses „Klassikers" hervorzubringen, scheint für viele Weinbauern schwierig zu sein. Vielen Weinkennern wird die Austauschbarkeit von Merlots bekannt sein und sie entsprechend auf Distanz gehen lassen. Für die Winzer bei Triennes gilt dies allerdings alles so überhaupt nicht!
Wenn schon der bloße Anblick die Sorgfalt und Liebe der Weinbereitung verrät, fällt es leicht, derlei Hypotheken zu vergessen. Dieses dunkel-samtene Granatrot in all seiner Wärme kommt nur zustande, wenn ein langsamer Extraktionsprozess voranging (hier 15 bis 30 Tage, bei regelmäßiger pigeage).
Der Nase schenkt dieser Merlot zuerst einmal ein wundersames und aufregendes Schauspiel. Die Frucht (Cassis, Pflaume) scheint zur Introduktion erst einmal hinter einem Vorhang verborgen und quasi von hinten beleuchtet zu sein, so dass sie als Kontur, als Schattenriss wirkt. Dieser Vorhang scheint in Bewegung; die Süße im Duft zieht auf und verbirgt sich sofort wieder – eine spannungsreiche Präsenz könnte man das nennen. Da immer in Bewegung, ist der Charakter des Vorhanges selbst ausgesprochen schwer zu benennen. Er besteht aus Würznoten (Erdtöne, dunkler Tabak, ja in seiner Rauchigkeit gar Latakia, Pfeffer, Kakao und Leder) und lässt in seiner Gazehaftigkeit und Bewegung alle Noten in einem schillerndem Verbund.
Ein wahrhaft mediterranes Merlot-Erlebnis bietet Triennes dann auch dem Gaumen. Das vorhangartige Gebilde setzt sich hier als Bild flirrender Sommerhitze fort, durch die der geneigte Genießer die durchwanderte Garrigue-Landschaft in Ruhe betrachten kann. Unterstützt von der makellos-angenehmen Säure gewinnt die Frucht an Intensität. Dann erobert die nun von warmen Tanninen inszenierte Würze den Vordergrund. Der zwölfmonatige Ausbau in Eichenfässern, vormals im Gebrauch der Domaine Dujac im Burgund (Jacques Seysses, ein Initiator von Triennes führte einst diese gerühmte Domaine), verschafft unserem Merlot eine einzigartige Ernsthaftigkeit. Hier ist der Dialog aus Würze und Frucht keine bloße Plauderei, sondern hochspannend geraten. Ein wirklich lebendiger Abgang, immer noch in Bewegung, fordert von Neugierde und Aufmerksamkeit schon fast platzende zweite Schlucke heraus. Toll!

Ab sofort bis mindestens 2028+.

„SAINT-AUGUSTE" IGP MÉDITERRANÉE, ROUGE 2019 (BIO)

Spektakuläres Kleinod aus der Provence!

SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT | FR-BIO-01
FPR020419 | 13% VOL. | 21,26 €/L | **15,95 €**

Zwei burgundische Star-Winzer und ein Freund aus Paris heben in der idyllischen Provence ein Weingut aus der Taufe, um herausragende Weine zu einem bezahlbaren Preis zu produzieren. Was sich wie der Beginn einer Erfolgsgeschichte anhört, ist längst eine. Jene ominösen Herren sind die für ihre Pinot Noirs weltberühmten Jacques Seysses (Domaine Dujac) und Aubert de Villaine (Domaine Romanée-Conti) sowie der Freund der beiden Michel Macaux. Seit 1989 produzieren sie in der Gemeinde Nans-les-Pins (gelegen zwischen Marseille und Toulon) auf 46 Hektar südfranzösische Weine mit burgundischem Einschlag. Inspiriert von ihrer Überzeugung, dass die Qualität großer Weine im Weinberg entsteht, arbeitet die Domaine biologisch und ist seit 2013 von Ecocert zertifiziert. Der Fokus auf gesunde Weinberge und Reben, geringe Erträge (30 bis 35 hl/ha beim „Saint-Auguste"), das vergleichsweise kühle Mikroklima und die nötige Sorgfalt im Keller, lassen bei Triennes konzentrierte, aber dennoch frische Weine entstehen, die so wirklich gar nichts mit ihren ab und an doch sehr marmeladigen südfranzösischen Artgenossen zu tun haben.

Der „Saint-Auguste" ist das Flaggschiff des Hauses und stammt aus den besten Parzellen der Domaine. Die Trauben werden für bis zu 35 Tage auf den Schalen vergoren, dann gepresst und verschnitten. Anschließend reift der Wein für zwölf Monate in gebrauchten Barriques der Domaine Dujac und wird unfiltriert abgefüllt. Kaum hat er die Flasche verlassen, zeigt sich der „Saint-Auguste" von seiner kraftvollen, eleganten Seite. Gehüllt in edles Rubinrot verweben sich dunkle, ledrig, erdige Töne und balsamisch, kräutrige Würze mit Brombeernoten, Schattenmorellen und Kakao. Am Gaumen entfaltet die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot ihre ungeheure Kraft. Sehr konzentriert und mit reifem Tannin-Gerüst, lässt sie Rückschlüsse auf ein wärmeres Klima zu, bleibt dabei aber dank frischer Säure stets elegant. So entfalten sich Pflaumenkompott, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren und Kirschen. Gepaart mit der besagten, für Tiefe sorgenden Würze und der frischen Säure wirkt das ungemein komplex und elegant – und sorgt für entsprechende Begeisterung! Dieser Wein hat die Substanz, um bedenkenlos für einige Jahre im Keller zu verschwinden. Aber wer würde solange warten wollen? Wir mit Sicherheit nicht!
Ab sofort bis 2030+.

SÜDLICHE RHÔNE

„Es ist keine Übertreibung zu sagen, dass der weitgereiste Benjamin Gras einige der elegantesten und gefühlvollsten Weine der südlichen Rhône vinifiziert.“

– ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE

Santa Duc nimmt unter dem Einfluss von Benjamin Gras eine fantastische Entwicklung: Die Weine sind schlicht sensationell und stellen eine neue Spielart für Gigondas dar – wohl nie zuvor gab es von hier so elegante Weine!

„Ich war begeistert vom Gigondas Les Hautes Garrigues 2019, einem der besten Jahrgänge dieser Cuvée unter der Leitung von Benjamin Gras.“ – Jeb Dunnuck

Yves Gras, dieser so sympathische, immer noch jungenhaft wirkende, legendäre Star von Gigondas, steht seit Jahren unangefochten in vorderster Reihe der Spitzenerzeuger an der südlichen Rhône („Ausnahmegut für erstklassige Gigondas, die beste Adresse in diesem Gebiet“, Robert Parker's Wine Advocate). Auf einem sehr steinigen Terrain entstehen grandiose Weine, die zu den besten Gewächsen Frankreichs gehören und daher weltweit heiß begehrt sind.

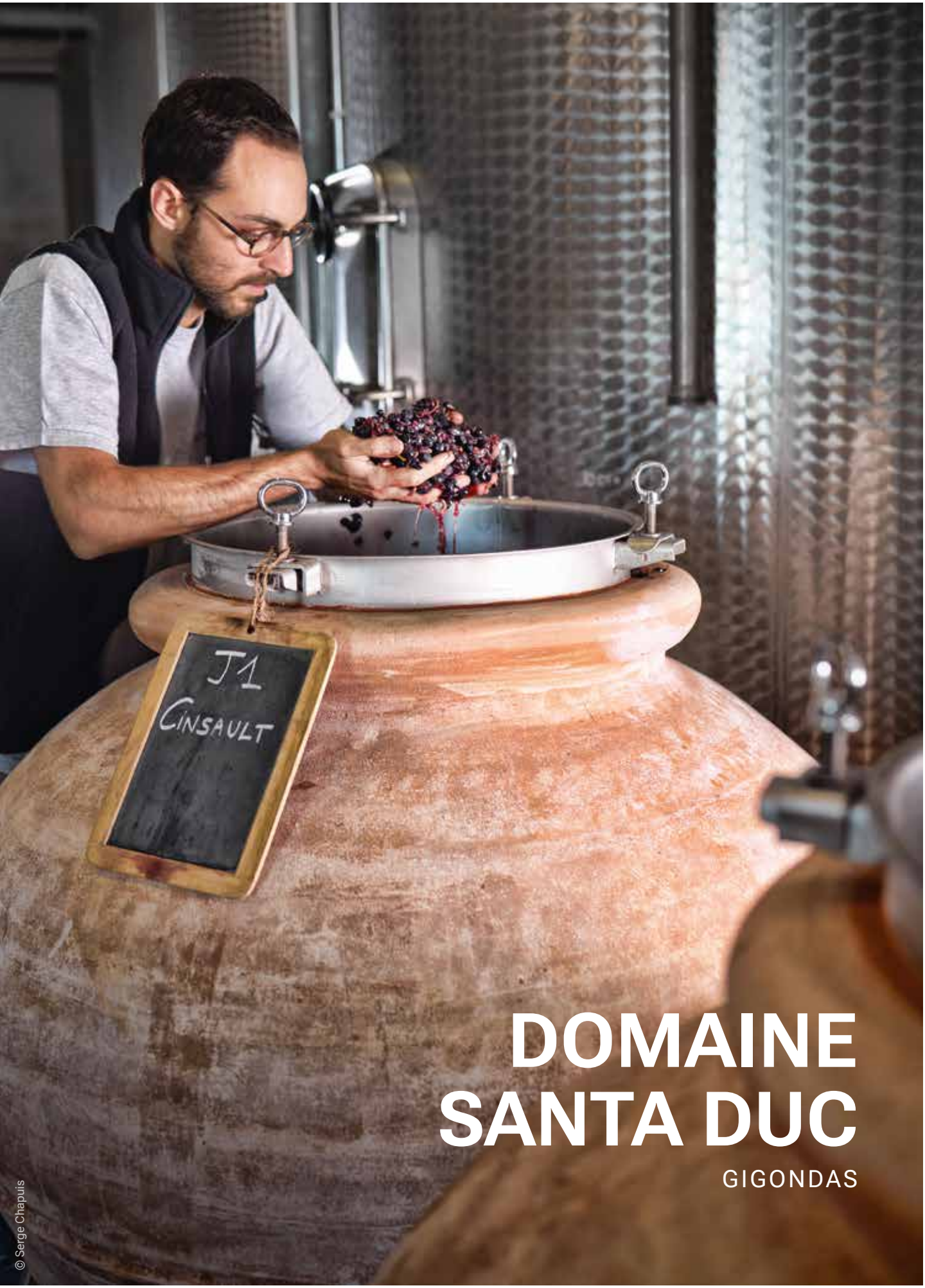
Und mit dem Einstieg seines Sohnes Benjamin auf dem heimischen Weingut wurde eine neue Ära eingeläutet. Nachdem Benjamin mit seinen neuen großen Jahrgängen die stilistisch so originär charaktervollen Terroirweine infolge der Umstellung auf biologischen Anbau nochmals in neue qualitative Höhen katapultiert hat, gingen Vater und Sohn konsequent den nächsten Schritt und führten die Biodynamie ein. Ziel war ein noch größeres Spektrum an Expression und eine elegantere, feinere Textur unter Beibehaltung des kraftvoll majestätischen Stils in den Weinen, so dass sie sich in Struktur und Geschmackskomplexität mit jedem großen Wein der Welt messen lassen können.

„Die Biodynamie kämpft immer noch gegen ein eher esoterisches Bild, das einige Menschen von ihr gemalt haben. Dabei ist sie vor allem eines: Eine landwirtschaftliche Methode, die vor allem auf Beobachtungen im Weinberg beruht, und alle Faktoren der Umwelt in Betracht zieht, welche die Pflanzen beeinflussen können.“ Benjamin weiß, wovon er spricht. „Auslöser war die Erfahrung vieler anderer Winzer, die unglaubliche Ergebnisse mit biodynamischen Praktiken erzielt haben. Und ausschlaggebend war wohl auch mein Praktikum auf der Domaine de la Romanée-Conti, die die Prinzipien der Biodynamik anwendet. Im Burgund schaut man auf eine lange Weinbautradition zurück, und im Weinberg wird nichts Überflüssiges gemacht. Und trotzdem wenden dort viele Winzer biodynamische Prinzipien an. Seit dieser Erfahrung habe ich mir immer gesagt, dass ich bei meiner Rückkehr auf unser Weingut die Biodynamie einführen würde. Wir haben uns schon immer mit dem Terroir verbunden gefühlt und uns dafür eingesetzt, es zu erhalten. Die Einführung der biodynamischen Landwirtschaft ist nur ein weiterer, logischer Schritt, um das Ökosystem unserer Böden noch weiter zu beleben, aber auch um das Immunsystem der Pflanzen zu stärken. Die Reben lernen, selber mit Parasiten und Krankheiten fertig zu werden, statt auf Chemie und Medikamente angewiesen zu sein. Das Geheimnis großer Weine liegt im Boden und den Reben, die im Einklang mit ihrem Terroir stehen, sie produzieren ausgewogene Trauben und harmonischen Wein. Im Keller brauchen wir dann kaum noch einzugreifen.“

Neue Wege bei der Weinbereitung: Ausbau der Weine in großen Tonamphoren! Ziel: Mehr Feinheit, mehr Eleganz, mehr Reinheit der Frucht!

Und weitere Neuigkeiten, gute Neuigkeiten, gibt es zu berichten: Yves Gras hat mit viel Geduld in den vergangenen Jahren die Anbaufläche von Santa Duc in Châteauneuf-du-Pape mit dem Erwerb von Topweinbergen vergrößert. Benjamin baut die Weine dort wie Grand Crus, getrennt nach den einzelnen Lagen, um deren spezifischen Terroircharakter zum Ausdruck zu bringen, aus. Und der fleißige Benjamin hat mit dem Jahrgang 2017, das gesamte Gut nach biodynamischem Demeter-Standard zertifizieren lassen. Das Ergebnis ist schlichtweg sensationell. Parkers Verkoster schreibt: „Ich bin sicher, es wird einige Gefühle verletzen, wenn ich sage, dass ein ‚Outsider‘ wie Gras einige der unwiderstehlichsten Weine aus Châteauneuf-du-Pape herstellt.“ Kann es ein größeres Kompliment geben?

Übrigens: Nicht nur die Spitzengewächse gehören zum Besten, was die Region zu bieten hat. Auch die Alltagsweine von Santa Duc („Ein großer Name in Gigondas“ – Jancis Robinson) sind seit Jahren Klassiker und Top-Seller unseres Programms. Viel Spaß mit diesen Botschaftern der Dentelles de Montmirail, einem Naturparadies an der südlichen Rhône.



DOMAINE SANTA DUC

GIGONDAS

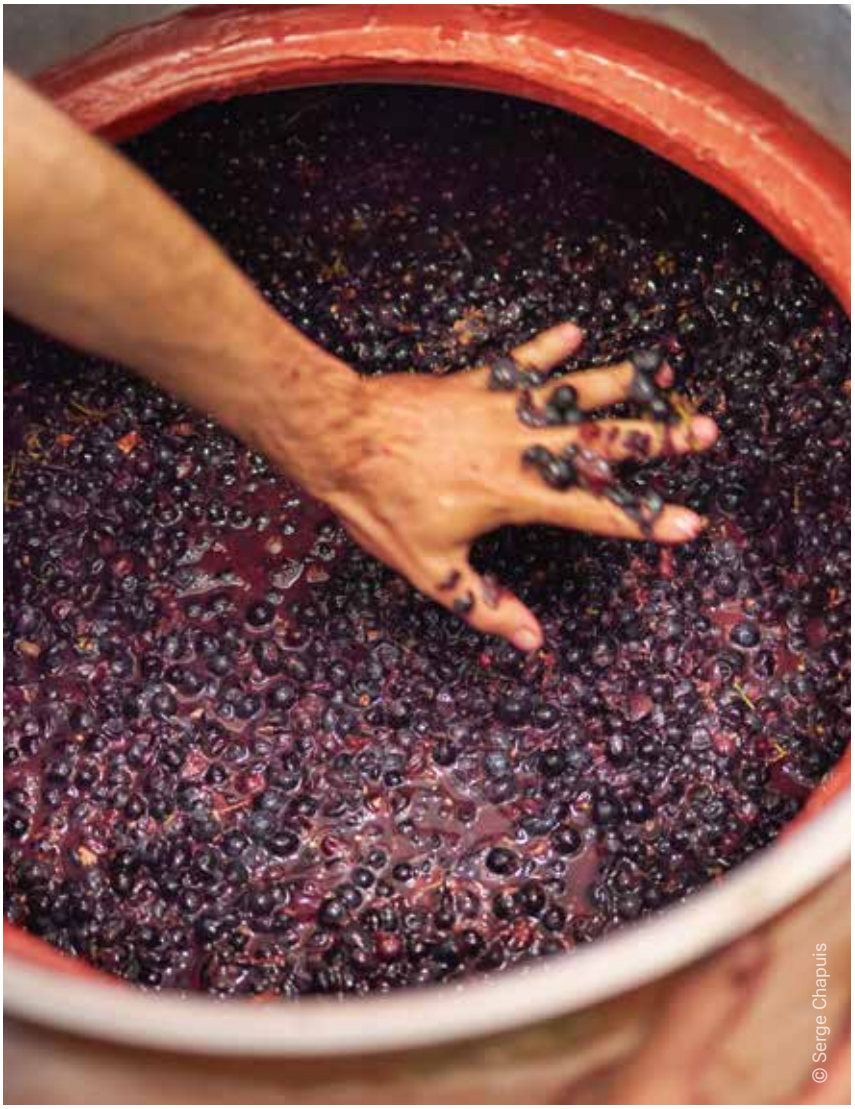
© Serge Chapuis

„LES PLANS“ VDP DE VAUCLUSE, ROUGE 2020 (BIO)

Dieser Vin de Pays de Vaucluse übertrumpft viele Côtes-du-Rhônes

GRENACHE, SYRAH, MERLOT, CABERNET, DIVERSE REBSORTEN | FR-BIO-01
FRS090320 | 14% VOL. | 9,33 €/L | **7,00 €**

VdP, IGP, AOC und AOP – was phonetisch zunächst an einen bekannten Song der Fantastischen Vier erinnert, soll Weintrinkenden Aufschluss darüber geben, aus welchen Gegenden Frankreichs ein Wein stammt und nach welchen Regeln er hergestellt wurde. Der eigentlich veraltete und 2009 durch IGP („Indication Géographique Protégée“ zu Deutsch „geschützte geografische Angabe“) ersetzte Begriff VdP („Vin de Pays“ zu Deutsch „Landwein“) bezeichnet regionale Weine, die nicht den komplexen und restriktiven Gesetzen unterliegen, die für die sogenannten AOCs („Appellation d’Origine Contrôlée“ zu Deutsch „kontrollierte Ursprungsbezeichnung“) gelten. Um die Verwirrung komplett zu machen, wurde die Bezeichnung AOC (ebenfalls im Jahr 2009) durch AOP („Appellation d’Origine Protégée“ zu Deutsch „geschützte Ursprungsbezeichnung“) ersetzt. Beide Begriffe können aber nach wie vor verwendet werden. Wo liegt aber nun der Unterschied zwischen VdP (IGP) und AOC (AOP)? Bei Weinen, die als VdP klassifiziert werden, gelten weder strenge Produktionsobergrenzen, noch werden der Anbau bestimmter Rebsorten, die Pflanzdichte oder die Erzeugung eines spezifischen Weinstils vorgeschrieben. Während Winzer beispielsweise in der AOC Côtes-du-Rhône keine Weine mit einem maßgeblichen Anteil der bekannten Rebsorten Cabernet Sauvignon oder Merlot vinifizieren dürfen, ist das in einem als „Vin de Pays“ klassifizierten Wein (aus dem gleichen Gebiet) möglich. Diese Freiheit machen sich die Eigentümer der Domaine Santa Duc, Yves und Benjamin Gras, bei ihrem Wein „Les Plans“ zunutze. So keltern sie eine vorzügliche Cuvée, die neben den „Platzhirschrebsorten“ der südlichen Rhône (Grenache und Syrah) auch etwas Merlot und Cabernet Sauvignon enthält.


© Serge Chapuis

Die Trauben für den „Les Plans“ stammen von unterschiedlichen biologisch bewirtschafteten Parzellen aus den AOCs Rasteau und Côtes-du-Rhône sowie der IGP Vaucluse. Bei der Ankunft im Keller werden die Trauben entrappt und im Edelstahl vergoren. Nach der Gärung durchläuft der Wein den bakteriellen Säureabbau, bei dem der Gesamtsäuregehalt durch die Umwandlung von Äpfel- zu Milchsäure durch Milchsäurebakterien, verringert wird. Anschließend reift er bis zur Füllung unter dem Ausschluss von Sauerstoff im Edelstahltank. Am Gaumen trägt der reduktive Ausbau wortwörtlich Früchte und beweist aromatische Frische. Duftige Sauerkirsch- und Erdbeeraromen, Pflaumenkompott, Waldbeeren und Lakritze vereinen sich im Abgang mit Bitterorangenzesten und einer Prise Pfeffer. Die rotfruchtige Cuvée zeigt sich aromatisch reif, trotzdem frisch und mit guter Struktur. Dafür sorgen sowohl die harmonisch eigebundene Säure als auch das sanft extrahierte und gekonnt integrierte Tannin. Ein Wein mit schöner Balance und unschlagbarem Preis, der ab sofort genossen werden kann und will!

Ab sofort bis 2025.

Früchte, gefunden in mittagsheisser Garrigue – eine echte Belohnung!

„LES VIEILLES VIGNES“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2018 (BIO)

GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, CINSAULT, COUNOISE, CARIGNAN | FR-BIO-01

FRS090518 | 14,5% VOL. | 13,33 €/L | **10,00 €**

Über sechs Generationen hatte die Familie Gras Zeit, ihre Weingärten zu formen, erworbenes Wissen um Weinbereitung und Anbau an die Nachfolgenden weiterzugeben und ihre Hingabe an die Landschaft zu Füßen der Dentelles de Montmirail in Gigondas zu mehren. Dass jetzt dem Weingut auch noch in Benjamin Gras ein junger Visionär zur Verfügung steht, der es versteht, auch in immer wärmer werdenden Jahren die Finesse und Eleganz der Weine zu mehren, also sich vor modernen Mitteln der Weinbereitung nicht scheut ohne dabei auch nur geringfügig den Respekt vor all’ dem unter Mühen Geschaffenen zu verlieren ist ein großer Segen. Ein Blick auf den Preis – ja hin und wieder ist dieser Aspekt der Betrachtung ein echtes, und nicht nur vorgeschobenes Argument – dieser Blick lässt erst einmal verstummen. Wie ist das möglich? Der Spannungsreichtum dieser Cuvée aus fast allen Rebsorten die die Region so zu bieten hat (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise und Carignan, allesamt entrappt und in Edelstahl vergoren und ausgebaut) ist alles andere als dieses fast schon erschütternd niedrigen Preises würdig.

Aus dem leicht transparenten Rot eines vollreifen Granatapfels kommen einem eine ganze Landschaft nebst dem dortigen Geschehen entgegen. Hier versucht jemand in heller Sommerhitze in der dichtesten Garrigue Brombeeren zu finden. Er wird fündig, und der Genuss ist entsprechend groß, eine Belohnung. Alles, was auf den Böden der Garrigue so vergeht (trockener Humus, Zeder, Champignons, rottende Nadeln und Laub), verströmt seinen Duft; und so auch alle Kräuter (Wacholder, Thymian, Minze, Rosmarin, Majoran, Bohnenkraut, Lorbeer). Hier finden sich zufällig andere Früchte (schwarze Johannisbeere, Schwarzkirsche und vollreife Pflaume), dort warten Überraschungen (Graphit, Pfeffer, Rauch, Eukalyptus und Karamell).

Süße und Säure lassen diesen „Les Vieilles Vignes“ zuerst verspielt-heiter wirken, bis eine Majestät von Tanninen festlichen Einzug hält. Eine ordentliche Verfassung hält diesen Monarchen allerdings gut in Schach, so dass sich nimmer ein Absolutismus einschleichen kann, dieser Rote den Gesamteindruck von Sanftheit und Helligkeit etwa verliert. Am Gaumen beobachten zu können, wie sich im Abgang über diese helle Szenerie allmählich eine nurmehr warme Abendsonne senkt, die Aromen nachdunkeln (Schwarzkirschen schenken hier diesen Effekt), gehört zu den Momenten großer Rührung im Leben eines Weinliebhabers. Herrlich!

Ab sofort bis mindestens 2027+.

„LES QUATRE TERRES“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2021 (BIO)

Ein Meisterwerk der Winzerkunst: Côtes-du-Rhône mit burgundischem Charme

GRENACHE, SYRAH , MOURVÈDRE, CARIGNAN, CINSAULT, CLAIRETTE | FR-BIO-01

FRS090721 | 13% VOL. | 18,66 €/L | **14,00 €**

In der Cuvée „Les Quatre Terres“ sind Trauben aus vier bekannten Weinbau-Gemeinden (Vacqueyras, Rasteau, Roaix und Séguret) vermählt, die sowohl für ihre klassifizierten Crus als auch für ihre Côtes-du-Rhône Villages bekannt sind. Trauben der Rebsorten Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan und Cinsault wachsen hier auf Sand-, Ton- und rötlichen Kalksteinböden. Klar, dass es bei so vielen verschiedenen Einflussfaktoren auf das Know-how des erfahrenen Winzers ankommt. Klar auch, dass die Domaine Santa Duc längst zur einem Vorbild für die Weinbereitung an der südlichen Rhône geworden ist. Deren hohe Kunst besteht seit jeher darin, die verschiedensten Rebsorten und Terroirs in eine gekonnte Balance zu bringen. Benjamin Gras leitet Santa Duc bereits in sechster Generation – Hand in Hand mit seinem Vater Yves – und zeigt mit diesem „Quatre Terres“, dass er nicht nur großartige Gigondas, Vacqueyras und Châteauneuf-du-Papes erzeugen, sondern auch mit einem vermeintlich „einfachen“ Côtes-du-Rhône zu beeindrucken weiß – ausschließlich von eigenen Weinbergen und ausschließlich aus biologischem Anbau. Beeindruckend ist daran vor allem, dass der studierte Önologe (der Erfahrungen auf renommierten Weingütern wie der Domaine de la Romanée-Conti und der Bodega Vega-Sicilia gesammelt hat) so naturnah wie möglich arbeitet und die Einzigartigkeit jedes Terroirs durch seinen Ansatz der lieux-dits zum Ausdruck bringt. Seit er das gesamte Weingut im Herbst 2016 auf biodynamischen Anbau umgestellt hat, bringt er auf Santa Duc lokale Terroirs zum Glänzen.

Der elegante, seidige, wunderbar ausgewogene „Les Quatre Terres“ ist ein Musterbeispiel dieser Philosophie und weit entfernt von vielen rustikalen, sperrigen, tanninreichen Weinen mit hohem Alkoholgehalt, die man in der Region so häufig findet. Unter Schwerkraft eingemaischt, wurden die Trauben 20 bis 30 Tage lang bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks vergoren und sodann 18 Monate in Stockinger-Eichenfässern und Tonkrügen gereift, bevor der fertige Wein ohne jede Schönung oder Filtration abgefüllt wurde. Das Ergebnis ist ein tief rubinroter, überaus sinnlicher, geradezu burgundisch anmutender Gaumenschmeichler, der schon in der Nase durch Aromen von Brombeeren, Walderdbeeren, Cranberries und schwarzen Johannisbeeren betört. Im Geschmack ist dieser „Les Quatre Terres“ ungewöhnlich mineralisch und fast scharf in seiner Salzigkeit. Die warmen Fruchtaromen werden von einer kräftigen Säure, adstringierenden Tanninen und einer ausgeprägten Mineralität kontrastiert. Umrahmt von einem eleganten Tanningerüst ziehen Raucharomen wie Nebelschwaden über den Gaumen. Ein dichter, spannungsgeladener Côtes-du-Rhône, der als Referenz dafür gelten dürfte, was in dieser Kategorie überhaupt möglich ist.

Ab sofort und bis 2031.

92 Punkte: „Eine großartige Basis-Cuvée, die durch ihre Eleganz und Ausgewogenheit glänzt.“

– Jeb Dunnuck

„AUX LIEUX-DITS“ GIGONDAS, ROUGE 2019 (BIO)

GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, CINSAULT | FR-BIO-01
FRS090119 | 14,5% VOL. | 36,00 €/L | **27,00 €**

92 Punkte
Jeb Dunnuck

Gigondas ist das Heimat-Terroir des Weinguts Santa Duc. Kein Wunder, dass das Weingut dort auch über die meisten Lagen verfügt. Der „Aux Lieux-Dits“ ist der Ortswein, der das gesamte Terroir des Heimatortes mit acht unterschiedlichen Lagen in sich vereint. Benjamin und Yves Gras verwenden dafür Beeren von mindestens 40 Jahre alten Reben, zu rund drei Vierteln von Grenache sowie von Syrah, Mourvèdre und ein klein wenig Cinsault aus den Einzellagen Les Hautes Garrigues, Les Carbonnières, Les Rocassières, Santa Duc, Les Pailleroudas und Les Routes. Sie sind geprägt von alluvialem Schwemmland und steinigem roten Tonboden. Der blaue Lehmboden von Gigondas wird repräsentiert von der Lage Goujard et Plane, und die kalkhaltigen Mergelböden aus der Kreidezeit finden sich im Clos Derrière Vieille, aus dem auch ein eigener Einzellagenwein stammt. Die Reben wurden seit vielen Jahren biologisch und zudem zertifiziert biodynamisch nach Demeter-Standards bewirtschaftet. Die Trauben für diesen Wein wurden von Hand gelesen, im Weinberg wie im Keller sortiert, die Beeren wurden in Teilen entrappt und nach den einzelnen Parzellen spontan und über längere Zeit vergoren. Ausgebaut wurde der Wein dann über 18 Monate hinweg in 36 Hektoliter fassenden Stockinger-Holzfudern sowie in Kelleramphoren aus Terrakotta. Die Biodynamie sowie der Ausbau in Tongefäßen haben mit Benjamin Gras, der sowohl bei Vega Sicilia als auch auf der Domaine de la Romanée-Conti Erfahrungen gesammelt hat, im Weingut Einzug gehalten. Seitdem sind die Weine noch einmal frischer, saftiger und komplexer geworden, und das, obwohl sie schon vorher von exzellenter Qualität waren. Unserer Meinung nach spielt Santa Duc schon seit einigen Jahren in der „Champions League“ – was der 2019er-Jahrgang eindrücklich unterstreicht!
Der „Aux Lieux-Dits“ ist ein echter „Wohlfühlwein“ für die kältere Jahreszeit. Er öffnet sich mit einer Melange aus reifen Früchten wie Brombeeren, Himbeeren, Kirschen und Zwetschgen, die einerseits von Veilchen, Hefe, Süßholz und etwas Zimt, andererseits von einer mineralisch kühlen und steinigen Komponente, von Minze und Blutorangenzesten begleitet werden. Am Gaumen wirkt der „Aux Lieux-Dits“ reif und saftig mit ganz feinen Tanninen und einer burgundischen Eleganz, die sich Benjamin Gras bei Romanée-Conti angeeignet hat und auf die Süd-Rhône übertragen hat. Schon dieser Basis-Wein – aber was heißt bei diesem Niveau schon „Basis“ – besitzt ein Potenzial von zehn bis zwölf Jahren und ist ein genialer Weinwert – kein Wunder, dass es von Rhône-Koryphäe Jeb Dunnuck dafür 92 Punkte gibt.

Ab sofort zu genießen, wird aber im Laufe der Zeit weitere Aromen von exotischen Gewürzen entwickeln. Potenzial von 10–15 Jahren.

1 |

2 |

3 |

„CLOS DERRIÈRE VIEILLE“ GIGONDAS, ROUGE 2019 (BIO)

„Hinter dem alten Dorf“: Kreidekalk und ein fantastischer Gigondas!

GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE | FR-BIO-01

FRS091319 | 14,5% VOL. | 65,33 €/L | **49,00 €**

Ein besonderes Schmuckstück im Portfolio der Familie Gras vom Weingut Santa Duc ist die Lage „Clos Derrière Vieille“. Seit 2014 erzeugen Yves und nun auch Benjamin Gras diesen Gigondas aus der Einzellage. Die Familie Gras hatte das Grundstück 1994 erworben. Damals wurde es vor allem als Weide genutzt, und die Stelle, an der gemolken wurde, liegt jetzt inmitten des Weinbergs. Der Clos, also der umfriedete Weinberg, liegt direkt hinter dem alten Teil der Ortschaft beim alten Hospiz: derrière la vieille (ville) – hinter dem alten Dorf. Die Familie Gras hat den von Kalkmergel geprägten Weinberg liebevoll und mit viel Aufwand samt seiner Trockenmauern restauriert und damals die Rebsorten Parzelle für Parzelle nach Bodenanalysen und Wasserbedarf gepflanzt: Syrah eher auf feuchte Böden, Mourvèdre auf die steinigsten und am stärksten entwässernden Flächen und Grenache in die Übergangszonen. Es sind rund 80 % Grenache, 10 % Syrah und 10 % Mourvèdre, die im Weinberg stehen und entsprechend auch die Cuvée ausmachen. Was den alten 3,5 Hektar umfassenden Clos so außergewöhnlich macht, ist, dass er an drei Seiten von Wald umgeben ist, der entsprechend Schutz bietet. Die Trauben reifen daher sehr langsam aus. Gearbeitet wird seit vielen Jahren biologisch und seit einigen Jahren auch zertifiziert biodynamisch nach Demeter-Richtlinien. Wie bei allen Crus des Weinguts erfolgen Lese und Sortieren der Trauben per Hand, wobei Benjamin gerade das Sortieren mit penibler Akribie betreibt. Er weiß aus seiner Arbeit bei Romanée-Conti und Vega Sicilia genau, dass dies eine der entscheidenden Stellschrauben bei der Erzeugung großer Weine ist. Beim „Clos Derrière Vieille“ wurden die Beeren zu rund 85 % entrappt. Danach wurden sie spontan und recht schnell vergoren und dann sanft gepresst. Wie es bei Santa Duc mittlerweile Standard ist, wurde der Wein in noch recht neuen 36-Hektoliter-Fudern von Stockinger sowie in 8-Hektoliter-Kelleramphoren ausgebaut.

Fiel der „Clos Derrière Vieille“ von 2018 besonders erdig aus, wirkt der 2019er-Jahrgang floral und offen, zugewandt und eher furchtbetont mit einem Geschmack von Walderdbeeren, Himbeeren, roten Pfirsichen und süßer Hefe, der aber von etwas zerstoßenem Stein, Pfeffer und Wacholder begleitet wird. Dieser zugewandte Charakter zeigt sich auch am Gaumen, wo sich der Gigondas überaus verführerisch saftig und dunkelfruchtig mit süßem Kern und würzigem Süßholz präsentiert. Dazu eine exzellente Balance aus lebendiger Säure, mürbem Tannin und sanfter, runder und reifer Frucht, die schlicht enorm gekonnt und stimmig wirkt – ganz zu Recht ist das Jeb Dunnuck 92 Punkte wert!

Ab sofort zu genießen, wird aber im Laufe der Zeit immer komplexer werden. Potenzial von 10–15 Jahren.

97 Punkte: „Ich liebe den 2019er Gigondas Les Hautes Garrigues“

– Jeb Dunnuck

„LES HAUTES GARRIGUES“ GIGONDAS, ROUGE 2019 (BIO)

Uralte Reben und ein ideales Terroir!

GRENACHE, MOURVÈDRE | FR-BIO-01
FRS090219 | 14,5% VOL. | 78,66 €/L | **59,00 €**

97 Punkte
Jeb Dunnuck

„Les Hautes Garrigues“ – hinter diesem unscheinbaren Namen verbirgt sich der vielleicht größte Wein, den es aktuell aus der Appellation Gigondas zu erwerben gibt. Gigondas, diese Cru-Appellation, die immer ein wenig im Schatten des übermächtigen Châteauneuf-du-Pape steht, strahlt hier mit dem „Les Hautes Garrigues“ in voller Schönheit. Den Weinberg Les Hautes Garrigues hat die Gemeinde Gigondas im Jahr 1852 versteigert, und er wurde von einem Urahn der Familie Gras erworben. Der Weinberg wurde 1874 bestockt, und seit dieser Zeit wurden lediglich abgestorbene Rebstöcke ersetzt. Hier handelt es sich also um „Vieilles Vignes“, die ihren Namen definitiv verdienen. Wie der Name schon verrät, war das Grundstück damals mit Garrigue überwuchert, und mangels tiefer gehender Bodenanalysen konnte man nicht ahnen, welches Filet-Stück man erworben hatte. Doch wurde das mit den ersten Weinen aus dem Weinberg schnell klar; denn der Wein war schon zu Beginn außerordentlich gut. Les Hautes Garrigues hat Oberböden aus steinigem roten Lehm auf einer meterdicken Schicht aus alluvialem Schwemmland, die auf einer Schicht aus blauem Lehm liegt, in die die Reben aber erst nach Jahrzehnten vordringen dürften. Alles, was nach und nach abstarb, wurde durch Mourvèdre ersetzt, der heute schon 40 % der Cuvée ausmacht und dem Wein eine ganz eigene Note verleiht. Der Weinberg wird seit langer Zeit biologisch bewirtschaftet und seit einigen Jahren zertifiziert biodynamisch. Diese Wirtschaftsweise hat der junge Benjamin Gras bei seinen verschiedenen Stationen in der Weinwelt schätzen gelernt – nicht zuletzt bei Romanée-Conti. Der „Les Hautes Garrigues“ ist der Langsamgärer unter den Gigondas und braucht gerne mal anderthalb bis zwei Monate. Danach wird er – wie alle Crus mittlerweile – über 18 Monate hinweg in noch recht neuen 36-Hektoliter-Fudern von Stockinger sowie in 8-Hektoliter-Tonamphoren ausgebaut.
Es sind im Wesentlichen 145 Jahre alte Reben, die zur Größe dieses Weines beitragen. Und der Wein hat es wirklich in sich. Er öffnet sich mit einem Schwung an intensiven Noten von Himbeeren, Brombeeren, Süßkirschen und Zwetschgen, die abgerundet werden von Piment und Kubebenpfeffer, Kräutern der Provence und dunkler Schokolade, Minze und Verbene. Darüber kann man eine leicht holzige und rauchige Note und etwas Gestein erahnen. Idealerweise gibt man dem Wein Zeit und Luft, damit er auch am Gaumen seine ganze Komplexität entfalten kann. Dann präsentiert sich der Gigondas als purer, präziser und klarer Wein mit großer Kraft und Tiefe, kühler Mineralität, einer fantastischen Tanninstruktur und einer Form von Entspanntheit und Selbstsicherheit, die man nur in Weinen von sehr alten Reben findet. All das und das ewig lang wirkende Finale machen aus diesem Gigondas einen der großen Weine des französischen Südens, der von Jeb Dunnuck zu Recht mit 97 Punkten bedacht und gefeiert wird.

Schon jetzt mit viel Luft zu genießen, wird sich aber im Laufe der Zeit immer komplexer entwickeln. Potenzial von 20 Jahren und mehr.

„LES SAINTES VIERGES“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2019 (BIO)

„C9dP“-Traumstoff aus einem über 70 Jahre alten Gemischten Satz!

GRENACHE, MOURVÈDRE, COUNOISE | FR-BIO-01
FRS091219 | 14,5% VOL. | 78,66 €/L | **59,00 €**

97 Punkte
Falstaff

Eines der hervorragenden Châteauneuf-du-Pape-Terroirs im Portfolio der Familie Gras heißt „Les Saintes Vierges“. Es ist eine Einzellage im Ostteil der Appellation und der erste Weinberg, den die Familie Gras in dieser Appellation erwerben konnte. Er wurde vor rund 70 Jahren als Gemischter Satz angelegt, in dem rund 80 % Grenache mit je 10 % Mourvèdre und Counoise in einem Boden aus Kalkverwitterung mit vielen Muscheln und einem Oberboden aus mergeligem Sand mit Quarz und Glimmer stehen. Wie alle Weine von Santa Duc entsteht auch dieser Ecocert-zertifizierte Wein biologisch und Demeter-zertifiziert biodynamisch. Die Trauben werden von Hand gelesen, im Weinberg von Hand vorsortiert und im Keller ein weiteres Mal einer peniblen Sortierung unterzogen. Alles, was Benjamin Gras nicht perfekt erscheint, wird ausgesondert und als Fassware verkauft. 2019 wurde der größte Teil der Trauben abgebeert, und die Beeren wurden durch Schwerkraft in die Bottiche geleitet. Die Gärung erfolgt auf Santa Duc in thermoregulierten Edelstahltanks – in diesem Fall für fast 30 Tage. Danach wird der Wein über 18 Monate hinweg in 36-Hektoliter-Fudern von Stockinger sowie 8-Hektoliter-Terrakotta-Amphoren ausgebaut und ungeschönt und unfiltriert gefüllt.

So besonders das Terroir als Grundlage für diesen Wein ist, so einzigartig präsentiert sich auch der „Les Saintes Vierges“. Es ist ein tief granatrot leuchtender Châteauneuf-du-Pape mit einem kräuterbetonten und einem leicht floralen Duft, bei dem sich Garrigue, Veilchen, getrockneter Lavendel und Rosen mit Süß- und Sauerkirschen, Brombeeren, Süßholz, Zimt und Vanille mischen. Man spürt die Süße der reifen Frucht, vor allem aber die Eleganz des Gerbstoffs und der reifen Säure, die Frische, die durch die lebendige Mineralität und die leicht herben Noten von Blutorangen und Jod hervorgerufen wird, und das Pure in der Frucht und Würze. Geschliffen und fein wirkt der „C9dP“ bei aller Kraft und bei allem Volumen, das er gleichzeitig besitzt. Dem Falstaff war der „Les Saintes Vierges“ jüngst 97 Punkte wert – eine schöne Auszeichnung für Benjamin Gras' exzellente Arbeit.

Ab sofort zu genießen, wird sich aber im Laufe der Zeit immer komplexer entwickeln und hat ein Potenzial bis mindestens 2036+.

95 Punkte Falstaff

„LE PIED DE BAUD“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2019 (BIO)

„Le Pied de Baud“: unglaublich lebendig, opulent und perfekt strukturiert!

GRENACHE, MOURVÈDRE, CINSAULT | FR-BIO-01

FRS091419 | 14,5% VOL. | 78,66 €/L | **59,00 €**

Die Appellation Châteauneuf-du-Pape ist mit 22 zugelassenen Rebsorten und knapp 3.200 Hektar Umfang die vielleicht komplexeste Cru-Region in Frankreich. Das liegt vor allem an den unterschiedlichen Terroirs. Eines davon repräsentiert der „Le Pied de Baud“, dessen Ursprung nördlich von Châteauneuf-du-Pape am Rande der Hochebene von Brusquières liegt. Der einen Hektar umfassende lieu-dit ist weitgehend umgeben von Wald. Die Reben, rund 80 % Grenache sowie je 10 % Mourvèdre und Cinsault, stehen in den Schwemmlandböden eines ehemaligen Rhône-Flussbetts mit einer guten Drainage durch den Flusskies, der vermischt ist mit rotem Lehm. Im Unterboden findet sich Kalkstein. Der Hang ist übersät mit den für Châteauneuf-du-Pape typischen großen runden Kieselsteinen, den „galets roulés“. Die rund 90 Jahre alten Reben sind seit langer Zeit biologisch zertifiziert und werden seit einigen Jahren auch biodynamisch zertifiziert bearbeitet. Benjamin und Yves Gras gehen hier im Prinzip genauso vor wie bei allen anderen Crus des Weinguts. Sie lesen und sortieren von Hand im Weinberg, dann wird noch einmal penibel im Weingut aussortiert. Nur das Beste gelangt per Schwerkraft in die Fermenter, wo der „Le Pied de Baud“ rund 30 Tage vergärt. Dann wird der Wein über 18 Monate hinweg in 36-Hektoliter-Eichenfudern von Stockinger sowie 8-Hektoliter-Amphoren aus Terracotta ausgebaut und ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

Der tief violett schimmernde „Le Pied de Baud“ ist ein Châteauneuf-du-Pape, der schon im Duft so sinnlich und einladend wirkt, dass er wie ein Musterbeispiel an Attraktivität wirkt. Die Cuvée erinnert an Veilchen, Macis-Blüten und Heckenrosen, Walderdbeer- und Himbeerkompott mit Noten von Brombeeren und Blaubeeren, aber auch von Kirschen und etwas Holunder. Dazu kommt der südliche Duft von Thymian und Garrigue, von etwas Jod und Pfeffer. Am Gaumen ein Wein, dessen sinnliche und runde Fruchtkomponenten von einer lebendigen Mineralität und feinen Säurestruktur unter Spannung gehalten und von polierten Gerbstoffen begleitet werden, sodass sich hier eine exzellente Balance ergibt. Das wirkt charmant, offen, reif und saftig, reich und lebendig – ein herrlicher Châteauneuf-du-Pape zwischen Komplexität und sinnlichem Vergnügen!

Ab sofort, wird sich aber im Laufe der Zeit immer komplexer entwickeln. Potenzial bis 2036+.

Ein perfekter Châteauneuf-du-Pape aus der mythischen Lage La Crau!

„LA CRAU OUEST“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2019 (BIO)

GRENACHE | FR-BIO-01

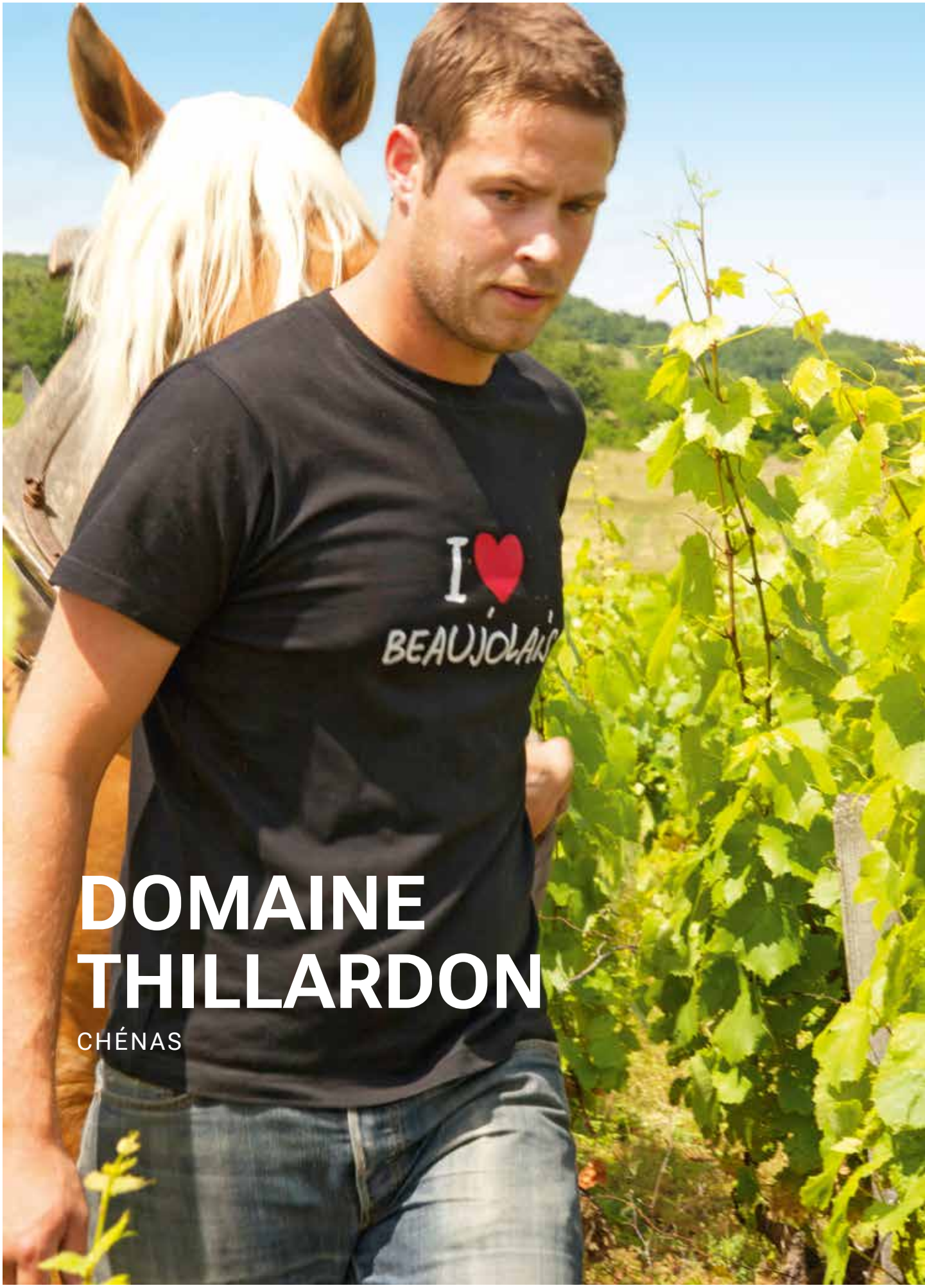
FRS091119 | 14,5% VOL. | 133,33 €/L | **100,00 €**

Zu den großen, ja geradezu mythischen Terroirs in der Appellation Châteauneuf-du-Pape gehört zweifelsohne La Crau – oder besser noch La Crau Ouest. Von dem hoch gelegenen, kleinen, nur 0,5 Hektar umfassenden Weinberg hat man einen Blick über die gesamte Appellation und über die Rhône. Was die Güte des Terroirs ausmacht, ist aber etwas anderes. Die 90 Jahre alten Buschreben stehen neben jenen von Rayas und Clos du Caillou und wurzeln in Böden aus sehr feinem Sand und lehmigem Sand mit zermahlenem Kalk, die sich aus miozänen sogenannten safres gebildet haben und eine besonders tiefe Durchwurzelung der Reben ermöglichen. Seit 2015 wird hier biologisch zertifiziert und heute auch nach Demeter-Standard gearbeitet. Die Trauben wurden von Hand im Weinberg sortiert und in Kisten gelesen, bevor sie im Weinkeller einer zweiten Sortierung unterzogen werden. Ein großer Teil der Trauben wurde abgebeert und die Beeren durch Schwerkraft in Bottiche geleitet, wo sie 20 bis 30 Tage lang thermoreguliert mit zwei langen Umfüllvorgängen pro Tag vergoren wurden. Danach folgte der Ausbau über 18 Monate hinweg in 8-Hektoliter-Terrakotta-Amphoren.

Neben der idealen Kombination von Grenache und Sandböden sind es auch die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die für die Güte des Weines und vor allem für eine sehr hohe Qualität der Tannine sorgen, die Finesse mit Präzision vereinen. Der Ausbau in Terrakotta-Amphoren verleiht dem „La Crau Ouest“ Spannung und Seidigkeit. Mit ihrer unglaublichen Energie, ihrer Langlebigkeit und ihrem einzigartigen Charakter tragen die Weine von La Crau Ouest seit langem zum Ruhm des Rhônetals bei. Die Variante von Santa Duc vermehrt diesen Ruhm noch. Ihr „La Crau Ouest“ ist ein unglaublich facettenreicher Wein, der das Reiche und die Fülle von Châteauneuf-du-Pape mit einer einzigartigen burgundischen Finesse und Eleganz zu kombinieren weiß. Schon im Duft wird einem klar, dass man es hier mit einem großen Wein zu tun hat. So fein, verspielt, so tänzelnd und ätherisch wirkt dieser Wein bei einer gleichzeitigen Fülle von Noten wie Walderdbeeren, Himbeeren, Kirschen und Cranberrys, Heidelbeeren und Brombeeren in Verbindung mit Süßholz, Trockenkräutern, Blutorangenzesten, provenzalischen Kräutern, ausgedörrter Erde und Garrigue. Die seidigen und vom Amphorenausbau geprägten

Tannine sind so fein, so zart und doch so intensiv, wie man es sehr selten findet. Die Säure wirkt rund, die Mineralität aber strahlt mit purer Energie und trägt den „La Crau Ouest“ in ein minutenlanges Finale, das eine perfekte Balance bietet. So häufig kommen wir in diesem Preissegment nicht in die glückliche Lage, einen 100-Punkte-Wein – Peter Moser vom FALSTAFF, der diesem Wein eine fast burgundische Eleganz und großes Zukunftspotenzial bescheinigt, hat die Höchstnote gezückt! – anbieten zu können. Doch hier ist das mit Freude der Fall.

Ab sofort (ein paar Jährchen im Keller sind aber durchaus empfehlenswert) und bis mindestens 2040 zu genießen.



DOMAINE THILLARDON

CHÉNAS

BEAUJOLAIS

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

„Die Brüder Thillardon werden immer stärker und entwickeln sich schnell zu einem der aufregendsten Produzenten des heutigen Beaujolais.“
– William Kelley (Robert Parker's Wine Advocate)

14 HEKTAR REBFLÄCHE
in den Crus Chénas und Moulin-à-Vent

BIO-ZERTIFIZIERT
seit 2008

Biodynamische Bewirtschaftung

Verzicht auf Additive im Weinkeller

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

Thillardon ist einer unserer besten Funde in über 25 Jahren Weinhandelsgeschichte. Paul-Henri („Paulo“), 35 Jahre jung und Spross einer alten Winzerfamilie, ist Bio-Winzer mit Leib und Seele. Noch immer kennt ihn außerhalb Frankreichs kaum jemand. Quasi aus dem Nichts den Sprung in die Spitze der Beaujolaiser Winzerelite geschafft. Er ist der Geheimtipp der aufstrebenden Appellation Chénas.

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

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

Chénas *meets* die Brüder Thillardon

14 Hektar bestes Terroir nennt er sein Eigen, hat all seine Ersparnisse hineingesteckt. Der felsige Boden seiner Parzellen ist vom Feinsten und verantwortlich für den einzigartigen Stil der Appellation Chénas: Die Reben des „Les Carrières“ finden Silex im Boden, die aus „Les Boccards“ rosa Granit – und ergeben unfassbar mineralische Weine. Kein Wunder, dass seit der von einer breiteren Weinöffentlichkeit weitgehend unbemerkten Renaissance des Beaujolais, Spitzenwinzer aus dem Burgund hier versuchen alles aufzukaufen, was an Top-Terroir noch zu haben ist: zutiefst mineralische Böden mit einem Bestand uralter Reben von bis zu 130 Jahren!

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

Vins sans intrants

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

Haben Sie Lust, uns in unsere kleine Zauberwelt des Beaujolais zu begleiten? Zu den Ursprüngen von Mineralität und bezaubernder Frucht? Zum *coup double*, den jungen Wilden Paul-Henri und Richard Thillardon? Dann lesen Sie bitte unbedingt weiter!

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

1 | „RAISIN LIBRE“ BEAUJOLAIS, ROUGE 2021 (BIO)

GAMAY | FR-BIO-15

FBJ050521 | 11,5% VOL. | 25,20 €/L | **18,90 €**

Dürfen wir Ihnen einen unserer liebsten Sommerweine empfehlen, der weit über den Sommer hinaus Freude bereitet? Es ist der „Raisin Libre“ der Thillardon-Brüder. Im Gegensatz zu ihren anderen Beaujolais, die aus den Cru-Orten Chénas und Moulin-à-Vent stammen, kommt dieser Gamay aus der Gemeinde Frontenas in den südlichen Gefilden der Terres Dorées. Dort herrscht nicht der Granit, sondern ein lehmig-kalkmergeliger und sandiger Boden vor. Entsprechend präsentiert sich der Wein heller, fast transparent, und er erinnert nicht nur in der Farbe an zerstoßene Erdbeeren, sondern auch im Duft, wo sie sich mit Pfingstrosen, roten Äpfeln, süßem Hefeteig und etwas Wildkirschbonbon mischen. Das wirkt in der Nase zugewandt und lebendig, unkompliziert und einladend. Kein Wunder, stammt der Gamay doch wie die anderen Weine der Thillardons aus biologischer bzw. bio-dynamischer Bearbeitung und wurde mit so wenig Eingriffen wie möglich vinifiziert. Das heißt, dass mit der für das Beaujolais typischen macération semi-carbonique vergoren wurde, und zwar ohne Zugabe von Hefen, Enzymen oder ähnlichem. Nach dem kurzen Ausbau im Zement wurde der Wein ohne Filtration und wiederum ohne Schwefelung auf die Flasche gefüllt. Vinifié sans intrants nennen die Thillardons diese Art, vin naturel zu erzeugen. Das Ergebnis beeindruckt Jahr für Jahr. Der „Raisin Libre“ ist ein Wein voller Leben und Lebendigkeit, feiner Säure und rundem Tannin, frischer reifer Frucht von Himbeeren, Erdbeeren und einigen Kirschen in Verbindung mit ein wenig Toffee und zerstoßenem Stein. Dieser Wein macht es einem leicht, ihn zu lieben, so zugewandt und charmant ist er, gleichzeitig feinsinnig wie auch sinnlich und dann wiederum so trinkfreudig, dass man auch den Durst mit ihm löschen mag. Ein echter vin de soif also, der trotzdem Komplexität und viel Eigenständigkeit beweist. Zudem ist er ein echter Allrounder, der solo genauso passt wie als Bistrot-Wein zu leichter Küche und gut gekühlt jedem „Sommer“-Weißwein oder -Rosé Konkurrenz macht. Wir mögen ihn besonders gerne zur Maghreb-Küche mit Merguez, Couscous und Baharat.

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

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

Vin de France, der eigentlich ein Chénas Cru ist!

GAMAY | FR-BIO-15

FBJ051120 | 12,5% VOL. | 30,66 €/L | **23,00 €**

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

Der „Coup Double“ stammt im Wesentlichen aus dem Terroir von Les Boccards, einer der schönsten Parzellen des Gutes, die sehr steil ist und mit Pferden bearbeitet wird. Die Reben befinden sich auf dem nach Südwesten ausgerichteten Plateau, welches das Château des Boccards umgibt – daher auch der Name. Sie werden seit 1990 biologisch gepflegt, also schon zu einer Zeit, in der die beiden Thillardons noch gar nicht ans Weinmachen dachten. Der Granit- und Quarz-Boden wird hier wie auch in vielen anderen geeigneten Parzellen mit dem Pferd gepflügt, die Lese erfolgt selbstverständlich von Hand. Der Wein wird im Keller ganz ähnlich wie die anderen Weine des Hauses erzeugt. Die Gamay-Trauben werden entrappt und heruntergekühlt. Ein Teil der Trauben wird einer macération carbonique, also einer Kohlensäuremaischegärung, unterzogen, wie es im Beaujolais üblich ist. Danach wird der andere, traditionell entrappte und schon teilvergorene Anteil hinzugegeben. Die Gärkohlensäure verdrängt dann den Sauerstoff im Most. Diese Methode führt nicht zuletzt zum typisch seidigen Tannin der Beaujolais. Die Mazeration dauert etwa zwölf Tage. Beim anschließenden Pressen wird eine neue, die moderne Vaslin-Vertikalpresse verwendet, die bei den Thillardons für noch feinere Ergebnisse sorgt. In Fall des „Coup Double“ haben sie den Gamay zu 40% für zehn Monate im Fass ausgebaut und ohne Filtration oder Schönung, aber auch ohne weitere Schwefelung – *vinifié sans intrants*, wie es auf dem Etikett heißt – abgefüllt.
War der „Coup Double“ in den letzten beiden Jahren immer deutlich dunkler als die Chénas-Weine und farblich eher auf der „Moulin“-Seite, wirkt er diesmal heller und etwas transparenter. Aromatisch gesehen ist dieser Vin de France aber tatsächlich ein Wein, der das Beste aus beiden Appellationen nimmt und es zu einem fruchtigen und duftigen Wein verbindet, der nach zerstoßenen dunklen Himbeeren und Walderdbeeren, nach getrockneten violetten Blüten, Süßholz und einem süßen Hauch von Hefe duftet, wie man ihn häufig bei ungeschwefelten Weinen findet, und der in Verbindung mit ein wenig Sauerkirsche durchaus an belgische Kriek-Biere erinnert. Am Gaumen ist der Wein seidig, saftig und beerig. Auch hier erinnert die Hefe-Kirsch-Komponente ein wenig an Sauerbiere mit Kirsche, was den frischen Charakter des Weines noch verstärkt, zumal der rosa Granit im Boden für eine ganz eigene mineralische Spannung gesorgt hat, während der Quarz im Boden eine rauchige Note beigesteuert hat. Der „Coup Double“ ist ein Herzenswein, der tatsächlich zwei Charaktere zusammenbringt und daraus etwas ganz Eigenes entstehen lässt.

Der „Coup Double“ ist jetzt und sicher bis 2027 mit großem Genuss zu trinken. Er profitiert von einer vorherigen Belüftung.

Alizés: Beaujolais feinster Klinge!

1 |

2 |

3 |

3 | „ALIZÉS“ MOULIN-À-VENT, ROUGE 2021 (BIO)

Alizés: Beaujolais feinster Klinge!

GAMAY | FR-BIO-15

FBJ051221 | 11,5% VOL. | 37,20 €/L | **27,90 €**

Die Übergänge zwischen Moulin-à-Vent und Chénas sind teils fließend und doch unterscheiden sich jene Gamays aus den beiden Appellationen drastisch! Im dritten Jahrgang nun bewirtschaften die Brüder Thillardon zwei der besten Parzellen Moulin-à-Vents. Benannt haben sie den „Alizés“ nach Paul-Henris Pferd, das seinen Name wiederum als Hommage an den Passatwind trägt.

Es ist ein offenes Geheimnis, dass der Jahrgang 2021, nahezu in ganz Frankreich, durch Spätfröste im April extrem niedrige Erträge lieferte, sodass hinter manch Wein Mengen stehen, die als zwergenhaft bezeichnet werden müssen. Als Ausgleich, so mag man meinen, brachte die Natur einen Jahrgang hervor, über den Liebhaber sogenannter Cool-Climate-Weine noch lange sprechen dürften. Im Kontext der letzten Dekade, sind Weine mit derartig kühlem Aromenspektrum Rarität geworden und werden entsprechend sehnsüchtig erwartet.

Doch seien zunächst die beiden noblen Herkünfte der Parzellen genannt; treue Kunden von Pinard de Picard dürften zumindest eine bereits kennen: Les Michélons. Sie wird nämlich auch vom „godfather of Beaujolais“, Fabien Duperray (Domaine Jules Desjourneys), bewirtschaftet. Les Michelons ist ein klassischer Moulin-à-Vent mit Böden auf tiefem rosafarbenem Granit. Die andere Parzelle (Les Pinchons) bietet sehr tiefgründige Böden aus jüngerem Kolluvium, also aus Lockersedimenten, die vorwiegend durch Anschwemmung von Sand und Lehm entstanden sind.

Paul-Henri und Charles Thillardon haben die Trauben aus dem biologisch bewirtschafteten Weingarten, der mit Pferden gepflügt wird, reif gelesen und dann eine macération semi-carbonique angewandt, um den Wein zu vergären. Die Gärung verläuft schonend. Die beiden versuchen, den Gamay so schonend zu mazerieren, wie man Teeblätter ziehen ließe. Später wird er zur Hälfte in alten Fässern, zur Hälfte in Zement ausgebaut. Idee ist, so wenig wie möglich vom Wein wegzunehmen, ihn folglich also nicht zu filtrieren oder zu schönen und auch nichts hinzuzugeben. Kurzum: Verzicht auf Hefen, Enzyme und Schwefel. Das ist Naturwein par excellence, auch wenn er dem eleganten Etikett nach gar nicht so aussehen mag.

Was im Glas liegt, erinnert dann auch farblich an kurzgezogenen Früchtetee: Ein leicht trübes Rubinrot liefert Zeugnis der schonenden Extraktion ab. Das Bouquet ist enorm filigran und floral: Rosenblätter, Himbeeren, ein Hauch Schlehe und Cranberries steigen aus dem Glas, am Gaumen wirkt der Gamay äußerst leichtfüßig, besitzt quasi nur angedeutete Tannine. Eine feine säuerliche Beerenfrucht zieht sich hier entlang, begleitet von zerriebenem Gestein, Herzkirschen und einer angenehm herben Würzigkeit. Dieser Wein ist geschmeidig, zeigt sich elegant im Glas und rauscht mit seinen federleichten 11,5 Vol.-% äußerst erfrischend über den Gaumen. Finesse pur!

Ab sofort (idealerweise ab 2024) und sicher bis 2035 zu genießen.

„LES CARRIÈRES“ CHÉNAS, ROUGE 2021 (BIO)

Vom Steinbruch zum Wein – schon jetzt eine Legende!

GAMAY | FR-BIO-15

FBJ050121 | 11,5% VOL. | 32,00 €/L | **24,00 €**

Die Gamay-Reben für Thillardons „Les Carrières“ stehen auf Böden, die ehemals zu einem Steinbruch gehörten, der dem Wein zu seinem Namen verholfen hat. Heute wird hier kein Gestein mehr abgebaut, dafür Wein gewonnen, der auf einzigartige Weise seine Herkunft transportiert. Die Mischung aus Silex- und alluvialen Schwemm-Böden macht's! Die Brüder, Paul-Henri mit Mitte 30 der Erfahrene, Charles mit Mitte 20 derjenige, der seit 2014 in Vollzeit mit dabei ist und neue Ideen einbringt, arbeiten das Terroir von Jahr zu Jahr immer noch feiner, noch präziser heraus. Im Weinberg wird seit 2008 schon biologisch, seit 2011 auch bio-zertifiziert gearbeitet, und zwar mit vielen biodynamischen Komponenten. Im Keller wird so zurückhaltend wie möglich vinifiziert: keine Mostschwefelung, keine Filtration oder Schönung. 2021 war vor allem ein Kraftakt im Weinberg, hatten im April doch Spätfroste die Erträge dezimiert, was unterm Strich deutlich mehr Arbeitsstunden als geplant bedeutete. Das Ergebnis ist dafür aber umso schöner! Und bedauerlicherweise ein besonders rarer Genuss, allzu viele Flaschen gibt es davon dieses Jahr nicht …

Dieser von Natur aus leicht trübe, da unfiltrierte und ungeschönte Chénas, duftet nach Hagebutten, Zwetschgensaft und Walderdbeeren. Das Bouquet ist floral, drängt sich nicht auf, sondern wirkt ätherisch und schwebt geradezu über dem Glas. Diese Aromenkomplexität, fast schon akribisch nach rotfarbigen Früchten gegliedert, ergibt keinen sperrigen Beaujolais, sondern einen Typus Rotwein, der blind genossen, für ein Gros selbst erfahrener Verkoster sicherlich als Weißwein durchginge. Die Tannine sind buttrig weich, eine feine Säure begleitet den Chénas, der hier besonders mineralisch ausfällt und mit seinen leicht rauchigen Einschlägen unglaublich lässig, ja tiefenentspannt wirkt. Das ist so sinnlich und so entwaffnend schön, dass man sich dem „Les Carrières“ kaum wird entziehen können!

Ab sofort und bis mindestens 2036 ein Hochgenuss.

Der Spitzenwein der Thillardons aus der wohl schönsten und besten Lage in Chénas!

„CHASSIGNOL“ CHÉNAS, ROUGE 2021 (BIO)

GAMAY | FR-BIO-15

FBJ050321 | 11,5% VOL. | 45,33 €/L | **34,00 €**

Die Lage Chassignol beginnt direkt hinter der Domaine und zieht sich sehr steil den Hügel hinauf. Paul-Henri und Charles Thillardon sind mittlerweile alleinige Eigentümer des Weinbergs, er ist also eine Monopollage geworden, nachdem sie vor ein paar Jahren die letzte Parzelle von einem Nachbarn erwerben konnten. Die Trauben dieser Parzelle sind nun auch biologisch-zertifiziert. Das Gros machen vor allem die mehr als 90 Jahre alten Rebstöcke dieses von rosa Granit und Quarz geprägten Weinbergs aus. Und der wird ausschließlich mit Pferden bearbeitet. Der Ertrag der uralten Reben liegt im Schnitt bei rund 15 bis 20 hl/ ha. Wie bei den anderen Weinen auch wurde hier eine macération semi-carbonique angewandt, um den Wein zu vergären. Der Wein wurde später zur Hälfte in alten Fässern und zur anderen Hälfte im Zement ausgebaut.

Was man über den Jahrgang im Beaujolais wissen muss, hat William Kelley (Robert Parker’s Wine Avocate) prägnant zusammengefasst: „Im Optimalfall hat der kühle Jahrgang 2021 wunderbar raffinierte, duftende Weine mit lebhaften Fruchtaromen und schmelzenden Tanninen hervorgebracht, also genau das, wonach sich viele Liebhaber nach einer Reihe reichhaltiger, kräftiger Jahrgänge mit überdurchschnittlichem Alkohol sehnen.“

Thillardons Spitzenlage lieferte, was Kelley unter „Optimalfall“ zusammenfasst: einen vielschichtigen Cool-Climate-Beaujolais, fernab von extrahierten Boliden. Fallen alle Weine der Gebrüder äußerst transparent und rubinrot aus, so hat man beim „Chassignol“ schon etwas mehr Schalenabdruck: Doch auch hier blicken wir durch das Glas und sehen einen leicht gedeckten Beaujolais, der granatrot schimmert. Allein das Bouquet ist ein Traum: zunächst dunkles Gestein, ein Hauch Graphit, erst danach Sauerkirschsaft, rote Pflaumen und Veilchen. Die leicht an Myrrhe erinnernde Komponente verleiht dem Wein Tiefe und eine fast schon sakrale Ausstrahlung. Wir zitieren an dieser Stelle nochmals Kelley, weil dieser Wein so nachhaltig (und geradezu idealiter) vom Jahrgang geprägt wurde:

„Ich habe in der Vergangenheit immer wieder festgestellt, dass der Gamay ein Chamäleon ist, das sich manchmal stilistisch an den Pinot Noir des Nordens anlehnt, manchmal aber auch eine engere Verwandtschaft mit dem Syrah und dem Grenache des Südens aufweist. Im Jahr 2021 zeigt sich die Affinität des Gamay zum Pinot.“

Am Gaumen zeigt sich dieser Cru – und um einen solchen handelt es sich zweifelsohne – komplex und tief in seinen Dimensionen aus Frucht und Würze, Kraft und Eleganz, Frische und Struktur. Was sich hier offenbart, beweist wieder, dass sich die besten Beaujolais vor burgundischen Crus nicht verstecken müssen. Ganz im Gegenteil! Was man hier für einen Bruchteil der Preise im Burgund ins Glas bekommt, zeigt echte Größe. Und es dürfte sich mittlerweile herumgesprochen haben, dass diese Weine auch mindestens so gut reifen, wie die des weitaus berühmteren Nachbarn Burgund.

Die rotfruchtige Ausstrahlung wirkt ungemein belebend, wie es nur in etwas kühleren Jahrgängen möglich ist. Doch gesellt sich hier neben jugendlich-expressiver Frucht auch eine vor allem auch strukturelle Vielschichtigkeit hinzu, die diesem Beaujolais Tiefgang verleiht und in uns den dringenden Wunsch weckt, die Seele des Weins anhand vieler Gläser zu erkunden! Man benötigt auch einfach mehr als nur ein Glas, um die Dimension des „Chassignol“ auszuloten! Und genau das macht für uns die besten Weine der Thillardon-Brüder aus. Für 2021 haben sie eine echte Referenz erschaffen. Zu schade, dass dieser Wein – aufgrund der verschwindend kleinen Menge – nur wenigen vergönnt sein wird!

Ab sofort und sicher bis 2038 mit großem Genuss zu trinken. Ideal ab etwa 2025.

„Im Optimalfall hat der kühle Jahrgang 2021 wunderbar raffinierte, duftende Weine mit lebhaften Fruchtaromen und schmelzenden Tanninen hervorgebracht, also genau das, wonach sich viele Liebhaber nach einer Reihe reichhaltiger, kräftiger Jahrgänge mit überdurchschnittlichem Alkohol sehnen.“
– William Kelley
(Robert Parker’s Wine Advocate)

Carlos (im Bild) und sein Bruder Juanjo vinifizieren wunderbare Weine aus dem „Niemandsland"!

neu in unserem Programm!

BODEGA CERRÓN

FUENTE-ÁLAMO/
ALBACETE,
D. O. P. JUMILLA

„A new name to follow"

– Luis Gutiérrez
(Robert Parker's Wine Advocate)

„The new one that everyone in the Spanish wine world is talking about."
– Sarah Jane Evans MW (Decanter)

Eine kurze Retrospektive

Im vergangenen Frühjahr kamen wir erstmals mit Bodega Cerrón in Kontakt. Schnell wurde daraus eine intensive Schwärmerei: für das Projekt, die Personen dahinter und vor allem eben ihre *blancos* und *tintos*. Im Herbst erreichten uns dann die ersten Weine, zunächst „nur" die Ort- und Gutsweine (ganz klassisch und im besten Sinne „Brot-und-Butter-Weine") – „Todo sobre mi" und „Remordimiento", die sich binnen kürzester Zeit in unserem Programm etabliert haben und ebenso schnell ausverkauft waren – offensichtlich konnten auch Sie sich, verehrte Kunden, dem Charme dieser nicht Weine entziehen! Was allerdings ein nicht ganz unbekanntes Phänomen ist, denn die *hermanos* Cerdán García scheinen derzeit – ganz gleich wo – mühelos offene Türen einzurennen. Und auch die anfänglich durchaus eher skeptischen Kollegen (Jumilla? Biodynamie?) sprechen mit großem Respekt über eines der aufregendsten Weingüter des neuen Spaniens. Sämtliche relevanten Kritiker und Verkoster, allen voran Luis Gutiérrez (Robert Parker's Wine Advocate) und Tim Atkin loben die Lagenweine des Weinguts die wir Ihnen heute zum ersten Mal vorstellen, in den höchsten Tönen! Stratum Wines – noch nie waren Weine aus dem mediterranen Spanien so aufregend und so gut!

Versteckt im Niemandsland

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

Evolution der Tradition

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

Herkunft und Historie

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

Nichts bleibt unbemerkt

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

Der konsequente Weg

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

Das Hier und Jetzt und jede Menge Vorfreude

Eine Familie, zwei Brüder und zwei Weinkonzepte unter einem Dach. Heute können wir Ihnen neben den Orts- und Gutsweine von Bodega Cerrón auch die Lagenweine des Hauses vorstellen, die sogenannten „Stratum Wines". In der Ökologie bezeichnet „Stratum" eine Lebensraumschicht eines Biotops. Mit den „Stratum Wines" legen die Brüder Carlos und Juanjo das dortige Terroirs offen, bringen seinen Ausdruck zutage. Der behutsame Umgang mit den zwischen den Jahren 1911 und 1967 angelegten wurzelechten Parzellen und ihr Erhalt für die beiden – wie könnte es auch anders sein? – von essenzieller Bedeutung. Große Weine entstehen an singulären Orten, zumal in einem Traumjahrgang wie 2021: In der Appellation Jumilla geht diese *añada* als klassisch, vor allem aber „exzellent" in die Historie ein. Der Winter war in Teilen sehr kalt, was in Höhenlagen zu erheblichen Schneefällen führte (so weit, so mediterran!). Das darauffolgende Frühjahr war feucht, der Sommer wiederum heiß, wobei die Nächte für eine willkommene Abkühlung sorgten. Der Regen im September trug zur moderaten Reife maßgeblich bei, was den Weinen eine ausgezeichnete Balance bescherte.

Ob Cerrón oder Stratum: Sämtliche Weine, ganz gleich ob Gutswein oder Cru, resultieren aus einer selektiven Handlese. Die Moste vergären in einem in den Fels gebauten runden Kellergebäude ausschließlich spontan. Im Keller wird mit einem Mix aus Edelstahl, Barriques, *tonneaux* sowie Amphoren aus regionalem Ton gearbeitet, sämtliche Erzeugnisse bleiben ungeschönt, sind vegan produziert und werden nur dezent mit Kieselgur filtriert. Werte Kunden, freuen Sie sich auf charaktervolle Alltagsweine von engagierten Jungwinzern, die mit Weitblick und Gusto den „Weinfabriken" der nicht allzu fernen Mancha vormachen, was man diesem wunderbaren „Niemandsland" an großartigen Weinen „ablauschen" kann!

1 |

2 |

3 |

1 | CHARDONNAY „TODO SOBRE MI“ DOP JUMILLA, BLANCO 2022 (BIO)

Saline Würze für Chardonnay – so „cool“ kann Spanien schmecken!

CHARDONNAY | ES-ECO-002-CM

SJU030122 | 12,5% VOL. | 13,20 €/L | **9,90 €**

Es ist immer wichtig, sich bei einem veritablen „Wein-Planeten“ wie Spanien über die genaue Lage einer Region zu informieren. Die *denominación de origen protegida* Jumilla, Heimat der Bodega Cerrón, befindet sich im geographischen Übergang zwischen der Mittelmeerküste und der Hochebene von Kastilien-La Mancha. Die Mancha überrascht dann nämlich auch mit einer Chardonnay-Anbaufläche, die knapp 1.800 Hektar ausmacht. Man weiß hier also mit der Sorte umzugehen. Erst recht, wenn man in einer Höhenlage von 900 Metern operiert und das auf einem Boden, der Muschelkalk ebenso umfasst wie Sand. „El Tejarejo“, wie dieser Rebberg der Brüder Cerdán García heißt, hat eine Ost-West-Ausrichtung, was eine perfekte Auswahl an Trauben ermöglicht. Sie werden gepresst und in Edelstahl und Zementtanks mit Weingarten-eigener Hefe vergoren. Die kurze Lagerung auf der Feinhefe für sechs bis acht Monate tut ein Übriges, um die Frische des Weißweins und den Boden-Ton zu erhalten.

Ha, da lacht das Burgunder-Herz – denn der erfolgreichste Cousin aus der Sippe prunkt hier nicht mit seinen in Übersee erworbenen Millionen, pardon: Tropenfrüchten oder Vanille. Nein, die Brüder Carlos und Juan José Cerdán García halten ihn vielmehr ganz nahe am Weißburgunder, dem verkannten, aber stets elegant gekleideten Spross der Rebsorten-Familie. Frische Birne, weißfleischig und sogar noch ganz zart herb (man darf auch Walnüsse mit noch weichem Häutchen denken!), prägt diesen Duft. Gesalzene Hefeteig-Stücke erstehen auch vor dem geistigen Auge. Und das ist keine Illusion. Was im Duft noch dezent salin war, kehrt sich am Gaumen gleichsam um. Da weist die Salzzitrone beim 2022er aus Jumilla den Weg und sorgt für den Zug, während die Birne in gedörrter Form im Mittelteil zur Geltung kommt. Final finden dann Frucht, Säure und Würzigkeit zusammen. Dieses geschmackvolle „happy end“ erinnert in seiner schlanken Art (12,5 Vol.-%) erneut an einen Weißburgunder mit Kante und Ausdruck. Klar wie dieser Weinstil, wenn er auch selten anzutreffen ist, fällt die Empfehlung an den Koch aus: Krustentiere und Cremesaucen sind perfekt zum „Todo sobre mi“. Es müssen ja nicht Spaghetti *all'astice* oder Hummerlasagne sein – Delikatesse ist dieser Spanier auch so genug.

Ab sofort und bis 2026.

„Mediterráneo“ von seiner elegantesten und frischesten Seite!

2 | „REMORDIMIENTO“ DOP JUMILLA, BLANCO 2022 (BIO)

CHARDONNAY | ES-ECO-002-CM

SJU030222 | 12,5% VOL. | 14,53 €/L | **10,90 €**

Wie der Chardonnay in diese spanische Region kommt, ist eine eigene Geschichte. Zumal man die Weine der Bodega Cerrón in der Regel mit alten Beständen und den berühmten wurzelechten Weingärten mit ihren bis zu 80-jährigen Stöcken verbindet. Doch auch die Rebberge mit der Burgundersorte für den weißen Einstiegswein sind keine Jünglinge mehr. Denn es war eine Frankreich-Reise im Jahre 1980, nach der die dritte Generation der Winzerfamilie Cerdán García sich für die Pflanzung der Rebsorte aus dem Nachbarland entschied. Wie im Burgund wählte man dafür einen der kalkreichsten Standorte rund um den Ort Fuente Álamo bei Albacete. Der leicht salzige Ausdruck des Bodens war gewollt, doch die Hitze auf knapp 840 Metern Höhe wollte auch dosiert sein. Weshalb man sich für eine Nord-Ausrichtung des Weingartens entschied. Die Früchte dieser beiden klugen Entscheidungen erbt heute die vierte Generation, namentlich die Brüder Carlos und Juan José Cerdán García. Sie haben mit der Umstellung auf biodynamische Wirtschaftsweise das mikrobiologische Bodenleben in diesen Parzellen noch intensiviert.

So kann der „Remordimiento“ auch von beiden Erbteilen erzählen, die er aus der D. O. P. Jumilla mitbringt. Sie hat Anteil an noch immer vom Mittelmeer geprägten Zonen, weist aber eben auch schon den Einfluss der kühleren Nächte durch die Hochlandlage auf. Mit angenehmen, aber stets „coolen“ Duftnoten geizt der Spanier aus dem Jahrgang 2022 auch nicht: Aprikose, Nuss, Anklänge von Baby-Ananas und vor allem Nashi-Birne sind sehr präsent im Glas. Am Gaumen treffen sich Apfelringe und grüne Birne mit einem Touch Zitronengras und kühler Papaya. Bei diesem 2022er lautete das Kommando: „Alle Kraft nach vorn“! Und das wieder einmal ohne jede Reue oder eben „remordimiento“! Der Nachhall zeigt dann zitrische Facetten aller Art – von Pink Grapefruit bis Kaffir-Limettenblatt. Und auch ein Quäntchen Meersalz und weißer Pfeffer begleiten den leichtgängigen Chardonnay in die Kehle. Asiatisch wie das Kaffir-Blatt ist auch der Weg zum idealen „pairing“ mit dem Weißwein aus Jumilla: Hier empfehlen sich eine Bowl mit Lachs und Erdnuss oder auch das gute alte „butter chicken“ mit ebenfalls gebuttertem Naan.

Ab sofort und bis sicherlich 2026+.

3 | „REMORDIMIENTO“ DOP JUMILLA, TINTO 2021 (BIO)

Ohne „remordimientos“, ohne jegliche Schwere, dafür umso mehr kühle Frucht!

MONASTRELL, GARNACHA | ES-ECO-002-CM

SJU030421 | 14% VOL. | 13,26 €/L | **9,95 €**

Für die Brüder Cerdán García ist der „Remordimiento“ die strengere Variante ihres Monastrells. Denn mit mittlerweile über 20 Hektar stellt diese Traube die wichtigste im Portfolio der Bodega dar. Garnacha ergänzt sie in diesem Jahrgang, aber die aromatische Führung (85 %) hat weiterhin die „Leitrebe“ des Weinguts. Der ausgewogene „Remordimiento“ 2021 stammt von sechs verschiedenen Weingärten mit Kalksand- und Kiesböden, die in 800 bis 920 Metern Höhe befinden. „Es ist ein Dorfwein, der die kältesten Orte in der Stadt Fuente-Álamo repräsentiert“, charakterisieren ihn die Winzer selbst. Die Finesse der Höhenlage, die von der Nordausrichtung der meisten Rebstöcke unterstrichen wird, ergänzt der Tiefgang der mittlerweile 25 bis 50 Jahre alten Anlagen.

Beim Ausbau zeigen sich die biodynamisch arbeitenden *shooting stars* der D. O. P. Jumilla experimentierfreudig: Nach der Handlese erfolgt eine Spontangärung in Ton-Amphoren, offenen Holzgärständern und gebrauchten Barriquefässern. Auch die Reifung, die beim „Remordimiento“ 2021 acht Monate währte, erfolgt in einem Mix aus Amphoren, großen und kleinen Holzfässern. Kostet man diesen Wein, muss man den Namen („Reue“ oder „Gewissensbisse“) ein wenig erklären, denn der Weinfreund bereut hier nichts. Doch am Anfang war es ungewiss, ob der neue Zugang der Brüder im nicht gerade angesagten Jumilla Erfolg haben würde. Die Bezeichnung, unter der weiße und rote Weine gefüllt wurden, war also mehr als ständige Mahnung an sich selbst zu sehen.

Das Menetekel aber wurde ein Aushängeschild – und der aktuelle Jahrgang zeigt warum: Wunderbar breitet sich der Weichselduft der Cuvée aus. Er wird von edlem Balsamico herb-süß begleitet, mit mehr Luft im Glas kommt dann auch eine an Erdbeeren anstreifende Amarenakirsche zum Vorschein. Im Mund erweist sich der „Remordimiento“ 2021 ebenfalls als Ausbund an reifen roten Früchten. Kirsche satt, aber auch die Beeren-Kraft darf wieder walten. Sie wird an Übermut aber gehindert, denn immer wieder lenken sie herbe und frische Elemente in die Bahnen. Etwas Bitterschokolade ergänzt mit Gerbstoff diese Geschmackseindrücke, die sofort Lust auf den nächsten Schluck machen. Wildgeflügel wie gebratener Fasan im Speckmantel oder auch Rehnüsschen wären wertige Speisenbegleiter zu diesem Spanier.

Ab sofort und bis 2029.

„MATAS ALTAS“
DOP JUMILLA, TINTO 2021 (BIO)

Monatrell plus X: „Vino de Estrato“ und formidabler Lagenwein!

MONASTRELL | ES-ECO-002-CM

SJU031221 | 14% VOL. | 19,33 €/L | **14,50 €**

Das ist er also, „Matas Altas“, der „Einstiegslagenwein“ der Brüder Carlos und Juanjo Cerdán García, bio-zertifiziert und mit Demeter-Signet, edel etikettiert, in einer besonders leichten Flasche – so weit, so zeitgeistig wohlüberlegt. Und doch weit entfernt von jeglicher Hipster-Attitüde – Sie wissen schon, diese verkrampft lässige Pseudoarchaik, die sich in vermeintlich ancestralen Techniken, tribalistischen Tattoos, märchenonkelhaften Bärten und brettharten, weil nur zu hohen Feiertagen angelegten, schweren Kollabo-Selvedge-„pantalons de Nîmes“ aus dem Land der aufgehenden Sonne ergeht. Also genau das nicht.

„Matas Altas“ ist ein „vino de pueblo“, ein Wein wie früher, einer, der aber nicht nur so tut als ob. Eine Cuvée aus Monastrell (mehr als 90 %) und anderen autochthonen roten und weißen Sorten wie Moravia Agria, Bobal, Blanquilla, Forcallat und Rojal, die von 50- bis 80-jährigen, wurzelechten Rebstöcken stammen. Hier kommen verschiedene Parzellen in 850 bis 900 Metern Höhe rund um Fuente-Álamo zusammen („unsere Weinberge: eine Hommage an den Urgroßvater“), unterschiedliche Böden und Profile: kalkhaltige Sande und Kiese, fossilienhaltigen Sedimentgesteine („oolithischer und pisolithischer Kalkstein“ laut Etikett) sowie Kalktuff, weiße und grüne Lehme. Kürzer und einfacher: Trauben (und dann auch Weine) „von warmen Tagen, kalten Nächten und Kalkstein“ (Carlos dixit).

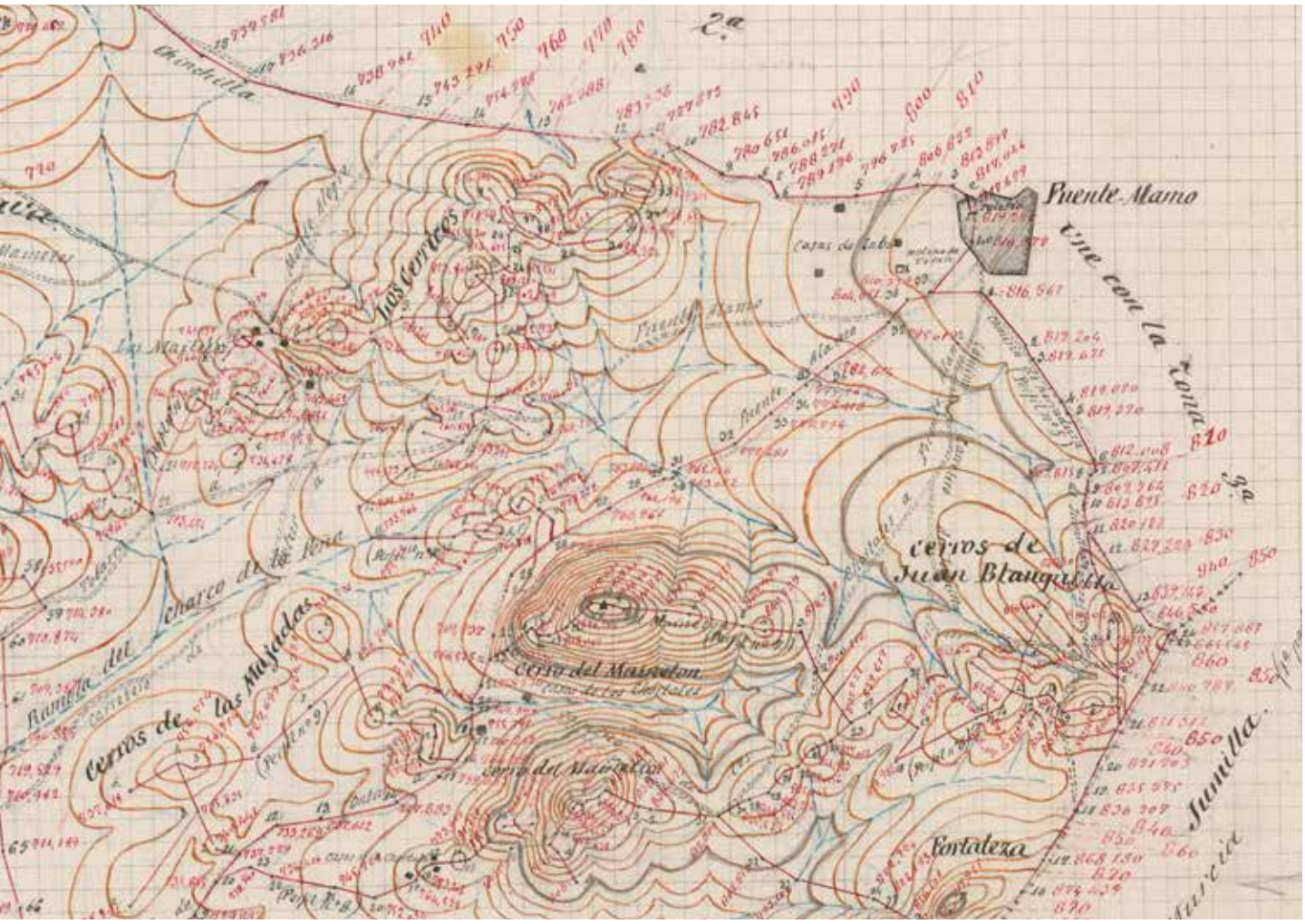
Wie bei allen Weinen wird von Hand geerntet, die überwiegend entrappten Trauben vergären spontan in großen Holzbottichen und offenen Fässern. Nach einem elfmonatigen Ausbau in *foudres* (5000 Liter) und mehrfachbelegten 500-Liter-Fässern wird der „Matas Altas“ ohne Filtration oder Schönung abgefüllt.

Um Parkers Mann in Spanien, Luis Gutiérrez zu zitieren (von dem es zu diesem Wein allerdings keine Zeile gibt): „Es handelt sich hier um ein sehr junges Projekt, das erst 2016 ins Leben gerufen wurde (das Familienweingut wurde 2004 gegründet), und die Fortschritte der letzten Jahre sind schlichtweg verblüffend.“ Wobei der Kritiker das Wort „gobsmacked“ verwendet, was am ehesten dem hübschen „geplättet“ entspricht. Und angesichts dieses wunderbar und im besten Sinne mediterranen Weins ist ein gewisses „Ganz-baff-sein“ durchaus angebracht! Zunächst Kirsch- und Beerenfrucht (deren Intensität und Gehalt die perfekt gereiften Monastrell-Trauben verrät), die allerdings dicht verwoben mit einer geradezu auratischen Frische auftritt, die den Eindruck des „Matas Altas“ in der Nase wie auch am Gaumen bestimmt. Im Grunde nähert sich dieser Wein einem Idealbild an, das zumindest in Spanien, in den mediterranen bzw. vom Mittelmeer beeinflussten Regionen in den letzten Jahren immer häufiger (und auch immer konsistenter!) in die Realität überführt wird: Reife und Konzentration einerseits, Frische, Energie und Finesse andererseits. Das gelingt Carlos und Juanjo Cerdán García selbstverständlich (!) auch bei ihrem kleinen „vino de estrato“. Nach einiger Zeit im Glas dann etwas Johannisbeere, leicht florale und kräutrige Noten. Am Gaumen wiederholt sich dieser Eindruck, allerdings sind Aromen, denen nun auch eine deutlich dunklere Qualität zu eigen ist (Brombeere, schwarze Johannisbeere, dazu etwas Unterholz, Erdverbundenes), von einer seidigen, dabei präzisen Säure, zartestem tannischen *grip* und einer kühlen, leicht kreidigen Mineralität unterfüttert. Ein großes Vergnügen, das – auch das darf man sich auf der Zunge zergehen lassen – auch nicht durch den Preis getrübt, sondern richtiggehend befeuert wird! Übrigens verrät erst der Blick auf das Kontraetikett die 14 Vol.-% Alkohol, die hier völlig in Harmonie und Trinkfluss aufgegangen sind.

Und jetzt alle: „Matas Altas“ – Coup de Cœur!

Ab sofort (und gerne etwas mediterran kühler, 14–16 °C sind ideal) und bis 2028.

NEU!



„LA SERVIL“
DOP JUMILLA, TINTO, 2021 (BIO)

Die Kraft alter Reben aus einem Top-Jahrgang!

MONASTRELL | ES-ECO-002-CM
SJU030721 | 14,5% VOL. | 29,20 €/L | **21,90 €**

Mit dem „La Servil“ legen die Brüder Cerdán García einen Monastrell aus den alten Rebanlagen der Bodega vor. Dieser Schatz an wurzelechten Reben – en pie franco, wie der Spanier sagt – erzählt von einer Zeit vor dem sortenreinen Ausbau. Der Mischsatz („field blend“) enthielt hier neben dem beherrschenden Monastrell auch einen Anteil der alten lokalen Sorten Moravia Agria, Forcallat, Blanquilla und Rojal im Umfang von sechs Prozent. Sie alle wachsen gemeinsam auf einer Höhe von knapp unter 1.000 Metern Höhe und waren bereits vom Großvater der jetzigen Winzergeneration sehr geschätzt. Er war es, der die Trauben aus diesem Weingarten als „unterwürfig“ (= serviles) bezeichnet hat. Was darunter zu verstehen ist, erschließt sich mit einem Blick auf das schottrig-kalkige Bodenprofil des „La Servil“: Mit seiner Ausrichtung nach Norden und einem hohen Säurewert trotzt er auch der Sonne Spaniens. Der Alkohol von 14,5 Vol.-% ist somit nur ein Wert unter vielen, den man nicht isoliert betrachten darf. Dazu sorgen die Gerbstoffe aus den 20 % der Ernte, die unentrappt verwendet wurden, für weitere Struktur. Erneut setzten Carlos und „Juanjo“ Cerdán García dafür auf moderaten Holzeinsatz. Vergoren und gelagert wurde in mehrfach gebrauchten großen Holzfässern und Barriques.
93 Punkte vergab Luis Gutiérrez (Robert Parker's Wine Advocate) für den 2020er-Jahrgang dieses Weins, den er als „sehr eleganten, mediterranen Monastrell“ klassifizierte. Das auch in der Jumilla deutlich „saftig-frische“ Jahr 2021 offenbart sich im „La Servil“ dann umso schöner: Tiefe Rotfruchtigkeit, die im Verein mit erdigen Elementen auftritt, zeigt besagte Frische, aber auch das Alter der 1954 bis 1956 gepflanzten Rebstöcke. Preiselbeere vermischt sich in einem intensiven Duft mit Kampot-Pfeffer und Wacholder – beide Gewürze treten in der frischen, nicht der zu Tode getrockneten Version auf. Der Druck und die Struktur des „La Servil“ fällt auch im Mund sofort auf. Ebenso wie die intensive Fruchtsüße und der Druck, der immer mehr auch die herbe Seite, das „chthonische Element“ gewissermaßen, des 2021ers erkennen lässt. Im Trinkverlauf vollzieht sich dann auch die Metamorphose vom säuerlich roten Fruchtcharme zum dunkleren und reiferen Geschmacksbild. Im Finale ergibt das einen Brombeer-satten Schlussakkord, der erneut an Wacholder denken lässt. Nicht nur deshalb wird man diesen wunderbar runden Jumilla am besten zu einem Schmorgericht einschenken. Wildragouts, aber auch Lamm-Eintöpfe wären dabei bevorzugt. Denn da kann die Würze und Fruchtigkeit wie eine zweite Sauce glänzen.

Ab sofort und bis 2030+.

„LOS YESARES“ DOP JUMILLA, TINTO 2021 (BIO)

Wunderbar rund und nun auch biodynamisch!

MONASTRELL | ES-ECO-002-CM

SJU030921 | 14,5% VOL. | 53,20 €/L | **39,90 €**

„Der moderne Ausdruck alter Reben“ – so lautet der Slogan der Bodega Cerrón, die damit auch dem DOP-Gebiet Jumilla hohen Aufmerksamkeitswert gegeben haben. Aber es ist eben kein Marketing-Gag, sondern die Bewahrung eines Kulturguts rund um Fuente Álamo in der Provinz Albacete. Denn mit der Rekultivierung alter Anlagen haben die Brüder Cerdán García in den Familien-Weingärten schon begonnen, ehe sie 2019 mit ihrer eigenen Weinlinie in Erscheinung traten. Der Kern der „Stratum“-Serie sind uralten Weingärten, die in den Jahren 1942 und 1967 ausgepflanzt worden sind. Seit dem Jahrgang 2022 tragen ihre Weine auch stolz das „Demeter“-Zeichen; die biodynamische Wirtschaftsweise ist ein weiterer Schritt der Brüder, um an der Qualitätsschraube zu drehen.

Die Basis ihres „Los Yesares“ liefern drei einzelne Parzellen, die allesamt noch mit wurzelechten Rebstöcken versehen sind. 94% davon tragen Monastrell-Trauben, dazu kommt ein Kleiner Anteil lokaler Rebsorten, unter denen Moravia Agria (5 %) die prominenteste darstellt. Trotz der „mediterran-südlichen“ Alkoholgehalte von 14,5 Vol.-% bleibt der pH-Wert mit 3,5 niedrig und sorgt in diesem Rotwein für Säure und Frische. Kalkböden und eine Höhenlage von 870 Metern tun ein Übriges, um den Trinkfluss des 2022er-Jahrgangs zu befördern.

Beim Ausbau setzen Carlos und „Juanjo“ Cerdán García auf einen 30%-Anteil an Ganztrauben, die in 1.000 Liter-Fässern vergoren werden und auch im Fass 14 Monate bis zur Abfüllung reifen. Kräftig und dabei kühl wie lange gezogener, aber nun kalter Früchtetee schmeckt dieser 2021er duftet es aus dem Glas. Etwas Gewürznelke und vor allem Vanille garnieren den dunklen Frucht-Geschmack von Holunder und Heidelbeere. Kaum ein Spurenelement Gerbstoff ist weit und breit zu entdecken, der diese Macht von dunkelbeeriger Frucht trüben könnte. Dieser überaus runde und satte Ausdruck prädestiniert den „Los Yesares“ auch als Partner zu einem saftigen Rindfleisch – vor allem ein Entrecôte oder Steak haché wären mit Blick über die spanisch-französische Grenze zu empfehlen.

Ab sofort uns bis 2032.

NEU!

95 Punkte: „seltene Kombination von Konzentration und Eleganz“

– Luis Gutiérrez (Robert Parker’s Wine Advocate)

„LA CALERA DEL ESCARAMUJO“ DOP JUMILLA, TINTO 2020 (BIO)

Prä-Phylloxera-Monastrell: mediterranes Monument und Markstein!

MONASTRELL | ES-ECO-002-CM

SJU031020 | 14,5% VOL. | 105,33 €/L | **79,00 €**

Luis Gutiérrez, der sich im Auftrag von Robert Parker’s Wine Advocate rastlos durch sämtliche (Wein-)Regionen Spaniens zu verkosten scheint (und dann, wie etwa im vergangenen Jahr, noch die Zeit findet, 1.186 Notizen inklusive eines offensichtlich in die Tiefe gehenden, akribisch recherchierten Hintergrundberichts abzuliefern), ist ein Glücksfall für den spanischen Wein. Lange schon vor seiner Zeit als Kritiker für den Wine Advocate und als Spanien-Korrespondent für Jancis Robinson schrieb er auf der von ihm mitbegründeten Online-Plattform elmundovino.com mit Gleichgesinnten über die Lage des spanischen Weins, seine Geschichte und Entwicklung (immer am Puls der Zeit und vielen seiner Kollegen um einiges voraus). Ein publizistisches Œuvre, das sich heute wie eine fundierte Chronik lesen lässt und das seinen Niederschlag unter anderen auch in so wichtigen Büchern wie „The finest wines of Rioja and Northwest Spain“ (zusammen mit Jesús Barquín und Víctor de la Serna) und „The new vignerons. A new generation of spanish wine growers“ oder dem Manifest des „Club Matador“ gefunden hat.

Warum diese lange Vorrede?

Weil sein Enthusiasmus und seine Leidenschaft ansteckend sind, weil seine Kenntnisse, seine „Trinkerfahrung“ und sein Referenzsystem so bemerkenswert wie belastbar sind weil und Sie, werte Kunden, wissen sollen, warum wir ihn immer wieder mit einer gewissen Hartnäckigkeit, zitieren. Darum. Und das gleich wieder: In einem wie gewohnt substanziellen Artikel für den Wine Advocate („Spain, Central and Mediterranean Spain: Here Comes the Sun – The Legendary 2020 Vintage“) singt er ein Loblied auf „Cerrón: Der begehrteste Name (und aufregendste!) der letzten Zeit“ Und über den jüngsten Geniestreich der Brüder Carlos und Juan José Cerdán García: „Das Projekt Stratum Wines der Bodega Cerrón war diesmal die große Überraschung (nicht wirklich, denn ich wusste davon schon). Keine Überraschung, aber sicherlich eine große Sache!“ Ein große Sache, *indeed!* Dann folgt ein enorm kenntnis- und detailreicher Bericht über die Entwicklung des mediterranen Weinspaniens, der dann, voller Leidenschaft fast schon in eine Liebeserklärung an Land und Leute mündet und als deren Höhepunkt er eine „canción“ des spanischen Liedermachers Juan Manuel Serrat zitiert, die „seine“ Winzer mit ihren Weinen „aus vollem Halse singen: »Nací en el Mediterráneo«. I was born in the Mediterranean. I’m very proud of them all.“

Und wer wäre das angesichts solcher Mittelmeer-Weine nicht? „La Calera del Escaramujo“, der „Kalksteinbruch der Hagebutte“ ist Leuchtturm, Meer und (Halb-)Insel zugleich. Das überaus informative Etikett weist die Lage als 1,67 Hektar großen Prä-Philloxera-Weinberg aus, der von dem Urgroßvater der Brüder, Francisco Cerdán, 1942 angelegt wurde. Um etwaigen Spekulationen vorzubeugen: Die Region Jumilla wurde erst Ende der 1980er von Reblaus befallen, und diese nach Norden ausgerichtete in 900 bis 960 Metern Höhe gelegene Parzelle (mit einer Neigung von 17 %) blieb damals verschont. Carlos und Juanjo begannen den über 20 Jahre lang „stillgelegten“ Weinberg 2013 wiederzubeleben, die erste Ernte konnten sie allerdings erst 2017 einfahren. Auch hier sind die Bodenverhältnisse „sehr komplex“, Sandstein-, Mergel- (darunter wie Gutiérrez schreibt auch blauer Mergel, den er aus dem Jura kenne, der in Spanien nur selten zu finden sei) und Kiesböden auf einem Kalkgrund.

2020 hat es mit dem Flaggschiff der „Stratum Wines“ gutgemeint. Ein „echt mediterraner“ Jahrgang, dessen niederschlagsreicher Frühling guten Wuchs und eine ausreichend lange Vegetationsphase versprach, die dann auch zu einer perfekten Reifung führte. Der Sommer war von Anfang an warm (Höchsttemperaturen um 31 °C), die Nächte dafür recht kühl. Im September dann deutlich milder, die Nächte allerdings weiterhin kühl, was die Weinlese in der ersten Oktoberwoche zu einem wahren Fest werden und den Winzern „ihre besten Weine überhaupt“ (Luis Gutiérrez) bescherte: „keine schüchternen Weine, sondern Weine mit Kraft und Konzentration – wie es sich für den Mittelmeerraum gehört –, aber auch mit Frische, Ausgewogenheit und Eleganz.“

Und das gilt in besonderem Maße für „La Calera del Escaramujo“ (95 % Monastrell, 5 % Blanquilla), der mit 20%igen Rappenanteil in 1000-Liter-Fässern spontan vergoren, in 600-Liter-Fässern 16 Monate ausgebaut und dann im Februar 2022 auf gerade einmal 1.760 Flaschen abgefüllt wurde. Im Duft dominiert hier die kraftvolle, frische, unverfälschte Frucht des Tempranillo, die sich in süßen bis säuerliche Kirschen, in Himbeer- und Erdbeernoten und Blutorangenzesten so konzentriert wie subtil mitteilt. Dazu eine floral-würzige Finesse (Lavendel und getrocknete Rosenblüten), die einem kühlen, „kalkigen“ Schleier weicht. Am Gaumen wiederholt sich dieser Eindruck, jetzt allerdings noch expressiver („taktil und lebendig“ – Luis Gutiérrez), mit einen momentan noch eher nach innen gekehrten Leuchten, kalkig-kühler Mineralität und wunderbar strukturierenden Tanninen, einer feinen, distinkten Säureader, die die kühle dunkle Frucht geradezu singen lässt. Und das alles bei so gar nicht zeitgeistigen 14,5 Vol.-% Alkohol, die als isolierter Wert allerdings nur wenig Aussagekraft besitzen. Don Luis erwähnt denn auch die „unglaublichen Parameter“, die, außer dem Alkohol (analytisch sind es 14,8 Vol.-%) eben auch einen pH-Wert von 3,24 und 6,8 Gramm Säure beinhalten: „wirklich beeindruckend“! – und für „bekennende Dickweintrinker“ ein Fanal sein dürften. Hier ist die Trias Volumen – Säure – Frische in vollendeter Schönheit zu bestaunen. Wir sind hingerissen!

Ab sofort (wer wollte da schon warten?) und bis 2035+.

neu in unserem Programm!

JOSEAN ERASO

MOREDA DE ÁLAVA

RIOJA

„Nouveau garagiste“ mit altem Keller auf der Suche nach verlorengegangenen Traditionen – das sind seine ersten, sensationellen Funde!

Josean Erasos Winzerdasein beginnt im Jahr 2017, als er den Familienbetrieb übernimmt, der zuvor von seinem Vater bzw. dessen Vater bewirtschaftet wurde: Sechs Hektar mit alten Reben bestockte *viñedos* in dem (knapp) 300-Seelen-Ort Moreda de Álava (Rioja Alavesa), die er von konventionellem auf biologischen Anbau umstellen wird. Die en vaso (spanische Bezeichnung für das Gobelet-System) erzogenen, zwischen vierzig und hundert Jahre alten Rebstöcke werden umsichtig per massaler Selektion erneuert, um das weinbauliche Erbe (und vor allem die genetische Vielfalt) in dieser Region zu bewahren, Persönlichkeit, Typizität und Einzigartigkeit dieser Weinberge zu erhalten. Dazu gehört auch der behutsame Einsatz von minimalen Kupfer- und Schwefelgaben sowie das Ausbringen von Pflanzenaufgüssen: der Boden als Lebewesen, dass den Weinen Charakter und Mineralität verleiht.
Soweit die Theorie, die der hart arbeitende Josean – unserer Meinung nach ganz ausgezeichnet – in die Praxis überführt.

Das eigentliche Winzer-Abenteuer aber nimmt 2020 seinen Lauf: Josean lernt David Sampedro (Bodegas Bhilar) kennen, der ihn ermutigt, eigenen Wein zu machen. Damals erwirbt er in Laguardia das, was man international als „garage winery“ bezeichnet, die wiederum Teil der alten *cooperativa* „El Collado“ ist, die nun von jungen Winzer „bespielt“ wird, um den alten Genossenschaftsbetrieben wieder neues Leben einzuhauchen. Joseans Miniaturkellerei verfügt über eine alte Weinpresse und Betontanks, alles funktioniert hier ganz traditionell via Schwerkraft, der Einsatz mechanischer Pumpen und eine gewisse „Wein-Moderne“ bleiben außen vor. Daher werden auch die Trauben mit Rappen und ohne Zusatz von Hefen vergoren, die Weine weder geklärt noch gefiltert. Ihr Ausbau erfolgt dann in großvolumigen Fässern: Josean ist es sehr darum getan, dass das Holz tatsächlich nur als schmaler Rahmen fungiert, er will Weine erzeugen, deren Charakter so unverstellt wie nur eben möglich zutage treten soll, deren Aussage unmissverständlich ist.
Die ersten beiden „Episoden“ dieser enorm verheißungsvollen „Novelle“ aus der Rioja sind nun in Saarwellingen eingetroffen – und begeisterte Leser, die wir sind, können wir’s kaum erwarten, diese kleine Anthologie in Wein mit Ihnen, werte Kunden, zu teilen!

„AZALA“ DOCa RIOJA, BLANCO 2020

Überraschungscoup von Josean Eraso: „Azala“ zeigt die unverbrauchte Landschaft und Seele der Rioja Alavesa!

VIURA, TORRONTÉS, MALVASIA, CALGRANO
SRI060120 | 13,5% VOL. | 26,60 €/L | **19,95 €**

Zum ersten Mal in unserem Sortiment vertreten ist der Winzer Josean Eraso mit zwei Weinen, einen in Weiß, einen in Rot. Und, um es vorweg zu nehmen, wir waren mächtig beeindruckt – besonders, weil es sich noch um einen wenig bekannten Namen in der spanischen Weinszene handelt. Der Winzer betreibt sein Weingut in Moreda de Álava in der Rioja Alavesa, er bewirtschaftet 6,7 Hektar Weinberge mit lokalen Rebsorten nach organischen Richtlinien. Die Reben stehen auf kalkhaltigen Lehmböden und sind zwischen 40 und 100 Jahre alt sind – gerade die alten Methusalem-Weinberge sind wahre Kostbarkeiten und verleihen Erasos Weine Komplexität, Tiefe und Profil. Seine Biografie trägt Josean Eraso nicht nach außen, er konzentriert sich lieber auf seine Reben und Weine. Sein Handwerk lernte er unter anderem auch bei David Sampedro (Bodegas Bhilar, wo die Weine des Jahrgangs 2020 auch gefüllt wurden) – und auch stilistisch meinen wir durchaus Ähnlichkeiten festzustellen: Der Winzer erzeugt mit viel Handarbeit in den Weinbergen und großer Zurückhaltung im Keller Terroir-orientierte Weine aus autochthonen Rebsorten, die für die Weinbau-Tradition der Gegend stehen. Für seinen Weißwein „Azala“ („Haut“) kelterte Josean Eraso Viura, Torrontés, Malvasia und Calagraño, die Trauben ließ er zehn Tage auf der Maische stehen, dann wurde der Most mit natürlichen Hefen vergoren und über zwölf Monate in 500-Liter-Fässern aus französischem Holz ausgebaut. Leichtes Bernsteingelb in der Farbe, riecht nach Mandeln, Salzzitronen, Hefe, auch etwas grüne Mandeln, getrocknete Aprikosen und Apfelringe, etwas Bienenwachs, entwickelt auch eine feine Sherry-Note. Wirkt am Gaumen sehr natürlich und naturbelassen, kräftig gebaut mit merklichen Gerbstoffen vom Fassausbau und markanter Phenolik: Trocken, zunächst beinahe etwas widerspenstig, will verstanden werden, bevor er seine geschmeidigere Seite zeigt. Keinesfalls weichgespielt, da bekommt ein starker Charakter Platz zur Entfaltung. Füllig und vollmundig, dichtmaschig im Extrakt, gute Substanz, souveräne, kristalline Säure, die Richtung hält und das Gleichgewicht austariert, zupackende Struktur, entwickelt eine ordentliche Dynamik und *grip*, mineralische Durchdringung, Untertöne, Walnuss, Apfel und Anklänge von Salzmandeln und Sherry. Animiert zum nächsten Schluck, beeindruckend und sehr eigenständig, da hat es jeder weitere Wein hinterher schwer, Eindruck zu machen. Ein echter Geheimtipp aus der Rioja Alavesa, den man sich nicht entgehen lassen sollte!

Ab sofort und bis 2028.

„TINTO“, DOCa RIOJA, TINTO 2020

Natürlicher kann Rioja nicht schmecken: Josean Erasos „Tinto“ – eine faszinierende Neuentdeckung aus Moreda de Álava!

TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO, MAZUELO
SRI060220 | 13,5% VOL. | 26,60 €/L | **19,95 €**

Josean Eraso zählt zu den Winzern, die sich in ihrem Handwerk auf das Wesentliche konzentrieren: Den geschmeidigen PR-Auftritt und die selbstgefällige Selbstdarstellung scheint er nicht dazu zu zählen, die Homepage des Weinguts befindet sich noch im Aufbau, seine Energie widmet Eraso lieber bei Wind und Wetter seinen alten, knorrigen Rebstöcken in der Rioja Alavesa – ein uns allemal sympathischer Zug! Das nimmt kein Wunder, absolvierte Eraso seine Ausbildung auch bei David Sampedro in der Bodegas Bhilar, der seine önologischen Schwerpunkte ähnlich zu setzen weiß. Sein Weingut betreibt Josean Eraso in Moreda de Álava, er bewirtschaftet 6,7 Hektar Weinberge mit lokalen Rebsorten nach organischen Richtlinien. Die Reben stehen auf stark kalkhaltigen Lehmböden und sind bis zu 100 Jahre alt: Es ist ein wertvolles Terroir, dem der Winzer in seinen Weinen virtuos zum Ausdruck verhilft. Für seine Rotwein-Cuvée „Tinto“ griff Eraso auf Trauben aus den Lagen Vacarizas, El Encinal, El Prao, Santa Ana und Berbinzanas zurück, es handelt sich um die Rebsorten Tempranillo, Garnacha, Graciano und Mazuelo. Auch im Keller begnügt sich Eraso mit den allernötigsten Eingriffen, er will seine Weine nur begleiten und nicht im Charakter formen. Anziehender Duft mit Noten von Hefe, wilden Pflaumen, Himbeeren und Maulbeeren, getrocknete Kräuter, etwas geräucherter Schinken, auch reduktive Noten, etwas Pulverdampf. Der „tinto“ setzt den Gaumen mit dem ersten Schluck unter Spannung und Druck, die glasklare Säure nimmt Fahrt auf, eine gute Portion behutsam extrahierter Gerbstoffe belegt druckvoll die Gaumenmitte, sie bieten Potenzial für weitere Jahre. Changiert zwischen einer gut dosierten natürlichen Robustheit und der Coolness, die gut gemachte Naturweine mitbringen. Getragen von engmaschigem Extrakt, saftige Fülle mit herrlich purer Pflaume, Holunderbeere, Wildkirsche, Schattenmorelle und etwas Sojasoße auf mineralischem Hintergrund mit langem Finish. Markant und individuell, mit gutem Trinkfluss: Josean Eraso kennt keine halben Sachen und das wissen wir zu schätzen. Von diesem Winzer dürfte man noch einiges hören!
Ab sofort und bis 2029.

ERASO
Tinto
RIOJA

BODEGA INURRIETA

FALCES

NAVARRA

Guía Peñin, Spaniens bekanntester und einflussreichster Weinführer, bewertet unseren Preisbrecher aus Navarra, die Bodega Inurrieta, mit höchsten Noten für die Qualität ihrer Weine und ihr geradezu unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis!

Und endlich sind die neuen Jahrgänge da, die wieder einmal (jährlich grüßt das Murmeltier!) hervorragend gelungen sind ! Während wir gespannt auf das Echo der Weinkritik harren – Inurrieta wurde nach 2020 wieder als einzige Bodega aus Navarra mit zwei Goldmedaillen bei den Decanter World Wine Awards 2022 ausgezeichnet (dazu zweimal Silber und fünfmal Bronze), auf der Mundus Wini einmal Gold (und dreimal Silber), und auch bei der Challenge International Du Vin durfte man sich über Edelmetall freuen (viermal Gold, zweimal Silber), dazu prächtige Wertungen in der Guía Intervinos (und im Peñin sowieso) – erfreuen wir uns an diesen unglaublich leckeren Alltagsweine zu – nicht nur unserer Meinung nach – unschlagbaren Preisen. Das bisschen Wartezeit überbrücken kann so einfach sein!

Seit über anderthalb Jahrzehnten ist die Bodega ein Dauerbrenner des Pinard-Portfolios – gefühlt trinkt jeder unserer Kunden Inurrieta. Kein Wunder: Unsere Entdeckung des Jahres 2004 in Spanien (lang, lang ist es her und wir waren die ersten (!) Importeure in Deutschland) verzaubert nach wie vor alle Liebhaber charaktervoller Tropfen. Als optimale Grundlage zur Erzeugung großer Rotweine (und mehr als ansprechender *rosados* und *blancos*!) auf der Inurrieta erweist sich dabei die geografische Lage der Parzellen (in 300 bis knapp 500 Metern Höhe) sozusagen an der „Schnittstelle“ zwischen mediterranem und atlantischem Klima. Die deutlich niedrigeren nächtlichen Temperaturen lassen die tagsüber eher „aufgeheizten“ Trauben gut abkühlen, was die Finesse und eine komplexe Aromenausbildung sehr begünstigt. Zudem sind die Rebstöcke teilweise sehr kalten Nordwinden aus den Pyrenäen ausgesetzt, die auch in heißen Sommern genügend Feuchtigkeit transportieren, um Trockenstress und eine damit verbundene Blockade der physiologischen Reife der Trauben zu vermeiden. Konsequent ausgeschöpft werden die in dieser Region nahezu perfekten Anbaumöglichkeiten von den beiden Önologen (und Weinenthusiasten mit Leib und Seele) José Manuel Echeverria und Kepa Sagastizába, die mit viel Akribie und noch mehr Können für die Weinbereitung verantwortlich zeichnen, dabei zum Teil auf autochthone einheimische Reben, zum Teil auf die Bordelaiser Edelsorten Cabernet Sauvignon und Merlot setzen.

Das Resultat: Verführerisch fruchtbetonte Weine mit einer reifen Tanninstruktur und daher allesamt sofort trinkreif. Unsere unbedingte Empfehlung für wirklich grandiose Alltagsweine, die nach deutlich mehr schmecken, als sie kosten!

„ORCHÍDEA“ SAUVIGNON BLANC DO NAVARRA, BLANCO 2022

Moderner Sauvignon Blanc mit tropischen Fruchtnoten und unglaublichem Trinkfluss

SAUVIGNON BLANC
SNA010622 | 13% VOL. | 9,26 €/L | **6,95 €**

Mit dem (in Anlehnung an die knapp 100 vor Ort wachsenden Orchideen-Arten) „Orchídea“ getauften Sauvignon Blanc beweist José Antonio Arriolas Team eindrucksvoll, dass es sein Handwerk nicht nur bei der Erzeugung moderner, kräftiger Rotweine, sondern auch bei der Vinifizierung leicht zugänglicher Weißweine versteht. Beim genaueren Hinsehen wird schnell deutlich, dass es sich beim „Orchídea“ nicht etwa um einen Nebendarsteller eines Rotweinproduzenten, sondern um nicht weniger als die sogenannte Visitenkarte des Hauses handelt. So machen die mit Sauvignon Blanc bepflanzten Rebflächen auch knapp ein Drittel der Gesamtfläche von 256 Hektar aus (die restlichen 180 Hektar teilen sich auf die fünf angebauten roten Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Graciano, Syrah auf). Bei der Vinifizierung des „Orchídeas“ wird weder im Weinberg noch im modernen Keller etwas dem Zufall überlassen. Im Keller sorgen beispielsweise eine Klimatisierung mit Temperatur- und Luftfeuchtigkeitskontrolle sowie modernstes Equipment für optimale Bedingungen zur Herstellung frischer, fruchtbetonter Weine. So wird auch der „Orchídea“ zum optimalen Fruchterhalt kühl vergoren und anschließend für etwa vier Monate auf der Feinhefe in Edelstahltanks ausgebaut. Kaum im Glas besticht er mit unverwechselbar tropisch-floralem Bukett und unglaublicher Frische. Angetrieben von einer elektrisierenden Säure zeigt sich dieser aromatisch aufgeladene Sauvignon Blanc von seiner exotischen Seite und verwöhnt uns mit Pfirsich- und Maracujanoten, saftiger Nashi-Birne, einem Hauch Ananas und überreifer Banane. Auch etwas Lychee und die für Sauvignon Blanc oft typischen Buchsbaumnoten sowie eine Prise Koriandersaat finden sich im vielfältigen Aromenspektrum dieses überaus trinkigen Alltagsweines. Ein Navarra-Wein, der nicht kompliziert und trotzdem aufregend ist und so manch teureren „Kiwi“-Sauvignon mühelos in die Tasche steckt.

Ab sofort bis 2025.

„MEDIODÍA“ DO NAVARRA, ROSADO 2022

Ein Fruchtwunder zum Genießen – maximal entspannter Rosé-Genuss

GARNACHA, GRACIANO, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON
SNA010422 | 13,5% VOL. | 7,93 €/L | **5,95 €**

Dem Rosé-Wein haftet ja oft das Etikett an, er sei nicht ernsthaft genug, ein verspielter, fruchtiger Wein ohne Tiefgang, der nur da sei, um Spaß zu bereiten. Ja, möchte man da laut und vernehmlich rufen, genauso ist es! Und das ist wunderbar, denn wir wollen uns heute Abend amüsieren. Das Adorno-Kolloquium findet erst morgen statt. Unsere Freunde von Inurrieta aus dem nordspanischen Navarra sind bekannt dafür, sehr zugängliche und dennoch vielschichtige Weine zu keltern, die Roten sind traditionell absolute Lieblinge in unserem Programm und das seit fast 20 Jahren. Und, ja, auch ihr „Mediodía“-Rosé ist eine ziemliche Sensation, vor allem, wenn man ihn in der Disziplin „wir wollen bitte Spaß haben“ antreten lässt. Gekeltert wird der Wein aus einem Drittel Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot, 23 % Graciano, 11 % Garnacha und 10 % Syrah, eine herrlich bunte Mischung, die eine prächtige Aromavielfalt verspricht. Das besondere am „Mediodía“ ist, dass er nach der „Saignée“-Methode gekeltert wird. Saignée ist Französisch und heißt Aderlass und bedeutet folgendes: Ohne Pressung wird etwa zehn bis 20 Prozent des Rotweinmostes abgelassen. Da die Traubenschalen zu dem Zeitpunkt noch nicht richtig aufgebrochen sind, geben sie keinen oder nur minimal Gerbstoff ab. Der bleibt dem Rotwein vorbehalten, dem so zu etwas mehr Konzentration verholfen wird. Und was hat der Rosé davon? Der wird oft herrlich saftig und besonders fruchtbetont. Wobei man im Fall des „Mediodía“ geneigt ist zu sagen: unverschämt fruchtbetont. Dieser rosado duftet nach frischer, knackiger Kirsche, etwas Himbeere ist dabei, aber auch Birne, Erdbeere und Himbeere, alles total klar und sauber, ein Fruchtkorb voll Genuss. Am Gaumen zeigt sich eine frische Säure, die für Spannung sorgt, dann wieder eine Fülle roter Fruchtaromen, erneut ist da ganz viel Kirsche dabei, roter Apfel, das ist alles maximal trinkfreudig und charmant strukturiert. Klar, das ist leichtfüßiger Genuss, der einfach nur Freude machen will. Herrlich, dieses Bekenntnis zum Spaß – und vor allem, weil das auf einem wunderbar gepflegten Niveau stattfindet. Der Wein ist eine Ode an die Freude. Die einzige Frage, die sich stellt: Gibt es einen besseren Vorboten des Frühlings?

Ab sofort bis sicherlich 2025+.

„CORAL“ DO NAVARRA, ROSADO 2021

Selten wie Korallen: ein „erwachsener“ Rosé!

CABERNET SAUVIGNON

SNA011121 | 13,5% VOL. | 9,20 €/L | **6,90 €**

Mit dem frischen Frühlingswind vergleicht man am Weingut selbst diesen Rosado. Und auf Spanisch klingt auch die Beschreibung dieses südlichen Freudenspenders gleich ganz anders: „Diferente, atractivo, elegante“. Wobei vor allem das mit dem „diferente“ eine kellertechnisch nachvollziehbare Erklärung hat. Nicht, dass wir die rosa Magie dieses „Coral“ 2021 zerstören wollten – aber die sechs Monate auf der Feinhefe sorgen für einen Tiefgang und eine ausgeprägte Frucht von ungewöhnlicher Intensität. Dazu trägt der Blend, der den würzigen Cabernet Sauvignon um Garnacha (40 % der Cuvée) ergänzt, sein Scherflein dazu bei, einen komplexen und mit 13,5 Volumenprozent Alkohol auch satisfaktionsfähigen Rosé zu kreieren. Dass der Vorgängerjahrgang der Bodega Inurrieta daher die Goldmedaille bei der „Challenge International du Vin“ gewinnen konnte, wird die zahlreichen Freunde dieses Weins nicht überraschen.
Die Superkraft dieses Rosés ist schließlich auch bemerkenswert: Er „beamed“ einen sofort in einen Zitrushain! Pink Grapefruit pur bringt der Duft des 2021ers mit. Mit etwas Luft sind dann auch die ersten Walderdbeeren eines Jahres zu riechen und ein wenig Himbeerduft. Dass man mit dem „Coral“ keinen belanglosen „Nebenbei-Trinker“ im Glas hat, macht diese intensive Frucht-Anmutung schon beim ersten „Beschnuppern“ klar. Denn auch auf er Gewürz-Seite gibt es Einträge: Asant und Sumach verleihen dem rosa Kraftpaket von Inurrieta einen leicht orientalischen Akzent.
Zupackend und mit einem leicht salzigen und säuerlichen Hintergrund, dürfen die Früchte auch am Gaumen herumtoben. Wassermelone und erneut rosa Grapefruit sind dabei die Vorwitzigsten. Aber auch ein wenig Himbeere – getrocknet und zum Pulver verrieben – schmeckt nach Sommer. Womit man auch bei der Küche Leichtigkeit walten lassen sollte. Der „Coral“ 2021 macht zu Ofengemüse, aber generell zur vegetarischen Kost, gute Figur. Schließlich ist er nicht der übliche leichte Garnelen-Begleiter, sondern ziemlich erwachsen und „weinig“. Unser Tipp: gefüllte Zwiebeln.
Ab sofort bis sicherlich 2024+.

„NORTE“ ROBLE DO NAVARRA, TINTO 2021

Der „Norte“ vereint das Beste aller Welten – ein genialer Preisbrecher aus Navarra

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

SNA010121 | 13,5% VOL. | 8,66 €/L | **6,50 €**

Richtig weit ist es in den Norden – in dem Fall nach Frankreich – von der Bodega Inurietta aus der Region Navarra nicht. Nach Pamplona sind es knapp 50 Kilometer, und von dort ist die Fahrt ins Bordelais keine große Sache mehr. Also, das nur einmal zur Erklärung des Namens „Norte“, Norden. Ein Blick auf die Zusammensetzung dieses Cuvées erklärt dann, weshalb es angebracht ist, die Gedanken in Richtung benachbartes Frankreich schweifen zu lassen: Merlot und Cabernet Sauvignon sind die beiden beherrschenden Rebsorten des beliebten Weins der Bodega Inurrieta – und das sind auch die beiden zentralen Rebsorten des Bordeaux-Gebiets. Dazu gesellen sich beim „Norte“ noch etwas Garnacha, Graciano und Syrah. Ausgebaut wird der betont kühl vergorene Wein übrigens in französischer Eiche (der Zusatz Roble – „Eiche“ – steht für den Holzausbau), kurz und gut: Wir erleben im „Norte“ eine kleine Hommage an das legendäre Weinbaugebiet im Norden (und „Sur“ vom gleichen Weingut an Referenz an die südlichere Heimat). Bei Inurrieta sagen sie zum Nord-Wein, er sei ein Sinnbild der Moderne. Stimmt, aber – und das ist das Überragende an diesem Rotwein – er verleugnet weder seine südliche Herkunft aus Navarra, noch lehnt er sich an moderne, also übertriebene Preisgestaltungen an: Dieser „Norte“ bietet ehrlich-saftigen Trinkgenuss zu einem mehr als fairen Tarif – wie übrigens alle Weine von Inurrieta. Daran liegt es wahrscheinlich auch, dass diese Tropfen absolute Dauerbrenner in unserem Sortiment sind. Und zwar seit fast 20 Jahren. Aber das nur nebenbei.

Der Wein mit dem minimalistischen Etikett duftet verführerisch nach süßer Kirsche, der Merlot zeigt sich eben mit Charakter. Dazu kommen weitere rote Früchte, etwas Brombeere und dann schwarze Johannisbeere, dahinter schimmert das Holz durch. Am Gaumen zeigt sich der „Norte“ schön griffig, mit handfesten, reifen Gerbstoffen und wohl temperierter Säure, alles auf Zug ausgerichtet. Das ist ein kompakter, kompletter Rotwein, den man in dieser Preiskategorie so gar nicht erwartet und der einen Abend zu zweit genauso gut begleitet wie das Grillfest mit der Familie. Wer sagt denn, dass der Norden im Weinbau kein Land der Verheißung sein kann?
Ab sofort und bis 2027.

„SUR“ ROBLE DO NAVARRA, TINTO 2021

Authentisch-geschmeider Weingenuss zu einem unverschämt günstigen Tarif

GARNACHA, SYRAH

SNA010221 | 13,5% VOL. | 8,66 €/L | **6,50 €**

„Sur“ steht für Süden und um diesen Wein richtig einordnen zu können, muss man eigentlich auch seinen Bruder kennen, den „Norte“, also den Wein aus dem Norden – um es aus-

drücklich zu sagen: Wir können allen nur empfehlen, beide Weine zu verkosten, denn so unterschiedlich sie auch sein mögen, beide sind auf ihre Art wunderbar und bieten sensationell viel Weingenuss für relativ wenig Geld. Es bewahrheitet sich eben immer wieder: In Spanien finden sich besonders viele Preisperlen. Das hat bestimmt etwas damit zu tun, dass Spanien das größte Weinanbauland in Europa ist. Viele Rebberge wurden hier teilweise längere Zeit zwar nicht besonders gepflegt, aber auch nicht gerodet, was dazu führt, dass viele Stöcke schon älter sind – das fördert die Qualität. Und: Spanien hat in vielen Regionen – auch im nördlich gelegenen Navarra – einfach unverschämt gute Voraussetzungen für den Weinbau: tolle Böden, oft höhere Lagen mit kühleren Nächten und natürlich eine große Tradition mit entsprechendem Know-how. Aber das nur als kleiner Exkurs, weil „Sur" und „Norte" eben Paradebeispiele für dieses so erfreuliche Phänomen sind. Letzte Bemerkung dazu: Es wäre interessant, kalifornische Weine in dieser Qualitätsstufe im Vergleich zu verkosten – der Preis wäre ein vielfacher! Aber nun zurück zum Wein: Inurrieta komponiert den „Sur" aus jeweils etwa 40 % Syrah und Garnacha und knapp 20 % Cabernet Sauvignon. Der Ausbau erfolgt sechs Monate lang in Fässern aus amerikanischer Eiche, die im Vergleich zur französischen Eiche, die im „Norte" verwendet wird, etwas weicher wirkt und eine Spur mehr Vanille-Aroma abgibt, das erhöht den Geschmeidigkeitsfaktor. Der Wein duftet nach dunklen, reifen Früchten, braucht in seinem jugendlichen Stadium jedoch etwas Zeit, um sich komplett zu öffnen. Brombeere ist dabei, aber auch Kirsche und eine Spur Vanille. Am Gaumen ist der Wein druckvoll und satt, rote Früchte dominieren, die Gerbstoffe sind fein, das ist unglaublich saftig und bliebt bei allem Druck wunderbar frisch. So geht authentischer, trinkfreudiger Rotwein mit Tiefgang – bei Tisch ist der geschmeidige „Sur" eine Freude, aber auch solo ein toller Begleiter. Ja, er ist anders als sein Bruder, der „Norte" – und damit die perfekte Ergänzung.
Ab sofort und bis 2027.

„SENSACIONES" ROBLE DO NAVARRA, TINTO 2020

Wenn der Alltag zum Festtag wird …

SYRAH, MERLOT, TEMPRANILLO
SNA010920 | 14,5% VOL. | 7,93 €/L | **5,95 €**

Eine Flasche „Sensaciones" zu öffnen bedeutet, den Alltag zum Festtag zu machen. Diese gelungene Cuvée von alten Tempranillo- und Garnacha-Reben vermählt mit den Qualitäten von Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Graciano, zählt zu den unkompliziertesten Rotweingenüssen, die wir kennen. Man kann mit diesem Wein, der in Edelstahlbehältern bei 24 °C vergoren und dann ein halbes Jahr in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut wurde, einfach nichts falsch machen. Ist die Flasche erst einmal entkorkt, kann es direkt losgehen. Dieser Sinnestaumel duftet nach reifen eingelegten Sauer- und Maraschinokirschen, saftigen Johannis- und Brombeeren und wird von einer feinen Würzigkeit umrahmt, die dem so gekonnten wie subtilen Holzeinsatz zu verdanken ist. Und mit etwas Belüftung kommt sogar ein temperamentvoller Hauch Chili zur Geltung. Dazu verleiht eine dezente Graphit-Note dem Bukett genau die kleinen Kanten, welche einen großen von einem genialen Wein unterscheiden. Ein phänomenal austarierter Wein, dessen schwerelos anmutende Kraft sich mit Weinen der ganz Großen messen lassen kann. Sie können Inurrietas „Sensaciones" von 2020 gerne lagern und weiter reifen lassen. Doch Sie müssen nicht! Seine Tannine sind buttrig-weich und umschmeicheln den Gaumen mit reifer und saftiger Frucht und temperamentvoller Würzigkeit. Verleihen Sie dem Alltag ein bisschen Genuss, zu einem Preis der Weinliebhaber staunen lässt. Mehr Qualität und Trinkspaß werden sie kaum finden und genau das ist die sensación! *Ab sofort bis sicherlich 2025+.*

Silbermedaille

– MUNDUS VINI 2022

Bronzemedaille

– WORLD WINE AWARDS 2022 (Decanter)

„CUATROCIENTOS“
CRIANZA DO NAVARRA, TINTO 2019

Fabelhafte Crianza zu einem völlig „unmöglichen“ Preis!

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH, GRACIANO

SNA010319 | 15% VOL. | 11,46 €/L | **8,60 €**

Was 1999 mit der Pflanzung der ersten Weinstöcke begann, hat sich längst zu einer Erfolgsgeschichte entwickelt. Angetrieben von der Leidenschaft hochwertige Weine aus selbst angebauten, gesunden Trauben unter klimatisch und geologisch perfekten Bedingungen zu produzieren, gründete José Antonio Arriola 2002 das nach einem Landgut seiner Vorfahren benannte Weingut Inurrieta. Heute entstehen hier im Nordosten Spaniens in der Nähe des Dörfchens Falces (knapp 60 Kilometer südlich von Pamplona entfernt) hochwertige Weiß- und Rotweine. So wird weder im Weinberg noch im modernen Keller etwas dem Zufall überlassen. Im Keller garantieren beispielsweise eine Klimatisierung mit Temperatur- und Luftfeuchtigkeitskontrolle sowie exzellentes Fassmanagement optimale Bedingungen für Gärung und Reifung der Weine. Bei der Fassauswahl legen die Arriolas großen Wert auf Qualität und verfügen insgesamt über fünf verschiedene Fasstypen von fünf verschiedenen Küfern. Drei werden aus französischer und zwei aus amerikanischer Eiche gefertigt und tragen mit ihren unterschiedlichen aromatischen Eigenschaften entscheidend zum Aroma der Weine bei.

So auch beim „Cuatrocientos“, der 14 Monate in Barriques reifte und dessen Name praktischerweise zugleich Aufschluss darüber gibt, dass die hier Verwendung findenden Trauben von Rebstöcken auf 400 Metern Höhe stammen („cuatrocientos“ = „vierhundert“). Der „Cuatrocientos“ mit reifen Fruchtnoten und Opulenz, bleibt aber trotzdem frisch. Im Glas hüllt sich die Cuvée aus sechs internationalen und spanischen Rebsorten in tiefes Rubinrot und dunkle Fruchtaromen. Tonangebend sind hier Cabernet Sauvignon (50 %) und Merlot (12 %), die mit ihren Aromen von Heidelbeere, schwarzer Johannisbeere, Tomatenblättern, einem Hauch Bitterschokolade und Zedernholz fast an eine vollreife, etwas Barock anmutende „Bordeaux“-Cuvée (die oben erwähnten Rebsorten werden von 12 % Syrah, 9% Graciano, 5% Garnacha, 4% Tempranillo ergänzt) aus einem wärmeren Jahrgang erinnern. Am Gaumen gesellen sich Schwarzkirschen, roter Pflaumenkompott und eine muskatig-nelkige Würze hinzu, auch der Höheneinfluss macht sich bemerkbar. So wird die vollreife Fruchtaromatik sehr harmonisch von einer frischen Säure balanciert und verleiht diesem Kraftpaket trotz aller Power eine gewisse Leichtigkeit. Dank des bestens integrierten Tannins macht der Wein jetzt schon große Freude, kann aber mit Sicherheit noch in den nächsten fünf bis sechs Jahren mit Genuss getrunken werden.

Ab sofort bis 2028+.

„MIMAÒ“
DO NAVARRA, TINTO 2021

Inurrietas „Mimaò“ – der verwöhnteste Spross der Familie

GARNACHA

SNA011221 | 15% VOL. | 15,93 €/L | **11,95 €**

Angetrieben von der Leidenschaft hochwertige Weine aus selbst angebauten, gesunden Trauben unter klimatisch perfekten Bedingungen zu produzieren, gründete José Antonio Arriola 2002 die nach einem Landgut seiner Vorfahren benannte Bodega Inurrieta. Im mit modernstem Equipment ausgestatteten Keller entstehen seitdem in der Nähe des Dörfchens Falces (ca. 60 km von Pamplona entfernt) moderne Weiß- und Rotweine, die sich durch ihre Präzision und frühe Zugänglichkeit auszeichnen.

Der „Mimaò“ (könnte man mit „verhätscheltes Kind“ übersetzen) zeigt mit seinem klaren Fruchtfokus und seiner frühen Trinkreife, dass er zu Recht als absolutes Paradebeispiel des Ansatzes seines Schöpfers gilt. Um diesem Garnacha seine sortentypische Rotfruchtigkeit, die seidige Textur und rubinrote Farbe sowie sein komplexes Aromenspektrum zu verleihen, wurde er fünf Tage lang bei etwa 5 °C kalt mazeriert und im Anschluss an die alkoholische Gärung sieben Monate in (teilweise neuen) Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Diese Liebe fürs Detail lässt sich regelrecht erriechen und erschmecken. Kaum im Glas hüllt uns der „Mimaò“ in verführerische Aromen von Erdbeerkonfitüre, saftigen Schattenmorellen und zimtig, muskatiger Würze. Nach einiger Zeit ergänzen Aromen von Kirschwasser und sanfte laktische (nach Kirschsahnebonbons) duftende Noten das Bukett. Im Mund zeigt der „Mimaò“, dass auch er gewillt ist zu verwöhnen. Mit samtigsahniger Textur legt er sich an unseren Gaumen und erobert aromatisch generös die Geschmacksrezeptoren im Sturm. Nelkig-pfeffrige Aromen und eine feingliedrige Säure balancieren gekonnt die ihm innewohnende Fülle. Dank der Balance aus Frische, Würze und fruchtiger Opulenz wirkt der „Mimaò“ weder wärmend noch behäbig, sondern überraschend trinkig. Wieder einmal ein aus dem Hause Inurrieta stammender Beweis dafür, dass kraftvoll opulente Rotweine bereits in der Jugend großen Spaß machen können!

Ab sofort (bei 15–17 °C) genießen – und bis 2028.

INURRIETA-BESTSELLER -PAKET

(12 Flaschen)

SNA019923P | **PROBIERPAKET** | STATT ~~80,90~~ €
NUR **72,00 €**

Probier-Paket

Inurrieta steht seit vielen Jahren für herrlich aromatische, unkomplizierte Weine mit Anspruch für jeden Tag, sei es in den Farben Weiß, Rosé oder Rot. Und seit ebenso vielen Jahren zählen die Weine von Inurrieta zu den absoluten Bestsellern unseres Programms, denn hier stimmt einfach das Preis-Genuss-Verhältnis perfekt!

Je zwei Flaschen:

- „Norte“ Roble, tinto 2021
- „Sur“ Roble, tinto 2021
- „Mediodía“, rosado 2022
- „Orchídea“ Sauvignon Blanc, blanco 2022
- „Sensaciones“ Roble, tinto 2020
- „Cuatrocientos“ Crianza, tinto 2019

„ALTOS DE INURRIETA“ RESERVA DO NAVARRA, TINTO 2018

Alles andere als reserviert: Genuss für alle Sinne!

GRACIANO, SYRAH, CABERBET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO
SNA010518 | 14,5% VOL. | 17,06 €/L | **12,80 €**

Das 1999 von José Antonio Arriola gegründete und nach einem Landgut seiner Vorfahren benannte Weingut Inurrieta produziert in der Nähe des Dörfchens Falces (knapp 60 Kilometer südlich von Pamplona entfernt) charakterstarke Weiß- und Rotweine. Weder im Weinberg noch im modernen Keller wird hier etwas dem Zufall überlassen. Im Keller beispielsweise garantieren eine Klimatisierung mit Temperatur- und Luftfeuchtigkeitskontrolle sowie exzellentes Fassmanagement optimale Bedingungen für die Gärung und Reifung der Weine. Der Name des „Altos de Inurrieta“ bürgt gleich in doppeltem Sinn für Qualität. Zum einen lässt das spanische „altos“ (zu Deutsch „hoch“) darauf schließen, dass die Trauben dieser Reserva aus luftigen Höhen stammen (hier: 450 bis 480 Meter hoch gelegene karge, steinige Hänge mit geringer Humusauflage) und aufgrund der dort kühleren klimatischen Situation ihre Säure besser konservieren als solche aus tieferen Regionen. Zum anderen verrät der Begriff „Reserva“, dass der Wein für mindestens 36 Monate (davon mindestens 12 Monate in Barriques und den Rest in der Flasche) auf dem Weingut gereift wurde und sich unter besten Bedingungen entwickeln konnte. Diese Voraussetzungen verleihen der Cuvée aus Graciano, Cabernet Sauvignon und Syrah eine sehr gute Konzentration, schönes Gleichgewicht und eine frische Säure.

Die tiefe rubinrote Farbe mit einem Hauch Granat lässt auf reifes, gut extrahiertes Lesegut schließen und bestätigt die mindestens 36-monatige Reifung (wovon der „Altos“ gut 14 Monate im Barrique verbrachte). Am Gaumen noch einmal dichter und konzentrierter als sein kleiner Bruder der „Cuatrocientos“ zeigt sich der „Altos“ samtig und würzig zugleich, aber keineswegs überextrahiert, sondern äußerst harmonisch: ein Potpourri aus roten Pflaumen, Schwarzkirschen, Brombeergelee, Bitterschokolade, angenehm fleischigen Tönen, etwas Tabak, Veilchen, Zeder und muskatiger Würze. Wir uns dabei, wie uns jeder Schluck tiefer in seinen Bann zieht und in ungeahnte „Höhen“ entführt. Einzig der Preis holt uns auf den Boden der Tatsachen zurück: Der ist nämlich so günstig, dass man’s kaum glauben möchte!

Dekantieren und leicht gekühlt (16–17 °C) bis 2030 (und darüber hinaus – Stichwort: „Reserva“) genießen.

CHOCONUVA

SAARWELLINGEN

„Bean-to-bar“-Schokolade aus Saarländischer Kleinstproduktion

„Mit Choconuva haben wir uns dem puren Geschmack des Kakaos, frei von Sojalecithin und anderen Zusatzstoffen, verschrieben.“ – Simone Hoffmann & Juan Carlos Correa

1. Platz und Höchstwertung unter mehr als 30 Schokoladen! „Der Kakao wird 48 Stunden auf Steinwalzen gemahlen“– VINUM („Kenne deine Bohnen!“, Ausgabe 1&2/2023)

„Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?“ ist sicherlich eine der überstrapazierteren Formulierungen. Sie trifft auf die Gründer Simone Hoffmann und Juan Carlos Correra keineswegs zu (viele Umwege und Zufälle führten die beiden letztendlich zueinander – Heimito von Doderers wunderbarer Roman „Die Strudlhofstiege“ und die mäandernden Saumpfade, auf der sich seine Protagonisten bewegen, könnte hier Pate gestanden haben), dafür umso mehr, wie wir auf die Schokoladen der beiden aufmerksam wurden: Die Manufaktur befindet sich im doch recht überschaubaren Saarwellingen, der Heimat von Pinard de Picard!

Wir staunten nicht schlecht, als wir zudem lasen, dass deren Schokoladen kürzlich in einer großangelegten Blindverkostung der feinsten Schokoladen in der VINUM gleich ganz oben auf dem Siegertreppchen landeten, mit 18,5 Punkten und auf Augenhöhe mit einigen der weltbesten Chocolatiers wie Bonnat, Coppeneur und noch vor anderen Koryphäen und geschätzten Produzenten wie Zotter oder Friis Holm. Die Verkostung wurde von einer zertifizierten Schokoladen-Sommelierè und Jurorin der renommierten „International Chocolate Awards“ (hier gibt sich die Crème de la Crème der Edelchocolatiers ein Stelldichein) durchgeführt. Dabei ging die erste Schokoladentafel von Simone

Hoffmann und Juan Carlos Correra erstmals 2019 über die Ladentheke – kein Wunder, dass die beiden von der regionalen und überregionalen Berichterstattung noch völlig überwältigt sind!

Keine Floskeln: direct trade und Handwerkskunst

Juan Carlos, der im Jahr mehrere Monate lang in seiner Heimat Kolumbien tätig ist, hat sich einen kleinen Kreis der feinsten Kakaobohnenproduzenten erschlossen. Von den drei Plantagen (z. B. Finca La Betulia in 1000 Metern Höhe gelegen), die das Grundmaterial für die Schokoladen von Choconuva liefern, gehen die Kakaobohnen zu den feinsten Chocolatiers in Frankreich und anderen Ländern; zudem erschließt Juan Carlos gerade eine neue Farm, die mit ihrer Produktion in Deutschland bislang nicht vertreten war. Der Rohstoff für die Schokolade von Choconuva sind Criollo-Bohnen, darunter die Sorte Porcelana, eine höchst seltene und vielen Farmer als nobelste Kakaosorte gilt. Die Arrecife-Bohnen stammen aus der Sierra Nevada de Santa Marta im Norden des Landes. In der Werkstatt in Saarwellingen verarbeitet das Paar die Bohnen, welche in Rohform direkt von den Plantagen stammen (in Deutschland gibt es weniger als 20 Produzenten, die sich als „bean-to-bar"-Chocolatiers bezeichnen dürfen!). Nur einige Hundert Kilo im Jahr werden von Simone und Juan Carlos im Atelier zu Schokoladentafeln gegossen. Dabei bestreiten die beiden sämtliche Verarbeitungsschritte: Sie rösten ihre Bohnen selbst, mahlen diese frisch und gießen diese von Hand in kleine Formen. Da die Kakaomasse alleine schon 48 Stunden conchiert, dauert es tatsächlich ganze drei Tage von der Röstung bis zur fertig verpackten Tafel. Auf die typischen konsistenzschönenden Zugaben wie Sojalecithin oder andere Additive wird bewusst verzichtet, sodass die Zartbitterschokoladen lediglich aus Kakaomasse und Rohrzucker bestehen (sie sind damit auch vegan), die Zutatenliste für Milchschokoladen wird um Milchpulver und echte Vanille ergänzt.

Diese Schokoladen entfalten sich wie ein großer Wein im Mund und schmecken noch minutenlang nach. Speziell die dunklen Varianten zeigen, welche fruchtig bis würzige Aromen Kakaobohnen ursprünglich besitzen, sofern man sie nicht durch Zucker und Fett überschminkt. Es dürfte daher kaum überraschen, dass – um erneut eine Analogie zum Wein zu bemühen – auch Schokolade Ausdruck ihrer Herkunft sein kann. Terroir, erlesenes Material und bestes Handwerk – bei Choconuva schmeckt man das!

MILK CHOCOLATE „MACEO" (45 %), 35g

Die Aromatische (Academy of Chocolate Bronze-Award 2022)

XCN0101 | 157,14 €/KG | **5,50 €**

Seit 2019 fertigen Simone Hoffmann und Juan Carlos ihre handgeschöpften Tafelschokoladen im Saarland. Die Bohnen stammen aus Kolumbien, wo der gebürtige Kolumbianer Juan Carlos direkte Beziehungen zu den Kakao-Farmern hat. Die Schokoladen werden im „bean-to-bar"-Verfahren produziert, alle Schritte von der Röstung bis zur Verpackung führt das Paar also selbst durch. Die Milchschokolade stammt von Criollo-Bohnen aus dem Westen des Landes. Auf die Zugabe von Kakobutter verzichten die beiden, lediglich echte Bourbon-Vanille und eine Prise Salz runden die 45%ige Milchschokolade ab. Sie fällt ungemein cremig aus und bietet eine schöne Mischung aus fruchtigen (reife Ananas) und würzigen Aromen (Vanille, Honig, Mandel). Sie erhielt bereits einen Bronze-Award von der renommierten „Academy of Chocolate".

DARK CHOCOLATE „MACEO BLEND" (65 %), 35g

Die Milde

XCN0102 | 157,14 €/KG | **5,50 €**

Der 65%ige „Maceo Blend" von Choconuva ist eine dunkle Schokolade aus feinsten Criollo-Bohnen aus Maceo (Departamento de Antioquia, Kolumbien). Anders als bei einer handelsüblichen Milchschokolade gesellen sich hier feine Röstnoten hinzu, die fast rauchig wirken. Das verleiht der Schokolade Komplexität und eine tabakige Komponente, die durch etwas pfeffrige Noten abgerundet wird. Wie alle Schokoladen von Choconuva wird diese im kleinen Atelier in Saarwellingen von Hand geschöpft und 48 Stunden conchiert. Die Bohnen importieren Simone und Juan Carlos selbst.

COUP de CŒUR
PINARD DE PICARD

DARK CHOCOLATE „MACEO“ (75 %), 35g

Die Vegetabile

XCN0103 | 157,14 €/KG | **5,50 €**

Die 75%ige dunkle Schokolade zählt zu den beliebtesten handgeschöpften Tafelschokoladen von Choconuva. Die Kakaobohnen stammen aus Maceo (Departamento de Antioquia). Es handelt sich um rare Criollo-Bohnen (Sorte Porcelana!) der renommierten Finca Betulia, die hier lediglich mit Rohrzucker vermählt werden und für 48 Stunden auf Steinwalzen conchiert. Man muss diese Schokolade einfach probiert haben um zu erfahren, welch fruchtintensive und würzige Ausprägung hochwertige Kakaobohnen überhaupt an den Tag legen können. Für uns eindeutig die schönste Harmonie von Frucht (dunkle Beeren), Süße und Würze sowie erdigen Röstnoten. Simone Hoffmann und Juan Carlo führen alle Schritte der Produktion selbst durch und zählen zu den weniger als 20 „bean-to-bar“-Produzenten in Deutschland.

DARK CHOCOLATE „MACEO BLEND“ (85 %), 35g

Die Kräftige

XCN0104 | 157,14 €/KG | **5,50 €**

Choconuva: „bean-to-bar“-Schokolade und zudem Made in Germany! Die handgeschöpften Tafelschokoladen von Simone Hoffmann und Juan Carlos Correa (Ex-Chefpâtissier bei Jamie Oliver!) haben uns auf Anhieb begeistert. Für die 85%ige dunkle Schokolade von sortenreinen Criollo-Bohnen aus dem Westen Kolumbiens wird die Kakaomasse ganze 48 Stunden conchiert und lediglich mit Rohzucker vermählt (die Schokolade ist frei von Sojalecithin und zudem vegan). Der hohe Kakaoanteil sorgt für intensive Schokoladenaromatik, die von angenehmen Noten wie grünen Oliven und dunklen Beeren begleitet wird.
Ein Hochgenuss, übrigens ideal mit einem Glas Vin Doux Naturel (etwa roter Rivesaltes) oder Vintage-Port aber auch zu torfigem Single Malt von der Insel Islay.

DARK CHOCOLATE „ARRECIFE“ (100 %), 35g

Die Herbe

XCN0105 | 157,14 €/KG | **5,50 €**

Eine Tafel mit 100 % Kakaogehalt, frei von jeglichen Zugaben? Eine ausgesprochene Seltenheit! Wenn hier die Kakaobohnen nicht von exzellenter Provenienz sind oder ihre Qualität nicht makellos ist, kann das schnell zu einer unangenehmen Erfahrung werden. Die 100%ige „Arrecife“ von Choconuva wird 48 Stunden conchiert, zeigt sich ungemein intensiv und zeigt neben intensiven Kaffee- und Tabakaromen die pure Bohne an sich. Für eine 100%ige „Schokolade“ (im Prinzip nichts anderes als reine Kakaomasse) ist sie zudem ungewöhnlich ausgewogen und besitzt wenig Bitterstoffe und adstringierende Eigenschaften. Die Single-Origin-Kakaobohnen stammen aus dem Westen Kolumbiens und werden direkt von Choconuva importiert und anschließend im Atelier in Saarwellingen von der Röstung, bis hin zur Verpackung von Simone und Juan Carlos verarbeitet. Ein einmaliges Erlebnis und ein Genuss, den jeder Kakaoliebhaber lieber früher als später für sich entdecken sollte.

CRÈME DE CARAMEL AU FLEUR DE SEL, 200g

Ein Traum aus Karamell, Sahne und Butter!

XCN0201 | 34,75 €/KG | **6,95 €**

Neben ihren einzigartigen kolumbianischen Schokoladen, fertigen Simone und Juan Carlos in ihrem Saarwellinger Atelier auch feinste Pralinen und allerlei Spezereien. Kein Wunder, hat Juan doch im Jahr 2017 sein „International Patisserie Diploma“ am Westminster Kingsway College absolviert und u. a. als Chefpâtissier bei Jamie Oliver gearbeitet.
Für die „Crème de Caramel“ verwenden die beiden neben Zucker auch Honig aus der familieneigenen Imkerei sowie Sahne aus dem Biosphärenreservat Bliesgau ... und natürlich einen Hauch *fleur de sel*. Letzteres sorgt für die feinen salzigen Akzente im köstlichen Spiel von Karamellnoten und buttriger Konsistenz.

Die Crème hält sich, idealerweise trocken und kühl gelagert, mindestens drei Monate. Falls sich der Brotaufstrich am Boden leicht absitzt, reicht es aus, das Glas lediglich ein wenig im Wasserbad oder am Heizkörper zu erwärmen und die Masse dann mit dem Löffel wieder zu homogenisieren. Für den Brotaufstrich kommen nämlich keinerlei Konservierungsstoffe oder Zusatzstoffe zum Einsatz.

LUST AUF MEHR FEINKOST?

Auch bei einem Weinhändler ist Wein nicht alles; denn Wein wird ja von vielen von uns vor allem als Speisebegleiter geschätzt. So geht es nicht nur Ihnen oder uns, sondern auch vielen unserer befreundeten Winzer. Von denen erhalten wir nicht nur Tipps, was besonders gut zu ihren Weinen passt, sondern oftmals auch ganz außerordentliche Spezialitäten wie Konfitüren, Gelees oder Honig, Säfte, Öle und Essige. So erweitern wir das Sortiment behutsam um ausgewählte Feinkost wie Schokoladen, Pasta oder Konserven von herausragender Qualität.

SCANNEN SIE DAZU DIESEN QR-CODE AUF IHREM SMARTPHONE EIN ODER BESUCHEN SIE DIREKT UNSERE SEITE UNTER

www.pinard.de/feinkost

Seehof-Rebsorten-Paket 2022

STATT ~~105,70~~ € NUR 95,00 €

www.pinard.de

Probier-Paket

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

DRH059922 | PROBIERPAKET | 10,56€/L | **STATT ~~105,70~~ €**
NUR 95,00 €

Dieses Paket ist fast schon ein Klassiker zum Start in den Frühling: Erleben Sie sechs verschiedene Rebsorten der aktuellen Kollektion, alle vom rheinhessischen Kalk.

Je 2 Flaschen:

- Riesling trocken (Edition Pinard de Picard)
- Grüner Silvaner trocken (Edition Pinard de Picard)
- Weißburgunder trocken (Edition Pinard de Picard)
- Grauer Burgunder trocken:
- Scheurebe „von den Kalkterrassen"
- Auxerrois „von den Kalkterrassen"

PINwand № 350

Bitte liefern Sie mir folgende Weine

Saarwellingen, im März 2023

Bestellung per Fax: 0 68 38 / 9 79 50-30, Telefon: 0 68 38 / 9 79 50-0 oder auch per Post:
Pinard de Picard • Alfred-Nobel-Allee 28 • 66793 Saarwellingen oder www.pinard.de

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
ITALIEN | Due Palme – Apulien			
	IPU010121	„Costa" Negroamaro IGP Salento, rosso 2021	6,95 €
	IPU010121-P	12x „Costa" Negro. **(11+1 Fl. gratis) statt ~~83,40 €~~ nur**	76,45 €
	IPU010221	„Costa" Primitivo IGP Salento, rosso 2021	7,95 €
	IPU010221-P	12x „Costa" Primit. **(11+1 Fl. gratis) statt ~~95,40 €~~ nur**	87,45 €
	IPU010820	„Angelini" DOP Squinzano, rosso 2020	7,50 €
	IPU011120	„Pietra del Mito" Appass. IGP Salento, 2020	8,50 €
	IPU010321	„Serre" Susumaniello IGP Salento, rosso 2021	9,50 €
	IPU010321-P	12x „Serre" Sus. **(11+1 Fl. gratis) statt ~~114,00 €~~ nur**	104,50 €
	IPU010720	„Ettamiano" Primitivo IGP Salento, rosso 2020	14,90 €
	IPU010419	„Selvarossa" DOP Salice Salentino Riserva, rosso 2019 **Gambero Rosso: 3 Gläser**	16,90 €
ITALIEN | Riecine – Toskana			
	ITO040422	„Palmina Rosé" IGT Toscana, 2022 (BIO)	15,95 €
	ITO040920	„Bianco di Riecine" IGT Toscana, bianco 2020	39,00 €
	ITO040121	Chianti Classico DOCG, rosso 2021	23,00 €
	ITO040220	Chianti Classico Riserva DOCG, rosso 2020	39,00 €
	ITO040319	„La Gioia" IGT Toscana, rosso 2019	51,00 €
	ITO040618	„Riecine di Riecine" IGT Toscana, rosso 2018	59,00 €
	ITO040817	„TreSette" Merlot IGT Toscana, rosso 2017 **Suckling: 94 P**	79,00 €
	ITO041019	„Vigna Gittori" DOCG Chianti Classico Gran Selezione, rosso 2019 **Decanter: 97 P / PdP: Coup de Cœur**	90,00 €
ITALIEN | Chiara Condello – Emilia-Romagna			
	IER020220	„Chiara Condello" DOC Romagna Sangiovese Predappio, rosso 2020 **Vinous: 92 P**	15,99 €
	IER020220M	„Chiara Condello" Predappio, 2020 MAGNUM	44,50 €
	IER020119	„Le Lucciole" DOC Romagna Sangiovese Predappio Riserva, 2019 **Slow Food: Top Wine**	49,50 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
ITALIEN | Pieropan – Soave			*** BIO**
	IVE020721	„Ghes" Spumante Brut, rosato 2021	14,99 €
	IVE020122	Soave Classico DOC, bianco 2022 *	10,70 €
	IVE020221	„Calvarino" DOC Soave Classico, bianco 2021 *	17,90 €
	IVE020321	„La Rocca" DOC Soave Classico, bianco 2021 *	26,50 €
	IVE020321-M	„La Rocca" DOC Soave Classico, bianco 2021 MAGNUM *	54,00 €
	IVE020420	„Ruberpan" DOC Valpolicella Superiore, rosso 2020 *	17,90 €
	IVE020517	„Monte Garzon" DOCG Amarone, rosso 2017	45,00 €
	IVE020622	Olio di Oliva Extra Vergine (Ernte 2022) (0,5l)	15,90 €
SPANIEN | Inurrieta – Navarra			
	SNA010422	„Mediodía" DO Navarra, rosado 2022	5,95 €
	SNA011121	„Coral" DO Navarra, rosado 2021	6,90 €
	SNA010622	„Orchídea" Sauvignon Blanc DO Navarra, blanco 2022	6,95 €
	SNA010121	„Norte" Roble DO Navarra, tinto 2021	6,50 €
	SNA010221	„Sur" Roble DO Navarra, tinto 2021	6,50 €
	SNA010920	„Sensaciones" Roble DO Navarra, tinto 2020	5,95 €
	SNA010319	„Cuatrocientos" Crianza DO Navarra, tinto 2019	8,60 €
	SNA010518	„Altos de Inurrieta" Reserva DO Navarra, tinto 2018	12,80 €
	SNA011221	„Mimaò" DO Navarra, tinto 2021	11,95 €
	SNA019923P	Inurrieta-Bestseller-Paket (12 Flaschen) **statt ~~80,90 €~~ nur**	72,00 €
SPANIEN | NEU: Eraso – Rioja			
	SRI060120	„Azala" DOCa Rioja, blanco 2020	19,95 €
	SRI060220	„Tinto" DOCa Rioja, tinto 2020	19,95 €

PINwand № 350

Bitte liefern Sie mir folgende Weine

Bestellung per Fax: 0 68 38 / 9 79 50-30, Telefon: 0 68 38 / 9 79 50-0 oder auch per Post:
Pinard de Picard • Alfred-Nobel-Allee 28 • 66793 Saarwellingen oder www.pinard.de

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
SPANIEN | NEU: Cerrón – Jumilla			**alle BIO**
	SJU030122	„Todo sobre mi" DOP Jumilla, blanco 2022 **PdP: Coup de Cœur**	9,90 €
	SJU030222	„Remordimiento" DOP Jumilla, blanco 2022	10,90 €
	SJU030421	„Remordimiento" DOP Jumilla, tinto 2021	9,95 €
	SJU031221	„Matas Altas" DOP Jumilla, tinto 2021 **PdP: Coup de Cœur**	14,50 €
	SJU030721	„La Servil" DOP Jumilla, tinto 2021	21,90 €
	SJU030921	„Los Yesares" DOP Jumilla, tinto 2021	39,90 €
	SJU031020	„La Calera del Escaramujo" DOP Jumilla, tinto 2020 **PARKER: 95 P**	79,00 €
FRANKRECIH | Triennes – Provence			*** BIO**
	FPR020522	„Rosé" IGP Méditerranée, rosé 2022	10,80 €
	FPR020522-M	„Rosé" IGP Méditerranée, rosé 2022 MAGNUM	23,00 €
	FPR020121	„Les Auréliens" IGP Méditerranée, blanc 2021 *	11,90 €
	FPR020620	Viognier „Sainte Fleur" IGP Méditerranée, blanc 2020 *	15,95 €
	FPR020220	„Les Auréliens" IGP Méditerranée, rouge 2020 *	11,95 €
	FPR020320	Merlot IGP Méditerranée, rouge 2020 *	11,95 €
	FPR020419	„Saint-Auguste" IGP Méditerranée, rouge 2019 *	15,95 €
FRANKRECIH | Fondrèche – Ventoux			
	FRS030522	„Le Rosé" Ventoux, rosé 2022	10,60 €
	FRS030622	„Le Blanc" Ventoux, blanc 2022	11,50 €
	FRS030722	„Persia" Ventoux, blanc 2022	18,60 €
	FRS031721	„Le Loup" Ventoux, rouge 2021 **PdP: Coup de Cœur**	8,95 €
	FRS031721-P	12x „Le Loup" 2021 **(11+1 Flasche gratis)** **statt ~~107,00 €~~ nur**	98,45 €
	FRS030121	„N..." (sans sulfite) Ventoux, rouge 2021	10,50 €
	FRS031321	„Le Rouge" Ventoux, rouge 2021	10,90 €
	FRS030420	„Persia" Ventoux, rouge 2020	17,95 €
	FRS030820	„Il était une fois" Ventoux, 2020 **DUNNUCK: 96 P**	34,00 €
	FRS031420	„Divergente" Ventoux, rouge 2020 **DUNNUCK: 96 P**	42,00 €
FRANKRECIH | Santa Duc – Gigondas			*** BIO**
	FRS090320	Fam. Gras, „Les Plans" VdP de Vaucluse, 2020	7,00 €
	FRS090518	Fam. Gras, „Les Vieilles Vignes" CdR, 2018 *	10,00 €
	FRS090721	„Les Quatre Terres" CdR, rouge 2021 *	14,00 €
	FRS090119	„Aux Lieux-Dits" Gigondas, rouge 2019 *	27,00 €
	FRS091319	„Clos Derrière Vieille" Gigondas, rouge 2019 *	49,00 €
	FRS090219	„Les Hautes Garrigues" Gigondas, rouge 2019 * **DUNNUCK: 97 P**	59,00 €
	FRS091219	„Les Saintes Vierges" Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 * **FALSTAFF: 97 P**	59,00 €
	FRS091419	„Le Pied de Baud" Châteauneuf-du-Pape, rouge 2019 * **FALSTAFF: 95 P**	59,00 €
	FRS091119	„La Crau Ouest" Châteauneuf-du-Pape rouge 2019 * **FALSTAFF: 100 P**	100,00 €

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
FRANKREICH | Thillardon – Frankreich			**alle BIO**
	FBJ050521	„Raisin Libre" Beaujolais, rouge 2021	18,90 €
	FBJ051120	„Coup Double" Vin de France, rouge 2020	23,00 €
	FBJ050121	„Les Carrières" Chénas, rouge 2021	24,00 €
	FBJ051221	„Alizés" Moulin-à-Vent, rouge 2021	27,90 €
	FBJ050321	„Chassignol" Chénas, rouge 2021	34,00 €
DEUTSCHLAND | Seehof – Rheinhessen		*** in Subskription, lieferb. ab Sept. 2023**	
	DRH051122	Pinot Noir rosé, 2022	8,60 €
	DRH052022	„Seehof-Liter" trocken, 2022 (Edition PdP)	7,50 €
	DRH050722	Grüner Silvaner, 2022 (Edition PdP)	7,90 €
	DRH051922	Weißburgunder, 2022 (Edition PdP)	8,40 €
	DRH052422	Grauer Burgunder, 2022	8,50 €
	DRH052622	Sauvignon Blanc, 2022	9,50 €
	DRH050922	Scheurebe „von den Kalkterrassen", 2022	9,60 €
	DRH050222	Auxerrois „von den Kalkterrassen", 2022	9,95 €
	DRH059922P	Rebsorten-Paket 2022 (12 Fl.) **statt ~~105,70 €~~ nur**	95,00 €
	DRH052322	„Same same but different", 2022	9,95 €
	DRH050122	Riesling trocken, 2022 (Edition PdP)	8,50 €
	DRH051221	Westhofener „M" Riesling trocken, 2021	14,95 €
	DRH051821	Morstein Weißer Burgunder „R", 2021	17,90 €
	DRH055422	Chardonnay Steingrube „R", 2022 *	18,50 €
	DRH051622	Westhofen Kirchspiel Riesling tr., 2022 *	18,00 €
	DRH050422	Westhofen Steingrube Riesling tr., 2022 *	23,00 €
	DRH051022	Westh. Morstein „Alte Reben" Riesl. tr., 2022 *	29,00 €
DEUTSCHLAND | Corvers Kauter – Rheingau			**alle BIO**
	DRG031319	Rheingau Pinot Noir, 2019	18,00 €
	DRG031419	Assmanshausen Pinot Noir, 2019	28,00 €
	DRG031519	Rüdesheim Drachenstein Pinot Noir 2019	48,00 €
	DRG031619	Assmanshausen Höllenberg Pinot Noir 2019 **VINUM: 94 P**	68,00 €
FEINKOST | NEU: Choconuva – Saarland			
	XCN0101	45% – Milk Chocolate „Maceo", 35g	5,50 €
	XCN0102	65% – Dark Chocolate „Maceo Blend", 35g	5,50 €
	XCN0103	75% – Dark Chocolate „Maceo", 35g	5,50 €
	XCN0104	85% – Dark Chocolate „Maceo Blend", 35g	5,50 €
	XCN0105	100% – Dark Chocolate „Arrecife", 35g	5,50 €
	XCN0201	Crème de Caramel au Fleur de Sel – Brotaufstrich, 200g	6,95 €

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