

PINARD *Le* PICARD®

# PINwand

*Van Volxem / Rainer Schnaitmann / Wagner-Stempel / Fontauriol / Château La Négly /  
Le Clos du Caillou / Champagne Jacquesson / Marangona / Baricci / Bodegas Olivares /  
Bodegas Bhilar / Anselmo Mendes*

№ 352



Erliesene Weine & Feinkost | Mai 2023

© OIMW

[www.pinard.de](http://www.pinard.de)

WAGNER-STEMPEL | RHEINHESSEN

2022: „Das hat es schlichtweg  
noch nicht gegeben!“ - Daniel Wagner



## DEUTSCHLAND

### 6 | Van Volxem | Saar

Bei Roman Niewodniczanski darf man durchaus von einem Visionär sprechen: Seine Manufaktur setzt Maßstäbe für die Saar und läutet die Renaissance einer ganzen Region ein.

### 18 | Rainer Schnaitmann | Württemberg

Eine der wohl aufregendsten und virtuosesten Kollektionen aus Deutschland. Nicht viele haben den Ausnahme-winzer aus dem „Schwabenländle“ auf dem Radar, aber wer seine eindrucksvolle Entwicklung in den letzten Jahre verfolgt hat, kann nicht anders, als das Genie des Fellbachers anzuerkennen.

### 34 | Wagner-Stempel | Rheinhessen

„Die Weine sind, wie der Mann, der hinter ihnen steht, ruhig, durchdacht und tiefgründig.“ – Paula Sidore (JANCIS ROBINSON) über Daniel Wagner. Wir stellen seine aufsehenerregende 2022er-Kollektion vor!

## FRANKREICH

### 48 | Fontauriol | Languedoc

Unser Dauerbrenner aus Frankreich brilliert wie eh und je mit authentischen Weinen des französischen Südens zu unverändert niedrigen Preisen!

### 52 | Château La Négly | Languedoc

Château La Négly: Ankommen. Meer sehen. Wind atmen. Salz und Weine schmecken. Wie wunderbar sind die Gestade der Côte d'Améthyste!

### 58 | Le Clos du Caillou | Châteauneuf-du-Pape

Einer der „ewigen Favoriten“ Robert Parkers und Urgestein im Pinard-Portfolio: Die Châteauneuf-du-Papes aus von Le Clos du Caillou verzaubern seit Generationen. Um so bemerkenswerter die moderat bepreisten Gutsweinen des Hauses.

### 66 | Champagne Jacquesson | Champagne

Aus Dizy stammt das lediglich 40 Hektar umfassende Champagnerhaus Jacquesson. Die 700er-Cuvée gilt vielen als Benchmark für Non-Vintage-Champagner, die Lagenweine setzen Maßstäbe.

## ITALIEN

### 70 | Marangona | Lombardei (Lugana)

Alessandro Cutolo übernahm 2007 den elterlichen Betrieb. Sein Haus zählt zu den wenigen bio-zertifizierten Betrieben. Das Ergebnis sind nach wie vor die besten Luganas, die der Markt zu bieten hat. *Viva Italia, viva Alessandro!*

### 74 | Baricci | Toskana (Montalcino)

Bariccis Traumlage Montosoli ist der einzige (inoffizielle) Grand Cru in ganz Montalcino, berühmt seit dem Mittelalter wegen der legendären Frische und Komplexität der hier produzierten Weine. Weltklasse-Brunello!

## SPANIEN

### 78 | Bodegas Olivares | Jumilla

„Unter Preis-Leistungsgesichtspunkten zum Besten gehörend, was die iberische Halbinsel zurzeit zu bieten hat“, so das Loblied von WEIN.PLUS.

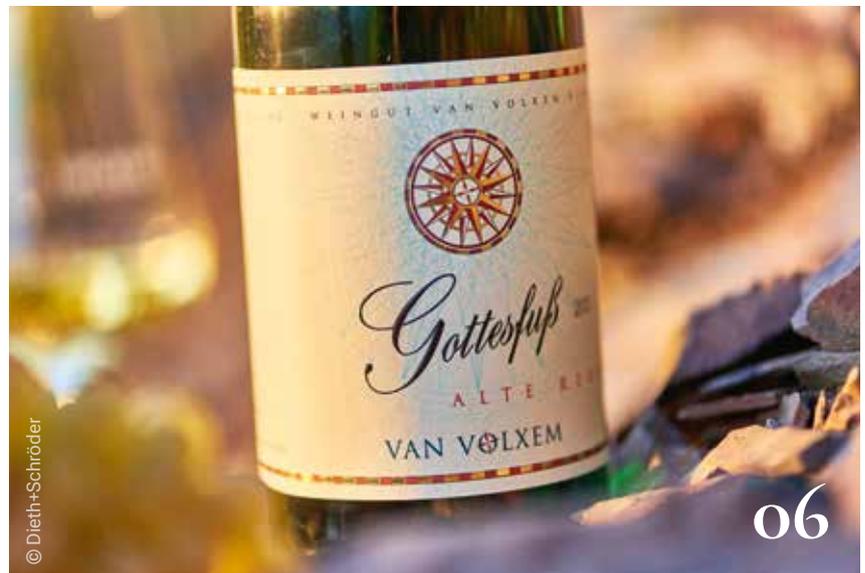
### 82 | Bodegas Bhilar | Rioja & Navarra

David Sampedro und Melanie Hickman sind terroirverliebt. In der Rioja setzen ihre avantgardistischen, dabei zeitlosen Weine Maßstäbe. Mit den Weinbergen seiner Großeltern schreibt David die Geschichte der Region im 21. Jahrhundert fort.

## PORTUGAL

### 94 | Anselmo Mendes | Vinho Verde

„Mr. Alvarinho“ Anselmo Mendes widmet sich wie kein anderer Winzer seit Jahren der Königin der portugiesischen Weißweinreben. Seine Vinhos Verdes zählen zu den Wein-Ikonen Portugals und sind nach wie vor geradezu verblüffend erschwinglich.



© Dieth+Schroder

06



## PINWAND № 352

Liebe Freunde von Pinard de Picard,

die druckfrische PINwand No. 352, die Sie jetzt in Händen halten, legt den Fokus weiterhin auf den aktuelle Jahrgang 2022 unserer deutschen Winzerinnen und Winzer. Im für Rheinessen ungewohnt hügeligen Siefersheim hat Daniel Wagner eine Kollektion eingefahren, die vollkommen die Charakteristika des Jahrgangs verkörpert: Charme, besondere Zugänglichkeit und Balance. Von der Richtigkeit dieser Einschätzung konnten wir uns auch Ende April auf der Mainzer Weinbörse des VDP überzeugen. Mit Rainer Schnaitmann stellen wir eine der wohl aufregendsten und virtuosesten Kollektionen vor. Nicht allzu viele haben den Ausnahmewinzer aus dem „Schwabenländle“ auf dem Radar, aber jeder, der seine eindrucksvolle Entwicklung in den letzten Jahre verfolgt hat, wird das Genie des Fellbachers in Sachen Wein anerkennen müssen. Und nun zur italienischen Reise: Dort blicken wir auf die Sangiovese aus dem Hause Baricci. Zeitlose Kostbarkeiten aus dem Herzen Montalcinos, die in ihrer Nob-

lesse dem Burgund in nichts nachstehen und doch durch und durch italienischen Rotwein verkörpern. Herrlich sommerliche Weine, die sämtliche Urlaubssehnsüchte stillen, finden Sie etwas weiter nördlich: die erstklassigen, alles andere als stromlinienförmige Lugana von Marangona. Oder doch lieber einen Abstecher nach Portugal? Denn wer könnte schon den mineralisch-griffigen und sinnlichen Weißweinen von (Hugh Johnson scripsit) „Mr. Alvarinho“ Anselmo Mendes widerstehen?

PS: In guter Tradition bieten wir Ihnen seit Ostern die Großen Gewächse sowie die im kommenden Herbst erscheinende Raritäten zur Subskription an. Sie finden alle Klassiker auf unserer Website, auf der vorletzten Seite der PINwand gelangen Sie auch über einen QR-Code zu unserer Übersicht.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre!

*Ralf Zimmermann  
& Markus Budari*

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



# SUBSKRIPTIONS- START 2022

Große Gewächse und Co.



# SCHON SUBSKRIBIERT?



SCANNEN SIE FÜR EINE ÜBERSICHT  
ALLER GROSSEN GEWÄCHSE  
DIESEN QR-CODE AUF IHREM  
SMARTPHONE EIN ODER  
BESUCHEN SIE DIREKT UNSERE  
WEBSITE UNTER

[www.pinard.de](http://www.pinard.de)



*Ab sofort finden Sie bei uns im Shop nahezu alle Spitzenweine unserer Winzer aus den Großen Lagen Deutschlands und haben damit die Möglichkeit, sich Ihre Favoriten zu sichern.*

In den nächsten Wochen und Monaten werden wir Ihnen diese Weine der deutschen Top-Erzeuger natürlich auch in bester Pinard-de-Picard-Manier en detail präsentieren.

**2022** liefert in der Basis höchst charmante Weine, die in der Spitze, bei den GG, eine faszinierende Balance besitzen. Dabei brachte der warme und trockene Sommer auch viele Herausforderungen mit sich, wenngleich Maßnahmen wie der Pflanzenschutz eine deutlich untergeordnete Rolle spielten. Allerdings hatten die Winzerinnen und Winzer deutschlandweit im Weinberg gut zu tun, es galt die Trauben vor Sonne zu schützen und die Feuchtigkeit in den Böden zu halten. Was, obwohl es sich nicht um einen Frost- oder Hageljahrgang handelt, mit erheblichen Mengeneinbußen einherging, wollte man gewohnte Spitzenqualitäten erzielen.

Aber soviel steht fest: Nach unseren ersten Reisen an die Mosel, die Saar und die Nahe sowie nach Rheinhessen und die Pfalz, blicken wir einem sehr vielversprechenden Jahrgang entgegen, der im Gegensatz zu seinem Vorgänger bereits im jugendlichen Stadium viel Präsenz zeigt und noch mehr Freude bereitet. Zumal der kühle Herbst besonders beim spätausreifenden Riesling für exzellente Qualitäten und animierend fruchtbetonte Weine gesorgt hat, die viele Freunde finden werden!

Die große Beliebtheit etlicher dieser Spitzengewächse hat zur Folge, dass viele Weine bereits lange vor ihrer Freigabe im Herbst ausverkauft sein werden. Speziell die Großformate können wir – aufgrund der anhaltenden Engpässe bei der Glasproduktion – auch nur in limitierten Mengen anbieten. Sichern Sie sich daher Ihre persönlichen Favoriten möglichst bald im Rahmen dieser Subskription!



© Robert Dreth (Cindy)

WILTINGEN | SAAR

## Manufakturware aus den großen Lagen der Saar

*„Seit der Übernahme durch Roman Niewodniczanski im Jahr 2000 hat Van Volxem eine steile Entwicklung erlebt – äußerlich sichtbar auch an der spektakulären Manufaktur. Aber natürlich schauen wir primär auf die inneren Werte, und die sind durchweg überzeugend, und zwar egal, ob trocken oder edelsüß, ob Toplage oder Gutsriesling.“*

– FALSTAFF Weinguide Deutschland 2023

„Seinen Namen lässt man sich am besten mehrmals auf der Zunge zergehen – weil man ihn sich merken sollte.“ hieß es im Wochenend-Magazin der Rhein-Main-Presse. Das war im Jahr 2003, als wir auch erstmalig mit den Weinen Romans in Kontakt kamen. Heute, rund 20 Jahre später kann Roman Niewodniczanski getrost als Visionär und Pionier eines ganzen Anbaugebiets gezählt werden. Dass man seinen Namen in der Weinwelt nicht kennt, liegt höchstens am zungenbrecherischen Nachnamen, weshalb die meisten ihn einfach liebevoll „Niewo“ betiteln. Das einstige historische Anwesen wird nur noch

für kleinste Proben genutzt, denn alles was in den zwei Dekaden folgte, wie es in „Die Besten Weine Deutschlands“ korrekt heißt: „besser, höher, weiter.“ Die Weinmanufaktur am „Schlossberg“ funkelt im Sommer blendend weiß und fügt sich trotz der immensen Ausmaße stilvoll in den Hang, doch schon weitem wird einem die Größe dieses Mehrgenerationen-Projekts bewusst. Der Vorzeigebetrieb sowie die neue, alte-Saar-Ikone sind in aller Munde.

Roman Niewodniczanski, der 2019 mit dem beeindruckenden Gebäude- Ensemble eine neue

„Wie jedes Jahr sind schon die Einstiegsweine in die Van Volxem-Wein-Welt eine Bank.“ – VINUM Weinguide Deutschland 2022

Roman Niewodniczanski leitet die Renaissance der Saar ein: „Ein Weingut, das europaweit Maßstäbe setzt.“ – TRIERISCHER VOLKSFREUND

„Eine klare Dreipunkte-Strategie: besser, höher, weiter. Und ja, der Erfolg gibt ihm recht.“ – Gault & Millau (Die Besten Weine Deutschlands)

Ära des Weinguts einleitete, hat binnen weniger Jahre das einstige, historisch gewachsene Ansehen der Saar quasi rehabilitiert bzw. ein im kollektiven Bewusstsein entstandene „Leerstelle“ mit neuem Inhalt gefüllt und den hohen, den besonderen Stellenwert dieser möglicherweise nicht mehr ganz so präsenten Region aufs Nachvollziehbarste unter Beweis gestellt. Mit der neuen Weinmanufaktur, einer Produktionsstätte, die allen Anforderungen des inzwischen rund 85 Hektar Rebfläche beträchtlich gewachsenen Guts entspricht, konnte sich der langjährige Kellermeister Dominik Völk eine Spielweise kreieren, die manch kühnen Winzertraum noch bescheiden aussehen lässt. Ein architektonisches Juwel, ästhetisch bemerkenswert befriedigend, aber vor allem bis ins Kleinste durchdacht: „Form follows viticulture“ brachte es Ulrich Sautter im FALSTAFF auf den Punkt. Auf Schwerkraft ausgerichtete Arbeitsprozesse (die neuen Räumlichkeiten der an das historische Vorbild einer preußischen Weinbau-Domäne anknüpfenden Manufaktur folgen dem Geländeverlauf), eine vor Wind und Wetter geschützte Traubenannahme, auf Nachhaltigkeit, Ökologie und Identität setzende Bauweise mit entsprechenden Materialien (Muschelkalkstein, Taunusquarz, Devonschiefer) sowie eine Vielzahl edelster Pressen setzen eine Benchmark an der Saar.

Stellvertretend für die Anerkennung dieser Bemühungen um das erstarkte Renommee der Saar mag die Auszeichnung im Rahmen des „Meininger Awards – Excellence in Wine and Spirits“ 2019 gelten. Den Ehrenpreis der Jury erhalten Personen, die auf ganz eigene Art Besonderes leisten, die durch ihr Engagement dazu beitragen, die Weinwelt „ein Stück besser, spannender, interessanter zu machen.“ In der Ansprache der Jury hieß es:

„Der Ehrenpreis hat ebenso wenig damit zu tun, dass Roman Niewodniczanski gerade eine Kellerei der Superlative über den Steillagen der Saar errichtet hat, die technisch und architektonisch in der Liga von Cheval Blanc, Antinori oder Mouton Rothschild spielt. (...) Sein Ziel war und ist etwas gänzlich anderes. Schon damals hat er seinem Hobby gefrönt. Und ich meine jetzt nicht das Rennradfahren, sondern das Sammeln historischer Weinkarten von Restaurants, von Händler-Preislisten, vor allem aber von alten Versteigerungsunterlagen und Weinbergskarten. Diese Dokumente spornten ihn an, den großen Lagen der Saar wieder jene Reputation zu verschaffen, die sie im 19. Jahrhundert genossen, als sie sich auf Augenhöhe mit den großen Bordeaux-Châteaux bewegten. (...) Die Rekultivierung von 19 Hektar Steillagen war sein erstes Großprojekt dieser Art und die Kosten waren so hoch, dass frühestens die nächste

Generation davon profitieren wird. Auch diese Haltung verbindet ihn mit den ganz Großen der Weinwelt. (...) Lieber Roman Niewodniczanski, betrachte den Ehrenpreis der Jury bitte als Würdigung des bisher geleisteten und als Ansporn, diesen Weg weiter zu beschreiten.“

Und diese Energie, werte Kunden, ist tatsächlich nicht von der Hand zu weisen, findet sich schon in den vermeintlich „kleinen“ Weinen von Van Volxem wieder, ganz gleich ob aus sie aus eher kühleren oder wärmeren Lagen stammen. Es sind, wie wir an dieser Stelle schon beschrieben haben, allesamt Unikate einer weltberühmten, kleinen, umso feineren Region. Heimatweine mit Herz und Seele, „Weinoriginale“ mit einer unverwechselbaren Identität: die Essenz ihrer legendären Lagen!

Diese Ausgangssituation war es, die Roman Niewodniczanski, jüngster Spross einer der bekanntesten Bierbrauerdynastien Deutschlands und begeisterter Liebhaber großer Weine aus aller Welt, reizte. Aus dieser Leidenschaft genährt und der Liebe zu dem kleinen, aber spektakulär schönen Anbaugebiet der Saar mit eben jenen der Steillagen, nahm seine Vorhaben Gestalt an. Roman kauft im Jahr 2000 einen der traditionsreichsten, berühmtesten Betriebe. Ein ehemaliges Klosterweingut im historischen Zentrum von Wiltingen, der bedeutendsten Weinbaugemeinde der Saar, das Konkurs anmelden musste und dessen klangvoller Name einst enorme Strahlkraft besaß: Van Volxem – mit Besitz in den legendären Kernparzellen der renommiertesten Lagen und Hüter eines besonderen Schatzes: uralte, zum Teil wurzelechte Rebstöcke auf skelettreichen, aber äußerst unterschiedlichen Schieferböden – ein weltberühmtes Terroir, das bereits seit der preußischen Lagenklassifikation von 1868 zur Klasse höchster Bonität (sprich Grand-Cru-Lagen) gehört! Um 1900 war Van Volxem ein Top-Weingut mit Spitzenpreisen, wie sie damals nicht einmal für große Bordeaux und Champagner bezahlt wurden.

Im Jahr 2000, also 100 Jahre später, beginnt Roman Niewodniczanski mit der äußerst harten handwerklichen Arbeit in den Wingerten und einer denkmalgerechten Restaurierung der Gutsgebäude. Das Traditionsbetrieb wird renoviert, in den hoch und extrem steil über der Saar liegenden Weinbergen werden Böden aufgelockert und Unmengen von Humus eingebracht. Diese Maßnahme dient der Erhöhung der Wasserhaltekapazität und der Vitalisierung der Böden: Die Mikroorganismen kehren infolge der biodynamischen Wirtschaftsweise zurück – im Gegensatz dazu ist mit chemischem Dünger und Pestiziden behandelter Weinbergboden fast so tot wie Saharand! Aufwändige Laubarbeiten an den wertvollen Rebanlagen

**5 STERNE**  
FALSTAFF Weinguide 2023

**4,5 STERNE**  
VINUM Weinguide  
Deutschland 2023

mit ihren tief ins Mineralreich wachsenden Reben werden zur Selbstverständlichkeit. Niedrigertragsreben aus genetisch wertvollstem Material werden hinzugepflanzt, die Pflanzdichte selbst drastisch erhöht. Eine massive Ausdünnung der Trauben führt dazu, dass die völlig unterschiedlichen Mineralien des je nach Parzelle differierenden Grau-, Blau- und Rotschieferanteils ebenso wie die der Feinerde- und Grauwackeanteile in jedem einzelnen Wein stilistisch deutlich schmeckbar und damit sinnlich erfahrbar werden.

Natürlich profitieren die Reben auch vom relativ kühlen Klima ihres nördlichen Anbaugebietes, das 50 bis 100 Meter höher liegt als die Spitzenlagen der Mosel und zudem in unmittelbarer Nähe zu den Mittelgebirgen Hunsrück und Eifel. Denn bei den großen Rieslingen der Saar, die ihren Welt Ruf bei aller Komplexität und Kraft insbesondere ihrer unvergleichlichen Finesse, Eleganz und Filigranität verdanken, garantieren die großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie die lange Vegetationsperiode von bis zu 160 Tagen von der Blüte bis zur Vollreife der klein- und lockerbeerigen Trauben (optimales Verhältnis der die Inhaltsstoffe beherbergenden Haut zum Saft), dass sie ihre komplexen Aromen langsam ausreifen lassen können. Der Riesling, diese uralte Rebe, trotz in dieser Zeit mit seiner schier unglaublichen Vitalität allen Wechselfällen des Wetters wie Kälte und Regen, Hitze und Trockenheit und transformiert mit seinen bis zu mehr als 10 Meter tief in die Felsböden reichenden Wurzeln den Eigengeschmack der unterschiedlichen Schieferarten in die vollreifen Trauben.



## „Van Volxem ist eine der modernsten, neu gebauten Weinmanufakturen Europas“

– FABIAN THEISS  
(GESCHÄFTSFÜHRER VDP MOSEL)

Unsere Kunden wissen längst, dass Roman seinen Trauben stets viel Zeit lässt, ihre volle physiologische Reife zu erlangen. Sehr spät wird extrem selektiv in mehreren Durchgängen geerntet, die Spitzenlagen zumeist erst im November, und im Keller wird nochmals penibel auf einem Laufband selektiert. Und hier merkt man, wie prägend doch das Kleinklima ist und auch, dass eben Mosel, Saar und Ruwer drei eigenständige Untergebiete sind. So hart die handwerkliche Arbeit Jahr für Jahr in den geradezu gnadenlosen Steillagen der Saar auch sein mag, so sensibel geht der Ausbau im Keller vonstatten. Ein immenser Aufwand in Weinberg und Keller, eine akribische Sorgfalt im Detail, Liebe bei der täglichen Arbeit kulminieren (einmal mehr!) in einer sensationell schönen Kollektion! Und der nächste große Schritt ist vollendet. Roman Niewodniczanski läutet eine neue Ära an der Saar ein!

Mit dem Neubau der Weinmanufaktur Van Volxem ist eine über dreijährige Bau- und Planungsphase zu Ende gegangen. Vor uns liegt ein Weingut, wie es nicht nur an der Saar, sondern europaweit Maßstäbe setzt. Es ist sicherlich eines der größten baulichen Projekte der Weinwelt mit großer Strahlkraft für die gesamte Region. Der architektonisch sehr gelungene Neubau bietet ein Experimentierfeld, das seinesgleichen sucht. Hoch über der Saar, umgeben von einigen der steilsten Weinlagen der Welt, thront das Gebäude, das Romans enorm hohen Anspruch an sich selbst symbolisiert. Hier kann das Team, das jüngst um den erfahrenen und gebürtigen Moselaner Christoph Friedrich (über zwei Dekaden Kellermeister im Schlossgut Diel an der Nahe) sowie Tim Thesen (Weinbauqualitätsmanager) und Außenbetriebsleiter Lukas Becker erweitert wurde, frei von logistischen Zwängen unter idealen Bedingungen arbeiten. Ein weiterer Mosaikstein auf dem Weg zu den großen Weinen. Dabei wurde penibel darauf geachtet, dass sämtliche Prozesse mittels Schwerkraft ablaufen, sodass das Traubenmaterial äußerst schonend verarbeitet werden kann. Glanzstück ist der große Fasskeller mit Fässern aus dem Holz familieneigener Eifeler Eichen. Hier entstehen zukünftige Saar-Legenden, sind möglicherweise schon entstanden. Willkommen in der Renaissance und Zukunft der Saar und herzlichen Glückwunsch dem Visionär Roman Niewodniczanski, herzlichen Glückwunsch dem gesamten Team „Van Volxem“! Ihr habt das Traditionsgut binnen zweier Jahrzehnte gemeinsam in qualitativ neue Sphären katapultiert!

## WEISSBURGUNDER, 2022

**Solitär im Riesling-Ensemble: Der Weißburgunder von Van Volxem macht eine blendende Figur!**

 WEISSBURGUNDER

DMO010922 | 12,5% VOL. | 19,86 €/L | **14,90 €**

Man kann schnell neugierig werden, wenn sich in der auf Riesling fokussierten Kollektion des Weinguts Van Volxem eine recht gewichtige Burgunder-Flasche heraushebt: der Weißburgunder aus dem Jahrgang 2022. Der Korken ist schnell gezogen, in der Nase gefallen Aromen von Apfel, Birne, Aprikose und Mandarine, nussige Noten, Macadamia-Nuss, Heu, Strohblumen, feine Hefe und Butterkekse kommen dazu. Aber wie kommt das Riesling-Gut Van Volxem überhaupt zum Weißburgunder? Schließlich gilt die Saar nicht gerade als bevorzugtes Terrain für diese Rebsorte. Als der visionäre Vordenker Roman Niewodniczanski zur Jahrtausendwende das Weingut in Wiltingen erwarb, konnte er auch einen Bestand an Weißburgunder-Reben übernehmen, die heute bis zu 100 Jahre alt sind – ein einmaliger Schatz in der Gegend. Gepflanzt hatte sie noch der Vorbesitzer Gustav van Volxem, er war der erste Winzer an der Saar, der sich am Burgunder versuchte. Zum Glück möchte man gleich hinterherrufen, die betagten, knorrigen Rebstöcke machen sich ausnehmend gut in den Steillagen von Wawern und Wiltingen, wo sie auf kargen Schieferböden stehen, die auch Anteile von Kalk und vulkanischem Quarzporphyr enthalten. Der Ertrag der alten Reben ist naturgemäß gering, die Trauben wurden reif von Hand gelesen, mit natürlichen Hefen vergoren und danach teils im Edelstahl, teils im großen Holzfass ausgebaut, der Wein durfte noch lange auf der Feinhefe reifen. Für den Ausbau war zum ersten Mal Kellermeister Christoph Friedrich zuständig, der auf den zum Karthäuserhof gewechselten Dominik Völk folgte. Am Gaumen stoffig und fest in der Struktur, mit Schmelz, cremig und mundfüllend, ganz burgunderhaft, aber auch mit einer kristallinen Saar-Säure, die perfekt eingebunden ist, und der schiefriigen Mineralik, die daran erinnert, dass dieser Weißburgunder auf dem Hoheitsgebiet von König Riesling gewachsen ist – ein durchaus überzeugender stilistischer Twist. Die feinen Gerbstoffe setzen feine Pixel, mineralischer Schlift prägt den Ausklang. Burgund trifft auf Schiefer und die Saar, eine Liaison, die vollkommen überzeugt!

*Ab sofort bis 2028+.*



## RIESLING „VV“, 2022

**Kann denn ein wenig Restsüße Sünde sein? Auf keinen Fall, schon gar nicht bei Van Volxems „Viel Vergnügen“-Riesling!**

 RIESLING

DMO012722 | 11,5% VOL. | 13,20 €/L | **9,90 €**

Während das schlankere Gutsriesling-Pendant „Schiefer Riesling“ sich neben schöner Frucht über rassige reife Säure und kristallklare Schiefer-Mineralität definiert, kommt der „VV“ mehr über fulminante Frucht, opulente Saftigkeit – und eine deutlichere Restsüße: er ist geschmacklich eher feinherb. Das hat bewusste Reminiszenzen an den Van Volxem-Stil zu Beginn des sagenhaften Saar-Erfolgsstory. Damals, Anfang der 2000er-Jahre, waren Roman Niewodniczanskis Weine deutlich opulenter und durchaus von Restsüße geprägt. Der „VV“ wächst auf Devon-Schieferböden, wird etwas später gelesen als der „Schiefer“ und bei der Spontanvergärung bleibt etwas mehr Restzucker stehen. Und was macht das? Richtig viel Spaß! Lust auf Sonne, Terrasse und gute Laune! Also, kurz, bevor wir den Grill für gegrillte Garnelen mit Tomaten-concassée und leicht säuerlicher Beurre Blanc oder Seeteufel-Steaks mit gegrillten Pfirsichen und Kräutersalsa anwerfen, und die Musik – mitreißend wie der Wein – erklingt, unsere Verkostungsnotizen. Apropos Pfirsiche: Bei einem Marktbesuch im Hochsommer könnten die Pfirsiche, die uns das Bouquet förmlich entgegenschleudert, nicht reifer und mundwässernder saftig duften. Unterlegt von feiner Schiefermineralität, lädt dieser Stoff zum Probieren und dabei mehr zum Trinken denn zum Studieren ein. Da tun die wahrscheinlich schlanken 11,5 Vol.-% Alkohol ihr Übriges. Am Gaumen das gleiche Bild: Reife Frucht, die sich erst voluminös und cremig im Mund ausbreitet – so saftig und gefällig löst das Glücksgeföhle aus, dann ein bei aller Gefälligkeit enorm animierendes, hochfeines Süße-Säure-Spiel mit charmant unterschwelliger Mineralität. Das sind die vielen Facetten dieses Musterweinguts und der phänomenalen Rebsorte Riesling, die wir und Sie, werte Kunden, so lieben!

*Ab sofort los ins Vergnügen und bis 2025 Party, nonstop!*





## „SCHIEFER“ RIESLING, 2022

**Die neue FührungscREW im Weingut Van Volxem übertrifft die hohen Erwartungen mit ihrem fabelhaften „Schiefer“-Riesling!**

 RIESLING

DMO010622 | 12% VOL. | 14,53 €/L | **10,90 €**

Der Jahrgang 2022 ist ein ganz besonderer für das Weingut Van Volxem, weil er auch das Debüt des neuen Führungsteams ist, dem Eigentümer und Spiritus Rector Roman Niewodniczanski die Verantwortung in Wiltingen übertragen hat. Es ist zudem der Premieren-Jahrgang des neuen Kellermeisters Christoph Friedrich, der den zum Ruwer-Konkurrenten Karthäuserhof abgewanderten langjährigen Weinmacher Dominik Völk ersetzt. Die Erwartungen sind groß und natürlich wird genau beobachtet, was dieser Wechsel für die Stilistik von Van Volxem bedeutet: Gerade die vermeintlich kleineren Weine stehen dann besonders auf dem Prüfstand, die bei hoher Produktionsmenge qualitativ bestehen müssen. 2022 ist quasi der Lackmустest, auf dem Prüfstand sind Weine wie der enorm beliebte „Schiefer“ Riesling, eine Cuvée aus verschiedenen Lagen, die als Appetitmacher den Einstieg bildet in die hochkarätig ausgestattete Rieslingwelt von Roman Niewodniczanski. Der feine, anziehende Duft öffnet sich mit Aromen von Aprikose, Mandarine und Pfirsich, unterlegt von adretter Schieferwürze, auch gelber Apfel und eine leicht süßliche Zitrusnote. Am Gaumen schlank und straff gebaut wie ein Modellathlet, lebendig und mit guter Spannung, saftig, animierend, mit klarer, verlockender Fruchtaromatik von Steinobst und gelbem Apfel, mit feiner Würze und einem festen mineralischen Kern. Vollmundig, elegant, virtuos balanciert, da passt alles zusammen wie bei einem eingespielten Orchester, mit viel Trinkfluss, beachtlichem Spannungsbogen und durchaus hohem Anspruch. Alle Achtung, das ist ein fitnessreicher Riesling mit Referenzcharakter, der für das ganze Anbaugebiet Saar werben kann. Diesen Lackmустest hat die neue FührungscREW mit Christoph Friedrich mit Bravour bestanden und dabei die hohen Erwartungen sogar noch übertroffen: Außerordentlich gut gelungen, auf diesem Preisniveau dürfte man kaum einen Gutswein mit größerem Weinwert finden!

*Garantiert sofortige Freude bis 2028.*



## „SAAR RIESLING“, 2022

**Wieder einmal der unverzichtbare „signature wine“ des Weinguts Van Volxem!**

 RIESLING

DMO011022 | 12% VOL. | 18,53 €/L | **13,90 €**

Roman Niewodniczanski ist als scharfer Analytiker und visionärer Vordenker bekannt, der es sich vor guten zwanzig Jahren zur Prämisse gemacht hat, dem Weinbau an der Saar wieder zu der Größe zu verhelfen, die er einmal zu Beginn des 20. Jahrhunderts hatte. Den Großteil dieser Mammutaufgabe hat der Charakterkopf mit dem *pony tail* schon bewältigt, sein Weingut Van Volxem ist längst einer der Big Player im deutschen Wein. Man kann sich vorstellen, wie ein Wein beschaffen sein muss, den „Niewo“ als Aushängeschild des Anbaugebiets und als seine persönliche Visitenkarte ansieht: Die Ansprüche beim „Saar Riesling“ zielen auf das Maximum ab, das ein Weingut mit einem exzellenten Team einem Jahrgang abringen kann. Obwohl Van Volxem Jahr für Jahr eine breite Phalanx an Weinen keltert – darunter gleich sieben Große Gewächse –, ist der „Saar Riesling“ sein mit Abstand wichtigster Wein. Das Weingut kann inzwischen durch strategische Zukäufe über ein Lagen-Portfolio von rund 80 Hektar verfügen, das die allerbesten Steillagen der Saar enthält – natürlich profitieren auch die vermeintlich kleineren Weine von dieser hervorragenden Grundlage. Die Trauben für den „Saar Riesling“ stammen von mindestens dreißigjährigen Reben aus diesen Steillagen mit devonischen Schieferböden mit Anteilen an Quarzporphyr und Grauwacke. Sie wurden selektiv von Hand gelesen, mit natürlichen Hefen spontan vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Anders als beim geschmeidig gelbfruchtig duftenden „Schiefer“ Riesling zeigt der „Saar Riesling“ in der Nase mehr Kante, kräuterige Noten von Spontangärung und markante Schieferwürze treten in den Vordergrund, flankiert von Zitrusnoten, rosa Grapefruit, Mandarinenschale, gelbem Apfel, Quitte und Aprikose. Am Gaumen intensiv schiefbrig und kräutrig, entwickelt in einem schlanken Körper mundfüllende Intensität, die Säure ist großartig, so stahlig und präzise findet man das nur an der Saar! Die merkliche Phenolik stützt die straffe Struktur, feine Cremigkeit, vor allem geradlinig und erdig, ein Abbild der natürlichen Gegebenheiten, mineralischer Grip, die intensive Würzigkeit steigert sich zu einer leichten Schärfe mit frischem Ingwer und weißem Pfeffer, Zitrusnoten und herber Apfel im Finish. Herrlich puristisch und mit kühler Aura. Perfekt assembliert, zeigt im Spektrum ein Panorama der einzigartigen Schieferlagen der Saar. Ein Riesling, der keine Herkunftsbezeichnung bräuchte, der nicht aus dem Rheingau oder kommen kann, den man sofort der Saar zuordnen will: Gibt es ein schöneres Kompliment für ein Weingut, das es sich auf die Fahne geschrieben hat, herkunftsbezogene Weine zu erzeugen? Auf diese Visitenkarte kann Roman Niewodniczanski zu Recht mächtig stolz sein.

*Bringt alles mit, um gleich getrunken zu werden, hat aber locker 5 Jahre Entwicklungspotenzial.*



## „ROTSCHIEFER“ RIESLING KABINETT, (FEINHERB) 2022

**Idealtypischer „Kabi“ wie aus dem Bilderbuch:  
Van Volxems „Rotschiefer“ zeigt alle Vorzüge  
der Leicht-Gewichts-Klasse**

 RIESLING

DMO010322 | 9,5% VOL. | 18,53 €/L | **13,90 €**

Es ist zweifelsohne ein Segen für die Weinkultur, dass das Prädikat Kabinett eine Renaissance feiern kann: Die Qualitäten der filigranen und unbeschwerten Rieslinge werden gerade in Zeiten des – auch klimabedingten – Bombastes mit alkoholschweren Boliden wieder zunehmend geschätzt. Die Moseltäler sind für die Erzeugung dieser Leichtgewichte besonders geeignet und innerhalb des Anbaugebiets die Saar, die vor nicht allzu langer Zeit noch den Ruf einer feuchten Kühlkammer hatte, in der die Trauben nicht verlässlich reifen konnten. Inzwischen sind Cool-Climate-Regionen Vorzugsorte für „Kabis“, die unter den Händen formidabler Erzeuger um die Wette strahlen und sich wieder zu Exportschlagern gemauert haben: Wohl nirgendwo auf der Welt können derzeit solche Weine entstehen wie an der Saar. Bei Van Volxem, dem Schrittmacher im Weinbau der Saar, gehört der Kabinett zu den absoluten Spezialitäten. Die Trauben für den „Rotschiefer“ stammen – der Name gibt es schon vor – auf eisenreichen Schieferböden, die rötlich gefärbt sind. Sie wurden früh von Hand gelesen, zu einem Zeitpunkt, als die Beerenhaut noch knackig war, mit natürlichen Hefen vergoren und im Edelstahl vergoren. Feinfruchtiger, animierender Duft nach Apfelfrüchten, Pfirsich, etwas Birne, Wildkräutern, Honig, mit Puderzucker bestreute Aprikose und Schieferwürze. Am Gaumen von Beginn an einnehmend, die feine Süße und Honignote wird von der präsenten und stahligen Säure aufgenommen und beschwingt getragen, graziler, feingliedriger Körper. Kommt mit schmalen 9,5 Vol.-% Alkohol aus, was ihn unbeschwert über den Gaumen fließen lässt. Etwas reifer gelber Apfel zeigt sich, kandierte Aprikose, auch ein wenig Zitronenschale und herber Apfel, apart, apart. Die Säure ist erfrischend wie ein Gebirgsquell und schafft eine wohltuende Kühle und Balance, die Süße im feinherben Bereich sorgt für geschmeidigen Charme, die würzige Mineralik ist schiefergeprägt, feine mineralische Widerhaken belegen den Gaumen. Endet stahlig-frisch, hält mineralisch nach. Ein Stimmungsaufheller gehobener Güte, ein Kabinett wie aus dem Bilderbuch und aus einem Jahrgang, der die Vorzüge dieser Leicht-Gewichtsklasse unterstreicht. Unbedingt nachschenken!

*Unbedingt sofort genießen, das Nachschenken erfolgt bei diesem „Kabi“ reflexartig automatisch. Bis locker 2035.*



## ALTE REBEN „FUDER NR. 4“ RIESLING, 2021

**Exklusiv bei Pinard de Picard!**

 RIESLING

DMO011121 | 12,5% VOL. | 26,60 €/L | **19,95 €**

Jeder kennt das Disney-Zitat „If you can dream it you can do it.“ Der Jahrgang 2021 folgt gewissermaßen diesem Motivationspruch. Im letzten Jahr noch von Meiningers Weinwirtschaft als „Bester Gutswein“ ausgezeichnet, setzen Roman und sein Team für unsere Exklusivfüllung der Alten Reben „Fuder Nr. 4“ noch eins drauf.

Die Tradition ist altbekannt: Roman hat uns wie stets sein bestes Fuder der ältesten Reben aus seinen Saar-Steillagen separat abgefüllt und damit einen Wein geschaffen, der Liebhaber großer deutscher Rieslinge wegen seiner traumhaften Mineralität, seiner geschmeidigen, cremigen Textur und seiner faszinierenden Frucht schlicht in Entzücken versetzt – und dies zu einem genialen Preis! Da Van Volxem als Weinmanufaktur den Fokus auf höchste Fertigungsqualität legt, entschied man sich im Jahrgang 2021 keinen Goldberg als Großes Gewächs zu füllen. Es gab aufgrund der enormen Selektion – allein 25% der bereits im Weinberg penibel vorgelesenen Trauben werden bei Van Volxem vom 18köpfigen Team nochmals am Sortiertisch aussortiert – schlichtweg zu wenig Menge. Diesem Qualitätsanspruch verdanken wir ein luxuriöses Upgrade beim Fuder Nr. 4. Wir fliegen gerne First Class zum Preis der Business Class!

Sternfrucht, Zitronen und Schieferwürze zeichnen ein kühles und präzises Bouquet vor. Ein Hauch Tarte au Citron sorgt für eine angenehm warme Note. Wir haben es hier mit Alten Reben vom Top-Provenienz zu tun. Dementsprechend engmaschig und intensiv vibriert der Riesling über den Gaumen. Auch eine gewisse Cremigkeit sorgt für angenehmen Schmelz am Gaumen. Wir lieben im Jahrgang 2021 die zarte Fruchtwürze, die hier bestens abgepuffert wird. Das Hauptthema dieser Fassabfüllung lautet Präzision. Kurzum: Ein wunderschöner Riesling von den Steillagen der Saar aus traumhaft alten Reben, ein phantastischer Essensbegleiter, der den Maßstab setzt in seiner Preisklasse.

*Ab sofort uns bis sicherlich 2030+.*

**Kaum denkbar:  
Der „Beste Gutswein“  
(Weinwirtschaft) wird  
nochmals besser!**

## GOLDBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2022

**Wawerner Goldberg: erste Wahl für den frühen Genuss unter Van Volxems Großen Gewächsen**

 RIESLING | IN SUBSKRIPTION | AUSLIEFERUNG SEPT. 2023

DMO010222 | 38,66 €/L | **29,00 €**

Obwohl ihn zum Westen ein großes Waldstück abdeckt und für frischen Winde sorgt, handelt es sich beim Wawerner Goldberg um eine sonnenintensive Lage. Die Trauben reifen hier schnell aus, das erklärt warum sie einst berühmter und daher teurer als beispielsweise Château Latour, Mouton-Rothschild, Haut-Brion oder Palmer im Bordelais war, was eine alte Verkaufsliste eines der besten Schweizer Weinhändler aus den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts beweist! Betrachten wir die Qualitäten, die Roman und sein Team uns heute präsentieren, dann wundern die damaligen Preise in keinster Weise. Denn diese dramatische Steillage in Wawern, einem Ort, der historisch gesehen als Heimat der ältesten Lage der Saar gilt und dessen beste Parzellen im Goldberg liegen, besteht aus roten, eisenreichen Schieferverwitterungsböden. Diese Lage wurde in alten preußischen Steuerschätzlisten von 1860, die strikt an der Qualität der Weinberge ausgerichtet waren, wegen ihrer optimalen mikroklimatischen Gegebenheiten wie Schiefergehalt des Bodens, Wasserführung und Sonneneinstrahlung in die höchste Abgabenstufe eingereiht! Und dieser lange der Vergessenheit anheimgefallene Weinberg, diesen einzigartigen Schatz, hat Roman Niewodniczanski, unser visionärer Winzermagier, gehoben. Gemeinsam mit dem Wiltinger Gottesfuß ist der Goldberg die Lage im Niewodniczanski'schem Portfolio, die wohl den aromatischsten Riesling hervorbringt. Im Jahrgang 2022 wurde der Goldberg noch einen Hauch trockener vergoren als im Vorjahr. Das bringt ihn bestens auf Spur, ändert aber nichts an der Tatsache, dass sich die hedonistische Lagentypizität ausbreitet und uns ein breites Grinsen ins Gesicht zaubert. Der Riesling duftet nach Pomelo, Honigmelonen und Sternfrucht.

Auch ein Hauch gelbe Kiwi liefert einen exotischen Eindruck. Das ist ein wunderbar intensiver Riesling, für uns immer die erste Wahl nach der Arrivage der Großen Gewächse. Denn der Goldberg zeigt bereits in der Jugend, was ein Großes Gewächs ausmacht: Komplexität und Tiefgang. Er ergreift einen regelrecht. Am Gaumen da zeigt sich ein dichter, fast öliger Riesling mit tiefer und schieferiger Textur. Er ist angenehm weich und zitronig, ohne plump daherzukommen. Die Saar bringt einfach geniale Rieslinge hervor. Man schmeckt hier regelrecht die Schieferlagen, die goldgelben Äpfel. Beeindruckend ist, wie sich der Riesling im Abgang immer mehr verjüngt, ja dem erst so intensiv wirkenden Charmeur die Ohren langzieht. Das verschlankt den Wein und macht Lust auf ein weiteres Glas.

*Zu genießen ab sofort bis nach 2035.*



## SCHONFELS RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2022

**Schonfels: weitsichtige Bereicherung des Lagenportfolios!**

 RIESLING | IN SUBSKRIPTION | AUSLIEFERUNG SEPT. 2023

DMO013422 | 48,00 €/L | **36,00 €**

Mit dem Jahrgang 2019 erweiterte Roman Niewodniczanski sein Lagenportfolio um ein Großes Gewächs: Der Ayler Schonfels, eine sonnenverwöhnte, süd-südöstlich exponierte Lage mit kühlen Winden und feinstem Schieferuntergrund. Auf Anhieb kassierten die ersten beiden Jahrgänge Bestnoten von MOSEL FINE WINES, WINE ADVOCATE und Co. Die Lage zählt auch optisch zu den beeindruckendsten der gesamten Saar: Eine rund 50m hohe Felsenklippe ragt hier hervor, bis zu 75 % Steigung definieren strikte Handarbeit in der einzigartigen Lage.

Mit dem Jahrgang 2021 folgt die Nummer drei in der Historie und der erste kühlere Jahrgang. Der steht dieser Lage, in der die Rieslingtrauben mühelos ausreifen bestens: Es duftet intensiv und präzise aus dem Glas. Schiefertöne beißen sich in die reife Birnenfrucht, Zitronen und weiße Johannisbeeren. Am Gaumen, so der Eindruck, lutscht man an nassem Gestein und Salzen. Die kühle Zitrusnote vibriert, sorgt für Frische, die mineralische Ausprägung für Spannung. Und doch wirkt der Riesling aufgrund seines geduldsamen Ausbau ungemein harmonisch, die Säure bestens integriert. Das ist ein großer Wein, der sich von allen anderen Lagen schon jetzt enorm abhebt und daher eine weitsichtige und grandiose Bereicherung im Van Volxemschen Portfolio darstellt!

*Zu genießen ab 2023 bis nach 2037+.*



## Majestätisch: Kanzemer Altenberg



### ALTENBERG „ALTE REBEN“ RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2022

„Es gibt nicht viele Weinlagen in Deutschland, die es an Majestät mit dem ‚Kanzemer Altenberg‘ aufnehmen können.“ – Daniel Deckers

 RIESLING | IN SUBSKRIPTION | AUSLIEFERUNG SEPT. 2023

DMO011422 | 56,00 €/L | **42,00 €**

„... und es gibt nicht viele Rieslinge, die einem Wein ebenbürtig sind, der seinen Ursprung in jenem rotbraun-schwarz schillernden Hang am Unterlauf der Saar hat“, beschreibt Daniel Deckers in seinem Buch „Zur Lage des Deutschen Weins“ die Große Lage der Saar, in der auch Roman Niewodniczanski legendäre Rebanlagen besitzt. Bis zu 70 % Hangneigung, verwitterter Devonschiefer und teils wurzelechte Reben sind die Attribute, mit denen sich der Altenberg schmücken kann. Er war auch, so Deckers, eine der wenigen Lagen, die fast unangetastet blieben, als im 19. Jahrhundert viele Lagen durch Terrassen und Stützmauern befahrbar und besser bewirtschaftbar gemacht wurden. Viele Jahrzehnte ob seiner schwierigen Bewirtschaftung nahezu in Vergessenheit geraten, erlebte jene Lage spätestens mit der Renaissance des deutschen Weins Anfang der 2000er-Jahre und den Großen Gewächsen mächtigen Aufwind. Denn in jener Preiskategorie der Spitzenweine lohnt sich die intensive Bewirtschaftung der Lage wieder und die weitgehende Unversehrtheit dieses Bergs wird mit großen Rieslingen, trocken wie fruchtsüß belohnt. So hat sich die Lage in den letzten Jahren zum geheimen Liebling der Kritiker hochgearbeitet. Stephan Reinhardt, der gewissenhafte Deutschland-Verkoster für Parker, vergab für den 2015er-Altenberg 97 Punkte. Eine Traumwertung! Und der Weinguide der Weinwelt setzt mit 95 Punkten ähnlich hoch an, wurde im 2016er-Jahrgang von Parker sogar mit 97 Punkten eingestuft. Auch 2017 hielt der Altenberg sein Niveau, 2017 verlieh Sascha Speicher (Meininger) 96 Punkte für das Große Gewächs, im Vorjahrgang erhielt er von Reinhardt 95 Punkte.

Mit süd-südöstlicher Ausrichtung, direkt an der Saar gelegen, reifen die Trauben hier stets vollreif aus. Die von verwittertem Rotliegenden durchzogenen Schieferböden sind Basis für die alten Rieslingreben. Der Altenberg vereint Kraft und Mineralität. Ein beeindruckender Riesling. Allein die Nase des satt goldenen Rieslings erzählt viele alte Geschichten seines vorzüglichen Terroirs.

Der Jahrgang 2022 wirkt nahezu aristokratisch in seinem Selbstbewusstsein und der puren Strahlkraft. Es duftet nach Schiefer, Spontanvergärung und ein Hauch gelber Tee scheint durch eine fast schüchterne Birnen- und Zitrusfrucht. Die Frucht bleibt im Hintergrund, ist im jugendlichen Stadium im Bouquet quasi kaum existent. Erst mit Belüftung wagt sich die Frucht heraus. Das ist wunderbar pur und monolithisch. Am Gaumen deutlich seidig, dabei mit extremem Tiefgang, weitet sich das Schieferthema aus. Die Frucht wiederum im Hintergrund bei diesem Steinwein, die Säure bestens integriert. Ganz sicher ist der Altenberg wohl einer der dichtesten, ja kraftvollsten Rieslinge unter den großen Lagen Van Volxems. Zweifellos der Corton-Charlemagne von der Saar! Das Terroir des kargen Gerölls der dramatisch steilen Schieferwand des Altenbergs und das reife, kerngesunde Lesegut des Jahres ergeben einen Riesling mit betörender Extraktsüße, die ihm einen fast verträumten, nicht enden wollenden, salzigen, aber auch cremigen Abgang verleiht. Grandiose Vielschichtigkeit und Rasse!

*Großes Kino mit riesigem Reifepotenzial von mühelos 10-15 Jahren.*



## Wiltinger Gottesfuß: mit großen Schritten in Richtung Olymp

### GOTTESFUSS „ALTE REBEN“ RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2022

RIESLING | IN SUBSKRIPTION | AUSLIEFERUNG SEPT. 2023  
DMO011522 | 78,66 €/L | 59,00 €

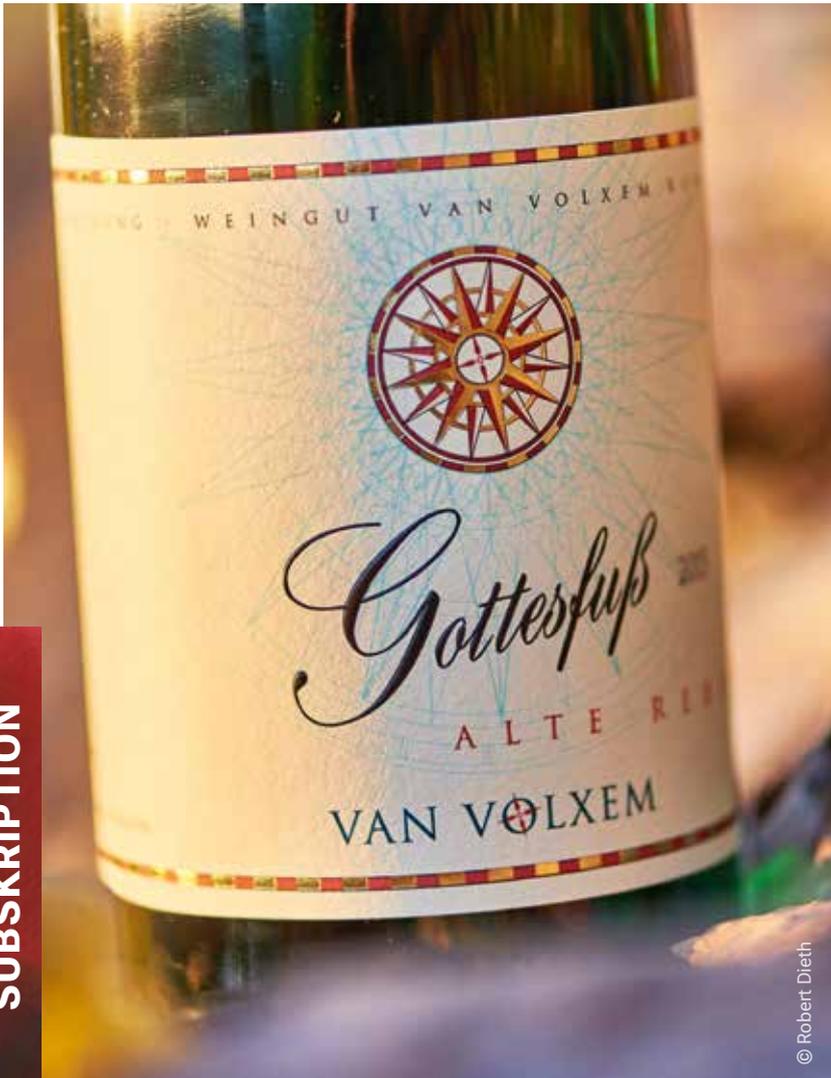
Erste Station einer Weinbergstour mit Roman Niewodniczanski, dem Botschafter der Saar, ist gewiss der Wiltinger Gottesfuß. Denn von hier aus kann man fast alle der Großen-Gewächs-Lagen des Weinguts sehen. Am beeindruckendsten ist aber dieser extrem steile Prachthang. Einem Amphitheater gleichend, mit warmer Thermik von der unmittelbar zu seinem Fuß fließenden Saar gesegnet, verfügt er über skelettreiche Rot- und Blauschieferböden mit hohem Eisengehalt. Die Pflanzdichte (über 11.000 Stöcke pro Hektar!) der teilweise über 120 Jahre alten wurzelechten Reben unterbindet jede direkte Bodenbesonnung und setzt die Pflanzen extremer Konkurrenz aus, weshalb sie ihre Wurzeln tief in die Erde versenken müssen, um sich wertvolle Nährstoffe zu sichern – die Grundlage für diesen fantastischen Riesling und seine sagenhafte Mineralität. Schier ungeheuer war der Arbeitsaufwand in dieser einst renommiertesten Wiltinger Lage, die, in der ersten Blütezeit von Mosel, Saar und Ruwer noch angesehenere als der Scharzhofberg (!) war. Wir sind sicher, dass Roman und sein Team diesem Terroir seinen gebührenden Rang zurückgeben werden. Tausende von Einzelpfählen mit Wagenladungen von Draht und Nägeln wurden in den Fels geschlagen, Selektionsreben von Hand nachgepflanzt, Tonnen von Pferdemist, Stroh und diversen Komposten eingebracht. Nicht zuletzt wurden die Rebstöcke in mehreren Etappen durch Schnitt „tiefer gelegt“, damit die Wärme des Schieferbodens die Trauben optimal versorgen kann. Wenn man sich einmal selbst in diese Steillage

begeben hat, und sei es nur für den Augenblick eines Fotos und um das geniale Saar-Panorama zu genießen, geht einem schon mal schnell die Puste aus. Dafür steigt der Respekt um so mehr, wenn man bedenkt, dass hier in diesem Weinberg allein mehrere tausende Stunden pro Jahrgang gearbeitet werden!

#### 2022:

Der Gottesfuß besitzt perfekte Proportionen. Ein Riesling von großer Komplexität, vinifiziert aus wiederum spät gelesenen, geschmacksintensiven Minitrauben. Dieses fantastische Elixier vibriert vor schiefriger Mineralität (auch Noten von weißem Pfeffer und Karambole) und verwöhnt den Gaumen in diesem Jahr mit einer präzisen, so saartypischen Säure bei gleichzeitig seidiger Textur, der ein dichter, kompakter Kern innewohnt. Insoweit hebt er sich von seinem aus warmem Jahrgang stammendem Vorgänger ab, ist noch etwas puristischer und auf den Ausdruck des Schieferterroirs ausgelegt. Und gleichwohl ist dieser Weingigant von einer geradezu majestätischen Anmutung! Gewinnt über Stunden im großen Glas sehr an Ausdruck. 120 Jahre alte wurzelechte Reben in einer dramatisch schönen und zugleich grausam steilen, von edlem Rotschiefer geschaffenen Lage haben einen Wein zum Schwelgen hervorgebracht, der Zeugnis ablegt von den kühlen Nächten des vergangenen Jahres.

*Der Gottesfuß zeigt sich stets früh zugänglich, Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2038+.*



© Robert Dieth



© Robert Dieth

## SCHARZHOFBERGER RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2022

**Hochwertiger war der Scharzhofberger nie zuvor!**

**Scharzhofberg: „Ein Wein, so schön wie eine Michelangelo- Skulptur.**

**Eine gemeißelte Delikatesse.“ – WEINWISSE**

 RIESLING | IN SUBSKRIPTION | AUSLIEFERUNG SEPT. 2023

DMO010522 | 78,66 €/L | **59,00 €**

Der Wiltinger Scharzhofberg ist eine der legendären, weltberühmten Lagen der Saar, der seit Urzeiten im Fokus des weltweiten Interesses von Weinliebhabern verblieben ist. Egon Müller hat diesen Namen in die Welt hinausgetragen und ihm mit seinen edelsüßen Rieslingen mythischen Klang verliehen.

Eigentlich ist der Scharzhofberg, steht man vor ihm, keine spektakuläre Lage. Wie eine riesige angelegte Rampe ragt er hunderte Meter weit empor, im fast immergleichen Winkel. Der Scharzhofberg strahlt keine visuelle Dramatik aus. Doch jeder Winzer, der einmal davor stand, betrachtet ihn mit Ehrfurcht. Zweifelsfrei zählt der Wiltinger Scharzhofberg zu den größten Lagen Deutschlands und der Welt. Müsste man die historisch wichtigsten Weinlagen Deutschlands auf fünf beschränken, es gäbe wohl keine Aufzählung ohne ihn. Die perfekte Exposition zur Sonne und die Schieferverwitterungsböden sind die goldene DNS der Lage.

Daniel Deckers schreibt in seinem Klassiker „Zur Lage des Deutschen Weins“ über die historische Lage: „Der Scharzhofberg ist ein archetypischer nördlicher »Weinberg«, wie sie von den Römern von Mitte des dritten Jahrhunderts an entlang der Flußtäler angelegt wurden; sie bildeten die Grundlage für die Rieslinge von Mosel, Saar und Ruwer.“ Van Volxems GG zeigt im jugendlichen Stadium zartrauchige Spontanvergärungsnoten, vielleicht von allen Rieslingen des Hauses die intensivsten. Weißer frisch geschroteter Pfeffer, etwas Zitronenschale und Pfirsich duften aus dem Glas. Das wirkt präzise und fein. Genau diese zarte Struktur und Eleganz findet sich auch am Gaumen wieder.

Im Jahrgang 2021 zeigt er sich so generös wie selten zuvor: Kein Wunder, denn Roman und sein Team haben sich dazu entschieden, aufgrund der homöopathischen Mengen aus der Spitzenparzelle Pergentsknopp, um dessen Verteilung ein Streit wie um Helena (inklusive der bekannten Folgen des Trojanischen Kriegs) entbrannt wäre, bewusst das Große Gewächs aus dem Scharzhofberg „upzugraden“.

Van Volxems Scharzhofberger besitzt jene aristokratische und mineralische Anmutung, die den Mythos der Lage begründet. Was wir hier im Glas haben ist die Essenz der besten, meist ältesten Rebstöcke, die allerfeinsten Rieslingträubchen. Hier ist Terroir mit allen Sinnen erlebbar. Denn diese traumhafte Lage, die aus reinem feinstem Blauschiefer besteht, spiegelt sich geradezu archetypisch in diesem filigran-transparenten, ungemein spielerischen und dennoch packenden Riesling wider, der so stark ist wie nie zuvor!

*Mit Belüftung ab Herbst 2022, Höhepunkt wohl ab 2026 bis 2042.*



## SCHARZHOFBERGER „P“ PERGENTSKNOPP RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2022

„P“ wie Pergentsknopp – und „die Scharzhofberger Karten sind neu gemischt worden“! (Daniel Deckers)

RIESLING | IN SUBSKRIPTION | AUSLIEFERUNG SEPT. 2023

DMO011322 | 118,66 €/L | 89,00 €



Hervorgegangen aus dem Filetstück einer exzellenten Parzelle des Scharzhofbergs, genauer: aus dem steilsten Kernstück mit den ältesten Reben eines der berühmtesten Weißweinterroirs der Welt und vinifiziert in der Obhut eines großartigen Winzers und magischen Künstlers! Das ist der Pergentsknopp! Dieser Wein ist schier unfassbar komplex. Die Aromen dieses quellbachklaren Safts entwickeln sich über Stunden, über Tage gar von reifen Quitten, Steinobst bis hin zu Kiwispalten, Limettenabrieb, raffiniert verwoben mit mineralischen Gesteinsnoten und einem Hauch Schieferwürze. Präzision im Trunk, Brillanz in der Frucht, Komplexität der Würze und bestechend interpretierte abgrundtiefe Mineralität. Selten, ganz selten im Leben haben wir einen Weißwein im Glase gehabt, der mit einer derart rässigen

Mineralität alle Sinne herausfordert! Welch Dichte und gleichwohl Eleganz, welch kaum zu bändigende Wildheit! 2022 überzeugt uns in aller Vollmundigkeit und erhabenen Tiefe des Scharzhofberger Terroirs. Ein Wein voller Kraft und Spannung am Gaumen.

Blauer und ein kleiner Anteil roter Schiefer prägen die mineralische Struktur des Pergentsknopp und betören die Sinne eines jeden Genießers. Der Kellermeister, erweist sich als sensibler Interpret eines Terroirs, das er sinnlich erlebbar in Wein überführt hat: Extrem fein und elegant entwickelt dieser Weltklasseriesling nach einigen Monaten der Flaschenreife eine etwas cremigere Textur als zur Zeit noch (bleibt in dieser Hinsicht aber stets der Gegenpol zum Gottesfuß wie auch zum Altenberg!), wird aber niemals seine noble Stilistik, seine tänzerische Verspieltheit und fördernde Tiefgründigkeit verlieren. Ein irrsinnig mineralischer, edler Aristokrat mit einer großen Länge und wiederum Pomelo im nicht enden wollenden, mit reifer Säure unterfütterten und cremigen Abgang, an den man sich noch Tage nach der Verkostung gerührt zurückerinnert. Man muss ihn aber nicht ehrfürchtig meditierend genießen, denn dieser fabelhafte Wein wird nach einigen Monaten der Flaschenreife auch über einen ungemein hohen Trink- und Genussfaktor verfügen. Das ist die Stärke bei allen Gewächsen aus dem Hause Van Volxem.

Dieses Meisterwerk mit expressiver Schieferqualität von einem der berühmtesten Weinberge Deutschlands erfüllt alte Lagenklassifikationen mit neuem Leben und präsentiert sich wie stets als der wohl „intellektuellste“ Riesling in der Kollektion von Van Volxem. Mittlerweile rar, weil weltweit gesucht, hat er sich seine Ausnahmestellung über viele Jahre hart erarbeitet.

Pergentsknopp 2022: Ein saftiger, von dunkler Aromatik geprägter Riesling. Er wirkt vollkommen und in seiner Tiefe erhaben, über allen Lagen schwebend. Das Jahr 2022 bringt eine kraftvolle Textur ohne überbordende Exotik. Riesling mit Twist! Er, der große Klassiker der Kollektion, ist das Signet der Ausnahmestellung Van Volxems. Der krönende Abschluss einer gelungenen Kollektion, ein großer Wein, bei dem Stille am Verkostungstisch herrscht.

Ab sofort bis sicherlich 2050+.





## PINOT CHARDONNAY BRUT

### Der kleine Bruder der Cuvée „1900“

 WEISSBURGUNDER, CHARDONNAY,  
PINOT NOIR

DMO013000 | 12% VOL. | 26,53 €/L | **19,90 €**

Welche Überraschung! Die „Cuvée 1900“ bringt einen Bruder mit: Angespornt durch den überwältigenden Erfolg ihres Rieslingsektts hat man sich bei Van Volxem nun auch den Burgundersorten gewidmet – und wie immer mit großem Erfolg! Nach zwei Jahren Flaschengärung präsentiert sich dieser Burgundersekt absolut brillant und anregend frisch: zartes gelb, feinperlig, reife gelbe Fruchtaromatik, Mirabelle überwiegt, darüber weht ein zarter nussiger, leicht rauchiger Hauch, weiße Schokolade mit Bourbonvanille, eine typische Van Volxem-Textur, schönes, ungemein angenehmes, weiches Finale. Die Kunden unserer ersten Verkostung waren schlichtweg begeistert. Und das hat sich seither nicht geändert. Ein Muss für alle Van Volxem-Liebhaber.

## „1900“ BRUT, 2016

### Referenz für deutschen Rieslingsekt!

 RIESLING

DMO011816 | 12% VOL. | 35,33 €/L | 26,50 €

DMO011816M | **MAGNUM** | 79,86 €/L | **59,90 €**

Der Rebenflüsterer von der Saar begeistert mit seinem strahlend schönen Rieslingsekt auf absolutem Weltklasseniveau! Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher Rieslingsekt weltweite Anerkennung und war oftmals teurer als französische Erzeugnisse. Dann folgte eine lange währende Depression, in der industrielle Massenerzeuger viele kleine, handwerklich arbeitende Sektkellereien vom Markt verdrängten. Doch seitdem Deutschlands Winzerelite beginnt, sich verstärkt um Sektausbau zu kümmern, ist eine erfreuliche Entwicklung zu höchst individuellen Schaumweinen mit bestmöglicher Qualität zu erkennen: traditionelle Flaschengärung – also das klassische Flaschengärungsverfahren – ist dabei ebenso selbstverständlich wie ein langes Hefelager in traditionellen Fuderholzfässern. Und welche Finesse und Rasse, welch feines Perlenspiel, welch ausdrucksvolles, ungemein komplexes, subtiles Bouquet (Mandarinenschalen, saftige Birne, grüner Tee, Anklänge an Brioché) kennzeichnen diesen traumhaft schönen Winzersekt aus kleinbeerigen, extrem extraktreichen Trauben von sehr alten Reben aus dem Jahrgang 2016, der, bei aller seidig-geschmeidigen Textur, schwerelos auf der Zunge zu tänzeln scheint und alle Attribute eines wahren Grand Cru höchst stimmig in sich vereint: Cremigkeit, Feinheit, Leichtigkeit und Ausgewogenheit. Ein sinnlich-verführerischer Festtragswein mit allerfeinstem Perlenspiel! Kein Wunder, dass Caro Maurer, eine Perle des deutschen Weinjournalismus, urteilt: „In der Qualität steht deutscher Spitzen-Sekt Champagner heute kaum mehr nach, doch im Preis ist er meist unvergleichlich günstiger.“

Und in der Tat: charaktervolle, unverfälschte Ursprünglichkeit von der Saar, seit Jahrhunderten eine der mythischen Rieslingregionen der Welt, von Meisterhand sensibel vinifiziert – das ist eine der neuen Referenzen für deutschen Rieslingsekt auf absolutem Weltklasseniveau!

Folgerichtig erhielt dieser Sekt auch in der Fachpresse den Adelschlag, als die FAZ respektive ihr Autor Stuart Pigott einen Jahrgangsvorgänger zum „Schaumwein des Jahres“ kürte.

PS: Sowohl der Name „1900“ als auch die hochwertige Flaschenform sind natürlich Programm. Die Bezeichnung erinnert an die große Zeit der Saar, als ihre Weine und Sekte international die begehrtesten auf der Welt waren, teurer und prestigebesetzter selbst als die berühmtesten Rotweine des Bordelais. Und die ebenso stilvolle wie elegante, geradezu runde Flasche orientiert sich an der historischen Form der alten Sekt- und Crémantflaschen der großen Häuser der Welt.

*Ab sofort uns bis 2032+.*



# WEINGUT RAINER SCHNAITMANN

FELLBACH

WÜRTTEMBERG

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

„Winzer wie Rainer Schnaitmann hätten nicht die stilistische Brillanz erreicht, wenn sie nicht auf dem Gebiet des Vin Naturel experimentierten: Die extrem feine Phenolik, die seine Weine auszeichnet, ist ein Gewinn daraus. In Fellbach geht es nicht um provokative Gesten, sondern das ist Evolution, die große Weine ausmacht!“ – FALSTAFF Wein Guide Deutschland 2023

„Rainer Schnaitmann feiert in diesem Jahr das erste Vierteljahrhundert des Bestehens seines Weinguts. Was für eine großartige Erfolgsstory er dabei doch vorweisen kann, von den ehrgeizigen Anfängen als Jungwinzer im Jahr 1997 bis zum heutigen Status als unverzichtbares Juwel in der Krone des Württemberger Weins!“ – VINUM Weinguide Deutschland 2023



## 5 STERNE

EICHELMANN („Deutschlands  
Weine 2023“)

## 5 STERNE

FALSTAFF („Wein Guide  
Deutschland 2023“)

## 4,5 „F“

DER FEINSCHMECKER („Die 500  
besten Weingüter in Deutsch-  
land 2023“)

## 4 STERNE

VINUM („Weinguide  
Deutschland 2023“)

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

Für die ist Rainer Schnaitmann verantwortlich. Rainer, eigentlich studierter Architekt, übernahm nach zusätzlicher Weinbau-Lehre in Geisenheim Ende der 90er Jahre das väterliche Weingut, das wie damals nahezu alle Betriebe stark von der genossenschaftlichen Struktur Württembergs geprägt war. In Württemberg gab es viele Familien, die einige Rebzeilen besaßen, aufgrund der Industriekraft der Region

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

Deshalb füllt er heute einige der besten Sauvignon Blancs Württembergs, ohne jedoch die heimische Tradition, den Trollinger, abzustufen. Ganz im Gegenteil! Denn auch der Trollinger spielt hier im Weingut in einer anderen Klasse, gleicht in der animierend süffigen Art (er kommt ohne die Zugabe von Schwefel aus) und dem bewusst trockenen Ausbau eher einem stoffigen Beaujolais.

Seine Lemberger besitzen eine kühle Aromatik und feine Struktur wie die allerbesten Blaufränkisch aus dem Burgenland, für uns sind sie klar die besten Lemberger Deutschlands, seine Spätburgunder die für ihn so wichtige fleischige Struktur, wie große reifungswürdige Burgunder von der Côte d'Or. „Heute kennt man ihn nicht nur in Württemberg, sondern in ganz Deutschland. Jahr für Jahr konnte er die Qualität steigern, Jahr für Jahr haben uns seine Kollektionen besser gefallen. Dies gilt gleichermaßen für Weiß- wie für Rotweine“, so urteilt der Eichelmann in der aktuellen Ausgabe von 2023, VINUM (ebenfalls für 2023) schreibt Schnaitmanns Spätburgunder-GG sogar „die erdig-mineralische Persönlichkeit eines burgundischen Grand Crus“ zu.

Was uns an den Weinen des sympathischen Quereinsteigers besonders gut gefällt, ist ihre „gelassene Natürlichkeit“ und stilistische Eigenständigkeit. Allesamt ungemein spannende, individuelle und begeisternde Tropfen auf absolutem Spitzenniveau. Bester Rotwein Württembergs, bester Sauvignon Blanc Deutschlands, Sieger des deutschen Rotweinpreises, Beste Jahrgangskollektion usw. usf. lauten die Schlagzeilen der vergangenen Jahre.

Jetzt ist endlich die wunderbare 2022er-Kollektion eingetroffen, herrlich charakterstarke Weißweine und feinfruchtige Rosés. Bühne frei diese grandiose, „famose Kollektion eines Unermüdlichen“ (FALSTAFF)!



## „ANDERS“ TROLLINGER „NAT'COOL“ 2021 (BIO) (1L)

„Anders“ könnte man Trollinger natürlich schon machen! Aber lange nicht so cool!

 TROLLINGER |  DE-ÖKO-022  
DWU014321 | 9,5% VOL. | 12,95 €/L | **12,95 €**

Rainer Schnaitmann ist ein Winzer, der einerseits ein überaus präziser und überlegter Handwerker ist, der sich aber auch für Experimente und ungewöhnliche Projekte nicht zu schade ist. Eines dieser Projekte ist „Nat'Cool“, das sein Freund, der Tausendsassa Dirk Niepoort, ins Leben gerufen hat, dem ja ständig neue Projekte durch den Kopf gehen – und die er dann auch meistens umsetzt. „Nat'Cool“ ist ein Gemeinschaftsprojekt, bei dem zehn Winzer aus verschiedenen Weinanbaugebieten Europas einen leichten Trinkwein aus einer für die Region traditionellen Rebsorte in einheitlichen, mit dem „Nat'Cool“ Logo versehenen Literflaschen abfüllen. Was wäre da in Deutschland geeigneter als ein Schoppenwein? Tatsächlich ist es ein Trollinger geworden. Aber eben einer mit der Handschrift von Rainer Schnaitmann. Und das heißt, die Schoppen-Attitüde mit ernsthafter Weinbereitung in Einklang zu bringen. Also gab es eine frühe Lese der biologisch zertifizierten Trollinger-Trauben. Die wurden über sieben Tage als ganze Trauben recht schnell vergoren und dann im Edelstahl über sechs Monate hinweg ausgebaut. Es gab keine Filtration, und es gab auch keine Schwefelzugabe. Naturwein pur, wenn man so will. Und so ist hier ein Wein entstanden, der Trinkfluss im Übermaß bietet und im Vergleich zum Vorjahr 2 Vol.-% Alkohol weniger auf die Waage bringt. Um's vorwegzunehmen: Wir haben nichts vermisst und sind begeistert denn je! Strahlend in dunklem Kirschorot steht er im Glas (von Bordeaux-Kelch bis zum Dubbeglas ist hier alles erlaubt!), duftet nach Kirschen und Kirschkernen, nach Rhabarber, etwas Holunder und Wacholder, Blaubeere, Hopfen und Apfel (bis hin zu einem Hauch von Apfel auf Hefeteig vor Backvorgang und „Kuchenwerdung“). Am Gaumen wirkt der „Anders“ schlank, saftig und frisch – ein in jeder Hinsicht leichter, aber umso ungestümer Trinkfluss verheißender Wein, der auch (oder besonders) leicht gekühlt zu Hochform aufläuft. Er bietet neben der hellroten Frucht eine griffige Säure, feines Tannin und eine sehr angenehm herbe vegetabile Note – was Rainer Schnaitmanns Entscheidung, soviel Köstlichkeit auf Literflaschen zu füllen, umso nachvollziehbarer und erfreulicher macht! Jetzt fehlen nur noch die Schupfnudeln. Oder die Maultaschen!

*Ab sofort und bis 2024 – und in großen Schlucken!*



## MUSKATTROLLINGER ROSÉ „STEINWIEGE“, 2022 (BIO)

Ein duftiges Spektakel voller sommerlicher Leichtigkeit!

 MUSKATTROLLINGER |  DE-ÖKO-022  
DWU011222 | 11% VOL. | 14,00 €/L | **10,50 €**

Der Muskattrollinger gehört außerhalb von Württemberg sicher zu den eher unbekannteren Trauben – dabei hat sie eine durchaus lange Tradition, allerdings weniger als Weinsondern mehr als Tafeltraube. Seit 1836 wird sie in Hamburg in Gewächshäusern angebaut und von dort fand sie ihren Weg nach England, Belgien und die Niederlande – und sie erhielt ihre alternativen Namen Muscat d'Hambourg (unter welchem sie auch im französischen Languedoc häufig als Tafeltraube angebaut wird) oder Black Hamburg (unter dem sie in Kalifornien bekannt ist, wo sie zu vergleichsweise teuren und seltenen Süßweinen verarbeitet wird). Es handelt sich beim Muskattrollinger also um eine eigenständige Traube und nicht, wie man vielleicht vermuten könnte um eine gewagte Cuvée aus Muskateller und Trollinger – es gilt allerdings als recht wahrscheinlich, dass es sich um eine natürliche Kreuzung dieser beiden Trauben handelt, wobei die wahre Entstehung ampelographisch noch nicht zu Ende erforscht ist. Rainer Schnaitmanns Muskattrollinger aus der Gutsweininlinie mit dem schönen Namen „Steinwiege“ gedeiht auf Buntmergel- und Sandsteinböden, die seit 2008 biodynamisch bewirtschaftet werden. Nach der Lese der großbeerigen und spätreifen Trauben werden sie spontan vergoren und dann im Edelstahl ausgebaut. Das Ergebnis ist ein duftiger Wein, der sich einem leuchtend hellen Rosé ins Glas schmiegt. Das Bukett, das er direkt nach dem ersten Schwenken verströmt, ist opulent und fast erschlagend, wie Pfirsich-Eistee mit Litschi, dazu noch Rhabarber, Rosenwasser, Muskat und Zedernholz.

Im Mund hat man fast ein Gefühl der Erleichterung, dass dieser Aromahammer der Nase nicht auf die Papillen niedersaust. Am Gaumen zeigt sich eine lebendige Säure, und feine frische Fruchtaromen von Erd-, Josta- und Johannisbeeren. Auch der Rhabarber bleibt klar und die Fruchtsüße ist überraschend deutlich für einen Wein mit nur 2,5 Gramm Restzucker. Das feinkörnige Tannin und die fast vornehme Mineralität geben den Frucht- und Gewürznoten eine saftige Struktur – und das bei einer angenehmen Leichtigkeit von gerade einmal 11 Vol.-% Alkohol. Der Muskattrollinger ist nicht nur für absolute Rosé-Fans eine spannende und vielleicht neue Alternative – er macht viel Freude als Apéritif, besonders, wenn er ein leichtes asiatisches Menü eröffnen darf.

*Ab sofort, für diesen Sommer und die nächsten zwei, drei Jahre – doch bis dahin wird's der Wein kaum schaffen – dafür ist er einfach zu attraktiv ...*



## „EVOÉ!“ ROSÉ, 2022 (BIO)

Von der Party bis zur Glamour-Gala  
– ein perfekter Rosé für jedes Parkett!

 LEMBERGER, SPÄTBURGUNDER, SCHWARZRIESLING

 DE-ÖKO-022

DWU010522 | 12% VOL. | 14,00 €/L | **10,50 €**

Auf dem Etikett liest man keine Rebsorte, sondern einen Imperativ: „Evoé!“ Dieser Ausruf steht für Schnaitmanns ambitionierte Cuvée-Kollektion von, wie er selbst sagt „unmoralischen und trinkigen“ Weinen, perfekt für die Party – aber noch für deutlich mehr. „Evoé!“ gibt es in Weiß, Rot und Rosé. Die Assemblage der Cuvéés passt der engagierte Winzer dabei jedes Jahr neu an, um das Maximum herauszuholen und das Beste aus dem zu machen, was ihm Boden und Wetter bieten – zuletzt brachte hier die beiden Pinots (Noir und Meunier) zusammen. In der aktuellen Abfüllung ist Lemberger der Hauptakteur und Spätburgunder und Schwarzriesling flankieren zu je 20 %. Die Partywein-Assoziation kommt nicht nur aus der Beschreibung des Winzers (wir erinnern uns: unmoralisch und trinkig) sondern auch aus Bedeutung des Ausrufs „Evoé!“ selbst. Mit dem feierbegeisterten Kampfruf „Evoé!“ zogen in der griechischen Mythologie die Mänaden – das ist die „saul- und rauflustige“ weibliche Entourage von Dionysos (Jobbeschreibung: griechischer Gott, Fachbereiche: Wein, Illusion, Ekstase und Fruchtbarkeit) – in die Städte ein, um schon einmal für ordentlich orgiastisches Durcheinander zu sorgen, bevor der Gott dann selbst auftauchte, um sich dann auch selbst ins Getümmel zu stürzen. Soweit also die Antwort auf die Frage: Könnte ein Wein besser benamst sein?

Trotz allen Partytumults bleibt die Qualität kompromisslos das oberste Gebot. Die Bewirtschaftung im Weinberg erfolgt biodynamisch, der Ertrag ist reduziert und vor der Spontangärung im Edelstahltank steht die langsame Ganztraubenpressung. Danach verbleibt der Wein für sechs Monate auf der Feinhefe. Im Glas zeigt sich der Wein in einem intensiven Wildlachs-Ton. In die Nase steigt reifer roter Apfel mit Limettenzesten, dazu animierend florale Noten von Veilchen und Waldmeister und jede Menge rote Beerigkeit. Johannis-, Stachel- und Preiselbeeren finden sich auch am Gaumen wieder, zusammen mit Rhabarber und etwas Minze. Die sauber balancierte Säure mit der klaren Frucht beschenken einen fantastischen Trinkfluss, wie sich das für einen Partywein gehört. Die feinen Tannine verleihen elegante Würze und der zarte Schmelz gibt Struktur und Tiefe – und das lässt ihn zu viel mehr als nur einem Fétenknaller (kann er auch!) werden, denn er macht auch zu einem durchaus seriösen Sommermenü eine blendende Figur. Er ist ein sehr gut funktionierender Speisenbegleiter zu Grillgemüse, Tatar, Fisch und Meeresfrüchten. Er passt aber auch einfach so als Entspannungsschluck bei einer entspannten Party alleine.

*Ab sofort (im Burgunderglas und gut gekühlt macht er am meisten Spaß) bis sicherlich 2025+.*



## WEISSBURGUNDER

## „STEINWIEGE“, 2022 (BIO)

Die wunderbare Leichtigkeit  
des Weißburgunders!

 WEISSBURGUNDER |  DE-ÖKO-022

DWU014422 | 12% VOL. | 14,00 €/L | **10,50 €**

Wie geht das? Das fragt man sich bei diesem herausragenden Weißburgunder dauernd. Wie kann ein so schlanker und straffer Wein einen so wunderbaren Schmelz haben? Wie kann es sein, dass aus diesen gerade einmal 12 Vol.-% Alkohol eine solch komplexe Tiefe kommt? Wie ist es möglich das ein – mit Verlaub! – furztrockener Wein mit sagenhaft niedrigen 1,7 Gramm Restzucker (bei 6,3 Gramm Säure) eine solch saftige Fruchtigkeit ins Glas bringt? Wie kann ein Wein so angenehm unaufdringlich und gleichzeitig so prägnant sein? Wie kann es sein, dass ein Wein aus der vermeintlich „einfachen“ Gutsweinserie so gut ist? Die Antwort auf all diese Fragen ist vermutlich ganz einfach: Rainer Schnaitmann weiß, was er tut! Auch bei seiner Einstiegsreihe „Steinwiege“ setzt er kompromisslos auf Qualität, geringe Erträge und absolut gesunde Trauben! Sein Weißburgunder wächst biodynamisch bewirtschaftet auf Gipskeuper- und Stubensandsteinböden. Nach der Lese vergärt er spontan und wird dann in einem Mix aus neuen und alten Halbstückfässern und Edelstahl ausgebaut. Im Glas glänzt der Wein in einem sehr ansprechenden Holunderblütensirupgelb und lässt ein paar grünliche Reflexe blitzen. Die Farbe spoilert die Nase: Auch da finden wir den Holunder direkt und dazu noch Aromen von Weinbergpfirsich, Heublumen, zarter Honig und Pink Grapefruit. Am Gaumen zeigt sich der Wein vom ersten Schluck in einer hervorragenden Balance, verändert aber bei jedem Schluck subtil seinen Charakter. Zu Beginn überwiegt der Eindruck von Frische, Zitrusnoten und Leichtigkeit. An der Luft erwachen dann mehr und mehr blumige Noten und mit etwas mehr Temperatur gesellen sich süßere Obstaromen dazu, wie Cantaloupe-Melone und Blutorange. Aber nie wird ein Aroma zu vordergründig und aufdringlich, das Mundgefühl bleibt immer in einem überaus angenehmen, zart schmelzendem Aromaequilibrium, immer elegant und trotzdem von straffer Struktur. Ein fast universell einsetzbarer Speisenbegleiter (zu Risotto, Pasta und Maultaschen fühlt er sich besonders wohl) mit großem Mmmmmh-Faktor, bei dem man sich auf jeden nächsten Schluck und jede nächste Flasche freut!

*Ab sofort bis sicherlich 2027+.*



## GRAUBURGUNDER „STEINWIEGE“, 2022 (BIO)

Eine echte Seltenheit: ein großer Grauburgunder!

GRAUBURGUNDER | DE-ÖKO-022  
DWU013822 | 12,5% VOL. | 14,00 €/L | **10,50 €**

Es ist eigentlich nicht überraschend, dass der Burgundertraubenexperte Rainer Schnaitmann neben hervorragendem Weiß- und Spätburgunder auch große Qualität abliefern, wenn es um die Farbe Grau geht. Auch nicht überraschend, dass es kein Grauburgunder ist, wie man ihn erwartet. Der Grauburgunder ist hierzulande auch bekannt unter dem Namen Ruländer, benannt nach dem Kaufmann und Apotheker Johann Seeger Ruland, der die Traube 1711 in Speyer fand, mochte und sich für dahin um ihre Verbreitung bemühte. Der Pinot Gris (oder Pinot Grigio) gehört zwar mittlerweile zu den beliebtesten Trauben des Landes, neigt aber nicht selten dazu eine kräftige Fruchtsüße zu entwickeln, oft mit einer leicht nervigen Dropsigkeit mit einer Tendenz zum „too much“. Schnaitmann weiß das geschickt zu vermeiden und schafft es einen wahrlich charakterstarken, eigenständigen und unfassbar spannenden Tropfen abzufüllen. Die Reben wachsen auf einem ton- und kalkreichen Gipskeuper-Boden und werden mit einem Ertrag von 50 Litern pro Hektar gelesen. Wie bei Schnaitmann üblich vergären die Trauben spontan und kommen danach zum Ausbau in Halbstücke und Edelstahl. Im Glas leuchtet der Wein goldgelb und zeigt kupferne Reflexe, was eine etwas längere Maischestandzeit vermuten lässt – so wandern ein paar Farbpartikel der rötlichen Schale in den Weißwein. Das macht sich nicht nur im farblichen Akzent bemerkbar, das gibt dem Wein auch Extrakt und guten *grip*. In der Nase finden wir gleich vorne Rote Äpfel, Litschi und Mandarine, dann eine leicht anisige Würze, Mandelaromen und Heublume. Geschmacklich macht die knackige Säure sofort gute Laune und lässt ihn zu einem im allerbesten Sinne unkomplizierten „Süffelwein“ mit Tiefgang werden. Genau das ist der große Unterschied zum Klischee-Ruländer! In den feinen Säurenoten finden sich Anklänge von Limette und Johannisbeere, die sich dann sehr gut mit Mandel- und Nussnoten vertragen. Dazu die wohl balancierten Süße von gelbem Steinobst und der elegant unaufdringliche Schmelz. Eine Wonne! Der Grauburgunder aus der Steinwiege-Serie ist ein runder Alltagsbegleiter für alle Fälle und ein immer passender Pairing-Partner zur sommerlichen Gemüseküche (gegrillte Spargel in Maracuja-Chili-Dressing!). Und quasi Pflichtwein für jeden leidenschaftlichen Pinot-Gris- und -Grigio-Skeptiker – denn so geht es eben auch!

Ab sofort bis 2027+.



## SAUVIGNON BLANC „STEINWIEGE“, 2022 (BIO)

Kleines Kunstwerk zitrusfruchtiger Finesse!

SAUVIGNON BLANC | DE-ÖKO-022  
DWU013922 | 13% VOL. | 17,06 €/L | **12,80 €**

Das Weingut Schnaitmann, das auch dieses Jahr wieder höchste Weihen in allen renommierten Weinguides (Beispiele? Gerne! Fünf Sterne im EICHELMANN, fünf im FALSTAFF, vier rote Trauben im Gault&Millau ... – um nur ein paar zu nennen) einfährt, zeigt schon in der Gutsweinlinie „Steinwiege“, wie hoch sie ihre eigene Latte hängen. Schon bei den Einstiegsweinen wird höchster Wert auf gesunde Trauben und niedrige Erträge gelegt. Das Herausarbeiten des Terroirs spielt eine zentrale Rolle. Obwohl Rainer Schnaitmann vor seiner Übernahme des Weinguts Praktika in Neuseeland und Südtirol absolvierte versucht er nicht die typische Sauvignon-Blanc-Stilistik dieser Gebiete in seinen Wein zu bringen – ganz im Gegenteil. Über die letzten zwei Jahrzehnte hat er es geschafft eine ganz eigene Stilistik dieser Traube zu entwickeln. Schnaitmanns Württemberg-Sauvignon ist keine aromatisch überbordende Wuchtrumme voller exotischer Früchte, jeder Menge Brennessel, Stachelbeere und grüner Paprika, wie sie einem oft aus Übersee begegnet – er ist eher die fein ausgearbeitete andere Seite des Spektrums, ein kleines Kunstwerk, filigran und elegant. Die Trauben dafür wachsen auf buntem Mergelboden, werden nach der Lese spontan vergoren und dann in Halbstücken (das sind 600-Liter-Fässer) und Edelstahl ausgebaut. Im Glas glänzt der Wein in sattem Gelb mit grünlichen Reflexen und verströmt einen angenehmen Duft, der den Sauvignon Blanc zwar durchaus erkennen lässt (da sind die leicht grasigen Noten und die zarte Brennessel) aber eben noch eine Vielzahl weitere Aromen lassen sich erschnuppeln: Nektarine, Noten von Heu und getrockneten Blüten und etwas sehr angenehm Mineralisches – Wie eine Holzbank nach einem Sommerregen. Am Gaumen finden wir dann deutlich grünen Apfel und ein ganzes Orchester von feinen zitrischen Aromen, darunter Zitrone, Limette, Verbene, Yuzu, Zitronenmelisse, Orangenzeste, alle präsent, aber nicht laut sondern sehr fein abgestimmt und elegant. All das fein balanciert mit einem zarten Schmelz, kein Stück verkopft oder kompliziert. Der Sauvignon Blanc von Schnaitmann erfreut als Entspannungsw Wein an einem lauen Sommerabend, kann aber ganz problemlos zum Essen eingeschenkt werden, am besten zu leichten Sommergerichten wie Spargelsalat mit Garnelen. Der eigenwillig sympathische Tropfen entwickelt an der Luft feine würzige Noten, welche die Vorfreude auf den nächsten Schluck schüren – perfekter Trinkfluss!

Ab sofort bis 2027+.



## GRAU.WEISS „BERGMANDEL“ TROCKEN, 2020

**Grau.Weiß ist das neue Technicolor!**

 CHARDONNAY, WEISSBURGUNDER, GRAUBURGUNDER

DWU011820 | 13% VOL. | 21,60 €/L | **16,20 €**

Früher zierten den „Grau.Weiß“ von Schnaitmann drei Sterne, die den Wert dieses Weines auf der Qualitätsskala des Weinguts deutlich machten. Ursprünglich war der schlichte Name „Grau.Weiß“ nur ein Arbeitstitel, aber so eingängig, dass ihn der Winzer beibehalten hat. Und seit 15 Jahren gehört der Wein zum festen Bestandteil des württembergischen Weinguts. In dieser Zeit hat sich der Wein natürlich verändert. Heute ist er ein VDP-Wein aus „Ersten Lagen“, eine biologisch erzeugte Cuvée (2021: 60 % Chardonnay, 30 % Weißburgunder und 10 % Grauburgunder), die es in sich hat! Der Chardonnay spielt mittlerweile eine immer präsentere Rolle in dieser Cuvée – kein Wunder, denn von den drei Sorten ist der Chardonnay sicher die hochwertigste. Die Reben stehen teils auf Gipskeuper, teils auf Sandsteinverwitterungsboden. Wie bei Rainer auch sonst üblich, werden die Trauben langsam zum Teil als Ganztrauben gepresst, spontan vergoren und schließlich über ein Jahr hinweg in zum Teil gebrauchten, zum Teil auch neuen 600-Liter-Halbstückfässern ausgebaut. Der Wein ist mit 2,4 Gramm Zucker pro Liter praktisch durchgegoren und verfügt über 7,3 Gramm Säure. Das gibt dem Wein eine sehr angenehme Frische, baut Säuredruck auf und verleiht der Cuvée ein passendes Rückgrat. Der zart opake, weil unfiltrierte Wein leuchtet intensiv strohgelb mit goldgelben Reflexen. Er duftet enorm einladend nach Holunderblüten, frischem Heu und Orangenblüten nebst Eisenkraut und einem Hauch Minze. Dazu ein anfangs von Agrumen dominiertes Fruchtspotpourri (Mandarinen, Pink Grapefruits, Cedrat-Zitronen), das nach und nach auch Noten Apfel(-Quitte), Birnen, gelben Pflaumen und Mirabellen offenbart. Etwas mehr Luft und Temperatur, dann wird es tropischer: Sternfrucht, Ananas und Maracuja, die von würzigen und kühlen Noten von Stein und Salzzitronen grundiert werden. Der Grau.Weiß ist crowd-pleaser im besten Sinne, wird vielen geschmacklichen Vorlieben gerecht, hat dabei aber auch einen gehörigen Anspruch. Komplex, aber nicht kompliziert, ein so hedonistisches wie intellektuelles Vergnügen, denn der „Grau.Weiß“ verbindet eine bemerkenswerte Stoffigkeit (eine im Schnaitmann'schen Kosmos wiederkehrende Vokabel) und Eleganz mit druckvoller Säure und salzig-steinig-vibrierender Mineralität. Rainer Schnaitmanns „Grau.Weiß“ ist Texturwein in Technicolor – und wir sind begeistert!

*Jetzt und sicher bis 2026 zu genießen.*



## SAUVIGNON BLANC „BERGMANDEL“ TROCKEN, 2021 (BIO)

**„A subtle and elegant Sauvignon blanc that reminds me of top quality Pouilly-Fumé.“**

 SAUVIGNON BLANC |  DE-ÖKO-022

DWU010421 | 13% VOL. | 32,00 €/L | **24,00 €**

Rainer Schnaitmann gehört zu jenen deutschen Winzern, die sehr früh das Potential von Sauvignon Blanc in Deutschland erkannt haben. Mittlerweile ist er hierzulande einer der größten Köpfer. Einen Ausdruck dieses Könnens bietet der „Bergmandel Sauvignon Blanc“ 2021. Den Namen dieser Weinlinie, deren reinsortige Weine immer aus VDP-klassifizierten Ersten und Großen Lagen stammen, hat Schnaitmann von den Mandelbäumen abgeleitet, die teilweise recht hoch am Berghang in den Weinbergen zu finden sind. Der Sauvignon Blanc stammt von den dortigen typischen Böden. Dazu gehören Kiesel sandstein, Bunter Mergel und Schilfsandstein. Der Sauvignon Blanc wurde recht spät per Hand aus den biologisch bewirtschafteten Weinbergen geholt, und nach einer langen Ganztraubenpressung spontan vergoren. Danach wurde er über ein Jahr hinweg in neuen und gebrauchten Halbstück-Fässern von 600 Litern ausgebaut.

Der intensiv strohgelbe „Sauvignon Blanc“ präsentiert sich im Duft verführerisch elegant und komplex. Den Auftakt bildet eine leicht rauchige, an Feuerstein erinnernde Note, die begleitet wird von weißem Tee, etwas Buchsbaum und einigen wenigen Brombeerblättern. Doch nicht das Grüne des Sauvignon Blancs steht hier im Vordergrund, sondern eher weiße und einige gelbe Aromen. Dazu gehören Holunder und Weiße Johannisbeeren, weiße Pfirsiche sowie einige zitrische Noten, begleitet von etwas Kalk. Der Wein wirkt jetzt schon bemerkenswert balanciert zwischen allen Komponenten. Am Gaumen explodiert der bisher zurückhaltend wirkende „Bergmandel“ dann in einer Kaskade aus saftiger Frucht von Stachelbeeren und grünen Ananas, Holunder und Johannisbeeren, Limetten und Grapefruits, Pfirsich und Äpfeln. Der Wein wirkt viel knackiger als erwartet und baut viel Druck auf. Dabei bleibt er mit seiner Textur auf der eleganten Seite und pendelt zwischen einer seidigen Textur und einer fordernden Mineralik, die ein wenig Salz mit sich bringt. Da bleibt es definitiv nicht bei einem Glas! Von JAMES SUCKLING gibt es für den „Bergmandel“, den er mit „top quality Pouilly-Fumé“ vergleicht, 94 Punkte.

*Diesen Sauvignon Blanc kann man jetzt und sicher bis 2029 genießen.*

**94 PUNKTE**  
JAMES SUCKLING



## TROLLINGER „ALTE REBEN“, 2021 (BIO)

**Einer der schönsten und ausdrucksstärksten und dabei leichtesten Trollinger, die wir kennen!**

 TROLLINGER |  DE-ÖKO-022

DWU014121 | 10,5% VOL. | 19,33 €/L | **14,50 €**

Der Trollinger macht bis heute seinem Namen alle Ehre. Es gibt immer noch zu viele Weine zweifelhafter Qualität, die sich gleichsam trollen sollten, weil sie das Potential dieser Rebsorte ständig verfehlen. Doch wenn man den auf Massenware basierenden zweifelhaften Ruf des Trollingers mal außer Acht lässt, dann hat diese Sorte einige Qualitäten, die in der deutschen Rotweinlandschaft ein Alleinstellungsmerkmal hätten. Die wichtigste ist, dass diese Sorte nicht viel Zucker einlagert und daher trocken und mit wenig Alkohol vinifiziert werden kann. Eine andere Qualität ist die Tanninstruktur, die man eher als seidig denn als kraftvoll charakterisieren kann. Hinzu kommt eine gewisse Saftigkeit und Frische, die der Trollinger durchaus besitzen kann, wenn er nicht zu stark bei der Gärung erwärmt wird, wie es leider so oft in den Kellereien passiert. Mit diesen Charaktereigenschaften kann man eigentlich einen sehr zeitgemäßen frischen und jung zu trinkenden Bistrot-Rotwein erzeugen, der einem guten „Beaujolais“ in nichts nachstehen muss. Rainer Schnaitmann aber hat es mit dem Trollinger „Alte Reben“ auf noch mehr abgesehen. Zur Leichtigkeit von 10,5 Vol.-% kommen noch Finesse und Eleganz. Er hat sich des Trollingers auf eine ganz eigene Weise angenommen. Er nutzt für seine Trollinger „Alte Reben“ 30 bis 45 Jahre alte Stöcke, die auf Gipskeuper wachsen, und nimmt von diesen auch nur die kleinsten Beeren. Im Weinberg findet also schon eine resolute Selektion statt. Schnaitmann baut dem Wein ganz im Sinne des Natural-Gedankens aus, indem er bei den biologisch erzeugten Trauben auf alle Zusätze und auch auf das Filtrieren verzichtet. Daher bekommt der Wein von vornherein eine wunderbare Offenheit. Er wurde spontan auf zwei Gramm Restzucker vergoren. Dabei befanden sich über zehn Tage hinweg ganze Beeren und teils ganze Trauben im Bottich, sodass sich dort zunächst eine intrazelluläre Gärung ereignet hatte, die man auch als „macération semi-carbonique“ bezeichnen kann. Später wurde der Wein lange in alten 300-Liter-Fässern ausgebaut und unfiltriert und ohne Schwefelzugabe gefüllt.

So ist hier ein hell kirschroter, für die Sorte sehr typischer transparenter Wein mit ganz leichter Trübung entstanden, der einen von Beginn an in seinen Bann schlägt. Der Wein duftet zunächst nach Veilchen, Hefe und etwas Malz. Dann werden die Fruchtnoten von süßen und sauren Kirschen, ein paar Schlehen, Pflaumen und vielen dunklen Himbeeren deutlicher. Noten von Unterholz und Waldboden finden sich hier ebenso wie von etwas Piment. Am Gaumen wirkt der Trollinger „Alte Reben“ genauso offen und einladend wie im Duft. Er umschmeichelt den Gaumen wie ein guter „Beaujolais-Cru“ mit einer seidigen Textur und einem feinen Gerbstoff. Die Frucht wirkt reif und ist gleichsam zerstoßen zu einem Kompott von Waldfrüchten und einigen Kirschen. Der Trollinger ist elegant, geschmeidig und geradezu feinsinnig, weder laut noch leise, er bewegt sich genau im richtigen Level.

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



**92 PUNKTE**  
WEINWIRTSCHAFT

**„Ohne Rainer Schnaitmann,  
(Bio)winzer in 19. Generation,  
ist Württembergs Spitze  
nicht denkbar.“**

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

## LEMBERGER „STEINWIEGE“, 2020

Herrlich animierender Lemberger in Bio-Qualität!

 LEMBERGER

DWU013620 | 12,5% VOL. | 17,06 €/L | **12,80 €**

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

Der Lemberger wird spontan mit 100 % ganzen Trauben vergoren, der schonende Ausbau (24 Monate in alten Holzfässern) rundet die natürliche Frucht und Säure ab. Das Ergebnis gibt es unfiltriert und ungeschwefelt zu genießen. Der rubinrote Lemberger gibt sich im Duft so profiliert wie sortentypisch: eine anregende Mischung aus Sauerkirsche, zarten Graphit- und Gewürznoten (besonders schön: Kardamom und schwarzer Pfeffer), nach und nach dann auch noch etwas dunklere Beerenfrüchte und etwas Waldboden.

Am Gaumen dann zunächst eine herrliche Gemengelage aus feiner Säure und Kräutern, die alsbald in schönster Frucht aufgeht: Hier besonders Preiselbeere,

Heidelbeere und Granatapfel in einer mit herben Noten durchsetzten Frische. Im Abgang erst wird der Gerbstoff präsenter, der nun auch eine zarte Röstnote ins Spiel bringt. Dann wieder ein Ausflug in „beerige Gefilde“ (jetzt noch nicht vollreife Brombeeren – Süße und animierende Säure zu gleichen Teilen), der sich bis in den Nachhall hinzieht.

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

*Ab sofort bis 2027.*

## LEMBERGER „SIMONROTH“, 2020

Ein württembergischer Charmeur mit Klasse und Esprit!

 LEMBERGER

DWU012620 | 13% VOL. | 32,00 €/L | **24,00 €**

Hört man Lemberger, denkt man an Württemberg – doch dort kommt der Lemberger gar nicht originär her, dort hat er sich „nur“ perfekt integriert. Geboren wurde der Lemberger als Kind der Blauen Zimmettraube und des Weißen Heunischs in der Gegend Nordost-Sloweniens. Neben seiner Bedeutung für die Weinwelt Württembergs spielt er auch im Burgenland (unter dem Namen Blaufränkisch) und in Ungarn (dort heißt er Kékfrankos) eine wichtige Rolle. Im 19. Jahrhundert beginnt der Siegeszug des Lembergers in Württemberg mit der großen Unterstützung einer „Weinverbesserungsgesellschaft“, die das Ziel hatte, minderwertige Weine zurückzudrängen und Raum für Qualitätstrauben (Lemberger!) zu schaffen.

Der Lemberger liegt Rainer Schnaitmann schon seit Gründung des Weinguts besonders am Herzen und die sorgfältige Selektion der Trauben aus den VDP-klassifizierten „Ersten“ und „Großen Lagen“ ist die Basis für diesen herausragenden Vertreter seiner Traubenzunft. Der Ertrag des auf Gipskeuperböden wachsenden Lembergers aus der Simonroth-Serie ist auf 40 Hektoliter je Hektar begrenzt. Nach der Lese wird der Wein in traditioneller Maischegärung mit 100 % ganzen Trauben spontanvergoren und dann über zwei Jahre in alten 300-Liter-Fässern ausgebaut, bevor er dann ungefiltert abgefüllt wird. Im Glas zeigt sich der Wein in einem sehr dunklen Rot mit saphirfarbenem Kern. Ihm entströmt ein feinwürziges Aroma von Wacholderholz, Lorbeer, Pfeffer und Thymian mit floralen Veilchennoten und wunderbar dunkler Frucht wie Cassis, dunkle Kirsche, Weichsel und Pflaumenmarmelade. Das Holz balanciert die reife Säure mit der feinen Frucht und verleiht dem Tannin eine überaus angenehme Samtigkeit – und eine faszinierende Länge! Dieser Tropfen ist wie gemacht für die schwäbische Hochküche und versteht sich blind mit Schmorgerichten, Wild und Wildgeflügel – auch zu Innereien ein Genuss. Doch auch ohne aufwändiges Dinner glänzt der Wein genauso hervorragend zu einem urigen Vesperteller mit Schwarzwälder Schinken, geräucherter Wurst, Schmalz und gutem Brot. Und auch ganz ohne Essen erfreut der Simonroth Lemberger von Schnaitmann als perfekter Gaumenschmeichler der wegen seiner trotzdem prägnanten Säure (knackige 1,7 Gramm Restzucker bei 6 Gramm Säure) nie langweilig wird.

*Ab sofort – leicht gekühlt im großen Bordeaux-Glas zeigt der Wein, was er wirklich kann –bis 2033+.*





## SPÄTBURGUNDER „SIMONROTH“, 2020 (BIO)

Ein Pinot Noir mit Rauch und Potenzial vom Württemberger Olymp

SPÄTBURGUNDER | DE-ÖKO-022  
DWU011420 | 12,5% VOL. | 42,66 €/L | 32,00 €

In dem Land von Trollinger und Lemberger gedeiht auch erstklassiger Pinot Noir – vor allem dann, wenn Rainer Schnaitmann der Mastermind hinter dem Wein ist. Mit seinem Simonroth Spätburgunder gelingt ihm einmal mehr ein wahrlich großer Wurf und er unterstreicht den Ruf des Kappelbergs als „Olymp Württembergs“. Sein Spätburgunder wächst in biodynamischer Bewirtschaftung auf buntem Mergel und Schilfsandstein, der Ertrag wird konsequent reduziert auf 30 Hektoliter pro Hektar. Bei der Vinifizierung setzt Schnaitmann fast schon wie gewohnt auf Spontangärung. Der Ausbau erfolgt dann über 18 Monate in 40 % neuen und 60 % alten 300 Liter Eichenfässern. Abgefüllt wird unfiltriert. Im Glas zeigt er sich in einem dunklen Saphirrot mit violetten Reflexen und kirschrotem Rand. In der Nase zeigt er sich direkt nach dem Einschenken noch leicht verschlossen, aber dicht und komplex. Mit etwas Luft erwacht ein ganzes Potpourri dunkler und hoch spannender Aromen, leicht brotig mit Malz und Rauch, feuchtes Herbstlaub und Steinpilzen, florale Eindrücke von Veilchen und Orchideen – und irgendwie wird die Assoziation nach Blaukraut mit Birne zu Entenbraten wachgerufen. Vielleicht sollte man direkt ein paar Flaschen für das Weihnachtsdinner zur Seite legen? Auch an der Fruchtfront ist viel los: Schwarzkirsche, Cassis und Hagebutte finden sich nicht nur in der Nase, sondern auch deutlich am Gaumen, zusammen mit Pflaumen. Dazu kommen fein würzige Noten von Wacholder, Pfeffer und getrockneten Kräutern. Diese aromatische Vielfalt wird aber nie opulent ausschweifend, sie entfaltet sich elegant eingerahmt von einer straffen Mineralität, einer angenehmen Kühle und überaus lebendiger Säure. Die feinkörnigen Tannine verleihen Tiefe und das weich eingebundene Holz eine elegante Länge. Das balancierte Spiel aus Süße und Säure (2,7 g/l Restzucker bei 5,9 g/l Säure) beherrscht Rainer Schnaitmann wie kaum ein anderer und hier liefert er einen runden Ausnahme-Spätburgunder der trotzdem viel Spannung und einen eigenen Charakter ins Glas bringt. Ein Wein wie gemacht für die Herbst- und Winterküche, ideal zu Schmorgerichten, Wild und Pilzrisotto. Und ganz sicher ein Hauptgewinn zu oben assoziiertem Blaukraut mit Birne und Entenbraten!

*Ab sofort und leicht gekühlt (14–16 °C, etwas schadet nicht) bis sicherlich 2032+.*

## LÄMMLER LEMBERGER GROSSES GEWÄCHS, 2020 (BIO)

Auch 2020 wieder einer der besten Lemberger des Landes!

LEMBERGER | DE-ÖKO-022  
DWU011120 | 12,5% VOL. | 77,33 €/L | 58,00 €

Gibt es eigentlich eine Rebsorte in Baden-Württemberg, bei der Rainer Schnaitmann nicht in der Spitzengruppe liegt, während das Peloton recht weit abgeschlagen hinterher dümpelt? Beim Lemberger, anderswo auch „Blaufränkisch“ genannt, ist es definitiv so. In allen Bewertungen ist er immer ganz vorne mit dabei, und das immer mit einem klaren Ausdruck und einem eigenständigen Charakter. In 25 Jahren hat der Mann Großes geschaffen. Er hat vor allem ganz wesentlich mit dazu beigetragen, dass man Württemberg nicht mehr nur als die Region von Genossenschaften, Kehrwochen und Automobilindustrie betrachtet. Das Schöne dabei ist: Schnaitmanns Weine heben sich immer deutlich von denen vieler Kollegen ab, und mit seinem „GG“ zeigt er, was nötig ist, um so nachdrücklich wie nachhaltig auf sich aufmerksam zu machen: biologischer Anbau mit aufwändiger Weinbergarbeit, eine klare Idee und seine schonende Arbeit im Keller. Das Große Gewächs aus dem vom bunten Mergel geprägten und bis zu 380 Meter hoch gelegenen Fellbacher Lämmeler wurde in klassischer Maischegärung mit 100 % ganzen Trauben spontan vergoren. Danach wurde es über 18 Monate hinweg in gebrauchten 300-Liter-Fässern oder in 500-Liter-Fässern ausgebaut und unfiltriert abgefüllt.

Das Erste, was uns begeistert, wenn wir den Wein ins Glas gießen, ist seine Feinheit in der Balance von Frucht und Holz. Wir sind hier eher in Savigny als in Fellbach. Mit zunehmender Luft wird es komplex, und es duftet nach so unterschiedlichen Aromen wie Veilchen, Wacholder, Moos und Schlehen, Lorbeer und etwas Dry Aged Beef sowie Kirschen, Pflaumen

und Brombeeren. Am Gaumen zeigt sich dann zunächst die Jugend des Weines mit einem griffigen Tannin, das Tamlyn Currin, die den Wein für JANCIS ROBINSON mit 16,5/20 Punkten bewertet hat, so beschreibt: „Die Tannine fühlen sich an wie die mit Moos bedeckten Steine eines Waldbachs, die im kalten Wasser glattgeschliffen wurden“, was eine sehr schöne Beschreibung dafür ist, dass sich das Tannin auf famose Weise mit Luft und etwas Wärme glättet. Die dunkle Frucht wird begleitet von wilden Moosbeeren, Wacholder und vor allem von einer saftigen Säure, die den „Lämmeler“ sehr lebendig und agil erscheinen lässt. Der Wein besitzt eine schöne Balance und Länge, und wenn man den gekonnten Holzeinsatz bei diesem Wein und die verführerische Süße in der Frucht betrachtet, kommt einem Savigny-lès-Beaune wieder in den Sinn, und zwar trotz der großen Eigenständigkeit dieses verführerischen Lembergers.

*Trinkreif ab sofort, aber Höhepunkt ab 2026 bis 2038. Ein idealer Begleiter zu Ente mit Rotkohl und Wildgerichten, die von Preiselbeeren und anderen Fruchtbeigaben begleitet werden.*

„Jahr für Jahr konnte er die Qualität steigern, Jahr für Jahr haben uns seine Kollektionen besser gefallen. Dies gilt gleichermaßen für Weiß- wie für Rotweine.“

– EICHELMANN („DEUTSCHLANDS WEINE 2023“)





© Arnt Haug

# 17 Punkte: „Simply delicious and delightful.“

– JANCIS ROBINSON

## LÄMMLER SPÄTBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS, 2020 (BIO)

**Württembergischer Königsklasse!**

SPÄTBURGUNDER | DE-ÖKO-022  
DWU013720 | 12,5% VOL. | 90,66 €/L | **68,00 €**

Wenn man Rainer Schnaitmanns Spätburgunder-GG aus dem Fellbacher Lämmeler im Glas hat, möchte man gar nicht mehr aufhören zu schnuppern. Gerade jetzt, wo diese Zeilen entstehen und der Sommer abrupt einem Herbst weicht, erinnern die Aromen an Spaziergang am Waldrand. Die letzten Brombeeren und Himbeeren findet man dort, Wildkirschen. Dazu kommen Laub und Unterholz mit Moos und Waldboden, garniert mit Hefe und einem sehr präzise ausgewählten feinen Holz. Schließlich gibt es ein paar schon eingekochte Erdbeeren, wenn man dem Spaziergang wieder zuhause ankommt. Keine Frage, der „Lämmeler“ gehört wieder zu den attraktivsten 2020er-Pinots aus deutschen Landen. Entstanden ist er im Fellbacher Lämmeler, und zwar im ältesten, dem bis zu 400 Metern hohen Teil in schon lange biologisch gepflegten Parzellen mit buntem Mergel und Kieselsandstein. Nach der Handlese mit einem kleinen Ertrag von 23 hl/ha wurde er traditionell mit ganzen Trauben spontan vergoren und dann über 18 Monate in 50 % neuen und 50 % gebrauchten 300-Liter-Fässern ausgebaut und unfiltriert abgefüllt.

Das Ergebnis ist, wie schon erwähnt, hinreißend, und das nicht nur im Duft, wo sich mit zunehmender Wärme noch Noten von Vanille und Nüssen finden, sondern nicht zuletzt am Gaumen, wo der „Lämmeler“ sehr seidig und saftig, vor allem aber sehr offen und zugewandt wirkt. Das ist ein Charmeur mit großem Tiefgang, dessen Seidigkeit und feines Tannin von einer ungemein klaren und lebendigen Säure und tiefen Mineralität getragen wird. Beides wird den Wein locker über die nächsten anderthalb Jahrzehnte tragen, wenn man es denn schafft, den Wein überhaupt so lange im Keller zu lagern, wo er jetzt schon so köstlich ist. Paula Redes, die dem Wein für JANCIS ROBINSON 17 (von 20 möglichen) Punkten verliehen hat, war ähnlich angetan von diesem „einfach köstlichen und bezaubernden“ Spätburgunder.

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

## „RÉSERVE“ BLANC DE NOIR BRUT NATURE, 2015

**Prestige-Sekt der Extraklasse.**

**Württemberg verblüfft wie selten zuvor!**

SCHWARZRIESLING  
DWU014515 | 12% VOL. | 56,00 €/L | **42,00 €**

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

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

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



Spätburgunder Trophy Platz 2  
FALSTAFF

96 PUNKTE  
FALSTAFF

**LÄMMLER GRAUBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS, 2021 (BIO)****Grau, groß, grandios! Immer wieder Lämmeler, immer wieder Schnaitmann!**

GRAUBURGUNDER | DE-ÖKO-022 | IN SUBSKRIPTION | AUSLIEFERUNG SEPT. 2023  
 DWU013321 | 56,00 €/L | **42,00 €**



Wenn es um Große Gewächse geht, dann hat es der Grauburgunder nicht leicht. Er steht hierzulande vor allem für trinkfreudige Schoppenweine, aber selten für herausragende Klasse. Nichtsdestotrotz gibt es einige Winzer in unserem Portfolio, die aus dem Grauburgunder markante Charakterweine entstehen lassen. Das Weingut Rudolf Fürst gehört dazu, Schäfer-Fröhlich oder auch Holger Koch. In einer ganz besonderen Liga spielt Schnaitmanns („Weltklasse-Weingut“, 5 Sterne im aktuellen VINUM Weinguide 2023) Großes Gewächs vom Lämmeler. Es handelt sich hierbei um einen wahrlich tiefschürfenden und unangepassten Grauburgunder vom Gipskeuper, der nach Spontangärung rund 22 Monate auf der Feinhefe reift und in großen Halbstückfässern herangezogen wird. Aufgrund der Maischestandzeit fällt er farblich immer gern etwas tiefer, mit feinstem Roségoldstich aus (die Schalen geben die Farbe). Allein das Bouquet wirkt überaus komplex und verbindet typische Noten mit solchen, die man beim Pinot Gris so selten nur erhascht. Hier zeigen sich Hopfen und Hefe, Birne und Ingwer, sogar ein Hauch Cidre und Streuobst und (ganz subtil) eine handvoll Nüsse. Am Gaumen ist das Grauburgunder fein strukturiert und cremig. Die klare lebendige Säure ist dabei absolut bemerkenswert, ebenso die griffige Phenolik. Die mürbe Frucht verbindet sich hier mit Birnencreme und Apfelmose, Tabak und Walnüssen. Einfach grandios, was für ein komplexes und in sich stimmiges Gebilde sich hier von der Rebsorte offenbart, zumal die Burgunderreben vom schlanken Niedrigertragsjahrgang 2021 enorm profitieren. Ganz groß!

*Ab Freigabe im Herbst 2023 (1–2 Stunden Luft schaden nicht!) und bis nach 2033.*



## LÄMMLER RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2021 (BIO)

Heißer Kandidat für die Riesling-„bucket list“!

RIESLING | DE-ÖKO-022 | IN SUBSKRIPTION | AUSLIEFERUNG SEPT. 2023

DWU010321 | 56,00 €/L | 42,00 €

Weil die wenigsten beim Riesling Württemberg auf dem Schirm haben und Rainer Schnaitmann ohnehin als Burgunderwinzer und wohl hochwertigster Trollinger-Lieferant gilt, kann sich unser „König vom Württemberg“ einiges erlauben. Mit langer Ganztraubenpressung, echter Spontanvergärung und 22-monatigem Ausbau im gebrauchten Halbstückfass, bei dem der Wein auf der Vollhefe liegt, ist Rainer ein echtes Unikat gelungen. Die Trauben stammen aus dem Lämmeler, der in seinen besten Partien bis zu 70 % Steigung aufnimmt und damit selbst den Kollegen von der Mosel in nichts nachsteht. Die Gipskeuperböden unterscheiden sich dann aber von der Schieferfront und gewiss auch, dass Rainer seinen Weinen nur noch äußerst wenig Schwefel mit auf den Weg gibt – denn die Erfahrung lehrte ihn, dass seine Weine auch so bestens reifen.

Der Jahrgang 2021 gilt schon jetzt als „legend in the making“ unter Rieslingsfans und Winzern. Die Erträge waren niedrig, der Jahrgangsverlauf im Kontext der letzten Dekade eher kühl, die späte Reife und geduldige Lese klassisch. Rainers Großes Gewächs begeistert mit einer enorm mineralischen Art und einer tiefgründigen Stilistik, ist von einer subtilen Frucht geprägt und auf eine lange Lebensdauer angelegt. Die Aromatik ist ungewöhnlich, erinnert an Amalfizitronen, Waldmeister und Walnüsse im Bouquet, der Gaumen zeigt mehr Würze als das abgenutzte Rieslingbild vom durch Steinobst geprägten Weißwein. Das ist eigenständig, bewusst andersartig und bei aller Experimentalität handwerklich stets auf festem Fundament. Und genau diese Mischung verleiht dem Riesling seine besondere Größe!

*Ab Herbst 2023 uns bis weit nach 2035.*



## GÖTZENBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2021 (BIO)

Keine Götzenanbetung, sondern einfach nur der ungewöhnlichste GG-Genuss des Landes!

RIESLING | DE-ÖKO-022 | IN SUBSKRIPTION | AUSLIEFERUNG SEPT. 2023

DWU013121 | 56,00 €/L | 42,00 €

Wenn man einen Eindruck davon bekommen möchte, wie konsequent sich Rainer Schnaitmann in den letzten Jahren eine eigene Stilistik, ja einen eigenen Stil zugelegt hat, dann ist das Große Gewächs aus dem Uhlbacher Götzenberg eines der besten Beispiele. Es fällt aus der mehrere hundert Weine umfassenden Riege des besten trockensten deutschen Rieslings eindeutig heraus. Manchen mag das abschrecken, weil der Wein so ungewohnt wirkt (manch Kollege hat hier gar und dies nicht mal unberechtigt Assoziationen an die Weißweine aus dem französischen Jura!), uns aber fasziniert das über alle Maßen, denn der „Götzenberg“ verbindet Charakter, Eigenständigkeit und Wildheit mit einer beeindruckenden Substanz, basierend auf der Erfahrung und dem Können dieses württembergischen Ausnahmewinzers.

Der Uhlbacher Götzenberg ist geprägt von dem für diese Region so typischen Schilfsandstein. Die Reben werden biologisch-organisch bewirtschaftet. Rainer gibt dem Riesling, und das ist schon für ein „GG“ vergleichsweise ungewöhnlich, und in dieser Form macht das sonst eigentlich nur H. O. Spanier so konsequent, eine verlängerte Maischestandzeit, das heißt, dass der Saft längere Zeit auf den Schalen bleibt und mehr Farbe, mehr Phenolik, mehr Gerbstoff aufnimmt. Nach dem endgültigen Abpressen wird der Riesling spontan vergoren, und das besonders lange, nämlich über 22 Monate hinweg und auf der Hefe ausgebaut. Und da ist nicht nur die Feinhefe mit im Spiel, sondern die gesamte Hefe. Das gibt dem Wein noch einmal zusätzliche Substanz und Tiefe. So ist hier ein multidimensionales Großes Gewächs entstanden, welches zunächst richtig reduktiv, wild und ungestüm duftet aber auch hauchfein mikrooxidative Einflüsse mit sich trägt und genau in diesem Spannungsfeld aus Reduktion und Oxidation zu verblüffen weiß. Das verwundert nicht bei einem solch langen Hefelager. Da muss sich der Wein erst einmal recken und strecken, und da helfen Zeit und Luft und eine Karaffe ganz ungemein. Danach wird es floral und duftig mit grünem Curry, Steinobst, Am Gaumen wirkt der Götzenberg leicht nussig und kalkig, straff und schmelzig. Mit Luft wird er immer druckvoller, lebendiger, vibrierender und salziger. Auch das Salzige kann man sehr gut mit dem langen Hefelager in Verbindung bringen. Die Textur des Götzenberg ist souverän drahtig (2021!). Sie sorgt für ein ausgewogenes Mundgefühl, bei dem sich erdige, salzige, steinige, fruchtige und würzige Noten die Waage halten. Das ist überaus gekonnt gemacht und bietet nicht nur sehr viel Substanz, sondern zeigt einen wirklich singulären Charakter, den es unbedingt zu entdecken gilt!

*Ab Herbst 2023 und sicher bis 2033 zu genießen. Bitte karaffieren!*



## LÄMMLER LEMBERGER GROSSES GEWÄCHS, 2021 (BIO)

### Lämmeler: Rainer Schnaitmanns Herzstücklage

LEMBERGER | DE-ÖKO-022 | IN SUBSKRIPTION | AUSLIEFERUNG SEPT. 2023

DWU011121 | 82,66 €/L | **62,00 €**

DWU011121-M | **MAGNUM** | 168,00 €/L | **126,00 €**

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

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

Das Große Gewächs aus dem Fellbacher Lämmeler (Keuperboden-Terroir) wurde nach moderater Maischestandzeit komplett im gebrauchten Holz (300-Liter-Fässer und eine Partie doppelt so großer Halbstücke) ausgebaut und dann ohne Filtration auf die Flasche gezogen. Dem schlanken und kühlen, dadurch fruchtbetonten Jahrgang kommt diese Vinifikation durchaus entgegen, verleiht sie der zarten Frucht doch auch etwas Fleisch auf den Rippen, der Grundlage für langes Reifepotenzial. Es duftet kühl nach Cassis, einem Hauch Herzkirschen und Zwetschgen aus dem Glas. Am Gaumen zeigt der Lemberger eine knackige Tanninstruktur, ja eine fast zum Glänzen gebrachte Politur der Tannine, die ungemein attraktiv ist, da sie erneut die kühle Beerenfrucht betont, die hier von etwas Lorbeer und Thymian ergänzt wird. Das erinnert seiner Griffigkeit und Eleganz wegen mehr an die besten Blaufränkisch aus dem Burgenland als die meisten Vertreter aus dem Schwäbischen. *Isch doch so!*

Ab Herbst 2023 und dann bis weit nach 2035.

## LÄMMLER SPÄTBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS, 2021 (BIO)

Einer von Schwabens größten Burgundern!

SPÄTBURGUNDER | DE-ÖKO-022 | IN SUBSKRIPTION | AUSLIEFERUNG SEPT. 2023

DWU013721 | 90,66 €/L | **68,00 €**

DWU013721-M | 92,00 €/L | **138,00 €**

Der Fellbacher Lämmeler zählt klar zu den Spitzenlagen Württembergs, Rainer Schnaitmann zu den allerbesten Winzern in Schwaben und Spätburgunder und Lemberger sind seine Königsdisziplinen. Beste Voraussetzungen für großen Pinot Noir.

Und Rainer kann es einfach! Ganz im Stillen hat sich in Württemberg eine kleine Revolution ereignet, die nicht nur massiv an der Qualitätsschraube drehte, sondern vor allem in der Spitze durch mutige Winzer dem angestaubten Profil der Region -wir erinnern uns an snobistisches Marketingsprech wie „Kenner trinken Württemberger.“ - ein neues Profil gab. Und Rainer war einer der Wegbereiter. Sein kometenhafter Aufstieg seit Ende der 90er Jahre ist legendär. Doch wir finden, dass Rainer besonders in den letzten Jahren nochmals eine neue Reife erlangt hat, die ihn selbst von den Besten der Region abhebt. Denn Rainer Schnaitmann erlaubt es sich, trotz einem etablierten und gut laufenden Betrieb immer weiter zu suchen, zu feilen, zu experimentieren und zu riskieren. Bereits in Wiesbaden, bei der Verkostung nahezu sämtlicher Großer Gewächse des Jahrgangs, überzeugte uns Rainers Lämmeler enorm. Er war für uns klar der beste Spätburgunder der Region. Mit Abstand. Denn dieser Wein zeigt sowohl die Typizität der Rebsorte, aber auch eine klare Handschrift des Winzers, die man herauschmecken kann!

Die im niedrigen Ertrag gelesenen Trauben aus Biobewirtschaftung stammen von Keuperböden. Die Nase verströmt einen kühlen und würzigen Burgunderduft. „Das ist das Gegenteil von laut,“ erklärt Rainer uns, doch das muss er kaum, denn der Wein spricht für sich. Wenn unsere Augen kleiner werden, die Lippen sich zum breiten Grinsen bereit machen, wie bei diesem Wein, bedarf es kaum weiterer Worte. Waldbeeren, Sauerkirschen, Zedernholz, ein Hauch balsamische Noten. Ein komplexes, aber filigranes und feinduftiges Gesamtkonstrukt. Am Gaumen besitzt er die gewisse Fleischigkeit, die sowohl Rainer als auch uns wichtig ist. Wir lieben die kräftige Struktur beim Pinot Noir, so wie sie alle guten Burgunder besitzen, wenn sie auch auf Reife ausgelegt sind. Am Gaumen leitet eine feine und gut integrierte Säure den Wein, die blaue und dunkle Frucht ist im Vordergrund, hierauf ist der Wein reduziert. Dahinter steht ein mineralischer Kern für eine Reifung über viele, viele Jahre. Vorbei sind die Zeiten, als Große Gewächse im Rotweibereich noch mit einem deutlichen mehr an Holz einhergehen mussten. Nein, das „mehr“ an Qualität zeichnet sich durch Tiefe und Feinheit aus, nicht durch spürbar mehr neues Holz! Top-Tipp!





# WEINGUT WAGNER STEMPEL

SIEFERSHEIM

RHEINHESSEN

## 2022: „Das hat es schlichtweg noch nicht gegeben.“

– DANIEL WAGNER

*„Dieser Betrieb in Siefersheim ist eine Perle der Rheinhessischen Schweiz, wie der klimatisch milde Landstrich zwischen Alzey und Bad Kreuznach gerne genannt wird. Seit 2008 setzt Daniel auf biologische Wirtschaftsweise. Und er hat ein exzellentes Team um sich geschart, mit dem zusammen er die hohe Produktqualität nicht nur halten, sondern auch noch verbessern kann.“*

– VINUM Weinguide Deutschland 2023

*„1845 wurde der Grundstein des Wagnerschen Hofes gelegt, Daniel Wagner führt heute in neunter Generation das Gut, hat den Betrieb in die rheinhessisch und deutsche Spitze geführt.“*

– EICHELMANN Deutschlands Weine 2023

*„Daniel Wagner arbeitet sehr hart und sehr viel hinter den Kulissen, um diese kühle Facette Siefersheims in die weite Welt zu tragen. Die Weine sind, wie der Mann, der hinter ihnen steht, ruhig, durchdacht und tiefgründig.“* – Paula Sidore (JANCIS ROBINSON)



Wenn man Daniel Wagner in Siefersheim besucht, fühlt man sich wie in einem kleinen Abenteuerland.

Die sonst von nur sanftem Hügelland geprägte Weinlandschaft Rheinhessens, deren beste Lagen mit leichter Hangneigung an die großen Lagen Burgunds erinnern, findet man hier nicht vor. Vielmehr fühlt man sich hier an die Nahe erinnert, mit tiefen Tälern, steilen Lagen und einem expressiven Landschaftsbild. Kein Wunder, denn das kleine Winzerdorf Siefersheim liegt nicht weit von Nahe und Rheingau. Steht man in den Große-Gewächs-Lagen, so sind es nur zehn Kilometer Luftlinie bis nach Bad Kreuznach und gerade einmal 20 Kilometer bis zum Rüdeshheimer Berg.

### EINZIGARTIGE TOPOGRAPHIE UND GEOLOGIE

Im äußersten Südwesten Rheinhessens, in einer Landschaft vulkanischen Ursprungs, die im Permzeitalter entstand, bewirtschaftet Daniel Wagner seit 1992 seine mittlerweile 24 Hektar Rebflächen. Um die Stilistik der Weine aus dem Hause Wagner-Stempel zu verstehen, muss man sich in die Weinberge begeben und die Böden sowie das Mikroklima analysieren. Denn die Weinberge um Siefersheim unterscheiden sich deutlich vom restlichen Teil Rheinhessens. Wenn wir von den Böden sprechen, dann geht es hier überwiegend um verwitterten Rhyolit, also Porphyrit mit hohem Quarzanteil. Das Rotliegende kennt man noch im Wonnegau und am Roten Hang in Nierstein, doch hier, an der Grenze zur Nahe, kommen zudem klimatische Extrembedingungen hinzu. Die steinigen, sauren Böden sind eher ungeeignet für konventionelle Landwirtschaft und so wachsen hier selbst Sträucher und Bäume nur langsam. Für Reben und insbesondere den Riesling sind diese kargen Bedingungen aber idealer Nährboden für tiefwurzelnde Rebstöcke, die wiederum komplexe Trauben hervorbringen. Es ist hier etwas kühler als im restlichen Rheinhessen und die dünnen Oberböden speichern nur wenig Wasser, dafür tagsüber die Wärme der Sonnenstunden, sodass die Trauben hier lange ausreifen können.

### 4,5 STERNE

– EICHELMANN *Deutschlands Weine 2023*

### 4 STERNE

– VINUM *Weinguide Deutschland 2023*

### 4 STERNE

– WEIN.PLUS  
Seit 2008 *biozertifiziert*

### DER PIONIER DER RHEINHESSISCHEN SCHWEIZ

Mit den Weinen aus seinen Lagen Heerkretz und Höllberg hat Daniel Wagner Siefersheim wieder zurück auf die Landkarten der Weinwelt gebracht. Es sind seine beiden Paradelagen, deren Gewächse unterschiedlicher nicht ausfallen könnten.

### ECHE TERROIR-WEINE

Was die Weine von Wagner-Stempel ausmacht, ist ihre kühle und würzige Art. Sie sind knochentrocken, erzählen von ihrem einmaligen Terroir, einer sich von 140 bis hin zu 300 Metern Höhe

erstreckenden, schroffen, für rheinhessische Verhältnisse fast extremen Landschaft und von behutsamem, geduldigem Ausbau und bester Fürsorge. Seit 2005 arbeitet das Team hier ökologisch. Die Maßnahmen im Weinberg dienen der Ertragsreduzierung, um hocharomatisches Lesematerial statt Masse zu gewinnen. Neben selektiver Handlese in mehreren Gängen ist vor allem die aufwendige Laub- und Unterstockarbeit entscheidender Qualitätsfaktor. Außerdem achten Daniel Wagner und sein Team um Oliver Müller und Udo Preussger stets darauf, nicht zu reifes Traubenmaterial zu lesen. Die Trauben müssen bei intensivem Aroma noch knackig sein und Frische besitzen. Und im Keller geht es dann herrlich unpräzise und traditionell zu. Spontanvergärung, eine nicht zu lange Gärung sowie Ausbau im Stahltank und Holzfässern aus heimischer Eiche. Anschließend wird der auf der Feinhefe belassene Wein grob filtriert, spätestens im Juni dann auf die Flasche gezogen. Das Ergebnis: mineralische, authentische und präzise Weine, die eine klare Handschrift besitzen. Bei Wagner-Stempel lässt sich diese Handschrift bereits an den brillanten Gutsweinen erkennen. Egal ob Silvaner, Weißburgunder oder Riesling, sämtliche Weine verkörpern idealtypisch den Stil des Hauses, stammen aus dem näheren Umkreis des Weinguts und wurden mit derselben Detailverliebtheit und Hingabe wie die Großen Gewächse des Hauses vinifiziert.

Zu den die beiden Großen Gewächse aus dem Höllberg und der Heerkretz hat sich mittlerweile noch ein dritter Wein aus Großer Lage zugesellt: Daniel Wagners neuestes Projekt stammt aus dem Binger Scharlachberg. Gemeinsam mit dem befreundeten Weingut Bischel tauschte man Lagen und lernt so die Unterschiede und Eigenheiten des Terroirs kennen. Die Binger Lage weist ein ähnliches Terroir auf wie der Rüdeshheimer Berg am anderen Ufer des Rheins, dessen Flusslauf die beiden Hänge zerschneidet, und schon die ersten Jahrgänge erweisen sich als höchst gelungene Bereicherung des Portfolios und machen unbändig Lust auf das, was in nächster Zukunft zu erwarten ist.

### DER JAHGANG 2022

„Das hat es schlichtweg noch nicht gegeben!“ Im Sommer Verhältnisse wie in der „Serengeti“ und zur Leseperiode ein Umschwung in „bengalischen Monsunregen.“ verkünden Daniel Wagner und Außenbetriebsleiter Oliver Müller im Jahrgangsbericht über die vergangene Lese. Dass der letztjährige Sommer warm und trocken war, haben wir alle selbst in guter Erinnerung. Wo wir uns als Urlaube über „schönes Wetter“ freuen, kommen heutzutage Winzer ins Schwitzen. Denn Hitze ohne Regen bedeutet nicht nur schnelle Reifung, sondern kann im Extremfall ins Gegenteil kippen, sodass die Rebe durch

„Wir können es nicht oft genug wiederholen: Die Qualität der Gutsweine in diesem Haus lässt Genießer immer wieder frohlocken. Exzellente Basisweine sind eine Art Markenzeichen von Daniel Wagner, dem es in diesem Segment gelingt, Jahr für Jahr Spitzenleistungen zu erbringen. Egal ob Riesling, Silvaner oder Weißburgunder, es gibt hier keine Ausreißer – es sei denn nach oben.“

– VINUM WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2023

den äußeren Stress als Schutzmechanismus ihr Wachstum einstellt. 320 Sonnenstunden verzeichnete die Messstation im Juli, daraufhin nur wenige Liter Regen über zwei Monate. „Dem Lesegut nach wird der 22er sicherlich nicht wie ein typischer, heißer Jahrgang ausfallen. Die enorme Konzentration und Dichte der 2018er sind dieses Jahr nicht vorhanden.“ Obwohl die Erträge niedriger einzustufen sind als im Hitzejahr 2018, besitzen die Weine mehr Spiel und Leichtigkeit. Denn der Herbst fiel deutlich kühler aus. „Es gab punktuelle Starkregenfälle, von fast mythischem Ausmaß.“ so Daniel Wagner. Gewiss auch, weil gute Betriebe wie Wagner-Stempel, mit der fortdauernden Reihe warmer Jahre gelernt haben umzugehen, schmeckt 2022 viel kühler als der Jahrgangsverlauf vermuten lässt. Wo sehr junge Reben bewässert werden mussten um über den Sommer zu kommen oder keine Trauben lieferten, die in den Wein eingingen, zahlt sich der Rebenschatz, tief wurzelnd, da alte Reben, immer mehr aus. Auch die Exposition und Bodenbeschaffenheit liefert ei-

nen starken Erfolgsfaktor, halten schwere Böden doch deutlich mehr Feuchtigkeit. „Der Schlüssel war 2022 die Vitalität der Anlagen hochzuhalten.“ erklärte uns Oliver Müller bei unserer Jahrgangsprüfung. Bewusst setzten sie auf eine aktive Bodenbearbeitung, legten bis zum Ostersonntag Stroh und Mulch aus, der die Feuchtigkeit im Boden hält und verzichteten auf eine starke Begrünung. Auch die Ausdünnung der Reben sollte diese entlasten und Reife in die verbleibenden Trauben bringen. Immerhin: Der warme Sommer brachte den Vorteil mit sich, dass das Thema Pflanzenschutz und Botrytis keine Rolle spielten. Es galt, wie von Müller erwähnt, die Reben im Wachstum zu begleiten. Für die physiologische Reife sorgte dann der langgezogene Herbst mit seinen kühlen Nächten. Auch hier war es von Vorteil für den Riesling, der spät ausreift und enorm von dieser Konstellation profitiert. Dass der Herbst dann den langersehten Regen zum falschen Zeitpunkt brachte und sich das Team auf eine Lese im -Shirt einstellte, ist gewiss nicht nur Randnotiz. Es erklärt auch, warum der Vergleich zum warmen 2018er Jahrgang hinkt und sich 2022 dermaßen andersartig präsentiert. Wir erlebten im Weingut Wagner-Stempel eine höchst authentische Kollektion, die den Jahrgangscharakter widerspiegelt aber auch in ihrer Präzision für einige überraschende Momente sorgt, uns zeigt, dass die Analogie warmer Sommer = exotische Weine längst zu einfach gedacht ist und lediglich einen Parameter definiert. Dass Daniel Wagner diesen kellerntechnisch nicht formen will und bewusst auf die Aufsäuerung seiner Weine verzichtet, begrüßen wir. Sie sind das ungeschminkte Ergebnis und wir sind überzeugt, dass sie somit auch auf lange Zeit noch eine Schönheit aufweisen werden, die intrinsischer Natur ist und damit viel mehr als nur glanzvolle Fassade.

„Hier in der rheinhessischen Schweiz verdankt man dem Winzerhof seit Anfang der 90er Jahre ganz wunderbare Weine, die international ihre Verehrer haben.“

– Paula Bosch  
(„Deutscher Wein, Deutsche Küche“)





## „ROSÉ“ TROCKEN, 2022 (BIO)

„Die Flaschen werden den Sommer wahrscheinlich nicht überleben.“ – Daniel Wagner

 SPÄTBURGUNDER, ST. LAURENT, FRÜHBURGUNDER  
 DE-ÖKO-022

DRH071522 | 11,5% VOL. | 13,06 €/L | **9,80 €**

Im Weingut Wagner-Stempel gibt es keinen Zukauf und keine in Pacht bewirtschafteten Weinberge. Dieser Grundsatz sichert die Ausgangsbasis höchstmöglicher Qualität, zu Lasten der Quantität. Und so merkt Daniel an, dass er von diesem Wein eigentlich die doppelte Menge benötigen würde. Wir schätzen seinen Rosé, eine Mischung aus 40 % Pinot Noir, 20 % St. Laurent und 20 % Frühburgunder lieber als rarer und hochwertiges Gut, erwähnen aber gleich, dass dieser Rosé nicht ganzjährig verfügbar sein wird.

Mit seinem intensiven Lachsrosa gehört er für uns zu den schönsten, saftigsten und frischesten Sommer-Rosés, die wir aus Rheinhessen kennen. Er strahlt eine Lebendigkeit aus und wirkt nicht allein fruchtig, sondern besitzt auch eine angenehme wilde Komponente. Es duftet zittrisch frisch aus dem Glas, Himbeeren und Walderdbeeren lugen hervor. Der Rheinhessen-Rosé soll bei Daniel Wagner ein betont unkomplizierter und trinkfreudiger Wein sein, der aber gleichzeitig den typischen *grip* und die ebenso typische Würzigkeit besitzt, die alle Weine von Wagner-Stempel auszeichnet. Um diese Balance zu erreichen, eignen sich die drei Rebsorten, die er in den 1990er-Jahren gepflanzt hat, besonders gut. Die Rotweinparzellen finden sich in den Siefersheimer Weinbergen, und zwar bevorzugt auf sandigem Lehm mit Porphyrgestein im Untergrund. Gelesen wurde früh am Tag und von Hand, um die frische Säure zu konservieren und im Alkoholgehalt bei sehr moderaten 11,5 Vol.-% zu landen. Ausgebaut wurde dann im Edelstahl. All das war darauf angelegt, diese herrliche Knackigkeit und Festigkeit zu bewahren, die man für einen ausgesprochen frischen Rosé benötigt. Am Gaumen wird es dann noch feiner, noch saftiger und noch purer, als man es in der Nase vielleicht ohnehin schon erwartet hat. Es ist ein wunderbares Wechselspiel aus roter Beerenfrucht, zittrischen Noten und knackigen Sauerkirschen, feiner Würze und Mineralität, das hier bei schlankem Körper und einer perfekten Balance aus Fruchtsüße und Säure begeistert. Hiermit wollen wir gern den Sommer einläuten!

*Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2028 mit großem Genuss trinken.*



## GRÜNER SILVANER TROCKEN, 2022 (BIO)

„Der Wein stammt von der Rückseite der Heerkretz. Das Traubenmaterial war wunderschön.“ – Daniel Wagner

 SILVANER |  DE-ÖKO-022

DRH070222 | 12% VOL. | 14,93 €/L | **11,20 €**

Daniel Wagner schätzt den in Rheinhessen heimatlichen Silvaner sehr. Anfang der 1990er-Jahre machte dieser 50% des Rebsortenspiegel aus. Zu viel in der damals von Riesling geprägten Nachfrage und klimatischen begünstigten Situation. Er überlegte sich daher genau, welche Lagen er für Silvaner behalten wollte. Die heutigen Parzellen für den Grünen Silvaner und den Silvaner „R“ liegen im Wesentlichen auf der kühlen Rückseite der Heerkretz auf kargen, größtenteils sandigen bis steinigen Lehmböden mit Porphyerverwitterungsgestein im Untergrund. Dort kann es schon mal richtig kühl sein, aber genau das kann den Silvaner später so spannend machen. Daniel schätzt 2022 gar als großes Silvanerjahr ein und ist äußerst zufrieden mit den Ergebnissen („Die älteren Wingerte haben die Trockenheit gut verkräftet, das Traubenmaterial sah bildhübsch und schön grün aus“). Den Gutswein baut er nach Handlese und Spontanvergärung im Edelstahl und zu 25% im Stückfass aus deutscher Eiche aus.

Bei moderaten 12 Vol.-% bietet er ein gelungenes Frucht-Säure-Spiel. Der hellgoldene Silvaner duftet angenehm erdig und nach gelben Pflaumen. Ansonsten betont er mehr die Würzigkeit der Rebsorte, was sich auch am angenehm trockenen Gaumen zeigt. Hier gleitet der Wein förmlich über die Zunge, zeigt sich leicht cremig und nussig aber nie zu üppig. Die Säure wirkt reif und ist doch prägend. Ein Gutsilvaner mit einem selten so ausgeprägten Charakter. Das macht nicht nur sehr viel Freude, das funktioniert auch hervorragend als Essensbegleiter. „Wir trinken das gerade jetzt zur Frühlingsküche ausgesprochen gerne,“ sagt Daniel dazu, und schenkt gerne noch einmal nach.

*Den Silvaner kann man jetzt und sicher bis 2028 genießen.*

## WEISSBURGUNDER TROCKEN, 2022 (BIO)

**„Wir können es nicht oft genug wiederholen: Die Qualität der Gutsweine in diesem Haus lässt Genießer immer wieder frohlocken. Exzellente Basisweine sind eine Art Markenzeichen von Daniel Wagner, dem es in diesem Segment gelingt, Jahr für Jahr Spitzenleistungen zu erbringen. Egal ob Riesling, Silvaner oder Weißburgunder, es gibt hier keine Ausreißer – es sei denn nach oben.“**

– VINUM Weinguide Deutschland 2023

 WEISSBURGUNDER |  DE-ÖKO-022  
DRH070322 | 12% VOL. | 14,93 €/L | **11,20 €**

„Man schmeckt die Sonne des Sommers“ im Weißburgunder, so Daniel Wagner. Damit ist der Weißburgunder trocken ein idealer Vertreter des Jahrgangs im Gutswein-Bereich, legt er doch all sein Talent schon jetzt zu Tage. Der sehr balancierte und runde Weißwein wurde überwiegend im Stahltank spontanvergoren, denn dies betont die Frische und Frucht. Rund 20% Stückfass verleihen ihm dann Tiefe und Anspruch. Mit diesem Wein beweist Daniel erneut, dass er ein Händchen für Gutsweine besitzt, die nahezu jeden begeistern aber niemals vordergründig erscheinen und somit stets auch den Abdruck des Jahrgangs und ihrer Herkunft besitzen. Eigene Parzellen, Handlese und Spontanvergärung sind hier sicherlich Grundpfeiler aber eben auch das gewisse Fingerspitzengefühl, welches mit jahrzehntelanger Erfahrung Weine ermöglicht, die wie selbstverständlich Leichtigkeit ausstrahlen.

Die bio-zertifizierten Trauben für diesen Gutswein stammen aus verschiedenen Lagen der Siefersheimer Berge mit sandigem bis steinigem Lehm auf einem Grund aus Porphyryverwitterungsgestein. Im Duft erinnert der Wein an weiße Blüten, an reife Birnen und etwas Honigmelone. Am Gaumen haben wir einen äußerst süffigen Weißburgunder, der mit seinen cremigen Einschlägen pures Wohlgefühl erzeugt. Bei Wagner-Stempel sind die Weine zwar trocken ausgebaut, aber mit einem leichten Fruchtspiel. Das gibt den Weinen eine wunderbare Süffigkeit. „Ich will ja bei den Gutsweinen nicht schon mit der Freakshow starten“, sagt er, und lacht, „das kann ich dann später bei den Orts- und Lagenweinen immer noch. Ein Gutswein will zuallererst getrunken werden, er soll lecker sein, saftig, animierend. Trotzdem mache ich keine Weine für den großen Markt, sondern welche, die mir selber schmecken und auch den Freunden von mir, die keine Winzer sind. Die suchen gerne die Balance in den Weinen.“ Und genau diese Balance besitzt dieser Weißburgunder.

*Dieser Wein ist schon jetzt ein Hochgenuss und gewiss bis 2027 lagerfähig.*



## GRAUBURGUNDER TROCKEN, 2022 (BIO)

**Grauburgunder: Unser Coup de Cœur unter den Gutsweinen!**

 GRAUBURGUNDER |  DE-ÖKO-022  
DRH070422 | 12% VOL. | 14,93 €/L | **11,20 €**

Mit dem Jahrgang 2022 ist Daniel Wagner ein äußerst schöner Grauburgunder gelungen, der für uns gar unter den Gutsweinen herausragt. Schon bei der Verkostung in Siefersheim haben wir ihn uns in unseren Notizen markiert, ein großer Wurf, zumal in seiner Preisklasse.

Wenn man den diesjährigen Grauburgunder von Wagner-Stempel probiert, dann findet man eine gewisse unverhoffte Eleganz in dem Wein, die Grauburgunder oftmals abhanden kommt, auch weil Winzer ihn gerne kommerzieller ausbauen als sie ihn selbst mögen.

Es ist die große Kunst des rheinhessischen Winzers Daniel Wagner, dass er seinen Weinen immer einen eigenen, starken Charakter verleiht, immer Frische und grip liefert und immer auch eine Finesse hineinbringt, für die die schmalen Schlegelflaschen geradezu symbolisch stehen aber auch Daniel Wagner als Persönlichkeit widerspiegeln. Dazu passend Paula Sidore (JANCIS ROBINSON), die 2022 schrieb: „Die Weine sind, wie der Mann, der hinter ihnen steht, ruhig, durchdacht und tiefgründig.“

Die Trauben stammen ausschließlich von eigenen, seit 2008 auch offiziell ökologisch bewirtschafteten Weinbergen in Siefersheim, die sich durch sandige bis steinige Lehmböden mit Porphyryverwitterungsgestein im Untergrund auszeichnen. Es duftet fein würzig nach Hefe und Forellen-Birnen aus dem Glas, etwas Mandeln und Pampelmuse. Am Gaumen bewirkt das reife Ausgangsmaterial eine angenehme Substanz, doch gleitet der Wein eher schlank über die Zunge, zeigt sich seriös und angenehm steinig. Man muss einfach einen großen Schluck von diesem feinen Weißwein nehmen, so charmant zeigt er sich jetzt schon.

*Diesen Wein kann man jetzt und bis 2028 jederzeit genießen.*

## „GUTSWEINE 2022“-PROBIER-PAKET (MIT 6 X 2 FLASCHEN) (BIO)

DE-ÖKO-022

DRH079922-P | 13,22 €/L | STATT 131,60€ NUR 119,00 €

Es ist eine faszinierende Tour durch die Rebsortenvielfalt Rheinhessens, in einem sehr charmanten und saftigen Stil! Klasse Weine zu einem attraktiven Preis. Wetten, Sie finden ganz schnell Ihre(n) Favoriten?!

### Sie erhalten JE ZWEI FLASCHEN

Silvaner | Weißburgunder | Grauburgunder | Scheurebe | Riesling | Rosé

Probier-Paket



## SCHEUREBE TROCKEN, 2022 (BIO)

In Rheinhessen trinkt man Scheurebe statt Sauvignon Blanc!

SCHEUREBE | DE-ÖKO-022

DRH070522 | 12% VOL. | 14,93 €/L | 11,20 €

Wenn man mit Daniel Wagner über seine Scheurebe spricht, dann gerät er schnell ins Schwärmen und gibt gerne zu, dass er die „Scheu“ zunächst unterschätzt hat. Angefangen hat seine Zuneigung zu dieser nach Georg Scheu – seines Zeichens Weinbauoberinspektor, Winzer und Rebenzüchter – benannten Sorte 2006, als er eine alte mit Scheurebe bepflanzte Parzelle in der Heerkretz von einem befreundeten Kollegen erwerben musste, um an ein benachbartes sehr gutes mit Riesling bepflanztes Stück zu gelangen. Also hat er sie übernommen, und als er irgendwann die Trauben und später den fertigen Wein im Keller hatte, war er so bass erstaunt wie begeistert. Denn diese Parzelle lieferte richtig guten Wein! Mittlerweile wird sie durch drei weitere Parzellen ergänzt: eine im benachbarten Neu-Bamberg, eine in Monsheim und zuletzt eine im Siefersheimer Höllberg. Es ist ein ganz eigener Stil, den Daniel Wagner hier pflegt. Für ihn muss die Scheurebe wie er sagt „gar“ sein. Er liest die Trauben vergleichsweise spät, quasi kurz vor Überreife – was ihnen allerdings hervorragend steht, denn so zeigen sie sich in all ihrer Pracht. Und das Beeindruckende ist, dass der absolut frisch schmeckt, dabei aber über eine seidigere Säure verfügt als der benachbarte Riesling. Er kommt dem Sauvignon Blanc sehr nahe, nur ist er hier beheimatet und regionales Abbild!

Dieser Wein ist ein so überhaupt nicht scheuer Verführer, der nach Schwarzer Johannisbeere duftet, nach Grapefruit einer Spur Weinbergpfirsich und Kräutern. Dieser exotische Weißwein bleibt aber vor allem am Gaumen erfrischend und pur, trotz trockenem Ausbau belebend und leicht und ist damit ein sommerlicher Vertreter und eine Spezialität, die wir jedem gerne ans Herz legen möchten. Wie heißt es so schön? Scheuet euch nicht und trinket mehr „Scheu“!

Ab sofort uns bis sicherlich 2028.

## RIESLING TROCKEN, 2022 (BIO)

„Der Gutsriesling geht in eine ähnliche Richtung wie 2021.“ – Daniel Wagner

RIESLING | DE-ÖKO-022

DRH071622 | 12% VOL. | 14,93 €/L | 11,20 €

Das VDP-Weingut Wagner-Stempel zählt zwar zu Rheinhessen. Mit seinen Porphyrböden, dem ungewohnt felsigen Hügelland und der Nähe zur Nahe (steht man in den Große-Gewächs-Lagen, so sind es nur 10 Kilometer Luftlinie bis nach Bad Kreuznach an die Nahe und rund 20 km bis zum Rüdeshheimer Berg im Rheingau), herrschen hier etwas kühlere Bedingungen vor. Das kommt Daniel Wagners Hausstilistik, die sich ganz auf Feinheit, Präzision und die Betonung der Böden konzentriert, völlig entgegen. Es ist kein Novum, dass der Jahrgang 2022 an sich warm im Sommer war. Doch der Herbst war durch die Regenschauer auch kühl und schuf so ein januskopffartige Konstellation. Das Ergebnis sind, gerade beim spätausreifenden Riesling, Weine, die deutlich mehr Leichtigkeit und Frische als 2018 besitzen und doch eine angenehme Fruchtfülle aufweisen. Beim Gutsriesling haben wir gar eine angenehm kühle Erscheinung, die sich gar nicht so sehr vom Vorgängerjahr unterscheidet, obwohl der Jahrgangsverlauf völlig unterschiedlich ausfiel.

Der Gutsriesling ist bei Wagner-Stempel stets ein Versprechen. Mit 12 Vol.-% Alkohol, einer noblen und satten Frucht im Gepäck, die wie auf einem schroffen Steinfels liegt, brettert dieser Gutsriesling über den Gaumen. Er zeigt sich goldgelb im Glas und besitzt eine anziehende Hefewürze, die von der Spontanvergärung herrührt. Gelbe Pflaumen klemmen sich dahinter und Karambole. Daniel hat ihm immerhin rund ein Drittel Holzfassausbau spendiert. Dass er 16 Partien für seinen Gutswein besitzt und somit bei der finalen Cuvée bestens spielen kann, erklärt auch, warum der Riesling ein derartig hohes Niveau besitzt. „Hier ist alles von Hand gelesen und spontanvergoren. Der Wein hat eben auch bereits eine gewisse Wertigkeit, auch weil hier Partien eingingen, die ursprünglich für den Ortswein Porphyrg vorgesehen waren.“ So muss Gutsriesling schmecken. Tipptopp!

10 Jahre Lagerpotenzial ab Jahrgang.

**SIEFERSHEIM RIESLING „PORPHYR“ TROCKEN, 2022 (BIO)****„Das Besondere an den Siefersheimer Lagen ist der Porphyrfels im Untergrund, der den Weinen eine ganz eigene Note verleiht.“****– EICHELMANN Deutschlands Weine 2023**

RIESLING | DE-ÖKO-022

DRH070622 | 12,5% VOL. | 26,66 €/L | **20,00 €**DRH070622-M | MAGNUM | 12,5% VOL. | 30,66 €/L | **46,00 €**

„Der »Porphyr«-Riesling Siefersheim ist seit – ja, ich denke ich kann sagen seit Jahrzehnten – einer der größten Werte der gesamten Riesling-Welt!“

– GERHARD RETTER

Sie zählt zu unseren „Lieblingslinien“ aus Deutschland: Wagner-Stempels Trio der Terroir-Rieslinge vom Porphyrfels, Melaphyr und Rotliegenden. Diese Rieslinge stellen im Prinzip die Vorstufe zu den Großen Gewächsen dar, besitzen daher eine besondere Attraktivität. Analog zu Klaus Peter Kellers Riesling „Von der Fels“, Frank Schönlebers „Halgans“ oder Tim Fröhlichs „Schiefergestein“ und den Interpretationen unterschiedlicher Böden aus dem Hause Rebholz, handelt es hier um eine Art „Kleines Großes Gewächs“. Daniel Wagner kann dies zu Recht und voller Stolz betonen, wird dieser Wein doch ausschließlich aus Trauben von den jüngeren Rebstücken aus den beiden Großen Lagen „Heerkretz“ (75 %) und „Höllberg“ (25 %) vinifiziert.

Die sehr steinige und windoffene Partie aus der Heerkretz verleiht dem Riesling am Gaumen eine mineralische, ja steinig-griffige Textur bei moderater Säure. Im Jahrgang 2022 aufgrund der Struktur zu satten 50% in alten Stückfässern ausgebaut, verblüfft der Riesling durch feine Würze und eine intensive gelbe Frucht. Er zeigt sich weniger ungestüm als sein Jahrgangsvorgänger, sein tief erhabenes und intensives Bouquet ist einfach präsenter, besitzt am Gaumen aber die typisch diese Linie auszeichnende Betonung der Mineralität. „Wir haben die Weinberge allesamt ausgedünnt, kleine Erträge gefahren“, so Daniel Wagner, den sein aktueller Riesling vom Porphyrfels an 2011, einen seiner meist geschätzten Jahrgänge, erinnert. „Es hat diese gelbe Frucht und reife Säure aus 2011 aber weniger Alkohol“.

Werte Kunden, Daniel Wagners Terroir-Linie überzeugt uns seit Beginn unserer Zusammenarbeit im Jahre 2017 – und wie wir seit einiger Zeit mit großer Freude erleben, erfahren diese für noch relativ kleines Geld verfügbaren Klasse-Weine (und zukünftigen GG-Anwärter) eine richtiggehende Renaissance: Steigende Nachfrage und größtes öffentliches Interesse, gerade auch in den sozialen Netzwerken, wo diese Trouvaillen wegen ihres herausragenden Preis-Genuss-Verhältnisses in Windeseile weiterempfohlen werden, legen davon Zeugnis ab. Kein Wunder, haben sich bei Deutschlands besten Winzern diese Orts- und Erste-Lagen-Weine (die aber häufig aus GG-Lagen stammen) doch derart weiterentwickelt, dass heute die Besten ihrer Art zum Teil mehr Tiefe, Brillanz und Potenzial aufweisen als so manches Große Gewächs, das man noch vor rund einem Jahrzehnt kaufen konnte. Daniel Wagner: „Der Porphyrfels ist die Visitenkarte für unseren Hausstil.“ Sein „Porphyrfels“ zählt für uns von Anfang an zu den schönsten Interpretationen eines deutschen Klasserieslings unterhalb der Großen Gewächse.

Mit unserem Lob sind wir nicht alleine. Wir zitieren Sommelier und „Cordobarista“ Gerhard Retter, der beim Genuss eines Jahrgangsvorgängers den Nagel auf den Kopf traf: „Meine Liebe sei hiermit bekräftigt und verbrieft, ach was, sie sei vertronken! Einzige Frage die bleibt? Sind/werden diese fantastischen Ortsweine die größten Feinde oder die größten Fürsprecher der Großen Gewächse?“

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2025 bis etwa 2040.*



## NEU-BAMBERG RIESLING „ROTLIEGEND“ TROCKEN, 2022 (BIO)

„Auch auf der Ortswein-Ebene gibt sich Wagner keine Blöße, seine Rieslinge wirken nahezu schwerelos und elegant.“ – VINUM Weinguide Deutschland 2023

 RIESLING |  DE-ÖKO-022

DRH070722 | 12,5% VOL. | 26,66 €/L | **20,00 €**

Nicht selten zählt der Riesling aus Neu-Bamberg zu unseren aber auch Daniel Wagners Favoriten unter der Terroir-Linie. Das zeigt sich auch dieses Jahr und hier gab es bereits frühe Indikatoren: „Die Trauben waren hier auf den Punkt perfekt ausgereift. Wir haben die Fässer im Keller später gefeiert.“ so Daniel über den Riesling „Rotliegend“. Die lehmigeren Böden waren hier im warmen Sommer eine echte Bereicherung. Mit ihren wasserführenden Schichten hielten sie die Reben bei Laune, sodass diese über den Sommer „bilderbuchhaft“ dastanden.

Obwohl der Bamberger Riesling von jüngeren Reben stammt, kommt bei ihm doch jedes Jahr mehr und mehr der Terroir-Gedanke durch! Allein der Duft ist außergewöhnlich. Der teils auch in Halbstückfässern ausgebaute Riesling duftet außergewöhnlich eigenständig. Eine hauchfeine Reduktion erinnert hier in ihrer Würzigkeit an grünes Curry und Zitronenblätter. Erst mit Belüftung zeigt sich auch etwas Frucht, allerdings nur in Andeutungen. Viel mehr dreht sich alles um das energetische Mundgefühl am Gaumen, die feine Säurestruktur. Es handelt sich um Riesling für Puristen, die gerne auch geduldig sind und einem Wein Zeit im Glas geben. Wer diese Zeit – und man sollte sich diese ohnehin beim Weingenuss nehmen – wird mit einem der markantesten Rieslinge der diesjährigen Kollektion belohnt. Für gewöhnlich zeigt jener Wein etwas mehr Schmelz und Kraft. Nicht so 2022. Die Erträge waren hier niedrig und dies spiegelt sich auch im dichten Wein im Glas wider. Uns gefällt es sehr!

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2026 bis ca. 2040.*



Probier-  
Paket

### „RIESLING-TERROIR-PAKET 2022“ (MIT 3 X 2 FLASCHEN) (BIO)

 RIESLING |  DE-ÖKO-022

DRH079822-P | 24,22 €/L | STATT ~~120,00 €~~ **NUR 109,00 €**

Rotliegendes trifft auf Melaphyr trifft auf Porphy. Spannender und anschaulicher kann eine Annäherung an das Thema Terroir nicht gelingen – unbedingt probieren!

#### Sie erhalten JE ZWEI FLASCHEN

Fürfeld „Melaphyr“ | Neu Bamberg „Rotliegend“ | Siefersheim „Porphy“



## FÜRFELD RIESLING „MELAPHYR“ RIESLING TROCKEN, 2022 (BIO)

**Brillante Aromen und Frische, für Jahre sicher verwahrt!**

 RIESLING |  DE-ÖKO-022

DRH071422 | 12,5% VOL. | 26,66 €/L | **20,00 €**

Die Riesling-Trauben für den Furfelder Riesling „Melaphyr“ stehen hier auf einer kleinen Fläche von gerade einmal einem Hektar. Namensgebend ist der vulkanische Untergrund, auf dem die Trauben gedeihen, ein feinkörniges Gestein mit porphyrischem Gefüge, dessen dunkles Ergussgestein schwarz bis rötlichbraun ausfällt. Aus drei Parzellen gewinnt Daniel Wagner diesen Wein, dessen Reben bis zu 360m über dem Meeresspiegel von kühlen Winden durchzogen sind und einen geschliffenen Riesling ergeben, der vom Furfelder Eichelberg stammt, der höchsten Erhebung Rheinhessens und Grenzgänger zur Nahe. Das „Cool-Climate-Projekt“, wie es der Winzer selbst nennt, wurde komplett im Stahltank ausgebaut und bringt im Jahrgang 2022 ein fein rauchiges Bouquet mit subtiler Reduktionsnote hervor. Am Gaumen zeigt er sich dieses Jahr ausgesprochen drahtig und besitzt doch auch angenehm gelbfleischige Bäckchen, die gerade im jugendlichen Stadium verführen. Obwohl erst 2011 gepflanzt, besticht der Wein mit seinen jungen Reben durch Tiefgang und ein kompaktes Mundgefühl. „Bereits oben auf der Lage beginnt der Wald, mit seinem tiefgründigen Boden stand der Weinberg wie im Bilderbuch da. Er blüht später und reift später aus.“ so Daniel Wagner bei unserer Fassprobe im Frühjahr. Das ist der Inbegriff eines geschliffenen Rieslings, geprägt von Mineralität. Unser ganz persönlicher Lieblingswein unter den drei Gesteinsrieslingen.

*Zu genießen ab sofort, ideal ab 2026 bis ca. 2042.*

## SYLVANER „R“ TROCKEN, 2021 (BIO)

**„Von Anfang an hatte sich Wagner auch dem Silvaner verschrieben und erzielt immer wieder Spitzenergebnisse. Sein Silvaner Reserve steht dafür mit seiner cremigen Struktur und feinen Länge.“**

**– VINUM Weinguide Deutschland 2023**

 SYLVANER |  DE-ÖKO-022

DRH070821 | 13% VOL. | 25,33 €/L | **19,00 €**



Daniel Wagner will seinen Weinen im Keller nichts hinzufügen, was nicht das Jahr im Weinberg selbst hervorbrachte. Dies heißt nicht, dass er irgendetwas dem Zufall überlasse. Beileibe nein. Beschnitt an Laubdach und Trieben, Bodenpflege und schließlich die Selektion sind bei ihm gründlich durchdacht und immer von Hand ausgeführt. Wer sich ein Bild von seiner einzigartigen Kompetenz machen möchte, kann auf der Internetseite beeindruckend genaue Beschreibungen von Wetter- und Wuchsgeschehen zum jeweiligen Glasinhalt einsehen. Beschreibungen, die in ihrem Detailreichtum von großer Sorgfalt und Hingabe künden.

Sehr klar und goldgelb ruht dieser Sylvaner „R“ im Glas. Nicht nur farblich brilliert er von Anfang an. Sein Bouquet will einfach nicht zurückhaltend sein. Selbst unterkühlt füllt es den Raum eiligst mit Birne, Apfel, Mango, grün anmutender Melone. Pfirsichtöne legen sich nach kurzer Zeit dazu. Hält man die Nase dann ins Glas, wird alles noch um ein Vielfaches weiter und komplexer: zarte Gräser, kraftvolle Holunderblüte spielen auf Karamell und Honig. Ananas und Banane krönen dann dezent. Wäre es vermessen, den Ausbau in teils Stückfässern und teils in neuen Halbstückfässern als konventionell zu bezeichnen? Das Ergebnis ist aber eine unvergleichliche Rundheit: eine zurückhaltende, aber niemals winzige Säure liefert den Frischehintergrund, den dieser im Übrigen vornehme Sylvaner einfach braucht. Charakterlich liegt er nahe bei einem klassischen Kabinettbegriff, der sonst nur Rieslingen vorbehalten ist. Alle Aromatik ist herrlich gebettet und verwahrt in einem Futteral aus zartester Restsüße (1,9g/l) und wohliger Alkoholwärme. Wagner-Stempels Sylvaner „R“ („Die Spitzenweine von nicht für Große Gewächse zugelassenen Rebsorten wie Chardonnay und Sauvignon Blanc tragen den Zusatz Reserve.“ – EICHELMANN Deutschlands Weine 2023) möchte gerne auch im Keller auf besondere Augenblicke warten; er wird all seine Reize für Jahre halten, wenn nicht sogar mehr.

*Ab sofort bis mindestens 2030+.*

## HÖLLBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS RIESLING, 2022

Generös und fruchtintensiv: Höllberg!

 RIESLING

 DE-ÖKO-022 | IN SUBSKRIPTION | AUSLIEFERUNG SEPT. 2023

DRH071122 | 13 % VOL. | 52,00 €/L | **39,00 €**

DRH071122-M | **MAGNUM** | 56,00 €/L | **84,00 €**

Der Höllberg ist ein überschaubarer Rebhang von rund einem Kilometer Ausdehnung auf 160 bis 220 Metern Höhe. Das Kernstück, der zentrale Bereich, gehört zum Weingut Wagner-Stempel. Vor über 250 Millionen Jahren wurde hier magmatische Masse hochgedrückt, es gab eine tektonische Verwerfung. Die über die Jahre verwitterten Böden bestehen aus Quarz-Porphyr bzw. Rhyolith. Nur eine kleine Lehmauflage im oberen Bereich deckt diese ab, wohingegen sich der Lehm am unteren Hangende ansammelt und dort eine dickere Auflage bildet. Es ist gemeinsam mit der Heerkretz Daniels Paradelage, deren Bodenstruktur automatisch vorgibt, welche Rebsorten hier idealerweise zu stehen haben. Im unteren Be-

## „Ein toller Vertreter des Jahrgangs und klassischer Höllberg.“

– DANIEL WAGNER

reich gedeihen noch die Burgundersorten, doch ganz oben, da wurzelt und kämpft sich nur noch der Riesling durch den steinigen Boden. Von hier kann man einen schönen Ausblick auf das romantische Örtchen Siefersheim genießen, wo sich einst schon die Römer ansiedelten. Das kam nicht von ungefähr, hat Porphyry doch die Eigenschaft, Regenwasser direkt durchzulassen, kann dies kaum sammeln. Das Wasser sickert und fließt durch den Hang ab und sammelt sich an dessen Fuße, wo das heutige Dörfchen liegt.

Dieses Terroir ist in Rheinhessen einzigartig. Der süd-südöstlich ausgerichtete Höllberg genießt viele Sonnenstunden. Verwitterter Porphyry und die zahlreichen Steine speichern hier die Wärme. Zudem ist der Höllberg gut windgeschützt. Und so fällt der Riesling hier vergleichsweise runder und kraftvoller aus als der aus der Heerkretz. Gelbfruchtigkeit und Kraft sind typisch für dieses Terroir.

2022: Eine januskopffartige Konstellation ergab sich im Jahrgang 2022. Der Sommer war sehr warm und trocken, der Herbst wiederum stellenweise feucht und kühl. Diese Dramaturgie erbrachte physiologisch ausgereiften Riesling, der in seiner Wachstumsphase stellenweise zu kämpfen hatte und aufwändige Weinbergarbeit erforderte, die unter anderem das Ausbringen von Stroh als Feuchtigkeitsregulator beinhaltete. Es ist daher kein Wunder, dass die Trauben fürs Große Gewächs aus den Spitzenparzellen des Höllbergs stammen (Becker, Lenz und Auf der Mauer). Der Höllberg schmeckt wie so oft von den drei GGs am zugänglichsten, bietet dem Jungweintrinker die größte Freude. Bewusst entschied sich Daniel Wagner für die stahlbetone Variante im Keller: Zwei Drittel stammen aus dem Stahltank, ein Drittel aus großen Holzfässern. Die Qualität sicherte sich der Winzer durch rigorose Selektion der besten Partien und erzielte so einen Höllberg, der ganz typisch für seine Lage, die Saftigkeit und Kraft betont, wie es in warmen Jahrgängen hier der Fall ist (er wurde gar zwei Wochen vor der Heerkretz gelesen!). Es duftet fein nach Pfirsichen und Nektarinen aus dem Glas. Am Gaumen erweist sich das Große Gewächs mit zartem Schmelz und fleischiger Mundfülle, die in Konkurrenz zu den besten trockensten Rieslingen der Pfalz steht. Es ist die Öligkeit, die hier fasziniert, mit der dieses Große Gewächs sich ausbreitet. Die älteste Parzelle ist bereits rund 40 Jahre alt, bringt einen enormen Tiefgang in den Wein.

Ein hedonistischer Riesling, der uns immer ein wenig an Klaus Peter Kellers Hubacker erinnert, wie es Mitte der 2000er Jahre schmeckte. Denn beide Weine eint die ausgeprägte Gelbwürzigkeit und kräftige Struktur am Gaumen. Paula Bosch attestiert der Lage Höllberg „kraftvolle, dichte und stoffige Weine mit fruchtig-würzigen Aromen“. Das gilt auch für den Jahrgang 2022!

*Zu genießen ab sofort, ideal ab 2028. Höhepunkt bis ca. 2045*



**SCHARLACHBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2022****Avanciert mit lediglich rund 1.000 Flaschen zum Mythos!****Aus dem Binger Scharlachberg stammt Daniel Wagners einzigartiges Joint-Venture. Gemeinsam mit dem befreundeten Weingut Bischel aus Appenheim tauschte er Lagen, und so können nun beide von den Unterschieden der jeweiligen Böden lernen.**

 RIESLING | 
  DE-ÖKO-022 | 
 IN SUBSKRIPTION | 
 AUSLIEFERUNG SEPT. 2023  
 DRH071222 | 12,5% VOL. | 61,33 €/L | **46,00 €**



Der Scharlachberg weist ein ähnliches Terroir auf wie der Rudesheimer Berg im Rheingau, auf den man vom Siefersheimer „Goldenen Horn“ einen wunderschönen Ausblick hat – die 2016 zur „schönsten Weinsicht Rhein Hessens“ gewählt wurde! Bereits die ersten Jahrgänge haben sich als absolute Bereicherung des Wagner-Stempel'schen Portfolios erwiesen: 2017 erhielt der Scharlachberg geniale 96(!) Punkte von Stuart Pigott, 2019 bewertete er das GG mit 97 Punkten verdientermaßen noch höher und unterstrich damit die von uns beobachtete Evolution. Statt Porphyrit prägt hier Taunusquarzit den Boden der Lage am Rochusberg, die von Rhein und Nahe begrenzt wird. Aus der (leider nur) 35 Ar kleinen Parzelle, die sich im oberen Bereich des Scharlachbergs befindet, wird in einer Kleinstauflage dieses von Leidenschaft und Wissbegier getriebene Tauschprojekt von Daniel verwirklicht. Dem „Scharlachberg“ eignet ein würziges und wildes Wesen, das besonders in der Nase zur Geltung kommt. Das erinnert wieder in einer deutlich mildereren Art an die Weine Schäfer-Fröhlichs, die in der Jugend ebenfalls ungestüm, aber besonders markant auftreten.

Im Jahrgang 2022 ist der ohnehin gesuchte Wein ein rares Gut: „Wir haben brutal wenig Scharlachberg, keine 1.000 Flaschen.“ deutete uns Daniel bereits bei unserem traditionellen Besuch in Siefersheim an. Kein Wunder, der warme Sommer sorgte für niedrige Erträge, nur die allerbesten Trauben gingen in das Große Gewächs ein, welches erneut komplett im Stahltank ausgebaut wurde. Wer ihn im Glas hat, findet die typischen Züge der Lage wieder, die ihren Reiz ausmachen: Ein Hauch Frucht (nicht zu reife Ananas und Karambole), viel Würze (Hefe, auch Tabak) und eine prägnante, fast schnige Art am Gaumen. Die Trauben waren hier trotz der Trockenheit vital, erbrachten bildbuchhaftes Lesegut. Dass diese nicht bewässert wurden, liegt allein schon daran, dass hier in der steilen Lage gar keine Infrastruktur besteht. Die Reben müssen tief wurzeln, um an ihre Nährstoffe und Wasser zu gelangen, dementsprechend lag der Ertrag bei lediglich 20 hl/ha.

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt ab 2027 bis nach 2045+.*



„Seit der ersten Ausgabe empfehlen wir die Weine von Wagner-Stempel (...) In diesen zwei Jahrzehnten wurde aus einem unbekanntem Weingut eine feste Größe in Rheinhessen, der vormals unbekannte Ort Siefersheim ist heute mit seinen Lagen Höllberg und Heerkretz allen Weinfreunden bekannt.“

– EICHELMANN DEUTSCHLANDS WEINE 2023

## HEERKRETZ RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2022

Heerkretz: „Das Meisterstück“ – Romana Echensperger MW

Vom wohl kühlestem Terroir Rheinhessens!

 RIESLING |  DE-ÖKO-022 | [IN SUBSKRIPTION](#) | [AUSLIEFERUNG SEPT. 2023](#)

DRH071322 | 12,5% VOL. | 65,33 €/L | **49,00 €**

DRH071322-M | **MAGNUM** | 12,5% VOL. | 69,33 €/L | **104,00 €**

Siefersheim ist wahrlich der vulkanische Brückenkopf Rheinhessens zur Nahe. Hier ändert sich auf wenigen hundert Metern das komplette Landschaftsbild. Und auf der Kuppe der „Heerkretz“ findet sich pure Heidelandschaft, mit extrem sauren und kargen Böden und einer ungewöhnlichen Flora, ein Spaziergang durch dieses Gelände ist absolut beeindruckend. Daniel Wagner machte nicht nur die Lage Heerkretz berühmt, sondern brachte durch seine exzeptionellen Weine aus diesen im Wortsinne WeinBERG(!) auch Siefersheim insgesamt wieder zurück auf die Landkarten der Weinwelt, ja schuf ein neues Bewusstsein um die Vorzüge und Eigenheiten dieser eigenständigen Grenzregion Rheinhessens. „Dank ihm ist diese Lage markanter Eckpfeiler einer neuen, aufregenden Weinkultur.“ So urteilte der Gault Millau. Heerkretz ist ungewöhnlich steil, passt so gar nicht in das eher von Flach- und sanftem Hügelland geprägte Rheinhessen. Diese jäh nach unten stürzende Flanke in Südexposition ist spektakulär und neben dem Roten Hang in Nierstein wohl die beeindruckendste Lage Rheinhessens. Wie der Höllberg ist auch der Heerkretz durch eine vulkanische Erhebung entstanden. Porphyrit mit einer satten Lehmauflage prägen die Heerkretz, Trockenheit ist hier weniger ein Problem, denn vitale Böden und die Lehmauflage sorgen dafür, dass das Regenwasser gut aufgenommen wird.

Die Heerkretz lag bis Ende der 80er Jahre völlig brach, war mit Gestrüpp und Dornbüschen verwildert. Daniel war der Pionier bei der Rekultivierung dieses Weinbergs, erinnerte sich dank alter Karten noch, dass vor Generationen hier Riesling angebaut wurde. Er erwarb Ende der 90er Jahre völlig verbuschte Parzellen, rodete und begann, sie neu zu bewirtschaften, dehnte die Flächen sukzessive aus. Heute zählt die Heerkretz zu den besten Lagen Rheinhessens!

Ein großer Unterschied zum Höllberg ist die Windoffenheit. Hier am Hang fegt der Wind durch, liefert kühle Luftströme. Und diesen Unterschied schmeckt man auch im Glas. Die Heerkretz ist immer kühler, schlanker und wohl der reduzierteste Riesling im Hause Wagner-Stempel. Heerkretz ist der Wein für Puristen und Terroirliebhaber! Obwohl der Sommer 2022 besonders trocken ausfiel, hatte Daniel Wagner hier keine Probleme zu verzeichnen. „Irgendwie klappt es hier immer gut.“, so der Winzer, der auch vom großen Vertrauen in seine Paradelage spricht, dessen Reben tief wurzeln. So zeigt die diesjährige Heerkretz das purste Bouquet der drei Großen Gewächse des Hauses. Der Jahrgang 2022 sorgt für eine etwas höhere Grundreife, erinnert Daniel gar an seine hochge-



schätzte 2011er-Heerkretz, bleibt dann aber auch dank des Ausbaus (80% im Stahltank, um die Frische des Rieslings zu betonen) stets neben aller Saftigkeit fokussiert und hallt immer feiner werdend nach. Die sicher zu den größten Lagen Rheinhessens zählende Heerkretz ist der feinste Wein. und wird lediglich um den Versteigerungsriesling, den EMT, um eine Nasenspitze geschlagen. Die Heerkretz besitzt mehr grip am Gaumen als der fein polierte und runde Höllberg. Es ist die hauchfeine phenolische Struktur, die all die Aromen des Rieslings am Gaumen leitet und ihn so geradlinig und fein erscheinen lässt. Die Heerkretz gibt jetzt in der Jugend vergleichsweise wenig von sich preis (da greift man gerne mal schneller zum Höllberg, der bereits mehr Charme besitzt). Doch gerade dieser zurückhaltende Purismus, diese Geradlinigkeit, die straffe und dichte Art, die fast schon schmerzhaft brutale Mineralität des Weins, das sind alles Attribute eines großen Weins. Würzigkeit, eine irre Mineralität und eine komplexe Struktur sind hier federführend.

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2026 bis ca. 2048*

## SIEFERSHEIM SPÄTBURGUNDER, 2020 (BIO)

„Pinot Noir ist mein Hobby.“ – Daniel Wagner

SPÄTBURGUNDER | DE-ÖKO-022  
DRH071820 | 13% VOL. | 25,33 €/L | 19,00 €

Man sollte im Blick behalten was Daniel Wagner fast beiläufig als „sein Hobby“ bezeichnet. Vorletztes Jahr zeigt er uns erstmals seine ersten Spätburgunder aus den 2ha Parzellen, die sich im Weingutsbesitz befinden. Vergangenes Jahr präsentierten wir dann den ersten, wie wir empfanden, salonfähigen Wurf und nun im dritten Jahrgang hat Daniel bereits eine Steile Lernkurve bewiesen, die uns immer neugieriger werden lässt, wenn es um die Rotweine des Hauses geht. Einen großen Pinot Noir möchte eigentlich jeder Winzer einmal vinifizieren. Wir kennen jedenfalls keinen, der nicht höchsten Respekt vor der divenhaftesten aller Rebsorten besitzt.

Beim Ortswein, dem Siefersheimer Spätburgunder, spürt man gleich die hochinteressante Herkunft. Die Reben, eine

sélection massale aus Burgund, wachsen auf ehemaligen Austernbänken (auch Haifischzähne lassen sich im Weinberg finden!). Sie liefern auch nachts eine gute Wärme und lassen die Trauben auch in kühlen Jahrgängen gut ausreifen. Den 2020er-Jahrgang hat Daniel zu rund einem Drittel mit Ganztrauben und direkt im Barrique, das anschließend für den Ausbau verwendet wurde, vergoren. Das Ergebnis ist ein Spätburgunder, dessen „seriöse Tanninstruktur“ James Suckling bereits im Vorjahr begeistert hatte. Er zeigt sich maskulin, duftet nach Mokka, Unterholz und Rosenblätter. Erst mit Luft lugt eine saftige dunkle Frucht hervor. Trotz der fleischigen Tannine schätzen wir gerade die Saftigkeit dieses Rotwein, die engmaschige Struktur und Frische, welche die Rappenvergärung mit sich bringt. „Im Prinzip suche ich Leichtigkeit, Säure und Frische sowie eine zart reduktive Art, so wie im Burgund.“ Das ist Daniel beim Siefersheimer Pinot Noir auch dieses Jahr wieder so hervorragend gelungen, dass wir diesen bemerkenswerten Wein unbedingt in unser Sortiment aufnehmen mussten.

*Kraftvoller Spätburgunder, der zwischen 14–16°C aufblüht.  
Ab etwa 2023 bis gut 2030.*

## HEERKRETZ PINOT NOIR GROSSES GEWÄCHS, 2020

Stuart Pigott (JAMES SUCKLING) stufte diesen Wein im Vorjahr als größte Neuerscheinung unter deutschen Pinot Noirs ein!

SPÄTBURGUNDER | DE-ÖKO-022  
DRH071920 | 13% VOL. | 61,33 €/L | 46,00 €

Als die „bemerkenswerteste Neuerscheinung im Bereich des deutschen Pinot Noir seit vielen Jahren.“ stufte James Suckling Daniel Wagners Debütjahrgang des Großen Gewächs vom Spätburgunder aus der heerkretz im vergangenen Jahr ein und vergab 96 Punkte! Die Reben reifen direkt neben der „EMT“-Parzelle aus welcher Wagner-Stempel den Versteigerungsriesling erntet. „Es handelt sich um einen virösen Weinberg“ erklärt uns Daniel. Er ist anfälliger für geringe Erträge und genau dies erlaubt mitunter derartig exzellente Qualitäten. „Der Siefersheimer Spätburgunder sowie die Heerkretz reifen in den besten Fässern, die man so am Markt erwerben kann.“ Daniel nutzte die ruhigeren Corona-Jahre um sich seinem Hobby, dem Spätburgunder, intensiver zu widmen, forschte, probierte aus und lernte enorm dazu. Das schmeckt man und zwar jedes Jahr, denn die Erkenntnisse sind ungleich sprunghafter als beim Riesling wo der Siefersheimer Meister auf Erfahrungen aus mehreren Jahrzehnten zurückgreift. Das aktuelle Große Gewächs ist für uns sein bislang größter Wurf. Er liefert einen hell granatroten Wein, der im Bouquet fruchtig nach Himbeeren, ein wenig Punschfrüchte und Hibiskusblüten duftet. Er zeigt sich floral und kühl und überrascht dann am Gaumen um so mehr. Hier nimmt die Frucht einen dunklen Charakter an, zeigt sich kraftvoll und von plüschigen Tanninen ummantelt. Für die Rotweine schuf Daniel vergangenes Jahr eigens einen Entrapper an. Dieser ermöglicht ein noch schonenderes Entbeeren und sorgt für noch mehr Fruchtdefinition. Wenn Daniel, der 1993 den elterlichen Betrieb übernahm, eine gleiche Lernkurve wie bei den Rieslingen verzeichnet, wird er schon bald zu den führenden Rotweinerzeugern Rhein Hessens zählen. Sein Großes Gewächs liefert zumindest eindeutige Anhaltspunkte dafür – *chapeau!*

*Großer Wein. Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2035.*





## NEU HEERKRETZ RIESLING KABINETT, 2022

**Generöser Kabinett aus der  
Wagner-Stempel-Paradelage!**

 RIESLING |  DE-ÖKO-022

DRH072022 | 8% VOL. | 20,00 €/L | **15,00 €**

Daniel Wagner keltert fruchtsüße Weine ausschließlich dann, wenn die Bedingungen perfekt sind und eine ausgewogene Menge zur Verfügung steht, denn der an der Mosel oft für edelsüße Weine praktizierte Ausbau in Kleinstbehältern, Ballons und individualisierten Stahltanks ist ihm ein Graus, er will mit den Weinen arbeiten können. Seine nicht trocken vergorenen Weine strahlen für uns daher auch immer eine gewisse Souveränität aus, wirken nie erzwungen forciert. Der Kabinett des Jahrgangs 2022 stammt aus zwei Großes-Gewächs-Parzellen, wurde schonend mit Ganztauben gekeltert und dann hälftig im Stahltank und im Stückfass ausgebaut. Bewusst haben Daniel Wagner und sein Team die Trauben hier früh gelesen. Das Ergebnis ist ein Riesling Kabinett, der mit weißfruchtigem Bouquet lockt und glockenklar im Glas liegt. Am Gaumen zeigt er Biss, wirkt aber dank der feinen Fruchtsüße nie eindimensional sauer. Eine intensive Sanddornfrucht sowie Orangenblüten zeichnen die farbenfrohe Aromatik dieses den Sommer begrüßenden Rieslings. Er wird eine mehr als gute Figur auf jeder Terrassenbestuhlung abliefern und dürfte mit seiner stimmigen Stilistik, die weder zu extrem puristisch und säurebetont, noch zu exotisch süß ausfällt, auf zahlreiche Fans stoßen!

*Ab sofort ein Hochgenuss. Reifepotenzial bis nach 2038+.*



## HEERKRETZ RIESLING SPÄTLESE, 2022

**„Früher wäre das eine Auslese gewesen.“ – Daniel Wagner**

 RIESLING |  DE-ÖKO-022

DRH071722 | 7,5% VOL. | 26,66 €/L | **20,00 €**

Daniel Wagners Spätlese muss als äußerst noble Spätlese bezeichnet werden. Sie entspringt nicht nur seiner Paradelage, der Heerkretz, sondern wurde zudem wie ein Großes Gewächs behandelt. Kein Wunder, handelt es sich doch um die Vorlese für den trockenen Wein. Folglich gingen hier in einem separaten Lesegang jene Trauben ein, die für den großen trockenen Riesling bereits zu aromatisch, da reif, waren. Schonend gekeltert, bewahrten die Rieslingtrauben ihre Säurestruktur und sorgten für einen intensiv fruchtsüßen Wein. So merkt Daniel an, dass vor nicht wenigen Jahren ein solcher Wein, besäße er noch etwas Botrytis, die hier nicht vorhanden war, als Auslese deklariert worden wäre. Mit ihren 7,5 Vol.-% gleitet die im Stahltank ausgebaut Spätlese nur so über den Gaumen. Ihr intensiver Duft nach reifem Birnennektar, diversen Zitrusfrüchten und Pfirsichen muss jeden Liebhaber fruchtsüßer Weißweine in den Bann ziehen. Die Komplexität am Gaumen ist bezaubernd und entbehrt jeglicher Aromenzuschreibungen, wechseln sich doch Fruchtfülle und Säure sekundlich ab und ziehen sich bis in den minutenlangen Nachhall fort.

Für uns der ideale Begleiter zum vietnamesischem Mango-Hühnchen-Salat mit Glasnudeln, Kokos-Maracuja-Trifle oder einfach solo genossen.

*Diese bezaubernd exotische Spätlese bietet jederzeit Genuss, dürfte zudem mühelos über zwei Dekaden reifen und an Komplexität gewinnen.*

Claude Vialade  
und Sohn Jordi

# FONTAURIOL

## LÉZIGNAN CORBIÈRES

### FONTAURIOL-PROBIERPAKET 2021 (10 + 2 FLASCHEN GRATIS)

FLA269922P | 8,33 €/L | STATT 90,00 € **NUR 75,00 €**

Lernen Sie den neuen Jahrgang von Fontauriol kennen!  
Zum attraktiven Angebotspreis!

Für alle, die sich nicht entscheiden können oder die die Weine aus den vergangenen Jahren noch nicht kennen, bieten wir Ihnen hier das gemischte Kennenlernpaket mit allen vier Lecker-Schmeckern zum Probieren an. Finden Sie Ihren Favoriten!

#### Jeweils 3 Flaschen der Rebsorten-Klassiker:

- Rosé Syrah Reserve
- Marsanne-Roussanne Reserve
- Carignan Vieilles Vignes
- Grenache-Syrah Reserve

Probier-  
Paket



LANGUEDOC

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

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

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

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

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



## SYRAH „ROSÉ“ RESERVE IGP PAYS D'OC, ROSÉ 2022

**Geschmackswunder von den Terrasses  
du Canal du Midi!**

 SYRAH

FLA260222 | 12% VOL. | 10,00 €/L | 7,50 €

FLA260222-P | **10 + 2 FLASCHEN GRATIS** | 8,33 €/L | STATT 90,00 €

**NUR 75,00 €**

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

*Zu genießen ab sofort und bis zum Erscheinen des Folgejahrgangs!*

## MARSANNE ROUSSANNE RESERVE IGP PAYS D'OC, BLANC 2022

**Marsanne, Roussanne und eine  
vorzügliche Reserve!**

 MARSANNE, ROUSSANNE

FLA260122 | 13% VOL. | 10,00 €/L | 7,50 €

FLA260122-P | **10 + 2 FLASCHEN GRATIS** | 8,33 €/L | STATT 90,00 €

**NUR 75,00 €**

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

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

Mit dem aktuellen Jahrgang ist Fontauriol eine seiner charmantesten Cuvéés gelungen, Respekt!

*Zu genießen jetzt und mühelos bis 2025.*



## GRENACHE SYRAH RESERVE IGP PAYS D'OC, ROUGE 2022

**Perfektes Beispiel für die Preiswürdigkeit  
des Languedoc!**

 GRENACHE, SYRAH

FLA260422 | 14% VOL. | 10,00 €/L | 7,50 €

FLA260422-P | **10 + 2 FLASCHEN GRATIS** | 8,33 €/L | STATT 90,00 €  
**NUR 75,00 €**

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

*Zu genießen jetzt und unbeschwert bis 2025.*



## CARIGNAN VIEILLES VIGNES IGP PAYS D'OC, ROUGE 2021

**Die Weisheit über 50-jähriger Reben im Glas**

 CARIGNAN

FLA260721 | 13% VOL. | 10,00 €/L | **7,50 €**

FLA260721P | **10 + 2 FLASCHEN GRATIS** | 8,33 €/L | STATT 90,00 €  
**NUR 75,00 €**

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

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

*Zu genießen jetzt und unbeschwert bis 2026.*

## LANGUEDOC

**„Diese Weine gehören zu den beeindruckendsten und unverwechselbarsten, die es gibt.“**

– JEB DUNNUCK

*Familie Paux-Rosset macht, mit Hilfe ihres Beraters Claude Gros, beständig grandiose Weine. Wenn ich wüßte, wie ihnen das gelingt, würde ich mein eigenes Beratungsunternehmen gründen.“*  
– Joe Czerwinski (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

*Die Spitzen-Cuvées aus La Clape mit gewohnt traumhaften Bewertungen: „Clos des Truffiers“ und „La Porte du Ciel“ von überragender Qualität!*

*Château La Négly: Ankommen. Meer sehen. Wind atmen. Salz und Weine schmecken. Wie wunderbar sind die Gestade der Côte d'Améthyste!*

Unser Kleinod aus dem Languedoc ist ein richtiges Schmuckstück. Es befindet sich auf einem magischen Fleckchen Erde, geradezu zwischen Land und Meer angesiedelt. Bei den hier produzierten irren Qualitäten kommt selbst Parker mächtig ins Schwärmen: „Bestes Weingut des Languedoc. Alle Weine von Négly neigen zum vollmundigen Ende des stilistischen Spektrums, sie besitzen ein fabelhaftes, einzigartiges Bouquet sowie eine Ausgewogenheit, eine Homogenität und gleichzeitig sogar ein elegantes Profil am Gaumen. Ich bin ein riesiger Fan!“ Und dann die Bewertungen: Pinard de Picards Urgestein Négly erhält für seine Spitzenweine die höchsten Punktzahlen des gesamten Languedoc in den Jahrgängen 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 und dem 2016er hintereinander. Auch für 2019 gab's wieder Höchstwertungen, ein Niveau, das – wir verraten hier keine Geheimnisse – die 2020er natürlich halten (und in mancherlei Hinsicht übertreffen)! Welch eine Konstanz auf diesem hohen Niveau! Eine schier unglaubliche Abfolge von Triumphen! Seitens des WINE ADVOCATE gab' schon einmal kurz und bündig die Empfehlung: „Don't miss a chance to latch onto a bottle if you can!“ – and Pinard de Picard says: „Yes, you can!“ Und nun schaltet sich JEB DUNNUCK ein, der mit seinen Traumwertungen der aktuellen 2020er-Spitzen-cuvées aus La Clape die Exzellenz dieses Betriebes wieder einmal in Stein meißelt!

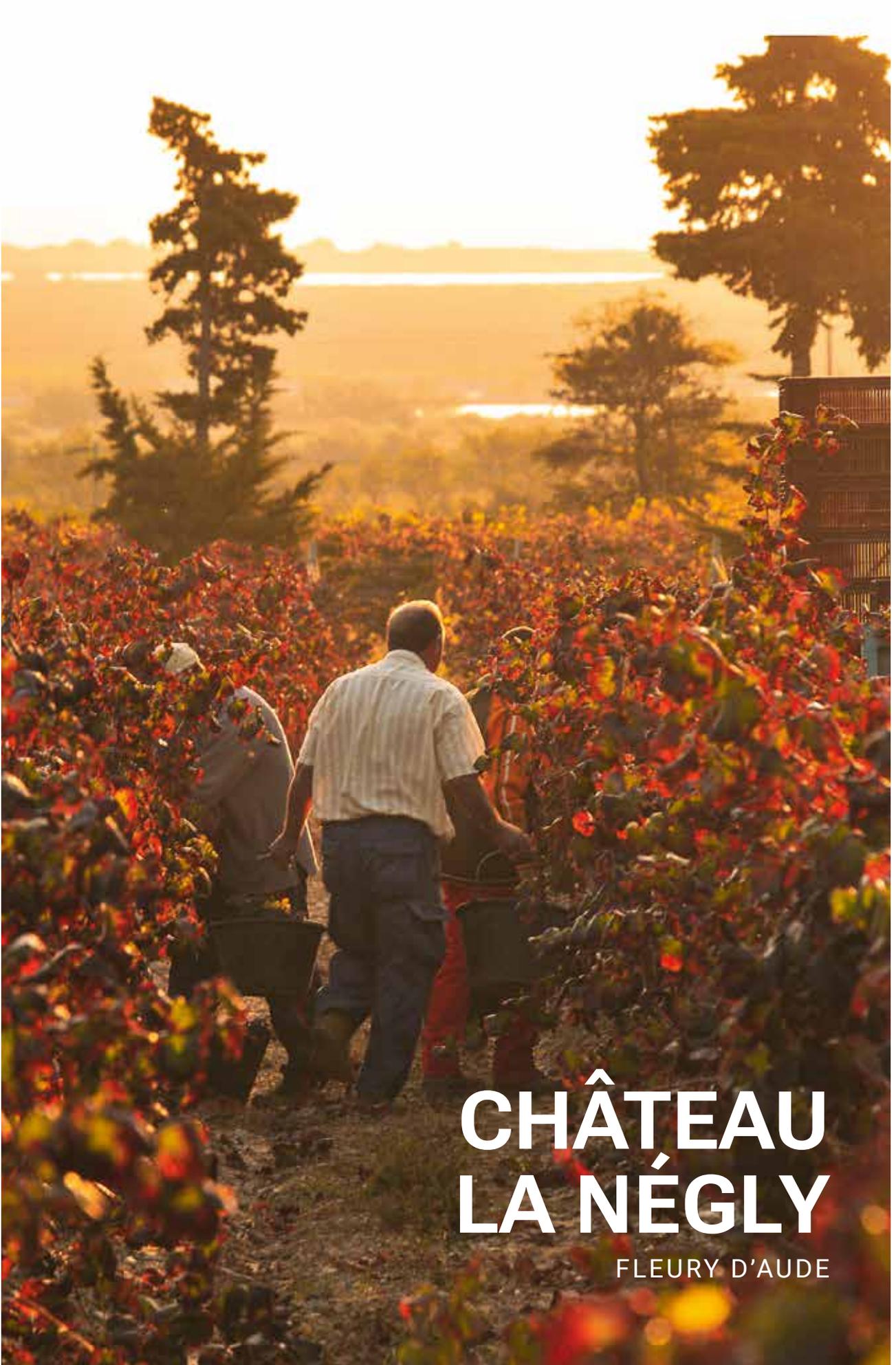
Wenige Kilometer von Narbonne entfernt liegt das Traditionshaus. Es befindet sich im Clape-Gebirge, einer Unter-Appellation des Languedoc, die zu den ältesten Frankreichs zählt. Bereits die Griechen produzierten hier ihren Wein vor mehr als 2.500 Jahren. Hier regieren die typischen roten Rebsorten Grenache, Syrah und Mourvèdre. Anfang der 90er Jahre übernahm die Familie Paux-Rosset das Weingut und setzte damit den Grundstein für die Erfolgsgeschichte. Seit Ende der neunziger Jahre werden die Weine regelmäßig von Robert Parker bzw. den Kritikern des WINE ADVOCATE verkostet und haben mehrfach bis zu 100 Punkte erhalten. Und auch die Basisweine erzielen mit schöner Regelmäßigkeit Topbewertungen, gleich ob weiß, rosé oder rot. Obwohl damit die weltweite

„Néglymania“ immer weiter angeheizt wird – das Château wurde „das beste Weingut des Languedoc“ geadelt –, sind die Preise (abgesehen von den extrem raren Luxus-Cuvées) noch immer vergleichsweise günstig: Die Preis-Genussrelationen beim „Côte“, ebenso beim „Falaise“ wie auch beim Rosés ist schlichtweg unschlagbar und folglich gehören diese ungemein leckeren Weine zu unseren meist verkauften und beliebtesten Weinen des gesamten Midi!

Das Geheimnis des Erfolgs war schlichtweg die Weitsichtigkeit der Familie, schon frühzeitig voll und ganz auf Qualität zu setzen. Und so stellten sie von einem Großbetrieb auf einen handwerklichen Spitzenbetrieb um, führten wieder ausschließlich die Handlese ein (alles wird in 10-Kilo-Kisten gesammelt) und kultivierten die Weinberge nach biologischen Richtlinien (jedoch ohne Zertifizierung). Ein weiterer Qualitätsfaktor sind die dicht gepflanzten Reben mit hoher Stockdichte, die dadurch tief wurzeln und bewusst im Ertrag reduziert werden (bei den Spitzenweinen lediglich 10 Hektoliter pro Hektar Ertrag!). Die raren Schätze des Hauses sind die Crus „L'Ancely“, „La Porte du Ciel“ und „Le Clos des Truffiers“, sensationell komplexe Gewächse, die zum Kanon der besten Weine des Languedoc zählen und auf eine Vielzahl höchster Auszeichnungen zurückblicken können.

Im Keller führt Didier Lacreu das Regime, wird dabei von Claude Gros, einem der besten Önologen Frankreichs („der in der Lage zu sein scheint, in Bordeaux, Burgund, Kalifornien oder Südfrankreich einen brillanten Wein zu erzeugen. Er ist das Genie hinter der Qualität von Chateau La Négly und Clos des Truffiers, beide im Languedoc, und diese Weine gehören zu den beeindruckendsten und unverwechselbarsten, die es gibt.“ so JEB DUNNUCK), beraten, und wenn man den hohen Bewertungen über mehrere Jahrzehnte folgt, handelt es sich bei Négly um die absolute Spitze des Languedoc.

Viel Spaß beim schwelgerischen Genießen mit unseren Perlen aus dem französischen Süden!



# CHÂTEAU LA NÉGLY

FLEURY D'AUDE

## „L'ÉCUME“ LANGUEDOC, ROSÉ 2022

**Blass is beautiful – erstaunlich vielschichtiger Rosé aus dem Languedoc!**

 GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE

FLA051122 | 13% VOL. | 11,20 €/L | **8,40 €**



Die Weinwelt färbt sich zunehmend rosarot – gerade in der schönsten Zeit des Jahres. Doch allen gut gekühlten (womöglich gar auf Eis servierten) und am Pool, auf der Terrasse oder zu schwungvoller Disco-Musik in der Strandbar genossenen Animations-Drinks zum Trotz sei an dieser Stelle noch einmal betont: Rosé ist nicht gleich Rosé. Allein schon das Farbspektrum dieser fruchtig-frischen, spritzigen Tropfen reicht von von Creme über Pastellrosa bis Ziegelrot. Inzwischen sind kräftigere Rosétöne, etwa das typische Lachsrosa oder gar kirschrote Nuancen, klar in der Minderheit. Denn der Trend geht zu zarten Pastelltönen, die in ihren Reflexen allenfalls einen Anflug von Rosa erahnen lassen. Dieser elegante, knochentrockene „L'Écume“ stammt vom Château de la Négly, das im Herzen des La Clape-Gebirges im Languedoc liegt. Fruchtig und würzig, aber nicht ganz so kraftvoll wie ein Rotwein, empfiehlt er sich als vielschichtiger Speisenbegleiter. Natürlich entstand auch dieser Wein durch das Abpressen der Trauben nach Kontakt des Mostes mit den gequetschten Beerenschalen. Aber weil auch hier gilt „Chic ist vor allem der blasse Teint“, wurde die Mazeration auf nur wenige Stunden begrenzt. Der Wein wird aus Trauben gewonnen, die auf lehm- und kalkhaltigen Böden an einem Hang auf der Ostseite des Massif de la Clape mit Meerblick wachsen. So erklärt sich auch der maritime Name „L'Écume“, der so viel wie „Schaum“ oder „Gischt“ bedeutet. Das einzigartige Terroir aus Lehm und Schlick sowie die Nähe zum Meer führen zu einem unverwechselbar köstlichem Weinstil. Die Vinifikation erfolgt durch direkte Pressung und einer temperaturgesteuerten alkoholischen Gärung. Der Wein wird schließlich für drei Monate in Fässern auf der Feinhefe veredelt. Er gefällt durch seine frische Nase mit Noten von Kirschen, Erdbeeren und weißem Steinobst. Im Mund ist er rund und lebhaft zugleich mit einem lebendigen Biss, schmeckt intensiv und komplex nach roten Beeren, Erdbeeren und Zitrusfrüchten. Darüber hinaus hat er nussige und pikante Nuancen. Insgesamt ein Genuss für die Sinne, ein wunderbarer Begleiter zu vielen Gerichten und viel mehr, als alle erwarten würden, die sich habituell mit „irgendeinem“ blassen Rosé zufriedengeben.

*Ab sofort und bis 2025.*

## „L'OPPIDUM“ IGP PAYS D'OC, BLANC 2022

**Ein runder, fruchtig-frischer Chardonnay – nur als Durstlöscher (fast) zu schade!**

 CHARDONNAY

FLA050122 | 13% VOL. | 11,73 €/L | **8,80 €**



Man möge Wein nicht gegen den Durst trinken, raten einem nicht nur Ärzte, sondern auch ausgepöchte Weinliebhaber (wobei es zwischen beiden Gruppen freilich eine kaum zu übersehende Schnittmenge gibt). Dennoch kommen uns gelegentlich Weine ins Glas, die im Englischen „quaffable“ (süffig) genannt werden, eben weil sie vorzügliche „thirst quencher“ (Durstlöscher) sind. Zu diesen Tropfen gehört zweifellos der Chardonnay „Oppidum“ von La Négly. Er stammt aus dem Pays d'Oc, trotz unermesslicher Größe eine oft übersehene Fundgrube für faszinierende Weine und dynamische Erzeuger. Durch seine enorme Ausdehnung über vier Départements (Aude, Gard, Hérault und Pyrénées-Orientales) und von der Mittelmeerküste bis zu den Hängen der Pyrenäen und des Zentralmassivs verfügt der Pays d'Oc mit insgesamt 125.000 Hektar über eine ähnlich große Rebfläche wie Südafrika. Etwa 20 % der gesamten französischen Weinproduktion kommen aus dem 1987 erstmals abgegrenzten Gebiet. Der „Oppidum“ wächst auf schlammigen und sandigen Böden in der Gemeinde Colombiers nahe Béziers im Hérault, wird von Hand gelesen und in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks vergoren. Es folgt ein viermonatiger Ausbau auf der Feinhefe. Der hellgelbe, golden schimmernde Wein offenbart eine ausdrucksstarke Nase, die von einer dominanten Birnen-Aromatik sowie von weißen Blüten geprägt ist. Hinzu kommt ein Hauch von Anis. Am Gaumen ist dieser Chardonnay rund, kraftvoll und großzügig, präsentiert sich fruchtig und saftig mit einer ausgezeichneten Balance zwischen Reife und Finesse. Aromen von Birne und weißem Pfirsich bilden das Herzstück seines Geschmacksprofils. Eine schöne Frische durchzieht den Wein und sorgt für angenehmen Trinkzug. Und das energiegeladene Finale bleibt durch Noten von Zitrusfrüchten nachhaltig in Erinnerung – Durst hin oder her.

*Ab sofort und bis 2025+.*

# „Always a great value“

– JEB DUNNUCK

## „LA CÔTE“ LA CLAPE, ROUGE 2021

**Wie immer: ein echter Überflieger – und so süffig wie wir uns das wünschen!**

 CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE, MOUVÈDRE  
FLA050221 | 14% VOL. | 17,20 €/L | **12,90 €**

Sind Sie auch schon lange einer der Fans dieses Weins? Oder noch dabei ihn zu entdecken? Die Weine des Châteaux La Négly gehören jedenfalls seit langer Zeit zu den Grundfesten unseres Südfrankreich-Programms. In der Spitze erzeugt die Familie Paux-Rosset einige der besten Weine der Region und in der Basis in Bezug auf das Preis-Genuss-Verhältnis ebenso. Das kann man beim „La Côte“ Jahr für Jahr eindrucksvoll erfahren. Der 2021er ist eine Cuvée aus Carignan, Mourvèdre, Syrah und Grenache. Die Trauben stammen von Weinbergen, die sich auf der östlichen und maritimen Seite des Massif de la Clape zwischen Meer und Garrigue befinden. Der Carignan wird in einer macération carbonique erzeugt, was nicht nur für das Beaujolais typisch ist, sondern ebenso für das Languedoc. Hier ist ein Wein entstanden, der die ganz urtypische Qualität alter Carignan-Reben zum Ausdruck bringt und sie mit den drei anderen klassischen Rebsorten der Region verbindet. Der purpurfarbene Wein duftet dabei intensiv nach Garrigue, Schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, Teer, Rauchfleisch und schwarzen Oliven, Blattwerk, Unterholz und dunkler Schokolade. Der Wein kleidet den Gaumen aus mit einer Mischung aus satter reifer dunkler Frucht und Würze. Hinzu kommen Süße, seidige Säure sowie ein elegantes Tannin. Gerade die Süße der Frucht und das geschmeidige Tannin sorgen für ein sinnliches Trinkvergnügen mit Eleganz und Finesse, während die kühl wirkende Mineralität und die Energie dem Wein Spannung verleihen. Dass Jeb Dunnuck, einer der besten Kenner südfranzösischer Weine, von „La Côte“ als „always a great value“ schreibt, wundert uns nicht, im Gegenteil. Wir propagieren schon seit mehr als einem Jahrzehnt, dass dieser Wein von Négly zu den besten Weinwerten des Languedoc zählt. Die Tatsache, dass „La Côte“ meist kurz nach Erscheinen ausverkauft ist, unterstreicht dies auf eindrucksvolle Weise.

*Schon jetzt und sicher bis 2027+ zu genießen.*

## „LA FALAISE“ LA CLAPE, ROUGE 2021

**Frucht und Mineralität in seltenem Einklang: Geheimtipp aus dem Languedoc!**

 SYRAH, GRENACHE, MOUVÈDRE, CARIGNAN, CINSULT  
FLA050321 | 15% VOL. | 29,20 €/L | **21,90 €**

Die verlockenden Spitzenweine aus den besten Subappellationen des südfranzösischen Languedoc sind typischerweise komplexe Cuvées, in denen Grenache, Syrah und Mourvèdre die Hauptrolle spielen. Dieser kräftige, intensiv rubinrote „La Falaise“ von La Négly fügt noch das Sahnehäubchen hinzu: Ihn macht die Zugabe von Carignan raffinierter, eleganter, tiefgründiger als eine reine GSM-Blend (Grenache, Syrah, Mourvèdre). Die Trauben werden in optimaler Reife von Hand gelesen und sorgfältig sortiert. Dann erfolgt die Vinifikation in Holzbottichen (für den Syrah) und in Betontanks (für die übrigen Rebsorten). Zur ausgedehnten Maischegärung gehört das tägliche manuelle Unterrühren des Tresterhuts, um eine optimale Extraktion der Aromen zu erreichen. Anschließend reift der Wein ein Jahr lang in Holzbottichen und 300-Liter-Fässern. Entscheidend ist, dass er seine einzigartige Herkunft aus der Appellation La Clape möglichst originalgetreu „abbildet“, dabei nicht nur schmackhaft und sättigend, sondern auch subtil und ausgewogen bleibt. Das ist erfreulicherweise auf das Vorzüglichste gelungen. Die Böden an den südöstlichen Hängen des Massif de la Clape bestehen aus Ton und Kalkstein und sind sehr steinig, was hier in einer besonderen Mineralität zum Ausdruck kommt. („Falaise“ bedeutet in etwa Kliff, Felswand oder Steilküste. Der Name „La Clape“ leitet sich indes vom okzitanischen Wort „clapas“ ab, das so viel wie „felsiger Schutt“ bedeutet.) Gönn man dem Wein ein wenig Sauerstoff in einer Karaffe, beeindruckt er alsbald mit einem verführerischen Bouquet aus Himbeeren, Brombeeren, Schokolade und schwarzen Oliven. Am seidig-saftigen Gaumen entfaltet er Noten von Lakritze und Röstaromen, die seine außergewöhnliche Konzentration unterstreichen. Der Abgang ist geprägt von weichen, perfekt gereiften Tanninen.

*Schon jetzt mit reichlich Luft und sicher bis 2032+ zu genießen.*



**„L'ANCELY“ COTEAUX DU LANGUEDOC, ROUGE 2018****Einer der ganz großen Mourvèdres Frankreichs!**
 MOURVÈDRE, GRENACHE, SYRAH
FLA050918 | 15,5% VOL. | 93,26 €/L | **69,95 €**

Reinsortige Mourvèdre gehören zu den echten Geheimtipps unter Frankreichs Weinen, und sie sind – zumindest außerhalb des provenzalischen Bandol – bis heute eine Seltenheit. Einer dieser Weine ist seit langer Zeit der „L'Ancely“. Er ist zwar nicht zu 100 % reinsortig, doch die wenigen Grenache-Trauben, die hier Verwendung fanden, verändern den Charakter nicht bzw. nicht wahrnehmbar. Der Name „L'Ancely“ stammt aus dem 18. Jahrhundert und bezeichnete eine Wohnstätte der Herzöge von Fleury. Das Terrain dort ist mit seiner Nähe zum Meer und dem Wind, den diese Rebsorte so gerne mag, ideal für Mourvèdre geeignet. Im Laufe der Zeit hat sich der „L'Ancely“ zu einem der besten Mourvèdres des französischen Südens entwickelt und spielt auch in einer Liga mit Bandol, ist allerdings ein Wein, der sich schon früher öffnet und eher seine Größe zeigt.

Den fast opaken, granatroten Mourvèdre baut Claude Gros über 20 Monate in demi-muids von 600 Litern aus. Das Ergebnis ist ein extrem dichter, reicher und faszinierend kompletter Wein, der sich mit Noten von Schwarzkirschen und Kirschwasser, Brombeeren und Blaubeeren sowie würzigen Noten von Mokka, Garrigue, Unterholz, Pfeffer und Zimt öffnet. All das wirkt sehr eng miteinander verwoben und wird am Gaumen von süßen, sehr feingliedrigen Tanninen und einer reifen Säure unterstützt. Der mächtige und doch sehr elegante Wein präsentiert einen süßen Kern in der dunklen fleischigen Frucht, bringt Noten von reifem Aceto und lange gelagerter Sojasauce mit ein und füllt nicht nur den Mund komplett aus, sondern sorgt auch für ein nicht enden wollendes Finale, das bei aller Wärme der Frucht gleichzeitig frisch und energetisch wirkt. So viel Umami der Wein schon mitbringt, so viel kann er auch in den korrespondierenden Speisen vertragen. Wir empfehlen Barbecue und nach Szechuan-Stil marinierte *short ribs*.

*Schon jetzt mit reichlich Luft, idealerweise aber ab 2024 und sicher bis 2040+ genießen.*

**„LA PORTE DU CIEL“ LA CLAPE, ROUGE 2020****Wie eine Faust im Samthandschuh – seidig-sanftes Syrah-Kraftpaket****97–100 Punkte: „another tour de force in Syrah from this incredible estate“**

– JEB DUNNUCK

 SYRAH, GRENACHE
FLA050720 | 15,5% VOL. | 160,00 €/L | **120,00 €**

Die verhältnismäßig dickflüssige, ungewöhnlich dunkle, fast undurchsichtige, ja beinahe leuchtend schwarze Farbe lässt selbst Laien ahnen, dass wir hier einen ganz großen Rotwein im Glas haben. „La Porte du Ciel“ stammt zwar nicht vom biblischen Himmelstor, aber immerhin vom Höhenzug La Clape nahe Narbonne – einer der schönsten Landschaften des südfranzösischen Languedoc. Bei der „Porte du Ciel“ handelt es sich um eine 3,2 Hektar große, sanft zum Meer hin abfallende Parzelle unweit des Château de la Négly. Sehr steinige, kalkhaltige Sand- und Lehmböden bilden hier die optimale Unterlage für die Syrah- und die in den frühen 1990er-Jahren von Jean Paux-Rosset gepflanzten Grenache-Reben. Die Erträge übersteigen kaum 10 Hektoliter pro Hektar und sind damit denkbar gering. Die Vinifikation erfolgt durch Handlese bei optimaler Reife, vollständiger Entrappung und Aussortierung einzelner Beeren. Um wirklich sämtliche verfügbaren Aromen aus den Beeren zu extrahieren, währt die Maischestandzeit in neuen Holzbottichen zwei Monate lang. Anschließend wird der konzentrierte Wein in neuen französischen Barriques zwei Jahre lang auf der Hefe ausgebaut. Die Nase ist denkbar ausdrucksstark und verströmt Aromen von eingekochten Pflaumen, süßen Brom- und Himbeeren, Weihrauch, Myrrhe, Nelke, Räucherspeck, Kaffee und Vanille. Am Gaumen zeigt der Wein abermals ungläubliche Fruchtichte, die sich wie Samt und Seide um die Zunge legt. Der Vergleich mit einem großen Vintage-Port drängt sich auf. Es dominieren wieder Pflaume und schwarze Beeren, begleitet von kraftvollen, aber doch abgerundeten Tanninen und mineralischen, leicht salzigen Noten. Trotz seiner wuchtigen Würze und seiner Reichhaltigkeit ist der „La Porte du Ciel“ überraschend frisch und mineralisch. Die Kombination aus Kraft, Opulenz und eleganter Struktur macht ihn zu einer Faust (wenn nicht zu einer Granate) im Samthandschuh. Sein Preis ist gewiss nicht niedrig, bewegt sich aber im Vergleich zu bekannteren Syrahs/Shiraz dieser Klasse immer noch im Schnäppchen-Bereich. Einziger Wermutstropfen: Es gibt weltweit nicht mehr als 4200 – sorgsam nummerierte – Flaschen davon.

*Ab sofort und bis 2040+.*

**97 – 100 Punkte**  
JEB DUNNUCK

**96 – 98 Punkte**  
PARKER



**95 – 97+ Punkte**  
JEB DUNNUCK



## „CLOS DES TRUFFIERS“ LANGUEDOC, ROUGE 2020

Der Schatz vom Trüffelhügel: köstlicher Syrah, der zu den größten der Welt gehört!

**96–98+ Punkte:** „remarkable purity, and a distinct sense of minerality.

**This is another brilliant wine“ – JEB DUNNUCK**

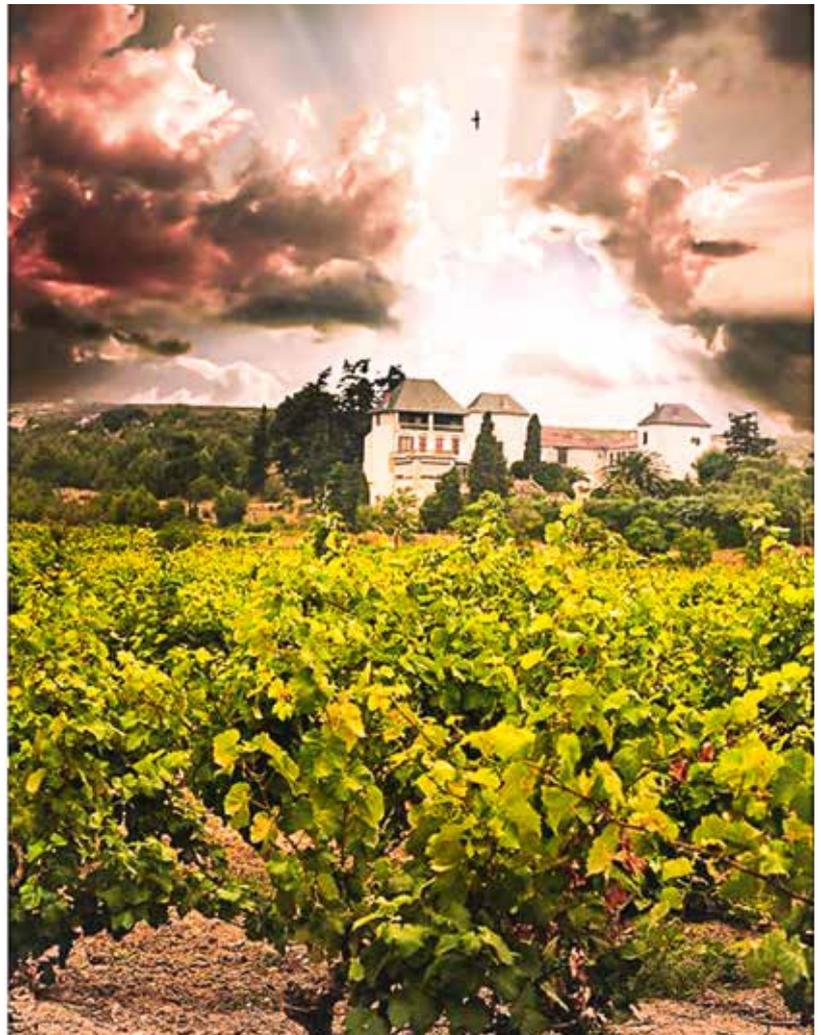
 SYRAH, GRENACHE

FLA050520 | 15,5% VOL. | 185,33 €/L | **139,00 €**

So wie der auf dem Etikett abgebildete Trüffelhund den begehrten unterirdischen Schatz nur durch seine exzellente Spürnase (und die entsprechende Ausbildung) erschnüffelt, so finden Weinfreunde in der Regel nur durch große Kennerschaft zu diesem monumentalen „Clos des Truffiers“. Was diesen raren Rotwein aus dem Château de la Négly so außergewöhnlich macht ist indes mehr der Intuition als der Vernunft geschuldet: Max Paux, Vater des heutigen Eigentümers Jean Paux-Rosset, war ein begeisterter Trüffelsucher und in den 1960er-Jahren jüngster Bürgermeister Frankreichs. Dank einer Eingebung pflanzte er 1961 hoch über dem Mittelmeer, unterhalb einer geliebten (und das Etikett gleichfalls schmückenden) Trüffeleiche, einige Reihen Syrah und Grenache an. Und nannte die auf ton- und kalkhaltigem, sehr steinigem Boden entstandene Einzellage, deren Syrah-Rebstöcke heute die ältesten des Languedoc sind, schlicht „Clos des Truffiers“ (Trüffelhügel). Max konnte vor über 60 Jahren nicht ahnen, wie ideal dieser Standort gewählt war. Denn was seither Jahr für Jahr aus diesem kleinen Weinberg im Département Hérault auf die Flasche kommt, gehört nicht nur zu den besten Weinen im Languedoc, sondern darf getrost zu den größten Syrahs der Welt gerechnet werden – ungeachtet des kleinen Grenache-Anteils. Um das Beste aus den steinigen Terrassen auf den Anhöhen von Saint-Pargoire herauszuholen, werden die Erträge mit gerade einmal zwölf Hektoliter pro Hektar so gering wie möglich gehalten. Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Kisten transportiert, um die Beeren zu schützen. Nur hochreife, vollständig entrappte und von Hand selektierte Beeren finden Verwendung. Die 50 Tage andauernde Spontangärung in konischen Holzgärständern aus Tronçay-Eiche verleiht dem Wein seine dichte, opulente Fruchtigkeit und Komplexität. Der Ausbau für zwei Jahre in neuen Barriques rundet den Geschmack ab und fügt ein feines Aroma von Vanille und Virginia-Tabaken hinzu. Die dichte rubin-violette Farbe des Weins ist ein erster Hinweis auf seine Konzentration und Komplexität. Das Bouquet ist von leicht eingekochten Brombeeren und Holunderbeeren, kalkhaltigen Mineralien, Trüffeln und Wurstwaren geprägt. Mit der Zeit im Glas kommen Noten von Veilchen, Lakritz und Pfeffer hinzu. Aber auch Räuchernuancen und ein Hauch Minze machen den Wein enorm vielschichtig. Die Komplexität setzt sich am Gaumen fort, wo üppige Frucht und reichlich Tannin aufwarten. Trotz seiner Kraft ist dieser Gigant geschmeidig weich und lässt im fulminanten Finale Noten von Kakao und Kaffee aufblitzen. Insgesamt eine köstliche, ausgewogene Kombination aus dunklen Früchten, Kräutern und Gewürzen, die sich in einer perfekten Balance von Kraft und Eleganz präsentieren. Ein wahrhaft großer Syrah, der mächtig, tief und betörend ist. Und der jeden Weinliebhaber begeistern wird wie einen Trüffelhund, der soeben einen Schatz geborgen hat.

*Am besten lassen Sie diesen Wein die nächsten fünf Jahre im Keller ruhen. Dann wird er sein ganzes Potenzial ausspielen, und das sicher bis 2036 und länger.*

**96 – 98+ Punkte**  
JEB DUNNUCK



Mit großer Freude präsentieren wir Ihnen die heiß ersehnten Weine der domaine Le Clos du Caillou, die uns – wie schon im Vorjahr – erneut echte, zum Teil singuläre Kostbarkeiten beschert hat, wobei erwähnt sei, dass von den alljährlich fälligen Spitzenbewertungen für die großen Meisterwerke aus Châteauneuf-du-Pape vor allem auch die Einstiegsweine von den Côtes du Rhône profitierten. Glücklicherweise existiert noch – trotz der vergleichsweise niedrigen Erträge der Jahrgangstrias 2018-2019-2020 – die Möglichkeit enorm viel Wein zu vergleichsweise kleinem Preis zu ergattern! Bemerkenswert vor allem das Doppel 2018-2019, zwei, so JEB DUNNUCK, „zwei großartige, aber deutlich unterschiedliche Jahrgänge“. 2019 brachte geradezu üppige, vollmundige, dabei elegante und enorm strukturierte Weine hervor, die von der Flaschenreife profitieren werden. Die 2020er erinnern vom Stil her an die 2012er, 2006er und möglicherweise 2000er, JEB DUNNUCK schätzt sie als „reine, elegante Weine“ ein, „mit mittlerem bis vollem Körper, die sich durch ihre Ausgewogenheit und Frische auszeichnen und gleichzeitig eine schöne Fruchttiefe aufweisen.“ Weine, die „vom Start weg glänzen, sich aber auch anmutig und ausgewogen entwickeln werden.“ Der recht anspruchsvolle, weil klimatisch so wechselhafte 2021-Jahrgang erinnert den Kritiker an einen „noch verbesserten 2008er, vielleicht mit einem Hauch des charmanten, nach vorne drängenden Stils der 2014er.“ Auf einigen Weingütern sei das Ergebnis mit 2013, ja sogar 2004 vergleichbar, ihm selbst allerdings erscheinen die 2021er allerdings „weicher und zugänglicher“ und „mit einer besseren Gesamtreife.“ – wenn das nicht einmal gute Ausichten sind!

Viele von Ihnen, liebe Kunden, sind seit vielen Jahren begeisterte Liebhaber der Domaine Clos du Caillou und haben sich diese großartigen, langlebigen und höchst sinnlichen Gewächse in ihren Keller gelegt. Und Sie haben gut daran getan, bieten diese wunderbaren Weine doch in ihrer jeweiligen Preisklasse einen unübertrefflichen Genuss! Robert Parker's WINE ADVOCATE vergibt stets hohe Bewertungen, sowohl für den ungemein preiswerten „spektakulären Côtes du Rhône, ein kleiner Châteauneuf“ und erst recht für die „fabulösen Châteauneufweine“ selbst, die zu den besten Tropfen der Welt gehören: „In addition to their sensational Châteauneufs, don't miss their Côtes du Rhônes!“

Clos du Caillou: Das ist eine Reise zu den Ursprüngen des Terroirs im wilden Süden Frankreichs, wo wir die berühmten Steine von Châteauneuf-du-Pape und feinsten Sand im Boden finden. Das sind Glücksfälle von Wein, dichte, kraftvolle, tiefe und dennoch feine, elegante Gewächse, mit großer Fülle und Komplexität, die ihresgleichen suchen und die ungeschönt sowie unfiltriert abgefüllt wurden: Großartige Botschafter des einzigartigen Terroirs von Châteauneuf-du-Pape, authentische, hinreißende Weine fernab des Mainstream und nicht nur im jeweiligen Jahrgangskontext von einer singulären Finesse gezeichnet: Traumhafte Gewächse mit einer unnachahmlichen Balance von eleganter Opulenz und Mineralität als Quintessenz der herausragenden Lage des Weinguts zwischen zwei anderen weltberühmten Gütern, den Châteaux Rayas und Beaucastel!



# LE CLOS DU CAILLOU

COURTHÉZON

CÔTES-DU-RHÔNE  
& CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**Authentische Bio-  
Weine von weltberühm-  
tem Terroir verkörpern  
die Vermählung von  
Tradition und Moderne!**

„Die konstant gleichbleibend hohe Qualität der Weine dieses Weinguts macht es zu einem meiner ewigen Favoriten.“ – Robert Parker's WINE ADVOCATE

„Die Familie Vacheron, Bruno Gaspard, und der Berater Philippe Cambie zaubern weiterhin auf diesem bescheidenen Anwesen am östlichen Rand von Châteauneuf du Pape. Sie produzieren eine Vielzahl von Cuvées, die alle bemerkenswert sind. Ihre beiden Flaggschiff-Châteauneuf-du-Papes, der Les Quartz und die La Reserve, flirtieren in nahezu jedem Jahrgang mit der Perfektion.“ – JEB DUNNUCK

## „LE CAILLOU – ROSÉ“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROSÉ 2022 (BIO)

Von wegen Einheitsstil: Rosé, komplex und körperreich

 GRENACHE, CINSAULT |  FR-BIO-10  
FRS021522 | 12,5% VOL. | 15,93 €/L | **11,95 €**

Der Erfolg von – insbesondere südfranzösischen – Roséweinen liegt in ihrer frischen, einfachen und trinkigen Art: Jeder, so scheint es, kann (und darf) sie genießen. Jahrgangstabellen, Informationen über die Vinifikation oder gar komplizierte Karten einzelner Lagen sind überflüssig. Es bedeutet aber auch, dass komplexe, körperreiche, womöglich sogar lagerfähige Rosés wie dieser Le Caillou klar in der Minderheit sind. Wie gut, dass Unterschiede in Böden und Anbau, Trauben und Traditionen gerade im Süden Frankreichs zu einer enormen Vielfalt an spannenden Stilrichtungen führen. Und dass auch ein Rosé an den Stellschrauben alte Rebstöcke, geringe Erträge, Verschnitt verschiedener Erntedaten, spontane Gärung, Einsatz von Eichenholz oder längere Reifung auf der Hefe drehen darf. Entscheidend ist ein ausgewogenes Verhältnis zwischen reifer Frucht und frischer Säure, was diesen Caillou aus dem robusteren, konzentrierteren Jahrgang 2022 zu einem wahren Genuss für die Sinne macht. Sein intensiv parfümiertes Bouquet ist sehr ausdrucksstark und offenbart Aromen von roten Früchten, vor allem Erdbeeren. Ein olfaktorisches Erlebnis, das uns in Erinnerungen schwelgen lässt. Denn diese fruchtigen Noten beschwören nichts Geringeres als die Sahnebonbons unserer Kindheit herauf. Es folgen Noten von exotischen Früchten, Bananen und ein Spritzer Grapefruit. Das Mundgefühl ist angenehm cremig und seidig und bietet eine Fülle von saftigen Waldbeeraromen und Weinbergpfirsich. Der lange Nachhall dieses Aromenfeuerwerks lässt uns dankbar zurück; dankbar dafür, dass südfranzösische Rosés nicht immer nur möglichst hell, frisch und trinkig sein müssen.

Ab sofort und bis 2026.



## „LE CAILLOU – BLANC“ CÔTES-DU-RHÔNE, BLANC 2022 (BIO)

Fruchtig, würzig und doch frisch:

„Le Caillou“ setzt neue Maßstäbe an der Rhône!

 GRENACHE BLANC, VIOGNIER, CLAIRETTE |  FR-BIO-10  
FRS021422 | 13,5% VOL. | 14,53 €/L | **10,90 €**

Lange Zeit waren Weißweine aus dem Rhônetal – vielleicht mit Ausnahme des opulent duftenden Condrieu und des vornehm zurückhaltenden Château Grillet – oft schwer, fett, kaum erfrischend und bisweilen gar vorzeitig oxidiert. Überaus erfreulich daher, dass es jetzt auch weiße Côtes-du-Rhône wie diesen Le Caillou gibt, der in jeder Hinsicht von höchster Qualität ist und genauso viel Aufmerksamkeit verdient wie vergleichbare Weißweine aus dem Burgund (die aber in der Regel ein Vielfaches kosten). Natürlich ist die fruchtig-frische, aromatische Cuvée aus Grenache Blanc, Viognier und Clairette deutlich üppiger strukturiert als herkömmliche weiße Burgunder. Doch Clos du Caillou hat die Herausforderung, genügend Säure zu erhalten und damit die ansonsten weit verbreitete Schlawheit zu verhindern, mit Bravour gemeistert. Zunächst ließen im Sommer 2022 lang anhaltende Hitze und Trockenheit die Trauben ungewöhnlich früh reifen. Dann wirkten sich vereinzelt Regengüsse ab Mitte August segensreich aus, und die im Vergleich zum Vorjahr um 20 Tage frühere Lese sorgte schließlich dafür, dass 2022 an den Gestaden der Rhône als einer der besten Jahrgänge der letzten Dekade gelten darf. Der aus bis zu 50 Jahre alten Reben gekelterte Biowein glänzt golden im Glas und entfaltet in der Nase intensive, köstliche Aromen von Holunderblüten, weißem Flieder, kandierten Birnen und Limettenschalen. Im Mund fasziniert er durch seine schöne Mineralität und angenehme Süße, die an Blutorangenmarmelade und Quittengelee erinnert. Anklänge von Grapefruit und Limette sorgen für elegante Bitternoten und Frische, während saftig reife Pfirsichfrucht, feine Würze und delikate Säure eine harmonische Balance schaffen. Besonders im Abgang zeigt sich die Säure noch einmal in ihrer vollen Pracht und verleiht dem Wein eine erfrischende Note. Insgesamt eine ausgewogene Kombination aus Süße und Säure, die durch feine Aromen und eine schöne Länge überzeugt. Und der beste Beweis, dass – das richtige Verhältnis von Frucht und Säure vorausgesetzt – auch im südlichen Rhônetal wirklich exzellente Weißweine entstehen können.

Ab sofort und bis 2028.





## „LE BOUQUET DES GARRIGUES“ CÔTES-DU-RHÔNE, BLANC 2022 (BIO)

Mediterrane Cuvée mit exotischen Aromen und fruchtiger Finesse

🍇 CLAIRETTE, GRENACHE BLANC, VIOGNIER, ROUSSANNE,  
BOURBOULENC | 🌱 FR-BIO-10  
FRS021322 | 13,5% VOL. | 19,86 €/L | **14,90 €**

Wer schon einmal – vorzugsweise in Südfrankreich – jene wilden, steilen Hänge entlang der Mittelmeerküste durchstreift hat, dem wird nicht entgangen sein, wie „Garrigue“ riecht: jene unverwechselbare „Herbes de Provence“-Mischung aus Lavendel, Wacholder, Thymian, Rosmarin und Salbei, die in Griechenland als „phrygana“, in Südafrika als „fynbos“ und in Kalifornien als „chaparral“ bekannt ist. Wer aber in diesem „Le Bouquet des Garrigues“ genannten Weißwein nach dem Duft der trockenen mediterranen Sträucher fahndet, ist womöglich auf dem Holzweg. Denn diese blassgelb leuchtende Cuvée, hauptsächlich aus Clairette-Trauben, aber auch aus Grenache blanc, Viognier, Bourboulenc und Roussanne gekeltert, entstammt einer Großlage in der Gemeinde Courthézon südlich von Orange, die sich zwar „Les Garrigues“ nennt, aber doch entschieden anders riecht: In der Nase offenbart dieser Wein zunächst Aromen von Birne und gelbem Apfel. Dann folgen exotische Noten von Mango und Litschi, weißem Pfirsich, kandierten Früchten und Rosenblüten, Holunderbeeren und einem Hauch Flieder. Eine Spur Lakritz rundet das Bouquet ab. Jeder der fünf Rebsorten wurde bei perfekter Reife behutsam von Hand gelesen – um die Frische der Frucht zu erhalten, schon bei Tagesanbruch – und schließlich separat vinifiziert. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, voluminös und erinnert an frische Früchte wie Quitte, Ananas, gelbem Pfirsich und Aprikose. Die Aromen sind komplex und harmonisch, mit einer schönen, zarten Süße, die durch eine brillante Zitrusfrische ausgeglichen wird. Seit dem Jahrgang 2010 sind die Rebflächen von Clos du Caillou als Agriculture Biologique und seit dem Jahrgang 2012 die Weine als vins biologiques zertifiziert. Ein eleganter, vielschichtiger Weißwein, der nach einer halben Stunde Luftkontakt noch besser wird.

Ab sofort und bis 2032.

## „LE CAILLOU – ROUGE“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2022 (BIO)

Das Nonplusultra roten Schankweins: So gut kann „einfacher“ Côte-du-Rhône sein!

🍇 GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, CARIGNAN | 🌱 FR-BIO-10  
FRS020122 | 14% VOL. | 15,93 €/L | **11,95 €**

Wie Paula Bosch, die Grande Dame der deutschen Sommelierie, in ihrem neuen Buch „Eingeschenkt“ berichtet, gab es vor ihrer Zeit im Münchner Restaurant „Tantris“ dort nur einen einzigen Rotwein, der offen ausgeschenkt wurde – und das war ein (nicht näher spezifizierter) Côte-du-Rhône. Warum ausgerechnet diese Cuvées aus dem südlichen Rhônetal sich so gut als einfache „Basisrotweine“ oder „Schankweine“ eignen, vertrüge gewiss noch die eine oder andere weinpsychologische Studie. Fest steht indes, dass sich unter dem Label der AOC Côte-du-Rhône belanglose Massenware ebenso versammelt wie erstklassige Tropfen – allen voran dieser „Le Caillou“ aus dem Hause Clos du Caillou. Seine außergewöhnliche Qualität überrascht nicht, wenn man bedenkt, dass dieser biologisch angebaute Wein aus einer über sechzig Jahre (!) alten Parzelle westlich von Courthézon stammt, derensandig-steiniger Boden hauptsächlich mit Grenache bepflanzt ist und direkt an Châteauneuf-du-Pape grenzt. Die Eigentümer Sylvie Vacheron und Bruno Gaspard halten die Erträge bewusst gering und verfolgen überhaupt das Ziel, auch den Wein dieser bekannten Herkunftsbezeichnung so elegant wie möglich zu gestalten, wobei die Würze und die Fruchtnoten des Grenache nicht überdeckt, sondern erhalten bleiben sollen. Die handverlesenen Trauben werden in Edelstahl tanks und traditionellen Betonbottichen vergoren und gereift. In der Nase zeigt der Wein vor allem Aromen von eingekochten Süßkirschen. Den Gaumen verwöhnt er köstlich und süffig (wir verkneifen uns das modische „trinkig“) mit einer Explosion von roten Früchten, Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen. Noten von Lakritz, Anis und weißem Pfeffer geben ihm eine feine Würze. Leicht gekühlt serviert ist der Le Caillou eine ebenso charmante wie raffinierte Begleitung zu Grillfleisch oder mediterranen Gerichten. Ein fruchtig-frischer Rotwein, der zwar kräftig, aber niemals sprittig schmeckt. Und der den Qualitätsdurchschnitt gewöhnlicher Côte-du-Rhône bei weitem übertrifft.

Ab sofort und bis 2030.





## „LE BOUQUET DES GARRIGUES“ CÔTES-DU RHÔNE, ROUGE 2020 (BIO)

Zugänglichkeit und Komplexität auf spielerische Weise

🍇 GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, CARIGNAN | 🇫🇷 FR-BIO-10  
FRS020220 | 14,5% VOL. | 19,93 €/L | 14,95 €

Von Reife eine Vorahnung gibt der hauchfeine Braunton, der das dunkle Rotviolett des „Le Bouquet des Garrigues“ (70 % Grenache Noir, 20 % Syrah, dazu Mourvèdre, Cinsault und Counoise) von 2020 bekränzt. Von Wildheit zeugt ein noch verbleibender grüner Schimmer, der entsteht, wenn das Glas leicht geschwenkt wird; Wildheit, die auch nicht durch etwaige Schönöng bezwungen wurde, so dass die Andeutung einer Trübung bleibt und der Wein rundherum lebendig auf das Auge wirkt. Einen lebendigen Eindruck macht der Côte-du-Rhône auch der Nase. Er wirkt erst einmal verspielt. Seine zurückgenommene Frucht rahmt allerhöchstens ein Kaleidoskop von Gewürzen und dunklere Noten (Szechuanpfeffer und Zeder, Ingwer, Waldboden, Rauch, Pfeffer, Nelke, Kaffee, Leder, Rosmarin, Lavendel, Eukalyptus und Zimt). Erst wenn der Wein ausreichend Luft bekommen hat, treten Früchte im Detail hervor (Kirsche, Erdbeere, Himbeere); und das geschieht auch nicht unvermittelt. Ein deutlich auszumachender Ton von schwarzer Olive will offenbar die Vermittlerrolle übernehmen (Frucht, die sie nun einmal ist, kann die Olive mit der charakteristischen Herzhaftigkeit die Gewürzwelten herrlich einbinden).

Entspannt und angelehnt wirkt das Tannin auf die Zunge. Beinahe wie ein Betrachter am Rande wartet es ab, bis ein lustiges Spiel zwischen Säure und schüchterner Süße den Vordergrund des Geschehens verlässt. Auch am Gaumen ist die Frucht eher verhalten. Die Gewürze scheinen der Bereitung einer Speise dienen zu wollen. In diesem Falle kommt einem unweigerlich eines jener herrlichen Lammragouts in den Sinn. Eines mit Oliven selbstverständlich. Zugänglichkeit und Komplexität wollten die Winzer mit diesem Roten erreichen und es ist ihnen fraglos gelungen. Die Lebendigkeit zieht jeden in ihren Bann, ist aber niemals oberflächliches Feuerwerk.

Ab sofort bis mindestens 2035.

## „ESPRIT NATURE“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2021 (BIO)

Schwefelfreier Spaß mit feiner, fast klassischer Eleganz, unaufdringlich vielschichtig!

🍇 SYRAH, COUNOISE, GRENACHE | 🇫🇷 FR-BIO-10  
FRS021221 | 13,5% VOL. | 23,86 €/L | 17,90 €

In den Jahren vor 2021 spielte bei dem „Esprit Nature“, der bis 2019 noch schlicht „Nature“ hieß, die Mixtur mit Syrah eine deutlich größere Rolle. Im Jahr 2021 spricht Kellermeister Bruno Gaspard etwas kryptisch von „hauptsächlich“ Grenache ohne explizit andere Sorten zu erwähnen. Kein Wunder also, dass es sehr deutlich im Glas „grenachiert“. Das fängt schon bei der Farbe an, einem leuchtenden Rubinrot mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase kommt zarte Frucht an, aber da zeigt er sich noch etwas verhalten und lässt allenfalls erahnen, was er wirklich kann – und er kann eine ganze Menge! Am Gaumen legt er sofort tüchtig nach. Beeren! Viele rote und noch mehr dunkle Beeren sind da zu entdecken, vor allem Brom- und schwarze Johannisbeeren. Und zur Beerigkeit gesellen sich dann noch munter Aromen von Weichsel, Kirsche und Pflaume hinzu und das ohne an einen übersüßen, in Likör ertränkten Obstsalat zu erinnern. Sortentypisch halten sich die Tannine zwar vornehm zurück, dennoch hat der „Esprit Nature“ einen wunderbar feinen und trotzdem zupackenden mineralischen grip, der die ganze Fruchtigkeit straff flankiert und ihm nicht nur eine angenehme Süffigkeit sondern auch Eleganz, Tiefgründigkeit und Klasse verleiht. Grade bei den ersten Schlucken zeigt er ein zartes, fast moussierendes Prickeln, das später als angenehme Lebendigkeit bleibt. Das liegt zum einen sicher auch an den klimatischen Umständen des Jahres – nach einem ungewöhnlich warmen Winter hatte man Anfang April mit heftig Nachtfrösten zu kämpfen. Zum Glück trieben die Reben dann doch noch nach langem Bangen aus und schafften es durch einen kühlen Frühsommer. Ein paar Hitzetage und gut verteilte Niederschläge und vor allem das herausragende Handwerk des Winzers in Weinberg und Keller (inklusive macération carbonique und viermonatigem Ausbau im Edelstahl) sorgten dann für eine Entwicklung die in ihrer Stilistik eher an die Weine aus der Zeit der späten 1990er erinnert. Sensationell frisch und blitzsauber steht er da, ohne ausschweifendes Obst oder Alkoholnoten, fein balanciert und ohne einen Hauch von Reduktion, wie sie bei komplett ungeschwefelten und naturvergorenen Weinen derselben Machart durchaus anzutreffen ist. Der „Esprit Nature“ ist bei trotz oder gerade wegen seines Trinkflusses ein alles andere als unterkomplexer Wein, der hervorragend zu Spaghetti *al ragù* oder leicht gekühlt (14–16 °C) zu ausgezeichnet zu Grilladen, Seeteufel im Speckmantel, zur Pizza oder zu Schinkenplatte passt. Als Solist? Immer! Jederzeit!

Ab sofort, das ist jetzt Vergnügen pur, bis 2029 und am besten bei 14–16 °C.

# „Schmeckt wie ein fantastischer Village aus dem Burgund“

– JEB DUNNUCK

# „Komplexität und Eleganz“

– JEB DUNNUCK

## 2 | „LES SAFRES“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2021

**Trinkfreue trifft auf Klasse, expressive Frucht auf seidige Gerbstoffe – Welch ein Spaß!**

 GRENACHE, MOUVÈDRE, CINSAULT  
 FR-BIO-10

FRS020321 | 14,5% VOL. | 52,00 €/L | **39,00 €**

Mit den vermeintlichen Einstiegsweinen ist es immer so eine Sache, denn natürlich werden sie stets mit den Top-Cuvées verglichen. Und dann – wenig überraschend – stellt sich heraus, dass es ihnen etwas an Wucht und Komplexität fehlt. Dabei wird ein Punkt viel zu häufig übersehen: Wucht und Komplexität sind zwar tolle Eigenschaften für Weine, aber häufig braucht man sie gar nicht im Übermaß. Oft genug geht es schlicht um Genuss und unmittelbare Trinkfreude. Jetzt bitte nicht falsch verstehen: Das ist kein Loblied auf banale Weine – wobei dieser Ausdruck in Zusammenhang mit dem großartigen Gut Clos du

## 1 | „LES QUARTZ“ CÔTES-DU-RHÔNE, ROUGE 2021 (BIO)

**Pures Understatement: Der Côtes du Rhône, der einmal ein Châteauneuf-du-Pape war!**

 GRENACHE, SYRAH |  FR-BIO-10  
FRS020521 | 14,5% VOL. | 29,20 €/L | **21,90 €**

Vor einigen Jahren wurde der Quarzit vom Berufsverband Deutscher Geowissenschaftler (BDG) zum „Gestein des Jahres“ gewählt. Diese Ehrung kam wenig überraschend, denn schließlich hat sich dieses sogenannte Umwandlungsgestein in der Geschichte schon vielfach bewährt: in der Antike etwa beim Bau von Tempeln, in der Bildhauerei der Renaissance oder gar bei den Särgen für Pharaonen oder französische, pardon! korsische Potentaten. Bis zum heutigen Tag empfiehlt die Baubranche den exquisiten, vielfarbigen Naturstein für Fußböden und Fassadenverkleidungen. Weinfreunde indes schätzen den Quarzit vor allem als Boden mineralischer Rieslinge oder dieses außergewöhnlichen Côtes-du-Rhône, der das bunte, schillernd glänzende Gestein nicht nur auf dem Etikett abbildet, sondern auch schon im Namen trägt: „Les Quartz“ von der Domaine Clos du Caillou wächst auf sandigen Untergründen aus Quarzit-Rollkieselsteinen, die in das Anbaugebiet Châteauneuf-du-Pape eingebettet sind und diesen Bio-Rotwein von 50 Jahre alte Reben so außergewöhnlich machen. (Dass es sich hierbei um dieselbe Lage handelt, aus der auch der berühmte Châteauneuf-du-Pape „Les Quartz“ von Clos du Caillou kommt, erinnert daran, dass ein kostenbewusster Vorfahre der heutigen Eigentümer einst aus steuerlichen Gründen für die Abwertung gesorgt hat.) Der Wein brilliert rubinrot im Glas, mit purpurnen Reflexen. In der Nase öffnen sich Aromen von Himbeeren, Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren und kandierten Süßkirschen, gefolgt von etwas Sternanis-, Thymian- und Pfefferminz-Würze. Die Mineralität der Quarzite prägt das Bouquet mit Noten von Feuerstein und Bleistiftmine. Am Gaumen ist der Wein cremig und vollmundig mit Aromen von zerdrückten Backpflaumen, Lakritzstangen, Kakaobohnen und Kirschkonfitüre. Im langen Abgang nachhaltige Ledernoten. Trotz seiner Kraft und Opulenz behält der Wein Frische und Finesse. Die komplexe Nase und der vollmundige Gaumen machen ihn zu einem Hochgenuss – Quarzit sei Dank!

*Ab sofort und bis sicherlich 2029+.*

Caillou ohnehin absurd ist. Aber es ist ein Loblied auf Weine, die einen Abend oder ein Gespräch mit ihrer feinen Qualität und sinnlichen Ausstrahlung perfekt begleiten, ohne sich dabei in den Vordergrund zu drängen. Es ist ein Loblied auf Weine, die auch ohne große Erklärung traumhaften Genuss bieten. Mit anderen Worten, es ist eine Hymne auf den 2021er-Jahrgang des „Les Safres“ von Clos du Caillou. Oder anders formuliert: Gibt es irgendwo mehr delikatelegante Trinkfreude in dieser Appellation? Wer fündig wird, bitte melden! Der „Les Safres“ besteht zum überwiegenden Teil aus Grenache (95 %), ein Schuss Mourvèdre rundet das Cuvée ab. Die im Schnitt etwa 65 Jahre alten Reben wachsen auf sandigen – also leichtem – Untergrund in der Lage „Les Bédines“, der Ertrag liegt bei geringen 25 Hektolitern pro Hektar, gearbeitet wird nach biodynamischen Prinzipien. Die Vergärung findet in Betontanks statt, gut einen Monat dauert die Mazeration. Danach Ausbau in 25 Jahre alten Holzfudern, also kein Neuholz, stattdessen Konzent-

ration auf die pure Frucht – und das zahlt sich aus! Die Wein duftet nach Massen von roten Früchten, ganz viel Kirsche ist dabei, vor allem frische Schattenmorelle, aber auch Blaubeere und zarte-rauchige Mineralität, alles immens appetitlich und animierend. Am Gaumen dann wunderschön geschliffene Gerbstoffe mit genau der richtigen, Frische verleihenden Säure, rote Früchte dominieren, wieder Kirsche, Himbeere, etwas Minze, aber auch würzige Noten, alles unglaublich trinkig und doch so tief.

Wir sind beim „Les Safres“ ganz bei Südf frankreich-Experte Jeb Dunnuck („Burgundischer Stil, [...] Komplexität und Eleganz“): Das ist Châteauneuf-du-Pape-Traumstoff zu einem mehr als attraktiven Preis! Der Wein, der im Portfolio von Le Clos du Caillou „nur“ an dritter Stelle rangiert, verweist sogar weitaus kostenintensivere Spitzenweine anderer Wein-güter dieser Appellation auf die Plätze. Ein delikater, großartiger Spaß! Bitte nachschenken!

*Schon jetzt wunderbar, ideal allerdings ab 2025 und dann bis 2038+.*

### 3 | „LE TRADITION“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2021

**Betörend-sinnlicher Châteauneuf-du-Pape mit  
burgundischer Anmutung – ein Muss für Eleganztrinker!**

 GRENACHE, SYRAH

FRS020721 | 14,5% VOL. | 42,66 €/L | **32,00 €**

Schon kurios, wie lang es manchmal dauert, bis ein großes Terroir entdeckt wird. Noch Ende des 19. Jahrhunderts stand da, wo heute die großartigen Reben von Clos du Caillou wachsen, ein Wald, den der Großvater von Sylvie Vacheron, der heutigen Besitzerin, als Jagdgrund nutzte. Sein Interesse an Weinbau war gering, weshalb er auch keinerlei Wert darauf legte, Teil der Appellation Châteauneuf-du-Pape zu werden. Erst der Vater von Sylvie erkannte das herausragende Potenzial des Terroirs und rodete in den 1950er-Jahren einige Hektar Wald, um Reben zu pflanzen – was damals auf ein geteiltes Echo in der Region stieß. Viele hatten den Wald lieb gewonnen. Sylvie und ihrem bei einem Autounfall früh verstorbenen Mann Jean-Denis war es dann vorbehalten, Clos du Caillou – unterstützt vom kongenialen Winnmacher Bruno Gaspard – zu dem zu machen, was es heute ist: eines der besten Weingüter in der Region. Und vielleicht das beste Weingut, wenn man einen Châteauneuf trinken möchte, der zwar über eine fantastische Saftigkeit verfügt, aber gleichzeitig wunderbar elegant ist. Clos du Caillou ist so etwas wie das Weingut der Burgunderfreaks, die mal etwas mehr südliche Power wollen – aber auf Finesse nicht verzichten wollen oder können. Dabei profitiert das Gut von den kargen Sandböden, die beste Voraussetzungen für fein zisierte Weine bieten. Unterstützt wird diese für das Weingut typische Finesse noch von der Besonderheit des Jahrgangs 2021, der von Frösten im Frühjahr und erfreulich vielen Niederschlägen im Sommer geprägt war. Ein Jahrgang, so sagten viele Winzer, wie wir ihn früher hatten, inklusive lebendiger Säure und vergleichsweise moderaten Alkoholgradationen. Der „Le Clos du Caillou Tradition“ besteht aus 70 % Grenache,

**„Ein weiterer  
eleganter,  
frischer und  
charmanter  
Wein“**

– JEB DUNNUCK

20 % Syrah und 10 % Mourvèdre. Geerntet wird von Hand, die Beeren werden entrappt und in Betonfässern vergoren, später folgt der Ausbau in großen Holzfässern, es geht darum, einen möglichst klaren Ausdruck auch die Flasche zu bekommen. Und das gelingt in einer berauschenden Art und Weise. Der Wein duftet betörend-sinnlich nach Kirsche, Himbeere, Pflaume und tiefer Würze, Garrigue ist dabei, alles schwebend, elegant und sich immer weiter öffnend. Am Gaumen dann erneut rote Frucht, Himbeere und Edbeere, wieder Kirsche, richtig belebende Säure, ultrafeine Gerbstoffe und eine wunderschöne Taktilität, auch mouthfeel genannt – und vor allem eine großartige Saftigkeit, alles fließt und spricht die Geschmackspapillen an. Blind verkostet könnte das ein großer Burgunder aus einem heißen Jahr sein – zum Glück kostet der Wein nur einen Bruchteil. Kaum zu glauben, wie elegant Châteauneuf du Pape sein kann! Auch wenn der „Tradition“ der Einstiegswein von Clos du Caillou ist, so ist er dennoch bereits ein großer Wein.

Ab sofort und bis 2028.





## „LES QUARTZ“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2021 (BIO)

Komplex-eleganter Genuss mit maximaler Trinkfreude

Eleganz und Kraft

 GRENACHE, SYRAH |  FR-BIO-10

FRS020621 | 14,5% VOL. | 78,66 €/L | **59,00 €**



**95 PUNKTE**  
DECANTER

Wenn es um die absolute Spitze geht, kommt es auf Details an – das ist in vielen Bereichen so und nicht nur Fußballtrainer predigen unermüdlich von der Bedeutung winziger Unterschiede, die in der Summe den Unterschied machen. Beim Weinbau gilt dieses Prinzip natürlich genauso. Wobei am Ende nicht ein Ergebnis steht, das sich in Punkte oder Weiterkommen versus Ausscheiden übersetzt, sondern ein besonderer Ausdruck eines Weins, seine ganz spezielle Qualität, sein Charakter. Es geht also nicht um besser oder schlechter, sondern manchmal einfach um persönlichen Geschmack. Womit wir bei Clos du Caillou und dem 2021er „Les Quartz“ Châteauneuf-du-Pape wären. Und nein, das ist keine holprige Überleitung! Mit dem „Les Quartz“ nähern wir uns den höchsten Weihen des großartigen Weinguts Clos du Caillou, darüber steht nur noch die mythische „Réserve“. Von der unterscheidet sich der „Quartz“ aber durch ein paar – eben nicht ganz unwichtige – Details. „Les Quartz“ ist ein Cuvée aus etwa 80 % sehr altem Grenache und zirka 20 % Syrah aus der sandig-steinigen Lage „Les Cassanets“ ist. Beim „Réserve“ gesellt sich Mourvèdre zu den alten Grenache und damit eine südliche Komponente, die klassischerweise perfekt zu einem Châteauneuf-du-Pape passt. Beim „Les Quartz“ bringt der Syrah eine sehr coole Nordrhône-Attitüde mit ins Spiel, diese frische, etwas ungestüme Würze. Das passt wunderbar zu dem nicht zu heißen, eher klassischem Jahr 2021, das mit gemischtem Wetter an frühere Zeiten erinnerte und für moderatere Alkoholgradationen und stabilere Säurewerte sorgte. Kurzum: Ein Paradejahr für Eleganztrinker, die speziell bei Clos du Caillou ohnehin immer voll auf ihre Kosten kommen! Die biodynamisch angebauten Trauben für „Les Quartz“ werden entrappt und in Holzbottichen vergoren, der Grenache später in 600-Liter-Fässern ausgebaut, der Syrah verbringt gut ein Jahr in Barriques. Der Wein duftet ebenso konzentriert wie fein nach roter, reifer Frucht, viel Kirsche ist dabei, aber auch Brombeere, Heidelbeere und eine Spur Orangenzeste, mit Belüftung kommen süße Schlehe und etwas Nougat dazu. Unterlegt ist das Ganze von tiefer Würze und steiniger Mineralität. Wir sind hier zwar in Châteauneuf, aber bei Clos du Caillou bleibt es stets super fein. Am Gaumen zeigt der Wein dann eine immense Saftigkeit und enorm viel Druck, die satten Gerbstoffe sind fein gewoben, rote Früchte sind in Fülle dabei, aber vor allem eine wunderbar erfrischende Säure, die für diesen fantastischen Zug sorgt, der alles so schwebend macht. Oh ja, das ist richtig groß! Was ein herrlich hedonistisch-komplexer Genuss! Glückwunsch!

*Ab sofort und bis 2040.*

## „LA RÉSERVE“ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2021 (BIO)

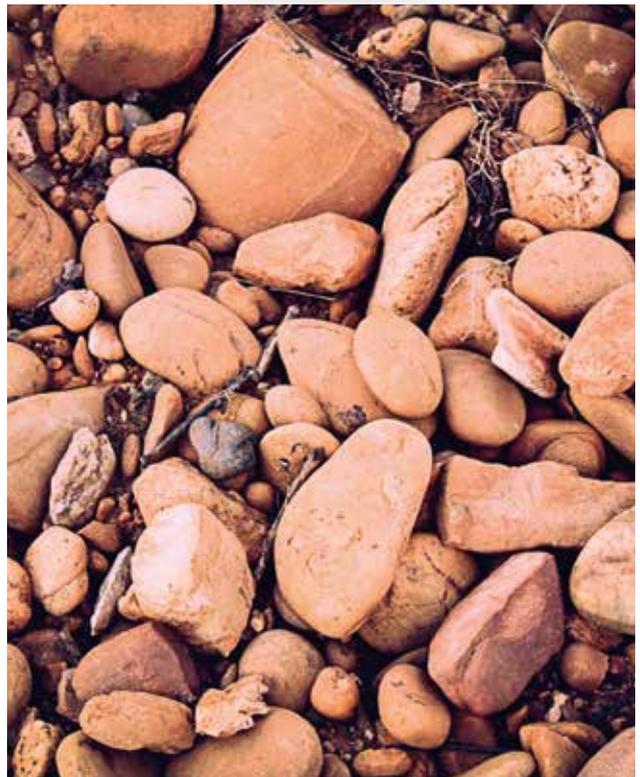
Ein Wein für die bucket list – die ultimative Vermählung von mitreißender Kraft und bezaubernder Eleganz!

 GRENACHE, MOUVÈDRE |  FR-BIO-10  
FRS020421 | 15% VOL. | 158,66 €/L | **119,00 €**

Auf dem höchsten Gipfel ist die Luft ganz dünn – da fallen Vergleiche schwer und manchmal fehlen fast die Worte, um das Erlebte zu beschreiben. Manche Eindrücke muss man einfach selbst erlebt haben – wir würden uns zu der Behauptung versteigen, dass der Genuss einer „La Réserve“ Châteauneuf-du-Pape von Clos du Caillou auf die *bucket list* von Weinfreaks gehört, weil der Wein so etwas wie eine fast maximale Synthese von zwei Eigenschaften darstellt, die eigentlich gar nicht zusammenpassen, aber eben doch allerhöchsten Genuss bieten, wenn sie sich vermählen: Mitreißende Wucht und bezaubernde Eleganz. Klar, die Voraussetzungen waren gerade 2021 für diese Kombination sehr gut, weil das Wetter tendenziell wechselhaft war – viele sagen: es war ein klassisches Jahr – und die Alkoholgradationen dadurch etwas moderater ausfielen und die Säure herrlich lebendig blieb. Und natürlich vinifizieren sie auf Clos du Caillou immer maximal in Richtung Finesse und das mit einem Traubengut aus etwa 70 Jahre alten, biodynamisch bewirtschafteten Reben, die auf sandigen, also tendenziell leichten Böden stehen. Die Erträge liegen auf minimalistischem Niveau von gut 20 Hektolitern pro Hektar. Im „La Réserve“ sind zu etwa 60 % Grenache und zu zirka 40 % Mourvèdre vertreten, die beiden großen Sorten des Südens. Die Weine werden in Holzfässern vergoren, die Mazeration dauert gut eineinhalb Monate, der Ausbau erfolgt für 14 Monate zum größten Teil in 600-Liter-Holzfässern, ein Zehntel kommt in Amphoren, ein Zwanzigstel in Barriques. Der noch sehr junge Wein duftet intensiv nach Amarenakirsche, Himbeere und Erdbeere, aber auch Schlehe und feiner Pflaume, alles unterlegt von pfeffrig belebender Würze – total sinnlich! Ein Duft wie aus dem Märchenland, wie ausgedacht. Am Gaumen dann Wellen ultrafeiner, samtiger Gerbstoffe, ein immenser Zug und Druck, aber keine Spur von Schwere. Stattdessen legen sich die delikaten Aromen von Zwetschge, Orangeat, Holundersaft, Pfeffer und zarter Schokolade auf diesen mineralisch grundierten Teppich, der alles trägt und die Geschmacksnerven auf einer Wolke langsam Richtung Südosten schweben lässt. Das ist maximale Trinkfreude und maximale Klasse – ein Monument!

*Ab sofort (wer will da schon warten?) und bis sicherlich 2050.*

**95 PUNKTE**  
DECANTER





5 Sterne

– HÖCHSTWERTUNG  
IM GUIDE 2022 VON  
BETTANE+DESSEAUVÉ

## CHAMPAGNE

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

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

**T**radition, Tradition, Tradition! Die 1778 gegründete maison Jacquesson, blickt auf mehr als 200 Jahre wechselvoller Geschichte zurück. Bereits Mitte des 19. Jahrhunderts genoss dieser Erzeuger – auch international – einen vorzüglichen Ruf und zog berühmte Persönlichkeiten wie Frankreichs Kaiser Napoleon I., aber auch einen gewissen Herrn Johann-Joseph Krug in seinen Bann: Krug lernte zwei Jahre lang hier das Champagner-Handwerk! Doch mit dem Tod des Gründers fiel Jacquesson in einen langen

Dornröschenschlaf. Und so richtig zum Leben erwachte die Marke erst wieder, als sie im Jahr 1974 von der tüchtigen Winzerfamilie Chiquet erworben wurde. Es war der Beginn einer Zeitenwende!

Heute ist die Domaine eine der allerbesten Adressen der ganzen Champagne. Mit einem weltweiten Ruf wie Donnerhall. Gerhard Eichelmann zählt sie in seinem unbedingt lesenswerten (in englischer Sprache veröffentlichten)

# CHAMPAGNE JACQUESSON

DIZY

Standardwerk „Champagne“ (aktuelle Ausgabe: 2021) zu den zehn besten Häusern. Und das Magazin VINUM feierte Jacquesson sogar schon als Champagnermarke des Jahres!

Knapp 300.000 Flaschen werden hier jährlich abgefüllt, etwa die Menge, die ein Bordelaiser Premier Cru produziert. Und zehn-, zwanzig-, ja fünfzigmal weniger, als alle anderen großen Champagnerhäuser auf Flaschen ziehen. Und die Trauben stammen zum größten Teil aus eigenen oder dazu gepachteten Rebflächen! Das macht den Unterschied zu industriell gefertigten Massenprodukten, die viel kosten, aber geschmacklich ohne Seele und Charakter sind und von Egly-Ouriet, Moncuit, Lassaigne, „unserem“ Sektmagier aus Deutschland, Volker Raumland oder eben Jacquesson, qualitativ an die Wand gespielt werden! Diese singuläre Qualität ist einem ungewöhnlichen Gespann zu verdanken: den „Jacquesson-Brüdern“ Jean-Hervé und Laurent Chiquet. Jean-Hervé, der ältere der beiden, hat die Leitung des Hauses im Jahr 1978 übernommen. Laurent steht ihm seit 1986 zur Seite. „Gemeinsam arbeiten Jean-Hervé und Laurent seither an der Quadratur des Champagner-Zirkels: das Konzept einer Marke mit der Philosophie einer Winzerfamilie zu verbinden“ (VINUM). So pochen sie im Gegensatz zu den Verantwortlichen aller anderen Häuser eisern darauf, dass selbst ihre Basiccuvée jedes Jahr anders ausfallen darf.

Der Brut des Hauses trägt daher eine fortlaufende Nummer. Aktuell wird die Cuvée No 746 ausgeliefert.

Und natürlich ist wie bei allen großen Winzern der Welt der Respekt vor dem Terroir und die sorgfältige Weinbergsarbeit von entscheidender Bedeutung für die Qualität auf der Flasche: „In den 1980er-Jahren wurde dem Terroir in der Champagne kaum mehr Beachtung geschenkt. Das haben wir nach und nach geändert, beeinflusst von der Burgunder- Weinphilosophie. Unsere Neuanlagen werden wie dort mit 11.000 Reben je Hektar bepflanzt,“ erläutert Jean-Hervé Chiquet in seiner engagierten Art. „Der Begriff Terroir war doch zu einer leeren Worthülse verkommen. Dabei ist alles eigentlich ganz einfach. Terroir braucht hochklassigen Weinbau, der danach strebt, auf die Eigenart jeder Lage einzugehen.“ Was sich „naturgemäß“ auch in den Weinen findet, eine Stilistik, die EICHELMANN folgendermaßen beschreibt: „Jacquesson-Champagner sind eigenständig und kraftvoll. Sie sind komplex und eindringlich, lang und nachhaltig, besitzen gute Struktur und Substanz, sind immer wieder geprägt von mineralischen Noten. Aperitifchampagner für Puristen, zum Essen zu genießen für alle, die diese Art von Champagner nicht gewohnt sind.“

Das Beharrungsvermögen und die damit in qualitativer Hinsicht verbundene Kompromisslosigkeit haben die Chiquets bzw. Jacquesson dahin geführt, wo das Haus heute zu Recht steht: in die absolute Spitzengruppe der wenigen Champagnerhäuser auf absolutem Weltklasse-Niveau. Um diesen Status auch in Zukunft behaupten zu können, haben die kinderlosen Chiquet-Brüder die Geschicke ihrer maison in extrem finanzkräftige Hände gelegt: Seit Dezember 2022 gehört sie nun zu den Artémis Domaines, Teil des François Pinault'schen Imperiums, zu dem unter anderem auch Château Latour, Château-Grillet und Clos de Tart gehören. Das Unternehmen des französischen Magnaten, das sein Champagner-Portfolio jüngst erst um Maisons & Domaines Henriot erweitert hatte, setzt, soviel ist sicher, auf bewährte Strukturen. Jean-Hervé und Laurent bleiben ihrem Lebenswerk als Mitglieder bzw. Berater des Verwaltungsrats erhalten, genauso wie das Team im Keller und Weinberg, das seit Jahren für diese fantastischen Weine verantwortlich ist. Und mit Jean Garandeau (ehemals bei Krug) wird der Verkaufs- und Marketingdirektor von Artémis Domaines Geschäftsführer der neuen alten Maison Jacquesson. „Wir haben uns entschlossen, Jacquesson in die bestmöglichen Hände zu geben, um die Zukunft zu sichern und um sicher sein zu können, dass unser Engagement für Qualität bewahrt oder sogar noch verbessert wird.“, ließ Jean-Hervé einen Journalisten wissen. Angesichts der jüngeren und jüngsten, sehr positiven Entwicklungen – siehe vor allem Latour, aber auch Domaine d'Eugénie – sind wir uns sicher, dass alle Beteiligten (und wir und Sie auch, liebe Jacquesson-Fans!) einer rosigen, ja goldenen Zukunft entgegensehen können. *Au revoir et merci, chers amis Chiquet!*



## 1 | CUVÉE NO 746 EXTRA-BRUT, BLANC

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

🍇 CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

FCH030118 | 12,5% VOL. | 96,66 €/L | **72,50 €**

FCH030118-M | **MAGNUM** | 12,5% VOL. | 109,33 €/L | **164,00 €**

Mit der Cuvée No 746 hat Jacquesson jüngst den 18. Jahrgang der längst zum Champagner-Klassiker gewordenen 700er-Reihe lanciert. Dieser „Ritt“ durch die fortlaufend nummerierten 700er begann mit No 728, einem Champagner der weder als Basis- noch als Standard-Non-Vintage-Cuvée konzipiert wurde und auf dem 2000er-Jahrgang basierte, dem damals (wie bei jeder Folgenummer auch) ein kleiner Anteil Réserve-Weine beigegeben wurde. Der „700er“ ist die einzige Cuvée von Jacquesson, denn alle anderen Champagner der Brüder Chiquet, die das Haus führen, sind Champagner aus einem Jahrgang und einer Lage.

„Das Konzept der Cuvée 700 ist in der Champagne einzigartig – und das komplette Gegenteil eines „Bruts“ ohne Jahrgang! Wir streben eher nach Exzellenz als nach Gleichmäßigkeit, wir zollen dem Charakter des Jahrgangs Respekt und negieren ihn nicht, sondern huldigen einem großartigen Wein und klammern uns nicht an einen Stil. Die Réserve-Weine werden mit dem Ziel hinzugefügt, die Komplexität zu verstärken, allerdings ohne jedoch den Charakter des Basisjahres zu kaschieren. Und aus genau diesen Gründen erschien es uns zwecklos, einen Jahrgangschampagner weiterzuentwickeln, der nur die Cuvée 700 hätte verarmen lassen.“

Die Trauben für „No 746“ (Jahrgang 2018 nebst Réserve-Weinen), die jüngste Iteration der 700er-Cuvée, stammen aus den drei Grand-Cru- und zwei Premier-Cru-Lagen des Hauses: Pinot-Noir und Pinot-Meunier zu 66 % aus Weinbergen in Aÿ, Dizy und Hautvillers, der Chardonnay zu 34 % aus Weinbergen in Avize und Oiry. Wie hoch der Standard bei Jacquesson ist, zeigt die Tatsache, dass diese Basis-Cuvée des Hauses gute vier Jahre sur lattes in den Kellern des Hauses lag, bevor sie im November 2021 degorgiert und mit geradezu homöopathischen 2 Gramm Restzucker pro Liter dosiert wurde. Seit Jahren schon dürfte der Champagner also eigentlich als *brut nature* bezeichnet werden, zumal, wie zuletzt beim 743er geschehen, die Dosage auch komplett entfallen kann. Möglicherweise geschieht das deshalb nicht, weil viele Champagnerfreunde einer der Realität nicht unbedingt standhaltenden Ansicht sind, dass so ein „Naturbrutist“ grundsätzlich immer zu trocken ausfalle. Glücklicherweise spielen diese Überlegungen bei Cuvée No 746 keine Rolle, denn der „Basisflaggschiff“-Wein des Hauses besitzt (wie im Grunde immer) eine wunderbare, ja geradezu perfekte Reife, die winzige Dosage ist dabei kaum auszumachen, demnach schlicht ideal. Wunderbar präsent dagegen die absolut klassische, aber extrem feine Nase von warmem Rhabarber-Trifle mit Mandelcrème, Blüten und Erdbeeren, knackigem Apfel und zerstoßenem Kalk. Das besitzt schon im Duft Größe und erst recht am Gaumen. Da wird die Kraft deutlich, die hier unter der Oberfläche liegt, gleichzeitig die feine Textur und das elegante Mousseux von vier Jahren Flaschenreife. Auch hier gibt es wieder Noten von Stein- und Kernobst, dazu natürlich fordernde frische Zitrusnoten, ein wenig Brioche, Stein und Rauch. Die Cuvée No 746 besitzt eine hervorragende Länge und Dichte, und sie beginnt gerade erst zu singen, das aber sehr gekonnt und sicher noch über viele Jahre.

*Ab sofort und sicher bis 2036+ mit Freude trinken.*

## 2 | CUVÉE NO 741 DÉGORGEMENT TARDIF, BLANC

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

 PINOT NOIR, CHARDONNAY

FCH030613 | 12,5% VOL. | 157,33 €/L | **118,00 €**

Mit der Einführung der „700er-Cuvée“ hat das Haus Jacquesson im Jahr 2004 einen neuen Maßstab für Non-Vintage-Champagner gesetzt. Der Clou ist, dass er gar nicht ein üblicher Non-Vintage sein soll, denn das Prinzip bei einem Champagner ohne Jahrgang ist ja mehr oder weniger, dass er immer möglichst konstant, möglichst gleich schmecken soll. Der 700er-Serie liegt allerdings das Prinzip zugrunde, dass rund 60 % des Weins immer aus einem Jahrgang stammen, der den Wein entscheidend prägt. Die erste ihrer Art war die Cuvée No 728, die auf dem 2000er-Jahrgang basierte und mit Réserve-Weinen assembliert wurde. Cuvée No 741 stammt entsprechend im Wesentlichen von 2013 und hatte sozusagen schon 2018 Premiere. Damals aber hatten die Chiquets, die Besitzer des Hauses Jacquesson, schon einen kleinen Teil der Flaschen beiseitegelegt, um sie noch fünf Jahre länger, und zwar unter Korkverschluss, auf der Hefe zu belassen. Dieses sogenannte *dégorgement tardif*, das „späte Dégorgement“, geschah – undosiert! – im April 2022, so dass wir es hier im Grunde mit einem reinrassigen „Dosage-Zéro-Schäumer“ zu tun haben. Der „DT“, wie er meist genannt wird, lag also fünf Jahre länger (insgesamt 94 Monate) auf der Hefe als die ursprüngliche Cuvée No 741. Diese ist eine Assemblage aus 57 % Chardonnay von der Côte des Blancs und 21 % Pinot Noir bzw. 22 % Pinot Meunier aus dem Grand Vallée und dem Vallée de la Marne. Der Grundwein mit 80 % Anteil aus dem Jahr 2013 wurde im großen Holzfass ausgebaut und dann mit 20 % Réserve-Weinen aufgefüllt.

Wenn Champagner aus einem ausgezeichneten Grundwein erzeugt wird, dann ist es ein Champagner, der hervorragend reifen kann. Wenn er das unter Idealbedingungen in den Kellern von Jacquesson tun kann, umso besser. Dann wird aus einem schon vor fünf Jahren sehr guten Champagner etwas noch Feineres, das mit Reifenoten glänzt. Ein Beispiel? Die Cuvée No 741 Dégorgement Tardif! Sie öffnet sich mit Noten von Hefengebäck mit dunkel getoasteten Mandeln, Haselnüssen und eingebackenen Kirschen, Kumquats, weißem Pfirsich und Gewürzen (Fenchelsaat, eine Spur Anis), während im Untergrund Stein, Trockenblumen und eine zarte Rauchnote eine Rolle spielen. Am Gaumen glänzt natürlich das sehr feine Mousseux, das von acht Jahren Reifung zeugt. Was hier aber genauso wunderbar zum Vorschein kommt, ist ein Hauch von Anmutung einer Süße, die der Champagner suggeriert, obwohl er ja gerade nicht dosiert wurde. Aber die Reife, die Noten von Brot, Toast und einem Hauch von Honig, die mürbe Frucht von Steinobst und gereiftem Apfel tragen das Ihrige dazu bei. Zum Finale hin aber wird es forsch, da zieht der Champagner an, bietet Kraft, Druck wie auch Frische und zeigt das Trockene, das Steinige und Mineralische, das in Wellen über den Gaumen läuft. Ja, es hat sich mehr als gelohnt, in ein so langes Hefelager investiert zu haben!

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

## Hinreißend straffer Champagner aus grandioser Kalklage die Sechste!

### 3 | AVIZE „CHAMP CAÏN“ BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT, 2013

 CHARDONNAY

FCH030313 | 12,5% VOL. | 290,66 €/L | **218,00 €**

Jacquessons Jahrgangs-Blanc-de-Blancs „Champ Caïn“ erblickte erstmals 2002 das Licht der Welt. Zwei Jahre später wurde der Champagner, für den die Chiquets die Trauben aus einer 1,3 Hektar großen, 1962 mit 12.000 Chardonnay-Rebstöcken bepflanzten Parzelle nutzen (ein nach Süden ausgerichteter Hang, dessen Böden von mit grobem Sandstein durchsetztem Lehm und sogenannter kampanischer Kreide geprägt sind), zum zweiten Mal abgefüllt, 2005 dann zum dritten Mal, diesmal in einer kommerziell halbwegs relevanten Menge (9,544 Flaschen und 500 Magnums). Und dann musste man sich in Geduld üben, bis 2008 der bisher vorletzte Jahrgang auf die Flasche kam, dem der berückend schöne 2009 folgte (so schön, dass die REVUE DU VIN DE FRANCE dafür 98 Punkte und ihren „Coup de Cœur“ dafür vergab). Mit dem im April 2022 dégorgierten 2013er (die mittlerweile sechste Abfüllung) hat das Warten auf einen der begehrtesten Blanc de Blancs der Champagne, zumal von so einem „Bijou-Produzenten (WORLD OF FINE WINE) endlich ein Ende!

Der Champagner aus dem lieu-dit „Champ Caïn“, der stilistisch häufig durchaus straffer als das Blanc-de-Blancs-Pendant „Corne Bautreay“ angelegt zu sein scheint, zeigt sich in seiner jüngsten Erscheinungsform von einer bemerkenswert rassigen Seite. Es ist – zumal im Glas und nach dem ersten Schluck – eine Freude nachzuvollziehen, wie perfekt die Chardonnay-Trauben den herrlich kreidemineralischen Charakter dieser kargen Lage in einen kraftvollen, dabei ungemein rezenten, fast pikant anmutenden Wein mit beeindruckender Tiefe und Länge übersetzen: Schon das Bouquet, ein Potpourri aus Zitrusfrüchten, weißen Früchten, floraler Finesse den ersten Anklängen von Akazienhonig in Kombination mit „kalksteinigen“ Qualitäten und einem Hauch Pfirsich, reißt uns zu mittleren Begeisterungstürmen hin, bevor wir der Klasse des undosierten Avize „Champ Caïn“ vollends verfallen, der am Gaumen durch ein vibrierendes Säuregerüst (7,8 g zu 0 g Dosage!), eine dichte Textur und tiefen-spannte Aromatik besticht. Von diesem unglaublich eleganten, absolut himmlischen Vergnügen, wurden 11,220 Flaschen und 3980 Magnums abgefüllt. Wenigstens eine davon sollte doch den Weg in den heimischen Keller finden ...!

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

# MARANGONA

POZZOLENGO



LUGANA

## Wunderbar individuell, mit herrlichem Trinkfluss und „in bio“: Alessandro Cutolo definiert Lugana neu!

### Italiens beliebtester Weißwein

Liebe Kunden, lange haben wir vergeblich nach einem richtig guten Lugana gesucht. Denn wer war nicht schon einmal zum Urlaub am wunderschönen und für uns Deutsche so nahen Gardasee. Sirmione, Brescia, Peschiera del Garda und Bardolino! Eine Fahrt über die Alpen und wenige Kilometer dahinter beginnt bereits italienische *bellezza* und *dolce vita*. Und welch schöne Erinnerungen verbinden wir mit diesen Ortschaften, lange Sommerabende, grandioses Essen und dazu ein Glas Lugana. Diese Eindrücke will man konservieren, jeder packt sich ein paar Flaschen in den Kofferraum! Doch zu Hause stellt man mit Enttäuschung fest, dass der noch kürzlich wohlschmeckende Weißwein keine Erinnerungen an den Urlaub aufblühen lässt. Im Glas nur ein mildes und ausdrucksloses Wässerchen.

Es gibt nur wenige Weinbauregionen Italiens, die einen derart starken Weintourismus haben und gleichzeitig so begrenzt in der Rebfläche sind. Nicht viel mehr als 1.000 Hektar stehen hier zur Verfügung (zum Vergleich, Rheinhessen

verzeichnet rund 26.500 Hektar). Die Winzer vor Ort müssen sich also nicht allzu viel Mühe geben, um ihren Wein zu verkaufen. Nein, sie versuchen oft mit größtmöglichen Erträgen einigermaßen die Nachfrage der zahlreichen Besucher und Fangemeinden des „trinkigen“ Sommerweins stillen zu können. Lugana, der Weißwein aus Trebbiano di Soave oder, wie die ortsansässigen Winzer die Rebsorte auch gern nennen, Turbiana, ist bekannt für seine Leichtigkeit und nur dezenten Fruchtanklänge. Mit seiner eher milden Säure, dem leichten Körper und der zitronigen Frische ist er ein genialer Sommerwein mit großem Trinkfluss.

### Die Azienda Agricola Marangona

Oft haben wir uns hier in Saarwellingen durch zahlreiche Sortimente der einschlägigen Lugana-Erzeuger verkostet. Und wir haben auch gute Weine gefunden. Doch oft fehlte uns neben einem manchmal durchaus gefälligen Basis-Lugana die nötige Konsequenz der Winzer, Weine mit Topqualität, individueller Handschrift und Charakter in ihrem Gesamt-sortiment zu vinifizieren. Bis wir auf die Azienda Agricola Marangona stießen.

Deren noch junge Erfolgsgeschichte wird maßgeblich von Alessandro Cutolo geschrieben. Alessandro übernahm 2007 den elterlichen Betrieb. 30 Hektar Rebfläche und ein bereits recht erfolgreiches Weingut hinterließ ihm sein Vater. Und so konnte Alessandro eigentlich in eine sichere Zukunft schauen. Doch Alessandro ist kein Typ, der gerne „eine ruhige Kugel schiebt“. Er wollte mehr, Spitzenweine erzeugen und der Region Lugana ein Gesicht geben, in welches er voll Stolz blicken könnte. Also stellte er im ersten Schritt die Weinberge auf biologische Bewirtschaftung um. Denn in den schweren kalkhaltigen Lehmböden erkannte er ideale Voraussetzungen für anspruchsvolle Weißweine. Er trimmte die Reben auf niedrige Erträge, um die gewünschte Komplexität der Weine zu bekommen. Und auch, weil so die manchmal aufdringliche Bitternote erst verschwindet, die bei zu hohen Erträgen in Verbindung mit maximalem Pressen der Trauben entsteht. Bei der Ernte liest er mit seinem Team von Hand in kleine Kisten von zwölf Kilogramm, anstatt wie so viele andere Winzer mit dem Vollernter durch die Flächanlagen zu fahren. Im Keller vergärt er spontan, gibt seinen Weinen Zeit, baut sie länger auf der Hefe aus als viele seiner Kollegen, die ihre Füllung nach der ersten beginnenden Nachfrage des neuen Jahrgangs ausrichten. Und so entstehen echte Weißweinunikate, welche den wahren Charakter Luganas verkörpern. Weine von Eleganz und Trinkfluss, die am Gaumen tänzeln und erfrischen. Weine, die unsere Erinnerungen an wunderschöne Urlaube wieder wach werden lassen.

Vier Weine haben wir sofort ins Herz geschlossen. Vier Weine, die den Charakter der Region einfangen und voll „sommerlicher“ Spannung sind. Vier Weine, auf die wir in unserem Sortiment nicht verzichten wollen. Sie haben uns vom ersten Schluck an in ihren Bann gezogen und Alessandros stets auf Qualität konzentriertes Vorgehen hat uns davon überzeugt, dass wir von diesem jungen Talent noch einiges erwarten dürfen. Schon jetzt gilt dieser Ausnahmewinzer (und nicht nur, weil er der in dieser Region quasi nichtexistenten Spezies der Bio-Erzeuger angehört) als großes Vorbild in Sachen Lugana, dessen aktuelle Kollektion wir Ihnen daher umso lieber und wieder einmal voller Stolz vorstellen wollen.

## Ein Sommertraum vom Gardasee



### „MARANGONA“ DOC LUGANA, BIANCO 2022 (BIO)

Der Klassiker aus dem Herzen der DOC Lugana

 TREBBIANO |  IT-BIO-015

ILO010322 | 12,5% VOL. | 15,33 €/L | 11,50 €

Lugana ist der Versuch, die nahezu „unverschämte“, auf jeden Fall vollkommen unverstellte Schönheit der Landschaft am Gardasee trinkbar zu machen. Im Gebiet Pozzolengo hat das Weingut Marangona dafür die besten Voraussetzungen. Sonne und Boden verleihen der Trebbiano-Traube hier im Zentrum der DOC Lugana ein intensives, ausdrucksstarkes Aroma. Und Winzer Alessandro Cutolo will diesen natürlichen Charakter schon beim Anbau erhalten und fördern. Seit 2012 bewirtschaftet er seine 30 Hektar Rebfläche ausschließlich biologisch (zertifiziert!), für die eigenen Weine nutzt er nur das beste Traubenmaterial: Was seinen enorm hohen Qualitätsansprüchen nicht genügt, wird verkauft!

Im Glas schimmert Cutolos jüngster Basis-Lugana von durchschnittlich 25-jährigen Reben hellgelb kühl mit grünlichen Reflexen und wirkt, quasi synästhetisch, auch zunächst so in der Nase. Ein zarter Duft von grasigen Noten schwebt heran, wird dann intensiver: erst, mit einer fast seidigen Qualität, Jasmin, dann zart-fruchtig weißer Pfirsich. Je wärmer der Wein wird, desto komplexer zeigt sich sein Duft, desto stärker offenbart er dunkler abgetönte Aromen: jetzt etwas Brioche und leicht angeröstete Mandel. Am Gaumen dann explodiert eine spritzige, saftige Säure von Limette und Pink Grapefruit, die wiederum alles einfängt, dem Gerüst aus Frische und Trockenheit Struktur und Form verleiht. Hier können sich intensiven mineralischen Nuancen dieses Luganas voll entfalten. Die zarten Pfirsichnoten bilden einen fruchtigen Akzent, dominieren dabei nie, und auch der an Mandelmilch erinnernde Abgang gelingt absolut stimmig.

Winzer Alessandro Cutolo liefert hier einen ausdrucksstarken Lugana, der zu den ursprünglichsten Weinen seiner Art gehört und sich von der Masse seiner Konkurrenten wohltuend abhebt. Vor allem als Speisenbegleiter kann er seine Stärken ausspielen, wo er vegetarische Pastagerichte ebenso „genussmaximiert“, wie er sich als ausgezeichnete Wahl zu aromatischem Süßwasserfisch erweist.

*Ab sofort bis sicherlich 2025+.*

## „TRECAMPANE“ DOC LUGANA, BIANCO 2021 (BIO)

Wahre Größe durch alte Reben!

 TREBBIANO |  IT-BIO-015

ILO010221 | 13% VOL. | 18,53 €/L | **13,90 €**

„Unser Ziel ist, nicht zu überdecken, was uns der Boden gibt. Das definiert die Stilistik unseres Hauses,“ erklärt uns der Alessandro. Dieser Lugana hat rein gar nichts mit den oftmals äußerst milden und gefälligen, aber dadurch leider oft auch etwas langweiligen Lugana-Füllungen zu tun, die meist den Markt dominieren und rund um den Gardasee an die vielen Touristen ausgedient werden. Alessandro Cutolo fertigt hier vielmehr einen extrem vielschichtigen Weißwein aus der Paraderbsorte Trebbiano di Lugana von über 40jährigen Reben. Neben der biologischen Bewirtschaftung der alten Rebanlagen und der sorgfältigen Handlese ist der Faktor Zeit das stilprägende Mittel für die Tiefe, die dieser außergewöhnliche Wein erreicht. 2021er ist der aktuelle Jahrgang, den Alessandro nun zum Verkauf freigegeben hat. Er reifte zuerst länger im Keller auf der Feinhefe (zehn bis zwölf Monate) und anschließend auch noch etwas auf der Flasche. Dies erklärt die ungewöhnliche Aromenintensität, die wir in solch einer expressiven Weise noch niemals bei einem Lugana im Glas hatten. Fast schon pikant und mit einer faszinierenden Frische (Stahltaukausbau) strahlt der Wein förmlich aus dem Glas. Das duftet nach frischen gelben Früchten, Ananas und Mirabellen und hat wie sein kleinerer Bruder etwas Kräuterwürze im Bouquet. Die feine mineralische Note, die mit leicht salzigen Noten die Frucht unterstreicht, verleiht dem Trecampane, einer Cuvée aus drei verschiedenen Weinbergen, eine gewisse Seriosität. Sehr vielschichtig.

Ein trockener Lugana, geradlinig, mit einem gewissen Pfiff und einer animierend festen Textur. Im Ausklang blitzt dann wieder eine frische Ananasnote auf, die die tolle Frische des Weines nochmals unterstreicht und den komplexen Gesamteindruck wunderbar abrundet.

Liebe Kunden, einen Lugana dieser Klasse hatten Sie garantiert noch nicht häufig im Glas. Das ist ein hoch seriöser Nektar, den Alessandro hier seinen Weinbergen abringt. Lugana, der den Blick auf diese Urlaubsregion neu ausrichtet und vom großartigen Potenzial der Lagen und des Klimas spricht. Lugana im Smoking anstatt mit hochgestelltem Polokragen. Zudem ein grandioser Essensbegleiter, der auch kräftigere italienische Speisen verträgt. Probieren Sie diesen Wein doch mal zum gegrillten Stockfisch, Steinpilzpaste, *fritto di porcini* oder *Risotto alla milanese*. Ein wahres Aromenfeuerwerk ist Ihnen gewiss!

*Zu genießen ab sofort bis etwa 2027.*

## „CEMENTO“ DOC LUGANA, BIANCO 2021 (BIO)

Lugana und Komplexität? Hier ist's Realität!

 TREBBIANO |  IT-BIO-015

ILO010121 | 13% VOL. | 25,20 €/L | **18,90 €**

Seit 2012 betreibt Winzer Alessandro Cutolo auf den Parzellen der Cantina Marangona ausschließlich Bio-Weinbau, ein Projekt, für das er gleich nach Übernahme der Azienda im Jahr 2007 die Weichen stellte. Aber nicht nur damit unterscheidet er sich von der Mainstream-Konkurrenz: Seine Weine wollen mehr. Die Lugana aus Pozzolengo im Herzen der DOC sind intensiv, charaktervoll, echt trocken und komplex. Das gilt insbesondere für den „Cemento“. Das stark selektierte, aromatisch vielschichtige Traubenmaterial (40-jährige Rebanlagen!) – Alessandro Cutolo behält von seiner Ernte nur das Beste für seine eigenen Weine – wird spontanvergoren und dann zwölf Monate in (der Name verrät es schon) Zementtanks gereift. Ein weiteres halbes Jahr Flaschenreife im kalten Keller verleiht dem „Cemento“ die ihm zustehende Seriosität. Das Verfahren verhilft dem Wein zu einem geradezu überbordenden, so kaum für möglich gehaltenen Charakter (wir erinnern uns: Lugana!) mit ungewohnt nobler Ausstrahlung.

Im Glas strahlt der „Cemento“ des Jahrgangs 2021 blassgold mit kühlen grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist unglaublich dicht und komplex gewebt. Fruchtbare Noten quellen zuerst an die Oberfläche: weißer Pfirsich und reife Birne. Dann würzig-herzhafte Noten von Heublumen und Gartenkräutern. Am Gaumen wirkt der Lugana nicht weniger charaktervoll. Der fruchtige Eindruck bleibt erhalten, aber jetzt beginnt ein lebendiges Säurespiel, nicht zitronig, sondern eher mit der feinen Spritzigkeit roter Beeren. Marangona-typisch ist auch der „Cemento“ mit einer salzigen an Feuerstein erinnernden Mineralität unterlegt, die ihn bis in den Abgang trägt, wo sie eine pfeffrige Schärfe begleitet.

Unerhört, welch komplexen und aufregenden Lugana Alessandro mit dem „Cemento“ produziert. Gerade wer von der Masse der Weine aus der norditalienischen DOC enttäuscht ist, kann hier doch noch etwas wirklich Besonderes finden. Genauso spannend ist es auch zu schmecken, wie sich die Marangona-Charakteristik im cemento widerspiegelt, er aber dennoch so ganz anders ist. Als aromatischer und kräftiger Weißwein lässt er sich auch hervorragend zu gegrilltem kombinieren oder würzigen Vorspeisen. Ein echtes Erlebnis ist der Lugana zu Spaghetti *alla carbonara* mit Räucheraal.

*Ab sofort bis sicherlich 2027+.*



## „CHIARETTO“ DOC RIVIERA DEL GARDA CLASSICO, ROSATO 2022 (BIO)

„Pink Lugana“ aus dem Land des Weißweins

 GROPPELLO, MARZEMINO, SANGIOVESE, BARBERA

 IT-BIO-015

ILO010422 | 12,5% VOL. | 16,66 €/L | **12,50 €**

Am Gardasee heißt der Rosé nicht schlicht Rosé. Er nennt sich dort „Chiaretto“, was vom englischen „Claret“ abstammen dürfte, einer Bezeichnung für helle Rotweine. Der Chiaretto ist natürlich ein Wein von roten Sorten – in diesem Fall sind es die klassischen Gardasee-Sorten Gropello, Marzemino, Sangiovese sowie Barbera –, der in einem Meer von Weißwein entsteht. Deshalb nennt ihn Alessandro Cutolo, der mit seiner Schwester Laura das Weingut Marangola betreibt, auch liebevoll „meinen pinken Lugana“. Tatsächlich besitzt der „Chiaretto“ aus der DOC Riviera del Garda Classico alle Frische-Attribute seiner Lugana-Weine und zusätzlich die ihm eigenen Aromen von roten Beeren und pinken Zitrusfrüchten.

Bei Alessandro schmeckt der Chiaretto noch so, wie er schmecken sollte: ursprünglich und unverfälscht. Das liegt vor allem daran, dass der nicht auf Kaltvergärung und Aroma-

hefen setzt, sondern auf biologischen Anbau, auf durchschnittlich 25 Jahre alte Reben und schonende Vergärung. So entsteht hier ein duftiger Rosé, der an Mandelblüten und blanchierte Mandeln, an Himbeeren und Walderdbeeren, Grapefruits und Pfirsiche erinnert. Am Gaumen ein so saftiger wie seidiger, frischer wie griffiger Rosé mit einer verspielten Kombination aus spannungsvoller Säure sowie heller Frucht und einer an Grapefruitschalen erinnernden pikanten Note im Finale. Zugegeben, der Wein weckt Sehnsucht nach einem Urlaub am See. Aber ist es nicht ebenso schön, dieses Gefühl für eine gewisse Zeit auch zu Hause entwickeln zu können?

*Ein Rosé mit Potenzial bis 2025+.*

# BARICCI

MONTALCINO

**Burgundische Noblesse in erfrischend spröder Verpackung, Montalcino ungekünstelt, Wein und Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit.**

*Bariccis Traumlage Montosoli ist der einzige (inoffizielle) Grand Cru in ganz Montalcino, berühmt seit dem Mittelalter wegen der legendären Frische und Komplexität der hier produzierten Weltklasse-Brunello!*



*„Auf eine wahrhaft romantische Art und Weise produziert diese Bauernfamilie, die zufällig auch Winzer ist, einige der versteckten Juwelen Italiens. Ich hoffe nur, dass sie sich nie ändern werden.“ – Eric Guido (VINOUS)*



Der urtraditionelle Brunello von Nello Baricci und seinen Nachfolgern verkörpert genau die Stilistik eines Weines aus Montalcino für Liebhaber unverwechselbarer, authentisch-traditioneller Weinstile. Ein Herzblut-Heimatwein mit Seele, nirgendwo kopierbar und eines der immer seltener werdenden großen Weinoriginale.

Andreas März, Chefredakteur der – nicht nur unserer Meinung nach – besten deutschsprachigen Zeitschrift für italienische Weine MERUM (zudem leidenschaftlicher Verfechter des echten, guten, ungepanschten Olivenöls), hat die Baricci-Weine bereits mehrfach verkostet, jeweils mit höchsten Wertungen bedacht und euphorisch kommentiert: „Toll finde ich, dass der heutige Brunello von Baricci genauso schmeckt wie seine Brunelli der frühen 80er Jahre, die mich vor 20 Jahren wiederholt nach Montalcino pilgern ließen. Gäbe es doch mehr Baricci in Italien! Nur sehr wenige italienische Winzer können sich leider damit brüsten, ihrem Stil seit 20 Jahren treu geblieben zu sein“. Andreas März hat sowas von Recht! Törichte Moden kommen und gehen, echte, originäre Qualität aber

ist zeitlos groß und einzigartig. Und Bariccis Solitäre demaskieren gnadenlos, sowohl preislich als qualitativ, die allermeisten „Prestige-Barrique-Brunelli“ als das, was sie häufig sind: erschreckend belanglos und völlig überbeuert!

## **Gäbe es doch mehr Baricci in Italien!**

Mit Federico und Francesco Buffi bewirtschaftet die mittlerweile dritte Generation rund 30ha Weingärten von Baricci auf dem Montosoli-Hügel, etwa 7km vom Stadtzentrum entfernt. Und wie VINOUS-Kritiker Eric Guido völlig richtig anmerkt, können sie auf ihre beiden „Herzensweine“ den Brunello und den „Nello“ Riserva „sehr stolz sein“! Nicht nur, weil Ihnen wirklich sensationelle Weine gelungen sind (wer hätte das bezweifelt?), sondern weil sie Werk ihres nonno, der einen Großteil seines Lebens damit verbrachte, sich um die Weinberge anderer Produzenten zu kümmern, bevor er seine eigenen erwerben konnte, auch in seinem Sinne weiterführen. In seinem Sinne heißt: die Identität, die Essenz, die Seele dieser Weine zu erhalten. Denn schließlich war es Nello Baricci, der als erster Produzent seinen Weinberg beim just gegründeten Consorzio anmeldete, dem

Wein dieser Landschaft wirklich Gestalt verlieh und den Grundstein seines an Bedeutung nicht zu überschätzende Vermächtnisses legte.

Und so fasst Eric Guido alles Wissenswerte über diesen Herzensbetrieb bei VINOUS vorzüglich zusammen: „Wenn Sie sich dem Anwesen der Baricci nähern, haben Sie nicht das Gefühl, auf das »Anwesen« eines Brunello-Produzenten zu fahren. Stattdessen sehen Sie ein kleines Haus, das von dichtem Laub umgeben ist, mit großen Garagentoren, die sich zu dem beengten, aber gemütlichen und ganz und gar traditionellen Weingut öffnen. Auf der anderen Seite dieses Hauses liegt der berühmte Montosoli-Hügel, der sich wie eine Insel inmitten des Meeres erhebt, das die nördlichen Hügel von Montalcino darstellt. [...] Die fünfzehn Hektar der Familie gelten als die beste Parzelle des Hügels, die bis zu 280 Meter hoch liegt und eine Süd-Südost-Ausrichtung hat. Diese Lage hat nichts mit den verfallenden Gesteinsbestandteilen des Hügels von Montalcino gemein, wie ein Großteil des umliegenden Gebiets; sie ist ein einzigartiges, individuelles Terroir und ein echter Cru der Region. Lange bevor das Konzept eines Cru oder der Ruhm von Montosoli bestätigt wurde, erkannte Nello Baricci, dass es sich um eine ganz besondere Lage handelte, und als die Zeit kam, in der sich der Sohn von Landarbeitern sein eigenes Land leisten konnte, war es diese Lage, die er wählte. Heute ist es die dritte Generation, Federico Buffi, der die Reben pflegt und diese Weine nach den Lehren seines Großvaters anbaut; und ich kann Ihnen versichern, dass Nello Baricci, der 2017 verstorben ist, sehr stolz wäre.“

## ROSSO DI MONTALCINO DOC, ROSSO 2021

„Rosso esclusivo“ von jüngeren Reben des Montosoli-Hügels

 SANGIOVESE

IT0020121 | 14,5% VOL. | 33,33 €/L | 25,00 €

Der italienische Philosoph und Dichter Niccolò Machiavelli riet den Medici in seinem um 1513 entstandenen „Il Principe“ bei ererbten Fürstentümern zur Konstanz und behutsamen Weiterführung, um eine lange Herrschaft zu gewährleisten. Kein schlechter Rat, den wir hier ein wenig augenzwinkernd auf die dritte Generation und Erben Nello Bariccis übertragen. Auch Eric Guido (VINOUS) schätzt den unveränderten und zeitlosen Stil des der Weine aber auch den Führungsstil der Familie und teilt uns seinen geheimen Wunsch mit: „Ich hoffe nur, dass sie sich nie ändern werden“. Untreu ist man sich hier noch nie geworden. Nichts scheint das 1954 gegründete Familienweingut aus der Ruhe oder gar aus der Bahn zu bringen, ganz behutsam passt man sich den Gegebenheiten des Jahrgangs an, das „mildeste Mittel“ reicht aus, weil man hier weiß, wie es geht. Es reicht aber deswegen nur, weil man im Weinberg unglaublich penibel arbeitet. Nicht von ungefähr hat Nello Baricci schon in den 1950ern und allen Moden zum Trotz auf biologischen Weinbau gesetzt (eine Zertifizierung ist man allerdings nie eingegangen). Es hilft natürlich auch, wenn man die einzige Cru-Lage in Montosoli mit dem vielleicht besten Terroir in Montalcino besitzt ...

Moden hat man sich auch dann konsequent verweigert, als ein Weingut nach dem anderen in der Appellation gegründet wurde und man während des Brunello-Booms damit begann, konzentrierte Weine zu erzeugen, die eher an Parker-Weine aus der neuen Welt oder aus heißen Pomerol-Jahrgängen erinnerten. Wenn in den Nachbarweingütern tintige Weine entstanden, blieben die Baricci-Weine so transparent, wie es ein Sangiovesewein eben ist, wenn er klassisch in großen Fudern aus slawonischer Eiche ausgebaut wird. Sich in einer scheinbar immer schneller drehenden Welt das Attribut der Zeitlosigkeit zuschreiben zu können ist eine wahrliche Glanzleistung, die wir nicht genug loben können.

Der jüngste Trumpf der Brüder stammt aus dem vielversprechenden Jahrgang 2021. Er zeigt sich in eher transparentem Gewand und strahlt in intensivem Kirschrot strahlend aus dem Glas. Das Bouquet fasst die Farbe aromatisch auf: Herzkirschen, Amarenakirsche und ein Hauch Brombeeren geben den Takt vor. Ein Hauch von Thymian liegt im Hintergrund, betont wird aber vor allem der zwischen süßer und säuerlicher roter Frucht strahlende Duft dieses angenehm helltönigen rosso. Was sich schon so willkommen heißend in der Nase andeutet, zieht sich am Gaumen fort: Eine feine säuerliche Frucht, viel Kirschen in allen Facetten und etwas Hagebutte vermischen sich hier. Der rosso ist niemals berstend vollgepackt und zu konzentriert, die Tannine bewusst etwas kerniger, dafür von der feinen roten Beerenfrucht aufgefächert. Viel mehr dreht sich hier alles um Trinkfluss und animierendes Mundgefühl in der Jugend. Der Ausbau über zwölf Monate in slawonischer Eiche gibt dem Rotwein Tiefe und Balance, zeigt aber niemals die Aufdringlichkeit eines frisch getoasteten Eichenfasses und legt auf deutlich weniger Schminke auf. Kurzum: Eine Naturschönheit von nobler Herkunft, denn die Trauben für diesen Wein stammen – wie bei der Riserva – aus der einzigen Cru-Lage der Appellation: Montosoli.

*Bariccis „Rosso“ bereitet ab sofort Freude. Karaffieren überflüssig. Höhepunkt wohl ab 2024–2032.*



# 94 Punkte: „Der Wein besitzt eine bezaubernde Harmonie, gemeinsam mit der für eine lange und stetige Evolution benötigten Balance.“

– ERIC GUIDO (VINOUS)

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, ROSSO 2018

 SANGIOVESE

ITO020218 | 14,5% VOL. | 73,33 €/L | **55,00 €**

ITO020218-M | **MAGNUM** | 14,5% VOL. | 86,00 €/L | **129,00 €**

**94 PUNKTE**  
VINOUS

Wenn wir den neuen Jahrgang des „Brunello di Montalcino“ von Baricci im Glas haben, dann müssen wir immer wieder kurz zum Etikett hinüberschauen, das so unpräzise und komplett unauffällig wirkt, so unauffällig, dass jemand, dem Baricci nichts sagt, vermutlich nichtsahnend vorübergehen würde. Genauso unauffällig ist die Farbe der Baricci-Weine, die mehr an klassischen Chianti erinnert denn an Brunello, bei dem man ja heutzutage leider eher dunkelste undurchsichtige Tönungen gewohnt ist (manche halten dies für ein Qualitätsmerkmal!). Doch wenn man das Glas zur Nase hebt, wird schnell klar, dass alles Bisherige schlichtes Understatement war, ganz so, wie es den Charakter des Weinguts und den seiner Besitzerfamilie seit den 1950er-Jahren kennzeichnet. Was für ein Glück, kann man da nur sagen; denn an diesem Weingut sind alle Moden vorbeigegangen, die Montalcino seitdem prägen: keine konzentrierten Blockbuster, keine Investoren in schicken Anzügen, keine Marketingabteilung, nur penible Arbeit in einem der besten Weinberge Italiens, dem nach Norden ausgerichteten und von Mergel, marinen Fossilien, Schieferquarz und Galestro-Böden geprägten Montosoli. Dort entstand dieses Wunderwerk, das so zeitlos wirkt, so kraftvoll und schwebend zugleich, wie es nur großen Weinen vergönnt ist, die in einem großen Terroir entstanden sind, das ihre Besitzer bis ins Detail kennen.

Die Trauben für den „Brunello“ des 2018er Jahrgangs wurden ausschließlich von Hand gelesen, nachdem Francesco und Federico Buffi den idealen Lesezeitpunkt festlegten (in den letzten Jahren entgegen der Tradition oft bereits Ende September). Oft wird der Sangiovese in lediglich drei Tagen gelesen, nämlich genau dann, wenn er auf den Punkt ist. Nach nicht zu langer Fermentation im Stahl, darf der Brunello di Montalcino dann im traditionellen großen Holzfass (20 bis 40 Hektoliter) ganze 36 Monate ruhen. Eine Tradition, die mehr als ein Jahrhundert währt und für die Brüder nach wie vor die besten Ergebnisse liefert, im Falle des Brunello DOCG lediglich durchschnittlich 12.000 Flaschen Jahresproduktion!

Der Jahrgang 2018 besitzt ein schönes rubinrot im Glas und duftet bereits beim Ausschneiden einladend balsamisch und floral: Rosenblätter, Salbei und Kirschkernchen deuten sich an. Die Frucht bleibt hier noch zurückhaltend, wobei Sauerkirschen schüchtern aus dem Hintergrund hervorlugen. Sie verstecken sich hinter einer ebenso zart angedeutet mineralischen Note, ein Hauch Graphit. Wer die Geduld übt und diesen jugendlichen Brunello schon jetzt trinken möchte, darf ihn getrost selbstbewusst einige Stunden karaffieren. Dann tauchen auch würzige Komponenten auf, Schokolade, ein Hauch Espresso und frisch eingecremtes Leder. All das wirkt schon unglaublich ansprechend. Und doch ist das fast nichts gegenüber dem, was einen am Gaumen erwartet; denn dieser in der Nase so duftige Wein ist eigentlich ein Struktur- und Texturwein, der sich unglaublich engmaschig zeigt und bei dem das Mundgefühl geradezu elektrisierend wirkt. Die Säure baut einen beeindruckenden Spannungsbogen auf. Den warmen Jahrgang spürt man eigentlich nur im Extrakt dieses Weines, nicht aber in der Reife der Frucht oder der Frische, die sich durch die gesamte Struktur des „Brunello“ zieht, eine Mischung aus feiner, vibrierender Säure und einer salzigen Mineralität, die den Wein in einer unglaublichen Tiefe durchzieht. Erdig-schokoladige Noten vermischen sich hier mit Brombeeren und Salmiak. Es ist ein Wein, der mit großer Hingabe entstanden ist und dem man sich ebenso gerne hingibt, weil man hier spürt, dass er nicht gemacht wurde um zu beeindrucken, sondern beeindruckt, wie er gemacht wurde und auch, dass man diese zeitlose Stilistik heutzutage noch finden kann.

*Diesen Brunello dürfen Sie getrost noch vier bis fünf Jahre im Keller „vergessen“, Potenzial bis jenseits 2040+.*



## „NELLO“ DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA, ROSSO 2016

„Nello“: nicht enden wollende Brunello-Herrlichkeit!

**97 Punkte:** „Dieser 2016er hebt die historische Familie auf ein ganz neues Niveau, ohne die Integrität des ursprünglichen Brunello zu beeinträchtigen.“

– Eric Guido (VINOUS)

 SANGIOVESE

ITO020316 | 15% VOL. | 166,66 €/L | **125,00 €**

Bei handwerklich konsequent und traditionell arbeitenden Betrieben – und zu denen darf sich die Azienda Agricola Baricci gewiss zählen – kam die Extravaganz des 2016er Jahrgangs mit Ansage. Der Jahrgang, versierte Kenner der Materie wissen das und warten bei ihren Favoriten sehnsüchtig auf die Freigabe der geliebten Riservas, erwies sich in Norditalien als exzellenter Jahrgang für Rotweine, speziell im Piemont und der Toskana. Die gewisse Knackigkeit gegenüber dem ebenso hoch anzuesiedelnden Vorjahr hebt ihn ab und macht eben den „feinen Unterschied“ aus.

Dieser geniale Brunello Riserva von Baricci verkörpert genau die Stilistik eines Weines aus Montalcino, den Liebhaber unverwechselbarer, authentisch-traditioneller Weinstile lieben. Ein Herzblut-Heimatwein mit Seele, unkopierbar auf der Welt, eines der immer seltener werdenden großen Weinoriginalen. Für unsere sympathische Traditionalisten-Familie Baricci ist ihr Brunello in allen Jahrgängen bei aller inneren Dichte und samtigen Fülle ein Antipodenwein zu den nur allzu vielen „dicken“, marmeladigen Wuchtbrummen und zu den austauschbaren Weltweinen im technisch gestylten Einheitslook, die leider viel zu häufig seit über zwei Jahrzehnten in Italien, gerade auch in der Toskana, vinifiziert werden. Liebhaber eines „altmodischen“, handwerklichen Weinstils werden begeistert sein: Die Zeit scheint still zu stehen. Dieser Archetypus eines einzigartig feinsinnigen Brunello wird im Jahrgang 2016, wie Eric Guido (VINOUS) anmerkt eben „auf ein ganz neues Niveau“ gehoben. Hier passt einfach alles!

Die Baricci-Weine lassen „Montalcino“ auf jede nur erdenkliche Weise erklingen. Einladend komplexe Sangiovese-Frucht in Reinkultur, der man das Reifepotenzial sofort „anschmecken“ kann. Baricci ist einer der wenigen Produzenten, der Größe und Magie dieses Jahrgangs auf Riserva-Niveau eingefangen haben. Der „Nello“ Riserva stammt aus einer besonderen Parzelle des Weinbergs der Familie oder, wie Francesco Baricci es ausdrückt, „Ein Cru in einem Cru“. Ein Wein, der erstmals 2010 kreiert wurde, um die immense und bewundernswerte Lebensleistung des Großvaters, des *nonno* Nello zu feiern. Nach 2012 ist das bisher erst der dritte Jahrgang zu dem man sich auf Baricci hat „hinreißen“ lassen, denn die Jahre 2013 und 2014 konnten die hohen Ansprüche, die man – naturgemäß – an sämtliche Parameter, die diesen Wein ausmachen, stellt, nicht erfüllen. 2015 und 2016 bilden nun das heiß ersehnte Duo. Der „Nello“ mazeriert etwa 21 bis 24 Tagen auf den Schalen (anders als beim „Standard“-Brunello, bei dem sich die Zeit auf 15 bis 18 Tagen verkürzt) und wird dann über vierzig Monate in Fünf-Hektoliter-*tonneaux* ausgebaut.

Schön, dass dieser Wein kein Blockbuster geworden ist! Nein, er ist (wir zitieren hier VINOUS) „verführerisch und balsamisch, mit einer Fülle von frischen Tabakblättern und Unterholz, die Pflaumen und exotischen Gewürzen weichen. Er zeigt die dunklen Früchte und die Ausstrahlung des Jahrgangs, wirkt kühl und ausgeglichen, aber auch dicht gepackt, wie eine Bombe, die darauf wartet zu explodieren“. Wir können Eric Guidos Euphorie nur allzu gut nachvollziehen. Hier sitzt einfach alles wie bei einem guten Maßanzug. Das verleiht der Gesamterscheinung dieser Riserva einen markanten Charakter, der den makellosen Jahrgang 2016 in den Vordergrund rückt. Diese betörend duftige und zugleich wild-aromatische Transparenz, gepaart mit Kraft, Würze sowie einer balsamisch reifen Süße, machen Bariccis schöne Riserva „Nello“ einfach zeitlos. Ein Brunello, der nach nichts außer Brunello schmeckt!

*Erreicht seinen ersten Höhepunkt in 2–3 Jahren, dann sicherlich bis gut 2040+.*



**97 PUNKTE**  
VINOUS



## BARICCI, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (0,75L)

Frantoio, Moraiolo und Olivastra für ein Halleluja!

ERNT 2022

ITO020022 | 39,93 €/L | **29,95 €**

Ein Hoch auf die Kooperative! Zumal wenn sie, wie in diesem Fall geschehen, auf moderne Technik setzt. Die 130 Mitglieder der 1953 gegründeten *società cooperativa* La Spiga hatten sich 2011 eine neue Ölmühle gegönnt, die es ihnen erlaubt, auch für Dritte – unter anderem auch Baricci – Olivenöl zu produzieren. Der im Ansatz leicht süßliche Blend (Frantoio, Moraiolo und die um Montalcino nicht allzu häufige Sorte Olivastra) stammt von über 300 Jahre alten Bäumen und erinnert im Duft an frisch geschnittenes Gras, Mandeln, etwas Banane (nebst Schale) und Olivenblätter, am Gaumen moderat bitter und animierend pikant – *un bell'olio*, das im November 2022 gepresst wurde!



# BODEGAS OLIVARES

JUMILLA

JUMILLA

## Ursprüngliches Spanien, unverfälscht und lecker!

In Spanien herrscht in den eher unbekannteren Anbauregionen eine ähnlich revolutionäre Aufbruchstimmung, wie kundige Weinliebhaber sie vor über 20 Jahren in Frankreichs Süden erstmals kennenlernten. Und ein wahres Kleinod aus dieser Schatzkammer lieben unsere Kunden schon seit Jahren: Es sind wohl die charaktervollsten Weine Südostspaniens, die Paco Selva aus in annähernd 800 Metern Höhe gelegenen Weinbergen mit nordöstlicher Ausrichtung vinifiziert. Aufgrund dieser außergewöhnlichen Exposition der zum Teil uralten Monastrellreben (anderweitig als Mourvèdre bekannt) sowie der längeren Vegetationsperiode verfügen diese Weine über eine ganz ungewöhnliche Frische und Eleganz. Tagsüber scheint zwar die Sonne mit mediterraner Kraft, aber nachts kühlt es stark ab, so dass die extremen Temperaturunterschiede in dieser önologischen Enklave zu einer komplexen Aromenbildung führen. Das Resultat: „sensationelle Schnäppchen“ laut Robert Parker's WINE ADVOCATE!

„Unter Preis-Leistungsgesichtspunkten zum Besten gehörend, was die iberische Halbinsel zurzeit zu bieten hat“, so das Loblied von WEIN.PLUS.

Mehrfach 90 oder 91 Punkte sowohl für den „Altos de la Hoya“ als auch den „Panarroz“ und zuletzt 93 Punkte von Parker-Verkoster Luis Gutiérrez für den „Dulce Monastrell“! Manfred Klimek stellte in der WELT AM SONNTAG den „Tres Viñedos“ von Olivares vor, der so gut ist, dass es ihn zu diesem fast unmöglichen Preis eigentlich gar nicht geben dürfte:

„Welcher Rotwein zu einer Rehkeule passt? Ich suche einen nicht zu alten, sehr fruchtigen Rotwein, mit ordentlich Kraft, die einen nicht gleich erschlägt. Im Mund sollte der Wein kräftig und rustikal wirken und nicht zu aufgesetzt elegant. Trotz seiner Bäuerlichkeit muss man eine moderne, saubere Herstellung schmecken. Und ein bisschen auch das Toasting der gebrauchten Barriquefässer. Und zuletzt darf die Flasche nicht über 7,00 Euro kosten. So etwas gibt es nicht? Gibt es! Und heißt Tres Viñedos von den Bodegas Olivares aus der Gegend um Murcia in Spanien. Kostet 6,50 Euro (bei pinard-picard.de) und wird mich diesen Winter auch ohne Rehkeule glücklich machen.“

Und was im Winter beglückt, macht auch vor Frühling und Sommer nicht halt, zumal sich so eine Rehkeule ja auch ganz wunderbar grillen lässt ... – ganz zu schweigen von der Outdoor-tauglichkeit der blancos und rosados!



## „ROSADO“ DO JUMILLA, ROSADO 2022

**Schlichte Sorgfalt führt hier zu reinem Fruchtgenuss!**

 GARNACHA

SLE010322 | 13% VOL. | 9,26 €/L | **6,95 €**

Um einen perfekten Rosé zu erzeugen, braucht es offenbar wenig: Nach der Wahl der Rebsorte (hier und geradezu prädestiniert: Garnacha) gilt es zunächst einmal den idealen Lesezeitpunkt zu finden – wenn sich zu grünen Tönen im Aroma schon ausreichend Frucht gesellen konnte und diese mit Säure in einem harmonischen Verhältnis steht. Bei Olivares wählte man für diesen „Rosado“ einen für spanische Verhältnisse relativ späten Zeitpunkt in der ersten Septemberhälfte. Dann entscheidet man sich für das geeignete Extraktionsverfahren. Hier wurde das sogenannte Ausbluten angewendet. Nur der Most, der quasi freiwillig unter dem Eigengewicht der Trauben austritt wird vergoren. Hier ist offensichtlich auf einen gewissen Schutz vor Luftsauerstoff zu achten und Schutzgase (CO<sub>2</sub> oder Stickstoff) kommen zum Einsatz. Danach muss nur noch entschieden werden, ob der Wein bei der Vergärung sich selbst überlassen, also ein neutraler Behälter gewählt wird, oder sein Aromenspektrum Hilfe erhalten soll. Unsere Winzer aus der DO Jumilla gaben ihm einen Edelstahltank und geringe Temperaturen. Gibt man noch Sorgfalt und Aufmerksamkeit hinzu ist das Ergebnis all' jener Schlichtheit herrlich. Von zartestem Rosa bis in ein helles Korall reicht die Farbwelt dieses Weines. Sich allerdings allzu lange mit dem Äußeren zu beschäftigen ist unmöglich. Großzügige Frucht schießt schon beim Einschenken aus dem Glas und unser Blick verliert seine kühle Objektivität zugunsten schierer Gier. Erdbeere, Himbeere, helle Kirschnoten und Cranberry wollen uns zu ersten Schlucken zwingen. Es bleibt gerade noch Zeit florale Noten zu registrieren. Aber alle Rosenblätter der Welt können diese Gier nicht mehr aufhalten. Auch ist dem Gaumen nicht gegönnt, sein liebstes Spiel – das des Registrierens – zu treiben. Die angenehm breite Säure-Süße-Harmonie, die zarten Tannine und das reizvolle bittere Ausklingen legen geradezu fördernd nahe, zum zweiten und dritten Schluck anzusetzen. Nichts ermüdet diese Gier. Die Säure oszilliert – auch gerne hin und wieder zu Spitzen. Alle Aromen bleiben munter ohne vordergründig oder heftig zu werden. Eine erschütternd schlichte Abfolge von richtigen Entscheidungen hat zu reinem Genuss geführt. So einfach ist das!

*Ab sofort und bis sicherlich 2025+.*

## „BLANCO“ DO JUMILLA, BLANCO 2022

**Ein erfrischender, animierender Verdejo aus der DO Jumilla**

 VERDEJO

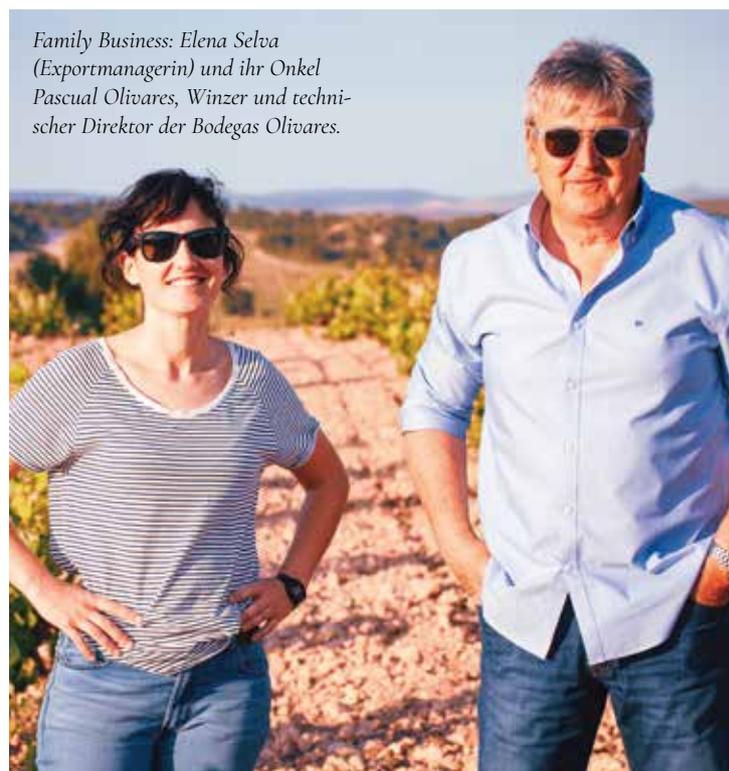
SLE010722 | 13% VOL. | 9,26 €/L | **6,95 €**

Bis Verdejo zu der spanischen Weißweintraupe schlechthin werden konnte, musste einiges an technologischem Fortschritt erfolgen und viel aus vorangegangenen Fehlern gelernt werden. Die Trauben dieser Rebsorte sind extrem oxidationsanfällig, müssen also wenn möglich nachts gelesen und sofort in die kühlen Hallen des Weingutes in Sicherheit gebracht werden. Die recht hohe Lage des Wingerts der Familie Olivares (auf 650 Metern) erschwert das zusätzlich. Wenn das Lesegut denn nun auch noch unter Luftabschluss abgepresst, in seine Stahltanks gelangt, kann dieser „Blanco“ nur gelingen.

Der zartgelbe Hauch von Grün, den dieser Wein zeigt, erzählt leider nichts von all' der Mühe und Sorgfalt, nichts vom winzerischen Können, das nötig war so einen fabelhaften Weißen zu produzieren. Ein dezent-fruchtiges Bouquet verheißt sofort: Das wird ein unkompliziert-angenehmes Trinkvergnügen! Dieser Tropfen will „mittun“ und sich nicht aufspielen. Seine Aromen (Pfirsich, Grapefruit, Zitronenblüte, etwas Apfel, ein Hauch nassen Steins) sind in Akzenten vertreten. Alles fein zurückhaltend und moderiert.

Am Gaumen herzhaft salzig, mit zielgerichtet zu nennender Säure, deklariert dieser Weiße aus der D. O. Jumilla seinen Willen erneut. Er erfüllt dabei nicht schlicht irgendwelche Erwartungen, sondern zeigt großzügig, was er so alles in sich trägt. Sein unaufdringlich präsenter Alkohol wärmt bei der generellen Kühle für Momente ein wenig durch. Diese Charakterzüge diktieren ihn doch auf jede sommerliche Abendtafel, dort Meeresfrüchte und Salate gegarter Gemüse zu begleiten, oder schlicht die heitere Konversation.

*Ab sofort bis mindestens 2026.*



*Family Business: Elena Selva (Exportmanagerin) und ihr Onkel Pascual Olivares, Winzer und technischer Direktor der Bodegas Olivares.*



## „PANARROZ“, DO JUMILLA, TINTO 2022

Das Schnäppchen aus der Jumilla,  
um sich immer neu zu verlieben

 MONASTRELL, GARNACHA, SYRAH  
SLE010222 | 14,5% VOL. | 8,80 €/L | **6,60 €**

Tiefkirschrot bis violett schimmert der Panarroz der Bodega Olivares im Glas. Schon vor dem ersten Schluck steigen einem die volle Fruchtaromen des Jumilla-Weins in der Nase: Pflaume und Kirsche, dazu leichte Kräuternoten. Am Gaumen entfaltet sich ein deutliches Tanningerüst, Pflaume, Cassis und Waldbeeren, dabei leicht, schwebend, unkompliziert. Frucht, Säure und Tannine stehen in einem angenehmen Gleichgewicht. Die Cuvée aus 65 % Monastrell, 20 % Garnacha und 15 % Syrah kombiniert die wohl typischsten Trauben der Region, ein „Best of“ *mar mediterráneo* und bleibt dabei komplett seinem Wesen treu. Denn trotz der immer wieder hohen Kritikerwertungen (es variiert je nach Maßstab, aber 88 bis 90 Parker-Punkte und MUNDUS VINI Gold sind gesetzt) versucht Olivares aus seinem „Panarroz“ keinen größeren Wein zu machen, als er ist. Und das ist gut so. Er wird im Stahltank ausgebaut und relativ jung in Flaschen gefüllt. Was es zu trinken und schmecken gibt, kommt von den Trauben der Jumilla, der Hitze, der Kraft der Sonne und dem Boden. Und das ist mehr als genug, um an einem lauen Sommerabend die Zeit zu vergessen, wird aber noch viel besser als Speisenbegleiter zu Gegrilltem und Pfannengerührtem.

Der Panarroz ist einer jener Weine, die man vor langer Zeit in Spanien entdecken und lieben lernen konnte, weil sie ein unschlagbares Genuss-pro-Euro-Verhältnis aufwiesen. In der Jumilla ist das vielerorts noch immer so und bei Olivares ohne Frage. Aufgrund seines ausgewogenen Charakters und seiner Aromendichte ist der „Panarroz“ geradezu ein Schnäppchen und wird gerne als Geheimtipp gehandelt. Aber seien wir ehrlich: Geheimtipps sind irgendwie ... doof. Wenn Sie einen tollen Wein wie diesen entdecken und er zudem so erschwinglich ist, dass man ihn jederzeit im Haus haben kann, erzählen Sie es bitte ihren Freunden!

*Ab sofort bis sicherlich 2025.*

## „TRES VIÑEDOS“ DO JUMILLA, TINTO 2020

Olivares' Tres Viñedos ist ein  
Höhepunkt der Jumilla

 MONASTRELL, SYRAH  
SLE010620 | 14,5% VOL. | 8,66 €/L | **6,50 €**

Im Nordwesten der Jumilla, auf der kargen, sandigen und kalkhaltigen Erde der DO baut die Winzerfamilie Olivares seit fast einem Jahrhundert Wein an. Die Lage der Bodega auf über 800 Metern über dem Meeresspiegel, das trockene Klima und die oft unberechenbaren Wetterumschwünge machen den Weinbau hier zu einer schwierigen Aufgabe. Gleichzeitig ermöglichten diese Faktoren die besondere Geschichte der Jumilla. Im 19. Jahrhundert blieb die Region von der Reblaskatastrophe verschont und erlebte so ihre erste Blütezeit. 1930 begann Pascual Olivares Fernandez, Monastrell, die klassische Rebe der Region, anzubauen. Die Traubensorte kommt wie wenige andere mit den Bedingungen von Klima und Boden zurecht und ist widerstandsfähig genug, dass die Rebstöcke der Familie (nun in mittlerweile dritter Generation) es überstanden, als die Reblaus die Jumilla 1989 doch noch erreichte und fast zwei Drittel der Weinbaufläche vernichtete. Die Monastrellreben der Bodega sind jedoch nicht nur besonders alt und eben wurzelecht, sondern liefern durch Erfahrung und Können der Winzerfamilie auch Jahr für Jahr von der Kritik gefeierte Weine. Aus einfachem Grund: Mehr Terroir im Glas geht eigentlich nicht.

In dieser Cuvée hat Olivares Monastrell (85 %) und Syrah (15 %) aus drei hochgelegenen Parzellen mit alten Reben (den namensgebenden *tres viñedos*) vereint und dem Wein drei Monate zur Reifung in Holzfässern gegeben. Das Ergebnis ist ein fruchtbetonter Wein mit feinen Brombeeraromen, samtigen Tanninen und einer subtilen Kräutrigkeit. Durch die Höhenlage und die kühlen Nächte bleibt eine angenehme Säure erhalten, und er wirkt leicht und lebendig. Seine Tiefe und Eleganz sind erstaunlich für einen so jungen Wein und wahrscheinlich genau das, was Kritiker und andere Weintrinker immer wieder begeistert. Sie müssen nicht darauf warten, dass der Wein in den kommenden Jahren sein Potenzial entfaltet. Obwohl er ohne Probleme einige Jahre im Keller ruhen könnte, ist schon alles da, was es für anspruchsvollen Weingenuss braucht. Warten sollten Sie auch nicht beim Erwerb des Weines. Weil er aus Trauben von lediglich drei Parzellen der Bodega vinifiziert wird, ist der „Tres Viñedos“ nur begrenzt verfügbar.

*Ab sofort bis sicherlich 2027+.*





## „ALTOS DE LA HOYA“ DO JUMILLA, TINTO 2020

Ein Grandiosum, das so nur alte Reben hervorbringen!

MONASTRELL, GARNACHA  
SLE010120 | 14,5% VOL. | 9,86 €/L | **7,40 €**

Fast können die Bodegas Olivares und die Rebsorte Monastrell als Synonyme gelten. Denn auch, wenn sich seit den Tagen von Weingut-Begründer Pascual Olivares Fernández, einem bekennenden Freund der Sorte, das Sortiment erweitert hat, liegt der größte Schatz des Weinguts beim Monastrell. Das Zauberwort dafür heißt „wurzelecht“, es handelt sich also um alte Reben, die von der Reblaus verschont wurden und daher auch nicht veredelt werden müssen. Das wäre anderswo schon Grund für ein gewaltiges „Agio“, das die Winzer verlangen würden. Doch in Jumilla ist man froh, diesen Schatz mit der Welt teilen zu können. Der attraktive Exportpreis für diesen mit Herzblut auf 825 Metern Höhe kultivierten Wein aus dem „Santa Ana“-Weingarten macht es leicht, hier eine echte Rarität zu entdecken.

Doch was wäre dieses „Einhorn“ unter den spanischen Weinen, wenn es nicht geschmacklich auch glänzen würde? Doch bei Olivares betrachtet man den Monastrell als „Essenz unseres Weinbaus“ und so wird der Grenadine-rote 2020er lediglich sechs Monate im Eichenholz ausgebaut – er soll aber möglichst viel vom Terroir von Jumilla transportieren und nicht Gerbsäure und Küferkunst. Die Klasse der alten Reben (erweitert um 10% Garnacha) blitzt aber ohnehin schon beim oberflächlichen Riechen auf: Feiertagsstimmung verbreiten gedünsteter Rotkohl, Zimt und weihnachtliche Schokolade-Noten. Die nächste Assoziation ist dann Kirsch-Gelée und das Epitheton „mundfüllend“ wurde offensichtlich für den „Altos de la Hoya“ erfunden. Quasi übergangslos geht die Kirschfrucht in dezente Säure und herbe Noten wie Lorbeer und Oliven über.

Wer nach Gerbstoff sucht, muss genau hineinhorchen, denn der ist so elegant mit allen anderen Geschmackskomponenten verwoben, dass man ihn erst im Abgang so richtig wahrnimmt. Hinter der Balance, der tief verwurzelten Fruchtigkeit und dem Trinkfluss – wohlgermerkt bei 14 Volumenprozent Alkohol – spielt das Tannin die zweite Geige. Fast gemein ist dieser Wein zu allen Winzern, die eine junge, unbedarfte Schönheit mit allen Mitteln des Keller-Make-ups als reife Schönheit ausgeben. Derlei, samt entsprechender marketingbedingter Kosten, entlarvt dieser Jumilla als völlig untauglich. Und wer bisher Rotwein aus der Neuen Welt für das Nonplusultra zum Steak hielt: Mit dem Wein von „Santa Ana“ haben Sie einen neuen Liebling gefunden!

Ab sofort bis sicherlich 2028+.



## „DULCE MONASTRELL“ DO JUMILLA, TINTO 2017 (0,5L)

Olivares' süße Essenz der Jumilla

MONASTRELL  
SLE010417F | 16% VOL. | 39,80 €/L | **19,90 €**

Fast jeder Weinbauer hat einen Wein, der untrennbar mit seinem Haus verbunden ist. Für die Bodega Olivares ist das der „Dulce Monastrell“, ein Süßwein, der sich nur in besonderen Jahrgängen vinifizieren lässt. Nur wenn es gelingt, die Lese der Trauben bis in den Spätherbst zu verzögern, um sie in übergroßer Reife zu ernten, kann der „Dulce Monastrell“ gekeltert werden. Die Winzerfamilie stellte ihn daher traditionell nur in kleinen Mengen für den Eigenbedarf her. Als der Wein 1998 zum ersten Mal auch zum Verkauf angeboten wurde, galt er in Spanien als Sensation. Dieser Wein ist das Kleinod der Bodega, Ergebnis allen winzerischen Könnens und die Essenz von Aroma und Ausdruckskraft der wurzelechten Monastrelltrauben, die Olivares seit fast 100 Jahren auf den kargen Böden im Nordwesten der DO Jumilla anbaut.

Tief dunkelrot mit violetten Reflexen liegt der „Dulce Monastrell“ schwer und leicht ölig im Glas, duftet intensiv und betörend nach Schattenmorellen und getrockneten Feigen. Am Gaumen tritt die Kirsche etwas zurück und Feige dominiert. Allerdings nicht üppig süß und vordergründig, sondern durchaus fein und differenziert, abgesetzt gegen eine schöne Cassis-Säure und einen Hauch Minze. Der Süßeindruck des Weins selbst integriert sich so angenehm subtil in die Fruchtaromen.

Wer sich an PX Sherrys erfreut, wird hier eine schöne, ebenfalls spanische Entdeckung machen können, ebenso jeder, der einen Dessertbegleiter sucht. Der „Dulce Monastrell“ brilliert zur Käseplatte, ergänzt aber auch Crème Brulée oder Panna cotta perfekt. Und wer eine Flasche Bourbon besitzt, kann damit auch eine überraschend tolle Manhattan-Variante mixen: 4cl Bourbon, 4cl „Dulce Monastrell“, zwei Spritzer Angostura Bitters, kaltgerührt und im Tumbler auf Eis serviert. Dann kann der Süßwein sogar Apéritif.

Ab sofort bis sicherlich 2028+.



© Miguel Bolanos

93+ PUNKTE  
VINOUS

# BODEGAS BHILAR

ELVILLAR



RIOJA

# Bodegas Bhilar – eine neue Vision, eine bessere Version der Rioja: sinnvoll nachhaltig und terroirverliebt!

*Die puren Trauben als Ergebnis der Bemühungen – Bodegas Bhilar, Pionier im biologisch-dynamischen Anbau und Produzent außergewöhnlicher Einzellagenweine.*

**B**odegas Bhilar ist ein kleines familiengeführtes Weingut in Elvillar (in baskischer Schreibung „Bilar“, etymologisch möglicherweise von Elbi-oyar, „Fliegenwald“, oder Erbi-oyar, Hasenwald“ stammend), einer kleinen Ortschaft, die keine vier Kilometer Luftlinie von dem deutlich bekannteren Städtchen Laguardia im Herzen der Rioja Alavesa entfernt liegt. Die Besitzer dieser Bodega, David Sampedro Gil und Melanie Hickman, sind sowohl beruflich als auch privat ein Paar. Und beide halten nicht mit klar formulierten Ansprüchen und Zielen hinterm Weinberg, wenn sie über ihre Arbeit sprechen: „Wir möchten terroir-orientierte Weine mit Seele zu machen, Land und Landschaft respektieren, nur mit einheimischen Trauben arbeiten und unsere Weine mit positiv gestimmten, positiv agierenden Menschen teilen.“

## Die frühen Tage

David ist Winzer in fünfter Generation – an einem Ort, der sich nie großartiger bodegas oder Weine hat rühmen können, aber schon immer als außergewöhnlich gut beleumundetes Terrain für den Anbau von Trauben galt. Schon in recht jungen Jahren folgte David seinem abuelo (Großvater) in die Weinberge und half, so gut er's in diesem zarten Alter vermochte, bei der Arbeit in der damals wie heute recht unberührten Natur. Sein Großvater war es auch, der ihn lehrte, der Harmonie von tierra (Land) und viñas (Reben) nachzuspüren. David verinnerlichte diese Botschaft und verwandelte sie in seine Leidenschaft für die biologisch-dynamische Landwirtschaft, hat dabei allerdings auch ganz klassisch (und ohne Anflug von Esoterik – was den „Biodynamikern“ gerne von den „Rationalisten“ oder „Konventionellen“ im Winzergeschäft vorgehalten wird) an der Universität von Logroño die Studiengänge Agrarwirtschaft und Önologie mit Erfolg (und entsprechenden Nachweisen) absolviert. Seine ersten Arbeitserfahrungen sammelte er bei namhaften Weingütern wie etwa den Bodegas Campillo sowie als Berater und Önologe für diverse Produzenten unterschiedlicher Größe und diversester „Philosophien“ in verschiedenste Weinbauregionen Spaniens. Gerade zu Beginn seiner Karriere lebte David den Begriff „flying winemaker“ sehr intensiv. Wobei dieser Ausdruck in den wenigsten Fällen etwas mit den gut gekleideten und fürstlich bezahlten Beratern vom Kaliber eines Michel Rolland zu tun hat, die sich für einen kurzen Plausch von ihren Klienten „vor Ort“ einfliegen lassen. Davids Realität war eine andere. Stundenlange Autofahrten durch dünnbesiedelte Landstriche, Terminhast, keine geregelten Arbeitszeiten – an einem Tag war David in der Rioja, um am nächsten in der Ribera del Duero, den Rías Baixas, der Sierra de Francia, Utiel-Requena oder ganz woanders zu

sein. Wenn er sich einmal gerade nicht um die Weinberge kümmerte oder über Fässer kletterte, half er den Weingütern zudem im Aufbau von Vertriebsstrukturen. Belohnt wurde sein unermüdlicher Einsatz (wie damals und in dieser Liga vermutlich noch immer branchenüblich) kaum. Das Entgelt war mager. Dennoch träumte er von seinem eigenen Weingut, und dafür war er bereit sehr hart zu arbeiten.

## Toni Aguado – verschiedene Netzwerke und eine persönliche Beziehung

„Unsere Wege kreuzten sich erstmals 2006. Es war im März, und ich besuchte Spaniens größte Fachmesse für Lebensmittel und Getränke „Alimentaria“ in Barcelona. Ein gemeinsamer Bekannter und selbst Winzer aus der Ribera del Duero wollte mir damals unbedingt neue Weine von einem jungen Garagenweingut namens „Exopto“ zu dessen Gründern David gehörte, vorstellen. Dieses erste zwanglose Treffen mit David hatte einen immensen Einfluss auf mich und war der Moment, ab dem sich meine bisherige Sichtweise über Wein im Allgemeinen sehr stark verändert hat. Ich schätze David als großen Lehrmeister, harten Arbeiter, genialen Winzer und Weinmacher und tollen Kollegen. Neben der Liebe zu seinen Weinen – die Weißweine sind für mich das Beste, was die Rioja zu bieten hat und gehören zur absoluten Spitze Spaniens! – verbindet uns zudem eine sehr enge Freundschaft.“



## Das Weingut

Die eigentliche Gründung von Bodegas Bhilar geht auf das Jahr 1999 zurück. Seit dieser Zeit konzentriert sich David völlig auf sein Erbe, die alten viñedos seiner Großeltern. Am Anfang war es tatsächlich nur ein mit alten autochthonen Rebsorten bestocktes Fleckchen Erde (wir nennen es Terroir), das ihn allerdings umso nachhaltiger prägte. Heute besitzen er und seine Frau Melanie stolze 16 Hektar Rebfläche (vorwiegend alte Weinberge), die sich auf vierzehn kleine Parzellen im direkten Umfeld von Elvillar sowie den Nachbargemeinden Laguardia und Kripan aufteilen. Sämtliches Rebland ist mittlerweile ökologisch zertifiziert und Bhilar steht kurz vor Abschluss der Zertifizierung durch Demeter. In den letzten Jahren kamen nicht nur neue alte Rebflächen dazu, sondern auch der langerträumte eigene Keller. Zuvor nutzte David mal die kleine Bodega eines Onkels, mal mietete sich bei größeren Bodegas ein oder zweckentfremdete zeitweise die Garage seines alten Wohnhauses. 2016 war die Zeit des Nomadenlebens und rastloser Tätigkeit im Auftrag anderer endlich vorbei. Fortan entstehen und reifen die Weine von Bhilar im eigenen Keller auf dem neuentstandenen Weingut. Pläne für sein Weingut hatte David schon immer im Kopf. Es wurde sogar etwas größer gebaut als ursprünglich geplant, denn damals war David noch Junggeselle, träumte von einer überschaubaren, sechs Hektar umfassenden Bodega. An die zukünftige Gattin, zwei Kinder, zwei Hunde, vier Pferde, Hasen und Hühner dachte er gewiss noch nicht. Der Bau ist so pragmatisch wie sinnvoll gestaltet, keine überflüssigen Gimmicks oder Extravaganzen, aufgeräumt und klar wie Davids Charakter. Der Keller besteht aus Gärtanks unterschiedlicher Größe aus Beton und Holzgebinden in vielerlei Ausführungen (Barriques, tonneaux, Fuder und tinas) für den Ausbau und die Reifung der Weine. In Kontakt mit Edelstahl kommt der Wein nach Möglichkeit nie. David ließ beim Bau die Bodega nach allen Regeln der Kunst in die bestehende Landschaft integrieren, einige Elemente liegen unterirdisch, was natürlich in vielerlei Hinsicht (Gravitation, ein effizienter Umgang mit Energieressourcen etc.) nützlich ist. Zudem nutzt David natürliches Licht sowie natürliche Wärme (und Kälte) in besonderem Maße, zumal das Weingut wie auch das angrenzende Wohnhaus nicht an das örtliche Stromnetz angeschlossen sind, sondern sich Solarpanels für eine völlige energetische Autonomie bedient.

## Die Essenz

Davids Glaube an die einheimischen bzw. autochthonen variedades und das Terroir ist absolut. Als rote Rebsorten werden Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta sowie jüngst auch Maturana Tinta kultiviert. Bei den weißen Rebsorten arbeitet man vornehmlich mit Viura, zudem finden sich neben Malvasía de Rioja und Garnacha Blanca auch einige bis dato eher unbekannt Kandidaten in den Rebgärten. Mit sehr wenigen Ausnahmen reden wir im Grunde von wirklich alten Reben. Die Cru-Lage „Phinca Lali“ stammt aus dem Jahr 1910 und wurde am Ortsausgang an der Straße nach Laguardia gepflanzt. Sie ist der älteste *viñedo* im Besitz von Bodegas Bhilar und steht auf stark kalkhaltigem Boden, der Grundlage für niedrige pH-Werte, gute Säurewerte und Geheimnis für die Langlebigkeit großer Rioja-Weine. Der Name „Lali“ ist eine Hommage an den Kosenamen von Davids Mutter Hilaria. Diese bemerkenswerte Lage zeigt eindrucksvoll, wie hart und kompromisslos David und Melanie



arbeiten. Als David die Parzelle übernahm, war sie (nach Jahrzehnten der Vernachlässigung) mehr oder weniger dem Untergang geweiht, nur mit einem irrsinnigen Arbeitsaufwand konnte die Parzelle wiederbelebt werden. Heute steht sie besser denn je da, die enorme Plackerei ist geblieben, sehr geringe Mengen qualitativ sensationellen Leseguts die Belohnung für alle Mühsal.

## Das goldene Dreieck

Anfänglich konzentrierte sich David ausschließlich auf Rebanlagen in seinem Geburtsort Elvillar. Der störrische Baske in ihm glaubte an das Terroir, das in der Vergangenheit fast ausnahmslos von cosecheros (Weinbauern) bewirtschaftet wurde, die selbst keinen eigenen Wein vermarkteten und nur die Trauben an anderer Stelle abliefern. Vielleicht verlangte Davids innere Stimme auch nur nach etwas Ruhe. Ganz sicher aber hatte er den richtigen Riecher. Heute ist es in Elvillar quasi unmöglich an Rebland zu kommen, und die wenigen alten Parzellen in Hanglage oder auf kleinen Terrassen entsprechend gesucht und, falls vorhanden, nahezu unerschwinglich geworden. Das Who's who der Szene hat mittlerweile das riesige Potenzial dieses Landstrichs erkannt, ein Gut wie Artadi sich sämtliche verfügbaren Flächen gesichert. Nicht zuletzt ein Grund, warum sich David nun auch über die Ortsgrenzen hinaus nach spannenden, vielversprechenden Parzellen umsieht. Fündig wurde er tatsächlich in Laguardia (wo sich ohnehin die weinmachende Crème de la Crème tummelt) und in der bislang gänzlich unbekannt, nicht einmal 200 Seelen starken Gemeinde Cripán (in baskischem Neuschrieb „Kripan“, im Mittelalter als „Quirpán“ und auch „Quiripán“ urkundlich erwähnt). Auf Cripán als Weinbaustandort wurde bisher nicht allzu viel gegeben, zu nördlich die Lage für eine optimale Reifung der Trauben.



Doch die klimatischen Veränderungen haben die Gemeinde nun in den Fokus einiger interessierter Weinmacher rücken lassen – wie beispielsweise auch Telmo Rodríguez. Tatsache ist: Laguardia, Elvillar und Cripán sind die Hotspots der Rioja Alavesa, wo außergewöhnliche Weine zuhause sind.

### Die Arbeit

Wie bereits erwähnt, werden sämtliche Weinberge und Terrassen nach biodynamischen Regeln bewirtschaftet. Mit sehr großer Wahrscheinlichkeit war David der erste echte Biodynamiker in der Rioja Alavesa. „Hippie“ und „Freak“ waren vermutlich die freundlichsten Bezeichnungen, mit denen David von seinen misstrauischen Landsleuten bedacht wurde. Vor allem seine Arbeitsweise stieß fast ausnahmslos auf Unverständnis bis hin zur offenen Ablehnung. Er verzichtet natürlich konsequent auf den Einsatz von Herbiziden, lehnt synthetische Dünger und chemischen Pflanzenschutz ab, und auch schwere Maschinen hat er von seinen Flächen verbannt. Ihm liegen Biodiversität und ein gesundes Ökosystem am Herzen, wo möglich, bricht er die Monokultur Wein auf, pflanzt wieder Bäume, lässt Büschen, Sträuchern und Wildkräutern ihren Raum. Die notwendigen Arbeiten werden von Hand erledigt, die Bodenbearbeitung erfolgt durch die vier eigenen Kaltblüter. Mittlerweile sind Pferde in der Rioja Alavesa kein so seltener Anblick mehr – David war dort der Erste, der sie für die Bewirtschaftung „wiederentdeckt“ hat. Melanie erklärt: „Die Welt des Weinbaus, die Landwirtschaft im Allgemeinen, arbeitet heute auf Grundlage einer Routine von Chemieunternehmen und einer wie auch immer gearteten Check-Liste, statt tatsächlich zu wissen, was wirklich das Beste für den Weinberg ist.“ David und Melanie beobachten ihre Weinberge wie ihre beiden kleinen Jungs Ian und Kai – und wissen, was ihnen guttut, was das Beste für sie ist.

David erlaubt sich nur minimale Eingriffe während des Weinherstellungsprozesses. Aus diesem Grund wird gesundes Traubenmaterial benötigt. Sämtliche Parzellen bei Bhilar werden sorgfältig in mehreren Gängen von Hand gelesen, manche Weine sogar direkt im Weinberg gemacht, wenn nämlich just geerntete Trauben noch vor Ort in Fässer gegeben werden. Entrappt wird unmittelbar vor und über den Gärbehältnissen. Pumpen und Überpumpen wird nach Möglichkeit grundsätzlich vermieden. Mittlerweile verzichtet David im gesamten Weinwerdungsprozess auf die Zugabe von Schwefel und nur ein Teil seiner Weine wird bei Füllung minimal damit angereichert. Sämtliche weiteren Schönungs- und Klärungsverfahren finden nicht statt. Die Ausnahme (die die Regel bestätigt): eine leichte Filtration der Weine bei Bedarf.

### Das Echo

Bereits im Jahr 2012 porträtierte Mitch Frank David Sampedro in einem Artikel mit dem Titel „Sechs Produzenten, die den Weg weisen“ im WINE SPECTATOR, in dem er über die jüngsten Entwicklung in der Rioja berichtete. Kürzlich bezeichnete dasselbe Magazin David als „Spaniens aufstrebenden Star-Winzer“. Hugh Johnson, Doyen der britischen Weinkritik, erwähnte Davids Weine dann 2014 in seinem Pocket Wine Book als „herausragend“ und unbedingt „beachtenswert“. Für Tim Atkin war der Winzer im vergangenen Jahr 2020 der „Grower of the year“ und Luis Gutiérrez, seit 2013 Verkoster (nicht nur) für Spanien bei Robert Parker's WINE ADVOCATE, verortet seine Weine von Beginn seiner Tätigkeit an im absoluten Spitzenfeld. Und wir wären die Letzten, die diesen Urteilen nicht überzeugt und voller Begeisterung folgten!



## „LÁGRIMAS DE BHILAR – ROSADO“ DO NAVARRA, ROSADO 2022

**Frische Beeren und ganz viel Sommer: Das steckt in diesem Rosé!**

 GARNACHA

SNA020222 | 13,5% VOL. | 9,26 €/L | **6,95 €**

Garnacha: Mit rund 70.000 Hektar Anbaufläche in Spanien ist sie eine der wichtigsten Trauben des Landes – und sie passt perfekt in das heiße Klima, denn kaum eine andere Rebsorte kommt so gut mit sehr viel Sonne und Trockenheit zurecht. Gemeinhin gelten Gredos und Priorat als die Heimat der besten Garnachas, aber auch aus Navarra gibt es hervorragende Vertreter – und das zu meist deutlich günstigeren Preisen. Und wenn der Kopf hinter dem Wein dann David Sampedro heißt, muss man sich um die Güte des Tropfens ohnehin keine Gedanken machen. Er ist Winzer in fünfter Generation und produziert seine Weine mit kompromisslosem Fokus auf Nachhaltigkeit, Handarbeit und maximaler Qualität, produziert daher seine Weine konsequent biodynamisch ohne die Zugabe von Additiven, mit Ausnahme von vorsichtigem Schwefeleinsatz zur Stabilisierung. Die zum Teil sehr alten Garnacha-Reben für seinen „rosado“ stehen in Weingärten rund um das malerische Dörfchen San Martín de Unx auf etwa 700 Metern Höhe. David verwendet er nur den Saftabzug, der dann temperaturkontrolliert im Edelstahltank fermentiert.

Das Ergebnis seiner Bemühungen ist ein wunderschön lachsfarbener Rosé, dessen Duft allein auch den eingefleischten Rotweintrinker bzw. Rosé-Skeptiker für sich einnehmen dürfte! Da gibt es gleich einen ganzen Schwall roter Fruchtaromen zu erschnuppern: Erd-, Johannis- und Himbeeren ganz zu Beginn, dann auch Apfel, Nektarine und ein Hauch von Rosenduft – und das, ganz ohne parfümiert zu wirken. Der Gaumen bestätigt und ergänzt die Nase, nun gesellen sich auch Kirscharomen, Cranberrys, Hagebutte und Granatapfel dazu, ferner zarte exotische Noten, die an Mangostan und Lychee erinnern. Bei all der Frucht behält er eine knackige Säure und eine gut balancierte Mineralität, was zusammen mit den subtilen Kräuternoten, der leichten Minzigkeit und dem später wahrnehmbaren Wacholder eine – nicht nur für dieses entspannte Preissegment – überraschende Komplexität ergibt. Der „Lágrimas de Bhilar – Rosado“ ist ein perfekter, weil eben nicht unterkomplexer Terrassenwein, passt zum sommerlich-süßen Nichtstun genauso gut wie zum Grillabend mit Freunden. Genial zur Fischsuppe, ganz gleich, ob spanisch oder französisch interpretiert.

*Ab sofort bis sicherlich 2025+.*



## „LÁGRIMAS DE BHILAR – BLANCO“ DO NAVARRA, BLANCO 2022

**Weißer Garnacha-Trinkspaß aus Navarra für jede Gelegenheit!**

 GARNACHA BLANCA

SNA020322 | 13,5% VOL. | 9,26 €/L | **6,95 €**

David Sampedro ist ein umtriebiger Geselle, der seine Finger in einer Vielzahl von weinigen Projekten hat, immer in der Rolle eines Vorreiters der biodynamischen Bewirtschaftung und der kompromisslosen Qualität. Die größte Bekanntheit haben sicherlich die Weine seines Gutes „Bhilar“ im baskischen Elvillar (Elvillar heißt auf Baskisch „Bhilar“ – womit der Name des Weinguts erklärt ist und auch gleichzeitig das „Terroir-Bewusstsein“ des Winzers durchschimmert). In der Rioja hat er sich besonders mit seinen Tempranillos und roten Cuvées einen ausgezeichneten Ruf unter den kleinen Spitzenproduzenten erarbeitet. Mit dem Label „Lágrimas de Bhilar“ möchte er nun seine hohen Ansprüche an Handwerk und Nachhaltigkeit auch in der Navarra-Region umsetzen und dabei zeigen, dass top (hohe) Qualität auch zu top (niedrigen) Preisen möglich ist. Auf rund 700 Metern Höhe wachsen seine weißen Garnacha-Reben auf Kalksteinböden in Weingärten mit maximaler Biodiversität, die ganz ohne Pestizide gedeihend dürfen. Von Hand werden die Trauben geerntet um dann, nach behutsamer Pressung für zwölf Monate im Stahltank zu fermentieren. Das Ergebnis zeigt klar und deutlich: Der Weg von David Sampedro kann nicht falsch sein! Zu gut ist das Ergebnis im Glas. Strohgelb leuchtet der Wein und verströmt einen frischen Duft nach gelben und grünen Zitrusfrüchten und erinnert an eine minzfrische Sommerbowle. Am Gaumen wird es dann zunächst apfelgrün, dann kommt Zuckermelone dazu mit gelben Pflaumen und leichten Kräuternoten. Das trinkt sich unbeschwert und einfach und hat trotzdem eine finessenreiche Tiefe (die auf dem Etikett nicht ganz so unbeschwert 13,5 Vol.-% Alkohol vergisst man übrigens bei all der floralen Leichtigkeit komplett!). Der weiße „Lágrimas“ funktioniert als Apéritif und anpassungsfähiger Speisenbegleiter, vor allem zu Salaten, Meeresfrüchten und Fischgerichten. Und sicher sehr interessant auch zu würzigen Gerichten der nordafrikanischen Küche – die gelben Fruchtnoten passen perfekt zu den Gewürzmischungen Ras el-Hanout oder Zatar. Bei einem Menü könnte man auf den weißen Garnacha aus Navarra wunderbar auch seine Geschwister in Rosé und Rot folgen lassen und sich so auf eine spannende Entdeckungsreise in die Welt des Garnacha und Navarra begeben. Nicht nur für Navarra-Neulinge perfekter Einstieg!

*Ab sofort bis sicherlich 2025+.*

## „LÁGRIMAS DE BHILAR – GARNACHA“ DO NAVARRA, TINTO 2022

Einer, der immer geht und immer wieder Freude macht!

 GARNACHA

SNA020122 | 14% VOL. | 9,26 €/L | **6,95 €**

David Sampedro ist ein recht eigenwilliger Winemaker mit klaren Vorstellungen: Er möchte mit autochthonen Trauben perfekte Terroir-Weine produzieren, biodynamisch und nachhaltig. Das gelingt ihm sowohl bei seinen eher Tempranillo-basierten Weinen in der Rioja als auch bei seinen Garnachas aus Navarra. Seine „Lágrimas de Bhilar“-Serie – „blanco“, „rosado“ und „tinto“ – zeigt das eindrucksvoll. Die Trauben für seinen Roten stammen von 80 Jahre alten Buschreben aus Hanglagen der Gegend um San Martín de Unx in der Subzone *baja montaña* im Nordosten der D. O. Navarra. Buschrebe bedeutet, dass den Rebstöcken kein Gerüst zur Verfügung steht, das die Triebe zum Klettern verwenden können. Die so „buschig“ wachsenden Reben bilden bei entsprechend gekanntem Rebschnitt Blätterdächer, die die Trauben vor allem in besonders heißen Gebieten vor der direkten Sonnenstrahlung schützen. Maschinell können diese Rebstöcke so gut wie nicht bearbeitet werden – was in diesem Fall ohnehin nicht in Frage käme, da David ohnehin ein Verfechter der Handlese ist. Nach der Ernte wird die Saignée-Methode angewendet, es kommt also nur der Saft zur Vinifikation, der natürlich aus den Trauben heraus „blutet“. Dieser Saft fermentiert ausschließlich im Edelstahltank und kommt auch später nicht mit Holz in Berührung – durchaus ungewöhnlich für einen Garnacha aus dieser Region.

Ungewöhnlich ist auch das Ergebnis: Selten hat man Garnacha mit einer solch speziellen Prägung des Terroirs im Glas. Was das Holz normalerweise an Wärme, Vanille und Körper mitbringt ist nicht da, fehlt ihm aber nicht, da ganz andere Vorzüge der Traube die Zügel übernehmen: die komplex bereigte Fruchtigkeit nämlich. Er glänzt tiefrot mit violetten Reflexen im Glas, in der Nase ist er frisch und kirschig und liefert dann auch einen ganzen Korb roter Beeren. Geschmacklich haben die kräftigen Fruchtaromen mit ihrer knackigen Säure etwas (Bio?-)Dynamisches, fast Wildes an sich. An der Luft beruhigt sich das dann alles aber etwas, jetzt gibt's frische Pflaumen und Himbeeren als Zugabe. Dem Kalkboden verdankt der Wein eine gewisse karge und mineralische Straffheit, die ihm eine perfekte Frische verleiht. Dann sind da noch die kräutrigen Aromen von Minze, etwas Thymian und Eukalyptus sowie Gewürze, etwa schwarzer Pfeffer, Zimt und Wacholder. Und alles in einer geradezu „subtilen Reinheit“, die man so bei Garnachas aus dem Holz meist vergeblich sucht. Trotz seiner 14 Vol.-% Alkohol ist dieser tinto alles andere als ein schwerer „Kaminwein“, sondern ein fruchtiger Speisenbegleiter für den Sommer (perfekt zu kräftigen Fischgerichten, Paella oder levantinischer Küche). Und das gerne, und dann auch ganz besonders schön, leicht gekühlt!

Ab sofort bis sicherlich 2026+.

**Probier-  
Paket**

### BHILAR, PROBIERPAKET

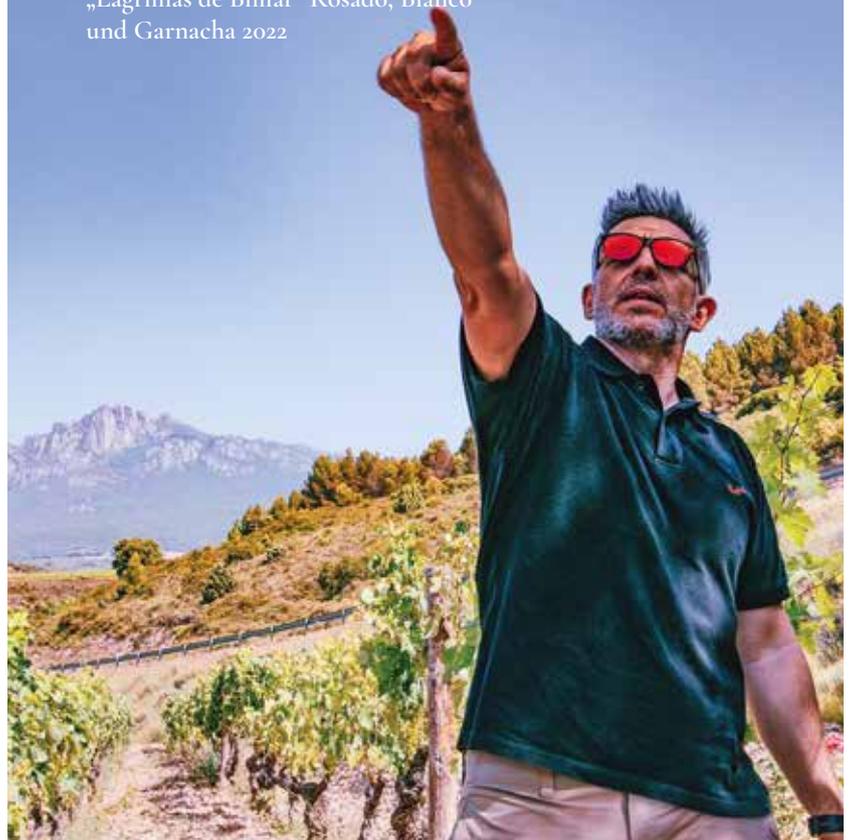
„Lágrimas de Bhilar“ (3 x 4 Flaschen)

SNA029922P | 8,33 €/L | STATT 83,40€ **NUR 75,00 €**

Binnen kürzester Zeit haben sich die drei „Lágrimas“-Varianten eine begeisterte Fangemeinde erobert, die das extrem gute Preis-Genuss-Verhältnis dieser trinkigen und dennoch charaktervollen Alltagsweine lieben!

#### Sie erhalten je 4 Flaschen von:

„Lágrimas de Bhilar“ Rosado, Blanco und Garnacha 2022





## „BHILAR – BLANCO“, DOCA RIOJA, BLANCO 2021 (BIO)

**Elvillar ganz in Weiß – und es gibt soviel  
zu entdecken: Rioja blanco in aufregend!**

🍇 VIURA, GARNACHA BLANCA | 🌱 ES-ECO-026-VAS  
SRI030121 12,5% VOL. | 17,26 €/L | **12,95 €**

David Sampedro Gil gilt als einer der Avantgardisten der Rioja, einer der Winzer, die diese Region tatsächlich neu definieren. Die Rioja als eine der wichtigsten Anbauregionen Spaniens gilt als Fundgrube guter Weine zum attraktiven Preis. Doch richtete sich das Gros der Weine am Exportmarkt aus, um sich dort stark positionieren zu können. David geht mit einigen Winzern, die allesamt zur Elite der Rioja zählen, den entgegengesetzten Weg. Dabei beschränkt er sich bewusst. Einen Einstiegswein der jedermann schmeckt? Das ist nicht Davids Anspruch. Bei ihm ist der „Einstiegs“weißwein bereits ein Statement. Sein Jungfernjahrgang kam als 2007er auf den Markt, und innerhalb nur eines Jahrzehnts hat sich David vom Geheimtipp zu einem der anerkannten Stars der DOCa Rioja gemauert. Mit diesem „Vino de Pueblo“, einem *cupaje* aus 90 % Viura und 10 % Garnacha Blanca, setzt er seine Visitenkarte bewusst ein. Wer denkt, dass Spanien und insbesondere die Rioja nur Rot kann, dem sei dieser Preis-Leistungs-Knaller nahegelegt. Der Stoff, den David schon in dieser Preiskategorie abfüllt, ist so ernstzunehmend wie ungewöhnlich! Rigorose Traubenselektion der im

Schnitt 30 Jahre alten Reben, viel händische Weinbergarbeit und ein Minimum an Eingriff im Keller sind auch hier seine Grundsätze. Die entrappten Trauben kommen in einen Betontank gelegt, wo sie auf den Schalen spontan vergären, um dann gepresst und sechs Monate dann in französischen Eichenfässern ausgebaut werden.

Im Glas zeigt sich der blanco strohgelb mit leicht kupfernen Reflexen – ein ganz anderer Wein, als der den die „Viura-Grossisten“ der Region für gewöhnlich unters Volk bringen und in alle Welt exportieren. Er duftet leicht zitrisch, dann fast ein wenig nach Bratapfel, Knallplättchen meets Quitte, in der Ferne blüht ein Orangenbaum. Feuerstein statt Frucht, eine feine Kante statt charmanter Nachgiebigkeit! Am Gaumen völlig trocken – Salinität und Struktur, der Pas de deux von Frucht und Mineralität wird zum Solo nur in Ansätzen *accompagnato*. Die Frucht bleibt im Hintergrund, salzige Aromen im Vordergrund. Der geschmeidige Holzausbau dient als Bühne für einen hellfruchtigen Weißwein der anderen Art.

Das schmeckt nach einer mit leichter Hand erdachten Mischung aus weißem Burgund, Jura und San Lúcar de Barrameda – und eben Rioja. Ein Rioja, das ganz ohne (mehr oder weniger exotische) Primärfrucht auskommt. Ein – wie immer! – wunderschöner Weißwein, und unsere „Liebe auf den ersten Schluck“-Beziehung hält an und wird auch durch den 2021er-Jahrgang nur vertieft. Könnte nicht schöner sein, dieser erste „Geschmack von Elvillar“ (David Sampedro)!

*Ab sofort bis 2027+.*

## „PHINCA HAPA – BLANCO“ DOCA RIOJA, BLANCO 2020 (BIO)

**Kraftvoll, reif ... – und bernsteinfarben!**

VIURA, GARNACHA BLANCA, MALVASÍA | ES-ECO-026-VAS  
SRI030520 | 14,5% VOL. | 35,86 €/L | **26,90 €**

Wer das Etikett betrachtet, wird einen hervorgehobenen Hund entdecken, der zwischen Palmen auf einem Boot ins weite Meer segelt. Es ist eine Hommage an Hapa, Melanies Hund. Er verstarb leider, als Davids Ehefrau in die Rioja zog, zuvor war er ihr treuer Begleiter in ihrem früheren Leben auf Hawaii. So verewigte sie die Erinnerungen an ihren geliebten Hapa, dem David und Melanie einen Rot- und einen Weißwein widmeten. Diese Weine kommen aus einer Einzelpflanzung mit weißen Kalkböden aus dem höhergelegenen Teil der Rebberge um Elvillar. Für den Kauf dieser Weinberge setzte Melanie ihre Ersparnisse ein, um die traumhafte Lage ins Weingut einzubringen. Die Trauben (82 % Viura, 12 % Garnacha Blanca und 6 % Malvasía), die von alten Rebstöcken auf über 636 Metern Höhe stammen, durchliefen eine macération carbonique mit einem Schalenkontakt von 60 Tagen bevor sie gepresst wurden und in einem 2.000-Liter-Fuderfass ein Jahr lang reifte.

Der bernsteinfarbene „Phinca Hapa – Blanco“ („the (orange) white Phinca Hapa Blanco is very ripe ..., and at the same time has a light palate, lighter than the 2019“, Luis Gutiérrez) duftet fast rauchig-frostig, nach Blütenhonig, Kumquats und membrillo (spanisches Quittenbrot), leicht reduktiv – und für Liebhaber dieses Weintyps – ungalublich verführerisch. Ein Texturwein par excellence, der dennoch nicht mit Reizen geizt, hinter all der ursprünglichen Kraft und mehr als glasfüllenden Präsenz lassen sich immer wieder fruchtig-florale Elemente entdecken (Pfersich, balsamische Blüten). Am Gaumen ist aller Potenz zum Trotz großartig ausbalanciert, dabei in Bezug auf Säure und Tannin fast luftig gewirkt. Der Wein kleidet den Mundraum vollständig aus, ohne jedoch den Eindruck von Schwere zu hinterlassen. Diese angenehme Stoffigkeit ist hier das primäre Leitthema, die Aromen von dunklem Hefegebäck, Agrumen (Earl Grey mit einer leicht bitteren Komponente) und einer schon wie ein Markenzeichen Davids wirkenden kalkig-kreidigen Mineralität (und Frische!) agieren wie ein perfekt eingespieltes Ensemble im Hintergrund. Nach wie vor ein Wein, der Aufmerksamkeit fordert, eine Auseinandersetzung geradezu forciert, bei dem man jede kontrolliert-rationale Reaktion zugunsten beseelter Emotionalität vernachlässigen sollte! Carpe diem, carpe vinum – und zwar diesen! Ein begeisternder Weißwein, der mehr als nur eine Geschichte zu erzählen vermag: auf dem Etikett, in der Flasche, im Glas, in der Erinnerung. Und irgendwie grüßt ganz aus der Ferne eine der großen Weißweine der Rioja, Spaniens und der Welt, der „Viña Zaconia“ des ikonischen Weinguts R. López de Heredia, so wie man vermutlich zuletzt noch in den 1970ern trinken konnte. David sei Dank kann man sich diesen Zeiten mit dem wunderbaren weißen „Phinca Hapa“ zumindest ein Stück weit annähern!

Ab sofort bis gut 2027+ – unbedingt ein voluminöseres Glas bemühen und mit der Temperatur spielen!



## „KHA MÉ“ VDM, BLANCO 2021

**„Kha Mé“, sah und siegte:  
Triumphales aus der tinaja!**

GARNACHA BLANCA  
SRI030921 | 12,5% VOL. | 28,00 €/L | **21,00 €**

Wer kennt nicht die Klassiker-Komödie „Lost in Translation“, in der Bill Murray wortkarg und der japanischen Sprache nicht mächtig in Tokio umherirrt, um mittels Whisky-Werbespots sein Schauspielereimage aufzubügeln? Als David Sampedro in Japan diesen in der Amphore ausgebauten Wein seinem Publikum präsentierte, bat er seinen dortigen Importeur um eine Übersetzung für die Ausbauweise in den alten Tonbehältern. Doch so richtig scheint es im japanischen Vokabular keinen entsprechenden Begriff hierfür zu geben. Nach langen Überlegungen fand man eine möglichst präzise Entsprechung, „Kha mé!“ Und so zierte das Etikett dieses Weines heute eine wunderschöne Kalligraphie eines 95-jährigen japanischen Künstlers, der den neuen Namen dieses Weines darstellen durfte.

Der „Kha Mé“ ist ein rebsortenreiner Garnacha Blanca von sehr alten, 1960 gepflanzten Reben. David hat die Trauben nach dem Pressgang einige Tage im Saft fermentieren lassen und anschließend für 18 Monate in Tonamphoren ausgebaut, so wie es ganz früher üblich war. Dabei kommt ein Wein heraus, der an Purismus kaum zu über- (oder sollten wir besser sagen unterbieten?) ist. Man darf hier nämlich keinen komplizierten Orange-Wine erwarten, der mehr von seiner Machart als der Rebsorte geprägt ist. Davids Amphorenwein ist hellgolden und glasklar im Glas. Er duftet sinnlich nach frischen Brioche, Tabak, japanischer Nashi-Birne und Honigmelonen. Allein das Bouquet würden wir eher im Burgund, etwa in Chassagne-Montrachet vermuten, bei einem Winzer, der komplett auf neues Holz verzichtet. David ermöglicht der Ausbau in der Amphore noch mehr Klarheit im Wein bei gleichzeitiger Reduktion auf die Mineralität der Rebsorte, die hier nicht durch Holzeinfluss beeinflusst wird. Deshalb setzt er die Amphore hier so gekonnt ein. „Kha Mé“ ist ein wunderbar stoffiger Weißwein, knochentrocken und von griffig-weicher Textur, der es dennoch nicht an Straffheit vermissen lässt. Ein tiefgründiger Weißwein mit dem Aroma roter Äpfel und von gelber Steinfrucht, kraftvoll, aber eben ohne Holzeinfluss. Ein hinreißender Essensbegleiter, zu Sushi, Krustentieren oder Kalbsfleisch und im Grunde unser Dauerlieblingswein aus Davids Portfolio. Unbedingt probieren, es lohnt sich!

Ab sofort und bis 2028+.



## 1 | „PHINCAS – THOUSAND MILS“ DOCA RIOJA, BLANCO 2018

Ein weißer Gemischter Satz aus der Rioja  
– faszinierend und außergewöhnlich!

VIURA, GARNACHA BLANCA, MALVASÍA  
SRI031318 | 13,5 % VOL. | 39,93 €/L | **29,95 €**

93 PUNKTE

TIM ATKIN

92 PUNKTE

PARKER

Es ist ein durchaus ungewöhnlicher Name, den dieser weiße Rioja trägt. „Thousand Mils“ hieß ursprünglich „Thousand Milks“, was als wörtliche Übersetzung des Spanischen (und recht derben) „mil leches“ so viel wie „Promenadenmischung“ bedeutet. Diese Sorte Hund war auch auf dem Etikett abgebildet. Doch der Kontrollrat der Rioja untersagte David Sampedro die Nutzung dieses Namens, da man fürchtete, es könne Menschen geben, die den Rioja mit Milch verwechseln würden. Klar, dergleichen könnte vorkommen, wenn auch wohl nur bei des Lesens kundigen Menschen, denen gleichzeitig sowohl der Geruchssinn als auch der Geschmackssinn, das Augenlicht und der Tastsinn abhandengekommen sein mögen. Wie dem auch sei, der Wein trägt nun einen neuen Namen, doch der Inhalt ist im Wesentlichen seit 2008 gleichgeblieben. Hier finden unterschiedlichste weiße Rebsorten zusammen, die nach althergebrachter und jahrhundertlang üblicher Vorgehensweise zusammen angebaut, gelesen und vergoren werden. Die Leitrebsorte ist hier die Viura, die wichtigste weiße Sorte der Rioja, die in anderen Landesteilen, besonders aber im Penedés, wo aus ihr vor allem Cava entsteht, „Macabeo“ genannt wird. Neben rund 80 % Viura finden sich Garnacha Blanca und Malvasía sowie diverse weitere alte weiße Sorten in der Cuvée, die teils noch gar nicht identifiziert sind.

Im Keller ging David ganz ähnlich vor wie bei seinen anderen Weißen. Die biodynamisch erzeugten Trauben wurden von Hand entrappt, mit Füßen in lagares getreten, sodass sich der Saft mit den Traubenhäuten vermischen konnte, um Farbe und Extrakte zu gewinnen und die Fermentation spontan anzufachen. Nach der Gärung wurde der Saft ganz langsam abgepresst und der Wein in 225-Liter-Barriques französischer Herkunft über zwei Winter hinweg ausgebaut. So ist ein Wein entstanden, der zum Dahinschmelzen schön und außergewöhnlich geworden ist. Es ist ein „Orangewine“, der diese Bezeichnung nicht nur der Machart nach, sondern auch wegen seiner Farbe verdient. Er duftet intensiv nach Salzkaramell und ein wenig nach Marzipan, nach Orangen samt Schalen, nach gebackenem Apfel und Quitten, nach Stein und Erde. Er hat einen minimalen Hauch von unreifer Walnuss, wie man es vom Sherry her kennt. Was sich in der Nase schon so komplex präsentiert, wird am Gaumen noch unterstrichen von einer faszinierend seidigen Textur, einer unglaublich präsenten Säure, die man im Duft so nie erwartet hätte, und einer Eleganz, die sich ebenfalls in dieser Form erst am Gaumen zeigt. Auch hier findet sich Salzkaramell und Gebackenes, doch gibt es am Gaumen keinerlei Süße. Der „Thousand Mils“ ist knochentrocken durchgegoren. Und nicht einmal der Alkohol – 13 Volumenprozent – steuert Süße bei. Es ist eher der Effekt der Maischevergärung, der diesen Eindruck erzeugt. Darüber hinaus besitzt der Weißwein immens viel Kraft und hat eine absolut stimmige Gerbstoffstruktur. Im Finale dominiert dann das Salzige, das Mineralisch-Frische und Lebendige. Das ist großartig, das ist Traumstoff!

*Ab sofort (etwas Luft ist allerdings sinnvoll). Schönes Potenzial, sicherlich über 2030 hinaus.*

## 2 | „BHILAR – TINTO“, DOCA RIOJA, TINTO 2021 (BIO)

Referenzwein, nicht nur für die Rioja Alavesa!

 TEMPRANILLO, GARNACHA, VIURA |  ES-ECO-026-VAS  
SRI030221 | 14% VOL. | 17,20 €/L | **12,90 €**

Tim Atkin weiß worüber er schreibt, zumal wenn es sich um eines seiner Weinsteckenpferde, die Weine der Rioja handelt. In seinem „Rioja Report“ für 2021 berichtete er wie üblich über das Wohl und Wehe der Region, vor allem aber über ihre absolut verheißungsvolle Zukunft. Nachdem er David Sampedro in der 2020er-Edition als „Grower of the year“ ausgezeichnet hatte, konsolidiert sich dessen Status und Reputation zusehends – noch wird er (zusammen mit Schwergewichten wie Contino, CVNE, Marqués de Riscal, Remírez de Ganuza oder Señorío de San Vicente) als „second growth“ geführt, aber gleich drei seiner Weine finden sich unter Tim Atkin's prestigeträchtigen „Wines of the Year“, ein Newcomer inklusive! Wer einen ersten Eindruck von den Weinen eines Rioja-Avantgardisten gewinnen möchte, der wissen möchte, wie diese verheißungsvolle Zukunft dieser Region jetzt schon schmeckt, dem sei Davids Basis-Rotwein, der „Bhilar – Tinto“ dringend empfohlen! Hier gelten die gleichen Prinzipien wie sie auch bei den Spitzenweinen von Bhilar Anwendung finden: Rigorose Selektion alter Reben (hier mit einem Schnitt von etwas unter 50 Jahren, die jüngsten des Weinguts), ausschließlich Handarbeit im Weinberg, und ein

Minimum an Intervention im Keller (Spontangärung ohne Temperaturkontrolle). Dieser für 12 Monate in verschiedenen großen gebrauchten Fässern aus französischen Holz ausgebaute Wein spiegelt das Credo seines Machers wider, der kühle, elegante, charaktervolle Weine abfüllen möchte ohne auch nur den kleinsten Kompromiss einzugehen.

Der Wein liegt tief granatrot im Glas, duftet nach asiatischen Gewürzen, saftigen Brombeeren und eingelegten Kirschen. Ein Rotwein, der getreu Davids „minimal intervention“-Philosophie schlank und puristisch daherkommt. Er mag sie nicht, die marktschreierischen Rotweine der Rioja, die mit tiefextrahierter und marmeladiger Frucht und neuem Holz locken. Sein Bhilar tinto ist wie ein Pfeil, der am Bogen gespannt wird und die Sehne geradlinig verlässt. Eine Punktlandung im Einstiegsbereich. Er überzeugt durch schmeckbar kühles Terroir, präsent aber doch feine Tannine, die von feinen roten Beeren begleitet werden. Der 2020er erinnert wieder ein wenig an eleganten Blaufränkisch aus dem Burgenland, diesmal fast etwas kühler und straffer mit noch mehr Finesse – weil eben Rioja! Denn diese Extraportion an Frische verdankt der Wein der hier Zugabe von Viura (einer weißen Rebsorte), die neben Tempranillo (85 %) und etwas Garnacha (10 %) hier zu diesem in jeder Hinsicht archetypischen Referenzwein einer Region kombiniert wurden. Rioja in nuce und ein Muss für jeden interessierten Weinliebhaber!

*Ab sofort zu genießen ab sofort bis etwa 2026+.*

## 3 | „PHINCAS“ DOCA RIOJA, TINTO 2019 (BIO)

Reinster Ausdruck des Terroirs:

„Elvillar auf Flaschen!“ – David Sampedro

 TEMPRANILLO, GRACIANO, VIURA |  ES-ECO-026-VAS  
SRI031219 | 14,5% VOL. | 32,00 €/L | **24,00 €**

„Stattliche“ 8.327 Flaschen konnte David Sampedro von seinem „Phincas“, einer Cuvée aus 80 % Tempranillo, 15 % Graciano und 5 % Viura abfüllen, immerhin 2369 mehr als noch im Vorjahr. Da solche Zahlen, angesichts der hohen Nachfrage nach den Bhilar-Weinen, eher akademischer Natur sind, manövriert man sich (und wir uns) gerne in die immer gleiche Situation: Die klug eingekauften Vorräte sind immer ein wenig zu klein! Was bei Davids Preziosen kaum verwundern dürfte, denn die Kombination aus Qualität, Trinkfluss, Genusspotenzial und Preis bewegt sich in einem ganz besonders harmonischem Verhältnis. Sollte Schönheit messbar sein, dann ist diese Konstellation im Goldenen Schnitt!

Die Trauben für diesen Wein stammen ausschließlich aus eigenen, bio-zertifizierten Weinbergen um Elvillar (das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei etwa 60 Jahren), die ganz ohne Chemie oder Maschinen – der Winzer wird hier nur von tierischen „PS“ unterstützt – auskommen. Die Trauben wurden im Zustand optimaler Reife von Hand in 10-Kilo-Kisten geerntet und mit Rappen in ein 7000-Liter-Gärbotich aus französischer Eiche gegeben. Ausgebaut wurde der Wein über 36 Monate in gebrauchten 225- und 500-Liter-

Fässern, reifte dann noch einmal ein halbes Jahr in einem 5000-Liter-Betontank, um dann, „optimal assembliert“ abgefüllt zu werden. Was denn auch ganz vorzüglich gelungen ist!

Im Glas leuchtet der „Phincas“ in mittlerem Kirschrot, zeigt sich Duft ausgeprägt balsamisch-kühl, dazu Noten von teils frischen, teils getrockneten Wildkräutern, die an gerösteten Rosmarin, Lavendel und Minze erinnern. Dazu rote und schwarze Johannisbeeren, Frühzwetschgen, ein Hauch Quittenbrot, zarte Röst- und Rauchnoten, Nelken und eine Spur Criollo-Kakao. Darunter ein deutlich mineralisch-steiniger Orgelpunkt, der das Geschehen perfekt strukturiert. Am Gaumen ist der „Phincas“ animierend jugendlich, herrlich säurebetont und kraftvoll, ohne dabei Finesse oder kühle Eleganz vermissen zu lassen, die Mischung aus Kräutern und Gewürzen, die im Bouquet schon so anregend war, erscheint hier in fast Wermut-artiger Gestalt, die den reifen bis säuerlichen Beerenfrüchten einen ganz besonderen, leicht salzigen *spin* verleiht. Das Holz ist in aromatisch-geschmacklicher Hinsicht quasi unsichtbar, verleiht dem Wein aber umso griffiger und präziser Struktur, was sich im langgezogenen Finale ganz hervorragend bemerkbar macht. Ein wunderschöner Wein und, wie David Sampedro immer wieder betont, „Elvillar in Flaschen“!

*Ab sofort zu genießen ab sofort bis etwa 2028+.*

**92 PUNKTE**  
TIM ATKIN



## „PHINCA HAPA – TINTO“ DOCA RIOJA, TINTO 2019 (BIO)

Hapa in Rot? Ein Traum von Wein!

🍇 TEMPRANILLO, GRACIANO, VIURA | 🇪🇺 ES-ECO-026-VAS  
SRI030619 | 14,5% VOL. | 33,20 €/L | **24,90 €**

„In loving memory of Hapa“ – auch beim roten „Hapa“ lässt sich, wenn man ganz genau hinsieht, der kleine Hund auf dem Etikett erkennen, der auf einem Kanu mit Ausleger dem Horizont entgegenschippert. Etikett und Wein sind eine Hommage an Hapa, Melanies Hund, der starb, als Davids Ehefrau in die Rioja zog. Zuvor war er ihr treuer Begleiter in ihrem früheren Leben auf Hawaii gewesen. Nun sind dem Hund gleich zwei Weine gewidmet, einer in Rot, der andere in Weiß. Die Trauben für den „Phinca Hapa – Tinto“ stammen aus einer traumhaften, 1967 im Mischsatz bepflanzten Einzellage (2,9 Hektar) mit westlicher Ausrichtung aus dem höhergelegenen Teil der Weinberge um Elvillar, die Melanie bald nach ihrer Ankunft erwerben konnte. Die Trauben, die hier an alten Stöcken wachsen, die auf bis zu 646 Metern Höhe in weißen Kalkböden wurzeln, wurden im Stadium optimaler Reife von Hand in 10-Kilogramm-Kisten geerntet, dann per Kohlensäuremischung mit Rappen in Betontanks spontan vergoren. Nach dem Abpressen durchlief der Wein die malolaktische Gärung in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche in denen er für insgesamt 12 Monate ausgebaut wurde. Danach schlossen sich weitere 12 Monate in großem gebrauchten Holz an.

Im Glas schimmert der „Phinca Hapa – Tinto“ intensiv kirschrot mit helleren Reflexen. Das Bouquet, eine wunderbare Mischung aus Komplexität und Intensität, erinnert an rotes

Steinobst (Sauerkirschen und fein-säuerliche Pflaumen), dazu Maulbeeren, rote Johannisbeeren, Muskat, Zimt und einen Hauch Vanille – das alles ungemein klar, frisch, mit einer geradezu „hellen“ Qualität, was diese Tempranillo-dominierte Cuvée (immerhin 92 %) zu einer rara avis macht – das hat tatsächlich Seltenheitswert! Möglicherweise liegt das Geheimnis bzw. der Zauber in der kleinen Zugabe von Graciano (6 %) und der weißen Viura (2 %), die den Wein in ungewohnt und auch ungeahnt elegante Sphären haben. Am Gaumen wird diese Eleganz dann auch regelrecht zelebriert. Der Wein ist vollmundig, dabei enorm schlank, die Balance von Frucht, Tanninen (engmaschig, aber extrem feinkörnig) und Mineralität schlicht perfekt, ein wie mit dem Silberstift gezeichneter Säurebogen, der auch noch den leisesten Nachhall des Finales begleitet, wirkt hier wahre Wunder. Für uns zählt dieser fast reinsortige Tempranillo jedes Jahr zu den schönsten Weinen bei Bhilar (machen wir uns nichts vor, es sind alles Schönheiten!), zumal er alle Parameter, die für die großartigen tintos und blancos konstituierend sind, absolut nachvollziehbar zum Ausdruck bringt: die aufwändige biodynamische Bewirtschaftung im Weinberg, die enorme Sorgfalt bei der Lese sowie Geduld, Zurückhaltung, ja gekonntes „Nichtstun“ im Keller. Hier wird die Rioja, die neue, alte Rioja, die weniger Bordeaux als mehr Burgund sein will und kann – Lagencharakteristika vor Ensemblespiel im Keller – erlebbar. Ein Traum!

*Zu genießen ab sofort bis leicht 2030+.*



## „PHINCA LALI“ DOCA RIOJA, TINTO 2018 (BIO)

Dauids ältester Weinberg – ein fantastischer Rioja!

TEMPRANILLO, VIURA | ES-ECO-026-VAS

SRI031418 | 14,5% VOL. | 66,60 €/L | 49,95 €

Wie der Name schon vermuten lässt, stammt dieser „vino de parcela“ aus der Einzellage „Lali“ (nach dem Kosennamen von Davids Mutter) aus dem ältesten Weinberg im Portfolio von Tim Atkins' „grower of the year 2020“. „Lali“ macht in dem von David Sampedros Großvater bereits 1910 bepflanzten Weinberg „Tajo“ gerade einmal 0,54 Hektar aus, ist nach Norden ausgerichtet und wie viele der um Elvillar (Rioja Alavesa) beheimateten Weingärten von hellem Kalkstein geprägt. Die Reben wurden hier „nach alter Väter Sitte“ en gobelet erzogen. Und das hat David auch für „Lali“ beibehalten. In dieser Parzellen gedeiht hauptsächlich Tempranillo, gemischt mit Graciano und – wie könnte es auch anders sein? – Viura. Wobei in den letzten Jahren (und Cuvéetierungen), der etwas divenhafte Graciano, der häufig eine kühle Kräuteraromatik in den Wein bringt, außen vor blieb. So auch 2018: Hier kommen 90 % Tempranillo zum Einsatz, die von von Viura ergänzt werden – ein nicht über die Maßen klassizistischer Rioja tinto (es „fehlt“ wie gesagt Graciano, aber auch Mazuelo sowie die seit den späten 1940ern populäre Garnacha), aber doch so traditionell, wie es Region und weinbaulicher Usus verlangen, denn die „Viura-Zugabe“ versteht sich quasi von selbst: In jedem klassischen Weingarten der Rioja finden sich weiße neben roten Rebsorten.

David Sampedro Gils Weingut ist nach Demeter zertifiziert, er arbeitet also nach biodynamischen Richtlinien. Für ihn gehört dazu auch der weitestmögliche Verzicht auf technische Hilfsmittel, vor allem im Weinberg, sodass man dort das ganze Jahr über Pferde zu Gesicht bekommt, die Arbeit verrichten. Hinzu kommen selbst hergestellte Komposte und Präparate, die aus den Weinbergen im Laufe der Zeit Orte der Biodiversität gemacht haben und denen man ihre Gesundheit schon von weitem ansieht. Dort werden die Trauben per Hand gelesen,

vorsortiert und in kleine Zehn-Kilo-Kisten gelegt, ins Weingut gebracht und noch einmal sortiert, bevor sie (30 % davon mit Rappen) mit den Füßen leicht angequetscht werden, um danach spontan vergoren zu werden. Alles hier läuft nach klassischer Zubereitungsart ab. Der Wein wird nach der Mazeration leicht gepresst und dann für drei Jahre in 500-Liter-tonneaux gegeben, wo er reift, ohne dass diese Gebinde noch einmal neu aufgefüllt werden.

Was hier Jahr für Jahr aus der besonderen Kombination von Ort und Rebsorten entsteht, ist ein Rioja, der völlig eigenständig und einzigartig duftet. Eine Essenz von saftig-herben Pflaumen, Schwarz- und Sauerkirschen, Himbeeren, von Zimt, Muskatnuss, Minze und anderen ätherischen Kräutern (ein Hauch von Pinimenthol, dazu Salbei und eine Spur Rosmarin), die fast gen Amaro, ja sogar Barolo Chinato duftet. Tatsächlich wirkt der Wein warm und kühl zugleich: reife, warme Fruchtnoten neben kühlen vegetabilen und krei-dig-steinigen Elementen. Und das nicht nur im Duft, sondern ebenso am Gaumen, wo die schon erwähnten reifen, dabei saftig-frischen Steinfrüchte, dank hohem „Gewürzanteil“ vor Umami nur so strotzend in Erscheinung treten. Was dann aber tatsächlich an Fahrt aufnimmt, ist das Kräuterartige (jetzt noch mehr Salbei und eine Spur Anis) und das „bläulich“ Kühle, das die warme und reife Frucht auf wunderbare Weise auffängt und perfekt kontrastiert. Hinzu kommen ein präziser Säurebogen sowie eine „kalksatt“ Mineralität, die den Wein durchdringen und leiten sowie kraftvoll-griffiges Tannin, dessen beeindruckende Noblesse in diesem Stadium von einer fast „kastilischen“ Strenge grundiert wird. „Phinca Lali“ – herrlich komplexer Wein, der sich in den nächsten Jahren noch wunderbar entwickeln wird!

Ab sofort (ideal in 2–3 Jahren) und bis über 2032 hinaus genießen.



# ANSELMO MENDES

MELGAÇO



VINHO VERDE

## „Einer der besten Produzenten im Vinho Verde!“

– WINE ADVOCATE

*Terroirverwurzelt wie seine Alvarinhos, die Königin der portugiesischen Weißweinreben, Anselmo Mendes: Seine langlebigen Vinho Verdes zählen zu den Weißwein-Ikonen Portugals.*

Sattgrün und feucht ist Portugals nördlichste, nach dem gleichnamigen Grenzfluss zu Spanien benannte Region Minho, eine sanfthügelige Landschaft. Dieser fruchtbare, geradezu üppige, in weiten Teilen von alten Steinterrassen gegliederte Garten ist die Heimat des Vinho Verde, dessen oftmals einfache Qualitäten hierzulande als leichter, prickelnder Sommerwein - gerne auch mit einer dezenten Süße - bekannt und in den Regalen vieler Supermärkte verkauft werden. Kenner lassen sie links liegen. Dass ein Vinho Verde aber viel mehr sein kann, nämlich ein trockener, körperreicher, intensiv aromatischer und vielschichtiger Wein, ist in Portugal hinlänglich bekannt. Dafür haben einige namhafte Erzeuger bereits in den 1980er-Jahren gesorgt. Und Anselmo Mendes zählte damals zu den Ersten, die das enorme Potenzial der Rebsorte Alvarinho für den „Wein aus der grünen Region“ erkannt hatten. Mit seiner Lieblingsrebsorte ist der bodenständige, umtriebige, überall mit anpa-

ckende Mendes ganz und gar verwachsen: „Ich habe sie bis ins kleinste Detail erforscht und gelernt, sie immer besser zu verstehen. Damals ahnte ich bereits, dass wir ihre Möglichkeiten viel besser nutzen können, als wir es ohnehin bereits taten“, betont er. Heute gilt Anselmo Mendes zwischen Minho und Algarve als Spitzenerzeuger, seine Weine werden Jahr für Jahr zu den Besten des Landes gekürt und auch auf internationaler Ebene hoch bewertet.

Trotz eines zusätzlichen Engagements in Übersee ist Tausendsassa Mendes ganz Teil seiner portugiesischen Landschaft geblieben, tief verwurzelt und in seiner Heimat einer der Vordenker und Vorreiter des Terroir-Gedankens. Er kennt jeden Zentimeter seiner Erde, arbeitet die wesentlichen Elemente, jede Facette jeder einzelnen Lage heraus und vinifiziert alle Lagen separat. So kann jede Sorte und jede Parzelle am Höhepunkt ihrer Reife gelesen werden, was zur

# „Mendes, Anselmo ... »Mr. Alvarinho«. Benchmark“

(HUGH JOHNSON'S POCKET WINE  
BOOK 2023)



ständigen Qualitätsverbesserung beiträgt. „Je nach Rebgut und Stil des Weines entscheiden wir dann von Fall zu Fall, ob die Gärung in Holzbottichen oder in Stahltanks ablaufen soll.“

Anselmo Mendes besitzt eigene Weingärten in Monção und Melgaço, im Lima-Tal und am Douro, andere wurden gepachtet und werden von ihm bewirtschaftet; einige Trauben werden auch zugekauft, was im Norden Portugals allgemein üblich ist. „In dieser paradisischen Landschaft kann man in einem 360° Panorama die Bergketten betrachten, die das Tal schützen und sofort erfassen, welche ungewöhnliche Gebiete Monção und Melgaço sind“, schwärmt Mendes. Raupen und Traktoren sind fast unentwegt im Einsatz und machen die überwucherten und verwilderten Parzellen rund um das alte Anwesen wieder urbar. Karge Granitböden mit einer dünnen Humusschicht, ein idealer Boden, um große Weine zu erzeugen.

Die Weinberge werden mit nachhaltigen, die Umwelt schonenden Methoden bewirtschaftet, die Trauben von Hand gelesen und mithilfe von pneumatischen Pressen sanft gekeltert. Traditionelle Methoden bei der Weinbereitung, wie die Mazeration und die Gärung von Weißweinen in großen Holzbottichen, werden neben modernen Techniken, wie z.B. Edelstahltanks, genutzt. „Wir spielen gerne mit den Temperaturen, probieren unterschiedliche Fässer aus und nutzen

die Möglichkeiten der modernen Kellertechnik, um aus unseren Mosten die bestmöglichen Weine zu bereiten“, betont Mendes.

Dabei hilft ihm natürlich sein einzigartiger Schatz, das bestmögliche Terroir direkt vor seiner Haustür, nahe der Kleinstadt Melgaço und dem benachbarten Monção. Das Gebiet der DOC Vinho Verde gleicht einem nach Westen exponierten Amphitheater, das die regenreichen atlantischen Westwinde einströmen lässt. Im Jahresdurchschnitt fallen hier 1.200 mm Regen bei 3.100 Sonnenstunden pro Jahr. Die Meeresbrisen verleihen den Weinen diese unnachahmliche Frische, die porphyrischen Granitböden in Melgaço und die vorwiegend von Kalkstein geprägten Böden in Monção ihren mineralischen Charakter. Die beiden im Nordosten der DOC Vinho Verde gelegenen Unterregionen Melgaço und Monção weisen ein ganz besonderes Mikroklima auf: Sie sind von Bergen umgeben, die sie von den atlantischen Regenwinden etwas abschirmen. Dieser Schutz führt zu höheren Reifegraden, die so wichtig sind, damit perfekt ausbalancierte Alvarinhos entstehen, ideale Voraussetzungen, um Spitzen-Weißweine zu erzeugen. Dort, im Minho-Tal, an der Grenze zur spanischen Weinbauregion Rias Baixas, baut Anselmo Mendes hauptsächlich diese Sorte an, die im spanischen Galicien „Albariño“ genannt wird. So fruchtig und intensiv die Albariños aus Spanien sind, so frisch, mineralisch und präzise strukturiert sind die Alvarinhos von Anselmo Mendes.

Mittlerweile erzeugt Mendes in drei Unterregionen der DOC Vinho Verde Weine aus drei Rebsorten, die entweder sortenrein vinifiziert oder miteinander verschnitten werden: Alvarinho am Minho, Loureiro im Lima-Tal und Avesso in der Unterregion Baião am Ufer des Douro. Alvarinho verleiht dem Wein Struktur und Körper, Loureiro intensive Aromen und Avesso Säure und Mineralität. Mendes schwärmt: „Wie einige meiner Mitstreiter und Kollegen versuche ich mit meinen Weinen zu zeigen, dass in unserer großartigen Weinbauregion terroirtypische und langlebige Weißweine der Spitzenklasse erzeugt werden. Wir versuchen, die Region als eine der weltbesten Anbaugelände für Weißweine zu etablieren.“

Das ist diesem rührigen Winzer bereits voll und ganz gelungen: In Portugal sind die Weine von Anselmo Mendes legendär, bei uns in Deutschland sind sie hingegen noch immer eher ein Geheimtipp. Als Mendes einen fünf Jahre alten Loureiro für uns öffnete, waren wir erstaunt, wie frisch er noch war und welche grandiose Struktur er hatte. Allen unseren Kunden, die abseits der ausgetretenen Pfade neugierig sind auf Entdeckungen, können wir diese Schätze nur ausdrücklich sanempfehlen. Denn wir sind uns sicher: Anselmo Mendes ist einer der größten Weißweinwinzer weltweit! Seine Vinho Verdes sind individuelle Weine von höchster Qualität, die nichts mit den belanglosen und bonbonartigen Leichtweinen gemein haben, die unter dem Etikett „Vinho Verde“ den Gaumen von experimentierfreudigen Vinophiler traktieren. Heute werden seine Weine Jahr für Jahr zu den Besten des Landes gekürt und auch auf internationaler Ebene gefeiert. Diese großartigen Alvarinhos, Loureiros und Avesoss begeistern durch ihre individuelle Art und überzeugen, solo oder als kongeniale Essensbegleiter, mit einem schier unfassbaren Preis-Genuss-Verhältnis. Auch die Parker-Kritiker haben's erkannt: „High-End-Quality!“



1 | „3 RIOS“ DOC VINHO VERDE, BRANCO 2022

Drei Flüsse, drei Rebsorten – und ein fantastisch frischer Vinho Verde!

ALVARINHO, LOUREIRO, AVESSO  
 PVV010822 | 12% VOL. | 11,86 €/L | **8,90 €**

Dass in Portugal großartige Weinwerte für kleines Geld zu entdecken gibt und „Vinho Verdes“ längst nicht mehr für leicht süße und mit ein wenig Kohlensäure versetzte Sommerweine stehen, beweist Vinho-Verde-Großmeister Anselmo Mendes unter anderem mit seinem „3 Rios“. Bei diesem „Vinho Verde“ handelt es sich gleich im doppelten Sinne um eine Cuvée. So werden nicht nur die drei klassischen weißen Vinho-Verde-Rebsorten (Alvarinho, Avesso

und Loureiro), sondern auch verschiedene Subregionen des Vinho-Verde-Gebiets miteinander verschnitten. Und wie aufmerksam Lesende bereits bei der Untersuchung des Etiketts vermuten mögen, sind diese Subregionen sowie die Trauben dieses Weines von drei unterschiedlichen Flüssen geprägt. So stammt der Alvarinho aus Weinärten am Fluss Minho, der Avesso aus dem Douro-Tal und der Loureiro von kargen Granitböden entlang des Flusses Lima. Dass sich die drei Rebsorten nicht nur auf dem Papier sehr gut ergänzen, sondern auch am Gaumen eine vortreffliche Kombination abgeben, wird bei genauerer Analyse der Rebsortenspezifika klar: Alvarinho sorgt für intensive Aromen, Tiefe und Struktur, Loureiro für Eleganz, florale Noten, eine frische

Säure sowie den typischen Hauch von Lorbeer und der spätreifende Avesso veredelt die Cuvée mit steinfruchtigen Aromen und verleiht ihr zusätzlichen Körper. Im Duft erinnert der „3 Rios“ an Pfirsich, Orange, Nashi-Birne und dezente exotische Mangonoten. Am Gaumen zahlt sich die Kombination der sich so perfekt ergänzenden Rebsorten aus, und der „3 Rios“ zeigt sich saftig frisch mit intensiver Zitrusfruchtigkeit, weißem Steinobst, knackig grünen Äpfeln, Minze und Melisse. Das macht einfach Freude und ist herrlich leicht zu trinken. Ein Wein für laue Sommerabende, gesellige Runden und ganz viel Lebensfreude!

Ab sofort und bis 2026.

## 2 | „MUROS ANTIGOS – ESCOLHA“ DOC VINHO VERDE, BRANCO 2022

In Flaschen gefüllte Lebensfreude ohne Trinkwiderstand – Anselmo Mendes' Quintessenz des „Vinho Verdes“

 LOUREIRO, AVESSO, ALVARINHO  
PVV010122 | 12% VOL. | 9,60 €/L | 7,20 €

„Vinho Verde“ – eine ominöse Alliteration, von der heute niemand mehr so richtig sagen kann, ob sie sich schlicht auf die dominierende grüne Farbe der Region bezieht, aus der diese frischen Weine stammen oder auf ihren früher oft unreifen „grünen“ Geschmack. Seit 1908 steht der Begriff „Vinho Verde“ jedenfalls offiziell für die gleichnamige im Nordwesten Portugals liegende DOC („Denominação de Origem Controlada“, im Deutschen gleichbedeutend mit dem Ausdruck „g. U.“, geschützte Ursprungsbezeichnung). Die heute als „Vinho Verde“ vermarkteten Weine sind für ihre spritzige Frische, ihren meist geringen Alkoholgehalt und eine mehr oder weniger stark ausgeprägte Restsüße bekannt. Traditionell wurden die Weine oft so schnell abgefüllt, dass die Gärung auf der Flasche endete und die dabei entstehende Kohlensäure den Weinen ein leichtes Prickeln verlieh. Heute werden die Weine meist länger ausgebaut und ein Hauch Kohlensäure kurz vor der Füllung zugesetzt. Ein Name, der mittlerweile nahezu so fest mit dieser Region verbunden ist, wie die Weine selbst, ist Anselmo Mendes. Kaum jemandem gelingt es so grazile und beeindruckend balancierte *vinhos verdes* in die Flasche zu bringen wie Anselmo. So finden sich in seinem Portfolio gleich vier Prachtstücke, die exemplarisch für die Identität dieser Region und ihrer Weine stehen. Es sind die „Muros Antigos“, benannt nach den alten Trockensteinmauern, die viele von Anselmos Weinbergen prägen. Für diese Weine nutzt Maestro Mendes Trauben aus unterschiedlichen Subregionen des Vinho-Verde-Gebiets, die alle von unterschiedlichen Flüssen und Mikroklimata geprägt sind. So finden Alvarinho in Monção e Melgaço (am Minho), Loureiro in Lima (am Lima) und Avesso in Sousa sowie Baião (am Douro) optimale Reifebedingungen vor. Zwei dieser drei Rebsorten baut Anselmo sortenrein, als Cuvée unter dem Namen „Escolha“ aus. Die „Escolha“ (zu Deutsch die „Auswahl“) ist die Quintessenz der drei Sorten und so etwas wie eine Reserva-Variante des einfacheren und jünger zu trinkenden „3 Rios“. Dabei bringt jede der drei Rebsorten ausgewählte Charakteristiken mit in die Cuvée ein. So steht Alvarinho für intensive Aromen, Tiefe und Struktur, Loureiro für Eleganz, florale Noten, eine frische Säure und den typischen Hauch von Lorbeer und der spätreifende Avesso für steinfruchtige Aromen und einen vollen Körper.

In der Nase duftet der „Escolha“ nach grünem Apfel, weißen Blüten, Pfirsich, Pomelo und einem Hauch Mandel. Alle Aromen wirken klar, präzise und so unglaublich frisch, dass wir es kaum erwarten können ihn zu probieren. Am Gaumen zeigt sich der Wein straff und präzise, aber stets harmonisch. Etwas Gesteinsmehl, Kiwi und dezent kräutrigere Noten ergänzen die aus der Nase bekannten Aromen und eine spürbare Cremigkeit sorgt für Körper und Balance (hier zahlt sich das kontinuierliche Aufrühren der Hefe während des viermonatigen Ausbaus aus). Ein Wein mit unbändigem Trinkfluss und irritierend günstigem Preis! Wer hier nicht zum Vinho-Verde-Fan wird, ist selbst schuld!

Ab sofort bis 2028.

## „Wasserfallartiger“ Trinkfluss aus Portugals grünem Nordwesten!

## 3 | „MUROS ANTIGOS – LOUREIRO“ DOC VINHO VERDE, BRANCO 2022

 LOUREIRO  
PVV010222 | 12,5% VOL. | 11,60 €/L | 8,70 €

Noch bis vor wenigen Jahren assoziierte man Vinho Verde vor allem mit einfachen, oft mit Kohlensäure versetzten, wenig ausdrucksstarken Sommer-Cuvées aus dem gleichnamigen Anbaugebiet in Portugals grünem Nordwesten. Dass sich diese Wahrnehmung zunehmend ändert, liegt nicht zuletzt an Anselmo Mendes. Mendes hat es nicht nur geschafft das Qualitätsniveau der *vinhos verdes* auf ein neues Level zu heben, sondern geht noch einen Schritt weiter und baut mittlerweile für die Region typische Rebsorten nicht nur als Cuvées, sondern auch einzeln aus. So finden sich in seinem Muros-Antigos-Portfolio neben der Cuvée „Escolha“ ein reinsortiger Alvarinho (den ohnehin raren Avesso – nur 10.000 Flaschen pro Jahr – gibt es leider, leider nicht mehr!) sowie ein Loureiro.

Und dieser Loureiro hat es in sich: Geprägt von den kühlenden maritimen Einflüssen des Atlantiks und den kargen, granithaltigen Böden entlang des Flusses Lima ist er nicht nur ein exzellenter Botschafter seines Terroirs, sondern auch unglaublich trinkig. Handlese und die schonende Verarbeitung der Trauben bei kühlen Temperaturen sowie ein kurzer, viermonatiger Ausbau auf der Feinhefe sorgen dabei für enorme Präzision und diese sagenhafte Frische. Beim ersten Hineinriechen erinnert der Loureiro fast an eine Cuvée aus Riesling und grünem Veltliner: Eine atemberaubende Mischung aus zerstoßenem Stein, Weinbergspfirsich, Aprikosen, grünem Apfel, Limettenabrieb, Apfelblüten und einer Prise Pfeffer steigt aus dem Glas empor. Nach einiger Zeit gesellen sich die für Loureiro typischen herzhaft-würzigen Lorbeernoten hinzu. Am Gaumen dominieren zitrische und grünfruchtige Aromen: Salzzitronen, Birnenschale, Lorbeerblätter und ein Hauch Pfeffer sorgen für eine faszinierende Balance aus Frische und Würze. Klar wie ein Gebirgsbach rauscht der Loureiro über unsere Zungen und begeistert uns mit hoher Spannung und nahezu steinigem *grip*. Das ist feingliedrig, frisch, aber nie anstrengend. Der Loureiro funktioniert perfekt als Begleiter zu frischen Austern, weißem gebratenem Fisch oder solo als Apéritif. Egal zu welchem Anlass sie ihn genießen – Trinkfreude ist hier Programm!

Ab sofort bis 2029+.



## „MUROS ANTIGOS – ALVARINHO“ DOC VINHO VERDE, BRANCO 2022

Ein knackig-frisches Alvarinho-Juwel!

 ALVARINHO, MONÇÃO, MELGAÇO  
PVV010422 | 12,5% VOL. | 16,93 €/L | **12,70 €**

Wäre man auf der Suche nach einem Beispiel dafür wie im Fahrwasser eines Pioniers das Image einer ganzen Region aufgewertet wird, landet man unweigerlich bei Anselmo Mendes im Vinho-Verde-Gebiet. Angetrieben von Pioniergeist, Experimentierfreude und Liebe zum Detail, hat es Anselmo mit seinen strahlend klaren und so wunderbar frischen Weinen nicht nur geschafft den Ruf des Vinho Verdes aufzupolieren, sondern kontinuierlich daran gefeilt, den zahlreichen autochthonen Rebsorten dieser Region ihr eigenes Profil zu verleihen. Würde Vinho Verde lange Zeit nahezu ausschließlich als Cuvée verschiedener Rebsorten ausgebaut, gehörte Anselmo in den 1980er-Jahren zu einer kleinen Gruppe von Winzern die an das Potenzial der Rebsorten aus dieser Region glaubten und damit begannen Alvarinho reinsortig auszubauen. Viele Experimente und Jahrgänge später zählt Anselmo Mendes nicht nur zu Portugals erfolgreichsten Winzern, sondern macht mit seiner Serie „Muros Antigos“ die typischen Vinho-Verde-Rebsorten Alvarinho, Avesso und Loureiro sowohl gemeinsam als Cuvée (in seinem „Escolha“) als auch einzeln erlebbar.

Ein wahres Vinho-Verde-Monument hat er mit dem „Muros Antigos – Alvarinho“ geschaffen. Die Trauben für diesen reinsortigen Alvarinho stammen aus der nördlichsten Vinho-Verde-Subregion Monção e Mengaço. Beeinflusst von dem dort vorherrschenden gemäßigten maritimen Klima und kargen Granitböden mit guter Drainage, finden die dickschaligen Alvarinho-Trauben hier perfekte Bedingungen, um aromatisch reif zu werden und gleichzeitig ihre typische, strukturgebende Säure zu erhalten. Die Trauben für diesen Ausnahme-Vinho-Verde werden von Hand in kleine Boxen gelesen, vorsichtig gepresst, kühl (zwischen 14 bis 18 °C) vergoren und anschließend für mindestens drei Monate auf der Feinhefe unter regelmäßiger Bâtonnage ausgebaut. So bewahrt der Alvarinho seine typische Frische, gewinnt aber durch das Aufrühren der Hefe an Körper und Geschmeidigkeit.

Die Nase erinnert an einen jungen Moselriesling: Weinbergspirsich, Abate Fetel Birne, Topaz Äpfel, weiße Johannisbeeren, Bergamottezesten, ein Hauch Orangenblüte und gemahlener Stein steigen aus dem Glas. Das riecht anmutig elegant und kitzelt regelrecht in der Nase, so viel Frische wird hier transportiert. Am Gaumen gibt dieser Alvarinho richtig Gas: herrlich salin, voller Spannung und mit wahnsinnig viel Druck rauscht dieser Wein über unsere Rezeptoren. Weckt Anselmos reinsortiger Loureiro mit seiner Feingliedrigkeit Assoziationen an einen glasklaren, langsam vor sich hinfließenden Gebirgsbach im Sommer, erinnert der Alvarinho mit seiner Power eher an einen rauschenden, schmelzwassergeladenen Strom. Beim ersten Schluck nimmt eine Armada von Zitrusfrüchten und grünfruchtigen Noten das olfaktorische Ruder in die Hand. Getragen von lebhafter Säure und dezenter Hefewürze ergänzen knackige Nektarinenaromen und Bittermandelnoten diese ausgeprägte Mineralik und sorgen für Balance und nicht enden wollende Trinkfreude. Ein Wein, bei dem Preis und Qualitätsniveau zu stehen scheinen – so günstig ist dieses Alvarinho-Juwel!

*Jetzt und immer und mit  
Leichtigkeit bis 2031+.*



# Probier-Paket

ZUM KENNENLERNPREIS!

## ANSELMO-MENDES-KENNENLERN- PAKET 2022 (12 FLASCHEN)

Make Germany green again  
–Vinho Verde für alle!

PVV019922-P | 12,11 €/L | STATT 148,60 € **NUR 109,00 €**

### Zum Kennenlernen des neuen Jahrgangs:

Je zwei Flaschen der fantastischen Weißen „Tres Rios“, „Muros Antigos – Escolha“, „Muros Antigos – Loureiro“, „Muros Antigos – Alvarinho“ und Alvarinho „Contacto“ sowie zwei Flaschen unseres roten Coup de Cœurs „Pardusco“!

## ALVARINHO „CONTACTO“ DOC VINHO VERDE, BRANCO 2022

Das Beste steckt in der Schale – „advanced“ Alvarinho vom Großmeister!

 ALVARINHO

PVV010522 | 12,5% VOL. | 17,20 €/L | **12,90 €**

Dass Anselmo Mendes nicht nur ein begnadeter und mittlerweile über die Grenzen Portugals hinaus berühmter Weinmacher ist, verdankt er unter anderem seinem Mut Dinge anders zu machen. So erkannte er als einer der Ersten das Potenzial der Rebsorten Alvarinho, Avesso und Co., die traditionell zu den klassischen „Vinho-Verde-Cuvées“ vermählt werden, und begann diese reinsortig auszubauen. Angetrieben von dem Wunsch, noch mehr aus der Rebsorte Alvarinho herauszuholen und noch bessere Weine zu produzieren, experimentierte er vor allem mit unterschiedliche langen Maischestandzeiten, um so noch mehr Ausdruck in seine Premium-Alvarinhos bringen zu können. Das grandiose Ergebnis dieser Bemühungen hört auf den Namen „Contacto“. Für diesen Wein greift er auf reife Alvarinho-Trauben aus den direkt am Fluss Minho liegenden Weinbergen der Quinta da Torre in der Vinho-Verde-Subregion Monção e Melgaco zurück. Diese von Hand gelesenen Trauben wurden angequetscht und für gut 12 Stunden bei kühlen 12 °C auf den Schalen mazeriert. Das führt dazu, dass die frische Alvarinho-typische Säure durch das aus den Beerenhäuten gelöste Kalium sensorisch gepuffert wird und die (ebenfalls zum Großteil) in der Schale sitzenden Aromen sowie eine Prise Phenol extrahiert werden. Das macht aus dem „Contacto“ zwar keineswegs einen Orange-Wein (dafür reicht die Schalenkontaktzeit bei weitem nicht), aber einen faszinierenden Weißwein mit Tiefe, ansprechender Komplexität und hoher innerer Dichte.

In der Nase zeigt sich der „Contacto“ gleich von seiner verführerischen Seite: Frisches Estragon, Quitte, reife Birne, Nektarine, Orangenschale und Gesteinsstaub steigen duftig aus dem Glas. Am Gaumen wirkt er saftig, geradezu „strahlend“ und wahnsinnig elegant. Das Mundgefühl lässt uns mit der Zunge schnalzen: Getragen von einer reifen, lebendigen Säure, der genau richtigen Portion *grip* und einer nahezu cremigen Textur entfalten sich nach und nach grünfruchtige Aromen, zitrische Noten und eine tiefgründig, steinig-kräutrige Würze mit einem feuersteinartigen Finish. Der „Contacto“ ist für uns Jahr für Jahr eine Alvarinho-Inspiration und der beste Beweis dafür, dass es sich lohnt Neues zu probieren. Wer gerne Muscadet de Sèvre et Maine trinkt, findet in diesem Wein nicht nur eine gute Alternative, sondern einen Wein, der die meisten Vertreter dieser Gattung mit einem Fingerschnippen geschmacklich links überholt. Eine absolute Empfehlung und glücklicherweise noch absolut erschwinglich!

Ab sofort bis 2032.

## „PARDUSCO“ DOC VINHO VERDE, TINTO 2021

Herrlicher Apéritif-Rotwein aus Portugals grünem Norden

 ALVARELHAO, PEDRAL, CAINHO

PVV010721 | 12% VOL. | 11,86 €/L | **8,90 €**

Roter „vinho verde“? Was sich zunächst paradox anhört ist es keineswegs. Zwar kann wohl heute niemand mehr so richtig sagen ob der Begriff ursprünglich auf die dominierende grüne Farbe seiner Herkunftsregion oder seinen früher oft unreifen „grünen“ Geschmack zurückgeht, aber dass es roten „vinho verde“ gibt und dieser mit enormer Trinkfreude begeistert, ist spätestens mit Anselmo Mendes' „Pardusco“ verbrieft. Aufgrund des verhältnismäßig kühlen und vom Atlantik geprägten Klimas entstehen im Vinho-Verde-Gebiet allerdings im Vergleich zu den weiter südlich gelegenen Regionen (wie der DAC Dão), eher frische und leichte Rotweine. In dieser Kategorie fällt auch zweifelsohne der „Pardusco“, dessen Name an die bereits im 14. Jahrhundert nach England exportierten, leicht extrahierten Rotweine erinnern soll. Für diese Cuvée verschneidet Alvarinho-Papst Anselmo Mendes ähnlich wie bei seinen weißen Blends „Muros Antigos – Escolha“ und „3 Rios“ drei verschiedene Rebsorten. In diesem Fall werden Alvarelhão, Pedral und Cainho zu einem unglaublich frischen, fruchtbetonten Wein mit außergewöhnlichem Trinkfluss vermählt (insbesondere, wenn man ihn, das sei an dieser Stelle nachdrücklich empfohlen, leicht gekühlt serviert). Im Glas überrascht der „Pardusco“ mit durchscheinend rubinroter Farbe und einer verspielt reduktiven Nase. Frische rotbeerig-kirschige Aromen, sowie eine Prise gemahlener schwarzer Pfeffer geben hier die Richtung vor. Am Gaumen zeigt sich der Wein belebend frisch, mit guter Säurestruktur und zurückhaltendem Tannin. Frische Erdbeer- und Himbeernoten, etwas Kirschjoghurt und eine Prise Rauch ergänzen das würzige Bouquet und machen den „Pardusco“ zu einem grandiosen Apéritif und Begleiter leichter (und nicht ganz so leichter) Speisen (*salchichas!*). Ein Wein für jeden Tag und für alle, die etwas über das Alltägliche hinaus entdecken wollen.

Ab sofort bis 2027.



Probier-  
Paket

# Spargel-Weine!

ZUM KENNENLERNPREIS!

## SPARGEL SUCHT SPANNENDE BEGLEITUNG: UNSER BELIEBTES PROBIERPAKET!

80235 | SPARGELWEINPAKET 2023 (12 FLASCHEN) | 12,21 €/L  
STATT ~~124,70€~~ NUR 109,00 €

### 12 köstliche „Spargel-Weine“ im attraktiven Probierpaket!

Es ist wieder soweit: Spargelzeit! Und wie es bei uns gute Tradition ist, haben wir für Sie 12 verschiedene Weine zu einem attraktiven „Rundum-glücklich“-Paket zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und eine genussreiche sowie sinnfrohe Spargelsaison! Sie erhalten je eine Flasche:

#### Emrich-Schönleber (Nahe):

Rivaner trocken, 2022

#### Dönnhoff (Nahe):

Weißburgunder trocken, 2021

#### Wagner-Stempel (Rheinhessen):

Grüner Silvaner trocken, 2022 (BIO)

#### Seehof (Rheinhessen):

Auxerrois „von den Kalkterrassen“, 2022

#### Koch (Baden):

Grauburgunder „Steinfelsen“ (Edt. Pinard de Picard), 2021

#### Jakob Schneider (Nahe):

Weißburgunder „Rote Erde“ trocken, 2021

#### Seehof (Rheinhessen):

Grüner Silvaner (Edition Pinard de Picard), 2022

#### Müller-Ruprecht (Pfalz):

Grauburgunder trocken, 2022

#### Sant Pere (Valencia):

„Blanc“ DOP Valencia, blanco 2021

#### Hirsch (Kamptal):

„Hirschvergnügen“ Grüner Veltliner, 2022 (BIO)

#### Porello (Piemont):

„Camestrì“ DOCG Roero Arneis, bianco 2022

#### Marangona (Lombardei):

„TreCampane“ DOC Lugana, bianco 2021 (BIO)

# PINwand №352

Bitte liefern Sie mir folgende Weine

Saarwellingen, im Mai 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	Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
<b>SPANIEN   Olivares – Jumilla</b>				<b>FRANKREICH   Fontauriol – Languedoc</b>			
	SLE010322	„Rosado“ DO Jumilla, rosado 2022	6,95 €		FLA260122	Marsanne Roussanne Reserve IGP, blanc 2022	7,50 €
	SLE010722	„Blanco“ DO Jumilla, blanco 2022	6,95 €		FLA260122-P	12 x Marsanne Roussanne Reserve, 2022 (10+2 gratis) <b>statt 90,00-€ nur</b>	75,00 €
	SLE010620	„Tres Viñedos“ DO Jumilla, tinto 2020	6,50 €		FLA260222	Syrah „Rosé“ Reserve IGP Pays d'Oc, 2022	7,50 €
	SLE010222	„Panarroz“ DO Jumilla, tinto 2022	6,60 €		FLA260222-P	12 x Syrah „Rosé“ Reserve IGP Pays d'Oc, 2022 (10+2 gratis) <b>statt 90,00-€ nur</b>	75,00 €
	SLE010120	„Altos de la Hoya“ DO Jumilla, tinto 2020	7,40 €		FLA260422	Grenache Syrah Reserve IGP, rouge 2022	7,50 €
	SLE010417F	„Dulce Monastrell“, tinto 2017 (0,5l) <b>Vinous: 93+ P</b>	19,90 €		FLA260422-P	12 x Grenache Syrah Reserve IGP, rouge 2022 (10+2 gratis) <b>statt 90,00-€ nur</b>	75,00 €
<b>SPANIEN   Bhilar – Rioja</b>				<b>FRANKREICH   Clos du Caillou – Châteauneuf-du-Pape</b>			
	SNA020122	„Lágrimas – Garnacha“ DO Navarra, 2022	6,95 €		FRS021522	„Le Caillou – Rosé“ Côtes-du-Rhône, 2022 *	11,95 €
	SNA020222	„Lágrimas – Rosado“ DO Navarra, 2022	6,95 €		FRS021422	„Le Caillou – Blanc“ Côtes-du-Rhône, 2022 *	10,90 €
	SNA020322	„Lágrimas – Blanco“ DO Navarra, 2022	6,95 €		FRS020122	„Le Caillou – Rouge“ Côtes-du-Rhône, 2022 *	11,95 €
	SNA029922P	Paket „Lágrimas 2022“ (3 x 4 Fl.) <b>statt 83,40-€ nur</b>	75,00 €		FRS021322	„Le Bouquet des Garrigues“ CdR, blanc 2022 *	14,90 €
	SRI030121	„Bhilar – Blanco“ DOCa Rioja, blanco 2021 *	12,95 €		FRS020220	„Le Bouquet des Garrigues“ CdR, rouge 2020 *	14,95 €
	SRI030520	„Phinca Hapa – Blanco“ Rioja, blanco 2020 *	26,90 €		FRS021221	„Esprit Nature“ Côtes du Rhône, rouge 2021 *	17,90 €
	SRI030921	„Kha Mé“ VdM, blanco 2021 *	21,00 €		FRS020521	„Les Quartz“ Côtes du Rhône, rouge 2021 *	21,90 €
	SRI031318	„Thousand Mils“ DOCa Rioja, blanco 2018 *	29,95 €		FRS020721	„Le Tradition“ Châteauneuf-du-Pape, rouge 2021	32,00 €
	SRI030221	„Bhilar – Tinto“ DOCa Rioja, tinto 2021 *	12,90 €		FRS020321	„Les Safres“ CdP, rouge 2021 * <b>DECANTER: 94 P</b>	39,00 €
	SRI030619	„Phinca Hapa – Tinto“ Rioja, 2019 * <b>PARKER: 93 P</b>	24,90 €		FRS020621	„Les Quartz“ CdP, rouge 2021 * <b>DECANTER: 95 P</b>	59,00 €
	SRI031219	„Phincas“ DOCa Rioja, tinto 2019 *	24,00 €		FRS020421	„La Réserve“ CdP, rouge 2021 * <b>DECANTER: 95 P</b>	119,00 €
	SRI031418	„Phinca Lali“ DOCa Rioja, tinto 2018 * <b>PARKER: 94 P</b>	49,95 €	<b>FRANKREICH   Jacquesson – Champagne</b>			
<b>PORTUGAL   Anselmo Mendes – Vinho Verde</b>					FCH030118	Cuvée N° 746 Extra-Brut, blanc	72,50 €
	PVV010122	„Muros Antigos - Escolha“, branco 2022	7,20 €		FCH030613	Cuvée N° 741 Extra-Brut Dégorgement Tardif,	118,00 €
	PVV010222	„Muros Antigos – Loureiro“, branco 2022	8,70 €		FCH030313	Avize „Champ Caïn“ Blanc de Bl. Extra-Brut, 2013	218,00 €
	PVV010822	„3 Rios“ DOC Vinho Verde, branco 2022	8,90 €				
	PVV010422	„Muros Antigos – Alvarinho“, branco 2022	12,70 €				
	PVV010522	Alvarinho „Concacto“, branco 2022	12,90 €				
	PVV010721	„Pardusco“, tinto 2021 <b>PdP: Coup de Cœur!</b>	8,90 €				
	PVV019922-P	Probierpaket 2022 (6 x 2 Fl.) <b>statt 118,60-€ nur</b>	109,00 €				

Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis	Menge	Artikel-Nr.	Wein	Einzelpreis
<b>FRANKREICH   Château de La Nègly – La Clape</b>				<b>DEUTSCHLAND   Van Volxem – Saar * In Subskription, verfügbar ab Herbst 2023.</b>			
	FLA051122	„L'Écume“ Languedoc, rosé 2022	8,40 €		DMO013922	Cuvée „VV“, 2022	12,90 €
	FLA050122	„L'Oppidum“ IGP Pays d'Oc, blanc 2022	8,80 €		DMO010922	Weißburgunder, 2022	14,90 €
	FLA050221	„La Côte“ La Clape, rouge 2021	12,90 €		DMO012722	Riesling „VV“, 2022	9,90 €
	FLA050321	„La Falaise“ La Clape, rouge 2021	21,90 €		DMO010622	„Schiefer“ Riesling, 2022	10,90 €
	FLA050918	„L'Ancely“, rouge 2018 <b>DUNNUCK: 95-97+ P</b>	69,95 €		DMO011022	„Saar Riesling“, 2022	13,90 €
	FLA050720	„La Porte du Ciel“, rouge 2020 <b>DUNNUCK: 97-100 P</b>	120,00 €		DMO010322	„Rotschiefer“ Riesling Kabinett (feinherb), 2022	13,90 €
	FLA050520	„Clos des Truffiers“ rouge 2020 <b>DUNNUCK: 96-98+ P</b>	139,00 €		DMO011121	Alte Reben „Fuder Nr.4“, 2021	19,95 €
<b>ITALIEN   Marangona – Lugana alle BIO</b>					DMO013000	Pinot Chardonnay Brut	19,90 €
	ILO010322	„Marangona“ DOC Lugana, bianco 2022	11,50 €		DMO011816	„1900 Brut“, 2016	26,50 €
	ILO010422	„Chiaretto“ Riviera del Garda Cl., rosato 2022	12,50 €		DMO010222	Goldberg Riesling Großes Gewächs, 2022 *	29,00 €
	ILO010221	„TreCampane“ DOC Lugana, bianco 2021	13,90 €		DMO013122	Bockstein Riesling Großes Gewächs, 2022 *	32,00 €
	ILO010121	„Cemento“ DOC Lugana, bianco 2021	18,90 €		DMO013422	Schonfels Riesling Großes Gewächs, 2022 *	36,00 €
<b>ITALIEN   Baricci – Toskana</b>					DMO011422	Altenberg „Alte Reben“ Riesling GG, 2022 *	42,00 €
	ITO020121	Rosso di Montalcino DOC, rosso 2021	25,00 €		DMO010522	Scharzhofberger Riesling GG, 2022 *	59,00 €
	ITO020218	Brunello di Montalcino DOCG, rosso 2018 <b>VINOUS: 94 P</b>	55,00 €		DMO011522	Gottesfuß „Alte Reben“ Riesling GG, 2022 *	59,00 €
	ITO020316	„Nello“ Riserva DOCG Brunello di Montalcino, rosso 2016 <b>VINOUS: 97 P</b>	125,00 €		DMO011322	Scharzhofberger „P“ Pergentsknopp GG, 2022 *	89,00 €
	ITO020022	Olio Extra Vergine di Oliva (0,75l) Ernte 2022	29,95 €	<b>DEUTSCHLAND   R. Schnaitmann – Württemberg * In Sub., verfügbar ab 09.2023</b>			
<b>DEUTSCHLAND   Wagner-Stempel – Rheinhessen alle BIO * In Subskription, verfügbar ab Herbst 2023.</b>					DWU014321	„Anders“ Trollinger „Nat'Cool“ 2021 (BIO) (1l)	12,95 €
	DRH071522	„Rosé“ trocken, 2022	9,80 €		DWU010522	„Evoé!“ Rosé trocken, 2022 (BIO)	10,50 €
	DRH070222	Grüner Silvaner trocken, 2022	11,20 €		DWU011222	Muskattrollinger Rosé „Steinwiege“ 2022 (BIO)	10,50 €
	DRH070322	Weißburgunder trocken, 2022	11,20 €		DWU013822	Grauburgunder „Steinwiege“ tr., 2022 (BIO)	10,50 €
	DRH070422	Grauburgunder trocken, 2022 <b>PdP: Coup de Cœur!</b>	11,20 €		DWU014422	Weißburgunder „Steinwiege“ tr., 2022 (BIO)	10,50 €
	DRH070522	Scheurebe trocken, 2022	11,20 €		DWU013922	Sauvignon Blanc „Steinwiege“ tr., 2022 (BIO)	12,80 €
	DRH071622	Riesling trocken, 2022	11,20 €		DWU019922P	„Steinwiege“-Paket (6 Fl.) <b>statt 67,60 € nur</b>	62,00 €
	DRH079922-P	„Gutsweine 2022“-Probierpaket (mit 6 x 2 Flaschen) <b>statt 131,60 € nur</b>	119,00 €		DWU011820	Grau.Weiß „Bergmandel“ trocken, 2020	16,20 €
	DRH070622	Siefersheim Riesling „Porphy“ trocken, 2022	20,00 €		DWU010421	Sauvignon Blanc „Bergmandel“ tr., 2021 (BIO)	24,00 €
	DRH070722	Neu-Bamberg Riesling „Rotliegend“ tr., 2022	20,00 €		DWU013620	Lemberger „Steinwiege“ trocken, 2020 (BIO)	12,80 €
	DRH071422	Fürfeld Riesling „Melaphyr“ Riesling tr., 2022	20,00 €		DWU014121	Trollinger „Alte Reben“ trocken, 2021 (BIO)	14,50 €
	DRH079822-P	„Riesling-Terroir-Paket 2022“ (mit 3 x 2 Flaschen) <b>statt 120,00 € nur</b>	109,00 €		DWU012620	Lemberger „Simonroth“ trocken, 2020	24,00 €
	DRH070821	Sylvaner „R“ trocken, 2021	19,00 €		DWU011420	Spätburgunder „Simonroth“ trocken, 2020	32,00 €
	DRH072022	Heerkretz Riesling Kabinett Große Lage, 2022	15,00 €		DWU011120	Lämmeler Lemberger GG, 2020 (BIO)	58,00 €
	DRH071722	Heerkretz Riesling Spätlese Große Lage, 2022	20,00 €		DWU013720	Lämmeler Spätburgunder GG, 2020 (BIO)	68,00 €
	DRH071820	Siefersheim Spätburgunder, 2020	19,00 €		DWU014515	Réserve Blanc de Noir Brut Nature, 2015	42,00 €
	DRH071920	Heerkretz Pinot Noir Großes Gewächs, 2020	46,00 €		DWU010321	Lämmeler Riesling GG, 2021 (BIO) *	42,00 €
	DRH071122	Höllberg Riesling Großes Gewächs, 2022 *	39,00 €		DWU013121	Götzenberg Riesling GG, 2021 (BIO) *	42,00 €
	DRH071222	Scharlachberg Riesling Großes Gewächs, 2022 *	46,00 €		DWU013321	Lämmeler Grauburgunder GG, 2021 (BIO) *	42,00 €
	DRH071322	Heerkretz Riesling Großes Gewächs, 2022 *	49,00 €		DWU011121	Lämmeler Lemberger GG, 2021 (BIO) *	62,00 €
	DRH071921	Heerkretz Pinot Noir Großes Gewächs, 2021 *	49,00 €		DWU013721	Lämmeler Spätburgunder GG, 2021 (BIO)*	68,00 €

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

#### BITTE ANKREUZEN / AUSFÜLLEN

**Lieferung per**  DHL  DPD  O Selbstabholer  
**Zahlung per**  Bankeinzug  Kreditkarte  O Rechnung  
**Kreditkarte**  O Mastercard  O Visa  O AMEX

**IBAN**  **BIC**

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

**Datum, Unterschrift**

#### IHRE KONTAKTDATEN

**Name | Firma**

**Kunden-Nr.**

**Straße, Nr.**

**PLZ, Ort**

**Tel. | E-Mail**

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](mailto:info@pinard.de)) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen können Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/geschaeftsbedingungen.html> einsehen. Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/datenschutz.html>. Gerne können Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung auch in schriftlicher Form bei uns anfordern. Allgemeine Informationen über den Umfang der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und über Ihre Datenschutzrechte finden Sie unter [https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/190111\\_Informationspflicht\\_Datenerhebung\\_V1.10.pdf](https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/190111_Informationspflicht_Datenerhebung_V1.10.pdf)